

Temas Didácticos de Cultura Tradicional

EL CICLO DEL AÑO PARA EL LABRADOR

José Luis del Olmo Guadarrama

Centro Etnográfico de Documentación

Diputación de Valladolid

n.º

14



Fundación Joaquín Díaz • 2025

Publicaciones Digitales

funjdiaz.net

Temas Didácticos de Cultura Tradicional

Los «Temas didácticos de cultura tradicional» fueron unos cuadernos editados a partir de 1986 por el entonces recién creado *Centro Etnográfico de Documentación*, germen de la Fundación Joaquín Díaz, en la Diputación de Valladolid. Casi treinta autores desarrollaron temas dirigidos especialmente a profesores y alumnos que quisieran ampliar sus conocimientos sobre el mundo de la tradición y el patrimonio. La publicación en formato digital permite ahora disfrutar de una fuente de datos que no ha perdido un ápice de su interés pese al transcurso de los años.

Joaquín Díaz

Esta edición es de libre distribución, siempre que se respete en formato y contenido como conjunto íntegro y se nombre la fuente original, tanto edición como autoría, si se cita en otras publicaciones.

© de la edición digital: Fundación Joaquín Díaz 2025.

TEMAS DIDACTICOS DE CULTURA TRADICIONAL
N.º 14: EL CICLO DEL AÑO
PARA EL LABRADOR

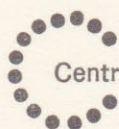


José Luis del Olmo Guadarrama

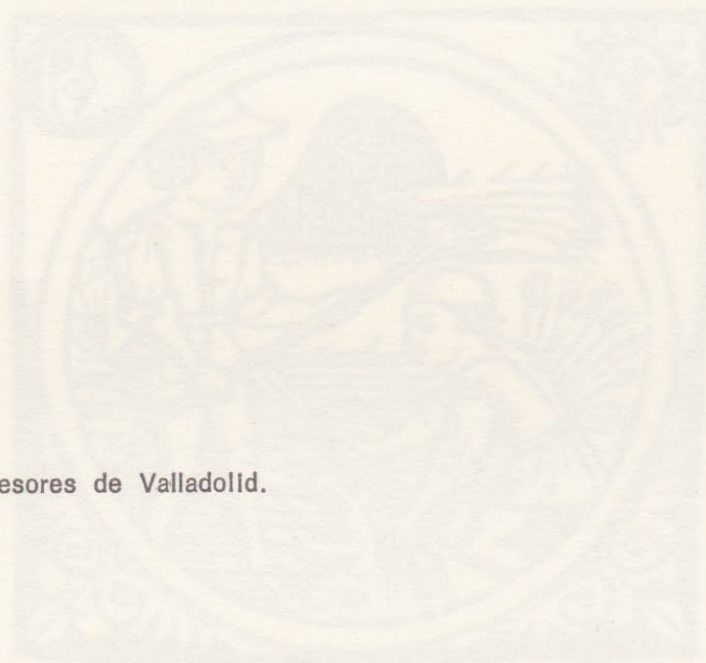
CENTRO ETNOGRAFICO DE DOCUMENTACION
DIPUTACION DE VALLADOLID

TEMAS DIDACTICOS DE CULTURA TRADICIONAL
N.º 14: EL CICLO DEL AÑO
PARA EL LABRADOR

Entidad asesora:



Centro de Profesores de Valladolid.



Dibujos: JESUS CARLOS ESPINOSA.
Director de la Serie: JOAQUIN DIAZ.
Imprime: GRAFICAS TURQUESA.
Depósito Legal: VA.-456 - 1988.

EL TRABAJO EN EL OTOÑO

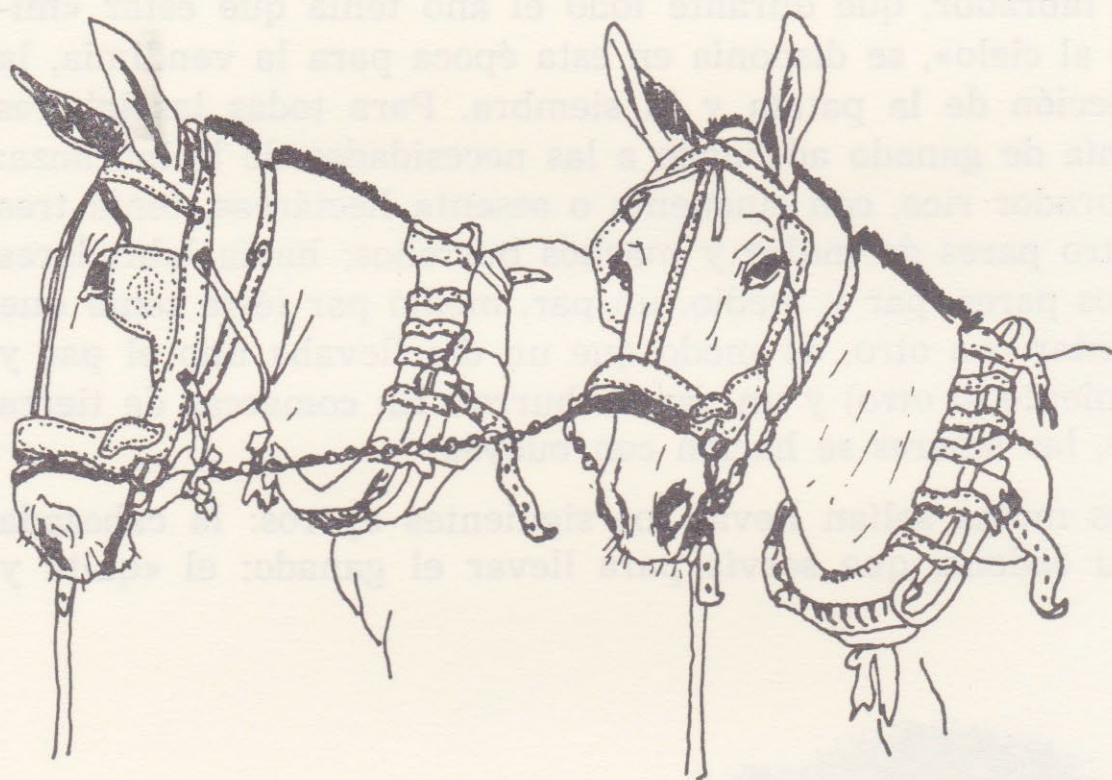
El labrador, que durante todo el año tenía que estar «mirando al cielo», se disponía en esta época para la vendimia, la recolección de la patata y la siembra. Para todas las labores disponía de ganado adecuado a las necesidades de la labranza: un labrador rico, con cincuenta o sesenta hectáreas, tenía tres o cuatro pares de mulas y machos burreños; había labradores con dos pares, par y medio, un par, medio par (éste tenía que acoyuntar con otro, de modo que un día llevaba uno el par y al siguiente el otro) y un par de burros. En comarcas de tierra fuerte, las labores se hacían con bueyes.

Las mulas solían llevar los siguientes aperos: la cabezada con su cadena, que servía para llevar el ganado; el «quita y



Pueblo

pon» para que el animal no viera a los lados; las esquilas o cascabeles que se utilizaban como adorno y para las mulas que se espantaban con facilidad; la collera, donde se colocaba el yugo; el collarón, para hacer el tiro; la manta con su capucha para abrigo; la cincha, para sujetar aquélla. Cada veinte o treinta días se herraban las mulas (decía el labrador: «Cuan- to más hablo, más yerro», y contestaba el herrero: «Pues yo cuanto más hablo, menos hierro».)



Mulas con los Arreos

Algunos labradores, aunque no era mucho negocio, tenían un hatajo de ovejas, y como ésta era la época en que se sacaba el estiércol del corral (que constituía un abono extraordinario), el que no tenía ovejas utilizaba el estiércol de las mulas. Se sacaba en invierno y primavera, se amontonaba y se revolvía, durante ese tiempo, dos o tres veces. A la entrada del verano se tapaba con una capa de arena o tierra ligera para que no se secara. En septiembre se llevaba a las tierras y se hacían estercoladas (montones pequeños) para poder repartirlo mejor después. Una capa buena solía durar dos o tres años; por eso, de esta forma, casi no se echaba abono orgánico en el barbecho (hace años influía también la escasez de abono y de dinero).

a) La vendimia.

Cualquiera valía para esta labor; dice un refrán castellano que «unos valen para vendimiar, y otros para sacar cestos».

Unos días antes de las vendimias se iba a las viñas con una caballería, aguaderas y una canasta para traer a casa uvas para el consumo familiar; éstas se colgaban en el desván y se ponían sobre la cebada. En las viñas solía estar el guarda, que se encargaba de vigilar el pago desde el amanecer hasta la noche, aunque muchas veces infructuosamente («San Frutos pinta menos que un guarda de viñas», dice el refrán).



Vendimiadoras

El día de la vendimia se hacían los «lagarejos», que eran bromas que consistían en frotar con un racimo la cara de una moza entre varios mozos, o viceversa; a veces, los «lagarejos» se extendían a otras partes del cuerpo, y por la noche se comentaban las incidencias del día con gran vergüenza para los que las habían sufrido.

b) La bodega.

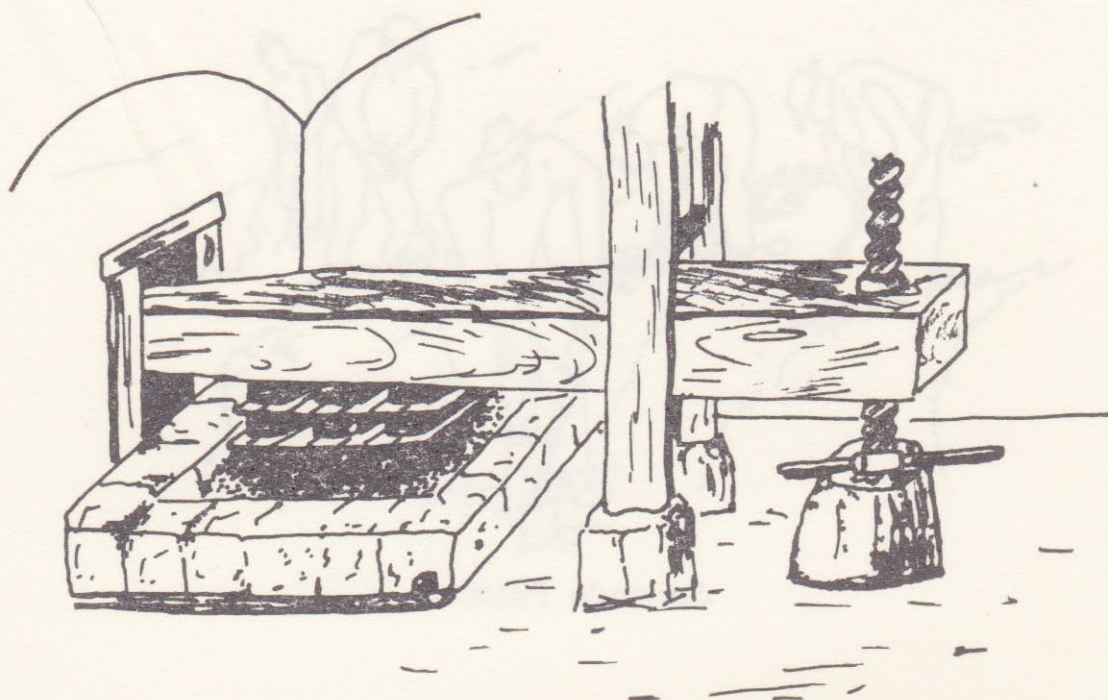
Consiste en una excavación subterránea de seis u ocho metros de profundidad, con unos cuarenta o cincuenta metros cuadrados de solar. Suele estar en una ladera, aunque en los pueblos en que no se observa a simple vista puede estar debajo de la misma vivienda. Su temperatura es la misma en

invierno y en verano (unos quince grados). Tiene tres o cuatro departamentos o galerías y el lagar, donde se encuentran: la pila, las tinas, la viga, la madera para el pie, el contrapeso para estrujar la uva y otros utensilios. Dos galerías verticales comunican con el exterior: una para echar la uva que va al lagar, y otra que hace de respiradero.



Pisando la Uva

Antes del estrujado de la uva se limpiaban bien los departamentos; luego se pisaba la uva con albarcas y se hacía el «pie», que consistía en un cuadrado de un metro de lado pegado a una pared (esto dependía del volumen), sobre el que se colocaban unas tablas y unos maderos, y sobre ellos, la viga con un contrapeso de, por ejemplo, piedras. La uva se estrujaba dos o tres veces y, una vez extraído el mosto, se llevaba desde la pila a las tinas o corrales de madera, donde cocía. Todas estas labores se realizaban por las noches con velas o en días festivos, por ser la época de la recolección de la patata y de la sementera.



Pie de una Bodega

c) La recolección de la patata.

Se hacía en poco tiempo, ya que, al escarchar mucho por esta zona, la patata estaba expuesta al rigor del frío y se estropeaba enseguida. Como no había cooperativas, las patatas se guardaban para el consumo del año en la bodega o se vendían en pequeñas cantidades. La «saca» se realizaba con azadón y en cuadrillas. Se hacía fuego nada más llegar para asar las patatas que luego iban a consumirse a lo largo de la mañana, por lo que no se debía olvidar la sal. Si la cuadrilla era de cinco personas, por ejemplo, cada cinco surcos se hacía una fila de montones. A los surcos del patatal se les llamaba «tajones», por ser casi el doble de gruesos que los de cereal. Antes de comer se recogían las patatas para que no se secaran mucho y se clasificaban, dejando a un lado las gordas y a otro las sembraderas; las «marraneras» o más pequeñas, mezcladas con cebada, constituían un pienso extraordinario para los cerdos.

En las labores del campo casi siempre se llevaba merienda, incluyendo, para postre, melón o patatas asadas; por ello, en esta comarca, casi todos los labradores tenían sembrado un melonar para el consumo familiar, de ahí que, entre unos y otros productos, se hiciera realidad el refrán: «Hasta Navidad, ni frío ni hambre.»



Sacando Patatas

d) Adobes y caleras.

En estas fechas de septiembre y octubre se trabajaba también en la elaboración de adobes para utilizarlos en la construcción de corrales, cuadras, cochineras y casas. Se hacían con barro y paja: primero se hacía un montón de tierra fuerte, sobre el cual se echaba repartida la paja y se formaba una balsa; luego, se regaba con agua y se envolvía bien pisando con los pies descalzos y los pantalones arremangados, hasta hacer una masa que luego se echaba en el «mencal». Este, que solía ser de dos o tres adobes, se colocaba en sitio llano y allí se dejaba unos días para secar. Una vez secos, se hacinaban bien y se cubrían por arriba con paja larga, ramera y sacos viejos.

Con este material y los «catorzales» o vigas de pino (no olvidemos que ésta es tierra de muchos pinares) se construían las casas, cuyo coste era reducido, ya que la mano de obra era mínima: o se hacía en familia o se llamaba a un albañil, cuyo sueldo era relativamente económico.

El adobero ganaba poco, de ahí que se comentara con frecuencia:

—Adobero, ¿cuánto ganas?

—Si no llueve, poco.

—¿Y si llueve?

—Si llueve, nada.



Haciendo Adobes

Las casas se caldeaban con las cocinas o chimeneas y también con las «glorias», que eran conductos («cañones» y galerías) que recorrían las principales habitaciones de la casa, por debajo del suelo; se alimentaban con «bujarros», rameras, pajas y cañas por una boca, y los humos salían por una chimenea; en el suelo se guardaba el calor. Todo se hacía de adobes.

Una vez construidas las paredes de las casas, y llegado el tiempo de menos trabajo en el campo, se revocaban las paredes con cal para que tuvieran mayor duración.

Para hacer la cal se disponía de un horno o nicho subterráneo de cuatro por tres metros de diámetro, hecho con piedras gruesas. La parte de arriba estaba descubierta y luego se tapaba; la parte de abajo tenía una boca que servía para meter la leña; el recinto se llenaba de piedras de pequeño tamaño, que eran muy bien colocadas por personas expertas. Luego, se calentaba el horno con encina, retama, ramera, estepa, etc., ininterrumpidamente durante cincuenta horas y las piedras se convertían en cal. Se decía, a modo de broma, que «la estepa arde lo mismo de verde que de seca; pero la vieja que lo decía, seca la quería».

e) La sementera.

Por septiembre y octubre ya se tenían preparadas las tierras para poder comenzar las faenas de la sementera. Primero se habían arrancado las gatuñas, mielgas y gramas con el azadón (ya que no existían las modernas herramientas). Los gatuñeros sacaban estas raíces (que en la superficie terminan en espinas) desde medio metro de profundidad; las gatuñas debían ser cortadas por la parte vieja, si no, volvían a crecer rápidamente. La mielga es parecida a la gatuña, pero no tiene espinas; es un buen alimento para el ganado. La grama había que quitarla con cuidado, ya que a un pequeño tallo que quedase, prendía rápidamente. De ahí el dicho: «Eres peor que la grama. Todas estas raíces son muy malas para el sembrado»; sobre todo las gatuñas, ya que cuando se segaba, como se hacía a mano, se clavaban las espinas en las manos y brazos.

Limpio el terreno de malas hierbas, se sembraba preferentemente después de haber llovido, así la tierra tenía «tempo» y ya había salido la «toñada», es decir, el grano que había quedado en la tierra y había prendido después de haber hecho la recolección. Un labrador sembraba, aproximadamente, una fanega y media (unos sesenta y cinco kilos) de trigo cada jornada de ocho horas. Antes de salir al campo con la semilla y el poco abono disponible, había que dejar preparado el ganado y «abuzada» la reja del arado.

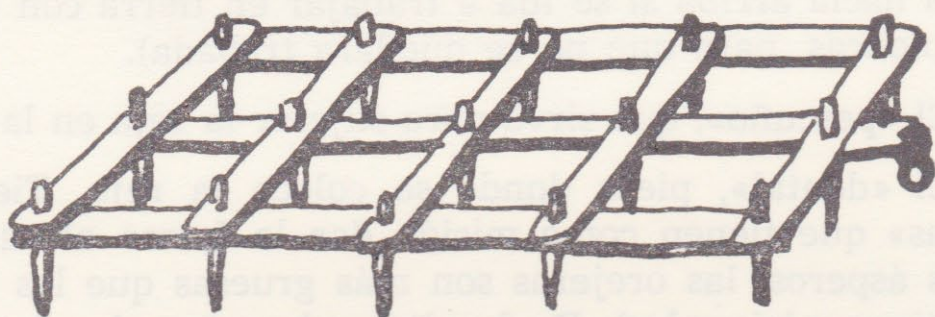
Había también tierras barbechas que eran las aradas pero no sembradas durante un año; daban buena cosecha sin necesidad de abono. Cuando se utilizaba en la semilla sulfato, se echaba durante la noche anterior a la siembra.

Para aprovechar el tiempo y el esfuerzo, se solía sembrar «a saca res». Consistía en lo siguiente: dos labradores con tres caballerías salían al campo y, al comenzar la tarea, se ponía la «cebadera» a una de ellas para que comiera; más tarde (sobre las doce de la mañana) se intercambiaba este animal por otro que aún no hubiera comido y, por último (sobre las cuatro de la tarde) ocupaba la «cebadera» el animal restante. De esta forma no se paraba de trabajar en todo el día, hecho que era obligado ya que no olvidemos que durante esta época había también que hacer la vendimia.

Para la siembra, el labrador llevaba al hombro la «sembradera» con unos treinta kilos de grano. Iba haciendo «himelgas», que solían ser de doce surcos, esparciendo la semilla a

puñados, uno hacia adelante y otro cruzado al compás de su propio paso. Esta operación había de hacerse con cuidado para que después no se notaran las «himelgas».

Las mejores condiciones para una buena sementera estriban en hacerla en seco y que después llueva; no es conveniente sembrar «entre verde y seco», ya que si no llegan las lluvias, se pierde mucha semilla. Si luego la primavera venía de forma poco deseada respecto a las lluvias, el sembrado no se desarrollaba bien, aunque, ciertamente, en el «alique» podía repararse un poco si el sembrado estaba espeso.



Rastra de madera

Una vez realizada la siembra, se pasaba la rastra con dientes de madera para que los «cerros» no quedasen muy altos y las plantas crecieran mejor. Finalizada la sementera, sólo quedaba esperar «mirando al cielo», deseando que lloviera. En nuestras tierras castellanas, la mayor parte de los sembrados eran de trigo candeal, cebada caballar, yeros, algarrobas, centeno, avena, garbanzos, achicoria, remolacha y patata.

f) El arado romano.

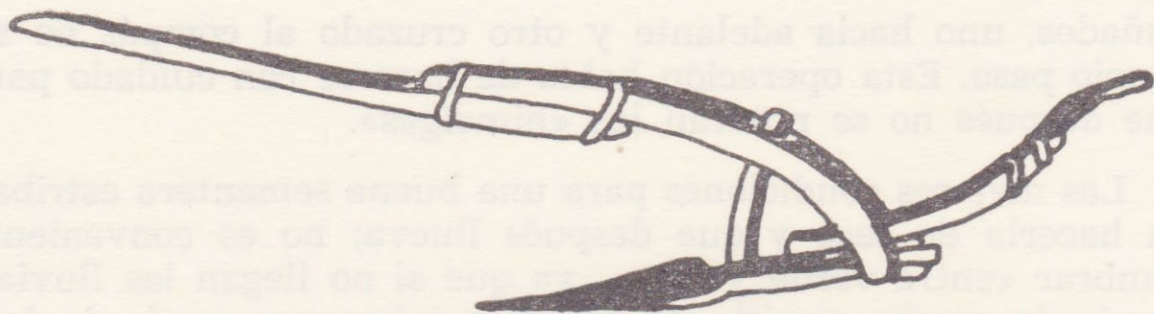
Se compone de las siguientes piezas:

— El «rabizo», con sus «taladros» y «clavija», sirve para regular la profundidad, mayor o menor, de la reja en la tierra (con la clavija al final del arado, éste entra más en el terreno).

— El «timón» o cuerpo.

— La «cama», que es la que da forma al arado.

— La «esteva», pieza que sirve al labrador para sujetar el arado, dependiendo de su habilidad la rectitud de los surcos o «cerros».



Arado romano

— La «reja», que es más ancha en las zonas de tierra ligera y más estrecha en las de tierra fuerte (la punta de la reja se ponía hacia arriba si se iba a trabajar en tierra con «pique-
ras» o piedras, para que no se quedara trabada).

— El «pescuño», que sirve para sujetar la reja en la esteva.

— El «dental», pieza donde se coloca la reja. Tiene dos «orejeras» que tienen como misión dar la forma al surco (en terrenos ásperos, las orejeras son más gruesas que las utilizadas en tierras húmedas). De la altura de estas piezas también dependía la altura del surco o «cerro», generalmente distanciados medio metro.

— Los «gavilanes», cuya finalidad es la de limpiar el arado y animar al ganado.

— Los «ramales», que sirven para guiar al ganado si no atendía a las voces de ¡arre!, ¡so!, ¡bueno!, ¡bo!, ¡buesque!, hecho generalmente extraño.

Cada hora de trabajo se descansaba diez minutos con el fin de reponer fuerzas, tanto el labrador como los animales del tiro. Cada día se hacía una «yunta» de tierra, entendiendo por tal la superficie arable en un día.

Las bodas

El otoño era la época del año en que había más bodas. Después de un largo noviazgo, el novio pedía a la novia de forma oficial; es decir, la familia del novio iba a la casa de la novia y allí se fijaban el día de las enhorabuenas y el de la boda. El padre del novio daba a la novia «el dinero de la pedida» para que fuera afrontando algunos gastos de la boda, y todo acababa con pastas y buen vino.

Tres domingos antes de la boda, comenzaban las amonestaciones en la iglesia. Cuando tenía lugar la segunda, los novios invitaban a los familiares y amigos a las enhorabuenas (a dos personas de cada casa): el novio invitaba a los hombres en su casa a tomar pastas y vino, y la novia, a las mujeres en la suya, ofreciéndoles bolsas de caramelos. Era un día importante para ambos contrayentes por ser el primer contacto oficial entre las familias, una vez anunciada la boda. Los gastos de las enhorabuenas eran pagados por separado, cada casa lo suyo. La boda corría por cuenta del padre del novio en su totalidad.

EL TRABAJO EN EL INVIERNO

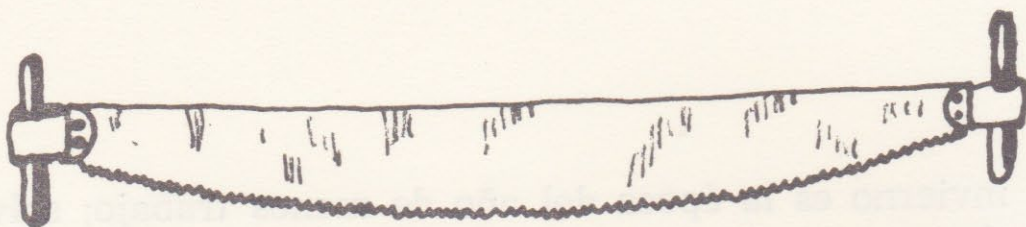
El invierno es la época del año de menos trabajo; salvo la avena, la mayoría de la sementera ya estaba hecha (siempre se ha dicho que «si quieres ser buen avenero, siembra la avena en enero») y las recolecciones de remolacha azucarera y forrajera eran muy cortas, debido a las plagas de pulga o pulguilla, que no consiguieron atajarse por esta zona hasta hace, aproximadamente, cuarenta años (1950).

Esta menor actividad era natural, ya que en los tiempos de heladas y nieves poco se podía hacer en el campo. Fraguas y talleres rurales se tornaban en lugares de tertulia donde herreros, carpinteros y labradores contaban sus historias, penurias y vicisitudes al amor de la buena lumbre. En la casa ocurría otro tanto: los abuelos eran principalmente los encargados de contar largos relatos bajo la atenta escucha de los más pequeños.

a) La remolacha.

La recolección de remolachas azucareras se hacía con dos utensilios: un ganchillo para arrancarlas y una hoz u hocino para «escularlas»; es decir, quitarles las hojas. Con el frío propio de la estación, la recolección se hacía penosa y daba mucha fatiga, sobre todo si en las tierras había «gotera», ya que al no poder entrar carros o animales, había que sacar las cargas de remolacha con una «pedrera», dado el barro allí acumulado.

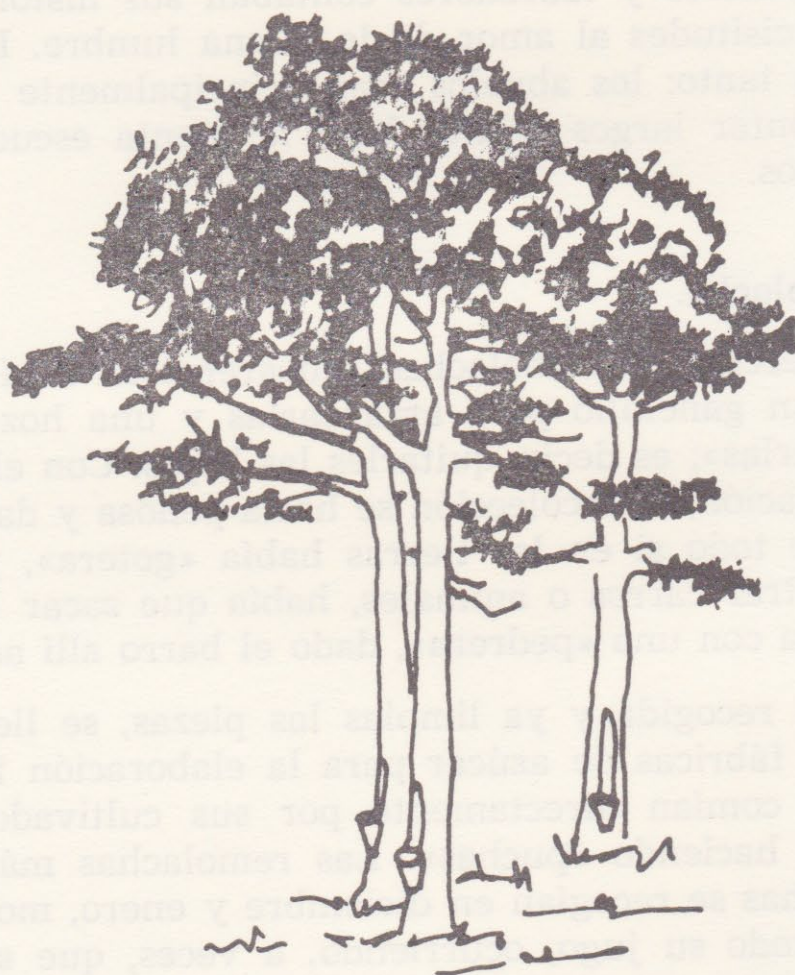
Hecha la recogida y ya limpias las piezas, se llevaban en carros a las fábricas de azúcar para la elaboración industrial. También se comían directamente por sus cultivadores, bien asadas, bien haciendo «puchas». Las remolachas más pesadas y mejor hechas se recogían en diciembre y enero, momento en que tenían todo su jugo, ocurriendo, a veces, que se partían y saltaban como una granada; pero los intereses de las fábricas



Hacha y Tronzador

cas, en muchos casos, eran otros y obligaban al sufrido labrador a adelantar la recolección; incluso al vender la remolacha, el descuento por las impurezas del género era hecho a ojo, con el consiguiente disgusto del labrador.

La remolacha forrajera se cultivaba para alimento del ganado.



Pino resinero

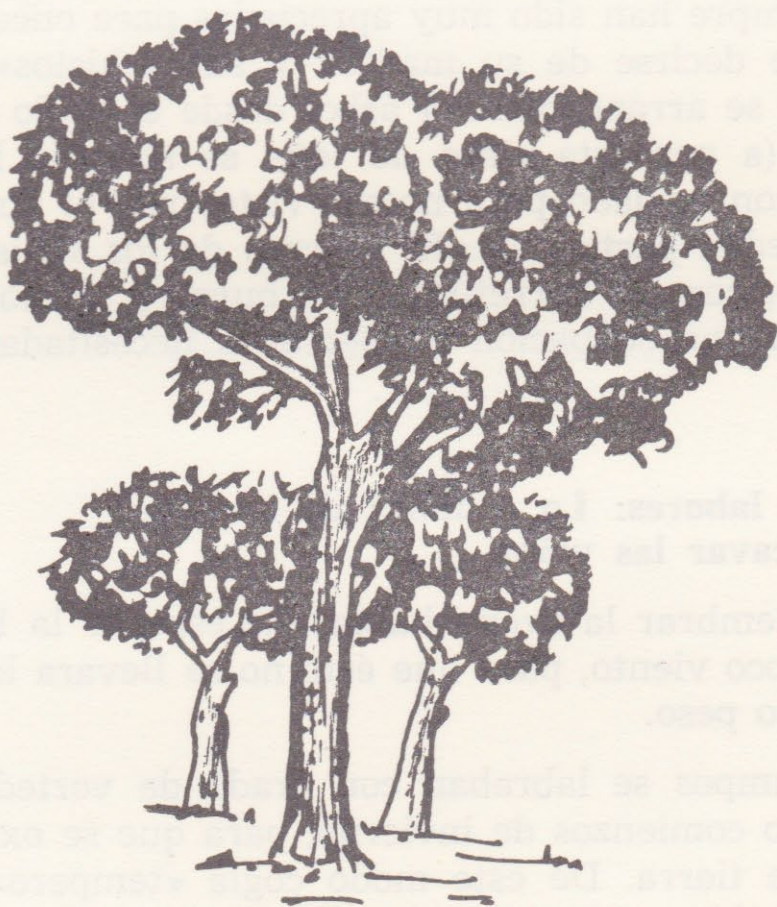
b) Los pinos y pinares.

En las zonas de pinares había más trabajo: se «escañaban» los pinos y se hacía leña (de los más viejos) o vigas para la construcción de casas y otras obras. Todas estas labores se hacían con el tronizador y el hacha.

Las dos clases de pinos más abundantes en nuestras comarcas son las denominadas albar o piñonero y negral o resinero; ambos tipos se distinguen fácilmente, ya que el primero tiene la copa más redonda que el segundo.

La recolección de piñas se hacía en esta época del año; era una labor muy dura y peligrosa. Cuando el piñero subía al pino veía, al tiempo, tres generaciones o recolecciones de piñas: la que recogía ese año, la del año próximo y la del siguiente. Por ello, sabía si las próximas cosechas iban a ser buenas o no, salvo si ocurría una desgracia o una enfermedad del árbol.

Una vez arrojadas las piñas desde el pino, se recogían y se llevaban al pueblo; por lo general, a las eras empedradas próximas a él. Allí se hacían montones, y cuando llegaba el vera-



Pino piñonero

no se desparramaban formando una parva; con el sol, las piñas se abrían y, después de ser removidas con una rastra o apero similar, el piñón quedaba suelto. Entonces se retiraban los «cogollos» para luego venderlos para encender la lumbre, y se recogía el piñón también para su venta. Había piñeros que cascaban el piñón y lo vendían pelado o «blanco», obteniendo ganancias superiores.

Era muy frecuente ver a los piñoneros vendiendo piñones por los pueblos, llevando su criba y sus medidas de madera, anunciando su producto con el pregón: «¡El piñoneeeero!»

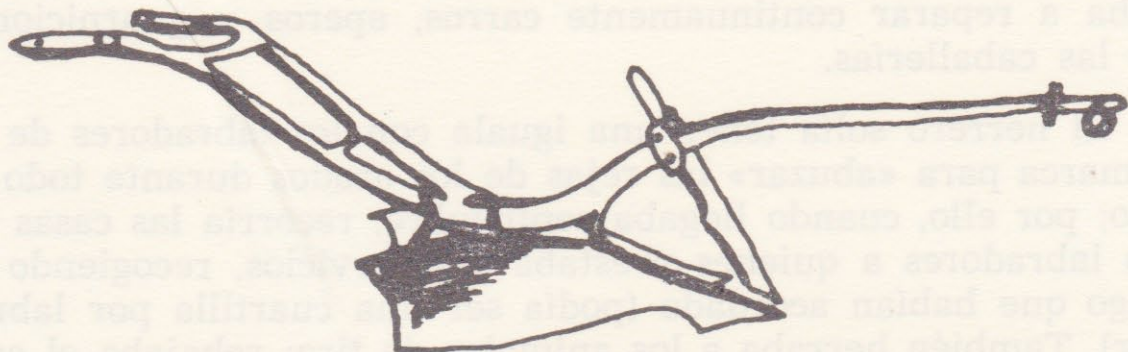
El pino negral es mucho más alargado y estrecho que el albar o piñonero; de él se obtiene la resina que, hace ya tiempo, era un producto esencial para muchos cometidos (hoy es sustituido por el petróleo), y los piñotes, utilizados para alimentar el fuego. Es una producción que, desgraciadamente, va a menos.

Los resineros eran auténticos artistas; sacaban virutas «se-rojas» recorriendo con ligereza, pino a pino, todo el pinar con una gran lata de capacidad cercana a los veinte kilos. Las «zarambujas» del pino negral, por ser más grandes que las del albar, siempre han sido muy apreciadas para encender; lo mismo puede decirse de su madera y sus «chistos» o ramas ya secas que se arrancaban del árbol desde el suelo con una «varapiñas» (a por esta clase de leña se solía ir los domingos, siempre con cuidado para no ser vistos por el guarda, caso de ser propiedad particular). El acarreo de los «chistos» se hacía a hombro, con un carretillo o un burro y, como puede suponerse, era una ocupación de personas necesitadas y poco pudientes.

c) Otras labores: La siembra de la avena y excavar las viñas.

Para sembrar la avena había que esperar la llegada de un día con poco viento, para que éste no se llevara la semilla, dado su poco peso.

Los campos se labraban con arado de vertedera a finales de otoño o comienzos de invierno, para que se oxigenase y esponjase la tierra. De este modo cogía «tempero». Más tarde, hacia los últimos días de invierno, se pasaba una rastra con



Arado de Vertedera

dientes de hierro con el fin de quitar los terrones, tan perniciosos para las siguientes faenas.

Otra de las ocupaciones del momento era excavar las viñas. Consistía en hacer los hoyos de setenta a ochenta centímetros de diámetro y veinte o treinta de profundidad en torno a las cepas; éstas, una vez podadas meses después (hacia marzo o abril), eran nuevamente cubiertas de tierra.

Herreros, carpinteros y guarnicioneros

Hemos hablado en este capítulo de las tertulias organizadas en herrerías y talleres de carpinteros. Lo cierto es que estos artesanos tenían siempre mucho trabajo, ya que la inexistencia de maquinaria moderna hasta hace poco tiempo, les obli-

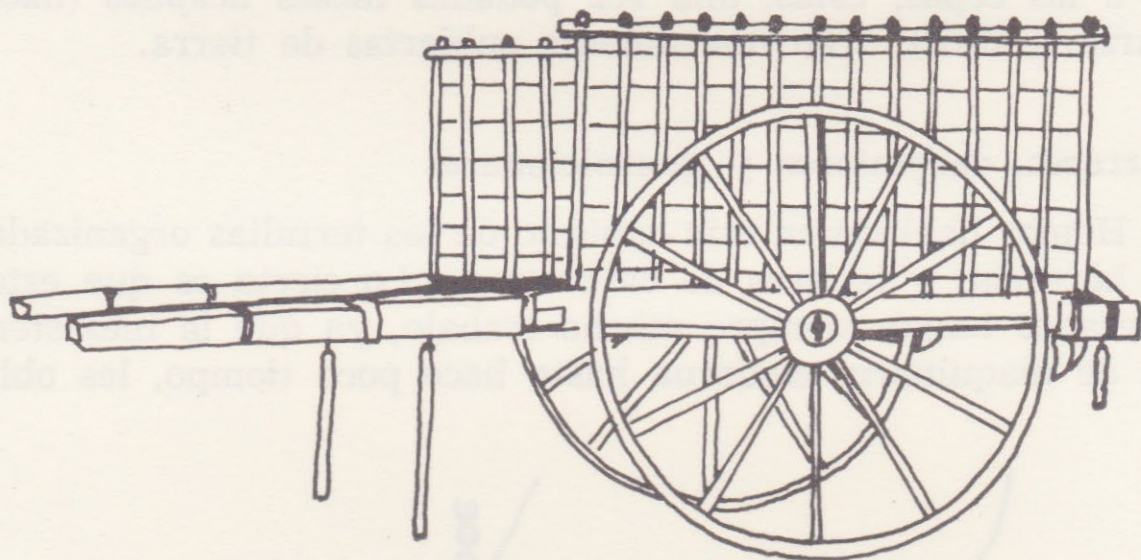


Fragua

gaba a reparar continuamente carros, aperos y guarniciones de las caballerías.

El herrero solía tener una iguala con los labradores de la comarca para «abuzar» las rejas de los arados durante todo el año; por ello, cuando llegaba septiembre, recorría las casas de los labradores a quienes prestaba sus servicios, recogiendo el trigo que habían acordado (podía ser una cuartilla por labrador). También herraba a los animales de tiro: rebajaba el casco de las caballerías y ponía las herraduras (generalmente, de seis clavos); algunos mulos o caballos daban problemas y había que ponerles un «acial» en el morro.

Los carpinteros tenían también mucho trabajo, sobre todo en lo que toca a la reparación de carros. Se decía que por el sonido del carro se conocía al artesano que lo había hecho.



Carro

Lo mismo puede decirse de los guarnicioneros, auténticos artistas del cuero, con el cual hacían collerones, colleras, albardas, etc. Cuando escaseaba el trabajo, iban a otros pueblos cercanos ofreciendo sus servicios y su producción.

Los quintos

Durante el período comprendido entre los meses de octubre y febrero, los quintos eran los auténticos amos del pueblo. Eran los encargados de cobrar la «cantarada» o «botifuera», que venía a ser una forma de «impuesto» que debía pagar el

forastero que pretendía casarse con una moza del pueblo. El pago, bien en metálico para organizar alguna merienda, bien en especie, era obligatorio, ya que en los pueblos se mantenía aquello de que «las costumbres son leyes». Si el mozo forastero pagaba la «cantarada» a otros que no fueran los quintos, ya estaba preparado el follón.

También organizaban bailes por San Frutos y por San Blas, a los que invitaban a las mozas del pueblo. Recorrían, de dos en dos, todas las casas del lugar, y los padres accedían, orgullosos de que los quintos se hubieran acordado de su hija para el baile. Después de cenar iban nuevamente por las casas a buscarlas y las acompañaban hasta el salón.

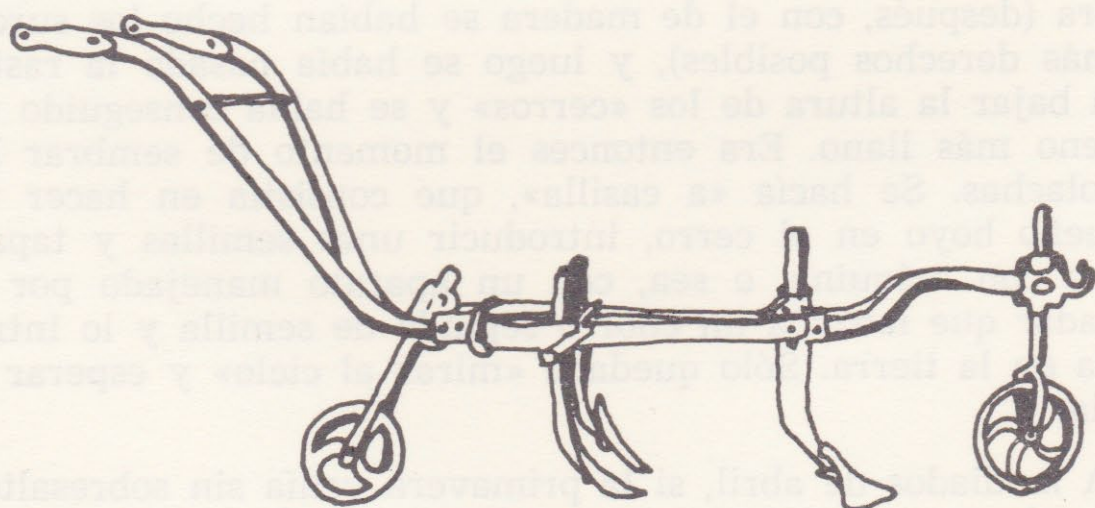
Otra costumbre propia de los quintos era correr gallinas en la fiesta de San Antón (en otros sitios se hacía con gallos). En dos balcones distanciados se ataban los cabos de una soga, y del medio de ella se colgaba una gallina. Los quintos, montados en caballos, debían pasar sin detenerse por donde estaba el animal, y con una espada intentar cortarle la cabeza. Siempre había algún quinto que se quedaba en los balcones donde estaba atada la cuerda, para tirar de ella en el momento en que pasaban los de a caballo. De este modo, el espadazo certero era mucho más difícil.

EL TRABAJO EN LA PRIMAVERA

A últimos de invierno y principios de primavera tenía lugar una importante labor: «alicar» el terreno; es decir, matar las malas hierbas con el «binador» tirado por una caballería, y con el arado de madera arrastrado por dos animales, ya que hasta hace poco tiempo no se conocían los herbicidas; también se podía hacer con dos arados al mismo tiempo.

Esta labor siempre ha sido delicada, ya que si se hacía de mala manera, se dejaba mucho trabajo para la escarda. Debía eliminarse, al menos, un 80 % de las hierbas y algo del sembrado si éste era muy espeso, y había que hacerlo con el terreno seco porque si las «porretas» (o sembrado) estaban mojadas, la labor era mucho más difícil y complicada. Si se daba el caso de tener un terreno sembrado «a máquina», es decir, llano, se pasaban unas gradas de hierro para eliminar parte de la maleza, que debía ser muy pequeña y seca porque, en caso contrario, no se lograba arrancar.

También era buen momento para labrar las tierras destinadas a barbecho.



Binadora

a) La escarda.

En los comienzos de esta estación se veían por el campo numerosas cuadrillas de escardadoras (esta labor la hacían principalmente mujeres y mozos). Había que quitar todo tipo de maleza existente: cardos, amapolas, jevenas y demás hierbas de toda clase sin estropear el sembrado.



Cuadrilla escardando

Las cuadrillas se componían de ocho o diez personas que iban a pie hasta los campos, descansando en las fuentes que jalonaban el camino. Su ajuste con los propietarios se hacía de palabra y el pago, generalmente muy bajo, dependía del jornal establecido cada año según las necesidades.

b) La siembra de la remolacha.

La tierra, como vimos, había sido labrada con arado de veredera (después, con el de madera se habían hecho los surcos lo más derechos posibles), y luego se había pasado la rastra para bajar la altura de los «cerros» y se había conseguido un terreno más llano. Era entonces el momento de sembrar las remolachas. Se hacía «a casilla», que consistía en hacer un pequeño hoyo en el cerro, introducir unas semillas y taparlas; o con máquina, o sea, con un aparato manejado por el labrador que lanzaba un chorro seguido de semilla y lo introducía en la tierra. Sólo quedaba «mirar al cielo» y esperar la lluvia.

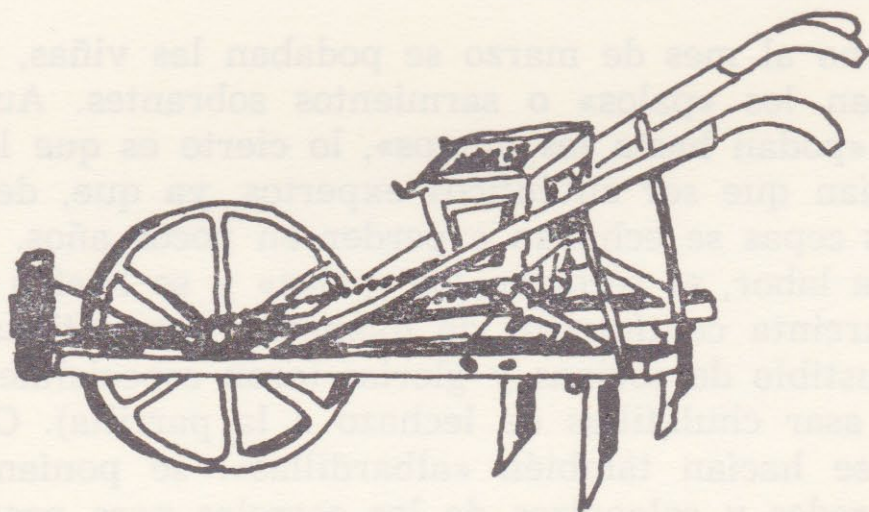
A mediados de abril, si la primavera venía sin sobresaltos, nacían los primeros brotes; era el momento de mayor peligro,



Siembra a mano de Remolacha

ya que inmediatamente hacía aparición la temida pulguilla; sobre todo, si había mucha sequedad. De aquí que fueran muy bien venidas las escasas lluvias primaverales, aunque, como dice el dicho: «Las "aguarradillas" de abril, todas cogen en un candil.»

Nada más brotar las plantas, como dijimos, se pasaba la «binadera»; las remolachas sembradas con la máquina, al alcanzar unos ocho centímetros de altura, se encasillaban, esto



Máquina de sembrar Remolacha

es, se quitaban las sobrantes al número ideal que venía marcado por la siembra a mano.

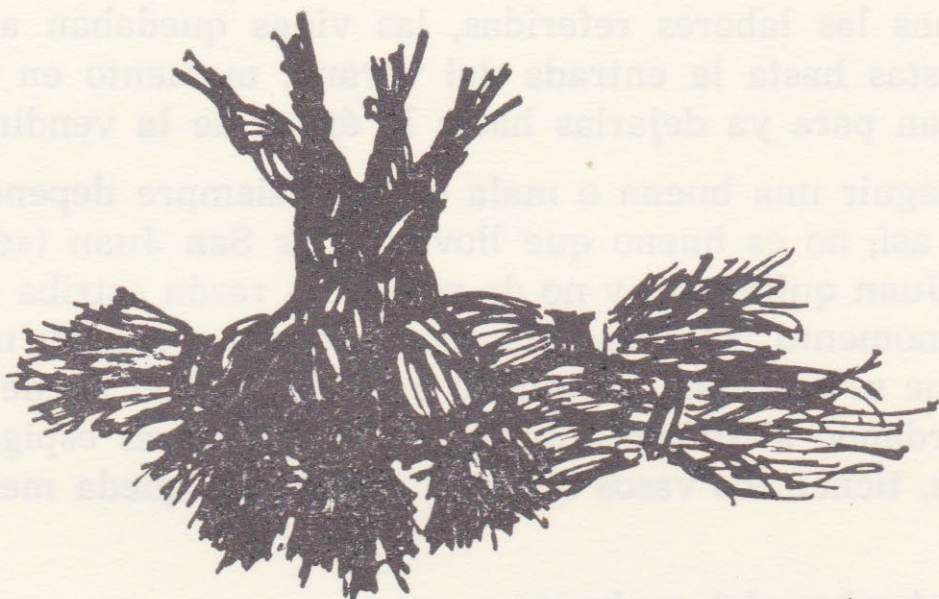
Llegado el mes de junio, se «capaban» o entresacaban, o sea, se dejaba una sola remolacha por casilla; esta labor, sin duda muy pesada, era realizada frecuentemente por mujeres y chicos que cavaban la tierra y arreglaban los tubérculos para dejarlos a punto para el verano. Las zonas regadas, como es de suponer, dan mejor cosecha que las de secano, que sólo se mantienen con el agua de lluvia; si durante el verano no llovía tres o cuatro veces, se obtenía una cosecha de escasa calidad.



Entresacando la Remolacha

c) Las labores de las viñas.

En torno al mes de marzo se podaban las viñas, es decir, se cortaban los «palos» o sarmientos sobrantes. Aunque se diga que «podan hasta los burros», lo cierto es que los podadores tenían que ser auténticos expertos, ya que, de lo contrario, las cepas se echaban a perder en pocos años. Una vez hecha esta labor, se recogían los «palos» y se hacían manojos de unos treinta centímetros de diámetro, para utilizarlos como combustible de cocinas y glorias (eran especialmente buenos para asar chuletillas de lechazo a la parrilla). Con estos manojos se hacían también «albardillas»: se ponían encima de las paredes y colgadizos de los corrales para preservarlos del agua y las inclemencias del tiempo.



Haces o Manojos



Cavando la Viña

Hacia el mes de abril se cavaban las viñas. Para efectuar bien esta labor se debía tapar el hoyo hecho al excavarlas; se arrimaba la tierra a la cepa y se quitaban la grama y demás malas hierbas. Todo ello se hacía a mano si se trataba de fincas de pequeño tamaño; si, por el contrario, eran de gran extensión, debía hacerse con una caballería con arado o «bina-dera».

Hechas las labores referidas, las viñas quedaban arregladas y listas hasta la entrada del verano, momento en que se sulfataban para ya dejarlas hasta la época de la vendimia.

Conseguir una buena o mala cosecha siempre dependía del tiempo; así, no es bueno que lloviera por San Juan («el agua de San Juan quita vino y no da pan»). La razón estriba en que en ese momento las uvas están comenzando a salir y no conviene que se empapen de mucho agua (lo mismo puede decirse, recordando al refrán anterior, del trigo, cuyas espigas, por entonces, tienen los vasos abiertos y el grano queda mermado.

d) La siembra del garbanzo.

Los garbanzos castellanos han sido siempre de una calidad extraordinaria, tanto por su suavidad como por su tamaño. Su consumo, hace años, era casi exclusivo, haciéndose bueno el refrán de «todo cansa en esta vida, menos el cocido al mediodía».



Sembrando Garbanzos

Preparada ya la tierra durante el invierno, se procedía ahora a la siembra. Esta labor la realizaban tres personas con dos pares de mulas; en primer lugar, iba un labrador con las mulas y el arado abriendo la tierra; detrás de él, un sembrador, con su sembradera al hombro, iba echando los garbanzos, quedando éstos separados 4 ó 6 cms. (no se sembraba a «himelgas» como en el caso de los cereales), y, por último, otro campesino con otro par de mulas iba «cachando» o tapando los surcos ahora ya con la semilla dentro. Si se sembraba sólo con dos animales, se labraban unos seis u ocho surcos y se cerraban rápidamente para que no se secase la tierra ya sembrada. Nacidos los primeros brotes de las plantas, se «alicaba», se escardaba y se esperaba hasta su recolección hacia mediados de

agosto, siempre que las nieblas al amanecer (el peor enemigo de los garbanzos) de últimos de mayo y principios de junio lo permitieran.

Estas nieblas mañaneras originaban, días después, en las matas garbanceras un aspecto amarillento, efecto que daba a entender que en las partes afectadas no saldrían vainas y que el resto de la planta quedaría muy mermado.



Arrancando la Legumbre

Su recolección era incluso más trabajosa que la del resto de las legumbres, ya que se hacía a finales del verano y el terreno estaba muy duro. La tarea comenzaba de madrugada, incluso antes del amanecer, y se solía hacer en cuadrillas de cuatro o cinco personas sólo por la mañana. Se decía que «se ordeñaban» las plantas porque, si el terreno estaba muy duro, al tirar de ellas no se lograba arrancarla desde la raíz, y en las manos tan sólo quedaban hojas y vainas mezcladas con cardos y gatuñas; por ello, era conveniente ponerse en las manos unos calcetines viejos a fin de protegerlas contra las espinas.

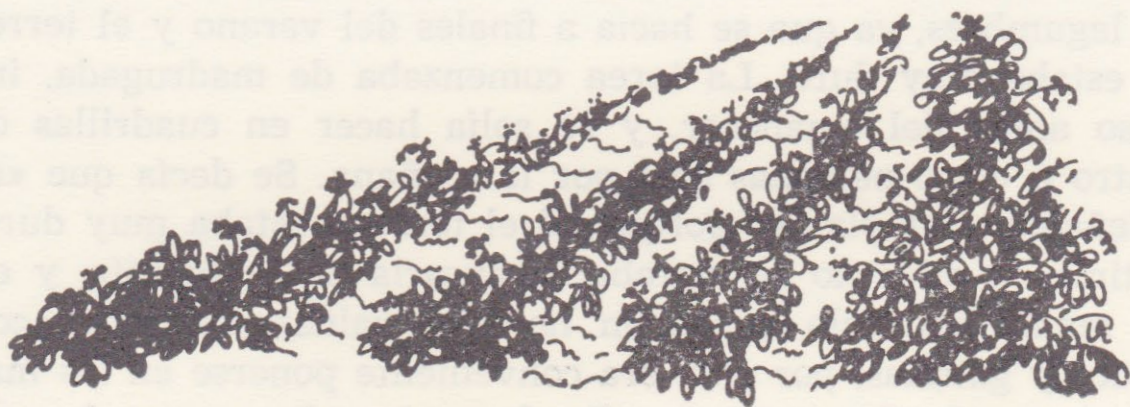
Las pajas sobrantes de las plantas han sido siempre muy apreciadas como alimento para el ganado lanar; de ahí que las matas se intentaran arrancar desde la raíz (si no se podía, se segaban).

e) La siembra de las patatas.

Antes de la llegada de las nuevas técnicas de cultivo al campo, la cosecha de patatas era de tipo familiar, principalmente por existir pocas zonas de regadío.

La patata, al igual que otros cultivos vistos antes, también se sembraba «a cerro», pero en esta ocasión los surcos distaban unos de otros entre medio metro y setenta centímetros (en terrenos de cereal, esta distancia era más reducida, en torno a medio metro), ya que se hacía con la técnica de «surco y ceja». La siembra se efectuaba nada más abrir el surco; el sembrador, que llevaba la «sembradera» al hombro, depositaba las patatas a una distancia de, aproximadamente, medio metro e inmediatamente las pisaba y cubría con tierra. Las patatas nacían fácilmente, por lo cual siempre se ha dicho que «hasta las 'mondarajas' nacían».

Cuando las plantas alcanzaban los quince o veinte centímetros se las «aporcaba» para arrimar tierra, retirar las malas hierbas y, sobre todo, intentar acabar con los dañinos escarabajos, sus principales enemigos (aún se recuerdan los estragos de la plaga de 1945). Ante las plagas de «escarabajos de la patata» poco podía hacerse cuando no existían insecticidas, ya que a los pocos días de acabar con ellos aparecían nuevamente, haciendo bueno aquello de «pan para hoy y hambre para mañana».



Patatal

En muchos casos, las tierras sembradas de patatas se cambiaban de cultivo al año siguiente, obteniéndose excelentes cosechas de cebada, si antes se había abonado el terreno con basura.

f) El melonar.

Los terrenos dedicados al cultivo de melones eran de reducido tamaño y se destinaban, fundamentalmente, al consumo familiar.

Hacia mediados de mayo se llevaba a la finca un carro con basura para depositarla en los hoyos circulares o «casillas», hechas anteriormente a golpe de azadón; éstas distaban entre sí unos dos metros y ocupaban entre treinta y cuarenta centímetros cuadrados. Cada «casilla» se rellenaba con media canasta de basura, se pisaba y se cubría nuevamente hasta unos quince centímetros sobre el suelo. Las semillas empleadas para la siembra eran las procedentes de las mejores piezas de la cosecha anterior, que, con mucho cuidado, se habían guardado una vez secas (para secarlas se ponían al sol). Generalmente, los melones de esta tierra no han sido de una calidad extraordinaria.



Melonar

Ya en verano, entre mediados y finales de agosto, los más jóvenes iban a cuidar el melonar: con trapos viejos, latas y botes confeccionaban espantapájaros para ahuyentar a las posibles aves intrusas; sobre todo, a las «maricas», que con frecuencia picaban las frutas.

Al igual que los melones, también se cultivaban sandías, calabazas, girasoles, etc. Llegado septiembre se empezaban a comer, pero antes había que catarlos: las sandías se siguen ca-

tando con golpecitos de la uña de un dedo sobre la cáscara, y por el sonido se sabe si la fruta está o no madura. Por el peso también se puede presuponer la calidad de la pieza; recuérdese aquello de «la sandía ligera y el melón pesado». Todo acababa con la llegada de las primeras escarchas de finales de septiembre y principios de octubre.

Los tiestos

Una costumbre propia del momento era la de tirar tiestos al interior de las casas; se hacía casi siempre durante los carnavales, y muchas veces se convertían en bromas pesadas.

Cuadrillas de seis u ocho mozalbetes de unos diez o catorce años, se juntaban y fijaban las casas donde tirar tiestos, ollas, cántaros, cazuelas de barro, botellas de cristal, etc. Se elegían preferentemente las viviendas donde pudiera haber más jaleo; es decir, donde el dueño se enfadara más. Como las puertas solían ser de dos hojas y normalmente estaban abiertas, al menos la hoja superior, no se encontraba mucho obstáculo para tirar los viejos recipientes de barro al interior, con el consiguiente disgusto y enfado de los moradores, que perseguían a los intrépidos muchachos para darles tirones de orejas y capones; por ello, los chiquillos planeaban bien la retirada, calculando las fuerzas y agilidad de sus posibles perseguidores. El mejor rato venía después, cuando se juntaban todos para comentar las «hazañas» realizadas durante la noche.

EL TRABAJO EN EL VERANO

Con el verano llegamos a la época de más trabajo en todo el año. A últimos de mayo o principios de junio, según la comarca de que se tratase, tenía lugar el ajuste de segadores para todo el verano, todos comandados por el mayoral.

a) La recogida de leguminosas.

La primera de las labores era, generalmente, la recogida de leguminosas, algarrobas, muelas, yeros, etc. (salvo los garbanzos, que, como hemos visto, se hacía más adelante). Las labores de recogida se hacían en cuadrillas de hombres, mujeres y chicos que iban arrancando las plantas y juntándolas para formar gavillas. Sobre las tres de la madrugada se salía en carros a los campos, llegando casi siempre al amanecer; inmediatamente se colocaba cada persona en un surco (los más jóvenes, cerca de una persona mayor, por si precisaban ayuda) con las manos cubiertas con calcetines viejos para protegerlas un poco de gatuñas, cardos y maleza, aunque lo cierto es que siempre se recibían arañazos; con prontitud, se comenzaba a trabajar.

Sobre las ocho de la mañana se descansaba un rato para desayunar; hasta entonces, el trabajo no había sido especialmente duro, ya que hacía fresco y las pajas estaban suaves. Se comía una ración de pan, chocolate y unas guindas, y se refrescaba la garganta con agua y algún que otro trago de vino de la bota. Nuevamente se volvía al tajo, ahora ya con el calor propio del momento, hasta el mediodía. Según fuera el ritmo del trabajo y el tamaño de la cosecha, se volvía por la tarde o se dejaba para el día siguiente. Si no se continuaba después de comer, se dedicaba el tiempo de la tarde a realizar otras labores. La recogida de las leguminosas solía durar entre diez y veinte días, y, para ganar tiempo, las plantas arrancadas en gavillas se colocaban, formando hileras, sobre los surcos; de esta manera se cargaban mejor en los carros.



Echar la Legumbre al Carro

b) El rastrojo.

En el mes de junio se segaba la cebada; se hacía siempre con la hoz u hocino y con la «zoqueta», que se ponía en los dedos meñique, anular y corazón de la mano izquierda para no cortarse. Las cuadrillas solían estar formadas por seis u ocho segadores con otros dos hombres detrás, encargados de recoger las gavillas para, luego, formar «morenas» o montones de ellas; esto se hacía con el fin de dejar la mies varios días en la tierra, para que se secase todo lo posible.

Los segadores se ajustaban, generalmente, para toda la labranza, o sea para la cebada, trigo, centeno, avena, etc. Salían en torno a las cuatro de la mañana y volvían de la finca sobre las nueve de la noche, sin contar con fiestas, sábados o domingos (las dos o tres fiestas importantes del verano eran aprovechadas para descansar o segar la cosecha propia); por ello, no se les veía por el pueblo durante veinte o treinta días, que podían llegar a ochenta o noventa, como en los casos de los segadores que aprovechaban toda la estación, recorriendo los rastrojos de varias comarcas como temporeros. Muchas veces, los segadores no volvían a casa y dormían en el rastrojo; de esta manera aprovechaban mejor el tiempo y descansaban más.

La siega se hacía de la siguiente forma: cada segador se situaba en un surco o «cerro»; con la hoz en su mano derecha cortaba, después de dos o tres golpes, las pajas que agarraba con la izquierda; una vez cortadas, las unía con las siguientes formando manadas que, bien apretadas, se dejaban en la tierra



La Siega

cada cinco o seis metros, según la densidad de la mies. Solía descansarse en los «roperos» unos diez minutos cada hora; se echaba un trago de la bota, se afilaban las hoces y nuevamente al trabajo. Con tres manadas se formaba una gavilla, y con cinco o seis gavillas se ataba un haz, casi siempre con «lías» que colgaban de la cintura del segador (las labores de atado se hacían, generalmente, a última hora de la tarde).

Acabado el surco, se volvía para reespigar; es decir, coger las pajas que habían quedado en la primera siega; labor, sin duda alguna, mucho menos penosa que la primera. Un buen día de siega, con la mies a punto, arrojaba un saldo de cerca de cien haces por segador.

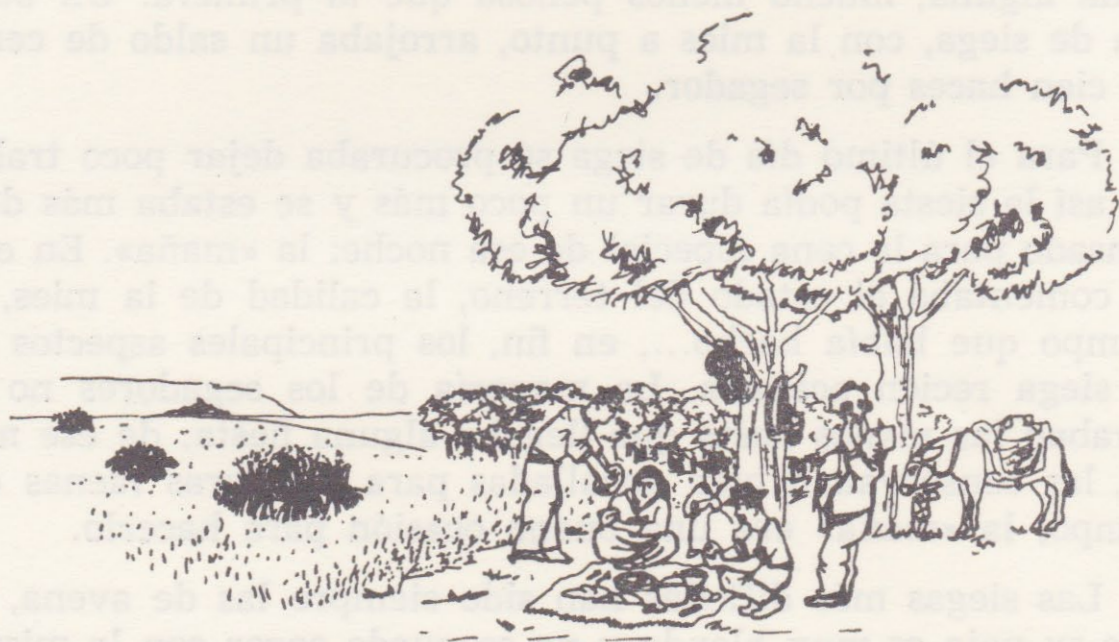
Para el último día de siega se procuraba dejar poco trabajo, así la siesta podía durar un poco más y se estaba más descansado para la cena especial de esa noche: la «maña». En ella se comentaba el estado del terreno, la calidad de la mies, el tiempo que había hecho..., en fin, los principales aspectos de la siega recién acabada. La mayoría de los segadores no se lavaban las manos hasta que llegaba alguna fiesta; de ese modo, las conservaban bien encalladas para las duras faenas del campo; la «maña» era una buena ocasión para hacerlo.

Las siegas más difíciles han sido siempre las de avena, ya que su paja es muy blanda y no se puede coger con la misma facilidad que la del trigo.

c) Los mochiles.

Los segadores, cuando iban a los campos a trabajar, nunca olvidaban llevar todos los útiles necesarios para las faenas: hoces, lías, piedras de afilar..., y las provisiones de comida y bebida para la jornada: pan, chocolate, guindas, vino en la bota y agua en la botija; tampoco faltaba la manta al hombro («ni en invierno ni en verano, dejes la manta al amo»). Una vez llegados al campo, se formaban los «roperos» o lugares donde resguardar los alimentos del calor (los majanos eran los mejores lugares para los «roperos»).

Eran muy pocos los muchachos que, viviendo en el campo, no habían hecho de mochil. Eran éstos los encargados de llevar a los segadores la comida, las lías, el agua u otras cosas que precisaran. Los alimentos que llevaban para el almuerzo y la comida eran, casi siempre, sopas de ajo con un huevo frito y una tajada de longaniza de la olla, y el cocido castellano: sopas de pan con el jugo del cocido, garbanzos con cebolla, un poco de carne, tocino, relleno y algo de chorizo; de postre, una naranja. La merienda consistía en una ración de queso y guindas, y la cena, en patatas con carne, huevos fritos y poco más. Con esta dieta diaria se aguantaban las duras jornadas de quince horas de trabajo.



Los Mochiles

Todo ello corría a cargo del patrón, que aleccionaba a los jóvenes mochiles indicándoles por dónde se llegaba hasta sus segadores sin equivocarse de sendero y les recordaba que debían ir con cuidado para no estropear la comida en el camino.

Los mochiles también se encargaban de preparar el lugar para comer: buscaban una zona sombría donde instalar viandas, platos y cubiertos, en el mejor de los casos, sobre un mantel de saco. Mientras los segadores comían, los mochiles cuidaban de que los burros destinados al transporte no comiesen las gavillas; de aquí el conocido dicho «todo el día respigando y luego viene el burro y se come las manadas».



Carrera de Burros de los Mochiles

Generalmente, los mochiles salían en cuadrillas de tres o cuatro muchachos por pago; luego, cuando volvían de regreso, se reunían con otras cuadrillas para echar carreras con los burros hasta el pueblo, espoleándolos preferentemente en las mataduras si se quedaban atrás; más de una vez, debido al traque-teo, rodaban platos, pucheros, tenedores y cucharas por el camino.

d) Las espigadoras.

La dura labor de las espigadoras comenzaba poco después de llegar el amo para llevarse los haces, y consistía en recoger



Espigadoras

las pocas espigas que habían quedado aún en los campos. Ante una tarea pesada e ingrata, salían las espigadoras al amanecer, en cuadrillas de cuatro o cinco, con un mandil en forma de saco abierto y un costal. Después de hacer todo el camino a pie, llegaban al pago establecido (las tierras se reconocían por los nombres de sus pagos, y las mujeres se las repartían para no rebuscar en campos ya espigados) hacia el amanecer e, inmediatamente, comenzaban su labor. Agachadas, iban recogiendo las espigas olvidadas sin protección en las manos: con la derecha las cogían, las pasaban a la izquierda, y cuando tenían la mano llena, cortaban las pajas con unas tijeras y guardaban las espigas en el mandil. Sobre las once o doce de la mañana se regresaba a casa con la mitad o tres cuartas partes del saco lleno de espigas; para llenarlo, las espigadoras debían recorrer tres o cuatro tierras, según fuera su extensión (el pago completo suponía alrededor de veinte hectáreas).

Estas mujeres hacían su trabajo de forma muy rápida, pugnando por ver quién llevaba mayor cantidad a casa. Cuando acababan totalmente su labor en el campo, sacaban todo lo recogido a la puerta de la casa y lo golpeaban con palos hasta desgranar las espigas por completo; hecho esto, cribaban los

granos para limpiarlos, y de este modo tenían cebada para las gallinas y trigo para el consumo familiar.

e) Las eras.

El acarreo de la mies a la era se hacía con burros o con carros tirados por caballerías que llegaban a las tierras hacia el amanecer, cuando la paja estaba más suave por el rocío. Allí, las gavillas y haces estaban ya dispuestos en hilera, por lo cual el carro pasaba fácilmente entre dos de ellas; para ganar tiempo y ahorrarse trabajo, varios chicos y mujeres, situados a ambos lados del mismo, echaban las tandas de cebada, trigo, centeno, avena o legumbres al interior del carro, en cuya parte alta se encontraba un hombre que iba colocándolas convenientemente para aprovechar el reducido espacio al máximo.

Otras veces se ajustaba con los segadores el acarreo de la mies, por lo cual cargaban los haces de espigas (que solían pesar unos treinta kilos) al carro; e incluso para esta labor se contrataba a un pastor que, luego, tenía derecho a entrar con su ganado en el rastrojo y aprovecharlo para pasto. En un carro se cargaban de sesenta a ochenta haces, siempre bien colocados para que no se perdieran por el camino.

Ya en las eras, tenía lugar el amontonamiento de la mies en «morenas» para, después, echarlas en el solar y dar comienzo a las labores de trillado; la parva, es decir, la mies esparcida en la era, solía ocupar una extensión cercana a los veinte o veinticinco metros de diámetro con un espesor de medio metro, que venía a ser la carga de setenta u ochenta haces.



La Era

f) La trilla y los trillos.

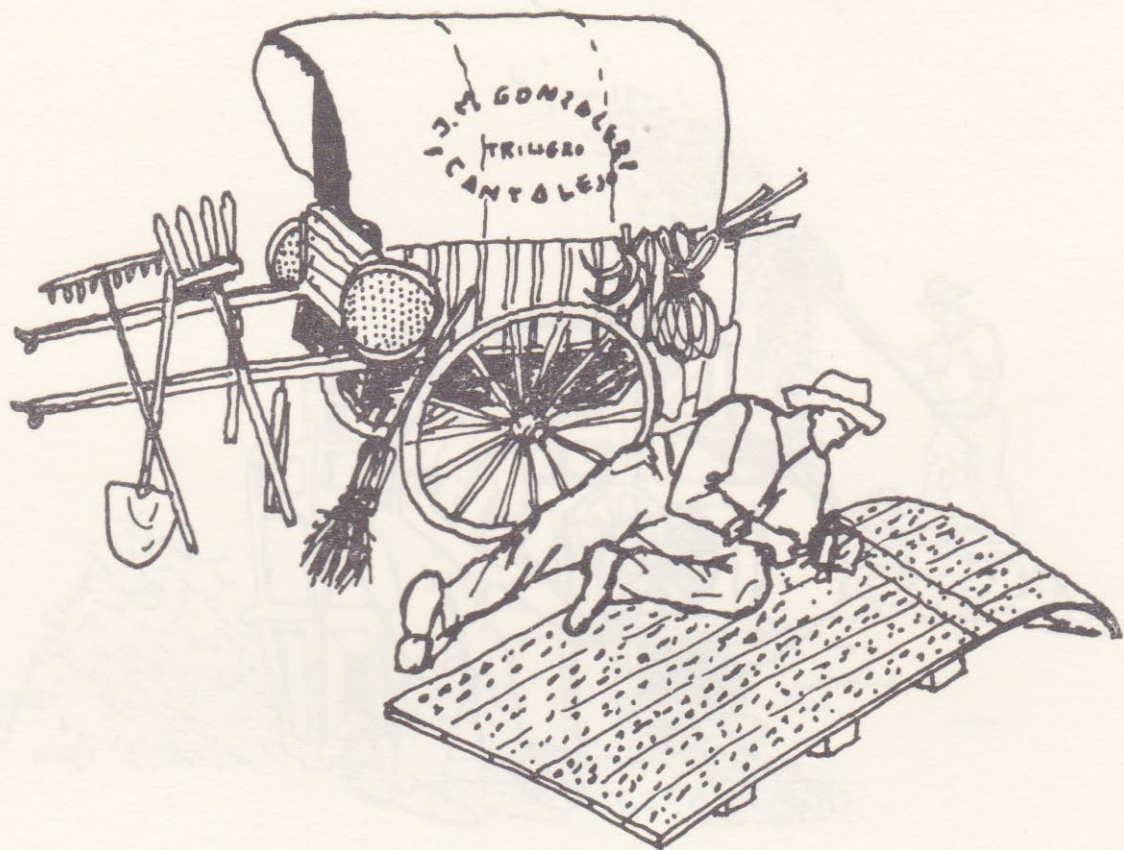
Después de dos viajes de acarreo, ya había carga suficiente para trillar. Con una horca de madera de dos dientes se revolvió bien, y luego se pasaba el trillo con las mulas; otros aperos utilizados en esta tarea podían ser: la rastra, horcas de más dientes, la pala, etc. Los amontonamientos de trigo resultantes después de trillar eran llamados, según su forma, «montones» si eran circulares o «peces» si se hacían alargados; de esta última forma, la mies se mojaba menos si llovía (su buena confección era una labor de mérito). Las labores de trillado duraban entre cincuenta y sesenta días, a cuyo fin se barría bien el solar.



Grano trillado, montón y «Pez»

Los trillos más cotizados han sido siempre los de Cantalejo (Segovia). Su elaboración requiere un perfecto conocimiento del oficio, ya que hay que lograr algo verdaderamente difícil: la perfecta colocación de los pedernales en las gruesas maderas, de modo que todos ellos queden al mismo nivel para cortar bien la paja.

Cuando se sacaban los trillos de la parva, había que ir con cuidado de no estropearlos, ya que, como hemos dicho, las eras estaban empedradas (la razón estriba en que así no se levanta tierra ni polvo al trillar, y además se barre mejor). No obstante, los desperfectos y roturas eran inevitables, y por ello cada dos o tres años pasaban los trilleros para reponer las piedras que faltaran y colocar las mal dispuestas. También hacían medidas de madera para el grano: medias fanegas, cuarti-



Trillero

llas, celemines... y cribas para la «limpia» del trigo, cebada o garbanzos a base de madera y cuero agujereado. Estos artesanos iban de pueblo en pueblo pregonando sus servicios y productos, a cuyas voces hace referencia la copla:

**«La voz de un cribero suena,
madre yo me voy con él;
que si no tiene dinero,
tiene cribas que vender.»**

g) La limpia.

Antes, la limpia se hacía exclusivamente con el biello (apero para separar la paja del grano aventándola); luego apareció la abeldadora y con ella disminuyeron en parte las fatigas de esta tarea.

Para limpiar el grano se aprovechaban los días con viento, pero había que tener cuidado cuando éste cambiaba de dirección, ya que originaba enormes trastornos. El trabajo de «lim-

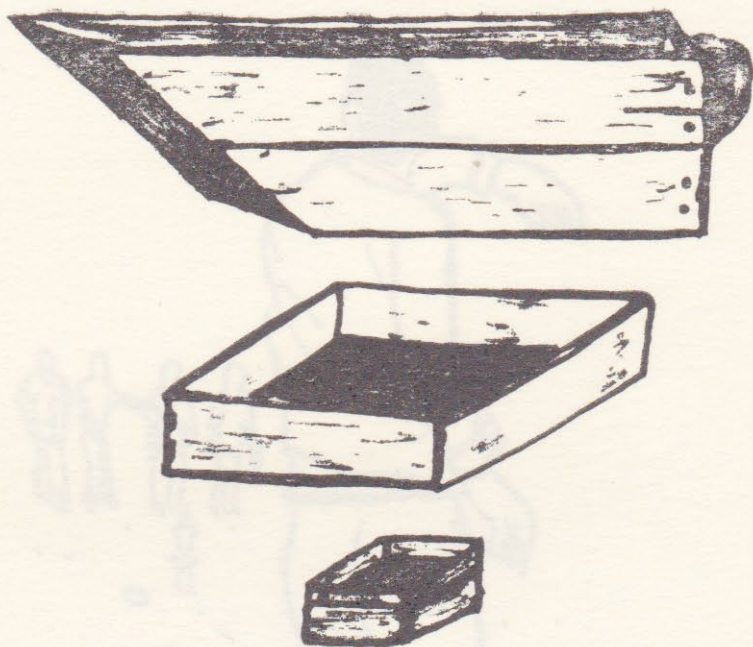


Biello y «Abeldadora»

pia» con abeldadora se encargaba a dos o tres personas que eran ajustadas previamente. En primer lugar, había que conocer la dirección del aire, para lo cual se tiraba a lo alto un puñado de pajas; hacia esa dirección se orientaba la máquina, que era situada lo más cerca posible del montón o «pez»; un hombre se encargaba de echar la mies, ya trillada, en el aparato con un gario; otro daba vueltas a la manivela de la máquina (cada vuelta con una mano) para que ésta separara la carga acumulada dentro, y otro retiraba la paja estando al cuidado de que no cayera en ella ningún grano

Una vez «esparpajada» la mies, se cribaba el grano y se guardaba; si ese día no se podía meter todo el grano en el desván-granero, había que quedarse en la era a dormir para cuidarlo de posibles robos. Todo se medía por fanegas y se guardaba en costales (de doce a catorce costales de tres medias fanegas era lo que generalmente entraba en un carro).

Terminada la limpia y con el grano guardado, comenzaba otra dura faena: guardar la paja. Se decía que «la paja no



Medidas: Fanega, Cuartilla, Celemin y 1/2 Celemin

rompe costillas, pero molesta mucho», y ello seguramente porque había que pisarla bien y guardarla en el pajar (esta labor de pisar la hacían los mozos y mozas); también que «había tres días malos en el año: el día de meter la paja, el día de confesarse y el día en que se paría», aunque esto último sólo lo padecieran ellas.

La tanga y la pelota

Con la llegada del buen tiempo, y sobre todo los domingos, era frecuente ver en los pueblos a un buen número de personas jugando a la tanga o a la pelota.

El juego de la tanga reúne a dos o tres parejas de jugadores y a numeroso público que apuesta en cada tirada. Se trata de tirar el «tango» o «tanga» (trazo de madera de forma cilíndrica), sobre el que se hallan varias chapas, o monedas si hay apuestas, con unas piezas metálicas redondas llamadas «tostones» desde una distancia aproximada de ventidós metros. Cada jugador lanza dos tostones e intenta tirar el «tango» de modo que el «tostón» queda más cerca que el «tango» de las monedas que se encontraban antes sobre él. Si no hay apuestas, se juega a ganar puntos: si se derriba el «tango» se consigue un punto, y si el «tostón» queda más cerca de las chapas que el propio «tango» se consiguen dos y se hace «cama».



La tanga

Hoy en día sigue siendo un juego de mucha aceptación en nuestros pueblos y los jugadores más avezados enseñan a los más jóvenes los secretos para lograr buenas tiradas.

Otro juego muy popular era la pelota a mano; primero se sorteaba quién iba a sacar y se marcaba la «salga», o sea, la línea de saque (entre doce y quince metros), y las líneas de los lados que formaban una V. Se entrentaban dos equipos de dos o tres personas cada uno y un espectador llevaba el tanteo.

Petición de toros

También en el verano y sobre todo en sus últimas semanas con las fiestas de la Virgen de Agosto (día 15), San Roque (día 16) y la Virgen de Septiembre (día 8), había muchos festejos con toros.



Pedir los Toros

Para conseguir que hubiera novillos corridos, en muchos lugares, al anochecer, los mozos arrastraban latas, botes, cazuelas..., por las calles de la población dando tres o cuatro vueltas y finalizando el recorrido en la casa del alcalde a quien hacían saber su deseo coreando: ¡queremos toros, queremos toros! El alcalde accedía y los mozos volvían a sus casas comunicando la noticia por todos los rincones del pueblo.

Los pastores

El día de San Pedro (29 de junio) se ajustaba a los pastores para todo el año. El sueldo podía cobrarse en metálico o en especie: algunas ovejas o cabras, garbanzos, trigo,... En la primavera, el amo ajustaba a un zagal para que ayudase al pastor (siempre se ha dicho que «tiene que ser más pastor el amo que el pastor»).



Hatajo de Ovejas y Pastor

Las labores del pastor no se limitaban a sacar al campo a las ovejas para que pastaran; tenía que ordeñarlas y conducir las a los abrevaderos o pilones que había en las afueras de los pueblos, recoger el excremento, ya que, como dijimos, constituía un abono extraordinario, etc.

En términos generales, en invierno, se soltaba el rebaño, que solía ser de más de un centenar de cabezas, hacia las nueve de la mañana y se volvía a encerrar entre las seis y siete de la tarde; en verano, se salía hacia las tres o cuatro de la mañana hasta la una de la tarde (con el calor del mediodía, las ovejas se amodorrán); con estos horarios, lógicamente, el pastor y el zagal tenían que llevar la comida en su zurrón.

Cuando había sembrado, debían conducir a los animales por carrileras, caminos, lindes, barbechos, etc.; para esta labor eran imprescindibles los perros, cuyo adiestramiento llegaba al punto de saber lo que tenían que hacer, al mínimo gesto del pastor.

Los pastores

El día de San Pedro (28 de junio) se ajustaba a los pastores para todo el año. El sueldo podía cobrarse en metálico o en especie: algunas ovejas o cabras, garbanzos, trigo... En la primavera el amo ajustaba a un zagal para que ayudase al pastor (siempre se ha dicho que «tiene que ser más pastor el amo que el pastor»).



Rebaño de Ovejas y Pastor

INDICE

	Pág.
EL TRABAJO EN EL OTOÑO	3
a) La vendimia	7
b) La bodega	7
c) La recolección de la patata	9
d) Adobes y caleras	10
e) La sementera	12
f) El arado romano	13
Las bodas	14
EL TRABAJO EN EL INVIERNO	17
a) La remolacha	19
b) Los pinos y pinares	21
c) Otras labores: la siembra de la avena y excavar las viñas	22
Herreros, carpinteros y guarnicioneros	23
Los quintos	24
EL TRABAJO EN LA PRIMAVERA	27
a) La escarda	30
b) La siembra de la remolacha	30
c) Las labores de las viñas	32
d) La siembra del garbanzo	34
e) La siembra de las patatas	36
f) El melonar	37
Los tiestos	38
EL TRABAJO EN EL VERANO	39
a) La recogida de leguminosas	41
b) El rastrojo	42
c) Los mochiles	44
d) Las espigadoras	45
e) Las eras	47
f) La trilla y los trillos	48
g) La limpia	49
La tanga y la pelota	51
Petición de toros	52
Los pastores	53

Temas Didácticos de Cultura Tradicional

EL CICLO DEL AÑO PARA EL LABRADOR

José Luis del Olmo Guadarrama

Centro Etnográfico de Documentación

Diputación de Valladolid

n.º
14



Fundación Joaquín Díaz • 2025

Publicaciones Digitales

funjdiaz.net