

OFICIOS LIGADOS A LA AGRICULTURA

Desde el concepto más tradicional de agricultura ⁽¹⁾ puede afirmarse que a lo largo de la última centuria el oficio de *agricultor* ha ido desapareciendo, aunque se haya mantenido en una versión moderna, mucho más evolucionada.

El *labrador* de hoy ya no se vale de la yunta y del arado romano para realizar su labor. El *sembrador* tampoco esparce la semilla a voleo, ni el *segador* recoge la mies a golpes de hoz.

La eras de nuestros pueblos se han quedado huérfanas de parvas doradas, porque la trilla tradicional, y el aventado del cereal ya no son necesarios.

Los útiles y aperos, e incluso los animales de tiro y de transporte, prácticamente han desaparecido, porque sus prestaciones y sus servicios nadie los requiere.

En todos estos casos, la introducción de técnicas modernas y de máquinas cada vez más capaces y sofisticadas, han ido arrinconando todas las actividades agrícolas tradicionales, y con ellas a los profesionales que las desempeñaban.

Estas mudanzas, que han afectado al propio concepto de agricultor, a los modelos de agricultura, al desarrollo de las actividades y a las formas de comercializar sus productos, han hecho que este esforzado trabajador de la tierra, que de sol a sol empeñaba su esfuerzo para arrancar unas míseras cosechas, se convirtiera en empresario del sector primario de nuestra economía.

Durante estos últimos decenios el desarrollo de nuestra agricultura ha sido difícil, ya que en algunos periodos el proceso de modernización se vio lastrado por los efectos de la guerra civil y la posterior etapa de la posguerra, además del aislamiento a que nos tenía sometidos Europa.

A mediados del siglo XX España continuaban siendo un país eminentemente agrícola. En 1959, sin ir mas lejos, la agricultura y la ganadería proporcionaban el 24% del producto nacional bruto, y un año más tarde (1960) la población activa agrícola representaba todavía el 41,3% de la población activa total.

Respecto a la propiedad de la tierra, se seguía manteniendo el predominio de valores extremos: pequeñas explotaciones insuficientes para vivir (minifundios) y grandes propiedades (latifundios) que requerían mucha mano de obra asalariada.

Las propiedades medianas (entre 10 y 100 hectáreas), que bastaban para mantener con cierta holgura a una familia campesina, tenían una escasísima representación, suponiendo apenas una cuarta parte de la superficie agrícola.

Así pues, la pequeña propiedad constituía la forma más característica de organización agrícola en casi todo el país, aunque alcanzaba cotas mayores en las regiones del

(1) Celso Gómis, en su libro "Rudimentos de Agricultura Española" (Establecimiento Editorial de Antonio J. Bastinos, Barcelona, 1908) nos define la agricultura como "el arte de cultivar la tierra, fertilizarla y hacerle producir las plantas útiles para la vida del hombre. Hasta no hace mucho á esto se han limitado los trabajos del agricultor".

norte (Galicia, Asturias, Cantabria, etc.), donde el minifundio ocupaba más del 60% de la tierra.

Según Malefakis ⁽²⁾, “las pequeñas explotaciones eran una característica esencial de los sistemas de propiedad de la tierra en las dos terceras partes del territorio nacional en el año 1959”.

Desde la situación descrita, nuestros agricultores fueron aceptando de buen grado los nuevos modelos, técnicas y prácticas agrícolas que llegaban, apoyándose en un proceso de mecanización que liberó al trabajador de muchos esfuerzos y dignificó su actividad.

Lo único que no ha variado en el curso del tiempo ha sido la dependencia que el agricultor tiene de la climatología, porque hoy como ayer, esta actividad sigue estando a merced de la Providencia.

En cualquier caso, y aún siendo ciertas las palabras de González Anaya de que “la lluvia en el campo es catarata de oro”; no es menos verdad que existe una enorme diferencia entre el agricultor de regadío y el de secano, tanto en términos de incertidumbre, como de rentabilidad.

Mientras el primero suele contemplar la tierra con esperanza, el segundo acostumbra a mirar al cielo con preocupación. Y esto es así porque el agricultor de regadío cuenta con un preciado bien: el agua, que el cielo suele negar con demasiada frecuencia al de secano.

Además de multiplicar por seis sus cosechas, y de evitar toda suerte de incertidumbres, el agricultor de regadío no necesita escrutar el cielo, ni precisa “cabañuelas” predictivas, ni rogativas pro-lluvia.

Volviendo al tema de los oficios que nos ocupa, podemos decir que los cambios operados en las actividades agrícolas han afectado también a otros ámbitos, como la horticultura, fruticultura, viticultura, olivicultura y selvicultura.

En el primer caso, el *hortelano* ya no es sólo el agricultor que cuida constantemente de las plantas y de los terrenos de huerta, sino que se ha convertido en el empresario que hace rendir al máximo los invernaderos y los cultivos forzados, para conseguir frutas y verduras en todas las estaciones.

Que decir de la *fruticultura*, cuyos cambios de marco de cultivo, de densidad de plantación, de sistemas de riego y de variedades, han permitido alcanzar cosechas tan extraordinarias como diversas, hasta convertir a este sector (junto con el hortícola) en el abanderado de nuestro comercio exterior agrario.

Los oficios de *viticultor* y el *olivicultor* también han experimentado grandes cambios en los últimos decenios. Los modernos sistemas de cultivo actuales, que permiten una recolección mecanizada, y las mejoras introducidas en bodegas y almazaras, que aseguran una mayor calidad del producto final, nada tienen que ver con las prácticas del pasado.

Finalmente, sería injusto no reconocer el papel tan importante jugado por el regadío en el desarrollo de todos estos sectores agrícolas, tanto en lo que se refiere a su expansión, como a la introducción de unos sistemas (aspersión, goteo, etc.) más eficaces, que permiten un ahorro considerable de agua.

Después de estas consideraciones, y puesto que no podemos hablar de oficios perdidos, sino modificados por imperativos de modernización y desarrollo, trataremos de evo-

(2) Edward Malefakis. “Reforma agraria y revolución campesina en la España del siglo XX”. Editorial ARIEL. Barcelona, 1976.

car aquellas actividades agrícolas tradicionales y a los hombres y mujeres que las hicieron posible.



LABRADOR

Para que la tierra esté en disposición de recibir la semilla hay que removerla. De esta operación se encarga el *labrador* ⁽³⁾, valiéndose, sobre todo, del arado común o romano, además de otros aperos que tienen por objeto levantar fajas de la tierra, romper los terrenos demasiado duros arrancados por la reja, desmenuzarlos por medio de cuchillas verticales y partir los terrones interiores por medio de hojas cortantes horizontales, operación de todo punto indispensable para arear y dar esponjosidad a la tierra.

Después viene la fase de igualar y alisar el terreno, lo que se consigue con el rodillo, un cilindro de piedra, hierro o madera, que gira sobre un eje horizontal, dispuesto en un marco de madera y arrastrado por los animales de tiro.

Para superficies reducidas se utilizan otros aperos (azadas, azadones, legones, palas, layas, etc.), y cuando se trata de labores superficiales, el labrador recurre a las gradas (las-tras), escarificadores y extirpadores (binadores o binadoras).

(3) “Que labra la tierra”. “Persona que posee hacienda de campo y la cultiva por su cuenta”.



Columela opinaba que la tierra se debía arar con surcos profundos y bueyes grandes que, a la larga, salen más baratos, puesto que las cosechas son mucho mayores y contradiciendo los criterios de Celso (et in hoc igitur a Celso dissentio) de utilizar arados pequeños, bueyes pequeños y por ello, hacer surcos poco profundos, para ahorrar.

Alonso de Herrera ⁽⁴⁾, nuestro agrarista del siglo XVI, pone en boca de Pedro Crecentino los provechos que el arar, o cavar trae, y cita hasta cuatro: “el primero es abrir la tierra, porque abriéndola mejor la puede penetrar el Sol y las aguas...; el segundo provecho es igualar la tierra; el tercer provecho es mezclar; y el cuarto provecho es, desmenuzar la tierra que está hecha terrones...”

Columela ⁽⁵⁾, sin embargo, aconseja que “se repitan las labores de arado tantas veces que el barbecho se haga polvo, de suerte que cuando

hayamos sembrado no sea necesario gradarlo, ó si se necesita sea muy ligero”.

Aunque en la práctica, se daban tres labores a los terrenos (alzar, binar y terciar), y en ocasiones una cuarta de “cohecho”, estaba claro que: “quantas más rejas se dan a la tierra se experimenta mayor beneficio, así en los granos, como en las plantas, viñas y olivos”.

Respecto a los tiempos convenientes para la preparación del suelo, Hesíodo ⁽⁶⁾ aconseja: “Estate al tanto cuando oigas la voz de la grulla ⁽⁷⁾ que desde lo alto de las nubes lanza cada año su llamada; ella trae la señal de la labranza y marca la estación del invierno lluvioso”.

“Cuando ya se muestren a los mortales –sigue diciendo Hesíodo– los primeros días de la labranza, poned entonces manos a la obra, juntos los criados y tú, arando la tierra seca y húmeda en la época de la labranza y ganando tiempo muy de mañana, para que se llenen de frutos tus campos”.

De la lectura de estos textos se deduce que las labores de arada suelen realizarse a la entrada del otoño, aunque si el campo se va a dejar en barbecho ⁽⁸⁾, la labranza puede retrasarse hasta la primavera.

Cervantes (Capítulo IX –Segunda Parte de su “Quijote”) hace alusión a un labrador madrugador, mientras Don Quijote y Sancho platicaban a la entrada de El Toboso, y lo hace en los siguientes términos: “Vieron que venía a pasar por donde estaban uno con dos mulas, que por el ruido que hacía el arado, que arrastraba por el suelo, juzgaron que debía ser labrador, que había madrugado antes del día a ir a su labranza”.

Estos textos nos hacen recordar aquella imagen del labrador saliendo del pueblo al amanecer, con la yunta portando el arado sobre el yugo, mientras la lanza se arrastraba arañando un pequeño surco sobre el suelo.

(4) Lucio Junio Moderato Columela. “Los Doce Libros de Agricultura” (Capítulo IV – Libro Segundo). Editado por NESTLÉ. Santander, 1979.

(5) Alonso de Herrera. “Agricultura General”. (Capítulo V – Libro Primero). Ediciones del MAPA. Madrid, 1988.

(6) Hesíodo. “Trabajos y Días”. Obras y Fragmentos. Biblioteca Básica Gredos. Barcelona, 2000.

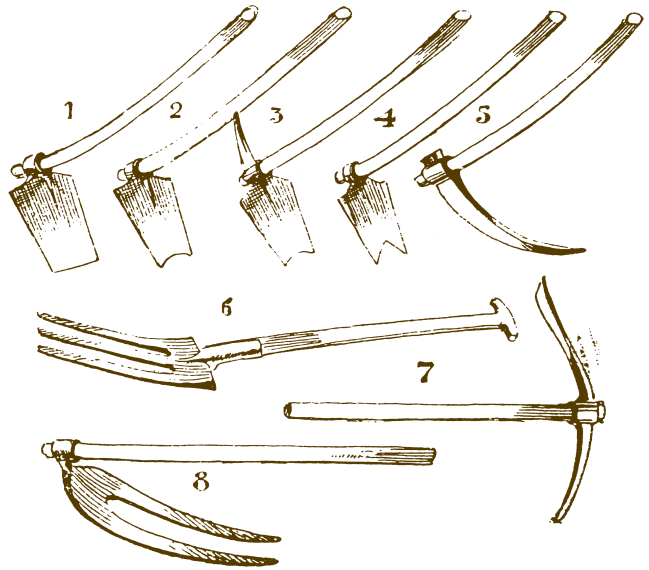
(7) La grulla emigra hacia tierras africanas, para invernar, hacia el mes de octubre

(8) Barbecho = “Campo arado sin sembrar”, 1191. Del latín VERVACTUM.

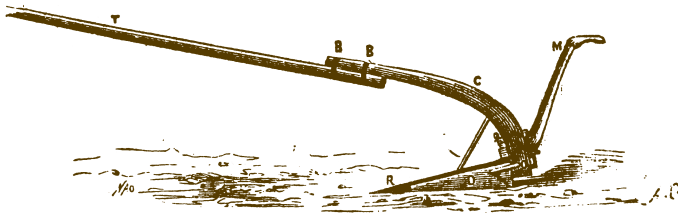
Una imagen que Alfredo Vicenti⁽⁹⁾ escenificaba en Galicia, con las siguientes palabras: “Antes que despunte el día, el labrador salta de su lecho (...) toma el azadón o unce los bueyes, y temblando de frío, recibiendo en el rostro y en el alma los latigazos de la lluvia, se dirige a las eras a través de la noche”.

Mientras esperaban las lluvias, y un adecuado tempero, los labradores se afanaban en preparar el arado, templando las rejas y aguzando la punta de la ijada para azugar a los bueyes, o la tralla cuando se trataba de incitar a las mulas.

Una vez en el campo el labrador echaba mano de la esteva y ponía el ojo en la reja, mientras los animales se esforzaban a duras penas por mantener la línea, estimulados por las voces del arador, que soñaba con una cosecha pródiga y de calidad.



Para superficies reducidas y labores especiales se utilizaban diferentes herramientas, tales como la azada (1), el azadón (2), el azadón de peto (3), el legón (4), el pico (5), la laya (6), el zapapico (7) y el bidente (8) o azada de dos púas.



El arado antiguo, o timonero, se compone de una reja o cuña de hierro que sirve para abrir y remover la tierra; las orejeras; la esteva, por donde lo sujeta el gañán, y el timón, en que se engancha la yunta.

ALADRERO

Aunque el de *aladrero* (“carpintero que construye y repara arados, aperos de labranza, carros, etc.”) llegó a ser un oficio especializado, en muchos lugares eran los propios agricultores quienes lo ejercían, valiéndose de la

madera que encontraban próxima y, de la valiosa colaboración de los herreros.

En su forma más profesional estos artesanos disponían de un taller y las herramientas necesarias (sierra, serrucho, hacha, martillo, etc.) para construir aladros⁽¹⁰⁾, aunque también era frecuente que los agricultores de cierta habilidad, y con maña suficiente, construyeran sus propios aperos.

(9) Alfredo Vicenti. “A Orillas del Ulla”. 1875-1879.

(10) *Aladro* (del latín “aratrum”), en algunas partes arado.

Para ello procuraban elegir los troncos, ramas y raíces que tuvieran el tamaño más adecuado y las formas más parecidas a la pieza que deseaban conseguir, buscando siempre las maderas más duras y resistentes (olmo, roble, carrasca, etc.).

En su concepto más rudimentario, el arado “romano” o “timonero” estuvo disponible en nuestro país hasta principios del siglo XVIII, siendo a partir de entonces cuando se desarrollan algunas mejoras técnicas para perfeccionar las distintas variantes de este apero.

En función de su cometido, cada componente del arado precisaba de una madera diferente.

En la construcción del *dental* (“pieza inferior del arado sobre la que se asienta la reja”) se utilizaba una madera dura y compacta, capaz de soportar la frotación a que iba a estar sometido.

Para la construcción de la *reja*, encargada de abrir la tierra, se solía emplear hierro de buena calidad, que resistiera a los esfuerzos que requería el abrirse paso.

En cuanto al *timón* (“lanza sobre la que se coloca el yugo que sirve para uncir los animales”) se optaba siempre por una madera ligera, al objeto de disminuir el peso del instrumento.

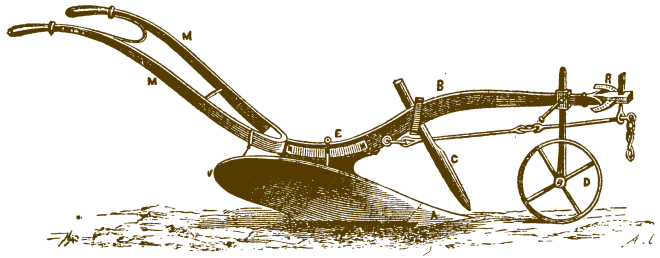
Por el contrario, la *esteva* (“palo posterior que sale de la cama y sirve de regulador”) se construía con una madera fuerte y consistente, primero para equilibrar el peso del arado; y, en segundo lugar para soportar mejor los esfuerzos que sobre ella tenía que hacer el labrador.

Para las *orejeras* (“los dos palos de madera clavados por ambos lados del dental”) se solía

utilizar una madera sólida y pulida, capaz de soportar la enorme frotación que debían experimentar, aunque en algunos lugares se llegó a optar por las orejas de hierro colado.

Con el tiempo, las mejoras técnicas propuestas por los agrónomos del período ilustrado se fueron imponiendo, aunque muchos agricultores prefirieron continuar con sus aperos “de siempre”, a la espera de que “los experimentos de otros” demostraran la eficacia y rentabilidad de lo nuevo.

Esta desconfianza de los agricultores, y su postura remisa a la hora de abrazar técnicas más modernas, se justificaba en mu-



Los arados de vertedera, más modernos, se componen de la reja, la cuchilla, la vertedera, las estevas y el timón partido donde se fija el tiro.



En su leyenda *La tierra de Alvargonzález*, Antonio Machado hace referencia al arado y a la labranza, y nos dice que: “Del corvo arado de roble / la hundida reja trabaja / con vano esfuerzo; parece, / que al par que hiende la entraña / del campo y hace camino / se cierra otra vez la zanja”.

chos casos por la dependencia exterior a la propia comunidad en la construcción y (a veces) reparación del nuevo apero, frente a la simplicidad constructiva, de mantenimiento y reparación del viejo arado, que además, para ciertas labores secundarias resultaba muy eficaz.

El proceso de modernización en este ámbito fue tan lento que, en el año 1932, cuando se realiza el primer Censo Nacional de Herramientas, se constata que casi dos terceras partes de los arados registrados en España correspondían al tipo común o “romano”.

Desde mediados del siglo XX los maquinistas ingleses se imponen en la construcción de arados, ofreciendo a los agricultores unas piezas de calidad, idénticas, fácilmente sustituibles y más baratas, al estar ejecutadas por una fabricación en cadena.

SEMBRADOR

El *sembrador* ⁽¹¹⁾ se planteaba su labor teniendo en cuenta, primero la elección de la semilla; después, la cantidad que debía echar; a continuación, la preparación de esa simiente; más tarde, los modos de sembrarla y, finalmente, las épocas de realizar estos trabajos.

Siguiendo estos pasos, el grano para siembra debía ser sano, limpio, grueso y lustroso. No debían utilizarse semillas que no hubieran llegado a su mayor desarrollo y completa madurez, ni las producidas en la misma tierra en la que se iba a sembrar.

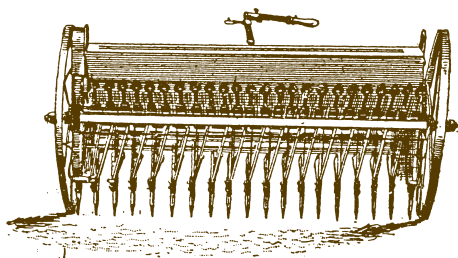
En función de la cantidad esparcida las siembras resultaban “claras” o “espesas”, aunque como promedio se solían utilizar unos 200 kilos de grano por hectárea.

En algunos lugares se consideraba que la sembradura había sido perfecta cuando se arrojaba la boina al suelo sembrado y se podían contar entre ocho y doce granos debajo de la misma.



Dice Plinio que: “Conviene al que ha de sembrar, echar, y esparcir la simiente igual por toda parte, no mas a un cabo que a otro, lo qual hará bien si la mano que esparce la simiente el fruto. Y por eso dice Teofrasto derecha con el pie derecho. Es menester que haga buen fulco hondo, y que cubra bien la simiente, porque la que descubierta queda, no solamente se pierde, mas aun que la diere de sí, y pierdese el trabajo, y la simiente: el fruto”.

(11) Del latín *Seminator* (de *semen* = semilla). “Que siembra” = arroja y esparce las semillas en la tierra preparada para este fin.



Las sembradoras (como esta Rud Sack de 19 surcos y dos metros de ancho que aparece en el grabado) consistían, básicamente, en una caja o tolva donde se depositaba la semilla, que iba cayendo por unos tubos, en surcos abiertos por las rejas que lleva la máquina.

Lógicamente, este método tan poco científico se refería a las siembras “a voleo”⁽¹²⁾, ya que no resultaba de utilidad en las siembras “a golpe”, “a chorrillo”, o con máquina sembradora.

En cuanto a las sembradoras mecánicas, un invento de hace más de siglo y medio, existían numerosos modelos en función del número de surcos que se quería cubrir, y con arreglo a su mecanismo interior se dividían en “sembradoras de muescas”, “de cucharas”, “de cepillo”, “de válvulas” y “de barrilete”.

Respecto a las épocas de siembra, por lo regular tenían lugar durante el otoño y la primavera,

en días que no hubiera hielo ni hiciera viento fuerte.

Columela⁽¹³⁾ nos refiere que: “Los agricultores prudentes obran de tal forma que ni quince días antes ni quince días después del solsticio de invierno aran ni podan árboles ni vides. Nosotros afirmamos también que la siembra deba hacerse en ese tiempo en un terreno templado y nada húmedo; pero en lugares acuosos, endebles o fríos e incluso sombríos conviene sembrar por lo común antes de las calendas de octubre”.

Plinio, por su parte, asegura que los agricultores “deven comenzar a sembrar, quando los árboles se comienzan a despojar de la hoja, que ya el cielo da señal de sementera, conforme a cada región, según y al tiempo que le pertenece en unos cabos más temprano, en otros más tardío, y aun la tierra con el frío y aire, recoge mas en sí la virtud”.

Este mismo autor dice que: “Conviene al que ha de sembrar, echar, y esparcir la simiente igual por toda parte, no más a un cabo que a otro, lo qual hará bien si la mano que esparce la simiente el fruto. Y por eso dice Teofrasto derecha con el pie derecho. Es menester que haga buen fulco hondo, y que cubra bien la simiente, porque la que descubierta queda, no solamente se pierde, más aun la que diere de sí, y pierdese el trabajo, y la simiente: el fruto”.

El talaverano Alonso de Herrera⁽¹⁴⁾ nos comenta que “es buena sementera quando es el tiempo enjuto, digo quando el Invierno no es cargado de aguas, con tal que o aya llovido, o la tierra se pueda sembrar, y es señal de buen año quando los arroyos que son de avenidas, no corren hasta por Enero...”.

Una vez efectuada la siembra, y dado que la semilla esparcida constituía toda una tentación para las aves, el agricultor procuraba dar un pase de lastra al terreno, para evitar posibles mermas.

SEGADOR

Antes de comentar la figura del *segador*⁽¹⁵⁾ y de repasar las faenas de la recolección, tenemos que hacer una sucinta referencia a la “escarda”, tan necesaria para limpiar el suelo de

(12) En la siembra “a voleo” el agricultor cogía la semilla con la mano, y la desparramaba por igual sobre la superficie del terreno, el cual estaba dividido en amelgas.

(13) Obra cit. (Capítulo VIII – Libro Segundo).

(14) Obra cit. (Capítulo VII – Libro Primero).

(15) Segador = “Persona que tiene por oficio segar”. Segadora = “Máquina para segar”.

malas hierbas y para romper la costra del terreno cuando está duro, lo que dificulta la salida de las plantas que se sembraron.

Alonso de Herrera nos dejó unos precisos textos sobre esta labor de limpieza del suelo, diciendo que: “Escardar o sallar, son según sus tierras, diferentes maneras de vocablos, la significación toda es una, porque esta no se puede variar, quiere decir limpiar lo sembrado, de las malas yerbas, no solamente las dañosas, mas las que son inútiles es quitar la cizaña de entre el pan, como nuestro Redemptor dice: porque creciendo mas que ello no lo deja crecer, comese toda la sustancia y aun ahogalo de todo punto”.

Por lo común las escardas se realizaban en primavera, cuando el sol había evaporado la escarcha, el tiempo se mostraba templado y el suelo húmedo. Para ello se utilizaban pequeñas azadas (escardillos), o se efectuaba una pasada de rastra cuando lo que se pretendía era romper la costra del terreno.

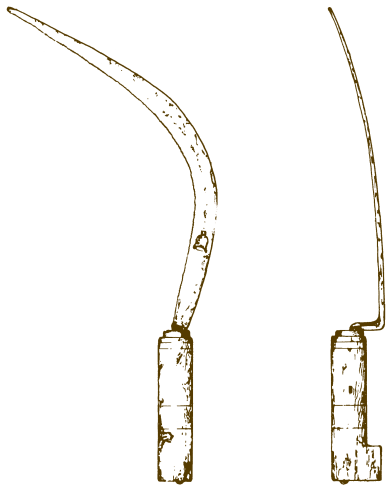
Con muy buen criterio, y mejor pluma, alguien describió la recolección como: “Esa época bendita en que la mies sazónada ofrece al agricultor es desquite de todo un año de desventuras y fatigas”.

En la Biblia ⁽¹⁶⁾ también se hace referencia a estas faenas de la recolección, cuando se dice: “Luego salió del Santuario otro Ángel gritando con fuerte voz al que estaba sentado en la

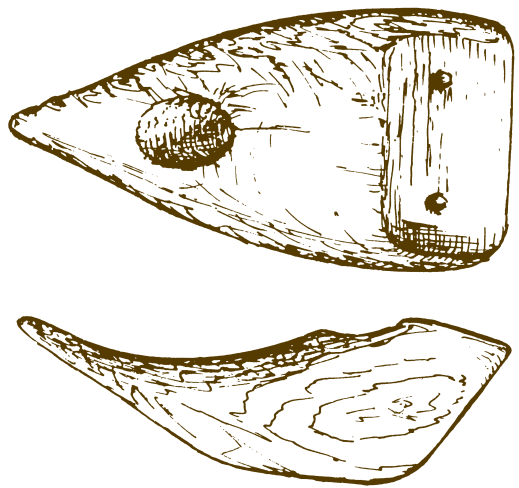


Blasco Ibáñez nos habla de la recolección y del ambiente ardoroso impregnado de olor a mies, describiendo la siega de la siguiente manera: “Las hoces relampagueantes iban tonsurando los campos, echando abajo las rubias cabelleras de trigo, las gruesas espigas, que, apopléticas de vida, buscaban el sueño, doblando tras ellas las delgadas cañas”.

(16) Libro del Apocalipsis. “La siega y la vendimia de las naciones”.



La hoz, el instrumento más común empleado en la siega manual, se componía de un mango de madera de unos 13 centímetros de longitud, y de una hoja curva de acero para cortar los cereales, a veces dentada, que se introducía mediante una espiga en el mango.



Para proteger la mano contraria a la que efectuaba el corte, el segador utilizaba la zoqueta de madera. Se trataba de una pieza de forma tendente a piramidal, inclinada, con el vértice vertical. Estaba ahuecada, con dos orificios tendentes a rectangular y circular. En la base disponía de dos agujeros para introducir la cuerda o cinta que la ataba a la muñeca.

nube. “Mete tu hoz y siega, porque ha llegado la hora de segar; la mies de la tierra está madura”. “Y el que estaba sentado en la nube metió la hoz en la tierra y quedó segada la tierra”.

Ciertamente la recolección se inicia cuando el fruto ha llegado a su plena madurez. En el caso de los cereales, la cosecha⁽¹⁷⁾ no sólo es el fin de todo un año de esfuerzos y preocupaciones, sino que constituye la llave de la despensa que alimentará a la familia durante los próximos doce meses.

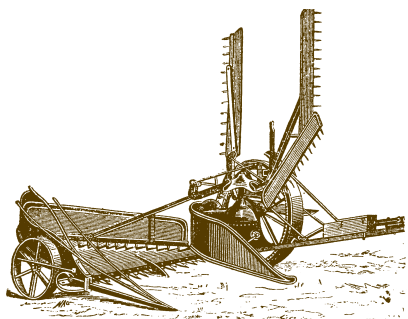
Por eso, cuando el grano estaba ya en las trojes el agricultor respiraba tranquilo, seguro de que podía pagar sus deudas “profesionales” (a segadores contratados, pastores, criados, etc.) y domésticas (a médico, boticario, barbero, etc.) y reservar una parte que le permitiera encarar el futuro económico con cierto desahogo.

Sobre estas faenas agrícolas el escritor Nicolás Tenorio⁽¹⁸⁾ nos dejó unos bellos textos que reflejan claramente como se desarrollaban, y lo hizo en los siguientes términos: “La siega se empieza muy de mañana, al salir el sol, y dura todo el día, hasta la noche: en el mes de Agosto también suelen segar a la luz de la luna. La cuadrilla se abre en ala por la tierra sembrada, con el mayoral a la cabeza, y cuando la mies está sembrada a surcos, cada trabajador lleva el suyo, soliendo poner en el centro a los más flojos para que siguen apretados por los que les anteceden y los que les siguen. Los muchachos atan los haces, y el asistente, encargado de ir por la comida y el agua⁽¹⁹⁾ tan pronto ata como siega, según el mayoral

(17) Cosecha, 1495, antes “cogecha”, 1220-1250. Primitivamente fue el femenino del participio pasivo de “coger”, antiguamente “cogecho”, 1241, o “cosecho”, 1362.

(18) Nicolás Tenorio. “La aldea gallega”. Imprenta de Manuel Álvarez. Cádiz, 1914.

(19) En realidad este “asistente” se corresponde con la figura del *guadapero*, “mozo que lleva la comida a los segadores”, 1734, de *guarda-aperu*, con disimilación.



Para la recolección se empleaban tanto las segadoras agavilladoras, como las segadoras atadoras. La diferencia entre ambas consistía en que después de cortada la mies era elevada entre dos telas a un tablero, donde un aparato ataba con cuerda la gavilla formada.

granos y las mismas espigas, secándose las cañas y las aristas, se caen prontamente, y se sobrevienen huracanes o remolinos de vientos, la mayor parte se revuelca. Por lo cual no se ha de dilatar la siega, sino se ha de hacer así que los sembrados estén uniformemente dorados, y antes que los granos se endurezcan del todo...”.

Alonso de Herrera ⁽²³⁾ distingue entre la siega del pan, la de la cebada y la del trigo, aunque advierte que “el segar es un ejercicio en que se han de dar mucha priessa, porque aquí está el gozar del más trabajo del año”.

Este clérigo agrarista concluye diciendo que “En lo de segar, si del tiempo tuviésemos seguridad, mejor es en menguante que no en creciente, y aun en menguante del día, juntamente con la menguante de la Luna, porque mas se guarda, y menos suciedades engendra, digo de las que se engendran de humedades, como son los gorgojos”.

Con el tiempo hoces y guadañas fueron perdiendo terreno a medida que se imponía la recolección mecanizada. Primero fueron las “segadoras mecánicas”, que sólo cortaban la mies; más tarde apareció la “segadora-atadora”, que ya cumplía esa doble función y, paralelamente, la “guadañadora” para segar la hierba de los prados y los forrajes.

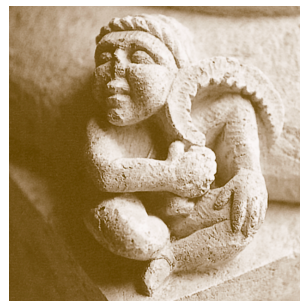
TRILLADOR

A diferencia del *trillero*, que fabricaba y vendía estos aperos (en el capítulo de “Oficios Ambulantes” se hace referencia al mismo), el *trillador* ⁽²⁴⁾ era el que se ocupaba de las fae-

le manda, pues está a sus ordenes. Usan para la faena hoz de corte ⁽²⁰⁾ y dediles de cuero ⁽²¹⁾ en todos los dedos de la mano izquierda hasta la segunda falange, unidos entre sí por una pequeña correa que pasa por todos. Sirven los dediles para evitar las heridas que pudiera producir la hoz en esta mano, al cortar las pajas”.

Columela ⁽²²⁾ nos viene a decir que: “cuando la mies estuviese madura, siéguese prontamente antes que se queme con los calores del estío que con excesivos al nacer la canícula; pues la tardanza es perjudicial: en primer lugar porque se la comen los pájaros y los demás animales;

en segundo porque los



El Segador. Catedral de Ciudad Rodrigo (Salamanca).

(20) La hoz era la herramienta que se empleaba para segar, y los agricultores denominaban “cantar la hoz” al sonido que producía al cortar la mies en su punto máximo de maduración.

(21) La utilización de dediles de cuero como protección era habitual entre los segadores gallegos, ya que en el resto de España –y especialmente en Castilla– se empleaba la “zoqueta”, una especie de guante de madera, de forma cónica y aplastada y con un orificio pequeño en la punta, y con una cuerda (o hiladillo) que colgaba de su parte superior, y que se ataba al antebrazo.

(22) Obra cit. (Capítulo II – Libro II).

(23) Obra cit. (Capítulo X – Libro Primero).

(24) “El que trilla”. “El que tritura la mies para separar el grano de la paja, sirviéndose del trillo”.



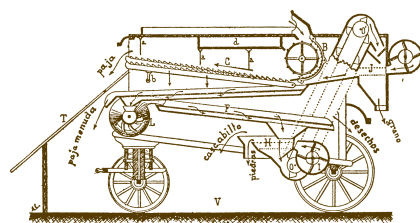
De las faenas de la trilla Blasco Ibáñez nos dejó unos hermosos textos al decir: “En las eras amontonabase la paja formando colinas de oro que reflejaban la luz del sol; aventábase el trigo entre remolinos de polvo, y en los campos desmochados, a lo largo de los rastrojos, saltaban los gorriones buscando los granos perdidos”.

nas de la trilla, sin duda las más tranquilas y divertidas, especialmente para la chiquillería.

El primer trabajo consistía en acarrear los haces hasta la era, y soltando los “vencejos”⁽²⁵⁾ y “lías” que les aprisionaban, se esparcía la mies a la redonda, hasta formar la parva.

Una vez dispuesta la parva, se enganchaban los animales al trillo, y se iniciaba esta labor, que por lo general duraba hasta la puesta de sol, según hubiera o no “cachado” la parva⁽²⁶⁾.

Como nos recuerda Columela⁽²⁷⁾ “esta operación se hace mejor con caballos que con bueyes, y si hay pocos pares podrás ponerles á cada uno un trillo ó un carro sin ruedas; pues esta dos cosas desbaratan las cañas muy fácilmente; y si las espigas están solas, es mejor apalearlas con estacas⁽²⁸⁾ y cribarlas con arneros. Pero cuando el grano está revuelo con la



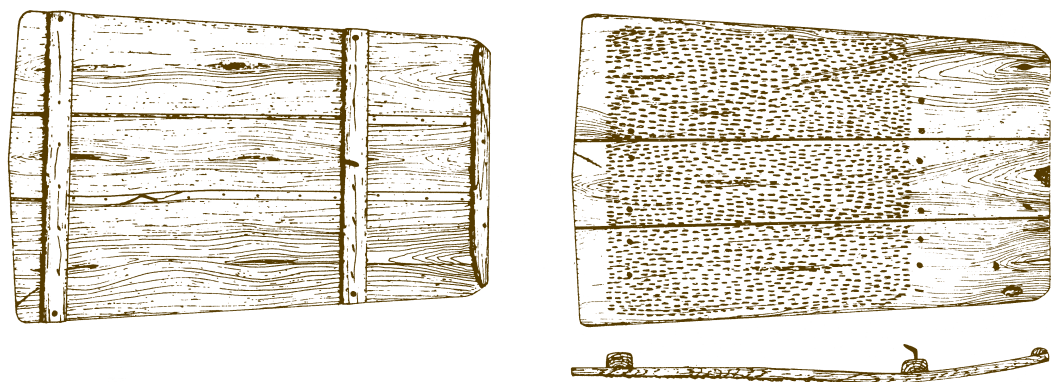
Existían diversos sistemas de trilladoras mecánicas, aunque todas ellas contaban con tres órganos principales: el tablero, los cilindros y el trillador, al cual se añadía un aventador.

(25) Por “vencejo” se conocía a las espigas de centeno que, previamente remojadas, se utilizaban para atar los haces.

(26) El término “cachar la parva” equivalía al tiempo que se tardaba en deshacer la paja y dejar el grano separado.

(27) Obra cit. (Capítulo XXI – Libro Segundo).

(28) La estaca a que se refiere Columela bien pudieran ser un “mayal”, entendiéndose como tal “el instrumento para trillar, parecido a un látigo y compuesto de dos palos, de diferente longitud, unidos por una cuerda”.



El trillo (plancha de madera de forma rectangular con su frente ligeramente alzado y cubierta por la parte inferior con lajas de perdnal incrustadas), fue durante muchos años el apero más común para el desgranado del cereal.

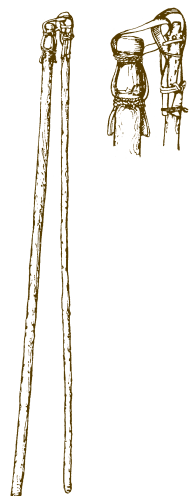
paja, se separa lo uno de lo otro por medio del viento: para esto se tiene por excelente el Favonio ⁽²⁹⁾ que sopla suave y uniformemente en los meses de estío...”

Alonso de Herrera ratifica lo manifestado por el agrarista gaditano, aunque nos dice que: “Del trillar ay dos formas, una es con unos trillos empedrados, otra es muy mejor, como usan donde ay abundancia de bestias, mayormente cavallares, porque estas en muy breve tiempo desmenuzan la paja, y deshacen las espigas. Han de ser para que esto hagan mejor, atadas unas a otras con sus jaquimas ⁽³⁰⁾, y no a los pescuezos, porque no se ahoguen, y sea la mas diestra capitana, porque guíen mejor tras ella y en medio de la parva ha de estar alguna cosa alta, donde esté subido el que las guiare alrededor. Otros usan que uno ande cavallero, y tras aquel guían, mas muy mejor es hincar un madero redondo, que esté bien fijo, en medio de la parva, al qual esté atada la guía con una sortija que ande bien alrededor del madero, y ansi no se ocupara nadie de guiar, y entre tanto podrá con el vieldo ⁽³¹⁾, o horca menear la parva, y apartar lo muy trillado, y echarlo so los pies, lo que estoviese mas entero”.

Los sucesivos pases del trillo habían partido las cañas hasta convertirlas en paja menuda, y separado el grano de las rotas espigas. Ahora sólo quedaba separar el grano de la paja, lo que se hacía mediante la “bielda” o “belda”, que en realidad era la operación de aventado.

En las zonas frías y húmedas, donde no se podía trillar la mies con utilidad, se empleaba el mayal (malle, mangual, azote, etc.), un instrumento compuesto de dos palos de casi la misma longitud—el de mayor grosor era el mango— con sendas caperuzas de cuero en su extremo, que se entrelazaban.

El gañán sujetaba con las dos manos este instrumento por el mango, lo alzaba, y golpeaba con fuerza sobre la mies, haciendo que el grano se separase de su alveolo.



(29) “Viento excelente para aventar las mieses” o, “Cuando empiezan a soplar estos vientos”.

(30) “Jáquimas”, 1330, “cabezada de cordel que, en sustitución del cabestro, sirve para atar las bestias y llevarlas”. Del árabe “sakima” = “cabestro, jáquima”.

(31) El “bieldo” era el instrumento que se utilizaba para “beldar” (“Aventar la mies para separar el grano”), y estaba compuesto de un palo largo en cuya extremo había un travesaño con cuatro púas de madera.

En ella el agricultor se colocaba a favor de viento y rítmicamente iba lanzando la mies a lo alto, para que los aires se llevasen la paja y dejaran el grano a sus pies. “Pronto se adivinaban dos montículos: uno, el más grande, era el de la paja; el otro, más pequeño y dorado, correspondía al cereal”.

En grano que permanecía en la era se cubría con unas mantas bastas para preservarlo del relente de la noche, o de alguna inoportuna tormenta, o bien se metía en costales, que se cargaban en el carro con destino a las “paneras” para su almacenamiento.

La aparición de la máquina de segar, y casi a la par la de aventar (“beldadora” o “aventadora”) supuso un gran alivio para estos trabajadores, que ya no necesitaban de la acción del viento para poder realizar su labor. Bastaba con introducir la mies en la aventadora y darle a la manivela (“manillera”), para que los granos quedasen separados de la paja y las granzas.

Con el tiempo, estos viejos procedimientos de trillar la mies fueron desapareciendo ante el empuje de la llamada “trilla mecánica”, que además de desarrollar una mayor capacidad de trabajo, ahorraba esfuerzos y mano de obra.

En 1785 el ingeniero escocés Andrés Meikle dio a conocer la primera gran “trilladora mecánica”, que cubría los dos principales objetivos de la trilla: desgranar el trigo y limpiarlo de materias extrañas, dando a la paja la preparación conveniente para el uso a que se iba a destinar.

Las modificaciones y perfeccionamiento de estas máquinas, movidas por el vapor o por la fuerza animal (trilladoras, aventadoras, etc.) han permitido llegar hasta las “cosechadoras” que conocemos actualmente, capaces de realizar todas las labores de recolección.

OTRAS OCUPACIONES

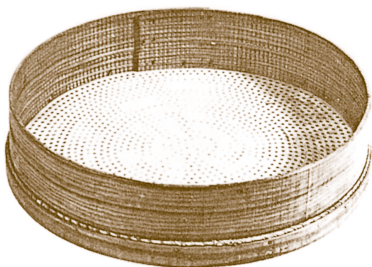
Además de los oficios principales que hemos reseñado, siguiendo los ciclos de la agricultura, existían otras ocupaciones de carácter temporal que requerían cierto grado de especialización y habilidad, y que generalmente eran ejercidas de manera autónoma.

Tal era el caso de los *aparceros-medieros*, los *renteros* y los *yugueros* (o *yuberos*), por poner tres ejemplos concretos.

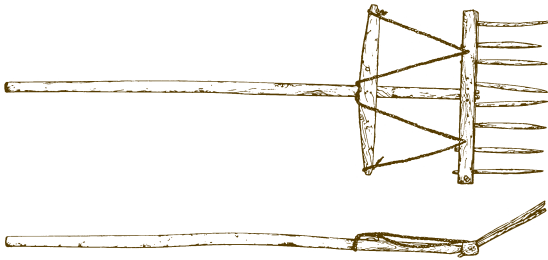
En cuanto a los primeros (*aparceros-medieros*), se trataba de pequeños agricultores que poseían una o dos caballerías con las que cultivaban parcelas de otros propietarios, a cambio de la mitad de los frutos obtenidos, aunque ellos ponían tanto el trabajo, como la semilla.

Los *renteros*, por su parte, tenían un carácter parecido al anterior, si bien pagaban una renta –generalmente en especie– al propietario de las tierras.

Los *yugueros* (o *yuberos*) que hemos citado disponían de una yunta propia de mulas o de bueyes, con



La criba (pieza circular provista de una malla de cuero con orificios circulares dispuestos en espiral, que se sujetaba con un aro de refuerzo clavado al bastidor), junto al harnero era el instrumento manual más empleado para la limpieza del grano



El biello era un instrumento de madera que servía para volver y cargar la paja, además de aventar la mies. Constaba de un palo en cuyo extremo se encajaba horizontalmente un travesaño de madera cuadrado, en el que se introducían y aseguraban diversos dientes o puntas de madera firme.

En el caso de la rejilla, que servía para los mismos fines, se diferenciaba del biello en que tenía mayor número de puntas, más largas, y dos palos atravesados, que con las puntas o dientes formaban una rejilla.



La horca era el instrumento de madera de una sola pieza, formado por cuatro dientes (en el caso del horquillo constaba de dos o tres puntas), de sección aproximadamente circular y aguzados en su extremo.

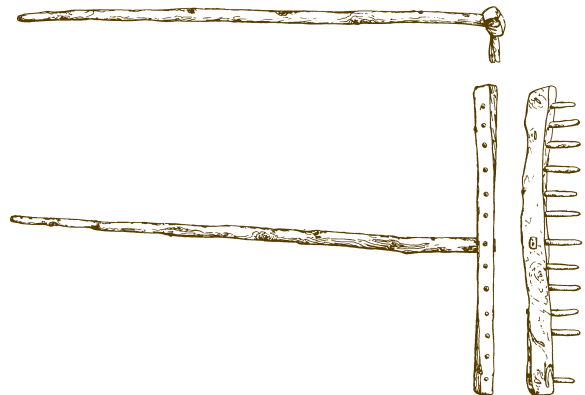
Básicamente se utilizaba para cargar y descargar la mies en los carros, además de extender y volver la parva en las eras.



La pala era un instrumento de una sola pieza compuesta por una hoja curva, de forma trapezoidal y un astil recto de sección irregular, asimilable a un rectángulo con los lados menos curvos.

En cuanto a las espigadoras, que recogían las espigas que habían quedado en el rastrojo después de la siega, se puede decir que era una ocupación miserable y de mera subsistencia, que ejercían las mujeres de familias carentes de recursos.

El rastrillo era un instrumento que reutilizaba para recoger la parva y, para amontonar el grano limpio. Básicamente consistía en un palo largo en cuya extremidad se encajaba horizontalmente una tabla, provista de numerosos dientes o puntas.



la que realizan las labores agrícolas de otros, cobrando por ello bien en dinero, bien en especie.

Vinculada a la tarea de escarda y limpieza de los campos nos encontramos con la ocupación de *encardadora* (o *arrancadora*), que se dedicaba a eliminar de los sembrados las malas hierbas. Esta tarea, bastante penosa, la desarrollaban por lo general mujeres de familias pobres que formaban cuadrillas, cobrando por ello unos jornales de miseria.

En el ámbito de la recolección, además del segador como oficio principal, existían ocupaciones tan diversas como la de *agostero*, *dallador* y *espigadoras*.

Se conocía por *agostero* al jornalero contratado para la recolección de los cereales, y su nombre se justificaba por la concentración de las labores en este preciso mes.

Respecto al *dallador*, que realizaba la siega de hierba o forrajes valiéndose del “dalle” (o *guadaña*), hay que decir que era una ocupación que requería mucha habilidad, destreza y fuerza, por lo que se empleaban generalmente a jóvenes bien dotados físicamente.



Finalmente, en el ámbito de la trilla, tenemos que hacer referencia a la ocupación de *zarandera*. Una vez concluida la faena del trillador y el aventador, intervenían estas mujeres para realizar una última limpia del grano, valiéndose de la “zaranda” (o criba) que les prestaba el nombre.

CAPATAZ O ENCARGADO

En las explotaciones de gran tamaño, además del propietario o dueño que es el que toma las decisiones, una figura importantísima es la del *capataz* ⁽³²⁾ o *encargado* ⁽³³⁾, que se ocupa de organizar la labranza y la administración de las haciendas del campo.

El de *capataz*, ante todo, era un oficio de confianza, ya que por una parte debía demostrar lealtad al propietario que le contrataba, y por otra, dar ejemplo de honradez y profesionalidad frente a los peones, haciéndose respetar para que cumplieran sus órdenes.

Columela ⁽³⁴⁾ nos viene a decir que al elegir al *capataz*, “se ha de escoger uno que esté desde la niñez endurecido en los trabajos del campo, y que la experiencia lo haya dado a conocer”.

El agrarista gaditano ⁽³⁵⁾ da una serie de consejos al respecto, manifestando que: “conviene poner al frente de la hacienda y de la gente que ha de labrar un *capataz* que no esté en la primera edad ni en la última: porque aquel no conoce todavía las labores del campo, y éste no puede ya ejecutarlas”.

Para Columela, “la edad media, pues, es la mas a propósito para este oficio; y cualquiera tendrá bastantes fuerzas para ejecutar las funciones de un labrador desde los treinta hasta los sesenta años, si no le sobreviene casualmente algún defecto corporal”.

Al *capataz*, además, le deben adornar otros valores morales, tal y como nos recuerda en el Nuevo Testamento la parábola del “mayordomo”,



El de capataz era, ante todo, un oficio de confianza, ya que por una parte debía demostrar lealtad al propietario que le contrataba, y por otra, dar ejemplo de honradez y profesionalidad frente a los peones, gañanes, jornaleros y braceros, haciéndose respetar para que cumplieran sus órdenes.

(32) *Capataz*, “Persona a cuyo cargo está la labranza y administración de las haciendas del campo”. Es frecuente la forma masculina para ambos géneros.

Capataz. 1525-1547. Derivado del latín *caput*, “cabeza”, aunque la formación no parece estar muy clara. Quizá tomado de “captàs”, caso sujeto de *captan* “capitán”.

(33) *Encargado*, “Delegado, sustituto, apoderado”. “Persona que tiene a su cargo, una casa, un establecimiento, un negocio, etc.”.

(34) Columela. Obra Cit. (Capítulo VIII – Libro Primero)

(35) Columela. Obra Cit. (Capítulo I – Libro Undécimo).

cuando se refiere “al siervo fiel y prudente, al que su señor le pondrá al frente de toda su hacienda”.

Sin embargo tenemos que reconocer que la figura del capataz es muy singular, ya que siendo un elemento del pueblo no pertenece al pueblo, sino a su señor.

De alguna manera ha dejado de ser un plebeyo, pero no puede ser un aristócrata, y ni siquiera es capaz de crear su propio concepto de señorío.

Las más de las veces se debate entre tener que satisfacer a su amo y contentar a los trabajadores, algo que resulta muy complicado según se deduce del pasaje de la Biblia⁽³⁶⁾ que nos refiere cómo el Faraón da instrucciones a los capataces del pueblo y de los escribas, para que sigan haciendo la misma cantidad de ladrillos, pero sin entregarles paja para su elaboración, con lo que pone a los capataces en la situación de tener que apremiar a los trabajadores y verse apremiados ellos por el Faraón.

Además, en éste como en ningún otro oficio, es frecuente el pecado de ser “arrogante con los débiles y sumiso con los poderosos”. Y esto es así porque el capataz vuelca todo su resentimiento, inquina y odio sobre los trabajadores, a los que humilla y exige que se inclinen ante él, mientras despliega toda suerte de adulaciones hacia su señor, mostrándose sumiso y lagotero.

El capataz, que participa de la vida opulenta de su señor, nunca podrá pertenecer a la clase social de éste, y aunque tenga algún acceso a sus bienes materiales, no osará, por ejemplo, pretender a la hija del amo, y mucho menos casarse con ella.

Un ejemplo claro al respecto lo tenemos en “Julián Sorel”, el personaje de Stendhal⁽³⁷⁾ que pretendía en matrimonio a la hija del marqués, a quien servía como secretario, y a la que acaba disparando ante la negativa del padre a la boda.

GAÑANES, JORNALEROS Y BRACEROS

Dentro de todas estas denominaciones se incluyen los oficios más bajos, más esforzados y de menos consideración que existen en el ámbito de la agricultura, a la hora afrontar las labores y faenas del campo.

El de *gañán*⁽³⁸⁾ es, posiblemente, el término “más agrario”, y el que más se identifica con el trabajador rural, mientras que el de *bracero*⁽³⁹⁾ es un vocablo difundido especialmente por el continente americano.

Antonio Machado evoca ambos oficios en estos versos: “Ya darán / trabajo en las alquerías / a gañanes y braceros”, e incluye a los arrieros en estos otros: “Mil senderos. Con sus Machos, / abrumados de capachos, / van gañanes y arrieros”.

En cualquier caso, sin estos gañanes no hubiera sido posible el avance de la agricultura tradicional, ya que de este mar de brazos, y los animales que les ayudaban, dependía la labor, y el engranaje laboral del campo.

(36) Antiguo Testamento. “Éxodo”.

(37) Stendhal. “Rojo y Negro”.

(38) *Gañán*, “mozo de labranza”, 1495. Probablemente del francés antiguo “gaaignant”, “labrador”, participio activo de “gaaignier”, “ganar”, y en particular “hacer de jornalero rural”, “cultivar” (la tierra); éste viene del germánico “waidanjan”, “buscar comida, cazar”.

(39) *Bracero*, “peón, jornalero”.

(39) Similar al “asistente” o *guadapero*, que comentamos en el apartado de la siega.



Dentro de estas denominaciones se incluían los oficios más bajos, más esforzados y de menor consideración que existían en el ámbito de la agricultura, a la hora de afrontar las labores y faenas del campo.

duda las labores que requerían más pericia y atención.

Columela ⁽⁴³⁾ nos dice del gañan, “que sea más formidable que riguroso, para que los bueyes le obedezcan y puedan resistir más, no abrumándoles al mismo tiempo con las molestias del trabajo y la de los golpes”.

Prefiere que los gañanes sean de más cuerpo, “porque en el cultivo con ningún trabajo se fatiga menos el hombre muy alto que con el de arar, pues mientras lo hace, se apoya sobre la esteva casi sin doblar el cuerpo”.

En cuanto a los *jornaleros* ⁽⁴⁴⁾, que constituían legión y eran conocidos como “los sin tierra”, siempre fueron el colectivo agrario más desasistido y marginado. Durante la primera mitad del

En las grandes explotaciones, donde su presencia era más necesaria, había otros “profesionales” especializados, tales como el *mayoral* ⁽⁴⁰⁾ el *ayudador* (que auxiliaba al anterior), y una numerosa escala de *zagales* (grande, de galera, primero, etc.), además del *motril*, una especie de aprendiz que desempeñaba las tareas más diversas.

En tiempos de labor estos gañanes se desplazaban hasta las quinterías ⁽⁴¹⁾ y alquerías ⁽⁴²⁾, donde compartían el espacio con los animales de tiro, las más de las veces en unas condiciones de salubridad deficientes.

Cada trabajador ocupaba el lugar que le había asignado el capataz o mayoral, relevándose por turno a las horas de dar de comer y beber a los animales, aunque al punto del trabajo cada cual se ocupaba de su propia yunta y apero.

Ya en el tajo era frecuente que se despertara la rivalidad entre gañanes, en un intento por demostrar su destreza y profesionalidad, especialmente a la hora de “echar las cerraderas” o, de “cerrar el duchón”, sin

(40) Los *mayorales* desempeñaban la función de organizadores y estaban encargados del control cotidiano de los trabajos y las labores en las explotaciones. Se trataba de la persona de confianza del propietario, con un cierto nivel formativo, y unos conocimientos técnicos generales sobre los cultivos. Controlaban también a los trabajadores –fijos y eventuales–, distribuían las ocupaciones y organizaban los grupos que debían realizarlos.

(41) Quintería, “Casa de labor aislada en la región de La Mancha”.

(42) Alquería, “Casa de campo para la labranza.”

(43) Columela. Obra Cit. (Capítulo IX – Libro Primero)

(44) *Jornalero*, “persona que trabaja a jornal, especialmente la que trabaja en el campo”.

siglo XX, ningún régimen político español fue capaz de redimirles de su situación de abandono, por lo que prácticamente se mantuvieron ajenos a los cambios sociales gestados durante décadas.

En la actualidad, estos *jornaleros* o *temporeros* continúan siendo los trabajadores más de precario en el campo, y, desde luego, los que menos se han beneficiado de las mejoras introducidas en los derechos de los trabajadores rurales, durante los últimos años.

Las condiciones laborales y de vida de estos jornaleros dejan mucho que desear (bajos salarios, abusos, escasa protección, alojamientos insalubres, etc.), a pesar de los convenios laborales y de los contratos que deberían ampararles.

En los últimos años la situación de estos trabajadores temporeros se ha complicado mucho más, ya que con la llegada de inmigrantes “sin papeles” se ha producido un exceso de mano de obra barata, que sólo ha beneficiado a algunos empresarios sin escrúpulos.

ARRIEROS Y TRAJINEROS

La llegada del ferrocarril, a mediados del siglo XIX, supuso el principio del fin para los arrieros⁽⁴⁵⁾ y trajineros⁽⁴⁶⁾, que durante tantos años habían monopolizado el tráfico de mercancías en nuestro país.



Los arrieros maragatos gozaron de una bien ganada fama por su honradez, seriedad y cumplimiento de lo pactado, como lo prueba el hecho de que la Corona de España les confiase el traslado del oro de Indias, desde los puertos de entrada hasta la Corte, permitiéndoles, asimismo, la recaudación de algunos tributos.

(45) *Arriero*, “El que tiene por oficio trajinar con bestias de carga”.

(46) *Trajinero*, *Trajinante*, “Persona que trajina; es decir, que lleva, transporta generos y mercancías de un lugar a otro”.

El carácter ambulante de esta profesión llevó a muchos moriscos a ejercerla en sus orígenes, tal y como nos relata Cervantes⁽⁴⁷⁾ (“Encontramos dos mozos de mulas, al parecer andaluces, en calzones de lienzo anchos, jubones acuchillados de anjeo, su colete de ante, dagas de ganchos y espadas sin tiros”), en unos textos que evidencian bien a las claras la condición de moriscos de los personajes, por su atuendo.

Cervantes⁽⁴⁸⁾ vuelve a referirse de nuevo a un arriero que compartía el camaranchón⁽⁴⁹⁾ de Don Quijo y Sancho, y lo hace en los siguientes términos: “Sucedió a estos dos lechos el del arriero, fabricado, como se ha dicho, de las enjalmas y de todo el adorno de los mejores mulos que traía, aunque eran doce, lucios, gordos y famosos, porque era uno de los ricos arrieros de Arévalo, según lo dice el autor de esta historia, que deste arriero hace particular mención, porque le conocía muy bien, y aún quieren decir que era algo pariente suyo. Fuera de que Cide Hamete Benengeli fue historiador muy curioso y muy puntual en todas las cosas...”.

Con esta última alusión de “algo pariente” de Cide Hamete, Cervantes está significando, otra vez, la condición de morisco del arriero.

Aunque hay que sostener que la palabra “arriero” es de origen árabe⁽⁵⁰⁾, lo cierto es que el vocablo “trajinero”, que define el mismo o similar oficio, arranca del catalán y éste, a su vez, del latín vulgar⁽⁵¹⁾.

Pero, disquisiciones etimológicas aparte, lo cierto es que la arriería constituyó una actividad de primer orden en algunas zonas de España, como es el caso de La Maragatería leonesa, donde muchos vecinos eran “trajineros que van a puerto con sus 14 ó 15 mulos”, y que, además “labraban e criaban”.

En el siglo XVIII los arrieros maragatos llegaron a formar un prestigioso gremio para defender sus intereses, existiendo constancia de las demandas judiciales de este estamento ante la Chancillería de Valladolid, denunciando los “abusos y excesos de determinadas villa y señores”, en el cobro de derechos.

Los arrieros maragatos gozaron de una bien ganada fama por su honradez, seriedad y cumplimiento de lo pactado, como lo prueba el hecho de que la Corona de España les confiase el traslado del oro de Indias, desde los puertos de entrada hasta la Corte, permitiéndoles, asimismo, la recaudación de algunos tributos.

Se dice que mientras estuvieron en la actividad los arrieros maragatos nunca sufrieron el asalto de bandoleros o salteadores de caminos, especulándose con la posibilidad de que tuvieran “infiltrados” entre los bandidos e, incluso, que existiera algún pacto con ellos.

Por sus costumbres, su peculiar indumentaria, y su carácter reservado, estos arrieros maragatos infundían mucho respeto, según nos recuerda George Borrow⁽⁵²⁾ cuando escribe: “tienen una pronunciación tan áspera y fuerte que, al oírles hablar, creerías escuchar a

(47) Cervantes. “La Ilustre Fregona”

(48) Capítulo XVI – Parte Primera de “El Quijote”.

(49) *Camaranchón* (Cámara). “Desván donde se suele guardar trastos viejos”.

(50) La palabra *arriero* o *harriero*, la emplea ya Pedro de Alcalá, cuando habla del “harriero mayyâr”, y la confirma Covarrubias en su célebre Diccionario de Autoridades.

(51) *Trajinar*, 1607. Del catalán “traginar”, 1176, sinónimo “acarrear”. Este viene del latín vulgar TRAGINARE, voz común a todas las lenguas romances, y derivada del latín TRAHERE, “arrastrar”.

(52) George Borrow (1836-1840). Este curioso viajero, llamado por los castizos madrileños “don Jorgito el Inglés”, llegó a nuestro país con la apostólica misión de difundir una edición del Nuevo Testamento sin notas, y en su tarea profundizó en el conocimiento y sentir de los españoles. En su obra “La Biblia en España” (“The Bible in Spain”) se recogen muchas de nuestras costumbres, entre ellas la de los arrieros a los que hemos hecho referencia.

un campesino alemán o inglés que intentara expresarse en español. Son de temperamento flemático y con dificultad se encolerizan, pero son peligrosos y extremados si alguna vez se incomodan”.

Aunque en sus comienzos se limitaron al tráfico comercial entre Galicia y las dos Castillas, con el tiempo fueron ampliando sus rutas hasta conformar una poderosa red que abarcaba algo más de la mitad del territorio peninsular.

Con su recua de mulas primero, y sus carromatos posteriormente, estos trajineros transportaban los productos más diversos, aunque se sabe que algunos “solamente trataban en pescado e sardinas”.

En su última etapa del transporte de mercancías pasaron al de personas, hasta que la llegada del ferrocarril puso fin a esta actividad, acabando así con uno de los oficios más singulares y reconocidos.

HOCEROS

La actividad de los *hoceros*, que se desarrollaba en pequeños talleres, requería el concurso del forjador (para dar forma a la pieza de metal), y del carpintero (para tallar los mangos de madera), aunque en ocasiones estos artesanos asumían ambos trabajos.

Por lo general, la preparación de esta herramienta ocupaba a los hoceros buena parte del año, aunque durante la primavera acostumbraban a hacer un alto en su actividad para desplazarse hasta las ferias, a vender su preciada mercancía, antes de que se iniciasen las recolecciones.

La hoz⁽⁵³⁾, que era el instrumento imprescindible para segar la mies, se componía de una hoja acerada, curva, con dientes muy agudos y cortantes por la parte cóncava, afianzada en un mango de madera.

Con el tiempo se fue introduciendo la denominada “hoz gallega”, de filo liso y hoja ancha, y en muchas zonas de Aragón, Cataluña y Castilla se apostó decididamente por esta herramienta de filo liso que, sin embargo, no consiguió suplantar en su totalidad a la hoz dentada.

Para aprovechar mejor sus posibilidades comerciales, algunos hoceros incorporaron a su utillaje habitual de hoces y guadañas, las zoquetas de madera y los dediles de cuero o de caña⁽⁵⁴⁾, además de unos palos curvos (llamados “garrots” en Cataluña) que servían para recoger las espigas que iban a ser atadas, completando así el instrumental de trabajo de los segadores.



La preparación de esta herramienta ocupaba a los hoceros buena parte del año, aunque durante la primavera acostumbraban a hacer un alto en su actividad para desplazarse por las ferias para vender su preciada mercancía, antes de que se iniciasen las recolecciones.

(53) Hoz. “Instrumento para segar”, 1220-1250. Del latín FALX, FALCIS.

(54) Los de cuero podían ser individuales, para cada dedo, o formar una especie de zoqueta, que recogía los dedos meñique, anular y corazón.

Sobre la utilidad de estos instrumentos para la siega, Blasco Ibáñez⁽⁵⁵⁾ nos dejó este poético fragmento: “Las hoces relampagueantes iban tonsurando los campos, echando abajo las rubias cabelleras de trigo, las gruesas espigas, que, apopléticas de vida, buscaban el sueño, doblando tras ellas las delgadas cañas”.

En cualquier caso, tras la aparición de las máquinas segadoras, y posteriormente de las modernas cosechadoras, estas herramientas se fueron arrinconando, y con ellas el oficio de unos artesanos muy reconocidos por los agricultores.

MOLINERO

Con el grano en las trojes, a buen recaudo, es llegado el momento de la molienda. Durante esta fase el grano se quebranta, machaca y lamina, hasta dejarlo convertido en harina, que dará lugar a pan bendito.

En este proceso aparece como figura principal el *molinero*, entendiendo por tal “el que tiene a su cargo un molino” y, “el que trabaja en él”, aunque existen otros oficios cercanos, como el *aprendiz*, o el *maquintero*⁽⁵⁶⁾.

De manera abreviada el molino se podría definir como “la máquina para moler” (aunque quizá sería más correcto decir “ingenio”), estando compuesta de dos muelas, una fija o *soleira* y otra en movimiento o *corredera*, que recibe los giros de una rueda hidráulica, eólica o de sangre.

El “molino griego” fue la forma más elemental de molino harinero de agua, y aunque de pocas prestaciones y mecánica muy simple, este “ingenio” daría lugar con el tiempo al molino romano o de Vitrubio, muy difundido por el Mediterráneo y norte de Europa.

Este último, más moderno, constaba de una rueda hidráulica de corriente baja, y de un mecanismo de transmisión de movimiento e inversión de giro, y se le conocía como “vitrubiano” porque su primera descripción aparece en la obra “Los diez libros de Agricultura” (año 27 a. J.C.) del autor romano Marco Vitrubio.

“El desarrollo de la rueda horizontal fue más lento que la vertical, pero en la medida que a aquélla se le fueron sumando perfeccionamientos llegaría a configurarse como un ingenio de altas prestaciones y mecánica perfecta. A través de la modalidad de rodezno y cubo llegará hasta nuestros días con absoluta hegemonía”⁽⁵⁷⁾.

En el siglo XVI, Juanelo Turriano, da noticia de un tipo de molino de rueda vertical que, siendo el más común, no es precisamente el que mejores servicios presta, y para mayor desdicha sin excesivas posibilidades de mejora, ya que “tantos cuantos molineros hay, tantas opiniones hayarán en ellos, y esto lo causa que los más de ellos son hombres de muy poco ingenio y de menor especulación”.

Ciertamente las averías en este tipo de ingenios debían ser muy frecuentes, ya que además del oficial molinero, el aprendiz y el maquintero, existía un maestro encargado “de la vigilancia de ruedas, ejes y engranajes, de los caudales del agua, del picado de las muelas...”, según se refiere en el libro antes citado de José María Legazpi.

(55) Vicente Blasco Ibáñez. “La Barraca”.

(56) *Maquintero*. “Encargado de cobrar la maquila” (Porción de grano o harina que corresponde al molinero por su trabajo: la molienda).

(57) José María Legazpi. “Ingenios de madera”. Caja de Ahorros de Asturias, 1991.



El molino (hidráulico, de viento o de marea) vino a satisfacer las necesidades que los agricultores tenían de aprovechar integralmente los cereales, proporcionando una serie de productos que resultaban básicos para la alimentación humana y de numerosas especies animales.

En sus formas más simples, la construcción y puesta en funcionamiento de estos molinos harineros requería la colaboración del albañil, el herrero, el carpintero y el pedrero.

Para su funcionamiento “se partía del agua almacenada en una presa, que llegaba al molino tras salvar uno desnivel de entre tres y cuatro metros. En la base del molino se construía una bóveda, en cuyo fondo quedaba instalada una rueda de piedra, asentada sobre un eje, que por lo común era de hierro. Sobre la rueda se disponían varias paletas, que golpeaba el agua sistemáticamente en su caída al canal. Se instalaba el rodezno, reforzado por “marranos” y sortijas”, y se coronaba con un “gorrete” sobre las dos muelas, la cama y la volandera.

Esta última disponía de una abertura en el centro por donde entraba el grano que caía de la tolva y ambas muelas, mostrando en sus caras convergentes unas ranuras que empujaban el grano hacia el exterior, triturándolo en el camino”.

El cualquier caso el molino vino a satisfacer las necesidades que los agricultores tenían de aprovechar integralmente los cereales, proporcionando una serie de productos que resultarían básicos para la alimentación humana y de muchas especies animales.

OFICIOS LIGADOS A LA GANADERÍA

La historia de la ganadería española evoca una permanente relación entre animales, seres humanos y entorno, que con el tiempo daría lugar a uno de los sectores más boyantes de nuestra economía,

La constitución, en 1273, de una organización pastoril tan importante como el “Honrado Concejo de la Mesta”, que permanecería activa durante 563 años, refleja la trascendencia que el ganado ovino tuvo en nuestro país, tanto desde el punto de vista pecuario y social, como sobre todo económico.

Como en el caso de la agricultura, toda esta actividad ganadera requirió muchos esfuerzos y brazos para el manejo y control de los animales, lo que dio lugar a la aparición de un gran número de oficios especializados.

Sin embargo, el desarrollo experimentado a lo largo de esta última centuria, y la introducción de modernos sistemas de crianza, ha hecho que muchos de estos oficios dejaran de ser necesarios y se perdieran irremisiblemente.

De esta manera, la figura del albéitar viajando a lomos de su caballería ha desaparecido, y en su lugar hoy tenemos al profesional veterinario, que se desplaza hasta las explotaciones en su vehículo “todoterreno”, para pasar consulta.

Los modernos sistemas de cría intensiva (sobre todo en especies como el porcino y el aviar) no sólo han hecho innecesario el concurso del ganadero, sino que permiten obtener grandes producciones de carne, leche o huevos en muy poco tiempo, y con el mínimo espacio.

La ganadería trashumante, que todos los años movilizaba miles de cabezas de ovino por los caminos pastoriles de nuestro país, entre los agostaderos y los invernaderos, se puede dar hoy por desaparecida.

Los ganaderos optaron por sistemas de transporte más modernos (ferrocarril o camiones), con lo que las vías pecuarias de nuestro país (una red de casi 125.000 kilómetros de caminos y 425.000 hectáreas de superficie) se dejaron de transitar, perdiéndose en unos casos, o cambiando de uso, en otros.

Lógicamente, la movilización de estos grandes rebaños de merinas requería un complejo dispositivo de personas, animales de carga, mastines y utensilios, cuyo concurso hoy ya no es necesario.

Oficios como el de *mayoral*, *rabadán*, *compañero*, *sobrado*, *ayudador* y *zagal*, tan necesarios para el buen funcionamiento de esta “peregrinación” estacional del ganado, han acabado por sucumbir.

Qué decir de los oficios relacionados con el servicio a la comunidad o al vecindario (*dulero*, *cabrero*, *porquero*, *guarda comunal*, etc.), o de aquellos otros vinculados al comercio (*tratantes*, *chalanés*, etc.), o del sacrificio de los animales y el adobo y preparación de sus ricos productos.

De todos ellos vamos a tratar de hacer una glosa, en honor de quienes los ejercieron, y como testimonio de una actividad que sólo queda en el recuerdo de unos pocos.

DULERO

Dentro de este capítulo de “Oficios relacionados con la Ganadería”, hemos decidido comenzar por los *duleros*, por ser la de estos una actividad marcadamente comunal que, además, afectaba a diversas especies ganaderas.

Por *dula* ⁽⁵⁸⁾ se entendía “el turno en el apacentamiento del ganado”, o bien, “el terreno comunal donde pacen, por turno o juntamente, todas las cabezas de ganado de los vecinos de un pueblo”.

A partir de esta definición el *dulero* era “el pastor o guarda de la dula”, y por lo tanto, el encargado de recoger los animales para llevarlos a pastar al monte.

La expresión “tocar a dula” significaba, literalmente, avisar a los vecinos mediante el toque de un cuerno, caracola o cornetín, para que soltasen sus animales que, una vez agrupados, eran conducidos por el *dulero* hasta los pastos.

Esta concentración de ganado, primero de carga (caballos, mulos y burros) y más tarde de carne o de leche (cabras, sobre todo), tenía por objeto sacar a los animales de sus cuadras y establos los días que no trabajaban, ahorrándose de paso el alimento.

Por lo general la dula tenía un carácter temporal, al ser en su mayoría animales de trabajo, sin embargo, en el caso de las hembras para cría, el período de pasto se solía alargar más.

Las mayores concentraciones de ganado se daban al inicio de la primavera, para aprovechar los pastos tiernos y abundantes, y descendían en los meses de estío, cuando al comenzar las faenas agrícolas, aumentaban las necesidades de animales para tiro.

A cambio de sus servicios el *dulero* percibía un estipendio, por animal y año, que la más de las veces era en especie (cereal), corriendo con el gasto “los vecinos que hubieran echado animales a la guarda”.

La lectura de un *Pacto de Vecinos en Junta*, fechado el 19 de junio de 1825, nos refleja bien a las claras uno de estos compromisos contractuales: “Que puedan ser admitidos los



Este oficio, del que se beneficiaba el común de los vecinos, permitía cubrir las necesidades de la propia comunidad y, a la vez, liberaba a sus habitantes del cuidado de los animales, permitiéndoles mayor dedicación a otras actividades.

(58) *Dula*, del árabe vulgar *dūla*, “turno, alternativa, ocasión sucesiva de cada uno”. (árabe *dāula*, “cambio, vicisitud”), perteneciente a la raíz *d-w-l*, “sucederse, cambiar”.

Celso Gomis, en su obra “Rudimentos de Agricultura Española” (Capítulo XXVI), manifiesta que: “En Castilla llaman *dula* al conjunto de ganado mayor que hay en cada pueblo. Cada mañana reúnen á son de bocina las caballerías que no han de trabajar aquel día y las mandan á pacer á la dehesa ó al prado comunal al cuidado de un pastor pagado por los vecinos á prorrata del ganado que cada uno tiene. Al anochecer vuelve la *dula* al pueblo, el pastor toca de nuevo la bocina para que el vecindario esté prevenido de su llegada, y es de ver entonces la prisa con que caballos, mulas y asnos vuelven á sus respectivas cuadras”.

machos lechales que los vecinos labradores y otros cualesquiera vecinos quieran comprar para echarlos a pastar en el monte, quedando obligados a pagar al que se obliga a la guarda de ellos lo que se arreglare darle por su custodia, entendiéndose que el vecino que aquí queda alistado, tenga o no tenga lechal, queda sujeto a pagar dicha guarda, lo que le corresponda por dicha guarda...”

Este oficio, del que se beneficiaba el común de los vecinos, permitía cubrir las necesidades de la propia comunidad y, a la vez, liberaba a sus habitantes del cuidado de los animales, permitiéndoles mayor dedicación a otras actividades.

PASTOR

Para procurarse el sustento y conseguir unos productos que le eran necesarios (lanas y pieles, fundamentalmente) el hombre se vio obligado a criar y cuidar del ganado, lo que dio lugar al oficio de *pastor* ⁽⁵⁹⁾.

Efectivamente, el pastoreo fue una de las primeras actividades desarrolladas por el ser humano, como lo prueba la abundancia de pasajes que hay en los textos sagrados sobre esta figura.

Alonso de Herrera, el agrarista y clérigo talaverano ⁽⁶⁰⁾, nos recuerda que: “Los pastores eran santos Patriarcas y Profetas. Pastor era el Patriarca Jacob, y guardava ganado ageno, el se alabava con verdad que en su poder avia crecido y multiplicado la hacienda y ganado de su amo por ser el muy diligente, y fiel pastor era Moisen quando Dios le apareció en la zarza. Pastor era David quando Dios le llamó para ser Rey. Pastor era aquel justo Abel. A pastores fue primero manifestado el santísimo Nacimiento de nuestro Redemptor Jesu Cristo. Pastor era el cautivo Malcho, que aunque su amo era Infiel y Pagano, guardava su ganado muy fidelissimamente, como testifica el glorioso San Jerónimo, y aun en el tiempo de los Gentiles eran tenidos los pastores por justos y santos, y aun a algunos llamavan Dioses...”

La propia iglesia define como *pastor* a la “persona que tiene alguna dignidad eclesiástica con fieles a su cargo”, y las alusiones al “pastor y sus ovejas”, o “el buen pastor”, cuando se refieren a Dios, son frecuentes entre los ministros de la iglesia católica.

Aunque en los países desarrollados la figura del pastor se ha mantenido a duras penas (“Nadie quiere ser pastor”, manifiestan con frecuencia los ganaderos de extensivo en nuestro país), lo cierto es que el pastoreo y la ganadería en general, siguen siendo sistemas de sustento habituales entre los colectivos vulnerables del Tercer Mundo ⁽⁶¹⁾.

“Existen en cada continente –nos recuerda Néstor Zabala– una gran variedad de sistemas pastoriles ancestrales que, en función de sus pautas de producción y de asentamiento humano, pueden agruparse en tres tipos: a) el *nomadismo*, correspondiente a pastores cuyos rebaños pastan en extensos territorios y que no permanecen sedentarios en un lugar fijo; b) la *trashumancia*, basado en una emigración estacional y la vuelta a una base fija en determi-

(59) Se denomina *pastor* a la “persona que se dedica a la cría, guía y cuidado del ganado al aire libre”. Especialmente referido al ganado ovino, también se aplica al caprino y bovino en ganadería extensiva.

(60) Alonso de Herrera. Obra cit.

(61) En un reciente informe de la FAO se aseguraba que en África existen más de 20 millones de pastores, y que “en regiones como Somalilandia, al norte de Somalia, cinco de cada seis familias dependen del pastoreo, que aporta dos tercios de la renta de la región”.



El trabajo del pastor estaba determinado por las horas de luz y por la climatología, aunque las ovejas salían al campo todos los días, hiciera frío o calor, para alimentarse.

nados períodos del año; y c) el *agropastoreo*, en el que la ganadería complementa los ingresos que los campesinos sedentarios obtienen de la agricultura, siendo ésta la actividad principal”.

Desde esta clasificación se podría decir que en España han coexistido los dos últimos sistemas (trashumancia y agropastoreo), y que en ambos el oficio de *pastor*, en sus diferentes categorías, ha sido de vital importancia.

En el caso de la ganadería estante (agropastoreo) lo habitual era “ajustar” los pastores por un año, a contar desde el día de San Pedro (29 de junio), especificando en el contrato el pago por su trabajo, generalmente en especie (trigo).

Además del estipendio convenido, el propietario debía correr con los gastos de alimentación del pastor (con el tiempo en los contratos se llegaron a reflejar las exigencias de “casa, luz y leña”, como añadido), permitiéndole, además, la inclusión de una pequeña “escusa”⁽⁶²⁾ en el rebaño.

(62) Por *escusa* se entendía el derecho que el dueño de una ganadería concedía al pastor, o pastores, para que pudieran apacentar, sin pagar renta, algunas cabezas de ganado suyas, como parte de la retribución convenida. Al amparo de este derecho surgió la picaresca de algunos pastores, que veían como las ovejas de su “escusa” tenían partos dobles, mientras las del propietario sólo daban un cordero. En algunos lugares era costumbre que el pastor se llevase la cría y la lana de la “escusa”, mientras que el propietario se quedaba con la leche.

El trabajo del pastor estaba determinado por las horas de luz y por la climatología, aunque las ovejas salían al campo todos los días, hiciera frío o calor, para alimentarse.

Lo normal era que el rebaño partiera de madrugada y se recogiera al atardecer, aunque a veces se practicaba el pastoreo estacional en quinterías y majadas, lejos del pueblo, para aprovechar mejor los pastos.

Cuando el pastoreo se realizaba en zonas aisladas, y había que pasar la noche al raso, el ganado se agrupaba y se dejaba al cuidado de los perros, mientras el pastor se cobijaba en un sencillo habitáculo (“chozo de pastor”) construido con ramas que se cubrían con pieles de oveja.

Tras la recolección de cereales, y después de la vendimia, el rebaño podía “entrar en la rastrojera” o “entrar a la hoja de viña”, para alimentarse con la paja y el follaje dejado por ambos cultivos.

Con ligeras variantes, según regiones y comarcas, el atuendo del pastor se componía de una manta, zahones, polainas, pellejos, peales, abarcas, tapaboca y gorra, además del cayado (cachava) sobre el que se apoyaba y, del zurrón donde portaba la comida y algunos pequeños utensilios.

En cuanto al pastoreo en régimen de trashumancia, que movilizaba rebaños de miles de ovejas, precisaba una compleja organización de pastores, con diferentes funciones y cometidos.

El tránsito diario por estas vías pecuarias exigía una especial atención a la hora de atravesar montes, dehesas y fincas agrícolas, para evitar que el ganado dañase espacios y cultivos ajenos.

Además, las incidencias durante el recorrido eran numerosas (animales que se descarriaban, que enfermaban o accidentaban, partos y crías recién nacidas que retrasaban el viaje, etc.) y las amenazas de lobos y alimañas siempre estaban presentes, a pesar del trabajo incansable de los mastines.

A todo esto había que cuidar de las mulas, cargadas con todo tipo de pertrechos y alimentos, aprovisionarse cuando las circunstancias lo requerían, y hacer frente a las emergencias que pudieran surgir.

Para atender todas estas necesidades y contingencias estaba el *mayoral*, que era el responsable de los rebaños y la máxima autoridad entre los pastores.

Le seguía el *rabadán* (algo así como el pastor jefe), aunque en ocasiones el mayoral contaba con el apoyo del *ayudador*, que también era un pastor de su confianza.

Como segundo jefe del rebaño, y encargado de auxiliar al rabadán, aparecía el *compañero*, y a continuación el *sobrado*, este último con la misión de sustituir al rabadán y al compañero, cuando las exigencias lo requirieran.

Tras todos estos pastores de rango se situaban los *zagales* (o rapaces), encuadrados en distintas categorías (zagal mayor, zagal chico, etc.) y, con cometidos diferentes (preñadero, carnerero, etc.).

Con la desaparición de La Mesta, en 1836, y el paulatino abandono de la trashumancia, todos estos oficios relacionados con el pastoreo desaparecieron, manteniéndose únicamente el pastor estante, al que todavía podemos observar por las sierras y cañadas próximas a nuestros pueblos.

VAQUERO

España siempre ha tenido una gran tradición en la cría y explotación de animales bovinos. Sin embargo, en una primera época, su aprovechamiento tenía como fin único el tra-

bajo, ya que la orientación cárnica era residual, y se limitaba a las hembras reproductoras viejas.

La contribución de nuestros bovinos como animales de tiro (para trabajos agrícolas o para el transporte de mercancías) pronto mereció el reconocimiento de los Poderes Públicos, que en 1497 decidieron crear la todopoderosa Real Cabaña de Carreteros.

A principios del siglo XVI Alonso de Herrera⁽⁶³⁾ ya nos hacía ver la importancia de esta especie ganadera, al escribir que: “Del ganado vacuno mucho ay que decir, porque mucho nos aprovechamos dello, y por ende tenemos dello mucha necesidad, que dado que de solos los bueyes nos aprovechásemos, en este ganado son tan necesarios y provechosos a las gentes, que para nuestra sustentación en las más de las obras con ellos participamos del trabajo”.

El agrarista talaverano consideraba a estos animales como “nuestros compañeros” y reconocía que: “En todas sus edades nos aprovechamos de ellos: después de su vida, de su carne y cuero, por esto antiguamente eran tan preciados los vueyes, que si algunos maliciosamente, y por mal hacer mataban alguno tenían pena de muerte: porque matava un compañero tan provechoso de los hombres, y tan necesario”.

En esta época el buey representaba la unión entre la ganadería y la labor, y dado el servicio que prestaba no es de extrañar que los agricultores pusieran especial atención en su

doma, sus cuidados, su alimentación y, los remedios para sus enfermedades y dolencias.

Sin embargo, con el desarrollo económico, auspiciado por la mecanización agraria y la motorización del transporte, estos bovinos fueron desplazados del sector servicios, orientándose hacia la carne y la leche, a partir de razas especializadas.

En la actualidad, la orientación cárnica y lechera del vacuno ha hecho que el grueso de sus efectivos se concentre en explotaciones intensivas, en régimen de estabulación o semi-estabulación, con lo que el concurso del vaquero cada vez es menos necesario.



En la actualidad, la orientación cárnica y lechera del vacuno ha hecho que el grueso de sus efectivos se concentre en explotaciones intensivas, en régimen de estabulación o semi-estabulación, con lo que el concurso del vaquero cada vez es menos necesario.

no ha hecho que el grueso de sus efectivos se concentre en explotaciones intensivas en régimen de estabulación, o semi-estabulación.

Por lo tanto, la explotación de vacuno en régimen extensivo, y con ella el oficio de *vaquero* (como “pastor de ganado vacuno”), ha quedado limitada a ciertas áreas ganaderas de la

(63) Alonso de Herrera. “Agricultura General”. (Capítulo XLI – Libro Quinto).

cornisa cantábrica (Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco), donde todavía se practica una trashumancia periférica ⁽⁶⁴⁾.

Existen, asimismo, algunos núcleos de vacuno extensivo en otras áreas de montaña (Pirineos, Sistema Ibérico, etc.), con diferentes sistemas de explotación, incluida la trashumancia de corto recorrido.

Salvo estos reductos, en los que el *vaquero* sigue siendo protagonista, el oficio se puede dar por desaparecido, ya que el manejo y control de las explotaciones de intensivo lo realizan otro tipo de operarios.

Lógicamente, hay que hacer la salvedad del vacuno de lidia, generalmente vinculado al ecosistema dehesa, que pese a criarse en régimen extensivo, requiere un control, una alimentación y un manejo totalmente diferentes.

CABRERO

El ganado caprino (o cabrío) es sin duda el más sobrio de cuantos ha domesticado el hombre, de ahí que sea fácil de alimentar, aunque suele causar daños de importancia en los árboles jóvenes y en los cultivos, cuando no se le vigila convenientemente.

Brinda tantas o más utilidades (carne, leche y piel) que el ganado ovino, bien desarrollándose en las mismas condiciones que éste, o, cuando tiene que vivir en situaciones de escasez y precariedad.

La cabra come prácticamente de todo, como lo demuestra Columela ⁽⁶⁵⁾ en un escrito referido a este animal, en el que dice. “Este género de ganado apetece más bien los matorrales que una situación llana: se apacienta muy bien aun en parages ásperos y silvestres. Pues no repugna de zarzas, no le ofenden los espinos, y más que todo la agradan los arbustos y sitios llenos de matas: los arbustos que le gustan son el madroño, el alaterno y el citiso silvestre, y no menos las matas de carrasca y chaparro que los descuellan”.

Sin embargo, el *cabrero* ⁽⁶⁶⁾, deberá extremar los cuidados en el manejo de estos animales, según nos refiere el mismo agrarista gaditano en los siguientes términos: “El mayoral de este ganado ha de ser diligente, duro, activo, muy laborioso, vigilante y atrevido, y que ande con facilidad por las rocas, los desiertos y las malezas, y que no vaya detrás del rebaño como los pastores de otras especies de ganado, sino delante las más veces, por lo cual es preciso que sea vivo en extremo”.

Estas reflexiones de Columela las compartiría, quince siglos después, Alonso de Herrera quién manifiesta que: “Al tiempo de parir tengan grande aviso y diligencia los pastores, y entonces son menester mas personas con el ganado que en otro qualquier tiempo, porque donde andan paciando por los montes se quedan muchas pariendo, y en viendo esto los pastores qué-

(64) En el caso de Asturias, el ejemplo más representativo de esta trashumancia local (de las brañas bajas del litoral, a las brañas altas) es el practicado por los *vaqueiros de alzada*, cuyo singular modo de vida, segregado del resto de la población, y asociado a una agricultura itinerante de rozas y cultivos sobre cenizas, así como a una propiedad comunal de prados, siempre les ha hecho distintos.

En Galicia, este desplazamiento del ganado vacuno para aprovechar los pastos estacionales se limitaba prácticamente a la comarca lucense de Los Ancares.

En Cantabria, son los vaqueros pasiegos los que llevan a cabo movimientos transtermitentes de ganado; mientras que en el País Vasco, la especie predominante en los desplazamientos ganaderos es la ovina (“lacha”), en lugar de la vacuna.

(65) Columela. Obra cit. (Capítulo VI – Libro Séptimo).

(66) *Cabrero*, “Pastor de cabras”.

dense con ellas hasta que acaben de parir y les tomen los chivos, porque en este tiempo (no se si lo hace instinto natural que se rebezan) siguen mucho las raposas, y lobos a las cabras, porque ya saben que quedan partiendo, y las siguen de rastro, y si hallan las cabras paridas comense los chibos y en ellos toman sabor, y apetito para comer las madres”.

El de *cabrero*, podía considerarse también como un oficio comunal, ya que su misión consistía en recoger las cabras que aportaba cada vecino del pueblo y llevarlas a los pastizales, liberando a éstos de sus cuidados.

Por lo general, casi todos los vecinos tenían dos o tres de estos animales (hay que recordar que la cabra estaba considerada como “la vaca del pobre”) que no podían apacentar personalmente, por lo que se unían para contratar los servicios de un *cabrero*, que se ocupaba de todos los animales.

Según una “Escritura de la Guarda de Cabras”, fechada el 21 de junio de 1825, “El *cabrero* hará señal con un cencerro para recoger el ganado para que los dueños las lleven y recojan en el corral destinado para ello”.

La disposición de este espacio del común, conocido por todos como “El Corral de las Cabras”, tenía por objeto facilitar el trabajo del *cabrero* y, de paso, concentrar el abono que pudieran producir los animales.

En el mismo documento se dejaba claro que: “Los vecinos se obligan a pagar mensualmente por cada cabeza de ganado cabrío, a razón de cuatro cuartos, pagando así mismo por las crías como mayores, desde el día de San Juan”.

PORQUERO

Dentro del oficio de *porquero* (o *porquerizo*)⁽⁶⁷⁾ habría que distinguir entre el simple cuidador de estos animales y el que los pastoreaba, ya que no podemos olvidar que algunas razas se crían en régimen extensivo⁽⁶⁸⁾.

Respecto al cuidador de cerdos se puede decir que era un oficio comunal, ya que su ejercicio lo propiciaba la asociación de los vecinos, que juntaban sus animales para aprovechar los frutos de los bosques y dehesas.



El cabrero se encargaba de recoger los animales que aportaba cada vecino y conducirlos hasta los pastizales, percibiendo unos emolumentos mensuales por estos cuidados.

(67) *Porquero*. “Persona que cuida puercos”.

(68) En la especie porcina hablar de pastoreo es referirse prácticamente al cerdo ibérico, que es el único ligado a las dehesas arboladas, de las que aprovecha sus frutos durante la montanera.

Como en el caso de las cabras, también existía un “corral de cochinos” en el que se reunía la piara antes de salir a pastar, siendo convocados los vecinos con señales de recogida similares a las del ganado cabrío.

En una “Escritura de la Guarda de Cerdos”, fechada el 29 de junio de 1825, se obligaba a los vecinos que echaban ganado a cerda a la guarda en común “a que le pagaran (al pastor) setenta cinco medias de trigo, según el reparto, en mensualidades de treinta y siete celemines y dos cuartillas”.

El porquero se comprometía a guardar los cerdos “desde el primero de octubre hasta el primero de abril, a las ocho de la mañana, y desde este día hasta que empiece la recolección de frutos, a las seis de la mañana”, debiendo convocar a los vecinos “haciendo señal con un cencerro, para que lleven los animales al corral destinado para recogerlos”.

En ocasiones el porquero recibía una cantidad adicional por cuidar del semental del común, aunque esta cantidad se dedicaba, básicamente, a los gastos de alimentación del verraco.

Columela ⁽⁶⁹⁾, en el capítulo que dedica “Al ganado de cerda y cría de lechones” nos recuerda que “El porquero ha de ser vigilante, diligente, laborioso y cuidadoso. Debe tener presentes á la memoria todas las que están á su cargo, tanto las de cría, como las menores, para atender el parto de cada cual. Observe siempre las que están cercanas á él, y enciérrelas para que paran en las zahúrdas”.



El porquero se comprometía a guardar los cerdos, debiendo convocar a los vecinos para que llevaran los animales al “corral de cochinos”, en el que se reunía la piara antes de salir a pastar.

El agrarista gaditano insiste en que “la principal obligación del porquero es encerrar cada cochina con sus crías: y si no le

ayudare la memoria para conocer las de cada cual, señale con una misma señal con pez líquida á la cochina y á los lechones, para conocer cada lechigada con su madre, y distinguirla de las demás”.

Alonso de Herrera ⁽⁷⁰⁾ nos dice que los cerdos que han de criarse en casa para cebar, “sea en lugar cerrado, caliente y fuerte”, mientras que cuando se críen en piara “haganles sus buenos criaderos, buenos establos y bien enjutos”.

Comenta las señales de las buenas puercas para casta y del tiempo de empreñarse, aconsejando a los porqueros que: “cuando saquen los cerdos a pacer, si son todos de un señor, alla les deven dar de comer donde van a pacer, llamándolos con una bocina...”

En cualquier caso, el oficio de porquero –como el de cabrero o dulero– se puede dar por desaparecido, ya que cada vez son menos las familias rurales que crían sus propios cerdos,

(69) Columela. Obra Cit. (Capítulo IX – Libro Séptimo).

(70) Alonso de Herrera. Obra Cit.

y cada vez está más lejana aquella visión de Alejandro Dumas ⁽⁷¹⁾, de que: “Toda casa regular, mata uno, dos y aún tres cerdos en el mes de diciembre para cubrir las necesidades del año”.

ESQUILADOR

El oficio de *esquilador* (“Persona que esquila ⁽⁷²⁾, que corta el pelo o la lana a los animales”), es tan antiguo que se puede decir que nació con el propio rebaño, ya que la lana era un producto que se utilizaba para múltiples usos y, por otro lado, cuando llegaba el verano, se hacía necesario despojar del su manto a las ovejas para que pudieran soportar mejor el calor.

El propio Alonso de Herrera ⁽⁷³⁾ nos refiere que “Del trasquilar ay dos provechos, lo uno aliviar el ganado de la carga, y enfermedad, lo otro tomar la lana para la gente, y otras necesidades de casa.”

El agrarista tala-verano aconseja que los que trasquilen, “lo hagan siempre en tiempo caliente, y día claro y sereno, que no ande viento, y sea que no han de trasquilar muy de mañana, ni tarde: porque con el calor, y sudor sale la lana más blanca, el vellón más pesado, y aún de mejor color, para averse de vender, y después de trasquilado a la tarde tendrá el ganado lugar de pacer un poco, que es que todo el día han estado encerradas, y ayunas”.

Tenía razón Alonso de Herrera, al decir que “el sudor favorecía el esquiteo y hacía la lana más blanca”, ya que a pesar de los casi cinco siglos transcurridos desde que apareció su



El oficio de esquilador (“persona que corta el pelo o la lana a los animales”) es tan antiguo que se puede decir que nació con el propio rebaño.

Ante todo era un trabajo de temporada, ya que su actividad la realizaban entre los meses de abril y junio, con lo que el resto del año se podía dedicar a otras ocupaciones, generalmente relacionadas con la agricultura o la ganadería.

(71) Alejandro Dumas. “Grand Dictionnaire de Cuisine”.

(72) *Esquilar*, hacia 1400. Del antiguo y aragonés *esquizar*, 2ª mitad del siglo XIII, y éste del gótico SKAÍRAN (pronúnciese *skeran*), cuya existencia puede deducirse de la del alemán *scheren*; la *l* se debe al influjo de *trasquilar*, y la *í* a una pronunciación dialectal o tardía de los dialectos visigóticos. De un cruce de *esquizar* con su sinónimo *tondir*, resulta el dialectal *tosquizar*, cambiado por influjo del prefijo *-tras* en *trasquilar*, siglo XIII, cuya *l* se explica por disimilación.

DERIVADOS: *Esquila*, “esquiteo”, 1732. *Esquilador*, siglo XIII. *Esquiteo*, 1601. *Trasquilador*, *Trasquiladura* y *Trasquilón*, 1365.

(73) Alonso de Herrera. *Obra Cit.* (Capítulo XXX- Libro Quinto).

“Agricultura General”, los esquiladores han seguido encerrando las ovejas que se iban a “trasquilar” en recintos estrechos, “para que estuvieran apretadas y sudasen”, e incluso en ocasiones se ha llegado a mojar a los animales para favorecer esta operación.

El de *esquilador* era ante todo un oficio de temporada, ya que su trabajo lo realizaba entre los meses de abril y junio, con lo que el resto del año se podía dedicar a otras ocupaciones, generalmente relacionadas con la agricultura o la ganadería.

Se integraba en cuadrillas, formadas por 6 u 8 personas, al frente de las cuales estaba un “manijero” o “capataz”, que era quien formalizaba los contratos, cobraba, y respondía ante el propietario de los animales.

Era un trabajo duro y esforzado, en horario de sol a sol, que con frecuencia no tenía la recompensa de un buen lecho en el que descansar, ni una comida abundante y reparadora.

Tras la llegada de la cuadrilla al “rancho” o a aprisco, donde iba a tener lugar el esquilado, se iniciaba la jornada, después de haber “lavado” el estómago con unas copas de aguardiente y el apoyo de algunas pastas.

Los trabajadores se situaban en línea, a una distancia que les permitiera no molestarse entre sí, y provistos de sus tijeras empezaban a esquilado al animal. Unos comenzaban por el cuello, otros lo hacían por un costado, y todos procuraban no herir al animal.

La operación constaba de varias fases, ya que mientras unos iban trabando a los animales, otros procedían al esquilado, y unos terceros se ocupaban de retirar los vellones de lana, introduciéndolos en grandes sacos. En ocasiones había que hacer un alto para curar algún animal que había resultado herido por la tijera, el medicamento no podía ser más sencillo: orina y ceniza ⁽⁷⁴⁾.

Por lo general se esquilaban primero las ovejas más jóvenes y las corderas (a estas últimas, a veces sólo se las “escollaba”) ⁽⁷⁵⁾, dejando para el final las más viejas y los borregos, con lo que se seguían así los consejos de nuestro agrarista talaverano, cuan-



Los esquiladores de acémilas y asnos eran auténticos “artistas” con las tijeras a la hora de adornar a las bestias.

Los labradores acudían con sus mulos y burros para que “los arreglasen un poco” y remarcaran las letras de sus iniciales, aunque en ocasiones solicitaban algún dibujo extra, sobre las colas o los cuartos traseros de los animales.

(74) Sobre este aspecto Alonso de Herrera comenta que: “si al trasquilar alguna huviere herida, es bueno untárselo con pez rala, o líquida. Otros lo llaman alquitrán, o echarles encima cisco de la fragua de los herreros, que con ello sanan”.

(75) La operación de “escollar” consistía en esquilado a los animales únicamente la tripa y el cuello, por la parte de la garganta, manteniendo la lana en el resto del cuerpo.

do recomienda que: “las ovejas grosseras se trasquilen más tarde, que no las que son finas”.

La aparición de la moderna máquina de esquilarse relegó a las tijeras a un segundo plano, haciendo más fácil y rápido el trabajo de los esquiladores y, rebajando los casos de accidente por cortes, en los animales.

Dos o tres semanas después del esquilado se procedía al marcado de los animales, bien mediante muescas en las orejas, ya con hierros que llevaban una letra en el extremo, que se impregnaba de pez.

Este marcado, que permitía al ganadero identificar las ovejas y corderos de su propiedad, también ha pasado a la historia, ya que actualmente los animales se identifican mediante un crotal colocado en la oreja.

Un oficio cercano al que acabamos de describir era el de *esquilador de acémilas y asnos*, desempeñado por auténticos artistas con las tijeras, a la hora de adornar a las bestias.

Sobre las ancas y las colas de los animales estos esquiladores iban trazando caprichosos dibujos y líneas, valiéndose únicamente de las tijeras, aunque lo más solicitado por los propietarios era el remarque de las letras que correspondían a sus iniciales.

En algunas zonas esa modalidad de esquilado era muy apreciada por los labradores, que acudían con sus mulos y burros para que los “arreglasen un poco”, y de paso encargar algún “adorno”.

El esquilado, que se hacía a cubierto, puesto que no se podía trabajar con animales que tuvieran el pelo mojado, tenía por objeto “refrescar” a las bestias para que pudieran desarrollar mejor las duras labores del campo, además de “embellecerlas”.

Los animales se “pelaban” en diferentes épocas del año, preferentemente antes de las grandes ferias ganaderas (septiembre, noviembre y marzo), pero nunca durante los meses fríos y de heladas, ni al iniciarse la primavera, que es cuando los animales “pelechaban” (76).

ALBARDERO

Por *albardo* se conocía a la “persona que tiene por oficio hacer fustes de silla de montar, albardas, bastos y aparejos que llevan las caballerías de carga”.

La *albarda* (77), que era la pieza principal del aparejo de estas caballerías, se componía de dos arzones almohadillados, sujetos por cinchas al cuerpo del animal; un ataharre o batícola impedía que se deslizase hacia delante, mientras que el petral, evitaba que se desplazase hacia la grupa.

Dada la importancia que en otra época tuvieron los equinos, para el acarreo y transporte de mercancías, las albardas se convirtieron en unos instrumentos imprescindibles.

Pero además de las albardas, adaptadas al animal, estos singulares personajes también confeccionaban arreos, arneses, sillas de montar, alforjas, galápagos, cabezadas y atafales, tanto para los civiles, como para el propio ejército.

Los collarones de mulas, las retrancas y las zufras, eran más propias del oficio de guarnicionero, del que también nos ocupamos en el capítulo referido a “La Artesanía del Cuero”, dentro de este mismo libro.

(76) *Pelechar*. Dicho de un animal, “echar pelo”.

(77) *Albarda*, 1238. Del árabe *al-barda'a* o también *bárd-a*. DERIVADOS: *albardar*, 1517, o *enalbardar*, 1495. *Albardilla*, *Albardón*, 1438, secundariamente “loma que sobresale en una llanura”, comparada con las dos pendientes laterales de la albarda.



Dada la importancia que en otros tiempos tuvieron los equinos, para el acarreo y transporte de mercancías, las albardas se convirtieron en unos instrumentos imprescindibles para el aparejo de las caballerías.

De la necesidad que se tenía de los albarderos en el medio rural nos da cuenta una petición hecha al presidente de la Chancillería de Granada, para que otorgara licencia a Luis Aborrída, albardero morisco vecino de Guadix, para que fuera a residir a la villa de Fiñana “a vsar el dicho oficio de albardero por la grande necesidad que estas villas tienen dél”, ya que en las mismas (Fiñana, Abla, y Abrucena) no había ningún otro oficial albardero, “y los vecinos y pobladores reciben mucho daño y pérdida porque cada vez an de yr a Guadix a adobar sus aparejos y de esto yvan dos y tres días y reciben grande daño y pérdida”.

La albardería era una actividad netamente manual, que requería una gran especialización en conocimientos y técnicas por parte de estos artesanos, sobre todo en el empleo de utensilios y herramientas.

El proceso de elaboración de una albarda se iniciaba con el corte de las telas (lona o lienzo), y seguía con la preparación de los palos, la confección y elaboración del principal, realización del bastillado del principal, confección y elaboración del sudadero, preparación y colocación de los palos de la albarda, elaboración de los testereros, elaboración del bastillado de los testereros y, finalmente, forrado de la albarda ⁽⁷⁸⁾.

Por lo común se tardaba de uno a dos días en hacer una albarda, aunque, lógicamente, dependía tanto de la pericia y diligencia del artesano, como del tipo de albarda que se quisiera hacer, ya que las había de varios tipos: grillotes, cuadradas, galápagos y la llamada “gallega” que era más sencilla, ya que sólo llevaba paja.

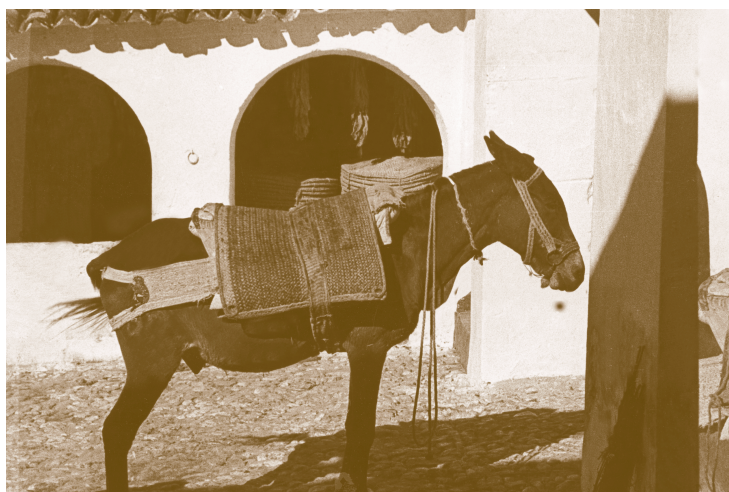
El albardero se servía para su trabajo de un variado instrumental (medias lunas, uñetas, agujas, hilo y cera para el hilo, martillos, leznas, tijeras, etc.), además de la tabla y de los moldes de los aperos.

Algunos albarderos tenían instalado el taller de forma permanente en el pueblo, mientras que otros seguían con la tradición ambulante propia del oficio. Salvo los meses de julio y agosto, que los dedicaban a las faenas de recolección, el resto del año lo pasaban viajando y alejados de la familia.

BASTERO

El oficio de *bastero* (“El que hace o vende albardas llamadas bastos”) estaba muy relacionado con el descrito anteriormente de albardero, y con el de guarnicionero que se cita en el capítulo dedicado a “La Artesanía del Cuero”.

(78) Ángel Cerrato, en un interesante trabajo sobre un albardero ambulante, nos describe la realización de una albarda, y lo hace en los siguientes términos: “Se precisaba lona –lienzo, tela–; estopa, paja, cuero, hierro, agujas, hilo gordo, un carrete de cera y la tabla. Se diseñaba según un molde. Se cortaban las fundas de cuero. Se cosía. Se llenaba de paja de centeno bien extendida. Se recosía por abajo. Se ponía el arco que era un armazón de hierro y se recosía a la paja. Se metía paja de nuevo. Se volvía a recoser, y al hacer este recosido se ponía el cuero, que podía ser piel de cerdo, que eran muy buena, piel de caballo o piel de becerro. Por fin se hacía el estambrado, que era el coser a la albarda unas almohadillas por delante y por detrás; las almohadillas se llamaban “estambrillos”.



La construcción de bastas, artolas y otros aparejos sencillos requería de una cierta habilidad de estos artesanos, que se valían del cuero, lona de algodón, liza y paja de centeno, como materiales fundamentales.

La construcción de bastas, artolas y otros aparejos sencillos requería de una cierta habilidad de estos artesanos, que se valían del cuero, lona de algodón, liza y paja de centeno sin trillar, como materiales fundamentales.

Para confeccionar artesanalmente los bastos se empleaba también la madera de roble o de carrasca, labrada a base de azuela y pulida; la paja, que daba grosor y mullía el aparejo; la borra, que en contacto con la piel del

animal lo protegía y, finalmente, el cuero (piel curada de cabra u oveja) que recubría exteriormente la albarda.

El armazón de madera se utilizaba sobre todo cuando el animal debía llevar cargas pesadas o soportar aparejos de tiro, suprimiéndose en las albardas sencillas destinadas a transportar cargas ligeras.

Para realizar su trabajo los basteros se servían de agujas (rectas y curvas), dedales, punzones, leznas y las llamadas “agujas basteras”, que permitían apretar bien la paja del relleno.

La fase más delicada en la construcción de estos aparejos era sin duda la del relleno, dado que la paja debía quedar prieta, tersa y simétrica, para que el aparejo resultase uniforme y fuera resistente.

El trabajo de estos artesanos concluía con el cosido y el reforzado de la albarda, que se hacía aplicando en todos sus vértices unas cantoneras de cuero para reforzar el aparejo.

Aunque algunos basteros se desplazaban a los pueblos para ejercer su oficio, los más acreditados solían tener su propio taller en las localidades de mayor importancia agrícola y ganadera.

Sin embargo, y como consecuencia del escaso empleo de las caballerías en las labores agrícolas y en el transporte, la actividad de los basteros y albarderos entró en regresión, hasta su práctica desaparición total.

MATARIFE Y MATACHÍN

Aunque en algunos pueblos de España la tradicional matanza domiciliaria la realizaban los propios miembros de la familia, ayudados a veces por vecinos y amigos, en otros adquiriría suma importancia la figura del *matarife*⁽⁷⁹⁾ o *matachín*⁽⁸⁰⁾, que se ocupaba pro-

(79) *Matarife*, “El que tiene por oficio matar y descuartizar reses”

(80) *Matachín*, Sinónimo de *matarife* y de *jifero* (“Oficial que ejecuta el trabajo de matar y descuartizar reses”).



“Mientras los hombres inmovilizan al cerdo sobre el tajón, y las mujeres preparan los barreños para recoger la sangre con la que han de hacer las morcillas, el matachín mantiene clavado el gancho en la papada del animal y se apresta a la cuchillada seca y certera.

En un momento tenso, trágico y cargado de primitivismo. El acero penetra en la carne blanda del animal, que en vano intenta zafarse de los bárbaros que le sujetan por las patas, las orejas y aún el rabo, mientras emite unos gruñidos espeluznantes que van remitiendo a medida que se desangra”.

buenamente pueden echarle mano, montándolo panza arriba sobre el tablón de la muerte (se refiere al tajón), entre gruñidos que ahoga con certeras cuchilladas el matachín... El chamuscado que se hace a los cerdos cuando están recién muertos es operación delicada, por eso el matachín vigila el procedimiento gravemente. Sigue luego la faena de abrir los cerdos, cosa comparable a la apertura de un cofre que guardara inacabables tesoros: de allí salen las asaduras que inmediatamente se fríen con mucha pringue y unos ajitos para el almuerzo; salen cientos de cosas, entre tripas, mollejas, pellas, vejigas, riñones, un verdadero tesoro.”

De una forma más poética, el dramaturgo conquense Ceferino Palencia reflejaba el sacrificio del cerdo en los siguientes versos: “Se coge un cerdo –sin perdón hablando– / porque no sé que tenga de cochino / un animal, con pintas de divino, / que hasta con San Antón está alternando. / Se le clava un cuchillo de hoja dura / en el pescuezo, cosa muy corriente / y aunque gruña... ¡gruñir ¡ ¡Naturalmente! / ¿qué menos ha de hacer la criatura? / Se le remata ya en canal abierto, / se extrae de su vientre, o su mondongo, / aquella parte que, me lo propongo, / y a describir con pulcritud no acierto. / Se lava y relava; se la

fesionalmente del sacrificio, pelado (o escalado), colgado, destripado y despiezado del animal.

Del oficio de *matarife* existen numerosos testimonios, como el que se refiere a la comarca de Guijuelo, en Salamanca, donde “los sacrificios los realizaban los matachines de Fuentes de Béjar, con un curioso programa establecido al efecto: la matanza se efectuaba los viernes, para vender el tocino y las vísceras el sábado en el mercado; el magro se llevaba a Lledrada y se salaban los jamones y parte de la manteca; el resto, se fundía”.

Pérez Galdós nos habla de “los matachines de la calle del Turco”, en Madrid,, mientras que José Andrés Vázquez ⁽⁸¹⁾ describe el trabajo de éstos, y el de las *guisanderas*, y lo hace en los siguientes términos: “En éste (se refiere al lugar del sacrificio) se prepara lo necesario: avísase el práctico matachín “tío Perencejo” y a la tía Fulana, que en punto a aliñar la masa de chorizos y morcillas, sabe más que el que las inventó. Se afilan las herramientas... Al amanecer, el matachín y la guisandera aporrean la puerta... El matarife, tras de pasar por la chaira ⁽⁸²⁾ el ancho cuchillo de fino corte y grueso mango de barbata, ordena que le acerquen la víctima: unos cuantos hombres cogen al cerdo por donde

(81) José Andrés Vázquez. “Epistolario Bético”, 1918.

(82) “Cilindro de acero que usan los matarifes y los carniceros para sacar filo a sus cuchillos”.

tiene / una noche al sereno y en salmuera, / y después... hablaré a mi cocinera / y ya continuaré al año que viene.”

Aunque algunos “apóstoles del bienestar animal”, de los que tanto abundan ahora, pongan el grito en el cielo cada vez que tienen noticia de una de estas tradicionales matanzas domiciliarias, y la califiquen de “reminiscencia de la brutalidad hispana”, no podemos olvidar que el cerdo es un animal para carne de abasto, que durante muchos años ha supuesto la despensa de miles de hogares rurales de nuestro país.

Es por ello que queramos destacar aquí el oficio de *matarife* o *matachín*, y que nos permitamos describir, sucintamente, cómo se ejercía en tiempos pasados:

“Mientras los hombres inmovilizan al cerdo sobre el tajón, y las mujeres preparan los barreños para recoger la sangre con la que se han de hacer las morcillas, el matachín mantiene clavado el gancho en la papada del animal y se apresta a la cuchillada seca y certera.

Es un momento tenso, trágico y cargado de primitivismo. El acero penetra en la carne blanda del animal, que en vano intenta zafarse de los bárbaros que le sujetan por las patas, las orejas y aún el rabo, mientras emite unos gruñidos espeluznantes, que van remitiendo a medida que se desangra.

La sangre, que sale a borbotones, va cayendo dentro del barreño, mientras la mondonguera, no cesa de darle vueltas y más vueltas, con un cucharón inmenso, para evitar que se cuaje, consciente que de este cuidado dependerá el éxito de las morcillas.

Después viene la operación de pelado y escaldado (cuchillos, rascadores, aliagas, paja de centeno, agua hirviendo) que en cada región tiene sus peculiaridades y sus propias formas tradicionales.

Con el cuerpo del animal completamente limpio se procede a su colgado, para facilitar el trabajo de evisceración (primero las tripas, después las asaduras, más tarde las pellas de manteca...) dejándolo una noche al sereno para que se ore, antes de proceder al despiezado.



La matanza. Colegiata de San Isidoro. León.

MATANCERA, MONDONGUERA o GUIсандERA

Sabido es que durante la matanza del cerdo hombres y mujeres se repartían las tareas, de manera que ellos se ocupaban de sacrificar, pelar, colgar, abrir, desventrar y despiezar al animal; mientras que ellas se encargaban de recoger la sangre del cerdo, lavar sus tripas, picar las carnes, preparar los ingredientes, adobar, y embutir⁽⁸³⁾.

(83) Enrique Casas Gaspar, en su libro “Ritos Agrarios”, se refiere a este aspecto diciendo que: “Otro detalles interesante es la división del trabajo: Al hombre le corresponde la disección del animal, su descuartizamiento; a la mujer preparar las especias (el *testamento del cerdo* que se llama en Jaén), y confeccionar los chorizos, las longanizas, las morcillas, etc. Ellas, remangadas de brazos y piernas, ayudan al matarife; crean una circulación artificial en el barreño que recibe la sangre para impedir su coagulación; limpian las tripas en que se han de embutir las carnes picadas; salazonan el tocino, manejan la maquinilla morcillera, hacen ligaduras de trecho en trecho a la larga morcilla. Es la mondonguera la que fija el grado de desmenuzamiento y el punto de sabor que ha de tener el jigote”.



Como experta en matanzas la mondonguera se ocupaba de preparar los productos del cerdo, y de su “buena mano” dependía la conservación de las morcillas y embutidos, y que las familias tuvieran cubiertas sus necesidades alimenticias durante todo el año.

Con ligeras variantes de unas regiones a otras, en las formas de sacrificar y de preparar los productos que brindaba el puerco, lo cierto es que la matanza siempre fue una fiesta muy celebrada en los hogares rurales de España.

Julio Camba, ese perspicaz periodista gallego y refinado gastrónomo, no regateó elogios a la matanza del cerdo: “que constituye –decía– algo así como un sacrificio a la divinidad y se realiza con gran pompa”.

En las tareas reservadas a las mujeres, que antes comentábamos, tenía un papel sobresaliente la *mondonguera* (“Persona que tiene por oficio hacer mondongos; es decir, morcillas y embutidos”) ⁽⁸⁴⁾, que en algunas referencias aparece con el sinónimo de *guisandera*, *matancera* ⁽⁸⁵⁾, e incluso de *tripera* ⁽⁸⁶⁾.

La figura de la *mondonguera* pues, aparece estrechamente vinculada a todo cuanto se relaciona con la preparación de los productos del cerdo, y de su experiencia y “buena mano” dependía la conservación de las morcillas y embutidos, y que las familias tuvieran cubiertas sus necesidades alimenticias durante todo el año.

Por mondongo se conoce al “intestino del cerdo” y, a “la carne de este animal, preparadas para hacer embutidos”. Por extensión, la locución *hacer el mondongo*, significa literalmente “hacer morcillas y embutidos”.

Cervantes, en su “Quijote”, elogió las virtudes de una buena *mondonguera* o *matancera* con esta frase: “Esta Dulcinea del Toboso, tantas veces en esta historia referida, dicen que tuvo la mejor mano para salar puercos que otra mujer de La Mancha”.

Don Juan Valera tampoco regateó alabanzas para su “Juanita la Larga”, como mujer experta en matanzas, al igual que otros muchos escritores de menos nombradía, pero de tanta o más enjundia en cuestiones porcófilas.

Tal es el caso de José Andrés Vázquez ⁽⁸⁷⁾, que tan magníficamente nos describió los cometidos de estas *mondongueras* o *guisanderas*, al decir que: “Lávanse con esmero los despojos, disponiéndose las tripas para embutir chorizos, lomos, salchichones y demás “tontearias... Con las mujeres encargadas del lavado, en la próxima alberca.... Ha rezado la comadre guisandera ante la chacina recién hecha y los jamones recién salados, para que así no se “empapelen” los chorizos, ni males vientos agusanen los magros...”.

Como puede deducirse, el trabajo de estas *mondongueras* empezada por el lavado de las tripas en el río. Primero había que vaciar todos estos intestinos, y después lavarlos, “una, varias aguas”, y aclararlos, hasta dejarlos bien limpios.

(84) La palabra *mondonguera*, 1635, deriva de *mondongo*, 1599, “Intestino de las reses, especialmente del cerdo” y, “carne de cerdo preparada para hacer embutidos y el conjunto de éstos”.

De origen incierto, quizá alteración de *mondongo*, 1601, y éste, con trasposición de las consonantes y sufijo *ongo*, derivado del árabe *batn*, “vientre” y “tripa de cerdo rellena” (pronunciación vulgar *botn*; del mismo vocablo árabe, con otros sufijos, vienen ciertamente *bandullo*, “conjunto de tripas”, 1726.

(85) La expresión *matancero/a*, de un uso menor en España, se refería al conjunto de faenas relacionadas con el sacrificio del cerdo y la preparación de sus productos, mientras que en América hace alusión sobre todo al sacrificio, de ahí que *matancero* sea sinónimo de *jifero*.

(86) El oficio de *tripera*, que básicamente consistía en “vender tripa limpia, y prepararla para hacer embutido”, quedó en entredicho en ciertas ocasiones por la falta de escrúpulos de estas mujeres. Aunque el destino principal de las tripas era el embutido de productos de la matanza, a veces estos subproductos *mondongueros* se dedicaban a fabricar candelas y velas de baja calidad, de ahí que en las Ordenanzas de Cereros se estableciera su prohibición, en los siguientes términos: “que porque son informados que las triperas, el sebo que sacan de los vientres e menudos que compran de vacas o carneros e otros ganados, lo venden a los candeleros, e ellos bolvianlo con el sebo que echaban en las candelas, e a esta causa se hazían falsas e malas las candelas e se derretían todas, que ordenavan (...) que ninguna tripera sea osada del dicho sebo que así sacara de los dichos vientres de lo vender a los dichos candeleros (...), so pena de cinquenta azotes, e esta misma pena el candelero”.

(87) José Andrés Vázquez. Obra. Cit.

Mientras tanto, en la cocina, se preparaba el bodrio para las morcillas⁽⁸⁸⁾, ese embutido sencillo y sabroso que Gómez de la Serna⁽⁸⁹⁾, con su natural ingenio, llamó “transfusión de sangre con cebolla”, y que Baltasar de Alcázar lo elevó a la dignidad de “veneración”.

Una vez que las tripas se habían relleno con el bodrio, y convenientemente atadas con hilo de algodón, se las pinchaba con una aguja de calceta y se las introducía con sumo cuidado en la caldera dispuesta sobre el fuego.

Hora y media después las morcillas se retiraban de la caldera y se depositaban dentro de unos barreños para que se enfriasen, antes de atarlas a las varas que colgarían del techo de la cocina.

Para elaborar los chorizos se partía de las carnes magras del cerdo, que una vez picadas se mezclaban con los condimentos: pimentón, ajo, sal, orégano, etc., según los “usos y costumbres de cada zona”.

Después de un día de maceración este “picadillo”, adobado ya, se embutía en las tripas dispuestas para tan fin (procurando que no quedase aire entre la masa), y se ataba.

Tras el “achorizado”, que es como se conocía a esta tarea en algunos lugares, las “vueltas” del embutido rojo, brillante y untuoso se colgaban en las varas, para que fueran curándose al humo y con los vientos de la sierra.

El cuidado que ponían en todos estos trabajos las mondongueras, su extremada limpieza, y la equilibrada utilización de ingredientes, daban como resultado la calidad y el sabor de los embutidos, y la sentencia definitiva de los vecinos, “de buena o mala mano”.

ALBÉITAR

El oficio de *albéitar*⁽⁹⁰⁾ y el de *herrador*, al que nos referiremos más adelante, han evolucionado juntos a lo largo de la historia, aunque su final haya sido muy diferente.

La palabra *albéitar*, derivada del árabe *al-béitar*, quiere decir “veterinario”, aunque en sus orígenes el trabajo de estos hombres fuera una mezcla de herrador y médico de equinos.

La introducción de este vocablo en “Las Siete Partidas” de Alfonso X El Sabio, podría haber contribuido a consolidar su presencia en las lenguas de España, aunque en algunas regiones mediterráneas se siguieron utilizando las expresiones “menescal” o “mariscal” como sinónimo de veterinario.

No debemos olvidar que el cuidado de la salud de los équidos en general, y de los caballos en particular, fue una preocupación constante durante siglos, dada la dependencia que se tenía de los mismos para el trabajo, el transporte o, incluso, como “arma” de guerra.

Se sabe que en la Grecia antigua los *hippiatros* practicaban ya la medicina en los caballos, aunque fueron los árabes quienes desarrollaron las prácticas de diagnóstico y tratamiento de estos animales, y los que denominaron *al-béitar* al especialista en sus cuidados y curación.

Entre ambos períodos, el griego y el árabe, el abandono de las ciencias llevó a los santos a ocuparse de la medicina, con lo que las invocaciones, plegarias y hechizos se instalaron en el ámbito de la prevención y tratamiento de enfermedades.

(88) El “bodrio” era el preparado que se hacía a base de sangre de cerdo, cebolla, pan, piñones, arroz y especias, etc., para elaborar las morcillas.

(89) Ramón Gómez de la Serna. “Greguerías”.

(90) *Albéitar*, 1256, del árabe *evitar*, y éste del griego *hippiatros* (compuesto de *hippos*, “caballo” e *iatros*, “médico”).



Dada la dependencia que se tenía de los équidos para el trabajo, el transporte o, incluso, como “arma” de guerra, el cuidado de su salud fue una preocupación constante durante siglos, de ahí el reconocimiento de la figura del albéitar o veterinario.

No resulta extraño, por lo tanto, que en esa etapa se recurriera a los curanderos empíricos y a sus brebajes para curar animales o, que los ganaderos y pastores hicieran uso de cuantas plantas con propiedades curativas tenían a mano.

En nuestro país los albéitares ejercieron su actividad desde un concepto marcadamente hipiátrico (es decir, ocupándose del cuidado y la cura de caballos), aunque nunca desdeñaron el arte de herrar.

El albéitar siempre llevaba aparejada la condición de herrador (de hecho muchos se hacían llamar “maestros herradores”), pero los herradores no siempre accedían a la categoría de albéitar.

De la consideración y reconocimiento que gozaban estos albéitares nos da cuenta una pragmática de los Reyes Católicos, fechada en Sevilla el 13 de abril del año 1500, por la que se designaba a los albéitares de las Reales Caballerizas para formar parte del tribunal que habría de examinar a los aspirantes a maestros de albéitar y herradores.

Sin embargo, el albéitar era mucho más que un simple herrador, ya que su trabajo consistía fundamentalmente en curar enfermedades, realizar intervenciones quirúrgicas, castrar a los animales, proporcionarles pócimas magistrales y liberarles de parásitos.

El de albéitar fue sin duda el oficio precursor de la profesión veterinaria, ya que cuando desapareció, a mediados del siglo XIX, se implantó la Medicina Militar en España (1792), y más tarde la Civil (1847).

El prestigio que tuvieron estos “médicos de animales” se vio acrecentado por el hecho de que fuera un albéitar español (Francisco de la Reina) quién descubriera la circulación de las sangre, según nos refiere el padre Feijoo, en sus “Cartas Eruditas y Curiosas” (91).

HERRADOR

A diferencia del *herrero* (92), que era el artesano que forjaba a mano diversas piezas de pequeño y mediano tamaño (93), el *herrador* (94) era el “especialista” que se ocupaba de herrar los animales.

A pesar de esta distinción las actividades de ambos se solapaban con frecuencia, dado que los dos tenían en común la forja para realizar sus trabajos, y que, conjuntamente, llegaron a compartir uno de los gremios más prestigiosos.

El oficio de *herrador* data de tiempos milenarios (según parece lo empezaron a ejercer unos monjes de origen celta), y surge por la necesidad de herrar unos animales de tiro, carga y monta, que al estar sometidos a grandes esfuerzos padecían un grave problema de desgaste en sus pezuñas.

El herrador iniciaba su trabajo recortando con el pujavante la palma córnea excesivamente gruesa, para a continuación forjar la herradura (95), batiéndola con el martillo para ajustarla a la forma del casco. Seguidamente hacía penetrar los clavos en los cascos, a través de los agujeros de la herradura, procurando que se introdujeran todos por igual. Las tenazas servían para cortar entre sus mordazas los vástagos o puntas de dichos clavos, a ras de la palma córnea, remachando la cabeza de los mismos con la porrilla.

El herrado podía hacerse “en caliente” (aplicando sobre la suela el hierro caliente), o “en frío”, que entrañaba menos riegos, pero la adherencia era más deficiente.

El herrado de los équidos era más sencillo que el del vacuno, ya que este último, al no ser capaz de sujetarse sobre tres patas, necesitaba el apoyo del *potro de herrar* (96) para inmovilizar al animal.

En el herrado de vacas y bueyes, el hierro debe reproducir con precisión la forma de la planta de la pezuña del animal. La herradura del pesuño externo y la del pesuño interno tienen que ser idénticas, aunque a veces solo se hierra el externo.

Las herraduras de los animales vacunos, conocidas como *callos*, son unas chapas o placas metálicas delgadas, divididas por lo común en dos partes: una externa y otra interna,

(91) Benito Jerónimo Feijoo. “Cartas Eruditas y Curiosas” (Tomo Tercero, Carta XXVIII). En esta carta se aborda el descubrimiento de la circulación de la sangre, hecho por un albéitar español.

(92) *Herrero*. “El que trabaja los metales por forja”

(93) También existía el *Herrero de grueso*, que trabajaba exclusivamente obras de gran tamaño como balcones, arados, etc.

(94) *Herrador*, “El que tiene por oficio herrar animales cuadrúpedos”.

(95) *Herradura*, “Hierro en forma de U, que se clava a las caballerías en los cascos para que no se les maltraten con el piso”. En la actualidad las herraduras pueden ser livianas o pesadas, y estar hechas de hierro, aluminio, terapéuticas, ortopédicas, etc., dependiendo del destino que se la vaya a dar al animal: trabajo, deportivo, etc.

(96) El *potro de herrar* estaba formado por cuatro pilares grandes de piedra, o troncos de madera, que se clavaban en el suelo formando un rectángulo, de manera que dentro de él cupiera el animal que debía ser herrado. A su vez, los pilares de los lados más largos estaban unidos por dos vigas horizontales, de las que colgaban unas cinchas de cuero, con las que se inmovilizaba al animal por elevación. En el frente se colocaba un yugo de madera, para sujetar la cabeza de la res.

En algunos lugares todavía se pueden apreciar estos potros de herrar (la mayoría restaurados) como únicos testigos de una actividad desaparecida.



El oficio de herrador data de tiempos milenarios (según parece lo empezaron a ejercer unos monjes de origen celta), y surge por la necesidad de herrar unos animales de tiro, cargo y monta, que al estar sometidos a grandes esfuerzos padecían un grave problema de desgaste en sus pezuñas.

intentaban remediaban sus enfermedades y, cuando era necesario les castraban, haciendo así la competencia a los albéitar, considerados como los primeros veterinarios.

En determinadas zonas los herradores intervenían en la *rapa* de los animales (corte y acondicionamiento de las crines, lanas y pelos) y para ellos el marcaje de los caballos que se criaban en absoluta libertad, constituía un desafío y todo un reto profesional ⁽⁹⁷⁾.

APICULTOR Y MIELERO

Dentro de nuestros sistemas forestales y adhesados, a lo largo de la historia se han venido desarrollando dos actividades tradicionales, que han dado lugar a otros tantos oficios y a sendas industrias: nos referimos, claro está, al carboneo y a la apicultura, que en algunas zonas se llegaron a convertir en el eje de la economía local.

En este caso vamos a centrar nuestra atención en la segunda actividad (ya que sobre el carboneo nos hemos ocupado en otro capítulo de este mismo libro) y, de forma más concreta, en dos oficios: el de *apicultor* ⁽⁹⁸⁾ y el de *mielero* ⁽⁹⁹⁾, que aunque distintos, han sido ejercidos frecuentemente por la misma persona.

De entrada hay que significar que la miel es un producto natural muy apreciado por los consumidores y con bastante futuro en el mercado. Actualmente se producen en nuestro país unas 20.000 toneladas de miel, con un valor en origen que supera los 60 millones de euros.

Durante las últimas décadas este sector ha experimentado un notable desarrollo con la introducción de modelos de colmenas más modernos y eficaces, sin embargo persisten algunos problemas serios, en aspectos como la trashumancia y la sanidad apícola (“varroasis”), que demandan soluciones urgentes.

(97) Tal era el caso de los que acudían a los “pescaderos” (lugar donde se capturaban los caballos arturcones del Sueve) y a los “hous” (pequeños cerrados), para marcar a fuego los potros nacidos en el año y los adultos que se habrían de destinar a la doma, para el carro o la reja.

(98) *Apicultor*. “Persona que practica la apicultura, entendiendo como tal el arte de criar abejas y aprovechar sus productos”.

(99) *Mielero* (Melero). “Persona que vende miel”.



La del apicultor era una actividad estacional, ya que la mayor parte de los trabajos con las abejas se desarrollaban durante el verano, aunque el invierno se solía aprovechar para preparar nuevos materiales y hacer reposiciones.

fueron desplazando, aunque la actividad apícola, como tal, nunca llegó a interrumpirse.

El de *apicultor* es un oficio muy singular, que empieza por el amor a la naturaleza y a la vida al aire libre, pero que exige una elevada dosis de paciencia y un notable grado de capacitación.

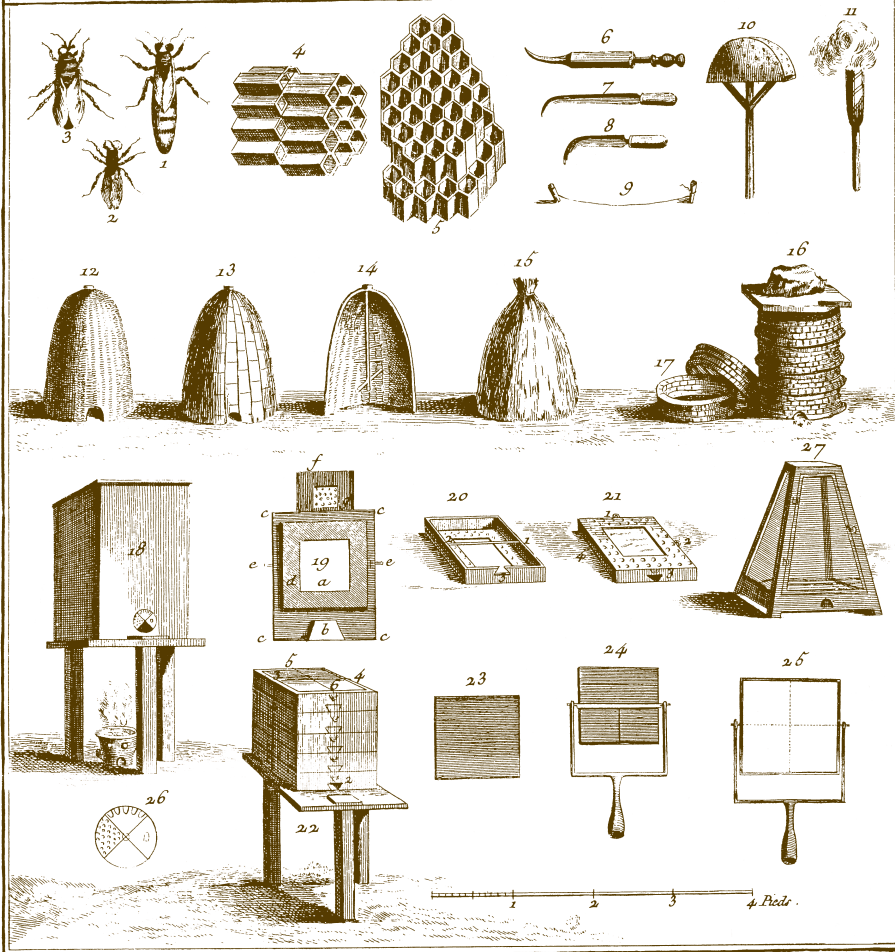
Al no existir una formación reglada, los conocimientos los adquieren de otros apicultores (eso explicaría la costumbre de que el oficio pasase de padres a hijos), aunque últimamente las asociaciones de apicultura vienen desarrollando una gran labor de formación e información.

Se trata de una actividad estacional, ya que la mayor parte de los trabajos con las abejas se desarrollan durante el verano, y suele aprovecharse el invierno para preparar nuevos materiales y hacer reposiciones.

En un porcentaje muy elevado nuestra miel procede de la flora melífera forestal (eucalipto, castaño, brezo, tomillo, romero, etc.) y es en este ámbito donde debe encuadrarse, aunque nosotros hayamos decidido abordar los oficios que se relacionan con ella en la órbita de lo ganadero.

En España los primeros datos sobre recolección de miel los proporcionan esas pinturas rupestres de la “Cueva de la Araña”, en Bicorp (Valencia), que escenifican la recogida de tan preciado producto, y que tienen una antigüedad cercana a los 8.000 años.

Durante siglos la miel tuvo una gran demanda, ya que era el único producto conocido para endulzar los alimentos, hasta que primero la caña azucarera, y posteriormente el azúcar de remolacha, la



Benard Peccit

Las abejas viven y crían en colmenas que forman en troncos huecos, en el sistema antiguo, y modernamente en las colmenas perfeccionadas de madera, llamadas de alzas y bastidores.

Los productos principales que proporciona este insecto son la miel, contenida en los alveolos de los panales, y la cera constituida por las paredes de los propios alveolos.

Para llevar una explotación apícola es conveniente conocer las costumbres de las abejas; sus enfermedades, sus enemigos, el modo de construir las colmenas y los distintos procedimientos de conservación y aprovechamiento de los productos que se obtienen: miel, cera, polen, propóleo, jalea real, e incluso el veneno de las abejas (“apitoxina”).

Las operaciones apícolas más importantes son las siguientes: en primavera, inspeccionar las colmenas para comprobar su estado después del reposo invernal; cuando las provisiones sean escasas; proporcionar alimento a las abejas; reunir en una sola varias colonias poco numerosas; sustituir las reinas (o madres); colocar alzas y cuadros suplementarios; recolectar los productos; conseguir la hibernación. En las operaciones en que es preciso abrir la colmena se suelen tomar precauciones para evitar las picaduras de las abejas: inyección de humo en el interior de la colmena, protección de rostro y manos, etc.

La apicultura puede practicarse en lugares que existan prados, naturales o artificiales, bosques, y plantas de floración abundante. Sin embargo es conveniente conocer previamente los recursos del lugar en plantas melíferas (trébol, pipirigallo, romero, etc.). La colocación de la colmena depende del clima: en los climas fríos se exponen al sol, mientras que en los cálidos se exponen al mismo. En algunos lugares se practica una apicultura trashumante, trasladando las colmenas a lugares aún no explotados para conseguir una segunda recolección.

Si las abejas construyen y fijan ellas mismas sus panales, se habla de apicultura *fijista* (este sistema obliga al apicultor a destruir los panales para recolectar la miel), y si se utilizan colmenas de cuadros móviles, cubiertos de cera virgen, fáciles de retirar y reemplazar sin molestar a las abejas, se habla de apicultura *movilista*.

Sin que se pueda decir que el oficio de *apicultor* ha desaparecido, lo cierto es que sí ha experimentado grandes cambios. De las colmenas de corcho, de cañahejas y de mimbres, que nos describe Columela⁽¹⁰⁰⁾ se ha pasado a los cuadros móviles; y la recogida de miel en librillos y vasijas de barro, se hace hoy con modernos extractores mecánicos.

En cuanto al oficio de *mielero* (o melero) también ha quedado para el recuerdo, aunque en muchos lugares todavía sea posible comprar la miel al propio productor, de forma directa.

En el libro “Historia del Comercio” se anota como “típica estampa de voceador, durante muchos años, al “mielero”, que recorría las calles pregonando su procedencia de una región conocida por la buena calidad de sus productos y así gritaba: ¡de la Alcarria, miel!».

Por desgracia, la imagen de aquellos vendedores ambulantes de miel, procedentes de Peñalver, Pastrana, etc., que recorrían los pueblos y las ciudades pregonando su dulce mercancía, ya no volverá a repetirse, ni el oficio de *mielero* a ejercerse.

SERICULTOR O SERICICULTOR

Por *sericultor* (o *sericicultor*) definimos a “la persona que se dedica a la sericultura”, esto es, “la industria agrícola que tiene por objeto la cría de los gusanos de seda y la obtención de la misma”.

Según parece los inicios de la sericultura se remontan a China, donde esta actividad fue mantenida en secreto durante siglos. Sin embargo, durante la época de Justiniano (año 552),

(100) Columela. Obra Cit. (Capítulo VI – Libro Nono).



dos monjes griegos (basilianos) consiguieron sacar unos huevos de gusano de seda (“*Bombyx mori*”) de este país, así como los secretos de su crianza.

A partir de aquí la actividad sericícola se extendió rápidamente por Bizancio y, posteriormente por todo el Mediterráneo, dando lugar a la ruta más antigua y duradera de cuantas se han conocido: “La Ruta de la Seda”.

Durante la dominación romana se sabe que la seda no faltaba en ninguna casa patricia, aunque Plinio el Viejo ⁽¹⁰¹⁾, con una ignorancia total sobre la naturaleza de este producto nos llega a decir que: “la seda procede de los *seres*, un pueblo formado por individuos altos y pelirrojos que se dedican a extraer una pelusa blanca de determinados árboles”, y que a partir de esta pelusa, “los *seres* hilan y tejen la seda”.

En España la introducción de la sericultura se atribuye a los godos, aunque fueron los árabes los que impulsaron el arte de criar el gusano de seda e hilar su capullo y, quienes lo difundieron por Andalucía, Levante y Murcia.

Se tiene constancia del establecimiento de sederías en Galicia (a partir de los gusanos que se criaban en el Valle de Lemos, Quiroga y Castro Caldelas, especialmente) ⁽¹⁰²⁾, así como en algunas zonas de León.

En el siglo XVI el negocio de la seda era muy lucrativo en España, y prueba de ello es que Hernán Cortés (1522) nombró unos funcionarios especiales para que plantasen morales en el Nuevo Mundo.

Sobre estos morales o moreras, cuyas hojas eran imprescindibles para la alimentación de los gusanos, Alonso de Herrera ⁽¹⁰³⁾ nos dice que: “si ponen morales para coger hoja para gusanos de seda, ponganlos donde bien se puedan regar, o tengan humor, porque echan más hoja, y la guardarán más tiempo verde”.

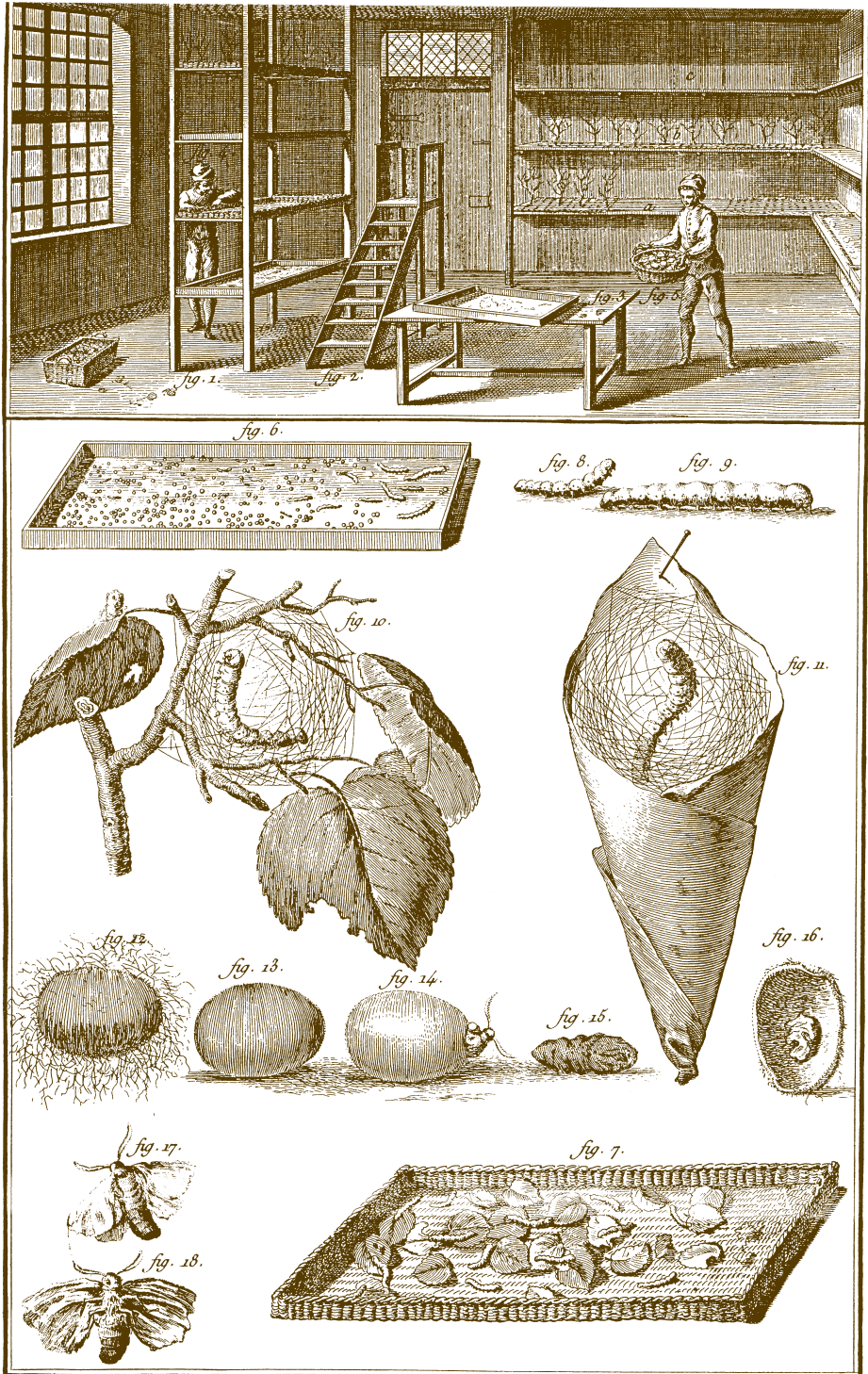
El mismo autor vuelve a insistir sobre esta cuestión al recordarnos que: “los que los ponen para seda (se refiere a los morales), o los rieguen mucho, o sea en tierra húmeda, que lo uno brotaran mas aina, y u otro durarles ha mas la hoja, y será más tierna y anssi la comerán mejor los gusanos”.

Con la expulsión de los moriscos, grandes cultivadores de morera y productores de gusanos, se inicia un período de decadencia de esta actividad, que se agudiza durante el reinado de Felipe II. A pesar de los numerosos intentos, los primeros Borbones no consiguieron reactivar la sericultura, que se situó al borde de la desaparición debido a una epidemia que sufrieron los gusanos en el siglo XIX.

(101) Plinio el Viejo. “Historia Natural”.

(102) Lucas Labrada, en su “Descripción Económica del Reino de Galicia”, publicada a principios del siglo XIX, hace referencia a “las sederías de nuestra tierra” y describe los muchos morales que había en el valle de Lemos y en la ribera del Miño.

(103) Alonso de Herrera. Obra Cit. (Capítulo XXIX – Libro Tercero).



Bonard. Peccat.

La cría del gusano de seda alcanzó un notable desarrollo en muchas provincias españolas (Murcia, Valencia, Toledo, etc.). En el grabado se puede observar el obrador o andana, que era el local destinado a la cría del gusano de seda, así como las transformaciones que experimenta el insecto a través de las sucesivas mudas.

Aunque a lo largo del siglo XX se trató de fomentar la cría de gusanos, lo cierto es que el encarecimiento de la mano de obra, la tala indiscriminada de moreras y el éxito comercial de las fibras sintéticas, acabaron por frenar cualquier intento de reactivación.

Al margen del proceso de comercialización, la actividad de los *sericultores* (o *sericultores*) se centraba sobre todo en el ámbito de la producción (hoja de morera y cría del gusano) y en ocasiones en la manufactura (hilado, torcido, teñido y tejido), aunque el negocio propiamente dicho estaba en manos de la burguesía y la nobleza: los llamados “señores de la seda”.

Respecto al proceso de producción que desarrollan propiamente los *sericultores* (del manufacturado nos ocupamos en el capítulo “Artesanía Textil”, de este mismo libro) existen numerosos tratados, de autores y épocas diferentes.

Nosotros hemos elegido unos textos de Mariano Nipho⁽¹⁰⁴⁾, por ser la descripción de este proceso de producción tan sencilla como rudimentaria, propia por otra parte de esa época (1770). Nipho nos refiere este proceso de producción en los siguientes términos: “El modo de beneficiar este precioso esquilmo, desde su primer origen hasta que se perfecciona la Seda es poner la Semilla que há de producir el gusano en el mes de marzo de cada año á calentar, para que se obe en las camas, y al calor natural de personas que no tengan calentura, ú otro accidente; la vasija donde se ponen há de ser de esparto, o junco forrada por dentro, pegado el fondo con boñiga de Ganado Bacuno; ha de tener solo la concavidad de quatro, ó seis dedos espaciosa, sin que exceda la semilla que se ponga de un dedo de grueso, y el hueco de la vasija desde dicha semilla, á su altura el de seis dedos á lo menos; pasados 8, 10 ó 12 días que se puso en la cama, se reconoce, y menea con los dedos la semilla; y hasta que se advierte que al moverla con los dedos se hace pedazos la tela, que salir los gusanillos, y transitar en dicho concavo, forman en la sobre haz de la simiente con grandes espesor de estos, quanto impide que se vea la semilla, no puede asegurarse que sea de buena calidad, y que están sanos; porque el que lo está, sale ya con la hebra de la Seda formada en la boca, que es el fin para el que la naturaleza los produjo. En este estado se les pone encima un papel con muchos agujeros, y sobre este, la hoja de morera; aumentandole el calor, se saca la presa a las seis horas de puesta, y así se continúa por dos veces cada noche. Para conseguir la igualdad de esta especie de gusanos, se les da a los primeros un cebo en el dia mismo que nacen; a los que salen el segundo día, dos cebos, y a los del tercero, tres, y así se consigue la igualdad. Al quinto día de nacidos, los de los tres primeros, duermen, y mudan la piel quatro veces desde su animación, hasta su encerramiento. La señal para saber que duermen, es el dexar de comer por tres dias; y el manifestarse la hoja sin gusanos encima, es que están durmiendo. Se conoce que han despertado al verlos encima de su mismo lecho, poblado este, y no se les dá de comer interin haya debajo algunos. Debe preservarseles siempre de los ayres humedos, facilitandoles el abrigo en parajes frios. Se les ha de quitar el lecho, dejandoles sobre papeles la segunda dormida; y la tercera, y quarta sobre cañizos. Los tiempos en los que se les ha de quitar el lecho, son á las doce comidas que se les dá después de dispertar segunda vez; á los diez, y ocho cebos que se les dá recordados de la tercera; á los veinte, y quatro la quarta dormida; mirando bien si están, ó no para encerrarse, ó hilar, quando hayan sido cebados, ó dandoles de comer treinta veces, después de haver

(104) Mariano Nipho. “Correo General de España” (Tomo I, capítulo dedicado a la ciudad de Orihuela). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid, 1988.

hecho la quarta dormida: De tal forma, que si cada un dia se les dá tres cebos, comen diez dias en su *fresa* mayor; pero si el tiempo es caluroso, y se les dán mas de tres cebos en cada día, se purifican, y ponen para encerrarse, y fabricar el capullo, á los ocho dias de la quarta dormida, y treinta, y dos cebos continuados: á los 33. si estan sanos, y sin quebranto se ven caminar por encima de la hoja claros; dexando encima la hebra de seda como en su animación, por la causa, ó concavo donde se obaran; á los catorce dias de haver *embojado*, ó encerrado los primeros, se *desemboja*, y se continua la percepción, y utilidad de su seda, que se fabrica por los operarios”.