

La Calera, [se ríen], porque traían un sombrero de paja y mu admerrío<sup>141</sup> y mu... no y que eran forasteros y al ser forasteros le pusieron eso. Cuando llegaban a la siega se presentaban en una posá allí en la plaza, al pie del Ayuntamiento, le decían la posá de Indalecio Yerga, estaba donde está ahora el supermercado.”

G. J., Fc.

Una vez segadas las mieses, había que transportarlas a la era. Para ello, cuando hacían los haces, las gavillas o matojos, éstos se iban juntando a cada cierto número, se hacían cargas para ser sacados a la era, bien en ganchos, bien en cangallas o *angarillones*, o bien en carros. Evidentemente las cargas que se hacían para la saca variaban según el medio con el que se iban a transportar las mieses. Los ganchos eran una plataforma de madera que se colocaba encima de la bestia y caía sobre los costados de la misma para luego salir de abajo a arriba dos palos en cada lado, formando una V con la estructura que descansaba sobre los lomos del animal y sobre la cual se echaba el pasto. Las cangallas o *angarillones* tenían una estructura parecida que iba encima de la bestia pero en vez de tener luego dos palos hacia arriba los tenía hacia el lado formando una L, con un pequeño palo hacia arriba al final de dicha L para que encajasen mejor las gavillas. Para que no se moviese y cayese el pasto se cruzaban con una soga los haces por arriba, de un lado a otro. Había otro modelo de *angarillón* que tenía una escalerilla al final de la L; una vez cargado el pasto se inclinaba hacia dentro la escalerilla y lo sujetaba mejor, además de posibilitar una carga mayor. Obviamente el mejor medio era el carro, por su capacidad, pero no todo el mundo lo tenía y no en todas las ocasiones se podía utilizar; por malos caminos o relieves dificultosos. En la campiña era frecuente la utilización de los carros para el transporte de las mieses pero en la parte de la sierra, como ya se apuntó, era mucho menos habitual verlos, lo que no quiere decir que no los hubiera. En estos lugares lo tenían las grandes casas y los medianos propietarios y en la campiña lo tenía más gente.

“Una vez segao, se juntaba unas veces de diez, otras veces de doce, según el pasto que hubiera y luego se cargaba en el carro, se traía aquí y se trillaba aquí y ya está.”

C. J., Fc.

“Sacar le llamábamos nosotros a sacar los haces del rastrojo a la era y las gavillas, to a la era, con bestias mayores o con burro, con unos ganchos y allí se pinchaban a los haces y se llevaba a las eras. Pa sacar el pasto se hacía con los ganchos o con los *angarillones*, de palo de encina mayormente, que tenía una escalerilla. Antes de sacar se hacían cargas, que tenían diez o doce haces. En aquellos tiempos los ganchos abundaban más que los carros porque aquí los carros lo tenían en dos o tres casas na más, los demás que sembraban, que eran muchos, tenían los ganchos, pa los burros el que no tenía mula y pa las mulas el que tenía mula.”

C. V., Mt.

---

(141) Hazmerreir.

“Allí estaban las cangallas. Estas son de escalerillas, toas estas cosas me da pena pero ahí están, ¿eh?, mira, las cangallas de escalerillas, estas le ponías un montón de gavillas a los mulos. Esto te liabas a ponerle pasto hasta que ya decía el mulo: “chacho, déjate ya, déjate ya que...”. Esto es lo que caía en el lomo de las bestias con unas soguitas que llevaban muy bien preparás, las tarabicas estas. Iban cogidas con unas soguitas mu aparentes, fuertes, y ahí echabas tu carguita de pasto y lo traías al lejío o a onde fuera.”

M. F., Sl.

“[Aquí se sacaba el grano] con carros, en tu tierra<sup>142</sup> con bestias, los angarillones esos aquí también se usaba pero, vamos, aquí se usaba poco. Ya ves tú, echabas seis o siete haces a cada bestia y te tenías que venir del quinto coño p’ahí pa traer diez o doce o quince haces a la era. Y un carro hace cien o por ahí, de esos grandes, echabas cuatro o cinco andanas que le decíamos, en las estacas, eso según fuera el camino también, había veces que no se podía echar.”

C. J., Fc.

“Yo tenía un carro, [era carrero], me levantaba a las cuatro, a las cinco, muchas veces a las tres pa ir a Palomino, a las Caballeras, que dábamos dos viajes, llegábamos en el primero a las doce o por ahí, te acostabas un rato, después a la una y media salías otra vez y llegabas de nuevo por la tarde, con un carro de haces.”

S. F., Fc.

Después de segar y sacar las mieses, o durante el tiempo en que duraban estas faenas, se respigaba. Respigar, o respigear, consistía en recoger las espigas caídas en la siega y transporte de los haces o gavillas. Los pequeños agricultores siempre intentaban buscar tiempo para respigar, aunque eran sobre todo las mujeres y niños quienes lo hacían. Conforme aumentaba el tamaño de la explotación se daban menos casos. Por su parte, en las grandes fincas (y en otras no tan grandes) respigaban jornaleros que estaban parados para aliviar en lo posible su dura situación. En estas fincas, cuando el amo no les daba permiso o cuando entraban cerdos para aprovechar estas espigas, los jornaleros sufrían la presencia de los guardas de estas explotaciones, así como en el caso de que se vendiera las espigas a un tercero, el cual buscaba la forma de evitar el respigueo. Por otro lado, un informante de Bienvenida señala que en la Hermandad de Ganaderos del Reino de este pueblo existía una norma, una ley de carácter privado, por la que se reglaba este aprovechamiento, permitiendo a las personas respigar primero para después entrar los cerdos. Pérez Rubio nos habla de las normas sobre el respingo establecidas por la administración franquista para aliviar la situación de los trabajadores y de su incumplimiento por los propietarios (Pérez Rubio, 1996).

(142) Segura de León

En la era se amontonaban los haces de los distintos cereales y leguminosas. Los que se iban a trillar se extendían en forma de círculo formando una parva. Se trillaba con burros, mulos, yeguas o caballos, dependiendo de las posibilidades de cada cual. Asimismo, había personas que se dedicaban a trillar para la gente que requería de este servicio, ganándose la vida de esta manera en esa época del año. Tenían una recua de bestias, normalmente de yeguas, las cobras de yeguas ya referidas en el capítulo de la dehesa, y se desplazaban por pueblos y cortijos para trillar, aunque en muchas de las grandes explotaciones formaban estas recuas con el ganado existente en las mismas.

“[Venían yeguas y trillaban], por aquí no había muchas, [en Segura], pero venían de Sevilla y de esas partes venían piaras de yeguas a trillar por la paja, a los cortijos grandes, donde había buenas parvas, se la dabas y venían a trillar por la paja, y le llamaban a esos de las yeguas los yegüerizos. Venían con una cobra de yeguas a lo mejor de diez o doce yeguas. Venían por esa parte de Fuente Cantos, de Aguilar y otros sitios, terrenos de más categoría porque este nuestro no es terreno de mucho pasto, pero esas partes sí. Y entonces esos yegüerizos venía un hombre solo con las yeguas y ese se maneja las yeguas divinamente. Cogía la cobra de yeguas, una cobra son seis o ocho yeguas y otra cobra detrás y así, pa trillar, doce o catorce yeguas en una parva, de cincuenta metros, en el medio metfo. Él se iba con las yeguas de día y de noche las dejaba en la cerca o donde fuera, él era el encargado de llevarla al agua y toas esas cosas. Venían de la parte de Sevilla y se llevaban la paja, es al contrario de ahora, que traemos alpacas porque aquí ya no se siembra.”

M. F., SI.

Estos animales estaban dando vueltas hasta que el grano se separaba de la paja y ésta estaba lo suficientemente triturada o desmenuzada. También se podía utilizar el trillo, un instrumento consistente en una plataforma que podía ser de hierro pero que generalmente era de madera, donde el hombre se subía (podía ir sentado incluso), con ruedas de hierro con muescas abajo, las cuales partían la paja. El trillo era tirado por bestias y llevaba un gancho en la parte de atrás que movía la paja para que se trillara mejor. De todas formas, antes de entrar el trillo, las bestias daban algunas vueltas para allanar un poco la parva y aunque llevara gancho el trillo se movía también la parva con una horquilla para que no quedase nada por trillar.

“Se saca, se amontona mu bien puesto, y empiezas a trillar, primero el grano gordo, los algarrobos, la verza... se hacen parvas, se trillan con trillos, de un metro, que tienen unos rulos, cuatro, cinco o seis rulos, según sea de grande. Tienen hecho unas muescas, las cuchillas esas tienen hechas unas muescas, y eso es lo que va trillando. Primero se le daba un poquillo con las bestias pa ir asentando o, si no, el trillo empezaba a hacer un sube y baja, a primera no se podía uno montar porque podía dar la vuelta el trillo y caerse. Se le daba la vuelta con la horquilla, luego se le ponía un gancho que tenía atrás el trillo, un gancho de hierro que hacía así una curva y ya aquello iba levantando, no volviéndolo del to pero sí lo ponía... Y luego, cuando estaba casi trillá, pos pa que no se quedara na por trillar, siempre quedaban algunas mijillas de espigas, pos se cogía la horquilla y se le daba la vuelta. Eso casi siempre se hacía antes

de comer, en la merienda, durante la comida se soleaba, hacía un sol de cuarenta y luego ya se volvía a trillar otra vez. Y cuando estaba trillao se amontonaba, se hacía un montón, un montón o diez, según fuera la parva, hasta la hora de limpiarlo.”

C. V., Mt.

“Cuando no se acababa y había que seguir al día siguiente trillando, se le pasaba a la parva una soga por encima entre dos hombres para dejar una superficie lisa, sin agujeros, pa que la blanda<sup>143</sup> entrase lo menos posible en la parva y no retrasase la trilla del día siguiente.”

D. F., Sg.

“Algunos granos como el trigo negro precisaban más trilla que la cebá y la vena porque tenía que desboronar la espiga, los cascós de las bestias, pa que quedará más trillá y no sacara tanto cozuelo, lo que suelta la espiga, que tiene el vago metío dentro. Y otras veces hacíamos una parva con las espigas, con lo que se oreaba del trigo y eso en la era. Si tenías unos pocos de montones se hacía un cacho montón y volvías a palearlo, con un palo empezábamos a darle, o si tenías una parva medio regular le echabas las bestias también y patas allí que te crió. Pa el trigo duro también se le echaba el trillo, y antes las bestias pa que hollaran la parva, y luego ya iba haciendo la paja el trillo. Las espigas que quedaban, le decíamos las granzas, se echaba aparte y se trillaba otra vez.”

F., Bv.

“Al garbanzo se le echa menos trillo porque partía el trillo muchos garbanzos y no se le daba na más que patas, y las muelas y eso también, na más que patas, y la verza lo mismo. Le echabas el trillo un rato pa hacer la paja, porque estaban las vagas abiertas y estaba el grano abierto con las patas y le dabas con el trillo una miaja pa hacer la paja. En las muelas también una mijina, y al garbanzo también, pa quebrantarlo algo, luego ya na más que las patas.”

F., Bv.

“El trillo era un adelanto, no to el mundo los tenía y en las grandes fincas había unas cobras de bestias de nueve o diez yeguas que se usaban sólo para la trilla. El trillo trillaba por diez o doce bestias, pero la paja trillá por bestias está sobao y el ganao se la comía mejor que la del trillo, que era cortá por las hojas del trillo, y la bestia la estripa a base de sobao.”

B. N., Cl.

Ciertas plantas necesitaban algunas operaciones diferentes. Es el caso de los altramuces, que antes de trillarlos se golpeaban con palos para quitarles los garrotos más gordos y dejar los más finos y las gárgolas para ser trillados, quitando así los numerosos pinchos que tenían antes de que pisaran las bestias la parva. En

(143) La humedad, la escarcha.

algunos casos le ponían de todas formas a los animales una protección de material en los cascós para que no se hicieran daño.

“A los chochos, si eran mu grandes había que apalearlos primero. Y había que ponerle a las bestias unas badanas de material porque se herían y se le amarraban un trocito de material.”

C. V., Mt.

“Los chochos había que pegarle una paliza primero, yo lo he sembrao dos o tres veces na más. Se le pegaba un cacho capuana por cima pa que las bestias entraran y ya está, eso pincha más que la madre que los parió. Un año que sembré yo cinco o seis fanegas de tierras, ¡me cago en la madre que los parió!, no pinchaban na, se le canta una capuana por cima porque pinchan esos jerretes mucho y claro las bestias... pero después le metías el trillo y las bestias y ya está.”

C. J., Fc.

Una vez trillado el pasto, se hacía un montón y se esperaba a que soplara el viento para separar el grano de la paja. Con un bielgo, herramienta parecida a una horquilla pero de madera y con las púas rectas, se tiraba para arriba lo trillado cayendo al suelo el grano en una parte y la paja, movida por el aire, en otra. Cuando ya quedaba poca paja con el grano y no se podía coger bien con el bielgo, se utilizaba una pala de madera, se paleaba y quedaban los montones de grano limpios, conocidos en la comarca como cabezas. También se utilizaba un rastrillo de madera para sacar las granzas que quedaban encima del grano cuando ya quedaba poca paja. A continuación este grano se cribaba con una juera o *jorón*, para desprenderse de piedras, espigas que estaban enteras, cagajones de las bestias, granzas, etc., las cuales se quedaban en la criba, cayendo el grano libre de estos elementos. Había cribas diferentes en función de los granos, variando el ancho de sus agujeros. Después de pasarle la criba se podía envasar gran parte del grano pero lo último que quedaba, en contacto con el suelo, había que palearlo para quitarle el polvo que tuviera, quedando entonces todo el grano libre de polvo y paja. Luego se pasaba por un harnero o *jorón* de tierra, especie de criba pero con una red metálica más densa, para quitarle la tierra. En este caso el grano quedaba arriba y la tierra caía al suelo. Luego se volvía a pasar por la criba por si quedaba alguna piedra o granza, estando así ya preparado para envasarlo. Hay que señalar que en las trillas grandes, cuando se cribaba por primera vez y quedaban muchas espigas, se volvía a hacer una pequeña parva con estos restos y se trillaba otra vez.

“Pa limpiar: los biergos y el rastrillo, y ya, cuando se quedaba el grano solo, la pala de madera pa traspalarlo porque el biergo lleva cinco o seis púas y la paja no se cae, pero cuando ya se queda el grano sin paja ya se cae el grano y no lo levanta y hay que coger la pala pa tirar el grano p'arriba pa que se vaya el polvo y la mijina de paja que te queda. También la criba pa quitarle cuatro chinotes gordos que lleve o cagajones de las bestias, y el harnero de tierra es pa cuando ya ... que lleva el grano arenilla y eso, pa quitarle la tierra. La criba tiene un agujero que se cae el grano por el agujero, y el harnero tiene un agujero chico

que se cae la tierra y se queda el grano, la malla es más chica.”

Z. J., Cv.

“Cuando estaba bien machacoo el pasto, con la horquilla hacíamos los montones, y a esperar a que viniera aire. También en aquellos tiempos había una máquina aventadora, por el 55 ó 54 o por ahí. Era a mano, no había motor ni na, se ponían dos hombres, nos agarrábamos a eso y a la velocidad que le dábamos así echaba aire, claro, es que si no hacía aire estaban cinco o seis hombres esperando, tardaba más pero se limpiaba bastante. Luego, se tenían cribas, eran distintas según el grano.”

R. J., Bv.

“Luego, esos garrotes [de los habichuelos] vuelan mucho, eso es lo mismo que los garbanzos, los garrotes de los garbanzos, como haya buena marea<sup>144</sup> salen que echan humo. Hombre, el que sepa limpiar, el que no sepa...”

C. J., Fc.

“Esos alreores, las eras, eso se ponía to lleno de pasto, de montones de grano, eso daba gloria de verlo y luego cuando venía una marea de esas por las tardes se formaba una humarea que no había quien pasara por la carretera general (...) ¡eso era el colmo, el colmo!, esas cosas tenían que ver más que hoy, hoy qué coño tienes que ver si hoy vas a una parte, le metes la cosechadora, te traes el trigo, lo metes en el doblao y ya se acabó to y entonces ¡cuántos coches se paraban pa echarle fotos a los que estaban trillando y los que estaban limpiando!<sup>145</sup> (...) y estaban las eras llenas de grano, to el mundo de noche en la era, to el mundo se quedaba, cada uno en lo suyo. Entre otras cosas pa no dejar el grano solo.”

S. F., Fc.

Las eras estaban en los alrededores de los pueblos pero también había eras en las grandes fincas e incluso en medianas y pequeñas propiedades. Se buscaban lugares donde entrase bien el aire para facilitar la limpia. Los suelos de dichas eras generalmente no estaban empedrados porque estaban endurecidos ya que no eran labrados nunca y se pisaban año tras otro por animales y personas con lo que la tierra estaba apretada y en muchas ocasiones *encepadas*<sup>146</sup>.

“El suelo era el mismo pa trillar con bestias que con el trillo, y na de suelos con

(144) Se utilizaba esta expresión para referirse a cuando soplaba el viento; cuando hacía aire había marea y cuando no se movía el aire no había marea. Es el término más utilizado, luego se menciona el aire y pocas veces se habla de viento.

(145) Fue precisamente en esta época, en los años cincuenta, cuando comenzaron a introducirse poco a poco las máquinas trilladoras. Un primer paso de mecanización, que junto a las segadoras, ha acabado en las cosechadoras actuales.

(146) Tierra con yerba muy enraizada y tupida.

pedras<sup>147</sup>. Las eras eran con césped, que hacían un cuerpo que se apretaba y era bueno pa la trilla, morcellones le decíamos a aquello, mu tupido.”

Mn.

El grano se envasaba en costales, sacos de lona largos y estrechos. Para llenarlos se utilizaba la cuartilla, recipiente de madera con forma rectangular, con la parte delantera de arriba, la boca, oblicua para entrarla en el costal y así evitar la caída del grano y con un asa en la parte contraria a la boca. La cuartilla, además de para coger el grano, servía también como medida. Cuatro cuartillas hacían una fanega, variable en el peso según el grano. Las cuartillas unas veces iban raídas, rasuradas, es decir, se llenaban y después se le pasaba un palo o rasero para verter el grano sobrante, quedando el cereal a ras del contorno del recipiente, y otras veces iban colmadas, dependiendo también del tipo de grano. La cuartilla de trigo se llenaba raída y la fanega de este cereal, las cuatro cuartillas de trigo, pesaban unos cuarenta y seis kilos; la de cebada también iba raída, pesando la fanega unos treinta y cuatro kilos; la avena, sin embargo, se recogía con la cuartilla colmada y la fanega pesaba unos cuarenta kilos. El grano gordo se medía todo con cuartillas colmadas, pesando la fanega de habas unos cincuenta y cuatro kilos y la de garbanzos, *algarrobos*, *altramuces* y *chícharros* unos sesenta kilos.<sup>148</sup> Así pues, no se llenaba y luego se pesaban los sacos para ver los kilos cosechados, sino que a la vez que se llenaban los costales se iba midiendo la cantidad de fanegas recogidas, pudiéndose traducir a kilos a través de estas medidas. No era raro que los costales de grano que se llenaban con la cuartilla raída llevaran cinco cuartillas para que fueran completos, sin embargo era costumbre general que cuando fueran colmados se llenasen con cuatro.

Una vez que estaba el grano envasado había que almacenarlo para su posterior venta, consumo y/o siembra. En los cortijos se guardaba en graneros, naves construidas al mismo nivel que el resto del edificio, pero también en *doblaos*, en la parte de arriba dedicaba a ello precisamente. En las casas se guardaban en los *doblaos*, aunque algunas tenían naves adyacentes a las mismas, sobre todo en Bienvenida y Fuente de Cantos, denominadas *paradores*, donde también se depositaba el grano. Entonces los gatos no eran animales de compañía sino una necesidad para mantener las ratas a raya.

“El grano se guardaba en los cortijos, había graneros, una nave en el suelo, aunque no tos lo tenían. También había en los cortijos *doblaos*, y por supuesto en casa se guardaba en los *doblaos*, que hay que ver que estábamos tontos, podíamos nosotros habernos acostao arriba y no tener que subir unos sacos ahí por las escaleras esas. Hombre, [estaría] más seco pero ¡y el trabajo que

(147) Se refiere a los espacios que están empedrados y que pudieran parecer eras, mucho más en los no pocos casos que son de forma circular. Nuestra información es que esos terrenos empedrados estaban destinados a pasar higos, bruños... o a secar altramuces.

(148) Estos son los números que más se repiten. Algunos informantes dan otras cifras pero siempre con variaciones mínimas. Además, esta es una equivalencia aproximada ya que variaba de un año para otro en función de cómo fuese el grano, la cosecha.

costaba eso!, hoy no hay ni uno.”

C. J., Fc.

“Llenar los costales y subirlos al doblao, eso te caía un poquito antes de comer y no se nos quitaban las ganas de comer ni na...”

C. J., Fc.

“Como el grano estaba muy soleao se llevaban directamente a los doblaos, entonces no había graneros, ya en el 55, 56 hicimos unos graneros grandes que todavía lo utilizábamos, entonces se le decían paradores, no es como hoy que le dicen naves a lo que están haciendo. Estas naves ahora la están haciendo fuera, nosotros los teníamos en el pueblo, nosotros teníamos casas mu amplias. Antes se subían al doblao cuatro o cinco mil fanegas de grano, escalón a escalón.”

R. J., Bv.

El transporte de los costales se realizaba con carros o directamente sobre los lomos de las bestias. Cuando el transporte se hacía con bestias se cargaban dos costales en cada animal, a los sumo tres. Se usaban costales porque eran más manejables que los sacos, utilizándose éstos mucho más para otras tareas y productos como, por ejemplo, las aceitunas.

“Venían de Aguilar al pueblo en carro, y con bestias y los costales. Los que eran así labraores grandes tenían tos carros. Antes los había de yugo, que se metían dos bestias, anteriormente vacas, pero sobre to bestias, y luego ya una bestia. Y después a subir los costales al doblao.”

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

La paja se llenaba en jergones de lona, unos sacos más anchos y grandes que los costales, o en barcinas, redes de cuerda de metro y medio aproximadamente, y se llevaban a los pajares de las casas o de los cortijos, que podían estar tanto en la parte baja del edificio como en la parte de arriba, junto al doblao. Cuando estaba en la parte de arriba se intentaba que estuviera encima de la cuadra para de esta manera echarle de comer a las bestias a través de una pajareta, un agujero que conectaba el pajar con el pesebre de la cuadra, no teniendo más que dejar caer la paja abajo. Si no se tenía pajar o no cabía toda en él se construían en el campo *niás* o *nialas*: se amontonaba la paja hacía arriba, acabando en pico, y colocando las pajas del exterior hacía abajo para que resbalara el agua cuando lloviese. En algunos casos le ponían encima retamas o escobas para proteger más la paja. Para mover dicha paja se utilizaba la *bierga*, utensilio idéntico al *biergo* pero más grande para abarcar más cantidad.

“Al ganao le guardaban en un cortijo la paja, si tenían unos tinaones encerraban la paja allí. La paja si había sitio se guardaba, o hacían *niás*, un montón grande de paja trillá, se estropeaba mucha paja pero como estuviera bien hecha no se



podría tanta. Duraba to el año, era como una pared p'arriba p'arriba y eso le iban dando, había gente que sabía hacerlo, le iban dando con una tabla, iban remetiendo y no se podría mucha paja, no, escurría muy bien la paja. La paja tampoco valía tanto como ahora."

C. J., Fc.

En los grandes cortijos, de las labores relacionadas con la era, la saca, la trilla y la limpia, y el transporte del grano, se encargaban los mozos de mula. Estaban en las tareas de labranza y cuando llegaba la recolección se dedicaban a sacar el pasto a las eras, así como de llevar el grano y la paja al cortijo o a la casa del dueño de la explotación. Estaban, por tanto, centrados en los trabajos donde había que utilizar las bestias. Cuando en algunos cortijos hacía falta gente para las tareas propias de la era se contrataba personal para trillar y limpiar, conocido en Fuente de Cantos como los *moreros*. Los mozos de mula se centraban entonces en el transporte de grano, aunque no era descartable que se pudiera contratar a algún carrero. Los medianos y pequeños propietarios, más los pequeños, aprovechaban la fuerza de trabajo familiar para estos menesteres.

"Los mozos de mula estaban to el año contrataos, araban, mayormente arar, si el dueño tenía olivares, araban los olivares, si tenían viñas, iban a las viñas, si tenían fincas de encinao, iban a por leña. En las eras estaban hasta que se acababa, sacaban el pasto con los carros de llanta, en la era [normalmente] no había jornaleros, estaban los mozos, que estaban contrataos por año, de San Miguel a San Miguel, y luego si querían continuar y le tenía cuenta al amo pues continuaban, si no, otro nuevo, no había otra cosa. De jornalero se trabajaba en la siega. También en la aceituna y luego [algunas veces] las operaciones de la era. Eras contratao por el tiempo que durara la era, incluso daban la comía."

C. V., Mt.

"Los mozos de mula también hacían la trilla, toas las labores del campo. Con treinta o cincuenta costales llenaban el carro. Los amos siempre tenían por costumbre tener un carro o dos carros cargaos alreó de la una y media pa llevarlo a casa del patrón, las escaleras arriba. Acababas de descargar, si el patrón era bueno te echaba un vasito de vino, si no, no te echaba ni un chato, después cogía el aperaó la olla. Durante la era te daban la olla, solo durante la era. Cuando se acababa de comer, la siesta, y por la tarde, si hacía buena, marea a limpiar. Si hacía buena marea el grano gordo: habas, garbanzos, chicharros. Si menos aire, el grano menúo: el trigo, la cebá, la vena, y así to el verano."

S. F., Fc.

"El carrero es uno que siempre se dedicaba a su carro. Tenía mi carro y era contratao por la finca. Había gente que tenía un carro y se iba a sacar por ahí porque to el mundo no tenía carro."

C. J., Fc.

"Iba el carrero y un hombre pa darle los haces. El carrero se sube arriba. Y hay que saber llevar los carros. Vosotros porque no entendéis de eso pero antes estaban tos a la trincá, a ver quien cargaba el carro más bonito, o a ver quien cargaba... ¡porque hay que ver un carro cargao de garbanzos!, bien cargao era una cosa de ver, no se veía un garbanzo de otro (...) de cien había uno que cargaba un carro de garbanzos de esos que quedaban los garbanzos que parecía aquello que estaba puesto con una aguja. Y había quien cargaba un carro de chícharros que era más grande que la casa ésta, de ancho, como de aquí a la puerta la calle de ancho arriba, vamos, parecía una plaza de toros. Hay que ir abriéndolo. Estaban los Sequeras como verdaderos artistas. Eso tenía que ser donde hubiera cerca una carretera porque, si no, se caía con la cimbra, pero cuando tenían ocasión se hinchaban, se iban entallando unas gavillas con otras. A cada fila de haces se le llamaba andana. Y pa llevar las mulas también hay que saber. Algunos eran un ridero (reidero) porque se reía to el mundo de ti."

S. F., Fc.

De esta cita se desprende una concepción del trabajo, del trabajo bien hecho, de un saber hacer. Ya lo vimos también en la siega. Las labores del campo requieren un aprendizaje y una práctica. Los campesinos de un pueblo, en la explotación de su medio, desarrollaban un tipo de prácticas más especializadas y extendidas que en otros pero dentro de cada trabajo o tarea existía un código valorativo y estético. No sólo se trataba de trabajar sino de hacerlo bien, todo el mundo con algo de práctica más o menos puede cargar un carro, pero unos destacan sobre otros al mostrar más destreza, es decir, al ajustarse más a lo que en la comunidad se considera un carro bien cargado o un haz bien hecho, y otros pueden provocar la risa y la burla porque se encuentran lejos de lo que la sociedad local entiende como lo que está bien hecho. De esta forma, unos saben... y otros no, y unos son unos artistas y otros un *ridero*.

Hemos hablado a lo largo del texto sobre la mano de obra que participa en una gran explotación, en un cortijo grande, en las distintas tareas que se desarrollan en el transcurrir del ciclo agrícola. Nos parece necesario, sin embargo, recapitular al respecto y ofrecer una descripción general y algo más detallada. Comentamos ya que en un latifundio trabajaban por una parte los contratados por año, los fijos, los *mozos acomodados*, y por otra los contratados para una faena determinada, los eventuales, los jornaleros. Dentro del primer grupo se encontraban los mozos de mula, encargados de la labranza, de la era y del transporte de mieses, granos, estiércol y otras cosas que fuera necesario, se dedicaban a los trabajos en los que se utilizaban las bestias. Estos mozos tenían como jefe directo al *aperaó*, encargado de dirigir estas labores. Para la escarda y la recolección contrataban jornaleros, los cuales estaban bajo las ordenes directas de un manijero. Por encima del *aperaó* y del manijero, estaba el *encargao*, el capataz, el mayordomo, la mano derecha del dueño de la explotación, del *señorito*. Sus funciones estaban centradas en las cuestiones relacionadas con el ganado pero también era el mando intermedio entre el amo y el *aperaó* y el manijero, aunque generalmente estos últimos tenían suficiente autonomía para actuar. Normalmente el manijero contrataba y pagaba a los

jornaleros, aunque también lo podía hacer el capataz; conforme mayor era la explotación más atribuciones de mando y control tenía el manijero, puesto que el capataz empleaba más tiempo en otras ocupaciones: compra-venta de ganado, de productos, etc... En ocasiones la palabra *encargao* se utiliza para referirse a el manijero, porque era el *encargao*, se encargaba efectivamente de la siega o de la escarda. Sea como fuera, para la contratación de los jornaleros se iba a la plaza<sup>149</sup> y allí se buscaba a las personas que hiciera falta para el trabajo que en concreto se fuera a realizar. No había contrato sino trato, sellado y confirmado al tomarse una copa de aguardiente. Cuando el manijero elegía a los jornaleros que hacían falta les invitaba a una copa antes de partir al trabajo, ratificando el trato y atemperando unas relaciones verticales que se debían desarrollar, sin embargo, a nivel personal, en un contexto de desigualdad económica y social y de represión política. Los jornaleros cobraban un sueldo por jornada, un jornal, diariamente o cada semana; no entraba la comida, la olla, excepto si se trataba de la era. Los mozos acomodados, sin embargo, además de su sueldo comían en el cortijo o recibían pago en especie: garbanzos, chacina, aceite...

“El aperaó es cosa de la labor, pa las yuntas, y el manijero es el encargao de cuando hay que llevar obreros, y es el encargao de buscarlos, de pagarle, de esto, de lo otro, eso ya es el manijero el que hace toas esas cosas, el aperaó no se mete en eso, el aperaó a lo mejor está contigo y está también allí al frente pero no se mete en cosas que le pertenezcan al manijero. [Yo era manijero] y con el ganao no tenía na que ver, hombre yo iba al ganao cuando había que ir a ayudar o a hacer esto, que íbamos a vacunar, que íbamos a esto pero yo con el ganao no tenía que ver, eso el mayoral. Había mayoral de ovejas, mayoral de cochinas, de cada cosa había un encargao. Luego ya cuando entraron los adelantos de las máquinas, las cosechadoras, ya estaba de encargao, ya no era manijería, ya era medio encargao, era encargao de los catorce o quince hombres que estábamos ahí, yo por la noche recibía las órdenes, por la mañana llegaban ellos, yo los repartía, “tú Fulano vas a tal sitio, vosotros dos a tal sitio...” y así me tiré unos pocos años de encargao y yo también trabajaba ¡eh!, no vayas a creer que porque fuera encargao... el primer costal que se cargaba siempre era el mío. Hombre ya cuando fueron pasando más años, ya estuve unos pocos de años que no me dejaban trabajar en realidad, cuando ellos decían: “Tú no tienes por qué atender ningún costal ni ningún saco, tú estás aquí pa mandarlos a ellos”. Siempre va uno al cargo, aunque vayan tres, siempre hay uno de manijero, que mande. Y el mozo acomodao se ha quedao siempre en el cortijo, en un salón grande tos enfilaos, en las jergas que eran como un costal de lona grande de paja. Los de aquí eran mu grandes y tos iban a parar al cortijo, incluso cuando se estaba segando y venía una noche mala de tormenta, [los jornaleros] se iban al cortijo. Pero si no, segando se quedaban en la tierra, en el tajo.”

S. F., Fc.

---

(149) Utilizamos la cursiva porque este término, además de hacer referencia al espacio físico, que efectivamente era por norma general la plaza del pueblo, tiene otras connotaciones de tipo social como se puede deducir de las palabras de los informantes que se muestran a continuación.

“En Mejía<sup>150</sup>, la mujer del aperaó cocía el puchero<sup>151</sup>, merendaban al mediodía si estaba cerca el cortijo y si estaba lejos mandaba el aperaó con una mula y comían en la besana. Esta finca del conde tenía mil fanegas, había diez o doce colleras de mulas. Ahí había mayordomo, la mujer de éste, cuando faltaba la mujer del aperaó, hacía las funciones de ésta. Aquí no había casera, se quedaban los mayordomos en la finca, pero el mayordomo lo que hacía era coger el caballo y pasear por allí, si veía un bellotero le llamaba la atención, si veía alguno partiendo leña a lo mejor se la llamaba o no le decía na, en el apero mandaba el aperaó, en la siega se aconsejaba con Luisito López [patrón], venía por las perras y había que buscar tantos segaores, era el que pagaba a nosotros allí. Pa vender ganao el jefe, “los becerros hay que venderlos, los borregos también...” había pastores, había guarros, había ovejas... Estaban el dueño, el mayordomo, el aperaó, los mozos de mula, jornaleros pa la siega con su manijero, pastores con su mayoral, porqueros, aquí mandaba cada uno en su piara, vaqueros... La era la hacían los mozos. Y en lo del aperaó no se metía el mayordomo, le decía lo que tenía que sembrar pero estaba sobre to atento a los porqueros, pastores y vaqueros. También le decía lo que tenía que sachar a los jornaleros, a través del manijero, que era un hombre de confianza. En esta finca había entre pastores, vaqueros y eso y mozos de mula unos veinte hijos.”

G. J., Fc.

“Había algunos [labradores medios] pero no muchos, y jornaleros amontonaos, se iba a esa plaza de ahí abajo, [donde está la Iglesia] íbamos, y allí venían los propietarios a buscar a los que necesitaban pa sachar, pa segar o pa la aceituna o pa lo que sea. Venían ahí a buscar al personal que necesitaban, tomabas una copa, como forma de contrato valía la copa, luego algunos no iban después de eso porque se encontraban a otro que le daban dos reales más, por ejemplo, y no iban con el otro, no pasaba na. Un primo hermano mío decía “Ya estamos en el mercao, ahora veremos a ver quien nos compra”, así era. Llegaba y con el deo decía “Tú y tú” y se llevaba dos, tres o los que necesitara, mayormente en la siega. En la siega se ganaba cinco pesetas y cosas de esas y costaba el pan tres duros, a ver cómo se come eso. Te pagaban por la noche de que llegabas a casa, to los días, el encargao que fuera era el que pagaba, el manijero de la cuadrilla. Luego al encargao tenías que invitarlo a un vaso de vino o si no no te buscaban. Cumplías to los días. Por la noche cuando te pagaban te decía “Mañana también vamos”, pero que no había compromiso de hoy pa mañana.”

C. V., Mt.

En cuanto al trabajo de las mujeres en las labores relacionadas con el cultivo de herbáceos en la campiña, hay que señalar que participaban en algunas faenas y en otras no, o de manera escasa. De los barbechos, la siembra y el arijo se ocupaban generalmente los hombres. Ello no quiere decir que no encontremos casos aislados de mujeres que hicieran alguna de estas tareas, sobre todo entre

(150) Finca del término municipal de Fuente de Cantos que tiene zonas de tierras calmas y también de dehesa.

(151) En otros cortijos hacía de comer la guardiana, la mujer del guarda, o la casera.

los grupos domésticos de los pequeños agricultores que recurrían a la mano de obra familiar en una estrategia de maximización del capital humano. Sachar también era una labor donde predominaba la mano de obra masculina, aunque ya participaban más las mujeres. En lo que se refiere a arrancar yerbas dentro de lo que es la escarda participaban más las mujeres y sobre todo en la recolección del grano gordo (arrancando *chícharros*, altramuces...). Era relativamente frecuente que en las familias de los campesinos las mujeres participasen en estos trabajos. Asimismo constatamos la existencia de cuadrillas de jornaleras realizando estas labores, aunque siempre bajo las órdenes de un manijero. En la siega con la hoz o la guadaña era más raro encontrar mujeres, aunque sí respigando. También en la era predominaban los hombres, pero volvemos a repetir que se podían dar casos en los que una mujer realizase cualquier labor. Por su parte, los muchachos empezaban a edades tempranas el aprendizaje de todas estas tareas, combinándolas con el empleo a fondo en las que se consideraban más sencillas. Así, por ejemplo, un muchacho cuando estaba aprendiendo a arar con el arado de vertedera, ya sachaba la sementera o arrancaba leguminosas. O aprendía a segar a la vez que respigaba. O ayudaba a su padre en la trilla, para que éste descansase y no parara la faena, al tiempo que se soltaba en dicha tarea. En algunas tareas de relacionadas con el grano gordo era frecuente contratar a mujeres y *zagales* que cobraban menos.

Constatamos, por una parte, una concepción valorativa del trabajo de la que se desprende la autoridad del cabeza de familia como garante de una cultura del trabajo, de una socialización en unas técnicas y manejos, que, en definitiva, aseguraban la continuidad del grupo doméstico en este sistema, y por otra, una sociedad machista, donde los hombres se encargaban de las labores que requerían más aprendizaje (el mismo que a su vez estaban recibiendo los niños: labranza, siega con la hoz...) y del control de otras consideradas culturalmente más fáciles.

“Las mujeres to los años iban a coger la aceituna y a arrancar chícharos y habichuelos, que nosotros le decimos chochos.”

P. A., Mn.

“Cogían aceitunas, se las caían los hombres, arrancaban chícharos o algarrobas, hacían gavejones con el heno.”

G. P., Mn.

“En mi caso concretamente no han ido nunca las mujeres [a trabajar] pero también iban, había algunas que hasta segaban y hacían cosas de esas. Yo conocí a un hombre que na más que tenía hijas, pos le ayudaban y ya está. Luego a lo mejor que estaban en un cortijillo y una cosa, pos allí tenían los guarros, los cuatro bichos, a lo mejor cabras, cuatro ovejas, la mijilla sembrao... pos eso trabajaban tos. Y en esa tierra tuya [en la zona de sierra y dehesa] las mujeres todavía trabajaban más, aceitunas y bellotas [La mujer no ha ido a segar], no, algunas, un caso así aislao, aquí las mujeres han trabajo poco en el campo. Hombre, la mujer del pastor se iba al chozo con él y vivía allí y ya está, otras que estaban en cortijo, en fin, la vida que había antes.”

C. J., Fc.

### 3.2.3. Uso y destino de los cultivos

Para terminar el apartado de los cultivos en las tierras calmas vamos a explicar el uso y destino de los distintos cereales y leguminosas. De todos estos productos, como ya hemos comentado, destaca por su importancia el trigo. Su uso se restringía exclusivamente al consumo humano ya que en esta comarca, después de los primeros años de la posguerra el pan se hacía básicamente de este cereal,<sup>152</sup> y el pan junto a las migas, el gazpacho y las distintas sopas fundamentadas en el pan, suponían una parte muy importante en la dieta diaria de entonces.

“Por entonces, por lo menos por aquí, no se conocía de echarle ni un vago de trigo a los bichos, antes aquí entre nosotros el que le echaba un vago de trigo a los bichos pecaba.”

M. F., SI.

Como ya hemos visto, en esos años la producción de trigo estaba controlada por el Estado y existían almacenes, depositos, y posteriormente silos que recogían la cosecha anual a unos precios estipulados. Había además en la época de posguerra racionamientos, unos cupos de harina por familia. En estos almacenes se recogía a los agricultores su cosecha, dándoles en harina la ración que por su familia le habían asignado y si el trigo entregado por un agricultor rebasaba el cupo, le pagaban la diferencia en dinero.

“Arreglo a la familia que tenías, te ponían de cupo de trigo que necesitabas para pan. Si tu producías a lo mejor doscientas fanegas de trigo y necesitabas al año treinta, ese es el cupo que te asignaban a ti. Las demás tenías que llevárselas al gobierno y te pagaban el dinero que fuera, se lo llevaban pa los

---

(152) En los años del hambre, la necesidad obligó a muchos a comer pan de cebada, tortas de bellota, etc. pero en cuanto mejoró la situación se volvió a comer pan de trigo.

que no tenían, que había muchas personas que no sembraban. El grano se llevaba a los depósitos, a los silos de ahora, y antes te ponían un depósito en Segura o en Fuente Cantos. Había que ir por la harina allí con las maquileras, con las cartillas maquileras que asignaban al que producía. El trigo que te daban de cupo ibas y lo llevabas pa moler y recogías la harina pa amasar en tu casa. Los niños necesitaban el pan más que los mayores porque yo estaba en el campo trabajando mucho sin tener edad y tenía mi padre dos o tres niños chicos y venía mi hermana al pueblo y se llevaba la ración de aquellos panes y cuando llegaba yo se me iban los ojos detrás del pan y decía mi padre "José, déjalo pa los niños", pa los chicos y yo decía que maldita sea los chicos y la madre que los parió. Con mucha hambre y no podías probarlo."

Z. J., Cv.

Ante esta situación, como ya vimos en el capítulo de la dehesa, sobre todo en los primeros años de posguerra, mucha gente se decidía por moler su trigo en molinos de forma clandestina para no tener que declararlo y otros dejaban parte de la cosecha para venderla directamente a la gente que lo demandara, básicamente en pueblos de la sierra, tanto de la comarca de Tentudía como de Huelva y Sevilla, donde la producción era mucho menor y el precio subía considerablemente. Fue la época del estraperlo, protagonizada por pequeños propietarios, colonos, jornaleros y algún carrero o tratante.

"Ahí donde está la ermita de San Isidro, ahí hay unos molinos en el Bodión y ahí traían el trigo en las bestias porque no había vehículos, los costales, y molían el trigo pa hacer sopa de trigo y aquello no era de comer, aquello era lo que había, pero comíamos, nos llenábamos de sopa de aquella, de harina."

S. V. J., Fc.

"El trigo estaba intervenío, y al estraperlo lo vendías al precio como pudieras. Aquí lo recogían el trigo en el almacén y el que cogía cuarenta fanegas de trigo entonces si podía estraperlar la mitad la dejaba en casa y luego valía el doble más."

F., Bv.

"En los años del hambre sí había estraperlo pero luego ya en el año 50 no, en el año 50 ya había trigo, yo creo que en España ya entraba si algo hacía falta y ya está. El año 46 fue un año mu bueno y ya el hambre empezó a decaer. Cuando no hay una cosa se paga más por ella, el que le hace falta, pasa como la penicilina cuando vino aquí que no había, pos se compraba a estraperlo."

C. J., Fc.

"A estraperlo tuvimos nosotros que vender mucho, en el 40 o por ahí, yo también salí muchas veces, cogíamos un burro y ibas aquí a La Calera, Monesterio, a Segura, a Fuentes, a Hinojales. Llevábamos el trigo a venderlo, con cargas, algunas veces te cogían los civiles y te quitaban la carga y te denunciaban y ya te jodieron del to. Porque estaba la vida mu mala, ibas a si te ganabas un cacho

jornal a estraperlo, te cogía la pareja por ahí, te quitaban la carga, te metían un multazo de miedo y eso es lo que había.”

F., Bv.

“Venían gente de ahí de la parte esa de la sierra, había menos grano allí que aquí, allí mayormente encinas y pa ovejas, pa toros, pa vacas y es lo que hay p’ahí. A una finca de Segura de León de p’allá íbamos nosotros de verano a llevarle a un señor paja. Llevábamos la paja en los carros con una red, pero la paja era libre, se podía vender pero el grano no. Muchas veces ibas con un carro de melones a cualquier pueblo de esos y llevabas cuatro o seis sacos debajo, y lo vendías y sacabas pa el viaje de aquel que te había llevao los melones. El que llevaba los melones que arrendaba a lo mejor un carro sin el amo del carro a lo mejor metía tres o cuatro sacos abajo y luego se llenaba de melones y con lo que te quedaba aquello casi que pagabas el carro. El carrero no quería que le echaras na porque iba mu expuesto si lo cogían, lo multaban encima a él. ¡Cuántas veces te tropezabas por ahí con las parejas y tenías que echar alreó!.

De aquí que ibas a Fuentes andando, atravesando, a Segura, a Hinojales, a Cazalla, a to los sitios esos. Salías por la tarde y ibas a trochas muchas hasta que... nosotros íbamos cuatro o cinco juntos siempre. En Segura, en Hinojales y eso ahí bajaban los mochileros, bajaban de la sierra, y se llevaban veinticinco o treinta kilos al hombro por la sierra, bajaban allí a la posá, llevábamos el grano a una posá y allí bajaban los mochileros y ellos transportaban ellos por allí... En Segura, en cuanto que se entra en la primera aquella había una posá, de la fuente p’allá. A Fuentes de León y a Galaroza, toa la noche andando, y a Santa Olalla. A Monesterio íbamos lo menos veinte cargueros con veinte burros y de Monesterio p’acá a la izquierda hay unos barrancos mu grandes y estaban esperándonos pa pesar con un candil, una farola de esas, el grano de noche, que lo llevábamos ya encargao. Tú cobrabas ya y te venías. Llegaba alguien y decía “llevame tantas cargas” o cuando estaban allí mismo, dice: “pues tal día me traéis tantas cargas, aquí a tal sitio”, y nos juntábamos unos pocos y los llevabas.”

F., Bv.

“Lo mismo que los corredores que hay aquí ahora de guarros y de ovejas y de eso eran los que compraban eso y esos lo revendían a los que le salían, y aquellos ganaban más que nosotros que lo llevábamos, los trasperlistas esos, ellos eran los que negociaban. Le teníamos que echar agua al trigo pa que hinchara más, pa que pusiera un kilillo o dos más. Lo cogías de noche, si tenías que salir al otro día, y le echabas una poquita de agua pa que cogiera cuatro o cinco kilos. Lo notaban también, que no eran tontos, pero qué iban a hacer, lo mismo que nosotros. Lo que mayormente se trasperlaba era el trigo.”

F., Bv.

“De Monesterio venían los arrieros con dos burros y se llevaban cuatro costales de lo que fuera, de cebá o de trigo, a lo mejor estaban viniendo diez o quince días, sería pa las tahonas o se lo llevaban luego pa la provincia de Huelva, pa



Aracena y pa tos esos pueblos, yo también he ido a llevar, cuando el estraperlo. Yo iba a Santa Olalla a llevar trigo, mayormente trigo, como no había pa comer, nosotros estábamos mal pero ellos estaban peores, aquí llegó a valer una fanega de trigo mil pesetas en el año 50, era como más de mil duros ahora, más. P'acá traía chacina que allí hay mucha. Pa la parte de la sierra se llevaba trigo, cebá y to, p'acá se traía aceite de La Calera, aceite, tocino, morcilla y eso porque como ahí hay mucho ganao de cerdo, mataban y matan mucho. Se compraban allí cosas de esas, cosas pa comer aquí, aquí eso se escaseaba más.”

C. V., Mt.

“Tenía tres mulas y un carro. Lo mismo me dedicaba a llevar a Fuentes un carro de melones que un carro de grano, a estrarperlo y a to lo que entallaba. Pa venderlo allí, lo compraba aquí más barato y lo vendía allí, y luego me traía tocino, morcilla. Si te cogía la Guardia Civil te multaban, pero era difícil porque estaban conchabaos, le daban pase por las amistades que tenían. De Fuente Cantos en aquellos entonces llevaban... allí no había garbanzos apenas, ¡ahí!, no había trigo, la cebá estaba... si aquí valía cinco duros, allí valía treinta, y ese era el negocio ese. Y p'acá te traías... aquello es to mucha chacina y mucho de to y p'acá te traías el cacho avío de chacina, lo vendías aquí dos o tres duros más caros, pa aviarte y ya está, otra cosa no era, no era un negocio pa ponerte rico ni mucho menos, pa comer y ya está. Eran Fuentes y Segura, Bodonal también. Donde más iba era Fuentes, la que conocía más. Salíamos, un poner, por la madrugá y no llegábamos allí, dormíamos antes de entrar y luego a la otra mañana temprano entrábamos, nos quedábamos fuera.”

S. F., Fc.

Posteriormente ya se podía llevar libremente el trigo a las fábricas de harina. Se llevaba el trigo y se traía la harina a casa para hacer los panes en los hornos caseros. También se fue implantando la costumbre de llevar el trigo a las panaderías donde daban vales equivalentes a una cantidad de panes en función del trigo aportado. Diariamente o a cada dos o tres días se iba con los vales a la panadería y se cambiaban por panes. Asimismo se seguía “exportando” trigo de la campiña a la sierra, aunque ya no de estraperlo.

“Nosotros lo vendíamos y te lo compraba una fábrica de harina. Salía pa fuera pa otros pueblos, pa otras provincias incluso, este pueblo estaba muy adelantao en aquellos años, aquí había una fábrica de harina pero tenía que salir fuera, a otros pueblos, otras provincias, entonces no estaba el transporte como hoy... A Sevilla llevaban el trigo con los carros pa venderlo allí, ir y venir echaban una semana. Ellos le pusieron la Cuesta de la Media Fanega porque se comían las mulas media fanega de grano en el tiempo que pasaban por el trozo ese, tenían que descansar unas pocas de veces, le echaban de comer y otra vez. Yo no llegué a conocer eso, en mi época no, entonces mi padre, mis abuelos y muchísima gente de estos pueblos, Usagre y eso, p'allá se llevaban grano, p'acá se traían ropa, cosas de comestibles. Paraban en una posá bajando el puente de Triana, yendo pa San Juan de Aznalfarache.”<sup>153</sup>

R. J., Bv.

(153) Así pues, ya antes de la Guerra existían estas relaciones comerciales en torno al cereal.

“A Llerena era una población que se iba en ferias. La harina se traía de Llerena y al principio de Fuente Cantos, que al principio la traía a Pallares, Teófilo.”

R. J., SM.

“Y en la panadería por una fanega de trigo, cuarenta y seis kilos de trigo, daban cincuenta panes de kilo. Esto era la maquila, con papeletas. A lo mejor entregabas mil kilos y tardabas en consumirlo durante el año, en el momento te daba las papeletas, negociaban con el producto. Ahora un kilo de trigo da kilo y medio de pan, vale veintiuna pesetas y un pan de cuatrocientos gramos vale ciento diez pesetas.”

R. J., Bv.

Como subproducto se aprovechaba el rollón, el afrecho, para gallinas, cerdos...

“Amasaban dos veces por semana, había que quitarle el afrecho al trigo con un ceazo, se empezaba a mover hasta que caía la harina y el salvao se quedaba y servía pa las gallinas y esas cosas. Se traía la harina de la fábrica y había que cernirla pa hacer el pan, o sea que había que quitarle los afrechos, la cascara que daba el trigo, con una especie de ceazo, que es lo mismo que una zaranda redonda. Caía la harina na más, y luego los afrechos se quedaban arriba servían luego pa los [animales] y hasta se le hacía panes a los perros de los afrechos esos, pa no echarle del otro pan.”

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

“El rollón es mu bueno pa los animales, se hacía afrecho. Las fábricas de harina lo vendían pa los cochinos, las bestias, las ovejas, las gallinas.”

R. J., Bv.

El otro cultivo básico que estaba destinado al consumo humano era el garbanzo. Este producto formaba parte de la comida diaria en Tentudía en aquellos años por lo que su cultivo era importante. Algunos grupos domésticos sembraban para el consumo anual pero otros obtenían excedentes para vender en el pueblo o fuera de él, en un mercado bastante amplio. Hay que señalar que en esa época se sembraba otra clase de garbanzo, el garbanzo negro, pero en este caso era para consumo animal.

“El garbanzo era pa las personas, salían unos garbanzos mu buenos, la mayoría blandos. Entonces venía gente hasta de la parte de Galicia y los sorianos, esta gente de Soria, ahí entonces se criaba mu poca cosa, estaban mu atrasaos, y traían unas rededitas así y echaban quince o veinte garbanzos, cogían unas muestras, hacían las partidas, se enumeraban, luego se echaban en una olla, le ponían el fuego y marcaban los minutos que tenían ellos reloj de bolsillo y ahí sabían el garbanzo que era más blando y el que no, y a relación como eran te lo pagaban. Se vendía casi to pa fuera, entonces se comía mucha

cantidad de garbanzos, garbanzos casi diarios. (...) Cuando se cogían las muestras de los garbanzos, “el número uno tiene una calidad de término medio, el número dos tiene una calidad... Pos este del número uno como tiene una buena calidad lo mandamos a tal sitio, el que tiene una calidad tal lo mandamos pa la otra provincia”, el otro pueblo o lo que sea. En los años cincuenta se vendían así, por calidad, venían los compradores que se quedaban en casa de mi abuelo, echaban las bolsitas y veían la calidad, gente que se dedicaba a eso, como hoy se dedica una persona a ser corredor de cochinos, de vacas, antes había de to, de garbanzos, de ganao, de to.”

R. J., Bv.

“Los garbanzos se vendían pa tos laos, a Madrid. Venía un hombre que compraba tos los garbanzos de por aquí.”

C. J., Fc.

“Y garbanzos negros que sembraban mucho pa el ganao. Vino de la parte de Africa y se sembró también a falta de semilla, y salieron mu buenos aquellos garbanzos, eso es pa el cochino, y engordaban como... Aquí tenías uno o dos guarrillos en casa, cuatro, seis, cada uno tenía el avío del año, y se hacía la matanza en casa con el grano que se recogía, mayormente con la cebá, el chícharro, y el garbanzo también se le echaba mucho a los cochinos, el negro. El garbanzo negro también se vendía, pa Huelva y por ahí. Y los de comer se vendían mucho en Guadalcanal, y Cantillana.”

N. J., Mt.

El destino del resto de los cultivos era el consumo animal<sup>154</sup>. Los cerdos comían cebada, *chícharros*, garbanzos negros, habas y en menor medida altramuces ya que este cereal lo consumían sobre todo en la parte de la sierra. Como vimos, las habas eran consideradas como un alimento idóneo para las cochinas de cría porque le daba fuerzas y sobre todo leche, son muy lecheras, consideración válida también para ovejas y cabras. Las crías del cochino se alimentaban en la campiña básicamente con cebada y para el engorde se utilizaba además de este cereal el grano gordo.

“Guarros había en las casas, se engordaban mucho en los pueblos porque el que podía engordaba un guarro pa él en su casa. Por ejemplo los labraores que tenían sus tierras, sus granos y lo engordaban en casa. Los jornaleros no tenían guarros. No hacían matanza, matanza hacía aquí los labraores, los ganaeros. Si no tenían pa comer ¿cómo coño iban...? Los que estaban así acomodados fijos con ganao ese sí mataba también y los labraores... porque aquí se sembraba mucho. Le echaban habas, chícharros...”

B. C., Fc.

---

(154) Ello no quiere decir que, por ejemplo, cuando las habas estaban verdes no se cogieran algunas y se comieran fritas con huevo, o incluso que se tostaran para comerse. O que también en los años de necesidad extrema no se comiera en alguna ocasión muelas o algarrobos cocidos.

“Los guarros de casa se alimentaban con cebá y lo que le echaras, chícharros, lo engordabas y lo matabas. El que podía mataba un guarro y aquello ya tenía pa el año. Y el que no tenía dinero, como decía aquel, pos iba a la tienda y compraba lo que le vendían y ya está, si podía comprar.”

C. J., Fc.

“A las cochinas, a las madres, se le echaba chícharros, habas, cebá, garbanzos. Las habas eran muy caras pero eran mu buenas pa la leche y pa que se levantaran, pa que se pusieran celosas pronto.”

C. E., Mt.

“Y los guarros chicos estaban metíos en sus majás, en los corrales, las cochineras y se le echaba cebá, entonces se le echaba de comer a los guarrinos cebá. Muchas veces se cebaban en el mes de agosto, se empezaban a cebar y salían pa los mataderos, esos son los que se dicen aquí los torrezneros. Se cebaban con habas, cebá, chícharros, entonces había muchos chícharros y muchas habas, que yo un año engordé ahí en Portera engordé doscientos y pico y yo creía que me se asfixiaban ahí en aquel verano. Allí en Viar aquellos guarros no podían comer na más que de noche, ya ves tú las habas en el mes de agosto, que está fomentando la haba fresca.”

B. C., Fc.

“Las guarras tenían un comeero en el campo, al lao de un barranco, de un pozo y le echaban cebá. Pero también las guarras iban a las espigas de trigo y cebá y entonces no le echaban na, y el agua de algún arroyo o pozo de por allí. De que ya no había na en el campo sí le echaban de comer, cebá es lo que más le echaban, habas también. Las habas se la echaban pa que se pisaran antes, pa que salieran, la haba y el habín, el habín es una cosa redondina pareció al chícharro, que eso es pa leche, da mucha leche las ovejas y las guarras.”

M. A., Bv.

“La comida de los guarros era la yerba, las espigas y la cebá. Chícharros sí se le echaba, habas, garbanzos negros, pero esto último poco. Lo que más se le echaba era la cebá. Habichuelos no le he echao nunca, aunque he conocío casos.”

M. A., Bv.

“Habichuelos se sembraron aquí un año o dos y fueron buenísimos y luego dejó la gente de sembrar aquello y no han vuelto, si acaso ha sembrao alguno un cachillo por gusto. Lo de los chochos fue en el 46 y hubo un año de chochos de esos que hubo chochos hasta pa fregar. Se sembró porque no había semilla, porque el año antes, el 45 fue mu malo y no había semilla pa sembrar, y venga habichuelos. Los habichuelos se lo llevaban pa endulzaeros pa Monesterio, Calera y toa esa parte, Santa Olalla... los endulzaban pa el ganao. Aquí no