

MEMORIAS DE UN SEPTUAGENARIO IV

José María Yeves Nohalés

LA RECOLECCIÓN DEL ESPLIEGO

Uno de los ingresos de los jornaleros del pueblo es la recolección del espliego o lavanda. En el mes de agosto, cuando está en plena florecencia, se echa el bando avisando de que la caldera abrirá tal día, dándose por enterados todos aquellos que año tras año se dedican a ello.

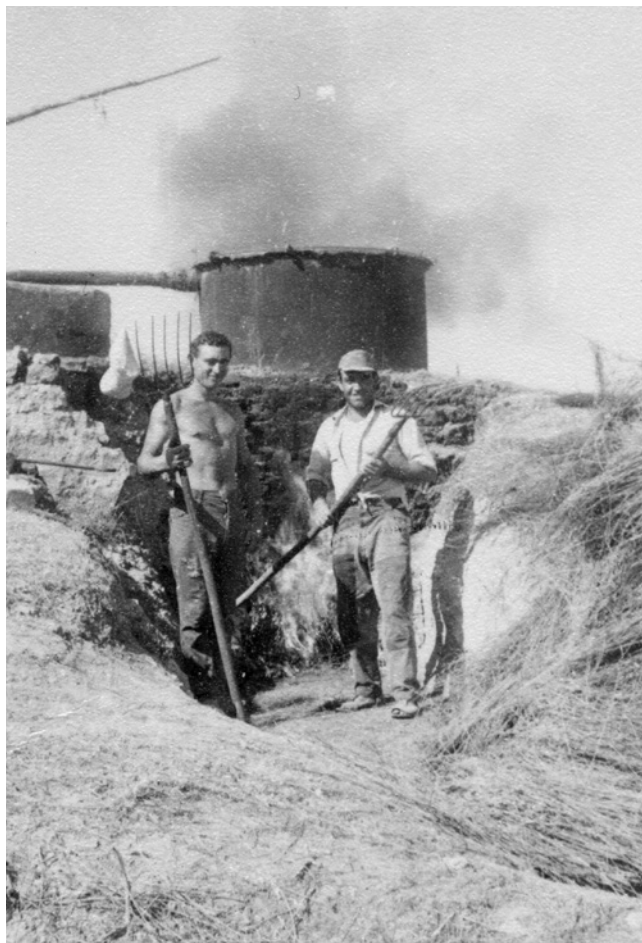
En estas fechas, cuando ya se han acabado las faenas de la trilla y a la espera de las vendimias, pocas faenas hay que corran prisa y, como los quehaceres son los mínimos, se comienzan a formar las cuadrillas para sumar unos ingresos extras de un maná que cae del cielo, sin ningún coste.

Estas cuadrillas suelen estar formadas por cinco o seis personas y tres mulos (dos de carga y el otro para al carro). Madrugan mucho o suelen pasar la noche en el tajo, evitando así el excesivo calor del monte en estas fechas y que el espliego no pierda peso. Cuando llegan al tajo, que suele ser en la Derrubiá o en términos de otros pueblos, el carro se queda en la parte más llana a segar. Los de los mulos de carga lo hacen en las partes inaccesibles que, por lo general, es donde más y mejor espliego hay. Baján o suben las cargas al carro hasta llenarlo y, si el tajo ha sido bueno, las caballerías vuelven cargadas con la última carga a la caldera, donde pesarán y cobrarán a tanto la arroba.

El espliego se pesaba con una romana, que solía ser de arrobas y libras, ya que el producto se pagaba por arrobas por ser la manera más fácil y comprensible para el vendedor. Debemos tener en cuenta que muchos no habían pisado la escuela, solo cuando llovía o en los meses de mucho frío los padres los solían mandar, y allí aprendían lo más básico. De esta manera no recelaban, ya que incluso son ellos los que se lo pesan, supervisados por el comprador que, libreta en mano, iba anotando nombres y arrobas pesadas.

Para la recolección del espliego solo hace falta la corbela¹, la zoqueta² y una maja de vencejos³. Se siega igual que el cereal, pero es más costoso, puesto que hay que ir buscándolo por el monte y no está en surcos como la mies.

La caldera (o alambique) es de hierro, con forma de olla y con unas dimensiones de un metro sesenta de diámetro, aproximadamente, y dos metros de alto. En su interior hay un enrejado que está a medio metro de su base, esta separación se usa para poner el agua que cocerá el espliego al vapor.



Enrique Descalzo e Hilario Serrano destilando espliego en Casas del Rey. 1965 aprox. Foto María Luisa Montés.

Durante muchos años esta misma caldera también destila romero. Se paga mucho menos que el espliego, pero es más rentable dada la abundancia que tenemos de romero en el término y lo rápido que se hacen las arrobas. La destilación es la misma que con el espliego.

Para cocer la caldera no suele quemarse mucha leña, solamente hasta que la caldera comienza a hervir. Después se va quemando el espliego, al que se le ha sacado la esencia, este no tiene muchas calorías, pero sirve como mantenimiento hasta finalizar la cocción. Los fogoneros que alimentan la hornilla se turnan y, con las horcas, no cesan de alimentarla. Dadas las bajas calorías que tiene, para quemarlo se deja secar unos días extendiéndolo al sol durante varias jornadas, una vez sacado de la caldera.

Para hacer la destilación se pone el agua en la caldera hasta el enrejado y se llena con el espliego. Se pisa y compacta al máximo mientras se va llenando, ya que la cocción cuesta lo mismo de combustible y tiempo tanto si está bien llena como a medias de llenar. Antes de poner la tapa se pone arcilla en el borde de la caldera, con la finalidad de que quede la caldera todo lo estanca posible para que no se escape nada de vapor, ya que este es el portador del aceite esencial. La tapa se suele fijar con unos pernios a rosca o unos graponos en forma de «E». Una vez la caldera está llena y tapada se le prende fuego y se deja cocer tres o cuatro horas.

1 | Corbela: hoz pequeña, pero con una hoja más curva y estrecha, utilizada para segar hierba, podar o cosechar frutas.

2 | Zoqueta: pieza de madera tallada de forma que quepan cuatro dedos en su interior, protegiéndolos así de posibles cortes cuando se siega.

3 | Vencejo: ligadura de esparto para atar los haces.

La salida de la esencia te dice cuándo está cocida porque deja de fluir en forma de aceite mezclado con agua, al final, solamente sale el agua.

Como podemos ver en la fotografía, hay dos campos de espliego: uno salvaje y el otro plantado y cultivado por el hombre. Es posible que, en un futuro, las tierras más pobres y menos productivas sean plantadas de hierbas o plantas aromáticas, facilitando de esta manera su recolección.

El montaje de la caldera se hace siempre en una ladera (o ribazo) dentro de una trinchera. Se construye la hornilla en la parte inferior y, al colocar la caldera encima de ésta, se facilita el llenado y vaciado, dado que la boca de la caldera está situada un metro más alta que el suelo.

En la parte de arriba de la caldera, y a unos quince centímetros, nace el tubo metálico por donde sale el vapor, que es mandado interiormente a una corriente de agua fría. El tubo está sumergido en el agua en forma de serpentín y esto hace que el vapor se condense al enfriarse, transformándose el vapor a líquido. El líquido sale del serpentinal decantador debido al desnivel del tubo, que separa el agua del aceite esencial.

Hay varias maneras o formas de decantadores:

Una es la garrafa de cristal: tiene un grifo en la parte inferior que, al ser transparente, se ve la esencia y el agua. Al ser ésta más pesada, queda debajo y, mientras, flota el aceite. Por tanto, con ir abriendo el grifo y tirando el agua ya está decantada.

Hay otra manera de decantación muy parecida, salvo porque la garrafa no tiene grifo y el agua se saca haciendo sifón con un tubo fino en forma de «U» con un lado más largo que el otro.

Otra forma es la regadera metálica que, en el momento se llena, va saliendo el agua por el regador, de abajo para



*Balsas de destilación de espliego en Casas del Rey.
Foto Nacho Latorre.*

arriba, de esta manera queda en la regadera solo el aceite esencial al pesar menos.

LOS ANIMALES DEL CORRAL

En un lugar de la Venta, y en un adarve cualquiera, canta un gallo anunciando un nuevo día como una de tantas mañanas, o de cientos de madrugadas, con sus ruidos característicos y familiares acompañados y rutinarios de gente moviéndose en sus tareas. Unos echando el último pienso a las caballerías de paja y cebada, otros preparando los «araos», el carro y cargando las herramientas necesarias para la tarea del día, las mujeres haciendo el almuerzo, preparador de fuerzas para la dura tarea diaria que se avecina.

Las gallinas y su gallardo macho, quien les hizo levantarse y abandonar el tibio nido con su *kikiriki* chulo de galán que, sintiéndose querido y adulado por las muestras de cariño de sus adoradas féminas, aun se pavonea más mientras escarban en el montón de estiércol del que sacan algún gusano que otro y picoteando los granos caídos de los pesebres de las acémilas a la espera de que la jefa de la casa salga con el cesto de pleita y asa de enebro a darles su ración de granos varios: centeno, cebada, avena, trigo, maíz o granzas⁴, si aún quedan de la trilla pasada. El gallo, que anda chulapo, va obsequiando a sus queridas y favoritas hembras con granos que coge del suelo con una delicadeza varonil rallando en suprema galantería y enamorando, si cabe más, a su harén de incondicionales favoritas, faltando poco para que caigan desmayadas de tanto amor, viendo cómo su galán les viene dando un cacareo amoroso y sexual. Se alteran un poco en su quehacer ligón al escuchar una voz juvenil llamando a los atareados componentes de la familia a almorzar las gachas de harina de guijas con sus tajadas de tocino, pan recién hecho y acompañado de la bota llena de vino. Éste, un poco áspero, recio y muy tinto, se elabora en su propio trullo con la uva de bobal, sin ningún componente químico, cien por cien natural.

Las mujeres encargadas y criadoras de los animales del corral son las más felices del mundo. Yo juzgo por mi madre, ella fue la mujer más complacida y dichosa siempre que en la casa el pienso de los animales no faltara. Un buen corral es la antesala de una buena despensa.

LA LABRANZA

Tejeda es la dueña de la voz juvenil llamando al almuerzo, cuarta en la familia formada por Isidro y Loreto.

Isidro, con cincuenta años, y Loreto, con cuarenta y nueve, tienen cinco hijos. Juan es el primogénito, con veintidós años; le sigue José, con veinte; Antonio, con diecinueve; Tejeda con diecisiete y, con quince, Remedios.

Los siete componentes se sientan cerca del hogar, ante la sartén de patas con sus gachas y las tajadas de tocino al lado y cerca del hogar, para que no se enfríen. El matrimonio,

⁴ Granza: residuos del trigo y cebada tras trillarlos, aventarlos y cribarlos.

henchido de amor, da gracias a Dios, junto con los hijos, por ser tan felices y por los alimentos dados, por el amor que sienten y que se tienen, por sus trabajos compensados en bienes y cosechas regadas con sudor honrado.

Acabado el almuerzo, vuelve cada uno a sus tareas: los hombres al campo y las mujeres a sus quehaceres caseros.

Estamos en el mes de octubre de un año cualquiera entre finales del siglo XIX o principios del XX.

Isidro y Juan se marchan con el **rusá**⁵ de par a barbechar con los dos machos romos (se llaman «romos» a las caballerías híbridas nacidas de caballo y burra; así como «yeguatós» a los nacidos de burro y yegua). El rusá es un arado de una esteva⁶ de doble empuñadura para conducir el arado. La cama forma el cuerpo del arado y a ella van unidas el dental y la esteva. En el dental se fijan por medio de tornillos, o pernos, la reja y la vertedera. La pala vertedera presenta dos partes: la inferior, que actúa como cuchilla y corta la hierba, y la superior, que levanta y vuelve sobre sí misma la faja de tierra separada por la acción de la cuchilla y la reja. A la cama se incorpora una pequeña rueda de hierro unida verticalmente por una barra reguladora. Al variar la posición de la barra se permite graduar la profundidad de la labor. No se unen las caballerías por timón ni por varas, sino por medio de un juego de balancines. En la parte posterior de la cama hay un enganche para un balancín y, de los extremos de este balancín, cuelga una anilla para colocar en cada una de ellas otro balancín de menor tamaño. Y, en cada uno de estos, se uncirá la caballería mediante tiros. Esta tracción, que se hace por medio de piezas flexibles, evita que los animales de la yunta y el propio labrador sufran sacudidas al encontrar un obstáculo. Hay otros rusás más pequeños para una sola caballería.

5 | Rusá: variante más potente de arado, con dos palas giratorias y con rueda de apoyo para ser arrastrado por dos caballerías con balancín triple o uno ancho. Se utilizó mucho por familias de pequeña y mediana propiedad para los medios desfondes, surcos profundos y buenas labores.

6 | Esteva: Pieza corva y trasera del arado, sobre la cual lleva la mano quien ara, para dirigir la reja y apretarla contra la tierra.



Eduardo López Murcia labrando con dos mulas y rusá en Barranco Malo (ribera del Cabriel). 1960 aprox.
Foto Familia Murcia Navarro.

Para saber o comprender los muchos nombres y cosas que de ahora en adelante iré nombrando, le aconsejo al lector que consulte *El diccionario del lenguaje histórico y del habla popular y vulgar de la Comarca Requena-Utiel*, escrito por Feliciano Antonio Yeves Descalzo.

Las labores del arado en el barbecho se inician a los dos o tres meses de acabar la siega. Es en septiembre u octubre cuando se da la primera vuelta con el rusá de par y, los que solo disponen de una caballería, con el rusá pequeño o con el **getafe**⁷. Se labra a yunto, es decir, juntando la tierra.

La segunda vuelta o labor se dará en febrero y marzo. Se utiliza, en este caso, el **arado romano**.

Los que dispongan de yunta utilizarán el arado de par y los que solo disponen de una caballería usarán el **forcate**⁸.

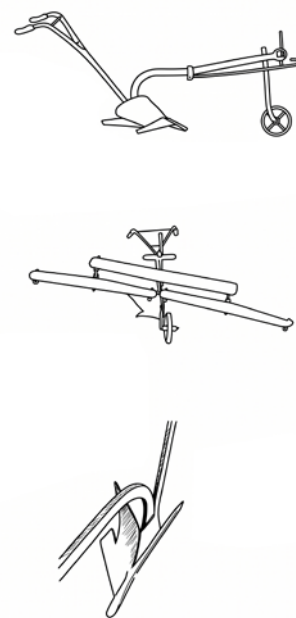
La tercera labor se llama **chambergar** y se efectúa en mayo o junio, antes de la siega. Se hace con el romano que, como hemos explicado, puede ser el arado de par o el forcate.

Este rusá puede ser de par o de una sola caballería, es su tamaño el que los distingue. Cuando es más pequeño y con un balancín es para una sola caballería; sin embargo, el de la parte inferior es de dos caballerías con doble balancín y uno central donde se cuelgan estos más pequeños. Las cuchillas y la cameta son iguales, solo cambia el tamaño: más pequeñas las piezas o más grandes.

La cuarta labor se llama **rajar**. Se realiza con los mismos arados que la anterior y se hace antes de la canícula. Un buen labrador jamás ha tocado el barbecho después de la citada canícula (agosto).

Con estas labores se consigue aumentar la humedad del suelo y la riqueza a través de la descomposición de la mate-

ARADO RUSÁ (LATERAL, FRONTAL Y DETALLE)



Este rusá puede ser de par o de una sola caballería; es su tamaño el que los distingue: más pequeño y con balancín es para una sola caballería; sin embargo, el de la parte inferior es de dos caballerías con doble balancín y uno central; de este cuelgan estos más pequeños. Las cuchillas y la cameta son iguales, solo cambia el tamaño: más pequeñas las piezas o más grandes.

7 | Getafe: Arado de una reja simple también llamado vernete o vertedera que voltear la tierra y profundizar más que el arado romano.

8 | Forcate: Arado con dos varas para ser tirado por una sola caballería, utilizado en las faenas de las viñas

ria orgánica que ha dejado el ganado cuando pasturaba por el rastrojo. La técnica del barbecho era fundamental para aumentar la fertilidad de una tierra de bajo poder retentivo de agua.

Ya preparado el barbecho se deja la semilla, se envuelve con el romano y se pasa el tablón en el campo. Es la forma de sembrar que se realiza cuando vienen las lluvias en septiembre u octubre.

La última labor hecha con caballería al finalizar el invierno se llama **surquiar**. Con el forcate se elimina la hierba del fondo del surco. El arado arrastra un tabloncillo para descubrir la siembra de la tierra o piedras que le pudieran caer al labrar el surco. Esta labor primeramente se hace en las cebadas (en cuanto tenía tres lletas) y, finalmente, en el trigo que, por ser menos delicado, se podía surquiar estando más crecido.

Cuando la siembra comienza a sacar la espiga hay que **escardar**. Como la palabra dice, es quitar con azuelos los cardos, ya que luego la siega cunde más y los segadores no se pinchan.

EL JABÓN Y EL LEJÍO

Antonio y José dedican el día a quitar los retallines a las oliveras, haciendo tiempo para la cosecha del azafrán, puesto que empiezan a despuntar las primeras rosas.

Loreto, Remedios y Tejeda se quedan en casa haciendo los quehaceres hogareños. Pronto Remedios se marcha al tollo del paso de la Puebla (fuente del tío Solar) en la rambla Albosa a hacer la colada con el lejío que el día anterior hicieron en el **corciol**⁹ con las cenizas del hogar bien tamizadas y agua hirviendo (más adelante diré cómo hacer el lejío).

Tejeda se ha quedado en casa barriendo y pasando el andalé¹⁰. Loreto, la madre, está ocupada en dar de comer a todos los animales del corral: pollos, gallinas, patos, pavos, conejos, cerdos, etc. También ayuda a la llueca¹¹ (clueca) a traer a este mundo su descendiente pollada. Puntual, como siempre, a los veintitún días.

En el fuego está hirviendo alegremente el puchero de barro. Se cuecen las bajocas bolas (judías pintas) con oreja y pies de cerdo junto a algún chorizo y güeñas para hacer después el sofrito de cebolla, laurel y pimentón con alguna patata el potaje.

Remedios, que ya acabó de hacer la colada, está rebuscando nueces en la noguera del tío Telén mientras se seca la ropa que tendió encima de los juncos y romeros.

La llueca ya está en el cuévano que Loreto le ha preparado (medio de paja y cerca del calor del hogar) enseñando a co-

mer a la prole. El reloj de sol está comenzando a marcar el medio día. Se oyen los primeros carros y caballerías que regresan del trabajo y buscan los unos su pienso y los otros su puchero, gazpacho o cualquier otra pitanza gastronómica.

Últimamente se está abandonando el **jabón de cenizas** y se está sustituyendo por el jabón químico hecho con piedras de sosa. No así el **lejío**, para blanquear la ropa una vez lavada.

La composición y forma es la siguiente: en un lebrillo de cerámica se pone un kilo de sosa cáustica, ocho litros de agua, cuatro de aceite o grasa y medio kilo de pedriegas¹². Con parte de la grasa se disuelven en el fuego todos los componentes y, con un palo, se va removiendo varias veces durante unas horas. Una vez que comienza a trabarse se deja reposar y, al otro día, ya lo tenemos hecho. Lo dejamos unos días más, vaciamos el lebrillo y lo cortamos en pastillas. El aceite o grasa que se emplea suele ser de restos de las orzas de los embutidos, aceites usados y sebos. Las grasas animales usadas, se aromatizaban con hierbas o plantas silvestres, como el espliego, romero, hierbabuena, etc. Unas veces, dichas hierbas se ponían en maceración en el agua a emplear y, otras, se freían con la grasa.

Forma de hacer el lejío o jabón:

En casi todas las casas antiguas las chimeneas son enormes, lo cual está relacionado con las labores y necesidades: la matanza del cerdo, el secado de los embutidos y muchas más necesidades agrícolas y humanas. Junto a la chimenea existe un poyo hueco donde almacenar la ceniza.

Con esta ceniza se hacen dos labores: la colada y se obtenía lejía.

Para hacer la colada se siguen los mismos pasos que después veremos en el blanqueo del lino: ponemos la ropa en el cociol, cubrimos con el paño, pondremos la ceniza e incorporaremos el agua hirviendo en forma de riego hasta quedar cubierta la ropa. Al removerla con un palo se hace la

12 | Pedriegas: pez griega, colofonia, sustancia que se obtiene de la resina del pino tras la obtención del aguarrás o trementina.



Lavando en la rambla Albosa. Foto Rafael Ballarín.

9 | Corciol o cociol: lebrillo grande de barro, redondo y abombado, que servía para hacer la colada con agua y ceniza.

10 | Fregona antigua de trapos viejos sujetos al extremo de un palo o caña.

11 | Llueca o clueca es la gallina dispuesta para incubar o empollar los huevos y sacar las crías.

colada. Luego, lo mismo que el lino, hay que enjuagarla en la rambla.

En segundo lugar, y de otra forma, se obtenía lejío para guardar. Para ello se ponía una capa de ceniza y otra de cal hasta llenar el cociol; luego se echaba lentamente agua por encima del recipiente. El líquido que salía por la espita era el citado lejío.

Una de las mejores cenizas para hacer el lejío es la **barrella** o barrilla que crece en los saladares próximos al litoral, por la gran cantidad de sosa que contiene. Para nosotros, que no disponemos de esa planta, la mejor ceniza es la de los sarmientos de las cepas de viña. Cualquier ceniza puede valer, aunque con más o menos contenido en sosa.

ADOBAR LAS OLIVAS

Tejeda está chafando con dos ladrillos las primeras **olivas** que sus hermanos le han traído para adobar, después las pondrá en una orza, cambiándoles el agua todos los días hasta que pierdan el amargor. Ya desamargadas, las adoba con sal, morquera y un poco de aceite que hará de conservante al flotar encima del agua. Estas olivas se suelen comer un poco amargas; pero, como sobre gustos no hay nada escrito, cada uno las puede comer como quiera. Luego, más adelante, ya almacenarán para todo el año las olivas para consumir. En el momento en que están en plena sazón, que es cuando se ponen moradas y más carne o pulpa tienen, las pondrán en orzas con mucha sal y agua. Luego, para que no floten, y antes de taparlas, se ponen unas hojas de caña para que estén sumergidas en la salmuera. Estas olivas se irán adobando y desamargando conforme se consumen, en cantidades pequeñas de cinco o seis kilos; así no daremos tiempo a que se estropeen o se pongan blandas. El mejor tiempo para adobarlas es en luna menguante. Hay distintas formas de adobarlas bien, como ya he dicho: chafadas, en sosa o navajeadas. Para desamargarlas con sosa, se disuelven veinte gramos de sosa por kilo de olivas. En el agua necesaria para quedar cubiertas se incorporan las olivas y se remueven de vez en cuando con un cucharón de madera o un palo durante veinticuatro horas. Pasado ese tiempo se sacan de la sosa y se ponen en agua limpia, que se cambiará todos los días durante una semana, aproximadamente. Luego, como las anteriores, se adoban lo mismo que las chafadas o al gusto de cada uno. Las navajeadas consisten en darles varios cortes para romper la piel y en cambiarles el agua todos los días y, sin ningún producto químico, desamargarlas. Se adoban después, lo mismo que las otras, al gusto de cada uno. Las mejores (o, al menos, las que más gustan al que escribe esto) son las negras maduras y navajeadas, pero no se pueden adobar muchas por su corta conservación ya que, a lo sumo, no duran más de dos meses en perfectas condiciones.

El cantinero está poniendo los últimos chatos de vino del medio día, mientras los parroquianos van desfilando cada uno a su casa a reponer fuerzas para las tareas de la tarde.

Remedios acaba de llegar con la colada limpia y seca y con unas dos libras de nueces, las cuales servirán de postre con la miel recogida de sus colmenas.

EL AJUAR DE LINO

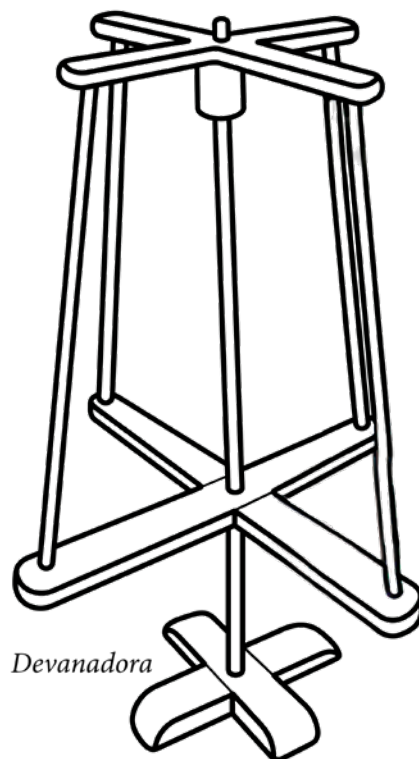
Sentados a la mesa, charlando y comentando las incidencias de la mañana, Remedios pregunta a su padre cómo va el lino que puso a cocer en el tollo, pues ella ya está preparando su ajuar y este invierno piensa tejer las sábanas con dicha fibra (¡qué faena ha dado y tiene que dar hasta verlas finalizadas!).

Se empieza sembrando el lino a principio de año y segándolo para San Juan (más o menos) dejándolo con las espigas hacia arriba hecho gavillas en el rastrojo durante diez días. Ya en la era se golpean las espigas contra unos palos para quitar las semillas, volviendo a engavillar se pone en el tollo, o tinaja si la cantidad es pequeña. Su fermentación, o cocción dura unos veinte días. Una vez cocido y seco, se pica con la maza del esparto sobre un tronco de carrasca una y otra vez hasta quedar casi tan limpio y fino como el pelo.

A continuación, se pasa por unos peines, hechos con púas o clavos, se quitan las impurezas que pudiesen quedar y se hacen manojos listos para el hilado con el uso.

Una vez hilado y hecho madejas en la rueca se blanquea con el lejío. Se ponen las madejas en el cociol, que se cubre con un paño donde pondremos la ceniza tamizada; luego se va echando agua hirviendo hasta quedar todo el lino cubierto en el lejío durante unas horas. Después se lleva a la rambla y se aclara con agua corriente y limpia hasta quedar todo lo más blanco posible. Ya secas, las madejas se ponen en la devanadora que es un aparato giratorio formado por unos barrotes verticales ensamblados por ambos extremos en una armadura en forma de cruz. La armadura inferior es un poco más estrecha, lo cual le da un aspecto ligeramente troncocónico. Las dos armaduras están unidas por un eje sobre el que gira todo el conjunto para enrollar el hilo sobre la canilla carrete o bobina de las máquinas de tejer.

Si Remedios no ha tenido suficiente trabajo con la siembra del lino, su recolección, el cocido, picado, cardado, hilado y blanqueado, aún le queda tejer en el telar la confección del ajuar, las puntillas y el bordado (como mínimo un año o dos).



Devanadora