ZAHORA

Revista de Tradiciones Populares

Número 52

FERIA DE TRADICIONES POPULARES DE YESTE

TRABAJAMOS CON LA ILUSIÓN DE MANTENER LAS COSTUMBRES, CULTURA Y RAÍCES DE NUESTRO PUEBLO

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

FERIA DE TRADICIONES POPULARES DE YESTE

Trabajamos con la ilusión de mantener las costumbres, cultura y raíces de nuestro pueblo

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

FERIA DE TRADICIONES POPULARES DE YESTE

Trabajamos con la ilusión de mantener las costumbres, cultura y raíces de nuestro pueblo

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Zahora. Revista de Tradiciones Populares, nº 52
Coordinación
Departamento de Universidades Populares y Cultura Popular
Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes
Autores
Universidad Rural Paulo Freire Sierra del Segura
Textos: Inmaculada Rubio Fernández-Reyes
Prólogo: Delfín Yeste
Fotos
Universidad Rural Paulo Freire Sierra del Segura
Archivo fotográfico del Ayuntamiento de Yeste
Archivo fotográfico de Gritos de la Sierra
José Ángel Lucas Baidez: fotografías de la matanza
Accesit a la colección de los premios
del certamen provincial de fotografía
sobre Artes y Tradiciones Populares 2009
de Diputación de Albacete
Foto de portada Gritos de la Sierra
Edita
Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes
Diseño y Maquetación
Servicio de Publicaciones
Diputación Provincial de Albacete
Dep. Legal: AB-78-1993 Nueva Época
ISSN: 1132-7030
Producción e Impresión
Servicio de Publicaciones. Diputación Provincial de Albacete

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

En recuerdo de Santos el de la Trini, maestro espartero y Fina de Anchoa, torradora de garbanzos, Juan Ramón y Jesús Juárez y en agradecimiento a todos los que hacen posible esta feria.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Índice

La Memoria Dormida (Delfín Yeste) 11
1. La Feria de Tradiciones Populares de Yeste 12
2. El Castillo 15
El esparto 16
El alpargatero 19
El mimbre 19
Otras cosas: escobas y jaulas de perdiz 22
Mujer y trabajo 22
Bolilleras, bordadoras y otros trabajos 23
El telar 25
La colada, planchado, blanqueado 28
El amasijo 30
El esfarfollo, enrastrar, sosmar 33
Las calderas 34
El vino 35
El aguardentero 38
El herrero 41
Torraor de garbanzos 43
El ciacero y enlañador 44
3. El Convento 50
La cocina 51
El Claustro del convento: charlas de sabios 55
4. Plaza del Ayuntamiento 56
La matanza 57
5. Plaza de la Corredera 62
La Cuerda 63
6. El Paseo de la Feria 71
Calles Cava y La Orden 71
7. Las Cuadrillas 77

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

La Memoria Dormida

Dando y dándole vueltas al insomnio, al duermevela –había perdido la noción del tiempo- se me despierta la memoria, a través de testimonios, entrevistas y datos, recogidos y ordenados por Inmaculada Rubio Fernández-Reyes, de las XI Ferias de Tradiciones Populares de Yeste: pueblo y aldeas.

Como ríos de recuerdos y emociones van fluyendo por sus abundosas aguas: oficios artesanales, yantares, ires y venires, marcados con dedicación y sudor en el día a día, que aquí se nos entregan como el mejor y más fehaciente de los tesoros, para –si cabe– sean estímulo y tarea en todos nosotros, grandes y pequeños y no caigan en el abandono, en el olvido.

Somos ayer, hoy, mañana… y todo lo demás –sin esos vasos comunicantes– no tienen razón y significación de ser, de existir.

¡Hay que mantener y acrecentar esa llama!

La sabiduría y quehacer del pueblo llano jamás debieran caer en saco roto:

"Latidos que nacen
y van paso a paso,
con quienes amasan y tejen
hogazas y espartos…
y moldean la vida,
a través del barro.
Es un telar el tiempo.
¿Su mejor urdimbre?
Tu mano y mi mano"

Delfín Yeste

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

La Feria de Tradiciones Populares de Yeste

Durante once años la Feria de Tradiciones Populares de Yeste ha ido evolucionando y creciendo. Lo que empezó siendo una sencilla exposición de una serie de oficios y saberes tradicionales que el tiempo se empeñaba en hacer desaparecer, se ha convertido actualmente en un referente cultural, no sólo en la comarca de la Sierra del Segura, sino también fuera de ella. Hoy, dejado atrás el mero rescate histórico, es una manifestación cultural que ha ayudado a afirmar un sentimiento de identidad con un territorio y unas formas de vida propias.

Todo este esfuerzo no es algo que ha venido de fuera, sino que se ha basado, desde el principio, en un planteamiento participativo en el que las personas de todo el término han contribuido. Este ha sido sin duda, el gran mérito de la Feria: conseguir una alta colaboración popular involucrando a la población en general. Los artesanos que en ella participan saben que sin ellos esta Feria no tendría sentido, que son los protagonistas de un acontecimiento en donde se reivindica y valora su trabajo y sus conocimientos. Y los vecinos de todo el término la viven y sienten como algo propio. Se apuesta así por la conservación y valoración de este patrimonio, haciendo de todos los protagonistas del mismo. Se favorece así el conocimiento, la cooperación e intercambio

de experiencias entre la población de Yeste, dispersa por todo el término, enriqueciendo así los objetivos de la Feria.

Su historia comienza como consecuencia

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

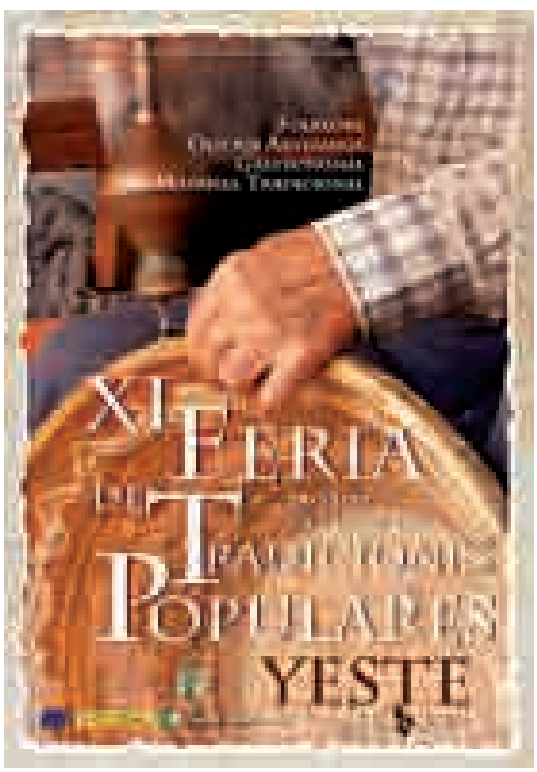
de la gran erosión cultural local que se lleva produciendo en todo el ámbito rural desde hace años. Hablamos de un modo de vida gestado en un espacio concreto y a lo largo de generaciones. Esta cultura popular se ha ido abandonando a medida que el tiempo se les acababa a las personas mayores que aún hoy conservan estos conocimientos y saberes, habilidades y técnicas, creencias y costumbres, en su memoria. Todas estas manifestaciones facilitaban la vida cotidiana, las relaciones sociales, económicas pero también la gestión de los recursos naturales, de forma adecuada, equilibrada y sostenible. Esta pérdida está vinculada a la crisis que sufre desde hace años la vida rural: la emigración a las ciudades, el deterioro de los recursos naturales, la desaparición de la cultura local, de servicios públicos, etc., así lo evidencian. La imposición del concepto de que el modelo de vida rural no es válido para el mundo actual, nos lleva a olvidar prácticas y conocimientos que han sido esenciales a lo largo de la vida del hombre y que abarcan aspectos tan básicos como es la producción de alimentos o la manera de relacionarse y vivir en un territorio. Pero esta erosión cultural también está asumida por la propia población local que ha aprendido a minusvalorar todo este patrimonio cultural, identificándolo con una época de penurias, de vida dura y *"sin posibles"*.

Se produce así una ruptura cultural que ha acabado con la transmisión oral que era práctica común en las culturas populares. El valor real de esos conocimientos radicaba en la experiencia acumulada durante generaciones que se iba perfeccionando en respuesta a las necesidades, y los recursos disponibles. Son conocimientos que han demostrado su validez a lo largo de la historia, frente a los modos de producción actuales que están demostrando su incapacidad para dar respuesta a los nuevos desafíos que se presentan, muchos de ellos generados por este mismo modelo productivo.

La vida de los pueblos, por tanto, ha cambiado. Se ha pasado de unas formas de vida y actividades tradicionales a aspectos como la globalización y la implantación de las nuevas tecnologías en muy poco tiempo. Estas transformaciones que se están produciendo en el mundo rural son demasiado rápidas y no han dado lugar a una reflexión sobre hacia dónde vamos y sobre todo si es ahí hacia dónde se debería o se quiere ir. En este proceso dejamos en el camino valores y experiencias, que aún hoy podrían ser útiles y prácticas y que tenían una sensibilidad especial con el medio en el que se desarrollaban.

La Feria de Tradiciones Populares es un toque de atención en este sentido.

Hoy la Feria aparece como una actividad consolidada que ha crecido desde su primera edición en torno a la zona del Convento de los Franciscanos de Yeste, pasando a abarcar buena parte de las calles y plazas del pueblo (plaza



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Corredera, Convento; calles Orden, Cava y el Castillo). Se han ampliado también los oficios, trabajos y muestras tradicionales, las actividades, pero sobre todo y especialmente, ha crecido la participación tanto de visitantes como de colaboradores. En ella los artesanos locales se reconocen como intérpretes de su historia y de su territorio. Y los visitantes acuden con ganas de disfrutar, conocer y relacionarse. Todo ello refuerza y apoya la conservación de este patrimonio.

Se echa en falta, en cambio, el relevo generacional de estos trabajos. No existe un interés por parte de los más jóvenes (ni de los algo menos jóvenes tampoco), en conocer las técnicas y materiales, de los mismos, y muchos de los artesanos son conscientes que con ellos desaparecerá todo este patrimonio cultural.

Este trabajo quiere ser un recorrido por los enclaves de esta Feria, señalando las actividades y acontecimientos que en ella tienen lugar. Este paseo acaba siendo una excusa para conocer de primera mano la tradición cultural y popular de este término serrano.

Algunas de las actividades que en las diferentes ediciones de la Feria se han presentado, tan solo se mencionan y no se encuentran reflejadas ampliamente en este trabajo. Esto es debido a que no tuvieron una continuidad en el tiempo y fueron tan solo exhibiciones puntuales que se hicieron en algunas de estas ediciones. No quiere esto decir que dentro de la vida cotidiana de la gente de Yeste no fueran tan importantes ni interesantes como de las que se hace una exposición más extensa. Todo lo contrario, trillar, pelar pinos, arar… han sido actividades esenciales.

Tampoco se ha hecho con oficios que este año se han expuesto por vez primera, como han sido los de barbero o campanero. Ocurre lo mismo que con los anteriores, no sabemos si se consolidarán y tendrán una continuidad y espacio en el futuro.

Toda esta entrada y salida de actividades y exhibiciones viene a demostrar que nos encontramos con una feria viva, que crece y evoluciona año tras año.

Ahora viene un nuevo reto: hacer que no se quede en una simple muestra de *"viejos oficios"*, y favorecer una continuidad de los mismos. Ésta sólo podrá estar garantizada siempre y cuando se asuma que este patrimonio cultural nos puede ofrecer beneficios, tanto personales (conservación de las raíces culturales, autoestima…) como de desarrollo (turismo, restauración…) Esta circunstancia pasa tanto por el mantenimiento de actividades agropecuarias, como por la práctica de otras más artesanales.

La Feria es sin duda, dentro de los productos turísticos que oferta Yeste uno de sus recursos más auténticos, en donde se aúna patrimonio, cultura, agricultura y ganadería, pero también se entiende como un elemento de difusión de la importancia de este patrimonio en la sociedad.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

El Castillo

El saber hacer. El día a día. Cultura creada con las manos

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

En torno al castillo, se reúnen las actividades cotidianas, oficios y artes de los hombres y mujeres de Yeste, en forma de exposiciones y talleres realizados por personas que aún atesoran estos conocimientos y que se completa con la exposición en dos salas del mismo de la colección del Museo Etnológico que tiene su sede permanente en este recinto. Es la expresión de un modo de vida propio.

En torno a su patio de armas y estancias se pueden ver a artesanos del esparto, aguardenteros, esencieros, herreros, ciacero, enlañaor, alpargatero, torraor de garbanzos, ceramistas, talladores de madera, tejedora, bolilleras y bordadoras, escobero, trabajos de aguja, jabones de sosa, hilanderas, lavanderas, amasijos, esfarfollos, enrastrar, picar aceituna… Todas ellas labores cotidianas de vidas que estaban basadas en el autoconsumo y en donde la relación hombre y medio era esencial.

Yeste está condicionado por su paisaje, quebrado y montañoso, que ha hecho de este término (algo más de 500 km^2) un espacio aislado y autosuficiente durante siglos. La población ha vivido en cortijos, caseríos o pequeñas aldeas diseminadas por las sierras. Boche, Jartos, Arroyo Morote, Llano de la Torre, La Parrilla, Las Quebradas, Claras, Fuentehiguera, Sege, Arroyo Sujayar, La Graya, Paules, Góntar, Plañel, Arguellite, El Hueco de Tus, Moraleda, etc., expresan bien esta dispersión tan característica y que tanto ha marcado la vida de estas gentes. Todos ellos han sido poblamientos ligados a la tierra y a la montaña.

Vivir en un medio de estas características obliga a aprovechar al máximo los recursos (no siempre abundantes), de un medio, no siempre fácil y demasiadas veces adverso.

Es admirable pensar cómo de tan poco se podía sacar tanto. Cómo se planteaban soluciones sencillas a problemas cotidianos recurriendo a lo que se tenía a mano. Hoy nos cuesta entender cómo se pudo vivir con lo justo, de lo que se producía. Nos cuesta entender los valores culturales y naturales en los que se basaba su vida; la dependencia tan fuerte a un medio tan difícil, del que se vive y en el que se vive de forma equilibrada y sostenible.

Es lo que se conoce como cultura tradicional, herencia de generaciones anteriores, nacida en torno a un medio físico que la condiciona y que junto a la evolución histórica le dan forma, otorgándole una identidad propia.

De ella surgen un abanico de objetos y actividades realizadas con procesos artesanales. La despoblación de los núcleos rurales, la apertura al exterior, la posibilidad de acceder a productos industriales, etc., han provocado que muchos de ellos hayan perdido su valor, porque su razón de ser ha desaparecido. Esto lleva a que los conocimientos ligados a estos procesos artesanales de producción dejen de transmitirse a las generaciones más jóvenes, perdiéndose definitivamente. Y cuando desaparecen se pierde un vocabulario, unos modos de hacer, un estilo personal y unas formas de vida.

Se aprende y se trabaja en familia. Todos sus miembros son útiles y ayudan en la medida de sus posibilidades y se trabaja para *"el gasto de la casa"*.

Las materias primas son cercanas y fáciles de conseguir: vegetales (esparto, mimbre, madera, cáñamo…), animales (lana, piel…) o minerales (tierra, piedra…)

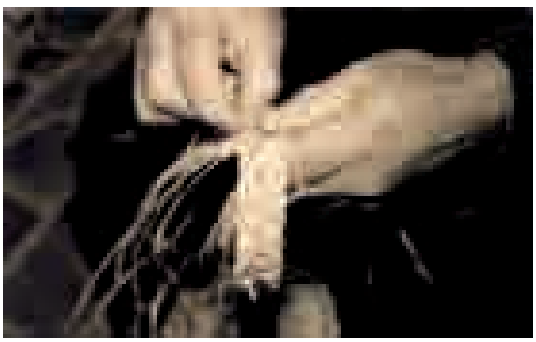
El esparto

Donato, Natalio, Ramón, Juan, Santos, Juan Ramón.

Son los artesanos del esparto un grupo fundamental en esta Feria. Donato, Natalio, Ramón, Juan… y Santos, que nos dejó hace cinco Ferias.

El esparto ha sido primordial en la vida diaria de estas sierras y de Yeste en particular. Saber trabajarlo era casi una necesidad. Si entendemos que el calzado de diario de la mayoría de la población era la esparteña,

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



realizada exclusivamente de esparto, nos podemos hacer una idea de esta importancia. No saber trabajarlo significaba no poder calzarse, o depender de otros. Pero además, con él se han confeccionado todo tipo de productos, tanto útiles domésticos (cestos, espuertas, cordeles para *"enristrar"* pimientos, habichuelas, granadas, etc.), como para el trabajo en el campo (serones, arpiles, cofines, cuerdas, sogas, etc.)

Tal llegó a ser su importancia que en algunas zonas el valor de las tierras y fincas se medía por el esparto que tenían. Sin embargo, y a diferencia de otros pueblos cercanos (Elche de la Sierra, Molinicos, Ayna…), aquí nunca llegó a haber una fábrica de picar esparto y la recogida del mismo se hacía para la producción de utensilios propios o para la venta de esta materia prima fuera del término.

El aprendizaje empezaba desde niños, de padres a hijos.

"Mi padre me empezó una pleita y yo era mu pequeñito y los deos no me cogían los ramales, y me dijo que no iba a sabel nunca hacel na. Y dice, "y luego estaréis casaos, necesitaréis un jodío cesto y tendréis que valeros de manos ajenas porque no sabréis hacerlo". Y yo eso lo eché en la uña. Y digo, pos como pueda tengo que aprender. Y yo eso pues me acordaba, y como me acordaba dije, "pues sí… pues voy a hacerlo solo". Y aprendí. Bueno, yo ya lo había visto hacel, y además ya me empezó uno, pero no era capaz de seguirla. Y yo entonces eso, pos como me acordaba digo, "pos voy a ver si…" Y entonces yo cogí y pa que no lo viera, pues yo de noche, por las tardes, antes de ir a la casa la escondía. Y abuja no tenía pa cosel, pos entonces con una navajeta que yo llevaba y un trozo de enebro seco me hice una. Yo me llevaba de día mi esparto pa hacel mis guitas, mis cosicas y to eso y las fui haciendo, y así que ya la tenía hecha, entonces empecé otro comienzo de pleita y entonces me llevé la espuerta y no la llevé a la casa, la dejé antes de entrar en la casa, pa que no la vieran y entré con mi comienzo de pleita y le digo "padre", digo, "ya sé yo también hacer pleita" Y digo, "ya traigo este trozo hecho" y dice: "cá, eso no lo has empezao tú". Y digo, "pos no sé quién lo va a empezar". Y digo, "pos sí la he empezao yo". Y dijo, "pos bueno". Que él estaba haciendo pleita. La cogió y dijo, "ta salio mu bien el comienzo" Bueno, pos ya seguí. Digo, "me he hecho una espuerta también". Dice, "¡no! ¡cá! Que eso ya es más difícil". Entonces salí y la traje, la espuerta, allí. Y entonces como veía poco, pos pa ver el comienzo del culo, que siempre le dejan mal bujero y to eso. Pos como era de noche estaba la lucecita encendía, se puso así y claro, no había clareo ninguno. Y entonces fue cuando me dijo: "pues esto si te digo que esto no lo has hecho tú porque esto es de un maestro güeno, porque este culo está mu bien hecho". Y digo, "padre, pos igual pasa con la pleita". Digo, "la pleita la he empezao yo y la espuerta la he cosío yo". Y ya de más palante seguí y ya hasta el día de hoy."

(Donato Reolid. Espartero. Yeste)

Mi padre me empezó una pleita y yo era mu pequeñito y los deos no me cogían los ramales »

El esparto se puede trabajar en verde, picado, sin picar, pero es sobre todo el esparto

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

cocido y picado el más utilizado. Para ello una vez arrancado y secado, se deposita en balsas de agua en donde se cuece durante unos 30 días en verano y unos 50 ó 60 en invierno. Tras esta operación se secaba al sol y se picaba con una maza de carrasca sobre una *"picaera"*, es decir, una base de piedra o madera.

"Se coge en agosto. El que venden no vale, porque lo cogen en otra época. Antes se cogía en los dos meses que los tenían que segar. Se pone a que se seque. Después una vez seco, el que se vaya a gastar, pa picar, se pone a cocer en una balsa. Según el agua esté, así será el tiempo de cocío. Si está caliente, 30 días y si está fría 35. Antiguamente (hace unos 20 ó 25 años), ya había pilares e iban las mujeres a lavar. Y el agua de lavar, del jabón de sosa le venía muy bien al esparto que sacaba cochura. Ahora como eso ya se ha perdío pues no saca igual. Se cuece y así que esté cocío, se pone a que se seque y una vez seco se guarda donde no se moje, porque si llueve y se moja para picarlo se pone más duro. Entonces se guarda, se saca una gavilla o dos. Se empareja y se pica en una picaera o bien de piedra o de madera. Y se pica con una maza de carrasca. Se puede tintar con tintes naturales pero se quema. Porque se tinta con agua hirviendo. Se pue tintar con tintes violetas, de mora de zarzal, y de graná, granate." ***(Donato Reolid. Yeste)***

Se trabajaba en las casas o en la calle, con el manojo de espartos bajo el brazo izquierdo, con alguna hebra entre los dientes para añadir al ramal, y de pie o sentados, mientras se mantenía conversación con los vecinos o familiares. En ellas colaboraban todos los miembros de la familia, niños, mujeres y ancianos que dedicaban sus ratos de ocio a trabajar sobre todo cernejas y guitas. No todos sabían trabajarlo, por lo que tenían la necesidad de pedir a vecinos que le realizaran objetos que necesitaban a cambio de otros trabajos. *"No todo el mundo sabía. Munchos no sabían tampoco. Ni se enseñaban. Mi padre, allí dónde vivíamos habíamos 14 ó 15 vecinos y de 14 ó 15 no sabían más que tres hacer pleita. Los otros no sabían ni aprendieron. Pero para no sacarse las perras los unos con los otros pues entonces los que sabían hacer pleita les hacían pleitas, y un serón si les hacía farta pa las bestias, y luego esos señores ayudaban a coger aceituna u otras cosas al que le había hecho eso. Ni ellos se sacaban las perras y se apañaban así. Ayudándose unos a otros. Era como… Entonces había muncha unión. Más que ahora. Se ayudaba la gente toda muncho, muncho, muncho. Así es que… Pero eso ya sa perdío"*. ***(Donato Reolid. Yeste)***

Los trabajos *"más bastos"* (como la pleita) lo realizaban los hombres y las cosas *"más menudas"* sí que las podían trabajar las mujeres.

"La pleita *tiene trece ramales, la más sencilla tiene trece, la más sencilla, que ya de menos no hay, otra de diecisiete, y otra de diecinueve y otra de veintiuno y otra de veinticinco, que es ya la última que hay. Siempre nones. Con la pleita se hacen munchas cosas: cestos, es-*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

puertas, cofines que había antes para coger la aceituna, antes de haber sacos. El esparto se utilizaba pa to. Y la cerneja *hay también de cinco ramales. Hay de siete ramales, hay de nueve ramales. De cinco, de siete y de nueve. La cerneja sirve para hacer esparteñas que nos hacíamos antes, los zapatos. Antes de venir las abarcas. Las abarcas, ya las hacían los abarqueros, con las ruedas de los coches. Sí. Y lo otro pues sería de las recámaras, o no sé yo lo que serían. Y ya vinieron después ya con la suela esa, cuando se rompían las caras de las abarcas, entonces se hacía cerneja y se le echaban a esas suelas de goma tres cernecicas. Un par to arreeor y otra por medio y entonces se echaban y se le ponía su talón de esparto y roaban más que las esparteñas. Porque lo primero que se rompían en las esparteñas era la suela. Y así como era goma, pues así ya duraban más. Por lo menos 4 ó 5 meses. Y las otras pues cuando llevaban un mes ya tenías que tirarlas y ponerte otras. Luego hay que hacel* cordel *pa cosel la cerneja. Hay que hacel* guita *pa cosel la pleita. El cordel es retorcío y la* guita *lleva tres ramales. Para cosel la* pleita *hace farta* guita. *Y las sogas que hacíamos pa cargal las mulas y pa muchas cosas también son de esparto. Que esas son más recias, de tres ramales también, pero más gordas. Muchos dicen cuerda, pero se llama soga. Sí. Muchas dicen era más largo que una soga. Así es que… Y habiendo hecho esto se puede hacel de to, de to, de to." **(Donato Reolid. Espartero. Yeste)***

El alpargatero

Juan Blázquez Fernández

Las alpargatas fueron otro de los calzados tradicionales. Realizadas con esparto, cáñamo y/o yute (para coser), y lonas para el empeine y tobillo. Se pueden ajustar con tiras por detrás o tiras finas que se cruzan en el empeine o sin ellas.

Se hace primero un trenzado para la suela de esparto, a la que se cosen la lona para cubrir el empeine y las tiras que la sujetan al pie. Es también frecuente que esta suela de esparto se proteja con una de caucho.

El mimbre

Felicita García Amador.
Canasteros. Gitanos.

El trabajo del mimbre para la fabricación de canastos, ha estado ligado tradicionalmente a los gitanos, expertos sobre todo en el trabajo del mimbre blanco. Durante el invierno recolectaban el mimbre y elaboraban objetos que luego vendían o intercambiaban por alimentos, siendo una técnica y conocimiento que ha pasado de generación en generación. Aún hoy son muchos los gitanos que de manera testimonial lo trabajan en Yeste. José García y su hermana Felicita son buenos ejemplos.

*"Trabajan la vara (la sarga) sobre todo y menos el mimbre con su color, que vendían o cambiaban por comestibles." **(Josefina Muñoz. Letur)***

"Yo aprendí por mi madre y ella de su abuela. Eso era una tradición que traían ellas. Empecé a trabajarlo con unos 10 años por ahí. Mu chica. Si yo era como un corcobillo. Mi mama me decía eso, "venga, hija mía, hazme este suelecico", porque a ella le gustaba mucho. Hacía con la vara cosas bonicas. De tapaderas. Tapaderas de sarga, preciosas. Con su pleita, cestos de tapadera. Hacía primeramente el cesto, con su cenefa, su asa y antes de incorporar el asa en el ribete, entonces le hacía la tapadera y no sé de qué forma la colocaba que dejaba como un aro a la tapadera y entonces por ahí colaba el asa. Y entonces, cogía y la hacía. Mi madre hacía cosas… Ella era mu lista, mu delicá pa toicas esas cosas. Porque el mimbre lo cogía y entonces lo sacrificaba. Lo cogía y descogía. El más gordo pa un lao. El más fino pa otro. Por ejemplo, para hacer

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

*una panera, el más fino. Pa hacer un cestete, el más gordo. A los gitanos nos ha tirao más hacer canastos porque es una tradición que hemos traído. Nos enseñaron nuestros padres, a nuestro padres sus abuelos. Sus padres de ellos. Y eso digamos, ha sido una tradición que hemos traído. Y los nuestros ya, pos claro, yo mismitica sé hacerlo, pero mis hijos no saben hacerlo. No se han sentao conmigo un poco pa decir, "voy a aprenderlo". Y esto es una cosa muy bonica. Y aunque luego ellos no lo ejerciten, pero saberlo no ocupa lugar. Mi hija, la Angelita, cuando yo me he puesto pal verano pa hacerlo pa luego la Feria de Tradiciones, ella me ha ayudao a tejerlos. Ya rematarlos no sabe rematarlos, pero bueno… Pero los demás no. Y yo sin embargo, mi madre me decía, "ponte aquí hija mía, ponte y hazme este suelecico". Me ponía y lo hacía. Cansá muchas veces, que le decía, "qué pesá que eres". "Ya verás como luego te gusta de que lo sepas". Y yo la verdad es que ahora me alegro. Por aquí, lo conocemos nosotros, los gitanos, bastante, y ahora también los castellanos se han acostrumbrao a hacerlo. Porque ellos tienen sus mimbreras y entonces, en puesto de darles pa que se lo hagan, como se han enseñao a hacerlo, pues lo hacen. Aunque son más mal hechos, no lo hacen como nosotros. No tienen la práctica que tenemos nosotros. Pero bueno, la hacen también. Hay mucha gente que la hace. Es el esparto lo que más han trabajao, pero el esparto no es como el mimbre. No es como la vara. Como la sarga. La sarga es una cosa más bonica". **(Felicita García. Yeste)***

El mimbre al ser una fibra flexible, pero dura, se ha utilizado para realizar canastillos y canastas, para llevar la ropa a lavar, para transportar las tripas de las matanzas al arroyo, para guardar y transportar alimentos, etc.

*"Paneras de mimbre negro. Antes cuando la gente mataba, que hacían las matanzas en los cortijos, que ahora no mata nadie, pero antes, cuando la gente mataba, nos encargaban paneras para las tripas. Paneras grandes. Entonces les ponían hojas de coles dentro de las paneras para que las tripas no se pinchasen. Y entonces, las hacíamos. Se iban al río, o al royo que había, y se lavaban las tripas divinamente. Y cestos para coger la uva. De dos asas, porque antes no había tanto plástico, ni tantas cosas como ahora. Cestos para los guíscanos. Bandejas para la plancha, lámparas, sombreros de sarga con su copa y sus alas." **(Felicita García. Yeste)***

El canastero solía recolectar las mimbreras silvestres que crecían en las zonas húmedas, a orillas de los ríos, a partir de noviembre hasta marzo y siempre en cuarto menguante para no dañar la planta. Una vez cortado, el mimbre no requiere un tratamiento demasiado costoso, tan solo, una vez seco, se hacen haces y se almacenan en lugares protegidos. Cuando se van a utilizar, las varas de mimbre deben de ponerse a remojo para hacerlas flexibles.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

"Lo cogemos en el río. El blanco se coge ahora, en abril, que es cuando está la savia. Entonces se pela. Porque se tiene que coger moreno, hacemos como dos palos doblaos y entonces una a una tiene que estar pelándolo pa que te salga como te tiene que salir, y entonces, coges, lo pelas y ya dejas que se te seque. Y entonces, cuando se seca tienes que cogerlo y atarlo, hacerlo manaicas, para cada cesto una manaica, el que tú calculas. Y cuando ya está seco, entonces tienes que mojarlo otra vez y trabajarlo. Porque si no, no puedes trabajarlo. Eso tiene su tecla. Ese es el blanco. Que le llaman la sarga. Y el mimbre, mimbre de verdad, es por ejemplo el que está en los bancales, en los ribazos. El que tiene huerta pues lo siembra. Y ese es el mimbre, mimbre en verdad. Nosotros cogemos la sarga blanca en abril y la negra que es la misma, la cogemos pasao agosto. En septiembre o por ahí. Es la misma pero ya no se pela. El negro ya no se tiene que mojar. Na más que quitar un poquito la hoja que tiene, que tiene unos garranchetes que tienes que limpiar. La limpias, la atas y andando. Lo que no tienes que dejarla es que se te seque porque si se te seca, cruje y ya tampoco la puedes trabajar. Tienes que meterla, liarla en un plástico pa que esté húmeda. El mimbre es más trabajoso que la sarga, porque la madera que tiene es más dura. Pero el blanco es más bonico. Pa trabajarlo se trabaja mu bien el moreno, pero pa bonico, pa cosa bonica que tú tengas que regalar, mejor el blanco. Haces una costura más bonica, o haces un cesto con su pleita bonica y lo pones en cualquier sitio. O puedes hacer una panera bonica pa la fruta o pa los dulces mismo. Pa to esas cosas." ***(Felicita García. Yeste)***

No se trataba de un oficio en sí, como tantos otros trabajos, sino que era un complemento a la economía familiar. Había canasteros expertos, a los que se llevaba el mimbre ya cortado y elaboraban los canastos. Hacían dos y se quedaban uno vendiéndolo posteriormente a quienes no llevaban el mimbre o en el pueblo.

"Antes no es como ahora. Ahora vives con cinco duros. Tenemos el uro, pues vivimos con el uro. Pero antes no era eso. La gente tenía muchísimas cosas, porque trabajaban las tierras, recogían muchas cosas. Tú como no tenías, pues había cosas que las cambiabas. El que tenía dinero te daba dinero y así. O a medias. Por ejemplo, Una persona que tiene mimbre en el campo, en un cortijo mismo, y te dice, "hazme a medias. Si salen tres tú te quedas con dos y me das uno" Y así se ahorraba de pagar". ***(Felicita García. Yeste)***

Se empieza el trabajo confeccionando una base, entretejiendo cuatro cruces con los mimbres más largos haciendo una estrella de 8 puntas. Con los mimbres más finos se enlaza, pasándolos por arriba y por abajo alternativamente para fijar las puntas de la estrella. Después levantar las paredes, se confeccionan las asas y se remata el borde. Por último, si lo necesita, se realiza la tapa. También puede mezclarse el mimbre con otras fibras como las cañas, que refuerzan pero también decoran.

"El mimbre se suele coger a principios de invierno, se clasifica separando el fino del gordo, se moldea lo que va a ser el culo de la canasta o cesto que se va a hacer, dejándolo moldear hasta el día siguiente. Previamente atando las puntas todas juntas para que el mimbre ya vaya cogiendo la forma que va a llevar la canasta. Cuando es para hacer un cesto se suele poner en lo que es la pared del cesto, y cuando hay poco mimbre se suele poner una franja de caña y previamente antes ya rajada en cuatro trozos". ***(Libro viajero. Recogido por Verónica Blázquez de su madre. Del Colegio Público Santiago Apóstol de Yeste.)***

"Pues eso se pone un par pa cada sitio. Las pones cruzás y entonces pones un par pa cada sitio. Y entonces en el par de la punta abajo es donde tienes que engancharla pa que te salga. La enganchas en el par de la punta abajo pa ya dar la vuelta y tienes que ir pa la derecha. Como enganchas pa la derecha… Cuando ya

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

tienes el suelo hecho, entonces ya lo levantas y empiezas a tejerlo, venga, venga, venga. Y luego, ya con su asa y luego ya su ribete que es la terminación que le hacemos". ***(Felicita García. Yeste)***

Otras cosas: Escobas y jaulas de perdiz

Iván Rodríguez Guerrero. Adolfo Peralta Jaén.

También con fibras vegetales se realizan las escobas, con sorgo (panizo escobero), retama, …Iván es el más joven de los artesanos que acuden cada año a la Feria de Tradiciones, trabajo que aprendió a hacer de su abuelo. Son cuatro los tipos de escobas: las de panizo escobero, la escoba de amargos, la de pan de pastor (con la que se barría la era y el *"bache"*) y la de mijo a la que llamaban también *"limpiasantos"*, porque se utilizaba para limpiar las cosas más delicadas.

Las jaulas de mimbre para perdices son realizadas por Jacobo Peralta Jaén. La cría del pájaro de perdiz ha sido de gran importancia y con fama fuera de la comarca. Criada para la caza del reclamo (1 febrero, 10 de marzo). Las mejores perdices son las del Molejón de Rala y de Paules. Raza autóctona es la perdiz roja pequeña, *"buenísima, pequeñilla, menudilla, pero es esencia. Se cotiza porque es una perdiz fina."* Se cogen pequeños y se crían en las cámaras de las casas, colocando las jaulas al sol unas horas al día.

Mujer y trabajo

El papel de la mujer en las zonas rurales, y en especial en las sociedades jornaleras, ha sido siempre fundamental, pero invisible. Sus obligaciones se extendían a todos los ámbitos: la mujer ha trabajado en la huerta, en el campo, en el monte (el tallo, la leña, las piñas), como jornalera cuando no ha tenido responsabilidades de hijos, ha sido la responsable del cerdo, las gallinas y otros animales, además de su trabajo en el cuidado de hijos, y de los mayores, y las tareas domésticas (comidas, confeccionar la ropa, remendarla, lavarla). Siempre ha considerado su trabajo fuera de la casa, más como una ayuda que como un trabajo en sí.

"Pos ir a ayudarle a excavar patatas, a regar, arrancar garbanzos, todo eso, había que hacerlo, porque no había otro este. Se dejaban los chiquillos en la casa. A segar alfalfa, echar a los cerdos, a coger hojas de remolacha para comer, y hacerlos como si fueran acelgas. Y están mejor que las acelgas. Las arreglabas igual que las acelgas, las cocías, y están mejor que las acelgas. ¿Tú sabes quién me ha traío algunas veces? La Rosa de Rincón Cavero. Antes no había tanta…" ***(Julia Sánchez. Yeste)***

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

La mujer también ha cumplido un importante papel en la transmisión y conservación de tradiciones.

Como otros aspectos, también las cuestiones relacionadas con trabajos artesanales puramente femeninos han ido olvidándose. La Feria de Tradiciones en este sentido ha sido un revulsivo importante para este tipo de trabajos, sacándolos del anonimato de los hogares, no sólo en forma de exhibición hacia los visitantes de fuera, sino también de cara a la propia población de Yeste.

« Pos ir a ayudarle a excavar patatas, a regar, arrancar garbanzos, todo eso, había que hacerlo, porque no había otro este. Se dejaban los chiquillos en la casa. A segar alfalfa, echar a los cerdos…

Las Asociaciones de Mujeres de todo el término mantienen un compromiso con la continuidad de estas técnicas y trabajos.

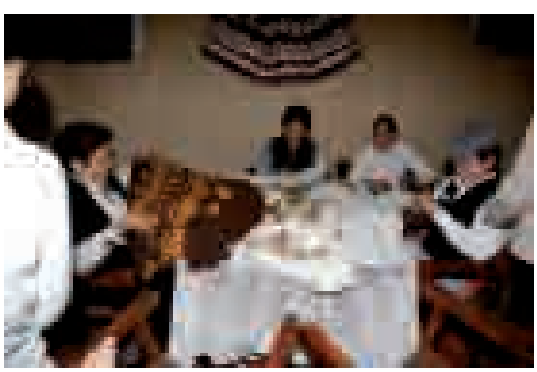
Bolilleras, bordadoras y otros trabajos

Elena Tauste, Mª Rosa Reolid, Nati García, Maruja Alarcón y Juanita Sánchez. Bolilleras
Adelia Alfaro y Joaquina Chinchilla. Gancho, macramé, hilado.
Cristina López. Hilado y retal.
Excelsa González. Bordado a máquina.
Mª Pilar Quijano, Teófila Caravaca. Bordado.
Carmen Lozano. Mandiles.

Los trabajos de costura, bordados, bolillos, etc., formaban parte de la educación de las niñas en las escuelas y en las casas, pasando estas técnicas de madres a hijas, como parte importante de su formación como mujeres. Estos trabajos eran parte del día a día (remiendos, zurcidos…), pero también para la realización del ajuar (sábanas, mantelerías, colchas…), velos para misa, mantillas, etc. *"Me enseñó mi hermana Pilar en Fuentehiguera. Ella aprendió sola y me enseñó todo. Y los velos, bordar los velos y las mantillas, eso fue en Sege. Me enseñó una parienta mía que se llama Isabel. Hice seis velos. Yo era pequeña, pues tendría unos 7 u 8 años o así tendría cuando hice seis velos. Como éramos seis hermanas, un velo para cada hermana. Un día se me liaron los bolillos, me puse a desliarlos y no podía, entonces los cogí todos y los rompí, y mi hermana me pegó. Me acuerdo de eso. De que me pegó mi hermana, y me los empezó otra vez y seguí haciendo"*. ***(Nati García. Yeste)***

La formación escolar que reciben las mujeres ha sido tradicionalmente menor que la masculina, con una baja escolarización y un contenido en los aprendizajes diferente, pues se formaba para que hombres y mujeres cumplieran su cometido en la sociedad, para ejercer una función social específica.

En esta formación la enseñanza de los trabajos exclusivamente femeninos tenía un papel destacado, pues se consideraban esenciales para el desempeño de la actividad femenina en el hogar. Sin embargo en este término donde la población está tan dispersa y donde el acceso a los diferentes núcleos de pobla-



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

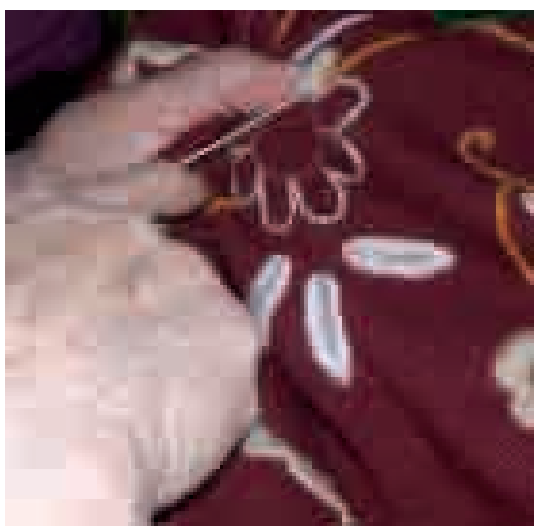
ción es tan difícil, la existencia de escuelas y de personal adecuado, era complejo. Así la labor de enseñanza ha estado durante mucho tiempo en manos de los llamados *"maestros itinerantes"*, personas, hombres, que tenían los conocimientos básicos de lectura, escritura y matemáticas *("las cuatro reglas")* y que se dedicaban a recorrer las aldeas enseñando a cambio de dinero, comida y alojamiento, sin medios de ningún tipo. En este contexto la enseñanza para las niñas quedaba aún más reducida, pues las familias preferían pagar por la formación de los niños, antes que de las niñas. Esta formación quedaba reducida, en muchos casos, exclusivamente al hogar.

*"**(Práxedes)**: Te explico cómo me educaron a mí. Yo tengo un hermano 28 meses mayor y uno 23 meses menor. Entonces yo he tenío que ir a dormir a las eras con ellos, a dormir al rastrojo, a todas las faenas de la huerta con ellos. De la huerta, del campo, todas las faenas con ellos y estaba bien. Luego llegaban a bañarse a una balsa que teníamos y yo ya no podía ir con mis hermanos a bañarme, porque sino era un pingo. Ellos, como no había escuela, sino que había un hombre que sabía un poco y enseñaba, con mucho esfuerzo los zagalillos iban de noche, después de hacer sus trabajos de los animales, de la leña, de lo que había, iban de noche a la escuela, pero a las chiquillas, a ninguna nos mandaban, porque ellos tenían que ir a la mili y para que pudieran escribir.*

***(Josefina)**: Pero las mujeres teníamos que remendar, que coser por la noche.*

(Práxedes)**: Hacer jerséis, todas las cosas teníamos que hacerlas. Entonces, ellos se iban de fiesta, pero yo no me iba porque era la chiquilla. O sea, yo sólo he sio chiquilla na más que pa lo eso, por lo demás, pa hacer los trabajos, era como mi hermano. Esa era la educación."* ***(Josefina y Práxedes Muñoz. Letur)

Los zurcidos y remiendos eran parte fundamental de la actividad femenina. A diferencia de trabajos más artísticos, como el bolillo o el bordado, los conocimientos de costura eran imprescindibles. Saber realizarlos permitía que la inversión en ropa fuera mínima, pero también saber restaurarla ya que por el uso se desgastaba rápidamente. De ahí que la técnica de remiendos y zurcido fuera tan importante. Estos trabajos solían realizarse al final de la jornada, por la noche. *"Hacer calcetines, hacer labores que no las podíamos hacer de día porque estábamos trabajando fuera de la casa y porque lo requería la necesidad. Era la necesidad de remendar pa otro día, o los calcetines que estaban rotos o hacer otros nuevos porque no había más nuevos. Había que hacerlo."* ***(Josefina Muñoz. Letur).***



El trabajo de los bolillos y bordado son trabajos más específicos, costosos y sobre todo menos práctico y más artístico que otras labores de costura. El bolillo es un trabajo *"fino"*, que requería el dominio de una técnica, así como de un tipo de instrumentos específicos para esta labor (bolillero y palillos). Estos no siempre eran fáciles de conseguir, por lo que los solían fabricar las propias mujeres, con palos de almez, secos y pulidos, cañas, etc. y el bolillero con ropas viejas y relleno de

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

paja de centeno, que era más larga y fuerte. Tampoco eran fáciles de conseguir los hilos, especialmente finos. *"Antes iban recoveros, que llamábamos, por los cortijos y llevaban de to, y se compraba ahí. Y en los cortijos o que venías aquí a Yeste y nosotros que íbamos a Claras que había tienda allí. Íbamos desde Fuentiguera a Claras a comprar lo más… O aquí a Yeste". **(Nati García. Bolillera. Yeste)***

Este trabajo se va complicando según los pares de bolillos que la encajera utilice. El más fácil es el de tres pares, donde se desarrollan puntillas *"finas"*, y los más complejos pueden llegar a tener un gran número de pares, creando puntillas más anchas. Estos trabajos se hacían fundamentalmente para el consumo propio, pero también había mujeres que se caracterizaban por la realización de trabajos especialmente bien hechos que solían realizar encargos.

Estos trabajos se han visto relegados y sin continuidad en las nuevas generaciones. Los Encuentros de Bolilleras patrocinados por la Diputación de Albacete, así como talleres y cursos realizados por las Asociaciones de Mujeres y la Universidad Popular, han favorecido el acercamiento de mujeres más jóvenes a esta técnica artesanal, así como el intercambio de conocimientos y experiencias.

El bordado es otra de las técnicas que las niñas solían aprender.

*"Pues empiezas haciendo el cordoncillo que es lo más fácil. Y la máquina pues lo mismo. Vas haciendo el cordoncillo, lo primero y después pues vas haciendo todos los puntos. Pues hay matizao, de fistiré, arenilla…, hay hojas, hay relleno, bordao abierto que se hace el dibujo en la sábana y entonces pues le pasas cuando está ya todo dibujao, le pasas un pespunte con la máquina como to alreedor de las hojas. Primero el pespunte y luego así como un zigzag. Luego tienes que recortarlo con las tijeras. El más complicao para trabajar es el fistiré, que hay que sacar los hilos y después irlo bordando". **(Nati García. Yeste)***

"Se necesita, pues hilo y aguja. Según sea el dibujo. Siempre ha sío de seda. Antes era de seda. Y ahora no. Ahora es hilo fino de bordar, pero no es de seda. Y de seda también. Hay también pa hacer otros dibujos, que también se van espetando, ese es también de ese gordo, que se llama… Que va haciendo dibujo…y relleno… (no se acuerda). *Otro también que pones…Nosotros poníamos porque antes no teníamos de eso de las escobas, les cortábamos…De barrer, las escobas de panizo escobero dese. Le cortábamos así las cañas esas y los poníamos y entonces íbamos haciendo así y se quedaba como un… así como unos montoncicos". **(Nati García. Yeste)***

Todo este tipo de labores solían hacerse por la tarde y noche, en verano en las trasnochás en las calles y en invierno en las casas, mientras se reunían los vecinos y vecinas, se conversaba y se pasaba un buen rato, mientras las mujeres hacían la labor.

El telar

María Elbal

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

El telar constituyó un elemento imprescindible en muchas de las casas de este término. Con él se confeccionaban telas para las prendas de vestir, pero también mantas, colchas, manteles, etc.

El proceso tradicional se realiza con un telar de bajo lizo. Este telar consiste en un gran armazón de madera, formado por travesaños, en donde se recoge la urdimbre de forma horizontal, sus hilos se separan en dos lizos que se manejan por medio de pedales que los levantan y los bajan alternativamente, así la tejedora tiene las manos libres para trabajar con la trama.

Se trata de un telar de grandes proporciones, situado generalmente en las cámaras de las viviendas. Para trabajarlo es preciso una gran experiencia que permita confeccionar los diferentes dibujos. Consiste este proceso en ir pasando hilos horizontales (la trama) por encima y por debajo de la urdimbre (hilos colocados perpendicularmente a la trama). Esta tradición ha ido desapareciendo y con ella los grandes telares que acabaron sirviendo como leña en muchos casos, o mal vendidos, pero también otros utensilios que estaban asociados a este trabajo como son las devanaderas, urdimbreras, lanzaderas, etc., o la producción de materias primas como la lana, el cáñamo, el lino, etc. y su tratamiento posterior (el cáñamo y lino, desgranado, mazado, agramado, raído, espadeo, cardado e hilado; la lana: esquileo, lavado, cardado e hilado), o el hilado (en la rueca y huso, el cocido, secado, devanado…).

El oficio era ejercido por mujeres como complemento a la economía familiar. Algunas solían trabajar por encargo.

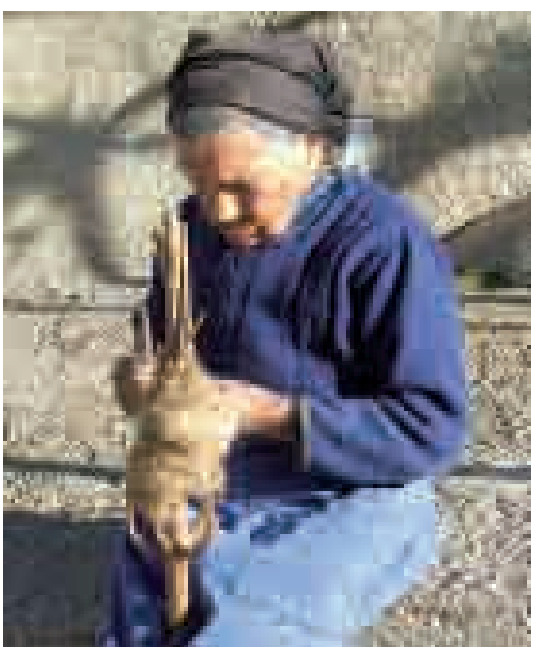
Los materiales para confeccionar estos tejidos eran fundamentalmente la lana, el cáñamo y el algodón. Con la lana se hacían los tendíos para el amasijo, las mantas de viaje, las alforjas, los refajos, palos para los trajes de hombre, etc. La lana se esquilaba para San Juan, y se lavaba en agua caliente enjabonada. Luego se enjuagaba y se dejaba secar. Una vez seca se golpeaba para ablandarla, formándose bolas que se abrían para que quedara esponjosa. Una vez hecho esto se hilaba con los husos. La lana además se podía tintar utilizando para ello tintes naturales (granada, nuez, etc.) o artificiales. Para ello se utilizaban grandes calderas donde se calentaba agua y se echaba el tinte dándole vueltas. En el último momento se vertía vinagre para que el color se fijase bien. *"La lana negra, me acuerdo que mi madre cogía cáscara de nuez y romero, la guardaban primero y luego cuando estaba guardá les quitaban toa la grasa, entonces la metían en agua de cáscara de nuez y romero y ya cuando eso le daban, y entonces le ponían el tinte y entonces ese tinte no perdía nunca. Ese tinte aunque lavaras, no perdía. La nuez es fuerte, y eso no se iba. Y la lana blanca pues guardá, bien limpia y ya está. ¿Colores?, pos yo me acuerdo que venía una tinturera que había por el Cabizuelo con tintes. Yo, la colcha de greña que tengo nos la tintó la tinturera. Vino la mujer, mi madre tenía la lana prepará y tintaron, y ese color no pierde. Yo la tengo, y la he lavao muchas veces. Hombre, ya se le nota, pero es que... yo todos los inviernos la he estao echando. Y eso. Otra había que guardaban con una hierba que hay por ahí que sale las primaveras que le dicen gualda, que era así un color amarillete, y tintaban. Y otra cosa que había en los colores, que ese color no perdía nunca. Por ejemplo, lavaban la lana las mujeres y esa lana que lavaban, esa agua la guardaban, y esa lana la limpiaban bien y le quitaban la grasa y entonces esa agua primera que le habían quitao a la lana se la ponían otra vez y entonces le ponían el tinte y ya no perdía. El cáñamo casi no se ha tintao. Siempre se ha usao del color que ha sio. Se guardaban, en la fuente, lo llevaban, le daban, lo soleaban y se ponía más blanco. Pa hacer sábanas y todo eso lo hilaban más fino. Pero pa manta de coger y todo eso, igual que se recogía."* ***(María Elbal. Tejedora. Bochorna)***

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

El cáñamo se cultivaba en lugares con mucha agua, utilizándose para camisas, sábanas, suelas de alpargatas, etc. *"Mi padre tenía su grama. Lo agramaba, que lo sembraba él. Yo me acuerdo de verlo a él sembrarlo, lo agramaba, lo cocía en una balsa, luego lo agramaba y le daba con una paleta y le iba quitando las astillas. Y entonces mi madre pues lo hilaba. O también que se lo daban a mujeres que eran pobres que no tenían. Les daban, hilaban y les pagaban".* ***(María Elbal. Tejedora. Bochorna)***

Los tejidos que solían hacerse era el lienzo (con cáñamo o algodón, para camisas, sábanas), el poyal (dibujo de colores realizado con lana), la estameña (de lana y la urdimbre de estambre, que son las hebras largas del vellón de lana), las mantas retaleras (con retales de ropas viejas).

La última tejedora que queda en el término recoge una larga tradición familiar. Su madre y su abuela antes que ella trabajaron en el telar. María Elbal aún conserva y sigue trabajando en el telar familiar, realizando pequeños trabajos para su casa.



(Sobre cuánta gente trabajaba con el telar en Yeste) *"Por la zona sí había gente lo que pasa ya es que las máquinas las fueron quitando, porque ya con las máquinas, con la mecanización pues ya, tanto mecanismo, pues ya la gente, ya eso no era rentable. Entonces, pues telares por ahí, pos a montones. Pero el telar de verdad, era el de mi abuela, que era la que trabajaba el poyal, y mi madre. El poyal es... la labor esa que hacemos los dibujos, no como mantas retaleras, por ejemplo, porque la manta retalera, eso lo hacía to el mundo. Eso casi tos sabían. Pero la labor había menos gente. Había, qué voy a dicil, pues aquí mi abuela, mi madre, por Collao Tornero había otra señora, y por ahí, por esas sierras había también. Pero esas yo no las conocía. O sea que..."*

(Sobre el telar y sus partes) *"Era de mi abuela. Pues tiene poco (se refiere a las partes). El telar no lleva más que los peines, la astilla y ya poner el tejido. Los peines hay varios. Ahí está el de la labor, está el llano, que se tejen las mantas de retal y todo eso y había otro que era estameña, que era donde trabajaban las chaquetas de los hombres y eso pos ropa de los hombres. Iba haciendo como ... esas telas que hay ahora que hacen en espiguilla, hacían otra labor y era lo que tejían más para chaquetas de los hombres y todo eso".*

(Sobre la utilización de los tejidos) *"Lo que tejían en estameña, que tintaban la lana negra, pues eso pa chaquetas de los hombres y pantalones los hacían. El cáñamo, lo hilaban muy finito y urdían con algodón y con cáñamo tejían, le hacían camisas a los hombres, que también hacían las pecheras de lienzo, con mosolina que era finita y eso. Y colchas que es lo que más… o mantas para los hombres, para las caballerías, que to eso se usaba. Sábanas. Mi madre tenía… ¿sabes lo que hemos hecho? Hacer colchas con las sábanas. Yo tengo colchas a las que les he puesto una tira y gancho y otra de esas de tela de*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

cáñamo. Eso lo hilaban muy fino... y ahora ya pos eso. Y otras veces no había lienzos, no había antiguamente, pos lo tejían las mujeres y hacían sábanas".

(Sobre el proceso de crear el tejido) *"Primero hay que urdir. Yo tengo ahí abajo como unas devanaeras grandes. ¿Tú has visto esas pequeñas? Pues unas devanaeras grandes que se pone el algodón en un cajón que tengo. Cada cajón se mete un ovillo, entonces se urde. Cuando se ha urdío, pos se coge y se pone en el telar y se ata a los peines. Hay un peine que tiene sus hilos, se le dejan sus hilos, y se va atando el otro hilo y entonces ya se pasa para empezar a tejer".*

(Sobre los dibujos del tejido) *"Es a llano, el estameña, el poyal fino y el poyal gordo que es el que se usa pa las colchas. "*

(Sobre la valoración social del trabajo del telar) *"Antiguamente la gente tenía... Aquí en este cortijo éramos ocho vecinos y había cuatro telares. (¿Era un trabajo imprescindible para la casa?) Sí antiguamente sí. Era de eso de lo que vivían. No es como ahora que las fábricas... Mira, llegas a un mercao y hay de to, que compras, y otras veces no. Ya luego cuando yo, pos claro, ya la cosa ha ido avanzando, pero antiguamente, es de lo que hacían a diario. Yo macuerdo mi abuela de verla con su refajo a diario. Ella*

Aquí en este cortijo éramos ocho vecinos y había cuatro telares »

iba con su refajo. En el verano, su enagua negra larga, y ya está. No es como ahora que cada día te pones un sayo. Y así antiguamente era eso".

Por aquí, lo que es mi madre siempre dicía que eran las mujeres las que se dedicaban a eso. La faena de la casa y a lo mejol el telal. Había quién lo tenía pa su servicio de casa, no hacía pa la calle. Mi madre ha hecho mucho pa la calle. Porque entonces, antiguamente no había otra vida. Pos se dedicaba a eso. Y la gente pos, como iba a trabajal el poyal, pues mucha gente, que si mantas pa las mulas... Iban al pueblo con las mulas, pues la manta más bonica. Y así. Bufandas pa los hombres. Entonces no había pellizas, entonces no había abrigos, pos la bufanda. Se iban al campo con los animales con la bufanda. Luego venían por la noche y había llovío, pos chorreando. Anda a secarla y así... No es como ahora. Y claro pos to eso se ha ido perdiendo". ***(María Elbal. Bochorna)***

La colada, planchado, blanqueado...

Librada Rodríguez y Rosa Juárez.

Aparte de labores de costura, también son labores propias femeninas las cuestiones relacionadas con la higiene y limpieza del hogar.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

La ropa se lavaba en los lavaderos y a falta de éstos en arroyos, tornajos de madera, acequias, balsas de riego o en las mismas casas en grandes barreños, en muchos casos de rodillas y a la intemperie. Las mujeres solían juntarse en estos lugares públicos, haciendo de ellos sitios de reunión donde intercambiaban información y se relacionaban. Una vez lavada la ropa, si ésta era blanca se extendía al sol sobre los romeros o en cuerdas de esparto que se tendían, con el fin de que se blanquease.

Para lavar, las mujeres utilizaban las tablas de madera estriadas, que aún se conservan en muchas casas como objeto de recuerdo y decorativo, o las losas de piedra labradas, fijas a los lavaderos. Se lavaba con jabones caseros realizados con grasas animales y aceites y sosa. Este agua enjabonada podía ser utilizada posteriormente para otros fines como el riego, o el cocido del esparto, al haber sido tratada con un producto natural. El lavado era un proceso largo que duraba dos días. Primero se remojaba la ropa y se restregaba con jabón, dejándose todo un día. Al día siguiente, se volvía a llevar al lavadero donde se restregaba en las losas y sin quitar del todo el jabón, si la ropa era blanca se extendía al sol para blanquearla, rociándola de vez en cuando con agua para que no se secara del todo. Entonces la enjuagaban y le ponían un poco de azulete y se extendía a secar en el mismo lugar donde se lavaba o en casa. En invierno cuando no había sol para blanquear se hacía la colada.

La colada era el proceso por el que la ropa blanca se lavaba con lejía natural realizada a base de ceniza y agua caliente. Este trabajo lo realiza en la Feria de Tradiciones, Librada, que con su pañuelo a la cabeza y sus brazos remangaos, reconstruye esta tarea. Se ponía la ropa a remojo y luego se pasaba a los cocios, que eran recipientes de barro con un *"pitorro"* en la base por el que salía el agua si no estaba taponado. Sobre el cocio se colocaba un lienzo que hacía las veces de *"cerneor"* y en él se depositaba la ceniza. Por cada 5 ó 6 arrobas de agua se utilizaba una de ceniza. Sobre esta ceniza se vertía el agua hirviendo que se colaba a través del lienzo. Esta agua caía sobre la ropa blanca y salía por el agujero recogiéndose de nuevo y volviéndose a calentar para de nuevo echarla, repitiéndose la operación varias veces. Finalmente se tapa el agujero del cocío y la ropa se mantenía así durante una noche. Al día siguiente se llevaba al lavadero y se lavaba con jabón.

"Eso se hacía con ceniza. De lentisco se usaba para hacer jabón. Lo de lentisco. Que la ceniza de la colada era una cualquiera, de la lumbre. Eso de lentisco es que la ceniza esa la sacaban para hacer sosa. Pa hacer jabón, en puesto de sosa, sería. Y entonces, eso de la colada porque mi madre, que en descanso esté, lo hacía. Y entonces ella echaba de esa de la lumbre, la cernía, que no llevara carbones, ni motas, que fuera una ceniza viva, bonica, y entonces ponían un trapo, que tenían a propósito pa eso, un trapo grande, que lo habían

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

hecho, lo habían tejío de cosa blanca todo. De cosa blanca y lo ponían encima de aquello que era como un barreño de esos altos, eran los coladores aquellos, lo ponías encima de aquello. Primero ponían la ropa, bien apañaíca la metían allí, y entonces echaban allí la ceniza aquella en la punta arriba, en el trapo aquel y entonces le echaban agua, fría. Y aquello hasta que estaba, la ceniza con agua y allí la tenían casi dos días, tenía la ropa aquella allí. Y entonces esa agua parecía que era lejía. Yo me acuerdo así hacía como cuando se toca la lejía. Y así lo hacían. Y salían unas camisas blanquísimas, o sábanas y eso. Y también se asoleaban. De últimas cuando ya no se usaba de colar, yo misma así en los praos de hierba por estos alreeores pues tendía eso blanco con jabón y de vez en cuando se rociaban pa que estuvieran humeditas y se fueran asoleando con el sol. También quedaba muy bien" ***(Juana Cózar. Las Lagunicas-Tus)***

El jabón de sosa se hace aprovechando la grasa o aceite de cocción que se desecha, la sosa, y agua. Para darle olor se puede echar también polvos de talco o suavizante. Otras veces se añadía un poco de azulillo para que el taco de jabón tuviera un aspecto parecido al que se vendía en las tiendas. Todo esto se cocía en latas grandes o calderos y se mezclaba bien dando vueltas con un palo hasta que la mezcla quedaba cuajada. Después se vertía sobre un molde y se dejaba enfriar.

El amasijo

Joaquina Micó

"Las penas con pan son menos"

"El que cuece y amasa,
de todo le pasa"

"Se cocía cada semana. Lo que les cuento a mis hijos, es que si tocaba que había que amasar se amasaba, estuviera lloviendo, o si estaba nevando. Y tenías que amasar. Y había que hacerlo" ***(Josefina Muñoz. Letur)***

Ha sido la base en la alimentación de personas sin recursos, como acompañamiento de comidas, como moneda de pago a los trabajadores (la siega, los pineros, etc., recibían por su trabajo además de un salario, un pan al día), etc.

El pan es uno de los alimentos básicos en la dieta serrana. Se realiza con harina y agua, a la que se añade levadura natural (levadura madre), conocida como ensanche, desanche, crecida, según los lugares. Se caldeaba el horno con leña menuda, se barría el suelo, y se pasaban los panes al interior del horno

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

con las palas. Una vez cocido se guardaba en escriños o en orzas.

La harina era también del terreno, y se molía en los molinos locales (el de José y Marcelino en la calle Cava, el de Los Giles, Garruchas, Catarroya, La Graya, Góntar, Arguellite, Alcantarilla…) Los molineros iban a las casas a recoger el grano y una vez molido volvían a llevar la harina. Este trabajo lo hacían a cambio de la maquila.

"En el molino se trabajaba a mano todo. Era muy pesado. Tenías que ir a los cortijos de casa en casa, como pidiendo limosna "¿Tiene usted una fanega?" "Pues sí, pues no". "Mire usted, que me falta una fanega", a lo mejor era mentira. Y te echaban una fanega. Entonces venías, la traías y luego llevarla otra vez. Y a lo mejor te decían, "si no me la echas mañana se la llevo a otro" porque a lo mejor hacía falta para amasar. A todos los sitios íbamos. A Bochorna, Moraleda, Arguellite, Los Prados, La Cuesta de Yécar, Tinjarra… por todo eso. La parte de Jartos, Arroyo Morote, la parte de Tus no la tocábamos. La Graya también. Cogíamos el grano, lo molíamos y se lo llevábamos otra vez, a otro día, si se podía bien y si no precisaba…" ***(Marcelino. Molinero. Yeste)*** *"La Maquila era un celemín por fanega. Un celemín que venía a ser unos 4 kilos."* ***(Enrica. Los Giles. Tus)***

"Mi madre amasaba 12 ó 14 panes, muy bien hechos. Mi madre con su delantal viejecico, pero limpio y sus brazos remangaos, su pañuelo en la cabeza. Le gustaba lo limpio, lo bien hecho, aunque estuvieran cayendo rayos, o que se tuviera que levantar a la hora que se tuviera que levantar. Su pan, que subiera la masa las horas que tuviera que estarse." ***(Josefina Muñoz. Letur)***

Se caldeaba el horno. "Caldear el horno tiene su miga, porque no te vayas a pensar que porque tú le pongas leña al horno te piensas que ya está el horno caldeao para amasar el pan. Eso tiene su miga. Tienes que ver la temperatura. Pero no con termómetros, sino por tu vista. Una vez que tú ves que has echao la calda al horno y ves que el techo está blanquico y el suelo también está blanco, es que el horno ya está caliente para echar ese pan. Entonces tienes que barrerlo, tienes que limpiarlo y quitar toda la ceniza bien, con un hurgón y luego barrerlo. Si es grande el horno pones las ascuas, el rescoldo como se dice, a un lao, en un rincón del horno. Y si es pequeñico, pues entonces lo tienes que sacar, porque si no, no te coge, por poco a poco, cómo no te coge por lo menos tres recogedores de escombro, de ascuas, en el horno. Entonces el rescoldo que tiene te ocupa el espacio de dos panes. O también puedes echar un poco de harina, una vez que has barrio to ese horno para meter el pan, entonces tienes que echar un poco harina. Coges una miajica de harina y la echas así. Si ves que de momento se ha quemao es que está muy fuerte. Si ves que echas la harina y a poquico a poco se va tostando, entonces el horno está aparente para meter el pan." ***(Joaquina Micó. Yeste)***

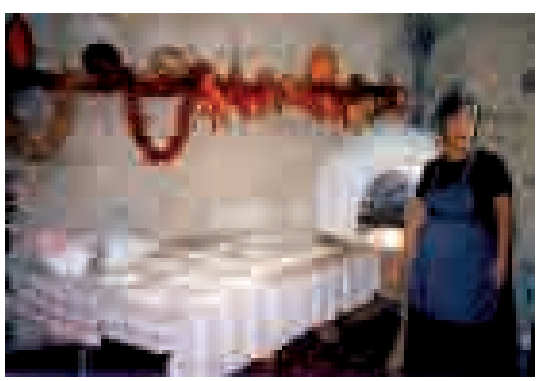
Se cierne la harina en la artesa con el cedazo, separando el salvado de la harina blanca. Este salvado se conservaba para alimentar a los cerdos, o para después cubrir el tendido de lana que tapa la masa colocándose a su vez sobre el salvado otro tendido. Esto se hacía porque el salvado no pesa y ayuda a dar calor a la masa. Se prepara la masa utilizando como levadura la creciente o ensanche (levadura natural hecha con el resto de masa de un amasijo anterior ya fermentado). *"Tienes que ir por parte de hoy, a estas horas, tienes que ir al horno. O hacerlo tú. Es mejor si vas al horno, porque eso ya lleva su creciente que tiene que llevar. Es mejor que vayas allí, que no que lo hagas tú. Pero a to correturio, si no hay pan, pal ensanche, tienes que hacerlo de tu cuenta. Harina, una mala chispitina de la artificial, para que esponjara un poco, y de ahí ya haces para el otro día ya, hacer. Bueno, pues vas al horno y pides un*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

bocadillo o una barrica pequeña de masa de ensanche. Luego vienes aquí a tu casa. Que vas a amasar ¿mañana? Pues entonces tú por parte de esta noche, pues una poquita de agua a calentar, le echas unos puñaicos de sal al agua, en una puchera, o en una cacerola o a donde tú veas, entonces, le echas la sal y el agua caliente, deshaces la sal con el agua y echas ese pegote que te has traído del horno, lo echas al agua caliente, y eso lo deshaces bien deshecho, bien deshecho. Entonces ya le vas agregando harina, de la que te traigas del horno, que te tienes que traer una poquita de harina, y le vas echando. Y una vez que tú la veas la masa que no está mu eschurrapa, porque si está mu eschurrapa luego sube mucho y se te puede erramar en el puchero, o la cacerola que pongas. Que esté un poquito dura. Haces así, metes la mano y si no eschurrapa, se te queda enganchá, así en la mano, pues tú ya la dejas. Coges, la tapas en tu puchera hasta mañana que vayas a amasar. Preparas tu artesa o tu lebrillo, echas tu agua caliente, tu sal, la cantidad que tú veas más o menos, porque yo lo hago a ojo. No te puedo decir si 15 kilos, si 10 kilos, si 9 kilos, si 8 kilos de harina, yo lo hago a ojo. Pero sí, más o menos 7 u 8 kilos. Pues depende de la gente que habéis y de lo que quieras amasar. Entonces una vez que he echao mi sal y mi agua caliente en la artesa, echo mi ensanche que hice por esta noche pa mañana. Entonces la echas, le das bien vuelta, bien vuelta, y una vez que se ha deshecho to ese ensanche que has hecho en parte de noche, en el agua caliente y la sal, entonces ya vas echando harina" ***(Joaquina Micó. Yeste)***

Si el amasijo se hacía en invierno era necesario ayudarle a la masa a subir, a fermentar, pues con el frío este proceso no se realizaba bien y la masa no subía. *"Si hacía frío le ponía una teja con ascuas, con brasas de la lumbre debajo de la artesa pa que tuviera la masa, que tuviera algo de calor, porque no había calefacción, ni había estufa. En el cuartico que estaba la artesa, allí arriba en una teja o dos ponía ascuas, así la masa subía algo más con el calor."* ***(Josefina Muñoz. Letur)*** *"En el agua, en la artesa, vas echando harina, y una vez que ties to esa agua con harina, si es invierno ties que echarle una poquita de artificial, porque es que si no, en el invierno, si hace tantísimo frío, no crece. Nosotros la poníamos al lao de la lumbre, el escliño con sus trapos, la masa ahí metía, con sus trapos, ahí, tapá, entonces le íbamos dando vueltas y vueltas al escliño pa que se fuera calentando toda la pared del escliño. Eso, el calentín ese lo iba recibiendo la masa. Entonces iba subiendo. Pero en el invierno, si no tienes, y vas a amasar, pues tienes que echar una poquita de artificial, para que suba y sube enseguida. Entre el ensanche natural que haces tú y esa miajica pegote que le pones se hace deseguida."* ***(Joaquina Micó. Yeste)***

La masa debe de hacerse primero en la artesa y después en la tabla, una vez hechos los panes. *"La tapas bien tapá y una vez que ya tú tienes tu masa hecha, que ya está dura, entonces, ya la dejas en tu artesa o en el escliño bien tapaica que se vaya haciendo. Como una hora y hora y media. Depende del frío que haga o la calor, ¿sabes? Depende. Entonces de vez en cuando vas y la miras, la estapas, si ves que se va esquebrantando*



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

la masa es porque se está haciendo. Si ves que va haciendo como raja es que se está haciendo. Va subiendo y se va haciendo. Entonces es que está, está casi casi pa hacer el pan. Haces el pan. Le quitas tus trapos, entonces empiezas ya a tratar esa masa y a hacer tus panes. Vas haciéndolos y los vas poniendo en tus tableros. Y una vez que se ha hecho en el tablero, porque también se tiene que hacer en el tablero, no te pienses que…Sí, hija mía, una vez que se ha hecho de artesa se tiene que hacer de tablero, y luego del tablero al horno. Y en el tablero poco. Porque como ya viene hecho de artesa o de escliño una vez que tú haces el pegote y lo extiendes eso se nota muy pronto. Eso haces así, y una vez que te baila y te baila un poquito la masa, es que ese pan ya está pa echarlo al horno. Entonces le haces tus cortes, cuando vayas a meterlo al horno. Tus cortes. Y un agujero en medio y los cortes. Como decíamos nosotros antes, costeros. Yo siempre tengo la costumbre, cuando echo el pan, pues digo, "Señor con la ilusión que estoy haciendo el pan que me salga pronto". Me persigno, le hago una cruz, "en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo. Amén". Y ese es el tema del pan." ***(Joaquina. Yeste)***

El pan cuece durante una hora larga para que salga bien cocido por dentro pero que no se queme por fuera.

Existen todavía por todo el término hornos comunitarios para la cocción del pan, cuyo mantenimiento y uso es del conjunto de los vecinos. Junto a estos se encuentran otros particulares, familiares, cuya estructura es visible dentro de la morfología de las poblaciones. En el pueblo en cambio, eran los hornos de las panaderías los lugares utilizados para la cocción de los panes caseros, que cedían su utilización a las mujeres a cambio de algunos panes.

El esfarfollo, enrastrar, sosmar.

Soledad Sánchez, Cristina López, Adoración García

En septiembre-octubre, se recogía el panizo. Se llevaba en caballerías, en serones, a las viviendas donde se hacía un montón en la cocina y se invitaba a los familiares y vecinos y en las trasnochadas se realizaba el esfarfollo, que consistía en quitarle la farfolla a las panochas y posteriormente se desgranaba el zompo.

Durante este proceso se contaban historias, chistes, se hacían bromas y se repartían abrazos y pellizcos según el color del grano. Si salía un grano rojo se podía dar un beso a la elegida y si era negro (eran las respiscosas) un pellizco. *"Cada vez que a una panocha le salía un grano negro, se pasaba un pellizco en el corro que había formao. Cuando salía una panocha colorá, se daba un abracico y algunos pícaros se aprovechaban y apagaban el candil para dar el abrazo más apretaico".* ***(Sole Sánchez. "Gritos de la Sierra, nº133, pag. 9)***

Tanto la farfolla como el maíz eran utilizados para alimentar al ganado, especialmente a las gallinas y cerdos. Con el maíz también se hacía harina para las migas ruleras. Una vez esfarfollados se extendían en las cámaras o se hacían ristras trenzando las dos o tres hojas que les dejaban, llegando a hacer grandes mazos

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

que colgaban para secarlo. Una vez seco se desgranaba con ayuda de un almaraz con el que se abría uno o dos ríos, que facilitaban el desgranado.

Una vez finalizado, se solía invitar a quienes habían ayudado a cuerva, paloma, garbanzos torraos, flores de maíz, y algunos dulces y se cantaba o bailaba haciendo de este trabajo una jornada de fiesta.

Otra de las labores era la del enrastrado de diferentes productos como las habichuelas, pimientos, maíz o higos, que una vez enrastrados se colgaban a secar. Ésto garantizaba poder contar con estos productos fuera de temporada. Este proceso de secado ha caracterizado el paisaje, en donde era y todavía en algunos sitios, es frecuente ver *"ristras"* de pimientos o de otros productos, secándose en ventanas, balcones o colgados de aleros.

Sosmar o trasmar el trigo consiste en picarlo para quitarle la cáscara. Se hacía con un mortero y para golpearlo se utilizaba el astil de un hacha, porque pesa y resulta más fácil el proceso.

Las Calderas

Sebastián Jiménez Reolid, Jesús Juárez.
El tallo

La producción de esencias ha sido uno de los trabajos más tradicionales de esta sierra. Testigo de ello son los numerosos restos de calderas que se pueden encontrar abandonados por buena parte del término.

Esta producción está ligada a la abundancia de plantas aromáticas y de agua. La recolección de la misma se realizaba en primavera y verano, constituyendo su siega en un complemento a las economías familiares. La familia solía ir al completo a recoger las aromáticas, cuyas cargas llevaban a los lugares donde se encontraban las calderas. En éstos existía un peso donde un calderero, generalmente contratado, pesaba y pagaba las cargas de esencia, pagando por arrobas. En la época de mayor trajín, era frecuente que éste contase con la ayuda de otros hombres.

Las calderas se encontraban en lugares con abundante agua para enfriar el serpentín donde se hace la condensación. Se trataba de artefactos de grandes proporciones (unos 3 metros de diámetro) que se encontraban *"plantadas"* en lugares estratégicos, sobre un horno realizado en obra (de piedra). Este horno era alimentado con leña y con los restos de las matas de las aromáticas una vez cocidas. La caldera se divide en dos zonas, la de abajo, en donde se encuentra el agua y la de arriba donde se vierte las matas. Separando ambas partes se encontraba una lámina de metal agujereada que permitía que el vapor del agua ascendiera a la zona de las matas. La caldera se tapa herméticamente con una tapadera de hierro en donde los bordes se sellan con barro. De la tapadera parte la tubería por la que sale el vapor, es el puente, que lo conduce hacia el serpentín, situado bajo el agua en una balsa cercana de no mucha profundidad, en donde está entrando agua fría continuamente, que condensa el vapor para que salga en forma líquida.

Romero y tomillo son las esencias más elaboradas, pero también *"manisierva"*, sabina, espliego, ajedrea, etc.

Este trabajo ha desaparecido prácticamente de todo término, si bien, desde lugares próximos aún vienen a *"segar el tallo"* de estas sierras para la producción de esencia ya fuera de la misma.

"En Sege, yo no sé si estará todavía, había una piedra, que hay así junto al royo, muy lisa, muy lisa. Y ahí ponían una calderá de espliego. Veníamos a segarlo, aquí, dando vista al pueblo, y ende allí lo llevaba a cuestas, a la espalda, a Sege. Más debajo de Sege. Entre Sege y Arroyo Sujaya. Y había una caldera allí en el royo. Y había una tená así arriba, y allí las madres que iban con los hijos, los dejaban ahí. Y allí llevábamos el espliego. Fíjate

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

dende el pueblo nos íbamos allí. Yo con mis padres. Por el puente, ¿sabes? Tos los años íbamos. Porque lo que más se hacía entonces era espliego que no era romero, y concha." ***(Rosa. Yeste)***

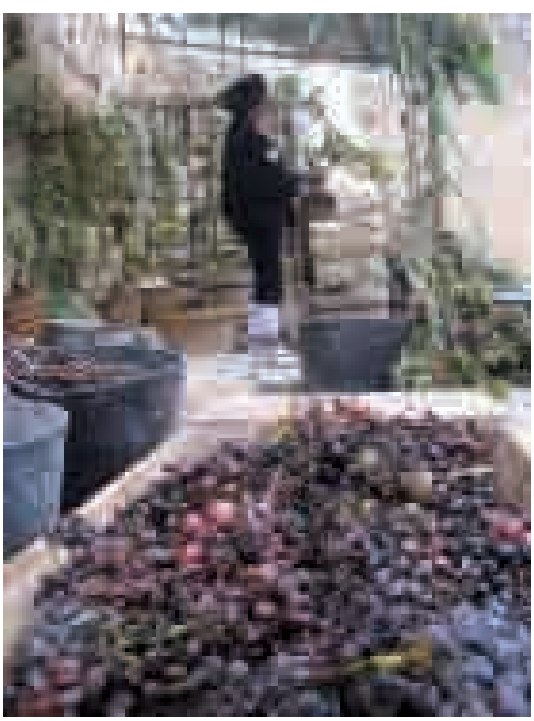
El vino

Joaquina Juárez

Es un vino "natural", flojo, turbio… de parrizón.

"El vino que hacemos de casa no tiene polvos, no tiene conservantes, ni nada. Tal cual lo que es la uva y el tiempo de fermentación"

El vino de la sierra es un vino flojo, de baja graduación, turbio. *"Nosotros tenemos un vino, el turbio ese, porque nosotros tenemos uva de parrizones. Quiere decir, uva que ni es negra, ni es blanca… Tú a lo mejor tienes 20 parras rojas, 20 parras negras y 20 parras blancas. Entonces las mezclas y sale el roseta ese que ni es blanco, ni… Por eso nuestro vino, por lo menos el de nuestra región, como es Boche, La Graya, Yeste, se dice vino de parrizones porque no tiene color. Porque no tienes una cantidad grande de uva para decir hago 50 litros de vino tinto, 50 de blanco… Tú imagínate qué jaleo estar dividiendo para hacer luego 300 litros de vino"* ***(Joaquina Juárez. Yeste).*** La vendimia se realiza a finales de septiembre y primeros días de octubre, siempre que no llueva. *"Cuando más tiempo está la uva en la parra, más dulce va a ser tu vino, porque va a coger más grados. La temporá lo que tiene es que si es la época de septiembre y por lo que fuese te viene una tormenta, lo que le va a quitar es grados a tu cosecha"* ***(Joaquina Juárez. Yeste).*** Se



Es un vino "natural", flojo, turbio… de parrizón »

cosecha en familia, durante 2 ó 3 días dependiendo de las viñas que cada uno tenga, y se realiza en las casas, en el jaraiz o bodega. Se trata de un espacio donde se pisa o se prensa la uva, cercado e inclinado, que facilita que el líquido que se exprime a la uva se dirija hacia un pozo en el suelo, donde se deposita. *"Aquí lo que tenemos es viñas personales. Para la familia. Uno solo no puede coger la uva. A lo mejor sólo tardas 15 días. Entonces a lo mejor llama a 3 ó 4 amigas y como te he dicho yo, con un cubo, tú con tus tijeras la vas cortando y la vas echando al remolque. Es que es lo más fácil. Antes era con burros. Luego nosotros cogemos y se muele. Tenemos pequeños… lo que tenemos es…, como antes lo que se tenía para alimentar a los animales, para remoler. ¿Qué pasa? Pues que no sale muy molía, y entonces, la vamos pasando a cubas y luego la ponemos otra vez en un jaraiz. Nosotros hemos hecho así, una cosa rectangular que está inclinada y luego tiene aquí un chorrete. Entonces, echas aquí, en el rectángulo, la uva y la pisas, la pisas y la pisas. Y por aquí, por el chorrete, va saliendo el líquido. Es de cemento,*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

que es más bien suelo. Normalmente todas las casas tenían en un bajo. Que es na. En el mismo suelo. Solamente que tiene que estar un poquito inclinao y por las orillas le ponen un poco de cemento y le dejan un saliente. Pa que tú lo pises lo más que puedas. Porque qué pasa. El vino lo que tiene es que cuanto más jugo le sacas a la uva, resulta que puedes aprovechar más vino. Cuanto menos jugo le saques a la uva, lo que sacas es aguardiente". ***(Joquina Juárez. Yeste).***

Del depósito o pozo situado en el suelo se recoge mediante cubos hacia las tinajas *("tenajas")* de barro (hoy de plástico) abiertos para que el mosto hierva fermentando junto con el hollejo *("el raspajo")* y las pepitas. Este proceso se acelera si hace calor, por lo que las bodegas solían estar en lugares abrigados. Todos los días se remueve. Cuando deja de hervir *("que está a cero")*, se tapa herméticamente y se deja sin mover.

"Se pisa, se mete en barricas de plástico, de estas grandes de 100 kilos, de 200, de 500, según lo que tú tengas. Si tú tienes 500 no vas a coger una barrica de 500. Prefiero coger cinco de 100 o …La metes y la tienes que tener tres meses. Lo que es el líquido que sale, más las cortezas. Que mucha gente para que no salga a madera, no tenga el sabor ese a madera, de los troncos del racimo…. Tú sabes que te pones a vendimiar, quitas lo verde, lo pequeñito, y otras te llevas un trozo de madera. Para que el vino no sepa mucho a madera, pues cogen y muchos hollejos los retiran para hacer el aguardiente, y lo que entra en el vino es casi todo el líquido y todos los granos que puedan. Echan menos racimos. Sin troncos. Sin la madera. Cuando se ha elaborao ya, que ha fermentado, pues el colorcito ese de la madera también se lo come." ***(Joaquina Juárez. Yeste)***

"El mosto se machacaba en la prensa y luego el mosto se echa en una tenaja. Y luego, si tú crees que la tenaja…porque aquí no hay una química como hay en Villarrobledo… Y aquí no. Aquí se saca el mosto, se muele, se saca a la tenaja. ¿Qué la tenaja es de 30 ó 25 ó 20 u 10? Pues se le echa orujo pa que se coma el azúcar. Y entonces y tos los días trabajarla dos veces o tres. A una tablita se le pone un rabo y pin, pan, pin, pan y ese orujo si lo dejas arriba solo, se pone ácido y pone ácido el vino y lo trabajas y cuando tú ya ves que el vino está a cero, que crees que está… que le enciendes un mixto, tú vas con tu mixto se lo enciendes y lo apaga, no está a cero. Está toavía sin fermentar del to. Y cuando ya no se apaga el mixto, entonces lo tapas, lo dejas hasta marzo. Y lo dejas…, ahora en esta menguante lo has trasegao mucho, en la otra menguante, se deja pa hacer el orujo. El aguardiente." ***(Marcelino. Arroyo Morote)***

"Se coge la uva y cuando se coge la uva entonces se pisa. Ahora se muele con las máquina y antes se pisaba así con los pies. Se mete el orujo en la tenaja, en tenajas que es lo suyo. Pero ahora como ya semos tan modelnos y no hay tenajas y otras se han roto y que no… pues eso. Pues se mete en bidones de plástico de 200 litros y entonces, así que cuece, que ya está cocío, que ya ha experimentao, entonces se trasiega, el vino. El orujo de la uva, lo que es el raspajo y lo que es el hollejo, pues eso se pisa todo y se mete en una tenaja o en los recipientes que hay de 100 u 200 litros de plástico. Y eso experimenta ahí y hierve, y ya cuando está cocío, que ya ha terminao de hervir, entonces se tapa. Bien tapao. Y cuando ya quieras tú, ya siendo menguante, eso sí, ties que procurar que sea menguante (la luna) pa cogel y trasiegas la miaja vino que tengas,la miaja caldo a otro repiciente más limpio también. Entonces, con lo que queda se hace aguardiente." ***(Donato Reolid. Yeste)***

Pasado ese tiempo y siempre en menguante, el vino se trasiega con cubos y cazos a otro recipiente limpio, para separar el vino de los posos e impurezas que quedaban depositadas en el fondo. Esta operación se realiza todas las

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

menguantes durante los 3 ó 4 meses siguientes. Finalmente se embotellaba o en garrafas.

"Porque en menguante, aquí, siempre lo hemos tenío. Que se clareaba más, está más claro el vino y toas esas cosas. Aquí se ha tenío. Nosotros, mira, un cuñao mío es de los que más vino hacen ahora aquí, hace seguramente 100 y pico de arrobas. Ese lo trasegó el otro día. Y había allí, uno que le decía que lo tenía que trasegar, porque si no lo trasegaba ahora, en menguante, se enturbia. No sé el por qué, pero… Si está nublo también es muy malo trasegarlo. Tie que estar raso pa que el vino salga, sino se pone como morao y es porque se trasiega con nublo. Cuando hay nublo es muy malo trasegar, o sea que eso… Aquí tenemos esas… Las patatas también hay que quitarles los rijos en menguante. En fin. Eso se tiene esas costumbres de siempre." ***(Marcelino. Arroyo Morote)***

"Se meten en las barricas y se tapan pero muy bien tapao porque aire no le puede entrar. Durante 3 meses. A los 45 días, si quieres, puedes volver a abrir y mirar lo recia que es la madre. La madre es cuando está fermentando, que hierve, y como ha estao cerrao, al hervir hace un casco así de gordo de orujos, espuma, como si tuviera nata. Eso es la madre. Cuanto más casco tenga lo de la madre, eso te quiere decir si ya puedes sacarlo a los tres meses o puedes beber ya del vino joven. Si tiene necesidad la casa, a los 45 días tú coges, abres una barrica. A ese le dicen el joven, que es un poco verde. Verde. Joven. El color es un poquico más claro y está más ácido. No está hecho. No está elaborao del todo. Por eso le dicen el vino verde. Flojo." ***(Joaquina Juárez. Yeste)***

Las variedades de uva de este término son la Jaén negro, garnacha y la pardilla.

"Jaén negro y pardilla. La más. Toa, casi toa. La pardilla tiene más grados que la Jaén negro. Pero la Jaén negro le da color. Y hay una garnacha que eso es, da mucho color. Esa se deja aparte siempre y se muele aparte y eso se le echa en lo alto de la pisa? Pa que tome color. Y en el lagar siempre se reparten entre las tenajas, porque el del lagar tiene siempre más color que el otro. Pero el zurracapote no se puede hacer del lagar, porque asperea, porque como ya se aprieta mucho, sale del orujo, sale asperez, del raspajo de la uva. Ese tiene mucha asperzez y la prensa se aprieta tanto que ese le sale. Zurracapote hay que echarlo del primero que sale, del primer mosto. Lo pones aparte, después lo echas en una espuerta y lo dejas que claree un poquico." ***(Marcelino. Arroyo Morote)***

La tradición del vino siempre ha sido importante en todo el término. Así lo atestigua la gran cantidad de jaraiz que podemos encontrar por casas tanto del pueblo como en aldeas. La vendimia como trabajo temporal, también se ha realizado fuera del mismo, en Andalucía, en la Mancha y a partir de los años 60 en Francia donde han acudido numerosas cuadrillas de trabajadores (Narbona, Vesiers, Avignon, etc., han sido lugares de destino).

"Te ibas a Francia, hacías tu vendimia, porque allí llovía más, luego, venías aquí, y nuestro vino tenía muchos grados. En Francia nos vamos en septiembre, el día 8, el día 7. Y aquí se vendimia a últimos de septiembre, 10 de octubre. Si puedes. Yo me fui con mi padre teniendo 14 años. Porque antes, como los padres te tenían en los pasaportes, te podías ir una temporaica. Tampoco son largas, ¿sabes?, en Francia, son 22 días, 28, 25. No eran temporás grandísimas. Y trabajabas sábados y domingos. Entonces a lo mejor, una familia de antes, si te cogían, a la pequeñita la cogían en mitad y la madre y el padre estaban aquí al lao, entonces, como tú tienes que llevar un hilo, tampoco tienes que ir tú 10 parras más adelante, hay que ir en una línea, por el de la otra, porque el de la otra no va a ir, allí 10 parras, y luego va a volver a una que está aquí atrás. Entonces, es de ayuda. Ayudas a los que van más atrás. Siempre, el que más avanzao

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

va, ayuda al de atrás. Entonces siempre ponían a la pequeñica en medio pa que vaya el padre y la madre quitándole alguna parra o tirarle el cubo. Como era pequeñica, tú imagínate, pa levantar el cubo, a una de un tío que no se agacha tanto. Que hace así de lao. No creas que se te arrodilla, no. Nosotros tuvimos la facilidad de tener lo de Francia porque mi padre iba haciendo carbón. Mi padre hacía leña y carbón allí en Francia. Hacían los hornos de leña y metían dentro la leña para quemar. La quemaban a medio porque no se puede quemar entera entonces ese es el carbón. Y mi padre ha estao toda su vida. Estaba 6 meses, venía, se estaba 3, venía y así. Y conforme fuimos creciendo, que ya valíamos, empezó a interesarse por la vendimia, y claro, como allí en Francia. Entonces empezó a hacer amistades. "Pues yo tengo 3 ó 4 chiquillos y tengo 3 ó 4 familias", "pues necesito 20 personas". Pues entre mayores y pequeños éramos 20. Y así de esa casa y otra casa y luego 3, y luego 4 y así. Entonces es que pagaban mejor." ***(Joaquina Juárez. Yeste)***

El aguardentero

Ángel García –Mota.

Si bien el clima de Yeste produce unos vinos más bien flojos, sin embargo, resulta muy adecuada la utilización de esta uva para la elaboración de aguardiente.

Este aguardiente es la base de otros muchos licores: espíritu de café, mistela, zurracapote, etc.

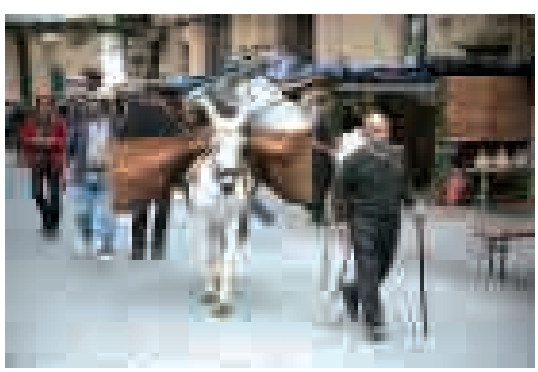
Con el despojo de la uva (el orujo) fermentado se destila el aguardiente de estas sierras. Esta actividad se realiza a partir de finales de noviembre, pero es sobre todo en Navidad cuando más se lleva a cabo.

"Para Navidad. Se hace antes, pero la Navidad es lo suyo. Además, como tiene que estar el agua fría, está helá, se gasta menos agua. El agua tiene que estar helá siempre, si se calienta ya no sale bien. Por eso se le va cambiando, se le va cambiando y en el verano pues no está bien, porque en el verano prácticamente el agua está caliente." ***(Ángel García-Mota. Yeste)***

Se trata de nuevo de una actividad familiar, para "el gasto de la casa". *"Se coge la miaja que hay de orujo, pues entonces si tienes una caldera de agua, entonces sacas una garrafa por ejemplo, o garrafa y media, para tu consumo del año en vista de tirarle ese orujo pues se aprovecha en eso, en sacal… Yo como tengo poco, pos poco saco. Pero si saco una garrafica… Yo no bebo, pero si quieren mis hijos pa echarle al café o pa bebérselo, una gota cuando quieran pos lo tienen aquí".* ***(Donato Reolid. Yeste)***

Se utilizan para ello calderas propias, pero también las de otros vecinos o de aguardenteros *"profesionales"*, especialistas en este tipo de destilación, que solía ser lo más frecuente.

"Eso es que no es oficio. Eso se lleva apegao de lo demás. Se hace a lo mejor los fines de semana. Los días que hay libre. Eso hace muchos años que empecé yo a hacer el aguardiente. Aprendí que de que estábamos en el cortijo que te digo. Ahí teníamos también parras y cogíamos uva y todo eso, y venía uno del Arguellite, un pariente, a hacernos, y yo pues me daba cuenta, vas cogiendo nota y de aquello aprendí. Y luego, se aprende trabajando, que es como más se aprende." ***(Ángel. Aguardentero. Yeste)***



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Estos aguardenteros solían ir con sus grandes calderas de cobre sobre carros o mulos o burros, tapadas y de noche de aldea en aldea haciendo el aguardiente de los vecinos. Este trabajo lo hacían a cambio de la maquila que solía estipularse que de cada cuatro o cinco litros (dependía de la época y el aguardentero) el aguardentero se quedaba uno. *"Antes había menos, pero ahora ya…casi la mayoría tienen su caldera hecha. Chica. No como la mía, pero una caldera pequeña que se la han hecho aquí los hojalateros del pueblo y se apañan pa ellos. Casi todos tienen. Ahora hay muchas. Antes sólo habría 3 ó 4 en todo el término de Yeste, con sus aldeas y to, había 3 ó 4. Cuando salía yo iba hasta los Huecos de Bañares, luego me venía p'abajo, to Plañel, la Donal, Yécar, pasaba por debajo del Arguellite. El Arguellite no lo tocaba porque había otro. Entonces me metía aquí, por la Umbría del Vul, Bochorna, y to eso. Y ende ahí me pasaba pa Fuentes y ya ende ahí ya me venía p'aquí. Y un año que me hice to ese recorrido, porque tos los años no lo hacía, me hice 330 garrafas ¡Qué te crees! Pero garrafas de esas de arroba, de 18 litros. Que me acuerdo. Pues antes se maquilaba de 5, una. Luego ya, cuando no se ganaba na, maquilábamos de 4. Y yo ya de siempre lo que he hecho ha sío de 4. No lo he cambiao. Luego algunos han cambiao y han maquilao de 3. Lo que quiere decir que el dueño se lleva dos y el aguardentero una. Y yo lo he hecho casi siempre 3 para el dueño y una pa la caldera. De 4."* ***(Ángel García –Mota. Yeste)***

Se trataba de una actividad clandestina, prohibida por la ley, pero permitida y aceptada por las autoridades que hacían la vista gorda.

"Antes estaba eso prohibido. Yo tenía un tío mío, y claro, tenía la caldera, ya ves tú… murió de 90 y algún años, y claro, pos él hacía aguardiente e iba por el Estrecho, a Molinicos, el Morcillar, con un mulo que tenía. Echaba la caldera de noche, tapá con una manta, porque no se viera. Una vez lo cogieron más arriba de Molinicos en unos corrales que había, y salió el sargento, porque como era de noche, en busca de los maquis y vieron la luz y se conoce que lo vieron. Y llegaron allí, "¿quién vive?". "Somos los guardias civiles". "Pasen, pasen". Y pasaron. "¿Pos qué están ustedes haciendo?". "Haciendo aguardiente". "¿Cómo se le ocurre a usted hacer aguardiente?". "Hombre, ea, pos mire usted. Me han avisao. Yo me dedico a esto y tal y cual". Bueno. Y entonces el sargento se asentaron al lao de la caldera. "¿De qué aldea es?". "Pos yo soy de Royo Morote. Mi suegro era guardia civil. José Martínez". Y ya dice mi tío al dueño del mosto, dice, "Andrés, tráete un poco carne y panceta y chorizo y las asamos aquí", y dice, "bueno, ¿cuánto cobra usted por hacer la calderada aguardiente?". Pues le dijo 300 pesetas o en fin, lo que fuera. Dice, "eso no es na, si ahora yo le meto la multa son quince mil pesetas". Aquello muy severo ¿eh? Total que ya el guardia se emborrachó, y hasta que no se le pasó la borrachera no se pudo mover. Ahora no. Bueno, si hay un cante, la guardia civil tiene que actuar con quien sea, pero si no, aquí ya no. Esto se puede hacer, pero hay que pagar al Estao un dinero que no te lo recuperas nunca. Porque esto hago yo una calderá ó 3 ó 4 ó 5 calderás y el otro otras 4 ó 5 ó 6, pero eso no te lo recuperas." ***(Marcelino. Arroyo Morote)***

Una vez lo cogieron más arriba de Molinicos en unos corrales que había, y salió el sargento, porque como era de noche, en busca de los maquis y vieron la luz y se conoce que lo vieron »

El proceso del aguardiente es sencillo: *"el orujo se mete en la caldera y pongo fuego fuerte hasta que eche a hervir. Y ya que eche a hervir, fuego más manso, porque vaya cayendo*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

un chorrete mu flojete, porque si la arrebatas sale llena de orujos. Porque claro, si le apretas más entonces no se podría bebel. Mira, esto tiene el secreto que coges y vas probando con la mano el puente y sabes por dónde va. Esto se llama el puente. Vas tocando y cuando ya va mu caliente, mu caliente y ya viene por aquí, por aquí y cuando ya viene por aquí el calentín, entonces a la lumbre o le echas un poquete de agua o la arretiras un poco porque si no entonces sale por ahí hasta los orujos. Sale el vapor al puente, llega a la culebra, que esto se llama culebra. Mírala. Luego, va haciendo a to arreedol y por ahí va haciendo su pitorro y ya… Ahora le echaré con la otra manguera agua fría, le pongo la manguera ahí y va cayendo la fría y la caliente se va yendo."
(Donato Reolid. Yeste)

"Pa criar una viña, hay que criar otra. Para criar una viña hay que tener otra, porque si no, no la puedes criar. Porque cuesta mucho de sacar. La viña es muy costosa. Hay que poner, hay que injertar… bueno, bueno. Los viejos dicen que pa criar una viña hay que tener otra, pa que te de pa criar a la otra. Entonces, el aguardiente, pues se cogen las uvas, hay que pisarlas, luego se meten en recipientes. Antes la metíamos en tinajas. Se pue meter en tinajas de barro que es lo que había antes, en pozos que se hacen, y ahora pues se guardan casi más en bidones de esos grandes, de plástico, de 200 litros. Casi que todo el mundo lo hace así, porque son más prácticos. Hay que tenerlo, pues estar un par de meses, fermentando. Y ya cuando ha parao de hervir, que ha fermentao, pues entonces, pues se tapa. Se puede dejar lo que se quiera. Después de parar de hervir se puede dejar hasta de un año pa otro. Tapao bien. Bien guardao. No respirando. Con los bidones esos que cierran herméticos, porque tiene su goma y van a rosca, hay quien los deja de un año pa otro. Y sale bien. Después ya el proceso pues, la caldera…Aparte de la uva, yo le echo un anisete que se llama matalauva. Le echo un poquito pa que saque mejor paladar. Hay quien le echa matas, como en Galicia, matas del campo, pero a mí no me gusta. A mí me gusta solo. El anisete y ya. Mi caldera es de 10 arrobas. Aproximadamente serán unos 200 litros o unos cientos y pico litros. Es de las más grandes que hay por aquí. Pero claro, las otras no sacan más que 8 ó 10 litros y yo, de la de orujo normal me salen 18 litros o de ahí palante. En una calderá. Es de cobre. De pliego de cobre. Esa me la hicieron en Molinicos antes. Hace ya un montón de años. Pero tuve otra antes. Que el recipiente de agua corresponde a la otra que tenía. Pero esa tendrá más de 200 años. La caldera ya la tiramos, y me hicieron esta. Pero hace ya también bastante. Son de cobre porque dura más, no se pega tanto como la chapa y lo que baña el orujo, a lo mejor se puede hacer de chapa, pero de ahí palante, el puente y el serpentín y todo eso, pues no sé por qué es pero tie que ser de cobre, porque si es de chapa no vale el aguardiente. De la boca parriba, que la caldera lleva la cabeza esa, por donde se tapa, pues de ahí pabajo, la mía es de cobre todo, pero si fuera de chapa pues también se hace, pero que a lo mejor en vez de durar 20 años duraría 5. Y además se pega más cociéndose. Pero de ahí parriba de la cabeza parriba, eso ya todo tie que ser de cobre. Hasta donde sale tie que ser de cobre. Todas. El orujo está en los grados que tiene la uva. Si es de viña, las viñas como están junto al suelo tienen más grados. Si es de parra alta, tiene menos. Pues según, si lo escurren pal vino mucho, pues también le queda menos, si va empapaico de caldo, pues tiene más grados. Según los grados que tiene, lo que le echas a la uva, pues así sale luego. O sale más o sale menos. Que de fuerte puede salir igual, pero puede echar más litros o menos. Yo he hecho de viñas, que no ha estao mu seco, y ma salío veintitantos litros, casi una garrafa y media de una caldera. Y también he hecho de viña que ha

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

*estao prensao, que está como el chispe de las almazaras, le tengo que echar agua pa cocer y entonces ese, pues a lo mejor me ha salío 8 ó 10 litros, o menos incluso. Eso depende. Aquí antes había. Ahora es que ya no quedan viñas. Antes había una viña muy buena ahí abajo, ahora quedan algunas pero de Peñarrubia, de Royo Morote, y por ahí. Han quitao muchas, pero aún quedan. En Boche alguna, pero poca. Boche está muy alto y entonces, eso cuanto más cálida es la tierra… No ves Jumilla, tiene mucho esto, el vino de Jumilla, porque eso es cálido. Cuanto más cálida es la tierra, más grande tiene la uva. Pero llega por ejemplo Boche, está mu alto, si te tiras parriba pa los Praos y eso, como está alto la montaña pues la uva tie menos grados. Y si hay aceituna le pasa igual. La del Palo de allá abajo, de lo del río sale con mucho más aceite que la de aquí, de Vallehermoso y to eso. Sale con menos grados. Esto se acaba ya. Yo me parece que cuando yo casque, que ya… me paece a mi que ya. No sé qué giro le darán a la caldera. Al final pues habrá alguien que a lo mejor, pero muy claro no está. De los jóvenes ya no. Es muy sucio. Tiznajos y to. El oficio es sucio. Pero luego tienes que como también está prohibido tampoco puedes ir así con… Que se sabe que no lo buscan. La Guardia Civil no lo busca, porque yo antes, cuando estaba prohibido venía de Fuentes pacá, y llamaron a la dueña aquí a la Lomica que estaban los guardias en la Moralea. Tenían que ir por el mismo camino que yo. Se lo dio a ellos "Madre mía, qué compromiso" y dice, "por qué", dice "porque va el aguardentero pallá por donde vosotros vais a venir" y dice, "pues bueno, no se preocupe". Yo no sé qué harían. Yo iba cantando con mis mulos, mi caldera cargá, yo no los vi a ellos y ellos me verían a mi, pero yo a ellos si me sintieron se ladearon y se escondieron pa que pasara. O será, que no los vi. Luego, si te dan un cante… Ha habío algunos que sí que los han denunciao, porque ha habío cantes que tal y que cual, pero… Eso antes. Ahora no parece ser que se metan mucho. Si a ellos les gusta también." **(Ángel García-Mota. Yeste)***

El Herrero

Ceferino Jiménez

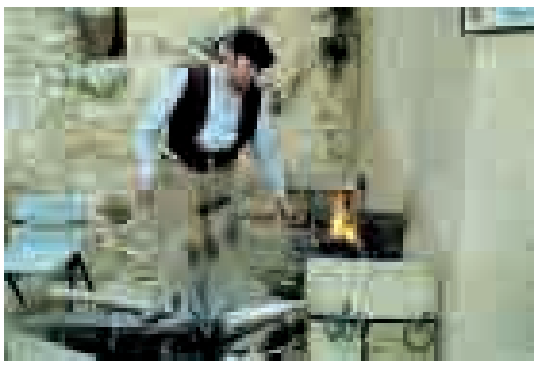
El trabajo de herrería y forja ha sido durante siglos un oficio básico en las sociedades rurales, vinculado a la producción de aperos de labranza y herraje fundamentalmente. Ante la demanda de este tipo de trabajo existían pequeños herreros poco especializados que cubrían estas necesidades, fabricando gran diversidad de herramientas en pequeñas cantidades destinadas al consumo local y reparando las que se dañaban por el uso.

Junto a estos, existían en las grandes poblaciones, especialistas en hierro y forjado con talleres bien equipados en donde se producían herramientas (arados, martillos, rejas de arado, mazos, hoces, hachas, etc.), herraduras, clavos, tenazas, cerraduras, bisagras, sartenes, etc.

El taller básico consistía en un espacio amplio, diáfano, donde las diferentes zonas de trabajo estaban perfectamente delimitadas: fragua generalmente de piedra, donde se encendía el fuego alimentado con carbón (vegetal o mineral), avivado por el fuelle; un banco de trabajo, con yunque, donde se forjaba el hierro y con gran cantidad de herramientas para trabajar (tenazas, martillos, mazos, taladros, limas…) y la pila de agua donde se templaba.

"Las herramientas de un herrero es una lista larga. Son bastantes. Empezando por el yunque que es una cosa imprescindible. La fragua, el fuelle o ventilador, que es lo que aviva las ascuas. Luego, están los tipos de martillos. Hay martillos de bola, martillos de estirar, el marro y también las herramientas que lleva el yunque. Porque el yunque en sí tiene una parte plana y una parte circular, que las dos acaban en punta. Aparte lleva dos agujeros, uno redondo y uno cuadrao. El

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»



redondo se utiliza, como si dijéramos, es el tac de embutir, que eso quiere decir, que por ejemplo, tú pones un hierro y le das con otro, y como está hueco, lo utilizas tú para hacer otro agujero. Y luego, está el cuadrao que sirve de acople, o sujeción a las distintas herramientas que se acoplan al yunque, para que nos sirva a nosotros como sujeción para un puntero, que tú colocas un puntero en la parte cuadrada del yunque y pones el hierro caliente, le das un golpe encima y se parte por ahí. Se puede utilizar también para curvar. Por ejemplo, hierros en frío. Le pones una plataforma y al quedar en hueco tú le das encima del hueco y se empieza a curvar. Le das golpes y golpes hasta que hace un círculo. En frío o en caliente también. En caliente se utilizan los dos extremos del yunque. Luego hay otros que se pueden acoplar ahí, para hacer retorcíos o hacer un caracolillo. Tú tienes un molde, lo acoplas al yunque, y como el yunque es una cosa pesá, pues tú puedes hacer fuerza sin que se mueva. O de una parte lo aguantas y de otra lo estiras. Hay más herramientas aún. Hay unas pibornias que también se acoplan al yunque. Una pibornia es como un yunque pequeño en miniatura, que acaba en una punta diminuta, porque el yunque, a lo mejor acaba en 20 mm., la punta del yunque, y eso acaba pues hasta 1 mm. Es una punta fina para hacer adornos de badiles, los rabos y eso. Hay más. Pues elementos de corte y limas. Limas para rematar los elementos en frío. Y a parte hay otras en caliente. Hay material de grabao, punteros y también letras y números distintos para según qué cosas se vayan a hacer" ***(Ceferino Jiménez. Arguellite)***

Como materia prima, se utilizaban las barras de hierro, de tres tipos, hierro dulce de fácil manejo a temperatura de 900ºC, que era el más utilizado para la realización de aperos agrícolas por su dureza y resistencia; el acerado, para herramientas de corte y una combinación de ambos que se utilizaba para fabricar herraduras. Y el carbón, vegetal pero sobre todo mineral. *"Ahora se utiliza más el mineral. Otras veces se utilizaba vegetal. El vegetal es bueno, pero tiene el inconveniente de que saltan muchas chispas. Chisporrotea mucho. El de encina el que más. El que más se utilizaba es el de pino"* ***(Ceferino Jiménez. Arguellite).*** Otras son el agua para templar piezas o la madera para hacer mangos a las herramientas que lo necesitaban.

El oficio requiere un largo aprendizaje, en el que se adquiere un conocimiento preciso del proceso de trabajo en el que se adquiere fuerza y destreza para la producción de piezas a base del martilleado rítmico del hierro sobre el yunque. *"Siempre ha habío aprendices en las fraguas. Y debido a las condiciones que había antes, pues también había mozos, que se les llamaba. Se iban a servir como se decía otras veces, pues por la comida. Tenían allí al muchacho todo el día. Que no era un trabajo duro. Era darle al fuelle mientras él maestro estaba moviendo el hierro. O darle al marro, que es una maza que pesa 2 ó 3 kilos para las cosas gordas"* ***(Ceferino Jiménez. Arguellite)*** Previamente, calentaba en la fragua el hierro hasta alcanzar la temperatura adecuada con la que darle forma a golpe de martillo sobre el yunque. Finalmente se templa con agua, aceite o con escoria de carbón fría. El temple puede ser suave, cuando la pieza toma un tono azul, intermedio, cuando es cobrizo o fuerte, cuando éste es blanquecino.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Para ello, el herrero utiliza un mandil de cuero característico. *"Primero se cortan las piezas según lo que vayas a hacer. Por ejemplo, si vas a hacer herraduras, cortas las piezas a medida y entonces las calientas. Según lo que sea, las tienes que calentar varias veces. Y lo mejor es trabajar lo más rápido posible para que no se enfríe. Porque el hierro parece que está caliente, pero tarda poco en enfriarse. A lo mejor, tienes pa trabajar una pieza 2 minutos más o menos, porque cuando ya pasa de estar al rojo vivo a morao, pues ya cuesta más. Se empieza a endurecer. Conforme se enfría se endurece y cuesta más trabajar. Luego se golpea para darle forma, según la pieza. El temple es para alcanzar la dureza máxima del hierro. Dureza sin que corra el peligro de romperse. Porque el hierro si se pone muy duro corre el peligro de romperse. El temple, simplemente es sumergiéndolo en agua o en aceite, y entonces el hierro alcanza la dureza máxima sin romperse. También hay distintas técnicas para dar el temple. El temple tiene que estar en una zona…Según lo mojes, en esa zona se acumula la dureza. Hay técnicas para dar el temple, para que vaya a la zona deseá. A la zona que tú quieres. Por ejemplo, si es un pico, pa que vaya a la punta o a la boca, pues se puede extender cuando lo has mojao un poco y tiene un color morao, pues con un cuerno de cabra le das, y el temple va donde quieras. Para eso la mayoría nos guiamos por el color del hierro, para sumergirlo en el agua. Cuando tiene un color hígado, ese es el color, es que está en la temperatura idónea para sumergirlo. Primero se sumerge un poco, y luego cuando tiene el color ese y se va poniendo como morao hígado, lo metes. Y también para verlo sin probarlo, cuando lo has sacao y está frío, si está un poco blanquecino, quiere decir que está muy fuerte y corre peligro de romperse si le das un golpe en el suelo o cualquier cosa, se rompe. Entonces tienes que volver a calentarlo y volver a templar"* ***(Ceferino Jiménez. Arguellite)***

Ceferino Jiménez, recoge la tradición de estos herreros tradicionales. *"Mi aprendizaje… A mi me vino de… Fui a visitar a un hombre mayor, a Franquito de Yécar, y me hizo una pieza de forja y me gustó y entonces fui aprendiendo, y luego ya, pues me puse yo mi taller poco a poco. Me regaló un fuelle, y de ahí viene la afición"* ***(Ceferino. Arguellite)***

Torraor de garbanzos

José Alguacil y Fina Alguacil

"Como sé que te gustan
los garbanzos torraos,
por debajo la puerta
te los echo a puñaos"

No había fiesta, ni reunión de amigos sin unos garbanzos torraos.

"Eso… Ponte que a las 9 de la tarde se pone el caldero en la lumbre y cuando está el agua hirviendo hay que echarle su miaja de

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

sal. Y tiene que estar, pa que salgan los garbanzos fuertes, tie que amargar el agua de salá. Tengo un cesto que coge dos celemines, lo meto 3, 4, 5 ó 6 minutos, los saco, los cato, cuando están una miaja arrugaos, los saco y los voy echando en un saco. Y así otros. Y otro saco. Hasta que tengo 4 ó 5 fanegas ó 3 fanegas. Y entonces lo vas echando en sacos y cuando ya has terminao de cocerlos entonces los pones bien juntos, bien apretaos, retorcíos en un paño, y entonces hay que taparlos pa que suden, pa que el vapor ni la sal se vayan, ni se vaya el cocimiento que tienen. Y a las 5 ó 6 de la mañana pones el otro caldero, el que lleva un culo redondo. Le echas tu yeso y cuando está hirviendo tu yeso, le echas tus medidas de garbanzos y te lías a dar vueltas. Y cuando ya crujen, que ya están que empiezan a dar vueltas y se ponen a crujir igual que las flores, que las rosas, cuando ya han crujío del to, que ya les falta poquito, entonces los casas "que falta un poco", "que no le falta". Si les falta un poco le das unas pocas de vueltas más y ya los valeas, los haznereas con yeso, pa que tomen el color, porque cuando los torras se queman. Pa que por fuera cojan el yeso. Yeso de ese …porque no todo el yeso vale pa los garbanzos, tie que ser yeso con granillo, negro con granillo, que no esté cernío. Cuando ya ves que están torraos, lo vacías en el harnero, el yeso cae en el harnero y ya están con su color, torraos y con su color. Los garbanzos cuanto más duros, mejor. Los blancos no valen para torrar. Se quedan negros. Tien que ser menudos y doraos. Cuando yo empecé a hacer los garbanzos, iba a las obras, a por el yeso que tiraban, yeso de obra, lo picaba, lo cernía… Es que no había. Había que aprovecharlo to. Y antiguamente no había tantos mantecaos, ni cosas de esas, na más que higos y los torraos y higos y nueces y aguardiente."
(José Alguacil, "Anchoa". Torraor)

El ciacero y enlañador

José García

"En fin, mi profesión de verdad es ciacero. Mi padre, mi abuelo, mi bisabuelo. Es decir, esto es ciacero de cuna, como dicen, de toa la vida. Eso viene de toda la vida. Y claro, en aquellos tiempos difíciles pues teníamos que ir con los ciazos, con nuestro burro y las agüeras, buscándonos la vida por ahí, por las aldeas, por toas las aldeas. Nosotros tenemos corrío media España con el burro. Por Paterna de Madera, íbamos por Santiago la Espada, p'allá, y he estao en Arroyo los Ancos, yo he estao en un sitio que le dicen El Vacanizo, que eso está allá en Andalucía. Por Siles, por todo, y en el Campo de Albacete. Yo he lindao con Cuenca, con Valencia, con Murcia y con Jaén. Habíamos muchos ciaceros. Por eso, como habíamos muchos, había que largarse. Yo he estao en Cañá la Cruz, he estao en Guadix, en Baza, si que la posá estaba en la misma orilla de la carreterucha que había entonces. Entonces no era como ahora. Yo lo he andao to. Y te voy a contar una cosa de cuando pasaba tanta hambre, que vosotros no lo habéis conocío ni hace falta que lo conozcáis. Pues íbamos mi padre y yo con los ciazos… Sí, billetes… Una cartera de billetes siempre llevábamos así, pero pan no encontrábamos na. Y si nos hacía un caldo, como fuera, aunque llegamos ahí a Ayna y nos dice la posadera: "¡ay don Juan Antonio!", dice, "que le puedo hacer un caldo pero pan no tengo", y yo que era un muñeco, digo, "¡madre mía, vamos a comer sin pan que llevamos unos cuantos días comiendo garbanzos crudos". Y le digo a mi padre, "padre, deme usté 10 duros". "¿Pa qué los quieres?" Digo, "usté me los dé". Un corcovillo. Con que me da los 10 duros, salgo a la calle abajo y ya veo una chiquilla, digo, "nena, ¿ande vive el Alcalde?", y me llevó, dice "aquí". Y ya sale la chiquilla que había sirviendo con ellos y dice, "¿qué quieres?" Digo, "dile al

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Alcalde que hay aquí un chiquillo que quié hablar con él". Ya ves tú. Pues dice, "dile que pase". Pues paso y digo, "mire", bueno, los buenos días y digo, "mire señor Alcalde", digo, "mi padre y yo llevamos ya 5 ó 6 días comiendo garbanzos crudos y hemos estao ahí y la Dulce (que así le decían a la posadera) dice que no tie pan pa darnos. Un caldo nos pue hacer. Si fuera usté tan amable y nos… y me facilitara un pan". Empezó el hombre a darle a la cabeza, cogió, hizo una nota, y le dice a la moza, anda a tal horno y que le den un panecico a este chico. Un pan que había entonces de cuatro raciones, cortao en cuatro raciones. Pues fue ella al horno, y se lo dice la chiquilla y yo le entrego la nota y me da la espalda la mujer y dice "guárdatelo nene", dice, "que no te lo vean por ahí". Pues nada, voy a la Posá, me saco de una chaqueta que llevaba el pan, y al verlo mi padre, la Dulce, y tos los que allí se echaron a llorar de ver lo que había hecho yo. Y con aquello comimos tos, los posaderos y to. No había, entonces te racionaban el pan. Un panecico así cortao en cuatro raciones. Cada costero era una ración y no había más. Pos bueno, pos ya salimos de allí, pero a otro día ya pos garbanzos crudos. Madre mía. Nosotros sí llevábamos de to, buena cartera, pero pan no. Pos ya veníamos pa la casa, pa que sepas la vida de antes lo que era, pasamos por Molinicos, y más debajo de Molinicos hay un sitio que le llaman el Estrecho, el Estrecho de Molinicos, que hay unas casas. No sé si vivirá ahora gente o no. Bueno, y hay unas canales conforme vienes, antes de llegar hay unas canales, y desde allí se ve el cortijo. Y veníamos mi padre ya… A mi me dolían las muelas de comer garbanzos crudos. Con que veo allí una mujer en el horno zusconear, le digo a mi padre, "deme usté 10 duros". "¿Qué vas a hacer?" Digo, "esa mujer si no me da un pan se lo quito". Digo, "usté siga p'abajo, pa Royo Morote". Me achanto allí detrás, y ya cuando la veo sacar el pan voy, y digo, "véndame usté un pan que llevamos tanto tiempo con garbanzos crudos". Y dice, "esto es lo…" Y llevaba razón la mujer. "Esto es lo que me he gobernao pa mis hijos y no lo puedo vender". Digo, "pos medio pan". ¡Y medio! Me tiro a la tabla del pan, cojo un pan quemándome, salgo corriendo, salió corriendo detrás de mi con el hurguero aquel, le tiro los 10 duros pa que no me lo cogiera por robo. "Ahí tie usté 10 duros". Que valía más que el pan. "Voy a Molinicos a dar cuenta". Digo, "vaya usté ande quiera". Pues agarré a mi padre cerca de Royo Morote. Nos comimos el pan del hambre que traíamos, caliente, y nos tuvimos que quedar (¡un barrigón que se nos puso!) en Jartos, en ca una tía. Que reventamos. A poca nos morimos. ¡Madre mía! Ea, a puñaos, a puñaos nos comimos el pan. Y ya te digo, estaba caliente, eso se nos hinchó la barriga y a poco nos morimos. Y una tía mía que vivía en Jartos, nos quedamos allí. Pero malos los dos".

Yo, hacer ciazos, vender ciazos, enlañar, alambrar pucheras. Que eso no lo has visto tú seguro »

(Sobre su oficio)

"Yo, hacer ciazos, vender ciazos, enlañar, alambrar pucheras. Que eso no lo has visto tú seguro. Enlañar es una cosa, pero es alambrar. Es alambrar pucheras, eso… Sí tengo la llave, pero no. Una orza que le alambré yo a mi sobrino Enrique. Y alambré otra allí en la Feria. Me trajo uno de Bochorna, Julio (pero a quien se refiere es a Alfredo), *me trajo una tenaja, que yo dije, "¡madre mía!, cómo voy a enlañar yo esto", con que pa que sepan que yo soy enlañaor, esta se enlaña. Total que dije "Julio, anda y tráete un poco pegamento, pa pegar un poco las piezas más*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

grandes". Digo, pos si aquello era un tornajo, to encima, cascos, algunos así. Con que ya, después de haberle pegao un poco y entonces a otros cascos grandes, así en la baranda les hice abujeros pa no trabajar todo en lo roto. Total, que me hice de ella. La enlañé. Pos viene Enrique y su compañero y la vieron y dijeron, "esto no lo enlaña usté". Y cuando vinieron… "¿Enlañó usté la tenaja?" Y digo, "¿queréis verla?". Dice, "sí". Y subimos. La tenía allí, y entonces me hicieron una fotografía y to con ella. Pero es que aquello como estaba tierno, el betún y to, le dije, "mira, esto es mejor que la alambres" digo, "te va a gustar mucho". Conque cogí y le digo, "cómprame alambre". Y la alambré. Eso queda estupendamente. Pero un tenajón grande. Y después de enlañar la alambré. Eso le da más fuerza. Entonces la alambré y entonces me dice, "le ha gustao más a mi mujer lo alambrao que lo enlañao". Porque eso lleva un dibujo que va haciendo cuadros. Le echas primero unos tirantes a la tenaja de alto en bajo y luego vas alambrando y vas dejando cuadros y vas tensando, ¿sabes? Y eso aunque esté rota ya no se sale. Porque además de las lañas, eso le hace apretar y eso ya queda eterna. Y aguanta más un porrazo, porque va alambrá y tó".

(Sobre cómo se hace un cedazo)

"Pues el ciazo…Espérate. Esto viene sin ajustar. Esto es de haya y esto viene suelto. En rollos. Que se cuentas por docenas. Una docena de estos y otra de este (los hay más grandes y anchos que son el cuerpo del cedazo y los hay más estrechos que es el que hace ajuste) Hay que pedir cuando se pide, una docena del 5, por ejemplo, y otra del 5 del pequeño. Entonces, esto viene en rollo, por docenas. Tú sacas esto, clavas y entonces metes el otro pa que ajuste. Antes al zafrán lo tostan en esta tela (de seda). El zafrán bueno, lo tostan en esta tela. Mira, esto lo ponemos así, y entonces con un cordel que le ponemos, entonces eso le hace apretar. Entonces eso se queda tensao. Y entonces el zafrán lo echan aquí. Hay quien tiene por ejemplo 20 ciazos o tenía y ties que tener uno siempre para revolver. Entonces, el otro lo ponen aquí, el vacío, y cuando ya está tostao de abajo, lo revuelven, le dan la vuelta y entonces queda en el otro pa tostarlo en una tostaera que tenían de barro, como un lebrillo. Entonces esas tostaeras llevan unos bujeros por los laos pa que resuelle. Y tostan con sarmiento. Esto no se quema porque esto lleva, o bien se le ponen unas paticas de alambre que le poníamos los ciaceros, o ponían ellos dos tejos y no…Este es pa tostar, los grandes eran para cercer la harina. Na más que el metálico es más fuerte. La seda es lo más antiguo que hay. Esto se ha hecho to la vida con seda. Y esto sale del capullo del gusano. Que se llama el capullo del gusano. Los gusanos esos de la seda. Antes se hacía mucho. Lo tenían en cámaras con su termómetro. Eso tenía que tener su temperatura. Antes criaban y juntaban muchos kilos de seda. Entonces lo vendían y entonces las fábricas lo hacían en esto y otras cosas. Esto es seda del gusano de la seda."

(Sobre dónde conseguían los materiales)

"(La madera de haya), *antes lo conseguía en Zaragoza, pero ahora ya como aquí también hacían, de Onteniente. Y esa fábrica también se ha cerrao. Y ahora de un sitio que dicen Mirimames de Valencia. Pero más p'allá de Mirimames. Pero antes de Zaragoza y ahora de ahí. Y esto ya te digo, esto es de Suiza* (la tela). *Como se murió el que había ahí, en Orihuela, el señor Carmelo, que ahí tenía una fábrica importante de esto. Y se murió y ya los hijos, la dejaron perder. Pero antes nos servíamos de ahí. Una ferretería que hay en Barcelona, me hice yo también del número de allí, de Barcelona. Andando mucho… Y ya pues llamé y me los mandaban a pedir a Suiza o a Francia. Que como no hacían en España, pues me la mandaban a pedir o de Suiza o de Francia. Esta es de Suiza".*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

(Sobre los tipos de cedazos)

"Mira, éste que te enseñao esta mañana (uno pequeño) servía antes pa colar el agua en el Campo Albacete, cuando …Como no había agua, de los pozos. Y para colar el agua se hacían los ciazos para eso. Que decían "hágame usté pa colar el agua". Que eran de esos chicos. Luego venían estos del zafrán, y luego venían los otros, los grandes, que yo tengo uno, que no lo uso, pero como soy ciacero… Pa cerner la harina. De los grandes. El cordel se hace de lo que enfanchamos, de esparto… El cordel ya…Entonces, aquí se le pone dos puntas. Cuando ya están las puntas clavás, entonces con el cordel se amarra, porque si no se te va la tela. Entonces, conforme vas cosiendo, vas quitando puntas. Vas cosiendo y quitando puntas. Y ya se queda quieto. Se cose con una aguja larga que tengo. Tengo yo una aguja así. Larga. La tengo yo ahí para coser esto. Y vas cosiendo y se va quedando ya enrollao, pa luego cuando pongas el bastidor, apriete. Y aprieta hasta ande tú quieras. Ya vas tensando y cuando ya lo tengas bien tensao entonces ya vas clavando. Tiene que llevar 8 puntas. Son dos, cuatro, y entremedias otras, pa que no se afloje. Como éste tengo por lo menos 8 ó 10, de estos y de los otros".

(Sobre la venta de los cedazos)

"La venta, íbamos por los pueblos, ya te he dicho que lo andábamos to. He estao en Lezuza, las Yunquera, el Bonillo, en Barrax…. To eso lo he andao yo. Y tú vas a un pueblo, sales con un ciazo de muestra, calle por calle, voceando "el ciacero". Salen las mujeres, "ciacero, venga que tengo dos ciazos y tal. ¿Cuánto cobras?" "Pues tanto". Siempre te regatean. Hay muchas que te regatean, pero si llevan precio fijo, puedes decirle, "no se puede hacer otro precio". A lo mejor te llega alguna que se te pone mu mal, mu mal, mu mal, como una vez en la Vegallera, que llego y toas tenían farta pa cerner. Toas. Toa la Vegallera.

Y no entraban. "Que esto es mu caro, que tal que cual, ya vendrá otro". Y ¡madre mía!, pos cómo me dejo yo estos ciazos. Y entonces entré en casa de una mujer, digo "¿te vas a callar?" Dice, "sí". Digo, "te lo voy a poner más barato. Pero vas a dicil que te lo he puesto al precio que llevo". Digo, "pero ojo". Eran unas ciazas que van juntas. Eran dos ciazas y le rebajé bastantico, pero yo sabía que en el fondo llevaba la ganancia. Pues nada, me pongo a trabajar ya en la calle y vienen, "¿de quién son estos ciazos?", "pos de Fulana". "Y a cómo se los has ofrecío". "Pos a cómo los voy a poner, pos a como son". Con que, "fulana, a cómo te los está haciendo". "Pos a como dice el hombre". Y me hinché a trabajal. Toas entraron. Sí. Toas entraron. Y el oficio este era así. Llego una vez a Pétrola, más debajo de Chinchilla. A Pétrola y a Corral Rubio. Que yo lo conozco todo. A dónde me digas he llegao. Yendo p'abajo en el río Júcar he lindao con Valencia. He estao en Jorquera, en Gormate… Pues todo eso lo he andao yo. Pues llego a Pétrola, una cosechera

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

fuerte. Dejo mi moto, cojo el ciazo, salgo, pego dos voces, y me llama la tía. Me saca 5 ciazos, uno tenía un remendaico así. Pos bueno, los tratamos y yo siempre llevo una cuerda porque llevo 15 ó 20, y eso hay que llevarlo atao con un cordón. Pos me lío a romper ciazos, cuando rompo aquel, cuando ya lo habíamos tratao, la tía era una aprovechá, dice que ese no lo quería hacer. Digo, "no señora, hemos tratao los cinco", "no, que ese no lo quería hacer". Digo, "si no lo quería hacer, por qué no me lo ha dicho, que están trataos". "Pos me lo tiene que hacer usté gratis". Y yo nunca me ha gustao enfrentarme con una mujer, por ahí. "Pos sí mujer, si usté se pone así, yo lo hago". Bueno, lo hago y me paga cuatro. Y era el año venidero, que aquella rompía muchos ciazos. Tenía mucho zafrán. Dejo la moto y echo una voz en su puerta, allí en su calle, y sale: "Ciacero, baja". Y le subí en aquellos tiempos 3 duros en cada tela. ¡Hombre!, el doble, pa cobrarle mucho más. "¡Uh!, qué caro eres". Digo, "no puedo, como hay tanto zafrán y las fábricas no dan a basto", digo, "y se ha puesto mu caro y yo esto no puedo rebajarlo". Entonces me los llevo sin dar más voces. Y ya que tenía yo el dinero en mi cartera le digo, "señora, si alguien le pregunta si le dice que llevo la tela más barata, le dice que sí, que es verdad que la llevo. Porque no se aproveche usté del pobre trabajador". "¿Pos a cómo lo haces?". "Pos igual que el año pasao". Y sin embargo, otro año seguí trabajándole. Ella reconoció que había abusao de mi, y yo tenía que abusar de ella".

(Sobre la temporada de trabajo)

"Esto era to el año. Pero más y más salíamos en septiembre, cuando se cogía el zafrán. Porque el zafrán se recoge en otubre y el día de Los Santos, día del Manto. Qué quié dicil. Que el día Los Santos es cuando más sale. Por eso dicen que el día Los Santos, el día los Mantos. Cuando más sale. Y por ese tiempo es cuando estamos nosotros por ahí. Desde septiembre, otubre, noviembre ya entrábamos mu tarde ya. O sea, mu pronto, y a veces ya ni salíamos porque ya estaban toas preparás. Porque habíamos muchos. Pos ya pos se preparaban. Se solía romper alguno, pero ya no te compensaba. Ya no te compensaba pagar fonda y todo eso, con lo que ganabas. Porque se le rompía uno y a otro ninguno, y a lo mejor te hacías al día 3 ó 4 y no compensaba. Entonces era de septiembre a últimos de otubre, cuando salíamos. Pero esto era de continuo por aquí. Luego por ahí, por ahí por esos pueblos, por Siles, por tos los laos. Yo lo he corrío to".

Enlañador

El enlañador, o lañador, era la persona que reparaba con lañas (grapas de hierro), los objeto de barro o de loza que se rompían (orzas, botijos, lebrillos, etc.) Para ello utilizaba las grapas, alicates y una garibola *"que por lo menos tienes 200 años"* ***(José García. Yeste).***

"Hombre, había algunos ciaceros que no sabían enlañar, pero aquí tos los ciaceros que habíamos aquí, tos, enlañábamos. Todos. Tos los ciaceros enlañábamos y enlambrábamos pucheros. Unas pucheras de barro que entonces se cocinaba en el suelo. Y entonces la enelambrábamos nosotros. Como no se podía enlañar, porque es muy fina, entonces era alambrar. Y claro, como ya te he dicho antes que eso lleva unos tirantes y luego como haciendo cuadros, y apretando, apretando y ya luego útil pa cocer en ella, y ya te digo, que éramos ciaceros y enlañaores. Y enlañar, pues eso, si una mujer tenía un lebrillo roto, una perola… Yo tengo una que llevará… y esa pue llevar por lo menos 40 años que la enlañé, aquí. Ya la verás. Cuando se te rompía una perola, la enlañábamos y te servía. Llevaba un betún especial. Que eso se hace, está bien que se diga, eso se hace con cal viva y sangre de cerdo o de toro o de vaca, que es más fuerte que la de res. Y eso con cal viva se le va dando vuelta a la sangre y se deja otro día, hasta que

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

con una lezna le recalcábamos la laña el bujero, pero aún así se salía. Mi pare, que en paz descanse, enlañó un cántaro y se salía, y claro, pues fuimos al otro viaje y le dice aquella señora a mi padre, "Juan Antonio, que se sale el cántaro" y dice mi pare, "pos cierra la puerta". Mi padre es que era muy este, era muy chistoso. Daba gusto estar con él".

se pone en condiciones y ya te dura un año. Si lo conservas, el betún te dura un año. Si te sale bueno. Que no todo sale bueno. Pero en fin, dura un año. Luego, le vas poniendo un trapo mojao encima pa que guarde la humedad, y eso te dura un montón de tiempo el betún ese. Es el que tapa la raja. Aunque la laña aprieta, entonces ties que echar un poco de betún por ahí y por dentro. Por dentro ya con un trapo se le da. Y ya. Las lañas las hacemos nosotros. El alambre sí lo compramos en la ferretería. Las lañas las hacemos nosotros. Es un alambre que lo cogemos y lo doblamos. Hay que doblarlo, ¿sabes? Entonces hacíamos, ahora ya no se enlaña na. Enlañábamos platos, tenajas, lebrillos, pos de to enlañábamos. Y cuando un botijo, ¡ya ves tú qué canto que tiene un botijo! Casi por regla general cuando enlañábamos un cántaro o un botijo, se salía. Porque le calaban las lañas. Los botijos pueden salirse y los cántaros es muy fina y le cala. Pues llevaba un papel de estraza, mascaba un poquete y

(Sobre cómo daban a conocer su trabajo)

"Nosotros cuando llegábamos a una aldea solo decíamos "¡el ciacero!". Nos aposentábamos en una aldea de 8, u 10 u 12 vecinos a trabajal y ya nos iban llevando si tenían una perola rota, si tenían lo que tuvieran, pues ya nos lo llevaban allí a donde estábamos aposentaos trabajando. Que no íbamos de casa en casa. Tú te aposentabas en la posá, ande fuera, "que ha venío José el ciacero". "Pues se lo iban llevando y soltando la pasta".

Otros artesanos que han demostrado sus habilidades en esta feria han sido el zapatero José Blázquez, Fermín Martínez el barbero, Lourdes García como artesana ceramista, los chicos del Centro ocupacional realizando trabajos de telar, esparto, madera, etc., José Manuel Reolid tallista de madera, *"los boteos"*, que mostraron durante algunas ferias sus habilidades para tejer mantillas, bordar, coser…y otras cuestiones relacionadas con su oficio de pastores, Federo Barba campanero, etc.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

El Convento

"En la Sierra no hay reloj,
ni tampoco dan las doce,
y a la hora de comer,
en el cuerpo se conoce"

"Migas ruleras,
pan de centeno,
llenando la panza,
todo está bueno"

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

La cocina

La economía doméstica era de mera supervivencia, basada en la subsistencia y autoconsumo. En ella se exprimen los recursos al máximo y la imaginación juega un papel primordial para conseguir y conservar alimentos. Se aprovecha todo y a los restos se le da uso (las grasas para el jabón, por ejemplo, o la comida de *"retales"*). Se caracteriza por ser una cocina estacional, de temporada, vinculada a productos locales conservados de manera natural, sencilla pero contundente, pues era equilibrada para el tipo de tareas que se ejercían.

La cocina, además de una necesidad, va ligada también a fiestas y celebraciones: mantecados, tortas dormidas, suspiros, hojuelas, cordiales, buñuelos, flores, fritillas, mistela, espíritu de café, zurracapote, palomas, cuervas,… se hacen presentes en todo tipo de acontecimientos y fechas señaladas.

La mistela: *"Se le pone un cortecita de naranja, una miajica de manzanilla, una miajica de matalauva. Se cuece. Luego, se tosta una poquita azúcar y una poquita miel, si tienes, o si no con miel sola, o con azúcar sola. Y se le echa el aguardiente y se deja como se quiera de floja"* ***(Juana-El Romeral-Arguellite)***

El espíritu de café: *"En una garrafeta de a 4 litros se dejan a macerar dos paquetes de café. Se echa de granillo. Yo lo hago de revuelto de azúcar y miel. Echo a ojo la miel y el azúcar. Antes yo tostaba la miel aparte y el azúcar aparte. Pero, ahora cuando la miel ya va bien, le echo el azúcar. Que sale flojito, que no está muy dulce, pues añado otra miajica"* ***(Carmen. Yeste)***

La matanza constituía un recurso esencial y los productos que en ella se elaboraban permitían disponer de carne en cualquier época del año, sin depender del clima o de períodos de escasez. Pero también las legumbres, el aceite de oliva, el trigo, las patatas, el ajo, los hortales, las patatas y el pan son los alimentos más comunes en las casas yesteras. Los ingredientes son los que da la tierra y los animales que se criaban. Pollos, gallinas, cerdos, conejos, hortalizas, legumbres, cereales…, pero también productos silvestres recolectados en el monte, de temporadas: setas (sobre todo guíscanos, setas de caña, orejones, cagarrias, setas de cardo), collejas, espárragos trigueros…

Apenas se compraba nada, tan solo algún pescado en salazón o en aceite por lo general, azúcar, arroz y poco más. A cambio se entregaban huevos, que eran muy demandados por los recoveros, y otros productos de la tierra. Se vendía lo más selecto, como era la carne de corderos, cabritos, pollos, con lo que se conseguía dinero para comprar ropa, calzado, medicinas, etc.

Cámaras y despensas guardan los alimentos que durante el invierno servían de alimento. Las cámaras cuentan para ello de atrojes para

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

el grano, varas de caña para colgar y curar los productos de la matanza, zarzos, etc. Su ventilación permitía una buena conservación de los mismos. Las despensas, situadas en lugares frescos y una temperatura estable durante todo el año, recogen las ollas de porcelana con los productos fritos conservados en aceite, o en salazón, los tarros de cristal con las conservas de tomates, frutas, vinagrillos, etc., alcuzas para el aceite, lebrillos, calderos, garrafas y damajuanas con las arrobas de vino, huevos, harina…

Se cocinaba con tasas expresadas en libras, onzas, cuartillos… en tazas, vasos, cucharadas, cascarones de huevo, puñados, etc., pero sobre todo *"a ojo"* o con términos como *"lo que admita"*.

1 onza = 30 gr
1 libra = 16 onzas = 480 gr

También las diferentes épocas del año tienen sus comidas características. Es el caso de Semana Santa con los panecicos, los mojicones, todas las variaciones a base de bacalaos (en potaje de garbanzos, en arroz, en tortilla, rebozado), torrijas, mojetes…; en Carnaval y Cuaresma, con las fritillas y buñuelos, flores, torrijas, relleno de carnaval…; en Navidad con los dulces caseros característicos (mantecados de yema y helaos, tortas de manteca, tortadas, requemaos, suspiros, merengues, casaos (higos secos con nuez), corruscosos, etc.) o las tortas y rollos con huevo duro del día de la Cruz.

El recuerdo de esta cocina tradicional sigue presente en todo el término que ha sabido mantenerla. Sin embargo la sustitución de muchas semillas tradicionales por otras, hace que estemos perdiendo muchos de estos productos básicos en este tipo de gastronomía. Guijuelos, habichuelas morunas, pimientos trompeteros, trigos locales, etc., cuesta más trabajo encontrar, y con ello se desvirtúan muchas recetas.

Se comía en la sartén o cazuela, puesta sobre el tiznero de esparto y apoyada en el mozo de sartén, sentados alrededor de la misma con una cuchara o navaja (que hacía también las veces de tenedor) en la mano y el pan en la otra.

"Por la mañana que era a lo mejor a las 6 desayunabas, leche. Y luego a las 9 ó por ahí te comías las migas. Es que a las 9 de la mañana acababas tú de regar to el bancal o de haber traído la leña y luego al mediodía se solía poner o cocido o un caldo patatas, siempre una comida de cuchara. Y luego, por la noche una tortilla, unas patatas fritas, o tomate frito, o lo que había, o conserva." ***(Práxedes. Letur)***

Durante la Feria de Tradiciones, las Asociaciones de Mujeres de todo el término son las encargadas de cocinar estos platos para su degustación, en una exhibición pública, que permite ver el proceso de elaboración in situ.

El desayuno

"Cuando éramos pequeños, nos traían la leche de cabra una vecina de la calle Iniesta. Clotilde. Esta mujer tenía una o dos cabras en un corralucho en su casa. Las tenía para vender la leche. Mi abuela, ponía esa leche a hervir tres veces en una sartén honda de hierro de rabo largo que era para la leche exclusivamente. Eso era cuando todavía teníamos lumbre baja. Con la nata que daba, que se quedaba en la sartén la juntaba y la mezclaba con canela y azúcar y la ponía en el pan para desayunar. Eso nos lo hacía para desayunar" ***(Mª Francisca Fernández-Reyes. Yeste)***

El almuerzo

"Nosotros a almozar le llamábamos desayunar. Entendíamos desayunar cuando te quitas el ayuno, o sea que estás en ayunas cuando te levantas. Nosotros, llegábamos a hacer apuestas: "¿A ver cuántas migas te comerías tú en ayunas?" No se podía comer más que una cuchará, porque en cuanto se comía una ya no

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

estaba en ayunas. Y ganábamos apuestas así. Como se pasaba farta… "¿Cuántas migas te comerías tú en ayunas?". "Pos yo me comería un puchero". Hacíamos la apuesta y en cuanto se comía la cuchará ya no estaba en ayunas." ***(Teófilo Martínez. Nerpio)***

El almuerzo más común era, sin duda, las migas de harina, plato sencillo, económico y con gran poder calórico que permitía coger fuerzas para las duras jornadas de trabajo. Con harina de trigo o de panizo *("ruleras")* o miga de pan, se completaban con caldo valiente (especie de sopa hecha a base de agua, patata y guindilla) y tajás, sardinas, pimientos, chorizos, tomate, uva, etc. Aún hoy los días de frío, lluvia y nieve, las migas siguen siendo el plato más común.

Cómo se hacen las migas ruleras:

"Se fríen en aceite el condumio. Lo que acompaña a las migas. Las tajás, el chorizo, las sardinas de cuba, los pimientos y todo eso. Se deja a parte. En la sartén esa se echa agua y cuando está caliente se le echa la harina de panizo. Y la sal. Eso se trazna, se le da vueltas hasta que se hace una pasta. Para desliarlas se les va echando aceite, hasta que se quedan hechas bolas pequeñas y sueltas. Para comerlas se les pone todo lo que hemos frito y con caldo valiente."

Otros platos característicos para el almuerzo eran las patatas fritas a lo pobre con huevos y chorizos.

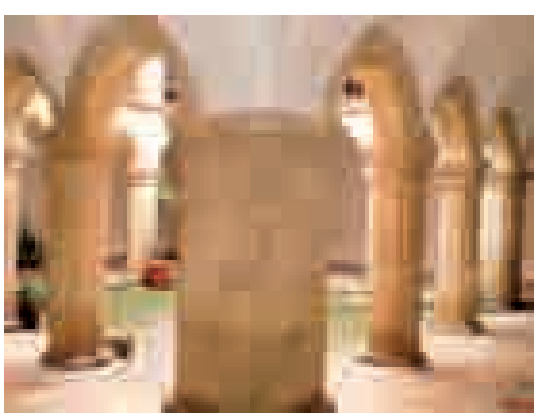
La comida

"Y entonces tenías tus pollos. Matabas a los pollos y mientras que te duraban estabas haciendo guisote o arroz, o lo que fuera. O conejos que también tenía.

Aquí comprabas para la siega un trozo de tocino, porque ya te quedaba poco de lo tuyo, pa echarle una tajá a las migas, cuando estabas segando, porque en la siega van las migas por la mañana. Las llevas al campo. Unas veces de panizo, otras de trigo. En el invierno es cuando se comen las de panizo. Y el caldo valiente y sardinas y pimientos. Caldo barbillos, eso se hacía con collejas y patatas. Caldo refrito, sopa de ajo, ajo harina." ***(Julia Sánchez. Yeste)***

*"Y matabas un pollo, lo freías, lo metías en aceite. Y el pescao igual. Comprabas, a lo mejor dos kilos comprabas, porque como no iba tos los días (**Fina:** Tú fíjate cuando llegaba el pescao a Fuentiguera) Y sin hielo ni na. Frescos, pero ya ves tú. ¡Frescos!. (**Fina**: Los traían de Murcia a Hellín en el correo. De Hellín a Yeste en el correo. De Yeste en el burro a Fuentiguera). Y en una moto, ¿del Mauro? (**Fina:** de Mauro). El Mauro iba con una motucho, con su caja atrás a vender pescao. Y lo comprábamos, lo arreglábamos y lo freíamos en aceite y duraba hasta que se acababa. Entonces se comía mucho bacalao, mucha sardina, porque como eran baratas, era lo que más.*

Y la matanza que era lo que más te hacía. Tus morcillas, tus chorizos… Así que se te terminaba, pues ya ves. Había que irlo repartiendo. A lo mejor tu freías tajás, por decir algo, y tus chiquillos si se quieren comer cuatro pues cuatro te comes, entonces las echabas contás. No había. Las echabas contás porque si te comías toas de una vez, ya no tenías. Yo, mis chiquillos hambre no han pasao. Ahora, que galguerías como ahora no. Se padecía mucho. Es que tenías que administrarte de la



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

manera que te daba porque no te ibas a meter en trampas y trampas pa luego a ver cómo te deshacías.

Y harina a los chiquillos. ¡Ay qué buena es! Harina tostá, cuando le quitábamos el pecho. Harina tostá en el horno con leche condensada y algunas veces con agua. ¡Madre mía, qué buenas estaban! Yo cuando hacía a mis chiquillos... Eso metías la harina en el horno, la echabas en un bote grande hasta que te duraba. Cuando tenías leche, con leche, y cuando no, con agua, con una miajica de azúcar. Y eso lo echabas en una sartén como se hace una papilla de fruta, na más que ahora lo haces con una batidora, pero entonces en sartén. ¡Venga a darle vueltas! ¡Y en la lumbre! Cuando te tenías que levantar, cuando los chiquillos lloraban a media noche, y encender una miaja de lumbre pa calentar el agua pa hacerle la leche. ***(Julia Sánchez)***

« Para merendar nos solían dar pan, vino y azúcar. También nos daban pan con aceite y sal o con azúcar…

La comida era el plato principal del día y se basaba en comida de cuchara. Destacan los platos englobados en los *"ajos"*: ajoharina, ajoatao, ajopatata, ajopringue… que pese a lo que pueda indicar su nombre, no se llaman así por contar con este ingrediente, sino porque estaban hechos en forma de puré o crema. Pero también los guisotes, caldo de patatas, ollas, el cocido de garbanzos, potaje de habichuelas, trigo, andrajos, etc.

Cómo se hace la olla de trigo: *"El trigo tiene que estar machacao o arreglao. Se moja el trigo con agua caliente y se deja un poquito. Se cogía un cazo de agua hirviendo, lo dejaba un poquito y a trasmarlo. Se pica en un mortero con el mazo de un hacha para quitarle la cascarilla y dejarlo blanco. Luego se le echa su hueso de espinazo, su tocino blanco y luego su trozo de jamón… y las habichuelas morunas, pero sin grano y el trigo. Que recueza bien. Entonces se le echa su morcilla frita y la patata, tipo caldo. Un poco de azafrán. Y se deja cocer hasta que esté la patata. Con caracoles está muy bueno."* ***(Rosa. Yeste)***

Cuando había mucho trabajo en el campo, se solían llevar la comida a base de fiambres, y frutas. La mujer o un zagalillo joven eran quienes se la acercaban en el ollero.

La merienda

"Los chiquillos, la merienda, pues un trozo de jamón o tocino o el pan mojao y azúcar y esas eran las meriendas. Mojaos en agua, o en vino o en aceite. ["en agua se mojaba y azúcar" ***(Donato)****] Con una rebaná de esas de pan. Como amasábamos, una rebaná de esas de pan, lo mojabas, le echabas tu azúcar y tan felices, mejor que ahora, tantas chucherías como les dais, o les damos, que yo a mis nietos también les he dao. Es verdad".* ***(Julia Sánchez. Yeste)***

"Para merendar nos solían dar pan, vino y azúcar, y aunque decían que así los chiquillos salían borrachos, no hemos salido ninguno. También nos daban pan con aceite y sal o con azúcar; pan con chocolate; pan con los mojes que hacían para las conservas con aceite y sal y aceitunas negras. Y cuando era el tiempo de la matanza, nos daban también embutidos, que se gastaban hasta que duraban". ***(Mª Francisca Fernández-Reyes. Yeste)***

Eran meriendas a base sobre todo de pan, que mojado en vino, aceite, agua, leche, espolvoreado con azúcar, con una onza de chocolate, con leche condensada; o con sardinas saladas que envueltas en papel se estrujaban con las puertas para quitarles las escamas; casaos (higos secos con nueces); etc.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

La cena

"Y de noche unas patatas asás o patatas fritas, que no es como ahora que todo eso no te lo comes de noche que te hace daño. Había veces que ponías tu potaje por la noche y te ibas a la aceituna. Madrugabas, lo ponías y luego te lo comías cuando venías de la aceituna. O donde estaban trabajando los hombres. O las migas hechas pa almorzar antes de irte. Y no como ahora, un vaso leche y andando. ***(Julia Sánchez)***

Las cenas eran, como las comidas fuertes. Se basaban en patatas fritas, guisaos de arroz, andrajos, pistos… y si se podía huevos fritos. Estos, junto con la carne eran productos de lujo que solían intercambiarse con los recoveros por otras cosas. Cuando se podían hacer se freían en abundante aceite y se servían en un plato único en el que toda la familia mojaba el pan.

Las conservas

"Se hacía de todo. De melocotón, de tomate, de pimiento asado. De todo.

Se solía hacer, que a lo mejor tú no lo conoces, solía hacerse… llenaban las botellas, se tapaban con el corcho que se ataba a la botella con hilo bramante, para que no saltara y entonces se metía al horno cuando se sacaba el pan. Cuando estaba el horno más flojito de calor. Y las botellas se colocaban acostás en el horno y se metían con mucho cuidadito y así se hacía la conserva." ***(Josefina. Letur)***

Finalmente para festejar, por una celebración, fiesta o una reunión familiar, estaban los dulces, bien fritos (pestiños, hojuelas, flores, etc.) o bien horneados (tortas dormidas, mantecados, rollos, etc.) acompañados de licores en los que el aguardiente suele ser la base de muchos de ellos (espíritu de café, mistela, zurracapote, etc.)

Cómo se hace la fruta de hojuelas: *"La fruta se hace igual, con la misma masa de las hojuelas. Lo mismo, pero en vez de rizarlas se hacen fritillas. Se estiran. Después se echan en un barreño con un mantel y con la maza se van machacando, se meten en unos manteles, se cuelgan durante mes y medio aproximadamente. Se cambian todos los días los manteles y se van machacando con la mano todos los días y cuando ya llevan como mes y medio que no dan ningún aceite se hace una mezcla con miel. Hay que darles un gusto especial y entonces se hace masa. Se echa en una oblea, se echa la masa, se chafa, se pone la otra oblea y ya están."* ***(Manoli. Yeste)***

El Claustro del convento: Charlas de sabios

El claustro del convento de los Franciscanos se ha constituido como un espacio para el debate y el conocimiento de los diferentes aspectos de la cultura popular tradicional.

Desde la cuarta edición se abrió un espacio dentro de la Feria, para conocer de primera mano, contado por sus protagonistas. (Proyecto "Lo que sabe el que no sabe"). En esta Feria se inauguró esta tertulia con el Taller de Investigación de Tradición Oral en Yeste al que se denominó "El rincón de las tradiciones", a cargo del grupo local de folklore "Aire Serrano", junto con José García Lanciano, técnico del área de Cultura de la Diputación de Albacete y Mercedes Lozano, experta en tradiciones populares. A partir de este momento la Tertulia de Tradiciones Populares quedó como una actividad fija dentro de la Feria.

Dentro de este espacio se ha hablado sobre los oficios tradicionales, sobre costumbres y celebraciones tradicionales, la mujer, la tradición oral, los pineros, el amasijo…

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Plaza del Ayuntamiento

"Hay tres días al año,
que llenan bien la panza:
Jueves Santo, Viernes Santo
y el día de la Matanza"

(Encarna. El Romeral-Arguellite)

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

La Matanza

"A todo cerdo le llega su San Martín"

"La matanza se hacía todos los años. Criábamos pos lo que se podía. Uno a veces y otras veces dos. Yo he llegao a matar alguna vez hasta tres. Pa hacer embutido, porque entonces no había carnecerías. No como ahora que tienen de to. Entonces, había que hacer to eso. Cuando se acababa pues se había acabao. ¿A ver dónde comprabas? La gente comía de lo suyo. Había que guardar de lo suyo. De eso había que guardar, p'a to el año. Y cuando se acababa esa cosa, pues ya hasta otra vez, pues ya no comías". ***(Donato. Yeste)***

"Antes to el mundo mataba. Los ricos, los pobres. Tos. Unos 4 ó 5 marranos, los pobres 1 ó 2" ***(Anchoa. Yeste)***

La matanza del cerdo ha sido fundamental en la vida de la sierra. Los cerdos se compraban a vecinos que criaban anualmente o en las ferias de ganado (Siles, las Fábricas y Yeste eran las principales). *"Llegaba la matanza y ya tenías matanza pa to el año. Y ya pa la Feria comprabas el cerdo pal otro año y te juntabas con el marrano y no los de ahora. Lo comprabas en septiembre, y al otro año matarlo en noviembre o diciembre."* ***(Virgilio. Yeste)*** *"Antiguamente se criaban los cerdos en la casa, con harina, bellotas, remolacha, pulpa y las peladuras de las patatas."* ***(Libro viajero. La matanza. Curso 2001-2002. Recogido por Rocío)***. Se engordaban con las sobras y desperdicios durante todo el año, bien crudo o bien cocinado. También con gamones que se cogían en el monte *"unas cosas parecías a los ajos. Y si te pillaba el guarda te lo escargaba y te lo esturreaba to por ahí"*.

Se iniciaba al empezar los fríos, a partir de noviembre y hasta Navidad. *"Ende el día Los Santos hasta primero de marzo se puede matar. De ahí pa lante no, porque hace ya mucho calor. Ahora sí, porque hay cámaras y hay de to, pero entonces no había donde guardar na."* ***(Donato. Yeste)***

Duraba dos o tres días, ayudándose unos familiares o vecinos a otros, convirtiéndose ese tiempo en una fiesta familiar. Los métodos de conservación usados en la cuenca mediterránea a través de los siglos: salazón, especias, cocción o fritura, conserva en aceite de oliva ó manteca, embuchado... eran utilizados para obtener productos para todo el año. *"Uno hacía la matanza y esa noche ya hacíamos baile y entonces deprisa a hacer la morcilla y a fregarlo to pa irte a avisarle a toda la aldea pa que esa noche al baile. Y entonces nos juntábamos toda la juventud en la casa de la matanza a bailar y otras veces pues los días de fiesta también. "Oye, pues este día en tal casa va a ser el baile". Con el laúd, y todas esas cosas. Los zagales sabían tocar el laúd y la guitarra, uno tocaba el laúd y la guitarra. Se iban renovando unos, porque querían bailar todos, pos unos tocaban un rato, se levantaban, tocaban otros y así era."* ***(Nati. Yeste)***

Algunos días antes, se compraba el *"avío"*, todos esos ingredientes necesarios (pimentón, pimienta, canela, comino, clavo, sal, hilo para atar… y sobre todo cebollas), se hacía el pan en grandes amasijos, se limpiaban los grandes calderos donde debía de cocerse la cebolla, las artes, las embutidoras, los lebrillos, orzas, etc. para utilizarlos en la elaboración de los embutidos.

Se iniciaba la matanza con un desayuno de tortas de manteca, higos secos, casaos, mistela y aguardiente. Eran los hombres los encargados de sujetar y matar al cerdo, así como de quemarle la piel para desprender los pelos. *"El hombre no tenía más que coger, se iba, se sacaba el gorrino, se mataba, se pelaba y se abría. Y una vez que estaba ya abierto y las tripas fuera, las mujeres tenían que ir a lavar las tripas, a hacer la comida, luego a llenar todo eso de embutido. O sea, que luego si el hombre no se entretenía a*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

echar una brisca, pues entonces le ayudaba a colgar las morcillas, y si se entretenía, pues hasta ellas tenían que colgar las morcillas. No, no, si eran las que más trabajaban. Eso era la verdad. En abriendo el marrano que se echaban las tripas ahí afuera, el resto ya era cosa de mujer. Por la mañana, to la mañana se deshacía. Los hombres lo deshacían, to el día ya pa molerlo. Y ya las mujeres pa hacer las masas y ya. O sea, que lo gordo eran las mujeres". ***(Donato. Yeste)*** Esto se hacía con haces de aliagas que se quemaban, y con tobas se raspaba la piel del cerdo. En otros sitios se hacía con agua hirviendo y sacos. *"Con aliagas y pa pelarlo con una toba. Otros los hacían con agua hirviendo y un saco. Pero con aliaga es mejor, porque estaba más gustosa la tajá. Con agua lo que pasa es que la corteza salía más blanda. Por eso lo mejor es la aliaga."* ***(Anchoa. Yeste).***

Se solía contratar a un matarife, un matachín, para sacrificarlo, que se encargaba de matarlo, prepararlo y descuartizarlo. *"Yo y mi hermano Salva había años que recorríamos el pueblo y matábamos mil y pico marranos. Había días que matábamos 30 marranos. Mi hermano iba delante degollándolos y yo detrás abriéndolos. Nos pagaban a 20 pesetas cada cerdo. Tenías que matarlo, pelarlo y descuartizarlo"* ***(Anchoa. Yeste)***

El matarife hincaba el cuchillo en la garganta del cerdo y la sangre caía a un lebrillo en donde una mujer la recogía removiéndola con la mano o un cucharón con el fin de que no se cuajase.

Se abría el cerdo y se sacaban las vísceras, dejando las canales abiertas para que se escurriera y enfriara, colgando del camal (palo curvo que atado por una cadena o soga dejaba al cerdo suspendido boca abajo). A la mañana siguiente se troceaba, separando cada pieza.

Se sacaban las tripas y las mujeres las llevaban en los triperos (cestos de mimbre) a los arroyos o fuentes a lavarlas con hinojo, limón, vinagre, aguardiente y jabón casero y se dejaban listas para hacer los embutidos para lo que se utilizaba un arte y unas embutideras de chapa. En este proceso se sacaban los chicharros (la grasa situada entre las tripas) con los que se hacían tortas de manteca, la pajarita (el páncreas que luego se utilizaba para la butifarra) y el pañuelo. *"Se lavan con agua, se quitan las heces y se vuelven al revés con una caña o un junco y se lavan del revés. Se les echa jabón, limón, naranja, jabón deshecho, muy caliente, y vinagre. Limón para que se pongan blancas y huelan bien"* ***(Maruja. Las Lagunicas)*** *"Con agua con jabón de sosa, sal gorda, limón, vinagre, no mucho que si le echas mucho se revientan las tripas. Lo mejor que le está es la sal y el jabón. Quedan bien curiosas."* ***(mujer de Las Lagunicas)***

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

***Encarna** (El Romeral-Arguellite): Se pelaba la cebolla...Antes la partíamos con la media luna. Antes, antiguamente, luego ya hay máquinas, con las máquinas.*

***Juana** (El Romeral–Arguellite): Un día se pelaba, otro día se cocía, y a otro día las morcillas. ¡Uh!, había que ir allí a lavar las tripas. A lo mejor lloviendo o nevando. A la fuente de las Ferras. Y otras se quedaban haciendo el adobo y al venil, a llenarlas con un arte.*

***Leodora**: –Pos que entonces podíamos. Los hijos eran pequeños y nosotras podíamos y los hijos nos ayudaban y entre nosotros que podíamos y los hijos que ayudaban...*

***Juana**: –Y los vecinos. Sí, si lo hacíamos. Por las mañanas a matar el gorrino. Los hombres a pelarlo, las mujeres a hacer el almuerzo y entonces unas a lavar las tripas y otras a hacer el adobo...*

***Leodora**: –Ahora ya no se engordan los gorrinos. Antes se compraban los pequeños y los íbamos engordando.*

***Juana**: –Mira, los comprábamos en la Feria de Yeste que era pa en septiembre, íbamos a Siles, que era, pos dispués de la de Yeste. Ahí, por un gorrino. En burras. ¡Uh! Se pasaban muchas penas antes. Muchas. Pos mire, por ese calar. ¿Ha visto nieve ahí? Se llama la Peña Palomera. Un día pa ir y otro pa venir.*

***Encarna**: –así se picaba la cebolla*

***Juana**: –Entonces se metía al caldero ya picá y se echaba en sacos pa que se escurriera y a otro día llenar.*

***Leodora**.: –Estábamos cuatro días de matanza.*

***Juana**: –No, no tantos días. Que era chico el gorrino a lo mejor ...*

***Encarna**: –Sí, pero lo ties que hacerlo igual, Juana.*

***Juana**: –Bueno, es que los chorizos había que dejarlos de dormir entonces.*

***Leodora**: –Un día pelas la cebolla, otro día la cueces, otro día lo matas y a otro día el gasto.*

***Encarna**: –A otro día hacías los chorizos.*

***Juana**: –Si se puede, el día que hacíamos el gasto se hacen los chorizos.*

La misma tarde que se mataba al cerdo se hacían las morcillas con la sangre, arroz, especias, manteca, la cebolla cocida el día de antes, y especias (matalauva, pimienta, canela, clavo, pimentón, orégano). *"Primero la cebolla, después se le echa un poquito de arroz o de pan tostao, almendras molidas, piñones, especias, canela, pimienta, clavo, orégano, la sangre, perejil, aceite, ajo, sal y las gorduras, los chicharros, el pañuelo que le dicen. Lo que sacan del gorrino. Lo que está al lao de las tripas. Ahora cuando abran al marrano se ve. Lo espiscamos y lo echamos a las morcillas. Se fríen. Y otras veces crudas también se las habemos puesto. Y la manteca. Se sofríe pimentón, y pimiento picao, molío, tostao ya y pimiento picoso."* ***(Juana. Las Lagunicas).*** Cuando se echan al caldero se les pega un grito y se dice un *"me cago en Dios"* o un *"me cago en la Hostia"* para que no se revienten. *"Se daba un grito como para asustar a alguien. La primera cosa que metían, daban un grito y metía el primero. La abuela decía algo como "¡Carajo, pijo!" muy fuerte. Oración de San Antonio, puñeta, carajo y coño" Lo decía así como… o "Oración de San Benito, puñeta, carajo y pijo" Se hacía en las matanzas, cuando había ganas de más risas."* ***(Josefina y Práxedes. Letur).*** *"Se cuecen corgás en un hierro atravesao en el caldero y luego se sacan estirando, cuando*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

estén así por lo arto, que se ven. Y cuando se han cocío se cuelgan cuando estén más frías." ***(Maruja. Las Lagunicas)***

Al día siguiente, se hacían el salchichón, las butifarras y los chorizos.

Con la magra de la moza o de la cabeza se hacía el salchichón, además de pimienta y sal. Con la lengua, el despojo (asadura, corazón, hígado, riñones) huevos, pimienta, sal, canela y clavo, se hacía la butifarra blanca y con la carne más sanguinolenta (papada) el tocino, la sangre y huevo, la butifarra negra. Y con la botija y el estómago se hacía relleno. Estos embutidos se colgaban a secar, oreándose en cañas y clavos suspendidos de los maderos de las vigas. Luego, morcillas, chorizos, tajás, se guardaban en orzas con aceite. Si hacía un tiempo húmedo y lluvioso, se colgaban en la misma habitación donde se había hecho la matanza, al lado de la chimenea.

Los chorizos se hacían con la magra, vino blanco, ajo picado y pimiento molido, panceta y sal. Estos y las morcillas una vez secados se freían en abundante aceite y se guardaban en orzas cubiertas de aceite, durando para todo el año.

Los jamones se secaban en los secaderos de las cámaras: *"Los secaderos cogías y los jamones cuando mataban los ponías. Estaban las ventanas abiertas, y los ponías, y como caían buenos hielos y buenas escarchas. Y los jamones se ponían en una manta, arriba, y se ponían en lo alto el tapete. Eran dos noches de hielo que les daba y entonces a otro día ya cogías y los ponías en sal. Lo echabas en sal. Bien salaicos en tu cajón, metiéndole por todo, pa que no se echara a perder, y la mosca no andara. Y luego, pues depende de lo grandes que eran. Si eran algo grandes pos los tenías sobre tres meses o por ahí en la sal. Los brazuelos se secaban un poco antes, y los tocinos, a la semana. Y antes de estar en la sal se secaban los tocinos, porque ya habían tomao la sal. Se lavaban, se cogían, con el almaraz, se hacía un agujero con un trocico, un poco de cuerda y se colgaban pa que se secaran y de ahí ya estaban secos. Y entonces iban cortando las tajaicas, se iban friendo y en la puchera pa ir comiendo e ir guardando. Y entonces se hacían esas tajaicas, se hacían a medio freir, no se hacían del todo. Se echaban en una olla y luego cuando se sacaban pa ir a comer, que entonces la dejaban a medio freir con aceite, y luego cuando hacía falta las sacabas con su freidera y su sartencita pequeña. Ibas, y sacabas, y las terminabas de freir. Y esas cortecillas crujían igual, igual, que las de ahora, que yo les digo, que llamo, de prástico. Pos igual, igual, crujían, pero lo único es que el sabor era sabor de verdad. A gorrino".* ***(Donato Reolid)***

Esta actividad lleva pareja un ritual de comidas y ambiente festivo.

La comida que acompañaba a estos días de trabajo y fiesta era un aspecto fundamental. El primer día de matanza se hacía la olla de *"alma del cerdo"* (el esternón) para comer, y de almuerzo la asadura frita. El segundo día, el *"día del gasto"*, de matanza se hacía ajo pringue con el hígado, las asaduras y especias y la molla de pan. *"Removiendo siempre para mismo lao, para que suelte la grasa"* ***(Francisca Olivares. Yeste).***

Cómo se hace el ajopringue: *"se hace con el hígado y la asadura. Esto se fríe. Se quitan 2 ó 3 más gordicas y se echa en el mortero las chichas de hígado más grandes y se pican.*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Se echan las especias, la nuez moscada, el pimiento molío, la pimienta, canela, el ajo también se le echa y ya está. Y el pan rallao. Del pan se utiliza la molla, se deja que se quede duro para remolerlo. Y agua. Y ya está. Hay que darle vueltas a un lao na más, pa que salga bueno. Y entonces toa esa grasa que tiene sale arriba y se le quita. Se va un ratico bueno haciéndolo" ***(Juana. Las Lagunicas-Tus)***

El día del gasto era el día siguiente a la matanza, *"porque hoy mataban y lo dejaban colgao. Y se helaban. Eso es bueno, que se hiele. Y entonces a otro día lo ensarmaban, lo partían y hacíamos los chorizos. Se estaba más tranquilo y comíamos bien. Con to fresco. Ajopringue de ese que se hacía y por la noche tenías costumbre de hacer un guisote y una olla buena. Se comía bien. Costumbres que teníamos de antes to el mundo"* ***(Mujer. Las Lagunicas-Tus)***

"Las cosas ya no se hacen como antes. Ni mucho menos. Antes nos juntábamos aquí una sierra de gente. Mucha gente. Mi casa es grande, pero se llenaba. El día del marrano por la mañana temprano antes de empezar la faena hacíamos una cacerola de chocolate, o lo que fuera, y mistela y aguardiente. Ponías. Y muchos dulces. Tortas dormías y sin dormir, y rollos y cosas. Antes de empezar a hacer nada. Y luego, después a las 10 o las 11 hacíamos el almuerzo, una buena sartén de migas y cosas del cerdo. Y luego, más tarde, la comida y encima pues chicharrones o algo más del cerdo. Se cortaba por ahí algo y asao, hígado asao y cosas. Eso el día del marrano. Y luego, el día del gasto por la mañana hacíamos arroz y pollo, que ahora hacemos tos los días, pero entonces… Y por el medio día ajopringue. Y por la noche guisote y otro de olla, que decimos aquí. Y así. Y beber a punta pala, vino y lo que pillaran, y así era antes. Y después del gorrino un baile. Le hacían un baile al gorrino. Y de paso, pues si se caían las latas de las morcillas, como un año que se cayeron en La Tobica, pues ya ves" ***(Juana. Las Lagunicas-Tus)***

Se comía en la misma sartén con *"sopás"* de pan, apoyada en las trébedes y el rabo en el *"mozo de sartén"*.

Para la cena del segundo día se ponía la olla de matanza, un cocido de garbanzos con carne, tocino y morcilla fresca y esa noche se celebraba la matanza con algún que otro baile y juego a la luz del candil, *"que no estaban aún las morcillas colgás y la gente ya bailando"* ***(Maruja. Las Lagunicas)***

La forma de conservación de los productos elaborados en las matanzas han sido tradicionalmente la sal (para jamones, espinazo, patas), en embutido, en adobo (se mantienen en vino, vinagre, sal y especias, durante uno o dos días, luego se fríe y se conserva en orzas llenas de aceite) y fritos en aceite.

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Plaza de la Corredera

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

La Cuerda

La Feria de Tradiciones Populares recoge el recuerdo de la antigua Feria de Ganado de Yeste que hasta principios de los años 70 del pasado siglo se celebraba todos los años en el mes de septiembre (17 al 20 de septiembre).

Las ferias ganaderas tuvieron una gran importancia como lugar de abastecimiento de ganado y animales de tiro. Eran un punto de reunión de buena parte de la comarca y de fuera de ella (sobre todo de Murcia), para la compraventa e intercambio de animales (especialmente ganado equino y vacuno y en menor medida porcino y ovino) y la adquisición de productos para el aprovisionamiento del invierno. Se trataba de eventos de carácter comercial, pero también lúdico, de forma que contaba con una zona de exposición de animales, conocida como La Cuerda, que solía encontrarse en el extrarradio del pueblo, en el lugar que hoy se conoce aún como La Feria, abarcando varios bancales *"del olivar"* y otra para esparcimiento llamada el Paseo.

*"**Encarna**.- A la Feria de Yeste antes se iba a por gorrinos.*

***Leodora**.- Antes, pos lo hacían en el paseo. Hacían sus columpios, sus puestos, su música. Hacían allí…hacían también churros, y por abajo, por las olivas y eso, tenían las burras, las vacas.*

Encarna**.- Allí, por debajo de la punta allá del paseo, las vacas en un descampao porque se metían en las olivas. Y los marranos debajo de las olivas, pues a la sombra". **[Encarna y Leodora del Romeral (Arguellite)]

*"La Feria de Siles era la más grande. Concentraba mucha gente. La de Siles. Las otras pues eran más pequeñejas. La de aquí había años que sí. Se ponía ahí, donde las piscinas abajo, hasta el olivar. Todo eso de vacas. Todo eso estaba lleno de vacas y mulas. Y ahí por donde están ahora las casas para acá para Vallehermoso, ahí había unas olivas y una acequia que venía por ahí detrás de Vallehermoso y ahí ponían los marranos. Que también traían bastantes. La gente compraba el marrano para el año siguiente y estaba todo el año con el cerdo. En esa época todo el mundo. Yo mismo después de casado, casi dos todos los años. Y así todos. Ahora ya cuando llevamos, seguramente 8 ó 10 años, más, que no. Pero es que casi nadie." **(Jesús Juárez. Bochorna)***

El Paseo era donde vendedores y comerciantes ambulantes situaban sus puestos de compraventa de artículos variados (turrones, garbanzos torraos, artículos relacionados con la ganadería, agricultura, alforjas, correas, cinchas, anteojeras, bozales, ropones, sogas de esparto, cencerros, etc.) así como pequeños puestos de bebidas y tapa, churros, atracciones (barcas y columpios), que amenizaban las jornadas.

Los tratos se realizaban con un apretón de manos entre vendedor y comprador, en una especie de contrato verbal (el trapicheo). Era también frecuente la existencia de *"ganchos"*, intermediarios entre vendedores y compradores que se llevaban una parte de las ganancias *("el corretaje")*. Después venía el *"alboroque"* o invitación en los puestos de bebidas, bien con aguardiente, anís o menta o cuerva y un trozo de turrón, por la venta y compra realizada.

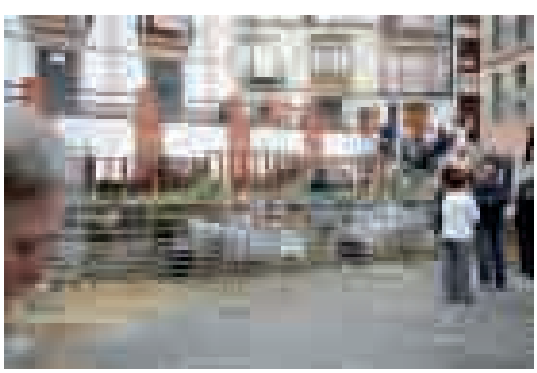
Los vecinos de aldeas y cortijos solían vender sus animales, especialmente cerdos, que transportaban en corvos de pleita en burros hasta La Cuerda donde dormían todos los días de Feria.

Los tratantes, marchantes y chalanes se encargaban de vender los animales. Se caracterizaban por su vestimenta: un blusón largo negro, pantalones a rayas, sombrero y garrote.

"Comprábamos en Almagro y veníamos andando. Nos íbamos el día 22 de aquí, de agosto, y veníamos ya a últimos, porque hacíamos también Fábricas de Riópar, el día 27. Pero a lo mejor íbamos 4 u 5 y venían 40 ó 50 caballerías, como es natural. Allí en Almagro

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

es que se criaban muchas burras, ¿sabes? Pasando… Pues ya ves, andando en agosto por caminos de esos. Mucho pasar. Con vejigas en los pies que veníamos. Ya de últimas íbamos en camiones, pero eso cuando yo ya estaba a uno o dos años que me quedaban ya de no tratar ¿sabes? Llevábamos nuestras alforjas, y llevábamos pa la cosa de los caminos y llegábamos a pueblos y había entonces muchas posadas. Fondas, posadas. Ande vive Toribio ese patio era una posada. Del tío Santiago. Aquí, en el Ayuntamiento antes de llegar hacia la derecha esa era otra posada que era de Eusebio y la Mª de la Cruz. Ibas por ejemplo a Siles, pos tu posá u dos. Ibas a Villaverde, igual. A tos sitios, ¿sabes? Y pa comer las posás y llevábamos nosotros de siempre unas colchonetas que nos hizo mi madre, que esté en Gloria, blancas, de lienzo, pero bastante fuertes. Porque muchas veces llegábamos a sitios que no había camas, ¿sabes?. Entonces echabas un par de arrobas de paja, de paja, en dentro del saco ese, que cogíamos dos, y nuestras mantas muy buenas, de lana, hechas también allí, en Siles. Porque teníamos también ovejas, y nos llevábamos lana y nos cambiaban allí por mantas, unas mantas muy güeñas, en Siles. Y en total, que a lo mejor llegabas a un sitio, y porque había mucha gente o no llegabas a tiempo, y no había camas, tirabas las colchonetas aquellas y los dos o tres que íbamos pos dormíamos, ¿sabes? Y casi mejor que en la cama.



***(Sobre cómo empezó):** Empecé con mi padre, que esté en Gloria. Mi padre que pa eso era… mejor que yo, ¡ande va a parar! Y mis tíos también eran de eso. O sea, que a ellos le venía ya de cuna ¿sabes lo que te quiero decir?. A ellos le venía eso ya de herencia se pue decir.*

***(Sobre los animales que compraban):** Comprábamos de todo. Yo he tratado con todos. Primeo con mulos, aquí en esta parte de la Puebla de Don Fabrique. Íbamos cuando mi padre, que esté en Gloria. Y comprábamos bastantes mulos, pero bastantes. Íbamos y comprábamos 20, 25, 30 mulos cuando mi padre y mis hermanos, que también íbamos. Y ahora, cuando ya los mulos flojeaban, que ya no quería nadie, pues ya caballos, potros. Yo he criao muchos pa venderlos pa cosa de carne. ¡Hombre! vendía alguno pa particulares, pero la mayoría era pa la cosa de carne. Y burros. Burros estuve yendo a Almagro, sí, 19 años. Y de allí, porque allí se criaban muchos burros. No como en la Puebla de Don Fabrique y allí en Puerto Lumbreras, que son mulos, y muy buenos. Y ya pues luego ya burros. También íbamos y aquí en los cortijos y en las aldeas a venderles. Y ya cuando ya no podíamos, ya pos na. ¡Hombre no podíamos! Que no queríamos, pos que ya eso, la gente no quería, la mujer no quería, los chiquillos ya tampoco.*

(Sobre el trato): *El trato es lo que tiene. Pues hay gente muy formal y hay otros muy sinvergüenzas, ¿sabes? Que a lo mejor haces un trato y luego a lo mejor te lo tiran patas arriba, te lo desbaratan, quiero decir. Y eso es. A lo mejor tú llegabas a sitios… y es que antes había muchas caballerías, muchos mulos, y había cortijos y aldeas que tenías 4 ó 5 pares u 8, y entonces, dábamos nuevos, mulos de 3 a 4 años, pa engancharlos a labrar, como no había tractores, y nos daban 1 ó 2 viejos, los que ya no podían arar. Y entonces le dábamos los nuevos, siempre y cuando nos daban el dinero de la diferencia. Y también vendíamos en las Ferias. En todas las Ferias de por aquí.*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Nos daban señales de dinero y luego pos se hacían pagarés, ¿sabes? Se hacían pagarés que eran un recibo. Porque había gente que a lo mejor fiabas pa un año, y claro, se te iban de la cabeza. Y como llevabas tanto negocio, hacíamos papeles, un recibo que se llama un pagaré. Y otros pos eran fiaos.

(Sobre la vestimenta):** Eso era una blusa, un pantalón mu güeno que se usaba que era de rayas, que eso es lo que lleva el príncipe pa casarse, ¿sabes?. Un pantalón a rayas. Precisamente me hice dos pares, de las últimas veces que fuimos a Albacete, en corte, en tela de corte y aún tengo uno sin estrenar, del patrón de ese. Y sombrero, mi padre ha llevao siempre sombrero, un sombrero negro."* ***(Pedro Fernández, "Perales". Yeste)

"Andando. Desde aquí a la feria Siles y a la feria las Fábricas y a la de Santiago la Espada. En Santiago la Espada, ya verás, fuimos una vez y se lió una nube por el camino. ¡Meca en diez! Bueno, pero bueno, echamos una lumbre yo que se… Y nos pusimos chorreando, y nos fuimos a la feria. Vamos a la feria y aquella noche pues se lió una noche de tormenta. Bueno. Pues a otra mañana casi no fueron animales a la feria. Nada más que gorrinos. De esos, muchos. Espérate, habíamos comprado una novilla en las Anchuritas y quedamos que nos la trajeran ahí a las Juntas y ahí la recogíamos. Dijimos, "Con lo que compremos allí nos juntamos con ellas y los ajuntamos" Pues no pudimos comprar nada, porque la feria se fue al traste. Pues nos vinimos, llegamos allí, pues sí, nos la trajeron allí. Pero entonces intentamos a ver si nos las bajaban a Parolix, porque la teníamos más cerca, con las vacas, con las madres. Y dice que no. ¡Ea!, pues entonces cogimos una cuerda, compramos una cuerda a Justo, un hermano de Rufino que vivía allí en las Juntas. Bueno, pues bajamos, en la Huerga las Turmas dicen que nos vendían. Bueno, pues dijimos "¡hala!, pues lo compramos". Y aquí entonces hacían feria. En Yeste. Pues venimos…Pero un borrichujo, lecharujo, que le hacía falta leche. Pero dijimos, "¡ah!, pues esto a la feria". Pues nos lo trajimos a la feria y el borruchujo se lía a mamarle a la vaca. Pos nada, pero la vaca se conoce que le gustaba. Nada, como si hubiera sido un becerrucho. Pos los ponemos en la feria, bueno, pues teníamos la gente así, a ver al burro. Y entonces, el borruchujo lo vendimos por allí. Pa comérselo, matarlo y en fin. Nosotros ya no sabemos lo que hicieron con él, pero en fin lo vendimos el borruchujo allí a unos chavales y la novilla pues no la vendimos, compramos otros allí en la feria, dijimos "Bueno". Otros que había allí al lado, pues se los compramos. Y entonces pues los llevamos a Siles. Y en Siles pues los vendimos". ***(Jesús Juárez. Bochorna)***

"Era todo andando. Comprabas una vaca, si comprabas un paquete de diez o doce, todas por delante y si no podías buscabas un hombre y andando hasta donde fueras. Si eran ovejas, pues igual, si eran corderos, pues igual. Si eran cabras igual. Todo a pie. Comprábamos

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

a la aventura. Te las llevabas a tu casa, o bien cuando te ibas a la plaza, a Valencia o a donde fuera, al mercao. Hay veces que íbamos a Caravaca, a Moratalla, que era el mercao, y no vendías y te los tenías que volver. Tres días andando pallá y tres andando pacá. Eso era. Donde te cogía dormías. En el campo le dabas de comer a tus animales, y cuando amanecía pues marchando. Una jornada y otra. Esa era la vida nuestra. Y luego cuando ya se mecanizó to, pues entonces cambiamos. Ahora no se lleva ningún animal andando a ningún sitio. Todos se cargan. Hay una legislación, los camiones que están cubicaos, los metros que tiene el camión, lo que carga." ***(Iluminado Sánchez. Yeste)***

El pastoreo del ganado y su explotación ha sido una actividad tradicional en todo el término de Yeste que ha constituido una actividad de gran peso dentro de la pluractividad característica de estas economías de subsistencia. La ganadería se basa en razas autóctonas, rústicas y adaptadas al territorio que aprovechaban los recursos de estas montañas. La cabra Blanca Celtibérica o la Oveja Segureña son buenos ejemplos. La primera, todavía en peligro de extinción, está en un proceso de recuperación importante en donde el trabajo realizado por la Asociación de Ganaderos AGRACE ha sido fundamental. La segunda, sin embargo, y pese a que se ha reconocido la marca de calidad del IGP (Indicación Geográfica Protegida), en este término está muy cruzada con la manchega y los ganaderos no se encuentran tan involucrados con este proceso.

Se trata de una ganadería extensiva, basada en manejos tradicionales, cuya práctica se compaginaba con otros trabajos que se simultaneaban. *"Me iba al ganao, porque es que la llevaba juntas con uno, con un hijo de una prima mía. Y los días que no me tocaba de guardar el ganao, pues a la obra. Y de que no, a trabajar a la tierra. A labrar, y a sembrar. Entonces sembrábamos, trigo, cebá. Y que ya nos hemos güerto gandules. Ya no sembramos ni con burro, ni con mulos, ni con nada, ¿sabes? Y cuando no, con el ganao y cuando no, a la obra. Mira. Y ahora ya me he engandulao perdío. Ahora tengo los huesos angostos."* ***(Domingo. Las Lagunicas-Tus).***

La búsqueda de pastos exigía un recorrido por las sierras cercanas, que exigía un contacto directo con el medio, haciendo de esta actividad una garantía para la conservación de determinados procesos ecológicos. Los pastos podían ser propios pero también arrendados a otros particulares o a la Administración. El pastor salía con el ganado al monte, donde podía pasar todo el día, e incluso las noches con él, al aire libre o en tinadas diseminadas por la sierra que servían de cobijo a pastores y ganado sobre todo durante los inviernos. *"Esto, es tan quebrao, ¡madre mía de Cortes! El terreno, porque en esos Campos de Albacete los pastores padecerán, pero padecen menos, porque vienen toas las noches a su cama. Porque encierran los rebaños, ¿sabes?, en los corrales, pero aquí no. Aquí tie que ser en esas montañas. El día que no estaba lloviendo o nevando pos con su zurrón, a las costillas, al hombro. Una vez me cogió en lo alto el Calar, digo, "no apreta el ganao p'arriba. No apretan," ¿sabes? A los pastos, al Calar, chiquilla. Y me pongo así, a ostigo de una piedra, a liarme un cigarro. "Y no viene el ganao. Y no vienen aquí ande yo estoy" Y me doy la vuelta y se habían güerto p'abajo. Pero se volvió, ¿sabes? Se lió Dios a tirar aguanieve. ¡Madre mía! Se tiraron hasta la orilla de la huerta, aquí adelante, ¿sabes? Y ya ves de aguanieve, que llevaba un capote de agua y llevaba el zurrón a las espaldas debajo del capote. Y encima puesto el capote. Y cuando eché mano a comer, ya a las tres de la tarde, me quito el capote, pero las manos así ya, entelerías. Ya no podía hacer el huevo de helao que estaba. Y me había echao yo una botella de medio litro de vino, ¿sabes? Un trozo pan con dos tajás y chorizo en medio, liao en*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

su servilleta. Y cuando echo mano, estaba to hecho un ajo. Ya a las tres de la tarde. "Voy a comel" que ya sentía el desmayo. Pero no podía quital el capote, porque como estaba entelerío, y ya me lo quité como pude. Y con los dientes, las agujetas, las cuerdas que llevaba el zurrón, de esos de material, con los dientes le sorté las agujetas. Y sorté entonces que me había echao en un borsillo del morral, una botellita de esas de la cerveza, de mistela. Yo voy y me hago tos los años una garrafica. Si viene alguien "tome una copeta", pal invierno. Que ahora pal verano no la quiero. Y la estapo, llevaba un corchito la botella ¿sabes?, de la cerveza. Con mi botella de mistela. Digo, "si luego me veo con frío pos me echo un trago". Chiquilla, la estapo, y me bebo un trago y le rebajé a la botella unos tres deos. Y empecé a notar en mi cuerpo calorías. Pero que al segundo le dejé en el culo a la botella unos tres deos, del otro trago que le pegué. A los dos minutos, yo, mis manos así. Ya podía hacer el huevo y ya no las tenía así congelás. Entonces metí to el ato al zurrón otra vez. Me echo el capote, chorreando, que no podía arrastral el agua. Y dejaba el ganao que durmiera ahí apegao a los cintos arriba. Y me vine" ***(Domingo. Las Lagunicas-Tus)***

Como toda sociedad ganadera, también en el término se recogen relatos sobre lobos y raposas que dañaban los ganados, y de unas figuras míticas conocidas como los lobos hechizo. *"Eso contaba mi padre que eran, habían hombres y mujeres hechiceras, que eso se gorvían, de día persona y de noche lobos. Ahí, aquí enfrente, que se ven las casas aquellas que se ven ahí enfrente, en la Solana, contaba mi padre, que él tenía ahí una finca, dice que tenían una familia de aquellos pobres, que había pobres. Y contaba mi padre, que decía mi abuelo, el padre de mi padre, y que le dicía mi agüela: "cuando vengan los pidieres aquellos de la Solana, pidiendo limosna, un currusco de pan, lo que fuera, dale limosna, ¿eh?, que si no esta noche nos lían el desgarro en el ganao, ¿sabes?" Les mataban las ovejas. Claro. Tenían hambre, se tomarían algún medicamento y de noche se volvían lobos y de día cristianos. Y sí, mi abuela cuando venían: "tomad limosna, tomad limosna". Y a mi abuela que no le mataban ninguna. Pero contaba uno, un pastor que había de Moropeche, que estaba sirviendo allá, estaba de pastol, y por lo visto había matao el amo una cabra y le hizo un*

Les mataban las ovejas. Tenían hambre, se tomarían algún medicamento y de noche se volvían lobos, y de día cristianos »

salón. ¿Tu no has catao carne de esa de salón? ¡Madre mía! Esa cruda te la comes como si fuera un bizcocho. Hay que deshuesarla toda, y entonces, dejarla serenar una noche u dos. Y entonces eso con ajo, pimentón, aceite crudo, eso le echan un adobo y la dejan pa que la cojan y cuando ya lo ha cogío bien, ¿sabes?, entonces la cuergan ande le de el aire, en una cámara ande no vayan los gatos pa que le de el aire y que se enjute. Y cuando está enjuta tú pillas un trozo de carne de esa de carne esa, y dices: "esto es lo que es rico, rico". Bueno, pues hizo aquel hombre el salón, el amo, y el hombre le tocaba un sábado de ir a vestirse a Moropeche y entonces, pos los hombres se ve que eran de aquellos fuertes, y las mujeres. No tenían miedo. Al encerrar el ganao ya escuro, dice: "me voy a cambiarme de ropa a Moropeche". Ya ves que ende Tus a Moropeche, puci allá, esas solanas adelante que entonces no había carretera. Había un caminillo de herraúra. Y que le echó el amo, dice: "toma un piazo de salón, llévale a tu mujer un piazo de salón de la cabra". Dice: "pos se lo llevo". Y le salió un lobo de esos hechizos, ya verás, por el camino. Y se le ponía delante y no le dejaba

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

pasal. Y el hombre ya dice: "¡ah!, al olor del salón". Y que pilló y sacó del saco, ande se lo echara el amo y que le cortó un trozo. "Toma, come y ladéate". Y siguió su camino. Pero antes de llegar a Moropeche se le pone otra vez delante. Y entonces dice: "venga, tómalo to el que me queda". Y que se lo echó. Pos al año venidero, el hombre se fue de pastol y se fue ar Campo Albacete a segal. Y que había una cuadrilla ahí en ese Campo y otra aquí en éste, ande él estaba. Y que viene un hombre un día, dice: "suerte tuviste que me echaste el úrtimo salón". Dice: "que no me echas el úrtimo salón te hubiera comío. Antes que llegaras a Moropeche te había comío". Dice: "llevaba tres días sin catar bocao". Dice: "había mascujiao unas medianas". Porque tú no lo sabes. Los ubios de las mulas, en los ubios, ¿sabes? le ponían de cuero, de piel de toro, pa hacer las medianas pa entonces metel, por ejemplo, por aquí el timón del arao, y en el ubio, llevaba ahí el medianero de… y se habían cortao y entonces pos claro, el labraol, pos los tiró. Dice: "no había mascujiao na más que las medianas". Ya ves los años que llevaría aquello. Qué jugo daría. Dice: "que si no me echas el úrtimo trozo de salón yo te había comío". Dice: "entonces, tú te vuelves hechicero, lobo hechicero". Dice: "sí, sí señor. No te creas tú que… y eso lo contaban los antiguos. Y lo que he sentío de los viejos, que se me orvide no. No se me orvida, muchacha, no creas, que se me orvida ya muchas cosas."
(Domingo. Las Lagunicas-Tus)

Gallinas, cerdos, conejos, eran responsabilidad de las mujeres, y mulas, burras y los atajos más grandes de ovejas y cabras lo eran de los hombres ayudados por los niños.

El herraje de animales era una tarea fundamental para unos animales importantísimos en la actividad agropecuaria de los núcleos rurales. *"Es muy distinto para una burra que para un caballo. Porque los animales, las burras, tienen las patas como si dijéramos más cuadrás. Y el caballo es casi circular. Y luego las patas de atrás también. Las patas de atrás de las burras pues las tienen un poco más circular y el caballo más triangular. La herradura varía de mano o pata y también de caballo, burra o mula. La burra o la mula son más parecidas, gastan el mismo tipo de herradura y eso va por numeración también. Según los centímetros que tengan de diámetro del casco pues se le acopla una herradura. Y las herraduras antes aquí, las hacían aquí, y últimamente ya se compran. Lo que pasa que las de burra ya las hacemos nosotros porque solo hacen de caballo. Las de burra se hacen como favor"*
(Ceferino Jiménez. Arguellite)

La necesidad de herrar casi continuamente por el desgaste y la posesión de varios animales precisaba que los dueños de los mismos aprendieran a realizar esta operación. O bien se podía acudir a herreros o especialistas en este trabajo que podían llegar a herrar hasta 20 burras en un día. *"Los herrajes los podían hacer la gente particular. Por ejemplo, uno que se dedicara a arrastrar madera y tuviera por ejemplo 5 ó 6 mulas, pues él aprendía porque le trae cuenta. Si por ejemplo tenía que pagar el jornal de un día por herrar las cuatro mulas o más, pues le traía cuenta. Y los fines de semana, cuando no trabajaban pues se lo hacían él y su mujer. A las mulas había que herrarle las 4 patas, por mamadera y eso, porque si no, pues gasta mucho los cascos. A las burras sólo se hierran las patas de adelante si no tienen que hacer mucho trabajo."*
(Ceferino Jiménez. Arguellite)

Para herrar hay que saber tranquilizar al animal, para que comprenda que no se le hará daño y que se esté quieto. Si no es así pueden ocurrir accidentes como recibir coces o algún corte con los clavos. *"Si tiene herradura se le desclavan los clavos y se le quita la herradura y se le despalma. Que se le llama despalmarla o cortarle el trozo de casco que le ha crecío*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

y se lija, se lima con una lima o con un pujabante. Y entonces se la acopla la herradura, si se le tiene que cerrar se le cierra o abrir un poco que se puede hacer en frío y entonces se le ponen los clavos. Si es de una burra llevan 6 clavos la herradura y si es de un caballo llevan 8. Por eso no puede haber herraduras de 7 agujeros. Por eso da suerte. Igual que los tréboles de 4 hojas. Ahora sí que lo hacemos de 7 agujeros. Antes solo de 6 ó de 8." ***(Ceferino Jiménez. Arguellite)***

La exposición de muestra ganadera que se ofrece en la actual Feria está muy lejos de tener el carácter comercial que tenía la de septiembre. Actualmente lo que se realiza es una pequeña exhibición de animales locales, cabra celtibérica, oveja segureña, caballos, potros, mulos, burros, bueyes, gallinas, etc.

Dentro de las actividades ganaderas se encuentra la producción de queso. No se trata de un producto con una larga tradición en Yeste. Si bien siempre ha existido ganado ovino y caprino por estas sierras, lo cierto es que su explotación ha ido más dirigida a la producción de carne que a la de leche. Las razones están en la orografía y el tipo de explotación. Se trata de explotaciones extensivas, con manejo del ganado tradicional y basada en razas autóctonas, adaptadas al medio, donde el ganado pasta libremente. Se trata de un medio agreste y duro, caracterizado por el monte bajo, donde el desarrollo de un ganado de producción láctea sería complejo. *"Aquí es una tierra muy quebrá, no reúne condiciones, si salen al campo no pueden ordeñarse. Luego, tienes otro problema, estamos en una zona completamente cortao. ¿Quién viene a recogerte la leche desde Albacete? O sea, son todos problemas. Aquí jamás se ha trabajao la leche. Yo queso he hecho dos veces en mi vida. Pa la casa. Caseros. Porque yo tenía un pastor que sabía hacerlos, que ya se murió. Se llamaba Ramón, pero queso casero de verdad."* ***(Iluminado Sánchez. Ganadero. Yeste)***

La producción de queso era limitada y para consumo propio.

"Yo no sé de nadie que sepa hacer. En la zona de Albacete sí es típico el queso de oveja, el queso manchego. Pero aquí nadie ha hecho nunca, siempre se ha visto la rentabilidad de quitar la cría al animal y luego, pues claro, cuando pasan los días, si no le quitas la leche, al final al animal, deja de dar leche. Pero que en otras partes es más la rentabilidad que se saca de la leche en sí que de la cría. De hecho no le dejan que el animal cuando nace, el cabrito pequeño o el cordero, que pruebe la leche de la madre. Porque como la leche tiene más grasa le es más rentable venderla que dársela. Y entonces al animal le dan una leche preparada que viene, que es más barata y lo saca así. Porque si se acostumbra a mamar de la teta de su madre luego no quiere la teta artificial. Y luego, la gente aquí es muy rara para los productos lácteos. Más que nada en la zona de aldeas y eso si os dais cuenta o habéis estao con alguien, a casi nadie le gusta el queso. No se sabe por qué. Dicen que porque cuando eran pequeños bebían mucha leche directamente de los animales, sin cocer ni na, y entonces le producen como asco, como si dijéramos, porque el queso en sí tiene un olor fuerte. No le gusta el queso a casi nadie." ***(Ceferino Jiménez)***

El proceso de elaboración del queso:

"Se cuaja en un barreño. El cuajar autén-

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

tico de otras veces, era, nace un corderillo pequeño de mamar, y entonces, sacrificarlo y el cuajo, el calostro que se le queda que se cuajaba en el vientre, eso se le saca y eso es el cuajo natural que se le echa al queso pa que se cuaje. Fíjate, la cosa. Eso no lo hicimos nosotros, porque el cuajo ese se compra ahora." ***(Iluminado Sánchez. Ganadero. Yeste)***

"Primero se cuela la leche por si le ha caído algún pelo y entonces se calienta a una temperatura de 36º más o menos, porque si está muy caliente no se va a cuajar. Entonces, calentamos hasta 36º más o menos, que eso si tienes termómetro lo pones y si no, con el dedo, que esté caliente, más o menos es la temperatura corporal. Y entonces cuando llega a esa temperatura pues se le pone un poquitín de sal y el cuajo disuelto en leche o en agua. De hecho una cuharadita pequeña de café tienes para 40 litros, pero que tanto no se hace, porque a lo mejor, según los animales que tengas dando leche, pues a lo mejor recoges 3 litros ó 4 al día, si son 2 ó 3 animales y entonces la aguantas unos días en la nevera. Le pones el cuajo y lo dejas que se enfríe, tarda unos tres cuartos de hora o así en cuajar. Y cuando está cuajá se corta con el cuchillo transversalmente y así taquitos pequeños y va soltando el suero. Se le mueve y se le da un poco de calor para que suelte más fácil el suero. Cuando ya va soltando el suero se empieza a coger con la mano con un colador, se hace como una bola grande, con las manos. Eso hay que tener habilidad. Después, dentro del cubo y se saca. Y entonces, se le pone encima de la tabla con el molde de pleita y se le va apretando para que siga soltando suero. Se pincha también con un chuchillo o con una aguja o algo de eso para que vaya saliendo el suero poco a poco. Y entonces se va apretando la pleita poco a poco, hasta que más o menos ya ves que no suelta casi suero. Se ata el molde y se le pone peso. Y hay que dejarlo con peso 24 horas. Cuando pasan las 24 horas se le quita el molde y la tabla de abajo, se lava y se le pone sal. Si es sal gorda hay que dejarlo más o menos rebozao de sal otras 24 horas y si es salmuera se deja un poco más. Unas 36 horas o así. Y entonces cuando ya han pasado esas 24 horas se vuelve a lavar. Se limpia bien la sal y se deja secar en un sitio aireao y fresco ya aislao de posibles moscas y cosas así, porque si no… De hecho cuando se quita la sal ya se puede comer tierno perfectamente." ***(Ceferino Jiménez)***

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

El Paseo de la Feria

Calle La Orden, calle Cava

El Paseo de la Feria era el lugar donde se instalaban las casetas y puestos de turrones, de tapeo, guarnicionería, artesanía, columpios, barcas… todo lo que invitaba a pasar un rato agradable y a adquirir productos especiales, de fuera, que no se podían conseguir durante el año.

En la Feria de Tradiciones esta función se realiza en lo que se ha llamado "mercado agroalimentario" que engloba más de lo que su nombre indica, pues junto a los puestos de dulces y bebidas caseras, miel, aceites, productos agrícolas (legumbres, trigo, pimientos, y otros), etc., se encuentran también artesanos *"forasteros"* con trabajos menos tradicionales pero igualmente interesantes.

En estas Ferias más antiguas, la invitación a dulce, bien sea turrón, hojuelas o flores, con una copa de licor era una de las formas de relacionarse con personas que hacía tiempo que no se veía, con amigos y familiares. Hoy la Feria da pie también a esta actividad, con puestos de dulces y aguardientes caseros que preparan las mujeres y que venden, junto con un trago en la redoma.

Cómo se hacen las hojuelas: *"Bueno, se parten los huevos, se ponen en un cuenco, se les pone aceite, el aguardiente, se echa*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

*la harina, se van mezclando. Cuando está la masa compacta se deja reposar un poquito y entonces se hacen bolas del tamaño de una nuez y se estiran con los canutos. Entonces pasan a la sartén y se hilan. Se fríen y se hilan. Hilar es rizarlas. Después se saca con una escurridera pa sacar el aceite y después se enmelan. Y na más" (**Manoli Gómez. Empresa Los Calares. Yeste**)*

« Esta red de acequias serpentean por los bancales aterrazados y distribuye el agua, recogida de las fuentes principalmente, a través de un sistema rigurosamente establecido por la tradición basada en horas (tandas) de riego respetadas y conocidas por todos los regantes

La I Feria trabajó especialmente la producción agrícola local. En ella los puestos con estos productos fueron fundamentales. Hoy este apartado está desapareciendo desgraciadamente. La disminución de las tierras de cultivo por falta de agricultores que las mantengan en producción, y con ellos de semillas y productos autóctonos, es una de las causas de esta situación.

La pérdida de terrenos agrícolas es palpable en todo el término, y junto a ello se constata la falta de un relevo generacional. Se pierden así productos, una manera de hacer y un paisaje agrícola característico de estas tierras, basados en bancales pequeños, labrados en las laderas de montañas.

Se trata de una agricultura de producción limitada, para el autoconsumo, en la que apenas se venden los pocos excedentes que se producen o bien se reparten entre familiares y amigos, y trabajada por personas mayores. *"Ahora trabajamos na más que los cuatro viejos. Antes aquí no se veía… por ande ibas no veías na más que gente trabajando. La miajeta suyo. Y ahora, pos claro, se trabaja mejor ahora, porque buscas un tractor y antes a labrar to el día. El futuro es malo. Mu malo. Aquí, se pierden. Aquí cuando dejemos los cuatro que estamos cobrando… Aquí en la huerta de Vallehermoso 4 ó 5 habemos na más, pero todos de 75 años, todos. Y de ahí parriba. Ahí no ves un joven. Muchas veces lo comentamos nosotros. Así que nosotros no podamos esto se ve perdío to. No hay interés ninguno. De eso estoy seguro que no. Seguro, seguro. No sea que venga ya la negra que tengan que engancharse. Si viene la negra a tos y pasar hambre todos. Pero nosotros seguimos trabajando. Lo que es de uno tiene que arreglarlo, pero yo tengo una miajeta, porque lo mío está mu largo, y yo tengo esto aquí pa entretenerme más que otra cosa. Y también pos si se recoge argo pa la casa. ¿Sabes? Pos si recoges pa la casa, no viene mal. Pa entretenerse más que otra cosa". (**Nicolás Sánchez. Yeste**)*

Pero sobre todo es una agricultura de calidad por varias razones. Son productos cosechados y recolectados en su tiempo, con una calidad de la tierra y especialmente del agua importante, con semillas autóctonas y un sistema de regadío tradicional eficiente y de carácter histórico.

Hablamos de un sistema de regadío que ha sabido aprovechar al máximo los recursos hídricos sin desperdiciar el agua y basado en una red hídrica, de origen medieval, que la distribuía a través de canales principales (acequias madre) y ramales secundarios y almacenada en albercas (balsas). Esta red de acequias serpentea por los bancales aterrazados y distribuye el agua, recogida de las fuentes principalmente, a través de un sistema riguro-

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

samente establecido por la tradición, basada en horas (tandas) de riego, respetadas y conocidas por todos los regantes.

"En la huerta de Vallehermoso, el ramal principal baja por el arroyo, al barranco. Ese es el principal, que es del cauce de la balsa. Porque cuando revienta, que no se riega, porque en invierno no se riega, es por ahí por donde tiene que bajar. Luego hay otro ramal que se llama la Bolea, que viene aquí p'acá, por debajo de la carretera. Y luego, hay otro que se llama el ramal del Tejo. Y de esos tres ramales ya no se puede salir. Y ya conforme va habiendo fincas, van sus apartamentos pa echarla pa un lao o pa otro. De ahí p'abajo ya no pasa." ***(Ángel García-Mota. Presidente de l a Asociación de Regantes de Vallehermoso. Yeste)***

El grupo de regantes regulaba también la limpieza de las acequias, esencial para garantizar la llegada de agua a las tierras. *"Cada uno limpiaba la confrontación de su bancal. Si yo tenía esta confrontación, ésta la limpiaba y el otro a continuación limpiaba la suya. Se limpiaba ahora, cuando se ha terminao de regar, entonces se echaba el agua al barranco y entonces se limpiaban las acequias. Cada uno limpiaba la suya. Y luego, en la primavera entonces había que darle otro repaso.* ***(Nicolás Sánchez. Yeste)***

Otro aspecto importante de la producción agrícola local es la utilización de semillas adecuadas al terreno y a la climatología, reproducidas y conservadas por los agricultores locales durante siglos.

La nueva demanda en la producción de alimentos ha fomentado una situación de dependencia con las empresas de semillas, producida por la pérdida de estas semillas autóctonas, creadas, mantenidas y conservadas durante generaciones por los agricultores locales, por otras foráneas y tratadas genéticamente para no reproducirse en la siguiente generación. Lo que intensifica este proceso de dependencia.

La pérdida de las variedades locales también se manifiesta en la elaboración gastronómica que deja de contar con productos sanos y de calidad con los que tradicionalmente se elaboraba. Supone igualmente la pérdida de productos que han dejado de reproducirse, como es el caso de variedades de leguminosas, de cereales locales, sustituidos por híbridos, etc.

Sí que existe una importante producción en el sector del olivar basada en producciones familiares y variedades y almazaras locales que garantizan su calidad. La variedad local a la que por aquí se conoce como lechín o manzanilla, es una aceituna pequeña, de gran rendimiento pero de difícil recolección, pues se hace a *"ordeño"*, con peines más que vareando el árbol. Los niños cogían la aceituna que se caía al suelo y los mayores *"ordeñaban"* el árbol, y ayudados por los *"caballos"* (escaleras hechas con palos) se subían a las zonas más altas.

Hoy en día las jornadas familiares para coger la aceituna siguen siendo una realidad, si bien las tradicionales formas de recogida están siendo sustituidas por otras técnicas más modernas como son los vibradores y se buscan variedades más productivas y de más fácil recogida. Esto está provocando que los olivares tradicionales, centenarios muchos de ellos, estén siendo sustituidos.

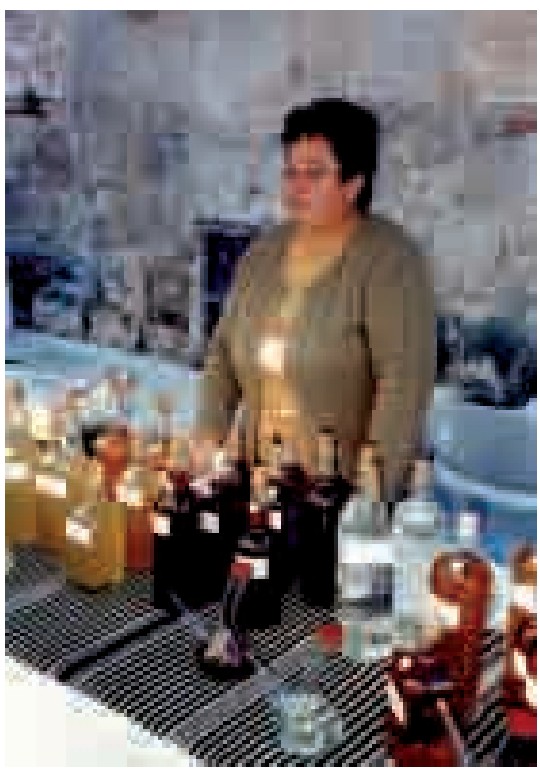
"El aceite que se obtiene es extra virgen. Nosotros sacamos el aceite a muy baja tem-

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

peratura. Cuanto más calientas la aceituna, más cantidad de aceite sacas, pero ese aceite ya está requemao. Nosotros lo hacemos a muy baja temperatura y la mayor parte del aceite lo extraemos por su propio peso, es decir, mueles la aceituna, sale directamente el aceite ese, que sale por su propio peso, y luego pues a lo mejor se muele a unos veintitantos grados, con lo cual al calentar un pelín, pues sí sacas un poco más de aceite, pero no llegas a tenerlo requemao. Nosotros pertenecemos a Cooperativas Albacetenses, entonces ellos se llevan eso que se llama el orujo, lo llevan y entonces mediante procesos químicos y también de temperaturas más elevadas sacan el aceite de orujo. Nosotros podíamos tener un aceite más… Mayor cantidad de aceite pero como el aceite es para los socios prefieres tener un aceite que sea de buena calidad. Porque realmente lo estás haciendo para tus socios, no estás, no se actúa como una empresa que quiere sacar… Hay empresas que hacen mezclas. Pero nosotros, aunque nuestro aceite es muy bueno, podríamos hacer mezcla, como es para nosotros mismos y como somos nosotros, es simplemente un servicio al socio y ya está". ***(Cortes Buendía. Cooperativa Comarcal Sierra del Segura)***

Su recolección es familiar y la producción se destina al autoconsumo, pero también y a diferencia con otros productos agrícolas, a la venta de los excedentes a través de las almazaras, constituidas en forma de cooperativas fundamentalmente, pero también su venta a almazaras privadas. En Alcantarilla se conserva en buen estado una de estas almazaras tradicionales, movidas con agua.

"Normalmente en la Pascua se empezaba a repretar todas las orillas, porque los pájaros empezaban a meterle mano y todo eso. Y al pasar la Pascua, al pasar los Reyes normalmente, era cuando se empezaba de firme a coger la aceituna. La cogías, la hacías el montón allí, siempre y cuando la ibas echando apegao de la que tenías y no echándola encima, porque tira agua y si esa agua a la otra vieja le cae, luego está a punto de que te eche gusto el aceite pa llevarlo a la almazara. Luego, ya, cuando estaba en la almazara, lo estaban haciendo, ibas a ver cuando te daban entrada. A ver cuándo podías llevar la aceituna pa tenerla una semana después, porque entonces te echaba gusto el aceite. Entonces ibas al almacerero hablabas "bueno, a ver. ¿Cuándo puedo entrar yo la aceituna?" Ellos miraban su margen: "bueno, pues la puedes traer mañana u pasao mañana" pa molerla acto seguido, porque si no, te echa gusto el aceite. Porque esa aceituna estaba ya "amoecia". Estaba blanda y si la dejas… Entonces te decía cuándo tenías que llevar la aceituna. La llevabas y entonces te hacían tu aceituna. Y cuando terminaban: "¿cuándo vengo a por el aceite?", "pues ven, a lo mejor, pasao mañana", pues pasao mañana ibas, cogías el aceite y a la casa con él. El trato de la almazara era de diez, uno.



Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

*Nueve arrobas pal amo y una pa la almazara. De siempre, de toa la vida de Dios. De diez, una". **(Donato Reolid. Yeste)***

Por último, dentro de los productos agroalimentarios que se venden en la Feria de Tradiciones Populares, destaca la miel.

Como otros productos, también la miel destaca por su calidad, especialmente la variedad de romero.

Las colmenas tradicionales se realizaban de esparto. Se trataba de vasos de esparto (corchos), con unas viguetas de madera (trenques) en su interior cruzadas. Dentro las abejas fabricaban los panales de cera que se cortaban directamente con una *"cortaera"* dejando parte de la miel como alimento para las abejas. Los panales se prensaban, sacando así la miel. También la cera se aprovechaba para vender.

Para la ubicación de las colmenas había que tener en cuenta la orientación (al sur), el viento y la abundancia de aromáticas y flores. Las colmenas entonces se sitúan sobre un alzado, unas junto a otras en hilera, con una pequeña inclinación hacia la piquera (boca de entrada y salida), para ayudar a la evacuación del agua y facilitar la limpieza que las abejas hacen del panal.

*"Las colmenas de otras veces era un corcho de esparto, con sus trenques. Tiene, 3, 4, 5, 6 pares de trenques. Las colmenas ande las lleves, antes hay que preparar un sitio que esté llano. Poner unas losas para hacer un sitio, qué te voy a decir yo, según el terreno. Llanico. Que esté en una cosica en el suelo un poco en alto y las vas poniendo una detrás de otra. Luego coges barda, bien de ramas de sabina o bien ramas de pino, y éste, el corcho, claro, no tie na, y la pones por detrás. Le pones ahí tu buena barda pa abrigarlas del frío sobre to en invierno. Ande termina la punta, pues entonces, por ahí le haces así, la visera esa pa que resguarde y en la otra punta igual. Esta es la colmena, y le haces la visera pa que les resguarde del aire. Luego, encima le pones unas chapas pa que así si llueve, como la barda se moja, pa que si llueve no se moje el baleo, el corcho. Y encima de eso pones barda y le vas poniendo tu barda que no les estorbe a ellas. Si esta es la colmena, que se vea un trocico y la piquera. Eso es pa resguardarlas del frío y del agua.¡Ah!, y encima le pones unas piedras por si hace aire. Y luego, pues llegas y pa que sepas si están trabajando o no, no te hace falta destaparlas, na más que llegas, ladeas un poco las piedras, levantas la barda y la hojalata y le pones la mano así, al baleo, y si está caliente, un poco caliente, está trabajando. Y si metes la mano y está bien caliente, que te caliente bien, la tienes llena. ¿Sabes? **(Donato Reolid. Yeste)***

En época de corta, el apicultor se ayuda con un ahumador y un cepillo, para apartar las abejas de los cuadros que forman la colmena. Antiguamente el ahumador se realizaba con un manojo de esparto encendido. *"Bueno, como entonces ahumadores no había, ¿tú sabes el ahumador que había? ¿Tú has visto los baleos de la almazara? Pero no los que hay ahora que son de plástico, pues esos baleos viejos, se utilizaban, cortabas un trozo, por ejemplo, así de ancho y así de largo, cogías 2 ó 3 trozos de soga y se los metías dentro y entonces lo enrollabas y entonces con una maza de esparto lo ibas haciendo. Pun, pun, pun. Hasta que hacías un hacho. Que se decía un hacho, como por aquí, como mi muñeca. ¡Que era largo! Lo partías por el medio. To eso se encendía, y se apagaba pa que no echara llama. Y entonces con el humo ese, a fuerza de soplar, las echabas p'abajo, cuando ibas a cortar. Y cuando ibas a hacer algo con ellas tenías que llevar eso, el hacho ese, porque no había entonces fuelles. Cuando iba llegando al atero, que ya estaba duro, le quitabas ese atero y aquí quedaba otro, porque si no el atero ese cuesta mucho. Eso eran los hachos." **(Donato Reolid. Yeste)***

Con un cuchillo se quita el sello (lámina de cera fina que recubre el panal) del cuadro, tras

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

lo cual se coloca en una máquina de corta que trabaja mediante fuerza centrífuga obteniendo así la miel.

"Y coges y cuando está de cortar tú te tienes que llevar la mitad y la otra mitad aunque esté sellá de miel, ties que dejárselas a ellas, que les hace falta, que es suya. Tú te conformas con la mitad. Le quitas los trenques de la punta arriba y ties que llegar hasta los del medio. De ahí abajo no pases porque les estás robando a ellas. Ese es el límite. Y no me compares tú una miel de panal de corcho con uno artificial. Toda está dulce. Toda está bien. Pero la de corcho se cortan dos veces al año. Si viene bien dos veces al año. Que te voy a decir cuándo es: se cortan en abril, a últimos de abril un corte, y en el otoño, ahí por el 20 de otubre o por ahí, el otro corte. Y san se acabó. Si esa miel se dejara 20 años, estaría igual. Bueno, se pone dura. Tendrás que cortarla con lo que puedas, porque eso se pone… Otra cosa, esas colmenas de corcho se cortaban. Entonces se ponía un lebrillo. Grande. Dos palicos. Un arnero espeso, y se echaban los panales, pa que se fuera escurriendo al lebrillo. Cuando ya había escurrío juntabas toda la cera y to y la estrujaban ahí. Mi madre ponía su mantel blanco y encima su arnero y dentro el arnero la miel y a escurrir. Arriba se quedaba la cera. En el arnero. Pero en el trapo se quedaba to. Porque tú imagínate un trapo que pones ahí pa que cuele miel, que está líquida, pero qué puede pasar por ese trapo, ahí no pasa na, na, na. Mota de lo que sea se queda en el trapo. Eso, mejor que ese colaor no hay ninguno. Porque el colaor tie agujeros, pero eso ninguno. O sea, que ahí va limpia. Y ende ahí le quitaban, y entonces esa miel que estaba entoavía líquida, entonces se envasaba bien envasá en lo que tenías antes. Latas de esas de hojalata. Mi madre la envasaba en unas orcicas que tenía de barro. Unas orcicas que tenía mu preparaicas pa eso. Y otra cosa, la miel de ahora sale líquida, ahí no ties panales. Ahí es to miel y no ties panales. Y lo que la otra… Cada punta panal, más blancas y sellás. Ahí tirabas un bocao a los panales esos y …¡ah! Eso vale…" ***(Donato Reolid. Yeste)***

"La de romero y espliego, esa es la mejor. Toa es buena. Porque toa es buena, porque es de toas las flores. La otra luego, de mil flores, suele tener ámago. El ámago ¿sabes de las flores que sale? Pues te lo voy a decir yo. El ámago lo sacan de las flores de la aliaga y de las flores del iniesto. De ahí sale el ámago. Por eso el corte que se hace en abril ahí no hay ámago. El ámago es una cosica que es medio colorá. Unos puntitos que hay que es ámago y amarga. Eso lo tienen en el panal. Y si tú ves el rocio ese no le pegues el bocao, porque eso es amargo. Ahora, como es poquita cantidad a la que se escurre, como está líquida la miel, a la que se cuela en un cazo, con un colaor, se queda. Por eso si iba una miajeta de ámago, pues la miajeta escurre, pero en cantidad de miel no se nota. Pero, que la mejor miel, y en toa la vida de Dios será y seguirá siendo, la de corcho. Y la mejor miel la de espliego y romero. ***(Donato Reolid. Yeste)***

Cómo se hace la meloja: *"Se pone la calabaza en cascos en cal viva para que esté dura. Calabaza marranera. Y se corta en rodajas de dedo de recio y se ponen en un lebrillo de barro y se echa la cal viva. Y lo dejas una noche. Y hay que dejarla en remojo y lavarla y lavarla. Muy bien lavá. Entonces la cueces con la cera esa de la miel, lo echas en el agua hirviendo, la miel tostá, así. Y ese es el caldo de la meloja. Pero si no tienes la cera esa lo haces con miel. Le echas unos cascos de naranja o de limón y está… ¡Está de buena! Y se tiene que quedar crujiente. Con cera es lo más natural. Antes como eran colmenas de corcho, pues cortaban panales. Es que en las de corcho hacen, la abeja, el panal."* ***(Joaquina de Rufino. Yeste)***

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Las Cuadrillas

“A cantar,
A bailar,
a animar la función
y a alegrar a la población”

”Aquel que sabe cantal,
se arrima a una guitarra
y yo como no sé,
ni me arrimo, ni me llaman”

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

La música y el baile han acompañado siempre los momentos festivos: bailes, fiestas (matanzas, final de la siega, esfarfollo, vendimia, etc.), bodas, cortejos… Esto ha dado lugar a coplas de contenido galante, satíricas, disparatadas, festivas, religiosas, etc., generalmente de autores anónimos y que se manifiestan en forma de jotas serranas, fandangos, seguidillas, toreras, gandulas, pardicas, manchegas, etc.

Estas expresiones de carácter popular han pasado de generación en generación de forma oral, como muchos otros aspectos de la cultura tradicional.

Es extraordinaria la capacidad memorística de las personas mayores, que la han ejercitado durante años, pues aprendían de forma oral. Esta memoria popular nos ha permitido conservar un rico patrimonio cultural tradicional.

La memoria popular es también la memoria colectiva de la población. Es la fuente de cultura tradicional en peligro de desaparecer para siempre. La tradición es la memoria de la memoria, muchas de estas sabidurías tradicionales han perdurado y transmitido oralmente y se han expresado en forma de mitos, cuentos, cantos, danzas, fiestas… Ha sido, durante generaciones, la palabra hablada, el principal medio de comunicación. Y en esta situación, la memoria es fundamental.

En las personas mayores se encuentra almacenada la cultura y el recuerdo de la Sierra. Trabajos como los de Aire Serrano, en Yeste, y las cuadrillas de diferentes lugares, invitadas a participar en la Feria de Tradiciones, han permitido transferir parte de este patrimonio a las nuevas generaciones para su conservación.

***Entrv**.: –¿Y cantaban?*

***Leodora**: –"To eso lo decíamos cantando".*

***Juana**: –"Antes, como no había radio".*

***Leodora**: –"Antes estábamos segando, estábamos excavando, cosas de esas de aquí, y estábamos cantando. Los hombres estaban labrando y cantando".*

***Juana**: –"Nosotros trillábamos ahí en una era y yo me venía, estábamos trillando con dos borriquillos que teníamos, y digo, voy a poner la comida, echarle lumbre a la comida, que era en el fuego, que no teníamos hornillo, no teníamos na, en la lumbre. Pos claro, entonces me iba p'allá y digo: "¡ah!, está cantando, está contento, me voy otra vez a la casa a echar lumbre". Y estaba cantando. Ya verás lo que estaba cantando:*

"Yo me metí a sombrerero,
por ganar algunos cuartos
y en aquel tiempo se usaban
sin cabeza los muchachos"

Eso estaba cantando mi marido. "Pos no has venío. Pos sí que te has estao". "No, como estabas cantando me he güerto" ***(Entrevista a Encarna, Juana y hermana de Encarna en el Romeral (Arguellite))]***

El cante está ligado a la figura de las cuadrillas, rondas y rondallas. Éstas son un grupo de personas que se reunían para animar las fiestas y los bailes que se celebraban durante todo el año en las casas de los vecinos. Las cuadrillas se formaban en Navidad y Pascua donde se organizan en un grupo formado por mayordomo (que dirige la cuadrilla), mochilero (encargado de recoger la colecta) y cuadrilleros (que tocaban y cantaban).

Estas cuadrillas desplegaban una actividad importante desde vísperas de Navidad hasta San Antón *("hasta San Antón Pascuas son")* participando en las Misas de Gozo y del Gallo, tradición recuperada desde hace varios años en Yeste, y en Los Bailes de Ánimas y los aguilandos pidiendo donativos entre los vecinos.

Las Misas de Gozo simbolizan los 9 meses de gestación de Jesús, siendo la del Gallo la última, culminando todo este proceso. Las cuadrillas entonaban durante la celebración de la misa, distintas coplas religiosas.

Los Bailes de Ánimas se llevaban a cabo antes de la Navidad recaudándose dinero para la Iglesia. *"Pues salíamos el día del Nacimiento. Estábamos, 24, 25, 26, 27 y el 28, el día*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

de los Inocentes, aquel día se cerraba. Tres o cuatro días, según el ambiente, porque a lo mejor llegabas aquí, y si había ambiente de la gente, según la gente, porque casi siempre acude gente de afuera, pos a lo mejor en dos horas te despachabas, o a lo mejor echabas medio día y así. Ande esa noche hacías, allí, aquella noche, baile. Hasta las 12 de la noche, libre. Y de las 12 en adelante, entonces el que quería bailar tenía que pagar. "Tanto porque esta pieza la bailen fulano y fulana". A lo mejor llegaba otro, "tanto porque no toquen, porque no baile esa pareja". Pues entonces esa pareja tenía que volver a pujar. "Tanto porque bailen". Pero se pasaba muy bien". ***(Hilario. Los Prados)***

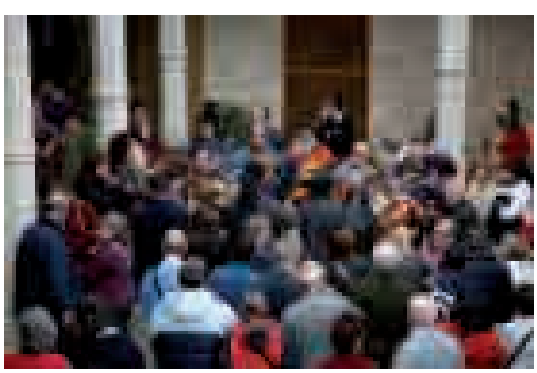
Las cuadrillas de músicos recorrían las aldeas y cortijos pidiendo para las ánimas. El ritual empleado era el mismo en todos los casos: llegaba la cuadrilla cantando a la aldea o cortijo y después iban de casa en casa con el estandarte de la Virgen del Carmen, aunque también el del Corazón de Jesús, preguntando: *"¿se canta o se reza?"*. Si en la casa estaban de luto se pedía rezar y si no, se cantaba, invitándolos a licores y dulces caseros. *"El de las campanillas y el cuadro se asomaba a la puerta, "Ánimas Benditas". "Pasa". Y una vez que pasaba…Pero aquí no ha llegao el caso de llamar a una puerta y que no dejaran pasar".* ***(Hilario. Los Prados)***. Después se daba la voluntad, bien en dinero o en especie (garbanzos, trigo, etc. *"cada uno lo que podía")* al mochilero que era el que lo custodiaba. *"Teníamos dos días de ensayo antes de empezar e iban tres guitarras, un laúd, una bandurria, un requinto, una pandereta y los platillos. Y yo, pues iba de mochilero. Llevaba los platillos en el bolsillo. Porque se entraba, el campanillero delante. Se le daba a la puerta. Se llevaba una campanilla y un cuadro de la iglesia. "Las Ánimas Benditas". Claro, nadie decía que no pasaran. "Adelante". Pasábamos. Entonces ya sabíamos…Había sitios donde se cantaba y en otros se rezaba. Pero como nos conocíamos tos, pos se sabía lo que había que hacer en cada sitio. Que era pa rezar. Pa rezar era otro, el que llevaba el cuadro, el que rezaba. Que tocaban. Pues yo llegaba, anotaba cuando eso, y al anotar sacaba los platillos y a acabar con ellos. Al terminar ellos se iban a otra casa y yo cobraba y adelante. Y así."* ***(Hilario. Los Prados)***

Para aumentar la recolecta se hacían pujas, que eran parte de los juegos y diversiones que traía la fiesta de las Ánimas. Como pujar para bailar con una muchacha, por cantar encima de una noguera, etc. *"En una ocasión habían sacao un montón de estiércol allí a un bancal. Estaba hirviendo de pulgas y entonces…A mi se me daba muy bien en hacer la veleta que le llamábamos. Que tengo que hacer la veleta encima del montón. Pero yo me la calé, echaba a correr, hincaba las manos, la cabeza y… Estaban con la maquinica pa coger la fotografía. Pero yo hacía la pirigüela al otro lao y me iba corriendo. En la puerta de la iglesia, ya queda poco, pero había una noguera muy grande. Aquí en el Arguellite. Pues puja que había que subir a la noguera pero esturreaos los músicos. Uno en la torre de la iglesia, otro arriba en una ventana, u sea, cada uno en un sitio, y a mi me tocó, claro, subirme a la noguera. Yo pa eso he tenío mala cabeza, pa subirme a la… Me quedo parao debajo y el que pujaba por aquello dice, "sube que no te pago", digo, "tira delante que allí es donde tengo que cobrar". "Entonces ¿me tengo que subir yo también? Entonces bueno estás aquí". Digo, "tira que yo tengo que cobrar allí. Si tú eres el que pagas, y si no subo allí no cobro, pues entonces allí tienes que pagarme". Dice, "pues entonces cállate". Llegamos a otro sitio a una aldea más abajo del Argüellite, que le llaman la Hoya. Y un viejo, pues hacía buena mañana de frío, y tenía allí un barreño de agua y había que lavarnos el culo allí en*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

medio de la calle. ¡Ea!, y va con su toallica, fuimos pasando. Meter el culo en la vasija de agua. Fueron pujando, fueron pujando y en aquellos tiempos ya iban por 200 pesetas. Digo yo, ¿por 200 pesetas me voy a lavar el culo?. Pos bueno, le digo al que pagaba, "prepárate que la gorda va a venir dispués ¿eh? A mi se me importa enseñar el culo". Las mujeres se habían escondío detrás, pero estaban asomás por una ventana. ¡Ea!, pues fuimos yendo. Unos llegaban al agua, otros no llegaban. Entonces, el viejo con la toalla a limpiar el culo. Pues ya que terminamos, pues entonces, digo que el que tenía que pujar era yo. Que era el que llevaba las perras. Digo, lo mismo que tú has pagao pa lavarme el culo, ahora pago, (íbamos 9) tú te bebes 9 copas de agua de ande nos hemos lavao. Pues, empieza a ir subiendo, y yo a subir también. Me costó 1.500 pesetas, pero tuvo que beberse el agua, porque como eran las ánimas las que pujaban… Pues se bebió sus 9 copas de agua de ande nos habíamos lavao el culo. Y así. Por eso te digo que lo pasamos muy mal en unos estaos, pero en otros…" ***(Hilario. Los Prados)***

Cuando llegaban a las casas se les ofrecía licores, dulces, y tocaban villancicos y música popular para que fuera bailada. Por la noche se hacían los bailes de ánimas. Era normal que se hicieran pujas, retando a los animeros a realizar determinadas cosas, o para que algunos de los presentes bailara.



La cuadrilla de Animeros de Yeste estaba formada por cinco miembros, *"Paco, Carriola, Virgilio, Salva... Habíamos cinco. Ibamos a las aldeas, a esa parte del Toril, FuenteHiguera, Juan Quilez... toda esa parte la corríamos nosotros en la Pascua pidiendo las ánimas. Lo que recogíamos era para la Iglesia.*

Yo tocaba la bandurria, el laúd y la guitarra, pero siempre me llevaba el laúd.

Paco y Virgilio llevaban guitarra, y Salva y Carriola, laúd" ***(José García. Yeste. Gritos de la Sierra)***. Pero en todas las pedanías existían, recorriendo las aldeas y caseríos pidiendo por las Ánimas del Purgatorio.

Los aguilandos eran un motivo de fiesta entre los vecinos. Los aguilanderos eran agrupaciones que se formaban de manera informal, de forma improvisada muchas veces, grupos de jóvenes y no tan jóvenes se reunían y salían con cacerolas, coberteras, almirez… *("con todo lo que hacía ruido")* cantando villancicos, tocando en las puertas, y pidiendo el aguilando que luego se repartían. *"Los aguilanderos ya era cualquiera. Con dos coberteras, un almirez que también se tocaba regular, si sabías tocarlo. Y con una botella también. El almirez era mu bueno y alargaba mucho. Pues yo he llevao los platillos, he llevao las postizas, por eso digo que he hecho de to y no he sío na".* ***(Hilario. Los Prados)***

También era el mochilero el que recogía estos donativos. En las coplas también se indicaba a los vecinos que debían de pagar e intentar ser generosos:

"Entra, entra mochilero
con la mochila en las manos,
hinca la rodilla en tierra
y que te den el aguilando" ***(Donato Reolid)***

O:
"Ahí se queda el mochilero,
darle si le queréis dar,
que nosotros ya nos vamos,
casa del vecino a cantar" ***(Donato Reolid)***

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Si los vecinos eran generosos se les cantaban coplas y se les trataba bien, pero si eran algo tacaños, el tono de las coplas cambiaba:

"El aguilando te pido
y si no me lo quieres dar,
ójala que se te seque
la tripa del cagalar"
O:
"El aguilando te pido
y si no me lo quieres dar,
ójala que se te seque
el panizo en el bancal"

O si habían sido generosos y los vecinos de al lado no, se cantaban coplas como:

"A los amos de esta casa
Dios les de salud y pesetas,
y a los vecinos de enfrente
sabañones en las tetas"

La música también ha acompañado los cortejos a las mozas en noches como San Juan, en las que se ponían ramos de flores en las ventanas de las muchachas, en rondas, en bodas y eventos alegres, en los bailes que se celebraban en las casas particulares y que atraían a los vecinos y en donde la música, el baile y los juegos se combinaban, animando las veladas. Los bailes los organizaban los mozos, en las casas a la luz de los candiles, lo que daba lugar a muchas escaramuzas irónicas, *"picantes" ("colorás")* que proporcionaban risas, pero también, a veces, algún mal entendido que podía acabar de malas maneras.

Se avisaban casa por casa, invitando al baile. Eran lugares de encuentro y relación con las jóvenes, bailando con ellas bajo la estricta vigilancia de la madre. Durante los bailes se hacían juegos o pequeñas representaciones (juego del parto, baile de la silla, el molinete, etc.) generalmente por hombres, se contaban chistes, chascarrillos, historietas, que hacían de estas reuniones encuentros relajados donde la comunidad disfrutaba.

"De zagales nos juntábamos 4 ó 5 ó más. "Oye Juanete, oye Ángel, oye Julián, ámonos a ca Márquez" o a una casa particular" "hacemos una cuerva y al baile". Le dábamos la cuerva a los músicos, a nosotros a lo mejor, a los amigos. "Oye, amos a poner un duro, pa hacer la cuerva pa que los músicos estén un poco contentos". Eso sí, pero ya de mayorcete, cuando ya íbamos detrás de las chiquillas…" ***(Virgilio. Yeste)***

A los amos de esta casa
Dios les de salud y pesetas,
y a los vecinos de enfrente
sabañones en las tetas »

"Hacían baile con guitarras. Entonces, mira, hacían baile, y en el baile daban garbanzos torraos y mistela. ¡Ea! Pues lo que había entonces. Entonces, cuando hacían baile de una boda iba gente de Góntar o iba gente de Santiago La Espada… Y entonces daban de eso. En vez de las… A lo mejor ahora no dan na. Pues entonces daban garbanzos torraos y mistela. Con platos y dando. Y también bocadillos. O ir la novia a cantarle a la puerta. Les cantaban. Y la noche de San Juán iban poniendo ramas en las puertas y cantaban. Costumbres que había la noche de San Juan. Eso era por to. Si las querían les corgaban o ramas de flores y de cerezas. Pero si eran unas novias contrarias, que no las querían, porque le ponían huesos o cardos de esos que pinchan, en las ventanas o puertas. Donde dormían. Pero se divertía la gente más que ahora. Ahora es que no se divierte la gente. En los bailes, juegos. Pues eso de las sillas. Pos quitándonos las sillas unos a otros. Estaban en corro o en los bailes y eso y entonces se levantaba uno y iba corriendo a quitarle la silla y éste tenía que buscal una silla que estuviera descubierta y así. Y el baile de la escoba. Y las madres de

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

los novios a ver con quién bailaban, a ver con quién no bailaban. Los padres pa controlarlos. A los bailes ibas con tu madre, con tu tía, como un perrico. Ibas a los bailes, las madres se sentaban. Que luego había más lao ocupao pa las madres que de las hijas. Iban toas con las hijas. Ellas se sentaban y las hijas bailaban. Y hacerlos, como siempre se hacían en casas grandes los bailes, entonces ponían sillas así y se iban sentando las madres. Y las hijas pos bailando. Los domingos hacían fiestas. Fiestas como si tú ahora dices, "yo hoy voy a juntar la gente en mi casa" y van los muchachos, y van los novios o las muchachas. "Oye, nos dejas esta noche tu casa pa bailar". "Sí" y así. Cada noche a lo mejor... Siempre lo hacían en las casas más grandes. Nosotros allí, en la Graya teníamos una casa mu grande como dos veces ésta. Claro que tenía que ser así, porque como tanto lao ocupaban las mujeres, tenía que ser en casas grandes. ¡Hombre!, tampoco se juntaba tanta gente. Pos nos juntábamos los vecinos de Fuentiguera, del Toril y la Cañá de Murcia. Allí se juntaba la gente. Y así tos los domingos o los sábados, hacían baile. Y se divertía la gente mucho. Y en verano si hacía bueno, en la calle se hacían también." ***(Julia Sánchez. Yeste)***

O en las cencerrás.

A las viudas cuando se juntaban, se les daba la cencerrá. Pos cuando se casaba una viuda o un viudo pos se iba y se tocaba los cencerros y se echaban coplas, pero ya. ¡Ea! Eso era tradición, igual que otra cosa. "¿Quién se casa?" Según se llamara.

–"¿Quién se casa?"
–"Fulana de tal" por ejemplo.
– ¿Qué le vas a regalar?"
–"Una pañoleta"
–"¿pa qué?"
–"pa que se limpie la seta"
–"¿Quién se casa?"
–"Fulana"
–"¿Qué le vas a regalal"
–"Un coche"
–"¿Para qué?"
–"Pa que la monte esta noche".

Si veíamos que abrían la puerta, pos nos retirábamos, no te acercabas mucho. Por si acaso. De to pasaba. Pero no se levantaban. Al tío Antonio Gallego le dimos la cencerrá y el hombre abrió y dice: "no los vayáis. Pasad pa dentro y toquéis más". Y nos hinchó de vino y de to." ***(Donato Reolid)***

Las cuadrillas y rondallas tocan sobre todo instrumentos de cuerda (laúd, guitarra, requintos, violín) que son el soporte instrumental, pero también de percusión como panderetas o panderos, cañas, platillos, castañuelas, castañetas… Aprendiendo a tocar *"de oído"*, los ritmos tradicionales.

La música animaba fiestas, pero también las tertulias de vecinos, los bailes que se hacían en las casas sobre todo en invierno… Siempre alrededor de las personas mayores. Se hacían *"flores"* y se bebía mistela floja para las mujeres y más fuerte para los hombres.

***Juana**: –Venían los Animeros. Entonces venían. Si estabas de luto te rezaban. Si no estabas, cantaban. Y así. Y les dabas una copica de mistela, tenías un porrón preparaico, unos dulces y se iban felices.*

***Encarna**: –"A esta puerta hemos llegado,*
tenemos que cantar bien,
en la entrada una rosa
y en la salida un clavel"

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

***Juana**: –"A esta puerta hemos llegado*
cuatrocientos en cuadrilla,
si queréis que nos sentemos,
sacad cuatrocientas sillas"
***Encarna**: –No, pero esa no la cantaban.*
***Juana**: –¡Cómo que no!*
***Encarna**: –No. Cuando entraban:*
"a las ánimas traemos,
pintadas en este cuadro,
Jesús el Nazareno
y la Virgen del Rosario"
***Leodora**: –Las cantaban las dos.*

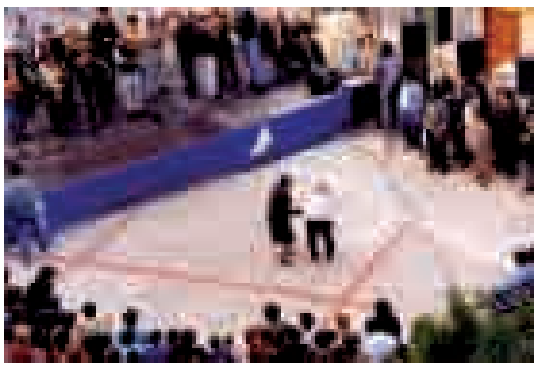
***Juana**: –No sé si usted habrá sentío la ciega de la Parrilla. De las Quebrás de la Parrilla. Una pobre ciega. La llevaban los animeros. Ella tocaba su guitarra. Y con nieve pa venir de las Quebrás a Raspilla. Por esos Tuses que es un terreno muy...La pobrecica. Mal carzá, mala ropa...*

***Encarna**: –Tengo que cantar y no puedo,*
la garganta no me ayuda,
tengo que beber el agua
de la naranja madura"

***Juana**: –Me acuerdo que aquella ciega echaba copla. Espera que me acuerde.*

"Yo soy una pobre ciega (no veía nada, ¿eh?, la tenían que llevar),
que ni veo mucho ni poco.
Hasta la guitarra siente
el golpe de mi dolor.
Es de madera y lo siente,
qué será mi corazón"

¡La pobrecica! Claro, estábamos allí, que yo me he criao en Tus. En los Malojares. En to la punta arriba. Unas casas que se ven muy arriba, muy arriba. Y entonces allí venían, y una casica que había más grande, éramos cuatro o cinco vecinos, allí los alojaban. Mi madre que se llevó dos animeros a que comieran, pos entonces, el plato ahí, que no había mesas ni na, y la cuchara. Y ¡hala! Y entonces en toas las casas, en una se quedaban dos… Le echaban, que no había camas, una cosa, cabeceras, se acostaban y entonces coger la marcha pal



otro cortijo. Les daban allí, no había dinero, les daban... Mi madre, m'acuerdo, que les dio una perola de habichuelas blancas. De lo que había. No teníamos dinero y llevaban su saco.

***Leodora**: –Y eso luego lo vendían.*

***Juana**: –Y entonces llegaban a un sitio que tenían confianza y lo dejaban.*

***Juana**: –En Tus venía pos de Moropeche a lo mejor. O se hacían grupos. Aquí en Arguellite se hacen un grupo de hombres. El marido de... Uno todavía vive. El Pascual, el del chalé, arriba. Uno que se llama Pascual iba, uno de los Praos iba. Llevaba el cuadro Hilario.*

***Leodora**: –El del cuadro era Federico.*

***Juana**: –Y otro que murió de allí. Y la Pura del Arguellite. De aquí se hizo un grupo. Y en Tus pos harían algún grupo. Yo era pequeña.*

***Leodora**: –Cada uno de sus pedanías, los que...*

***Juana**: –Hilario...Yo vivía en una casucha mu chiquitusa, y ¿sabe dónde criaba yo a mis hijos? En una espuerta de esparto corgá en un palo, así. Y lo tenía durmiendo igual que se echa un columpio ahí. No tenía cuna. Ni tenía dinero pa comprar una cuna.*

***Leodora**: –Porque en la cuna tienes que estar… y a eso le das una campaná…*

***Juana**: –A lo mejor estabas fregando, o haciendo tus migas, refunfuñaba, le dabas… Y m'acuerdo que vinieron. Si yo lo hubiera visto antes pues lo hubiera quitao. Pero los vi de que estaban aquí. Luego yo un pesambrón. Porque Hilario m'acuerdo que se sonrió al*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

ver al chiquillo así... Y le poníamos primero una güena manta, una mantica y entonces, indispués, una sabanica y luego su ropica y tapaíco. Estuvieron cantando y no se despertó. No sé si se sonrió de ver que no se despertó. "Va a despertar al niño". No sé quién lo dijo. Fue Santos, uno de ellos. Digo, "si se espierta es igual".

***Juana**: –Aquí a lo mejor pasaban y a lo mejor decían: "diez pesetas porque se suban a esa noguera". Los animeros. Diez pesetas o un duro. Sí. Vaya. Eran unas fiestas, las fiestas de Navidad. Yo qué sé. Ahora hay otras cosas. En cada cortijá hacían una noche.*

***Leodora**: –Hacían bailes de Ánimas pa la Navidad. Hacían un baile en Los Praos, otro allí en el Arguellite, y otro aquí en la Cuesta Yécar.*

***Encarna:** –Y otro aquí,*

***Leodora**: –No, aquí no.*

***Encarna**: –Sí, otro aquí o en Royo Maera. Sí.*

***Leodora**: -Si lo hacían en Yécar, no lo hacían en Royo Maera, y si lo hacían en Royo Maera, no lo hacían en Yécar. Eran tres noches, una en Los Praos, otra en el Arguellite, en la escuela, y otra o en Royo Maera o en Yécar. Eran tres. Iban los Animeros pidiendo las Ánimas. Lo que sacaban era pa la iglesia. Eso era pa la iglesia. Unos les daban dinero, otros, no tenían dinero, a lo mejor le daban… y luego eso lo vendían y ese dinero era pa la iglesia. Sí, eran tres días, que iban pidiendo las Ánimas.*

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

Se
terminó
de imprimir
en junio de 2010
en los talleres de la Diputación Provincial

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»

DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes

Biblioteca Digital de Albacete «Tomás Navarro Tomás»