

(para los días de fiesta), *senaguas* o enaguas, blusa, mono, calzones, las *arracás* son los pendientes; el hombre, garrote o garrota y boina. **MOLINICOS**: refajos (la gente bien), enaguas, corpiños; las batas de paño eran y son la vestimenta más usual de las mujeres humildes. Los hombres llevaban traje con chaleco, todo de paño; quien podía se lo hacía de pana. Para el día de la boda o días de fiesta vestían con la misma ropa, sólo que ese día la estrenaban. Los campesinos llevaban sombreros de paja, y las mujeres, pañuelos. Nadie llevaba joyas ni adornos. **NERPIO**: zagalejos, chambras, abarcas, esparteñas, pantalones de pana, chaleco, escarpines (calcetines de lana), camisas, calzones. Los pastores añaden *antimparas* (especie de mandil de cuero ajustado al cuerpo), *leguines*, zurrón y manta. Los únicos adornos los constituyen pendientes y anillos. **SOCOIVOS**: refajo, corpiño, abarcas, esparteñas, chaleco, enaguas. Tejas y mantillas, los días de fiesta. Los pastores, zurrón, alforjas y aguaderas. **YESTE**: refajo, enagua, mandil, pañuelo en la cabeza, boina. El género más utilizado era la pana o la lana. Los hombres usaban chalecos, y los calzoncillos eran de *boca trabuco*. Las faldas de las mujeres eran de tres o cuatro anchos y con muchos pliegues. Usaban también toquillas y mantos.

3.4.11. Hortalizas y legumbres (ensaladas, guisados, etc.). Frutas

AYNA: naranja, melocotón, albercoque, pera, manzana, etc..., caquis. **BIENSERVIDA**: naranja, melocotón, etc. **ELCHE**: mojete (ensalada), potaje, pisto, crillas (patatas), pencas, collejas, albercoque o alba/ericoque, malacatón, caquis, almiguinas. **NERPIO**: alubias, cebolla, tomate, pimiento, pepinos. Ensaladas de tomate y cebolla, tomate y pepinos, de chicorias, lechugas... Frutas: manzana, pera, etc., 'siervas'. **SOCOIVOS**: malacatón, albercoque, caquis, madroños.

3.4.12. La leche y el queso

La leche sólo se consumía entre la gente rica (**AYNA**) (13), y era, sobre todo, de cabra. No existe gran tradición de quesos (blanco, manchego).

3.4.13. Carnes (y pescados). La Matanza

Una tradición que se conserva todavía hoy es la matanza o *mataero*, que reúne en la casa donde se celebra a una o varias familias, donde todos colaboran y pasan unos días de buen comer y beber. En **BIENSERVIDA** se ha perdido, sin embargo, la costumbre de comer unos grandes *morcones* cocidos en unas calderas grandes. Un tipo de embutido típico de esta localidad es la *güeña* (en otros sitios, *guarra*). **ELCHE**: se celebra el *matazón*, de donde salen las 'gutifarras', 'guarreta', 'choricete', 'envueltos', 'blanco', y demás 'porquerías' de los 'gorrines' (14); 'rusa' (bacaláillo), 'invasores'; se come el 'ajopringue', 'ajoatao' o 'atao', y en la 'panera' se sala el tocino. En **MOLINICOS**, se comía sobre todo carne de cerdo. Los embutidos más abundantes eran las morcillas y los chorizos. Sólo la "alta

(13) Empleamos el tiempo pasado porque, dada la avanzada edad de los informadores, con frecuencia hablan más de sus recuerdos que de la realidad actual, como en este caso (afortunadamente).

(14) Con el término 'porquerías' se designan las menudencias del cerdo. No tiene en este contexto sentido peyorativo alguno.