



Niala

“... la guadaña, la yunque y el martillo pa machacar y la molaera para amolar. La molaera unos la llevan en la faldiguera y otros tiene un cuerno hecho y la llevan colgao aquí [en el cinturón].”

C. B., Cv.

Más raro, y durante poco tiempo, fue el uso de máquinas para segar heno, ingenios tirados por bestias.

“Luego ya empezaron las máquinas, tendría yo ya dieciocho años o por ahí cuando yo empecé a segar con las máquinas, con las máquinas de bestias. Iban dos bestias enganchás tirando de ella, llevaba un peine al lao, llevaba una biela, iba andando una rueda y el mismo movimiento de la rueda era la que iba tirando. Iba al lao pa que la bestia no fuera pisando, iba fuera de la siega. Eso empezaría en el años 45 o por ahí. Luego ya vino otra con un cacho de motor y una manivela, unos cuernos, y te agarrabas a ella, ibas andando y la ibas dirigiendo, lo mismo que las mulas mecánicas que hay ahora, pareció a aquello, pero aquello cuando había una miaja de pasto no era capaz... eso era pa poco pasto.”

B. J., Fl.

Una vez cortado el heno, había que recogerlo, hacer gavejones, es decir, brazadas o pelotas de hierba, que a su vez se unían en haces que se ataban. Para

estas tareas los propietarios de fincas de cierto tamaño preferían contratar mujeres o zagalones, que eran mano de obra más barata

“Ibas segando y ibas haciendo el maraño, vas haciendo un cordón, luego después venían los chavales, la gente nueva haciendo gavejones, matojos, revuelto. Luego se hacía haces con seis o ocho matojos y se amarraba, te montabas en él y te veías negro pa llegar con las piernas al suelo, y eso ya se metía en las naves.”

B. J., FI.

“Van segando los guadañeros y van dejando baraños y otro detrás haciendo gavejones. Se deja un día que se oree. Los guadañeros sólo siegan. Cuando ya está seco, por las mañanas que hay un poquito de rociá y esta el pasto fresco, con cuerdas, o bien de centeno del grande, hacía los vencejos y amarraban los haces que los hacían con los gavejones y los llevaban a las naves. Engavejonar heno lo sabía hacer cualquiera, hacías una pelota con la yerba pa adelante y la apretabas, sueltas aquel rebujón y coges otro. Luego, que estuviera seco del to pa los haces porque si lo metes algo fresco se puede podrir. El mismo que estaba trabajando en la finca hacía eso o lo buscaba expresamente pa engavejonar. Pa los haces pones el vencejo y pones los gavejones, lo que el vencejo alcance puedes poner, había gavejones más chicos y a un haz podías poneler cuatro gavejones y a otro tres. Se amarraba por la mañana con la blanda que estaba el pasto húmedo y se amarra mu bien. La blanda es como si hubiera, no niebla, como el rocío, que vas tú por la yerba y te vas mojando los zapatos. En verano cae no tan grande, y se nota porque el pasto está húmedo y cede lo que quieres y cuando se levanta lo pisas y desbaratas el pasto, como cuando vas a trillar, que tienes que esperar que levante la mañana pa meter las bestias a trillar.”

B. N, CI.

“A algunos se les secaba el pasto después de segao y no lo habían gavejonao. A mí me gustaba encerrarlo a los tres o cuatro días. Cuando los dejabas que se mustiara un poco, a los tres o cuatro días se podía encerrar. El haz tenía cinco, seis, siete gavejones, depende de cómo los gavejones se hicieran. Yo acostumbraba a hacerlos chiquetitos, bien hechos, porque los aprovecha mejor el ganao [...] si es grande a lo mejor se come lo bueno y los más malo lo queda allí. Echándole poquito te lo aprovechaban to. Se ataban con cuerdas o vencejos de escobas o de juncos, entonces no había cuerdas como ahora [...] Se hacían buenos ramales de escobas buenas, nuevas, que se buscaban pa los vencejos, de juncos, que en esa sierra las había donde quiera y los juncos en las riveras, pero nosotros buscábamos las escobas más que na.”

M. F., CI.

“Si tenías mucho que gavejonear buscabas a un zagal, detrás del tío que haceara. Se ponían seis o siete gavejones en el haz. Había dos modelos de hacer haces, uno de dos vencejos y otro de uno, el de dos necesitaba más

gavejones. Los vencejos se hacían de escobas, de adelfa, igual que se amarraban las taramas también con adelfas. De esa yerba larga también se hacían, de centeno, dejabas una mijita de centeno pa amarrarlo. Dos vencejos el haz, la gente era moza y podían bien, luego vino la moda de un vencejo sólo y le echabas cinco o seis gavejones, y quedaban mejor los de dos, la gente escatimaba to, los daban por cuenta, amarrarlos por cuenta y dos vencejos pa que...Se trataban dos vencejos y haces buenos y por cuenta, si tantos haces amarras tanto cobras. Eso era Salguero [de Fuentes de León] el que hacía mayormente eso.”

M. M., Bd.

Una vez hechos los gavejones, o matojos, una vez matojado o engavejonado, se transportaban hasta los lugares donde se habían de encerrar.

“Los haces se llevaban en bestias o en un cacho carro, pero no había ni carros. Con cangallas o en ganchos, o enlazaos en tres, dos enlazaos que se enlazaban con una soga en el suelo con dos haces.[...] En los ganchos no entraban los haces bien, cangallas mayormente. Se usaban los ganchos pa la greña, el trigo, la cebá, chochos, vena, granos gordos, granos menúos, y eso que eran mu buenos porque no se movían las cargas. Se pinchaban los dos primeros haces y no se movían las cargas. Había veces que se le echaban hasta siete haces a las cargas.”

M. F., Cl.

Dependiendo de las fincas, el heno se encerraba en instalaciones especiales para ello, como pajares o naves. En algún caso, como sucedía en una gran finca próxima a Santa María, se llamaba *henera* también a una enorme nave construida para almacenar ese pasto. En otros casos se trataba de *niás* o nialas o niaras, montones de heno dispuesto a veces alrededor de un palo, o sencillamente amontonado, que se protegía de las inclemencias del tiempo, por ejemplo, con escobas.

“Se metían en naves, cada uno como podía, porque unos tenía pa poderlo techar y otros hacían unas nialas en el campo y se tapaban con unas mantas porque el heno necesita mucho local [espacio][...]. La niala se iba poniendo que vertiera el agua, se ponía al pie de una pared o algo pa que el agua no.., reservá y si se hacía a campo libre se le hacían cosas pa que el agua no se metiera debajo, una gavía por los laos pa que no se mojara.”

M. F., Cl.

“Llevabas el heno a las naves, naves pa el heno na más. El que cogieron los Tripas la llenaba de heno tos los años, dedicá al heno na más. Si no tienes donde meterlo, a casa, poca cantidad en los ganchos o las cangallas [...] Estando en un sitio donde no se mojara ya está, y metiéndolo seco porque la hierba húmeda cuece y se hace estiércol. Había quien no tenía donde meterlo y lo cogía en haces y los ponía bien puestos unos encima de otros y después le ponía encima escobas o juncos, como si fuera una choza, los tapaba y no se

mojaba, porque entonces no tos iban a tener una nave, ni pa ganao ni na. Eso se le ponía a los chozones entonces, escobas. En el suelo como estaba seco no se le ponía na. Sí se le hacía alreó una gavia pa que el agua no se filtrara, con un azaón, y el agua corría cuando llovía. En el mismo sitio donde tienes el pasto, escusas de moverlo, y allí mismo se lo echabas a los bichos.”

B. N., CI.

Como habremos de ver, el heno se destinaba fundamentalmente a las vacas, las que más precisaban de una ración de volumen y más dificultades tenían para aprovechar las hierbas de estas dehesas, por ser cortas. No obstante, como la presencia del bovino tenía fuertes limitantes en muchas fincas, el heno podía ser aprovechado también por ovejas y, en menor medida, cabras. Cuando llegaba el otoño, tiempo de poca hierba, comenzaba a echarse mano del pasto guardado.

No queremos terminar este apartado relativo a los pastos sin hacer referencia al aprovechamiento que las gentes de la zona hacían de determinadas especies herbáceas del pastizal. Se trataba por lo común de la recolección para autoconsumo de plantas de diverso tipo que complementaban la dieta principal de las gentes más humildes y, en algunos casos, además de un valor de uso, constituían un valor de cambio, tenían un pequeño mercado. El aprovechamiento de este tipo de recursos por parte de los campesinos y los trabajadores del campo, al igual que sucedía con otras producciones del monte, nos hace ver un vez más lo complejo de las economías domésticas y también que el salario no era, no podía ser, la única condición reproductiva de las economías jornaleras. La importancia de estos usos se nos revela agrandada en aquellos años, sobre todo en los de la inmediata posguerra, debido a la situación de máxima miseria, de hambre, por la que pasaron las clases populares del campo extremeño y en la que el consumo de hierbas era una de las pocas salidas que tenían. Se comieron entonces especies que nunca se habían comido, dándose incluso el caso de muerte de niños por consumir algunas de ellas. Las mujeres y hombres de aquella época recuerdan, a veces conformando esa memoria un elemento de reafirmación de clase, que llegaron a comer *algarrobos*, pero fueron también hierbas de diferente tipo las que llegaron a consumir.

Entre las plantas silvestres que se consumían, y aun se consumen, podemos citar las *romanzas* o *romanceras*, collejas, *tagarnillas*, berros *acerones* (acederones) o *acederas*. A ellas habría que unir como parte fundamental de la recolección los espárragos, blancos, trigueros o *de caña*, de los que ya hemos hablado.

El acceso a estas plantas era libre. Los dueños no ponían problemas, ya que carecían de interés para ellos. Eran sobre todo las mujeres o los niños quienes se dedicaban a estas tareas de recolección. Como ya dijimos eran para autoconsumo, salvo en el caso de las familias más pobres, en que las mujeres las vendían en el pueblo, sobre todo las romanzas y collejas.

En cuanto a las setas y hongos hay que destacar que en una considerable parte de la comarca no se consumían y había una gran prevención contra ellos

debido al riesgo de envenenamiento (Oyola, 1997)³⁷ En lugares como Pallares y Santa María de Navas sólo se empezaron a consumir hacia los años ochenta, aunque gentes de otros lugares acudieran a la zona, sobre todo a las alamedas para recolectarlos. En la zona oriental de la comarca no hay una gran variedad y riqueza micológica, dándose de manera significativa sólo las setas de chopo y de cardo, nombres recientes según Andrés Oyola. Cosa bien distinta es lo que sucede en la parte occidental y en torno al macizo de Tentudía, donde hay una gran cantidad y variedad de setas, como es el caso de los *niscalos* o *niscaros*, la *tana* y los *tentullos*. No obstante, hay que señalar que algunas de estas especies son sobre todo propias de lugares distintos a las dehesas, como es el caso de los pinares o alamedas. En dehesas se criaban especies como la *gallipierna* o el champiñón. La ausencia de nombres específicos para los distintos tipos y variedades de setas, aun en zonas donde abundan, nos dan idea del escaso conocimiento, como nos indica esta cita:

“Cuando estaba en la finca, que salía con el ganao, lo primero que te daba la dueña era una cestilla y la blanca de la anilla la cogíamos, era la que más se conocía. En las eras se crían unas chicas y las cogíamos estando de sementera y no es que te vayas a llenar, pero con una mijina de sal está mu bueno con una gota de vino, eso es un aperitivo goloso. No se cómo se llaman, las de anilla, en los pinos, unas amarillas que no las cogíamos.”

H. R., Cv.

El gran interés por las setas ha sido algo relativamente reciente y ha hecho que se afine el conocimiento y la terminología, con nombres traídos de fuera. Para el caso de nuestra comarca y alrededores, Andrés Oyola nos dice lo siguiente:

“...en Segura tradicionalmente se han recolectado sólo los *niscalos*; en Cumbres Mayores, *josefitas* y *gurumelos*; en Fuentes de León, *josefitas* y *colmenillas* o *cagarrias* y dicen que “los de Segura se lo comen tó”; en Usagre, *Bienvenida*, *Fuente de Cantos*, las setas de cardo; en Arroyomolinos de León y otros pueblos del norte de Huelva, *tentullo* o *boletos* y *tana* o *cesáreas*; en Fregenal, *Villanueva del Fresno*,..., *gurumelos*.”

Otro tipo de plantas usadas en aquellos entonces eran la manzanilla y el poleo, que se tomaban en infusión y, en el último caso, tenía efectos medicinales para dolencias de estómago. Gentes de otros pueblos acudían a cañadas de la zona a segar poleo. En Bodonal se usaba como repelente para mosquitos y se colocaba, por ejemplo, en la cabecera de la cama. El hinojo servía también como condimento. Había igualmente otras muchas hierbas medicinales como la ruda, que se utilizaba cocida en friegas contra el dolor, o la llamada *hierba del padrejón*, para el dolor de apéndice, llamado en algunos pueblos *padrejón*. En alguna ocasión

(37) En este trabajo, el gran conocedor de estos temas que es Andrés Oyola nos muestra la reluctancia que en Extremadura se ha tenido a las setas, plasmadas en la ausencia de recetas que las tengan como ingredientes y, por otra parte, en las ideas que sobre su peligro se han labrado en el imaginario de los extremeños y en el nulo o escaso conocimiento acerca de la diferenciación de especies. El artículo es especialmente interesante para nuestro caso porque el trabajo de campo, lo relativo al saber popular, se refiere a la zona de Segura y su entorno.

llegaron por estos pueblos gentes que recogían o compraban hierbas de diverso tipo para, en cocederos que habilitaban, extraer esencias. Algunos jornaleros las recogían a tal fin.

Las gentes nos citan también otras plantas como la *hierba mora* o la *hierba de las cuatro esquinas* para usos medicinales que no aciertan a especificarnos. La raíz de la *orzoya*, el *zurzón* y las malvas se utilizaban para sanar a las bestias, por ejemplo con emplastes en heridas. El beleño se utilizó en algunos casos para los cochinos tras la castración. El *verdolobo* o *gordolobo* también se podían usar machacando sus hojas para extraer un líquido con el que envarbasco (de verbasco) los charcos y pescar los peces que habían sufrido su efecto.

2.3. EL ANIMAL EMBLEMÁTICO DE LA DEHESA: EL COCHINO

2.3.1. El cochino y las fincas

Debido a las características del entorno mediterráneo, las especies mas adecuadas para este medio serían la cabra y la oveja, de labios y dientes pequeños, aptos para hierbas cortas y matorral y que soportan bien el calor y la sequedad del pasto, ya que los rumiantes, al tener una bolsa antes del estómago, pueden digerir hojas, hierba seca y otros elementos con gran cantidad de celulosa y transformarla con más eficiencia que otros mamíferos (Montoya, 1983). El cerdo tiene la virtud de transformar granos y tubérculos en una proteína de gran calidad con más eficiencia que otros animales pero, en la cuenca mediterránea, esta especie presentaría algunos inconvenientes que en el caso del Oriente Medio serían los que llevaron a la prohibición judía y coránica de comer carne de cerdo. Ello se debe a que el contexto ecológico apropiado para el cerdo son las tierras de bosques y riberas, con sombra y humedad, donde encuentra frutos, alimentos pobres en celulosa, como nueces, frutas, tubérculos y, sobre todo, granos, que es lo que hace que sea un competidor de los humanos. Recordemos, además, que el cochino presenta problemas de regulación termodinámica por carecer de pelo. Si la gruesa capa interior de grasa, de tocino, le defiende del frío, a la vez le impide sudar, por lo que soporta mal las altas temperaturas, contra las que precisa de sombra y humedad, de ahí su gusto por los charcos y el barro y, en su defecto, por revolcarse en sus propias excrecencias. Al no digerir bien los alimentos con alto componente de celulosa, no ser fuente de leche y no ser apto para los desplazamientos a larga distancia, los pastores nómadas apenas crían cerdos. Si tenemos en cuenta que la expansión demográfica del periodo en que aparece la prohibición judaica de comer cerdo llevó a presión sobre el medio

y deforestación, vemos cómo el problema de la cría de cerdos se agrava (Harris, 1986:37).

Ahora bien, las condiciones del norte mediterráneo no son las mismas que las del sur, sobre todo en cuanto a temperaturas y masas forestales, lo que ha hecho que en el Mediterráneo cristiano no se prohibiera el cerdo. No obstante ello, habría que señalar que hay autores que apuntan que aunque el consumo de carne de cerdo en el norte del Mediterráneo se constata de antiguo, como atestigua el gusto romano por las piernas de puerco, no sería hasta la Edad Media, asociado con la expansión de los pueblos del norte, cuando se amplía e intensifica su consumo, pasando a ser un componente básico de la dieta, como principal aporte de proteínas animales en muchos casos (Fàbrega, 1996; Montarini, 1996). A cambio, con la cristianización de los bárbaros llega al norte el consumo de vino y pan.

Si bien la cría de gran cantidad de cerdos no será propia de pastores nómadas o trashumantes, en nuestro caso la Mesta, y tampoco se verá favorecida en las campiñas cerealistas de nuestros secanos, el cerdo estará siempre presente, en mayor o menor medida en todas las fincas por ser el animal más interesante como fuente de proteínas animales. Como hemos dicho, es eficiente en la transformación de los recursos, su carne es sabrosa, es omnívoro, puede consumir recursos muy diversos y el aprovechamiento de su carne es exhaustivo. Caso de no tener salida en la venta, se puede consumir, cosa que no sucede con otros animales, cuyo coste de producción es además superior. Además, su tamaño, su prolificidad y el corto periodo de tiempo que se requiere desde el nacimiento hasta la madurez reproductora hacen que la pérdida de algún animal no sea tan traumática como en el caso, por ejemplo, de la vaca y su reposición relativamente fácil y rápida, lo que lo hace apto para economías modestas.

De este modo, el cochino era el animal onnipresente en la comarca, aunque su importancia fuera desigual, con mayor presencia en las zonas de sierra. Como ya hemos señalado, el cerdo prefiere las áreas de bosques donde haya sombra y frutos y este es el caso de las dehesas, de los bosques aclarados de encinas, alcornoques, quejigos y robles, de los castañares e higuerales. En los apartados correspondientes de este libro veremos cómo aprovechaba el cochino los recursos de higuerales, castañares, olivares, huertas o tierras calmas.

En la dehesa, el cochino disponía de una gran variedad de recursos a lo largo del año. Por una parte, como hemos dicho, el recurso crucial lo constituía la bellota, de la que sacaba un rendimiento mayor que ninguna otra especie, y con la que se lleva a cabo el engorde. Tenía a su disposición una gran cantidad de hierbas debido a la división de la finca en hojas de barbecho, cultivo y erial, con ricas hierbas en los majadales. En tiempo de verano aprovechaba la espiga de las hojas de siembra y, en casos extremos, las características de su hocico, fuerte y alargado, le permitían hozar en busca de alimento bajo la tierra, bulbos, raíces y semillas, cual es el caso de centenilla o la raíz de los helechos en el verano. En la época crítica del estío, en que no había hierba verde, podía ser suplementado con el grano de las hojas de cultivo. Las quercíneas y la vegetación de las riberas le ayudaban a pasar el apurado trance de los calores.

En definitiva, el mundo del cochino era el de la dehesa, que en nuestra

comarca casi es sinónimo de sierra, y así era percibido en el estereotipo de las gentes del llano y la campiña. No obstante, todo un entramado de relaciones entre sierra y llano se asentaba en torno al cochino y sus derivados, atendiendo mutuas necesidades y, así, partidas de marranos salidos de cochineras de las campiñas y de los espigaderos de sus rastrojeras engrosaban las cabañas de las dehesas, o nacidos en la dehesa pasaban en el llano el tiempo del espiguelo. O, al contrario, lechones de la sierra surtían a casas y pequeñas explotaciones de algunas gentes del llano. Las campiñas atendían requerimientos de grano (cebada, chicharos, avena) de los cochinos de la sierra y, finalmente, derivados del cerdo (tocino y chacina) eran productos que llegaban de los pueblos serranos.

Pero, como decimos, la dehesa era el ámbito privilegiado del cochino. Si en otros agroecosistemas la presencia del cerdo era más temporal, en la inmensa mayoría de las dehesas de la comarca campeaba todo el año. Además, su número era considerablemente superior al de otros agroecosistemas, pues las grandes piaras de cochinos para una producción comercial y a gran escala, económica y territorial, las hallamos sólo en la dehesa, en los latifundios de dehesa concretamente.

CUADRO 6. PRESENCIA DEL COCHINO EN LA COMARCA EN 1948.

	Nº cochinos	Cochinos /hectárea
Bienvenida	1179	0,127
Bodonal de la Sierra	6580	0,967
Cabeza la Vaca	1292	0,202
Calera de León	4025	0,581
Fuente de Cantos	6761	0,273
Fuentes de León	7100	0,649
Monesterio	23200	0,712
Montemolín	11344	0,542
Segura de León	6590	0,619

Elaboración propia a partir de GOBIERNO CIVIL DE BADAJOZ. 1948. *Plan General de Ordenación Económico-Social de la Provincia de Badajoz*. Badajoz.

Como podemos comprobar viendo el Cuadro 6 la mayor presencia del cochino se da en los pueblos de dehesa, con Bodonal en primer lugar, debido a las altas cargas ganaderas en general que este pueblo presenta, seguido de Monesterio. A continuación aparecen Fuentes y Segura, donde quizás se explique una menor presencia del cerdo por la importancia que, sobre todo en Fuentes, tendrá la vaca. Calera vendría detrás, tal vez debido a lo accidentado del terreno y a que una parte de su término empezaba a estar ocupado por los pinares. En cuanto a Montemolín, que tiene valores similares, hay que tener en cuenta que una parte del término en

torno a su cabecera eran tierras desarboladas. Evidentemente, la menguada presencia en Fuente de Cantos y Bienvenida referiría a esa misma cuestión del cultivo. Caso extraño es el de Cabeza pues nos aparece con una muy menguada cantidad de cochinos, próxima a los valores de la campiña, siendo zona de arboleda, de encinar y también de castañar, del que el cochino se alimentaba igualmente. Lo quebrado del terreno o la presencia de algunos pinos no ayudan a explicar tan extraño dato que tal vez pudiera ser erróneo, toda vez que los informantes nos hablan del cochino como el principal ganado del pueblo.

Pero, además de esta adecuación de tipo ecológico, hemos de ver cómo el cochino se avenía a economías diversas y, así, lo encontramos en los dos extremos de la polaridad autoconsumo-producción comercial. Por una parte había una producción de cochinos que tenía como finalidad básica la satisfacción de necesidades de proteínas animales de las familias, de propietarios de muy pequeñas explotaciones y poca bellota con alguna cochina de cría que suministra cochinos para su engorde y matanza. Esto no sucedía con ninguna otra especie, pues la carne de los rumiantes no se consumía casi nunca, aunque sí la leche de vaca y cabra, siendo destinadas las crías a la venta, al igual que la lana. Como ya decimos, el cochino lo consumía la familia en todas las explotaciones o casas donde se criaba. En las más modestas, los que no se engordan para autoconsumo, si los hubiera se vendían de lechones, por la falta de recursos para su cebo. En Calera, donde menudeaban los pequeños y medianos propietarios, nos dicen:

“El cochino era lo que más circulaba. Cualquiera tenía una cochina o dos, pero no abundancia de guarros. Eso era porque hay más terreno de encina y era el bicho que mejor aprovechaba la bellota. Había algunos que tenían dos cochinas o tres y en el chozón o algún apartaizo de tabla”.

B. N., Cl.

A medida que aumenta la disponibilidad de tierra, comida y medios económicos, el engorde y venta aumentaban su proporción, llegando a ser el principal ingreso monetario de muchas grandes fincas, con un monto económico inmenso, pues en algunos casos podían vender más de 400 cochinos.

“En la finca de Mejía tenían dos juegos de cincuenta cochinas con chiquerías ya de material, no como nosotros, con dos o tres guarras que le poníamos cuatro tablas”.

H. R., Cv.

No obstante, se trataba de una actividad azarosa por la variabilidad de las cosechas de bellotas, aunque no tanto como lo fuera años más tarde, con la peste porcina, los cambios en la oferta y la demanda y la inestabilidad de los precios, de ahí que se dijera, que “el cochino es el que te hace rico o te hunde”. En fincas modestas, los riesgos del ciclo del cochino y la bellota eran menores por la importancia amortiguadora del autoconsumo y la posibilidad de destinar a la familia aquello que no tuviera buena salida en el mercado.

La importancia de las ganancias del cerdo nos la evidencia esta cita de un informante de Bodonal, que nos habla de la estima de los medianos propietarios por el margen comercial del cochino:

“El guarro era el de más rendimiento...Cuando había desahogo y varias clases de animales, el dinero del cochino siempre era pa ahorro, se decía entre los viejos. Lo demás era pa el costo de casa”.

M. M., Bd.

Una economía relacionada con la dehesa era la que tenía que ver con los guarros de las casas de las clases populares, trabajadores sin tierras que engordaban algún cochino con aquello que podían, incluida la hierba o la bellota de las grandes fincas, mediante incursiones del ganado en las fincas o a través del robo de bellotas, como ya vimos en el capítulo relativo a la arboleda.

Como veremos más adelante, el tamaño de las fincas condicionaba la cantidad de cochinos y ésta, a su vez, dictaba el tipo de manejo, dedicación y organización de la mano de obra. Pero, además, existían otras importantes diferencias en el mundo del cerdo en la dehesa, como por ejemplo las que tenían que ver con la existencia de ciclo completo o no. El ciclo completo de los cochinos, el que más generalmente se observaba, suponía contar con cochinas de cría, que los parían en cochineras de la propia finca, saliendo de ella al final de la montanera del siguiente año, por tanto, entre 18 y 24 meses y con unas 12 a 14 arrobas por lo general³⁸.

En ese tiempo se alimentarían con los recursos de la finca o de otras fincas o parcelas del mismo propietario. La principal alternativa a este sistema era prescindir de las cochinas de cría y comprar los lechones o marranos, los piros, como llamaban a los guarros chicos en Fuentes y Segura. Aunque esto se constata en algunas fincas del resto de los pueblos, sobre todo en fincas de cierto tamaño, esta práctica era generalizada en Fuentes de León. Ello fundó la existencia de un mercado dominical de cochinos, de *piros*, para atender las necesidades de las explotaciones. El ganado que se compraba podía ser de distintas edades, tanto lechones como marranos sobrantes de las pequeñas fincas o de las casas, que eran los que se llevaban al mercado.

Hablando del rodeo de Fuente de León, nos dice lo siguiente un propietario de Bodonal que compraba cochinos para vender en él:

“Comprábamos de tos y, cuando llegaba la hora de la montanera, los grandes pa entrar en bellotas. Los días mejores eran por Tosantos y los Difuntos, la gente se apretaba, que era la hora de entrarlos en las bellotas”.

Z. J., Bd.

El encargado de una finca de Fuentes nos los explica con mayor abundamiento:

(38) Como algo poco habitual nos dicen en Bodonal que salían algunos guarros, ibéricos negros pelones, que llegaban a pesar más de 18 arrobas.

“Aquí no se criaban cochinos suficientes pa autoabastecerse. Se criaban pero una mínima parte, sobre to las personas de poca capacidad (...) Eso el que tenía cuatro o cinco chiquerías, según el número, pero que aquí normalmente no se crían, se compran, se compraban de marranillos, se compraban ya al destete, pero aquí criar cerdos mu pocos, algunos la clase media, y tenían cinco o diez cochinos pa ellos, pero las grandes, esos no criaban cochinos, me refiero a los años cincuenta.”

Pregunta- “Y donde lo compraban, ¿en el mercao?”

“Aquí se compraban muchos y luego se iba a la feria de Zafra, y de Andalucía, de primales que se les decía en ese tiempo, no de marranillos. El marrano es cuando se le quita de la teta, pero ahora en esta fecha [julio] es cuando se compraban los cochinos pa la bellota, que tenían ya un año... y se tenían hasta noviembre que es la bellota, noviembre, enero y febrero largo, unas veces podía ser febrero, otras mediaos de enero.”

Pregunta- “O sea que las fincas grandes, cochinerías no tenían, compraban y en el mismo año lo echaban otra vez...”

“Se compraban ahora, con cinco, seis, o siete arrobas y luego ya salían con ese peso, entre bellotas y lo que se le ponía aquí, pos salían con catorce o quince arrobas según fuera la capacidad. Se empezaban a comprar cuando salían de los rastrojos, como entonces no había máquina se segaba a mano y se caían muchas espigas. Aquí no se sembraba, pero los que tenían ganao los llevaban a las rastrojeras, empezando ya en Fuente Cantos, Llerena y to esos pueblos...Entonces íbamos nosotros a comprarlos a esas fincas o a la feria. 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 arroba de espiga y eso era lo que ganaban los de los rastrojos, y entonces se le compraban a los negociantes, en la feria. Sí, en la feria de Zafra, porque Fregenal no era de cochinos, eso era más de bestias. Y entonces te traían ya los cochinos, en octubre que era la Feria de Zafra, noviembre, que era cuando empezaba la verdadera bellota, noviembre, diciembre, enero y al salir enero los cochinos habían cumplío ya.

Los intermediarios eran los corredores, el que cobraba por decirte: “mira yo sé donde hay doscientos cochinos”. Los cochinos se empezaban a comprar en verano hasta la feria de Zafra. Yo me iba a la feria y me tiraba tres o cuatro días, o a Badajoz, o a donde fuera, los corredores te avisaban, “pos mira, vente que aquí hay una punta de cochinos”, inclusive se traían andando de Fuente Cantos, de Jerez de los Caballeros, y de Zafra.”

A. J., Fl.

En Fuentes de León nos señalan también otro tipo de compra de cochinos:

“Criarlos después de la montanera es que los comprabas porque el guarro gordo no apura como el chico, los puros buscaban en los rebuscos, que le llaman, porque esas [bellotas] chiquininas el guarro gordo, como no se las coma con cáscara no se puede parar a pelar eso porque entonces... y ese chico los echaba al campo y apuraba toas las chicas, las amargosas que el guarro grande es más delicao, y a lo mejor ese señor le ponía a los lechones

dos arrobas con lo que había quedao y ya los tenía pa el año venidero. Y así era la marcha, como una noria dando vueltas."

V.J.M., Fl.

La razón que se nos apunta para optar por la compra en vez de por la cría de cochinos en Fuentes tendría que ver con el coste de oportunidad de tener una carga de cochinas de cría y lechones o marranos que mermarían los buenos pastos para vacas que se encuentran en esa zona, sobre todo por ser su manejo a través de cercas de piedra, en las que las vacas no precisan mucha mano de obra pero en las que los cerdos dañarían bastante el pasto con sus patas y hocico. Además, evitaban pasar el periodo más crítico del cochino, el verano, en que habían de ser suplementados con grano:

"...aquí de criar no se han criado muchos cochinos. Entonces, como existía el rodeo, esa feria que había en Valdegallinas³⁹, como ahí venían cochinos de to el mundo, muchos los compraban ya pa entrar casi en la montanera, no los tenía en el verano. Aquí lo que pasaba era otra cosa, no se han criado cochinos y no se han tenido muchos de verano por motivo a la yerba, porque el cochino huella mucho y entonces si le metes cochinos en la primavera supone quitar unas cuantas de vacas menos. El hozar y el pateo que tiene el cochino le quita mucha yerba a las vacas y por eso se temían la gente de tener cochinos, ni de criar cochinos. Los compraba en el rodeo cuando iban viniendo, el que le iba gustando, como había muchos, ya cuando empezaba a llover ya empezaban a juntar los cochinos pa hacer piaras. Llegaban los tíos de Arroyo, si gustaban treinta, cuarenta o un ciento, los compraba. Que había ocho o diez en condiciones, los compraba y los juntaba y iban haciendo ya la piara, el cupo ya pa cuando llegara el tiempo que le faltaba un mes o por ahí ya los tenían y entonces contrataban a los porqueros. Luego después, si había alguno que tenía cochinos se quedaba [un porquero] pero, si no, ninguno. Aquí se ven mu pocas guarras de cría. No quedaba ya ninguno porque llegaba la hora, se pesaban gordos ya y hasta el año que viene, se quedaban las fincas sin guarros, pero era temiéndole a eso, temiéndole al huello. Como no fuera alguno que tuviera algún cacho de olivar o tuviera alguna cosa que no... pa no quitarle yerba. En las fincas grandes no querían cochinos porque le quitaba mucho el huello"

"Pero vamos, aquí había mu poco de eso, alguno que criaba pero mayormente pa el avío suyo, no pa negociarlo. Ahí ya te metías por Fuente Cantos y eso sí, eso era ya pa negocio. Aquí a lo mejor había diez cochinas pero era lo menos. Este mismo Santiago tenía una cochinera hecha y hay once cochineras, y sacaba los cochinos pa él. Fíjate tú, cuando salían los gordos no llevaba los lechones al rebusco, hombre, que siempre queda la bellota chica, menúa... Pos se la comían las vacas y no llevaba nunca los guarros allí, porque los lechones la panzá que se daban de correr, na más que con las patas, porque anillar los anillaban bien pero, na más que con las patas, la pámpana que le metían a la cerca se cargaban la cerca. Y ese criaba por motivo a que tenía los

(39) Paraje a la salida de Fuentes, donde tenía lugar el mentado mercado semanal.

olivares ahí y estaban los cochinos ahí to el año en el olivar, y como ese algunos. Aquí de criar mu poquitos”

B. J., Fl.

Como podemos ver, eran los grandes propietarios los que prescindían de las cochinas de cría y el ciclo completo, fundamentalmente porque la mayor presencia de vacas se daba en esas explotaciones. Como veremos, no abundaban las vacas de leche, con mayor opción para el autoconsumo campesino. La vaca, un animal de alto valor por cabeza, mucha necesidad de comida, largo periodo previo a la madurez reproductiva y de lenta reposición, es un ganado de mucho riesgo para economías modestas, en caso de muerte, lesión o tiempos adversos. Así, al haber menos vacas en las explotaciones campesinas, podía haber más cerdos y, de ahí, que sólo en ellas se criaran cochinos.

Para terminar de explicar ese sistema de explotación sin cría también hay que tener en cuenta que, debido al interés por los pastos, era poco lo que se sembraba en Fuentes, como hemos de ver. Al sembrar poco, habría poca comida para el cochino en verano, siendo el cochino el animal que más precisaba de los granos de los cultivos.

Pero volvamos al ciclo de cría de los cochinos en toda la comarca y hagámoslo diciendo que en las fincas había también otro tipo de cochinos sobrantes, cuales eran a veces los de la cría de invierno, por el inconveniente de tener que pasar por dos veranos, época la más crítica para la alimentación del cochino, como se verá. Estos guarros recibían en algunos casos, como en Pallares y Santa María de Navas, el nombre de *atravesaos* y los vendían, sobre todo, pequeños propietarios a tratantes, a gentes de la zona del llano, para criar en las casas o en las pequeñas explotaciones o a *guarreros*, compradores de la zona de Zarza de Alange que los adquirían de lechones.

“De Segura venían de los montes muchos guarros aquí, de to esos sitios, yo los he traído a casa, de Calera y por ahí.”

C. J., Fc.

“Venían unos que le decían los Zahínos, que venían por los guarros a siete u ocho pesetas, eran de la Zarza y le decíamos los Zahínos. Los zarceños venían con unos burros y unas angarillas y se llevaban los guarrinos y los venderían donde fuera y me acuerdo cuando yo era un chaval y llegaban los zarceños. Veían los guarros y decían “a ver, échale de comer”, le echabas un regaero de cebá y si los guarrinos comían “venga, a pesarlos”. Eso lo hacían a ver si los guarros estaban malos o no, porque el guarro que está malo no come. También se los llevaban a ojo, la mayoría. Seis o siete pesetas valían”.

P. A., Mn.

Algunos lechones se vendían en el verano para ser consumidos como tapa en las fiestas, en las que el guarrito frito era el plato emblemático. Esto sucedía en

las fiestas locales en torno al verano, por ejemplo desde la romería, en mayo, hasta las fiestas patronales de algunos pueblos en septiembre. No existía así solapamiento en el consumo de carne de cerdo pues hacia el verano se había consumido ya gran cantidad de la carne y embutido de la matanza y no había empezado aun el sacrificio de los primeros cochinos, de los *torrezneros*. Se daba así un escalonamiento en el tipo de cochino sacrificado: guarrito en verano, *torreznero* o de verdeo en otoño y guarro gordo en invierno. En cualquier caso la cantidad de carne de guarrito era bastante poca. No se iban a eliminar las crías que más adelante podían convertir en carne una gran cantidad de energía. El lechón para autoconsumo no estaba al alcance de todos. La venta del lechón en el mercado, para las economías más modestas, suponía unos ingresos importantes con los que adquirir productos de primera necesidad. Así, los lechones que se sacrificaban o vendían para sacrificio eran los sobrantes o aquellos que tenían alguna falta, como los cojos o los que estaban quebrados.

En cualquier caso, la venta antes de terminar la bellota no era frecuente, salvo en algún caso en que la montanera no fuera suficiente para engordar a todos los cochinos que se tenían, aunque una solución a esto podía ser el arrendamiento de alguna montanera o dar cochinos a reposición, como se explicará más adelante. En distintos lugares, se daba la compra de guarros cuando se acercaba la montanera, porque hicieran falta algunos o porque no se hubieran criado.

“La feria del rodeo, sí, se vendía mucho, burros, guarros y algunas ovejas, pocas, y cabras. pero eso mu poquino. Guarros y bestias es lo que más se vendía. Pa la montanera venía ya a comprarlo el que no tenía. Salían de ahí ya casi a la bellota, porque ya por la feria del pueblo⁴⁰ ya hay bellotas por ahí, y la de los quejigos ya se la han comío los guarros”.

C. J., Mn.

De todas formas, había un cierto mercado de cochinos para engorde, por ejemplo en la feria de Zafra, por San Miguel.

Hay que señalar que, aunque se vendían cochinos llamados de *medias carnes*⁴¹, es decir de un peso inferior a las ocho arrobas con que solían entrar en montanera, éstos eran sobre todo los criados con higos o algunos de los que se criaban en las casas de los pueblos, siendo infrecuente en la dehesa, pues supondría haberlos criado justo hasta antes del momento en que podrían disponer del recursos que mejor aprovechaban y transformaban, la bellota.

En la dehesa eran pocos los cochinos que se mataban a principios de otoño, tratándose más bien de cochinos de verdeo, torrezneros, que no llegaban a

(40) 10 de septiembre.

(41) No hay que confundir las *medias carnes*, que acabamos de describir, con las *primeras carnes*, que son los primeros cochinos que se matan pero no necesariamente antes de ser engordados, sino los más tempranos, que han sido engordados hasta cierto punto. Luego están los *de segundas carnes* (casi gordos, según nos los describen en Bodonal), los que salían tras los guarros gordos, siendo estos guarros gordos los que seguían el ciclo ideal que terminaba con la montanera. Estos de *segundas carnes* aprovechaban la parte final de la montanera y los retales y luego se vendían, aunque no con tanto peso como los de *primeras carnes*.

las diez arrobas, alimentados con higos a veces, aunque también se daban casos, por ejemplo de grandes propietarios de dehesa, que mataban para su consumo y el de sus empleados. Un pequeño propietario de Cabeza la Vaca nos apunta lo siguiente.

“De Tosantos p´alante se empezaban a matar los torrezneros hasta febrero. Antes no podías matar porque no se te conservaban.”

H. R., Cv.

En efecto, las matanzas habían de hacerse en tiempo frío, cuando no hubiera insectos que pudieran dañar la carne y, además, el propio frío ayudase en el proceso de conservación. La carne había de consumirse con parsimonia y medida, dosificadamente, de ahí que fuera un dispendio para una familia sacrificar un animal y consumir esa gran cantidad de carne en fresco, sin conservar para los meses venideros.

“Cochinos pa la venta no se mataban torrezneros. A lo mejor en una casa que le daban de comer a los gañanes mataban un torreznero o dos. Si los higos salían buenos a lo mejor se mataban pa las primeras carnes. Pero que había poca venta de cochinos torrezneros. Piaras no. Eso es uno que tuviera tres guarros y deja uno pa matarlo y le sobran dos y lo vende entonces.”

C. E., Mt.

Como forma imperfecta del ciclo del cochino de montanera tenemos en algunos lugares a los cochinos que no entraron en la bellota con su peso ideal, sino con cierto retraso, que también se venderían más tarde y con menos peso.

“Las [bellotas] de alcornoque se dedicaban muchas a ganao de segundas carnes que se le decían, que eran otros cochinos más inferiores que venían detrás de los grandes, lechones o otros que salían ahora... Se había terminao el ciclo de cebo en enero, pos luego venían otros con seis o ocho arrobas y se le ponía otra arrobilla o dos con los rebuscos y salían también ahora por San José con otras once arrobillas que eran los... eran más chicos porque habían entrao después a comerse lo que aquellos no querían.”

A. J., Fl.

“Se metían los gordos y se comían toa la bellota, las parvas, y ya cuando quedaban los puntales pos se metían otros más chiquetitos y se remataban con avena, con trigo, con cebá, porque antes no había piensos.”

C. J., Mn.

Eran raras las fincas de dehesa que se limitasen a vender la montanera y no tuvieran cochinos propios. Los casos que constatamos son los de algún latifundio donde la gestión dejaba bastante que desear y la lógica era la de conseguir una cantidad dinero, aunque fuera modesta, sin demasiada inversión o gasto corriente, lo que se ha asociado siempre con comportamientos de tipo absentista. Fincas de este tipo podemos encontrar por ejemplo al sur de Monesterio. A veces, y también

de forma poco usual, había propietarios, grandes sobre todo, que compraban cochinos sólo antes de entrar en montanera. Ya vimos que en Fuentes de León estos casos abundaban.

Otra forma, no la más común desde luego, era la de la reposición, que practicaban sobre todo algunos pequeños o medianos propietarios de encinares. Éstos disponían del recurso más abundante, la mano de obra, para cuidar cerdos ajenos que alimentaban en sus fincas, cobrando una cantidad convenida a los propietarios que no tenían bellota o no en suficiente cantidad ese año.

“Guarros a reposición también había. Eso tú tienes una finca con bastante bellota y yo le daba a usted los guarros, se pesaban al entrar, “lleva usted veinte arrobas”, y los sacaba yo con cuarenta, y las otras veinte la tenía que pagar con dinero al precio que tuviera. Eso mucha gente que a lo mejor que se le morían los guarros o las cochinas no le han parío o cualquier cosa, hay muchos elementos en la vida. Venían muchos de ahí de Fuente Cantos, venían dos o tres...”

C. J., Mn.

“Eso lo hacían igual que lo hacen hoy, se pesan y se pagan las arrobas que se pongan. Mayormente... yo que tenía guarros y no tenía bellotas y me sobraban diez ó doce guarros, veinte cochinos, después yo lo vendía. Siempre había gente que no tenía cochinos, que no se dedicaban a criar.”

B. N., Cl.

Como hemos visto, condicionantes ecológicos y socioeconómicos orientaban el sistema de explotación, el ciclo del cerdo, y lo mismo sucedía con el resto de aspectos del proceso de producción. Las diferencias en cuanto al terreno y al tipo de explotación daban como resultado una pluralidad de economías y de formas de manejo del cochino, variadas maneras de articular los distintos factores y recursos, por lo que no se puede establecer un modelo único para toda la comarca ni para todas las fincas de un mismo pueblo. Lo hemos visto respecto a la orientación económica y al tipo de ciclo, pero lo mismo sucede con las infraestructuras, el manejo del ganado, la alimentación, las técnicas o el tipo de mano de obra. En un extremo tendríamos, por ejemplo, pequeñas fincas, en las que el encinar era una de las varias minúsculas parcelas de una familia, con una mínima choza de palos y ramas como cubículo donde una cochina paría varios guarros, de los cuales la mayor parte se vendería de lechones y los pocos que quedasen se alimentarían con toda suerte de recursos, a veces muy marginales. En ella, el ganado de diversas especies podría estar junto, sin nadie dedicado específicamente al cochino, y hacer incursiones furtivas en tierra de linderos con mayor extensión. Durante un tiempo los cochinos vagaban a su libre albedrío, no había control de parideras, no tenían verraco propio y se orientaba la producción hacia el autoconsumo. En el lado opuesto tendríamos los vastos latifundios con imponentes infraestructuras, con cochineras preparadas para hacer criar a más de cien cochinas, que podían surtir a una o varias fincas, llegando a criar cerca del millar de guarros, con zahurdones y casillas repartidas por toda la finca o por varias de ellas por las que se distribuían las diversas

partidas de cochinos. Al cargo de esta cabaña estaría un importante contingente de hombres con dedicaciones especializadas a lo largo del proceso y se daría movimiento de cochinos a largas distancias, a las campiñas extremeñas o incluso al Valle del Guadalquivir a aprovechar rastrojeras. Se daría un acopio de gran cantidad de fanegas de grano propio o comprado con que suplementar al cochino. Finalmente, sería sonada en muchas fincas la celebración del peso de los cochinos al salir de montanera y formidables los ingresos monetarios con la venta del ganado.

El ser la dehesa un sistema de uso múltiple, con gran variedad de aprovechamientos y recursos, y el haber mayor diversidad al tratarse por lo común de terreno de sierra, añadía aun más variabilidad a cada caso, debido a las innumerables posibilidades de articulación de prácticas y usos y a las diferencias entre un espacio comarcal tan vasto. Es dificultoso, como hemos dicho, establecer un modelo de manejo y gestión pero, no obstante, intentaremos definir las principales líneas comunes y sus divergencias.

En las grandes fincas, el ciclo del cerdo era el que más se aproximaba a un proceso de producción en cadena, con diversas fases y procesos de trabajo especializados y ensamblados, con especialización de cada uno de los trabajadores



Casilla

en un tipo de ganado y manejo, con una mayor diferenciación de espacios y una mayor inversión en infraestructuras específicas que la que pudiera darse en el manejo de ningún otro animal. En el extremo opuesto estaban las pequeñas fincas donde una persona estaba al tanto de todo el ganado, de diversas especies, además de ocuparse de otros menesteres. En ocasiones, la custodia de los cochinos se

encomendaba a un niño o adolescente, que podía ser uno de los hijos de los dueños o más frecuentemente un hijo de jornaleros que iniciaba así su ciclo laboral trabajando sólo por la comida y poco más. En las cabañas de algunas fincas muy pequeñas, el ganado a veces estaba mezclado, sin separación de verracos y cochinas o cerdos de distinta edad. En algunos casos, bien constatados en Pallares y Bodonal, es muy llamativa la imagen de puntas de cochinos de pequeñas fincas vagando por los campos, más allá de toda linde o pared, y buscando cualquier cosa que comer, porque en ese tiempo “*se les daba pelota*”, es decir, se les dejaba a su albedrío. Entre esos extremos se movía el mundo del cochino.

En una gran finca de dehesa tendríamos una cadena de cuidado del cerdo compuesta por los mayores, los porqueros y los *gorderos*. En primer lugar encontramos a los mayores de cochinas, los que mayor especialización tenían, y que requería de un conocimiento más pormenorizado ya que la cría era la fase más complicada del proceso de producción del cerdo, debido al alto número de crías por cochina y la gran dificultad de la lactancia de esta especie. Como vimos, este tipo de empleados no existía en la mayoría de grandes fincas de Fuentes de León, que no criaban.

Los mayores solían vivir en casillas junto a las cochineras, majadas o ahijaderos, que de todas estas formas se conocían a las instalaciones donde criaban las cochinas. Dependiendo de las fincas, su vivienda podía ser una choza de palancas, quizás de piedra y tapia hasta media altura y el resto de palos, de madera y monte. A veces también la choza la encontramos en muy pequeñas propiedades como vivienda de los dueños.

“...Según eran las trancas de grande, se tenía de anchura y altura. Trancas de castaño o de roble. El castaño era el mejor porque no podría, era el más bueno, dura cien años y no se pudre, o incluso de encina. Las chozas con trancas, luego el monte y luego escoba. De monte bien sea lo menúo de la encina, del castaño o del roble, que no lo pasa ni el aire cuando ya se aplasta. Se va poniendo la chasca una encima de otra, se hacen manojos y hasta que se llega arriba del to que se tapa, no iba amarrado, se queda parao allí. Luego se le ponía la escoba, arriba cruzás y se amarraban dos o tres cuerdas con dos o tres piedras porque entonces había poco alambre, si había era mejor. Las piedras aplastaban la copa toa que es por donde más cuidao hay que tener pa que no se moje, porque lo otro van escurriendo unas a otras y la copa hay que cerrar y no escurre tanto, o bien le ponían una lancha grande, o tierra allí. Pa subirse se hacían unos burriquetes de palo de las mismas encinas que llega al techo..

La choza siempre quieta, a muchas le hacían una pared con una altura de medio y un metro y allí se ponían las trancas. La bien hecha es a la que se le hacía una pared buena y se montaban allí las trancas. Las fincas chicas pa refugiarse de los días de agua y pa poderse quedar, como no tenían pa hacer una casa de materiales de otros, pos se hacían de eso y en esas chozas se vivía. Dentro una cama en un lao y en otro una candela que no podía levantar mucho, si no, salía ardiendo la choza, que no es la primera que se ha quemao y han tenío que salirse a la calle y dejar allí to lo que tenían dentro y quemarse. Cocina, la candela, se comía en la olla como los talaores cuando iban a talar

las encinas y ponían los garbanzos en el corte, en una candela grande ponían el puchero.”

P. J. y F. D., CI.

“En el campo había muchas chozas, incluso de escobas, con las trancas de encina. Otros de material [mampostería]. Se le decían bujardas, era de piedra y arriba de techo de tabla y de madera, redonda, como una casina chica con su chimenea que a veces eran tres piedras grandes que cuando la estaban haciendo la metían en la pared, tres lanchas, dos de pie y una arriba, o también encima un madero.”

B. N., CI.

No obstante, en los años cincuenta, como veremos, se habían construido majadas y casillas de mampostería y, caso de ser de tapia, lo eran completamente y cubiertas de maderos, tablas y tejas. En cualquier caso, las dimensiones de estas casillas eran minúsculas, de unos 15 ó 20 m² muchas de ellas y con una o, a lo sumo, dos dependencias donde vivían el porquero y su muchas veces larga y siempre menesterosa prole. De tener cierta edad, muchas veces siendo aun niños, alguno de sus hijos era el zagal, su auxiliar, y otros estaban como porqueros o zagales de otros o trabajando en la finca en cualquier tarea, fija o eventual. La mujer, además de atender la casa y los hijos, se ocupaba de las gallinas y, si era el caso, de algún otro animal que se tuviera. Durante el tiempo de la montanera, al igual que las mujeres e hijas de otros empleados, las de los mayoresales y porqueros eran las primeras que se buscaban para la cogida de la bellota de la finca, así como para las faenas de arranque de algunas leguminosas en la hoja de cultivo. Eso por lo que se refiere a trabajos pagados porque, por ejemplo, las mujeres podían ayudar a su maridos en algunas tareas, como barrer los corrales, echar agua o alguna comida a los lechones, etc.

Los porqueros se ajustaban con el amo por año, de San Miguel a San Miguel, como todos los empleados. Además del sueldo en metálico, la retribución de los porqueros tenía otros componentes. En algunos casos, no en todos ni mucho menos, el mayoral llevaba un porcentaje sobre los lechones que sacase. En otros, aunque no era excluyente de la fórmula anterior, tenía alguna cochina suya y se le dejaba criar un determinado número de cochinos, vendiendo los lechones que no iban para engorde. A esto era a lo que se llamaba escusa, al ganado que tenía el empleado y que la propiedad le dejaba alimentar en la finca. A veces podía tener un guarro que había de alimentar a su cargo, lo que, al menos en algún caso que hemos conocido, daba lugar a picaresca:

“Unas veces tenía una cochina y otras veces tenía dos. Otras veces engordaba un cochino o dos, uno lo echaba con los suyos [los del amo, y el otro pos iba por ahí y medio lo engordaba también, porque el sueldo era poco también. El otro guarro yo me las valía porque a lo mejor llegaba por la mañana, había veces que los chiquillos siempre estaban, porque yo tenía cinco chiquillos, “Papa, que ya viene...⁴² [el amo], digo “Tener cuidao, escurrar los guarros por ahí,

(42) En la entrevista aparece el nombre y apellidos del amo de la finca.