

El horno de la Sendilla en la Mota del Cuervo

Puede ser que la hornera medite en la puerta del horno sobre si podrá o no colocarse dentro toda la obra que hay preparada en el tesillo para cocer, pero también puede ser y su actitud lo aparenta, que algún terrible presagio, todavía ignorado pero seguro, le entristezca el alma.

El lector podrá ver en las páginas interiores la confirmación de esta pena presentada por la Alfonsa tiempo ha.



EMOCIONARIO

Lo es esta obra de la villa que atrae, subyuga y azota como el solano o como cualquier madre del Porcarizo.

Según se ve desde lo alto del Castillejo de Piédrola, Alcázar es, menos alto pero más ancho que Criptana, no está en sierra pero sí en cuesta y blanquea como él a larga distancia.

Su alzada acentua su proximidad y su contemplación aviva el sentir de llegar y el deseo de echar pie a tierra y decirle a cualquiera:

—¡Eh, que estamos aquí. Alivia para juntarnos ahora!

Y en el eco de la voz, que abate la marquesina del andén, vibran añoranzas profundas de juventud.

Dificultad salvada

El no hallar en la villa rastro de lo que fuera la antigua alfarería alcazareña para dar idea de su existencia, hizo extender la investigación a los pueblos de la comarca, con la fortuna que el lector podrá comprobar en el contenido de este libro.

Lo que no podrá comprobar el lector y nos llena de satisfacción, induciéndonos a proclamarlo a los cuatro vientos, es el cariño, el entusiasmo y la generosidad con que nuestros propósitos y nuestras personas fueron acogidas donde llegaron y la buena voluntad con que nos explicaron y demostraron cuanto hacen en su trabajo.

Nos faltan palabras para agradecer tanta amabilidad pero no corazón para perpetuar en la historia comarcal nuestra comunidad de sentimientos con unas personas de comportamiento tan noble. Todas ellas irán saliendo en este o en otros libros pero el agradecimiento es tanto que no es posible privarse en este prologuillo de la satisfacción de darles a todas las gracias y bendecir la tierra que pisan porque bendita tiene que ser la tierra que tales retallos cría.

INDICE

Portada
El horno de la Sendilla
Contraportada 1.ª
Emocionario
Contraportada 2.ª
¿Que de qué se vive?
Página 1
Dificultad salvada
Página 2
Alfarería manchega
Página 57
Aclaraciones
Página 60
La Estación nueva
Página 72
Fotografías evocadoras
Página 73
La Calle de las Aguas
Página 75
El Horno de la Sendilla
Pobreza solemne

Alfarería manchega

La tierra, el agua, el barro, que hasta se lo encontraba hecho, fueron sin duda los primeros elementos de que el hombre echó mano por pura y elemental necesidad, y es natural que a través del tiempo sigan siendo sus más fieles compañeros, sus constantes auxiliares, los que aún enterrados se conservan indefinidamente y los que le acompañarán hasta el fin.

El conocimiento y el ingenio del hombre, acuciados por la necesidad, han ido transformando sus obras hasta increíbles grados de perfección, sin que por eso desaparezcan, si bien hayan decaído mucho, aquellas otras más rústicas de que el hombre se ha venido sirviendo desde los tiempos más remotos. De estas últimas tuvo la Mancha —tierra seca y de cuevas— abundante producción en sus alfares, que aún hoy nos ofrecen estampas de indudable origen árabe, empezando por el nombre, que no ofrece dudas a este respecto. Cualquier alfar y las casas donde se hallan instalados, nos trae el recuerdo de las viviendas moras, sin apariencias, limpias, claras, rutilantes, llenas de rincones y escondrijos en su contorno adecuados a su necesidad, sin más comunicación ni entrada de luz que la puerta, y todo ello emplazado en patios y corrales más o menos amplios, de paredes bajas y derruidas, bien encaladas, que vistos en conjunto desde la altura de los montículos de los hornos, semejan un todo común con apartamentos y separaciones convencionales.

No puede sorprender el dicho de que el hombre está hecho de barro y a la verdad que viendo la taumatúrgia del alfarero se queda uno meditando en la posibilidad y espera que del fondo del ánfora, tan tiernamente acariciada para modelarla, pueda salir revoloteando la paloma misteriosamente vivificada, la palomita que será acogida en el hueco de las manos sin más presión que la indispensable para contener su aliento y que no se escape.

El modelar del alfarero es un ademán mimoso, de ternura. La rueda, accionada a pie, no necesita fuerza. Las manos, en actitud acariciante, abrazan la pella humedecida levemente en su superficie con los dedos de la mano derecha, que sumerge en una cazoleta llamada albañal que tiene orilla, humedad que basta para darle a la masa la suavidad indispensable en los primeros giros de la rueda y que la pella tome la forma de huso y que las manos, en tenues contactos con la masa que adquiere entre los dedos increíbles cualidades de plasticidad, nos ofrezcan en cinco minutos la pieza perfectamente modelada, como si estuviera hecha de molde.

Es sublime cuanto simple el arte del alfarero y maravilla ver surgir de entre sus manos, que se adivinan blandas y suaves, la figura que

modelan en cuestión de unos instantes y separan de la masa cortándola con un hilo de carrete del veinte, que es el que menos se deshilacha. La pella, una vez puesta en la cabezuela, más que trabajada es acariciada, como prenda de un juego de prestidigitación que vemos surgir maravillosamente de unas manos que a fuerza de trabajos adquirieron esa difícilísima facilidad que nos deja asombrados.



Faustino y la Dionisia -Dionisia Gutiérrez Borja, la Piñera- en uno de los almacenes-exposición de su patio donde tienen la obra colocada para enseñársela a los marchantes

El alfarero tiene siempre alrededor de sí y en todas las habitaciones de su patio, que le vienen cortas, un mundo de cacharros en diferentes puntos de su preparación, unos oreándose en espera del momento preciso para agregarles piezas complementarias en el instante justo que se pegarán formando un solo cuerpo que antes se romperá que desprenderse, otras secándose, cocidas, crudas, para bañar o para la venta. Pero tratemos de puntualizar su obra tal como él la entiende, que es sin duda la mejor manera de entenderla y como debe quedar en nuestra historia.

Su materia prima fundamental, y casi única, es el barro, que en el oficio se llama légamo, y que se obtiene sobre todo de las tierras arcillosas que almacena nuestro suelo y sacan al hacer los pozos, que aprovechan casi íntegramente. O bien de sacatierras llamados barreros en los que se labran galerías siguiendo las vetas de las arcillas que se consideran apropiadas. El pueblo de más y mejor légamo lo es Madrideojos, y como dice Faustino, para que veamos lo que son las cosas, no ha tenido nunca alfareros.

Esta explicación dada por los famosos tinajeros de Villarrobledo señores Gimena me hizo comprender la equivocación que tuve en los estudios de la toponimia alcazareña al encontrar el camino de los barreros, que yo interpreté, dado que había otro próximo de los zapate-

ros, como el que seguirían nuestros alfareros para portear el barro. Encuentro más natural que lo fuera el que conducía, por las Santanillas, al sitio de donde se sacaba la tierra para hacerlo. Que conste la equivocación y la rectificación para los que vengan detrás, y volvamos a nuestra tarea de hoy.

La tierra así recogida la llevan a su corral y la amontonan a la intemperie.

Estas tierras arcillosas son diferentes unas de otras y complejas en su composición como consecuencia de las descomposiciones meteóricas que dan infinitas formas a los yacimientos, agregándose al silicato aluminico básico hidratado, el hierro, el manganeso, cloruros y carbonatos, micas, humus, etc., todos con la cualidad común de tener gran avidez por el agua cuando están secos, circunstancia señalada por todos los alfareros de que la tierra ha de estar bien seca y machacada para enturbiar el agua, como dice Peño, y que es la razón de que se pegue a los labios o a la lengua, como hacíamos los chicos en los «gomaeros» de barro barrioso o en las arcillas sacadas al hacer los pozos y la causa de que aquellos «gomaeros» resultaran modelables y los mejores para jugar a las gomas.

Según las impurezas que contiene, la arcilla presenta diferentes colores y propiedades, es más o menos modelable y pierde su plasticidad cuando se la pone a temperaturas del rojo. Las impurezas de la arcilla son precisamente las que dan nombre a las diferentes clases.

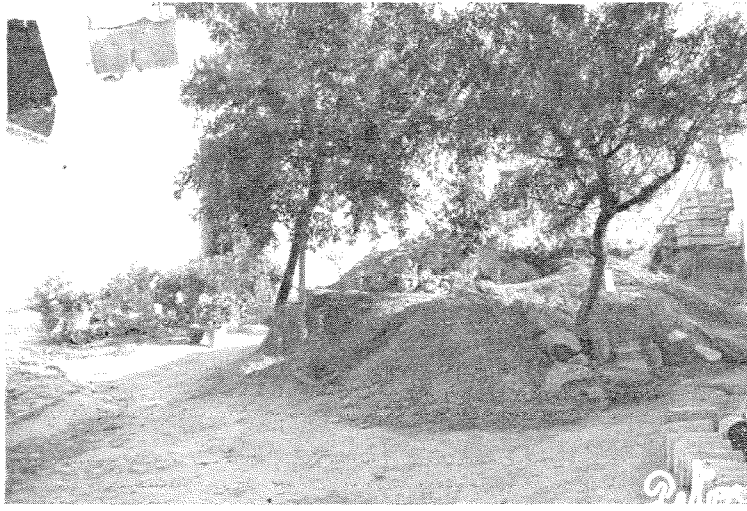
Entre las arcillas plásticas, que son las interesantes desde el punto de vista del presente estudio, son las más notables las de la tierra de Barros, en Extremadura, y la tierra blanca de Andalucía y la Mancha (greda), que se usa para quitar manchas y para aclarar vinos o limpiar metales y las más plásticas o modelables, para hacer tejas, baldosas y toda clase de cacharrería.

Las empleadas por nuestros alfareros son muy plásticas, algunas con tanta liga que les han de agregar tierra corriente para rebajarlas, y una vez hecho el barro, es tan suave al tacto como la masa del pan y su cohesión es tanta que se arrolla fácilmente en barras delgadas sin que se rompa. Los tinajeros incluso se la echan al hombro, que es su manera de trabajar, si bien la masa la distribuyen en forma de huso doble unidos por su base, que es el centro del rollo, y lo apoyan en su pecho.

Pues bien, de la tierra o légamo amontonado en el corral, van llenando el pilón cada vez que lo necesitan.

El pilón es una excavación hecha en el suelo, de algo más de medio metro de profundidad y dos de diámetro, recrecida o no en su contorno otro tanto con piedras y barro formando pared recia en redondo o cuadrada.

La tierra se echa machacada en el pilón lleno de agua y se la deja empapar, pues, aunque mucho menos, hierve como la cal y el yeso al apagarlos, que es tomar el agua o hidratarse. A la hora o antes ya está mojada y se la mueve bien con un par de tablas recias o con una azada de astil largo llamada batidera, hasta formar un caldo más bien claro que corra al colarlo. Cuando se le ve bien batido se destapan los agujeros que comunican el pilón con la pilanca, pasando el caldo por una especie de reguera o tubo en forma de mangueta que atraviesa la pared del pilón. La mezcla, que está bien suelta, homogénea, con agua abundante, formando papilla clara, antes de caer en la pilanca, que es un recorrido total de un metro aproximadamente, encuentra un filtro o



Pilón de Faustino Moreno Rosell en medio de su corral y rodeado de árboles como las albercas de las huertas, sin contar las muchas plantas con que la Dionisia tiene el buen gusto de hermohear el paisaje humuso y reseco propio de los alfares. A la izquierda se ve uno de los macizos de macetas que existen en el patio y que la Dionisia trae y lleva al compás del craj craj del tabanque.

criba formado por escobas o manojos de pajones o juncos, que detienen las impurezas del barro, chinás, pajas o cuerpos ajenos a la tierra, de tal forma que a la pilanca sólo llega la papilla limpia, como si fueran gachas sin gorullos o chocolate hecho en condiciones para servirlo. A esta operación se le llama colar el barro, sin poder utilizarse albardín, esparto u otras pajas finas, porque con la liga se forma pared y no cuela.

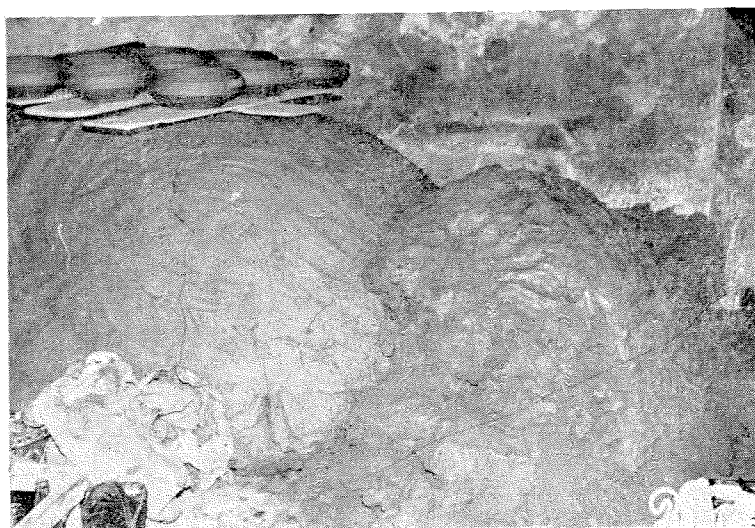
La pila, algo más refinada que el pilón, a modo de pequeña alberca de huerta, está embaldosada de ladrillo basto, de mala calidad y poroso, que permita la filtración, y sus paredes del mismo ladrillo o de barro, pues el yeso, y menos el cemento, no son utilizables en el alfar.

El barro colado se aposa pronto en la pilanca, quedando arriba el agua clara, que se sangra y se pasa a cubos otra vez al pilón, para ensuciarla de nuevo y hacer nueva papilla, que se cuela como la anterior, y de este modo se va acumulando en la pilanca hasta que se llena de una pasta fina, adherente y suave, que es la que se lleva a la habitación del tabanque para modelar una vez amasada según se va necesitando.

El conjunto de la pasta acumulada en la pilanca se llama pella, y el exceso de agua que retiene después de la sangría lo va perdiendo por filtración o por evaporación lentamente durante el tiempo largo que suele permanecer en la pilanca, tapada como un tesoro escondido, con arpilleras o esteras.

En ese mismo estado se traslada al obrador y se amontona en un extremo, tapándola como en la pilanca para que conserve la humedad y no se endurezca. De este montón, que lo parece de sebo o manteca derretidos y enfriados, que siempre es grande, de 20, 30 ó más quintales,

el alfarero va tomando las cantidades que pueda necesitar para la tarea que se echa, por lo general pellas de 8 ó 10 kilos, y las amasa a brazo, como el pan, sobre la mesa de amasar, que es un poyo de mampostería, embaldosado como la pilanca o sin embaldosar, con una loncha de piedra en su cara superior.



El barro amontonado en el obrador de Faustino listo para heñirlo y trabajar con él. Obsérvese que cerro, hendido en su centro, como las conocidas tetas geológicas de Viana

Este poyo mide metro y cuarto de largo por medio de ancho y algo más de medio de alto y está adosado a una pared. A veces, si el barro está muy húmedo, antes de amasarlo lo extienden sobre la pared en una capa fina sobre una extensión como de un metro de diámetro, para aumentar la superficie de evaporación y que se seque un poco. De la pared lo toman para amasarlo.

Todas estas maniobras exigen un perfecto conocimiento del barro por parte del que lo trabaja, de sus cualidades y punto de cada momento, como el del panadero en el horno, y el alfarero ducho las distingue sólo con mirarlo o echarle mano, como el pastor sabe las condiciones de cada animal que lleva a su cuidado.

Puesto o no en la pared, según se necesite, el alfarero forma la pella para la tarea y la deposita sobre la mesa de amasar, donde la hiñe con sus puños hasta que la considera en buen estado de plasticidad para modelar y la deja sobre el entablado de trabajar, sentándose él contra la pared, en la que sujeta su cuerpo por detrás en una tabla un poco inclinada hacia delante, atada con sogueos a los travesaños del entablado y que lleva encima unos ropones, colocada a la altura suficiente para que le quede el cuerpo libre sobre el entablado y ejecutar a gusto las maniobras que necesite.

Como el barro, una vez amasado, se estropea de no utilizarlo, se procura tomar la cantidad indispensable para la obra a ejecutar y se ter-

mina siempre, dure lo que dure, o se tira lo que sobre; no hay otra solución.

El alfarero, revestido de largo y ancho mandil de arpillera con peto que cuelga a su cuello y sujeta a su cintura, toma de la pella una porción de barro proporcional a la obra pensada y la coloca sobre la cabecilla, apoya las manos sobre el entablado para afianzarse, sujeta el pie derecho sobre el rollizo delgado o travesaño que fija las patas del entablado, y que suele tener cerca del borde posterior, y teniendo la pierna suelta, como badajo de campana, le da con el pie izquierdo el primer impulso a la rueda, disponiendo sus manos en hueco con aire sacerdotal, como ungiendo el barro, para coger la pella que ya gira, con todo el amor y el cuidado que su espíritu creador le dicte, momento singular en que su inspiración y fino espíritu de observación se pondrán de manifiesto y la humanidad podrá valorar después si logra, como un dios, darle expresión y vida con sus dedos al pedazo de barro informe que tiene entre sus manos.

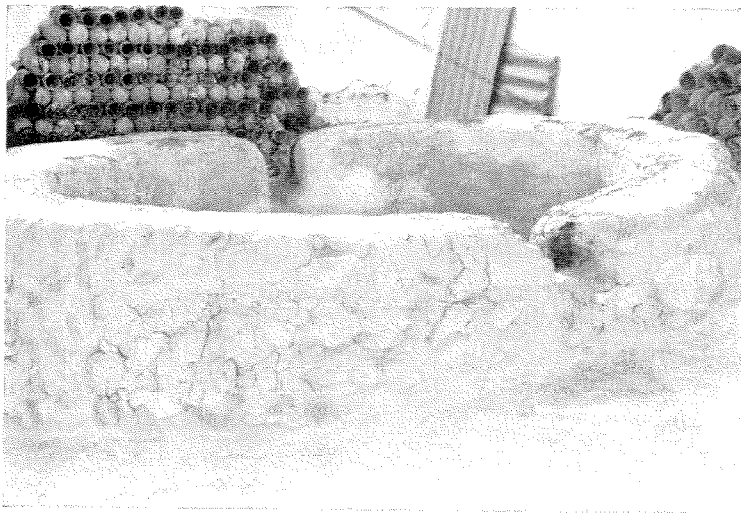
Se dice que la rueda y el horno lo inventaron los egipcios, pero no hay duda que antes, mucho antes, el hombre se hizo las vasijas que necesitaba, y se las hizo con menos preparación, así como utilizó los cuencos de animales y vegetales que tuviera a su alcance.

El hombre paleolítico superior no había aún descubierto la cerámica ni practicado la agricultura y la domesticación de los animales. Respecto a la cerámica, se ha discutido mucho alrededor de ciertos hallazgos de cerámica tosca en yacimientos de esa época, y no puede negarse, dice Pericot en su historia, la posibilidad de que el hombre paleolítico fabricase alguna vez tosca cerámica secada al sol y difícil, por lo tanto, de que se haya conservado. Hablando de la cultura postglaciática de la meseta, alude a la cerámica más tosca, negra, encontrada profusamente en algunas estaciones, y dice: «posteriormente se va introduciendo el uso del torno, y con él las formas se hacen más perfectas y surgen otras nuevas, abundando las formas globulares y las vasijas con pie. En la cerámica a torno empiezan las decoraciones pintadas, que son eco de la brillante cerámica ornamental de la misma época en las zonas orientales de la península».

Y ya en época más reciente, durante los siglos XVI, XVII y XVIII, se hacen famosos los alfareros de Talavera y proveen de utensilios a las casas grandes.

Los cacharros, una vez secos, necesitan cocerse para darles solidez y duración, y, según sus usos, necesitan o no el baño vidriado para contener las sustancias que guarden, lo que se logra con una especie de barniz metálico llamado baño, que se les da apoyándolos en el barreño que contiene la mezcla y remojándolos con la mano por dentro y por fuera, poniéndolos después para que se oreen al sol antes de meterlos en el horno, donde se funde el metal, se corre y toma la transparencia y el lustre del vidrio.

El baño que se les da es de una preparación de galena reducida a polvo, llamado alcohol mineral por los alfareros y alcohol de alfareros por los mineros, y resulta de la formación de un silicato de plomo, que constituye al fundirse y correrse un vidriado especial. Los mineros distinguen el llamado ojo de perdíz, finamente granulado, y el de hoja,

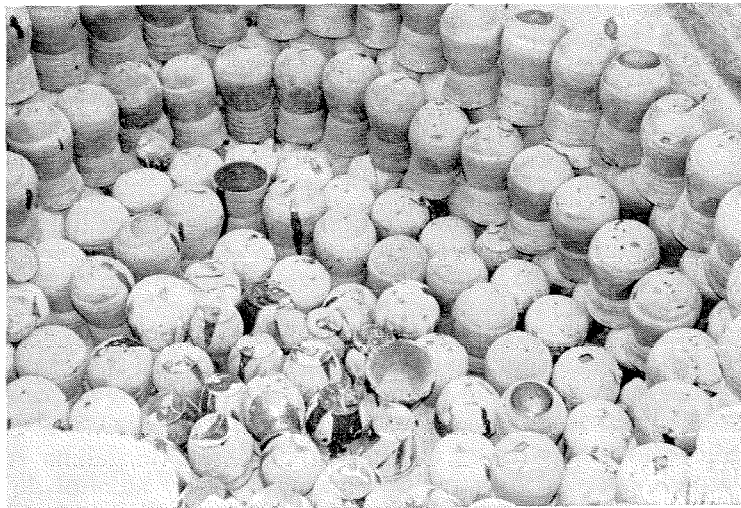


Boca del horno descargado en los alfares de Pepe y Faustino

que es el de láminas o más frecuente. Lo venden en Linares y sitios de minas de plomo.

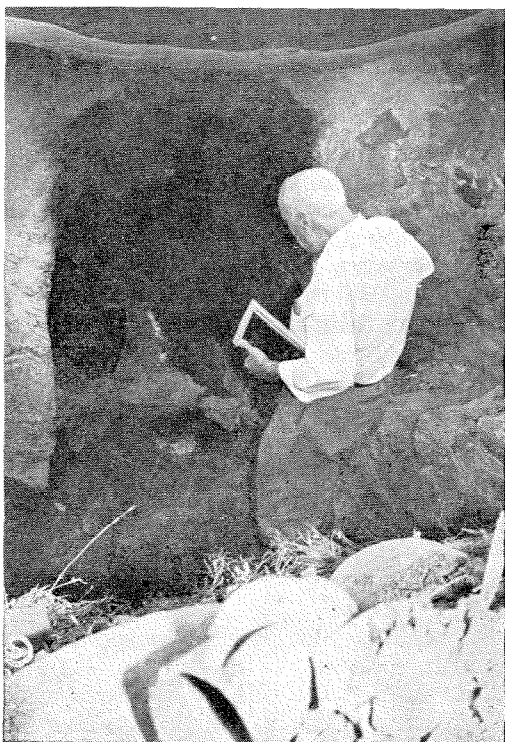
Los hornos están a la intemperie y son mayores o menores según las necesidades del alfar, tan rústicos como el pilón, de paredes gruesas y hechas de barro y piedra, cimentados en una excavación del terreno como de tres metros y medio de profundidad y dos y medio de diámetro, aunque variable según el tamaño del horno. Las paredes del horno tienen un grueso de medio metro aproximadamente.

El espacio excavado en el suelo se divide en dos compartimientos, el mayor y superior llamado vaso del horno, que es el que se carga, y el



Fondo del horno de Baltasar una vez descargado, relleno con los arcabuces sobre los que se sientan los cacharros para cocer

menor, de una tercera parte, llamado bocina o echaera del horno, que es donde está la boca por donde se alimenta el horno. A este verdadero barranco, a cielo abierto, se baja por una escalerilla estrecha labrada en el terreno y protegida con losas de piedra para que no se desmorone.



Bajada a la olla del horno de Baltasar situada en el fondo del barranco. En el transfondo, a buena distancia, se vislumbra el medio punto de la abertura del hogar.

Para formar el hogar, el horno lleva por dentro una división hecha de barro amasado a la altura de unos dos metros, enrasada por dentro con la lumbrera de la puerta de la caldera. A esta división se le llama torta del horno y es prácticamente el suelo del mismo. La torta tiene un grosor aproximado de setenta centímetros y está salpicada de toberas o lumbreras en número de 20 ó 30, como de 10 centímetros de luz. Los olleros cargan el horno poniendo una primera tanda de cangilones o arcabuces boca abajo y sobre ellos la obra que se trata de cocer, distribuída de tal forma que no se tapen las toberas y se aproveche el espacio todo lo posible para meter el mayor número de cacharros. En los hornos de obra grande, de cántaros o tinajas, se ponen éstos directamente sobre la torta.

Una vez enrasado el horno, por su parte superior, donde lleva una lumbrera, o se deja al cargarlo si es descubierto, se cubre el total con cascotes y broza de la que haya alrededor, como se hace en los hornos del yeso y de la cal con lo menudo de la piedra, formando un promontorio que sobresale del nivel del horno metro y medio aproximadamente

y se le prende calentándolo poco a poco. Una vez caliente, se le echa orujo de aceituna hasta ponerse toda la capucha del horno hecha un ascua.

La cocción dura nueve horas y alcanza temperaturas de ochocientos o mil grados, que se necesitan para fundir el metal utilizado en el baño, poniéndose todo al rojo vivo. Se le deja enfriar lentamente durante una noche y al día siguiente se saca. Si en algún punto el calor no es suficiente, el baño no se corre bien y se dice que el cacharro se ensucia y se le aparta por no haber logrado la transparencia del vidrio que tiene el mineral bien fundido.

Estos son los principios comunes del oficio, pero las variaciones o costumbres son tantas como los lugares de fabricación y clases de obra fabricada y los pueblos, con esa aguda y penetrante intuición que los distingue para llamar a las cosas por su nombre, como se ve claramente en los motes, les dan la denominación más propia en cada caso. En Consuegra les dicen ollereros, y al barrio de los alfares la ollería, claro y elocuente nombre, que con una sola palabra a nadie puede ofrecer dudas; como en La Mota las cantareras y en Villarrobledo los tinajeros, aunque además de ollas, cántaros y tinajas fabriquen toda clase de vasijas de barro para los usos comunes.

Las botijeras

En Alcázar todavía me suena en los oídos el nombre de las botijeras, aplicado a la familia de los Mecos de la calle de la Virgen, gente nada lerda ni quejumbrosa, que no han sido nuestros únicos alfareros, pero sí los últimos y los de fama, cuyo patio veo con el pensamiento ocupado con cangilonos y botijas en su galería de entrada y en la de la izquierda.

No he tenido la suerte de poder hablar con ningún descendiente de nuestros alfareros. El más allegado ha sido un vecino de mi calle, Emilio Guillén Leal, uno de los chicos de Zahoria, unido a ellos por vínculo político. Por él he sabido que el fundador de la estirpe fue Bartolomé Meco Tello, padre del suegro de Emilio, llamado Jesús Meco Santos, casado con Emilia García Rodríguez, hija del Tuerto Colilla, que vivía en la calle Madrid, orilla de Vega. Bartolomé tuvo otro hermano, llamado Cándido, y ambos aprendieron el oficio en casa de un tío, llamado Angel, que tuvo alfarería en la calle del Horno. Cándido enseñó a su hijo Ciriaco, y ambas ramas de Mecos continuaron dedicadas al trabajo del barro, como es usual en todas partes, pues es oficio difícil y delicado, de fina ejecución, que sólo se aprende de chico, jugando con el barro y ayudando poco a poco a sus padres.

Hubo otro alfar en la calle de Toledo, creado por un alfarero de Talavera, Saturnino Morera Sendañan. La mujer de Benito Huertas es una de sus hijas, y otra casada con un Castaña.

Las labores alcazareñas que recuerdo eran más bien toscas y sin baño, sobresaliendo las botijas para vino o agua y los cangilonos de noria.

Las cantareras

Siéndome imposible de momento reconstruir los recursos utilizados y sus posibilidades, los habremos de deducir por similitud con los que

aún quedan en los alfares de la comarca, sobresaliendo, por su amplitud y características especiales, la cantarería de la Mota, ejecutada exclusivamente por unas mujeres maravillosas, trabajadoras y buenas, que atienden esta labor durante toda su vida, a la vez que cuidan de su casa y crían a los hijos alrededor del rodillo, que es como se enseñan, con la ayuda progresiva a la madre hacendosa. Espléndida, extraordinaria ejemplaridad la de la cantarera moteña, recluída siempre en su rincón y nunca ociosa, dando ejemplo perenne de honestidad, laboriosidad y amor santo a las buenas costumbres, conformidad con las obligaciones de la vida, aceptadas de grado y con buen humor y renuncia espontánea a los atractivos mundanos. Es admirable contemplarla en cualquier portalete de su casa ensimismada en su trabajo, sola, urdiendo cántaros o macetas, una tras otra, que va dejando a su alrededor, como crías desprendidas de su seno en una maternidad multiforme y continua, que, lejos de esquilmarla, la mantiene frondosa e ilusionada, porque se recrea en su obra.

Aún siendo a mano, el trabajo de la cantarera difiere del del ollero, como difiere el rodillo del tabanque, pero ambos artesanos se concentran y se les ve el cuidado y la idea con que ejecutan el trabajo, más el alfarero, que pone en juego su cuerpo, sus brazos y manos en un movimiento de



Este grupo de cantareras tiene cierto tufillo de preparación y falta de naturalidad, de querer abarcarlo todo en poco espacio, pues la cantarera suele trabajar sola y hacerlo todo ella, menos cocer. Se trata del portal de la Santiago de Pulla y en él están, de izquierda a derecha, la Teresa la Pulla, sentada detrás de la pisa que está esgorullando y sus hijas Santiago, que está bocando; Alfonsa, la hornera de la Sendilla, que está aluciando y la Primitiva de Colín que está esgorullando también y tiene delante el montón de barro esgorullado.



Otra estampa de conjunto cantarero. Bonifacia la Pilita esgorullando y sus hijas Gabriela y Manuela urdiendo. La pisa, los rollos de pie como manojos de espárragos gordos y la tabla de amasarlos, completan el cuadro de esta cocina manchega que tiene el fuego encendido y el puchero en la lumbre.

elevación a pulso y expresión forzada de su rostro, de los que sale la figura como creada por divina inspiración, para retocarla con sosiego después. La cantarera no se estira, se acocla, se agacha y se ensancha como gallina que empolla, remete y voltea la obra hasta que la forja, pero ninguno de los dos deja de estar atento a lo que hace ni procede con descuido en ningún momento de su creación. Maravilloso arte y asombrosa mujer la cantarera, que merecería un monumento en la plaza de la alfarería moteña, aunque es seguro que lo tiene en el corazón de cuantos conocen y admiran sus cualidades.

La canterera de la Mota no tiene alfar, y toma la cantarería como una



Este es el estado natural en que se encuentra siempre a la cantarera, sola en su rincón y sin dejar la obra. Difiere únicamente en el detalle de que al ver que Pltos la iba a retratar soltó la risa, pero la Ascensión está aquí de todo a todo, sentada en el poyo de mampostería que tiene en su cuarto, enfrente de la puerta para ver quien pasa, el barro sobado y la obra a la izquierda y el rodillo delante con la maceta a la que echa ringorrangos. Nadie dudará del amor con que se hacen estas labores, porque la actitud y el gusto íntimo de la Ascensión es como si estuviera haciéndole carantofías a su propia hija y no a una maceta.

de las obligaciones domésticas, aunque tan principal, que es el verdadero sostén de la casa, y de hecho es lo que domina y se encuentra por todos los rincones de su hogar.

Su trabajo lo hace en cualquier rincón, pero la obra cunde y llena hasta el cuarto de dormir. No hace tanto barro como el alfarero y lo puede tener cerca del rodillo, en el hueco de la escalera próxima o al entrar de cualquier habitación para que no se enfríe.

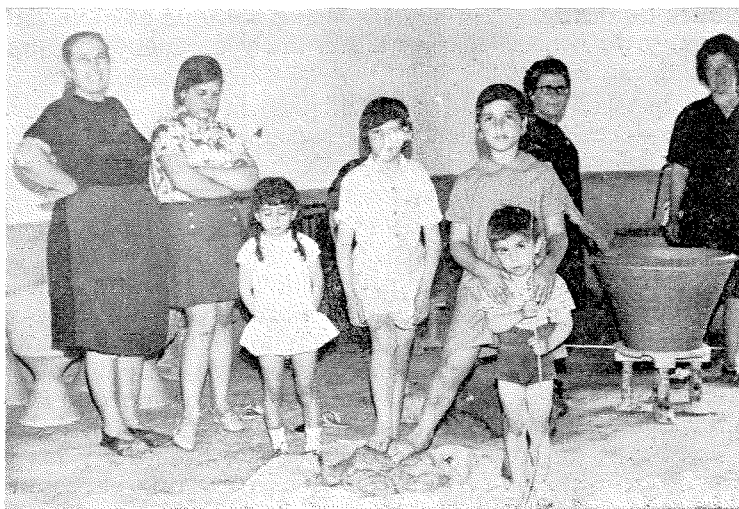
Cualquiera se hará cruces de lo perdidas que deben tener las casas con tanta tierra y barro por todas partes, pero es un error, las casas de las cantareras, como las de los alfares todos, están limpiísimas, recuidadas por verdaderas mujeres de su casa, porque este barro no mancha y se nota lo que hacen, como se nota en los hornos del pan que andan con la harina, pero no por la suciedad, sino por el colorcillo que toma todo. Y en el caso de la cantarera todavía menos, porque no cuece en su casa, ya que el horno es lo que más ensucia.

La mujer alcazareña ha trabajado mucho con el hombre y las yeseras las que más, pero ninguna le ha dado al hombre una vacación tan estable como la cantarera para que viva como un Rajá.

La tierra seca la machaca en el suelo con un martillo, y cuando la tiene bien molida la echa en agua en una pila como la de dar agua a las mulas, que tiene en el mismo patio. Cuando la traen de los barreros la extiende a secar para machacarla mejor. La tiene en agua un día, la saca, la cxticnde en el suelo y la pisa, función en la que suelen tomar parte



Otra prueba que confirma el juicio anterior nos la da Escolástica la Cuchareta, bocando cantarillas al entrar en su gran portada de la Cruz Verde que se verá en todas las fotografías del horno de su calle. El rodillo de la Escolástica ha viajado mucho y ella está tan harta, que si le dieran una pensión lo dejaría. A ver quien le pone el cascabel al gato.



En el patio de la Cuchareta pisan el barro las avispadas chiquejas Inmaculada Izquierdo Cruz, Antonia Cruz López y el chico José Gabriel Izquierdo Cruz

los chicos, que lo hacen descalzos, como es natural, y tomándolo a juego, pero si no ella misma. El barro no se saca de cualquier forma, sino que se repella, se hace pellas, que es recortarlo para amontonarlo y esgorullarlo, que es quitarle los gorullos, caliches y chinas, se pisa bien,



En el barrero, el Carpio va explicando la veta y por donde hay que meterle mano.

y se corta para hacerlo rollos y urdirlo. Esgorullar es apretar y desmenuzar el barro con las manos y quitarle los cantos. Al acto de amasar el barro por última vez para utilizarlo, la cantarera le da el nombre de sobar el barro..

Cuando el cántaro está hecho se boca y se enasa, que es ponerle la boca y el asa, momento delicado, no sólo por la habilidad precisa para hacer estas partes, sino por el punto en que se ha de coger el barro para que pegue formando cuerpo y para que el casco soporte el peso, porque si no tiene el punto de dureza necesario, se ringa, que es deprimirse, desplomarse o hundirse.

El soporte de que se sirve la cantarera para colocar su obra se llama

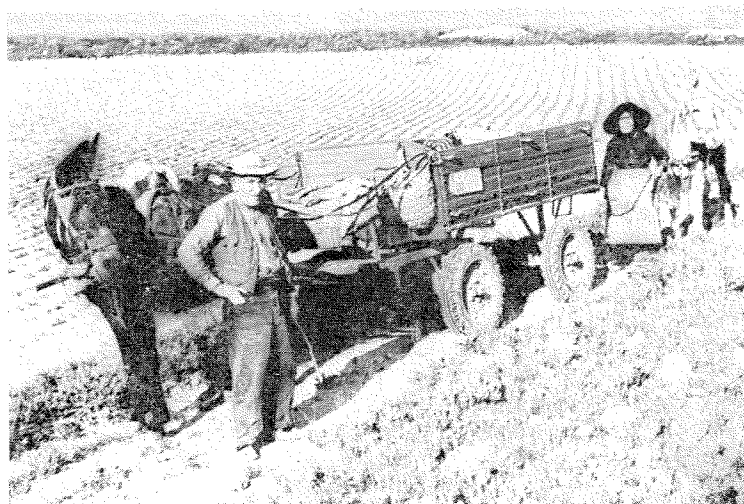


La hermana Engracia saca la espuerta al carro, apreciándose en ella claramente los terrones en que se fragmenta el barro.

rodillo, que es como una banqueta de unos dos palmos de alta, formada por dos palos cruzados arriba y dos abajo, sostenidos por otros cuatro, que les sirven de columnas, apoyados en los extremos de los cruzados. En los entrecruzamientos de arriba y de abajo, justamente en su centro, lleva una perforación para meterlo en el husillo, que está fijo en el suelo, y sobre el cual gira el rodillo cuando lo impulsa la cantarera. Sobre la cruz de arriba lleva una tabla, en cuyo centro, como primera parte del trabajo, se extiende una capa de ceniza traída del rastro del horno, para evitar que el cántaro se pegue a la tabla y tenerlo que cortar para separarlo. Sobre la ceniza coloca la torta de barro que será el culo del cacharro y sobre el contorno de la torta se comienza la urdimbre de la vasija, llevando la mano izquierda por dentro y la

derecha por fuera, cargada con el rollo de barro del grosor que requiera la obra. No le fallan a la cantarera ni el grosor ni la inclinación de las paredes que han de darle su capacidad a la vasija, tanto al ensanchar como al menguar después de hecha la panza ni la consistencia del barro para que no se ringue.

Cada maestrillo tiene su librillo y cada lugar sus mañas y habilidad.



Terminada la carga, el hermano Bernardo conduce la mula y la hermana Engracia el borrico] hasta salir al camino y poder montarse.

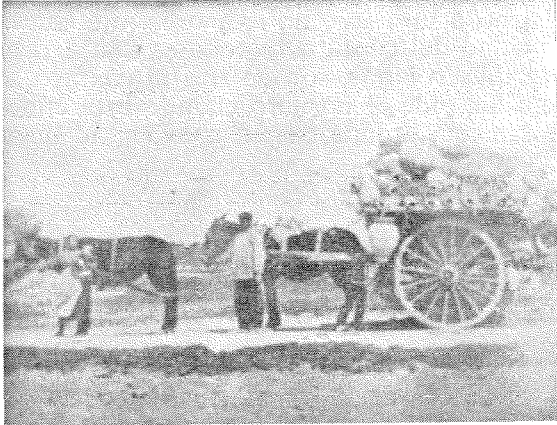
En la Mota, el que tenía un buen barrero, que es como el que tiene una cantera o una mina, se dedicaba a sacar la greda y portearla con su carro y su borrico, distribuyéndolo a las cantareras, a veinte reales el carro, antes, ahora a doscientas pesetas.

Apenas si quedan un par de barreros, el Carpio —Bernardo de la Fuente Izquierdo— y el Moro —Silviano Cañego—. Y se barrunta que no por mucho tiempo. Bernardo le tomó ley al barro por la mujer, la Engracia de Vallejo —Engracia López Cano—, cantarera de toda la vida, y que podría seguir siéndolo a tientas, por estar mal de la vista, pero ello no le impide ayudar al hombre en el barrero con una fidelidad inquebrantable.

El barrero de Bernardo está en la Casa de las «Burracas», más allá de la Virgen del Valle, y la hermana Engracia sabe una historieja según la cual la conversión de San Agustín tuvo lugar en ella, por ir muy sediento y pedirle agua a la Virgen, la cual tenía desgastado el broca] de tanto rozarlo con la soga al bajar y subir el cántaro para sacar agua. El Santo, que entonces no lo era, quedó maravillado del esfuerzo y tan agradecido de sentir apagada la sed, que decidió allí mismo renunciar a los placeres mundanos, y en la Mota se guarda recuerdo de tan singular suceso.

Los portes han tenido mucha importancia en la Mota por su situación topográfica, y sus hombres han sido de los que más han andado

Toribio el de la Anacleta y Venere el de Lázaro cruzan con sus carros una calle de VILLATOBAS camino de Madrid



Manuelón por los caminos de la Mancha Baja.

He aquí un paisaje netamente manchego pero en terreno ya de amplias ondulaciones, paisaje castellano, azoriniano; el camino recto, llano, interminable, el escuálido árbol y la fila de carros cargados de cántaros que van a las ferias de los vecinos poblados que están siempre largo. Son los carros de Eulalio Rabote, Baldo-mero -Mero- e Hipólito -Poli-, que van, como solían antes, agrupados para su apoyo y defensa en la soledad de los caminos.



por los caminos, aunque no tanto ni con tanta audacia como los villafranqueros.

Cada carro sacado del barrero tiene treinta y seis espuertas, y se calcula que del carro salen cien cántaros de una arroba de capacidad cada uno, según la habilidad de la cantarera, pero el cántaro vacío pesa 7, 8 ó 9 libras.

Dicen que el horno cogía antiguamente cuatrocientos cántaros, que se decía una parte. La media parte eran doscientos cántaros, el pico, cien. De cien para atrás, se dice medio pico, que son cincuenta; un veinticinco, la cuarta parte, y tres veintees, que son sesenta.

Los carros que salían a vender la obra podían ser de siete o de ocho cántaros sobre el bastidor de los varales. Se cargaban de tres o cuatro cercos, como la mies, de cántaros y tinajas. El carro de 8 cántaros y tres mulas, que era el corriente, cargaba una parte entera entre cántaros, cantarillas y tinajas.

Nadie que no lo haya visto puede creer que en un carro se pueda colocar esa cantidad de cacharros y que no se rompan, como tampoco es creíble que se metan en el horno. Son las maravillas de la colocación, en la que los moteños son maestros consumados, trabajando en ella como negros, que cargar un horno o un carro no es para gente enclenque o de poca sangre. La capacidad del cántaro moteño es una arroba. Las vasijas fraccionarias, cantarillas o jarras, son de tres al cántaro, de cuatro o de dos. En esta forma las pide el hornero cuando está enhornando, una de tres, una de dos o una grande, según conviene al hueco que tiene delante.

Los hornos vacilantes.

En la Mota había últimamente dos hornos de cocer cántaros, el de Braulio, en la Sendilla, y el de Urbano, en la Cruz Verde, que cocían ya de tarde en tarde.

Antes había siete, y cocían a diario; el de Salomón Estiraza, en la calle de las Cuevas; el de Vete, en la calle de las Afueras; en la Sendilla, el de Jorquillo; en la Sendilla Alta, el de Zato, y los dos de Gil, uno de los cuales es el de Braulio, derruido últimamente, y el de la Aniana, en la Cruz Verde.

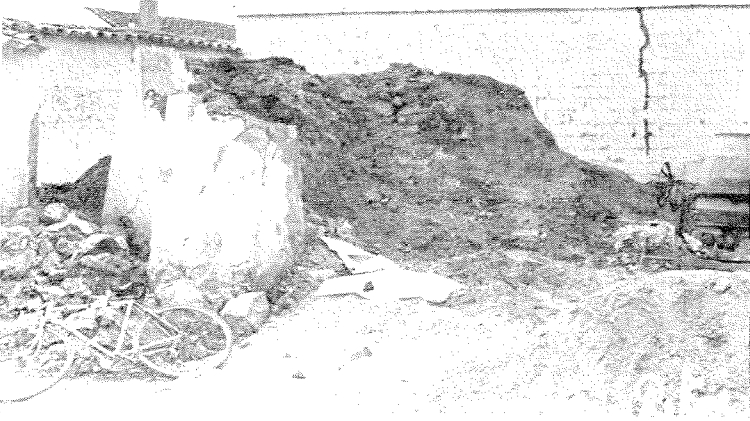
Cuando se pensó hacer el trabajo que ofrecemos en este libro, visitamos los dos, y como llegaba la vendimia y el frío es enemigo del barro, se decidió dejar el estudio para la primavera; pero al volver, el horno de la Sendilla, al que rendimos el homenaje de colocarlo en la portada de este libro, se encontraba en la situación que se aprecia en la fotografía adjunta, lo habían tirado. ¡Pobrecillo!

No pudimos hablar con nadie ni hacer otra cosa más que fotografiar su ruina y fotografiar su calle, para perpetuar su recuerdo, como lo hacemos pasándolo a estos apuntes históricos de la comarca.

Sería inútil querer ocultar el pesar que sentimos al contemplar el hecho, revelador de la indiferencia de los pueblos ante lo que fue durante siglos raíz de su propia existencia.

La Mota se quedará sin ningún horno, que deberían ser su monumento genuino, como lo está ya Alcázar y casi Villarrobledo.

Los escombros en que descansa la *bici* del hombre de la piqueta no



Estado en que encontramos el horno de la Sendilla el día que, corriendo presurosos, fuimos en su busca y nos quedamos asombrados y perplejos. ¡Oh! fugacidad de las cosas humanas. Esperanza vana la de fundar tesoros en la tierra donde la polilla y el orín corrompen.



Paredón del horno hundido, tierra y ceniza, el cuarto de la cal cerrado, sin vida y el tiempo que discurre en silencio por la calle abajo que le ve correr indiferente, son la síntesis de esta estampa y la reliquia de un instante de melancolía.



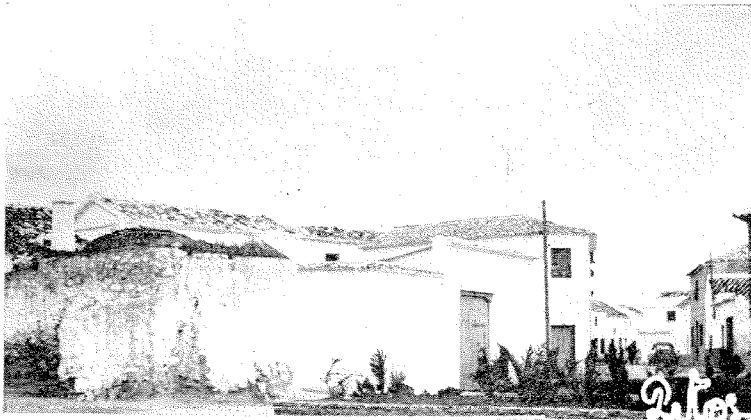
Sendilla Alta a la que sirve de cabecera la calle de las Mesas que la corta por arriba y va a la sierra. El postigo que está enfrente es el de la María la Temblicas, cuya pared forma rincón con la de la Victoria de Barrena. El terraplenillo que se ve a la izquierda, renegrido, solitario y mudo, corresponde al tesillo del horno y que como a él le aguarda la desaparición.

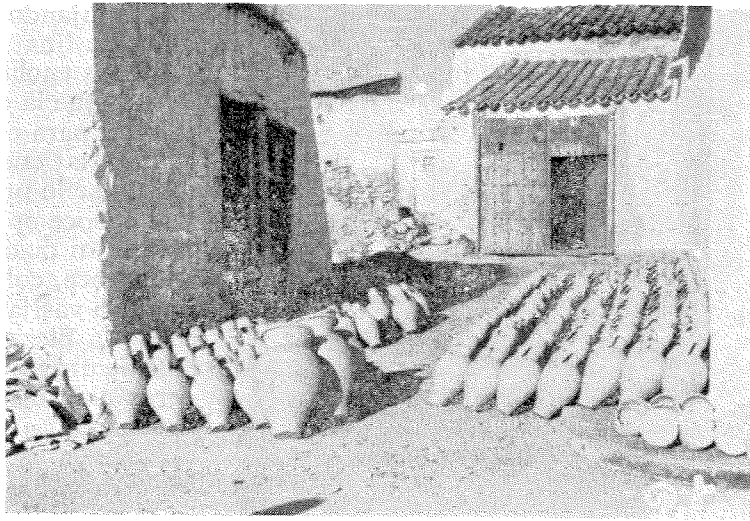
En una coletilla, que hemos podido retirar, se trataba de puntualizar el concepto de *tesillo* como la cima o pequeña elevación del cerrete en el que está el horno sobresaliendo de la superficie lisa, siendo por lo tanto una denominación propia y castiza que debería conservarse, pero desaparecidos los hornos y la necesidad de nombrar su asiento ¿quién podrá recordar tan hermosa palabra ni la usará en su lenguaje?

tardarán en desaparecer y el tesillo se ocultará en los bajos de alguna edificación modernista, sin carácter ni significación, y no quedará ni señal de tantos trabajos como recibió de las abnegadas mujeres que acudían allí cargadas con su obra. Sólo la calle seguirá evocando por algún tiempo el rincón del horno en el recuerdo de los moteños cuando lo mienten en sus conversaciones. Y este libro, que algo contribuirá también a la perpetuación de su memoria, pero que conste la condolencia más sincera del espíritu tradicional de la comarca ante su irremediable desaparición.

El horno de la Cruz Verde

Esta fotografía está tomada desde la plaza y por haberle cogido un poco oblicuamente no se le ve todo lo aislado que sería menester pe-





ro se completa bien su conocimiento con las fotografías que le siguen, sobre todo ésta en la que aparece el tesillo cubierto de obra en el mejor orden, esperando a Urbano para enhornar y la otra en que se está enhornando y se ven los cántaros formando columna contra la pared del fondo. Delante, la hornera que recibe los cántaros para dárselos al Jaro, la Josefa de Podo en el umbral los recibe de la Eugenia de Soto que está fuera y se los da a la Natividad.

Enhornar o colocar los cántaros en el horno no es un trabajo cualquiera ni fácil ni cómodo.

He aquí a Urbano y a la Ramonci-





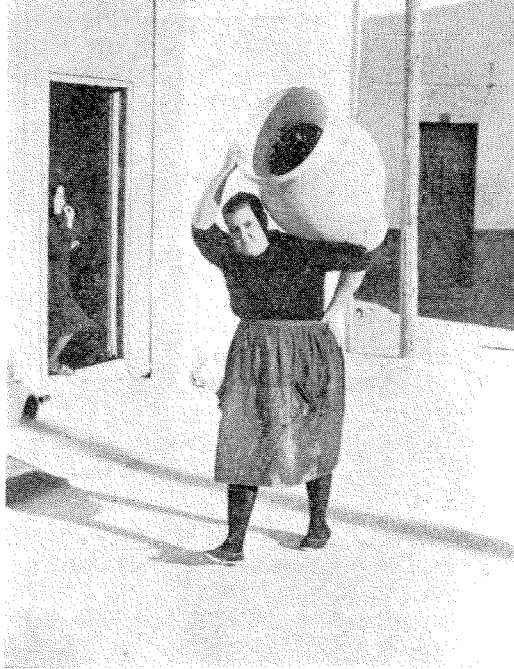
lla empujando como demonios para apurar la tinaja que no sube tan ahínas para enchufarla en la de abajo.

Aunque la obra parece toda igual y lo es para el no entendido, cada cantarera tiene su manera que es como un sello propio que la distingue y se conoce por todos, horneros y veceras, sin posible confusión; forma de la boca, colocación del asa, tamaño de la vasija, aire de la panza o peso de la pieza.

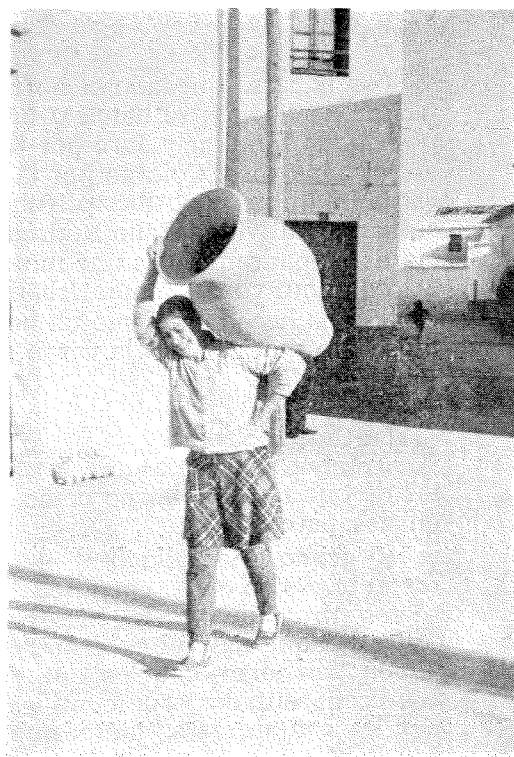
Mientras se va enhornando las veceras continúan llevando cacharros hasta que no queda hueco como se aprecia en estas otras fotografías.



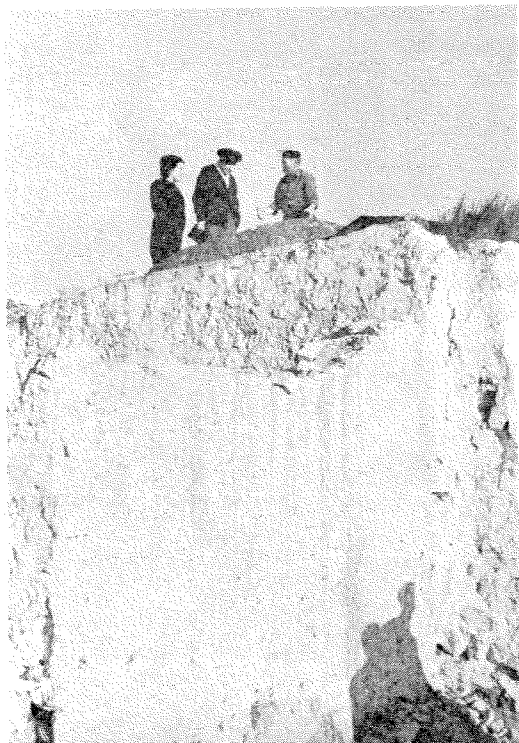
Estampa admirable y eterna de la hermana Aniana de Pancilla, que con sus 80 años, el pañuelo de la cabeza hecho gorro, el del cuello cruzado al estilo de nuestras madres y su buena tanda de sayas sueltas, por no ir de vacío hacia el horno se lleva en un viaje lo que otras en cuatro.



Con la agilidad y el buen aire que se aprecian, sin que le estorben los buenos cimientos al personal, las cantareras llevan al horno la obra previamente dispuesta. Y la Nati de Ramoncillo no niega la pinta.



Con la misma soltura que si llevara un cascarón de huevo la Carmencilla del Coiorao acerca al horno las tinajas que tenían que cocer.



En lo alto de la capilla del horno, el Jaro explica el trabajo de carga al pie de la lumbrera por donde se termina, en presencia de la Alejandra de Podo.

Por haberse quedado el porra de los horneros moteños debe consignarse su filiación; se llama Urbano Cruz Manjavacas, le dicen Gorra, por apodo familiar y Jaro por tener la pelambre gredosa como el barro de los cántaros y Colorao por la rubicundez de su cuero. Tiene 48 años es de la quinta de Alberto Noheda, el de Canuto. Su mujer, la hornera, se llama Natividad Cano Rodríguez y le dicen la Ramoncilla por herencia de su padre pero es una moteña fuerte y lustrosa que no hace honor a lo diminutivo del mote. Urbano no gasta pereza ni se adolece de hincar. Se ha hecho él mismo un horno de cal en la Pozanca que se lo hemos visto macizar con la carga sin dejar resquicio ni para pasar un ratón. ¡Qué tío!

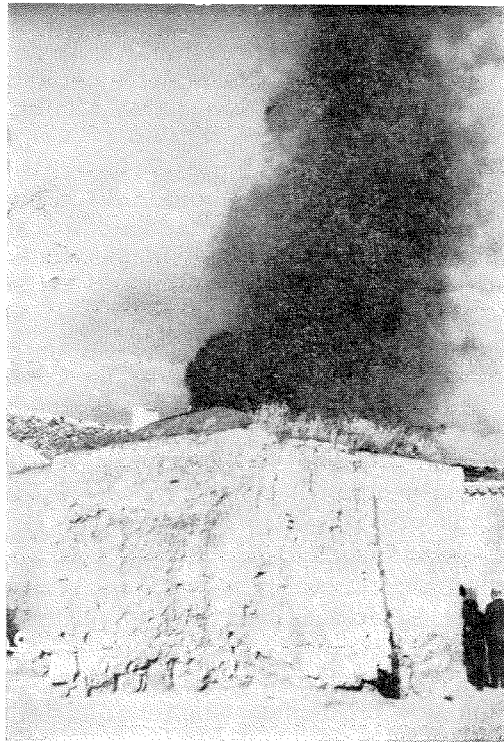
La tarde del día 29 de mayo de 1972 se encendió perezosamente este postrer horno de la Mota, con la convicción tácita entre los concurrentes de que tanto el horno como la industria que le dió vida no tardarán en desaparecer.

El grupo fotografiado al pie de la puerta es bien significativo a este respecto. Si no están en él todas las cantareras, bastante lo sentimos, y se resentirán de ello las historias de la Mota, como de que no lo sean todas las que figuran en él, pero a todas les corre por la sangre la tradición del barro, y a los que no, como a los dos viejos caducos que aparecen sentados, su identificación con la cantarería y su devoción por las cantareras es tanta, que les parecen carne de su propia carne,

pues ellas han sido durante siglos uno de los brazos más vigorosos y calificados de la industria netamente manchega.

Es manifiesta aquí la decadencia del arte, pues se trata del horno más pequeño de cuantos hubo y se ve escaso el aliento de la cantarería, en manos cansadas, sin ayuda ni sucesión. Y otra cosa muy sensible, que las circunstancias, cuyas misteriosas razones, como las de la mano de Dios, no siempre se ven a primera vista, han hecho coincidir en este cuadro. La Mota pierde la cantarería y pierde a su médico de cabecera, don Antoliano Castellanos España, que son dos símbolos de su vida. No se acabarán los cántaros ni la medicina, pero todo será distinto en el futuro, o lo es ya, salvo el quehacer de la cantarera que domina su arte, y el del médico ése, sentado a la derecha de la fotografía, tal vez único en toda la comarca, que siente el impulso de ver al enfermo antes de nada y sólo atiende secundariamente a lo que le cuentan unos y otros, ese médico que ve al enfermo en su integridad psicofísica con sus cinco sentidos y sólo se auxilia, o no se auxilia, de otras exploraciones para cualificar el juicio que ya tiene por su observación personal.

Los cántaros que se necesitan se harán a máquina, como se hacen los ladrillos y las tejas, y lo que sean las enfermedades y sus remedios lo dirán las máquinas, en virtud de aquellos principios elementales y rígidos de que dos y dos son cuatro, porque uno más uno son dos y otros dos cuatro, sin que nadie se adolezca de lo que se siente ni haga por comprenderlo y amarlo. El hombre será operado de modo inexorable,



El horno de la Cruz Verde lanza al espacio su infernal humareda, apenas desviada de la vertical por un ábrego bajo y suave casi imperceptible.

en serie y en celdas impenetrables, como los tarugos en la serradora, y cosido con la futura máquina Singer, a veces de cosas que no comprenda ni se crea tener y sin la presencia de un corazón amigo que le conforte y ayude. El hombre masa, víctima de su técnica, se verá medido en la más horrible máquina, y si antes dudó de la existencia del infierno y pudo sonreír, ahora lo tendrá de seguro, y sintiendo en su carne el hervor de la pez de las nuevas calderas de Pedro Botero volverá a considerar lo de la inquisición como favorable trato de hermanitas de la caridad.

Con don Antoliano y con las cantareras se van no sólo sus personas, volatilizadas en esas monstruosas volutas de la irrespirable humareda, se van también, y sobre todo, el sentimiento humanitario y la confraternización entre las personas, la afinidad amorosa, la conciencia del deber, el respeto y ayuda mutuos y el sacrificio que fuere menester hacer por el prójimo. Se va, pues, todo lo que ennoblecía la vida, y queda en su lugar el hombre entre choques de hierros que le triturarán los huesos fríamente.

El sentimiento que reina en la Mota y fuera de ella por el alejamiento de don Antoliano está plenamente justificado, aunque la proximidad del acontecimiento y su naturalidad no permitan todavía valorarlo en toda su magnitud.

Con el tiempo y con los cambios se notará más la falta del hombre bueno y servicial, preocupado por las familias y sus problemas de cualquier índole y dispuesto a toda hora para enfrentarse con ellos y llevar el alivio o el consuelo a sus convecinos con su ayuda o su consejo.

En ninguna ocasión ha sido fácil la sustitución de un hombre de esas cualidades, pero ahora es imposible, y los pueblos, que, a pesar de todo, no pueden hacer tabla rasa de sus necesidades de buenas a primeras, lo echarán mucho de menos, como se echa a don Federico en la Puebla, a don Paco en Pedro Muñoz, don César en Villafranca, Pavón en Villarta y don Florentino en Criptana.

En todos ellos campeó el espíritu romántico primosecular y la silueta de sus personas contemplada de lejos en las calles de sus pueblos, que eran suyos de verdad, atemperaba los espíritus y daba tal sensación de amparo y seguridad, que nadie creía pudiera suceder nada malo que fuera evitable. En ninguno de ellos faltaron los rasgos culturales de finura espiritual.

Don Florentino, subiendo y bajando las cuestas de Criptana, era la imagen rediviva de don Antonio Cánovas del Castillo.

Un día llamó a don Paco una señora muy señoreada y muy conocida suya y mía, que al decirle podía estar embarazada se enfureció diciendo que cómo podía ser. Don Paco, con aquella comprensión, aquella tolerancia y aquel hacerse cargo de las cosas, le recordó bonachonamente el misterio de la Encarnación, y el tiempo la convenció.

Don Antoliano pasea por la Mota, con la debida calma y un vago mirar de remota introspección, su mente imaginativa, que delinea en su alma las visiones borrascosas del manchego inmortal y le permite dejar en toda ocasión y sobre cada tema el recuerdo histórico, la cita literaria o la rememoración arqueológica que hacen florecer con brillos de idealidad los problemas vulgares que le plantean sus paisanos y quedarán en la Mota como las historias de don Antoliano, inmortalizando su re-



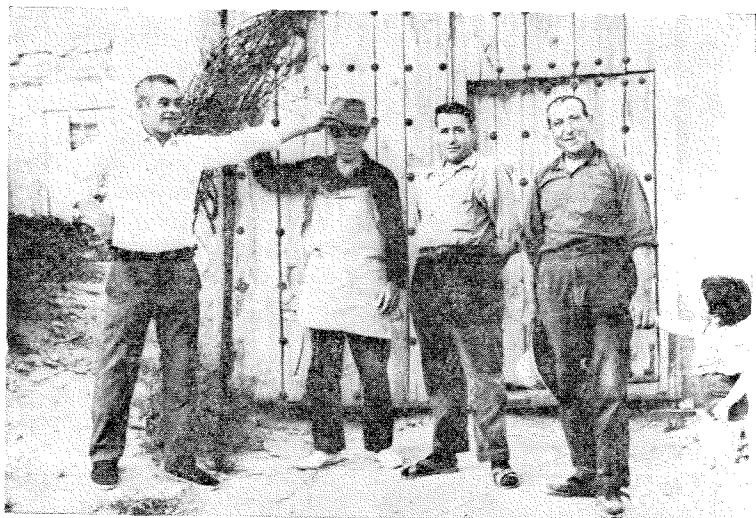
cuerdo con sus propias obras, que es lo más duradero, aparte su ponderado juicio clínico y su penetrante ojo, que se olvidarán cuando caduque su generación.

Agrupadas alrededor de las sillas, aparecen, de izquierda a derecha, la Teresa de Pioro y su chica, la Petra de Juanillo el Chanche y su chico, la Paula de Zoilo, los sobrinos de Ramón Gorra, la Josefa y la Alejandra de Podo, la Angelita de Canuto, la Escolástica, la Cucharreta, la Nati, la hornera y su chica grande, la Teresa de la Paula de Zoilo, la Ascensión del Muerro con su sobrinete, y detrás del grupo, el hornero y sus colaboradores de ese día.



El barranco y la boca del horno. El medio punto de la parte inferior es la boca y la claridad que se aprecia en su fondo es debida a las llamaradas de las gavillas que arden.

Como el horno se enciende de tarde en tarde, da tiempo a que alguna vecera lo llene por sí sola, y la hornada de este día la acaparó la Ascensión del Muerro —Ascensión Contreras Cañego—, mujer de Ramón el de Gorra —Ramón Cruz Izquierdo—, por eso se juntan tantos Gorras en la cocción de este horno.



En el tesillo del horno se encuentran estos cuatro moteños que no niegan la pinta: el del sombrero, gafas negras, mandil de saco, con la hurga en la mano derecha y una gavilla clavada en sus pinchos, es Urbano; el de su derecha cogiéndole el sombrero es Alberto Noheda, el de Canuto; a su izquierda los hermanos Gorra -José y Ramón Cruz Izquierdo- con el sobrinete José Gabriel.

El Alfarero de Villafranca de los Caballeros

Hay que nombrarle en singular por varias razones, pero la primera por haberse quedado solo en el oficio, conforme con ver las aguas correr por el arroyo sin fin.

El alfarero, en general, es un artesano bastante ilusionado con su menester, que incluso soporta el desdén o la falta de ganancia por el placer que le proporciona la ejecución de su obra, sólo debida a la modelación de sus manos, sin instrumento alguno, y manejando el barro como si fuera tela que plegara a su voluntad o masa que adaptara a las formas de la figura concebida por inspiración espiritual.

Dentro de esto, que es común a cuantos ejercen la alfarería, debemos decir que el alfar donde hemos percibido más claramente el latir de la ilusión ha sido en el de Gregorio Peño, de Villafranca de los Caballeros, y en algunas cantareras de la Mota, no todas, porque las hay muy resabiadas. Existe una prueba concluyente en el hecho de que los jóvenes se apartan del oficio o emigran. En Villafranca, no sólo se continúa la tradición familiar, sino que se aumenta, se transforma y se transmite

a los hijos, que la siguen con alegría y gusto, que es la mejor señal de acierto y utilidad.

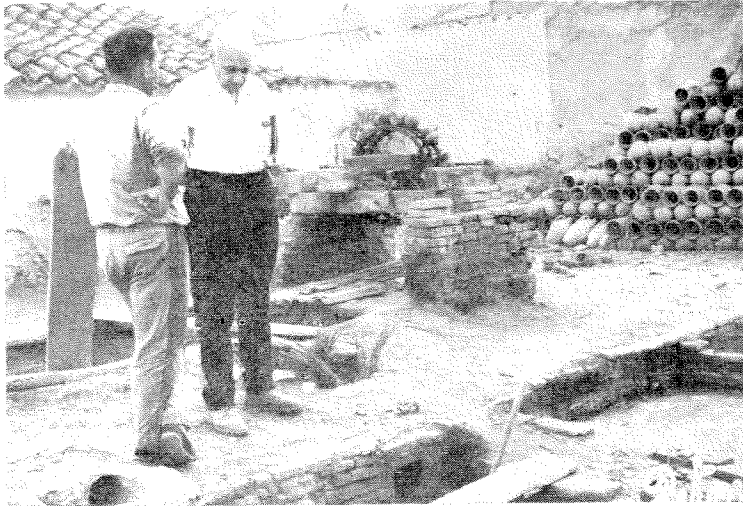
En compañía de los tres Peños, padre, hijo y nieto, aunque guiados por el hijo, Gregorio Peño González, que es el actual propietario del antiguo alfar, se han hecho estas fotografías, que deben dar idea clara de algunas faenas fundamentales de este trabajo, que sólo allí hemos tenido oportunidad de presenciar, todas ellas referentes a la preparación del barro, porque el buen producto se obtiene de la buena elaboración.

Sólo una cosa ha mecanizado Gregorio, el sacar el agua con una noria pequeña, pero lo hace a brazo y de un pozo que tiene al pie del pilón.

En el corral hay miles de cangilones que no venderá jamás, pero él a su noria le ha puesto arcabuces de latas de conservas un poco grandes, cosa que contrasta mucho y confirma la certidumbre de que en casa del herrero cuchillo de palo.

Gregorio tiene amontonado el légamo próximo al pilón. Es una arcilla renegrida, vinosa, de mucha liga.

Viene la noche, pero Gregorio la mira como si estuviera amaneciendo, sin arredrarle la faena. Llena el pilón de agua, poniéndole unos doscientos cubos de ocho litros, que son cien arrobas, veinte espuestas de tierra de doce a trece kilos cada una, y tres o cuatro de otra grediza más floja para quitarle fuerza.



Mientras se moja la tierra en el pilón, que ya tiene las tablas clavadas de punta para removerla, Gregorio explica las particularidades de sus maniobras.

Ante esta fotografía es fácil imaginarse las primeras maniobras de la preparación del barro.

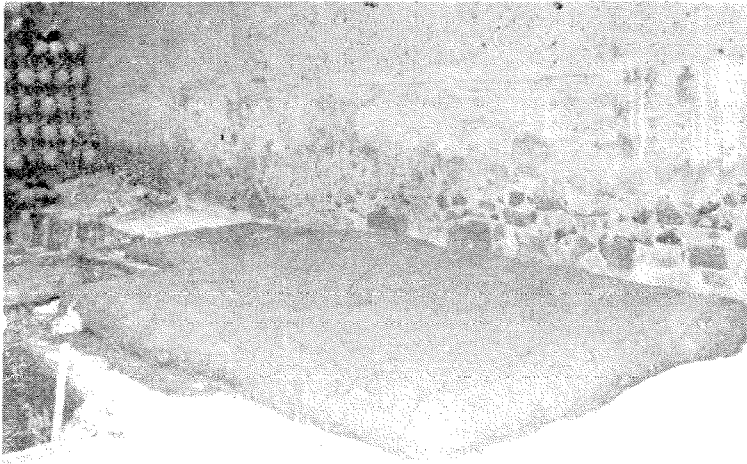
Los interlocutores conversan mientras se enturbia el agua, que es apagarse la tierra como la cal, función que se está efectuando en el pi-



Cada uno en un extremo del pilón, Gregorio y su hijo revuelven el barro sin parar cientos de veces.

A brazadas lo llevan al obrador donde lo amontonan y cubren otra vez con sacos o ropones que aminoran la evaporación del agua.

Después se efectúa la pisa, separando del conjunto porciones voluminosas y amontonándolas en el centro de la habitación formando cerro de más de un metro de alto. Previamente se pone en el suelo una buena capa de ceniza fina utilizando como arnero una espuerta nueva, sin embarrar, que resulta ser un gran cedazo. Moviéndola con arte se hace un rastro amplio en el suelo del obrador y en su centro se van amonto-



Colchón de barro obtenido al "volver la pila"



Gregoriete aplastando con sus pies la pirámide de barro.



Gregorio Peño completando la pisa con fuerza y con idea que le rehosan

nando porciones de barro unas sobre otras y se pisan en la forma que se ve hacerlo a Gregoriete, que no cesa en su función hasta hacer una gran torta y entonces lo toma el padre con toda su fuerza hasta que lo deja reducido a una capa fina, pisando descalzos como en los antiguos jaraices, pues el barro, sumamente agradecido, sale tanto mejor cuanto más se le trabaja.

De esta torta, de más de metro y medio de diámetro, auxiliándose de una hoz de segar despuntada, se van cortando porciones alargadas y se lían como si fueran témpanos de tocino, formando pirámides tronco cónicas. No es impropia la comparación del barro con el tocino, pues no es menos suave ni menos maleable sin que al arrollarlo, doblarlo o enroscarlo se parta ni resquebraje. Estas porciones se llevan a la mesa y se amasan insistentemente como al heñir la masa del pan y dándole otra vez a la pella la forma troncocónica se la lleva al entablado de la rueda para modelarlo en la forma habitual.

El asiento le da al alfarero cierta hechura zapateril, que se le nota más al dejarlo, que no es levantarse solo sino salirse. Consiste en una tabla apoyada en la pared y sujeta con ataderos al entablado, cubierta con ropones e inclinada hacía el tabanque. El alfarero no necesita comodidad sino seguridad del asiento y le deja un espacio tan justo para pasar que le cuesta trabajo alcanzarlo, teniendo que estirarse y entrar de medio lado pero una vez sentado queda suelto y se engrandece, ni uno hemos visto



Gregorio en el instante preciso de transformar la pella en vasija cualificada y útil. Si los hijos se engendraran con esa conciencia no estaría más abstraído en su función.

que no se sienta creador y ahí está Gregorio ensimismado, abstraído, tenso, dándole forma a un jarro como si lo estuviera ungiendo. No le importa el tiempo, el alfarero que no sienta la emoción y la gradeza de ese momento creativo como denota en su gesto y eso le compensa de cuantas amarguras le implique el lograrlo y mantenerlo.

Los Olleros.

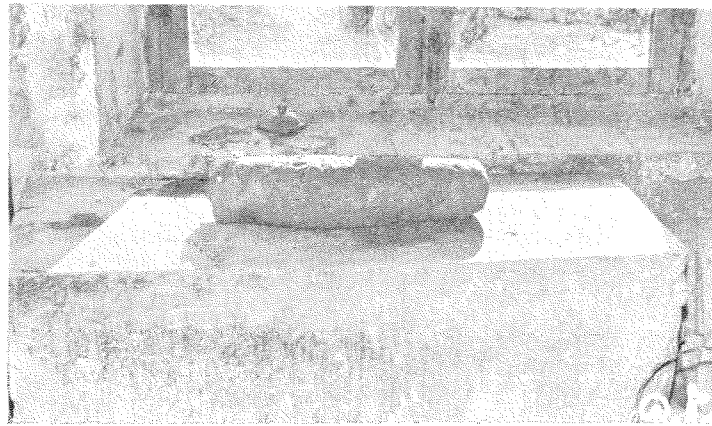
Grande e importante capítulo de la alfarería manchega lo es el de los olleros de Consuegra, empezando por el barrio mismo de la Olla situado a la entrada de Alcázar y por la calle de Santa Justa y Rufina que es la suya principal y alberga a los alfareros desde tiempo inmemorial, calle de las más antiguas de Consuegra, de las menos céntricas como su función necesita, pero de las más representativas y famosas por estar en ella los alfares que abastecieron de cacharros a todos los pueblos de la comarca, reducidos ahora a tres de tantos como hubieron.



Calle de Santa Justa y Rufina, de Consuegra, en la que están los alfares más antiguos.

En esta vista que ofrecemos de la calle, hay en la puerta de Pepe un montón de orujo de aceituna para quemar que van entrando los chicos como hormigas que hacen provisiones, sólo que aquí el aprovisionamiento es para el verano en lugar de para el invierno, que es en los hornos migueros. La calle se mantiene sin adulteraciones, como los vecinos sencillos, laboriosos y austeros. La calle no pierde su aire berebere de silencio, soledad y vida interior, salvo los días sonados, en los que todo el mundo afluye a ella, y en el de las Patronas, Santa Justa y Rufina, se ve engalanada con ramajes, guirnaldas y gallardetes, músicas y bailes verbeneros, porque estos artesanos son muy filarmónicos, tocando casi todos ellos en las músicas de la ciudad, y cuando los alfareros eran más de medio centenar y en cada casa había cuatro o cinco tabanques, se puede suponer la alegría reinante en ese día 19 de julio y en la noche

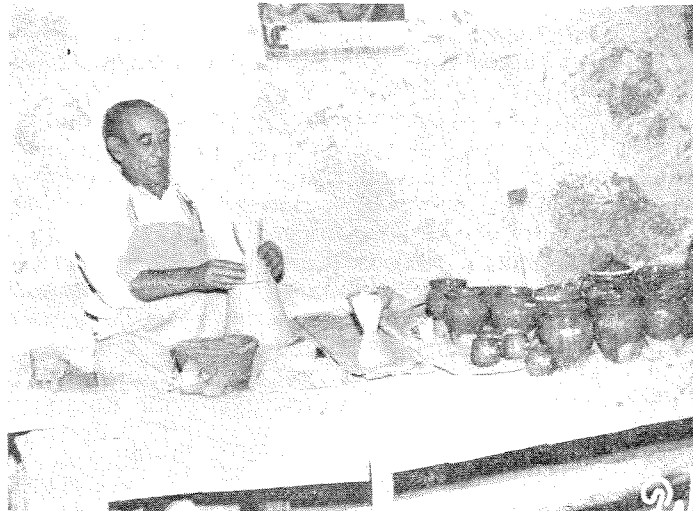
Rollo de barro sobre la mesa de heñir de Faustino que tan pronto sea amasado se convertirá en cacharros de uso común.



del 18. Ese día los alfareros se iban a merendar a los Estanques, la hermosa finca que hay al poniente de la población, donde los dejaban expansionarse en plena libertad.

La calle es típica, de casas bajas, entradas pequeñas, pocas ventanas y empedrada de cantos. Cruzando los portales y patios, empedrados y cuidados con esmero por las mujeres, se llega a los espaciosos corrales donde están los alfares con los mechinales que les son indispensables en su contorno, que por no sobresalir en nada parecen no existentes, y en lo ancho los barrancos llamados pilones y pilancas de hacer el barro, y aparte el horno de cocer la obra.

Estos mechinales lo son solamente al entrar, pero una vez dentro, resultan espaciosos como salones, aunque escasos de luz y ventilación. En uno de ellos, y en el rincón más próximo a la luz de la puerta, que es siempre escasa, tiene el alfarero el tabanque, por lo general dominando la entrada y toda la habitación. Faustino Moreno Rosell lo tiene frente por frente a la puerta, con ventana también a la derecha, y al pie de la misma la mesa de amasar, como se ve en la fotografía.



Faustino dando los últimos toques a la obra que destina a la Feria de Urda y siendo tan buen alfarero, por aquello de la feria, está aquí un poco de mentirijillas. Y se le nota, ¡vaya si se le nota!



Admirable, extraordinaria fotografía de Pepe el Ollero al pie del horno a punto de humear. Le rebosa la satisfacción y le asoma el descanso sonriente y triunfador de haber acabado la carga. Parece haberle dado una palmada en la pared al horno moruno con acariciante dominio. Con el turbante y la chilaba, nadie dudaría de tener delante el árabe español que decía Manuel Machado.

Gregorio Moreno Rubio

Este Gregorio, al que ni en su pueblo ni en su casa conoce nadie más que por Pepe, y no sería extraño que un trato más asídulo nos hiciera ver que él mismo atiende mejor por Pepe que por Gregorio, por lo muy hecho de su oído a este cambio, tiene un aire de familia inconfundible, está orgulloso de su oficio, al que hasta renegando quiere y tiene un regocijo ático interior que le rebosa por todas partes, veteado de humor manchego, del más puro quijotismo, dimanante de la admiración de Sancho por su señor y de la conquista de su ánimo por la ejemplaridad de su hidalguía.

Pepe es un idealista, tal vez no puede dejar de serlo ningún alfarero, pero en lo viejo de esta familia hubo alguien que cargó la mano de eso en las herencias biológicas y se ha transmitido todavía a su hijo Simón, de cuya ilusión y buenas cualidades el padre habla con mal disimulado entusiasmo, entre desdenes y apóstrofes contra la incomprensión y el abandono en que se tiene su oficio, pero el chico dibuja, el chico modela, el chico inventa y el chico, como el de Gregorio Peño, sólo necesita, como Lázaro, la voz que le diga levántate y anda. Y con la suerte que tiene de saber manejar una materia tan simple y tan difícil como el barro, ¿por qué no entregarse a ella y enaltecerla hasta lo infinito, transformando una industria en la que no tendrían competidores? Estos mozalbetes son una esperanza, fundada en los objetos de arte y adorno que construyen, que no son promesa vana, sino realidad palpable, y merecen el apoyo que necesitan para incorporarse a las escuelas oficiales de cerámica, donde adquieran la formación adecuada para darle a su arte la gloria y el provecho posibles.



Ha sido una fortuna poder hacer esta fotografía del pilón de Pepe, en la que aparece con su familia batiendo el barro de modo análogo a como se ve en el caso de Peño el villafranquero.

Su hijo Simón está sacando el agua del pozo a cubos, como se hizo siempre, con la particularidad de que al pic del brocal tiene un piloncillo de barro, a modo de lebrillo, pero más redondo y hondo, sin culo, apoyado sobre una baldosa y con un canto gordo en el fondo, sobre el que vacía los cubos para que no le salpique. El agua sale por las rendijas de las piedras en que se apoya, directamente a la reguera que va al pilón. Todo ello procede de los tiempos primitivos en que se fundó el alfar. Por cierto, que a la salida del pilón hay una pililla llamada de colar, pues Pepe lleva a cabo esta función con una criba en lugar de los manojos de broza y mueve el barro constantemente mientras está pasando, obteniendo una papilla finísima.

Después de las conversaciones con diferentes miembros de esta interesante familia, es especialmente grato dejar consignado el recuerdo de la madre —Loreto Rubio Muñoz—, que aparece a su derecha y cuenta 81 años. Fue la segunda esposa de Cachete y hermana de la primera, hombre forzado y sano, cuyo nombre se debe a que de un puñetazo hundía lo que pillara, y en el corral está la piedra que utilizaba para sentarse en la puerta de la calle, como la había en muchas puertas, pero que se conserva en el sitio que él la dejó por no haber habido quien pueda con ella, cuando él la sacaba a la puerta para tomar el fresco después de la faena, como si fuera una silla, abrazada sobre su barriga.

A la derecha de Pepe y de su madre están su mujer, Leandra de la Cruz Verbo, la de la Cojilla; su chica y el otro muchacho, Félix Carmelo.

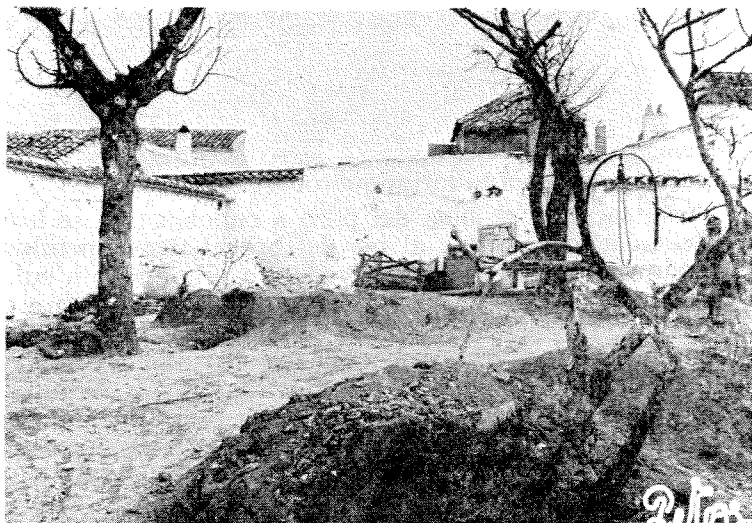
La hermana Loreto recuerda que cuando se casó con Simón hacían pucheros y cazuelas que vendían en las ferias de Urda y Villacañas, sobre todo, y cangilones para las norias de las huertas.

Fue la inventora de la fiesta de Santa Justa y Rufina, comprando las imágenes a escote entre los alfareros, juntando unas cien pesetas. Esto sucedió por el año 1919, y desde entonces es la verbena más típica de Consuegra, y ella no ha dejado ningún año de tirar dos docenas de cohetes. Cuando va de viaje se encomienda a las Santas, y cuando enferma un alfarero se las llevan a la cabecera.

Como pasaba en otras industrias, antiguamente los alfareros colgaban en su puerta algunos cacharros como muestra o anuncio de lo que fabricaban, cosa que no les estaría mal ahora tampoco.

La hermana Loreto conserva su buen humor, y con él pondera su mal genio de siempre, a pesar de lo cual tuvo valor para aguantar a los chicos que después de hechos los cangilones les metían el dedo por el agujero y se lo ensanchaban, inutilizándolos, y sólo les dio una azotaina con el alpargate. ¡Con el genio que ella tenía entonces!

Una vez, cuando tenía venta, por discutir con el del repeso la encerraron hasta que llegó el alcalde y la soltó, porque se lió con él a voces.



Corralón de Pepe

Intermedio

Por poca sensibilidad que se tenga, no es posible dar por terminada una visita a los alfares sin rendir el debido homenaje de respeto, de cariño y de agradecimiento al ilustre austríaco don Oskar A. Dignoes, tan identificado con nuestras cosas, que ha llegado a comprar un alfar y convertirlo en museo, pero en museo manchego, costado y formado por él a fuerza de meterse por todos los rincones de las casas y salvar para nuestra historia y nuestro conocimiento lo que sin su mediación se habría destruído o arrojado a la basura sin ninguna consideración.

Lo logrado por él debería ser el germen del gran museo de carácter regional donde nuestros hijos aprendieran con ejemplos vivos lo que

fue la vida de la comarca, y que a ese precioso, aunque pequeño tesoro, no le pasara lo que a los molinos, que por tener una vida de mera ficción no pueden sostenerse ni como símbolos.

Si cada manchego hiciéramos por nuestra tierra la mitad de lo que don Oskar lleva realizado por la Mancha, no habría en el mundo otra comarca que le superara.

Baltasar Moreno Aparicio.

Al entrar desde Alcázar en la Ollería, viendo la sierra picuda como peñón inaccesible, con la fortaleza ruinosa en la cumbre, testigo de feroces luchas, y el valle frondoso del Amarguillo, que por algo llevará este nombre, se tropieza antes de nada con el portón desvencijado y entreabierto del primer alfar, que un canto gordo sujeta para que no se abra con su peso de par en par. En Alcázar, y en toda la comarca, fue en tiempos el sistema habitual de cierre, que cualquiera podía empujar y pasar, pero no sin que sonara el canto en los del piso y la puerta en el guijo y en el quicio, aperci biendo a los moradores de la llegada del vecino.

Portal, patio, corral y habitaciones primitivos, los de más sabor de todos los alfares. De cualquier puertecilla sale agachándose el alfarero que lo es Baltasar Moreno Aparicio, ni alto ni bajo, cetrino, reconcentrado y seco, con el genio pronto y despegado del ulceroso de estómago y unos ojos que le brillan como chispas. Mas bien contenido que domi-



Es netamente moruno el corral del horno de Baltasar hasta por los matojos que salen entre los pegotes de barro. Desentonan un poco las modernistas planchas de uralita pero aún con ellas no pierde su carácter primitivo. La entrada de la olla se ve como una profunda sima y la escalerilla del terreno como una rampa de inseguro acceso, más bien para impedir que para facilitar el paso a los ajenos. Todo se halla en el mismo estado que lo dejó su padre y el padre de su padre y el de la primera generación de Morenos retostados y ennoblecidos en el trabajo de la ollería. Que grandeza la de su alcurnia y que gala la de su arte sostenido con fidelidad a través de las generaciones. Que satisfacción para ellos y que orgullo para sus pueblos.



Singular estampa la de Baltasar redondeando el culo de las cazuelas, una vez oreadas después de hechas. Es inconfundible su perfil berebere hasta en el modo de encasquetarse la boina. Su espíritu no es el habitual del alfarero en el momento de la forja, pero su interés por la obra y su amor propio profesional es tanto que aún estando en un momento de mero alucio se le ve el nervio tenso y el corajillo interior. Obsérvese el montón de cazuelas así como el de virutas de barro que va dejando a su izquierda para amasarlas después. A su derecha conserva la rueda del maestro que lo enseñó, en castigo de lo que también le hizo de sufrir.

nado, habla de las penalidades del oficio y de los sufrimientos de la enfermedad, y dice que tiene cuarenta y cuatro años de edad y cuarenta y seis de fatigas, porque nació a los cinco meses de fallecer su padre, y tiene conciencia de haber estado sufriendo desde antes de pensar en engendrarlo. El padre se llevó la llave de la despensa y dejó a la Nicasia con cinco lebreles. El alfar lo pusieron en manos de un buen maestro, y Baltasar trabajó durante ocho años sin ganar nada, por aprender el oficio. Ni percibió él nada ni tampoco la casa, pero tal entusiasmo puso, que ahora delira por su oficio.

Un silencio sobrecogedor, que hace perceptibles los ruidos más insignificantes, se enseñoera de todo. La Nicasia, recogida sobre una silla baja, permanece indiferente al paso del tiempo, como la casa, como los trastos, como el ollero:

*En la moruna ollería,
tras de las murallas viejas,
pasa el Moreno las tardes silenciosas
a solas con su sombra y con su pena.*

Es inevitable pensar en la vida anterior, en los árabes rezagados que quisieron seguir viviendo en sus casas dentro de las ciudades conquistadas por los cristianos, y que en muchas se concentraron en barrios que se siguen llamando morerías, de donde salieron los médicos y boticarios más ilustres y los artistas más distinguidos, que dejaron muchos testimonios de la habilidad de los alfahares o alfareros mudéjares.

Moreno Espinosa dice que el nombre de alfarería con que entre nosotros se distingue la cerámica, viene del árabe alfahar, que significa trabajar el barro.

*Alfarero a tus cacharros,
no te arredren los trabajos,
de la tierra has un puchero,
para que guise tu hermano.*

Ineso Moreno Rubio

Ollero tradicional de Consuegra que por azares de la caballería andante, porque su oficio es de soñar, se encuentra ahora implantado y ejerciendo su arte en la Venta de Don Quijote del Puerto Lápice que es la posada de Mascaraque, muy adecentada y caracterizada por don José Luis Legorburu.

Ineso es un manchego de pe a pa, rechoncho como Sancho y que, como a él, le baila de quirotismo la barriga cuando le recorre el cuerpo que es a cada momento, cada día y a todas horas.

Todo oficio deja huella indeleble en el que lo ejerce, que modifica en parte las cualidades constitucionales que se tengan por herencia biológica, y el alfarero es modoso, suave y delicado, aunque sufra úlcera de estómago, porque sabe que el mal modo le estropea la obra y le vendría dejarla más que maltratarla. Sobre esas características profesionales, Ineso es de condición apacible, sosegado, lento pero constante, aunque no excesivamente fino. No haría filigranas de marfil, pero sus dedos gordifloncillos y la navajilla dejan las figuras identificables, pero no esbeltas, y menos cuanto de menor tamaño.

Domina el oficio más que otros, lo siente, le satisfacen su conocimiento y habilidad, y tiene una paciencia santa para ir cambiando los detalles a las figuras en que se recrea hasta dejarlas a su gusto, y si resultan achaparradas y toscas, no es culpa de su buena voluntad, sobre que la técnica tampoco permite un gran refinamiento artístico, como se aprecia en general.

Cabe llevar en él las observaciones al terreno del arte, por ser de los más preocupados de la preparación, de las cualidades físico-químicas de las distintas clases de barro y de los cambios de la fabricación para adaptarse a los gustos y necesidades de la época. Por la misma causa está más al tanto de la erudición del oficio que redondea las cosas, y me cita esta coplilla reveladora de la alcarria de la alfarería:

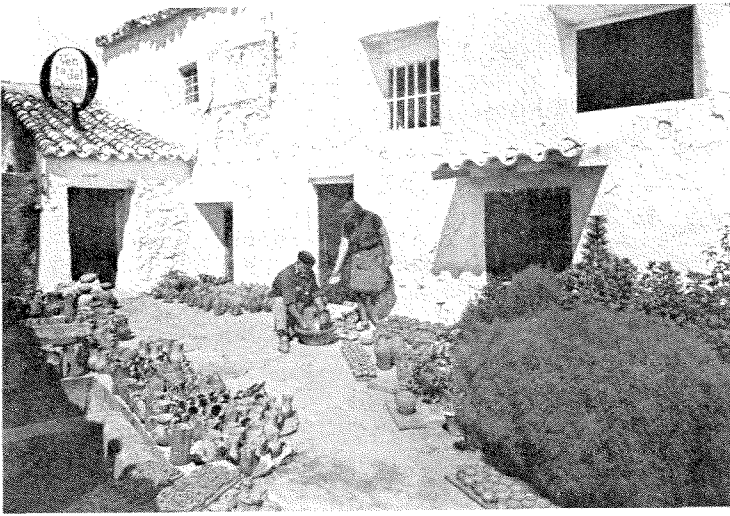
*«Oficio el más grande y noble,
entre todos el primero,
porque en la historia del barro,
Dios fue el primer alfarero
y el hombre el primer cacharro.»*

Y esta otra de su pueblo, que también echó la Patro de Faustino:

*«Santa Justa y Rufina
fueron olleras.
Qué oficio fueron a tomar
las puñeteras.»*

Ineso dice que el barro es golosina, es carne, es espíritu y da buen sabor a la comida.

Las cantareras dicen que el barro tiene hueso y caliches, por donde se rompe. Por eso lo «csgorullan» estrujándolo entre las manos.



Cierto, oficio noble y ennoblecido por el trabajo. El alfarero representa la nobleza de la artesanía creadora y camina hacia la ruina como la nobleza de alcurnia, pero no habrá quien le quite su abolengo, si probe é fidalgo é soñador.

En esta fotografía, que es una de las tarjetas que distribuye la Venta, aparece Ineso dando el baño a los cacharros. Es verano, y las sombras nos dicen que sobre las once de la mañana, sobre todo la del volcillo de la primera puerta de la derecha. Le acompaña su mujer, Heriberta Campo Sánchez, que le ayuda a todo y es la gobernanta de la Venta, con la que Dios premió a Ineso sus esfuerzos para modelar el barro, como premia a todos y con colmo cuando les da una mujer de su casa, tratadora y dispuesta, como tantas aparecidas en esta obra.

Este corralete es el poco patio de que dispone el alfar del Puerto, que sirve, además, de paso para otros menesteres de la Venta. El pilón y las pilancas quedan a la mano izquierda y en la sombra de la muralla, en línea con la boca del horno, que es la sombra baja que linda con la habitación cubierta a un agua situada en el fondo, y que sirve de paso al obrador y al cuerpo del horno, por donde se carga. El primer hueco de la derecha, pegado a la puerta de este portalete, es la ventana del obrador.

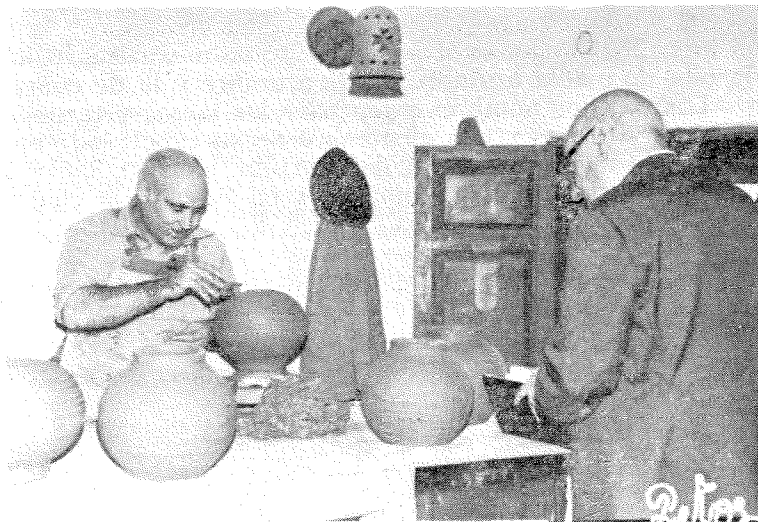
La Heriberta está muy remangada y tiene puesto el pañuelo de la cabeza, lo que quiere decir que la mañana es de calor.

Aun en la fotografía en negro se distingue la obra bañada de la que falta por bañar y el modo tan sencillo de efectuar esta maniobra sumergiendo el cacharro en el barreño y chapoteándolo con la mano.

El baño se da siempre templado, en el verano al sol, y en el invierno se «somasa», que consiste en darle una calda o temple en el horno, poniéndolo a unos treinta grados.

Antiguamente mandaban el baño en terrón desde la mina y los alfareros idearon un molinete para molerlo, con dos piedras de pedernal pequeñas, como en los molinos de viento, pero movidas a mano, con una manivela vertical que se sujetaba por arriba en un tarugo que so-

bresalía de la pared y por abajo entraba en la volandera, que estaba perforada en su centro, como en los molinos, y se articulaba con una labija incrustada en la cara inferior de la piedra. La solera tiene otro barroncillo que va hasta otro tarugo que hay en el suelo y en su totalidad está rodeada de una pared de yeso que le forma cavidad, con un canal de desagüe en un ángulo. Al movimiento de la volandera sobre la solera queda molido el baño. Venturosamente, don Oskar Dignoes conserva en su alfar-museo uno de estos molinos, que procede de los antecesores de los Morenos.



Ineso redondea el culo de la olla para convertirla en globo o lámpara de luz. Lo hace utilizando el «volveor». La razón de esta maniobra es que el alfarero, como ya se ha dicho, modela sus vasijas con la pella sobre la cabecilla, y una vez terminadas, para poderlas separar del barro que le sobra y ponerlas a orear, las corta con un hilo, dejando en la pella y en la olla una superficie plana de separación, cosa que no les pasa a las cantareras ni a los tinajeros, porque empiezan su obra poniendo en el rodillo o en el suelo una capa de ceniza del horno y sobre ella la torta que servirá de culo, urdiendo sobre ella el cacharro, que de este modo queda suelto, como hacen los albañiles con las espuelas de barro espolvoreándolas de yeso previamente. Es decir, que ponen el cimientito y construyen de arriba abajo, como los albañiles, la obra sube, pero el material se echa desde arriba. El alfarero pone el pegote sobre la cabecilla, dispone sus manos como en oración, se pone serio, concentrado, impulsa la rueda y la vasija va surgiendo como por encanto entre sus manos acariciantes, su obra va de abajo arriba, sale de la nada y se eleva al cielo, como bendiciendo el principio creador, y en menos de nada la mesa del tabanque queda llena de figuras que se olean para volver a la cabecilla y quitarles las pequeñas faltas o sobras de su superficie. Y eso es lo que está haciendo Ineso, quitándole a la

olla el reborde dejado por el hilo para redondearla como un globo utilizando un trozo de chapa fina acodada en doble ángulo recto a la que llama volveor. Eugenio, el alfarero de la Escuela de Cerámica de Madrid, le llama «aaria» a este instrumento, y utiliza algunos otros nombres que difieren de los nuestros: a la moja le llama bellotino. Al trapo de fieltro o badana de sombrero para la terminación de los bordes le llama pañete; a la cabecilla, cabezuela, etc.

En la chimenea de la Venta, ante una buena lumbre de palos, la Heriberta e Ineso van recordando las cualidades de su oficio, cuya decadencia lamentan, conformándose con las cosas que quedan y el recuerdo de lo que fue. Dice Ineso que se conservan en la industria los nombres primitivos para entenderse con los compradores; así, al puchero más pequeño se le llama papero, porque era el de las gachas, sopas e migas de los niños, que siempre estaba arimado a la lumbre; le sigue el intermedio y luego el macetero, el de medio cuartillo, el de cuartillo la olla de media azumbre, la de azumbre y la de cuartilla.

Los mismos nombres rigen para los jarros y cazuelas. Todos se venden por docenas y con el nombre de su capacidad: una docena de paperos, de media azumbre, de cuartilla, etc. En Santa Cruz los venden por sartas en todos los tamaños y en Bailén por cuartillos.

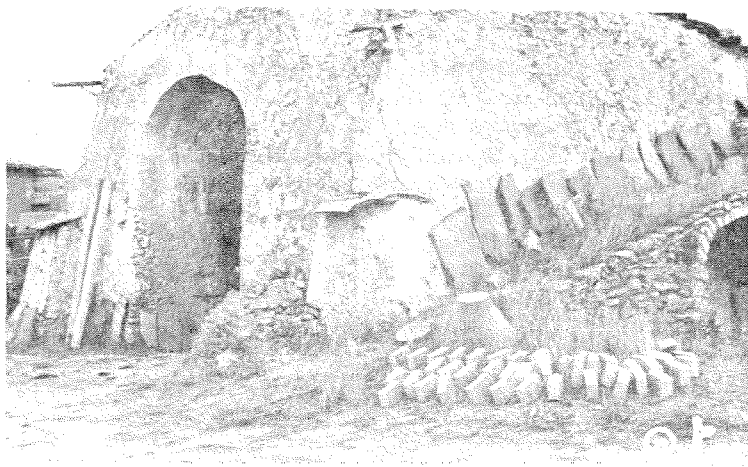


Los Tinajeros

Corona, y muy digna corona, de la alfarería manchega lo es la tinajería de Villarrobledo, con sus panzonas tinajas de quinientas arrobas los más grandes envases fabricados de barro en cualquier parte del mundo.

Lo que puede ser la necesidad de espacio para el tinajero lo pueden deducir quienes recuerden la fábrica del salitre de Alcázar, desde el arroyo del matadero a la carretera de Herencia y desde los Sitios, a partir del Arco, al «Praillo».

Y en medio del espacio inmenso, como una fortaleza aislada en e.



El horno, majestuoso y solemne, solitario y mudo en medio de la tinajería. Esta soledad y esta mudez son tan acentuadas que parecen la muerte misma, rodeado ya de otros brotes de vida que lo han de invadir y destruir como pasa en todo cementerio abandonado.

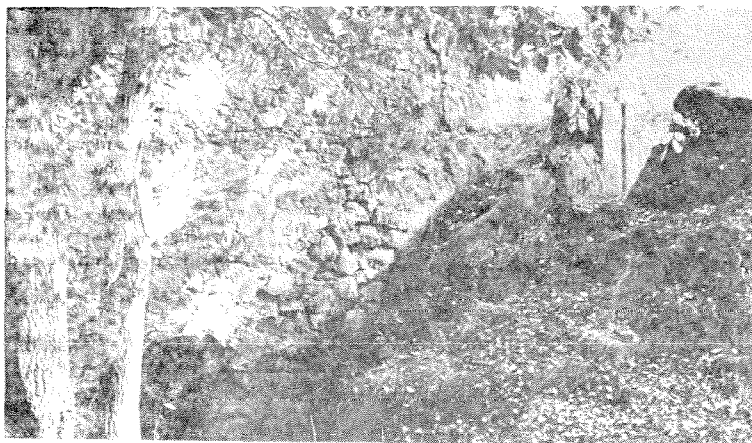
A la derecha la rampa del horno sobre la bóveda de la olla de ese lado. Es la rampa que sube a la lumbrera por donde se completa la carga. Está como el piso, cubierta de pajones de no pasar por ella. La pirámide funeraria que guarda los restos milenarios, es al fin hundida y disgregada por los agentes naturales, hierbas y roedores, que la horadan y fragmentan como las células cancerosas hacen con los organismos vivos.

Es sorprendente que Villarrobledo no haya sentido la necesidad de conservar un horno como monumento y de levantar otro al tinajero que es el símbolo de su vida y la raíz más robusta de su existencia.

desierto, la mole del horno, con su gran boca de medio punto de cuatro metros y medio de alta y tres de ancha, mirando a las grandiosas naves de los secaderos, de donde le han de traer y devolver a brazo los esforzados tinajeros la obra para cocer y la ya fría después de cocida. No hay nave de bodega de las grandes que supere a la grandiosidad de estos secaderos, donde se fabricaron todas las tinajas que cocieron nuestros mostos, lo mismo en rincones de portales y escaleras que en locales de cientos de miles de arrobas de capacidad.

Todo es gigantesco en la tinajería, casi monstruoso, y el hombre, confundido en la magnitud de las formas, se desliza como una sombra por entre las panzas de las tinajas, gatea por ellas, las domina y se enseñoorea de su obra a fuerza de alma, de firmeza y de voluntad.

Entrada a la olla opuesta del horno, la izquierda, que parece un bosque de hierbajos y plantas pinchudas que crecen en la soledad a favor del abandono



A un lado del corralón, aislado por los cuatro costados, fortificado y sólido, con más de cien metros cuadrados de planta, el horno abre sus entrañas, en las que aloja cada vez nueve tinajas de quinientas arrobas, cuatro tinajas de doscientas arrobas, ocho de cuarenta arrobas, diez de veinte arrobas, diez de diez, diez de cinco e infinidad de labores menudas de uso doméstico. Sobre esta obra, bien colocada y utilizando la rampa que tiene el horno sobre la olla de la derecha, se completa la carga por la lumbrera o respiradero que tiene el horno en su parte superior, y que está tejado como la cubierta total del horno cuando no se ha de cocer.

Una vez colocadas desde arriba las últimas piezas que completan la carga hasta la boca, se rellena y cubre de cascote para sujetar los fuegos y resguardar las tinajas que no se resoplen por si se abren o se rayan con el aire, según los términos del oficio, que no dejan de ser claros.

Se tabica la puerta de entrada al horno, que es un arco monumental, y se le prende por las ollas, que son dos excavaciones del terreno en cuyo fondo se encuentran las puertas por donde se entra la leña. Las ollas son dos, una a cada costado del horno, considerando como centro la puerta principal o de entrada de la obra.

La muralla del horno tiene un metro ochenta de grueso y a cada lado de las ollas y de la puerta tiene adosados grandes machones de refuerzo que contribuyen a dar a la obra el aspecto de fortaleza árabe, propia de los desiertos, chata y maciza, lo contrario de nuestros castillos, esbeltos y airosos.

Las puertas de las ollas dan acceso a la bóveda, que es la cámara de fuego dividida en dos mitades para alimentarla por las dos ollas, pues, dada la magnitud del horno, no se podría alimentar bien por una sola.

Al piso del horno, techo de la bóveda, se le llama alpañata. Obsérvese



Interesante y expresiva fotografía hecha en el momento de entrar en el horno una gran tinaja, ya en época relativamente moderna, cuando la falta de espacio indujo a fabricar las tinajas de forma cilíndrica.

José Gimena dentro del horno dirige las maniobras de los mozos y un hombre de su confianza, que está de espaldas comprueba desde fuera los movimientos hasta colocarla en su sitio. Los hombres que llevan la tinaja en vilo, tienen los costales en la espalda, como los costaleros de las procesiones de Semana Santa y como se han usado siempre en todas partes para los trabajos de carga y descarga.

que al piso del horno le llaman criba las cantareras, porque, en efecto, lo parece. Los ollereros le dicen torta, y lo es realmente, y los tinajeros, alpañata, que es, sin embargo, el nombre verdadero del pedazo de cuero o cordobán con que el alfarero alisa los cacharros. Pero también a la tierra gredosa le llaman alpañata, y eso puede justificar que se le dé ese nombre al piso del horno, que es de tierra gredosa.

La bóveda es el hogar del horno, que tiene de larga unos siete metros dividida en dos parte. De profundidad tiene unos tres metros y medio. De esa bóveda salen 28 lumbreras o agujeros, que es por donde sale el fuego para la cocción.

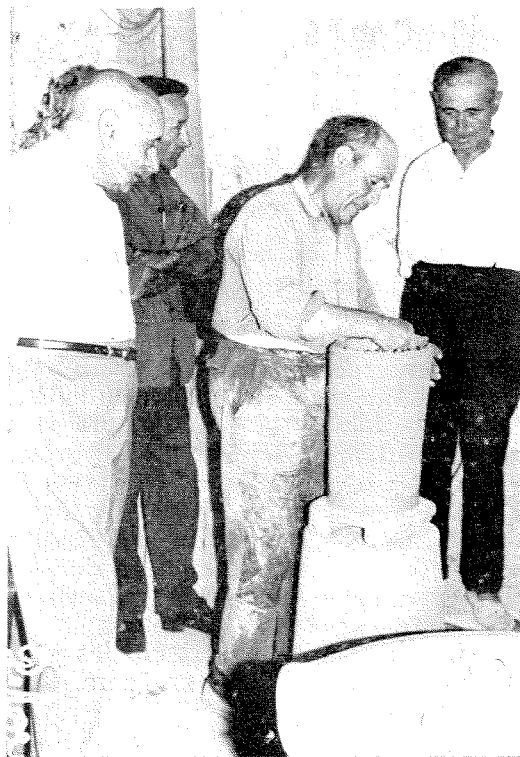
Las paredes del horno son rectas y forman círculo hasta una altura de tres metros y medio a cuatro, y desde ahí forman la media naranja partida por la mitad, quedando abierta su cúpula en el centro y como a una altura de ocho metros, con una anchura de tres metros de abertura, por la que se termina de cargar. A esa parte se le llama capilla del horno, y al acto de completar la carga por la capilla echar el «reondo».

Se quema con ramaje de pino, se tiene cociendo 24 horas, consumiéndose ciento cincuenta cargas de ramaje. Cada carga tiene diez gavillas, con un peso aproximado total de cincuenta mil kilos.

Se deja enfriar tres días y se saca.

El precio de la tinaja era cincuenta céntimos arroba y hasta cuarenta y cinco han conocido los supervivientes. Ultimamente, a 45 pesetas.

Se le prende al anochecer y se van echando ramicas hasta la mañana. A eso se le llama templar. Por la mañana se le echan ya medios haces, oyéndose crujir las tinajas. Debe irse despacio, pues si se le aprieta de golpe puede aplanarse el horno, es decir, la obra a cocer.



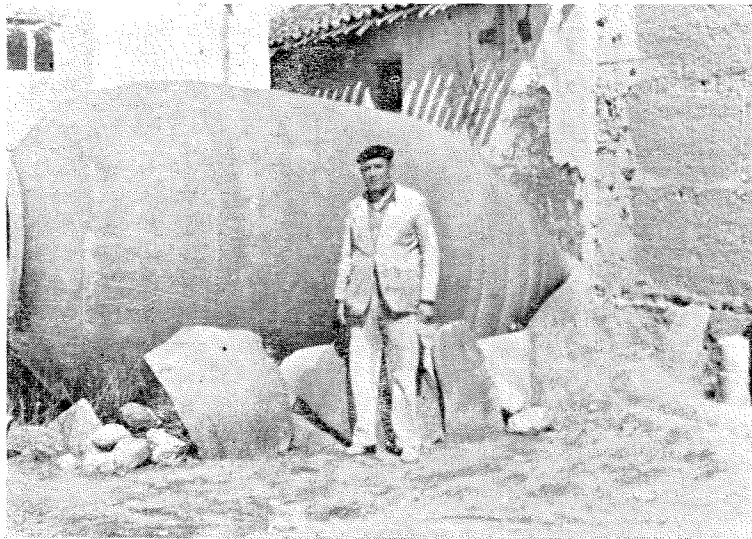
José Gimena urdiendo un paragüero sobre el bolo. De frente, en camisa, Tomás Gimena, alejado del barro como lo está del oficio, pero tinajero tradicional.

Rogamos que se aprecie en el cliché de la página 51, la forma de llevar el barro al hombro los tinajeros para trabajarlo.

Las tinajas dentro del horno se retrancan con pedazos de tinajas defectuosas o que se rompan, y a esos pedazos se les llama trancas, como a los palos que se les ponen a las puertas quicialeras.

Al sacar las tinajas del horno cuando ya se habían refrescado después de un día y una noche de estar el horno apagado, estaba un hombre echándoles cubos de agua cinco o seis horas para que el casco se *esfogara* y no se deshicieran. Al sacarlas del horno para llevarlas a regar se las llevaba en una galerilla

Los tinajeros sacan el barro de los barreros, como los moteños, especie de pozos en los que se busca la veta de la arcilla y se la sigue por galerías de forma ojival. Distinguen cuatro clases de barro, que llaman arenón, blandillo, moracho y dorao, que van en el mismo filón y se amasan juntos. Se sacan con mulas y se llevan a la fábrica, dejándolo secar a la intemperie. Una vez seco, se muele en un molcedero como el de los yeseros, pero más pequeño.



José al pie de una tinaja tumbada entre cuatro piedras por estar defectuosa

Antiguamente se molía a brazo con mazas o palancas, como también lo hacían los yeseros antes de utilizar los rulos, que también utiliza el tinajero, según se ve por la fotografía adjunta.

Después de molida, se criba la tierra con una criba del número cinco.

El molcedero lleva en su centro un palo vertical embutido en el suelo en el que se apoya la regla o palo que va al rulo, y en el que se sujeta la mula. Una vez molida la tierra se empila en un pilón, que es la mitad inferior de una tinaja grande. Se tiene un día remojando el barro y se saca a almorizadas a la era, que lo es el terreno próximo al pilón, donde pasa la noche. De allí se lleva al cuarto y se pisa, para ponerlo correoso y suavizarlo. Al día siguiente se puede empezar a gastar el barro, conservándose la pella cubierta con arpilleras o esteras.

Al hacer tinajas grandes tienen diez o doce pilones de barro hecho para irle creciendo a la tinaja.

Las herramientas principales son las manos del tinajero, el trapo de mojar, la suela y la arañaera.

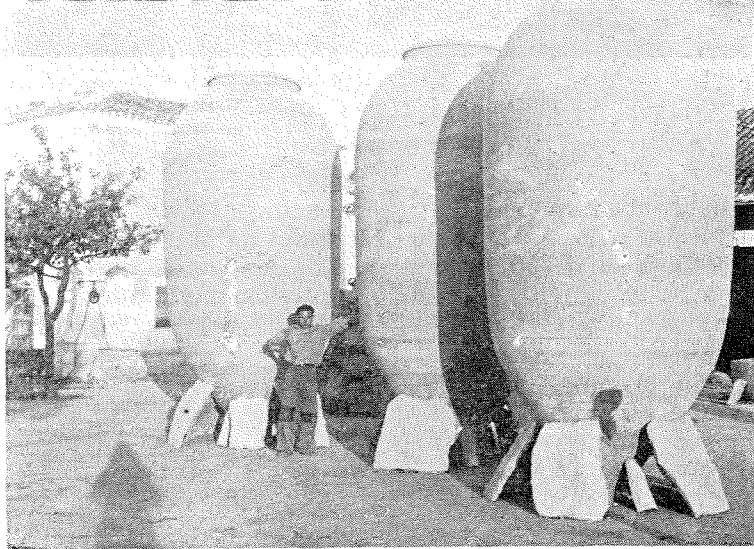
La tinaja de trescientas arrobas necesita veinte cargas de barro y la carga tiene doce arrobas.

Al sitio donde trabajan le dicen el obrador.

La obra pequeña la hacen sobre un pie de barro cocido llamado bolo o jarra de empezar, que tiene forma cilíndrica o un poco troncocónica y unos cuarenta centímetros de alto. Sobre él lleva una tapa de madera rectangular de unos treinta centímetros de lado, sentada sobre travesaños de unos tres centímetros de recio.

El tinajero trabaja de pie, moviéndose alrededor de la obra, como la cantarera, y pega el rollo con ambas manos, trayéndolo al hombro desde la pella, previamente amasado y modelado sobre firme y amplia mesa de madera.

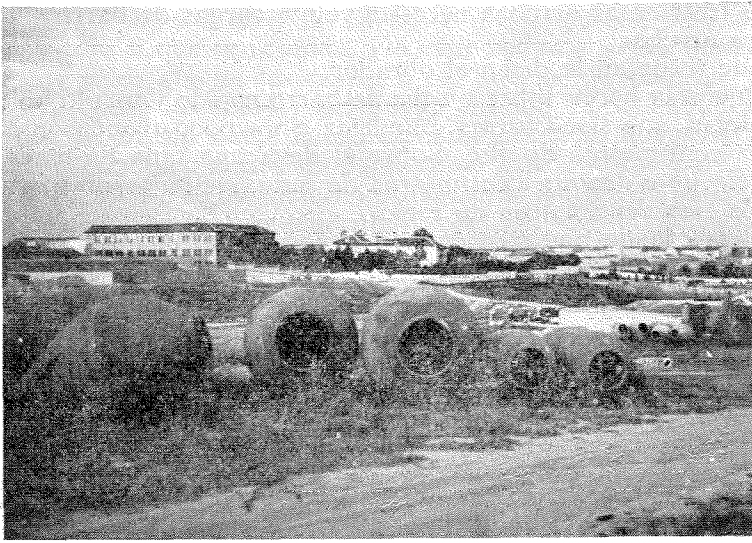
Cuando el barro está blando, la vasija puede aplanarse. A este fenómeno le llaman follarse, que es el ringarse de la cantarera. Para evitarlo, lo dejan secar un poco antes de ponerle otro rollo. Después le



Otra proyección apoyado sobre una de la serie levantadas y calzadas. La fotografía está hecha cuando solo quedaban tres, pero se sacaron nueve al sol para llevarlas al horno montándolas en un carro que llamaban carro nano por tener las ruedas pequeñas y estar menos expuesto a volcar.

echan la boca, la alisan con una raedera de suela verdadera y le dan forma con una paleta de nogal y la mano por dentro. En el caso de las tinajas, llevan por dentro un mazo de madera en forma de paleta, como la pala de una azada que tuviera el astil en el borde posterior y, por lo tanto, en dirección paralela a la pala y no perpendicular u oblicua, como lo llevan corrientemente los azadones.

José Gimena, único tinajero superviviente que se conserva en activo, aunque le hace muchas muecas a la fábrica, va recordando los hornos que él conoció. Su mirada vaga se pierde en el campo inmenso de su imaginación, como se pierde cualquiera en la dilatada y enloquecedora llanura de su pueblo, que ni se imagina siquiera con tantos y



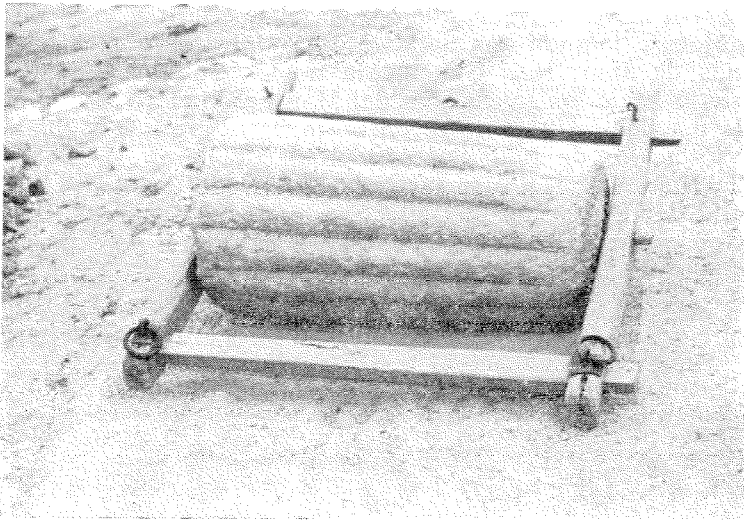
Tinajas de diferentes formas y tamaños agrupadas en un alcazar para que no estorbaran en la fábrica

tan grandes corralones y hornos incontables de su variada industria.

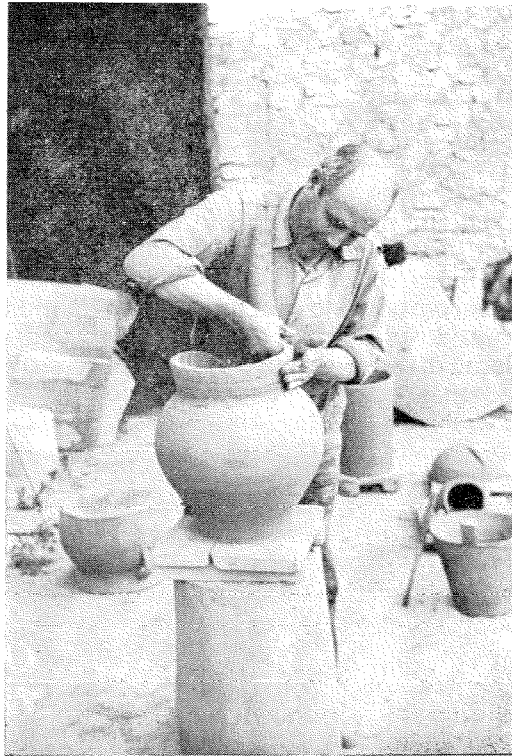
En la calle de la Virgen estaba el de Manuel Tatín, y a 50 metros de distancia el de los Gimena viejos, tinajeros de los de más arraigo y capacidad, antecesores de José Gimena Fernández, que es el único que todavía hace alguna que otra tinaja grande sin llegar a las de 500 arrobas.

En la calle de la Cadena había varios obradores con sus hornos, siendo sus dueños Juan Manuel Pérez, Emilio Chumasco, y otro de la madre Vicenta, hermana de la abuela de José, otro de Manuel Gagago, otro de Juan José el Olallo, que tenía además otro en la calle de Don Pedro, y varios más alrededor, de Benito Roper, Marcos el Olallo y otro que se hizo cartero. En la calle de Don Pedro había otra fábrica de tinajas completa del mismo cartero y otras dos en la calle Tinajeros. Le decían Pepe Vargas y tenía fábrica en Colmenar de Oreja, donde decayó la industria con anterioridad. En la Senda Molinera hay otros dos hornos, que eran de Valentín Laguía, y todavía queda uno en pie. En la misma calle, otro de Tomás Farreiro. En todo este barrio había bastantes fábricas, de Antonio Gimena, de Santos Moreno, Joaquín el de Ojos, Pedro Girón, Francisco Gimena, hoy de Tomás Gimena, que vive; otra de Ramón Gimena, buen tinajero y padre del conocido médico de Madrid. Tuvo Ramón, además de buena mano para hacer tinajas con las que surtió todas las bodegas de Alcázar por mediación de los Lucas, un excelente tacto y penetrante ojo para poner motes, que se los ponía a todo el mundo.

Además de las mencionadas, en la calle Tinajeros están Avelino Mañas, Alfonsico el de la Monja, los Benítez, que eran dos hermanos, y Pepe Mañas, que a causa de su miopía se cayó en el horno al asomarse después de cocer, como era costumbre, para ver si se había follado alguna tinaja, y se hizo un tostón, caso único en la historia de la tinajería.



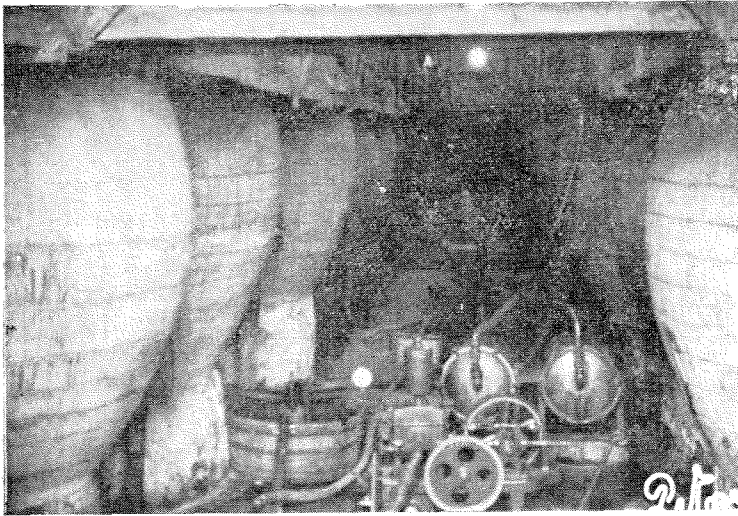
Rulo con sus tiros y armas dispuesto para moler el barro



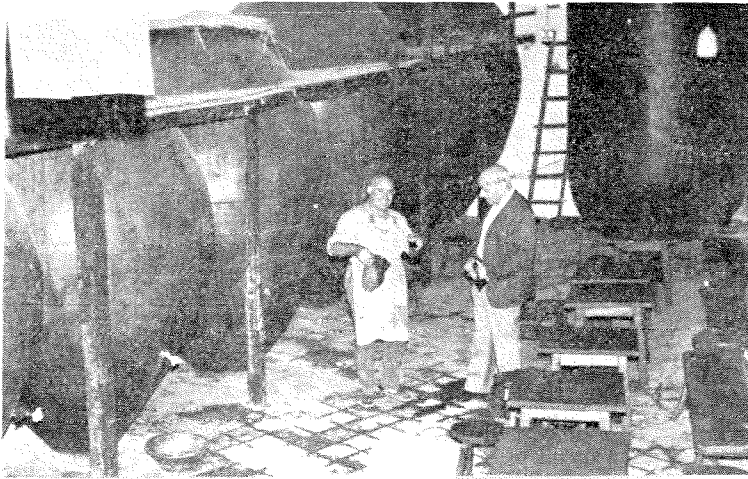
José bocando una gran orza achatada que servirá de adorno en cualquier zaguán.

En las calles que salen hacia el pueblo desde el final de la calle Tinajeros, llamada una de las Mesas y otra de la Rambla, están las tinajeras de Juan José Gimena, la de los Sobicos, la de Machorro y más abajo la de los Jaicas y la del Mano el Madero. En la calle de la Grulla la de Manuel Alcántara; enfrente, la de Tomás el Olallo. Y en la de la Virgen, las de Juan Sastre y Abelardo Pérez. En la calle Taray, varias de Juan Viche, y otra con dos hornos del hermano Justo Gimena; más allá, la de Manuel el Gallego, y lindante con ésta, la de Justo el de la Gumersinda. En la calle de Santa Ana, otra de Pedro Herreros y otra de Antonio Niz y Antonio Moya.

Como complemento y demostración, cabe agregar alguna vista de . . . que eran nuestras bodegas de tinajas panzonas de barro, aparte de la ya publicadas en anteriores libros.



Esta primera que se ve es una bodeguilla muy apañada, dentro de conservar las tinajas panzudas de la época en que había terreno y tiempo para todo, con sus crecidos de mampostería protectores de su base y su empotrado de madera en la parte alta. Está ya muy distante de cuando era bodega toda la casa, con una tinaja en el hueco de la escalera, otra en el portal del corral y otra en la puerta de la cocina, que además, era jaraíz en los días de pisa



Esta que vemos está bien formada, incluso con su filtro en funciones, que implica mucha modernidad en relación con la época de los aclaros con tierra blanca.

Además de lo curreta, esta bodega da muy buena idea de lo que eran nuestras bodegas antes de la colectivización y del interés de los tinajeros para atender a sus parroquianos.

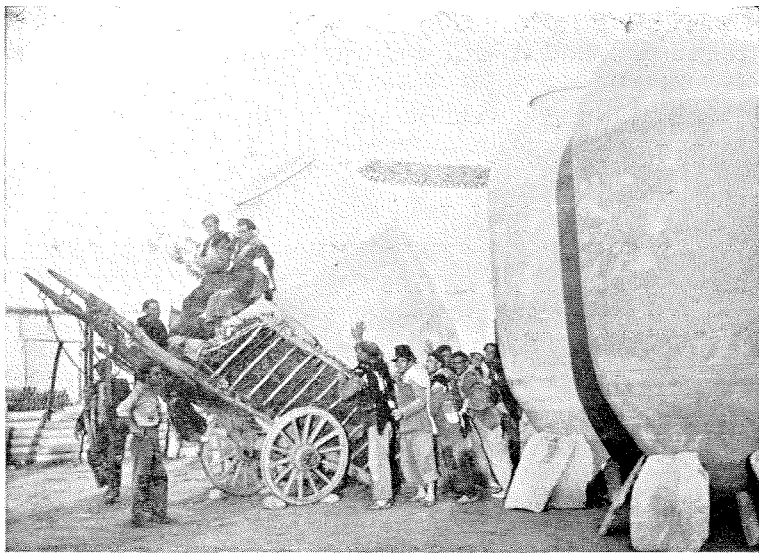


Más característica que la anterior es esta otra bodega de la Venta de Don Quijote, en el Puerto Lápice, en la que la rusticidad del empotrado contrasta con el impropio barnizado de los envases, pero, no obstante, conserva el aire primitivo en la desigualdad de las tinajas pandundas, debida a que se compraban en distintas ocasiones o que cuando se reventaba alguna se la sustituía con otra de cualquier tamaño, incluso en el detalle de tener una cilíndrica al fondo, que denota el enlace de épocas diferentes y la escalera de mano intermedia, que era la única que se usaba para subir al empotrado.

En el centro de la bodega aparece Ineso el Ollero, apartado momentáneamente del tabanque para dar a probar el vino que fluye por una canilla, que no es de las que se echaban con estopa por el ras de la casca, y había que agarrarse a ella con fuerza para contener la salida torrencial del vino nuevo.

La bodega y todo lo de la Venta está un tanto escenificado, en el sentido que lo están los museos. Todo en ellos es real, pero todo está preparado e inerte, dando una idea vaga de lo que fue, pero precisamente por esa falta de vida son difícilísimos y costosísimos de sostener. El disecar, el embalsamar, el conservar evitando la consunción y la momificación, que es la desfiguración, cuesta infinitos sacrificios de toda índole y necesita un conocimiento pleno de lo que pudo ser cada cosa en su tiempo para que las figuras no resulten meros estafermos.

Sin embargo, el vino de la jarra es fresco y carrasqueño, se pega al paladar aunque no se haya cocido en esas tinajas barnizadas. Y las ga-



El carro tinajero, de ruedas pequeñas y castillo ensanchado por el abatimiento externo de los varaes, está aculado y calzado para recibir la tinaja que los cargadores han de colocar en él para llevarla a otro horno.

chas con lomo o las chuletas fritas con ajos verdes no le tienen envidia a las hechas en cualquier «herraero» en un día de esquilo. La cocina está al día, como el alfar de Ineso, donde todo vive como en sus mejores tiempos y la satisfacción que proporcionan hace que al salir se



Tinaja colocada sobre el carro y transportada en procesión de los cargueros por el comienzo del Paseo de la Virgen a la calle de Santa Molinera.

piense en volver y se despida uno cordialmente hasta de los peles de ayer, de hoy y de mañana, considerándolos amigos de todos los tiempos.

Este hermoso patio de la Venta de Don Quijote, que no está de pasar carros ni diligencias, debe figurar aquí por honor regional y por ser pórtico del alfar y de la bodega comentados. Y ahí queda para recuerdo de los venideros.

Invernada

Como los lagartos, tabanques y rodillos se aletargan durante el invierno y pasan los meses del frío recogidos, inmóviles y silenciosos, con ese hilo de vida imperceptible que los aires primaverales reverdecen y harán florecer.

El frío reduce al *mínimum* las actividades vitales. El barro se huela como las plantas, y como ellas se desintegra y muere, igual que se abraza si se le calienta demasiado de prisa. Los ochocientos o mil grados de temperatura que necesita para cocerse y vidriarse los ha de alcanzar poco a poco, sin apretarle mucho de golpe al horno y reservando las cargas fuertes para las últimas.

La evidencia de este efecto la tendrán muchos recordando que en cualquier pueblo nuestro las calles tenían media vara de barro, con grandes baches rebosantes de cieno, y que para cruzarlas había que ir buscando las sendas de las esquinas, no siempre fáciles. Pues bien, un buen hielo o varios seguidos pequeños las dejaban mucho más secas y vadeables que el achicharrante sol de agosto, que todo lo pulverizaba.

En nuestro terreno siempre han sido largos los inviernos, largos y duros muchos de ellos por el dominio del cierzo, pero al fin abría el

Ineso, como de visita, se apoya en el tabanque que no anda, el tablero está aseado, la cabecilla quieta y el albañal seco, sin "berridas", esperando la mano de Ineso que es de las que dejan honda huella en él, pues su asiduidad es tanta para escurrirse la mano en el borde del albañal que, como los devotos desgastan las piedras de los templos a fuerza de besarlas, él con su mano, a fuerza de pasarla suavemente, le hace en el borde un desgaste análogo al que tienen las vacías de los barberos para acoplarlas al cuello de los parroquianos y cuando la escotadura llega a la altura del agua, para que no se vierta, se muda enfrente y le hace otra garganta igual. Otro desgaste típico le deja su trabajo al alfarero, el del borde externo del alpargate que más usa para darle a la rueda. Viéndole sentado en el tabanque se aprecia la costumbre de cada maestro, pero no en todos los casos porque Peño prefiere darle con el pie descalzo que se agarra más a la tabla e impulsa el torno con más fuerza, cosa importante, pues la rueda mide como un metro de diámetro y pesa unos cuarenta kilos.



tiempo. Ahora soplan otros vientos, menos fijos, más revueltos, que dejarán parado al alfarero de no ponerle remedio.

Helos aquí, tabanque y rodillo en la oscuridad del cerrado y solitario obrador, como instrumentos olvidados en el rincón de una tumba vacía. Su modorra, su insensibilidad y enajenación de ánimo y la ausencia de accesorios en su contorno nos permiten ver su sencilla estructura tal como se ha descrito.

El alfarero utiliza un artefacto grande para hacer un cacharro pequeño. El rodillo de la cantarera es diminuto en relación con su obra, más que la máquina de fabricar parece el pie sobre el que el cántaro se pondrá a refrescar, y apartado en cualquier rincón o revuelto entre las sillas bajas de la cocina, cualquiera pensaría que es el tenedor del chico que hace pinos más que la herramienta básica de la cantarería. Es uno más entre los trastos de la casa, y de los menos sobresalientes, que forma montón entre las sillas, mesejas y serijos que revuelven los chiquejos en sus juegos.

En la fotografía de José Gimena urdiendo la orza es evidente la sencillez del bolo o jarra de comenzar que utilizan los tinajeros para su obra menuda, en realidad, un mero punto de apoyo a cierta altura del suelo para no estar tan agachados durante el trabajo.

La alfarería manchega viene cruzando un invierno largo, que la tiene entumecida y no se rehace. Va zozobrando, tropezando y cayendo, sin alientos. ¡Y a ver quién corre el nublado para que le dé el sol al alfarero! Sólo él puede templar el horno y «somasar» la obra para que tome el gusto de la nueva necesidad. ¡Ojala! que esta divulgación obre en su favor, que si lo hace en proporción de la buena voluntad con que se escribe no dejará de oírse nunca el ruido de malacate del tabanque y gozará de permanente primavera.

El bolo o jarro de comenzar de los tinajeros está bien manifiesto en el acto de urdir de José Gimena en la puerta de su obrador.

No son precisos ninguna otra clase de elementos para manipular el barro, es cuestión de «habilidad» como decía Don Gonzalo del juego de pelota, que no quiere *cencia*, sino fuerza en el brazo y habilidencía.

El telón negro del fondo es el mandil de pana negra de la cantarera que cuando no se necesita se suelta y se deja sobre el poyo en que se sienta para trabajar.
El Rodillo solitario



ACLARACIONES

Don Julio Maroto me advierte que no he citado el organillo en los cafés del Paseo.

Es cierta la omisión, pero en la época recordada en el fascículo 34 no los había por aquí, por una razón, porque todos venían cortos en Madrid, donde existían enormes tiendas de pianos a estilo de almacén, con un tráfico extraordinario a todas horas.

Aparte de las fiestas, bailes de sociedad, merenderos, etc, los manubrios iban rodando y tocando por las calles continuamente. Cada uno era arrastrado a mano por una cuadrilla de tres o cuatro bigardos o cinco, verdaderos chulos, capitaneados por otro que cortaba el bacalao y respondía del instrumento.

Les pasaba lo que a los del juego de Alcázar, que tenían una destreza prodigiosa en el manejo de la manivela, y aunque el toque era mecánico variaba mucho el aire según el que tocaba.

Estas cuadrillas tenían recorridos muy fijos y no tocaban a humo de pajas, sino cerca o debajo de donde esperaban la dádiva, porque se conocían el vecindario y sabían quién vivía y dónde. Mientras tocaban miraban fijamente hacia balcones determinados, y al acabar la primera pieza, el brazo desnudo y bello de la coima dejaba caer el dinero sin asomarse. Eran chulos genuinos a los que el organillo no se sabe si protegía o delataba públicamente, porque era una tapadera que más bien descubría; eran chulos que vivían a costa de las mujeres, explotándolas y maltratándolas a plena satisfacción de ellas porque para eso eran sus hombres.

Cuando este negocio empezó a decaer sobraban organillos y tuvieron que emigrar de la Corte, y como Alcázar albergaba continuamente mujeres de aquella procedencia, ellas y sus empresarios trajeron el manubrio a los últimos cafés del Paseo, todos ellos posteriores a la época citada.

Igual que a los pianillos les pasó a los coches de punto y se empezaron a ver por los pueblos, al servicio de los médicos sobre todo, en sustitución de las tartanas valencianas que solían usar anteriormente.

Con relación a esto hay otro detalle que corrobora la interpretación dada a la vida del Paseo: el organillo del café de camareras lo tocaba Eugenio el Tonto, con su boca abierta rebosante de saliva. No brotó en Alcázar ningún pintorero que lo hiciera, lo que significa que ni aun en ese humilde menester, que se prestaba mucho, cuajó el chulo alcazareño auténtico, pues nuestros hombres fueron redentores y no explotadores de las mujeres aunque se vistieran de flamencos.

LAS CABANUELAS DE ENERO

Emilio Paniagua, cuya preocupación por las cosas del lugar es bien conocida, me manda una nota con las cabañuelas del año 1955 anotadas por Victor Castellanos, el de la calle de Santa María.

Las cabañuelas son una consecuencia de la observación popular, poco rigurosas y muy expuestas a equivocaciones, pero no del todo fantásticas.

Se fundan en pronosticar el tiempo que hará en cada mes guiándose por el que hace los doce primeros días del año o deduciéndolo de la observación de las variaciones atmosféricas acaecidas en los veinticuatro primeros días del mes de agosto del año anterior.

Estos pronósticos en una cosa tan variable como el tiempo tienen que tener muchos fallos, aunque predominen los aciertos, como le pasó a Victor ese año y otros muchos, pues además tenía un ojo de gallo que le hacía afianzarse en su criterio o rectificarlo cuando ya venían los nublados por el camino.

NUEVOS DETALLES DE LA MOLINERIA

Anastasia Olivares, que es toda una mujer, viuda hoy de Benedicto Zarco, el viejo molinero moteño que tan amablemente nos explicó sus penalidades en el molino y el conocimiento de su mecanismo, nos recuerda a don Paco Granero, porque es campesina, y los cantarillos que aquél solía rememorar:

«Al Campo de Criptana
van mis suspiros,
tierra de chicas guapas
y de molinos.»

«Gasta la molinera
ricos collares
con el trigo que quita
de los costales.»

¡Cuánto agradecimiento debo a tantísimas personas como se interesan por estos escritos y ayudan a mantener vivo su espíritu!

SALIDA

de las habituales en Juan Marica.

Le compra media docena de huevos a un vendedor que iba por la calle y, ponderando la transacción, decía:

—Si serán tontos los villafranqueros, he comprado seis huevos y me han dado tres pollos.

SUCEDIDOS

La Nieves de Joaquín Espinosa, aquel de la Equidad que se casó con la Fermina de las Andreitas, me recuerda desde Sevilla algunos sucedidos alcazareños que le refería en su vejez Crispín Angora, el hombre de la Josefa del Pití, que era hermano de su abuela:

El hijo de Calalo, aquel tan tragón, casado con la Gabriela de Patricio el Embustero, el más comilón de las siete fieras de Calalo, cuando venía de Ronda

y traía hambre se metía en la alacena y se comía los mantecados blancos de tres en tres. Oyéndolo trastear, la madre le preguntaba desde la cama qué hacía, y él, con la boca llena de mantecados, le decía:

—¡Na, madre!

Y para disimular que comía, silbaba al mismo tiempo.

En otra ocasión se fue con la borriquilla a rebuscar uvas a lo sin vendimiar y se le acercó el guarda cuando ya tenía lleno el capacho. Le hizo subir en la borrica con el capacho delante y el guarda andando detrás para que no pudiera deshacerse del cuerpo del delito, pero cuando llegaron al Ayuntamiento a poner la denuncia estaba el capacho vacío, sin ninguna prueba del daño, pues Calalo se había comido todas las uvas y los escobajos. El guarda, boquiabierto se quedó, diciendo:

—¡Anda con Dios lo que eres, hombre; nunca lo hubiera creído!

Entró en la confitería y pidió «de esos pasteles» que había en el escaparate. Se refería a los merengues. Le pusieron tres o cuatro en una bandejilla, y al clavarle el diente al primero y hundírsele en lo blanco, exclama:

—¡Arrea!, el primero, podrío.

Otra personalidad alcazareña muy digna de figurar en estas notas por su borriquería, a lo don Magdaleno, y por su bondad y buena fe incomparables, era la Teresona, conocida como de Calcillas, porque Calcillas era su madre, conservándose más este apodo de la madre a causa del fallecimiento del padre en su juventud, que lo fue Salustiano Mazuecos, uno de los hijos del hermano Benito, primo hermano de mi padre por lo tanto. Vivía más acá del Cristo Zalameda, en la casa que hace frente a la calle de los Muertos, y tenía la cuadra a la calle, viéndose las mulas desde la ventana, a la que muchas veces tenían atados los cabezones. Allí nacieron, creo, todos sus hijos, y la Teresona jugó en la Placeta Albertos con los chicos como uno de tantos y con más fuerza que ninguno porque les podía a todos. Nunca perdió su aire viril, aunque lo suavizó bastante con la edad, y muchas de sus expresiones, netamente alcazareñas, son memorables. Usaba mucho la palabra «amuecía», aplicada a la persona falta de lustre, arrugada o encogida, y también la de «mugrosa», aplicada a la descuidada, desaseada o francamente sucia, como la de «canijo» al enteco, o «escuchimiza» al inservible. Sus ocurrencias, sus maneras y sus «moviciones», como ella decía, son innumerables y había que vérselas a ella. Algún día puede que la Nievecillas nos «repase» algunas.

La Estación nueva

En la historia contemporánea alcazareña no hay nada, que supere la importancia de la Estación para su vida. Cualquier decisión de la Empresa repercute inmediatamente en la economía de la Villa y no se comprende que durante tantos años haya permanecido la opinión alejada de su conveniencia y aún del interés nacional, confiada, no alegremente, sino a la buena de Dios, en lo que quiera pasar. Son rasgos psicológicos del lugar que no se pretende cambiar pero sí dejar constancia de lo que pudo ser y de lo que fue.

Por estas razones y por considerarlo de conservación más duradera, se incluye en esta obra el trabajo publicado en el FERROCARRIL CATOLICO, en su extraordinario del mes de enero de 1972.

Helo aquí con la ampliación motivada por la advertencia de Mariano Moreno y por la llegada del tren del Centenario, testimonios del principio y del final de una época.

Se sabe, por lo que se dice, por lo que se comenta, pero sin que los vecinos de tercera lo hayamos comprobado en ninguna parte que nos permita hablar de ello, que Alcázar tendrá, al fin, nueva estación.

Cuántas cosas trae esta noticia al pensamiento de los que, sin ser estacionistas, hemos estado pisando la carbonilla desde que nacimos y por haches o por erres nuestra proximidad al carril ha sido tanta como si nos hubieran dado puesto fijo en el piloto de aquí a Madrid. Eso en cuanto al uso del tren, que luego, el haberse criado en el Paseo y haber sido ahuyentado por el cojo Talán, por el cojo el Portero y otros mutilados, para no dar guerra en la empalizada de traviesas que servía de entrada a la estación y el que los chicos que retozaban con uno llegaran a jefes de la Compañía y se tuviera incluso que mediar por propia y natural inclinación en decisiones de sus oficios, hacen que se considere uno casi mozo suplementario muy cerca ya de serlo de plantilla. Y sobre todo

ello ser de Alcázar, que es el pueblo que se considera con más derecho sobre la estación desde que Juan de Dios Raboso fué el amo e hizo considerarse copartícipes a todos los del lugar.

Raboso fué el amo, pero lo fué por ser el alcazareño más interesado en la prosperidad de la Compañía, el más compenetrado con su misión, el que la sintió con alma de político que lo sacrifica todo al progreso y bienestar de la comunidad a que pertenece o regenta y si dispuso libremente de los cargos y colocó a cuantos alcazareños se lo pidieron, no fué por otra razón sino por ese mismo deseo de conocer a la gente de que se había de valer para que las cosas marcharan bien. Por eso fué Diputado a Cortes tantas veces y por eso mantuvo de por vida una actividad febril que sostuvo en estado de eficiencia a la Compañía que tan elevada misión había de cumplir. Es decir, que no fue un cacique que fuera a encumbrarse él, sino que su encumbramiento fué una consecuencia

natural de las misiones cumplidas. Todos estos títulos, que lo son porque cuestan la vida, son a la vez comunes en la Villa, iguales para Picuco que para Don Vicente Jaén —pues no faltaría más—, y no constituyen atributo ni menos privilegio para nadie, son así, y lo son para todos igual.

Pues con ese recuerdo y con ese derecho que aquí es común y nace del uso, del roce, que dicen que engendra cariño e implica posesión, por cuanto el tirón de un cambio, descuido o innovación se nota como desgarrro e incomoda y duele, me meto a comentar esta noticia.

La estación de Alcázar se hizo grande desde el principio, la mayor después de la de Madrid, echándole vías dobles por ambos lados, haciéndole doble fachada y poniéndole doble reloj, lo que permite vislumbrar la idea que tuvieron Ribas y Salamanca sobre que eran dos estaciones en una y debía estar enclavada precisamente en la partición de la vía y dándole por mitad una cara a cada una.

La de Madrid la enclavaron en el centro porque era punto final y de partida, y la hicieron majestuosa cubriéndola más de lo que daba de sí el tren para poder tomarlo y dejarlo con comodidad. Todas las demás estaciones estaban a un lado de la vía y la de Aranjuez, como sitio Real y con frecuencia visitado por la aristocracia, tan alejada del tráfico y cerca del Palacio, que el tren, después de pasar a ella, tenía que retroceder un buen trayecto, tanto al ir como al venir, para tomar la vía general. Se ve que la de Aranjuez fué concebida como estación terminal también, porque así se llamó el primer tramo —Madrid-Aranjuez— y parecía fabulosa la distancia. La idea de asomarse al mar por Alicante y acercar los barcos a Madrid debió ser posterior o



*Juan de Dios Raboso Castellanos,
entre los alcazareños el ferroviario
non de todos los tiempos*

al menos considerada como segunda parte por los empresarios que estimaron primordial llevar a la Reina a Aranjuez y que les entrara por los ojos a sus acompañantes la magnitud de la obra.

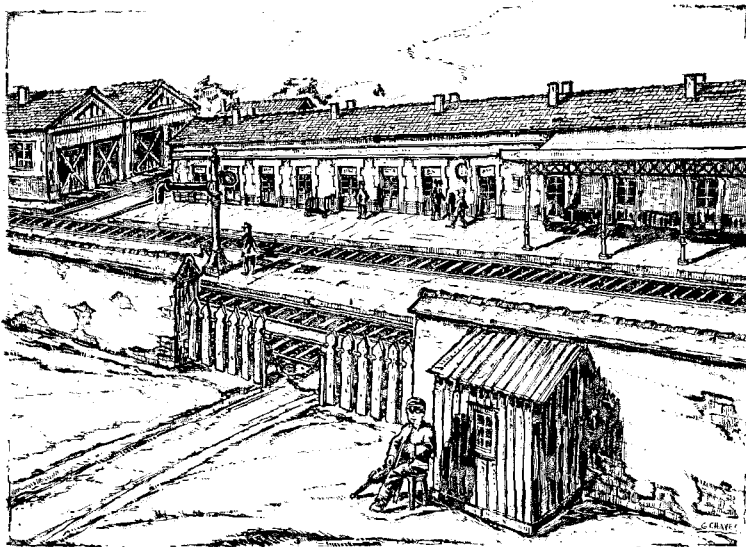
De cómo vieron la nuestra los empresarios nos da también idea el hecho de que Ribas, al tiempo que se hacía la estación de servicio público con su buffet de aprovisionamiento y fonda para dormir que no había, se hizo él la suya propia y le dió una vía apartada, como a la de Aranjuez, para alojarse él y para que sus vinos no tuvieran dificultad al salir para recorrer el mundo. Y ahí está su casa-estación, la hermosa obra y grandiosa bodega, la mejor y la más calificada de toda la Mancha, increíblemente desaprovechada y dejada de perder por nuestros vinateros que tuvieron a su merced durante muchos años tan espléndido regalo.

Pues bien, esto que pasó con la bodega de Ribas, más conocida en

los últimos tiempos por la del Marqués de Mudela, ha pasado también con la estación, que se hizo vieja y se quedó inútil.

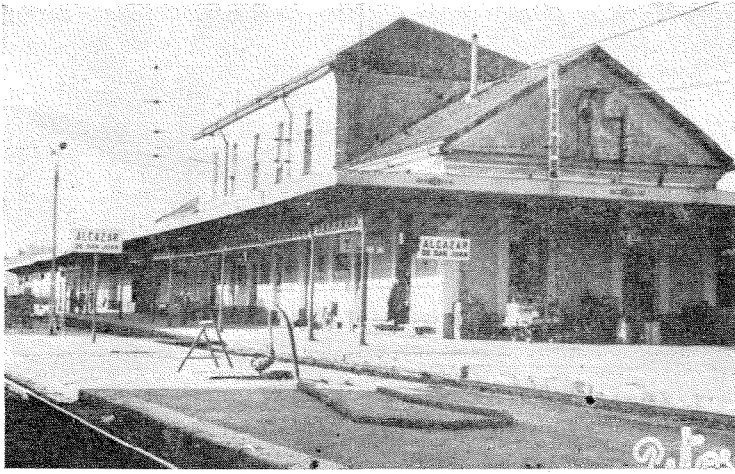
Aquellas cocheras, siempre llenas de máquinas humeando o lustrándose, con otras tantas estacionadas a su alrededor, aquellos talleres de ininterrumpidos martilleos sobre planchas de cobre o hierro que retumbaban en todo el pueblo, aquellas carboneras y aquel hormigueo de gentes que iban y venían, son ahora «campos de soledad, mustio collado». El Paseo mismo, que conserva sus líneas generales y casi las mismas casas, ha perdido, sin embargo, toda su espiritualidad, todo su sentido de humanidad, de convivencia, de penetración y cordialidad entre sus ocupantes, vecinos o transeúntes. Las casas están aisladas por una

atmósfera invisible de gas rarefaciente que desvía y despega a las gentes y les hace de no querer enterarse, contra la de buscarse, comprenderse y no poder apartarse de antes. El Paseo, siendo el mismo, se nota mucho más desolado. De no haber coches sobraría toda la calle y no se vería a nadie. Los escaparates de grandes lunas resultan mucho menos atrayentes que la ventanilla del Siro con cuatro escudillas de pisto y una sartén de pájaros fritos, rara vez libre de admiradores codiciosos. Y no digamos de los bares, sin comparación atractiva con aquellas vidrieras de cortinillas rosáceas que hacían invisibles sus interiores, escudriñadas de continuo por quienes simulando pasear iban a ver quién había dentro, «desde la princesa altiva a la que pesca en ruín barca».



Entrada primitiva de la estación situada en el llamado posteriormente Rincón de los Pellejeros por ocuparlo el tío Cuadrao y Vila con su almacén de pieles, de una parte, y de otra la bodega de la fonda, a la derecha. Esta puerta se utilizaba únicamente para el paso de viajeros, mozos y carretillas. La entrada

del muelle y de mercancías siempre estuvo donde está y el aproximar las dos entradas, aparte de hacer más expedita la de viajeros, fue la razón de cambiar al Paseo la puerta de entrada principal, que tampoco tenía subterráneo y se pasaba cruzando las vías.



He aquí una perspectiva del andén del mediodía, con su magnífica marquesina protectora y el gran edificio de la fonda, para su tiempo espléndido. Este edificio, ahora oculto por las construcciones que se le anteponen, sirvió de fondo muchos años a la vista de la estación desde el pueblo y fue punto de llegada y de partida de numerosas corrientes que influyeron decisivamente en la vida de la Villa, como consta en otras publicaciones.

La fonda en sí y la familia fondista, numerosa, inquieta y decidida, de origen y costumbres francesas, atrajeron sobre sí la atención de todos y con esa consideración tan alcazareña hacia el forastero, unida a la simpatía y generosidad de la fondista, se formó allí el núcleo vital de la juventud distinguida extendiéndose su influencia a todos los aspectos de la vida local. Allí se concibió aquella revista, aún no mejorada, que hizo el Maestrín con Julio Lescorbouva

(1)

Mariano Moreno, el nieto de Mocho, hijo del otro Mariano amigo, nos hace la aportación, nunca bastante agradecida, corroborando el contenido de este párrafo al publicarse en el FERROCARRIL CATOLICO, que el Rey Amadeo, al marcharse de España, comió allí también y que esa noticia la da Melchor Fernández Almagro en su «Historia Política de España en el siglo XIX».

Efectivamente así es, pues el Rey Amadeo salió de Madrid a las seis de la mañana del día 12 de febrero de 1873, acompañado de su familia con dirección

y Gaspar Santos, que se casó con una fondista después celebrándose una boda inolvidable.

En la fonda se han alojado todas las personalidades célebres pasadas por Alcázar, desde Isabel II para abajo y en sus salones se han celebrado los banquetes más memorables de la comarca desde antes de existir los salones de los casinos. (1)

Esta fonda, hecha ya con ese rango para acoger viajeros de nota, le dió a Alcázar nombradía y calidad urbana y a su influencia se debe mucha de la vida hospederil alcazareña y desde luego la totalidad de la extensión fondística, pues el mismo Pécker de ese origen era y del entronque francés de esta fonda con la de Venta de Baños.

Memorable edificio y memorable instalación cuyo recuerdo merece perpetuarse ya que no es posible renazca en la nueva instalación, pues hace muchos años que en ella no se hospeda nadie.

a Lisboa y la Reina Doña María Victoria, que estaba recién dada a luz, tuvo que ser conducida del lecho al carruaje en una silla de manos.

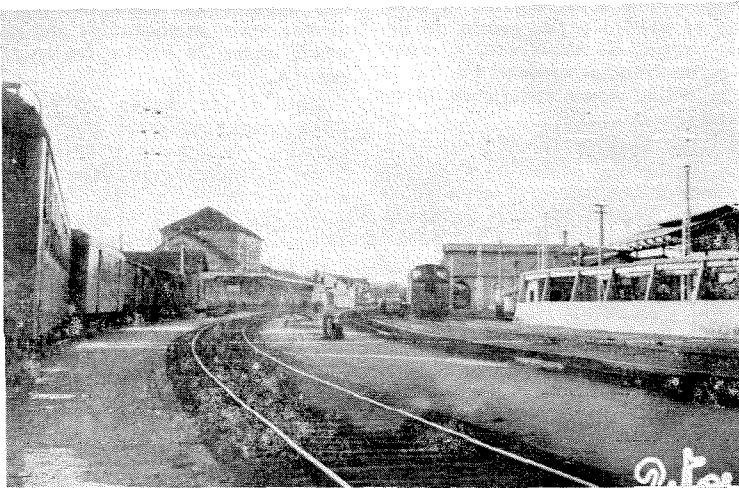
Como pasa siempre en situaciones de declinación y en este siglo hemos podido comprobar los españoles nuevamente, allí acabaron todos los honores y a la estación del Mediodía fueron contadas las personas que acudieron a despedirlos, únicamente Montero Ríos los acompañó hasta Lisboa.

Fernández Almagro dice que la organización del viaje estuvo tan descuidada que los Reyes tuvieron que comer



Perspectivas del andén del norte, tomadas desde sus extremos, con la fonda propiamente dicha y la marquesina co-

mo puntos culminantes de su construcción.



en la fonda de la estación de Alcázar de San Juan con los viajeros de otros trenes. Y agrega que en la fonda fue cumplimentado Don Amadeo por el presidente del Comité republicano local, tratándole de usted pero con mucho respeto. «Es preciso confesar que este Rey —le oyó decir Montero Ríos— es y se ha portado como un perfecto caballero.»

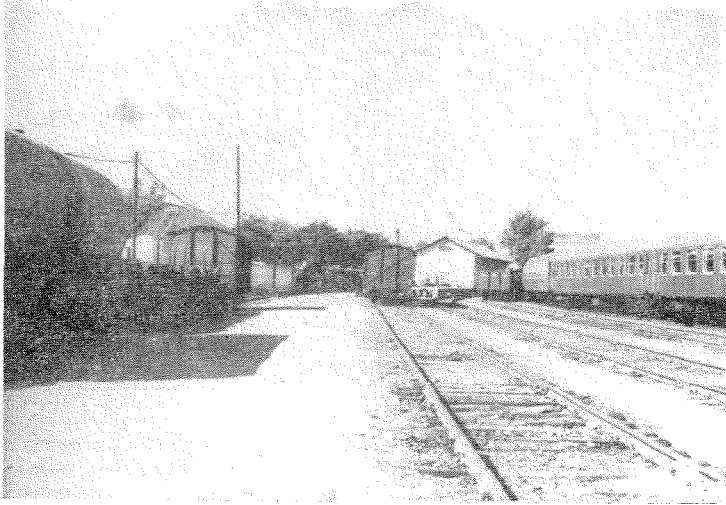
Para los efectos alcazareños es menester recordar, según ya se dijo con pelos y señales, que el presidente de

aquel Comité lo fué Don Joaquín Alvarez Navarro, aunque esa expresión pudo ser emitida por Don Juan Alvarez Guerra que en las primeras horas de la proclamación de la república, como eran aquellas del viaje del Rey, fué el que subió a la estación con el vecindario y trató de canalizar las manifestaciones. Este pequeño detalle no es fácil de aclarar ni hemos encontrado en nuestras investigaciones nada que nos permita deducirlo con exactitud, por eso apunta-

Y del trasiego continuo de una acera a otra y de casa a casa en intercambio permanente de noticias y motivos de regocijo. El Paseo vivía, el Paseo no se enfriaba a ninguna hora del día ni de la noche, el Paseo tenía todo el calor y el bullicio de un patio de vecindad; era como una casa de corredor de Lavapiés, era un rincón de los ba-

rrios bajos de Madrid donde se hablaba claro y se expresaba el sentir sin temor a malos entendidos, pues todo el mundo estaba al cabo de la calle y amparaba con su intención la ajena.

Pero siempre ha preocupado en las alturas la estación de Alcázar, aparte de la obsesión que constituyó en la época de Raboso y según



El muelle con su entrada en el rincón del Paseo donde se puso desde el primer día. En el fondo, a la izquierda, cobijada por los árboles está la casa del guarda.

La diferencia, bien apreciable, es que antes era un hervidero de trajines que no permitían transitar y ahora se puede tomar el sol en él como ha hecho Pitos al tomar estas fotografías.

mos la duda, reconociendo que Don Joaquín no toleraba intromisiones ni suplantaciones y si no, recuérdese lo que hizo con Guerrero al que sustituyó en la alcaldía en otra ocasión, por lo cual es más probable que fuera él mismo el que pronunciara esa frase.

Esta noticia había aparecido mucho antes en las interesantes publicaciones que Don Natalio Rivas dedicó a la política del siglo XIX y concretamente en las «Últimas horas de Amadeo en España».

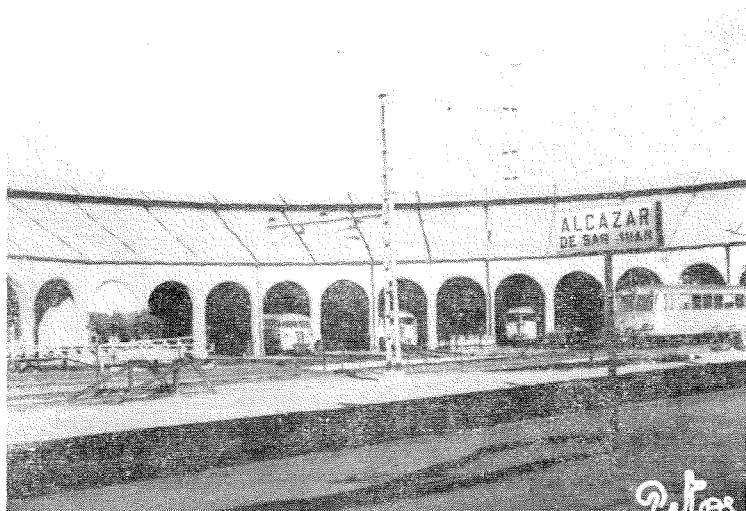
Don Natalio dice también que se habilitó una silla de manos y entre cuatro lacayos de uniforme bajaron a la Reina al coche. La comitiva bajó a la estación del Norte y por la vía de circunvalación se trasladó a la estación del

Mediodía, todo sin honores. Al llegar a Aranjuez, no obstante ser sitio real, tampoco había nadie y el descuido había sido tan punible que la reina no pudo tomar ni una taza de caldo, porque unas botellas que se habían preparado se quedaron olvidadas en Palacio. Sobre lo de Alcázar referido anteriormente, que es común a Don Melchor y a Don Natalio, este último agrega que obedeciendo instancias del Gobierno, los recibió el presidente de la Junta revolucionaria, que había ordenado se preparara un almuerzo que se distinguió por su modestia y frugalidad. En Ciudad Real en cambio acudieron todas las autoridades y se le rindieron honores y al pasar la frontera portuguesa por Elvas los esperaba todo el elemento oficial y las fuerzas del

mis oídas, han existido más de uno y más de dos proyectos de transformación total, sin que Alcázar haya sido ajeno al abandono de tales propósitos y a que se hayan venido supliendo con meros remien-

dos o tendidos provisionales para salir del paso y esperar tiempos mejores.

La estación de Aranjuez se hizo pronto por la realeza del sitio, que la Compañía lo valoró mucho siem-



Lo mismo o más que del muelle puedē decirse de esta cochera, la más antigua y famosa, orgullo de maquinistas y fogoneros que no se iban tranquilos hasta dejar su máquina bajo la protección de sus cubiertas y en cuanto se desperta-

ban ya estaban allí aprovechando los descansos para bruñirlas, suavizarlas y tenerlas a punto de marcha, impidiendo que manos descariñadas se las pudieran estropear.

ejército formaban columna de honor.

Romanones, en su estudio sobre Amadeo, dice que fué el propio Rey el que llevó en sus brazos a la Reina desde la cama al coche y que nadie se había cuidado de preparar en parte alguna refrigerio para los Reyes y su acompañamiento y malamente pudieron satisfacer su necesidad en el comedor público de la fonda de Alcázar de San Juan, donde no se encontró como en todo el trayecto, una taza de caldo para reponer las fuerzas de Doña María Victoria. Y con relación a las amarguras inmediatamente anteriores del Rey, dice que buscó consuelo para ellas en la galantería. Don Natalio es más explícito a este respecto y lo considera propenso a las aventuras amorosas que resultaron favorecidas por sus otras cualidades de gallardía y serenidad sin alardes cuando entró en Madrid estando aún insepulto el cadáver de Prim, aunque de inte-

lecto deficiente. Parece que el Rey era incorregible en sus aficiones amorosas y entre muchas popularizó a Adela Larra, la hija de «Figaro», de singular hermosura, que vivió su idilio en un hotelito de la Castellana en la desembocadura de la calle Martínez de la Rosa, cuando estaba casi despoblado el aristocrático paseo y el Rey iba a media noche, muchas veces solo y a pie, sin preocupación por el peligro que corría en aquellos parajes.

El conocimiento alcazareño debe registrar con gratitud esta observación de Mariano Moreno Marcos de León, que nos ha estimulado para recopilar estos datos que contribuyen a la formación de la historia del Lugar. Es una prueba más de los quilates que alcanza el alcazarenismo en los que viven fuera y de cómo prende en ellos cualquier detalle que haga relación a su tierra.

pre, por su relación con Toledo y la concurrencia de visitantes y sobre todo porque aquel entrar y salir de los trenes era incompatible con las marchas y la estación no se podía sacar de donde estaba. Ahora que los timbres egregios van perdiendo sonoridad, Aranjuez ha tomado un rango industrial que le conserva y aún acrecienta el privilegio que le concedió la Providencia con emplazarlo en esa feracísima vega del Jarama y del Tajo.

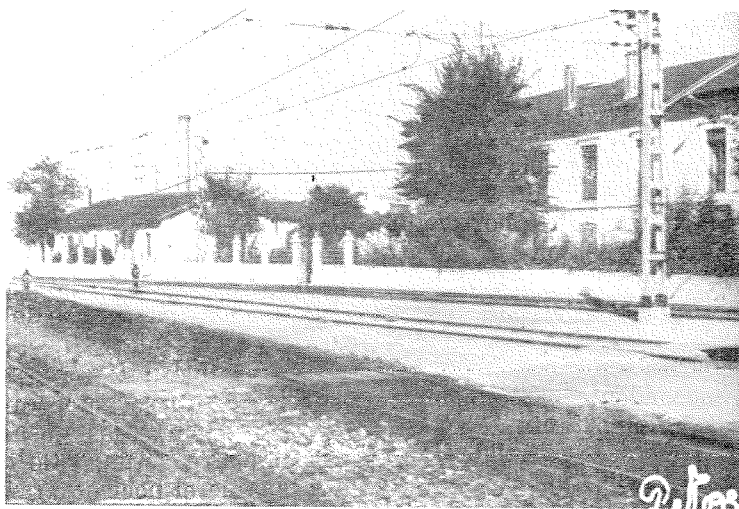
Alcázar tuvo más importancia ferroviaria que Aranjuez desde el principio y más que ninguna otra de la Compañía, salvo la de Madrid, pero ahora se va quedando más bien como estación de paso, si bien la bifurcación ineludible de los itinerarios, los distintos medios de tracción y las previsiones a que obligan, pueden conservarnos y aún mejorar la plantilla de personal en tanto que Madrid y Aranjuez engorden cuanto alcancen y las industrias refluyan hacia Alcázar.

El forasterismo, al que tanto

debe Alcázar, ha mantenido en la estación un predominio omnímodo casi siempre, que no ha resultado tan favorable como en otros aspectos de la vida local.

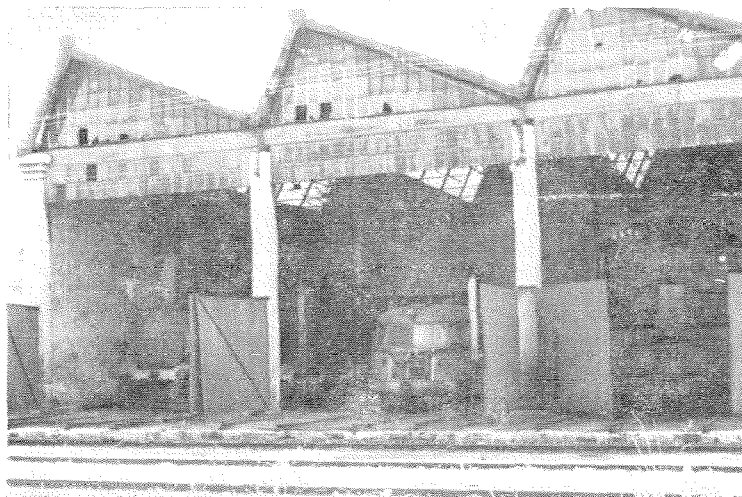
Era natural que en una empleomanía alcazareña tan numerosa se destacaran algunos y alcanzaran puestos de mayor o menor relieve. Pues bien, la tendencia de éstos, empezando por el mismo Raboso, fue la de irse de aquí y no acordarse mucho del lugar, pero ahora, creo que por primera vez en su historia, la estación de Alcázar está regida por alcazareños cuyo mérito queda proclamado con decir que entraron, como cada quisque, a limpiar con los codos las mesas del telégrafo, y que sin moverse de aquí, cosa excepcional, han llegado a regentar la estación cuyo movimiento llevan con la especial soltura y acierto de su perfecto conocimiento.

Estimo como especial fortuna alcazareña que esta gran obra de la estación nueva se haga teniendo



Enlazan con la cochera las casas de los jefes, el de la Estación el primero y los del depósito después, siendo la úl-

tima y un poco separada la casa del Maestro Asentador, que ahí se ofrecen por si el viento se las lleva.



Amplia, amplísima descripción merecerían estas naves de los talleres, tan sólo superadas por los talleres generales de Madrid y en los que los jefes y encargados tuvieron a gala hacer reparaciones tan importantes como en el Centro.

Lo que fue uno de los núcleos de mayor actividad de la estación aparece ahora cerrado y lleno de máquinas viejas para que no estorben por las vías, sin que se oiga el más leve ruido de los muchos que antes ensordecían a la vecindad.

ahí un nutrido grupo de paisanos entusiastas, bajo la jefatura de don Leandro Gómez y don Lorenzo Ortiz, cuya competencia y celo están sobradamente probados, como su interés por la Villa, porque esa compenetración que tienen con su tierra les hará intuir y realizar hasta lo extraordinario en punto a utilidad y mejora de todos los servicios en los que les sobra conocimiento y experiencia de sus ventajas e inconvenientes por venir luchando con ellos toda la vida.

Alcázar tendrá la alegría de que sean sus propios hijos los que le den esa gloria y que sean nombres alcazareños los que queden unidos a ese trascendente cambio de la empresa más importante de su comarca.

Con la confianza del paisanaje y de la amistad nos permitimos algunas observaciones que surgen a primera vista.

Ahora parece que Alcázar tendrá

la estación a un lado, es decir, que será como las demás, una de tantas, cosa importante, pero ¿cómo será y dónde se pondrá la estación?

El tener una sola fachada dará a su emplazamiento la importancia de su orientación que contribuirá a darle carácter. La de Aranjuez es espléndida por su arquitectura, pero también por lo que le luce su orientación al mediodía, de cara a la corriente de sus ríos como una diosa en su carro triunfal, que aparte de embellecerla le da alegría y confortabilidad. La nueva de Madrid, en Chamartín, no le llega y está orientada al saliente. Si alguna duda hubiere sobre este detalle basta con fijarse en la diferencia que existe entre los dos andenes de la nuestra actual y lo que hay que taparse el hocico para ir a hablar con el jefe la mayor parte del año.

Después la hechura. El aire renacentista de la estación de Aran-

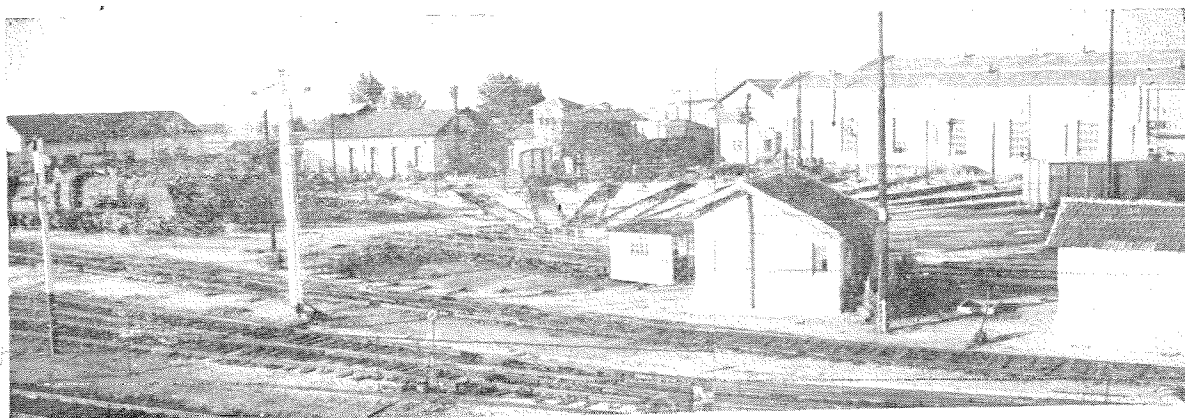
juéz, mirando a Toledo y Madrid y a lo plateresco del Real Sitio, resulta tan apropiado que impresionó satisfactoriamente desde el primer momento, pero hay que temer, y temerlo mucho, que las corrientes extranjerizantes actuales no le den a la de Alcázar un carácter propio como el que debería tener por su situación de capital geográfica de La Mancha, de corazón de la ruta de Don Quijote y de las comunicaciones de Andalucía, Levante y Madrid, que con un poco de suerte, de imaginación y de gusto de los técnicos harían una obra notable que impresionara favorablemente al inmenso contingente de viajeros que cruzan en todas direcciones y que diera satisfacción a Alcázar y a los arquitectos, enorgulleciéndoles de su interés ferroviario de toda la vida, desde que se sentó la primera traviesa.

Como la tendencia actual es meterse bajo tierra, como los topos para poder caminar, hay que pre-

sumir la existencia de pasos subterráneos. ¿Se podrá olvidar la experiencia del que hay ahora? Porque las Bodegas Bilbainas no han podido lodar en toda su vida, y han hecho bien, la corriente que las cruza de lado a lado, desde las Santanillas a la Mina. Claro que los enlaces ferroviarios de Madrid tal vez hayan marcado la precaución que se necesite, pues a su paso por la Cibeles y Recoletos hemos tenido ocasión ya de bañarnos algunos transeúntes y el tiempo dirá lo que puede suponer mantener aquello seco.

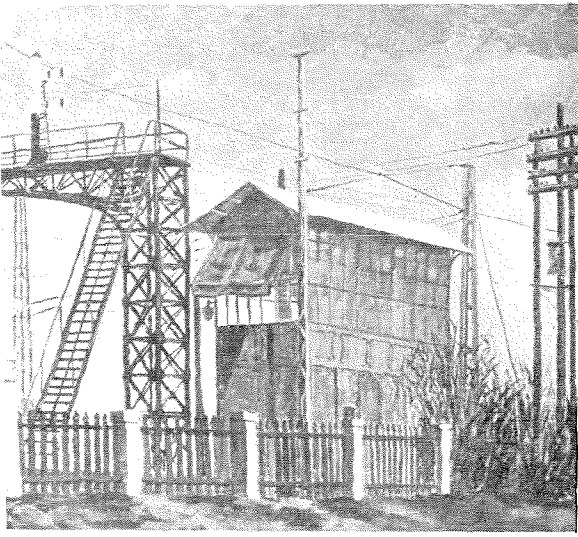
Alcázar, la opinión alcazareña, tan ferroviaria por haber consumido su vida en la estación la mayoría de sus vecinos, debía conocer los proyectos, seguros de que sus observaciones, fruto del conocimiento del terreno y de su experiencia de los servicios, no habrían de estorbarle a tan magna obra.

La estación de Alcázar no puede ser un cajón donde se guarden los



He aquí la placa grande, la de las máquinas gordas que se han mantenido a la intemperie. La placa pequeña es la de la cochera fotografiada anteriormente, donde las máquinas se cuidaban con mimo. Aquí ya no eran posibles ni lucían los esmeros. Las máquinas que acensaban lo hacían al aire libre, al sol,

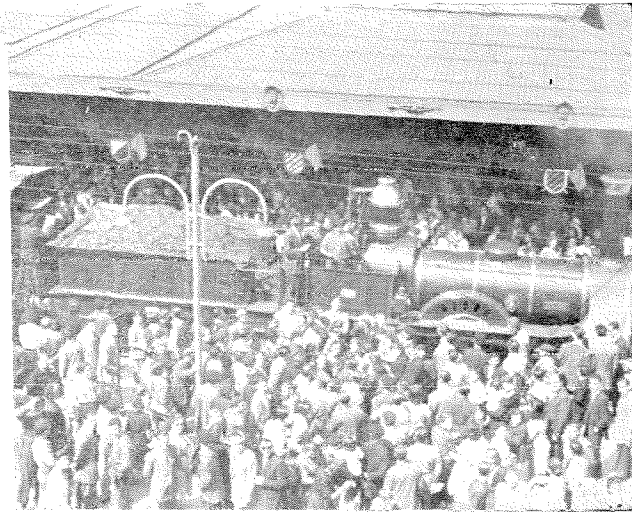
a la lluvia y a la nieve y con su tamaño y potencia fueron achicando los ánimos de las parejas que las manejaban y las necesidades del tráfico fueron quitando a las máquinas sus cualidades íntimas para que las manejara cualquiera, con la indiferencia que se tiene ante lo que no es propio ni se conoce a fondo.



He aquí la caseta del paso a nivel del Campo de Criptana pintada magistralmente por José Luis Samper y premiada en la exposición de la Virgen del presente año. Ella y las barras que rige son un lugar maldito al que se increpa continuamente desde los sitios más remotos pensando que se ha de pasar por él. Se puede asegurar que es el único artefacto de la Compañía cuya desaparición no lamentará nadie y que a sus empleados, por muy hechos que estén a las voces, les entrará un descanso grande.

libros de facturación para que no se mojen o les arranque las hojas el aire, con una garita para el guardián. La estación de Alcázar ha de tener carácter propio con el que los millones de extranjeros que cruzan del Mediterráneo al Atlántico reciban con sólo pasar la impresión de estar en la patria de Cer-

vantes y en el cogollo de la historia de España, en la encrucijada del mundo árabe de Andalucía y Levante y el renacimiento castellano, cosa que no debe impedir ni impediría el tener dentro todos los cambios y señales de la técnica más moderna que permitan y garanticen la circulación más perfecta.



Histórica y bien histórica ha de considerarse esta fotografía que representa la llegada del tren centenario el año 1954, a las quince quince del día 22 de mayo, dicho sea en términos ferroviarios.

Entra en el andén del mediodía cuya marquesina se ve por su cara superior como casi nunca. El gentío es tan inmenso que rebosa del andén y rodea el tren por ambos lados. El maquinista, muy puesto de sombrero, como en los buenos tiempos evocados, sonríe a la multitud sin dejar de empuñar el regulador con la mano llena de algodones.

Nada de eso volverá a pasar y bien está que quede aquí reflejado con las otras vistas de la estación llamada a desaparecer.

Aunque se llevan publicadas tantas semblanzas de ferroviarios, concentrados en Alcázar por la atracción industrial, nada mejor para coronar esta despedida a la vieja estación que reproducir la fotografía de uno de los mas antiguos maquinistas, citado muchas veces



en el curso de esta obra pero nunca retratado. Se trata de Vicente Carabaño Aragonés que aparece aquí con su mujer, Perfecta González Beldad, su nuera, Ramona Ramiro Alberca, también de honda tradición ferrocarrilera, por los cuatro costados, y sus nietas Aurelia y Juliana, viuda actual la primera de Vidal Quiralte.

Ni Vicente ni la Perfecta niegan su pinta ni sus apellidos pueden ser mas representativos de su origen villafranquero.

El traqueteo de la máquina completó a Vicente, pero él ya tenía y los entendidos se lo notarán aún estando sentado y majo, los andares juanjuanecantes del ambulante chelero, de pies relajados, que va detrás de los gorrinos, cachazudo, atento y precavido, con formalidad obligada que trasciende.

El padre de esas niñas, Julián, su único hijo varón y dicho se está que maquinista también, tenía una rubiez muy villafranquera, algo mas bien oscura, terrosa y en él embarrizada por el carbón, facciones mas abultadas que las de su padre, sobre todo la boca indicio además de un buen desarrollo corporal y equilibrio psíquico, pero en él falló éste por una excesiva sentimentalidad que le costó la vida, cosa que también pasó a fin con la Perfecta.

Mi roce con ellos fué diario desde niño. Los recuerdo con verdadero amor y cuando después he tenido que tratar a todos los Carabaños de Villafranca me ha complacido ir contrastando en silencio los rasgos de la estirpe, como me complace ahora dejar su efigie en estas páginas que también son vida palpitante de nuestro pueblo y símbolo él de lo mas representativo de la estación, pues el maquinista era la cabeza del tren y el eje sobre el que rodaba la Compañía a la que llevaba en triunfo por todos los campos con su penacho de humo expansivo y ondulante y su silbido de saludo amistoso y cordial que se oía a mil leguas y se distinguía como si tuviera alma porque ¡cuántas veces fué el pitar de la máquina y su modulación atronando el espacio, adiós posbrero del amante que trepidaba veloz sobre los crugientes carriles!

Fotografías evocadoras

Esta fotografía, hecha con el sol bajo, a la hora de dejar el corte, hace unos quince años, es ya casi imposible de repetir por no haber carros, ni mulas, ni arados, ni boricos y casi ni gañanes.

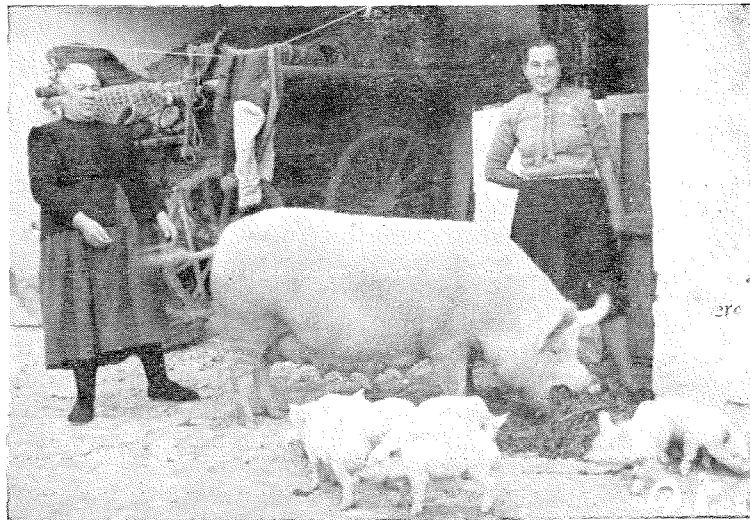
El del borrico es el Marinero -Francisco Utrilla- el hombre de la Jesusa de Choza y el gañán que se sufre en la zufra es su hijo Rutilio, yerno de Camilo el Porrero, casado con la Filadelfia.

Las mulas se nombran por el color; la de varas la torda y la de ganchos la mora.

Dicen que estaban en Valcargao pero no lo parece por el terreno demasiado pedregoso y poco cuesta abajo para como lo está el de Valcargao, pues más bien está en cerrete el carro y dispuesto para arrancar.



Y ya que hablamos de labranzas y de casas bien ordenadas con arreglo a su misión y aprovechamiento, véase este rincón de la de Blas el Basto con el carro en el porche y la gorrinera al lado, detrás de la chica. Son evidentes la voracidad de la gorrina, la vivacidad de los cochinitillos y la satisfacción de la Rumalda que le reboza ante la hermosura de la crianza.



LÁ CALLE DE LAS AGUAS

Tantas veces recordada en esta obra y propuesta al Ayuntamiento, me la he encontrado, casualmente, pero no en Alcázar, donde tiene mas motivos de existencia que en ninguna parte, sino en Villarrobledo, al ir buscando documentación sobre la alfarería manchega y juntamente con otros nombres cuya referencia resulta muy aleccionadora para quienes como nosotros se olvidan tan frecuentemente de lo propio para entronizar lo ajeno.

Con la del Agua, allí la nombran en singular contra nuestra costumbre de hacerlo siempre en plural, aparecen otras muchas calles rotuladas con nombres propios y castizos que el viandante lee con especial complacencia admirando la grandeza y la prosperidad del industrioso pueblo vecino.

Se lee por ejemplo Tinajeros, que ya no existen, y Herreros como Alcázar tuvo Bataneros y tiene aún por fortuna Tintoreros y Tinte.

Hay allí la calle de la Hiedra, la de la Carrasca, del Jardín, de la Cadena, de las Madres, como nosotros tuvimos la de las Monjas, de los Huertos, como nosotros tuvimos de las Huertas.

Tiene la calle Peñicas, como nosotros tenemos Peñas y tuvimos los Alterones.

Tienen la Corredera del Agua como nosotros tuvimos una Corredera inespecífica pero que lo era del Salitre.

Hay la calle del Cerro como nosotros tuvimos la de la Luna. La calle de la Soledad y de las Pulidas, como nosotros tuvimos la de los Muertos, la calle Empedrada, de las Valeras, de las Lozanas, como nosotros tuvimos la de la Rubia y tenemos la de la Justa, la de Juanaco como hubo aquí la del Rosquero, la calle Tosca como tuvimos el Porcarizo y queda la Carrasola. La diferencia es que allí se conservan todas y aquí queda alguna que otra y hace pensar que será por olvido o que por lo apartadas no le ha apetecido a nadie llegar allí con las innovaciones, pero véase qué rosario de nombres adornan las calles de Villarrobledo, revelando el amor, el buen sentido y el tesón con que sus vecinos han resistido la tentación de los cambios inexpresivos y arbitrarios que se oponen al cuidado y al sentimiento de lo propio.

Hay Molinicos, Pinta, Faisán, Alfarerías Bajas, Postigos Altos, Grulla, Senda Molinera, Piedra, Cruz de Piedra, Corrihuela, Peral, Loma-Jardines-Vecinas, Cazadores, Cohete, Rollo, Sartén, Placeta de Toros. Mudos, Tesoro, Flor, Refugio, Areneros, Dolorosa, Sima, Posadas, Pinta, Loma, Viga-Camarillas y otras que no hemos conseguido retener, porque no hemos visto ningún callejero pero son más que suficientes las mencionadas para resaltar su ejemplaridad y estimular su conservación. También tiene su calle Resa que aquí se perdió.

Es oportuno recordar que las rotulaciones impropias desvirtuan los buenos propósitos cuando se tienen aún en aquellos casos atortunados que el nombre popular precedió con mucho a la rotulación oficial que no tuvo que hacer más que refrendar lo ya establecido de hecho, que es cuando se cumplen bien las disposiciones.

Tal es por ejemplo el caso de Don Magdaleno, que al ponerle a la calle su nombre y primer apellido, que nadie le daba, pierde raigambre y simbolismo.

Otro caso peor es el de Estrella cuya calle recibió su nombre desde que lo vieron de trazarla personalmente y que al rotularla *la Estrella* pierde del todo su significación.

A la del Santo le pasa lo que a la de Don Magdaleno, que no necesita aclaraciones y al ponerselas se la enturbia y pierden transparencia y casticismo, incluso para el forastero que se queda con la misma duda al leerlo de cualquiera de las dos formas, pero le impresiona más y hasta le intriga, el nombre escueto, rotundo, que implica identificación con el lugar, conocimiento simple de relación habitual y por ello profunda, entrañable y única para la tierra y para las gentes que llegaron a esa singularización por pura necesidad de simplificar el distintivo por el continuo uso, convirtiéndolo en símbolo inconfundible como cualquier mote.

Convengamos en que las calles citadas deben nombrarse de «Don Magdaleno», a secas, la suya y la de San Sebastián «del Santo», sin más aclaraciones.

La de Estrella sin ese «la» que supone una fea jugarreta para Eulogio, se cree que por ignorancia pero sobre la que echaría mil leches, si la viera, y la «de las Aguas» como suena y es de justicia para cuando se pueda reconocer.

Otro error con matices de cursilería es quitarle a Pachurro su placeta, que no se la puso él, que se la puso la gente y encajaba muy bien en la psicología local, como si no hubiera sitio para recordar a Don Jacinto entre tantas calles como se rotulan con nombres desconocidos o impropios de la localidad. Quitar un nombre que está bien, popular y consagrado es indisculpable, por muy ilustre que sea el que lo sustituya, que para la mayoría no resultará tanto y en cuanto a expresivo y claro no le igualará jamás.

Sencillez y claridad son dos cualidades que no pueden faltar en ninguna rotulación que quiera ser expresiva y aspire a permanecer y formar cuerpo con el lugar en que se implante. La turbidez es signo de descomposición y lo inútil se elimina sin remisión.

Pobreza solemne

He hablado otras veces de como se comía en las casas de los labradores, hablando de lo que he vivido, no de lo que pudiera haber oído o leído, pero la soledad íntima que acompaña al viejo y le hace monologar de continuo, impulsándole a escribir, le hace evocar reiteradamente los usos que modelaron su vida, en flagrante contraste con los que ve, sin más opción que la de apartarse, arrinconarse, anularse y dejarlos correr. Viene esto a colación del nivel de vida, de la austeridad y, por qué no decirlo, de la formalidad. Como los hijos, —y parece que las generaciones,— reaccionan en contra de sus progenitores, hay que suponer, aunque no se vea, que nuestros nietos o los bisnietos, siguiendo la regla de la reacción contra la acción, vuelvan por los fueros de la buena doctrina, de grado o por fuerza, según vengan las cosas, y restauren el orden natural y el respeto que hace grata la convivencia.

Los padres de ahora, en contra del buen orden en que se criaron y de las atenciones que recibieron, con las que se sentirían oprimidos, han hecho tabla rasa de aquella antigualla, favorecidos por la sobra de medios y no creen que su cualidad de padres les deba privar, pase lo que pase, de ninguna expansión propia de los seres sin obligaciones.

Los hijos a su vez campan por sus respetos y será menester que el desbarajuste los ponga al borde de la catástrofe o los suma en ella, para que rectifiquen sus normas.

La austeridad antigua o si se quiere la necesidad, obligaba a la administración severa y nada hay mejor a este respecto que el recuerdo de lo vivido por uno mismo.

Era preceptivo no faltar nadie a las horas de comer estuviere donde estuviere, no hacer apartados y mucho menos comidas diferentes. Lo era así mismo que nadie se extralimitara a entrar la mano antes de haberlo hecho la persona de más edad o el padre, estando todos preparados para comer, pero esperando esa fórmula. Mi padre, gañán, —con qué sentir lo recuerdo,— lo hacía pronunciando la palabra, «Jesús», al tomar la primera cucharada o mojar la primera sopa: todos comían de lo que el padre repartía como el Señor en la Cena de los Apóstoles.

Ese deber de la ejemplaridad impedía que fueran los padres los que faltaran y mucho menos dejar a los hijos solos a ninguna hora, aunque hubiera otras personas mayores en la casa. Era el deber de padre lo primordial y ante él quedaban relegados los convencionalismos de toda índole. El hombre se posesionaba de él y lo cumplía como un rito.

La pobreza no es vileza, escribió alguien. ¿Como va a serlo si es riqueza en el labriego, conformidad, renuncia, virtudes del campo?. «El pobre labrador, dice Azorin, vive independiente en su tierra, su vida está regulada por el sol. El sol es indefectible en sus mandatos; no tiene nunca ni apresuramientos ni negligencias. Acompasada sobre tal norma, la vida del labrador es toda simetría y regularidad. En el campo es donde la autoridad y el orden son más espontáneos y firmes. La tradición es más sólida».

Mi padre fue una de esos pobres labradores que vivió independiente en su tierra, guiado por la marcha de los astros en el espacio, que fueron su cronómetro y su brújula, luchando con los elementos y aguantando a cuerpo limpio en la soledad de la quintería.

Las Casas de Cervantes

Sucedido reciente

Llega a la consulta un matrimonio de Alcalá de Henares y al subir al laboratorio le habla Miguel de la Cuna de Cervantes.

La mujer dice que sí, que unos dicen que es de allí, y otros que de aquí, pero que allí tiene una casa con su sillón y todo.

Toma, dice Miguel y aquí tiene otra con una lápida.

La mujer, con el más profundo convencimiento, exclama:

—¡Claro!, es que un señor de estos tendrá casas en todas partes.

La lápida cervantina

A propósito de la vida y milagros de esta lápida, oculta ahora a la vista de los viandantes, el gran alcazareño Don Enrique Manzanegue Andújar, cuyo interés y sacrificios por las cosas del pueblo es imposible superar, me decía hace poco al final de varios pliegos manuscritos, lo siguiente:

«Ya me canso. Notarás la última plana y esta, que va la letra fuera de los renglones, estilo apuntes de clase o de médico. Como en tus cartas me dices... cuenta, cuenta, te voy a citar un caso de nuestro pueblo que te hará reír, para llenar esta hoja. Una tarde íbamos fulano y yo dando un paseo desde el Ayuntamiento a la balsa del Andaluz. (Fulano era el Alcalde y chico de nuestra escuela). Al pasar por el taller de mármoles de Eugenio Castellanos, da con el bastón en la portada y dice: «Castaña, sal, (sin preámbulos ni haberse advertido nada de esta idea). Mira, hasme una lápida que diga: Aquí nació Miguel de Cervantes Saavedra, autor del Quijote. Castaña dejó de caer el velo rubio de sus párpados concentrándose y con los ojos entornados como solía, dice, mira, pero si yo tengo entendido que ese hombre no era de Alcázar». Tú haces la lápida y le dices al Jaro que la ponga en la puerta de la casa donde nació. Y así se hizo. Tú has hablado de la casa y de la lápida con bastante sutileza para no descorazonar a nadie pero esto solo lo sabíamos Castaña y yo».

Lo copiado, aparte su aire de moñigón integral de Enrique, tiene muchos matices interesantes, pero el principal para mí en este instante y de más valor humano es el que me achaca y él siente como deber, el no descorazonar a nadie de los pensamientos que ennoblecen la vida de nuestro pueblo.

En la otra cara del mismo pliego transcrito, —y los ejemplos podrían recogerse de muchos escritos y actos—, habla de los anhelos contenidos que sentían él y Rafael Bonardell y que revelan su espíritu ilusionado, de aire quijotesco, que nadie hubiera supuesto en unas personas tan comedidas y sosegadas, más todavía Bonardell, de espíritu pacienzudo, aunque no tanto como el de su padre que era el cuajo personificado.

SUCEDIDO

Rafaelito usaba una capa corta, como él, pero con su aire marchoso y el sombrero ancho parecía un cantaor de flamenco. Solía llevar en el bolsillo pesetas de plomo y duros sevillanos o con hoja que eran, decía, los que más le duraban.

Un día entró en el estanco de la Clotilde y saludando airosamente echó sobre el mostrador una moneda de dos pesetas, diciendo:

—¡Clotilde!, ¡deme usted un paquete de 0'50!

La Clotilde se quedó mirando la moneda y la cara de Rafaelito, exclamando:

—¡Pero... bemoles! ¡Estas pesetas son falsas!

Rafaelito inmutable, dice:...

—Pero ¿las dos?

—No, hijo, los tres, tu y ellas.

¿Que de qué se vive?

Muchas veces se han rememorado en esta obra usos y costumbres madrileños porque no en balde es Alcázar segundo Madrid y Madrid para muchos alcazareños su segundo pueblo.

Pues bien, cuando el maestro Arbós formó la Sinfónica y el público empezó a ir a los conciertos, que decía él era una cosa diferente de ir a oír música, se interesó mucho por la economía de su profesores, maestros consumados todos ellos, algo de lo cual le pasó también al maestro Villa cuando se fundó la Banda Municipal, y decía D. Enrique que hasta entonces los músicos habían vivido de los aplausos que es un estofado que solo tiene laurel.

Pues eso, que este estofado no tiene ni laurel y todo es en él humo, vapor de agua engendrado por una cierta combustión interna incontenible' que es calor y vida, tal vez incomprensible e inexplicable, pero que da alientos de los de aquellos tiempos de que procede permitiendo hacerse ilusiones de que hasta se vive.



Depósito Legal C. R. 83 - 1961

Imp. VDA. DE MOISES MATA
Primo de Rivera, 6
Alcázar de San Juan - 1972