1950 D. Mariano Pindado Rodríguez 1955 Doña Pilar Arribas Noriega 1960 Doña Mercedes Sánchez García 1962 Doña Andrea García Chaparro 1963 Doña Antonia Jiménez Yañez 1964 Doña Mª Cruz Petite Casasola 1965 Doña Severina Ponce Calvo 1966 Doña Mª Luisa Hernández Gila 1967 Doña Arsenia Peinado 1971 Doña Manuela Hernández

Molinos

La transformación de parte de los cereales en harina, tuvo que suponer inicialmente la utilización de dos piedras y granos tostados que ayudaría al descascarillado de estos cereales. Los molinos de una forma más o menos rudimentaria ya debieron de existir en una época muy lejana, existen datos como ya había molinos en el siglo VIII, parece que debió ser anteriormente. Pues si bien no existían los cereales conocidos, habría plantas gramíneas, aunque fueran sin cultivar.

En El Tremedal sabemos por un estudio que llevó a cabo Pascual Madoz en la provincia entre los años 1845-1850, donde entre otras cosas, de El Tremedal dice que existían dos molinos. Uno de estos molinos, que si se puede ver aunque está en un estado precario, está después de la confluencia del arroyo Mayor y la Gargantilla y a escasos metros de que esta corriente de agua se junte con la gargante del Endrinal, en el sitio llamado Cebales-Abraillos y a pocos metros de la colada de Abraillos.

Del otro molino mencionado, puesto que menciona dos, no se sabe donde podría estar asentado, no se ha podido ven ningún resto que confirmara su

en la balsa. En tiempo del estiaje, verano y otoño, todos los molinos retení entonces molían a "acequia corrida" o lo que es lo mismo, sin detener agua era de piedra, para que al chocar con la turbina, esta pudiera mover las pieal bajar con fuerza por una tubería con una estrechez apropiada, que a veces balsa del molino. Cuando estaba llena, se soltaba el agua necesaria para que an el agua en una presa, desde donde se conducía por una acequia, hasta la las nieves. Las acequias que los abastecían normalmente estaban llenas, tas y trabajaban de dos maneras, en invierno y primavera con el deshielo de existencia. estaba puesta en posición horizontal. dras del molino. Debajo del suelo del edificio del molino, estaba situado un Generalmente los molinos se encontraban a la orilla de los ríos o garganmente atravesando el suelo del edificio, todo este montaje también a veces Este eje tenía una longitud de tres a cuatros metros y trabajaba vertical pequeño tunel con bóveda en arco de piedra por donde circula el agua que nace girar la turbina, en cuya base se encuentra el "árbol" o eje del molino.

En la parte superior se acoplaba la rueda bajera del molino, única piedra que daba vueltas. La piedra somera quedaba ajustada a la caja de madera, que cubre ambas piedras formando el instrumento principal de la molienda. Las piedras trabajadas en granito, de dos o tres metros de diámetro, tienen por las caras que muelen unas estrías hebradas. Como estas estrías se despor las caras que muelen unas estrías hebradas. Como estas estrías se despor la cara por el uso, era necesario volverlas a labrar, operación conocida con gastan por el uso, era necesario volverlas a labrar, operación conocida con el nombre de "picar las piedras", las dos piedras llevan dos cercos ajusta-

Vente conmigo al molino y serás mi molinera. Y echarás trigo a la tolva mientras yo pico la piedra.

Vente conmigo al molino y serás mi molinera, Tú me cernarás la harina mientras yo pico la piedra.

Encima de la caja del molino o armazón iba montada la "tolva" que es un depósito de forma piramidal donde se vaciaban los costales de trigo, centeno o cebada. En su fondo lleva un agujero o boca llamada "cibera" por donde sale el grano y cae al ojo de las piedras. La caja de las piedras lleva también una abertura en su costado por la que iba saliendo harina directamente a un cajón grande o bien a un costal. Otro artefacto que se encuentra de alimentación, en la base tiene dos o tres puertas por donde sale el salvado y la harina ya separados.

Este último trabajo, naturalmente, no se hace cuando la molienda es para pienso. La gente de El Tremedal tenían predilección por el molino de Emeterio y Leoncio de Sta. Lucía, que en otro capítulo mencionamos, iban a moler a él, pues era el más cercano, principalmente cuando era para pienso, pues la harina no la hacía muy refinada. Cuando el Servicio N. de Trigo a través de la Fiscalía de Tasas, los años del racionamento, quiso controlar la producción de harina, este molino continuó moliendo aunque de forma clandestina. Por este motivo los viajes habían de ser nocturnos, para moler, para no ser vistos por la Guardia Civil,

Este molino como la mayoría de la zona, dejaron de moler sobre el año 1970, porque por una parte la emigración mermó los pueblos de habitantes y por otra, las industrias modernas fueron desplazando a los históricos molinos. Las distintas ruinas de edificios que aún podían verse en las orillas de los ríos o gargantas, certifican lo que decimos. Para el cobro de su trabajo, los molineros cobraban por maquila, esto quiere decir que tomaban cierta cantidad de la molienda.

A veces y a menudo, la cantidad de maquila era abusiva y de la prosperidad de algunos molineros, nacieron dichos populares y hasta canciones como esta:

"De molinero cambiarás, pero de maquila no te escaparás"
"De molinero mudarás, pero del ladrón no escaparás"

No quiere mi madre mi madre no quiere que vaya al molino porque el molinero se mete conmigo.

Me rompe las sayas me rompe el vestido no quiere mi madre mi madre no quiere que vaya al molino ...

Y siguiendo con la molienda se daban varios casos de que bajabas al molino con intención de regresar en breve a casa con el grano ya molido, pero a veces no te lo podían moler por estar picando la piedra y tendrías que hacer otro viaje a por la maquila. Naturalmente esto ocurría pocas veces.

a trilla y la era

El día de Santiago de cada año y al salir de misa se partían las eras. Todos los vecinos sabían que se hacía en tal fecha y al menos los hombres no faltaban. Al no tener la era gran extensión, cada cuatro o cinco vecinos tendrían que trillar en el mismo sitio, o sea, en el mismo trozo de terreno. Para lo cual habría que empezar a dividir la era en diez o doce partes iguales, según los vecinos que debían trillar, clavando unas estacas, más o menos, al límite de cada parte; a continuación se sorteaban estos trozos de tierra, y seguido ya los vecinos que estaban juntos en cada parte, la sorteaban entre sí, para saber quien trillaba el 1º o 2º, etc.

No todos los vecinos trillaban en la era del pueblo, había familias que lo hacían en la llanada de un prado que estuviera cerca del pueblo, como en el prado de Callejas y alguno otro. El año que se sembraba la "hoja" del llano de la Jerrera, varios vecinos, quizá los que más centeno tenían que trillar, lo hacían en la llanada de los Aceques, por estar mas cerca para acarrear las mieses y además con una buena extensión.

Ya segado el centeno y después de atado en haces, habría que llevarlo a la era, donde se debía trillar y a esto se le decía acarrear.

Para lo cual, bien de mañana, con el fin de que perdiera menos granos, se cargaba en los burros y al llegar a las eras, se hacía un montón muy bien formado, llamado "hacina" hasta el día que le correspondía trillar, que sería en breve.

Ahora se procedía a trillarlo con una o dos yuntas de vacas o en algún caso, de burros, tirando de un trillo previsto de unas estrechas sierras de acero y pedazos de pedernal encajados en la madera en la cara que rozando a la parva con el fin que las mieses se trillaran en menos tiempo. El centeno es muy resistente a la trilla, ya que enseguida toma humedad, y entonces se torna correoso y resistente.

Después de ya hecha la parva, cuando ya la paja estaba lo suficiente desmenuzada para que el ganado la pudiera comer, se procedía a hacerla un montón y entonces esperar que viniera el aire para con el bieldo aventarla a una altura prudencial, para así separar el grano de la paja. Esto a veces era un tarea pesada puesto que el aire vendría o no, y quizá alguna noche hubie-

ra que pasarla en la era, para si el aire llegaba aprovecharle.

Normalmente rara vez se hacía esperar. En la tarea de la trilla, es cuando se domaba a las novillas, uniéndola con una vaca de mayor poder y bien enseñada, para que en adelante estuviera ya un poco más habituada para hacer los demás trabajos, como arar, y así poco a poco, tener una yunta dócil y bien acostumbrada, por lo que había una gran predilección. Todos querían tener la mejor yunta del pueblo. La doma de las mencionadas novillas era una tarea algo delicada, puesto que en parte dependía de como había de ser el animal para el trabajo en adelante.

Al verse el animal en estado cerril, al pasar a estar unida con otra vaca, se formaban unos guirigais enormes, así como carreras, caídas, atropellos y después de todo esto, el animal no quería trillar, y entonces, se rompían en sus costillas varas y garrotes sin lúmite, que pasado un rato y después de refrescarse en el arroyo contiguo, al fin tendría que ceder a tantos ruegos, para caminar dando unas vueltas sin el trillo en la parva para luego mañana, seguir dando correrías en el redondel y terminar por hacerlo un poco mejor.

Recuerdo que solía oir en estos casos: voy a ayudar a tío fulano que tiene una vaca domona. Toda esta faena de la era, fue una gran distracción para la chiquillería, ya que les gustaba mucho subir al trillo, y trillar cuando la yunta era dócil, teniendo buen cuidado que cuando se disponía una vaca a estercar, recoger las heces en una vasija apropiada para el caso, para que no cayera a la parva, por que luego "arrollaría" el trillo.

Todo esto fue decayendo tanto, que en la actualidad, escasamente se trilla alguna parva, tal vez alguna de cebada trimesina. El trigo en el pueblo se sembró muy poco, algún vecino sembraba algo en las Casas de la Sierra y lo, traía a trillar aquí.

La Era siempre fue el sitio más popular en el pueblo, ya que todo parece que llega y todo sale de la Era. La llegada del ganado de Extremadura. La salida para la feria o mercado del Barco. El baile siempre se hacía en la Era, hasta la llegada de la música de conjunto. Nuestros antepasados pasaron muchos días festivos jugando a la calva. Se corría la tradicional espalda cuando había una boda. Por si fuera poco también a veces sirve de comedor. No hay duda de que algo llamativo debe tener, observar como cualquier animal y a distintas horas, siempre va a parar a la era. Por todo esto nuestros antepasados debieron tenerla muy bien cuidada ya que si nos fijamos con detención veremos como se nota la parte de alguna regadera, así como

los restos de la pared, lo que demuestra que en su día estuvo cercada.

Además existe un documento que en parte lo confirma y que dice así:

Pagadas veinticinco pesetas a Santos Martín Garrido, importe de sus trabajos invertidos en arranque y barrenación de piedra, para el cierre de las eras del pueblo.

Tremedal año económico de 1896-97

La amplitud de la era, tal como está hoy, fue el año 1956. Había una parte que solo era un trampal que decíamos los verdugales por el agua y el barro que había.

En este sitio se barreaban los cerdos en verano, también se sacaba un barro muy apropiado para hacer adobes, que mezclado con una pequeña parte de paja, y dejándoles secar al sol, los mencionados adobes son muy resistentes si no les cae el agua, aún les podemos ver en varios medianiles de las casas del pueblo.

Esta parte de la era, se saneó totalmente, además de allanar parte de este terreno, así como hacer la pared de contención de tierras, que hay sobre la carretera.

Todo esto dio lugar a un aumento en la extensión de la era, de unos milmetros cuadrados.

os hornos

En El Tremedal siempre hubo un número considerable de hornos. Fueron de mucha utilidad se compraba la harina de trigo y luego se mezclaba con parte de centeno que previamente se había molido para tal fin. Recordemos que cuando llegaba al pueblo un hombre de Solana, de una casa que tenía tahona, con una caballería y con dos banastas enlazadas con unos panes muy grandes que costaban veintitrés perras. Luego en doce años que duró el racionamiento, este hombre no podía venir, por estar todo intervenido, y nuestros hornos se conservaron y estimaron mucho, pues en él se cocía el más preciado alimento.

Pasada esta época, ya llegaron los panaderos que surten de pan al pueblo, por tanto no es necesario masar, y los hornos ya empezaron en decadencia y el tiempo les ha ido deteriorando tanto que algunos llegaron a derrumbarse, y otros al no ser ya necesarios y ocupar un sitio en la casa, les han caído para aprovechar su sitio. Por todos estos pormenores en el pueblo quedarán poco más de media docena. Resumiendo brevemente la construcción de los hornos y también la forma de hacer las hornadas de pan, que tendrían que durar al menos una semana.

El horno solía estar ubicado en una rinconada de la casa. La mezcla constructiva estaba compuesta por tre partes de barro arcilloso, una de cemento y otra de sal, el adobe con sal hace una mezcla muy refractaria. La estructura es de madera. La base de arena y sobre ella ladrillos refractarios. Para montar la bóveda, que es lo más complicado, habría que hacer un molde de madera y sobre él colocar los ladrillos o adobes lucidos por fuera y por dentro con barro, después de retirado el molde. En la base se colocaban piedras planas, para que se deslizara la pala y no se desgastaran los adobes o ladrillos.

Para comenzar la elaboración del pan es imprescindible la levadura, que previamente se habría cortado de la masa de pan que se habría amasado en la anterior hornada, retirando una pequeña cantidad en un cacharro de barro, suavizando su interior con unas gotas de aceite, dejándola que se avinagrara. Normalmente esta levadura pasaba de unas mujeres a otras.

Antes de iniciar el amasado del pan, habría que cernir la harina, a veces no

se compraba cernida, para lo cual se pasaba la harina por un cedazo, cayendo a la artesa donde se haría la masa, si el cedazo no era lo suficientemente fino, pasaba algún salvado y el pan quedaba un poco más moreno.

Pues bien, una vez cernida la harina, se hace una pequeña poza en la artesa, allí se echa el agua templada y se deshace la levadura para comenzar a batir con las manos y los puños, añadiendo harina y agua hasta conseguir una pasta elástica. A mayor cantidad de agua, saldrá el pan más hueco. La sal se encuentra disuelta en el agua. Después de sobada y mezclada toda la masa, está lista para reposar.

La bola de masa, en la misma artesa, se tapa con una sábana y una manta, y si es en invierno hasta se pone un brasero para que se venga antes, o sea que aumente el tamaño de la masa haciéndole antes una cruz, con el canto de la mano, esparciendo un poco de harina. Esto forma parte del ritual religioso que rodeaba la preparación del pan. A parte del símbolo de la cruz, también se decía alguna oración como esta:

Dios te crezca, te aumente y nos de pan para otra vez. Amén.

El tiempo de descanso en la artesa, es de una o dos horas, depende de la

Mientras que se espera que fermente la masa, se prepara la cama para que "duerma el pan" después de partido o sea ya hecho piezas. Para hacer la cama, la sábana es plegada de forma que toque arriba y abajo a las piezas, que han de quedar bien separadas para que no se junten al crecer, con una manta arriba y otra abajo. La cama se hacía en un banco, unas tablas o simplemente en el suelo.

Cuando ya la masa de la artesa está lo debidamente crecida, se procedía a partir el pan, normalmente se hacían de cerca de cuatro libras, pues el horno se comía cerca de una.

Ahora al hacer los panes se procuraba sobarles bien, se decía que cuanto más sobado, más sabroso, y ahora a cada pieza se la trabaja más fácil. Si el horno no era propio, a la dueña de este se acostumbraba a donarle un bollo que es un pan de mediano tamaño.

Haciendo otro para la cena de la familia y metiéndolo en su interior unos trozos de chorizo, por lo que después de cocido sería casi rojo, o bien meter un par de huevos, dando a los bollos con un trapo impregnado de aceite por arriba. Cuando ya todo el pan estaba en la cama, con un cuchillo se procedía a hacer unas rayas marcando los canterones. Pinchando a todos los panes con un tenedor para que saliera menos hueco, y se deja que "duerma"

hasta que se abran las rayas que antes se hicieron, que tardarán sobre una hora. Mientras "duerme" el pan se prepara el horno para cocerlo, que se empezará a calentar para lo que no había problema puesto que están las apropiadas escobas. Se entraba una porción en su interior y así sucesivamente cerca de una hora.

Cuando el interior del horno está blanquecino, es señal de que está lo suficiente caliente. Por último se limpia con esmero la superficie con el barrendero humedecido, que es una vara con unos trapos a la punta, dejando las brasas en el interior juntas, para que sigan dando calor. Ahora sin perder tiempo se mete el pan que ya estará a punto: la estancia en el horno es de una hora u hora y media, depende de lo caliente que esté.

Para calentar el horno se pasa un rato de mucho calor, puesto que por la boca sale una gran flama de ardor, recuerdo un popular refrán que en estos casos se recordaba:

El viejo y el horno por la boca se calientan el uno con vino y el otro con leña.

Con la ayuda de una pala plana de madera fina, con un mango largo, se metían los panes, los primeros en el fondo del horno y sobre las paredes, para dejar para el final, y al lado de la boca las piezas más pequeñas y los bollos que quizá se había introducido el chorizo. En las brasas que se habían quedado junto a la boca, se echaba un puñado de salvados, que quedó tras el cernido de la harina, con el fin de que al quemarse daba buen color al pan. Y seguidamente se tapaba la boca, bien con una chapa, cortada a propósito, o quizá con una lancha. A mitad de su cocción se movía el pan para evitar que se pegara o quizá cambiar alguno de sitio por más o menos calor. Cuando ya el pan está cocido se abre la boca del horno para que éste pierda calor, y así poder sacar el pan, que después de frío totalmente, está listo para comer. La capacidad de nuestros hornos es de una quincena de panes de tres libras aproximadamente.

Ahora se come mucho menos pan que en aquellos tiempos que nos hemos venido refiriendo. El pan, tiene por ello categoría superior al resto de los alimentos. Cuando se masaba el pan, el ama de casa aprovechaba, alguna vez, si había una fiesta cerca, para hacer unas perrunillas que son un dulce muy nutritivo y gustoso, compuesto por una masa hecha de harina, manteca de cerdo, huevos, azúcar y especias, y después de cortadas las pequeñas piezas

se las ponía en unas latas apropiadas, para según se terminara de sacar el pan del horno, introducirlas en él para su cocción, que no obstante tendría el horno calor suficiente para que quedaran bien cocidas y sabrosas.

La hornada de pan se elaboraba generalmente cada doce o quince días; al tener la mayoría de veces una mezcla de harina de centeno, tardaba más tiempo en ponerse duro.

Cada persona que amasaba tenía sus pequeños trucos para hacer la hornada; lo que sí tenían todos en común, era un aspecto de espíritu ritual y religioso sobre la elaboración del pan. El pan, se decía, es la bendición de Dios sobre el trabajo de los hombres, si al comerlo se caía un trozo al suelo, debías darle un beso.

Tampoco se debía asentar el pan boca abajo debía estar en la misma forma que había estado en el horno.

Celemín y medio dan
Celemín y medio dan
Por los roscos de San Pedro
Celemín y medio dan
Celemín y medio dan
Por los roscos de San Juan

Echa un rosco Micaela aunque sea de salvado que de tu mano a la mía será de trigo alabado.

Mi abuela amasa, el pan que como y mi madre lo parte poquito a poco.

Los hornos de mi pueblo hacen buen pan porque las tremealas saben masar

La guerra

En esta pequeña Historia de Tremedal, hemos venido tratando de costumbres y hechos más o menos relativos, conocidos por la mayoría de nuestros convecinos de hasta la mediana edad.

Los relatos que expresamos a continuación, no queremos vivirlos nunca más, y al formar parte de nuestra historia, aunque sea levemente, trataremos de resumirlos, puesto que los resultados fueron muy negativos; esto fue nuestra guerra civil.

Como todos sabemos, el 18 de Julio de 1936, empezó esta contienda en España. Como toda guerra civil, divide al país en dos bandos, los nacionales y los rojos, dos palabras que en aquella época eran muy dudosas de entender su significado a una gentes que sólo sabían de apacentar su ganado. La incertidumbre, el miedo y el nerviosismo de una lucha entre hermanos invadió el pueblo.

Nacionales, no sé, porque nacionales lo eramos todos; rojos, porque, si todos somos del mismo color, únicamente entendiamos que los nacionales son la derecha y los rojos la izquierda, pero sin saberte aclarar el porqué de cada cosa, tardando tiempo en comprender todo esto.

Nuestro pueblo desde que empezó la contienda, estuvo por la derecha. Las guarniciones militares que había en las capitales más próximas, se alzaron contra la Administración Civil y el primer día de lucha decidían si había ganado o perdido.

No fue así cuando ya unas fuerzas y otras se iban concentrando y entonces la lucha empezó a ser encarnizada.

Lo más próximo que tuvimos el frente de batalla, fue en el Puerto el Pico, pero muy de pasada, enseguida se desplazaron dirección Talavera de la Reina.

A los pocos días de empezada la contienda, nuestro cartero ya traía en la va¹¹ja a los lomos de su caballería, la desagradable llamada oficial a la presentación en Ávila de algunos de nuestros mozos, entonces es para el pueblo, cuando empieza realmente la guerra de verdad.

Y a medida que pasaba el tiempo la orden de incorporación a filas, por quintas, no cesaba, hasta llegar a incorporarse doce quintas, de la que nues-

tros mozos formaban parte de ellos; la llamada fue tan general que hasta los mozos que se estaban librando de ir a filas, por circunstancias como los hijos de viuda, cortos de talla, etc, incluso ellos tenían que marchar.

Todo iba pasando conscientes de lo que ocurría, pero con tres años de guerra, habría tiempo para todo, llegaban las noticias poco agradables de cosas ocurridas en la contienda, las mujeres se decían unas a otras que si el familiar que estaba en la otra parte había mandado un escrito por la Cruz Roja, diciendo que estaba más o menos bien, o si tal soldado estaba herido o si otro hacía dos semanas que no tenían noticias, o si un pueblo de la Ribera se habían llevado unos incontrolados a un hombre que nunca más tuvieron noticias de él.

Pero un día llegó la noticia que a todos nos aterró, uno de nuestros soldados había perdido la vida en tal campo de batalla y otro día que otro soldado que estaba por la otra parte, había desaparecido en el frente de Madrid, y ya terminada la guerra, se supo que otro hijo del pueblo que también estaba en la parte Republicana, había desaparecido y nunca más se han tenido noticias que confirmen nada.

Y en medio de todo esto, otros tres de nuestros soldados cayeron heridos en el frente por lo que quedaron mutilados de guerra con unas secuelas más o menos considerables. Algunos de nuestros soldados, estuvieron tres años de guerra en el Ejército y otros tres de posguerra, estos fueron entre otros los que pertenecían a la quinta 1941 que fueron los más jóvenes que se incorporaron, por lo cual se les llamó, la quinta del biberón, puesto que alguno se fue a la guerra con diecisiete años y en aquella época que los españoles teníamos tan poca talla, pues con sobrada razón se les dio este sobrenombre.

Todo esto hizo que nuestro pueblo y particularmente algunas familias, estuvieran sometidas al sufrimiento durante mucho tiempo, y alguna madre se les ha terminado la vida y no han conseguido volver a tener el menor asomo de alegría.

Recordemos que cuando pasaban los aviones por encima del pueblo, parte de las mujeres con las manos a la cabeza lloraban apenadamente pronunciando frases tristes.

En estas circunstancias el Cartero era recibido por no pocas personas, a veces alegraba por una parte la buena nueva de que traía carta del hijo, del hermano, del novio que hacía mucho tiempo que no sabían de él, y por otra parte podría ser la noticia de un herido a bien de que una quinta más, se debía incorporar a filas.

Otro acontecimiento a mencionar y que lleno de sentimiento y hasta miedo, a pesar de que no llegó a consumarse, fue que a los pocos días de empezar la contienda, aparecieron por la carretera de arriba un camión con varias personas, autores de no pocos desatinos, parando en la era se encanimaron en busca de uno de nuestros vecinos para llevárselo y hacer con él lo que no queremos pensar.

Para suerte de este hombre, no estaba en casa, estaba segando a la guadaña, de todas formas a los del camión les salieron sus pretensiones nada favorables, puesto que la solidaridad de todos los vecinos con su Alcalde al frente, les impidió rotundamente sus propósitos, y viendo que no conseguían lo deseado manifestaron al Alcalde que tenían que darles algunas reses para las tropas del frente, a lo que éste y la gente accedió más por miedo que por voluntad, y cada uno aportó lo que le pareció, quesos, chorizos y sobre una docena de ovejas, con tal de deshacerse de tan improvisada visita.

Pasado algún tiempo se repitió de nuevo la llegada de incontrolados dispuestos a conseguir llevarse a nuestro hombre, el cual al enterarse de quien había llegado al pueblo puso los pies en polvorosa y de nuevo nuestro Alcalde con los vecinos dieron nuestras de solidaridad negándose rotundamente a sus pretensiones, y teniendo el Alcalde una larga conversación con los recién llegados, que se marcharon y no volvieron más.

Diciendo algo del porqué de todo esto, los del camión, se querían llevar a nuestro convecino, puesto que en aquellas fechas, aprovechaban el desconcierto reinante y el miedo que tenía la gente.

Entre nuestros hombres no se sabían el contenido de la palabra fascista o anarquista, únicamente sonaba tímidamente la de republicano y este puede que fuera el pretexto de querer detener a este hombre, hemos de saber que al principio de la guerra se gobernó a veces bajo el terror, no quizá de las altas esferas, sino de las menos altas.

Llegaban ciertas fuerzas a los pueblos del contorno en camiones pintados con siglas, que sólo ellos entendían, ordenando al Alcalde que les entregara todos los republicanos, este les decía que todos habían huido, los del camión que no querían verse privados de sus propósitos, volvían por la noche y apoderándose de ciertas personas, cuyos nombres les había dado algún soplón, les conducían más o menos lejos y les fusilaban en el puente o sitio más oculto. En la otra parte, como en aquel entonces se decía, también había cosas parecidas, así que por una u otra causa se creó un clima de

rencor entre todos los españoles, que el tiempo parece ser se ha encargado que vayan sanando las heridas que causó.

Todas estas denuncias a estas personas, podían ser simplemente porque tenían ideas políticas distintas a las que tenía el poder, lo mismo en un bando que en el otro, y no pocas veces también fueron rencores meramente personales.

A parte de este acontecimiento, este pueblo se salvó de todos esto tan macabro, no ocurriendo lo mismo en varios de la Ribera y otros.

Haremos referencia también a que los hombres de aquella época estaban muy atados a los amos, tener una colocación, como entonces se decía, era una suerte, todo esto lo aprovechaba el amo cuando él o alguno que a él le interesaba se presentaba para Diputado o cosa semejante, diciendo a sus criados que tenían que votar a tal candidato.

No faltaba quien decía voy a votar por mi amo, claro si no lo hacía se disponía a hacer San Juan, es una frase que recuerdo haber oído decir en aquella época, que suponía el despido.

Hoy, desde las perspectivas del año 92, está claro que no era otra cosa que un caso más del caciquismo, según el cual allí donde la influencia sindical no llegaba al agricultor o ganadero, se sentía identificado con los intereses de su propio amo, de forma que sentían como una obligación más, el dar su voto al Diputado que decía éste.

Las generaciones jóvenes que quieran comprender esta época, sin duda deberían ver la magnífica película de Los Santos Inocentes, e imaginar lo que podía ocurrir hasta casi la primera mitad de nuestro siglo.

Adiós Virgen de la Ermita adiós campos de mi tierra adiós madre de mi alma que me llevan a la guerra

Mi novio se fue a la guerra me dijo que me llevaba metidita en la cartera y en un papel dibujada.

Epoca del Racionamiento

Durante nuestra Guerra Civil (1936-1939), los comestibles y todos los enseres había más o menos abundancia, no escasearon y la población podía adquirir lo que quería siempre que la situación económica se lo permitiera. Pero al terminar esta contienda y acto seguido todo empezó a escasear: comestibles, ropas y hasta el tabaco. Por todo esto, el Gobierno procedió a implantar el racionamiento en toda la Nación a principios de 1940 hasta 1952, que todo vuelve a quedar libre, pues la economía de la Nación había mejorado en parte. Estos años de la posguerra fueron muy duros económicamente, hubo colectivos de personas que lo pasaron muy mal, y hasta pasaron hambre, y no poca. Para poder sofocarla, tenían que comer hierbas, sí comestibles, pero faltas de calorías, lo que originó la muerte de un buen número de personas.

También proliferaron los pequeños robos, pero sólo para poder comer, como el robo de algún animal o llevarse los hierros de un carro para venderlos y poder comprar algo para comer. Digo los hierros de un carro u otra clase de hierro, puesto que en esta época la chatarra se vendía a buen precio, escaseaba el hierro por lo cual era de gran utilidad.

El racionamento era a todas luces insuficiente, por lo que el tráfico de harina, aceite y otros artículos de primera necesidad, aunque se consideraba ilegal, se hizo totalmente necesario. Por lo que proliferó el mercado negro en todas partes, teniendo dinero podías comprar lo que quisieras.

En El Tremedal quizá se notara menos que en otros sitios esta escasez, puesto que la mayoría de las familias tenían la leche y la matanza, que para estas circunstancias era importante. El pan quizá fuera lo más limitado, aunque con bastante riesgo y no menos miedo, se bajaba a moler al molino de Leoncio, que en otro capítulo me he referido, también se escaseó mucho el aceite, y algún tiempo y algunas familias debieron guisar con sebo.

Las llamadas cartillas de racionamiento, tenían una serie de cupones numerados, por cada cupón podías sacar de la tienda asignada, pagándolo naturalmente, un artículo en la cantidad estipulada, que era muy escasa, cortándote el número correspondiente.

l'ambién, aunque más tarde, se establecieron unas cartulinas para racionar

el tabaco que funcionaban con el mismo sistema de las cartillas, si una persona no era furnadora podía dar la cartulina a otra para que retirara la ración. Los vecinos de El Tremedal tenían una tienda asignada en el Barco para sacar su ración de comestibles. La harina para hacer el pan la traía al pueblo un hombre de Santa Lucía, que aunque no subía toda la que pertenecía por circunstancias especiales, la yunta del carro en que la subía, se las veía y deseaba para poder llegar al pueblo, por la poca fuerza que tenían, no hay duda que también estaban racionadas. Con esta harina que correspondía a cada vecino, y algo más que cada cual y como pudiera "adquirir" ya se hacía la hornada de pan al menos para la semana.

En esta época todo lo concerniente a comestibles estaba intervenido por la Fiscalía de Tasas por lo cual, un par de personas del pueblo, nombradas por el Ayuntamiento, tenían que pesar el grano que recogían, en la era, e igualmente las patatas en la huerta, para luego entregar a la nombrada Fiscalía el tanto por ciento que le estipulaban. Como se puede comprender, esto daba lugar a un chantaje de más o menos kilos.

En esta época, entre todos los vecinos, también tendrían que dar algún animal, repartiendo su importe a pagar entre el ganado que hubiera en la vecindad. Esto se denominaba "derrama"; también por aquel entonces se estableció el llamado Plato Único, que dependía en que cada vecino tenía que aportar mensualmente una pequeña cantidad de dinero para remediar las necesidades de los niños necesitados: viudas, pobres y obreros sin trabajo.

Por otra parte, y también en esta época, los Estados Unidos de América mandaron a España mucha leche en polvo que se repartía por las escuelas diariamente, a cada niño le correspondía 25 gramos de esta leche, que siempre debía tomar en la escuela disuelta en agua, la mentada leche en polvo estuvo enviándose a El Tremedal bastantes años después de terminado el pefiodo del racionamiento. Pasada la larga penuria, digo larga puesto que foda la Guerra hubo mucha incertidumbre y sufrimiento, aunque los alimentos no faltaban, la intranquilidad, por una u otra causa era constante y aunque en distinta forma continuó un largo tiempo. Era un período de hambre, Fiscalía de Tasas, cartillas de racionamiento o tarjeta de furnador, todo intervenido por lo que había un inagotable estraperlo traído y llevado por trochas y casi borrados caminos, esquivando en lo posible a la Guardia Civil. Al fin la vida se rehizo volviendo a la normalidad aunque sí, tardando años.

Tanto caló en nuestra sociedad el racionamiento, que no faltó quien en plan de protesta hilvanó canciones como esta:

Eran las cartillas del racionamiento las que nos traían de cabeza a "tos", y nadie podía a pesar de todo comer pan de trigo no "prova" el arroz.

Cuentan que una tarde estando en la cola se armó una tranfulla sin saber porqué, los municipales se veían negros "pa aplacá" la gente que quería comer.

¡Pan de trigo y con salvaos!
¡Qué lejos de mí estás
para clavarte los dientes!
¡Pan, pan, ay quien pillara
un pan blanco!

Loco por el hambre que me atormentaba me metí en la cama con mucha razón y al ver que venía el carro del pan me he tirado un salto que he roto el colchón.

To los de la casa al verme tan loco preguntan con ansia que es lo que pasó y yo les contesto no se alejen mucho que ya viene el carro nos trae pan pa tos.

¡Pan de trigo y con salvaos!
¡que lejos de mi estás,
para clavarte los dientes!
¡Pan, pan,
ay quien pillara
un pan blanco!

Desde que empezó la Guerra, el pueblo, así como toda la nación, sufrió un trauma constante de sufrimiento en más o menos medida. Continuando la época del racionamiento que si bien no se puede comparar con la Guerra, también fueron años duros de vivir. Destacando, de entre los demás, el llamado con toda la verdad, "el año del hambre" que fue el 1941. Y por si esto fuera poco, en el invierno de este año, apareció el tan nombrado "airón", fue un viento tan fuerte que, como en aquella época las lluvias eran tan abundantes, estaba la tierra muy blanda, arrancando de raiz, infinidad de árboles, al menos en Extremadura se podían contar por miles, los tejados de uralita los desmontó en su mayoría, produciendo varios accidentes y algunos mortales. Fue desigual en toda la Nación, en otros sitios fue algo menos fuerte.

Alumbrado

Desde tiempos muy remotos, El Tremedal como cualquier otro pueblo, los candiles alimentados por aceite o petróleo, ocupaban con tímida claridad las noches en todas las casas, ocupando un sitio predilecto en todas ellas.

Sin olvidar el farol con una tenue luz, resguardada del aire con una cristalera apropiada y que tenía una buena utilidad para fuera de la casa. En las calles no existía alumbrado, por lo cual al salir de casa por la noche, no podías olvidar el popular farol, que estando un cierto tiempo encendido no tardaba en tener los cristales ahumados y en este caso la luz es aun más débil.

El año 1927 se sustituyó este alumbrado por el más cómodo del fluido eléctrico, protagonizado por las bombillas, que si bien sólo tenían veinte vatios, daban una luz más cómoda y segura que la de los "candiles", que de momento pasaron a ocupar un puesto menos preferente en la casa, que el que hasta ahora habían tenido.

Emeterio y Leoncio Calle dos hombres hacendosos y con ganas de ganarse la vida, montaron una pequeña Central Hidráulica con lo que surtían de fluido eléctrico a Sta. Lucía y El Tremedal. Aprovechando también la fuerza del agua para montar un molino harinero, más bien para moler pienso. Esta central-molino está situada en el término de Sta. Lucía, muy cerca del límite del término de El Tremedal y Mazalinos y a 100 metros abajo del puente del Cura, movido por un ajustado salto de agua, tomado de la garganta del Endrinal.

Los vecinos de El Tremedal deseosos de poder tener la luz eléctrica y como la empresa productora era un tanto sencilla económicamente, y con la buena intención de que esto llegara a la realidad, donarían un poste por vecino para el tendido. Al fin y en la fecha indicada, esto se hizo realidad, ya que en las viviendas y en las calles, un atardecer comenzaron a hacer guifios misteriosos las bombillas, hasta quedar con una rutilante blancura las casas, y sus habitantes rebosantes de satisfación, acostumbrados al uso del candil o del aparato de carburo, como máximo. El pueblo en la noche se notaba más alegre, con las farolas en las calles y viéndose su situación desde la lejanía. La gente asoció tanto ese bienestar al nombre de uno de los

dueños de la central, que cuando aparecía la luz, dorando las bujías con un saludo repleto de satisfación: Ya vino Leoncio. Y cuando alguna avería técnica, que no faltaba, privaba del elemental servicio al pueblo, se decía con un espontáneo desencanto: Ya se fue Leoncio.

La luz solamente se tenía, de noche, y los años que la garganta llevaba un escaso caudal, a veces también faltaba en la noche los meses de agosto y quizá septiembre.

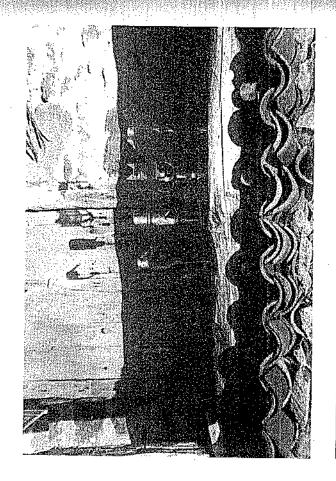
Esta central-molino de los hermanos Emeterio y Leoncio hasta los años 1950-55 dio un servicio más o menos aceptable pero llegado un tiempo ya debía cambiarse en parte el tendido y reestructurar la instalación. Pues las averías se producían muy a menudo y por otra parte el fluido empezó a fla-

Por todo esto, el Ayuntamiento sostuvo varias reuniones con los dueños y viendo que el servicio no mejoraba, decidió cortar el fluido eléctrico con esta central, al ver que no se ponía a la altura de los tiempos que corrían. Esto ocurrió el año 1964-65.

A partir de aquí, habría que empezar a hacer gestiones para que llegara al pueblo otra fuerza eléctrica. El Ayuntamiento empieza en breve a tener conversaciones con Pérez Redondo de Umbrías que era el distribuidor de Iberduero, pero como estos trámites suelen ser bastante largos, esta fuerza no llegó al Tremedal hasta (1970). Por lo que de nuevo se debieron alumbrar con los carburos otros cincos años. Esta fuerza es mucho más eficaz, no se puede comparar, tenemos fuerza continuada y las averías son mínimas. Iberduero suministró el fluido hasta pasada unos años que pasó a depender de la Unión Eléctrica y el 1988 vuelve a depender de Iberduero.

El actual transformador, situado en el Socasillo, lo mandó hacer de nueva contrucción el Ayuntamiento el año 1958, ya que hasta esta fecha, habría sído una especie de cajón grande de madera, forrado con hoja de lata, montado en tres postes a unos tres metros de altura, estando en su interior el nombrado transformador. Estaba emplazado tambien en el Socasillo en su parte más alta, ya que anteriormente estaba en el centro de la barrera de la huerta de Santiagés, proliferando en él, pedradas de los chavales, puesto que tenían la escuela en el Moral.

El Tremedal creo que fue un aventajado en cuanto a la llegada de la luz eléctrica, ya que otros lugares de semejantes características, ha llegado mucho después.



102

Correos y teléfonos

Entre todos los medios de comunicación que existen, uno de los más útiles es el teléfono. A pesar de que se inventó en el año 1876, a El Tremedal no llegó hasta el año 1965. Quizá no fuera demasiado tarde si lo comparamos con otros pueblos más importantes y que por estas fechas aun no lo tenían. El interés de todos los vecinos y el buen hacer de nuestro Ayuntamiento fueron capaces de conseguir el tan preciado invento. Hoy ya no debe haber ningún nucleo urbano que carezca de este medio de comunicación.

El primer teléfono que llegó a El Tremedal se instaló en la casa que tiene el Ayuntamiento en El Moral.

Esta propiedad del Ayuntamiento sirvió de vivienda a la familia que administró la central telefónica, hasta 1987. Al llegar la telefonista a la jubilación, había dudas sobre quien se haría cargo de la centralita, puesto que los beneficios económicos eran bastante limitados. Al haber pocos vecinos en el pueblo, las llamadas eran muy escasas. Por fin el teléfono quedó instalado en la vivienda de un vecino, en el número tres de la calle Mayor. Actualmente sólo hay seis números particulares y el de la central.

Antes de la llegada del teléfono el medio más valioso para comunicarse fueron las estimadas cartas, digo estimadas porque en El Tremedal buena parte de los habitantes estaban en Extremadura la mitad del año y las cartas tenían una gran continuidad, y siempre te alegraba tener noticias de los tuyos. Tanto es así, que la persona que esperaba carta estaba muy pendiente de la llegada del correo. Al entregar el cartero la tan esperada carta, quien la recibía demostraba una evidente alegría, y en la mayoría de los casos le entregaba una moneda al cartero en reconocimiento a tan apreciado servicio.

Hasta 1960 el cartero iba hasta el ventorro de La Carrera, allí recogía la valija y regresaba haciendo el reparto en los pueblos que tenía asignados. El recorrido lo hacía unos ratos a pie y otros a lomos de una caballería, siempre con ganas de llegar a casa con el deber cumplido.

El cartero siempre fue, y lo sigue siendo, una persona muy respetada y apreciada en el pueblo, con un espíritu servicial sin límites. A pesar de lo

duro que resulta el invierno en estas pesadas cuestas, el cartero hace su trabajo con intachable honradez y laboriosidad.

A uno de nuestros carteros, Ambrosio González Garrido, le fue reconocido en parte su tenacidad, ya que en el año 1961 le entregaron la Medalla al Mérito Postal, en el Palacio de Comunicaciones de Madrid.

Hoy la cartería es más bonancible, ya no hay que hacer el recorrido en burro o en caballo, se usa el coche, que aunque resulte más caro no tiene comparación en comodidad y tiempo.

Caminos y carreteras

Los caminos que llegan a El Tremedal, antes de hacer la carretera, tenían un gran cometido, sobretodo para ir y venir a El Barco, que siempre fue y sigue siendo el viaje que más se hacía.

Había un camino de herradura muy utilizado, por donde a lomos de los burros se subía todo lo necesario: comestibles, piensos, materiales de construcción, etc. Se empleaba un día casi completo en la ida y vuelta a El Barco. Este camino tenía una desviación principal en el sitio llamado Las Iruelas, continuando por la "colada" del mismo nombre, hasta llegar a pasar el puente de El Cura, con dirección a Los Mazalinos. Actualmente a pesar de las zarzas y arbustos, en la mayoría de su recorrido se nota por donde discurría.

Un camino muy transitado fue también el de Las Casas de La Sierra, debido a que personal de El Tremedal tenían tierras en ese pueblo. El camino discurre por una ladera muy descansada y de fácil recorrido, aunque en la actualidad se transita muy poco.

Otro camino que se usaba con regularidad era el de Becedas. Pasando por la Fuente Saúco y continuando por el arroyo Las Cebeas. Este camino resultaba muy duro por el gran desnivel de la montaña. Hoy ya no se aprecia por donde discurría, las escobas y demás arbustos lo han hecho intransitable.

Para ir a Los Mazalinos se bajaba por la calle Horcajo, que saliendo por la Rondilla llega hasta el sitio llamado La Barranca, donde se pasa por el puente de madera con el mismo nombre, actualmente en precaria situación, cruzando la Garganta del Endrinal, continuando por Las Pedrizas en dirección a Los Mazalinos. En la actualidad este camino está infranqueable en su mayor parte, las zarzas y los robles campan a sus anchas.

Está también la calle de Los Piornales en dirección a los prados de Las Cerrás, muy poco transitada al igual que las demás.

La calle del Trigal es la que más se usa, ya que por ella tiene el paso los ganados que van a la sierra.

Actualmente la calle de la Joya se usa muy poco, siendo de las más transitadas años atrás.

Todos estos caminos se arreglaban bien, pues se usaban con continuidad y

había que repararlos lo mejor posible. El Ayuntamiento era uno de los que obligaba a que se arreglaran los caminos, cuando no había mucho trabajo en el campo. Recordemos al Aguacil cuando daba un toque de trompeta y echaba el pregón: "Por orden del Sr. Alcalde, que mañana todos los vecinos tienen que ir a caminos, y el que no vaya tendrá que pagar la multa", y por último un nuevo toque de trompeta. El vecino que no acudía a los caminos tenía que hacerlo otro día o pagar una multa simbólica. Todos procuraban hacerse presentes. Para que el personal estuviera animado durante el trabajo, la persona que llevaba la voz cantante de la faena también llevaba una bota de buen vino, para, de vez en cuando, descansar y echar un trago.

Por El Tremedal no pasaron caminos históricos como la calzada romana o la Ruta de la Plata, aunque nuestro pueblo queda en medio de estas dos importantísimas vias de comunicación. Por el Puerto del Pico pasa la calzada romana, que unirá a Mérida y Ávila, y por el norte de Béjar pasa la Ruta de la Plata, para adentrarse en Extremadura por Baños de Montemayor.

Un buen día el Ayuntamiento, junto con algunos vecinos decidieron solicitar a la Diputación Provincial una carretera. Se puso en marcha la documentación necesaria y se envió a Ávila. Después de reuniones, y viajes a Avila, y más documentos enviados con las propuestas necesarias, se aprobó al cabo de dos años la carretera de 12 kilómetros entre Becedas y El Tremedal. En esta concesión por parte de la Diputación influyó mucho una persona que se apellidaba Picón, hijo de Becedas y que fue Diputado a Cortes

La carretera empezó a construirse por Becedas. En aquellos tiempos estaba todo muy poco mecanizado y había que hacerlo todo a pico y pala y con la ayuda de las caballerías para el traslado de la tierra. Había varios obrevos, en su mayoría portugueses. En el kilómetro 6, en la parte de arriba de la carretera, había una caseta muy bien construida donde pasaban la noche los obreros. A esta caseta se le liamó de "los portugueses", y hoy tiene sus paredes derruidas.

Por fin en 1926 llegó esta carretera a El Tremedal, lo que representó un gran acontecimiento. Entonces el suelo era de almendrilla y tierra, como la mayoría de las carreteras de la época, siendo asfaltada entre los años 1950 ... 1055

En aquella época gobernaba en España un militar llamado Miguel Primo de Rivera, que dio un gran impulso a las Obras Públicas, dando muchas

concesiones para la construcción de carreteras, por lo que en 1929 quedaron terminados los 12 kilómetros de recorrido entre El Tremedal y El Barco. El tramo de La Carrera hasta El Barco estaba acabado anteriormente, pues allí se enlaza con la carretera Soria-Plasencia.

En las obras de la carretera de El Barco también trabajaron varios obreros portugueses, por ser mano de obra más barata que en España. Eran famosos machacando almendrilla con el "porrillo", para lo que hay que tener buena dosis de paciencia, midiendo la piedra machacada por medio de un cajón de madera sin hondón, que una vez lleno hace un metro cuadrado.

Uno de estos obreros, además de trabajar con persistencia, aprovechó para enamorarse de una moza de Los Mazalinos, con la que se casó.

Esta carretera, aunque tenga muchas curvas y sea estrecha, tiene una gran utilidad en todos los conceptos, y sin duda da una más larga vida a El Iremedal.

La cabrada y otros animales

Como todos sabemos, la forma de vida de la mayoría de los vecinos de nuestro pueblo fue la ganadería trashumante, que en los meses entre octubre y junio permanecía en Extremadura. No obstante en la temporada de invierno, siempre quedaba una pequeña manada de ovejas y entre ellas algunas cabras que a unas y otras llámabamos "emburniegas" (palabra sólo nuestra y que significaba que pasaba aquí el invierno). De estas pocas cabras, surgió la Cabrada Golosa, empezando a existir como tal, entre los años 1940 - 45, debido a que ya no quedaban ovejas en invierno en el pueblo. Esta reducida cabrada hacía un servicio muy útil. Todos tenían entre uno y tres animales, por lo cual siempre se sacaba la sabrosa leche para el café, que en esta época ya se tomaba como donde más. De aqui proviene el sobrenombre de Golosa.

A estos animales, se les cuidaba a días, según los que cada uno tenía. Estaba bien organizado. Cada mañana la persona que le correspondía cuidarlas, que ya lo sabía de antemano, salía del Chinarral, para regresar al atardecer. Cuando hacía buen tiempo pastaban en la sierra, y el cabrero solía comerse la merienda de pan y tortilla, al lado de la fuente de Navaltoro, o bien a la de los Brazuelos, que aunque no tengas apetito, al beber este agua lo crías. Si el tiempo no estaba para subir a la sierra, las echaba para el monte y allí pasaban el día. A medida que la gente del pueblo, aún suponiendo un trauma, dejó el ganado para coger otro trabajo, fue mermando la población, y así mismo la cabrada. Se extinguió totalmente hacia los años 1970 - 72.

La immensa mayoría de los vecimos hacía su matanza, de uno o dos cerdos pues era la mejor forma de alimentarse durante el invierno, ya que bajar a Barco a por alimentos resultaba muy costoso. Para bajar a Barco había que ir con los burros. La bajada era buena, pero la subida era dura, ya que los burros llevaban una carga tan considerable que nosotros no podiamos subir en ellos.

Al llegar a Barco se cerraban los burros en una posada que había a la entrada, a pocos metros del Puente Romano. Esta posada se llamaba Posada de Tía Felipa. Era un hermoso caserón bien cuidado, con una puerta bien

grande por la cual entraban las bestias cruzando el portalón que servía de comedor. Aún recuerdo el traqueteo que producían los cascos de los caballos sobre el piso del portalón, que era de rollos lisos del río.

Esta posada era parada casi obligada de todos los pueblos limítrofes, lo mismo te preparaban una comida a cualquier hora, como cuando ibamos de cordel con el ganado, como podías dormir en una cama, quizás de burrillas e igualmente en el abrigo del pajar. Antes había posadas en casi todos los pueblos, y a veces en un lugar estratégico de carretera o camino, puesto que había muchos arrieros, que eran quienes daban vida a las posadas.

La mayoría de estas posadas están en estado agonizante, como la de tía Felipa, que se ha convertido en un bloque de pisos y en garaje de coches. Sólo es un recuerdo de lo que fue. Los tiempos cambian, la vida evoluciona y en este caso, positivamente.

Y volviendo de nuevo a los cerdos, como durante el verano no es necesario que engordaran, durante dos meses, se les pastoreaba a días igual que la cabrada. A media mañana se juntaban en los verdugales de la era a las dos personas que les correspondía cuidarles, les conducían por la hoy intransitable calle de las Callejas, en dirección a las Pozas de los Beaos, y por allí pasaban el día, unos en el fango de las pozas y otros a la sombra de las escobas. Llegada la tarde regresaban al pueblo a comerse el brebajo que con abundancia de patatas cocidas y salvados, tendrían a punto en la pesada pila de piedra que solía haber en la puerta de varias casas. Al mísmo tiempo que han dejado de verse los cerdos, ha ocurrido lo mísmo con las pilas, cada día quedan menos.

Y siguiendo con nuestros útiles animales, aprovechamos para decir que a los burros también era muy normal llevarles a comer al arroyo El Castillo o a Bajondillo. Al llegar el atardecer tendría buen cuidado el burrero o burrera de que no se quedara ninguno por la montaña sin acudir al pueblo, puesto que era un gran peligro debido a que los lobos no desaprovechaban la ocasión para darse un buen festín, ya que a estos animales les matan fácilmente. Siempre hubo un buen número de burros en el pueblo, por ser un animal muy rudo, que se alimenta con poco. Me parece hemos valorado muy poco la utilidad de estos animales.

Revendedores y otras cosas

Los comestibles, ropas y enseres para la casa se compraban y se compran en El Barco, pero a El Tremedal también llegan los revendedores que en los pueblos cercanos tienen una tienda. Los propietarios de estas tiendas se desplazaban a los pueblos del contorno, subiendo una caballería cargada de mercancías. En las cajas que llevaba la bestia iban las cosas menudas, y encima iba un saco de arroz, de azúcar y un fardo de bacalao salado. Estos eran los productos que más se consumían por estos pueblos. Al gunos revendedores llevaban telas, así como carburo, petróleo y palmatorias, que era lo que más se usaba en las casas, juntamente con el candil, antes de llegar la luz eléctrica.

Se solía vender también a cambio de pollos y huevos. Lo que se compraba y se vendía se pesaba en las romanas que tenía el Ayuntamiento; una romana pesa hasta dos arrobas de barra, platillo y pilón, y la otra romana pesa hasta venticinco arrobas de barra y pilón.

Una coplilla que se les cantaba a estos vendedores era:

La vergüenza se perdió
y se encontró un tratante,
este la vendió a un gitano,
y el gitano a un ambulante.

Las monedas que se usaban eran los duros de plata, con un valor de cinco pesetas, también se usaban monedas de una y dos pesetas de plata. En moneda de bronce existían la perra gorda (10 céntimos), la perra chica (5 céntimos), y monedas de dos y un céntimos. Era raro ver un billete si no era por la venta de algún animal mayor. Como las monedas pesaban mucho, se llevaban en una bolsa de tela en forma de calcetín, de ahí viene el dicho de cuando los ladrones robaban en los caminos: "La bolsa o la vida".

Al pueblo subían aceiteros del Valle con cargas de aceite envasado en colambres, y pimentón molido para las matanzas. El precio de las cosas era en reales, un real eran venticinco céntimos. Las medidas que se usaban para los líquidos eran: el cuartillo, que equivale a medio litro, el azumbre que equivale a dos litros, la cuartilla que equivale a cuatro litros, y el cántaro, que equivale a dieciseis litros.

Los granos y cereales se medían con una vasija de madera llamada cuartilla, que es igual a una cuarta parte de la fanega.

Las medidas de longitud se tomaban por dedos, cuartas, varas y pasos. La vara equivale en Castilla a 836 milímetros.

También llegaban al pueblo los pieleros, que solían venir unos días después de la fiesta. Compraban las pieles, las hacían dos fardos y las ponían enlazadas en las caballerías, luego se sentaban en medio y se iban hacía otro pueblo.

Tampoco faltaban en el pueblo los pañeros de Berrocal, que siempre trajeron muy buenas mantas, así como telas de todas clases y colores.

La víspera de la fiesta de Las Nieves no faltaba el sastre de Becedas, al cual con anterioridad se le habían encargado algunas prendas de ropa para ese día.

Era casi obligada la llegada el día de Las Nieves del zapatero de San Bartolomé el Chinato, con varios pares de botas de buena piel de becerro, por las cuales tenía buena fama.

Cada dos o tres años llegaban al pueblo los aserradores, siempre en la temporada de otoño-invierno. Hubo una época que la madera de roble fue muy apreciada para las traviesas de Renfe. También hacían madera muy servicial, sobretodo tablas y cabrios. Los interiores de las casas del pueblo están hechas de esta madera, sobretodo sus pisos, escaleras, puertas y ventanas, no teniendo refinado de ninguna clase al ser una madera muy dura de trabajar. Esta madera tiene larga vida si no le cae el agua dura varias generaciones. Cuando se cortaban para traviesas, se reservaban los troncos más sanos para serrarlos y emplearlos en las casas. De los troncos también se hacían pesebres y gamellones para el ganado, alguna artesa para amasar el pan y otras más pequeñas para poner en adobo o parte de la matanza. Esto se hacía vaciando los troncos con un hacha, azuela y escoplo.

El trabajo de aserrador era muy fuerte, ya que tenían que hacer un andamiaje sobre el desnivel del terreno. Los colocaban y los aserraban verticalmente con tronzadores y sierras de diferentes formas, todas manejadas a mano. Un aserrador se ponía arriba, en el andamio, y otro debajo, con gafas para que no le cayera el serrín en los ojos. Esta gente trabajaba de sol a sol, que era el horario más común.

Hoy, cuando una casa del pueblo se hunde, queda su esqueleto de madera de roble y es imposible desclavarias unas de otras. Esta madera ya ha caido en desuso, y ha sido desplazada por otras más nobles. Al no usarse ya la

madera de roble, estos se caen de viejos.

También llegaban al pueblo los componedores hojalateros. Estos llevaban un burro cargado con sus instrumentos de trabajo, y voceaban su especialidad: "Se componen y lañan tinajas, pucheros y demás vasijas de barro, y se arregla toda clase de hojalata". Lo curioso de estos componedores era su habilidad para coser con alambre (lañar) los cacharros de barro rotos o dañados. En esta época se aprovechaban todas las cosas al máximo, hoy ya no es así.

Hasta la década de 1960 se bajaba con los animales andando a los mercados o ferias de El Barco, para lo cual había que salir bien de mañana, echando varias carreras porque los animales que llevabas no querían salir a tierras desconocidas.

Ya en El Barco, a la salida del Puente Romano, estaba el "fielato", donde había que pagar los derechos de consumo o "punto" por cada animal que se llevaba a vender, o por las cosas que querías vender, leche, huevos,queso, etc. También se pagaba si se bajaba una carga de escobas en burro.

Al llegar el tiempo de la siega de los prados, no tardaban en llegar de otros pueblos limítrofes los llamados "coritos", que son las personas que con la guadaña siegan la hierba. Tampoco faltaban los henadores para la recogida del heno, primero componían el haz en el prado, se lo cargaban y después lo llevaban a la casa del ganado. A estas personas los llevaban a jornal las personas del pueblo que necesitaban ayuda o no tenían tiempo de recoger su heno. El trabajo de la siega y recogida del heno es muy fuerte y en el pueblo a estos hombres siempre se les dio de comer immejorablemente,

Hoy el prado se siega a máquina, y donde no puede entrar la máquina no se siega y queda para que lo paste el ganado. Hoy se recoge sólo una cuarta parte de lo que años atrás se recogía, debido a que hay poco ganado y menos gente.

De vez en cuando llegaba alguna familia con un hijo impedido o invidente. Estas personas no tenían protección alguna del Estado y tenían que ir por los pueblos implorando una limosna. Acompañados de una guitarra glosaban alguna copla de un crimen pasional o cosa semejante, al tiempo que el acompañante o quizá lazarillo, guiñando sus ojos pícaros e insinuantes, distribuía y cobraba la letra de las coplas a los mozos y mozas conmovidos quizá por un acento lastimoso.

Pasaban la mugrienta boina por el corro que se formaba para recoger alguna moneda, que la gente no dudaba en aportar, movidos por la ternura

hacia estas personas.

Hasta 1955 las coplas tenían un relativo éxito, ya que su contenido era mas bien triste, y hablaba de acontecimientos por los que la gente tomaba interés. Hoy ya no se habla de las coplas, se han quedado en el olvido, desplazadas por otras canciones más al día.

La sencillez de la letra de las coplas puede ser parecida a esta:

con los encajes de plata. él ha mandado hacer otra que de madera es la caja que Agustina se había muerto se la había hecho Atilano los encajes de madera Hay que padre tan cruel Su padre le ha contestado que se despida de mí. y se marchó para el pueblo. se ha montado en la mula para que Redondo la viera. él no atraviesa mis puertas con palabras muy severas se llamaba Agustinita. habita una señorita En el pueblo Siete Iglesias A la que ha visto Redondo le han preparado la caja. que antes de morir su hija hay que familia tan baja aunque te mueras mil veces Agustina tenia novio hija de Antonio Moreno Cuando Redondo lo supo La caja era de cristal mande venir a Redondo de pena voy a morir padre yo estoy muy malita que Redondo se llamaba

> un cigairo va encendiendo y el infame de su padre y su madre va en el medio Sus hermanos van delante y el canalla de su padre ya la llevan a enterrar que tu padre tan cruel Ya murió la Agustinita tantas horitas de sueño no quiso que nos casemos le que quitaba a Redondo Ya murió la Agustinita iando un cigarro va. que en el cielo nos veremos Adiós Agustina linda por ser tu padre un traidor. que tu te has muerto de pena al oir la despedida el entierro ya salia la de corazón tan bueno Adiós para siempre adiós Adiós Agustinita adiós toda la gente lloraba Cuando Redondo llegaba

Economía y forma de vida

Las fuentes de riqueza de El Tremedal fueron distintas a las de cualquier pueblo de esta zona, por el hecho de que este pueblo ha vivido principalmente de la ganadería, mientras que los demas pueblos basaban su riqueza en la agricultura. En El Tremedal la agricultura estaba en segundo término porque nuestras tierras son más apropiadas para el ganado.

Los datos que se han podido recopilar son anteriores al año 1966 y con estos datos podemos saber el número de animales con certeza.

Siempre hubo en el pueblo ganado suficiente para lograr el cupo necesario para pastar nuestra sierra.

En el año 1966 había en el pueblo 224 vacas, 325 ovejas, 33 cerdos para cebar, 11 yeguas de cría, 2 caballos, 51 burros, y unas 60 cabras que tenía la cabrada golosa. La mayoría de estos animales no pasaban aqui todo el año, sino que parte del invierno y de la primavera estaban en Extremadura. Hemos de apuntar que en 1966 había menos ganado que anteriormente, pues la emigración ya había empezado y la gente que emprendía la nueva vida tenía que vender el ganado. Todo cambia a partir de esta fecha, se venden los ganados, se abandonan las tierras, el deterioro en el conjunto urbano en los últimos quince años es grande, la emigración cerró muchas casas, que acabarán convertidas en una ruina. En el verano de 1991 en el pueblo hay 72 vacas, 10 burros y 5 yeguas.

A pesar de no querer dejar el pueblo donde has nacido, las circunstancias, la educación de los hijos, la economía, todo, te obliga a hacerlo calladamente.

En la zona de El Barco y Piedrahita el fenómeno de la emigración ha sido estremecedor, y actualmente es una de las zonas con menos densidad de población.

En este pueblo no hemos tenido tradición emigrante, hemos estado aferrados a nuestra patria chica. Anteriormente a nuestra Guerra Civil solamente se marchaba a Madrid alguna que otra persona: empleándose en una carbonería o con un poco de suerte en una carnicería, de ahí viene que hombres del pueblo, hayan sido buenos cortadores de carne, que fue y sigue siendo una especialidad apreciada.

Durante el otoño-invierno se vive con ningún o pocos alicientes para la juventud, al vivir en un pueblo tan mortecino.

Los horizontes están cerrados y el amanecer medianamente prometedor no aparece.

Por todo esto, la persona joven se mete en una emigración forzosa, que sin querer tiene que aceptar, gastando sus mejores energías, engrandeciendo otras regiones, sin que en la suya se vislumbre una esperanza para tornar. Bien es verdad que cuando su trabajo se lo permite, en vacaciones, fines de semana, no dudan en pasario en el pueblo. Debido a esto se han arreglado algunas casas, siendo El Tremedal el pueblo de la zona que menos se ha construido de nueva planta.

La emigración que venimos mencionando ha sido dentro de España, pues cuando los años 1955-65, era de necesidad emigrar a los paises de Europa, por la escasez de trabajo que en España existía, solo se marchó una persona, para no tardar en regresar. De todos es sabido como la emigración fuera de nuestras fronteras es sólo una salida momentánea, puesto que a la larga la mayoría de personas vuelve a sus orígenes. Las personas de este pueblo se marcharon en su mayoría a Madrid, seguido de Extremadura, País Vasco, Navarra y Cataluña.

Alguna de estas personas vuelven a sus raices, pero sólo regresan los mayores que han llegado a la jubilación y no dudan en volver a su patria chica. Aprovecho para copiar un verso muy apropiado para este caso:

La patria chica -

Pasará vida mejor acaso en comarca extraña, mas no olvidará del pueblo la hermosura de su sierra, ni el puro azul de su cielo, ni las grandezas que entraña.

Nuestro lugar, pueblo amado es un edén verdadero; pensad en verla muy rica, quered a la "Patria Chica" cual la quiere el romancero.

La Trashumancia

La trashumancia es el movimiento migratorio del ganado en busca y aprovechamiento de pastos invernales o estivales. Fue hasta el decenio 1950-60 el principal medio de vida de El Tremedal, puesto que la agricultura siempre fue muy deficiente. Fue un pueblo que económicamente en su mayoría dependía de su medio de vida, por todo ello el dinero que entraba era de fuera, por lo tanto, de la trashumancia.

En El Tremedal siempre hubo muchos y buenos pastores, tanto es así, que junto con Horcajo de la Ribera fueron los lugares que más hombres se dedicaban al pastoreo de toda la provinciá, además tenían preferencia entre los dueños de las ganaderías.

Fueron muy similares en cuanto a entendidos y buen hacer de su oficio, y acerca de esto, quiero comentar una frase que se oye alguna vez cuando se quiere desprestigiar a una persona diciendo: "ese no vale ni para pastos". Nada más impropio. A esto tenemos que decir que esta profesión es muy especial y cuesta aprender, pues no es lo mismo ser un buen pastor que un arrea-ovejas. Pensemos que es muy laborioso sobretodo en tiempo de paridera, para conocer que cordero pertenece a cada oveja, cuando todos son tan parecidos.

Entre otras cosas, al pastor el tiempo le hace experto para actuar parecido a un veterinario, en cuanto a las enfermedades de sus ovejas, sobretodo en las enfermedades parasitarias, como en las de sarna. Citaremos la roña, esta sarna es muy contagiosa entre unos animales y otros, quedando infectados los corrales y los sitios donde se rascan los animales que la tienen. Si el pastor es despreocupado y no observa sus primeros brotes y se la deja poblar, es dificil curarla. Pero si se curan sus primeros brotes se corta con rapidez. La afrenta y desprestigio más grande que un pastor puede tener es que se deje llenar de roña sus ovejas. Nos estamos refiriendo a años atrás, puesto que en la actualidad estas enfermedades y contagios se combaten con facibidad con las vacunas e insecticidas.

En El Tremedal el 70-75% de los hombres hacía vida en la trashumancia, pero la mayoría no con ganado propio, sino del amo, que así se decía. Estos eran unos señores que tenían rebaños de ovejas y se ajustaban con ellos el

día de la fiesta de San Pedro, que era el día que se acostumbraba a contratar los pastores con los amos.

Siempre se hacía el ajuste de San Pedro a San Pedro.

Si se estaba a gusto unos y otros, se prorrogaba el ajuste, y sino a buscar los pastores otro amo y el amo otro pastor. Por eso se decía "El día de San Pedro cuantos pastorcitos cambiaran de pan, unos para bien y otros para mal".

El ajuste que se venía haciendo económicamente, situándonos en los años 1940-50, eran 30 ovejas de escusa, eso quiere decir que el amo le mantiene este número de animales y la producción es para el pastor, dándole también un pan de un kilo por día y un litro de aceite a la semana; o bien a gasto abierto, que no es ni más ni menos que comer todo el pan y aceite que necesites, y por último 300 pesetas de sueldo anual.

Extremadura y principalmente a la provincia de Cáceres, pues aquí bien era un mes seguido, para cada pastor, por lo cual los once meses restantes unos pastos muy buenos y abundantes para el ganado, además de un clima lenía el dueño alguna finca propia o arrendada, ya que estas tierras tienen habría que tratar de ir preparando para salir de cordel o cañada, dirección ganado en una u otra parte, puesto que la nieve no tardaba en aparecer, estaba con el ganado. Al llegar mediados de Octubre lo mismo si estaba el do en la montaña de León, aquí solamente el tiempo para estar en su casa, años, que tendrían que pagar los dos pastores, y si el ganado estaba pastan el ganado, tenian que contratar a un zagal, que era un muchacho de 9-12 compartía el tiempo con otro pastor, estando una semana cada uno con el ganado y otra semana en su casa, por lo cual al quedar un solo pastor con le mandarían ir a uno u otro sitio. Estando el ganado en los agostaderos, Gredos o de Béjar, o bien a los puertos de la montaña de León. Por lo tanto ganado recién llegado a los agostaderos que solían ser por la Sierra de haberse contratado el día de San Pedro, y justo que en esta fecha ya está el En todo caso la comida en los cordeles era buena, pagada por el amo. Al

Había costumbre entre los ganaderos de tener unas yeguas para criar, pastando donde las ovejas, y en los traslados se aprovechaban para ir con el rebaño, en las que se cargaba la ropa y el comestible de los pastores. Esta carga se llama el ato.

Así los pastores sólo llevaban la garrota en la mano, estando muy libres para arrear y dirigir el ganado.

Antes de salir de cordel, a los pastores no se les olvidaba poner las zumbas a los mansos, que eran unos carneros castrados, enseñados y obedientes para dirigir el rebaño, entrar por algún sitio de dudoso paso, etc.

El fuerte tañido de las zumbas también servía para alertar al ganado de que llegaba el traslado.

Los días de viaje desde los agostaderos a las Dehesas, eran muy variados, naturalmente según donde estuviera la finca a la que te dirigías, podían ser cuatro o cinco días o quizá dos semanas. Durante el viaje la vida era muy dura, sobretodo si el tiempo era de lluvia, y al llegar la noche cuando no podías dormir en un ventorro, y tendrías que hacerlo en una llanada del cordel, que es un hotel grande y de muchas estrellas. Cuando los ganados se trasladaban a Extremadura o los puertos de la montaña de León, por donde pasaban tenían que ir repartiendo "contentas" o sea propinas a los guardas de las fincas, para así tener un mínimo de libertad para que el ganado fuera pastando un poco, fuera del cordel.

esta persona, podría muy bien hacer pinitos en la poesía por su buena redacromance del caso, combinando la realidad con el verso, que cabe pensar que eran de El Tremedal, y uno de estos hombres aprovechó un tan apropiado cionados viajes, surgió un aparatoso accidente en el tren, que no revistió graves consecuencias, y que todos los pastores que venían en el convoy, ba" bien a veces tres o más. Tengo que destacar, como en uno de estos menel ferrocarril había que ir "engrasando" los vagones, porque de lo contrario para engrasar, pero el mayoral ya sabía que clase de grasa hacía falta. Por te echaban a vía muerta. Solían decir los jefes de estación que les apartaban tardaba en el viaje. Y si en las cañadas había que ir dando "contentas", en cuando iban caminando, también sufrían al embarcar y por lo mucho que se lo regular se solía tardar dos días largos de embarque, y si no se "engrasay no había problemas. Estos venían en los trayectos, pues si el ganado sufría todo así. En las estaciones de RENFE siempre ponían suficientes vagones miento de los animales y el tener que repartir contentas, pero no fue del empezó el traslado por ferrocarril creyendo que se habría terminado el sufri-Los rebaños en los traslados sufrían mucho y perdían carnes. Después

Al hablar de contentas y cordeles no he mencionado a otras personas que también estaban muy ligadas a nuestros pastores, y que les quiero dedicar un recuerdo a unos hombres humildes y sufridos por su esclavitud su soledad y el destierro que alguno de ellos les tocaba vivir en sus destinos.

Me estoy refiriendo a los camineros, porque si de los pastores no hay nada escrito, igual les ocurrió a ellos.

Si los pastores trashumantes andábamos por caminos y cordeles y dormíamos en corrales solitarios, a muchos de aquellos camineros hasta mediados de este siglo, les ocurrió lo mismo, vivían muy solitarios.

Según decimos la gente, es verdad que no sudaban mucho, pero su soledad y la de sus familias en aquellas casillas que había en la carretera, de diez a doce kilómetros unas de otras, y en su mayoría retiradas de los pueblos a donde tenían que ir por los alimentos, o sus hijos a la escuela, o en busca del médico si algún familiar se ponía enfermo, y en una bicicleta como máximo, o quizá un burro.

A los pastores nos tenían la guerra declarada, pero como se suele decir, nunca llega la sangre al río. Cuando alguna vez pasabamos por la carretera se enfadaban mucho, y aquí es donde la "contenta" miraba de aminorarlo, quedando como amigos, ya que a ambos nos tenía cuenta.

Al llegar los pastores a Extremadura, y sobretodo si la dehesa no era propiedad de los dueños del ganado, lo primero que tendrían que hacer era construir su vivienda, que con toda seguridad, sería un chozo. Este chozo sería hecha su armadura con madera, bien de encina o fresno y cubierto con ramas finas de retama o juncos, puestos de abajo a arriba para que el agua de la lluvia deslice y no caiga en su interior. En su interios se prepararán las camas, que los ganaderos dicen "camastros", que consiste en seis u ocho palos largos atados a unas estacas con horcas elevadas del suelo, y encima un poco de monte que luego encima de esto, se pondrán unas pieles curtidas a mano y con bastante lana que al ir pegada al cuerpo dan calor y suavidad, ya que estas sirven de sábanas.

En el centro del chozo, que es la parte más alta, se hará la lumbre para poder cocinar y calentarse las frías mañanas de helada. Todo esto que venimos refiriendo de los chozos, viviendas de pastores, conviene destacar que la vida ha tenido tal evolución que los ganaderos lo han notado y no poco.

Mientras que hasta la década de 1950-60 se vivía como hemos venido diciendo, hoy ya el cambio ha sido tan grande, que los chozos han quedado en el recuerdo, además las fincas en su mayoría están cercadas, por lo que el apacentar el ganado es más llevadero. Y sobretodo no hay lobos, que era la mayor amenaza del ganadero.

Como en invierno las noches son largas, los pastores como suelen ser personas de buen humor, recordaban cantares y versos semejantes:

Los pastores y pastoras buenas migas siempre hacían echaban la siesta juntos y los zagales nacían.

Soy pastora y llevo albarcas, apacento mis ovejas y alguna lleva cascarrias, pero no me casaré con pastor que lleve zarrias.

Trabajos y habilidades de los pastores al salir de cordel

guiando el rebaño y van con sus zumbas que sea bien visible y el caldero encima van sus comestibles en una de ellas preparan los mansos y cargan los trastos preparan las yeguas preparan los atos preparan las ropas preparan la marche llamados cabestros Los trashumantes poesias. Esto son retahílas Esto no son versos ni son a agarrar la oveja esquiva. para que le sirva de ayuda y ponen en mango al gancho Cortan palos y varas suelen ir siempre zagales. y arreando la manada con todos los atalajes en retaguardia las yeguas y los mastines alerta los pastores a los lados dando pan a los cameros el mayoral va primero de la pastorería.

Hablemos de la comida de los ganaderos hasta mediados del siglo XX. En las majadas pastoriles normalmente sólo había pan y aceite, pero también rara vez faltaba la leche, puesto que tampoco solían faltar las seis u ocho cabras de los pastores para poder sacar el tan apreciado alimento. A veces venía el lobo y si los mastines no estaban muy vigilantes, sacaba carne, que era el dicho; pero las menos veces se llevaba la res muerta, por lo cual los pastores decían: se ha llevado el alma y ha dejado el cuerpo. Que tampoco venía mal para cambiar un poco el menú.

De tarde en tarde salía una cordera modorra y habría que matarla y quizá hacer unos tasajos, que no es otra cosa que la carne hecha tiras para que se pudiera secar facilmente y después de un tiempo con un poco de sal, se ponían a secar y después de secos es un buen aperitivo, con un vaso de vino, que este líquido en la majada le había las menos veces. Por tanto como se ve, por una u otra causa la carne a veces era bastante permanente. Dice el refrán: el que tiene ovejas tiene pellejas.

Para los ganaderos la forma más corriente y acertada de cocinar la carne es en caldereta, solarnente que al ser tan nutritiva, no apetece comerla con continuidad. Antes se ha mencionado, la modorra, esta es una enfermedad que antiguamente causaba muchas bajas en el ganado lanar, digo causaba porque ya está casi erradicada. Es una enfermedad parasitaria, estos parásitos se la adentraban en la cabeza, dentro de los sesos, que con el tiempo se les destruyen, se les hacen líquido y mueren. Los síntomas que se observan en los animales que lo padecen son: que cuando iban por el campo con el rebaño y les daba el ataque de modorra, dejan de comer y dan vueltas en círculo. Después seguía caminando para cualquier dirección. Si el pastor no la veía, era oveja perdida, por lo cual interesa matarla para que no pierda carne, puesto que lo único que no se aprovecha es la cabeza.

Dentro de todo esto, también se cogía algo de caza, los campos estaban muy poblados, sobretodo de conejos. Hemos de destacar que en la vida de los ganaderos, aunque la parte económica dejara mucho que desear, en cuanto a comida, parece que no se pasó necesidad, aunque sólo fuera en comestibles de primera necesidad como el pan y el aceite. La trashumancia se hacía con las ovejas de lana merina, hoy casi han desaparecido al no tener valor la lana, por lo cual las han ido desplazando otras razas.

La manchega cruzada, son de más tamaño y más resistentes a las inclemencias del tiempo. Hoy sigue la trashumancia pero ya muy distinto, la mayoría hacen el traslado en unos apropiados camiones que el ganado va bien y lo mismo los ganaderos, rara vez tardan más de medio día en el traslado; igualmente ocurre con las vacas, en el ganado de cabras los traslados son menores, puesto que este ganado ha mermado en consideración.

Comparando la ganadería de la antigüedad a la de hoy en día que ha cambiado todo es una elocuente verdad, hay más ganado, la trashumancia continúa, no tenemos lana merina para tejer en Béjar, los lobos han desaparecido, los ganaderos a veces han cambiado de caballo, llevan el automóvil que tiene varios caballos. La única cosa que no ha cambiado de los pasto-

res es la costumbre de hacer la caldereta. Ahora se hace por todas partes: hasta en las fiestas.

Enumeremos las jerarquías y útiles del pastor:

También había distinción en cada pastor, según las categorías, por decirlo de alguna forma, como ocurre con los obreros de una empresa industrial. Primero empieza el zagal. que podemos decir el recadero, lleva el agua al chozo, acarrea la leña, friega el caldero (hay en majadas que le fregaba el último que deja de comer) va a por la misión al pueblo más cercano, una vez por semana, ayuda en todo lo necesario al pastor y naturalmente va aprendiendo el oficio.

El pastor es el que ya apacenta las ovejas, guiándolas por donde mejores y más abundantes pastos hay, vigilando si hay terrenos pantanosos y sucjos que las ovejas en ciertos casos no deben pastarlos, es muy insano y puede morir alguna, contarlas a veces a diario, para saber si falta algún animal.

El mayoral es el encargado de todos los pastores contratados con el amo, es su misión dirigir la buena explotación del rebaño y su buena conservación tanto en su alimentación como en sanidad, evitando que se contagien y vacunando cuando ordenen las autoridades sanitarias. Luego existían otros pastores que se llamaban arreadores-ayudantes que no tenían amo fijo y se contrataban para los traslados del ganado.

La vestimenta o atuendo de los pastores fue principalmente de estezao, tocado con sombrero negro de paño. Las polainas eran de cuero curtido con media docena de hebillas, que una vez colocadas quedaban bien cubiertas las piernas. Los zahones, de piel curtida en fábrica, de becerro, sujetos a la cintura con unas correas trenzadas, siendo una prenda muy útil.

Cuando por la mañana llegaba la hora de "soltar" el pastor solía decir: voy a calzarme y ponerme los atuendos. La ventaja de calzarse bien las abarcas, se apreciaba durante el día, ya que si lo hacían mal, se les mojaban y enfriaban los pies. Además si estaban flojos los pellejos y los peales se les salían de las abarcas por todas partes. Los utensilios que usaban los pastores fumadores eran, una piedra de pedernal, un trozo de yesca, que es una sudoración que alguna vez produce el roble viejo, y un trozo de metal, llamado rascón, con lo que se golpeaba el pedernal, se acercaba un poco de yesca y con ésta se encendía el cigarro y en caso de necesidad, también la lumbre. Al producirse la chispa levemente y tardaba al encender la yesca se decía: Cuando la yesca es mala, chiqui-chaque a la pernala. La petaca solía ser de buen material y hecha con esmero, era "chinata", y por último el tabaco,

que alguna vez era de paquete de cuarterón, pero no siempre puesto que al ser Extremadura una zona muy tabaquera, no faltando la ocasión para coger hojas en el campo ya secas y sin ninguna otra preparación se las fumaban. El ganadero siempre lleva una buena navaja de Albacete en el bolsillo del chaleco de estezao, en la vida del campo es casi imprescindible. Otro útil indispensable del pastor es el morral de material hecho por él con esmero e ilusión, es muy útil para llevar la merienda, pues a la majada no se regresaba hasta el atardecer, llevaban los útiles de coser, canutillo con agujas, lezna, cáñamo con el que se hacían los cabos para coser, y correas de todo tipo. Pasando el tiempo de la paridera los pastores estaban un poco menos ocupados y tenían algun tiempo libre que lo gastaban preparando las pieles para hacer el traje de "estezao" hacerse unos zahones o bien un trabajo manual con madera o asta, como una cuchara o unas castañuelas, leyendo un libro o tocando una flauta y hasta haciendo unas alforjas de estezao o piel curtida de becerro cosidas a mano con correa muy fina y grabado en la

Al llegar al mes de abril-mayo otra labor muy interesante era la operación Al llegar al mes de abril-mayo otra labor muy interesante era la operación del esquileo o rancho. La estampa que formaban diez o doce esquiladores formando un círculo cuando a las ovejas se las esquilaba a tijera. Esta estampa era muy bonita: Estos esquiladores producían un tableteo con sus tijeras; cortando la lana, que hoy hubiese sido digno de escuchar. Y, de vez en cuando, se les oía vocear: "moreno" y rápidamente acudía el zagal con una pizca de "moreno" a echarlo en la herida que solían hacer con la tijera en la piel de la oveja. El moreno no es otra cosa, sino que carbones muy bien molidos, hechos polvo y que se echa en la herida para que seque más pronto, para que la mosca no ponga el huevo. La habilidad de los esquiladores se demostraba al recoger la lana de cada oveja en un vellón, después de haberla esquilado. Es lástima no haber podido recoger estas estampas tan singulares en un video que cuando nos referimos no existía.

El esquilar con tijeras ya lo hacen pocas personas, creo se va a perder el ofício, pues el esquileo se hace más o menos igual, pero a máquina, se tarda menos tiempo, es menos trabajoso, además años atrás, todas las ovejas de la región eran merinas y la lana tenía muy buena calidad, pero era más dura para esquilar y tenían una lana muy abundante. Al esquilar a máquina, aunque sea en poca medida, se tiene que usar la tijera para rematar algunas partes de alrededor de las orejas, las patas y el rabo; y acerca del rabo, diré a los que no conocen bien las ovejas, que estas nacen con el rabo largo y que

si lo llevan corto es porque cuando son jóvenes se lo cortan los pastores. Por eso son los pastores los únicos hombres que comen carne de animales vivos, puesto que se comen los rabos de las ovejas.

Los primeros días después del esquileo es cuando se ponía a prueba la profesionalidad de los pastores en el cuidado de sus rebaños, pues, recién esquiladas, las ovejas son muy delicadas. Es como si a una persona la desnudan de repente y la echaran al campo sin protección contra las inclemencias del tiempo.

Porque si hace mucho frío pueden pasmarse y si hace mucho calor pueden tostarse como se tuestan las personas a veces en la playa. El esquileo se caracteriza por ser días de comidas abundantes como son las migas con leche, la olla de garbanzos con carne y tocino, sin faltar la tradicional caldereta, ya que se habrá matado una buena machorra.

La gala de un mayoral es tener buenos cencerros tener gordas la ovejas y carranclas en los perros.

Pastorcito tú que vas pa bajo con las ovejas dime si te acordarás de esta "cordera" que dejas.

Ya se van los pastores a la Extremadura ya se queda la sierra triste y oscura.

Ya se van los pastores ya se van marchando, más de cuatro zagalas quedan llorando.