

burguesía" local comía pollo (15). Embutidos de NERPIO: rellenos, botijas, chorizo, salchichón, butifarra, morcillas, longanizas, brazuelos, blanco; lomo, careta, lebrillos, camal son, junto con los perniles, debidamente preparados y adobados. SOCOVOS: salchichón, envueltos, blanco, morcillas, chorizos, butifarra. YESTE: la matanza reúne a las familias. Todo se guarda en las orzas, y se utiliza de reserva para el resto del año, especialmente para la época de la siega.

3.4.14. Aceite y vino. Recogida de la aceituna y vendimia

AYNA: hay tres clases de aceitunas: 'gordala', 'conicabra' y 'manzanilla'. A pesar de haber pocas viñas, las bebidas alcohólicas son variadas: vino, zurra (zurracapote), hoja de melocotón, anís cazalla y mosto. BIENSERVIDA: bebidas caseras eran el vino y el aguardiente 'matarratas'. Para pisar la uva que se recogía, se utilizaban unos zapatos de madera llamados 'zocos'. La recogida de la aceituna se hacía o bien vareando o bien 'ordeñando' la oliva (cogiendo la aceituna directamente con la mano, con el fin de no estropearla). ELCHE: azaite y olivas. Bebidas alcohólicas: mistela, zurracapote, cuerva, paloma. Medida del vino: el azumbre. MOLINICOS: poca aceituna. La recogida se hacía antes como ahora, sólo que los 'mantones' de antes eran de lienzo o cuerda, y ahora son de plástico. Apenas se vendimiaba, porque no había casi vid; pero se hacía con la uña, con navaja o con 'nucete' (cuchillo pequeño y retorcido). NERPIO: aceite importado, excepto de Vizcable y Beg. Aceituna negra. Bebidas: vino, aguardiente, mistela, zurracapote. Hay poca vid y oliva. Se coge el fruto con la mano, en 'menudía'. SOCOVOS: azaite, olivas, oliveras. Aguardiente. Orzas, prensas, estrujadora, jarái, pesamostos. YESTE: Bebidas: mistela, se cuece con 'matalahúva', con un trozo de naranja y azúcar o miel; zurracapote, como la mistela pero menos fuerte; aguardiente, cazalla; 'matarratas', aguardiente de poca graduación, pero al no estar dulce, es bronco y parece muy fuerte.

3.4.15 Dulces y compotas

AYNA: suspiros, rollos, magdalenas, mantecaos, galletas, tortas, pasteles, bollos, ensaimadas, soletillas, cocas, fritillas, buñuelos, hojuelas. ELCHE: suspiros, tortas dormidas, toñas, candelarias, canemembrillo. MOLINICOS: panecillos, tortas de manteca, buñuelos, mojicones... NERPIO: meloja, miel, huevos con miel, arroz con miel, torta de tartera (bizcocho), dulce de membrillo, mermelada de manzana, ciruela, etc., dulce de tomate, cabello de ángel. SOCOVOS: suspiros, cariñitos, toñas, alfajor ('tajá' de fruta). YESTE: para Semana Santa, Navidad y fiestas se hacen dulces de todas clases: mantecados, madalenas, mojicones, panecicos, suspiros, cocos, tortas dormidas y de manteca.

3.4.16. Labores y utensilios del campo

AYNA: Herramientas: azá, legón, escavillo, arado, vertedera, hoz, hacha, guadaña. En los riesgos existen las 'tandas'. Se cultivan el trigo, el centeno y la

(15) Véase (13).