

CASA DE LABRADORES

Desde la calle destaca su fachada de color azul- reminiscencia árabe- y en ella los huecos abiertos de entrada: con una sola puerta o portada que daría acceso a toda la vivienda y con puerta, para la parte principal, y portada para el acceso de carros y animales. De cualquier forma, los amplios espacios interiores se distribuían en descubiertos (patio y corral) y cubiertos (vivienda, almacenes y cámaras). La misión principal de todo este espacio es la subsistencia, almacenando todo lo necesario, obtenido de su trabajo en el campo, y el descansar diario.

Entramos por la portada y tenemos el primer espacio cubierto que servía para dar entrada y parada a carros y animales evitando las inclemencias del tiempo. Allí podía encontrarse el carro y colgados sobre palos en sus paredes los arreos y aparejos de éstos y de los animales. Una cosa muy importante de este espacio era "el pozo" y a su lado la pila o pileta que servía para dar de beber a los animales, y en muchas de las casas -si el agua era buena- servía también para beber ellos. Este primer espacio también servía para exponer a la venta los productos de su cosecha.

Desde aquí tenemos dos accesos: al corral y a la vivienda, en casos muy excepcionales a la "bodega".

(1)

El corral.

Es un sitio cerrado que participa de parte cubierta y descubierto de la casa. Allí se aloja el ganado doméstico, se obtienen huevos de las gallinas, se alimentan al cerdo, se ordeña a la cabra, tenemos las conejeras bajo la leña para el fuego y allí se encuentra el reciclaje de la casa.

Penetremos en el corral con sus diferentes habitáculos, todos ellos necesarios, para proporcionar el sustento tanto de animales como de la familia.

"El pajar". Como su nombre indica, es el sitio cerrado de almacén de paja situado encima de las "cuadras" de las bestias. El pajar y las cuadras formaban un todo necesario para el sustento y estancia de los animales de labor.

Acabada la era y aventado el producto se procedía al transporte del grano a las cámaras y trojes y de la paja al pajar. La paja era transportada en carros hasta la casa, y desde allí en capachos hasta la base de la "piquera" (ventana sobre el pajar) y con una garrucha se subían y vertían en el pajar. Esta labor de transporte requería de mucho esfuerzo y sacrificio. El polvo de la paja se pegaba al cuerpo y picaba,; picaba el cuerpo, taponaba la nariz y luego requería varios cubos de agua encima.

El pajar se comunicaba con la cuadra a través de un hueco abierto en la techumbre, generalmente en un rincón-, por el que se dejaba caer la paja a la "pajera". Ésta era un cerramiento con maderas sobre el suelo para almacenar paja y

poder alimentar diariamente a las bestias. Para poderlo llenar de paja había que subir al pajar y esto se hacía mediante unos palos sobre la pared.

"El gallinero". Ocupaba un espacio semicubierto en el corral con palos transversales para dormir y en el bajo los nidales para la puesta de huevos de las gallinas. Desempeñaba un papel muy importante ya que estando bien alimentadas su puesta de huevos era permanente durante todo el año. ¡Bendita gallina! y benditas sean las aplicaciones que se pueden dar a sus huevos en todos los campos culinarios y de la pastelería. Los pollos, que despertaban con su kikirikí mañanero, eran el alimento de los días festivos; y la gallina, por su excelente, nutritiva y exquisita carne, era el alimento indicado en los alumbramientos, por sus sabrosas tazas de caldo, produciendo una recuperación inmediata en las pacientes parturientas.

Las gallinas requerían poca atención en su mantenimiento. Se les echaba grano, los restos de las comidas y a ello añadían el estar picando todo el día por el corral los insectos y el estiércol.

"La cuadreja". Era una cuadra pequeña donde se guardaba el cerdo, situada generalmente al lado de las cuadras de las bestias y estercolero para facilitar la limpieza y echar sus excrementos. La cuadreja no era alta, así como su puerta que era más pequeña que el alto del hueco para dejar entrar luz en el interior. Al interior se le echaba paja para que sirviera de cama al cerdo. Al lado de la puerta se colocaba el "dornajo" donde se le suministraba el amasado de su comida.

Por las mañanas, los cerdos que se habían contratado con el "guarrero" salían de la casa y eran llevados sueltos a las eras y al campo donde hociqueaban y comían lo que encontraban a su paso y regresaban a su hogar próximo al medio día.

"El estercolero". Normalmente se le conocía con el nombre de basurero y era un barranco de un metro aproximado de profundidad donde iban a parar los desechos generados de comida, la paja que servía de cama a los animales, la suciedad de la limpieza y barrido de la casa, las excrementos y orinas de animales y personas para su transformación en abono (basura) para las plantas. Allí encima de todos estos excrementos y paja de la limpieza de establos era donde los habitantes de la casa evacuaban sus necesidades -rodeados de gallinas- hasta que llegó el gran invento el "retrete" o "escusado".

"Retrete" o "escusado". En un rincón del corral, en la inmediatez al estercolero, se levantaba un pequeño cuarto de tapial con la entrada tapada por una cortina de sacos de arpillera. Su interior consistía en un grueso listón de madera con un agujero en el centro -para colocar las posaderas- situado a una cierta altura que permitía tener el cuerpo erguido y que abiertamente se comunicaba por lo bajo con el estercolero por donde deambulaban las gallinas con su continuo picoteo. ¡Había que tener mucho ojo!

"La gavillera". Ocupaba el alto de la cuadreja, estercolero y retrete. Consistía en una serie de maderos que cruzados por tablas y muchas de las veces por ramas de la poda de olivos posibilitaban que encima se pudiera no solo cargar gavillas, sino también subir personas. Recuerdo, en los días de invierno, se subía a tomar el sol mediante una escalera de madera de quita y pon. La "gavilla" era un conjunto de sarmientos de la poda de viña que trenzados nos servía para el fuego de la cocina.

"El leñero". En un lateral del corral se almacenaba la leña futo de la poda de los olivos así como las cepas viejas de las viñas (ceporros). Era el material más consistente para el fuego de la cocina. Si el leñero era posible cerrarlo con alambrada se utilizaba también como conejeras.

(2)

La cocina

Se penetraba al cuerpo de la vivienda por una puerta de dos cuerpos, tapada con una cortina raída, que posibilitaba el tiro de la chimenea y que nos daría acceso a su interior. Allí nos encontraremos con la cocina, despensa, escalera de subida a las cámaras y, como no, mediante un ligero pasillo a la entrada principal, si la hubiera, y a un comedor-salón para recibir a las visitas y los dormitorios.

"La cocina". La cocina era la parte principal de la casa donde se desarrollaba y gravitaba la vida, todos los días se come y todos los días hacía falta preparar la comida. No había placas, ni butano, ni ollas exprés y todo ello se tenía que hacer a través del fuego; fuego que se encendía por la mañana y permanecía en invierno hasta la noche. En la cocina se hacía la comida y allí se comía; y allí se permanecía en invierno al calor del fuego de los ceporros y a mano de los utensilios para avivar el fuego: tenazas, gancho para removerlo, fuelle, etc.

El fuego se hacía bajo la chimenea. Era una ardua labor el hacerlo todos los días: quitar la ceniza del día anterior, echar los sarmientos de algún trozo de gavilla, poner algo de paja, encenderlo con un papel y cuando haya prendido echarle algún ceporro o tronco de oliva.

Si la comida era de puchero -lo más habitual y no general- se procedía a colocarlo arrimado a las brasas del fuego apoyado en el "tranco" y a la espera de los "avíos". La preparación de las comidas duraba varias horas y, si no queríamos que se nos quemara, era necesario permanecer presente regulando todo: tizones, agua del puchero y cobertera.

Alrededor del fuego sillas bajas, taburetes, serijo, algún baleo y en el resto de la cocina algunas sillas altas, mesa y algún canapé; y en la pared, en un hueco del grueso muro de tapial, una alacena con rejilla de madera o simplemente con una cortina.

Para la salida del humo de la combustión se utilizaba la chimenea, especie de cañón cerrado que conducía hasta la parte superior del edificio. Para evitar que pueda entrar lluvia al interior de la cocina se remataba con una chapa o tejas dejando abiertos los laterales. En su interior algunos alambres lo cruzaban de un lado a otro, servían para colgar las morcillas de la matanza a fin de secarlas con el ahumado. A la altura de nuestros ojos, la cornisa y sobre ella botes con especias, capuchinas, cerillas, vasos, etc.

En algunas casas, para gozar de una mayor independencia, a la cocina se le había añadido el *"horno"*. El horno servía para hacer pastelería y en épocas de escasez poder elaborar pan o tortas, bien de trigo o de cebada, con la harina suministrada por algún molino a cuenta de nuestra cosecha.

"La despensa". Desde la cocina penetraríamos en este espacio necesario para la realización de todos los trabajos cocineros. La despensa podía ser el bajo de una escalera o una habitación. De cualquier forma lo normal era encontrarnos primero con la tinaja del agua para beber, fuere nuestra o bien aportada por el aguador de la casa, una panera, tinajas para los chorizos y lomos del cerdo; y no puede faltar una especie de jaula colocada próxima a la ventana de aireación: *"la fresquera"* y varios estantes de madera en las paredes.

(3)

La cámara

En una casa de labradores la cámara desempeñaba un papel de almacén. Era el espacio comprendido entre el cielo raso y el plano inclinado de la cubierta sobre muros portantes, dejando ver ésta su trabazón de tirantes. Para que estuviera bien aireada - cosa fundamental- solían tener algún ventanuco en alguno de sus extremos. En cualquier casa de labranza era el habitáculo destinado a almacenar los granos, los melones para el invierno y sobre los tirantes colgar los racimos de uvas, los pimientos rojos para secarse y en algún espacio las cajas de madera con los jamones curándose al salazón. Si la cámara solo albergaba grano se la conocía con el nombre de *"troje"*. Otros espacios servían como almacén de útiles: capachos e instrumentos necesarios para cereales y huertas.

(4)

Los gatos

He dejado para el final al que se podría tachar del *"Rey de la Casa"*. Establecen un vínculo afectivo con las personas y con el espacio en el que vive. Con las personas por medio de sus caricias y ronroneos y en el espacio pueden ser invisibles sus señales para la nariz, pero la casa estará llena de olores que dejan con su barbilla, costados, cabeza... con que marcan sus áreas y el más detectable de su orina. Los gatos son muy frioleros. En invierno nos hacen compañía, duermen más de lo habitual y buscan las

zonas de la casa más calientes próximas a fuegos o braseros, que comparten con sus dueños, y que les lleva muchas de las veces a chamuscarse su pelo.

Pero aunque su cariño sea importante no es la razón principal de su tenencia en la casa de labradores. La casa como hemos visto estaba llena de comida bien almacenada y guardada, pero los cereales necesitan airearlos y por tanto deben estar al descubierto y con ventilación, esto hace que sea un terreno propicio para roedores y pájaros que en poco tiempo darían buena cuenta de los almacenes. Para facilitarles su instinto de caza de roedores y pájaros había dejarles penetrar en todos sitios a excepción de despensa, comedor y alcobas. A las puertas se les hacía un agujero circular por donde podían entrar y salir los gatos (gateras).

Aunque los gatos son amantes de su territorio, que a veces tienen que defender, tienen necesidad de incursiones nocturnas en otros territorios próximos y no solo en época de celo para ello se les facilitaba la salida a la calle por debajo de la portada, por los quicios o bien por los "*albañales*"; y a los tejados por el corral.

Lorenzo Fernández Molina
26 de abril de 2020