

había endulzaero. Venían los arrieros aquí, y se llevaban las cargas, con los costales, de la Calera, Monesterio, Cala y de to eso se llevaba to el grano del pueblo. Aquí no se compraban chochos, se le echaba grano, aquí había grano. Cebá, haba, garbanzo negro. Los piensos no venían entonces pa los guarros, había aquí”.

N. J., Mt.

A las ovejas, las cabras y demás rumiantes, aunque en esa época no se le echaba prácticamente nada de comer porque comían de la yerba y el pasto que daba la finca, a veces se les daba cebada, avena, muelas, habas... sobre todo en época de sequías o en las temporadas de partos. El grano que con más frecuencia comían las gallinas y otras aves era la cebada, y también el afrecho. A las bestias sí era frecuente echarles de comer, darles pienso.¹⁵⁵ Por lo general se le daba cebada o avena, habitualmente mezclada con paja, en los pesebres cuando estaban en la cuadras y en morrales cuando estaban en el campo.

“La paja se sacaba con jergones de lona, unos jergones de lona y se llenaban de paja bien lleno, se traía a casa, pa las caballerías.”

C. V., Mt.

“Y el morrá a las mulas se lo ponías en el campo. Se le echaba la cebá o la vena, se la llenabas de paja y le echabas un cuartillo, medio, uno, dos kilos de grano y a comer.”

S. F., Fc.

También se le echaba paja a ovejas, cabras y vacas. A estos rumiantes se le daba preferentemente paja de grano gordo (de habas, garbanzos, chícharros, algarrobos...) y a las bestias paja blanca, de grano menudo (de avena, cebada o trigo). No obstante, no toda la paja era para el consumo animal, la del centeno, el bálago, se usaba para rellenar las jergas y los aparejos, como ya vimos en la dehesa.

La producción de estos granos en la zona incluía desde la que cosechaban los pequeños agricultores que sembraban para engordar su cerdo de la matanza, para alimentar a sus bestias y para vender en el caso de que tuvieran tierras suficientes, hasta la de las grandes explotaciones que se dedicaban a la venta en grandes cantidades. Por tanto existía un abanico en las formas de obtención del grano que iban desde el que producía para su consumo o abastacimiento hasta el que lo obtenía a través de redes de mercado pujantes. No sólo el trigo salía de la campiña hacia zonas donde la producción era menor o escasa. Ya vimos el radio que alcanzaban los garbanzos y comprobaremos a continuación cómo otros granos también llegaban a la sierra de Huelva, de Sevilla o a lugares más lejanos como el

(155) Cuando se habla del grano que se le daba a los animales se utiliza en muchas ocasiones la palabra pienso, por lo que se puede prestar a confusión porque ahora usamos de una manera frecuente el término para referirnos al pienso compuesto.

caso destacado de los *algarrobos* de Montemolín, destinados para el consumo de vacuno, especialmente del ganado bravo.

“El trigo y la cebá iba pa Huelva, y el algarrobo iba pa el norte. También salía grano de Usagre, Villagarcía de la Torre pa Huelva que no había grano ninguno, a finales del 40 y el 50. Aquí to lo que sembrabas era pa venderlo.”

N. J., Mt.

“Los cereales se compraban mucho en eso, ahí en Fuente Cantos, como aquí no se producía tanto, pos compraban algunos vena, cebá. Había muchos que se dedicaban a comprar y almacenaban, que le ganaron muchas perras entonces, (...) como el pobre, el chiquetino que le decíamos, no podía aguantarse con él, lo vendía, y [el otro] cuando llegaba la época de más adelante pues le ganaba muchas perras. Muchos que se dedicaban a eso, lo almacenaban en el verano y luego lo vendían más tarde, a esos le llamaban almacenistas, se dedicaban a eso y ya está, alguno que tuviera un poco de dinero lo invertía en eso y ganaba.”

B. J., Fl.

“Aquí en Montemolín se ha cogío grano... pa to... pa Monesterio, pa Cabeza la Vaca, a Calera. Aquí han venío cuarenta arrieros to los días. Ibamos al depósito de Fuente Cantos, yo mismo he llevao algunas veces dos y tres mil kilos. Aquí se sembraba de to, habas, chícharros, garbanzos se siembran muchos, trigo se sembraba mucho que ya no se siembra, la cebá, la vena, to esas cosas, aquí de to. Algarrobos, a estilo de las lentejas, que es muy bueno pa el ganao este de rumio, aquí se llevaban camiones amontonaos pa Salamanca y Valladolid, pa vacas, ovejas, ganao de rumio, pa el ganao bravo y como quieras. Eso era muy bueno pa el ganao de rumio, lo molían. Ahí mismo en la esquina esa vendimos once mil kilos, que se dice muy pronto, que no podía entrar el camión, un camión grande.”

C. J., Mt.

“Los algarrobos y los chícharros se vendían pa la sierra, pa Monesterio, Cala y hasta Aracena se vendía. Pero la mayoría de los algarrobos en esos años se vendían al matadero de Mérida, pa los becerros y el ganao vacuno, porque mataban muchísimo. Se llevaban vagones y vagones pa Mérida. Por aquí alreó se vendía pero poca cosa.”

C. V., Mt.

“El algarrobo iba mayormente pa el norte. Hasta pa México iba el algarrobo de aquí, pa toros pa México, pa el ganao bravo. Los algarrobos había aquí unos compradores, se vendía pa Mérida, pa Cáceres, pa el norte pa toros bravos, hasta pa Bilbao iban, pa Salamanca, pa Palencia. Cuando los algarrobos, a última hora, ya había camiones, en el año 58, 59, antes iban de una mano a otra. Antiguamente los arrieros iban a Huelva, a Nerva, a Aracena, a Alajar, esto con cebá y con trigo, y hasta Río Tinto llegaban. Llevaban grano p'allá y traían chacina p'acá, y café y tabaco y la hostia.”

N. J., Mt.

A los animales se les daba grano de comer, a unos más que otros, pero también se llevaban a las fincas y los lotes después de la recolección para aprovechar el pasto y las espigas que se caían en la siega y saca de las mieses. Recordemos que se segaba con la hoz y los rastrojos podían alcanzar el metro de altura perfectamente. Ya señalamos igualmente cómo la oveja era el animal que más aprovechaba estos rastrojos, pero también los piareros de cabras aprovechaban algunos lotes en la campiña, e incluso se llevaban vacas en ocasiones. Además, y antes de estos rumiantes, se desplazaban los cerdos para aprovechar las espigas que se encontraban entre estos rastrojos, tanto de la propia finca como de los lotes, de los agostaderos.

“Las rastrojeras las aprovechaban las ovejas y los guarros. Se vendían los lotes. Las tierras de labrantía que le decimos, las tierras que no son fincas, que no tenían ganao, pos eso está hecho lotes, porciones y el lote está ahí, eso se subasta, los ganaeros lo compran y ya está. Y venían los guarros y después pasaban las ovejas.”

C. J., Fc.

“[A las ovejas] en el verano no se le echaba na de comer, paja, y verde si hay, en los barbechos y eso, y si la primavera ha sólo buena de agua, pos tienes los lotes verdes entre el pasto, y la espiga, que hoy se le da a la oveja, antes eran los guarros por la noche, y hasta que los cochinos no terminaba de comerse la espiga no entraba ni una oveja en el agostadero, pero hoy no hay cochinos en el campo.”

S. V. J., Fc.

“En verano la vida del cerdo era andar de noche y dormir de día. Llegaba el tiempo de aprovechar las espigas y, claro, veníamos de agostaderos a los lotes, a los pueblos, porque era mu difícil que estos quedaran en una finca porque no había suficiente espigas pa ellos en este tiempo y entonces venían a los lotes y se venían a lo mejor con ciento cincuenta cochinos y te tirabas toa la noche por ahí.”

B. C., Fc.

No sólo había desplazamientos de guarros dentro de la campiña para aprovechar las espigas caídas de los rastrojos, ya vimos cómo también de la zona de dehesa se desplazaban a los agostaderos. Asimismo se compraban cerdos pequeños en estos pueblos y a su vez lotes para comenzar a engordarlos con la espiga.

“Como entonces no había máquina se segaba a mano y se caían muchas espigas, aquí en Fuentes de León no se sembraba pero los que tenían ganao los llevaban a las rastrojeras, empezando ya en Fuente Cantos, Llerena y to esos pueblos. Se compraban, entonces íbamos nosotros a comprarlos a esas fincas, era a la crianza del cochino a lo que se dedicaban ahí, a los marranillos chicos, era echarlos a la espiga y entonces aquellos se compraban a x arrobas, tantas arrobas, y apenas pasaba el mes de agosto lo pesaban, y habían puesto una (?) de espiga y eso era lo que ganaban lo de los rastrojos. Allí cuando subastaban los rastrojos que iban primales a los rastrojos que eran la espiga

que se comían en el mes de agosto, los primales los pesaban y los echaban al rastrojo y a lo mejor ponían dos arrobas en los rastrojos. De aquí el abuelo de los Cárdenos los tenía en el cebadero y los llevaba al rastrojo o los compraba por esos pueblos y los dejaba en los rastrojos y cuando se comían los rastrojos se los traía Y traían ya los cochinos, octubre que era la Feria de Zafra, noviembre, que era cuando empezaba la verdadera bellota.”

A. J., Fl.

Como vimos, aunque los cerdos se desplazaban, el personal encargado de custodiar este ganado era de los pueblos a donde iban, gente de la campiña, acostumbrados a lidiar con ellos en este terreno.

“Por aquí no se iba nadie a la campiña al espigueo, porque Cárdeno mismo compraba muchas rastrojeras y ese buscaba los porqueros en Fuente Cantos o en Bienvenida, en esas campiñas. El tenía porquero to el año. Cuando compraba rastrojeras p’ahí porque ya hoy no hay rastrojeras tampoco porque las máquinas no te dejan na atrás, pero entonces como segaban con la hoz, había unas rastrojeras de miedo, de cebá, de trigo, y ese compraba rastrojeras pero porqueros de aquí del pueblo no se iba ninguno, los buscaban ahí porque nosotros aquí no estamos acostumbrados al látigo, a lidiar los cochinos, porque el cochino cuando prueba el trigo o la cebá o alguna cosa de esa se ponen como locos, pero nosotros no somos capaz de meterlo en un eso, y esa gente tiene una habilidad porque viene de trascendencia vieja. Yo estuve cuatro años en el Cortijo Nuño¹⁵⁶ y echó el capitán ya, al segundo año de estar allí, hizo allí unas cochineras pa criar y buscó un porquero de Fuente Cantos. Iba el hombre con un zagal que tenía, y cuando llegaba la hora de los rastrojos los cochinos iban tos lo mismo que una piara de ovejas, no se meneaba ni uno si quiera, con el látigo.”

B. J., Fl.

De todo lo expuesto arriba se hacen evidentes los flujos comerciales existentes entre la zona de campiña y la sierra. Había ciertos cultivos con áreas de mercado mucho más amplias, como los *algarrobos* y los garbanzos, pero es destacable sobre todo el intercambio de productos entre estas dos áreas diferentes, donde las tierras calmas de la campiña aportan cereales, leguminosas y paja y la sierra, con sus distintos agroecosistemas, chacina, aceite y otros productos. En una época donde las fronteras estaban cerradas, donde los pueblos estaban en buena medida centrados en sí mismos, donde el autoconsumo estaba parejo a un comercio de gran alcance, estas redes comerciales posibilitaban una complementariedad necesaria de productos propios de agroecosistemas diferentes. Y no sólo de productos, el ejemplo de las rastrojeras muestra una complementariedad general a nivel ecosistémico. Los cerdos de la dehesa se desplazan a la campiña para aprovechar las espigas y posteriormente las ovejas para aprovechar el pasto, estercolando a su vez zonas dedicadas a cultivos cerealísticos intensivos que necesitan precisamente de una renovación de nutrientes.

(156) Carretera de Fuente de Cantos a Segura de León, tierras calmas, gran propiedad

3.3. MELONAR

Los melonares no son propiamente un agroecosistema, sino un cultivo que se desarrolla en agroecosistemas diferentes, como la dehesa o las tierras calmas. No obstante, hemos considerado oportuno dedicarle un apartado específico al cultivo de melones y sandías por su singularidad y hacerlo dentro de las tierras calmas porque los grandes melonares estaban en ellas, aunque nos refiramos a melonares en toda la campiña. El manejo y la forma de cultivo en estos melonares se diferencian claramente de los sembrados en las huertas, con otras características que estudiaremos en otro apartado indicando las diferencias entre unos y otros. En los melonares que nos ocupan, al no regarse estas plantas, prosperó, como veremos más adelante, un sistema de cultivo peculiar, digno de destacar, en el que la experiencia y sabiduría de los agricultores superaron las duras condiciones climáticas en las que se desarrollaba.

Constatamos la existencia de melonares¹⁵⁷, en los años cincuenta, en todos los pueblos de la comarca, pero varía la cantidad e importancia según las localidades. Son varias las razones que determinan la localización de los melonares en la zona pero sin duda una de las más importantes es el tipo de tierra. Los melonares no se crían en cualquier sitio, necesitan tierras profundas, con cuerpo, que tengan y mantengan la humedad, deben ser *tierras apretás*, tierras de barros, *cudriales*, *cudriales abarraos*, *barriales*, *plaos*. Estas tierras se hallan mayoritariamente en la

(157) Hemos seguido el criterio de los informantes, los cuales se refieren casi siempre al melonar, aunque también se siembren sandías. De todas formas, la cantidad sembrada de sandías era menor que la de melones. Las sandías eran más bien para el autoconsumo y las dedicadas a la venta también eran pocas en relación al melón, entre otras cosas porque incluso las de invierno se conservaban mucho menos tiempo que los melones.

zona de campiña, en Fuente de Cantos y Bienvenida, donde además el terreno de arboleda es escaso, confluyendo aquí otro de los factores que posibilitan este tipo de cultivo.

Si la mayor producción de melones y sandías la encontramos en estos dos pueblos, esto no quiere decir que no hubiera en otros términos, aunque evidentemente la producción era menor. En estos casos, donde la dehesa domina el entorno, se aprovechaban los espacios pegados a ríos y arroyos porque mantienen más humedad, así como las vegas, generalmente zonas que están más desarboladas, producto del efecto vaguada que hace retener más el agua en la tierra, lo que perjudica el desarrollo de encinas y alcornoques y, sin embargo, las hacen propicias para el melonar. El agua acumulada dificulta el desarrollo de quercíneas y, a su vez, proporciona terrenos con suficiente humedad para estas otras plantas. En estos lugares algunas veces el agua retenida retrasaba incluso las labores previas a la siembra.

Así pues, donde más y mayores melonares había era en la penillanura, en Bienvenida y Fuente de Cantos, debido al tipo de tierras allí imperante y a la casi inexistencia de arboleda. En mucha menor cantidad y extensión los encontramos en la dehesa. Este es el caso de pueblos como Bodonal, Pallares, Santa María o Monesterio. En Montemolín parte del término es campiña pero al predominar allí las tierras cortas tampoco destacaban los grandes melonares, concentrándose los pequeños y medianos en las zonas de *barriales* de la misma o en terrenos húmedos cerca de barrancos o junqueras. Lo mismo ocurre en Calera, donde también encontramos pequeños y medianos melonares, sobre todo en dirección al río Ardila, en la zona más desarbolada, de transición a la campiña. Cabeza la Vaca, Fuentes de León y Segura de León son los pueblos donde era menos significativa la presencia del melonar. Si había alguno era para autoconsumo o venta muy reducida y situado en una zona muy concreta que responde a las características anteriormente mencionadas, como la zona de Ardila o Aguilar para el caso de Segura, también de transición a la campiña.

Dentro de esta distribución general, cabe señalar que las tierras más sueltas, las arenosas, las tierras *voltizas*, blancas, se aprovechaban para la sandía. Éstas eran idóneas cuando además eran *lamosas*, es decir, cuando contenían lama¹⁵⁸ de algún río o barranco. Las más profundas o apretadas, con más *miajón* de tierra, se dejaban para los melones, lo que no quiere decir que aquí no se criasen buenas sandías. No obstante, si en tierras profundas había alguna veta de tierra más suelta, era ésta la destinada a las sandías.

Por tanto, para el cultivo de estas plantas habían de darse unas condiciones edafológicas concretas. Esta producción de secano progresa en suelos con unas características físicas determinadas, fundamentalmente tierras que contengan humedad, adaptándose después mejor el melón en las más apretadas y la sandía en las más arenosas. Asimismo las características climáticas de la zona posibilitan este tipo de cultivo de ciclo corto. Esta planta necesita calor, sol y el agua suficiente

(158) Lodo, cieno y sedimentos que deja la corriente de un río en sus márgenes y que convierten a dichas tierras en terrenos muy fértiles.

para su desarrollo, y estas condiciones se dan en la comarca en una época determinada. Cuando se sembraba, en primavera, la tierra generalmente conservaba el agua necesaria, de hecho en muchas ocasiones no se le echaba agua en el momento de su plantación y, a su vez, no había heladas que quemaran estas plantas de verano y para cuando llegasen las siguientes su ciclo ya había terminado. Las condiciones ecológicas y climáticas condicionan la existencia en mayor o menor grado del melonar pero no es menos importante la intervención humana. Basada ésta en labores directas sobre la tierra y las plantas del melonar, se aprovechaba al máximo el recurso agua, la humedad de la tierra, y se disminuía el efecto del calor abrasador del verano. Si pensamos en la temperatura y el régimen de lluvias de esta época del año en nuestra comarca y tenemos en cuenta que no se regaban ni una sola vez, comprenderemos que se trataba de una verdadera obra de ingeniería agrícola adaptada a unas condiciones casi extremas de donde se sacaba el máximo rendimiento. Cuando nos centremos en el cuidado y explotación del melonar estaremos ante un ejemplo elocuente de cómo las gentes de Tentudía crearon sistemas culturales de actuación sobre el medio destinados a paliar las posibles condiciones restrictivas del mismo y a aprovechar al máximo sus posibilidades.

Las personas que más trabajaron el melonar fueron tradicionalmente jornaleros y colonos. El perfil social de los meloneros responde mayoritariamente a jornaleros que utilizaban terrenos cedidos por grandes propietarios en régimen de aparcería o en arriendo, terrenos situados en la parte de barbechos. Suponía para ellos trabajo durante una época del año en que no había o había poco, una vez acabada la siega y recogida de los cultivos, y proporcionaba parte de la renta anual a través de la posterior venta de estos productos. *Eran gente que estaban ganando su jornal y de que llegaba ese tiempo ya se dedicaban al melonar, eran jornaleros casi tos.* Los dueños de la finca si era en arriendo ganaban la renta acordada y si era en aparcería la cantidad de melones que le correspondiese, la tercera parte de la cosecha o la mitad, aunque era más frecuente el trato a la tercería. Estos, al ceder las tierras destinadas para barbecho, también se aprovechaban de todo el laboreo que conllevaba el cultivo del melonar. Se podía dar el caso que las labores de alza las hiciera el dueño de los terrenos pero el resto lo hacían los meloneros. Estos al menos tenían una bestia y el rodo para realizar las labores básicas. Muchos de los meloneros trabajaban a jornal precisamente en las fincas donde accedían a estas tierras, casi siempre eran gente que había tenido o tenía algún tipo de relación con ella. Los colonos, por su parte, aprovechaban el medio barbecho que hacían en los lotes que le asignaban y así les daban labor a su propia tierra. También podía haber gente que por su relación contractual más o menos frecuente con una finca, eventual pero casi continua, obtenía terrenos para sembrar melones. Así, por ejemplo, conocemos el caso de un par de jornaleros de Pallares y Santa María que trabajaban de forma reiterada en unas fincas y estuvieron de guardas de chopos a cambio prácticamente de la cesión de terrenos para sembrar un melonar aprovechando las tierras *lamosas* de las riberas. En muchas de estas situaciones existían relaciones clientelares entre los jornaleros y colonos y los grandes propietarios. En este sentido, algunos meloneros señalan cómo a veces no había un trato o una contabilidad exacta en el reparto de melones, sino que el amo cogía los que le parecía o los que

le hacía falta.¹⁵⁹ En cualquier caso eran jornaleros o colonos¹⁶⁰ los que aprovechaban esta época en que había menos jornales, menos trabajo, para trabajar en tierras cedidas y completar su renta a través de la venta de estos frutos. Como señalan en Bienvenida:

“El melonar te da un jornalillo mu bueno to los días. Yo vendía to los días, a Usagre, a Villagarcía, una carga o dos de melón y en aquellos entonces me traía trescientas pesetas.”

G. C., Bv.

Dentro de esta estrategia económica era fundamental la participación del resto de la familia en las labores que conllevaba el melonar, se debía contar con la fuerza de trabajo que suponía el resto del grupo doméstico. En primer lugar, cuando las labores requerían más mano de obra se recurría a los miembros de la familia y, en segundo lugar, cuando llegaban épocas de jornales como en la siega, al marchar el hombre, debían seguir con las labores en el melonar sus familiares y quedarse allí al cuidado del mismo, ante los posibles robos o la entrada de animales. No era raro, por tanto, ver trabajar en los melonares a mujeres y niños, sembrando las plantas, entresacándolas, rastrillando, etc.

Aunque éste era el sector social que mayoritariamente se dedicaba al cultivo de melonares, también podían ser pequeños propietarios que dedicaban sus tierras a otros cultivos, preferentemente granos, sobre todo trigo y cebada, y luego pedían tierras para el melonar para después vender como en el caso anterior. Asimismo, medianos y pequeños propietarios podían cultivar algún terreno para autoconsumo y si sobraba destinarlo a la venta, aunque ésta ya era en el propio pueblo o si acaso en el vecino. No era frecuente que los grandes propietarios sembraran melonares ya que por su condición económica los podían comprar o los conseguían cuando cedían tierras a la tercería, de la parte que le correspondiese. Era para ellos más ventajoso esto que destinar a sus empleados a este cultivo que requiere tanta labor y cuidado.

Hay que tener en cuenta que existió una época de gran necesidad y también de hambre. Las familias más desfavorecidas al sembrar un pequeño melonar o al comprar estos frutos accedían a un alimento que ayudaba a matar el hambre. Eran de los pocos frutos accesibles a las clases populares y algunos tenían la posibilidad de producirlos en gran cantidad. No se trataba de buscar propiedades nutritivas sino de calmar el apetito, cuando no el hambre, y a esto ayudaron también melones y sandías. Además, si tenemos en cuenta que estamos hablando del verano, dichos frutos no sólo llenan sino que también refrescan, sobre todo la sandía. Esta última, cuando se estaba en el melonar, se partía a la mitad y se enfriaba poniéndola bocarriba al sol, o metiéndola entera en un pozo o alberca, convirtiéndose en un

(159) Esta situación también se puede dar entre pequeños propietarios vinculados por amistad, vecindad, etc. pero aquí las relaciones son de otra naturaleza, son horizontales y no verticales como en el caso anterior.

(160) También encontramos otras personas que no se dedicaban a trabajar en faenas del campo como jornaleros de forma habitual y que recurrían a la siembra del melonar para complementar su renta.

bocado al que se recurría con frecuencia.

Entrando a considerar el esquema general de explotación, antes de sembrar los melones y las sandías era necesaria una serie de labores previas. En primer lugar, a principios de año, en enero o febrero, el espacio destinado al melonar se araba con el arado de vertedera tirado por las bestias. Una vez que se daba el alza, un poco más adelante, en marzo, se volvía a arar otra vez, es decir, se le daba otro hierro. La tierra del melonar debía estar antes de sembrar las plantas muy trabajada, sin hierba, llana, suelta y sin terrones, por lo que en abril se le pasaba la máquina. Vemos por tanto cómo al preparar la tierra para los melones a la vez se estaba haciendo el barbecho, medio barbecho ya que en el barbecho propiamente dicho no se sembraba nada, era barbecho en blanco. Esta era una de las razones por lo que los medianos y grandes propietarios cedían tierras a jornaleros o pequeños propietarios para sembrar un melonar. No obstante, conocemos algún caso en que estas labores las hacían los mozos de mula de la finca donde se sembraban los melones al no tener los aparceros bestias. Había años en que la tierra tenía demasiada agua y se retrasaban estas labores.

“Había plaos que podías preparar la tierra y plaos que tenían mucha agua y no podías preparar la tierra, porque, claro, un plao que está enguachinao¹⁶¹ [hasta] mu alante no podías preparar la tierra, [y] los melones tienes que preparar la tierra bien prepará, si no, no...”

R. I., PI.

La siguiente operación era la de la propia siembra, que tenía lugar entre últimos de abril y mediados de mayo, dependiendo de los lugares y las condiciones atmosféricas. Las plantas debían estar alineadas, a igual distancia unas matas de otras, ordenadas en forma de tablero de ajedrez. Para ello había que rayar la tierra y disponer los puntos donde irían sembrados los melones y sandías, las casas. Esto se podía hacer con un arado, rayando la tierra, haciendo cuadros y poniendo la mata en el cruce. También midiendo la distancia, el marco, con una vara larga, generalmente de dos metros, abriendo el hoyo con un sacho, echando las pipas y pinchando un junco o un palo en el lugar donde estaba sembrado, por si no nacía alguna replantarla en el mismo sitio. Y asimismo se podía cuadrar el terreno con una cuerda o una cadena. En este último caso se tiraba la maestra (normalmente era una sogá de unos veinte a treinta metros) a un punto de referencia y se amarraba a una estaca en cada extremo; dicha cuerda llevaba atada a cada metro y medio o dos metros unos trapos o cuerdas llamadas mariposas, las cuales marcaban el punto donde se colocaban los testigos, es decir, el punto donde se pinchaban los palos, que podían ser de varas de olivo, hinojo, cañas, etc. y que marcaban el lugar exacto donde se debían sembrar los melones y las sandías. Hecha esta operación se tiraba otra vez la cuerda de forma transversal atestiguando nuevos puntos. La siguiente se tiraba ya desde un testigo con lo que se cruzaban los diferentes puntos que marcaban las mariposas. La razón de sembrar las plantas de forma alineada no era otra que la de hacer calles para facilitar las distintas labores a la tierra en un

(161) Que contiene mucha agua.

sentido u otro en diferentes direcciones. Esto se conoce en la comarca como sembrar al cuadro o a cartabón.

Una vez marcado, atestiguado el terreno, se hacía un pequeño hoyo, un agujero de cuatro deos, donde se echaban unas cuantas pipas, en algunos sitios llamadas *pebas*. La cantidad variaba porque no se contaban de una forma exacta, se cogía un puñado pequeño y se echaba, estando en torno a las cinco o diez pipas. Si la tierra estaba húmeda se hacía el agujero con un sacho, se echaban las pipas y se enterraban con tierra cernida con las propias manos para que tuvieran más facilidades de salir. Si por el contrario estaba seca la tierra, en el momento de sembrarlas se les echaba agua en el hoyo, en la casa, para que no se perdieran. Independientemente de cómo estuviera la tierra conocemos casos en que la noche anterior a la siembra se echaban las pipas en remojo.

Normalmente no se le echaba estiércol alrededor de la planta, aunque había quien le echaba un poco en el hoyo cuando se sembraba, en este caso era estiércol terrizo de oveja o de bestias. Si en el verano anterior habían estado ovejas en el rastrojo, ahora barbechado, o era *erizao*, no era usual que se echara estiércol en el agujero. Un informante de Calera señala que se estercaban cuando la planta estaba poco desarrollada.

El melón podía tardar en nacer de una semana a veinte días.

“... tardan en nacer según la atmósfera. Tarda una semana si la tierra está caliente, tiene humedad y está suelta.”

L. J., Fc.

Como se echaban varias pipas, otra de las operaciones era entresacarlas. Se le quitaban plantas al mismo tiempo que se cavaba o se sachaba, hasta que quedara *la casa* con dos o incluso una mata. A *sachar la casa* se le llama en Pallares *rescabinar*. Cuando se había quedado a dos *pebas* o a una *peba* y se había sachado, con el mismo pie o con el sacho se apretaba la tierra cavada para que aguantara más la humedad. Entonces, alrededor de la mata no se sachaba más, lo único que se le hacía era echarle tierra a un lado de la planta, *aporcarla*, *echar los melones a la boba*, *poner las matas ya encabezás*, para que también conservara mejor la humedad, para que estuviera arropada la raíz, el sol del mediodía no le hiciera daño al tronco de la mata y cuando *embrasaran*¹⁶² las meloneras, es decir, cuando crecieran y alcanzasen dos o tres metros, fueran en la dirección correcta, hacia el saliente, para que el sol no castigara mucho a los melones. De esta forma, todas las plantas estaban situadas hacia la misma dirección. Esto se hacía con un rastrillo con las púas separadas o con un *ro* (rodo)¹⁶³ pasándolo por la superficie llevando así al lado del tronco de la planta los terrones y la tierra menos fina.

(162) Embrazar significa echar brazos. Estas plantas crecen mucho y caen al suelo de una manera lacia, como si le salieran brazos.

(163) El rodo del que se habla aquí es como el utilizado por los albañiles para hacer la mezcla de arena y cemento. Con este nombre también se conoce otro apero que va enganchado a las bestias y se utiliza en el melonar, como veremos a continuación.

Cuando todavía eran pequeñas las matas, al melonar se le pasaba el cultivador, conocido también con el nombre de piano o *rejilla*, el cual lleva unas rejas de hierro en forma de V que se introducen en la tierra. Después de esto se le pasaba el rodo, una especie de cuchilla que va moviendo la tierra por la superficie y que sustituía al cultivador en las siguientes labores ya que este ahondaba demasiado para estas fechas y reseca la tierra. El primer rodo llevaba una cuchilla pequeña y algo más inclinada, que penetraba un poco más y mejor en la tierra y la dejaba en buenas condiciones para cuando se le pasara otro con una cuchilla mayor. Esta mayor podía tener un tamaño que iba del metro al metro y medio, según la distancia a la que se hubieran sembrado los melones, y se le pasaba todas las veces que se podía, ya que era una de las operaciones más importantes al conseguir que en cada pase la humedad de la tierra subiera y se alimentase la planta, evitando, a su vez, que la corteza de la tierra se removiera y se evaporase dicha humedad en la superficie.

Por lo tanto, ya en el verano lo que se le hacía al melonar era pasarle el rodo. Lo idóneo era darle al menos una mano por semana. Se intentaba hacer por la mañana temprano para que, aparte de darle labor y conseguir mayor humedad, el polvo que se levantaba se le pegase a las matas, lo que según nuestros informantes era bueno porque prevenía enfermedades como la *mangria*. El hecho de estar sembrados de forma alineada y de que todas las plantas estuvieran tendidas para el mismo lado facilitaba y posibilitaba pasar el rodo. La cuchilla de éste no llegaba a la mata, pero el trozo que quedaba no se sachaba en este tiempo como dijimos, lo que se hacía si acaso era echarle un poco más de tierra.

A veces, si una mata crecía mucho pero no criaba melones, *si tenía mucho vicio*, había que cortarle las guías, había que despuntarla para que no echara muchos brazos y hojas y diera fruto.

Aunque siempre dependía de la climatología y de cuando se hubieran sembrado, se comenzaba a recoger los frutos a finales de julio, por Santiago, o a principios de agosto. Solían salir antes las sandías y los melones de verano, los que se consumen en temporada. La sandía en general se adelantaba al melón, siendo los últimos frutos en recogerse los melones de invierno, de cuelga. Así, era a finales de agosto y primeros de septiembre, por la Virgen de los Milagros (8 de septiembre) como señalan en Bienvenida, cuando estaba el melonar en plena producción: todavía había melones de verano y sandías y era cuando salían más melones de invierno. Al dejar sólo dos matas, a las sandías se le daban cuatro o cinco cortas y a los melones por lo general dos o tres. Si se dejaban más plantas daban más frutos pero más pequeños y de peor calidad. Aunque estas plantas, debido a la cantidad de raíces pequeñas que echaban poblaban prácticamente toda la tierra y a que con la labor que se le hacía, aprovechaban toda la humedad posible, hay que recordar que no se regaban, lo que por otra parte permitía obtener frutos de mucha mejor calidad y dulzor que los que se regaban, siendo esto reconocido tanto por meloneros como por hortelanos.

A finales de septiembre o primeros de octubre, cuando se vienen las aguas, ya se arrancaban las matas, cogiendo los melones que quedaban, ya pequeños y

malos, los de *riza* o *ricia*, los *rajú* o *rajú*os como dicen en Calera. Con las meloneras se hacían montones y se quemaban cuando estaban ya las plantas secas. Esto en el caso de que no se aprovechara por ningún animal, ya que en muchas ocasiones se metían las ovejas de rastrojeras cercanas en el melonar o se llevaba para quien tuviera vacas o alguna cabra.

Para saber cuándo estaban buenos los melones, aparte del propio aspecto exterior y del olor del melón, había que fijarse en la *cama*, en la parte que da a la tierra, estando a punto cuando estaba de color amarillento o rosáceo, siendo este criterio el más seguido y fiable. Las sandías estaban buenas para cortarlas cuando se les secaba la guía que tienen en forma de muelle en el tallo que le une a la planta. También se daba el paso cuando al apretarla crujía, o por el sonido.

“Se le da con los deos, si está blanca suena mu alta y si está colorá suena más espesa, suena el sonido más bronco.”

L. J., Fc.

También el melonero le daba golpes a una sandía y luego a su bota, estando buenas las sandías si sonaban igual. De todas formas:

“El que entiende tocándola na más ya sabe, porque la sandía la piel la tiene mu fina y unas venas que le haces así con las manos ya se lo notas por la piel, y el melón igual, se queda completamente limpio.”

R. I., Pl.

Una vez recogido y llevado el fruto a casa, las especies de invierno para conservarlas se echaban en los *doblaos* encima del grano, cebada o trigo generalmente, o bien se colgaban de los techos de las casas. Se podían colgar en unas redes hechas de junco (recogido en la temporada de siega) o de cuerda, mediante dos cuerdas de forma horizontal, sobre todo los alargados, o con sólo una cuerda en el centro del melón estando éste también de forma horizontal, para lo que había que buscar el punto exacto de equilibrio. Por regla general duraban más los melones que las sandías.

Ya por último, sólo quedaba ir guardando la simiente para el año próximo volver a sembrar. Se seleccionaban las pipas de los melones más gordos y de mejor sabor, aunque para los de cuelga se guardaba la simiente de *riza*, los de la última corta, porque aunque eran más pequeños y peores no degeneraban a maduro. Por otra parte, el dulzor y el tamaño también dependía en buena medida del tipo de tierra; así, por ejemplo, en Fuente de Cantos las tierras *crudriales* (de color gris-negro) eran las que daban los melones más dulces.¹⁶⁴ Esto, unido al hecho de que daban tierras distintas cada año, explica por qué no se intercambiaban semillas

(164) Cuando se ha traído simiente de fuera con la idea de que dé unos frutos excelentes, al cambiar de terrenos se ha comprobado que en muchas tierras no da el resultado esperado. Para el caso de los garbanzos también encontramos argumentaciones parecidas. Un garbanzo bueno depende de la simiente y del tipo que sea pero también de la tierra donde esté sembrado, siendo el mismo garbanzo *basto* en un lugar y *fino* en otro.

sino que simplemente pedían alguna cuando hacía falta por algo. Cuando se partía el fruto para comer se apartaban las pipas, se echaban sobre un papel y se secaban al sol. Cuando ya estaban secas se recogían y se guardaban en una cesta o en calabaza hasta que se echaban en remojo el siguiente año para ser sembradas y comenzar de nuevo el ciclo.

Como hemos visto, desde que en enero-febrero se comenzaba a arar hasta septiembre-octubre que se recogían las plantas y se quedaba limpio el terreno para la siembra, generalmente de cereales, se estaba trabajando en el melonar. Se iba y venía para hacer las labores pero desde que los melones estaban hechos hasta que se arrancaban se quedaban los meloneros allí de día y de noche para evitar que diferentes animales le hicieran daño, o que se produjera algún robo. Desde estas fechas siempre había algún miembro del grupo doméstico en el melonar, sustituyendo éstos al melonero cuando no podía quedarse porque estuviera ganando un jornal fuera.

Los meloneros se quedaban en chozos como los de los pastores, con su cama dentro, o en otros más pequeños, contruidos para la ocasión, preparados para una persona. Se hacían de rastrojo, que entonces eran grandes las cañas porque se segaba alto, de juncos, etc...

"El chozo era de palos p'arriba, otros palos alreó y luego el pasto de los mismos rastrojos que se rastrillaban y se le ponía. Cuando se acababa el melonar te traías los palos pa casa y quemabas el pasto."

L. J., Fc.

Cuando el tiempo era agradable se quedaban al lado del chozo en una jerga o en una cama hecha de pasto. En Calera nos señalan que aprovechaban los de los pastores del verano anterior.

Pasando ya a las clases de melones que existían en la comarca, hemos de decir, antes de nada, que en función de la forma se le pueden denominar melones (alargados) o *melonas* (de formas más redondeadas). Dentro de éstas predominaban las de verano, blanca, amarilla, o del *serrillo*, que parecían que estaban cosíos.

En cuanto a los melones propiamente dichos, podemos hablar de dos tipos: los melones de invierno o de cuelga y los de verano o *maúros*, los que se consumen en la temporada. Dentro de la primera categoría, el melón más extendido, el que predominaba era el conocido como el de la rosa, alargado y verde por fuera y con la cama (parte que da al suelo) rosácea. Es el que más tiempo aguantaba en el invierno. También había otros como el negro (verde más oscuro) o el verdejo (verde más claro). Posteriormente se introdujeron el denominado piel de sapo, llamado así porque su cáscara se asemeja a la piel de este animal, y los verrugosos o *verruosos*, ambos de excelente calidad y con la piel más dura, lo que era beneficioso para su transporte porque se pudrían menos.

Entre los de verano destacaba el tempranillo, de color blanco, cuya característica principal, y de ahí su nombre, es que era el primero que estaba en condiciones de ser cortado, adelantándose a los demás. También estaba el

valenciano, de color amarillo y con las pipas blancas, y el negro que como su nombre indica era oscuro. Una característica de todos los *maúros* era su rico e intenso olor que llegando ya al melonar delataba su presencia. La misma especie de melón podía ser de invierno o de verano. De hecho, los de cuelga degeneraban en maduro con el paso del tiempo, de los años, y el melón de la rosa lo había también de verano.

La denominación de estas variedades podía cambiar de un pueblo a otro y algunos nombres sólo se daban en un pueblo. Así, nos hablan en Calera de los melones de aguilar o en Santa María de los *cantaores*.

Entre las sandías también se establecía la distinción entre las de verano, las *colorás* (rojas por dentro) y las de invierno (con la pulpa amarilla o rosa). Por su aspecto exterior no se diferenciaban, tanto una como otra podían ser *rayás* (verdes con rayas blanquecinas) o negras (verdes oscuras). De hecho se sabía cuales eran las de invierno y de verano porque se sembraban en lugares distintos y diferenciados. Un informante de Fuentes de León nos señala que por las pipas se diferenciaban, ya que tenían las sandías de invierno unas pequeñas rayas amarillas. Otro de Fuente de Cantos nos dice que no siempre tenían las pipas de las sandías de invierno rayas, y que cuando las tenían eran blancas y en la punta de la pipa. Cuando las sandías tenían forma alargada recibían el nombre de manga de fraile. En la actualidad existen el mismo tipo de sandías que entonces, con la única diferencia de que antes las pipas eran casi todas gordas, había pocas con las pipas pequeñas.

Para finalizar este apartado describiremos las enfermedades y animales que atacaban a estas plantas, así como los remedios que se buscaban para solucionar los problemas causados. Dos eran las enfermedades que le podían caer a un melonar. Por un lado estaba la palomilla o cenizo; con esta enfermedad se iba poniendo la hoja y la mata blanca y se comenzaba a secar, quitándole además el sabor a los melones. La causa que se le achacaba era el frío y la humedad cuando llovía. Para la palomilla no había remedio, hasta recientemente en que se le echa azufre en líquido. Por otro lado también le podía atacar la *mangría*, en este caso se ponía la planta negra y pegajosa debido a unos pequeños bichos negros que se iban extendiendo de unas matas a otras. A la sandía cuando le caía la *mangría* se le echaba azufre pero al melón no porque lo turraba. Señalan los informantes que no había productos para estas enfermedades en los años cincuenta, hasta que aparecieron preparados químicos a mediados de esta década como los de Cruz Verde¹⁶⁴. Un remedio al que se recurría para esta enfermedad era hacer polvo por la mañana temprano con el rodo o el rastrillo en el melonar para que se le pegase a las plantas aprovechando el rocío de estas. Algunos creen que el polvo que se le pega a las matas previene estas enfermedades pero otros se muestran más escépticos, señalando incluso que era peor. No obstante, si se veía alguna mata con mangría se quitaba para evitar que pasara a otras.

También hay un insecto en la tierra conocido como rosquilla que podía

(164) Aunque el azufre es un producto químico, al ser conocido desde hace bastante tiempo y utilizado para otras enfermedades de otras plantas como las parras, es conceptualizado como categoría propia, como un remedio, es el azufre, que no entra dentro del grupo de los nuevos "productos".

atacar a estas plantas sobre todo cuando estaban recién sembradas, cortándole la raíz y destruyéndolas. Este animal atacaba cuando eran pequeñas las matas, *cuando están a dos pebas, que tienen dos o tres hojas ya no anda la rosquilla*. Como cuando atacaba este bicho había varias matas sembradas todavía, si se cogía a tiempo no había que resembrar las casas. La solución era, una vez vista, hurgar en la tierra (está debajo de tierra pero no muy honda, casi a nivel de superficie) cogerla y eliminarla.

Además de estos problemas, había otros que podían ser causados por animales. Uno de ellos era la liebre, que roe el melón y lo estropea. Los perdigones, aunque no se comían los melones hacían mucho daño porque picoteaban muchos. Para las liebres se ponían cepos¹⁶⁵, y a los perdigones *costillas* o ballestas. Esto lo podía hacer el melonero u otra persona que se dedicaba a la caza a cambio de que esta fuera para él. De la misma manera perjudicaban los cuervos, ya que no picaban un melón sólo sino varios. A los cuervos también se les ponían cepos, matando y colgando en el melonar al que se capturaba para que no acudieran otros.

Otros animales como las zorras y los perros atacaban igualmente a los melones, aunque algunos señalan que el perro se come el melón pero si se le echa partido, y no todos, o sea que no hacían daño en el melonar. En el caso de las zorras el problema se daba más en zonas de sierra o próximas a estas, ya que dichos animales le huyen a los descampados. Incluso

“las sotarrañas [avispa] estas amarillas que hacen en el suelo los panales terrizos se los comían como cosa mala, los dejaban en el cascarón.”

D. M., Cl.

Por último, otro de los animales al que se le temía porque podía destruir un melonar entero era la langosta o *cañafote*. Venían plagas de los *eriazos* o posíos cuando se secaban, atacando a melonares y huertas. Se intentaba acabar con ellos echándole *rollón* mezclado con polvos que contenían veneno en las zonas donde se quedaban, normalmente en zonas húmedas como barrancos, o matándolos directamente por la mañana temprano cuando tenían dificultades para volar o saltar. De todas formas, era difícil hacerlos desaparecer, no acabándose verdaderamente las plagas hasta que no se sulfataron con las avionetas.

Por supuesto, siempre se pudrían algunos melones durante el viaje para sacarlos del melonar o para venderlos en los serones o en los carros al porracearse o rozarse mucho. Y siempre había que estar al cuidado de que animales como cabras, ovejas o vacas no entrasen en el melonar y causasen graves daños, así como algún individuo con intenciones de sustraer algunos o muchos de estos frutos.

El destino de los melones y las sandías no era otro que el consumo como postre en el verano, el otoño y parte del invierno, aunque, como señalamos anteriormente, en la época en que hubo hambre más que un postre era un recurso

(165) También se le podían poner lazos pero estos eran menos frecuentes porque eran menos efectivos. Sí se utilizaban con regularidad, sin embargo, en los cultivos de cereales, colocándose en las veredas hechas por ellas mismas en los sembrados.

contra ésta. Si la pulpa o molla era pa consumo humano, las cáscaras se picaban y se les echaban a las aves de corral, preferentemente gallinas. También las aprovechaban las familias para los guarros que tuvieran en casa o en un campo cercano. Asimismo los melones de la última corta, los de riza o ricia, cuando eran demasiados pequeños o estaban ya podridos también se les echabas a estos animales. Para las gallinas se les hacía una raja y se comían lo de dentro o lo picaban, y para los cerdos se partían o se los echaban enteros directamente.

La forma de aprovisionamiento variaba, como vimos, según los grupos domésticos. Había familias que aprovechaban un terreno favorable para sembrar algunas matas para su autoabastecimiento. También existían melonares medianos como sucedía en Calera, Montemolín, Pallares o Bodonal, de colonos, pequeños propietarios y jornaleros que aprovechaban zonas húmedas, de tierras buenas para sembrar melones y sandías, para su consumo particular pero también para su venta en casa a los vecinos del pueblo o en otros pueblos cercanos. Es el caso de los meloneros que iban de Pallares, con la producción obtenida en sus vegas, a vender a La Puebla del Maestre, debido al predominio en este término de tierras cortas y a la inexistencia de vegas. Se da el caso de gente que sembraba para ella y si les sobraban los vendía y el caso de gente que sembraba para el consumo y la venta en pequeña escala. Por último estaban los grandes melonares de Fuente de Cantos y Bienvenida destinados a una mayor producción para la venta a mayor escala.

En estos dos pueblos se llegaron a cultivar melonares de ocho y nueve mil matas, es decir, ocho o nueve fanegas,¹⁶⁶ (mil plantas por fanega de media), cuya finalidad era la venta, tanto de melones de invierno como de verano. Obviamente, en estas casas no faltaban los melones y sandías. Vendían en sus propios pueblos, en sus casas, pero también en otras localidades, en las que se producía este tipo de frutas en menor cantidad o simplemente no se producía para su venta. La venta de estos pueblos de campiña no sólo se circunscribía a las localidades vecinas sino a toda la parte de la sierra de la comarca de Tentudía y de la provincia de Huelva. Como ejemplo valga el recorrido de este melonero fuentecanteño:

“Yo he vendío mucho con mi padre y aquí mismo, vamos, en casa también los hemos vendío. (...) Yo salía con mi padre y otro compañero y íbamos a Santa Olalla, El Ronquillo, que está bastante más allá de... Real de la Jara, to eso íbamos con los carros y las mulas y to.”

L. J., Fc.

O de este otro de Bienvenida:

“Vendía to los días, a Usagre, a Villagarcía, una carga o dos de melón. Pa la sierra he ido a Cabeza la Vaca, a La Puebla, a Casas de Reina.”¹⁶⁷

G. C., Bv.

(166) Ello no quiere decir que no hubiera melonares de cuatro o cinco fanegas, o de una o media fanega.

(167) De los pueblos de la comarca ha sido Bienvenida el que mayor producción de melones ha dado. De hecho vendían en pueblos que también tenían una gran producción como Fuente de Cantos. La propia gente de esta última localidad afirman que de Bienvenida iban a vender a Fuente de Cantos pero no de Fuente de Cantos a Bienvenida.

Las personas que sembraban grandes melonares, al tener carros para su transporte y dedicarse a la venta de forma sistemática, a veces compraban melones a pequeños propietarios de su pueblo para luego ellos venderlos en otros municipios, junto a los de su propia cosecha.

Para transportar los melones del melonar a casa o a un pueblo cercano se podía usar la bestia con serones, aunque siempre era preferible en carros porque se *porraceaban* menos. En todo caso, cuando se transportaban los melones a distancias más largas se llevaban frecuentemente en carros tirados por bestias. En estos casos el viaje podía durar incluso dos o tres días. Normalmente preferían los caminos a la carretera porque resbalaban menos las bestias y porque algunos aprovechaban para vender otros productos de estraperlo. Asimismo, en muchas ocasiones, aunque fueran a vender melones o sandías, también aprovechaban para comerciar con otros productos que no fueran de estraperlo. Cuando comerciaban con productos de estraperlo, trigo y garbanzos sobre todo, éstos se colocaban en el carro debajo de los melones.

La venta de melones la podían hacer ellos desplazándose por los pueblos, o la gente de los pueblos donde no hubiera suficiente producción para su abastecimiento podía ir a estos lugares de mayor producción, en la comarca o fuera de ella. Así, por ejemplo, la gente de Pallares, Segura o Cabeza la Vaca iba por una carga de melones a Bienvenida, pero podía llegar también a Villafranca. En estos casos la venta era en el melonar. Si por el contrario eran los meloneros los que iban con su producción a vender fuera, primero iban a la plaza de abastos¹⁶⁸ y luego, cuando cerraban ésta, alrededor de las once de la mañana, vendían por las calles del pueblo. Era más frecuente que salieran los meloneros a vender por los pueblos que fuera gente a comprar a los melonares. Aunque pudieran vender también en el propio terreno de cultivo, esta práctica se generalizó más a partir de los años sesenta, con la introducción de los camiones, aumentando a la vez el radio de comercio.

La venta se hacía por arrobas y se pesaba con la romana. Si era una pieza suelta se utilizaba un peso o simplemente se vendía a ojo. La gente que pudiera compraba sus arrobas de melones para consumir en el verano o colgar en sus techos para tener durante el invierno, los cuales podían durar incluso hasta enero o febrero. Como dice el refrán: *Por Santa Lucía no hay melón malo ni uva podría*¹⁶⁹ De hecho era tradicional comerse de postre un buen melón por Nochebuena o en la matanza. El melón maúro se vendía más por piezas y por kilos que por arrobas, o dicho de otra forma, se vendía más por arrobas los de cuelga que los de verano porque estos últimos eran de consumo casi inmediato.

(168) Cuando no había plaza de abastos se vendían en las plazas de los pueblos. Se hacía un montón con estos productos, una pila, a la espera de que la gente comprara, y siempre atento a que ningún niño no le diera una patada a un melón y salieran todos a rodar.

(169) Santa Lucía es el 13 de diciembre y en esa fecha era natural ver en los techos colgados tanto melones como uvas.

3.4. OVEJAS EN TIERRAS CALMAS DE LA CAMPIÑA

3.4.1. La especie en la zona

Como ya quedó dicho, la oveja ha tenido históricamente una gran importancia en la comarca de Tentudía. Ha estado presente en la totalidad de los pueblos que forman la Mancomunidad, si bien su relevancia ha sido distinta de unos municipios a otros. Son varios los factores que influyen en la mayor o menor presencia de esta especie en los distintos términos de la campiña. Al factor propiamente ecológico hay que unir el socioeconómico. La clave está en la diferente interrelación de los mismos. A veces se tiende a asociar a la oveja con la campiña y al cerdo con la dehesa pero en nuestro caso hay que matizar esta cuestión. Había zonas de campiña donde había pocas ovejas y zonas de dehesa donde hemos visto que tenía bastante importancia. Es evidente que en un medio ecológico como la campiña la oveja es el animal que mejor se integra aprovechando los pastos de este ecosistema, el que puede dar un mayor rendimiento; entre otras cosas porque el cerdo en estas zonas desarboladas tiene poca cabida ya que no hay bellotas, al igual que las vacas ante la inexistencia de pastos altos (a excepción de ríos o arroyos) y las cabras ante la escasez de monte. No obstante, como señalamos antes, también desempeñan un papel importante los factores socioeconómicos, especialmente la estructura de la propiedad. Así, en las zonas de campiña donde predomina la pequeña propiedad diseminada no era frecuente encontrar rebaños de ovejas. En general los pequeños campesinos no tenían ovejas porque este ganado, como vimos para el caso de la dehesa, tenía una orientación básicamente de mercado con la venta de borregos y

lana, y el cerdo por la chacina y la cabra por la leche tenían mejor cabida en las estrategias de estos grupos domésticos, basadas en buena parte en el autoconsumo. En la campiña, estos pequeños propietarios dedicaban sus tierras a la agricultura intensiva, al cultivo cerealístico, con sus bestias para el laboreo y su cerdo para el consumo anual. Por otra parte en las medianas y grandes propiedades, tanto en tierras calmas como en dehesa, es muy frecuente encontrar rebaños de ovejas por varias razones. En primer lugar, porque eran parte importante dentro de la lógica productiva de estas fincas. Recordemos que dichas explotaciones estaban divididas en hojas, en partes, estando al menos una destinada al cultivo de cereales, otra hecha barbecho y otra de *posíoo eriazo*, de descanso. En este sistema de rotación las ovejas cumplían una doble función: aprovechaban las hierbas de la hoja de descanso y, a su vez, la esterocaban para cuando ésta se sembrara. Este sistema, propio de grandes y medianas explotaciones, lo encontramos en toda la comarca, como es lógico también en la penillanura. Asimismo hay que tener en cuenta que son estas explotaciones las que podían disponer de pastores para el cuidado de estos rebaños: por el cuidado propio que necesita este animal, porque existía el peligro real de los lobos y porque no estaban cercadas las fincas sobre todo en la zona de campiña y había que guardar las lindes.

Considerando estos factores es fácil entender por qué el pueblo donde la oveja tenía una mayor presencia era Fuente de Cantos. Por un lado es el ganado que mejor aprovecha los pastos de las tierras de labor y por otro existe una estructura de propiedad latifundista que permite el sistema de explotación agroganadero arriba descrito.



Rebaño de ovejas