

# MEMORIAS DE UN SEPTUAGENARIO II

JOSÉ MARÍA YEVES NOHALÉS

## EL TÍO MARIANO CABRITO

El tío Mariano Cabrigo vivía en la calle Los Corrales, a la espalda de lo que es hoy en día el mercado, en una cuadra que acondicionó como vivienda. Compró con los mayores sacrificios una radio y comentaba que Pepe Blanco cantaba en un pesebre y es que, realmente, era allí donde estaba ubicado.

El tío Cabrigo tenía la nariz torcida, no sabemos si era de nacimiento o si habría sufrido un accidente, el caso es que la tenía torcida y mucho. En uno de los muchos viajes que había hecho en toda su vida y no de excursión o pasárselo bien, sino a segar a Reíllo o a Fuentes Claras, montado en sus albarcas y con la corbela y zoqueta al hombro, preguntó a uno que estaba sentado el pretil de un puente si la dirección que llevaban era buena, a lo que respondió que, siguiendo la dirección de sus narices llegaría al sitio. El tío Cabrigo, un poco mosqueado, respondió: “¿Qué quiere usted, que me caiga al río?”.

## EL TÍO RAIMUNDO PATILLAS

El tío Raimundo Patillas fue uno de los agricultores más completos que habrá tenido el pueblo y, quizás, el más inteligente: lo mismo podaba cepas o árboles, injertaba, labraba, hacía pleita, recincho o hacía hormas. En esto fue un fenómeno. Las mejores hormas que se han hecho en el pueblo han sido las suyas. Un ejemplo de ellas está en el Llano, a un kilómetro del pueblo, en la carretera de Casas de Pradas.

No diremos cuántos días le costó hacerla, ya que las cosas bien hechas están reñidas con las prisas.

En casa del tío “Reimundo”, con todos sus saberes, no nadaban en la abundancia. Un día frío y con escarcha, el tío Patillas estaba haciendo una horma con albarcas y sin calcetines y un visitante que pasó por allí, en todo de humor le dijo: “tío Mariano, se le van a romper los calcetines”; a lo que este respondió: “de la misma tela son los calzoncillos y llevo un agujero en el culo”. Y es que el humor nunca faltaba, con más o menos pan.

En su vejez lo recuerdo siempre en la puerta de su casa trabajando el esparto: ahora vencejos, luego un serón, cosiendo una espuerta, recincho para forrar una vasija, jareta para engavillar sarmientos. Nunca me pareció verlo en ningún bar. Él era así, siempre estaba ocupado en algo.

Se me olvidaba decir que vivía en la calle García Berlanga, frente al despacho de vinos de la Cooperativa la Unión. Estaba casado con la tía Maricruz y tuvo dos hijas: Hortensia y Dolores.

## SER RICO ES UN PROBLEMA

Ser rico, aparte de problemático, es un sinvivir, un estrés continuo y, si no, que se lo preguntasen a **Ignacio el tío Cadillo**, que vivía en la calle de García Berlanga, la popular “Picota”.

Ese año el tío Cadillo cosechó una libra de azafrán, una fortuna, ya que, por aquellos tiempos, solía valer la libra mil pesetas y se la pagaron en un billete. Ahí comenzó su calvario. Todas las noches se las pasaba cambiando el billete de sitio: ahora debajo de una orza, a los diez minutos bajo el colchón, al cuarto de hora bajo el orinal y así sucesivamente. No dormía, no comía y, la familia, viendo que esto no podía seguir así, acordaron por unanimidad que tenían que deshacerse de tal fortuna y, aparejando el burro, se fueron a Utiel. Aprovechando que las fiestas loretanas estaban al caer se compraron los majos y las vituallas necesarias para pasar el invierno, como arroz, *bajocoques coloraos*, las tripas en sal para la matanza, especias, bacalao y alguna que otra cosa, gastando, sino todo, buena parte de él. Así es como el tío Ignacio al fin pudo descansar sin miedo a los ladrones, extravíos y haciendo su vida normal.

Y, como estamos hablando del tío Cadillo, también contaré de él que su suegra no lo quería o le tenía algo de manía.

*El trato era que, por cada hectárea que plantaran de viña al dueño de la finca, luego él te daba otra en la periferia de tierra en blanco o de monte cultivable.*

El caso es que la familia acordó que cada semana, bien un hijo o yerno, le tenían que llevar leña para la

lumbre. Pues bien, la **tía Anastasia**, que así se llamaba, cuando le tocaba a él, toda la leña que éste le llevaba procuraba quemarla lo antes posible, sino ese mismo día al otro no llegaba la leña, quejándose siempre que no le traía suficiente.

La tía Anastasia murió a los ciento cuatro años. Cuando tenía o rondaba los noventa y cinco años se la encontró su hijo plantando una higuera en el corral, diciéndole a éste que: “luego todo viene bien” y así fue. Ella comió higos de esa higuera. Yo la recuerdo bien: nos daba una cuchilla de afeitar y una caja vacía de zapatos y se la llenábamos de flores de malva (previo pago de diez céntimos o menos). Yo, por entonces, tendría cinco o seis años, más o menos, y mis socios del negocio igual. Todos residentes en la calle de La Picota, como ella. Y yo me pregunto: “¿no sería este el secreto de su longevidad?”.

## JESÚS PÉREZ HABA

Jesús Pérez Haba, que vivía en la calle del Aire y callejón del tío Roda, fue uno de los agricultores más duros que yo recuerdo: lo mismo hacía pozos que arrancaba piedra para los albañiles o carreteras y, entre vuelta y vuelta, atendía a sus tierras. Él era el encargado en las vendimias de la prensa, en la bodega del tío Colás, hoy en día Cooperativa de la Unión.

El tío Jesús me contaba un día que, acabada la vendimia, comenzó a hacer hoyos para plantar viña y ya estaban moviendo los sarmientos en la primavera. Cuando acabó de plantar, según él, en todo ese tiempo, gastó tres azadas.

## ISIDORO CÁRCEL Y GERMANA PEDRÓN

Isidoro Cárcel y su mujer Germana Pedrón, tuvieron ocho hijos: Julio, Alfonso, Teresa, Josefina, Teodora, José, Isidoro y Pedro, todos con muy buenas ganas de comer. Un día la tía Germana hizo judías estofadas, a los cinco minutos, en la cazuela no quedaba con que encender y, el tío Isidoro, con la gracia que le caracterizaba, dijo: “que nos apuesten lo que vale la Casa Garrido en judías estofadas si no somos capaces de comérnoslas en quince días”.

Se me había olvidado otro comensal más, Victorio, hermano de la tía Germana.

Aquel año, la tía Germana había criado un cerdo y, vísperas de las fiestas loretanas, hizo la matanza. Finalizadas las fiestas, el tío Isidoro le dijo a su mujer Germana: “estoy pensando ¿de dónde y a quién le vamos a comprar el aceite para la fritá?” a lo que la tía Germana respondió: “como no friamos las cañas donde estuvo colgado el embutido no sé qué vamos a freír”. La fritá no se hizo, pero las fiestas fueron eso, fiestas. ¿Y si se hubiese hecho la fritá y luego en las orzas se hubiese estropeado? Más vale pájaro en mano que ciento volando.

## FIDEL “JUANRABO”

Fidel el Juanrabo siempre dice que Franco le debe muchos panes y es que, en la posguerra, no todas las noches cenaba, al igual que la mayoría de los vecinos del pueblo y de toda España, más noches harán que no, que las noches que sí. Hoy, ya mayor, se ha puesto algo más gordo de lo normal y, cuando alguien le dice que tiene que perder algo de tripa, este siempre responde: “*mia* qué chorra, con los años que me ha costado criarla”.

Fidel no tuvo medios para estudiar, pero, de haber podido, hubiera sido uno de los mejores filósofos del mundo. Tiene palabras y respuestas para todo.

## DESIDERIO “MATA” Y CECILIA

Un recuerdo para Desiderio el Mata y su hermana Cecilia. Dos almas del limbo, infelices pero felices, bonachones y airados según eran tratados, siempre con una sonrisa y con complacencia a ayudar, pero con dignidad. Ellos ignoraban si lo que hacían era lo correcto, pero nunca tuvieron desavenencias con nadie, ni odios. El pueblo los quería y ellos,

a su manera, también. Desiderio nunca faltó a ninguna boda o evento culinario. Él siempre se autoinvitaba y jamás nadie le negó la entrada, eso sí, lo primero que hacía era llenarse los bolsillos de todo cuanto había para su hermana Cecilia.

Ya mayores murieron en el asilo de Requena y, seguramente, se fueron con la paz y felicidad que siempre vivieron.

Un recuerdo de todo un pueblo a estos angelotes.

## PABLO LAVARÍAS

Pablo Lavarías era la persona que mejor humor tenía. Siempre que hablabas con él, algún chascarrillo tenía. Él siempre decía: “Dios quiera que no necesite gafas, si no ¿dónde me las voy a poner?” queriendo decir que no tenía orejas, cuando, en realidad, eran bien hermosas.

Pablo Lavarías, hasta que se jubiló, siempre tuvo carnicería y, cuando alguien iba a por un avío de cocido, conociéndolo le preguntaban si tenía rabo, él siempre contestaba: “rabo no me queda, si quieres oreja”.

Vísperas de San José, en Venta del Moro, siempre se han hecho tradicionalmente los bocaillos. Emilia, la mujer de Pablo, como de costumbre, la noche anterior del santo, hizo un buen puchero y Pablo se comió unos cuantos ante los reniegos de su mujer diciéndole que le iban a sentar mal al estar estos calientes. Al otro día, le dice Pablo a su mujer: “¡qué noche más mala he pasado!”. Y la mujer: “ya te lo decía yo, que no te los comieras, que te iban a sentar mal”. A lo que Pablo respondió: “No, si no me han sentado mal, era acordándome de los del puchero”.

## LA POSGUERRA

Yo suelo comentar siempre lo mal que se pasó en la posguerra y es que no hay que olvidar adónde nos llevó la sinrazón de aquel golpe de estado, no solamente los que murieron en las contiendas bélicas, sino los que murieron después de hambre y necesidades.

Acabada la guerra, la finca de Caña Rozá (Cañada Rozada) dio tierras a medias a todos aquellos que quisieran. El trato era que, por cada hectárea que plantaran de viña al dueño de la finca, luego él te daba otra en la periferia de tierra en blanco o de monte cultivable. Mucha gente se hizo con viñas a costa de muchos sacrificios, con muy poco pan y muchas carencias de alimentos. Las mujeres colaboraban como podían, si le echaban la comida al marido, a ellas y a los hijos poco les quedaba para comer, por tanto, optaron por que todos los días a la hora de la comida ellas irían con los chiquillos al campo a comer con el marido, bien se llevaban el puchero ya hecho o preparaban la comida in situ. A algunos hombres hubo que socorrerlos al caer desmayados al hoyo que estaban haciendo, uno de ellos llegó a decir: “No me saquéis, echarme la tierra encima”. Hoy en día hay quien lo recuerda con algo de humor, pero yo he visto a algunos caérseles las lágrimas mientras lo contaba y por lo bajini decir: “fue muy duro”.

En los pueblos se pasó mal, pero, en las ciudades, fue terrorífico. Aquí, mal y mal, se llenaba el estómago con lo que se recogía en el campo, bien collejas, espárragos, setas variadas de olmo, cardo, rebollones, escarviles (cardos) y un largo etcétera. Sin contar que todo el mundo procuraba tener sus árboles frutales. Las huertas fueron primordiales en aquellos años, pero en las ciudades, poco tenían. Me contaba Carlos Coto, nacido y residente en Madrid, las penurias que pasó. Lo máximo que lograban alcanzar algunos días era alguna remolacha cocida y sin aceite, era imposible tragarla. Como he dicho, en los pueblos, sin nadar en la abundancia, se solía más bien que mal llenar el estómago gracias a que las mujeres se convirtieron en auténticas magas de los fogones poniendo el puchero todos los días y llenándolos con lo poco que tenían (me río hoy de las estrellas Michelin al compararlas).

Volvamos a la finca de Caña Rozá. Lo primero que los medieros solían hacer al recibir sus tierras era limpiarlas de toda clase de maleza, hacer hormas y ribazos, sembrarlas de trigo para desamargar la tierra, matando así gérmenes y

malas hierbas por ser muy productiva esta primera cosecha, sembrada en tierra virgen. Otros, directamente, ya la ponían de viña y algunos la plantaban de azafranar, cada uno según sus ideas o necesidades, pero, pasados los años, todos o la mayoría, fueron plantándolas de viña. Eso sí, las hormas y ribazos fueron ocupados por toda clase de árboles frutales: higuera, perotes (manzanos enanos), melocotoneros, albaricoqueros, cerezos y un largo etcétera. Sin olvidar las cebollas de todo el año, las alcachofas y cardos. Este último es un elemento principal de los cocidos y ollas, sin olvidar los cardos al ajillo, todo un arsenal gastronómico. Al mismo tiempo del aprovechamiento de esa tierra, que quedaría inculta de no ser por ello, era un añadido más a los recursos alimenticios de las casas y también del cerdo, que, junto con las huertas, se aprovechaba todo. El cerdo, durante todo el año, se mantenía con lo que se traía del campo, algo de salvado y poco más, pero, en el final de sus días, era cebado con higos, uva, restos de conservas, patatas, remolachas, harina de cebada y todo aquello que pudiera hacer tocino y manteca, por ello eran primordiales los frutales plantados en hormas y ribazos.



**CON TI GO**

Si. Somos la banca cooperativa que siempre está a tu lado para crecer juntos.

Esta es nuestra fórmula de siempre para trabajar por el futuro.

**cajamar**  
CAJA RURAL



**BAR  
Los Ranas**

ALMUERZOS - COMIDAS - TAPAS  
Telf. 722146027

C/ Colón, 2 Venta del Moro

**SAEZ CONSTRUCCIONES**  
CONSTRUCCIONES, OBRA CIVIL, REFORMAS, MOVIMIENTOS DE TIERRAS

FRANCISCO SAEZ BARBERA  
EMPRESA ACREDITADA Nº  
REA 17/46/0020219  
CTRE: CASAS DE PRADAS Nº 12  
630671780  
962185405  
saez.construcciones@live.com  
VENTA DEL MORO VALENCIA



**El Vantar**  
restaurante  
fusion food



**latorre**  
BODEGAS

**TALLERES  
DANI**

Tef. 679 677 869  
talleres.dani@hotmail.com

C/Leopoldo Emilio Clemente,13  
46310 - VENTA DEL MORO  
VALENCIA

