

La ganadería tradicional en Torrelacárcel

Pablo Gómez Hernández.

Como continuación de mi trabajo “LA AGRICULTURA TRADICIONAL EN TORRELACÁRCCEL”, publicado en Cuadernos de Etnología del C.E.J. n° 16 y 17, me propongo estudiar la ganadería tradicional en Torrelacárcel en los años cuarenta (1940-1949), para recopilar las palabras que se utilizaban en aquel medio y que en la actualidad son casi desconocidas porque ya no se usan.

En Torrelacárcel, en la época a la que me refiero, la ganadería se identificaba con la explotación del ganado lanar, hasta tal punto que sólo se consideraba ganadero al que tenía dicho ganado. No obstante, en este trabajo consideraré además a los animales de trabajo y a los de corral, que se explotaban con una finalidad muy diferente en cada caso:

- **LOS ANIMALES DE TRABAJO**, principalmente el ganado mular, se utilizaban exclusivamente para obtener la fuerza necesaria para el manejo de los aperos de labranza en el cultivo de la tierra.
- **LOS ANIMALES DE CORRAL**, (cerdos, gallinas y conejos) se criaban para el autoconsumo de la familia y para obtener algunos ingresos por la venta de los excedentes.
- **EL GANADO LANAR** se explotaba para obtener lana y carne que se vendían y estiércol para abonar las tierras del propio ganadero. En este caso se ajustaba en gran medida al concepto de “ explotación ganadera ligada a la explotación agraria”. El número de animales que se podían mantener dependía prácticamente de la tierra que se cultivaba y los rendimientos agrícolas se incrementaban notablemente: por una parte, como consecuencia del abonado de las tierras con estiércol y por otra, al resultar rentable el intercalar el “pipirigallo” en el cultivo de los cereales en seco.

Además como este tipo de ganadería requiere una ocupación permanente a lo largo del año, permite aprovechar los momentos en blanco, tales como los invernales y otros; en consecuencia aumenta la productividad por hombre.

La ganadería tradicional estaba condicionada, entre otros factores, por la tierra disponible, el clima y el factor humano, aspectos que , en lo que se refiere a Torrelacárcel, ya los comenté en el trabajo citado “La agricultura tradicional en Torrelacárcel”, por ello aquí sólo me referiré a las particularidades de la cría, explotación y aprovechamiento de cada una de las especies ganaderas de interés en Torrelacárcel en los años cuarenta.

Los animales de trabajo

En los años cuarenta se utilizaban para el trabajo de la tierra del término municipal de Torrelacárcel, dos vacas y 200 équidos, todos ellos de caracteres raciales indefinidos.

El CENSO de los animales de trabajo era muy estable, el mantenimiento de estos animales era muy costoso y por ello no se podían tener más animales que los que se precisaban para el cultivo de la tierra.

Las condiciones medio-ambientales no eran propicias para la utilización del VACU-NO como animal de trabajo. Se precisaban animales más ágiles y adaptables al medio que el ganado vacuno¹. Por otra parte, la ausencia de pastos y la escasez de forrajes no favorecían la utilización del ganado vacuno en los trabajos agrícolas, de ahí que su presencia fuera testimonial, (2 vacas).

También estaba limitada la CRÍA y RECRÍA de équidos por la citada ausencia de pastos y escasez de forrajes. Las 14 yeguas y las 16 burras existentes se utilizaban en las faenas agrícolas y como complemento se intentaba obtener las crías.

En el grupo de los équidos, el más apreciado para el trabajo era el ganado MULAR, híbridos entre yegua y burro. Los machos (los mulos) había que castrarlos, (“caparlos”), para hacerlos más manejables y como no siempre se conseguía y la operación suponía un riesgo, se valoraban menos que las hembras (“las mulas”).

Para “punteros” de las “reatas” eran muy apreciados los “romos”, machos híbridos de burra y caballo; por el contrario, las hembras, (“romas”), eran poco deseables por su carácter arisco y poca docilidad².

En la época a que me refiero, los équidos alcanzaron precios altísimos³, en Torrelacárcel se vendían algunos jóvenes, sin domar, y muy pocos adultos. Las hembras jóvenes del ganado mular, “las mulatas”, eran muy deseadas por los tratantes, más que los machos, “los mulatos”.

Los precios condicionaban en casi todos los casos la REPOSICIÓN de los ANIMALES de TRABAJO, ya que no siempre se disponía del dinero necesario para adquirir el animal preciso.

Para no tener que comprar animales u obtener algunos ingresos, se CRIABAN équidos, principalmente ganado mular. En algunas casas se tenía una o dos yeguas, en otras, alguna burra, pero como se les hacía trabajar en el campo y no se les prestaba toda la atención que precisaban en la alimentación y en el manejo, era difícil conseguir que se quedaran “preñadas”. El nacimiento de una cría se celebraba como un premio.

Los équidos estaban sometidos al CONTROL del EJÉRCITO. Todos los años los militares recorrían los pueblos para pasar revista a todos los équidos y supervisaban las paradas de sementales privadas. Para mejorar y potenciar la cría, el Ejército tenía paradas distribuidas estratégicamente por todo el territorio nacional⁴.

Todos los équidos estaban a disposición del Ejército. En Torrelacárcel, con motivo de la Guerra Civil, se hizo el último reclutamiento de animales. Cada animal iba acompañado de un hombre, su propietario o algún vecino del pueblo que no tenía équidos.

En Torrelacárcel existía una PARADA de SEMENTALES privada que disponía de un caballo, dos burros y un “recela”, este último servía para detectar el celo en las hembras, sin tener que utilizar los sementales, ya que no siempre el celo es evidente. A esta parada acudían las hembras del pueblo y de las localidades próximas, pero como el censo era reducido, su rentabilidad era escasa y los sementales debían dedicarse parcialmente a las faenas agrícolas.

A las hembras que se quedaban “preñadas” se les liberaba de las faenas agrícolas más duras y se les alimentaba mejor que al resto de animales.

Las crías que no se precisaban en la casa se vendían al destete, unos seis meses, (“lechales”). Las que se dejaban para el trabajo de la casa también se destetaban a los seis meses y se mantenían en las cuadras separadas de sus madres hasta los quince meses (“quinzena” o “quinzo”)⁵, desde esta edad se incorporaban a los trabajos agrícolas gradualmente, al principio con trabajos ligeros como la trilla.

Cuando se precisaba COMPRAR algún ANIMAL se preferían los “lechales” para poder domarlos al gusto de cada uno y porque su precio era más asequible. Pocas veces se compraban animales adultos, generalmente alguno al final de su vida productiva, por familias con poca tierra para cultivar.

Se consideraba que la compra de animales a particulares era de menor riesgo que a los “tratantes”.

A las FERIAS de ganado se acudía para vender, comprar o informarse de los precios y a veces para pasar un día de fiesta. Realmente las ferias eran un espectáculo además de un mercado. Los de Torrelacárcel acudían a las ferias de Cedrillas, Orihuela del Tremedal, Calamocha, Daroca o Teruel. En las ferias era más fácil equivocarse que vendiendo en casa o comprando en las casa de los particulares. La ventaja estaba de parte de los “tratantes”, los labradores estaban indefensos.

Los “tratantes”, en las épocas apropiadas, recorrían los pueblos de la comarca para adquirir los lechales existentes. Las localidades de Cella y Villarquemado eran famosas por sus crías de ganado mular de gran calidad.

En el mercado de équidos tenían un papel destacado los GITANOS, que compraban y vendían ganado asnal de todas edades y animales viejos, en el caso del mular, es decir, generalmente animales de poco valor. Su preferencia era cambiar un animal por otro, pero evitaban que fuese “pelo a pelo”: intentaban que les diesen algo más que el animal, argumentando que el suyo era mejor. En lo que entregaba el labrador además de su animal, podía entrar cualquier cosa, dinero, pienso, paja, heno de alfalfa, un aparejo, etcétera. Se admitía que el que trataba con gitanos, tras sucesivos trueques, se quedaba sin animal, ya que cada animal era peor que el anterior.

Los gitanos eran maestros en el “regateo” para vender (pedir mucho e ir bajando poco a poco) y para comprar (ofrecer en principio poco y subir poco a poco). No tenían prisa, su vida era ir de una localidad a otra. Con frecuencia pasaban varios días en un pueblo. En Torrelacárcel algunos gitanos se hospedaban en la Posada.

Para valorar un équido es fundamental conocer su EDAD. Mediante el examen de la arcada dentaria⁶ se puede conocer la edad con precisión hasta los seis años. A partir de esta edad se dice que se trata de un animal “cerrado”⁷. Después de los seis años sólo los expertos pueden valorarla con cierta aproximación. Algunas veces se manipulaba la arcada dentaria para que el animal pareciera más joven.

También se tenían en cuenta los defectos de la arcada dentaria, si sobresale la arcada superior se trata de un “picón” y si es la inferior la que sobresale de un “belfo”.

Otro aspecto a considerar eran los DEFECTOS o VICIOS que pudieran incidir en el rendimiento de los animales. Como un ejemplo de defecto se puede citar el “topino” que pisa con la punta del casco y “pando” cuando pisa con los talones. Se habla de vicios cuando la reacción del animal a un requerimiento del guía no es la esperada.

Antes de incorporar a los animales al trabajo era preciso ponerles un NOMBRE, para distinguirlos de los otros animales de la cuadra y para que ellos supiesen cuando se le hacía un requerimiento. Estos nombres unas veces hacían referencia a la “capa” (el color del pelo de los animales), entre estos están: “Castaña”, “Canela”, “Morena”; otras veces se referían al carácter por ejemplo “Noble”; en algún caso el nombre derivaba de algún detalle de la “capa” era el caso de “Mohino” (“Muino”) por tener el morro negro o cuando tenían una mancha blanca en la frente se les llamaba “Lucero” o “Lucera”. El nombre del animal también podía referirse a su raza o procedencia, por ejemplo “Catalán”; pero en la mayoría de los casos los nombres de los animales eran consecuencia de los gustos o del ingenio de sus propietarios, “Romero”, “Molinero”, “Platera”, “Pastora”, “Leona”, “Culebra”, “Capitana” y otros muchos. Era frecuente que estos nombres se repitieran en varias casas y en los animales que sustituían a los desechados.

En los machos (caballos, mulos y asnos) era una práctica generalizada la CASTRACIÓN, para que fuesen más dóciles, más manejables y pudiesen convivir y trabajar junto a las hembras sin riesgo.

Los équidos se castraban al año y medio o dos años, para que no afectase a su desarrollo y resultase lo menos traumática posible. Se admitía que la castración disminuía la fuerza del animal pero que era necesaria. Los équidos “enteros”, es decir, sin castrar (sin “capar”), son de muy difícil manejo, incluso peligrosos para sus cuidadores o guías y para los otros animales.



Extendiendo la parva.

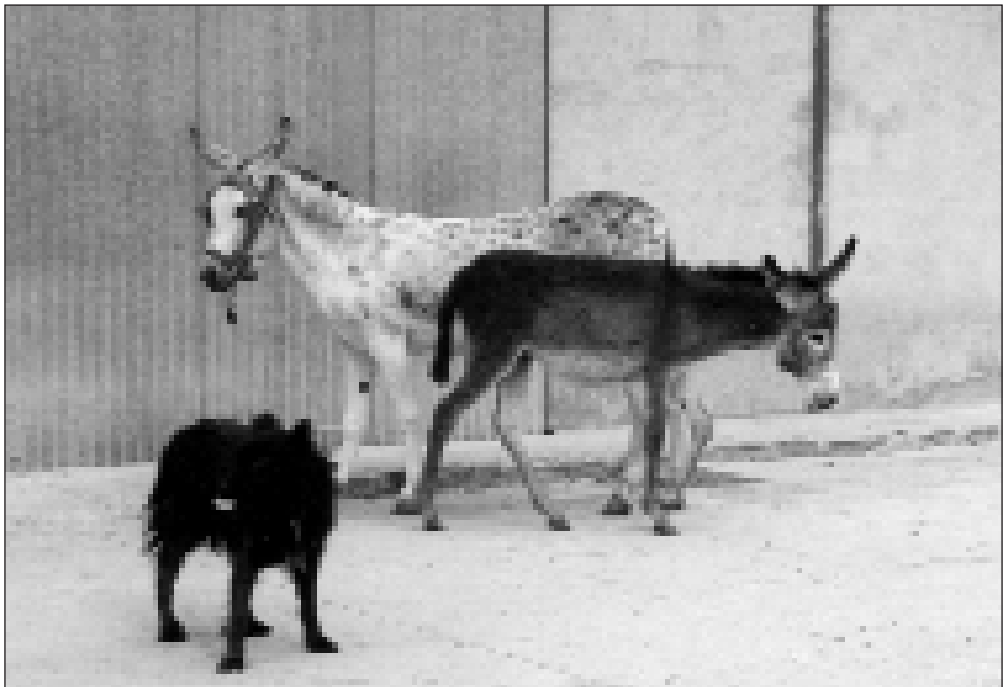
La castración se solía realizar en la primavera o el otoño. Se utilizaban varios procedimientos, tales como la “mordaza” y la “pinza”, esta última la máquina. Estos métodos con la obstrucción de los vasos y nervios testiculares, a través de la piel, provocan la atrofia testicular.

Otro procedimiento, menos utilizado en Torrelacárcel en los équidos, es la eliminación de los testículos, tras su ligadura y torsión una vez descubierto (“castración a saca”).

El MANEJO de los EQUIDOS ocupaba todo el tiempo de sus cuidadores, había que estar pendientes de ellos las veinticuatro horas del día, todos los días, incluso los festivos. Era normal que alguna persona durmiese en la cuadra, (en la “pajera”), para poder atender los imprevistos, que podían surgir al soltarse algún animal, al ponerse enfermo o al revolcarse, si se quedaban en decúbito supino sin poder recuperar la postura normal, (“ensobinarse”).

Todos los días había que limpiar la cuadra, sacando el estiércol al corral y echando cama limpia, es decir paja.

También era preciso peinar a los animales, con peines especiales de hierro (“rasqueta”, “almohaza”), se les rascaba para librarlos de los restos de estiércol.



Atera con su cría y perro de pastor.

El ECHARLES de COMER era una labor cotidiana. Se alimentaban tres veces al día a base de cereales, normalmente centeno sólo o mezclado con avena, que constituían el llamado “pienso”, que se complementaba con paja de cereales y heno de alfalfa. Cuando las faenas se realizaban lejos de la casa, a medio día, se les daba de comer en el campo.

En los años cuarenta en Torrelacárcel las cosechas fueron malas y este hecho afectó gravemente a la alimentación de los animales de trabajo, incluso se intentó su alimentación con alimentos poco apropiados, como los yeros. Todo ello llevó a incrementar la incidencia de los “cólicos” y también la de la mortandad.

En la práctica, la alimentación de los équidos estaba relacionada con el trabajo que realizaban. En las casas que había trabajo todo el año la alimentación era más abundante y continua que en las casa que había menos faenas. En algunas casos se mantenía a los animales durante largas temporadas, principalmente durante el invierno, con paja y la hierba que se podía recoger en ribazos y cajeros. Durante la primavera algunos (durante el medio día) soltaban a los animales para que pastasen en algún pipirigallo o cajero, y así economizar los alimentos recolectados.

En la trilla había que impedir que comiesen cereales, (“grano”), en exceso. Para ello se les colocaba el “bozo”, (el “bozal”), que les impide comer. La ingesta excesiva de grano puede originar en los équidos “cólicos” o la “infosura” (en la localidad “enfosura”). En el caso de la “infosura”, además de no darles granos, se les llevaba al río para que se remojaran los cascós.

Otro aspecto importante, en el mantenimiento de los équidos, era darles agua, (ABREVAR). En Torrelacárcel se solía tener en la misma cuadra un pozo, en los que el agua se encontraba a dos o tres metros de profundidad, circunstancia que permitía la extracción manual, con polea (“carrucha”) sin mucho esfuerzo. En estos pozos el agua se mantenía a la misma temperatura todo el año. En el invierno no era fría y en el verano era fresca, por ello los animales podían satisfacer la sed sin riesgo de sentarles mal.

Para abreviar en el campo, a medio día, se llevaba el agua en un carro con una cuba.

También era necesario cortarles el pelo (ESQUILARLOS). Al ganado mular y al asnal se les cortaba el pelo del cuello, de los lomos y costillares, además de los “crines”, pelos largos del cuello, y el de la cola. Al ganado caballar normalmente sólo era necesario cortarles las “crines” y los de la cola. El esquileo se realizaba dos veces al año, en primavera y en el otoño. En Torrelacárcel había dos esquiladores profesionales. Los esquiladores cobraban por los animales esquilados y se quedaban con el

pelo largo que vendían a la industria. Para esquila se utilizaban máquinas y tijeras manuales apropiadas para cortar el pelo de los équidos.

A los équidos jóvenes se les solía CORTAR EL RABO. A los que se les dejaba el rabo muy corto se les llamaba “codines”. Los animales se protegen de las moscas moviendo continuamente la cola, y como con este movimiento pueden molestar e incluso herir al hombre que los cuida o guía se les cortaba la cola para evitarlo.

El HERRADO es imprescindible, ya que sin la herradura los équidos apenas pueden andar, y si pierden alguna, el casco se desgasta rápidamente, (se “aspiaban”).

Por otra parte, con un herrado adecuado se pueden corregir algunos defectos tales como “pando” o “topino” ya comentados. Un buen herrado evita muchas enfermedades de las extremidades de los animales, que les impide prestar sus servicios⁸.

En Torrelacárcel había una “Fragua”, en la que se realizaba el herrado. Era un lugar muy concurrido. Por la mañana siempre había algún animal para herrar, el resto del día algún vecino cambiaba impresiones con los herreros. Los golpes del “mallo” y del martillo sobre el “yunque” (“los martillazos”) eran rítmicos y se oían desde lejos, indicaban que la “fragua” estaba en plena actividad: había que moldear las herraduras calentadas al fuego, a golpes del “mallo” y del martillo, para tenerlas preparadas.

El herrado era un arte, en la edad media era estimado como noble y por ello formaba parte de los conocimientos que debía poseer todo gentil hombre⁹.

Normalmente se utilizaba el “herrado en frío” y excepcionalmente “a fuego”. En el primer caso la herradura está fría y en el segundo caliente, en el momento de acoplarla al casco.

El herrado comprende varias operaciones, que voy a describir someramente para recordar las herramientas que se utilizan:

- Para levantar la herradura vieja se utilizan el martillo, la “tenaza” y la “cuchilla”. En las “tenazas de herrar” uno de sus brazos o ramales termina en una especie de punzón en ángulo recto, llamado “gavilán”, que sirve para limpiar el casco y ayudar a redoblar los clavos.
- Para preparar el casco se utiliza la “cuchilla”, el martillo, “el “pujavante”, “la escofina” y la “tenaza”. El “pujavante” hay que utilizarlo con fuerza y tiene el peligro de las “escapadas” que pueden herir al animal o a la persona que sostiene

ne la extremidad del animal. Esta operación es la más delicada del herrado. Si se quita mucho se queda muy sensible el casco y si se rebaja poco ocasionará fatiga en el animal y en algún caso accidentes. Al preparar el casco debe tenderse a darle la forma y longitud propios, conservando “sus aplomos” normales.

- Para elegir las herraduras se prueban en frío y se realizan las correcciones precisas. Al “forjar” la herradura se debe enfriar con lentitud, introduciéndola varias veces en agua fría, para evitar el exceso de “temple”, que la haría quebradiza.
- Para dejar implantada la herradura definitivamente debe clavarse con clavos especiales, elegidos con arreglo al tamaño, peso y espesor de la herradura y características del casco.

Al clavar los clavos se debe tener cuidado para no alcanzar las partes blandas del casco, que ocasionaría dolor en el animal.

Para que la herradura quede bien segura es necesario “redoblar” los clavos con la “tenaza” y el martillo.

Para evitar accidentes al realizar cualquier intervención en los équidos, tales como esquilar, herrar, castrar o explorar, es precisa una buena SUJECCION, tratando de inmovilizar la cabeza o las extremidades, para evitar cabezazos o mordiscos, “manotazos”, los golpes con las extremidades anteriores, o las “coces”, con las extremidades posteriores.

Para inmovilizar la cabeza se puede usar la “cabezada” con o sin “serreta”, el “torcedor” o el “acial”.

La “serreta” es un semicírculo de hierro, dentado o no, que se aplica en la zona inferior de los supranasales o en la parte de atrás del morro.

El “torcedor” es un bastón que tiene en uno de sus extremos “una asa de cuerda”, con la cual se coge el labio superior para retorcerlo enérgicamente provocando dolor vivo, que entretiene al animal y no se mueve. El “acial” está hecho de madera o de hierro y tiene forma de compás, cuyas ramas aprisionan fuertemente el labio, con el mismo fin que el torcedor. Tanto el “torcedor” como el “acial” pueden colocarse también en las orejas.

Para inmovilizar las extremidades se “trababa” al animal, es decir, se sujetan las patas con una cuerda fuerte (“trabones” o “soga”).

Entre las ENFERMEDADES más frecuente de los équidos, en la época que comento, se encontraban “los cólicos”, las cojeras y las heridas o contusiones.

Los “colicos” (en la localidad, “torzones”) enfermedades del aparato digestivo asociadas a considerables dolores abdominales; las cojeras alteraciones o enfermedades de las extremidades que impiden andar con regularidad y las heridas o contusiones debidas a cualquier agente mecánico requieren la intervención del VETERINARIO.

En las cojeras rebeldes, que no respondían a los tratamientos ordinarios se utilizaba la CAUTERIZACIÓN (“los fuegos”), que debían ser aplicados por el Veterinario, para evitar los inconvenientes y obtener los máximos resultados. Como “los fuegos” dejaban señales que depreciaban al animal, se aplicaban excepcionalmente, tratando que las señales no afearan, para ello se formaban figuras geométricas¹⁰.

En las heridas había que prestar especial atención a la infestación por moscas, en la localidad se decía “le cagara la mosca”, con este fin se utilizaba generalmente el “zotal”, que es un desinfectante e insecticida a base de cresoles.

En los años cuarenta en Torrelacárcel residía un Veterinario, que atendía al PARTIDO VETERINARIO de TORRELACÁRCEL, en el que se incluía además de esta localidad, las de Alba, Torremocha, Singra y Aguatón¹¹.

Los propietarios de équidos “igualaban” sus animales con el Veterinario, al que pagaban una cantidad fija al trimestre por animal, para que les atendiese en todo lo referente a la salud de los animales. Normalmente el Veterinario acudía a la casa del vecino que le solicitaba sus servicios.

El Veterinario, en la época a que me refiero, estaba totalmente integrado en el medio rural, era requerido a cualquier hora, principalmente para resolver cualquier problema de salud de los animales. Todos los días debía demostrar su capacidad profesional.

El Veterinario se sentía orgulloso de su Profesión. Siempre recordaré la reprimenda que me dedicó un compañero, ante el poco entusiasmo con el que le manifesté que era Veterinario. Yo en el año 1956 estaba en paro, como consecuencia de la “plétora profesional”, en terminología de la época, que significaba que había un exceso de titulados en Veterinaria.

El Veterinario implicaba en su Profesión a toda su familia, de tal forma que la esposa del Veterinario era la “Veterinaria”, título que se le asignaba como distinción y agradecimiento, ya que se sabía que en ausencia de su esposo resolvía muchos problemas.

Al compañero Veterinario se le trataba y se le recibía como un miembro de la familia. Es significativa la consigna que un Veterinario les daba a sus hijas, al emprender un viaje: “Si os encontráis en algún apuro recurrir al Veterinario más cercano”.

Este concepto de la Profesión Veterinaria estaba ligado a un medio rural muy activo, con un contexto socio-económico especial en el que el Veterinario era una pieza fundamental. La subsistencia de la familia campesina dependía del animal de trabajo y el Veterinario era necesario para que el animal pudiera rendir adecuadamente el mayor tiempo posible.

A pesar del prestigio del Veterinario, "los labradores" eran conscientes de los escasos medios a su disposición y de la complejidad de los problemas que los équidos presentaban. Por ello, ante problemas de salud de estos animales se acudía al Veterinario y se pedía a San Antonio su intercesión. Como decía un Veterinario de Torrelacárcel: "Con lo poco que sabemos y la resistencia del animal, se salvará si Dios quiere".

En algunas cojeras se consultaba al CURANDERO de Santa Eulalia que era habilitado en las luxaciones.

Los CADÁVERES de los équidos se abandonaban en el campo. Aunque no había un lugar determinado para este fin, se solían tirar en el "Paso de las Travesadas": allí servían de alimento para las rapaces, principalmente para los buitres. Con frecuencia, en esta zona se encontraban esqueletos y huesos sueltos de animales.

No se tiene constancia de que este procedimiento de eliminación de cadáveres ocasionase algún problema sanitario.

El ganado lanar

Como he mencionado el ganado lanar era el "ganado propiamente dicho", es decir, tenía que ganarse su sustento mediante el pastoreo. Apenas se le facilitaban alimentos ya recolectados, si acaso aquellos que no eran apropiados para el hombre o para otros animales de la casa. Por ello, en aquella época, se consideraba que lo que se obtenía del ganado lanar se había ganado.

Los RECURSOS que se dedicaban al ganado lanar en Torrelacárcel eran más bien escasos. Las 300 Ha. consideradas de PASTIZALES producían pocos pastos y las 250 Ha. de MONTE, la mayor parte encinares de lento desarrollo, sólo servían para entretener a las ovejas los días de lluvia o nieve y sostener al ganado "vacío" (que no cría). Para que el monte no soportase más ganado del deseable, la Administración controlaba el número de cabezas que podían pastar en el encinar, para ello se concedía una "guía", de tal forma que en el monte sólo podían pastar el número de ovejas que figuraba en este documento.

Las tierras de labor, con sus RASTROJERAS y BARBECHOS, proporcionaba al ganado lanar la mayor parte de sus alimentos.

De acuerdo con la Orden del Ministerio de Agricultura, de 30 de enero de 1939, que desarrollaba la Ley de 7 de octubre de 1936¹², el término municipal de Torrelacárcel, a efectos del aprovechamiento de pastos y rastrojeras, formaba un sólo polígono. Estaban excluidas de este polígono las viñas, las fincas de regadío y las cercadas, cerradas o cerrados, que son fincas que tienen una pared a su alrededor, generalmente de piedra.

En este polígono los rastrojos y barbechos eran aprovechados por todos los ganados de la localidad, sin tener en cuenta la propiedad de la tierra. No obstante, con el objeto de potenciar dichos rastrojos y barbechos, en Torrelacárcel se concedían ciertas ventajas a los propietarios de las fincas:

- En los rastrojos los primeros días se reservaban para el propietario o para el ganadero al que él autorizaba.
- Los barbechos se podían “cerrar”, desde el 29 de septiembre, día de San Miguel, hasta el 15 de mayo. Durante este tiempo sólo podía pastar el propietario o el ganadero que él autorizaba.

Con estas limitaciones se consideraba que se obtenían más alimentos para el ganado. Estas fincas se “amojonaban”, es decir, se marcaban con montones de tierra en las esquinas, eran los “ricios”. En las fincas que no se cerraban el ganado “andaba” libremente y no dejaba crecer al pasto.



Rebaño.

Por el aprovechamiento de los pastos del polígono los ganaderos tenían que pagar una cantidad por oveja, y el dinero obtenido se repartía entre los propietarios de la tierra, a un tanto por “yubada”, (“yugada”).

Todas estas particularidades del aprovechamiento de pastos y rastrojeras estaban recogidas en una Ordenanza elaborada por la Junta Local de Fomento Pecuario y aprobada por la Junta Provincial de Fomento Pecuario.

En los ‘ricios’ crecía el “renacido” (plantas nacidas de semillas de la cosecha anterior) y diversas plantas silvestres, entre ellas destacaban “las capitanas”, (“solsola kali”) y las “orugas”, (“eruca sátiva”) de la familia de las crucíferas. Durante algunas épocas el ganado lanar en Torrelacárcel subsistía comiendo “capitanas” verdes, que son tiernas, y “orugas”, porque no tenía otra cosa.

Con el fin de disponer de más alimentos para el ganado lanar, especialmente para los corderos, cerca de alguna paridera, en fincas abonadas con estiércol, sobre el rastrojo, sin labores previas, se sembraba centeno, son los llamados “trasceros”.

Después de la vendimia, las VIÑAS suponían una ayuda en la alimentación de los ovinos. El propietario de la viña cedía al ganadero que deseaba estos pastos.

Los ganaderos sembraban PIPIRIGALLO (esparceta) en el secano, ya que así disponían de un recurso muy estimable en las épocas de mayor escasez. En los años de lluvias abundantes se podía henificar para consumirlo en el invierno. Cuando se recolectaba la semilla, los tallos (“las trancas”) se trillaban o se consumían directamente. La paja de pipirigallo era muy apreciada en la alimentación del ganado lanar. Como lo habitual era que el pipirigallo se desarrollase poco, se aprovecha para pasto de las ovejas o de los corderos.

La VEGA, es decir el regadío, como he indicado, estaba excluido del aprovechamiento común de pastos y el propietario de las fincas podía disponer de estos pastos, en la localidad “hierbas”. Las rastrojeras del regadío se guardaban para cuando se agotaban los rastrojos y barbechos del secano.

La ALFALFA, “el alfaz”, era importante para el lanar. En la primavera se aprovechaban los primeros brotes (“brotines”) y los últimos en el otoño. La alfalfa debe pastarse con cuidado para evitar el timpanismo, (“hincharse”), que puede provocar la muerte por asfixia, (“reventarse”).

Al final de su ciclo productivo la alfalfa proporciona abundantes raíces, que son consumidas con fruición por los ovinos. En la época, a la que me refiero, las raíces de

alfalfa cubrían las necesidades nutritivas de los rebaños de Torrelacárcel, durante gran parte del invierno.

La alfalfa henificada se utilizaba en la alimentación de los équidos principalmente. A los ovinos en el invierno se les suministraban los primeros “dallos” o cortes, que tenían mucha hierba, y los que se mojaban, el agua empeora la calidad del heno.

En algunos casos, en regadío se sembraban algunas parcelas de VEZA, unas veces para ser consumida en el campo y otras para henificarla u obtener semilla, en éste caso se destinaba a la alimentación de las ovejas la paja.

Las HOJAS de REMOLACHA (“los culos”) eran muy apreciados por los ganaderos, a veces los adquirían como contraprestación a trabajos agrícolas y otras los compraban.

La REMOLACHA AZUCARERA se utilizaba excepcionalmente en la alimentación de los ovinos, cortada o “rallada”.

Como la paja de trigo y del centeno se precisaba para el ganado de labor, al lanar, para los días que no podía salir, se destinaba la PAJA de CEBADA y de AVENA y las “granzas” de la trilla.

Algunos residuos industriales como la PULPA de REMOLACHA y la BRISA (el orujo de uva) eran utilizados por algunos ganaderos en la alimentación invernal de sus rebaños. La pulpa se compraba en la Azucarera de Santa Eulalia del Campo y la brisa a los trujales de la localidad.

La disponibilidad de AGUA era un factor determinante en la explotación del ganado lanar. Como no se tenían los medios necesarios para el transporte del agua, había que contar con la situación de las BALSAS a la hora de planificar el pastoreo.

En esta época, en Torrelacárcel existía una balsa en el núcleo urbano y otra en la “Masada de Don Juan” (“la de la “Fuente”). En algunas temporadas se podía abrevar en la “Rambla de la Virgen del Castillo”, en las acequias de la vega y en el Río.

En el invierno, cuando se helaba el agua de la balsa, había que recurrir al agua de los pozos de las parideras del casco urbano.

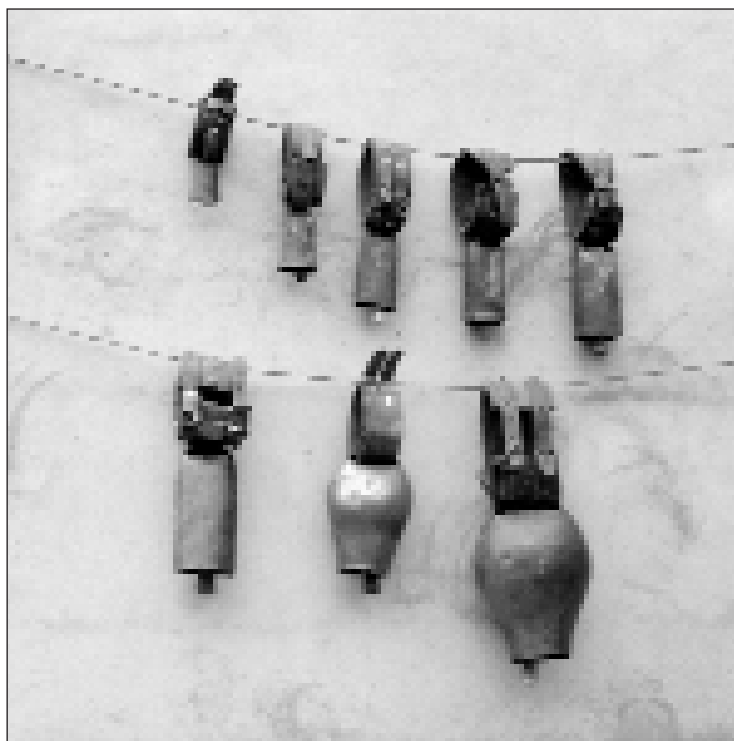
El disponer de PARIDERAS para alojar el ganado era imprescindible. Cada ganadero intentaba tener sus propias parideras, distribuidas en el término municipal: una

cerca del monte, para cuando se pastaba en el carrascal; otras en el centro del término, generalmente dos, para poder tener fácil acceso a los barbechos y rastrojeras y otra en el núcleo urbano, en la que se criaban los corderos y desde la que se aprovechaban los pastos de la vega.

En la Guerra Civil se destruyeron la mayoría de las parideras del secano, y algunas ya no se reconstruyeron. Las ruinas, en muchos casos, aún se pueden contemplar en la actualidad.

Como los recursos eran muy limitados, el CENSO de ganado lanar en Torrelacárcel, en los años cuarenta, era reducido y especialmente ligado a la propiedad de la tierra. Prácticamente se podía tener el ganado ovino que permitía mantener la tierra que se cultivaba. En consecuencia sólo había quince ganaderos con tres mil quinientas ovejas.

El PASTOR era la pieza clave en la explotación del ganado lanar, de él dependían en gran medida los rendimientos. En la mayoría de las ocasiones era de la familia, el abuelo, el padre o algunos de los hijos más jóvenes.



Fila de arriba: Tafil, pitarra, campanillos 1 y 2.
Fila de abajo: Arruz, pedreño nº2 y pedreño nº5.

En pocas casas el pastor era asalariado, verdaderos profesionales dedicados toda su vida a este oficio. Los cambios de casa eran excepcionales: durante muchos años, a veces hasta su jubilación, prestaba sus servicios en la misma casa. En pocos casos se contrataba pastores de otras localidades.

Los contratos eran verbales por un año, desde el día de San Miguel (el 29 de septiembre) de un año al del siguiente, y se prorrogaban si había acuerdo entre las partes.

“El buen pastor” conocía a cada una de las ovejas del rebaño. Sin vacaciones, sin días de descanso, dedicaba todo su tiempo al ganado. Había que planificar el pastoreo, para que, con el menor esfuerzo, los animales aprovecharan los escasos recursos disponibles. Debía de tener la autoridad necesaria para que el rebaño acatase sus ordenes con el menor castigo. Debía de tener la habilidad suficiente para atender a los animales en los accidentes o enfermedades, para detectar las ovejas preñadas lo antes posible, para atender los partos o las necesidades de las crías, como “amamantar” a las débiles, en definitiva, poder atender las múltiples necesidades del rebaño.

El pastor se distinguía por su atuendo, la mayor parte del año llevaba “zahones” (“zagones”) que el mismo se preparaba con una piel de oveja. También se confeccionaba con piel de oveja “los pellejos”, con los que se protegía los pies del frío y el “zurrón” en el que llevaba la merienda (“el avío”).

El “garrote”, que generalmente se hacía con un palo de carrasca, le era imprescindible, ya que le servía de apoyo durante la vigilancia del rebaño y de ayuda para conducir o aprehender las reses.

Existía la opinión generalizada de que, sin la ayuda de un buen PERRO, era imposible el manejo del rebaño. Los buenos perros de ganado eran muy valorados. Con frecuencia por un perro se daba la mejor oveja joven del rebaño. Para el adiestramiento de un perro se necesita tiempo, conocimientos y paciencia. A algunos perros era necesario cortarles los dientes para evitar que mordiesen a las reses: tenían “mala boca”.

El BURRO, (“el atero”), era otra ayuda para el pastor: le servía de medio de transporte para él y para sus pertenencias, tales como la manta, “las alforjas” en las que llevaba el agua para beber o en la que recogía los corderos que nacían en el campo. Además, un buen burro, era el mejor guía para el ganado.

Para “ateros” se prefería machos castrados de pequeño tamaño, los machos enteros son ingobernables y las hembras imprevisibles sobre todo durante el celo.

El SALARIO del PASTOR, (“la soldada”), era anual y complejo, principalmente en especie:

- Tenía derecho a llevar en el rebaño un determinado número de ovejas propias, generalmente seis. Lo que producían estas ovejas era para el pastor y los gastos corrían por cuenta del propietario del rebaño.
- La mayor parte del sueldo lo cobraba en la trilla, ya que recibía veinte “hanegas” de trigo y otras tantas de centeno, es decir unos 600 kg. de trigo y otros 600 kg. de centeno.
- La tierra que poseía el pastor la trabajaba “el amo” del rebaño. La semilla y el abono utilizados en la siembra del cereal corrían por cuenta del pastor.
- En dinero recibía una cantidad, unas mil pesetas al año, que podía cobrar de acuerdo con sus necesidades.
- Cuando se realizaba un trabajo especial, tales como esquilarse, marcar el ganado o rabotear se le invitaba a almorzar o a comer.
- Cuando se sacrificaba un animal, lo faenaba el pastor y se le daba la cabeza de dicho animal. También se le facilitaban las pieles necesarias, para reponer cada año, “los zagones”, “el morral” y “los pellejos” para los pies.
- Como atenciones especiales recibía una cesta navideña con productos tradicionales en dichas fechas. El día 16 de agosto, San Roque, se le invitaba a comer y se le regalaba un roscón. Todos los días del año, que eran fiestas señaladas, se le facilitaba la merienda de medio día: tortilla, un trozo de longaniza, lomo o costilla en conserva, un “pan” y vino.



Paridera.

En el MANEJO del ganado, el rebaño (“el hatajo”) era la base de toda la actividad.

En Torrelacárcel eran de pocas reses, cuando tenían 250 ya se consideraban grandes. Dos ganaderos tenían permanentemente dos “hatajos” y el resto de ganaderos sólo tenían uno, aunque en determinadas épocas se separaban del rebaño las “borregas”, las viejas o las no preñadas y se formaban “hatajos” más pequeños. Los corderos normalmente se llevaban solos guiados por unos mansos, generalmente machos castrados.

En Torrelacárcel se acostumbraba a formar un REBAÑO de OVEJAS VIEJAS, aportadas por los ganaderos de la localidad de acuerdo con el número de reses que poseían. En los años cuarenta se formó el último rebaño de viejas. Este rebaño se adjudicaba al pastor que ofrecía las mejores condiciones, cuando había un sólo pastor interesado en hacerse cargo de este rebaño bastaba con que asumiera las condiciones tradicionales.

El pastor se comprometía a sacrificar las ovejas en el verano y vender la carne a los vecinos, a un precio tasado y les pagaba a los ganaderos el precio acordado por kilo de la canal.

Para contabilizar la carne que cada vecino se llevaba se utilizaba “la tarja”, un listón de madera en el que mediante distintas muescas se iba anotando los kilos, medios kilos o cuartos que se adquirirían. Periódicamente se cobraba la carne y se pagaba a cada ganadero sus ovejas.

Este rebaño tenía el privilegio de pastar en el “cortado” del monte, la zona en la que se habían cortado las encinas recientemente y en los cajeros del río, que eran zonas prohibidas para el resto de rebaños.

Con este sistema el pueblo estaba abastecido de carne durante el verano, época de mayor demanda como consecuencia del trabajo que originaba la recolección de los cereales. La carne de oveja era muy apreciada para el cocido y los guisados, platos de consumo diario en la localidad. Los ganaderos incrementaban sus ingresos porque las ovejas alcanzaban un precio superior al de mercado y el pastor veía compensada su dedicación y trabajos con la diferencia de lo que cobraba por la carne vendida y lo que pagaba a los ganaderos y por lo que sacaba por la venta de las pieles y los despojos.

Esta carne se vendía en una carnicería propiedad del Ayuntamiento, que estaba situada en el Ayuntamiento viejo, junto a la Iglesia.

Para mejorar el rendimiento de cualquier rebaño, el control de la EDAD es esencial. A las muy jóvenes, “las borregas”, había que prestarles atención especial, normalmente con una alimentación complementaria en la paridera o apartándolas del rebaño. A las viejas había que identificarlas antes que se agotasen, para sacar algo por su venta.

Para facilitar la conducción del ganado es preciso contar con unos buenos GUIAS, ovejas o borregos mansos que siguen al pastor y le obedecen. Si en el rebaño van cabras, éstas sirven de guías. Para que estos animales realicen¹³ adecuadamente su función, suelen llevar colgados al cuello CENCERROS, ya que los animales se orientan por su sonido.

Cada pastor trataba de tener su propio sonido mediante la correspondiente combinación de cencerros¹⁴ y afinándolos a su gusto, se conseguía identificar a cada rebaño. Para obtener el sonido deseado el pastor “picaba” los cencerros, mediante golpes de martillo sobre un yunque.

De la planificación del PASTOREO dependía el rendimiento del rebaño. Todos los días había que salir al campo para conseguir los alimentos necesarios. Solamente si nevaba, llovía o si la tierra estaba cubierta de nieve los rebaños se quedaban en la paridera. En esos días se les echaba paja, heno de alfalfa o incluso algo de grano, una “cuartilla” para cada diez ovejas, unos 200 gramos por oveja.

Como las disponibilidades de alimentos eran diferentes en cada época del año, el pastoreo variaba con ellas: en la primavera eran los “ricios”, los pipirigallos o los primeros brotes de alfalfa; en el verano las rastrojeras; en el otoño (la “sanmiguelada”) los barbechos y los pipirigallos y en el invierno la vega, las hojas de remolacha, los alfalfares y las raíces de alfalfa para las ovejas que criaban y para las que no criaban (“las vacías”) el encinar. Los días de lluvia, en los que la tierra de labor no se podía pisar (“se hacía mal”), los rebaños se llevaban al encinar (“el monte”) o a los “Cabezos”, en los que apenas crecía algo, salvo alguna aliaga o “toyago”.

Había que planificar cada jornada teniendo en cuenta varios factores: un desplazamiento mínimo, la posibilidad de abrevar (en algunas épocas se abrevaba cada 48 horas) y la existencia de una paridera para pernoctar.

Como de cuando en cuando había que darles SAL, en pleno campo sobre unas piedras adecuadas, y después había que abrevar, debía tenerse en cuenta estas circunstancias para planificar la jornada.

La CRÍA de los CORDEROS para su venta y la de las CORDERAS para la reposición en el propio rebaño era el objetivo principal de la explotación del ganado

lanar. Para obtener los mejores resultados, la reproducción se realizaba en la época más propicia. Así la CUBRICIÓN, en la localidad “echarles los mardanos”, se realizaba a partir del 25 de julio, el día de Santiago, durante un mes. Se trataba de agrupar el nacimiento de los corderos para facilitar el manejo del rebaño.

Para evitar la cubrición (“la monta”) en épocas no deseadas había que separar del rebaño a los machos o en caso de mantenerlos en él colocarles los llamados “mandiles” o “trapos” que en algunos casos eran unos trozos de lona que colgados del pecho del animal impedían el coito, en otros casos se trataba de trozos de tela metálica atados al cuerpo del animal por delante y por detrás, “rallos”. Los “rallos”, eran más seguros, pero con frecuencia producían heridas en el pene que se infectaban.

En el otoño se intentaba detectar lo antes posible a las OVEJAS PREÑADAS, mediante palpación en el vientre. Las preñadas se separaban y se les proporcionaban los mejores pastos, especialmente los de la vega.

Para que el PARTO y la CRÍA se realizasen en las mejores condiciones y bajo un estricto control, el ganado pernoctaba en las parideras situadas en el casco urbano, muchas adosadas a las casas. Se controlaba el rebaño, incluso por la noche, para facilitar los partos y separar lo antes posible a la madre y al cordero del rebaño, con el fin de evitar el aplastamiento de la crías. También había que estar pendientes de que las ovejas expulsaran la placenta, (“la raidera”).

El manejo durante la cría era muy laborioso, los corderos se separaban por edades, en los distintos departamentos de la paridera (“los cuartos”) y al llegar el rebaño por la tarde era necesario “estajar”, es decir, llevar a cada departamento la oveja correspondiente. Para facilitar este trabajo las ovejas de cada lote se identificaban con una misma marca.

También era preciso “amamantar”, dar de mamar a los recién nacidos, a los más débiles o a los que no tenían madre, bien porque se había muerto o porque no tenía leche (“teta”).

El pastor en esta época necesitaba ayuda de otra persona, generalmente algún joven, para poder realizar todas las tareas reseñadas y para alumbrarle con un “candil”, ya que no se disponía de luz eléctrica en las parideras.

Para que las crías se acostumbrasen a comer se les facilitaba en la paridera heno de alfalfa de la mejor calidad y algún grano, generalmente avena. Para el grano se utilizaban “canales” especiales para que los corderos pudiesen comer sin manchar el grano. El heno de alfalfa se les suministraba en “los jabegones” de las ovejas.

Con unos tres meses, a mitad de marzo, las crías se sacaban al campo en un rebaño de CORDEROS, machos y hembras. Para facilitar la conducción de estos rebaños se llevaba algún guía. En los rebaños pequeños las crías se incorporaban al rebaño.

El cuidado de los corderos se encargaba generalmente a un joven, “el corderero”, al que al principio se le prestaba la ayuda necesaria para los desplazamientos. Los mejores pastos eran para los corderos: los primeros brotes de alfalfa, “los trascerros”, los mejores “ricios”, o pipirigallos. En todos los casos, eran fincas próximas a las parideras, para evitar los desplazamientos largos. El agua de beber se les suministraba en el propio campo y era transportada en un carro con una cuba.

Las crías no se destetaban hasta los 6 ó 7 meses. La venta de los machos se hacía cuando tenían unos 6 meses, con unos 30 kg. de “peso en vivo”, eran los corderos “pascuales”¹⁵. Los carniceros los compraban para sacrificarlos, generalmente en mataderos municipales, y venderlos en sus carnicerías. Con frecuencia los carniceros de Torrelacárcel sacrificaban los corderos de uno o dos ganaderos de la localidad.

A las corderas y corderos destinados a la reproducción se les cortaba la cola (“RABOTAR”) por estética y a las hembras para facilitar la cubrición. El raboteo se solía hacer rompiendo el espacio intervertebral, mediante una maniobra con las manos, y posteriormente se arrancaba la cola, con una fuerte torsión. Las colas se pelaban y cocinaban para su consumo.

Las corderas eran incorporaban al rebaño de las ovejas, mientras que los ganaderos que tenían dos rebaños las incluían en el rebaño de las “vacías”.

Antes del verano había que ESQUILAR, para lo cual se contrataba una cuadrilla de esquiladores de la misma localidad.

Para esquilar había que agrupar las ovejas en un recinto de acuerdo con su número para facilitar el “trabado” y para que sudaran, ya que de este modo se esquilan con más facilidad.

En primer lugar se cortaba la lana de los extremos con una tijera, “sacar los cabos”, y luego se cortaba el resto de lana con una máquina, que se movía a mano, un joven la movía con una manivela (“el manil”). La lana de cada oveja, que se obtenía en una pieza, se plegaba en un “vellón” y se guardaba hasta su venta en la “lanera”, lugar oscuro y fresco, que cada ganadero tenía para este fin.

El día del “esquilo” era de mucho trabajo y muy pesado para los esquiladores, para el pastor y para dos o tres ayudantes.

Los esquiladores cobraban un tanto por oveja, se les daba de comer y se les facilitaba el vino que deseaban durante el trabajo.

La venta de lana proporcionaba un ingreso importante, aunque era inferior al obtenido por la venta de corderos¹⁶.

Los mejores vellones se destinaban a reponer la lana de los colchones, una vez lavada y “esmotada”, es decir limpia de sustancias extrañas, paja principalmente.

Después de esquiladas las ovejas se identificaban con la marca propia de cada ganadero, “amerar”, para lo cual se utilizaba el “amerador”, hierro con la marca correspondiente. Para marcar el ganado se utilizaba tradicionalmente alquitrán (“pez”). Como este producto perjudicaba la calidad de la lana se prohibió y había que utilizar tintes especiales, con los que las marcas eran menos persistentes.

Al final del verano se REPOYABA, es decir, se quitaban las reses no productivas: las viejas, las débiles, las enfermas y las que no criaban, estas últimas eran “las machorras”.



Carrascal.

Independientemente de la aportación que cada ganadero hacía cuando se organizaba el REBAÑO de las VIEJAS, que ya hemos comentado, algunos ganaderos con las reses repoyadas organizaban un rebaño especial, al que destinaban los mejores pastos disponibles para que las reses engordaran y poder así obtener los máximos ingresos. Si estaban gordas, las ovejas viejas eran muy valoradas por los carniceros. En algún caso estas reses las compraban otros ganaderos para terminar de cebarlas y obtener el consiguiente beneficio.

Una faceta muy cuidada era la SELECCIÓN de los MACHOS (“los mardanos”), pues de ella dependen los rendimientos en lana y carne del ganado. En esta elección se tenía en cuenta las características del cordero y de su madre, es decir, se elegían los mejores corderos de las mejores ovejas. Algunas veces, “para renovar la sangre”, se adquiría algún macho de otro rebaño semejante en caracteres raciales. En aquella época se mantenían los caracteres raciales del rebaño, “de raza aragonesa”, los cruces no se practicaban. Excepcionalmente, un ganadero de la localidad realizó el cruce con sementales de la “Raza Manchega”, con lo que consiguió animales de mayor tamaño. Los corderos pesaban más, pero las necesidades alimenticias de las reses eran mayores.

Los moruecos viejos o desechados de la reproducción eran castrados, normalmente a vuelta, y cebados se sacrificaban en los “matacerdos”, su carne se utilizaba en la elaboración de embutidos.

La LIMPIEZA de las PARIDERAS se realizaba en el invierno, época en la que se preparaba el estiércol para abonar la tierra. En el caso de que fuera necesario limpiar alguna paridera del secano (“el campo”) porque se había “blandeado” la cama, se sacaba el estiércol al corral de la misma paridera.

Las parideras del núcleo urbano, prácticamente sólo se utilizaban en el invierno, y se solían limpiar, “sacar el estiércol”, al corral anejo, varias veces en la temporada. En caso necesario, sin retirar el estiércol, se añadía paja para mejorar la cama.

Las ENFERMEDADES más frecuentes eran el carbunco, la modorra, el timpanismo y las miasis.

El CARBUNCO (“*Bacillus anthracis*”) era una verdadera catástrofe por las muertes que ocasionaba en el ganado lanar, hasta que con la vacunación se pudo controlar. Esta enfermedad, además de ocasionar considerables pérdidas en el ganado, se transmite al hombre, en el que origina “el mal grano”, que en la época a que me refiero, era mortal en muchas ocasiones. La manipulación de los animales muertos por esta enfermedad o sus productos es un verdadero peligro para el hombre.

La MODORRA (“Cenurosis”) producía grandes pérdidas en los rebaños, ya que todos los años había que sacrificar a varios animales jóvenes, borregas. En general estos animales estaban muy delgados y se sacrificaban para comida para los perros.

Los que estaban en buen estado de carne se destinaban al consumo humano.

La tenia cenuro vive en el intestino del perro y se trata con tenicidas, pero en aquella época eran desconocidos en Torrelacárcel.

El TIMPANISMO es producido por alimentos albuminoides fáciles de fermentar, tales como la alfalfa verde. Se producía siempre por descuidos en los pastos peligrosos. Con alguna frecuencia, morían varias reses en el mismo rebaño por esta causa, se “reventaban”. La carne de estos animales se destinaba al consumo humano.

Las MIASIS, llamadas “gusaneras”, son infestaciones de las heridas por los huevos de las moscas. Para evitar esta infestación las heridas se trataban con “Zotal”, desinfectante e insecticida que no faltaba nunca a los pastores.

Los ACCIDENTES eran frecuentes, las cojeras eran habituales, como consecuencia de las pedradas del pastor o el acoso del perro. Las cojeras por rotura de algún hueso las curaba el pastor, entablillando la extremidad.



Pila de piedra.

Las ZORRAS, aunque no eran muy abundantes, suponían un peligro para las ovejas. A veces saltaban al interior de las parideras, degollaban algunas reses y otras morían por asfixia, como consecuencia del amontonamiento que originaban. Por ello era tradicional que los ganaderos gratificaran a los que mataban o capturaban alguna zorra.

El tratamiento que se daba a los ANIMALES MUERTOS era poco apropiado. Muchas veces se les quitaba la piel, para comercializarla una vez seca, y los cadáveres se abandonaban en los corrales para comida de los perros. En otros casos eran desechados con piel o sin ella en los “muladares” para comida de las rapaces.

Las PIELES de los animales muertos o sacrificados por los ganaderos se secaban en los graneros y se vendían al “pellejero” que periódicamente pasaba por las casas de los ganaderos.

El SEBO macerado se utilizaba para engrasar los ejes de los carros.

El ganado porcino

El cebo del ganado porcino (“cochinos”) era fundamental para las familias, ya que les permitía disponer durante todo el año de unos productos que cubrían sus necesidades mínimas de proteínas y calorías.

Los “cochinos” eran utilizados por sus singulares facultades de transformar multitud de productos, de escaso valor, en carne y grasa a precios muy asequibles.

Cada familia “engordaba”, al menos un cerdo. Si la familia era numerosa y se disponía de alimentos para los cerdos se engordaban dos o tres. En algún caso, ancianos o funcionarios, compraban cerdos cebados a particulares.

En algunas casas se dejaban hembras para CRIAR y así disponer de los lechones necesarios para el cebo. El resto se vendían a otras familias de la localidad. Por ello, en Torrelacárcel “los tocineros”, vendedores ambulantes de lechones, eran poco necesarios. “Los tocineros” transportaban los lechones en carros arrastrados por mulas. Estos carros iban adecuadamente adaptados con varias jaulas para los lechones.

Cuando las cerdas, que se dedicaban a la REPRODUCCIÓN, estaban en celo (“barriondas”), se llevaban a “cubrir” por un cerdo macho (“barraco”), en la propia localidad. A veces se veía en la calle cómo conducían a una cerda, atraída por algún alimento muy apetecible, a la casa en la que se disponía de macho.

Tanto los machos, como las hembras dedicados a la reproducción se sacrificaban, después de una o dos crías, sin haber agotado su capacidad reproductora. Antes de sacrificarlos, especialmente los machos, eran castrados para que engordaran más y para evitar el olor característico de los verracos, que resulta poco agradable para los consumidores.

A los PARTOS de las cerdas se prestaba mucha atención. En el invierno se les acondicionaba alojamientos en las cuadras o parideras anejas a las casas, para evitar las consecuencias de las bajas temperaturas. Era necesario evitar el aplastamiento de los lechones o que las madres los devoraran, había que salvar el mayor número posible, incluso “los guarines”. Si era preciso se recurría a la lactancia artificial, con leche de vaca o cabra, para “sacar adelante” algún lechón que no podía tetar de la madre. Después del destete, a las siete o ocho semanas, los lechones que no necesarios en la casa para cebar se vendían.

El CEBO de los cerdos se realizaba en unos 18 meses. Pasaban dos veranos antes ser sacrificados. Al principio se sometían a una alimentación de subsistencia, de pasar el tiempo (“mal pasar”), y sólo al final se forzaba la alimentación para conseguir el cebo deseado¹⁷.



Caldero de cobre.

Las hembras y los machos destinados al cebo se castraban (“se capaban”) los “capadores” eran profesionales que recorrían los pueblos, en las épocas propicias, y se anunciaban mediante el “castrapuercos” (silvato o “zapoña” de varios caños sencillos). La castración se realizaba en primavera o en el otoño, mediante la extracción de los ovarios en las hembras y los testículos en los machos. Los animales tenían 2 ó 3 meses y siempre suponía un riesgo, que preocupaba a las amas de casa; una señora le informaba al “capador” que su cerdo sangraba y él decía que “mejor”. La vecina alarmada porque su cerdo no sangraba, se lo planteó al profesional y éste le contestó: “mejor y más mejor”.

Los cerdos se ALIMENTABAN con diversos productos según las posibilidades: residuos de cocina, como las peladuras de patatas; vegetales o alfalfa verde, recolectados por los niños; remolacha, generalmente rallada; hojas de heno de alfalfa (“panoja”); salvado de trigo y harina de centeno, entre otros. La cantidad de salvado de trigo y de harina de centeno se incrementaba al final del cebo.

Para moler el cereal era importante tener un molino cerca. En Torrelacárcel había uno que se movía con el agua del río.

Se les facilitaban los alimentos dos veces al día, por la mañana y al atardecer.

El salvado y la harina de centeno se amasaban con un poco de agua, era “la hechura” que se les echaba en pilas especiales, generalmente oquedades esculpidas en una piedra. En bastantes casos a la “hechura” se le añadían “moñigos” de los équidos, con el objeto de incrementar la fibra de la comida y que el cerdo aprovechara los restos de cereales infrutilizados por los équidos. Este procedimiento de alimentación era reconocido como excelente, en relación con la calidad del jamón. Un médico de las Cinco Villas solicitó varios jamones con la condición que se le garantizara que los cerdos habían sido alimentados con “moñigos”.

Los cerdos se alojaban en pocilgas (“corte”), que eran edificios separados de otras dependencias. Las pocilgas se limpiaban con mucha frecuencia y para cama se utilizaba la paja.

El cerdo se criaba y se cebaba para la MATANZA, (la “matacía”, “el matacerdo”). El día que se mataba el cerdo era una fiesta, un día extraordinario en el que el protagonista era el cerdo. Pero había mucho trabajo, especialmente para las mujeres. Este carácter de día grande, se refleja claramente en la pregunta que se hacía un niño ¿Porque te matan chillas? ¿Qué harías si tuvieses que ir a la escuela?

Los meses de diciembre y enero eran la época ideal para el “matacerdo”; no obstante siempre se tenía en cuenta la climatología, ya que si la matanza coincidía con un

tiempo de bonanza, la conservación de los productos no era favorable. Cuando se mataban varios cerdos en una casa se solía distribuir las matanzas en el tiempo, para no acumular el trabajo y para poder aprovechar mejor “las menudencias”, productos de difícil conservación en una época en la que no había frigoríficos, y por ello había que consumir lo antes posible estos productos.

Había que preparar todo lo necesario con antelación suficiente al día del sacrificio: conseguir la autorización oficial, expedida por el Veterinario, “el papel del cerdo”¹⁸; disponer de un “matarife”, en Torrelacárcel había dos; acumular la leña necesaria, para calentar el agua, para cocer algunos productos y para socarrar el cerdo, para el socarrado las más apreciadas eran las aliagas; comprar el arroz, las especias y en su caso la tripa necesaria; avisar a las personas que eran precisas para sujetar al animal o para realizar el “mondongo”, en el caso de que los de la casa no fuesen suficiente; también era necesario tener a punto todo el instrumental, como los cuchillos, “la capoladora” y otros. En algunos casos se buscaban alguno de estos utensilios a otros vecinos¹⁹.

A la hora y día acordado acudía a la casa el “matarife” y su ayudante con todo lo necesario para dar muerte al animal. El cerdo estaba en ayunas desde el día anterior, en su alojamiento habitual. El “matarife” clavaba el “gancho” en la “papada” y con la ayuda de dos o tres personas arrastraba al cerdo hasta la “gamella” donde lo degollaba, clavándole un cuchillo en la yugular. El sangrado es fundamental, si es deficiente, la conservación de la carne y de los productos elaborados se ve afectada. Una mujer recogía la sangre en un “barreño”. Era necesario removerla continuamente con la mano o con una “rasera” de madera, para evitar que se coagulase y no sirviese para elaborar morcillas.

Posteriormente se “pela”, se le quitan las “cerdas”, los pelos de la piel. Para ello se “escalda”, en la “gamella” se va echando agua hirviendo por todo el cuerpo. A las patas después de escaldadas se les quitan las pezuñas con el “gancho”. El pelado lo realizaban el “matarife” y su ayudante con las “cazoletas”, cucharones semiesféricos de afilados bordes y mangos de madera. Para terminarlo utilizaban unos cuchillos de hoja de media luna muy afilados y prestaban especial cuidado a las partes más difíciles de pelar, “duras de pelar”, tales como las orejas y el rabo.

El pelado se complementaba con el “socarrado”, con aliagas u otro material de fácil combustión. Después se repasaba la piel con un cuchillo para eliminar las “cerdas” que quedaban y se lavaba la canal con agua fría para eliminar los restos del “socarrado”.

Para realizar el EVISCERADO, el matarife, con un cuchillo afilado, hace una incisión en el bajo vientre, hasta conseguir abrirlo hasta la altura del esternón. Después, una vez retirada la “manteca” (la grasa subcutánea), saca el intestino, es decir el

“menudo”, los riñones, el hígado y el bazo, también llamado “melsa”. Hay que poner especial cuidado en no romper el intestino o la vesícula biliar para evitar ensuciar la carne o darle mal sabor.

A continuación hay que perforar el diafragma y abrir la cavidad torácica, para ello con una hacha (“achón”), se corta la unión de las costillas con el esternón. Una vez abierto el tórax se extraen las vísceras torácicas: el corazón y los pulmones, estos últimos llamados “los livianos”.

En este momento del faenado se tomaban las muestras para el análisis TRIQUINOSCOPICO, en los músculos maseteros, en los pilares del diafragma y en los intercostales. No hay constancia de casos de triquinosis en cerdos en Torrelacárcel.

Para efectuar el DESPIECE de la CANAL, primero se separa la papada y luego la cabeza, los lomos y los costillares. Para separar los costillares hay que separar las costillas de la columna vertebral (“el esquinazo”). Por último se separa de la canal “el esquinazo” y la canal queda dividida en dos medias canales.



Barreño.

Posteriormente se procede al descuartizado de cada una de las medias canales, en las siguientes piezas: los cuartos delanteros (“los espaldares”), los cuartos traseros (“los perniles”, es decir los jamones), y los “blancos”, lonchas de tocino, formadas por la piel y la grasa subcutánea.

Todas las piezas se oreaban sobre unos cañizos en un granero.

Con el despiece de la canal terminaba la faena del matarife, se le abonaba el importe de su trabajo y se le invitaba a unas pastas y una copa de anís. Algunos matarifes recogían “las cerdas” para venderlas a la industria de cepillos y brochas.

Con la preparación del intestino, estómago y vejiga se inicia el verdadero “MONDONGO”. Primeramente se separa el intestino de la “entretela” (“el entresijo”).

El “menudo”: los intestinos, el estómago y la vejiga se vacían de su contenido y se lavan con agua fría varias veces hasta que queden limpios y después se “rascan” por su parte interna para eliminar la mucosa, para ello hay que darles la vuelta.

El embutido estrella del “matacerdo” es la MORCILLA, especialmente la de arroz. No se concebía el sacrificio del cerdo sin la elaboración de este embutido. Para elaborarlo había que preparar el arroz, se eliminaban las impurezas y se cocía, luego se dejaba enfriar a temperatura ambiente, sobre una mesa. Una vez frío se amasaba en un “barreño” con la sangre del cerdo, manteca, sal y especias.

La “pasta” obtenida en el amasado, se embutía en la tripa por medio de la “jeringa”, en la que el cilindro es de chapa metálica y el émbolo de madera. Una vez lleno el cilindro de “pasta”, se presiona con el émbolo para que la pasta penetre en la tripa que se acopla en la parte de abajo del cilindro, que es estrecho para poder adaptarse a la tripa.

Una vez lleno un trozo de tripa (una pieza, “una rastra”), se atan los extremos con un hilo de algodón.

Después se cuecen en una caldera de cobre y para eliminar el aire que se acumula en bolsas, hay que pincharlas con una aguja.

Las morcillas de arroz se conservaban colgadas en un lugar fresco y se consumían asadas o fritas en rodajas.

Una morcilla típica en la localidad era la MORCILLA de MIEL, en la que el arroz se sustituye por pan rallado y a la masa que se forma con el pan y la sangre se añade

“miel” además de la manteca y las especias. Esta morcilla también se cocía y se conservaba mucho tiempo, hasta más de un año, en aceite. Se consumía caliente o fría. Con la pasta sin embutir se formaban los “bolos”, que sin cocerlos se dejaban secar y se comían directamente crudos.

Aunque se conocía la MORCILLA de CEBOLLA, se elaboraba excepcionalmente. En este tipo de morcilla la cebolla cortada se cuece, después, para que elimine el agua se prensa suficientemente y se mezcla con pan. Esta mezcla de pan y cebolla se tritura y se amasa con sangre, manteca y las especias y por último se embute y cuece como la morcilla de arroz.

El CHORIZO y la LONGANIZA eran muy estimados y se elaboraban con el magro, con la excepción del de los “pernils” y el de los “espaldares”. A veces, se añadía carne de ovino, para incrementar al máximo la cantidad de longanizas principalmente. A los chorizos se les ponía más tocino que a las longanizas.

El magro y el tocino se picaban, “se capolaban” en la “capoladera “ y se amasaban en un “barreño”, añadiendo las especias según el gusto. Al chorizo, para que tome el color rojo característico, hay que echarle el pimentón correspondiente, en algún caso el picante en lugar del dulce.

Para embutir el chorizo y la longaniza se utilizaba “la capoladora “ sin las cuchillas. Las “rastras” se atan al principio y al final. En el caso de los chorizos con frecuencia se ataban además en trozos, cada uno para una ración.

Cuando los chorizos se consumían frescos, se freían. Para consumirlos crudos se dejaban secar, primero colgados en un granero y luego en un lugar oscuro y fresco.

La longaniza se consumía frita cuando estaba fresca, cruda cuando estaba seca y en conserva la mayor parte.

En “CONSERVA” se preparaba la longaniza, el lomo y la costilla. Después de “joreados “, se parten en trozos, equivalentes a una ración, se fríen en aceite y se guardan en “tinajas” con aceite que los cubre. Las tinajas, tapadas con una tapa de madera, se guardaban en lugares frescos y oscuros.

Productos menos conocidos eran el SALCHICHÓN y la SOBREASADA.

En algunos casos con el hígado se elaboraban FARDELES, pero generalmente el hígado se consumía fresco, frito para almorzar.

Las “GUEÑAS” era un producto que se elaboraba con el magro de la cabeza (“la cabecina”), la lengua, los riñones, y los “livianos”, entre otros. Estos productos se cocían, se “capolaban”, se amasaban con las correspondientes especias y se embutían. Este embutido debe consumirse lo antes posible, ya que se conserva con dificultad, y se consume frito.

Entre los productos del cerdo destacan las SALAZONES: “los perniles”, “los espaldares” y los “blancos”. Después de oreados un par de días, se salaban frotando ambas caras con sal y se mantenían apilados durante una semana. Más tarde se volvían a salar (“resalar”), y se mantienen otra semana apilados con peso, generalmente piedras de gran tamaño, para favorecer la exudación de líquidos. Por último se colgaban primero en un granero y luego en lugar oscuro y fresco.

Para proteger las piezas de los roedores, se colocaban unos cuadrados de hojalata en las cuerdas de las que colgaban, con ello se impedía que los roedores pudieran llegar a dañar el jamón o el “blanco”.

También se ponía especial cuidado para evitar los parásitos, había que evitar que “se cagara la mosca”, es decir, que los insectos hiciesen su puesta en las carnes. Para ello utilizaban insecticidas, pero principalmente se trataba de evitar la entrada de los insectos, protegiendo las ventanas con mallas antiinsectos.



Ollas.

Otro producto de gran interés era la MANTECA, utilizada para freír o para condimentar los platos (“apañar”), en lugar del aceite²⁰. Era frecuente la elaboración de pastas con manteca, “los mantecados”. Excepcionalmente también se consumía con azúcar, para untar el pan, en lugar de mantequilla y era corriente utilizarla en los candiles para alumbrar.

La manteca se obtenía fundiendo las telas, las entretelas y las mantecas, después se filtraba, “se colaba”, para separar la parte sólida “las chichorras”. La parte líquida, la manteca, que al enfriarse se solidifica, se conservaba en tinajas en lugares frescos y oscuros.

Las “chichoras” se utilizaban para elaborar las tortas o las “gachas” (las farinetas).

Las patas, morros, orejas y los huesos del “esquinazo” se solían guardar en un granero colgados, sin ningún tratamiento, para incorporarlos poco a poco al cocido que diariamente se preparaba.

Los productos grasos, que no se consumían por la familia ni por los perros, se iban almacenando para elaborar JABON CASERO, para lo cual estos restos, a los que se les echaba sosa cáustica, se cocían. La pasta semilíquida, obtenida en la cocción, se vertía en un cajón de madera para que se enfriara. Una vez frío se extraía del cajón en una pieza, que se cortaba en trozos (“tajos”), con la ayuda de un alambre.

Algunas CORTEZAS duras se guardaban para engrasar las sierras o tronzadores.

En aquella época podía decirse que “del cerdo se aprovechaba todo.”

El ganado para la producción de leche

Los animales dedicados a la producción de leche se reducían a dos o tres VACAS, de diferentes dueños, y algunas CABRAS, que como ya he comentado se mantenían en algunos rebaños de ovejas.

La localidad no reunía las condiciones adecuadas para una mayor producción lechera, la demanda de los vecinos era muy escasa y por otro lado la comercialización del producto fuera del pueblo era prácticamente imposible.

El consumo de leche en Torrelacárcel, en los años cuarenta, era más bien testimonial. La consumía algún enfermo, por recomendación médica, algún niño de corta edad y pocos ancianos.

La leche de vaca se vendía, mañana y tarde, en la casa del vaquero. Los jóvenes o mozas de la familia iban a por un cuarto, medio litro o como mucho un litro para su consumo inmediato.

La leche que no se podía vender para el consumo humano se dedicaba a la cría de los terneros (“mamones”) de las propias vacas. La leche de cabra se destinaba al autoconsumo de la familia, no se comercializaba, y la sobrante se daba a los cabritos o bien se criaba algún cordero, que no tenía madre.

La brucelosis humana, o “fiebres de malta”, frecuentes en aquella época en la localidad, era debida más que al consumo de leche, al contacto con los animales.

Las aves de corral

Las aves de corral, principalmente las GALLINAS, estaban muy generalizadas. Todas las casas tenían un corral. Su superficie era factor que se tenía en cuenta a la hora de valorar una casa, ya que un buen corral facilitaba la producción de huevos y carne.

En algunos casos se tenía algún pato, pavo u oca, pero más bien como capricho. La reina del corral era la gallina, la tendencia era tener todas las que cada familia podía mantener.

A las gallinas se destinaban escasos recursos: “las tierras” (semillas, granos fallidos y partidos y tierra que se recogía al “ablentar” la parva); los granos que germinaban en la era como consecuencia de la lluvia; los residuos de cocina, algún grano y salvado o harina de cereales en pequeñas cantidades. Con el salvado, la harina, agua y algún residuo de cocina se preparaba la “hechura”, similar a la de los cerdos.

En el estiércol de las cuadras, parideras y corrales encontraban gran parte de los alimentos que precisaban.

Las gallinas no se solían confinar en un recinto. El gallinero era más bien un refugio para recogerlas por las noches; durante el día tenían a su disposición todo el corral, las cuadras, la paridera, “la cochera”, e incluso algún granero, especialmente los destinados al heno. Cuando las casas estaban próximas a las eras se soltaban, algunas temporadas, para que aprovecharan los residuos y la hierba de las eras.

En todas estas dependencias las gallinas buscaban los alimentos que precisaban y que no se les suministraban. Realmente se trataba de unas “gallinas camperas” propiamente dichas.

Cuando se tenían patos eran alimentados con “caracolas” recolectadas en la vega.

No se tenían gallinas de razas definidas, aunque en algún caso se tenían “gallinas enanas” (“inglesas”), más bien como un adorno del corral.

La REPRODUCCIÓN era totalmente natural: en el mismo corral había uno o más gallos para fecundar a las gallinas y cuando estaban “cluecas” (“culecas”), es decir, propicias para “empollar”, se colocaban en cestos, adecuados con paja, con los huevos que podían incubar. Estos cestos se colocaban en sitios oscuros y tranquilos, para que las gallinas estuviesen cómodas. Como las pavas pueden incubar más huevos, a veces, se utilizaban con este fin con huevos de gallina.

En las casas con muchas dependencias a disposición de las gallinas, se solían dar incubaciones sin control en algún sitio escondido y los polluelos aparecían sin esperarlos. La misma gallina que había puesto los huevos los había incubado.

A los POLLUELOS se les prestaba gran atención. Al principio se les mantenía en recintos especiales, generalmente un cajón adaptado a este fin, se les facilitaba la alimentación precisa y era necesario luz y calor para facilitar su desarrollo. Pero siempre era la “culeca” la que les protegía de los peligros que les acechaban, los abrigaba bajo sus alas y los conducía a los sitios propicios para encontrar sus alimentos.

A los “pavi-pollos”, muy delicados en sus primeros días, se les alimentaba con huevos cocidos (“huevos duros”).

Poco a poco los pollos se iban incorporando a la manada del corral.

En algún caso se castraban los pollos adultos, eran “los capones”, que alcanzaban gran peso. Su carne era muy sabrosa y por ello muy valorados.

El pollo era un alimento de lujo. La familia que los criaba apenas consumía alguno los días de fiesta muy señalados. El caldo de gallina era muy estimado para la alimentación de las personas enfermas.

La mayoría de los pollos y gran parte de las gallinas viejas se vendían a los polleros que acudían al pueblo en las épocas en las que abundaban los pollos y gallinas para sacrificar²¹.

La RECOGIDA diaria de HUEVOS era laboriosa, tanto más cuanto más recovecos tuviesen las gallinas a su disposición. Por instinto, para evitar que le roben los huevos, las gallinas tienden a poner sus huevos en los sitios más escondidos e impensables para

el hombre. Con alguna frecuencia se encontraba algún nidal escondido, con una cantidad de huevos apreciable, que proporcionaba una gran alegría a toda la familia.

El CONSUMO de huevos era habitual. Para almorzar se comía sobre todo, entre otras cosas, “un par de huevos” con tocino y “tajada”. La tortilla francesa o la española eran obligadas cuando se comía de merienda en el campo.

También se utilizaban los huevos para cambiarlos por otros alimentos. Al atardecer, todos los días, alguna mujer iba a la tienda a cambiar huevos por caballa en conserva (“verdel”), para la cena.

Los huevos que sobraban del consumo familiar se almacenaban en lugares frescos y oscuros, ordenados por la fecha de puesta, para ir gastando los más viejos y se vendían al “huevero” cuando pasaba por las casas.

En la Pascua de Resurrección el CURA PARROCO pasaba por las casas para bendecirlas y cada familia le daba huevos, según sus posibilidades. Al final del día El Señor Cura, en su casa, les daba un huevo a cada uno de los niños de la Escuela. Los huevos que le sobraban después del reparto los vendía para atender sus necesidades.

En aquella época pocas enfermedades afectaban a las gallinas. No obstante, en algún caso, ya se utilizaba la lejía en el agua de bebida, por el poder desinfectante del cloro, para evitar algunas enfermedades del aparato digestivo.

Hay que señalar que era el ama de casa la que se ocupaba de todo lo relacionado con las gallinas, el hombre no intervenía.

Los conejos

Casi todas las familias recurrían a la cría de conejos para disponer de carne para el autoconsumo y vender los conejos sobrantes.

Una o varias conejas era un complemento muy útil a la economía de las familias.

Normalmente se ALOJABAN en jaulas, muchas veces, simples cajones cerrados con una tela metálica; otras veces, en un recinto cubierto, granero o cobertizo en el que se colocaban los correspondientes nidales.

En algún caso se criaban sueltos en un corral. Los corrales nuevos, en los que en un montón de tierra los conejos hacían sus caños para refugiarse y criar, eran muy favo-

rables para su reproducción. Con el tiempo las enfermedades dificultaban la cría en este sistema, ya que la limpieza y desinfección era imposible.

En la ALIMENTACIÓN de los conejos se utilizaban los más variados productos, tales como residuos de cocina, heno de alfalfa, cereales y sobre todo, la hierba que la familia recogía en los cajeros de las acequias o en los ribazos de las fincas de la vega. Se prefería la alimentación en seco, porque ocasionaba menos problemas que los alimentos verdes.

Era frecuente tener en la misma casa el macho para CUBRIR a las hembras. En el caso de no disponer de macho, se llevaba a la coneja a cubrirla a casa de algún vecino que tuviese macho.

El SACRIFICIO de conejos para el consumo familiar era frecuente en los días de fiesta. Las pieles se recogían, para una vez secas, cambiarlas a la “quincallera” por algún producto como agujas, botones, hilos, etcétera. Las “quincalleras” eran vendedoras ambulantes que iban de casa en casa ofreciendo su mercancía.

Los conejos sobrantes del consumo familiar se vendían al CONEJERO, que con frecuencia visitaba la localidad, la venta se hacía en “libras”, en Torrelacárcel se utilizaba la “libra corta”, equivalente a 342 gr.²².



Bebederos para aves.

El conejo se COCINABA de diversas formas, sólo o acompañado de patatas o arroz. Era frecuente el “escabecharlo” para guardar en aceite y consumirlo en cualquier imprevisto.

Las palomas

En Torrelacárcel, en los años cuarenta, existían cuatro PALOMARES de planta rectangular y con una altura que superaba ligeramente las casas próximas. Dos estaban situados en el centro de unos cerrados y los otros dos estaban adosados a unas casas. Todos ellos eran de “tapial”, es decir de paredes de tierra apisonada.

La torre de la Iglesia se habilitó para la cría de las palomas y se consideraba el mejor palomar del pueblo.

En algunos corrales se criaban varias parejas de palomas, que eran de las llamadas “mansas”, porque no se iban del corral, a diferencia de las de los palomares que recorrían los alrededores del pueblo en bandadas, alejándose del núcleo urbano unos dos o tres kilómetros.

El CENSO de palomas, en la época que me ocupa, era escaso y estable ya que los recursos de que disponían las palomas eran más bien escasos²³.

A los palomares se les prestaba poca atención, se limpiaban a principios de la primavera y cuando nevaba, “si cubría el suelo”, se les echaba en el palomar algún subproducto de la trilla, como “las tierras”.

Los valencianos pagaban un buen precio por la PALOMINA y la utilizaban para abonar los naranjales.

Los PICHONES se cogían periódicamente y se sacrificaban directamente desde el palomar, es decir sin cebarlos específicamente. Algunas veces, se les recortaban las plumas de las alas, para que no se fueran del palomar y las palomas siguieran “embuchándolos” y estuviesen más gordos en el momento del sacrificio.

La carne de pichón era un manjar sólo al alcance de las familias con palomar.

Los pichones se cocinaban solos o acompañados de patatas o arroz. Escabechados se guardaban en aceite.



Palomar.

Notas

- 1 El ganado vacuno tiene que trabajar en parejas y es más lento que los équidos. Tiene la ventaja de que precisa menos aperos que los équidos y su alimentación es más barata, si se dispone de pastos y forrajes.
- 2 La hibridación presenta más dificultades que la reproducción entre miembros de una especie.
- 3 El censo había disminuido considerablemente como consecuencia de la Guerra Civil y la demanda para el transporte y las faenas agrícolas se incrementó. El aislamiento internacional al que fué sometido España impedía el acceso al mercado internacional de carburantes y máquinas.
- 4 La Orden de 13 de diciembre de 1948 (B.O.E. 23-12-48) disponía las reglas para las Paradas de Sementales del Estado. La Orden de 2 de septiembre de 1942 establecía las normas para la compra de ganado mular.
- 5 Las palabras aragonesas se destacan en cursiva, entendiendo como aragonesas las palabras que recoge como tales el Diccionario Aragonés de Rafael ANDOLZ, en su cuarta edición.
- 6 Según los dientes de leche que permanezcan o el estado de los permanentes.
- 7 Los localismos se destacan en negrita. Considero localismos las palabras que no figuran como aragonesas en el Diccionario Aragonés de Rafael ANDOLZ, en su cuarta edición, ni como españolas en el de la Lengua Española de la REAL Academia, en su vigésima edición, o aquellas que figurando, se utilizan en la localidad con otros significados de los indicados en dichos diccionarios.
- 8 El General Jefe de la Caballería del ejército francés atribuía el triunfo de la Primera Guerra Mundial (1914-1918) al esfuerzo de los herradores.
- 9 Las herraduras de los équidos tenían tanta o más importancia que las cubiertas en las ruedas de los coches en la actualidad.
- 10 La cauterización tiene por finalidad producir en los tejidos fenómenos inflamatorios intensos o su destrucción, mediante agentes físicos o químicos. Con los primeros, se lleva el calor directamente a los tejidos por medio de instrumentos metálicos calentados al rojo, son los conocidos con el nombre de “fuegos”.
- 11 El Inspector Municipal Veterinario de Torrelacárcel cobraba un sueldo oficial (“la titular”), de 2.194 pesetas al año. La ley de 17 de julio de 1948 incrementó este sueldo en mil pesetas al año. Independientemente de este sueldo por reconocimiento de cerdos en matanza domiciliaria cobraba 974 pesetas por campaña.
- 12 La Ley de 7 de octubre de 1936 se desarrolló mediante las Ordenes del Ministerio de Agricultura de 30 de enero de 1939, la del 31 de noviembre de 1940, la del 30 de julio de 1941, la de 13 de abril de 1942, la del 7 de agosto de 1946 y la del 13 de noviembre de 1952. Estas Órdenes Ministeriales fueron derogadas por el Reglamento de Pastos, Hierbas y Rastrojeras, aprobado por Decreto de 8 de enero de 1954, B.O.E. de 28-1-54.
- 13 Las ovejas según su edad reciben los siguientes nombres: “cordera” hasta un año; “borrega” de un año a dos; “primala” de dos años hasta tres; “andosca” de tres años a cuatro; “tresandosca” de cuatro años a cinco y “cerrada” más de cinco años.
- 14 Los cencerros reciben distintos nombres según su tamaño y sonido, así tenemos: “tafil”, “pitarra”, “campanillo”, “picote”, “arruz” y “pedreño”.

- 15 Se sacrificaban para la Pascua de Pentecostés.
- 16 En la época que comento los precios de la lana y de la carne eran fijados anualmente por la Administración.
- 17 Interesa que la masa muscular se infiltre de grasa para que la carne sea blanda y más sabrosa.
- 18 La Orden de 9 de septiembre de 1946, B.O.E. 29-9-46, dicta normas para efectuar el sacrificio de reses porcinas para el consumo familiar.
- 19 Los afiladores profesionales recorrían los pueblos con su rueda para afilar toda clase de utensilios.
- 20 La Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, de acuerdo con la Ley de 24 de junio de 1941, era competente para declarar la libertad o intervención en la contratación, circulación o consumo de los artículos alimenticios de todo género. El aceite de oliva y el de soja estaban racionados y por ello eran muy escasos. Por otra parte, no había aceite de girasol en el mercado.
- 21 El desarrollo de la avicultura industrial no se había iniciado.
- 22 En la actualidad apenas se crían conejos para el autoconsumo.
- 23 Las palomas se han convertido en una verdadera plaga, que causan graves daños en los edificios y en los cultivos.

Anexo I

Localismos que se citan en el texto:

- AMERAR.** Marcar el ganado ovino.
- AMERADOR.** Hierro con la marca de cada ganadero.
- ANIMAL CERRADO.** Équido con más de seis años u ovino con más de cinco.
- ARRUZ.** Nombre de un cencerro.
- ASPIABA.** Se le desgastaba el casco a un équido.
- BARRACO.** Macho porcino sin castrar.
- BROTINES DE ALFAZ.** Los primeros brotes.
- CABECINA.** El magro de la cabeza del cerdo.
- CAGARA LA MOSCA.** Puesta de huevos por las moscas en una herida o en las salazones de carne.
- COCHERA.** Cobertizo para guardar los aperos de labranza.
- CODÍN.** Équido al que se le ha cortado mucho la cola.
- CULOS DE REMOLACHA.** Las coronas y las hojas.
- DALLOS.** Cantidad de alfalfa que se recolecta en un corte.
- ESTAJAR LAS OVEJAS.** Separar del rebaño las de cada departamento.
- GAVILÁN.** Extremo de la tenaza de herrar, en forma de punzón en ángulo recto.
- HECHURA.** Amasijo que se da a los cerdos y a las gallinas.
- MANIL.** Manivela para mover máquinas a mano.
- MATACERDO.** Sacrificio de cerdos por las familias.
- PANOJA.** Hojas de heno de alfalfa.
- PEZ.** Alquitrán.
- PICAR LOS CENCERROS.** Darles golpes con un martillo sobre el yunque, para obtener el sonido deseado.
- PICOTE.** Nombre de un cencerro.
- PITARRA.** Nombre de un cencerro.
- RABOTAR.** Cortar la cola a los ovinos.
- RASTRA DE EMBUTIDOS.** Una pieza.
- RAIDERA DE LAS OVEJAS.** La placenta.
- SACAR LOS CABOS.** Esquilar los extremos de los ovinos.
- SANMIGUELADA.** Principio del otoño.
- TAJOS DE JABÓN.** Trozos de jabón casero.
- TIERRAS.** Semillas, granos de cereal recortados o fallidos y tierra de la era.
- TORCEDOR.** Bastón con una asa de cuerda en un extremo, que sirve para sujetar a los animales.
- TOYAGO.** Arbusto de bajo porte que se utiliza como leña.
- TRANCAS DE PIPIRIGALLO.** Los tallos de la esparceta después de recoger la semilla.
- TRASCERROS.** Rastrojos sembrados de centeno para pasto de los ovinos.

Anexo II

Palabras aragonesas que se citan en el texto:

ACHÓN.

ALFAZ.

APAÑAR LA COMIDA.

ATERO.

BLANCOS DEL CERDO.

BARRIONDAS.

CANALES, comedores para ovinos.

CAPITANAS.

CAPOLADERA.

CORDERERO.

CORTE DE LOS CERDOS.

ENSOBINARSE.

ESMOTADO DE LA LANA.

ESQUINAZO DEL CERDO.

JABEGONES DE LAS OVEJAS.

JOREADO DE LA CARNE.

MALLO.

MOÑIGOS.

MUINO.

PREDREÑO.

QUINZENO EN EQUIDOS.

QUINZENA EN EQUIDOS.

TAFIL.

TRESANDOSCA.

YUBADA.

ZAGONES.