# De la Tahúlla a la Artesa

## Los Cereales y su cultivo en la comarca de Requena-Utiel

ANTONIO ATIENZA PEÑARROCHA

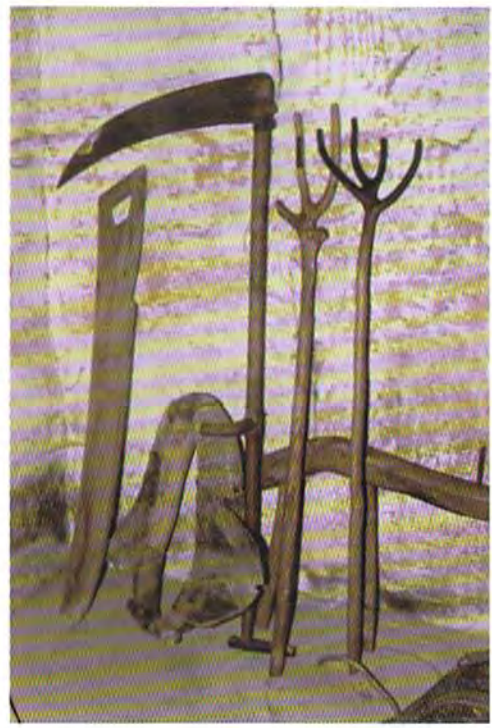
**1.- El cultivo de los cereales en la comarca.**

En la actualidad, el cultivo de trigo, cebada y centeno es muy inferior en nuestra comarca a lo que fue en el pasado. Antes de la expansión del viñedo, gran parte de los actuales majuelos y bancales estaban plantados de trigo. El pan constituía la base de la alimentación, y de ahí la necesidad de producir grano susceptible de ser transformado.

Hoy día sólo queda como zona de cierta importancia en la producción cerealista, el área del noroeste comarcal, es decir, la situada entre Camporrobles y Fuenterrobles. Existen algunos campos donde se planta también cereal, de forma suelta y como "islas" entre el mar de viñedos, repartidos por la comarca.

Piqueras detalla en su "Geografía..." cómo se extendió la roturación de la comarca a base de las "labores", extensiones de terreno que eran cedidas en arriendo a labradores a cambio de un canon o renta anual. El cultivo del trigo y los cereales fue antaño muy importante, y como muestra de ello aún quedan algunas eras abandonadas, con los rulos de piedra, en Requena -cerca de la Loma, al lado de la carretera de Chera-, en San Antonio -al norte de la población-, en Los Isidros, en Camporrobles... Incluso algunas casas de labor contaban con su era para trillar.

También han cambiado los tipos de trigo y cebada. Antaño, el trigo era más alto, y con raspas; ahora es más bajo. La cebada ha sido totalmente sustituida por la modalidad de cebada *cervecera*. Los modelos de trigo tradicionales en nuestra comarca y sus aledañas eran la *jeja* o *candeal*, que era el más común y también el más moderno; entre éstos estaban la *jeja pardilla* -con espiga parda-, la *jeja valenciana* -con espiga larga, y que tenía el tallo largo y por tanto hacía mucha paja; otros trigos eran el *chamorro*, la *escaña*, el *sarraceno* y el *fartó* o *basto*, que como su nombre indica, era un trigo de aspecto basto, con una espiga grande y oscura, pero que se introdujo para su cultivo en la huerta. También se



sembraban el *litorio*, ya foráneo, el *maceto*, el *florencia*, bastante moderno... La *escaña* hacía poca harina, menos que la *jeja*, pero muy buena.

Antaño se cultivaban cereales para la alimentación de los animales, como la avena. Ésta tenía la raspa muy dura, y si maduraba demasiado, lastimaba la garganta de las caballerías y de los *vacos* (ganado vacuno), por lo que segaba antes de madurar, lo que se llamaba *segar en verde*. Además, de esta forma el grano se desprendía, caía, con más facilidad. La avena se sembraba de forma que creciera *muy junto*, es decir, los tallos muy cercanos unos a otros, y se segaba en nuestra comarca en junio (en Valencia se segaba a finales de mayo), según cómo hubiera venido el mes de mayo de caluroso. También se cultivaba con la finalidad de alimentar a los animales el centeno y la cebada, la *cebá*. Ésta también se segaba *en verde*, en algunas ocasiones, sobre todo si se necesitaba, pero era mejor segarla seca, pues alimentaba más, y los animales no se debilitaban, no *blandeaban*. La avena se la comían muy bien, y junto con la cebada, eran lo mejor para la alimentación de las caballerías. También se les daba maíz o *adaza*. El centeno se utilizaba cocido, en las aldeas, para la alimentación de los cerdos.

**2.- El sembrado.**

Antes, hagamos algunas consideraciones. Normalmente el cultivo de los campos se alternaba: un año se sembraba trigo, y al siguiente cebada, centeno o avena. Estos tres últimos cultivos iban dirigidos a la alimentación de los animales, pero también podían ser consumidos por las personas en épocas de escasez. El centeno se hacía muy alto, y su harina era oscura, *muy negra*. La cebada tenía que cernirse muy fina con *harnerillos* o cedazos pequeños, para quitarle *la raspa*, unas puntas que tiene el grano, y que son difíciles de eliminar. Estos cereales se consumieron sobre todo en la época de la guerra civil de 1936.

La mejor tierra para sembrar el trigo era aquella en la cual se habían plantado las patatas. Ello se debía a que para cultivar este tubérculo, a la tierra se le daba un buen *barbecho*, labrándola, se le echaba basura -con espuertas o capazos que se sostenían con las manos desde las asas, y moviéndolos, se la dejaba caer-, y abono, se le hacían los surcos o *cavallones*, pasando el arado, y después se sembraban las patatas, labor que tenía lugar a finales del invierno, según vinieran el frío y las lluvias. Si en la Huerta de Valencia las patatas se siembran en diciembre, en nuestra comarca se plantan entre febrero, marzo y abril. La fecha clásica ha sido siempre San José (19 de Marzo), pero algunos prefieren retrasarla hasta primeros de Abril, hacia el día 10, por si

hiela. Para sembrarlas, se troceaban patatas, y estos trozos eran colocados en los pocillos que se hacían, siempre con la patata *hacia abajo*, no como ahora que son dejados caer en el surco, volviendo a pasar a continuación el arado para enterrarlos, o bien pisándolos y tapándolos con ayuda del *legoncillo*. La planta crecía, se excavaba, actualmente se le echa hierro, y se recogía a finales del verano y principios del otoño. La patata se cultivaba tanto en la huerta como en el secano -si había llovido, las patatas de secano eran de mejor calidad que las hortelanas-. Esta tierra, al haber sido removida y abonada, quedaba muy en sazón para plantarse de trigo a mediados del otoño; es lo que se llamaba el *barbecho de patata*. Pero la recogida de la patata debía hacerse cuidadosamente, sin dejar ninguna en el campo, porque si no luego podía *mover*, crecer, cuando el campo ya estuviera con el trigo crecido, y perjudicarle. Por ello, *se le daban al campo un par de vueltas*, es decir, se labraba un par de veces, con alguien detrás -normalmente los niños- que iban recogiendo todas las patatas, incluso las pequeñas como una uña.

También se plantaba -y se sigue plantando- trigo en los campos en los cuales se han arrancado las cepas viejas, y se piensan *florear* -o replantar de viña- en próximas temporadas. Se piensa que es muy bueno para la tierra.

Previamente a las labores de sembrado, el campo se había labrado con el arado de vertedera o *rusá*, para *hacer labor*, para remover la tierra y facilitar su oxigenación. Era lo que se conocía como *barbechar*. Barbechar es, pues, mover la tierra que se ha tenido en barbecho, es decir, sin cultivar durante el año anterior, para que descansara. Pero por extensión, barbecho es la situación del campo en el cual se va a plantar algo. Si el campo iba a ser sembrado de cereal para los animales, como avena o cebada, se podía sembrar sin barbechar, o hacer poca labor: era lo que llamaba *sembrar de resiembro*. Para ello, se *surqueaba* la *chamberga* con el *forcate* -es decir, se labraba con un arado romano o forcate simplemente haciendo los surcos o cavallones-, se sembraba, y luego se *rajeaba* -se pasaba el arado por la parte superior del cavallón, rompiéndolo en dos para enterrar las semillas en el surco, ahora convertido en cavallón-. Había incluso quien ni hacía nuevos cavallones: aprovechaba los del año anterior, y sólo sembrana y luego surqueaba.
Volviendo al barbechado, días más tarde se le daba una segunda vuelta o labor, que en la Sierra de Cuenca se llamaba *rajear*. De esta forma, el campo quedaba listo para ser sembrado. Pero no debemos confundir *barbechar* con *desfondar*, que suponía una labor mucho más profunda, y se hacía con ara-

dos grandes de tipo vertedera: el *brabán* o *brabant*, o los giratorios con ruedas y de dos caballerías -conocidos en las comarcas vecinas a la nuestra como *charugas*-, o los de pala grande, con avantrén -ruedas- y tracción por malacate -torno en el cual giraban cuatro caballerías que enrrollaban en el mismo un cable, y que tiraba del arado-. En el Alto Palancia se le llamaba a desfondar, *rozar*. Chamberguear era una labor más ligera. Más adelante volveremos sobre ello.

Actualmente, tanto el trigo como la cebada se siembran más tarde, en especial la cebada cervezera. Antaño, la siembra se hacía más temprana. Esto se debe a que los tipos de trigo y de cebada actuales -el trigo sin raspa, la cebada cervecera- no se conocían.El trigo actualmente se siembra incluso en febrero o marzo. Los trigos antiguos se sembraban, los más tempranos en agosto, aprovechando las lluvias. Éstos eran los *rizales*, es decir, destinados a la alimentación del ganado en invierno. Tras *chamberguear* o labrar, se esperaba a que lloviera un poco, y a continuación se sembraba, se volvía a labrar *por el lomo* de los *cavallones* (luego volveremos sobre ésto), y ya estaba. Pero el trigo para el consumo humano, se sembraban, los primeros, por *vendimias* (es decir, al terminar éstas) y después de recoger las *bajocas* (que, como veremos,se sembraban tras la siega del cereal), entre mediados de octubre y *Todos Santos* (1 de Noviembre), porque como siempre llovía por esas fechas, se aprovechaba el terreno blando para sembrar. En la Serranía de Cuenca, sin embargo, la siembra se hacía en agosto, al terminar las labores de la trilla, porque se decía que *"el trigo de esta zona necesita dos veranos"*. Debe tenerse en cuenta que en esta zona, al hacer más frío, todo se retrasaba más. D. Julio Antón, que por su profesión de colmenero visitaba a menudo esta zona, recuerda como la siega se retrasaba tanto, que luego no podían trillar, pues ya no hacía calor, y por eso utilizaban para desgranar el trigo unas trilladoras pequeñas que funcionaban con manivela.

Hay que distinguir dos labores en este proceso. Preparar el campo para ser sembrado, es decir,

remover la tierra para que se oxigene, para que quede blanda y con ello admita mejor el agua, etc. se llamaba *barbechar* o *hacer barbecho*. Esta labor se llevaba a cabo con arados de vertedera, es decir, arados metálicos que tenían junto a la punta o *reja* una *pala* curvada en posición vertical que volteaba la tierra, penetrando así más en ésta y removiéndola más. Estos arados podían ser sencillos, es decir, de una sola pala fija sobre la reja, llamados *getafe*, *rusá*, o también de una sola pala, pero con ésta pivotante en torno a un eje vertical sujeto sobre la reja, que es el arado *de la patá*, un invento de un herrero utielano; o bien de dos palas, éstas opuestas entre sí, cada una de ellas con su reja, y ambas sujetas a un eje horizontal que permite rotarlas para cambiar el sentido de volteo de la tierra simplemente cambiando de pala: es el arado *giratorio*, que normalmente era de dos caballerías, pero también como los anteriores, podía ser de una caballería. No obstante, para conseguir un mejor barbecho, era preferible utilizar el giratorio de dos caballerías, que tenía las palas un poco más grandes, así como una cama más larga y prolongada, en la cual se sujetaba una pequeña rueda para mejorar la tracción e impedir que el arado se hundiera excesivamente en la tierra. Con este arado, se labraba en un sentido, y al llegar al final del campo, se daba la vuelta, y se cambiaba la pala, con lo cual, al volver, la tierra se volteaba pero en sentido contrario. Cada labrador labraba o barbechaba su campo un par de veces como mínimo antes de sembrar. Cuanto más se barbechaba, mejor, pero no siempre se podía o se quería; de todas formas, había tierras que era conveniente barbecharlas más que otras. Normalmente se *barbechaba* una vez, y luego ya se *chambergueaba*, o bien se le hacía una nueva labor de *barbecho*, pero labrando ahora más *yunto*, es decir, con los surcos más cercanos unos a otros; luego se *cruzaba*, es decir, se hacía una nueva labor pero ahora en sentido perpendicular a los surcos antes trazados, y así el campo quedaba listo para *chamberguearlo*.

Por tanto, repetimos una vez más, primero se barbechaba, con arado de vertedera tirado por un *par* de caballerías. Una vez hecha estas labores, se procedía, después de varios días, a *chamberguear*. Esta era la labor de siembra, que consistía en marcar los surcos o *cavallones*, y se hacía con el arado *forcate* o romano. En el secano, se podía labrar con una caballería, o con dos caballerías uncidas a un *uvio* o yugo, o con balancines; en la huerta, con una sola caballería, y si el campo era grande, con dos. El arado era el mismo; lo que cambiaba era el sistema de enganche: en el arado de *par*, era una barra o *timón*, al cual se enganchaba el yugo. Éste

llevaba, por cada animal, dos *costillas* que se asentaban sobre las clavículas de éstos, y para que no sufrieran se les ponían como acolchamiento unas *colleras*. El timón se sujetaba a la *cama* con un tornillo y rosca, o bien con aros de hierro. El timón se enganchaba al yugo con unas *medianas* o correas de cuero o *material*: se metía la punta del timón por el aro de la mediana, se metía un pasador o *clavija*, y quedaba enganchado. En el arado de una caballería, se ponían unas *varas* en forma de U, cuyas puntas se enganchaban a la collera del animal; sobre su lomo se colocaba la *silleta*, por la cual se pasaba una *lomera* o correa de cuero que sostenía las varas en alto.

La faena de labrar se hacía empleando caballerías, normalmente *machos* o mulos. En la zona de la Sierra, se empleaban también bueyes. En la comarca, algunos labraban con vacas, mientras que los bueyes se empleaban para el transporte de vino y madera. Los bueyes utilizaban un modelo de yugo propio, que iba sujeto a la cerviz del animal con unas cuerdas que se pasaban por los cuernos y la frente: para que con el roce de aquéllas no sufriera, se le ponía sobre la frente unas piezas de madera acolchadas con piel de borrego con lana, llamadas *melenas*.

Mover el arado con dos caballerías requería práctica. De hecho, el arado de par era conducido por dos personas: una que guiaba los animales, y otra la esteva o mango del arado. El arado de yugo o *uvio* era más fácil de conducir, pues al tirar de un ramal, la caballería de ese lado ya giraba, y el *uvio* forzaba a su compañero a imitarlo, y por tanto aún podía conducirlo una sola persona. Pero el arado de vertedera, metálico, al ir equipado con cama fija y balancines, no llevaba uvio, y por tanto era preciso un labrado que condujera a las caballerías del ramal. Por ejemplo, para dar la vuelta, al llegar al final, se levantaba el arado, se movía girando todo el conjunto, y se volvía, con uno de los animales pisando por el surco que se acaba de hacer; al llegar de nuevo al final, se repite el proceso, de nuevo con uno de los animales -ahora el otro que la vez anterior- pisando por el surco recién hecho. En cambio, con el arado de yugo o *uvio*, *el cabo se sacaba corrido*: es decir, que al llegar al final del surco, el labrador debía girar las caballerías hacia la derecha, para salir del campo, dar la vuelta en *la linde*, y volver de nuevo a labrar, ahora en sentido contrario. De esta forma, los extremos de los surcos quedaban doblados, torcidos o *corridos*, y cuando se terminaba, o bien se dejaba así o, si el labrador era *curioso* o aseado, *echaba* unos *surcos de pasavuelta*, labrando esos trozos de extremos que estaban mal labrados, torcidos y pateados: igual que se hace hoy día con los tractores. Así nos lo

explicó D. Julio Antón, de Utiel.

Labrar y hacer los cavallones muy rectos tenía su gracia, y era importante para después facilitar no sólo la siembra, sino también la escarda y la siega. Para labrar recto, el padre de D. Julián Valle, de Requena, siempre le recomendaba a su hijo *echar una seña*, es decir, tener una señal, cuanto más lejana mejor, en el horizonte, y labrar hacia ella. Se empezaba a labrar desde un *cornero* o esquina, y se seguía, yendo y volviendo.

Repetimos: si mover la tierra para preparar la siembra, *barbechar*, se podía hacer con un arado de vertedera, *getafe* o *rusà*, la tarea de marcar los surcos, ya para sembrar, con el arado se llamaba *chamberguear*, y se hacía con el *forcate* o romano. Los *cavallones* medían unos treinta o cuarenta cms. En las fincas grandes y en zonas llanas los mozos competían por ver quién labraba más recto. Después de llover, como la tierra estaba blanda, se sembraba. En la comarca se sembraba normalmente *en sazón*, es decir, tras haber llovido, cuando la tierra está blanda. Se podía chamberguear y después esperar a que lloviera, y entonces sembrar, o bien chamberguear antes mismo de sembrar. En la Mancha, por el contrario, se solía sembrar *en seco*, es decir, sin esperar a que lloviese. Si el labrador iba a tirar abono, lo hacía antes de sembrar. Algunos sembraban y abonaban al mismo tiempo: primeramente, se ponía el abono en un capazo, y se tiraba con la mano, a voleo o *a chamberga*, que se decía, y después se sembraba. Antaño se utilizaban abonos procedentes de los animales, pero poco, pues se apeciaba más su uso para los cultivos de huerta. Se abonó más al aparecer los abonos orgánicos y el amoníaco.

En el secano se sembraba *a manta*; el labrador, con la bolsa de la simiente sobre la cadera, normalmente un capazo de pleita, de esparto, u otro recipiente -incluso un pozal de hierro- colgado del hombro se colocaba entre los surcos, y esparcía con la mano derecha la simiente, dando un golpe en el aire hacia su izquierda, y otro hacia su derecha. De esta forma sembraba dos surcos a su izquierda y tres o cuatro a su derecha. La cantidad de simiente que se tira depende de la calidad del terreno: si el terreno es flojo se reparte más la simiente, y se procura tirar más lejos; si el terreno es bueno, y se sabe que producirá bien, se tira más simiente, más prieta. Se sembraba caminando en el sentido de los surcos, yendo y volviendo, como ya hemos dicho, por entre los mismos, y sembrando a los cinco o seis adyacentes. Al terminar de sembrar, se volvía a pasar el arado *forcate* pero por el centro del *cavallón*, dividiéndolo en dos partes, *rajeándolo*, y cubriendo las semillas que yacían en los surcos, con la ayuda de un palo, transver-

sal al sentido del arado, sujeto con cuerdas a éste, que va por detrás el labrador. De esta forma, donde antes había surco, ahora había *cavallón*, y a la recíproca; y el trigo nacería en el *cavallón*, prácticamente en hileras, facilitando la escarda.

Seguidamente, el campo se podía dejar tal cual, o bien se *tableaba*, es decir, se pasaba la *tabla*, un tablón de unos dos metros de largo, que se enganchaba con los tiros a la collera del animal. Debe tenerse en cuenta que el campo ya estaba medio tableado si se le había enganchado al arado el palo que se arrastraba -el cual era algo incómodo, pues martirizaba los tobillos del labrador, sobre todo en las vueltas-. Pero si se deseaba pasar la tabla, el labrador se subía sobre la misma y, o bien con las riendas, o mejor aún cogiendo al animal por la cola, se pasaba sobre los cavallones, aplanándolos. Se tableaba en sentido contrario a como se había labrado para sembrar.

En la huerta, el trigo no se sembraba *a manta*, sino dejando caer el grano en chorrillo detrás del arado; esto era así porque en la huerta, al poderse regar el trigo, éste se criaba mejor, y por eso, se sembraba más y *más yunto* -más junto- que en el secano. Como decíamos, el grano se dejaba caer conforme el arado abría la tierra, sobre el hondo del cavallón, mientras la caballería iba por lo alto del surco; después, la caballería, al volver, partía el cavallón, y enterraba el trigo. Era importante que la caballería pisara por *arriba* del cavallón, para no pisar y enterrar excesivamente el grano. Después, se *tableaba* el campo, tal y como ya hemos descrito, sólo que en la huerta, como se iba a regar, se volvían a hacer los cavallones, pero con la *azá* o azada, o con el legón, según las preferencias del labrador -el legón tiene *más bocao*, cava más, y cunde más, pero si hace demasiado hoyo, cuenta mucho igualarlo; la azada es más lenta pero más precisa-. Estos cavallones tenían una distancia entre ellos llamada *era*, que iba en función de la cantidad de agua que se disponía en el terreno: cuanto más agua para regar, mas anchas se hacían las eras; también se les llama *tablares*, y se medían por *pasos*. Normalmente medían entre dos y tres metros de ancho. Esta labor era más complicada de o que parece, pues al hacer el cavallón luego debía rellenarse los surcos resultantes de sacar la tierra para amontonarla, a fin de dejar las eras lisas e igualadas.

Como contraste, citaremos que en la comarca del Alto Palancia se prefería sembrar siempre a chorrillo, aunque también se sembraba a manta. Para ello, tras chamberguear, se dejaba caer en grano en el surco: en la huerta se sembraban todos los surcos, y en el secano, uno sí y otro no. De esta forma, escardar en el secano resul-

taba más fácil, pues se hacía con un arado romano o forcate tirado por una caballería, y al abrir la tierra, no sólo cortaba las raíces de las malas hierbas, sino que también *apocaba*, es decir, tiraba tierra sobre las plantas de cereal.

**3.- La Escarda.**

Cuando brotaba el cereal, entre febrero y la primavera, el campo se cubría de un verde deslumbrante. Pero también crecían con él una serie de plantas parásitas que podían menguar la fuerza de la planta. Actualmente, al conseguirse con los tractores unos barbechos más profundos, las semillas caen más hondas, y no crecen tantas hierbas. Pero antaño crecían muchas, y era preciso, pues, eliminar esas plantas y dejar los campos sólo con el cereal. Cuando las plantas eran pequeñas, en el secano se podía *surquear* el campo: consistía en pasar el arado forcate con una caballería por los surcos, para arrancar a su paso las malas hierbas. Debe recordarse que en el secano el trigo crecía con los surcos más separados, *a chamberga*: uno sembrado y otro no. No se podía utilizar la *binadora* porque ésta alcanzaría el cavallón y cortaría las raicillas del cereal. En la Sierra de Cuenca, esta labor se hacía con dos caballerías, pues las tierras eran más *broncas*, más duras. Esta labor debía hacerse cuando no fuera a hacer mucho frío, ya a principios de la pimavera, pues el *surqueo* siempre destapaba algo las raíces del cereal, y lo hacía más sensible a las heladas o a las bajas temperaturas.

Cuando la planta alcanzaba un palmo más o menos de altura se procedía al *escardado*. Esta labor de escardado se hacía con cuidado en la huerta. En el secano sólo se eliminaban las que más *levantaban*, las *tamarillas*, el *ababol* o amapola y el *cardo*. Lo demás se dejaba. Era una labor que la hacían las mujeres. Para escardar en el secano se utilizaba una *azuela*, una azada pequeña de *astil* o mango largo. Con la azuela se da un golpe en la base del tallo y se arranca la planta. Las plantas más pequeñas no estorbaban, y se dejaban. Las cortadas se dejaban en el mismo campo, que se secaran allí. Debe tenerse en cuenta que los cardos se hacían grandes, y como se segaba a mano,estas plantas estorbaban mucho.

En la huerta se utilizaba para escardar el *legoncillo*, que es un como legón pequeño, con el mango de madera similar al de las hoces. En la huerta se quitaba sobre todo la *bayueca*, el *cardo* y la *trigueruela*. La bayueca es muy similar al trigo, y a las escardadoras se les recomendaba que llevaran en la mano una, para compararla con las plantas dudosas, y así reconocerlas; se distingue en que abre más la hoja en la caña, y era interesante eliminarla porque *chupaba* mucho abono. La trigueruela hace un grano

menudo, como si fuera alpiste. Después de la escarda, se regaban los trigos, para que *se criaran*.

También por esta época, si se veía que el trigo no tenía fuerza, se le echaba abono, con capazos, igual que cuando se sembraba.

Después de esta faena, ya se dejaba el campo hasta la siega. Tan sólo se quitaban algunas plantas silvestres que pudieran haber crecido en exceso, como los *ababoles* o amapolas, que *ensucian* la cosecha. Estas flores, al crecer, se arrancaban.

**4.- El trigo en las huertas de Utiel y Requena**

El trigo y la cebada se regaban en la huerta. En Requena, los turnos de riego se reparten entre los cinco *riegos* o fuentes que proporcionaban el agua: Rozaleme, Reinas, Regajo, la Fuencaliente, el Gollizno, el Pino y la Mina. Esta agua, en caso de escasear, se complementa con la de pozos. Antaño, Requena se abastecía de la fuente de Reinas. También abastecían a los lavaderos, como el de "las derechas", situado al pie de la loma, y a los molinos.

En Utiel, su huerta se abastecía de los riachuelos que la cruzan, y que nacían de las fuentes del Chorrón, de Cristal, de la Alberca... Arroyos como el Riachuelo, Viñuelas, Molino, del Lugar, que nacían de encaños hechos al Río Madre, afluente del Magro. El que más agua llevaba era el de Cabañas. El turno de estas aguas dio origen a agrias disputas entre Utiel y Requena, pues durante el día regaban los de Utiel, pero a la puesta de sol el agua era de los molinos y de Requena.

El trigo se regaba, si el año venía seco, es decir, si llovía poco, cada diez o quince días. Una buena lluvia podía ahorrar algún o algunos riegos. Éstos se efectuaban por *eras*, dividiendo el campo en filas divididas por cavallones, y así el campo se inundaba rápidamente, permitiendo utilizar menos agua que regando *a manta*.

**5.- La siega**

El primer cereal que se recogía era el centeno, que se hacía enseguida muy alto, y se podía segar ya a finales de abril o primeros de mayo. Para entonces, el tallo estaba tierno, con mucha hoja, y venía muy bien porque servía para alimentar a los animales, en especial al ganado. Debe tenerse en cuenta que para esas fechas los *terrados* ya estaban vacíos, pues ya se había alimentado durante el invierno a los animales, y en abril aún podían caer *nevascos* e impedir salir a segar hierba o a llevar a pastar las vacas o las ovejas. Ya que estamos en ello, añadiremos que a las vacas y a las ovejas también se las alimentaban con zanahorias, nabos forrajeros y remolachas, las cuales se enterraban en hoyos en los campos para que se conservaran. Las remolachas se

trituraban en unas máquinas trituradoras, para darlas en alimento. También se consumía la raíz del *alfalfe*, cuando se arrancaba. Una vez cosechado el centeno, en el campo se plantaban cebollas.

Si el cereal iba destinado a los animales, ya hemos indicado que se podía *segar en verde*, esto es, segar a medio granar, con la planta aún verde, pues así resultaba más tierna.

Antes que el trigo se segaba la cebada. Ésta se segaba en junio, para San Antonio, y la siega del trigo tenía lugar entre San Pedro (29 de junio) y la Virgen del Carmen (16 de julio). La herramienta básica de la siega era la *corbella* u hoz. Existían diversos tipos de hoces, según fueran para trigo, para cebada o para *alfalfe* o alfalfa. Ésta tenía en la hoja, junto al puño, un escalón o doble codo, que permitía al segador cortar el tallo a ras de la tierra, para aprovechar al máximo la paja, para alimento de los animales. La de trigo y cebada no hacía este escalón, pero podía ser para secano, más larga, o para huerta, más corta; a la primera se le llamaba *corbella*, y a la segunda *hoz*. La corbella de secano era más larga porque, al ser la *chamberga* más clara, es decir, al haberse sembrado *a manta*, había menos manojo de tallos, y era preferible una mayor capacidad de bocado en la herramienta. Pero, obviamente, también se podía utilizar una corbella más corta u hoz. La corbella para la cebada era más corta, y un poco más ancha que las de trigo. Como es sabido, el filo de las corbellas consiste en pequeños dientes, muy juntos entre sí. Antaño habían hoces de diente calado que, cuanto más cortaban, más afiladas estaban; pero en otras poco a poco el diente se iba perdiendo y el filo embotando, y entonces se llevaban a dentarlas, a las herrerías o a las casas donde las vendían. Pero algunos las dentaban con un cortafríos que se colocaba sobre el filo, y a continuación se golpeaba con un martillo, haciéndole el *diente*. El *alfalfe* también se podía segar con *dalla* o guadaña; e incluso el trigo, pero el problema de esta herramienta era que dejaba la paja muy alta, y después complicaba la siembra de las *bajocas* (alubias). Para sembrar éstas, se utilizaban las *azuelas*, ya descritas. Una vez crecidas las bajocas, se arrancaban y se *apaleaban*. Pero volveremos sobre ésto.

La siega, si era una gran cantidad de terreno el que se tenía que segar, se hacía en *cuadrillas*. Los hombres de nuestra comarca las formaban para trabajar en las fincas, y cuando iban a segar los trigos a la Mancha y a la Sierra de Cuenca, para ganar dinero, cuandio ya habían hecho las cosechas en su tierra. El número de cuadrilleros variaba, desde los cuatro o cinco, hasta los diez o doce. Viajaban andando o en bicicleta. Comían en el mismo campo, y dor-

mían en casillas, o al aire libre, bajo las estrellas, tapados con mantas. Llevaban sus *zoquetas* y sus *corbellas*. La forma de segar en cuadrilla era la siguiente: cada segador se colocaba ante un cavallón, e iba segando adelante. La ropa para segar era vieja pero fuerte. Pero lo más normal en la comarca para segar era contratar segadores que se pagaban con el jornal y la comida, y más modernamente, a destajo. Se comenzaba a trabajar muy temprano, y se paraba para almorzar y para comer. También se hacían descansos cortos, de unos diez minutos, que se llamaban *gotas*, durante los cuales se fumaba un cigarrillo, entre el inicio y el almuerzo, entre éste y la comida, y después a la tarde, una o dos veces. Hacer esta parada se llamaba *echar una gota*.

Para segar, el labrador se colocaba en la mano izquierda la *zoqueta*, un pequeño cuerno hueco de madera dura, en cuyo interior alojaba los dedos corazón, anular y meñique, y seguidamente se la ataba a la muñeca. La zoqueta impedía que estos dedos pudiera ser lastimados por la hoz, aunque no todos los labradores la usaban o les gustaba; seguidamente, cogía ésta con la mano derecha. El labrador cogía con la mano izquierda un manojo de tallos de trigo, la *arcá*, y con la hoz les daba un golpe, un tirón, y los cortaba. Cuando ya lo habían segado, lo dejaban en el suelo, y seguían. O bien lo retenían en la mano, y cuando el manojo era ya un *garbón*, es decir, demasiado grueso como para tenerlo en la mano, tomaban un trigo y con el tallo *le arrodeaban* o le daban unas vueltas, y lo dejaban en el suelo. Esto se llamaba también la *arcà*, la *majà gorda* o manojo; y donde la dejaba el primero, debía dejarla el resto de la cuadrilla, si eran pocos, o los cuatro o cinco más próximos. De esta forma, el trigo segado se iba acumulando en estas *gavillas* o haces, siempre con la espiga en el mismo lado. Al mismo tiempo, o bien al terminar de segar el campo, o al cabo de un día o dos de segar, tras los segadores iba otro, el *atador*, que como su nombre indica iba atando los manojos o gavillas con cordeles o *vencejos* de esparto. Llevaba estos cordeles a la cintura, y si la gavilla era delgada, la juntaba con otra o con otras, la ataba, y la dejaba en el campo, tumbada. Obviamente, si se ataba al terminar de segar, el *atador* podía ser el mismo segador.

El *ataor* podía ser designad por turno, como nos contó D. Julio Antón. Si la cuadrilla era de cinco o seis, entonces había un atador; si era más grande, podían ser dos. Para ocupar este puesto, los segadores se turnaban, cambiándose al *echar una gota*. Al terminar el descanso, los nuevos atadores tomaban los vencejos, y se disponían a atar. El vencejo se preparaba con un nudo en un extremo. Para atar la gavilla, este nudo se sujetaba

entre el índice y el pulgar de la mano izquierda, sujetándolo. Después, se pasaba el vencejo bajo la gavilla, con la mano derecha, y mientras se apretaba el manojo de trigo con la rodilla, se enrrollaba el extremo del vencejo con la mano derecha en torno al nudo, firmemente sujeto con la izquierda, primero en un sentido, luego se pasaba por debajo, y se enrrollaba en sentido contrario. La presión del manojo impedía que se desatara, pero si se tiraba el extremo del vencejo con firmeza, éste se soltaba enseguida, lo que facilitaba desligar las gavillas una vez en la era. Lo malo era que de sujetar el nudo del vencejo entre los dedos, la piel se levantaba y escocía, y por eso la labor del *ataor* era dura y desagradable.

En la huerta, donde las parcelas eran más pequeñas, se segaba *a manta*, es decir, sin cuadrillas establecidas. Para atar los manojos se usaban como cordeles los propios tallos de cebada o de trigo, llamados *ataeros*, o también vencejos. Para atar las gavillas, algunos igualaban las espigas, después se las colocaban bajo el brazo, y les daban la vuelta con el *ataero*. Y después lo normal era colocar una gavilla con su *ataero* o tallo de cereal para atar debajo, se colocaba otra gavilla encima, y se unían las dos con el *ataero*, formando lo que se llamaba una *garba*, la cual, si era de trigo, se apretaba con ayuda de un palo, de unos setenta cms. de largo, de sabina, para que quedara bien *prieta*. Con ayuda de este palo, se hacía el nudo con el *ataero* o con el *vencejo*. Pero en el secano la mies es más corta, crece menos que en la huerta, y por tanto se requerían, para atar los haces, vencejos de esparto, como ya hemos dicho, porque la paja no era bastante larga. Un buen atador podía anudar cien garbas en una hora, pero lo más normal era atar unas veinte en ese plazo. Las espigas de una garba debían ir siempre hacia el mismo extremo, para que la labor de carga y amontonamiento se simplificara, y además para agilizar la tarea en la trilladora mecánica, cuando éstas se impusieron. Las garbas, en el Alto Palancia, se llamaban *fajos*.

Como *ataeros*, tanto en el secano como en la huerta, se utilizaban a vecer dos tallos con sus espigas de trigo: se tomaban ambas espigas y se les daba una vuelta, ligándolas entre sí. Después se depositaban en tierra, se colocaba la gavilla encima, y se unían los tallos por los *rabos* o tallos bajos y raíces, haciendo como un medio nudo, que luego se metía dentro de la gavilla. Así lo hacía D. Nicasio Mas, de Requena.

Una vez segado el trigo, el rastrojo podía ser empleado para pasto de las ovejas o de las cabras. Y después, en las *tahúllas* o *taulas* de la huerta, el campo se labraba y se sembraban las *bajocas* o alubias, dejando caer *puñaícos*, de

seis o siete, haciendo el *pozo*, con la *azuela*, y tapando éste con el rastrojo del trigo que quedaba por el campo; este rastrojo no dejaba que en la tierra se hiciera *costra*, que podía dificultar el nacimiento de la mata. Después se *tableaba* el campo, es decir, pasando la tabla que deja el campo liso. Cuando nacían, se excababan, se arreglaban, y cuando ya estaban criadas, se arrancaban, a mano; se llevaban a la era, y se les daban *cuatro palos*, para desprender *el sarmiento*, y ya estaban. Y de nuevo volvía a comenzar el proceso del cereal.

Si el campo que había sido segado en la huerta era de cebada, entonces se solía sembrar maíz, *adaza* o *panizo*, porque como ya hemos dicho, la cebada se siega antes, y como la adaza es de crecimiento más lento que las *bajocas*, se aprovechaba para este cultivo.

Antes de seguir adelante, vale la pena detenernos un poco en la siega con guadaña o *dalla*, según las noticiasque debemos a D. Pedro López "El Peñonero", de Requena. La dalla se popularizó en nuestra comarca hacia finales de los años cincuenta y principios de los sesenta, del siglo XX. Ello se debió a las correrías de los colmeneros, como D. Pedro López, por tierras de Castilla la Vieja y el antiguo Reino de León, donde se usaba este instrumento; también contribuyó a su difusión el hecho de que unas personas venidas de León cultivaran una finca en el camino del Pontón.

La *dalla* representaba una herramienta que podía segar el forraje (*hiedros*, *alfalfe*) cuatro o cinco veces más rápido que con *corbella*. Sólo presentaba dos inconvenientes: había que *picarla* o afilarla a menudo, casi a cada *tahúlla*, y había que aprender a usarla, pues se precisaba fuerza y habilidad. Segar con dalla era duro, pero muy rentable, y en los años sesenta, en que el jornal del segador era unas cien pesetas, esta cifra se podía multiplicar para un dallador por diez o más. El trigo no se segaba bien con dalla, "cabeceaba": al ser de tallo alto, al ser cortado, "se iba" de la dalla, no caía hacia el lado correcto, y el tiempo que se ganaba al segarlo, se perdía al recogerlo.

Las dallas se componían de la cuchilla o guadaña, el mango -que podía ser de madera o metálico- y un rastrillo o ganchos que llevaban acoplados junto a la cuchilla para recoger lo segado. Como ya hemos dicho, el principal inconveniente de la dalla es que a menudo hay que afilarla, "sacarle el corte" o *picarla*. Para ello, se utiliza un pequeño *yunque*, y un *martillo*. El *yunque* se clava en tierra de un golpe, se coloca sobre él la guadaña, y seguidamente se *pica* o golpea con el martillo para *sacarle el corte*.

**6.- La Trilla.**

El trigo se dejaba en los campos, en montones o *hacinas*, y cuan-

do llegaba la época o el turno, en julio o agosto, se cargaba en carros y se llevaba a las *eras*, para ser trillado, es decir, para separar el grano de la paja. También podía transportarse hasta la era y amontonarse allí hasta que llegara el día de la trilla, pero era más normal dejarlo en el campo, porque las eras eran privadas. Para almacenarlo en medio del campo, se hacían montones con la mies, hecha garbas o haces. Estos montones podían ser de dos maneras: las *hacinas* o *tresnales*, y los *cavallones*.

Tanto si era en el campo como en la era, los montones de gavillas en espera del trillado debían hacerse de forma que el grano o la espiga quedara a la parte interna de la masa, y así si llovía, el grano no recibía humedad, y *no se encendía*, es decir, no germinaba. El montón que se llamaba *hacina* o *tresnal* se elevaba en vertical, con forma cónica, de cuesta, y en la parte superior las gavillas se disponían en forma de tejadillo, es decir, como si fueran tejas, pero con la espiga hacia adentro, y con los *rabos* o extremos de la paja hacia afuera, de forma que si llovía el agua se escurriera con celeridad y permitiera un secado rápido. La paja, bien amontonada, es casi impermeable. Si la espiga se humedecía o *calaba* y no se secaba o *engujaba*, entonces germinaba o *se encendía* o *nacía*, y ya no servía ni para hacer harina, ni para sembrar: sólo se podía aprovechar para alimento del ganado. Claro que no todos tenían el gusto o la paciencia de hacer el tejadillo, y de ahí que cuando aparecieron los plásticos, lo que se hacía era poner sobre un montón toldos de plástico, como aún se pueden ver en las casas de campo de nuestra comarca.

En el fondo de las hacinas se refugiaban y hacían nidos las culebrillas, aprovechando el calor de las mismas. Esto generaba, al deshacerlas, el natural respeto de algunas personas, temerosas que al retirar una garba salieran las serpientes, y la consiguiente broma por parte de otros: "¡Que salen que salen!".

Otra forma de hacer los montones de la mies, más propia de la parte occidental de nuestra comarca, era hacer *cavallones*. Consistían en hacer una fila larga de *casillas* de haces, que suponían una mejor defensa contra el granizo, y además permitía contar mejor la cantidad de haces que se habían cosechado. Para montarlo, se colocaban en primer lugar cuatro haces, uno al lado del otro, todos con las espigas hacia el mismo lado. Encima de ellos, otros tres, también juntos. Encima, dos, y coronando el montón, uno, siempre con las espigas mirando hacia el mismo extremo. Este conjunto de diez haces es lo que se llamaba una casilla. Seguidamente, se instalaba otra casilla, frente a ésta, de forma que las espigas tocaran y se

mezclaran con las de la casilla ya instalada. Estas dos casillas enfrentadas serían el centro del cavallón. Seguidamente, se iban añadiendo casillas por ambos extremos, las cuales clavaban las espigas en los *rabos* de los haces de las ya montadas. Y siempre quedaban, cerrando los extremos, los rabos de la paja. Con este sistema, la espiga quedaba muy protegida, muy tapada. En las casas y haciendas los cavallones se hacían de diez casillas o cien haces, y así se contabilizaba rápidamente la cosecha obtenida. Los labradores pequeños hacúian los cavallones de los haces que habían cosechado.

Cuando tocaba trillar, de allí se cargaba en los carros para llevarlas a la era; y si no se tenía carro, se llevaba *a cargas*, en el lomo del animal. En la parte de la Mancha se utilizaban horcas para cargar las mieses en los carros, pues éstos eran más grandes que en nuestra comarca. Allí se utilizaban también para este menester las *galeras*, que eran carros de cuatro ruedas, de las cuales las dos delanteras son más pequeñas y su eje rota en torno a otro vertical que facilita los giros. Pero en nuestra comarca siempre se utilizó el carro de dos ruedas, y no las galeras. Sí que alguna vez se nos ha comentado que se utilizaron, en la Serranía, en la Hoya de Buñol, y en nuestra comarca para el transporte humano, (también se nos ha hablado de una *carreta* o *carretón*, carro *de par*, que podía ser de cuatro ruedas, utilizado para el transporte de leña en la zona de la Sierra).

Para poder transportar la mies hasta la era se podía ampliar la capacidad de la caja del carro mediante unas varas con agujeros, las *acarreaeras* (Requena) o *contravarales* (Utiel), que se colocaban sobre los varales y sobre -o en sustitución de- las travesañas, sujetas a las puntas de las *garroteras* de los varales. Estas *acarreaeras* eran más largas que la propia caja del carro, de forma que sobresalían por delante, por detrás y por los lados sus extremos.Tenían unos palos redondos verticales, de cerca de un palmo de altura, que permitían colocar en ellos garbas, ampliando así la capacidad del carro, mientras en los palos de los extremos que sobresalían se podían enganchar más garbas. De forma que tras haber llenado de mieses la caja, se colocaban garbas tumbadas, con la espiga hacia dentro, sobre las *acarreaeras*, con lo cual la capacidad del carro se incrementaba a lo ancho, mientras en los extremos sobresalientes, como queda dicho, se colocaban más garbas colgadas en vertical por el *ataero*, que quedaban colgadas, pero sólo a la parte trasera y delantera del carro, no en los laterales, y sin que tocaran el culo del animal. Para llevar *acarreaeras*, la caja del carro debía ir algo vacía, para que las garbas *pararan*

*inclinás*, es decir, quedaran ligeramente tumbadas hacia dentro del carro, para que así, si el carro pillaba algún bache, y las garbas se deslizaban, no lo hicieran hacia afuera y se cayeran del carro, sino hacia dentro. Por último y para asegurar la carga, se tensaban cuerdas de delante atrás o viceversa, pero no de lado a lado, con ayuda de *cejas*, unas herraduras de madera, curvadas y sujetas con alambre fino, que permitían , al correr la cuerda, apretar mucho. Estas cuerdas se llamaban *pulseras*, e impedían que las garbas tocaran las ruedas del carro y el culo de la caballería. Se colocaban dos enganchadas delante, y dos detrás: se ataban a los varales, y sepasaban por un gancho, ya instalado en el carro, desde el cual, con la ayuda de las *cejas* o *cejás*, se estiraba. En Utiel, al resto de cuerdas utilizadas para asegurar la carga, se les llamaba *acarreaderas*. Esta labor de distribuir la carga suponía cuidado, porque el carro podía desequilibrarse con facilidad.

La era era una extensión más o menos circular de terreno. Las eras solían ser particulares, y los usuarios debían pagar o compensar a sus propietarios. La medida de pago eran los jornales que costara. Podía ser que el propietario ayudara a la trilla, aportando incluso alguna caballería o algún mozo, que obviamente, debían ser también salariados. Pero, si bien era normal que el amo cediera gratuitamente el uso de la era, se le compensaba con el *bálago*, es decir, la paja muy corta, casi polvo o *tamo*. Esta paja, arrastrada por el viento cuando se trillaba, se depositaba en el *balaguero*, un trozo del ribazo que rodeaba a las eras, normalmente al lado occidental de la misma, pues se trillaba sobre todo con viento levante o del este. Este bálago era utilizado para hacer las *camas* o piso de las cuadras de los animales, y para la alimentación de éstos.

Dado que normalmente los labradores sólo tenían una caballería, y para hacer la trilla eran necesarias dos -se podía hacer con una, pero el animal quedaba exhausto-, era normal contratar otra caballería, a cambio de dinero, o bien *aparearse* con un amigo, vecino o pariente, de forma que los dos se ayudaban en sus respectivas trillas aportando su caballería.

Antes de comenzar la trilla, para evitar que hubiera demasiado polvo, era necesario mojar el terreno de la era, se le podía echar paja o bálago del año anterior, y a continuación se pasar el *rulo*, o se *rulaba*. Éste era un cilindro ligeramente troncocónico, de cerca de un metro de largo y como de cuarenta cms. de diámetro, atravesado por una barra de hierro a modo de eje, y de buen peso. En la zona de Cuenca el rulo iba instalado dentro de un bastidor o marco de madera cuadrangular para facili-

tar el tiro. En nuestra comarca, el bastidor consistía en dos maderas, cada una a un lado del rulo, en las cuales se instalaba el eje. Ambas maderas se unían entre sí por dos cuerdas, una delante y otra detrás de la piedra, y ya tenemos el bastidor. Si se instalaba el bastidor, los tiros se sujetaban a éste; si no, directamente al eje del rulo se enganchaban los tiros de la caballería y ésta daba vueltas a la era, compactando el terreno. La caballería se llevaba del ramal, con el labrador en el centro de la era, y el animal girando a su alrededor. Una vez que el terreno estaba seco y compactado -si se le había echado paja, ésta se barría-, estaba listo para trillar. El echar paja tenía una razón: el tallo humedecido y aplastasdo de la paja libera una sustancia aglutinante, que contribuía a fijar la tierra; este es también el principio del adobe: ladrillos hechos de barro mezclado con paja y secados al sol. De todas formas, las primeras parvas siempre eran más dificultosas: conforme la era se iba utilizando, el terreno se hacía más duro, y se trillaba mejor.

El día de trillar debía ser soleado y si había viento, mejor. El viento era indiferente el que *pujaba* o soplaba, si era del *saliente* (del este, de levante) o del *poniente* (del oeste); además, a menudo cambiaba de dirección a media faena. Pero, como veremos después, era preferible el viento del este. Los haces o *garbas* se extendían en la era, formando la *parva*. Entonces, se les podía hacer dar a las caballerías unas vueltas por la parva, al trote, *dar unos galopines*. A continuación se enganchaban las *trillas* a las caballerías, y éstas les daban vueltas, normalmente, toda la mañana. A eso de la una del mediodía se paraba para comer, y se descansaba unas dos horas. Si la parva aún no estaba del todo cortada, de nuevo se reanudaba la trilla, sólo que ahora, al estar la paja más seca y *tostada* del calor, se cortaba más rápida.. La *trilla* o el *trillo* (en masculino parece la forma más común de llamarla en la zona requenera de nuestra comarca; en Utiel se le dice trilla) es una plancha de madera, formada por varias tablas puestas longitudinalmente, de forma ligeramente trapezoidad, más ancha por detrás que por delante, y con la parte anterior ligeramente levantada. Su parte inferior va cubierta de hileras de piedras de pedernal afiladas. En algunas más modernas se instalaban además tiras de sierra metálicas en los intersicios de las tablas que configuras la plancha. En la parte superior se colocan dos o tres costillas o tabloncillos de madera de forma transversal, situando en el delantero una anilla donde se engancha el balancín de los tiros de la caballería. Ésta lleva una collera blanda y cómoda, normalmente hecha de paja, que le permita aguantar en esfuerzo. El labrador coloca una

silla pequeña sobre la trilla, y a continuación toma las riendas para guiar a la caballería y se sienta en ella. Con frecuencia, algún niño también se subía, pues era considerado una gran diversión. Si se va a trillar con dos animales, a los extremos del balancín central se colocan sendos balancines, cada uno para una caballería. Incluso se podía trillar con tres animales, pero eso era en la Mancha o en Cuenca, donde habían eras y parvas muy grandes. En esta labor se entonaban cantos de trilla, muy característicos.

También se utilizaba otro artilugio, la *trilla* (en Requena) o *trillo* (en Utiel), que consistía en una tabla rectangular por debajo de la cual van unos ejes transversales de madera, gruesos, en los cuales giran unas ruedas dentadas metálicas, que van cortando la mies y deshaciendo los espigas. En este caso, a la tabla con pedernales se le llama *trillo*, que es como se la denomina en el Alto Palancia, y en la Serranía conquense. En la Manchuela también se le llama *trilla*.

Las trillas más famosas de la península se hacían en Cantalejo (Segovia). Pero cerca de nuestra comarca se confeccionaban, por ejemplo, en Fuentelespino de Moya. No obstante, los segovianos venían hasta nuestra comarca a vender sus trillas, y a arreglar las que se habían estropeado.

Normalmente para trillar se empleaba un par de caballerías; si las parvas eran grandes, se podían utilizar dos pares. Los mejores animales eran los caballos, después los machos *romos*, y las mulas. Cuando se disponía de dos caballerías, ambos iban dando vueltas a la parva, equidistantes y paralelos entre sí.

De cuando en cuando se removía el trigo con las *horcas*. Por la tarde, cuando ya la parva estaba *molida*, la paja estaba ya *hecha cisco*, es decir, cortada, y las espigas rotas y desgranadas, entonces, se procedía a hacer un montón de toda ella en el centro de la era. Este montón se podía hacer con las horcas, empujando la parva, o se hacía con una *tabla* o un *rastro*, que era simple tabla puesta en vertical sobre uno de sus lados más largos, de unos de dos metros de larga, con un mango o *rabo* a modo de esteva del arado. Se enganchaba la caballería con unos tiros a los extremos de la tabla, y luego, para que arrastara bien, se podía subir una, dos o tres personas -en este caso, una al centro y otra a cada uno de los extremos- a fin de hacer peso y que no se levantara. Entonces se arreaba a la caballería, y esta iba arrastrando con las tabla la parva molida, de forma que el labrador, cuando le convenía para ir moldeando el montón, se bajaban los que hacían peso y se levantaba con el mango o rabo la tabla, dejando así el trigo arrastrado en el lugar deseado; y de nuevo

se repetía la operación, situando a la caballería donde le convenía; le hacía arrastar de nuevo, y al llegar al montón, volvía a alzar la tabla. También se utilizaba un *rastro* más pequeño, con un mango, de metro y medio de largo y como un palmo de alto, para utilizarlo manualmente; en el Alto Palancia, a esta herramienta se la llamaba *rastrillo*. De esta forma hacía el consabido montón de la parva molida, que solía ser de forma alargada y con los extremos puntiagudos, como si fuera un pez bien extendido, casi el largo de la era. Este "pez" debía estar orientado al viento de forma longitudinal a su direccion, es decir, que el viento golpeara en una de sus puntas o extremos.

Una vez la parva molida amontonada, había entonces que separar la paja del grano. Para ello se *aventaba* o *avientaba*. Pero sólo podía hacerse si soplaba aire; si no, debía dejarse la parva amontonada en la era y esperar el día en que hiciera aire. Pero era bastante normal que al atardecer se levantara viento *solano* o *del saliente* o *de levante*, es decir, del este. Este viento era el más apreciado, pues era constante; por el contrario, el *poniente* o del oeste era más variable, más racheado. Esta idea era compartida también en el Alto Palancia, donde al viento solano se le llama *de la mareta*, por venir del mar. Ya hemos indicado que la parva debía orientarse de acuerdo con el viento. Con unas horcas primero y unas palas de madera después, se iba levantando en el aire la masa. Se ponían todos los aventadores a un lado, a lo largo del montón, y todos debían ir hacia el mismo lado, mientras, conforme iban avanzando, las mujeres, vestidas con *sayas* largas y pañuelos atados a la cabeza, iban detrás de ellos barriendo la era con los *escobones*, toscas escobas hechas de ramas atadas, sin mango, sacando las *granzas*, espigas o *raspas* que la trilla no había roto, a menudo porque quedaban adheridas al suelo. Como soplaba viento, éste se llevaba la paja unos metros más allá, en la dirección en que aquél la impulsaba, mientras el grano, más pesado, caía en vertical. El polvo (en el Alto Palancia se le llama el *tamo*) y el bálago caían más lejos, arrastrado por el viento. De esta forma, conforme iba quedando más grano y menos paja en el montón, se hacía necesario prescindir de las horcas y pasar a utilizar las palas, que permitían coger más cantidad.

Siempre quedaba, no obstante, *la granza*, esa parte de las espigas o *raspas* que la trilla no había roto, no había molido. Ésta era más abundante en los trigos bastos. Si quedaba mucha, se volvían a tirar a la era y sobre ella, para deshacerla, se pasaba el rulo, dándole vueltas con la caballería, como ya hemos dicho, con el labrador situado en el centro, con el ramal en la mano, y la bestia girando a su

alrededor. De vez en cuando, esta parva de la granza se removía con las horcas. Si bien en otras comarcas valencianas a la caballería se le tapaban los ojos para hacer esta faena, parece ser que en nuestra zona, no. Donde sí se les ponían unas anteojeras era al enganchar el animal a la almazara, para que no se mareara.

La cebada también se trillaba, pero con menos cuidado, pues se destinaba más a la alimentación de los animales. Así, la paja de la cebada no se trillaba tan corta como la del trigo, y el grano de aquélla no se dejaba tan limpio como el de éste. La diferencia aún se incrementó más cuando las fábricas de harinas, para ingresar el trigo, exigían que éste estuviera limpio "de polvo y paja".

Una vez separado el grano de la paja, se plantaba una horca en el suelo, vertical, y a la misma se enganchaba un *arel* o cedazo grande. Un labrador se colocaba de pie, opuesto diametralmente a la horca, y mantenía el arel horizontal. Entonces, otro hombre cogía la medida de la *media fanega*, medida de madera con forma de cajón rectangular, con la pared de uno de los extremos estrechos tumbada en ángulo de 45°, con lo cual tiene forma como de cuchara o gubia cuadrangular; la llenaba en el montón de grano, y la descargaba sobre el arel. El labrador que lo sostenía lo agitaba, y entonces el grano, limpio, caía al suelo, mientras que los desperdicios, piedras, trozos de paja o de la raspa que aún hubieran podido quedar se quedaban en el cedazo. Entonces, el labrador lo volcaba al tiempo que le daba un brusco impulso, y lanzaba la basurilla a otro lado. El grano se cogía entonces con la *media fanega*, pasándole un palo, el *reidor*, por encima para dejar rasa y justa la cantidad de grano que contenía la medida, y se metía en los *costales*. De esta forma, se sabía la cantidad de fanegas de trigo que se habían cosechado. Seguidamente, se cargaban en el carro, y a la casa.

La paja se cargaba en los carros, instalando en los mismos unas varas verticales y unas redes, hechas de pleita o trencilla de esparto, entre ellas, que permitía ampliar la capacidad de la caja de los mismos en vertical. Estas varas verticales se sujetaban en su extremo superior con una cuerda. La red se instalaba de forma que formara "bolsas" en los laterales, y sobre todo delante y detrás de la caja del carro. La red se colocaba rodeando la caja, y se unían sus extremos en la parte trasera de carro, "cosiéndose" con una cuerda. El labrador se subía arriba del carro, y desde allí estiraba y tensaba la cuerda. En esta parte trasera era donde se dejaba más "bolsa", casi arrastrando el suelo. Cuando llegaba a su destino, el labrador tiraba de la cuerda que cerraba la costura, y entonces la red de abría y podía caer la paja. Seguidamen-

te, el labrador se subía con una horca al carro, y vaciaba la paja. En las aldeas o en las casas de campo, como las eras estaban muy cercanas a las casas, la paja se depositaba en unas sábanas fuertes o mantas, y en ellas se llevaban hasta la casa. La paja se acumulaba en los pajares, habitaciones de suelo hondo, en ocasiones de forma que entre la puerta de entrada y el suelo había algunos escalones, situada en la parte alta de las casas.

El transporte de la paja desde la era hasta la casa no estaba exento de sorpresas. Recuerdo que mi abuelo, el Tío Santiago "el Campillero", me contaba como un carro, cargado de paja y con una mujer mayor encima, se desequilibró cruzando el puentecillo de Santa Cruz, a la entrada de Requena, y se vino abajo, al regajo, sin que a los ocupantes les sucediera desgracia alguna.

En la Manchuela se utilizaba para llevar y traer las mieses y la paja la *galera*, que ya hemos descrito: era un carro de caja rectangular y con cuatro ruedas, dos de eje fijo situadas en la parte posterior, y dos más pequeñas, cuyo eje va sujeto a un círculo de madera, llamado *mesa*, que permite su giro. Las galeras empleaban como tiro dos caballerías, sujetas por medio de tiros a los balancines, que van fijados a la mesa, y a la *lanza*, vara central que permite ligar a ella otras correas y cadenas de los animales.

Más modernamente, se introdujeron las trilladoras, grandes máquinas, dotadas de ruedas para facilitar su transporte, y que se impulsaban por motores, antaño de vapor, y más modernamente de gasoil. Estas trilladoras permitían introducir la mies por una tolva situada en un extremo, y la máquina separaba el grano, que caía por un tubo a las talegas, de la paja.

**7.- El Almacenaje.**

Para guardar el grano en casa se utilizaban *los trojes* (Requena) o *las trojes* (Utiel), unos recipientes hechos de obra en forma de cajón, arrimados a la pared, y con los lados de una altura aproximada de un metro. Estos trojes estaban situados en el piso alto de la casa. Y en ellos se vaciaban los costales en cuanto éstos se descargaban, porque como el trigo, de la era, llegaba caliente, si se recalentaba dentro del costal, podía *mover*, y allí se enfriaba. Allí esperaría hasta que llegara la hora de llevarlo al molino, o a que el molinero lo recogiera, para convertirlo en harina, y posteriormente, de nuevo en la casa, en pan.

El pajar, en las casas de labor o en las aldeas, se situaba en el piso superior sobre el establo, con un agujero en el suelo, que permitía por el mismo tirar la paja directamente al pesebre.

**8.- La Molienda.**

En el pasado, la comarca de Requena y Utiel contó con una producción cerealística importante, vertida en la provisión de las ciudades importantes cercanas, y ello ocasionó la existencia de bastantes molinos, aprovechando los cauces de agua. El cambio de cultivo hacia la vid y el almendro, la escasa importancia en que actualmente ha quedado la producción del cereal, y la mecanización del proceso -aparición de las "fábricas de harina" ha hecho que los molinos fueran desapareciendo, desde principios de siglo hasta el momento presente.

*8.1.- Partes y componentes del molino.*

El molino que encontramos en la comarca es de rueda horizontal, de tradición mediterránea, y de *balsa*, es decir, que precisa una acumulación de agua en un estanque o balsa para conseguir la fuerza necesaria para funcionar. Probablemente existió en la comarca un molino de *canal abierta*, situado en el Río Cabriel: el Molino de Pajazo, del cual volveremos a hablar. Sin embargo, la práctica totalidad de los restantes era de balsa con cubo vertical o en rampa.

Por regla general, el edificio engloba una casa, donde viven el molinero y su familia, junto con los animales en cuadras anexas. Cerca de la puerta de entrada está la habitación donde están las piedras o muelas, y que llamaremos la sala de piedras, aunque carece de nombre concreto. Esta habitación puede encontrarse a nivel del suelo -Molino de Montoya, en Requena, o Molino del Riachuelo, en Utiel-, en un entresuelo -Molino de la Teodora, en Requena-, o en un semisótano -Molino del Tío Antonio, en Requena-. En la entrada de la casa o *zaguán* estaba el clavo o gancho para colgar la *romana*, normalmente en la viga del dintel, y pesar los sacos de grano, y sustituida más modernamente por la báscula; también se encuentra un arca de madera para guardar la harina. Del zaguán se pasa a la sala de piedras, y es ésta la que articula el edificio molinar: debajo está el *caz*, donde el agua impulsa el *rodezno* o rueda; y encima están las máquinas limpiadoras o separadoras del grano y las harinas. Entre estas tres plantas hay comunicación vertical del movimiento, de la energía, del grano y de la harina. Para describir todo este mecanismo interrelacionado, primero hablaremos de la sala de piedras, después del caz, y por último del piso superior, describiendo todos los elementos que la integran.

En la sala de piedras destaca el banco de obra, elevado respecto al suelo unos sesenta cms., y que ocupa buena parte de la habitación, donde están las piedras. Éstas están metidas en un cajón de madera, de unos cuarenta cms. de

alto, de forma octogonal o cilíndrica, llamado el *redor*. Antaño se hacía de esparto trenzado o *pleita*, y más modernamente se han hecho de chapa metálica - Molino del Riachuelo, en Utiel-. Las piedras son dos, la inferior o *solera*, que está fija y empotrada en el suelo, y la superior, *corredera* o *volandera*, que es la que gira. Las piedras eran de dos tipos, según su picado: las *catalanas*, con los dibujos tallados en forma de radios curvos, y las *francesas*, con los dibujos tallados en forma de radios rectos que al cortarse forman triángulos. Las *catalanas* parecen ser las más antiguas, y se utilizaban para moler cebada y trigos duros. Las *francesas* eran mejores para el trigo, y por ello se empleaban para este menester, porque *hacían harina muy buena, muy fina*. En los molinos que tenían dos piedras, tenían una de cada, para poder moler de todo. También se utilizaban piedras *rodenas*, talladas como las catalanas, pero confeccionadas en piedra rodena, traídas de la localidad conquense de Talayuelas , y se utilizaban para el pienso. Estas piedras se traían «*embastás*», y en el molino se picaban, haciendo las resfriaderas y los cordones.

Las piedras tenían en su circunferencia exterior para reforzarlas y evitar que se rompieran si se calentaban, dos *aros* o *cellos* de hierro. Al ser nuevas, podían tener unos treinta centímetros de grosor, pero por el uso se iban rebajando hasta unos quince, momento en el cual había que cambiarlas. Con frecuencia las piedras viejas se utilizaban como soleras, y se renovaban las correderas, a veces trayéndolas de otros molinos. Por ejemplo, el Molino de Pajazo, ya citado, actuó como importante proveedor de piedras para los molinos comarcales. Las piedras del Molino de la Teodora o de la Esther provienen de un molino que estuvo en Siete Aguas, y que se cerró. Para transportarlas, se metía el ojo de la piedra por el eje de las ruedas del carro, desmontando éste, y luego volviéndolo a instalar en los .limones, con lo cual las piedras se llevaban en vertical. También se podían trasladar en carros de bueyes. Una vez en el molino, las piedras se dejaban en el suelo, sobre unos rodillos, y se arrastraban hasta el lugar de su colocación, con ayuda de la *grúa*. Esta es un elemento imprescindible en el molino, y se sitúa sobre el banco, junto a la piedra, si sólo hay una, o entre ambas, si hay dos. Consiste en un poste grueso de madera vertical, cuyos extremos, inferior y superior, van fijados con clavos locos -es decir, que sujetan, pero permiten pilotar- a la obra del banco, y a una viga del techo, respectivamente. Estos extremos están reforzados por aros de hierro. A una altura de 1´30 mts. del suelo del banco sale del poste un brazo perpendicular, es decir, horizontal, reforzado por una barra tam-

bién de madera que une brazo y poste, a modo de travesaño. En el extremo del brazo se aloja un grueso tornillo, que atraviesa verticalmente aquél, que en su parte superior y sobre el brazo tiene una palomilla grande. En su extremo inferior, el tornillo tiene una plancha metálica, a la cual van sujetos dos *brazos* curvados de hierro, terminados en sus extremos inferiores en sendos anillos, en los cuales se alojan dos gruesos clavos o barras cilíndricas cortas, que se colocarán en unos agujeros que tiene la piedra en sus laterales, para levantarla. A todo el conjunto descrito se le denomina *grúa*, y su función, como ya se ha dicho, es levantar las piedras para moverlas, y picarlas o cambiarlas.

Volviendo a las piedras, diremos que su diámetro es de 1'20 mts., pero también las había más grandes, de 1'40 mts. Estas piedras más grandes precisaban más fuerza, pero molían mejor, y la harina no se calentaba tanto. Además, podía moler más grano en menos tiempo, y eso se apreciaba. Por ejemplo, el Molino de Casa el Vicario, en Utiel, tenía estas piedras, y podía moler cuarenta fanegas en un día, cuando lo normal en un molino era moler la mitad. La piedra tiene tres partes: el *ojo*, los *pechos* y los *molientes*. El ojo es cilíndrico, y atraviesa la piedra. En la piedra corredera o superior, el ojo aloja la *lavija*, una pieza metálica que transmite el movimiento circular a la piedra, y sobre la que volveremos después. En la piedra solera el ojo está tapado por la *buj*, una tapa circular de hierro fundido, que es atravesada verticalmente, a través de un agujero, por el *palahierro*, del que luego hablaremos. En su parte inferior, la buj lleva algodón empapado en aceite, para facilitar el giro del palahierro. Esta buj es circular, y tiene en su circunferencia tres aletas, con las cuales se sujeta a la piedra, pegada con azufre fundido. En el borde de la tapa, y para evitar que el grano se pueda escapar por algún agujero hacia abajo, en algunos molinos se cosía un trapo doblado con alambres. Adelantaremos que la punta del palahierro, que también se llama buj, va sujeto a la lavija, para mover la piedra corredera.

La superficie de la piedra se divide en *pechos* y *molientes* o *palmas*, de dentro hacia afuera. En los pechos sólo están talladas las *resfriaderas*, es decir, las líneas largas que nacen en el ojo y terminan en la circunferencia exterior, y que es por donde sale la harina. Los pechos se picaban con la *bujarda* o *buixarda*. En los molientes están los *cordones*, líneas paralelas -en las catalanas- o en ángulo -en las francesas-, más pequeñas, cuya función es pulverizar el grano que se rompió en los molientes. La piedra francesa hacía muy buena harina, pero de grano de trigo blando, como el *ceja* o el *candeal*, porque sus *palmas*

son más estrechas. La piedra catalana, al tener las palmas más anchas, hace mejor harina de la cebada y del trigo duro, como el *rubión*. Pero el mejor trigo para moler era el *madrileño*: era el que hacía mejor harina.

Para depositar el grano en el ojo de la piedra, sobre ésta se encontraba la *tolva*, un depósito en forma de pirámide invertida, sujeto por dos palos horizontales que se clavaban en la pared, o más modernamente, con cuatro pies sobre el *redor*. La boca inferior de la tolva desemboca en la *canaleta*, un cajón alargado, abierto por el extremo opuesto al que se encuentra bajo la boca de la tolva. Éste se encuentra unido a la misma por tornillos o clavos. La canaleta lleva un asa, cerca de su extremo por donde cae el grano al ojo de la piedra, con una cuerda, que iba a un estante en la pared exterior de la tolva, directamente sobre la canaleta. Allí había un tornillo de madera, con mango en forma de estrella, que permitía graduar la inclinación de la canaleta, y así que cayera más o menos grano al ojo. Más tarde, esta cuerda se prolongó, y se sujetaba, pasando por un asa en la tolva, al *redor* o al suelo del banco, lo que permitía al molinero aliviarse el inclinarse sobre la piedra o estirar mucho el brazo para alcanzar la estrella. La canaleta de madera, en algunos casos, ha sido sustituida por otra metálica de hojalata, de sección semicircular. Para que la canaleta tiemble y haga correr sobre su superficie el grano, se le ponía la *tarabilla* o *carraza*, un palo en vertical que iba sujeto a la canaleta -o a otra barra horizontal, prolongación de ésta-, y que con su extremo inferior tocaba la piedra: al moverse ésta, el palo brincaba por la superficie rugosa de la muela, y este vaivén lo transmitía a la canaleta. Para conseguir este efecto también se empleaba el *triquitraque*: sobre la lavija del ojo de la piedra se colocaba este aparato, que consistía en un cubo o dado, de unos quince cms. de lado, cuyos cantos verticales están reforzados por cilindros metálicos. Este cubo se encuentra sobre un palo, que se sujeta verticalmente a la lavija. Al girar ésta con la piedra, gira el cubo, y las esquinas golpean la canaleta, con lo cual hace caer el grano.

Era muy importante saber dosificar la caída del grano. Si las piedras van rápidas porque hay mucha agua, debe bajarse la canaleta para que caiga más grano. Esta operación, tanto si consistía en girar la estrella como soltar la cuerda del redor, se llamaba *darle a la civera*. Si por el contrario venía poca agua y las piedras iban lentas, la cantidad de grano debía ser menor. Lo que no se debía permitir es que el grano de la tolva se acabara, y éstas giraran sin moler, es decir, *en seco*, porque las gastaba mucho más y las desequi-

libraba, y ello suponía picarlas y equilibrarlas. Además, socarraba la última harina que estaba moliendo, y el roce de piedra contra piedra soltaba chispas, que podían prender en el redor de madera o esparto, y provocar un incendio. Para evitar esto, habían unos sistemas de aviso. El más elemental es el propio ruido rítmico de las piedras, que se acelera al quedarse sin grano: el molinero tenía tan metido en la cabeza el traqueteo de la piedra y la tarabilla, que incluso durmiendo notaba el cambio. No obstante, habían sistemas para advertir al molinero. D. Vicente Teruel nos explicó una forma, que consistía en introducir en la tolva un cordel, transversal a la misma, con una pieza cuadrangular de cuero a modo de honda, que se sumergía en el grano. En el extremo de este cordel, colgando desde la boca superior de la tolva sobre la piedra corredera, habían atadas varias chapas de metal, improvisado cencerro o *gangarro*. Cuando el grano se iba acabando, el trozo de cuero iba saliendo de entre el grano, y entonces el peso de las chapas tiraba de él, cayendo éstas sobre la piedra. Como el cordel estaba enganchado a la tolva, los trozos de metal bailaban sobre la piedra, y su ruido estridente alertaba al molinero. También Dña. Julia Candel nos explicó otro sistema, que consistía en colgar dentro de la tolva un cencerrito, enterrado en el grano. Pero cuando éste iba cayendo, el cencerro quedaba libre, y la ligera vibración de la tolva, transmitida a través de la canaleta, bastaba para hacerlo sonar, llamando así la atención de los operarios. Debe recordarse que muchos molinos funcionaban por la noche, y de ahí la importancia de estos sistemas.

En cuanto a la harina, ésta salía por las resfriaderas de las piedras al redor, de donde caía, -cuando éste ya estaba lleno- por una boca delantera de éste, el *empaque* . Aquí se podía colocar una *talega* o saco de tela para que se fuera llenando, pero así se podía embozar el empaque una vez rebosante la talega, si el molinero se olvidaba de cambiarla por otra vacía. Para evitarlo, se empleaba con frecuencia el *harinal*, un cajón de madera, de donde luego se tomaba la harina con el *cazo de ensacar*, un recogedor de chapa metálica, de forma semicilíndrica, con la boca en bisel, y con un mango de madera. También se podía dejar caer en el suelo y recogerla más tarde, o bien conectar -donde lo había- el *sinfín*. Éste era un caño que salía del redor, empotrado en el banco, y de luego bajaba al nivel del piso, donde se alojaba, también empotrado en él, y cubierto con tablillas de madera, un tornillo de Arquímedes, que empujaba la harina hasta una boca, de donde caía al piso inferior, donde se recogía. En este piso también se encontraba la base de la *noria de la harina*,

cuya función era subir la harina al segundo piso, donde se cernería. Pero ya volveremos sobre ésto más adelante.

Bajo la sala de las piedras está el *caz*, nombre que recibe este lugar donde se encuentran los rodeznos, y que se prolonga en forma de canal o acequia hasta el exterior. El suelo el caz es de obra, aunque en molinos más modernos el suelo se cubrió de tablas de madera. En el caz desemboca el *cubo*, tubo vertical de obra por donde baja el agua. La altura del cubo es variable, y depende de la situación del molino y su disponibilidad de agua. Lo más normal era una altura de cinco metros, pero en algunos molinos, como el del Concejo, de Utiel se podía llegar a los once. Otro molino famoso por su mucha altura fue el del Vicario, también en Utiel. El Molino de la Teodora, en Requena, un poco más moderno, tiene la entrada al cubo en rampa, y ancha, adquiriendo después la verticalidad. Al final del cubo se encuentra el *setín* o *saetín*, tubo cuadrangular de madera, con una boca, la *botana*. Esta boca o botana se encuentra cerrada por una portezuela metálica, la *llave*, la cual lleva en su parte superior un asa, donde se engancha un palo metálico que sube hasta la sala de las piedras, donde se curva adoptando forma de bastón. Todo este conjunto de portezuela y bastón se denomina, por extensión, *llave*. La llave -portezuela- se encuentra alojada en un riel, de forma que sólo podía abrirse hacia arriba, en vertical; para que se deslizara con facilidad, debía estar bien untada de sebo. Esta explicación la debo a Dña. Pilar Candel, y a su marido, D. Amador Marín. La botana se podía graduar, abriendo más o menos la llave. Para ello, el molinero colocaba junto a la llave, es decir, junto al extremo superior del bastón, en la sala de las piedras, un listón de madera graduado en centímetros, y estiraba del asa hasta la altura deseada, según la cantidad de agua y la potencia precisada. Lo normal, en el Molino de la Teodora, o de la Esther, en Requena, era de ocho a diecisiete centímetros, según D. Vicente Teruel.

La corriente del agua bajaba por el cubo, entraba en el saetín, y al abrir la llave desde la sala de las piedras tirando de la misma, salía por la botana, golpeando el *rodezno*. Éste era una rueda, colocada de forma horizontal, con radios tallados en forma de cucharas, con aro exterior, y en cuya parte interior los radios se ensanchaban hasta juntarse unos con otros, haciendo una superficie lisa. De esta forma, y más al hincharse con la humedad, la parte central de la rueda parece maciza, lo que le confiere robustez. El centro del rodezno era cuadrangular, y en él se engastaba la *maza*, también de forma cuadrangular, de madera. La maza forma la parte inferior del

*árbol*, y es un poste vertical, que en su parte superior es cilíndrico, y va ganando ángulo a lo largo de su extensión, hasta ser cuadrangular en su enganche con el rodezno. Éste tenía un diámetro de 1,50 mts., y en todos los molinos estudiados de la zona estaba situado de forma horizontal, no conociéndose casos de molinos de rueda vertical. No obstante, ésta no era desconocida en la zona: en la aldea de Casas del Río se conserva una *rueda de agua*, una noria vertical, utilizada para subir las aguas del río, y que se encuentra en buen estado y en uso.

Al rodezno va sujeto, con cuñas, el *árbol*, un mástil vertical, compuesto de dos piezas: una inferior, gruesa, de madera y ya descrita, la *maza*, y otra superior, metálica, el *palahierro* o *parahierro*. El extremo inferior del palahierro es plano, en forma de cuña o pala estrecha, y ésta se inserta en una abertura longitudinal que se practica en la maza. Después se insertan cuñas de madera y aros metálicos para reforzar la unión. En su extremo inferior, el árbol reposa sobre el *puente*, una viga de madera que en algunos molinos -el de Cabañas, entre Caudete y Utiel- era de hierro, y entonces se llamaba *pilastra*. El puente va empotrado en uno de sus extremos a la pared del caz, y en el otro tiene un enganche al cual se sujeta una vara metálica, que verticalmente sube a la sala de las piedras, el *aliviador*. En su parte superior, el aliviador tiene un *caracol* o tornillo con manivela, que permite graduar su altura. En la comarca ya se ha perdido prácticamente el recuerdo de otro sistema, en el cual el extremo del aliviador se falcaba con listones y cuñas de madera, entre el mango y el suelo de la sala de piedras. La función del aliviador es graduar la distancia entre ambas piedras, porque al subir el puente, como sobre éste está el árbol, y en su extremo superior el palahierro está empotrado en la lavija de la piedra corredera, si se sube el puente, repetimos, subirá la corredera, separándose de la solera, la cual, recordemos, va fija al suelo. Precisamente, se gira la manivela del tornillo o *caracol*, y así se gradúa la distancia entre ambas piedras.

Para facilitar el giro del árbol, éste en su parte inferior lleva el *punto*, un grueso cilindro metálico soldado a un dado o cubo metálico para empotrarlo en la maza. La parte inferior o extremo del cilindro acaba en punta, y se apoya en la *rangua*, un dado o cubo de hierro que se incrustaba dentro del puente. De esta forma, ambas piezas de roce eran metálicas, y duraban más. Cuando la fricción desgastaba las piezas, y era necesario sustituir una o ambas, se acudía a comercios especializados de Valencia. Una vez sustituidos, había que volver a nivelar el puente, situarlo en posición. En el Molino de la Teodora, ya citado tantas veces,

el suelo del caz es de madera. de tablones, y el puente se encuentra articulado por un perno de hierro al piso, siendo en apariencia un tablón más, pero levantado. De esta forma puede subirse y bajarse más fácilmente que en molinos más antiguos.

Para sujetar a la maza la parte inferior o pala del palahierro, y para mantener empotrado el rodezno en la misma, se utilizan cuñas de madera. Dada la humedad que impera en el caz -el puente está casi siempre sumergido-, la madera se mantiene hinchada y cumple así su función de mantener todo apretado. Precisamente, las maderas utilizadas en estos artefactos eran maderas verdes, recién cortadas, sobre todo de pino. Pero para el rodezno también se empleaban maderas duras, como el roble o el nogal.

Cuando el molino tiene dos piedras, el cubo tiene dos salidas o botanas, cada una de las cuales apunta a un rodeno. en este caso, los dos puentes tienen sus pernos o goznes, o su sujeción al suelo, en las respectivas paredes del caz, y los dos aliviadores van uno junto al otro; o bien son simétricos, es decir, un puente se sujeta a la pared, y el otro en el centro del caz, y sus aliviadores se encuentran ambos en la misma posición junto a sus respectivas piedras.

Pasemos ya a describir la parte superior del palahierro y su sujeción a la piedra corredera. Ya hemos dicho que la piedra solera está fija y empotrada en el suelo. Esta piedra, cuando se cambiaba, debía nivelarse, o *ser acarrazada.* Para ello, se tomaba una caña, pintada de rojo, y se colocaba sobre la punta del palahierro, y se hacía girar. Donde la caña tocaba, se teñía de rojo, y el objetivo era conseguir que se pintara toda por igual. También se utilizaba un palo de forma ahusada con agujeros cerca del centro, se metía uno de ellos en el palahierro, y se ponía en marcha el molino. Al girar el palo se veía dónde tocaba. La piedra, que estaba sujeta hasta este momento con cuñas de madera, se iba empujando hasta que quedaba horizontal, y entonces se fijaba echando en las juntas azufre fundido. Después se colocaba la tapa central, que cerraba el ojo de la piedra, la *buj*, que tenía unas aletas laterales, que se hacían coincidir con unas marcadas en la piedra, y también se sujetaba con azufre fundido. Por el agujero del centro de esta tapa pasaba la punta superior del palahierro, que, como ya hemos dicho, también se le llama *buj*. Esta pieza tenía varias formas, pero podemos destacar dos, una más antigua, y otra más moderna. La más antigua tenía un rebaje en la punta, la cual se introducía por la lavija de la corredera, y allí se colocaba una clavija metálica que fijaba ambas piezas una a la otra. La *lavija* es una pieza metálica, una barra de hierro cuadrangular, o

una chapa del mismo metal, que cruza el ojo de la piedra corredera diametralmente, y está sujeta a éste por sus extremos que se fijan en dos rebajes que tiene el ojo a ambos lados. Modelos de lavijas hay dos en la comarca, uno recto, horizontal, y otro que hace un escalón central más elevado, es decir, un perfil como de sombrero de paja «canotier». En este modelo, los extremos, más bajos que el centro, se introducen en los rebajes laterales del ojo, y el centro, más elevado, se aloja y encaja en éste. Un segundo modelo de buj de palahierro más moderno consiste en que el buj tiene forma de cilindro, más ancho que el palahierro, con un canal o rebaje diametral en su parte superior, y en este rebaje o canal se introduce la lavija. El primer sistema nos fue descrito por D. Vicente Teruel y por Dña. Pilar Candel, y el segundo por D. Domingo Monterde. De esta forma, al girar el rodezno, y con él el árbol, se transmitía el movimiento de éste a la piedra corredera, y ésta giraba. Sobre la lavija puede ir sujeto, con una base cónica, una prolongación del árbol, que transmite el movimiento a las máquinas que el molinero tiene en el piso superior, y de las cuales hablaremos seguidamente.

*8.2.- La maquinaria complementaria*

Básicamente, existen tres máquinas que completan la labor del molinero: la *machina* o *limpia*, que sirve para limpiar el trigo antes de molerlo; el *torno o cernedor*, que se utiliza para separar la harina del salvado; y la *noria* o *correa de pozales*, cuya función es elevar tanto el grano como la harina desde la planta baja del molino hasta la planta superior, que es donde se alojan las dos máquinas antes mencionadas. Toda esta maquinaria tiene como fuente de energía el agua que impulsa el rodezno. Para transmitir el movimiento de éste existen dos formas: una, consiste en colocar un *eje* o poste vertical metálico sobre el centro de la lavija de la piedra, de forma que al moverse ésta gire también aquél. Este eje sube al piso superior, donde se corona por una polea, un cilindro aplastado, a modo de rueda gruesa, de madera, de unos ochenta cms. de diámetro y unos veinticinco de alto, puesto en horizontal, en torno al cual hay una *correa* de cuero, con los extremos cosidos entre sí con *bujetas* o tiras de cuero estrechas y anudadas. Por un sistema de transmisiones, el *verbol*, un palo horizontal con poleas transversales, al cual va unido por una correa la polea del eje, se pueden mover diversos mecanismos en ese piso del molino. Los principales son la limpia y el torno, aunque el ingenio del molinero podía hacer instalar una piedra de afilar para aguzar las cuchillas de picar las piedras.

Otro sistema para transmitir el movimiento del rodezno era instalar en el caz un árbol paralelo al

del rodezno, unidos por unas poleas con correa, de forma que al girar uno, girara también el otro. Éste a su vez tendría en su parte superior una polea con correa para transmitir el movimiento al *verbol*.

La *limpia* es la máquina que realizaba el trabajo de limpiar el trigo, quitándole el polvo, la tierra, etc., así como restos de la paja. Esta labor se realizaba antaño en la pila, pasándose con la introducción de la limpia a hacerse mecánicamente. La limpia tenía en un lado una tolva, que desembocaba en una canaleta de tela metálica. El trigo, que se había descargado abajo, en la puerta del molino, se subía con la *noria* -luego hablaremos de ella-, y de allí se dejaba caer en la tolva, donde con el roce de la canaleta ya se limpiaba un poco. Dentro de la limpia había un tambor, el *chafarraspas*, de chapa metálica con agujeros hechos hacia adentro, de forma que al rodar el grano dentro, los bordes aguzados del metal raspaban los granos. Por los agujeros caían los granos: por los redondeados el trigo, y por los alargados, la cebada, separándose ambas si venían juntas. Al salir de la limpia, el grano entraba en un *sinfín*, como el descrito ya para la harina, que lo conducía hasta unos depósitos situados sobre la tolva de la piedra. En este sinfín caía un chorrito de agua procedente de una orza situada en la pared, sobre un estante. De esta forma, el trigo se humedecía para ser molido. De esta forma, la *carfollao* salvado se desprendía entera. Después se le dejaba reposar, un día o dos, para que tuviera el grado justo de humedad, y ya se podía moler, abriendo el depósito y dejando caer el grano en la tolva. Esta operación de humedecer el trigo había que hacerla con cuidado, y con la tolva bien cerrada, para que no pudiera caer agua o humedad a las piedras. Esta operación de humedecer el trigo se podía hacer también antes de entrar el trigo a la limpia, según estuviera dispuesta la maquinaria.

Una vez molido el trigo, éste, ya harina, se podía *cernir*, separar las diversas clases del producto según su grosor: la flor de harina, la harinilla, la tercerilla, y el salvado. Para ello, la harina se subía al piso superior, con otra noria diferente, y allí caía en la tolva del *torno*. Éste era una caja de madera en cuyo interior se encontraba un tambor cilíndrico con las paredes de tela metálica de diferentes grosores, inclinado hacia el lado contrario por el cual entraba la harina, para que ésta por su peso pasara de uno a otro de los departamentos. Al entrar en el primer tambor, de tela muy fina, sólo caía la harina más fina, la *flor de la harina*, la cual caía al piso el cajón, donde por una portezuela se accedía al interior y se recogía en unos departamentos. Seguidamente caía la *tercerilla*, después la *harinilla*, el *salvao*, y por último la *hoja* o *salvao gordo*. El torno podía también estar en alto,

es decir, colgado de la pared, y al caer la harina ésta se podía mezclar con otras a gusto del cliente -la harina con la tercerilla, por ejemplo-. El torno no era una máquina muy común, es decir, que no estaba presente en todos los molinos: en Utiel, durante bastante tiempo sólo la hubo en el Molino del Vicario.

Resta referirnos a la *noria* o *correa de pozales*, que podían ser dos, una para el grano y otra para la harina. Consistía en una noria, como las de extraer agua, compuesta por dos ruedas, una superior, que es la motriz, conectada al verbol, y otra pasiva, situada en la parte inferior La correa era de cuero grueso -más tarde se hizo de grueso tejido de cáñamo- y llevaba cosidos unos pozales a modo de botes de unos 150 a 200 cc. , a tramos unos de otros de unos quince cms., y que actuaban a modo de canguilones. La correa iba metida dentro de unos tubos o tuberías cuadrangulares de madera. Para ser cargada, habá una tolva de obra, excavada a nivel del suelo, a la entrada del molino, para el grano: se abría una portezuela en el tubo de madera, y por gravedad éste iba entrando en los canguilones que iban subiendo por el tubo. De esta forma, el grano subía hasta el piso superior, donde se depositaba en la tolva de la limpia.

En general, si *venía* cebada sola no se limpiaba ésta. Simplemente, se la hacía pasar por una limpia, más al estilo el torno, donde en una primera cámara, de tela metálica fina, se le quitaba la *gorriná* -polvo, tierra,etc.- y en una segunda, de tela más ancha, caía el grano al suelo, quedando en la máquina la paja, ramitas, etc.

*8.3.- El mantenimiento del Molino*

El molinero debía realizar una serie de tareas para mantener el molino en óptimo estado de funcionamiento, y además realizar otras labores que le eran exigidas por la comunidad. Así, D. Domingo Monterde continúa teniendo el *varraco* o verraco -cerdo semental- a su cargo, en el Molino del Riachuelo, en Utiel. El molinero debía limpiar las acequias, por arriba y por abajo del Molino (Requena) o desde su Molino al siguiente (Utiel), y la balsa del molino. Esta faena se realizaba en verano (Utiel) o entre Febrero y Marzo (Requena), y en esta labor se utilizaban diversas herramientas agrícolas, sobre todo *corbellas* u hoces. D. Vicente Teruel utilizaba también una *hijá*, bastón metálico terminado en rascleta o espátula, utilizado normalmente para limpiar la reja del arado cuando se labra. Al mismo tiempo se iban cogiendo cangrejos, antaño muy abundantes.

Esto nos conduce a hablar someramente del derecho al agua que tenían los molinos: como el agua era de paso, es decir, que no se regaba, sino que corría a través del edificio, los molinos *movían* cuando los campos de los alrede-

dores, sobre todo los situados *encima*, no regaban, y sí lo hacían los que estaban más allá de la corriente. Así, los molinos de Utiel que *movían* con las aguas de los ríos Madre y Viñuelas, que desaguan en el Magro -el Río Grande-, regaban a partir de la caída del sol, cuando el agua le correspondía a Requena. Dña. Julia Candel recordaba cuando su padre, Molinero en el Molino de Montenegro, debía terciar en las disputas entre sus vecinos labradores y los guardas de Requena, que venían a reclamar su derecho al agua, derecho que también correspondía al molino; porque éste molía cuando el agua no regaba para Utiel y se soltaba para Requena. Por otro lado, los Molinos de la Loma de Requena molían toda la semana de domingo por la noche hasta el jueves, porque entonces se regaba *por bajo*. El viernes se cortaba el agua, y desde entonces al domingo por la tarde se regaban las huertas situadas en la loma, sobre los molinos. Esta situación cambió cuando, por la Guerra Civil, se contruyó el Estanque de Rozaleme, que permite acumular el agua y regar más.

Obviando otras labores, como el cuidado y reparación de las piezas de madera del caz, y el recambiode la rangua o del punto, la labor más importante era picar las piedras. No había una periodicidad establecida para este trabajo. Dependía de lo mucho que se moliera, si había habido algún problema -que la piedra hubiera girado *en seco*-, de la propia calidad de la piedra, o de si venía más o menos agua. Lo normal era picarlas cada quince o veinte días. Para esta faena, el molinero empleaba la grúa para levantar la piedra corredera, bajando el tornillo hasta acoplar las barras en los brazos en sendos agujeros opuestos diametralmente y situados en el canto de la piedra. Después se giraba el tornillo, y la piedra se levantaba. A continuación se volteaba la piedra, descubriendo la parte inferior, la que estaba en contacto con la solera, y que debía picarse, y se bajaba sobre ésta. Entonces el molinero empuñaba unos martillos, que pasamos a describir. El *pico de puntas* era como un martillo, pero los extremos de la cabeza metálica se aguzaban como sendas pirámides. El *pico de tajos* era similar, pero en vez de tener puntas, tenía los extremos aguzados como escarpes o cinceles. La *piqueta* era un martillo en cuya cabeza tenía una ranura o agujero donde se podía acoplar uno de los varios cinceles que utiliza el molinero para picar la piedra, y que se podían seleccionar, y montar el más adecuado para ese momento. La piqueta, por tanto, tiene la versatilidad de poder cambiar cada una de las puntas metálicas. Lo mismo ocurre con la *bujarda* o *butxarda*, un martillo cuya cabeza metálica es ortogonal, y en uno de sus lados tiene un saliente, al cual se pueden acoplar diferentes *bo-*

*cas*, que quedan fijadas al introducir en la cabeza del martillo un grueso clavo, que hace que el saliente se abra y así sujete la boca que se le ha puesto. Estas bocas son cuadrangulares, y llevan labrado el cuadriculado puntiagudo característico de los canteros. Según el tamaño del cuadriculado que el molinero quiera imprimir en la piedra, se pondrá en la bujarda una boca u otra.

La piedra se picaba de dentro, desde el ojo, hacia afuera. Primero se picaban los pechos con el pico de puntas, y después se picaban con la piqueta las resfriaderas y los cordones, para a continuación rebajarlas con la bujarda. la resfriadera debía tener como dos cms. de honda. Pero debía tenerse cuidado: si la resfriadera era demasiado honda, como por ella sale la harina impulsada por la fuerza centrífuga, ésta podía salir a medio moler; si estaban poco picadas, entonces la harina se molía en exceso. Había que encontrar el punto medio, estableciendo una relación además entre la fuerza del agua que normalmente había en el molino, y el picado de las piedras. Si las piedras se picaban poco o se gastaban demasiado deprisa, la harina se *apegotaba*, salía blanda, como si estuviera muy húmeda; a esto se le llamaba *hacer masa* o *tomar masa*. Si por el contrario las piedras se picaban en exceso, se les quitaba la fuerza, y no molían bien.

Una vez picada la piedra corredera, se volvía a levantar y se apartaba a un lado, picándose la solera. Después, se volvía a colocar la corredera en su sitio, sobre la lavija. Era preciso entonces equilibrar esta piedra, porque podía rozar la solera en un lado, y en el contrario no. Para equilibrarla, se utilizaba una caña que se pintaba de rojo, se colocaba sobre la lavija, y se hacía girar. La caña marcaba con pintura allí donde tocaba, y donde no tocaba, obviamente, no pintaba. Entonces se colocaba peso -plomo, normalmente- en unos hoyos -tres, equidistantes entre sí- que la corredera tenía en su superficie, hasta que la caña, al girar, la pintaba toda por igual. También se utilizaba una tabla, con los extremos puntiagudos y unos agujeros en el centro, para el mismo fin. Otra forma era medir la distancia entre piedra y piedra con cartas de la baraja.

*8.4.- El trabajo y la remuneración.*

En general, los molineros entrevistados no se quejaban de las remuneraciones económicas que tenían siendo molineros, en un pasado algo lejano, ser molinero era una profesión que permitía vivir, si bien no enriquecía. Claro que la competencia de las fábricas de harinas o de los molinos con más fuerza o con más tecnología, les impulsaba a intensificar su atención y servicio al cliente. Así, en los molinos de Utiel, molinos

pequeños, los molineros efectuaban reparto a domicilio de la harina molida. Para ello, cargaban un carro con talegas de harina -D. Domingo Monterde las llevaba de memoria-, y se iban a las aldeas o localidades de sus clientes, donde les daban la harina, y éstos les entregaban el trigo. D. Domingo Monterde iba a Los Marcos y a Las Monjas, y de ida iba descargando, y a la vuelta seguía el mismo orden a la inversa, cargando. Estos molinos iban a *maquila*, cobrando un porcentaje en especie sobre lo molido. En la comarca, antaño se cobraba por cada armuz, un celemín; por cada fanega, una cueza; y por cada diez fanegas, una de maquila. Más modernamente, estos sistemas de medida por volumen se suprimieron en favor de las medidas por peso: al llegar el trigo al molino, se pesaba, bien en *romana* o en báscula, se molía, y se cobraba de la harina un 10 % del peso del trigo. Con esto, el molinero sufría la pérdida del 2% de *gorriná* que llevaba el trigo normalmente -tierra, polvo, etc.- Es decir, que si un labrador llevaba a moler sesenta Kgs. de trigo, se le darían cincuenta y cuatro de harina, quedándole al molinero en realidad no un 10 %, sino un 8%, porque en sus seis Kgs. de harina estaban el 1´20 kgs. de la *gorriná*. Esto, repito, era en los molinos pequeños. En los grandes, como los de Casa el Vicario de Utiel, o de Pajazo en Villargordo, o el de los Frailes, el Calderón, la maquila se cobraba *antes* de moler. Es decir, que el labrador llegaba, se pesaba su trigo y se le retiraba la maquila, moliéndose a continuación lo restante ante sus ojos, y llevándose a su casa lo molido. Obviamente, en este caso la pérdida de la *gorriná* recaía sobre el propio labrador. Claro que estos molinos eran más rápidos, tenían más agua, más piedras, y más fuerza. El Molino de Pajazo molía con cuatro piedras para trigo y una para cebada, y vendía sus piedras viejas a los molinos pequeños de la comarca. El del Vicario ya lo hemos mencionado, con sus piedras más grandes y su cernedor. El de Calderón tenía agua cuando los demás molinos carecían de ella, por encontrarse en un punto privilegiado del río Magro. Sin embargo, entre todos destaca el de Pajazo, situado sobre el Cabriel, cerca de Villargordo. Cuando terminaban las trillas muchos iban a moler allí, y como el clima es benigno, pernoctaban en el campo, cerca del molino, esperando su turno. A veces esperaban hasta sesenta y cuatro carros. Aunque no había una época de más trabajo para el trigo, pues se molía siempre a lo largo del año; en cambio, para el pienso y la cebada, ésta se molía con más frecuencia, entre su siega -junio- hasta Navidad.

Volviendo a las labores, descargado el grano en sacos, se pesaba, y después se *lavaba*. Esta operación se realizaba en una pila

situada a la entrada del molino, en el exterior. Se llenaba media *espuerta* -capazo de esparto trenzado o *pleita*- de grano, y se *acabuzaba* o sumergía en el agua metiéndola en el agua inclinándola hacia adelante, pues si se ponía en horizontal, flotaba el grano y se salía del recipiente. Ya en el agua, se movía con la mano, para que el polvo, la tierra, los restos de paja, etc. flotaran, y se retiraban con la mano. Si el trigo traía *tizón* por haberse helado, también salía con el lavado. Se repetía el proceso -*darle dos aguas*- y después se extendía sobre *baleos* de esparto -pieza grande, circular y plana, con cuatro asas- o sobre lonas, para que se secara. Una vez con el grado de humedad requerido -se mordía un grano para comprobarlo- ya se podía moler. Si era invierno, se extendía el grano húmedo sobre el suelo del segundo piso del molino, haciendo surcos o *cavallones*como en un campo labrado. El trigo debía estar húmedo para que la corteza o *carfolla* saliera toda. Al introducirse las limpias, este proceso se abandonó. Si el grano entraba al molino muy sucio, antes de lavarlo se *cernía*, se cribaba, como en la trilla, con una criba o *arel*.

A continuación el grano se depositaba en la tolva, se abría la llave, se buscaba la altura de la piedra corredera con el aliviador, y según fueran de rápidas las piedras, *se le daba a la civera* para que cayera más o menos grano. El molinero previamente había llenado de harina el interior del redor, y así pronto salía la molida, bien por el empaque, o por el sinfín. Entonces el molinero la tocaba, y su mano le indicaba si debía rectificar el aliviador, subir o bajar más la canaleta, o bien abrir o cerrar la llave.

Con el auge del cultivo del viñedo y el almendro, las tierras dedicadas a cereal han ido disminuyendo paulativamente en nuestra comarca, y hoy sólo subsisten pequeñas manchas aisladas y alguna extensión de importancia cerca de Camporrobles y Fuenterrobles. Con la práctica desaparición del trigo, las piedras francesas fueron retiradas y vendidas a personas llegadas de La Coruña que las buscaban para moler detergente. Estas fueron sustituidas por piedras para pienso, de rodeno conquense, o de esmeril. Estas últimas se fabricaban con una pasta, compuesta por cuatro kgs. de esmeril, uno de cemento, y otro de líquido. Esta pasta se aplicaba sobre la piedra, dándole un grosor de unos cinco cms., lo que suponía unos ochenta kgs. de pasta. Este trabajo correspondía a un albañil; después el molinero las rebajaba con una regla, y las vaciaba de la mitad de la piedra hacia adentro, para dejarlas listas. Se montaban las piedras, y a continuación se «molía» un saco de arena, que dejaba ya el esmeril preparado para moler cebada. En la actualidad, los

podía dejar, o bien se quitaba. Después, se volvía a trabajar un poco la masa, y por último se la podía envolver en un mandil fino, o bien se llevaba al horno en el mismo *mandil* en el cual había fermentado. La masa envuelta se colocaba en una canasta, y se iba al horno. Las mujeres podían presentar el pan de dos formas: en forma circular, de unos treinta y cinco cms. de diámetro con un agujero al medio, los *calañeses*, o bien en forma de barras o *vienas*. También se hacían panecillos redondos, que luego el panadero cortaba por el diámetro y abría, haciendo así como dos cuernos. El hornero podía, o bien cocer el pan tal y como cada mujer se lo iba presentando, o bien tomar la masa y hacer él las formas: para ello, la ponía en el tablero, la cortaba, y hacía las barras, las estiraba, y las colocaba en el horno. Tradicionalmente, conocía el pan de cada mujer por su forma de amasar. Por ello, sólo si ese día se presentaban muchas mujeres al horno, se hacía necesario señalarlo con algún corte o marca. Mientras esperaban, las mujeres iban preparando sus masas, y en unos tableros largos se disponían unos mandiles, a los cuales se hacían dobles o rizos, en los que se colocaban las piezas: de esa forma, no se tocaban. En la pared tenían unas barras horizontales, clavadas a la pared, en las cuales se colocaban estos tableros, ordenados como una estantería, para que ocuparan poco. El hornero tomaba las piezas de estas bandejas, las cortaba, y con la pala las introducía en el horno.

La mujer, si no había quitado la costra de la fermentación, presentaba al hornero el pan boca abajo: esto se hacía así porque el pan se costraba por su parte superior, permaneciendo la inferior más fina. Entonces el hornero sacaba el pan del mandil, le daba unos cortes con el cuchillo, lo ponía en la pala y lo introducía en el horno. Después, lo sacaría, y lo entregaría a su propietaria. Pero si había retirado la costra, entonces volvía trabajar ésta, amasándola, de la cual se hacía una torta, muy seca, como las de los gazpachos o como la del bollo, que se debía consumir en el día. También podía amasar bien esta costra, y añadiéndole aceite y bicarbonato, daba origen a una torta muy esponjosa, como si fuera bizcocho.

Una vez entregado el pan, la mujer pagaba al hornero con dinero, por sus servicios. Cuando dejó de hacerse la levadura en casa, los hornos volvían a abrir al anochecer, para vender levadura a las mujeres.

En las aldeas y caseríos, el horno podía estar en las casas. Era entonces más pequeño, y el proceso era como sigue: En primer lugar, se procedía a calentar el horno, introduciendo leña en el mismo a través de la portezuela, y prendiéndole fuego. Poco a poco, el calor iba caldeando las paredes, el techo y sobre todo el suelo del horno, llamado *muela*. Si la muela no estaba bastante caliente cuando el pan se introducía, éste se pegaba a la misma. Una vez bien caliente la cámara, se rompían las

ramas incandescentes con un palo de hierro, para roducir brasas. Estas ascuas, seguidamente, se apartaban a los lados del horno, y la muela se barría. Se debía esperar a que ya no se produjera llamas ni humo, pues si lo había, el pan se ahumaba. Después, se pasaba por la misma un trozo de tela de saco, mojado, para limpiar bien la muela de ceniza, y que ésta no se adhiriera al pan. Entonces, ya estaba listo el horno para que en él se introdujera el pan. Una vez metido éste, se cerraba la puerta, y se abría para comprobar el estado del pan. Después, se podía ya sacar, y llevar a casa para consumir.

El pan tradicional se conservaba varios días. Normalmente, en las casas se guardaba en vasijas de cerámica a modo de grandes orzas con tapa, de forma vertical, en la despensa. Más modernamente, se ha guardado en las paneras, unos recipientes metálicos que se adquirían en las tiendas con forma de cajón con uno de sus laterales redondeados, que se abría, y donde se guardaba el pan horizontalmente.

Cuando el pan se hacía duro, se rayaba, reduciéndolo a trozos diminutos, que se empleaban en platos y postres. También se utilizaba para la alimentación de los animales, sobre todo de las aves de corral.

**8.- Informantes.**

En **Requena**: D. Nicasio Mas y Dña. Carmen Atienza, D. Julián Valle Pérez, D. Antonio Atienza Ferrer, D. Vicente Atienza Ferrer, D. Pedro López Fernández (de Requena), D. Rafael Sáez y Dña. Francisca (de Villar del Humo), D. Francisco Pardo Defez (de Casas Ibáñez), D. Vicente Teruel (Molino de la Teodora o de la Esther); nietos del Sr. Daniel (Molino del Tío Daniel).

En **Utiel**: D. Julio Antón, D. Luis Iranzo y Dña. Luisa Antón (de Utiel), D. Domingo Monterde (Molinos del Concejo y del Riachuelo); Sr. Félix «el de la Báscula» (Molino de Cabañas); Dña Pilar Candel y D. Amador Marín (Molinos de En Medio y de Montenegro).

En **Los Corrales**: Dña. Julia Candel (Molinos de En Medio y de Montenegro).

En **El Derramador**: Dña. Mª Ángeles Salinas.

En **Los Isidros**: Dña. Consuelo Pardo y su padre, el Sr. Pardo.

En **Las Casas de Utiel**: D. Claudio Ariza "el Vegetariano".

En **Segorbe**: D. Fernando Velázquez.

Vecinos de: Los Isidros, Hortunas, San Antonio, Requena, Utiel, Fuenterrobles, Las Casas, Casas de Eufemia, Calderón, Roma, El Derramador, El Pontón, etc. que me ayudaron a localizar molinos abandonados o derruidos.

*La parte correspondiente a los molinos y molineros fue publicada en las "Actas de las Ias. Jornadas Nacionales sobre Molinología", organizadas por la Fundación Juanelo Turriano, el Seminario de Sargadelos y el Museo do Pobo Galego.*