

palos de labor que le decían se apartaban, si había algún palo que hacía un poquillo de curva así lo cortabas y te servía pa una tranca. Que hacía un poco curva, te servía pa la garganta del arao de palo. La rabiza era de encina o de eucalipto y luego el dental un palo llano y que te hiciera un poco de curva pa luego ponerle la mancera.”

B. J., Fl.

Las gentes no nos dan cuenta alguna de usos de la madera de alcornoque, al ser blanda y difícil de trabajar. De los quejigos se sacaban varales para los carros y varas para aperos de labranza, ya que las había muy derechas.

### 2.2.1.2. La bellota

La de bellotas era la producción más característica y significativa de la dehesa, el fruto emblemático del agroecosistema y la base de la economía porcina. Para conseguir una buena producción de bellotas era importante la realización de las labores al árbol y al suelo que, aunque no estuviesen directa o exclusivamente encaminadas a la producción de bellota, sí contribuían a ella, como era el caso de la entresaca, desmonte, laboreo y poda. En el resalveo y la entresaca se iban seleccionando los árboles de mejores características y, entre ellas, destacaba sobremanera su valor frutero, tanto en volumen de bellotas como en calidad de las mismas. Se primaba a las encinas más castizas, es decir, las que dieran más bellota, y se valoraban las bellotas mollaras, las gordas, y las más dulces.

“Las hay más gordas, más menúas, unas amargosas, otras dulces. Las dulces decimos “ésta es la arvellanera”, que es dulce “.<sup>14</sup>

Z. J., Bd.

El desmonte eliminaba la competencia de otras especies y el laboreo permitía a la tierra oxigenarse y tomar nutrientes. Las podas contribuían también a aumentar la producción bellotera, eliminando ramas a las que iría energía del árbol, derivándola así a la producción de hojas nuevas, y más tiernas, y de fruto. A diferencia de lo que ocurre con el olivo, la encina “*echa por lo nuevo*”, es decir, da más fruto por las ramas nuevas, con lo cual rejuvenecerla talando favorece la producción de fruto, aunque el primer año tras la poda, por el menor número de ramas, la montanera se resintiese algo.

Ya quedó consignado que el principal enemigo de la producción de bellota era la lagarta y, en menor medida, los gusanos. Uno de los factores que introducían mayor variabilidad en las cosechas eran, como es obvio, la propia climatología, siendo temidas sobremanera las heladas tardías, pues las encinas florecen hacia abril. En el alcornoque, al ser la floración más dilatada, se corrían menos riesgos

---

(14) Con otra acepción, el adjetivo arvellaná (avellanada,) se emplea para referirse a la bellota una vez que, tras caer al suelo y ser recogida, pierde humedad pero aún no está mu dura.

por este motivo. Las heladas otoñales también podían hacer daño si no había llovido, al aflojar el cascabullo (cascabillo o cúpula que sujeta el fruto a la rama) y hacer caer la bellota siendo aun pequeño el fruto. Igualmente las tormentas, por ejemplo en agosto, podían también hacer aflojar el cascabullo, al hacer hinchar el agua esa madera y no continuar las lluvias. La falta de agua era también factor importante, por impedir el crecimiento y por lo apuntado con relación a las heladas. Una vez en el suelo, por la helada y la humedad, podía desmerecer también la cosecha. Por todo ello, la climatología más propicia en tiempo de montanera era la alternancia de días de lluvia con otros soleados.

La bellota más apreciada era la de encina, la más dulce, la más apetecida por los cochinos y de mayor valor nutritivo. Ahora bien, las bellotas de las otras quercíneas podían tener un valor estratégico y, así, la de alcornoque, al tener una floración más difusa y dilatada, tenía un correlato en su maduración en un periodo más largo. En la zona se llaman brevas a las bellotas de la primera camada de los alcornocques, ya que se dice que da dos cosechas. También más temprana era la del quejigo y el roble, de la última de las cuales nos dicen lo siguiente.

“Es buena bellota. Esa en cuanto empiezan las otras ya no las quieren, es más mala que la de alcornoque, pero se viene mucho antes, casi en el veranillo, y pa cuando viene la otra se la han comío.”

H. R., Cv.

Por tanto, a partir de septiembre se podían encontrar bellotas de roble, quejigo y la breva del alcornoque. La plena producción de la encina entraba hacia octubre y, sobre todo, noviembre, viniendo la segunda cosecha del alcornoque hacia diciembre o enero. Por tanto, la combinación de encinas, alcornocques y quejigos, como sucedía por ejemplo en la zona de Santa María de Navas, era un medio de prolongar las montaneras, de mantener al ganado sin necesidad de otro aporte de alimento.

Ahora bien, al ser la cosecha de bellota de encina la más importante de la zona, era esta la que más se consideraba y se resaltaba simbólicamente. Así, siendo noviembre el mes por excelencia de la producción de bellota, se estipulaba su comienzo como el de la montanera y la fiesta de Todos los Santos, llamada los *Tosantos* o la *Chaquetía* según los pueblos, como la celebración de la maduración de los frutos. Ese día, previo a la fiesta de difuntos, los muchachos de muchos pueblos, sobre todo los monaguillos, salían por las calles para que las gentes les dieran uvas, castañas, granadas, membrillos u otros presentes. Aun donde no salían por las calles, los muchachos los comían en grupos, en el campo, en la torre de la iglesia o en algunos casos junto al cementerio, como una suerte de comunión con los muertos, de continuidad de la comunidad más allá de las generaciones (Catani, Amaya y Díaz, 2001).

La bellota tiene un alto contenido en hidratos de carbono (hacia un 46%) y bajo en proteínas, grasas y celulosa (sobre el 2 y 3%), debido a lo cual es el cochino el animal más idóneo para su aprovechamiento, puesto que no digiere bien la celulosa y sin embargo tiene la más alta capacidad de transformación de los

hidratos de carbono en grasa. Los rumiantes, en cambio, precisan de más cantidad de celulosa y proteína (Montoya, 1980:125). De esta forma, esos animales, aunque coman bellota, será en unas cantidades poco significativas y supeditadas al buen aprovechamiento de las montaneras por los cochinos.

Debido a la importancia de la bellota y a la existencia de cochinos en la dehesa, pocas eran la fincas que no daban la bellota a sus propios cochinos. No obstante, había excepciones en algunas fincas, que normalmente eran paradigma de mala gestión, que lo que hacían era arrendar la montanera, vender el fruto. Los tratos para ello solían hacerse, *a fruto visto*, una vez que se tuviesen datos para poder ponderar cómo iba ser el año, por lo que normalmente se hacían por San Miguel. Para ello había que visitar la finca y aforar la producción, bien directamente los compradores o bien personas por ellos enviadas y con pericia en ese particular. Luego, se ponía precio. Como ya vimos había que tener en cuenta el lugar en que se miraba, por aquello de *no ir por camino ni por carretera*.

“La montanera fijo no se sabe nunca, pero yo voy a una finca y doy una vuelta y veo la montanera y luego calculo, porque en una finca mu grande no puedes ir viendo encina por encina. Cojo un trozo que haga una hectárea y la veo encina por encina, echo cuenta de las encinas que hay allí y tantas hectáreas tiene esto, tanta montanera y no te equivocas mucho, diez fanegas por cochino y no te equivocas, que la fanega tiene sesenta kilos. Por la montanera se pagaba dinero, y si se quería llevar guarros a ti te daba igual, tú lo tienes pa venderlo.”

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

“Pa la montanera se tasaban las bellotas en las encinas y se quedaban con la montanera. Se iban viendo tos los árboles y se cogía una bellota en el bolsillo por cada fanega que ibas tasando. Cuando terminabas, que eso lo habían hecho las dos partes, contaban, se partía la diferencia y se quedaba el comprador con la montanera, siempre se le daba una ventaja al comprador.”

B. N., Cl.

Caso aparte era el de la dehesa boyal de Bodonal en las que la tierra era propiedad municipal y los árboles de los vecinos, aunque tenían que pagar una “contribución” al Ayuntamiento por la bellota. Las gentes que tenían ganado en las tierras de posío pagando un cánon por cabeza al Ayuntamiento, debían sacar fuera los animales desde el último día de septiembre hasta el primero de enero, para que los dueños aprovecharan la montanera, quedándose algunos a vivir allí en algún chozo (Amaya, 1998):

“Yo le saqué mu buenas perras a aquello. Llevaba unos lechones y se lo comían, yo no tenía muchas encinas y con los guarros míos se lo hubieran comío en cuatro días, y estaban allí desde que los llevaba a primeros de octubre pa que cogieran las corriqueras y los tenía hasta diciembre, y se ponían grandes. Había gente que vareaba las mejores y las cogían, las suyas, y luego se las echaban a los guarros.”

Z. J., Bd.

Como sobre el aprovechamiento por los guarros se habla en el capítulo correspondiente, vamos a tratar aquí sólo de la recolección de la bellota, aunque no sin antes hacer una referencia al consumo humano y otros usos. Lo normal era que cuando las personas comieran bellota lo hicieran como hoy se puedan comer las castañas asadas, como una especie de golosina. En el campo se podían coger unas cuantas bellotas para comerlas de paso o llevarlas a casa para lo mismo, o como regalo para los niños. Se comían crudas o asadas, y en algún pueblo cocidas con sal. Ahora bien, no olvidemos que en tiempos de hambre la bellota podía ser algo más que una golosina y, a falta de otra cosa, las gentes comieran bellotas. En los años del hambre se llegaron a hacer tortas de bellota, como nos dicen en Cabeza la Vaca.

“...con mucha hambre, y no podías probarlo, y yo podía comer un tasajo de guarro, o acerones y, yo, pasaba, pero a los chicos ¿qué les das?. Yo tenía un estómago que si me ponían tres veces garbanzos tres veces comía, y contento. Y bellotas, ¡¡tortas de bellota he hecho yo pocas!!.. Tenía los deos que me echaban sangre de refregar con unos refregaos que hacían aquí en el pueblo de lata, con agujerinos, y pelabas la bellota y la pasabas por allí y freíamos tortas de bellota.”

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

Una vez pasados los momentos más duros, este tipo de consumo desapareció. Se hizo también harina de bellota pero no nos consta que para consumo humano, sino animal.

“En el Veinticuatro<sup>15</sup> se molía bellotas en los años 60. Era un molino y se hacía harina de bellota. Se mezclaba con harina de pescao que venía de fuera, porque molía la cáscara también y entonces era mu fuerte porque los guarros pelan la bellota. No molían na más que bellota.”

D. F., Sl.

La bellota, al igual que la cáscara de encina, tenía también usos medicinales, sobre todo como astringente, debido a su contenido en taninos y al ácido cuercitánico (Parra, F., 1987:116), por lo cual se cocía y se bebía la cocción contra la diarrea.

Pero vayamos ya a la cogida de la bellota, y hagámoslo indagando en las razones para su recolección, la principal de las cuales era guardar una parte de la bellota para rematar los guarros cuando estaban gordos y no se podían mover mucho. Pero había otros motivos adicionales.

“...cogían las bellotas porque cuando hay parvas los guarros estropean muchas, las parten y van a las que les gusta. Pa eso también estaba el porquero pero llegaba el momento en que se caía toa la bellota y a coger.”

D. F., Sl.

---

(15) Nombre de una finca.