

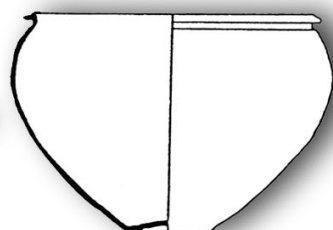
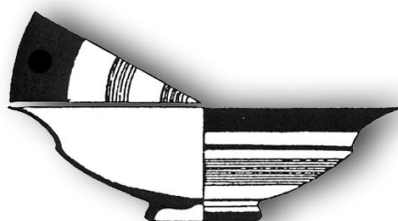
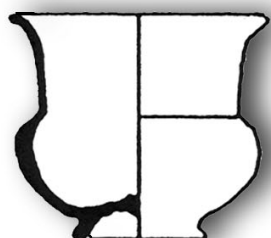
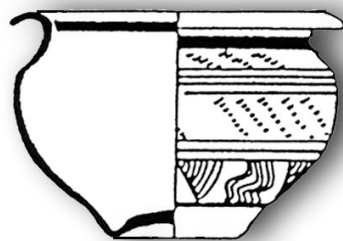
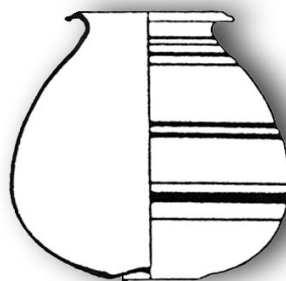
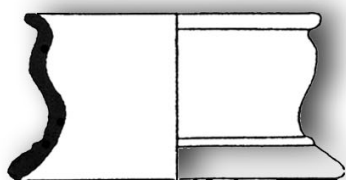
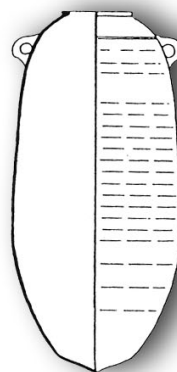
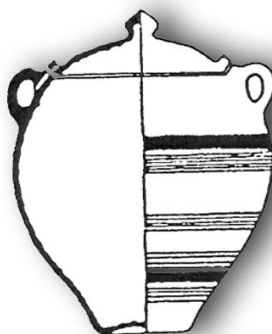
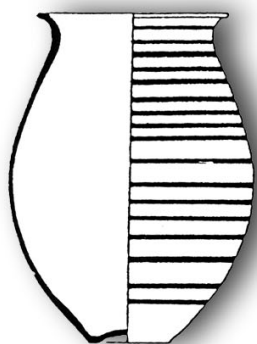


El Lebrillo Cultural

Boletín de la Asociación Cultural de Venta del Moro
nº19 - Marzo del año 2.003 - año IX

 **I B E R O S** 
E N
V E N T A D E L M O R O





F r a n S á e z
i su constructor
de confianza!

C/ El Bien, 5 Pta.4 - Venta del Moro (Valencia).

África Yeves

PAQUETERÍA, PERFUMERÍA
ARTÍCULOS DE REGALO

C/ Cruces, 15 - Venta del Moro -

EDITORIAL	3
AGORA	4
CASILLAS DEL CURA	7
LOS CUCHILLOS	20
PREMIOS	24
RICARDA COLLIGA	26
HEREJIA EN VENTA DEL MORO	28
MEMORIAS DE UN OCHENTON	34
VENTA DEL MORO EN LA PRENSA	40
EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR	42

PLUVIOMETRO

Mes y año	Cantidad	Días de Lluvia
Febrero 2002	0	0
Marzo 2002	33,7	5
Abril 2002	54,5	6
Mayo 2002	49,2	7
Junio 2002	47,3	2
Julio 2002	3,5	1
Agosto 2002	22,8	4
Septiembre 2002	37,2	6
Octubre 2002	42,7	4
Noviembre 2002	46,8	10
Diciembre 2002	48,4	9
Enero 2003	19,8	4
Total	405,9 mm	58 días

CRÉDITOS

El Lebrillo Cultural

Boletín de la Asociación Cultural
Amigos de Venta del Moro

Año VIII Depósito legal: CS - 196 - 1995 nº 19

Eusebio Cierzo. **Colaboradores de este número:** Asunción Martínez Valle, Santiago Palomero Plaza, Feliciano Antonio Yeves Descalzo, Javier García "Chole", Rosa Murcia Navarro, Ignacio Latorre Zacarés, Carpintería José Emilio Clemente. Puntos de venta: Ferretería Marta Pérez, Farmacia Otilia Blasco.

. Diseño y maquetación: Javier Latorre Zacarés.

. Coordina: Ignacio Latorre Zacarés.

. **Secretaría y distribución:** José Pérez Moya, Marta Pérez, María José Beltrán Pérez, Luis Francisco López Yeves, Javier García "Chole", Esther Moya, Inma Medina, María Haya, María Ángeles Huerta y

EDITORIAL



Veinte números de "El Lebrillo Cultural"! Parece mentira celebrar este número redondo nueve años después de que se editara el primer "Lebrillo", el número cero. Nuestra revista se ha librado del triste designio que acompaña a muchas publicaciones periódicas locales que tras una ilusionante aparición tienen una casi más fugaz extinción. No ha sido el caso. La ilusión con que se impulsó el primer "Lebrillo" (ya popularmente denominado así) ha continuado hasta el momento. Pero, quizás, lo más satisfactorio para el equipo de trabajo de la revista ha sido la comprobación de cómo, con el paso del tiempo, el "Lebrillo" se ha ganado su sitio en la mayoría de hogares venturreños y cómo muchas gentes han acudido a nosotros para completar sus colecciones con el fin de transmitir las a futuras generaciones. Cada vez más socios nos han apoyado desde sus suscripciones, a pesar de que la Asociación siempre se ha distinguido por la ausencia de proselitismo y la huida de los métodos habituales de conseguir dineros y socios como rifas, loterías, campañas de captación de socios o publicidad. La gente nos conoce y quien quiere suscribirse a la Asociación o publicitarse en la revista ya sabe a qué puerta llamar. Puerta que está siempre abierta a cualquier tipo de colaboración y es receptiva a nuevas ideas e iniciativas interesantes. El "Lebrillo" ha subsistido como una de las pocas revistas culturales comarcales que quedan junto con el "Oleana" y "La Voz de Sinarcas", una vez extinguidas históricas revistas del cariz de "Utielánias" o "Comarca".

Si miramos hacia atrás, observamos con cierta complacencia y satisfacción que el camino andado ha sido muy fructífero. Durante estos años se han publicado una gran cantidad de artículos que han rescatado del olvido o de la ignorancia muchos aspectos relativos a la historia, tradiciones, costumbres, habla, medio ambiente, gastronomía, etc. del pueblo y las aldeas (todas ellas han sido protagonistas de un artículo cuando no de varios). Una bibliografía que publicaremos próximamente desvela la gran importancia que ha cobrado el "Lebrillo" como el medio más prolífico de artículos relativos a nuestro ámbito local. Artículos que contienen datos, información y reflexiones que de no publicarse hubieran sido relegados al olvido. Todo ello no hubiera sido posible sin la colaboración totalmente desinteresada de autores reconocidos en sus ámbitos profesionales y también de la gente que altruistamente ha participado en alguna de las muchas tareas que se han de llevar a cabo para editar una revista: diseño, maquetación, edición electrónica, documentación fotográfica, reparto, envío postal, etc. Historiadores, geógrafos, filólogos, técnicos audiovisuales, folkloristas, medioambientalistas, agricultores, estudiantes... y un largo etcétera han aportado gratuitamente parte de su tiempo y experiencia profesional para que todo esto fuera posible. También hay que agradecer la colaboración económica ofrecida por nuestros anunciantes y las instituciones que nos han apoyado. ¡Muchas gracias a todos!

Y para festejarlo os traemos una revista con artículos de gran interés. Por fin (ya era hora), el "Lebrillo" abre su campo a la arqueología y la experta Asunción Martínez da a conocer la importancia de uno de nuestros yacimientos ibéricos: "los hornos de la Casilla del Cura". Otra colaboración relevante es la de Santiago Palomero (director del Museo Sefardí de Toledo) quien nos ha posibilitado reeditar un artículo sobre los pasos históricos que franqueaban el Cabriel y que discurrían por nuestro término. El infatigable cronista Feliciano Antonio Yeves comienza una serie de artículos que bajo el título "Memorias de un ochentón" nos da a conocer hechos y anécdotas relativos a nuestro pueblo que se conservan en su privilegiada memoria. Nacho Latorre hace público el primer documento conocido hasta el momento relativo a la primigenia "Venta" que dio nombre al pueblo y dónde acaeció una herejía juzgada por la Santa Inquisición. Todo ello combinado con las habituales secciones de noticias, gastronomía, prensa, entrevistas, etc.

¡Que lo disfrutes!

AGORA

. El 15 de agosto de 2002 y en el concierto de la Unión Musical tuvo lugar la presentación del himno oficial de Venta del Moro, obra del director de la banda D. Juan-José Clemente Bueno. Para la ocasión, se formó un coro de mujeres y hombres del pueblo que cantaron la letra del himno. En el aspecto musical, también cabe destacar dentro de la VIII Semana Cultural Venturreña la actuación de la Masa Coral Utielana, del quinteto de viento “Betula” y del espléndido concierto ofrecido por Clemente Pianos de soprano y piano en la Plaza de la Iglesia el 11 de agosto.

. En agosto de 2002 se inauguró en Jaraguas la esperada piscina, objeto de deseo vecinal desde hace muchos años. La piscina es de carácter privada, pero prácticamente están asociados todos los vecinos de Jaraguas. Se ubica en las cercanías de la Fuente del Amparo y el Colegio Público Las Salinas y se ha creado una zona de esparcimiento con bar, solarium y columpios y toboganes para los chiquillos. El recinto es utilizado como zona de ambiente nocturno. Se prevé además para el próximo año un mayor acondicionamiento de toda la zona.

. De gran éxito se puede calificar la exposición paleontológica del yacimiento del Puente la Vía que tuvo lugar en agosto. Se expusieron por primera vez piezas paleontológicas de 6 millones de años del yacimiento venturreño. Entre los fósiles más destacables cabe citar los restos de un “Paracamellus Aguirrei” (los camellos gigantes más grandes de Europa), el “Tragoportax Ventiensis” (antecesor de la cabra y de la gacela y único en el mundo) o la dentición de un mastodonte. La exposición estaba acompañada por paneles didácticos y el paleontólogo D. Plinio Montoya ofreció una amena charla al respecto, resaltando la enorme importancia que para el ámbito científico tiene el yacimiento venturreño. El evento fue organizado por

el Ayuntamiento de Venta del Moro y el Museo de Geología de la Universitat de València y colaboró nuestra Asociación, Cajacampo y la Diputación de Valencia. A quien no pudo verla, aconsejamos visitar el stand sobre Venta del Moro que se halla en el Museo de Ciencias Naturales de Valencia (en los Viveros o Jardines del Real).

. Entre los actos celebrados en la VIII Semana Cultural Venturreña, destacamos la presentación del número 18 de nuestra revista en Casas del Rey. Este número era un monográfico elaborado por D. Fermín Pardo sobre música y literatura popular de Casas del Rey y durante el acto se tocaron muchas piezas del calendario festivo y religioso de la aldea. Mayos, jotas de siega, coplas, romances, vía crucis, etc. fueron tocados por Fermín Pardo, Eduardo Cuevas, dos jóvenes músicos requenenses y un coro de casarreños encabezado por la siempre dispuesta Pilar Navarro con Carmen Cárcel, Luis Navarro, Julia Olmo y algunas mujeres más de Casas del Rey. El acto, caracterizado por la frescura y espontaneidad que siempre da el experto folklorista Fermín Pardo a estos eventos, acabó festivamente con un jota bailada por Victorio Olmo a la manera de su suegra la Tía Marieta (la mujer que mejor bailaba la jota en toda la comarca). El acto organizado por nuestra Asociación contó con la colaboración de la Comisión de Fiestas de Casas del Rey. La revista se agotó el mismo día de su puesta en venta.

. La VIII Vuelta Ciclista Popular, conocida como la “San Hipólito”, contó el 8 de agosto con la participación de un centenar de bicicletas a pesar de la tormenta que precedió al evento y los negros augurios meteorológicos que se vaticinaban. Un asociado nos ha hecho ver que en realidad no es la octava edición de la vuelta ciclista, si no la décima, ya que se produjeron dos ediciones con anterioridad al nacimiento de la Semana Cultural. Confirmado el



dato, a partir de la próxima edición será la undécima. En realidad, esta vuelta ciclista tuvo su precedente en la década de 1980 con una vuelta a pie a Casas de Pradas que realizaban unos pocos aficionados venturreños.

. Se han producido incorporaciones en la oferta comercial venturreña. Por una parte, la oferta de nuevos servicios de turismo rural se amplía con una nueva empresa dedicada a la equitación, paseos a caballos y quads (motos todoterrenos a cuatro ruedas) llamada "Far Out". También se ha abierto una tienda de congelados y comestibles denominada "Solymar" regentada por Magdalena Betancor y otra tienda especializada en jamón, quesos y con despacho de pan llamada "Casa Vicentica".

. Rafael Narbona logró concentrar a más de doscientas personas en el paseo cultural realizado el 15 de agosto y en el que didácticamente se explicó la evolución urbana del pueblo (callejones, alineación de calles y caminos, iglesia, demografía histórica, etc.). Esta iniciativa va acompañada de los artículos publicados ya en "El Lebrillo Cultural" nº 16 y 17 por el propio Rafael Narbona y Feliciano Antonio Yeves y de la señalización pública de los callejones con cerámicas decoradas al estilo antiguo, en el intento de rescatar de la memoria el patrimonio urbano del pueblo.

. Fue una gran variedad de actos los que se desarrollaron en la VIII Semana Cultural Venturreña. Entre los organizados por la Asociación, aparte de los comentados en otros puntos de este "Agora", destacan un taller de animación lectora, una actuación infantil, dos cines de verano y la entrega de premios "Meseta del Cabriel" y "Pino Quilibios" (con artículo aparte en este "Lebrillo"). La Asociación de Amas de Casa celebró su exposición de gastronomía venturreña y el ya tradicional rastrillo humanitario; los Juniors de Venta del Moro también organizaron un taller de juegos antiguos y el Grupo de Teatro José María Yeves repuso con notable éxito la obra "Pedro Jiménez". El mismo grupo de teatro

interpretó el 30 de noviembre de 2002 los sainetes "Pelé y Melé" de Pablo Perellada y los sainetes "Solico en el mundo" y "Sangre Gorda", ambos de los hermanos Álvarez Quintero.

. En octubre de 2002 la Asociación hizo entrega al Ayuntamiento de Venta del Moro de las cerámicas de cada uno de los 21 callejones venturreños y también se entregaron las cerámicas que formarán parte de los monolitos de entradas al pueblo y cada una de las aldeas. Son cerámicas de estilo antiguo realizadas ex-profeso, que en el caso de las entradas al pueblo y las aldeas, además del topónimo, se recrea simbólicamente algo distintivo de cada núcleo de población. Un rincón entrañable en las Casas del Rey; la plaza de la iglesia en las Casas de Moya y Casas de Pradas; la fuente, lavadero y paseo de los olmos en Jaraguas; la iglesia de Las Monjas; la aldea y paisaje de viña en Los Marcos y el puente de Vadocañas en Venta del Moro. Esta iniciativa forma parte de los objetivos que se marcó la Asociación con el dinero que se recaudó con el libro "Venta del Moro: cien años en imágenes" y que se decidieron invertir en el embellecimiento de pueblos y aldeas.

. Entre otros acontecimientos culturales de la población, destacamos la presentación de dos nuevos libros de nuestro incansable cronista, Feliciano Antonio Yeves Descalzo. En las fiestas patronales presentó su "Poemario venturreño", donde una vez más deja al descubierto su alma de poeta en una acertada compilación de romances venturreños, himnos y loas, poesías dedicadas a las reinas de las fiestas y poesía varia ventamorina. En enero de 2003 presentó también su "Guía historizada del callejero requenense", en el que con su enorme erudición revela el porqué de los nombres de cada una de las 218 calles que forman parte del entramado urbano de Requena. En otro orden de cosas, la Unión Musical realizó su ya tradicional concierto de Navidad el 4 de enero y además realizó un concierto especial para paliar los efectos económicos de la catástrofe del

"Prestige" el 2 de febrero. El "Grupo de Teatro José María Yeves" escenificó 2 sainetes de los Hermanos Álvarez Quintero el 30 de noviembre de 2002 con Inma López, Rubén Ruiz, Pilar López y Jonathan Clemente entre los actores.

. Por fin en febrero de 2003 se consiguió una nueva plaza de médico en el término de Venta del Moro que se dedica en exclusiva a la atención de los vecinos de las aldeas. Esta era una reclamación tradicional que ha conseguido mejorar los servicios médicos ordinarios y de urgencia tanto del pueblo como de las aldeas, al no tener ya que compartir horarios de atención durante las mañanas de los días laborables. El nuevo médico atiende dos

jornadas en exclusiva a Jaraguas, otra a Casas de Pradas y las dos jornadas restantes se reparten entre los vecinos del resto de aldeas.

. En Casas del Rey, tras un periodo de más de veinte años, han venido a la aldea dos nuevos retoños, hijos de Onofre Martínez y Mónica y Luis Navarro y señora lo que supone todo un acontecimiento para los aproximadamente 70 vecinos de la aldea. Como, además, se ha establecido una pareja joven más en la pedanía y es frecuente la vuelta ya jubilados de antiguos vecinos emigrados, se ha asegurado la pervivencia de esta bonita y simpática aldea venturreña.





CASILLAS DEL CURA

ASUNCIÓN MARTÍNEZ VALLE (ARQUEÓLOGA)

LOS HORNOS IBÉRICOS DE LAS CASILLAS DEL CURA DE VENTA DEL MORO (VALENCIA).



La Cultura Ibérica

El nombre de "ibérico", por primera vez, se documenta entre los historiadores y geógrafos griegos. Las noticias más antiguas sobre Ibéria las proporciona Hecateo de Mileto quien en el s. VI a C se refiere a una zona meridional de la Península relacionada con el río "Hiberus" (el río Tinto), en una región limítrofe por occidente con Tartessos.

Conforme los griegos fueron penetrando en la Península Ibérica extendieron esta denominación a todas las tierras al sur de los Pirineos y como ibéricos conocían ellos a los pueblos prerromanos con los que contactaron. De esta manera Iberia e iberos en Griego equivale a Hispania e Hispanos en Latín.

El fenómeno cultural que desde el último tercio del s. XIX se viene denominando como "Cultura Ibérica" es el resultado de un proceso de aculturación que se produce en los pueblos indígenas de la Península Ibérica por contacto con los pueblos coloniales,

que desde el s. VIII a.C. comienzan a frecuentar las costas mediterráneas.

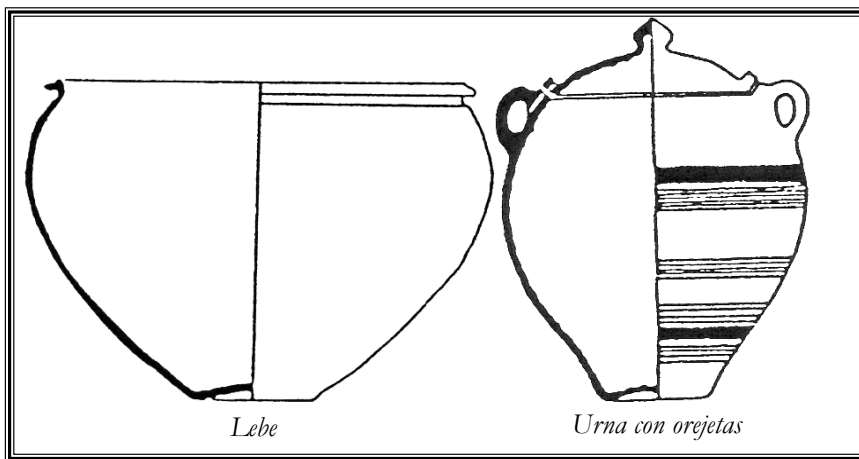
La Cultura Ibérica se enmarca entre los VI al I a.C. y se extendió desde Huelva, por todo el Levante mediterráneo y Cataluña, hasta el sur de Francia, aproximadamente, hasta el Languedoc, penetrando hacia el interior por buena parte de la Mancha y el Valle del Ebro hasta la altura de Zaragoza, con mas de 1100 km. de extensión.

Desde los inicios del Bronce Final s. IX a.C., la Península Ibérica se ve inmersa en la influencia de varias corrientes culturales y étnicas: las influencias atlánticas, las célticas centroeuropeas con la cultura de los Campos de Urnas y las mediterráneas por donde penetrarán fenicios y griegos y más tarde púnicos y romanos.

Desde el 900 a.C. el foco tartésico, centrado en Huelva desarrollará una artesanía de alto nivel destinada a la sociedad indígena. En otras áreas peninsulares, fuera del influjo tartésico,



Moneda ibérica acuñada en Kelin (Caudete de las Fuentes)



durante el Bronce Final y el Hierro Antiguo (ss. IX- VII a.C.) se producen un nuevo patrón de asentamiento, con la creación de nuevos núcleos de población. Todos estos cambios que se están produciendo en la Península crearán unas condiciones óptimas para los intercambios culturales que se verán propiciados por la llegada de los Fenicios.

La actividad fenicia afectó a todo el arco occidental mediterráneo y cuando los griegos de Focea entran en contacto con la Península a través del establecimiento de nuevas colonias en las costas catalanas, encuentran ya una población en la que se pueden apreciar las influencias mediterráneas.

Como consecuencia del variado sustrato sobre el que influyen las culturas mediterráneas la Cultura Ibérica no es homogénea y en ella coexisten diversas tradiciones y etnias, conocidas algunas de ellas por las fuentes históricas de la antigüedad. En todo este mosaico cultural se distinguen claramente las zonas donde existen establecimientos coloniales del resto, donde los adelantos y los aires renovados del Mediterráneo tardarán más en llegar.

La Cultura Ibérica se divide básicamente en tres periodos, no muchas veces bien definidos: Ibérico Antiguo (ss. VI y V a.C.) caracterizado por el abandono de los modelos orientalizantes si bien todavía se conservan rasgos del hierro antiguo como son las

importaciones fenicias y griegas; el Ibérico Pleno (ss. IV y III a.C.), es el momento cumbre y de máximo desarrollo de la Cultura Ibérica, etapa que se materializa en el desarrollo de las ciudades y el abandono de la sociedad aristocrática, la

expansión de la escritura, la falcata, las cerámicas pintadas etc. Esta fase terminará con el inicio de la segunda guerra púnica y la llegada de los romanos a la Península.

Finalmente conocemos como Ibérico Final (ss. II y I a.C.) al periodo de transición de la sociedad ibérica a la romana que significará el final del mundo ibérico y el desarrollo paulatino del proceso romanizador.

La Cultura Ibérica en la comarca de Requena- Utiel.

Tanto por las investigaciones arqueológicas de los últimos años, como por los textos clásicos sabemos que los iberos se organizaban en territorios autónomos entorno a un lugar al que ya podemos denominar como ciudad. El estudio de la Cultura Ibérica en la comarca de Requena-Utiel se articula en torno al yacimiento de Los Villares de Caudete de las Fuentes. Kelin como se puede leer en las monedas que acuñó, es sin duda el yacimiento más importante y emblemático de la comarca, en torno al cual se organiza el territorio.

Ya desde el siglo VII a C la loma de los Villares se encuentra habitada y continuará ocupada hasta el s. I cuando parece ser que por motivos de la guerra civil entre los partidarios de Sertorio y Pompeyo es destruida, como el resto de



ciudades afines a Sertorio.

A partir del siglo VI se aprecia en el poblamiento de los Villares unos cambios importantes en la organización del espacio y los materiales asociados con estos. Las producciones cerámicas ibéricas, mayoritariamente, están realizadas a torno imitando en algunos casos las formas fenicias; se documentan también las primeras cerámicas griegas importadas como las copas jónicas y las denominadas cerámicas de figuras negras.

El ascenso de Kelin a partir del s. VI será paulatino, articulando todo el territorio comarcal y organizando el espacio en función suya, con un sistema defensivo, que protegerá su territorio, unos lugares de culto y unos centros de producción que mantendrán también una relación.

En el estado en que se encuentra la investigación es difícil precisar las fronteras del territorio Kelin. De igual manera, tampoco podemos asegurar que etnia o poblado de los conocidos por las fuentes clásicas pudo ocupar esta comarca, pero indudablemente Kelin y su territorio ocupan un lugar destacado dentro de la Cultura Ibérica y su posterior transformación a la romanización.

El yacimiento arqueológico de Las Casillas del Cura (Venta del Moro).

El yacimiento arqueológico de las Casillas del Cura está situado en las estribaciones de la Sierra del Rubial, a una altitud aproximada de 900 m. sobre el

nivel del mar, en las proximidades del río Cabriel, límite occidental de la provincia de Valencia que separa las provincias de Albacete y Cuenca (*1).

La Sierra del Rubial está formada por un anticlinal que sigue una orientación NO-SE, con un suave relieve en ladera hacia la meseta de Requena- Utiel y una pendiente más pronunciada hacia el río Cabriel con un 5% de desnivel y una orografía mucho más accidentada por el curso de sus numerosos barrancos.

Las Casillas del Cura se encuentra ubicado en una suave ladera orientada al SO, con varios aterrazamientos dedicados al cultivo de la vid y sobre un llano amesetado, desde el que podemos divisar prácticamente toda la meseta de Requena- Utiel, territorio de Kelin, y parte de la Manchuela, que pertenecería al territorio ibérico de Ikalesken (Iniesta).

Las Casillas del Cura es un yacimiento especializado en la producción cerámica con varios hornos para cocer cerámica y, en torno a éstos las dependencias relacionadas con el taller. La dispersión de material cerámico de época ibérica en superficie es muy elevada pero la mayor concentración de ésta se da junto a los hornos, motivo por el que la gente de Venta del Moro conoce a esta parcela como "El Pedazo de las Cucas".

El alfar de las Casillas del Cura debió abastecer a un amplio territorio que excedería los actuales límites comarcales durante un período que se encontraría entre los momentos finales del Ibérico Antiguo y los primeros años del Ibérico Pleno (S.V-IV).

Carnicería Jesús Yeves



Especialidad en embutidos caseros

Charter - Supermercado

C/ Lepanto, 10. Telf: 217 81 84



**SANEAMIENTO
CALEFACCION
ELECTRODOMESTICOS
FONTANERIA**

Vera, C.B.

INSTALADORES AUTORIZADOS DE GAS

C/. Lepanto, 4

Oficina: 218 52 75

Part. 218 50 51-218 50 15

VENTA DEL MORO

En 1987 se realizó por primera vez en este yacimiento un desfonde para cambio de cultivo; la zona afectada fue la ladera, donde se encuentran los hornos y donde existe mayor concentración de material en superficie. El tractor de desfonde profundizó, aproximadamente, entre 60 y 70 cm produciendo un daño irreparable al yacimiento. En el invierno del año 1996-7 se realizó una intervención de urgencia, motivada por el deterioro sufrido por las labores agrícolas de los últimos años y por el expolio de materiales de superficie por parte de aficionados y curiosos que durante años han ido recogiendo los fragmentos decorados más llamativos.

Iniciamos los trabajos de excavación a finales del mes de octubre de 1996. A pesar del tiempo transcurrido desde que se había realizado el desfonde del campo, todavía se podían identificar tres grandes manchas de tierra oscura con abundante cerámica que corresponderían a los testares. En el talud que separa la ladera de la parte amesetada se apreciaba entre la vegetación, los restos de muros quemados de lo que podían ser los hornos. Durante esta primera campaña realizamos varios sondeos en las partes correspondientes a los testares y excavamos uno de los hornos(*2).

El horno Ibérico de las Casillas del Cura.

El horno ibérico de las Casillas del Cura que se excavó en la campaña del 97 corresponde al tipo denominado "en omega" (Falsone 1981 y Broncano y Coll 1988: 217-225). Estas estructuras presentan planta circular, cámara inferior o de

fuego con un muro axial para soporte de la parrilla y cámara superior o laboratorio para la cocción de las piezas.

Cuando realizamos la excavación, el horno de las Casillas del Cura se encontraba prácticamente destruido, como consecuencia de un desmonte que se efectuó para ampliar el espacio cultivable del campo y por el último desfonde para cambio de variedad de cultivo. A pesar de esto pudimos documentar su planta completa y parte del alzado en el talud junto al camino.

Para la construcción del horno se



Cámara de fuego del horno de Las Casillas del Cura (Venta del Moro).



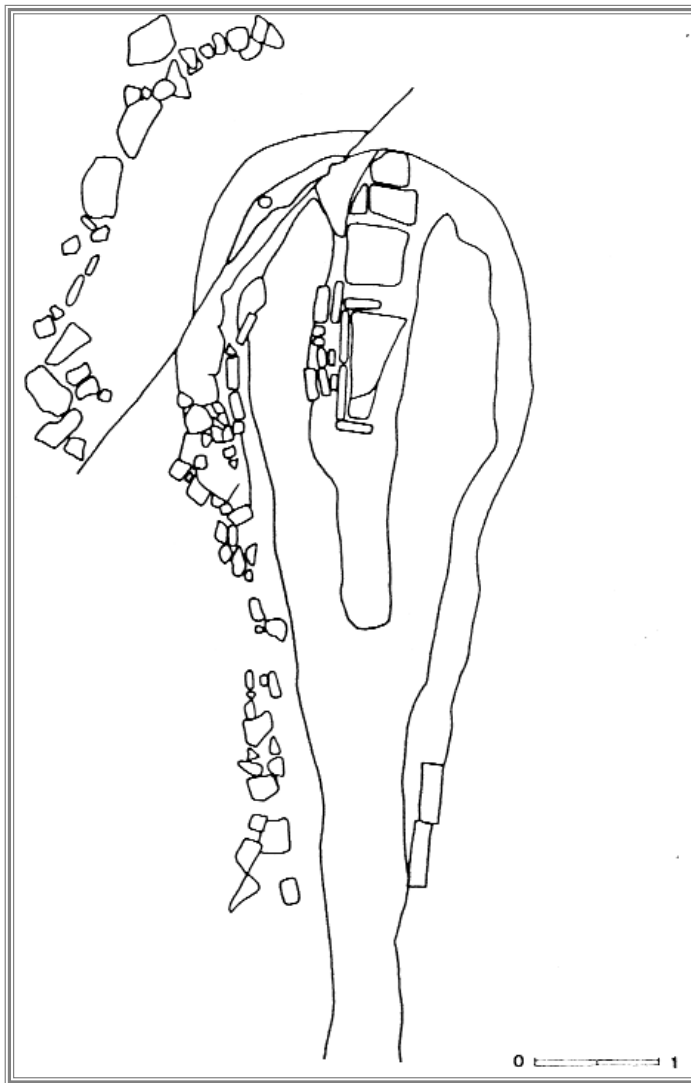
excavó una fosa en el terreno natural, constituido por un estrato de caliza blanda, donde vendría la cámara de combustión que, aislada del exterior, evitaría la pérdida de calor. Esta parte inferior del horno cámara de fuego o de combustión es redonda, tiene un diámetro aproximado de 2 m, una altura de 1,30 y se encuentra dividida en dos partes por un muro central que servía de soporte a la parrilla que sustentaba las piezas cerámicas durante la cocción. Toda la cámara excavada está recubierta por adobe y por un revestimiento de arcilla.

El suelo del horno presentaba una ligera pendiente ascendente desde el corredor de acceso hacia la parte posterior de la cámara para que, de esta manera, se favoreciera el tiro y la circulación del calor. En esta parte del corredor de acceso a la caldera, se concentraría la mayor cantidad de fuego y es donde encontramos un gran acumulación de cenizas en el momento de la excavación.

Sobre el alzado del horno poco podemos decir, pero suponemos que las paredes serían de adobe, rectas formando un cilindro, donde existiría una puerta para introducir las piezas y un sistema de ventilación o chimenea que permitiese regular las distintas cocciones.

En el momento de la excavación, todo el espacio interior de la cámara de fuego se encontraba relleno de una fina arena y de fragmentos de grandes recipientes cerámicos; por encima de este relleno se encontraban los restos del derrumbe de la cámara superior que sería la parte visible del horno.

Por la parte externa de la parrilla, todavía, se podían apreciar los restos de un muro de adobe que formaría la pared del laboratorio. A poca distancia de ésta y a escasos centímetros de la superficie, una alineación de piedra, muy mal conservada, delimitaba el perímetro de la estructura del horno, quedando un espacio interior entre este muro y los adobes del interior que podría formar una cámara de dilatación; por la parte externa de los restos del muro de piedra quedaban fragmentos de un revoque de arcilla, que recubriría la estructura y que serviría para rellenar el espacio que quedase entre las piedras.



Planta completa del horno de Las Casillas del Cura (Venta del Moro).

Las ánforas del interior del horno.

Los materiales, recuperados en el interior de las cámaras de fuego, corresponden todos a recipientes de contención, siendo en su mayor parte ánforas. A partir de los bordes y de las bases estamos intentado reconstruir algún perfil completo, pero el gran número de fragmentos informes hace que esto resulte muy difícil. Hemos diferenciado, a pesar de que hay muchos fragmentos inconexos, por el número de bordes al menos, doce ánforas diferentes. En este sentido se han inventariado más de 3000 fragmentos procedentes de estas doce ánforas principalmente y durante la última campaña de restauración realizada en el Museo Municipal de Requena (verano del 2002) se ha lavado todo el material y hemos conseguido restaurar casi una de las ánforas por completo.

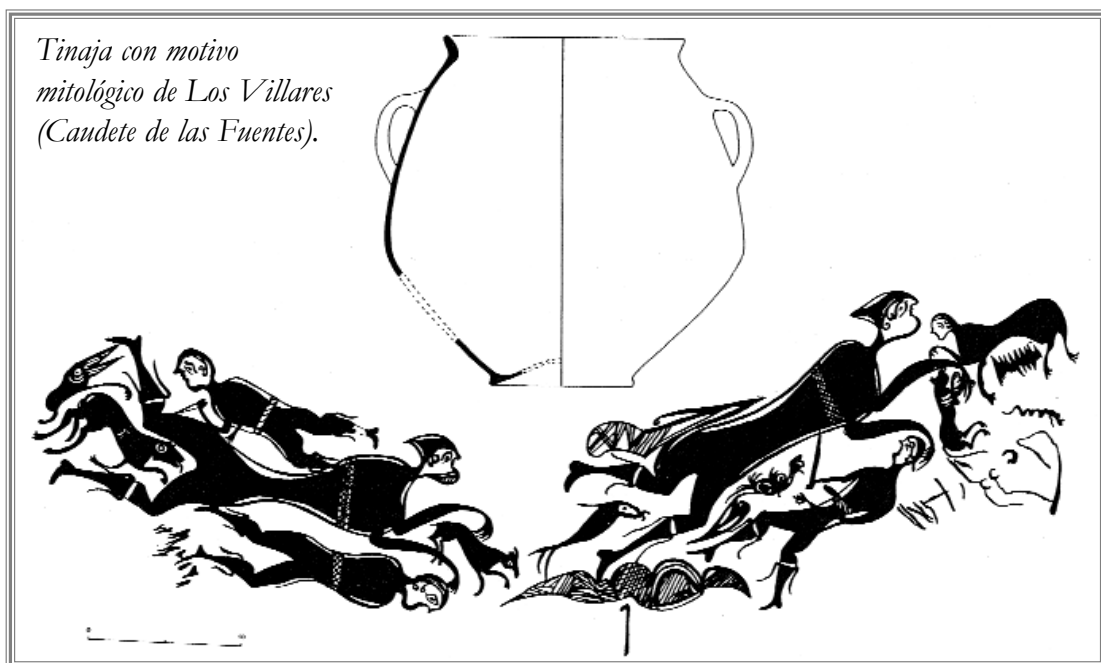
Del conjunto de ánforas de las Casillas del Cura, en general, se puede decir que todas presentan importantes defectos de fabricación, fracturas en "S", producidas por acción del calor, deformaciones por exceso de temperatura y, en general,

acabados muy poco cuidados, lo que nos hace suponer que, una vez el horno quedó en desuso se utilizó para desecho de estas ánforas que, por distintos motivos, no se pudieron comercializar.

Todas las piezas que hemos recuperado, presentan características formales similares, hombro redondeado, paredes rectas, base convexa y mayormente bordes con tendencias triangulares; sus rasgos morfológicos, permiten que podamos considerarlas como imitaciones de las ánforas fenicias. Es lógico pensar que los artesanos de la zona imitasen las primeras producciones de ánforas que llegan de ultramar como ocurre con otras formas cerámicas.

Los materiales cerámicos de la excavación.

El volumen de material cerámico extraído de la primera campaña de excavación ha sido muy elevado. Aparte de las ánforas recuperadas en el interior del horno, se han inventariado numerosos fragmentos que pertenecerían a 2.384 recipientes diferentes. Del recuento total de piezas, esto es de los





2.384 recipientes diferentes, la forma que más se repite corresponde a las tinajas y tinajillas con porcentajes que sobrepasarían el 50% de la producción total de los hornos. Continúan los platos, que representan algo más del 15 %; por debajo de los platos las ánforas con un porcentaje algo superior al 7%; le siguen los soportes y caliciformes que rondan el 3,75% del porcentaje en ambos casos y luego aparecen los lebetes que representan aproximadamente el 3,30%. Con el 2'60% están representadas las urnas de orejetas perforadas y por debajo de éstas y sin llegar a alcanzar en ningún caso el 1% de la producción, tenemos una serie de formas constatadas como morteros, pitorros vertedores, microvasos, tapaderas, botellas y botellitas, toneles etc., considerándose todas estas formas producciones minoritarias del alfar.

Resumiendo, podemos decir que la producción de Casillas del Cura esta volcada, casi en un 75 %, en la producción de tinajas, tinajillas, platos y ánforas. Dentro de estos grupos la variedad es considerable destacando dentro de las tinajas y tinajillas las sin hombro, con cuello destacado y moldurado; dentro de los platos los más comunes son los de borde exvasado y dentro de las ánforas las de labio triangular o en bisel interior.

El funcionamiento del alfar. El aprovisionamiento de la materia prima.

Un tema importante para un alfar cerámico es el aprovisionamiento de materias primas; la existencia de vetas de arcilla y de minerales desgrasantes junto con el agua y el combustible son los requisitos indispensables para la ubicación de un alfar. Las Casillas del Cura está situado junto al nacimiento de dos barrancos, el de Corael y el del Moro, pero en el propio yacimiento existe un manantial de agua que debió jugar un papel fundamental para la elección del lugar y su explotación para las

necesidades del horno. Aunque el caudal actual no es muy copioso, debió ser suficiente para el proceso de producción y el consumo de la población adjunta al alfar.

Junto al aprovisionamiento de arcilla son necesarios los materiales usados como desgrasantes, sílice o calcitas, para conseguir plasticidad en las pastas y evitar la ruptura de las piezas por estar confeccionadas con arcillas excesivamente depuradas. La adición de aplásticos silíceos es muy adecuado para las altas temperaturas. La arena de rodeno podría haber sido el desgrasante utilizado en Casillas del Cura, ya que existe una cantera junto al yacimiento que aunque actualmente se encuentra abandonada. Mantiene indicios de haber estado en explotación durante años.

El potencial agrícola de la zona, basándonos en el mapa de cultivos y aprovechamiento del suelo(*3), es bastante limitado. La propia naturaleza rocosa de la sierra impide cultivar en casi toda la superficie insertándose los campos de viñedo y almendro entre las estrechas franjas de sedimento blando. En la actualidad, los cultivos de secano representan el 30% del terreno, la mitad de la cual la ocupa el cultivo de almendros; el regadío representa el 5% del área, encontrándose los cultivos más inmediatos a 3,5 km de Casillas del Cura.

La superficie forestal, en un área de 5 Km. de radio en torno al yacimiento, supone en la actualidad el 65 % del total. Predominan las formaciones arbóreas de pinus halepensis y matorral de coscoja, aliaga, brezo etc., siendo la especie de querqus ilex proporcionalmente escasa con respecto a las especies presentes; se trata, pues, de un territorio fundamentalmente forestal. La tala de leña, para las necesidades del horno, se pudo haber practicado a lo largo de toda la sierra, sobre las dos vertientes, siendo el transporte relativamente fácil por el trazado de la cañada de Moluengo.

En resumen, podemos afirmar que, el área inmediata de captación de recursos

del horno, permitiría la explotación de las cuatro materias básicas para la producción de cerámica (combustible, agua, arcilla y desgrasante) con relativa facilidad. El potencial agrícola es reducido, insuficiente incluso para el autoconsumo de la población con los medios tecnológicos del momento, aun considerando la posibilidad de prácticas ganaderas como complemento. Un asentamiento de la extensión de éste debió de depender de otros poblados para abastecerse de productos alimenticios.

Podemos considerar por tanto el yacimiento arqueológico de las Casillas del Cura como un establecimiento especializado en la producción cerámica, que debió llevar consigo una población dedicada a su elaboración y también a la obtención de materias primas como canteros, leñadores etc., dependiente de un asentamiento mayor que se situaría a una distancia no muy alejada y que, a su vez, serviría de centro redistribuidor de la producción cerámica del alfar.

El proceso de elaboración de la cerámica

La producción cerámica (*4), frente a otras actividades de transformación y producción de época ibérica, se debía realizar fuera de los núcleos de población entre otras cosas, por las molestias de humos, los riesgos que se podrían producir de incendios, etc. Las instalaciones por otra parte son complejas, necesitan un gran espacio y lógicamente, por motivos de economía, ubicarse lo más próximo posible a los lugares de aprovisionamiento de materia prima. Sería lógico pensar que la población alfarera viviera próxima a los lugares de producción.

El primer paso en el proceso de producción cerámico es la selección y obtención de arcillas para su posterior tratamiento. Un alfar necesita una serie de dependencias relacionadas con el trabajo de la cerámica, desde el momento en que se inicia la extracción de la arcilla de la cantera. Una vez llegaba la arcilla al alfar se procedía al secado de la misma, sobre una superficie plana, que permitiese airearla debidamente para posteriormente convertir los bloques en fragmentos más pequeños. Tradicionalmente en la comarca de Requena-Utiel para fragmentar la arcilla, el picado o machacado, se utilizaban los mazos de "porra de sabinas"(*5) por su





dureza. En las tabletas de Pentescoupia (Coll Conesa 2000: 195), que constituyen una fuente iconográfica de gran valor al reproducir el proceso de elaboración de la cerámica utilizado en Grecia, se puede ver también que tras la extracción de la arcilla se partían los terrones con mazas antes de mezclar la arcilla con el agua.

De la era de secado, la arcilla pasaba a las balsas para obtener la decantación o filtrado y eliminar los áridos contenidos en los terrones. Lo ideal es que las balsas se ubiquen próximas al lugar de aprovisionamiento del agua. En una balsa superior se colocarían las arcillas, procedentes de la era de secado, para hacer el barro líquido y limpiarlo de impurezas para pasarlo a una balsa inferior, donde reposa y adquiere la dureza adecuada para ser trasladado al taller.

Para conseguir 1 kg. de arcilla utilizable es necesario aproximadamente 10 litros de agua; de arcilla se desecha prácticamente otro kg. en el proceso de preparación del barro. El barro más depurado se utilizaría para la cerámica fina; para recipientes grandes se utilizarían pastas menos depuradas, pues se consiguen de esta manera piezas más resistentes al calor y a los golpes. Cuando

el barro se asienta en la cubeta de decantación y el aprovisionamiento del agua no se encuentra próximo al lugar de ubicación de las balsas, se puede reutilizar el agua sobrante en el proceso de decantación para otras cubetas, con pérdidas del 20 al 30% en cada operación.

Tras la preparación del barro sería aconsejable la pudrición, consistente en su reposo en un lugar húmedo y oscuro para que las bacterias y microorganismos digieran la materia orgánica y evitar, posteriormente, efectos no deseados en el proceso de cocción, como la coloración oscura interna de las pastas, también denominadas "sandwich" muy típicas de la cerámica ibérica.

Una vez en el taller, se procede al pisado del barro sobre un espacio destinado a este fin, desde donde posteriormente, antes de realizar el torneado de las piezas, pasa a una mesa para ser amasado o sobado. Si no se realiza el amasado con cuidado, puede ser que las burbujas de aire que quedan en el interior de la pieza la hagan estallar dentro del horno.

Para la configuración de las piezas, desde época ibérica en la Península, se ha

Representación de un torno alfarero sobre cerámica griega



utilizado principalmente el torno de alfarero. Existe una representación de torno de doble rueda en un recipiente helenístico de Egipto y, según los paralelos conocidos, los tornos ibéricos debían de ser bajos y de rueda grande muy similares a los utilizados en la alfarería tradicional española hasta el siglo XX. Este tipo de tornos estarían movidos por un auxiliar alcanzando una gran capacidad de revolución.

Una vez torneada la pieza se traslada a la sala de oreo para que se seque despacio y, de esta manera, evitar que se agriete el recipiente por un proceso demasiado rápido. El primer secado de la pieza podría haberse llevado a cabo en las habitaciones próximas al horno para reaprovechar de esa manera el calor residual hasta adquirir la consistencia que se denomina "dureza cuero", una vez se consigue ésta se saca la pieza al exterior donde se producirá el mayor secado, anterior a la cocción. En el momento en que se alcanza la dureza cuero es cuando se aplican las asas y los diferentes elementos de prehensión o se realizan las decoraciones incisas y estampilladas.

En cuanto a la decoración de las piezas, la más documentada en el alfar de las Casillas del Cura es la decoración pintada a pincel. Para la coloración se solían utilizar pigmentos disueltos en agua; los colores se solían conseguir con óxido de hierro, que da un color rojizo, y con óxido de manganeso que proporciona un color más negruzco, no obstante, la coloración obtenida depende de la calidad de la arcilla y de los minerales utilizados. La pintura se aplicaba con el vaso seco con anterioridad a la cocción. Para pintar los vasos solían utilizarse pinceles de una o varias puntas y el compás. La decoración a bandas se debía de realizar en el torno o torneta de pintar; una vez realizadas éstas, se terminaba la decoración a mano alzada o a compás, según el motivo lo exigiera.

En otras piezas decoradas de Las Casillas del Cura se observa que han sido cubiertas con un engobe blanquecino,

para el que, generalmente, se utilizaban arcillas más claras y calcáreas que las utilizadas en los vasos. Este tipo de engobe, al igual que las bandas, se aplicaba también, cuando el vaso había adquirido la dureza cuero. Otro tipo de decoración presente en este alfar es el barniz rojo, aunque está muy poco representado. Esta técnica se conseguía bruñendo la superficie pintada de la pieza, antes de su cocción o por medio de engobes y barnices fundentes. Desconocemos, por el momento, el procedimiento que se utilizaría en las Casillas del Cura para conseguir este acabado.

Cuando la pieza ya estaba decorada podía pasar al horno, donde se producía su monococción. La preparación del horno resulta también un trabajo lento y delicado. Se iniciaba con un precalentamiento denominado fase de templado del horno para alcanzar una temperatura de 280° a 300° en que las purezas pierden el agua de deshidratación. Esta fase duraría bastantes horas, de diez a doce, hasta que las paredes del horno o una pieza colocada para este fin adquiriese una coloración negra y ahumada. Este momento marcaría el inicio y el aumento de fuego entrando en la fase de cocción, en que se deben alcanzar aproximadamente los 500°. A partir de esa temperatura es cuando se inicia la verdadera cocción de los recipientes, añadiendo la leña suficiente para adquirir los grados deseados, pudiendo durar el proceso entre 15 ó 20 horas hasta alcanzar los 900°, que marcan el final de la cocción y el inicio del enfriamiento.

La cocción no debía superar los 1000° teniendo un grado óptimo que, para las Casillas del Cura, desconocemos y que, en estudios realizados en otros hornos de la misma época, alcanzaría los 800-900°. La gran presencia de fragmentos pasados de cocción que se pueden encontrar en el yacimiento nos estaría indicando que la temperatura alcanzada en muchos casos sobrepasaría los límites deseados.

La última fase del proceso consistía en



deshornar, que también implica un gasto de tiempo considerable, debiendo esperar varios días para que las piezas se enfriaran lentamente y no se produjeran roturas por cambios bruscos de temperatura.

Cualquier factor podía influir en que las piezas no alcanzaran el estado óptimo de cocción, como un cambio de pastas no testadas, un cambio de combustible, la alteración de las condiciones ambientales, desperfectos en el horno o una mala carga del laboratorio. De la atmósfera de cocción también depende el acabado de las piezas, según la mayor o menor presencia de oxígeno en las fases de combustión. Por el número de piezas defectuosas encontradas en las Casillas del Cura se podría pensar, en este caso, la gran dificultad que debía existir para controlar todo el proceso de producción.

La importancia del yacimiento de las Casillas del Cura para el estudio de la Cultura Ibérica en la comarca de Requena Utiel.

A través de este resumen sobre el alfar de las Casillas del Cura es fácil comprender la importancia que para la investigación de la Cultura Ibérica tiene este yacimiento. Nos encontramos ante un complejo alfarero, único en la provincia de Valencia y solo comparable al existente en Alicante, en la Illeta dels Banyets en el Campello.

Tanto por su antigüedad como por su variada producción las Casillas del Cura es un yacimiento fundamental para comprender la iberización de la comarca y las relaciones comerciales en el territorio de Kélin. A través del estudio de las producciones cerámicas de las Casillas del Cura y de su posterior comercialización podremos llegar a entender las relaciones entre los diferentes poblados en torno al río Cabriel y fuera del ámbito comarcal.

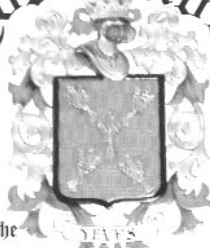
El trabajo que se ha realizado en las Casillas del Cura no tiene sentido sin

continuidad. Sólo con otras campañas de excavación podremos despejar las dudas que hoy nos planteamos. ¿Para qué poblados se producía la cerámica de las Casillas? ¿Quiénes eran los alfareros, población autóctona o gente llegada de otros lugares que se instalaron en un lugar idóneo para la ubicación de un alfar? ¿Cuánto tiempo permanecieron los artesanos en las Casillas del Cura y porqué abandonaron el alfar durante el Ibérico Pleno?, solamente otras campañas de excavación permitirán que continuemos con esta investigación que puede aclarar también aspectos la iberización de la comarca y puede ser un motivo de atracción del desarrollo del turismo rural de Venta del Moro.

Bibliografía:

- Broncano, S. y Coll Conesa, J. 1988: *Horno de cerámica ibérica de La Casa Grande, Alcalá del Júcar (Albacete)*. *Noticario Arqueológico Hispánico*, 30, Madrid, pp. 187-229.
- Coll Conesa, J. (2000): *Aspectos de tecnología de producción de la cerámica ibérica*, III Reunión sobre Economía en el Món Ibèric, Saguntum- PLAV, Extra-3, Valencia, pp. 191-209.
- Falson, G. (1981): *Struttura e origine orientale dei forni da vasaio di Mozia*. Palermo.
- Martínez Valle, A. y Castellano Castillo J. J., (1997): *Los hornos ibéricos de Las Casillas del Cura (Venta del Moro)*. *Recerques del Museu d' Alcoi. Ajuntament d'Alcoi, Alcoi*, pp. 61-69.
- Martínez Valle A. Castellano Castillo, J. Y Sáez Landete, A. (2000): *La producción de ánforas en el alfar ibérico de Las Casillas del Cura*, III Reunión sobre Economía en el Món Ibèric, Saguntum- PLAV, Extra-3, Valencia, pp. 225- 229.
- Mata Parreño, C. (1991): *Los Villares (Caudete de las Fuentes, Valencia) origen y evolución de la cultura ibérica*. *Trabajos Varios del S. I. P. nº88, Valencia*.
- Mata Parreño, C. (1995): *Algunas cerámicas ibérica con decoración impresa de la provincia de Valencia*, PLAV- Saguntum, 19, Valencia pp. 153-181.
- Pardo F. (1985): *La alfarería en Requena, Oleana 1, Requena*, pp. 7-31.
- Pellicer, M., 1978: *Tipología y cronología de las ánforas prerromanas del Guadalquivir según el cerro Macareno (Sevilla)*. *Habis 9. Sevilla*, pp. 365-400.
- Pérez, D. (1996): *La Custodia de Iniesta. Ambientación histórica y significado teológico*. *Apendice: Relaciones de Pueblos del Obispado de Cuenca mandada hacer por El Rey Felipe II. Iniesta. Centro de Estudios de la Manchuela. Asociación*

Godormoro



Especialidad en:
Perdis, Codorniz,
Pollo
y Conejo en Escabeche

Lomo de Orza
y Embutidos

Fábrica de Conserbas y Embutidos
Jesús Deves Moya

C/. Lepanto, 10 • Tel. 96 217 81 84 • Venta del Moro

**bar
meson**



VENIAMORINO

Hermanos LEAL, C.B.

C/. Lepanto, 7 - Tel. 96 218 50 54
VENTA DEL MORO

*Construcciones
Rafael Játiva S.L.*



C/ García Berlanga, nº 11
Venta del Moro 46310
Valencia
Telf y Fax: 619199149

**FERRETERIA
ARTICULOS DE REGALO**



**Marta
Pérez
González**

C/. San Juan, 1
VENTA DEL MORO

PAN Y PASTELERIA

Toni

J. Antonio Pardo García



C/. Lepanto, 20
Tel. 218 50 75
VENTA DEL MORO



Cultural Egelasta. Iniesta.

- Piqueras Haba, J. (1997): *La meseta de Requena-Utiel. Requena.*
- Ruiz, A. y Molinos, M. 1995: *Los Iberos. Barcelona.*
- Villuga P. J. (reed 1950): *Repertorio de Todos los Caminos de España, Madrid.*

**1 El yacimiento se localiza en las coordenadas geográficas : long. 2º 15' 20'' y lat. 39º 29' 10'' de la hoja 719 del Instituto Geográfico y Catastral, escala 1: 50.000.*

**2 Sobre la excavación arqueológica véase Martínez Valle, A. y Castellano Castillo, J. J. "Los hornos ibéricos de las Casillas del Cura (Venta del Moro) en Recerques del Museu d' Alcoi, 6, (1997), 61-69, donde se puede ampliar información sobre el horno, se detallan los diferentes sondeos realizados y se dan a conocer algunos de los materiales relacionados con estos.*


**3 Ministerio de Agricultura. Mapa de cultivos y Aprovechamientos , E. 1: 50.000, hoja 719.*

**4 Para la redacción de este apartado hemos tenido en cuenta, principalmente el estudio sobre tecnología cerámica en la antigüedad realizado por Jaime Coll (Coll Conesa 2000) y el estudio sobre el último alfarero de Requena realizado por Fermín Pardo (Pardo 198). Queremos hacer constar las similitudes encontradas en el proceso de elaboración de la cerámica en los dos trabajos a pesar de los años que separan los diferentes alfares.*

**5 Las raíces de las sabinas y los enebros producen unas cepas en forma de bolas que, si son extraídas con uno de sus tallos, pueden servir de mangos.*



Bar Cafetería
La Fonseca



**Especialidad en tapas variadas,
platos combinados y bocadillos
y sobre todo gran atención
a los clientes.**

Dirección:
Peñarrubia-Latorre, C.B.

C/. Cruces, 49 • Teléfono: 96 217 82 53
VENTA DEL MORO

EL PARREÑO



Latorre Agrovinicola, S.A.

Calle Las Cruces, 27 • Tel y Fax: 96 218 50 28
Bodega: Ctra. Venta del Moro a Requena, s/n.
46310 VENTA DEL MORO (Valencia)

Membre of the
Challenge International
de 1991-1999 -
Régie - Bourg - Benelux

TRATADO DEL ARTE DEL CORTAR LOS CUCHILLOS...DEL CABRIEL

Santiago Palomero Plaza (Arqueólogo, Museo Sefardí de Toledo)

Reproducimos, gracias a la gentileza de su autor, un artículo publicado en el periódico "Diario 16" el 17 de septiembre de 1994 al calor de la polémica suscitada sobre la infausta proposición del paso de la Autovía III Madrid-Valencia por los parajes de las Hoces del Cabriel y de los Cuchillos de la Fonseca. Santiago Palomero, investigador de las vías romanas en la provincia de Cuenca, sintetiza didácticamente los históricos pasos que existían entre la Meseta y la costa mediterránea y que afectaban directamente a nuestro actual término municipal. Finalmente, la sinrazón no tuvo lugar y fue elegida la opción que menos impacto ambiental suponía (defendida entre otros por nuestra Asociación contra el sorprendente criterio del ayuntamiento venturreño de aquella época). Nuestros Cuchillos y Hoces se han visto libres de la amenaza y la Autovía es desde hace años una realidad ¿Quién dijo que era imposible combinar modernidad con el respeto al medio ambiente?

a Fidel García Berlanga

Don Gonzalo Menéndez Pidal publicó en la Editorial Cultura Hispánica (Madrid 1951), un magnífico libro tan olvidado como imprescindible todavía hoy sobre "Los caminos en la Historia de España", en el que se reflexiona con gran conocimiento sobre la red viaria española desde sus orígenes remotos hasta la época moderna.

Los primeros caminos, los trazaron las fuerzas naturales y los animales, dirigidos por el instinto a los terrenos de caza, pasto o agua, y seguidos de cerca por los cazadores... El río Cabriel, entonces sin nombre, en su descenso por la sierra baja conoce muy bien los primeros pasos silenciosos de los hombres prehistóricos.

Es en la **Edad de Bronce** cuando proliferan alrededor de este río pequeños poblados, situados en cerros altos, en buenas condiciones defensivas, y fortificados, como los conocidos en los términos municipales de Enguádanos, Villarta, Villalpardo, Iniesta, etc. Por los restos de fauna de oveja y cabra aparecidos en las excavaciones, sabemos de la casi segura trashumancia semestral de nuestros antepasados, antecesora de la que se institucionalizará en la Edad Media y creadora de un rico patrimonio

caminero en forma de cañadas, veredas y cordeles, que muy tardíamente hemos empezado a proteger.

Pero es en **Época Ibera** cuando, como consecuencia del comercio y debido a los contactos culturales con otros pueblos mediterráneos (fenicios, griegos, púnicos) surgen las primeras "ciudades" celtíberas, olcades, en pleno proceso de fusión política, cortada de raíz por la llegada de cartagineses, primero, y romanos, después.

Es pues, en **Época Romana**, cuando se crea una nueva situación en la zona y surge la primera red viaria estable que, en parte, perdurará hasta bien entrado el siglo XX.

La famosa Vía Heraklea, después Vía Augusta y hoy Autopista del Mediterráneo, nació entonces, y también nacieron los primeros ramales interiores. Estrabón (LIII, IV, 9) refiriéndose a la vía exterior que iba de Italia a Iberia, indica:

"Esta vía se acerca a veces, al mar; otras, se aleja de él, sobre todo en los tramos occidentales...de Tarraco va al paso del Iber, en la ciudad de Dertosa; de aquí por la ciudad de Sagoutón y la de Saetabis, apártase paulatinamente de la costa, llegando al llamado "Spartarium Pedium" (Campo Espartario)... Antes la vía cruzaba por el campo de esparto y por Egelastai; más era difícil y larga..."



El primer dato histórico que poseemos, ya nos indicaba que el paso entre el Levante y la Meseta era dificultoso. La investigación viaria antigua ha establecido varias opciones para identificar esta vía; permitaseme utilizar los símiles actuales:

- La opción A (paso por Contreras), defendida por Fidel García Berlanga, Gonzalo Arias y por mi mismo (Palomero, S. "Las vías romanas en la provincia de Cuenca". Serie de Arqueología Conquense. Diputación Provincial de Cuenca, 1987). La vía pasaría por la Puenseca, una legua más arriba de Vadocañas. En las relaciones de pueblos del Obispado de Cuenca ordenadas realizar por Felipe II, se recoge: *"Hay otro puente arriba en el mismo río, distante una legua, que dicen de la Puenseca, muy angosta, hasta siete pies, alta, sin ningún pretíl, rasa y de un ojo muy delgado, en parte áspera, y entradas para gente de a pie y ganados, de piedras y rayola y yeso, y edificio antiquísimo, de que no hay memoria..."*. la vía pasaría por Egelasta, la actual Iniesta. Una reciente investigación del Museo de Cuenca ha hallado un tramo perfectamente conservado de la vía con varias obras de fábrica.

- La opción B, defendida por P. Silliéres, que sitúa Egelasta por la provincia de Albacete, y hace pasar la vía por el corredor de Almansa.

- La opción C, que es la que prefirieron los romanos, desde Játiva cruzando sólo una pequeña parte el Campo Espartario, seguía por Cástulo, en dirección a Córdoba y Gadeira, que eran los dos mayores centros comerciales.

Los romanos, que eran muy prácticos en esto de los caminos, sin duda utilizaron las tres opciones, aunque prefirieron la última.

En **Época Medieval**, hubo varios momentos en que la actual provincia de Cuenca estuvo dividida entre cristianos y musulmanes. El camino de Córdoba a Toledo, por el occidente de la provincia, quedó pronto en manos cristianas, y el de

Córdoba a Zaragoza por Iniesta, en manos árabes. La campaña de Miramamolín en 1071, fue la última invasión importante en la zona, ya que Alfonso VIII tomó Cuenca en 1171 (las actuales Fiestas de San Mateo se celebran ahora en su honor).

En esta época, desde la zona de Iniesta los caminos debían pasar de una zona llana a una montañosa, entre Cuenca y Valencia, y debían sortear además el río Cabriel, problema que como vemos ya tuvieron los romanos y los seguimos teniendo los "cristianos". Este paso tradicionalmente se ha realizado por varios puntos de norte a sur través del Cabriel:

- Opción A, por el **Paso del Pajazo**, del que García Berlanga dice: *"El paraje del Pajazo, era rincón inolvidable..., el puente de piedra de sillería, gallardo y sabedor de sus derechos, que muchos tenían...por este paso y por el próximo vado de La Parra, para no pagar portazgo unos y para evitar ser vistos otros, cruzó media historia de España"*.

- Opción B, por el **Paso de Contreras**, una legua más abajo de la anterior. Sigamos a García Berlanga: *"La otra venta, que próxima a ella (la del Pajazo) alcanzó también renombre fue la de Contreras, situada una legua, río Cabriel abajo, de la anterior. Este Cabriel era difícil de cruzarlo por cualquier tramo por ser travieso, de fuertes riadas y de derribar puentes por sólidos que se creyesen. Por eso los pasos del camino de Castilla a Levante se realizaban unas veces por Contreras y otras por Pajazo, según el estado de los puentes"*.

- Opción C, por **Vadocañas**, vadeando como su nombre indica.

En **Época Moderna**, en el repertorio de camino de Alonso de Meneses se indica el de Valencia a Madrid, junto el puente y la venta de Vadocañas. De las relaciones de pueblos ordenadas por Felipe II, de la villa de Iniesta, se cita la construcción del puente de Vadocañas: *"No hay en el dicho río barcos; e hay una muy principal puente y edificio que lo han los que lo ven a la parte de Vadocañas, camino de*

Requena y Valencia, de piedra labrada, fecha a costa de esta villa y repartimiento de vecinos, y con gran gasto, que duró años, por no tener de propios, de un sólo ojo y de gran altura y anchura. Pasan carros y gentes. Tiene el ojo ciento y veinte pies en güeco, de mucha largura. Dicen ser la mayor y mejor de las grandes y mayores piedras del Reino, y pasan y bestias y todo lo demás, de Toledo y otras partes a Valencia y Requena, donde está la aduana..."

Gaspar Gómez de la Serna ("*Los viajeros de la Ilustración*". Alianza Editorial) resume la situación de los caminos de España y la causa de nuestro retraso actual: "*El caso es que al comienzo del siglo XVIII todo estaba por hacer y también los caminos*".

En la posada de San José, patria de Fidel García Berlanga, a la entrada hay un mapa de azulejería que recoge los Caminos de Postas, Posadas y Diligencias entre Madrid, Cuenca y Valencia. La ruta principal de comunicación entre Madrid y Valencia, pasa por el Sur de la provincia de Cuenca. Gonzalo Menéndez Pidal recoge en su libro el curioso nombre que los viajeros daban a este camino por la tortuosidad que los coches de la época proporcionaba a éstos: el Camino de las Cabrillas.

Durante la Época Moderna, se recogen, sobre todo después de Utiel, la Venta Nueva, la Venta del Pajazo y la de La Pesquera, que junto con la de Vadocañas, eran las más importantes opciones (A, B, C, D) de la época.

En **Época Contemporánea**, una avalancha de artículos periodísticos y proyecciones por ordenador nos informan sobre las diversas opciones para unir Valencia y Madrid, por autovía. Volvamos como reflexión a la Historia: poco podía imaginar **D. Enrique de Aragón**, Marqués de Villena, residente en Iniesta, que cuando se hizo el Auto de Fe de su biblioteca y se trasladaron sus libros en carreta desde Iniesta a Madrid, iban a ser famosos estos territorios.

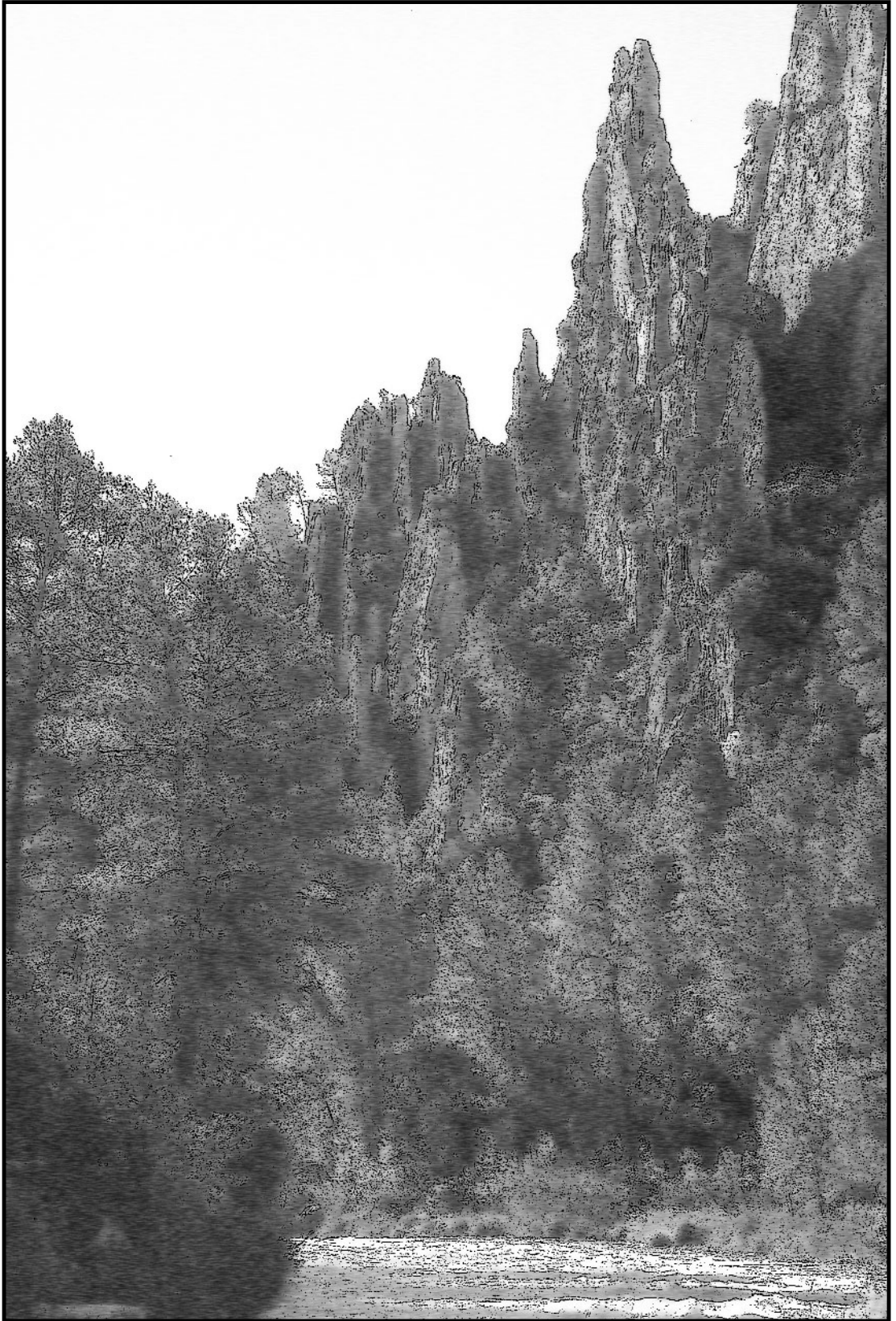
En su pequeño palacio, en lo alto de la villa, escribió el "*Tratado del Arte del*

Cortar del Cuchillo", un compendio del arte del buen comer, y sin duda del buen trinchar. Tal como cuenta García Berlanga, parece ser que el Obispo de Cuenca, D. López de Barrientos, además de realizar el acto de purificación, salvó como el cura del Quijote, algunos libros; además del citado, "*Los Trabajos de Hércules*", Burgos 1499 y "*Del Arte de Trobar*". Ironías del destino, ahora los trabajos de Hércules consisten en cortar los Cuchillos del Cabriel y Trobar sin ningún arte.

Que la actual autovía Madrid-Valencia es necesaria, nadie lo duda, pero les ruego a los que corresponda que mediten concienzudamente. En Alcántara, patrocinado por la Fundación San Benito, nos reunimos hace poco un grupo interdisciplinar de profesionales para meditar sobre el Puente, y se dijeron algunas cosas inteligentes, publicadas por el mismo MOPU ("*El Puente de Alcántara, Arqueología e Historia. CEHOPU, Madrid, 1998*"). El ingeniero J. A. Fernández Ordóñez, en su ponencia sobre los puentes actuales y del pasado, teorizó sobre la "Justicia" de los primeros sobre los últimos. Dejemos que sea él quien nos dé la moraleja del pasado y una lección histórica de futuro:

"Algunos -pocos- ingenieros de puentes del mundo apostamos, sin embargo, por la creación de unos puentes (y caminos, añadimos nosotros) que incorporen otros valores que no son cuantificables porque pertenecen al mundo del espíritu, pero que son los que convierten los puentes en perdurables y paradójicamente, más duraderos y económicos en el sentido planetario de la palabra. Estos valores son tres: los estéticos, los históricos y los que relacionan el puente con la Naturaleza".

Si hace dos mil años Iulius Lacer lo consiguió en Alcántara, ¿por qué ahora nosotros, con mejores técnicas y mejores materiales, parece que no somos capaces de resolver el cierre de la autovía? Yo todavía tengo esperanza que con las enseñanzas de la Historia lo consigamos.



Cuchillos de la Fonseca

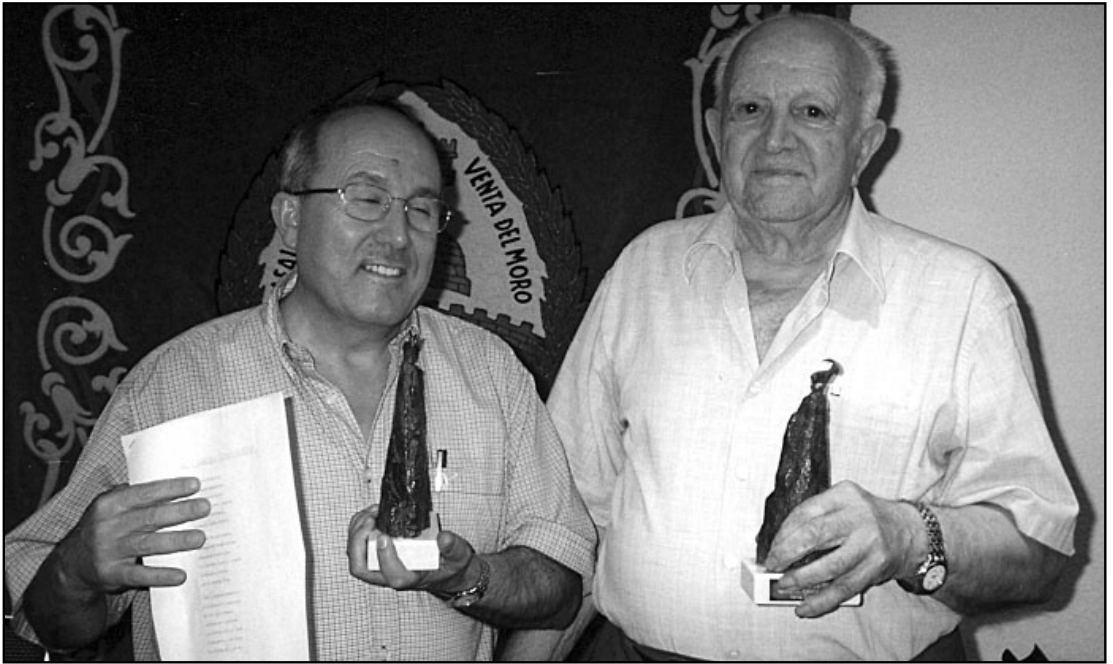
ENTREGA DE LA II EDICIÓN DE LOS PREMIOS “MESETA DEL CABRIEL Y “PINO QUILIBRIOS”

La tarde del 9 de agosto de 2002 y dentro del programa general de la *VIII Semana Cultural Venturreña*, la Asociación procedió a la segunda entrega de premios "Meseta del Cabriel" y "Pino Quilibrios". Estos premios fueron creados en el año 2001 y con ellos se buscaba reconocer públicamente la labor realizada por una personalidad o institución privada o pública, bien en la comarca (premio "Meseta del Cabriel") o en nuestro término municipal (premio "Pino Quilibrios"). Este año, tras votación de la directiva de la Asociación, se decidió otorgar los premios a *D. Fermín Pardo Pardo* y a *D. José María Yeves Descalzo*, quienes en un entrañable acto y embargados de emoción recogieron las estatuillas diseñadas para el acto por la artista Fany Galera y que son una alegoría de los Cuchillos de la Fonseca.

Acto seguido, procedemos a transcribir el acta de la *Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro* de 17 de julio de 2002 en la cual se designan los premiados y se realiza una síntesis de los merecimientos recogidos durante la trayectoria cultural de los galardonados:

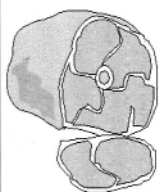
"3. Se procede al debate sobre las personas y entidades merecedoras de los premios "Meseta del Cabriel" y "Pino Quilibrios" en su segunda edición. Tras las argumentaciones pertinentes, se procede a la votación y, por unanimidad de los 10 miembros de la directiva presentes, se aprueba lo siguiente:

A) Conceder el premio denominado "*Meseta del Cabriel*" a *D. Fermín Pardo Pardo*, Cronista Oficial de Requena y experto folklorista. *D. Fermín Pardo Pardo* es merecedor del premio gracias a su intensa labor desarrollada en las últimas décadas en el campo del folclore y recuperación de tradiciones. Aunque su labor investigadora ha tenido como marco la Comunidad Valenciana en general, ésta ha tenido una especial incidencia en los pueblos y aldeas de la Meseta del Cabriel. Destaca su participación como fundador y músico en grupos de folclore como "*Jarais*", "*Restauración*", "*Alimara*" o "*Cantares Viejos*" y una larga serie de publicaciones, tanto en formato de libro ("*Los Mayos en el Campo de Requena-Utiel y otras comarcas valencianas*", "*La música popular en la tradición valenciana*", "*Cancionero Musical en la Provincia de Valencia*", "*Las parroquias centenarias en las aldeas de Requena*", etc.), como en artículos de revista (*Oleana*, *El Lebrillo Cultural*, *Quaderns de Música Folklórica*) y grabaciones musicales (serie de *Cantares Viejos*, *Antología de la Jota I y II*). *Fermín Pardo* ya desde la década de los 70 se dedicó a recopilar por todos los núcleos de población de la Meseta del Cabriel las formas de expresión popular que estaban en peligro de desaparición y que aún se conservaban en la memoria del pueblo. Gracias a su altruista labor, se han podido recuperar muchas melodías, bailes y tradiciones de la comarca, convirtiendo al propio *Fermín* en un verdadero "archivo viviente". También en este premio se desea reconocer su labor didáctica y enorme voluntad de transmitir sus conocimientos al mismo pueblo que se los comunicó en su día, colaborando en la recuperación de manifestaciones folklóricas de toda índole y publicando con gran generosidad allí donde se le ha pedido. También la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro agradece la serie de publicaciones realizadas en "*El Lebrillo Cultural*" donde deja escrito todos los testimonios de literatura y música popular recogidos durante las últimas décadas en el pueblo y aldeas del término municipal de Venta del Moro y su colaboración en la recuperación de la tradicional "*Jota de Quintos*" de Venta del Moro.



En la fotografía, los premiados D. Fermín Pardo Pardo (izquierda) y D. José María Yeves Descalzo.

B) Conceder el premio denominado "*Pino Quilibios*" a D. José María Yeves Descalzo. Con este galardón se distingue la gran labor desarrollada por D. José María Yeves en pro del teatro en Venta del Moro. Durante más de 60 años, D. José María Yeves está ejerciendo casi ininterrumpidamente como director del grupo de teatro venturreño, transmitiendo su vocación teatral a cientos de jóvenes venturreños que han participado en numerosas representaciones. Su labor como tal ya fue reconocida el 2 de diciembre de 1995 cuando fue homenajeado por las diferentes generaciones de actores venturreños y se decidió que a partir de la fecha que el grupo se denominara "*Grupo de Teatro José María Yeves*". Aún en la actualidad ejerce como director teatral después de muchos años de dedicar altruistamente gran parte de su tiempo libre en el mantenimiento de la actividad teatral entre los amateurs venturreños. Su intensa dedicación ha permitido el que Venta del Moro haya gozado durante más de 60 años de una actividad teatral local casi ininterrumpida. Además, esta segunda edición del premio "*Pino Quilibios*" reconoce también su colaboración en el mantenimiento de tradiciones como el canto del "*Mayo a la Virgen del Loreto*" o su actividad como presidente de la "*Mayordomía Masculina de la Virgen de Loreto*"."



Carnicería Milagros García Esteban

Especialidad en embutidos caseros

C/ Las Peñas. Telf. 96-2185346

Casas de Pradas

¿QUIÉN ERES BONICO QUE POR LA CARA NO TE SACO?

RICARDA CÓLLIGA Y SUS CIENTO DOS AÑOS

Ignacio Latorre Zacarés

Todos los venturreños mayores de 30 años recordamos con nostalgia el estrecho callejón de la calle del Aire donde diligentemente el Tío Millán y su mujer, la Tía Ricarda, despachaban las golosinas y chucherías de la época, extrayéndolas de una cesta de mimbre que parecía no tener fin en nuestra imaginación infantil. A este mismo callejón acudimos en una tórrida mañana de agosto, pero esta vez para hablar con Ricarda Cólliga López que a sus ciento dos años es la venturreña más veterana. La tía Ricarda está en plenitud de facultades mentales, aunque las físicas estén un poco resentidas de una trombosis que sufrió a los 99 años y que para su desespero no le permiten cocinar como antes las paellas del domingo y el conejo en salsa que era tan del gusto de sus nietas. Su memoria se conserva intacta, su voz continua siendo fuerte y aún muestra rasgos de genio como cuando no consigue enhebrar una aguja o le ganan a las cartas (juego al que tiene mucha afición aún).



Ricarda Cólliga (Foto: Javier García "Chole")

que tuvo que soportar su familia, especialmente la enfermedad mental que padeció en sus últimos años su madre. Dado los continuos cuidados que requería su madre, su padre tuvo que dejar de trabajar y vender todas las propiedades familiares, excepto la casa que conservaron como último baluarte familiar. A los 12 años fallece su madre y Ricarda tuvo que abandonar la escuela de D^a Salvadora para ayudar a su padre en el mantenimiento de su familia. Lorenzo alternaba su trabajo de albañil con trabajos ocasionales en el invierno, cuando los frecuentes temporales paralizaban la actividad de la construcción. "En pleno invierno salíamos a hacer choza que consistía en cortar con un bachelo las cortezas de pino". Esta "choza" era posteriormente empleada como combustible o para obtener el tanino utilizado en el curtido de pieles.

Su padre también era capataz en los distintos molinos de aceite de la población y alrededores (como el de Fuenterrobles) y ella acudía a llevarle la comida ya estuviera en el molino del callejón del "Tío Mellao" o en el de la Casa Garrido. De los olivares de la Casa Garrido ("365 hilás de olivos, una por día del año") y de su propietario el Conde de Villamar, D.Fernando Hernández de la Higuera, conserva muchos recuerdos: "En la cogida de la oliva, D. Fernando acompañaba a los trabajadores encendiendo hogueras de olivo a olivo para que pudiéramos calentarnos las manos. A mi me apodaba cariñosamente "chateta". A mi padre, que era el molinero, le tenía mucho aprecio y siempre ayudó

Animamos a Ricarda a que nos vaya desvelando algunos hechos de su biografía, que son los retazos de una vida típica de familia humilde y trabajadora venturreña acostumbrada a bregar entre las dificultades económicas propias de gran parte del siglo XX. "Nací el 7 de febrero de 1901 en la calle de la Picota (Venta del Moro). Mi padre era Lorenzo Cólliga, de profesión albañil, y mi madre se llamaba Cristina López. Ricardo y Juliana eran mis dos hermanos". No tuvo Ricarda una infancia fácil debido a las estrecheces de todo tipo



económicamente a la familia cuando pasábamos penurias, especialmente cuando mi madre enfermó. Posteriormente en la Guerra (la de 1936) mataron al Conde. Con el dinero que ganaba mi padre en el molino del Conde me compraba 3 o 4 pares de zapatillas de esparto y yo guardaba un par para los domingos".

Vida trabajadora desde niña (vendimiñar, rayolar, sarmentar, etc.) y con la ausencia de su madre, acudía a lavar a la Fuente Nueva en el lugar de la rambla Albosa conocida como "La Canal", donde existían unas losas de piedras y corría un agua muy buena. Con los cántaros se aprovisionaban de agua en la Fuente de los Desmayos y entre idas y venidas con los cántaros se aprovechaba para coquetear con los chicos. Los tiempos de ocio eran poquísimos y recuerda a sus tres amigas Carmen Yeves, Teodora "La Francha" y Engracia y cómo no podían ir al teatro *"por falta de parné"*. Ingenuamente, Ricarda aún cree que en la noche de San Juan se acude al alba a lavarse la cara con agua de la fuente y que los chicos suben a los cerezos para coger cerezas a las mozas. Los presentes nos sonreímos y le comentamos que en esto han cambiado bastante los tiempos.

A los 15 años se ve obligada a buscar el sustento en Valencia donde entra a servir en una buena casa durante 21 años, afirmando que estuvo durante este tiempo como en su propia casa y con un gran aprecio por parte de la familia a la que servía. *"El era D. Juan Gómez, Secretario General de la Federación Patronal Mercantil de Valencia y abogado muy bien relacionado en su época y ella era D^a Encarna"*. ¡Y tan bien relacionado!, pues Ricarda tuvo que dar de comer entre otros al General Franco, ya como dictador nacional, y a un jovencísimo, 9 o 10 años, rey Juan Carlos. A pesar de que en la casa el servicio era poco estable, la familia siempre valoró el buen hacer, fidelidad y las dotes de cocinera de Ricarda, manteniéndola durante muchos años en su casa. De hecho, la relación con los descendientes aún perdura y le visita una hija del matrimonio a quienes sirvió, quien considera a Ricarda como su segunda madre.

Tras 21 años en Valencia vuelve al pueblo, esta vez con vistas al casamiento, y así, a los 42 años, se casa con el célebre Millán García. Célebre pues Millán era la persona que todos los días viajaba en la línea de autobuses que iba de Venta del Moro a Utiel realizando los encargos que los vecinos del pueblo y de Jaraguas le mandaban (ver artículo "La camioneta y el Tío Millán" en "El Lebrillo Cultural" n° 15) y, además, era quien vendía las golosinas a la chiquillería. La casa la establecieron en el pequeño callejón de la calle del Aire donde aún pasa sus días de verano y donde acudíamos a comprar de chiquillos pipas y caramelos.

Ricarda ayudaba a su marido y así le acompañaba a vender chucherías por las aldeas en día de fiestas, retornando a pie ya de noche por caminos malísimos, o acudiendo a la Casa Garrido y la Casa Nueva en días de Pascua. Además, Ricarda también conseguía sus "dinerillos" barriendo la Iglesia, el cine, el baile, etc. La desaparición de su marido, hace unos pocos años, supuso para Ricarda unos momentos difíciles que ha podido afortunadamente superar.

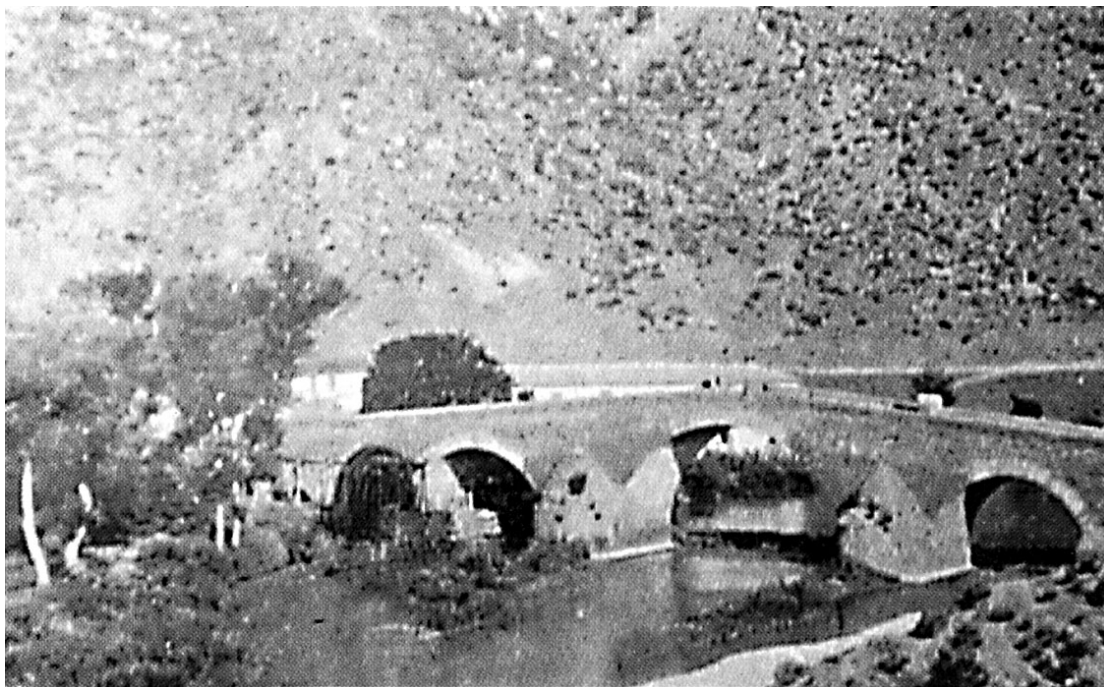
Fruto del matrimonio es su hija María Cristina, quien actualmente se encarga de cuidarla a todas las horas del día. Afincada en Valencia, son varias veces al año las que vuelve a Venta del Moro con su hija y su yerno. Su vida transcurre relajada (*"me acuesto a las 9 de la noche y me despierto a las 11 de la mañana"*), combinando sus afición a la lectura de revistas de cotilleos (si se olvidan de comprarle el "Pronto" se enfada) con las partidas de cartas. Además esta centenaria (la única tras la muerte de la Tía Salomé Castillo en el invierno del año 2001) sigue ayudando a su hija a coser. Este verano, gracias a la construcción de una rampa para impedidos, pudo contemplar la restauración de la Iglesia Parroquial que le dejó fuertemente emocionada. ¡A por los 103 años, Ricarda!

Agosto de 2002

HEREJÍA EN LA VENTA DEL MORO

Ignacio Latorre Zacarés

Por fin un documento confirma lo que ya todos suponíamos: que el topónimo de "Venta del Moro" podía corresponder a la existencia de una hipotética venta o posada en el sitio donde hoy está enclavado nuestro pueblo. Porque el documento que da pie a este artículo es, precisamente, sobre un caso de luteranismo que se dio en la "venta del moro" (*1), pero refiriéndose a la venta en sí y no al primitivo caserío o lugar de Venta del Moro. La pista nos la facilitó el historiador utielano José Alabau Montoya que, en sus investigaciones comarcales sobre la Inquisición, nos dio la referencia de un expediente inquisitorial donde se producía un interesante caso de blasfemia en la antigua "venta del moro".



Antiguo Puente del Pajazo, paso histórico entre la Meseta y Levante, hoy bajo las aguas del pantano de Contreras. Fotografía tomada de "El espacio valenciano" de Juan Piqueras Haba.

El expediente inquisitorial

El expediente se desarrolla entre los meses de mayo y agosto de 1591 y se halla en el Archivo Diocesano de Cuenca (jurisdicción eclesiástica a la que pertenecía la comarca hasta 1957) en el legajo 713 de la sección de Inquisición y catalogado con el número 795. El expediente es uno más entre los muchos que originó la máquina inquisitorial, encargada de preservar la fe católica del contagio de herejías y cismas religiosos que estaban acaeciendo en Europa, sobre todo a partir de que Lutero colocara sus famosas 95 "tesis" en la puerta de la Iglesia de Wittenberg en 1517. La importancia, por tanto, es menor desde el punto de vista teológico, dado que no es más que otro de los muchos casos de luteranismo perseguidos por la Inquisición.

Pero, para los venturreños, es un documento importantísimo porque en él se habla



por primera vez, mientras no se encuentre otro de fecha anterior, de la originaria "venta" que daría definitivamente el nombre a nuestro pueblo.

El contexto histórico

Situémonos en el contexto. Los testigos de la blasfemia narran que el hecho ocurrió aproximadamente dos años antes de 1591. En esta época, en España aún reinaba Felipe II y España estaba imbuida plenamente del espíritu contrarreformista que trajo consigo el Concilio de Trento (1545-1563). España era la guardiana de la fe católica entendida en su forma más ortodoxa, y la Santa Inquisición trataba de cortar de raíz todo brote herético o cismático. Los asuntos religiosos eran de capital importancia en una España en la que se había gastado todo el oro y plata traído de las Indias en la defensa de la fe católica en batallas contra el turco y la expansión del protestantismo en sus diferentes modalidades (luteranismo, calvinismo, etc.).

¿Qué era entonces Venta del Moro? Gracias a las visitas pastorales que publicó en "El Lebrillo Cultural" (nº 4 y 5) D. Jesús López Montoya sabemos que entre 1579 y 1588, Venta del Moro era un "lugar" de 6 ó 7 "vecinos" (es decir, entre 27 y 32 habitantes) con una pequeña ermita donde se celebraban los servicios religiosos y cuyas primeras casas suponemos cerca de la Fuente de los Desmayos (factor siempre decisivo de poblamiento) y al lado de los caminos que dieron origen a nuestra población. Dado el topónimo con el que siempre se ha nombrado nuestro pueblo, ha sido siempre muy fácil suponer que el origen de todo se hallaría en una primitiva venta. Esta venta estaría cerca del antiquísimo camino que, desde Iniesta y pasando por el puente de Vadocañas, se dirigía a Requena por la actual calle de García Berlanga (antiguo camino de Requena), amén de la posibilidad de otros caminos como el de los Huertos, que, tal como cita Rafael Narbona en "El Lebrillo Cultural" (nº 16), era también camino de

paso de nuestros vecinos pueblos de La Mancha.

La venta no es de origen islámico, ya que si no el nombre de nuestro pueblo llevaría el tradicional "manzil" con que se aludía en época islámica a las ventas de los caminos y que ha dado lugar a muchos topónimos de pueblos españoles: Massanassa de Manzil Nasr (venta de Nasr), Mislata de Manzil Ata, Masamagrell (venta de los Magral), Masalavés, Mazaleón, Masalfasar (venta de Hassar), etc. Es por tanto, una venta nacida ya en época cristiana y posiblemente del s. XV o ya del mismo s. XVI. Los propios datos demográficos citados anteriormente son testimonios de los escasos habitantes de nuestra población y, por tanto, de la poca probabilidad de que el pueblo tenga un origen islámico a pesar de su topónimo.

Definitivamente, la hipótesis de la originaria "venta del moro" se confirma con el hecho que, sin más preámbulos, pasamos ya a relatar.

La Inquisición en la venta del moro

Estamos a 7 de junio de 1591 y el Señor Inquisidor de Cuenca, el Licenciado Velarde de la Concha, comisiona a Alonso de Galve, clérigo de Utiel, para que tome los testimonios oportunos sobre cierto delito contra la fe católica originados en "la venta del moro". Gracias a los testimonios de estos testigos podemos saber lo que ocurrió, cómo ocurrió y dónde ocurrió.

Era sábado y desde Minglanilla ("la Manglanilla" como se decía en la época) venían de camino hacia Utiel los cuatro personajes de la historia:

- El maestro Juan, de nación francés, residente en Utiel, tejero de profesión y principal protagonista de la historia.

- Gabriel de Mixarazo, carpintero, vecino de Utiel y delator del blasfemo.

- Rodrigo Gutiérrez de Vierna, carpintero, vecino de Utiel.

- Juan de Murga, vasco, vecino de Moya.

Quien más pistas nos da es Gabriel de Mixarazo, el delator, quien, literalmente, un 11 de junio de 1591 describe así el hecho:

"que viniendo un sábado de la villa de la Manglanilla para ésta [Utiel], este testigo y el dicho Mase Juan texero y Rodrigo de Vierna, fustero, vezino desta dicha villa y Juan de Murga, vezino de la villa de Moya, viniendo por el camino para la venta el moro, término de Requena, tratando que comerían por ser día de sábado dixo uno dellos si huviese algún menudo o cabeça que nos diese la ventera, eso podríamos comer y a esto respondió el dicho mase Juan francés texero que él no lo comería y preguntándole este testigo y los demás que porqué no lo había de comer, dixo que por que no era día y este testigo y los demás le dixerón que en Castilla bien se podía comer pues que la Iglesia y el Papa daban licencia para ello y el dicho mase Juan texero hizo ciertas señales con la boca menospreciando lo que había dicho y luego dixo: vosotros os hazéis Papas y el poder que Dios dio a San Pedro esse sí y los otros como puede ser..."

Gabriel de Mixarazo cuando dice que van a la "venta del moro", término de Requena, no se refiere al "lugar" o al pueblo de Venta del Moro sino a la venta que dio nombre al pueblo; porque, acto seguido, habla de la ventera dando por supuesto que la citada venta era un alto en el camino para comer y reposar y no el "lugar" o aldea por entonces en formación. Por lo demás, la blasfemia es clara. El maestro Juan, francés que en esos momentos trabajaba en Utiel y por la comarca como tejero, se niega a comer carne de cerdo en sábado como era costumbre en muchos sitios de la cristiandad. Costumbre que aún perdura en ciertas fechas especiales del calendario en que se celebra la "vigilia" entre los creyentes. Sin embargo, Gabriel de Mixarazo y sus dos acompañantes le responden que en Castilla existía licencia de la Iglesia y el Papa para poder comer carne en sábado. Es ahora cuando el tejero Juan descubre sus verdaderos sentimientos luteranos afirmando que los católicos hacían Papa a cualquiera y que

en realidad no existió otro papa que San Pedro y que después de San Pedro nadie tenía potestad para elegir nuevo Papa. Además, los comentarios se acompañaron de burlas del propio Juan. El asunto de las burlas realizadas con la boca no era considerado una nimiedad como refleja las veces que se describe en el expediente inquisitorial tal suceso.

Por el resto de testigos sabemos que el maestro Juan no dio su brazo a torcer y ese día comió huevos en nuestra "venta del moro". Así lo comenta Rodríguez Gutiérrez de Vierna, que también hace referencia a la antigua venta: *"que viendo para esta dicha villa desde la villa de la Manglanilla antes de llegar a la Venta el Moro, término de Requena, este testigo y Gabriel de Mixarazo, carpintero vezino desta dicha villa y Juan de Murga, vezino de la villa de Moya y mase Juan texero venían todos en compañía, aunque este testigo venía un poco delante en el camino y los demás oyó este testigo que venían hablando en conversación y de lo que venían tratando alçaron la voz y oyó este testigo que trataban de la potestad de Papa...y el dicho mase Juan dixo que siempre los luteranos defendían lo contrario y que después de Sant Pedro no avía potestad de elixir a otro Papa porque dezían que eran hombres como los demás pecadores y con esta conversación llegaron a la dicha venta el moro y era un día de sábado y el dicho mase Juan texero no quiso comer de un menudo de puerco que les dieron para çenar en la dicha venta, aunque le convidaron y comió de unos gnevos y dixo que por donde él había andado no se comía grosura los sábados y esto es lo que pasó"*.

Denunciado los hechos, la Santa Inquisición decide dar orden de encarcelar al tejero francés de nombre Juan; pero para entonces éste ya había vuelto a su tierra como sabemos por un hijo suyo que sí que estaba en Utiel haciendo teja. El hecho parece que fue suficientemente comentado en su día en la comarca, pues uno de los testigos, Juan de Murga, fue advertido del proceso entablado contra el francés por un tejero que trabajaba en Aliaguilla y por cuyo apellido, Simón de Urrutia, suponemos también vasco.



Tejeros y artesanos

Cada vez que se abre una puerta a la historia, salen innumerables senderos interesantes. Uno es el hecho de la presencia de artesanos especializados foráneos en la comarca, a saber: dos tejeros franceses (padre e hijo), un tejero vasco en Aliaguilla y finalmente un vasco cuya profesión desconocemos.

El documento reafirma, además, el celo de la Inquisición contra todo lo que provenga del exterior, puesto que efectivamente es en este caso un francés ("de la tierra de Monsieur de Valdomar") quien proclama tal blasfemia para la ortodoxia católica. Blasfemia que será ratificada en Minglanilla posteriormente, según sabemos por el expediente. Uno de los grandes temores de la iglesia hispánica era la extensión de la doctrina luterana por acólitos extranjeros. En este caso, nuestro tejero francés bien pudo haber recibido la influencia de los muchos círculos luteranos y calvinistas que funcionaban en la sin embargo católica Francia. Francia durante toda la mitad del s. XVI estuvo inmersa en conflictos religiosos entre los católicos, luteranos y calvinistas. En España, aunque existían círculos protestantes, erasmistas (éstos cercanos a la herejía según la concepción fuertemente ortodoxa del momento de la Iglesia española) y de "iluminados", la Inquisición era un poderoso freno a la extensión de cualquier tipo de herejía (recomendamos para los interesados la lectura del libro "Erasmus y España" de Marcel Bataillon).

De caminos, pasos, puentes y ventas

Otra pregunta interesante es por qué estos artesanos para ir a Utiel desde Minglanilla deciden hacer parada en Venta del Moro, cuando el camino real de Madrid a Valencia pasaba y pasa más arriba de nuestro pueblo. ¿Estaba impracticable el paso del Pajazo (cercano a Contreras) y vinieron por Vadocañas?, ¿Tenía la posada de Venta del Moro la suficiente buena fama para desviarse desde el camino real a hacer un alto?,

¿Querían aprovechar la estancia para sondear la posibilidad de realizar algún trabajo?

Los testigos parecen dejar claro que se encaminaron a la "venta el moro" con el firme propósito de comer en la citada venta, cuya existencia ya conocían y con la que no toparon por casualidad. De todo ello se deduce que la originaria posada que terminó por dar el nombre a nuestro pueblo era bastante conocida en la comarca, a pesar de no hallarse a orillas del camino real, aunque sí se ubicaba en mitad del camino entre Iniesta y Requena que era parte ya seguramente de una antiquísima ruta ibérica (jalónada por varios yacimientos como el alfar de la Casilla del Cura o yacimiento de El Moluengo) y que posteriormente fue una ruta también utilizada en época romana y vía pecuaria conocida como Vereda de la Mancha o San Juan (que se cruza en el Corral de Monteagudo -Gil Marzo-, en las cercanías de Jaraguas, con la Vereda de la Serranía de Cuenca o de Hórtola).

Sobre el puente del Pajazo, paso muy utilizado en el tránsito entre la Meseta y Valencia y que actualmente se encuentra bajo las aguas del embalse de Contreras, Fidel García Berlanga (sin aclarar las fuentes de información) nos dice que estaba en ruinas entre 1484 hasta 1740, abriéndose al paso de nuevo en este último año (muy interesante su artículo "*El trajín caminero en las ventas y posadas de La Manchuela*" en Etnología y tradiciones populares III, editada por la Institución Fernando el Católico (Zaragoza) en 1977 como actas del III Congreso Nacional de Artes y Costumbres Populares celebrado en Palma de Mallorca de 1975). Así, según Fidel García, en el momento de producirse el hecho herético (hacia 1589) el puente del Pajazo estaba impracticable, sin embargo, según Rafael Bernabeu ("*Historia de Requena*"), el puente de Pajazo fue reconstruido en 1542 tras una fuerte tempestad acaecida el 13 de agosto de 1.540 y su reparación definitiva fue realizada en 1.556 por Juan de Vidaña. El puente del Pajazo era uno de los escasísimos pasos documentados entre la Meseta Central y Levante en el



Madrid-Valencia (A 3).

Como dato curioso comentar que encontré en la Parroquia del Carmen de Requena una parte de un expediente (aún no divulgado) de 16 de agosto de 1636 en el que diferentes ordinarios de la ruta Valencia-Madrid marcan como camino "más derecho y corto" entre Requena y Madrid el siguiente: Requena-Campillo de Altobuey (11 leguas); Campillo de Altobuey-Villar de Cañas (11 leguas); Villar de Cañas-Fuentidueña (11 leguas) y Fuentidueña-Madrid (9 leguas) (*2). No obstante, indican (sin decir cuáles) que hay otros caminos hacia Madrid desde Requena, pero más largos.

El que mantenía ya su imponente aspecto actual en 1.589, lo que hace más veraz la hipótesis de que los personajes de nuestra historia cruzaran por él, era el puente de Vadocañas como atestiguan los vecinos de Iniesta en 1.575. Los vecinos de Iniesta describen el puente de Vadocañas en las "Relaciones de pueblos del Obispado de

históricamente casi infranqueable río Cabriel. Es improbable que un paso tan fundamental para la aduana de Requena estuviera cerrado durante un periodo tan extenso como indica Fidel García Berlanga. En 1.851, Lucio del Valle construyó el famoso puente de Contreras que se ubica justo debajo del actual embalse de Contreras y que fue la gran solución arquitectónica al paso del Cabriel entre Castilla y tierras valencianas. Posteriormente, la carretera se desvió por encima del embalse de Contreras, tanto la Nacional III como la reciente Autovía

Cuenca mandadas hacer por el Rey Felipe II" en 1575 de la siguiente manera: "e hay una muy principal puente y edificio que lo han [o loan] los que lo ven a la parte de Vadocañas, camino de Requena y Valencia, de piedra labrada, fecha a costa de esta villa [Iniesta] y repartimientos de vecinos, y con gran gasto, que duró años, por no tener de propios, de un solo ojo y de gran altura y anchura. Dicen ser la mayor y mejor y de grandes y mayores piedras del reino, y pasan bestias, y todo lo demás, de Toledo y otras partes a Valencia y Requena donde está la aduana". La descripción corresponde a la imagen actual del puente con su



imponente envergadura que aún asombra a sus visitantes. El paso de Vadocañas fue utilizado desde épocas remotísimas ya como simple vado, aprovechando que el río se abre tras las inaccesibles Hoces del Cabriel y utilizando las barcazas, o con débiles puentes de madera que eran arrastrados con las avenidas del imprevisible Cabriel. De hecho, la tempestad anteriormente comentada de 1.540 también destruyó un anterior puente ubicado en Vadocañas. Es de imaginar que los vecinos de Iniesta cansados de que las sucesivas avenidas del Cabriel se llevaran por delante todos los puentes anteriores, decidieran construir un puente definitivo que es el que ahora tenemos el placer de contemplar. Las declaraciones de la gente de Iniesta también dejan claro el tránsito caminero y ganadero que atravesaba el actual término de Venta del Moro hacia Requena, donde se ubicaba la aduana de entrada al Reino de Valencia, confirmando que la ruta de Vadocañas era una de las utilizadas por las gentes de Castilla en su paso hacia la costa.

Tras los pasos principales del Cabriel que eran Vadocañas y El Pajazo, otro paso posible por el Cabriel era el de la "Puenseca", origen de polémica entre Minglanilla e Iniesta tal como nos relató Jesús López Montoya ("El Lebrillo Cultural" n° 6 y 7), y que se menciona en los documentos como un puente muy antiguo de paso estrecho y de un sólo ojo situado aguas arriba de Vadocañas. Por último, un paso más moderno era el de Contreras.

Relativo a las ventas, éstas eran lugar de parada y pernocta, donde descansaban y se reponían los animales y personas, y generalmente siempre disponían de establos, corrales o caballerizas para el bestiaro. Arrieros, comerciantes, carreteros, buhoneros, correos de a pie y a caballo, quincalleros, pastores, etc. conformaban la variopinta clientela de estos establecimientos. Algunas ventas, ubicadas en pronunciadas cuestas (como la de Contreras), disponían de animales que eran alquilados para el acarreo de mercancías, retornando por sí solos a la

venta tras salvar las cuestas. Entre las ventas más antiguas de nuestros lares se hallaban la del Pajazo (aguas arribas de Contreras); la propia venta de Contreras (conservada magníficamente donde se puede contemplar su entrada de carros y parte de los establos donde existieron hasta 365 pesebres o "estacas" para la caballería); otras ventas en Utiel y Requena (especialmente en Requena donde se hallaba la aduana y se tienen referencias de la Venta de El Rebollar); la Venta Nueva; la venta de La Pesquera; posiblemente otras ventas en Villargordo y quizás en Vadocañas (aunque una "moderna" venta aún se puede contemplar en este paraje, debió existir alguna venta ya en siglos anteriores) y la "venta el moro".

La Picota

Por último, recordaremos que en Venta del Moro la Inquisición parece haber dejado un recuerdo en el callejero, puesto que la calle y barrio de *la Picota* puede tener su origen etimológico en la existencia del lugar donde se ajusticiaban los penados por el Santo Oficio. Esta "picota" solía consistir en un "rollo" o columna de piedra, algunas veces rematado por una cruz, que se ubicaba en la entrada de las poblaciones como señal de jurisdicción y donde se exponían públicamente las cabezas de los ajusticiados por el tribunal inquisitorial. Aunque popularmente la actual calle de García Berlanga (antiguo camino de Requena) es denominada "La Picota" por el vecindario, nombre que se hace extensible a todo el barrio, es la última calle a la izquierda calle García Berlanga arriba la que es denominada específicamente como tal "Picota" en el actual callejero.

(*1). Durante todo el artículo pondremos en minúscula "venta del moro" cuando se refiera a la "venta" en sí (contraviniendo las reglas ortográficas) y "Venta del Moro" en mayúscula al referirnos al actual pueblo.

(*2). 1 legua equivale a 5.572 metros.

MEMORIAS DE UN OCHENTÓN

Feliciano Antonio Yeves Descalzo (Cronista Oficial de Venta del Moro)

Con este capítulo, comenzamos un nuevo apartado de "El Lebrillo Cultural", donde se irá publicando de forma fraccionada las memorias sobre nuestro pueblo escritas en el año 2000 por el Cronista Oficial. Estas memorias son un repaso alegre, y a veces triste, a las anécdotas de las gentes de Venta del Moro.

LA TÍA CLAUDIA Y EL TÍO SERGIO

En algún lugar he hablado y comentado sobre las habilidades y maestrías del Tío Emilio Martínez "el Sergio" en el arte musical acordeonista. Sus padres se llamaban Sergio y Claudia. Del nombre de su padre le vino el apodo por el cual se le conoció en toda la comarca.

Empezó su enseñanza acordeonista siendo casi niño, y sus padres, vecinos y amigos, es decir todo el pueblo, mostraban su satisfacción y casi orgullo al contar y repetir su destreza en el manejo del instrumento de fuelle y viento.

El Tío Sergio era un trabajador campesino serio y austero. La Tía Claudia era algo más vehemente, soñadora, algo pesada y cansina, fantaseando con el seguro porvenir de su hijo. Por ello instaba a Emilio a que tocara el acordeón en tertulias diurnas y nocturnas, siempre numerosas y expectantes, para ver, oír y comentar aquella maravilla de manos sobre los teclados, especialmente la zurda en los contrapuntos y acompañamiento de las piezas musicales.

Y la tía Claudia, cierta noche, antes de la cena, insistía ante un vecindario que las gozaba con el casi diario espectáculo: - "¡Hijo mío, tócanos Los Claveles!...", - "¡Emilio, tócanos el Carro del Soll!...", - "¡Hijo mío, toca la del Soto del Parral!...". Al Tío Sergio se le subían las ganas de cenar al garganchón, se encrespaba interiormente con la pesadez de su mujer; y, viendo que se hacían las tantas y aquello no acababa, porque la Tía Claudia quería seguir ufanándose con las habilidades de Emilio, ya no pudo más, y

con voz airada, encasquetó lo siguiente: - "¡Hijo mío, tócale el choto a tu madre...!".

Así y allí acabó aquella noche la tertulia y la música, entre chacotas, risas y alegres comentarios, que, por cierto, no disiparon ni apagaron las orgullosas satisfacciones y sucesivas peticiones a Emilio, por parte de la Tía Claudia, para que amenizara de vez en cuando las tertulias y reuniones; pero después de cenar, pues el Tío Sergio, cuando se enfadaba, también era de respetar.

Emilio "El Sergio" tuvo muchos admiradores en su dilatada vida de acordeonista, que a pesar de sus ciertas sapiencias, sólo le aportó algunas ayudejas para ir tirando. Tuvo muchos amigos desde su juventud hasta su vejez. Intervino en centenares de bailes en el pueblo y las aldeas, y poblaciones del contorno en funciones teatrales de aficionados, y colaboró con el saxofón y hasta con el bombo en la banda de música del pueblo. Sus más fervientes amigos y admiradores fueron: el Tío Ignacio "El Ollero" y D. Antonio Vento Galindo, fabricante de alcohol en nuestro pueblo, y de quien hemos de hablar en algún otro lugar con mayor extensión e interés.

ALGUNOS VECINOS PICOTEÑOS

Arriba de la Picota, en lo que hoy es carretera, y frente al cerrito del Calvario vivieron, como pudieron, algunas familias de cuyas vidas recuerdo algunas anécdotas: el viejo Tío "Patojo", el Tío Martín "El Correo", el pastor a quien llamaban de apodo el Tío Juan "Cuernos", y el Tío Tomás Barello, mejor, Tomás Gil.



Quiero significar que, al igual que cuando cuento algo de otros vecinos venturreños, no deseo sacar a colación trapos sucios ni barrabasadas destacando aspectos negativos; lo hago por el simple recuerdo de un anecdótico, que si no se recuerda caería en el total olvido, y diciendo previamente que fueron muchos más sus aspectos positivos y su honradez y laboriosidad. No obstante, como en toda persona humana, las circunstancias mandan más que la personalidad, y surgen casos y cosas, simples hitos en la vida que mueven a su comentario. Y, por ello, ahí van algunas cosas sobre nuestros dichos vecinos.

Del viejo Tío Patojo no recuerdo nada, pues murió quizás antes de que yo naciera; pero si recuerdo a su mujer la Tía Pequeñeta. Casi nadie sabía su nombre, pues de le llamaba la Tía Pequeñeta sin más apelativo, y que a veces encamaba a la buena mujer, quien en ocasiones y consciente de su escasa estatura (no llegaba ni al metro y medio) respondía a quien así le llamaba: "-¡Pequeñeta y lo que queráis, pero tengo también mis cosillas!". Sus cosillas fueron el gineceo vivíparo de la numerosa estirpe patojil, entre los que se contaron, Vicente "el Enterrador", y Julio, aquel que en una junta sindical a comienzos de la Guerra Civil de 1936, llevado por su entusiasmo y ardor revolucionario, dijo que: "-¡A Fulano de tal (alguien de significada inclinación derechista) no se le debe matar; hay que asesinarlo!". La verdad es que ni Julio "El Patojo" ni su familia, como tampoco vecino alguno del pueblo, persiguió ni mató a nadie.

Desde un pueblo de Salamanca vino destinado a nuestro pueblo como cartero rural o correo (como antes se decía) un hombre serio, honrado y cumplidor a rajatabla de sus deberes, llamado Martín, con sus esposa, María, y sin hijos. No tuvieron descendencia. El Tío Martín era más bien pequeño de estatura, pero la Tía María era tan ancha como alta; debía pesar más de 150 kilos: era gordísima y andaba como una oca, balanceando vientre y trasero a causa de su extrema obesidad. Vivieron aquí unos 8 años,

hasta comienzos de 1936, en que fue destinado el Tío Martín a su provincia de origen.

El Tío Martín era más bueno que el pan, y, a veces, más infeliz que una mata de habas. Todos los días tenía que ir a recoger el correo al cruce de la carretera de Madrid, cerca de Caudete. Primero iba a pie, pero después se compró una de las primeras bicicletas que hubo por aquí, y en la que, después de más de medio año de aprendizaje, apenas lograba sostenerse y hacerla caminar. Al fin aprendió su manejo, pero el momento inicial de subir en ella y ponerla en marcha, no llegó a dominarlo. Así, pues, todas las mañanas al ponerse en marcha, se horcaba en la máquina mientras la Tía María la sostenía, y con un empujón de la gorda matrona...¡a caminar! Lo que no sabemos es lo que haría, y cómo se las gobernaba el Tío Martín cuando se cayera de la bicicleta o en el momento de iniciar su regreso...El caso es que él iba y venía todos los días en cumplimiento de su servicio.

Cuando las vecinas veían a la Tía María volver desde la carretera a su casa desde la Casilla del Peón, donde tenía efecto la partida ciclista todos los días, le solían preguntar: "-¿De dónde viene, Tía María?". Y ella, invariablemente contestaba: "-¡De arreársela a Martín!". Lo que producía, naturalmente, alguna risotada maliciosa.

Para darse cuenta y calibrar la bondad del Tío Martín, vaya el ejemplo siguiente: jugaban al tute subastado los domingos en el Café de Collado, el Tío Martín (que era novato en el pueblo y en el juego), el Tío Adolfo "El Zorro", Eduardo "El Largo" y algún otro compañero. En cierta ocasión, se quedó el Tío Martín con la subasta de una mano o una partida del juego, y seguidamente nombró oros como muestra o triunfos. Empezó la jugada echando sobre el tapete el as de oros; y, ante su sorpresa, el Tío Adolfo "El Zorra", que era casi más listo que el hambre y hasta un poco picaruelo, dijo: "-¡Fallo!", y con otra carta le falló el as de oros, que como hemos dicho eran

triumfos. -"¡En mi vida he visto cosa igual!" dijo el Tío Martín. -"¡Pues aún verá otras cosas más gordas en este pueblo!" replicó el Tío Zorra... Claro está que aquello se dilucidó enseguida a favor del Tío Martín, quien ya daba la partida por perdida, diciéndole entre risas que aquello había sido una broma. Pero el Tío Martín quedó un poco orijitioso para siempre; y eso que lo que se ventilaba de monetario era una perrilla, o sea 5 céntimos de peseta.

Fue un buen y gran hombre el Tío Martín; como también lo fueron siempre sus compañeros de partida... Pero fue una broma que no le gustó mucho al buenazo del Tío Martín "el Correo", ni a la buenaza Tía María, su esposa, cuando se enteró del caso.

ALGO SOBRE SANTIAGO HERNÁNDEZ "CUELGUES"

En algún otro lugar he hablado sobre este curioso personaje, sobre sus dichos, hechos y chascarrillos, que se inventaba sobre la marcha y en cualquier ocasión propicia. Pero se nos quedaron en el tintero algunas cosas, que ahora trato de resucitar.

En cierta ocasión mi Tía Nemesia, viuda de mi tío Emilio Yeves, que vivía en Valencia con una hija soltera, Cándida, le encargó a Santiago "Cuelgues" viera si podía hacerle un water en una pequeña casa que tenía en la Picota, en Venta del Moro, al lado del antiguo estanco de "los Pedrón". Y ello para su uso cuando, en los veranos, venían a pasar aquí algunos días de descanso y vacación.

Revisó Santiago la casa de arriba a abajo, y opinó que no había en ella otro lugar apropiado para tal finalidad, que debajo de la escalera que daba a las habitaciones superiores. Pero tan angosto y corto resultaba el espacio y lugar dicho, que la instalación se hacía casi imposible, pues había que colocar la taza en el rincón, estando la puertecilla a menos de medio metro. Después de hacer probatinas en las más fáciles y difíciles posiciones, sin poder aumentar las

estrecheces, creyó Santiago haber dado con la solución... Y, ante los asombrados ojos de mi tía y entre sus naturales esparajismos, explicó que, como necesariamente habrían de sentarse para hacer sus necesidades, la puerta a colocar debería levantarse de cintura para arriba y ofrecer un vano o trampilla articulada por abajo, ya que, si no era así, no cabría una sentada una persona al water. Ni que decir tiene que aquella solución cayó como simple broma, y sin escándalo alguno, pero entre risas y nuevos esparajismos de mi tía Nemesia, Santiago tuvo que admitir que aquello era imposible e indecente, porque "¿cómo iban a mear y cagar las mujeres, enseñando las piernas, si no algo más arriba, por debajo de la puerta, y casi sufriendo un empaderamiento por la parte de arriba?".

En otra célebre ocasión, en los años del hambre de la posguerra, cuando danzaba el estraperlo y solamente se podía moler el trigo en la fábrica del Tío Julio Pérez "El Molinero", yendo provisto de la correspondiente documentación o guía, refrendada por el Servicio Nacional del Trigo, el Tío Santiago "Cuelgues" percanzó medio saquillo de trigo, producto de haber espigado unos rastrojos su mujer, "la Marceliana", y rápidamente quiso conseguir la harina que le correspondía por su molienda. Así, cargado con su talego, se presentó en la fábrica, y avistando al Tío Julio, dejó en el suelo su carga para que fuera canjeada por harina. Pero no contaba Santiago con que, en aquella ocasión, estaba presenciando su porte y descarga el Delegado del Trigo, quien solía visitar de vez en cuando, en inspección, la fábrica. Y precisamente aquel día tocó girar su inspectora revista.

Se acercó el Delegado a nuestro buen Santiago, y a bocajarro le preguntó : - "¿Trae usted la guía?"... Vencido el primer susto y asombro, y con un aplomo que la necesidad y la gazuza le sugirieron, le espetó al Delegado: -"¿Qué guía?... ¡A ver si usted se cree que soy una mata de bajocas!" (en referencia al tallo principal que se deja en la mata de bajocas para



dirigir el crecimiento entre las cañas de las bajocas).

Aquella salida movió a risa al Tío Julio, que presenciaba el caso, y hasta el propio inspector. Y no hubo nada de sanción. Primeramente porque Santiago no pudo pagarla, y en segundo lugar porque el Tío Julio se hizo responsable. El caso fue que Santiago se fue a su casa con la harina correspondiente, donde ya le esperaban su mujer y sus hijos para hacer una torta y cocerla bajo el rescoldo de la lumbre. Y es que el hambre apremiaba por entonces. Por cierto, que el Tío Cuelgues decía por entonces que el comía mejor que el Tío Julio "el Molinero", pues en lugar de comer con pan, se metía la mano en el bolsillo para comer con plátano.

LA TÍA SECA

Al lado de la casa del Tío Tumores, vivió hasta muy adentrado nuestro siglo XX, posiblemente hasta los años 30, una mujer viuda y anciana, sin hijos, que se llamaba la tía María Antonia "la Seca". Esta buena mujer tuvo una peregrina idea que a los muchachos de entonces nos ponía los pelos de punta. Ni más ni menos se le ocurrió encargar al Tío Julio Pérez Fernández "Bernache", que era un carpintero, un ataúd, ya forrado y dispuesto convenientemente, y que la Tía Seca colocó bajo su cama. Allí estuvo el féretro durante más de veinte años en espera de la muerte de la pobre anciana. Y la curiosidad infantil corría de boca en boca y, de vez en cuando, la chiquillería quería ver aquello con sus propios ojos. Y era y fue verdad. Unos 20 años antes de morir, ya se procuró, para no molestar a nadie, su propio ataúd. Y en él se fue al otro mundo.

EL TÍO SIMÓN EL ENTERRADOR

El gran cantante de anteguerra, Angelillo, cantaba "La hija de Juan Simón". "Era Simón en el pueblo el único enterrador...". Pues aquí, en Venta del Moro, también era Simón, el único enterrador, pues sepulturero jamás se dijo por aquí.

Vivía con su mujer, y sin hijos, ya un poco pachucho y viejo, en la calle de Gracia, que sube desde la posada de Sales hasta la plaza que hoy se llama de Blasco Ibáñez, a lado de Rigoberto Moya "Chichón".

Estaba enfermo y el médico, D. Antonio Haba, le recetaba una purga de sal (sal de la higuera o sulfato de magnesio) entonces purgante corriente, junto al agua de Carabaña y aceite de ricino (todo esto hoy en desuso). Estaba un poco sordo también el Tío Simón, y entendió que le recetaban "carne asá" en vez de purga de sal. Ni que decir tiene que el tío Simón, casi de repente se puso bueno al oír aquello de "carne asá".

Por cierto, era muy buen hombre y servicial. La imagen de la Virgen Milagrosa, que corría por turno de casa en casa, se libró del incendio del 36 porque, por encargo de mi abuela Clotilde, la enterró en el cementerio, y terminada la guerra, la desenterró y la entregó a la parroquia.

EL CHATO EXTREMO IZQUIERDA

No fue el Chato de Colache, ni el Chato de Jesús, ni el Chato de la Tía Chata. Este era otro Chato, Rafael López "el Chato" del Tío Chasquitos, que empezó a jugar al fútbol cuando apenas tenía doce años, formando parte del equipo juvenil, y después pasó ya a jugar con el Venta del Moro F.C. en sus buenos tiempos.

Rafael "el Chato", aunque era defensa nato, al principio, de muchacho, le gustaba ser extremo izquierda. Corría mucho y seguía la banda con el balón (según tiempos y casos) hasta centrarlo con evidente maestría.

Por entonces, y sobre todos los equipos formados por muchachos, que se divertían jugando contra los de Jaraguas, los de las Casas de Moya, los de Casas de Pradas, y hasta en las Casas del Rey, carecían de uniformidad. Es decir, salían o salíamos a jugar en calzoncillos y

camisa o camiseta propia, y con alpargatas, de aquellas llamadas botas, que a veces tenían que recoser nuestras madres por la puntera para remendar agujeros y para fortalecer la pegada de punta, y el balón nos lo pagábamos a escote.

Una tarde, no sé si de domingo o en las fiestas de Jaraguas allí se presentó el equipo juvenil en que formaba "el Chato" como extremo izquierda. Hay que decir de antemano que nuestro amigo y personaje era conocido en el pueblo y aldeas, por sus bromas y dichos, y también por su apodo de Chato.

Y aquella tarde, Rafael quiso demostrar su rapidez y buen juego, en el campo que los jaraguenses habilitaron en el paraje de las Salinas o Salobreja. La asistencia o concurrencia de muchachos y mayores, y de toda la muchachada y juventud femenina de Jaraguas, era casi completa, pues se trataba de cierta rivalidad existente entre pueblo y aldeas, y además porque entonces el fútbol empezaba a hacer furor de afición en todas partes.

Y empezó el partido, ambos vestidos a su capricho y aire, como cada uno quiso o pudo. "El Chato", con su camisa blanca y sus calzoncillos cortos, por supuesto también blancos y bien lavados, pues en ello se jugaba uno su limpieza y aseo y también los de su propia madre. El partido se las prometía divertido y combativo, aunque sin malas intenciones de zancadillas ni traiciones. "El Chato" era como una liebre por la banda izquierda; y en una de sus escapadas, "El Chato" no advirtió que por la bragueta de los calzoncillos iba asomando "la picha"... Las muchachas, enardecidas, sorprendidas, riendo y a voz en grito, decían: "-¡El Chato,...el Chato,...el Chato!". Y Rafael, creyendo que aquello era un aplauso general a su actuación, corría y volaba recorriendo su banda, sin darse cuenta de que las aclamaciones obedecían a sus enseñanzas braguetiles... Por fin cayó en la cuenta, y "el Chato" sin mosquearse, se rió lo que quiso y mucho más, cuando el caso se contaba por el

pueblo.

EL TÍO QUILIBIOS Y SU PINO

El Tío Quilibios era un buen hombre de pocas tierras y de mucho corazón. Casi no recuerdo su verdadero nombre, Francisco Soriano, ya que los apodos casi siempre marcaban o imperaban, de manera que casi se perdía el propio del bautismo y el del registro civil. Sé que era primo del Tío Pelao, y ambos tenían una era por la Barraca del Peón, donde hoy se han construido grupos de viviendas, por cierto, muy bonitas. Tenían unos cuantos chirrichales por la Cuesta del Nene, el Corralillo o la Cuesta de la Fuente, y el famoso cerro del también famoso pino que da nombre al paraje.

El Tío Quilibios (su madre le puso el mote que significaba "Equilibrios") tenía un cuello largo con sobresaliente nuez. La largura o largaria del cuello, decían sus padres (que yo ya no conocí) que le venía de cuando era pequeñín; pues por lo que se cuenta, tenía hambre canina a todas horas, y cuando su madre se procuraba algo de grasa y harina de araza (maíz), hacía torta que por aquí siempre hemos llamado "mincho". El chiquitín empezó a hablar sus primeras palabras, y cuando veía la torta encima de la mesa, alargaba el cuello todo lo que podía, y parloteaba "min...in..cho..." y así se le fue formando la parte del collarón o collar.

Cuando era ya viejo, blasonaba de su pino, y lo cuidaba y guardaba como si fuera un símbolo del pueblo, en la atalaya visual y panorámica más propicia para contemplar nuestro enladerado pueblo. Y en verdad, sigue siendo para muchos un símbolo de venturreñismo.

EL TÍO CANTARES

Vivía en una casucha, a la salida del pueblo hacia Casas de Pradas, el tío Cantares (su nombre verdadero nadie lo conoció a no ser en el padrón municipal) con su mujer y dos mocitrancos. En realidad se llamaba Pedro Talavera.

Posiblemente vino de cualquier lugar



de La Mancha cuando los trabajos del ferrocarril. Era burrero; es decir, recuero o conductor de las recuas de burros o burras cargadas de piedra machacada, para afirmar caminos por la Derrubiada hacia los vericuetos por donde iba a pasar la vía del ferrocarril Utiel-Baeza, y se auxiliaba del mozo mayor, Agustín (que no sé porque razón se le llamaba en el pueblo Agustín "Claret") para sus faenas; mientras, el otro zanguango, cuyo nombre no recuerdo, ayudaba a su madre en las faenas de la casa, sobre todo traer agua de la fuente con una burra cargada de cuatro cántaros en las aguaderas, y además procuraba hierba para alimentar a la burra, segándola de todos los ribazos de los Huertos y del Prado. De los demás burros de la recua, ya se encargaban el tío Cantares y Agustín.

El lenguaje del Tío Cantares no era muy ortodoxo que digamos, y en alguna ocasión se le oyó algo así como: - "¡Agustín, echa el borrucho al casquijar, y dile dimpués al guacho que arreoja al guarín que s'ascapao dende la cachera al moñiguero. Luego traite una vencejá de camuñas para encandilar la lumbre. Y dile al guacho que no se vaya a pedriar perros, pos de un garbilotazo le seco el cerebro...! ¡Hala, calzorras, que vas a perder el atarre un día de estos en los garranchos de los albercoqueros!".

El Tío Cantares enfermó un día, de cuidado, y hubo que llamar al médico, quien a regañadientes fue a visitarlo. Y digo a regañadientes por la sencilla razón de que el Tío Cantares ni su familia quisieron igualarse, o pagar la iguala con ningún médico (era una especie de contrato verbal para pagar una cuota anual al médico por sus servicios). Fue el médico, y tras un reconocimiento total - para lo que por entonces podía hacer la clase médica- dictaminó que la cosa ya no tenía remedio, es decir, que se moriría a no tardar mucho.

La mujer del Tío Cantares le dijo o preguntó al doctor -que era D. Tomás Garrido- si le podría dar al enfermo lo que pidiera, pues parece ser que el Tío Cantares le pidió horas antes un plato de

potaje; y el médico dijo que le diera lo que quisiera o pidiera, sin ningún inconveniente. ¿Para qué negarle sus últimos caprichos al moribundo

Y la buena mujer le preparó aquel mediodía un buen plato de potaje al Tío Cantares... Y pasaron horas, días y semanas, sin más medicina que un plato de potaje diario. Y llegaron a pasar meses...y algún año, y el Tío Cantares se curó. Aquello fue la panacea particular. Y es que los designios de Dios son inescrutables. Pues, que yo recuerde, en algún caso más sucedió algo parecido. Por ejemplo, un tío de mi esposa, también enfermó de cuidado, se encaprichó de unas morcillas asadas, recién hechas en la matanza, y aquello fue "como la mano de un santo". Se curó y al día siguiente se fue a cazar con el perdigote. Parece mentira, pero hasta la morcillesca vianda -a pesar de grasosa y natural confección- puede hacer algún milagrito que otro.

La familia del Tío Cantares desapareció de Venta del Moro un día, quizás a comienzos de la guerra civil del 36, pues hubo un venturreño que aseguraba haber visto por Utiel a Agustín "Claret" con un pistolucho enorme por aquellas calles, como miliciano francotirador campando por sus respetos, sin sujeción a Comités ni autoridad alguna.

Revista
subvencionada
por la
Conselleria de
Cultura y
Educación

VENTA DEL MORO EN LA PRENSA

■ **SIN VOLUNTARIOS.** La Conselleria de Medio Ambiente ha reducido drásticamente los fondos que destina al voluntariado medioambiental y ha hecho «inviabile», según la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro, el desarrollo de la VIII cam-

paña de voluntariado medioambiental «Hoces del Cabriel». La conselleria ha reducido un 50% la asignación respecto al año 2001, que todavía no ha pagado, lo que ha llevado a la asociación a renunciar a la ayuda otorgada.

Medio Ambiente reduce un 50% la ayuda al voluntariado que vigilaba Las Hoces

«Amigos de Venta del Moro» renuncia a la subvención y pide a la conselleria que refuerce la vigilancia

VENTA DEL MORO

Exponen restos del yacimiento de la Vía

La VIII Semana Cultural venturreña se inicia el sábado con una conferencia del Paleontólogo Plinio Moya sobre el yacimiento del Puente la Vía. Asimismo se inaugura la exposición «Exposición Paleontológica: Venta del Moro hace seis millones de años» que será visitable hasta el 20 de agosto en la Sala de Exposiciones municipal en colaboración con el Museo de Geología de la Universidad de Valencia.

SANIDAD

El Ayuntamiento de Venta del Moro renueva la red de alcantarillado y aguas potables

Luis Ibáñez, Requena
En Venta del Moro, en el denominado «Barrio de Arriba» se van a construir nuevas canalizaciones tanto para el agua potable como para las aguas residuales, según adelantó la alcaldesa de esta población Amparo Cárcel.
En la actualidad tanto la red de alcantarillado como las tuberías de conducción de agua potable pasan por debajo de las propias viviendas, lo que constituye una fuente permanente de problemas, dificulta el acceso a una

Venta del Moro invita a un taller «de rozar hierba»

● La Asociación de Amigos de Venta del Moro ha vuelto a sorprendernos programando como fin de fiesta de su VIII Semana Cultural un «Taller de rozar hierba» que se celebrará en el paraje del Tócan Negro y que organiza una denominada Asociación de Dentistas Zaireños. Este *Pedrisco* tiene que confesar que no tiene ni idea de qué va el acontecimiento, pero lo averiguaremos.

● Tan fastuoso acontecimiento está convocado a las 24 horas del próximo sábado 17 de agosto.

● También organizan una «mastodontica» paella; fíjense bien que no emplean el adjetivo «gigantesca», lo cual no tiene nada de extraño si se piensa que durante los festejos habrá una exposición de los materiales encontrados en el yacimiento paleontológico «del puente de la vía», donde, entre otros, hay restos de mastodontes.

■ VENTA DEL MORO

VIII Vuelta ciclista popular «San Hipólito»

La Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro organiza con motivo de la Semana Cultural venturreña la octava edición de la Vuelta Ciclista Popular «San Hipólito» que a partir de las seis y media, y desde la Glorieta, hará el recorrido de Venta del Moro-Casas de Pradas-Venta del Moro. La Asociación Amigos de Venta del Moro ha preparado una merienda popular a mitad del recorrido de la carrera.

VENTA DEL MORO

Un nuevo sondeo solucionará la carencia de agua potable en Las Monjas

Luis Ibáñez, Requena
En la pedanía de Las Monjas, en el municipio de Venta del Moro, se ha realizado un sondeo de 106 metros de profundidad para reforzar el abastecimiento de agua potable a los vecinos de esta aldea.

VENTA DEL MORO

Actuación musical del quinteto «Betula»

La semana cultural venturreña sigue adelante hoy con la inauguración a las siete y media de la tarde de todas aquellas calles que se engalanaron durante la pasada jornada. Ya por la tarde está prevista la actuación del quinteto de viento «Betula» en las instalaciones del patio de las escuelas, a partir de las once de la noche. Este acto ha sido organizado por el Ayuntamiento de Venta del Moro.

SANEAMIENTO

La depuradora de Venta del Moro entrará en servicio antes de que acabe el verano

Las aguas residuales serán utilizadas, una vez depuradas, para atender los regadíos locales

VENTA DEL MORO

Jornada gastronómica de productos caseros

La VIII Semana Cultural venturreña continúa hoy con una exposición de productos gastronómicos de la zona, tales como embutidos y pastelitos. La exhibición tendrá lugar en el mercado y está organizada por la Asociación de Amas de Casa de Venta del Moro en colaboración con la Unión Musical. Ya por la noche, tras la degustación de los productos venturreños, se engalanarán de forma tradicional las calles.

VENTA DEL MORO

Medio Ambiente iniciará en esta legislatura el plan para proteger Las Hoces del Cabriel



Asesoría Fiscal

**José
Fernández
Hernández**

Agente colaborador
Banco de Santander
Seguros

C/. Doctor Fleming, 9 - Tel. 218 50 90
VENTA DEL MORO

ESTANCO

TABACALERA, S. A.


Mercedes Pedrón Haya

*

Carretera, 8 - Tel. 218 50 88 VENTA DEL MORO

**PUB
TERRAZA**

**CRAK
29**




Conde Villamar, 8
VENTA DEL MORO

**Club de Fútbol
Venta del Moro**



!Hazte Socio!

Clínica Dental
Dr. Carlos Villanueva
Col. nº 2.385



c/ Arbol nº 1 bajo
tl. 96 2185145
Venta del Moro

PUB TERRAZA



Si entras, ya no querrás salir

EL CORTIJO

Paseo de las Moreras, 1
VENTA DEL MORO

Bar Restaurante
"La Plaza"



comidas - tapas - pollos asados
Plaza del Ayuntamiento, Venta del Moro

Restaurante **POSTAL**
VENTA DEL MORO

**RESTAURANTE
PENSION**

«VENTAMORINO»
José M.° Yves Nohalés

C/. Lepanto, 9 - Teléf. 218 51 77
46310 VENTA DEL MORO (Valencia)

Bar Cervera.



c/ Colón, nº 2
tl. 96 218 50 11
venta del Moro

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

Rosa Murcia Navarro

A J I P Á N

La gastronomía local genera hermanos y primos hermanos de diferentes platos. Si en un "Lebrillo" anterior ya se dio la receta del "atascaburras", hermano del "ajo arriero", en este caso se ofrece la receta de un primo hermano local del "atasca", aunque más desconocido, el "ajipán". La receta nos ha sido transmitida por la septuagenaria Carmen López Murcia, originaria de la orilla albaceteña del Cabriel. Se trata de un plato de invierno de cierta contundencia que utiliza el pescado por excelencia del interior castellano: el bacalao.

Ingredientes para cuatro personas:

- 1 diente de ajo.
- 4 patatas medianas.
- Un poco de pan rallado.
- 2 huevos.
- Bacalao.
- Aceite de oliva.
- Sal.

Se pica el diente de ajo. Se cuecen juntos las patatas, el bacalao y los dos huevos. De esta forma, la patata tomará el sabor del bacalao. Una vez cocido, las patatas, el bacalao, el pan rallado y el ajo picado se depositan en un mortero donde se procede a machacar todos los ingredientes. Una parte del bacalao cocido se reservará para su añadido final con el plato ya elaborado. A la vez que se machaca la patata, el bacalao, el pan rallado y el ajo, se va ligando la masa con aceite de oliva. El producto final es una masa compacta aderezada con pizcas de bacalao en su parte externa y también de los huevos desmenuzados que habíamos cocido. Se sirve frío y es plato que puede ser acompañado por cualquier caldo del terreno: un macabeo, un rosado o tinto de bobal o inclusive un cencibel o tempranillo.

CONGELADOS
SOLIMAR

Especialidad en
 Congelados, pescados y verduras

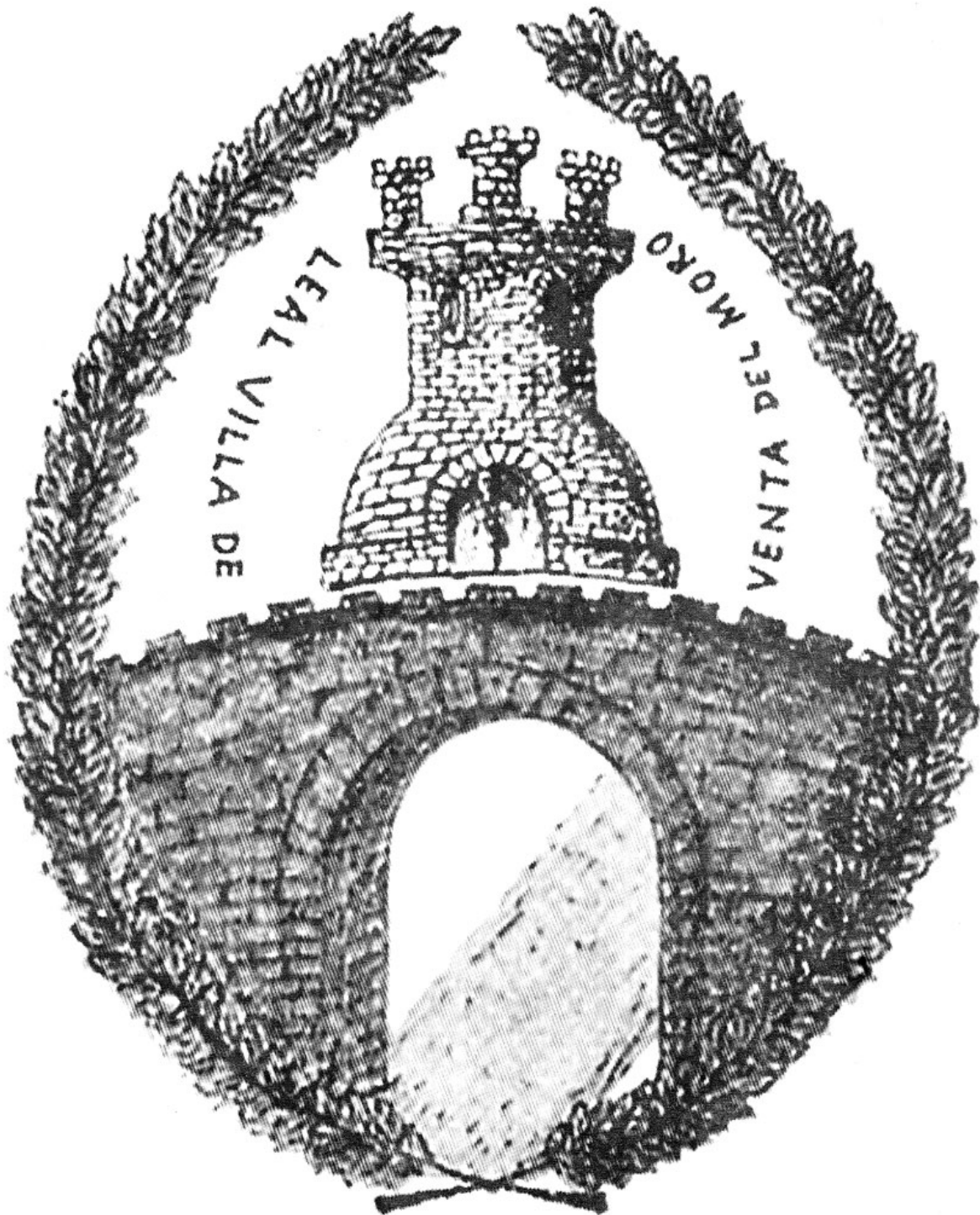
Magdalena Betancor



Teléf. 96 218 51 67
VENTA DEL MORO



Clemente
Pianos



Ayuntamiento de Venta del Moro
con la cultura