



El rayuelo:

Las costumbres antiguas y mi hipótesis

Estrayolar: *Quitar el “rayuelo” o brote pequeño de la vid situado entre las hojas y el sarmiento para que los racimos de uva sean mayores.*



Cuando llegan las fechas en que las viñas adquieren un buen tamaño para “estrayolar” es cuando surge el problema de todos los años de si se debe hacer esta labor o no. No hay unanimidad entre los agricultores de la comarca sobre la bondad de este trabajo agrícola. Se dice entre los viticultores del término municipal que se han efectuado pruebas y no se han constatado grandes diferencias de quilogramos entre las viñas estrayoladas y las que no.

Yo he preguntado a los agricultores de la comarca el porqué de esta faena y nadie me ha dado una respuesta concreta sobre las razones de una labor tan costosa y tan aparentemente poco rentable. Algunos viticultores me argumentaban que se había estrayolado desde tiempos inmemoriales y que siempre lo habían visto hacer y, por tanto, era bueno para la uva y había que hacerlo. Es este motivo, la costumbre de estrayolar, la que me hace pensar si estrayolamos simplemente porque lo hacían nuestros antepasados, siendo que éstos podían haberlo hecho por motivos distintos de los que se dan actualmente. Resultaría gracioso si no fuera por lo costoso física y económicamente de la faena en cuestión.

He llegado a la conclusión de que estrayolar, quizás, serviría para tener un buen combustible para la lumbre. Algunos pensarán: “vaya tontería tan grande que acaba de decir este personajillo”. En mi ayuda diré que, anteriormente a los años 60, el sarmiento era un elemento imprescindible para cocinar. Además, las circunstancias ayudaban a la recogida y uso del sarmiento: pocas viñas, mano de obra abundante y barata (también niños), necesidad de tener almacenada mucha leña para cocinar e incluso el prestigio social de poseer una buena garbera. Al haber menos cepas, el sarmiento se estrayolaba bien, se hacía una gavilla bien arreglada, fácil de atar y cómoda de transportar a la garbera.

La leña era esencial en la cocina. Por las mañanas, las mujeres hacían ya el “gachulito” y freían el tocino para almorzar. La misma lumbre se aprovechaba para poner el puchero de mediodía y, ya por la noche, se asaban las patatas para toda la familia (que solía ser más numerosa que la de ahora). Los sarmientos necesitaban estar bien estrayolados ya que facilitaban mucho las tareas de las amas de casa que se pasaban el día en la lumbre con la sartén o el puchero.

Disponer de una buena garbera estaba bien visto socialmente. Tener una garbera grande, con sus gavillas bien emparejadas en la cabeza de los sarmientos, bien atadas y bien arregladas era signo de agricultores pudientes, y los mozos del pueblo intentaban “echarse” de novia a las hijas de dicha familia y, a su vez, los mozos de dichas casas eran considerados un buen partido para las mozas casaderas. ¡Mira que si estrayolamos por la antigua costumbre de tener buenos sarmientos para la lumbre y no para mejorar la producción de uva según nuestra creencia actual!

Todo lo anterior es una mera hipótesis y habrá los que estén de acuerdo y los que no. Para todos, mi saludo afectuoso.

por Tico Martínez

