

ZAHORA

Revista
de Tradiciones
Populares

Número 35



Monográfico sobre *VILLARROBLEDO*

Curso de Historia Local. Universidad Popular de Villarrobledo

Zahora nº 35



Monográfico sobre
VILLARROBLEDO

Curso de Historia Local. Universidad Popular de Villarrobledo

Zahora. Revista de Tradiciones Populares, nº 35

Director

José García Lanciano

Coordina

M^a José Terrés Pinar

Responsable del curso de Historia Local de la Universidad Popular de Villarrobledo

Producción

Servicio de Publicaciones
Diputación Provincial de Albacete

Dep. Legal: AB-78-1993 Nueva Época

ISSN: 1132-7030

Imprime

Servicio de Publicaciones. Diputación Provincial de Albacete

*Este número está dedicado a la memoria
de M^a José Bonillo Bascuñana*

Introducción

Villarrobledo, con una extensión de más de 845 kilómetros cuadrados, tiene uno de los términos municipales mayores de España. Situada al Noroeste de la Provincia de Albacete, en pleno corazón manchego, limita al Norte con Cuenca y al Oeste con Ciudad Real. Sus 23.127 habitantes han conseguido que ésta sea una ciudad abierta al futuro, donde el concepto de ciudad moderna convive en perfecta armonía con sus raíces históricas y culturales.

Desaparecidos los robledales que dieron nombre a la ciudad, la vegetación predominante es el monte bajo, con tomillos, romeros, espliegos, coscojas,... junto con carrascas, encinas y algunos pinares. Estas condiciones son propicias para el desarrollo del hábitat natural del conejo, la liebre, la perdiz roja..., especies de gran valor cinegético que han alentado a un gran número de cazadores a visitarnos durante la temporada de caza.

La tipología del terreno ha hecho posible que en Villarrobledo se desarrolle una agricultura dedicada mayoritariamente a los cereales y a la vid, aunque desde hace algunos años se han introducido con gran éxito los cultivos de leguminosas, remolacha, ajos y maíz.

La gran producción vitivinícola favoreció la fabricación de tinajas de barro, con una capacidad que llegó a superar las 500 arrobas, estos envases son conocidos como los mayores del mundo. Hasta los años 60 un gran número de vecinos dependían directa o indirectamente de esta actividad, hoy en día son pocos los artesanos que viven de este trabajo y los que continúan con la tradición han sabido adaptar el tamaño, forma y utilidad de sus productos a las nuevas necesidades del mercado.

La ganadería, sobre todo la especializada en la cría de oveja manchega, y la producción de caldos con denominación de origen “La Mancha”, son otro de los motores económicos de Villarrobledo. Estas actividades relacionadas tradicionalmente a economías de autoabastecimiento, gozan en la actualidad de un gran reconocimiento a nivel nacional e internacional dentro del sector agroalimentario.

En los últimos años han surgido nuevas industrias vinculadas en gran medida a las anteriores, las empresas de transportes y de calderería, especializadas en la fabricación de cisternas y depósitos, son algunas de las más significativas, junto a estas destacamos el incremento de fábricas de textiles que se están



instalando en nuestra ciudad, industrias florecientes que emplean a un amplio porcentaje de trabajadoras.

Un recorrido por la Historia y la Cultura de Villarrobledo

El origen de Villarrobledo se remonta a 1292, cuando un grupo de ciudadanos procedentes de la aldea de Villarejo de San Nicolás, cansados de las incesantes disputas con sus vecinos de Villarejo de San Bartolomé por el uso y control de un pozo, decidieron buscar un nuevo asentamiento donde poder vivir en paz. Estos primeros habitantes se instalaron alrededor de la Plaza Ramón y Cajal, conocida popularmente como “La Plaza Vieja”, lugar donde encontramos algunos de los edificios más bellos y con más historia de nuestra ciudad. Destacamos La Casa de Andrés López Muñoz, La Iglesia de San Blas y el Ayuntamiento.

La Casa de Andrés López, construida a finales del siglo XIII o principios del XIV, destaca por conservar en su fachada un magnífico escudo realizado en el siglo XVI por los descendientes de este primer vecino así como, por tener labrados sobre sus balcones dos cruces de la Orden de los Dominicos, ya que en este lugar se encontraba la sede del Tribunal de La Inquisición legislada por esto frailes.

La Iglesia de San Blas, levantada sobre los restos de una primitiva ermita, fue declarada Monumento de Interés Histórico - Artístico de carácter nacional en 1977. En este grandioso edificio conviven tres estilos arquitectónicos, el primer tramo es Gótico Flamígero y corresponde la puerta de la fachada Orien-

tal donde podemos admirar los dos pináculos con decoración cardial y el tímpano con líneas de tracería, en el interior y del mismo estilo encontramos dos pilares exentos y tres bóvedas de tracería estrellada, las fachadas Norte y Sur destacan por sus portadas Renacentistas de estilo Vandelvira, la primera está sin concluir, la segunda, una de las más bellas de la Provincia destaca por su composición, trazado y ejecución. El Retablo de la Capilla Mayor es obra de Marcos Evangelio, de estilo Barroco Churrigueresco, fue construida en el siglo XVIII gracias a las donaciones que hizo el Virrey Morcillo.

El Ayuntamiento es un bello edificio que según cuenta la tradición se edificó sobre una casa que aquí tenía el Marqués de Villena, importante personaje de la Historia de Castilla, a quien le perteneció la villa hasta 1475, fecha en la que los vecinos se levantaron en armas contra él y lucharon a favor de los Reyes Católicos, un año más tarde como muestra de gratitud le concedieron el privilegio de Villa, fue a partir de este momento cuando se construyó el Ayuntamiento, la Audiencia y el Pósito, servicios que se encontraban en el mismo edificio. La fachada principal, terminada en 1599 como muestra la inscripción, es de estilo Renacentista, compuesta por una doble arquería de seis arcos, dóricos abajo y jónicos en el cuerpo superior. En la Torre del Reloj, situada a la derecha, aparece el escudo de los Austrias, un escudo local y un reloj de sol inaugurado en 1994 después de la restauración dirigida por Peridis, destacamos en su interior la perfecta armonía entre los elementos arquitectónicos antiguos (magnífico Claustro



realizado en piedra) y la funcionalidad de un edificio administrativo actual.

A partir del siglo XVI, y coincidiendo con el auge de las Ordenes Monacales¹ se erigieron varios Conventos, el de San Bernardo fundado en 1597 fue edificado sobre la antigua Ermita de la Concepción, en su interior hay un bonito Claustro y una Iglesia donde se venera al Cristo de Medinaceli, el de Las Claras terminado en 1625 gracias a las donaciones de Don Juan Cano Moragon y su esposa, destaca entre otras por los magníficos escudos que adornan sus portadas, el situado sobre la puerta de la entrada a la capilla pertenece al fundador y a su esposa, ya que este convento fue edificado en una casa cedida por el matrimonio para este fin, y el Convento de las Carme-

litas, aunque la obra original se construyó en 1729, el deterioro sufrido en este edificio a través de los años dio lugar a su demolición en 1975, las monjas que lo ocupaban se trasladaron a un nuevo edificio realizado sobre la antigua Ermita de San Antón.

Siguiendo con la tradición religiosa se construyeron varias ermitas, en la actualidad se conservan la de La Virgen, San Cristóbal, Santa Ana y la de La Asunción. Hoy en día, en algunas de ellas se siguen realizando fiestas y romerías, entre las más populares destacamos la de San Antón, en la que los vecinos acuden con sus animales para que estos recibieran la bendición del santo y al mismo tiempo poder degustar los tradicionales tostones, y la de San Cristóbal, donde en su amplia expla-

nada se realizan exhibiciones de vehículos de motor junto con los típicos juegos populares de la comarca.

A partir de esta época, los vecinos de Villarrobledo comenzaron a engalanar las fachadas de sus casas con bellos escudos realizados en piedra, aunque con el paso de los años muchas de estas manifestaciones artísticas han desaparecido, todavía hoy podemos admirar una gran cantidad de estos escudos que nos traen a la memoria la grandeza histórica de nuestra ciudad. Un paseo por las calles Pedregal, Santa María, Enrique Arce, La Virgen... son ejemplos vivos de un pasado glorioso y de un tesoro artístico que ha sido conservado por y para el pueblo.

En Villarrobledo, como hemos visto, Historia y Tradición no van por separado, en la actualidad podemos contemplar los gruesos muros de muchas casas que fueron construidas hace años por labradores y ganaderos, casas donde la arquitectura típica manchega está presente dentro y fuera de sus paredes. Las fachadas encaladas, las ventanas protegidas por rejas de forja, el zócalo gris, las cámaras en el piso superior, los grandes corrales con cuadras, palomares, hornos... son ejemplos de una forma de vida pasada y que perdura en la memoria de todos. Siguiendo con la arquitectura popular también encontramos restos de antiguas fábricas de tinajas, chimeneas de alcoholeras, barreros, molinos ..., construcciones que hace unos años formaban parte del paisaje urbano de nuestra ciudad y que en la actualidad se siguen conservando por ser un importante testimonio de nuestro pasado.

Los espacios verdes son numerosos y están distribuidos por toda la ciudad, unos forman parte de su Historia, otros son de reciente construcción. Entre los más antiguos destacamos Los Jardinillos Municipales, realizados en 1938 sobre una laguna conocida como el Carrillo Chico, es en la actualidad el lugar donde se realizan entre otras, las actividades del Verano Cultural, el parque Joaquín Acacio, construido en 1945 en el solar del antiguo Convento de San Francisco y El parque de La Virgen, situado junto a la ermita del mismo nombre y en el lugar donde se encontraban los areneros y barreros de la ciudad, destaca por su trazado irregular así como por la frondosidad de su vegetación. En los últimos años y como consecuencia del crecimiento urbano se han trazado nuevas zonas verdes, el parque del Oeste, con el circuito infantil de tráfico y el parque Asturias, con la pista de atletismo, son ejemplos de la actual concepción urbanística.

Al hablar de Villarrobledo no podemos olvidar la importancia de sus fiestas y de su extensa agenda cultural. El Carnaval y la Feria han sido tradicionalmente las fiestas más importantes de la ciudad, durante los días de celebración los visitantes que acuden a nuestra ciudad podrán disfrutar de las numerosas y variadas actividades que aquí se dan cita. La fecha y ubicación de la Feria ha sufrido varios cambios desde su fundación a principios del siglo XIX. Hasta 1978, fecha de inauguración del recinto ferial, la Feria se celebraba en La Plaza Vieja y en los alrededores de los Jardinillos Municipales. A partir de 1951 se viene festejando del 15 al 18 de Agosto, aun-

que las atracciones y festejos se prolongan durante una semana, durante estos días son numerosas las actividades lúdicas y culturales que se ofrecen a todos los vecinos y visitantes. El Carnaval, declarado en 1986 Fiesta de Interés Turístico Regional, es uno de los acontecimientos anuales más esperado por los villarrobletanos.

En los últimos años han surgido nuevas actividades marcadas por un elevado nivel cultural, la gran difusión de estas ha hecho posible que Villarrobledo amplíe su reconocimiento dentro y fuera de nuestras fronteras. El Verano Cultural, La Semana Santa, El Torneo Internacional de Ajedrez ... son algunas de estas manifestaciones, si bien, en los últimos años en un lugar destacado tenemos la celebración del Festival de Arte Nativo “Viña - Rock”, un macro concierto que durante dos días reúne en varios escenarios a los grupos más representativos del panorama musical así como a una gran afluencia de espectadores.

Paralelamente a estos eventos, la oferta cultural y de ocio que Villarrobledo ofrece a sus ciudadanos es muy extensa, desde las muestras de exposiciones realizadas en los salones de La Casa de La Cultura y en el Claustro del Ayuntamiento, pasando por las representaciones teatrales del Gran Teatro, las proyecciones de cine, hasta llegar a los distintos cursos que ofrece la Universidad Popular, la Escuela de Música o el Pabellón de Deportes, hacen de nuestra ciudad un lugar donde diariamente se puede disfrutar de la Cultura en el más amplio sentido de la palabra.



La Tinaja

La industria tinajera y la producción vitivinícola han sido las dos actividades más representativas de Villarrobledo. El rendimiento, capacidad y formas de estos envases evolucionó con el paso de los años adaptándose a las necesidades de los bodegueros.

El primer documento que hace referencia a los tinajeros locales data de 1627 y es el Arancel de Reformas y Precios de las mercaderías, salarios y jornales fecho en virtud de las Reales Pragmáticas, donde se regula el precio de las tinajas por arrobas.

En 1753 (Catastro de la Ensenada) aparece la primera relación de los hornos y de los tinajeros que trabajan en Villarrobledo, los apellidos de estos artesanos confirman la tradición y continuidad del gremio. Los dueños de los hornos eran: Thomas de Jimena, Diego Brabo Pérez, Manuel de Jimena, Alfonso Alcañiz, Antonio López Barbero, Joseph Magán, Pedro López Barnuevo, Cristóbal López Barbero, Isabel Clemente y Diego Plaza Mayor, y estaban localizados en las calles de la Arena, de los Mudos y de la Caridad.

Del siglo XVIII a finales del XIX aparecen los veedores tinajeros, inspectores encargados de vigilar la calidad y precios de los

productos. Este cargo lo ocuparon durante mucho tiempo las familias Jimena y López, con el paso de los años se incorporaron los Pérez, Requena, Alcañiz, Bonillo y Nieves. El aumento de la producción tinajera está documentado en los diccionarios geográficos y



enciclopedias de la época, en ellos se hace referencia al número de fábricas y trabajadores, al tamaño de las piezas, y a la economía que genera.

A partir del siglo XIX aumenta la información encontrándola en documentos judiciales, administrativos, catastros..., coincidiendo con el crecimiento de la producción de vino en la región. La capacidad de las tinajas aumentará progresivamente, si en 1894 las medidas corrientes se encuentran entre cien y doscientas arrobas, en los años veinte llegarán a las seiscientas, aunque el tamaño normal será de cuatrocientas a quinientas arrobas.

Con el paso de los años la forma de las tinajas se adaptará a las necesidades de las bodegas, desplazando las cilíndricas a las cónicas. La estilización de las primeras hizo posible que aumentara la capacidad del espacio, Girón fue el que modificó esta forma.

La aparición del cemento provocó la caída de esta industria, la rapidez en la construcción junto con el abaratamiento de los precios hizo que los bodegueros dejaran de utilizar los envases de barro. Los artesanos que tradicionalmente se habían dedicado a estas tareas vieron como los pedidos disminuían progresivamente, obligándoles a cerrar las fabricas y dedicarse, los más jóvenes, a otros oficios. Fueron muchos los vecinos de Villarrobledo que se vieron afectados, no sólo los tinajeros, sino también los trabajadores que dependían de estos: poceros, cuadrilleros, leñadores, agricultores... alterando la economía local.

Hoy día son pocas las muestras que quedan en el barrio de la actividad tinajera, si paseamos por sus cuevas comprobaremos

como los grandes solares que antaño ocuparon las fábricas se han convertido en casas y edificios, no se escucha el alboroto de los cuadrilleros con los carros nanos, en verano el cielo es azul y las grandes humareas se esfumaron, el tinajero dejó de visitar los cuartos del vecino, la ropa no está manchada de barro... pero si abrimos las puertas de esas casas nos llevaremos la alegría de comprobar que los recuerdos se mantienen en la memoria de los descendientes de aquellos tinajeros.

LOS BARREROS

La calidad y cantidad del barro local contribuyó decisivamente al desarrollo de la industria tinajera. La mayoría de los barreros o pozos de barro se localizaban en los cebadales que hay entre el cementerio y la ermita de la Virgen, aunque también los encontrábamos en el barrio tinajero (dentro de las fábricas) o en las eras de San Sebastián.

Los dueños de los cebadales vendían el subsuelo a los poceros, de esta forma el agricultor podía seguir sembrando la mayor parte de sus tierras dejando lo que se comprendía que hacía falta para el ejercicio del barrero y depósito del barro.

El oficio de pocero se transmitía de generación en generación, Manuel Moreno "Doblones" cuenta que su localización la conocían por tradición y por iniciativa propia, sabiendo en todo momento donde se encontraban las vetas de barro. Una vez elegido el lugar del sondeo se montaba una cabrilla de tres palos de aproximadamente tres metros de longitud, en la unión se colocaba una garrucha de madera con el fin de meter una maroma que



Barro extraído de un barrero

llegaba al remo de la yunta de mulas y desde allí tiraban y extraían los capachos de barro.

Instalado el trípode, el pocero con una pica y capacheta comenzaba la construcción del barrero, este solía tener ochenta centímetros de diámetro, y una longitud variable, dependiendo de la profundidad en la que se encontraba la veta. Estos trabajadores, desconocedores de la composición geológica del terreno sabían por experiencia cual era la variedad idónea del barro y cuándo estaban cerca del él; llegábamos a los gadones, capa de unos cincuenta centímetros de espesor con muchos riscos y muy dura, cuando ésta se rompía el barrero estaba hecho y dispuesto para hacer las galerías. El tamaño de estos pasillos subterráneos dependía del grosor de la veta de barro, algunos llegaron a ser tan bajos que el trabajo se hacía casi reptando. Los poceros distinguían dos tipos de barreros según la pendiente que llevara el barro, tendidos (entre un 20 y un 30% de desnivel) y a toda corriente (cuando la inclinación estaba entre el 80 y el 90%), el ejemplo más representativo de los segundos se localizaba al final del cementerio, el del “Pico del Cementerio”.

Para fortalecer las galerías y reducir el riesgo de hundimiento se entibaba la unión de éstas con el cañón, procedimiento usual en los barreros tendidos, mientras que en los de toda corriente se hacían sujeciones con obra.

No todos los tipos de barro de la veta se utilizaban en la fabricación de las tinajas, el idóneo era la mezcla del dorao con arcillas más blandas, de esta unión se obtenía un material fuerte, capaz de resistir altas temperaturas, suave al tacto y sin porosidades. Localizado el barro, comenzaban la excavación de la mina, con un azadón extraían el material que depositaban en espuertas terreras, cuando estaban llenas las llevaban al pie del cañón y desde allí, enganchadas a la maroma, las subían a la superficie. En un día normal de trabajo se sacaban diez cargas de barro por persona, cada carga equivalía a doce arrobas de once kilos y medio.

Las galerías dejaban de ser rentables por dos motivos, cuando eran tan extensas que no merecía la pena el esfuerzo de transportar durante tantos metros el barro hasta el cañón y cuando se veía que podía venir un hundimiento, la madera empezaba a crujir y te jugabas la vida dentro. Cuando esa galería se abandonaba, desde el pie del cañón y en forma radial se iniciaban otras galerías quedando el subsuelo minado. “Doblones” recuerda el Pozo de Juan Valero como uno de los más rentables, llegando a trabajar en él durante veinte años y abandonándolo cuando se inició el declive de la industria tinajera.

La jornada laboral de los poceros cambió con el paso de los años, a finales del siglo XIX y principios del XX duraba de sol a sol, des-

pués se empezó a trabajar a tarea, de ocho de la mañana a dos de la tarde, echando la almorzá dentro de la mina. La única excepción era el día de tiro, cuando se sacaba el barro del interior del pozo con las mulas, sólo paraban para comer los trabajadores y los animales, echándose la noche encima sin parar.

La faena se hacía en invierno, época de mayor productividad en las fábricas, por este motivo los poceros alternaban este trabajo con otros, aunque la mayoría seguían vinculados al mundo de la tinajería integrándose en las cuadrillas o arreglando hornos. A pesar de los duros inviernos, los poceros no pasaban frío en el interior de las galerías, ya que las temperaturas estaban alrededor de los veinte grados.

A partir de los años cincuenta se inicia el declive de la industria tinajera y con ello el progresivo abandono de los barreros. Los poceros, sin trabajo en las minas ni en las fábricas, tuvieron que cambiar de actividad, llevándoles su experiencia al ramo de la construcción. Actualmente, los dos tinajeros locales que siguen trabajando, Orozco y Padilla, siguen utilizando el mismo barro que sus antepasados, aunque la manera de extraerlo se ha modernizado, como ocurre en tanto oficios, la máquina ha sustituido al hombre.

No podemos terminar este capítulo sin recordar a aquellos que perdieron la vida en las entrañas de la tierra, unas veces por hundimientos, otras por desprendimiento e incluso en alguna ocasión por imprudencia, pero en la memoria de sus compañeros quedará esta plegaria.

“Virgen de la Caridad
Patrona de los barreros
no pudiste amparar
a los pobres tinajeros”

PREPARACIÓN DEL BARRO

Cuando el barro llevaba algún tiempo aireado en los cebadales de los barreros, los tinajeros iban a recoger las cargas que tenían acordadas. Para el transporte utilizaban carros tirados por burros, complicándoseles la labor al llegar a las cuestas del barrio tinajero, aún recuerdan como las personas hacían la misma fuerza que los animales para conseguir que el barro llegara a las fábricas.

Depositadas las cargas en el patio se iniciaba el proceso de preparación del barro con el mocheado, este sistema consiste en dar golpes con un pico a los gasones y bloques de barro más gruesos, a continuación lo araban con una batidera y lo tendían en la era, quedando el barro preparado para el siguiente paso, el molido.

A lo largo de los años se han utilizado dos procesos distintos para moler el barro; la palanca y el rodillo.

El primero consiste en triturar el barro dándole golpes con una palanca o maza de madera maciza.

En el segundo se muele el barro con un rodillo de piedra estriado movido por un animal de carga, primero la parte de fuera para continuar por dentro. Cuando estaba triturado enganchaban al rodillo un rastrillo con herraduras (de fabricación propia), con este utensilio levantaban el barro que había quedado compacto, seguidamente lo pasaban por el harnero para cribarlo.

Una vez que estaba molido los tinajeros cargaban las espuestas y las vaciaban en un pilón con agua, empilado, lo llenaban a la mitad y el resto se completaba con el barro, cuando estaba bien empapado se batía con los brazos en el mismo pilón, esta operación duraba varias horas y era muy dura de realizar durante el invierno.

Amasado el barro lo llevaban al obrador, en un rincón de este cuarto y sobre ceniza hacían una torta que extendían con el tendedor dejándolo reposar en el mismo lugar al día siguiente formaban unas grandes pellas que los tinajeros sobaban o volvían a ligar con los pies, para este trabajo utilizaban durante el invierno alpargatas con suela de esparto para que el barro no se agarrara, en verano lo hacían descalzos.

Hoy día nuestros artesanos continúan empilando, amasando y sobando el barro de la misma forma que sus antepasados, el único avance técnico que ha llegado a las fábricas es la utilización de una trituradora eléctrica en sustitución del rodillo.

LAS FÁBRICAS

Este recinto era el lugar donde se fabricaban las tinajas, su tamaño y dependencias variaban según la producción de cada tinajero, llegando a ocupar más de mil quinientos metros cuadrados de solar las mayores. Alrededor de un gran patio se distribuían los cuartos, la era y el pilón, elementos indispensables del conjunto, mientras que el horno y la vivienda familiar no aparecían en todas.

El obrador o cuartos era una nave rectangular de grandes dimensiones destinadas a la



Fábrica de Juan José Gimena Lacoba

producción y el lugar de mayor actividad durante el invierno, tenía una inmensa puerta por donde la cuadrilla sacaba las tinajas terminadas al patio y unas ventanas laterales, pequeñas y muy altas que servían para iluminar tenuemente el interior. Esta escasez de aberturas tenía una razón lógica dentro no podía haber corrientes de aire ni cambios bruscos de temperatura porque el barro se secaba antes de tiempo y dificultaba el trabajo. Para proteger los montones de barro se tapaban con sacos y telas manteniéndose la humedad y textura idónea para trabajarlo.

En el patio se ubicaban la era, los pilones y el horno, el primero es un espacio circular, de tierra firme y compacta unas veces y otras empedrado, donde se molía el barro, aquí un animal de carga sujeto a un eje central giraba arrastrando un rodillo (liso o estriado) hasta conseguir desmenuzar el barro.

El pilón es una media tinaja, rota o defectuosa que se aprovechaba para almacenar el agua y preparar el barro. El horno, construcción indispensable para el proceso de fabricación tinajera no se encontraba en todas las fá-

bricas, cuando esto ocurría lo alquilaban a otros tinajeros, complicando aún más el transporte de las piezas en crudo.

Actualmente en Villarrobledo no queda ningún horno en pie, hemos encontrado restos en los solares que antaño ocupaban las fábricas, pero el mal estado de conservación no nos permite realizar un estudio exhaustivo de este tipo de construcción. Los dos tinajeros que continúan en activo han sustituido los de las tinajas que ahora fabrican no necesitan tanto espacio para la cocción.

Gracias a los testimonios ofrecidos por las familias tinajeras y al buen estado en el que encontramos algún garlito, podemos reconstruir los grandes hornos.

Estas construcciones las realizaban albañiles especializados utilizando materiales capaces de resistir las altas temperaturas que alcanzaba el interior del horno durante la cocción. Los mismos tinajeros construían los adobes, mezclando el barro con el areñón y a veces se encargaban de las reparaciones de la caldera.

El horno tiene planta cuadrada, de lado a lado llegaban a medir nueve metros por ocho de altura. En la parte inferior se localizaba la olla (bóveda donde se echaba y prendía la leña) y las bocas de la olla (rampas que comunicaban el exterior con la olla y por donde se introducía el combustible), sobre la superficie asomaba una cámara abovedada destinada a la colocación de las piezas que iban a ser cocidas. La parte superior o bóveda la llamaban capilla mientras que las cuatro esquinas, de menor altura, eran las pechinas. En el suelo del horno o alpañata había veintiocho agujero-

ros, lumbreras, que dejaban pasar el calor y el fuego producido en la olla a la parte donde se colocaban las tinajas, cuando la cocción se estaba realizando su interior alcanzaba temperaturas muy altas, próximas a los novecientos grados. En la capilla se encontraba un hueco circular al que se accedía por una escalera lateral, aquí se cargaban las piezas que no se podían introducir por la puerta. Cuando el horno estaba cargado el orificio se encasquillaba para que no se perdiera el calor durante la cocción.

Los tinajeros solían terminar las piezas a principios de verano y en ese momento se preparaban para cargar el horno y cocer las tinajas. Los cuadrilleros eran los obreros especializados en estos trabajos, una cuadrilla estaba formada por veintidós hombres y un capataz que los dirigía. El momento de transportar las tinajas crudas de los cuartos al horno se conoce como enhornado. El número de tinajas colocadas en los hornos variaba según la producción de cada tinajero, hoy recuerdan la distribución más común: nueve tinajas de quinientas arrobas, gordas, cuatro de doscientas cincuenta, carrillos, cinco de cuarenta, rincones, el resto se completaba con lo pequeño, es decir, orzas, barreños, cántaros, cantarillas, lebrillos, colaos...

Estas piezas quedaban en el siguiente orden: “entrábamos siete gordas, cuatro en los rincones y tres en las fachadas, dos carrillos subidos a los pilotos para tapar hueco en la pechina e impedir que el fuego saliera al exterior, cuando los carrillos estaban colocados y bien sujetos se ponía el fraile principal en todo el centro del horno, pegada a esta van

otros dos carrillos y para completar la carga por abajo venía el armazón, una gorda que tapaba la puerta, el resto se cargaba por arriba”. Este trabajo requería gran habilidad ya que cualquier fallo podía originar el hundimiento de las tinajas, primero echábamos los cuatro rincones ayudándonos con una lazá escurriza y unos cuantos ramales pegaos a él, a la cuerda la llamábamos gata.

Cargado el horno se encasquillaba este orificio con tejas y trozos de tinajas rotas mientras que la puerta la sellaban con adobes enlucidos con barro. Terminado este proceso el horno estaba preparado para ser encendido e iniciar la cocción.

FABRICACIÓN DE LAS TINAJAS

La fabricación se iniciaba con la alineación en los cuartos de los bolos de empiece (bases de barro cónicas) sobre las que se ponían las tapas (dos tablas de madera unidas por un travesaño), en este soporte, cubierto con ceniza para impedir que el barro se pegara, los tinajeros empezaban a realizar las bases o culos de las tinajas.

El sistema utilizado es la técnica de los rollos, basada en la unión de los distintos churros de barro.

El tinajero inicia su trabajo preparando la base o empiezo de la tinaja, cuando el barro estaba duro le daban la vuelta para arreglar las encías de donde empieza la base, con el mazo la golpeaban para que se pusiera más fuerte y con la paleta lo emparejaban, a continuación le daban la vuelta e iniciaban la superposición de los rollos. Para conseguir la unión perfecta entre rulo y rulo hacían una

incisiones con la arañaera (trozo de chapa con pequeñas muescas laterales), a continuación con la ayuda de sus manos primero y con la paleta y el mazo después le irán dando la altura y forma deseada.

El soporte o mazo (hecho de madera de pino macizo), se coloca en la parte interior y sirve para sostener las paredes, mientras se golpea ligeramente el barro por el exterior con la paleta de nogal (material al que no se adhiere el barro). El paleteado se inicia por la parte interior siguiendo hacia arriba, de esta forma se aumentaba gradualmente el tamaño, dejando el espesor y la forma deseada.

El diámetro de la base varía según el tamaño de la pieza, las gordas tenían cuarenta centímetros de diámetro por cuarenta y cinco o cincuenta centímetros de altura. Para el empiece se utilizaban dos rollos de barro de mayor grosor que el empleado para las paredes, ya que esta parte tenía que ser más fuerte porque es donde va el apoyo y el peso de la tinaja y también la más expuesta a roces cuando se transporta. Sobre esta base se van realizando los tramos o vueltas necesarias hasta la finalización de la obra.

Cada dos rollos de barro formaban una vuelta que el tinajero iba modelando (primero con sus manos para continuar con la paleta y el mazo), pero conforme se elevaban las paredes el trabajo se hacía más complicado por lo que se veían obligados a poner un andamio para continuar la labor. El andamiaje estaba formado por bancos de madera al que le ajustaban en las puntas unas muletas, de esta forma podían graduar la altura. En los picos de los listones ponían tablas rinconeras



Hijo de Juan José Gimena Lacoba haciendo una tinaja

donde colocaban el barro que utilizaban para pretinar y repasar las piezas, pero cuando necesitaban un rollo debían bajar por una escalera y volver a subir por ella con el barro cargado en el hombro.

Para preparar estos cilindros cogían una pella de barro y sobre la mesa lo volvían a amasar dándole el grosor y longitud necesaria en cada momento. En la construcción de las tinajas cilíndricas los rollos del cuerpo eran iguales, variando el empiezo y la boca en cambio las cónicas tenían más dificultad al ensancharse en la panza y volver a cerrarse llegando a la boca, en estas el tinajero trabajaba casi tumbado.

Las incisiones concéntricas que aparecen en las tinajas no son motivos de decoración

(aunque el resultado lo consigue), estas marcas las hacían los tinajeros con unas cuerdas, sobre el barro tierno, que les servían de guía al levantar las paredes.

Cuando echaban la primera boca, los trabajadores del gremio lo celebraban tomando zurra o paloma, esta alegría es comprensible si pensamos en los meses transcurridos entre la construcción de los primeros empiezos hasta el momento de cerrar la tinaja. Durante el invierno había veces que tardaban más de un mes en echar una vuelta porque la temperatura no permitía que el barro se secara, en cambio con la llegada de la primavera el proceso se aceleraba, en los momentos de menor actividad aprovechaban para hacer lo pequeño, envases necesarios para poder llenar el horno en su totalidad.

Terminada la tinaja no podían sacarlas al patio hasta que perdieran humedad, a continuación las soleaban durante unas horas antes de meterlas en el horno.

ENHORNADO, COCCIÓN Y DESEHORNADO

El transporte de las tinajas desde los cuartos hasta su colocación en el horno se conoce como enhornado. De este trabajo se encargaban las cuadrillas formadas por veintiún hombres dirigidos por un capataz.

La dificultad de este trabajo está reconocida, al enorme peso que tienen que soportar los obreros (dos mil kilos aproximadamente las tinajas gordas) hay que añadir la dificultad de mover unas piezas de barro crudo de cuatro metros de altura.

Para levantarlas colocaban alrededor de la base una sogá gruesa o madrina a la que iban

unidas otras cuerdas llamadas ramales, una por cada cuadrillero, éstos, agachados alrededor de la tinaja y formando una piña izaban la pieza a la voz del capataz. La compenetración entre ellos era indispensable para conseguir un perfecto traslado, ya que cualquier fallo o descuido podía terminar trágicamente. Este trabajo se complicaba aún más cuando la fábrica no tenía horno y debían llevarlas por las calles del barrio hasta el lugar de la cocción.

Los cuadrilleros utilizaban chaquetones con pellejos de ovejo para atenuar el dolor que les ocasionaban los ramales sobre sus cuerpos, esta protección no impedía que las marcas quedaran señaladas en la piel. Las heridas no llegaban a cicatrizar hasta pasado el verano ya que el trabajo era continuo y la operación duraba un día entero.

A las seis de la mañana el grupo quedaba en la fábrica, la puntualidad era necesaria ya que la demora de uno de ellos afectaba a todos, por este motivo el capataz ponía multa a los rezagados y con el dinero recogido hacían una fiesta cuando terminaba la campaña.

Colocadas las tinajas y cerrado el horno comienza la cocción. Los patios de las fábricas se llenaban de leña de pino traída por los leñadores de los pinares locales. Al preguntar a los tinajeros todos son unánimes cuando nos dicen que sólo utilizaban leña de pino porque ardía lentamente y formaba muchas brasas.

Lo primero que hacían era templar el horno, de esta forma la temperatura aumentaba progresivamente. Un fallo en este proceso podía originar que las tinajas se agrietaran al recibir mucho calor en poco tiempo, el templador era el especialista en controlar la

cantidad de leña que se debía introducir en cada momento.

Las haces se amontonaban junto a las bocas del horno y con la ayuda de una horquilla las empujaban a la olla. Aquí se formaban enormes llamas que subían por las lumbreras hasta la capilla y salían por el orificio superior. En estos momentos la temperatura del horno oscilaba entre los ochocientos y novecientos grados centígrados y las piezas estaban al rojo vivo.

La aparición de la bravera (salida de las llamas al exterior) avisa que la cocción está llegando a su fin, aunque hay veces que continúan añadiendo leña unas horas más. El tinajero ordena que dejen de echar leña y cuando las llamas bajan se asoma y comprueba el estado de las piezas. El horno está cocido cuando desaparece el humo y el interior está claro como una bombilla.

Al día siguiente el tinajero procede a desencascar el horno, cuarenta y ocho horas después lo destapan y al cuarto día sacarán las piezas. Para desenhornar los cuadrilleros tardaban tres horas, dejando las tinajas tumbadas en el patio para ser regadas. Si el horno salía bueno el tinajero invitaba a la cuadrilla a una zurra a una paloma.

DE LAS FÁBRICAS A LAS BODEGAS

Para transportar las tinajas en el interior de las fábricas utilizaban las galerillas, pequeñas plataformas con ruedas gordas y bajas de hierro y madera, que los cuadrilleros movían tirando de las sogas enganchadas en los lados. Antes de colocarlas, los tinajeros cubrían la base con sacos y colchones de sus propias camas para protegerlas.



Tinajas preparadas para instalar en las bodegas

Cuando el recorrido es mayor las trasladan en carros nanos, éstos se diferencian de los comunes por tener las ruedas más pequeñas y los laterales abiertos, igual que las galerillas, tenían ramales muy gruesos que los cuadrilleros sujetaban para dirigir y equilibrar el peso de la tinaja.

La mayoría de las regiones vitivinícolas de España se han abastecido de estos envases. Por agrestes caminos los trabajadores llevaban las tinajas a las bodegas, donde tenían que dejarlas colocadas a plomo, a nivel y a línea. En estos recorridos también llevaban la galerilla, necesaria para la actividad que iban a realizar.

Hasta la llegada del ferrocarril a Villarrobledo solían suministrar a los pueblos cercanos: San Clemente, El Provencio, Pedroñeras,

Socuéllamos,... pero con el nuevo medio de transporte los tinajeros pudieron aumentar su producción e introducirlas en el mercado nacional. Nuestras tinajas las encontramos en puntos tan dispares como Galicia, Andalucía, La Rioja o Levante, llegando a rebasar nuestras fronteras.

Los vecinos mayores recuerdan el revuelo que se organizaba en el pueblo cuando bajaban las tinajas desde el barrio a la estación, y como salían los vagones repletos de envases que días más tarde quedarían colocados en las bodegas.

Como dijimos al principio, los tinajeros vendían las tinajas colocadas en las bodegas. Durante el primer año recibían el ochenta por ciento del total del coste, el resto lo cobraban al año siguiente cuando los vinateros compro-

baban que el vino había fermentado y la tinaja estaba en buen estado.

CONCLUSIÓN

La industria tinajera ha evolucionado a través de los siglos, en su origen era una actividad artesanal de influencia árabe, realizada por un grupo minoritario de la población dedicado a la fabricación de piezas pequeñas de barro para almacenar todo tipo de productos, el aumento progresivo de la producción de vino a nivel local y regional originó que estos envases evolucionaran y se adaptaran a las nuevas exigencias del mercado, transformándose en una actividad industrial.

El número de tinajeros fue creciendo constituyéndose en una asociación gremial para salvaguardar los intereses comunes. El grupo se instaló en el extrarradio de la ciudad, donde tenían espacio suficiente para construir sus fábricas y hogares, y donde albergarían a trabajadores de los pueblos vecinos que acudían en busca de trabajo, muchos de estos se instalaron definitivamente en Villarrobledo.

Desde el siglo XIX hasta mediados del XX, la actividad en el barrio tinajero fue muy intensa. Durante el invierno los tinajeros trabajaban sin demora preparando el barro, construyendo tinajas, apilando leña... con la llegada del verano y con las piezas terminadas necesitaban la ayuda de otros para preparar los hornos, transportar las tinajas, regarlas y solearlas, es en esta época cuando aumenta la población en el barrio llegando a sobrepasar los doscientos trabajadores.

Una de las características más reconocidas de los tinajeros como grupo ha sido la solidari-

dad entre sus miembros, siempre estaban dispuestos a echar una mano a quien lo necesitara, la otra el afán de mostrar una próspera situación económica que se reflejaba en la calidad de los productos que consumían y en el salario que recibían los jornaleros, hoy día los mayores comentan que en las tinajerías era donde más se pagaba y mejor se comía... Hoy día he podido comprobar que la solidaridad sigue latente en los vecinos del barrio, en su mayoría descendientes de aquellos primeros tinajeros.

No podemos olvidar el fervor religioso del grupo a la Virgen de la Caridad, considerada tradicionalmente de los tinajeros, influenciado por la localización de la ermita en la zona de los barreros, dentro del barrio tinajero y también por la necesidad de estos trabajadores de ampararse en la devoción a la Virgen para protegerles de las dificultades y riesgos del trabajo que realizaban.

Para terminar quiero mostrar mi agradecimiento a los tinajeros y familiares que desde el primer momento me abrieron sus hogares y sus corazones, siempre dispuestos a esclarecer mis dudas y saciar mis curiosidades; entre ellos destacamos a María Antonia Martínez “La Morena” (recientemente fallecida), a su hija Palmira Girón, a Jesús y Juan Pedro Jimena (hijos de Juan José Jimena Lacoba), a la familia de Julián Martínez, a Teresa Mañas, a Agustín Padilla, a César Velasco y con especial cariño a Tomás Gómez “Orozco” y a Manuel Moreno “Doblones” que sin su información no habría podido realizar este trabajo.

También a M^a Dolores García Gómez, autora del libro “Cuatro siglos de alfarería tinajera en Villarrobledo”.

San Isidro y la de Las Pedroñeras; estas vías comienzan su recorrido en el casco urbano de nuestra ciudad. De menor anchura y longitud encontramos las Coladas de Socuéllamos, de San Clemente y de la Fuente del Espino, aquí localizamos el Abrevadero del mismo nombre con una superficie aproximada de 11 áreas enclavado todo en el término municipal de Villarrobledo.

La creación de la Mesta originó grandes tensiones entre los agricultores y ganaderos; conflictos que se repetirían a lo largo de la historia local. En las Ordenanzas Municipales (S. XV-XVII), creadas para legislar aspectos económicos, sociales... del pueblo se nombrarán a los caballeros de la sierra, encargados de vigilar los montes y los campos y de evitar los abusos que pudieran cometer ganaderos y agricultores. En el Archivo Municipal se encuentra un Decreto de 1793 en el que se nombran a guardas de campo por la necesidad “de personas que cuiden de la conservación de las siembras de su término, porque según se tiene informado padecen muchos perjuicios y daños ya de los ganados...” Un siglo más tarde éste cargo es sustituido por la Policía Rural (Ordenanzas Municipales de 1873, Archivo Municipal).

Con el paso de los años estos conflictos se fueron suavizando, los agricultores y ganaderos locales han llegado a convivir en perfecta armonía y entre ambos han formado la base de la economía local.

ASÍ VIVÍAN LOS PASTORES

Lo que mueve la historia de un pueblo son los hechos aparentemente intrascendentes de



Pastor con rebaño de ovejas y cabras

sus gentes. Para el estudio de la vida cotidiana de este grupo social no contamos con las mismas fuentes documentales que existen sobre los grandes acontecimientos, de ahí la necesidad de recurrir a personas que han participado directamente en esta página de la historia de Villarrobledo.

El pastor es la persona encargada de guiar y cuidar el ganado, en Villarrobledo la mayoría de estos trabajadores no eran los dueños del ganado, éste solía estar en manos de los grandes agricultores que también eran ganaderos.

Los mayores todavía hoy recuerdan la figura del pastor que iba por las calles del pueblo recogiendo las ovejas de pequeños propietarios y devolviéndolas a sus establos al caer la noche, cobrando por el número de cabezas guiadas. Estos pastores vivían en el pueblo y eran dueños de un pequeño rebaño, para aumentar su renta vendían la leche, el queso y objetos de esparto que ellos mismos y con ayuda de su familia fabricaban.

La gran extensión de las fincas de Villarrobledo así como el elevado número de cabezas de ganado ovino que éstas albergaban,

hizo necesaria la aparición del pastor encargado de guiar grandes rebaños dentro y fuera de nuestro término. Estos se dividían en pastores de ganado vacío y de rebaños de vientre, en ambos casos el gran número de ovejas que estaban bajo su responsabilidad requería la presencia de varios trabajadores, mayoral, responsable ante el dueño del ganado y varios ayudantes y zagales que realizaban distintas tareas.

Los pastores de ganado vacío llevaban un “atajo” de más de 500 ovejas (machos, machorras, no preñadas...) por lo que tenían que salir un mayoral, varios pastores y un zagal. A primeros de mes el dueño del ganado repartía el “ato” al mayoral con harina, aceite, patatas..., la cantidad suficiente para subsistir el tiempo que pasaban sin ir a la finca, aproximadamente 15 días si el tiempo lo permitía, “el 3 de marzo del año 40, estando solo, un guarda me hizo desmontar la tienda, se encapotó el cielo poniéndose a nevar y me quedé incomunicado con el ganado 9 días”.

Con el “atajo”, un rebaño de cabras y el burro, los pastores partían de las fincas hacia las majadas. La necesidad de soportar los largos y fríos inviernos manchegos les obligaba a instalar unas tiendas para protegerse, éstas las situaban en lugares de abrigo, “entre matas” y con la puerta siempre orientada al norte “ya que en esta zona el agua y la nieve casi nunca viene de allí”. Las tiendas estaban hechas de tela de “musolina” para que resbalase el agua, elevándose con dos “peones”, uno en cada extremo, en los que se encajaba un palo transversal llamado “tumbera”, sobre la abertura de entrada caía un trozo de tela que hacía

la función de puerta. En su interior había espacio suficiente para guardar el “ato” y las herramientas, también el necesario para instalar el “cameo”, formado por “tres pellejos de lana de oveja que servía de cama”.

Muy cerca de las tiendas hacía un corral con ramas, matojos y piedras para las cabras. Gracias a estos animales no les faltaba leche ni algún que otro cabrito.

Su vida en el campo estaba supeditada a las necesidades del ganado y a los cambios climáticos, a diario y antes de partir, el zagal hacía las tortas en las brasas de la lumbre, terminado el almuerzo se dirigían con el rebaño en busca de buenos pastos eligiendo los mejores caminos y pendientes en todo momento del cuidado de los animales.

A veces la alimentación del ganado presentaba graves problemas sobre todo con la llegada de las lluvias, nevadas y heladas. Ante esta situación, el pastor debía paliar el hambre de los animales cortando él mismo las ramas de los árboles con herramientas especiales, el “segurón” para dar mochazos y el “podón” para cortar chaparros eran las más utilizadas, al mismo tiempo aprovechaban y cortaban la leña necesaria para ellos.

El ritmo de vida de estos hombres está condicionado por el ciclo natural de los animales, al llegar la noche las ovejas vuelven a las majadas donde “cada una se acuesta en su cama”, momento que aprovechan los pastores para descansar.

Durante el día mientras el ganado pastaba tenían tiempo para realizar otras actividades. La fabricación de la pleita es una de las más extendidas junto con el curtido de las pieles y

la recogida de plantas cuyas propiedades curativas conocían a la perfección; también destacaban por la destreza al lanzar el “garrote” con el que llamaban la atención de las ovejas y que a su vez utilizaban para cazar liebres y conejos.

Cuando llegaba el verano cambiaban las lomas de los montes por las rastrojeras, “Ilevábamos el ganado a Santa María, Honrubia...” donde se encontraban los “agostaderos” con plantas de gran valor nutritivo para el ganado.

El ganado de vientre estaba formado por las ovejas preñadas y los corderos de menos de un año que todavía se alimentaban de sus madres. Los pastores que las cuidaban vivían en las casas de las fincas de los dueños del ganado, estos hogares eran semejantes a los utilizados por los agricultores. Aparte de llevar el ganado a pastar se encargaban también de ordeñarlas varias veces al día, de ayudarles a parir, curarlas cuando estaban enfermas, alimentarlas en las “tinis”, hacer los quesos y la pleita..., en cambio si el ganado era numeroso se encargaban de esquilas, para lo que venían cuadrillas especializadas en este oficio.

No podemos olvidar la importancia que tiene en la vida cotidiana de estos hombres el perro y el burro. Día a día estos animales se convirtieron en compañeros inseparables; el burro era necesario para transportar los objetos de peso que los pastores necesitaban en sus largas estancias por los montes, en los “aguarones llevaban el ato con el avío del mes”, así como las sartenes y herramientas. El perro pastor siempre ha destacado por su inteligencia y amabilidad, fiel compañero en

la soledad, atiende con inteligencia las órdenes de su dueño.

ARTESANÍA PASTORIL

La vigilancia y el transporte de las ovejas era la principal actividad del pastor. Las condiciones especiales de este trabajo hace posible que estos hombres puedan compaginar las tareas propias de su profesión con otras típicamente artesanales. Estos conocimientos están dentro de lo que conocemos como “cultura popular” destacando la fabricación del queso, el trabajo del esparto y el curtido de las pieles como las “otras” actividades más representativas de este grupo social en Villarrobledo.

La fabricación del queso

El queso manchego es uno de los productos más representativos de nuestra cultura tradicional. Ligado íntimamente a una sociedad pastoril ha logrado, con el paso de los años, destacar por méritos propios en el panorama gastronómico nacional e internacional.

Desde sus orígenes la fabricación de este producto ha sido realizada de forma artesanal por los pastores locales. En el proceso de elaboración intervienen la leche de oveja manchega y el cuajo, obtenido por ellos mismos “de las flores de las tobas recogidas en primavera”.

Ordeñadas las ovejas con sus propias manos depositaban la leche en los “jarrones” pasándolas a continuación por el “colador” para quitar impurezas y restos de paja que podían haber caído en el ordeño. Preparada la leche y manteniéndole siempre su temperatura natural, añadían el cuajo para obtener la “cuaja-

da”. Con una espátula iban sacando los coágulos que ponían en moldes de pleita, apretando al mismo tiempo para que saliera el suero, en esta fase utilizaban el “entremiso”, una mesa alargada con ranuras y algo inclinadas, con aberturas en la parte baja. La masa obtenida la cortaban en varios trozos, volviéndola a sobar y colocando los cuajados en “las pleitas con las flores” sobre los que ponían los pesos durante varias horas.

Estos quesos se sumergen en recipientes con agua y sal, durante dos días dependiendo del tamaño, llevándolos finalmente a los secaderos donde se realiza “la curación”, el tiempo que deben estar depende de la variedad del producto que se quiera obtener: curado, semi-curado o tierno.

Hoy en día la industrialización está presente en la fabricación del queso, los procesos artesanales de antaño, salvo excepciones, han sido sustituidos por una maquinaria moderna equipada con los últimos avances técnicos. Recogida la leche de los ganaderos en cisternas isotérmicas llega a la fábrica donde después de analizarla se procede al filtrado, homogeneización y pasterización. Garantizadas las condiciones sanitarias se inicia la fabricación del producto con la coagulación de la leche, actualmente las empresas utilizan el cuajo químico haciendo el proceso de coagulación en grandes cubas, cuando los granos de la cuajada tienen el grosor idóneo se procede a la separación de la masa y el suero, esta operación también la realizan las máquinas que automáticamente introducen en los moldes la cuajada cortada y desmenuzada en las cubas.

El siguiente procedimiento es el prensado donde se elimina parte del suero y se le da la forma definitiva al producto. Con los quesos prensados y colocados en los moldes pasan al saladero, se introducen en salmuera consiguiendo que salga el suero del interior e introduciéndole la sal, de esta forma se garantiza la conservación del producto. El tiempo de inmersión oscila entre 24 y 48 horas.

A continuación los quesos tendrán un proceso de curación y maduración, para garantizar las condiciones higiénicas y gastronómicas, normativas recogidas por el Consejo Regulador del Queso Manchego. El lugar donde se almacenan para conseguir la fermentación y maduración mantiene unas condiciones especiales de temperatura, humedad e higiene. El resultado final es un producto de gran calidad con unas características propias y diferenciadoras, condicionadas por la denominación de origen concedida en 1990. Así es el queso manchego:

Zona de elaboración: La Mancha.

Clase de leche: Cruda o pasteurizada de oveja manchega.

Tipo de queso: prensado y duro.

Fórmula habitual: cilíndrica.

Dimensiones: de 18 a 22 cm de diámetro por 8 a 12 cm de altura.

Peso: variable entre 2 a 3.5 kg

Corteza: dura, amarillenta a pardo oscura, con las impresiones del molde (flor) en las caras y los cinchos de esparto (pleitas) en los laterales.

Pasta: firme, compacta, buena densidad, de color marfileña.

Ojos: pocos y desigualmente repartidos.

Contenido en grasa (MG/ES): mínimo 50%.

Tipo de elaboración: familiar, artesanal e industrial.

Maduración: mínimo de 2 meses y hasta 9 meses.

Presentación: conservará sus características externas naturales. Legalmente etiquetado de queserías, placa de caseína y contraetiqueta del Consejo Regulador.

Cómo escogerlos:

A ojo: cilíndrico, con dibujos muy característicos, amarillento o pardo oscuro.

A dedo: duro, compacto, denso, grasiento.

Por el olor: muy buen aroma, fuerte y característico de la leche de oveja.

Por el gusto: sabor fuerte, sabroso, buen bouquet y retrogusto.

Consumo: todo el año.

Conservación: mucho tiempo y bien; si se mete en aceite, hasta dos años.

El trabajo del esparto

El trabajo del esparto ha sido una actividad complementaria en la vida del pastor, con esta materia prima ha realizado objetos para uso personal y para abastecer las necesidades que surgían en las fincas donde trabajaban, necesidades relacionadas con la agricultura y con la fabricación del queso.

El clima y suelo de Villarrobledo son idóneos para el desarrollo de esta planta situándose las otochas o espartales más fértiles en las zonas S, SE y SO de nuestro término municipal. Los pastores que han realizado esta actividad recuerdan las fincas de La Casa Blanca, Los Culebros, Cerro de la Encantá, Las Beatas, La Berruga... como las más productivas.



Manojos de esparto naturales y teñidos

Durante muchos años los dueños de las fincas obtuvieron importantes beneficios con la comercialización de este vegetal utilizando el sistema de arrendamiento por temporadas. Para controlar esta explotación contrataban a los guardas de montes, encargados también de la vigilancia de la caza. Los pastores tenían el permiso de los dueños para coger el esparto necesario para la fabricación de estas piezas, ya que en la mayoría de los casos los grandes agricultores eran también los dueños de los ganados.

Mientras los rebaños pastaban, el pastor recogía la materia prima que encontraba a su paso en las lomas de los montes, siendo la época idónea para su recolección después de la vendimia “ayudados con una cogedera liábamos los manojos del esparto en la punta y con el gancho de hierro lo cortábamos, otras veces cuando necesitábamos menos cantidad lo hacíamos con las manos, sin utilizar ninguna protección, pero nunca arrancábamos la mata”. Cuando tenían la suficiente cantidad, hacían los manojos que almacenaban en los caseríos.

El esparto se puede trabajar crudo o cocido, siendo labor propia de los pastores el pri-

mer caso. Siempre que el tiempo lo permitía, alternaban la vigilancia del ganado con la fabricación de la pleita, actividad realizada en muchos casos mientras caminaban, poniéndose de manifiesto una gran destreza y profesionalidad: “con los manojos metidos en el cinturón íbamos sacando los ramales que necesitábamos para hacer las tiras de pleita”. En los meses de verano los manojos los llevaban envueltos en trozos de tela o saco humedecido para evitar que el esparto seco saltara y se quebrara, los pastores que vivían en las fincas le devolvían la flexibilidad introduciéndolos durante varias horas en cubos con agua.

Preparada la materia prima, el pastor iniciaba la fabricación de la pleita, es decir, tiras o bandas de esparto trenzado de distinta longitud y grosor dependiendo del objeto que fueran a realizar. Sobre las rodillas colocaban un manajo de esparto atado en la punta, éste lo dividían en distintos ramales, siempre de número impar y con estos iniciaban el trenzado añadiendo otros ramales a los iniciales hasta llegar a la longitud deseada.

Para coser la pleita utilizaban cordeles de esparto de tres ramales y una aguja, terminada la unión (distinta según el objeto que se hiciera) se iniciaba el “bordeo” o realización de los bordes para que las piezas obtuvieran una mayor fuerza y consistencia. A veces los pastores para dar vistosidad teñían la materia prima, proceso que realizaban introduciendo el esparto en agua con fuchina y sal, después de hervir se dejaba enfriar hasta que tomaba el color siendo el fucsia y verde los más utilizados, hoy en día los que hacen este trabajo utilizan otro tipo de tintes.

Como hemos dicho las piezas que fabrica el pastor están relacionadas con la agricultura y con objetos de uso personal, a continuación hacemos un pequeño índice de algunos de estos objetos:

Abarca: calzado hecho con esparto y piel.

Aguadera: armazón de esparto con divisiones que se coloca sobre las caballerías para llevar cántaros o barriles.

Aguarón: armazón de esparto colocado sobre un animal de carga donde los pastores llevaban el “ato”.

Baleo: felpudo circular de pleita con dos asas.

Borrall: bozal de esparto para los animales de carga.

Capacha: media sera de esparto.

Capacho: especie de espuerta de esparto recio.

Cordel: cuerda fina de esparto.

Cortinas para las casas, cuadradas...

Espuerta: especie de cesta de esparto con dos asas que sirve para llevar y transportar.

Estera: tejido grueso de esparto formado por varias pleitas cosidas, para cubrir el suelo.

Felpudo: estera gruesa de esparto colocada en las entradas de las casas para limpiarse el calzado.

Sanrieta: espuerta honda y alargada donde se echa de comer a los animales, también utilizada como cuna de bebés.

Sera: espuerta grande, generalmente sin asas.

Serillos: sera pequeña.

Serón: especie de sera más larga que ancha, sirve regularmente para carga de una caballería.

Soga: cuerda gruesa de esparto.

Tomiza: soguilla de esparto.

Paso: tejido grueso de esparto de forma estrecha y alargada para cubrir entradas y portales.

Pleita: tira de esparto trenzado en varios ramales.

Posete: especie de taburete realizado con varias pleitas y con asiento de piel.

Desde hace varios años el trabajo del esparto está en vías de extinción, esta actividad tradicional que se heredaba y transmitía de padres a hijos es realizada en la actualidad por un pequeño sector de la población de avanzada edad, grupo que se dedicó a labores agrícolas y ganaderas.

La aparición de materiales como la goma, plástico y caucho, así como la mecanización de los campos ha contribuido a la decadencia y casi extinción de la elaboración de estos objetos.

El curtido de la piel

Entre las tradiciones artesanas el trabajo de la piel y el cuero es otra de las actividades realizadas por los pastores. La posibilidad de tener a su alcance la materia prima junto a las características propias de las pieles de los animales (flexibilidad, impermeabilidad, calor...), hizo posible que pudieran fabricar objetos de uso personal y accesorios, muchos de ellos de gran valor artístico.

Las pieles utilizadas eran las de los animales que tenían a su alcance, liebres, conejos, cabras y ovejas. El curtido se inicia introduciendo la piel en recipientes con cal o con recuelo de ceniza y agua, este procedimiento es necesario “para que se cayera el pelo”. A continuación y ayudados con sus grandes navajas desprendían los restos de carne que pu-



Abarcas decoradas con tachuelas y puntilleras

diera quedar en la piel. Con la materia prima limpia “se sobaba varias veces dándole fuertes golpes y se introducía en el curtío”. Los pastores llaman indistintamente a la acción de curtir y al líquido en el que introducen las pieles para conseguir el curtido, el preparado lo hacen ellos mismos: “sacábamos las raíces grandes y profundas de las carrascas, con un martillo y una maza las picábamos y las descascarillábamos, a continuación las echábamos en un caldero para que cocieran”. Cuando el líquido obtenido estaba frío introducían las pieles durante 48 horas, tiempo suficiente para que tomaran el color avellana característico del curtido. Después de sacarlas volvían a sobarlas varias veces obteniendo la flexibilidad necesaria para fabricar los objetos.

Los pastores, como hemos dicho, han realizado trabajos en este material para su uso personal, a continuación hacemos una relación de los más destacados:

Abarca: calzado realizado con cuero, sujeto con tiras del mismo material en los tobillos, a veces lo decoraban con tachuelas metálicas.

Amasaera: piel de oveja muy sobada y flexible donde los pastores echaban las tortas.

Balleta: Piel pequeña y muy flexible que utilizaban para limpiar las tortas de ceniza y brasas.

Cameo: especie de saco realizado con dos “pellejos”, lo utilizaban para guardar las herramientas.

Cinturón: de gran anchura, los usaban para sujetar la navaja, el machete, el mechero, el esparto... a veces decorados con tachuelas.

Culera: especie de “mandilete” sujeto a la cintura, con él se protegían al sentarse en las piedras, en el suelo...

Chaleco: prenda de vestir sin manchas, lo hacían de piel para protegerse del frío.

Delantera: piel partida en dos, sujeta a la cintura y puesta sobre las piernas.

Montera: para proteger la cabeza, la solían hacer de piel de conejo.

Morral: especie de saco donde guardaban navajas, cuchillos, la merienda...

Petaca: donde guardaban el tabaco y la “yesca”.

LA COCINA DEL PASTOR

La cocina tradicional manchega tiene su origen en una sociedad eminentemente agrícola y ganadera. Con el paso de los años conserva sus señas de identidad y mantiene vivo el espíritu de nuestros mayores. Cocina basada en la riqueza y variedad de sus productos y relacionada directamente con uno de los grupos sociales más representativos de nuestra ciudad, el pastor.

La vida de estos hombres está condicionada en gran parte por el medio físico en el que se mueven y por la dureza del clima, estos factores influyen en sus hábitos y necesidades alimenticias. Sus largas estancias por los campos y montes favorecen el conocimiento y utilización de la flora y fauna manchega: “conocíamos todas las hierbas del campo, unas las recogíamos para hacer tisanas y emplastes, otras para comerlas, los espárragos trigueros y de pastor, las collejas, las setas, también el tomillo y el romero para dar sabor a los guisos”.

La abundancia de caza en los montes favorece la utilización en sus guisos de liebres y conejos cazados con el “garrote”, éste utensilio lo realizaban ellos mismos con madera de chaparro, maraña o almendro. Al estar las fincas acotadas, las pieles de los animales las escondían en las mismas madrigueras, evitando una posible multa del guarda. La preparación de la carne de caza con las tortas de harina, realizadas y cocidas por los propios pastores sobre “las pastas de las ovejas” creó uno de los platos más internacionales de la cocina regional, los “gazpachos manchegos”.

Uno de los métodos más comunes en la cocina pastoril es la utilización de “adobos” y “salazones” para conservar los alimentos, especialmente las carnes. Si bien estas formas eran conocidas y practicadas por el resto de la población, en sus despensas aparece un elemento nuevo, el “salón”, carnes comúnmente de cabra, salada y enjuta que se consumía seca.

A los productos básicos de la despensa manchega (harina, aceite, patatas, cerdo...) los pastores añadían los propios de su profesión

(carnes de cabra y oveja, leche y queso) creando una alimentación rica y variada, que culmina en la diversidad de platos: gachas, migas, gacha-miga, calderetas, guisos de trigo y caza, olla de pastor...

Hoy en día estas recetas siguen realizándose de forma cotidiana en la mayoría de los hogares de nuestra ciudad, su conocimiento y uso hace innecesaria su explicación.

CONCLUSIÓN

Con la publicación de estos fascículos la Universidad Popular quiere dar a conocer la cultura tradicional de nuestro pueblo a través de la artesanía, folklore, oficios... Actualmente el sector de la población juvenil desconoce la base de esta cultura por lo que creemos indispensable que desde las instituciones se les acerque a sus orígenes.

Este fascículo está dedicado a uno de estos oficios tradicionales, el pastor, realizado en nuestra sociedad desde tiempos inmemoriales hasta nuestros días.

Con el paso de los años las condiciones laborales de estos trabajadores han evolucionado logrando una serie de mejoras reflejadas en su actual forma de vida. La mayoría de los pastores jóvenes realizan este trabajo por tradición, heredada de sus mayores.

La esencia del trabajo sigue siendo la misma: el cuidado y alimentación del ganado, aunque las costumbres y actividades de sus mayores han sido sustituidas por las propias de la sociedad actual.

De las actividades tradicionales realizadas por los pastores podemos afirmar que están en vías de desaparecer, los más jóvenes casi

no conocen el trabajo del curtido ni de la pleita, aunque la fabricación de los quesos sigue realizándose por un sector más numeroso.

En esta publicación hemos querido reflejar una visión general del trabajo y forma de vida de los numerosos pastores locales, unas tradiciones arraigadas en la sociedad local y que pretendemos conservar y difundir como parte de nuestra cultura. Estas líneas han visto la luz gracias a la colaboración de pastores que han dedicado toda su vida a esta profesión, por lo que desde aquí les damos las gracias a todos ellos y en especial a Pedro Antonio Chillerón "El Piti" y a Jesús Collado, también al Centro de Mayores de Villarrobledo, que ha actuado de enlace entre sus miembros y la redacción del fascículo.



Los Labradores

La riqueza y fertilidad de las tierras de Villarrobledo ha favorecido el asentamiento de civilizaciones antiguas en nuestro término municipal, así encontramos restos pertenecientes a la Cultura de las Motillas, poblado Ibérico y yacimientos Romanos, sociedades ligadas directamente a una economía esencialmente agrícola y ganadera. La ausencia de excavaciones arqueológicas hace imposible estudiar estas culturas relacionadas con nuestra Historia, aunque esperamos que con el paso de los años podamos sacar a la luz parte de estos restos y poder llenar este importante vacío patrimonial.

Las principales fuentes literarias para el estudio del origen de Villarrobledo las tenemos en las obras de Blas Franco y del Padre de la Caballería (siglos XVI y XVII), los autores se remontan a los acontecimientos surgidos en el siglo XIII, cuando se confirma la fundación de nuestra ciudad y el asentamiento de los primeros vecinos por “gozar este lugar de aires muy saludables, cielo sereno de abundantes y fértiles vegas...” así como por tener “vegas de tierras de pan llevar, y de mucha substancia, en las cuales, si los años vienen razonablemente lluviosos, se coge una gran copia de Trigo, Cebada, Centeno y de todas las demás semillas...”

La calidad de nuestros campos hizo posible que aumentara el número de pobladores llegados de lugares cercanos que con sus abundantes cosechas podían “abastecer de trigo a toda Castilla”, de esta forma, y a partir de los Reyes Católicos Villarrobledo colaboró en el aumento de las arcas reales.

Según el Padre de la Caballería a principios del siglo XVII se inicia el declive económico de nuestra ciudad influenciado por los cambios climáticos y por las distintas plagas que asolaron los campos; en 1610 “empezó a mostrarse el Cielo de bronce, y a negar las nubes su acostumbrado rocío”, como consecuencia muchos vecinos tuvieron que abandonar sus campos y emigrar a otros lugares quedándose el pueblo económicamente arruinado.

Durante los siglos XVIII y XIX, como consta en el Archivo Municipal, la situación de los agricultores pasó por momentos muy difíciles, unas veces a consecuencia de las largas sequías, otras por los desastres y saqueos ocurridos en Villarrobledo durante la guerra de la Independencia que dejaron las tierras y la ciudad arrasadas.

En esta época la sociedad de Villarrobledo gira en torno a la antigua oligarquía agrar-





ria, la mayoría de los dueños de las grandes propiedades incrementarán su patrimonio a partir de la desamortización de los bienes eclesiásticos. Socialmente, a estos grandes terratenientes le siguen un importante grupo de labradores que poco a poco van aumentando su riqueza con el arrendamiento de parte de estas grandes explotaciones, en la base de la sociedad agraria se encontraba la mayor parte de la población formada por los pequeños propietarios de una yunta de labor y cuyas explotaciones estaban orientadas al autoconsumo familiar, y por los jornaleros que solo trabajaban en las temporadas de mayor actividad agraria.

LAS LABORES DEL CAMPO

El cultivo de cereales de secano ha ocupado la mayor extensión de terreno de Villa-

rrobledo. Hasta la introducción de la maquinaria agrícola la técnica siguió siendo la tradicional con el sistema de barbecho utilizado de forma generalizada, así como el uso del arado común de palo, a veces perfeccionado con una reja de hierro.

A finales de siglo aparecieron las vertederas giratorias revolucionando las labores agrícolas, para la siega y la trilla continuaron con el uso de la hoz y el trillo.

La siembra

El inicio de la siembra depende de la preparación del terreno, del cereal elegido y de las condiciones meteorológicas.

La actividad comenzaba a mediados de Septiembre en los rastros donde sembraban avena temprana y centeno, continuaban en las tierras de barbecho en el mes de Octubre con

el trigo para terminar aproximadamente en la Purísima con la cebada. En ocasiones los labradores sembraban avena tardía en el mes de Diciembre, desatendiendo el dicho popular que dice “el que no haya sembrado en noviembre; que no siembre”.

Las mismas cuadrillas de labradores de encargaban de preparar la tierra, proceso que consistía en “darle varias vueltas”; la primera se hacía con la vertedera utilizando el arado común, en la segunda vuelta se “vinaba”, es decir, se hacían los lomos más estrechos para darle labor a la tierra.

En el mes de Marzo se “alomaba” haciendo lomos corrientes que más tarde, en los meses de Mayo o Junio se “rayaban”, quedando la tierra preparada para la siembra “despachar”.

En ocasiones y durante el Agosto los labradores volvían a darle vueltas a la tierra, de esta forma mantenía más humedad y se obtenían abundantes cosechas.

Finalizada la siembra había que “garabatear”, acción que consistía en “recalcarla” subiéndole tierra a los lomos con un garabato, al mismo tiempo las orejeras de madera de estos aperos limpiaban de hierbas los costeros, creciendo más los cereales. El trabajo terminaba con el “desescardado” o limpieza de cardos, collejas y malas hierbas que solían realizar las mujeres y los niños.

La siega

Entrado el verano, aproximadamente por San Antonio y como dice el refrán “en junio la hoz empuño”, las fincas y sus aldeas se llenaban de trabajadores eventuales contratados



Grupo de segadores. (Foto A. Ballesteros)

para segar. Estas cuadrillas de segadores estaban formadas principalmente por mujeres y niños. Con la hoz como única herramienta realizaban uno de los trabajos agrícolas más duros del campo. Estos jornaleros eran contratados mientras “había faena”. Se encargaban también de hacer los “haces” y de cargarlos en los carros o galeras.

Los mayores todavía recuerdan como al caer la tarde las calles del pueblo se llenaban de bullicio y color, con las segadoras sobre los carros cantando alegres canciones y coplillas populares.

La trilla

Después de la siega se inicia la trilla, acción que consiste en quebrantar “la mies” tendida en la era para separar el grano de la paja.

Las eras podían ser empedradas o de tierra, las primeras tenían la ventaja de no tener que arreglarlas y solamente en ocasiones se les pasaba el rodillo “para emparejar las piedras”. Las de tierra había que prepararlas antes de iniciar la trilla, en ocasiones y para conseguir que esta gran superficie estuviese dura y consistente se le añadía greda, a continua-

ción el pastor de la finca “pasaba el ganado varias veces apisonando y batiendo la era”, otras veces, si en Agosto llovía la tapaban con paja pasándole después el rulo.

Cuando llegaban los haces de mies a la era se desataban, colocándolos unos sobre otros con “los cortes hacia abajo y las espigas hacia arriba”, esto se llamaba hacer la Parva. A continuación con la trilla enganchada en las mulas se trituraba la mies, este apero estaba formado por cuatro tablones de madera unidos entre sí, con “pernales” en la parte inferior.

La paja esparcida por la era se iba recogiendo (“allegar”) formando grandes montones alargados de más de dos metros de alto llamados “peces”. Estos bloques quedaban preparados para “aventar” con unas grandes horcas de madera. “Tirando horcadas contra el aire se separaba la paja del grano”, si era trigo se cribaba y una vez limpio lo llevaban al molino, si era cebada, se mezclaba con la paja para servir de alimento a los animales.

LOS LABRADORES

El eje económico y social de Villarrobledo ha girado en torno a los grandes y medianos terratenientes, dueños de la mayoría de las tierras de nuestra ciudad, en contraposición hay un elevado número de pequeños agricultores con explotaciones de tipo familiar.

Para cultivar y sacar el mayor rendimiento a las tierras los propietarios contrataban a agricultores expertos, los mayorales. Estos trabajadores eran los responsables de “las faenas agrícolas que se realizaban en los campos”, en la mayoría de los casos decidían cuan-

do y como había que preparar la tierra, que tipo de cereal sembrar o cuando se iniciaba la siega. A su cargo estaban los labradores, contratados para realizar estos trabajos y cuyo número variaba según las hectáreas de las fincas. “En las casas grandes” se llegaban a contratar cuadrillas de siete pares de yuntas, estas estaban formadas por el mayoral, el zagal mayor, el primero, dos segundos, el último y el zagal chico.

El mayoral actuaba como un capataz, dirigía y ordenaba los trabajos de los labradores encargándose también de la manutención y de la vivienda de estos. La casa que el dueño de la finca ponía a disposición del mayoral y su familia era en muchos casos el lugar donde dormían los labradores, aunque como veremos lo hacían en dependencias distintas.

La jerarquización también estaba presente en este grupo social, cuando el mayoral tenía que ausentarse de la finca, su lugar y su puesto lo ocupaba el zagal mayor, si este también faltaba lo sustituía el primero, aunque estos casos se daban en pocas ocasiones. Un claro exponente lo tenemos en “el ritual” que estos trabajadores hacían en la preparación de la primera comida del día: “después de alimentar a las mulas empezábamos a preparar la comida, lo más habitual era hacer gachas porque se preparaban rápidamente y llenaban el estómago”. En los preparativos intervenía toda la cuadrilla, el zagal chico encendía el fuego y traía el agua del pozo, los segundos ayudados por el último preparaban la harina, el agua y las especias, también pelaban las patatas, a continuación el zagal mayor se encargaba de sacar la sartén, echarle el aceite y

“cortar las tajás, siempre del mismo tamaño” preparándolo todo para que el primero las cocinara. En este momento llegaba el mayoral y con la frase “viva Jesús”, metía el primer trozo de pan, a continuación le seguía el resto de la cuadrilla, encargándose el zagal chico de cortar el pan.

Otro personaje popular y querido en las aldeas era “el chirri”, chaval joven que sustituía en las labores agrícolas a los labradores cuando estos iban de quincena o estaban enfermos, “también se encargaba de tablear la tierra, pasar el rulo, abuzar las rejas o sacar la cuadra”.

Sí era necesario, en las “casas grandes” contrataban a jornaleros eventuales “por día trabajado”, las condiciones de estos trabajadores eran precarias dependiendo en cada momento de la actividad de las fincas o del estado meteorológico, en algunas etapas de su vida llegaron a trabajar por “la costa”.

LA MUJER Y LOS “DIJES”

El papel que ha desempeñado la mujer en las actividades relacionadas con el medio rural ha sido de gran importancia. Durante toda su vida ha aportado tiempo y esfuerzo contribuyendo de forma activa en la economía familiar.

La mayoría de estas mujeres recibieron una educación rígida, basada principalmente en la función de educar a los hijos y obedecer y ayudar al marido, estos aspectos están latentes en la mujer del campo.

Uno de los habitantes más emblemáticos en la sociedad agraria fue “la mayoral”. Sin recibir retribución alguna se encargaba, apar-

te del trabajo propio de la casa, de preparar la comida para las cuadrillas que trabajaban en la finca, hacer el pan, cuidar a los animales. Los dueños de las tierras pagaban al mayoral las costas por el mantenimiento de los labradores, la abundancia y la calidad de la alimentación “dependía de la honestidad de este, había sitios donde te apañaban con una sardina salá en la comida y en la cena, en otro la olla siempre estaba llena”.

La jornada de trabajo de estas mujeres comenzaba muy temprano, los días que tenían que amasar lo hacían a las cinco de la mañana para que estuviera listo el pan a la hora del almuerzo, a continuación se encargaban de alimentar a los animales, gallinas, conejos y algún que otro gorrino que en muchas ocasiones eran de los dueños de las fincas. Después de atender a sus hijos limpiaban la casa y preparaban la comida para la cuadrilla. En muchas aldeas las mujeres también se ocupaban de atender las pequeñas huertas donde producían algunos alimentos “para el gasto de la casa”, patatas, ajos, cebollas, habichuelas, habas...

Estas mujeres confeccionaban parte de la ropa de la familia y del hogar, el resultado dependía de la habilidad particular de cada una destacando las piezas que hacían para los ajuares y las canastillas.

En las quincenas, cuando venían al pueblo, aprovechaban parte de su tiempo en comprar las provisiones que necesitaban en la aldea y que no producían, aceite, azúcar, sal..., con el paso de los años aparecieron por las aldeas vendedores ambulantes que abastecían a la gente que vivía en el campo mejorándoles la vida.

La educación de los hijos recaía la mayoría de las veces en ellas, un trabajo acrecentado por el elevado número de niños que tenían. A partir de los 6 ó 7 años y según la necesidad, los hijos acompañaban a sus padres al campo para aprender el oficio mientras las niñas permanecían en las casas ayudando a sus madres. Muchos de estos pequeños ni siquiera pudieron recibir una educación elemental y lo poco o mucho que aprendieron lo hicieron con un gran esfuerzo. La creación de las escuelas rurales facilitó el acceso de muchos niños a una enseñanza básica, aunque la localización de estos centros unido a la falta de medios de transporte imposibilitó el acceso a otros.

LA CASA

Nos centraremos en la construcción típica de las casas localizadas en las aldeas y destinadas como vivienda para los mayores, su familia y labradores.

La piedra es uno de los materiales utilizados en estos edificios, la abundancia y la necesidad de extraerlas de las tierras de labor, así como el posterior amontonamiento en los “majanos” facilitarían su uso. Aparecen en cimientos y partes bajas de los muros, y en las zonas habilitadas para los animales.

Las paredes se hacían de tapia con tierra amasada y apisonada, destacaban por el grosor de los muros exteriores y por estar “enjalbegadas” con cal, consiguiendo un efecto de limpieza y luminosidad en contraste con el típico zócalo gris utilizado en las fachadas.

La madera se destinaba para las vigas de los techos y para los dinteles de puertas y ven-

tanás, estas aberturas exteriores eran escasas, de pequeñas dimensiones y como en la mayoría de las casas manchegas estaban protegidas con rejas de hierro. En la cubierta, a dos aguas, destacaba el uso de la teja romana, fabricadas en barro por artesanos locales.

La distribución de estas viviendas es muy sencilla, el conjunto estaba formado por la cocina, los “cuartos” y la despensa.

La pieza reina de la casa tradicional manchega es la cocina, destaca por ser la habitación más espaciosa y caldeada, lugar donde se desarrolla gran parte de la vida. Su elemento principal es una chimenea grande de campana con fuego bajo utilizada para calentar el ambiente y para guisar, junto a esta se extienden “los poyos”, a veces enlosados con piezas de barro cocido, lugar donde dormían los labradores. El hueco que queda en lo alto, al lado de la chimenea, “el lambor”, servía para colocar los utensilios necesarios para cocinar diariamente, y cuando no había alacenas cumplían su función.

En las despensas se guardaba el menaje de cocina, no podían faltar las calderas y orzas de las matanzas, las sartenes con patas, las trébedes, los cedazos, la artesa de amasar..., también se almacenaban los alimentos frescos que en su mayoría estaban relacionados con la matanza.

El suelo de la casa lo encontramos de tierra apisonada o enlosado con piezas de barro cocido, en algunas zonas se cubría con “baleos” hechos de esparto.

El mayoral se encargaba del amueblamiento de su vivienda formado por elementos indispensables y sencillos: cama, mesita,

perchero, baúl, algún trabuete..., formando un conjunto de pertenencias tan modesto como su propia vida.

Los labradores que tenían pocas fanegas de tierra en propiedad o en “arrento” solían tener las viviendas en el pueblo, estas eran de construcción sencilla y semejantes a las del campo aunque en su interior se encontraban los elementos necesarios para almacenar el grano y “guardar” a los animales. El corral adquiere una gran importancia y a su alrededor se distribuirán las habitaciones destinadas al uso del labrador y su familia.

ALGUNAS COSTUMBRES

La Cultura Tradicional de Villarrobledo está relacionada directamente con el mundo rural, base de nuestra economía. En apenas 50 años la sociedad agrícola ha experimentado grandes cambios influenciados entre otros por la mejora de los medios de transporte y la mecanización del trabajo. Este modo de vida se encuentra cada día más alejado en el tiempo y en la actualidad, las tradiciones y las costumbres de este grupo social ha dejado paso a “la modernidad”.

En este capítulo mostraremos algunos acontecimientos cotidianos de este grupo de hombres y mujeres que desde el anonimato han contribuido a forjar una parte de la Historia reciente de Villarrobledo.

Las quincenas

Un sábado, cada quince días, los labradores que vivían en los caseríos y aldeas llegaban al pueblo. El desplazamiento lo hacían andando o en burro, aunque los más afortuna-

dos utilizaban las galeras que les dejaban los dueños de las tierras donde trabajaban. Este tiempo de descanso lo dedicaban a comprar provisiones, a visitar a la familia y a cambiarse de ropa, es decir, “a mudar”.

Salían de las fincas los sábados por la tarde al terminar el jornal, teniendo que estar de regreso el domingo por la noche o el lunes por la mañana antes de comenzar las faenas con los animales.

Una vez en el pueblo, aseados y con las compras hechas empleaban el tiempo libre que les quedaba para visitar a familiares y amigos y dar paseos por las calles céntricas de nuestra ciudad, los más jóvenes asistían a los bailes que por entonces se organizaban en las casas y también a “rondar” a las muchachas casaderas.

Estas quincenas no se cumplían con exactitud ni tenían fechas fijas, los días de descanso dependían del trabajo que hubiese que realizar en cada momento en los campos. En los períodos de mayor actividad (siembra, siega, trilla...) llegaban a transcurrir más de tres semanas sin hacer uso de la quincena. Cuando esto ocurría, los labradores venían al pueblo al terminar la faena, teniendo que estar de vuelta en la aldea antes de “echarles el primer pienso a las mulas”.

Los mayores de las fincas intentaban que coincidieran las quincenas con algunas de las fiestas que por entonces se celebraban en Villarrobledo: “la primera quincena después de la siega coincidía con la feria, la siguiente era en el Dulce Nombre, el segundo domingo de Septiembre y de ahí a San Miguel, a continuación comenzaba la vendimia por lo que

había veces que la quincena se alargaba tres semanas, sí la siembra se terminaba para la Purísima mudábamos, pero si esto no ocurría no podíamos volver hasta la Pascua”.

Esta es una de las tradiciones que aun hoy en día se encuentran en la memoria de nuestros mayores, estos recuerdan con nostalgia como los días de quincena las calles del pueblo rebosaban de bullicio y movimiento, con los comercios llenos y el sonido procedente de los bailes que se celebraban en las casas.

Juegos y bailes populares

Al caer la tarde, terminada la dura jornada laboral, los habitantes de las aldeas dedicaban parte de su tiempo libre a la diversión. Los juegos y los bailes eran las manifestaciones populares más generalizadas entre la población rural, tradiciones que se van perdiendo con el paso del tiempo.

Entre los juegos más populares destacamos el chusque, el tiro de reja y los bolos, donde los protagonistas eran los hombres. En el tiro de reja los utensilios utilizados en el trabajo servían como material de diversión, la pieza clave era la reja de un arado consistiendo el juego en lanzarla desde una raya en el suelo lo más lejos posible.

El chusque era una pieza realizada en madera de 10 a 15 cms. de altura, sobre esta se “ponían las perras que estaban en juego”, teniendo que derribarlas con el lanzamiento de los doblones, objetos redondos con base plana realizados en hierro.

Los bolos manchegos es uno de los juegos más practicados en la provincia, aunque en cada zona tiene unas características pro-

pias. En Villarrobledo se utilizaban 6 bolos de madera colocados en parejas de tres, teniendo que derribarlos todos menos uno con “la maza”, trozo de madera parecido al chusque.

En la actualidad tenemos la suerte de poder admirar estas técnicas en la zona donde se instala el “mercadillo local”, aquí un grupo de vecinos siguen practicando los juegos de su juventud, así como en los campeonatos que se organizan todos los años coincidiendo con la Feria de Agosto y que concentran a un gran número de participantes y público.

Otra manifestación popular de alegría y diversión la encontramos en los bailes, practicados en las épocas de mayor actividad agrícola cuando la población de las aldeas aumentaba de forma considerable.

Estos bailes surgían de forma espontánea, utilizando unas veces instrumentos musicales: acordeón, laúd, guitarra... y otras, improvisándolos con cualquier objeto que tenían a su alcance como botellas, harneros y navajas. Las letras de las canciones y coplillas hacían referencia a sus propias experiencias de la vida transmitiéndose oral de padres a hijos. Otras veces bailaban jotas y seguidillas, bailes populares manchegos que se han conservado hasta nuestros días.

Aquellos bailes de antaño eran conocidos como “bailes de candil” por ser este el objeto utilizado para la iluminación. En las casas de los labradores que vivían en el pueblo, la juventud también se divertía con estas manifestaciones, los vecinos mayores recuerdan como a veces y para entrar en estas casas, tenían que pagar “una perragorda para pagar a los músicos”.

La fiesta de San Antón

A lo largo del año las fiestas religiosas tenían una importante presencia en la vida de los ciudadanos donde se compaginaba con un carácter lúdico y festivo. Entre las fiestas populares de Villarrobledo destacamos: San Antón, San Cristóbal, San Blas, San Isidro, La Ascensión, La Candelaria, El Dulce Nombre... una larga lista que ha cambiado con el paso del tiempo. En este capítulo nos centramos en la fiesta de San Antón por ser esta la más arraigada en la tradición de los labradores.

El 17 de Enero a primera hora de la mañana, el mayoral con el resto de los labradores y las yuntas de mulas, se dirigían al pueblo donde les esperaban los “chicanos” para “enjaezar” a los animales. Este día se arreglaban los costales, se remendaban o estrenaban las mantas y se adornaban con ribetes bordados. Las cuadras rebosaban de actividad y nerviosismo con los preparativos de esta fiesta.

Por la tarde, la gente del pueblo esperaba con impaciencia como pasaban las caballerías hacia la ermita, aquí daban tres vueltas alrededor del edificio y en la última, la santera repartía “los tostones”. A los ganadores se les daba un premio en metálico y el resto del público lo celebraba con una zurra y cascaruja.

Al ser San Antón el patrón de los animales llegaban el mismo día numerosos vecinos con sus gorrinos, ovejas, perros, gatos... para recibir la protección. Una tradición muy extendida fue la del “gorrino de San Antón”, este animal se regalaba al Santo y después de cortarle las orejas y el rabo se soltaba por la calle

donde se alimentaba de la generosidad de la gente, el día de la fiesta se rifaba el animal.

Con la llegada de la maquinaria agrícola y la progresiva desaparición de los animales de labor hizo que esta fiesta perdiera el interés y el dinamismo que ocupó en nuestra población durante muchos años.

CONCLUSIÓN

Durante dos siglos, la vida y el trabajo de nuestros antepasados en el campo no experimentaron grandes cambios. Las técnicas y la mentalidad colectiva de este grupo social siguió basándose en antiguas estructuras que evolucionaban lentamente. Hasta mediados del siglo XX no se producirán importantes modificaciones en estas formas de vida.

A partir de los años 50 y 60 se inician las transformaciones en este grupo social como consecuencia de la industrialización generalizada y de la introducción de la maquinaria agrícola. Muchos de estos trabajadores emigraron a otras regiones en busca de nuevas oportunidades y los que se quedaron vieron como sus condiciones de vida cambiaban. Otro factor importante ha sido la modernización de los medios de transporte que facilitarán y reducirán el tiempo empleado en los desplazamientos a las fincas dando lugar a un progresivo abandono de las aldeas, permaneciendo en estas los vecinos de más edad reacios de los cambios.

La agricultura y la ganadería siguen siendo la base de la economía local, en la actualidad las grandes industrias localizadas en Villarrobledo están relacionadas directamente

con el sector alimenticio, utilizando la materia prima y mano de obra local.

La calidad de nuestros vinos, legumbres, cereales y quesos han dado a conocer a Villarrobledo dentro y fuera de nuestras fronteras, situándonos entre las ciudades más prósperas de La Mancha.

Todos estos logros se los debemos en parte a aquellas personas que con su trabajo diario supieron engrandecer estas tierras y conseguir de sus entrañas abundantes cosechas, hombres y mujeres que con su labor cotidiana, con sus hábitos y costumbres han forjado una parte de nuestra Historia.

No puedo terminar este trabajo sin mostrar el agradecimiento al Hogar de los Jubilados y a un grupo de sus miembros, cuyos testimonios han sido una fuente viva de información a la hora de realizar este trabajo, hombres y mujeres que desde su existencia humilde han forjado parte de nuestra Historia Reciente.



La Vendimia

Cuando se acercaba la época de la vendimia, los capataces se encargaban de buscar las cuadrillas, éstas estaban formadas por hombres, mujeres y niños.

Nuestros mayores recuerdan con nostalgia como llegaban vendimiadores procedentes de cualquier punto de la geografía española que junto a los lugareños, iniciaban un largo peregrinaje hacia las aldeas para no regresar hasta la finalización de la vendimia. Desde Villarrobledo, capataces y cuadrillas, con sus “atos” y enseres personales, partían en carros, galeras y más recientemente en remolques, hacia las fincas donde habían sido contratados.

La distribución y organización del trabajo en la viña se le encomendaba al capataz, responsable de los jornaleros ante el dueño de la finca. Según la actividad que se desarrollase, los trabajadores se dividían en vendimiadores y capacheros. Los primeros recogían las uvas de la viña, los capacheros la transportaban hasta los carros o galeras.

En cada banco se vendimiaba por parejas, este sistema ha quedado obsoleto a pesar de la preferencia que tienen las personas mayores por él, ya que afirman que de esta forma

“se apuraban más las cepas”. Cada dos personas llevaban una espuerta, donde depositaban los racimos, y un tranchete, especie de cuchillo con hoja curva y que ha sido hasta hace unos años el instrumento tradicional para cortar las uvas. Encabezando el banco iba una persona con experiencia para marcar el ritmo que el resto de la cuadrilla seguía. Las espuestas de pleita tenían una capacidad de aproximadamente 30 kg., cuando estaban llenas las vaciaban en el capacho, también de esparto, ante la atenta vigilancia del capachero.

En cada capacho entraban tres espuestas, por lo que para poder transportar estos 90 kg., se necesitaban personas fornidas, eran los capacheros. Estos mismos, con la ayuda del “gancho de la uva” acoplaban 12 capachos en las galeras y 8 en los carros. Al ser estos contenedores de pleita, tenían el inconveniente de derramar parte del mosto durante el transporte, este problema se solucionó más tarde con la utilización del caucho y de las lonas.

Aproximadamente por los años 30, se empezaron a poner lonas en los carros evitando el problema de los materiales anteriormente utilizados. La sustitución de las espuestas de pleita coincidió con la introducción en la agri-





Vendimiadoras en la viña. (Foto cedida por Cari de la Cruz)

cultura de los tractores, estas las realizaban los mismos trabajadores utilizando las cubiertas viejas de las ruedas de estos vehículos ocupándose al mismo tiempo de sus reparaciones cuando era preciso.

Este duro trabajo se veía recompensado a la hora del almuerzo y de la comida, de esta tarea, se encargaba una de las vendimiadoras que abandonaba antes de tiempo “el tajo para preparar el rancho”. Tradicionalmente el almuerzo consistía en gachas, patatas fritas o pimientos con sardinas, mientras que en la comida los platos más usuales eran el caldo de patatas, fideos con bacalao y los arroces

caldosos. Los utensilios y los ingredientes necesarios se traían desde la “casa grande” hasta la viña, lugar donde se cocinaban. Después de este descanso reanudaban “la faena” hasta la puesta de sol.

La vendimia, como cualquier trabajo agrícola expuesto a las inclemencias del tiempo, se caracteriza por unas condiciones duras; el frío, el calor, la lluvia... condicionan cualquiera de las labores que se realizan en el campo, aunque también podemos extraer el factor positivo, ya que al ser un trabajo de recolección, repercute positivamente en la economía familiar.

Las personas que vivieron aquellas vendimias recuerdan con alegría y cierta nostalgia los bailes, juegos y fiestas que organizaban en las aldeas al finalizar el trabajo, costumbres que con los cambios de la vida han caído en el olvido permaneciendo solamente en la memoria de los mayores

INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

El cultivo de la vid ha desempeñado a lo largo de la historia un papel muy importante en Villarrobledo, aunque en la actualidad el panorama económico ha derivado a otras actividades, el viñedo sigue teniendo un gran peso específico. La historia de este cultivo va unida a la vocación vitivinícola de esta comarca. Los restos arqueológicos y los documentos históricos corroboran y testifican la existencia de este cultivo en toda la comarca manchega. Entre los ejemplos destacamos un yacimiento localizado entre los ríos Córcoles y Sotuélamos, aquí se han encontrado piezas de importación griegas utilizadas para los ritos y banquetes funerarios, la realización de excavaciones arqueológicas en nuestro término ampliaría los conocimientos sobre esta laguna existente en nuestra historia.

Los estudios realizados por Ramón Carrilero, verifican que durante la Edad Moderna los viñedos y la producción cerealista son, junto con el aprovechamiento de los montes, una de las fuentes de riqueza de los labradores del S. XVI en una sociedad muy vinculada a la tierra. Las Ordenanzas Municipales conservadas de esta época hacen referencia al cultivo de la viña y a la abundancia de este cultivo. También menciona como se legisla y

se multa en el municipio por “arrancar viñas de cuajo, invasión del ganado en las plantaciones, por comerse el fruto e incluso por rebuscar sin el permiso del dueño”.

A principios del S. XIX los conflictos entre estos dos sectores se van acentuando, los labradores roturarán las vías pecuarias y sembrarán en las tierras comunales (ante las protestas de los ganaderos, que veían disminuir los pastos), sistemáticamente el cultivo de la vid, en tierras pedregosas y supuestamente no válidas para el cereal.

A finales del S. XIX, suprimidos los privilegios ganaderos, se inicia en Villarrobledo una ampliación de tierras de cultivo y una gran expansión en la producción de vino, a esto hay que unirle la epidemia de la filoxera que arrasa una gran cantidad de viñedos franceses ampliándose nuestra demanda comercial y la rentabilidad de nuestras cepas.

Las propiedades con grandes extensiones dedicadas al cultivo de la vid prevalecen ante las más pequeñas, este sistema crea un sector social formado por jornaleros y agricultores asalariados sin tierras, al mismo tiempo este cultivo irá desapareciendo de las zonas marginales permaneciendo y ampliándose sucesivamente en aquellas tierras donde los rendimientos son mayores.

El cultivo de la vid, ligado tradicionalmente a una agricultura de secano, ha sufrido una evolución, con el paso de los años se introdujeron sistemas de regadíos a través de norias y pozos, en la actualidad son sustituidos por pozos muy profundos cuya agua es extraída por potentes motores, regando por aspersión o por goteo.

ENFERMEDADES DE LA VID

Las viñas sufren daños producidos por el ataque de distintos agentes, estos pueden ser de origen vegetal, animal o por la acción de los virus. En la actualidad, la gran variedad de fitosanitarios conocidos popularmente como “venenos”, ha mermado la acción de muchas de estas enfermedades, plagas que hace menos de 50 años eran muy difíciles de combatir.

En este apartado haremos una breve referencia a algunas de las enfermedades que han repercutido directamente y a través de los años en nuestras viñas. Destacamos en primer lugar aquellas que resultan de los factores climáticos: el intenso frío y la escasez o exceso de agua en determinadas fechas, influyen en el rendimiento y conservación de las cepas. Cuando el terreno tiene demasiada agua se produce en el suelo una falta de oxígeno, esto provoca que la planta se asfixie manifestándose exteriormente por la decoloración y caída de las hojas. Los cambios bruscos de temperatura, sobre todo si estos vienen acompañados de fuertes heladas en la época que empiezan a brotar las viñas, dan lugar en muchas ocasiones a la pérdida total de la cosecha de ese año.

Entre los parásitos que atacan a las cepas hablaremos en primer lugar de el Piral, insecto que recibe distintos nombres según la zona y que en Villarrobledo es conocido comúnmente como “sapo”. Este insecto deposita los huevos en las pámpanas más próximas al tronco de la cepa, cuando el tiempo es bueno las larvas abandonan el capullo convirtiéndose en pequeñas orugas de color verdoso que se co-

locan en las yemas tiernas. Si durante la primavera se produce una disminución intensa en la temperatura “el sapo hace una especie de telaraña que lía la pámpana”, quedándose el insecto en el interior y alimentándose de las uvas tiernas que quedan en medio. Para el día de San Juan se convierten en mariposas, estas depositarán los huevos en las pámpanas de la umbría, iniciándose de nuevo el proceso de reproducción.

Otra de las plagas más nocivas para la vid es la filoxera, insecto parecido a un pulgón de minúsculo tamaño y de color amarillento. Actúa primero en las hojas introduciéndose después bajo tierra y dañando las raíces de una forma tan perjudicial que origina la muerte de la planta. Esta epidemia ha sido una de las más devastadoras debido entre otras causas a la gran rapidez reproductora de esta especie.

El mildiu y el oidio son dos de las enfermedades de origen bacteriano que han actuado en los cultivos de la zona. La primera es una de las más conocidas por los agricultores por los grandes daños que produce en las plantas, el desarrollo de la bacteria depende de los factores climáticos y ataca al interior de las hojas, a los tallos y a los frutos. El oidio, conocido también como “cenicilla” o “polvillo” produce daños sobre todo en los racimos, aunque también pueden aparecer sus efectos en los brotes y en los sarmientos. Este hongo se suele propagar cuando el clima le es favorable, coincidiendo con una humedad ambiental y temperatura de 15° C.

Antes de existir la gran cantidad de fitosanitarios en el mercado, los agricultores realizaban trabajos de prevención. Coincidiendo

do con la festividad de Santiago se contrataban cuadrillas formadas mayoritariamente por mujeres para “despampanar”, este trabajo consistía en quitar las pámpanas más bajas donde solían instalarse las larvas, echándole a continuación azufre para matar los huevos que pudieran quedar en las plantas.

EL LABOREO

Entre finales de enero y principios de febrero los labradores comenzaban los trabajos en las viñas, el laboreo consistía en darle “dos vueltas a la tierra para terminar con la pasada del rilo”. La primera vuelta se hacía con la vertedera o con el arado común, al utilizar la primera, “la tierra quedaba casi amoterada”, ya que los labradores “echaban el surco hacia fuera y luego lo revolcaban hacia dentro”, mientras que con el arado común la tierra permanecía más baja. A continuación, los jornaleros con un azadón comenzaban a hacer unas aberturas alrededor de las cepas, eran “las cabas”, realizándose una o dos según el criterio del mayoral o del dueño de la finca.

Entrada la primavera, por San Isidro, cuando los sarmientos empiezan a despuntar, esos mismos jornaleros se encargarán de “cerrar el cajón”, hacían también tres surcos a cada banco “matando de esta forma las malas hierbas que habían salido en medio, seguidamente con la vertedera con “orejeras” labraban la tierra que quedaba “pareja” y preparada para amorterar. Con la tierra a pie de la vid se hacían los morteros con el fin de que la planta conservase la humedad durante el verano, evitando al mismo tiempo que las raíces “se ventearan”.

Después de amorterar se le daba un rilo con un garabato con cuchillas de 40 a 50 cm. de longitud, con estos cuatro últimos surcos las viñas quedaban sin hierbas y preparadas para pasar el agosto. En verano había fincas en las que era común pasar una gavilla de sarmientos atada a los ganchos de la mula “para mover el polvo”, esta operación se hacía para que “pujara la uva”. También en esta época, si los labradores tenían tiempo, volvía a pasar las cuchillas pequeñas con un garabato para quitar las hierbas recientes que hubiesen salido desde la última pasada.

LA PODA

La poda de las viñas no podía comenzar hasta que las cepas estuviesen limpias de pámpana, proceso natural que coincidía con el principio del otoño y la llegada de los primeros hielos. A partir de esta fecha y hasta el mes de febrero, en los extensos viñedos de Villarrobledo aparecían integrados en el paisaje las figuras de los podadores y los alumbradores.

El trabajo del alumbrador consistía en “desahogar la vid de la tierra que se le había arrimado para abrigo” cuando la amorteraron, a fin de que pasada la vendimia pudiera introducirse el agua en ella. Con la “picacha” como única herramienta, dejaban libres los bajeros descubriendo el puesto y facilitándole de esta forma el trabajo al podador. Los alumbradores solían ser chavales jóvenes que con el paso de los años se convertían en podadores, oficio que aprendían en el campo.

La poda comenzaba aproximadamente a partir del día de los Santos, en las casas gran-

des el trabajo lo solía hacer el capataz ayudado por otro podador que él mismo buscaba. Las herramientas utilizadas eran las tijeras y el hacha, con las primeras cortaban los sarmientos “dejando el puesto”, lo más habitual era conservar dos yemas aunque en algunos casos sólo dejaban una en el sarmiento y dos en “la casquera”, en este caso podían encontrarse con el problema de que la viña se arqueara al tirar con poca fuerza la segunda yema de la casquera.

El podador utilizaba el hacha en los sarmientos viejos o secos y en las cepas “acedá”, es decir aquellas que por estar enfermas había que sanear para que echaran yemas nuevas.

EL ABONO

Entre los meses de noviembre y diciembre, después de la vendimia y la poda se iniciaba el proceso de abonado de las viñas. Alrededor de las cepas los trabajadores hacían pequeños hoyos donde echaban la basura, preparando el terreno para su posterior labranza. Esta actividad era realizada en la mayoría de las fincas por mujeres.

El abono utilizado era de origen animal. En las fincas en las que había ganado procedía de las ovejas, aunque otras veces se obtenía de las mulas, mejor que el anterior, por ser más flojo. Cuando los dueños de las fincas no tenían ganado compraban la basura a los ganaderos o la producían ellos mismos en los barrancos, era el resultado de la descomposición del estiércol de las cuadras, palomares y corrales, restos de alimentos, así como el resultado de la limpieza de la era después de la trilla.

La utilización del estiércol fue generalizada hasta los años 50 y 60 a partir de esta época es cuando aparecen en el mercado los abonos compuestos que poco a poco se impondrán a los de origen animal, el más utilizado era conocido como “super”, caracterizado por ser un abono flojo de textura parecido a la ceniza. El abono compuesto se echaba en Primavera, mientras que el estiércol se adelantaba con el fin de que la tierra lo pudiese tomar con las primeras lluvias.

EL PLANTÍO

En enero, los labradores preparaban los barbechos destinados a las nuevas plantaciones. Lo primero era “rayar” la tierra con los arados y hacer los cuadros, a continuación marcaban el lugar donde debían ir las plantas, midiendo los lados y comprobando que estos eran iguales, la distancia solía ser de nueve pies. Terminada esta labor, comenzaban a cruzar el terreno.

Antiguamente para conseguir que los cortes fueran en línea, los labradores tomaban un punto de referencia. Este solía ser un lugar elevado sobre el terreno llano, los mayores recuerdan como “se guiaban por la torre del Bonillo o la de la Mota, dependiendo de la finca donde estuviesen labrando”.

Las plantas podían ser del terreno, conocidas en la comarca como “redondas”; o americanas, que necesariamente había que injertar. Los jornaleros hacían los hoyos en el terreno para introducir las plantas nuevas, la profundidad venía marcada por la longitud de la pierna, de la rodilla a la suela.

Los sarmientos se ponían de saliente a poniente, y de norte a mediodía, orientando siempre la patilla al norte. Doblaban el sarmiento y lo introducían en el hueco, apoyando la patilla en la pared y doblándole un codo, este lugar lo rellenaban con tierra que apisonaban fuertemente con los pies para evitar la movilidad de la planta. Cuando el nuevo sarmiento “agarraba”, le brotaban las raíces por “el codo y la patilla”.

La siguiente labor consistía en labrar la tierra y preparar el terreno para que los jornaleros pudiesen “amortear”. Con los morteros hechos todos a la misma altura, la planta se resguardaba de las inclemencias del tiempo, manteniendo a la vez la humedad necesaria para su crecimiento. Si ocurría que el mortero tapaba la yema del sarmiento tenían que “engrillar”, es decir, desenterrarlas para evitar que “rompiesen debajo de la tierra y la planta muera”. Otra forma de plantar las vides es el sistema de la “estaca”.

Asociación de Artesanos del barro de Villarrobledo de la Vega

Villarrobledo, como otras ciudades del medio rural, está perdiendo valores estéticos y culturales que ya no recuperaremos nunca porque de nuestra industria tinajera, que llevó envases a todos los lugares, muy poco se ha dado a conocer. Muy pronto el recuerdo que en este momento mantiene un reducido número de lugareños, se perderá de la misma forma que se perdió la industria al ser sustituida la tinaja de barro por otros recipientes.

La cultura de un pueblo se va forjando a partir de su Historia. Una parte decisiva de la Historia de Villarrobledo es su industria tinajera, que llegó a ser una de las más importantes de España. Las enormes tinajas ya no se fabrican. Los artesanos que las crearon prácticamente han desaparecido. Podríamos pensar que se ha cerrado una página de nuestra historia local, pero no totalmente porque el amor al barro y por la obra bien hecha sigue latente en un grupo de artesanos de Villarrobledo.

La Asociación de Artesanos del Barro de Villarrobledo de la Vega, se ha constituido recientemente para aunar esfuerzos tendentes a conservar y dar a conocer nuestra cultura, nuestras tradiciones alfareras, potenciar la ar-

tesanía que se está realizando en este momento y defender intereses que son comunes a todos sus socios. Los artesanos que forman parte de la misma son todos hijos de Villarrobledo que han elegido el barro como materia prima para realizar su trabajo.

Hoy la artesanía del barro en Villarrobledo es variada. Hay artesanos descendientes de familias tinajeras que siguen realizando tinajas y piezas tradicionales, mientras que otros artesanos trabajan con formas y materiales que se consideran dentro de la cerámica creativa. Todos ellos saben que el trabajo que realizan hoy, formará parte de la tradición del futuro.

Entre los fundadores de esta asociación estaba María José Bonillo Bascuñana, una compañera que el pasado verano nos dejó, aunque su carácter humano y su extensa obra siempre estará presente en la memoria de todos los que la conocimos.

MARÍA ISABEL CABALLERO APARICIO

Sus primeros contactos con el barro fueron a través del mundo de la Tinajería, gracias a su esposo que se ha dedicado a la fabricación de tinajas desde muy joven, descubriendo así la belleza y el encanto de la cerámica.





Con el tiempo quiso desarrollar nuevas técnicas e introdujo en su trabajo el uso del torno.

Isabel en su torno hace pequeñas reproducciones de algunas piezas típicas de la alfarería de Villarrobledo, destacan las tinajas redondas y cilíndricas, utilizando para ello el barro rojo. Las piezas son cocidas después en un horno eléctrico aproximadamente a 95 grados.

Además del torno, también se ayuda de la técnica de la plancha para hacer bases o pies sobre los que coloca las pequeñas tinajas, utilizando para ello igualmente otros materiales como la madera o el hierro.

FELIPE PEÑA SÁEZ

Su trabajo está basado en la investigación de las formas y los acabados. Los materiales que utiliza son la arcilla roja común y algún gres chamotado, la arcilla roja se cuece a 1000°, el gres son más apropiados para temperaturas altas (aproximadamente de 1200°C a 1300°) y para la técnica japonesa del Rakú.

Modela, hace trabajos con plancha (muy apropiados para los murales y cuadros) y siente cierta debilidad por el torno. En su trabajo es muy importante la elección de la arcilla,



según la obra que vaya a realizar tiene en cuenta sus propiedades, su secado así como su comportamiento en la cocción.

No es muy “amante” de los esmaltes, por eso en el acabado de sus piezas predominan los engobes naturales y sintéticos así como determinadas texturas que le interesan destacar. En sus composiciones aparece la madera, la malla de alambre, el metal, la piedra...

ANA RUBIO DESCALZO

Ana eligió la cerámica como forma de expresión artística la primera vez que tomó contacto con el barro tinajero. Lleva trabajando en la cerámica más de 15 años, durante este tiempo su formación autodidacta la lleva a



asistir a distintos cursos especializados, así como a investigar continuamente con formas y materiales.

Trabaja con el torno, placas y modelado, utilizando distintas pastas que van desde la porcelana fina, hasta la textura dura del refractario, pasando por la arcilla roja y blanca.

Para la decoración utiliza pigmentos naturales, engobes y esmaltes que ella misma elabora. Las piezas pasan por el horno donde son sometidas a temperaturas que van desde los 900° hasta los 1288° C.

El resultado de su trabajo es variado, encontramos piezas o figuras en las que destaca la forma y la textura del barro, dejando que los colores sean los naturales de la arcilla. En otro tipo de piezas utiliza un soporte cerámico de

color neutro, para después impregnarlo de color, quedando así la forma en segundo plano.

Ha realizado exposiciones y ha sido seleccionada en muestras y concursos de diseño, también ha impartido cursos de cerámica para el Ministerio de Educación y Cultura y ha participado en el Curso Europeo de Cerámica del Mediterráneo en Sicilia, entre otros. En el año 1999 fue nombrada Villarrobletense del año en la modalidad de Artes Plásticas.

ALFONSO GIMENA LARA

La alfarería que realiza es con arcilla del lugar, con los que crea una diversidad de ob-



jetos cerámicos que se diferencian por su color, textura y consistencia. En la alfarería todo es personal, el tiempo de cocción, la oxidación que se produce, la terminación de la pieza... obteniéndose una personalidad diferenciada del resto.

La alfarería es arte y cultura del pueblo, él ha adquirido los conocimientos a través de la tradición oral de sus familiares, abuelos, padre y tíos se han dedicado a este trabajo que ya se practicaba en Villarrobledo en el siglo XVI. Tinajas, cántaros, ánforas... no desaparecerán. Estas piezas siguen pintadas en los campos de Villarrobledo como si de un cuadro se tratase, en nuestros jardines, parques, avenidas y como colofón en los museos.

El lenguaje que realiza intenta ser personal, quiere que el público al pasar por sus objetos perciban el lenguaje de la pieza, el contenido cromático, el volumen... en fin, que la pieza no sea un inerte ni impersonal.

ESPERANZA CARO ESCRIVÁ

Esperanza aunque no viene de familia tinajera, siempre se ha identificado con este oficio. En sus comienzos realizó a lo largo de varios años cursos de formación, de cerámica al torno y a mano en Albacete y Toledo, de esmaltes cerámicos en la Bisbal (Gerona), y de diseño aplicado a la artesanía en Cuenca y en Pastrana (Guadalajara). Por último ha asistido a un curso de cerámica a nivel internacional en Caltagirone (Italia).

El trabajo de Esperanza es bastante diverso. En cuanto a las técnicas que emplea son modelado al torno y a mano, en los materiales utiliza principalmente barro rojo de baja tem-



peratura (1000 ° C) y gres refractario de alta (1250° C). Las piezas las decora con engobes (barro coloreado con óxidos) y esmaltes cerámicos que elabora ella misma en su taller.

Como resultado obtiene piezas utilitarias y decorativas (posabotellas, enfriadores para vinos, accesorios de baño, juegos de té, jarrones, botellas...), también realiza trabajos decorativos (cuadros, platos, murales, figuras...).

MARIBEL GÓMEZ CABALLERO

El taller que hoy regenta Maribel tiene un marcado carácter familiar y es fruto de la transmisión de conocimientos de generación en generación. Fue creado por su padre, el cual aprendió el oficio en su juventud también de su padre, José Gómez Orozco cuyo segundo apellido da nombre al taller.



La asociación de Artesanos del barro “Villarrobledo de la Vega” está formada por los siguientes artesanos:

Alfonso Gimena Lara: 967 145317

Felipe Peña Sáez: 616 619954

Ana Rubio Descalzo: 967246642

Maribel Gómez Caballero: 967141294

Isabel Caballero Aparicio: 967141294

Fernando T. Ventayol: 967141294

Esperanza Caro Escrivá: 967140090

Su actividad principal consiste en la fabricación de tinajas y otros objetos de barro siguiendo un proceso de elaboración que ha cambiado poco desde sus orígenes, manteniendo los mismos pasos que utilizaron sus antepasados.

Aunque la elaboración no requiere la utilización de ningún tipo de maquinaria, el proceso es largo y muy laborioso, requiriendo gran maestría en cada una de sus etapas.

Villarrobledo es una población rica en barro tinajero, utilizando hoy el mismo que antaño se usaba para hacer las grandes tinajas donde se conservaba el vino.

Con una paleta de madera se golpea la pieza para quitarle los poros y el agua que pueda tener el barro y dar la forma y el espesor deseados. Después se añade la boca y el asa, se decora y se pinta con barro blanco, estando así ya terminada la cantarilla, otra pieza tradicional de la alfarería de Villarrobledo que se utilizaba para guardar el agua.

La cocción de las piezas se hace en un horno de leña de estilo árabe, utilizando para ello madera de pino. El proceso dura más de doce horas pudiéndose alcanzar una temperatura de 900 °C aproximadamente.

Arando entre coplas

Por Luis Emilio Moreno Gento

“A mis abuelos, quienes me enseñaron a amar mi pueblo y sus costumbres”

Traemos aquí un tema en plena decadencia como son las coplillas manchegas que nuestros antepasados tenían como algo suyo, tan arraigado que, sin ellas, sentirían la amputación de un sentimiento.

Este sentir popular es lo que vamos a intentar explicar en estas pinceladas que a continuación se desarrollan punto por punto para intentar que la exposición sea clara y explicativa.

LOCALIZACIÓN

En la “Mancha Alta” (como cita el Padre Ortega), al noroeste de la capital albaceteña, emerge una localidad; sus calles, sus muros y sus gentes sienten el “rescoldo” de un glorioso pasado lleno de anécdotas y acontecimientos históricos que nos hacen sentirnos orgullosos, al igual que de nuestro carácter y tradiciones. Mi, nuestra patria chica, a la que cuando podemos halagamos y embellecemos, es Villarrobledo.

Villarrobledo posee 86.125 hás. de su término municipal, lo que nos hace estar entre los cinco primeros municipios por extensión de España y nos permite tener a otros doce términos como vecinos. Pero lo que realmen-

te nos atañe en este trabajo no son estas distribuciones jurídico-políticas que no corresponden a las comarcas culturales; así veríamos a Villarrobledo inscrito en “La Mancha”, una de éstas que vendría a ser la conjunción de la provincia de Albacete, Cuenca, Ciudad Real y Toledo.

Estas tradiciones culturales nos reflejan el palpitar de una zona y de unas gentes, que menguaría si nos ceñimos solamente a las 86.125 hás. Así estas comarcas naturales que comparten prácticamente las mismas condiciones (zona llana, mismos cultivos y técnicas, habla peculiar parecida, etc.) hacen que también compartan muchas coplas y temas de éstas; por lo que, aunque solamente nombremos a Villarrobledo (por ser el centro de estudio), hay que imaginarse también las aldeas y pueblos limítrofes, ya que el ir y venir de “la cultura” es normal en estas sociedades que no son endogámicas.

CRONOLOGÍA

La cronología de las coplas es muy difícil de señalar, pues su origen es muy remoto. Sabemos que la danza más antigua de nuestra Castilla es la seguidilla, canto y baile popular





que nació en el s. XVI y pronto se extendió por la geografía nacional. La seguidilla es la madre de otras interpretaciones folklóricas como son las parrandas, pardicas, malagueñas, etc.

La jota (o seguidilla jota) es el baile y canto más popular de Villarrobledo, pero viene de cuna aragonesa, aunque haya zonas que se quieran apoderar de su origen: “La jota nació en Valencia y se crió en Aragón”. Pero en cada zona recibe un sello característico e inconfundible como lo apreciamos en nuestra jota castellana (manchega), que surgirá ya en el 1600, para que en el s. XVIII nazca el fandango y la malagueña.

¿Por qué el 1600? Por ser el s. XVII un siglo en el que en España reinaba la paz den-

tro de sus fronteras, entre sus distintas nacionalidades, y la gente daba rienda suelta a sus sentimientos expansivos y joviales. Día a día se multiplican las fiestas religiosas y profanas, ceremonias de todo tipo en las cuales eran casi siempre de rigor las danzas y los bailes. Reyes, señores y burgueses se adiestran recibiendo clases, y el pueblo llano, imitando a la “corte”, trata de asimilar estas nuevas tendencias, tanto, que llegará a hacerlas propias de su clase.

Volvemos a decir que es difícil asegurar la fecha de la copla, aunque podemos suponer que como se aplica a las danzas anteriormente dichas, su cronología viene marcada en paralelo con los momentos iniciales de la seguidilla; y, a pesar de cambiar la música o

danza, la copla no tiene porqué variar, sólo adaptarse a los nuevos tiempos musicales.

La desaparición de estas manifestaciones culturales viene dándose a partir de mediados del s. XX. La década de los 50-60 fue marcando un paulatino receso que viene a desembocar en la pérdida de esta ancestral cultura. Una cultura popular que ya solo hoy recuerdan “los viejos jotos” y personas mayores, que todavía las retienen en su memoria gracias a la tradición oral que antaño tenía gran valor. Fue el éxodo rural, el abandono poco a poco de las aldeas, la llegada de nuevas tecnologías lo que haría cambiar los viejos hábitos. Televisión, radio, cafés, nuevas gentes, hacían ver como algo arcaizante estas diversiones, de gente mayor y de campo, cosas que, aunque hoy se ve como algo “típico”, estuvieron infravaloradas por una población que intentaba huir de ello.

Personalmente he tenido la suerte de contar entre nuestros días con esa generación que se está perdiendo con el paso de los años, en la que tengo (y me siento orgulloso de decirlo) numerosas amistades de las que he aprendido mucho, pues nuestros mayores me enseñaron a escucharles y aprender de su experiencia, para que comprendiera la palabra tradición.

Que sirva este pequeño ensayo como homenaje a todos ellos, pues sin su ayuda no sería posible esta realidad.

LA COPLA

Esos versos rústicos, llenos de sabiduría popular, que nuestros abuelos oyeron de los suyos y éstos de sus generaciones pasadas

son... las coplas. Coplillas que vamos desmenuzando por temas particulares para comprender lo que suponían antaño estas “letras” y la repercusión que tenían en la sociedad.

La copla manchega es, como cita el folklorista Pedro Echevarría: “socarrona, liviana, loquesca en versicos fáciles, espontáneos, picardeados de imágenes lascivas...”. Era una expresión espontánea y popular que el pueblo llano sacaba rápidamente de su imaginación, dedicándoselas a personas o circunstancias de su entorno y habituales en su vida diaria.

Por eso en una localidad manchega, como es Villarrobledo, podemos encontrar miles de coplas, haciendo que su cancionero sea prácticamente una cantera inagotable de sabiduría popular como lo demuestran éstas:

*A cantar me ganarás
pero a echar cantares no,
que tengo una cámara llena
y encima tengo un vagón.*

*Dices que no sé cantar,
tú no sabes cantares
que tengo un arca llena
y encima siete costales.*

Podríamos encontrar antaño en nuestro pueblo la copla manchega; cualquier campesino desde que se levantaba musitaba estas “letras” hasta que caía rendido al llegar la noche por el duro trabajo del campo. Hombres y mujeres, mientras hacían sus faenas, ya fuera ordeñar, arreglar las mulas, trabajar el esparto, pisar la uva, cocinar, lavar, coser o



Galera de mies. (Foto cedida por Victoria González)

simplemente encalar la jamba de la puerta, fuera lo que fuese, siempre tenían para amenizarse sus coplillas en la boca y cuantos más cantares supieran menos monótonos se les hacía el trabajo y más estupefactos dejaban al oyente que admiraba la prodigiosa memoria de la persona que oía.

Las coplas son pura poesía, poemas cortos si se quiere, pero al fin y al cabo poesía. Son composiciones métricas de cuatro versos octosílabos, rimando en asonante el segundo con el cuarto, mientras que primero y tercero quedan libres. Esta es la copla más característica empleada en gran variedad de nuestro repertorio folclórico; estas cuartetas, más bien coplas o coplillas -que es su nombre técnico-

se pueden ver incrementadas algunas veces con un quinto verso que rimaría con el tercero. Otras composiciones comunes en la Mancha son las seguidillas o los estribillos que son diferentes a las que nos vamos a ceñir, pero a las que aludiremos en su momento.

No queremos abandonar este apartado sin hacer una aclaración, ya que hemos dicho que son poesías cortas. Efectivamente, son poemitas individuales de cuatro versos y explican en ese mínimo espacio ideas (desde diversos puntos de vista) de manera jovial, apesadumbrada, triste, alegre... Pero entre mis investigaciones tuve la suerte de encontrar tres cantares que rompieran la norma (será la excepción que confirme la regla), una mujer me cantó a ritmo de jota estas tres coplas que tienen una temática igual, forman parte de un todo, concordando entre ellas. Las he guardado como un tesoro que aquí vengo a compartir:

*No tiene la serrana
la libertad que tenía
de salir a pasearse
por aquellas serranías.*

*En aquellas serranías
todas cubiertas de nieve
para descansar se sienta
debajo de los laureles*

*Allí traía unos papeles
eran del bien de su vida
conforme los va leyendo
se va quedando dormida
la rosa entre los laureles.*



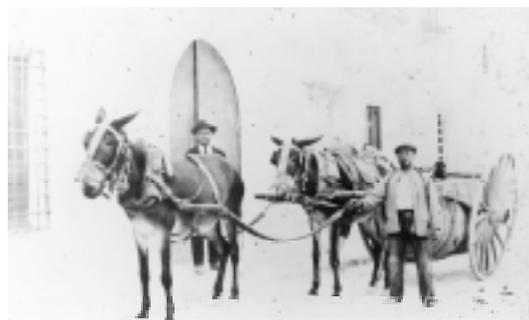
CREADORES

En un pueblo siempre ocupa un lugar privilegiado la danza y el canto; en todas las manifestaciones de la vida de nuestros antepasados estaban presentes estos cantos para alegrar, celebrar, olvidar, reivindicar, etc.

Desde nuestro punto de vista personal, y tras varios años recopilando lo que la gente mayor llama cantares (que son las coplas a las que nos estamos refiriendo), hemos podido llegar a la conclusión de que los distintos géneros y categorías van siempre relacionados con la vida del campo.

Mientras que la gente que vivía en el pueblo, que era una minoría respecto a la que vivía en campo durante largas temporadas, se divertía con una clase de bailes y juegos más de moda, copiando a otras ciudades e incluso otros países; el campesinado se divertía más

“loquescamente”. Llamo loquesco para diferenciar los bailes pueblerinos de los que podríamos llamar ciudadanos, pues los que en Villarrobledo ciudad se bailaban eran armonizados por bandas y orquestas con cierta preparación que tocaban en el círculo, el viejo kiosko de la plaza, etc. o en salones particulares; siendo bailes más relajados y pausados que los que bailaban los campesinos. Las clases altas de la sociedad villarrobledeña durante el s. XVIII-XIX bailaban el rigodón o la varsovia (desparecidas a finales del s. XIX) y en el s. XX se generalizaron en los lugares anteriormente dichos los valeses, pasodobles, mazurcas... en definitiva bailes relajados y sin letra. Mientras tanto la gente del campo no cambió y, fieles a sus costumbres, bailaban y cantaban lo que siempre habían oído y sus



abuelos les habían legado: bailes con letra. Estas coplas eran por tanto creaciones de la imaginación de todo un colectivo que no tenía ostentaciones ni ánimo de lucro, sólo querían de esta manera manifestar sus inquietudes, sus ilusiones, sus malestares, sus alegrías... Es decir, todo lo que se les pasaba por la mente lo plasmaban en sus coplas que darían a conocer a sus compañeros y, con suerte, se oírían en “lugares más altos”. Esa era la manera de dar a conocer las noticias más importantes y la crítica a la sociedad del momento, ya que no conocían (ni tenían) otra forma de hacerlo.

Por tanto, esos pastores, labriegos, jornaleros, caseros, etc. son los protagonistas de estas coplas; son quienes las hacen fijándose, desde lo más sencillo de su vida cotidiana (la mujer, la gastronomía, el trabajo, el tiempo, los “amos”...) a los temas más complejos que, en sólo cuatro versos, con precisión pasmosa, se quedan reflejados (circunstancias familiares, sociales, religiosas...).

DIFUSIÓN

Coplas, cuentos, romances, poesías, juegos y un sin fin de peculiaridades de la tradi-

ción se difundían de la misma manera: transmisión oral.

Era la gente del campo (sus creadores) quienes la difundían, se hacía de una manera rápida ya que los campesinos tenían una ajetreada “vida social”. En cada aldea había un mínimo de dos familias: los labradores y los pastores (con sus ayudantes). Se podía ver incrementada con la del casero, guarda, jornaleros, etc. Además, rara es la aldea que está aislada y si, a todo lo dicho, le añadimos las cuadrillas temporeras (vendimiadores, segadores, trilladores,...) hacemos un gran cómputo de gente que participa de estas coplas, recogiénolas y difundiénolas por su comarca. Por eso decíamos al principio que no nos podemos ceñir a una sola zona con límites políticos, sino culturales, pues son muchos valores los que intervienen.

Toda esta gente se reunía numerosas veces para echar unos bailes, para trabajar, venirse al pueblo en las galeras... Y es cuando estas coplas se ponían en común, compartiéndolas.

En tiempo de cuadrillas es cuando la difusión llega a su mayor exponente. Era en tiempo de siega o vendimia cuando personas

de Villarrobledo u otras localidades, dándose cita en el campo, compartían - ya trabajando ya descansando -, estas coplas cantadas; cada persona las podía readaptar mencionando lo que para cada uno era lo importante al estar entre tantas personas: su pueblo.

Veamos un ejemplo:

*En San Clemente está el árbol
y en Vara de Rey la hoja
y en el pueblo de Teatinos
la flor de mozos y mozas.*

*En Alcazar cayó el ramo
y en Socuéllamos, la hoja
y en Villarrobledo, madre,
la flor de mozos y mozas.*

APLICACIÓN DE LA COPLA

Como ya dijéramos en anteriores apartados, las coplas se pueden aplicar en numerosos tipos de interpretaciones que a continuación señalaremos. En dos apartados hemos decidido explicar estas manifestaciones: por un lado el canto y por otro la música.

Hay que tener en cuenta que las coplillas no se inventaban para ser posteriormente recitadas sino que había que buscar la mejor manera para darlas a conocer y para que a la gente les gustara y les llamase la atención. Y es esto, en definitiva, lo que vamos a explicar: la forma que tenían estos usuarios campesinos de mostrar su ingenio. Es la puesta en común, el compartir un trabajo para un fin concreto.

El canto

Las coplillas, como ya hemos dejado entrever, no eran para recitar, sino para ser cantadas; muchos son los sones en los que se pueden incluir desde la archiconocida jota, pasando por nuestras seguidillas manchegas, para terminar en el fandango y en un sin fin de variedades más. Estos sones vienen marcados por la música, una música sencilla que tocaba la rondalla, pero... lo que realmente era imprescindible es quien utilizaba y daba sentido al existir de la copla, era el/la “cantaor/a”, era esa persona que le daría “buen aire” con su voz (cantando). La buena voz era importante puesto que el son no es fácil de conseguir y muchas veces, durante las faenas del campo (labrando, segando, pastoreando, aventando...) es a “capella” como se canta, sin nada de música donde esa voz cantante pueda guiarse para coger tono. Cuando se cantaba de esta última forma, por lo general la gente cogía el son de jota, tal vez por ser en estas tierras el más característico y estar más familiarizados.

Los principales cantos sin música son, como hemos dicho, los del campo; pero también son los de cuna, rogativas, de juego... o las jerigonzas hoy casi desaparecidas:

*Estas son jerigonzas
del fraile
con su jerigonza
que el que no las baile
se marcha a la calle
por lo bien*

Pero podemos decir que se lucen más cuando una buena rondalla las toca y varias

parejas las bailan, después de ser invitadas por esa voz con coplas típicas, que mucha gente mayor llama “torrás”. Se cantan de forma peculiar:

*Los que vienen al baile
a bailar vienen
pero quieren primero
que se lo rueguen.*

*Salgan los bailadores
que los quiero ver
que las bailadorcitas
las conozco bien.*

Mientras se va bailando, los bailadores se pueden sentir aludidos por alguna coplilla y, por eso, se replica con otra para que no molesten y entiendan que los cantares son espontáneos; aunque, la verdad sea dicha, casi siempre eran intencionados:

*El que se pica en cantares
falta de conocimiento,
que cantares se echa
el que viene al pensamiento.*

En cada pieza de música se solían echar varios cantares, cinco o seis, (entre los que se podían intercalar estribillos) siendo el último una despedida. Cito aquí dos:

*Despedida vienen dando
Por la orilla del lugar,
Aquel que novia no tiene
Harto despedido está.*

*Allá va la despedida,
la que echa mi mayoral,
que ninguna mujer puede
en una alcuza mear.*

La música

La música para conseguir el son manchego donde aplicar las coplas, era sencilla. Había varias familias de instrumentos y, cuantos más miembros de éstas interviniesen, mejor sería la música y más agradable para el oyente, ya que el gran repertorio folklórico conseguido se utilizaba para aliviar las duras horas de trabajo o amenizar muchas puestas de sol, desconectando de la rutina diaria.

Eran la guitarra, laúd y bandurria los principales instrumentos de cuerda que se utilizaban (y los más necesarios). El acordeón también se unía muchas veces a estas celebraciones; también, de la familia de viento, destacamos la dulzaina que era imprescindible para la fiesta de Santiago y Santa Bárbara (hoy desaparecida). Y quedan por destacar los instrumentos de percusión, que servían de acompañamiento a los anteriores. Se utilizaba lo que la gente más a mano tenía: dos cucharas, la botella de anís, la sartén con el cucharón, las castañuelas, el cántaro golpeado con el soplillo de esparto, los cascós de cántaro marteño, pandereta, mortero y..., como no, el harnero de las mulas rascado con la navaja que siempre alguien llevaba en el bolsillo o en la “faldiguera”. Estos instrumentos se usaban principalmente en el campo, pues los de cuerda y viento escaseaban y no todos estaban capacitados para tocarlos.

Uno de los fines de la música era amenizar y acompañar el baile que realizaban los campesinos donde se encontrasen, ya fuera el campo, las quinterías, sus casas.... Se llamaban del “candil” (como cita A. Sandoval) puesto que no hubo luz eléctrica en el pueblo hasta el 5 de febrero de 1898 y en las aldeas durante casi todo el s. XX. Quisiéramos traer aquí a colación que aunque no haga referencia a la copla, si lo hace a las tradiciones, un hecho que podía pasar en los bailes; sabido es que las mujeres para bailar tenían que ser sacadas por un hombre, la que no conseguía este fin, sus rivales la criticaban diciendo: - Mira esa, se lleva el calcetín pegado al culo.

Vamos a citar los sones de música (que se pueden acompañar con baile) más frecuentes en Villarrobledo:

Como ya aludimos, es la Jota Castellana la más conocida y popular; los versos de las coplas tienen varias formas de ser cantados:

1. 1º (bis), 2º, 3º, 4º (bis), 1º o 5º
2. 2º, 1º, 2º, 3º, 4º (bis), 1º o 5º
3. lerelerelelele, 1º, 2º, 3º, 4º (bis), 1º a 5º

Cada cantar se bailaba de forma distinta a la anterior y, entre copla y copla, el estribillo; la temática de éstos es también variable (nº 1 – 2), aunque a veces el estribillo sigue al cantar (nº 3):

1

*El “conejo” de mi suegra
lo llevaron al cuartel,
como tenía bigote
lo hicieron cabo furriel,*

*lo hicieron cabo furriel,
lo hicieron cabo furriel.
El “conejo” de mi suegra
lo llevaron al cuartel.*

2

*Una tuerta en un baile
le dice a un cojo:
si me das una pata
te doy un ojo,
te doy un ojo, cielo,
te doy un ojo.
Una tuerta en un baile
Le dice a un cojo.*

3

*Sal sol, y caliéntame
que me voy quedando helado,
que el sol que me calentaba
ya se ha ido y me ha dejado.
Al salir el sol
te quisiera ver
pero veo, niña,
que no puede ser (bis)
que no hay ocasión
de poderte ver
al salir el sol.*

Los fandanguillos, con otro son; y coplas típicas como:

*El fandanguillo manchego
lo bailaba una serrana
entre Cuenca y Albacete
a las tres de la mañana.*

*El fandanguillo manchego
lo compuso una mujer;
como es cosa de mujeres
todas lo bailan a gusto*

Las seguidillas, el compás de éstas es distinto (3 tiempos) por tanto; son las coplas de estribillos las que en este cante pueden intervenir:

*Dame la mano paloma
Por la muñeca,
Que el pulso conozco
La que está yueca (3 veces)*

*De tu puerta a la mía
han puesto un paso.
Si quieres pasar, pasa,
que yo no paso*

Los mayos, las coplas en este caso, hacen referencia a la Virgen, la belleza de las mujeres y, como no, al florecimiento de los cultivos (pidiendo protección):

*Estamos a treinta
de abril cumplido.
Mañana entra mayo,
mayo bienvenido*

*A la Virgen pura
le cae bien la toca.
A mayo florecido,
amapolas rojas*

*Ha venido mayo
por esas cañadas,*

*espigando trigo,
granando cebadas*

*Eres más bonita, niña,
que la nieve en el barranco,
la rosa en el rosal,
la azucena en el campo*

Los villancicos, con la zambomba como instrumento típico. Se echaban coplas alusivas al Niño, el Nacimiento, la Navidad, y otras más profanas y picarescas:

*La Virgen y San José
iban a cruzar el mar,
y en un ramito de oliva
descansó su majestad*

*Los pastores que supieron
que el Niño quería leche,
hubo un pastor que ordeñó
su cabra cuarenta veces*

*En el portal de Belén
hay un borrico colgado,
el que quiera salchichón
que venga y le corte el rabo.*

El paloteo de Villarrobledo, era un baile exclusivo de los hombres del gremio de los tinajeros que se bailaba en la ermita de la Virgen el día de Sta. Bárbara (la última vez que se hizo fue por el año 1915). Hoy está prácticamente olvidado, pero sabemos que se desarrollaba en dos partes: primero, un paloteo entre dos bandos; segundo, vestir con cintas un palo, también danzando.

*Hermosa te vi durmiendo
el alma me dejó muerta
estando durmiendo matas
que será estando despierta.*

- Alabanzas al hombre. Son un tema menos recurrente, a pesar de que eran numerosas las mujeres que cantaban.

*Con ese sombrero alado
me pareces un ladrón,
no digo de dinero
digo de mi corazón.*

• Desamor. Cuando dos novios quedaban mal o había rencillas entre matrimonios, eran coplas de desprestigio las que se aludían mutuamente.

*Parece tu cuerpo un saco
tu cintura un haz de coles
tu nariz un cachivache,
son tus patas dos adobes.*

*María de los Dolores
se llama la prenda mía
y yo cuando la llamo
le digo de los dolores María.*

*Con esa blusa tan larga
Pareces un muletero
Caballo de buena boca
tantas quiero tantas veo.*

*De conveniencia le sirve
a los hombres el sombrero,
a unos le tapa la calva
y a otros la calva y los cuernos.*

Religiosas

No nos referimos a coplas típicas como podrían ser los villancicos, sino coplas piadosas y anticlericales respectivamente.

• Piadosas

*Me acuesto pensando en ti,
Pensando en ti me levanto.
Virgen de la Caridad
como te querré yo tanto.*

*Los ladrillos de la Iglesia
cuantos bajos habrán visto,
cuantos pecados mortales
tendrá perdonados Cristo.*

• Anticlericales

*San Pedro le pegó a Cristo
una patada en los riñones
y salió San Juan diciendo:
—Y que malas intenciones.*

*Al cura de San Benito,
se le ha roto la tartana
se la ha muerto la borrica
y ahora “monta” en la criada.*

Personales

Aquellas que aluden a las personas más o menos cercanas de quienes hacen estas coplillas; pueden ser buenas o malas a elegir por el cantaor. Hay muchos subtemas:

• Suegras

*Todas las suegras son malas
la mía la alabo yo
que está criando a su hija
para llevármela yo.*

*Mi suegra la tía gorrina
me ha dicho “botijo verde”
y yo le he dicho “tía galga,
corre usted más que una liebre”.*

- “Señoritos”

*Toda mi vida trabajé
en casa del señorito,
luego me dejó de herencia
echarle paja al borrico.*

*Ya se está poniendo el sol
ya hacen sombra los gasones,
si el amo no está contento
que se toque los cojones.*

- Pastores

*Las hijas de los pastores
van diciendo suero, suero
y la de los labradores,
tocino para el puchero.*

*En el monte la dejó
el pastor a la pastora,
no la hubiera yo dejado
en aquel desierto sola.*

- Labradores

*Me gustan los labradores
por lo valientes que son,
que se juntan quince o veinte
para matar un ratón.*

*Mañana me voy a arar
montadito en una liebre
y las muchachas me dicen
vaya un caballito alegre.*

- Jornaleros

*Es tanto lo que te quiero
que no te quisiera ver,
casada con jornalero
por no verte padecer
con alcuza y puchero.*

Humorísticas

Son aquellas que por los disparates o chascarrillos que mencionan en sus versos intentan ser graciosas y distraer al personal.

*Saltó una pulga en Pamplona
por lo alto de la fuente,
y en la plaza Barcelona
le “ribó” a una vieja un diente
y a tres curas la corona.*

*Échale aceite al caballo,
y échale paja al candil,
aparéjame los galgos
que me voy a divertir.*

Pícaras

Aquellos cantares que aluden a temas tabú y pocos mencionados por la sociedad del momento. Siempre tienen notas joviales, aunque pueden llegar a ser groseros.

*Quisiera ser clavo de oro
donde cuelgas el candil
por verte esos blancos pechos
cuando te vas a dormir.*

*Mi abuelo tiene un trabuco,
con pelos en la culata,
y a la pobre de mi abuela
a trabucazos la mata.*

*Bien sé que estás acostada,
bien sé que durmiendo no,
bien sé que tendrás la mano
donde el pensamiento yo.*

*Los cojones me han cortado
y me han vuelto a retoñar,
y el retoño que han echado
no coge en un costal.*

Circunstancias

Hay momentos a lo largo de la historia que dejan marcada su huella en estas coplas. La primera es del 1859 cuando España empieza la guerra por territorios africanos. La segunda es de 1910 cuando se vio el Cometa Halley. Y las dos últimas son de 1936 y 1940 respectivamente.

*Luego en el cincuenta y nueve
fue nuestro desatino,
nos fue declarada
la guerra del marroquino.*

*Hace tiempo venimos notando
que el cometa nos quiere matar
y por eso venimos cantando
a las cuatro de la madrugada.*

*Virgen de la Caridad,
aunque te han hecho pedazos
has subido a los cielos
a darle fuerza al “Faccio”.*

*Si supieras Catalina
los caminos como están:
mucho frío, poca leña
mucho hambre, poco pan.*

Villarrobledo

No podemos olvidar a nuestra ciudad:

*Qué bonito es este pueblo
por la orilla San Antón,
la fábrica de harinas
y más abajo la estación.*

*En Munera como hay agua
se crían las cañas verdes
y en Villarrobledo madre
muchachos como claveles.*

*Torre de Santa María¹
desde largo te diviso
y no siento más alegrías
que cuando tus barrios piso
y siento decir María.*

*Villarrobledo es muy grande
las paredes son muy bajas,
pero tienen dos carrillos²
que parecen una ceaza.*

1. Hace referencia a la desaparecida Torre Mudéjar que existió en la parroquia de Santa María.

2. Nos indica las dos grandes charcas que existían en Villarrobledo (Plaza de Abastos y Jardines Municipales) que cuando llovía llegaban a juntarse dando la forma de una ceaza.

CONCLUSIÓN

La situación actual de nuestras coplas es verdaderamente lastimosa, ya que el poco fomento que éstas han recibido desde los años sesenta, las han conducido a un pozo del cual muchas no saldrán debido a que las personas que las tenían como una realidad de sus días y como algo que nunca se vendría abajo, abandonaron este mundo sin dejar constancia de ellas y es para los investigadores una ardua labor rescatarlas; y en ocasiones este reto no se puede superar.

Varios investigadores del folklore manchego dedicaron algunas horas de estudio a nuestro pueblo, realizando una somera recopilación de romances y muy pocas coplas; así citamos a Doña Carmen Ibáñez, D. Blas Ruiz y pocos más. Seguramente vieron venir el final de esta ancestral cultura y quisieron salvaguardarla para que la heredaran futuras generaciones.

Los cantares se conservaron a un alto coste desde los años 60, cuando en Villarrobledo la Sección Femenina de la F.E.T. empezó a motivar y recuperar bailes tradicionales que ya empezaban a decaer. El estímulo fue bueno pues hizo perdurar hasta nuestros días este patrimonio, pero implicó que se fijaran unos cánones (siempre las mismas coplas), unas pautas que mermarían el rico cancionero, pues ahora había que fijar un nuevo componente: el público. Otro problema fue el regionalismo, el figurar más que el pueblo vecino buscando lo singular y raro, sin comprender que en muchas ocasiones el baile, el villancico o el mayo era el mismo para ambas localidades.

EPÍLOGO

El autor cree conveniente decir que este trabajo se ha redactado con miedo a posibles omisiones. Sirvan de excusa su corta andadura en estos terrenos y su mucha voluntad y amor a las tradiciones.

Igualmente es posible que en algunos aspectos no haya sabido transmitir la idea que en mente tenía, ya que es difícil separar un todo en partes; más cuando ese todo es algo inmaterial que sólo toma cuerpo cuando queda plasmado en papel.

Sirva esta pequeña introducción para alargar la vida a estas coplillas destinadas a un olvido que paulatinamente se va haciendo con ellas.

BIBLIOGRAFIA

- AUÑÓN RODRIGUEZ, R.: Cantos y bailes de Albacete y altiplano de Murcia. Fuenteálamo (AB), 1995.
- ECHEVARRÍA BRAVO, P.: Cancionero musical, popular manchego. Madrid 1951.
- GARCÍA GÓMEZ, M.D.: Cuatro siglos de alfarería tinajera en Villarrobledo. Albacete, 1993.
- IBÁÑEZ IBÁÑEZ, M.C.: Cancionero de la Provincia de Albacete. Albacete 1967.
- ORTEGA, P.: Crónicas Santa de la Provincia de Cartagena, 1740.
- RUBIO PUERTAS, R.: Albacete, tierras y pueblos. Barcelona, 1983.
- SANDOVAL MULLERAS, A.: Historia de mi pueblo. Albacete 1961.
- Revista CERVANTINO 1980.
- Periódico LA VERDAD de Villarrobledo números 7 y 12 de 1904 (A.H.P.A).

AGRADECIMIENTOS

Caridad López Moya y Emilio Gento Alcántara (mis abuelos), Custodia Lozano, Isidra Fernandez , Santiago (Quiso), Teresa Mondejar, Juan Manuel y Juan Parra, Juan José Melero, Pedro Antonio (Piti), Jesús Collado (el Ciquelo), Luisa Moya. Pedro José Lozano y Rosario Herreros.



María José Bonillo Bascuñana

Licenciada en Bellas Artes por la Universidad de Castilla - La Mancha. Realiza exposiciones colectivas a nivel regional (Albacete, Cuenca, Ciudad Real y Guadalajara) y nacional (Madrid, Barcelona y Valencia). Desde 1993 se dedica a enseñar cerámica y Artes Plásticas en la Universidad Popular de Villarrobledo.

Su obra podría definirse como experimental y espontánea, evolucionando en busca de una expresión plástica cada vez más sencilla.

Principalmente modela, sin condicionamientos, creando sobre cualquier soporte (todos los materiales sirven) para conseguir con fuerza y vitalidad la más pura expresión. Destacan las texturas ásperas y chamotadas, utilizando pastas muy diferentes en alta y baja temperatura. En la decoración abundan los grafismos, símbolos, la figura humana y el hueco. Los colores son tierras naturales, engobes y óxidos colorantes, dando todo ello un marcado carácter orgánico a la obra.



M^o José Bonillo Bascuñana.



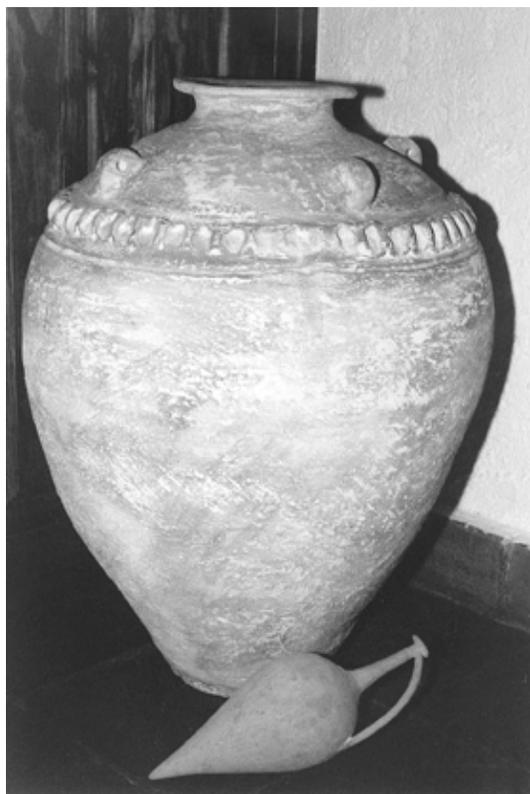


“Pasos lo más frías y despareja de vestimenta, estropeadas”



“Intento provocar emociones que evocan al pasado, a un recuerdo...”

El hombre aparece
constantemente pero como
una silueta abstracta,
esbultada, como un simple
espasmo.



Obras chamuscadas,
dispersas, robustas.
Colores "tiernos", símbolos
primitivos, ...



Simplificación metódica
de texturas y decora-
ciones.



En el volumen hueso
hay una atracción
para jugar libremente
con la fantasía.

"Introducción
Sensaciones visuales
y táctiles"



"Se introduce en un
obra y a través de
esta comunicación
ella manifiesta su
sensibilidad"