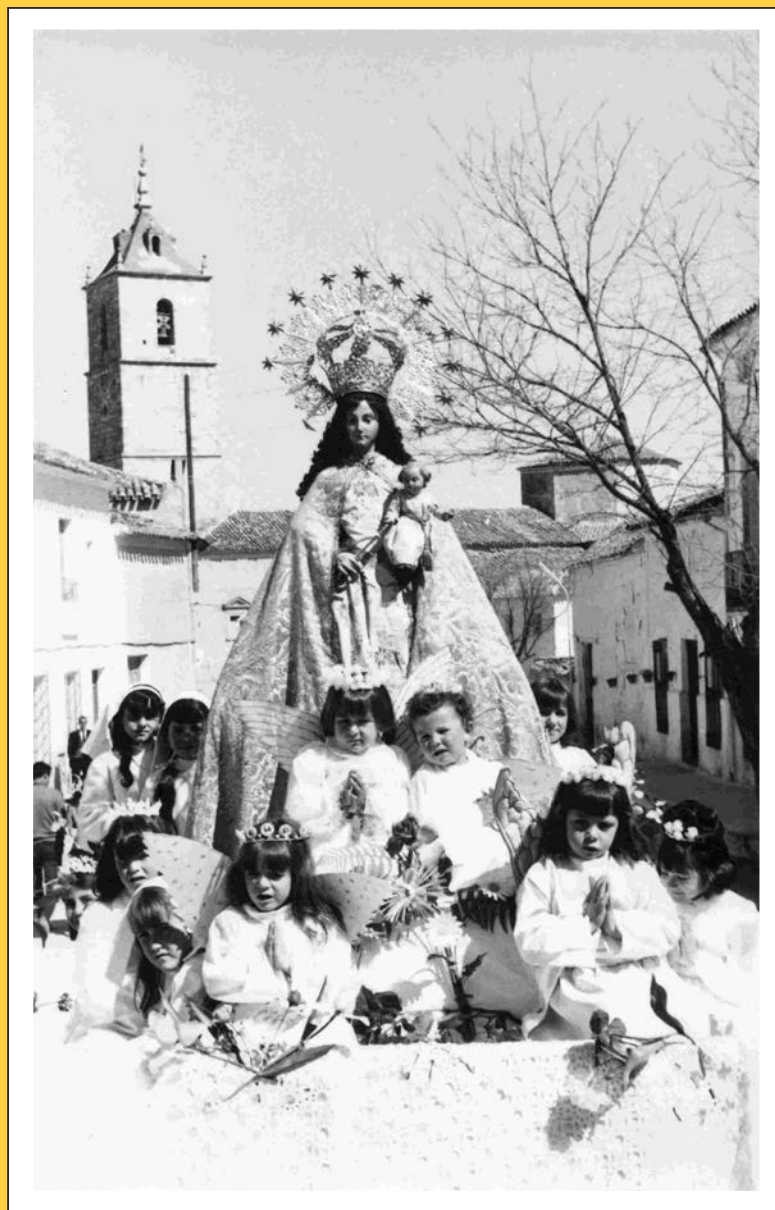


# ZENIZATE



**Revista de Estudios y Divulgación  
Cultural de Cenizate**

**Año 2004  
Número 4**

## COPATROCINADORES:



EXCMO. AYUNTAMIENTO  
DE CENIZATE



DIPUTACIÓN DE ALBACETE



# ZENIZATE

Revista de Estudios y Divulgación  
Cultural de Cenizate

Número 4

Año 2004



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CENIZATE  
Concejalía de Cultura

# ÍNDICE

	<b>Página</b>
EDITORIAL.....	7
Cenizate hacia 1927, a propósito de unas fotos de Luis Escobar Isidro Martínez García .....	9
El Mataero en Cenizate: Gastronomía y convivencia en vías de de extinción Mari Luz Garrido Martínez.....	35
Nacimientos y embalses de agua en Cenizate Juan Sáez Descalzo.....	59
Dos siglos de la Cofradía del Niño Jesús Isidro Martínez García .....	73
El Cerro Pelado: Yacimiento del Bronce, inédito y perdido Jesús Valera Honrubia .....	107

**DIRECCIÓN:**

Juan Sáez Descalzo

**Coordinación:**

Isidro Martínez García

Jesús Valera Honrubia

**Consejo de redacción:**

Isidro Martínez García

Jesús Valera Honrubia

Juan Sáez Descalzo

Mari Luz Garrido Martínez

**Portada:** Fotografía de 1969 relativa a una procesión de la Virgen de las Nieves, Patrona de Cenizate.

**Edita:** Excmo. Ayuntamiento de Cenizate (Albacete)

**Copatrocinadores en la edición:**

Consejería de Educación y Cultura de la J.C.C.M.

Diputación Provincial de Albacete

Caja Castilla la Mancha

Caja Rural de Albacete

**Ejemplares:** 1.000 de difusión gratuita

**D.L.:** AB-345-2001

**ISSN:** 1697-9591

**Imprime:** Imagrafic

**Intercambio y correspondencia:**

Ayuntamiento de Cenizate (Albacete)

Concejalía de Cultura

Plaza del Ayuntamiento s/n

02247 CENIZATE

Correo Electrónico: [cenizate@dipualba.es](mailto:cenizate@dipualba.es)

Dirección Web: [www.dipualba.es/municipios/cenizate.html](http://www.dipualba.es/municipios/cenizate.html)

**El contenido y las opiniones expresadas en los artículos publicados en "ZENIZATE" son responsabilidad exclusiva de sus autores/as.**

## EDITORIAL

En este nuevo número de "Zenizate" se presenta en la portada una fotografía que resulta excepcional, ya que se trata de una de las escasas instantáneas conocidas de nuestra patrona, marchando en procesión por las calles de nuestra localidad. Era obligado, además, que la Virgen de las Nieves figurase en una portada, tal y como en ediciones anteriores ocurrió con las imágenes de Santa Ana y San Isidro.

Esta instantánea fue tomada en una procesión, celebrada hacia el año 1969, y muestra ciertos detalles llamativos: la carroza rodeada de niñas vestidas de ángeles, el vestido del Niño Jesús (actualmente se muestra al desnudo), las hojas caídas del árbol (que indican que esta procesión no corresponde a la del 5 de agosto), etc. Entre las niñas vestidas de ángeles puede reconocerse a Eva María Cuenca, Amparo Cuenca, María Fe Monteagudo, Saturnina Plaza, Ana Concepción García, Isabel García Lázaro, Benigna García, Josefa López, etc. Agradecemos a Amparo Cuenca García su gentileza al cedernos esta fotografía para su reproducción en nuestra revista.

Con esta imagen de nuestra portada y con otras, de singular interés, recogidas en las páginas siguientes, esta publicación pretende mostrar el valioso tesoro familiar, histórico, incluso artístico, que los habitantes de nuestra localidad guardan y atesoran entre sus pertenencias familiares. Asimismo, "Zenizate" pretende dirigirse a todas las personas afines a nuestra publicación para pedir su colaboración en escoger aquellas fotografías de mayor significación social, histórica o familiar con el fin de realizar una recopilación fotográfica y confeccionar el próximo número de "Zenizate", que estará enteramente dedicado a la publicación de fotografías relacionadas con diversos aspectos de nuestra localidad (actos sociales, religiosos, familiares, etc).

En esta próxima edición de "Zenizate", más que nunca, todos podemos colaborar en la confección de nuestra revista, revisando y seleccionando fotos, identificando a los que en ellas figuran, aportando datos y recuerdos acerca de la ocasión en que se tomaron tales instantáneas, etc. En consecuencia, más que despedirse hasta el año que viene, esta revista te invita a que la apoyes con tu colaboración hasta la publicación de la siguiente edición.

Finalmente, ante el actual panorama de tensión, violencia y belicismo internacional, desde la modestia de esta publicación anual deseamos hacer un firme llamamiento a favor del diálogo internacional, de la búsqueda de fórmulas de desarrollo mundial equitativas con las zonas del planeta más desfavorecidas y por la implantación de criterios de crecimiento económico respetuosos con el principio de desarrollo sostenible y sostenido. El conocimiento de la Historia debería aportar al conjunto de la sociedad una herramienta de análisis de los problemas actuales. Sin embargo, en la era de la globalización, donde este abstracto concepto todo lo justifica, poco caso se hace a las lecciones que la Historia ha dado al hombre.

Sirvan estas líneas, al menos, para alentar un cambio de actitud en esta dirección y, sobre todo, para despertar en los lectores un espíritu crítico que les permita valorar, por sí mismos, la situación del Mundo actual.

## CENIZATE HACIA 1927, A PROPÓSITO DE UNAS FOTOS DE LUIS ESCOBAR

por  
Isidro Martínez García

### EL FOTÓGRAFO LUIS ESCOBAR

Luis Escobar López (1887-1963), natural de Villalgordo del Júcar (Albacete), es considerado actualmente como el gran fotógrafo de los pueblos y gentes de La Mancha en la primera mitad del siglo XX. Desde 1920, fecha en que estableció su estudio fotográfico en Albacete, hasta 1953 aproximadamente, ejerció las múltiples facetas de su oficio: retratos de estudio, ampliaciones, colaboraciones en prensa gráfica y, sobre todo, fotografía ambulante.

Fue esta última actividad, desde luego, la que más se avenía con su inquieto carácter y la que más rentable resultaba a la vista de la competencia hallada en la capital por parte de fotógrafos como Jaime Belda y otros. De esta forma, durante años, recorrió los pueblos de Albacete y sur de Cuenca, dejándonos más de veinte mil imágenes de la vida de las gentes sencillas de la época. Se convirtió así en un personaje popular y querido en los pueblos que frecuentaba.

En una nota de prensa de 1930, referida a un homenaje rendido al cura de La Herrera (Albacete), decía un periodista de la época:

*"Viajero, si algún buen día das con tus mortales huesos en cualquier pueblo de La Mancha albacetense y el lugar es importante y en él sucede algo merecedor de llamarse saliente, yo te aseguro que te encontrarás con Escobar.*

*Escobar es el fotógrafo imprescindible e inevitable en todas las fiestas..."*. (Diario "El Defensor de Albacete", 14 de octubre de 1930, citado por Carcelén Gandía)

Muy a menudo, las imágenes captadas por su cámara se convertían en testimonios gráficos de la vida cotidiana, las celebraciones religiosas y los actos oficiales de la época. Del vigor y sinceridad de estas fotografías emana la conmovedora grandeza de la obra de Escobar.

Hubo Luis Escobar de fotografiar en distintas ocasiones a nuestros antepasados. De su etapa inicial, en el estudio que regentó en Valencia de 1915 a 1920, conozco al menos un retrato hecho por él a mi tatarabuelo Saturnino García en 1918.

De sus andanzas posteriores por tierras de Cenizate, presentamos hoy dos fotos de colegiales con sus maestros tomadas en marzo de 1927. Tal vez, a la misma ocasión deba corresponder la foto de la familia de Martín Collado, realizada en el "Tejar de Abajo" y reproducida en la página 84 de "Zenizate", número 3.

De una visita de Luis Escobar realizada años después, en el día de San Isidro de 1945,



Dorso publicitario de una de las fotografías realizadas por Escobar en 1927 en Cenizate.

nos quedan importantes imágenes, como la fotografía de la banda de música (publicada en la página 86 de "Zenizate", número 2) o la fotografía de la procesión de aquel día (llevada a la portada de "Zenizate, número 3). Asimismo, en una instantánea de aquella misma fecha, recogió Escobar a la familia de mi abuelo Vidal García Plaza.

Así pues, a lo largo de los años, la cámara de Escobar captó imágenes de varias generaciones de nuestras familias, como podremos comprobar a poco que rebusquemos entre las viejas fotos de nuestros antepasados. Sería conveniente que todos los que conservemos fotografías de autor tan relevante pudiésemos aportarlas a la Concejalía de Cultura de Cenizate con el fin de que fuesen copiadas y se pudiese recuperar así una parte muy importante de nuestro legado histórico y artístico.

En uno de sus autorretratos más conocidos, de 1927, aparece Escobar a lomos de un pollino y acompañado por un guía, con el río Cabriel al fondo. Sin duda, cabe relacionar esta foto, tomada en las cercanías de Villamalea, con las fotos del mismo año tomadas en Cenizate que se reproducen junto a este artículo e, incluso, con otras de la misma fecha tomadas en El Herrumblar.

Cabría imaginar a Luis Escobar, montado en su caballería, acercándose a Cenizate proveniente de El Herrumblar y Villamalea, acaso habiendo hecho una escala en el "Tejar de Abajo". Tratemos de hacer un esbozo de cómo era la localidad de Cenizate en aquel año de 1927, justo en el momento en que llegaba hasta ella la bonachona figura de Escobar, acompañada de los diversos utensilios de su oficio y de su inseparable acordeón.

## POBLACIÓN

Acerca de la cifra de población que tenía Cenizate hacia estas fechas disponemos de datos pocos fiables: según un trabajo escolar de 1925 existían en nuestra población 1.059 habitantes de hecho, en un "Anuario-guía de la provincia de Albacete" editado en 1926 se hacía un cálculo de 1.200 pobladores, en un expediente municipal de 1927 se contabilizan 1.144 habitantes, etc. Cabe, no obstante, conceder el máximo crédito al Censo de 1930, que arroja una cifra de 1.260 habitantes de hecho.

La serie de datos que acabamos de revisar permite, dentro de los márgenes de su relativa fiabilidad, corroborar que en estos años Cenizate experimentaba un constante crecimiento demográfico. En efecto, según los censos oficiales, Cenizate pasó de 1.059 habitantes en 1920 a los mencionados 1.260 pobladores una década después, incrementando su población cerca de un 20%.

ESTADO CIVIL	VARONES	MUJERES	TOTAL
<b>Solteros</b>	377	351	728
<b>Casados</b>	237	234	471
<b>Viudos</b>	22	33	55
<b>No consta</b>	2	4	6
<b>TOTAL</b>	638	622	1.260

Clasificación de la población de Cenizate según el estado civil.  
Datos del Censo demográfico de 1930.

El Censo de 1930 aporta datos complementarios sobre el sexo y estado civil de los habitantes de nuestra localidad. En cuanto al sexo, predomina ligeramente el número de varones (51%) sobre el de mujeres (49%). Y en lo que respecta al estado civil, existe una preponderancia



de las personas solteras (58%) sobre las casadas (37%).

Una característica del poblamiento rural en estas fechas era su marcada dispersión, dándose la circunstancia de que una buena parte de los habitantes de una localidad residía en pequeños caseríos alejados del núcleo principal de población. Según el Nomenclátor de 1930, 34 vecinos de Cenizate tenían su residencia fuera del casco urbano: 12 de ellos vivían en el caserío de "El Tejar de Abajo" y otros 22 en edificios diseminados distantes más de 500 metros del principal núcleo de población. En total, había 8 viviendas alejadas del casco urbano: 2 en "El Tejar de Abajo" y otras 6 diseminadas por el término municipal.

Estos datos indican que un 2,7% de los habitantes de nuestra localidad residían en caseríos dispersos, ocupando un 3% de las viviendas existentes en el término. Aun siendo significativos estos porcentajes, la proporción de población diseminada no alcanzaba los niveles de otras localidades cercanas (en Villamalea, por ejemplo, el 26% de sus habitantes residía en 31 caseríos dispersos).

ENTIDADES DE POBLACIÓN	CLASES	POBLACIÓN DE HECHO	NÚMERO DE VIVIENDAS
Cenizate	Villa	1.226	251
El Tejar de Abajo	Caserío	12	2
Edificios diseminados	-	22	6
<b>TOTAL</b>	-	1.260	259

Núcleos de población de Cenizate según el Nomenclátor de 1930.

## ECONOMÍA

Dada la carencia de datos directos acerca de la economía local en estos años, abordaremos este capítulo con ayuda de informaciones indirectas procedentes de diversas fuentes. El citado Anuario-guía provincial de 1926 señala que la producción agrícola de Cenizate se basa en "*Cereales, Vino, Aceite y Azafrán*".

En un expediente municipal de 1927 relativo al ferrocarril Baeza-Utiel, se expone que en Cenizate y los pueblos de su entorno las principales fuentes de riqueza son "*el vino y la industria alcoholera, los cereales, azafranes, maderas y ganadería*". Más adelante, se añade que el vino es "*la principal riqueza*", constituyendo el comercio de cereales y azafrán "*la segunda fuente de riqueza*" de nuestra localidad y otras colindantes.

Un trabajo realizado en el colegio de Cenizate en 1925 resulta notablemente más explícito respecto de la agricultura, ganadería e industria locales:

*"El reino vegetal produce cereales, vino, almendras, algunas legumbres, patatas, algunas hortalizas, melones y azafrán.*

*Del reino mineral, en escasos sitios, hay piedra para cal.*

*Del reino animal, cerdos, ovejas, gallinas, conejos, cabras, palomas.*

*La industria está poco desarrollada. Hay una fábrica de alcohol, movida por vapor, una alpargatería, una manufactura azucarera y un molino harinero.*

*Hay varias tiendas de comestibles, dos de tejidos y alguna droguería. Hay también tres panaderías".* (Trabajo escolar de 1925)

Así pues, cabe suponer que los principales productos agrícolas locales serían los cereales, la viña y el azafrán. Otros cultivos habrían de tener una importancia menor, destinándose sus frutos al consumo familiar. Asimismo, exceptuando las grandes explotaciones de ganado ovino, el resto de la producción ganadera habría de destinarse a la economía de subsistencia

local. En esta nota escolar de 1925, finalmente, llama la atención el incipiente desarrollo del comercio y la industria local.

Para analizar esta notable prosperidad económica, manifestada en un embrionario desarrollo mercantil e industrial, conviene revisar los datos recogidos en el Anuario-guía provincial de 1926, aludido al principio de este capítulo y transcrito en un apéndice al final del presente artículo. Consiste el apartado de esta guía dedicado a Cenizate en un directorio comercial y administrativo de nuestra localidad, donde se detallan los nombres de todos los titulares de negocios, grandes hacendados, funcionarios y representantes municipales.

NOMBRE	PROFESIÓN	CARGO PÚBLICO
Amat Latoz, David	Herrería	
Arques Jover, D. Emilio	Maestro	Concejal
Carrión Plaza, Pascual	Venta de carnes y Pescadería	
Cebrián Martínez, Juan José	Cosechero	
Cebrián Montero, Pedro	Tejas y ladrillos	
Cuenca Pérez, Diego	Tienda de coloniales	
Cuenca Pérez, Ramón	Lana, Tienda de comestibles, Coloniales, Tejidos y Paquetería	
García López, Andrés	Propietario principal	
García López, José María	Barbería	
García López, Saturnino	Estanco	
García Reyes, D. Emilio	Párroco	
García Sala, Dña. Dolores	Maestra	
Garrido de Medrano, Juan	Agente de seguros	
Garrido Risueño, Aurelio	Propietario principal	Concejal
Garrido Tévar, Salustiano	Propietario principal y Cosechero	
Gómez Blanco, Juan	Fábrica de anisados y Casino	
Ibáñez Cortés, Francisco	Propietario principal	
Ibáñez Garrido, Elías	Lana, Tienda de coloniales, Paquetería, Tejidos y Comestibles	
Lázaro Merino, Urbana	Modista	
López Cebrián, Agustín	Sastrería	
López Garrido, Juan Andrés	Panadería	
Medina López, Desiderio	Posada	
Montero, Martín	Carpintería	
Montes, Martín	Teatro	
Moya Ordóñez, D. Claudio	Médico	
Navalón, Pedro José	Cosechero	
Ochando Pérez Monte, D. Vicente	Ganadero y Propietario principal	Juez
Ochando, Eduardo	Propietario principal	
Pérez Monte de la Torre, D. José	Propietario principal	Alcalde
Plaza Campos, Judas	Venta de carnes	
Plaza Cuesta, Estanislao	Propietario principal, Ganadero y Casino	
García Plaza, D. Trinidad		Secretario

Serrano Gómez, Pedro	Cosechero	
Soriano Piqueras, D. José	Abogado y Cosechero	
Soriano Piqueras, Eduardo	Cosechero	
Soriano Piqueras, Francisco	Cosechero	
Tornero García, Román	Zapatería	
Tornero López, Juan Antonio	Comercio de Tejidos y Tienda de comestibles	Concejal
Tornero López, Remigio	Cartero, Panadería y Tienda de comestibles	
Torrente Roldán, Sixto	Recaudación de contribuciones	
Valera Montero, Francisco	Posada y Teatro	
Vergara Albiar, Isaac		Concejal
Vergara Albiar, José Antonio	Propietario principal, Cosechero, Tienda de coloniales, Tienda de comestibles, Objetos de escritorio, Tienda de paquetería y Tienda de quincalla.	
Vergara Plaza, Facundo		Concejal
Vergara, José	Veterinario	
Villena Carrión, Esteban	Herrería	
Villena Clemente, Antonio	Ganadero, Propietario principal y cosechero	Concejal
Villena Garrido, María Josefa	Propietario principal	
Villena Masip, Alonso	Propietario principal y Cosechero	
Vizcaíno Villena, Vicente	Propietario principal y Cosechero	Concejal

**Vecinos de Cenizate con cargos o negocios públicos según el "Anuario-guía de la provincia de Albacete" de 1926.**

En total, se da cuenta de la actividad económica o pública desarrollada por 50 vecinos de la localidad. En un cuadro anexo, se recoge un listado de sus nombres con expresión de la profesión o cargo desempeñado, según el mencionado Anuario-guía de 1926.

Este 4% de la población total de Cenizate habría de configurar una especie de élite política y económica local. En esta burguesía rural en expansión se incluían diversos sectores de la sociedad de la época:

- Funcionarios y profesionales liberales (maestros, médico, secretario, veterinario, abogado, agentes de seguros, etc).
- Principales propietarios, ganaderos y cosecheros.
- Titulares de diversos talleres y establecimientos comerciales.

Solía darse el caso de vecinos que acumulaban distintos cargos y oficios, siendo a la vez, por ejemplo, cosechero y gran propietario de tierras. Se cita un total de 13 grandes hacendados y de 11 cosecheros de vino. En relación con esta incipiente industria vitivinícola, se instalaron en Cenizate la fábrica de alcoholes "Costa y Vergara" y la fábrica de anisados de Juan Gómez Blanco.

Un excepcional desarrollo conoció, por su parte, el comercio en esta época en nuestra localidad, con unos 25 establecimientos dedicados a diversas especialidades. Era usual que en una misma tienda se despacharan artículos de distintas especies. Así, por ejemplo, en este Anuario-guía de 1926 que estamos revisando, el nombre de un mismo titular suele aparecer en distintos epígrafes referidos a distintas ramas del comercio.

Acaso, el ejemplo más llamativo de esta polivalencia mercantil sea el establecimiento regentado por José Antonio Vergara Albiar, catalogado sucesivamente en la mencionada guía como tienda de coloniales, de comestibles, de objetos de escritorio, de paquetería y de quincalla. A la extraordinaria iniciativa de este empresario local se debe también la puesta en marcha de

una fábrica de estuchados de azúcar, situada en un local contiguo a su comercio.

Conviene señalar que, en la relación de comercios e industrias formada con arreglo al referido Anuario-guía de 1926, se echa en falta el molino harinero al que se alude en una nota transcrita anteriormente, procedente de un trabajo escolar de 1925. Acaso, se trate del mismo molino que, según el censo electoral de 1935, regentaba Juan Fernández Pérez.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NÚMERO
Tiendas de tejidos y comestibles	6
Casinos-Posadas	4
Carnicerías-Pescaderías	2
Herrerías	2
Panaderías	2
Teatros	2
Barbería	1
Carpintería	1
Estanco	1
Modista	1
Sastrería	1
Tejas y ladrillos	1
Zapatería	1

**Clasificación del comercio local de Cenizate en 1926.**

En cualquier caso, las diversas actividades realizadas por esta burguesía rural en ascenso no deben hacernos olvidar su carácter marcadamente minoritario y escasamente representativo de la situación económica de un sector mayoritario de la población local. En su análisis de las clases sociales en Villamalea en el primer tercio del siglo XX, Sanz Díaz distingue los siguientes grupos:

- Una burguesía local compuesta por los principales propietarios, ganaderos, industriales y comerciantes.
- Asalariados eventuales, jornaleros o braceros que constituyen la mayoría de la población activa asalariada.
- Asalariados fijos, pastores, aniagueros, mozos de mulas, etc. que forman un grupo menos numeroso.
- Campesinos, pequeños o medianos, que constituyen el sector fundamental de la economía local.

A grandes rasgos, la descripción que hace dicho autor de cada uno de estos grupos sociales existentes en Villamalea podría resultar, asimismo, válida para la estructura socioeconómica de Cenizate en la misma época.

Con ayuda del Censo electoral de Cenizate correspondiente al año 1935, podemos obtener una visión general de cuáles eran los oficios a los que se dedicaban los 661 vecinos con derecho a voto en aquellas fechas. De un total de 324 mujeres, consta que se dedican a "Sus labores" un 98,5%; sólo 5 de ellas declaran otra dedicación (tres propietarias, una maestra y una planchadora).

Con respecto al oficio de los 337 varones con derecho a voto en 1935, cabe deducir algunas conclusiones relativas a las acusadas desigualdades económicas del momento. En efecto, un 43,6% de la población activa masculina estaba constituido por braceros o jornaleros, es decir, asalariados eventuales a expensas de ser contratados para las faenas temporales del campo. Otro 31% de los varones activos en 1935 aparecía catalogado como pequeño o mediano campesino. Junto a ellos, otro 7,7% figuraba como pastores o desempeñando algún oficio mecánico o manual (albañiles, herreros, carpinteros, etc).

Cabría, así, estimar que la pujante burguesía local estaría compuesta por sólo un 17,7% de la población masculina activa en 1935, incluyendo en este grupo a los propietarios, comerciantes y funcionarios diversos censados en la época. Correspondería a esta minoría detentar el poder político durante estos años, constituyendo una especie de oligarquía local.

OFICIOS	NÚMERO	%
Braceros	147	43,6
Labradores	104	31,0
Propietarios	25	7,4
Comerciantes	18	5,3
Funcionarios	17	5,0
Oficios mecánicos	16	4,7
Pastores	10	3,0
TOTAL	337	100

Oficios masculinos en Cenizate en 1935

### VIDA POLÍTICA

Durante años, la familia de los Ochando controló el partido judicial de Casas Ibáñez. Jefe de este clan familiar fue el general D. Federico Ochando y Chumillas, nacido en Fuentealbilla en 1848 y fallecido en 1929. Junto a su brillante carrera militar, desarrolló D. Federico una larga trayectoria política, iniciada con su elección como diputado del Congreso en 1879. A partir de esta fecha fue electo en sucesivas ocasiones como senador o diputado por el distrito de Casas Ibáñez o bien por otros distritos electorales.

En los 50 años que van desde su primer nombramiento parlamentario hasta su óbito, la familia Ochando dominó la comarca de Casas Ibáñez por medio de una tupida red de partidarios de sus intereses políticos, dirigida en cada localidad por caciques locales a su servicio. Manuel Requena y Benito Sanz Díaz han descrito con rigor y detalle los mecanismos de control político seguidos por los Ochando, adscritos al partido liberal, en el distrito electoral de Casas Ibáñez.

Parte de esta estrategia de control político era la promoción de



Foto publicada en la revista "Centaurio" el 8 de enero de 1925 con el siguiente texto: "CENIZATE. Don José Pérez Montes, prestigioso alcalde de aquella villa".

familiares y allegados a cargos públicos diversos y la ayuda para que éstos obtuviesen prebendas y beneficios varios. Se fue consolidando así un sólido entramado de intereses mutuos que convirtió a los partidarios de los Ochando en un verdadero clan caciquil.

Uno de los familiares directos de D. Federico cuya trayectoria pública resultó más importante fue su sobrino D. Román Ochando y Valera. Siendo Ingeniero de Caminos de profesión, desempeñó distintos cargos en el Ministerio de Fomento y fue Ingeniero jefe de Obras Públicas de Albacete y, después, de Valencia.

En un nivel más modesto, la influencia política de los Ochando se manifestaba en el control sobre la elección de alcaldes, concejales, jueces de paz, etc., de su distrito electoral. A su vez, estos pequeños caciques locales garantizaban el triunfo electoral de los candidatos *ochandistas* mediante presiones y agasajos de todo tipo.

Otro método de control político empleado por los Ochando fue el periodístico, por medio del semanario ibañés llamado "La Voz del Distrito". En sus páginas, se daban cita creaciones literarias, notas de sociedad, anuncios comerciales, informaciones locales (muy pocas referentes a Cenizate) y, sobre todo, una constante propaganda y apología de los Ochando.

Solía darse el caso de que los alcaldes del distrito de Casas Ibáñez eran familiares de los Ochando. Así ocurre en Cenizate con dos de los alcaldes que tuvo nuestra localidad durante estos años. En efecto, hacia 1922 ejerce como alcalde de nuestra población D. Vicente Ochando Pérez-Monte; unos años después, en 1925, encontramos en este cargo a D. José Pérez-Monte de la Torre, cuñado del anterior por su matrimonio con Doña María Ochando Pérez-Monte. Al tiempo que D. José Pérez-Monte ocupaba el puesto de alcalde, su cuñado D. Vicente Ochando se convertía en juez de paz de nuestra localidad. De esta forma, los principales resortes del poder siempre estaban controlados por miembros del clan familiar de los Ochando.

De D. José Pérez-Monte, militar natural de Lucena (Córdoba) y primo hermano de su esposa, conservamos una fotografía publicada en la revista "Centauro" el 8 de enero de 1925. Al pie de dicho retrato puede leerse el siguiente texto: "*Don José Pérez Montes, prestigioso alcalde de aquella villa*".

NOMBRE	CARGO EN 1926	CARGO EN 1927
Arques Jover, D. Emilio	Concejal	Concejal
Garrido Risueño, Aurelio	Concejal	Concejal
Pérez Monte de la Torre, D. José	Alcalde	-
Tornero López, Juan Antonio	Concejal	Concejal
Vergara Albiar, Isaac	Concejal	Concejal
Vergara Plaza, Facundo	Concejal	Alcalde
Villena Clemente, Antonio	Concejal	Concejal
Vizcaíno Villena, Vicente	Concejal	Teniente de Alcalde

**Miembros del Ayuntamiento de Cenizate, en 1926 y 1927.**

Por distintas fuentes, conocemos la composición del consistorio local de los años 1926 y 1927. En el primer caso, la relación de personas que formaba el Ayuntamiento se recoge en el citado Anuario-guía de 1926. En el segundo caso, se trata de una fotografía de los miembros de la corporación local, acompañados del personal administrativo y del alguacil, que se publicó en la revista "Automóvil" el 8 de abril de 1927.

En ambos casos, la composición del Ayuntamiento es casi idéntica, a excepción de dos significativas diferencias: en 1927 se reduce el número de concejales (que pasa de 7 a 6)



Foto publicada en la revista "Automóvil" el 8 de abril de 1927 con el texto siguiente: "Ayuntamiento de Cenizate. Sentados de izquierda a derecha: Don Emilo Arques Jover, don Vicente Vizcaíno Villena (Teniente Alcalde), don Facundo Vergara Plaza (Alcalde), don Juan Antonio Tornero López, don Antonio Villena Clemente.- De pie y de izquierda a derecha: Don Isaac Vergara Albiar, don Aurelio Garrido Risueño, don Francisco García Madina (Secretario), don Trinidad García Plaza (Oficial), don Arturo García Plaza (Oficial), don Esteban Gil Heras (Alguacil)".

y desaparece D. José Pérez-Monte del escenario político. El cargo de alcalde pasaría a ocuparlo D. Facundo Vergara Plaza, quien debía contar a la sazón con unos 33 años. En el Censo electoral de 1935, D. Facundo Vergara figura como comerciante con domicilio en la Placetilla nº 1.

Según informa "La Voz del Distrito" el 30 de diciembre de 1927, los cargos de la Justicia municipal fueron asimismo renovados en Cenizate y otros pueblos. Así, en nuestra localidad, pasó a ser Juez de Paz Antonio García Vicente, juez suplente Francisco Ibáñez Cortés, fiscal Juan Garrido de Medrano y fiscal suplente Juan Cebrián Martínez. El nuevo juez Antonio García Vicente debía andar por los 42 años y, en el Censo electoral de 1935, consta como labrador con residencia en la calle Botica número 26.

Estas renovaciones del Ayuntamiento y Juzgado municipal del año 1927 excluyeron a los Ochando de los cargos que hasta entonces habían controlado personalmente. Acaso, el alejamiento de la vida política de las más destacados representantes del clan *ochandista*, obedecía a uno de los principales designios de la Dictadura de Primo de Rivera (1923-1930), que era acabar con el caciquismo y los políticos tradicionales.

En cualquier caso, este desplazamiento de los Ochando de los cargos políticos no disminuyó significativamente el gran poder fáctico de estos caciques locales. De hecho, desde el principio, los Ochando se habían adherido al golpe de estado de Primo de Rivera y se habían incorporado en bloque al partido del régimen, la Unión Patriótica. Aun con pequeños cambios de apariencias, este rápido alineamiento con la Dictadura de Primo de Rivera permitió a los Ochando seguir ejerciendo su control e influencia en la comarca de Casas Ibáñez.

Precisamente, en este año de 1927, tuvieron lugar una serie de homenajes al ingeniero

D. Román Ochando y Valera. Tales homenajes se llevaron a cabo como una demostración de fuerza política del clan *ochandista* y también para escenificar el relevo del ya anciano D. Federico Ochando por parte de la pujante figura de su sobrino D. Román Ochando.

Se tributó, en efecto, un solemne homenaje al ingeniero Ochando el 8 de abril de 1927 en el Teatro Principal de Valencia. Dicho acto fue organizado y promovido por la Sociedad de Chófers "Adelante" y por su revista "Automóvil" a cuenta de la notable labor desempeñada por D. Román Ochando como Jefe de Obras Públicas de Valencia.

Al homenaje se habrían de adherir numerosos ayuntamientos y organismos públicos de Valencia, Albacete y otras provincias. La revista "Automóvil" publicó un número extraordinario destinado a recoger los textos de las adhesiones al homenaje, los discursos pronunciados en el acto, las imágenes de los asistentes, etc. En dicho número de la revista "Automóvil", titulado "*Álbum recuerdo*

**D. Eulogio Cerrillo Cruz, Secretario del Ayuntamiento de Fuentealbilla. Foto publicada en la revista "Automóvil" el 8 de abril de 1927.**

*del Homenaje ofrendado al Ilustre Ingeniero Don Román Ochando y Valera*", se recogen una serie de reportajes sobre los pueblos del partido judicial de Casas Ibáñez, feudo tradicional de los Ochando. En el apartado dedicado a Cenizate, se incluye un acuerdo del Ayuntamiento de Cenizate sumándose al homenaje a D. Román. Dicha nota municipal, fechada el 5 de abril de 1927 y firmada por el alcalde D. Facundo Vergara, se reproduce al final de estas páginas.

A continuación, un redactor de la revista "Automóvil" describe la recepción de que fue objeto por parte del consistorio de Cenizate. En dicha nota, reproducida asimismo al final de este estudio, se detiene, de forma especial, el cronista para glosar la hospitalidad de las autoridades locales y alabar la simpatía y belleza de un grupo de muchachas de Cenizate que acompañó a estos reporteros durante su visita. Gracias a las instantáneas tomadas por el fotógrafo de la revista, apellidado Vendrell, podemos conocer hoy a los integrantes de aquel comité de recepción cenizateño de 1927.

Faltaría en estas fotos, recogidas junto a estas líneas, la presencia de D. Eulogio Cerrillo Cruz, Secretario del Ayuntamiento de Fuentealbilla, quien acompañó a los periodistas de "Automóvil" desde la citada localidad hasta Cenizate. No obstante, en el capítulo dedicado a Fuentealbilla, dentro de esta revista-homenaje a D. Román Ochando, se incluye un retrato en solitario de D. Eulogio Cerrillo.

Se reproduce en estas páginas dicho retrato, en virtud de la posterior vinculación que D. Eulogio habría de tener con Cenizate. Sin ir más lejos, en el Censo electoral de 1935, consta D. Eulogio Cerrillo Cruz como Secretario de nuestro Ayuntamiento, de 60 años y con domicilio en la calle Calvario número 4. Fue D. Eulogio un habitual colaborador de "La Voz del Distrito" y no careció de ciertas dotes poéticas, como puso de manifiesto precisamente en el número especial de la revista "Automóvil" que estamos analizando. En efecto, se incluye en dicha revista



una ofrenda poética que D. Eulogio quiso dedicar a Valencia por ser sede del homenaje a D. Román. Al final de estas páginas podrá encontrarse el texto de dicho poema, titulado "*A Valencia, gratitud*".

Aparte de las notas, acuerdos y fotografías en las que el municipio de Cenizate dejó constancia de su adhesión al homenaje al ingeniero Ochando, un grupo de personalidades locales se desplazó hasta Valencia para sumarse al acto oficial del 8 de abril de 1927. En representación de nuestra localidad asistió D. Facundo Vergara, alcalde de la villa. A título particular acudió D. Claudio Moya, médico de Cenizate y hacendado de Villamalea, de quien aparece un retrato en la revista "Automóvil" que reproducimos hoy junto a estas líneas. Asimismo, D. Eulogio Cerrillo Cruz participó en este homenaje con la lectura del poema anteriormente aludido. Por último, una intervención estelar en este acto correspondió a D. Vicente Ochando Pérez-Monte, quien leyó el discurso del Presidente de la Diputación de Albacete.

A menor escala, se reprodujo el homenaje a D. Román Ochando en Casas Ibáñez el 4 de septiembre de 1927. En representación de Cenizate asistió a dicho acto una delegación compuesta por su alcalde (D. Facundo Vergara), su médico (D. Claudio Moya), familiares del clan Ochando (D. José Pérez-Monte de la Torre y D. Vicente Ochando Pérez-Monte), comerciantes (Saturnino García López, Elías Ibáñez Garrido y Francisco Valera Montero) y propietarios (Pedro Gómez García y Juan Navarro Cañada).

En todos estos actos de rendición de pleitesía a los Ochando, vamos encontrando una relación de los vecinos que componían las fuerzas vivas de nuestra localidad, afines en mayor o menor medida al régimen de Primo de Rivera y a las directrices caciquiles del clan Ochando. Sin embargo, a finales de 1927, las autoridades locales de Cenizate habrían de enfrentarse con la política oficial de los Ochando a cuenta del trazado del ferrocarril Baeza-Utiel. De este conflicto trata, precisamente, el único documento de esta época que se conserva en el Ayuntamiento de Cenizate.

Se trata de un expediente mecanografiado que lleva por título "*Historial de las gestiones practicadas por varios pueblos de las Provincias de Albacete y Cuenca, para intentar conseguir que el ferrocarril de Baeza a Lérida tenga estación en Madrigueras*".

Consiste, en realidad, este historial en una recopilación de todas las gestiones realizadas por diversos ayuntamientos de la zona a fin de convencer a las autoridades competentes de la conveniencia de que el trazado del ferrocarril desde Albacete a Fuentealbilla pasase por Madrigueras en lugar de hacerlo por Mahora.

Tales gestiones, contenidas en este expediente, fueron llevadas a cabo entre julio de 1927 y febrero de 1928 por parte de cinco pueblos de Albacete (Motilleja, Madrigueras, Tarazona de la Mancha, Navas de Jorquera y Cenizate) y otros cinco de Cuenca (Iniesta, Ledaña, Quintanar del Rey, Villagarcía del Llano y Villanueva de la Jara). Argumentaban estos pueblos a favor



D. Claudio Moya Ordóñez, médico de Cenizate.  
Foto publicada en la revista "Automóvil" el 8 de abril de 1927.

de esta variante del trayecto entre Albacete y Fuentealbilla razones relativas al trazado y a la explotación de la línea férrea.

En primer lugar, consideraban más fácil y económico el paso del río Júcar "por un kilómetro aproximadamente aguas arribas del puente de Cuevas Yermas" en función de la topografía del terreno, más llano que la ribera del Júcar aguas abajo de dicho punto.

En segundo lugar, para contrarrestar el argumento de que esta variante presentaba la desventaja de alargar la longitud del trazado, se aducía que esta pequeña desviación de la línea recta permitiría recoger la corriente de tráfico generada por una próspera zona de pueblos que, en conjunto, sumaban unos 33.000 habitantes. Para dar servicio a este volumen de población se pedía, además, que se estableciesen estaciones en Madrigueras, Navas de Jorquera y Cenizate.

Se sugería, incluso, que desde esta última localidad el tren podría seguir su ruta "saliendo a Fuente-Albilla por la Cañada del Cardial". En ningún caso, se ponía en cuestión que el ferrocarril habría de pasar por Fuentealbilla y por Casas Ibáñez, cuna y sede respectivamente del poder *ochandista*.

Así, por ejemplo, el 3 de diciembre de 1927 terminaba el escrito dirigido por estos pueblos al conde de Guadalhorce, Ministro de Fomento, con el ruego de que:

"...se haga el trazado de tal suerte, que nos proporcione el beneficio de dicha vía, instalando estaciones en las proximidades de nuestras poblaciones".

Estas bien justificadas aspiraciones de Cenizate y otros pueblos fueron desatendidas y surtieron nulo efecto entre las autoridades a las que se acudió en demanda de justicia.

Cabría decir que, por segunda vez, el ferrocarril daba la espalda a Cenizate, ya que anteriormente, en 1925, había sido desestimada la variante Mahora-Cenizate-Villamalea propuesta por el ingeniero Bellido. En aquella ocasión, las presiones del ingeniero Ochando impusieron un trazado con más túneles y curvas que pasaba por Casas Ibáñez, sede de sus principales intereses económicos y políticos.

En otros casos, la influencia de los Ochando habría de ser más fructífera con respecto a la mejora de las vías de comunicación. Al menos, así parece deducirse de una "Memoria sobre el Desarrollo y Progreso de la Administración Provincial durante el tiempo que media desde el 13 de septiembre de 1923 al 31 de diciembre de 1928", documento que se conserva en el Archivo

de la Diputación Provincial de Albacete. En dicha memoria, se reflejan las realizaciones de la Diputación en materia de pavimentación de carreteras. Así, en la "Relación de caminos vecinales en estado de conservación entregados por la Jefatura de Obras Públicas con fecha de 4 de febrero de 1926" figuran el trayecto de Cenizate a Navas de Jorquera (5'733 Kms) y el de Cenizate a Villamalea (9'606 Kms). Asimismo, en el capítulo de "Caminos con



Foto publicada en la revista "Centauro" el 8 de enero de 1925 con el siguiente texto: "CENIZATE. Grupo gracioso y juvenil de guapas muchachitas de aquella villa".

*proyecto aprobado*" se incluye el tramo de "Cenizate al kilómetro 126 de la carretera de Cuenca a Albacete".

Al margen de las obras públicas, otros aspectos de la vida política local han de quedar sin análisis por falta de documentación específica. Ha de quedar aquí, por ejemplo, sin su correspondiente explicación la afirmación que en una "Historia de la Provincia de Albacete" hace el historiador Manuel Requena acerca de que en Cenizate y otros pueblos se expandió de forma especial el Somatén instaurado por Primo de Rivera.

Asimismo, me ha parecido conveniente reservar para otra ocasión el estudio de un tema que, en estos años, habría de ser de la máxima gravedad: el sorteo de quintos y posterior servicio militar. En todos los libros de Matrimonios de Cenizate, conservados en el Archivo Diocesano de Albacete, abundan los expedientes matrimoniales de esta época en los que se incluye un documento llamado "fe de soltero", consistente en una certificación expedida por una autoridad militar de que el recluta en cuestión no había contraído matrimonio durante el tiempo de su servicio militar.

No podría cerrarse este capítulo, referido a la vida política y municipal de Cenizate hacia el año 1927, sin dedicar unas líneas a los funcionarios del Ayuntamiento de aquel período. En el Anuario-guía de 1926, sólo consta Trinidad García Plaza como Secretario del Juzgado Municipal. En cambio, en la foto del consistorio local publicada en la revista "Automóvil" en 1927, figuran como Secretario del Ayuntamiento Francisco García Madina y como oficiales Arturo García Plaza y el ya mencionado Trinidad García Plaza. A ellos se une la presencia del alguacil Esteban Gil Heras. Unos años después, en el Censo electoral de 1935, Esteban Gil habría de ser, junto con el Secretario Eulogio Cerrillo, el único funcionario municipal de Cenizate.

## VIDA RELIGIOSA

En el reiterado Anuario-guía de 1926 figura como párroco local D. Emilio García Reyes. Así, en documentos parroquiales conservados en el Archivo Diocesano, consta la firma de este sacerdote hasta mediados de 1926.

Sin embargo, en la segunda mitad de dicho año será D. Juan Paco Baeza quien aparecerá en diversos expedientes y documentos como cura responsable de nuestra parroquia. Unos años después, en 1929, será el mismo D. Juan Paco el cura encargado de las gestiones relativas al traslado del retablo de San Esteban a la Exposición Iberoamericana de Sevilla.

NOMBRE DE LOS CÓNYUGES	FECHA DEL MATRIMONIO
Agustín López Cebrián y Vicenta García Villanueva	17 de febrero de 1927
Miguel Cabañero Cantos e Isabel García Villanueva	23 de mayo de 1927
Adel Vergara Vizcaíno y Dolores Moya Ordóñez	29 de septiembre de 1927
Ciriaco Utiel Vergara y María Isabel Blesa López	20 de octubre de 1927

Datos de los expedientes matrimoniales de 1927.

Según informes orales, habría de permanecer D. Juan Paco en nuestra localidad hasta el final de la Guerra Civil de 1936-39. Sin embargo, en el censo electoral de 1935 consta como párroco de Cenizate D. Gumersindo Corbalán Marín.

En el mismo año de su establecimiento en Cenizate, en 1926, escribió D. Juan Paco una breve nota relativa a la confirmación de un feligrés suyo, llamado Juan Vergara González,

joven de grandes dotes intelectuales e inclinado hacia el sacerdocio:

*"En el oratorio del Palacio Episcopal de la Ciudad de Murcia, el Exmo. é Ilmo. Sr. Obispo Padre D. Vicente Alonso Salgado de esta Diócesis de Cartagena confirmó el Santo Sacramento de la confirmación á Juan Vergara González, de 14 años, hijo de Tomás y Cipriana, siendo padrino D. José Molina Moreno. Cenizate, 16 de Diciembre de 1926. El Párroco Juan Paco. Vº Bº El Obispo".*  
(Libro CEN-8 del Archivo Diocesano)

En otro orden de cosas, en 1927, año en que se tomaron las fotografías que estamos presentando, se celebraron en Cenizate cuatro enlaces matrimoniales, según consta en el Libro CEN-33 del Archivo Diocesano. En un cuadro adjunto se detalla la fecha de la celebración y el nombre de los contrayentes. En tales expedientes matrimoniales, resulta a veces llamativa la madrugadora hora de celebración de las nupcias (por ejemplo, la primera de estas bodas tuvo lugar a las 5 de la madrugada).

Desde el punto de vista social, el casamiento más relevante de este año fue el de Adel Vergara con una hija de D. Claudio Moya, médico local e importante hacendado de Villamalea.

Cabe suponer que en estas fechas, en torno al año de 1927, se empezaría a disponer del terreno recientemente cedido para ampliación del Cementerio parroquial. Tal donación fue realizada en 1923 por Doña Francisca Ochando Pérez-Monte y su esposo D. Luis Garrido de Medrano, como se explicó en la página 35 del anterior número de "Zenizate".



Foto publicada en la revista "Automóvil" el 8 de abril de 1927 con el texto siguiente: "Bellas y distinguidas señoritas de Cenizate.- Sentadas, de izquierda a derecha: Señorita Teresita Arques García, Ricardito Pérez Monte, señorita Lolita Arques García y señorita Angelita Moya Ordóñez.- De pie y de izquierda a derecha: Señorita Gloria Silvestre García y Señorita Candelaria García Plaza". Sentadas aparecen, por lo tanto, una hija del médico D. Claudio Moya y dos hijas de los maestros D. Emilio Arques y Doña Dolores García. Estas últimas, Teresita y Lolita, también figuran en la foto escolar femenina hecha por Escobar en 1927. El niño Ricardito Pérez Monte, en cambio, no aparece entre los pupilos de D. Emilio Arques en la correspondiente foto de Escobar.

## INSTRUCCIÓN PÚBLICA

Una de las prioridades de la política seguida en tiempos de Primo de Rivera fue la enseñanza. La prensa ibañesa de aquellos años, es decir, el semanario "La Voz del Distrito", se hace eco con frecuencia de esta auténtica obsesión por el tema de la instrucción pública. Así, desde numerosos artículos publicados en sus páginas, se reclama una mayor atención a la necesidad patriótica de combatir el analfabetismo y el atraso cultural, vinculándose siempre la enseñanza con el progreso de los pueblos. Una petición recurrente, en este sentido, se refiere a la necesidad de dotarse de edificios escolares con las adecuadas condiciones higiénicas y pedagógicas. Por ejemplo, un maestro de Casas Ibáñez se queja en 1926 de que:

*"...nuestro hijos permanecen horas y horas en locales infectos, sin luz, sin ventilación, hacinados sin poder moverse por falta de espacio".* ("La voz del Distrito", 29 de octubre de 1926)

Otra protesta frecuente versa sobre el excesivo número de alumnos por maestro y la consiguiente imposibilidad de graduar las enseñanzas por grupos según la edad de los niños.

En muchas ocasiones, se ensalza la labor de los maestros y se reclama para ellos una mayor retribución económica. No faltan las loas poéticas a la figura del maestro, como esta estrofa del poema "El Maestro de Escuela" publicado por Miguel Benítez de Castro en 1925:

*"Es dulce sacerdote del bien y la cultura,  
y es heroico soldado de ardiente patriotismo  
que á la bandera ofrece su inefable ternura  
luchando en las trincheras del analfabetismo".*  
("La voz del Distrito", 24 de julio de 1925)

Dentro de su política de impulso a las obras públicas, el gobierno de Primo de Rivera promovió la construcción y reforma de numerosos establecimientos de enseñanza. En estos años, en nuestra provincia, por ejemplo, se construyeron el actual Colegio de Mahora y el Colegio "Primo de Rivera" de la capital.

Acerca de las instalaciones escolares de Cenizate durante estos años, la única noticia documental recogida en la prensa comarcal se refiere a ciertas reformas realizadas una década antes del período que estamos analizando. En efecto, según una comunicación de 1917 recogida en el semanario "La Voz del Distrito", el entonces alcalde de Cenizate, D. Vicente Ochando Pérez-Monte:

*"...haciéndose cargo de la importancia que tiene para la regeneración de un pueblo la enseñanza, ha arreglado los locales destinados á escuelas, dotándolos de todo lo necesario para ponerlos en excelentes condiciones pedagógicas".* ("La voz del Distrito", 29 de junio de 1917)

En vista del tono encomiástico de esta crónica periodística, no cabe conceder excesivo crédito a tales informaciones. En cualquier caso, en torno a 1927, la enseñanza en Cenizate se impartía en el edificio del antiguo Ayuntamiento. Según podemos comprobar en las fotos tomadas en el citado año por Luis Escobar, el grupo de alumnas atendido por Doña Dolores García Sala estaba compuesto por unas 68 chicas de diversas edades; a su vez, D. Emilio Arques Jover, esposo de la anterior, tenía a su cargo un grupo de 35 chicos.

NIVEL DE INSTRUCCIÓN	1900	1910	1920	1930	1935
Saben leer	35,4	37,3	39,8	41,7	56,1
No saben leer	64,6	62,7	60,2	58,4	43,9

Evolución del nivel de instrucción en Cenizate a principios del siglo XX.

A la vista de estas fotografías, sorprende el elevado número de alumnas tuteladas por la maestra Doña Dolores García. Asimismo, resulta curioso que la cifra de chicas escolarizadas casi doble a la de chicos. No cabría explicar este desajuste en la proporción de chicos con respecto a la de chicas recurriendo a un inexistente desequilibrio demográfico. De hecho, según el Censo de 1930, ya hemos visto que había en Cenizate un número de varones ligeramente superior al de mujeres.

Cabría acaso achacar este deficiente nivel de escolarización masculino a un problema regularmente denunciado en la prensa comarcal de la época: la falta de asistencia de los alumnos a la escuela. Un detallado alegato contra la pasividad e indiferencia social ante esta grave problemática puede verse en un artículo de "La Voz del Distrito" del año 1928:

*"Hoy es el padre que necesita los escasos céntimos que el hijo puede ganar en el taller, fábrica, etc; mañana es la madre que hace frío y no va su chico á la escuela, más tarde el hijo mayor que se casa y el pequeño ha de faltar á clase porque las faenas agrícolas reclaman su ayuda; y ¿las niñas? pues unas veces que llueve, otras que han de cuidar de sus hermanitos más pequeños, que por la mañana ha de barrer la casa, más tarde que ha de ir al taller á aprender un oficio... total que de treinta días que tiene el mes, asisten ocho ó nueve á la Escuela..."*. ("La Voz del Distrito", 27 de enero de 1928)

Entre tantas dificultades, la cruzada contra el analfabetismo fue lentamente dando sus frutos. Así, según los censos de población de principios del siglo XX, en Cenizate la tasa de alfabetización pasó de un 35,4 % en 1900 a un 56,1% en 1935. Dicho a la inversa, el porcentaje de población local que no sabía leer se redujo un 20,7% a lo largo de estos 35 años.

Según los datos proporcionados por el Censo electoral de 1935, se observa una notable reducción del índice de analfabetismo entre la población joven. Prueba de ello es que la tasa de población analfabeta pasa de un 47,7% entre los mayores de 30 años a un 34% entre aquellos cuya edad es de 30 o menos años.

De acuerdo con los censos de población de la época, la proporción de analfabetismo era notablemente mayor entre las mujeres que entre los hombres. Así, en 1935, en Cenizate había un 61,7% de mujeres analfabetas al lado de un 26,7% de varones analfabetos.

Estos porcentajes eran normales para los niveles de instrucción reflejados en estadísticas provinciales. Por ejemplo, en 1900 la tasa de analfabetismo provincial se cifraba en un 77,62%, porcentaje de analfabetos incluso superior al estimado el mismo año para Cenizate (64,6%).

NOMBRES	EDAD	DOMICILIO
Antonio García Huerta	68	Virgen de las Nieves, 1
Manuel García Pérez	49	Alfonso XIII, 4
Felisa Alonso Montes	30	Placetilla
Eduardo Pérez Hernández	29	Santa Ana

**Datos de los maestros que ejercían su labor en Cenizate en 1935.**

En el censo electoral de Cenizate, correspondiente al año 1935, se registran cuatro Maestros nacionales, cuyo nombre, edad y domicilio recogemos en un cuadro adjunto.

En vista de esta relación de maestros destinados a Cenizate en vísperas de la Guerra Civil, cabe pensar que el antiguo modelo de escuela unitaria, puesto en práctica por D. Emilio Arques y Doña Dolores García hacia 1927, había comenzado a sustituirse por una división de

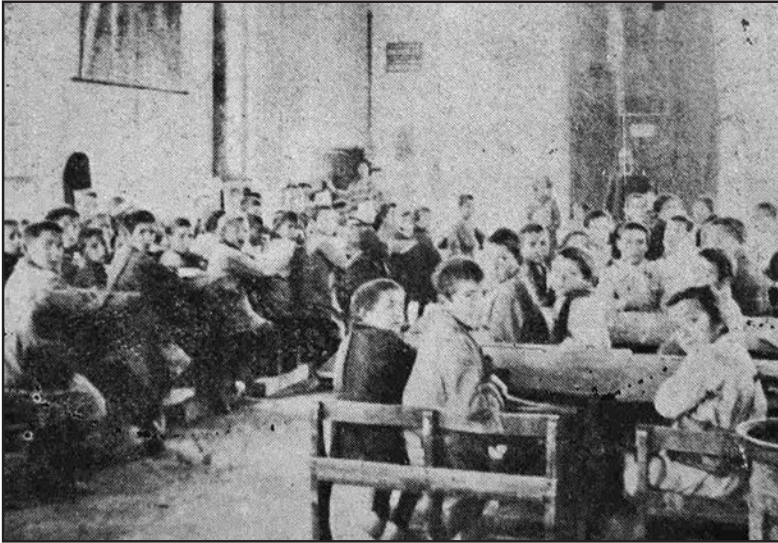


Foto publicada en la revista "Centauro" el 16 de marzo de 1925 con el siguiente texto: "VILLAMALEA. Aspecto de una de las magnificas clases del nuevo Grupo Escolar".

los alumnos en grados según su edad y conocimientos. Puede apreciarse en esta ampliación de la dotación docente un cambio sustancial en los métodos y en la organización de la enseñanza impartida en Cenizate.

Sin duda, la labor desarrollada por estos antiguos maestros, en tiempos de graves dificultades de todo tipo, es digna de nuestro elogio y aprecio. Gracias a la dedicación, celo y esfuerzo de todos ellos, salieron nuestros antepasados del analfabetismo y la ignorancia.

Asimismo, a este fructífero desempeño de su misión contribuyó la consideración de que gozaba entonces la figura del maestro y la notable ansia de aprendizaje que imperaba en la sociedad de la época. Valga, como prueba de esto último, la historia de cómo, por iniciativa de unos vecinos deseosos de aprender, surgió la primera banda de música de Cenizate hacia 1930. Puede recordarse este episodio de la contratación del maestro de música "Maero" en las páginas 84-85 del número 2 de "Zenizate".

Probos y honrados maestros, alumnos respetuosos con sus docentes y con afanes de aprender y prosperar, en medio de una sociedad cambiante y compleja... Tal fue el panorama que recogió el fotógrafo Escobar en las instantáneas que a continuación se reproducen. Sirvan estas líneas de breve introducción a estas escenas escolares de 1927, donde posan aún niños algunos antepasados y familiares nuestros, a los que este artículo pretender dedicar un cariñoso recuerdo.

Al hacer esta somera descripción del Cenizate de 1927, para presentar unas fotografías de Escobar, hemos encontrado otras instantáneas de la misma época, publicadas en las revistas "Automóvil" y "Centauro". Valga esta pequeña muestra de fotografías antiguas de nuestros antepasados como demostración del valor familiar e histórico que debe otorgarse a otras similares, que con la colaboración de todos podrán salir a la luz y convertirse en patrimonio colectivo.

## BIBLIOGRAFÍA

### A) DOCUMENTACIÓN LOCAL

- Censos de población de 1900, 1910, 1920 y 1930. Archivo del INE de Albacete.
- Nomenclátor de 1930. Archivo del Instituto Nacional de Estadística de Albacete.
- Censo electoral de Albacete de 1935. Archivo del INE de Albacete.
- Libros CEN-8 y CEN-33 del Archivo Diocesano de Albacete.
- Anuario-guía de la provincia de Albacete. Edita Banco Internacional de Industria y Comercio, 1926. Biblioteca Pública de Albacete.
- Revista "Centaurus" del 8 de enero de 1925. Archivo Histórico Provincial de Albacete.
- Revista "Automóvil" del 8 de abril de 1927. Archivo Histórico Provincial de Albacete.
- "La Voz del Distrito", años 1925-1929. Archivo Histórico Provincial de Albacete.
- "En Cenizate", artículo publicado en el Semanario de Casas Ibáñez "La Voz del Distrito" el 29 de junio de 1917. Archivo Histórico Provincial de Albacete.
- Expediente titulado "Historial de las gestiones practicadas por varios pueblos de las Provincias de Albacete y Cuenca, para intentar conseguir que el ferrocarril de Baeza a Lérida tenga estación en Madrigueras". Archivo del Ayuntamiento de Cenizate.
- "Memoria sobre el Desarrollo y Progreso de la Administración Provincial durante el tiempo que media desde el 13 de septiembre de 1923 al 31 de diciembre de 1928". Archivo de la Diputación Provincial de Albacete.

### B) BIBLIOGRAFÍA PROVINCIAL

- Casado Moragón, M. F. y González Gómez, J. "Revisión de los proyectos de ferrocarriles no realizados en la provincia de Albacete". Actas del I Congreso de Historia de Albacete, volumen IV. Instituto de Estudios Albacetenses. 1984.
- Peralta Juárez, Juan. La escuela en la provincia de Albacete: una aproximación histórica. Instituto de Estudios Albacetenses. 1997.
- Requena Gallego, Manuel y otros. Historia de la Diputación de Albacete. 1993. Capítulos VI y VII.
- Requena Gallego, Manuel y otros. Historia de la provincia de Albacete. Editorial Azacanes. 1999. Capítulo 33.
- Requena Gallego, Manuel. "La clase política y las contiendas electorales en la provincia de Albacete, 1901-1923". Revista "Cultural Albacete", junio de 1987.
- Requena Gallego, Manuel. "La vida política en Albacete durante la Dictadura de Primo de Rivera". Revista "Cultural Albacete", junio de 1989.
- Sanz Díaz, Benito. Villamalea, 1875-1977. Historia de un pueblo de Castilla-La Mancha. Ayuntamiento de Villamalea. 2003.

### C) BIBLIOGRAFÍA SOBRE LUIS ESCOBAR

- López Mondéjar, Publio. Retratos de la Vida (1875-1939). Editorial Lunweg. 1989.
- López Mondéjar, Publio. Luis Escobar. Fotógrafo de un pueblo. Editorial Lunweg. 2001.
- Carcelén Gandía, Miguel Ángel. De puntillas. Publicaciones Acumán. 2003.

### D) AGRADECIMIENTOS

- Deseo expresar mi gratitud a Ana Villena Garrido, Basilisa Sáez Gil y M<sup>a</sup> Rosa Castillo Aroca por ceder para su reproducción las tres fotografías escolares de 1927. Asimismo, debo agradecer a Petra Aroca, Manuela Aroca, Cruz García y Fuensanta García su ayuda en la identificación de los niños y niñas que aparecen en estas fotos. Igualmente, estoy en deuda con M<sup>a</sup> Rosa Castillo Aroca por recopilar toda la información referida a estas fotografías.



# ANUARIO-GUÍA DE LA PROVINCIA DE ALBACETE

## AÑO 1926

### CENIZATE

Villa de 1.200 habitantes, situada al Norte de la Capital a 38 kilómetros de la misma, y a 16 de la Cabeza de partido. Su término mide una extensión superficial de 5.000 hectáreas y limita al Norte con Villamalea; al Este con Fuentealbilla; al Sur con Mahora y al Oeste con Ledaña.

Su producción son: Cereales, Vino, Aceite y Azafrán. Celebra fiestas el 5 de agosto, siendo las más importantes las que se celebran los días 25 y 26 de agosto, en honor a su patrona Santa Ana.

De su origen nada se sabe: pero sí, que en otro tiempo se componía de unos 3.000 habitantes, tenía 5 sacerdotes y 11 cofradías.

#### Estación más próxima y viaje

La estación más próxima Albacete desde donde puede hacerse el viaje en los autos de línea La Requenense que salen del Hotel Francisquillo a las 4 de la tarde.

#### Elemento Oficial

##### AYUNTAMIENTO

*Alcalde.*- Don José Pérez Monte de la Torre

*Concejales.*- Don Facundo Vergara Plaza

- |   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
| " | " | Vicente Vizcaíno Villena   |
| " | " | Juan Antonio Tornero López |
| " | " | Emilio Arques Jover        |
| " | " | Aurelio Garrido Risueño    |
| " | " | Antonio Villena Clemente   |
| " | " | Isaac Vergara Albiar       |

##### JUZGADO MUNICIPAL

*Juez.*- Don Vicente Ochando Pérez Monte

*Secretario.*- Don Trinidad García Plaza

*Correos.*- Cartero, Remigio Tornero López

*Escuelas.*- Maestro, Don Emilio Arques Jover

Maestra, Doña Dolores García Sala

*Clero.*- Párroco, Don Emilio García Reyes

*Recaudación de Contribuciones.*- Sixto Torrente Roldán

#### Profesiones

*Aguas.*- Varios pozos dentro y fuera de la población

*Abogado.*- Don José Soriano Piqueras

*Alcoholes (Fábrica).*- Sociedad "Costa y Vergara"

*Alumbrado.*- Por Electricidad desde los Cárcels río Cabriel provincia de Valencia

*Anisados (Fábrica).*- Juan Gómez Blanco

*Azúcar (Venta de).*- Sociedad "Costa y Vergara" en estuchado

*Barbería.*- José María García López  
*Cafés y Casinos.*- Estanislao Plaza Cuesta  
" " Juan Gómez Blanco  
*Carne (Venta de).*- Judas Plaza Campos  
" " Pascual Carrión Plaza  
*Carpintería.*- Martín Montero  
*Coloniales (Tiendas de).*- José Antonio Vergara Albiar  
" " Elías Ibáñez Garrido  
" " Ramón Pérez Cuenca  
" " Diego Cuenca Pérez  
*Drogas.*- José María García López  
*Estanco.*- Saturnino García López  
*Fondas y Posadas.*- Francisco Valera Montero  
" " Desiderio Medina López  
*Ganaderos.*- Vicente Ochando  
" Estanislao Plaza  
" Antonio Villena  
*Herrerías.*- Esteban Villena  
" David Amat Latoz  
*Iglesia.*- Parroquia de Nuestra Señora de las Nieves  
*Lana.*- Elías Ibáñez Garrido  
" Ramón Cuenca Pérez  
*Médico.*- Don Claudio Moya Ordóñez  
*Modista.*- Urbana Lázaro Merino  
*Objetos de escritorio.*- José Antonio Vergara Albiar  
*Panaderías.*- Remigio Tornero López  
" Juan Andrés López  
*Propietarios principales.*- Vicente Ochando Pérez Monte  
" " Salustiano Garrido Tévar  
" " Alonso Villena Masip  
" " Vicente Vizcaíno Villena  
" " José Pérez Monte de la Torre  
" " Antonio Villena Clemente  
" " Francisco Ibáñez Cortés  
" " Andrés García López  
" " Estanislao Plaza Cuesta  
" " Aurelio Garrido Risueño  
" " Eduardo Ochando  
" " María Josefa Villena Garrido  
" " José Antonio Vergara Albiar  
*Pescadería.*- Pascual Carrión Plaza  
*Quincalla (Tienda de).*- José Antonio Vergara  
*Sastrería.*- Agustín López Cebrián  
*Seguros (Agente de).*- Juan Garrido de Medrano  
*Teatros.*- Francisco Valera Montes  
" Martín Montes

*Tejas y ladrillos.*- Pedro Cebrián  
*Tejidos (Comercio).*- Elías Ibáñez Garrido  
 " " Ramón Cuenca Pérez  
 " " Juan Antonio Tornero López  
*Tiendas de comestibles.*- José Antonio Vergara  
 " " Elías Ibáñez Garrido  
 " " Ramón Cuenca Pérez  
 " " Remigio Tornero López  
 " " Juan Antonio Tornero López  
*Tiendas de paquetería.*- José Antonio Vergara Albiar  
 " " Elías Ibáñez Garrido  
 " " Ramón Cuenca Pérez  
*Veterinario.*- José Vergara  
*Vinos (Cosecheros).*- José Antonio Vergara Albiar  
 " " Salustiano Garrido Tévar  
 " " Alfonso Villena Masip  
 " " Antonio Villena Clemente  
 " " Vicente Vizcaíno Villena  
 " " Pedro Serrano Gómez  
 " " José Soriano Piqueras  
 " " Francisco Soriano Piqueras  
 " " Eduardo Soriano Piqueras  
 " " Pedro José Navalón  
 " " Juan José Cebrián Martínez  
*Zapatería.*- Román Tornero

REVISTA "AUTOMÓVIL" DEL 8 DE  
ABRIL DE 1927

("Álbum recuerdo del Homenaje ofrendado al Ilustre Ingeniero Don Román Ochando y Valera"), páginas 193-195.

CENIZATE

Son las cinco de la tarde cuando acompañados por nuestro querido amigo don Eulogio Cerrillo, Secretario del Ayuntamiento de Fuente-Albilla, llegamos a este simpático pueblo.

El Ayuntamiento en pleno nos espera a la puerta del Consistorio. También tenemos el honor de saludar a don Vicente Ochando y Pérez Monte.

La presentación consabida, exenta de rutinarismo y protocolo que enfría.

Como amigos de siempre, departimos amistosamente mientras el amigo Vendrell prepara los bártulos para tirar unas fotos.

Cumplidos con el Ayuntamiento, unas preciosas señoritas muestran deseos de ser fotografiadas.

No dejamos terminar la petición.

Y a la puerta de la Iglesia parroquial de cuyo pueblo es patrona nuestra Señora de las Nieves y bajo un olmo centenario, se hace el grupo que avala estas páginas.

Pero se nos reserva una grata sorpresa final, en la que vemos la mano del buen amigo Cerrillo.

El Alcalde nos invita a pasar a la sala de Sesiones y allí nos encontramos frente a unas mesas repletas de sabrosos dulces y exquisitos licores.

Y como atractivo indiscutible, como plato fuerte, unas bellísimas señoritas, que honrándonos sobremanera, van a hacernos los honores.

Nosotros, hombres modestos, desde estas columnas mandamos a las lindas señoritas de Cenizate un saludo respetuoso y de sincero afecto, ya que nunca pudimos pensar en tan alto como inmerecido honor.

Comemos unos dulces, y llega el

momento obligado, inevitable de alzar las copas.

La belleza de las lindas mujercitas que nos rodean, nos hace enmudecer unos momentos.

Pero no hay más remedio. Es imposible salir de tan hospitalario pueblo sin dar las gracias, y sin embargo, ninguno de nosotros acertamos a decir nada.

Sin embargo, hay unas miradas fijas a través de las cuales se vislumbra exactamente una coordinación de sentimientos nobles que coinciden en un solo nombre: Ochando.

Por fin, el amigo Cerrillo, en breves frases hace la que pudiéramos llamar presentación oficial, y nuestro compañero Ferri, visiblemente emocionado, da las gracias en nombre de todos, ensalzando la belleza de las mujeres y la hidalguía del pueblo.

El Alcalde, don Facundo Vergara Plaza, contesta a nuestro compañero con una cuartilla que encierra todo un poema, y que nos honramos reproduciendo literalmente:

<<Señores: Tócame tan sólo expresar mi gratitud y con ella dar la bienvenida a estos señores, que con tanta fe y compañerismo han venido a corroborar y aumentar una vez más nuestras relaciones respectivas a las amistades que nos une con nuestro respetable y distinguido amigo don Román Ochando.

Yo, último de todos en el caso presente, me congratulo y hágoles saber que mi corazón quiere ser grande en estos momentos, y así tanto más siente la insuficiencia de mi palabra para poder expresar lo mucho que el presente caso requiere>>.

Y a la caída de la tarde, abandonamos Cenizate para ir a otros pueblos, donde indudablemente obtendremos la misma hidalga acogida, que aceptamos porque la realidad nos dice para quién son las atenciones que por intermediación nuestra se tributan.



Alcaldía Constitucional  
de Cenizate

*Visto el acuerdo tomado por la Sociedad de Chófers «Adelante», de rendir un tributo de homenaje al Ilustre señor Ingeniero Jefe de Obras públicas de esa provincia don Román Ochando y Valera, por sus reconocidos méritos, tengo mucho honor y verdadera satisfacción en comunicar a usted como digno presidente de dicha Sociedad, que la Corporación de mi presidencia y Secretario de este Ayuntamiento, se adhieren de veras al citado homenaje.*

*Dios guarde a usted muchos años.*

*Cenizate 5 de abril de 1927.*

El Alcalde,

*Facundo Vergara*

Reproducción del comunicado con que el Ayuntamiento de Cenizate se adhirió al homenaje al ingeniero D. Román Ochando, dirigido al Sr. Presidente de la Sociedad de Chófers "Adelante" y publicado en la revista "Automóvil" el 8 de abril de 1927.

*Poesía leída en el momento del homenaje, por el señor Secretario del Ayuntamiento de Fuente-Albilla, don Eulogio Cerrillo Cruz*

Para la Sociedad de Chófers «Adelante» y a su digno presidente-director de la Revista AUTOMOVIL, don Fernando Ferri Vicente, en el acto del homenaje al Ilustre Ingeniero don Román Ochando y Valera

## *A Valencia, Gratitud*

Valencia: Tú sabes dar  
con tus gracias y primores,  
el encanto de tus flores,  
la belleza de tu mar;  
con tus artistas sin par,  
tus hombres de gran valía,  
notas mil de simpatía;  
y muestras tu gratitud  
con viva solicitud  
de la más noble hidalguía.

—  
¡Oh, Valencial! ¡Yo quisiera  
de otro pueblo agradecido

ofrecerte el merecido  
homenaje! ¡Quién pudiera  
hacer algo que tuviera  
ecos de canto y pregón  
de la gran estimación  
que este pueblo por tí siente:  
tienes sitio preferente,  
Valencia, en su corazón!

—  
Y de las más puras rosas  
que tus jardines adornen,  
quiero que dos ramos formen  
las más bellas y preciosas.

Son ofrendas cariñosas,  
en nombre de doña Ana:  
a la Mujer Valenciana  
y a la Virgen que adoramos,  
Madre de Desamparados,  
Virgen, Reina y Soberana.

Por el pueblo de Fuente-Albilla:

El Secretario de su Ayuntamiento,

*Eulogio Cerrillo*

Abril de 1927.

Poema en gratitud a Valencia y en honor a Doña Ana Ochando, esposa de D. Román Ochando, escrito por D. Eulogio Cerrillo Cruz y publicado en la revista "Automóvil" el 8 de abril de 1927.



En la identificación de las niñas de esta fotografía se ha recurrido al nombre familiar con el que se conocían entonces en el pueblo, siendo imposible poder aportar los apellidos de todas ellas. De izquierda a derecha, **en primera fila** y sentadas, aparecen 1ª Casilda de la Marcelina, 2ª María Teresa de José Miguel, 3ª Margarita de Quinito, 4ª Matilde de Eduardo, 5ª Dedicación de Eduardo, 6ª Quiteria de Enrique, 7ª Guillermina de Eulalio, 8ª María de Clemencio y 9ª Elisa de la Modesta. **En segunda fila**, sentadas, de pie o de rodillas, 1ª Emelina de Diego, 2ª María de Alejandro, 3ª Hilaria de la María de la Posada, 4ª Elisa de Marul, 5ª Matilde de Ramón, 6ª Anita de Alfonso, 7ª Mercedes de Ramón, 8ª Carmen de Gonzalo, 9ª Dolores de Amalio, 10ª Isabel de Pinchón y 11ª Saturnina del Doctor. **En tercera fila**, 1ª Juana del Raco, 2ª Manuela de la María de Prisco, 3ª Pilar de la Inocencia, 4ª Emilia de Justo, 5ª Isabel del Estanco, 6ª Gabriela del Moreno, 7ª Elisa de Eduardo, 8ª y un poco retrasada Plicia de Justo, 9ª Amada de Isabel del Herrero, 10ª Cecilia del Doctor y 11ª Anita del Sastre. **En cuarta fila**, 1ª María Antonia de la Capitana, 2ª María del Zorro, 3ª Ascensión de la Damasa, 4ª Felicidad de Minaya, 5ª Ana de Pedro Francisco, 6ª Doña Lola la Maestra, 7ª María Antonia de Isidro, 8ª Hortensia de la Sofía, 9ª Maximina de Timoteo y 10ª Rosario de la María Juana. **En quinta fila**, 1ª Isabel de Tiburcio, 2ª Cruz de la Marcelina, 3ª Lourdes de Bartolo, 4ª Placidia de Diego, 5ª Claudia del Barbero, 6ª María Antonia de Ramoncillo, 7ª Nieves de la Pascuala, 8ª Antonia de Cambriles, 9ª María de Majencio, 10ª desconocida, 11ª Noema del Sastre, 12ª Rosario de la Cristiana y 13ª Ana de la María Genara. **En sexta fila**, al fondo, 1ª Antonia de la Alfonsita, 2ª Pura de José Collera, 3ª Ana María de la Adriana, 4ª Amelia de Isidro, 5ª Teresín de Doña Lola, 6ª Aurora de Cambriles, 7ª Lolita de Dª Lola, 8ª Isabel del Moreno, 9ª Isabel del Alguacil, 10ª Anita de Pintoro, 11ª Joaquina de Justo y 12ª desconocida. Fotografía original cedida por Ana Villena Garrido. Identificación realizada por Petra Aroca, Cruz García, Fuensanta García y Manuela Aroca. Información recopilada por Mª Rosa Castillo Aroca.



En la fotografía anterior aparecían 65 niñas o muchachas junto a su maestra Doña Dolores García Sala. En esta otra fotografía, semejante pero no idéntica a la precedente, son, sin embargo, 68 las chicas que rodean a su maestra. Hay, por lo tanto, tres chicas más en esta segunda imagen. Dos de ellas, sin identificar, aparecen sentadas a la izquierda nuestra, delante y detrás, respectivamente, de Emelina de Diego. La otra nueva niña en esta fotografía es la que aparece, mirando hacia el suelo, sentada en mitad de la primera fila. Esta niña, también sin identificar, ocupa el puesto que en la fotografía anterior tenía Dedicación de Eduardo, a la que vemos ahora de pie, en la tercera fila, junto a su hermana Elisa. La fotografía anterior se presenta en un marco de cartón, con el sello de "FOTOGRAFÍA ESCOBAR ALBACETE". En el reverso de este marco aparece el dorso publicitario de Escobar reproducido al principio de este artículo. A diferencia de la anterior, esta segunda fotografía, muy deteriorada, es de un formato de tarjeta postal y en su reverso aparece sellada la fecha "25 MAR.1927". Esta fotografía ha sido cedida por Basilisa Sáez Gil.



En la identificación de los niños de esta fotografía se ha debido recurrir al nombre familiar con el que se conocían entonces en el pueblo, lamentando no disponer del dato de los apellidos de todos ellos. De izquierda a derecha y de delante hacia atrás, **en primera fila** aparecen 1º Alejandro el Chorlito, 2º Antonio Porrita, 3º Agustín el de la Jacoba, 4º Claudio el de Pintoro, 5º otro hijo de la Jacoba, 6º hijo de Higinio, 7º Ángel el de Pintoro y 8º Miguel Rabote. **En segunda fila**, 1º desconocido, 2º desconocido, 3º Pepe el de Temporal, 4º Modesto Garzón, 5º Daniel Garrido el Guardia, 6º Juanito Jarritos, 7º Antonio el de la Julia, 8º Juan el de la Inocencia y 9º Manolo Mantecas. **En tercera fila**, 1º Blas García Blasito, 2º Rosalino Tornero, 3º Dámaso López, 4º Augusto García, 5º Octavio García el de la Marcelina, 6º Marcial el de la Virginia, 7º Eladio el de Pintoro, 8º Juan Antonio Carrión el Rapaz y 9º desconocido. **En cuarta fila**, al fondo, 1º Asensio el de la Sixta, 2º El Rojo de Blas Saturio, 3º Luis el de la Modesta, 4º Laureano, 5º Rafael el de Elías, 6º Don Emilio el Maestro, 7º Antonio el de Macario, 8º Antonio mi vecino, 9º Juanillo el de la Sacramentos y 10º Agustín el de Diego. Fotografía original propiedad de Margarita Vergara. Dadas las dificultades en localizar esta foto original, se reproduce aquí una copia facilitada por María Rosa Castillo Aroca. Identificación realizada por Petra Aroca y Fuensanta García. Información recopilada por M<sup>a</sup> Rosa Castillo Aroca.



## EL MATAERO EN CENIZATE: GASTRONOMÍA Y CONVIVENCIA EN VIAS DE EXTINCIÓN

Por  
Mari Luz Garrido Martínez

### INTRODUCCIÓN

El *mataero* ha sido una actividad fundamental en la vida de los habitantes de Cenizate a lo largo de los siglos. Podría considerarse como una fiesta que congregaba anualmente a familiares y vecinos, con la finalidad de proveer la casa de los pertinentes alimentos derivados del cerdo. Suponía este animal la base del sustento de la población porque podía conservarse durante cierto tiempo, a diferencia de la mayoría de los productos de la huerta que se consumían frescos y en la temporada de su cosecha. Con el gorrino, sin embargo, tenían el arreglo garantizado para muchos meses.

Los cambios experimentados durante los últimos años en las costumbres alimenticias, la despoblación progresiva del campo, las actuales medidas higiénicas y sanitarias que impiden la crianza de animales en los núcleos urbanos, la estructura actual de la vivienda, etc. han determinado que esta actividad quede reducida a los pueblos más pequeños y que, muy pronto, como muchas otras costumbres se convierta en parte del recuerdo.

Hoy en día, en Cenizate, los *mataeros* se siguen realizando, si bien en menor medida que antaño. En cambio, en otros lugares ya casi han desaparecido. Se trata de otra consecuencia del progreso que vivimos. Actualmente, existen muchos comercios que ofertan los productos derivados del gorrino y no hay necesidad de criarlo y sacrificarlo en la propia casa. Así que, desgraciadamente, dentro de unos años los *mataeros* sólo se conocerán por los libros u otras publicaciones.

A los mayores les queda la posibilidad de contar, de la manera que saben, a los más jóvenes cómo era antes la matanza del cerdo aquí en nuestro pueblo.

En este sentido, el objetivo de estas páginas es reflejar los conocimientos y vivencias que las personas más expertas de Cenizate me han transmitido sobre el desarrollo del *mataero*.

Quizás a algunas personas, que no han vivido esta experiencia, les pueda resultar, en ocasiones, desagradable la lectura de este relato pero la fidelidad a los hechos obliga a no disfrazar el desarrollo de esta práctica, hasta hace poco, muy frecuente en nuestra localidad.

A las personas que, durante siglos, desarrollaron esta actividad de supervivencia gastronómica no les causaba ningún problema de escrúpulos ni aprensión el acto del sacrificio y descuartizamiento del cerdo. Si querían comer, no tenían más remedio que disponer de la vida de ciertos animales. Ahora sigue siendo igual, sólo que los procesos industriales de transformación alimentaria se encargan de las tareas más primarias y desagradables, para que la gran mayoría de la población disponga de una mesa bien surtida.

*"No llenarás bien la panza  
si no haces una matanza."*

### LA CRIANZA DEL CERDO

La importancia de la cría del cerdo se pone de manifiesto en los siguientes refranes manchegos:

*"De las aves que vuelan  
me gusta el guarro,*

*porque tiene sustancia  
hasta en el rabo."  
"De las aves del camino,  
la mejor, el gorrino."*

En la mayoría de las casas había corrales y, en casi todos ellos, existía un pequeño departamento, llamado gorrinera o *cachera*, donde se daba albergue al animal y donde viviría, únicamente, para comer, crecer y engordar.

El cerdo llegaba a ser casi un miembro más de la familia. Su alimentación era de suma importancia pues de ella dependía que estuviese lustroso y que, al finalizar su engorde, se hubiesen alcanzado los propósitos que sus dueños pretendían alcanzar.

Los cerdos, normalmente, se criaban en la gorrinera. Los cochinitos *se metían* en los meses de febrero y marzo y eran alimentados durante el resto del año con productos que la misma familia cultivaba o recogía del campo: cebada, maíz, alfalfa, patatas, lenguazas, ababoles, etc.

La alimentación era totalmente natural, de modo que en la dieta del cerdo no había ningún producto químico o elaborado fuera del ámbito doméstico. Todo era casero e incluso el cerdo servía de planta de reciclaje biológico, puesto que muchos de los desperdicios que generaba la familia contribuían a la alimentación del animal, por ejemplo: las peladuras o mondas de las patatas, las hojas más externas de las lechugas, cortezas de naranjas, fruta no apta para el consumo, etc. Al cerdo se le alimentaba, se le cuidaba, se le limpiaba y todo con una finalidad: servir de sustento a la familia.

Generalmente, cuando el hombre de la casa ya había terminado sus labores, que casi siempre se desarrollaban en el campo, era el momento de echar el *amasao* al gorrino, que era una especie de pasta consistente en la mezcla de harina de cebada con agua. Cuando toda esta mezcla adquiría una apariencia consistente, se volcaba en la *tornaja* o recipiente destinado a contener la comida del cerdo.

También se le solía alimentar con lenguazas y ababoles que eran traídos por el hombre, la mujer o los *guachos* de la casa, quienes al finalizar su jornada en el campo, y ya de regreso al hogar, solían recoger del camino las hierbas más tiernas de estas especies para su preciado cochino.

Las patatas que a la familia no le servían porque eran demasiado pequeñas o feas, también eran aprovechadas para el engorde del cerdo. Se solían cocer, a fuego lento, junto a las ascuas de la lumbre en un bote de chapa o en un puchero viejo. Una vez cocidas, se trituraban y ya tenía el puerco preparado el menú del día.

En algunas casas el cerdo tenía la suerte de ser alimentado con guijas y con unas pocas bellotas, alimentos que hacían más sabrosa la carne del cerdo y menos grasiento su tocino.

Era de suma importancia que al guarro no le faltase nunca la comida. Eran épocas de escasez para todos, pero el cerdo no debía padecer nunca esta escasez alimenticia.

*"Al peor gorrino,  
la mejor panocha."*

Cuando el gorrino no estaba lustroso se decía que estaba *enrobinao*, lo que equivale a decir que el animal padecía en grado extremo la escasez de alimentos. Estaba flaco, sin el peso adecuado, triste y casi sin fuerzas, en definitiva, ¡muerto de hambre!

*"En casa del hortelano,  
el más gordo es el marrano."*

Algunas familias achacaban el *enrobinamiento* de su cerdo a que era de mala clase o que era el guarín o cerdo más pequeño de la camada, pero en realidad esta situación se debía a la escasez de comida para el cerdo y también para la familia. En estos casos, no sólo era el animal el que estaba *enrobinado* sino que la familia también estaba *enrobinada*. ¡Hasta las gallinas padecían este mal!

Otra cuestión importante de la crianza del cerdo era el mantenimiento de la gorrinera. Era vital que las dependencias del animal estuvieran en perfecto estado, porque aunque a este animal se le llama de muchas maneras con sentido despectivo (gorrino, guarro, marrano, cochino, puerco, etc.), la realidad es que al marrano no le gusta estar sucio.

"Gorrino, cochino y marrano,  
todos son primos hermanos."

Para que el cerdo estuviese confortable se le echaba una cama de paja que le aislara del suelo, le evitara la humedad y que, cuando durmiera, su confort fuese máximo. Cada cierto tiempo, para tener limpia la pocilga, se barría y se limpiaba, tarea que era conocida como *sacar la gorrinera*. No era una tarea agradable, debido al insoportable hedor que despedían sus excrementos, pero se tenía que hacer, y en esto colaboraba toda la familia. Podían sacar la gorrinera, desde el hombre de la casa, a la mujer o los jóvenes que ya tuviesen la fuerza necesaria.

Un detalle importante, que revela hasta qué punto nuestros antepasados aprovechaban todo y procuraban contaminar lo menos posible, era que la paja sacada junto con los orines y los excrementos del animal se depositaba en una especie de vertedero familiar, conocido como *barranco*. Estos restos orgánicos no se tiraban sino que se reciclaban y se volvían a utilizar como abono para los melones, tomates u otros plantíos que hubiese en la huerta. Esto demuestra el grado de autoabastecimiento que había años atrás pues la mayoría de los productos de las huertas se destinaban al consumo familiar.

Una primera conclusión es que el cerdo, aparte de servir de sustento alimenticio y ser un elemento importantísimo para la economía de la familia, también hacía las veces de planta de reciclaje doméstico y contribuía al mejor aprovechamiento de los recursos disponibles.

Pero como dice un conocido refrán, "*A cada cerdo le llega su San Martín*". El gorrino ya está hermoso, se acerca el invierno (el 11 de noviembre, según el refrán citado) y las reservas en la alacena de la casa están bajo mínimos, es el momento de preparar su sacrificio. Para ello, había que realizar una serie de preparativos.

## PREPARATIVOS DEL MATAERO

### A) PREPARATIVOS DE OTOÑO

El *mataero* no comenzaba el día del sacrificio del animal, sino que varios días antes el ir y venir de las mujeres, con sus quehaceres y sus preparativos, auguraba que algo muy importante estaba a punto de ocurrir, algo primordial para la casa y la economía doméstica.

Constituía el *mataero* un balón de oxígeno que llegaba puntual año tras año. ¡Y que no faltase! Liberando así un trabajo realizado durante todo el año con la crianza del cerdo y desembocando en su sacrificio y posterior transformación en embutidos, jamones, *enajaos*, etc.

"Gorrino fiado,  
buen invierno  
y mal verano."

Durante el otoño la familia había procurado abastecerse de las pertinentes *calabazas*

*morcilleras* o *calabazas de mataero* y de cebollas, ingredientes principales para la elaboración de las exquisitas morcillas. Generalmente, las cebollas se solían comprar. A veces, si la familia era afortunada y poseía un trocito de tierra para su cultivo, hacia el mes de abril plantaba las pepitas de calabaza, guardadas celosamente para la ocasión, y el cebollino que, posteriormente, daría lugar a una cosecha de cebollas, considerable o no, dependiendo de la climatología. Tras la recolección de las cebollas y las calabazas, éstas se guardaban en las cámaras de las casas para su conservación hasta el invierno.

"En Jueves Santo,  
las calabazas planto."

Los preparativos para la matanza eran muchos y diversos, pero a pesar de que la mayoría del trabajo lo realizaban las mujeres, los hombres también tenían un papel primordial: el sacrificio del animal. Veamos qué papeles desempeñaba cada uno de ellos.

## B) PREPARATIVOS PROPIOS DE LAS MUJERES

Dos días antes del sacrificio del cerdo, las mujeres comenzaban a pelar la cebolla, tarea que podía llevar gran parte del día por la considerable cantidad de cebolla que se debía preparar. Para *una sangre* eran necesarios alrededor de cien kilos de cebollas más dos *calabazas morcilleras*, y si había que sacrificar a más de un cerdo, la tarea se multiplicaba.

Una vez peladas y limpias la cebolla y la calabaza, se colocaban en una caldera de cobre o latón que se tapaba con un paño para que las *pavisas* o pavesas de la lumbre no cayeran



Caldera de cocer la cebolla y sartén de cocer el arroz.

dentro. Esta caldera se asentaba sobre unas trébedes en la lumbre y se mantenía hirviendo el tiempo necesario hasta que la cebolla y la calabaza estuviesen perfectamente cocidas. El tiempo requerido para esta operación podía ser, más o menos, de dos horas.

Una vez que todo estaba cocido, se sacaba de la caldera y se introducía con mucho cuidado en un saco de esparto picado que tenían para la ocasión. Este saco se colgaba para que escurriera todo el líquido sobrante y,

posteriormente, se depositaba sobre el saco algo de peso para que hiciese las veces de prensa. La cebolla debía quedar lo más escurrida posible para una buena elaboración de las morcillas. La mayoría del líquido que manaba del saco de esparto se desechaba, aunque se guardaba una perola llena de él para cocer el arroz que habría de añadirse más adelante en la elaboración de las morcillas.

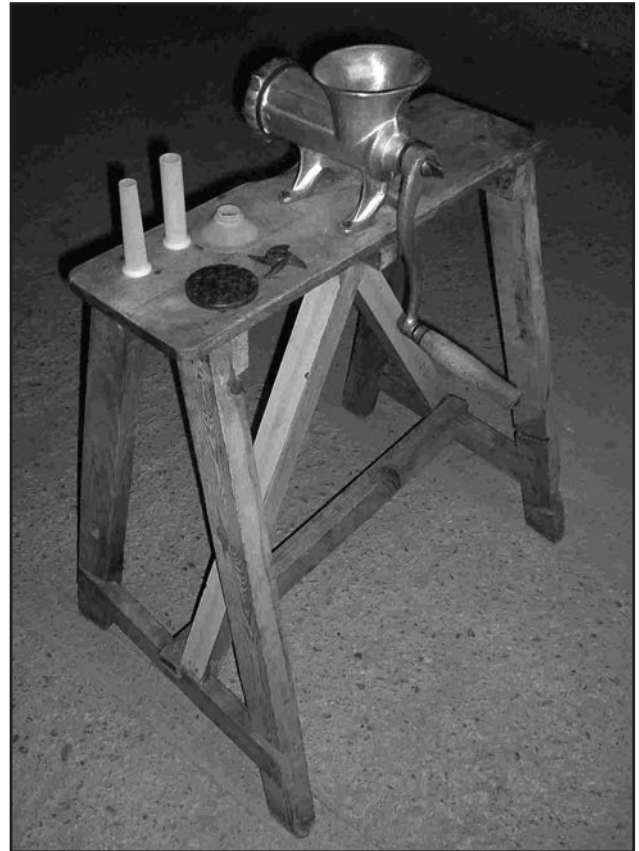
Otra tarea propia de las mujeres era preparar los utensilios y enseres de cocina necesarios para el *mataero*: cacerolas, lebrillos, barreños, perolas, mandiles, paños de cocina, etc.

También debían comprar todas las especias que utilizaban en la elaboración de los productos: pimienta molida y en grano, pimentón dulce y picante, canela, clavo, orégano, nuez

moscada, etc. Estas especias eran vendidas por onzas (1 onza = 28,70 gramos) que se pesaban en una pequeña balanza especial con pesas de onza y media onza. La compra se completaba con la adquisición de vinagre o vino a granel, naranjas y limones para aromatizar las tripas, madejas u ovillos de algodón que servían para atar las ristras de longanizas, salchichones y morcillas, ajos, sal, etc.

Generalmente, en las tiendas disponían de máquinas para picar la carne y de diferentes juegos de *artes* (la caldera, la máquina de moler y la máquina de *embusar* las morcillas, principalmente) que dejaban, gratuitamente, a cambio de que les compraran las especias, puesto que en las casas no disponían de *artes* propias. Las mujeres se inscribían en la tienda en una lista de espera para recibir estas *artes*, lista que se respetaba en su totalidad, pasando las *artes* y las máquinas de picar de una casa a otra.

El preparativo de la mesa del *mataero* era algo indispensable. Era habitual que esta mesa fuese de casa en casa, puesto que era propiedad de varias familias a la vez. Este mueble recorría las casas de los familiares cuando la ocasión lo requería, no sólo para la matanza, sino también para bautizos, comuniones, bodas, etc.



Máquina de picar y embusar la carne del cerdo.

### C) PREPARATIVOS PROPIOS DE LOS HOMBRES

Unos días antes del comienzo propiamente dicho del *mataero*, los hombres se abastecían de las aliagas necesarias para el *chuscarrado* del gorrino. Era también tarea exclusiva suya el traer a la casa ramas de pino verdes, haces de juncos o cañas y extender las mismas en la cámara de la casa, a modo de alfombra, donde colocar las piezas del cerdo, una vez descuartizadas, para facilitar su enfriamiento y exposición el relente de la noche.

Otra faena masculina previa al sacrificio del animal era traer una cantidad considerable de agua de las fuentes más cercanas y recoger varias cargas de leña, generalmente compuestas de cándalos o ramas secas. El motivo era que durante el *mataero* se utiliza una cantidad importante de agua caliente, tanto para la limpieza del animal, como para la higiene de los utensilios utilizados y para cocer algunos embutidos. El único medio de calentar esta agua eran las calderas situadas en la lumbre.

También era necesario afilar o amolar los cuchillos y otros utensilios cortantes, recurriendo al afilador ambulante que, en esta época, recorría las calles con su bicicleta y anunciaba su presencia mediante su característico silbato. En caso de no poder recurrir a sus servicios, esta tarea se realizaba caseramente con piedras especiales, trozos de teja, etc.

En algunas casas tenían por costumbre traer hinojo y utilizarlo para aromatizar el agua con la que se lavarían las tripas y aminorar así, en la medida de lo posible, el mal olor que éstas desprenden cuando se están aseando. Algo muy importante, previo a la matanza del cerdo, es que a éste se le tenía un día o dos sin comer para facilitar la limpieza intestinal .

Asimismo, el aviso al veterinario resultaba obligado para certificar que el animal estaba en perfecto estado de salud y podía ser consumido con todas las garantías sanitarias. El último preparativo era concretar con el matachín el día y la hora para la matanza, y avisar a la familia y amigos una vez confirmada la fecha.

## LA LABOR DEL MATACHÍN

### A) PRINCIPALES MATACHINES LOCALES

La profesión de matachín en Cenizate no era una actividad de la que se pudiese vivir exclusivamente. Generalmente, los matachines del pueblo se dedicaban a otros menesteres, principalmente la agricultura o la ganadería, y aprovechaban el final de la estación otoñal y el principio de la invernada para ganarse unas *perrillas* extras. El trabajo de matachín no sólo lo ejercían en Cenizate sino que, a veces, se desplazaban al "Tejar de Abajo" y a la "Casa de Botas" cuando se requerían sus servicios.

En la época de 1925 ejercía este oficio una cuadrilla de matachines compuesta por los tres hermanos Caballero Valverde:

- *El Zurdo de martillo*, marido de Filomena y sin descendencia.
- Eladio Caballero Valverde, casado con la Juana del *Marracuñao* y padre de Teófila y de Elisa de Eladio.
- Eustaquio Caballero Valverde, esposo de Pascuala y abuelo de Andrea Caballero.

En los años 30 se incorporó a este trabajo la cuadrilla de matachines formada por los hermanos Gil:

- Francisco Gil, conocido como *el Dotor* y abuelo de Amparo y Basilisa.
- Esteban Gil, padre de Miguel *el Alguacil*.

Sobre los años 40 trabajaban en Cenizate dos cuadrillas de matachines compuestas por:

- Juan Ramón Gil González, padre de Clemencio Gil Ruiz y de Esteban Gil, junto con Miguel Ruiz Villa, conocido por el apodo de *Lelé*.
- Francisco Gil, *el Dotor*, al que acompañaban sus dos hijos León Gil, padre del *Curro*, de Tina y de Orosia; y Francisco Gil, conocido por *Olega*.

A mediados de la década de 1940 Juan Ramón Gil González enseñó la profesión de matachín a su hijo Clemencio Gil Ruiz, quien se incorporó al trabajo hacia el año 1944 y ejerció la profesión hasta 1992, nada menos que durante 48 años. Fueron compañeros de profesión de Clemencio Gil Ruiz:

- Miguel Ruiz Villa.
- León Gil.
- Los hijos de Clemencio Gil Ruiz: Salus y Juan Ramón Gil.
- Francisco Gil, hijo del *Curro*.
- Rufino Pardo.
- Facundo García Lázaro, más conocido como *Facundín*.

Durante las décadas de 1970 y 1980 otras cuadrillas que trabajaron en Cenizate fueron:

- Pedro Sáez Giménez, *Perico*, con su hijo José Sáez Utiel, conocido como *Joselín*.
- Facundo García Lázaro y José Sáez, unión que duró una quincena de años.

Los matachines más recientes, que precedieron al sistema actual del sacrificio del cerdo en mataderos industriales, han sido:

- Bernardo Martínez Blesa y su cuñado Agustín Garrido López.
- Pedro Sáez Carrión, hijo de *Joselín*.

De todo lo expuesto anteriormente, se deduce que la profesión de matachín se transmitía, generacionalmente, de abuelos a padres y a nietos. En el caso de la familia de Pedro Sáez, la profesión abarcó tres generaciones, y en el de la familia Gil los matachines se sucedieron durante cuatro generaciones.

En la actualidad, el récord de años trabajados como matachín lo ostenta con orgullo Clemencio Gil con 48 años de trabajo a sus espaldas.

## B) EL SACRIFICIO DEL CERDO

La época del año en que tenían lugar los *mataeros* era en diciembre; a veces se adelantaban a noviembre por pura necesidad, al no quedar nada para seguir alimentando al gorrino o bien porque no quedaba nada para alimentar a la familia. También se hacían *mataeros* en enero o febrero, pero el *manto* de los *mataeros* era desde la Purísima hasta antes de Navidad. En esos días, caso de San Andrés el 30 de noviembre, los matachines podían empezar a las 4 de la madrugada y seguir hasta la puesta del sol, llegando algunos días a sacrificar hasta 14 gorrinos.

"Para San Andrés,  
mata tu res,  
grande, chica o como esté."

El ritual de la matanza comenzaba con la llegada de la cuadrilla de matachines al lugar en donde se iba a sacrificar al animal; habitualmente se realizaba en el corral de la casa, en el *porchao* o, directamente, en la calle bajo los focos de la esquina más próxima.

Los matachines llegaban con su esportilla o *capachilla* al hombro que contenía los instrumentos y herramientas necesarias para el trabajo a realizar. El contenido habitual de la *capachilla* era el siguiente:



- *Afeitadores.*
- Cable fino para sujetar el hocico del cerdo.
- Cobertera.
- *Cuchillo degollaor.*
- Cuerda para atar la mano del cerdo.
- *Escuartizadores.*
- Ganchos para sujetar al cerdo en el momento del descuartizamiento.
- Ganchos varios.
- Hacha.
- *Rascaores.*
- Tejas.

Capachilla y utensilios del sacrificio porcino, propiedad de Facundín.

A veces, si el dueño de la casa era espléndido, la primera faena que realizaban estos matachines era la de tomarse un refrigerio de anís, vino o coñac, acompañado de alguna magdalena o mantecado casero o, incluso, de unos tomates en agusal. Tras estos preliminares era cuando empezaba la faena.

El *mataero* congregaba a próximos, vecinos y amigos, que colaboraban en tan señalado día con su inestimable ayuda en la realización de diversas tareas y, también, en dar buena



Sacando al cerdo de la gorrinera.

la papada del que se tiraba para arrastrarlo hacia la mesa. La utilización del gancho era considerada una forma muy cruel de tratar al animal y algunos matachines no usaban este método tan poco piadoso.

La resistencia del animal a salir de su pocilga y sus formidables gruñidos, actuaban como un despertador que daba inicio a la función de la matanza.

*"Gorrino que en la mesa chilla,  
ya está oliendo a morcillas."*

La mesa del *mataero*, habitualmente de madera, tenía que ser lo suficientemente larga, ancha y resistente como para soportar el peso y el *tropelisco* que allí se armaba. El gorrino, con su resistencia a ser sacrificado, era atacado por tres flancos a la vez. Por un lado, estaban los matachines, buscando dónde clavar en el punto exacto de la yugular su afilado *cuchillo degollaor*, y sus ayudantes sujetando las manos, pies y cabeza del animal. Por otro lado, los chiquillos de la casa aferrados al rabo del animal como si la matanza dependiese de ellos, demostrando ser valientes, aunque las *temblequeras* les iban y les venían.



Momento de clavar el *degollaor* al cerdo.

cuenta de los tocinos, magras o solomillos del animal.

Con la ayuda de estas personas se conducía al cerdo desde la gorrinera hasta la mesa de la matanza. En esta operación, era preciso tapar la visión al cerdo con una espuerta, colocada en la cabeza, para conducirlo así con más facilidad.

Los matachines ataban un cordel al morro del gorrino para poder tirar de él y evitar que les mordiese, también ataban una maroma a la pata delantera del cerdo o un gancho clavado en

Y por último, la mujer encargada de recoger la sangre del animal en el lebrillo, siempre atenta a que ni una sola gota de sangre cayese fuera y, a la vez, sin dejar de remover la sangre con el brazo. Esta sangre se recogía en el lebrillo con movimientos circulares para evitar la formación de la *madeja* e impedir que se cuajara, condición indispensable para poder elaborar las morcillas con garantía. La *madeja* es una especie de hilos o hebras que forma la sangre del cerdo





Recogida de la sangre del cerdo.



Pesado del cerdo.

degollado cuando, al removerla, no se ha hecho adecuadamente.

A medida que el cerdo va perdiendo la sangre, sus chillidos se hacen más graves y débiles, hasta que por fin muere. El proceso del desangrado del cerdo no se hace sólo con la finalidad de recoger

la sangre para elaborar las morcillas, también porque así la carne queda libre de sangre, más sonrosada y asegura una buena conservación durante el año.

### C) EL DESCUARTIZAMIENTO DEL CERDO

Muerto el cerdo, se pesaba por arrobas en una romana grande, para saber su peso exacto. El dato del peso era importante porque había una regla de tres que determinaba que a cada arroba de peso del cerdo le correspondía un kilo de peso por jamón. Por tanto, si el animal pesaba catorce arrobas, los jamones solían pesar del orden de catorce kilos cada uno. Sabiendo el peso aproximado de los jamones, se calculaban los días que había que tenerlos en sal.



El chuscarrado del cerdo.

Normalmente, se solían sacrificar los animales con un peso que oscilaba entre las doce-catorce arrobas (1 arroba = 11,5 Kg). El peso que podía adquirir el cerdo era algo muy relativo, puesto que dependía, en gran medida, de la cantidad y calidad de la alimentación recibida durante su engorde. Después de pesar al gorrino, se le dejaba un poco tiempo en el suelo para que se enfriase lo antes posible.

Ahora empezaba otra fase, *chuscarrar* al animal para dejarlo libre de pelos o de

impurezas, quedando el marrano hecho un pincel. En este momento, los hombres son los encargados del *chuscarrado*, propiamente dicho, mientras las mujeres se afanan en preparar una buena cantidad de agua caliente que tienen dispuesta en una caldera, desde primera hora de la mañana, para la limpieza del animal.

Antiguamente, el *chuscarrado* del gorrino se hacía con aliagas ardiendo, pero en los últimos años las aliagas han dado paso a los sopletes de gas butano.

El *chuscarrado* empezaba colocando al cerdo en el suelo y quemando con las aliagas los pelos y la piel más externa del animal. Había que ir rascando lo quemado con unos cuchillos viejos o desgastados, llamados *rascaores*, con cuidado de no dañar o romper la piel más interna.

Luego se subía el gorrino a la mesa y se volvía a restregar la piel con una tapa de olla o cobertera.

Durante esta operación, se rascaban con una teja los sitios más angulosos o de difícil acceso, como las manos, los pies, las orejas etc. Todo se hacía vertiendo encima del animal litros y litros de agua caliente para que la higiene fuese máxima.

Más tarde se afeitaba todo el gorrino con unos cuchillos muy bien afilados o *afeitadores* para que no le quedase al marrano ni un pelo que desluciese la degustación de sus productos.

Ahora, el gorrino está tan limpio y tan afeitado que parece un novio a punto de casarse y no un animal procedente de una pocilga. Y así, ya tenemos a nuestro cerdo listo para su descuartizamiento, proceso que se desarrollaba siguiendo un ritual inamovible:

- Se colocaba al cerdo en la mesa del *mataero* y se le cortaban las manos y los pies.
- Se ponía al cerdo boca abajo sobre la mesa y con la cabeza fuera de la misma. Así, en esta posición, se le cortaba la cabeza.
- Después se le cortaba la *loncha* o lonja que es el tocino que recubre el espinazo desde la base del cráneo hasta el principio del rabo.
- Se desprendía el tocino del cuerpo y se sacaban los lomos.
- A continuación con el hacha se cortaban las costillas y se sacaba el espinazo
- Abierto el cerdo se procedía, con sumo cuidado, a extraer las tripas.
- Después se quitaban las mantecas y ambos costillares.
- Se sacaban los solomillos y los *pañales* o magra fina situada entre las costillas y los *entrepernils*.
- Se quitaban los *entrepernils*, que es la carne situada entre el pernil y el brazuelo.
- Se sacaban los jamones y los brazuelos
- A continuación se extraía la *loncha de la tripa*.
- Se cortaba la *degollaura* o garganta y, junto con ella, se sacaba el *hueso del alma*, que no es otra cosa que el esternón del cerdo.
- Se desollaba la cabeza y se partía por la mitad.



Rascado del cerdo.



La última faena, y no por ello la menos importante, consistía en recoger unas muestras del hígado, del carrillo o moflete del animal y de la tela de la manteca, para que el veterinario pudiese realizar la prueba de la triquinoscopia y descartar, ante el riesgo de infección en las personas, la triquinosis, que es una enfermedad propia de ciertos animales, en especial del cerdo, y es causada por la infección de las larvas de un gusano llamado *Trichinella spiralis*.

Uno de los momentos más esperados por la chiquillería, allí presente, era el corte del rabo del cerdo. En la mente de los chiquillos estaba apoderarse rápidamente del rabo y asarlo inmediatamente. Y otro momento, era cuando le quitaban al cerdo sus *zapatillos*, y los *guachos* los cogían rápidamente para comerse una especie de ternilla o cartílago que hay en el interior de ellos. Bocado, que al parecer, les sabía a verdadera gloria.



Una vez descuartizado el gorrino, los matachines y los hombres que habían ayudado en la faena se disponían a empezar otra tarea bastante importante para ellos: el almuerzo. Este momento era aprovechado para descansar y reponer fuerzas con las magras asadas en la lumbre y con las *tajás* de despojos fritas (corazón, hígado, *corá*), a las que se añadían tacos de tocino fresco. Todo generosamente regado con interminables chorros del porrón de vino de Cenizate que, en aquella época, ya era de una calidad inigualable.

Los mantecados, los higos secos y las copillas de anís tampoco podían faltar en el almuerzo.

*"Fritada de tocino,  
con cuartilla de vino."*

Durante el almuerzo los matachines aprovechaban también para calentarse los pies mojados, debido a la gran cantidad de agua utilizada. Habitualmente, llevaban los pies metidos en unos *peales* y, a la vez, liados con unos trapos.



Distintas fases de descuartizamiento del cerdo.

El cerdo ha experimentado un proceso de transformación importante debido a la intervención de los matachines: en cuestión de horas ha pasado de ser un animal vivo, casi un componente más de la familia, a convertirse en una sucesión de partes anatómicas cortadas con precisión quirúrgica.

Las piezas de carne eran colocadas, generalmente, sobre una base de pino o juncos para que estuvieran aisladas del suelo y, también, para que la carne soltase el agua sobrante durante el proceso de enfriamiento. El enfriamiento se prolongaba durante toda la noche para que les diese el sereno o el relente a las carnes recién matadas.

## ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL CERDO

Terminada la fase del descuartizamiento, comenzaban los preparativos para la limpieza de las tripas, la elaboración de los embutidos, los salazones, los *enajaos*, etc. En definitiva, comienza el proceso de transformación del cerdo en una sucesión de productos cárnicos.

Lo primero era la limpieza de las tripas que debían albergar las *masas* o *bodrios*. Era una faena exclusiva de las mujeres. Se podía hacer en el corral de la casa, si lo había, o en alguna fuente destinada a tal uso. Este trabajo era bastante ingrato porque se debía soportar el desagradable olor que desprendían y el frío que se pasaba, dado que no se debe olvidar que esta tarea se realiza al aire libre, en el más crudo invierno y con las manos, los brazos e, incluso, los pies mojados.

Las tripas se vaciaban utilizando agua templada que podía estar aromatizada con hinojo, para evitar en lo posible el mal olor desprendido; luego se les daba la vuelta, se raspaban con cuchillos y con mucho cuidado de no romperlas. Con este raspado se desprendían las vellosidades intestinales que son una especie de carne que era desechada para el consumo y que en lenguaje llano se denomina binza.

Una vez raspadas se lavaban con abundante agua, con jabón casero derretido, vinagre, trozos de limón, de naranja, etc. para eliminar el olor y el sabor desagradable.

Las tripas más gruesas que corresponden al colon ascendente, el descendente y el trasversal son las tripas del intestino grueso se le llamaban *tripas bolsudas*, por su forma irregular y porque formaban una especie de pequeñas bolsas, y eran utilizadas para la elaboración de las morcillas.

La tripa *ciega* es el apéndice o ciego y se solía llenar de queso de cerdo o de perro. La tripa *cular* es la parte final del intestino grueso, es decir, corresponde al recto y al sigma o sieso. Esta tripa era utilizada para llenarla de salchichón, es una tripa gruesa y ancha por lo que era ideal para conservar el salchichón tierno mucho tiempo.

Aparte de las tripas, también se limpiaba y se raspaba el estómago del cerdo al que también se le llamaba *siete pellejos*, *guacho* o *mondongo* que se utilizaba para llenar de *blanco* debido a que, por su tamaño mucho mayor, esta tripa impedía que su contenido se resecase demasiado, guardándose para consumirlo en verano. La *botija* o vejiga de la orina también se limpiaba y se utilizaba para llenarla de *blanco* o butifarra. La *madrucha* era la matriz de la cerda y se utilizaba para llenarla de queso de cerdo o de perro.

Las mujeres no escatimaban ni tiempo ni esfuerzo en la minuciosidad de esta labor pues las tripas habrían de ser más tarde un componente primordial para perfecta elaboración del embutido.

Las tripas, una vez limpias, se depositaban en una perola o vasija a la espera de ser utilizadas; algunas veces se dejaban macerar con limón o con vinagre para que su olor

característico desapareciera.

Las tripas más finas del intestino delgado corresponden al duodeno, yeyuno e íleo y se empleaban para *embusar* los chorizos o las salchichas.

### A) MORCILLAS

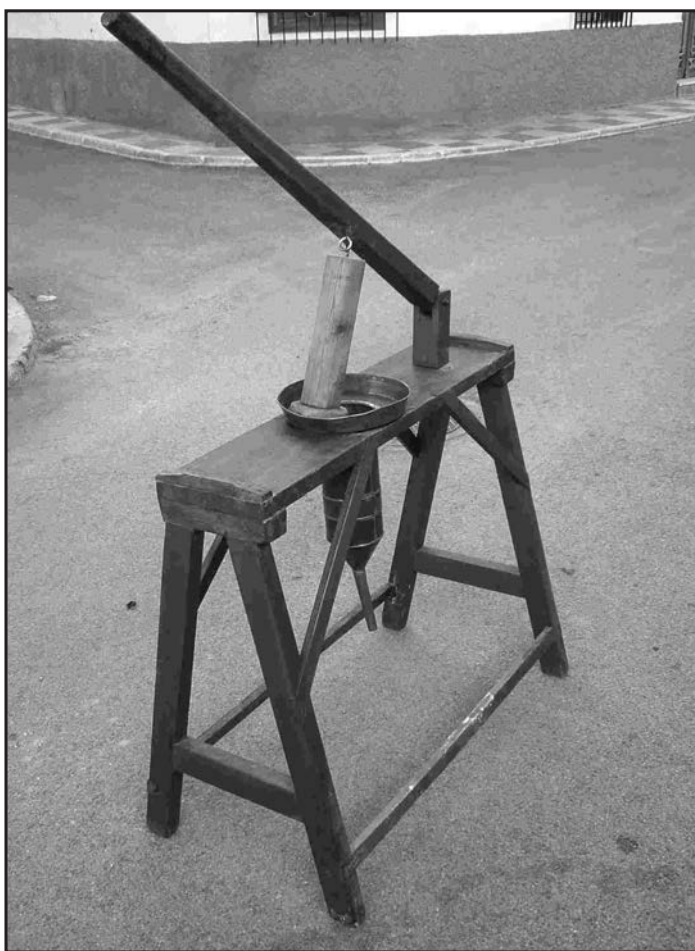
Mientras las mujeres estaban inmersas en la limpieza de las tripas, los hombres se encargaban de moler la cebolla y la manteca del cerdo enfriada. Cuando todo estaba picado, se le agregaba el arroz que, previamente, se había cocido en el agua de cocer la cebolla.

Una vez picada la cebolla, la calabaza, la manteca y el arroz, se procedía a mezclarlo todo bien con la sangre del cerdo. A esta mezcla se le llamaba *masa* o *bodrio* de las morcillas y quedaba lista esta masa para adobarla o añadirle las especias. El adobo era algo muy personal de cada casa, pues había diferentes gustos para el adobo de los embutidos, pero a grandes rasgos las especias más utilizadas para el adobo de las morcillas son: sal, pimienta, pimentón,

orégano y clavo. También se solían poner piñones en las morcillas.

Antes de proceder al *embusado* de las morcillas, había que probarlas para saber si estaban en su punto o había que añadir sal o alguna cantidad más de especias. Si al probarlas estaban en su punto, se procedía a *embusarlas* en las *tripas bolsudas*.

La máquina de *embusar* las morcillas, también denominada en Cénizate *arte de las morcillas* es una mesa de tablero largo y estrecho, cuyo centro tiene un agujero circular con un embudo especial de largo cañón. Forma parte del armazón de la mesa un pie derecho que sobresale del tablero y sobre el que carga un largo brazo de madera, a modo de palanca. Del centro de este brazo parte un cilindro de madera, llamado mazo o badajo, que en cada movimiento de bajada de la palanca presiona la masa depositada en la boca del embudo y la pasa, a través del cañón, para que salga a llenar la tripa que es, previamente,



Máquina de embusar las morcillas.

a llenar la tripa que es, previamente, replegada y sujeta con la mano, a lo largo del cañón. Toda esta máquina es de madera, excepto el embudo, que es de hojalata.

A medida que se presiona el brazo o palanca, el extremo de la tripa ya embutido comienza a pender del cañón hasta llegar, poco a poco, al fondo de un lebrillo colocado debajo previamente, donde se va depositando en espiral la tripa, hasta que se acaba de embutir entera.

Embutidas las morcillas, se ataban en pequeñas porciones, de unos 10 centímetros, con hilo bramante o de algodón y, a veces, con esparto. Luego, las *ristras* de morcillas se cocían a fuego suave, durante unos 25 minutos, en el agua hirviendo de la caldera. Durante este

tiempo había que empujar hacia abajo las morcillas con un cucharón de madera, porque tendían a subir y quedaban descubiertas, hecho que no era conveniente. También había que pinchar con un alfiler las pequeñas bolsas de grasa que se formaban para su eliminación.

Una vez cocidas se sacaban, cuidadosamente, de la caldera con un cucharón de madera y con algún trapo para evitar quemaduras en las manos. Luego se colocaban encima de la mesa del *mataero* para que se enfriasen, se tapaban con unos paños grandes o *tendíos* y se dejaban reposar unos 45 minutos antes de colgarlas en la chimenea para que se secasen y se humeasen o ahumasen. Este proceso del secado y humeado de las morcillas se prolongaba durante 5 o 6 días.



Proceso de escarnado.



Masa o bodrio en el momento de darle vuelta en el lebrillo.

demostraban en esta actividad sus dotes de poderío.

Una vez que se tenía la carne picada, se procedía a adobarla con los siguientes ingredientes: pimentón dulce o picante, pimienta, canela, nuez moscada, vino blanco, zumo

Una vez que las morcillas ya estaban elaboradas y colocadas en la chimenea, se procedía a escarnar o separar la carne del hueso y de la corteza. Se seleccionaban las piezas de carne, separando las que se querían picar y convertir en embutido, que se debían escarnar primero. También se separaban las que se deseaban poner en salazón y las destinadas a los *enajaos*. Los jamones y los *brazuelos* se echaban en salazón. La carne más magra se utilizaba para confeccionar el salchichón. El resto de la carne se utilizaba para las salchichas, excepto la *degollaura* que se empleaba para la *güeña* o *guarra*, junto con los pulmones, la cabeza cocida y el estómago.

## B) LONGANIZAS

Se elaboraban con la carne que se había escarnado. Una vez que esta carne se hallaba limpia de huesos, mantecas y cortezas, se picaba o molía en la máquina de moler la carne. Esta tarea era también propia de hombres, puesto que para picar la carne se necesita bastante fuerza y los hombres

de limón, ajos y sal.

Cuando la *masa o bodrio* ya estaba adobado, se dejaba reposar por lo menos doce horas, para que tomara todos los sabores y aromas de las distintas especias. El siguiente paso era el de catar la masa para ver si estaba bien de sal o falta de alguna especia. Si todo estaba en su punto, se *embusaban* en las tripas medianas. Más tarde, se colocaban en la mesa del *mataero* y allí se ataban en porciones de 10 centímetros.



Ristras de longanizas.

Las ristras de longanizas estaban preparadas para el siguiente paso, colgarlas de la *lata*, que era un palo cilíndrico de madera o de caña gorda que se colgaba en las cocinillas o en las cámaras para que allí se secase el embutido. Las longanizas se disponían ordenadamente en la *lata*, ristra a ristra, procurando que no se tocaran entre sí, para que el aire les corriera lo más posible y se oreaen bien.

"Hay más días  
que longanizas."

Necesitaban, generalmente, de 6 a 9 días de secado. Todo esto dependía de cómo venía el tiempo, puesto que si el tiempo era *blando* o había *blandura* o mucha humedad, el embutido necesitaría más tiempo para secarse y, por el contrario, si el tiempo era frío y seco, estaría todo listo mucho antes.

Las condiciones climáticas óptimas para secar las longanizas eran los días soleados, pero con mucho frío, y las noches de hielos intensos. Esta climatología es típica de la localización geográfica de Cenizate.

El secado del embutido era de suma importancia, pues si no se hacía de la manera adecuada, podía echarse a perder todo el laborioso trabajo realizado, ocasionando un gran trastorno y una gran pérdida económica para la familia.

### C) SALCHICHÓN

La carne que se utilizaba para hacer el salchichón era la más magra del animal, caso de los brazuelos o los *entreperniles*. Una vez picada o molida esta carne, se adobaba con pimienta, sal y granos de pimienta.

Cuando la masa del salchichón había reposado unas 12 horas, se *embusaba* en las tripas más gordas del cerdo, entre ellas la *tripa cular* que, como su nombre indica, ya se sabe a qué lugar de la anatomía del cerdo corresponde.

Con el salchichón había que tener un cuidado especial a la hora de *embusarlo*. Normalmente, esta labor la solía hacer la mujer más experta que allí se encontrase, porque se debía apretar bien mientras se metía la masa en la tripa para que no quedara aire dentro. De lo contrario, quedarían huecos en el salchichón y tendría un sabor desagradable.

Finalmente, se colgaban los salchichones en la *lata* para que se secaran. Su secado era



**Embusando embutidos.**

mucho más lento que el de las longanizas, ya que precisaba de unos dos meses y medio para su correcta curación.

#### **D) GÜEÑA**

Para hacer la *güeña* o *guarreta* se utilizaba la carne de la *degollaura*, de los pulmones cocidos y del estómago o mondongo, una vez limpio y pelado. Su adobo se hacía con sal, pimentón, pimienta, ajos y guindillas.

La *güeña* se *embusaba* en las tripas más finas del cerdo y, generalmente, se hacía *picosa*

gracias a un punto de pimienta y de guindillas, a gusto de quién la elaboraba. Su secado era muy rápido puesto que sólo necesitaba orearse unos días. Su consumo podía hacerse de inmediato y, generalmente, se cocinaba en las parrillas sobre las ascuas de la lumbre.

#### **E) PERRO**

El *perro* se hacía con una poca carne magra, con el hígado, la lengua cocida, carne de la cabeza cocida, los riñones y el corazón. Todo esto se picaba y se adobaba con sangre del cerdo, pimienta, sal, nuez moscada, canela y clavo.

Una vez que la masa había reposado las horas correspondientes, a veces se añadían unos huevos y se volvía a mezclar todo de nuevo. A continuación, se procedía a embutir esta masa en las tripas más gruesas del gorrino y se ataban dependiendo del gusto de quién lo fuese a consumir, generalmente se ataban porciones o barras de unos 15 a 25 cm.

Para conservar este embutido había que cocerlo previamente. Para ello, se disponía de una caldera de agua fría, donde se introducían las barras de *perro*. Cuando el agua empezaba a hervir, se pinchaban las barras con un alfiler o aguja para que expulsaran el aire y la grasa acumulada. De lo contrario, se corría el riesgo de que estallaran y se perdiera una gran cantidad de masa. El tiempo de cocción era, aproximadamente, 45 minutos.

Finalmente, se sacaba el *perro*, se extendía y se tapaba con un paño durante la fase de enfriamiento. El *perro* era uno de los primeros embutidos en consumirse.

Otra variedad de este embutido se elaboraba siguiendo el mismo proceso pero sin añadirle sangre. A esta modalidad de embutido se la conoce como queso de cerdo.

#### **F) BLANCO**

El *blanco* contenía casi en su totalidad tocino bien picado. También se le añadía pan rallado junto con algunos huevos y era adobado con sal, pimienta y un poco de nuez moscada. Cuando todos los ingredientes estaban bien mezclados se procedía a *embusarlos* en las mismas tripas donde se habían embutido el *perro* y el queso de cerdo, es decir, se embusaban en las tripas más gruesas del cerdo. Posteriormente se ataban en porciones de 10 a 15 cm. y se cocían en la caldera a fuego lento durante 30 minutos.

Este embutido se podía consumir tal y como salía de la caldera, pero la forma más



normal de consumirlo es agregando las porciones deseadas al caldo del cocido, con ello se obtenía un caldo muy espeso, de color blanquecino y estupendo sabor, a la par que era un gran aporte de calorías extras para el organismo.

### G) ENAJAOS

Las piezas que integraban los *enajaos* eran las costillas, los lomos, los solomillos y, a veces, el forro, todo cortado o partido en porciones no demasiado pequeñas. Partir las costillas con el hacha era una faena propia de los hombres, que disponían de un tocón, bastante hermoso, donde colocaban el costillar y allí, con fuerza y habilidad, cortaban los trozos de costillas.

Una vez troceadas las piezas de carne, se depositaban en un lebrillo de grandes dimensiones para proceder a su adobo. Los *enajaos* podían ser de dos formas: *enajaos de caldo* y *enajaos secos*. La diferencia es que los primeros llevaban agua y los segundos no.

Los ingredientes del adobo de los *enajaos* eran el agua, la sal, el zumo de limón, los ajos, el perejil, el laurel, el vino o vinagre y un poco de cada especia utilizada en el *mataero*.

Una vez que el caldo de los *enajaos* estaba preparado, se echaba éste en el lebrillo que contenía las costillas y el lomo. Se cubría todo con el caldo y se dejaba reposar durante 5 días, dándole vuelta diariamente para que las especias no se asolaran o posaran y se impregnaran debidamente los aromas y sabores.



La matanza era considerada una fiesta.

### H) SALAZONES

Otra técnica de conservación empleada con la carne del cerdo era la de echar en sal o salazón. Consistía este procedimiento en cubrir de sal las piezas de carne o huesos que se querían conservar, operación que solía realizarse a los dos o tres días de la matanza.

Las piezas que se solían echar en sal eran el tocino, los huesos, las cortezas, los pies, el cabezón o forro y los jamones. Estas piezas, excepto los jamones, se tenían dos o tres días en sal, luego se lavaban y se dejaban secar durante un día antes de guardarlas.

Los jamones recibían un trato especial. En primer lugar, se les apretaba bien en la cara de arriba para sacarles la sangre que hubiera podido quedar acumulada y se les sacaba una vena que, si no se extraía, podía estropear los jamones. Posteriormente, se frotaban con limones y, en el saladero, se enterraban completamente en sal y, a modo de prensa, se les ponía peso encima.

Estos jamones habían de permanecer en el saladero durante un número variable de días, que está en función del peso. A modo de orientación, se solían tener en sal a razón de dos días por cada kilo que pesara el jamón. Al finalizar el período del salado, los jamones se lavaban y se embadurnaban con una mezcla de pimienta o pimentón con limón para protegerlos de



Jamones colgados en la cámara.



Orzas para contener los productos derivados del cerdo.



Trozos de jabones caseros.

la moscarda. Por último, se metían en sacos de tela para secarlos y se colgaban hasta que estuvieran curados, aproximadamente unos 6 o 7 meses. El proceso de curación implica una pérdida de peso del jamón de, aproximadamente, un 33% con respecto al peso en sangre.

### I) LA FRITÁ

Una vez que los embutidos estaban secos y los *enajaos* se hallaban en su punto de adobo preciso, se hacía la *fritá*. La fritura permitía conservar estos productos (longanizas, morcillas, lomo, chorizos, etc.) en aceite, durante el resto del año, guardados en recipientes de barro, orzas, ollas, etc. Esta técnica de conservación permitían mantener una reserva de carne durante la mayor parte del año, lista para consumir, prácticamente, en el acto. Así en épocas de faenas agrícolas, cuando no se disponía de demasiado tiempo para *guisar*, o con visitas inesperadas la tarea de cocinar se solventaba fácilmente. En este último caso, como refiere la expresión local “*Si se presentan huéspedes a comer, le das una patá a la orza y ya está*”. La patada a la orza era toda una manifestación de hospitalidad antaño.

### J) OTROS PRODUCTOS

Del cerdo también se obtenían productos secundarios como la manteca o los chicharrones. La manteca se picaba, se lavaba, se regalaba o derretía y se guardaba para utilizarla en infinidad de recetas de bollería. Con los chicharrones, por su parte, se elaboraban exquisitas tortas de manteca.

Pero no hay que olvidarse de las grasas, que se utilizaban como sustitutos del aceite de oliva. A su vez, las grasas utilizadas en la fritura eran recicladas y transformadas en jabón casero, todo un ejemplo de aprovechamiento

doméstico de los recursos.

## **GASTRONOMÍA DE LA MATANZA**

Pero no todo iba a ser trabajo y esfuerzo. Entre faena y faena (*embusar*, picar, moler y escarnar), había que reponer fuerzas. El *mataero* tenía una gastronomía propia compuesta por diversos platos típicos: la salsa del *mataero*, el arroz del *mataero*, las patatas al montón, etc.

### **A) ARROZ DE MATAERO**

El día de la matanza era un día intenso que terminaba con la gran cena de la noche: arroz con muchos tropezones de pollo y de magras del cerdo. Un arroz sabroso, cocinado en sartén grande o en caldero, y que todos irán comiendo sacando con su cuchara directamente de esa sartén o caldero. Finalmente, melón y uvas de postre, esa fruta que se tenía colgada en los revoltones de la cámara. Todo, por supuesto, bien regado con vino nuevo, bebido en porrón o redoma.

### **B) AJO DEL MATAERO O SALSA DE MATAERO**

La elaboración del ajo se encomendaba a las mujeres más mayores que tenían más experiencia, precisamente por la dificultad que conlleva preparar este plato. Lo primero que había que hacer es, dos o tres días antes del *mataero*, comprar el pan (panes grandes que hoy llamaríamos pan casero y que antes se conocía como pan moreno). El día del *mataero* se le sacaba la *molla* o miga, se remolía bien con la mano y se colocaba en un recipiente, mientras que la corteza se reservaba en otro plato para la hora de comer el ajo.

Se preparaba, en la lumbre, una sartén grande donde se freían, en abundante aceite, las *tajás* de asadura y de tocino entrevetado. Una vez fritas, se retiraban del fuego y se reservaban.

Se disponía entonces la sartén en la que se iba hacer el ajo y se vertía en ella parte del aceite utilizado en la fritura de las *tajás*, un poco de agua y varias especias (pimentón dulce y picante, pimienta, canela y un poco de clavo). La cantidad de especias dependía de la masa de pan que se tenía y del gusto de la cocinera. También se le podía añadir unos piñones que, previamente, se habían puesto a remojo. Por último, se añadían los ajos picados en un mortero y la sal.

Una vez que todo estaba en la sartén, se removía bien, se ponía al fuego y se le añadía el pan poco a poco, añadiendo más aceite si era necesario. Se removía todo bien y se esperaba a que la grasa asomara por encima del ajo y que éste cuajara, en ese momento ya estaba listo el ajo.

La sartén se colocaba directamente en el suelo, en el centro de la cocina, patio o donde se fuese a comer; los comensales se disponían alrededor de la sartén, generalmente de pie y llevando, en una mano, el pan y, en la otra, la navaja. Para comer el ajo se daba un paso hacia la sartén, se mojaba con el pan y se daba un paso hacia atrás para dejar espacio libre a otros comensales. Pero lo que nunca se hacía era empezar a comer sin que la persona de más edad diese la salida u orden de inicio. Esta forma de comida colectiva se le conoce con el nombre de "*moja y paso pa tras*". El porrón de vino del pueblo también se colocaba en el suelo e iba pasando, de mano en mano, haciendo la ronda.

*"Con vino y jamón,  
no se padece del corazón."*

### **C) PATATAS AL MONTÓN**

En una sartén grande se echaban trozos de magra y trozos de tocino, se freían bien

éstos y se reservaban para después. La grasa sobrante de freír las *chichas* se reservaba también.

A continuación se preparaba una cantidad considerable de patatas y se cortaban no demasiado finas. Estas patatas se freían en la grasa que quedó de freír las *chichas*. Cuando estaban a medio hacer, se les añadían unos ajos y se dejaban terminar de freír. A continuación, se servían calientes y en la sartén. De segundo plato se ponen las *chichas* que se habían frito al principio.

"Al matar el gorrino placeres y juegos,  
al comer las morcillas placeres y risas,  
y al pagar los dineros pesares y duelos."

Bien comidos, bien bebidos y con la faena del *mataero* concluida, sólo quedaba despedir a los invitados que habían colaborado en las diferentes faenas. No se marchaban sin que el dueño de la casa les diera un presente o regalo, consistente en algunos trozos de magra, algunas longanizas, alguna barra de *perro*, etc. Era una forma de agradecer las ayudas recibidas y esperar que, al año siguiente, les volvieran a ayudar en las faenas de la matanza.

## CURIOSIDADES

- La hembra del cerdo a la hora del despiece tiene una pieza menos que el cerdo macho, ya que a éste se le saca una pieza adicional: el *meorro* o sexo del macho. El aparato genital de la hembra no se contabilizaba porque se le sacaba junto a las tripas.

- La *botija* de la orina tenía diversas utilidades. Una vez lavada, se usaba como recipiente para guardar la manteca del cerdo derretida o bien se hacía con ella una especie de zambomba para disfrute de la chiquillería. Para esto último, se secaba un poco la botija, se estiraba y, en el centro de ésta, se introducía una caña, sin que llegase a atravesarla del todo. Se ataba la caña y luego se fijaba todo al recipiente. Así, con la fricción de la mano ligeramente húmeda, se producía un sonido indefinible que, acompañado de los cantos de las mujeres y de los niños, alegraba la fiesta.

- ¿Pernil o jamón? En nuestra comarca hay una confusión con estos términos, no es lo mismo pernil que jamón. El pernil es el anca o muslo del cerdo, mientras que el jamón es la pierna trasera del cerdo ya curada o cocida entera.

- Hace algunos años los *zapatillos* del gorrino *chuscarrados* eran considerados un exquisito manjar por la chiquillería del pueblo, llegando casi a las manos por hacerse con tan preciado botín. También es cierto que no existían las chucherías actuales y que había más necesidades que ahora.

- A los solomillos del cerdo, también se les llamaba "*maridito, no lo veas*" porque ésta era la parte del cerdo más exquisita para algunas mujeres y esperaban a que su marido se fuese al campo para todo el día y, así, comerse a solas este preciado bocado.

- El nombre de *lata* que se da al palo cilíndrico de madera, donde se cuelga el embutido para secarlo en la cámara, tiene su origen en el sistema empleado para evitar que los ratoncillos golosos, encantados de probar estos deliciosos manjares, hicieran de las suyas. Era necesario tomar medidas preventivas para evitar un banquete prohibido. Para ello, en las puntas del palo o de la caña se insertaban sendos trozos de hoja de lata con un agujero en el centro por donde introducir el mencionado palo o caña, formando así un obstáculo que evitaba que los roedores pasaran adelante.

- La familia que era muy pobre y había tenido, ese año, la suerte de poder criar un gorrino, cuando lo mataba hacía un curioso trueque a las familias más pudientes. Cambiaba el lomo del gorrino por dos *lonchas* de tocino. La explicación está en que como no disponía de

demasiado aceite de oliva para guardar las carnes, cambiaba el lomo por el tocino para, aparte de poder comer *tajás*, obtener la grasa necesaria para cocinar otros alimentos. También era normal el vender los jamones para poder comprar otras cosas más necesarias en aquellos tiempos

- En la comida de la *salsa de mataero*, si había invitados, se instaba a éstos a que comiesen de un determinado lugar de la cazuela. En ese lugar, generalmente, habían puesto pimienta en cantidades considerables para que al comensal le saliera fuego de la boca. ¡Ése, ya no volvía al año siguiente!

- Durante el *mataero*, las noticias se difundían con más facilidad que en una emisión especial del Telediario. Era el momento ideal para comentar o cotillear cuáles eran las últimas parejas de novios, quién bailó con quién demasiado junto en el último baile o quiénes estaban paseando a deshora por la carretera, etc. Sólo se criticaba a los hijos de los demás, nunca a los propios. ¡Mi hijo no!

*“Murmura la vecina de la casa ajena  
Y no de la suya que se le quema.”*

- Habitualmente los *mataeros* se hacían en los corrales, *porchaos* o en la calle directamente, pero lo que no sabíamos es que en el bar de la Micaela se realizó el *mataero* de dos cerdos. Ocurrió que la Micaela encargó que le matasen dos gorrinos y como no disponía de ningún lugar para hacerlo, pues lo hicieron en la calle al lado de los olmos que allí había. Pero, cuando empezaron a las 5 de la mañana una gran granizada les impedía continuar con el *mataero*, por lo que decidieron terminarlo dentro del bar. Cuenta Clemencio Gil que cuando la *Requenense* llegó a las 7.30 horas los dos gorrinos ya estaban arreglados y un fuerte olor a *mataero* inundaba todo el bar.

- De entre las muchas experiencias que Clemencio Gil Ruíz ha tenido durante su dilatada carrera como matachín, destaca la relativa a los gorrinos más grandes que, en los últimos tiempos, se han sacrificado en Cenizate. Cuenta que a Francisco Ibáñez Garrido le sacrificaron una cerda de cría que pesaba 28 arrobas (322 Kg.); a Onésimo Bueno Cabañero otra cerda de 25 arrobas (287,5 Kg.) y a Martín Collado Aroca, conocido como *Martín Corrales* (padre de Bartolo Collado Blesa), le sacrificaron un cerdo de 24 arrobas (276 Kg.). Fue necesaria la fuerza de 14 a 16 hombres para sujetar a tan enormes animales y echarlos en la mesa del *mataero*.

## CONCLUSIÓN

Según la Real Academia de la Lengua Española la definición de matanza es la “faena de matar a los cerdos, la de salar el tocino, aprovechar los lomos y los despojos del animal y hacer las morcillas, chorizos, etc...”

La matanza es una manifestación cultural y social de un modo de vivir con caracteres propios y definidos: el propio del medio rural. El *mataero* es una práctica funcional de pura supervivencia integrada en ese modo de vida. Esta sabia costumbre de realizar la matanza combina el buen gusto de una carne y embutidos elaborados artesanalmente con unas condiciones singulares de conservación que ayudan a tener, durante todo el año, la despensa muy bien surtida. Pero por desgracia esta característica actividad de la vida rural con el paso del tiempo languidece y se debilita de forma irremediable.

Actualmente, puede considerarse un privilegio disfrutar de un jamón curado en casa, degustar los ingredientes de una buena matanza o atacar a un embutido casero.

El *mataero* es una tradición que se está perdiendo, pero que algunas personas queremos

seguir manteniendo. Es una forma de recordar viejos tiempos y, de paso, enseñar a nuestros hijos las diferentes fases por las que pasa el cerdo desde que sale de la gorrinera hasta que está metido en las orzas. El *mataero* se presenta hoy con las mismas características, atributos y encantamientos que acompañaban a la fiesta antaño.

El *mataero* no era sólo el sacrificio del cerdo para alimentar a la familia, además era una fiesta anual que llegaba puntual a las casas y que alegraba no sólo los estómagos sino también el espíritu. Hacía que el buen humor reinara en la casa, que se cantara, se bailara y que los lazos con la familia, con los amigos y vecinos se vieran fortalecidos, año tras año. Había tiempo para el jolgorio, para la conversación sosegada, para el chismorreo y para el cortejo. En definitiva ayudaba a que, en unos tiempos para vivir, las personas fuesen más personas.

### AGRADECIMIENTOS

Agradezco la ayuda prestada, para la realización de este trabajo, por Facundo García Lázaro, *Facundín*, y por Clemencio Gil Ruiz con sus informaciones sobre el oficio de los matachines y por su simpatía a la hora de contar sus experiencias. También quiero agradecer a Cristóbal Gómez Masip y sus acompañantes la gentileza que tuvieron al permitir fotografiar del *mataero* que realizaban.

Colaboraron en este trabajo con sus informaciones Petra Aroca Villa, Andrea Caballero García, Celsa Ibáñez Tornero, Amparo Sáez Gil, M<sup>a</sup> Jesús Masip Gomez, Encarna Molinero Fernandez, Juli González Cebrián, la veterinaria Paqui Ibáñez González, mis padres Daniel Garrido Gómez y Amalia Martínez Navalón, y mi esposo Cristóbal González Cebrián, quien me contó sus vivencias de *guacho*.

Por último, quiero resaltar la gran ayuda prestada por mi cuñada Anastasia González Cebrián. No sólo por su gran interés a la hora de explicarme todo lo referente al *mataero* y a la elaboración de los embutidos, también porque fue quien enseñó a realizar el *mataero* a una muchacha recién llegada de la ciudad y que no tenía ni idea de cómo se realizaban estas faenas. Aquella muchacha es quien hoy escribe este artículo y, gracias a mi maestra Anastasia, desde que resido en Cenizate, hace ahora dieciséis años, todos los inviernos se hace el *mataero* en mi casa .

## GLOSARIO DE LOCALISMOS RELACIONADOS CON EL MATAERO

- **Afeitaor:** Cuchillo muy afilado con el que se afeita la piel del cerdo.
- **Amasao:** Mezcla de harina de cebada y agua, esta papilla servía para dar de comer al cerdo.
- **Artes:** Conjunto de máquinas y utensilios que son necesarios para la elaboración de los embutidos caseros.
- **Botija:** Vejiga urinaria del cerdo.
- **Brazuelos:** Dos piezas de carne del cerdo, semejantes a los perniles, pero sacadas de sus extremidades anteriores o delanteras.
- **Cachera:** Pocilga, gorrinera, cochiguera, lugar donde se cría el gorrino para su engorde.
- **Calabaza morcillera:** Calabaza grande que se recoge en otoño cuando ya está madura y con la cáscara dura y bien formada. Generalmente es de forma alargada y se utiliza para elaborar las morcillas.
- **Capachilla o capacha:** Esportilla de pleita de forma rectangular, a veces con un asa alargada, que se usa para llevar la herramienta del campo o los útiles relacionados con la matanza del cerdo.
- **Chuscarrar:** Socarrar, churruscar, asar o tostar superficialmente una cosa.
- **Corás:** Corada o asadura, conjunto de vísceras torácicas: pulmones, hígado y corazón.
- **Degollaura:** Herida o corte que se hace en la garganta del cerdo.
- **Degollaor:** Cuchillo puntiagudo y de doble filo para pinchar el cuello del cerdo.
- **Embusar:** Embutir o embuchar carne picada en una tripa de animal.
- **Enajaos:** Conjunto de productos del cerdo puestos en adobo. Generalmente, se utilizan las costillas y los lomos.
- **Enrobinao:** Sin lustre, poco agraciado y endeble.
- **Entreperniles:** Pieza de carne situada entre el pernil y la cadera.
- **Lata:** Palo largo y grueso donde se cuelgan las ristras de salchichas, salchichón, güeña, etc. para su secado natural.
- **Loncha:** Lonja o tira de tocino que comprende desde el rabo (incluido generalmente) hasta el cuello de animal, ya decapitado, sobre la longitud del espinazo.
- **Madeja:** Especie de hilos o hebras que forma la sangre del cerdo degollado cuando ésta no se remueve adecuadamente.
- **Meorro:** Pene o falo del cerdo.
- **Pañales:** Partes de piel y tocino comprendidas entre la loncha y los brazuelos, los perniles y la panza.
- **Rascaor:** Cuchillo viejo y desgastado que se emplea en la limpieza de la piel del cerdo.
- **Tajá:** Tajada o trozo de tocino frito.
- **Tornajo:** Dornajo, especie de artesa de madera donde se da de comer a los cerdos.
- **Zapatillos:** Punta de la pezuña del cerdo provista de un cartílago interior que se comía la chiquillería durante el *mataero*.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Chacón Verruga, Teudiselo. El Habla de la Roda de La Mancha. Instituto de Estudios Albacetenses. Año 1981
- Tirado Zarco, Miguel. Refranes. Perea Ediciones. 1987.
- [http://canales.laverdad.es/pueblosalbacete/albacete\\_gastro\\_1.htm](http://canales.laverdad.es/pueblosalbacete/albacete_gastro_1.htm)
- [http://soria\\_goig.com/etnologia/pag\\_0801.htm](http://soria_goig.com/etnologia/pag_0801.htm)
- <http://madridejos.net/gastronomia/logo>
- <http://madridejos.net/gorrino.htm>



## NACIMIENTOS Y EMBALSES DE AGUA EN CENZATE

por  
Juan Sáez Descalzo

### INTRODUCCIÓN

El agua es fuente de vida por excelencia y, a lo largo de los tiempos, ha sido uno de los referentes omnipresentes e inmutables en la Historia de la Humanidad. El abastecimiento de agua potable es imprescindible en la vida privada y comunitaria de los pueblos y no es de extrañar, por tanto, que todos los núcleos de población de nuestro entorno se establezcan en las inmediaciones de cursos de agua y manaderos naturales.

Actualmente, resulta muy fácil echar mano del grifo de nuestra casa y obtener toda el agua que sea necesaria para cualquier menester: consumo, aseo personal, limpieza del hogar, etc. Pero basta que un solo día nos encontremos sin agua corriente en nuestra vivienda para que, realmente, nos demos cuenta de la importancia que este elemento tiene en nuestras vidas.

La ausencia de este servicio público, actualmente, es inconcebible y nuestras actividades cotidianas, sin él, se convertirían en un auténtico quebradero de cabeza. Sin embargo, esta situación no siempre ha sido así y, en tiempos pretéritos, nuestros antepasados dedicaban gran parte de sus esfuerzos a abastecerse en pozos o nacimientos de este preciado elemento que es el agua.

En la documentación histórica consultada aparecen escasas referencias a fuentes naturales de agua en nuestra localidad. Así, por ejemplo, en las Respuestas particulares al Catastro de la Ensenada, dadas en 1753, se recogen sólo dos topónimos relacionados con fuentes: "la Fuente del Cuervo" y "el Vallejo de la Fuente". Hay, en cambio, en estas Respuestas, numerosos nombres de lugar referidos a balsas: "la Balsilla de los Hidalgos", "la Balsilla de los Mentideros", "la Balsilla de Valera", "el Balsón", "las Charcas", "el Charco empedrado", "los Charcos de Noales", etc.

Por otro lado, una de las preguntas del interrogatorio que el geógrafo Tomás López dirigió hacia 1786 a distintas localidades albaceteñas se refería precisamente a la existencia de manantiales en la población. Supuso este cuestionario una excelente oportunidad para recoger datos acerca de fuentes de agua en distintos pueblos de nuestro entorno: así, desde Fuentealbilla se informa de que "*varias aguas dan regadio a mucha tierra alrededor del Lugar*" y se menciona la fuente del Galayo; desde Las Navas se refiere que "*ay una fuente, como un quarto de legua, no es mui abundante y se llama la loma de los pozicos*"; desde Villamalea se apunta la existencia de "*dos lagunas, o balsas que sirven para remedio de los Aberios o ganados*"; desde Abengibre se dice que "*tiene este Pueblo 58 fuentes a su vista en diferentes sitios de esta Cañada*", etc.

Sin embargo, no disponemos de ningún dato semejante acerca de Cenizate porque el párroco de nuestra localidad no respondió a Tomás López siguiendo el orden y contenido de su cuestionario, ya que alegó no tener "*presente haver recibido el interrogatorio impreso de las catorce preguntas*".

Ya a mediados del siglo XIX, hacia 1850, en el Diccionario de Pascual Madoz, se informa de que en Cenizate hay "*varios pozos, de los cuales, así como de una pequeña fuente de ricas aguas que está fuera del pueblo, se surte el vecindario para beber y demás usos domésticos*".

En nuestra localidad existe un notable número de nacimientos naturales y una gran cantidad de pozos en los que nuestros antepasados se proveían de agua para distintos fines. Este artículo pretende realizar el inventario de los nacimientos de agua (sin incluir pozos ni

aljibes) existentes en el término municipal de Cenizate. Se hará también mención a dos nacimientos que se encuentran fuera de nuestro término municipal, pero que de todos son conocidos y, prácticamente sin darnos cuenta, muchas veces los consideramos como nuestros. Se reserva para otra ocasión, por la necesidad de un trabajo previo de información y documentación específica, la parte referida a pozos, norias, aljibes, etc.

## LA BALSA

“La Balsa” era uno de los sitios a donde nuestros antepasados se dirigían para abastecerse de agua que utilizaban para dar de beber al ganado, limpieza de enseres, lavado de la ropa e, incluso, para el aseo personal.

Se encontraba localizada donde actualmente están los “Jardinillos” y el Parque infantil contiguo. Las coordenadas UTM de lo que sería su centro son X=615503 e Y=4351423. Era de origen natural, se llenaba por acumulación de aguas llovedizas y ocupaba, prácticamente, la totalidad de lo que actualmente es la Plaza de los Jardinillos. La actual carretera dirección a Navas de Jorquera no existía y, en su lugar, había una senda que discurría alrededor de “La Balsa” y que las gentes conocían por el nombre de “El Estrechillo”.

Encontramos referencias escritas a esta acumulación natural de agua en 1753, en las Respuestas particulares al Catastro de la Ensenada, donde, frecuentemente, se menciona este topónimo como “Balsa” o “Valsa”. Así, numerosos vecinos declaraban al mencionado Catastro poseer una vivienda en la “Calle la Balsa”, en el “Barrio de la Balsa” o “junto la Balsa”.

Volviendo al uso que se daba al agua de esta balsa, cabría decir que su caudal era tradicionalmente utilizado para gasto del pueblo. Así se pone de manifiesto en un texto referido al año 1829, donde se relata cómo *“en una valsa que hai grande en medio del Pueblo”*:

*“... nos reunimos mucha gente á admirar el yelo tan recio y disforme que los frios de aquel año habian ocasionado, donde para descubrir el agua para el gasto del Pueblo, la rompian con picos..”*. (Libro CEN-38 del Archivo Diocesano de Albacete, citado por Isidro Martínez García)

En su conocido Diccionario geográfico, publicado hacia 1850, Pascual Madoz, se refería a “La Balsa” con estas palabras:

*“Al extremo del pueblo se encuentra una balsa en la que se recogen y conservan bastante tiempo aguas llovedizas, que sirven para abrevadero de los ganados”*.

Según una agradable entrevista mantenida con Doña Perpetua Gómez López, señora de 92 años que conoció en su juventud cómo era “La Balsa”, la gente se acercaba con cubos hasta las orillas de la Balsa con el fin de abastecerse de agua para usos distintos: abrevar a los animales, regar las plantas, fregar enseres domésticos e, incluso, asearse. Al parecer, nunca se destinó el agua de la Balsa al consumo humano. Asimismo, no recuerda que las personas se bañasen en ella y sí recuerda que los rebaños de ovejas se acercaban a su orilla para beber agua.

Nos cuenta también que “La Balsa” por la parte más honda podía llegar a los cuatro metros de profundidad, que se mantenía con agua durante todo el año y que cuando, en verano, se empezaba a secar se hacían unas enormes grietas en las orillas.

Una anécdota referente a esta balsa narra cómo durante un invierno hubo una gran helada que congeló el agua de su superficie, hasta tal punto que a la familia de los Sorianos se les escapó un caballo que la cruzó entera por encima del hielo sin romperlo. Este hecho resulta bastante significativo de la rudeza del clima y del grosor que la capa de hielo podía alcanzar.

Antes de ser desecada, era un foco de insectos, ranas y, seguramente, infecciones. Así se desprende de una crónica titulada "En Cenizate" que se publicó en el semanario de Casas Ibáñez, "La Voz del Distrito", en 1917. En esta nota de prensa, se glosa la competente labor del entonces alcalde de Cenizate, don Vicente Ochando, a quien se elogia, entre otras razones, porque:

*"...lleva en estudio la construcción de un pozo artesiano con objeto de que los vecinos del citado pueblo puedan beber el agua en buenas condiciones y no en estado pésimo como la vienen gastando, pues a buen seguro que si se ordenara por el inspector provincial de Sanidad un análisis bacteriológico de tan preciado líquido, se encontrarían gérmenes patógenos altamente perjudiciales a la salud".* ("La Voz del Distrito", 29 de junio de 1917)

No es difícil entrever en estas líneas una referencia indirecta a "La Balsa". Los informes orales de Doña Perpetua Gómez, igualmente, corroboran la existencia en "La Balsa" de gran cantidad de ranas, sapos y "tiros". El nombre de "tiro" se aplica en muchos lugares a los tritones. Todavía, aunque con mucha dificultad, esta especie de anfibio, se puede encontrar en nuestro término municipal. Estos anfibios salían de "La Balsa" por la noche y se colocaban en "El Estrechillo" de tal manera que, según Doña Perpetua, siendo ella una niña la tenían que cruzar en brazos, si alguna vez pasaba por allí de noche, por el miedo atroz que le producían estos animales.

Según datos facilitados por Antonio Martínez Honrubia, procedentes de un cuaderno de apuntes de su padre Roque Martínez Jiménez, "La Balsa" fue desecada y tapada en el año 1922, dejando de acumular aguas llovedizas.

En efecto, cuenta Doña Perpetua que, cuando la desecaron, la abrieron por la parte de abajo para que discurriese el agua en dirección a la calle La Rambla, hasta llegar a "Las Hazas". A continuación, las gentes de la localidad empezaron a traer carros de piedras y tierra hasta tapar el agujero de la Balsa, de modo que la actual Plaza de los Jardinillos es, en buena medida, un relleno de tierra y piedras que realizaron nuestros antepasados en 1922. Asimismo, fue por entonces cuando se plantaron varios árboles, entre ellos los olmos que todavía resisten a la enfermedad conocida como grafiosis.

Refiere también Doña Perpetua que, a partir de entonces, se inició la construcción de la actual carretera en dirección a Villamalea, por la que empezó a pasar la *requena*. Este hecho propició que los vecinos de Cenizate compusieran un cantar para Villamalea que decía:

*"No hay por qué sufrir,  
no hay por qué llorar,  
y Villamalea se ha vuelto una capital,  
con la requena y el agua del pozo,  
la fuente en la plaza,  
para ir a ver a los mozos."*

## **LAS FUENTES NATURALES DE CENIZATE**

Antes de comenzar a describir las fuentes naturales propiamente dichas es necesario explicar, de forma resumida y simplificada, cómo se producen estas fuentes.

Las aguas subterráneas son las que circulan por el subsuelo formando verdaderos ríos que retornan a la superficie, bien de forma natural a través de fuentes o manantiales, o bien de forma artificial a través de los pozos realizados por el hombre. Las aguas subterráneas proceden de las aguas continentales y de las precipitaciones que caen en los pisos más altos

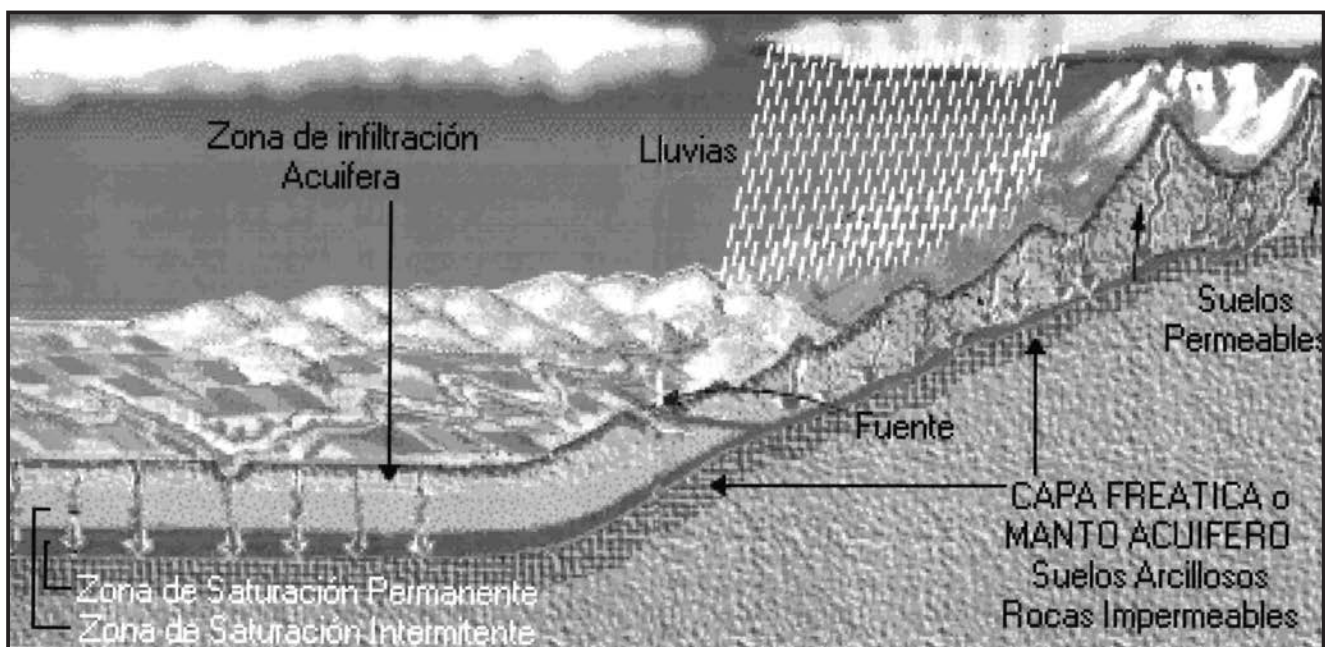
de la superficie terrestre. Gran parte del caudal de los ríos, así como las aguas que provienen de las lluvias, se infiltran en el subsuelo de las zonas donde hay rocas permeables, tipo arenisca, caliza, grava o arena. Este agua forma en el suelo capas freáticas o mantos acuíferos, cuyo nivel sube hasta la superficie o se aleja de ésta según se trate, respectivamente, de un período de lluvia o una época de sequía.

Las aguas subterráneas circulan por el subsuelo a velocidades muy lentas, siguiendo la inclinación del relieve superficial y entre capas impermeables formadas por arcillas. En una capa freática o manto acuífero se distinguen dos zonas bien diferenciadas:

- a) La Zona de Saturación Permanente. Corresponde a aquella donde las aguas circulan saturando a las rocas y, a su vez, es la zona que se encuentra a mayor profundidad.
- b) La Zona de Saturación Intermitente. Se trata de la más cercana a la superficie y sólo contiene agua en épocas de abundantes lluvias. Durante las épocas de sequía esta zona deja de tener agua.

Las fuentes o manantiales son, por tanto, los lugares donde las aguas subterráneas vuelven a la superficie de forma natural, hecho que ocurre cuando el manto acuífero o capa freática entra en contacto con la superficie terrestre. En estos puntos se forman las fuentes que se ubican por lo general en los flancos medios de las montañas o en los valles, como es el caso de las fuentes naturales de Cenizate. En esa zona se juntan las rocas porosas, situadas encima de la capa freática, y las rocas impermeables que se encuentran en la base.

En la superficie terrestre se observan fuentes que permanecen activas sólo durante determinadas épocas del año. La causa obedece a que la fuente se localiza en la zona de saturación intermitente. Por el contrario, las fuentes con caudal permanente se ubican en zonas de saturación permanente.



Esquema de funcionamiento de las fuentes naturales.

Una vez revisado, muy simplificado, el origen de las fuentes naturales, se expondrá el inventario de las fuentes de nuestra localidad. Todas ellas tienen en común que se sitúan en las laderas de la “Cañada del Cardeal”, siguiendo la pendiente natural desde Cenizate hacia abajo en dirección a Fuentealbilla. Por el contrario, desde Cenizate en dirección a Ledaña, por esta misma cañada, no se encuentra ninguna fuente de origen natural o, al menos, no se tiene constancia de su existencia.



Panorámica de la "Cañada del Cardeal".



Restos de la Poza de la "Fuente de Frailote".

### A) FUENTE DE FRAILOTE

Esta fuente da nombre a lo que actualmente conocemos como el paraje "Fuente de Frailote", aunque algunas personas la llaman "Fuente de Freilote". Se encuentra situada en la ladera derecha de la "Cañada del Cardeal", dirección a Fuentealbilla, y sus coordenadas UTM son X=616204 e Y=4350598. Manaba un agua de una excelente calidad para beber y allí se dirigían las gentes para abastecerse de agua para el consumo humano. Actualmente, esta fuente se encuentra seca aunque estuvo manando agua hasta aproximadamente el año 1976.

El único resto que queda, actualmente, de este manantial es una poza de aproximadamente un metro de diámetro por medio metro de alto. En los años 60, con el fin de recuperar algún caudal para proveer de agua unas cuevas de champiñón, que se encuentran próximas al manantial, se limpió la poza hasta tres veces. En la actualidad, se encuentra en total estado de abandono y es bastante difícil reconocer el lugar exacto donde se encontraba ubicada esta

fuelle debido a la frondosa vegetación que cubre la zona.

Este manantial no se llegó nunca a habilitar como fuente propiamente dicha, solamente se encontraba la poza que se llenaba de agua al manar de éste. Nunca llegó a haber ningún caño para canalizar el agua y poder beber de ella, había que tomarla, como buenamente se podía, directamente de la poza. Las mujeres cogían un cántaro, un botijo y un jarro de porcelana y salían en dirección a esta fuente a través de la senda de la "Fuente de Frailote" y, al llegar allí, con el jarro sacaban el agua de la poza y llenaban el cántaro y el botijo. Una vez llenos los dos recipientes, se colocaban el cántaro en la cintura sujetándolo con una mano y con la otra cogían el botijo y el jarro de porcelana y volvían al pueblo.

### B) LA CHARCA

Al igual que la "Fuente de Frailote" se trata de una fuente de origen natural que da nombre al paraje en que se encuentra. Sus coordenadas geográficas UTM son X=617846 e

Y=4350907. Está situada al margen izquierdo de la “Cañada del Cardeal”, en dirección a Fuentealbilla, y a más de la mitad de la altura de la ladera. Antiguamente, para llegar andando a esta fuente, se accedía por la conocida “Senda de la Charca” que salía desde la “Revuelta”, pasaba entre el “Cerro Milano” y el “Cerro Travesao” hasta llegar al “Cerro Pelao” y, sin bordear éste por el camino actual, pasando entre los dos cerros existentes, se continuaba por la ladera siguiente a media altura y, a unos 200 metros, se llegaba a “La Charca”.

Actualmente, para llegar a ella desde Cenizate, basta con coger el “Camino de las Hazas” hasta llegar al “Cerro Pelao”. Una vez aquí se sigue por el camino y observando la repoblación de pinos que se realizó, por los años 1980, en la ladera izquierda se apreciará que, justo donde se acaba la franja de pinos reforestados, a unos 25 metros de éstos y a más de media altura de la ladera se encuentra “La Charca”.

Hay, en este lugar, una especie de balsa de unos 3 metros de largo por 2 metros de ancho y 0,5 metros de altura, donde se recogían las aguas procedentes del nacimiento que se encontraba un poco más arriba. Esta balsa está construida con piedras y cemento y, formando parte de ella, se encuentran unas losas de piedra donde, antiguamente, las mujeres lavaban



Fuente de “La Charca”.



Losas de lavar en “La Charca”.

las ropas. No se sabe el año de construcción de este balsa o charca pero, según manifestaciones de personas mayores de la localidad, con seguridad hacia el año 1920 ya se encontraba construida y parece ser que fue obra de Martín Collado Ruiz quien, posiblemente, también regentaba la propiedad de dicha charca.

Observando hacia arriba desde esta especie de charca, se puede localizar, a unos cinco metros más arriba y un poco a la izquierda, el lugar donde se halla el nacimiento propiamente dicho. Se encuentra todo rodeado de abundante vegetación y es bastante difícil visualizar el lugar exacto por donde salía el agua. Desde ahí se puede intuir, siguiendo el rastro de la vegetación, por dónde discurría la reguera que conducía el agua hasta llegar a “La Charca”.

Según manifestaciones de los mayores, el agua de esta fuente era un agua muy blanda (muy baja en sales minerales) y no era apta para el consumo. Tampoco era un lugar donde se

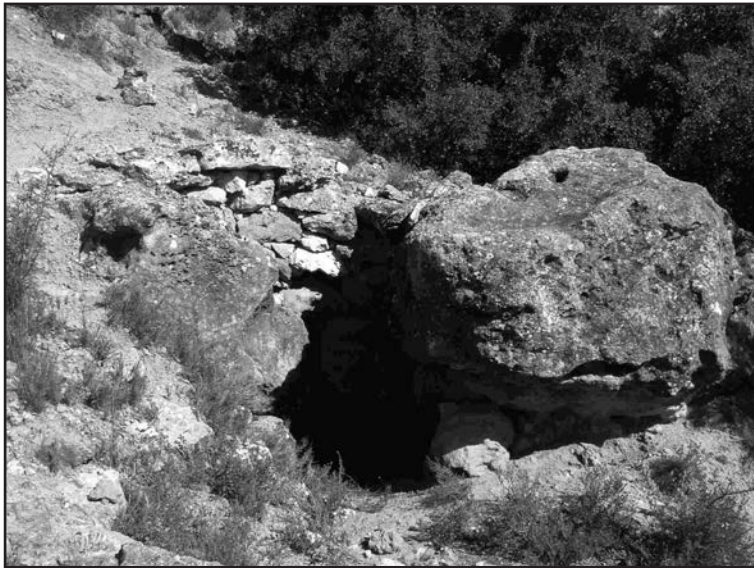
diese de beber al ganado. Sin embargo, era un lugar muy transitado porque muchas mujeres se dirigían allí para lavar las ropas en las losas de piedra colocadas para tal fin.

Al pie de la ladera, donde actualmente se encuentra el camino construido durante la concentración parcelaria, se encontraban unas pequeñas huertas, donde se cultivaban y regaban hortalizas con este agua. Se había construido una pequeña acequia o reguera de tierra desde la charca a la parte de abajo de modo que, cuando la charca se encontraba llena, se soltaba el agua y ésta bajaba por dicha acequia hasta llegar a la huerta situada en la parte inferior de la ladera.

Actualmente, este nacimiento se encuentra seco aunque ha mantenido agua hasta aproximadamente el año 1970, en que dejó de manar.

### C) FUENTE DEL COLMENAR

Esta fuente se encuentra un poco más adelante, a unos 250 metros de “La Charca” y da lugar al nombre del paraje donde se ubica. Sus coordenadas geográficas UTM son X=617966 e Y=4350923. Al igual que “La Charca”, se encuentra situada en la ladera izquierda de la “Cañada del Cardeal” en dirección a Fuentealbilla y a más de media altura de la ladera, bastante cercana a los peñones de la cima. Antiguamente, se accedía a ella mediante una senda que partía desde la parte de abajo de la ladera.



“Fuente del Colmenar”.



Pila sobre el peñón de la “Fuente del Colmenar”.

El nacimiento de agua de esta fuente se encuentra localizado entre dos peñones de tamaño desigual. Entre ambos peñones se construyó una pequeña tapia con piedras para contener la tierra y evitar que cayese a la fuente. En la parte superior del peñón de la derecha todavía se encuentra una pequeña pila donde se echaba agua para que bebiesen los pájaros.

Entre ambos peñones se encuentra una pequeña poza de forma irregular de aproximadamente 1 metro cuadrado, donde se acumulaba el agua que nacía en ese mismo lugar. En otros tiempos, la altura que alcanzaba el agua en esta poza era de unos 40 centímetros aproximadamente y mantenía siempre un nivel estable.

El agua de esta fuente era de una calidad extraordinaria para beber y era frecuentada por mucha gente del pueblo que tomaba el agua con cántaros transportados mediante mulas con *agüeras*. Una señal inequívoca de que la gente se dirigía



**Pilón de madera.**



**"Fuente del Cuervo".**



**Manadero principal de la "Fuente del Cuervo".**

a por agua con cántaros a esta fuente, es la existencia en la ladera de gran cantidad de trozos de cerámica procedentes de cántaros que se rompían a causa de las caídas de las personas que iban a tomar agua accediendo por la escarpada senda.

Al lado de la fuente, se encontraba un pilón de madera construido con un tronco cuyo interior se había vaciado, donde los pastores daban de beber agua al ganado ovino. El pastor, tomaba un cubo, sacaba agua de la fuente y la vaciaba en el pilón de madera. Parece ser que el nivel de la fuente mientras se sacaba agua con el cubo bajaba un poco, pero en poco tiempo el nivel de origen se recuperaba fácilmente.

La "Fuente del Colmenar" tuvo agua hasta aproximadamente los años 1978-1980 fecha en la que dejó de manar agua y actualmente se encuentra seca.

#### **D) FUENTE DEL CUERVO**

Esta fuente se encuentra localizada en la parte derecha de la "Cañada del Cardeal", dirección a Fuentealbilla, y en la parte baja de la ladera. Se encuentra justo enfrente del "Cerro Pelao", sus coordenadas geográficas UTM son X=617144 e Y=4350483 y da nombre al paraje homónimo. En los mapas geográficos esta fuente figura con el nombre de "Fuente Podrida", topónimo no utilizado en Cenizate.

La primera noticia, conocida hasta ahora, de la existencia de esta fuente se encuentra en el Catastro de la Ensenada del año 1753. Es la única fuente de agua correspondiente al presente inventario que figura mencionada en dicho Catastro.

En su emplazamiento se encuentra una balsa que tenía una capacidad cercana a los 1.500 litros de agua, siempre y cuando estuviera limpia de tierra. Las paredes se encuentran recubiertas de piedra. El tamaño de la balsa es de aproximadamente 1,5 x 1,25 metros de base y unos 0,80 metros de altura que podrían llegar, antes de estar parcialmente rellena de lodo, a 1,25 metros.



Esta balsa recogía el agua mediante tres pequeñas regueras que convergían en una y que desembocaba en la citada balsa. El agua provenía de tres manaderos que se encuentran unos metros más arriba, siendo el manadero principal un agujero de forma irregular con una superficie, aproximadamente, de 0,20 x 0,15 metros. Esta oquedad se encuentra debajo de un peñón incrustado en la ladera, tal y como se puede observar en la figura.

Dicen las personas mayores que el agua de esta fuente era recia (con muchas sales minerales), que tenía sabor a juncos y era de mala calidad para beber. A veces, los *segaos* bebían de esta agua pero acababan todos con dolores de estómago y diarreas al día siguiente. En cambio, sí era utilizada para dar de beber al ganado, sacando el agua de la balsa con un cubo y vaciándola en un pilón construido con un tronco similar al descrito en la “Fuente del Colmenar”. Actualmente, aún se puede observar al lado de la fuente pequeños restos de este pilón de madera.

Alguna vez se aforó el caudal de agua de esta fuente llegando a tener hasta 9 litros por minuto. También nos cuentan que era capaz de dar agua a tres rebaños grandes de ganado ovino. Esta fuente ha mantenido agua hasta el año 1996. Actualmente se encuentra seca, aunque algunos años, en determinadas épocas, se observa discurrir un pequeño hilo de agua por la salida del agujero principal.

### E) LOS POCICOS

El nombre de “Los Pocicos” hace referencia a un conocido y precioso paraje natural de nuestro término municipal. Se encuentra localizado al lado derecho de la “Cañada del Cardeal”, dirección a Fuentealbilla, a unos 700 metros de la “Fuente del Colmenar” pero en la ladera opuesta. Las coordenadas geográficas UTM del centro de este paraje son X=618011 e Y=4349872.

La ladera donde se encuentran “Los Pocicos” tiene una gran pendiente y está poblada de una



Panorámica de “Los Pocicos”.



Nacimiento N° 1 de “Los Pocicos”.



Nacimiento N° 2 de “Los Pocicos”.



Nacimiento N° 3 de "Los Pocicos".



Nacimiento N° 4 de "Los Pocicos".

gran cantidad de vegetación autóctona (zarzas, juncos, esparto, etc). Hay que andar con mucho cuidado cuando se visita este paraje porque es un terreno abrupto y con una pendiente muy pronunciada.

En "Los Pocicos" se encuentran varios nacimientos naturales de agua, algunos de los cuales todavía manan agua y otros se han secado por completo. La abundante vegetación existente en el lugar hace imposible delimitar con exactitud los lugares del nacimiento del agua. Actualmente, se cuentan cuatro nacimientos con escaso caudal de agua.

El nacimiento de agua principal de "Los Pocicos" vierte su caudal de agua, a través de una zanja llena de vegetación, a una balsa que lo recoge. Antiguamente, desde esta balsa se mandaba el agua para el riego de unas pequeñas huertas que se encontraban en la parte de debajo de "Los Pocicos".

#### **F) FUENTE LA ZORRA**

Se encuentra localizada fuera del término municipal de Cenizate, concretamente en el de Fuentealbilla, pero como tantas veces la hemos oído nombrar, casi sin darnos cuenta la consideramos como si fuese de nuestro término. Sus coordenadas geográficas UTM son X=620152 e Y=4349691. Está localizada al lado izquierdo de la "Cañada del Cardeal", dirección a Fuentealbilla, pero a diferencia del resto de fuentes no se encuentra en plena ladera, sino que se halla en la parte baja de una rambla que va a parar a la citada cañada.

La parte baja de esta rambla tiene una gran cantidad de juncos que se desarrollan gracias al agua que nace de esta fuente. El caudal de agua circula por un pequeño reguero en



Rambla donde se sitúa la "Fuente la Zorra".



"Fuente la Zorra".

dirección a la “Cañada del Cardeal”.

El sitio exacto del nacimiento del agua es en una oquedad existente debajo de una pequeña elevación rocosa.

Esta fuente se utilizaba para dar de beber al ganado, aunque cuentan los pastores que debían tener bastante cuidado porque en el agua de esta fuente había sanguijuelas que se enganchaban al paladar de los animales.

Actualmente, esta fuente se encuentra con agua pero no se puede beber por dos causas: primero, por el peligro que supone que sea cierta la existencia de sanguijuelas y, en segundo lugar, porque en el nacimiento de agua no se encuentra habilitado ningún caño para poder beber de ella.



Reguero donde se sitúan las Fuentes de la Cueva “El Menor”.



Fuente N° 1 de la Cueva “El Menor”.



Fuente N°2 de la Cueva “El Menor”.

### G) FUENTE DE LA CUEVA EL MENOR

En este lugar se encuentran dos nacimientos, uno en la parte superior y otro en la inferior. Se sitúan, también, en el término municipal de Fuentealbilla, unos 200 metros más adelante que la “Fuente de la Zorra”.

Las coordenadas geográficas UTM del nacimiento que se encuentra en la parte superior, normalmente utilizado para el consumo humano, son  $X=620243$  e  $Y=4349361$ . El nacimiento de la parte inferior es utilizado, generalmente, para dar de beber agua al ganado y dar servicio a un lavadero. Sus coordenadas UTM son  $X=620195$  e  $Y=4349334$ .

Ambos, se encuentran en la parte izquierda de la “Cañada del Cardeal”, aproximadamente a media altura y justo en medio de un gran reguero, en el caso del nacimiento superior, y algo más abajo en el caso del nacimiento inferior.

El agua del nacimiento de la parte superior parece ser que es de muy buena calidad para beber, hasta el extremo de afirmar algunas personas que es el único remedio efectivo para evitar los dolores estomacales. El caudal aproximado que arroja actualmente es de medio litro por minuto.

A esta fuente se le hizo un socavón para intentar captar mejor el agua y se habilitó un caño para poder tomar el agua. El caudal corre por un reguero en dirección a la “Cañada del Cardeal” y desemboca en una balsa de tierra, con capacidad para unos 2.000 litros,



**Pilón situado en la "Cueva El Menor".**



**Lavadero situado en la "Cueva El Menor".**

ubicada al lado del camino y en cuyos bordes se plantaron tres chopos que, a día de hoy, tienen una considerable envergadura. Actualmente, a esta balsa solamente llega un pequeño hilo de agua, ya que la mayoría del caudal que sale de la fuente es absorbido por el terreno durante el trayecto.

El nacimiento de la parte inferior que llena un pilón para abasto del ganado y un lavadero, que se encuentra junto él, también tiene habilitado un caño que evita la pérdida de agua. Normalmente, este pilón se encuentra siempre lleno y rebosante de agua.

### **LOCALIZACIÓN EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE CENZATE**

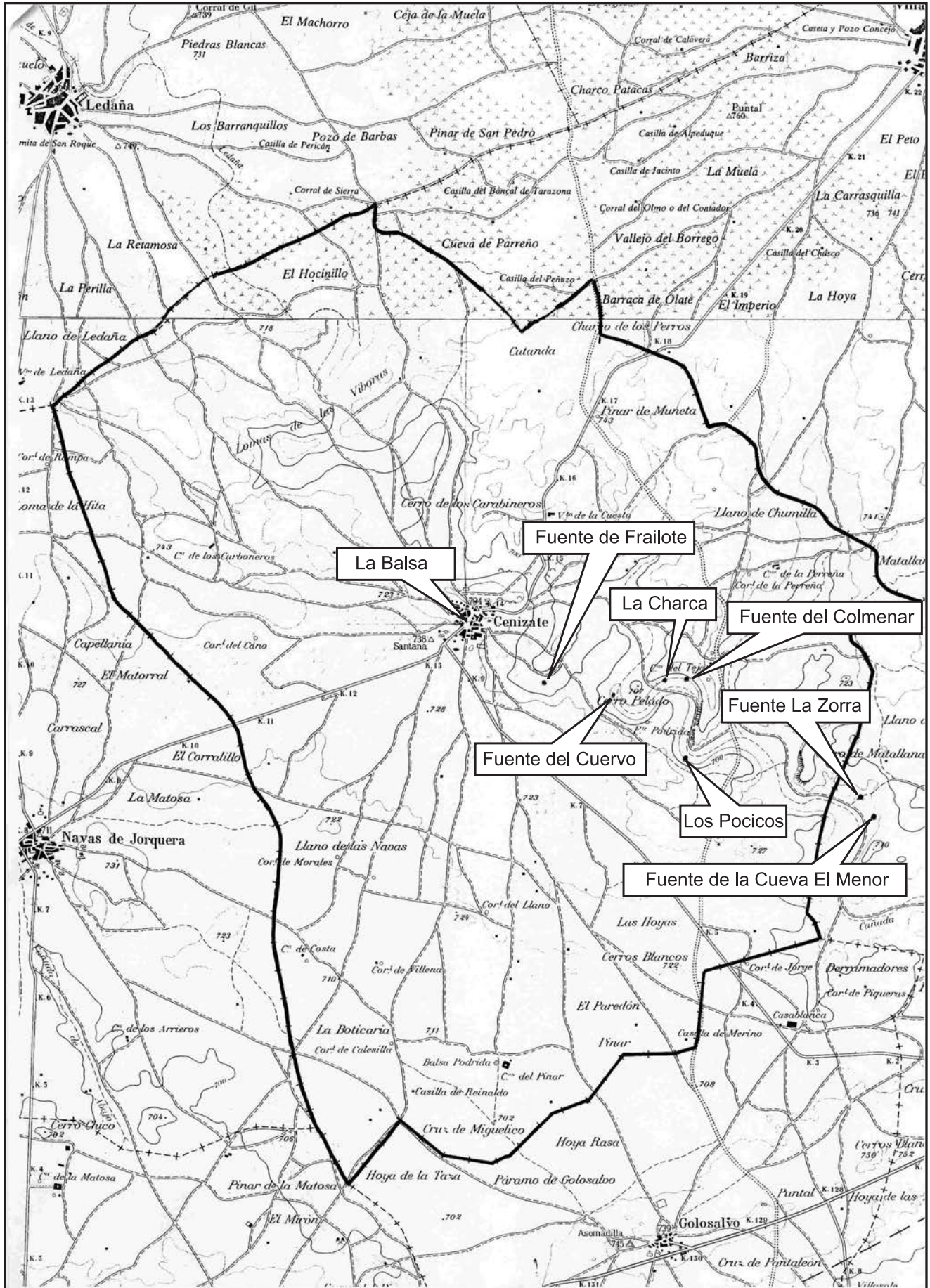
En el plano adjunto del término municipal de Cenizate puede verse la localización de "La Balsa" del pueblo y de todas las fuentes de agua de origen natural mencionadas que se encuentran pendiente abajo desde Cenizate a lo largo de la "Cañada del Cardeal".

### **CONCLUSIONES**

A la luz del presente inventario, se pueden obtener las siguientes conclusiones:

- Hasta el año 1922, existió en la actual Plaza de los Jardinillos una balsa que se llenaba con agua de lluvia y que se utilizaba para el abastecimiento del vecindario, excepto para el consumo humano.
- En el término municipal de Cenizate se encuentran cinco fuentes o nacimientos de agua con la característica común de que todos están situados en las laderas de la "Cañada del Cardeal" en dirección a Fuentealbilla.
- Junto a estas fuentes se encuentran otras dos que, aunque no pertenecen a nuestro término municipal, los cenizateños las consideramos como propias en razón de su proximidad.
- De los nacimientos de agua existentes en el término municipal de Cenizate, actualmente se encuentran secos cuatro debido a las extracciones de pozos artificiales para riego. Sólo unos pequeños nacimientos de agua localizados en "Los Pocicos" tienen escasas cantidades de agua, circunstancia que se repite en las citadas fuentes del término municipal de Fuentealbilla.
- De todos los nacimientos mencionados, solamente la "Fuente del Colmenar", la "Fuente de Frailote" y la "Fuente de la Cueva del Menor", proporcionaban agua apta para el consumo humano, recogida antiguamente por medio de cántaros y caballerías.
- Los demás nacimientos se utilizaban para dar de beber agua al ganado, para lavaderos, para regar pequeños huertos o, simplemente, no tenían uso alguno.

# PLANO DEL TÉRMINO MUNICIPAL DE CENIZATE CON LA LOCALIZACIÓN DE FUENTES NATURALES A LO LARGO DE LA CAÑADA DEL CARDEAL.



## **BIBLIOGRAFÍA**

### **A) DOCUMENTACIÓN**

- Respuestas Particulares al Catastro de Ensenada. 1753. Transcritas y cedidas por Jesús Valera Honrubia.
- Martínez García, Isidro. "Rigores del Hambre y el Clima en 1768, 1780 y 1829". Revista "Zenizate", número 3. 2003.

### **B) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

- Fuentes Yagüe, José Luis. Aguas Subterráneas. Hoja Divulgadora del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Año 1993.
- Madoz, Pascual. Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España. Ámbito Ediciones. 1987.
- Rodríguez de la Torre, Fernando y Cano Valero, José. Relaciones geográfico-históricas de Albacete (1786-1789) de Tomás López. Instituto de Estudios Albacetenses. 1987.
- Hoja 743 del Mapa Topográfico Nacional de España. 1:50.000. Instituto Geográfico Nacional. 1978.

### **C) AGRADECIMIENTOS**

- Quiero mostrar mi más sincero agradecimiento a las personas mayores de la localidad de Cenizate por la ayuda prestada a través de testimonios orales, sin los cuales no hubiese sido posible la elaboración de este trabajo. Una vez más, son fuente inagotable de información local y sabiduría popular que no se debe dejar escapar ni pasar por alto.
- En particular, quiero agradecer su colaboración a mis padres Juan Francisco Sáez Fuentes y Josefa Descalzo Honrubia, a Perpetua Gómez López, José Garrido Cebrián, Santiago Cabañero Valera, José Antonio Cabañero Valera, José Ángel Valera Tarancón, Antonio Martínez Honrubia y a Faustino Ruiz López.

## DOS SIGLOS DE LA COFRADÍA DEL NIÑO JESÚS

por  
Isidro Martínez García

### INTRODUCCIÓN

Tuvo Cenizate en el pasado un total de siete cofradías, acerca de las cuales se conserva en el Archivo Diocesano de Albacete un extraordinario repertorio de documentos, compuesto por doce libros de contabilidad correspondientes a seis de ellas. Pocas localidades de nuestra provincia pueden presumir de semejante tesoro documental relativo a antiguas cofradías. Dentro de nuestra comarca, sólo Alcalá del Júcar y Jorquera presentan un legado archivístico, en esta materia, similar al nuestro.

Sin duda, este amplio catálogo de libros de cofradías locales de los siglos XVII-XVIII constituye una de las principales peculiaridades del patrimonio histórico cenizateño. En el presente artículo, he pretendido desvelar una parte de este valioso legado histórico examinando una pequeña muestra de él, concretamente los dos libros pertenecientes a la antigua Cofradía del Dulce Nombre de Jesús.

Hubo, en efecto, antaño en Cenizate una cofradía de esta advocación, sita en la misma Iglesia parroquial y dedicada a la veneración del Niño Jesús. Entre otros bienes, poseyó esta cofradía una imagen del Niño datada en 1693 y, lamentablemente, perdida en 1936. Unas breves noticias documentales es lo único que hemos podido recoger acerca de esta antigua imagen, de la que tampoco se conserva ninguna fotografía.

Tenemos constancia del funcionamiento de esta cofradía desde, al menos, 1597 hasta su extinción en 1817. Cabe suponer, por lo tanto, que su existencia se prolongó a lo largo de unos 220 años, como mínimo. En vista de estas cifras, debemos considerar que esta cofradía es la más antigua de las que hubo en Cenizate y la que mayor recorrido histórico tiene en la documentación de los siglos XVI-XIX conservada en el Archivo Diocesano de Albacete.

Al margen de noticias sueltas anteriores, los dos libros de esta Cofradía recogen la contabilidad y gestión de esta institución desde 1675 a 1817. Estos dos libros, junto con otras referencias documentales dispersas, son realmente los únicos restos materiales que han quedado de la existencia de esta cofradía local. En las páginas siguientes, he procurado resumir la evolución de esta olvidada agrupación religiosa cenizateña, a la luz de sus libros de contabilidad y otros documentos dispersos relativos a nuestra cofradía.

A lo largo de la documentación consultada hay una duplicidad de nombres empleados para referirse a nuestra cofradía. Especialmente, en las referencias más oficiales o formales a nuestra cofradía, se alude a ésta como *cofradía del Nombre de Jesús, del Santo Nombre de Jesús, del Dulce Nombre de Jesús o del Dulcísimo Nombre de Jesús*. Al lado de esta denominación, encontramos que a veces se emplea la de *cofradía del Niño Jesús, del Santo Niño Jesús o del Santísimo Niño Jesús*.

### EL DULCE NOMBRE DE JESÚS

#### A) EL DÍA DE LA CIRCUNCISIÓN

Conviene iniciar nuestra andadura con una explicación del origen y sentido de la devoción del Nombre de Jesús. Habremos de remontarnos para ello a los relatos evangélicos y a la interpretación posterior que se dio a ciertos hechos de la infancia de Jesús.

Cumpliendo con el tradicional precepto judío, el Hijo de José y María fue circuncidado

a los ocho días de su nacimiento. En el mismo acto de su circuncisión, se le dio el nombre que el ángel Gabriel había anunciado a María: "Darás a luz un hijo, a quien pondrás por nombre Jesús" (Evangelio de San Lucas, 1, 31). El relato evangélico de este episodio de la infancia de Jesús es muy conciso y parco en detalles: "Cuando se hubieron cumplido los ocho días para circuncidar al Niño, le dieron el nombre de Jesús, impuesto por el ángel antes de ser concebido en el seno" (San Lucas, 2, 21).

Al margen de la Biblia, los llamados Evangelios Apócrifos recogen con más amplitud las circunstancias en que Jesús cumplió con este ancestral rito judío de la circuncisión:

*"Y al llegar el tiempo de la circuncisión, esto es, el día octavo, el niño hubo de someterse a esta prescripción de la Ley. La ceremonia tuvo lugar en la misma cueva. Y sucedió que la anciana hebrea tomó la partecita de piel circuncidada (otros dicen que fue el cordón umbilical) y la introdujo en una redomita de bálsamo añejo de nardo..."*. (Evangelio árabe de la infancia, V, 1)

Prosigue este fantástico Evangelio dando cuenta de las peripecias del frasco en que la comadrona había conservado tan valiosa reliquia del cuerpo de Cristo. Durante siglos, el

llamado Santo Prepucio fue objeto de culto y unas quince iglesias pretendieron ser depositarias de estos sacros restos corporales.

Desde antiguo, se advirtieron en este episodio de la vida de Jesús dos circunstancias dignas de especial relieve. Por un lado, se trataba de la primera efusión de la sangre de Cristo, anticipo de la que habría de derramar en su Crucifixión. Por otro lado, se daba una significación especial al nombre impuesto al Hijo de Dios en el mismo acto de la circuncisión.



Monograma de Jesús con las letras "JHS" en la peana del Niño con la Cruz.

Según los relatos evangélicos, el ángel Gabriel había anunciado a María que daría a luz un hijo, a quien debía poner por nombre "Jesús", en hebreo "Jehosuah", que quiere decir "Salvador". De esta forma, según narran los Evangelios, se cumplía una antigua profecía, según la cual una virgen tendría un hijo llamado "Emmanuel", vocablo hebreo que significa "Dios con nosotros". Por esta razón, a veces al Niño Jesús también se le denomina Niño Manuel.

A cuenta de su significado, se profesó una especial veneración al nombre de Jesús. Se fundaba esta devoción en que dicho nombre, elegido expresamente por Dios para su Hijo, resultaba especialmente significativo de la misión redentora que éste había de llevar a cabo. Se le atribuyó así al Nombre de Jesús un carácter grato y gustoso, que explica los calificativos de "dulce" o "dulcísimo" que tradicionalmente se le aplicaron. En pleno siglo XIII, la Leyenda Dorada contiene estos elogios hacia este nombre: "...sabe a miel en los labios que lo pronuncian, suena a música en los oídos que lo oyen y produce regocijo en el corazón" (Capítulo XIII de la Leyenda Dorada).

En la tradición cristiana, la celebración de la Circuncisión de Jesús tiene lugar entre su Nacimiento y la Adoración de los Magos, concretamente el 1 de enero. No obstante, en 1721 el Papa Inocencio XIII fijó la fecha de esta festividad en el domingo comprendido entre la Circuncisión y la Adoración de los Magos.

Este vínculo entre la Circuncisión y la imposición del nombre de Jesús explica que, a



veces, en los libros de nuestra cofradía haya referencias al "*dia de la zircunzision*" o "*domingo de la zircunzision*" para aludir a la festividad propia del Nombre de Jesús.

## **B) EL DÍA DE LA PURIFICACIÓN**

Por otro lado, la Ley judía prescribía una segunda ceremonia en relación con el nacimiento de un niño, consistente en que la madre, considerada impura después del parto, debía purificarse, presentar a su primogénito en el templo y recuperarlo del Señor por medio de una ofrenda. Esta operación ritual debía verificarse cuarenta días después del nacimiento del hijo.

Tal es el origen de la escena evangélica conocida como la Purificación de la Virgen o la Presentación del Niño Jesús en el Templo, narrada por San Lucas en estos términos:

*"Así que se cumplieron los días de la purificación conforme a la Ley de Moisés, le llevaron a Jerusalén para presentarle al Señor, según está escrito en la Ley del Señor que «todo varón primogénito sea consagrado al señor», y para ofrecer en sacrificio, según lo prescrito en la Ley del Señor, un par de tórtolas o dos pichones".*  
(Evangelio de San Lucas, 2, 22-24)

Se conmemora este acontecimiento de la infancia de Jesús en la fiesta del 2 de febrero conocida popularmente como la Candelaria. En muchos lugares de la geografía manchega, según informa González Casarrubios, en esta festividad todavía es costumbre entregar un par de palomos a la Virgen en recuerdo de los que llevó San José al templo, junto con una torta que será subastada entre el vecindario.

Estos dos elementos tradicionales de la celebración de la Candelaria encuentran, curiosamente, su reflejo en la contabilidad de nuestra Cofradía del Niño Jesús a lo largo de toda la documentación consultada. En efecto, en el apartado de ingresos de la Cofradía, se reflejaban anualmente las ganancias obtenidas por el llamado "Rollo del Niño", rollo que era entregado al Niño de limosna y que se adquiría en pública subasta mediante un pago en metálico o en cereales. Así, por ejemplo, en 1779, se anota un ingreso de 62,5 reales:

*"...que han importado dos fanegas y un zelemín de jeja que han dado por el Rollo del Niño, que se corrió en el día de la Candelaria del año pasado de setenta y ocho".*  
(CEN-11)

Asimismo, con cierta regularidad, se apuntan los beneficios resultantes de la subasta de "*un par de Pichones que dieron de limosna a esta cofradía*".

Por las mismas fechas, otra cofradía de Cenizate, la del Rosario, registraba ingresos por similares conceptos, procedidos de la subasta de "*la torta que el día de la Purificación dieron de limosna a Nuestra Señora del Rosario*" y de "*un par de Pichones que en dicho día dieron de limosna*" (CEN-16).

Ambos componentes típicos de esta celebración han tenido vigencia en Cenizate hasta hace pocos años, según acredita Carmina Useros. Así, al decir de esta autora, en nuestra localidad era usual soltar palomas en el momento de la procesión de la Candelaria y repartir "pan bendito" al día siguiente, festividad de San Blas.

## **PRIMERAS NOTICIAS DE 1597 Y 1615**

Según Caro Baroja, hacia 1430 fray Diego de Vitoria fundó en Valencia la primera cofradía del Santísimo Nombre de Jesucristo con el fin de combatir la práctica de blasfemar existente en España. Por medio de una bula especial, el Papa Pío IV aprobó y confirmó las cofradías con esta devoción en 1564.

Según William A. Christian Jr., religiosos de diversos órdenes monásticas se encargaron de la propagación de la devoción al Santo Nombre de Jesús por ciertas zonas de Cuenca. Prueba de ello es que en 1564 se fundó con esta advocación un monasterio franciscano en Villanueva de la Jara. A juicio del mencionado autor, hacia 1570 el obispado de Cuenca estaba fomentado la creación de cofradías con esta titularidad.



Niño Jesús en brazos de la Virgen María en una imagen conservada en la Capilla de San Martín.

Esta antigua devoción ha dejado huellas todavía perceptibles en el sur de nuestra vecina provincia: la Iglesia parroquial de Villarta y una ermita de Villagarcía del Llano, por ejemplo, están puestas bajo la advocación del Dulce Nombre de Jesús; los Moros y Cristianos de poblaciones como Valera de Abajo y Valverde de Júcar se celebran en honor del Santo Niño, etc.

En la zona de Albacete próxima a esta parte de Cuenca se propagó también la devoción al Nombre de Jesús. Así, en 1623 tenemos noticias de la existencia de una cofradía del Nombre de Jesús en Alborea, a la cual se le encarga la compra de "*una hechura de un Niño Jesús de talla muy a lo moderno con su peanica dorada*" (citado por Vicente Carrión Íñiguez). Asimismo, en Navas de Jorquera, hacia 1650, una cofradía semejante veneraba una imagen del Niño Jesús provista de túnicas, camisas y vestidos varios (según García Moratalla). Noticias de 1656 confirman igualmente la presencia de una Cofradía del Dulce Nombre de Jesús en Villamalea (legajo de la caja número 13 de la Sección Clero del Archivo Histórico Provincial de Albacete).

En Cenizate, los primeros indicios de la devoción al Nombre de Jesús son muy tempranos ya que aparecen en el libro sacramental más antiguo de nuestra iglesia, denominado CEN-1. Dicho libro contiene partidas de bautismos, matrimonios y defunciones desde 1579 hasta 1614. En numerosos testamentos recogidos en este cuaderno se encargan misas por el alma del difunto a celebrar el día del Nombre de Jesús. Sirva de ejemplo el primer apunte de este tipo, extraído del testamento de Alonso Olmedo "*el viejo*" y fechado en 1580: "*Ytem dexo treynta misas del Nombre de Jesus rezadas*" (CEN-1).

Otra manda testamentaria de este tipo nos proporciona la primera noticia cierta de la existencia de una cofradía del Nombre de Jesús en Cenizate. Se trata del testamento de Bartolomé Mañes, dado en 1597, en el que se donan "*veynte ducados a la cofradia del Nombre de Jesus para ayuda a fazer un pendon*" (CEN-1). En otro testamento, el de Ana de Villareal, de 1600, se anota que están pendientes de cobro "*veinte y dos ducados de limosna a la cofradia de el Nombre de Jesus, los quales deben de cobrar de Don Pedro de Espinosa vezino de Yniesta*" (CEN-1). De este tenor son las referencias a la cofradía del Nombre de Jesús incluidos en el más antiguo libro eclesiástico de Cenizate.

En el primer libro propio de dicha cofradía, comprado en 1675, hay una especie de apéndice, formado por unas páginas añadidas al tomo principal, que resultan ser más antiguas que el propio cuaderno en el que se hallan incorporadas. Contiene esta especie de anexo, colocado al principio del libro CEN-10, un listado de cofrades encabezado por estas palabras:

*"Libro de los Cofrades del Dulcísimo Nonbre del Jesus. En la Santa Cofradia son los siguientes. Se asentaron Alonso Caravaca, cura de este lugar..."*. (CEN-10)

Sigue una larga lista, sin fecha, de nombres masculinos y femeninos de cofrades. Al

final de este listado, se añaden otros nombres con indicación del año; tales asentamientos de cofrades se fechan en 1616, 1617 y 1618. En consecuencia, cabe datar el registro inicial de cofrades, al menos, en 1615.

### EL LIBRO DE 1675

Las noticias regulares de la cofradía del Niño Jesús empiezan en 1675, con la rendición de cuentas referidas al año anterior. A partir de esta fecha, casi sin interrupción hasta la disolución de la cofradía en 1817, conocemos la contabilidad del Niño Jesús en balances casi siempre presentados con periodicidad anual. Así pues, los dos libros de nuestra cofradía conservados en el Archivo Diocesano de Albacete comprenden unos 142 años de historia de esta asociación religiosa de Cenizate, distribuidos de la siguiente manera:

CLASIFICACIÓN	CRONOLOGÍA
CEN-10	1675-1775
CEN-11	1775-1817

#### Cronología de los libros de la cofradía del Niño Jesús.

En la primera de las cuentas contenidas en este primer libro de nuestra cofradía, las referidas al año 1674, aparece precisamente un apunte del gasto ocasionado por la compra del cuaderno donde se está llevando dicha contabilidad: "*Doce reales que costo el conpar este libro para la cofadria*".

Presenta este tomo una doble titulación, reflejo de la doble denominación que recibió esta institución religiosa: por un lado, en la contraportada se lee "*El dulce Nombre de Jesus*"; por otro, en el lomo se halla escrito el rótulo "*Niño, I*". Al margen de estos títulos, en la solapa de la contraportada se observa un curioso dibujo acompañado de un texto que dice "*el sol*".

Vale la pena detenerse en las primeras cuentas anotadas en este libro CEN-10 porque se trata del registro contable más antiguo que conocemos de una cofradía local, junto con las primeras cuentas de la cofradía de Santa Ana, que datan de 1668. En el último cuarto del siglo XVII, presentaban el correspondiente balance anual dos mayordomos y un prioste de la cofradía, cargos que eran renovados periódicamente, ante el cura y resto de cofrades reunidos en la Iglesia parroquial "*despues de tocada la campana*".

CONCEPTO	INGRESO (en reales)	%
Frutos de las tierras	202,6	65,8
Limosna de dineros	68,5	22,2
Limosna en especie	22,4	7,3
Testamentos	9,0	2,9
Asentamiento de cofrades	5,6	1,8
TOTAL	308,1	100

#### Ingresos de la cofradía del Niño Jesús en 1677.

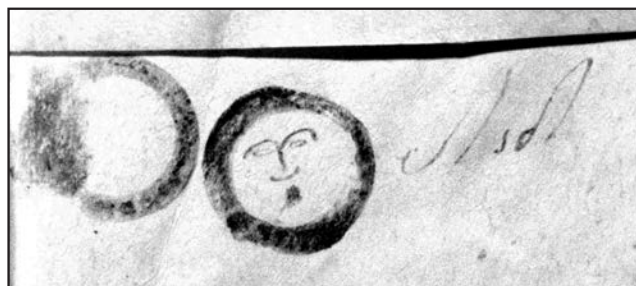
En dicho balance anual, solían figurar ingresos por los siguientes conceptos:

- **Frutos de las tierras.** Ganancias obtenidas por la venta del trigo cosechado en las tierras de la cofradía, pequeñas parcelas llamadas en la época "*pegujares*" o "*peujares*".

También se anotaban los ingresos por la venta del "restroxo" o la "paxa" de estos trigales. A propósito de la palabra "pegujar", hoy en franco desuso y antaño de frecuentísimo uso, cabe recordar aquí el consejo que el ama de Don Quijote dirigía a Sancho:

"Id a gobernar vuestra casa y a labrar vuestros pegujares, y dejasos de pretender ínsulas ni ínsulos". (Capítulo II de la Segunda Parte del Quijote)

- **Limosna de dineros.** Reales "que se an coxido de limosna por la yglesia" o "que an sacado de el arquilla". En 1677 se anotan 30 reales "de la limosna que dieron por estrenar el pendon". Del mismo modo, en 1694 se ingresan 39,5 reales obtenidos "de las andas el dia que se estrenaron".



Dibujo con el texto "el sol" en el libro CEN-10.

- **Limosna en especie.** Ganancias obtenidas por la venta o subasta de productos ofrecidos a la cofradía, tales como "una torta", "una fanega de trigo", "una colmena", "un conexo", etc.

- **Asentamiento de cofrades.** Canon de 10 maravedíes que debían pagar los nuevos cofrades. A veces, la tasa de ingreso en la cofradía se abonaba en especie: por ejemplo, en 1678 varios vecinos "se asentaron en esta cofradia y pagaron la limosna en trigo para sembrar el peujar de esta cofradia".

- **Testamentos.** Donaciones de dinero hechas por testamentos y mandas testamentarias.

CONCEPTO	INGRESO (en reales)	%
Compra de un pendón	338,5	87,1
Oficios por difuntos	20	5,1
Festividad	12	3,1
Cera	10	2,6
Visita	8	2,1
TOTAL	388,5	100

Gastos de la cofradía del Niño Jesús en 1677.

A su vez, en el apartado de gastos, solía reseñarse el dinero entregado por los siguientes conceptos:

- **Festividad.** Pago de 12 reales al cura y al sacristán "por primeras y segundas bisperas, missa y prozession" celebradas en la festividad del Nombre de Jesús o "dia del sitio".

- **Cultivo de las tierras.** A veces, se indica el coste del trigo necesario "para sembrar el peujar"; asimismo, en varias ocasiones, se señala el gasto de mano de obra empleada en sembrar y segar las tierras de la cofradía. Sin embargo, lo habitual era que estas tierras se cultivasen "de limosna" por los cofrades. A estos trabajadores voluntarios, solía ofrecérseles un refresco cuyo gasto debía figurar en la contabilidad. Así, en 1693, se apuntan 18 reales, dinero "que se gasto con la jente que segaron en dichos pegujares para darles un refresco".

- **Compra de ornamentos.** Durante estos años, es habitual el gasto efectuado en

adquisiciones de ornamentos y útiles diversos. Así, en 1677 se gastan 338,5 reales en "*un pendon que se compro de damasco colorado*".

- **Oficios por difuntos.** Gasto en misas por los cofrades difuntos.
- **Cera.** Gastos de cera empleada en los oficios religiosos.
- **Revisión de cuentas.** Derechos del notario por la formación de las cuentas y derechos del Visitador apostólico por la revisión y aprobación de las mismas.

### IMAGEN Y ANDAS DE 1693

En los últimos diez años del siglo XVII, la saneada economía de la cofradía permitió incrementar sus gastos por oficios religiosos. En efecto, hacia 1695 nuestra cofradía comienza a costear la celebración de una misa cantada y procesión "*los segundos domingos de cada mes*", gasto que se añade a los habituales oficios religiosos del día de la festividad. Así, los 12 reales pagados anteriormente por los derechos parroquiales del día de la festividad, aumentan hasta 61,5 reales para costear los derechos parroquiales de todas las funciones religiosas de la cofradía.

Asimismo, la acumulación de beneficios hizo posible la compra de nuevos ornamentos para la devoción al Niño Jesús. Sin duda, la principal adquisición de estos años fue una nueva imagen cuyo gasto se refleja en las cuentas de 1693 (referidas al período 1685-1692):

*"Gasto del Niño. Dio en data trescientos veinte y cinco reales que costo el niño Jesus en que entra nueve reales de la caja que se traxo de Cuenca, doze reales de traerlo, quatro de unos pollos que se dieron al maestro"*. (CEN-10)

Este último apunte nos permite conocer la procedencia, fecha y otras circunstancias relativas al origen de una de las imágenes más importantes del patrimonio artístico que en tiempos tuvo nuestra Iglesia parroquial. Se trataba de una imagen del Niño Jesús realizada al precio de 300 reales por un escultor conquense entre los años de 1685 y 1692. En prueba de gratitud, al maestro imaginero se le hizo obsequio de unos pollos valorados en cuatro reales.

Hay pocas ocasiones como ésta, en que la documentación histórica local nos ofrezca detalles sobre el origen de las imágenes veneradas por nuestros antepasados. Otra feliz excepción a este lamentable vacío documental es la imagen de San Antonio de Padua, cuya llegada a Cenizate en 1754 conocemos gracias a un texto reproducido en la página 42 del segundo número de la revista "*Zenizate*".

Volviendo a esta importante compra plasmada en las cuentas de 1693, cabe señalar que con esta operación nuestra cofradía pasó a disponer de dos imágenes del Niño Jesús, una antigua y otra recientemente adquirida. En el inventario parroquial de 1684, anterior a la adquisición de la nueva imagen, se incluye "*un niño Jesus con diadema de plata*"; años después, en el inventario de 1716, se mencionan "*dos ymajenes del Niño Jesus, una moderna y otra antigua, vestidas*". Además, en este último inventario, también se recoge la existencia de "*una peanica dorada donde se pone el niño Jesus*".

Según las noticias extraídas de los inventarios parroquiales, sendas figuras del Niño Jesús eran imágenes de vestir. Se considera como tales a aquellas esculturas en las que no está representada toda la anatomía corporal, de manera que necesitan el revestimiento de la ropa para estar completas. Ejemplo de imagen de vestir es la talla de nuestra patrona, la Virgen de las Nieves.

Además de esta señalada adquisición de una nueva imagen, la cofradía del Niño Jesús realizó otras compras de ornamentos en estos años finales del siglo XVII. Así, en las cuentas de 1694 se apuntan los gastos de las andas y del toldo para éstas: 172,5 reales "*que llebo Marcos Gomez de hazer las andas*" y 280 reales "*que a costado el vajo del toldillo y guarniciones y fleco*". Al

año siguiente, en 1695, la cofradía del Niño decide prestar este toldo a la cofradía del Rosario para su festividad hasta que esta última cofradía disponga de uno propio:

*"Otroși decretaron se de el toldillo a Nuestra Señora del Rosario en el día de Nuestra Señora de la Purificacion en el ynterim que la cofradia no lo haga". (CEN-10)*

Este texto, por cierto, constituye la más antigua mención documental relativa a la existencia de una cofradía del Rosario en Cenizate.

En 1698, se anota el gasto de 44 reales *"que costaron unos cetros"*, varas seguramente de madera dorada o pintada que llevarían los mayordomos de la cofradía en los actos religiosos.

Procesiones y misas mensuales, una nueva imagen con sus andas y su toldo, unos cetros, etc., todo este incremento de gastos revelaba una pujanza económica acorde con el espectacular aumento de cofrades experimentado en los diez últimos años del siglo XVII. Así, por ejemplo, en 1693 se anotan los ingresos obtenidos por las tasas cobradas a *"ochenta y seis cofadres que en dicho tiempo se an asentado pagando a diez maravedies de la entrada de cada uno según costumbre y constitucion"*.

Una perspectiva tan halagüeña como la de nuestra cofradía en esta época no podía escapar a la atención del Visitador episcopal de turno. Así, en 1693, acertó a pasar por Cenizate el Visitador D. Baltasar de Medina Cachón quien, con la habitual perspicacia en asuntos económicos que caracterizaba a su gremio, realizó agudas observaciones que dejó plasmadas en el libro de nuestra cofradía. En primer lugar, instó a la cofradía a renovar los cargos de mayordomos y prioste y recibir las cuentas de éstos con periodicidad anual:

*"Su merzed mando que todos los dias primeros de cada un año se junte cofradia y nombre mayordomos y prioste y este reziba quenta con pago de su antezesor..."*. (CEN-10)

En segundo lugar, nuestro Visitador estableció que la venta del producto de las tierras del Niño Jesús debía hacerse en pública subasta al mayor postor, procedimiento que parecía no haberse seguido en las cuentas anteriores:

*"Su merzed a reconozido las partidas de bentas de zebada y por ellas no se conoze aberse bendido al pregon en agrabio de la cofradia, de oy en adelante prioste que es o fuere tenga obligazion y este a su cargo el fijar zedula en las partes publicas dandola al mayor postor..."*. (CEN-10)

En tercer lugar, dispuso dicho Visitador que se aplicase de manera efectiva un artículo de los estatutos de la cofradía, según el cual cada cofrade había de aportar anualmente medio real a la cofradía:

*"Otroși a su merzed se le a dado notizia de que por constituzion de dicha cofradia cada cofrade es de su obligazion en cada un año de pagar treze maravedies y su merzed. aviendo reconozido las quantas y no estar echo cargo asi en ella como en las demas quantas antezedentes y dar por disculpa no averlos cobrado, por lo qual desde oy adelante assi el prioste que al presente es y en adelante fueren en la quenta que den se les cargue los maravedies de todos los cofrades sin que se les admita disculpa alguna por ser en grave daño de la dicha cofradía"*. (CEN-10)

Estos mandatos de la visita de 1693 no se cumplieron siempre de manera muy exacta. Especialmente el último de ellos, relativo a la cuota anual que debía abonar cada cofrade, se encontró con la resistencia general a hacer efectivo dicho pago. Así, en las cuentas de 1697, no queda más remedio a los mayordomos que advertir de que no ha podido hacerse el ingreso en cuestión por *"no aber querido pagar los cofrades por decir tiene dicha cofradia caudal para sustentarla"*.

Da la impresión de que en estos años habían ingresado en la cofradía numerosos

vecinos atraídos por el efecto visual de una imagen y ornamentos nuevos; tales recién llegados, posiblemente, no estarían muy dispuestos a cumplir con las obligaciones que la condición de cofrade llevaba consigo. Se llegó a dar el caso de no haber voluntarios dispuestos a segar "de limosna" las tierras del Niño Jesús; por ejemplo, en 1699 se apunta el gasto de 24 reales que costó la cosecha del pegujar, "que se dio a estajo por no haber quien lo segara".

### LA REFORMA DE 1709

A principios del siglo XVIII disminuye el afán comprador de nuestra cofradía a la vez que aumentan en su seno los problemas organizativos. Ambos aspectos se reflejan en un decreto de la cofradía de enero de 1701. Por un lado, en esta disposición, la cofradía se plantea adquirir "un paño para ponerlo sobre la tumba de los que mueran siendo cofrades y cofradas". Unos días más tarde, advirtiendo las posibilidades económicas que había en esta propuesta, el Arcipreste de Jorquera recomienda que:

*"...se traiga el paño negro que rrefiere el acuerdo y juntamte una cruz que sirba de igsinia siempre que la cofradía assista al entierro de qualquier cofrade o de otra persona que no siendo cofrade llamase dicha cofradia pagando el estipiendo en que se combiniesen con dicha cofradia". (CEN-10)*



Detalle del Retablo de San Antonio de Padua, con el Niño Jesús en brazos del santo.

En efecto, una función primordial de las cofradías en esta época era acompañar en su entierro a los hermanos fallecidos. Esta asistencia al cortejo fúnebre estaba regulada por una serie de normas y ritos relativos al paño con que se cubría el cuerpo del difunto, al acompañamiento de cruces y luces e incluso al tañido de la campana. Según la indicación del Arcipreste de Jorquera, la cofradía del Dulce Nombre debía disponer de un paño negro y una cruz propia para asistir a las honras fúnebres de los cofrades fallecidos. Además, a juicio del experimentado olfato para los negocios del Arcipreste, tales servicios podrían ofrecerse a otros difuntos que no

fuesen cofrades mediante el pago del canon o estipendio que se acordase.

En los años siguientes no se verificó esta propuesta de adquirir un paño negro y una cruz para la cofradía, a juzgar por los apuntes de gastos recogidos en sus libros de contabilidad. Unos años más tarde, en 1714, la cofradía de Santa Ana se propuso disponer de un paño negro con "una cruz de terciopelo colorado para poner en la tumba de los cofrades difuntos o de mujer de cofrade", gasto efectivamente reflejado en las cuentas posteriores.

Por otro lado, a la vez que se frena el ímpetu comprador de finales del siglo XVII, en la cofradía del Dulce Nombre de Jesús se observa también un proceso de descomposición o desorganización que se pretende remediar con drásticas medidas. En el decreto de 1701 al que hemos aludido antes, se acuerda que:

*"...la primera fiesta que benga se comboqe la cofradia en la missa combentual para que a la salida de bisperas a todos los cofrades que dicha cofradia tiene juntos se les lean las constituciones sobre la dicha cofradia y congregacion- se instituyo para que todos los cofrades cumplan y executen lo que toque y aviendoseles leido*

*y dadas a entender el cofrade que no observare y guardare en ellas se tilde y borre de la dicha cofradia". (CEN-10)*

Con este recordatorio colectivo de los reglamentos, se pretende advertir a los que faltan a sus obligaciones del peligro de la expulsión de la cofradía. El origen del problema parece deberse a que se ha "*reconozido mui poca asistencia*" en las funciones religiosas de la cofradía.

Paralización de las compras de enseres para la cofradía, escasa participación o respeto a los estatutos por parte de ciertos cofrades... En semejante panorama no podían faltar los problemas económicos, provocados principalmente por la escasez de limosnas. Así, las cuentas de 1704 se cierran con un saldo negativo de unos 15 reales, cantidad que debe adelantar el mayordomo Pedro Rodríguez y que, en las siguientes cuentas de 1708, la cofradía no reembolsa a dicho mayordomo por estimar que éste no ha pedido recuperar su dinero.

Gracias a este tipo de ajustes contables, estas cuentas de 1708 ofrecen un resultado positivo de unos 44 reales. No debe ser ajeno a esta mejoría económica el hecho de que estas cuentas fueran rendidas al propio obispo D. Luis Belluga en su visita de octubre de 1708.

Fruto de esta visita pastoral será el encargo hecho al teniente de cura D. Gaspar López Galiano de reformar las cuatro cofradías existentes en nuestra localidad. En el texto de este mandato, fechado el 24 de marzo de 1709, se expresa primeramente en qué estado se hallan las cofradías existentes en la localidad:

*"Por quanto en la Iglesia del lugar de Zenizate haya quatro cofadrias que son la del Sanctissimo Sacramento, la del Dulcissimo Nombre de Jesus, la de Nuestra Señora del Rosario y la de Señora Santa Ana y todas estan perdidas..."*. (CEN-10 y 14)

A continuación, se dan instrucciones al cura teniente para que reorganice dichas cofradías y haga efectivo su funcionamiento:

*"Por tanto confiando de la virtud y zelo de Don Gaspar Lopez Galiano presbytero teniente de cura de dicha Iglesia le damos por las presentes nuestra comisión en forma para que promueba y ponga corrientes las dichas cofradías"*. (CEN-10 y 14)

El texto completo de esta disposición del obispo Belluga se recoge en la página 34 del número 2 de "Zenizate". Pocas semanas después de este mandamiento episcopal, el 21 de mayo de 1709, la cofradía del Dulce Nombre de Jesús se reúne bajo los auspicios del cura Galiano con el fin de reorganizarse y dotarse de unas nuevas constituciones. En primer lugar, en el acta correspondiente a dicha reunión, se hace constar que "*las constituciones antiguas que dicha cofadria tenia no parecen (por mas que se han buscado)*", expresión igualmente utilizada por la cofradía de Santa Ana en el mismo trance de su reforma unos meses después.

Seguidamente, en vista de la pérdida de los estatutos originales, se procede a elaborar unas nuevas constituciones inspiradas en las anteriores:

*"determinaron por la noticia de las antiguas las que les parecio mas combenientes para el fin que se pretende que es poner en forma y corriente la dicha cofadria"*. (CEN-10)

De estas nuevas constituciones de 1709 no se hizo copia en el libro de la cofradía, razón por la cual no hemos podido conocer su contenido exacto. Sin embargo, podemos hacernos una idea aproximada de las líneas generales de estas nuevas ordenanzas a partir de varias noticias dispersas por los apuntes económicos posteriores. Cabe suponer, así, que en estas constituciones se contemplarían los siguientes aspectos del funcionamiento de la cofradía:



- **Asentamiento de cofrades.** Para ser admitido como cofrade se debe pagar una limosna de medio real, módica cantidad si se compara con los seis reales de cuota de ingreso fijada por la cofradía de Santa Ana por estas mismas fechas. Asimismo, la cofradía del Dulce Nombre de Jesús no tenía el carácter exclusivamente masculino propio de la de Santa Ana, formando parte de ella tanto hombres como mujeres.
- **Festividades.** Al cura y sacristán se abonarán 12 reales por sus derechos de la festividad y 54 reales por las misas cantadas y procesiones de los segundos domingos de cada mes.
- **Misas de difuntos.** Por cada cofrade fallecido se celebrará un oficio religioso tasado en 5 reales.
- **Organización.** Dos mayordomos y un prioste, cargos de renovación anual, se encargarán de gestionar la economía de la cofradía y velarán por "*el culto de ella y zelebrazion de missas y prozessiones y demas sufragios*". Se establece la obligación de que los mayordomos pidan limosna con ocasión de las llamadas "*dominicas segundas*", so pena de dos reales por cada domingo en que se deje de hacer. Así, por ejemplo, en las cuentas de 1712, se sanciona a los mayordomos con el pago de 24 reales, "*en que fueron multados por los domingos segundos de cada mes que dejaron de pedir por el Lugar*".



Niño Jesús con la Virgen del Carmen.

Con todo, carecemos de referencias exactas a otros aspectos importantes de estas nuevas constituciones (obligaciones de los cofrades, detalles rituales de misas y enterramientos, etc). Un efecto inmediato de este reglamento de 21 de mayo de 1709 sería la formación de un nuevo censo de cofrades el 6 de junio del mismo año. En estos primeros años de las nuevas constituciones se registra un número espectacular de inscritos en esta cofradía, hasta el punto de que en las cuentas de 1712 se declaran los ingresos por "*las entradas de tres cientos y cinquenta cofadres*". Por las mismas fechas, la cofradía de Santa Ana disponía de un

listado de unos 60 cofrades solamente. Cabe suponer que esta asombrosa capacidad de reclamo de la cofradía del Nombre de Jesús se debió al económico precio de su cuota de ingreso, al carácter mixto de su composición y a la popularidad que en aquel tiempo gozaba la devoción del Niño Jesús.

Arreglado el gobierno de la cofradía con unas nuevas constituciones y promovida su popularidad con un extenso registro de cofrades, sólo faltaba a la cofradía su saneamiento económico para superar la crisis en que se hallaba antes de 1709. En las cuentas de 1712 se consigue finalmente saldar todas las deudas y se inicia una recuperación económica que permitirá la compra de algunos objetos de culto entre 1713 y 1715. Así, en estos años, se anotan los gastos de 1,5 reales en "*adereçar las andas*", 35 reales en un "*corte de damasco para componer el pendon*" y 66,5 reales invertidos en un "*raso de flores para hacerle un vestido al niño Jhs*".

Sin duda, en la recuperación de ésta y otras cofradías locales resultó determinante la figura del cura teniente D. Gaspar López Galiano, comisionado por el Obispo Belluga para la reforma y restablecimiento de las cofradías existentes en la época. Recibió D. Gaspar varios encargos especiales de parte del Obispo durante su permanencia en Cenizate. Acaso la más delicada de todas las tareas que hubo de llevar a cabo fue la instrucción de unos "*Auttos sobre*

los *motes de bautismos*" contenidos en el libro CEN-2. Mediante estos autos, D. Gaspar hubo de completar los libros de bautismo que su antecesor, D. Pedro de Córdoba, había llevado de forma incompleta durante 28 años, grave situación atribuida a la "*omision y menos diligencia del dicho Parroco*". Tales autos, instruidos para enmendar los errores u olvidos de su predecesor, tendrían ocupado a D. Gaspar de 1710 a 1712.

Asimismo, este diligente y competente cura ejerció como notario público durante un tiempo. Junto a estas líneas se reproduce la firma del cura Galiano dada en testimonio de verdad como escribano público. No es de extrañar, pues, que D. Gaspar se presentase a sí mismo de esta guisa:

*"Yo el Doctor Don Gaspar Lopez Galiano cura teniente en su Yglesia Parrochial, Nottario ppublico por autoridad ordinaria en este Obispado y juez de comision por el Excelentisimo Señor Doctor Don Luis de Velluga y Moncada mi Señor Obispo..."*. (CEN-10)

La principal contribución de D. Gaspar a la historia de Cenizate fue la restauración que llevó a cabo de las antiguas cofradías locales. Tal empeño pudo cumplirse gracias al celo y la eficiencia de este cura. Una muestra del interés y la obstinación con que controlaba los asuntos de las cofradías nos la proporciona su propio relato de cómo convocó a los cofrades del Dulce Nombre a una reunión el 3 de enero de 1712:

*"...estando en la Parrochial de Nuestra Señora de las Nieves de este dicho Lugar yo el Doctor Don Gaspar Lopez Galiano teniente de ella y aviendo exortado (en la misa primera y en la maior que este dia se celebraron) a mis feligreses, hermanos y cofadres de la Cofadria de el nombre de Jesus para que asistiesen a cavildo (...) y aviendo llegado la hora que se les señalo en el exorto y tocado la campana para que viniesen a hallarse en dicho cavildo, prevencion que se hizo quando se les exorto, acudieron al dicho cavildo las personas y cofadres siguientes = aviendo tocado muchas vezes la campana de que como notario doy fee..."*. (CEN-10)



Rúbrica "en testimonio de verdad" del cura y notario D. Gaspar López Galiano en 1712.

En esta nota, queda claro que los métodos de D. Gaspar se basaban en la persuasión y en la insistencia: en las dos misas del día instó o exhortó a sus feligreses a asistir a la junta o cabildo de la cofradía, hizo tocar muchas veces la campana para que fuese notoria la señal convenida, etc.

### VESTIDO Y GALÓN DE 1728

Con la marcha del cura Galiano en 1712, comienza para nuestra cofradía un período de estancamiento, caracterizado por recurrentes problemas económicos. Así, las cuentas de 1722 arrojan un saldo negativo de unos 6 reales y al final de ellas se dice: "*No se pone en estas cuentas derechos ningunos del Señor Juez ni esscribano por no haver caudal*". En las cuentas referidas a 1724 se produce un pequeño saldo negativo de 15 maravedíes que los mayordomos "*dejaron de limosna a dicha cofradia*". Esta etapa de paralización económica y de mera subsistencia de la cofradía concluye con la llegada en 1725 de un cura muy importante en nuestra historia, D. Juan Navarro Tomás.

Sin duda, una de las principales causas de esta crisis de 1712-25 fue la inestabilidad eclesiástica motivada por los continuos cambios de cura. En efecto, a lo largo de estos trece años se sucedieron un total de seis curas. En el fondo de esta continua sustitución del cura destinado a nuestra iglesia, se encuentra la pugna entre el Obispado de Murcia y el Arciprestazgo de Jorquera por segregar de la Parroquia de Jorquera las iglesias de los lugares subordinados a esta villa.

En la página 39 del número 2 de "Zenizate", se describe este proceso que culminó en 1722 con la definitiva división del territorio eclesiástico de Jorquera en trece nuevas parroquias independientes. Así, el primer cura beneficiado de nuestra Iglesia fue D. José Molero Albacete (1723-24). Sustituyó a éste D. Juan Navarro Tomás, quien fuera segundo cura beneficiado de nuestra Parroquia desde 1725 hasta 1733.

Con la presencia del cura Navarro en Cenizate, nuestra cofradía retornó a la tranquilidad y volvió a funcionar de una forma ordenada. En el capítulo de ingresos, se recolectó limosna de manera efectiva entre los fieles, especialmente en el llamado "*petitorio de los segundos domingos*". Asimismo, se verificó regularmente la limosna de azafrán y la subasta del "rollo del Niño" el día de la Purificación. A veces se llegaron a subastar o vender objetos y frutos diversos como un par de pichones, unos limones, un trozo de turrón, un queso, un pañuelo, etc.



**Vestido encarnado para el Niño Jesús sostenido por la Virgen de las Nieves.**

No obstante, la mayor contribución a los ingresos de la cofradía llegó por la vía del arrendamiento de sus dos hazas. Hasta ahora, se venían cultivando "de limosna" por parte de los fieles y cofrades, que a cambio de su trabajo eran agasajados con un refresco por la cofradía. Sin ir más lejos, en 1715 se declaraba un gasto de 16 reales "*en refrescos para varbechar, sembrar y segar dicho peuxar*". Este carácter voluntario del trabajo, sin duda, tropezaría con problemas de disponibilidad de mano de obra y, seguramente, mermaría la productividad de las tierras de la cofradía.

En las cuentas referidas a 1727 se anotan por vez primera los ingresos correspondientes a ambos arrendamientos: 71,5 reales por "*la haza que tiene Alonso Castillejo que es del niño*" y 54 reales por "*otra haza que es del niño y la tiene arendada Miguel Rubio*". A partir de esta fecha, el pago anual de un rento supondrá una importante inyección de ingresos para la cofradía.

Unidas estas ganancias a las obtenidas por medio de limosnas, subastas y demás, nuestra cofradía experimenta un florecimiento económico nunca habido, que llega a alcanzar los 450 reales de beneficios en las cuentas dadas en 1732.

A estos ingresos espectaculares, sorprendentemente, les corresponden unos gastos extraordinarios en diferentes enseres y objetos de culto. Se gastan 3 reales "*en componer el niño Jesus*", 4,5 reales "*en componer el pendon*", 3,5 reales por "*unos encajes para el niño Jesus*", 9 reales por "*el lienzo delgado y ilo para una camisa del niño*", 7 reales por "*el Paño del Bufete para las handas*", etc.

Mención aparte merecen los 17,5 reales empleados en "*componer el vestido del niño en cinta y seda que se compro*". Prueba de la importancia que, en su día, se le dio a este vestido es que, en las cuentas de 1728, se apuntan los ingresos de 30 reales "*que dieron de limosna los que*

*llebaron las andas el dia que estreno el niño el vestido".*

De todos estos gastos en ornamentos, destaca la compra de un galón o especie de guardapolvo que servía para proteger el vestido del Niño. En el apunte correspondiente de 1728 se dice:

*"Yten dieron en data veinte y dos reales y medio que ymporto el galon sobredorado de plata de valonia para guarnecer el vestido del niño". (CEN-10)*

En total, en vestidos y otros gastos ornamentales se invirtieron unos 67 reales entre 1725 y 1728, en unos años en que la administración de los asuntos religiosos en Cenizate recobraba el orden y la estabilidad con la llegada del segundo cura beneficiado de nuestra localidad.

#### ARRENDAMIENTOS DE 1744

Don José Ruiz Alarcón, natural de Cenizate, fue el tercer cura beneficiado de nuestra parroquial, cargo que ocupó desde que sustituyó a D. Juan Navarro Tomás en 1733 hasta su fallecimiento en 1776. Así pues, durante casi medio siglo la figura del cura Ruiz Alarcón habría de ejercer una poderosa influencia en la vida religiosa, social y económica de nuestros antepasados. En sus largos años como cura propio de Cenizate, se realizaron importantes empresas de carácter religioso y artístico que han dejado una huella trascendental en nuestro patrimonio histórico. Así, de forma sucesiva, se llevó a efecto la "*obra de el cruzero*" en nuestra Parroquial (1737-44), se reformó la ermita de Santa Ana (1754-1772), se erigió un retablo a San Antonio de Padua (hacia 1765), etc. Tantos logros concurren en este período que cabe considerar a D. José Ruiz Alarcón como una de los personajes más destacados de nuestra historia local.



**Vestido blanco de persiana para el Niño Jesús en brazos de la Virgen de las Nieves.**

En sus primeros años como cura propio de nuestra localidad, hubo de concederse prioridad económica a la reforma del edificio de nuestra iglesia parroquial, obra de elevado coste que debió sufragarse en gran medida por las limosnas de los feligreses de la época. La demanda de donativos para costear esta trascendental reforma de nuestra Iglesia habría de reducir las limosnas entregadas por los fieles a otros fines religiosos. Relegada así a un segundo plano, nuestra cofradía verá notablemente reducidos sus ingresos por donativos en este período.

Asimismo, el control de nuestra cofradía habría de ser menos estricto por parte de D. José Ruiz Alarcón que en tiempos de su antecesor, razón por la cual, en 1742, el Visitador episcopal recrimina a nuestro cura "*por no haber tomado las cuentas a los mayordomos que an sido anualmente*" y le insta a cumplir en adelante con su obligación de recibir las cuentas de la cofradía con periodicidad anual.

Se celebró la conclusión de la obra del crucero de nuestra Iglesia el 24 de agosto de 1744, hecho que motivó el traslado de la fiesta de Santa Ana a dicha fecha, como se explica en la página 39 del número 2 de esta revista. Unos días después, desembarazado al fin de las preocupaciones que tal reforma hubo de conllevar, pareció D. José dispuesto a dedicar más atención a nuestra cofradía. De esta forma, el 29 de septiembre de aquel mismo año, día de San

Miguel, redactó el primer contrato de arrendamiento de las tierras del Niño Jesús que conocemos.

Ya se dijo anteriormente que las hazas del Niño Jesús habían sido arrendadas por primera vez hacia 1727, sin que conociéramos las condiciones o cláusulas del arrendamiento. De ahí que la nota escrita por el párroco local en 1744 aporte una información excepcional sobre la forma en que se establecían en la época los contratos de arrendamientos. Consiste esta anotación en dos breves resúmenes de las correspondientes escrituras referidas a cada una de las hazas del Niño Jesús:

*"La haza que tiene esta cofradia en la Cañada linde por la parte de abajo y arriba con otras de los erederos de Don Juan Garrido esta por cuenta de Alonso Fernandez quien se a obligado a sacarla suelo, las retamas y echarle horma y a de pagar anualmente seis reales por cada @ ceval y la ha de tener nueve años que da prinzipio el primero dia veinte y nueve de Septiembre de mil setezientos quarenta y quatro como se obligo por una escritura. Paga este 19 reales anuales = tierra de aproximadamente 3 @ y 7 quartillos.*

*Otra haza que tiene esta cofradia mas abajo linde otras de María Piqueras y Doña Ana Cantero que la tiene Pasqual Garzia quien esta obligado a dar anualmente diez reales que el primer año da prinzipio el año de mil setezientos quarenta y quatro. Paga este 10 reales anuales". (CEN-10)*

A primera vista, llama la atención en este texto el antiguo uso del símbolo @ para referirse a la arroba o, en este caso, al almud. Un examen más atento de la cita anterior permite extraer diversas informaciones relativas a la localización, extensión, arrendatarios y condiciones de arrendamiento de estas tierras. Acaso, éste último aspecto sea el de mayor interés en estas escrituras de 1744, que establecen un doble arrendamiento por un período de nueve años a un precio total de 29 reales anuales. Además de dicho pago en metálico, en un caso al menos, el usufructo de las tierras lleva aparejadas determinadas obligaciones de acondicionamiento de la parcela, como "*sacarla suelo, las retamas y echarle horma*".

En escrituras posteriores se dieron similares condiciones de arrendamiento, que fijaban un precio económico y una labor de mantenimiento a realizar en las hazas a cambio del rendimiento de éstas. Así, en 1752, Lucas Ruiz Alarcón arrendó la segunda de las parcelas citadas anteriormente "*por nueve años y en cada uno de ellos ha de pagar veinte y seis reales con la obligazion de echarle las dos hormas que le faltan*".

En un caso posterior, de 1777, Gabriel Bonilla y Esteban Gómez nos informan de "*como habiendosen corrido en publica subasta los dos pedazos de tierra del Niño Dios en Diciembre de 76 nos quedamos con ellas por el tiempo de nueve años*". El primero de ellos arrendó el haza del Toril por 45 reales anuales "*con la precisa obligacion de hacerle dos ormas de toda satisfacion por cuiu causa no ha de pagar el ultimo año*"; el segundo de dichos arrendatarios, a su vez, se quedó con el haza del Tocador por 40 reales anuales "*con la obligacion de componer un portillo que tiene la horma*".

A la conclusión de este contrato, será uno de los arrendatarios anteriores, Gabriel Bonilla, quien se quede con ambas parcelas en pública subasta verificada en febrero de 1785 "*en la puerta de la Yglesia con asistencia de mi el Notario y diferentes vezinos, haviendose diez dias hantes fixado zedula zitando para su remate*". En la escritura correspondiente, se fija un precio para los nueve años de arriendo estimado en:

*"...ciento y treinta reales por cada un año a fruto sano, coja fruto o no en ellas, siembrelas o no las siembre: de modo que assi el año que las siembre como el que no las siembre ha de pagar dicho Grabiel los dichos ciento treinta reales en cada uno de dichos nueve años". (CEN-11)*

A partir del primer contrato de arrendamiento conocido, fechado en 1744, hemos repasado aquí sucesivas escrituras de arriendo de las hazas del Niño Jesús (en concreto, las de 1752, 1777 y 1785). Se observan en todas ellas ciertas coincidencias en cuanto a la forma de realizarse la subasta, la duración del arrendamiento, el establecimiento de un pago fijo anual y, en fin, la obligatoriedad de realizar trabajos de acondicionamiento en las parcelas.

Asimismo, a lo largo de esta serie de contratos de arrendamiento, se comprueba que el precio conjunto establecido para el usufructo de ambas tierras experimentó un crecimiento sostenido desde los 29 reales de 1744 hasta los 130 reales de 1785. Con tan notable alza de su valor, los ingresos por el rento de estas dos tierras habrían de convertirse en un pilar indispensable para el sostenimiento de la cofradía.



**Pequeña imagen del Niño Jesús guardada en la sacristía parroquial.**

cuentas más recientes y recomendar que los beneficios económicos se empleen "*en el maior culto de nuestro Redemptor y urgencias de la Cofradía*", el Visitador de turno insta a los mayordomos a comprar:

*"...un Libro en blanco para las cuentas siguientes en el que con arreglo al decreto de esta cofradía en veinte y uno de Maio del año pasado de mill setezientos y nueve se pondra por principio una copia, autorizada de Notario, de las constituciones de la Cofradía del Santísimo Sacramento de dicho Lugar para que sirban de reximen y gobierno a esta". (CEN-10)*

Pretendía el Visitador que la carencia del reglamento propio de nuestra cofradía fuera suplida por el recurso a las Constituciones de otra cofradía local. En la intención del Visitador, sería primordial que el gobierno de la cofradía se sujetase a unas normas determinadas, aunque éstas no fuesen las más acordes con el funcionamiento tradicional de la cofradía en cuestión. Acaso, esta indicación del Visitador de 1756 fue interpretada por los correspondientes mayordomos en el sentido de incrementar las honras al Niño Jesús, al estilo de las festividades de otras cofradías. Así, a partir de las siguientes cuentas de la cofradía, rendidas en 1761, se anotan regularmente los gastos en sermones de predicadores y en "*polbora y coetes*".

## **PÓLVORA Y SERMÓN DESDE 1761**

Concluida la obra del crucero de nuestra Iglesia en 1744, retornaría la vida religiosa de Cenizate a su funcionamiento normal. En consecuencia, de nuevo afluirían las limosnas de los fieles a las arcas de nuestra cofradía, que conocería así una nueva época de prosperidad entre 1749 y 1769.

A lo largo de estos 20 años de florecimiento económico de la cofradía, el cura propio D. José Ruiz Alarcón hizo caso omiso de las instrucciones que el Visitador de 1742 le dio acerca de la conveniencia de tomar cuentas a las cofradías con periodicidad anual. Lejos de proceder según tales indicaciones, dicho cura recibió las cuentas de la cofradía con una frecuencia irregular, dejando transcurrir unos tres años o más entre cada balance.

En posteriores inspecciones, sucesivos Visitadores plantearon a nuestra cofradía otro problema organizativo, relacionado con la pérdida o extravío de las Constituciones de 1709. Así, en 1756, tras aprobar las

Estos nuevos gastos destinados al sermón y la pólvora son, sin duda, consecuencia de la floreciente economía del momento y, asimismo, reflejan una situación de competencia entre las distintas cofradías en cuanto a solemnidad de las festividades propias. Así, por ejemplo, en este mismo año de 1761, la Cofradía del Santísimo se propone que "*para la fiesta del Señor salga en su procesion una danza, un castillo y polbora y una comedia...*" (CEN-13).

En varias ocasiones, los Visitadores del Obispado reconocieron este esfuerzo económico de la Cofradía del Niño Jesús, expresando "*las grazias a la cofradia por su zelo en tributar sus obsequios a tan Soberano Señor*". Sin embargo, ello no obstó para que el Visitador de 1769 volviese a insistir a los cofrades del Niño Jesús en la conveniencia de que éstos:

*"...formen sus constituciones por medio de las cuales se gobiernen y ganen las Yndulgencias de que gozan las Cofradias, fundadas con autoridad ordinaria"*.  
(CEN-10)

En conjunto, en el período de 1749-1769, se ingresaron 2.760 reales y se gastaron 2.552,5 reales. En sendos cuadros adjuntos, se detallan los conceptos y cantidades de toda la contabilidad de estos 20 años. A continuación, vamos a examinar por separado las partidas reflejadas en tales cuentas.

CONCEPTO	INGRESO (en reales)	%
Rento	889	32,2
Rollo	776	28,1
Azafrán	703	25,5
Limosnas	207	7,5
Trigo	185	6,7
TOTAL	2.760	100

#### Ingresos del período 1749-1769.

En el capítulo de ingresos, cabe destacar que sólo un tercio de las ganancias de la cofradía procedía del rento de sus tierras, mientras que los dos tercios restantes provenían de distintas limosnas de los fieles. Analicemos ahora en qué consistía cada uno de los conceptos por los que esta cofradía declaraba ingresos durante este período:

- **Rollo.** Limosna entregada a cambio del llamado Rollo del Niño en el día de la Candelaria. A veces, éste recibe el nombre de "*Rollo de Alajud*", en referencia al alajú o pasta de nueces y almendras con que se debía hacer este rollo.
- **Azafrán y Trigo.** El dinero obtenido de la venta del azafrán y, en menor medida, del trigo recogidos "*por las casas*" en el tiempo de sus respectivas cosechas.
- **Limosna.** Donativos en metálico, muy escasos, recogidos igualmente a domicilio "*por las casas de este lugar*". Así, en 1761, se anotan 77 reales de "*limosnas que por las casas an pedido*". Este tipo de recolecta recibe, a veces, en la documentación, el nombre de "*limosna ostiatin*", expresión latina que significa "de puerta en puerta".
- **Rento.** Anteriormente nos hemos referido al sistema de explotación de las tierras del Niño Jesús, mediante arrendamientos de nueve años de duración en los que se establecía el pago de un canon fijo anual. Sin embargo, en ninguno de los contratos de arrendamiento revisados en el capítulo anterior, se especifica con exactitud la ubicación de las dos hazas del Niño Jesús. Las noticias más concretas acerca de estas parcelas no aparecen, en realidad, en un contrato de arrendamiento de la época sino en la Respuesta de nuestra cofradía al Catastro de la Ensenada.

PARCELAS	SUPERFICIE (en almudes)	RENTO ANUAL (en reales)
Haza del Tocador	1,7	19
Haza del Toril	2	26
<b>TOTAL</b>	<b>3,7</b>	<b>45</b>

**Tierras de la cofradía del Niño Jesús en 1753.**  
(Según respuestas de eclesiásticos al Catastro de Ensenada)

En dicha declaración catastral, realizada por el mayordomo Jerónimo Alcalá el 22 de marzo de 1753, se relacionan los siguientes bienes raíces:

- "Una tierra sita en la Cañada de este Lugar" con un almud y cuatro celemines.
- "Otra tierra sita en dicho paraje" con dos almudes.

Ambas parcelas, situadas en la Cañada, lindaban al norte con el "camino que sale desde este Lugar para el de Fuentealbilla". Recibían los nombres, respectivamente, de Haza del Tocador y Haza del Toril. Se trataba de tierras de segunda calidad "que en ocho años producen tres siembras" o frutos: uno de trigo, otro de cebada y otro de centeno.

La cofradía del Niño Jesús era la cofradía local que menos extensión de tierra cultivada poseía. Según se comprueba en un cuadro recogido en la página 19 del anterior número de esta revista, sus 3,7 almudes representaban un 5,6 % de las tierras declaradas al mencionado Catastro por el conjunto de las cofradías locales. En una clasificación general de propietarios según el total de respuestas dadas a dicho Catastro, la cofradía del Niño Jesús ocuparía el puesto 164 sobre un total 233 dueños de tierras. Con razón, se habla en esta época de "los cortos bienes que posee esta cofradía".

CONCEPTO	INGRESO (en reales)	%
Cura	1.080	42,3
Sacristán	440	17,2
Cera	401,5	15,7
Pólvora	247	9,7
Sermón	175	6,9
Ornamentos	173	6,8
Cuentas	36	1,4
<b>TOTAL</b>	<b>2.552,5</b>	<b>100</b>

**Gastos del período 1749-1769.**

En el capítulo de gastos de este período, llama la atención que el 68% del desembolso total se destinase al pago de los servicios prestados por el notario, el predicador, el sacristán y, sobre todo, el cura. A continuación, hagamos un repaso de los conceptos por los que se declaran gastos en estos años:

- **Derechos parroquiales.** Pago anual de 54 reales al cura propio D. José Ruiz Alarcón "por las doze misas cantadas, doze prozisiones y la fiesta del Niño".
- **Sacristán.** Pago anual de 22 reales al sacristán Mateo López Garzón por su asistencia en las funciones religiosas de la cofradía.
- **Cera.** Gasto de "zera en las funciones y festibidades". En su respuesta catastral de 1753, nuevamente nuestra cofradía da pruebas de su modestia al declarar un gasto anual



de 16 reales en "*dos libras de zera*", cifra que parece insignificante al lado de lo que otras cofradías declaran gastar por este concepto (20 libras la cofradía de las Ánimas, 400 reales la del Santísimo, 120 reales la de San Esteban, etc).

- **Pólvora.** Gasto, declarado por primera vez en 1761, de "*polbora y coetes para las festividades de esta Santa Cofadria*". En otros apuntes, se indica la fecha de esta celebración, al señalar el coste correspondiente a "*la polvora gastada en la festividad que zelevra esta cofradia en el primero de enero*".
- **Sermón.** Gasto, declarado por primera vez en 1761, que incluye la limosna entregada al predicador y el pago de sus alimentos. El sermón tenía lugar "*en la festividad del Santo Nombre de Jesus*". Los primeros predicadores fueron "*frai Pedro Rodriguez y frai Salvador Faura relixiosos descalzos conbentuales en Mahora*".
- **Derechos de cuentas.** Módica cantidad percibida por el notario en pago de sus servicios en la formación de las cuentas.
- **Ornamentos.** A lo largo de estos 20 años sólo se realizan gastos por este concepto en tres ocasiones. En 1752 se anota la adquisición de unas "*zintas para el vestido de el niño*", sin que se indique el importe particularizado de esta compra; en 1755, se registra la compra de una "*Camisa para el Niño Jesus*" por 18 reales. Finalmente, en 1769 se apunta el gasto de 155 reales "*que ha tenido de coste un bestido que se le a echo de persiana de seda con los demas aderezos de forro, seda y costura*". En la cita anterior, debe entenderse "persiana" como tela de seda con varias flores grandes tejidas.

En el Catastro de Ensenada, formado durante estos años, las cofradías locales declararon sus gastos fijos anuales destinados a tres partidas básicas y comunes a todas ellas (derechos del cura, derechos del sacristán y consumo de cera). Esta coincidencia de que todas las cofradías expresen la cuantía de sus desembolsos por los mismos conceptos permite hacer comparaciones del nivel de gastos de cada una. En particular, la cofradía del Niño Jesús resulta ser la más económica de todas, declarando en total una cifra de 94 reales de gastos, exigua cantidad al lado de las expresadas por el resto de cofradías locales (480 reales la cofradía del Santísimo, 2.407 reales la cofradía de Ánimas, etc).

En comparación con las otras cofradías locales que presentan su declaración al Catastro de 1753, la del Niño Jesús era la más modesta en cuanto a sus gastos ordinarios y también en cuanto a sus pertenencias e ingresos. De esta forma, sus moderados gastos andaban a la par de sus escasas ganancias, razón por la cual en estos años la cofradía consumió el 92,5 % de sus ingresos totales.

No deja de causar extrañeza que en las cuentas de estos 20 años no aparezcan reflejadas en absoluto partidas que eran usuales en la contabilidad de años anteriores: ingresos por testamentos, cuotas de asentamientos de nuevos cofrades, gastos por oficios a cofrades difuntos... Tales ausencias resultan especialmente significativas, por cuanto se refieren a pagos estipulados en las Constituciones de 1709. Tal vez, a este descuido o abandono de ciertas obligaciones religiosas y económicas se referían los Visitadores apostólicos de 1756 y 1769 con su insistencia en habilitar unas constituciones a las que debía ajustarse el funcionamiento de nuestra cofradía.

Desde luego, no fue éste el único caso en que, por estas mismas fechas, el cura D. José Ruiz Alarcón dio sospechosas muestras de una irregular gestión o de un grave descuido de sus obligaciones. En efecto, en 1761, las autoridades eclesiásticas reprochaban al citado cura que tuviera abandonada su obligación de cobrar las llamadas "misas perpetuales", recriminándole por "*la desidia y flojedad con que a tratado asumpto de tanta entidad*". En su defensa, nuestro cura beneficiado alegó "*su hedad y habituales accidentes que padeze*" y renunció a su cargo de

administrador de colecturías "por no malquistarse con los feligreses" (CEN-9). En este contexto, "malquistarse" significa indisponerse o enemistarse. Finalmente, su renuncia fue aceptada y en su lugar fue nombrado como "colector de perpetuales" un presbítero de Mahora.

Pocos años después, ciertas complicaciones originadas por una irregularidad detectada en la contabilidad de nuestra cofradía corroboran esta impresión de que hubo, por parte de D. José Ruiz Alarcón, una notable dejación de sus obligaciones en materia económica.

### UN DESFALCO DE 1770

Una irregularidad contable cometida en 1761 habría de tener graves consecuencias en las cuentas de 1770. En el origen de este suceso, se encuentra la gestión de la cofradía realizada por los mayordomos Jerónimo Alcalá y Pedro Herrero entre 1752 y 1761. A lo largo de los años en que ejercieron su cargo, estos mayordomos fueron renovados en su puesto en dos ocasiones, en consideración a su satisfactorio ejercicio de la responsabilidad encomendada. Así, en la primera de las reelecciones, el cabildo o junta de la cofradía acordó que continuasen con el desempeño de sus funciones los mismos mayordomos:

*"...en atencion a que los actuales an cumplido y cumplen con las obligaciones de su encargo, hasistencia al culto dibino y que han solizitado con mucha debocion el aumento de estos caudales y an solizitado el hazer sus peujares y mediante la mucha debocion que tienen con la ymagen del Niño Jesus". (CEN-10)*

Devoción y diligencia en procurar ingresos a la cofradía parecen ser las cualidades apreciadas en estos mayordomos por sus compañeros cofrades. Concluido su mandato, a principios de 1761, los mayordomos Alcalá y Herrero habrían de presentar el tercer y último balance económico de su gestión, con un saldo final favorable a la cofradía de 274 reales y 4 maravedíes. Al final de estas cuentas, ambos aceptaron este saldo en su contra o "alcanze", en el lenguaje de la época, y "se obligaron con sus personas y bienes a pagarlo y ponerlo todo en poder de los nuevos mayordomos".



Portada de un legajo de CEN-32 con el texto: "Auttos de Apremio qº se siguen contra los deudores de la Cofradia de el dulce Nombre de Jesus. Año de 1772".

A continuación, se hicieron cargo de la contabilidad de la cofradía los nuevos mayordomos Lorenzo Garrido y Pedro Montero. Aparentemente, no se produjo irregularidad alguna en este relevo de 1761. Garrido y Montero habrían de desempeñar su cargo de forma cabal, por lo que fueron reelegidos en sucesivas ocasiones. En una de ellas, los cofrades reunidos al efecto de nombrar mayordomos convinieron en decir:

*"...de un boto y parezer que los mayordomos que han acabado de cumplir son personas de buenas costumbres y temerosas de Dios Nuestro Señor y que no ay otros cofadres que sean mas venemeritos ni mas zelosos para mayordomos y por estas razones los bolbieron a reelegir y nombrar para que prosegan otros quatro años". (CEN-10)*

Una y otra vez, las fórmulas de renovación de la confianza en determinados mayordomos subrayan que las cualidades más valoradas en el desempeño del cargo son "su buen zelo para

*el aumento de sus caudales y asistencia al culto y veneracion de la Santa ymagen".*

Sin embargo, ante la inminencia de una Visita apostólica estos nuevos mayordomos Garrido y Montero se revelan contra toda esta apariencia de normalidad en la recepción de las cuentas dadas por los anteriores mayordomos. Así, en las cuentas de enero de 1769, después de ocho años en el ejercicio de sus cargos, expresan *"la protesta de que no han podido cobrar de Pedro Errero y Geronimo Alcalá"* el saldo resultante de su gestión y apelan al Visitador para que *"cuando benga a bisitar esta Yglesia Parroquial probidencie lo que fuese de su Mayor agrado"*.

Unos meses después, en la Visita apostólica de julio de 1769, el Visitador de turno ordenó que, si tal circunstancia constaba al cura ser cierta, debíase considerar dicho saldo de 1760 como una deuda achacable a los mayordomos de aquel año. Este dictamen del Visitador habría de suponer un gran alivio para los mayordomos Garrido y Montero, por cuanto pudieron zafarse de la responsabilidad de hacer efectivo el pago de la cantidad extraviada. De esta forma, en las cuentas siguientes, dadas en 1770, harán constar que existe una "finca" o deuda a favor de la cofradía de 274 reales y 4 maravedíes, cantidad cuyo pago debía atribuirse a los antiguos mayordomos Alcalá y Herrero. Así, habrá que esperar hasta estas cuentas de 1770 para ver reflejada la merma económica producida por este desfaldo de 1760.

Será un año después, en 1771, cuando el cura ecónomo encargado de los asuntos de la cofradía, D. Ignacio Urrea, considere *"que la finca que aparece en las antteriores cuentas y deven Pedro Errero y Geronimo Alcalá esta cuasi ymposivilitada de su cobro por el ynfeliz estado en que estan constittuidos"*. No obstante, en 1772, el siguiente Visitador resolvió nombrar al cura beneficiado de Navas de Jorquera, D. Francisco Villanueva, juez eclesiástico del caso:

*"...para que antte Notario que de fee aga pagen los referidos Geronimo Alcalá y Pedro Herrero el dicho Alcance (...) y si necesario fuere ymparta el ausilio de el Braço Secular para el logro de su cobrança"*. (CEN-10)

El resultado de estas gestiones, conducentes al cobro de la cantidad adeudada a nuestra cofradía, quedó plasmado en unos *"Auttos de Apremio que se siguen contra los deudores de la Cofradia de el Dulze Nombre de Jesus"* instruidos en 1772 por el notario Gregorio Morales a instancias del juez nombrado para el caso, el ya mentado cura de Navas de Jorquera. En dicho legajo, conservado en el Libro CEN-32 del Archivo Diocesano de Albacete, se contienen todas las tramitaciones legales producidas por este episodio entre el 10 y el 24 de noviembre de 1772.

Comienza este expediente con un auto en el que D. Francisco Villanueva insta al notario a formar un testimonio *"de las personas que resttan dever a estta Cofradia y canttidades respecttivas"*. Asimismo, dicho párroco de Navas de Jorquera da instrucciones al notario para que apremie a los deudores a satisfacer su deuda *"dentro del terzero dia"*.

A continuación, *"haviendo reconozido los livros de esta santta cofradia y papeles conzernientes a ella"*, el notario Gregorio Morales extrae la conclusión de que hay una deuda de 274 reales y 4 maravedíes, cuyos deudores son los antiguos mayordomos Jerónimo Alcalá y Pedro Herrero.

Tras constatar el alcance y responsabilidad de la deuda, procedió dicho notario a notificar la providencia del juez eclesiástico a ambos interesados, con desigual resultado. En primer lugar, se dirigió a Jerónimo Alcalá, quien enterado de la comunicación notarial alegó que el dinero había quedado en poder de su compañero Pedro Herrero. En cambio, no le fue posible a nuestro notario ponerse en contacto con este otro mayordomo, según puso de manifiesto en la siguiente diligencia:

*"Doi fee como haviendo pasado varias vezes a oras commodas a la casa de propia avittazion de Pedro Errero para hazerle nottoria la providenzia que mottiba estta diligencia no lo e podido encontrar..."*. (CEN-32)

Por esta razón, el referido notario solicitó informes acerca de la condición y paradero del tal Pedro Herrero; con tales averiguaciones, se dio por enterado de que el antiguo mayordomo del Niño Jesús había cambiado su lugar de residencia por motivos económicos:

*"...ttodos unanimes y conformes manifiestan no ttener vienes algunos el expresado y que para alimentarsen no haviendo hallado en este pueblo trabajo alguno se a rrettirado del mismo sin haver dejado cosa alguna..."*. (CEN-32)

En este punto, habiendo constatado *"la ymposivilidad de la covranza de estte credito"* y dejando la solución de este pleito en manos del juez eclesiástico, nuestro notario suspende sus diligencias y da por concluidos estos autos de 1772.

Desconocemos si hubo más gestiones o si se recurrió, como amenazaba el último Visitador, al "auxilio del brazo secular", es decir, de la Justicia ordinaria. En la siguiente inspección de cuentas, efectuada en 1773, el Visitador de turno se limita a señalar que *"aviendo visto las cuentas de la cofradia del Dulze Nombre de Jesus y hallandolas con bastante formalidad, dijo Su Merced que las aprovaba y aprobó"*.

La deuda de las cuentas de 1760 quedó, pues, sin saldar, cubriendo de oprobio la gestión de los mayordomos Alcalá y Herrero. Conocemos a ambos personajes por sus respuestas individuales al Catastro de Ensenada de 1753. Jerónimo Alcalá se presentaba, en aquella ocasión, como tejedor y modesto propietario de tierras, declarando una ganancia anual de 540 reales por 180 días empleados en su oficio de tejedor. A su vez, Pedro Herrero aparecía como jornalero sin hacienda alguna y sin vivienda de su propiedad. Con razón, especialmente en el segundo caso, decía el cura Urrea que se hallaban en un *"infeliz estado"*.

Según las mencionadas respuestas catastrales, el salario de un jornalero se cifraba en 4 reales diarios en aquella época en Cenizate. Por lo tanto, con arreglo a los sueldos de 1753, se puede decir que la cantidad de dinero extraviada por estos mayordomos equivale a unos 68 jornales de la época. No obstante, la pérdida de esta pequeña suma, reflejada en las cuentas de 1770, afectó notablemente a las cuentas de la cofradía, que se quedó con un ínfimo saldo de 27 reales, casi al borde de su extinción.

Hubo de sacar a nuestra cofradía de este atolladero la intervención del cura ecónomo D. Ignacio Urrea entre 1771 y 1776, últimos años de la vida del cura propio D. José Ruiz Alarcón. En este contexto, cabe recordar que "ecónomo" es calificativo aplicado al cura que atiende una parroquia interinamente, por vacante o enfermedad del propietario.

Se hizo cargo el cura D. Ignacio Urrea de los asuntos de la cofradía mediante un singular procedimiento. No teniendo constancia de que hubiese mayordomos nombrados a partir de las desastrosas cuentas de 1770, resolvió enviar a un notario para que *"pase recado politico a Don Joseph Ruiz Cura de esta Parroquial a fin de que con claridad manifieste que persona o personas han corrido o se les han encargado estte cuidado"*. Dirigióse pues el notario *"a las casas de propia avitazion"* de D. José Ruiz, quien respondió que Lorenzo Garrido había quedado *"encargado de correr con la recoleccion de limosnas y arrendamientos de las tierras de esta Santa Cofradia"*.

Gracias a la colaboración del mayordomo Garrido, podrá el cura Urrea sanear las cuentas de la cofradía en un par de años. Pero esa es una parte de la historia que corresponde a un capítulo posterior. Sin embargo, en este episodio del desfalco expresado en las cuentas de 1770, hay que destacar la nula intervención del cura beneficiado de Cenizate, D. José Ruiz Alarcón, quien en ningún momento se hará cargo de ninguna gestión oficial relativa a este problema contable. Especialmente significativo, a este respecto, resulta que deje de actuar como presidente de la cofradía a favor del ecónomo D. Ignacio Urrea. Sin duda, como puede comprobarse en su temblorosa firma de estos años, la enfermedad había hecho mella en el otrora poderoso cura Ruiz Alarcón.

## EL LIBRO DE 1775

Entre 1771 y 1776, el cura ecónomo D. Ignacio Urrea Clemente se ocupó de los asuntos de la parroquia y, por lo tanto, ostentó el cargo de presidente de la cofradía. En pocos años, logró que ésta iniciara una recuperación económica basada en el aumento de limosnas y la reducción del gasto. Un buen ejemplo de esto último será la desaparición de los gastos de pólvora a partir de 1771. Con razón, diría un Visitador de la época que las cuentas se hallaban "*estendidas con bastante formalidad y claridad*".

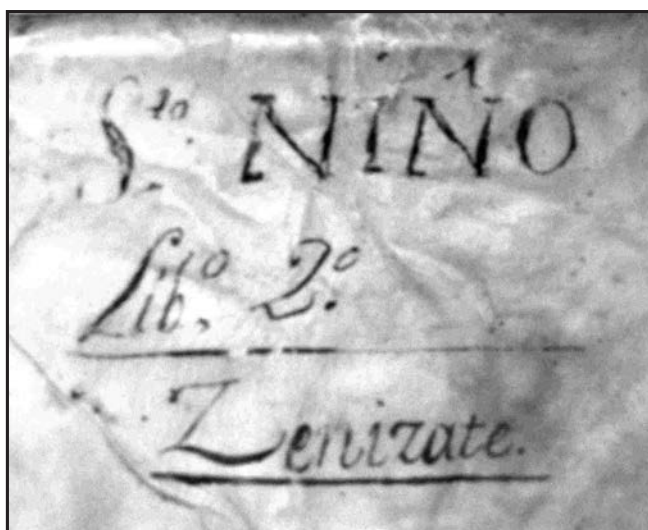
Una excepción a la ahorradora política de estos años sería el gasto de 4 reales en "*una corona para el Niño*", anotado en las cuentas de 1771.

Correspondió al cura D. Ignacio Urrea concluir el primer libro e iniciar el segundo y último libro de nuestra cofradía. Este nuevo tomo, catalogado como CEN-11 en el Archivo Diocesano de Albacete, lleva el siguiente título en su portada: "*Santo Niño. Libro 2º. Zenizate*". Comienza este libro con las cuentas de los años 1773 y 1774 formadas a principios de 1775. Del gasto ocasionado por la compra de este cuaderno se dejó constancia en tales cuentas inaugurales: "*Livro. Ydem son datta diez reales vellon costte que ha ttenido el libro que da prinzipio en estas cuentas*".

Al margen del control de la cofradía, otra de las empresas que tuvo que acometer este cura sería el registro de las misas encargadas por testamento. Anteriormente, vimos cómo las autoridades eclesiásticas reprendieron a D. José Ruiz Alarcón por su notable descuido en esta materia. Así, D. Ignacio Urrea hubo de formar un inventario completo de las misas cantadas testamentales en un nuevo libro, llamado de "Colecturías cantadas" y catalogado como CEN-25 en el Archivo Diocesano de Albacete.

Tales misas en memoria de un difunto debían celebrarse en la festividad señalada por el correspondiente testamento, de manera que el conjunto de misas contenidas en este libro puede servirnos como un índice de las principales devociones profesadas en la época.

Con arreglo a estos datos, ya comprobamos, en la página 10 del anterior número de "Zenizate", la notable popularidad de San Esteban. De igual forma, la devoción al Niño Jesús tuvo su reflejo en dos misas cantadas testamentales recogidas en este catálogo de 1774. Una de ellas, por ejemplo, fue instituida en la "*Pia memoria que fundo Don Pedro Garcia Garrido de doze misas cantadas anuales*" a diversas devociones. A este importante personaje de la vida cenizateña a principios del siglo XVIII ya hicimos referencia en la página 15 del anterior número de "Zenizate".



Portada del libro CEN-11 con el texto: "Sto. Niño. Libº 2º. Zenizate".

## UN ABUSO DENUNCIADO EN 1791

A finales del siglo XVIII, entre 1776 y 1796, entra en escena la figura de D. Bartolomé Manuel Muñoz Cortés, cuarto cura beneficiado de Cenizate y, sin duda, importante personaje de nuestra historia local. A su pluma debemos, por ejemplo, la primera descripción escrita de Cenizate, redactada por él mismo en respuesta al geógrafo Tomás López. Suya es también la nota sobre la hambruna de 1780, reproducida en las páginas 92-93 del número 3 de "Zenizate".

Al margen de la redacción de estos textos, la gran contribución del cura Muñoz Cortés a la historia y el patrimonio artístico de Cenizate fue la construcción de la torre de nuestra iglesia hacia 1785. En otra ocasión habrá que referirse a los detalles de esta trascendental obra, con la que se completó nuestro edificio parroquial.

Cupo a D. Bartolomé la fortuna de administrar los destinos de la cofradía en una época de prosperidad y bonanza económica. Hubo, no obstante, en los 20 años de su gestión un período de gravísimas penurias, la hambruna de 1779-81, que él mismo describió con truculentos detalles. En los años de esta crisis no se recogió, por parte de nuestra cofradía, la habitual limosna de granos del mes de agosto. Justificaron los mayordomos de turno esta omisión en la recolecta de limosna con las siguientes palabras: "*se advierte no se a pedido limosna de grano por la esterilidad de los tiempos*". "Esterilidad de los tiempos", en este caso, aludía a la sequía de los campos y la consecuente escasez de alimentos.

Con la excepción de estos años de grandes estrecheces, conoció nuestra cofradía con D. Bartolomé Muñoz la época de su mayor esplendor económico. El saldo de las cuentas de 1795, por ejemplo, arrojaba la cifra récord de 1.103 reales. La clave de este éxito en las finanzas de la cofradía residía en la continuación del rigor contable iniciado por el cura ecónomo D. Ignacio Urrea.



Niño Jesús al que se hace tradicionalmente el besapiés en Navidad.

Se basaba, a grandes rasgos, esta eficaz administración de la contabilidad de la cofradía en la reducción de los gastos, el aumento de los ingresos y el control anual de las cuentas rendidas por un solo mayordomo, según el estilo de gestión implantado por el citado ecónomo.

En este período, el cargo de único mayordomo responsable de los asuntos de la cofradía fue fielmente desempeñado por Juan Navarro Yranzo, desde 1785 hasta su fallecimiento en 1805. A lo largo de estos veinte años fue Juan Navarro reelegido anualmente como mayordomo en sucesivas ocasiones en atención a su "*zelo y cuidado en la asistencia a la Recoleccion de Limosnas y demas Diligencias de esta Santa Cofradria*". En varias actas de nombramiento se alaban su "*vixilancia, fidelidad y buenas costumbres*".

En el capítulo de ingresos de las cuentas de estos años, se observa una preponderancia de los beneficios obtenidos por el rento de las hazas y la subasta del Rollo del Niño, al lado de un descenso en la cuantía de las limosnas de grano, azafrán y dineros.

En cuanto a los gastos, en su mayor parte se destinaban a satisfacer diversos honorarios eclesiásticos y suponían una cantidad fija en todos los balances. Así, cada año se abonaban 54 reales al cura Muñoz Cortés "*por sus derechos de misas, prozesiones y festividad del Niño*", 18 reales al sacristán, 6 reales al notario y 48 reales empleados en el sermón de un fraile predicador "*en la festividad del Niño*". Este último gasto se desglosaba en varios capítulos: 30 reales por el sermón, 12 reales por los "*Alimentos del Predicador*" y, finalmente, 6 reales por el coste "*de la cavalleria y mozo de traer y llevar al Predicador*". A veces, se indicaba el nombre del predicador: el padre Puche, fray Josef Carrión, fray Blas Navarro, etc.

En conjunto, estos gastos fijos alcanzaban la cifra de 126 reales. A ellos se añadían,

esporádicamente, otros gastos menores en cera "para el culto del Niño" y en "azequiar las azas del Niño". No se anota, en todos estos años, ninguna partida de gastos por compra de ornamentos.

Un pequeño detalle referido a los gastos reflejados en las cuentas de estos años, dio ocasión a un cruce de notas acusatorias entre el cura D. Bartolomé Manuel Muñoz Cortés y el notario Andrés Muñoz Frías. Sin duda, el origen de esta agria polémica se halla en la disminución de los ingresos del notario por decisión del cura Muñoz Cortés. En efecto, a partir de 1788, los 6 reales que el notario percibía "por su trabajo de tirar estas cuentas" se reparten a partes iguales entre los 3 reales al Notario "por la formación de estas cuentas" y los 3 reales al "Señor Juez por la asistencia a estas Cuentas". El llamado "Señor Juez" no era otro que el propio cura Cortés.

Unos años después, en la Visita apostólica de agosto de 1791, el Visitador de turno habría de censurar al mencionado cura su interesada participación en los asuntos de la cofradía y habría de instarle a devolver a ésta el dinero indebidamente cobrado:

*"...en atencion a constar que desde la Visita de doze de Nobiembre de setecientos setenta y siete ha percibido el cura de dicha Yglesia Parroquial de Zenizate veinte y un reales vellon por la asistencia a la formacion de cuentas, debia mandar y mando las vuelba y restituia ynmediatamente...". (CEN-11)*

A continuación, en las siguientes cuentas de nuestra cofradía, rendidas en 1792, nos encontramos con que el cura Cortés hace efectivo este reintegro de 21 reales impuesto por el Visitador. Esta pública sanción por un abuso de tan escasa consideración hubo de generar en D. Bartolomé Muñoz la necesidad de demostrar su autoridad a los subordinados que le habían puesto en evidencia. Así, con despecho, acaso con ánimo de desquitarse de la ofensa causada, D. Bartolomé arremetió en este año de 1792 contra el notario encargado de formar las cuentas de la cofradía y contra el mayordomo de ésta.

En primer lugar, en una nota final de las referidas cuentas de 1792, se apunta una amonestación del cura Cortés dirigida al mayordomo Navarro en relación con su descuido a la hora de recoger la llamada limosna de grano:

*"...y su merzed le encargo fuese mas solizito para la recoleccion de las limosnas, como por descuido de el dicho, su merzed a echado menos la limosna de grano, porque de otra forma tomara dicho Señor su providencia". (CEN-11)*

En segundo lugar, también habría de dirigir sus reproches al notario en vista de que éste volvía a percibir 6 reales por sus derechos en la formación de cuentas. De ahí que el notario se defendiese por medio de una nota puesta a continuación de las cuentas de 1792, en la que alegaba lo siguiente:

*"Digo yo Andres Muñoz como e puesto en las cuentas hantezedentes seis reales de tirarlas como Notario y por haverlo repugnado el Señor Cura asi lo firmo. Muñoz". (CEN-11)*

A esta nota redactada por el notario Muñoz respondería el cura Cortés con otra, en la que reclamaría al citado notario una justificación legal para cifrar sus honorarios en 6 reales. De no exhibir tal fundamento para sus derechos económicos, el cura reclamaba al notario la devolución de lo cobrado en exceso en las cuentas posteriores al Mandato de Visita que tanto escoció a D. Bartolomé:

*"El Notario ara patente el Decreto que tiene p<sup>a</sup> poner seis Reales y de no hacerlo resarzira lo que a llevado de mas en las dos cuentas antecedentes, poniendolo en cargo en las cuentas del año de 93 y p<sup>a</sup> que no alegue ignorancia se lo notifico en Zen<sup>te</sup> a 23 de hen<sup>o</sup> de 1793. Cortes". (CEN-11)*

Contra el criterio general de este artículo, en la cita anterior no se han resuelto las

abreviaturas del texto original, con el fin de que el lector pueda apreciar una grafía muy utilizada en documentos del siglo XVIII para referirse al nombre de nuestra localidad: "Zen<sup>te</sup>" con el significado de "Zenizate".

Pese a las amenazas del cura Cortés, continuó el notario Muñoz Frías percibiendo los 6 reales de sus derechos en años sucesivos. Asimismo, el mayordomo Juan Navarro siguió desempeñando su cargo hasta su fallecimiento en 1805, siendo renovado anualmente en su puesto en atención a haber "*cumplido con su obligación en la recolección de Limosnas y demás cargos de su obligación*".

dirigida a corregir un comportamiento abusivo por parte del cura Muñoz Cortés, acaso pueda verse un ejemplo de lo que el siguiente cura beneficiado de Cenizate llamaba "*excesiva exacción*" propia de sus antecesores. "Exacción", en este caso, vendría a significar cobro excesivo de determinados derechos parroquiales.

En efecto, el que habría de ser cuarto cura beneficiado de nuestra población, D. Martín García Guerrero, redactó en 1802 un completo "*Arancel de Derechos Parroquiales de la de N. S. de las Nieves de este Lugar de Cenizate*", donde pretendió tasar de forma equitativa todos los servicios prestados por el cura a sus parroquianos, con el objeto de "*desterrar algunos abusos*" motivados por "*la ignorancia de estos feligreses y sobrada malicia de mis antecesores como indican algunos Decretos de Santa Visita*" (CEN-4).

Tal vez uno de los decretos de Santa Visita que prueban el inicuo proceder de los antecesores de D. Martín sea este mandato correspondiente a la Visita de 1791 que venimos analizando en el presente capítulo.

### LA EXPROPIACIÓN DE 1803

Entre 1797 y 1822 ocupó el curato de nuestra parroquia D. Martín García Guerrero, a quien acabamos de encontrar poniendo orden y equidad en las tasas correspondientes a diversos derechos parroquiales.

En la gestión de los asuntos de nuestra cofradía, auxiliaron sucesivamente a D. Martín dos mayordomos. En primer lugar, el ya mentado Juan Navarro Yranzo continuó ocupando dicho puesto hasta su muerte en 1805. En sustitución del anterior, fue nombrado como mayordomo Alonso Ruiz Montero, quien desempeñó este cargo hasta la disolución de la cofradía. Alonso Ruiz Montero ejercía la profesión de maestro de albañil, según consta en un recibo de 1805 expedido por él mismo con el texto siguiente:

"*Alonso Ruiz Montero, vecino de este lugar de Cenizate, maestro alarife certifico que en componer los poyos y pavimentar el horno concejo de este lugar propio de las Benditas Ánimas se han gastado 555 reales*". (CEN-10)

Asimismo, fue este Ruiz Montero mayordomo de la cofradía de Santa Ana hacia 1802, en la época en que se realizaron las pinturas murales de la Ermita de Santa Ana. Por esta razón, se incluyen los nombres del cura Guerrero y del mayordomo Montero en el texto de los dos medallones correspondientes a estas pinturas, señalándose que "*SE COLOCÓ S<sup>TA</sup> ANA EL*

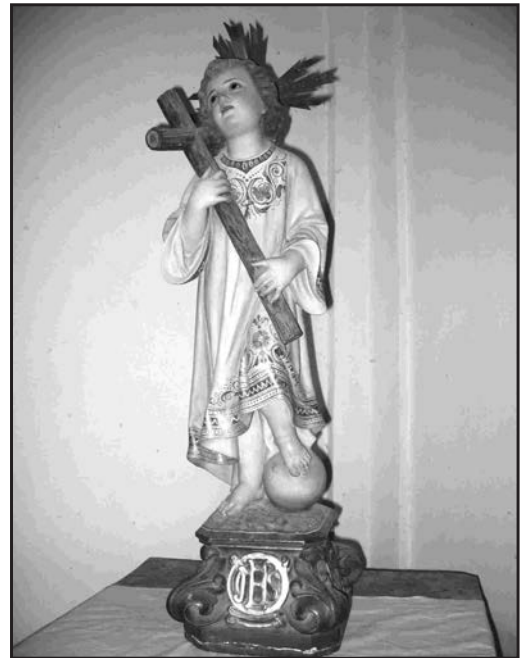


Imagen del Niño con la Cruz, que se encuentra retirada en una capilla parroquial.



RETABLO Y ...RA, SIENDO CURA MARTÍN, GARZÍA GUERRERO (...) SIENDO MAYORDOM<sup>S</sup> ALONSO RUIZ MONTERO, Y GA... PARREÑO AÑO DE 1802". En la página 42 del número 2 de "Zenizate" pueden verse las fotografías y la transcripción completa de los textos de ambos medallones.

Entre la llegada del cura Guerrero en 1797 y el final de la Guerra de la Independencia en 1813, se verifican todas las operaciones económicas y administrativas relacionadas con la expropiación de las tierras de nuestra cofradía. A lo largo de estos años, además, la cofradía del Niño Jesús comienza un imparable declive económico que le lleva de presentar un saldo de 1.034 reales en las cuentas de 1796 (últimas rendidas al cura Cortés) a ofrecer un balance de 160 reales al final de estos años, en 1813.

Esta notable decadencia económica obedece a tres razones que vamos a examinar por orden de menor a mayor importancia: el excesivo gasto, la escasa limosna entregada por los fieles y, sobre todo, las consecuencias de la expropiación de 1803.

En los primeros años de presencia del cura Guerrero en Cenizate realizó, en efecto, nuestra cofradía una serie de gastos en ornamentos que tuvieron una considerable repercusión en su equilibrio económico. Todos estos gastos se anotaron en las cuentas de 1798 y, en general, se referían a arreglos y mejoras que debían llevarse a cabo para la decencia del culto al Niño Jesús. Así, en dichas cuentas, se apuntaron los gastos de 137 reales por "*cuatro faroles de vidrio con sus varas para las funciones de esta Cofradia*", de 90 reales por "*remendar y retocar las Andas del niño*" y de 10 reales por "*un torno para otras Andas*". En este contexto, "torno" alude a la maquinaria giratoria de las andas. Estos 237 reales empleados en la adquisición de unos faroles y en diversos arreglos de andas representan el último gasto en ornamentos efectuado por nuestra cofradía a lo largo de su historia.

Este desembolso se haría a costa de un grave quebranto económico, habida cuenta de la cautela con que nuestra cofradía estaba obligada a administrar sus bienes por lo gravosos que resultaban los gastos fijos en diversos honorarios (en conjunto, el cura, el sacristán, el predicador y el notario percibían por sus derechos una cantidad fija anual de 126 reales). Basta con recordar que la cofradía del Niño Jesús llevaba 28 años sin realizar gastos en ornamentos, desde que en 1771 se adquirió "*una corona para el Niño*", ya mencionada anteriormente.

Gastos en ornamentos y, sobre todo, abusivos honorarios irían poco a poco menguando el capital acumulado durante la etapa del cura Cortés, al reducirse notablemente los ingresos por limosnas de diversas clases: subasta del Rollo del Niño, subasta de un par de pichones, limosna de jeja, limosna de azafrán, etc. En 1809, se registra una limosna consistente en pagar los gastos ocasionados por el "*sermon, alimentos y conduccion del Predicador*", expresándose esta ofrenda por medio de la siguiente nota:

*"Se advierte que en estas Cuentas no se datan los gastos del Sermon, dia del Niño, por que se predicó á expensas de un Devoto". (CEN-11)*

En otras ocasiones, el mayordomo de turno se ve obligado a exponer que no ha habido nuevos ingresos económicos "*por no haversen echo ninguna Limosnas*". Ante esta situación, los restantes cofrades suelen reaccionar reeligiendo al mayordomo y encargándole que procure "*hacer las Limosnas de Agosto y Zafran*".

No obstante, la mayor merma económica en las cuentas del Niño Jesús se produjo como consecuencia de la Desamortización de 1803, que consistió en "*la enajenacion de vienes raizes*" pertenecientes a nuestra cofradía a cambio de un pago anual equivalente al 3% del precio de venta de estos bienes. En las páginas 21-26 del número 3 de "Zenizate" podrá encontrarse una descripción general de cómo se llevó a cabo este proceso desamortizador en

el caso de las cofradías de Cenizate, con arreglo a la información contenida en unos Protocolos notariales de 1803.

En estos Protocolos se incluyen las escrituras de venta a Quiteria Pardo de "*dos Pedazos de tierra afectos a la Cofradía del Niño*" por un valor de 1.350 reales. Consistían estas parcelas en "*una acica*" de 3,75 almudes adjudicada por 500 reales y en otra mayor, de 5,25 almudes, adjudicada al precio de 850 reales. Ambos terrenos se encontraban "*en la Cañada de este Lugar linde y a la derecha del Camino de Fuentealbilla*". Vemos pues que la ubicación de estas parcelas coincide con la descrita en ocasiones anteriores para las hazas del Niño Jesús, no dándose la misma coincidencia por lo que respecta a la superficie de estas tierras (3,7 almudes declarados al Catastro de Ensenada en 1753 y, en cambio, 9 almudes subastados en la expropiación de 1803).

En comparación con el resto de ventas de tierras correspondientes a otras cofradías locales, las hazas del Niño Jesús alcanzaron el precio más bajo del terreno (unos 150 reales por almud de tierra frente a un precio medio de 392 reales para la venta de tierras del resto de cofradías). Acaso este bajo precio de adjudicación de estas hazas obedecía a su mala calidad o a su ubicación en un paraje muy alejado del pueblo.



Niño Jesús que lleva en brazos la Virgen de las Nieves.

Fueron expropiadas estas tierras en virtud de un decreto promulgado por Carlos IV el 19 de septiembre de 1798, cuya aplicación se dilató por un largo período de tiempo en el caso de las cofradías locales. Por lo que respecta a nuestra cofradía, tuvo lugar la subasta de sus tierras el 21 de diciembre de 1799, ofreciéndose el comprador a "*pagar el Ymporte a dinero o a Vales Reales*". Estos últimos eran una especie de títulos de deuda pública que no fueron admitidos como forma de pago de las tierras expropiadas. Pese a las resistencias del comprador a hacer el pago en efectivo "*por haber echo su postura en Vales*", hubo al final de acceder a satisfacer el pago en metálico el 27 de noviembre de 1802.

Se realizaron así las escrituras de venta el 31 de enero de 1803, interviniendo en ellas Juan Navarro Yranzo como "*maiordomo de la Cofradía del Niño Jesus*" y Quiteria Pardo, viuda del postor Fernando Parreño, como compradora.

A cambio de las tierras expropiadas, en las escrituras se señala que "*por Su Magestad se ha de pagar a la dicha Cofradía el rédito anual de tres por ciento*" de la suma por la que se han vendido dichas tierras. En efecto, en las cuentas de la cofradía se refleja dicho pago anual del 3 %, cifrado correctamente en 40,5 reales, en cinco ocasiones. Estos pagos correspondientes a los años 1803-1807 se realizaron habitualmente con un notable retraso. Así, por ejemplo, en las cuentas de 1809, se anotan los 40,5 reales procedentes "*del Censo que Su Magestad hace a esta Cofradía por sus tierras enagenadas y cumplio en 27 de Nobiembre de 1807*" (CEN-11).

Estos ingresos procedentes del rédito del 3% tenían asociadas una serie de cargas y gastos que redujeron los de por sí escasos beneficios iniciales de esta operación. A lo largo de estos años, en efecto, la cofradía hubo de pagar 4 reales "*por la Escritura de imposicion de Censo*", 16 reales por la "*conduccion de las pensiones del Censo*" y 14 reales en concepto de subsidios anuales pagados al rey Carlos IV desde 1801 a 1810.

En conjunto, restando estos gastos de 34 reales a los ingresos de 202,5 reales provenientes del Censo real del 3%, podemos estimar en 168,5 los beneficios netos obtenidos por nuestra cofradía con la expropiación de sus tierras en 1803. Tal cifra de beneficios resulta muy inferior a los ingresos que la cofradía del Niño Jesús venía percibiendo por el arriendo de sus dos hazas. Por ejemplo, en el último contrato de arrendamiento del que tenemos noticia, vigente desde 1785 a 1794, se establecía un pago anual de 130 reales anuales por el usufructo de las dos parcelas propias del Niño Jesús.

En suma, del examen detenido de estas cifras, se deduce que en cinco años, de 1803 a 1807, la cofradía del Niño ingresó como compensación por la enajenación de sus tierras una suma equivalente a la cuarta parte de los beneficios que podría haber obtenido mediante el arrendamiento de sus tierras.

De esta forma, con la desamortización de 1803, nuestra cofradía vio reducido el rendimiento de sus bienes raíces a una exigua cantidad (40,5 reales), insuficiente para cubrir los gastos fijos destinados a diversos honorarios (126 reales). Semejante mengua económica condenaba a nuestra cofradía a depender de los donativos de los fieles, en tiempos poco proclives a la limosna religiosa.

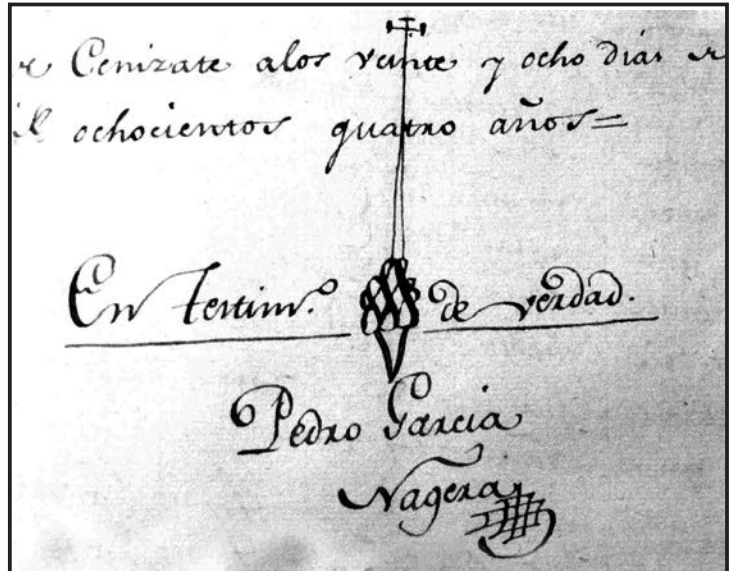
Una consecuencia menor de esta enajenación de los bienes raíces de la cofradía fue la obligada permanencia del libro de contabilidad de nuestra cofradía en el Archivo del Ayuntamiento de Jorquera desde 1797 hasta 1804. A lo largo de estos siete años, el mayordomo Navarro llevó las cuentas anuales en un "quaderno simple" titulado de la siguiente forma:

*"Quaderno en que interinamente se colocan las cuentas de la cofradía del Dulcísimo nombre de Jesus de este Lugar de Cenizate por hallarse el Libro corriente en el Archibo del Ayuntamiento de la Villa de Jorquera en virtud de Real Orden". (CEN-11)*

Una vez recuperado dicho libro de contabilidad, el notario público Pedro García Nágera hubo de sacar copia exacta de estas cuentas provisionales, plasmándolas fielmente en el auténtico tomo correspondiente a los asuntos de la cofradía.

Hoy no se conserva aquel cuaderno simple usado por el mayordomo Navarro y sólo es posible conocer lo contenido en él por la copia del mencionado notario, incluida en el libro CEN-11 del Archivo Diocesano de Albacete. Concluye dicho notario su traslado del texto escrito en el cuaderno del mayordomo con la siguiente nota final, destinada a dar fe de la exactitud de la copia realizada:

*"Concuerdan dichos nombramientos, Nota y Cuentas con las fixadas en dicho quaderno de que son fiel y literal Copia, al que en caso necesario me refiero, que he debuelto al expresado Mayordomo. Y para que asi conste y obre los efectos que haya lugar, en cumplimiento de lo mandado doy este que signo y firmo en este de Cenizate a los veinte y ocho dias del mes de Junio de mil ochocientos quatro años. En testimonio de verdad. Pedro Garcia Nagera". (CEN-11)*



The image shows a handwritten document in cursive script. At the top, it reads "Cenizate a los veinte y ocho dias del mes de Junio de mil ochocientos quatro años =". Below this, there is a horizontal line with the words "En Testim. de verdad." written across it. Underneath the line, the name "Pedro Garcia Nagera" is written in a large, decorative cursive hand, followed by a flourish.

Rúbrica "en testimonio de verdad" del notario Pedro García Nágera en 1804.

## LA DISOLUCIÓN DE 1817

Dejó nuestra cofradía de percibir el rédito del 3 % a partir de 1809, si bien continuó haciendo efectivo el pago del "*subsidio a Su Magestad*" hasta 1813, acaso con la esperanza del cobro retrasado de los 40,5 reales anuales correspondientes a dicho rédito.

En cualquier caso, a partir del final de la Guerra de la Independencia en 1813, habría de ser resultar evidente para la cofradía que ya no podría contar con ingresos propios, quedando totalmente a expensas de la caridad de los fieles.

En semejante situación de desvalimiento, la continuidad de la cofradía se volvió inviable a toda velocidad, habida cuenta de la escasa disposición de los vecinos a continuar sufragando los sustanciosos salarios del cura, el predicador y otros. A este respecto, no deja de llamar la atención que las únicas limosnas recogidas en estos años sean las obtenidas por la subasta del Rollo del Niño y de un par de pichones.

Así, en las cuatro rendiciones de cuentas que hubo desde 1814 hasta 1817, los ingresos procedentes de estas subastas sumaron la módica cantidad de 233,5 reales, resultando a todas luces insuficientes para satisfacer los 457 reales de gasto realizado en este período.

Sólo en el último ejercicio económico de su historia, intentará nuestra cofradía reducir el número de funciones religiosas para recortar así los gastos fijos que se veía obligada a realizar.

En efecto, en vez de los habituales 72 reales entregados al cura y al sacristán "*por sus derechos de las misas del segundo domingo de cada mes*", en 1817 se anotan simplemente 24 reales "*dados al Señor Cura y Sacristan por la funcion echa en el dia del Niño*". Tales maniobras ahorradoras llegaron, desde luego, demasiado tarde para evitar la quiebra económica de la cofradía.

En las cuentas de 1816, se produjo un primer saldo "*contra esta Sta. Cofradia y á favor de dicho Mayordomo*" de 5,6 reales. En las siguientes de enero de 1817, el balance negativo alcanzó la cifra de 62,8 reales, cantidad que debió anticipar de su peculio el mayordomo Alonso Ruiz Montero. No hay constancia posterior de la satisfacción de esta deuda al mayordomo Montero, que quizá esperaba recuperar su aportación con futuros ingresos de la cofradía.

Al cabo de unos meses y a la vista de que tales limosnas no se recibían, dicho mayordomo habría de plantear la imposibilidad de celebrar la festividad del año siguiente, al carecer la cofradía de los fondos necesarios para cubrir los correspondientes gastos. En efecto, el 26 de diciembre de 1817, día de San Esteban, la cofradía del Niño Jesús acordó suspender sus funciones religiosas indefinidamente, a la espera de una recuperación económica, que debió juzgarse imposible desde el momento en que dejaba de nombrarse mayordomo para el año siguiente. Tal acuerdo quedo plasmado por medio de una diligencia notarial, en la que se hacía constar lo siguiente:

*"En el Lugar de Cenizate en veinte y seis dias del mes de Diciembre de mil ochocientos diez y siete: Los señores don Martin Garcia, Cura propio de la Parrquial de dicho Lugar, Miguel Estevan Alarcon, Yldefonso Gonzalez y demas*



Cabeza del Niño Jesús de traza salzillesca.

*Cofrades del Niño Jesus, ante mi el Notario digeron: que hallandose empeñada esta Cofradia y no habiendo por ahora fondos de que echar mano, se suspendan sus funciones y demas gastos, hasta que con el tiempo puedan proporcionarse sin perjuicio de lo que se resuelva por Nuestro Ilustrisimo Prelado ó sus Visitadores. Asi lo acordaron y firmaron, de que yo el Notario certifico". (CEN-11)*

Siguen a esta nota una serie de firmas de cofrades, junto a las del párroco, el mayordomo y el notario. A continuación, en el libro de la cofradía que estamos examinando, se suceden una serie de páginas y páginas en blanco, que representan el silencio y la falta de noticias posteriores respecto de la devoción al Niño Jesús en nuestra localidad.

Un año antes y por idénticos motivos, los cofrades del Santísimo Sacramento de Cenizate habían acordado igualmente eximirse o "*exonerarse*" de sus obligaciones religiosas y económicas "*hasta que tiempos mas felices proporcionen caudales con que poder celebrarse dichas funciones*" (CEN-21).

Así, tras una lenta agonía económica y en medio de circunstancias tan adversas, concluye la andadura de la cofradía del Niño Jesús de Cenizate, después de más de dos siglos de existencia documentada en nuestra población.

## CONCLUSIÓN

En las páginas precedentes, hemos revisado la trayectoria de la cofradía del Niño Jesús a lo largo de los más de dos siglos de su existencia documentada en el Archivo Diocesano de Albacete (de 1597 a 1817). En todos estos años, funcionó nuestra cofradía como una agrupación de fieles, sometida a control eclesiástico, cuyo principal cometido consistía en la captación de limosna. Se destinaba la mayor parte de esta limosna a costear diversas funciones religiosas y los correspondientes salarios de sus oficiantes (cura, sacristán y predicador).

A este respecto, resulta significativo que, cada vez que la cofradía atraviesa por un período de prosperidad económica, se decide incrementar los gastos por oficios religiosos, aumentando en consecuencia, también, los honorarios de los citados servidores eclesiásticos.

Así ocurrió, en efecto, hacia 1695 cuando comenzaron a celebrarse las misas y procesiones de los segundos domingos de cada mes. Un caso similar tuvo lugar hacia 1761, cuando se iniciaron los apuntes correspondientes al sermón del día de la festividad.

En total, los gastos en concepto de honorarios religiosos evolucionaron desde los 12 reales de finales del siglo XVII hasta los 120 reales de un siglo después, suponiendo una pingüe fuente de ingresos para el cura, el sacristán y el predicador.

Otros gastos de tipo más mundano fueron generalmente reprimidos por las autoridades eclesiásticas. Así sucedió, por ejemplo, con los gastos de pólvora, anotados desde 1761 hasta 1771. No resulta difícil ver, en el recorte de este gasto, la reiterada advertencia de los Visitadores para que en las cuentas no se admitan "*partidas de cosas superfluas y banas*" (CEN-12).

Otros gastos inexcusables de la cofradía se destinaron a derechos del notario, derechos del Visitador, cera, ornamentos y cultivo de las hazas del Niño Jesús. En particular, resulta de gran interés la partida de gastos destinada a la adquisición de diversos ornamentos y enseres. En total, entre 1675 y 1817, se destinaron unos 1.799 reales a diversas adquisiciones y gastos relacionados con el patrimonio artístico de la cofradía. Obsérvese que esta suma resulta insignificante al lado de los gastos ocasionados por los derechos del cura y demás: en 142 años la Cofradía gastó en patrimonio una cantidad equivalente a la empleada en pagar 15 años de estipendios de cura, sacristán y predicador.

En cualquier caso, los gastos más importantes de esta partida de ornamentos fueron

los siguientes: el pendón de 1677 (338,5 reales), la imagen del Niño de 1693 (325 reales), las andas y su toldillo de 1694 (452,5 reales), los vestidos de 1715 y 1769 (221,5 reales), los faroles de 1798 (137 reales), los cetros de 1698 (44 reales), las camisas de 1728 y 1755 (27 reales), el galón de 1728 (22,5 reales), los libros de 1675 y 1775 (20 reales), etc. Otros gastos menores se dedicarían a encajes, paños y cintas diversas. Asimismo, se destinaría un notable porcentaje de estos gastos a reparaciones y remiendos de andas, pendones, vestidos, etc.

De todo este conjunto patrimonial, hoy, lamentablemente, sólo parecen haber sobrevivido los libros de contabilidad examinados durante el presente artículo.

En la Causa general de Cenizate instruida en 1939 para juzgar los daños ocasionados a nuestra iglesia en 1936, se informa de que, entre otras imágenes, fue destruido "*un Niño Jesús resucitado*". Junto con él, se expoliaron, además, "*una corona para el Niño Jesús de plata*" y "*dos vestidos de seda para el Niño Jesús*". Además, en la ermita de Santa Ana, se refiere que fue mutilado un Niño Jesús. Cabría acaso relacionar el referido Niño Jesús resucitado con la imagen adquirida en 1693. Sin duda, esta imagen del Niño Jesús resucitado sería la que, al decir de Carmina Useros, saldría en la Procesión del Encuentro, al modo en que tradicionalmente se celebra dicha procesión en pueblos cercanos (El Herrumblar, por ejemplo).

En la actualidad, son diversas las imágenes modernas del Niño Jesús que podemos encontrar en nuestra iglesia, apareciendo en ellas el Niño tumbado en la cuna, en brazos de la Virgen, portando la Cruz, etc. Dejando a un lado la representación del Niño Jesús en brazos de San Antonio de Padua, detalle correspondiente al retablo de dicho santo, sin duda, la imagen más antigua y notable del Niño Jesús conservada en nuestra iglesia es la que sostiene en sus brazos la Virgen de las Nieves. Presenta esta pequeña talla los rasgos típicamente salzillescos del escultor Roque López, continuador de la obra de Salzillo entre 1783 y 1811: mofletes redondeados, amplios bucles, ojos saltones, etc. En otra ocasión habría que describir y estudiar adecuadamente esta valiosa imagen, que en todo caso no tuvo relación con la cofradía del Niño Jesús.

En cuanto a los ingresos de la cofradía, se aprecia en ellos una evolución negativa, en sentido inverso a la del gasto. En efecto, a lo largo del siglo XVIII, se observa una disminución paulatina de los donativos entregados a la cofradía: las hazas del Niño Jesús dejan de ser cultivadas "de limosna" hacia 1727, desaparece la limosna en metálico, se reduce la limosna de grano a la subasta del Rollo del Niño el día de la Candelaria, etc. Una causa de esta falta de apoyo económico por parte de los fieles podría haber sido la renuncia de la cofradía a prestar asistencia en los funerales de los cofrades, prestación sí ofrecida, en cambio, por otras cofradías locales. De todas formas, la causa principal de esta resistencia de los fieles a entregar limosnas, sobre todo a partir del siglo XIX, obedece, sin duda, a un cambio de mentalidad general de la época. Relacionada con este incipiente laicismo, la expropiación de 1803 resultaría también determinante en el declive económico de nuestra cofradía.

Sirvan, finalmente, estas páginas para divulgar un olvidado capítulo de nuestra historia y, también, para dar a conocer una parte del notable legado archivístico que en materia de cofradías tiene Cenizate. Sirva, asimismo, esta pequeña lección de historia como homenaje a nuestros antepasados "*por su zelo en tributar sus obsequios a tan Soberano Señor*", celo por nuestras tradiciones y nuestro patrimonio en que convendría que imitásemos a nuestros paisanos de antaño.

## **BIBLIOGRAFÍA**

### **A) DOCUMENTACIÓN**

- Libros Sacramentales, de Cofradías y Fábricas de Cenizate depositados en el Archivo Diocesano de Albacete.
- Protocolos notariales de Bartolomé José Pardo de la Casta, año de 1803, Caja 640 de Protocolos del Archivo Histórico Provincial de Albacete.
- Respuestas de Eclesiásticos de Cenizate al Catastro de Ensenada. Archivo Histórico Provincial de Albacete.
- Respuestas Particulares de Cenizate al Catastro de Ensenada (transcritas y cedidas por Jesús Valera Honrubia).
- Causa general de Cenizate de 1939 (documento facilitado por José Deogracias Carrión Íñiguez).

### **B) RELIGIOSIDAD**

- Caro Baroja, Julio. Las formas complejas de la vida religiosa (Siglos XVI y XVII). Biblioteca de la Historia. Sarpe. 1985.
- Carrión Íñiguez, José Deogracias y otros. Alborea. Iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Natividad. Catedral de la Manchuela. Estudio histórico-artístico. Gráficas Goyza. 1998.
- Christian Jr., William A. Religiosidad local en la España de Felipe II. Nerea. 1991.
- García Moratalla, Pedro Joaquín. Aproximación al culto y religiosidad rural en Navas de Jorquera durante el Antiguo Régimen (1623-1724). Instituto de Estudios Albacetenses. 2001.
- Réau, Louis. Iconografía del Arte Cristiano. Ediciones del Serbal. 1997.

### **C) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

- García-Saúco Beléndez, Luis Guillermo. "A propósito del doscientos cincuenta aniversario del escultor Roque López". Revista "Al-Basit", número 41, diciembre, 1997.
- García-Saúco Beléndez, Luis Guillermo. Francisco Salzillo y la escultura salzillesca en la provincia de Albacete. Instituto de Estudios Albacetenses. 1985.
- González Casarrubios, Consolación. Fiestas populares en Castilla-La Mancha. Servicio de Publicaciones de Castilla-La Mancha. 1985.
- Useros, Carmina. Fiestas populares de Albacete y su provincia. Gráficas Panadero. 1980.
- Varios autores. "Diccionario Geográfico de España de Tomás López: La Manchuela conquense". Revista "Ikalesken" número 1. Iniesta. 1996. (pp. 10-37)

## **EL CERRO PELADO: YACIMIENTO DEL BRONCE, INÉDITO Y PERDIDO**

por  
**Jesús Valera Honrubia**

### **INTRODUCCIÓN**

El presente artículo es una reproducción, salvo algunas inevitables variaciones formales, del publicado en la revista "Anales", nº XIII, 1995, editada por el Centro Asociado de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED) en Albacete. Desde esa fecha al día de hoy son muchos los avances producidos en el conocimiento de la etapa de la Prehistoria conocida como Edad del Bronce. Sin embargo, el núcleo esencial del artículo, el "Cerro Pelado", sigue como entonces "inédito y perdido". Por tanto, atendiendo a la petición de divulgar el contenido de aquel artículo, he preferido reproducir el mismo artículo en la revista "Zenizate" para difusión general de la existencia de aquellos primitivos pobladores de nuestro término municipal. No deja de tener un cierto encanto saber que, de momento, son los primeros cenizateños de los que se tiene conocimiento. Evidentemente, fue un núcleo de población de, a lo sumo, una decena de familias con una corta pervivencia cronológica. Sin embargo, sí fue lo suficientemente importante como para dejar sus vestigios materiales hasta nuestros días; legado que urge conservar y mantener para futuras generaciones.

El fin último de la reedición de este artículo es favorecer la toma de conciencia por parte de los cenizateños de ese importante legado cultural que supone un yacimiento arqueológico que, de no ser por la desidia de las instituciones oficiales, habría aportado información relevante al estudio de una época tan importante como la Edad del Bronce, donde por primera vez el hombre empieza a experimentar con la metalurgia y a obtener los primeros productos metálicos (cobre, bronce y estaño, básicamente) que facilitarán su vida cotidiana.

En el Museo Histórico Provincial de Albacete deben conservarse, depositados en sus fondos, todavía varios ejemplares de recipientes cerámicos que llegaron hasta allí fruto de donaciones particulares. El visitante del paraje no encontrará grandes tesoros ni restos deslumbrantes de aquellos primitivos habitantes, hecho que no debe ser obstáculo para respetar y conservar en aquel terreno los vestigios que aún se conservan, pues es, a falta de una actuación arqueológica profesional, en su entorno natural donde adquieren pleno significado.

### **EL CERRO PELADO: YACIMIENTO DEL BRONCE, INÉDITO Y PERDIDO**

El yacimiento del "Cerro Pelado" se encuentra ubicado en el término municipal de Cenizate. Se trata de un yacimiento sin excavar y tremendamente expoliado, donde el Museo Histórico Provincial de Albacete, según J. Ignacio Pellón González, llevó a término una labor de prospección de superficie debido a una denuncia. El hecho de que sea un yacimiento sin excavar deja abiertas infinidad de interrogantes imposibles de resolver y que, en modo alguno, son la finalidad de este artículo.

En la mayoría de los yacimientos se pueden diferenciar dos aspectos primarios. El primero se refiere a una serie de aspectos externos al mismo que lo integran en el medio circundante y que pueden contribuir a su conservación o a su destrucción. Es frecuente observar como un yacimiento perdura, a través del tiempo, en la memoria colectiva de los núcleos habitados más cercanos. Eso sí, generalmente con una interpretación muy particular sobre su origen. El segundo aspecto corresponde a las características propias del yacimiento y que lo



definen como tal: ubicación, cultura, hallazgos, relaciones con otros yacimientos de la zona, etc.

En función de estos dos grandes apartados se centrarán las siguientes líneas. Obviamente, el segundo y más importante aspecto se verá muy limitado debido, como ya se dijo anteriormente, a la falta de una excavación arqueológica en regla.

### **I) ASPECTOS EXTERNOS AL YACIMIENTO.**

Puede resultar paradójico el calificativo de *inédito y perdido* que he dado al yacimiento. Sin embargo, en relación con sus aspectos externos se deben citar dos circunstancias lamentables:

- La acción reforestadora llevada a cabo por el ICONA (Instituto de Conservación de la Naturaleza) en toda la extensión del yacimiento y en las laderas del Cerro.
- La acción negativa de aficionados en busca de riquezas y tesoros.

Ambas han ocasionado, en especial la primera, la pérdida, por un lado, de importantes restos materiales y, por otro, la rotura de la secuencia estratigráfica y del registro arqueológico del yacimiento. Es frecuente, y casi inevitable, que los yacimientos arqueológicos se encuentren sometidos a la acción depredadora de curiosos y buscadores de tesoros, situación que en gran medida se podría evitar mediante una concienciación ciudadana por parte de las autoridades competentes. La educación y la conciencia histórica son más efectivas que las sanciones y la acción represiva por parte de la autoridad. Seguramente, fomentando la colaboración entre los entes oficiales y los amantes de la Historia, y de la Arqueología en particular, muchas de estas situaciones no se producirían.

En cuanto a la descoordinación entre organismos oficiales, hay que decir que, en este caso, ha sido la causante de los mayores destrozos. Hacia mediados de la década de los ochenta el ICONA realizó una repoblación de coníferas en esta zona; repoblación que en el caso del "Cerro Pelado" supuso la realización de una serie de aterrazamientos alrededor de todo su perímetro provocando una alteración de los estratos del yacimiento, rotura de vasijas cerámicas, dispersión de útiles, etc. Ello ha provocado un daño irreparable al yacimiento y sus efectos destructivos todavía perduran. Sirva de ejemplo la comprobación personal de la desintegración de muchos fragmentos de cerámica debido a su mala calidad (cocción deficiente con desgrasantes líticos gruesos) y a la acción de agentes ambientales.

Este yacimiento arqueológico es conocido en la localidad de Cenizate como *lugar que fue habitado hace mucho tiempo*. Se ha comprobado las frecuentes alusiones al mismo como asentamiento de los *moros*, aspecto común a otros yacimientos de la comarca. Incluso se constata la presencia de un individuo que, procedente de Cartagena (Murcia), vino a buscar una Cruz de Caravaca al "Cerro Pelado" (al menos eso decía él) a comienzos del siglo XX. En esta circunstancia hay varios detalles interesantes, siendo el más significativo cómo llegó esta persona a enterarse de la ubicación del yacimiento en un tiempo donde la literatura científica sobre el tema no era muy abundante y, aún menos, difundida. Lo cierto es que tan sólo obtuvo "*cascores entresacados de la tierra quemada*".

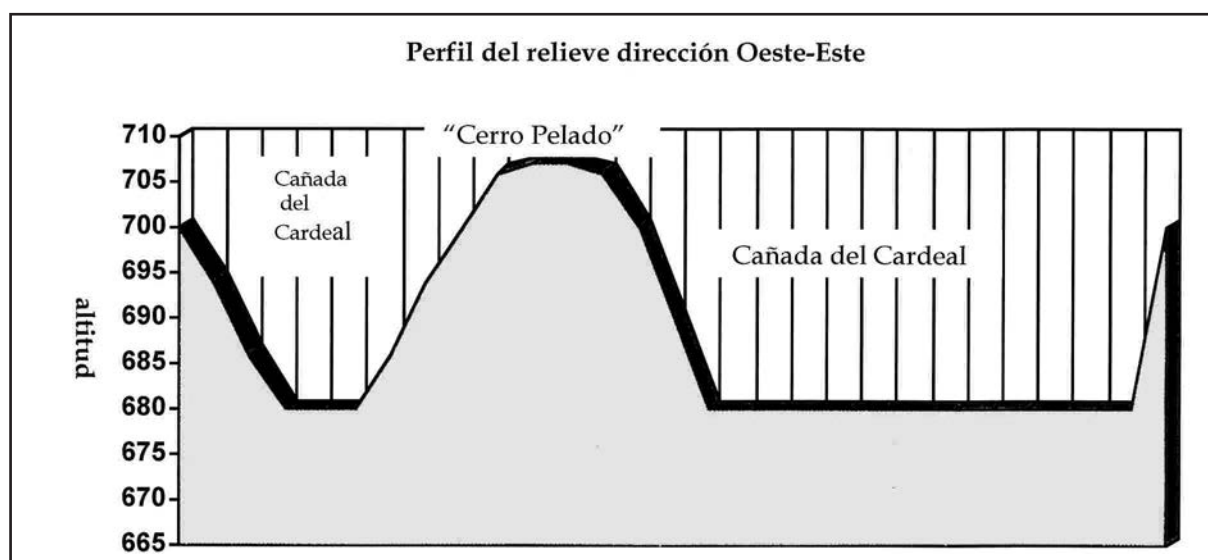
Igualmente, se pueden observar en la parte superior del cerro dos cuevas artificiales, cuyo origen puede deberse, en una de ellas, a la posible búsqueda de un tesoro (un hecho similar se constata en el término de Ledaña respecto de un yacimiento de otra época) y, en la otra, al intento de ubicar una posible cueva para el cultivo del champiñón, sistema que se aprecia en diferentes lugares del término de Cenizate. No han sido, según testimonio de los vecinos, las únicas visitas de personas al yacimiento para la búsqueda de no sabe bien el qué. La existencia de estas cuevas ha servido para la localización de la leyenda de la "Encantá" en la noche de San Juan de Cenizate.

## II) ASPECTOS INTERNOS Y PROPIOS DEL YACIMIENTO.

De acuerdo con la hoja 743/25-29 del Mapa Geológico de España, editado por el Instituto Geológico y Minero de España, el yacimiento se encuentra ubicado sobre la Unidad Detrítica Inferior de la unidad litoestratigráfica del Júcar. Esta unidad se caracteriza por una serie de materiales detríticos y carbonatados, que afloran en la línea Cenizate-Fuentealbilla-Abengibre. Se trata de conglomerados, arenas, calcarenitas, calizas micríticas y margocalizas en cambios frecuentes y rápidos de facies. Su deposición constituye una sedimentación lacustre adosada a los relieves triásicos de Fuentealbilla, y que se adelgazan a modo de cuña hasta desaparecer en Cenizate y Abengibre, al N y SE respectivamente.

El "Cerro Pelado" tiene una altitud de 707 metros y está bordeado por la Cañada del Cardeal en su vertiente norte, oeste y sur. Esta cañada es un curso de agua intermitente que pertenece a la cuenca hidrográfica del río Júcar. El fondo de este pequeño valle está formado por materiales Cuaternarios Aluviales (Q2 A1) del tipo arenas, arcillas y gravas. Depositados a partir de la Orogénesis alpina (responsable del actual modelado del relieve) mediante pequeños cursos de agua intermitentes y de escorrentía, integrados en la cuenca hidrográfica del Júcar.

Así, el yacimiento se encuentra ubicado en una pequeña elevación que domina un valle interior de esta zona y le proporciona una posición estratégica en una posible vía de comunicación interior. Este carácter estratégico viene avalado por la existencia de otros yacimientos arqueológicos en esta zona y que pertenecen a otras culturas. Una representación del mismo, según las curvas de nivel del Mapa Topográfico Nacional, es la que aparece representada junto a estas líneas.



**Relieve del "Cerro Pelado".**

Sobre este yacimiento la única bibliografía existente es un artículo de J. Ignacio Pellón González publicado en el I Congreso de Albacete de Historia, bajo el título de "Cerro Pelado, Cenizate". Este autor clasifica el yacimiento como perteneciente a la cultura de las "motillas" y lo describe como provisto de un sistema de fortificación a base de muros (de los que se conservan restos), alrededor del túmulo (?) en forma de anillos concéntricos. Apunta además que *"el yacimiento se encuentra dentro de una vaguada donde la reserva del agua fue un problema solucionado para la sequía"*.

En mi opinión, y de acuerdo con la clasificación establecida por G. Nieto Gallo y J. Sánchez Meseguer para las diferentes facies que integran el Bronce Medio de la Mancha, el yacimiento debe adscribirse a la facies de los asentamientos en Morras que se caracteriza por su ubicación en pequeñas elevaciones naturales que dominan los valles interiores y los pasos de comunicación. Definición que concuerda con la ubicación geográfica del “Cerro Pelado”.



Vista panorámica del “Cerro Pelado” con el perfil característico de Morra.

Por contra, la facies de las Motillas se caracteriza por la presencia de restos de materiales constructivos de una o varias edificaciones, y naturalmente de ellas mismas, que pueden alcanzar varios metros sobre el llano. Con un sistema de fortificación a base de muros perpendiculares y concéntricos a unas edificaciones centrales (torres de planta cuadrada y circular). Algunos investigadores señalan que alrededor de estas fortificaciones,



Vista panorámica y estratégica desde la cumbre del “Cerro Pelado”.

en el llano, se extendía un poblado de casas de planta cuadrangular. Aspectos que, a mi entender, no se dan en el yacimiento del “Cerro Pelado”.

Es cierto que alrededor del cerro se observan una serie de aterrazamientos circulares cuyo origen puede ser doble:

- Las citadas labores de repoblación llevadas a cabo por el ICONA.
- El cultivo de cereal practicado en las partes bajas del cerro y que, según testimonios orales, se practicaba todavía a comienzos de siglo. Era un cultivo de los muchos practicados en zonas marginales, posteriormente abandonadas por su escaso rendimiento y difícil mecanización. Técnicamente se realizaba a base de aterrazamientos artificiales (*olmas*) y por animales de tiro del tipo mulas o asnos.

En cuanto a los restos del muro únicamente he podido constatar la presencia de, un más que discutido, resto de lienzo de muro, formado por piedras sin labrar y asentadas al

hueso en la cima del cerro. Es más factible pensar que su origen está en el primero de los factores apuntados antes.

En cuanto al aprovisionamiento del agua hay que decir que hasta hace pocos años se mantenían activos, y eran utilizados por los habitantes de Cenizate, dos manantiales naturales muy próximos al yacimiento: "La Fuente Podrida" y "La Charca". Éste último hasta hace unas decenas de años se utilizaba como lavadero.

Además, en la zona existen varios manantiales más, debido a las condiciones geológicas favorables, que se sitúan en las laderas del pequeño valle de la "Cañada del Cardeal". Actualmente, se encuentran secos debido, en parte, a la excesiva explotación de los recursos acuíferos para el regadío agrícola.

Teniendo en cuenta que el yacimiento se puede fechar en el Bronce Medio (aprox. 1650-1300 a. d. C. Bronce Tardío: 1300-1000 a.d.C. Cronologías según Nájera, 1984) y que pertenecería al Holoceno Medio, dentro de la fase climática Subboreal (2.700 BC - 700 BC) que se caracteriza



Posibles restos de la discutida muralla del poblado del "Cerro Pelado".

por unas condiciones climáticas más áridas comparada con la anterior fase climática Atlántica, de condiciones más óptimas. Se puede pensar que las citadas fuentes abastecerían de agua a los habitantes del poblado, hipótesis que se sustenta por la existencia en las cercanías de otros yacimientos arqueológicos de distintas culturas. Uno de los factores que condicionan los asentamientos prehistóricos es el abastecimiento de agua,

y en este caso la conjunción de este factor junto al estratégico fueron decisivos para su ubicación.

En cuanto a la posible economía de los habitantes del poblado, se debe apuntar la dificultad que supone aventurar hipótesis ante la falta de una excavación sistemática que valore los restos de industrias y de productos alimenticios. Su cuantificación podría habernos dado una orientación sobre los cultivos, especies domesticadas, importancia de la caza, etc. Tomando como modelo comparativo el yacimiento del Cuco o de la Coronilla en Quintanar del Rey (Cuenca), también adscrito, por sus excavadores, a la facies de Morras del Bronce Manchego (con ello no se pretende apuntar su coexistencia en el tiempo), es posible entrever una preponderancia de la agricultura en el sistema económico del poblado, hipótesis que vendría avalada por los dientes de hoz encontrados por J. I. Pellón González, las molederas activas y pasivas del yacimiento, y los testimonios orales de hallazgos de grandes vasijas llenas de trigo u otro cereal carbonizado. Resulta interesante la noticia oral de un hallazgo de cerámica del tipo denominado "quesera" por su funcionalidad en la elaboración de este alimento, lo que indicaría la importancia de la explotación ganadera en el yacimiento. Vuelvo a insistir en la fragilidad de estas hipótesis ante la falta de confirmación por una excavación del yacimiento.

En relación con la economía del yacimiento J. I. Pellón González, en su citado artículo, señala que los habitantes del yacimiento llevarían a cabo "la explotación de la sal". Producto que

sería extraído de las actuales salinas de Fuentealbilla, aproximadamente a 12-13 kms del yacimiento. Sin embargo, no proporciona pruebas de esta actividad y se basa en el carácter antiguo de esta explotación (se constata, posiblemente, desde época romana y con seguridad desde la Edad Media). Resulta difícil aceptar esta afirmación basada en una comparación actual, por ese mismo procedimiento los habitantes del "Cerro Pelado" también explotarían los yacimientos de yeso del Triásico Superior, igualmente ubicados en Fuentealbilla y explotados en la actualidad. Se desconocen muchos aspectos del yacimiento relacionados con su economía y hábitos alimenticios como para dar por cierto determinados aspectos sin una base sólida.

Los recursos minerales y explotaciones mineras de la hoja nº 743 de Madrigueras son nulas, no así las masas canterables de áridos y yesos. De éstas las más cercanas se sitúan en las proximidades de Fuentealbilla y son de nula repercusión en el yacimiento del "Cerro Pelado". En la prospección de superficie que realicé no se constató la presencia de hallazgos metálicos de ningún tipo. Sin embargo, de nuevo las noticias orales indican la aparición de una "especie de barritas de cobre o bronce". Con las naturales reservas, y de ser cierta la noticia, hay que pensar en un origen alóctono o foráneo para tales hallazgos.

Este hecho trae de nuevo a colación el yacimiento del Cerro del Cuco o de la Coronilla de Quintanar del Rey (Cuenca). Aquí, según sus investigadores, se encontraron cuatro hallazgos metálicos (no indican el tipo de metal), de los cuales sólo uno está completo siendo de sección cuadrangular en la zona mesial y circular en la distal. Pero lo que resulta más interesante son los hallazgos de una posible actividad de transformación metalúrgica en el yacimiento del Cerro del Cuco: un fragmento de crisol con restos de metal en su interior, fragmentos de toberas, mazas y una cazoleta. Si a ello unimos la inexistencia de recursos minerales en la zona habrá que concluir, como hacen sus investigadores, en un posible comercio que proporcione "*otros productos más exóticos e incluso ajenos al contexto cultural y a la oferta ambiental del entorno, como pueden ser el metal y el marfil, por ejemplo*". Este yacimiento se encuentra situado también en un lugar estratégico junto al cauce del río Valdemembra, otro curso de agua de esorrentía que aporta sus aguas al cauce del río Júcar. Como vemos se pueden establecer una serie de paralelismos entre ambos yacimientos:

- Los dos pertenecen a la Cultura del Bronce Manchego en su facies de Morras.
- La situación geoestratégica de los dos es similar, siendo mayor y más importante el yacimiento del Cerro del Cuco.
- Ninguno posee un entorno con recurso mineros explotables.
- En ambos se aprecian niveles de destrucción violenta del poblado: en el Cerro del Cuco en el Estrato II/2 y en el Estrato III/2; en el del "Cerro Pelado", a juzgar por un hoyo, abierto clandestinamente, es posible apreciar un importante nivel de cenizas que podría ser indicio de una destrucción violenta.

A nivel de una prospección superficial los hallazgos de mayor importancia son los fragmentos de cerámica hallados de forma dispersa por las laderas y cima del cerro. Dispersión en gran medida ocasionada por las labores de reforestación y que hace poco fiable un análisis espacial de los hallazgos. En sentido ascendente desde el pie del cerro se pueden observar, en ciertos perfiles de los aterrazamientos, niveles grisáceos con restos de cerámica incrustada, difíciles de interpretar por las causas ya citadas. Igualmente en superficie se encontró un fragmento de sílex, posible resto de un núcleo preparado para la extracción de hojitas.

Del conjunto de restos cerámicos analizados destacan, globalmente, una serie de características que, sin duda, se verían ampliadas con una excavación completa del yacimiento:

- Se observan tres formas principales en las vasijas: globular, paredes rectas y carenadas.

Aparecieron dos fragmentos con asa, una de fijación horizontal y otra de fijación vertical. Uno de los fragmentos correspondiente a una vasija de paredes rectas presenta una pequeña protuberancia, a modo de mamelón, cerca del borde. Su funcionalidad parece escasa, no así su sentido decorativo (figura número 2).

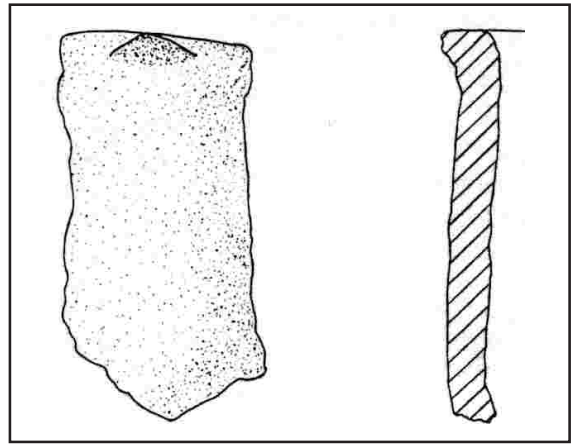


Figura número 2.

- La pasta cerámica presenta diversos tipos: textura fina con desgrasantes finos, color negruzco y bruñida; pasta con desgrasantes tipo fino-medio y color rojizo; textura basta con desgrasante medio-grueso y color negruzco. La coloración cambiante de la superficie de algunos fragmentos indica una cocción irregular. Seguramente, un estudio más profundo aportaría nuevos datos y tipos.
- Respecto de la decoración en la cerámica uno de los fragmentos presenta una moldura, cercana al borde, con restos de decoración digital (figura número 1). Otro fragmento, éste de paredes rectas, presenta una decoración digital en el borde (figura número 4).

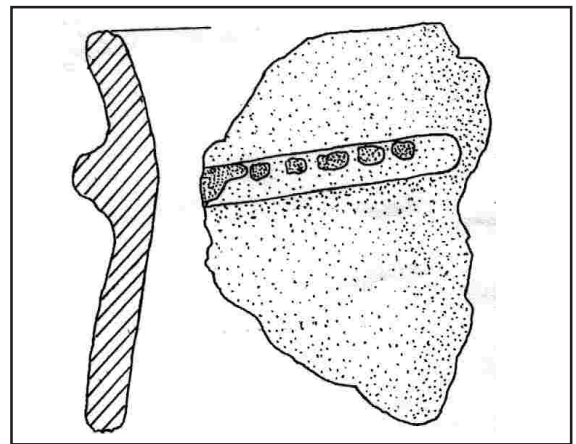


Figura número 1.

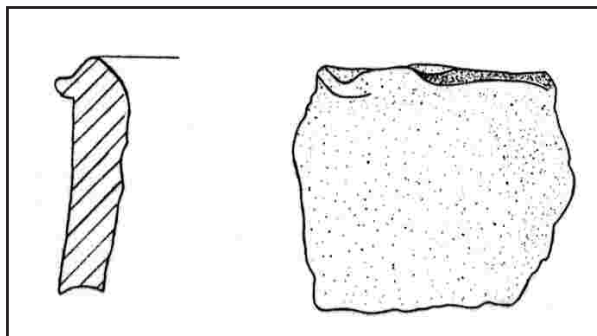


Figura número 4.

En principio y a grandes rasgos podemos diferenciar dos grupos de cerámica: uno de cerámica de pasta cuidada y fina y otro de pasta más basta cuyo uso posiblemente fuera de tipo doméstico. Es frecuente en este segundo grupo observar diferentes tonalidades en la superficie debido a una cocción deficiente con entradas repentinas de oxígeno (cocción oxidante) o reducciones del mismo (cocción reductora). Se puede afirmar que la cerámica de uso doméstico se fabricó en el mismo poblado a partir de arcillas

obtenidas del entorno geográfico (depósitos cuaternarios).

En cuanto a la cerámica más cuidada, y en especial la de formas carenadas con pasta de grosor uniforme (figura número 3), se puede pensar en una imitación de formas argáricas o, bien, en una importación por vía comercial. Seguramente una excavación futura despeje las incógnitas al respecto y permita verificar los posibles contactos comerciales apuntados.

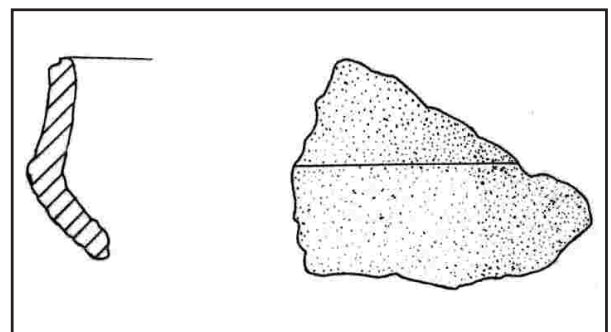


Figura número 3.

Otro aspecto interesante es el gran grosor

de las paredes de algunos fragmentos de vasijas, indicadores de recipientes de gran tamaño y, seguramente, destinados al almacenamiento de agua, cereales, etc.

Se trata, en suma, de formas similares a las halladas en otros yacimientos de esta facies. La escasez de formas carenadas, en relación con las formas globulares y de paredes rectas, y la ausencia, en principio, de útiles metálicos parece indicar una mayor relación con la cultura del Bronce Valenciano, también pobre en formas carenadas y útiles metálicos. Con todo hay que pensar que el yacimiento del “Cerro Pelado” se encuentra en una zona fronteriza entre el foco Valenciano y el Manchego, y muy próximo al río Júcar posible vía natural de intercambios. Ver mapa.

La falta de vestigios sobre el sistema de enterramientos utilizado nos deja, de momento, sin un dato muy importante a la hora de poder calibrar el nivel de influencias argáricas en el yacimiento.

Es posible pensar, con el nivel actual de conocimientos, que este yacimiento sea un ejemplo de poblado del Bronce Medio de la Mancha que, según los especialistas, fue un periodo de gran auge demográfico. Esta etapa de la Prehistoria precisa de investigaciones profundas que diluciden la importancia del sustrato indígena y el influjo real de otras áreas más adelantadas tecnológica y culturalmente como la argárica, sin restar importancia a otras áreas como la valenciana.

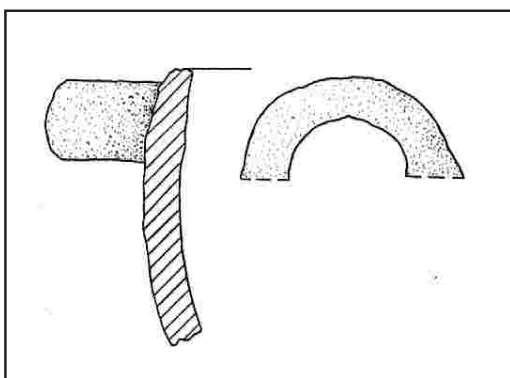


Figura número 5. Recipiente con asa de fijación horizontal.

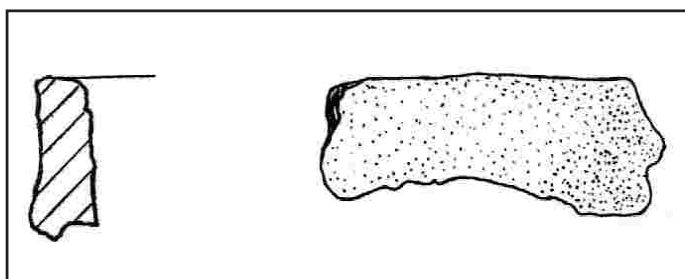


Figura número 7. Recipiente de paredes rectas y pasta bruñida

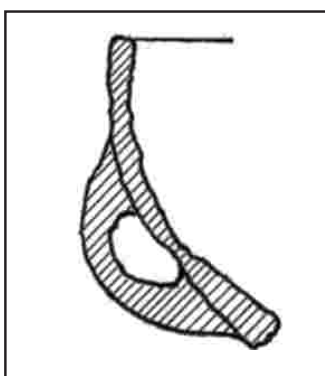


Figura número 6. Recipiente con asa de fijación vertical.



Mapa de distribución.

1. Bronce Manchego. 2. Bronce Valenciano. 3. Bronce Argárico.

## BIBLIOGRAFÍA

- Caballero Klink, Alfonso. "Fuentes para la Prehistoria de Castilla-La Mancha". Tomo I. Actas del Primer Congreso de Historia de Castilla-La Mancha. Edita Servicio de Publicaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- Corral Cañón, Manuel. "La Edad del Bronce en la Mancha". Tomo II. Actas del Primer Congreso de Historia de Castilla-La Mancha. Edita el Servicio de Publicaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- Nieto Gallo, G. y Sánchez Meseguer, J. "Bases para la sistematización del estudio de la Edad del Bronce de la Mancha". Tomo II. Actas del Primer Congreso de Historia de Castilla-La Mancha. Edita el Servicio de Publicaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- López Fernández, Francisco Javier. "La Edad del Bronce en las estribaciones meridionales de los Montes de Toledo (Ciudad Real)". Tomo II. Actas del Primer Congreso de Historia de Castilla-La Mancha. Edita el Servicio de Publicaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- Romero S., Helena y Sánchez Meseguer, José. "El Cerro del Cuco o de la Coronilla. Un yacimiento del área suroriental de la Mancha". Tomo II. Actas del Primer Congreso de Historia de Castilla-La Mancha. Edita el Servicio de Publicaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- Martínez Peñarroya, J., Ramírez García, Arantzazu y Miranda Ruiz, Jesús M. "Cerámicas de la Edad del Bronce del Cerro del Cuco (Quintanar del Rey, Cuenca)" Tomo II. Actas del Primer Congreso de Historia de Castilla-La Mancha. Edita el Servicio de Publicaciones de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
- Cacho Quesada, Carmen. "Prehistoria". Guía General del Museo Arqueológico Nacional. 1991.
- Almagro Basch, Martín. "El Bronce Medio en la Península Ibérica". Unidad Didáctica de Arqueología y Prehistoria. UNED. Primera reimpresión mayo 1992.
- Fernández Martínez, Víctor M. "Teoría y Método de la Arqueología". Historia Universal: Prehistoria. Editorial Síntesis. Tercera reimpresión 1992.
- Pellón González, José Ignacio. "Cerro Pelado, Cenizate (Albacete)". I Congreso de Historia de Albacete. páginas 107-111. 1984.
- Hoja 743 del Mapa Topográfico Nacional de España. 1:50.000. Instituto Geográfico Nacional. 1978.
- Madrigueras 743/ 25-29. Mapa Geológico de España 1:50.000. Instituto Geológico y Minero de España. Segunda serie de la primera edición. Servicio de Publicaciones del Ministerio de Industria y Energía.



## BIBLIOGRAFÍA DE INTERÉS NO INCLUIDA EN EL ARTÍCULO ORIGINAL

- Díaz-Andreu García, Margarita. La Edad Del Bronce en la provincia de Cuenca. Diputación Provincial de Cuenca, 1994.
- Fernández Vega, Ana. La Edad del Bronce en el País valenciano. Universidad Nacional de Educación a Distancia. 1986.
- Jover Maestre, Francisco Javier y López Padilla, Juan Antonio. Arqueología de la muerte. Prácticas funerarias en los límites del Argar. Espagráfic. 1997.
- López Preciso, Francisco Javier. "El conjunto arqueológico de Los Morrones (Albatana, Albacete)". Revista Al-Basit, número 26, abril de 1990. Instituto de Estudios Albacetenses, 1990.
- Martín Morales, Concepción. "La Morra del Quintanar". Revista Al-Basit, número 15, octubre de 1984. Instituto de Estudios Albacetenses, 1984.
- Mesado Oliver, Norberto. Los movimientos culturales de la Edad del Bronce y El Mediterráneo como Vía de llegada. Diputación Provincial de Valencia. 1999.
- Ruiz-Gálvez Priego, Marisa. La Edad del Bronce, ¿Primera edad de oro en España? Sociedad, economía e ideología. Editorial Crítica. 2001