

EL GALLINERO FAMILIAR A MEDIADOS DEL SIGLO PASADO

Apenas ha transcurrido medio siglo desde la época a la que me remonto para recordar la importancia que entonces tenía en el mundo rural el que podríamos llamar "Gallinero familiar".

A mediados del siglo pasado las gallinas eran parte fundamental de la economía de subsistencia en el mundo rural, por este motivo intento dar a conocer a los más jóvenes la importancia que tuvo, lo hago partiendo del entorno en el que me crié y que me imagino sería muy parecido al de otros pueblos de España.

En los años cincuenta se vivían las secuelas de la guerra civil (incivil), los alimentos escaseaban y pocas eran las familias que podían permitirse el lujo de comprar lo más necesario para subsistir. El hecho de tener un gallinero con un buen número de gallinas, no solo garantizaba disponer de huevos y carne, sino que servía para aportar unos pequeños ingresos mediante la venta de huevos. Estos ingresos solían ser todo lo que disponía el ama de casa para su compra cotidiana.

Era frecuente ver personas en las tiendas de comestibles realizando la compra mediante el trueque de unos huevos por otros productos de primera necesidad. El autoconsumo estaba condicionado por la escasez o abundancia, ya que lo primero era la venta y lo segundo el consumo, no se vendían los excedentes sino que los excedentes eran los que se consumían. Como consecuencia de esto podríamos decir que era un lujo comer huevos y sólo se hacía en momentos puntuales tales como: la siega del trigo, la recogida de la hierba seca y otra faenas del campo que requerían de gran esfuerzo y también era tradición (y aún lo es en la actualidad) los típicos postres de carnaval cuyo principal ingrediente son los huevos y que coincidía con la mejor época de puesta ;

aparte de todo esto también se utilizaban como reconstituyente para personas que presentaban síntomas de anemia, a éstas se les solía dar en ayunas una o dos yemas de huevo batidas en una copa de vino dulce (Sansón era la marca más conocida y quizás por el nombre se le atribuían mas propiedades curativas y energéticas).

No menos importante que los huevos era la carne, pues solía estar presente

en todas las celebraciones, se criaban



Entorno rural de mediados del siglo veinte

gallos cuyo destino era perder la cabeza un día antes de la fiesta del pueblo o de algún acontecimiento importante (bautizo, comunión, siega etc.....); las gallinas cuando por accidente o por viejas dejaban de poner, no corrían mejor suerte ya que solían acabar formando parte de la fiesta en forma de "cocido". También quiero recordar que a las mujeres cuando daban a luz se les solía regalar una gallina pues se consideraba que el caldo de ésta era casi vital para recuperarse del parto.

La reproducción se llevaba a cabo por incubación natural, a los pollitos recién nacidos, el que podía, les daba pan mojado en leche y a los pocos días salían con su madre a buscarse la vida, lógicamente los más débiles morían y solo quedaban los sanos y fuertes, el resultado de esta selección natural era que apenas se conocían enfermedades epidémicas. La alimentación consistía básicamente en grano de maíz o trigo y amasados que solían hacerse con el salvado que quedaba de la molienda y patata cocida, esto ocurría a los más afortunados o sea los que habían tenido la suerte de pertenecer a lo que entonces llamaban "casa pudiente"; los menos afortunados salían por los caminos rurales que en Asturias solemos llamar "Calellas" a buscarse la comida, de aquí surge la denominación del que ahora se llama "pito de Calella", algo que en realidad casi no existe porque ya quedan pocas calellas. Estos animales escarbaban por las orillas de los caminos, buscaban granos que no habían



Producto del gallinero Fotografía: Edelmira Rodríguez Suárez

sido digeridos en los excrementos del ganado y a veces se introducían en un sembrado dando lugar a enfrentamientos entre vecinos.

En la actualidad, tanto gallinas como otros pequeños animales, se suelen criar por hobby o entretenimiento, como se le quiera llamar, pero si disponemos de una finca de unos 500 metros cuadrados en la que podamos tener nuestro gallinero, huerto y un pequeño jardín, podremos además de producir carne y huevos de calidad, casi toda clase de productos de huerta fertilizando ésta con "compost" resultante de apilar la gallinaza (estiércol de gallina) con el césped cortado en el

jardín y otras materias orgánicas de desecho (restos de comida, fruta, vegetales de la propia huerta, incluso papel).

Manuel Fernández Martínez