Lecturas de Antropología

Oficina de
Patrimonio
Etnológico

Los chochos:
De recurso de la dehesa a Patrimonio Cultural

JUNTA DE EXTREMADURA

LOS CHOCHOS:
De recurso de la dehesa a Patrimonio Cultural

OFICINA DE PATRIMONIO ETNOLÓGICO

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura y Turismo

CONSEJERA DE CULTURA Y TURISMO
Manuela Holgado Flores

DIRECTORA GENERAL DE PATRIMONIO CULTURAL
Esperanza Díaz García

DIRECCIÓN DEL PROYECTO
Ana Jiménez del Moral
(OFICINA DE PATRIMONIO ETNOLÓGICO)

EQUIPO TÉCNICO
Carlos M. Calderón Torres
Ismael Sánchez Expósito

REDACCIÓN
Santiago Amaya Corchuelo

EDITA
Dirección General de Patrimonio Cultural

DISEÑO DE CUBIERTA
Creattiva

MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN
Industria Gráfica Igraex, S.L.

DEPÓSITO LEGAL: BA-000360-2011
I.S.B.N.: 9788498523157

_índice

Prólogo 5

01_VALORES ARQUITECTÓNICOS DEL CONJUNTO 7
Conjunto Huerta, Noria y Cocedero de altramuces
de la finca La Cabra (Monesterio). Materiales y técnicas arquitectónicas 9

03_LOS CHOCHOS: DESDE SU PAPEL EN LA DEHESA HASTA SU
DECLARACIÓN COMO PATRIMONIO CULTURAL 15
El papel de los chochos en la gestión de la dehesa tradicional 23
La preparación de los chochos 37

04_BIBLIOGRAFÍA 55

.4

Prólogo

El Inventario de Arquitectura Vernácula de Extremadura nos ha permitido conocer más y mejor la arquitectura tradicional de nuestra comunidad, lo cual no ha hecho sino posibilitar una adecuada gestión de este tan ingente y a la vez valioso patrimonio. Nada ilustra mejor lo planteado que la incoación de expedientes de declaraciones de Bien de Interés Cultural que, como en el caso que nos ocupa, se tipifican con la categoría de "Lugar de Interés Etnológico", subrayando la relevancia del Conjunto de Huerta, Noria y Cocedero de Altramuces en la finca "La Cabra" de Monesterio (Badajoz).

Desde este prólogo la Oficina de Patrimonio Etnológico quiere agradecer a los propietarios, al cuerpo de antropólogos descubridores de este interesante conjunto (Rufino Acosta Naranjo, Santiago Amaya Corchuelo y Antonio Luis Díaz Aguilar) y a la comarca en general por su sensibilidad hacia un patrimonio que debe ser conocido, reconocido y protegido por ser un documento vivo de la memoria histórica y cultural de Tentudía en particular y de Extremadura en general.

.6

01_VALORES ARQUITECTÓNICOS DEL CONJUNTO

En otras ocasiones nos hemos referido a la arquitectura vernácula como aquella que se conecta directamente con tradiciones constructivas locales, haciendo uso de los materiales que proporciona el propio medio físico. Del mismo modo, refiere a unos criterios de adaptación al entorno caracterizados por una escasa capacidad para transformarlo, integrándose con aquel y formando parte indisoluble de los paisajes culturales. Esto será sobre todo recurrente a la hora de hablar de la arquitectura dispersa que aparece una vez cruzada la delimitación de los cascos urbanos de nuestros pueblos y sus aledaños, donde se desarrollan los diferentes aprovechamientos agroganaderos insertos en dehesas, montes, olivares, llanos y áreas de montaña.

A la hora de hablar de todo este elenco de agroecosistemas tradicionales, hemos de tener presente que su configuración paisajística está modelada por la mano del hombre. De ese modo, el aprovechamiento de los recursos proporcionados por el entorno ha transformado los primigenios biotopos naturales, en nuestro caso el bosque mediterráneo, y sobre todo en el norte cacereño, el espacio correspondiente a las manchas del primitivo robledal, simplificando sus estructuras vegetales y roturando espacios para dedicarlos a la agricultura y la ganadería.

Este proceso es lento y paulatino en el territorio de la actual Extremadura, en tanto ya desde etapas prehistóricas se observan indicios de cambio en las masas forestales por las poblaciones para llevar a cabo las primeras y rudimentarias formas agrícolas. Del mismo modo, la actividad de la transhumancia, arraigada desde períodos prerromanos en la península ibérica pero regulada en el medievo con el surgimiento de instituciones como el Honrado Concejo de La Mesta en el siglo XIII, es clave para entender la configuración del paisaje de la dehesa, formación donde se complementan usos forestales, agrícolas y ganaderos haciendo

uso de modelos extensivos, carentes de intensificación y donde una actividad como aquella se integraba perfectamente.

El carácter extensivo de las explotaciones agrícolas y ganaderas, la escasez de inversión de recursos foráneos destinados a la intensificación (piensos, semillas selectas, fertilizantes) ha estado relacionado asimismo con dos fenómenos interconectados, el primero, la escasez de transformación de materias primas, constante histórica en el territorio extremeño hasta hace escaso tiempo y el segundo, el mantenimiento de sistemas de baja productividad como los de la dehesa tradicional, gracias a su integración en una realidad socioeconómica muy polarizada, que mantenía a gran parte de la población carente del control de los recursos, con lo cual, las bajas rentas salariales unidas a las grandes extensiones de tierras concentradas en pocas manos posibilitaban la rentabilidad del sistema.

Lo anterior nos ayuda a entender que las actividades económicas en la región han estado dominadas durante mucho tiempo por el sector primario, habiendo poco lugar para industrias de transformación de materias primas. Los ingenios relacionados con esta última actividad se conectaban con el procesado de materias primas para la producción de alimentos como harinas panificables, aceite de oliva y vino, principalmente, estando insertos el resto de los inmuebles de la arquitectura rural dispersa con el manejo de ganado. De ese modo, son los molinos, almazaras, zarzos de castañas, secaderos de pimentón, al igual que zahúrdas para ganado porcino, apriscos, majadas y enramás para caprino, los sencillos ingenios que forman parte indisoluble del paisaje, recordándonos la naturaleza antrópica del entorno con las limitaciones que impone a una tecnología con escasa capacidad para transformarlo.

Conjunto Huerta, Noria y Cocedero de Altramuces de la finca La Cabra (Monesterio). Materiales y técnicas arquitectónicas

Próximos a la localidad de Monesterio (Badajoz), a 2-3 kilómetros del casco urbano, desde la autovía N-630, sale una carretera local que conduce a la vecina Calera de León. Aquella vía nos conducirá hasta la finca "La Cabra", donde hallaremos este conjunto. Nos situamos en la comarca de Tentudía, ubicada al suroeste de la provincia de Badajoz, donde el paisaje cultural más común es la dehesa, formación que antaño albergaba una serie de procesos de trabajo relacionados con los aprovechamientos agrícolas, forestales y ganaderos, entre ellos el peculiar sistema organizado en torno a este conjunto, hoy valorado como patrimonio cultural.

Los seis elementos de los que consta (Noria, huerta, albercas, cocedero, canal y casa de hortelano), aun no formando parte de un mismo proceso de trabajo, han de entenderse como un todo, en tanto conforman una red de aprovechamientos, producciones y transformaciones de recursos que sólo fueron posibles merced a la presencia de un importante acuífero o manantial.

El conjunto utiliza los materiales del entorno para levantar las distintas infraestructuas e ingenios que lo componen. La piedra silícea, propia de los terrenos geológicamente antiguos del suoreste de Badajoz, forma parte del muro perimetral de la huerta, así como de la construcción que alberga la noria. El ladrillo es otro de los componentes que abundan, formando parte de la estructua de la alberca de endulzado de altramuces, aunque se halle recubierta por materiales industriales como el cemento, huella de los últimos años de vigencia de la actividad. Del mismo modo, forma parte del muro que sostiene el canal que conduce el agua desde la noria a las albercas y de la estructura circular que sostenía la caldera de hierro para la cocción de las legumbres. La tierra es también un material importante, al formar parte de las estructuras de tapial que observamos en la altura superior del muro perimetral y de la casilla del hortelano.

En lo referente a aquellas partes del conjunto que acondicionan elementos sustentados, concretamente el interior del inmueble que alberga el manantial y la noria y en la casilla del hortelano, podemos observar algunos de los elementos que más se repiten en la arquitectura vernácula de buena parte de la región; las armaduras de madera en parhilera que se hallaban en la casilla, la sencilla bóveda apuntada de la entrada al manantial y la bóveda de aristas de la techumbre que forma este último emplazamiento.

La huerta, elemento de vital importancia del conjunto, queda delimitada por un muro donde se combinan técnicas arquitectónicas y espacios de sobria ornamentación muy interesantes, cuestión esta última llamativa si tenemos en cuenta que no se olvida este aspecto en el seno de unas infraestructuras meramente funcionales. Dos tercios de la construcción se levantan mediante la técnica de la mampostería, utilizando la piedra local reforzada con un compacto mortero de tierra. La última altura se levanta mediante tapial, una técnica bien distribuida en la arquitectura tradicional extremeña que aparece comúnmente formando parte de muros de viviendas y otros inmuebles. En la región, según los datos obtenidos en la primera fase del IAVE (Inventario de Arquitectura Vernácula de Extremadura) está ampliamente distribuido su uso en una franja que parte desde la Siberia Extremeña en el noreste de la provincia de Badajoz, hasta llegar a Tentudía, viajando en dirección suroeste, siendo igualmente común en las comarcas centrales de Badajoz correpondientes a los territorios de las Vegas del Guadiana, aun no faltando en las alejadas de este área como La Vera (Cáceres), donde aparece combinada con los muros de entramado de madera.

Básicamente, una tapia se construye habilitando en primer lugar un zócalo de mampostería sobre el que se colocan unos tableros unidos con unos listones de madera que se separan más o menos según el grosor que se quiera dar al muro; los costados que separan los tableros se unen a su vez con otros más pequeños. Esto configura un molde sobre el que se vierte una mezcla de tierra, ripios o cal (en nuestro caso tierra) la cual tendrá que apisonarse bien para dar compacidad al conjunto.

La noria es la parte fundamental de este conjunto, en tanto se habilita merced a la existencia del acuífero que posibilita el riego de la huerta y la utilización del agua para cocer los chochos o altramuces. Se accede a este emplazamiento gracias a una rampa, la cual conduce hasta el ingenio que posibilita el bombeo de agua del acuífero. El inmueble que se levanta de este consiste en una construcción levantada en piedra en seco de planta cuadrangular al cual se accede mediante una puerta con arco de medio punto de ladrillo que conduce hasta el interior del manantial, tras atravesar un pequeño pasillo con bóveda ligeramente apuntada. En el interior se observa construcción formando un gran pozo levantado con capas superpuestas de mampostería y ladrillo hasta terminar en una baranda de hierro. La techumbre de la construcción se conforma mediante una bóveda de aristas de ladrillo.

Otra técnica de la arquitectura rural dispersa, la piedra en seco, aparece representada en la construcción de la noria la cual se consigue uniendo piedras o sillares sin utilizar ningún tipo de argamasa para unirlas, común a la hora de levantar chozos, bujíos, torrucas o bujardas tanto en la Alta como en la Baja Extremadura.

Del mismo modo, en la construcción aparece uno de los elementos definidores, según autores como Rubio Masa, de la arquitectura tradicional extremeña: la bóveda de aristas, en este caso de ladrillo, el sistema de entresuelos más común de las viviendas vernáculas, independientemente del sector social al que se adscriban y aquí formando parte de este singular conjunto.

En el cocedero y las albercas de endulzado observamos un conjunto formado por un canal que lleva el agua hasta la estructura donde se depositaba la caldera para la cocción del altramuz y un canal levantado por un muro que la conduce hasta las albercas. El ladrillo vuelve a ser el material utilizado para acondicionar la sencilla pero precisa infraestructura de cocción. Del mismo modo, el muro que ubica el canal que conduce el agua a las albercas entremezcla una estructura de mampostería con algunos refuerzos de ladrillo. En lo referente a las albercas, la estructura original se acondiciona también con este último material, si bien se observa un

revoco de cemento u otro material similar industrial, testigo de las últimas etapas de uso.

Pero la valoración de este conjunto como referencia del uso de materiales y técnicas constructivas tradicionales más extendidas en Extremadura sólo se entenderá si partimos de la base de que todo referente material, sea mueble o inmueble, sólo podrá entenderse en el seno de la cultura que ha dado vida y uso a los mismos, donde incluimos aprovechamientos de recursos naturales, procesos de trabajo y estrategias productivas que cristalizan en unos conocimientos y en un léxico particular; local e intuitivo, en definitiva, en una dimensión inmaterial del patrimonio imprescindible para comprender los referentes materiales, en este caso la arquitectura.

Por último, la casilla del hortelano, donde hacía vida la persona encargada del funcionamiento de este conjunto, responde a la sencilla construcción de planta rectangular levantada a primera altura mediante mampostería ordinaria utilizando la piedra local y la segunda haciendo uso del tapial, siguiendo un método idéntico al muro perimetral de la huerta. Los elementos sustentados no se conservan pero se observa con nitidez el acondicionamiento de una cubierta a dos aguas con teja árabe sostenida por un sencillo sistema de parhilera mediante vigas de madera.

Oficina de Patrimonio Etnológico

CONJUNTO HUERTA, NORIA Y COCEDERO DE ALTRAMUCES EN LA FINCA "LA CABRA"

LEYENDA:

- A NORIA
- B ALBERCA
- C COCEDERO
- D CONDUCCIÓN DE AGUA
- E HUERTA
- F CASA DEL HORTELANO

PARCELA CATASTRAL
SUBPARCELA CATASTRAL

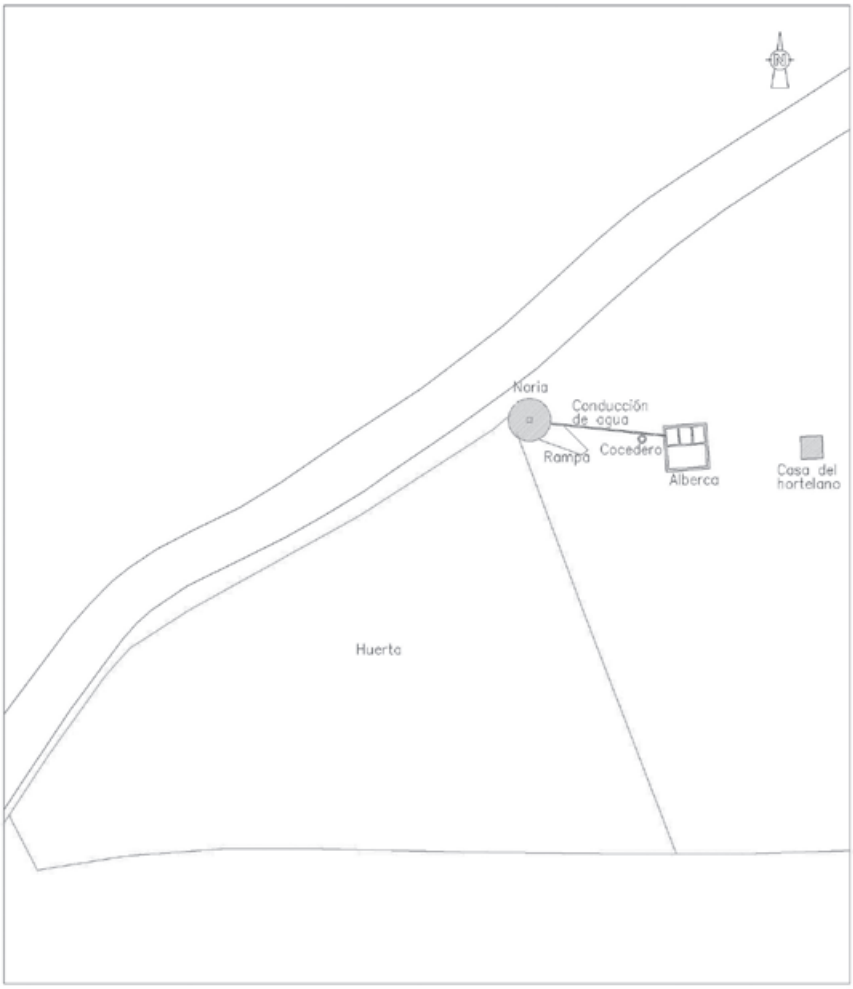
Municipio: Monesterio
Provincia: Badajoz

Escala gráfica:

0 40 80 120m

Proyección: U.T.M. Elipsoide internacional – Huso 29
Altitudes referidas al nivel medio del mar en Alicante

.13



CONJUNTO HUERTA, NORIA Y COCEDERO DE ALTRAMUCES EN LA FINCA "LA CABRA"

Municipio: Monesterio

Provincia: Badajoz

Escala gráfica:

0 20 40 60m

▲Nuestro agradecimiento a Cipriano Guerrero, topógrafo del Servicio de Obras de la Consejería de Cultura y Turismo, por la elaboración de los planos de localización.

02_LOS CHOCHOS: DESDE SU PAPEL EN LA DEHESA HASTA SU DECLARACIÓN COMO PATRIMONIO CULTURAL.

Santiago Amaya Corchuelo[1]

Podría parecer paradójico para muchos campesinos de las dehesas que trabajaron en ellas varias décadas atrás, aquellos que conocieron de cerca los chochos, que ahora en el año 2011 se los considere "patrimonio cultural". Pero más que extrañarnos de esta tendencia, la que refiere a la protección del patrimonio etnológico, de los usos y costumbres tradicionales, por suerte cada vez más asentada, lo que debemos es felicitarnos. Felicitarnos por reconocer legalmente que una actividad tradicional ya desaparecida es un referente de nuestras gentes y pueblos, de nuestra cultura; felicitarnos por el hecho de que la Administración de Cultura (la de todos) oiga la creciente demanda social por proteger y conservar estas tradiciones como parte imprescindible de nuestro patrimonio cultural (más allá, o junto a iglesias, castillos, yacimientos y conjuntos arqueológicos, obras pictóricas, etc); felicitarnos por lo que quizás sea aún mucho más importante y que todavía no alcanzamos ni a vislumbrar: que nuestros hijos puedan conocer de primera mano cómo se llevaba a cabo un proceso tan singular como la preparación de los chochos, que puedan ver las instalaciones e imaginar cómo era el trabajo y la vida de las gentes que vivían de ello, sus ascendentes.

Como hemos señalado en otras ocasiones, los planteamientos que acabamos de exponer sobre el patrimonio cultural, así como la perspectiva para abordar estas páginas, parten de la idea de que este término, el de patrimonio cultural, actualmente lo concebimos como algo dinámico, cambiante, en evolución. Un término que hoy en día debe ser entendido como instrumento de identificaciones, como motor de desarrollo económico, social y cultural (Amaya, 2004:6; Aguilar y Amaya, 2007: 103-124).

1. Miembro del grupo de investigación TECUDE "Territorio, Cultura y Desarrollo" (anterior grupo PERSES). Plan Andaluz de Investigación. Junta de Andalucía (SEJ-418).

▲**Finca La Cabra, Monesterio (Badajoz).** El agroecosistema predominante es la dehesa

Hace algunos años tuvimos la primera oportunidad de hablar de este Bien de Interés Cultural (en adelante BIC) recién protegido, del conjunto del cocedero, endulzadero, secadero de altramuces, noria y huerta. Fue hace ya una década en el primer foro que en la Comarca de Tentudía trató sobre patrimonio cultural[2]. Realmente en aquella ocasión no sólo hablamos de la importancia del uso de los chochos y de la existencia del cocedero de la finca La Cabra. Además señalábamos la necesidad de catalogar y actuar cuanto antes sobre este tipo de bienes culturales, entre los que también destacábamos, por ejemplo, el caso de los denominados zarzos en la vecina población de Cabeza la Vaca. Inmuebles específicos destinados a la deshidratación de las castañas que se dan en este municipio de forma que décadas atrás pudieran conservarse durante todo el año y así servían de pienso a distintas especies ganaderas.

En aquel encuentro decíamos literalmente que los cocederos, zarzos, molinos, etc., estos bienes culturales son parte de nuestro patrimonio que "… pervive a duras penas tras perder su función primera, pero estamos en buena hora para evitar su pérdida definitiva y reconvertirlos hacia ac-

2. Fruto de aquella intervención fue la aportación luego publicada y titulada: "El conocimiento del patrimonio etnológico en la comarca de Tentudía y su puesta en valor", 2001: 565-580.

tividades tan en boga como el turismo rural, dando a conocer así parte de nuestro patrimonio etnológico y manteniendo en pie algunos valores materiales… para generaciones venideras." Quizás hoy, tras diez años de diversos trabajos en el ámbito de la valorización del patrimonio cultural, unos teóricos y otros muy aplicados, bajaríamos nuestro listón de pretensiones. A pesar de cierta conciencia popular, las administraciones se muestran digamos poco resueltas a apoyar decididamente una política de gestión cultural sistemática sobre las distintas tipologías patrimoniales. Se llega donde se puede, se dice. Por ello damos por bueno, por muy acertados, casos como el que aquí nos ocupa. Su difusión permite que todos podamos conocer estas expresiones culturales, como primera medida de cara a su valorización.

Hay que señalar que la información que aquí compendiamos se nutre de varias fuentes. Por una parte procede del artículo recién mencionado, así como también de los datos correspondientes al material de campo de la segunda fase del proyecto La Memoria Colectiva de Tentudía, llevado a cabo desde el Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía. Dicha fase fue dirigida por nuestro maestro y antropólogo Rufino Acosta. Sin entrar en pormenores, aquella investigación se centró en el estudio de los diferentes agroecosistemas en los años cincuenta de los pueblos que hoy componen la Comarca de Tentudía[3]. Del mismo autor, hemos tomado algunas referencias de su trabajo Dehesas de la sobremodernidad. La cadencia y el vértigo (Acosta, 2008).

Por otro lado, para que el lector no se pierda o desconcierte al leer estas páginas, debemos hacer un apunte metodológico. Se trata de que en este texto usamos algunas licencias que muestran ciertos matices lingüísticos y un vocabulario difíciles de conseguir de otra manera[4]. Consiste en reproducir lo más literalmente posible fragmentos de las conversaciones con nuestros informantes, "siempre intentando que la mano del investigador,

3. A partir de la investigación se publicaron las obras sobre distintos agroecosistemas comarcales bajo el nombre de *Memoria de la tierra, campos de la memoria*. Puede accederse a estas publicaciones desde el enlace http://www.tentudia.com/servicios/publicaciones/mesto.php

4. Las entrevistas de las que proviene la información que aquí insertamos, las realizamos en las poblaciones de Bodonal de la Sierra, en Monesterio y Calera de León.

▲**Cultivo de altramuz (variedad dulce) en espacio adehesado.** El altramuz se adapta bien a las condiciones adversas del clima mediterráneo, prosperando en sustratos con suelos pobres. Durante la vigencia de los sistemas productivos tradicionales de la dehesa, fijaba los nutrientes a la vez que garantizaba un interesante aporte alimenticio al ganado porcino.

.19

▲Nogal cerca del muro que circunda la huerta, regada antaño desde el manantial donde se ubica la noria.

en su afán por ordenar dicho material, no empañe la riqueza de la información que estas personas nos han proporcionado." (Amaya, 2001:566)

Por tanto, para cerrar esta breve introducción, el periodo temporal que nos ocupa podemos establecerlo en los años 40 y sobre todo los años 50 y 60. Desde lo que se ha considerado como el periodo de una agricultura tradicional en la dehesa, hasta su cambio o crisis de la misma (Acosta, 2008; Campos, 1984). Si este es el periodo temporal, el marco territorial concreto será la parte serrana de la Comarca de Tentudía, caracterizada en esas décadas por una economía campesina que se identifica por el reempleo de sus materias primas y sus flujos energéticos en las explotaciones, por la escasez de insumos externos en el contexto de un sistema sociopolítico totalitario y autárquico.

En las décadas mencionadas, uno "de los trabajos que creemos de enorme relevancia … es el endulzar altramuces, o popularmente conocidos como chochos, o habichuelos que es como se conoce por estas tierras al altramuz, nombre que nosotros también emplearemos. Un producto que frecuentemente vemos hoy como tapa en bares y locales afines, en otro tiempo constituyó el principal alimento para los cerdos antes de entrarlos

en montanera" (Amaya, 2001:567). Chocho y altramuz son palabras que aunque denominen el mismo objeto, sus connotaciones y significados son del todo distintos. Altramuz es una palabra de origen hispanoárabe, y tiene como principal significado el de planta leguminosa de flor blanca y fruto de grano menudo y achatado. Nosotros aquí utilizamos indistintamente chocho o altramuz.

El cultivo, recogida, transformación y consumo de los chochos se llevaba a cabo en un contexto social y productivo muy determinado, con implicaciones ambientales, económicas y de otra índole de las que aquí hablaremos de forma breve con la intención de poner otro granito de arena en el marco de la existencia de los chochos y de la conservación del conjunto protegido como Bien de Interés Cultural en la finca La Cabra, como ahora veremos.

.22

El papel de los chochos en la gestión de la dehesa tradicional.

Como hemos dicho antes, creemos que la mejor manera para entender en toda su extensión, alcance y significados, la importancia del conjunto de inmuebles que se protegen mediante la acción legal de incoar el procedimiento para la declaración como BIC de la huerta de la finca La Cabra es contextualizar funcional e históricamente para qué servía, qué usos tuvo este conjunto y qué papel cumplió en el organigrama de esta finca de dehesa. Para ello dibujaremos de forma breve el contexto sociopolítico y económico correspondiente a la mitad del siglo XX donde se insertaba esta finca y su funcionamiento.

El panorama sociohistórico nos muestra a un campesinado paradigma para el franquismo. Un campesinado que era ensalzado durante las décadas de los años 40 y 50 como ejemplo de las virtudes cristianas, el trabajo y el amor al orden social tradicional. De ahí que se elaborara lo que Eduardo Sevilla (1979:141) denomina la *ideología de la soberanía del campesinado*, un esquema teórico de la realidad que idealizaba de forma bucólica al campesinado y a la agricultura, la vida rural como forma de vida superior y deseable, persiguiendo, entre otras cosas, la *aceptación activa de las desigualdades sociales existentes*. Las Hermandades de Labradores y Ganaderos eran los instrumentos de encuadramiento de campesinos y trabajadores, y estaban totalmente controladas por el régimen y la clase dominante (Pérez, 1995:68).

En este marco sociopolítico apenas dibujado se encajaban las relaciones, la vida diaria del campesinado de nuestra zona. Partamos también de la base de que en la dehesa de los años cincuenta el acceso a los recursos era desigual, basándose su sistema de gestión en el predominio del latifundismo. La situación era más equitativa en el estrato de pequeños propietarios que empleaban mano de obra familiar, aunque también se aprovechaban en parte de la existencia de una gran cantidad de obreros eventuales y de salarios bajos. Este modelo de dehesa era socialmente des-

▲Higuera en aledaños de la huerta.

equilibrado e injusto y resultó posible gracias a la existencia de un sistema de poder local, el latifundismo, sustentado por un marco político global, el franquismo, que le permitía extraer importantes beneficios de la apropiación de la naturaleza[5].

Pasando ya a los aspectos económicos, la década de los cuarenta del pasado siglo fue de crisis en el mundo agrario español. Según Barciela (1987: 188-297) las causas se debieron a la política económica y agraria del franquismo, autárquica, intervencionista y fuertemente inspirada en los fascismos europeos. El aislamiento internacional supuso una fuerte limitación a los insumos. La intervención de los productos agrarios y la fijación de unos precios de garantía bajos, supuso escasez y el surgimiento de un imponente mercado negro.

Otro hecho significativo de este periodo fue un aumento del cultivo directo por parte de los grandes propietarios, y aquí, ante la limitación para las fincas de acceder a materias externas y el consecuente aumen-

5. Como señalamos antes, en lo que refiere al contexto sociopolítico, como los datos que tienen que ver con el modelo de gestión tradicional de la dehesa y las características y cambios de dicho modelo al actual, están tomados de la obra de Rufino Acosta, *Dehesas de la sobremodernidad. La cadencia y el vértigo,* 2008. Contamos con la pertinente autorización de este autor para reproducir algunos argumentos de su trabajo. En este texto no explicitamos varias referencias a su trabajo, con tal de hacer más fluida su lectura.

to del cultivo en las explotaciones dedicando dichas producciones a su propio consumo, es donde en gran parte debemos situar la producción y consumo de chochos en fincas como La Cabra de Monesterio, al menos en las décadas de los 40 y 50. Como sabemos, luego el mercado fue abriéndose progresivamente y los piensos pudieron adquirirse al margen de las producciones de las fincas. Pero en estas décadas el hecho es que había que cultivar diversos productos para cubrir todas las necesidades posibles sin tener que adquirir prácticamente nada fuera de la propia explotación, apenas había dónde hacerlo. Los chochos daban solución a una necesidad concreta dentro del organigrama anual del ciclo agrícola como veremos, la alimentación de los cerdos en un período crítico, justo el previo a la montanera.

Pero si este era el contexto sociopolítico en el que estaba inmerso el campo extremeño de posguerra, **¿cuál era el funcionamiento y la gestión del ganado en el agroecosistema adehesado?**

El ganado era un elemento estratégico y articulador en el manejo de la dehesa. Debido a su movilidad, a través de él se conseguía un aprovechamiento minucioso de los recursos de las distintas partes de las fincas y de las distintas fincas de las que se componían algunas explotaciones. Era, a su vez, un nexo de relación entre recursos, al comer la masa vegetal y devolverla, en parte, en forma de estiércol a la tierra. Las especies presentes en la dehesa eran la oveja, la vaca, la cabra, los animales de labor, algunas aves de corral y el cochino, principal protagonista aquí porque era el destinatario de los chochos.

Las especies estaban muy adaptadas al terreno, al clima y a la producción vegetal del territorio, consumían fundamentalmente los recursos que no eran aptos para el consumo humano y los transformaban en carne, leche, huevos, lana o pieles. Salvo en el caso de algún tipo de grano, el ganado no competía con la alimentación humana y dependía poco de alimentos de fuera de las fincas. Un funcionamiento, podríamos decir, inverso al que impera hoy en día. En esas décadas, sobre todo en los años 40 y 50, y aunque los chochos se sembraban desde mucho antes, fue donde en cierto modo floreció el cultivo de los altramuces como el

grano[6] dedicado específicamente a la alimentación de los cerdos, como hemos señalado.

Y en este contexto ganadero de las fincas de dehesa, ¿qué papel desempeñaba el cerdo?

El cochino era (hoy también) el animal emblemático de la dehesa extremeña y, junto a la encina, como productora del principal alimento para el cerdo, la bellota es el icono que la sintetiza en la mayoría de los casos. Tengamos en cuenta su omnipresencia, su importancia en la dieta, en la economía de las fincas y de las gentes de la dehesa. A ello hay que unir la singularidad del sistema de crianza del cerdo en extensivo en los encinares y alcornocales de Extremadura, representado por la antigua montanera que hoy es presentada y representada de forma mítica. En otras culturas y periodos podemos encontrar árboles y animales, que como leyenda o realidad elevada a la categoría de leyenda, ejercen simbólicamente como mitos. Para no dispersarnos ni alejarnos mucho de nuestro interés prioritario, hagamos sólo mención al olivo y su importancia histórica en la cuenca mediterránea, de reminiscencias bíblicas[7]. Volviendo al poder del icono del cerdo ibérico, pensemos por ejemplo en el uso que

▲Muro que delimita la huerta.

6. Consideramos aquí los chochos como un tipo de grano de los que producía la dehesa, no como una legumbre. Preferimos llamarlos así en sintonía con la percepción de nuestros informantes, los cuáles siempre engloban a los altramuces entre los granos gordos, no entre las legumbres. Bien es verdad que a diferencia de la mayor parte de los granos, los chochos requieren incluso que sean cocidos para ser consumidos. Este hecho hace que algunos autores los definan como legumbres

7. Para una perspectiva patrimonialista sobre el mundo oleícola puede verse una obra reciente en la que participamos, es el Catálogo del Patrimonio Oleícola. Nuevos recursos para el desarrollo del mundo olivarero en las comarcas oleícolas participantes en la ACC "Patrimonio oleícola y puesta en valor de aceites típicos en circuitos comerciales de radio corto: labelización de agrotiendas". Para más información sobre el proyecto o consultar la obra completa, puede hacerse desde el portal web: http://www.patrimoniooleicola.com

de ello se hace por las empresas que producen y certifican los productos del ibérico bajo la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

El cochino, en esas décadas centrales del siglo XX, era la especie que estaba presente en la práctica totalidad de las dehesas de la zona. Es el que mejor aprovecha la bellota. Presenta el inconveniente de no comer pasto seco, pero la ventaja de ser omnívoro le facilita transformar una gran cantidad de materiales en carne, de almacenar una gran cantidad de energía y hacerla apta para el consumo. El cochino era para las fincas y los hogares que podían criarlos una parte importantísima de la dieta alimenticia y, en algunos casos, casi la única fuente de proteínas animales.

Entre las particularidades de los cochinos de las fincas estaba el hecho de que se podía vender en distintos momentos de su ciclo productivo, de lechón, marrano o gordo; está entre el ganado que podían pasar de ser reproductores a ser ganado de engorde con sólo castrarlos, podían pasar por tanto de producir crías a producir carne, al igual que era rápido el paso de cría a reproductor. Finalmente, la posibilidad de destinarlo a autoconsumo y aprovecharlo más integralmente que cualquier otra especie era una defensa adicional de los campesinos frente a momentos desfavorables del mercado.

Si tratamos brevemente el ciclo productivo del cochino, empezaremos a entender la importancia crucial de la producción de chochos en este entramado del manejo y engorde del cerdo a lo largo de su ciclo. Su manejo podemos considerarlo de ciclo completo y en extensivo. En muchas fincas pequeñas era frecuente engordar sólo unos cuantos cochinos. En otras mayores, como la finca La Cabra, se engordaban en mayor cantidad. En todo caso la cantidad de cerdos engordados en esta época de autosuficiencia estaban en función de la cantidad de recursos de que se disponía, sobre todo bellota y en segundo lugar chochos y/o algo de grano.

En la mayoría de los casos los cochinos permanecían en la finca desde su nacimiento hasta su engorde y venta para el sacrificio, por lo que el tiempo de permanencia de los animales en la explotación oscilaba entre los 16 y los 22 meses, según la fecha de la paridera (pensemos que ahora alcanzan entre un año y unos 16 meses). Este ciclo del cochino estaba es-

trechamente relacionado con la raza del mismo, que en los años cincuenta era exclusivamente la ibérica en la mayor parte del territorio donde se encuentra el cocedero y endulzadero de chochos del que hablamos. Aquellos eran cerdos más pequeños que los ibéricos actuales, que no ponían demasiados kilos, y por eso necesitaban un ciclo largo de crianza y engorde, pero que no eran demasiado exigentes en comida y se adaptaban bien a las condiciones climáticas y orográficas de la zona.

El ciclo del cochino como tal empezaba con la cubrición. Las parideras solían ser hacia finales de febrero-marzo y hacia finales de agosto-septiembre, así se evitaban tanto los fríos como los calores extremos en la paridera y la lactancia; las crías de invierno y sus madres podían aprovechar la yerba de primavera, y la segunda cría los restos de la montanera que dejaran los guarros gordos. Se consideraba que la mejor cría era la de agosto porque esos cochinos, que aprovecharían los retales de la montanera de ese año, serían los apropiados para entrar en montanera del año siguiente, ya bien formados. Los de invierno-primavera eran más problemáticos y, sobre todo, muy costosos por tener que pasar en la finca dos veranos, época en la que no pueden comer del campo y deben ser alimentados con grano y chochos.

La cría se hacía en las cochineras, las majadas con corralillos. La complejidad de la cría del cochino y la necesidad de infraestructuras propias que separen cada cochina y sus crías se debe a que la cochina necesita unas determinadas condiciones para amamantar, debiendo estar tumbada y tranquila para que le venga la leche. Los cochinos se destetaban con unos cuarenta días. Pero entre el destete y el engorde había que realizar con el ganado de vida dos operaciones, la castración y el anillamiento. Las fechas ideales para la castración eran marzo o abril y finales de agosto, épocas en que no hace demasiado frío ni demasiado calor. A los cochinos se les ponía una especie de grapa, la *anilla*, en el hocico, para que no hozasen el suelo y estropeasen la yerba al voltear el suelo en que ésta crece.

Y en este organigrama de cría del cerdo: ¿dónde entraban en juego los chochos y qué papel tenían?

La alimentación del cerdo tenía como ventaja la capacidad de transformación de la bellota en carne; el inconveniente, no comer pasto al ser

▲Muro perimetral de la antigua huerta.

monogástricos y no digerir la celulosa, con lo cual atravesaban un periodo muy crítico durante el verano. Ahora bien, la siembra rotatoria de la dehesa proveía de grano de diverso tipo para el ganado. Pero veamos cuál podía ser el ciclo de alimentación del cochino a lo largo del año y dónde encontraban su papel primordial, su razón de ser los altramuces y por ende los cocederos y endulzaderos de chochos que hubo por este territorio.

En primavera se mantenían de las yerbas. La yerba la aprovechaban también en invierno y otoño. Cuando se acababan las yerbas de primavera, podían quizás aprovechar la poca que saliera en los barbechos, como amapolas, grama, enredadera, etc. La yerba no los engordaba mucho, pero los mantenía, y durante la montanera suponía una variedad en la alimentación a la par que un refresco para la boca.

Ya en el verano, después de segado el grano, el cochino era el primero que entraba en el rastrojo, al *espigueo*, para aprovechar los restos de la cosecha y, de paso, la poca yerba de verano que saliese. El espigueo podía durar un mes en el mejor de los casos, tras lo cual venía el período crítico del cochino, en que debía ser suplementado con el grano proveniente de los cultivos.

Del grano recogido, el trigo no se empleaba casi nunca para el cochino. Se acostumbraba a dar el grano que quedaba en el suelo tras finalizar

las labores de la era: se le barrían las *soleras* de las parvas. La cebada era un grano que se empleaba para los cochinos en distinto tiempo. Asimismo se utilizaba la cebada como alimento para todo tipo de ganado cuando no había otra cosa y cuando se trataba de *abrir los cochinos para la montanera*, cosa que se hacía ya a partir de septiembre. Abrir los cochinos quiere decir ir desarrollando su estómago para que vayan comiendo más y puedan, por tanto, poner más kilos durante el engorde en montanera, que es cuando interesa que coman. El resto del tiempo lo que se procuraba era que crecieran pero, sobre todo, que simplemente se mantuviesen.

Y aquí es donde llega el papel protagonista de los chochos. Era un grano, un *grano gordo* según nuestros informantes, grano muy adecuado para el mantenimiento del cochino en el verano y, sobre todo, para *abrir* el cochino. Era un cultivo generalmente de segundo año que se sembraba en bastantes fincas pero que había de ser cocido ya que se trataba de una variedad amarga y, de no ser cocido previamente a ser ingerido, hinchaba en el estómago del animal y podía llegar a morir por ello. En las fincas donde se usaba para el cochino, se endulzaban en la propia finca o se daba a maquila, es decir, se llevaba a uno de los cocederos que había en la zona y, como pago, había que entregar una cantidad determinada de altramuces por cada fanega que se endulzara. La mayoría de las fincas no tenía cocederos o endulzaderos de chochos. Para endulzar había que tener una hornilla y una caldera, además de una alberca o similar en que echar los altramuces después de cocidos e ir cambiándoles el agua. Para sacarlos de la caldera se usaba una especie de gran espumadera. Luego se extendían. Eso se hacía desde que se acababa la era hasta que se veía que iba a llover. Habida cuenta de todo ello, no eran todas las fincas las que usaban el altramuz como pienso, pocas contaban con todos los elementos necesarios para su preparación. Una de ellas fue la finca La Cabra.

Lo que se procuraba, en la medida de lo posible, era que el ganado comiera sólo del campo y ello era especialmente visible en los meses de verano. Se les echaba de comer lo menos posible, y a veces llegaban a pasar verdadera hambre, entre el final de la rastrojera y la época anterior a la montanera en que empezaban a abrirlos, comiendo apenas los chochos.

En este periodo puntual, del final de la rastrojera y hasta la montanera es cuando consumían los altramuces, doblemente cruciales en todo el ciclo del engorde del cerdo. Por una parte solucionaban el aporte alimenticio y, en segundo lugar, ningún grano como el altramuz conseguía ensanchar el estómago de los cerdos y dejarlos así listos para ingerir la mayor cantidad posible de bellotas en cuanto diera comienzo la montanera.

La época más singular y decisiva en el ciclo del cerdo era, sin duda alguna, la montanera. En los encinares, la montanera como tal, el aprovechamiento de las parvas por los cochinos y en piaras, empezaba en Tosantos y se prolongaba dos, tres o cuatro meses, dependiendo de cómo viniera el año. Los cochinos entraban con unas seis o siete arrobas y podían salir con unas 12 ó 13. Pero el inicio de este proceso, la montanera, dependía de lo que llaman en la zona "lo abierto" que fuera el animal, o sea, como acabamos de decir, de la capacidad del estómago del cerdo para ingerir la mayor cantidad de bellotas. Por ello la importancia de los chochos, puesto que la ingesta diaria de altramuces durante la temporada previa a la montanera suponía que el estómago de los animales era mayor que el de los cerdos que no los habían comido.

¿Qué papel tenían los chochos en el organigrama de cultivos de las fincas de dehesa?

El laboreo y cultivo de la tierra era una práctica crucial en la dehesa, que se complementaba con los otros usos del territorio y perseguía varios fines a la vez. Por un lado se cosechaba grano para alimentación del ganado y para la venta, así como paja. Por otro, se rompía la estructura del suelo, se hacía más poroso, evitando que se compactara. Así retenía más agua, se oxigenaba mejor, producía mejores yerbas y también beneficiaba a la arboleda. El laboreo era también una manera de controlar el matorral. El ciclo ideal de rotación de la labor era de cinco años: la finca se dividía en cinco hojas y en una de ellas se sembraba el primer año trigo o cebada, el año siguiente esa hoja era sembrada de grano gordo, es decir, de leguminosas como chícharros, algarrobos, habas o los altramuces. Los tres años siguientes la hoja quedaba en descanso y al cabo de ese tiempo se volvía a sembrar de cereal.

▲Almendro en interior de la antigua huerta delimitada por muro.

La siembra de los chochos era diferente de las otras porque no se usaba el arado sino que se tiraba el grano a manta y se le pasaba una rejilla para irlo enterrando. Esta planta crece bien y se convierte en dominante entre otros vegetales, y por otro lado, en algunas partes de los terrenos donde se sembraba por segunda ocasión de forma consecutiva, según nuestros informantes el arado se hundía al estar la tierra húmeda y floja, lo que hacía impracticable el *arijo*.

Pero la verdadera importancia y particularidad de la siembra de los chochos es que no necesitan suelos buenos ni profundos, podían crecer prácticamente en cualquier tipo de suelo. De este hecho, unido a la necesidad de alimentar a los cerdos en verano, surgían las virtudes de los chochos en el organigrama de funcionamiento de las fincas.

Respecto al agua, la mayoría de los usos productivos en la dehesa dependían de las lluvias y de los ciclos hidrológicos naturales y estaban adaptados a la escasez de agua. Los cultivos eran de secano y la única agricultura de regadío se practicaba en las huertas y huertos. Estos no eran de gran extensión y no forzaban los acuíferos y manantiales, ya que la tecnología de la época no era suficiente para ello. En algunas fincas como La Cabra, el manejo del agua y de la gran huerta eran piezas fundamentales en el organigrama de la explotación, tanto por la producción de todo tipo de

variedades hortofrutícolas para consumo humano, como por la posibilidad de preparar los chochos para su posterior uso por las piaras de cochinos.

Este era a grandes rasgos el funcionamiento de la dehesa tradicional, un funcionamiento que se mantuvo vigente en las poblaciones de esta comarca hasta la década de los sesenta, aunque generalizar conlleve a ser poco precisos. La cuestión es que las fincas de dehesa bajo este modelo de gestión tradicional, en cuanto a su economía y a la energía consumida, tenían un alto grado de autonomía productiva y pocos recursos provenían de fuera de las explotaciones (Campos, 1984).

¿Qué ocurrió con este modelo tradicional y cómo perdieron vigencia usos productivos como la preparación y el consumo de los chochos?

Los años sesenta son un hito clave en la historia del campo español, pues en ellos tienen lugar lo más duro y traumático del proceso de cambio, la emigración, la crisis de la agricultura tradicional y la llamada *modernización*, del campo y de la sociedad rural, que traen aparejados cambios radicales, sumiendo a la población en la llamada crisis social rural.

La emigración trae escasez de mano de obra y subida del precio de los salarios, induciendo a que en las fincas se de una sustitución de fuerza de trabajo por capital, en forma de infraestructuras, maquinaria, uso de fertilizantes o herbicidas. Este cambio tiene lugar en unos momentos en que, con la apertura al exterior y el desarrollo de la industria, hay una creciente oferta de productos industriales. Todo ello termina con la economía natural de la agricultura tradicional que en su descomposición conduce a la ampliación del mercado interior. Tras la crisis de la agricultura y ante las dificultades de mecanización y la pobreza de los suelos, la zona se especializó en la producción ganadera, en torno a la cual se han dado las principales transformaciones económicas.

Tanto en grandes como en pequeñas explotaciones, la crisis de la dehesa tradicional y el paso a la actual supone la absorción del sector por la agroindustria y la ordenación del mismo de acuerdo con la lógica capitalista y el modelo de los procesos industriales, con el avance de la mercantilización de todos los factores de producción. Según Campos (1984:

▲Muro perimetral de huerta. Alternan en su construcción las técnicas de la mampostería ordinaria y el tapial, frecuentes en la arquitectura vernácula de la Baja Extremadura.

312) nos encontramos con fuertes límites a la implantación del modelo de agricultura industrializada, lo cual no exime a este nuevo sistema de gestión de la dehesa de una enorme comercialización de la actividad agraria. Por ejemplo se sustancia este hecho en el aumento del nivel de compras fuera de la explotación y la importancia de las producciones para la venta en las fincas. Así, en la dehesa tradicional las compras se limitaban a algunos aperos, cierto material para la construcción y, a veces, algunas semillas o unas pocas cabezas de ganado. En la dehesa actual, son muchos los insumos que se compran, sobre todo en piensos e instalaciones para el ganado, además de alguna maquinaria, combustible y productos tales como servicios veterinarios o créditos. La venta de los guarros gordos y las crías de los rumiantes (sobre todo vacuno) es la fuente abrumadora de ingresos.

Todo ello supone una reducción del autoconsumo, y sobre todo, una creciente capitalización por las necesidades de inversión[8], sobre todo en infraestructuras y en alguna maquinaria, que sustituya a la mano de obra.

8. Paro, mercado de trabajo inestable, sistema público de protección social, subvenciones (por mejoras, por realización de labores forestales, por cultivos y sobre todo por hembras reproductoras) son otros de los pilares sobre los que se sustentan ahora las explotaciones frente a todo tipo de agresiones del sistema económico en el que se insertan.

▲Detalle de muro perimetral de huerta. La parte superior levantada mediante tapial se remata por tejadillo a dos aguas realizado con teja árabe. Pese al carácter netamente funcional del conjunto, hay espacio para la sobria ornamentación.

Un gran demandante de capital es el aumento de los insumos, particularmente los piensos[9].

9. De ahí que haya voces de algunos campesinos que durante las entrevistas se preguntaran si no sería conveniente retomar algunas prácticas como el cultivo en las fincas y entre ellos el de los chochos con tal de aminorar el impacto de la compra de piensos en sus economías.

El proceso de especialización ha sido evidente, ya que la dehesa ha devenido casi exclusivamente en una suministradora de productos ganaderos, rompiendo la multiplicidad de producciones de antaño, tras el abandono de los cultivos y la pérdida de importancia de los productos forestales en general. Y finalmente en este contexto sumamente especializado es donde debemos entender y encajar la pérdida, las muchas pérdidas de procesos, saberes y actividades propias del modelo de gestión de la dehesa tradicional. La dejación del sistema de cultivos que hemos explicado, que caracterizó al modelo tradicional, conlleva, entre otros, el abandono de la siembra, recogida, preparación y consumo de los chochos. Por tanto, recalquemos que esto conlleva el desuso y la consecuente pérdida de las instalaciones, de los inmuebles, de los saberes, de la actividad que hubo en torno a los chochos.

Como explicamos al hablar sobre el ciclo anual de los cerdos y de los cultivos en las fincas de dehesa en el sistema tradicional, los chochos eran utilizados en fincas y propiedades de distinta escala o tamaño. Aquí nos ocupa este conjunto patrimonializado de la finca La Cabra, una gran propiedad. Sobre él discurren prioritariamente las páginas que vienen a continuación, con lo cual, indirectamente, estaremos describiendo la gestión de un buen número de fincas que hace medio siglo manejaban los altramuces de similar manera.

Por tanto, nos encontramos con la noria y el cocedero de la finca La Cabra, una finca de unas 900 hectáreas de la comarca de Tentudía entre Monesterio y Calera de León. Esta explotación localizada a uno y otro lado de la carretera que une la nacional 630 con Calera de León, consta básicamente de un agroecosistema adehesado, además de la huerta de la que hablamos que se ubica en una vega que linda con la actual carretera. En esta huerta se construyeron una noria, las albercas, un cocedero de chochos, el *tendío* y una pequeña casa de pocos metros cuadrados donde albergar los útiles del hortelano y pasar alguna siesta o puede que incluso algunas noches de verano cuando la huerta estaba a pleno rendimiento. Esta huerta es considerada como una de las más destacadas de la zona y a decir de los que la conocieron funcionando, era como "un vergel, había de todo".

Hemos dicho antes que los chochos fueron de gran importancia en el ciclo del engorde de los cochinos durante décadas. Recordemos también que al ir asociados a los cerdos y a la montanera, estamos circunscribiendo su cultivo, su preparación y su consumo principalmente a la zona serrana de la comarca, el territorio donde se encontraban décadas atrás los cocederos y endulzaderos de altramuces, como es el caso del conjunto de nuestro interés.

Cada año, cada ciclo anual, las labores específicas que exigían los chochos en el entramado del funcionamiento de esta finca, era muy parecido, más o menos como aquí lo relatamos. Por supuesto lo primero era la siem-

bra de los altramuces, que se hacía cada año en la hoja de siembra que en el ciclo anterior, al año antes, se había sembrado grano (trigo, cebada, o avena eran los más habituales). Generalmente sólo se le daba un volteo de escasa profundidad a la tierra. En otras ocasiones la zona donde se sembraban los chochos era una hoja de terreno que anteriormente no se había cultivado, o sea, que el año antes había estado de posío. Tal como señalamos en el apartado del sobre el papel que desempeñaban los chochos en el organigrama de los cultivos de las fincas adehesadas, estos se sembraban a manta, o sea, rociándolos por la superficie arada con movimientos regulares para que la semilla se esparciera de manera uniforme. Es un tipo de grano que nace bien, que agarra con fuerza, que predomina sobre las hierbas contiguas y no requiere de cuidados ni otras labores hasta su recogida.

Respecto a las posibles variedades de chochos que se dieron entre los agricultores de nuestra zona, hay que señalar que prácticamente sólo se conoció una. Al menos por las tierras que nos ocupan, fueron siempre de un solo tipo, aunque en algún caso se produjo la introducción temporal de otra variedad:

> *"Eran siempre los mismos, de una clase nada más. Vinieron una clase que eran dulces, pero eso no pegó aquí. Esos los sembraban y los dejaban en el campo sin recoger, y los guarros se los comían en el campo, donde mismo los sembraban."*

Sembrado el altramuz no se le daba labor alguna a la tierra durante todo su ciclo vegetativo. Tampoco se le dispensaba ninguna labor a las plantas de chochos, aunque hemos encontrado casos en que el ganado se introducía algunos ratos para que pastaran en primavera en la hoja donde se habían sembrado. De esta manera el ganado se comía buena parte de la hierba que crecía junto a los chochos y que de algún modo competían con ellos. No consumían los chochos, desagradables al paladar.

Para tener una idea clara del proceso completo, se llevaba a cabo como nos lo han ido relatando. Ya a finales de junio y sobre todo en julio, se iban recogiendo los altramuces, se arrancaban, los apaleaban, se trillaban y se trasladaban hasta la huerta correspondiente, huertas como la de La Cabra, objeto de protección de este BIC.

▲ Muro perimetral de huerta. Detalle de mampostería ordinaria.

▲ Acceso a manantial donde se ubica la noria. Obsérvese la construcción en piedra en seco.

Si vamos por partes, una vez llegado el verano, terminado este ciclo vegetativo de los altramuces, era conveniente tronchar la planta antes de que se secara. Esto se hacía en la medida que había tiempo y disponibilidad para ello. De ese modo, cuando estaban totalmente secos era sencillo terminar de romper la mata en vez de arrancarla. Si los altramuces se recogen manualmente cuando se secan (como se hacía por ejemplo con los garbanzos o las muelas), es un trabajo muy penoso. Las raíces de la planta, resistentes, necesitaban de mucha fuerza para arrancarla incluso seca, lo cual se resolvía con la alternativa de quebrarla justo antes de que se secara. Ya arrancados se haceaban y se trasladaban a la era.

Los haces de chochos se amontonaban en la era. Aquí se apaleaban en primer lugar, no se trillaban directamente como cabría pensar. El apaleado facilitaba que las gárgolas se soltaran de las ramas y así se trillaba sólo el montón de gárgolas que era mucho más rápido y fácil que trillar la parva de haces de chochos.

Ya trillados el traslado se hacía en bestias y carros, desde la era a la huerta. En la huerta quedaban en manos del especialista que los echaba en una especie de atrojes donde se juntaban con todos los que había de la propia explotación, aunque provinieran de otras hojas de siembra. Esta es

una característica particular de la preparación de los altramuces si lo comparamos por ejemplo con la molienda de las aceitunas, proceso con el que se pueden establecer muchas comparaciones, puesto que en ambos casos había infraestructuras y especialistas que transformaban estos productos en todos los pueblos. Nos referimos concretamente a que la materia prima se almacenaba mezclándose, no se individualizaba en apartados distintos según la procedencia de los altramuces. Este hecho lo favorecía el que los chochos eran todos de la misma variedad y de semejante calidad, tamaño, etc., a diferencia de lo que ocurría con las aceitunas.

En la huerta tenía lugar el proceso fundamental para que este grano pudiera ser luego consumido por los guarros. Este proceso, como hemos dicho, suponía su cocido, endulzado y secado.

Como mencionamos antes, y a diferencia de otros granos propios de la zona, los altramuces no se podían consumir tal cual tras la recolección porque eran amargosos y perjudiciales para el organismo. Había que someterlos a una transformación mediante la que se le extraían una serie de alcaloides para hacerlos palatables y comestibles. Dicho proceso consistía básicamente en la cocción y el endulzado de los chochos. Esta peculiaridad exigía la tenencia de un terreno con abundante agua en la temporada veraniega y unas construcciones que generalmente consistían en una noria de alguna huerta, varias albercas, un canal por el que trasladar el agua una vez que una bestia la sacaba de la noria para que llegara a las albercas, una estructura cilíndrica sobre la que se colocaba la caldera y un tendío o superficie anexa a las pilas. Esta zona era simplemente en un terreno llano, a veces empedrado de lanchas y bien soleado para que los chochos se secasen cuanto antes una vez endulzados. Como vemos, hemos descrito someramente la estructura del Bien de Interés Cultural del conjunto protegido de la explotación La Cabra.

En las grandes fincas estas labores eran parte del trabajo del hortelano y su familia, que dependiendo de los casos residía al menos parte del año en la pequeña casa aneja a la noria. Era un trabajador de los considerados fijos dentro de la explotación. Cobraba un pequeño sueldo, el cundío o parte del salario en especie y, además, le permitían tener alguna bestia en

▲ Acceso a manantial donde se ubica la noria. Detalle de arco de medio punto construido mediante ladrillo dispuesto en sardinel.

la finca (la escusa). Si la tarea era mucha, se necesitaban dos personas que trabajaran diariamente, el hortelano y algún familiar.

> *"Aquí había siempre dos tíos. Uno solo por ejemplo podía cocer y darle vueltas y eso, pero luego llegaba la hora de recoger y uno solo no podía, y llegaba la hora de sacarlos de las pilas y tampoco, y recogerlos del tendío, darle vueltas, llenar los costales, echárselos a cuesta… Dos fijos nunca, uno sí y otro cuando hacía falta una ayuda. Aquí se vino uno con mi abuelo de 10 ó 11 once años, de zagalillo. Estaba siempre con nosotros en la sementera, en los chochos, otras temporadas se iba porque tenían menos trabajo, pero ese fue el que más estuvo aquí. Le daban el jornal que fuera y de comer, que comía aquí siempre porque antes se hacía así y de otras formas como en los cortijos… Le ponían lo que se llamaba la olla, la comida de medio día, que era una olla de garbanzos y era parte del trato."*

Por tanto, una de las funciones prioritarias del hortelano dentro del organigrama productivo y de manejo de los distintos ciclos agroganaderos de una explotación como La Cabra llegaba a la hora de cocer y endulzar los chochos. Tal como señalamos antes, los altramuces se habían sembrado al inicio del ciclo agrícola en la hoja correspondiente. Siempre

eran de la propia explotación, sembrados en sus tierras, endulzados en su huerta y destinados para el autoconsumo de sus cerdos. En otros casos, hemos datado que algunas explotaciones, cocían y endulzaban tanto los chochos propios, como los de otros vecinos. Era una forma de negocio, a maquila.

La necesidad de muchos propietarios, generalmente pequeños agricultores, de cocer y endulzar sus chochos originó que alguna familia de cada uno de estos municipios serranos se dedicara a realizar dichos trabajos, teniendo la consideración de un oficio. Estas personas controlaban una serie de saberes y técnicas para que el proceso fuese el correcto a lo largo de sus fases, en las cuáles unas veces habían de dominar el fuego y en otras la cantidad y calidad del agua, como iremos viendo. Estos especialistas tenían sus infraestructuras mayoritariamente en el campo, aunque hay casos en que estaban dentro de la misma población, como en Bodonal de la Sierra, que había una huerta con su noria, cocedero y secadero donde trabajaron varias generaciones de la misma familia. Estos cocederos considerados públicos estaban activos preparando chochos desde mayo y hasta primeros de octubre, después de San Francisco, cuando ya el cambio climatológico, las noches más largas y los días más frescos impedían seguir endulzándolos y secándolos.

> *"Estas fechas, por la feria de Fregenal[10] que ya empezaba a llover, incluso te cogía una pila en el tendío y te costaba mucho trabajo secarla, porque ya las noches eran muy grandes y los días oreados pocos. Los tenían que subir allí arriba al doblao para que se pudieran secar, en el doblao de tabla. Luego ya los que había, pues se quedaban para el otro año y a primera hora en mayo pues empezaban ya otro golpe, y claro, como en julio ya empezaba la cosecha, ya no se dejaba, porque nada más que tuvieras tres o cuatro pilas, mayo y junio, en julio empezaban ya. Durante todo el verano no se paraba, no había ni una pila vacía nunca. Estabas esperando que se desocupara una para poder cocer, y veces que no se podía cocer porque estaban las tres pilas llenas y no se habían endulzado porque había caído una tormenta y no se podía haber sacado al tendío… o días que vienen malos y los chochos no secaban."*

10. San Mateo, 21 de septiembre.

Volviendo al BIC de nuestro interés en La Cabra, el proceso de cocido y endulzado era realizado enteramente por el hortelano y un ayudante (o algún miembro de su familia), durante julio y agosto. Todo ello se llevaba a cabo en el momento álgido de producción de la huerta, a lo largo del verano, con lo que la tarea del hortelano, teniendo en cuenta que en verano es cuando más produce, se ampliaba tremendamente, combinando y simultaneando el resto de tareas que la huerta exige con la preparación de los chochos.

Realmente el proceso de preparación de los altramuces era el mismo con independencia de si se llevaba a cabo en uno de los cocederos públicos o lo realizaba un particular en su propia huerta o los trabajadores de una finca grande.

El primer paso que el encargado de estos procesos realizaba con los chochos amargosos era cocerlos en una enorme caldera de cobre situada encima de la estructura circular de ladrillo con una puerta en la parte inferior por donde se iba introduciendo la leña que servía de combustible.

> *"La caldera estaba colocada dentro del agujero y aquella era la chimenea por la que salía el humo. Funcionaba con toda clase de leña, gorda y fina, leña de encina siempre… Hacían una pila allí en la pared aquella y de allí iban cogiendo la que cabía por la boca, por la puerta que tenía, que se cerraba, y iba como un horno. Tenía una puerta de hierro con un gancho y se lo cerrabas. Porque si le dejabas la puerta abierta por la noche, pues le entraba aire y andaba más la caldera, y para que te dejara toda la noche dormir la echabas a las 12. Le cerrabas la puerta y ya el fuego iba más lento que si le entraba aire."*

El control exhaustivo del fuego y de la cantidad de calor que necesitaba cada cocción era imprescindible para el buen resultado final. Igual ocurría con el manejo del agua durante este delicado proceso. La dilatada experiencia, el saber hacer y el perfeccionamiento técnico constituían las principales herramientas de quien estaba al cargo de estas labores, un aspecto este de sumo interés, el control del agua y del fuego por el hombre, por un consumado especialista, su precisa combinación.

En el caso que nos ocupa cocían generalmente dos veces al día, pero si había urgencia, prisa o mucha cantidad de chochos pendiente, se podían

realizar hasta cuatro cocciones:

> *"Una por la noche a las 12, otra por la mañana a las seis, a medio día se sacaba otra y por la tarde otra. La de por la tarde la echabas y la sacabas a las doce de la noche. Eso estaba programado para hacerlo a las seis, a las 10 o los 11, para antes de irte a merendar que la llenabas y la quedabas cociendo, y por la tarde otra y la sacabas y luego a las 12 otra. Que le levantabas la puerta, pues ya sabes que el fuego ardía más, y cocía más pronto."*

El agua, como hemos dicho ya, también era otro elemento a tener en cuenta, un bien sobre el que se articulaba el proceso. El agua nunca podía ser ni más ni menos de la que requería cada vez que la caldera se ponía a cocer. Una vez que se depositaba la cantidad de agua necesaria se esperaba que ésta empezase a hervir para echar los chochos, nunca antes. El proceso de cocido terminaba cuando los altramuces *"empezaban a ponerse pintones"*, cuando se tornaban rojizos. Entonces se procedía a la prueba que confirmaba si estaban listos, consistente en apretarlos entre los dedos y si se desprendían de la cáscara fácilmente ya estaban a punto para la siguiente fase. Se iban sacando de la caldera con un gran cazo de chapa cuyo fondo estaba agujereado para que la poca agua que había quedado en la caldera se quedase abajo.

> *"Como eso ya tiene poco agua porque se la habían embebido los chochos, a lo mejor a la caldera le quedaban ocho o 10 cubas de agua y le tenías que echar otras 14 ó 15 cubas nada más. A primera hora estaban secos sin agua ninguna, a lo mejor el agua estaba ya de media para abajo bastante, lo demás estaba seco todo, no tenías más que entrar el cazo y tirarlo fuera y ya está."*

En esos momentos de prisa, al agua de la caldera prácticamente no le daba tiempo a enfriarse. Como se ha dicho, se le añadía cierta cantidad a la que había quedado hasta completar unas 25 cubas. A la temperatura del agua también ayudaba el hecho de que la que se le añadía procedía de las pilas donde se estaban endulzando y ésta estaba templada por el sol. El nivel del agua se comprobaba por los remaches de la caldera, cuando el agua llegaba a determinado remache ya era suficiente. De ese modo no había

▲ Acceso a manantial donde se ubica la noria. Bóveda apuntada.

que añadirle agua durante el cocido, era justo la que necesitaba. Al cocer los chochos colmaban la caldera y esta siempre iba abierta.

El agua procedía de la noria, caudalosa y abundante. Cada día una bestia extraía agua de su interior durante un buen rato mediante un sistema de cangilones articulados en un engranaje. El agua iba a las albercas o pilas hasta que las llenaba. También se destinaba al resto de los cultivos de la huerta.

Pero de vuelta al proceso de cocción de los chochos, estábamos con los altramuces en la caldera. De aquí se iban pasando a la pila más cercana. Las pilas de estas construcciones solían ser estructuras rectangulares de tamaño equivalente, unidas y comunicadas mediante caños, y el material de que se componían era el ladrillo de algún horno cercano.

▲ Interior de noria.

▲ Muro que sostiene canal que conduce el agua desde la noria al cocedero de altramuces y albercas de endulzado.

▲ Cocedero de altramuces o chochos. La cocción de esta legumbre, una vez cosechada, era el paso previo para su endulzado.

La pila más cercana a la caldera contenía los chochos recién cocidos que se mudaban luego a la del medio para terminar su endulzado en la del otro extremo. De ese modo había altramuces con tres índices de amargor. Los más dulces eran los que se pasaban al tendío o secadero.

El aprovechamiento del agua también era una técnica muy importante, ya que había la máxima de consumir la menor cantidad posible en el

proceso. Para ello el agua iba progresivamente pasando de la pila más dulce hacia la inmediatamente contigua. Este hecho estaba reñido con la idea de terminar de preparar los chocos cuanto antes, puesto que para hacer que el proceso fuese rápido era fundamental cambiar el agua de las pilas. Mientras más se le cambiara el agua, antes se endulzaban. Generalmente el agua de las pilas se cambiaba cada dos días, a veces cada día. Cuando se abría el caño de una pila para que pasara a otra se ponía un cesto que hacía las veces de colador por si algún altramuz se pasaba. En este trasiego la circulación del agua en las pilas siempre iba de la alberca donde los chochos estaban más dulces a la contigua, donde se encontraban los chocos con un grado de endulzamiento menor. O dicho de otro modo, el agua de la noria siempre llenaba la pila de los chochos más dulces, que previamente se había vaciado, destinando su agua a la pila contigua. Como puede desprenderse de esta dinámica, la cantidad de agua necesaria era abundante, por lo que la noria debía ser muy buena para aguantar así todo el verano. Tengamos en cuenta también que el agua que había finalizado su ciclo en la pila de los altramuces más amargosos era muy nociva y no se podía reutilizar para uso alguno, incluso unas tablas que se usaban para facilitar el paso del agua entre pilas se corroían frecuentemente.

> *"Esa agua era malísima. Estaba una vez un borrego ahí amarrado y pasó el agua por ahí y le dio un buche. Pegó un tumbo y se quedó muerto. Eso es un veneno para el arbolito por el que pasara o lo que fuera. El agua iba al llano ese y no podías sembrar nada, luego ya la arabas y si."*

Esta parte del endulzado que ahora nos ocupa podía tardar entre cuatro y seis días como mínimo, dependiendo de los cambios de agua, como hemos dicho, y de la temperatura de la misma, ya que si el agua estaba más templada se endulzaban antes. Por ello en septiembre debía estar toda la tarea finalizada. En cuanto una pila quedaba vacía se llenaba inmediatamente:

> *"Nada más que sacaba una pila dulce al tendío, ya estaba echando otro golpe. Hoy por la mañana (una comparación), sacaba una pila por la mañana, bueno, pues esta mañana temprano ya estaba cociendo la caldera para cuantito se acabara de sacar la pila, empezar a echar chochos otra vez en la pila. Se limpiaba la pila y se echaban los chochos y se le iba echan-*

▲ Vista de cocedero y canal.

do el agua a medida que ibas echando chochos, o se pasaba el agua de una pila a la otra por no gastar agua."

Ya tenemos los chochos dulces. Entonces se sacaban de la alberca entre dos personas y se pasaban al tendío. Una burra (la misma que se ponía a sacar agua de la noria) con un serón se colocaba al lado de la pila y el trabajador que estaba dentro de la pila, que previamente se había descalzado, iba llenando cubas que su compañero situado fuera de la estructura echaba al serón. Cuando este se iba llenando se volcaba en el tendío, donde cabían varios costales. Cuando salían de la pila estaban muy hinchados, pudiendo perder buena parte del volumen al secarse. En el tendío para favorecer su secado se le daban varias vueltas con un rodo y se barrían con el escobajo hasta ponerse duros. Luego se echaban en sacos o costales y se almacenaban en la parte del cortijo don-

▲ Adaptabilidad a las condiciones topográficas.

▲ Vista general de cocedero y albercas de endulzado. Las fincas que disponían de estas infraestructuras contaban con un recurso estratégico que permitía al ganado porcino salvar la dura coyuntura estival.

▲ La noria conduce el agua hasta las albercas, donde se endulzan los altramuces una vez cocidos, a fin de eliminar los tóxicos alcaloides que los harían incomestibles para el ganado porcino.

de más disponibles estuvieran para echárselos a los cochinos.

Según las medidas y equivalencias de nuestros informantes, por cada sesenta kilos endulzados perdían un volumen equivalente a 14 kilos y medio, cuando según otros entrevistados parece que realmente perdían menos.

"Era la medida del embebido, porque el chocho amargoso pesa más. Al endulzarlo el chocho embebe y ya en la misma cabida pesa menos kilos. Tú pesabas un costal y pesaba 60 kilos y cuando venías, lo endulzabas, lo secabas y lo volvías a pesar y pesaba 45."

Con mayor o menor pérdida de peso y volumen durante su secado, el caso es que desde julio daba comienzo el consumo de chochos por parte de los guarros. Como hemos dicho

▲ Albercas de endulzado de altramuces o chochos.

▲ Detalle de albercas de endulzado.

podían aprovechar los rastrojos, era el espigueo, pero luego los altramuces era el grano más recomendable. Primero en pequeñas cantidades, no más de medio kilo por cabeza para que no sufrieran daño, el derivado de tener un estómago pequeño que no aguantara la hinchazón de los chochos al digerirlos. Luego, a medida que llevaban varios días consumiéndolos, se les podía aumentar algo la cantidad diaria.

A grandes rasgos estos eran los procesos que tenían como protagonista a los chochos, procesos que necesitaban de infraestructuras, de inmuebles específicos para ser realizados, de saberes técnicos muy especializados, de expertos que estuviesen pendientes con destreza y pericia. Son los bienes patrimoniales de carácter material e inmaterial que de alguna manera se recogen en este procedimiento de incoación del conjunto patrimonial del cocedero y huerta de la finca La Cabra para salvaguardarlos.

▲ Casilla del hortelano. La construcción se levanta a una primera altura mediante mampostería ordinaria y utilizando el tapial en la segunda. La sencilla edificación responde al clásico modelo de planta rectangular y cubierta a dos aguas con teja árabe sostenida por una sencilla armadura de madera.

▲ Casilla del hortelano.

▲ Detalle de casilla del hortelano.

.54

03_BIBLOGRAFÍA

▶Acosta, R.: *Dehesas de la sobremodernidad. La cadencia y el vértigo.* Diputación Provincial de Badajoz. Badajoz, 2008.

▶Acosta R., Amaya, S. y Aguilar, A.L.: *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. Vol. I. La dehesa y las tierras calmas.* Mesto. Cuadernos monográficos de Tentudía. Número IIa. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, 2002.

▶Acosta R., Amaya, S. y Aguilar, A.L.: *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. Vol II. Olivar, viña, castañar y otros.* Mesto. Cuadernos monográficos de Tentudía. Número IIb. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, 2002.

▶Amaya, S.: El conocimiento del patrimonio etnológico en la comarca de Tentudía y su puesta en valor. *Actas del I Congreso de la Memoria Colectiva de Tentudía*. Volumen: IV. Mesto. Cuadernos monográficos de Tentudía. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, 2001

▶Aguilar, E. y Amaya, S.: El patrimonio cultural como activo del desarrollo rural, en Sanz Cañada, Javier (Editor). *El futuro del mundo rural. Sostenibilidad, innovación y puesta en valor de los recursos locales*. Síntesis y UNIA. Madrid, 2007.

▶Amaya, S.: Patrimonio cultural y desarrollo rural como respuesta local ante procesos globales, en *Nos-Otros: Miradas antropológicas sobre la diversidad*. Edts. J. Marcos Arévalo, S. Rodríguez Becerra y E. Luque Baena. Asamblea de Extremadura, 2010.

▶Barciela, C.: Crecimiento y cambio en la agricultura española desde la Guerra Civil. en Nadal, J; Carreras, A. y Suariá, J. *La agricultura española en el siglo XX*. Ariel. Barcelona, 1987.

▶Campos, P.: *Economía y energía en la dehesa extremeña*. Instituto de Estudios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios. Madrid, 1984.

▶Catani, M., Amaya, S. y Aguilar, A.L.: *Comer en Tentudía. Aproximación etnográfica a la comida y los hábitos de la vida de las gentes de la comarca de Tentudía en los últimos setenta años.* Mesto. Cuadernos monográficos de Tentudía. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía, 2002.

▶Pérez, J. A.: *Yunteros, braceros y colonos. La política agraria en Extremadura*. MAPA. Madrid, 1995.

▶Sevilla, E.: *La evolución del campesinado en España*. Península. Barcelona, 1979.

TÍTULOS PUBLICADOS EN ESTA COLECCIÓN:

- El Caballo en Arroyo de la Luz. *La fiesta de Las Carreras.*
- Turroneros Extremeños.
- Los Pajares. *Arquitectura vernácula y paisaje cultural.*
- El Cerdo en Extremadura.
- Arquitectura vernácula de Extremadura I: *Diseño de un inventario.*
- Arquitectura vernácula de Extremadura II: *Breve recorrido etnológico.*

FE DE ERRATAS

En el anterior número de esta colección titulado "Arquitectura Vernácula de Extremadura II: Breve recorrido etnológico", la imagen inferior de la página 18 no corresponde a la localidad de Calera de León (Badajoz), sino a la de Monesterio (Badajoz).

El conjunto formado por la Huerta, Noria y Cocedero de Altramuces de la finca La Cabra de Monesterio (Badajoz), conforma una serie de sencillos pero precisos ingenios que permitieron, hasta el ocaso de los sistemas agroganaderos tradicionales, el aprovechamiento de un recurso de la dehesa, el altramuz o chocho, como parte fundamental en el ciclo de engorde del cerdo. Gracias a la presencia del manantial donde se ubica la noria, se pudieron acondicionar unas infraestructuras, el cocedero y las albercas, que permitieron la cocción y posterior endulzado de estas legumbres durante el verano, para que se convirtieran en un recurso estratégico de primer orden que garantizara el aporte de alimento a este animal en la dura coyuntura estival. Este proceso, desconocido para el gran público, nos ayuda a entender el complejo proceso de aprovechamiento de los recursos de la dehesa hasta los años sesenta del siglo XX.

Del mismo modo, el aporte de agua de la noria permitió el surgimiento de una huerta que surtía de productos vegetales y leche a las poblaciones vecinas, esta última gracias a la posibilidad que el espacio ofrecía de cara al mantenimiento de vacas lecheras. Asimismo, la huerta transfería recursos a un agroecosistema contiguo pero muy diferente, la propia dehesa, gracias a los productos vegetales que se destinaban a forraje para el ganado del encinar.

En definitiva, este conjunto, que además se edificó con las técnicas constructivas que mejor definen a la arquitectura vernácula de la Baja Extremadura, representó un interesante entramado de relaciones entre la huerta y la dehesa, gracias al agua, bien escaso de las latitudes mediterráneas, de cuyo racional uso en este contexto deberíamos aprender de cara a la proposición actual de modelos menos despilfarradores y sostenibles.

La incoación de este conjunto para ser declarado B.I.C. (Bien de Interés Cultural) con la categoría de Lugar de Interés Etnológico, según lo dispuesto en la Ley 2/99 de 29 de marzo de Patrimonio Histórico y Cultural de Extremadura, ha de entenderse en el seno de una nueva realidad, donde el patrimonio no sólo lo forman lo monumental o lo definido según los criterios elitistas de unos pocos entendidos, sino todo aquello que nos hable de como fuimos y como somos, lo que genere identidad y nos ayude a entender la capacidad humana para adaptarse al entorno haciendo uso de escasos recursos tecnológicos.

ECO ARQ ECOLOGICAL ARCHITECTURE
SUDOE Interreg IV B
UE / EU - FEDER / ERDF

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura y Turismo