

Objetivo: sobrevivir

"El fracaso fortifica a los fuertes"

SAINT EXUPERY

La economía que va de 1936 a la década de los sesenta tiene muchos puntos en común con la de las etapas anterior y posterior, pero también muchas diferencias. Sigue siendo una economía con un gran peso de la mano de obra. Una parte de la producción (la de los minifundios, sobre todo en los huertos) va orientada al comercio local y al autoconsumo. La parte de la producción de los latifundios se vende fuera, claro está.

Junto a las actividades productivas van a tener un papel destacado aquellas prácticas depredadoras como el furtivismo, la recolección de espárragos, tagarninas, cabrillas, quesitos, palmitos... Los sistemas de cultivo siguen estando dominados por las técnicas tradicionales y los factores físicos (la meteorología, sobre todo, condiciona de una gran forma esta economía). Estas características son comunes a la etapa anterior.

Ahora bien, después de los Sucesos y de la Guerra Civil, la conflictividad en el campo era una cuestión de otros tiempos. Por ello, las condiciones de vida de los campesinos empeoraron, no sólo porque la situación política impedía cualquier tipo de conquista laboral, sino también porque la situación económica era peor que en tiempos de la Restauración y de la Segunda República. La política autárquica franquista de la década de los cuarenta y principios de los setenta trajo a España

miseria, escasez, hambre..., fenómenos que trataron de ser combatidos por el mercado negro, el estraperlo o la cartilla de racionamiento. Un porcentaje bastante alto de la población vivía permanente o casi permanentemente en el campo. Por tanto, a las condiciones de miseria económica que generaba el sempiterno problema agrario y a las represión política, hay que sumarle el miedo, la inseguridad y los conflictos que generaban fenómenos como el contrabando o el maquis. De hecho, no sería exagerado afirmar que estamos en la etapa donde las condiciones de vida han sido las más duras de toda la historia del pueblo para una inmensa mayoría de su población.

Con respecto a la de los sesenta y setenta, esta etapa tiene en común la tranquilidad social en el campo; una paz conseguida a base de la fuerza y el inmovilismo político. Pero hay dos grandes diferencias: en primer lugar, durante los sesenta se produce la crisis de la agricultura tradicional y con ella el inicio de la modernización económica de España (y de esta zona un poco más tarde, como siempre). En segundo lugar, y motivado por el primer elemento, la relación con la naturaleza cambia totalmente. A partir de la década de los sesenta las actividades económicas de la zona alteran de forma significativa el medio natural. La década de los cuarenta (y principios de los cincuenta) supondrá la última vez que las actividades del hombre tendrán un bajo impacto medioambiental. La caza, la recolección de castañuela en La Janda, el carboneo, las cabrillas, los espárragos..., sirven de sustento a un hombre que debido al sistema económico imperante no necesita alterar significativamente los ecosistemas de su entorno.

Las fotografías que se comentan pretenden reflejar los conceptos antes desarrollados. Así, nuestra cámara particular fija la atención en formas de vida tradicionales ya perdidas, como la vida en los cortijos, la existencias de las gañanías, la recolección manual del trigo o de los garbanzos, la fiesta que constituía la trilla..., o constatan la importancia del uso integral del agua a través de los huertos y los

molinos. Otro aspecto en el que nuestra cámara disfruta es en la realización de tareas tan tradicionales como el carboneo o la siega en la laguna de La Janda. Ambas son testimonios de un mundo que ya no existe. Esta laguna fue un humedal al que, como a las personas de esa época, también le tocó vivir una etapa muy dura. El carboneo constituyó un monocultivo económico como hoy en día puede ser la construcción.

Luego le hemos dado la palabra a dos benalupenses (un hombre y una mujer) que a través de sus nietos nos cuentan cómo era esa vida que nosotros tratamos de teorizar, y que ellos explican con la mejor estratégica metodológica que existe: la experiencia. Leyendo sus experiencias concluimos que más que de vivir se trataba de sobrevivir.

En fin, el optimismo de la voluntad que representó la Segunda República fue derrotado por el pesimismo de la realidad. Nuestros mayores, que hoy constituyen eso que se denomina "nuestra tercera edad", soportaron las condiciones más duras de nuestra corta historia, pero con su sufrimiento, abnegación y trabajo construyeron un edificio con unos cimientos más sólidos, menos injustos y más llevaderos. Os invitamos a recorrer un mundo que ya no existe, pero sin cuya existencia no sería posible la realidad actual.

El cortijo

Adolfo Flor, Laura García, Manuel González y Antonio J. González

El cortijo era un centro de labranza en un emplazamiento rural. Hasta bien entrados los cincuenta no había tractores, se araba con yunta de bueyes. Junto al cortijo existían unos establos llamados estancias donde se guarecían estos animales por la noche, la persona encargada de cuidarlos por la noche se llamaba “ce-laor”. En el cortijo vivían algunas familias: el encargado, el vaquero, el porquero, los pastores, los cabreros. Los dueños del cortijo le daban pan y aceite a los trabajadores a cambio de su trabajo, aparte de su sueldo que debido a la pobreza de la época era mísero.

Había diversos trabajos aparte de la agricultura, como el carpintero de carreta, que se dedicaba a arreglar las carretas del cortijo, el único medio de transporte de la época. También había herrerías, pero era un trabajo de menos importancia.

En los cortijos había cabras, ovejas, cerdos... Este último era el animal más valorado debido a que es muy aprovechable. En invierno se hacían las tradicionales matanzas, consistentes en matar el cerdo y sacar el mayor provecho de él. La comida que se sacaba duraba todo el invierno.

La comida del cortijo se obtenía de los mismos animales que vivían en él, ya fuera el queso de la leche de las cabras o la carne del cerdo, entre otros.

Los cortijos se ponían de acuerdo entre ellos para emplazar una escuela en aquel que tuviera mejor acceso. Los niños iban al colegio en caballos, burros e incluso andando si no estaba muy lejos.



En la fotografía, miembros de la familia Espina transportados en una carreta tirada por una yunta de bueyes
EXPOSICIÓN 2005

Los molinos

Marta Pacheco García, María Ortega González y Teresa García Escámez

Uno de los elementos más característicos de la sociedad preindustrial son los molinos. En Benalup abundaban, debido a su riqueza en agua. Se molía cebada, habas, maíz, garbanzos y, sobre todo, trigo.

Para moler se utilizaban dos grandes piedras, con un agujero en medio en el cual se metían las poleas. La fuerza del agua movía las piedras, que a su vez molían el grano. El agua normalmente procedía de un arroyo o salto de agua.

De los abundantes molinos de esta zona destacaremos los siguientes: hubo varios en Cucarrete que en la actualidad continúan, aunque sin uso, propiedad de Juan Coronil, Curro Coronil y Juan Moreno. En la cañada de La Morita (cerca del Cortijo de Benalup) los molineros eran los hermanos Montiano: Andrés, Balbino y Antonio. También debemos reseñar los molinos de Juan Luna, José Ortiz y *el Chinchorro*; todos trabajaban con agua de la misma presa. El agua era recogida para moler el trigo de la fuente de Los Vaqueros, Sebastiana La Chica, Cristobilla, Cañuelo, La Calera y El Chorro Grande. Además, había molinos en Los Badalejos y en la cañada de El Cuervo (uno, situado un poco más abajo del Monasterio, sigue en pie, aunque en un pésimo estado de conservación).

Hubo una época, entre 1940 y 1955 aproximadamente, en la que estos molinos trabajaban clandestinamente. Era la etapa de la autarquía franquista. El Estado requisaba el trigo, lo compraba muy barato y luego lo distribuía; no había mercado libre. Ésto, unido a la miseria y escasez existentes, provocó el mercado negro o estraperlo; la razón por la que se molía el grano de noche y a escondidas de la Guardia Civil.

Cazando en la laguna de La Janda

María González González

Hacia el sureste de Casas Viejas, el río Barbate recibe al Celemín y forman la laguna de La Janda. Son tierras ricas por la abundante humedad, materia orgánica y porosidad. Es totalmente llana o alomada, ocupando el fondo de los valles y formando una especie de semianillo alrededor del pueblo.

Poco antes de perderse los dos ríos en la laguna, se unían mediante un brazo que el río Barbate enviaba al sur con el nombre de tragante.

En verano, cuando la laguna se secaba los dos ríos se unían en Jandilla, o pequeña Janda, por ser el último sitio de la laguna que permanecía con agua.

En la fotografía aparecen Diego González Ruiz (delante) y Antonio *Pachocha* (detrás) cazando aves.



Fotografía: Foto Rojas. EXPOSICIÓN 2005

Cuadrilla de segadores en la laguna de La Janda

María González González

Por la izquierda y desde arriba aparecen Francisco Ordóñez Rodríguez, Francisco Lago *Curro Pelota*, Tomás (el comprador de la mercancía), Juan de la Flor *Dunda*, Bernardo *Pachocha*, Carmona, Francisco González González, Juan González González, Francisco González Ruiz, Diego González Ruiz, Antonio Vera *el Rana* y Antonio *Pachocha*.

La fotografía se tomó durante el almuerzo. Vemos que están todos almorzando junto al lebrillo o dornillo. Al mediodía se solía comer gazpacho o sopa fresca. La comida la hacía por la mañana Antonio Vera *el Rana*. Por la noche se comían garbanzos con tocino (a veces con arroz y otras con patatas) más la caza de aves que ellos conseguían por la tarde. Para desayunar se comía café "migao" con pan "tostao".

El pan duraba hasta cinco días, cuando ya no quedaba iban a comprarlo a Benalup o al Retín. El más pequeño de la foto (Francisco González Ruiz) es el "aguaó", que se encargaba de llevar agua a los segadores mientras segaban; puesto que este trabajo se realizaba en verano, su función, además de justificada, era necesaria. También iba a comprar el pan, la comida y el tabaco cada cinco días aproximadamente.



EXPOSICIÓN 2005

Segando

En esta foto se aprecian, de izquierda a derecha, a Manuel Sánchez Bancalero *Chimenea*, Francisco Sánchez Bancalero (*el Rana*) y Paco, el hijo del que explotaba la laguna. La foto hay que situarla en la laguna de la Janda, cerca de la Sierra del Retín, hacia el año 1944.

Se segaba de sol a sol, con guadaña. En la laguna se segaban juncos, castañuelas y enea. Luego, cuando ya habían terminado, venía Tomás (el comprador), que se llevaba la mercancía a Jerez para hacer fundas de botellas, asientos de sillas y chozas (mucho era la castañuela que se usaba en Benalup para construir estas viviendas, la mayoría de este tipo). Aparte de ser un trabajo duro, tenía muchos inconvenientes porque, mientras segaban, las sanguijuelas le mordisqueaban las piernas al no llevar ropa adecuada. Más tarde, se compraron botas de agua y las condiciones mejoraron un poco. Eso sí, por la noche, los mosquitos hacían acto de presencia y eran los dueños de la situación.



Foto Rojas. EXPOSICIÓN 2005

Mientras que el tiempo fuese bueno podían trabajar, pero “verano en el que hiciera mucho Levante, año de trabajo malo”, ya que los bayuncos se ponían broncos y el bayunco había que cortarlo con blandura, niebla, rocío...

La ropa aparece bastante sucia puesto que regresaban a Benalup cada quince días aproximadamente. Se cambiaban de ropa, pasaban la noche con la familia y volvían a irse por la mañana temprano.

(Con datos de María González González y M^o Ángeles Sánchez Benítez)



La cuadrilla posa en la laguna por la tarde, cuando se dedicaban a cazar aves para comérselas en la cena.

El carboneo

Estefanía Gutiérrez García

La fotografía se puede fechar entre 1940 y 1943. Aparecen los hermanos Andrés, Antonio y Manuel García Moreno en Las Gargantillas, haciendo carbón, una de las tareas más difíciles, complicadas y trabajosas que existen en el campo y que en la etapa preindustrial constituía una de las bases de la economía de esta tierra.

Para la construcción del horno hacía falta un lugar adecuado que estuviera lo más cerca posible de los troncos y las cepas cortadas. Se acarrea la leña hasta ese lugar con la parihuela, o a hombros, poniéndose una almohadilla hecha de lona, buscando la mejor forma de colocar gran cantidad de leña sin hacerse mucho daño. El horno se empieza a construir en el vértice del alfanje por el que se prenderá fuego una vez terminado, y se va avanzando hacia atrás a la vez que va creciendo hacia arriba en altura.

Siempre, la altura de un horno es directamente proporcional al diámetro de la base. Para que un horno esté bien hecho hay que ir colocando los troncos o las cepas de tal forma que no vayan quedando huecos vacíos, procurando que entre los elementos más gruesos se vayan colocando otros más pequeños que ayuden a la combustión. Después se procede a la colocación de la puerta por donde se enciende y de tres gateras más que sirven para la ventilación.

Luego se coloca la chasca y, una vez enchascado, se procede a taparlo con tierra. Llegado el momento de prender el horno es necesario saber dirigir los fuegos durante la cocción. Hay que vigilar su proceso noche y día para que queden sin hacerse carbón la menor parte posible de sus troncos.

Tampoco es fácil sacar el carbón porque al menor descuido puede prenderse de nuevo y quemarse, tampoco se puede esperar mucho para sacarlo, pues con

la más pequeña entrada de aire se puede ir requemando lentamente hasta convertirse todo el carbón en cenizas.

Mi abuelo, Andrés García, es el que me ha contado todo esto que yo he escrito. Escuchándole me doy cuenta de que cada vez valoramos menos lo que tenemos. Nuestros antepasados sufrieron penurias, hambre, muchas enfermedades..., y gracias a ellos nosotros vivimos mejor. Por eso es importante conocer historias pasadas, ya que nos hacen reflexionar y pensar sobre la vida actual.



EXPOSICIÓN 2006

Los Chantitos y las faenas rurales

Antonio L. Rodríguez Cabañas

En realidad, y lo digo con sana envidia, la imagen que me hubiera gustado comentar es la de “el taller de costura de la calle Medina”, denominada ahora en este libro “la familia Cabañas”; principalmente, por lo que a mis sentimientos personales respecta. En esa foto fija, por la que han pasado tanto tiempo y tantas historias, está mi madre Ángeles de pequeña, apenas una niña con sus primeros sueños e ilusiones, pero también está su madre, mi abuela Francisca Vidal. Quiero hacer un paréntesis y decir que una de mis hijas, la mayor, se llama Ángeles y es sucesora de esta saga de mujeres trabajadoras, vitales e inteligentes (¡pasión de padre, y de hijo!).

Las sensaciones personales que me producen esa imagen, en donde predomina el género femenino, no caben en este corto espacio narrativo, pero podría decir que me enorgullece tener lazos tan estrechos con todo ese clan familiar: distintas generaciones imbuidas de un mismo espíritu emprendedor, orgullosas de su trabajo, con un elemento (la máquina de coser, tal vez de las primeras) que pudiera parecer un hecho anecdótico, pero que no lo es, al situarse en primer plano como novedad tecnológica.

Aunque con predominancia femenina, el “pater familias” tiene un simbólico papel destacado y central tocado con su popular mascota. Juan Lagos *Juanitín* y su mujer Ángeles Grimaldi con toda su amplia familia son un fiel reflejo y modelo del mundo que se desarrolló en el pueblo de Casas Viejas: municipio nuevo, en donde muchas personas y familias de otros lugares vinieron para comenzar una nueva vida, fundamentalmente en torno al campo; vida rural pero con los oficios necesarios para el cotidiano desarrollo de la vida. Aunque éste que aquí vemos es una muestra clara de la implicación de todos los elementos familiares (sobre todo la mujer) en los procesos productivos en forma de incipiente pequeña empresa.

Y otro oficio, aunque más tradicional y propio de las faenas del mundo rural es éste que contemplamos en esta otra imagen. La saca del corcho, el ramoneo, la limpieza del bosque, la caza de pelo o pluma, la venta o aprovechamiento de leñas y de otros productos que generosamente nos concede la naturaleza y que tanto conocían los arrieros, que con su recua de bestias recorrían y recogían para luego vender esos frutos tan necesarios. Una simbiosis entre el hombre y la naturaleza que permitía un equilibrio ecológico, hoy muchas veces puesto en peligro. Y una de las actividades de más ritual era la de elaboración del carbón o cisco vegetal, producto energético esencial que alimentaba las necesidades más básicas de los modestos domicilios de los vecinos. Daba calor, servía para cocinar, y en resumen era la casi única fuente de energía de las casas y chozas de Casas Viejas.

En esta imagen están *los Chantitos* en los años 50; otra saga familiar plenamente imbuida de las características y "genética" de nuestro pueblo. Todos, mayores y niños, hombres y mujeres estaban empeñados en "salir adelante", la mayoría de las veces en las peores condiciones, pero con el espíritu claro de que ganarían la partida.



Fotografía: Archivo Antonio
L. Rodríguez Cabañas



EXPOSICIÓN 2006

Trillando en la era

Dolores Márquez González y Mónica Tello Gautier

La siega empezaba a principios de verano. Llevaban la zoqueta, una especie de guante pequeño en el que se metían los tres dedos más chicos, dejando fuera el dedo gordo y el siguiente, para poder coger las espigas que se cortaban con la hoz.

Cada uno de los segadores se responsabilizaba de un surco e iban haciendo las gavillas –brazado del cereal que estuvieran segando–. Con tres se hacía un haz y se ataba. Después se recogían los haces y se hacía la mostela, que se componía de cinco o seis filas de haces. Esta mostela tenía forma de pirámide para asegurar su estabilidad. Según el tamaño, en cada parcela se hacían tres o cuatro mostelas.

Primero se siegan las cebadas, después los trigos y los centenos, y por último las avenas. El centeno se molía para los cochinos, el trigo se vendía para hacer harina y después hacer el pan, la cebada se echaba a los cerdos y la avena a las gallinas, aunque éstas comían de todo.

Cuando se acababa la siega, se empezaba a acarrear y se traían los haces a la era en carros. La trilla constituía una fiesta, siendo el trabajo menos duro. Como se aprecia en la fotografía, en estas labores participaba toda la familia. En las pequeñas explotaciones todas estas labores eran realizadas por la familia. Era frecuente, por tanto, que varias familias se juntaran para hacer las tareas de la recolección; es decir, primero la finca de una familia, después la de otra, y así sucesivamente. Si alguien caía enfermo y no podía segar su explotación, la familia y los amigos se hacían cargo de ella.

(Con datos de María Isabel Gutiérrez Román)



Esta fotografía (hacia 1950) corresponde al paraje conocido como “el palmar Lesniz”. De izquierda a derecha aparecen Manuel García, Bernardo, Manuel Sánchez, Manuel *el Jurel*. Sentados están Joselito García Muñoz, María Muñoz, Francisca Vázquez Mancilla y Andrea Román Sánchez. EXPOSICIÓN 2006

El mundo de Juan Lobón

El pueblo, la plaza, la iglesia, el cuartel de la Guardia Civil, el Tajo, las chozas...
El campo, la laguna, la Morita, el monasterio, Cabrahigo, las Lagunetas y la sierra, siempre la sierra.

Los bares, la carnicería, las ventas, las armerías...

El esparraguero, los maquis, los contrabandistas, los tramperos y los que viven de la caza, siempre la caza.

Los señoritos, los terratenientes, los abogados, los guardias civiles, los guardias de los cotos, los chivatos, los pelotas...

Los jornaleros, carboneros, corcheros y los furtivos, siempre los furtivos.

Es el mundo de Juan Lobón, con todos estos personajes y muchos más. Es la lucha entre la "ley vieja" y la "ley nueva", "la justicia mala" y "la justicia buena", la opresión y la libertad, los cazadores oficiales y los ilegales. En definitiva, la de un mundo que se iba y otro que venía.

El novelista Luis Berenguer sitúa la acción en un contexto espacial concreto (el campo de Benalup) y un contexto temporal determinado (las décadas cuarenta y cincuenta).



