Indice

1.- EL CERDO……pág. 1

1.1.- LA ALIMENTACIÓN……pág. 1

1.2.- MANEJO DE LA DEHESA Y MONTANERA……pág. 1

1.3.- MANEJO REPRODUCTIVO……pág. 2

1.4.- MANEJO SANITARIO……pág. 3

2.- LOS PEQUEÑOS RUMIANTES……pág. 3

2.1.-LA ALIMENTACIÓN……pág. 3

2.2.- MANEJO DEL GANADO……pág. 4

2.3.- MANEJO REPRODUCTIVO……pág. 4

2.4.- MARCAJE DEL GANADO……pág. 5

2.5.- INGRESOS DE LAS EXPLOTACIONES……pág. 5

2.6.- MANEJO SANITARIO……pág. 5

3.- EL VACUNO……pág. 6

3.1.-ALIMENTACIÓN……pág. 6

3.2.-MANEJO REPRODUCTIVO……pág. 6

3.3-PRÁCTICAS DE MANEJO……pág. 7

3.4-MANEJO SANITARIO……pág. 7

4.- LAS BESTIAS……pág. 7

4.1.-LA ALIMENTACIÓN……pág. 8

4.2.-MANEJO DEL GANADO……pág. 8

4.3.-MANEJO REPRODUCTIVO……pág. 8

4.4.-OTRAS PRÁCTICAS DE MANEJO……pág. 9

4.5.-INGRESOS……pág. 9

5.-MANEJO DE LOS CAMPOS……pág. 9

6.- OTRAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE LA ÉPOCA:……pág. 10

6.1.-EL CISCO……pág. 10

6.2.-EL CARBÓN.....pág.11-12

7.-INFRAESTRUCTURAS LOCALES.....pág. 13

7.1.-HORNO DE CAL.....pág. 13

7.2.-CALZADAS.....pág. 13

7.3.-CASAS.....pág. 13

7.4.-FINCAS.....pág. 13

8.- TRATAMIENTOS CON PRODUCTOS NO VEGETALES.....pág. 14

9.- APEROS.....pág. 14

9.1.-Transporte de mercancías.....pág. 14

9.2.-Otros aperos asociados a las bestias.....pág. 15

9.3.- Aperos asociados a la Agricultura.....pág. 15

9.4.- Otros aperos.....pág.16-17

1.- EL CERDO

El cerdo existente en esta zona era "*el del País*", según señalan algunos de los encuestados, retintos y negros. Es el cerdo ibérico en la actualidad.

1.1.- LA ALIMENTACIÓN:

La alimentación fundamental se basada en bellotas, aprovechadas en la época de montanera, comiendo las bellotas de las encinas, alcornoques y quejigos. La montanera ocupa los meses de Septiembre a Febrero. En los meses de escasez de bellota, los animales eran suplementados con grano**.** Alimentos como la cebada, avena, trigo, el maíz o los altramuces, conocidos en esta región como *chochos* eran muy utilizados.

El altramuz es una leguminosa, muy utilizado como alimento de engorde. La variedad que se cultivaba era el altramuz amargo, por lo que había que cocerlos. Normalmente se cocían en las propias fincas, si se trataba de fincas de gran tamaño. Se cocían en calderas, durante dos o tres horas y después pasaban por diferentes albercas, en las que se les iba cambiando el agua para endulzarlos. Se ponían a secar en las eras, generalmente en los meses de Junio- Julio. Y se les ofrecía en el suelo, en lugar de en las cochiqueras. La gran importancia de este alimento es debido a que se puede ofrecer en la época de mayor escasez y a que se le daba al cochino antes de entrar en la montanera, lo que era una forma de "*ir abriendo"* al cochino y de mantenimiento para aquellos que ya habían entrado en montanera.

1.2.- MANEJO DE LA DEHESA Y MONTANERA:

El campo siempre se ha aprovechado por parcelas, los primeros en entrar eran los cerdos, estos aprovechaban la bellota, después entraban las ovejas y las cabras. Se empezaba por las peores parcelas, para después ir entrando en las mejores.

Se cogían las bellotas, labor que solían llevar a cabo las mujeres y se les ofrecía a los cochinos en los comederos. Si había un excedente en la cosecha, se vendían, tanto para el engorde de los cerdos de la propia finca como para vendérselas a los vecinos. Cuando la bellota aun no había caído al suelo, la tarea fundamental del encargado de estos era varear, buscando principalmente las encinas que estuvieran más adelantadas. En primer lugar se intentaba que aprovecharan las zonas con mayor dificultad de acceso para ir después cuando los animales están con más peso a zonas más accesibles. Así se evitaba que perdieran peso en los paseos y un mayor aprovechamiento de toda la producción de la Dehesa.

Los primeros en entrar en montanera eran los Primales, aquellos que aun no han cumplido el año o apenas lo tienen, con lo que aseguraban que salieran ya gordos de la montanera.

Después entrarían los demás para que acaben de rematar todo, el revareo, los restos, estos lo aprovechan todo. Se metían vacas y lechones para terminar de apurar lo que quedara.

El vareo de las bellotas es prácticamente igual al vareo de las aceitunas, el vareador va golpeando el árbol con la vara hasta que caen las bellotas.

En la primavera se metía a los cochinos en el olivar para aprovechar los restos de la cosecha y aquellas que habían caído antes de madurar.

Para evitar el hozamiento, que los animales levanten el terreno, se les colocaba unas anillas metálicas en el hocico, para lo que se utiliza un alicate especial

Existía una profesión que ya ha desaparecido que era la del Concejil. Su trabajo consistía en recoger los cochinos que la gente tenía en sus casas, cada familia solía tener un par de cochinos. Las grandes piaras, pertenecían a los propietarios de grandes fincas. El concejil iba recogiendo a los cochinos por las casas, los llevaba fuera del pueblo a que comieran y por la tarde los devolvía. El propio cochino conocía su casa y se iban distribuyendo conforme llegaban al pueblo.

A la montanera iba un hombre por piara, aproximadamente unos 50 cochinos. Esta figura era conocida como los "*gorderos"*, encargados de ir vareando las encinas. Se solía sacar a los animales al campo entrada ya la mañana, si se sacaban muy temprano "*podían enfermar de pulmonía".*

Se transportaban las piaras andando, incluso hasta Sevilla, por las cañadas. A veces en tren. También se solían llevar a Sevilla, a la parte de Carmona, para las rastrojeras y después se volvían a traer para la montanera.

Si se manejaba en cercas pequeñas, en cuanto al aprovechamiento de la hierba, se metían primero ovejas y vacas, éstas dejaban la hierba cortita y después entraban los cerdos, ya que éstos con la hierba no engordan.

1.3.- MANEJO REPRODUCTIVO:

En cuanto a la reproducción, hay una diferencia en cuanto a la estructura y el manejo de las piaras. Siendo más controlada en las grandes fincas, donde había incluso naves y los machos se separaban de las hembras hasta el momento de la cubrición. Por otro lado las pequeñas fincas, en las que había una hembra de vientre, las parideras se hacían sin control de fechas. Normalmente se buscaban los dos partos al año.

Para diagnosticar el momento del parto se hacía palpación de la mama, si salía suero en unos dos o tres días paría.

Los lechones se destetaban a los dos meses, pasado este tiempo se volvía a meter al macho. El peso de los lechones se media por arrobas. 7-8 arrobas si era para montanera. Había a quien le interesaba comprarlos con 1 o 2 arrobas y se tenían todo el año. El pesaje de los animales se hacía en la romana.

1.4.- MANEJO SANITARIO:

Las principales enfermedades que atacaron a los cerdos en esta época fueron la Peste Porcina y el Mal Rojo que causaron un gran diezmo en la producción. Otras patologías comunes pero menos graves eran las *bicheras*, los *aragüellos* y las *diarreas*.

Para tratar las *bicheras* se les echaba Zotal y los *"aragüellos"(llaman a esto a cualquier espiguilla o similar que se les introduce a los animales en el oído)* eran tratados con aceite, esto ayudaba a sacar los pinchos de las orejas. Para las diarreas hay quien les daba Carbón, este se cocía en agua y lo añadían en el agua de bebida. Otra forma de cortar las diarreas era alimentándolos con cebada, utilizado sobre todo en lechones o también con pienso seco.

---

*Peste Porcina: es una enfermedad vírica hemorrágica altamente contagiosa, que afecta a los jabalís verrugosos, jabalís europeos y jabalís americanos. Todos los grupos de edad son igualmente sensibles. Se caracteriza por fiebre alta, pérdida de apetito, hemorragias en la piel y órganos internos y provocar la muerte entre dos y diez días después en promedio. La mortalidad puede alcanzar el 100%. (Fuente: web.oie.int/)

*Bichera: Miasis cutánea. Muchas moscas dípteras producen larvas que llevan una existencia parasitaria y producen una miasis obligatoria. Las moscas adultas depositan los huevos en filas que se superponen como tejas en una masa al borde de una herida reciente. Al cabo de unos 12-21horas las larvas eclosionan, entran en la herida y se alimentan de los líquidos de la herida y tejidos vivos. (Fuente: Manual Merck de veterinaria, 6ª edición).

2.- LOS PEQUEÑOS RUMIANTES

Cabras de monte, típicas de esta zona. *"La granaina para la campiña, para el monte la costeña"*. Gran rusticidad y adaptadas al medio.

Ovejas, de carne.

2.1.-LA ALIMENTACIÓN:

Juegan un papel fundamental en el desmonte. El pastoreo tradicional ha servido para mantener el monte libre de malezas, sobre-crecimiento de especies indeseadas, así como para el control de los incendios. El pastoreo era diario, desde muy temprano hasta la tarde, el rebaño era conducido por un pastor acompañado del perro pastor, una ayuda fundamental e imprescindible.

Para los meses de mayor escasez se podía suplementar al ganado con trigo, avena, cebada, altramuces o habas.

2.2.- MANEJO DEL GANADO:

Una gran problemática era la presencia de los lobos que podían causar una gran diezma en el rebaño, para evitarlo se encerraban los animales en cercas. Estas cercas se elaboraban a partir de ramas de encina, tras la poda, de jaras, o de piedras de las que se quitaban de la finca para dejar el suelo limpio.

Los majadales eran una forma de abonar el terreno muy aconsejado. Consiste en meter el ganado en un cercado durante la noche, y que duerma en ese cercado unos tres días. Pasados los días, se mueve el cercado dejando una de las paredes fijas y moviendo las otras, de esta forma, el suelo donde los animales han dejado las deyecciones se convierte en un suelo rico y fértil, muy idóneo para el cultivo. El estiércol de las ovejas es el mejor para fertilizar el suelo, siendo la orina incluso mejor que las heces para este fin.

Muchas veces los animales eran trabados, mediante un palo de madera que una de las patas delanteras con la trasera, para evitar que se subieran a los árboles.

Imagen.

2.3.- MANEJO REPRODUCTIVO:

En cuanto a la reproducción, solían estar machos y hembras juntos todos el año. Generalmente se tenía un macho por cada 25 hembras. En rebaños pequeños no había macho y cuando se quería cubrir se pedía el macho a algún vecino. Para evitar la paridera continua se podía o bien separar al macho, tras las cubriciones o bien se le colocaba un mandil o peto al macho. La primera cubrición solía hacerse cuando la hembra tenía alrededor de dos años, aunque más que en la edad, el pastor se fijaba en el estado de carnes del animal.

Para el destete había varias técnicas, una es el uso del "*betijo",* hecho con un alambre y un trozo de madera, que se le pone en la boca al borrego o chivo, impidiendo que mamen. Se les dejaba un mes aproximadamente. Pasando el mes se le ponía alguna sustancia que diera mal olor en el pezón de la madre consiguiendo así el destete definitivo del animal. Otra forma de destetar era separando las crías de las madres o cambiando las crías con la de algún vecino.

Cultura Extremeña © Heliodoro Núñez y Antonio Paniagua. 2003

Los chivos solían separarse de las madres por la noche, para aprovechar la mayor cantidad de la leche en el ordeño. Después se juntaban madres y crías, las crías mamaban un poco y se volvían a separar para el pastoreo.

La venta de las crías se solía hacer en función del peso, normalmente en torno a las 2- 3 @. Pagaban por peso, así que interesaba vender animales grandes.

Una práctica habitual era la de las adopciones de alguna cría cuando la madre moría o en aquellos animales que parían tres crías, se le quitaba una cría para dársela a otra. Para que aceptaran bien a la nueva cría se le untaba con la piel de su cría muerta sobre el que va a ser adoptado. O bien untar de los anejos fetales, placenta y demás líquidos del parto. También podía sujetarse a la oveja y permitir así que el chivo mame, hasta que se crea el vinculo materno filial.

La reposición se hacía en base a la aptitud lechera, cárnica, lanar o el instinto materno de las madres.

Para el desvieje, se miraban los dientes, según la zona de pastoreo, los dientes se gastan más o menos, por eso, más que en los años se fijaban en esto, pudiendo desviejar animales con 4 o 5 años y otros con 10. Por regla general la media estaba en unos 7 años.

2.4.- MARCAJE DEL GANADO:

El marcaje de los animales se hacía mediante una señal en la oreja, que o bien podía ser una raja, una mosca o mediante la colocación de un zarcillo. Se solía hacer cuando el animal tenía alrededor de los dos meses y siempre evitando hacerlo en épocas de calor para que no se produjeran infecciones como la *bichera.*

2.5.- INGRESOS DE LAS EXPLOTACIONES:

Los ingresos de la explotación procedían fundamentalmente de la leche de las cabras, que se vendían para hacer quesos. De la venta de los chivos y los corderos para carne. Le venta de las ovejas de desvieje también aportaban un cierto ingreso económico, así como la venta de la lana y piel de los animales. Hubo una época en la que la lana de las ovejas era un aporte económico importante, ya que estaba muy bien valorizada. Se contrataba a esquiladores, éstos generalmente tenían una vida nómada, viajaban por distintas zonas, llevando a cabo el esquileo a tijera.

2.6.- MANEJO SANITARIO

El pelo punzón era un indicativo de parasitosis intestinal. Como tratamiento se les daba sal para que "*se limpiaran"*. Se preparaba un cubo con agua y sal y se untaba con esto las ramas que fueran a comerse.

Para los parásitos externos se usaba Zotal.

Sarna: se veían como unas ronchillas blancas, como tratamiento se les echaba Azufre.

Basquilla: cuando estaban los animales afectados por la basquilla, se les hacían cortes en las orejas.

---

*Parasitosis: muchas especies de nematodos y cestodos producen gastritis y enteritis parasitarias en cabras y ovejas. (Fuente: Manual Merck de veterinaria, 6ª edición).

*Sarna: demodecica, aparecen pápulas y nódulos no pruriticos, especialmente en la cara, la nuca, los hombros y los flancos. (Fuente: Manual Merck de veterinaria, 6ª edición).

*Basquilla: enterotoxemia producida por clostridium. Es uy resistente en el medio ambiente. La enfermedad aunque se puede presentar en cualquier época del año, es más frecuante durante la primavera, cuando los pastos son abundantes y también en otoño. No obstante, la incidencia de la enfermedad no siempre es igual; depende de las causas o factores predisponentes y del estado inmunitario de los animales.(Fuente: www.marm.es)

3.- EL VACUNO

La raza por excelencia en esta zona ha sido la Retinta. Una vaca muy bien adaptada a la zona, de gran rusticidad. Para mejorar la conformación cárnica de ésta se empezaron a hacer cruces con Limosine y Charolais. Pero el hecho de que el cruce con Charolais diera lugar a que aparecieran algunos problemas en los partos como consecuencia de que nacían terneros muy grandes se inclino más hacia el cruce con Limousin. Con este cruce los terneros tienen un menor tamaño y peso al parto pero con una ganancia media de peso muy similar al Charolais.

Algunas explotaciones, pero las menos, eran de vacas de leche. Se ordeñaba una o dos veces al día y siempre a mano. La leche se vendía en el pueblo o se podía utilizar también para la elaboración de queso, aunque había mayor tradición de consumo de queso de cabra.

3.1.-ALIMENTACIÓN:

Los animales se encontraban sueltos por las fincas. Pastoreando durante todo el año. En épocas de escasez se podaban los alcornoques, quejigos, olivos, encinas y se les ofrecía para que lo aprovecharan junto con la paja o heno que podía ser de la propia finca o comprada de fuera.

3.2.-MANEJO REPRODUCTIVO:

Se solía tener un macho por rebaño. Éste se separaba para controlar la época de las parideras. Se solían tener en cercados que se hacían con las piedras de la propia finca. Aquellas

explotaciones pequeñas a las que no les compensaba tener un macho, solían cubrir a sus hembras con el macho de algún vecino. Las gestaciones se solían contar en lunas. Por ejemplo en el caso de la vaca se hablaba de nueve lunas.

- En el **ganado bravo** para elegir los sementales se hace la tienta. Se comprueba la bravura utilizando ramas y el cuerpo, se hace a caballo. De las hembras se quedan únicamente las que son buenas, que dan buenas crías y con buen instinto. El resto se mandan a matadero. Hay algunas explotaciones en las que para conseguir un ingreso extra se cubren con un toro de aptitud cárnica, y se venden como cruce industrial pero no es una práctica muy habitual. El ganado bravo se suele cubrir en diciembre, en torno al 25 de diciembre.

Para el destete de los terneros, cuando eran pocos se utilizaban unas tablillas que se les colocaba en la nariz, de forma que cuando fueran a mamar la tablilla les tapaba la boca impidiéndoselo. En el caso de explotaciones grandes en las que el número de terneros era alto, lo que se hacía era separarlos en cercas distintas.

Las castraciones no eran comunes, salvo en aquellos que se querían dejar como bueyes para el trabajo en el campo, para lo cual se llamaba a los capadores. Se les ponían cuerdas alrededor de los cuernos y en las patas para derribar a los animales y con la ayuda de varios hombres se sujetaba a los animales mientras se procedía a la castración.

El estiércol del ganado vacuno era utilizado fundamentalmente en las huertas de la gente del pueblo.

3.3-PRÁCTICAS DE MANEJO:

Una práctica habitual era el corte de los cuernos, que solía hacerse con sierra. Y con las puntas descornadas se solían hacer aceiteras. Dejándose que se secaran bien, se extrae el tuétano y se les colocaba después un tapón de corcho, muy abundante en esta zona de dehesas.

3.4-MANEJO SANITARIO:

Las principales patologías que afectan a vacuno son la brucelosis, la tuberculosis , que se contagia fácilmente de unas a otras en los bebederos y el meteorismo que como remedio, se les pinchaba en el abdomen para ayudar a la expulsión del gas.

Brucelosis: es una enfermedad contagiosa del ganado que tiene importantes consecuencias económicas. La causan diversas bacterias de la familia *Brucella*. Afecta a bovinos, ovinos, caprinos, equinos, camélidos y perros. También puede afectar a otros rumiantes, algunos mamíferos marinos y al ser humano. La enfermedad en los animales se caracteriza por la existencia de abortos o falta de reproducción. Aunque los animales suelen recuperarse, y después del primer aborto son capaces de procrear, pueden continuar excretando bacterias. (Fuente: web.oie.int/)

Tuberculosis: es una enfermedad crónica provocada por *Mycobacterium bovis* que guarda estrecha relación con las bacterias causantes de la tuberculosis humana y aviar. Se forman unos nódulos en los ganglios linfáticos del animal afectado. Provoca debilidad, pérdida de apetito y peso, fiebres fluctuantes, tos seca, diarreas y ganglios linfáticos grandes y prominentes. (Fuente: web.oie.int/)

Meteorismo: es una sobre- distensión del rumen y el retículo con ases de fermentación, bien en forma de espuma persistente mezclada con el contenido del rumen o en forma de gas libre separado de la ingesta. (Fuente: Manual Merck de veterinaria, 6ª edición).

4.- LAS BESTIAS

Caballos, mulas y burros han sido utilizados para trabajar en el campo con el arado, así como medio de transporte, para cargar con los productos de las explotaciones, aceitunas, bellotas, el corcho, carbón o las piedras que se recogían y se utilizaban para hacer las calzadas en la sierra o para las paredes de las fincas o casas.

4.1.-LA ALIMENTACIÓN:

La alimentación de estos es fundamentalmente la cebada, avena, o paja. Se podía comprar en el pueblo. Había muchas zonas destinadas al cultivo para la alimentación de las bestias. El ayuntamiento cedió una parte de las tierras del pueblo, se dividieron en parcelas y se pagaba un alquiler, por cabeza de ganado o por fanegas. Se solían comprar costales de grano para el invierno. Y una red de paja, llamada barcina. La cebada, el trigo y la avena se sembraban a principios de Noviembre. Para el trillaje se utilizaba a las bestias, se separaba el grano de la paja con el "*Biergo*". La suplementación de las bestias se daba cuando escaseaba el pasto o la hierba, pero al ser animales de trabajo generalmente durante todo el año se les ofrecía algo de grano y paja, en pesebre o si estaban trabajando en el campo se le colocaba en los morrales atados al cuello.

4.2.-MANEJO DEL GANADO:

Normalmente se tenía un animal de trabajo en cada casa. Las mulas y caballos se podían dejar en el campo durante la noche, no así con los burros que eran presa fácil para el lobo. Muchos de los propietarios de bestias, que las usaban como medio de transporte para dirigirse a las fincas donde trabajaban las guardaban de noche en las casas. Las bestias entraban por la puerta delantera de la casa, y la solería del pasillo hasta el patio o la zona trasera de la casa solía ser de cemento o incluso de boñigas para que al pasar las bestias por ahí no estropearan el suelo. Muchas de las casas tenían una pequeña cuadra o chamizo donde las bestias pasaban la noche.

4.3.-MANEJO REPRODUCTIVO:

La reproducción no venía marcada por ninguna fecha, se intuía que la hembra estaba receptiva porque esta se ponía más inquieta, *"mascaba nerviosa"*. Las crías se vendían tras el destete. Si la hembra estaba en época de mucho trabajo se ha dado el caso de que se han comido a las propias crías.

Al cruce del burro con la yegua se le conoce como mulo castellano. Al cruce de la burra con un caballo se le conoce como mulo burrero, éste es más fuerte, más potente y además necesitaba menos que comer que el mulo castellano, se adapta mejor y es más fácil el manejo.

La castración de los mulos era lo más común. Si un mulo cubre a una yegua ésta no volvería a quedar preñada nunca más. Los burros se capaban también pero era menos común porque una vez capados perdían fuerza, y no interesaba a la hora de trabajar. Además según cuentan en el pueblo *"viven más tiempo los no capados y si se capan se vuelven muy asustadizos y es más difícil el manejo".* Para la castración se llamaba a los capadores, se ataban los animales por las patas y se echaban al suelo, se necesitaba a varios hombres para sujetarlos. La castración se hacía a cuchilla. Se solía hacer cuando los animales estaban alrededor de un año de edad.

4.4.-OTRAS PRÁCTICAS DE MANEJO:

Otra de las operaciones que había que hacerles a las bestias eran el herrado y la esquila. Los mulos y caballos se herraban de las cuatro patas, mientras que los burros se herraban sólo de las manos. Para esto se llamaba a los herradores. Se desherraba las bestias cuando el casco crecía mucho. Y para la esquila se llamaba a los esquiladores que solían venir de algún pueblo cercano. Pelaban a tijera y se solía hacer en Febrero.

4.5.-INGRESOS

Entre los ingresos que aportaba el tener una bestia se encuentra la venta de las crías, que suponía un buen ingreso económico, así como la venta a matadero de animales viejos. El estiércol, se convirtió en un ingreso nada despreciable. El estiércol de las bestias es muy bueno para las patatas, dura más que el de la oveja. Se iba rociando con una pala, se araba, se enterraba y se mezclaba bien. Se recogía en cerones**,** se amontonaba, y se dejaba fermentar. Se podía utilizar en la propia finca, o en los huertos. Había quien dejaba que se llevaran el estiércol de la cuadra a cambio de que la limpiasen. Y otros permitían dejar entrar a las bestias para aprovechar los rastrojos y algo de grano a cambio de que estas abonaran el terreno.

La venta de las crías se hacía al destete en aquellas familias más modestas, ya que se ahorraban el tener que mantener a la cría. En fincas más solventes, que podían hacer frente al gasto que suponía criar una bestia se vendían más grandes, cuando adquirían algo más de valor e incluso algunas se vendían ya domadas. Para destetarlos se utilizaba una jáquima, es como un bozal con pinchos, así cuando el burranco se acercaba a la madre para mamar, ésta lo rechazaba. Para ir enseñando a los burrancos a seguir a la madre, se ataban a ella, esto se conoce como cabestrear. Los arrieros ponían la campanilla al burro que iba primero, al que se le llamaba liviano.

Se podían comprar animales ya adultos para la reposición pero era más común comprarlos desde pequeños. Una forma de conocer la aptitud del animal era fijándose en la cuartilla. Los animales largos de cuartilla andan más pero tienen menos fuerza, mientras que

aquellos de casco ancho y cortos de cuartilla son animales con más potencia, más fuerza, por tanto más idóneos como animales de tiro o carga.

5.-MANEJO DE LOS CAMPOS

Los cuartones eran un terreno público del Ayuntamiento que fueron cedidos a la gente del pueblo, cada uno tenía una parcela, por la que pagaban una especie de arrendamiento o se pagaba con la mano de obra. Se hacía rotación de cultivos y lo que se solía sembrar era centeno, cebada y trigo fundamentalmente. Las cuadrillas segaban los cereales y se llevaban con ayuda de las bestias, transportándolas en las cangallas hasta la era para ser trillado con ayuda de las bestias, quedando separado el grano de la paja. Era común que los zagales se montaran en el trillo. Aquellos que no tenían trillo, el trillaje lo hacían utilizando a las bestias, hacían andar a los animales herrados sobre el cereal. Las mujeres eran las que llevaban a cabo esta labor, se iba amontonando y se tiraba hacia arriba, para que cuando el aire pegara separaba el grano de la paja. Recitaban una canción popular que decía así:

"Aire, más aire, mi marido en la era y yo con un fraile".

El grano limpio se metía en sacos y o bien se guardaba para conservarlo durante largo tiempo en los doblados de las casas o se vendía o se almacenaba en el almacén del pueblo, donde se entregaba y días después se cobraba.

El campo siempre se ha aprovechado por parcelas, consiguiéndose así un aprovechamiento perfecto de los recursos. El manejo de la dehesa se hacía para que el cerdo que es el que mejor partido saca de la bellota fuera el más beneficiado, por esto era el primero en entrar en la montanera. Después entraban las ovejas y cabras que son capaces de aprovechar muy bien la hierba cortita las ovejas y los matorrales con el ramoneo las cabras. Se iban haciendo parcelas para ir primero por las peores parcelas y después las mejores. Así los animales entran en las zonas más complicadas, de mayores pendientes y de difícil acceso cuando tienen menos peso y no lo pierden en los últimos momentos de la montanera en el que no interesa. Los animales iban acompañados de pastores. El papel de los vareadores ha sido fundamental. Cada vareador llevaba una piara de unos 50 cochinos. Las mujeres en muchas ocasiones eran las encargadas de recoger las bellotas para darlas después en pesebre a los cochinos que se tenían en las casas. En épocas de excedencia incluso se vendían. Cuanta más arboleda y mejor tierra, más cerdos se podían engordar en una dehesa. En fincas buenas se podía llegar a tener un cerdo por hectárea.

El campo se limpiaba de piedras, para poder cultivar. Se cultivaba el pasto, que una vez segado se recogía el heno y se guardaba en las heneras. De esta limpia de piedras se hacían unos montones de piedra llamados majanos. Muchas de las cuales se utilizaban para construir las calzadas. Una vez obtenido el grano de los cultivos se dejaba entrar a los animales para aprovechar los rastrojos. Cada pastor era encargado de su rebaño para evitar que atravesaran las lindes de sus tierras y que no accedieran a la era donde se tenía el grano.

El grano se llevaba a los molinos, muchos de los cuales de los que aún quedan restos eran de contrabando, apareció lo que se conoció como estraperlo. Por el trigo producido había que pagar una tasa que llego a ser mayor de lo que se obtenía con la venta del mismo. Esto lleva a que tanto grandes como pequeños agricultores dejen de declarar parte del grano que se producía.

6.- OTRAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE LA ÉPOCA:

6.1.-EL CISCO

Uno de los trabajos de campo era la producción del carbón y el cisco. El cisco se ha utilizado para los braseros, presentes en la mayoría de las casas, y se sacaba a partir de ramas caídas. El carbón, su producción y elaboración ha sido durante muchos años una forma de ganarse la vida para la gente del pueblo. Era una actividad muy común debido a las grandes extensiones adehesadas, con sus encinas, de donde se obtenía la leña para hacer el carbón.

La poda de encinas y alcornoques se solía hacer desde Octubre hasta finales de Febrero, aprovechando el otoño e invierno. A veces, pero como algo extraordinario podía hacerse una poda en Verano para suplementar a los animales en épocas de gran escasez de alimentos, ofreciéndoles ramones de encina, alcornoque, quejigos, olivos….La poda se hacía con un hacha, y normalmente iban dos personas por árbol. En las encinas era importante dejar una rama en medio, que le da forma al árbol. Esta rama se conoce como bellotero porque da mucha bellota. A la vez de servirle para darle sombra y no se queme el árbol. No ocurre lo mismo con el alcornoque que si hay que abrirlo desde el centro para que el sol penetre, lo que le resulta beneficioso para la corcha. Otra diferencia entre la poda del alcornoque y la encina es que al alcornoque se le realiza el despunte, se van cortando las guías mientras que a las encinas no.

El cisco se hacía por tanto con los restos de ramas caídas en la tala, los palos más pequeños, las taramas eran recogidas o bien por los propios taladores o por otros jornaleros a los que se les permitía llevarse los restos de la poda a cambio de dejar la zona limpia. Esto era

fundamentalmente para uso propio, en los braseros de las casas. En algunos casos podía llegar a venderse pero era menos común.

La elaboración del cisco, se llevaba a cabo en invierno y primavera. Consistía en ir apilando los palos más pequeños colocándolos unos encima de otros. Se buscaba una zona del terreno que fuera llano. Cercano a un lugar con agua o si no se llevaba el agua en cantaras o bidones para poder apagar el cisco. Se encendían de madrugada, y se estaban quemando hasta que empezaba el calor. Cuando la mayor parte estaba quemada se separaba de lo que aun quedaba sin arder y se iban haciendo montones, se iban removiendo hasta que todo quedaba quemado y posteriormente se procedía a apagarlo todo bien echándole agua. Una vez hecho el cisco se iba guardando en sacos que transportaban las bestias hasta el pueblo.

6.2.-EL CARBÓN

La tala de las encinas, de las que se sacaba fundamentalmente la madera para hacer el carbón, se hacía con hacha y entre dos personas. La sierra se utilizaba para cortar las grandes ramas y troncos una vez caídos. Pero el hecho de que fuera bastante complicado realizar estos cortes con las herramientas que se poseían, era común que se sacaran encinas completas, lo que llegó a provocar una gran pérdida de éstas, la despoblación de las dehesas, de la que aún hoy en día se sufren las consecuencias. Para arrancar las raíces y la base de la encina, conocida como peana, se utilizaba el azadón. Se cavaba alrededor de la encina hasta que se llegaba al macho (a la raíz principal) y una vez cortado, ara fácil derribarlo. Las raíces grandes también se utilizaban para hacer el carbón.

La mejor leña para hacer el carbón es la de encina, la del alcornoque se utilizaba también pero había que quitarle el bornizo, porque este no llega nunca a convertirse en carbón.

Para hacer el carbón se construían unos hornos, buscando siempre una zona de planicie. Se colocaban primero los troncos más grandes, las peanas y raíces grandes, para ir después rellenado los huecos con troncos más pequeños. El horno recibe el nombre de "*boliche"*, se colocaba un palo grande en el medio, al que se le llamaba "*burro"*, y se van colocando el resto de los troncos a los lados, se cubría todo bien con hojarasca, ramas de monte….y por último se cubría todo bien con tierra, que se extraía de la misma zona donde se colocaba el horno. El boliche tenía que tener una puerta de entrada, que se utilizaba para comenzar a prender el fuego y otras puertas que permanecían abiertas durante toda la cocción permitiendo la oxigenación y la salida de gases desde el interior. La puerta estaba bien fijada con piedras para que al ir cociéndose la leña y convirtiéndose en carbón no se cerrase. Funcionaba de forma similar a una chimenea.

La temporada de hacer el carbón era primavera y verano, épocas en las que por la zona en la que nos situamos era difícil que lloviera, ya que la lluvia podía endurecer la tierra que se colocaba encima, formando una bóveda dura que impidiera el efecto deseado en el horno que es que la tierra vaya cayendo de forma natural conforme se va formando el carbón.

Necesitaba por tanto el horno una vigilancia casi constante, por lo que los carboneros en muchas ocasiones pasaban las noches junto al horno. Algo curioso era el uso de unas sandalias hechas de corcho, para soportar el calor que el horno desprendía cuando tenían que ir removiendo la tierra de encima.

El tiempo que se estaba hasta formarse el carbón dependía del tamaño del boliche, de la cantidad de leña que tuviera, así como del funcionamiento del propio horno. Era muy importante mantener siempre una temperatura interior adecuada para que la leña no llegara a quemarse y convertirse en ceniza, sino que debía ir cociéndose para que se formara el carbón deseado.

Una vez cocido empezaba la extracción del carbón para lo que había que espera unos días hasta que enfriara, se iba extrayendo y se colocaba junto al horno. Se empezaba quitando parte de la tierra que cubría el boliche, desplazándola hacia los lados y teniendo mucha precaución de que no cayera ni la tierra ni la hojarasca hacia el interior. Después se iba extrayendo el carbón y se colocaba junto al horno. Se recogía y era transportado por las bestias, hasta el pueblo, desde donde sería transportado hasta Sevilla, en camiones y en el tren. Estas las llevaban en una especie de alforjas conocidas como "*seras"*, eran de esparto y se ataban al animal con ayuda de una cuerda.

El carbón, durante mucho tiempo fue una de las principales fuentes energéticas de las que se disponía, por lo que supuso una actividad económica y una forma de vida que perduró durante años.

7.-INFRAESTRUCTURAS LOCALES

7.1.-HORNO DE CAL

En la zona de la sierra, podemos encontrar en la actualidad restos de grandes hornos de piedra, construidos cerca del lugar de obtención de la piedra caliza. Se metían las piedras calizas. Como combustible se utilizaba la leña de monte. El horno funcionaba durante dos o tres días. Después estas piedras se vendían para el encalado de las paredes, después se meterse en agua y también como cemento. Las bestias eran el medio de transporte que se usaba para transportarlas hacia el pueblo, en las *"cangallas"*.

7.2.-CALZADAS

Son estructuras de piedra, obtenidas de las canteras de piedra, a modo de paredes construidas en la sierra, se fueron haciendo caminos, para poder subir al monte. Esto facilitaba el acceso en época de recogida de la aceituna. Para levantar la calzada eran necesarios unos 18 o 20 hombres. Con la ayuda de un palo de hierro se levantaban las piedras a modo de palanca, para levantar una y colocar otra debajo, dejándola de canto. Se trasladaban rodando o también usando una "*esparigüela"*, que es como una especie de camilla que se llevaba con ayuda de varios hombres.

7.3.-CASAS

- En los tejados de las casa era común encontrar **eucalipto**, **pino, chopo**. Las bestias los transportaban en los lomos, bien atados. En algunas casas se podía encontrar **encina**, sobre todo como soporte de los arcos, en las ventanas. Debajo de las tejas era frecuente encontrar **jaras**, utilizándose como aislante o bien ramas de **madroño**. Otra forma de aislar los tejados era con los tallos de las **adelfas**, colocados en paralelo y por encima ramas de **escobera**, que servía para que el agua se deslizara y no calara en el interior. La flor de las pitas, se usaban a modo de vigas.

- Los colchones, lo más común es que fuesen de lana, obtenida del esquileo de las ovejas, pero la gente muy pobre podía tenerlos de hojas de maíz secas.

7.4.-FINCAS

Para marcar las lindes se enterraba corcho con carbón, ya que estos no se pudren, no se estropean y era una forma de asegurarse que se mantendrían en el sitio.

Para las paredes de las fincas se utilizaban las propias piedras de la zona. Con la ayuda de un barreno se hacía un agujero en el interior de la piedra, se le metía pólvora dentro y esto servía para romperla en pedazos.

8.- TRATAMIENTOS CON PRODUCTOS NO VEGETALES

Sal:

- utilizada para la curación de heridas en la piel, como cataplasma y para tratar parásitos intestinales.
- Para ayudar a extraer cuerpos extraños del interior de los ojos fundamentalmente en vacuno.

Esqueleto de los calamares:

Se seca, se raspa, quedándose con la textura de la harina, y se utiliza junto con otras hierbas en el tratamiento de heridas.

Cal:

Para los trastornos de las pezuñas como el pedero. Se colocaban en el suelo en alguna zona por donde las ovejas tuvieran que pasar, como por ejemplo la puerta de entrada a la majada, obligando de esta manera a que pisaran sobre la cal.

Limadura de los cascos:

Cuando se arreglaban los cascos de las bestias, lo que se obtenía de las limaduras de los mismos, se cocían y el ungüento se aplicaba sobre las heridas.

Zotal:

Muy utilizado para el tratamiento de heridas.

9.- APEROS

9.1.- **Entre los que se colocaban en las bestias para el transporte de mercancías se encuentran:**

- Aguaderas: Bolsas de esparto que se ponía en las bestias para transportar el agua. Cuando se sacaba la corcha, el aguador, iba con su burro cargado con cuatro cantaras de agua ofreciéndoselas a los descorchadores. Sacaban cucharros del mismo alcornoque que usaban para beber.
- Sera: de esparto, se colocaba a ambos lados del animal, se utilizaba para el transporte de piedras o carbón y solían pesar unas 5 @. El carbón se llevaba hasta la estación de tren.
- Sogas: para amarrar las bestias, muchas eran de goma. El hecho de preferir la goma al esparto es porque con el mordisqueo era más difícil que las rompieran. Se hacían a partir de goma de las ruedas de los camiones.
- Cangallas: se colocaban en las bestias para transportar toda clase de productos, como podía ser el heno, corcho, grano....
- Jancho: se hacían con palos de acebuche, se cogían verdes para que estuvieran más flexibles, se doblan y se dejan así de manera que adoptan la forma deseada. Se utilizaban también para el transporte de mercancías.
- Pedrera: utilizado para transportar piedras. Hecho a base de madera de higuera. Estructura de madera que se colocaba sobre el lomo del animal. Se solían recoger piedras de la zona del castillo, para hacer las paredes de los campos y de las casas.
- Bacina: utilizado para cargar la paja, el bornizo. Hecho de esparto.

- Cinchas: con las que se ajustaban los aperos colocados en el animal.

9.2.- **Otros aperos asociados a las bestias son:**

- Jáquima: bozal con pinchos hacia fuera que se colocaba a las crías para conseguir el destete, ya que al ir a mamar la madre los rechazaba.

- Bozal: de esparto o de hierro, se les colocaba a los animales para que no se pararan a comer mientras estaban trabajando en el arado de los campos y para que no se mordieran.

- Cabezones: para atar las bestias a la cuadra.

- Reata: cuerda que se utilizaba para el amarre de las bestias y así ir una detrás de otra

9.3.-**Aperos asociados a la agricultura:**

- Angarilla: armazón de palos de los que se colgaban las seras en el verdeo de las aceitunas.

- Espuertas: para acumular las aceitunas en el momento de la recogida. Las había pequeñas, de forma que se colgaban del cuello del que recogía las aceitunas y quedaban a la altura de la cintura. O bien ser grandes, que se llevaban mientras se vareaban los olivos, se iba llenado y una vez llenas se llevaban a las cangallas, que con ayuda de dos hombres eran colocadas sobre la bestia.

- Serón: Espuerta grande, más ancha que larga que se colocaba sobre las bestias para transportar aceitunas, estiércol.

- Mallas de las aceitunas: se colocaban en el suelo, para recoger las aceitunas que iban cayendo con el vareo. Se les iba quitando la hojarasca con las manos, y se iban echando las aceitunas en las espuertas.

- Bacinas: redes que se utilizaban para meter el bornizo o para cargar la paja de la era. Eran de esparto. Cuando se recogía el bornizo se colgaban con una soga en el alcornoque hasta que se iban llenando.

- Biergo: usado para separar el grano de la paja.

- Horqueta: con la que se separa el grano de la paja.

- Rastrillo: para rastrillar el pasto, el carbón…
- Guadaña: para segar el heno.
- Calabozo: para desbrozar el monte, la zarza, parecido a una guadaña.
- Escalera para coger aceitunas en el verdeo.
- Escalera para la saca de la corcha, es más pequeña que la usada en el verdeo.
- Cuerdas para atar sacos: que podían ser de esparto o a partir de plantas como la torvisca o la pita.
- Trillo: para separar el grano de trigo.
- Criba: hecha de alambres y madera, utilizada para separar la aceituna de la hojarasca.

9.4.-**Otros aperos:**

- Cesta: fabricada a partir de hijuelos de olivo.
- Braseros: donde se echaba el cisco, para calentarse en las casas.
- Panera: hechos de madera de roble o castaño, se utilizaban para lavar la ropa.
- Artesa: es una especie de arca de madera donde se amasaba el pan y se guardaba después de cocido.

- Escobas: para barrer, hechas con ramas de verldelobo o de ramas de olivo.
- Vigoña y martillo: útiles para afilar la guadaña y después se le pasaba la piedra.
- Vaso de cuerno: fabricado con el cuerno de una vaca, se secaba, se vaciaba el tuétano y se le pone un fondo de corcho. Este se enganchaba al cinturón, se podía usar como vaso, para beber o se le echaba agua y un poco de pasto y servía para guardar la piedra que usaban para afilar la guadaña.