

DEL MAJUELO AL TRULLO

**Aperos y sistemas de cultivo
tradicionales en la comarca de
Requena y Utiel**

Antonio Atienza Peñarrocha

DEL MAJUELO AL TRULLO

Aperos y sistemas de cultivo tradicionales en la comarca de Requena y Utiel

INTRODUCCION GEOGRAFICA

La comarca de Requena y Utiel se levanta como primer escalón de la pendiente que separa la Meseta Central y las costas del Mediterráneo valenciano. Desciende de Noroeste a Sudeste, con una altitud que oscila entre los 600 y los 900 m., enmarcada por sierras que la separan de otras comarcas: la Sierra de Utiel o del Remedio, al norte; la de las Cabrillas, al este; la de Martés, al sur. La comarca es cruzada por el río Magro, y el Cabriel actúa como frontera sudeste. Ambos son afluentes del Júcar.

El clima es continental, con frecuentes heladas hasta entrada la primavera, que malogran las cosechas de almendra y uva; las nevadas son frecuentes en las zonas altas -los llanos del Rebollar, la subcomarca de Camporrobles, y la sierra del Remedio- a principios del mes de Enero.

La principal riqueza agrícola es el cultivo de la vid, el cual ocupa unas 50.000 ha. -es decir, un tercio de la superficie comarcal-.

La lengua hablada es el castellano. Antaño se hablaba con frecuentes préstamos, en términos agrícolas, del valenciano; pero estas palabras se pierden progresivamente en las nuevas generaciones.

EVOLUCION HISTORICA DE LA AGRICULTURA COMARCAL

Durante la Edad Media, la comar-

ca fue un importante foco de producción lanar. Al socaire de la industria textil valenciana, se aprovechaban como pastos diversas zonas, que arrendaban ganaderos de la Mancha.

Durante los siglos XVI y XVII se mantuvo el predominio de la economía pecuaria y lanar. Pero a partir del siglo XVIII se incrementó el cultivo de cereales, como destacó en su estudio don Rafael Bernabeu. El arado más utilizado en esta época, hasta entrado el siglo XX, para este cultivo, sería el "forcate" o "romano", que describiremos más tarde, tirado por una pareja o par de bueyes o machos -mulos-.

A lo largo del siglo XIX se incrementó la extensión del viñedo, en un principio destinado a la fabricación del aguardiente. Este proceso está muy bien descrito por María Ángeles Novella, la cual destaca como despegue definitivo hacia el monocultivo de la vid en nuestra comarca, la crisis del viñedo francés provocada por la plaga del oidium. Francia tuvo que adquirir vinos de Requena y Utiel, transportados a través de la recién abierta carretera de las Cabrillas, a través de la sierra del mismo nombre, por carros, que llegaban hasta el puerto de Valencia, donde eran embarcados. A estas circunstancias se añadió la crisis de la industria sedera de Requena, que deja en el paro a cientos de operarios. A ello elude la copla:

Enamórate, niña de lo barato:
treinta y dos tejedores
dan por un cuarto.

Estos tejedores en paro forzoso serán requeridos para la labor de las vi-

ñas, que en esta época se cavaban con legones, como luego describiremos, al no haberse introducido todavía los arados modernos, como las vertederas.

Nuevo impulso supuso la crisis de la filoxera, que afectó al viñedo francés de forma brutal. La viticultura de nuestra comarca se extendió hasta el punto de eliminar, de forma significativa, el cultivo de los cereales. Pero debe tenerse en cuenta que la expansión del viñedo se hizo en muchos casos sobre terrenos que no se habían cultivado anteriormente. De ahí la importancia que adquirieron los arados de desfonde -el malacate, el brabán- de los que hablaremos después.

La filoxera se extendió por todo el viñedo francés, hasta cruzar los Pirineos, y atacar al viñedo valenciano más importante, el del Campo de Morvedre, comarca de Sagunto, gran productora desde tiempos del Imperio Romano. Pero al plantearse la repoblación agrícola, los saguntinos prefirieron apostar por un cultivo en alza, el de la naranja. Pese a que los cítricos requieren una capitalización, o inversión inicial, mayor que la de la vid -hay que traer agua, cavar pozos, instalar motores de vapor para extraerla...- los beneficios eran mayores, y los labradores de Burriana, de Sagunto o de Alzira pronto aprendieron a moverse por los mercados europeos. Similar proceso aconteció en otras comarcas productoras, como Torent. Nuestra comarca se perfilaba como la idónea para la viticultura.

APEROS TRADICIONALES EN EL CULTIVO DE LA VID

Para su descripción, seguiremos el

siguiente proceso: recorreremos el ciclo anual del cultivo completo, describiendo las herramientas utilizadas; posteriormente, trataremos el proceso de la elaboración del vino, la plantación de las cepas, y terminaremos hablando de esas otras herramientas vivas, que son las caballerías y los labradores.

El Invierno

La labor más importante de esta época es la poda. El utensilio principal son las tijeras de podar, con mangos largos -patas-, de metal y con puños de madera para asirlas. El modelo se ha modernizado, pero en esencia sigue siendo el mismo. La longitud de las patas es variada, desde un palmo a medio metro, y ello permite podar agachándose poco. Las tijeras en sí tienen dos hojas, la hembra u hoja convexa, y el macho u hoja cóncava. Se llevan en una bolsa tejida en esparto, con una correa también de esparto para colgarla al hombro. En su parte frontal, la bolsa lleva cosidas dos anillas, del mismo material, por las que se pasa el mango del hachuelo o hacha, o bien se lleva el serrucho, de hoja estrecha y ligeramente curvada, con el mango como prolongación de la hoja. Antiguamente, la bolsa era de cuero o material, y se llamaba barza.

Una herramienta para podar, utilizada desde la Edad Media en otras comarcas valencianas y españolas, fue la podadera. Consistía en un podón, como los que se usan para podar los almendros o los olivos, es decir, una hoz corta y muy ancha, pero con una pequeña hacha solada en la curvatura posterior, y con la

punta de corte afilada y no redondeada, como en el podón. La podadera presenta por consiguiente dos superficies de corte, la delantera curvada y aguzada, y la posterior recta y corta. Sabemos que se utilizó en nuestra comarca, pues hemos visto un ejemplar, con la parte del hacha cortada y la punta "matada" o cortada, para convertirla en un podón. En el Museo de Requena se conservan algunos ejemplares, recogidos por D. Fermín Pardo, y que se utilizaban para podar olivos. Incluso en las ferreterías locales se vende una herramienta muy similar para el corte de cañas.

La podadera se ha seguido utilizando en otras comarcas valencianas para podar las cepas, comarcas de más antigua, pero más debilitada, tradición vitivinícola: en las comarcas de Castellón, en la costera de Xàtiva, o en la Marina. Los jornaleros de esta comarca que iban a trabajar en los viñedos de Argel la llevaban en una funda de esparto. En nuestra comarca creemos que se perdió porque la introducción masiva del viñedo vino acompañada de la introducción y difusión de nuevas herramientas, y éstas, más funcionales que la podadera, la desterraron. Sin embargo, sus hermanos el podón y el honcete de vendimiar se siguen utilizando.

La faena de la poda se hace en el invierno, y los labradores van abrigados y con guantes. Los sarmientos se podan dejando una yema o pulgar. Esta yema se llama ciega porque no desarrollará. Si se quiere que la cepa adquiera altura, se poda al delantero, es decir, al sarmiento más alto del pulgar viejo; si la queremos

más baja se corta al zariego, es decir, el de abajo.

También se pueden dejar, en vez de una yema, tres; de esta forma echará más sarmientos, pero la planta se explotará más y envejecerá más deprisa. Es lo que se llama poda larga.

Normalmente se practica una poda mixta, dejando un sarmiento más largo, llamado uvero, que es el que dará más uva, más producción.

Al hacer la poda, se ha de procurar que los sarmientos queden dispuestos para crecer hacia adentro de la planta, formando cazuela. Para que los sarmientos se abran mejor, colocan en la cruz de la cepa una piedra.

Esta práctica de colocar una piedra sobre la cepa también tenía como objetivo el curar de la enfermedad del rayo o la yescá, nos explicó D. Nicasio Mas, Antonio Briz, en su libro, explica que dicha enfermedad es un hongo anaerobio: al abrirse la corteza, y mantenerse abierta la herida con la piedra, el hongo muere al contacto con el aire.

El labrador va podando, dejando los sarmientos en el suelo. Actualmente los tractores son equipados con la sarmentadora, un peine de forma semicircular de 1'50 mts. de largo, que al ser arrastrado por el campo recoge los sarmientos y los deposita en el ribazo o linde del campo. En la actualidad se les prende fuego allí mismo, y sirve para calentarse en las duras faenas del invierno. Entre otras cosas también se queman porque su pudrición atrae diversos enemigos de la cepa.

Antaño los sarmientos -y aún hoy- se cogían a mano, a brazás o haciendo garbas o haces. Estas garbas se llevaban a casa y se depositaban en la garbera, palabra que indica tanto el propio montón de garbas como el lugar donde se depositaban, y se utilizaban como leña. Antonio Briz cuenta que en la Venta del Moro los mozos, para buscar novia, veían la garbera: si ésta estaba bien provista, es que era casa rica, y la novia convenía buscarla allí.

La poda ha dado origen a varios refranes: Si quieres tener la viña moza, pódale con hoja (Requena); La poda la inventó un burro (Utiel).

En general, hay opiniones divididas sobre cuándo realizar la poda. En Requena -la opinión no es general, que conste- se prefiere podar más pronto, como se ve en el refrán citado. Por el contrario, en Utiel, Fuenterrobles y Camporrobles se prefiere retrasar hasta Enero o Febrero. Algunos incluso podan en Marzo, cuando ya mueve la savia: al podar ésta sale, y se dice que la cepa llora. Esta costumbre tiene como fin el retardar la floración, y con ello prevenir las heladas tardías de Abril.

Si quisiéramos trazar un esquema de las faenas invernales, diríamos que los labradores labran su majuelo o parcela de viña en noviembre, unas semanas después de la cosecha, la cual se inicia entre finales de septiembre y principios de octubre. Después de labrar la viña, viene la recogida de la aceituna, y después la poda. He oído decir varias veces que la época mejor para podar es la luna menguante de Enero. Tras la poda se abonan

las tierras, y se vuelven a labrar.

El abonado es también importante. El labrador D. Francisco Gabaldón nos explicó el proceso: al plantar las cepas, se hacía un agujero, donde se plantaba el esqueje, el cual se colocaba junto a una de las paredes del hoyo. El resto se rellenaba. Este agujero se llamaba flor de la cepa, y allí se depositaba la basura o abono, con una azada, cada tres años.

Otro sistema consistía en hacer una pequeña zanja entre las hilas de cepas, donde se depositaba el abono. Y también, otra manera, era tirarla extendía, cargando el capazo o capacho, antes de esparto y ahora de goma negra, y agitándolo entre los brazos al paso, dejando caer poco a poco el abono por todo el campo.

En la actualidad se emplean tractores, dotados de una tolva, donde se deposita el abono. La tolva lleva en su parte inferior un arado que va abriendo la tierra, y en el surco abierto va cayendo el abono.

El abono solía ser excrementos de animales -mulos, vacas, ovejas, cerdos...- y se denomina basura. Ésta se cargaba en carros y se llevaba al campo, donde se descargaba con legones y ganchos. Ambas herramientas son similares en su perfil. Tienen un mango de madera, que se engasta en un mango de hierro, curvado. La pala, de donde nace el mango metálicos, es cuadrangular. En el caso del legón, la pala era más ancha que la de la azada, y más delgada, lo que le permite cavar mejor en terrenos recién regados y blandos. La pala del legón mide unos 25 cms. de lado.

Los ganchos es como un legón, con su mango curvado, pero en vez de pala tiene un peine, del mismo tamaño que el legón (25x25 cms.) de cinco púas. Con estas herramientas la basura se pasaba a los capazos de goma. Antaño se utilizaban espuertas, hechas de esparto, de forma circular, con dos asas en los extremos, enfrentadas entre sí. Se podía descargar el carro en uno o dos montones, al centro del campo, o bien a un lado, y de ahí ir repartiendo.

Actualmente se utilizan tanto los abonos artificiales como los naturales. Siguen siendo apreciados la basura natural de las cuadras o de las pocilgas -los meaos de chino-. También se empleó y se emplea el guano, abono peruano, que ha pasado a ser sinónimo de abono, y que se aplica, con un capazo, y con la mano, a volco o a puñaos.

Para el trasiego de la basura se siguen empleando las horcas, que como es sabido son como los ganchos, pero su forma es de pala, y las puntas son finas y ligeramente curvadas.

La Primavera

Se inicia la primavera con las labores de remover la tierra para aprovechar las lluvias benéficas de esta época. Ya hemos indicado que, al principio, la labor de cavar las viñas se hacía con legones, sin caballerías ni arados. Un peón, con azada o con legón de binar, cavaba ciento diez cepas de sol a sol. A esta cantidad de tierra se le llamaba una peonada. El legón de binar era diferente del legón utilizado para la basura o para regar la huerta. Su

pala era más grande, de unos 30 cms. de lado, y era más gruesa. La forma, que en el legón de regar es cuadrangular, es en el de binar trapezoidal, más ancho en el encaje del mango, para que se clave mejor en la tierra.

Sobre la forma de cómo se efectuaba esta tarea, podía hacerse en solitario, o en cuadrillas. Así, D. Fermín Pardo Pardo nos contaba la historia del Tío Maximianillo, de Hortunas. La cuadrilla se colocaba en fila, cada hombre cavando una hila; pero el Tío Maximianillo siempre se quedaba atrás, y cuando se lo recriminaban, alegaba que su hila era más grande, y se quitaba la faja para medirla con ella y demostrar que tenía motivo para ir más despacio. En esta anécdota vemos reflejada la forma de cavar las viñas.

Este sistema fue desplazado al poder adaptar a esta faena la fuerza de las caballerías. El problema era que hasta ese momento los arados eran de dos caballerías, y por tanto no cabían entre las hilas, y por otro los jornales eran baratos - recordemos la crisis sedera y la copla citada. El principal problema, adaptar la fuerza de las caballerías, se conseguía con un arado para una sola caballería. Estos arados, como se sabe, tiene forma de U, en cuyo interior va el animal, y del extremo curvado sale la cama, donde se engancha el arado propiamente dicho. Para labores de huerta se utiliza el arado normal, pero para las labores de vid las barras del arado rompían al paso los sarmientos. La solución fue alargar la cama, y así se llegó al arado de cama alta, en el que las barras elevadas por la mayor

longitud de la cama, adoptan una posición casi horizontal, no tan inclinada como en el arado de cama baja. Este arado de cama alta, que en un principio era de madera con refuerzos metálicos, pasó a hacerse totalmente de hierro, adoptándole un balancín para su mejor tracción. Luego volveremos sobre ello.

En cuanto al arado propiamente dicho, el arado romano o forcate es el tradicional en el mundo mediterráneo, pero no volteaba la tierra. La gran innovación que permitió desterrar la labor de cavar las viñas a mano, con los legones, fue la introducción del arado de vertedera, inventado -o mejor dicho, reinventado- en Inglaterra a mediados del siglo XVIII. En la comarca se conoce con los nombres de rusá, vernete o verneta getafe. El rusá es totalmente metálico. Enganchado a una caballería, servía para labrar, y con dos caballerías efectuaba un pequeño desfonde de las tierras. Si bien los primeros eran de manufactura foránea, pronto los herreros de la comarca comenzaron a hacerlo por su cuenta, incluso introduciendo innovaciones, como el arado de la patá, que después describiremos.

El rusá o vernete tiene la cama y la esteva unidas al dental, todo ello forjado y soldado (La cama es la barra del arado que sale hacia adelante, hacia el enganche del animal; la esteva es la barra, opuesta a la anterior, donde está el mango para empuñar el arado; el dental es una barra, paralela al suelo, donde se asienta la reja, que es la pieza que se clava en el suelo y abre la tierra). Sobre la esteva y el dental descansa la pala vertedera, que es la que voltear la tierra. Esta se halla a la derecha

del arado, visto desde la esteva. La pala se compone de dos piezas, una inferior, que recoge la tierra, abierta por la reja, y la abre más, actuando como una orejera, llamada cuchilla, y la superior, como continuación de aquella, la pala, curvada hacia adelante, que recoge la tierra impulsada por la cuchilla y la voltear, le da la vuelta. La reja es prácticamente un punzón, falcado por una cuña de hierro, el pescuño, sujeto por una cadena.

La esteva lleva un puño de madera, y bajo éste una anilla por donde se pasan los ramales, para controlar mejor al animal. Algunos labradores, para hacer más fuerza y trabajar más cómodamente, encargaban a los herreros que les pusieran otro mango, ambos en un ángulo el uno del otro de unos 30°, y unidos por un travesaño. Así podían empuñar el arado con las dos manos.

El ingenio de un herrero utielano desarrolló el arado de la patá. En éste, la pala carece de la cuchilla, y descansa sobre un pivote vertical montado sobre el dental. La pala, con una anilla en su parte posterior, puede girar de lado a lado. Se consigue así un arado de vertedera giratorio más ligero y barato. Al acabar de labrar en un sentido, el labrador da una patada -patá- sobre la pala, y ésta gira al otro lado. Este arado, me contaron con mucho orgullo los Sres. Ruiz, herreros de Utiel, lo tenía patentado un herrero de Utiel.

El arado giratorio tiene la misma estructura que el rusá, con la diferencia de que esteva y cama no van unidas al dental. En el travesaño que une a ambas, gira una pieza en la cual, opuestas entre sí, van

montadas sendas palas vertederas, con su dental y reja correspondientes. La esteva del arado giratorio es doble, y al medio de la misma hay una palanca que tiene cerca de su base una pieza con forma de U. Esta pieza sujeta la barra que une el dental con la que gira en torno al travesaño, concretamente la barra del arado que se encuentra en la parte superior. Para labrar en sentido opuesto al cual se acaba de hacer, se tira de la palanca, que libera la barra, y se giran las palas, bajando la que estaba como superior. Y así, si a la ida hemos volteado la tierra hacia la derecha, a la vuelta lo haremos hacia la izquierda.

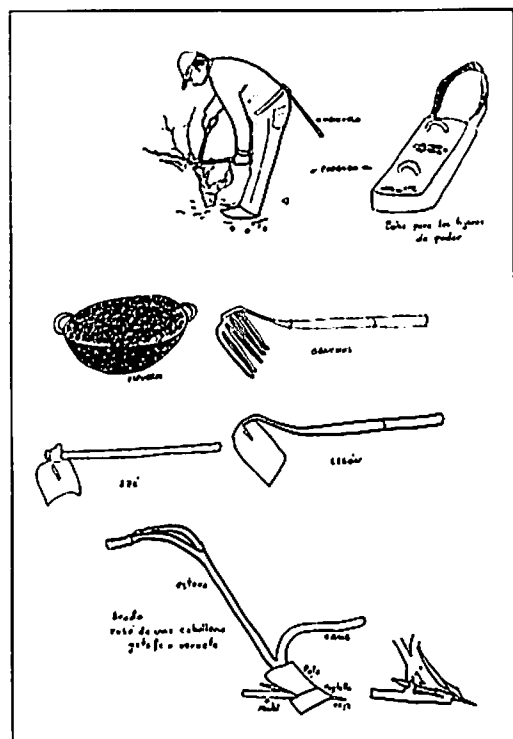
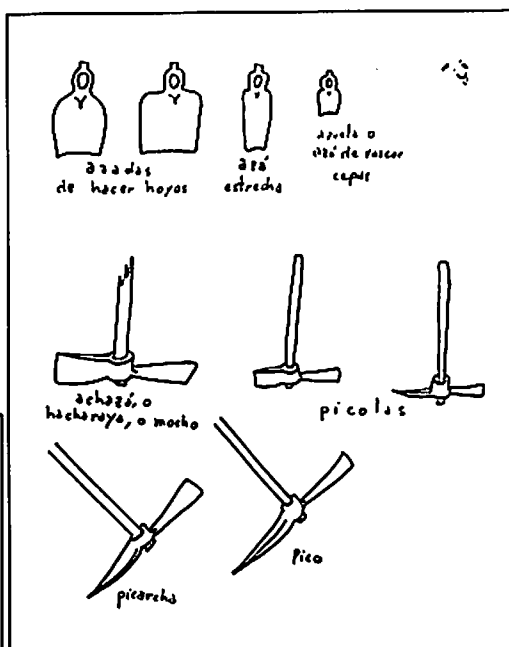
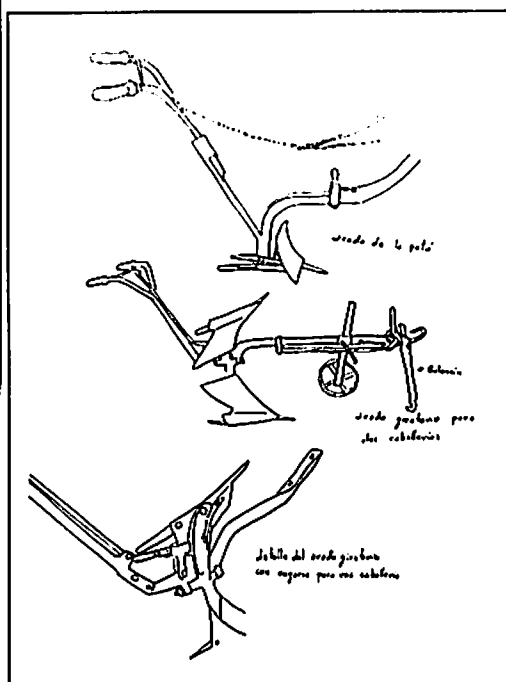
Al igual que la vertedera rusá, el giratorio también se podía emplear para desfondar. Los arados basados en el rusá o el giratorio propios para desfondar tenían la cama más larga y horizontal, con una rueda de unos 20 cms. de diámetro, unida a un listón vertical y que sirve para controlar la profundidad que se desea para el arado. La cama termina en un gancho que lleva asido un balancín metálico, barra arqueada en cuyos extremos lleva sendos ganchos para instalar, bien los tiros de una caballería, bien otros dos balancines para sendas caballerías. Obviamente, desfondar con dos caballerías sólo podía hacerse en un campo sin viñas.

Unas palabras sobre la denominación. Actualmente, las tres palabras rusá, getafe y vernete definen al mismo arado, pero parece que antiguamente el rusá era la vertedera de dos caballerías, y el vernete o getafe respondían a la de una caballería. También se dice que la denominación "getafe" responde a la de una localidad madrileña donde había una fábrica de arados.

No podemos olvidar al clásico forcate, utilizado para remover la tierra. Es como el romano, en el cual la esteva, la cama y el dental son de madera dura - de encina, de olivo... - y piezas separadas. La cama lleva un agujero donde se encajan la esteva, el rabo de la reja, única pieza de metal, en forma de punta de lanza, y el dental. Para ajustarlo todo, se coloca el pescuño o cuño, a modo de cuña.

El forcate que se utiliza aún, cada vez menos, tiene la cama metálica, su extremo inferior es un anillo metálico en el que se introducen, tal y como en el romano tradicional, el extremo de la esteva, la reja, el dental y el pescuño. Para que abra la tierra, a ambos lados del dental se colocan unas estaquitas cilíndricas de madera, clavadas perpendicularmente, llamadas orejeras. Como las barras del arado de madera han desaparecido, y las metálicas tienen el enganche de tornillo para el rusá, la cama del forcate tiene el mismo tipo de enganche que el rusá. De esta forma, todos los enganches de todos los arados están estandarizados.

Más adelantada la primavera hay que limpiar los campos de plantas parásitas. Para ello se utilizaban diversos arados, que vamos a describir. El más tradicional era la garrancha o arado binadora. Consiste en un arado metálico, con su cama, esteva y dental, con una reja en forma de punzón. A ambos lados del dental salen sendas orejeras, como si fueran unas alas, haciendo ángulo de unos 120° respecto a la punta de la reja, en plano horizontal, paralelas al suelo. Al ser arrastrado, la binadora penetra en la corteza del suelo, arrancando las plantas



casi por las raíces. También se le llama en plural, garranchas.

Esta labor de limpiar el campo se llama binar. Antes de utilizar los arados, los campos se limpiaban a brazo, con ayuda de azadas y legones. Otros arados que se introdujeron para estas labores fueron las gradas y los cultivadores. Las gradas consistían en una estructura rectangular metálica, que iba paralela a tierra, y de su parte trasera surgían unas barras que se doblaban hacia abajo y hacia adelante a modo de garras. Hemos visto modelos sencillos, sin esteva, y otros más grandes, con esteva. La labor de las gradas, nos explicó D. Julián Valle, era romper la costra de la tierra y removerla. Los cultivadores eran un arado más elaborado, y poco extendido, propio de grandes casas de labor. Consistía, nos explicó D. Rafael Sáez, en un arado con una estructura triangular paralela al suelo, del cual salen hacia el suelo y curvados hacia adelante cinco ganchos, dos delanteros, sin alas, y tres traseros, con alas, muy similares a los que llevan los cultivadores de los tractores. Posee en su parte delantera resortes graduados para regular la profundidad del corte. Su esteva es doble, recta, y nace en la parte delantera del arado -y no en la trasera, como en las gradas y arados más populares-. En la punta delantera lleva una pequeña rueda. Estos arados fueron arrinconados ante la aparición del de los tractores, que copiaron su diseño.

En cuanto al sistema de enganche del arado al animal, ya hemos comentado que las barras son de metal, de hierro, en forma de U. Del centro sale la cama, que

irá a unirse a la cama del arado por un pestillo que se atornilla. Previamente, el animal lleva sobre su lomo la silleta de labrar, sujeta por una cincha que pasa bajo su panza. La misión de la silleta es soportar y sostener la lomera o zufra del arado, correa ancha y regulable que va de barra a barra. Para que la lomera no se mueva a lo largo de la barra, en ésta hay un aro alargado, en realidad un hilo de hierro soldado en sus extremos a la barra. La lomera va pasada por este aro, del cual además cuelga una anilla. Normalmente, la lomera está puesta de continuo, y el labrador simplemente echa encima del animal las barras haciendo coincidir la lomera con la silleta. La silleta también se llama silletín.

Antaño, las barras de madera eran largas, y se enganchaban a la collera, donde se ajustaba con unas estaquitas, según el tamaño del animal. Pero las barras de metal son más cortas, apenas sobrepasan la anilla de sujetar la lomera unos 20 cms. Para enganchar las barras a la collera, aquéllas tienen un balancín colgado por ganchos en la parte cóncava de las mismas, es decir, detrás del culo del animal. En algunos casos, la pérdida o rotura del balancín hace que sea sustituido por simples ganchos. De los extremos del balancín a la collera van unas cadenas, llamadas los tiros.

La collera de labrar está compuesta por el horcate, un yuguete de madera de carrasca o encina, en forma de U invertida, que tiende a cerrarse en sus extremos. Está construido en dos mitades que se unen en el vértice, algo pronunciado hacia arriba para poder ser unido por

una abrazadera de hierro. A veces, la parte superior del horcate se refuerza con un tira de hierro clavada longitudinalmente. En el centro de ambos brazos lleva sendas anillas cuadrangulares formadas por un hilo de hierro introducido en sus extremos en la madera, donde se enganchan unas correas cortas llamadas francaletes. Estas correas son como anillos de cuero, en cuyo abrazo unen al horcate con las calabacillas, una anilla de forma cuadrangular con un gancho, en el cual se enganchan los tiros.

Tras el horcate, y para proteger al animal del roce, va la entremanta, compuesta por un faldón de cuero y un almohadillado también forrado de cuero. La entremanta suele ir unida al horcate. La entremanta tiene forma de U invertida, y sus extremos tienen dos cuernos que salen hacia el exterior, y que permite atarlos con una cuerda para sujetar la collera.

La cabeza del animal va ceñida por la cabezà o cabezón. Básicamente se compone de tres tiras de cuero que bajan de arriba abajo, una por la frente al morro, y otras dos paralelas a ambos lados de la cabeza. Están sujetas por dos transversales, una superior, la frontalerá, y la otra inferior, la morrera. Ambas, o una, suelen estar adornadas con flecos del mismo cuero: son las mosquiteras.

La frontalerá, que ciñe la frente del animal, puede prolongarse como una sola correa, o como tres correitas más pequeñas, por debajo de la cabeza y la garganta. De estas correas pueden colgar unos cencerros o gangarros. En las correas laterales están las clásicas anteojeras.

También se llama a la cabezá el cabezal.

Enganchado a la cabezá por su parte inferior va el serretón, a modo de cadenilla, o de hierro curvado con diente-cillos, con dos anillas circulares en sus extremos, donde se enganchan los ramales o ramalillos. Pese a su pluralidad, los ramales son una sola correa de cuero o material que va de anilla a anilla del serretón, pasando por la anilla que se encuentra en la esteva del arado metálico, o por el mismo agujero de la esteva, en el forcate o arado de madera.

Para labrar, el campesino coge la esteva con la mano derecha, inclina ligeramente el arado hacia este lado, y controla los ramales con la izquierda. En este complicado proceso fue mi guía la sabia experiencia de D. Julián Valle Pérez, "el Temprano", de Requena.

Una de las formas de labrar es a cerraera, que consiste en dejarse las cerraeras o inicios de los surcos abiertas. Se comienza labrando al lado de una hila, y progresivamente se va labrando hacia el centro del espacio entre las hilas. Sin embargo, con este sistema, al dejarse las cerraeras cerca de las cepas, el terreno se desnivela fácilmente. Por ello, es mejor labrar a corte, es decir, echar la primera labra en el centro de las hilas, e ir acercándose progresivamente a las cepas. De esta forma, se echará la cerraera junto a las cepas, pero desplazando la tierra hacia éstas, y al labrar la hila por el otro lado, la propia cerraera de aquel cubrirá la de este lado.

Labrar a cerraera, sí puede hacerse cuando en agosto las viñas son muy grandes, y es difícil acercarse demasiado a

ellas. Pero al labrar a cerraeras, se hacen los cavallones muy grandes, y luego como el terreno está muy desnivelado, "vas labrando como las culebras".

Otra forma de labrar es al trisque o al rehilo, en oblicuo, es decir, en diagonal. Claro que si al labrar a corte o a cerraera se echan siete u ocho surcos, al labrar al trisque o al retrisque, es decir, aún más en oblicuo, se hacen sólo cinco o cuatro surcos, respectivamente. Entonces, "se deja mucha macheta", es decir, mucho espacio entre las hilas al labrar. Y como lo fundamental al labrar la viña es voltear mucho la tierra, no hace falta insistir en la inconveniencia de labrar así.

Claro que siempre había tiempo para hacer del trabajo una diversión. Así, se podía labrar a cepa perdía, es decir, sin ángulo claro, y tropezándose con las cepas continuamente. O se podía echar un torero, es decir, labrar un surco muy largo lo más recto posible, incluso saltando a otro campo. Claro que si se labraba bien no pasaba nada, pero si se labraba mal y se destrozaba algo, había que pagar al propietario o propietarios de las tierras invadidas.

El secreto para labrar bien, siempre según D. Julián, era echar una seña o hacer una seña, es decir tomar como referencia un punto lejano, cuanto más lejano mejor, y encarar hacia allí los surcos. Esta técnica, que él tomó de su padre, indica que los labradores tenían un conocimiento intuitivo de las leyes de la perspectiva.

También se debía tener en cuenta no sólo hacer los surcos rectos y paralelos, sino hacerlos lo más iguales posible. Hoy, con los getafes de tractor, salen todos iguales; pero antes era difícil, y

había que ser buen labrador, es decir, saber labrar bien.

Generalizando, diremos que las labores invernales y de principios de la primavera se procuran hacer profundas para mullir la tierra y facilitar su humidificación. El arado empleado es el rusá o getafe. Ya bien entrada la primavera, se labraba con la binadora o garranchas para arrancar las malas hierbas y romper la costra de la tierra.

No existía un número fijo de labores; lo mínimo era hacer dos o tres, y de ahí en adelante. Eso ya dependía de las posibilidades o de las ganas del labrador. Este problema, paliado en la actualidad con el enorme adelanto de velocidad en el laboreo que supone el uso del tractor, se ve agravado de nuevo por la falta de mano de obra experta y de la falta de rentabilidad del cultivo, lo que aboca al abandono de los campos.

En la actualidad se celebran concursos de labrar. En Requena, en las fiestas de la Vendimia, y en Utiel, en las de San Isidro, donde aún se mantiene la modalidad de labrar con caballería.

También podríamos distinguir dos modalidades más de laboreo, el labrar a yunto y labrar a chamberga. Pero ya no son propias del cultivo de la vid, sino de cultivos estacionales, como el trigo y la cebada, y hortalizas. Chambergear es hacer los surcos o cavallones para sembrar. Para ello se empleaba el forcate o romano pero enganchado a dos caballerías, si se iba a plantar cereal, en cuyo caso se le llamaba chamberga. Para esta labor, al forcate se le ponían orejeras o estacas a los lados, para que abriera más

el surco. Para labrar a yunto, se hace el surco más hondo, para meter la simiente a chorrillo, y luego a la vuelta, se tapa el surco sembrado.

Cabría finalizar el apartado con las pocas noticias que he recogido sobre el arado de par o de uvio, ya que estamos en arados. Con él se labraba con forcate hasta que la preponderancia de la vid y el cambio de barras acabaron con él.

El yugo tenía dos agujeros a cada lado, por donde pasaban dos listones verticales, las costillas, sobre las que se acomodaban con cuerdas las entremantas. Al cerrar por debajo la entremanta con una cuerda, es decir, al uncirlo, el animal quedaba sujeto. Otro tipo de acolchado eran las catalanas, que consistían en unas fundas de cuero, cuerda de esparto y paja que iban sujetas a la propia costilla del yugo.

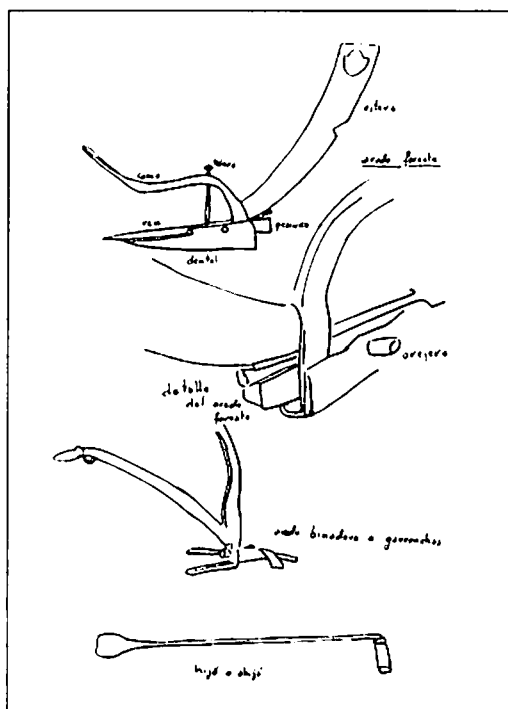
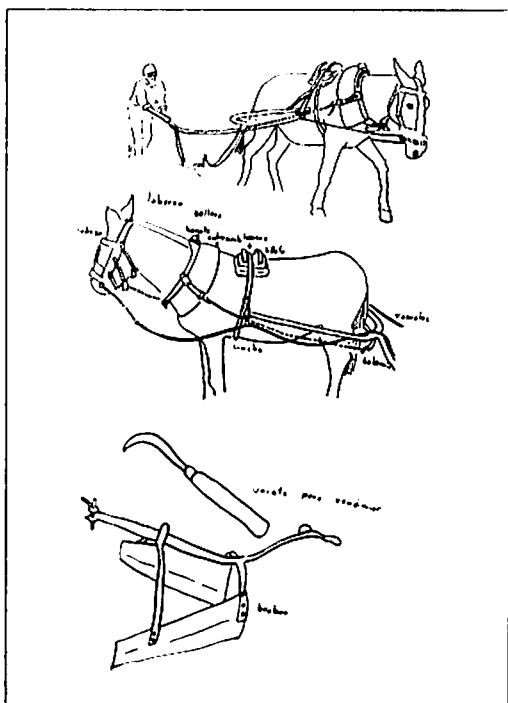
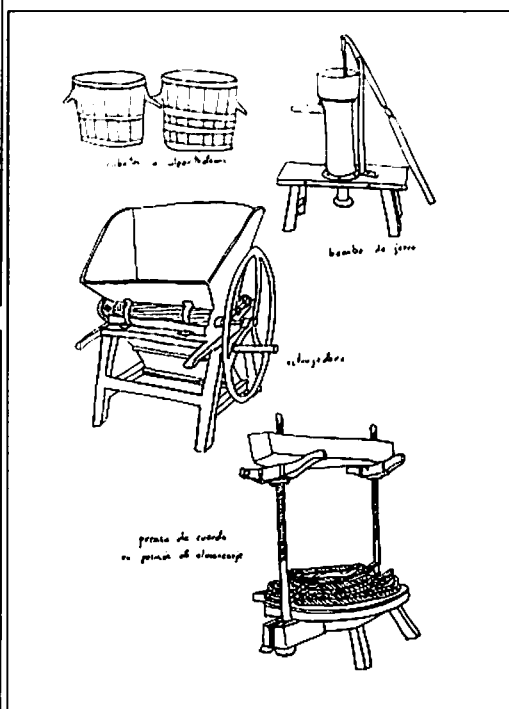
La cama del arado iba enganchada con unas abrazaderas de hierro al timón, el cual tenían en su parte anterior unos agujeros. El yugo tenía una correa de cuero o esparto, la correa del timón o mediana, la cual se enrollaba al timón, dejando delante del yugo y la correa el agujero elegido para pasar la lavija, travesía que impedía que el timón se escapara. Los agujeros permitían que el timón se alargara o acortara, según el tamaño de los animales del arado. Nos han descrito que en Albacete se empleaba una cadena que iba fijada a la lavija, y de allí a la esteva. La misión de esta cadena era evitar un accidente bastante común, y del cual dan testimonio algunos exvotos conservados en la Ermita de la virgen del Remedio, en Utiel. Labrando con el arado

de par, si los machos se asustaban -un ruido, un trueno, etc- escapaban a correr arrastrando el arado, y podían cortarse los tendones de las patas traseras con la punta de la reja. Para evitarlo, el labrador estiraba de la cadena, soltaba la lavija y la mediana se soltaba, quedando el timón con el arado en el suelo, y los caballos podían correr sólo sujetos por el yugo.

Ya instalada la lavija y sujeto el yugo al timón, el labrador graduaba la altura del arado con la telera, un tornillo que atravesaba la cama hasta el dental, y que se giraba con una palomilla, y a labrar. Complemento indispensable del forcate era la hijá, un bastón que se llevaba colgado con una correa de la muñeca izquierda, con el mango en ángulo recto respecto a la vara, toda ella de hierro, terminada en su extremo inferior en un triángulo, a modo de rascleta o espátula, que servía para limpiar la reja o puntera. Precisamente, para preservar ésta de golpes durante el traslado, y que se conservara afilada, se la cubría con un cuerno o cornita (Motilla).

Al animal se le ponía el bozo, un bozal a base de alas formando una red, que le impedía mordisquear los sarmientos o los pámpanos.

Después de la labra, hacia marzo, cuando mueve la savia, se realizan los injertos, que trataremos después. También se realizaba la esporga. Consiste en lo siguiente: cuando el sarmiento florece y comienza a echar hojas conviene eliminar los brotes que, sin dar fruto, le quitarán fuerza a la cepa y al sarmiento. Para ello se eliminan los esporguines, los sarmientos inservibles, dejando brotar



sólo dos en cada yema: el delantero y el zariego, o posterior. Los labradores experimentados, como D. Julián Ponce o D. Francisco Gabaldón, que me mostraron esta labor, lo hacen a gran velocidad.

Estas son las labores propias de la primavera. En junio, ya en puertas del verano, tiene lugar el rayuelo. Hacer el rayuelo o rayolar es una labor muy pesada, pues se debe hacer con cierto cuidado, agachado sobre la cepa, y en los meses más calurosos de la comarca. Consiste en quitarle al sarmiento las rayuelas, unas hojitas que salen y que, si se las deja desarrollar, quitarán fuerza al sarmiento y le restarán fruto. Por ello se eliminan todas las rayuelas entre la uva y la cepa, los de abajo, y también se les pueden quitar dos o tres de arriba, los más cercanos a la uva. El uvero, sarmiento preparado para la máxima producción, se rayola totalmente. Si el sarmiento lleva mucha fuerza, ha crecido demasiado, se despunta, es decir, se le corta la punta con una hoz o corbella, o con una varilla o vara de almendro, o mimbre. El rayuelo puede prolongarse hasta entrado julio. En la actualidad, en algunas zonas de la comarca se ha dejado de rayolar porque no compensa el gasto con el aumento de producción que supone. Lo ideal, se dice, es terminar el rayuelo para San Juan, pero no siempre, ya lo hemos dicho, es así.

Para terminar, diremos que algunos labradores prefieren abonar en primavera. Como luego veremos, en esta época se florea y se planta. A donde no llegó el arado, cerca de la cepa, se remata la labra cavando con azás.

El Verano

El laboreo del verano se solía hacer con la binadora. Pero con el verano comienzan las enfermedades y plagas sobre la vid. Ultimamente el enemigo más temido-esto es discutible, claro-es el mildiu, un hongo que actúa sobre los pámpanos especialmente en años húmedos. Para combatir ésta y otras plagas, se sulfata.

El sulfato se compraba en las tiendas, en forma de piedra de color azul intenso. Se mezclaba con agua y cal, ésta para rebajar la fuerza del caldo, que si no quemaba la cepa. A continuación se transportaba a la viña, bien en pipas o toneles cargados en carros o en zambombas -luego hablaremos de estos peculiares carros-, o bien en cántaros, cargados éstos en carros o a lomo de caballerías en las agueras, serones de esparto con la forma para acoplar cuatro cántaros, dos a cada lado. Una vez en la viña, con los cántaros -que adquirirían un color azul verdoso característico- o con pozales, se iba tirando sobre las cepas. Otros preferían cortar ramas de tomillo o romero, mojarlas en el sulfato y espolsarlas sobre la planta. Tras estos sistemas aparecieron las mochilas de sulfatar, metálicas, que se acoplaban a la espalda, y se accionaban al mover una palanca, la cual hacía que una bomba impulsara el líquido por un manguera. Actualmente se sulfata con cubas instaladas en remolques de tractor. Es una labor con cierto riesgo, porque un bache mal cogido puede bascular el agua de la cuba y hacer volcar al tractor, con el peligro que ello entraña para el conductor.

Otro producto era el azufre, y su

utilización se llamaba azofrar las viñas. Se ponía el azufre, reducido a polvo, en un bote o cazurro y se rodeaba con un trozo de tela de saco. después se colocaba encima de la cepa, se daba un golpe seco sobre el bote, y la tela expandía el azufre, que caía como una nube amarillenta.

Otra enfermedad, aparte del ya citado rayo, era el sapo. Era una oruga o sapo que vivía en la corteza y se comía los sarmientos. Se eliminaba con agua caliente.

Volviendo sobre la labra, diremos de nuevo que se hacía con las garranchas o binadora. Como los sarmientos ya eran grandes, el arado se distanciaba de la cepa, y para cavar ésta, se utilizaban legones, o azás (azadas). Las azadas tenían una variada tipología. Actualmente, debido a la desaparición de los herreros tradicionales, se compran en las ferreterías, y por eso se han uniformizado. No obstante, hemos podido distinguir la azá, cuya pala puede ser desde cuadrangular a más o menos redondeada, según su artífice. Más pequeño es el azadón, cuya pala se estrecha hasta unos 15 cms. Aún más pequeña es la azucla, cuya hoja no llega a los 10 cms., y se empleaba sobre todo para escardar. La achazá o chazá tiene a un lado un hacha, y al contrario una azada estrecha. La riqueza tipológica de las azadas se manifestaba en su tamaño, y ésta forma ya parte del pasado.

En la azada grande era imprescindible una buena anilla, con el reborde grueso para aplastar los gasones o terrones. Otros utensilios relacionados con la acción de cavar eran el pico, para terrenos muy duros: tiene a un lado pico, y al otro

una azada estrecha. Más pequeño es la picola. El legón también se empleaba para cavar, y ya se ha descrito: así como el mango de la azada nace oblicuo respecto al plano de la pala, en el legón el mango nace en ángulo recto, y luego adquiere su curvatura. El legón era más apreciado para cavar porque "tenía más bocao", es decir, sacaba más tierra; pero es muy duro trabajar con él, y por eso ahora se utiliza muy poco. Ya hemos indicado que existían dos modelos de legón, el de binar, y el de regar. Los legones grandes también se empleaban para hacer los hormigueros, labor que describiremos al hablar del desfonde.

También se empleaban para escardar los legoncillos, legones pequeños, cuya pala es un cuadrado de unos 12 cms. de lado, con mango de hierro y madera, como el del legón.

El Otoño. La Vendimia

Un joven labrador de Fuenterrobles, Noel Lorente, me comparó las labores que antaño ocupaban el verano -el proceso del trigo y los cereales-, y lo poco que hay que hacer ahora. Al acabar la trilla, había que preparar todos los utensilios de la preparación del vino. En septiembre se recoge la almendra, cultivo hoy algo frenado por las constantes heladas y los bajos precios. A principios de octubre o finales de septiembre comienza la vendimia.

La uva se cargaba en carros, y la caja de éstos se forraba de gruesa lona, que impedía que la uva sufriera o se saliera.

Para cortar los racimos se emplean las tijerillas, llamadas así para diferenciarlas de las tijeras de podar en que sus rabos o mango es corto. Antiguamente se gastaban pequeñas hoces o huncetes, cuyo tamaño, entre hoja curvada y mango de madera, no excede los 30 cms. de largo.

Los racimos se depositan actualmente en pozales y en cuévanos de goma, ya industrializados, y de allí al remolque del tractor. Antaño se sacaban los racimos en unos recipientes en forma de tronco de cono invertido, y de sección elíptica, es decir, como aplastados, de madera, de unos 70 u 80 cms. de altura, llamados cubetas o alportaderas. El sistema de confección era como el de los barriles, listones de madera verticales ceñidos con dos aros de hierro. Tenían dos asas en forma de cuernos invertidos, por los cuales se pasaban sendos palos, que según Antonio Briz se llamaban latas, para sacarlas entre dos hombres. También se empleaban las parihuelas, que consistían en dos palos paralelos, de algo más de 1'50 mts. de largo, entre los cuales se clavaban unas tablas, formando con ellas un espacio cuadrangular, de unos 70 cms. de lado, que recuerda a una camilla. En ese cuadrado de tablas se asentaba la cubeta. El proceso era: cortar el racimos, ponerlo en el capazo, de éste a la cubeta, y de ésta al carro. Los capazos o espuestas, iguales a los descritos anteriormente, eran de esparto.

El carro esperaba en el camino o entre dos lindes. Una vez cargado, se conducía a la bodega o al jaraiz. La diferencia entre ambos nombres viene dada por el tamaño. El jaraiz es el espacio para

confeccionar el vino en una casa pequeña; es decir, el vino de consumo tradicional. La bodega ya responde a la instalación de una casa grande, con destino comercial.

En la bodega o jaraiz destaca el trullo o lagar. El trullo es un depósito, como una balsa de forma rectangular, cubierto con unas tablas. Los trullos pequeños de los jaraíces tenían el fondo con pendiente, para que fuera más fácil vaciarlos. Un trullo tenía una profundidad de unos 2'5 mts. Podía tener puertas al exterior, a la calle o al campo, características, con una elevación respecto al suelo de algo más de medio metro, y un ventanuco cerrado con rejas. El tamaño variaba, según las necesidades de la casa, desde pequeños hasta grandes. El tamaño tipo lo podríamos situar entre unos 4 y 6 mts. de lado.

Al llegar el carro al trullo, se soltaban las barrigueras del macho, y el carro se enculaba, es decir, se descargaba inclinandolo hacia atrás. Para completar la descarga, se arrastraba la uva con palas de madera -como las empleadas en la trilla-, con azadas o con ganchos que tienen las puntas matadas con bolas. Pero el utensilio más característico es el rastro, un rastrillo todo él de madera, con púas de metal o de madera, éste más apreciado, separadas entre sí unos 5 cms. Si se quería pesar la carga -se hacía con una romana-, se descargaba el carro con espuestas.

La uva se extendía sobre los tablonnes que cubrían el trullo, y se pisaba la uva encima de las tablas. Los que hacían esta faena calzaban alborgas o alpargatas de esparto, para no resbalar con los pellejos

o pieles de la uva. El mosto se escurría entre las tablas cayendo al trullo. Después se doblaban las tablas, se vencían, para que el resto del mosto y el orujo, es decir, los restos de piel, pulpa y raspajo, cayeran también. Este orujo también se llama pasta y brisa.

Para que la brisa y el mosto se mezclaran bien, se empleaban unas pértigas, de cerca de dos metros de largas, acabadas en un mango de madera transversal en un extremo, y en el otro una punta de hierro con tres punchos, del tamaño y grosor de dedos, formando cono entre ellos. Se llamaban mencedores, y con ellos se mezclaba todo, se pinchaba (Requena) o bazuqueaba (Utiel). De esta forma, el vino se cocía durante tres o cuatro días. Si se deseaba que el vino adquiriera un rojo bonito e intenso, se añadía yeso. De esta forma se hacía el vino tinto. Si el que deseaba era rosado, el mosto debía ser extraído poco después del pisado.

Una vez el mosto cocido, se debía extraer el ya vino del trullo. En los jaraíces, como los trullos eran pequeños, se sacaba con pozales. En los trullos grandes se podía extraer por medio de bombas de mano, bombas de jarro, que funcionaban igual que las de bomba manuales: al accionar la palanca, el pistón se eleva, y aspira el vino a través del cañón. Cuando el vino se sacaba con pozales, se utilizaba una canasta como filtro. Para evitar que la bomba aspirara la brisa, se utilizaba un tubo largo, bien de mimbre trenzado o de metal agujereado, que hiciera de filtro. Se llamaba avispero.

Otra forma de vaciar el trullo con-

sistía en el saque, un agujero a modo de desagüe que salía a la bodega, donde había una pila, hundida en el suelo, llamada trulleta o piqueta. Se quitaba el tapón, y salía el vino.

Una vez el vino fuera del trullo, se metía en tinajas de barro, grandes, ovoidales, empotradas en las paredes de las cuevas. También se podía guardar en pipas, bocoyes o toneles. Al igual que en el caso de las tinajas, los tamaños eran variados. Otra posibilidad era almacenarlo en depósitos, subterráneos, pero hechos de obra, de forma cuadrangular y abovedados. En principio, las paredes y el suelo eran de baldosas y ladrillos de barro, y más modernamente se alicataron con ladrillo blanco. Para su vaciado, se podían abrir por la parte superior, o bien tenían unas puertas que se atrancaban en el nivel inferior, si es que se podía acceder a éste, por ejemplo, si los depósitos estaban contruidos en una cueva. Su profundidad oscilaba también, pero lo normal era tener de dos a tres metros. Otro lugar para almacenar el vino eran los conos, toneles de forma troncocónica, hechos de madera de roble americano, en los cuales el vino se elaboraba y adquiría un sabor excelente. Sin embargo, como nos contó D. Lorenzo Yagüe, los conos se desmontaron cuando la madera de roble, muy buscada, alcanzó precios elevados, y fueron sustituidos por depósitos de obra.

La brisa se sacaba del trullo, y se pasaba -donde tenían- por la estrujadora, una máquina, toda ella o casi toda de hierro, de la cual hemos visto varios tamaños y formas. Las más grandes tenían hasta ruedas para moverlas. Tiene en co-

mún la tolva para dejar caer la brisa, y en su interior una serie de rodillos encarados o tambores con paletas que estrujan la masa al pasar entre ellos. Se movían con una o dos manivelas en forma de volantes, con fuerza humana.

De la estrujadora -y repetimos no había en todas las casas-, se pasaba a la prensa. Las más comunes eran la de la cuerda y la de jaula. La prensa de cuerda tiene una base circular, con cuatro patas, y dos husos estriados como tornillos a los lados. Con una maroma o cuerda de unos 7 cms. de diámetro se hace un cilindro, en cuyo interior se va colocando la brisa, ambas cosas progresivamente. Después, se coloca sobre el tubo resultante la tapa, una plancha circular de madera, y sobre ésta la vigueta, una viga gruesa y corta, con dos agujeros en los extremos, que se pasan por los husos. La base, que se llama mesa, mide como 1'50 mts. de diámetro, y el cilindro resultante de maroma y brisa, poco más de un metro. La vigueta tiene unos 30 cms. de grosor.

En los husos se colocan, sobre la vigueta, las manillas, a modo de grandes tuercas. Las más antiguas tiene unos brazos como palomillas, para girarlas. Las modernas tienen en las manillas unos cilindros transversales al eje del huso, por los que se pasan unos palos, y facilitan el girado. Al bajar las manillas, girándolas en torno a los husos, la vigueta prensaba la brisa, y el vino rezumaba por la cuerda, cayendo a los ríos, un canal tallado en la mesa, de forma paralela al borde de la misma, y que desembocaba en una boca, a modo de caño, por donde caía el líquido. Se prensaba dos o tres veces, y luego se

quitaban las manillas, se sacaba la vigueta, y se desenroscaba la maroma. La brisa resultante era un bloque compacto, que se deshacía y utilizaba, bien para abono, o bien para extraer alcohol en las fábricas alcohólicas que había en varios pueblos de la comarca. Más tarde volveremos sobre esto.

La prensa de jaula era ya de fabricación industrial. La prensa es de hierro, excepto la jaula, que le da nombre, formada a base de listones de madera verticales, unidos con tiras y bisagras metálicas. La prensa en sí se compone de una mesa o plataforma con ruedas, y un huso central, vertical, en torno al cual va instalada la tapa, que funciona como una tuerca, sobre la tapa van las ruedas dentadas que facilitan su bajada. Instalada la jaula, se llena de brisa, y a continuación se baja la tapa, y ésta presiona.

Otro tipo de prensa, del que quedan restos y ejemplares en los museos, era la de huso. Consistía en un huso de madera, estriado con tornillo, montado sobre un bastidor y sujeto en la parte superior por dos barras laterales. La mesa es de madera o de piedra, con los ríos picados, y los laterales verticales que conforman el bastidor son de madera o de hierro, en los ejemplares más modernos. El huso lleva en su base una pieza ortogonal con cuatro agujeros. Sujeto a ésta por su parte inferior, va un círculo de madera, que actuaba como tapa. Al ser una prensa que hasta hace poco se ha utilizado para obtener aceite, suponemos que el sistema sería el mismo: la brisa se colocaría en esportines o esteras circulares de esparto, los cuales se apilarían bajo

el huso. A continuación se introducirían varas en los agujeros de la pieza, y se bajaría el huso, que presionaría.

Cuando la uva se llevaba a grandes bodegas, para comprobar la calidad y el grado de azúcar de la misma, se introducía el pinchaúva, un cilindro de unos 15 cms. de diámetro y unos 150 cms. de largo. Es hueco, y en su extremo inferior la boca se aguza, en forma de pincho, y en la parte superior tiene dos pequeñas asas. Se pinchaba en varios sitios de la carga, y se vaciaba la uva en él introducida en una pequeña prensa de laboratorio. Después se medía el grado de azúcar con el pesamostos, y se sabía así la calidad del vino que podía esperarse de esa uva, y su graduación tras el fermentado.

El vino que se obtenía en los jaraíces era para consumo familiar; pero el resultado en las bodegas medianas y grandes, tenía como objetivo la comercialización del mismo. Antonio Ferrer, de Utiel, nos contó el siguiente dicho: "Tres días hay en el año que relucen más que el sol: cobravino, matachino y el día de la fritá". Los dos últimos hacen referencia a la matanza del cerdo, pero el primero nos habla de la alegría de ver pagado el vino vendido.

Una vez vaciados los depósitos, éstos quedaban en los posos: en el fondo, las fargas, que se podían reelaborar como brisa; en las paredes quedaba un poso brillante, el tártaro, que se picaba con la picola, un pico pequeño, de unos 20 cms. de largo, compuesto de dos palas estrechas, de unos 3 cms. de ancho. Tiene casi un aspecto de martillo. Con él se picaban las paredes, y con el residuo obtenido se

fabricaba ácido tartárico. Más tarde se emplearon lamparillas de carburo, cuya llama desprendía más fácilmente el tártaro. Éste se vendía a las fábricas productoras. Así nos lo explicó la Sra. Julia "la Molinera", de Los Corrales.

Para vaciar trullos y depósitos se empleaban, lo hemos dicho, pozales; pero más antiguamente, como nos contó D. Vicente Atienza, se utilizaban medidas de media arroba, de metal. Esto, obviamente, era en los jaraíces familiares. En las grandes bodegas pronto se aplicó a las bombas las nuevas energías. De estas bombas se conserva una interesante colección en el Museo del Vino de Utiel, algunas incluso montadas en carretillas, para moverlas más fácilmente. En los jaraíces, para vaciar depósitos y pipas, más modernamente utilizaban gomas o mangueras, haciendo sifón con ellas.

Para el transporte del vino se utilizaron, lo más antiguo que se recuerda, los pellejos, pieles de oveja o ternero, que se cosían e impermeabilizaban. Para llenarlos, se utilizaban unos embudos metálicos grandes, que también se empleaban para las pipas. También se utilizaban, para llenar los pellejos desde los depósitos, los canilleros, unos tubos de piedra, con la boca circular y rebordeada, donde se enchufaba la boca del pellejo, se ataba éste al reborde, y se llenaba. Una vez lleno, el pellejo se ataba con unas cuerdecitas finas, y los que lo hacían los anudaban con suma facilidad y rapidez. Para moverlos, eran "puñeteros", porque, como tenían burbujas, y eran blandos, el peso se desplazaba en su interior rápidamente, y podían hacer trastabillar al

portador.

Las pipas o toneles se hacían en la comarca. En la misma Requena habían varias tonelerías, y había varias capacidades y tamaños de pipas, pero la más común para almacenaje y transporte era la de 40 arrobas.

El transporte del Vino. El carro

Ya hemos hablado del cuidado, cultivo y vendimia de la uva, y de la elaboración del vino. Pasemos a tratar ahora de su transporte. Nunca se insistirá demasiado en el carácter comercial de la vitivinicultura comarcal. Ésta se planteó como un proyecto para elaborar en la comarca un producto que fuera exportable; se trataba de hacer algo similar a lo que se estaba consiguiendo con la naranja en las comarcas costeras valencianas. De ahí la absoluta comprensión y cooperación entre las burguesías valencianas del interior y de la costa. La ampliación del puerto de Valencia para convertirlo en plataforma de salida al exterior de productos agrícolas era un asunto que beneficiaba a todos, y éste es sólo un ejemplo. El vino de la comarca tuvo éxito, y las exportaciones crecieron. Para exportarlo, era preciso transportarlo hasta Valencia. Y aquí comenzamos nuestra exposición.

El carro de nuestra comarca es el usual utilizado en el centro y este de la Península Ibérica, de caja cuadrangular, eje fijo con dos ruedas y dos barras. Se conoció en el pasado el carro de par, para dos machos o bueyes, compuesto por la caja y la pértiga a la que se uncía el yugo o uvio. La pértiga pasaba por debajo del

piso del carro hasta la parte trasera del mismo o telera. Esto imposibilitaba bajar al suelo el carro, la zorra, para aumentar su capacidad. Estos carros se emplearon, debido a su fuerza, para el transporte de troncos de leña, sobre todo en las zonas serranas de la comarca a.

Volviendo al carro de barras, diremos que los laterales se llaman varales, compuestos por barras verticales de hierro, llamadas garroteras. Para algunos, el varal se llama escalera; pero personas mayores de Utiel llamaban escalera a la propia caja del carro.

El suelo del carro se llama tablero o tablerillo. Para cargar más capacidad este suelo se puede colgar de unas cadenas, pasadas por unas anillas que el tablero tiene en su borde exterior. Esta cavidad se llama la bolsa o la zorra. El tablero puede bajar hasta un palmo del suelo. Si se va a cargar algo que puede ser dañado por las cadenas o se puede escurrir entre ellas, se ponían esteras de esparto en las aberturas. Si se deseaba cerrar la caja del carro, para cargar basura, por ejemplo, se colocaban en las aberturas delantera y trasera unas mampuestas de madera. Si se deseaba cargar paja, y era necesario ampliar el carro hacia arriba, se colocaban unos palos, tres a cada lado, y luego se extendía una red hecha de esparto trenzado, ampliando así la caja en vertical hacia lo alto.

Delante y detrás de la caja o escalera del carro van dos tableros horizontales. El trasero se llama rabera - y por extensión, se llama así a toda la trasera del carro-. Sobre él se podía colocar un tablero más ancho, horizontal, que ampliaba la capacidad, la telera. La travesaña es un

palo que va de lado a lado, delante y detrás. Las varas componen la caja del carro desde la rabera hasta la punta del mismo: pero varas son realmente las que sobresalen por delante para enganchar el macho. A menos de un palmo por delante de las varas, éstas llevan una anilla soldada, la gafa, donde se engancharían los tiros de la reata, es decir, si unciéramos otro u otros animales por delante para ayudar. Las varas miden 1'70 mts. Detrás de las gafas, a cada lado y en cada una de las varas, va enrollada y claveteada una tira de cuero de 30 cms. de ancha, llamada manguitera. Lleva clavada una correa de cuero, que se ata con una hebilla. Allí van la zufra y la barriguera, que ligan al macho por encima y por debajo respectivamente, y la correa impide que se desplacen.

Bajo cada una de las varas y bajo la rabera va ligado un bastón o palo, clavado con un eslabón bajo la escalera, y colgado de una cadena bajo la rabera, y sujeto por dos cuerdas los que van debajo de cada vara: son los mozos, que permiten mantener el carro recto al quitarle el macho.

Enganchada a las garroteras va una bolsa, antaño de material o esparto y ahora de goma negra, llamada guarilla o aguadera, para guardar la comida. Entre los listones de los varales es fácil meter la corbella u hoz. Al lado diestro del carro no falta el subidor, pequeña plataforma soldada perpendicularmente a una barra de hierro, formando escalón, que facilita la subida al carro.

Bajo la escalera están los limones, prolongación trapezoidal de los varales que permite sostener el eje. Este se aloja

en una cavidad cuadrangular, como el mismo eje, cerrada por una plancha de hierro llamada braga. El eje se prolonga, pero ya es cilíndrico, y en él se embute el cubo de la rueda. Al final, el eje tiene un agujero transversal cuadrangular en el que se mete la clavilla o chaveta, que impedirá la salida de la rueda.

La rueda tradicional se compone del aro, radios y cubo. El aro consta de unas piezas de madera, cada una de las cuales aloja dos rayos o radios, llamadas pinas. Una rueda tiene ocho pinas. El aro de hierro que circunda toda la rueda se llama cello, nombre que reciben también los aros metálicos que refuerzan el cubo, y también los que circundan las muelas de los molinos.

El cubo se hacía de madera a torno. Dentro del cubo va la manguilla, un cilindro hueco metálico, con forma ligeramente troncocónica, donde se aloja el eje de la rueda. El cubo va reforzado por tres cellos, dos al lado interior y uno al exterior. Por éste lado el cubo termina en el bocacín, un cilindro metálico a modo de campana que impide la salida de la clavilla.

Con la prohibición de llantas metálicas, los labradores sustituyeron las rueda de rayos por otras más pequeñas, similares a las de camionetas, de goma con cámara. Para ello, el eje se alargó en vertical, pues estas ruedas van debajo de la escalera, y hubo en ocasiones que transformar las varas o barras, pues al disminuir de altura el carro, debían describir una altura o escalón para mantenerlas a la altura del animal.

El carro de par es similar en todo lo descrito, salvo su única vara central, que

iba sujeto al tablero, y llegaba hasta la telera o rabera. Como eran carros para el transporte pesado, su tablero iba reforzado con costillas, maderos paralelos al eje del carro. Todos los datos reseñados, amén de varios agricultores, los debo a los Sres. Ruiz, de Utiel.

El freno más antiguo para el carro era la galga, que nos fue descrita por D. Antonio Ferrer. Consistía en un palo largo que colgaba su extremo posterior de la rabera por una cadena, y su extremo delantero, de una carrucha o polea. Este palo o galga, se encontraba en el lado izquierdo del carro, bajo el cubo de la rueda. Para frenar, el carretero estiraba la cuerda de la polea, y al subir la galga, presionaba el cubo de la rueda, frenándola y parando el carro.

Más tarde surgió el freno de manivela, que se accionaba desde delante, con otro freno complementario que iba desde atrás, ambos con zapatas. La manivela se alojaba en el ángulo delantero izquierdo. Al girar la manivela, ésta hacía correr un tornillo, el cual estiraba el hierro con la zapata, que presionaba sobre la rueda. Este cable corría por el topo o li-món. Esto era en el caso de que el conductor fuera sentado o andando delante. Si iba andando detrás del carro, podía accionar el freno situado en el ángulo trasero derecho, consistente en una horquilla alargada con carruchitas entre las que pasaba una cuerda. Al estirla, se accionaba la zapata que frenaba la rueda por presión. Al cambiarse las ruedas de madera por las de goma, las zapatas pasaron a presionar no la llanta de la rueda, sino su interior metálico.

El toldo se hacía con una estructura de listones de madera arqueados los transversales y rectos los demás. Se cubría con una lona fuerte. Sus listones inferiores tenían unos agujeros para ajustar en las garroteras de los varales, si el toldo sólo cubre dos tercios de la escalera, se llama medio toldo. Puede extenderse otra lona para cerrar la parte trasera, llamada comedor. A la parte delantera puede extenderse la visera, sujeta con un aro más pequeño que el toldo, y queda "bajada en disminución".

Para transportar el vino se hacían necesarios carros fuertes y adaptados a las necesidades, cuando el vino se transportaba en pellejos, se bajaba la zorra hasta casi tocar el suelo. Pero al aparecer ya el transporte generalizado en pipas, el ingenio de los aperadores de nuestra y otras comarcas vitivinícolas se disparó. Así surgieron nuevos modelos de carros, que nos han descrito muchas personas. Por desgracia, quedan poquísimos ejemplares de estas muestras de nuestro pasado.

El carro de transporte de pipas más popular era la zambomba; era un carro de dimensiones normales, pero con el eje arqueado hacía arriba y sin tablero, había modelos con varales y sin varales. Delante y detrás tenían unas barandillas, en forma de U invertida. En los modelos sin varales, el lateral era una barra de hierro cilíndrica. Para cargar la zambomba se dejaba la pipa en tierra, tumbada, y se situaba la zambomba encima, haciendo coincidir el eje arqueado con el vértice de la panza del tonel. Se pasaban unas cadenas por debajo del tonel, una por la parte delantera, y otra por la trasera, y se gira-

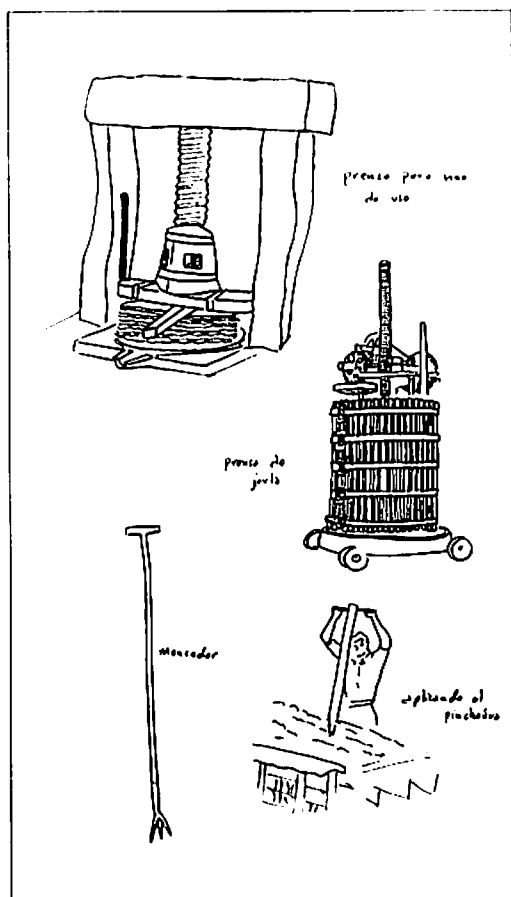
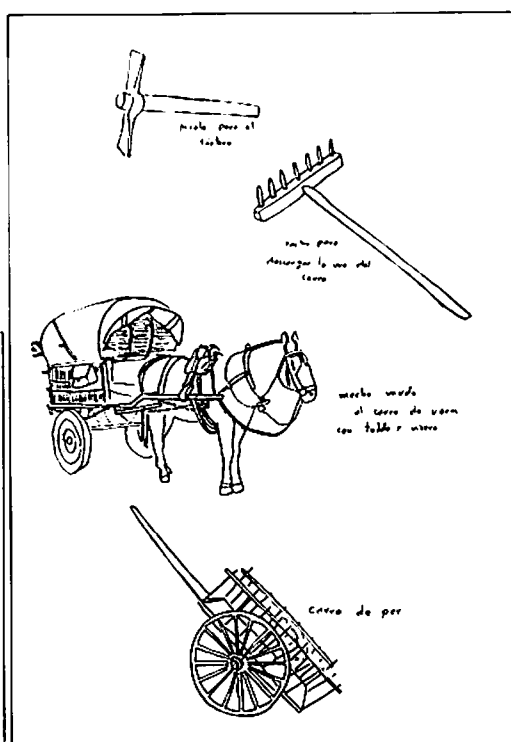
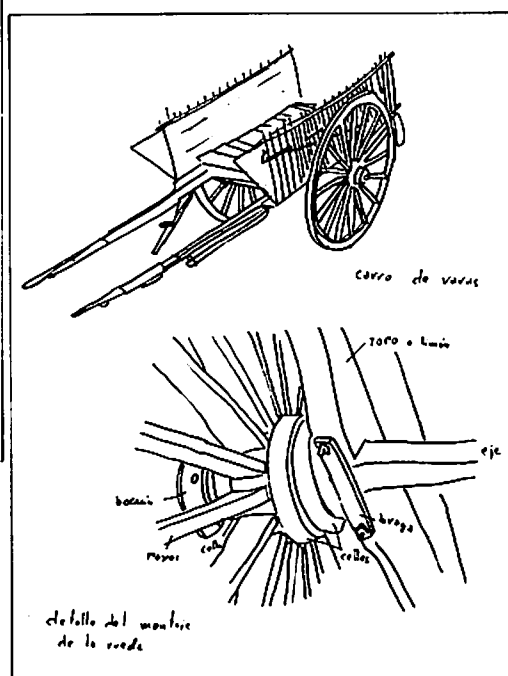
ban unas manivelas que enrollaban las cadenas en unos engranajes, situados al lado derecho del carro. El barril quedaba así apresado entre el eje por arriba y las cadenas por debajo. Después se podían acomodar otros dos toneles encima, transversales del ya sujeto, y paralelos al eje, sujetos por las barquillas o barandillas en forma de U invertida. A veces, a la zambomba se le llamaba carretón, en especial a la montada con tres toneles. También se llamaba carretón a un carro de forma normal, pero que permitía acomodar en él dos pipas.

La cabria era más grande, también sin tablero, con varales, y el eje recto. Se podían cargar dos pipas en su parte inferior, igual que en la zambomba, con cadenas y engranajes, en fila, transversales al eje de las ruedas. Después se podían poner otras tres encima, pero de varal a varal, es decir, paralelas al eje de las ruedas. Para cargarla, se sujetaban primero los barriles inferiores con cadenas. Después se acercaba al carro a un alto, donde esperaban las tres pipas superiores, que se entraban rodando. Después se colocaban unas cadenas de garrotera a garrotera, para cerrar el carro por delante y por detrás, y luego todo el conjunto se falcaba con cuñas para que no se moviera. La cabria precisaba de varias caballerías. Si había que dormir, tiraban una manta de varal a varal, a modo de techo, y a tumbarse. Así nos lo contó D. Rafael Sáez. También hubieron cabrias sin varales, para cargar sólo pipas en la parte inferior. Y, según algunos informantes, también con el eje arqueado. El tiro se componía de tres o cuatro animales, puestos en fila.

El que iba entre las varas se llamaba de varas, y era el animal que más sufría, y por ello debía ser el más fuerte e inteligente. El siguiente era el de ganchos, con los tiros enganchados en las gafas de las varas. Por el lomo llevaba una zufra, pero sin sillón. Delante se podía enganchar otro, que sería el primero, llamado de puntero. Este era el tiro normal, tal y como nos lo describió D. Donato Valle. Se podía llevar un cuarto animal. El viaje hasta Valencia costaba un día, y la parada a la vuelta se hacía en la Venta Quemada, cerca de Siete Aguas. La fila de animales se llamaba reata, y para indicarle los cambios de dirección, se gritaba buó (a la derecha) o ra (a la izquierda). Cuando la cabria iba cargada, el conductor iba a pie.

Para uncir el animal al carro, primero se le quitaba el cabestro, que tenía puesto para permanecer en la cuadra, o se le dejaba, y simplemente se le ponía la cabezá, cabezal o cabezón, ya descrito. Después se le ponía sobre el lomo el sillón o silla, igual que el silletín, pero más grande, y se ceñía con una cincha. Si el carro iba vacío, o si iban a labrar, y sólo llevaban el arado y poco más, se le ponía la collera, igual que la de labrar. Pero si iba a cargarse el carro, o se iba a arrastrar un peso grande, se le ponía el collerón, más grande, con una entremanta más gruesa llena de esparto y forrada de cuero. La diferencia además radica en que se ata -se unce- no por debajo como la collera sino por arriba, y con tres o cuatro correas. Pero de normal ya está a la medida del cuello del animal, y simplemente se coloca, sin desabrochar las correas.

El collerón no lleva horcate sino



costillas, que pueden ser de una pieza, en forma de herradura, que se colocan, al contrario que el horcate, con la abertura hacia arriba; o bien están partidas por la mitad, por la parte inferior, y unidas por una tira de cuero. De esta forma, al articularse las costillas, se acoplan mejor a las clavículas del animal.

El collarón tiene sus francaletes y calabacillas, igual a los ya descritos. Después se colocan al animal las arritrancas o retrancas, correas de cuero que se enganchan al sillón con una correa y que ciñen las ancas de lado a lado, por encima y por detrás bajo la cola. Donde se unen varias, junto a las patas, a cada lado, llevan una anilla donde se colocan unas cadenas, las sajaderas.

Con el animal ya preparado, lo colocamos entre las varas y se baja al carro, a no ser que esté en recto y sujeto por los mozos. La zufra, igual que la del arado pero más gorda, va de lado a lado de las barras, sujeta en las manguiteras, puesta de continuo; se coloca sobre el sillón, y entonces se pasa la barriguera por la panza, también va de vara a vara. Esta operación debe hacerse sin introducir la cabeza bajo el animal, extendiendo el brazo, pero dejando el cuerpo fuera, para evitar un accidente si el macho se encabrita de pronto. Después se colocan los tiros, cadenas que van, una por cada lado, desde las calabacillas del collarón al final de las varas, y las sajaderas, que van desde las arritrancas hasta las gafas de las varas, para que el carro pueda recular si fuera necesario. Por último, se unen los tiros, por debajo del animal con la barriguera de tiros o la barriguerilla de tiros, de

cuero. Se ponen los ramales, y a caminar. Para subir al carro, el labrador pone un pie en el subidor o estribo.

Si el animal es glotón se le puede poner el bozo o bozal, ya descrito. Si se va a dejar el carro parado, se le pueden sujetar las patas con las trabas, una correa con dos hebillas que sujeta ambas patas delanteras o manos.

PLANTACION DE VIÑAS

El Desfonde

Desfondar la tierra es darle la vuelta totalmente y prepararla para cultivar. Ya hemos descrito la vertedera en sus variantes de rusá o de una pala, y de giratorio con dos palas; y cómo cuando llevan la cama más larga y horizontal con una rueda metálica y un enganche de balancín se convierten en arados de desfonde, tirados por dos caballerías.

Los arados de desfonde eran muy caros. Sólo los tenían en las casas grandes y ricas. Por ejemplo, en Requena sólo había un malacate, y otro en San Antonio. No pertenecen propiamente al dominio popular, pero entran de lleno en la arqueología industrial.

De hecho, se fabricaban fuera de la comarca. Estos arados se convertían en fuente de prestigio y símbolo de poder económico. Poseían grandes palas, asiento para el conductor y avantrén o juego de grandes ruedas metálicas delanteras para facilitar su trasiego, su peso no era móvil por una o dos caballerías, pues eran concebidos para ser arrastrados por máquinas de vapor. En el Museo de Requena se conservan algunos, de los cuales la

versión que más se popularizó por el territorio valenciano fue el brabante, sobre todo para el cultivo de arroz en la comarca de la Ribera, donde se le llamó xaruga.

De hecho el brabante era el hermano mayor del giratorio, con dos ruedas y un asiento con volante, pero no hemos encontrado vestigios de su uso en nuestra comarca, sin que ello quiera decir que no se conociera o usara; simplemente que nadie nos ha hablado de él. El que sí era conocido era el malacate, llamado así por el malacate o cabrestante que lo movía. Era un rusá gigantesco, un arado monosurco, es decir, dotado de una sola pala, sobre la cual va el asiento y el volante para el conductor. En la parte delantera lleva dos ruedas, la de la derecha más grande, para facilitar los giros. Este arado se tiraba por malacate, un torno vertical que giraba impulsado por cuatro animales puestos en cruz, girando y enrollando en el tambor el malacate un cable que tiraba del arado. Este era así arrastrado, y labraba.

Otro arado de desfonde era el susolador o subsolador, que también se empleó para el cultivo del naranjo. Como se ve, los capitalistas agrarios de Valencia, Burriana o Alzira tenían sus contactos con los de Requena o Utiel. Constaba de un armazón cuadrangular con grandes ruedas laterales, en cuyo interior unas cuchillas removían la tierra a su paso. Era muy pesado, y en nuestra comarca sólo se utilizó con bueyes como fuera de tracción, según nos contó D. Nicasio Más.

Otro arado de desfonde era el brabán, que consistía en dos planchas de

hierro arqueadas longitudinalmente, en horizontal, y enfrentadas convergentemente, es decir, tendiendo a juntarse hacia adelante. Este arado, cuya descripción nos la dio D. Julio Antón, podía tener también ruedas.

Desfondado el campo se podían montar hormigueros: consistían en montones de tierra mezclados con maleza arrancada, a los que se prendía fuego. La maleza ardía, cubierta de tierra, y la abonaba con su ceniza. Esta labor se hacía, ya lo hemos indicado antes, con los legones de binar.

Las piedras se sacaban del campo con la narria, un tronco de árbol grueso en forma de V, con algún o algunos tableros encima. En la punta de la V se enganchaban los tiros del macho, bien con un gancho o un balancín, se cargaban sobre la narria las piedras gruesas, y el macho las arrastraba fuera del campo. Si había que nivelar éste, se empleaba la trailla, un cajón de madera, abierto por arriba y por delante, y con una esteva que salía de su cara trasera. Medía menos de 1'50 mts., y unos 40 cms. de alto y hondo. Se enganchaba la caballería con los tiros a dos anillas en las paredes laterales, y se pasaba y repasaba, para arrastrar con el cajón la tierra desde un lado a otro, y dejar el campo nivelado. "Era pesado, pero más lo era hacerlo a capazos".

A continuación si se quería alisar el campo y romper los terrones o gasones se pasaba la tabla de tablear, que consistía en una tabla plana, más o menos ancha - de 15 a 40 cms.-, y de larga casi 1'50 mts. Podía tener cuchillas en su parte inferior, para romper mejor los gasones, metáli-

cas, o no tenerlas. Al igual que con la trailla, se utilizaba con la parte más larga hacia adelante. Tenía en su parte delantera dos anillas, cerca de los lados, donde se enganchaban los tiros del animal. El labrador se subía encima, y el carro la arrastraba, para alisar todo el campo.

Hay que añadir a lo dicho que aún hoy día se considera beneficioso plantar trigo en el campo en el cual, el próximo año, se plantará viña. Esto también se hace en campo en los cuales se ha arrancado viñas, y se plantarán de nuevo al año próximo.

La Plantación

El primer paso es florear el campo. Para ello se extienden una cadenas, de forma que se marquen las futuras hilas rectas y perpendiculares entre sí. La distancia tradicional es de 1'20 mts., pero en la actualidad se ha doblado para permitir el paso de los tractores. Estas cadenas llevan unos trozos de tela de colores, que indican el sitio justo para plantar. También en vez de cadenas, se utilizan cuerdas. Donde está el trocito de tela se coloca una cañita, trocito de caña. Esta operación se realiza en Enero.

Entre Enero y Marzo se planta la planta. En principio se tiene una planta madre, un cepa madre, cuyos sarmientos se trocean, las estaquillas, y se colocan en le hoyo, hecho con pico y azá. Al año siguiente, con una navaja cuyo corte es frontal, de unos 3 cms. de ancha, ligeramente oblicuo, se hace un corte en la parte superior de la planta, y en él se inserta el injerto de la variante que se desee culti-

var. Este injerto tiene su parte inferior afilada, y de ahí el nombre de púa. La planta se llama parra o parrilla. A continuación, se ata con una cuerda de esparto y se tapa con tierra. El injerto se hace entre marzo y mayo.

Al año siguiente, el injerto no produce nada. Echa unas pequeñas raíces, que se esbarban, se cortan con las tijerillas de injertar o la navaja. No es normal, pero puede tener unas uvillas, que se quitan. Al año siguiente se poda, se estaca, y se ata a la misma para que ni se tuerza ni se vuele con el aire, al tercer año desde el injerto, ya se considera cepa.

Otras dos formas de injertar son en oblicuo y a yema. La primera consiste en cortar el injerto y la parrilla en oblicuo, o en bisel, y atarlos bien. Para injertar a yema, se corta una del injerto, recortando alrededor de la misma un cuadradito de corteza, el escudete. A continuación se alza la corteza de la parrilla abriéndola como una ventana, con dos lados, en los que se introducen el escudete. Luego se cierra y se ata bien. Este modelo de injerto se utiliza también en árboles frutales, y se practica más tarde, ya en verano. Pero lo fundamental en el injerto es buscar la savia.

Cuando la cepa se hace vieja o muere, debe arrancarse. Para ello se cavaba toda a su alrededor con la azada. Ahora, se sacan con el tractor.

PRODUCTOS DE LA VID

Unas palabras para recordar dos actividades desaparecidas de nuestra comarca: la producción de pasa y de aguar-

diente. No hemos encontrado testimonios orales que ratifiquen nuestra teoría de que antaño parte de la uva se convertía en pasa. Tan solo la presencia de algunos artilugios, como el característico colador de alambre para escaldar la pasa, en algunas bodegas, testimonia una actividad que, de todas formas, no debió pasar de la elaboración familiar. La forma de elaborar la pasa que nos transmitió Dña. Elisa Pardo, consistía en dejar secar el racimo de uva moscatel, colgado, de forma natural. Con las pasas se podan elaborar tortas.

Sí que tuvo importancia en el pasado la producción de aguardiente de orujo, del cual nos habló D. Julián Valle. En Requena existía una fábrica de cierta importancia, la de los Matías, cerca de la actual piscina. Para obtener el alcohol de la brisa, ésta ya bien prensada de las bodegas locales, se ponía en la brisera, una especie de trullo muy hondo, posiblemente unos 10 mts., y allí se pisaba, por cuadrillas de hombres, para que quedara bien prieta, bien dura. También se le rulaban por encima toneles llenos. Después se le echaba encima unos cuatro dedos de barro, que se alisaba con las manos, y después arena, para que evaporara. Después de unos días se quitaba la arena, el barro, y la brisa mala, que había florecido al contacto con el barro, y se había tornado blanquinosa. Se cargaba la brisa en espuelas, y se vaciaba en los calderines, recipientes de cobre característicos, donde se cocía hasta que se destilaba el alcohol. La brisa, una vez quemada, se echaba en unas piquetas con agua, donde se trasegaba para volverla a cocer, y extraer aún más alcohol.

LAS CABALLERIAS Y LAS PERSONAS

Quedan por describir dos elementos importantes del utillaje de la vid: las bestias, fuerza de tiro, y las personas, fuerza de trabajo y voluntad.

El ganado podemos diferenciarlo en tres grupos: caballos, mulos o machos y burros. El caballo era apreciado como fuerza de tiro en carro, para transporte, especialmente en los viajes a Valencia o a la Mancha, trasegando vino el pellejos, con la zorra muy baja para aprovechar el viaje. Pero "eran muy malos para labrar", y muy delicados para comer: la paja debe estar limpia y chafada, y por ello eran propios de casa rica.

Lo más apreciado eran los mulos o machos, de los que se diferenciaban los romos o hijos de burra y caballo, y los yeguatos o hijos de yegua y burro. Los romos son más fuertes, pero menos listos: "hijos de burra, pues a ver"; los yeguatos son más inteligentes, pero más delicados: "donde esté un buen yeguat, que se quiten todos los romos".

Las burras y burros sólo eran apreciados como medio de transporte. Los pobres, que no tenía carro, los aprovechaban echándoles las albaldas y metiendo el almuerzo, el botijo y los legones colgando en el serón. Había carros pequeños, para burros, pero estos animales no tenían fuerza para labrar o tirar el carro lleno.

Si el labrador deseaba salir a trabajar, pero no sacar el carro, podía dejarle al macho el cabestro o játima, pequeña

cabezá de cáñamo, y echarle una albarda al macho. La albarda es una cubierta para el lomo del animal, a modo de silla, con un armazón de hierro y madera recubierto de paja, toda forrada de piel de borrego sin el pelo, curtida. Sobre la piel del animal se ponía una manta, encima la albarda, sujeta bajo la panza del animal con una correa, la cincha, que se ataba con una ceja, una a modo de herradura de madera cerrada con un cable o alambre retorcido. Por detrás del animal se pasaba la tarre. En la cabeza, al animal le ponían la cabezá o cadena - en Cuenca-, se le ponían las orejeras hacia atrás para el camino, y se le cogía del ramal. Para trabajar, ponían las orejeras. Sobre la manta y la albarda, base para el transporte a lomo tanto de macho como de burro, se ponía el serón, pieza de esparto formada por dos cuévanos unidos sobre el lomo. En su interior se podía poner la merienda, el botijo, los legones y azadas para el trabajo. Si el serón era para transportar cántaros, en vez de dos cuévanos llevaba cuatro, dos a cada lado, y se llamaban aguaceras.

Si el labrador deseaba montar a lomo, ponía el albardón, una albarda más grande -más larga-, forrada de lona o tela de cáñamo, de la misma forma y estructura de la albarda. Para ceñirla al animal tenía la cincha, la baticola o la tarre, y por el pecho del animal, para que quedara más sujeta, pasaba el pecherín.

La indumentaria del labrador variaba con las estaciones añadiendo piezas ante el frío o restándolas ante el calor. Llevaba camisa de manga larga, pantalón de pana oscuro, faja ciñendo el vientre,

chaleco y boina con visera, o sin ella. En el siglo pasado era de uso general el calzón corto hasta la rodilla, el chaleco de solapas redondeadas con moneditas o botones de plata, y pañuelo enrollado a la cabeza. También se usaba la blusa, pero ésta era propia de un contexto más festivo: es una pieza a modo de camisa con canesús a la espalda y al pecho, y fruncido a estos amplios faldones que cubren la cadera.

Cuando el frío apretaba, el tronco se cubría con chaquetas de paño negro y solapas, cortas hasta la cintura y ribeteadas de galón. También se usaban lásticos y marineras, chaquetas de lana tejidas con agujas en casa, que se abrochaban con corchetes.

Si el frío arreciaba, se recurría a las pellizas, tabardos o zamaras, piezas de paño grueso -recientemente se aplicaban a los tres-cuartos estos nombres-. La bufanda se llama tapabocas, y suele ser negra. Cuando se usaba calzón corto se protegían las piernas con polainas abotonadas, que cubrían las pantorrillas, y se protegían los pies con gruesas medias de lana, o con peucos, escarpines de lana negra o marrón abotonados que se usaban con las alpargatas o alborgas. La diferencia entre ambos calzados es pequeña: las alpargatas tienen la parte delantera de tela, la suela y el talón de esparto o cáñamo, y las cintas para atarlas son de algodón negras. Las alborgas están totalmente hechas de esparto, y su parte delantera que cubre todos los dedos de los pies tiene una forma característica de punta hacia arriba.

Las mujeres usaban camisa de

manga larga o corta, y sobre ésta el jubón. como éste solía ir cubierto por pañuelos de lana estampados, o de algodón también floreados, para trabajar en verano iban en mangas de camisa bajo el pañuelo. Llevaban largas faldas, debajo las enaguas y sobre éstas faldas de lana en invierno, refajos, o de algodón en verano. El refajo, falda de primitiva utilización semiinterior, de colores rojo, amarillo, verde o blanco, ha pasado a ser pieza básica del traje comarcal actual. Se adornaban -y se adorman- con bordados en hilo negro o de colores, lorzas, recortes de tela cosida, se pintaban a trepa con colores contrastantes, normalmente negro, o se quemaban con planchas calientes con dibujos, a fuego.

En caso de ir de fiesta, sobre el jubón se ponían mantón de Manila, o mantoncillo de flecos, falda larga hasta el suelo -de la misma tela o similar que el jubón-, y zapatos.

Pieza imprescindible para el trabajo era el faldar o delantal, ancho y de telas sufridas. Para trabajar en el campo, las mujeres podían plegar la falda superior sobre sí misma y atarla a su cintura o bien utilizar el delantal. Calzaban alpargatas y se cubrían el jubón con pañuelos de algodón, seda o percal.

El moño se recogía en la parte posterior de la cabeza. Existían diversas formas de ordenar las trenzas del moño. Para el trabajo, el pelo se podía cubrir con un pañuelo.

El labrador es callado y atento. En la actualidad pocos agricultores desean ver a sus hijos sucediéndoles en su labor.

Se sienten desprotegidos por las autoridades y explotados por el Gobierno y los impuestos. Pero están dispuestos a encarar cualquier cambio para rentabilizar su viñedo: cambiar la variedad de uva o el ritmo de explotación. Por eso, acuden con regularidad a los Servicios de Extensión Agraria.

Ahora la tierra está más repartida. Antes estaba concentrada en menos manos. Las casas eran más importantes. Se entiende por casa un latifundio centralizado en una casa donde, en diversas dependencias, se encontraba la casa de los propietarios o amos, puesta al cuidado de los caseros, de los encargados -que podían ser renteros si estaban arrendados allí, a cambio de una renta o parte de la explotación- de confianza, corrales de ganado, cuadras, bodega con trullo, estrujadoras y prensas, depósitos para el vino, almacenes para grano, horno para cocer el pan, e incluso palomar. Se medía la riqueza de las casas por los pares de mulas que tenían: a más mulas, más tierra. Los que trabajaban de continuo en la casa se llamaban mozos, y es fácil oír la expresión: "Yo estuve de mozo en la casa tal". Las faenas de los mozos iban desde cualquier faena agrícola -labrar, vendimiar, trillar el trigo- hasta transportar el vino en carros. Así nos lo contó D. Donato Valle. Estaban a las órdenes de los encargados. Los caseros debían cuidar la casa, y tenerla siempre a punto por si los amos se dejaban caer por allí. Era fácil que éstos vinieran acompañados por invitados, algunas veces gente importante de la política o de la Iglesia, y los caseros tenían por tanto la responsabilidad de

hacer quedar bien a sus amos. También podían tener a su cargo los jardines de alrededor de la casa, y el cuidado de la pequeña huerta y los animales de corral. Así nos lo contaron D. Rafael Sáez y su mujer, D.^a Francisca. En épocas de mucho trabajo se contrataba una cuadrilla de jornaleros.

Muchos labradores dedicaron años de su trabajo a comprar una tabla, taula o piazo de huerta, o un majuelo de viña. El abandono de las casas durante la posguerra -que los labradores achacan al maquis o guerrilla antifranquista y no a la crisis económica agraria-, la mecanización del campo, y la emigración de la nobleza y burguesía locales a Valencia o a Madrid -donde sus hijos estudiaban y ocupaban puestos relevantes de la Administración, como los Lamo de Espinosa, o de la sociedad, como los Casanova-, aba-

rató las tierras y favoreció el repartimiento de éstas. Otro proceso fue el desarrollo de mecanismos como el plantar la viña a medias entre el amo de las tierras y el labrador, hasta que la mitad de la tierra revertía en éste: este proceso se encuentra muy bien descrito en el libro de Juan Piqueras Haba (1981).

Hoy día, el futuro de la vid en la comarca es incierto. Se habla de un cupo de hectáreas, fijado por la CEE, para nuestra comarca, de viña. Después de un trabajo incesante de adaptación de nuestro territorio a un cultivo, se habla de adaptar éste a las nuevas exigencias del mercado. Creemos que hay razones para una esperanza, siempre que seamos capaces de desarrollar vinos de calidad por un lado, e infraestructuras de distribución por otro. Ambas son las metas inmediatas de los viticultores de nuestra comarca.

BIBLIOGRAFIA

BERNABEU LOPEZ, Rafael: 1989. Historia de Requena. Requena. 1982. "La evolución Económica de Requena" In: C.E.R. Oleana n.º 4, Requena.

BRIZ GOMEZ, Antonio: 1985. El léxico de la Vid en la Comarca de Requena-Utiel. Valencia.

NOVELLA HERRERO, M.ª Angeles: 1989. La Vitivinicultura en la comarca de Requena-Utiel durante el período 1850-1930 In: C.E.R. Oleana n.º 4, Requena.

PIQUERAS HABA, Juan: 1981. La vid y el Vino en el País Valenciano. Valencia.

SIMÓ SANTOJA, Vicente: 1980. Nuestros Vinos. Valencia.

INFORMANTES

En Requena: Carmen Atienza Ferrer, Vicente Atienza Ferrer, Antonio Atienza Ferrer, Nicasio Mas, María del Mar García Cuenca, Rafael Sáez y Francisca Gregorio, Lorenzo Yagüe, María Elisa Pardo, Julián Valle y María Medrano, Fulgencio Martínez, Julián Gómez.

En Utiel: Domingo Aguilar Pérez, Joaquín García, Vicente Sánchez, Julián Ponce, Octavio Martínez Martínez y su hermano, Antonio Ferrer, Eugenio Hernández, Julio Antón, Nicolás García, Domingo Monterde Moya, Francisco Gabaldón (padre), Francisco Gabaldón Ponce (hijo), Francisco Ponce Moreno, Sr. Victoriano, Nuria Colom Guerrero, Adelaida Alcantarilla Muñoz, Julia Cámara López, Fernando Mayordomo Cerdá, Julio César Martínez Atienza, Demetrio Quintanilla Tirado, José Ricardo Navarro Ramón, José Carlos Martínez Ponce, Amparo Soler Grau.

En San Antonio: Francisca Ballesteros Salinas, Guadalupe Ochando Navarro (en Requena), Donato Valle y sus contertulios, y seis labradores más de los cuales ignoramos sus nombres.

En Las Casas: Superio Ramírez Moya y Claudio Pérez Ariza.

En los Corrales: Sra. Julia "La Molinera", Verónica García Ponce, Israel García Ponce, Alvaro Serrano Medina, dos labradores.

En El Pontón: Mari Carmen Vergara García.

En El Derramador: María Angeles Salinas.

En Caudete: Sr. Félix (en Utiel).

En Sinarcas: María Angeles Ibáñez, Mari Carmen Vivó Arias.