



EL LEBRILLO CULTURAL

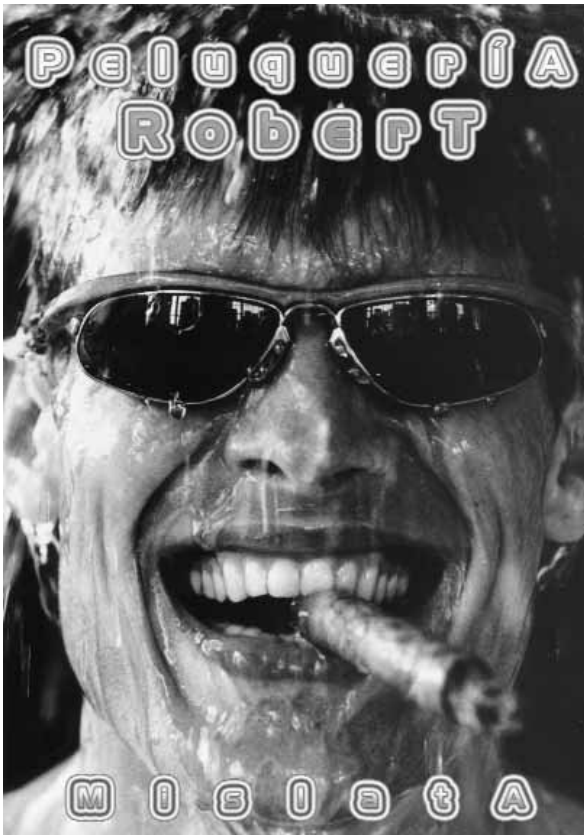
Boletín de la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro

Nº 23 — AGOSTO DEL AÑO 2.006 — AÑO XII

<http://www.ventadelmoro.org/>

— INDICE —

EDITORIAL	3
AGORA	5
EL YACIMIENTO DEL PUENTE DE LA VIA	9
ENRIQUE MARTINEZ BLASCO, EL MARINERO DE SECANO	18
COPLAS Y CANTARES	21
JARAGUAS Y SUS SALINAS	27
PADRÓN GENERAL DEL CENSO DE POBLACIÓN DE VENTA DEL MORO AÑO 1.857	35
MAPAS DE LOS REGADÍOS DE VENTA DEL MORO	51
ENTREGA DE PREMIOS	57
VITICULTURA EN VENTA DEL MORO	61
LA CASITA VENTO	79
EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR	82



EL PARREÑO

FRANCSKE INTERNACIONAL DE VIN
FRANCE 1999
MEXICO 1999
D'OR

Made in France - 1999
Challenge International de Vin - 1999 -
Blanc - Rouge - Bordeaux

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)



EDITORIAL

Simplemente calibrando el grosor de este número 23 de “El Lebrillo Cultural”, vosotros mismos podéis comprobar que aún queda mucho por decir y escribir en torno a Venta del Moro y sus aldeas. Son cada vez más los artículos interesantes que desde diferentes disciplinas y desde diversos ámbitos (Universidad, investigadores, colaboradores, etc.) nos hacen llegar y que están relacionados con nuestro término. En este mundo globalizado, se produce la paradoja de que cada vez existe un mayor interés por los asuntos locales e identitarios (“globalización” lo llaman algunos) y se observa como la misma Universidad fija con frecuencia su mirada en los estudios locales. La propia página web nos demuestra el interés que suscita en la comunidad cibernética los artículos publicados en versión electrónica de la revista.

En este número solventamos un vacío bibliográfico que arrastraba la revista desde su creación (12 años ha). Por fin, se publica el artículo sobre un yacimiento de interés científico mundial ubicado en las cercanías de la población de Venta del Moro. Es el célebre Yacimiento Paleontológico del Puente La Vía, datado en el Mioceno Terminal y que tantos hallazgos ha procurado para la ciencia sobre fauna micro y macrovertebrada del periodo referido. Es una excavación que ha generado una amplia literatura científica y cuyos descubrimientos eran expuestos periódicamente en revistas internacionales de gran prestigio. Tras la exposición realizada en su día dentro de la Semana Cultural, llega el esperado artículo, resumen de las excavaciones realizadas desde 1970.

La cultura popular es también objetivo de nuestro/vuestro “Lebrillo” y en este número aparece un artículo en el que se recopilan las viejas coplas y cantares que se prodigaban en nuestro término. Coplas y cantares en las que subyacen muchas connotaciones ideológicas susceptibles de un posterior estudio.

Las salinas de Jaraguas, sometidas en la actualidad a un plan de recuperación, han captado la atención de varios estudios en estos últimos años. En este caso, el experto en salinas continentales Emilio Irazo nos ofrece un artículo con todos los datos recopilados en torno a la mina “Lolita” de Jaraguas. También el Grupo ESTEPA de la Universitat de Valencia expone en la revista los mapas de regadío del término de Venta del Moro confeccionados tras numerosos estudios de geografía de campo.

Un padrón de vecinos puede ser un gran campo de noticias, especialmente si éste se data en 1857. El Cronista Oficial, Feliciano Antonio Yeves, aprovecha esta fuente de información para ofrecernos una foto fija aproximada de lo que era Venta del Moro y su término en este periodo. Seguro que este artículo será aprovechado por los muchos genealogistas que solicitan información a la Asociación sobre sus ancestros.

A pesar de encontrarnos en plena crisis del vino, el sector vitivinícola sigue siendo uno de los ejes fundamentales de la economía venturreña y comarcal. Manuel Hernández publica un artículo divulgativo en el que se sintetiza una gran caudal de información sobre el cultivo de la uva y elaboración de vinos: historia, labores agrícolas, variedades de uva, añadas, bodegas, cosechas, proyecciones de futuro, etc.

Todo ello aderezado con secciones habituales y de actualidad. Publicado el número 23, ya tenemos material para el número 24 que seguro estará también bien servido de colaboraciones y artículos de interés. Disfrutarlo.

P L U V I Ó M E T R O		
Mes y año	Cantidad	Días de Lluvia
Mayo 2005	16	2 (1 granizo)
Junio 2005	55'4	3
Julio 2005	6'9	1
Agosto 2005	18'2	1
Septiembre 2005	27	4
Octubre 2005	41'2	7
Noviembre 2005	27'4	5
Diciembre 2005	7'1	2
Enero 2006	55'1	7 (1 nieve)
Febrero 2006	29'1	4 (1 nieve)
Marzo 2006	16'5	3
Abril 2006	21'8	2
Total	321'7 mm	41 días



Informa: Carpintería José Emilio Clemente.



C R É D I T O S

- . Diseño y maquetación: Javier Latorre Zacarés.
- . Coordina: Ignacio Latorre Zacarés.
- . Secretaría y distribución: José Pérez Moya, Isabel Cano, Marta Pérez, María José Beltrán Pérez, Luis Francisco López Yeves, Begoña Ruiz Blasco, Rosa Murcia Navarro, Javier García "Chole", M^a Isabel Martínez, Constancio Guaita, Pilar Murcia, Manolo Hernández, María Haya y María Ángeles Huerta.
- . Colaboradores de este número: Plinio Montoya, Juan Abella, Borja Figueirido, José V. Benavent, Feliciano Antonio Yeves Descalzo, Emilio Iranzo García, Grupo Estepa, Manuel Hernández Pardo, Javier García "Chole", Rosa Murcia Navarro, Arancha Hernández Murcia, Carpintería José Emilio Clemente, Domingo Ruiz Cárcel (versión electrónica) e Ignacio Latorre Zacarés.
- . Puntos de venta: Farmacia Otilia Blasco.
- . Mantenimiento página web: Domingo Ruiz Cárcel. <http://www.ventadelmoro.org/>.
- . Foto portada: Hueso de Paracamelus aguirei con fondo de la excavación donde se encontró (yacimento del Puente la Vía de Venta del Moro).



GORA

• **En** el año 2007 se cumple el **750 aniversario de la Carta Puebla de las tierras de Requena**. Tras la conquista cristiana de la comarca realizada por Fernando III “El Santo”, Rey de Castilla, allá por 1239; Alfonso X “El Sabio” otorgó desde Atienza (Guadalajara) el 4 de agosto de 1257 la denominada Carta Puebla a Requena y sus aldeas. Este es un documento importantísimo para toda la comarca, pues en él se establecían toda una serie de privilegios y facilidades para que se pudiera repoblar la zona y que la comarca actuara como una frontera consolidada del Reino de Castilla. A la Carta Puebla se le unirían posteriormente los Fueros de Requena y toda una serie de privilegios de los que gozamos durante un periodo histórico amplio. En aquella época, toda la comarca (excepto Sinarcas y con la inclusión de Mira) pertenecía al término de Requena, por lo que la Carta Puebla afecta a nuestro término también. Para la ocasión, se van a preparar diferentes publicaciones y actos conmemorativos, algunos de los cuales tendrán su sede en Venta del Moro.

• **Luis Olmo Robledo** montó estas navidades en su casa un belén que ha causado verdadera admiración entre el vecindario. El nacimiento se confeccionó con gran delicadeza y detallismo, lo que le llevó al artista muchas horas de trabajo. Durante los primeros meses del año el belén estuvo expuesto para todo el que lo quisiera contemplar.

• **Juan Piqueras Haba**, catedrático de Geografía de la Universidad de Valencia y conferenciante en dos de nuestras Semanas Culturales, está elaborando un mapa comarcal en el que se refleja gran parte de la toponimia antigua de nuestros parajes y términos. En muchos casos, los actuales mapas ya no reflejan esos topónimos antiguos que aún son utilizados por los habitantes de más edad de la comarca y que en gran parte desconocen las nuevas generaciones. En otras ocasiones, los mapas cometen errores en la denominación o localización de parajes que se reproducen en sucesivas ediciones. Con esta iniciativa, se trata de reflejar con rigor los nombres que desde antiguo vienen recibiendo nuestros campos, parajes, montes, fuentes, casas de campo, corrales o caseríos y que forman parte del denominado patrimonio inmaterial. En el extenso término de Venta del Moro (272 km. cuadrados), el profesor ha recibido la colaboración de múltiples lugareños que han ayudado a fijar para la posteridad los nombres de los parajes venturreños. La idea es poder publicar individualizadamente el término de Venta del Moro con su toponimia.

• **Es** de agradecer que cada vez más las tradiciones de “**Los Mayos**”, “**El Judas**” o la “**Enramada**” y el “**Volteo de campanas de Pascua**” adquieran una mayor relevancia y asistencia de personas interesadas por estas costumbres locales. Venta del Moro es de las pocas poblaciones que celebra el rito completo de Los Mayos como antiguamente. Siguen siendo

tradiciones populares, no rescatadas por ninguna rondalla, donde participa todo el pueblo y se celebran todos los actos del ritual: Canto del Mayo a la Virgen de Loreto por toda la población a la puerta de la Iglesia; recitado de coplas espontáneas y satíricas; canto del mayo a todas las mozas solteras por los quintos y el canto de las coplas de la Cruz también por los quintos. Se nota para bien la incorporación de nuevas voces jóvenes en el canto del Mayo a la Virgen de Loreto, aunque el agolpamiento de gente a la puerta de la Iglesia impida a veces que, como es tradicional y lógico, sean los cantores los que estén en la misma puerta de la Iglesia. También los **quintos** del 2006 han cantado con precisión el “retrato” a las mozas y las coplas (¡Muy bien por ellos!). Por otra parte, cada vez un mayor gentío aguarda impaciente todos los años el “descenso a los infiernos” del Judas, cuando es descolgado de la Torre del Campanario y apaleado por la chiquillería.

• **A**sociaciones y movimientos de los pueblos ribereños del Cabriel en las provincias de Cuenca, Albacete y Valencia se constituyeron el 3 de marzo de 2006 en la **Plataforma Valle del Cabriel**. Esta era una vieja idea de Fidel García Berlanga (actual regente de la Venta de Contreras) y otras personas cuyo objetivo era aunar en un foro a todas aquellas asociaciones e interesados de las cuatro provincias por donde discurre el Cabriel que defienden un río sano y unos pueblos con vida. En la reunión hubo representantes de bastantes pueblos (concejales, gente de asociaciones, de medio ambiente, etc.) de Mira, Cuenca, Villamalea, Alborea, Casas Ibáñez, Casas de Ves, Minglanilla, Venta del Moro, etc. Se constató el gran problema que está sufriendo el Cabriel, debido a que vallado se está extendiendo gravemente por toda su cuenca, afectando ya a una gran superficie del término de Mira (donde han habido ya dos manifestaciones populares contra el vallado) y otros pueblos de la cuenca alta del Cabriel. Se están comprando grandes fincas a la orilla del Cabriel y acotando gran parte del río. Por otra parte, también han informado del drenaje de algunos de los afluentes del Cabriel como el río San Martín, lo que redundará en que el Cabriel lleve cada vez menos agua al igual que le pasa en los últimos años al Júcar. El fenómeno que ha ocurrido en Venta del Moro, donde la población no puede disfrutar de gran parte de su río, está extendiéndose a otras áreas. Además, está el problema actual de Casas de Ves y Alborea donde se pretenden desafectar caminos públicos para acotar otras grandes fincas en la ribera del Cabriel. La gente de la ribera de Albacete está muy concienciada para que el problema del vallado no traspase la orilla venturreña. Están convirtiendo un río antaño virgen en un cauce sembrado de vallas e inaccesible para el común de la ciudadanía. El lema en los pueblos ribereños está claro: que el triste ejemplo ocurrido en Venta del Moro no se extienda a otros lares.

• **La XI Semana Cultural de agosto de 2005** demostró lo arraigada y consolidada que ha quedado esta cita en el calendario venturreño. Se registró una notable participación en todos los actos convocados. Algunos de ellos se realizaban por primera vez como la **Ronda Literaria Nocturna** con lectura de extractos del Quijote a la luz de las farolas o el taller de **Tai-Chi** que ha dado lugar a un curso continuado durante el invierno. La **III Marcha**



Senderista discurrió por los parajes de la Fuente de la Zorra, Jaraguas, Las Salinas, Casa Segura, etc. y concentró a un centenar de caminantes que realizaron el recorrido en unas dos horas y cuarto aproximadamente. Como siempre, la **XIII Vuelta Ciclista Popular “San Hipólito”** se convirtió en una fiesta de grandes y pequeños. Las conferencias de **Juan Marín** sobre labor humanitaria y médica en la guerra de Irak; de **Antonio Robledo “Zapa”** sobre la expedición venturreña a Marruecos o la V Entrega de Premios Pino Quilibios a **Feliciano Antonio Yeves Descalzo** y Meseta del Cabriel al **Centro de Estudios Requenenses** (en capítulo aparte) también gozaron de una amplia participación del público que se mostró muy interesado por los temas que se exponían. Se celebraron también **taller de reciclaje de plástico, animación teatral de calle** y la **ronda bienal de la Jota de Quintos**.

• **V**enta del Moro ha sido noticia de prensa y televisión por los **robos** que se produjeron en la **Parroquia de la Virgen de Loreto**. Nada menos que 6 hurtos en quince días. El sacerdote ha lamentado especialmente los destrozos causados en una vidriera y el mobiliario de la Parroquia, ya que el botín de los hurtos ha sido mas bien pequeño. Estos hurtos se unen a la sensación de inseguridad resultante de los muchos asaltos a casas, corrales y casas de campo que se producen en el término municipal. Desde la pérdida del cuartel de la Guardia Civil, Venta del Moro y sus aldeas carecen de servicio de policía o vigilancia exclusiva para el extenso término.

• **E**l **Turismo Rural** sigue ofreciendo novedades en nuestra población. Es casi inminente la inauguración del **Camping “Kalahari”** ubicado frente a la población a la orilla derecha de la Rambla Albosa con cabañas de madera y parcelas para tiendas y caravanas. También la empresa **“Avensport”** está construyendo apartamentos rurales en una edificación ubicada arriba de la Glorieta. Esta nueva oferta se une a la ya existente de los dos albergues de Venta del Moro, el hotel rural “Entreviñas” de El Renegado, 3 casas rurales en Jaraguas; la casa rural de la Casa del Pinar, etc. En el aspecto hostelero, un nuevo pub (y ya van cuatro), **“Alampao”**, seguró que animará las noches venturreñas.

• **R**ealmente bonita ha quedado la entrada a **Jaraguas** con la rehabilitación del lavadero en un entorno bello flanqueado por impresionantes chopos, la Fuente de la Virgen de los Desamparados, siempre con un buen caudal de agua a pesar de las sequías, y la piscina y parque infantil. Además, desde hace un año también se creó un área de esparcimiento en pleno paraje de la Fuente de la Zorra y en la actualidad se está procediendo a la rehabilitación de las antiguas salinas. Sin embargo, la rehabilitación del “Puente Viejo de Jaraguas”, afectado por el “mal de la piedra”, ha sido criticado por muchos vecinos ya que ha sido poco respetuosa con la obra originaria que tiene gran valor sentimental para los jaragüenses.

PUB TERRAZA



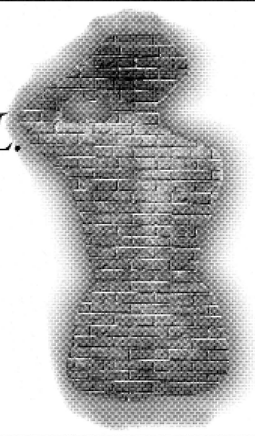
Si entras, ya no querrás salir

EL CORTIJO

Paseo de las Moreras, 1
VENTA DEL MORO

Construcciones Rafael Játiva S.L.

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



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

PAN Y PASTELERIA Toni

J. Antonio Pardo García

C/. Lepanto, 20

Tel. 218 50 75

VENTA DEL MORO



ULTRAMARINOS

CANO



Dr. Fleming, 22-Tel. 96 218 50 02
VENTA DEL MORO

ESTANCO TABACALERA, S. A.

Mercedes Pedrón Haya



Carretera, 8 · Tel. 218 50 88

VENTA DEL MORO



VENTA DEL MORO, UNO DE LOS PRINCIPALES YACIMIENTOS DE VERTEBRADOS TERCIARIOS DE LA PENÍNSULA IBÉRICA

PLINIO MONTOYA, JUAN ABELLA, BORJA FIGUEIRIDO Y JOSÉ V. BENAVENT
DEPARTAMENT DE GEOLOGIA, ÀREA DE PALEONTOLOGIA, UNIVERSITAT DE VALÈNCIA,

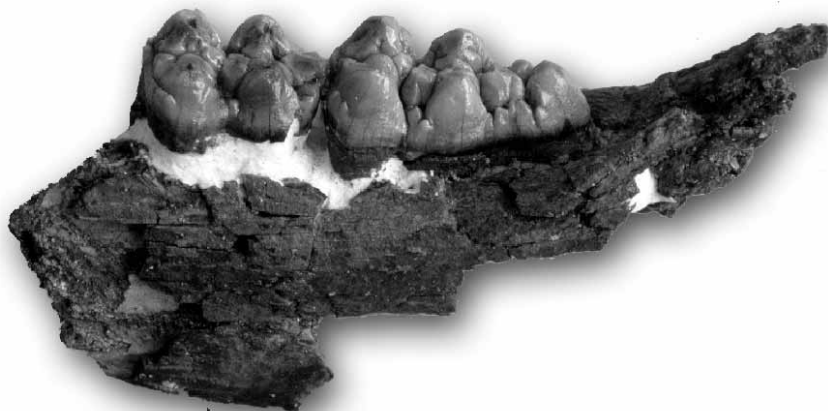


Figura 8

Introducción: características e importancia del yacimiento

El yacimiento paleontológico de Venta del Moro (Valencia) es uno de los que posee un mayor interés científico y patrimonial de la Comunidad Valenciana, hecho que podemos hacer extensivo a la Península Ibérica. Dentro del marco cronológico del Terciario, se sitúa en la última etapa del Mioceno (Messiniense, o Turolense superior en la escala continental), y los datos paleomagnéticos y faunísticos le confieren una antigüedad entre 5,5 y 5,8 millones de años. Se trata de una de las escasas localidades del Viejo Mundo con una asociación fósil abundante tanto de micro como de macrovertebrados continentales de este lapso temporal. Los sedimentos que componen el yacimiento son también muy ricos en fósiles de plantas, así como de moluscos (terrestres y acuáticos) y otros invertebrados. Por tanto, su estudio presenta un gran interés para el conocimiento de la sucesión de faunas y floras durante el tránsito Mioceno-Plioceno en el área mediterránea occidental.

Fue dado a conocer en 1969 por el profesor **Fernando Robles**, paleontólogo del Departamento de Geología (Área de Paleontología) de la Universitat de València, a partir de información facilitada por unos alumnos.

Aproximadamente desde 1970 hasta 1980 fue excavado por un equipo del Museo Nacional de Ciencias Naturales de Madrid, dirigido inicialmente por **Emiliano Aguirre** y,

posteriormente, por **Jorge Morales**. Las colecciones procedentes de estas primeras campañas se hallan depositadas principalmente en la mencionada institución, dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, aunque una selección de piezas puede contemplarse en las vitrinas del Museo de Ciencias Naturales de Valencia. Además, también hay una colección de los primeros materiales recolectados en el Institut Paleontològic Miquel Crusafont, de Sabadell.

En el otoño de 1995 se reemprendieron las excavaciones en este importante yacimiento, realizándose campañas anuales de forma ininterrumpida hasta el día de hoy, por parte del Departamento de Geología (Área de Paleontología) de la Universitat de València, en colaboración con el Museo Nacional de Ciencias Naturales, y subvencionadas por la Conselleria de Cultura i Educació, de la Generalitat Valenciana y también, inicialmente, por la ya desaparecida Institució Valenciana d'Estudis i Investigació (IVEI). Las colecciones de fósiles recuperadas en estas nuevas campañas se encuentran depositadas en el Museu de Geologia de la Universitat de València.

Un dato revelador de la gran importancia científica del yacimiento de Venta del Moro es que en él se han descrito hasta la fecha cuatro nuevas especies de grandes mamíferos: el oso *Agriotherium roblesi* (Morales y Aguirre, 1976), los bóvidos *Tragoportax ventiensis* (Morales, 1984) y *Parabos soriae* (Morales, 1984) y el camélido *Paracamelus aguirrei* (Morales, 1984).

El yacimiento ha sido designado Punto de Interés Singular en el Mapa Geocientífico de la Provincia de Valencia, elaborado por la Diputación Provincial de Valencia, Universitat de València y Universidad de Cantabria, y así aparece recogido en el catálogo de los Lugares de Interés Geológico de la Provincia de Valencia (Robles et al., 1983). Por supuesto, también forma parte del inventario que integra la Carta Paleontológica de la Comunidad Valenciana, promovida por la Conselleria de Cultura i Educació de la Generalitat Valenciana.

Formación del yacimiento y origen de su peculiar asociación de mamíferos fósiles

Los sedimentos arcillosos que forman el yacimiento paleontológico de Venta del Moro se depositaron en el borde de una antigua laguna. Un régimen climático fuertemente estacional, con alternancia de épocas de lluvias y de sequía, provocaba cambios en el nivel de las aguas, habiéndose detectado en la secuencia sedimentaria etapas de desecación.

Especialmente en las épocas de sequía, alrededor de la mermada laguna debió concentrarse una gran cantidad de animales, constituyéndose como lugar idóneo para la caza por parte de los carnívoros. Los restos esqueléticos, cubiertos por los sedimentos aportados en una nueva etapa de crecida, se han conservado en forma de fósiles que nos permiten conocer la composición de la antigua comunidad faunística.

En la época en que se formó el yacimiento de Venta del Moro (Messiniense, es decir, el último piso del Mioceno), la Tierra estaba atravesando una etapa de glaciaciones que causaron el descenso global del nivel de los mares. Además, se producían movimientos tectónicos



fruto del acercamiento de las placas africana y eurasiática. Como consecuencia de ambos procesos quedó interrumpida la conexión entre el mar Mediterráneo y el océano Atlántico, lo cual parece que provocó uno o varios episodios de desecación parcial del Mediterráneo (la llamada crisis de salinidad), facilitándose migraciones faunísticas entre Europa, África y Asia.

La consecuencia de este fenómeno queda bien patente en Venta del Moro, con el hallazgo de mamíferos procedentes de África y Asia, que nunca antes habían vivido en el continente europeo, como es el caso de los hipopótamos o los camellos.

Figura 1

La fauna de Venta del Moro

La lista faunística conocida hasta el momento se compone de más de 70 especies. Así, por ejemplo, se han recuperado abundantes restos fósiles de ostrácodos (al menos 3 especies), moluscos (más de 20 especies), peces (al menos 2 especies), cocodrilos (posiblemente 2 especies), tortugas (3 especies), otros reptiles, algún resto de ave, insectívoros (4 especies), conejos (2 especies), ratas y ratones (4 especies), hamsters (3 especies), lirones, puercoespines y castores, cada uno de estos tres últimos grupos representado por una sola especie. Además, en las últimas campañas de excavación se han identificado trazas de la actividad de insectos sobre hojas fósiles. Pero sin duda los fósiles más llamativos corresponden a grandes mamíferos (23 especies), entre los que destacan carnívoros (osos, tigres de dientes de sable, linceos primitivos, hienas, cánidos, mustélidos), rinocerontes, caballos tridáctilos, elefantes del grupo de los mastodontes, jabalíes primitivos, hipopótamos, camellos gigantes, dos especies de ciervos y varios tipos de bóvidos, entre los que se encuentra el antecesor de los toros y otros parecidos a los actuales antílopes.

Entre los grupos de grandes vertebrados mejor representados en el yacimiento podemos comentar los siguientes:

REPTILES:

En el conjunto de fósiles de reptiles destacan por su abundancia los restos de tortugas y de cocodrilos. De este modo, se han recuperado placas dérmicas de una tortuga terrestre gigante, del tamaño de las que hoy habitan las Islas

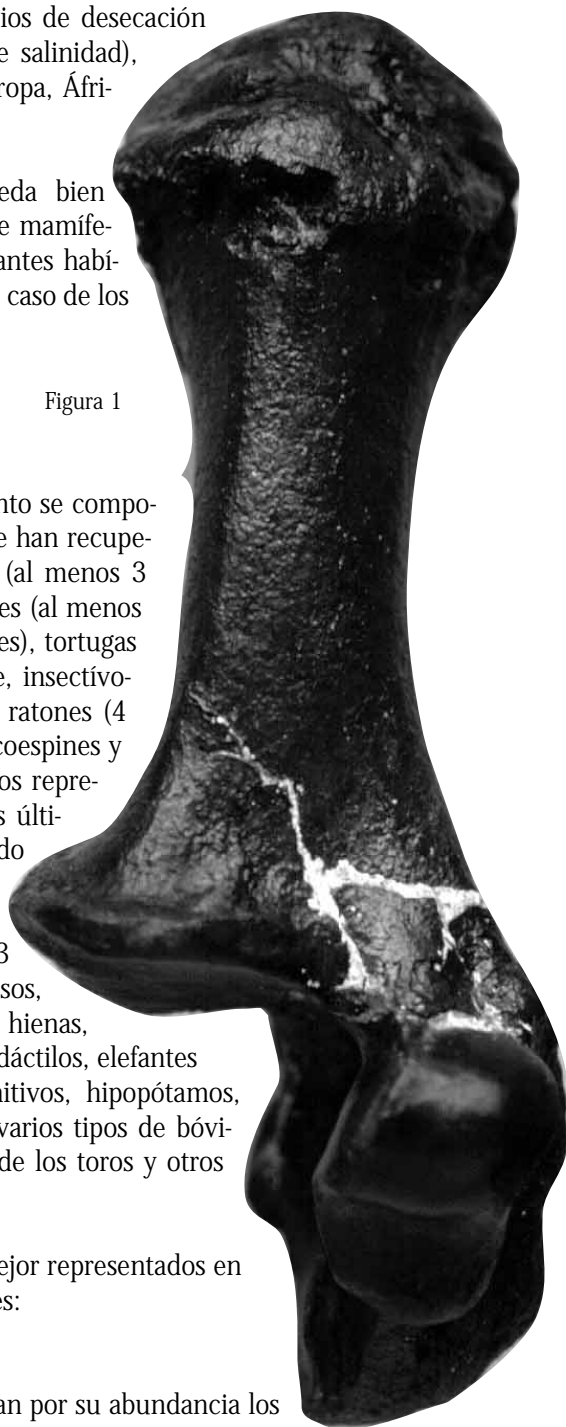




Figura 7

Galápagos o las Seychelles, así como restos del caparazón de tortugas terrestres semejantes a la actual tortuga mediterránea.

También se han encontrado diferentes elementos esqueléticos y dentarios de cocodrilos, actualmente en fase de estudio.

PRIMATES:

Se ha hallado recientemente dentición de un mono emparentado con los actuales langures asiáticos y colobos africanos, que constituye la primera cita de este grupo de primates en el Mioceno de la Península Ibérica.

CARNÍVOROS:

Uno de los grupos más interesantes de mamíferos de Venta del Moro es el de los carnívoros. La mayor parte de los fósiles recuperados se encuentra aún en fase de estudio.

Destaca *Agriotherium roblesi*, un oso de gran talla, quizás mayor que los más grandes osos actuales, y que solamente se ha encontrado hasta la fecha en este yacimiento (Fig. 7). Fue nombrado así por Jorge Morales, que dedicó la especie al profesor Fernando Robles, de la Universitat de València.

También se han hallado restos de un cánido del tamaño de un zorro, un gran mustélido mayor que el actual glotón, varios mustélidos pequeños, dos especies de hienas, un felino aún no clasificado, semejante en talla al lince actual, y al menos dos especies de tigres con dientes de sable: *Paramachairodus*, del tamaño aproximado de un jaguar, y el gran *Machairodus giganteus*, sin duda uno de los mayores félidos conocidos.

ÉQUIDOS:

Uno de los grupos mejor representados en el yacimiento es el de los équidos (caballos). Se han encontrado tres especies pertenecientes al género *Hipparion*, un caballo primitivo provisto aún de tres pezuñas, a diferencia de los caballos actuales, que sólo poseen una. *Hipparion* es el caballo típico del Mioceno superior y Plioceno y se halla presente en casi todos los yacimientos de esta edad en el Viejo Mundo.

La inmensa mayoría de los restos recuperados pertenecen a un *Hipparion* aún no identificado a nivel de especie, que alcanzaría aproximadamente el tamaño de una cebra. Hay otras dos especies representadas en el yacimiento, aunque sus restos son muy escasos, que pertenecen a un *Hipparion* de talla mayor y a otro de talla menor que el primero.



Figura 2



Los Hipparion, junto con los bóvidos, debieron constituir manadas en la época en que se formó el yacimiento.

RINOCERÓTIDOS:

Esta familia está representada en Venta del Moro por una especie, *Lartetotherium* (o *Dihoplus*) *schleiermacheri*, comparable en talla a los rinocerontes actuales. Se trata de un mamífero típico del Mioceno superior que aparece en otros muchos yacimientos de esta edad.

Entre los restos encontrados en las nuevas campañas de excavación destaca una extremidad posterior prácticamente completa y algunos elementos dentarios.

PROBOSCÍDEOS:

Los proboscídeos son un grupo de grandes mamíferos entre los que se cuentan, por ejemplo, los mastodontes, los mamuts y los actuales elefantes. Los proboscídeos más abundantes en el Mioceno son los mastodontes. Los restos fósiles encontrados en Venta del Moro pertenecen a *Anancus arvernensis*, que es un gran mastodonte semejante en talla a los elefantes indios actuales, y que se trata de un inmigrante africano.



Figura 6

En las nuevas campañas de excavación ha aparecido algún hueso, pero sobre todo destacan los restos de la dentición de individuos infantiles y juveniles (Fig. 6).

SUIDOS:

Una familia de mamíferos relativamente bien representada en el yacimiento es la de los suidos (cerdos y jabalíes), con la especie *Propotamochoerus provincialis*, que presentaba una talla similar a la del actual jabalí (Fig.8).

HIPOPOTÁMIDOS:

Merece ser destacada en Venta del Moro la presencia, aunque escasa, de restos de un hipopótamo del género *Hexaprotodon*. Este hipopótamo primitivo pertenece al conjunto de grandes mamíferos que, procedentes de África, colonizaron en esta época el sur de Europa. Así, se han encontrado sus fósiles en varios yacimientos de esta edad en la Península Ibérica e Italia.

CAMÉLIDOS:

Entre los fósiles de grandes mamíferos encontrados en el yacimiento destacan, por su importancia científica, los restos de un camello gigante, con una talla claramente mayor que la de un camello actual. Su hallazgo constituyó en su día la primera referencia de un camello fósil en toda Europa (Figs. 1 y 2).

Fue denominado por Jorge Morales Paracamelus aguirrei, en honor al célebre paleontólogo Emiliano Aguirre, quien realizó las primeras excavaciones de Venta del Moro a principios de los años 70, y que posteriormente se encargó de iniciar el proyecto de estudio de los famosos yacimientos de Atapuerca.

El descubrimiento de Paracamelus aguirrei ha permitido conocer que los camellos, originarios de Norteamérica, colonizaron el Viejo Mundo a través del Estrecho de Bering a finales del Mioceno, alcanzando finalmente Europa Occidental desde Asia o bien desde África.

CÉRVIDOS:

La familia de los cérvidos se encuentra representada en Venta del Moro por dos géneros: Croizetoceros y Pliocervus, este último identificado en las campañas nuevas. De ambos se ha recuperado elementos óseos, dentición y especialmente astas completas, las cuales poseen una gran importancia para los estudios sistemáticos de esta familia.

BÓVIDOS:

Entre los macrovertebrados de Venta del Moro, sin duda los fósiles más numerosos son los pertenecientes a la familia de los bóvidos, que es el grupo de rumiantes que incluye a las actuales cabras, ovejas, antílopes, toros, búfalos, bisontes, etc.

El bóvido más abundante, con diferencia, es una especie que solamente se ha encontrado con seguridad en este yacimiento, Tragoportax ventiensis, denominado así por Jorge Morales en honor a la localidad de Venta del Moro (Fig. 5). Dada la gran abundancia de restos de huesos, de dientes y de cuernos encontrados, este bóvido, del tamaño de una cabra actual, debió vivir formando manadas en los espacios abiertos cercanos a la laguna, junto con los caballos del género Hipparion, igual que ocurre hoy en África con los antílopes y las cebras.



Figura 5

En el yacimiento, emparentado con el anterior aunque de una talla claramente mayor, es Tragoportax gaudryi. Se trata de una especie muy común en casi todos los yacimientos del Mioceno superior de nuestro entorno geográfico, pero en Venta del Moro está representado por un número relativamente escaso de restos.



Por último, destaca la presencia de un gran bovino que podría considerarse como el antecesor del grupo de los actuales toros. Se trata de *Parabos soriae*, una especie también descrita por Jorge Morales en este yacimiento. Los *Parabos* debieron ser una de las presas de los tigres con dientes de sable del género *Machairodus*, especializados en la captura de animales de gran talla. En las últimas campañas de excavación se ha recuperado una buena colección de fósiles de este bóvido.

Micropaleontología

En algunas de las campañas se han realizado muestreos encaminados a la recuperación de microfósiles, habiéndose lavado y tamizado hasta la fecha más de 5 toneladas de sedimento procedente de varios niveles fosilíferos. Así, se han obtenido importantes colecciones de pequeños moluscos, de ostrácodos y de microvertebrados, consistentes estos últimos en dientes y otolitos de peces, dentición de anfibios, restos dentarios y osteodermos de reptiles, y, finalmente, dientes y huesos de micromamíferos. Por otro lado, parte de las últimas campañas se ha dedicado a la realización de un exhaustivo muestreo con vistas a la obtención de microflora (polen, carofitas); estas muestras de sedimento aún se hallan en fase de procesado (Fig. 9).



Figura 9

Estudio de las colecciones

Las colecciones de grandes mamíferos están siendo estudiadas en el Área de Paleontología de la Universitat de València y en el Departamento de Paleobiología del Museo Nacional de Ciencias Naturales (CSIC, Madrid) bajo la dirección, respectivamente, de los doctores **Plini Montoya** y **Jorge Morales**. Los micromamíferos se encuentran en fase de estudio bajo la dirección de la doctora **Elvira Martín Suárez**, de la Universidad de Granada. Los restos de cocodrilos están siendo estudiados por la doctora **Madelaine Böhme**, del Instituto Universitario para la Paleontología y Geología Histórica de Munich. El estudio del abundantísimo registro de moluscos se está desarrollando bajo la dirección del doctor **Fernando Robles**, del Institut Cavanilles de Biodiversitat i biologia Evolutiva de la Universitat de València. Las trazas de la actividad de insectos sobre hojas fósiles están siendo estudiadas por el doctor **Enrique Peñalver**, en el American Museum of Natural History de Nueva York. Por último, el estudio de la flora fósil corre a cargo del doctor **Eduardo Barrón**, de la Universidad Complutense de Madrid.

Agradecimientos

La excavación y estudio del yacimiento paleontológico de Venta del Moro no sería posible sin la autorización expresa de la Dirección General de Ferrocarriles del Ministerio de Fomento, propietario del terreno, así como del soporte económico, desde 1995 hasta el presente, de la Conselleria de Cultura i Educació de la Generalitat Valenciana.

En las campañas de excavación recientes (desde 1995 hasta el presente) han participado, principalmente, licenciados y doctores del Departament de Geologia (Àrea de Paleontologia) de la Universitat de València y del Departamento de Paleobiología del Museo Nacional de Ciencias Naturales (CSIC, Madrid), así como un buen número de estudiantes de las asignaturas de Geología, Paleontología y Paleozoología de la Licenciatura en Ciencias Biológicas de la Universitat de València.

** Artículo publicado por gentileza de la revista CIDARIS del Museo Paleontológico de Elche.*

PRINCIPALES REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS SOBRE VENTA DEL MORO

- Aguirre, E. 2003. Messiniense: compleja y grave crisis ecológica. *Estudios Geológicos*, 59: 205-212.
- Aguirre, E., Robles, F., Thaler, L., López Martínez, N., Alberdi, M.T. y Fuentes, C. 1973. Venta del Moro, nueva fauna finimiocena de Moluscos y Vertebrados. *Estudios Geológicos*, 29: 569-578.
- Alberdi, M. T. 1974. El género *Hipparion* en España. Nuevas formas de Castilla y Andalucía, revisión e historia evolutiva. *Trabajos sobre Neógeno-Cuaternario*, 1: 1-146.
- Alberdi, M.T., López, N., Mazo, A.V. y Morales, J. 1977. Venta del Moro y las faunas de vertebrados finimiocenas de España. *Estudios Geológicos*, 33: 589-591.
- Azanza, B. 2000. Los Cervidae (*Artiodactyla*, *Mammalia*) del Mioceno de las cuencas del Duero, Tajo, Calatayud-Teruel y Levante. *Memorias del Museo Paleontológico de la Universidad de Zaragoza*, 8: 1-376.
- Cerdeño, E. 1989. Revisión de la Sistemática de los rinocerontes del Neógeno de España. *Editorial de la Universidad Complutense de Madrid*, 429 p., 64 tab., 51 lám.
- Dawson, M.R. 1999. Bering Down: Miocene dispersals of land mammals between North America and Europe. In G.E. Rössner & K. Heissig (eds.), *The Miocene Land Mammals of Europe*, Verlag Dr. Friedrich Pfeil, Munchen, pp. 473-483.
- Freudenthal, M., Mein, P. and Martín Suárez, E. 1998. Revision of Late Miocene and Pliocene *Cricetinae* (*Rodentia*, *Mammalia*) from Spain and France. *Treballs del Museu de Geologia de Barcelona*, 7: 11-93.
- García Flor, J. 1996. Malacología del Neógeno continental de la cuenca del río Cabriel (Albacete, Valencia). Tesis Doctoral, Universitat de València, 274 pp.
- Jiménez, E. 1976. Quelonios fósiles de Venta del Moro (Valencia). *Trabajos sobre Neógeno-Cuaternario*, 5: 117-128.
- López Martínez, N. 1989. Revisión sistemática y biostratigráfica de los *Lagomorpha* (*Mammalia*) del Terciario y Cuaternario de España. *Memorias del Museo Paleontológico de la Universidad de Zaragoza*, 3: 1-350.
- Made, J. v. d. and Morales, J. 1999. Family *Camelidae*. In G.E. Rössner & K. Heissig (eds.), *The Miocene Land Mammals of Europe*, Verlag Dr. Friedrich Pfeil, Munchen, pp. 221-224.
- Marín, M.D. 2000. Estudio tafonómico del yacimiento mioceno de vertebrados de Venta del Moro (Valencia). Tesis de Licenciatura, Universitat de València, 183 pp.
- Marín, M.D. y Montoya, P. 1996. Composición de la asociación de vertebrados del Mioceno superior de



- Venta del Moro (cuenca del Cabriel, Valencia). In T. Palacios y R. Gozalo (eds.), Comunicaciones de las XII Jornadas de Paleontología. Universidad de Extremadura, Badajoz, pp. 78-80.
- Marín, M.D., Peñalver, E. y Montoya, P. 1997. Recuperación y restauración de los materiales paleontológicos de Venta del Moro (Valencia). In A. Grandal, J.C. Gutiérrez Marco y L. Santos (eds.), Comunicaciones de las XIII Jornadas de Paleontología. A Coruña, pp. 199-202.
 - Marín, M.D., Santisteban, C. de, Merino, L. and Montoya, P. 2002. Petrographic study of macrovertebrate fossil bones from the Upper Miocene of Venta del Moro (Valencia, Spain). In M. De Renzi et al. (eds.), Current topics on Taphonomy and Fossilization, Ajuntament de València, pp. 345-352.
 - Martín Suárez, E., Oms, O., Freudenthal, M., Agustí, J. & Parés, J.M. 1998. Continental Mio-Pliocene transition in the Granada Basin. *Lethaia*, 31: 161-166.
 - Mathisen, M. and Morales, J. 1981. Stratigraphy, facies and depositional environments of the Venta del Moro vertebrate locality, Valencia, Spain. *Estudios Geológicos*, 37: 199-207.
 - Mazo, A.V. 1977. Revisión de los mastodontes de España. Tesis Doctoral, Universidad Complutense, Madrid, 440 pp, 14 lám.
 - Morales, J. 1984. Venta del Moro: su macrofauna de mamíferos y biostratigrafía continental del Mioceno terminal mediterráneo. Editorial Universidad Complutense, Madrid, 340 pp.
 - Morales, J. y Aguirre, E. 1976. Carnívoros de Venta del Moro. *Trabajos sobre Neógeno-Cuaternario*, 5: 31-81.
 - Morales, J., Soria, D. y Aguirre, E. 1980. Camélido finimioceno en Venta del Moro. Primera cita para Europa Occidental. *Estudios Geológicos*, 36: 139-142.
 - Opdyke, N., Mein, P., Lindsay, E., Pérez González, A., Moissenet, E. and Norton, V.L. 1997. Continental deposits, magnetostratigraphy and vertebrate paleontology, late Neogene of Eastern Spain. *Palaeogeography, Palaeoclimatology, Palaeoecology*, 133: 129-148.
 - Opdyke, N., Mein, P., Moissenet, E., Pérez González, A., Lindsay, E. and Petko, M. 1990. The magnetic stratigraphy of the late Miocene sediments of the Cabriel Basin, Spain. In E.H. Lindsay, V. Fahlbusch and P. Mein (eds.), *European Neogene Mammal Chronology*, Plenum Press, New York, pp. 507-514.
 - Pickford, M., Morales, J. and Soria, D. 1993. First fossil camels from Europe. *Nature*, 365: 701.
 - Pickford, M., Morales, J. and Soria, D. 1995. Fossil camels from the Upper Miocene of Europe: implications for Biogeography and faunal change. *Geobios*, 28: 641-650.
 - Robles, F. 1974. Levante. In E. Aguirre y J. Morales (eds.), *Coloquio Internacional sobre Biostratigrafía Continental del Neógeno Superior y Cuaternario Inferior*. Libro-Guía, Madrid, pp. 87-133.
 - Robles, F., Acuña, J.D., Gutiérrez, G. y Nieto, M. 1983. Lugares de interés geológico de la provincia de Valencia. *Diputació Provincial de València*, 127 pp.
 - Robles, F., Belinchón, M., García Flor, J. y Morales, J. 1991. El Neógeno continental de Buñol y del valle del río Cabriel. *Revista Española de Paleontología*, nº Extraordinario: 205-215
 - Van Campo, E. 1976. La flore sporopollinique du gisement Miocène terminal de Venta del Moro (Espagne). *Diplome d'Etudes Supérieures de Sciences Naturelles, Université des Sciences et Techniques du Languedoc*, 54 pp., 39 pl.
 - Van Campo, E. 1989. Flore pollinique du Miocène Supérieur de Venta del Moro (Espagne). *Acta Palynologica*, 1: 9-32.

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

ENRIQUE MARTÍNEZ BLASCO, MARINERO DE SECANO

— JAVIER GARCÍA “CHOLE” E IGNACIO LATORRE ZACARÉS —

No es frecuente que un pueblo de interior dé hijos para la mar. En Venta del Moro son varios los casos de paisanos que han buscado el jornal allende los mares, muy lejos de sus raíces: el “Mepo”, uno de los “Collado”, los hermanos Enrique y Jesús Martínez, algún “Areli” y poco más. Quizás sigan la estela del propio San Telmo, actual patrón de los marineros, que nació en Frómista (Palencia), en plena Tierra de Campos, donde muy lejos queda el mar y muy cerca los campos inmensos de cereal coronados por preciosas iglesias románicas.



En un mediodía de verano, justo cuando el sol es más inclemente, charlamos con Enrique Martínez Blasco, apodado “El Marinero”, al igual que su padre y como no podía ser de otra forma. Enrique es jefe de máquina de barcos mercantes y desde 1971 está surcando todos los mares existentes y recalando en puertos de todo el mundo. Aprovechamos que Enrique es un muy buen conversador para entrevistarle durante su visita anual a Venta del Moro, en el que es su sitio “natural”, en la piscina, mitigando el infernal sol con unos sorbos de cerveza fresca y su escueto bañador habitual.

Enrique nació en 1954 en Venta del Moro, en su propia casa, en la calle de las Cruces, gracias a las artes del médico D. Emilio Díaz Guindo. Sus padres son Enrique Martínez Yeves “El Marinero”, ya fallecido, e Isabel Blasco Martínez. El padre trabajó toda su vida como calderero de barco mercante, categoría laboral marinera que hoy equivaldría a “contramaestre de máquina”. Durante toda su vida, el padre sólo visitaba a su mujer e hijos que residían en Venta del Moro un mes al año, manteniendo el resto del año una relación postal frecuente. ¿Fue vocación lo que llevó a Enrique padre a elegir como medio de vida unos mares muy distantes de su familia? Su hijo cree que fue en realidad la “pura necesidad” lo que hizo que tanto su padre como su tío Jesús Martínez que trabajaban en la industria siderúrgica de Sagunto se enrolaran en un barco. No obstante, con el tiempo, Enrique padre era picado por el “gusanillo de la mar” y aunque compró algunas viñas en el pueblo y se asentó durante unos años en Venta del Moro, ya no se pudo adaptar a la vida rural y volvió a trabajar en la mar. Volvería en su jubilación a residir en el pueblo, donde hace unos años murió y donde aún vive su mujer Isabel. Mujer que durante toda su vida esperó pacientemente en el pueblo las car-



tas que venían de todas las partes del mundo.

Mientras tanto, Enrique hijo disfrutaba de una infancia feliz en Venta del Moro, de la que recuerda especialmente con agrado su paso por la banda de música, así como la tradición del “gorrinito de San Antón”, de la que aún se sigue preguntando “¿dónde dormía ese gorrino?”. Pero a sus 16 años, tras realizar dos cursos de Bachillerato en el Instituto de Utiel, como si su opción de vida estuviera predestinada desde su nacimiento, se enrola en el primero de los 54 barcos mercantes en los que ha trabajado hasta el momento de la entrevista. Era marzo de 1971, en el puerto de Barcelona y con destino Casablanca, en un barco de vapor antiguo y muy bonito de 1922 llamado “Sac Tarragona”, donde se enrola con su propio padre y en funciones de mozo de cubierta o marinero de segunda. Si se le pregunta el porqué eligió la misma vida que su padre, en realidad, no sabe qué contestar, indicando que era la salida más natural en esos momentos y que no se planteó otro medio de vida. La experiencia le gustó y al poco tiempo estudió en la Escuela Náutica de Barcelona.

Desde entonces, lleva 34 años trabajando en barcos mercantes, ascendiendo de marinero de segunda a alumno de máquinas, posteriormente a segundo maquinista en el superpetrolero liberiano “United Overseas One” y a primer maquinista en barcos como el “Río Núñez” o el “Pola de Allende”. Finalmente, su carrera culmina como jefe de máquinas en el barco italiano “Alex” con destino al Mar de Azov. 34 años trabajando “*al corso*”, “*como pirata*” según palabras propias, sin empresa fija, cambiando cada 4 meses de barco. Navegando bajo múltiples banderas: norteamericana, italiana, liberiana, maltesa, etc. 6 meses en la mar y 6 meses en tierra, conociendo otros mundos y otras gentes. Marinero sin residencia fija, viviendo entre España, Venezuela o Brasil. Sin duda, éste último es su país preferido, por su calidad de vida, su ritmo vital, sus gentes y, especialmente, por sus mujeres. Enrique es amante de los países cálidos y un enemigo cordial de los fríos inviernos, por eso, entre sus puertos preferidos señala los de las Antillas o Sudamérica y menciona como sitios donde nunca le gustaría vivir los puertos bálticos.

Vida independiente, sin ataduras, a contraorden, aventurera, sin más añoranzas que las absolutamente indispensables respecto a sus raíces y familia. Su recuerdo más amargo fue el paso por la “*Ilustre Armada Española*” (Enrique dixit), donde según sus palabras, “*tuve la desgracia de realizar el servicio militar*” y donde pronto se dio cuenta de su nulo espíritu militar. Tampoco su vida marinera ha estado exenta de situaciones peligrosas, especialmente tres fuertes huracanes (el “Calvin”, el “Berta”...); sobre todo hace tres años en el barco “Flack Adrienne”, cuando creyó que era el último día de su vida.

¿Qué es lo mejor de la vida en la mar? Él siempre responde que los “puertos”, tomar tierra durante unos días y disfrutar a ser posible sólo o con otro compañero de la vida en tierra: “*en el mar decimos que tres es multitud*”. Recuerda también especialmente su paso por los Lagos del Canadá, por el Canal de Panamá, el de Suez o el de Kiel en Dinamarca. La vida mientras se navega depende del ambiente que se respire entre la tripulación, que muchas veces procede de muy diversos países: “*en un barco éramos 15 tripulantes y 13 nacionalidades*”. Entre sus compañeros preferidos destacan los españoles y los filipinos (“*gentes muy amables, educadas y muy buenos compañeros*”) y, sin embargo, recela de los rusos y ucr-

nianos (“*en general son bastante maliciosos y mal pensados*”). Hay viajes en los que realiza mucha vida con el resto de la tripulación y en otros casos sólo se dedica a ir de la sala de máquinas al camarote y viceversa (“*a veces la vida en el barco es lo más parecido a una cárcel*”). Enrique habla y se defiende escribiendo en cinco idiomas: español, inglés, francés, italiano y portugués.

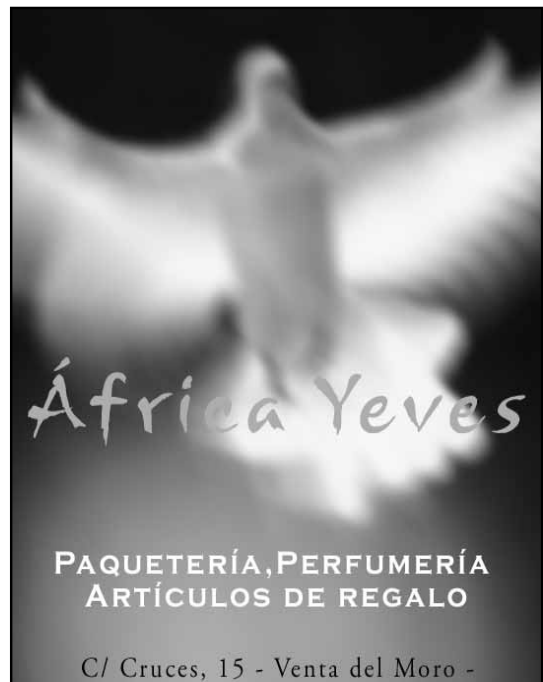
Desde siempre le ha gustado la vida en la mar, pero en los últimos años está un poco desencantado y ha pensado alguna vez incluso en dejarlo: “*El progreso lo ha modificado todo para peor. Internet, los ordenadores, etc. El trabajo es muy diferente y ya casi no se toca puertos, más que lo imprescindible. El espíritu aventurero está totalmente perdido. Cada vez más, la vida dentro del barco es muy parecida a la cárcel y el ambiente está muy deshumanizado*”.

Así pues, como todos los años, en agosto, en plena canícula, con el torso siempre expuesto al sol y con su inseparable collar, Enrique visita al pueblo y su familia, esperando el fax o el telefonazo que le avise de un próximo embarque, momento en el que su relajo se muta por un cierto “cosquilleo” que ya no le abandonará hasta pisar barco. Será otro año de mares, soñando con los meses que descansará en Brasil y llamando cada 20 o 30 días a su familia: “*Hace muchos años que ya no escribo postales, aunque conservo las que intercambiaba con mi padre*”.

Agosto de 2005



F r a n S á e z
¡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 -



COPLAS Y CANTARES POPULARES

COMPILACIÓN REALIZADA POR FELICIANO ANTONIO YEYES DESCALZO

Este artículo recoge algunas de las coplas y cantares reflexivos, jocosos, pícaros, escatológicos y hasta absurdos típicos de la tradición oral de nuestro pueblo y aldeas. En la compilación se han excluido las coplas típicas de la Jota de Quintos ya publicadas con anterioridad.

CANTARES CON PICARDÍA

La despedida te doy
la que daba el tío Bolinches:
que no te dejen vivir
ni las pulgas ni los chinches.

Las mocitas de hoy en día
son como las avellanas,
partes una, partes dos,
y toditas salen vanas.

Los muchachos de la Venta
son feos y barrigudos
se arriman a las paredes
y echan pedos como burros.

¿Te acuerdas cuando me dabas
la lumbre por la gatera,
y al enterarse tu madre,
de rabia mató a la perra?

Una vez que te “quisi”
y tu madre lo “supió”
de tanto que te “diji”
por pocas me “escuartzizó”.

Mariquilla, Mariquilla,
ya se lo diré a tu madre:
que en un día te has ganado
cinco mil quinientos riales.
A perrilla cada polvo,
¡Saca la cuentas si sabes!

¿Cómo quieres que te quiera
si eres fea, tuerta y chata?
Le pareces a mi burra
cuando estira la pata.

Me han dicho que tienes, tienes,
que tienes un olivar:
el olivar que tu tienes
es que te quieres casar.

Todas las mujeres tienen
un ombligo con piñote,
y un poquito más abajo
un soldado con bigote.

Mujeres y cabras
tienen la misma comparación,
porque tienen la sustancia
más arriba del garrón.

A la entrada de la Venta,
lo primero que se ve,
son las ventanas abiertas
y las casas sin barrer.

Salió a tomar el sereno
cierta noche una morena
y como era ya muy tarde
la tomó el sereno a ella

Por esta esquina traspongo
y por la otra doy la vuelta
si alguna dama me quiere
que deje la puerta abierta.

Me llevaste a los Desmayos
haciéndote la inocente
me sacaste veinte duros
como si fuera un cliente.

Puta tú, puta tu madre,
puta tu abuela y tu tía;
¿cómo quiere que te quiera
siendo puta tu familia?

Si quieres saber como es
la figura del demonio,
ve a mi suegra en el corral
con un cascabel al moño.

Si mi novia es una puta
o es una mujer mundana,
nunca ha de llegar a ser
como tu madre y tu hermana.

¡Ay madre, que me lo han roto!
¡Hija no me digas qué!
El cantarillo en la fuente...
¿pues qué se creía usted?

Debajo de las enaguas
tienes un conejo vivo;
yo tengo una escopetilla,
déjame tirarle un tiro.

La mujer y la guitarra
son distintos instrumentos,
uno se toca por fuera
y otro se toca por dentro.

Toda la noche me tienes
de pechos en la ventana,
y no eres para decirme:
toma una tetilla y mama

En tu puerta planté un pino
y en tu ventana un clavel,
y en tu balcón una alborga;
¡adiós que te vaya bien!

Ayer pasé por tu puerta;
sin querer, metí el hocico,
y tu padre me dio un palo
pensando que era un borrico.

Una vieja se echó un pedo
a la sombra de una higuera,
y los higuillos bailaban
al son de la pedorrera.

Una vieja muy revieja,
se lo miraba y decía:
¡Qué lástima de candil,
que le falta la torcía!

Las muchachas de mi pueblo
se han comprado una romana,
para pesarse las tetas,
tres veces a la semana.

En tu puerta me cagué
pensando que me querías;
y ahora, que no me quieres,
¡dame la mierda, que es mía!

Yo tiré un limón rulando
y en tu puerta se paró
hasta los limones saben
que nos queremos tu y yo.

Más arriba del ombligo,
sé que tienes una peca,
y un poquito más abajo
San Juan con la boca abierta.

En la puerta de la Iglesia
hay un puchero con miel;
no se lo digas a nadie
y mojarás tu también.

En la puerta de la Filo
hay un pájaro pintado,
Que lo pintó el Aquilino
Con la punta del...cigarro.



En tu puerta planté un pino
y en tu ventana un clavel,
y en tu cabecera un cuerno;
¡rásate el culo con él!

Asómate a la ventana,
cara de sardina frita,
que cada vez que te veo,
se me revuelven las tripas.

Una vieja se comió
una cuba de sardinas,
y toda la noche estuvo
sacando del culo espinas.

Soy de la opinión del cuco,
pájaro que nunca anida,
pone el huevo en nido ajeno
y otro pájaro lo cría.

Cuando Marín con su coche
a las "Casas de Prás" fue
lo recibieron con cantos
y más que "ascape" se fue.

Una vieja se echó un pedo
en un montón de salvado:
de veinte arrobas que había,
no quedó más que un puñado.

Aunque me des treinta reales,
no voy contigo al cañar,
porque tienes sabañones
y me los quieres pegar.

Si te casas en aldea,
serás mujer de fortunas:
irás por agua a la fuente
a caballo en una burra.

Cuando vayas a cagar,
échate un canto en el pecho,
pa no tener que buscar
con los tres ojos abiertos.

A tu puerta hemos llegado,
cuatrocientos en cuadrilla,
si quieres que nos sentemos,
saca cuatrocientas sillas.

Si me quieres dímelo
y si no, díme que me vaya
no me tengas al sereno
que no soy cántaro de agua.

Todas las muchachas son
dulces como el caramelo
y yo, como soy goloso,
por una muchacha muero.

Me han dicho que no me quieres
porque no tengo que dar
cásate con el reloj
que todas las horas da.

En este mundo de abajo,
de cagar, nadie se escapa:
caga el pobre, caga el rico,
caga el Rey y caga el Papa.

Si tu casa ves arder,
y en tu culo un avispero,
y a tu mujer con un fraile,
¿dónde acudirás primero?

A tu madre, que es tonta,
yo le tengo que meter,
la estación de Chinchilla,
y los "reíles" del tren.

La culpa fue de la madre,
por dejar la puerta abierta,
mía por entrar adentro,
tuya, por estarte quieta.

No hay duda de que tu padre
fue confitero,
y te hizo los labios
de caramelo.

Arriba cachipurriana
que se te enfría el tomate
y el gato por la ventana
se te come el chocolate.

Camporrobles, Fuenterrobles,
La Torre y La Loberuela,
Las Casas y Los Corrales...
por Utiel se va a Requena.

Las muchachas de agora,
visten de un modo,
que aunque no enseñan nada,
lo marcan todo.

Porque me digas que no,
chavala, yo no me enojo,
que un conejo como el tuyo
en cualquier monte lo cojo.

En Caudete ricos,
y en Jaraguas pobres,
y en la Venta del Moro,
el que tiene, come.

Cada vez que te veo
las sayas rotas,
se me sube el pestillo
de las pelotas.

Me han dicho que te casas
en Los Antones:
¡buena moza te llevas,
por los...sermones!

CANTARES CON FILOSOFÍA

No te tengo que pagar,
ni me quedas a deber:
si yo te enseñé a querer,
tu me enseñaste a olvidar.

Yo no soy como aquel santo
que dio media capa a un pobre,
ten de mi amor todo el manto
y si te sobra, que te sobre.

Espejo de las mujeres
es el alma de los hombres;
el amor es el cristal
y la constancia el azogue.

Los amigos de importancia
que se precien de leales,
van a pérdida y ganancia
en los bienes y en los males.

Mujer hermosa no espero
encontrar sin tacha humana.
Eva tuvo una manzana,
las demás tiene su "pero".

El que quisiera tener
nombre, en el mundo, famoso,
que se alabe, que es forzoso
para darse a conocer.

Cuando pasas por mi lado
Sin tenderme una mirada,
¿no te acuerdes de mi nada,
o te acuerdas demasiado?

Te han dicho que he dicho un dicho,
Dicho que no lo he dicho yo,
que si yo lo hubiera dicho,
no hubiera dicho que no.



Dos son las enfermedades
que el hombre padece al año:
una que llaman invierno,
y otra que llaman verano.

Lo mismo que los melones,
son hoy en día los amigos:
para encontrar uno bueno
hay que catar veinticinco.

No hay criatura sin amor,
ni amor sin celos perfecto,
ni celos libres de engaños,
ni engaños sin fundamento.

Me siguió una moza, huí.
Seguí yo a la moza, huyó.
¡Oh, si mi no fuera sí!
¡Oh, si mi sí fuera no!

CANTARES DEL ABSURDO HUMORÍSTICO Y SIN RIMA

Como sé que te gusta
el arroz con leche
por debajo la puerta
te echo un adobe.

En la puerta de la Iglesia
hay una piedra redonda,
el que tropieza y se cae,
es señal que no la ha visto.

Cuando veas que la luna
está en su cuarto creciente,
si la has mirado en domingo,
a otro día será lunes.

Al pasar por tu ventana,
te vi la pierna y la liga,
y como ésta era encarnada,
el burro se me espantó.

¿Qué es aquello que reluce
en un zafranar de “a dos”?
Es un “piazó” de tocino
Que está “atao” a un vencejo.

Mañanita de San Juan,
cuando la zorra madruga,
cogen las guachas un canto,
para “limpiarsen” el culo.

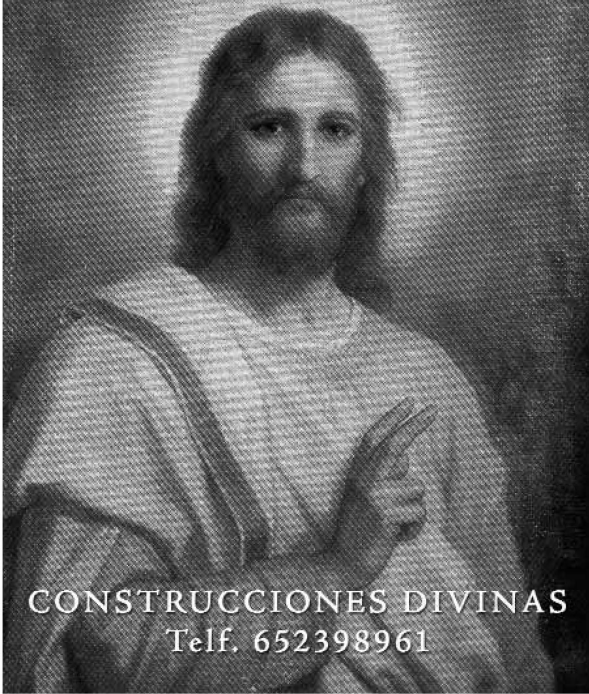
De los pájaros que vuelan,
el mejor es el gorrino,
que con el pico remueve
el aguardiente de orujo.

Cada vez que te veo
los senojiles,
se me ponen los ojos
como alpargatas.

Como sé que te gustan
las albacoras,
cada vez que te veo
me entran cosquillas.

Si me quieres escuchar
el consejo que te doy,
no le pegues al muchacho,
que ha “paeció” la petaca.

MANOLO SÁNCHEZ
"DIOS"



CONSTRUCCIONES DIVINAS
Telf. 652398961

PUB
TERRAZA

CRAK
29



Conde Villamar, 8
VENTA DEL MORO



DENTIST
Clínicas Dentales

Avenida Capitán Gadea, 17.
46340 Requena
Telf. / Fax 962323101

Asesoría Fiscal

José
Fernández
Hernández

Agente colaborador
Banco de Santander
Seguros

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



SAL, CULTURA Y PAISAJE: JARAGUAS Y SUS SALINAS

EMILIO IRANZO GARCÍA. DEPARTAMENT DE GEOGRAFIA. ESTEPA (UNIDAD DE ESTUDIOS DEL TERRITORIO Y DEL PATRIMONIO). UNIVERSITAT DE VALÈNCIA



Introducción

No es frecuente en la sociedad actual reconocer el valor del territorio en el que desarrollamos la vida cotidiana. Las imágenes que nos devuelve nuestra mirada nos muestran paisajes; unos paisajes que son mucho más que estética espacial. El paisaje nos une a la naturaleza y está repleto de connotaciones culturales. Como un libro o un buen maestro, nos muestra las huellas de la relación entre el hombre y su entorno. Si somos capaces de afinar la vista, de hacer una segunda lectura de la información que nos transmite, descubriremos las múltiples manifestaciones de ese diálogo establecido, a lo largo de la historia, entre el medio natural y la sociedad. Todo lo que encierra el medio rural y sus paisajes es un tesoro oculto de patrimonio natural y cultural, no exento, como veremos en el caso de las Salinas de Jaraguas, de sufrir daños irreparables.

Como señalábamos, una correcta interpretación del paisaje nos aproxima a los componentes del medio rural y a su dinámica. El medio rural, espacio caracterizado históricamente por el uso extensivo de la tierra, los pequeños o dispersos asentamientos y por un modo de vida ligado a los recursos territoriales, muestra un compendio de técnicas ancestrales y prácticas transmitidas de padres a hijos usadas para una organización del espacio que hiciese más “confortable” la vida. El resultado es un paisaje, en el caso de Jaraguas un paisaje de sal, una archi-

tectura y un producto, donde se fusionan la belleza de los elementos geocológicos y antrópicos construidos, con los aspectos prácticos de las técnicas locales, así como los valores y la cultura tradicional.

La sal y su producción en el interior

Denominada cloruro sódico (NaCl) en el argot científico, la sal común es un elemento básico para la vida. Junto a los cereales y al vino constituyó en el pasado uno de los productos fundamentales de la economía mediterránea. Su importancia se aprecia en los diversos usos que el hombre le ha dado: consumo, terapéutica, conservación de alimentos y pieles, industria, lucha contra el hielo... No se tienen referencias claras acerca del origen del consumo consciente de la sal: ¿casualidad?, ¿observación del ganado que lamía piedras de sal o bebía en manantiales salobres?. Lo que sí que se sabe es que ya las primeras grandes civilizaciones (egipcios y chinos) hacían uso de la sal y que ésta se convirtió rápidamente en un producto de intercambio comercial.

La importancia de la sal en la historia, además de como elemento necesario para los organismos vivos, viene determinada por su utilidad como agente conservador. Esto es debido a una de las propiedades de la sal, la higroscopicidad; se caracteriza por atraer a los líquidos orgánicos, desecar los cuerpos, impedir la proliferación bacteriana y preservar del abatiniento. Entre los usos de la sal en el mundo antiguo, como agente conservador, estaban la momificación de los cadáveres y el curtido de pieles (Hocquet, 1994). Pero es en la conservación de los productos alimenticios donde la sal ha tenido una mayor importancia. La carencia de medios que permitieran mantener la cadena del frío hasta prácticamente mediados del siglo XX, obligó al desarrollo de una industria de la salazón que prolongase la caducidad de los alimentos.

Tanto en el mundo antiguo como en la Edad Media, las infraestructuras viarias y medios de comunicación no permitían abastecer económicamente a los territorios alejados del litoral de la sal marina necesaria para la preparación de los alimentos y salazones. El único modo de paliar esta carencia era mediante su extracción desde las minas de halita, o a través de la explotación de los cursos, manantiales o acuíferos de aguas salinas (López, 1970), como en el caso que nos ocupa. Los acuíferos salados en áreas alejadas del litoral se forman por el proceso de disolución de los depósitos de sal que se hallan intercalados entre otros materiales evaporíticos. Una vez en disolución, el cloruro sódico ha de volver a precipitar para obtener y hacer acopio de los cristales de sal, si bien es cierto que para ciertos usos también puede ser utilizada directamente la salmuera.

Existen diferentes técnicas de obtención de sal. Como ya hemos adelantado éstas dependen de si se realiza una explotación directa de la sal en roca o por el contrario si la sal se extrae de la que se halla disuelta en una masa de agua. En el caso que nos concierne, la sal era obtenida a partir del tratamiento de las aguas saladas. Dos son los procedimientos para la extracción de la sal y en ambos es preciso el proceso físico de la evaporación:



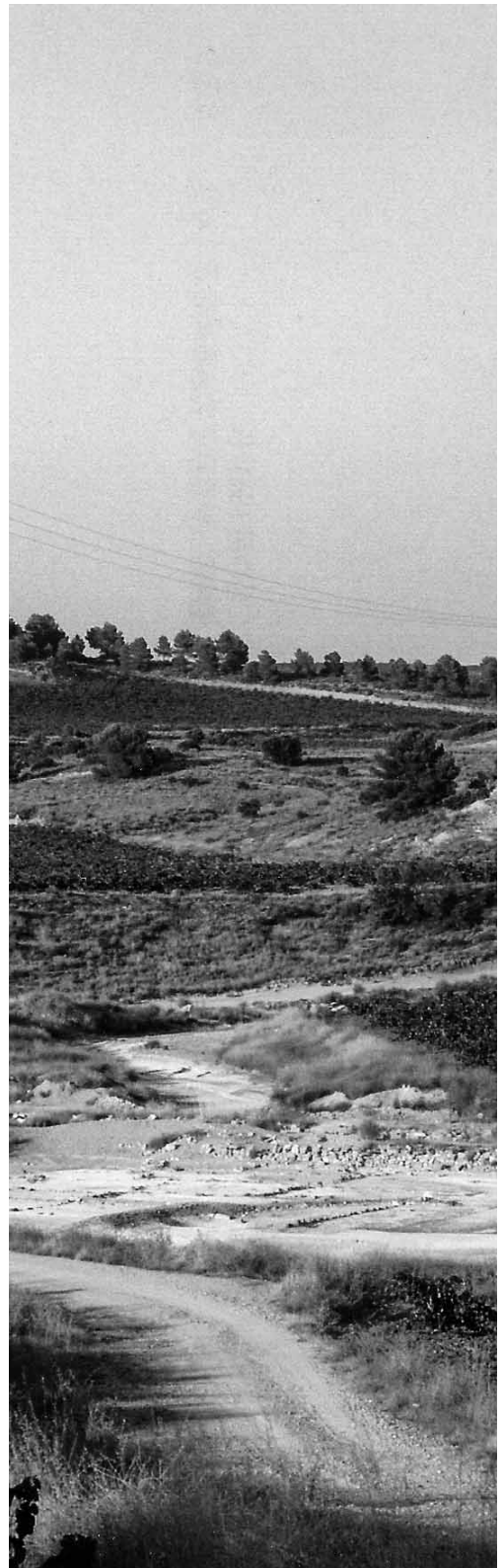
Técnicas de evaporación asistida: procedimiento empleado para la obtención de la sal, tradicionalmente en aquellas zonas donde las condiciones climáticas no permitían la evaporación natural por insolación. Existen dos maneras de obtener sal forzando la evaporación. Mientras una de ellas es un proceso industrial denominado evaporación al vacío, la otra es un método artesanal que consiste en la aplicación de una fuente de calor a la masa de agua, de modo que la salmuera alcance su punto de ebullición y al tiempo que el agua se evapora cristaliza la sal.

Técnicas de evaporación solar: procedimiento a partir del cual la sal se obtiene por evaporación de la salmuera por efecto de la radiación solar. Para que una instalación salinera utilice esta técnica debe contar con unas condiciones climáticas adecuadas: escasas precipitaciones en la época de producción, elevada insolación anual y régimen de vientos favorables.

Fruto de este procedimiento de evaporación por radiación solar, se desarrolla la “industria” de las salinas. En términos generales, consisten en un conjunto de balsas artificiales, poco profundas, a las que se conduce el agua por medio de acequias y canales. Es en estas balsas donde, por efecto de la insolación, se obtiene la sal. Sin embargo, como en el caso de las Salinas de Jaraguas, aunque la técnica de obtención fundamental era la de evaporación solar, ésta se combinaba con la evaporación asistida con el objeto de aumentar la producción.

No debemos olvidar que en la ubicación de una instalación salinera y en su arquitectura, tres son los factores clave:

- La geología del lugar que propicia la existencia de acuíferos salinos.
- Las condiciones climáticas (buena insolación, escasas precipitaciones, régimen de vientos favorables) y la disponibilidad de combustible.



Croquis de las Salinas "Lolita" (Jaraguas-Venta del Moro)

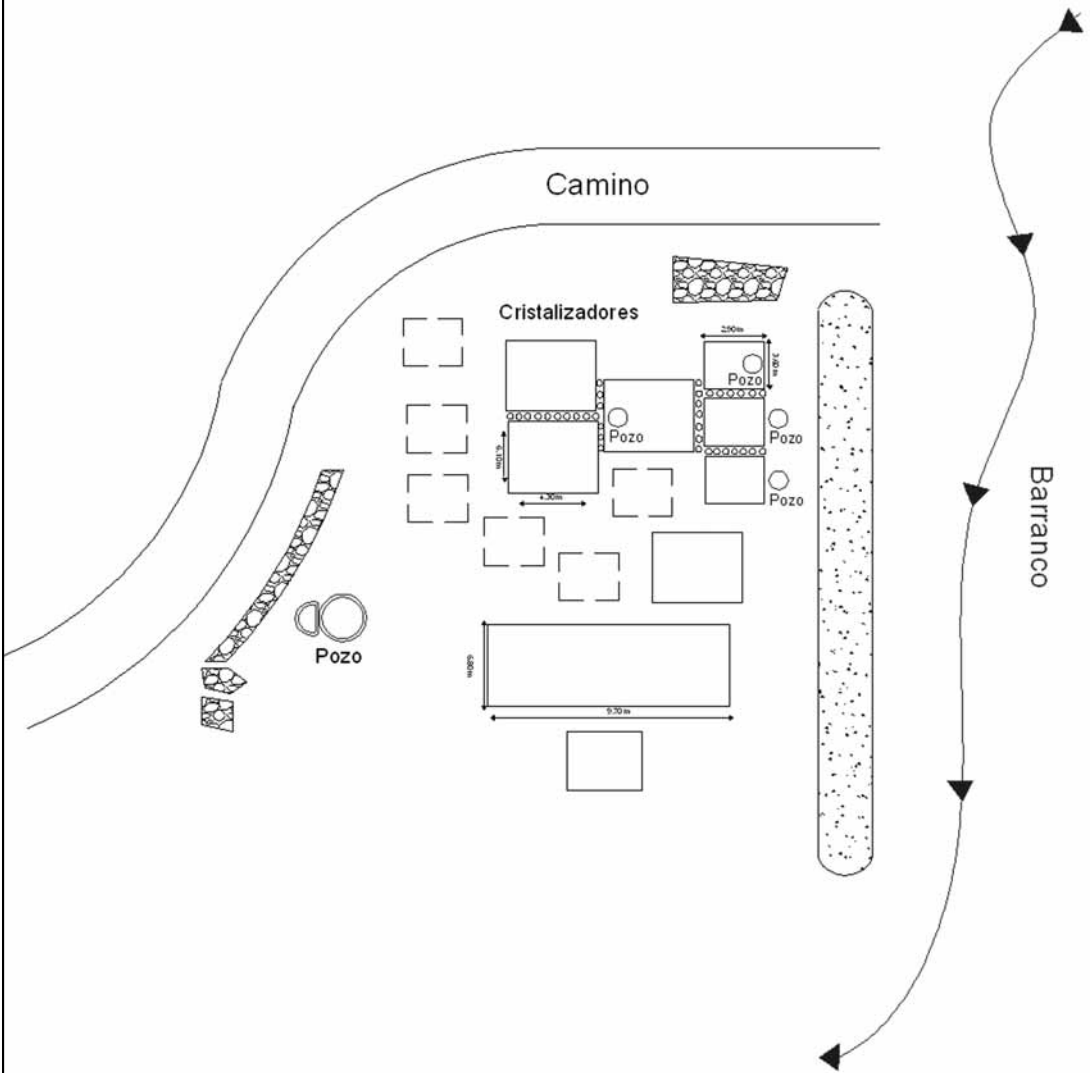


Figura 1



La topografía, pues la instalación salinera necesita de importantes extensiones de terreno llano sobre el que implantar las superficies de evaporación.

Pese a que reconocemos la existencia de unos rasgos y directrices comunes en todas las salinas continentales, tanto en su configuración como en su funcionamiento, la variedad de los espacios sobre los que se han desarrollado nos muestran elementos y arquitecturas adaptadas a ellos. En este sentido, podemos afirmar que no existen dos salinas iguales. De acuerdo con Altimir (1946), “*la fabricación de la sal en una salina tradicional es un proceso artesanal, basado en la conjunción perfecta de cinco poderosos elementos: agua salobre, fuerza de la gravedad, insolación, vientos y tiempo*”. Cuando se dice que el tiempo es un elemento importante en la producción de sal, es debido a que desde que el agua es captada hasta que se obtiene la sal pueden pasar desde tres días a una semana. Cuanto menos tiempo tarde la sal en cristalizar, mayor será la producción de la salina. Entre los factores que hacen variar el tiempo del proceso productivo destacamos: el tamaño de la salina, la salinidad del acuífero y las condiciones climáticas.

Las salinas de Jaraguas: un ejemplo de combinación de técnicas para la obtención de sal.

Las Salinas de Jaraguas o también Mina de Sal Lolita, se localiza en la aldea de Jaraguas, perteneciente al municipio de la Venta del Moro. Jaraguas se ubica al norte del término municipal de la Venta del Moro. Las salinas se ubican a poco más de un kilómetro al noreste del casco urbano de Jaraguas, en la partida de Las Salinas. El acceso hasta ellas es fácil, a través de un camino que parte desde la población. La explotación se sitúa en una antigua dolina que ha sido capturada por la erosión remontante de un barranco, y en la que afloran materiales triásicos del Keuper. El resultado de la transformación de lo que fue un espacio natural por el ingenio humano ha dado como resultado un paisaje cultural, que va más allá de la realidad visible, del escenario en continuo proceso de cambio. En este paisaje de la sal se entrevé lo que fue toda una cultura rural tradicional.

En la comarca de Requena-Utiel son frecuentes las litologías sedimentarias y evaporíticas de la facies Keuper ricas en sales. Efectivamente, todas las instalaciones salineras de la comarca, incluyendo las Salinas de Jaraguas, se sitúan allí donde afloran los yesos, las margas y las arcillas del Keuper. El contacto de las aguas de infiltración y percolación con las sales asociadas a estos materiales provoca su disolución, obteniendo como resultado unos acuíferos salados.

En lo concerniente a la climatología, el área de estudio pertenece a la región de clima mediterráneo. Entre sus características definitorias apreciamos una alternancia estacional, donde los inviernos son cortos y no excesivamente rigurosos, y una sequía estival acompañada de temperaturas muy elevadas (Pérez, 1994). No obstante, la lejanía de Jaraguas al litoral y su altitud cercana a los 800 metros le dan un carácter continental, que se manifiesta con una amplitud térmica media anual entorno a los 20° C y con temperaturas invernales extremas que pueden ser inferiores a los 10°C bajo cero. Tanto el régimen anual térmico como el

de las precipitaciones son propicios para la producción de sal en verano (entre los meses de mayo y septiembre). Esto es posible porque una de las características del clima mediterráneo es que, en el momento en que las temperaturas son más altas es cuando menos precipitaciones se registran. Las Salinas de Jaraguas, por su localización en el interior, se encuentran afectadas por las características de sectores climáticos de la franja de transición y de la vertiente seca del sector central occidental con rasgos de continentalidad (Pérez, 1994). Esto se traduce en una mayor amplitud térmica y sequedad ambiental, lo que es muy beneficioso para aumentar los efectos de la evaporación de la salmuera. Sin embargo, son espacios bastante



propicios para las tormentas estivales entre mayo y septiembre, factor negativo para la cosecha de la sal. En lo referente a la vegetación, a los condicionantes climáticos hemos de sumar la fuerte influencia del sustrato edáfico. Efectivamente, la vegetación del área de las salinas es edafófila (*Stipa tenacissima*) que se combina con matorral arbolado (*Pinus halepensis*, *Quercus coccifera*) y cultivos de vid (*Vitis vinifera*).

Los elementos de la arquitectura salinera se localizan en la margen

derecha de la cabecera de un pequeño barranco, tributario de la Rambla Albosa. El estado de degradación de éstos es elevado. De ellos se conserva un pozo central, unos seis pozos menores (aunque posiblemente pudieran existir más), alrededor de 25 piletas de cristalización (denominadas en Jaraguas pozas) y 5 áreas de secado y carga de la sal. El pozo central tiene forma de embudo, de boca ancha que paulatinamente se estrecha, con una profundidad de 5 a 6 metros. Cuando las salinas estaban en funcionamiento eran necesarias tres personas para extraer el agua. Además del pozo central existían pozos de menor tamaño, que algunas familias realizaban cerca de sus piletas. Pero de ellos se extraía poca agua.



No se aprecian restos de canales para conducir las aguas del pozo a las piletas, por lo que es probable que la salmuera fuese vertida por medio de cubos u otros utensilios. Éstas son de diferentes tamaños, normalmente de forma rectangular y poco profundas para facilitar la cristalización de la sal. El suelo de las piletas era de losas de piedra y arcilla, pero actualmente los suelos están muy deteriorados. Una vez cristalizada la sal en las piletas se amontonaba en el centro y con capazos se recogía y se depositaba en las áreas de secado. Desde éstas se cargaba en los carros y se transportaba hasta el molino situado en la población de Jaraguas.

Figura 1: Croquis aproximado de las Salinas de Jaraguas.

Las Salinas de Jaraguas eran terrenos de dominio público que diversas familias (alrededor de veinte) aprovechaban para producir sal y completar sus rentas. Las aguas se repartían por igual entre todos los usuarios de las salinas, sin importar el número de piletas con el que contase cada familia salinera. La que tenía más piletas hacía más tandas de agua. Las piletas pasaban de generación en generación.

Lo más característico de estas salinas es que utilizaban un método de evaporación inducida, con la finalidad de producir sal en invierno. Para ello usaban una plancha metálica de 2,25 metros de larga y 1,50 metros de ancha, con unos ribetes de 10 centímetros, sobre la que se depositaba la salmuera. Unas tiebles o trébedes elevaban la plancha unos 25 centímetros del suelo, para que pudiera colocarse el combustible que alimentaba el fuego, ubicado debajo de la plancha (Panadero, 2001). De esta manera se inducía el proceso de evaporación y la sal cristalizaba en grano fino, que no era necesario moler, aunque era de menor calidad. Este método sólo se empleaba cuando la cosecha había sido escasa durante el verano.

Los aperos utilizados para la extracción de la sal que se empleaban eran los cellos (aros de hierro empleados en las pipas o cubas de vino), capazos de esparto y los rodillos. La temporada salinera duraba desde mayo a septiembre. Una vez extraída y secada la sal se conducía al molino, que se cobraba el 10% de los kilos de sal molida. A esta forma de pago se le conocía con el nombre de maquila. Las familias salineras de Jaraguas intercambiaban la sal por productos alimenticios de primera necesidad. La sal producida era utilizada para la alimentación, los salazones y curados. Ésta era de grano gordo y estaba destinada al consumo humano y a la elaboración de curados. Abastecía de sal a los núcleos próximos a Jaraguas, pero también se comerciaba con ella en municipios castellanos cercanos a la comarca. En la actualidad las salinas están fuera de uso y en un proceso de deterioro alarmante.

Conclusiones

No existe nada peor para una sociedad que perder parte sus raíces. La preservación de aquellos hitos, sean éstos elementos concretos, sean intangibles o sean paisajes, es fundamental para el reconocimiento como pueblo con identidad propia. La explotación de sal en tierras de interior es un ejemplo más de la multifuncionalidad del medio rural y del aprovechamiento de los recursos por parte de las colectividades que se han asentado en estas áreas. El ingenio desarrollado por los hombres en su adaptación al medio, sus técnicas y sus conocimientos

tos como expresión de la percepción y comprensión del territorio han moldeado éste dando lugar a una variedad paisajística. Sin embargo, el cambio a un modelo económico productivista en el medio rural ha tenido negativas consecuencias paisajísticas y patrimoniales por la rapidez y brusquedad con la que se ha producido. Muchos de los elementos patrimoniales que conforman los paisajes rurales existen porque cumplen con una función. En el momento en que estos componentes pierden su funcionalidad, nadie vela por su mantenimiento con lo que se deterioran irremisiblemente.

Hoy las Salinas de Jaraguas están en peligro. En un entorno de cultivo de vid ya apenas se pueden adivinar los restos de lo que fueron las eras de cristalización, las pozas, las balsas o los pozos. Su pérdida total no sólo implicaría la desaparición de sus elementos constituyentes, sino también la pérdida de un paisaje reflejo de toda una amalgama de conocimiento y diversidad cultural, tan necesario para los habitantes de Jaraguas y de la sociedad valenciana en general, como la biodiversidad lo es para la Naturaleza.

BIBLIOGRAFÍA

- ALTIMIR, J. (1948-50), La sal en el mundo, Ediciones al servicio de la industria salinera. (Madrid).
- ARROYO, F. (1961), "La sal en Aragón y Valencia durante el reinado de Jaime I" en Saitabi, 11. (Valencia), pp.253-261.
- GUAL, M. (1965), "Para un mapa de la sal hispana en la Edad Media", en Homenaje a Jaime Vicens Vives. Universidad de Barcelona, (Barcelona), pp. 483-497.
- HERMOSILLA, J., IRANZO, E. ET AL. (2002), El patrimonio artístico y natural del interior valenciano, Engloba, (Valencia).
- IRANZO, E. (2005), Las salinas continentales en la provincia de Valencia. Aproximación al estudio de un elemento singular del patrimonio rural. Departament de Geografia (Valencia).
- HOCQUET, J.C. (1994), "Le sel anime le monde", en Journal of Salt History, vol. 2.
- LÓPEZ, A. (1970), "Salinas de la comarca de Imón (Guadalajara)" en Estudios Geográficos, num.120, (Alicante), pp. 371-394.
- MALPICA, A. Y GONZÁLEZ, J.A. (Editores), (1998), La sal: del gusto alimentario al arrendamiento de salinas. Congreso Internacional del CIHS, 1995 (Granada).
- NOGUÉ, J. (2005), "Paisatge, identitat i globalització" en Espais, revista del Departament de Política Territorial i Obres Públiques, num. 50, pp.18-24.
- PANADERO, A. (2001), "Las salinas de Jaraguas", en El Lebrillo Cultural, nº15; pp, 17
- PÉREZ, A.J. (1994), Atlas climático de la Comunidad Valenciana, C.O.P.U.T, Generalitat Valenciana, (Valencia).
- QUESADA, T. (1996), "Las salinas de interior de Andalucía Oriental: ensayo de tipología", en II Coloquio de Historia y Medio Físico. Agricultura y regadío en al-Andalus. Almería, 1996; pp. 317-333.
- SAIZ, E. (2001), Las salinas de Poza de la Sal, Diputación Provincial de Burgos, (Burgos).



PADRÓN GENERAL DEL CENSO DE POBLACIÓN DE VENTA DEL MORO DEL AÑO 1.857

(COMENTARIOS Y OBSERVACIONES)

— FELICIANO A. YEVES DESCALZO —



INTRODUCCIÓN:

En Venta del Moro, cuando se cumplían seis años de su incorporación a Valencia –tras el Decreto de Isabel II de Junio de 1851, en que separaba de Cuenca y agregaba a Valencia todos los municipios del Partido de Requena situados a la orilla izquierda del río Cabriel-; y se cumplían también, como mayoría de edad, los 21 años de su emancipación de Requena para constituirse en Villa independiente, una Comisión venturreña procedió a la confección del PADRÓN GENERAL DEL CENSO DE POBLACIÓN DE VENTA DEL MORO –1857-, según consta en su encabezamiento, “Padrón General que forma la junta municipal de este pueblo, de todos los habitantes que han pernoctado en el distrito de la misma la noche del 21 de mayo de 1857, según las cédulas de inscripción que se han repartido y recogido en cumplimiento del Real Decreto de 14 de marzo de 1857”.

Dicha Junta Municipal estaba compuesta por los firmantes que figuran en las dos últimas páginas de dicho documento con fecha de diez de junio de mil ochocientos cincuenta y siete, y eran los siguientes: Dionisio Monteagudo; Eduardo Noguerol; Pedro Navarro Cárcel; Ramón Martínez, Diego Rebullida; Facundo Moya; Andrés Medina; Cruz de Francisco Iranzo; José Pérez; Nicolás Pérez, Pedro José Sáez; Marcelino Pérez; Pedro Juan Candela; José Cárcel; Martín Navarro; Ezequiel López; Regino Pérez y Domingo Mariano López (párroco). Todos ellos firmados y rubricados. Un sello ovalado con el escudo de España, que dice: “Del Ayuntamiento de Venta del Moro”, testimoniaba dicho Padrón General del Censo de Población.

Los datos que figuran en el mismo son los siguientes: “Número de las personas”, “Nombre y apellidos paterno y materno”, “edad”, “estado” y “Profesión, oficio, ocupación o posición social”.

Es una verdadera pena que no figure el domicilio familiar, toda vez que Venta del Moro, a diferencia de otros pueblos formados por un solo núcleo de población, consta del pueblo capital y además once aldeas y más de veinte caseríos entonces habitados, lo que dificulta mucho su localización vecinal por entidades habitadas, cuestión que hay que conjeturar y, a veces, no muy claramente.

El manuscrito original fue facilitado al autor por José Fernández Descalzo en el año 2005.

CONSIDERACIONES Y CURIOSIDADES SOBRE EL PADRÓN GENERAL DE 1857:

La caligrafía del Padrón es muy buena y hasta bonita, su numeración correcta, así como edad, estado y profesión; aunque, repito, es una verdadera pena que no contenga los domicilios de los individuos censados. Por ello es muy difícil seguir y averiguar donde vivían, teniendo en cuenta que, como hoy sucede y lo fue desde siempre, hay un pueblo capitalino y las once aldeas de su término. En ocasiones y no siempre con absoluta certeza, vamos desvelando en la medida de lo posible la ubicación de la residencia de los censados, todo ello agravado porque en aquel tiempo los caseríos también estaban habitados (unos 25 con, al menos, una familia residiendo en ellos).

Con referencia al punto anterior, hay en este censo inscripciones (comprendidas entre los núms. 1.746 y 1.922) con la anotación profesional para el cabeza de familia de “hortelano-jornalero”, lo que nos lleva con mucha probabilidad a situarlos en las pequeñas aldeas del Cabriel (desde la Fuenseca, pasando por Vadocañas, Los Cárceles, Santa Bárbara y El Retorno), con un par de docenas de familias (por cierto, muy numerosas).

La primera familia que aparece censada es la de Manuel Yeves Medina, casado con Baldomera Clemente Pérez (mis bisabuelos paternos), de profesión albañil, ambos de 33 años de edad, a quienes siguen Inés, Juan José, José María (mi abuelo paterno), y Victoriano Yeves Clemente, de 7, 5, 3 y 1 años respectivamente. Todavía no había nacido Tomasa, Dolores y Ángel). Sus números de registro en este Censo son del 1 al 6 de un total de 2165 habitantes que figuran en este padrón de 1857, escasamente 20 años después de conseguida, como Villa, la independencia de Requena, que se realizó en 1836.

Entre los números 1.114 y 1.119, inclusive, aparece a familia encabezada por Josefa Bonet Guill, siguiendo sus hijos José, Francisca, Nemesia, Lázaro y Martín Descalzo Bonet, de 21, 19, 15, 12 y 10 años. Josefa Bonet Guill, ya viuda, de 40 años –que según noticias posteriores era natural de Castalla (Alicante)- fue una de mis tatarabuelas, pues su hijo José originó la familia de los Descalzo en Venta del Moro; así como los Descalzo de Casas de Pradas y de Los Cojos tuvieron su origen de Lázaro y Martín Descalzo Bonet. Está claro (aunque no especifica domicilios) que los censados dichos habitaban en Casas de Pradas por aquel entonces.

Nota curiosa en el censo es la de la familia que se anota desde el número 1.644 al 1.655: Padre, Juan José Moya Trujillo; madre, Encarnación Cárcel López; y diez hijos, entre los 18 y 1 año de edad, así Adriana, Emeterio, Segunda, Aniceta, Guillermo, Fidel, Juliana, Santiago, Narcisa y Olla Moya Cárcel. Todavía los padres –Juan José y Encarnación-, de 44 y 36 años de edad, andaban en edad de mas procreaciones. (aún sin tener alguna certeza, parece habitaban en la aldea de Las Monjas).

Con el número 1.642 aparece censado Miguel Salinas, pastor, viudo y de 56 años. Este Miguel Salinas fue culpado de la muerte del tío Miguel Valera (en el paraje Cruz de Valera) y estuvo preso en la cárcel de Requena, sin que pudiera probarsele la autoría del crimen... –algo tuvieron que ver en ello sus propios hijos, según se comentaba muchos años después.

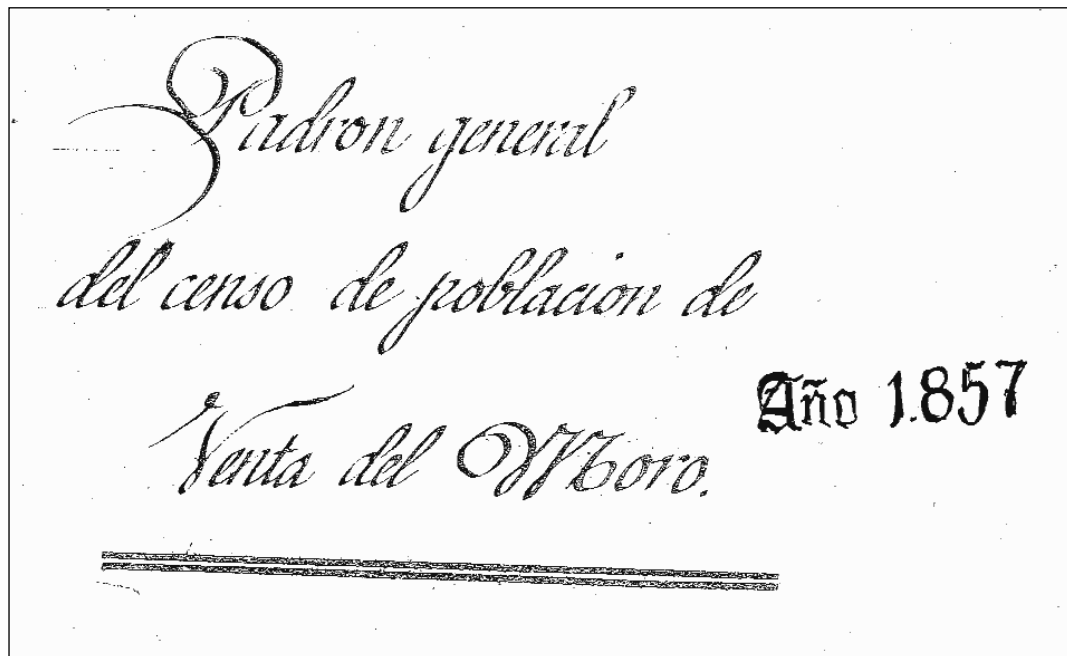


Como caso de longevidad anotamos que al número 1.996 de este Censo aparece la viuda Isabel González Parreño, quién, al confeccionarse el mismo, ya contaba con 101 años de edad. Parece ser que era habitante de alguno de los caseríos del Cabriel.

Los censados, números 123 al 125 inclusive, formaron la primera familia de los Latorre en Venta del Moro, así Hipólito Latorre de 29 años, casado con Telesfora Giménez Trujillo, de 28 años. Hijos: María y Ceferino Latorre Giménez, de 6 y 2 años. (Todavía no había nacido José María quién sería el fundador de la rama actual, ya muy dividida y extensa: Latorre Castillo, Latorre Ochando, Latorre Zacarés.....).

Los habitantes censados del número 1533 al 1538 forman una rama de la familia “Los Gervasios”. Primeramente figura la viuda, de 50 años, Bonifacia Ruiz Sánchez, a la que siguen: Gervasio, M^a Cruz, Nemesia, Isidoro y Adelaido Haya Ruiz (dice Aya), con 20, 14, 12, 10 y 6 años de edad. La subrayada Cruz, o “Crucita”, siendo criada del Conde de Plegamans – en Requena-, se casó con él –que le llevaba 29 años de edad- y se convirtió en madre de D^a Teresa Ferrer de Plegamans y Haya, esposa primera del Conde de Villamar. El padre de Cruz era mayordomo de los Ferrer de Plegamans en la Casa Garrido... (Y sigue una historia muy apasionante, que ya fue publicada en el último número de este mismo Lebrillo Cultural).

La censada al número 791, Ana López Navarro, viuda de 55 años, murió violentamente en el camino de Casas del Rey, y en aquel lugar hubo mucho tiempo una cruz, lo que originó que aquel paraje se llamara “la Cruz de Ana López”.



El cura párroco era por entonces D. Domingo Mariano López, quien regentó esta Parroquia de 1855 a 1859. Figura en el censo al número 126, contando con 42 años de edad. También figura al número 419 D. José Carreño y Canales de 70 años, “eclesiástico jubilado” del que también se habló mucho en los años de la desamortización de bienes eclesiásticos, interviniendo en subastas de fincas a su favor. Ello le hizo impopular en el vecindario venturreño... “se decía que había venido rebotado de Fuenterrobles...”

La hoy familia Clemente-Domingo, tiene sus antecedentes en este Censo de 1857, pues aparece la familia compuesta por Francisco Clemente Gómez de 61 años, casado con Antonia García López, también de 61 años; de profesión aperador. Y figuran seguidamente sus hijos Nicasio, Eugenio, Isabel y Victoria, de 30, 25, 23 y 20 años respectivamente. Figuran inscritos del número 556 al 561.

Entre los números 581 y 588 aparece una famosa familia: Los Garrido-Pardo. Están inscritos así: Juan-Crisóstomo Garrido Lázaro, de 42 años, propietario (aldea de Las Monjas); esposa Fabiana Pardo Haba, de 32 años. Hijos: Francisco, Carmen, Prudencia, Saturnina, Lucía y Agustín-Adelaido Garrido Pardo de 10, 8, 6, 4, 2 y meses respectivamente. Familia de larga historia posterior. El padre era médico sin ejercicio en aquel entonces. De los hijos citados, la más famosa fue D^a Lucía Garrido Pardo, benefactora de Las Monjas, donde erigió a sus expensas la iglesia y la escuela; al casarse con el farmacéutico D. Ramón Sáiz de Carlos –Requena- se hicieron ricos gracias a los elixires estomacales, famosos en el mundo entero. Los Garrido-Pardo tenían su casa solariega en Venta del Moro, en la Calle de las Cruces: Saturnina Garrido se casó con su jornalero Pedro Ochando Pardo –de Las Monjas-, y vivieron en esta casa, que heredó Pedro “Periquín” al morir Saturnina.... Luego sirvió de morada al nuevo matrimonio de Pedro con la valenciana Concha Ferrando, de la que nació Conchín Ochando Ferrando, la más guapa muchacha...y quizás no muy feliz....

Familia muy importante por entonces en Venta del Moro fue la llamada de “Los Cantornés” o Cantorneses, originada por Ramón Cantorné Martínez de 59 años, viuda, originario de Minglanilla (está censado como propietario al número 664). Le siguen su hijo Félix Cantorné López de 36 años, fabricante casado con Victoria Medina López, de 32 años; siguen censados sus hijos Desideria, Melitón, Lino y Lucinio Cantorné Medina, de 8, 6, 4 y 1 años. De ellos se sabe que Felix Cantorné, además de fabricante, fue secretario de Ayuntamiento. Y de su hijo (por entonces de 6 años) Melitón Cantorné Medina sabemos que fue médico con ejercicio en Venta del Moro.

Según la nota anterior, una dama de la familia Medina López, Victoria, casó con Félix Cantorné. Pero sus hermanos quedaron o estaban por entonces solteros. Aparecen en este censo como propietarios, y eran Andrés (33 años), viviendo con sus hermanas Juana, Isabel y Nemesia, de 35, 25 y 23 años respectivamente, y una sirvienta -prácticamente como de la familia- Loreta Salinas Cárcel, de 25 años por entonces. Fue una de las familias más ricas, cuyo apellido se fue perdiendo.

De las familias que habitaban las aldeas y caseríos de la ribera venturreña del Cabriel, hacemos especial mención a la de Julián Martínez Navarro, de 36 años y su esposa Josefa



Martínez Muñoz, de 32 años, y dos hijos, por su condición de molinero de Los Cárceles. (Antiguo batán y molino harinero de Los Cárceles). Y la de Joaquín Roda Merino, de 59 años, casado con Josefa Lechiguero Caballero, de 38 años, más 3 hijos, inscritos con la profesión de “hortelano-ventero”, es decir la familia que por entonces regentaba la “Venta de Vadocañas”.

Inscrito en el censo al número 24 aparece Sebastián Herrero Molinero, de 59 años, viudo, padre de Miguel Herrero Ruiz. Dicho Sebastián fue el cabecilla carlista en Venta del Moro en la 1ª Guerra (1833-1840). Su hijo Miguel, que se casó con Nemesia Haya, fue padre de Efigenia Herrero Haya, a quién conocimos en su casona de la Plaza del Olmo. Contrajo Efigenia matrimonio con el general D. Juan Romero y fueron padres de Juan, Francisco y José Romero Herrero, oficiales de Caballería en el Regimiento Lusitania 8 de Valencia. Los dos primeros (Juan y Paco) eran partidarios de la sublevación militar, fueron detenidos y fusilados en 1936.

Al número 204 aparece Juan Nicolás Olmo Onielfa, de 44 años de edad, casado de profesión herrero, casado con Antonia Beltrán García (hijos: Silverio, Juliana y Nicolás de 10, 8 y 1 años). Del primer hijo, Silverio, se originó después la extensa familia de los herreros ventureros con Enrique Olmo y sus sucesores los Olmo Castillo (3 hijos y 6 hijas). El último vástago, herrero, Enrique Olmo Gómez, aún sigue...

Al número 211 aparece inscrito Eduardo Nogueral Herrero, como estanquero e industrial (ya viudo a sus 35 años). Debió ser el boticario del pueblo. Hijo de Miguel Nogueral y de Loreta Herrero Pedrón (de Requena) que aparece inscrita al número 215; otros hijos de esta señora fueron Gustavo y Celia Nogueral Herrero, quienes fueron después, general del Ejército en Valencia y esposa de otro militar, Alberto de Montaud “El Francés”, de este último matrimonio nacieron Gustavo, Alberto y Raúl; los dos primeros, Jefes de Ingenieros Militares en Madrid y el último psiquiatra famoso. Del General Gustavo Nogueral nació Gustavo Nogueral Adlert, en Valencia, quién murió fusilado en Alicante a raíz de la sublevación militar de 1936. (También publicamos en el último Lebrillo Cultural un artículo sobre esta familia).

Aparece al número 323 Santiago Fernández Trujillo, de 4 años, hijo de Juan Antonio y Francisca. Aquí empezó la familia de los “Chicharras”. El tío Santiago, con su esposa María y sus hijos Salomé y Santiago, fundaron el primer café o casino en Venta del Moro, allá por 1910.

Al número 530 aparece Francisco Pardo Valiente, casado con Brígida Haba Guaita y sus hijos Francisco y Miguel, de 35 y 23 años. Era la familia de los “Paquillos”. De Francisco nacieron otro “Paquillo” (murió soltero) y la tía Brígida Pardo. Esta última se casó con Policarpo Haya (el famoso concejal “Tío Carpo”, quién nunca estaba de acuerdo con las decisiones de su Alcalde). Tuvieron 4 hijas y dos hijos. En un verano aciago murieron los dos hijos, Luis y Mariano, y una hija, Angelina. Ello provocó la locura de la Tía Brígida (suegra de mi tío Lino Descalzo). Vivió loca paseando en una habitación más de diez años. Y se daba la terrible circunstancia de que, tabique por medio, en otra casa, Rosa Medina, que era viuda, pasaba su locura casi al unísono con la Tía Brígida. Daba pena verlo y oírlo.

Y así podríamos seguir, pero para no alargar en exceso este artículo y tras las consideraciones anotadas anteriormente, merece la pena verificar un detenido estudio y examen detallado de este Censo de Población de Venta del Moro, confeccionado en 1857, unos veinte años después de obtener la municipalidad con la categoría de villazgo de realengo.

Este estudio detallado nos permitirá establecer por escrito varios apartados demográficos, formas de vida, la conexión entre la tierra y sus habitantes, pirámides de edades, natalidad y mortalidad, categorías sociales, etc. Únicamente, y es una pena constatarlo, solamente por conjeturas, afinidades y repeticiones de apellidos podremos situar o domiciliar en el pueblo capitalino o en sus once aldeas –menos aún en sus numerosos caseríos y casas de labor habitadas-, ya que es el único dato que no figura en este Censo. Los demás datos (según se puede apreciar en su cabecera manuscrita) aparecen muy claros: Número de inscripción, nombre y dos apellidos, edad, estado civil y profesión u oficio.

Según la importante anotación de “profesión, oficio, ocupación o posición social” que figura al final de cada censado –y únicamente para el cabeza de familia, ya que el resto de cada una de ellas figura en blanco- aparecen las siguientes categorías: **propietario, labrador, jornalero, hortelano-jornalero, pastor, sirviente/a y pobre de solemnidad**, además de **profesiones liberales** y **otros oficios** específicos cuando corresponde.

De esta forma, que se ha escalafonado de mayor a menor solvencia económico-social según criterios de entonces, aparecen los grupos familiares clasificados así:

PROFESION, OFICIO, OCUPACION			
Propietarios	40	Apeadores	2
Labradores	52	Panadero	1
Jornaleros	388	Molineros	2
Hortelano-Jornalero	24	Tendero	1
Pastores	40	Arrieros	3
Sirviente/a	52	Tejedores	4
Pobres de solemnidad	16	Carreteros	3
		Sastres	5
		Comerciante	1
		Fabricante	1
		Herrero	1
		Sillero	1
		Mesonero	1
		Revendedor	1
		Espartero	1
		Guarda de sal	1
		Hormero	1
		Soldado con licencia	1
		TOTAL.....	656
PROFESIONES LIBERALES			
Profesor de cirugía	1		
Profesor de medicina	1		
Maestros/as	3		
Albeitar	1		
Sacerdotes	2		
Sacristán	1		
Secretario	1		
Estanquero-boticario	1		
Albañiles	2		

Sumadas estas titulaciones de ocupación u oficio resulta un total de 656 que, salvo profesiones indicadas específicamente en los mismos grupos o familias censados y casos aislados de pobres de solemnidad, viudos y viudas, además de algunos transeúntes, la población censada, en total 2.165 habitantes, se agrupaba en unas 630 viviendas, comprendidas en el pueblo, las 6 aldeas principales, los 5 caseríos de la Ribera del Cabriel y el resto de casas de labor



o caseríos dispersos en el término municipal.

Es muy importante reseñar que en el cómputo de estos vecinos y habitantes aparecen –además de los casados y solteros- hasta un total de 98 viudos o viudas (más de las últimas), casi todos ellos siendo cabeza de familia.

Como apreciación extraña y rara, significamos que no aparecen algunas profesiones específicas tales como barbero, botero, esquilador, batanero, zapatero, carnicero, tabernero, carpintero, aunque nos figuramos lo siguiente:

El oficio de barbero y sangrador sería el mismo de cirujano

El oficio de carpintero lo asumirían los aperadores.

El oficio de zapatero (apenas habría zapatos) lo llevaría el propio espartero, quién confeccionaría alborgas y alpargatas.

El oficio de tabernero, carnicero, etc., lo asumirían los titulados como comerciante, revendedor, tendero, que sí aparecen.

Quién figura como fabricante, se supone que sería de jabón, o quizás de aguardiente.

El caso titulado como estanquero-industrial (doble oficio y doble finalidad), podemos asegurar, por la persona que lo ostenta y practica –en lo de industrial nos referimos- era el propio farmacéutico (o boticario, como antes se le llamaba).

Un caso significativo es el de que figuran dos sacerdotes. Uno de ellos era el propio Párroco; el otro, como ya hemos explicado, era sacerdote jubilado; quién fijó aquí su último domicilio, sin siquiera intervenir en oficios ni sacramentos.

Handwritten signatures and scribbles, including names like Ramon Martinez, Fernando Mojica, and Jose Puente.

Para mayor detalle, explicación, interés y curiosidad, a continuación se relacionan las personas que ejercían **oficios o profesiones específicas y liberales**, aparte de los títulos de propietarios, jornaleros, pastores, hortelanos, sirvientes y pobres de solemnidad. Eran los siguientes:

NUMERO EN EL CENSO	OFICIO U PROFESION	NOMBRE Y APELLIDOS
211	Estanquero-boticario	Eduardo Noguero Herrera
266	Profesor de Cirugía	Regino Pérez Marzo
100	Profesor de Medicina	Pedro José Sáez Domínguez
363	Albéitar (veterinario)	Mariano Ruiz Marzo
328	Secretario	José Pérez Belasco
140	Maestro de 1ª enseñanza	Pedro Juan Candela Abjar
141	Maestra de 1ª enseñanza	Inés Lavara Penén
620	Maestro de 1ª enseñanza	Epifanio Corachán Urrea
126	Sacerdote-Párroco	Domingo Mariano López
419	Sacerdote-Jubilado	José Carreño Canales
298	Sacristán	Ezequiel López García
1	Albañil	Manuel Yeves Medina
394	Albañil	José María Ramírez Medina
407	Apeador	Pedro García López
556	Aperador	Francisco Clemente López
105	Panadero	Basilio Aba Muñoz
1260	Molinero	Vicente Pove da Tornero
1746	Molinero	Julián Martínez Navarro
1424	Tendero	José García ¿?
246	Arriero	Francisco García Martínez
472	Arriero	Santos González ¿?
576	Arriero	Juan García ¿?
181	Tejedor	Antonio Yeves Iranzo
129	Tejedor	Bernabé Pérez López
417	Tejedor	Julián Martínez Monteagudo
492	Tejedor	Facundo Moya Pérez
1139	Carretero	Vicente la Torre
1140	Carretero	Pedro la Torre
1141	Carretero	Pascual la Torre
204	Herrero	Juan Nicolás Olmo Onielfa
263	Sillero	Nicolás Solaz Berlanga
302	Mesonero	Gil Huerta Martínez
150	Comerciante	José Andreu Pérez
527	Revendedor	Manuel Romero García
665	Fabricante	Félix Cantorné López
796	Espartera	Isabel Villanueva Yeldro
238	Hormero	José Martínez Pérez
773	Guarda de sal	Santos López Otero
138	Sastre	Lucas Navarro García
334	Sastre	Mariano Iranzo Giménez
434	Sastre	Antonio Iranzo Arroyo
435	Sastre	Francisco Iranzo Requena
1744	Sastre	Juan Beltrán (transeúnte)
1901	Soldado con licencia	Cristóbal García Soriano



A continuación, por curiosidad, relacionamos –por orden de su inscripción en el Censo de población- los titulares que figuran específicamente como **propietarios** o **terratenedores** en el mismo:

Núm.	Nombre y apellidos	Edad	Estado civil
7	Pedro Antonio Fernández Ramos	50	Viudo
16	María Gimeno Defez	80	Viuda
29	Juan Ruiz Pardo	40	Soltero
47	Alonso Martínez Toribio	52	Casado con Leoncia Monteagudo García, de 56 años (48)
75	María Antonia Fernán dez Ramos	52	Viuda
83	Juan López Ruiz	67	Viudo
196	Julián García Cárcel	29	Casado con Fabiana de Fez Medina, de 28 años (197)
216	Juliana Noguero Herrera	30	Viuda
229	Juan José de Fez Medina	34	Casado con Benita Moya Trujillo, de 42 años (230)
233	Manuel Guaita López	60	Viuda
267	Marceliano Pérez Valle	51	Viudo
440	Martín Martínez Martínez	45	Casado con Justiniana Moya Trujillo, de 50 años (441)
519	Francisco Cárcel Duque	60	Casado con Juana Cárcel Cabriel, de 56 años (520)
530	Francisco Pardo Valiente	59	Casado con Brígida Aba Guaita, de 63 años (531)
581	Juan Crisóstomo Garrido Lázaro	42	Casado con Fabiana Pardo Aba, de 32 años (582)
634	José Huerta Martínez	57	Casado con Josefa Martínez Cano, de 56 años (635)
647	Marcelino Pérez Valle	54	Casado con Estebana Moya Ruiz, de 60 años (648)
664	Ramón Cantorné Martínez	59	Viudo
675	Andrés Medina López	33	Soltero
697	Nicolás Monteagudo Navarro	65	Casado con Mercedes Navarro Fuentes, de 30 años (698)
703	Blas López Ruiz	55	Casado con Antonia Gómez Sánchez, de 54 años (704)
765	Ana María Peñarrubia Navarro	66	Viuda
825	Lorenzo Lorente Monteagudo	45	Viudo
842	Cayo Monteagudo Navarro	58	Casado con Nicolasa Montes López, de 54 años (843)
884	Juan Berlanga Nuñez	61	Casado con Tomasa Morillo Navarro, de 72 años (885)
918	Martín Navarro Rodríguez	50	Casado con Felipa Guaita Berlanga, de 40 años (919)
929	Pedro Navarro Rodríguez	61	Viudo
946	Juan Soriano Monteagudo	57	Casado con Antonia Monteagudo Guaita, de 58 años (947)
979	Ruperto Martínez Martínez	26	Casado con Baldomera Berlanga Alvocer, de 22 años (980)
1131	Antonio Moliní Bravo	55	Casado con María Gabaldón Montés, de 70 años (1132)
1155	Carmen Pozuelo Vera	25	Soltera
1186	Pedro Irazo Guaita	69	Casado con Catalina Pradas, de 65 años (1187)

A continuación se relacionan los hombres que aparecen en este Censo venturreño de 1857, cuyo oficio era el de **pastor**, generalmente cuidando rebaños de ovejas y cabras de propietarios terratenientes; solamente la 5ª parte de los relacionados cuidaban, como autónomos, su propio y siempre reducido ganado. Los tratos y contratos entre ganaderos y pastores se efectuaban el 29 de junio, día de San Pedro, en que celebraban festividad por su patronazgo.

La relación siguiente se verifica atendiendo al orden en que aparecen censados los pastores, casi siempre (excepto los autónomos), inscritos al final de la familia propietaria del ganado.

PASTOR	DUEÑO/A DEL REBAÑO
Manuel Lahiguera García	Pedro A. Fernández Ramos
Policarpo Martínez Monteagudo	Alonso Monteagudo Toribio
Juan José Serrano Giménez	Juan Antonio Martínez Martínez
Francisco García Landete	Pastor autónomo
Pío Atienza	Martín Martínez Martínez
José López	Eugenia Corachán Miranda
Ángel Huerta	Eduardo Huerta
Agapito Lahiguera González	Francisco Cárcel Cárcel
Ginés Aya (Haya)	Pastor autónomo
José Monteagudo Moya	Pastor autónomo
Asensio González Prieto	Blas López Ruiz
Manuel Navarro Gallego	Pastor autónomo
Miguel Salinas Huerta	Vicente Pérez Monteagudo
Agapito García López	Vicente Pérez Monteagudo
Gabriel Martínez Martínez	Miguel Pérez Monteagudo
Andrés Pérez Molina	Lorenzo Lorente Monteagudo
Máximo Pérez Checa	Cayo Monteagudo Navarro
Domingo Torres Sáez	José Monteagudo Morillo
Pascual Bernaute	Juan Berlanga Núñez
Pascual Sánchez	Juan Berlanga Núñez
Santos Ruiz Ruiz	Juan Berlanga Núñez
Matías Malata	Pastor autónomo
Antonio Monteagudo Giménez	Juan Soriano Monteagudo
José Valle	Pastor autónomo
Laureano Díaz García	Ángel Monteagudo Valiente
Asensio Onielfa González	Pedro Antonio Moya Trujillo
Mariano Valero	Pastor autónomo
Juan Antonio Monteagudo Márquez	Pedro Juan Monteagudo García
Juan García Ruiz	Pedro Juan Monteagudo García
Antonio Gorro	Pastor autónomo
Miguel Salinas	Juan Salinas Rodríguez
José Prieto	Juliana Navarro
Juan Martínez Serrano	Pastor autónomo
Miguel García Cofrade	Juan Antonio Navarro Rodríguez
Martín Giménez Cuenca	Antonio Arcas Fernández
Elías Gómez Giménez	María Laguna Martínez
Valentín Monsalve Ruescas	Juan Ramón García Martínez



Igualmente, como dato curioso, relacionamos los que aparecen inscritos como **pobres de solemnidad** (incluida la familia):

Núm.	Nombre y apellidos	Edad	Observaciones
41 y sig	Pedro Gómez Ruiz	70	Esposa Juana Toribio Huerta de 73 años.
43 y sig	Transeúntes		Francisco López Ramírez, 67 años viudo; Vicenta López Sánchez, 62 años, viuda; Ramona López Sánchez, 26 años, casada; y su hijo Gregorio Cólliga López.
65	Basilisa Pastor Martínez	15	Huérfana pobre
66	Victoria Pastor Martínez	12	Huérfono pobre
78 y sig	Pedro José Gómez Cebrián	57	Casado con Ana Murcia Játiva, 58 años y su hija Ana M ^a Gómez Murcia, 20 años.
111	Alfonso Temporal	60	Casado, transeúntes.
305	José Arcán Parra	56	Soltero
316 y sig	Benita Cañas García	40	Casada; Valentín, Blasa y Santos Cañas de 12, 11 y 7 años respectivamente
346 y sig	Leonor Simarro	50	Viuda; Nicolasa y María Ruiz Simarro de 23 y 18 años, solteras.
421- 422	José Marzo	60	Viudo; hija María Marzo, 25 años, soltera.
850- 851	Catalina Gallego Trujillo	60	Viuda; hija Fermina Navarro Gallego, 23 años, soltera.
952 y sig	Manuel Monteagudo Cañas	72	Casado con María Gómez Soriano, 58 años, hermana Teresa Gómez Soriano, 66 años, soltera.
1223- 1224	Juan Monteagudo Fernández	63	Casado con Francisca Navarro, de 67 años.
1619 y sig	Francisco Monteagudo Valiente	60	Casado con Ramona Serrano García, 42 años; hijas Francisca, Prudencia, Brígida, Damiana y Eulalia de 20, 12, 10, 8 y 1 años respectivamente.
1636 y sig	José García García	60	Casado con Polonia Carbó López, de 66 años.
1800	José Piqueras Herrero	36	Casado, transeúnte.

Resumen de este Padrón general que ha formado la Junta Municipal de esta Villa en vista de los parciales de las Secciones de la misma; dando por resultado el de dos mil ciento sesenta y cinco habitantes; y en su consecuencia y con arreglo a lo prescrito, los individuos que la componen lo firman en Vista del Moro a diez de Junio de mil ochocientos cincuenta y siete.

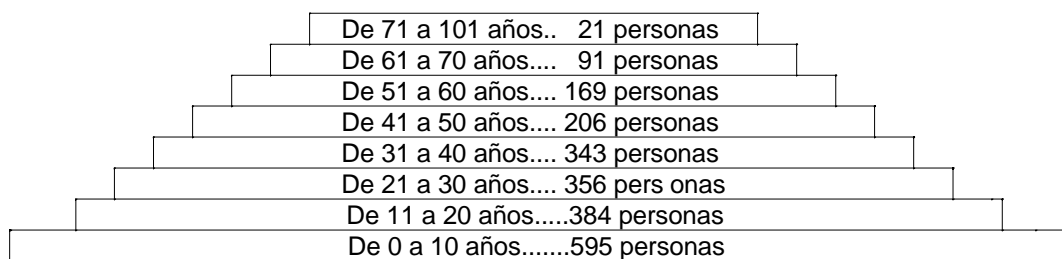
Señalamos a continuación los datos estadísticos de distribución de edades

AÑOS DE EDAD	Nº DE CENSADOS	AÑOS DE EDAD	Nº DE CENSADOS
Años	62	41	19
1	73	42	25
2	53	43	23
3	50	44	26
4	51	45	23
5	40	46	12
6	53	47	9
7	55	48	15
8	53	49	14
9	38	50	40
10	67		
De 0 a 10 años		De 41 a 50 años	
	595		206
11	53	51	9
12	52	52	11
13	27	53	8
14	45	54	14
15	45	55	19
16	46	56	17
17	26	57	14
18	23	58	17
19	26	59	10
20	41	60	50
De 11 a 20 años		De 51 a 60 años	
	384		169
21	33	61	10
22	39	62	10
23	31	63	8
24	28	64	13
25	38	65	17
26	47	66	12
27	27	67	4
28	37	68	4
29	25	69	1
30	51	70	12
De 21 a 30 años		De 61 a 70 años	
	356		91
31	24	71	1
32	46	72	4
33	38	73	3
34	40	74	1
35	31	75	1
36	37	76	1
37	29	78	2
38	30	80	5
39	24	83	1
40	44	88	1
De 31 a 40 años		De 71 a 101 años	
	343		21
TOTAL: 2165 habitantes; por sexo: 1119 hombres y 1046 mujeres.			



A la vista de estos datos numéricos sobre la edad de los censados, puede construirse pirámide que en este caso (y lógicamente en aquellos tiempos de hace ya prácticamente 150 años, y para cualquier población rural de este tipo), es de amplia base infantil y juvenil, descendiendo progresivamente (pirámide progresiva) hasta llegar a una cúspide de una sola persona, tras un truncamiento de casi dos décadas (de los 80 a los 101 años, solo hay ocho personas).

La distribución por edades sería así:



De todo ello se observa la gran natalidad (muchas familias excesivamente numerosas), que la mortalidad infantil iba aminorando, que en la adolescencia y juventud se sostenía, para ir bajando progresivamente entre los 40 y 50 años, para llegar muy reducida a la edad sexagenaria; la ancianidad comenzaba en la 5ª década, y muy pocos llegaban a los 70 y sucesivos.

Se explica así el gran número de viudos y viudas que aparecen en este Censo. Y, como cosa algo singular, se hace notar que la población varonil (1119 personas) sobrepasara algo a la femenina (1046 personas).

Creemos que en este Censo debe haber algún error sobre la edad que se anota, pues resulta algo sospechoso que se redondeen las cifras finales de decenas (figuran muchas personas en las edades de 10,20,30,40,50,60,70 y 80, que en sus correspondientes cifras anteriores), por lo que conjeturamos que este dato, o no lo sabían los interesados o era anotado "a ojo de buen cubero".

Los calígrafos fueron el Maestro Corachán y el Cura Domingo López.

Estado Num. 2.

Municipio de Valencia.

Pueblo de Santa del Coro.

Censo general que forma la Junta municipal de este pueblo de todos los habitantes que han permanecido en el distrito de la misma noche del 21. de Mayo de 1857. según las cédulas de inscripción que se han repartido y recogido en cumplimiento del Real de 14. de Marzo de 1857.

<i>Número de las personas.</i>	<i>Nombre y apellidos paternos y maternos.</i>	<i>Edad.</i>	<i>Estado.</i>	<i>Profesión, oficio, ocupación, o estado social.</i>
<i>1.</i>	<i>Manuel Jerez Medina</i>	<i>33.</i>	<i>casado</i>	<i>Albañil.</i>

Como último detalle de este artículo, relacionaremos alfabéticamente los apellidos (1er. Apellido), con expresión de su frecuencia de aparición en este Censo:

Apellido	Frecuencia
Alarte	3
Alcalá	5
Alcocer	2
Amorós	1
Andrés	1
Andreu	5
Arcán	1
Arcas	7
Arenas	1
Arroyo	22
Atienza	2
Ballesteros	13
Belasco (Blasco)	10
Beltrán	14
Berlanga	11
Bernaute	1
Blesas	1
Bonet	2
Borja	1
Bravo	1
Cabañas	1
Cabañero	1
Cabo	1
Calderón	1
Candela	3
Cano	13
Cantorné	6
Cantos	1
Cañas	14
Carbó	1
Cárcel	51
Cardona	11
Carrasco	2
Carreño	1
Carrión	5
Casino	3
Castañeda	2
Catalá	2
Calvo	2
Cebrián	4
Cervera	7
Cifres	21
Claramunt	7
Clemente	8
Collado	7
Cólliga	1
Conejero	1
Corachán	4

Continúa en página siguiente

Apellido	Frecuencia
Giraldo	1
Gisbert	8
Gómez	118
González	18
Gorro	1
Grau	1
Guaita	44
Guill	1
Haba (Aba)	18
Haya (Aya)	11
Hernández	4
Herrero	18
Honrubia	6
Horneda	1
Hoyo	2
Huerta	12
Ibañez	7
Iniesta	1
Iranzo	24
Játiva	13
Lacuesta	1
Laguna	3
Lahiguera	22
Laiglesia	2
Latorre	7
Lavara	1
Lechiguero	6
León	1
López	128
Lozano	3
Lorente	6
Lloset	1
Malata	1
Maranchón	6
Márquez	9
Martínez	141
Mariano	1
Marzo	10
Mateo	4
Medina	25
Mejias	3
Mezquita	3
Minguez	1
Miranda	1
Mislata	7
Moliní	1
Monsalve	1
Monteagudo	95

Continúa en página siguiente

Apellido	Frecuencia
Parra	1
Parreño	1
Pastor	4
Penén	1
Peñarrubia	1
Peralta	5
Pérez	105
Picazo	2
Piqueras	11
Ponce	3
Poveda	3
Pozo	1
Pozuelo	5
Pradas	5
Prieto	2
Puejes	1
Ramírez	5
Ramos	7
Real	1
Rebullida	5
Requena	8
Ribes	1
Ricart	9
Robiro	1
Robledo	1
Roda	8
Ródenas	12
Rodríguez	12
Roldán	3
Romero	4
Ruiz	47
Sáez	32
Sáiz	2
Sala	1
Salinas	23
Salvo	1
Sánchez	15
Sanz	8
Serna	1
Serrano	6
Simarro	1
Sisternas	6
Solaz	3
Soriano	44
Tebar	3
Tello	7
Temporal	1
Teruel	1

Continúa en página siguiente

Y después seguirían con menor frecuencia, Sáez, Medina, Iranzo, Fernández, Salinas, Lahiguera, Murcia, Giménez, Escribano, Arroyo, Trujillo, ... Yeves, Descalzo, etc.

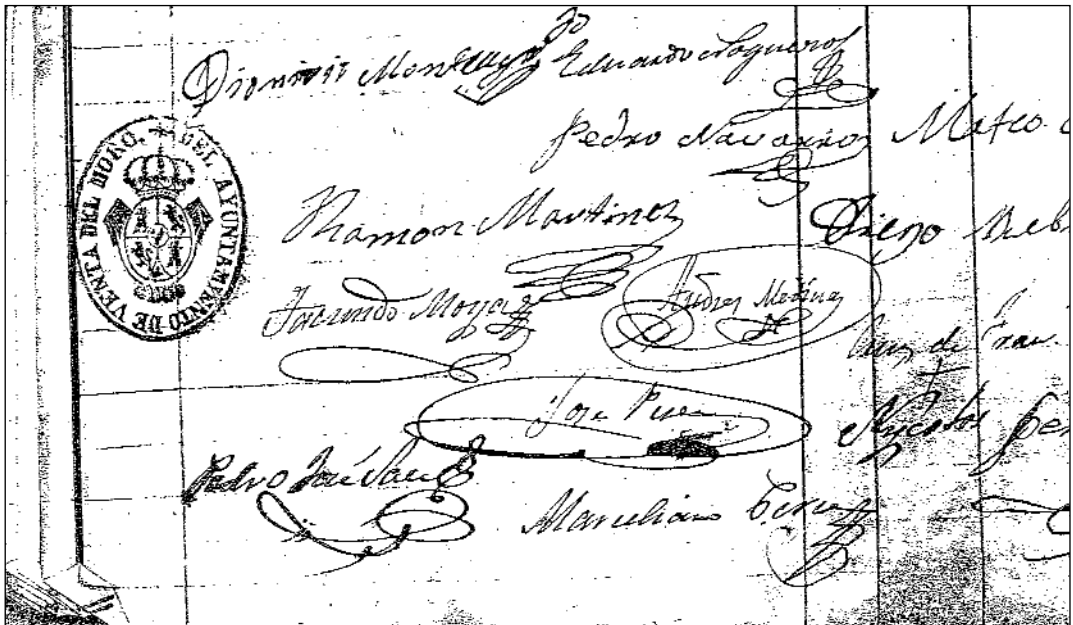
Es curiosa la aparición de apellidos valencianos como Cifres, Ricart, Andreu, Gisbert, Mislata, Sanz etc., debiendo explicarse como inmigrantes en labores de carboneo, leñas y pastoreo, corrientes en aquella época.

Otros apellidos, muy importantes por entonces, ya han desaparecido o están en vías de extinguirse en Venta del Moro. Así los Cantorné, Medina, Pozuelo, Alarte, Garrido, Herrero, Lorente, Moliní, Noguero, Nuévalos, Peralta, Pradas, Romero....

Otros, los Castillo, Monsalve, Cabanes, Robledo, Gil etc..., o no habían llegado a Venta del Moro, o tenían escasa representación.

TRASCIPCIÓN EFECTUADA POR MANOLO HERNÁNDEZ

FEBRERO DE 2.006

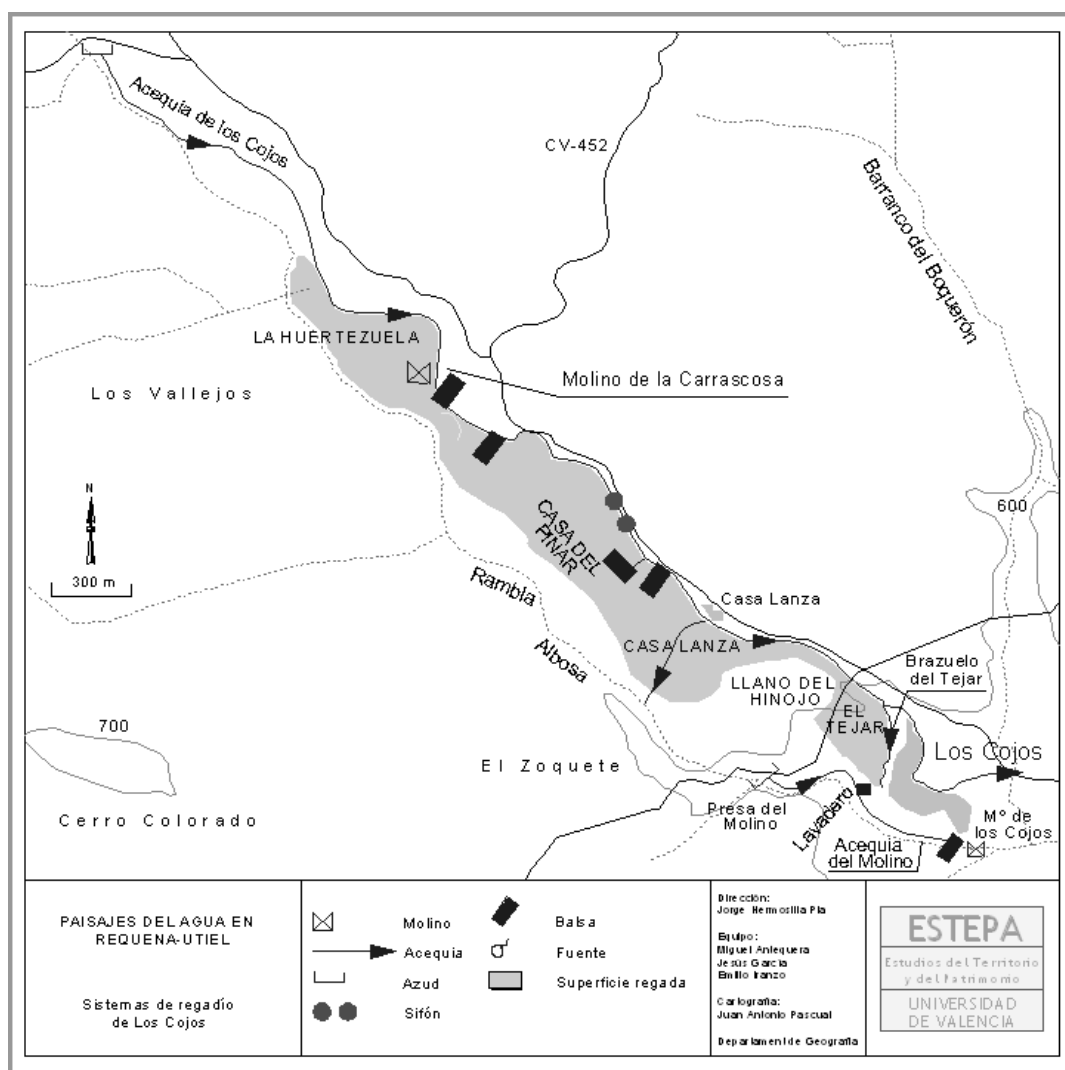




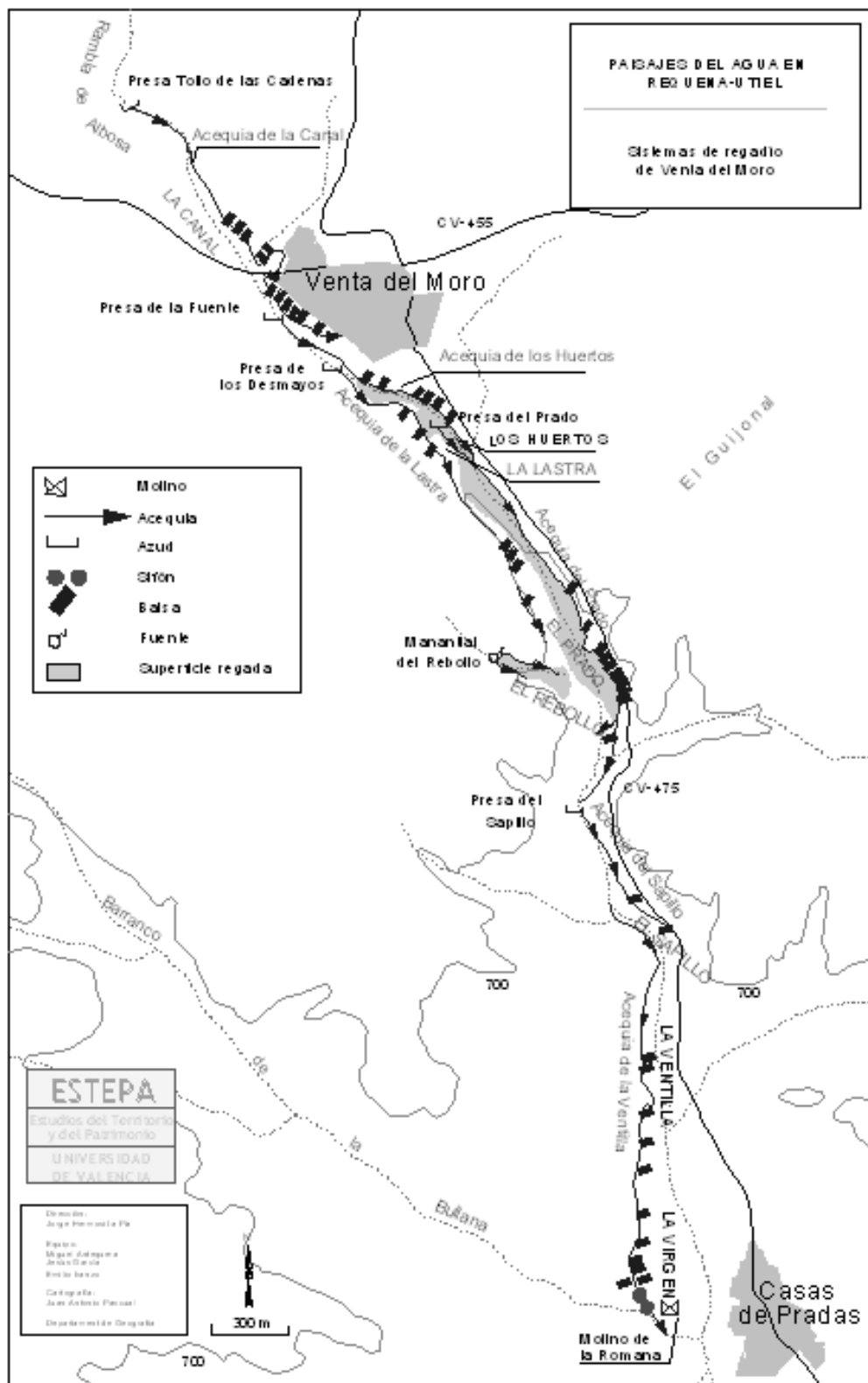
MAPAS DE LOS REGADÍOS HISTÓRICOS DE VENTA DEL MORO

ESTEPA (ESTUDIOS DEL TERRITORIO Y DEL PATRIMONIO). DEPARTAMENTO DE GEOGRAFÍA. UNIVERSITAT DE VALÈNCIA.

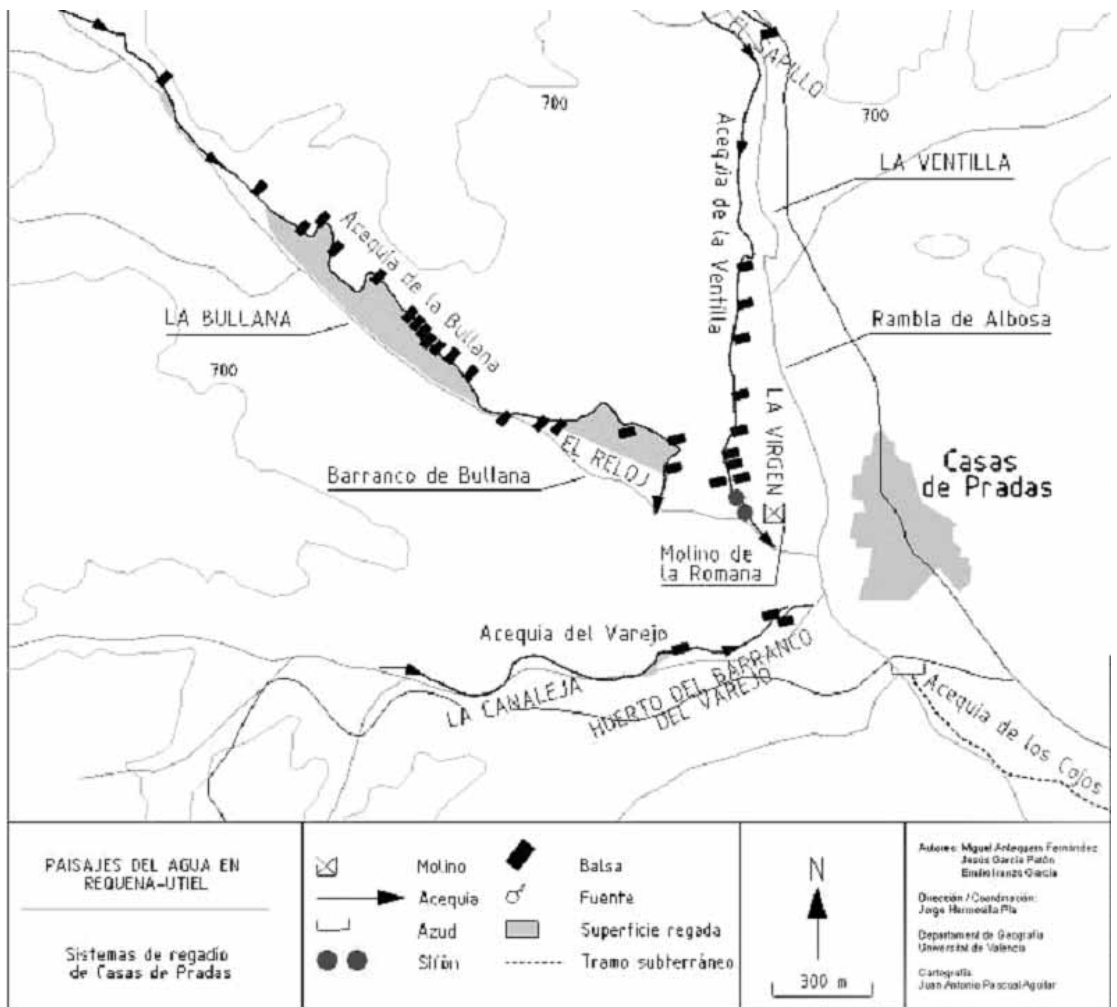
Bajo la dirección de Jorge Hermsilla Pla, El Grupo ESTEPA (Estudios del Territorio y del Patrimonio) del Departamento de Geografía de la Universitat de València ha realizado un detallado estudio sobre los regadíos históricos de la comarca de Requena-Utiel. Fruto de este estudio son los artículos publicados en el nº 21 de “El Lebrillo Cultural” (dedicado monográficamente a la cultura de regadío en el término venturreño) y estos seis mapas que se reproducen a continuación con los sistemas de riego de Venta del Moro y sus aldeas.



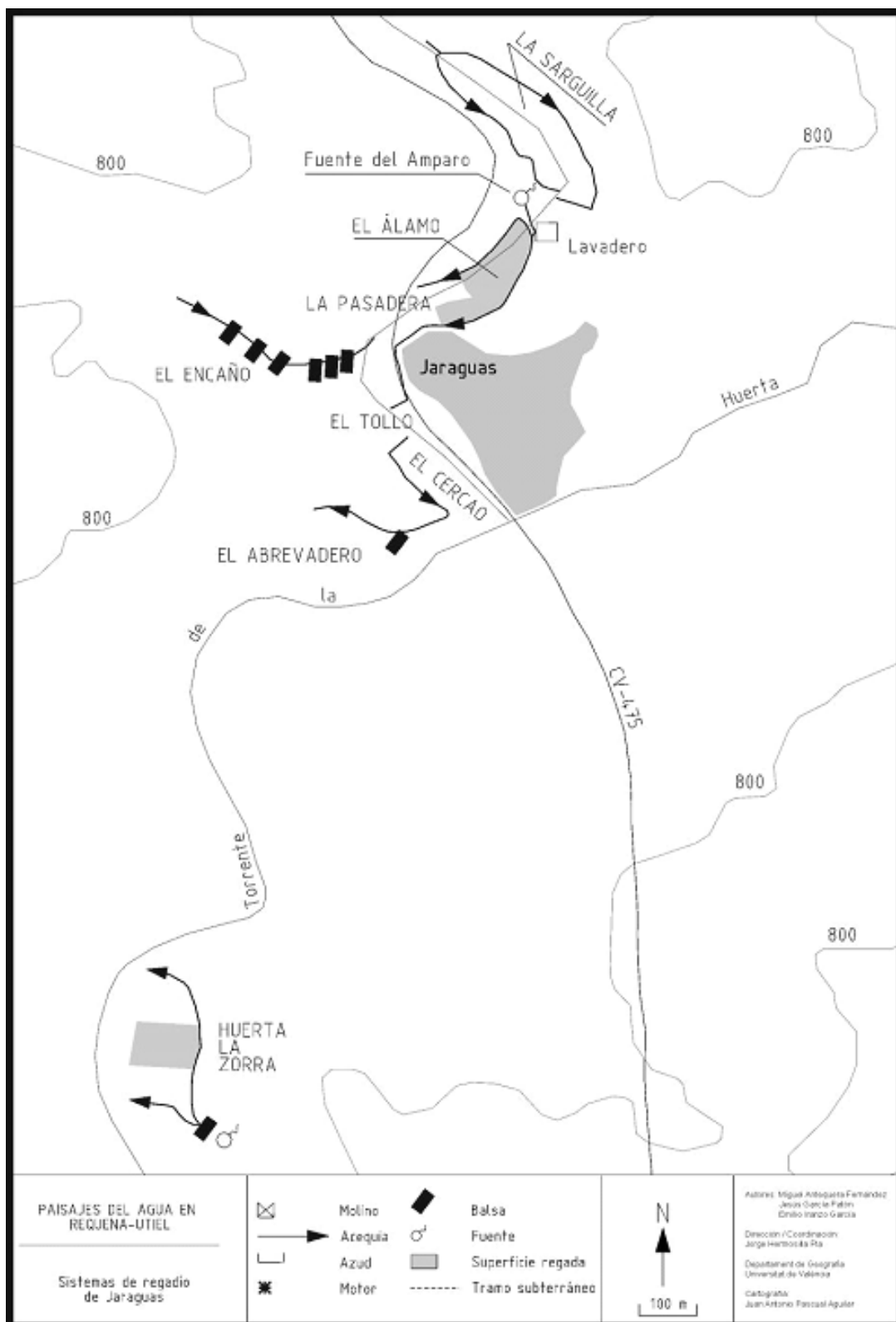
Sistema de regadío de Los Cojos



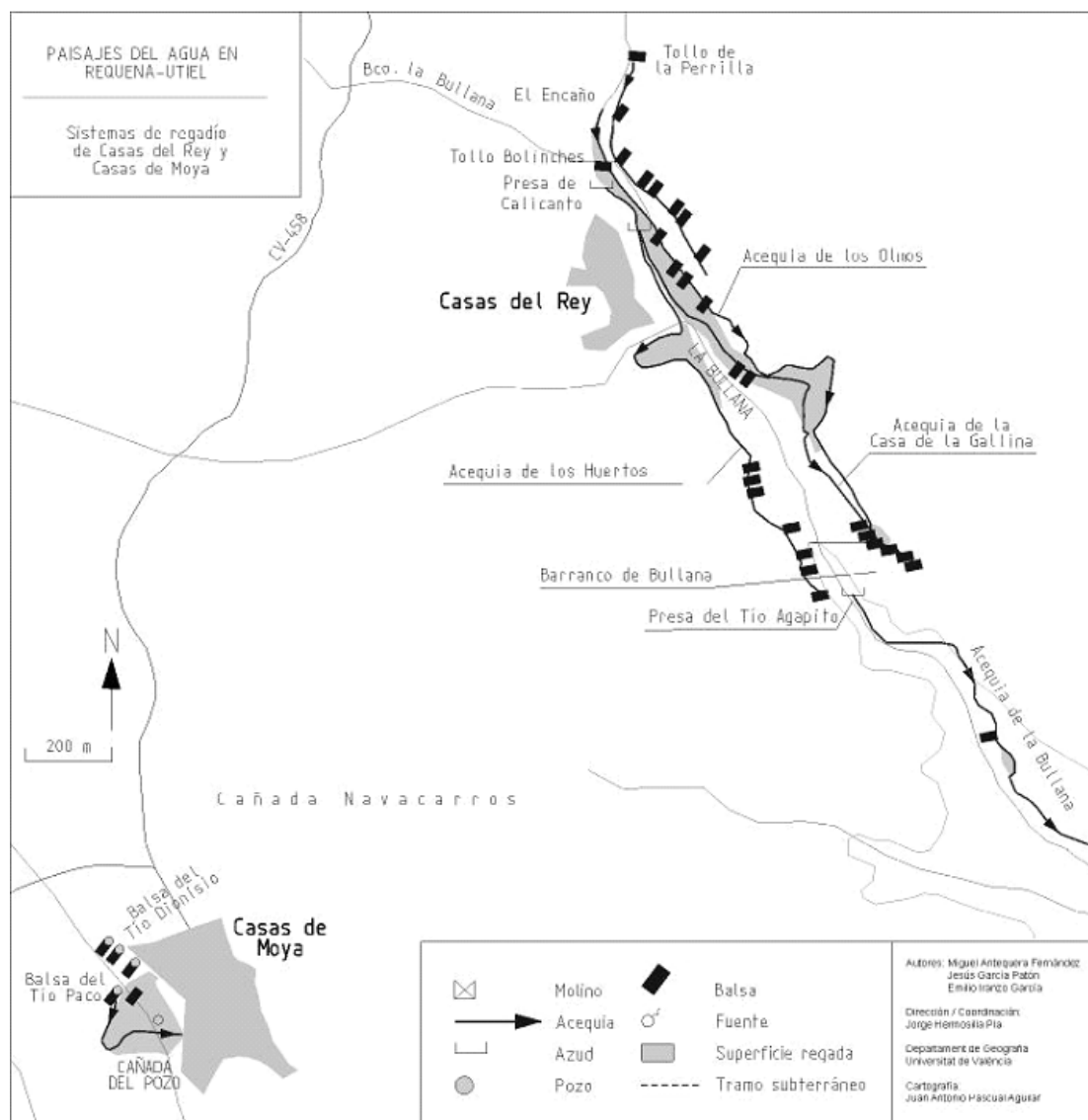
Sistema de regadío de Venta del Moro



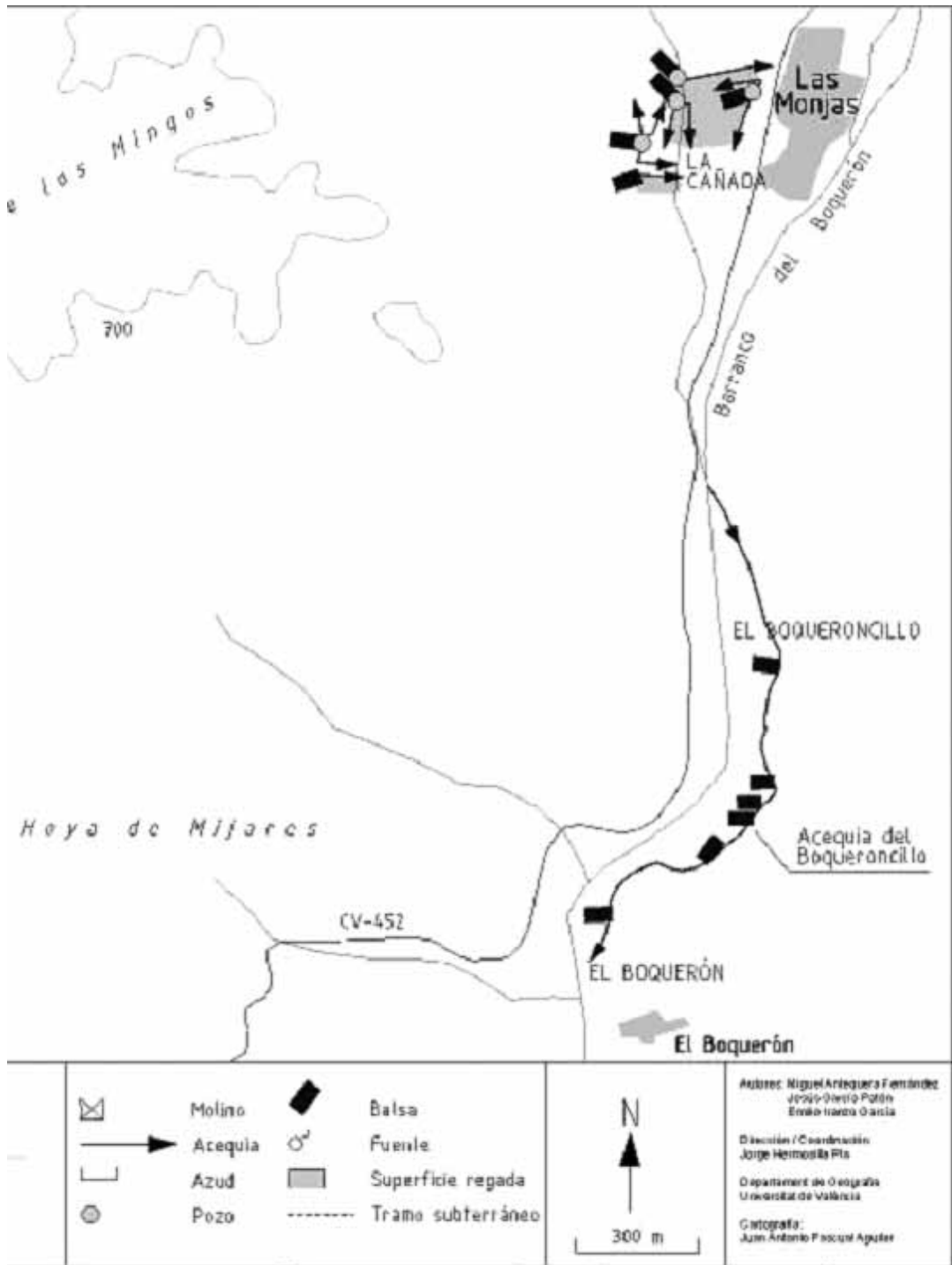
Sistema de regadío de Casas de Pradas



Sistema de regadío de Jaraguas



Sistemas de regadío de Casas del rey y Casas de Moya



Sistema de regadío de Las Monjas



V ENTREGA DE PREMIOS "MESETA DEL CABRIEL" Y "PINO QUILIBIOS"



PREMIO MESETA DEL CABRIEL
D. ERNESTO PÉREZ
CENTRO DE ESTUDIOS REQUENENSES

PREMIO PINO QUILIBIOS
D. FELICIANO ANTONIO YEVES DESCALZO

El 6 de agosto de 2005 y dentro del programa general de la XI **Semana Cultural Venturreña** tuvo lugar por parte de la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro la ya tradicional concesión de los **Premios Meseta del Cabriel y Pino Quilibios** en su quinta edición. Como siempre, resultó una ceremonia cargada de emotividad y en donde con una muy notable presencia de público se entregó el premio Meseta del Cabriel al **Centro de Estudios Requenenses** (CER) y se galardonó muy merecidamente a nuestro Cronista Oficial **Feliciano Antonio Yeves Descalzo** con el Premio Pino Quilibios. El acto fue mantenido por Manuel Hernández y María Haya (miembros de la directiva de la ACAVM) y los premios, consistentes en una reproducción de un Cuchillo de la Fonseca realizado por la artista Fani Galera, fueron recogidos por el secretario del Centro de Estudios Requenenses, D. Ernesto Pérez, y el propio cronista.

A continuación se transcribe literalmente el punto 5 del acta de la reunión ordinaria del 2 de julio de 2005 por el que la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro concedió por unanimidad los Premios Meseta del Cabriel y Pino Quilibios 2005:

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

A. Conceder el premio denominado "Meseta del Cabriel" año 2005 al **CENTRO DE ESTUDIOS REQUENENSES**.

Mediante este premio se reconoce la prolongada labor del Centro de Estudios Requenenses en favor de la cultura e identidad comarcal.

En la actualidad, el Centro de Estudios Requeneses mantiene la única línea de publicaciones monográficas de carácter comarcal. Estos libros se han convertido en una referencia bibliográfica insoslayable para todo aquel que quiera realizar investigaciones locales o de carácter comarcal tanto en los aspectos históricos, como geográficos, etnográficos, artísticos, patrimoniales, lingüísticos, medioambientales, etc. Entre la larga serie de títulos publicados destacan obras de ámbito comarcal como "La Meseta de Requena-Utiel", "Los mayos en el Campo de Requena-Utiel y otras comarcas valencianas", "Diccionario del lenguaje histórico y del habla popular y vulgar de la comarca de Requena-Utiel", "Aspectos geológicos de la Comarca Requena-Utiel", "Aves de Requena", "Origen de las parroquias centanarias en las aldeas de Requena" y un largo etcétera. Todas estas monografías han contribuido también a acercar a los comarcanos a aspectos desconocidos de nuestra tierra que de no haberse publicado hubieran quedado sólo en el conocimiento de investigadores y especialistas.

Asimismo, el Premio "Meseta del Cabriel" 2005 reconoce la fecunda labor de la revista "**Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal**", única revista vigente de ámbito comarcal. La revista Oleana publicó su número 1 en 1985, cumpliendo en la actualidad una larga trayectoria de 20 años con 19 números publicados en los cuales han contribuido autores de toda la comarca con artículos sobre etnografía, enología, historia, arte, lingüística, hidrografía, demografía, arqueología, zoología, musicología, biografías, etc. "Oleana" ha contribuido a profundizar en aspectos concretos de la historia y geografía comarcal como la molinería, las ermitas e iglesias, los factores climáticos, el habla popular, las tradiciones, las vidas de ilustres paisanos, las manifestaciones artísticas, la artesanía, yacimientos arqueológicos específicos, etc.

También se premia la exitosa iniciativa del Centro de Estudios Requeneses de crear el Congreso de Historia Comarcal, cuya primera edición tuvo lugar en el año 2001, logrando convocar a un gran número de historiadores de dentro y fuera de la comarca, registrándose también un considerable número de comunicaciones que versaban sobre diferentes aspectos de la comarca. El Premio valora también el acierto de realizar las sesiones de este primer Congreso en varias sedes comarcales (Venta del Moro, Caudete de las Fuentes y Requena). El Centro de Estudios Requeneses también ha consolidado este Congreso con su segunda edición que se desarrollará a finales del año 2005, dedicándose monográficamente a la cultura del agua.

Todos los estudios publicados por el Centro de Estudios Requeneses han contribuido a confirmar las especificidades y rasgos propios e identitarios de la Meseta del Cabriel como unidad histórica y geográfica unida en el tiempo.

El Premio "Meseta del Cabriel" también se otorga al Centro de Estudios Requeneses con el ánimo de afianzar la trayectoria de esta ilustre Asociación hermana y con el objeto de que siga estimulando el afán investigador sobre la comarca.

Todos estos argumentos han llevado a esta ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO, a reconocer el loable trabajo del CENTRO DE ESTUDIOS REQUENENSES con la concesión del premio "Meseta del Cabriel 2005".



B. Conceder el premio denominado "Pino Quilibios" a **D. FELICIANO ANTONIO YEVES DESCALZO**.

Con el Premio Pino Quilibios se reconoce la gran labor cultural desarrollada a nivel local y comarcal por D. Feliciano Antonio Yeves Descalzo, así como su prolongado afán investigador y su fecunda vocación literaria y poética.

D. Feliciano Antonio es un maestro y bibliotecario venturreño que ha dedicado gran parte de su vida de una forma enormemente altruista a la investigación sobre los aspectos históricos y etnográficos de Venta del Moro y su comarca.

Nació en 1920 en Venta del Moro, hijo de José María Yeves, de oficio albañil, y Clotilde Descalzo, ama de casa. Vivió en Venta del Moro hasta los 37 años, primero en la calle de los Arcos (actualmente Victorio Montes) y ya de casado en la calle de los Huertos. Estudió Bachillerato, como alumno libre, en el Instituto de Requena y la carrera de Magisterio en la Escuela de Valencia. Casó con Elena Ochando Cambralla, natural de Casas de Eufemia, teniendo cuatro hijos: Antonio, José Luis, Francisco Javier e Inmaculada. Ejerció como maestro durante 28 años en la comarca, concretamente en aldeas de Venta del Moro, en Los Isidros y en Requena, además de en Camarena (Teruel), jubilándose en 1985. Entre el 20 de septiembre de 1950 y el 20 de febrero de 1957 fue alcalde de Venta del Moro. En 1962 accedió al cargo de Director de la Biblioteca Pública de Requena, cargo que ocupó durante 31 años, logrando que la biblioteca fuera reconocida como una de las mejores de la Comunidad Valenciana.

Tras el antecedente de una síntesis sobre la "Geografía física, política y económica de Venta del Moro", en 1977 publicó la "Geografía física, económica y humana y apuntes para una breve historia del municipio y leal villa de Venta del Moro" que sigue siendo la principal obra de referencia del municipio de Venta del Moro y se encuentra en todas las casas del pueblo y sus aldeas. Posteriormente, también ha publicado centrado en el pueblo sus libros "Cuentos y leyendas de mi pueblo Venta del Moro" en 1997 y "Poemario Venturreño" en el año 2002, donde ha volcado su innegable pasión literaria y poética. Ha contribuido con numerosos artículos a la revista local "El Lebrillo Cultural", con investigaciones sobre el Ferrocarril Utiel-Baeza, las Guerras Carlistas, las industrias de Venta del Moro, el callejero venturreño, personajes locales, hechos históricos y un largo etcétera. En la actualidad goza de una fecunda jubilación y sigue escribiendo sobre hechos históricos y sucesos de Venta del Moro y sus aldeas, que se irán publicando a lo largo de los años.

El Premio también reconoce su larga trayectoria como Cronista Oficial de Venta del Moro desde 1952 y sus desvelos continuos por seguir contribuyendo a la popularización y reconocimiento de la historia venturreña.

Con el Premio "Pino Quilibios" también se galardona la labor del homenajeado como uno de los más firmes propulsores de las tradiciones venturreñas, especialmente su papel de tradicional voz de cantor de Mayos a la Virgen de Loreto o su participación activa en la

recuperación de la "Ronda de Quintos" que ha efectuado en los últimos años la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro.

Asimismo, el Premio celebra su currículum como investigador comarcano, ya que durante estos últimos años también han proliferado sus publicaciones dedicadas al acervo cultural comarcal y a su ciudad de adopción, Requena, destacando entre sus últimas obras la gran compilación sobre el habla popular titulada "Diccionario del lenguaje histórico y del habla popular y vulgar de la comarca de Requena-Utiel"; su "Guía historiada del callejero requense"; su obra sobre Loreto Gallego, paisano que fue uno de los célebres "últimos de Filipinas"; las compilaciones tituladas "25 sonetos anónimos a la Virgen de los Dolores", "Requena y sus poetas" o "Privilegios de Requena", entre otras muchas publicaciones. Además, destaca también en su faceta de articulista de algunas de las revistas comarcales como "Oleana" o "El Trullo" o en el I Congreso de Historia Comarcal. También destaca por sus participaciones en Radio Requena o por ser miembro fundacional del Centro de Estudios Requenenses y del Club de los Poetas Vivos.

En su trayectoria cultural, también se ha de reconocer su labor como director-coordinador del Museo de Requena desde 1980 a 1989 y también como Secretario de la Comisión Permanente de la Fiesta de la Vendimia desde 1966 a 1973.

D. Feliciano Antonio Yeves Descalzo ha recibido, entre otros, los siguientes reconocimientos:

Logró un accésit en los Juegos Florales de Valencia en 1944.

Consiguió la Flor Natural en el certamen de poesía de Requena de 1965.

Fue Premio Especial en el certamen de poesía de Utiel en 1969.

Fue distinguido por la Excm. Diputación de Valencia en 1965 con el 1er. Premio para Bibliotecarios Municipales.

Como maestro recibió un voto de gracias del Ayuntamiento de Requena y tres votos de gracia de la Inspección Provincial de Enseñanza Primaria.

En 1973 se le concedió la distinción de Secretario Honorario y Perpetuo de la Comisión Permanente de la Fiesta de la Vendimia.

En 1978 recibió del Ayuntamiento de Venta del Moro la Placa al Mérito Cultural.

Consiguió para la Biblioteca de Requena en 1981 uno de los Premios Nacionales del Ministerio de Cultura.

Fue nombrado "Hijo Adoptivo de la Ciudad de Requena" en 1984.

Fue nombrado en 1993 "Hijo Predilecto" de Venta del Moro, rotulándose un calle del pueblo con su nombre.

En la actualidad es Decano de la Asociación de Cronistas del Reino de Valencia.

Además, esta ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO reconoce con el premio su apoyo constante a muchas de las actividades realizadas por esta Asociación, así como sus continuos desvelos por la historia, tradiciones y costumbres del pueblo que le vio nacer y en el que tiene continuamente puesto su pensamiento."



VITICULTURA EN VENTA DEL MORO

— MANUEL HERNÁNDEZ PARDO —

El artículo que aquí comienza pretende centrarse en el término municipal de Venta del Moro, aunque lógicamente, por su enfoque, también se hace referencia a datos comarcales o de la Denominación de Origen Utiel-Requena (a partir de ahora D.O.) a la cual pertenece nuestro municipio.

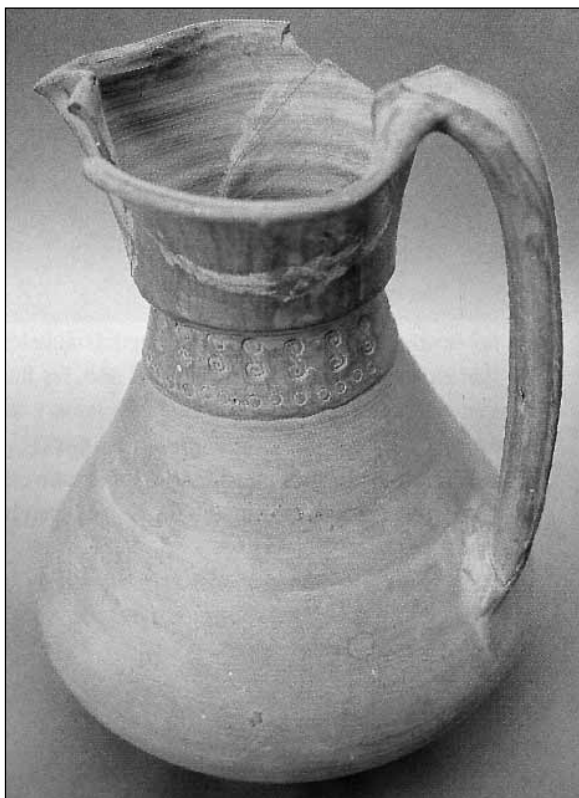
CLIMATOLOGÍA:

Venta del Moro se halla situada en la Comarca de Requena-Utiel, Sub-meseta Castellano-Meridional de unos 45 Kms. de perímetro casi circular y más de 1.800 Km² de extensión, con una altitud que varía entre los 600 a 900 mts., sobre el nivel del mar, (Venta del Moro 725 mts).

El **clima** de Venta del Moro es un clima de transición, de tipo Continental aunque con gran influencia mediterránea y a diferencia de otras identidades geográficas, tiene unos rasgos climáticos comunes en toda la comarca a que pertenece, aunque con pequeñas variaciones. La temperatura media anual, según los datos obtenidos de la Estación Enológica de Requena, es de 13'9º, con una amplitud térmica anual de 17'3º, entre el mes más cálido, Julio (23'2º) y el mas frío, Diciembre (5'9º). La diferencia térmica de nuestro pueblo con la capital comarcal es mínima, si bien existe una ligera tendencia al alza. Existe una gran oscilación térmica entre la estación cálida y la estación fría, así como entre el día y la noche, pudiendo alcanzar los 20º. Esta elevada amplitud térmica revela por sí sola los rasgos de continentalidad.

Las **precipitaciones** con una media anual en Venta del Moro de 400 l/m² le imprimen al clima una marcada sequedad además de contar con unas 2.000 horas anuales de sol. En un próximo artículo realizaremos un amplio estudio sobre los datos pluviométricos en nuestra localidad.

Los factores que condicionan la climatología en nuestra Comarca son básicamente de dos tipos, unos de índole topográfico y otros de tipo atmosférico. Entre los primeros destaca la **altitud media** de la meseta (600-



900 mts), la ausencia de barreras montañosas por el sur y el oeste, lo que permite la prolongación de la influencia continental, y la presencia de este tipo de barreras en los flancos septentrional y oriental, que no solo mitigan la influencia benigna del Mediterráneo, sino que dan lugar al efecto "foehn" o resecaamiento del aire que rebasa las montañas procedentes del Norte y Este.

En resumen, el clima de la zona se caracteriza por la sequedad, con dos estaciones escasamente lluviosas en primavera y otoño, un corto verano y un largo, muy largo invierno; fuertes oscilaciones térmicas entre las estaciones cálidas y frías y entre el día y la noche; riesgo de heladas durante los primeros meses de floración en primavera y frecuentes granizadas en verano. Todo ello hace que la práctica de la agricultura esté muy limitada y que la gama de cultivos posibles se halle reducida mayoritariamente al viñedo y en menor cantidad al olivo y almendro, y ello con notables riesgos.

TIPO DE SUELO:

Los **suelos** son en su mayoría de textura franca y existe un buen equilibrio entre los tres componentes físicos fundamentales (arena, limo y arcilla). Son ligeros, ofreciendo condiciones idóneas para el cultivo de la vid. Son suelos alcalinos con un pH medio de 8.2, lo que favorece la absorción por parte de la planta de los fosfatos, potasio, calcio y magnesio. Son pobres en materia orgánica, con 0.9% de media, considerándose normal el 2%. En cuanto a la caliza activa los valores son muy altos 12'4%, lo que supone el empleo de porta-injertos resistentes a la cal. Los niveles de fósforo y magnesio son bajos, siendo medio los de potasio.

TRADICIÓN VITIVINÍCOLA:

La tradición vitivinícola de esta Comarca se remonta a la **prehistoria**. Los primeros hallazgos datan de la época ibera, y tuvieron lugar en las excavaciones arqueológicas de los Villares (Caudete de las Fuentes), identificada como **Kelin**, capital de la tribu de los Olcades, por lo que la cultura del vino data al menos del siglo VII a.C.

De la época romana también existen restos, esparcidos por toda la Comarca, en los llanos de Campo Arcís, Campo de Utiel, Caudete y Vega de Requena, como ánforas y copas vinarias que hacen suponer que el vino era elaborado y consumido por sus pobladores.

El cultivo de la vid, es una práctica agrícola común, como lo demuestran los primeros documentos escritos, en los que se hacen referencias vitivinícolas que se remontan a 1265, en el cual **Alfonso X El Sabio** concede el **Fuero de Requena**, en el cual establecía el nombramiento de los "Binaderos", guardianes de las viñas durante los tres meses anteriores a la vendimia. En 1479 se sigue insistiendo en los guardianes así como en la prohibición de la introducción en la comarca de vino procedente de otras comarcas, lo que hace pensar que la producción interna era lo suficiente para el autoconsumo.



La **tinaja** más antigua de la que se tiene constancia se encuentra en una bodega de los subterráneos de la plaza La Villa de Requena, y en ella se lee la siguiente inscripción: "Año de 1535. Benito Espinosa. El Simple."

Existe un informe municipal anterior, datado en 1625, donde confirma que en Requena "hay algunas viñas, que viniendo el año bueno habrá para lo justo, pero no para que se saque a otras partes".

En este punto cabe señalar que Venta del Moro y sus aldeas formaron parte del término de Requena hasta el año 1836, en que fue nombrada Villa, por lo que las referencias históricas de los párrafos anteriores y los que siguen a continuación afectaban por igual a nuestro actual municipio.

Nuestra uva **Bobal** ya era conocida como planta nueva en el siglo XV. De hecho, el poeta valenciano **Jaume Roig** la cita de manera alegórica dentro de su obra "Espill" o "Llibre de les Dones".

El primer **aforo de viñas** que se conserva en Requena, es de 1651, especie de catastro con fines tributarios en el que se recogen todas las parcelas de viñas del término con expresión de su dueño o cultivador, superficie en peonadas y valoración, alcanzando las 214 Has. de viñedo, repartidas entre más de 320 viticultores. Los mayores cosecheros, a tono con sus necesidades, eran los conventos y clero parroquial, pero sin rebasar nunca las 6 hectáreas, superficie que hoy posee cualquier pequeño propietario.

En parte del término venturreño, esa gran fuente de información histórica que son las Respuestas Generales al **Catastro del Marqués de la Ensenada de 1752**, señala la presencia de 23 almudes de viñas en tierras de segunda y tercera calidad, es decir, una extensión mínima que no alcanzaba ni las 10 hectáreas (en estas Respuestas Generales no se incluía todo el término de Venta del Moro).

A tal respecto es significativa la exposición que sobre la situación vinícola hacían al ayuntamiento de Requena un grupo de cosecheros y comerciantes en 1842: "constituido Requena en los confines de Castilla La Nueva y entre los Ríos Cabriel y Turia, la separan de poblaciones por mediodía y norte siete leguas, haciéndose difícil la comunicación; pero en vinos no puede haber tráfico entre los pueblos fronterizos en razón de que aquellos cogen más que han menester. Al salirse tenemos el Reino de Valencia, abundantísimo en ellos; al poniente la Villa de Utiel, que sin duda es la bodega mayor de la Península y surte a toda la "Serranía de Cuenca".

Será en la segunda mitad del siglo XIX con la **fabricación de aguardientes** cuando la viticultura comienza a hacerse comercial. En aquellas fechas la industria aguardentera tenía abiertas cinco fábricas en Utiel, dos en Requena, una en Venta del Moro y otra en Caudete y es a partir de 1854 cuando tanto catalanes como franceses, ven en los vinos de la zona, un complemento ideal para dar color y fuerza a sus vinos sin que con ello se altere su sabor. Esto llevó a que debido a las grandes ganancias producidas por la exportación a Francia y los altos

precios del vino, aumentara la inversión en nuevas plantaciones así como el aumento de interés por las viñas. Hoy en día la variedad "Bobal" predominante en nuestra zona sigue siendo muy cotizada como base para todo tipo de mezclas, no solo ya para los vinos franceses, suizos o alemanes, sino también para la infinidad de bodegueros de toda la Península Ibérica.

La apertura definitiva de la **carretera de las Cabrillas** en 1847, cuyas obras se habían iniciado en 1825 creó una sólida infraestructura de transporte con la Ciudad de Valencia y su puerto del Grao.

No obstante, la principal causa que motivó el aumento vertiginoso de la extensión del viñedo en la comarca y la orientación comercializadora de nuestros vinos, aparte de la mejora de las comunicaciones, fue la escasa producción de gran parte de los viñedos franceses afectados por el oidium entre los años 1852-62, lo que supuso una gran demanda de caldos por parte del país vecino que de esta manera descubrió los vinos de nuestra comarca y sus buenas cualidades para mezclas.

Este hecho, entre otros, dio origen a las primeras asociaciones de cosecheros, la primera fue el **Gremio de Cosecheros de Utiel** en el año 1861, estando integrado por 35 grandes productores que pretendían el perfeccionamiento de las técnicas de cultivo y elaboración así como cierto control sobre el comercio local y exterior.

La culminación fue en 1887 con la inauguración del **tramo ferroviario Valencia-Utiel**, que canalizó la mayor parte del transporte del vino, dando lugar a la formación de verdaderos barrios de bodegas en los alrededores de cada estación.

Es hasta 1912 que la comarca se mantuvo exenta de lo ataques de la filoxera, hasta ese momento las plantaciones de vid ocupaban mas de 30.000 Has. La propagación fue lenta debido en parte porque la variedad dominante, la "Bobal", era bastante resistente a esta plaga, lo que permitió a los viticultores ir sustituyendo los pies europeos (bobal, merseguera, planta, teta de vaca, botón de gallo o clujidera), por americanos. De estos pies americanos existen varias variedades que por sus características pueden dar mejores o peores resultados según la tierra donde se plantan. Será en 1950 cuando se da por terminado el proceso de reconversión del viñedo. En esos momentos la superficie plantada era de 40.000 Has.

En la actualidad más de 7.000 familias viven directa o indirectamente del cultivo de la vid, y existen mas de 100 bodegas adscritas al **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena** (CRDO), destacando que esta comarca vinícola es la de mayor índice de participación cooperativista de los propietarios de viña, caracterizándose por la elaboración de vinos jóvenes y doble pasta que eran vendidos a granel. Esta situación cambiará cuando algunas de esas cooperativas se dan cuenta del beneficio que puede suponer vender su vino embotellado apareciendo cooperativas de 2º grado y en igual medida por la instalación en la zona de bodegas de capital privado, que introducen cierta innovación tecnológica de elaboración, elaborando vinos de calidad e impulsando la comercialización del vino embotellado.



En los últimos años, se está llevando a cabo una profunda reestructuración del viñedo comarcal, sustituyendo las viejas vides por otras jóvenes y más sanas, e introduciendo variedades mejorantes que están rompiendo el tradicional monocultivo de la variedad Bobal, lo que sin duda, aumenta la calidad del resultado final del vino elaborado.

En la actualidad, las variedades tintas suponen un 94'51% de las vides plantadas, frente a un 5'49% de variedades blancas.

En el año 2.004, de una extensión plantada de 41.148 Has registradas en la D.O. los datos varietales eran los siguientes:

TINTAS (38.888 Has). Distribución: 32.248 Has. de Bobal, 5.289 de Tempranillo, 672 de Garnacha, 355 de Cabernet Sauvignon, 275 de Merlot y 49 de Shyrac.

BLANCAS (2.260 Has). Distribución: 1.590 Has. de Macabeo, 567 de Planta-Nova, 46 de Merseguera, 45 de Chardonnay y 12 de Sauvignon blanca.

VARIETADES CULTIVADAS :

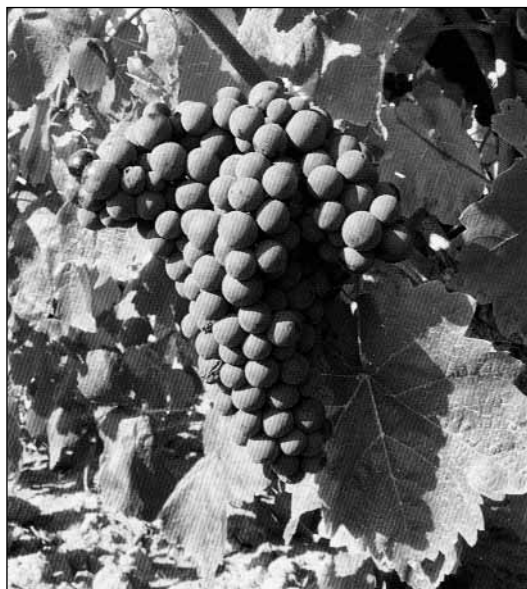
1. VARIETADES TINTAS:

BOBAL:

La variedad por excelencia de la zona, cepa de origen autóctono, que ocupa más de 32.000 Has, lo que supone un 97% del total de la Comunidad Valenciana. Las sinonimias más destacadas son; Bobal (Tortosa), Tinto de Requena, Requeni, Requena, Bobos y Provechón.

La cepa es de vigor medio-alto y porte semi-erguido, sarmientos largos y rastreros. La hoja adulta es grande, pentalobulada, de color verde oscuro, sin brillo, con la superficie lisa y el envés arañoso y el peciolo corto y grueso. El racimo es de tamaño medio-grande, y compacto con hombros. Los granos son de tamaño medio, irregulares, coloración regular negro intenso, con pruina, la piel gruesa, pulpa blanda y posee gran cantidad de antocianos en la piel.

Se puede considerar una cepa rústica poseedora de una fertilidad media-alta en terrenos cuyo cultivo anterior no haya sido viñedos y fer-



tilidad media-baja en los que sí haya existido vid. Es muy resistente a las enfermedades criptogámicas así como las enfermedades de origen bacteriano, aunque sí son sensibles a problemas de virosis (entrenudo corto). Es también bastante resistente a las plagas. Por lo tanto se puede decir que, esta variedad se adapta perfectamente a las características edafológicas y condiciones climáticas de esta zona.

Esta variedad hasta hace poco tiempo, sólo era utilizada para la elaboración de vinos rosados o tintos doble pasta (los vinos resultantes tenían mucho color) que eran vendidos a granel para coupages (mezclas) aportando color y grado a los vinos más flojos y claros, ya que se creía que no era una variedad óptima para la elaboración de vinos destinados al envejecimiento. Gracias a la creencia y experimentación de varias bodegas de la zona, en dicha variedad, han ido demostrando con el tiempo que de las uvas de variedad Bobal se pueden obtener vinos de alta calidad destinados a crianza.

TEMPRANILLO O CENCIBEL:



Variedad española que más se conoce en el extranjero. Su origen se sitúa en la zona del Ebro (Rioja y Aragón). Su implantación en nuestra zona es relativamente reciente, ya que hasta 1960 apenas era conocida. Hoy es la segunda variedad en importancia con más de 5.000 Has. cultivadas. Las sinonimias más utilizadas son Sensible (La Mancha), Tinto Fino (Madrid y Ribera del Duero) y Ull de Llebre (Cataluña).

La cepa es de vigor medio, porte erguido, los sarmientos son largos, fuertes y ramificados. La hoja adulta es grande, pentalobulada, de color verde oscuro y sin brillo, el envés arañoso. El racimo es de tamaño medio, compacto, largo y con pedúnculos visibles. Los granos son de tamaño medio, regulares de forma esférica, coloración

negro azulada, con pruina, piel gruesa, pulpa blanca. Posee buena cantidad de antocianos en la piel.

Es sensible tanto al Oidium como al Mildium, con cierta sensibilidad a los ácaros y a la Podredumbre. Resistente a los fríos primaverales pero soporta poco la sequía. Se adapta perfectamente a las características edafológicas y condiciones climatológicas de la zona. Es una de las variedades tradicionalmente cultivadas en vaso, su cultivo en forma de espaldera proporciona una producción más elevada.

Es una variedad utilizada para la elaboración tanto de vinos rosados como tintos jóvenes y tintos destinados al envejecimiento en madera.



GARNACHA:

Variedad de origen español, de Aragón, desde donde se habría extendido a Cataluña, Valencia y Baleares. La superficie cultivada es de unas 700 Has. Tiene múltiples sinonimias como Garnacho, Alicante, Tintilla, Negrella (Valencia), Lladoner (Cataluña), Grenache (Francia), Vernassa (San Mateos), Giro (marina Alta), Cannono, etc.

La cepa es vigorosa, de porte erguido, de tamaño medio, los sarmientos son de color amarillo con estrías longitudinales más oscuras, con entrenudos cortos y nudos gruesos, son finos y frágiles. Las hojas adultas son de tamaño pequeño-mediano, pentagonales, brillantes, de color verde claro, con cinco lóbulos y senos poco pronunciados. Los nervios son de color amarillo claro. Los racimos son compactos, troncocónicos, alados, con pedúnculo lignificado. Produce bastante racima. Los granos son esféricos, de tamaño medio, negros de piel fina, la pulpa es jugosa, el zumo es incoloro y de sabor neutro.

Es una variedad sensible al Mildium, a la Podredumbre Gris y a las enfermedades bacterianas, por todo esto, su cultivo es aconsejable en lugares aireados y con poca humedad ambiental. Es poco sensible al Oidium y bastante resistente a la sequía. De producción media pero con gran variabilidad debido a problemas tanto de cuajada como de corrimiento. Se adapta bien a las condiciones de la zona.

Es utilizada para coupages (mezclas) con variedades como Bobal y Tempranillo, aportando a la mezcla suavidad. Es sensible a la oxidación.

CABERNET SAUVIGNON:

Variedad de origen francés, de la región de Medoc. Se ha adaptado a todos los climas, y por eso hoy en día se cultiva en la mayoría de zonas vitivinícolas del mundo. En nuestra zona ocupa cerca de 400 Has.

La cepa es de porte erguido, de tamaño medio. Los sarmiento son de color marrón claro con nudos más oscuros. Las hojas adultas son de tamaño medio, brillantes, de color verde oscuro, con cinco lóbulos y senos muy pronunciados. El envés es algodonoso. Los racimos son pequeños, cilindrocónicos y alados. Los granos son esféricos, pequeños, de piel y pulpa dura y compacta.

Tiene a menudo ataques de Erinosi, es sensible al Oidium y a la Escoriosis y un poco menos al Mildium. Bastante resistente a la Podredumbre Gris debido al espesor de la película de los granos. Su cultivo se recomienda en espaldera para obtener una producción adecuada. Se adapta bien a las condiciones tanto climáticas como edafológicas de la zona.

Variedad por excelencia utilizada para coupages, y vinos destinados tanto a crianza, como a reserva y gran reserva. Aunque actualmente se suele utilizar para vinos varietales.

MERLOT:

Variedad de origen francés, de la zona de Burdeos (Medoc). Da fama a los vinos de Sant Emillion. La zona de mayor cultivo es la región de Gironde (Francia), aunque actualmente está extendida en todo el mundo. En nuestra zona ocupa unas 300 Has.

Es una cepa de porte erguido de tamaño medio. Los sarmientos son largos, de grosor medio. Las hojas son grandes, más largas que anchas, con cinco lóbulos, la cara superior es de color verde oscuro con algunas pintas rojas, la cara inferior de color verde pálido. Las hojas jóvenes son muy vellosas. Los racimos tienen un largo pedúnculo, son de longitud media y sueltos. Los granos son pequeños, redondos, muy negros con tonos azules.

Gran sensibilidad a la Botritis Cinerea y resistente a los fríos primaverales tardíos (finales de mayo). Se recomienda, lo mismo que la Cabernet, el cultivo en forma de espaldera. Se adapta bien a las condiciones de la zona.

2. VARIEDADES BLANCAS:

MACABEO:

Variedad de origen español, de Cataluña. Tiene sinónimos como Viura (Rioja) y Macabeu (Cataluña). En nuestra zona es la variedad blanca por excelencia con una superficie cultivada de más de 1.600 Has.

La cepa es de porte erguido. Los sarmientos son largos y muy juntos, tendiendo a crecer verticalmente, son de color marrón claro, con nudos muy oscuros y estrías. Las hojas adultas son de tamaño medio, brillantes, de color verde oscuro, con cinco lóbulos y senos muy pronunciados. Los racimos son grandes, piramidales y alados. Los granos son esféricos y color amarillo dorado.



Es una variedad sensible a las enfermedades criptogámicas (Mildium, Oidium y Podredumbre Gris), debido al espesor de la película de la baya, pero es resistente a los fríos primaverales. Se adapta bien a las características de la zona.

Con esta variedad se elaboran vinos jóvenes secos, así como para la elaboración de cavas. En los últimos años algunas bodegas fermentan su mosto en barricas.



PLANTA-NOVA O TARDANA:

Se conoce en la Comunidad Valenciana desde el siglo XVIII, siendo posible que sea autóctona de la zona. En la actualidad se cultivan cerca de 600 Has. Las sinonimias más utilizadas son Tardana y Coma.

La cepa es de porte semi-erguido, de tamaño mediano-grande. Los sarmientos son de color marrón claro con nudos muy oscuros, fuertes y de ramificación pequeña. Las hojas adultas son de tamaño medio-grande, seno peciolar en lira, pentalobulada, peciolo grueso y largo. Los racimos son grandes, alados, compactos, alargados y pedúnculo visible. Los granos son esféricos, grandes, de color verde claro, piel dura y pulpa carnosas.

La resistencia a las plagas y enfermedades es debido a la rusticidad de la propia variedad, su resistencia a la Podredumbre Gris se debe a la dureza de su piel. Es una cepa adaptada históricamente a la Comunidad Valenciana.

Su uso es múltiple tanto para vinificación como para uva de mesa, antiguamente también era empleada para hacer pasas. Variedad utilizada junto con la Macabeo para la elaboración de vinos espumosos y por sí sola para mistelas.

MERSEGUERA:

Variedad conocida en la Comunidad, desde la misma fecha que la Planta-Nova. En nuestra zona su cultivo está poco extendido con unas 50 Has. en las tierras de mayor altitud. La sinonimias son Verdossilla (Alto Turia), Marisancho (Requena), Escanyavella (Maestrat), Exquixagos (Tarragona), Trobat (Lleida) y Uva de planta.

Cepa de porte erguido en la primera época y postrado en la segunda, de tamaño medio. Los sarmientos largos, poco ramificados, de color pardo con nudos más oscuros. Las hojas adultas son de tamaño grande, orbiculares, pentalobulada, el envés arañoso, peciolo corto y fino. Los racimos son medios, compactos, de forma cónica y pedúnculo visible. Los granos son esféricos, grandes, de color amarillo-verdoso, de piel media- blanda y pulpa blanda.

Es una variedad sensible tanto al Oidium y a la Podredumbre Gris y más resistente al Mildium. Es muy resistente a la sequía, con brotación precoz, por lo que las heladas primaverales tempranas le pueden afectar. Se adapta a todos los climas de la Comunidad Valenciana. Utilizada para la elaboración de vinos jóvenes, licorosos y generosos.

CHARDONNAY:

Variedad de origen francés, la más extendida en nuestra zona es la oriunda de la Cote d'Or de Borgoña. La superficie cultivada es de unas 45 Has.

Cepa de porte erguido de tamaño medio. Los sarmientos son de color marrón claro y la corteza está recubierta de una capa de pruina malva. Las hojas adultas son de tamaño medio, orbiculares, brillantes, de color verde muy vivo, con lóbulos muy marcados. Los racimos son pequeños, cilíndricos. Los granos son esféricos, pequeños, de color amarillo ámbar y de piel débil.

Varietal sensible al Oidium, a la Escoriosis y un poco menos al Mildium. Bastante sensible a la Podredumbre Gris. En algunas ocasiones presenta problemas de corrimiento. Presenta resistencia a los fríos primaverales tardíos. Se recomienda el cultivo en espaldera para obtener una producción más adecuada. Se adapta muy bien a la zona.

Es utilizada para la elaboración de vinos jóvenes, varietales fermentados en barricas nuevas de roble y para mejorar otros vinos blancos.

LABORES AGRÍCOLAS EN EL CULTIVO DE LA VID:

EL DESFONDE Y LOS ARADOS:

La primera labor o faena a desarrollar siempre ha sido el desfonde, que consistía en labrar la tierra con los arados de mayor potencia que se conocían en cada época y era de vital importancia para la oxigenación del terreno. Ello provocó la necesidad de utilizar arados más potentes que los utilizados durante siglos en el cultivo del cereal y que habían cambiado bien poco desde la época romana. El arado de reja ancha llamado **vernete**, vertedera o getafe tiene la posibilidad de voltear la tierra y profundizar más que el arado romano.

Estos arados de pala ancha podían ser tirados por una caballería. La variante más potente, con dos palas y con ruedas de apoyo para ser arrastrado por dos caballerías con balancín triple o uno ancho, es el conocido en la comarca como la **rusá**.

Posteriormente aparecieron arados más potentes como el **brabán** y el **malacate**, ambos de tracción animal. El brabán era una forma evolucionada del rusá pero tirado por tres pares de caballerías. El malacate era de sistema distinto, su reja era similar a la actual, iba tirado por una cadena o maroma de acero que se unía y enroscaba a un torno fijo de cuatro brazos, tirando de éstos cuatro caballerías que giraban en sentido circular.

Los **tractores de desfonde** a partir del último tercio del siglo XX desbancaron estos viejos y fatigosos sistemas.

EL FLOREO:

Tras la preparación de la tierra tiene lugar la labor de florear, que consiste en marcar o colocar señales en el lugar de plantación de cada cepa.

En la forma tradicional se realizaba con la ayuda de una larga soga de esparto en las que se cosían unas marcas, generalmente de tela roja, que servían para marcar la distancia entre cepas, marcando el lugar de cada una con un brote de romero o caña. La distancia entre señales ha ido aumentando con el tiempo



Una vez floreado el terreno se procedía a la apertura de hoyos. La herramienta era la azada, aunque en tierras pedregosas o de tosca era necesario el uso del pico.

LA PLANTACIÓN:

La plantación de la nueva cepa en el hoyo se hacía formando el codo consistente en doblar el sarmiento con el pie en ángulo recto y el resto en vertical. A esta labor se le daba el nombre de **sentar**, cubriendo posteriormente de tierra la planta hasta el nivel del terreno.

EL LABRADO:

Hasta el segundo tercio del siglo XIX las viñas se cavaban a mano con **legones** apropiados, ya que los arados de la época no cabían por entre las filas o hilás de cepas.

Hacia 1861 se introdujo en nuestra Comarca el **forcate**, que se trata de una acomodación del arado romano a unas varas en forma de horquilla para enganchar un solo animal.

A partir de entonces dejó de utilizarse la medida agraria de la **peonada**, que equivalía a 110 cepas, que era la cantidad de ellas que podía cavar un hombre en una jornada.

EL ABONADO:

El abonado tradicional era a base de basura, estiércol de los corrales de ganado o de las cuadras de caballerías y gorrineras. Para ello, en invierno, se hacían unos pequeños hoyos con azada al lado de cada cepa en donde se enterraba el abono correspondiente.

EL INJERTO:

Hasta 1912, fecha en que se expandió la enfermedad de la filoxera, las vides se plantaban utilizando sarmientos de cepas del terreno. Con posterioridad a esta plaga se inició la plantación de **pies americanos** resistentes a este insecto y que después se injertaban con sarmientos o púas de la variedad deseada.

Al año de la plantación del pie americano se efectúa el injerto que consiste en descubrir la cepa, cortar la parra a ras de tierra y en su menudo tronco hacer una pequeña abertura en la que se introduce la púa o trozo de sarmiento. Este sarmiento se rebaja en forma de cuña en su parte inferior para que case con el pie, quedando unidas mediante esparto o cordel fino.

El injerto se cubre totalmente, y para proteger la fragilidad de la cepa joven se clava una estaca al lado de cada una de ellas y se atan los brotes tiernos.

Pasado un año, la cepa injertada se descubre y se realiza la operación de **esbarbar**, consistente en quitar las raicillas que crecen en el nudo del injerto.

LA ESPORGA:

A mediados de abril las cepas adultas empiezan a brotar, apreciando los brotes durante el mes de mayo. El desarrollo más rápido tiene lugar con el calor del inicio del mes de junio, momento en que el viticultor realiza la faena de esporgar, consistente la eliminación de sar-

mientos jóvenes que considera inútiles y dejar en la cepa las dos movidas de cada pulgar para que continúen su desarrollo.

EL RAYUELO:

Poco después del esporgue, se eliminan de los sarmientos ya crecidos unos tallos secundarios que empiezan a crecerles en las axilas de las hojas o pámpanos. Son los llamados rayuelos.

EL DESPUNTE:

Al tiempo del rayuelo o poco después se realiza la operación de espuntar, es decir despuntar o quitar las puntas a los sarmientos muy crecidos. Se puede hacer a mano o con la ayuda de corbellas (hoces)

EL SULFATADO:

Además de la plaga de la filoxera, que destruyó en su momento gran parte de las vides de la comarca, existen dos enfermedades criptogámicas que atacan a las hojas y al fruto:

El **mildium**: para combatirlo se ha usado tradicionalmente el sulfato de cobre, habiendo evolucionado con el tiempo la manera de efectuar el tratamiento. Originariamente con el sulfato disuelto en agua, se rociaban las cepas una vez al año, usando un pozal y una especie de pincel hechos de tomillo. A partir de 1915 el uso se generalizó el uso de la sulfatadora de cobre, consistente en un recipiente de unos 10 litros de capacidad dotado de bomba manual accionada por palanca y un tubo acabado en varilla con pulverizador. Era muy corriente que la disolución del sulfato se mezclara con cal para mejorar su adherencia a las hojas. Actualmente existen sulfatadoras mecánicas transportadas por los tractores con depósitos de gran capacidad y muy amplio alcance del rociado.

El **oidium**: conocido vulgarmente como **cenicilla**, ataca fundamentalmente al fruto y la forma de combatirlo era espolvoreando azufre molido sobre la planta, cosa que en origen se hacía de forma muy rudimentaria y manual, utilizando unos tubos de hojalata de forma troncocónica y con agujeros en la base. Fueron posteriormente sustituidas por **azufradoras** de mochila con un fuelle accionado por medio de una palanca que facilitaba el espolvoreo.

LA VENDIMIA:

La recolección de la uva suele tener lugar en nuestra comarca en octubre, aunque puede adelantarse a finales de septiembre o prolongarse a primeros de noviembre, con motivo de las condiciones meteorológicas de cada año.

La vendimia, a pesar de suponer trabajo afanoso, siempre ha tenido algún tipo de connotación festiva, al recoger el fruto trabajado y mimado durante el año.

El trabajo básico consiste en cortar la uva siguiendo la "hilá", siendo los útiles empleados las **tijerillas** y **espuertas**. Las tijerillas, que van provistas de su característico muelle en forma de gusanillo, sustituyeron a primeros de siglo a los llamados **honcetes**, que eran pequeñas hoces. Dentro de las cuadrillas están los cortadores y los cuevaneros que se encargan de des-



cargar las **espuertas** o **cuévanos** en los tractores o, antiguamente de sacar la uva al camino con ayuda de **parihuelas**.

Antiguamente las espuertas se confeccionaban con esparto y a base del trenzado conocido como **pleita**. La pleita iba cosida con cordel y sus asas y refuerzos eran de trenza de sogá con tres ramales. En ocasiones el borde superior era reforzado con **recincho** (trenzado de cinco ramales). Hoy en día los cuévanos son de caucho o plástico.

Actualmente, existen **máquinas vendimiadoras** que realizan todo el trabajo de forma mecánica con el sólo concurso de su conductor o maquinista, siempre y cuando el cultivo reúna unas condiciones adecuadas para el empleo de la misma.

LA PODA:

Una vez acabada la vendimia y después de los primeros hielos de final de otoño, se procede a la poda, que consiste en cortar los sarmientos de forma adecuada para que la cepa siga desarrollándose debidamente y rinda adecuadamente. Los sarmientos se cortan con las tijeras de podar, de las cuales ya existe hoy en día versiones tanto eléctricas a batería como aprovechando la fuerza motriz de los tractores. Antiguamente se utilizaba una herramienta conocida como **podón**, que era un tipo de hachuelo y se portaba en una bolsa llamada **barza**.

LOS SARMIENTOS:

La última faena del ciclo es la de sarmentar o quitar del campo los sarmientos cortados. En otras épocas eran muy apreciados para el fuego del hogar, por lo que se recogían en garbas para su aprovechamiento. Hoy en día está en marcha en la Ciudad de Requena un proyecto innovador que consiste en transformar los sarmientos en pasta de papel para la elaboración de cartón ecológico.

VOLUMEN DE COSECHA ACTUAL EN LA COMARCA:

El volumen total de la cosecha en el año 2004 en el área de producción de la D.O. Utiel-Requena fue de 1.853.853 hectolitros. El término municipal de Venta del Moro cosechó el 14'52% con un total de 269.221 Hl. siendo su desglose varietal el siguiente:

Cosecha de 2004 en el término municipal de Venta del Moro

Vinos tintos y/o rosados de mesa 184.845 Hl.

Vinos tintos y/o rosados de D.O. 55.315 Hl.

Vinos blancos de mesa 16.981 Hl.

Vinos blancos de D.O. 4.071 Hl.

Otros/Mostos 8.009 Hl.

Del total de la producción de la DO (1.853.853 Hl.), se embotelló un exiguo 10'53% (197.569 Hl.), consistente en 26.254.867 botellas, con la siguiente distribución:

Embotellado en la D.O. Utiel-Requena en 2004

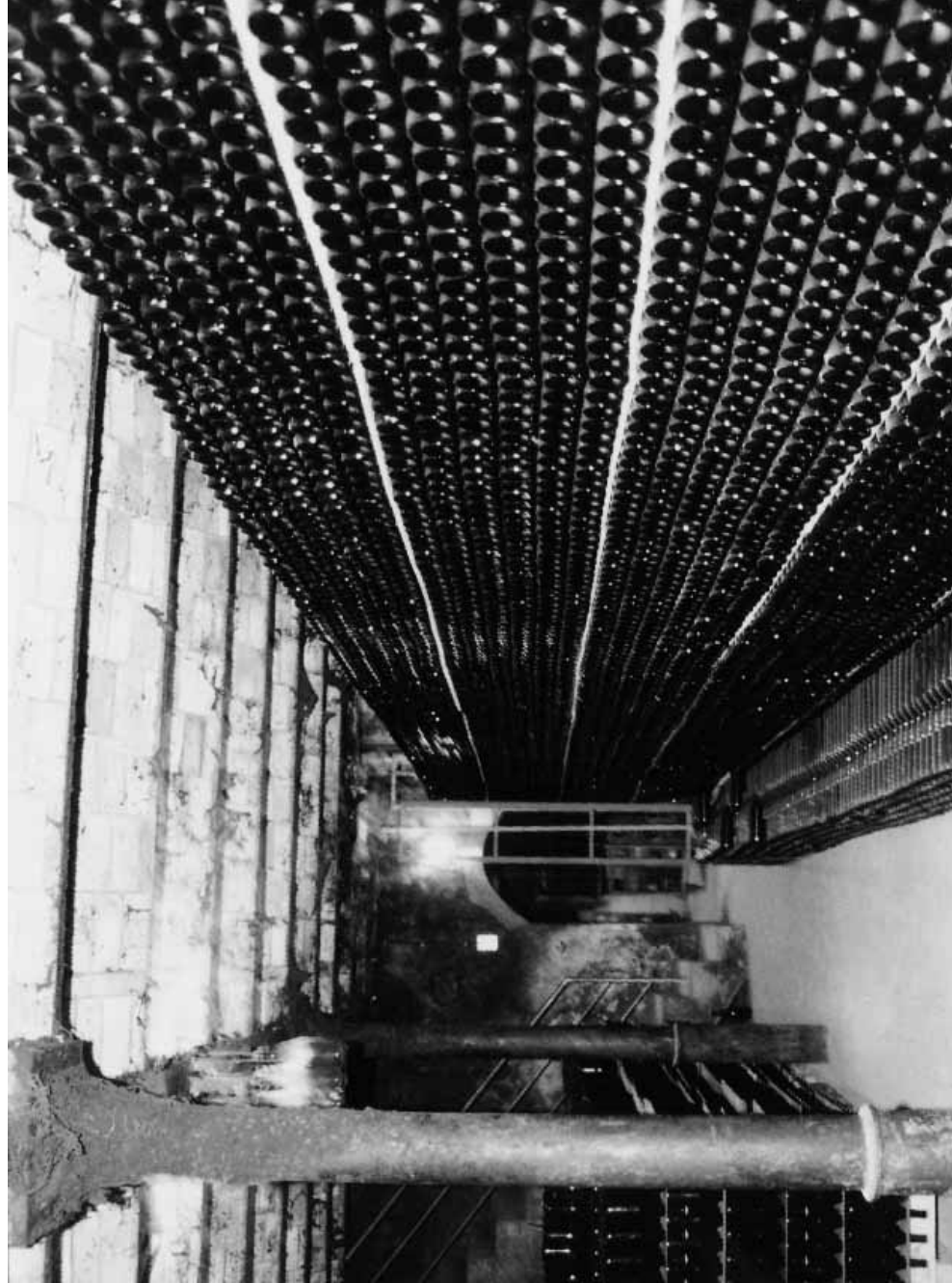
Blanco joven 1.277.849 botellas.
 Blanco superior 979.459
 Rosado joven 2.041.918
 Rosado superior 884.525
 Tinto joven 6.818.440
 Tinto Superior 2.972.212
 Tinto madurado barrica 309.459
 Tinto tradición 214.810
 Tinto crianza 4.105.628
 Tinto reserva 4.401.927
 Tinto gran reserva 493.567
 Cava 899.901
 *Otros 855.172

CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS D.O. UTIEL-REQUENA:

AÑO	CALIFICACIÓN	AÑO	CALIFICACIÓN	AÑO	CALIFICACION
2005	+++++ Excelente	1994	++++ Muy Buena	1983	++++ Muy Buena
2004	+++ Buena	1993	+++++ Excelente	1982	++++ Muy Buena
2003	+++ Buena	1992	++++ Muy Buena	1981	++++ Muy Buena
2002	++++ Muy Buena	1991	+++ Buena	1980	+++ Buena
2001	+++++ Excelente	1990	+++ Buena	1979	++ Regular
2000	++++ Muy Buena	1989	++ Regular	1978	+++++ Buena
1999	++++ Muy Buena	1988	+++ Buena	1977	++ Regular
1998	++++ Muy Buena	1987	++++ Muy Buena	1976	+ Deficiente
1997	+++ Buena	1986	++ Regular	1975	++++ Buena
1996	++++ Muy Buena	1985	+++ Buena	1974	+++ Buena
1995	+++ Buena	1984	+++ Buena		

BODEGAS EMBOTELLADORAS EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE VENTA DEL MORO

En el término municipal de Venta del Moro existe un buen número de bodegas elaboradoras de vino a granel o embotellado. Entre las bodegas privadas está Casa del Pinar (en la carretera de Los Isidros a Casas de Pradas), Bodegas Pedro Moreno en Jaraguas, la bodega de caldos ecológicos Proexa, Latorre Agrovinícola en Venta del Moro, Dominio de Araneón en Los Marcos, Augusto Egli en el caserío de Casa lo Alto, Bodega de Adolfo de las Eras en el caserío de El Renegado, Bodega Dagón en Los Marcos y Bodega de Adolfo Monteagudo en Jaraguas, entre otras. También en su día el movimiento cooperativista fue importante y testigo de ello son las bodegas cooperativas vinícolas de Jaraguas, Venta del Moro, Casas de Moya, Casas de Pradas, Las Monjas, Los Marcos y Casas del Rey (ésta última sin elaborar vino desde hace años). Son muchas las marcas de vino que se elaboran ya en el término venturreño: Duque de Arcas, Vega Valterra, Vadocañas, Dulce Tertulia, Casa del Pinar, Predio de Vinlaion, El Parreño, Catamarán, Sanfir, Casa Lo Alto, Cantarral, Dominio de Araneón, Viña Turquesa, Vallejo de la Mota y un largo etc.



FUTURO DEL CULTIVO DE LA VID EN NUESTRA COMARCA:

Es opinión del autor y creo, generalizada en toda la comarca, que la única esperanza de supervivencia a medio plazo del cultivo de la vid en nuestra zona es la de producir mayor calidad, que no cantidad, con introducción de nuevas variedades a fin de elaborar caldos de calidad, y por otro lado, aprovechar al máximo la calidad de autóctona de nuestra variedad mas extendida: la Bobal. Embotellarlos y comercializarlos de forma efectiva en todo el territorio nacional, con campañas de marketing y publicidad, que hagan paliar en lo posible el desconocimiento que existe en la mayor parte del país de los excelentes vinos de nuestra D.O., debiendo para ello tenerse en cuenta al menos, las siguientes pautas:

- Aprovechar el actual momento favorable que le otorgan los descubrimientos médicos en torno a determinados componentes de la uva, presente de manera especial en la variedad Bobal y el vino, para afirmar su condición de elemento natural y beneficioso para la salud cuando se toma con moderación.

- Promoción y divulgación de la cultura del vino. Formación del consumidor y defensa del vino como un producto alimenticio natural y sano, dentro de la dieta mediterránea.
- Aumentar el valor añadido del vino a través de su envejecimiento en barricas, embotellado y comercialización
- Progresiva mecanización de las labores agrícolas, con el fin de disminuir los costes de producción.
- Necesidad de maximizar y aprovechar el recurso del agua para utilizarlo en las explotaciones agrícolas, mediante sistemas de goteo, que permiten la optimización de tan preciado y escaso recurso.
- Aparición de nuevos productos derivados de la uva-mosto-vino.
- Transferencia de tecnología (investigación, materiales y métodos, diseño de bodega, control de calidad, etc...)
- Promoción y participación en acciones formativas y mejorar la formación de los cuadros técnicos con el objeto de adecuar la gestión, a los tiempos actuales, en definitiva que la gestión se realice desde el punto de vista empresarial.
- Fomento y ayuda a la investigación, tecnologías punta y divulgación cultural en el sector. Actualización en materia docente, reglada y no reglada de la viticultura, la enología y su comercialización.
- Control de calidad en todo el proceso enológico, desde la plantación hasta el consumo.
- Estudio de la utilización de subproductos. Caso especial, que merece ser destacado en este punto es el proyecto **BIOVID** que consiste en la transformación de los sarmientos en pasta de papel, que se utilizará para hacer embalajes de cartón ecológicos, encontrándose en su fase final de desarrollo por la Consellería de Agricultura, la Federación Valenciana de Municipios y Provincias, el Ayuntamiento de Requena, Azahar Ingeniería, AVA-Asaja, Coviñas, Bodegas Murviedro y Straw Pulping y financiado a través del programa "Life" de la Unión Europea con mas de un millón de euros.
- Nuevos enfoques de la comercialización del vino, buscándose nuevos mercados para el producto embotellado de calidad, con presencia en ferias del sector a nivel nacional e internacional.
- Acercamiento al sector de la restauración y hostelería, articulándose como complemento idóneo para la promoción, divulgación y difusión de productos de calidad y turismo de interior, tan de moda en la Comarca y especialmente en nuestro municipio.
- Incrementar la elaboración de nuevos productos demandados por nuevos hábitos de con-



sumo, como por ejemplo el vino ecológico.

- Fomento de contratos agrarios y acuerdos colectivos que aporten estabilidad en el sector y construyan una cultura de diálogo entre producción y comercialización.
- Impulsar las medidas oportunas que favorezcan el establecimiento de un contrato estable que sirva para regular las condiciones de compra-venta entre viticultores y bodegas, posibilitando en un futuro poder firmar contratos a varios años contribuyendo con ello a estabilizar el sector y asegurar unos niveles de renta.
- Diseñar y promocionar rutas enológicas dentro de la oferta de turismo rural de interior.

BENEFICIOS DEL CONSUMO MODERADO DE VINO:

El papel del vino en la alimentación mediterránea empezó a tener relevancia a partir de los estudios realizados en Francia y que se conocen como la "**paradoja francesa**". Estos estudios vienen a decir que teniendo una importante ingestión de grasa saturada, la mortalidad cardiovascular era muy baja, atribuyendo este hecho al consumo de vino.

El vino tomado con moderación, eleva los niveles de HDL (lipoproteínas que se encargan de recoger el colesterol de los vasos sanguíneos), por tanto disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Pero además de este efecto el consumo moderado de vino, especialmente tinto, ofrece otras propiedades que se le han atribuido: disminución del riesgo de padecimiento de cataratas, acción bactericida y antiviral, protección del hígado de ciertos procesos patológicos, reducción de la agregación plaquetaria y de los niveles de fibrinógeno etc...

Es importante reseñar la actividad anticancerígena del vino, puesta de manifiesto por diversos trabajos que atribuyen esa propiedad a un fitoquímico presente en la piel de la uva, el Resveratrol. Esta sustancia, tan beneficiosa para nuestro organismo aparece con mayor contenido en vinos tintos.

Los últimos análisis del Resveratrol en Bobal demuestran que esta variedad tiene un alto contenido de esta sustancia en comparación con otras variedades.

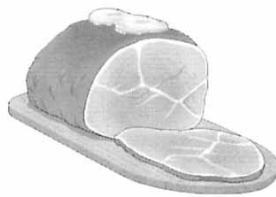
Y, por último, me gustaría terminar este artículo con una cita del escritor, orador y político romano **Marco Tulio Cicerón** (Arpino 106 ac-Formia 43 ac): "Los hombres son como los vinos: La edad agría los malos y mejora los buenos".

BIBLIOGRAFÍA:

- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena, Memoria de Actividades 2004. Internet. Página Web.
- CRDO. (1998). II Jornadas vitivinícolas de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Dieta Mediterránea. La dieta de la salud.

- Correcher Nebrera, Paola. Enólogo Master en Viticultura, Enología y Marketing de vinos. Enoforum (Portal de Enología en Internet.)
 - Generalidad Valenciana. (1998): Plan Estratégico Sectorial para la Comarca de Requena-Utiel. Ed. Fundación G.V. Iberdrola. Valencia 1998.
 - Latorre Zacarés, Ignacio. Venta del Moro hace 250 años. En "El Lebrillo Cultural", n. 12, diciembre 1999, p. 23-31.
 - Pardo Pardo, Fermín. (2000): Museo Municipal de Requena. La Viña y la Bodega en el Campo de Requena-Utiel, 1850-1950. Gráficas Alarcón. Requena.
 - Piqueras Haba, Juan (1997). La Meseta de Requena-Utiel. Ed. Centro de Estudios Requenenses. Imprenta GOVI. Requena.
-

Carnicería Jesús Yeves



Especialidad en embutidos caseros

Charter - Supermercado

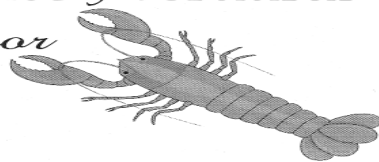
C/ Lepanto, 10. Telf: 217 81 84

CONGELADOS SOLIMAR

Especialidad en
Congelados, pescados y verduras

Magdalena Betancor

Teléf. 96 218 51 67
VENTA DEL MORO





LA CASITA VENTO

— ARANCHA HERNÁNDEZ MURCIA —

Reproducimos a continuación el cuento de la venturreña Arancha Hernández galardonado con el 2º premio del 3er. nivel (1er. Ciclo de la ESO) del Concurso literario “CAL Y SARMIENTO” edición 2006.

La casita Vento era una casa a la que, en verano, todos los niños iban a merendar, pero un día, un niño llamado Roberto desapareció. Todo el pueblo lo buscó durante meses sin encontrarlo. Sus pobres padres que solo le tenían a él, se quedaron muy tristes porque a su edad – andaban por los 50- , no pensaban tener más hijos.

Roberto era rubio, sus ojos eran de color miel y tan solo tenía 12 años. Era un niño muy estudioso, tenía muchos amigos pero casi siempre, los niños que no querían estudiar le criticaban, acababa de entrar al instituto y como quería llevar un nivel bueno, no salía casi de su casa, solo los fines de semana para irse con sus primos y sus amigos a la casita Vento.

Esteban era de sus primos más mayores, también iba a la casita pero iba con sus amigos y no le hacía caso. Como se aburría tanto con Esteban decidió encontrarse con unos amigos que también estaban por allí jugando a “pillar”. Estando jugando, a Pilar, Brenda, Zaida, Lidia y Merce se les ocurrió decirle que se escondiera en lo más profundo del bosque del que estaba rodeada la casita, y Roberto les hizo caso. Ese fue el último momento en que lo vieron.

La casita Vento era una casa abandonada, tenía un tobogán de piedra por el que te tenías que tirar con un cartón para no hacerte daño. Desde que ocurrió la desaparición de Roberto, ya nadie había vuelto a pisar esa casa por que decían que estaba encantada y que había un fantasma que se aparecía por allí, rondando la casita Vento.

Transcurridos 10 años vino una niña al pueblo, venía de Alicante y cuando le contaron que había una casa encantada decidió ir a verla, pero todo el mundo se lo impedía porque le decían que estaba encantada y que le iba a pasar como a Roberto, que iba a desaparecer.

Esta niña era muy caprichosa, acostumbrada a que sus padres le dieran todo, pero esta vez le prohibieron ir a visitar la casa, ya que en el pueblo les habían contado la historia de la extraña desaparición de Roberto.

Ella se llamaba Lucía, era muy guapa y morena, tenía una peca en el moflete, lo que le diferenciaba de su prima hermana Aroa, sus ojos eran de color azul cielo, lo que le resaltaba mucho al ser tan morena y al tener un montón de rizos.

Al día siguiente, fue al instituto sin los deberes hechos, se había enfadado mucho con sus padres, se puso en huelga de hambre y no quiso hacer los deberes. Sus nuevos amigos le dijeron que mucho tiempo no podía estar sin hacer los deberes porque le tocaría repetir curso, pero lo que era una gran tontería e insensatez era estar sin comer, ya que le podría ocasionar una grave enfermedad, o incluso, la muerte.

Sus padres no comprendían el motivo por el que se le había metido esa idea a la cabeza. Ir a una casa donde antiguamente había desaparecido un niño y todo el mundo decía estaba encantada.

Por miedo al fantasma, que la leyenda decía que se comía a los niños, esta casa aún tenía los muebles del conde que allí vivía y toda su familia.

Lucía, se levantó un día con el pie izquierdo; jamás había dicho ninguna palabra malsonante, pero aquel día se las decía a sus personas más queridas, a su familia y a sus mejores amigas, y todo esto ocurrió porque no le permitían ir a la casita Vento. Sus padres se lo explicaban por activa y por pasiva y Lucía no entraba en razón.

Esto sucedía día sí día no, por lo que sus padres empezaron a pensar en mandarla a un internado, del que no pudiera salir hasta que cumpliera los 18 años, aunque les doliera mucho perder a su única hija, por lo que no paraban de planteárselo, sin decidirse.

Pero un día, Lucía se comportó de una manera extraña, como si hubiera visto algo que le había impactado mucho. Sus padres pensaban que a lo mejor había cambiado, y que por fin había entrado en razón.

Lo que de ninguna manera podían imaginarse es que Lucía se había escapado de su casa para ir a la casita Vento. Le había costado mucho encontrarla, porque las indicaciones que le habían dado sus compañeros no las entendió muy bien y tardó en llegar más o menos 2 horas, pero al final, allí estaba, frente a la majestuosa y encantada mansión del Conde Periquín.

Al poco de estar frente a la casa oyó lo que parecía un llanto, al principio sonaba muy lejano pero, poco a poco, parecía estar más cerca. Lucía, asustada, se escondió detrás de un gran pino. De repente observó que, escondido tras unos arbustos, se encontraba lo que parecía otra persona. De pronto lo reconoció, era un mendigo al que había visto algunas veces por el pueblo, aunque nadie había podido verle la cara jamás, porque la ocultaba con un gran gorro tipo capucha.





Lucía se acercó a él y le dijo: “¿por qué lloras?, ¿qué te pasa?”. Y el mendigo le dijo: “es que nadie me reconoce en el pueblo, nadie sabe quién soy, desde que murieron de tristeza mis padres, ya nadie me ha vuelto a buscar”.

Lucía, por las palabras tan emocionadas del mendigo no tuvo dudas, y le preguntó al mendigo si podía quitarse el gorro que ocultaba su rostro. Éste le contestó que nunca antes otro ser humano lo había visto desde niño. Cuando se quitó el gorro su rostro estaba envejecido pero había algo que no había cambiado con el paso de los años, eran sus cabellos rubios y sus ojos color miel. Lucía no podía creérselo, y le preguntó con voz temblorosa: “¿eres tú el niño que se perdió en el bosque jugando a pillar?”. Y el mendigo le respondió: “¿Cómo sabes quien soy?”. Siempre que venía alguien por aquí, al verme con estos harapos y el gorro cubriendo mi rostro corrían asustados y no volvían a aparecer, por eso tenía miedo de decir en el pueblo quién era yo realmente. La niña se llenó de alegría, pero Roberto le dijo que no le contara a nadie lo que acababa de ver, por eso cuando volvió al pueblo aquel día estaba realmente cambiada.

A partir de aquel día, cada noche iba a hablar con él, y a rogarle que se fuera con ella al pueblo, y vería como le aceptaría todo el mundo, ya que si ella se había alegrado de encontrarlo sin conocerlo, y solamente por lo que le habían contado sus compañeros, podía imaginar a la gente del pueblo que puso tanto empeño y esfuerzo en su día, para encontrar al niño perdido de la casita Vento.

Después de muchos intentos, al final Roberto aceptó y bajó al pueblo con Lucía. Cuando llegaron a la casa de Lucía, sus padres no daban crédito, al principio se enfadaron con ella por haberse ido algunas noches sin su permiso pero, cuando se lo explicó todo, la perdonaron por haber encontrado al niño perdido, que ahora se había convertido en un simple hombre muy asustado, por lo que decidieron que se quedara a vivir con ellos.

Y, por supuesto, todo el pueblo se alegró de la noticia y acogieron a Roberto como uno más, y por fin terminó la leyenda del fantasma de la casita Vento.

FIN.

VENTA DEL MORO, ABRIL DE 2006

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

— ROSA MURCIA NAVARRO —

EMPANADILLAS DE BONIATO Y TORTILLAS



Boniato, buniato, moniato o batata son los nombres diferentes que el diccionario de la Real Academia de la Lengua otorga a uno de los ingredientes típicos de nuestra repostería local. La elaboración de zucles es un arte delicado que exige paciencia y máxima atención. En este número, presentamos dos postres o pastas que se acostumbran a servir en las mesas venturreñas y cuya composición y forma de elaboración es casi idéntica. Un café, unas empanadillas de boniato, tortillas y una mistela es una forma excelente de recibir invitados vespertinos en casa.

EMPANADILLAS DE BONIATO

Ingredientes:

- 1 Kg. de harina.
- 1 bote de boniato o, en su defecto, de cabello de ángel.
- 1 vaso y medio de aceite de oliva.
- 1 vaso de aguardiente.
- ½ vaso de mistela.
- ½ vaso de azúcar.
- Ralladura de limón.

En principio, todos los ingredientes del relleno arriba citados (excepto el boniato) se amasan, confeccionándose unas bolas de unos 50-60 gramos. Aplastamos las bolas con un rodillo y colocamos en el centro de cada bola una cucharada de boniato o de cabello de ángel. Procedemos a plegar por los bordes la masa dándole forma de empanadilla y las colocamos en una bandeja de horno. En la bandeja se espolvorean de azúcar las empanadillas y con el horno precalentado a 160º, las cocemos hasta que queden brillantes y doradas. A la hora de servir las empanadillas, su acompañamiento más oportuno puede ser una mistela o un vino dulce.

TORTILLAS

Las tortillas es una variante de dulce o zucle donde se aplican los mismos ingredientes (excepto la mistela) y pasos de elaboración que las empanadillas de boniato. Simplemente, a la hora de hornear las tortillas utilizaremos moldes para darles algunas de las formas tradicionales de la comarca como las tortillas alargadas o en estrella (las más comunes).

Clemente

PIANOS



UN NUEVO IMPULSO AL SERVICIO DEL CLIENTE



Está
disfrutando ya
de sus
INTERESES

Ahorra
en **CajaCampo**
y disfruta tus intereses
por anticipado

No tienes que esperar más. Pon una cantidad a plazo fijo en **CajaCampo** y al momento te llevas lo que quieras. Disfruta los intereses de tus ahorros por anticipado isólo por ahorrar en **CajaCampo!**



**Depósito
Práctico**

Para los que no saben esperar



ESTOS ARTICULOS SE ENTREGAN COMO RENDIMIENTO DE IMPOSICIONES A PLAZO FIJO. NO EXISTE REMUNERACION EN EFECTIVO. ESTOS PRODUCTOS CONSTITUYEN UN RENDIMIENTO EN ESPECIE, A EFECTOS DEL I.R.P.C. PERIODO PROMOCIONAL: DEL 1 DE OCTUBRE DE 2004, AL 31 DE ENERO DE 2005.

 **CajaCampo**
Somos como tú