

**4. De la sociabilidad en la venta y en el consumo:
la plaza, la calle, las tiendas y el mercado de
abastos; tascas, tabernas y bares**

UN AVANCE DE LOS TEMAS Y DE LAS SITUACIONES

Ya que en la vida de la gente ir de compras representa un momento de intensa sociabilidad no sólo para las mujeres sino también para los hombres; ya que, al mismo tiempo, hasta hace quince o veinte años en los comercios como en los mercados las ventas se hacían a “estilo compadre” (ya veremos el significado de esta expresión), que muchos vendedores ofrecían de casa en casa sus mercancías y que de toda la vida un trago de aguardiente sellaba un trato en la tasca, no hay que sorprenderse del conjunto de temas que, confirmando en muchos aspectos las “necesidades” ya recordadas, forman este capítulo dedicado a la sociabilidad. Al mismo tiempo, el dejar de un lado los negocios de los mayoristas con sus piaras de cerdos, partidas de higos, de castañas... para tratar de los productos vegetales o cárnicos ofrecidos diaria o semanalmente en la plaza o en el mercado por los pequeños productores de subsistencias (hortelanos) o los pequeños comerciantes (pescaderos, carniceros...) permite insistir en la aparición de una nueva realidad que, poco a poco, contrasta con el antiguo y casi total autoabastecimiento del campo. Dentro de lo que cabe, la realidad mercantil en los años cincuenta — circulación de dinero y de productos— se vuelve de tipo urbano. Y eso porque siempre en los poblados la plaza ha sido un polo de atracción capaz de congregar a los que viven en el campo¹⁰⁶ como porque la reciente evolución de la economía y de las comunicaciones transforma en ciudades a los que hace apenas treinta años eran todavía pueblos.

De la misma forma que, en sólo cincuenta años, se pasó del burro al trailer, las antiguas plazas, tanto sus sitios como las formas de venta, han cambiado por

106. Nótese el polisémico significado de la palabra «plaza»: explanada, mercado, empleo, puesto...

completo.¹⁰⁷ Testimonios de oficios y prácticas ahora acabadas como los de los arrieros, aceiteros o alfareros itinerantes... y de una mentalidad que admitía el trueque, el pago a final de mes e incluso de temporada, mentalidad que periclita hoy, son, las que cuentan los informantes —sorprendiéndose a veces ellos mismos con una mezcla de nostalgia, poca, y de orgullo, mucho—, actividades que fueron frecuentemente productivas y comerciales al mismo tiempo; casos típicos los hortelanos y, en ocasiones, los pescaderos. Por tanto, en las páginas que siguen el lector encontrará, además de unas informaciones sobre las formas de venta, ambulante o en puesto fijo, en casa, en la plaza o en el mercado, aclaraciones relativas a los productos y a la transformación material y reglamentaro-administrativa del sitio de venta. Al intentar dibujar una evolución temporal del sitio de venta fijo, en nuestros escasos comentarios hemos elegido reservar la palabra “plaza” al sitio de venta más antiguo e informal mientras que la palabra “mercado”, “mercado de abastos”, refiere, en nuestra idea, al más reciente y organizado edificio municipal, cuya importancia económica y social está mermando.¹⁰⁸ Aparecerán también los distintos tipos de venta al pormenor y, raras veces recopiladas, las consideraciones de unos cargos municipales sobre la evolución del mercado y el status socio-económico de los vendedores y de los usuarios.

Por último, creemos oportuno señalar como, casi sin necesitar anotaciones inútiles e incluso indecentes, los epígrafes de las citas trazan por sí solos tanto la realidad socio-económica como su lenta evolución. Dos observaciones a este propósito. Una y otra vez el lector encontrará la expresión “no había”, sin que al informante le parezca necesario añadir el complemento directo, “dinero”. Es así como quedan absolutizadas las “necesidades” ya recordadas. Por otra parte, al decir un informante que su “suegro estaba *los dos o tres meses del año* vendiendo fruta en su casa”, además de indicar que la familia tenía algo de tierra, la frase también compendia —por supuesto está lejos de ser única— una condición compartida. Tratábase de una actividad *estacional* cuyos beneficios eran intermitentes y no repartidos regularmente a lo largo del año. ¿Y si, como en el caso de la cría del cerdo, hubiese pasado algo?. “La vida de antes”, según dicen, una y otra vez, los informantes. Gentes que por su edad pueden y saben comparar aunque le pregunten sus nietos: “Y, abuelo, ¿pa que se lo consentáis?”. Y le contesta el viejo: “Con las cosas que hemos pasao, ¡ya lo creo!”. (*Montemolín, jubilado, 4.6.97*)

107. Muchas veces la plaza donde se vende es propiamente la de la iglesia, delante o detrás de ella (Monesterio, Cabeza la Vaca...). Pero hay también casos (Segura de León o Fuente de Cantos...), en los que la plaza (o sea el mercado) está nitidamente separada de aquélla. Nótese cómo los informantes usan las palabras “mercado” y “plaza” casi como sinónimos perfectos (pero algunos han integrado la fórmula administrativa “mercado de abastos”).

108. Los casos de las plazas de Monesterio y de Fuente de Cantos son paradigmáticos: supermercados y congeladores tienen la última palabra. En este ámbito conviene recordar lo ya dicho en la «Introducción general» en cuanto a las distintas fechas en que se grabaron los materiales. En un primer momento y antes de que el proyecto se formalizara en el marco del Leader II, Maurizio Catani realizó en Monesterio y en Fuente de Cantos una serie de entrevistas sobre algunos puestos en el mercado que dos años después quedaron integradas en el estudio relativo al conjunto de la comarca. Además de los originarios de Monesterio los informantes son personas de Bienvenida, Bodonal, Cabeza la Vaca, Calera, Fuente de Cantos, Montemolín, Segura y Santa María.

EL MATRIMONIO TRABAJA CONJUNTAMENTE

Aunque se evite el asunto y se hable más de “ayuda” que de “trabajo”, hasta bien entrados los años 60 fue en muchos casos frecuente que la mujer trabajara al lado del marido.¹⁰⁹ El caso de los hortelanos es típico al respecto. Como en su caso hay (había) que producir y vender a la vez, el matrimonio trabajaba de forma complementaria tanto en los huertos como en la plaza de abastos. Caso muy similar el de los pescaderos, pero en las panaderías y demás comercios la situación no era realmente distinta y muchas son, todavía hoy, las actividades que obligan a la pareja a trabajar junta.

Considerando el caso de los hortelanos —sus productos son perecederos— aunque la “base” de la venta, por así decir, fuera el mercado del pueblo de residencia, cabe señalar que el hombre tenía que desplazarse con frecuencia a otros pueblos porque, cuando había mucha producción, había que salir con bestias para vender donde fuese. La hembra por tanto substituía al varón en la propia plaza o en el mercado del lugarejo. Como antes de la generalización de las camionetas estas andanzas con caballería exigían largo tiempo eran de más corto radio que las de hoy, por así decir mecanizadas. Al quedarse “ella” en el pueblo, la venta que le incumbía tenía tres fases. Por la mañana, estaba la mujer en la plaza, en el puesto fijo; pregonaba pues por las calles al cerrarse aquélla y, como sobrase algún producto, despachaba por la tarde en casa. Este esquema general tenía variantes, la leche no se vendía en la plaza ni tampoco, por ejemplo, la morcilla lustre y sus vendedores sólo pasaban por las calles.

109. Aunque las entrevistas realizadas permitirían dibujar muchos de sus aspectos, el tema del trabajo de la mujer no está directamente relacionado con el presente estudio. Tratarlo nos llevaría lejos porque remite a una paulatina modificación de las relaciones entre hombres y mujeres a través de su progresiva y contrastada autonomía. No obstante, para fijar las ideas, hay que señalar unas representaciones hasta hace poco comunes y compartidas en cuanto al papel, y por tanto al trabajo, femenino. Como una cuestión de principios hasta los años 80 se ha considerado que la mujer no salía a trabajar porque bastante ocupación tenía con cuidar del marido, de los hijos y de la casa. No obstante se admitía, aunque poco se confesaba, que si el varón no ganaba lo suficiente rompiera ella, por necesidad, esta regla social del recato, de la dignidad y del decoro buscando un jornal. Pero, aparte de aquéllas que trabajaban por necesidad absoluta —acordémonos de la Tía Matuta—, las mujeres sólo aparecían trabajando en momentos excepcionales como el de la recogida de aceitunas. Con estas representaciones, evitar demorarse en el tema del sueldo y señalar que actividades de recolección temporal como ésta sólo son una ayuda al marido permite mantener la idea de que esta actividad no es un “trabajo” y sí sólo un respaldo lógico, necesario, honroso e incuestionable. (En el Salento, Apulia, Italia del sur, que trabajaran las mozas de la casa bordando o tejiendo sin salir del hogar se consideró hasta bien entrados los años 60 como más honroso que trabajar en los huertos). Hoy las cosas han cambiado y las mozas se vuelven maestras, trabajan de secretarías en las oficinas o de tenderas... Son mujeres que ya poco tiempo pasan en la cocina y que admiten saber poco de ella, que entregan los críos al cuidado de las abuelas y quieren salir «de juerga» con el marido. Pero si esta evolución no deja de reflejar afanes individuales corrientes aunque todavía no universales, lo más importante, en España y en Tentudía (no en Italia del Sur), parece ser la aparición de asociaciones de mujeres que federan tales aspiraciones y cuidan de los intereses económicos de sus miembros sin limitarse a las actividades femeninas tradicionales. Caso significativo es el de las asociaciones de viudas pero también, en situación menos extremada pero no por ello menos significativa, la organización jurídica formal de grupos de mujeres que quieren vender sus productos artesano-caseros.

De toda forma, difícilmente un matrimonio de productores-comerciantes con un puesto fijo o una tiendecita podía prosperar a no ser que ambos cónyuges participaran de la venta y muchas veces de la producción.

Y luego, como otros, lo que hemos estado hablando, los tres hermanos esos, la mujé, por lo menos de uno de ellos [...], la conocí yo allí en la plaza de abastos vendiendo tomates y lechugas y pepinos y la historia esa. Y coles, coliflor, todo eso lo vendía la señora esa. Y luego lo vendía en su casa también. Ella porque tenía más, se dedicaba más a huerta, se dedicaba sólo y exclusivamente a huerta.

(Monesterio, comerciante, 95/9)

En este marco —producto perecedero y necesaria colaboración de la pareja— el caso de los pescaderos es ejemplar ya que era obligatorio que fuera la mujer la que vendiera en el puesto fijo pues el hombre se encargaba de la larga búsqueda del producto y también de la venta por las calles, al regresar, del pescado más barato: las sardinas. Salía él del pueblo todavía de noche para recoger las cajas de pescado después de cuatro o cinco horas de camino y tenía la perspectiva de hacer otras tantas al volver. Cuando hacía falta eran las propias mujeres las que soportaban este duro desplazamiento nocturno.

LOS ANTIGUOS SITIOS Y LUGARES DE LA VENTA ESTANTE: LA CASA Y EL MERCADO

Por supuesto durante largo tiempo la separación entre venta en la plaza y venta en casa no fue tan radical ya que según el tiempo y según se encontrasen los productos había que venderlos donde se pudiera. Sobre todo en el ámbito de la hortaliza y de la fruta, posiblemente la diferencia estribaba más en el origen y la frescura del producto —del propio pueblo o de otro distante apenas una o dos leguas— que en el lugar de venta, fuera éste plaza, calle o casa. De hecho, aunque condicionadas por el sitio de producción y el transporte, las prácticas de venta eran por así decirlo mixtas. Hasta bien entrados los años 60 pocas cámaras frigoríficas había y el sistema más común y casi único de refrescar no sólo el vino o las verduras sino también de proteger ampollas de penicilina u otros fármacos era bajarlos a la frescura del pozo. Pero vamos a otro tipo de lugares de venta.

TIENDECILLAS FAMILIARES

Al ocupar la planta baja de la vivienda o la habitación que da a la calle y recibiendo la luz de una puerta única y cuando mucho de un ventanuco, las tiendecillas —por supuesto sin escaparate— tapaban el acceso al interior de la vivienda y eran como invisibles de la calle. Una silla al lado de la puerta, con una lechuga encima, era señal suficiente, entendida por cualquiera, de que allí se vendían verduras.

[En toda la comarca] mucha gente tiene un cachito de huerta. Si tiene, por ejemplo, un cacho de campo que pueda regarlo con algo, siembra. No es que [haya] huertas muy grandes pero siembran su poquita de hortaliza para cada uno. Y la que tenía, eso lo siguen haciendo, la que tenía huerta grande pues la vendía. Vendía luego la hortaliza porque como antes no había tanto, tanta fruta y esas cosas, pues vendían la hortaliza luego a la gente. En las casas la gente iba a comprarla.

(Fuentes de León, anciana, 22. 10. 97)

[En tiempos de mi abuelo] tenía una huerta y en su casa una tiendecita, pequeña, con un cacho de mostrador. En fin, una tienda antigua, un comercio, que no eran como el de hoy, sino una habitación con un mostrador. Y, me imagino yo, que ellos no iba a la plaza en aquellos momentos, porque lo vendería en la tienda. Tenía una tienda de comestibles — aceitunas, aceite, tocino lo que fuera, no lo sé. Pero, no había nada envasado. Mataban algún guarro que otro y la chacina la vendían fresca y salada. Tenía ese pequeño comercio y una serie de productos. Unos eran propios y otros no. Pero casi todos eran propios, los productos de la huerta y los de la matanza. Yo me acuerdo, y se lo he oído contar, que tenían un comercio. Iría a la plaza también, y tenía huerta bastante grande que daba alubias o judías y friajones. Y el que tenía huerta, sí, comía friajones y tenía unos kilitos guardados para el año. Yo hablo ya de después. Es que ellos tenía huertas y vendería en la tienda. Pero luego ya pasó a vender en la plaza, algunos años. A la plaza a vender la fruta. Ya no eran los mismos tiempos que en los tiempos actuales, ya eran otros, más modernos.

(Monesterio, varón, 24. 2. 95/1 y 9. 9. 97/2)

Mi suegro estaba los dos o tres meses del año vendiendo fruta en su casa. Toas las noches, cuando venía a las siete, las ocho, bueno cuando ya oscurecía. El las vendía porque cuando es la fruta del pueblo se acaba más pronto que las de... porque el sabó que tiene no se puede comparar. El la traía a las siete o las siete y media y ya mucha gente estaba esperando. “Dame un kilo de peras, un kilo de tomates...”. Un kilo de no sé qué. Dos pepinos... Y con veinte duros se llevaba una cesta. No pagaba impuestos, entonces no se pagaba ni un duro, se hacía legal. Y la Guardia Civil iba a comprarla mismo y eso no se metía nadie. Esto no hace tanto tiempo, hará siete, ocho, diez años, doce, quince. Y todavía hay aquí gente y la pone en una silla en la puerta pa que la vea la gente al pasá. En invierno [mi suegro] vendía espinacas y no sé qué —se pone la espinaca todo el año al fin y al cabo, porque las espinacas...— y en verano vendía los tomates y las

lechugas. Lo que pasa que en invierno no había tomates. Ya se dedicaban la gente a comprar los tomates de lata. [...] Sin embargo mi suegro [...], él se dedicaba a su campo. Tenía sus cochino, tenía su historia, y sembraba un poquito “pa casa”, como decían ellos. Pero de ese poquito siempre sobraba y esas sobras eran la que vendía. Y como luego además de eso tenía árboles frutales como cereza, nueces, tenía las patatas, pimientos, cebollas, tomates, ajos, las peras, en fin hasta melón, sandía..., to eso de verano. Y luego los tomates se colgaban y sirven pa invierno también; eso existe todavía. Tomates amarillos, que es una clase distinta.

(Monesterio, comerciante, 95/9)

DE LOS PRODUCTOS ENLATADOS

Pero la diferencia con un puesto de productos frescos o semifrescos en la plaza es que, por rústica que sea, en una tienda —tiene nombre inesperado y poético, ¡ultramarinos!— se venden productos enlatados.

Aunque [las latas] se conocía y tal pero aquí [...] lo que se vendía mucho era el suelto. Se compraba la lata de tomate entero, lata de cinco kilos, y entonces venía la gente con el plato, dame un cuarto kilo de tomate. O sea que nunca se compraba ni cinco kilos ni dos kilos: “Dame un cuarto kilo de tomates”. Se cogía, se pesaba el plato y luego le echaba con un cucharoncito que se tenía y ¡pla, pla!. Y pesaba un cuarto y no sé cuanto. Tres pesetas. Y el pescao igual. En el mismo mostradó se tenía unas latas grandes de pescao en escabeche, en tomate. Un par de cajas siempre había, una de tomate y otra en escabeche y unas cajas grandes de sardina arenques que son esas sardina prensá en sal. Y entonces el tomate [en botes]... eso no se tenía, vamos, esto no se comía. Ahora la verdura aquí, normal, sí, se comía. Las judías, los friajones, eso sí se comía. No en lata ni mucho menos, sino al natural.

(Monesterio, comerciante, 95/9)

Adviértase, por otra parte, cómo estas casas-tiendas, por decirlo de alguna forma, evolucionaron a lo largo de los años 60 y 70 hacia el “comercio” que se conoce hoy, limpio, lustroso y llamativo pero todavía en muchos casos familiar y todavía no desligado de la vivienda. Por supuesto, su última modalidad, el supermercado que necesita capitales y créditos bancarios, es totalmente distinta porque remite casi siempre a la intervención de grupos especializados de nivel nacional e internacional que sólo tienen gerentes en sus numerosísimas sucursales. Si éste es el marco, vamos a examinar algunos detalles.

“EL MERCADO ESTABA EN PUERTA ABIERTA”

Allá por los años 20 o sea mucho antes de que, una vez acabada la Guerra Civil, se generalizaran en toda la comarca los administrativos y legales “mercados de abastos”, la venta se daba generalmente, y como en las lejanas épocas anteriores, en una plazoleta al lado de la iglesia o en un cercado céntrico.

Me acuerdo cuando yo tenía cinco, seis o siete años, treinta y ocho o cuarenta años de eso, cuando yo conocí la plaza. En puerta abierta, en esa calle, claro, el mercao. Como la plaza aquella era de piedra, ponían una manta. Hacía un círculo y, claro, como no había mesa, la fruta la ponían en el suelo. Y ponía la gente los tomate y los pepino en el suelo. Ponían una mantita, un capotillo o algo y encima ponían su muy pocas cosas. Estaba detrás de la iglesia. [...] Cinco o seis puesto era lo que había. Cinco o seis y no más que había delante, en la plaza, con buen sitio detrás. Pero no había un número de puestos determinado, el que llegaba, se colocaba en el suelo. Tendía un capote, una manta y allí ponían sus pepino, sus tomate. Entonces, no eran puestos [en el sentido actual de la palabra]. [...] Y lo del pescao, lo mismo. Eso allí, también, he visto yo vendé, en cajas así, el pescao, hace de eso cuarenta año. Ponían los borriquetes, unas mesa de madera y ponían encima las cajas de pescao. Y las cajas, venían caja hecha de madera, grande, y la ponían encima. Y eso era la vida aquella, de ante. Ante no había supermercao, ¡no había, hombre!. [...] Posiblemente estaba el mercado en la zona aquella [detrás de la iglesia] porque estaba la carnicería allí municipal. Porque, al amparo de la carnicería, en la plaza iban luego los hortelanos a acomodarse detrás de la iglesia, en una plazoletita...

(Monesterio, cargos municipales, 24. 2. 95/1)

Ahí comían la gente, a la sombra del árbol y allí en frente ponían tres o cuatro mesa de carne, y allí hacían. Esa era la carnicería. Ahí metían los bichos. Lo que eso dá pa trás, a una calle que hay ahí. Y las cabras las metían pa trá, y ahí las mataban. Veníamos los chiquillos a soplar, pa quitarle el pellejo, y había por lo menos cinco o seis [carniceros]. Y aquí estaba el tío [...], salía con la botella a echarle una propina a los carnicero. Un vaso de vino de estos que hay hoy, valía una perra gorda.¹¹⁰

(Monesterio, pequeño propietario jubilado, 27. 2. 95)

110. Dice María Moliner: «Moneda de cobre, en curso al estallar la última guerra civil española, que tenía un león en el reverso; valía diez céntimos de peseta». Una «perra chica» valía cinco céntimos.

Pero si en el recuerdo de los informantes la plaza y la “tiendecita” en casa son las dos formas de venta que de pronto se les presentan al espíritu con más evidencia, al final acaban por hablar también de una tercera forma, la venta ambulante, a lomo de bestias. Se vendía de esta manera prácticamente cualquier producto — desde la verdura o la leche hasta el pescado pasando por el aceite y las morcillas sin olvidar las vueltas que daban en ciertas ocasiones o fechas los alfareros y otros ambulantes. Pero, antes de presentar algunos ejemplos, hay que dibujar unas consideraciones generales sobre este tipo de venta itinerante o “corrida”¹¹¹ El hecho de andar, de forjar un itinerario de casa en casa o de pueblo en pueblo, es la constante básica. Pero claro está que un alfarero que vuelve un par de veces al año no es un proveedor de leche, o de pan, que visita a sus feligreses varias veces por semana o incluso todos los días y sin salir de un circuito local. Hay que situar estos dos extremos en el continuum de la “venta corrida” en relación con los otros dos tipos de venta que son todavía frecuentes mientras que el tercero, itinerante —entraban en él también los ciegos que cantaban y vendían sus coplas— se ha perdido por completo bajo sus formas tradicionales en la región. Hoy son camionetas, pero los artilugios no remiten al mismo referente —los productos muchas veces han variado—, ni al mismo estatus social.¹¹²

Aunque la manera de actuar de los vendedores se podría todavía considerar como única —aparecer por las calles pregonando su mercancía— se pueden reconocer tres categorías. En un extremo están, desarrollando una tarea socialmente reconocida, los buhoneros que pasan por el pueblo a intervalos regulares. La gente los espera tanto para surtirse de cántaros, de especias, de hilos, de agujas y alfileres... como para oírlos contar casos, acontecimientos (volvemos por tanto, con los matices necesarios, a las coplas de ciego y, aunque poco lo parezca, a la importancia, como trámites vivos, de los segadores, de los corcheros... cosa que los empleados de los supermercados aunque nacidos y criados en el lugar, ya no pueden ser porque están desligados de la producción).

Por otro lado, hoy pasan con relativa frecuencia camionetas con altavoces ensordecedores y sus conductores o los de los autobuses, continúan actuando *ad latere*, como hace treinta o cincuenta años, de “cosarios”; o sea llevando los encargos

111. Uma variante do fado português è o «fado corrido»...

112. Con un poco de sarcasmo se puede mencionar en nota que antes de la I Guerra Mundial (1914-18) en algunas regiones de Francia hubo unos carritos cuyo conductor y cuya carga, pequeña pero no insignificante, eran arrastrados por un par de perros de buen tamaño, *il faut de tout pour faire un monde* (alguna imagen de lo que decimos se puede ver en la documentación fotográfica del Museo de Artes y Tradiciones Populares de París). Hoy, aquí o allí, no son caballerías ni perros la fuerza motora que permite el traslado de las mercancías del comercio itinerante, pero sí las camionetas que traen pan, embutidos y *latas* (los productos verdaderamente útiles se vuelven básicos, el pantalón vaquero) a los pueblos semi-desiertos del campo donde se mantienen casi sólo los viejos. Nótese como, tanto en España como en Francia, los perros huskies de ojos azules, los de las novelas de Jack London ambientadas en el gran norte canadiense, de animales de transporte que eran se han vuelto perros de puro aparato o, cuando mucho, de carreras deportivo-televisivas.

que les piden los vecinos.¹¹³

En el otro extremo estaban, y en rarísimos casos todavía están, los que, sin salir del pueblo, elaboran productos como morcilla lustre, revoltillos que ofrecen por las casas o venden manojos de espárragos silvestres o ranas o zorzales... Sin duda se dedicaban a estas actividades hombres, mujeres y niños de las familias más pobres que tenían que arreglarse como podían y, en ocasiones, continúan haciéndolo. Pero, y aquí empalmamos con lo dicho más arriba, había una tercera categoría, la de los que continúan o prolongan su actividad de productor directo porque venden por las calles leche, hortalizas, aceite...

Sin duda en este último caso el éxito mas grato y el grado más alto en el oficio de ambulante fue el hacerse con "veceros"¹¹⁴ fieles. El triunfo está, o mejor estaba, en ceder el oficio al hijo, o al yerno. Hoy la situación laboral y las aspiraciones han cambiado y, para poner un solo ejemplo, ya se ve cómo, empujados por sus padres, los hijos de los tres hermanos que fueron y son hortelanos en "Los Cotos" de Monesterio se agarraron a los estudios y cogieron otro rumbo distinto al de sus padres.

"LA PLAZA ERA PARA LA GENTE QUE NO TENÍA TERRENO"

La plaza era diariamente. Por eso había tan poca gente, [porque era] para el comerciante, para la gente que no tenía terreno. El pequeño campesino tenía... Pero además tenía el ajo, la guardaban, la cebolla, la patata, que se conservaba en otro lado. Y comía patata cuando la había. [Si] no tenía probabilidad de hacerse, de sembrarlo, entonces iban y cogían lo poquito que había en la plaza. Había pocos compradores para eso, y por eso había tan poca gente. Ahora, localmente, no sé que gente compraban carne en aquellos tiempos, el pescao. [...] Compraba muy limitada la gente la carne entonces. No se podía comprar la carne, eso era un artículo de lujo. Era la carne de cabra más bién y el borrego tampoco se conocía. El borrego se ha conocido ahora, eso es tipo moderno, ahora, ¿no?. Pues yo te estoy hablando del año [...] del 48.

(Monesterio, cargos municipales, 24. 2. 95/1)

113. «Llegó uno, trabajaba en el Alfonso VIII de Plasencia, que venía a visitar sus padres durante un fin de semana. Sin que yo conociese esta posibilidad y por tanto sin haber pensado en pedir nada a nadie, me traía él la picadura que me gustaba y que el único estanco de aquellas montañas no tenía ni tendría nunca. Era una cortesía de su padre, vivía yo en su casa, que se lo había dicho al teléfono. A los pocos días, faltándome un carrete de fotos, lo encargué.»

114. Dice, con ironía, María Moliner: «Parroquiano de una tienda». De hecho, apunta Eva Arenales, allá por la zona de Burgos o de Aranda *vecero* es también aquél que, al entrar en una tienda, pregunta por el último vecero.

DE CARNICEROS Y PELLEJOS

Antes de matar las reses, los carniceros dejaban el ganado a los piareros pagándoles lo que fuera pertinente o lo guardaban en unos cachitos de campo. Por ejemplo, en Monesterio, en el lado del Robledillo o del cerro La Fuente, había unos cercados cuyo uso podía cambiar según el tiempo y las circunstancias.

El tío Justo Plancha era el que tenía allí la carnicería [detrás de la iglesia]. Vendía carne, sí. Mataba una cabra, mataba un chivo que había mucho entonces y ponía a la venta la carne. Aquí se vendió carne también frente a la barbería, en la Sociedad... [...]

(Monesterio, cargo municipal, 24. 2. 95/1)

Una vez sacrificados los animales —nunca eran muchos—, había que quitarles la piel.

“Soplar al chivo”, eso lo hacía mis cuñados. Se iban a soplar. Le hacían una abertura en la pata ¿no?. Le acababan de matar y le hacía así. Y ahí ponía a los chiquillos y, claro, iba despegándose la piel de los cabritos, solamente, sí. Para arrancarle la piel entera soplaban. Estaba todo el día soplando y estaba [su madre] : “Joven, que te vas a quedar seco [de] tanto soplar al chivo”. Y luego le daban a cambio, no se, le daban un algo para hacer el queso, el cuajo eso que le llamaban, cuando era pequeñito.

(Monesterio, cargo municipal, 24. 2. 95/1)

Había una mujer en el matadero, —porque entonces los [borregos] se le levanta la pata y en la parte interna se le soplaban para poder desollar bien—, bueno, pues aquella cogía el cuchillo como ese de grande, se lo ponía, la mujé, en la boca y, si viera soplando y metiéndole el puño pa desollá, ¡jo!. Aquello era...

(Monesterio, veterinario jubilado, 1. 3. 95/7)

DE LOS PESCADEROS

Antes de que llegara la época en que los camiones empezaron a abastecer de pescado a los pueblos, los pescaderos tenían que ir con el burro hasta la estación del ferrocarril. En el trayecto Sevilla-Mérida, la línea férrea de Bienvenida-Usagre permitía el abastecimiento de la zona oriental de la comarca mientras que la de Fregenal de la Sierra, en la línea de tren Huelva-Zafra, surtía la parte occidental. Así, por ejemplo, desde Monesterio se acercaban a por pescado, sardinas preferentemente, a Bienvenida mientras que desde Segura iban a Fregenal. El paso de los burros a las camionetas y de éstas a los camiones frigoríficos ha cambiado

totalmente la vieja red de distribución no sólo del pescado sino también la de otras muchas producciones (piénsese, por ejemplo, en esos vagones de tren llenos de borregos que antaño marchaban hacia Mérida o Barcelona).

El pescadero ya sabía que el pescao lo podían vender, más o menos, todos los días. Y lo vendían. Y luego lo volvía a vender [el sobrante al día siguiente] y así estaban. No dormían la noche esa, salían a las dos de la madrugada. ¿Como iban a dormir si salía de aquí a las dos, pero lloviendo y to?. Hace veinte años había uno que iba a la Puebla [del Maestro] a vender. A las cinco de la mañana salía de aquí, llegaba a las ocho y a vender. Como ante no había coche... Y aunque hubiera coche, si iba a emplear en llevar a la Puebla una caja de sardina o dos, no se empleaba, porque no quedaba pa él. Por eso no iba camiones. Ahí mismo en la Calera estaban hasta hace poco vendiendo alguno y iba uno a llevar todos los días una caja o dos de sardina, lo que menos valía.

(Monesterio, cargos municipales, 24. 2. 95/3)

Venía [...] un camión mayormente de Cádiz y le dejaba al que era encargado de distribuirlo entre los de aquí, que solía sé siempre un pescaero. Pue si yo quería dos cajas de sardinas y una de boquerones, pasaba el camión y de acuerdo con la petición... En los años 30, 40 (...) sería peor, tardaría más, pero ¿que pasaba?. Hubo una época que iban a la estación de ferrocarril a recogerlo, [yendo después] a Usagre, a Bienvenida.... Mayormente el pescao se vendía aquí por un señor que se llamaba Manuel Laína, que era los padres de los Laína. Esos lo vendían por las calles.

(Monesterio, tertulia, 28. 2. 95/6)

DE LOS AGENTES DE ARBITRIOS MUNICIPALES

Yo creo que sí, había unos arbitrios aquí que se encargaba. Pero muy poco, quince céntimos al día o cincuenta céntimos al día. Tenía una licencia, una cosa. El hijo del [...], que era tito de [...], que era el que cobraba los arbitrio, ahí en la plaza. Esa gente estaba puesto por los ayuntamiento entonces y cobraban, poca cosa. [...] Agente de arbitrio, te dije "conserje" de la plaza, pero era agente de arbitrio municipal. Otro agente arbitrio también, el de matanza. Había uno que se dedicaba a ver las matanza domiciliaria, a ver si el guarro bien y tal, si era uno el que mataba o dos: "¡A ver!, ¿cuantos guarros has matao?". "Pues mira, dos". Estaban allí en canal. Llegaba el tío, con su uniforme, con su gorra de plato, todo iba preparao [...]

(Monesterio, cargo municipal, 24. 2. 95/1)

DEL FIELATO

Fielato era el que iba a comprobar las medidas del grano. Tu comprabas grano y, "que venga a fielato". Eso es, una cuartilla [que sea] una cuartilla. Centro expedidor oficial, otro empleado. Ese estaba por el ayuntamiento. Es medidor, una persona que hay allí a la que el público recurre y le dice: "Péseme usted esto, que me parece que me han robao", se lo pesa y el tío de fielato sale y se va en busca del otro y le pone la denuncia. La multa al peso.

(Monesterio, cargo municipal, 24. 2. 95/1)

LA VENTA AMBULANTE

VENÍAN CON LOS BURROS

Tanto el desplazarse de vez en cuando a otros pueblos para vender allí un producto sobrante como el oficio habitual de vendedor ambulante suponían ambos el uso de una caballería con sus aperos.

Canastas, angarillas, cestas y serones

Eran unas canastas que se las colocaban a las bestias, eran serones también. El serón era de esparto y ahí traían las cestas metidas en la angarilla, que van cogidas con un palo. Era de mimbre y olivo, de unas bareta de olivo, digamos que el hueso de la angarilla era de madera... Las colocan encima del burro, a cuatro. Encajan muy bien en el cuerpo del burro. Entonces en cada angarilla había dos, era dos departamentos. Una que caía a un lado y otro que caía a el otro. Uno los llenaban, venían ligao, venían pepino, el tomate que eran compatible... Y luego en el otro traían unas frutas, por ejemplo unas pera. Porque había mucha fruta entonces.

(Monesterio, cargos municipales, 24. 2. 95/1)

Llevaba unos canastos, unos cestos hechos de vara de olivo o de mimbre, pero eso era igual que unas aguaeras, que eso iba enlazaos. Iban hechos los cuatro juntos y se los ponía a la burra y [...]

(IIº, Segura de León, Manuel Rubio, 30. 7. 98)

De los recoveros

Los que venían antes recogiendo los huevos se les llamaba recoveros. Iban por las calles o por los comercios. Los recoveros iban por las calles comprando o vendiendo gallinas, huevos y eso. [...] Aquí venía gente forastera con unas jangarillas, con un caballo y compraban gallinas y eso. No sé de donde vendrían.

(IIº, Fuente de Cantos, Antonio Arteaga y señora, 19. 2. 99,)

De los buhoneros, hortelanos y pescaderos

Los de la pimienta y esas cosas, comino, la matalauva, y esas cosas, venían con una alforjas puestas y vendían por las calles, incluso te daban una medida que traían pequeñita, tanto, lo que fuera. Los he visto yo por los pueblos, pero que en la plaza no han vendido desde luego. Pero los aceiteros sí venían a vender con el burro, los que vendían aceite por la calle. Aquí venían los de la Calera. Alfareros sí. No, no se ponían nunca [en la plaza]. Lo vendían por la calle con un burro y unas angariyas. No se paraban ahí, no se situaban, no, [sólo] ponían el burro un rato. Bueno, ellos no descargaban, pero el burro sí que lo ponían allí como puesto, ellos, un rato. Bueno eso sí. A lo mejó un poquito se estaban en la plaza y llegaban las mujeres, compraban y se iba a otro punto. El burro lo ataban allí. No se paraban a colocar los [cacharros]. Ponían el burro, lo colocaban en un canasto grande.

(Monesterio, carnicero, 26. 2. 95)

Y yo salía a las dos de la noche pa vender en Cumbres en el verano pa hacer plaza, luego en el invierno, no. Salíamos de madrugá y llegábamos allí al venir el día. Y por ahí, por esos caminos, que teníamos que pasar las riveras, compañero, ¡no teníamos que pasar na!. Toa las noches andando, te cogía un tormenta, eso era criminal, ¡a ver!. Pero eso es lo que había, y tenías que ir a sacar tú jornal. [...] Y en el invierno vendíamos por las calles, pregonando lo que llevabas, berros, lechugas, escarolas, culantro, perejil, rábanos, tomates de cuelga que lo

llevábamos también a vender. Y en verano la fruta, los pepinos... por San Francisco [4 de octubre] ya teníamos otra vez lechugas, porque teníamos que tenerla, y pimientos, ajos, cebollas, melones, sandías...

(IIº, Segura de León, Manuel Rubio, 30. 7. 98)

Cuando era más pequeña, recuerdo que venían de Segura aquí [Fuentes de León] con unos burros, sí. Señá Feliciana, vendía azúcar, harina y cosas de esas. Señá Feliciana, de Segura. Yo recuerdo a esa señora que venía a vender azúcar y harina, yo no me acuerdo si traía más cosas pero sí, fideos y arroz y esas cosas... En una canasta venía vendiéndolo. Vendría con burros porque entonces muchos coches no había. Yo me acuerdo que venía a mi casa y mi madre, por ejemplo, le compraba mucho. Yo nací en el 55, pues eso podría ser en el 60. A lo mejor antes pero, por ejemplo, hasta el 60, 65 y p'allá sí, hombre, porque pa yo recordarla a la señora... Por lo menos diez años, yo creo que sí. [...] Y después había otra que vendía hortalizas y cosas de esas. Venían con los burros del Linarejo. Linarejo es la finca de donde venían de Segura. Sí, eso me acuerdo yo que han venido muchísimo. Y después también venían de Segura otros señores que venían con sardinas, que ese de las sardinas venía con un burro, señor Jumito. De Segura venían esas tres personas que yo recuerde. Yo no sé si serían algunas más o no, pero venían vendiendo esas cosas, las verduras en el tiempo de las verduras, el de las sardinas, siempre. Llegaba aquí bien temprano, a lo mejor a las ocho de la mañana ya estaba aquí señó Jumito con las sardinas, que era lo que vendía normalmente. Alguna vez traía otro pescao más, pero normalmente las sardinas, las cajitas de sardinas en el burro [...] Y luego [a Fuentes de León] venía otro señor de Fregenal vendiendo pescado, pero eso más tarde, El Rubio le decían. Ese venía ya con un coche y luego repartía el pescado con un carrillo y a ese le decía El Rubio, que no sé cómo se llamaría el hombre. [Pero] ese me parece cuando ya dejó tío Jumito, fue cuando empezó el otro. El hombre venía todos los días, temprano. A mí no es que me gustara mucho el pescado pero he comido sardinas también. No sé, me imagino que vendería porque..., o si no, ¿para que iba a venir?. Como en otros sitios, a lo mejor, no había donde poderlas comprar, pues era el hombre el que las traía. Date cuenta porque ¿cómo iba a venir el hombre de Segura en invierno, con el frío, el hielo?. Horrible. [...] Yo, eso, cuando era pequeña eso es lo que recuerdo. Y después ya cuando más mayor, cuando con veinte años [1975], empezaron a venir los camiones con frutas y esas cosas. Pero eso ya mucho más tarde. Yo, desde luego, desde pequeña lo que recuerdo era esos tres.

(Fuentes de León, ama de casa, 22. 10. 97)

Yo he estado vendiendo melones por to los pueblos estos. Segura de León lo conozco bien y a Bodonal también lo conozco, Fregenal también lo conozco. Sí, no se me olvidará en la vida, que me tiró una vez un camión de melones en Fregenal. Yo juntaba los melones y luego pagaba el porte.

(Bienvenida, pareja, 15. 10. 97)

Había gente de aquí también, los hortelanos de los Cotos, [pero] muy poco, Eusebio... Los hortelanos de los Cotos, de la zona esa de ahí. El caso es que los de aquí iban a vender a Cala. Quizá sería porque le pagaban má o aquello escaseaba o allí no había tanta huerta ¿no?. Y entonce ellos se iban a vender a Cala más que nada, y al Real de la Jara también. Iban mucho por ahí, por la carretera de Santa María.

[En Monesterio] fundamentalmente la gente que venía aquí a vender era de Montemolín, los de huerta. Los que traían la fruta, eran de Montemolín, la mayoría, ¿no?.

(Monesterio, cargo municipal, 24. 2. 95/1)

La calabaza la vendían mucho los hortelanos de Montemolín, lo vendía mucho pa las matanzas. Se compraba por arrobas, porque entonce era todo arroba. ¡Jol!, la calabaza pesa muchísimo y como se hace tan grande...

(Monesterio, tertulia, 28. 2. 95/6)

“Y hoy como la venta ambulante está prohibida”

Y hoy como la venta ambulante está prohibida, en el mercado llegan ellos y venden lo que traen. Antes en una furgoneta pue traían pescao, frutas, iban por las calles. Pero de vender por la vía pública está ahora totalmente prohibido. Los ambulantes de frutas y hortalizas, [paran hoy en el mercado de abastos, en] las mesas especialmente [porque no tienen puesto fijo]. Rufino va mucho los sábados, pue se ocupa con frutas, o bien queso. Esos son los ambulantes que antes vendían por la calle y ahora está centralizados allí. Hace unos tres años o cuatro que venden por ahí, o más. Es que la policía [municipal] ha castigao más, en ese aspecto, porque se lo han encomendao siempre de que esos productos... Eso sí sería una cosa de que posiblemente haya venido alguna orden.

(Monesterio, tertulia, 28. 2. 95/6)

Hortelano yo tenía mi padre, de siempre. Y sembraba friajones, tomates y de to. Ahí había de to. Se vendía lo que se podía. Claro que he ido a vender a la plaza esa que está ahí. Mi mujer estaba ahí vendiendo, y a la Calera y a Cabeza la Vaca. Cuando yo iba a Cabeza la Vaca y vendía allí pues no salía ella a vender... pero lo más facil es que cuando no se vendía en Cabeza de Vaca, se vendía aquí. [...] Yo con unas bestias he ido por las calles. Todo lo que llevaba pues se vendía en la calle, y de aquí va uno, yo he ido muchas veces, a Almaden de la Plata. Primero está Real que está de aquí tres leguas ahí o más, hay tres horas de camino buena, y luego, a Almaden hay una legua o más de una legua. Yo iba a vender a Andalucía, si, cuando había muchas ventas, y a Santa Olalla. [...] A Santa Olalla ibamos algunas veces cuando se podía vender y algunas veces se le ganaba dinero y otras veces se estropeaba. Porque si iba de muchos sitios, pues ya se jodió la venta. Y como el que se vendía siempre iba de todos sitios, porque ahí a Santa Olalla iba hasta de Montemolín, que hay dos legua de aquí a Montemolín y venían de Montemolín aquí y de aquí a Santa Olalla. Cuando había cantidad de productos, se cargaba la forja [alforja] la noche esa, se cargaba el burro, y a andar hasta que llegaba al sitio. Y después, por ejemplo, por esos pueblos con la burra de cabresto vendiendo aquí, allí, hasta las doce vendiendo y después pa casa y aquella noche pues no te acostabas nunca. La vida de antes. [...] Doce o trece años que no voy a la plaza ya. Yo me jubilé hace tiempo ya, el año no me acuerdo, pero hace tiempo ya. Se vendía, pero como se sembraba siempre, ahora, muy buenos pimientos, hasta el día antes de nochebuena le hemos vendio pimientos aquí a uno que vendía por las calle. En este pueblo, lo mismo que hay, había antes. Solamente que hoy va usted a la plaza y no hay naide, se ha quedao la plaza... Pero, ¡vaya usted al comercio!. En todo los comercio hay tomates, hay pimiento, pepino, ¡de to!. Y llega los nuevos comercio y se lo llevan ya a donde están esos grandes y se lo llevan y aquí pues en la plaza no hay.

(Monesterio, pequeño propietario jubilado, 27. 2. 95)

Antes había mucho huerto pero ahora vienen de fuera. Ahora con esto de las furgonetas, los camiones, los supermercados, que hay unos pocos de supermercados aquí ya. Hoy traen verduras a la plaza de abastos, traen verduras y de to. Unos vienen de Los Santos, otros vienen de la Fuente, de muchos pueblos. Vienen con los camiones, vienen con las furgonetas. Antes vendían las verduras por las calles con una bestia... Ese que va ahí con un camión, ese lleva verduras, ese es de Fuente de Cantos, trae espinacas, tomates, trae lechugas, cebollas, culantro... lo vende por las calles. De la Calera también viene otro, viene los lunes y los viernes, me parece. Cada uno viene un día, se turnan.

(Bienvenida, jubilado, 15. 10. 97)

DEL PASAR CALLE POR CALLE O CASA POR CASA

Necesaria por ser perecederos muchos de los productos, la venta a domicilio tenía dos vertientes. Al pasar por las calles, el pregoneo podía estimular a cualquiera, rico o pobre, a decidirse a la compra.

Lo que quedaba [de lo ofrecido en la plaza], el resto que quedaba que se llamaba "resto" —ya quedaba diez, ocho kilos— pué [madre] lo metía to en la banasta. Como estaba lejos la casa ande vivíamos, por las casas antes de llegá lo vendía to. Más barato, más caro, como fuera, pero lo vendía to. To lo vendía.

(Monesterio, hortelanos ancianos, 1. 3. 95/8)

Pero era también un hábito el dirigirse a sabiendas a las casas pudientes ofreciéndoles directamente los productos más apreciados y de mejor coste. Dice una informante de Santa María: "Primero, venían la gente casa por casa vendiendo perdices, muchos conejos..."¹¹⁵ Aparece entonces el asunto de los veceros.

Tener veceros

Yo vendía todo junto. Repartía por las casas, repartía la hortalizas con la leche y iba repartiendo la venta y la leche. Eso y el queso. Que hacíamos queso y lo iba dejando por las calles. Algunas veces —cuando iba vendiendo— daba voces. Coño, iba diciendo: "¡Los tomates, los pepinos, los pimientos!" y eso.... [...] Empecé a traer la leche en botellas. Dejaba la que traía y me daban la otra para el otro día. Traía las botellas en unos cajones que hay, y los traía en la burra. Entregaba una botella, dejaba la llena y me daban la vacía. Y al otro día lo mismo. [...] La cosa estaba más barata. La leche la vendía a siete pesetas, empezamos a venderla a siete pesetas y luego subió a ocho, y hasta quince pesetas que fue la última que vendí. "Veceros" son los clientes que tenía. Empezaba por aquí [principio del pueblo] y en casi todas las casas tenía algún cliente. Lo que le iba haciendo falta a la gente así me iban comprando, eso era según. Me hice de veceros y llegué a vender ochenta litros [de leche] por la noche y por la mañana. Le di las veceras al yerno cuando ya me retiré y empecé a cobrar.

(Montemolín, José Galván, 7. 11. 97)

115. El hecho de que se llevaran directamente a casa tanto los productos banales como los de mejor calidad dibuja otra posible vertiente, importante pero poco o nada documentada en nuestro material, la del decoro que expresa un estatus social. En los años veinte en la Mayena, suroeste de Francia, nunca pisó la plaza la sobrina de la mejor modista de un pueblo que sólo tenía dos. Materialmente no hacía falta que la moza fuera de compras y, socialmente, no era admisible que se ofreciera ella a los piropos. Cf. Catani, M., Mazé, S., 1982, *Tante Suzanne, une histoire de vie sociale*, Librairie des Méridiens-Klincksieck, Paris, Coll. «Sociologies au quotidien», p. 474.

CUESTIONES DE HIGIENE Y DE CALIDAD

Cuando el etnógrafo se entrevistaba con un carnicero cruzó inopinadamente el mercado de abastos un antiguo veterinario que, después de haberle preguntado con mucha autoridad quién era y qué hacía allí, ofreció importantes informaciones.

“Sin lavarlo ni hacerle nada”

[En Monesterio] detrás de la iglesia, cuando no había plaza de abasto, pue las mercancías, como era plaza, las mercancías se ponían en el suelo. Y cuando se traía la mercancía en los serones de esparto pue entonces eso lo usaba el propietario del huerto para el estiércol, llevarlo al olivo. Y sin lavarlo ni hacerle nada lo llenaba de lechuga y con la manta sudada de la caballería la ponía en el suelo y se ponían las lechugas. Y el veterinario iba y la tenía que reconocer si estaban buenas... y estaban sudadas y estaban llenas de estiércol.

(Monesterio, veterinario jubilado, 1. 3. 95)

“Había personas que le echaban agua a la leche”

Aquí se vendía la leche por cántaros, en la calle. También había

personas que le echaban agua a la leche. Y había un tío muy maldito aquí que era el tío [...] que lo fusilaron también. Ese era el medidor de la leche, el fielato. Bueno, ese cogió un cántaro de leche y hacer así y tragárselo todo, todo. ¡Cualquiera lo invitaba a algo al fielato!. Tenía un aparato, no sé que coño hacía, y le medía la cantidad de agua que llevaba. Aquel día pues se habría pasado la mano, lo que fuera, y cogió el tío y le vació la leche, en mitad de la calle, la leche corriendo por allí, ¡la leche!. Me acuerdo yo perfectamente, tendría yo, pues, doce o trece años tendría yo cuando hizo esa operación el tío. [...] Eso estaba muy vigilao, la leche por la calle, las cosas sanitarias. En la leche había el peligro de la fiebre malta. Leche de cabra. La de vaca, casi no se conocía aquí, ni se conocía carne de vaca. Cabra, mucha piara de cabra. Cualquiera tenía cuarenta cabra por la orilla del pueblo, en la sierra. En el monte había mucho monte, mucha finca aquí.

(Monesterio, cargo municipal, 24. 2. 95/1)

Del hambre y de la higiene

Sí, se ponían multas por causa de la higiene. Aquí en esta misma plaza, que esta plaza se inauguró en el año 57, pue..., bueno, estoy mintiendo, no ha sido aquí, ha sido allí. Aquí al lado había unos desagües de agua sucia, donde está la explanada esa que se llama Puerta del Sol, el hostel ese. Pue eso venía las aguas sucias de todas las calles y había un puente ahí, en la carretera había un puente, pasaban las aguas. Se han decomisado cajas de sardina en descomposición, en malas condiciones, se le ha echado Zotal, un desinfectante, pero para que tuvieran mal sabor y la han tirado ahí. Y han venido, se las han comido. Esos era en los años del hambre. España en el 36 estuvo en guerra, terminó el 39, pue el 40, 41, 42, 43, eran los años que no había, porque estábamos aislados del resto de Europa. España estaba sola y ni entraba ni salía, aquí no se producía ná y, ya digo, el pescado ese se tiraba ahí. Y venía y se lo llevaban a sus casas, ahí en el puente Triana. Y después eso se lo llevaban al pozo la mina. Eso sí, después. [...] Antes se iba un padre que no tenía para comer y robaba un cochino. Lo enterraba, ahí enterrao en la tierra. Y luego lo desenterraba y se lo comía. Es que era así. Robar cochinos, robar gallinas, sartarse a los corrales, robar gallinas pa comé. Sí, eso hay cosas que hoy se le dicen a la nueva generación y no se lo cree que se haya podido pasar aquello. Yo le digo a Vd. una cosa. En el tiempo del hambre nosotros éramos tres hermanos, una sardina pa dos, una naranja pa los tres o cuatro y pan de bellota. En una lata de sardina, grande, de cinco kilos, se hacía el pan en la candela. ¡Ya está!

(Monesterio, veterinario jubilado, 1. 3. 95)

EL TRUEQUE Y LAS VENTAS AL “ESTILO COMPADRE”

No sólo los viejos sino las personas de mediana edad se acuerdan de los préstamos o las ventas al fiado, y también de fórmulas comerciales más antiguas como el “cambio” o sea el trueque que no supone el uso de metálico. Por su manejabilidad y relativamente largo aguante

en los comercios también se pagaba la *dita* [o sea la deuda] con huevos. Compras sin dinero y lo pagabas con huevos entonces, hoy ya no. Los que tuvieran mucho los vendían, igual que ahora, ahora también se venden.

(IIº, Fuente de Cantos, pareja, 19. 2. 99)

En lugar de parecerse al trueque legítimo según lo presentan las primeras páginas de los manuales de economía —a tal cantidad de bacalao, pongamos, corresponde tal número de huevos—, en Monesterio esta forma de hacer se llamaba “cambio”. Posiblemente será porque en lugar de permutar de forma directa, vendedor y comprador acordaban ambos un precio expresado por el equivalente monetario universal, la peseta (o el real, veinticinco céntimos). En efecto en Segura de León la “dita” era pagar con dinero poco a poco lo que se compraba, a lo mejor ropa y no

comestibles. Pasaban por casa los acreedores para ir cobrando.¹¹⁶

Incluso la leche, el queso que se hacía en las casas también se cambiaba. O sea yo me llevo no sé el azúcar y el bacalao y tu te traías los huevos también de casa, las gallinas de tu casa. “Toma los seis huevos y un queso ¿cuánto vale?”, “Pue, tanto”, “¡Ea! pue te debo dos duros”, “Me debes dos duros”. Y se cambiaba una cosa con la otra. Eso ya no se puede hacer porque tiene que estar... Había muchas fórmulas, incluso la leche, mucha gente o bien de su prima, cuñá o no sé qué historias: “¡Cago en la má! que en mi calle no se vende la leche”. “Bueno, pue traémela aquí”. Y se traía una cántara de cinco ó diez litros de leche y allí mismo en la tienda te vendían la leche, sin reconocer y sin... Estamos hablando de [los años que van del 50 al 60].

[Hoy hay] gentes que están en el desempleo, o que se mete en más de lo que pueden. Que compran, a lo mejó, que arreglan una casa pa viví y piensan que se van a gastar un millón de pesetas y ahora tienen que amueblala toa y se gastan dos. Y a mí me cogen cuatro sillas, al otro la mesa, al otro le cogen no sé qué y así lo amueblan y lo van pagando cuando pueden. Como tampoco se firma ná, se hace estilo compadre, pue cuando se va acordando dice “toma mil pesetas de las sillas aquellas” y por eso estos negocios así no funcionan. Sin embargo en las grandes superficies que te hacen falta veinte duros tienes que dejá las pastillas de chocolate.

(Monesterio, comerciante, 95/9)

“Lo apunto en una libreta”

Lo apunto en una libreta. Las cosas más pequeñitas se apuntan en una libreta normal y las cosas que merecen un poco más la pena... Las cosas de diario se apuntan en una libreta normal que son de pequeñas cantidades, de 500, 900. Aquí por ejemplo en esta dice 1.900, 1.000... Aquí sólo, habrá por való de 200 ó 300.000 pesetas. En esto. Y luego ya las que son un poquito de más envergadura se hace una factura, pero ná, sin firmá y sin nada. Aquí no se firma ni se hace ná. Lo que pasa es que normalmente se le hace a gente que sepa que te paga. Pero de todas formas siempre hay alguno que no paga, ¡claro!, que se olvidan de pagá. Pero vamos, de eso tengo un montón, no es una sola. Esto es ya más antiguo. Mi hijo cada vez que ve ésto se le ponen los pelos de

116. Todavía hoy, en el Bajo Salento (Apulia, Italia) muchas veces el ajuar, cuya preparación empieza al tener la niña cuatro o cinco años, la madre lo va paulatinamente comprando y pagando de la misma forma. Catani, M., 1999, «Ouverture su l'Europe: Lucia, Luisa et Lina, les tisserandes salentines», in *Passeurs de linge: trousseaux et familles*, Ed. RMN, Dossier ATP 5, p. 21-32. En Zafra también recurren a la dita al comprar mobiliario.

punta. Y es la única forma si quieres vendé algo, sino no puedes vendé. Yo tengo un montón de libretas de éstas. Esta por ejemplo del 92 y eran 56.000 pesetas y queda todavía 7.000 pesetas. Esta por ejemplo, 12.000 pesetas. Sin intereses. Lo único que se le hace es que se le marca un poco más. Tiene un poquiyo interés porque se le marca un poco más caro. Algunos. Otras no porque te dicen "te lo voy a pagá mañana, o pasao, la semana que viene o a final del mes que viene" y luego ya no es así. [Otra] del 92, 65.000 pesetas. Y ha entregao diez y cinco, 15.000 pesetas. De esta, 50.000. Las hay de más años todavía. Del 89. O sea que, por eso, esto no puede ser.¹¹⁷

Antes se hacía estilo compadre: cogía una muchacha chiquitita y aprendía a cosé y tal, y se le pagaba un sueldo. De ahí a tené que pagá una seguridad social, meterle... Eso tampoco era rentable, pa pequeñas cantidades, ¡claro!

(Monesterio, comerciante, 95/9)

117. Hablando «en plata»: durante la primera fase del proyecto «Memoria de Tentudía» nunca buscamos informaciones sobre la usura o sea sobre una forma, frecuente, de acumulación primitiva del capital. El tema es de importancia pero, aunque pertinente para nuestro asunto, en *Comer en Tentudía*, no nos pareció materialmente posible tratarlo ni tampoco oportuno (M.C.). Cf. Catani, M, 1999, *Las Hurdes como imagen de una sociedad local en transformación (Hambre, mendicidad, usura en la «Tierra sin pan» filmada por Buñuel en 1933 y, finalmente, gastronomía)*. Revista de Estudios Extremeños, Badajoz, tomo IV, nº II, 1999, pp. 605-631.

LA ÉPOCA DE LOS MERCADOS DE ABASTOS

Al acabar la Guerra Civil desaparecieron paulatinamente las plazas y aparecieron los mercados de abastos que conllevaron sensibles mejoras administrativas, sanitarias y técnicas.

Rufino estaba en la alcaldía de Monesterio cuando se hizo este mercado de abastos, y Tadeo [cuando] el campo de futbol. Puede que fuera la Corporación, un proyecto que viniera, de modernizar el mercado de abastos [la plaza]. En aquella época era como ésta, también pues se hacía un plan de mínimo. Y decía, "pues hay que hacer mercado de abastos nuevo, que no hay ninguno", ¿no?. Yo creo que el de Fuente de Cantos era de esta época también.

(Monesterio, cargos municipales, 24. 2. 95/1)

Aquí en Fuente de Cantos ya había plaza en los 50. Pagabas al ayuntamiento por el puesto. Casi siempre te ponías en el mismo lao. Algunos lo tenían arrendao fijo, otros no, otros pagaban el día que venías y el que no venías no pagabas. Nosotros, cuando llegaba este tiempo que se hacía más venta, pues arrendabas un mes, dos o tres meses, pa estar más tranquilo no te lo quitaran.

(IIº, Fuente de Cantos, varón, 6. 8. 98)

En invierno hacíamos plaza en Cumbres, na más que en Cumbres. Ya había plaza de abastos. Yo me casé en el 54 y he ido recién casao y antes también, de soltero.

(IIº, Segura de León, varón, 30. 7. 98)

[En Monesterio] se hizo en un trozo de plaza allí también, detrás de la iglesia... [Más tarde] cuando se recogió eso debajo, en el recinto, se llenó la plaza. Había mucha gente, más frutero, había más fruta, había ya... charcuteros. La gente, ya empezaba a comprar más... circulaba más dinero. Un poquito, pero, vamos en el cincuenta y siete, cincuenta y ocho, pues, ya empezaba a moverse algo más. Claro, los tiempos más malos habían pasao, ¿no?, aunque todavía no había llegao la emigración, pero ya seguiría algo. Estamos hablando del cincuenta y ocho. Llega ya la instalación esa, cubre una necesidad, agrupa a toda la gente, permite que haya cierta concurrencia de la venta, ¿no? [...]

El paso de la carretera... Ya empieza el coche a pasar, empieza un poquito el camión, poquito, pero bueno, empieza. Empieza ya a parar la gente, a comprar, procurar cosa. No tenía techo el mercado de abastos, no tenía techo; tampoco tenía cámara. Y había debajo un matadero, ya se mataba el chivo allí. Se ponía en medio de la plaza los fruteros, los hortelanos. Incluso en la puerta se ponían algunos cuando no cabía, y ya empezó a haber mesa, en fin, ya oficialmente. Frigorífico y techo y suelo se puso en el año 84 y había un cuarto donde se metía la sardina. Se llevaba la sardina ya por camión. Ya no hay burro, ni tren.

(Monesterio, cargos municipales, 24. 2. 95/1)

De puestos y mesas

El hortelano seguía viniendo de Montemolín. Los puestos eran para otra cosa, los puestos eran para pescao y carne fundamentalmente, ya de cerdo, ya de cabra, ¿eh?. Y hubo una época en que se llenaba todo. Y luego después, las mesas eran para los fruteros, los hortelanos. Pagaban a los arbitrios que venían a cobrarle esa gente, que [antes] no venía [y que] no pagaba nada, porque no tenían puesto fijo. El que tenía puesto fijo tenía que pagar una renta que le ponían todos los meses, lo que fuera, pero los forastero venían todos a una mesa, los hortelanos de Montemolín, los de aquí... En fin, todo los hortelanos. [...]

La gente compraba más que ahora en el mercao. No existía

supermercaos. Eran pequeños comercio y entonces pues iban más gente allí y iban en invierno que se hacía muy temprano, a las ocho y pico, que ya está el mercao abierto. Era prácticamente de noche, a las ocho y diez, la gente pasaba un frío allí tremendo y claro requería aquello que se modernizara. Eso era una competencia, una reserva, que tiene puesta la ley a los Ayuntamiento, lo de “lonja y mercado”. Es una competencia que tiene puesta ahí en favor del Ayuntamiento y es una obligación del Ayuntamiento de tener eso: abastos, matadero, ferias, mercados y defensa de usuarios y consumidores. Si tienen esa competencia, tienen que asumir y la tienes que llevar a cabo con las exigencias de otras normativas cual es la normativa sanitaria del consumo de la carne, el control... Pues eso impone cierta reforma de un edificio

(Monesterio, cargos municipales, 24. 2. 95/1)

Evolución del consumo y del mercado

[Pero hoy] el productor no va ahí, no necesita un sitio que tenga que ir a vender el producto directamente. Eso tiene otros canales ya de distribución, ¿no?. Porque, esa señora —que, además, es toda una industrial, no una hortelana— no produce. La lechuga la compra, tiene una frutería. El pescadero tiene una pescadería en su casa moderna, autorizada. Entonces, ya no existe la necesidad de la concurrencia de ello, porque en cualquier calle hay tres o cuatro tiendas abastecías. Hay concurrencia de otra manera. Antes lo único que existía para abastecer el mercao era pues un lugar donde recogieran a todo el personal, hoy no. Hoy están los supermercados, los pequeñas tiendas, los otros y tal. El pescao que era lo más complicaio, pues ya lo hay aquí. Las tiendas se multiplicaron en los últimos veinte años, y las grandes tiendas se han multiplicado en los últimos diez años. [...]

Sí, pero hay una cosa también fundamental, y es que hace quince años [1980] por ejemplo, la gente en casa tampoco tenía frigorífico. Tenía que hacer prácticamente la compra diaria, tenía que ir por el pescao, por la carne fresca, por la hortaliza porque no la podía guardar en casa. Hoy, por ejemplo, compra carne congelada, la mete en el frigorífico. El pescao viene congelado... Las plazas en estos momentos han dejado de tener razón de ser, porque esos mismos productos los encuentra en el supermercados y los guardas en tu casa y los consume a los tres meses. [...]

“¿Como va a estar él y yo no?”

Es curioso, por ejemplo, de que los que están hoy [en el mercado

de abastos], que están vendiendo hace treinta o cuarenta años — por hablar de los que estaban—, no tenían tiendas en sus casas, era allí. En su casa mataban el chivo o en su casa también tenía la caja de sardina [sobrantes] porque se la tenía que traer del mercao, o el hortelano se tenía que traer a su casa el cesto lleno de fruta que no había podido vender ¿eh?. Pero no tenía una tienda en su casa. Hoy, todos ellos tienen tiendas en su casa. Lo que pasa [es] que van allí porque, bueno, vender [en el mercado] es la costumbre. Pues, también, de alguna manera es, “¿como va a estar él y yo no?”.

(Monesterio, cargo municipal, 24. 2. 95/1)

Esta última cita no es contradictoria con el párrafo de páginas atrás titulado “Tiendecillas familiares”. El informante sabe muy bien que quienes desde “hace treinta o cuarenta años” venden en el mercado de abastos vendían también en su casa pero quiere subrayar el hecho de que “no tenían tienda” como se la entiende hoy, o sea un comercio separado de la casa, con su espacio propio, paso autónomo, escaparate y luces. De hecho, de las tres formas de venta que existían hace treinta o cuarenta años se ha pasado a dos: el comercio, lustroso como ya se ha dicho y, de forma residual y como afectiva, el puesto fijo en el mercado de abastos. La venta ambulante ha desaparecido (en el ámbito de la alimentación) y dentro de nada, o incluso desde ya, los únicos que andarán, al supermercado, serán los propios feligreses, en coche.

CONCLUSIÓN: LA VENTA Y EL CONSUMO, UNA COMPLEMENTARIEDAD DE ESPACIOS Y PRODUCTOS

Hoy, como apuntan los testimonios, ya no tiene un padre que robar un cochino y enterrarlo “ahí en la tierra — y luego lo desenterraba y se lo comía”; hoy la mejora de la higiene pública es evidente; y el cambio que va desde colocar en el suelo “la manta sudada de la caballería, y se ponían las lechugas” hasta la edificación, acondicionamiento y reformas de los mercados de abastos, se ha vuelto el metro con que apreciar no sólo la desaparición del hambre, sino, éso es lo esencial, la capacidad para dotarse de una calidad de vida distinta. A lo largo de cincuenta años, mucho han cambiado las plazas de Tentudía, y de España.

“SE CARGABA EL BURRO, Y A ANDAR HASTA QUE LLEGABA AL SITIO”

En aquella economía de autoabastecimiento, marcada por las producciones según los ritmos estacionales, por los productos “del tiempo”, los vaivenes de los comerciantes —hortelanos, pescaderos, buhoneros...— trazaban una geografía casi completa de la comarca y de sus alrededores. Lejos de ceñirse a su entorno inmediato, los productores-comerciantes aparejaban la bestia y, además de recorrer los pueblos más cercanos, salían incluso de la comarca. Si es verdad que la producción y el autoabastecimiento comarcales han mermado, es también verdad que hasta los años 70 las relaciones comerciales dentro y fuera de la comarca estuvieron a la orden del día. Es fácil darse cuenta de ello si reunimos,

(compactándolas y por tanto rehaciendo su montaje y la puntuación como ya se explicó en la "Introducción"), una muestra de las citas de que disponemos sobre el tema.

La gente que venía a Monesterio a vender, los de huerta, los que traían la fruta, eran de Montemolín, la mayoría. La calabaza la vendían mucho. En la plaza había gente de Monesterio también, los hortelanos de los Cotos. El caso es que los de aquí iban a vender a Cala. Quizá sería porque le pagaban má o aquello escaseaba o allí no había tanta huerta ¿no?. Y al Real de la Jara también. Iban mucho por ahí, por la carretera de Santa María.

Hortelano yo tenía mi padre, de siempre. Y sembraba friajones, tomates y de to. Se vendía en la plaza de Monesterio lo que se podía. Mi mujer estaba ahí vendiendo, y [yo] a la Calera y a Cabeza la Vaca... Yo con unas bestias he ido por las calles. Todo lo que llevaba pues se vendía en la calle, y he ido muchas veces a Almaden de la Plata. Primero está Real que está de aquí tres leguas ahí o más, hay tres horas de camino buena, y luego a Almaden, hay una legua o más de una legua. Yo iba a vender a Andalucía, sí, cuando había muchas ventas, y a Santa Olalla. Y algunas veces se le ganaba dinero y otras veces se estropeaba. Porque si iba de muchos sitios, pues, ya se jodió la venta. Y como el que se vendía siempre iba de todos sitios, porque a Santa Olalla iba hasta de Montemolín, que hay dos legua de aquí a Montemolín y venían de Montemolín aquí y de aquí a Santa Olalla.

Yo no he vendido na más que aquí. Ahora que había aquí gente que estaban en huertas que iban a vender más arriba en ese mismo Bodión, que hay unas cuantas de huertas..., [es también verdad]. Pues de ahí salían y iban a vender a La Calera, a Monesterio también, esa gente, sí, con bestias. Tenían que salir de madrugá. Aquí también había mucha gente de Calzadilla, con burros a vender la venta en la plaza.¹¹⁸

A Fuentes de León venía el tío Jumito de Segura vendiendo pescado. Después vino un señor de Fregenal. Ese venía ya con un coche y luego repartía el pescado con un carrillo. El hombre venía todos los días, temprano. Venían de Segura a Fuentes de León con unos burros señá Feliciano. Vendía azúcar, harina y cosas de esas, sí, fideos y arroz y esas cosas... Podría ser en el 60. Y después había otra que vendía hortalizas y cosas de esas. Y después ya cuando más mayor, cuando con veinte años [1975], empezaron a venir los camiones con frutas y esas cosas. Pero eso ya mucho más tarde.

Entonces se sembraba to porque entonces vivíamos de eso. Yo he ido a vender a Cumbres Mayores, a Hinojales, a Cañaverál, a Cabeza la Vaca, a Bodonal, a Fregenal con la burra. A Fuentes

118. La cita viene de IIº, Fuente de Cantos, A.A., 6. 8. 98.

también. Pa la parte de Fuente de Cantos, no; a Calera, no. Lo que más he andao por ahí es Cabeza la Vaca, Arroyo, eran los pueblos estos. Cabeza la Vaca, Arroyo Molinos, Fuentes, Cumbres Mayores, Fregenal y Bodonal. Y el pueblo este, aquí vendíamos to los días. Donde más iba era a Cumbres. A los otros era más por temporadas, sobre todo en el invierno y la primavera, lechugas y eso, luego frutas y lo de verano también lo había en esos sitios y se vendía menos.¹¹⁹

En Bienvenida antes había mucho huerto pero ahora vienen de fuera con esto de las furgonetas, los camiones, los supermercados. Hoy traen verduras a la plaza de abastos, y de to. Unos vienen de Los Santos, otros vienen de Fuente de Cantos, con las furgonetas. De la Calera también viene otro, viene los lunes y los viernes, me parece. Cada uno viene un día, se turnan.

Yo, que soy de Bienvenida, he estado vendiendo melones por to los pueblos estos. Segura de León lo conozco bien y a Bodonal también lo conozco, Fregenal también lo conozco. Sí, no se me olvidará en la vida, que me tiró una vez un camión de melones en Fregenal. Yo juntaba los melones y luego pagaba el porte.

Aquí en Pallares ha habido siempre mucha afición por la acelga, aquí se comen muchas, fritas y de pencas, en Montemolín también se come mucha. Entonces se vendía por manojos aquí en Pallares. Aquí a Pallares para la Semana Santa. La traíamos a casa a lo mejor un carro de pencas y se vendían en casa. Mi madre estaba la huerta y venía... ¡dos días antes del Jueves Santo!¹²⁰

O sea, estas citas mencionan los once pueblos de la comarca. Fuera de ella, se mencionan Almaden, Cala, Fregenal, El Real de la Jara, Santa Olalla, Puebla del Maestre, Calzadilla, Los Santos de Maimona, Hinojales, Cumbres Mayores, Arroyomolinos de León y Cañaveral. Ahora bien, si tenemos en cuenta otros productos, en particular modo los manufacturados, la lista aumenta, completándose con los demás pueblos limítrofes de la comarca tanto de la Campiña Sur extremeña como de la sierra de Huelva y de la sierra norte de Sevilla; sin olvidar a la importantísima feria de ganado de Zafra.

De hecho, existió y sigue existiendo —en función de las producciones y carencias de los productos— una complementariedad estacional entre las dos subzonas de la comarca. Entre los pueblos había un comercio de carbón, picón, granos, paja, cerdos y chacinas, melones, vino, castañas... .

119. La cita viene de II^o, Segura de León, M. R., 30. 7. 98

120. La cita viene de II^o, Pallares, G. M., 23. 7. 98

DEL CARBÓN Y DE LOS ARRIEROS

El carbón de la dehesa se vendía en la campiña. El colectivo que en esta comarca, como en tantas otras, se encargaba del transporte de este como de otros productos era el de los arrieros, conocedores de caminos y veredas, cañadas, coladas... El oficio estaba relativamente extendido entre los aldeanos con poco o nada de tierras pero que disponían de una o varias bestias de carga. Algunos eran sólo transportistas, otros se dedicaban también a la compra-venta. Pesado en arrobas y cargado en sus animales mediante seras de esparto,¹²¹ los arrieros de Fuente de Cantos o Bienvenida solían comprar carbón en Fuentes de León, Segura, Bodonal o Cabeza la Vaca, zonas de dehesas, y lo llevaban hacia la campiña, Bienvenida por ejemplo. Más allá del suministro a la zona desarbolada de la comarca, el carbón también alimentaba a fábricas, mataderos o trenes.

El carbón no te lo dejaban parar. Estaban deseando de que saliera para llevárselo para la estación de Fregenal. Todos los días las recuas de burros cargados para el tren porque entonces andaba el tren con carbón de encina. También yo iba a Fuente de Cantos, que yo lo he llevado muchas veces, ese era para las gentes porque allí no hay encinao y gastaban para la candela y los anafes. Carbón y picón, todo el que llevaras. Ibas por la calle y dabas dos tres voces y unas te compraban una sera, otras una carga. Entonces valía todo muy barato porque la arroba de carbón valía 5 o 6 pesetas y si ibas con las bestias por las calles las mismas gentes tenían las romanas.

(IIº, Bodonal, varón, 7.9.98)

DE LA COMPLEMENTARIEDAD DE LAS DOS ZONAS

Antes de la Guerra civil, además de las comarcas colindantes, arrieros y productores recorrían la campiña y la sierra —las dos zonas en que se divide la comarca de Tentudía— ya que la primera abastecía de trigo y paja a la segunda que, a su vez, ofrecía sobre todo cerdos. He aquí unos ejemplos de la circulación de los productos.

Los algarrobos y los chícharos se vendía mayormente pa la sierra, pa Monesterio, Cala y hasta Aracena se vendía. 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 ostia.

Los habichuelos se lo llevaban pa endulzaeros pa Monesterio, Calera y toa esa parte, Santa Olalla. Los endulzaban pa el ganao.

121. Redondeadas, las había de cuatro o seis arrobas, las seras de esparto se sujetaban a las bestias con una sogá.

Aquí [en Montemolín] no 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.

Los chochos no volvían pa'tras. De allí venían cargaos de bellotas, que en mi casa se consumió... no bellota, de eso que tiene la corcha, lo de los alcornos. Trajo mi padres muchas veces de Santa Olalla pa los cochinos porque valía muy pocas perras entonces. Y llevaban p'allá y p'acá. Traían de aquello, de alcornos, más baratas que las otras y había mucha cantidad de bellotas.

(IIº, Montemolín, jubilado, 9.9.98)

Guarros aquí [en Bienvenida] entonces no; las mulas y los burros y ya está. Y alguno que tenía una vaca o dos pa leche pa vender. Guarros cada uno su matanza, en aquellas fecha el que podía engordar un cacho guarro lo engordaba en casa y ya está, y el que no... A Fuentes y a Segura fui yo con mi padre muchas veces a comprar guarros pa matar la matanza en casa. Te traías un guarro, en un carro íbamos y te traías tres o cuatro guarros pa tres o cuatro que íbamos.

(IIº, Bienvenida, jubilado, 15.8.98)

DEL COMERCIO DE UVAS Y VINO

La uva o el vino eran productos que si bien se consumían sobre todo en el propio pueblo al ser la producción pequeña, también salían de sus límites cuando la cantidad lo permitía.

[En Pallares] el vino era todo para el pueblo porque las cantidades eran pequeñas. Eso te digo, que no había bastante, ni mucho menos. Traíamos casi todo el vino que se ha consumido aquí de Fuente de Cantos. De Usagre nosotros lo empezamos a traer cuando dejamos de pisar [en 1936]

(IIº, Pallares, varón, 16.7.98)

De Fuente de Cantos traían vino de la Bodega de Ramírez, y no sé si había alguna más. Los arrieros de la parte de allí traían vino y se llevaban carbón. El Nino y la Nina eran de Bienvenida. Esos era lo únicos que recuerdo. Más a delante vino un matrimonio que le llamaban "El Colazero" y esos eran de Fuente de Cantos. Esos traían vino, la mitad se lo bebía él por el camino. Ese se vino a vivir

a Santa María y puso una tasquilla, que después compró Luis “el Sabas”, y ese estuvo pasando por aquí años.

(IIº, Pallares, jubilado, 23.7.98)

Normalmente existían muchísimas pitarras, la bodeguita de las mil arrobas [de uvas], que daban quinientas arrobas de vino, la bodeguita ya de las tres mil arrobas... Existía muchas pitarras; entre ellos, mi padre la tenía. Hacían su propio vino, se pisaba con hombres, existía la prensa bien a base de jaula de madera o incluso con cintas de esparto. Ese vino se vendía a las tabernas, a los bares y incluso venían de Cabeza la Vaca, de Calera, de Segura, de Fuentes, de Bodonal venían a Bienvenida con burros y se lo llevaban en garrafas, el vino ya hecho. Y la uva también venían. Aquí se han llevao las uvas a la Puebla de Sancho Pérez, a Medina, a Calera de León. Ese mercao se movía sobre amistades, yo tengo amistad en Calera, me llamaba: “Oye, mira, necesito mil arrobas de uva”, y venía. Unas veces las llevaban de aquí con los mismo carros y otras veces venía del tipo camión pequeñito y cosas de esas. Antes de los camiones se lo llevaban en carros o bien se llevaban el vino de aquí. El vino venían ellos, venían pues como venían los carboneros, por ejemplo, venían con una arrea de burros y se llevaban el vino p'allá. También se llevaban los garbanzos, se llevaban cebá. Traían carbón, traían castañas, y se traían cochinos de montanera de allí a aquí. Todo eso se manejaba en la misma época, principios del otoño. El vino empezaba en primavera a llevárselo pero el movimiento de cochinos, de castañas, de cereales, de carbón, incluso aceite, que aquí había dos molinos de aceite, entonces en esos años venían los arrieros. Normalmente venía el de la bodega en el sistema de llevarse la uva o llevarse el vino, pagarlo y relacionarse pero luego venían los arrieros que eran los que transportaban por la vereas. Y salían vereas que iban a todos los pueblos de la Baja Extremadura. Yo creo que se cortaba por Salvaleón. Ya la zona de Salvaleón, Endrín y to eso tiraban a otro sector, a la parte de Villafranca, Almendralejo. A nosotros nos cogía a partir de Bodonal, subiendo ya para arriba pa la parte de Sevilla. Nuestros productos eran más comercializaos pa la sierra que para la zona de Barros, tanto uva como cereales, como paja... Toas esas cosas iban más distribuidas para la zona de sierra que para la zona de Barros.

Hombre, hoy ya es otro sistema, ya vienen los camiones, de hecho es que ya tenemos de Cabeza la Vaca un bodeguero que compraba la uva aquí y se la llevaba p'allá y ya lo tenemos que ha hecho una bodega el año pasao aquí en Bienvenida. Un bodeguero de Cabeza la Vaca ha hecho su propia bodega aquí para evitarse el transporte de las uvas. Es un sistema muy distinto, si ellos producían carbón, cochinos de montanera y castaña, en estos pueblos se comercializaba y si nosotros producíamos vino,

cereales, paja y cosas de esas, la comercializábamos en el mismo sitio. Eran unas relaciones... yo diría que entonces las amistades, que yo me gustaría que hoy se conservaran, por lo menos se tomara ya la medida de eso, eran distintas. Un amigo o un cliente más que na se trataba como amigo que como cliente, era más considerao que hoy, era otra costumbre. Venían una vez al año y en una vez al año se recordaban o se confirmaban que eran amigos de verdad, con la visita simplemente de una vez al año. Eran relaciones más personales, más entrañables. Mandabas recuerdos si venía otro, casi diría que era una parte familiar. Ya muchas familias de hoy les gustaría tener la unificación o la unidad que tenían entonces esos amigos de pueblos a pueblos

(IIº, Bienvenida, varón, 3.9.98)

Dentro de una complementariedad comarcal general existían, no obstante, polos de relación comercial en las partes oeste y este del territorio. Para el abastecimiento de pescado, la parte occidental estaba ligada a Fregenal, o sea a su estación de ferrocarril, y la parte oriental a Bienvenida. Para el caso de las verduras ocurría lo mismo: son claras las conexiones entre Cumbres, Fuentes de León y Segura por una parte, y las de Montemolín y Monesterio por otra.

DEL "RODEO" DE FUENTES DE LEÓN

Como ejemplo representativo está el rodeo de Fuentes de León, un mercado fundamentalmente de cerdos, aunque también había bestias.¹²² No era el mercado de las grandes fincas en el que se vendían los guarros de montanera sino el de pequeños propietarios que acudían desde el suroeste de la comarca y del norte de Huelva para comprar y vender y reorganizar así su cabaña.

El "rodeo" era una cosa que venían de todos estos pueblos de alrededor, de Segura, de Cabeza la Vaca, de Arroyo, de Cañaverál, de Hinojales, de Cumbres, eso era precioso. Venía uno con un guarrito atao de una pata, otro venía con tres, otro venía con un burro que no podía con él, otro venía con una yegua, otro venía con una mula. Era una feria de to el ganao. Hombre, lo que no había eran vacas y cabras, pero lo demás de to. Ovejas mu pocas, pero más cochinos y bestias. Era la feria, y venían muchos. Por ejemplo de Segura mismo, un hombre con un guarro atao de una pata con una cuerda, con una sogá. Cuando ya eran las dos ya iba la gente desapareciendo de ahí. Si había cuatro o cinco aquí en el pueblo de estos [chalanés], ¿comprende?, si el cochino

122. Dice María Moliner: «Rodeo. Reunión del ganado mayor para recontarlo, reconocerlo, venderlo, etc.»

valía dos mil pesetas se lo sacaban por mil quinientas porque el pobre o bien que ya lo debía o bien que decía que puñeta voy a ir otra vez a Arroyo con este guarro también y lo dejaba. En las bestias igual. ¡El otro que cambiaba, el otro que vendía!. Había dos kioscos, como dos cantinas, cuando el tío se bebía ya a lo mejor tres o cuatro copitas de vino, se ponía más alegre ya, iba a cambiar el burro, a vender el guarro, ¿comprende?. Y de Calera veíamos venir con cochinos a los hombros con cuarenta o cincuenta kilos, un tal Marcial, le echaban un costal de cebá, y llegaba a usted y se los vendía. A pesarlos. Y venían las mujeres con la cuba y la escoba y se llevaban la ceba pa las gallinas. Eso era muy bonito. Y eso lo quitaron por la peste esta del cochino. [...] El rodeo tiene ya que hacer treinta años o más que fracasó.

[Había guarros] de todas las clases, chicos por ejemplo al destete de dos meses, venían cochinos con cuatro arrobas, venían cochinos con siete y ocho arrobas, venían de todas clases. Hombre, la fecha, ¡ahora mismo de que ya va a entrar To Santos!. Esta misma fecha que tenemos, que queda pa To Santos, en septiembre y octubre, casi dos meses... Esta época de ahora, porque usted le hacían falta diez cochinos, a mí me hacían falta veinte, al otro le hacían falta treinta, y venían el de los chalanés. "Chalanés" le decían al que compraba vacas, eso le decían los chalanés. ¿Tú no te acuerdas de estos que venían comprando bestias, mulas con una bata larga echa un nudo aquí a la bragueta?. Era como una chambrá, una tela fina y un nudo echao aquí alante o dos. Los "chalanés" que le decían, un corredor pues, eso es un chalán. Esos eran corredores y propietarios pa venderlos aquí.

(IIº, Fuentes de León, jubilado, 5.9.98)

DEL ESTRAPERLO

En la época de la posguerra la acostumbrada complementariedad entre las dos zonas de la comarca se mantuvo y en cierto sentido se reforzó debido a las trabas que la administración ponía a la circulación y comercio de los productos. Encubriéndose muchas veces con el transporte de los productos no intervenidos, paja o melones, muchos se dedicaron al estraperlo del trigo.

Allí no había garbanzos apenas, ¡ah!, no había trigo, la cebá estaba... Si aquí valía cinco duros, allí valía treinta, y ese era el negocio ese. Y p'acá te traías... —aquello es to mucha chacina y mucho de to— y p'acá te traías el cacho avío de chacina. Lo vendías aquí dos o tres duros más caros, pa aviarte y ya está. Otra cosa no era, no era un negocio pa ponerte rico ni mucho menos, pa comer y ya está. Donde más iba era Fuentes, la que conocía más. Salíamos, un poné, por la madrugá y no llegábamos allí. Dormíamos antes de entrar y aluego a la otra mañana temprano

entrábamos. Nos quedábamos fuera.

(IIº, Fuente de Cantos, varón 3. 8. 98)

Aquí [Montemolín] se sembraba trigo, cebá, algarrobo, berza, chícharros, habas, garbanzos. Se sembraba según las tierras. En este lao de aquí se sembraba mucho trigo porque la tierra es mejor, pa el lao este de Fuente de Cantos. La que va pa Monesterio también cría bien [pero] los chochos, los algarrobos se sembraba en tierras más inferiores. De Monesterio venían los arrieros con dos burros y se llevaban cuatro costales de lo que fuera, de cebá o de trigo; pero que no eran grandes cantidades ni mucho menos, a lo mejor estaban viniendo diez o quince días. Sería pa las tahonas o se lo llevaban luego pa la provincia de Huelva, pa Aracena y pa tos esos pueblos. Yo también he ido a llevar, cuando el estraperio. Yo iba a Santa Olalla a llevar trigo, el algarrobo no... mayormente trigo. Como no había pa comer, nosotros estábamos mal pero ellos estaban peores, aquí llegó a valer una fanega de trigo 1000 pesetas. 1000 pesetas en el año 50 era como más de mil duros ahora, más. P'acá traía chacina, que allí hay mucha

(IIº, Montemolín, anciano jubilado, 2. 9. 98)

Venían gente de ahí de la parte esa de la sierra [...] Había menos grano allí que aquí [en Bienvenida]. Allí mayormente encinas y pa ovejas, pa toros, pa vacas y es lo que hay pa'hí. A una finca de Segura de León de p'allá, íbamos nosotros de verano a llevarle a un señor paja. Llevábamos la paja en los carros con una red, pero la paja era libre, se podía vender, pero el grano no, el grano tenía que... Muchas veces ibas con un carro de melones a cualquier pueblo de esos y llevabas cuatro o seis sacos debajo, y lo vendías y sacabas pa el viaje de aquel que te había llevao los melones. El que llevaba los melones que arrendaba a lo mejor un carro sin el amo del carro, a lo mejor metía tres o cuatro sacos abajo pa que... y luego se llenaba de melones y con lo que te quedaba aquello casi que pagabas el carro, el carrero no quería que le echaras na porque iba muy expuesto si lo cogían, lo multaban encima a él. Cuantas veces te tropezabas por ahí con las parejas y tenía que echar alreó, de aquí que ibas a Fuentes andando, atravesando, a Segura, a Hinojales, a Cazalla, a to los sitios esos. Salías por la tarde y ibas a trochas muchas hasta que... Nosotros íbamos cuatro o cinco juntos, siempre. En Segura, en Hinojales y eso ahí abajaban los mochileros, abajaban de la sierra, y se llevaban 25 o 30 kilos al hombro por la sierra. Abajaban allí a la posá. Llevábamos el grano a una posá y allí abajaban los mochileros y ellos transportaban, ellos, por allí... En Segura en cuanto que se entra en la primera aquella había una posá, de la

fuelle p'allá. A Fuentes de León y a Galaroza, toa la noche andando, y a Santa Olalla. A Monesterio íbamos una noche lo menos veinte cargueros con veinte burros y de Monesterio p'acá, a la izquierda, hay unos barrancos muy grandes y estaban esperándonos pa pesar con un candil, una farola de esas, el grano de noche, que lo llevábamos ya encargao. Tú cobrabas ya y te venías. Llegaba alguien y decía "llevarme tantas cargas" o cuando estaban allí mismo, dice: "pues tal día me traéis tantas cargas, aquí a tal sitio" y nos juntábamos unos pocos y los llevabas.

(IIº, *Bienvenida, jubilado, 15. 8. 98*)

DE HERREROS Y CARPINTEROS

De toda la vida, y también en la época difícil que acabamos de dibujar, los carros formaron parte, con las caballerías, de la vida rural. Por tanto, capaces de producirlos con los demás aperos, carpinterías y herrerías se encontraban "en casi todos los pueblos". No obstante

donde más carros se hacían era en Llerena, había un taller de carros. Esa familia era la que tenía el taller ahí en los Arrabales [...]. Allí tenían un taller de carros estupendo, por cierto que yo iba de chiquino, mi tío vivía, y se hacían los carros allí y eso. Y en Fuente de Cantos también los hacían. Mayormente los carros se hacían en donde se usaban, en toda la campiña que era donde se usaban mayormente los carros, porque en casi todas los pueblos de la campiña había un taller de carros.

(IIº, *Sta. María, varón, 12.9.98*)

Aquí en este pueblo, [Fuente de Cantos] venían de por aquí por los carros. Aquí había un gremio muy bueno de herreros y de carpinteros. Se hacían mucho porque había unos pocos de talleres de carpinteros. Por to los pueblos estos lo vendían. Cuando repartieron eso de Montijo, lo del Plan Badajoz, que se fueron de aquí, ¡buuff!, pues, ¡no hicieron carros de esos chicos aquí los carpinteros pa llevarlos allí!

Carros de llantas de hierro y lo otro de encina que iban a por la madera a Segura, a Cabeza la Vaca, cuando había las talas, en las umbrías que hicieran mejor la madera. Pues de allí pa la pina, la maza y los limones. Y luego después de álamo negro era la vara, los tendales, las esterquillas. Aquí en Fuente de Cantos en El Caballo hay una buena alameda de álamo negro, también de este álamo se hacía los cabos de los sachos, las horquillas.

(IIº, *Fuente de Cantos, varón, 23. 7. 98*)

Los cacharros estos de los arados, los varales se hacían de madera de álamo. De los negros. Los palos de labor mayormente para... para rastrillo, para rabiza de bestias... todo del palo de álamo. Para los trastos de los carros. Eso se deja que se seca en verde, que se seque. Yo he visto la madera de encina para que no se abra, por ejemplo para las cazuelas, meterlas en agua y en estiércol. Estas clases de aperos venían de aquí en Fuente de Cantos y Llerena, de tierras de labor del Barro, los carros de Fuente de Cantos, Los Gala. Y los aperos, los arados, las vertederas y eso... Ese mismo arado lo han hecho en La Puebla, Monesterio. En La Puebla había reja, el cuerpo del arado no es hecho, eso se compraba en Zafra, en casa Terán. Y luego le añades la cuchilla, le añades las cosas... Las cuchillas y las cosas esas se compraban en la ferretería, en Zafra. En La Puebla lo que hacían era montarlo, le llevabas las cuchillas y el ala y te las montaba el herrero.

(IIº, Pallares, varón, 23. 7. 98)

DE LOS "ARTISTAS"

El hecho de que los talleres se abastecieran fuera del término de su propio pueblo favorecía, como en el caso de los arrieros por ejemplo o de rodeos y ferias, la circulación de las informaciones pero, sobre todo, era ocasión para que la gente comentase quién trabajaba bien, fuesen ellos herreros o veterinarios.

El giratorio se lo llevó Tomás pa arar el suegro allí, el que da esto la vuelta. Aquel me lo hicieron a mí en Calera, aquello era muy adelantao pa... Allí había tres artistas, dos hermanos y un primo hermano. Y aquello era..., lo que salía de allí era un pensamiento. Allí arreglaba Don Paco, ño [señor] Frasquito Javier, era unos artistas.

(IIº, Segura de León, jubilado, 27.7.98)

En los años 40 llevó un mulo a que lo curase un veterinario a Cazalla de la Sierra, más p'alante de este pueblo. Aquí había veterinarios pero aquel era famoso. Lo tuvo 15 o 20 días, teniendo que pagar posá. Ahora, que el mulo se puso bueno.

(IIº, Montemolín, jubilado, 9.9.98)

Para entender el sistema de ideas-valor de la comarca el tema de los "artistas" es capital, volveremos a él en las conclusiones pero, aquí, había que señalar desde ya tal valoración.

"CARNE A LA BRASA"

En poco más de veinte años estas interrelaciones locales y de corto radio se encontraron substituídas por otras de referente mucho más amplio, nacional e internacional. La "complementariedad" de cosas e ideas se pretende ahora a nivel europeo. Camiones, carreteras y autovías, productos refrigerados, cebaderos, ganado estabulado y "flujos intensos"... han substituido a los hortelanos, a los arrieros y a los rodeos semanales. El carbón ya no es para el tren de Cumbres o Fregenal sino para las barbacoas.

Antiguamente se dedicaban algunos a hacer carbón, se lo hacían al dueño de la leña a medias. Eran carboneros unos cuantos que se dedicaban a eso. Eso se fue dejando en cuanto dejaron de comprar carbón en Cumbres y eso, como antes andaban los trenes con carbón. Luego se vino una época que la leña estaba tirá, tirá por ahí, que la quemabas pa quitarla de la finca. Ni los dueños, la gente no quería leña [en el 70 o 75] y ahora hará cuestión de seis o siete años que se ha venío otra vez la moda del carbón. Eso es porque ya hay muchos chalets, y vienen trailers que se llevan pa Barcelona, de leña y de carbón. Hay muchos chalets y la gente en el invierno tiene sus chimeneas y pa la barbacoa, pa la brasa. Los de Barcelona dicen "carne a la brasa..."

(IIº, Fuente de León, jubilado IV, 15. 7. 98)

MOMENTOS Y LUGARES DE SOCIABILIDAD

Si es una evidencia que durante siglos plazas, ventas ambulantes, ferias y mercados de abastos fueron otras tantas ocasiones que remiten a una sociabilidad de la compra-venta, no hay mejor transición hacia el tema de la sociabilidad callejera, la de las tascas y de los bares, que la cita siguiente

A todas las muchachas les daba por venirse [al rodeo], ¡hombre!. Había tanta gente, la carretera... Se paseaba p'arriba y p'abajo. Pa que le echaran piropos, "¡esa que buena está, esa que guapa es!". Esta [su mujer], era una de ellas. Había misa los domingos y luego "pues vamos a dar una vuelta por el rodeo". Pues cogíamos la carretera porque nosotros la puerta falsa da p'al rodeo, pa donde está la cafetería y eso.

(IIº, Fuentes de León, jubilado, 5.9.98)

Hoy, en una época en la que se habla de "ocio" ignorando más bien que olvidando que la palabra remitía a uno de los siete pecados capitales y que su mucho más humilde antónimo —mejor, su ex-antónimo— es "entretenimiento" o "descanso", los jóvenes poco conocen los tres o cuatro momentos y sitios de sociabilidad que caracterizaron a los pueblos o los barrios hasta bien entrados los años 60. Mencionando apenas la misa dominical que, aunque importante, cae fuera de nuestro estudio, pensamos primero en la primera parte del capítulo o sea en las compras por la mañana, pero en segundo lugar no se pueden olvidar el salón de

bailles, el paseo del atardecer y, por la noche, el concurrir, fundamentalmente masculino, a las tabernas y tascas.

Obviamente, el mercado, los comercios y más aún las calles con sus vendedores ambulantes, no son sólo momentos y lugares funcionales de compra-venta porque son, al mismo tiempo, los sitios donde, a expensas de los demás, se forma y se concreta la “opinión del público”. Vendiendo y comprando, se charla de cualquier cosa y se cotillea con gusto. Si notoriamente los varones consideran esta práctica como femenina, no por ello la desdeñan, aunque no lo confiesen, apareciendo ellos también, cuando pueden, en el mercado y apresurándose a lanzar su sólo aparentemente inocente “¡hola!, ¿qué pasa?”.

Ni que decir tiene cómo, por otro lado y aunque no sea este el momento para entrar en detalles, el paseo está repleto de oportunidades para ambos sexos y toda clase de edad. No obstante, después de haber subrayado anteriormente las “calamidades y necesidades” en la vivencia comarcal y el peligro de las borracheras y de las porfías que podía provocar el vino, cabe ahora aludir también a otros aspectos, más positivos, de la tasca o de la taberna, lugares típicos de la sociabilidad varonil. Ya verá el lector de mediana edad cómo, aunque proceda de otra “autonomía” distinta a la extremeña, la memoria de nuestros informantes coincide con la de sus padres y con la suya. Al acabar el capítulo haremos también alusión a otras formas de sociabilidad, la de “irse al campo” o “de caldereta”, hasta hace poco años relacionadas con los quehaceres masculinos en el campo. Sugeriremos igualmente la existencia de bandas musicales y también de las excursiones, en autobús, hacia distintos lugares sean ellos de culto o no. Excusado será decir que en cada una de estas actividades y en otras muchas que ni siquiera llegaremos a mencionar las comidas no dejan de tener cierta importancia.

RIGIDECES EN EL SISTEMA SOCIAL

Hasta fechas muy recientes en Tentudía, como en toda España, los sectores sociales estaban claramente delimitados y una de las manifestaciones más evidentes de ello eran los locales frecuentados con sus formas específicas de acceso y sociabilidad. En contraposición a tabernas y tascas, populares, estaban los casinos de sociedad.¹²³ Según dice un informante estos habrían nacido en 1868, como elemento de organización de las hermandades de ganaderos y labradores del reino. Estaban constituidos por “marqueses, condes... y grandes hacendados” y se mantuvieron hasta nuestros días, aunque, obviamente, en la actualidad casi han perdido su razón de ser. En la comarca y en el régimen anterior el nombre hacía

123. “En el comedor de la venta de Aristondo, sitio endonde nos reuníamos después de cenar, tenía en el pueblo los honores de casino. Era una habitación grande, muy larga, separada de la cocina por un tabique, cuya puerta casi nunca se cerraba, lo que permitía llamar a cada paso para pedir café o una copa [...]. Todas las noches tomábamos allí café; algunos preferían vino, y charlábamos un rato, el médico joven, el maestro, el empleado de la fundición, Pachi el cartero, el cabo de la guardia civil y algunos otros de menor categoría y representación social”. (Pío Baroja, 1900, *Vidas sombrías*, “El trasgo”)

referencia a labradores y ganaderos y todavía hoy estos locales se conocen popularmente como el “casino de los socios” o “de la sociedad” o, simplemente, como el *casino*. Adornado con grandes espejos, cortinas y otros elementos que reflejaban la suntuosidad, la entrada estaba limitada a los socios: gente rica y gente de *media capa*. Si esta imagen es un poco estereotipada, en verdad todavía hoy no es fácil ser admitido en ellos y manejar archivos y biblioteca. Adviértase como los medianos propietarios normalmente eran socios del casino aunque también iban a tabernas y tascas.

Si en estas últimas se marcaban las diferencias con respecto a sus feligreses, poco se mezclaban jornaleros y pequeños propietarios, lo mismo ocurría en el casino ya que los señoritos, incluso arruinados, mantenían las apariencias. Nótese como los grandes hacendados podían acudir a veces a tabernas o pitarras tanto porque el vino era de calidad y merecía la pena probarlo como porque demostraban así su sencillez y relación con el pueblo aparentando en ocasiones populismo y campechanía; pero, en todo caso, el lugar realmente frecuentado por esta gente era el casino. La pertenencia al mismo estaba sujeta a la decisión de un consejo que acordaba la nueva entrada de socios, siempre, evidentemente —esa era su función— del mismo grupo social.

En algunos casos, aparte de sus salas y salones, en el casino había un bar al cual no estaba restringida la entrada pero al que en la práctica pocos jornaleros y pequeños propietarios iban, a no ser para alguna cuestión concreta a tratar con un señorito. Pero no era lo normal y esto porque, aparte de los *lambetos* (caciques y chivatos) que sí entraban, las relaciones estaban muy bien acotadas, hasta el punto de que no eran los señoritos los que, por ejemplo, pagaban el jornal a sus empleados y jornaleros sino los capataces o encargados. Por lo tanto, las relaciones sociales eran cerradas pero no exentas de miradas recíprocas como ya vimos, por ejemplo, en el caso de los guarros que conocían su casa...¹²⁴

TABERNAS, TASCAS, BARES Y, AHORA, CAFETERÍAS

Veinte años apenas separan los cuatro tipos de establecimientos mencionados cuyo aspecto, oferta, feligresía y muchas veces los dueños han cambiado.

...se llamaban las célebres tabernas, donde había dos costumbres, o dos tiempos, en las horas del día. En muchas tabernas existía el aguardiente, el obrero y el trabajador se tomaba su copita de aguardiente antes de irse al campo, otros se bebían

124. Entrevistado en Tours hace treinta años, el portugués Necas que fue *voltigeur* o sea el obrero que reemplaza a los ausentes en la cadena de montaje de una fábrica de automóviles, me habló de su asombro al verificar que, en sus vacaciones agostañas en Portugal, el dinero ganado en Francia le permitía entrar en los cafés dos «senhores doutores» que nunca había tenido la «ousadia de pisar». «O meu dinheiro tem o mesmo valor que o seu», y reía.

su vasitos de vino antes de irse al campo, depende de cada uno como... Hoy, igual. Aquí hay personas que se beben el vino por la mañana y no se beben el aguardiente, a las siete hay personas bebiendo vino, hombre, se beben su vasito igual que si fuese copa de aguardiente. Hoy ya se está perdiendo mucho eso. Hoy se puede hablar de dos o tres personas en el pueblo, antes era general. Y luego la pitarra tenía dos cosas, la bodega, la taberna. Eso es una casa particular que aquellos momentos... Ponía un mostradorcito, estaba también la botella, se usaba la botella de la... Hoy Coca Cola y Fanta. Se le ponía una caña y llegaba el tío, se pedía su cuarto litro, se ponía su cañita, se sentaba, bien en la puerta, bien en el umbral y bebía su vino. Tenía dos veces a las horas, porque también los ricos acostumbraban a visitar la tabernas. Había ricos que estaban más a gusto en las tabernas que en otros sitios, porque le gustaba más natural o porque tenía mejores relaciones con los obreros, o por lo que fuera, asistía a la taberna. Pero prácticamente la taberna era la del obrero, el segaor que venía de segar, que venían ocho o diez de cada tajo al medio día, daban la mañana. Normalmente, cuando daban la mañana, a las dos del día estaban ya en el pueblo. Estaban desde las seis hasta las dos segando, o desde las cinco, o toa la noche entera sachando garbanzos y venían a la taberna. Ataban el burro a la reja y había veces que no tenían bastante con el jornal. Y otros venían borrachos porque a falta de alimento y a muchas horas de trabajo duro que era la siega, pues claro, en el primer cuarto de litro de vino caían.

(IIº, *Bienvenida, varón*, 3. 9. 98).

Ya se ha dicho cómo las tabernas podían regentarlas aquellos que tenían su bodega en casa, pero también había

tabernas que compraban en las bodegas. Había viudas por ejemplo, un matrimonio, que entonces no existía la paga ni se reconocía la pensión, y el marido caía enfermo, y vivía en una salida del pueblo... Porque prácticamente las tabernas estaban en las salidas del pueblo, las tabernas. Tabernas de estas que yo te digo. Luego había tabernas [en el interior del pueblo] y detrás de la torre(?) había dos tabernas, tres. Estaban las bodegas dentro. Mi casa era una taberna. Donde vive [...] pisamos nosotros veinte años. Lo que se podía vender pa la calle se vendía, pero luego había una serie de amigos, de clientes, que le gustaba tomar el vaso de vino, según la época del año. Pero la clásica taberna, donde los manijeros venían a pagarle a los obreros y eso, eran los puntales, las salidas del pueblo. También había bastantes bodegas fuera de la salida del pueblo, pero en una década desaparecen molinos de aceite, desaparecen pitarra, desaparecen bodegas y el pueblo se queda sin bodega y sin molino de aceite. Se debe a que *Bienvenida* es un sistema poco

industrial, es muy agrícola y como no podían dedicarse solo porque el que normalmente tenía bodega tenía viña, le ha salido el mercado fácil y cómodo de la uva, y lo ha vendido y ha cerrado la bodega. Porque, antes, toda aquella persona que tenía una viña cogía una bodega por si no se vendía la uva.

(IIº, *Bienvenida, varón*, 3. 9. 98).

Paraje de mala fama en la opinión del clero y de las clases dirigentes, la taberna, por excelencia el lugar de la sociabilidad popular, siempre estuvo vigilada por la autoridad, que desconfiaba de los “sediciosos”.

Lo grotesco del régimen franquista

Entonces les llamaban a los vasos, un vasito así ancho, más ancho que éstos, larguitos y estrechos, entonces les decía “cáliz”. El vaso se usaba pa los curas y lo quitaron. Las autoridades. Fue exprimio ése que esa palabra no se podía decí. Que al que le escucharan decí “cáliz” le costaba las perras. “¡Pon ahí dos cáli!” Y aquello se tuvo que quitá a la fuerza porque como te piyaran... Y éso cuando Franco. Y cuando el [alcalde] Tadeo.

(*Monesterio, hortelanos ancianos*, 1. 3. 95/8)

Pero, no por ser vigiladas las tabernas dejan de existir.¹²⁵ Hasta hace poco más de veinte años, pocas radios tenían las familias y ninguna televisión y sólo las tabernas podían hacer la inversión que requiere el aparato. Fue allí donde los adolescentes, no las mocitas, empezaron a soñar con películas y mundos desconocidos y fascinantes mientras que los hombres bebían su vaso de vino y probaban las tapas.

“Y ya nos dejaban de ver la televisión”

En ninguna casa del pueblo había lo que hay hoy aquí: frigorífico, cocina de butano, lavadora, televisión, radio, radio con casé y con eso. ¿Entonces iba a haber eso? ¡Si los ricos no lo tenían!. Bueno, entonces no había televisión, había radio. Aquí en un casino había un arradio na más, en un sólo casino, na más que eso. Y ahora en mi casa mismo hay dos televisiones.

(*Montemolín, anciano jubilado*, 4.6.97)

125. *Tabernas for ever*, Honorio Blasco Puerto, Ed. Reg. Extremadura.

Todo el que estaba allí entraba [en la taberna] porqué entonces no había televisión ninguna, sólo había aquella. Y entraba a lo mejor, aunque sólo fuera a ver. Entonces nos reñía el hombre. A nosotros muchas veces, éramos chicos, a los catorce o a los quince años, ya casi te dejaban de entrar ya una mijina. Pero entonces no existía eso de bebé con un padre y eso, era [impensable]. Y ya nos dejaban de ver la televisión: el Santo, Simón Templar y cosas así. O el hombre este que tenía una sangre especial, no me acuerdo cómo se llama la película esta, era como un fugitivo y salía siempre al principio de la película andando por un puente. Las películas todas en blanco y negro. Era una televisión que había allí, había esa y un vecino que tiene un comercio allí, que todavía existe. Y nos íbamos con nuestra silla y todo, de casa —era la época del Cordobés también— y que llevábamos la silla en la siesta a ver el Cordobés porqué no había televisión ninguna.

(*Monesterio, empresario, 5. 9. 97*)

Guardar unas pesetillas en previsión de la fiesta

Hermano 1.:[Todavía solteros] cuando íbamos a vendé —como vendíamos los tomatiyos, la fruta que fuera— pue traíamos las perriyas ahí. Y lo que traíamos, las 30 ó 40 pesetas que más no llegaría yo a traé nunca, y se le daba a mi padre. La entregaba en casa. Y yo me quedaba con algo y éste también [el hermano] y to nos quedábamos con algo y más cosas. ¡Vaya hoy ha escapao bien!. Porque si le daba 20 ó 25, 30 sabía que algo me había quedao. Yo lo cogía antes de dárselo, a ve, por si las moscas... Me guardaba las dos pesetiyas y éste igual. Ahí entregaba lo que fuera y eso ya quedaba limpio. Si yo le daba a mi padre 35 ó 36, eran 37 ó 38. El no sabía si yo me había quedao con dos o con dos y media. “Pue guárdalo pa la feria”, porque sabía que me había quedao con dos pesetiyas. Porque él lo había hecho cuando era mozo, lo había hecho igual. Y había una gran confianza. Mi padre y los hermanos nos tiramos ahí to... siempre mi padre y mis hermanos ahí, tos juntos. Y a vé, mi padre, si se terciaba de reñirnos, nos reñía porque era propio de reñirnos. Llegaba la fiesta, también se alargaba y nos daba algo. Y cuando llegaba la fiesta, como dice mi hermano: “Padre, dános algo”, “¿Todavía no tenéis bastante?. Tenéis que tené la bolsiya guardá, ¿no?”. Y nos daba lo que fuera. Yo era mu pedigüeño y le pedía más que éste y más que el mayó. El otro no. Este era más gastoso que yo y yo era casi de gastoso como éste, pero éste gastaba más. Pero aquel mayó cogía una peseta y la guardaba debajo de las tejas y no la cogía allí nadie. Y todavía es igual. Tienen 73 años ya pero a éste el dinero en el bolsillo... No era y era. Porque si tenías dos reales, vamos a poné 50 céntimos, se hacía mucho entonces con

50 céntimos, que hoy son 250 pesetas. A vé lo que hace con 250 pesetas, ¡ná! y antes con 50 céntimos...

Hermano 2.: ¡Tampoco hacía ná!

(Monesterio, hortelanos ancianos, 1. 3. 95/8)

CHUCHERÍAS Y TAPAS

Las fiestas patronales y las ferias eran y son la ocasión para instalarse en todos los pueblos los puestos o casetas de chucherías y para que se prepararan, en los bares, gran cantidad de tapas. Golosos, críos y adultos se abastecen entonces.

Garbanzos tostaos y enjebaos

Cuando está el agua hirviendo se mete la cesta dentro del agua y se deja como unos siete o diez minutos. Entonces se echaban en la panera y se tapaba. Eso se hacía por ejemplo a la una del día y a las siete de la tarde se tostaban. Porque eso no era "tostar", eso era "enjebar". Entonces, a las siete de la tarde se cogía un cacharro muy grande con yeso, tres ó cuatro kilos de yeso. Y con palo y un brochón nuevo se movía el yeso. Y cuando ya estaba el yeso así que hacía pomporitas, se echaba un plato o dos de garbanzo en ese yeso y con el brochón se movían, se movían. Y cuando ya estallaban, se cogían y se volvían a echar en la eso para orearlas [...]

(Segura, jeringuera jubilada, 22. 7. 97)

Habas tostadas

Las habas se echa en un perol cualquiera. Se tuestan con aceite.

(Segura, jeringuera jubilada, 22 . 77. 97)

Pajaritos

Una cosa muy típica de mi pueblo son los pajaritos del "Canito". Los voladores, ¿no? [...] Primero se fríe sólo, sin nada. Y cuando ya esté bien frito, se le echa la salsa que es con perejil, ajo

crudo, y un poquito de guindilla y la sal. Cuece un poquito.

(Bienvenida, empresaria , 28. 7. 97/1 y 2).

N.:No, no tengo ni idea de a cuanto se vendía la docena [de pájaritos]. Entonces, estoy hablando de los años 35, se vendían mu barato.

P.:El está hablando de los años 35. Ahora se pagan, pero mu caros. Ahora vale veinte duros un pajarito.

N.: ¡Y yo que los he comío aquí a dos gordas!. Cociitos y preparaos. Ah, coño, ¡muchos que me he comío yo!.

P.:¡Lo mejor de toa España!.

(Bienvenida, jubilados, 28. 7. 97/2).

Además, para las fiestas, pa los San Benitos (26 de julio, día de Santa Ana), las tapas que hay por ahí, más típico y más tradicional, es el guarrito. Es que no vés corderito ni ná. Cabrito tampoco hay. Aunque hay casos puntuales que sí se toma el cordero.

(Cabeza la Vaca, Luis, 13. 3. 97/2)

En efecto si, a la espera de tomarse un vino que no podía quedar sin tapas, la gente se paseaba durante las fiestas entreteniéndose toda la tarde con pipas y caramelos, en los días laborales había también, y se mantiene, la costumbre de tomar vino y tapas al salir del trabajo a las dos o a las tres de la tarde o, más recientemente, cerveza. Típicamente, durante el verano, a esas horas la plaza arde bajo un sol de justicia mientras que, aprovechando la sombra de la tasca o del bar, apoyados en la barra antes de irse a comer, los expertos feligreses comentan, como se ha visto, costes y exquisiteces.

EL PUNTO DE VISTA DE UN PROFESIONAL

Pero las antiguas tabernas se han transformado en bares o cafeterías. Como los lectores serán en su mayoría usuarios de tales establecimientos y no profesionales del ramo, será interesante —tanto en relación a la organización material de su negocio como al trato con los clientes y sus apreciaciones de la psicología

del usuario— darles a conocer el punto de vista de uno de los que están detrás de la barra.

“Yo esto lo consideraba una especie de cafetería”

Porque yo, al principio, desde que abrí solo —no estaba casado, claro— me tiré desde el 80 hasta el 82 que me casé. Y ella pues sí, me echaba algunas manos. Me hacían tortilla. Mi madre me hacía muchas tortillas. Porqué al principio tampoco tenía muchas tapas y eso. Tortillas y eso que era lo que más tenía. A mi madre la tenía todo el día haciendo tortillas. Bueno, yo esto lo consideraba una especie de cafetería, se empezaron a decir “cafeterías”, como era un bar de jóvenes... [...] Aquí [en el pueblo] había mucha gente que trabajaba. Trabajaba casi toda la juventud. Lo que pasa es que la juventud de hoy es diferente a la de antes. Lo mismo que yo me entré en esto muy joven, había gente que empezó a los trece o catorce años a trabajar en los albañiles. Aquí hay albañiles que cobraban todas las semanas, no sé si siguen cobrando todavía o no, pero cobraba todas las semanas y se venían los sábados a medio día. Cuando se terminaba, se venía la gente aquí y a otro sitio, todavía sucios, y se liaba y se jartaban de cubalibres y se gastaba mucho dinero en las máquinas, que también era la época de las máquinas tragaperras. Coincidió todo esas cosas y lo que yo quería era eso. [El fútbol], eso creo que estaban a dos duros. Luego también las máquinas tragaperras cuando salieron... Y yo lo que quería era eso. Luego también vinieron mucha gente ya y se metieron farmacéuticos y ya la gente de perras. Ya no la gente joven, no, ya gente con carrera se metía también. [...]

(Monesterio, empresario, 5. 9. 97)

“Subir el precio del vino”

Yo tengo mucha eso y me lo recuerdan ahora. Que yo no los dejaba entrar, cuando el colegio. Pues había muchos zagales y subían arriba y yo me cabreaba y los mandaba a la mierda, pero claro. Cuando tomaban, pues, no los echaba. Los dejaba ahí tranquilos y estaban todos... Y hoy me lo dicen, muchos dicen: “¡Hay que ver cómo nos echabas a la calle!”. La gente sabía que quien subiese arriba tenía que tomá, si no, los echaba a la calle. [...] Yo lo que quería era gente joven que es lo que dejaba perras, porque yo no podía estar trabajando a tres pesetas el vaso de vino. Yo no quería eso, yo quería gente joven. Y ya que hablo de eso, ¿no?, te hablo de los primeros años, eso ha sido ya, después, a treinta pesetas, lo que ha subido. Y el vino está ahora en los bares estos, creo que está todavía a veinte ó veinticinco. Entre 80

y 85 ha evolucionado y los precios ya ha cogido una subida grandísima. Entonces, a partir de ahí es cuando se ha empezado aquí a hacer reformas, amontonao. Se han reformado todos los bares y se ha cambiado todo. Yo ganaba mucho dinero. Y dirían: “Coño, este tío que ha empezado ahí con la cuadra y el pajar. ¡Hay que ver el zagal ese con la cuadra la que está liando!”. [...]

Yo pongo siempre vasos de vino, aunque era el mismo vino, pero siempre embotellado. Para que nadie me tuviese decir: “Coño, ¿cómo va a valer cinco duros aquí y tres pesetas o tres y media en otro lado?” Entonces yo decía: “pues, lo voy a embotellar” cuando era el mismo vino y me costaba igual. Si alguno discutía —que no discutían porqué era gente joven— pero si alguno podía decirme algo, yo pues “¿No lo ves que esto es embotellado y embotellado vale dinero?. Por esto, embotellado, ¿no vale dinero?”. Yo, aparte de eso, no utilizaba nunca el vaso. Yo llevaba siempre la copa. Eran siempre un cúmulo de cosas para que nadie te dijera. Y la copa, a lo mejor, hacía menos que el vaso. Pero para que digan: “Esto en copa. Aquí hay otra cosa, es otro ambiente, esto no es...”. Y había una marcha muy buena. Antes también bebía más la gente, bebían mucho más.

Hoy día no bebe la gente tanto como bebía, hoy día ya en botellón. Yo pienso que los jóvenes hoy no beben mucho ya, la juventud. Es más botellón y luego, cuando llegan al bar, por lo que veo, beben más refrescos y eso. Pero ya vienen jartos, el cubalibre está a 300 pesetas, o 300 y pico. Con 300 pesetas se ha jartao el tío con cinco o seis que se ajunta.

(Monesterio, empresario, 5. 9. 97)

“La cosa esa de que tienes metido el sabor en la mente”

Hombre, eso, [la tasca de X], vamos, yo lo tengo muy claro. Muchas cosas de los sitios lo tenemos grabada en la mente... en lo que sea. Y entonces es que, hombre, ahí, de toda la vida lo he escuchado yo a mis padres y a mucha gente, que el vino de ahí es el que está mejor que en ningún sitio. Y a lo mejor han ido por vino todo el mundo igual. Han ido al mismo sitio y lo que pasa es que este hombre a lo mejor tiene un cuidado más exquisito. Friega los vasos siempre al grifo, no le echa nunca Mistol ni le echa nada. Nada más que le echaba agua y friega el vaso de vino y lo termina de fregar así con la mano y te lo coloca para bebertelo. A lo mejor, lo tiene fregado y boca abajo allí, pero, antes de ponértelo, lo coge y le da un poquito al grifo. Le mete su dedillo y te lo pone recién fregao. Por lo menos eso es lo que hacía siempre, yo no sé si los sigue haciendo o no.

Eso de las aceitunas, te lo conté anoche, eso son cosas que se

me han dado. Y me ha pasado a lo mejor que hemos ido allí y “venga vamos a tomar un vaso o dos de vino, antes de comé”, como estamos allí muy cerquita. Y te ponía la aceituna. Y como tienen una aceitunas siempre muy buenas, las ha tenido siempre muy buenas, cualquier aperitivo que ponga, aunque sea insignificante, y pasaba. Cogías a lo mejor eso que se iba a contar de las aceitunas. Me ponía las aceitunas y yo estaba en mi casa y mi madre me ponía las aceitunas: “Esto no vale para nada, ¡hombre!, aceitunas las que tiene X, ¡esas si que están buenas, no estas!”. “Pero niño, ¿como no van a estar buenas las aceitunas, si las aceitunas que tú te has comido se las acaba de llevar de aquí?”. Que se había quedado el hombre sin aceitunas y se la llevaba de allí. ¿A ver cómo podía ser eso?.

Yo muchas veces le doy muchas vueltas y lo comento alguna vez. Porque aquí viene alguno y dice: “Coño, ¡que bueno está la tapa ésta!”. Que buenos estaban, por ejemplo, los caracoles del.... Bueno pues, yo estoy convencido que yo voy por una tapa de caracoles allí y traigo una cazuela de caracoles que sólo tengo que calentarla y se la pongo a alguien aquí... y me dice que no valen para nada. ¡Convencido!. Es lo mismo que el caso de las aceitunas, lo mismo. Y eso es la mente, la cosa esa de que tienes metido el sabor ahí o algo de eso.

(Monesterio, empresario, 5. 9. 97)

EN EL SALÓN, BAILES Y CONVITES DE BODA

Antes de que las tascas se transformaran en cafeterías alcanzando gran éxito tapas y pinchos entre la juventud y los profesionales, el salón —casi todos los pueblos tenían el suyo— permitía que hubiese baile y, por tanto, encuentro entre mozos y mozas bajo la mirada, por supuesto atenta, de las madres. Siguiendo a la pareja de un lado a otro del salón, la madre se desplazaba vigilando sus evoluciones. La informante añade:

La juventud bailaba, sí, eso sí. En el mismo teatro, pues, iban las madres con las hijas. No iba la juventud sola. Por ejemplo íbamos mi hermana y yo, pues, si mamá no iba, iba la madre de otras amigas, para vigilarnos. Aquello era por demás y ahora también es por demás... Aquello era por de menos. Al Cristo, ¿sabe ud. dónde está [la ermita del] Cristo?, bueno, pues ahí era donde más lejos nos íbamos la juventud sola. Tan lejos no íbamos las mujeres solas. Los hombres sí, irían más lejos solos. Pero como los hombres querían ir con las mujeres... Por eso no podíamos ir tan lejos. Yo tenía mi vida como todas las jóvenes. Salía de paseo, engañaba a mi mamá... Yo le decía: “Mamá, que yo no salgo de aquí, que yo no me voy fuera, ¡que yo no voy ni al Cristo!”. Y me iba al Cristo, como toda la juventud, claro.

(Segura, jeringuera jubilada, 22. 7. 97)

Los mozos tenían “la bolsilla guardá” en previsión de la feria y del baile, pero la cantidad no daba para mucho más que para un refresco y el único momento en que los muchachos podían hartarse de verdad eran en las bodas.

[Para el día de la boda] normalmente arrendabas el local y la propia familia preparaba. Pues partían, entonces eran trocito, y partían un saíchichón, la mortadelas, cervezas y cuatro cosillas de ese tipo y ya está. Y en el patio se echaba la gente las fotografías, en el patio, con los primos. Incluso era típico que los muchachos se metía en la boda porque era la única manera de que te jartabas. Y se colaban los muchachos en las bodas porque aquello era un desbarajuste. Entramos muchas veces cuando terminaba la boda por las sobras, en las mesas y en los platos, a cogerlo la gente.[...] Eso era el hambre. El hambre relativa, pero, más que nada, en coger una variedad de otros productos. Entonces llega en nuestra época, no había hambre como en los años 40, eran los años 59 o 60 y ya no era igual. [...] Entonces empezaban los mejillones, las anchoas, que eran muy típicas en las bodas. Y iban la gente a las anchoas. Que hoy una lata de anchoas no eres capaz de comértela. Y la gente iba a las anchoas y era muy impresionante. Y los vermut. Y la gente cogía las perrunillas [...] pero la anchoas era lo que más pedía la gente en la boda. Cuando venía el camarero a ver si faltaba algo por las mesas, pues lo primero eran anchoas y los mejillones.

(Monesterio, tertulia, 5. 9.97)

Añaden los informantes que, alrededor de 1960, los muchachos que, convidados o colándose, habían tenido acceso a una boda, además de atiborrarse no se olvidaban de los amiguetes que habían quedado fuera. De vez en cuando cogían y ponían en una servilleta perrunillas u otros dulces y los lanzaban por la ventana a los compañeros. Aún se dan casos, en las bodas u otras celebraciones, en que una señora coge un trozo de tarta para el hijo que no ha sido invitado, o mete en su bolso las gambas que han sobrado. Esta forma de comportarse, hoy criticada por la mayoría de la gente y considerada como algo roñosa, se puede interpretar de otro modo: cuando las personas han pasado hambre, necesidad, y posteriormente han tenido una comida poco variada y a veces escasa, no es aventurado pensar que vean las actuales celebraciones como un derroche, donde se gasta inútilmente mucha comida, lo cual se configura como casi inmoral. Por eso además del deseo de llevar una golosina al hijo, el hecho de llevarse para casa unas sobras no corresponde necesariamente a la avidez sino muchas veces a una forma de ver y entender la comida como “el bien de Dios” que no debe desperdiciarse y que en ningún caso se admite tirar.

Banda de música

La música y en particular las actuaciones de la banda de música en las fiestas religiosas y civiles o en las reuniones familiares y los bailes dominicales fueron un elemento importante de la sociabilidad hasta los años 60-70. El carácter de este libro impide entrar en detalles pero hay que dejar constancia por lo menos de su existencia.

Había una banda mu buena, ya ha desapareció. No es que ganaban su vida solamente con la música, no. Cada uno tenía su oficio, eran zapateros casi tos. To, to, to, eran zapateros y eran 8 ó 9. Y ya no quedan ninguno. No, uno, Fulano el Músico. Los demás han muerto tos ya. El que queda tiene diez años más que yo, ochenta, el que tiene la discoteca... El padre de esa gente que tienen la discoteca. Tiene un [comercio] también ahí en la carretera, el único que hay en la carretera, un [...] que hay. Ese es un hijo.

(Monesterio, hortelanos ancianos, 1. 3. 95/8)

“SE TE TERCIABA, A LO MEJOR, UNA REUNIÓN...”

Además de los actos de sociabilidad que se daban en lugares cerrados —tascas, bares o salones—, manifestaciones que remiten al hoy llamado “tiempo libre”, ha sido costumbre varonil juntarse los compañeros de trabajo para preparar una caldereta, una sopará “o lo que fuera, según la circunstancia”. Hoy estos actos ya no están directamente relacionados con el trabajo e interesan tanto a las pandillas de amigos como a las mujeres y a los críos. Volveremos detenidamente al tema pero desde ya es necesario subrayar la importancia del hecho, tanto ayer como hoy. Considérense por tanto los ejemplos que insertamos a continuación.

“Echaban los cuernos aceiteros”

A veces iban al campo, hacían la sopará juntos... o su gazpacho. Llegaba un día de agua, pues te juntabas. Se te terciaba, a lo mejor, una reunión, se hacía una caldereta, se iba a casa a por una gallina, según las circunstancias. Lo que se pudiera, según las circunstancias de los posibles, ¿no?. Entre compañeros y, vamos, con cualquiera que fuese. A lo mejor salía, estábamos y decía: “¿No quedamos en que quedáramos pa comer?. Pos vamos a ir allí, pos vamos a hacer gazpacho”, vamos a echar esto, vamos a hacer lo otro. O soparás, o lo que fuera. En lo que se quedara. Estábamos a lo mejor en una parcela... No es como

hoy, que hoy en una parcela echas dos o tres horas y no para nadie. A lo mejor, en una parcela de esa, si íbamos un par de vecinos, pues echábamos tres o cuatro días. Y, como estábamos allí, a lo mejor el primer día no coincidías y, no sé, “pues mañana, si venimos aquí, vamos a hacer esto, echamos esto y vamos a preparar esto”, ¿no?. Echaban los cuernos, los aceiteros ¿no?. Lo que se echaba antes, que en uno se echaba el aceite y en el otro el vinagre, que era una prenda muy buena porque la echabas tú ahí y no se estropeaba, ¿no?. O sea que yo lo veía aquello... más sencillez y más... Yo no sé como explicarle, ¿no?. Porque, hombre, no tenemos cultura pa esas cosas.

(Bienvenida, pareja, 23. 10. 97)

“Vamos a ir de caldereta”

Nosotros decimos “vamos a ir de caldereta” indistintamente si nos vamos de caldereta o vamos a comer un cochino al horno. Eso que quede claro también. O sea, ya ha quedado por extensión, a decir “vamos, vámonos mañana de caldereta”. Y dice: “¿Qué hacemos?”. Y dice: “¿Por qué no hacemos unos conejos?”. O sea, lo entiendes ahora el matiz, ¿no?. Pues, verás. A ver si me acuerdo cómo le dicen. Hay una forma muy peculiar también, no sé si en Málaga o por ahí, dicen: “Vamos de olla”, o “vamos de puchero”. “Vamos de puchero” le dicen...

(Fuente de Cantos, cargo municipal, 4. 6. 97)

Pero entre estos dos casos extremos, cabe volver a un hecho ya señalado.

Acabar una faena con una fiesta

Al acabar una faena importante como pesar los guarros, descorchar... se celebraba muchas veces una fiesta cuyos gastos eran sufragados por el dueño. Aunque común, la costumbre no era general y se dieron casos, por ejemplo aquel de la cuadrilla de “pelaores de ovejas” (pelar = esquilar) del Tieso (Bodonal), en que cuando faltaba el regalo la fiesta se mantenía, costeada por los propios “pelaores”. La temporada empezaba a mediados de mayo, pasado San Isidro, se terminaba por San Juan, a finales de junio y en esta fecha solía la cuadrilla comer una caldereta de borrego. El hecho llama la atención porque el borrego (animal de unos seis meses normalmente destinado a la venta) es una res preciada, cara, y por tanto de consumo excepcional en la comarca. Aunque tuvieran que pagarlo ellos mismos,

los miembros de la cuadrilla parecían confirmar, de tal forma, su excelencia como trabajadores y su solidaridad como compañeros.¹²⁶

Antiguas romerías y recientes excursiones religioso-turísticas

Las romerías con ocasión de la fiesta del santo y las que marcan el calendario de los pueblos de al lado han formado durante siglos el fundamento de unos desplazamientos importantes si no casi masivos. En la actualidad, las excursiones religioso-turísticas, por decirlo de alguna forma —caso típico la fiesta de la Virgen del Rocío—, lejos de borrar los antiguos desplazamientos locales de corto radio multiplican, gracias a los autobuses de alquiler y a las buenas ganas de los pensionistas, las romerías-excursiones regionales a Guadalupe, e incluso internacionales, a Fátima o a Lourdes.

Mi mujer hoy no la tengo en casa para la merienda, está en la peluquería, poniéndose guapa p'al día del viaje éste a Fátima. La comida me la dejaa prepará, yo ahora como y ya está. Y si no me voy a ca de mi hija. Nos vamos el sábado. Es un viaje muy cansino, pero es que aquí no hay quién haga que la gente se quede una noche por allá. Nos iremos a las cinco de la mañana y volveremos a las doce, por ahí. Pero es que ese día es por quedarte solamente una noche allí y darte el desayuno por la mañana. Claro te ahorras la cena, las camas, y al otro día te has venfo, y ahí van por mil quinientas. Ese mismo viaje, voy yo ahora mismo y tiro una noche, pero vale ocho mil pesetas.

(Cabeza la Vaca, carnicero jubilado, 13. 3. 97/2)

Cabe también señalar la reciente pero significativa laicización de las excursiones. No sólo la asociación de los extremeños de Sevilla se monta en el autobús para celebrar una matanza una vez cruzados los límites autonómico-regionales sino que, en ocasiones, se organizan desplazamientos con el fin de conocer otras realidades del mundo contemporáneo. Significativa, a este respecto, es la visita al Parlamento Europeo de Estrasburgo y, hace algunos años, las excursiones a la Expo de Sevilla y a la de Lisboa.

126. Ver IIº, Bodonal, A. Z.