

La agricultura tradicional en Holguera (Cáceres). Una aproximación histórico-etnográfica*

JULIÁN CLEMENTE RAMOS
Universidad de Extremadura
clemente@unex.es

RESUMEN

La vida agraria de Holguera se caracteriza a mediados del siglo XX por la utilización de técnicas y usos tradicionales (arado romano, bueyes, derrota de mieses) y la importancia del autoconsumo. Desde el último tercio del siglo XIX se han producido importantes cambios como la intensificación productiva (rotación trienal), el receso de la ganadería o el incremento de la comercialización (melón, cultivos industriales).

PALABRAS CLAVES: Agricultura tradicional, campesinado, ganadería, Extremadura.

ABSTRACT

Holguera agrarian life is characterized by mid-twentieth century by the use of techniques and traditional agricultural uses (Roman plow, oxen, loss of harvests) and the importance of economic autarky. Since the last third of the nineteenth century there have been major changes as the intensification of production (three-year rotation), the recess of livestock or increasing market production (melon, industrial crops)

KEYWORDS: Traditional agriculture, peasant, livestock, Extremadura.

* El presente trabajo se inserta parcialmente dentro de las líneas del proyecto HAR2010-15238 (Ministerio de Economía y Competitividad). Quiero agradecer la contribución decisiva de los informantes sobre las prácticas agrarias locales, sin cuya participación no hubieran podido acometerse algunos apartados de este trabajo: Benjamina Arroyo Ramos, Santos Blas Clemente, Gonzalo Clemente Saballs, Herminio Gutiérrez Tomé, Guadalupe Izquierdo Marcos, Emilio Leoncio García, Zacarías Marcos Arroyo, Teresa Ramos Clemente y Segundo Vaquero Moreno. Deseo agradecer igualmente a la exalcaldesa D^a Mariola Trancón las facilidades recibidas para la consulta de los fondos históricos municipales.

“Mais, quand d’un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l’odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l’édifice immense du souvenir”

(Marcel Proust)

1. INTRODUCCIÓN

El estudio en una escala multiseccular de un pequeño término aldeano/municipal nos ha llevado a realizar un trabajo muy alejado temporalmente de nuestro habitual ámbito de estudio. Este trabajo se incluye dentro de un proyecto que abarcaría el estudio de Holguera entre la ocupación cristiana (1220) y el desarrollo del regadío (década de 1960)¹. Pese a los cambios producidos en este largo periodo de casi setecientos cincuenta años, se mantiene dos elementos fundamentales: el campesinado como columna vertebral social y económica, y la utilización de técnicas agrarias y pecuarias tradicionales². Otros componentes mantienen su continuidad. Podemos mencionar la división del terrazgo agrario en tres hojas, que surge en la primera mitad del siglo XVI³, aunque la antigua rotación al tercio (siglos XVI-XIX) se haya visto sustituida por una rotación trienal, o la importancia del autoconsumo.

Por diversas razones que no trataremos ahora, la vida agraria de Holguera se mantiene casi sin cambios en la época moderna. Los inventarios de riqueza o los primeros amirallamientos de la primera mitad del siglo XIX presentan una extensión del terrazgo, un uso del buey como fuerza de trabajo animal o una población muy similares a las que podemos documentar en la primera mitad del siglo XVI. Sin duda, la comunalización del terrazgo agrario⁴ es un factor a

¹ El primer capítulo ya se ha abordado: cf. CLEMENTE RAMOS, Julián: “Holguera (siglos XIII-XVI). Paisaje agrario y sociedad rural”, *Hispania. Revista Española de Historia*, LXIX (2009), n.º 231, pp. 39-66.

² SIMPSON, James: *La agricultura española (1765-1965). La larga siesta*, Madrid, 1997, p. 333, señala que sólo en la década de 1970 se puede considerar superado en nuestro país “el procedimiento por el cual los sistemas tradicionales se basaban en la extensión de la superficie cultivada para satisfacer la creciente demanda”.

³ CLEMENTE, J.: “Holguera (siglos XIII-XVI). Paisaje agrario y sociedad rural”, pp. 54-63.

⁴ Se trata de un fenómeno que alcanzó una importante difusión en Extremadura: cf. CLEMENTE RAMOS, Julián: “La organización del terrazgo agropecuario en Extremadura (siglos XV-XVI)”, *En la España Medieval*, 28 (2005), p. 62,

considerar al limitar los fenómenos de acumulación de riqueza. Durante la época contemporánea asistimos a cambios importantes (rotación de cultivos, receso del buey como animal de labor, etc.) junto a continuidades de no menor trascendencia. Estos cambios se deben, en gran medida, a la reforma agraria liberal, que en Holguera transforma profundamente el modelo económico con la desamortización de los comunales (fundamentalmente, la dehesa boyal) y las propias hojas. El modelo vigente en la época medieval y moderna se quiebra definitivamente.

El modelo agrario que estudiamos es hijo de la reforma agraria liberal. Nos interesa ahora su perfil estructural, preferentemente entre 1940-1960, sin excluir incursiones temporales más alejadas. Dentro de una aproximación fundamentalmente sincrónica, las transformaciones de época contemporánea no serán objeto preferente de nuestro interés. Nos apoyaremos en dos tipos de fuentes: las históricas (sobre todo, Archivo Municipal de Holguera) y los interrogatorios orales, complemento ideal que proyecta luz sobre múltiples realidades poco o nada documentadas. Nuestros interrogantes deben mucho a nuestra trayectoria como medievalista y entroncan parcialmente con algunas temáticas bien tratadas por los etnógrafos. En las páginas que siguen trataremos de definir un modelo de sociedad agraria tradicional. Los contemporaneístas han privilegiado el estudio de los cambios sobre las permanencias, considerando el modelo campesino una herencia del pasado⁵. Intentaremos aprovechar para este trabajo tanto la perspectiva histórica como la etnográfica, dos tradiciones académicas por otro lado complementarias. Se trata, en última instancia, de presentar la imagen más completa posible de una sociedad rural, haciendo uso para ello de todas las herramientas disponibles.

2. LA ORGANIZACIÓN DEL TERRAZGO

El terrazgo de Holguera (Fig. 1) presenta una estructura muy definida y clara, diríamos que casi ideal. Los elementos que lo conforman se han ido gestando desde la época medieval. Algunos de ellos pueden considerarse fósiles, es decir, no mantienen su funcionalidad originaria. Los cercados de piedra,

⁵ A título meramente indicativo y dentro de una bibliografía abundante: cf. GARRABOU, Ramón; BARCIELA, Carlos y JIMÉNEZ BLANCO, José Ignacio: *Historia agraria de la España contemporánea. 3. El fin de la agricultura tradicional (1900-1960)*, Barcelona, 1986; GUTIÉRREZ BRINGAS, Miguel Ángel: "La productividad de la tierra en España, 1752-1930: tendencia a largo plazo", *Revista de Historia Económica*, 11 (1993), 505-538; SIMPSON, J.: *La agricultura española (1765-1965)*.

que cerca de la población pueden contar con una pared de tapijal adicional (Figs. 2-3), no pueden entenderse fuera de su origen medieval y moderno. Su función es la protección de espacios vetados a cualquier aprovechamiento comunal como las viñas o huertas. También permiten la consolidación de apropiaciones, legales o no, realizadas en el ejido concejil, ansarero o patero, que rodea a los núcleos de población y se destina inicialmente al mantenimiento de la ganadería vecinal. Si los pagos de viñas se sitúan cerca de la población, los espacios de huerta tienen una forma alargada al situarse contiguos a las corrientes de agua.

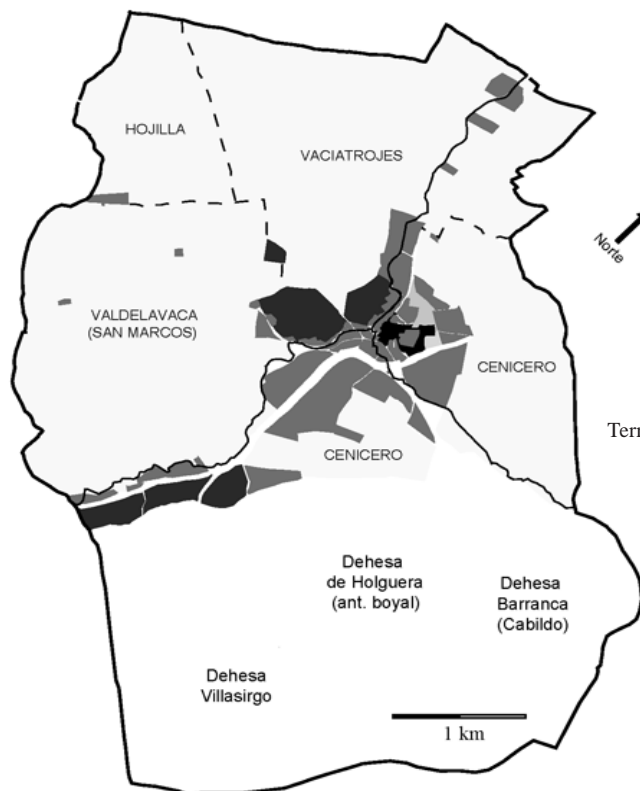


Fig. 1:
Terrazgo de Holguera

Terrazgo de Holguera (c. 1930)







	Población		Espacio cercado
	Hojas de Cereal		Ejido (restos)
	Pagos de viña		Arroyos



Fig. 2: Cerca



Fig. 3: Cerca próxima al pueblo

Hacia mediados del siglo XX, la funcionalidad de las cercas no se mantiene sino parcialmente. Los pagos de viñas (viñas de Abajo y viñas de Arriba), plenamente vigentes sin embargo a principios del siglo XIX, se han convertido en un residuo toponímico. Se trata de dos espacios próximos al núcleo poblacional dotados de una cerca colectiva. El antiguo ejido ansarero o patero, en su origen abierto, de uso pecuario y estrictamente comunal⁶, ha quedado extremadamente reducido. Algunos espacios conservan su carácter comunal y se utilizan para las eras, como el *l'ejío*, espacio situado entre la población y el cementerio. Parte del mismo será cedido en la década de los cincuenta para la construcción de viviendas. Los terrenos de propiedad municipal, residuo de los antiguos comunales, son escasos y tienen una escasa o nula funcionalidad, salvo para aspectos puntuales.

⁶ El ejido ha sido un espacio mal comprendido, señalándose sólo su función originaria pero no los cambios intensos que sufre especialmente desde el siglo XV: cf. MANGAS NAVAS, José Manuel: *El régimen comunal agrario de los concejos de Castilla*, Madrid, 1981, p. 156; CLEMENTE, J.: "La organización del terrazgo agropecuario", pp. 56-61. Los cercados o el paisaje agrario han sido generalmente soslayados o malinterpretados por la antropología: cf. José FERNÁNDEZ DE ROTA, Antonio: *Antropología de un viejo paisaje gallego*, Madrid, Centro, 1984, p. 44. BALLESTEROS ARIAS, Paula: *La Arqueología*, p. 19, señala como los huertos en Galicia se llamen "eidos", "eixidos" o circundados.

Hacia 1950, una orla de cercas rodea Holguera, como sucede en otros muchos casos⁷. Se mezclan huertas y viñas próximas al núcleo urbano y cercas que han sido paulatinamente apropiadas dentro del antiguo ejido. Su condición de espacios cercados se opone nítidamente al espacio abierto de las hojas de cultivo, que ocupa la mayor parte del término. Para designar a estos espacios cercados se utiliza, cuando no concurre ninguna característica definida, el término de huerto. Este término alude a un espacio cercado claramente opuesto a las suertes de las hojas. El huerto tiene en común con las huertas su condición cercada y con las tierras de las hojas, por ser un espacio de secano, su dedicación preferentemente cerealista. Se desarrolla una toponimia hortense para designar un huerto o un conjunto de ellos (huerto ribero, huerta nueva -sin pozo ni noria-, huerto del calizo, huertos de la Pasión, entre otros).

Las huertas de regadío se concentran de forma casi exclusiva en el arroyo de la Ribera. En las proximidades de esta corriente de agua aparecen la veintena de norias (veinticuatro en total) documentadas en el parcelario de 1930, cantidad que se ve reducida a dieciocho a mediados de los sesenta. Debemos añadir veintiún pozos en la primera fecha indicada, que se ven drásticamente reducidos a trece en la segunda. Los pozos acusan una mayor dispersión, situándose algunos junto al arroyo de Cenicero o en otras zonas próximas a la población. El espacio irrigado, pese a su importancia, es limitado. No debemos olvidar que una parte de estas huertas o huertos con pozo se dedicaba a cultivos de secano.

Los pagos de viñas, en gran medida, sólo constituyen un recuerdo a mediados del siglo XX y se han convertido en un elemento fosilizado. Hasta mediados del siglo XIX, las Viñas de Abajo y de Arriba mantienen su dedicación. En 1828, el cultivo vitícola sumaba casi 1.600 peonadas de tierra de 640 varas castellanas (71,68 hectáreas). Se trata, por tanto, de una extensión importante para una población que no ha superado con claridad el centenar de familias hasta bien avanzado el siglo XIX. En el parcelario de 1930 aparecen dos viñas, que luego serán objeto de sucesivas divisiones, en el camino de Torrejoncillo. Un auténtico pago se constituye en las Viñas Nuevas, cuya ubicación periférica y trazado regular denotan su reciente origen (último tercio del siglo XIX y primeras décadas del XX).

⁷ ARGUEDAS, José M^o: *Las comunidades de España y del Perú*, Madrid, 1987, p. 53, señala como en Bermillo de Sayago, "un abigarrado conjunto de grises muros de piedras rodean la villa".

Las hojas cerealistas se extienden por la mayor parte del terrazgo. Desde su origen en el siglo XVI y aunque hayan podido cambiar de nombre, Holguera cuenta con tres hojas: Cenicero y Hojilla, la única que no es compacta; San Marcos-Valdelavaca y Vaciatrojes.

El parcelario cerealista presenta una gran similitud con los *openfields* europeos, frente a las formas irregulares y abigarradas de los paisajes mediterráneos. No se trata de una realidad estrictamente local. Se presenta del mismo modo en aquellas localidades de la antigua tierra de Galisteo que gozaron desde finales de la Edad Media y hasta la desamortización civil de hojas comunalizadas sujetas a reparto anual⁸. En Holguera, una sociedad local participada de forma desigual por un elevado número de vecinos (296 acciones entre 78 asociados) se hizo con la propiedad de las hojas, desamortizadas por su condición comunal⁹. En algún momento que no podemos precisar se procedió a su parcelación. El parcelario cartografiado antes de la guerra civil no contaría en el mejor de los casos con mucho más de medio siglo de antigüedad. Esta circunstancia y su origen explican su estructura marcadamente regular¹⁰. Los diversos sexmos (subdivisión de las hojas), salvo contadas excepciones, tienen una forma entre cuadrada y rectangular. Las formas irregulares sólo aparecen en algunos casos en los límites del término municipal, especialmente hacia el suroeste, de orografía más irregular. Hacia el norte y el este, con relieve llano o alomado, la regularidad de los sexmos se impone y no lo rompen ni siquiera las corrientes de agua más importantes como la Ribera o el Cenicero. Las *senaras*, destinadas en su origen a los campesinos sin bueyes, han terminado integrándose como un componente más en el terrazgo cerealista pero tienen una forma irregular o triangular. En los límites del término también aparecen pequeños sexmos o partes como el Pedazo de la Dehesilla

Las parcelas son muy alargadas, superando habitualmente la proporción 10/1. Es muy posible que su anchura no haya sufrido, en las escasas décadas

⁸ Estos planos parcelarios, digitalizados en su totalidad, pueden consultarse en el Archivo Histórico Provincial de Cáceres. Estos planos fueron realizados para el Catastro de Rústica entre 1930 y 1960 aproximadamente.

⁹ Arch. Hist. Prov. Cáceres, Protocolos Notariales, lib. 274 , nº 273.

¹⁰ El *openfield* europeo, de trazado marcadamente regular y con tantas similitudes con el paisaje cerealista de Holguera, “semble obéir á une volonté ordonnée”: cf. MEYNIER, André: *Les paysages agraires*, Paris, 1959², p. 16; en el mismo sentido: BLOCH, Marc: *La historia rural francesa: caracteres originales*, Barcelona, 1978, p. 145.

en que se han mantenido, cambios importantes. En algunos casos hay parcelas más anchas pero no son numerosas. No parece que la propiedad privada anterior a la desamortización (en torno a un 10 % del terrazgo cerealista en 1828) haya condicionado la trama parcelaria. A veces, se rompe la regularidad (sexmos de Reales, Dehesilla a los Rejones, Centeneras, Torrecillas al Arroyo, etc.), pero se trata de ejemplos contados. La nueva trama parcelaria ha afectado a casi todo el término y ha borrado cualquier huella de la antigua propiedad privada. Es muy posible que este parcelario alargado no sea ajeno a los usos agrarios.

3. LA AGRICULTURA

3.1. Producción y cultivos

3.1.1. *El cereal*

El modelo productivo de mediados del siglo XX, sin duda tradicional, dista de ser una realidad estática. Nos encontramos con elementos de considerable antigüedad junto a otros muy recientes, que han surgido entre finales del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX. Estamos ante una actividad productiva que ha sufrido una considerable intensificación en el último siglo. La rotación al tercio ha sido sustituida por la trienal con barbecho semillado¹¹. Esto supone un aprovechamiento cercano al 80 % del espacio total frente al 33,3 % anterior. El espacio cultivado, y con ello la población¹², se duplica en menos de un siglo, pese a la continuidad de las técnicas agrarias. No debemos olvidar también la desaparición de la dehesa boyal, que obligará a incrementar el cereal para consumo ganadero. Junto a la intensificación del aprovechamiento

¹¹ La rotación al tercio, muy vinculada a una importante dedicación ganadera, adquiere un carácter residual en el siglo XX: cf. SUMPSE, José M.ª: "Estudio de la transformación del cultivo al tercio al de año y vez en la Campiña de Andalucía", *Agricultura y sociedad*, 6 (1978), p. 33; GARCÍA FERNÁNDEZ, Jesús: "Champs ouverts et champs clôturés en Vieille-Castille", *Annales.E.S.C.*, 20/3-4 (1965), p. 695; CABO ALONSO, Ángel: "El colectivismo agrario en tierra de Sayago", *Estudios Geográficos*, XVII/65 (1956), p. 630.

¹² La población se mantiene entre los siglos XVI y XIX en torno a los cien vecinos (98 en 1531 y 125 vecinos y 435 habitantes en 1865). En el último tercio del siglo XIX se duplicó (244 vecinos y casi novecientos habitantes en 1906); cf. CLEMENTE RAMOS, Julián: *Ordenanzas de Galisteo [1531]*, Cáceres, 2001, p. 16; A. Mun. Holguera, Amillaramientos, nº 1, Padrón de 1865, y leg. 1906, Padrón de habitantes (1906); GARCÍA MARTÍN, Bienvenido: *El paisaje de la tierra de Coria. Sus transformaciones e incidencias*, Salamanca-Cáceres, 1985, p. 418.

agrario, se profundiza también la especialización. Se desarrolla ahora un cultivo muy vinculado al mercado como el melón. Los cambios se han producido, en todo caso, dentro de las costuras que permitía el modelo tradicional. El paso de la rotación al tercio a la trienal se realiza sin alterar la propia estructura de las hojas, dado que ambas modalidades requieren una división tripartita del terrazgo cerealista.

CUADRO N° 1

Rotación de las hojas cerealistas

1 ^{er} año	2 ^o año	3 ^{er} año
Trigo (2/3 ó más)	Garbanzos	Barbecho
Cebada	Avena	melón
	Habas	

Los diversos cultivos no se distribuían uniformemente en cada hoja. En el primer año del ciclo de rotación, el trigo predominaba claramente sobre la cebada. Podía ocupar entre 2/3 ó algo más ó ¾ de la superficie. El trigo se destinaba a la elaboración del pan y la cebada al consumo animal. Una parte de la producción de trigo, el producto comercial por excelencia, se vendía. La cebada tenía una menor venta y en su mayor parte se consumía en el pueblo.

En la segunda hoja se sembraba en orden decreciente avena, garbanzos, que ocupaban las mejores tierras y gozaban de una buena venta, y habas. No parece que se estableciese una proporción relativamente fija entre los diversos cultivos. En todo caso, predominan claramente las producciones destinadas al consumo animal (avena y habas).

En la hoja de barbecho se incorpora el cultivo del melón constituyendo una clara manifestación de la creciente especialización y comercialización de la producción agraria. Los melones podían ocupar entre la cuarta parte y la mitad de la hoja. Todos nuestros informantes lo consideran un cultivo importante y muy extendido. Se sembraban en las mejores tierras, sujetas de este modo al cultivo continuo. Se trataba de un producto muy lucrativo, lo que se vio facilitado por la fama que adquirieron en el norte de la provincia y, particularmente, en Plasencia.

La producción en las hojas cerealistas mantiene un equilibrio entre cereales de consumo humano y animal e, igualmente, entre la producción destinada al autoconsumo y al mercado. Desde mediados del siglo XIX se han producido cambios de cierta importancia. La reducción de los espacios de pastos (venta de la dehesa boyal y sustitución de la rotación al tercio por la trienal) ha cambiado la relación agricultura/ganadería. La escasez de prados obliga a destinar al ganado una parte importante de la producción cerealista¹³. Por otro lado, aunque el autoconsumo mantuvo gran parte de su importancia, debió aumentar de la producción comercializada.

3.1.2. *La vid*

Fuera de las hojas, se desarrollan otros cultivos que afectaban a espacios mucho más reducidos. El viñedo, hasta mediados del siglo XIX, formó un binomio indisoluble con el cereal. En Holguera, espacio de clara vocación cerealista al menos desde el siglo XV, se produce a lo largo del periodo contemporáneo un receso importante de este cultivo. En la primera mitad del siglo XIX, las viñas copaban los dos pagos que se habían mantenido durante varios siglos, la viñas de Abajo y de Arriba. En el Catastro de Ensenada se calculan ciento treinta y tres fanegas de viñedo. En 1828, se contabilizan 1.604,99 peonadas de viña de ciento cuarenta y un propietarios, la mayoría foráneos. Si se aplica a cada fanega 6.400 varas cuadradas castellanas (4.480 m²) y a la peonada 640 (448 m²) estamos ante 59,58 y 71,90 hectáreas, extensiones no muy dispares¹⁴. Las viñas sufrirán posteriormente un claro retroceso. A mediados del siglo XX, su contribución a la producción agraria es limitada¹⁵. Las viñas de

¹³ La desaparición de las dehesas boyales y la creciente sustitución del buey por las bestias en la labranza produjo un mayor equilibrio productivo entre cereales de consumo humano y animal. En 1945-6, se cultivaban en el suroeste de la provincia de Badajoz 26.189 hectáreas de trigo -19 %-, 24.548 de cebada -17,8 %- y 16.493 de avena -12 %- (Antonio PÉREZ DÍAZ, *Crisis y cambio agrícola en la baja Extremadura*, Cáceres, 1990, p. 91).

¹⁴ A. G. Simancas, Catastro de Ensenada, Respuestas Generales, lib. 142, fol. 439r; A. M. Holguera, Impuesto de paja y utensilios, año 1828. Sobre la extensión de la fanega y la peonada en Holguera a mediados del siglo XIX, cf. A. Mun. Holguera, Cartilla de Evaluación, 1865.

Arriba y Abajo o las viñas Nuevas, de reciente plantación, no han mantenido su dedicación. El cultivo vitícola se extiende disperso por el término. Las cédulas de propiedad del catastro de rústica registran cuarenta parcelas con viñedo (36 de forma exclusiva) de treinta y dos propietarios que totalizan 29,69 hectáreas¹⁶. Nuestros informantes constatan sobre todo, de un modo sin duda excesivo, el carácter residual de este cultivo, asignándole entre dos y cinco hectáreas. Es posible que en el periodo señalado haya sufrido un importante receso. Hacia 1950 se recuperó algo, pero de modo muy limitado. En 1948-1950, José Leoncio plantó casi dos hectáreas en las Viñas Nuevas. Se plantan también las viñas de Gregorio y Atanasio Leoncio o Calixto Rodríguez. Esta producción se destina, preferentemente, al autoconsumo y a la venta entre particulares dentro de la localidad o en tabernas temporales con licencia municipal. Las tabernas se abastecían mayoritariamente de vino procedente de Almendralejo, localidad situada en una zona de reciente e intensa dedicación vinícola (Tierra de Barros)¹⁷.

Disponemos de datos municipales sobre las cosechas de 1954 y 1958 (litros)¹⁸:

¹⁵ En el último cuarto del siglo XIX, el viñedo prácticamente ha desaparecido de las comunidades vecinas de Riobos y Holguera. En la provincia de Cáceres, el cultivo de la vid sólo ocupaba el 0,6 % del espacio cultivado en 1900: cf. SÁNCHEZ MARROYO, Fernando: *Dehesas y terratenientes en Extremadura. La propiedad de la tierra en la provincia de Cáceres en los siglos XIX y XX*, Mérida, 1993, pp. 198 y 270, n. 28.

¹⁶ A. H. P. Cáceres, cajas 1186-1193. Estas cédulas no se ajustan a una cronología concreta, incorporándose o dándose de bajas los datos pertinentes. Hay claras discordancias con datos provenientes de otras fuentes.

¹⁷ *La vid y el vino en la Tierra de Barros*, Madrid, 1964 (Estación de Viticultura y Enología de Almendralejo), pp. 45-8; BALABANIAN, Olivier: *Les exploitations et les problèmes de l'agriculture en Extremadure espagnole et dans le Haut-Alentejo. Contribution a l'étude de campagnes méditerranéennes*, 2 vols., Braga, 1980, vol. I, pp. 341-349, especialmente mapa pp. 341-3 (Le vignoble en Extremadura).

¹⁸ A. M. Holguera, Carpeta de los vinateros, Relación de las declaraciones de los productores de vino (24 de febrero de 1955) y Declaraciones de cosechas y existencias (7 de noviembre de 1958).

CUADRO N° 2
Producción de vino (lts.)

Productores	¿1954?	1958
Gregorio Arroyo Salgado	30	-
Millán Blas y Blas	-	50
José Cáceres Alonso	192	128
Gonzalo Clemente Saballs	-	160
Urbano Egido León	-	25
Herminio Gutiérrez Tome	-	160
Fructuoso Herrero Arroyo	192	48
Aurelia Hurtado Soria	48	-
Atanasio Leoncio Pacheco	64	32
Gregorio Leoncio Pacheco	64	32
José Leoncio Pacheco	160	160
Francisco Pacheco Egido	-	350
Macario Ramos López	128	-
Eugenio Rodríguez Sánchez	30	-
TOTAL	908	1.145
PRODUCTORES (n°)	9	10

La producción vitícola, incluso admitiendo un elevado fraude en las declaraciones, es marginal y afecta a un colectivo muy reducido. El consumo de vino se estima en ciento noventa y dos hectólitros en 1954 y en 45,28 hectólitros en el primer trimestre de 1955¹⁹. En un documento sin fecha, pero quizás de 1954, se estima una producción local seguramente subestimada de 908 litros y

¹⁹ A. M. Holguera, Carpeta de los vinateros, Impuesto municipal sobre vinos comunes o de pasto (30 de abril de 1955).

una introducción de vino de Almendralejo de 17.628 litros (4,90 % y 95,10 % del consumo local)²⁰.

3.1.3. *El olivo*

El olivo ha mantenido una mayor importancia, aunque la producción nunca ha dejado de ser deficitaria. Su cultivo se ha desarrollado desde mediados del siglo XIX. En 1828, había veintidós productores en la localidad (tres de ellos con otra vecindad) que tenían novecientos dieciocho olivos²¹. La información disponible para 1940 y 1941 es de gran interés. En 1941, cuarenta y nueve productores cultivaban 33,14 hectáreas de olivar con 4.478 olivos a los que hay que añadir 729 olivos en cultivo asociado. Se trata en todo caso de datos parciales, puesto que en 1940 se producen 10.042 kilos de aceite frente a los 4.491 de 1941 (34.241 kilos de aceituna). Cuarenta y un productores de este año obtuvieron el año anterior 7.297 kilos (ocho productores con 533 kilos no figuran este año)²². La extensión olivarera podría rondar, manteniéndose la productividad y calculando el equivalente para el cultivo asociado, las cincuenta hectáreas, en torno al 2,67 % del terrazgo agrario²³. Las familias con dedicación oleícola se situarían en torno al 30 %²⁴.

El desarrollo de la producción oleícola no ha cambiado su carácter deficitario. En un oficio de 7 de junio de 1940 dirigido al Gobernador Civil de Cáceres como Delegado Provincial de Abastecimiento²⁵, se hace constar la introducción de 3.492 kilos de Pozuelo. Este dato está mostrando, al margen de las

²⁰ A. M. Holguera, Carpeta de los vinateros, Cuestionario sobre producción y consumo de vinos corrientes o de pasto en la localidad de Holguera (s.a.).

²¹ A. M. Holguera, Impuesto de paja y utensilios, año 1828.

²² A. M. Holguera, leg. 1916, Relación general de los productores de aceite (1940) y Relación nominal de los cultivadores de olivos de acuerdo con las instrucciones del Servicio Agronómico Nacional de la provincia y Declaraciones de los productores (septiembre de 1941)

²³ Lo calculamos sobre los datos totales suministrados por el censo agrario de 1962, eliminando las dos parcelas superiores a cien hectáreas (*Primer Censo agrario de España. Octubre de 1962*, Madrid, 1964, pp. 64-5).

²⁴ Esta cantidad hay que relacionarla con los 244 núcleos familiares que tenía Holguera en 1906 ó los 246 de 1964 (A. M. Holguera, leg. 1906, Padrón de habitantes de 1906 y Resumen del padrón municipal de 1964)

²⁵ A. M. Holguera, leg. 1916.

especiales condiciones de estos años, una línea de intercambio con una importante zona olivarera como la Sierra de Gata²⁶.

La producción oleícola local se realiza por pequeños productores:

CUADRO Nº 3
Producción de aceite

	Productores < 100 kg	Produc.	Productores 100-300 kg	Produc.	Productores > 300 kgs.	Produc.
1940	41	1.526	18	3.383	10	5.133
1941	29	1.120	17	2.266	3	1.105

Entre el 60 % y 2/3 de los productores no contarían con excedentes o, incluso, no garantizarían el consumo doméstico. Debemos considerar, como cantidad meramente ilustrativa, que en las hojas declaratorias de 1941 se estima un consumo anual por persona de 20 kilos de aceite.

Hacia 1960, el cultivo del olivo ha sufrido un receso que podríamos considerar importante. Las cédulas de propiedad de 1950-1960 recogen cuarenta y tres parcelas de olivar de treinta y nueve propietarios, que totalizan la modesta extensión de 14,02 hectáreas, y 334 olivos repartidos en cuarenta y tres parcelas de cereal, viña y huerta preferentemente²⁷. En conjunto, se cultivaría el equivalente a 16,5 hectáreas. Estaríamos, posiblemente, ante la manifestación de la creciente especialización productiva y el receso de un cultivo que siempre fue minoritario.

²⁶ MADDOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España*, Madrid, 1845, vol. 9, p. 246; GURRÍA GASCÓN, José Luis, PÉREZ DÍAZ, Antonio y BARRIENTOS ALFAGEME, Gonzalo: "La crisis del olivar en la Sierra de Gata", *Norba*, 3 (1982), p. 100, cuadro 1; HINDERINK, Jan: *The Sierra de Gata. A geographical study of a rural mountain area in Spain*, Groningen, 1963, pp. 91-96 y 123-141.

²⁷ A. H. P. Cáceres, Hacienda, Catastro de Rústica, cajas 1186-1193.

3.1.4. *El espacio irrigado*

El cultivo de regadío ocupa un espacio limitado. Esto no reduce su importancia al suministrar productos que en algún caso alcanzan un amplio consumo. En las cédulas de propiedad de 1950-1960 aparecen cincuenta y cinco parcelas con dedicación hortícola (en treinta y tres casos se comparte con otro cultivo como viñas, olivar, pastos y/o, preferentemente, cereal) de treinta y tres propietarios²⁸. Este cultivo alcanza las 36,82 hectáreas (1,97 % del terrazgo agrario), cantidad en absoluto despreciable si consideramos que estamos ante un espacio intensivo de elevada productividad²⁹. No podemos establecer en esta actividad ninguna dinámica a largo plazo, pero nos inclinamos por su desarrollo a lo largo del periodo contemporáneo³⁰. Es llamativo que sólo se encuentran en Holguera norias de hierro, sin que nuestros informantes recuerden directa o indirectamente las de madera. La instalación de estas modernas norias parece un indicador de la ampliación del espacio irrigado³¹.

En el ámbito hortense, se establece una diferencia nítida entre la tradición hortícola local y la desarrollada por la reducida comunidad de hortelanos de origen montehermoseño que se asienta en Holguera a partir de la década de 1920. Se trata de un colectivo opuesto al de los *labradores*, término con el que designan a los cultivadores de cereal. Inmigrantes montehermoseños y veci-

²⁸ A. H. P. Cáceres, Hacienda, Catastro de Rústica, cajas 1186-1193.

²⁹ En la comarca extremeña de Tentudía, por ejemplo, la superficie de huerta oscila entre el 0,07 y el 0,56 %: cf. ACOSTA NARANJO, Rufino *et al.*: *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. 2. Olivar, viñas, huertas y otros*, Monesterio, 2001, p. 108.

³⁰ Las parcelas cercadas, de las que sólo se dedicaría una parte a la actividad hortícola, alcanzan el 2,13 % del terrazgo local a mediados del siglo XVIII (A. G. Simancas, Catastro de Ensenada, Respuestas Generales, lib. 142, fol. 439 r-v).

³¹ BAROJA, Julio CARO: "Sobre la historia de la noria de tiro", *Tecnología popular española*, Madrid, 1983, pp. 404-5, señala como la difusión de la noria de hierro permitió el desarrollo de huertas en zonas sin tradición previa cerca de Salamanca o en algunas zonas de Valladolid. PULIDO RUBIO, Abundio: *Memoria de costumbres y tradiciones perdidas en Montehermoso*, Plasencia, 2007, pp. 32-4, contata la difusión de las norias de madera en la localidad próxima de Montehermoso, donde se desarrolló una importante tradición hortícola. Las norias de madera ser mantienen en algunas zonas a lo largo de gran parte del siglo XX: GARCÍA MORENO, Pedro y SÁNCHEZ BALIBREA, Jorge Manuel: "Las norias de tiro en la rambla del Cañar y Rincón de Tallante (Sierra de Cartagena), testimonios de un paisaje del agua hoy casi olvidado", *Revista Murciana de Antropología*, 14 (2007), p. 203.

nos locales se percibían mutuamente como pertenecientes a tradiciones agrarias netamente distintas. Se aceptaba la superior pericia de los primeros. Los hortelanos locales y los montehermoseños no practicaban los mismos cultivos. Aunque esta oposición inicial tendió a reducirse, sólo fue borrada completamente con la implantación del regadío y el desarrollo de nuevas prácticas agrarias a partir de la década de 1960.

El regadío local desarrolla cultivos muy variados. Las huertas, en muchos casos extensas y con noria, se habían convertido en un espacio preferente de cultivos industriales (algodón, tabaco), especializados (pimiento destinado a la producción de pimentón) y, sólo en último término y con una finalidad de autoabastecimiento, hortícolas. Se compaginan, de este modo, una especialización productiva y un policultivo en regresión. Los huertos con pozo, con una menor disponibilidad de agua y un escaso espacio irrigado, se destinaban sobre todo a productos para el autoconsumo.

Herminio Gutiérrez y su padre cultivaron la huerta de Francisca *Roca*, viuda de Celso Roque, después de la guerra civil. Su padre la cultivó algunos años y la traspasó luego a su hijo que la mantuvo entre 1945-1955. El padre tenía además arrendadas dos hectáreas en cada hoja, manteniendo el doble perfil labrador/hortelano de los agricultores locales. La mitad de la huerta se sembraba de forraje (cebada verde), que se vendía en verde y era comprado por una familia de ganaderos. Se recogía hacia abril, antes de secarse. Una parte se sembraba de tabaco. La otra mitad daba una sola cosecha. La mayor parte se sembraba de melones y sandías, que se vendían en Cañaverál y Plasencia. En menor medida se cultivaban tomates, pimientos, cebollas y hortalizas en general. Estas hortalizas se destinaban al *gasto* de casa y, en pequeñas cantidades, a la venta en el pueblo. Raramente sembró en la huerta algodón, que si cultivó en los Rejones, en la tierra de su suegro. El marido de la propietaria, Celso Roque, sembró anteriormente pimientos, para lo cual disponía de un secadero en su casa. Esta actividad la mantuvo poco tiempo.

Dativo Ramos es un buen ejemplo del segundo grupo de cultivadores hortenses. Propietario de un huerto con pozo en la Ribera, cultivaba una gran diversidad de productos: garbanzos, patatas, ajos, cebollas, tomates, pimientos, sandías y melones, forraje e incluso, en la peor tierra, algo de viña. Sólo vendía pequeñas cantidades dentro de la propia localidad.

Los hortelanos montehermoseños se dedicaban de forma sistemática a la producción para el mercado. No practicaban aquellos cultivos que encontraban su acomodo en las hojas, como el melón, la sandía o los garbanzos, o los

cultivos industriales, de reciente desarrollo y que no eran típicamente hortícolas. Producían todo tipo de hortalizas (*habichuelos*, tomates, cebollas, ajos, coliflor, repollos). El cultivo más importante era el pimiento, cuyo desarrollo se vincula a la creciente importancia del pimentón desde mediados del siglo XIX. Su demanda se vincula a la elaboración de los productos de la matanza³². La importancia de este cultivo explica la construcción de secaderos de pimientos en el pueblo o, en algunos casos, en las propias explotaciones (Fig. 18) y su venta fuera del radio estrictamente comarcal. En síntesis, los montehermoseños son cultivadores de pimientos y hortalizas.

Junto a la producción hortícola o de productos industriales, las huertas también contaban con árboles frutales. Se cultivaban diversas especies, aunque podía darse una dedicación especializada. Miguel Fernández tenía una huerta con naranjos y olivares junto a la iglesia. Era una excepción. El árbol más abundante era la higuera. En las décadas de 1950 y 1960 se computan en las cédulas de propiedad 116 higueras y 195 árboles frutales sin determinar³³. Las higueras aparecen en viñas, olivares y huertos (no huertas) sembrados de cereal. Los frutales se citan muy vinculados al cultivo hortícola. Entre los frutales había perales, melocotoneros, ciruelos o albaricoques (pequeños y tempranos, se llamaban *abriores*). Conocemos los árboles de algunas huertas, que nos pueden dar una imagen más concreta. Además de las ya citadas, la huerta de Nicolás Martín tenía muchos olivos y viñas, dejando en la parte más próxima a la Ribera un espacio para hortalizas. La de Celso Roque contaba con dos o tres higueras, dos melocotoneros plantados por él y tres olivos. La de Narciso Martín, con higueras, ciruelos, tardíamente membrillos y dos-tres olivos que no eran del propietario de la huerta (había, además, un cañal). El huerto de Dativo Ramos, lindante con la propiedad anterior, tenía higueras, chumberas, algún ciruelo, alguna parra, un granado y un olivo que no era de su propiedad. Las higueras y frutales se situaban preferentemente cerca de las lindes. La producción frutícola sería moderada. En general, iría destinada al abastecimiento familiar y local.

³² Sobre el creciente uso del pimentón en la cocina española y específicamente en chacinería, cf. ABAD ALEGRÍA, Francisco: "Color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas", *Cuadernos de Aragón*, 28 (2001), p. 37-8 y 45-50.

³³ Arch. Hco Prov. Cáceres, Hacienda, Catastro de Rústica, cajas 1186-1193

3.2. Técnicas y usos agrarios

Las técnicas y usos agrarios presentan en Holguera en el tercio central del siglo XX un evidente perfil tradicional. Se desarrolla alguna pequeña innovación, pero el peso de la tradición es enorme. La productividad, por ello, es modesta en la escala actual, pero en ningún caso dentro de las técnicas aplicadas. Se trata, sin duda, de un modelo inviable desde la década de los sesenta que el regadío transformó de forma radical e inmediata. El uso de cualquier maquinaria era extremadamente modesto y no se consumían abonos minerales. Holguera queda fuera de forma casi total, como muchas otras comunidades, de la modernización de la agricultura española. Sin embargo, como hemos visto, los cambios no se han dejado de producir en los cultivos, las rotaciones cerealistas y la comercialización de la producción agraria. Esto contrasta con un periodo moderno (siglos XVI-c. 1860) en el que la estructura agraria local permaneció, facilitado por el comunalismo agrario vigente, prácticamente inmóvil. Como rasgo común a todos los tipos de cultivos podemos precisar el uso generalizado del arado/vertedera. Este útil, vinculado originariamente a las tierras de cereal, se ha convertido en omnipresente también en la viña o el huerto, con el consiguiente ahorro de trabajo.

3.2.1. *El cereal*

El trabajo del cereal comienza con la preparación de la tierra durante el año de barbecho. Las mejores tierras recibían tres o cuatro rejas. Estas labores daban *sazón* y eliminaban las malas hierbas. Algunas de ellas era cruzada³⁴. Dada la forma de las parcelas, muy alargadas y estrechas, no eran nunca perpendiculares sino ligeramente cruzadas, *enbesanadas*, para que el surco fuera más largo. La labor cruzada y el uso alternativo del arado y la vertedera (Fig. 4) permitían una buena labor. Había tierras en las que se aplicaba un menor número de rejas. En la dehesa de Holguera (antigua dehesa boyal) y en la del Cabildo, en las que se sembraba cebada y en mucha menor medida trigo o avena, se realizaban sólo dos. Se trataba de tierras con canchos y matas. También se daban sólo dos rejas en los sexmos de Valdeovejas, Valdeovejillas y los Machurros, tierras igualmente de calidad inferior y que se labraban mal. De ahí

³⁴ La labor cruzada se ha utilizado de modo frecuente para hacer una mejor labor: cf. ALONSO DE HERRERA, Gabriel: *Agricultura general*, Madrid, 1981 (edic. orig. 1513), pp. 51-2; CLEMENTE RAMOS, Julián: "Técnicas y usos agrarios en Extremadura (siglos XIII-XVI)", *Bullettino Istorico Italiano per il Medio Evo*, 109/2 (2007), p. 5.

surge el refrán “Helechares, Valdeovejas, Valdeovejillas y Machurro, que le corten la cabeza a todo el que labra con burro”.

Las labores se ajustaban a un calendario secular. Se barbechaba en enero y se binaba en marzo. La tercera labor se realizaba en julio o agosto para matar la grama que se había desarrollado con las lluvias primaverales. Esta labor se daba antes de que la trilla mantuviera ocupados a bueyes y animales de labranza. La cuarta reja, cuando se daba, que no era siempre, era más costosa porque la tierra estaba más seca y el arado o la vertedera penetraba peor. Hay una clara correlación entre las labores y la cosecha. En las tierras de mala calidad se estima que el rendimiento no compensa una mayor dedicación. Una yunta de bueyes podía



Fig. 4: Vertedera

atender según nuestros informantes hasta treinta fanegas³⁵. Considerando que una *parte* eran doce (cuatro en cada hoja), podía cultivar dos o tres.

Las labores se practicaban alternativamente, como hemos indicado, con arado y vertedera, introducida recientemente³⁶. La primera reja se daba con arado. El terreno quedaba surcado y si llovía se ablandaba. Si se barbechaba en *posío* tenía que hacerse con vertedera. En tierras buenas, podía utilizarse pos-

³⁵ Estamos ante una extensión que se sitúa en la franja alta de las 10-15 hectáreas que se consideran ideales para las explotaciones con yuntas de labor en las regiones cerealistas de Europa occidental: cf. CLAVAL, Paul: *Geografía económica*, Barcelona, 1980, p. 71.

teriormente la rastra para desterronar. Este instrumento, de metro y medio de ancho, constaba de dos palos laterales y dos centrales donde se colocaban entre ocho y diez dientes metálicos. La rastra se unía al bardón con una soga y se colocaba en la parte posterior algún objeto pesado. Después de la guerra civil se fabricará de hierro (Figs. 5-7)³⁷. El resto de las rejas podía realizarse con vertedera, que eliminaba mejor la hierba al remover de modo más completo la tierra.

La sementera se realiza en octubre. En función del tiempo, podía iniciarse a finales de septiembre o prolongarse hasta principios de noviembre. La lluvia la retrasaba. Su aparición era más propicia después de realizada la siembra, al favorecer el nacimiento del grano. Se siembra a voleo. Luego se pasa el arado para que la semilla quede alineada en los surcos. La sementera tiene el efecto de una reja adicional.

El arado utilizado en Holguera era de tipo dental y muy similar al de Montehermoso estudiado por Julio Caro Baroja. Este tipo se extiende en toda la zona leonesa de Cáceres, mientras en la parte oriental se utiliza el arado de cama castellano³⁸. El arado tradicional era todo de madera menos la reja. El arado de hierro empezó a difundirse en la década de 1940 y se impuso con relativa rapi-

³⁶ La vertedera no arrinconó al arado romano, sino que se utilizarían simultáneamente: cf. GALLEGO MARTÍNEZ, Domingo: "Transformaciones técnicas de la agricultura española en el primer tercio del siglo XX", *Historia agraria de la España contemporánea*. 3. *El fin de la agricultura tradicional (1900-1960)*, Barcelona, 1986, p. 173). La vertedera empieza a difundirse, posiblemente como en Holguera, en las primeras décadas del siglo XX: BAUMEISTER, Martin: *Campesinos sin tierra. Supervivencia y resistencia en Extremadura (1880-1923)*, Madrid, 1997, p. 58; FLORES DEL MANZANO, Fernando: *La vida tradicional en el Valle del Jerte*, Mérida, 1992, p. 24; ESCALERA REYES, Javier: "Estudio etnográfico sobre el ciclo del cultivo: transformación y elaboración tradicionales de trigo en la Sierra de Aracena. Campaña de 1982-83", *Etnografía española*, 5 (1985), p. 18.

³⁷ MINGOTE CALDERÓN, José Luis: "Tecnología agrícola tradicional española: las gradas", *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, XLIV (1989), p. 259, presenta un *rastro* muy similar en La Cumbre (Cáceres), que disponía de timón fijo a los maderos. Para espacios pequeños podía utilizarse la rastra manual, estrecha y con cinco-seis dientes largos, o el rastrillo, más ancho y con dientes más numerosos y cortos.

³⁸ CARO BAROJA, Julio: "Los arados españoles. Sus tipos y repartición", *Tecnología popular española*, Madrid, 1983, pp. 560-5 y 590-3; FLORES, F.: *La vida tradicional en el Valle del Jerte*, p. 24.

dez³⁹. Los arados de madera prácticamente habían desaparecido hacia 1950. Algún informante recuerda haber labrado con arado de hierro por primera vez hacia 1945-6. Paulatinamente, el de madera se convirtió en una realidad residual entre personas de escasas posibilidades económicas, que en ocasiones sólo disponían de yuntas de burros, o con poca labranza⁴⁰. Los nuevos arados se fabrican por nuevos aperadores locales que sustituyen a los que realizaban los de madera. Los arados de hierro (Fig. 9), pese a las diferencias resultantes, reproducen el modelo tradicional.



Fig. 5: Rastra



Fig. 6: Rastra manual



Fig. 7: Rastrillo

³⁹ En otros entornos, no especialmente dinámicos, se empieza a utilizar antes: MIGUÉLEZ RAMOS, Cristina: “La agricultura tradicional en Ibiza: introducción al estudio de la cultura material”, *Etnografía Española*, 7 (1989), p. 19.

⁴⁰ FLORES, F.: *La vida tradicional en el Valle del Jerte*, p. 24, señala en el mismo sentido que el arado de hierro “denotaba una condición hacendada, por lo que los campesinos menos favorecidos continuaron empleando por algún tiempo el arado de palo”.

La parte central del arado de madera es el dental, que le da nombre, donde iba la reja, única parte metálica, y las orejeras, de madera de encina. La mancera se une al dental con una argolla. La espiga sale del dental y se une al timón por dos argollas. La *lavija* es una clavija de hierro que engancha el timón al bardón (Fig. 8), que iba sujeto al yugo. El timón contaba con seis o siete agujeros, que permitían graduar la profundidad de la labor. En los arados de hierro que copiabán el modelo tradicional, se realizaba con el gato, que iba unido a la espiga. Su uso era imprescindible si la tierra estaba pesada por las lluvias. En condiciones normales, se utilizaban de forma preferente unas cuñas situadas en la espiga que permitían graduar la inclinación del dental y la reja. Si la tierra estaba blanda, debían situarse en los agujeros anteriores. En comparación con el arado de Montehermoso estudiado por Caro Baroja, el timón era recto y la espiga más corta.



Fig. 8: Bardón



Fig. 9: Arado de hierro

La madera para el arado se obtenía, en gran parte, de la poda de las encinas. Durante la misma se separaban los palos de servicio y la leña. Los primeros en función de sus características se asignaban a distintas piezas. Los cortadores eran gente experimentada. Herminio Gutiérrez cortó en la dehesa de la Barranca (Holguera), Cabezón (Cañaveral) y Pedroso de Acim. El uso de madera de álamo para el timón se explica por la existencia de alamedas en donde se podían cortar ejemplares jóvenes que podían suministrar palos de dimensión y forma adecuadas. El arado lo realizaban aperadores que fabricaban tam-

bién yugos y otros utensilios. Entre los años 30 y 50 los realizaban en el pueblo Alfonso Grande (*Alfonsino*) y Pedro Soria, que se desplazaba también a Casas de Millán, Grimaldo, Pedroso de Acim y a diversas dehesas (Trabacuartos o Horrilla, entre otras). Las orejeras las realizaba cada uno cortando en dos un palo adecuado.

Las tierras de cereal no se estercolaban. El abono animal disponible era limitado. En realidad, desde mediados del siglo XIX, con la desamortización y eliminación de los comunales, la cabaña ganadera había disminuido sensiblemente. Por ello, hubiera sido imposible generalizar un estercolado que no se realizaba en momentos de mayor abundancia de materia prima. Hasta el desarrollo del regadío, no se van a utilizar los abonos minerales, de uso creciente aunque moderado en el resto del país. El sostenimiento de la producción dependía, por ello, de las labores de arado y la escarda.

El cereal será objeto de atenciones a lo largo de su crecimiento, con la finalidad de facilitar su desarrollo y propiciar una mayor producción. No se trata, en todo caso, de un trabajo intensivo, aunque sí supone una mayor dedicación respecto de fases anteriores. En diciembre, cuando el cereal tenía algo menos de una cuarta de altura, se aricaba. Esta labor se hacía con un arado con orejeras y el cereal quedaba casi completamente enterrado. Si el cereal estaba muy espeso se podía entresacar. En las tierras más débiles (la dehesa) esto ocurría de modo poco frecuente, pero sí podía suceder en las más fértiles.

El cereal era conveniente escardarlo, aunque muchos no lo hacían. La producción, en este caso, se resentía. Las tierras *fuertes* propiciaban un mayor crecimiento de las malas hierbas. En ellas, este trabajo era casi imprescindible. La escarda se realiza en abril, en torno a la festividad local de San Marcos (25 de abril). En estas fechas, con el aumento de la radiación solar y el superávit hídrico primaveral, se inicia la fase decisiva de crecimiento del cereal. Estas condiciones favorecían también la proliferación de las malas hierbas. Posteriormente, podían eliminarse los espinos para facilitar la siega.

La siega se realiza con la hoz, que se ha mantenido idéntica hasta la actualidad para diversas labores. El cultivo de distintos cereales permitía disponer de un periodo más dilatado de tiempo para su realización. La cebada se siega en la segunda quincena de mayo, siempre después de la romería local (primer domingo de mayo). A continuación, hacia finales de mes, se sigue con la avena, que se corta verde para que no se desgrane. Se termina con el trigo candeal, después de las ferias de Plasencia, en torno al 10 de junio. Previamente se habían segado las habas, que también se cultivaban en la hoja, para lo cual se utilizaba el hocino, más pequeño que la hoz pero de forma similar.

En la siega, cada operario cogía dos surcos, que podían tener una anchura de 0,80-0,85 metros aproximadamente. El segador protegía los dedos de su mano izquierda con dedales de cuero (uno para el dedo pulgar y otro para los demás). Cuando se había segado suficiente cantidad se juntaba una *maná*; tres de éstas formaban una gavilla y tres gavillas, un *haze* o haz. El haz se ataba con bálago, paja de centeno mojada, que se compraba en la cercana población de Mirabel o, en algún caso, se cultivaba por los interesados. Una bestia podía cargar entre catorce y quince haces. Un carro cargaba hasta cuatro o seis cargas si era tirado por bestias o bueyes respectivamente. En Holguera, cuando la siega se realizaba a destajo, se calculaba que una fanega requería tres peonadas. El trigo se segaba normalmente a una altura de 40-45 centímetros y algo menos la cebada y la avena. Si el cereal era malo, se apuraba más.

Los haces de cereal se llevan a la era. La mayoría utilizaba carros. En 1961, setenta y tres propietarios poseían setenta y cuatro carros; en 1963, se computan setenta y uno y setenta y dos respectivamente; y en 1964, sesenta y seis y sesenta y siete (Cándido Andrés figura todos los años como único propietario con dos)⁴¹. Los carros se compraban en Torrejoncillo o Moraleja, por lo que no se ajustan a ningún patrón local. También se fabricó alguno en la localidad, en algún caso por forasteros. Tenían llantas de hierro y aproximadamente dos metros de largo y uno ó 1,10 metros de ancho. Disponían de orificios en los laterales para poner unos palos alargados (*escalonchos*) que permitían incrementar la carga.

Las eras se localizan en espacios cercanos al pueblo como el ejido del cementerio, el ejido del huerto calizo o San Marcos. El espacio se dividía en tercios, por los que el ayuntamiento cobraba una tasa. Disponemos de datos completos para los años 1961 y 1962⁴²:

⁴¹ A. M. Holguera, Caja de Padrones y Recibos de 1960-5.

⁴² A. M. Holguera, Caja de Padrones y Recibos de 1960-5.

CUADRO N° 4
Las eras (1961-1962)

Año	Espacio	Vecinos	Tercios	Ingresos Municipales (pesetas)
1961	Ejido del Cementerio	56	57	456
	Ejido del Huerto Calizo	17	45	202,50
	San Marcos	17	43	408,50
	Total	90	145	1.067
1962	Ejido del Cementerio	53	57	342
	Ejido del Huerto Calizo	11	28	280
	San Marcos	24	41	410
	Total	88	126	1.032

La trilla se iniciaba dando un paso con las bestias. Después se utilizaba el trillo, que era lo habitual, o la máquina dentada. El trillo (Fig. 10), constaba de una lámina de madera en la que se incrustaban piedras de pedernal cortantes y, a veces, algunas láminas de hierro. Se adquirían fuera de la localidad o a vendedores que se desplazaban a ella. Era tirado por animales y encima se situaba una persona para hacer la presión necesaria. Desde poco antes de la guerra se fue desarrollando el uso de máquinas dentadas de tracción animal. Su uso se fue extendiendo de forma selectiva. Fue introducida por las personas más acomodadas. A principios de la década de 1930, Arsenio y Teodomiro Leno hicieron una para Millán Blas. Otros propietarios medios o importantes, tales como Fructuoso Martín, Ignacio Sánchez *el Hongo* o Cándido Andrés, que la heredó de su padre, también disponían de estas máquinas antes de la Guerra Civil. Su uso se fue popularizando poco después. José Leoncio o Tomás Arroyo dispusieron de ella hacia 1945. En todo caso, se mantuvo el predominio de las bestias y el trillo.

Una vez trillado el cereal, se amontonaba la parva. Posteriormente, se procedía a aventarla o limpiarla para separar la paja y el grano. Se utilizaba el liendo de madera (Fig. 11). Se aprovechaban para ello los momentos en que hacía aire, continuándose en caso contrario con otras labores. Cuando el cereal estaba casi limpio se utilizaba la pala de madera. Finalmente, el grano se podía cribar, labor que no siempre se realizaba, para que quedara completamente limpio. Era frecuente para el trigo y para los garbanzos. Para los cereales destinados al consumo animal suponía un trabajo innecesario.



Fig. 10: Trillo



Fig. 11: Liendro de madera

A finales de la década de 1940 empezó a disponerse de máquinas de limpiar y más tarde de máquinas cosechadoras. En ningún caso supusieron un cambio drástico en las formas de trabajo. Su propiedad, vinculada a algunos de los propietarios más acomodados, estuvo muy restringida y, aunque se arrendaban, las técnicas tradicionales siguieron predominando claramente.

Una vez limpio, el cereal se introduce con cuartillas (1/4 fanega) en costales (fanega o fanega y media) que se depositan en las trojes o doblados de las casas. Del mismo modo, se recogía la paja para el alimento del ganado. Los pajares se situaban preferentemente en las traseras de las casas. La paja se introducía en el pajar por una ventana con una liendra. Su forma era similar a la del liendro pero tenía mayor tamaño, unos dientes más largos y otros dientes más pequeños en la parte posterior. Los chiquillos, como manifestación lúdica, la pisaban dentro del pajar para aumentar su capacidad. No tenían necesariamente parentesco con el propietario. La paja y el polvillo hacía el aire irrespirable. Depositado el grano en la troje y la paja en el pajar la recolección que comenzaba con la siega había terminado y estaba garantizada la alimentación humana y animal. Nos situamos hacia mediados o ya entrada la segunda quincena de agosto. Comenzaban entonces unas semanas ideales para el desarrollo de las actividades festivas. La recolección convirtió en móvil la festividad local de San Roque (16 de agosto), en una clara manifestación de la adaptabilidad campesina y la interacción entre praxis social y religiosa.

Los usos tradicionales permitían obtener unos rendimientos no muy alejados de los documentados hasta mediados del siglo XIX⁴³. El trigo podía producir entre ocho y diez veces la semilla sembrada. Siete u ocho marcaba la frontera de un año malo, que podía presentar rendimientos muy inferiores. El uso de abono animal incrementaba sensiblemente la productividad, pero se utilizaba muy poco debido a su escasa disponibilidad. Los rendimientos de la cebada eran ligeramente superiores. Garbanzos y habas, sembrados en tierras buenas de las hojas, también daban rendimientos más elevados. La avena daba cosechas muy variables.

Los animales utilizados en la labranza han cambiado paulatinamente desde mediados del siglo XIX. Desgraciadamente, los datos más cercanos a nuestro periodo de estudio son escasos. Hasta mediados del siglo XIX, el buey era el único animal utilizado. Paulatinamente, tras la desaparición y venta de la dehesa boyal, irán ganando peso las bestias. A mediados del siglo XX, los bueyes han cedido su antiguo dominio al ganado mular⁴⁴.

⁴³ Sobre estos rendimientos, cf. GUTIÉRREZ M.A.: “La productividad de la tierra”, p. 518; GARCÍA PÉREZ, Juan: “La Extremadura que “conoció” Godoy. Recursos económicos y tendencias productivas”, *Manuel Godoy y su tiempo. Congreso Internacional Manuel Godoy (1767-1851)*, vol. 1, Mérida, 2003, p. 78 (datos de Antonio Linares Luján); y Joaquín DEL MORAL RUIZ, *La agricultura española a mediados del s. XIX (1850-70). Resultados de una encuesta agraria de la época*, Madrid, 1979, p. 34

⁴⁴ Se trata de un proceso generalizado: cf. PANIAGUA PANIAGUA, Juan Antonio: “Estudio etnográfico de Losar de la Vera. Segunda parte”, *Revista de Estudios Extremeños*, LXII/1 (2006), p. 171; PÉREZ, A.: *Crisis y cambio agrícola*, p. 89; FLORES, F.: *La vida tradicional en el Valle del Jerte*, p. 24.

CUADRO N° 5

Ganado de labranza (1865-1946)

Años	Vacuno	%	Mular	%	Caballar	%	Asnal	%	Total
1865	157	51,47	49	16,28	31	10,16	68	22,29	305
1896	97	49,74	70	35,90	9	4,61	19	9,74	195
1897	104	43,51	71	29,71	29	12,13	35	14,64	239
1902	133	51,35	65	27,20	23	8,88	38	14,67	259
1903	130	43,32	66	21,50	32	10,42	79	25,73	307
1905	197	51,43	74	19,32	40	10,44	72	18,80	383
1906	182	49,86	71	19,45	36	9,86	76	20,82	365
1907	186	55,69	69	20,66	40	11,97	39	11,68	334
1915	119	38,02	89	28,43	40	12,78	65	20,77	313
1916	109	34,38	97	30,60	46	14,51	65	20,50	317
1941*	31	31,63	33	33,67	22	22,45	12	12,24	Incomp.
1946	72**	-	s.d	-	s.d	-	s.d	-	Incomp.

* Datos parciales (animales utilizados en el cultivo del olivo)
 ** 46 bueyes y 26 vacas

El cuadro adjunto muestra una serie de transformaciones que debemos vincular a la reforma agraria liberal y la privatización de la dehesa boyal. A partir de este momento, el mantenimiento de los bueyes será una cuestión estrictamente particular. La posesión de bueyes esta relacionada con la disponibilidad de fincas de pastos y forraje. Por ello, los sectores menos pudientes labran sobre todo con caballerías. En el pueblo limítrofe de Riobobos, que mantuvo su dehesa boyal, los bueyes seguirán manteniendo una gran importancia. En el último tercio del siglo XIX y primera década del siglo XX, los bueyes continúan siendo fundamentales aunque las bestias de labor han dejado de ser marginales. La suma del ganado mular y caballo (el uso de asnos siempre estuvo vinculado a la pobreza y nunca constituyeron una alternativa atractiva) no suele superar al ganado vacuno de labor. A partir de la segunda década del

siglo XX, los bueyes sólo suponen alrededor de una tercera parte con una tendencia decreciente. Los datos parciales de 1941 muestran un equilibrio entre el ganado mular, siempre superior numéricamente al caballar, y los bueyes, con una ligera superioridad del primero que parece mostrar una tendencia a su posterior dominio. La propiedad de los bueyes está más concentrada. Sólo nueve propietarios tienen bueyes (entre dos y ocho), pero dieciocho tienen mulos (entre uno y tres), quince caballos (entre uno y dos, salvo uno que cuenta con cuatro) y doce asnos (siempre uno). Siete de los propietarios de bueyes también tienen bestias de labor. Todos los que poseen cinco o más animales de labranza cuentan con bueyes. La opinión de vincular la posesión de bueyes a los propietarios más acomodados parece fundamentada.

La situación del segundo tercio del siglo XX se ajusta estrictamente a las líneas de evolución que hemos visto anteriormente. Domina en líneas generales el ganado mular, especialmente los mulos, aunque el ganado vacuno de labranza conserva una gran importancia. Como novedad puede señalarse que frente a una situación de casi monopolio de los bueyes, las yuntas de vacas adquieren un peso creciente (36,11 % de las yuntas vacunas en 1946). Sin duda, este interés en las vacas está ligado a un aprovechamiento adicional lácteo y reproductivo⁴⁵. Al ganado vacuno le sigue en importancia el caballar. Había pocas yuntas de burros.

Los distintos animales utilizados en la labranza presentan características diferentes. Los bueyes tienen mayor potencia pero son lentos, salvo que la yunta sea muy buena. Esto debió suponer un problema si se disponía de parcelas numerosas y dispersas. Las bestias son más rápidas, pero hacen una labor menos profunda. Los caballos, de mayor potencia, tienen un mantenimiento más costoso y son menos resistentes. Las yuntas de burros son más lentas y hacen peor labor. Salvo que se den circunstancias especiales o no se disponga de otros animales, no constituyen una alternativa aconsejable. No había una opción clara y exclusiva. Bueyes y bestias requerían una alimentación diferente. Cuando labraban, el ganado vacuno recibía en invierno un haz de heno a medio día y en primavera forraje; se pajeaban por la noche y por la mañana. El

⁴⁵ MINGOTE CALDERÓN, José Luis: "Yugo para tres vacas. Una técnica desaparecida de doma de ganado vacuno en la Sierra Norte de Madrid", *Ager. Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural*, 1 (2001), p. 169; CABO, A.: "El colectivismo agrario en tierra de Sayago", p. 655; ARGUEDAS, José M^a: *Las comunidades de España y del Perú*, Madrid, 1987, p. 61.

forraje se sembraba, ante la escasez de prados, en huertas, viñas o donde cada uno podía, siempre en el lugar más cercano posible. Las bestias tomaban paja y cebada cuando labraban y por la noche pienso. Entre mediados del siglo XIX y XX, la eliminación de la dehesa boyal, la escasa disponibilidad de prados, las rotaciones cerealistas o las distancias irán inclinado la elección hacia el ganado mular. En todo caso, no se ha producido en la década de 1960 una sustitución plena. El ganado de labranza era variado y se seguían utilizando las cuatro especies indicadas.

Las diversas yuntas se componían de animales de la misma especie. Había yuntas de caballos, mulos y burros, pudiéndose mezclar machos y hembras. En las yuntas vacunas, sin embargo, no se mezclaban bueyes y vacas. Esta forma de proceder, que sólo se deja de respetar en casos de necesidad, se debía al interés en utilizar animales de igual potencia y velocidad.

Una vez segado el cereal comenzaba el aprovechamiento del rastrojo. Se mantiene el derecho de espiguelo. Su práctica puede considerarse generalizada, aunque algunos propietarios no permitían que se realizase en sus propiedades. Comenzaba cuando se retiraban las hacinas. Si esta operación se retrasaba, podía comenzar incluso antes. El periodo de espiguelo era limitado y terminaba con la introducción del ganado en el rastrojo.

El espiguelo tenía un significado más social que económico. Participaban preferentemente mujeres y niños. Los hombres sólo lo hacían si estaban desempleados, algo que no era habitual durante la siega. Era importante para familias de escasos medios y por ello constituía un recurso importante para los grupos más humildes. Se obtenía una cantidad moderada (un morral, una talega). Una de las informantes nos ofrece un ejemplo típico de la importancia de esta práctica. Su familia no contaba con propiedades agrarias. En el momento de la recolección participaban en el espiguelo los cuatro hermanos. De este modo obtenían una parte importante del grano que necesitaban para su consumo. En momentos puntuales podían vender alguna fanega, lo que les permitía obtener otros productos como higos *pasos*. Al margen de su versión optimista de esta práctica, es evidente que a mediados del siglo XX como siglos antes seguía teniendo un importante calado social y formaba parte de pautas de subsistencia que permitían el equilibrio de los sectores más humildes.

Los garbanzos también se rebuscaban. Se arrancaban por la mañana aprovechando la humedad de la planta. Al final de la jornada se cargaban las hacinas. Por la tarde, el espacio recolectado quedaba disponible para el rebusco. Era frecuente que su aprovechamiento se reservase a los mismos que habían

participado en su recolección. En estos casos se ponía una gavilla a la entrada de la finca. El rebusco producía un rendimiento variable, a veces escaso y otras veces más abundante. Donde más garbanzos había era debajo de donde se habían colocado las gavillas⁴⁶.

Terminado el espiguelo, o más bien dando término al mismo, comenzaba el aprovechamiento del rastrojo. En Holguera, como en todo espacio dividido en hojas de cultivo, se practica la derrota de mieses, consistente en el derecho de los vecinos a introducir su ganado en los espacios de cereal después de la recolección. El rastrojo estaba disponible para el ganado entre mediados de agosto y San Miguel (27 de setiembre), cuando se iniciaba la sementera. La rastrojera se aprovechaba por una disminuida cabaña vecinal y por ganaderos foráneos que pagaban una tasa. Los beneficios se repartían entre los propietarios en proporción a sus bienes⁴⁷. Se nombraba para su gestión una comisión. Posteriormente, pasó a depender de la Hermandad o Cámara Agraria, aunque se mantuvo el destino de los beneficios. La rastrojera se aprovecha en un momento de escasa disponibilidad de alimento para el ganado. Las zonas de valle daban abundante hierba y por ello ofrecían un gran interés. Dentro del ganado local, las vacas, escasas, y las bestias aprovechaban la rastrojera libremente. Cabras y cerdos formaban piaras comunales que guardaban el cabrero y el porquero.

Disponemos de datos sobre el ganado foráneo, de pueblos próximos, que aprovechó la rastrojera en 1963 y en 1964. Los documentos no tienen fecha y no podemos saber si se refieren al verano o al otoño. Por otro lado, contamos para 1964 con varios documentos, manuscritos o mecanografiados, con información repetida y/o no coincidente⁴⁸. Hemos optado por incluir a todos los propietarios mencionados.

⁴⁶ Algún informante habla del rebusco de la bellota una vez vareada y recolectada. Otros testigos señalan la inexistencia de esta práctica. Miembros de familias con muy escasos recursos sí desarrollaban esta actividad de forma ilegal.

⁴⁷ GARCÍA FERNÁNDEZ, Jesús: "Los sistemas de cultivo de Castilla la Vieja", *Aportación española al XX Congreso Geográfico Internacional*, Madrid-Zaragoza-Barcelona, 1964, p. 143.

⁴⁸ A. M. Holguera, carp. Padrones-Recibos 1960-5.

CUADRO Nº 6

Aprovechamiento de la rastrojera: Ganado foráneo (1963-1964)

Año	Ganadero	Vecindad	Cabezas (Lanar)
1963	Pedro Blanco Pérez	Casillas de Coria	750
	Laureano Simón	Torrejoncillo	1.060
	Victoriano López	Torrejoncillo	300
	TOTAL	2.110	
1964	Daniel Sánchez	Portaje	363
	José Flores	Cañaverál	432
	Antonio Alonso	Cañaverál	267
	Pedro Alcántara	Torrejoncillo	250
	Francisco Fernández (quizás, Sánchez y Sánchez)	¿Torrejoncillo?	100
	Gabriel	Torrejoncillo	150
	José M ^a Tavira*	-	826
	Nicolás Martín Fernández*	Casas de Millán	450
	TOTAL		2.838
* Con propiedades pero sin residencia en Holguera			

Los datos de 1964 pueden darnos una idea si todos los propietarios mencionados coincidieron simultáneamente en el aprovechamiento de la rastrojera, algo que no podemos precisar con total seguridad. Estamos ante más de dos mil ochocientas cabezas lanaras. En 1963, pese al escaso número de propietarios citados, se superan las dos mil. La participación de este ganado previo pago constituye sin duda la manifestación más clara del interés de las rastrojeras, sobre todo en verano. Permitía mantener el ganado local sin apenas gasto alguno, de ahí su utilidad. Terminado el aprovechamiento pecuario de las hojas, se iniciaba un nuevo ciclo anual con la sementera y el barbecho.

3.2.2. *La vid*

El trabajo de la vid ha conocido una importante transformación entre finales del siglo XIX y el primer tercio del siglo XX. Este espacio de trabajo manual se ha abierto a un uso progresivo del arado y la vertedera. Se matiza, de este modo, la oposición con las tierras de cereal. Las cartillas de evaluación de 1865 y 1879 no registran el uso de arado⁴⁹. Se alude a la “poda, caba y vina”. Por tanto, hasta este momento se han mantenido unos usos tradicionales seculares, con un doble cavado.

Todo nos hace pensar que estos hábitos han sido sustituidos por prácticas muy variadas. No parece que se hayan asentado unos usos estandarizados, sino que cada propietario y/o cultivador ha utilizado el arado y el trabajo manual como ha creído más conveniente. Nuestros informantes en este apartado nos ofrecen detalles no siempre coincidentes. Uno de ellos, con padre y tíos viñadores, alude a las labores de cavado como un recuerdo lejano que no ha conocido. Otro se refiere al cavado realizando montones del tamaño de un cubo y allanando luego el terreno. Se trata de un hábito perdido como poco desde principios del siglo XX. Esta labor no la han ejecutado personas nacidas hacia 1910, lo que nos hace pensar que se realizó en el mejor de los casos en las dos primeras décadas del siglo XX. Por entonces, sólo se cavaría una vez y no dos, como algunas décadas antes. El arado sustituye, en gran medida, a la azada en la preparación de las viñas antes de la Guerra Civil. Muchos cultivadores sólo utilizarán este instrumento⁵⁰.

Las viñas se plantaban de diversas maneras. Los surcos tenían una anchura de uno a 1,5 metros. La distancia entre cepas del mismo surco podía ser

⁴⁹ A. M. Holguera, leg. 1856-1865, Cartilla de evaluación de 1865, y leg. 1879-1880, cartilla de evaluación de 1879. Sobre el trabajo de las viñas y la ausencia del arado hasta el siglo XIX: CLEMENTE, J.: “Técnicas y usos agrarios en Extremadura”; MELÓN JIMÉNEZ, Miguel Ángel: *Extremadura en el Antiguo Régimen. Economía y sociedad en tierras de Cáceres, 1700-1814*, Cáceres, 1989, p. 132.

⁵⁰ El arado se introduce en las viñas en la época contemporánea: SÁNCHEZ MARROYO: *Dehesas y terratenientes en Extremadura*, p. 202; COLOMÉ FERRER, Josep: “Pequeña explotación agrícola, reproducción de las unidades familiares campesinas y mercado de trabajo en la viticultura mediterránea del siglo XIX: el caso catalán”, *Revista de Historia Económica*, XVIII/2 (2000), p. 290, nota 3; MARTÍN CRIADO, Arturo: “La cultura tradicional de la viña en la Ribera del Duero (Burgos)”, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, XLIV (1989), p. 228. En las tierras que no ofrecen condiciones adecuadas para el uso del arado se mantiene el cavado manual: ACOSTA NARANJO: *Memoria de la tierra*, vol. 2, pp. 82

esta misma o algo menor. El número de cepas por hectárea era bastante elevado, pero parece un rasgo local de larga tradición⁵¹. Las cepas quedaban siempre alineadas al mantenerse la misma distancia, si bien las labores cruzadas solo se realizaban cuando la distancia entre las cepas del mismo surco era suficiente.

Las viñas recibían un número variable de rejas. Se utilizaba el arado pero también la vertedera *gajá* o fija, para la que se utilizaba un sólo animal. Esta vertedera era fija y más pequeña que la utilizaba para el cereal. Disponía, por ello, de dos timones, de donde tomaba el nombre. Algún cultivador utilizó una vertedera con dos rejas, una de ellas más pequeña. Permitía una mayor aproximación a la planta y una más fácil maniobrabilidad.

Las vides se caldereaban en invierno y se cerraban aproximadamente en abril. Se realizaba una hoyita alrededor de la planta. Esta labor, que durante siglos se denominó excavar, se realiza para permitir un mejor aprovechamiento de la lluvia⁵². Los viñadores veían en ella una forma de eliminar las raíces superficiales y las malas hierbas. El caldereado de las vides no se realizaba de modo general. Algunos podían realizarlo varias veces y otros sólo una vez. Un tercer grupo simplemente no lo realizaba. Es sintomático que dos de nuestros informantes no recuerden la realización de esta labor por sus padres, propietarios de viñas.

Estas labores podían intensificarse en casos señalados. Con seguridad estamos ante pequeños campesinos con una amplia disponibilidad de tiempo que no pueden emplear en un trabajo remunerado. Dativo Ramos puede ser un ejemplo indicativo del cultivo intensivo de la vid. Utiliza la vertedera *gajá* como un complemento. La labor fundamental consistía en la realización de abundantes cavados. Caldereaba varias veces las vides.

⁵¹ Según las observaciones a la Cartilla de Evaluación de 1865, la peonada de viña contaba con “seiscientos cuarenta varas cuadradas castellanas y doscientas cuarenta cepas”, de donde resultarían aproximadamente 5.350 cepas/hectárea (A. M. Holguera, leg. 1855-1864, Cartilla de Evaluación de 1865). El número de cepas por hectárea es muy variable: c.f. PELEGRÍ PEDROSA, Luis Vicente y MARTÍN RUBIO, Ángel David: *Tierra y sociedad en La Serena en el siglo XVIII*, Badajoz, 2002, p. 102; BALABANIAN, O.: *Les exploitations et les problemes de l'agriculture*, vol. I, pp. 337 y 339.

⁵² El término “descavar”, referido a cubrir la cepa con la tierra que previamente se había quitado, se conserva en Cazalla de la Sierra: c.f. MORENO NAVARRO, Isidoro *et al.*: “El cultivo de la viña. La fabricación de aguardiente y la colonia agrícola de Galeón. Estudio etnológico de la evolución y crisis de las actividades económicas tradicionales de Cazalla de la Sierra (Sevilla)”, *Etnografía española*, 2 (1981), p. 202.

Las vides se podaban en febrero. Previamente, las viñas se habían desarmentado durante la vendimia para labrarlas en octubre-noviembre. La poda se realiza con la tijera de podar, la podadera o *poera* (Fig. 12), una especie de pequeña hoz, e incluso un pequeño sierra (tres por treinta centímetros aproximadamente). Se trata de un trabajo que ha admitido tradicionalmente útiles diversos.

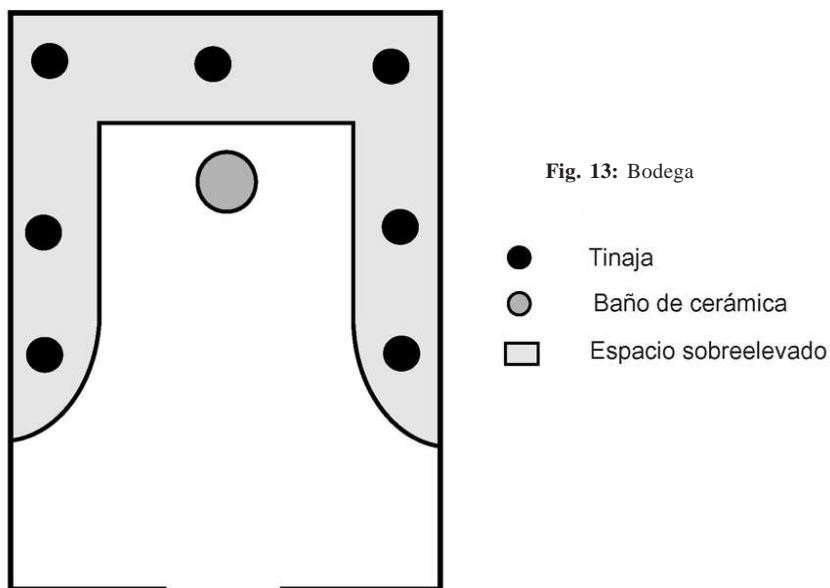


Fig. 12: Podadera (“poera”)

La vendimia comienza entre finales de septiembre y principios de octubre. En función de las características del suelo, se adelantaba o retrasaba. Las viñas nuevas, con suelo arenoso y pedregoso, eran tempranas. En el huerto calizo, Millán Blas comenzaba entre el 15-20 de septiembre. Algunas se vendimiaban a partir del diez de octubre. Para la vendimia se utilizaba una navaja o la tijera de podar.

Después de la vendimia se procede al pisado de la uva. Para ello se podía utilizar una lagareta, una especie de pilón de menos de un metro de profundidad con un orificio por donde salía el líquido que finalmente se depositaba en tinajas. Era una forma muy rústica y elemental. Si se dispone de bodega convenientemente preparada (Fig. 13), el pisado se realiza sobre el propio suelo, ligeramente inclinado. De este modo, el mosto iba hacia el centro de la habitación donde se encastraba un baño de cerámica (podía haber sido realizado por los botijeros de Torrejoncillo). Un palo impedía que cayera el residuo sólido. El mosto se recogía con un cubo y se depositaba en las tinajas. Éstas se situaban

en la bodega encima de un poyo. La bodega no tenía comunicación con la calle, de modo que la uva entraba por la puerta de la casa.



El residuo sólido del pisado se hacía pasar por una *desbagazadera*, una criba muy grande cuadrada y con alambres bastantes separados. Los racimos quedaban en la criba. Lo que pasaba constituía la madre, que se echaba al mosto. La madre sobrante se aprovechaba para obtener aguardiente. Para ello se utilizaba un alambique. Antes de la guerra no estaba permitido, por lo que se hacía de noche. Su precio hacía muy lucrativa la producción incluso de pequeñas cantidades. Podía valer entre ocho y diez veces más que el vino. Se realiza de este modo un aprovechamiento integral de la uva.

El mosto fermenta durante dos meses, en noviembre-diciembre. El resultado era un vino de *pitarra* que no envejecía bien y debía consumirse durante el año. La graduación podía ser elevada. La medición en algún caso dio resultados de 14 a 16°. Las tierras más flojas, calizas o arenosas, producían un vino más fuerte. Para la obtención del vino se mezclaba normalmente toda la uva,

blanca y negra. La primera era bastante más abundante. Podemos considerar normal una proporción de dos a una. El color resultante era variable entre marrón claro y rosado, muy similar a la pitarra que se sigue realizando aún en la actualidad. Las cepas eran autóctonas. La cepa de uva blanca se llamaba carrasqueña y la de uva negra de piña, aunque algunos informantes no recuerdan ninguna denominación específica. Tímidamente empezó, avanzado el siglo XX, la plantación de otras variedades. Millán Blas compró a finales de la cuarta década del siglo cepas macabeo blanca y garnacha negra. Dativo Ramos tenía alguna cepa moscatel. Se trata de ejemplos puntuales en un contexto de claro déficit vitícola.

Entre la población local se ha extendido una valoración muy positiva del vino artesanal o de pitarra frente al producido en bodegas consideradas industriales, por modestas que sean. Algún informante señala el elevado precio al que vendían su vino a un comerciante de Cañaveral en comparación con el consumido en las tabernas. Se opone el vino para ellos auténtico al industrial, tratado con *química*, palabra reiteradamente utilizada, y a su parecer con escasa relación con la uva. Esta idea, con fundamento en su origen, se ha mantenido y sigue vigente entre la gente de cierta edad y, a veces también, entre la más joven. Sin duda, hay que vincularla con los problemas derivados del tratamiento industrial del vino en el siglo XIX y parte del XX⁵³.

La viña es percibida como un espacio muy productivo si se realizan adecuadamente las labores. En todo caso, es una circunstancia de escasa incidencia dado el limitado peso de su cultivo en Holguera

3.2.3. *El olivo*

El trabajo del olivo también parece haber sufrido cambios desde el siglo XIX. En las cartillas de evaluación del tercer cuarto del siglo XIX se alude a la

⁵³ El Consejo Provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Tarragona, a finales del siglo XIX, señalaba que “El comercio de vinos verdaderos ha disminuido mucho de algún tiempo a esta parte, pues una cantidad considerable de los que se exportan solo tienen una pequeña base de vino y lo demás se compone de agua, alcoholes extranjeros, materias colorantes y ácidos tartáricos, cítricos y sulfúricos, los últimos nocivos para la salud”. No es raro que, en este contexto, el vino fuera considerado por muchos un riesgo para la salud (SIMPSON, J.: *La agricultura española [1765-1965]*, p. 143).

“corta y limpia”, el vareo y la recogida⁵⁴. No se mencionan labores de arado. Es posible que tuvieran una escasa o nula importancia⁵⁵.

Los olivos se ponían con estacas o potreras. Se cavaba la tierra a un metro de profundidad y se colocaba sólo una estaca. Las plantas quedaban alineadas en escuadra, lo que permitía labores cruzadas. La relación de cultivadores de olivos de 1941 señala el número de pies de cada parcela. Habitualmente hay entre cien y ciento cincuenta pies por hectárea (50 %). No es infrecuente que superen esta última cantidad e incluso los doscientos (25 %). En algunos casos el número de olivos es muy limitado y quizás no estemos ante auténticos olivares, pero no se precisa esta circunstancia⁵⁶. Algunos olivares actuales pueden ayudarnos a precisar este detalle. Un olivar situado cerca del pueblo en la carretera de Torrejoncillo (pol. 9, parc. 55) se plantó hacia 1945-1950. Contaba con unos ciento cuarenta olivos en 0,62 hectáreas. La distancia entre los pies oscilaba entre siete, o algo menos, y ocho metros. Otro olivar situado en los Helechares (pol 13, parc. 3014) presenta una distancia de unos siete metros.

El trabajo del olivo comenzaba, como para el cereal, en enero, inmediatamente después de la recolección de la aceituna. Se realizaban dos labores, una en enero y otra en abril-mayo. Podía realizarse una sola, pero no era frecuente. A lo largo del siglo XIX, las labores han debido de realizarse con el único útil disponible para ello, el arado de madera con reja de hierro. Al igual que en las tierras de cereal, desde el primer tercio del siglo XX se realiza un uso creciente de la vertedera. La información recabada desde la Comisaría General de Abastecimientos y Trabajos sobre la producción de aceite en 1941 incluye una información sobre las “máquinas de cultivo”, es decir, el utillaje utilizado⁵⁷. Sólo seis vecinos contestan a esta cuestión.

⁵⁴ A. Mun. Holguera, leg. mediados s. XIX, Cartilla de Evaluación de 1865-6.

⁵⁵ GARRIDO GONZÁLEZ, Luis: “La cultura y tradición del cultivo del olivo de la provincia de Jaén”, *Boletín de la Institución de Estudios Gienneses*, 195 (2007), p. 435, indica como en Jaén, durante el último cuarto del siglo XIX se alzaba y binaba.

⁵⁶ SÁNCHEZ, F.: *Dehesas y terratenientes*, p. 201, sitúa en doscientos el número de olivos por hectárea durante la época contemporánea en Cáceres.

⁵⁷ A. Mun. Holguera, leg. 1916, Relación de cultivadores de olivo de 1941 (se adjunta información indicada)

CUADRO Nº 7

Cultivo del olivar: utillaje (1941)

Candido Andrés Hernández	Vertedera y grada
Juan Arroyo Granado	Arado y grada
José Clemente Andrés	vertedera
Miguel Fernández Miguel	Arados y grada
Cecilio Martín Rodríguez	Arado y vertedera
Aureliano Sánchez Granado	Arado romano

A principios de la década de 1940, el arado y/o la vertedera se utilizan de modo creciente con la rastra o grada. El primero conocerá un uso claramente decreciente. Hacia 1950, la labor de los olivares se realiza fundamentalmente con vertedera.

La poda de los olivos se desarrolla entre mediados de enero y febrero. Su periodicidad era variable. Algunos propietarios podían realizarla cada año y otros de forma alterna. Las cartillas de evaluación del siglo XIX aplican una valoración anual de este labor, pero de ello no puede deducirse su carácter anual.

La aceituna se recogía en diciembre. Las partes más elevada de los olivos se vareaban con una vara de tres-cuatro metros. Sin embargo, la mayor parte del fruto se recogía a mano⁵⁸. De este modo, se dañaba menos el árbol. Esta labor era realizada sobre todo por mujeres, al estar ocupados los hombres en labores de arado como aricar el trigo. En todo caso, no suponía un número elevado de peonadas dada la extensión limitada del olivar.

La productividad del olivo era moderada. A través de información disponible para 1941, que seguramente presenta una subestimación de la producción

⁵⁸ Esta forma de recolección requería un trabajo más intensivo, por ello no era practicable en grandes extensiones o con jornaleros (ACOSTA NARANJO et al.: *Memoria de la tierra*, vol. 2, pp. 46-7)

con la finalidad de disponer de más excedentes para el consumo familiar y/o el mercado negro, aparece un sector que obtiene altos rendimientos que superaban los dos mil quinientos kilos de aceituna por hectárea. No sabemos si esto se debía al riego. Excluido este reducido grupo, que calcula sorprendentemente una muy limitada producción de aceite, la media se sitúa en algo menos de quinientos kilos, lo que permitiría obtener algo más de cien litros de aceite. Cada árbol produciría en torno a 0,9 litros⁵⁹.

La aceituna se destinaba de modo preferente a la producción de aceite. Desde finales del segundo tercio del siglo XIX se construyó una almazara en la Plaza que se mantuvo hasta la década de 1950, coincidiendo con lo que parece un receso del olivo en la localidad. Las fuentes municipales sobre contribución y padrones industriales señalan diversas características de la almazara (común, de rincón, viga, husillo o torre). Todo parece indicar que se trataría de un molino de viga que se mantuvo con pocos o ningún cambio hasta su desaparición⁶⁰. La molturación de la aceituna se realizaba en un molino con varias ruedas de tracción animal. No llegaron a utilizarse las ruedas cónicas o rulas. Una vez realizada la molturación, la materia prima se situaba sobre unos capachos o esteras de esparto para el prensado y la obtención de aceite. El producto final era de una deficiente calidad y fuerte olor, algo común en el producto obtenido por medios estrictamente tradicionales. Los residuos productivos se tiraban en las traseras del edificio, dando nombre a una calleja (Pechinera).

La aceituna, verde o negra, se consumía también directamente. Se recogía hacia finales de octubre o noviembre. Las aceitunas verdes se echaban en agua. En enero, se les cambiaba el agua y se sazaban con sal, laurel, ajo, tomillo y cáscaras de limón. Se empezaban a consumir en abril. La negras se rajaban y se les cambiaba todos los días el agua. A los ocho o diez días ya estaban disponibles para su consumo y se les añadía sal. Algunos, muy pocos, las guisaban y les añadían vinagre, cebolla y pimiento. Era frecuente disponer de aceitunas para su consumo. Aquellos que no tenían olivares, la mayoría, o simplemente olivos las compraban, lo que no suponía un gasto importante.

⁵⁹ Estos datos se ajustan, sobre todo si los consideramos mínimos, a los niveles de productividad regionales (ZAPATA, S.: *La producción agraria*, p. 1143).

⁶⁰ La provincia de Cáceres presenta en la década de 1950 un claro dominio de las almazaras tradicionales: cf. ORTEGA NIETO, Miguel y CADAHÍA CICUÉNDEZ, Pedro: "Producción de aceituna y elaboración de aceites", *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 12 (1957), p. 34.

3.2.4. *El cultivo hortense*

La huerta designa un espacio de regadío. No hay ninguna canalización desde la Ribera, donde se sitúan casi todas las huertas, o el Cenicero. Estos arroyos (el término río se reserva al Alagón, situado a cinco kilómetros y que no atraviesa el término municipal) se secan en verano. Por ello, es imprescindible recurrir a las reservas hídricas subterráneas, que se mantienen relativamente elevadas cerca de estos cursos de agua.

Las huertas disponían de norias de tiro, que por su coste quedaban limitadas a los sectores más pudientes o a agricultores especializados. La noria se asienta frecuentemente sobre una superficie de tierra elevada con una pared de piedra. Las piedras se recogían en una cantera ubicada en la dehesa de la Barranca, en el propio término municipal. Se trasladaban en carro o incluso en bestias. Se recuerda por algún informante un accidente mortal acaecido en estas labores. A ello había que unir el coste del ingenio industrial para la extracción de agua.

Las norias conservadas, muchas de las existentes décadas atrás, se ajustan a un patrón muy homogéneo. Son modernas norias de hierro que empiezan a instalarse desde principios del siglo XX (Fig. 14). En algunos casos, aún hoy es visible el lugar (Valladolid, Salamanca, Talavera de la Reina, etc.) y año de fabricación. La noria se instala en condiciones normales, con o sin una base de hierro, sobre las paredes del pozo, de reducidas dimensiones en su parte superior. En ocasiones, parece haberse aprovechado pozos preexistentes, más grandes. Esto ha obligado a instalar la maquinaria sobre vigas o arcos. El mecanismo se activa con una única caballería (asnos y mulos, raramente caballos), a la que se le tapan los ojos. El agua se acumula en un pilón (Fig. 15) para el posterior riego. Raramente se dispone de acequias, aunque no son inexistentes (Fig. 16).



Fig. 14: Noria



Fig. 15: Pílon



Fig. 16: Acequia de riego

Los pozos sólo permitían regar extensiones muy limitadas. Para sacar el agua, que se depositaba igualmente en un pílon, se podía utilizar un *varal* (cigüeñal). En general, están relacionados con el cultivo en pequeña escala de diferentes cultivos (hortalizas, garbanzos, habas) destinados al autoconsumo y a la venta de excedentes muy reducidos.

El agua disponible, salvo en años lluviosos, era claramente limitada. Para optimizar su uso, se divide el espacio irrigado en canteros o, utilizando el término local, canillas que cortan perpendicularmente los surcos. Puede optarse por regar cada surco o varios de ellos a la vez cortándolos a un lado y otro alternativamente. Esta opción permitía un riego más completo sobre todo si la tierra no era totalmente llana. El riego era siempre una labor muy laboriosa que se realiza-

ba atendiendo a las disponibilidades hídricas y a las características de cada parcela. Cuando se agotaba el agua, había que esperar hasta el día siguiente. Se regaba entonces a *charcás*, es decir, en distintos momentos en función de las disponibilidades hídricas.

Las técnicas utilizadas en las huertas entre 1920 y 1950 presentan una clara dualidad. Los hortelanos locales y los inmigrantes montehermoseños aplican pautas de cultivo muy diferentes. La tradición hortelana local ha sufrido algunos cambios entre el último tercio del siglo XIX y el primero del XX. En la cartilla de evaluación que calcula la producción para el decenio 1855-1864, se alude entre los costos del cultivo de regadío a un hombre para “elaborarla” y en la fanega de cereal al gasto de la yunta y el gañán⁶¹. Estamos ante una clara oposición entre cultivo cerealista y hortícola de origen medieval. Desde el primer tercio del siglo XX, el trabajo manual ha dejado de ser el elemento identificativo de las huertas. La preparación de la tierra, al igual que para el cereal, empieza a realizarse con arado o vertedera.

El ciclo de cultivo en las huertas es opuesto al del cereal. Una vez barbechada la tierra, la siembra de los diversos productos (pimientos, algodón, tabaco, hortalizas, melones o sandías) se realiza en diversos momentos de la primavera. Estas plantas crecen entre la primavera y el verano, y la recolección se desarrolla en diversos momentos de esta estación. La mayor parte de la fruta también se recoge a lo largo del verano. No sucedía así con los granados (finales de octubre-noviembre) o las naranjas y la aceituna (otoño-invierno). En el periodo invernal sólo se cosecha una limitada producción de berzas y repollos.

En las huertas se usa más la vertedera que el arado, que sólo sirve para hacer los surcos. Los diversos cultivos recibían diferentes cuidados. Para el tabaco, una vez segado el forraje, la tierra recibía una o dos rejas. Si la tierra estaba dura se metía el agua para reblandecerla. Se hacían semilleros con la simiente que recibían los cultivadores. A lo largo de mayo se ponían los plantones. Se cavaba y escardaba las veces que fuera necesario. Se deshijaba (quitar los hijos que nacen entre las hojas) y descucaba (quitar la flor y la simiente de la planta). El tabaco se cortaba con una hoz. Una vez segado se colgaba en los portales disponibles para ello, pequeñas construcciones con una puerta y al-

⁶¹ A. Mun. Holguera, leg. mediados s. XIX, , Cartilla de Evaluación 1865-6.

guna ventana, en la troje o en la misma huerta (Fig. 17). Cuando está seco se amanilla y se hacían fardos para su entrega. Se debían llevar al centro habilitado de Plasencia, a algo menos de treinta kilómetros de la localidad. El tabaco se llevaba con burros, bestias (tres fardos con cada caballería, también los asnos) o, normalmente, con carro (seis-ocho fardos). Herminio Gutiérrez utilizaba un carro tirado por un burro, que servía también a un panadero local para acarrear leña.



Fig. 17: Construcción de huerta

Los demás cultivos recibían labores muy similares. Las tierras sembradas de hortalizas o algodón recibían al menos dos rejas, que para el forraje podían reducirse a una. Las hortalizas se criaban en semilleros para su posterior puesta. El algodón y las hortalizas se cavaban y escardaban según lo requiriesen. El forraje se segaba cuando empezaba a echar la espiga. El ciclo de cultivo era diferente en cada caso. Más temprano para el forraje que se sembraba, después de que la tierra recibiese las correspondientes rejas, en enero. En general, abarcaba la primavera y el verano.

El trabajo de los hortelanos de origen montehermoseño es diferente. Se basa en el trabajo intensivo y manual de la tierra. En este sentido, entronca con formas de trabajo y explotación más antiguas, vigentes en Holguera hasta el

último tercio del siglo XIX⁶². El reducido número de familias montehermoseñas que se instalan en la localidad desde la tercera década del siglo XX se consideran hortelanos, es decir, profesionales dedicados de forma exclusiva y especializada al cultivo de las huertas. Para ellos, los hortelanos de Holguera son *labradores*, es decir, cultivadores de cereal que explotan de forma temporal y/o complementaria una huerta (suelen ser arrendatarios y no propietarios). Funcionalidad económica, cultivos y prácticas de cultivo les diferencian.

Los montehermoseños cultivan hortalizas (habichuelos, tomates, cebollas), con una especial dedicación al pimiento. El uso del pimentón para la chacina garantizaba una demanda sostenida. El tabaco o el algodón, cultivos industriales de desarrollo reciente, no atrae su atención. Tampoco aquéllos otros que como el garbanzo, el melón o la sandía, encuentran acomodo en las hojas. Toda su producción, salvo cantidades muy limitadas, estaba destinada al mercado. Precisamente, su desplazamiento a Holguera tiene que ver tanto con las buenas condiciones del terreno como con la proximidad de algunos de sus puntos habituales de venta (Cañaveral o Casas de Millán).

El trabajo hortícola ocupaba todo el año. Casi todos los cultivos, con la excepción de los ajos y las patatas, requerían su cultivo previo en semilleros. Para éstos, se realizaba una excavación de 0,50 metros. Se echaba estiércol de cuadra sin fermentar, que producía calor, y se pisaba bien. Sobre esta capa se ponían cuatro dedos de estiércol curtido y molido, para que las raíces no llegaran al nivel inferior y se quemaran. Este espacio resguardado reunía condiciones idóneas para el crecimiento de los plantones desde febrero. A últimos de abril o principios de mayo, huyendo de las heladas, estos plantones se trasplantan a la tierra, con la única ayuda de la mano y el agua de riego.

El trabajo de las huertas se realiza por los montehermoseños casi exclusivamente con la azada y el zacho. La vertedera se utiliza para realizar los surcos. Los de pimientos tenían una anchura de 0,70-0,80 metros. Los de los tomates regaban dos líneas de tomateras y podían alcanzar 0,80 metros. La planta se extendía sobre la parte seca aproximadamente de 1,30 metros de ancho, que unía igualmente dos líneas de tomateras. Para el riego se utilizaba un zacho grande. La importancia del riego y la intensidad del cultivo de estos hortelanos

⁶² Estamos ante una práctica residual debido a la difusión de laboreo con yuntas en las huertas: cf. ACOSTA NARANJO et al.: *Memoria de la tierra*, vol. 2, pp. 114-5

se manifiesta en el abancalamiento que Justo Vaquero realiza en su huerta, casi llana y con muy poca pendiente, hacia 1945.

El riego era constante en función de la disponibilidad de agua, auténtico factor limitativo. La tierra no se cavaba para no dañar las raíces. Se utilizaba una azada pequeña de una mano para raspar la tierra y eliminar la costra producida por el riego, impidiendo el crecimiento de malas hierbas. Se trata de un trabajo constante. Esta es una de las razones de que residiesen de forma habitual hasta después de la Guerra Civil en sus explotaciones, algo que irá desapareciendo paulatinamente en fechas posteriores.

El cultivo hortícola, de carácter continuo e intensivo, requería importantes cantidades de estiércol. El obtenido de los propios animales era insuficiente al tratarse de explotaciones amplias, muy alejadas de pequeños huertos destinados al autoabastecimiento. Por ello, se recogen las deposiciones de los animales fuera de las cuadras. El elevado número de bueyes y bestias existentes en Holguera garantizaba una recogida notable que redundaba en la recolección.

Las hortalizas crecen a lo largo del verano. El pimiento se recoge, para que estuviera madura y diera buen pimentón, en la segunda quincena de septiembre. El tomate, entre agosto y septiembre. Son escasas las plantas con un ciclo invernal. Las más importantes y casi únicas eran la coliflor y el repollo. Se siembran en otoño y se recolectan en diciembre-enero.

El pimiento para pimentón se coge por la mañana y por la tarde se despezona. Posteriormente se macha sin extraer la grana sobre mantas o sábanas con un mazo de madera grande con mango llamado macho. Luego se mete en el secadero. El secado del producto es una labor delicada que incidirá decisivamente en la calidad del producto. Los secaderos se sitúan en el pueblo o, preferentemente entre los montehermoseños y los mayores cultivadores, en la huerta (Fig. 18). El secado del pimiento se realiza mediante la combustión de leña⁶³. Se hacen varios fuegos en el suelo del secadero y el producto se coloca

⁶³ Se trata del modo tradicional de secado en la provincia de Cáceres: cf. SERRADILLA MUÑOZ, José Vicente: *El pimentón de la Vera. Su historia, elaboración y utilización en la chacinería y cocina tradicional*, Mérida, 1998, pp. 32-4. En Murcia, el otro gran centro productor, se impone el secado al sol: cf. FERNÁNDEZ-TRUJILLO, José Pablo y ESCARABAJAL, David: "El proceso tradicional de elaboración del pimentón de Murcia y sus posibles innovaciones", *Grasas y Aceites*, 57/4 (2006), pp. 433-436.

en un doblado provisional realizado con cañas. Podían colocarse también tablas, pero ofrecían un peor resultado⁶⁴. Era importante que las cañas fueran de calidad, para que resistieran adecuadamente el calor. Justo Vaquero las compraba en el vecino pueblo de Riobos. Las cañas se unían con guita. Había compuertas en el centro del secadero para tirar el pimiento. Los secaderos disponían de agujeros triangulares para renovar el aire. El calor debía tener una intensidad moderada. Se trataba de un trabajo lento que requería gran atención. Se utilizaba leña de encina que no estuviera muy seca, para impedir una rápida combustión y las altas temperaturas. El secado tardaba en realizarse ocho días. Todos los días se daba la vuelta a los pimientos. Se intentaba que todo fuera igualado, aumentando o disminuyendo según las necesidades la intensidad del fuego en cada punto. También por la noche se controlaba en algún momento que todo el proceso se desarrollase de forma adecuada. Una vez secado, el producto resultante se molía en Torrejoncillo en molinos harineros. Esto requería la coordinación de suficientes productores, porque debía cambiarse el utillaje del molino. Recogido el producto, daba comienzo su comercialización.



Fig. 18: Secadero de pimientos

⁶⁴ En la Vera, gran centro productor, el doblado se realizaba con listones de madera de dos centímetros y vanos de un centímetro (SERRADILLA, J. V.: *El pimentón de la Vera*, pp. 33-4).

3. LA GANADERÍA

3.1. Un siglo de receso ganadero

La economía de Holguera presenta a mediados del siglo XX una clara dedicación cerealista. El componente pecuario tiene una función complementaria. Sin duda, la rotación al tercio facilitó el desarrollo de una importante cabaña en el periodo moderno. A partir de la desamortización, la relación agricultura/ganadería va a sufrir un cambio importante. El desarrollo de la rotación trienal y la virtual desaparición del patrimonio comunal condicionaron la reducción de la carga ganadera⁶⁵. Los datos disponibles no son homogéneos. Los del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX son de mucha mejor calidad, con censos exhaustivos. Para la década de 1960 tenemos datos parciales relacionados con la imposición municipal. La ganadería vecinal, excluidos los ganaderos de nivel medio que explotaban las dehesas, muestra un claro receso⁶⁶.

⁶⁵ Las reformas agrarias liberales tuvieron una importante incidencia en la ganadería, acabando con un periodo previo de claro crecimiento entre mediados del siglo XVIII y mediados del XIX: cf. GARCÍA SANZ, Ángel: "La ganadería española entre 1750 y 1865: los efectos de la reforma agraria liberal", *Agricultura y sociedad*, 72 (1994), pp. 101-2, 104 y 106; GRUPO DE ESTUDIOS DE HISTORIA RURAL: "Contribución al análisis histórico de la ganadería española, 1865-1929", *Agricultura y Sociedad*, 8 (1978), pp. 149-155; NAVARRO PÉREZ, Luis Carlos: *Una riqueza inmensa casi abandonada. Los comunales y la revolución liberal en la alta Andalucía*, Granada, 2002, pp. 221-3; BAUMEISTER, M.: *Campesinos sin tierra*, p. 52; GARCÍA PÉREZ, Juan: "Dinámica histórica y caracteres fundamentales del sector pecuario extremeño en la contemporaneidad (1750-1900)"; *Economías, élites y representaciones. Estudios sobre la Extremadura contemporánea*, Cáceres, 2000, pp. 37-9.

⁶⁶ HOLGUERA, A. M.: *Contribución de paja y utensilios (1828-9)*; legs. 1856-1865, 1896-7 y 1916; y carp. Padrones-Recibos 1960-5.

CUADRO N° 8

Ganado de renta

Año	Vacuno	Ovino	Cabrío	Cerda
1827 (estante)	100	1.342	366	321
1865 (total)	81	3.357	712	1615
1865 (estante)	75	1.431	244	727
1896 (estante)	26	1.500	140	115
1946 (total)	84	1.314	287	310
1946 (estante)	84	844	167	310
1961 (total)	147	4.529	652	329
1961 (estante)	-	531	127	139

Los datos que exponemos sólo tienen como finalidad contextualizar históricamente la situación de la ganadería en el momento que estudiamos y precisar los cambios producidos desde mediados del siglo XIX. Considerando estrictamente la ganadería vecinal y dejando al margen la que encuentra su acomodo en las dehesas, no cabe duda de que ha sufrido una importante reducción. Por otro lado, han adquirido más peso las especies más relacionadas con el abastecimiento familiar (cabras y cerdos). Reducción cuantitativa pero a su vez adaptación a nuevas realidades. Si comparamos los datos de 1827 (posiblemente incompletos debido a su carácter fiscal) y 1865 con la cabaña vecinal de 1961, esta disminución es evidente. El ganado vacuno ha desaparecido. El porcino y el cabrío han quedado reducidos a la tercera parte o algo más. En cuanto a la cabaña ovina, su disminución es aún más considerable. Casi el 90 % pertenece a propietarios de dehesas (José María de Tavira) o a ganaderos forasteros. Esta disminución es tanto más importante si consideramos que, dentro de lo que hemos denominado ganadería vecinal, doscientas once cabezas pertenecen a Cándido Andrés, uno de los propietarios locales más cualificados, y ochenta y cinco a Martín Arroyo, con negocio de carnicería (55,74 % de la ganadería local). La desaparición del Antiguo Régimen y los cambios producidos desde las reformas liberales en el modelo agrario han generado un

claro receso de la cabaña vecinal y la profundización de la especialización agrario-cerealista⁶⁷.

3.2. La ganadería vecinal

La ganadería vecinal aunque reducida tiene un importante papel en el abastecimiento familiar. La propiedad de cabras y cerdos está bastante difundida. Los propietarios de ganado lanar no alcanzan la treintena. El bloque fundamental, compuesto por dieciocho propietarios, tiene entre cinco y veinte cabezas. Se trata de rebaños muy modestos de los que podrían obtenerse excedentes muy limitados (algo de lana y leche, carne).

CUADRO N° 9

La ganadería vecinal (1961-1967): estructura de la propiedad*

N° animales	Caprino				Cerdos		Ovino	
	1961	1964	1966	1967	1961	1964	1961	1964
1	73	53	49	60	50	27	4	3
2	20	5	12	7	38	23	1	1
3	5	-	1	-	3	9	2	-
≥4	-	1	-	2	1	13	22	21
Total propiet.	98	59	62	69	92	72	29	25
Total anim.	127	75	76	83	139	162	531	309
Anim./prop.	1,29	1,27	1,22	1,20	1,51	1,76	18,31	12,36

* No computado el ganado mantenido en las dehesas o de propietarios forasteros (rastrojeras, etc.)

⁶⁷ NAVARRO, L. C.: *Una riqueza inmensa casi abandonada*, p. 122, señala que la supresión de los comunales produjo en Almería un proceso de "agricolización" y "campesinización" del mundo rural. ARGUEDAS, J. M.: *Las comunidades de España y del Perú*, p. 250, presenta un proceso similar con la *quiñonización* (reparto entre los vecinos de las hojas comunalizadas) en Muga de Sayago a mediados del siglo XX, que produjo, como señala un informante, "la desaparición del ganado lanar y el mayor costo del sostenimiento de las vacas".

Cabras y cerdos, suministradores de leche y carne, juegan un importante papel en el autoconsumo campesino. En 1961, cuando disponemos de los datos más completos, algo menos de un centenar de vecinos contaban con alguna cabeza caprina o porcina. De ellos, aproximadamente la mitad (cuarenta y siete) disponen de ambas especies. La posesión de estos animales requiere un cierto nivel social. Los obreros, personas con poca o ninguna propiedad, no podían atender su alimentación. El ganado caprino permitía disponer de un mínimo de leche (se considera normal una producción de 0,5-1,5 litros/animal-día)⁶⁸. El cerdo constituye tradicionalmente la forma casi exclusiva de abastecimiento cárnico en el ámbito rural. Cebados podían alcanzar entre nueve y once arrobas (cien y ciento veinte de kilos)⁶⁹. La cría familiar del cerdo se ha mantenido incluso después de la introducción del regadío.

Cabras y cerdos se reunían en sendos rebaños vecinales a cargo del cabrero y el porquero⁷⁰. Esta costumbre se pierde con el regadío y la desaparición de la derrota de mieses. Aprovechaban la hoja de barbecho que no se sembraba y aquellos espacios, escasos, que quedaron libres después de la desamortización.

La pequeña cabaña vecinal era la base de la obtención de unos pequeños ingresos en un entorno fuertemente autárquico. Los cabritos habitualmente se vendían. El cerdo posibilitaba también un pequeño comercio de mayor entidad. La disponibilidad de una cochina de vientre, que podía llegar a tener hasta tres años, permitía la venta de crías. Algunas, sacrificadas a los quince días, se

⁶⁸ BALABANIAN, O.: *Les exploitations et les problemes de l'agriculture en Estremadure espagnole et dans le Haut-Alentejo*, vol. I, p. 453, recoge la consideración de la cabra como "la vache du pauvre". CABO ALONSO, Ángel: "La ganadería española. Evolución y tendencias actuales", *Estudios Geográficos*, 21/79 (1960), pp. 154-5, señala una producción láctea de cuatro litros para las clases selectas (murciana, malagueña y granadina).

⁶⁹ Se trata de un peso intermedio entre los ochenta kilos sin cebar y ciento sesenta cebados (56 y 128 kilos de canal) que calculan los ingenieros agrónomos para los cerdos predominantemente ibéricos sacrificados en la provincia en 1917 (*Estudio de la ganadería en España. Resumen hecho por la Junta consultiva agronómica de las memoria de 1917*, I, Madrid, 1920, pp. 308-9). El peso vivo medio de este ganado hacia 1960 era de 90-120 kilos, con rendimientos del 82,5 % (CABO, A.: "La ganadería española", p. 156).

⁷⁰ Esta costumbre se mantiene vigente en algunas comarcas al menos hasta mediados del siglo XX: cf. FLORES, F.: *La vida tradicional en el Valle del Jerte*, p. 47; CORTIZO ÁLVAREZ, José et al.: *La Omaña. Transformaciones en un espacio rural de la montaña leonesa*, León, 1994, p. 50.

vendían para peladilla dentro de la propia localidad. Los compradores eran miembros de las familias más acomodadas y profesionales (tenderos, panadero, médico). Más frecuente era la venta a los dos meses para el engorde a forasteros. La venta de animales adultos para su sacrificio dentro del pueblo no era frecuente. Los cerdos, sobre todo, sostenían un comercio de nivel muy modesto pero de cierta significación para ciertas familias, en general no muy acomodadas.

3.3. La matanza

La matanza del cerdo tiene interés no sólo económico sino sociológico y antropológico⁷¹. No es raro que un hecho tan decisivo para el mantenimiento familiar haya adquirido tanta significación. La matanza define las relaciones familiares y amistosas de cada núcleo familiar. Afecta al entorno más próximo y va unida a diversos actos sociales. La matanza juega un papel central al posibilitar la disponibilidad de productos cárnicos a lo largo del año. Mantiene una enorme importancia en las décadas de 1950 y 1960⁷², para sólo después entrar en una lenta decadencia hasta su marginalización actual.

Antes de la matanza hay que abastecerse de los productos utilizados en la quema del cerdo. Se utilizaban *chamoscos* (escobas) y *carquesas* (*Genista tridentata*), que se obtenían en dehesas de Pedroso de Acim y en Grimaldo. Debía hacerse con suficiente antelación, para que se secaran completamente antes de su uso. También era necesario proveerse de tripas.

El cerdo se sacrifica habitualmente en la primera quincena de diciembre. Los que disponían de menos medios adelantaban la matanza algunas semanas, a la segunda quincena de noviembre. El animal se sacrifica sobre un banco de

⁷¹ Su paulatina desaparición en el último tercio del siglo XX ha ido pareja a un interés creciente en su estudio, que adolece desde nuestro punto de vista de una insuficiente precisión cronológica: cf. SERRADILLA MUÑOZ, José Vicente: *La matanza en la Vera. Recetario tradicional de chacinería verata*, Jaraíz de la Vera, 1993; MUÑOZ GARCÍA, Azahara: “El ritual de la matanza del cerdo en Valdecaballeros (Badajoz)”, *Culturas Populares*, 5 (2007) -disponible en: <http://www.culturaspopulares.org/textos5/articulos/munoz.pdf>; *La matanza en Extremadura*, Mérida, 1991.

⁷² SANZ EGAÑA, Cesareo: *La matanza en el medio rural*, Madrid, Ministerio de Agricultura, 1961, p. 2, constata como se trata de una “costumbre multiseccular que actualmente se sigue en todos los hogares de la ruralería como medio de abastecer la despensa familiar con un alimento rico en proteínas y grasa”.

madera. Una persona experta, aunque no profesional, de la localidad ejerce la función de matarife. Normalmente era alguien del grupo de invitados, transmitiéndose su conocimiento en el ámbito familiar. Se realiza con un cuchillo un corte en el cuello. La sangre se hace caer en un baño y una mujer la mueve continuamente para que no coagule y se pueda utilizar en la elaboración de *chofes*. Algunos la usaban también para las patateras y una parte se cocinaba en la cena de la matanza (hígados con patatas). La sobrante, en su caso, se tiraba. Si algún cerdo no quedaba bien desangrado, podía aprovecharse la que quedaba en la canal.

Una vez sacrificado, el cerdo se quemaba con los chamoscos y/o carquejas. Posteriormente, se raspaba la piel con un cuchillo. El cerdo se colocaba después en el banco para abrirse. Esta labor requería cierta destreza y frecuentemente era realizada por la persona que había ejercido de matarife. La labor siguiente se denomina descarnar. Consistía en separar las diversas partes del cerdo. Los jamones no solían conservarse, salvo de modo excepcional por los más acomodados, y su carne se utilizaba para obtener diversos productos (chorizo, morcilla, etc.). Las costillas se encerraban y conservaban para su consumo. La carne se picaba con cuchillos en trozos pequeños. Se separaba en función de su destino. La carne utilizada para los chorizos blancos, que se realizan pocos, se sazónaba con ajo machado y sal.

La matanza, además de una costumbre de profundo significado económico, suponía también un acto social. En ella participaban familiares y amigos. Se invitaba (*avisar*) de modo preferente a los familiares más cercanos, como padres, hijos y hermanos. Si la familia era poco extensa había lugar para algunos o todos los primos. Las rencillas, en un mundo estrecho donde las relaciones eran cotidianas, no eran infrecuentes y suponían la exclusión de aquellos próximos con los que no se mantuviesen buenas relaciones. Siempre había un lugar para las amistades, bien del matrimonio o de los hijos. Se juntaba un número importante. En la matanza de Lina Ramos se reunían quince miembros de tres familias. Los primos y amigos de los muchachos elevaban la cantidad a 25-35 personas. La de Tomas Arroyo y Amparo Saballs juntaban entre los familiares más próximos (hermanos, consuegros, algún hijo casado) en torno a la treintena.

La matanza tenía un componente lúdico y social. Se hacían columpios para los muchachos junto a la ermita de San Marcos o en algún otro lugar. Para ello sólo se necesitaba como modesto instrumental una soga.

La matanza, como otras costumbres tradicionales, está sujeta a cambios constantes aunque de desigual importancia. Antes de la Guerra Civil se mataba

normalmente por la mañana. La comida se organizaba con productos de la matanza. Se comía el cocido a mediodía y carne magra con pimientos picantes por la tarde. La cena (patata, gordura, garbanzos) era más restrictiva y sólo iban los más próximos. Se podía realizar un baile abierto a todos los vecinos por la noche. Su coste era muy limitado. Sólo había un músico local (Vidal Egido), que recibía productos de la matanza y el vino que consumiese. Después de la Guerra Civil se empezó a matar por la tarde. Ese día se pica y se separa la carne, se salan los tocinos, se lavan las tripas en el arroyo y se adoba la carne. Al anoecer se come la carne picante. Al día siguiente se realiza la chacina. A mediodía se come el cocido (garbanzos, repollo, huesos del cochino, morcilla, etc.). La matanza termina a lo largo del día.

Los productos obtenidos respondían a una clara racionalidad. Dada la escasez de proteínas animales y la necesidad de prolongar su consumo a lo largo del año, no se conservaban, como hemos indicado, los jamones y se hacían pocos chorizos (carne magra y gorda). Era más frecuente que la carne se mezclara con otros productos. Se obtienen de este modo, sobre todo, patateras (carne gorda, algo de carne magra pero no siempre, patata) y morcilla (arroz o calabaza con carne gorda). También se elaboran chofes (asaduras, gordura, sangre, algo de carne magra en las casas más pudientes o más recientemente), aunque en menor cantidad por la escasez de la materia prima. Los productos que se consideraban de mayor calidad se reservaban para la siega, uno de los trabajos más duros, lo que restringía su consumo de modo preferente a los varones adultos. Se comían entonces los lomos, la costilla y los escasos chorizos⁷³.

4. LA ECONOMÍA CAMPESINA: AUTOCONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN

El desarrollo del ferrocarril y de los medios de transportes en el siglo XIX permitió una profundización de la división del trabajo y de las especializaciones productivas. La producción se incorpora de modo creciente a los circuitos comerciales mientras el autoconsumo va disminuyendo. Este proceso no es homogéneo. El mundo rural de nuestro país sufre una lenta transformación. En muchos casos, se mantienen rasgos arcaicos. Dentro de ellos, la importancia

⁷³ En Montehermoso o Cadalso, la costilla se consumía pronto para evitar que se enranciara debido al hueso (información de Luis Vicente Clemente Quijada y Juan García Pérez).

del componente autárquico es un elemento destacable⁷⁴. Holguera se ajusta perfectamente a esta situación. Sin duda, una parte importante de la producción entra dentro de los circuitos comerciales, pero hay una estrategia para garantizar el autoabastecimiento familiar. Este comportamiento y unos niveles de vida muy bajos explican la escasa circulación del dinero y la limitada demanda de bienes de consumo. No debemos olvidar, sin embargo, que la propia estructura social hace inevitable el mercado incluso en comunidades campesinas muy cerradas. Los más pobres o los más acomodados lo necesitan para abastecerse o dar salida a sus excedentes. Autoabastecimiento y mercado se complementan mutuamente.

Holguera es un ejemplo, como tantos otros, de la escasa demanda de amplios sectores sociales que constriñen el mercado interior. Con todo, aunque de entidad limitada, se han producido cambios de cierta importancia desde mediados del siglo XIX. Algunos cambios agrarios van en la línea de una creciente aunque moderada especialización. La profundización de la dedicación cerealista, el receso de la vid o el cultivo del melón crean excedentes o déficits agrarios que se deben compensar. La ganadería, sin embargo, va adquiriendo un componente crecientemente autárquico y sólo permitirá pequeñas ventas, muchas de las cuales se realizarán dentro de la misma población.

4.1. La alimentación

La alimentación está estrechamente vinculada a las disponibilidades productivas familiares y locales. El pan, en un contexto de clara especialización cerealista, tiene un papel central⁷⁵. A ello hay que unir un limitado consumo de

⁷⁴ FERNÁNDEZ, J. A.: *Antropología de un viejo paisaje gallego*, pp. 29-30; ARGUEDAS, J. M^a: *Las comunidades de España y del Perú*, p. 244; MÉNDEZ PLAZA, Santiago: *Costumbres comunales de Aliste*, Madrid, 1900, p. 35

⁷⁵ Se trata de un rasgo generalizado de la alimentación popular en todas las sociedades agrarias al menos hasta el siglo XX:c.f. RIERA MELIS, Antoni: "Panem nostrum quotidianum da nobis hodie". Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental en la baja Edad Media", *La vida cotidiana en la Edad Media (VIII Semana de Estudios Medievales, Nájera, 1996)*, Logroño, 1998, p. 30; MONTANARI, Massimo: *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, 1993, pp. 54-8 y 150-1; DYER, Christopher: *Niveles de vida en la Baja Edad Media. Cambios sociales en Inglaterra, c. 1200-1520*, Barcelona, 1991, pp. 194-205; SPOONER, Christopher: "Régimes alimentaires

carne y leche, que se sustentan en el cerdo y la cabra. No debe extrañarnos, por tanto, que la alimentación tenga un componente fundamentalmente autárquico. Los que disponen de cereal, una vez molido y amasado, lo llevan al horno para su cocción, pagando por ello una cantidad. Se consume el mismo cereal que se produce después de pagar los gastos de molienda y cocción⁷⁶.

El consumo de carne era limitado y dependía casi exclusivamente del cerdo. La compra en la carnicería, donde se sacrificaba fundamentalmente ganado ovino, era infrecuente. Los cochinos sacrificados alcanzaban un peso bruto de nueve-once arrobas (el máximo se situaba en torno a ciento veinticinco kilos, menos de cien kilos en canal). Sacrificando un sólo animal, lo que era habitual, se tenía una disponibilidad limitada a lo largo del año. Esto explica que se hagan sobre todo morcillas o patateras en vez de chorizos. De este modo se optimiza el aprovechamiento de un recurso escaso. Los lomos, los chorizos y la costilla se dejan para las labores de siega y cosecha en general. Sólo los más pudientes se permitían curar algún jamón. Los tocinos se conservaban para su consumo en presas fritas.

El consumo lácteo también era reducido. La leche sólo se consumía en el desayuno y en cantidad moderada. Las familias que contaban con una cabra, lo que no era infrecuente, disponían de 0,5-1,5 litros diarios a lo largo de más de medio año, es decir, una cantidad cercana o en torno a los doscientos litros. Esta limitada cantidad se destinaba a su consumo fresco siendo algo excepcional la fabricación de queso, que se elaboraba en dehesas próximas por ganaderos. El consumo lácteo tiene un componente marcadamente estacional.

d'autrefois", *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16/3 (1961), pp. 568-574 ; EIRAS ROEL, Antonio: "La historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones", *Hispania*, XXXIV (1974), pp. 122-4; CABRERA POMBROL, Pilar: *El gofio y el pan en Garafía. Etnografía de la alimentación tradicional*, Isla de la Palma, 2009; PRATS, Joaquim y REY MARTÍN, Carina: "Las bases modernas de la alimentación tradicional", *Historia de la alimentación rural y tradicional. Recetario de Almería*, Almería, 2003, p. 56.

⁷⁶ Se trata de una costumbre de larga permanencia: cf. VILLEGAS SANTAELLA, Antonio: "El pan de la Sierra de Cádiz", *Etnografía Española*, 1 (1980), p. 451; ESCALERA, J.: "Estudio etnográfico sobre el ciclo del cultivo", pp. 54-5.

Los productos hortícolas, que durante siglos se han vinculado al consumo campesino, no se caracterizan por su abundancia. La posesión de huertas o huertos con pozo es algo bastante restringido. La mayor parte de los vecinos no disponen de un abastecimiento suficiente. Algunos espacios próximos a corrientes de agua pueden sembrarse de hortalizas para el autoconsumo. Sin embargo, el abastecimiento de estos productos forma parte de un pequeño comercio local importante aunque escasamente documentado. En conjunto, el consumo de productos hortícolas y fruta es escaso y presenta una marcada estacionalidad.

La fruta no se compra. Los melones, a los que se dedican las mejores tierras de la hoja de barbecho, se cuelgan en “casas” realizadas con juncias y pueden mantenerse hasta Navidad. No todos disponían de higos u otras frutas. El higo *verdejo*, menos grueso y que empieza a secarse en el árbol, y en menor medida el *borriquero*, negro y alargado, se pasaban y permitían una larga conservación. Se destinan a la alimentación humana y animal (engorde de cerdos fundamentalmente).

No debemos olvidar el consumo, fundamentalmente masculino, de vino. Puede tomarse en casa o en la taberna. La producción local es escasa y claramente deficitaria pero se compensa con las compras de los taberneros. En conjunto, se podría alcanzar un consumo por varón adulto bastante elevado. Supone un suplemento calórico de cierta importancia.

En líneas generales, podemos afirmar que la alimentación se caracteriza por su carácter monótono, el papel central del pan y la importancia del autoconsumo. La cabaña local atiende las moderadas necesidades de carne y leche. A ello habría que unir el consumo de vino por varones adultos fuera de las comidas. Estas pautas no están muy alejadas de los modelos alimentarios campesinos documentados en siglos anteriores o en otras zonas⁷⁷.

⁷⁷ FLORES, F.: *La vida tradicional en el Valle del Jerte*, p. 61.

CUADRO N° 10**La alimentación**

Mañana	<ul style="list-style-type: none"> • Café de cebada, sopas de pan, a veces pringada (pan frito en aceite) • Fiestas y cumpleaños: se podían hacer migas (pan, aceite, un trozo de pimiento, pimiento molido, ajo y sal) que se tomaban con café
Mediodía	<ul style="list-style-type: none"> • cocido (garbanzos, algo de tocino, un trozo de morcilla, raramente chorizo, una patata)
Noche	<ul style="list-style-type: none"> • sopas de pan o patatas de puchero (ajo, cebolla, pimiento y patatas); alguna presa de tocino; "moje de huevo" (vinagre, sal, aceite, huevo frito y pan) • verano: gazpacho (pan, aceite, vinagre, tomate, pimiento, cebolla, pepino); también sopas de tomate (frecuente cuando abundaba este producto) o de patata
Trabajo en el campo	<ul style="list-style-type: none"> • Se come en el campo incluso cuando se trabaja relativamente cerca del pueblo • La comida consistía en presas de tocino, patatera, excepcionalmente un huevo; a partir de abril, se hacía gazpacho (pan, ajo, sal, vinagre y aceite)
Fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Su consumo depende de la disponibilidad local y familiar de higos, melones (se cuelgan y llegan a Navidad) y sandías entre julio y octubre; las demás frutas son raras

4.2. La comercialización

Pese al elevado componente autárquico y la importancia del autoconsumo, la agricultura de Holguera conoce un incremento de la comercialización dentro de una sociedad y un modelo agrario que podemos definir como tradicionales. Por un lado, debemos considerar, la creciente especialización productiva. El receso de la vid obliga a la compra de vino, desde mediados del siglo XX y quizás antes, de Almendralejo, núcleo enclavado en una zona con una clara especialización vitícola. La demanda se canalizaba por las tabernas locales.

En cuanto al cereal, Holguera es claramente excedentario. Una parte importante de la producción se destina a la venta. El trigo, reservado para el consumo humano, tenía un papel destacado. Una parte importante de su producción se vendía fuera. También se vendían garbanzos, con una producción claramente excedentaria, y habas. Sin embargo, la cebada y la avena se consumía fundamentalmente en la propia localidad.

Una actividad productiva nueva con una clara orientación comercial fue el cultivo del melón. Al margen de su amplio consumo local y de su utilización para el engorde de los cerdos, se destinaba fundamentalmente a la venta. Los melones de Holguera llegaron a obtener cierta fama en el norte de la provincia de Cáceres. Inicialmente, se vendían en los pueblos colindantes como Cañaveral, importante nudo de comunicación por su estación de tren, o Casas de Millán, no así en Coria, con producción propia, o Torrejoncillo. El punto central de venta terminó siendo Plasencia, donde Holguera se presenta como un pueblo fundamentalmente melonero. De ahí, la comercialización pudo extenderse a espacios más alejados, aunque tuvo una importancia menor y dependió de circunstancias muy particulares. Melones de Holguera se llegan a vender en poblaciones alejadas como Villanueva de la Sierra, donde también llegan los de Valdeobispo, o Valverde del Fresno.

La actividad hortícola, sobre todo aquellos que la desarrollan como una actividad especializada, está claramente vinculada al mercado. La posesión de huertas o huertos con algún regadío alcanzó cierta difusión. La producción hortícola era objeto de un pequeño comercio en la localidad, donde se vendía una parte menor de la cosecha. Los que no disponían de huertas compraban estos productos. Parte de la producción hortícola se vendía en pueblos comarcanos o en el mercado semanal de Plasencia. Los hortelanos montehermoseños tenían un especial protagonismo. Una parte menor de su producción se vendía en la localidad. Cada dos días se desplazaban en caballería a los pueblos próximos de Casas de Millán, Mirabel y Cañaveral. A la vuelta, si les quedaba parte de la carga, venían por las dehesas para venderla a los pastores.

Al margen de las típicas hortalizas (cebollas, ajos, puerros, etc.), se producía pimiento, tabaco y algodón. El pimiento era intensamente cultivado por los hortelanos de origen montehermoseños. Seco y molido, se vendía en un amplio territorio de la zona noroccidental de la provincia de Cáceres (Navas del Madroño, Talaván, Hinojal, Ceclavín, Acehúche, Pescueza, Cachorrilla, Portaje, etc.). Los hortelanos locales, que lo producían en una escala más reducida, lo vendían sólo en pueblos próximos (Cañaveral, Mirabel, Pedroso). El tabaco y el

algodón se desarrollan en un momento indeterminado del siglo XX⁷⁸. Ambos productos se vendían a la industria y no tenían las connotaciones comerciales del pimiento.

El instrumental agrario se adquiría y/o elaboraba parcialmente fuera de la localidad. Los serones se producían en Campanario. También se adquirían fuera coyundas, sobeos, bardones o colleras. Lo mismo sucedía con vertederas, carros y trillos. Muchos de estos productos se compraban en Torrejoncillo, prospero núcleo industrial en la primera mitad del siglo XX, y a veces en Plasencia. En Holguera se fabricaban colleras de baja calidad y arados de hierro, que sustituyeron progresiva y casi totalmente al de madera.

Los animales de labranza se compraban generalmente en las ferias (Coria, Plasencia, Garrovillas). Muy pocos se habían criado en Holguera. Los gallegos desarrollaron un amplio comercio de mulas en toda la comarca, facilitado por la venta a plazo y en condiciones ventajosas⁷⁹.



Fig. 19: Collera para bestias



Fig. 20: Yugo de hierro para bestias

⁷⁸ El cultivo del tabaco se desarrolla en la cercana comarca de la Vera a partir de los años veinte del siglo XX (PANIAGUA, J. A.: “Estudio etnográfico de Losar de la Vera”, p. 167).

⁷⁹ PULIDO, A.: *Memoria de costumbres*, p. 222, registra este comercio en la localidad próxima de Montehermoso.

4.3. Niveles socioeconómicos

La relación con el mercado está condicionada por el nivel económico y el perfil de las unidades productivas. Los más ricos, unos pocos, demandan fuerza de trabajo y disponen de más excedentes. Pagan salarios en moneda (los *criados* recibían además un melonar y un garbanzal para el consumo familiar) y tienen una mayor integración en los circuitos comerciales. Este colectivo va a cambiar de forma radical a partir de la década de 1950. Hasta entonces se mantienen las realidades heredadas del siglo XIX. Los propietarios, aunque no superaran un nivel discreto, se veían claramente favorecidos por los bajos salarios. A partir de esta fecha, la subida de los salarios agrarios va a producir la ruina de muchos de estos gallos de aldea que, salvo excepciones, alcanzan en Holguera un nivel modesto. Esta circunstancia, sin embargo, no impide que sean reconocidos como integrantes de un grupo social claramente definido. Un miembro cualificado de este grupo social contaba con unas sesenta y cinco hectáreas, entre ellas algo más de hectárea y media de huerta, una extensión muy similar de olivar, más de dos hectáreas para pastos y un rebaño de algo más de doscientas ovejas. Podía contar con un par de criados para las labores agrarias y un pastor. Una parte de la producción agraria y, sobre todo, pecuaria se vendía para proveer el pago de unos modestos salarios para los empleados fijos y temporales y la compra de productos necesarios para el abastecimiento familiar. El funcionamiento económico de este grupo no era muy diferente, en términos cualitativos, al de los simples labradores, aunque contaban con más propiedades y excedentes comercializables.

Aquéllos que disponían de suficientes tierras de cereal pertenecen al grupo de los labradores, claramente minoritario desde el primer tercio del siglo XX. Se trata de productores de cereal y no siempre disponían de viña, olivos y/o huerta. Una familia de los interrogados podemos situarla en este nivel. Se abastecían de trigo, cebada y avena. Al no disponer de huerta, sembraban tomates o pimientos junto a alguna corriente de agua o sitio fresco, haciéndole buena labor. Engordaban la matanza (normalmente tres cerdos para seis-siete personas) con melones, sandías, los suelos de la cosecha y, al final, con *berbajo* (cebada molida con algo de salvado de trigo). Un año que tuvieron una huerta arrendada también utilizaron los higos. Debían comprar el aceite. También adquirían patatas, arroz, café, azúcar y, en la dehesa próxima de Cabezón, queso, considerado alimento de pobres. Vendían fundamentalmente trigo, en menor medida cereales inferiores, destinados en su mayor parte al propio ganado, y melones. En 1936, llevaron en noviembre melones a Plasencia para comprar algunos productos como tripas para la matanza o pimiento molido. Hicieron

noche en Plasencia en una posada, durmiendo sobre un saco de paja con una manta. Al día siguiente vuelven andando. También venden algunos huevos a Adela *Huevera*, una tendera de la localidad. Los bajísimos salarios de después de la Guerra Civil les permitían disponer de alguna criada, que obtenía la comida y un modestísima cantidad monetaria.

Los labradores pobres, abundantes en las décadas inmediatamente anteriores o posteriores a la Guerra Civil, disponían de propiedades insuficientes y debían desarrollar diversas estrategias para equilibrar sus presupuestos. Este sector económico vendía, en general, poco o nada de su producción agraria. El equilibrio venía de los jornales obtenidos por el cabeza de familia y los demás miembros del núcleo familiar (cavar y arrancar garbanzos, escardar trigo, segar habas, coger aceitunas y bellotas, etc.). Si pueden, y siempre lo intentarán, engordan un cochino. Compran algunos productos, como leche, azúcar, algo de arroz, patatas o fideos. Los que no cultivan cereal tienen que comprar el pan. Una de estas familias compraba harina (cultivaban algo de cereal), aceite (su producción era insuficiente), azúcar, café, bacalao y queso. Los ingresos dependían de la venta de pitarra (obtenían una licencia para establecer una taberna temporal en casa) y brevas (los higos, más abundantes, se destinaban a los cerdos) y de los salarios devengados por los hijos.

El sector proletarizado, de enorme peso en la localidad desde finales del siglo XIX y principios del XX, desarrolla una muy limitada autarquía económica. Su actividad agraria es escasa o, en algunos casos, nula. Su escasez de recursos le dificulta o imposibilita la cría de un cerdo. Deben comprar habitualmente toda o gran parte de la harina para el pan. Los ingresos familiares dependen sobre todo del trabajo asalariado. Esta actividad presenta dos modalidades: el empleo temporal en diversas labores agrarias (siega, escarda, etc.) o la contratación como criados. Los criados reciben la manutención, una módica cantidad monetaria y, en su caso, un garbanzal y un melonar. Las demandas de trabajo asalariado eran, con todo, muy limitadas en el ámbito de la sociedad local. Algunos usos permitían la obtención de recursos adicionales, como el espiguelo de cereal y garbanzos o, incluso, la recogida y consumo de bellota. Los beneficios serían moderados, aunque parecen permitir en ocasiones pequeñas ventas. Estas familias se ajustan a un consumo muy restringido. La disponibilidad de productos de la matanza era mínima o inexistente. En la casa de uno de los informantes no se consumía vino ni bacalao. La alimentación se veía limitada en términos cuantitativos y cualitativos.

5. CONCLUSIONES

El modelo rural de Holguera a mediados del siglo XX se encuadra plenamente dentro de lo que podemos denominar como agricultura tradicional. Las labores agrarias se realizan con tracción animal y el único abono utilizado, y de modo muy restrictivo, es el estiércol. La producción mantiene una estricta relación con el espacio cultivado. La modernización, lenta pero constante, de las técnicas agrarias tiene un escaso recorrido en Holguera. El autoconsumo es muy elevado y la demanda de productos industriales o de otro tipo, muy limitada. La ganadería de renta cumple un papel de claro complemento. El modelo agrario, si bien se define por la continuidad técnica y de los usos agrarios, presenta cambios de cierta entidad. Estos cambios, vistos en una perspectiva histórica, son importantes. Afectan a los cultivos, las técnicas y los usos agrarios, y la relación con el mercado. Sin duda, la desamortización del siglo XIX aceleró los cambios dentro de este entramado tradicional. La desaparición de los comunales y las hojas comunalizadas generaron un especial dinamismo en una estructura que había permanecido casi inalterable durante más de tres siglos.

Las técnicas y los usos agrarios, pese las intensas permanencias, sufren algunos cambios. El arado, hasta entonces reservado a las tierras de cereal, se empieza a usar en todo tipo de espacios. El trabajo predominantemente manual de viñas y huertas sufre un claro receso y se convierte en algo muy circunscrito a hortelanos profesionales de ascendencia montehermoseña. Sin duda, hay un claro interés en economizar el tiempo de trabajo, dinámica específicamente contemporánea. Se documenta una tímida innovación en el utillaje que no impide un claro predominio de las técnicas tradicionales. La vertedera empieza a difundirse desde principios del siglo XX y después de la guerra civil se generaliza el arado de hierro, que margina en pocos años al de madera o romano. Tardíamente aparecen máquinas de trillar y, en mucha menor medida y posteriormente, máquinas de limpiar y cosechar. En algunos casos, su difusión está muy próxima a la implantación del regadío, que supuso un cambio drástico del modelo agrario y la definitiva eliminación de la tecnología tradicional.

Sin duda, los cambios han sido más intensos en las estructuras productivas. La desamortización liberal supuso la desaparición de la mayor parte del patrimonio comunal y la privatización de la tierra. Estos elementos van a estar en la base de cambios importantes que se van a producir con bastante rapidez. Entre el último tercio del siglo XIX y el primero del XX la rotación al tercio es sustituida por la trienal. No es sorprendente que asistamos a la duplicación de la población. La ganadería, ante la drástica reducción de los pastos comunales, tendrá que mantenerse en mayor medida sobre el propio espacio agrario. Esto

genera una importante reducción de la cabaña (cabras y cerdos resisten mejor los cambios) y un mayor peso del cereal destinado al consumo animal. Entre mediados del siglo XIX y mediados del XX se produce una profundización de la especialización cerealista. La viticultura sufre un claro receso hasta convertirse en testimonial. Los pagos de viñas se convierten en un mero recuerdo toponímico. Sin duda, esto ha producido un creciente papel del intercambio, que no elimina la importancia del autoconsumo en las explotaciones campesinas. El cultivo del melón se inscribe dentro de una doble dinámica de intensificación y especialización productivas.

El modelo agrario tradicional vigente en Holguera a mediados del siglo XX dista de ser una realidad estática. Frente a la inmovilidad de la época moderna, el periodo contemporáneo es rico en cambios. El interés en reducir el tiempo de trabajo, el desarrollo de la rotación trienal, el uso creciente del hierro, la tímida introducción de alguna modesta innovación técnica y el mayor peso del intercambio son factores a considerar en una realidad caracterizada por las técnicas tradicionales y la importancia del autoconsumo