

HOMBRES,  
LUGARES  
Y COSAS  
DE  
LA MANCHA

## *Suma y sigue*

Apuntes para  
un estudio  
médico-topográfico  
de la Comarca

Los que piensan y dicen que haber cuando entro en materia con el estudio médico-topográfico y los que creen y me dicen en mi cara que no debo entrar ni apartarme de la senda que se ha hecho con mis propios pasos sin pensarlo, van a necesitar un poco de paciencia, pues mi deseo es complacer a todos, pero necesito que me dejen tiempo y lugar y un cierto gusto, pues la parte científica del propósito inicial sería, (y será de hacerse por una persona tan poco preparada como yo), la más árida, la menos transcendente y la más rutinaria, como pasa con todos los trabajos de esta naturaleza, destinados a comida de ratones donde quiera que se les almacene, pues lo que se dice descubrimientos o atisbos geniales, hay tan pocos que sobra con una hoja de papel de fumar para reseñar los frutos de todo un año de investigación de la humanidad entera. Lo demás son repeticiones y cambios de puntos de vista no siempre certeros ni necesarios y yo mismo voy comprendiendo que es más positivo, más creativo y más real y digno de consideración y conservación, la línea de los hechos vivos que se siguen en estos trabajos, que no está tan alejada de los estudios médicos que no resalten en la mayoría de los publicados, aunque no se vean sometidos a la sistematización que sería como la lápida que los sepultara quitándolos de la vista de todo el mundo.

Este libro 45, que media la quinta década, sale con el mismo aire y que me perdonen los amigos si no acierto a complacerles tan satisfactoriamente como desearía.

POR  
RAFAEL  
MAZUECOS

FASCICULO XLV



## EFEMERIDES

### TARDIA

*En el interregno del libro anterior a este, ha tenido lugar el señalado acontecimiento de la canonización del P. Coll, fundador de la Orden de Dominicas de la Anunciata que tan abnegadamente nos vienen ayudando en la Asistencia de los enfermos y cuyo paso por la Clínica quedará para siempre unido a la historia de esta institución y ligada a la de la propia vida de Alcázar y a la de toda la comarca que no podrá olvidar el bien recibido.*

*Aunque la solemnidad de los actos resonó en todo el Orbe, no podemos dejar de consignar el hecho y de elevar nuestras preces en acción de gracias por los dolientes que se benefician de la fecunda siembra esparcida por el P. Coll durante su vida, tanto con su ejemplo como con su palabra, pero como las obras generosas y desinteresadas no caducan con la existencia personal, se seguirá recordando y teniendo como guía su relevante ejemplaridad, pues aunque la moda sea quitar los santos de los altares y eclipsar las glorias de los genios de la humanidad siempre flotarán los valores éticos sobre la ola iconoclasta y perdurarán para bien de la humanidad, pues no importa que se quiten los altares de argamasa si se elevan en los corazones los más firmes del ideal.*

*Los hombres relevantes tienen la cualidad de seducir con su ejemplo a los más remisos y que se siga obrando el milagro después de desaparecidos. El P. Coll no puede escapar a tan señalada virtud.*

*La desgracia no es que haya monjas.*

*La desgracia es que las seglares no sean capaces de sustituirlas.*

*Y todavía mayor, que ellas sufran la alucinación de dejar de serlo desestimando su singular estado.*

# HOMBRES, LUGARES Y COSAS DE LA MANCHA

Apuntes para un estudio médico - topográfico de la Comarca

P O R

RAFAEL MAZUECOS

Otño de 1979

PUBLICACIONES DE LA  
FUNDACION MAZUECOS  
ALCAZAR DE SAN JUAN

Fascículo XLV

## *Este libro es el 45*

No creí que las consideraciones sobre mi pueblo me llevaran a una obra tan extensa y ahora lo que siento es que no podré acabarla porque la veo interminable.

Esto me trae recuerdos y pesadumbres de la vida con sus inevitables obcecaciones y torpezas, porque he podido trabajar mucho más y dar mejores frutos y más calificados. Todo lo que se cuida prospera y florece y cuando no se puede repetir el esfuerzo se siente no haberlo hecho mejor.

Todos tenemos momentos propicios que malogramos y hubieran cambiado nuestra vida llevándola a los fines más nobles, pero cuando lo vemos ya es tarde y no tiene remedio. Esa es la importancia suprema de hallar en el camino un buen maestro que ilumine en los pasos tenebrosos y ampare en los vendavales con su hábito protector. Dichosos los que lo encuentran a tiempo, pues cuando se sirvan de su propia experiencia ya les valdrá para poco.

### INDICE

Portada
Suma y Sigue
Contraportada I
Efemérides Tardía
Página 1
Este libro es el 45
Página 2
Justificación
Página 4
Zapatería Rural
Página 6
Boteros y Boterías
Página 21
Aportación Especial
Página 25
El olor de los pellejos
Página 27
Los Corredores
Página 29
Santa Pelagia
Página 31
El saber de la Aldea
Página 32
Aclaraciones
Página 33
Buen Hallazgo
Página 35
Bias Frasco
Página 36
Libros vinculados a la Villa
Página 40
El Banquete del C. D. España
Página 44
Bernardo Carabina

# JUSTIFICACION



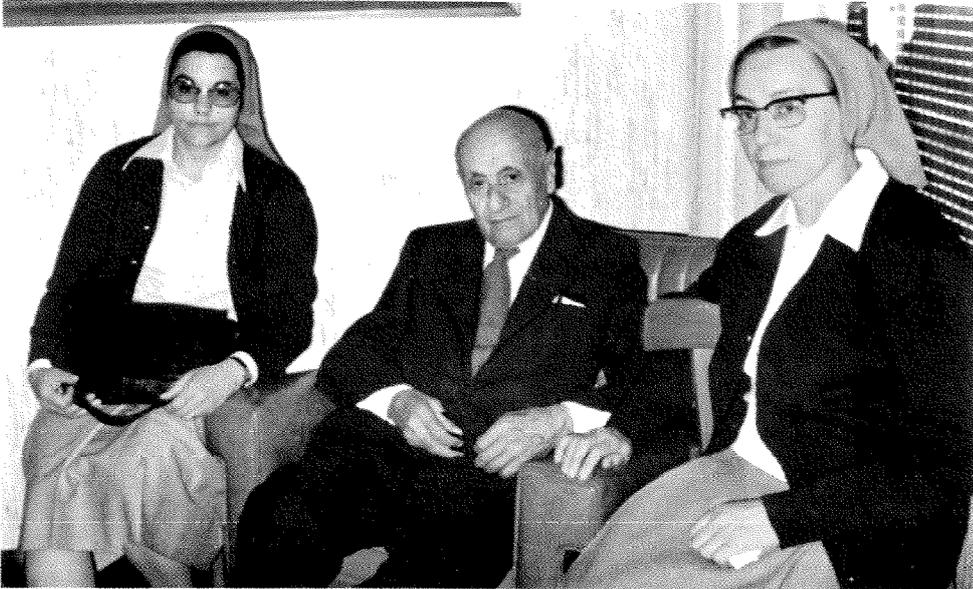
Una de las grandes satisfacciones que se tienen en estos trabajos es la de las colaboraciones entusiastas, generosas y francas de muchas personas que se sienten identificadas con la obra desinteresada.

Con casi todos los colaboradores espontáneos he tenido que retratarme y nada me enorgullece más que verme en su compañía e incorporarlos a esta labor como es de razón y de justicia.

No siempre la aportación es material, como la ocurrencia chusca, el

dato ignorado o el viejo utensilio. Tan importante o más lo es el apoyo moral, la identificación con el esfuerzo y el estímulo continuo para no doblegarse ante la dificultad o la fatiga. Eso es lo que les debo a estas monjas que aparecen en la fotografía realizada por el conocido impresor manzanareño Manolo Rodríguez con motivo de un viaje improvisado relacionado con nuestros trabajos y que me complace incorporar a esta obra que, a falta de otras cualidades meritorias, tiene la de ser sentida, desinteresada y sencilla, propia del pueblo que la inspira y le da vida.

Difícilmente puede encontrarse esa ayuda en otras personas no for-



madras ni hechas a dedicar su vida a ideales no materialistas, que están atentas al aspecto utilitario de las cosas y no conciben ni comprenden que se haga nada más que lo que deje una ganancia inmediata, lo se bien por mis deberes profesionales, deberes sin ningún derecho, obligaciones sin más compensación que la de cumplirlos.

Dichosas las personas que subliman sus sentimientos y venturosos los que reciben su imponderable bien.

Bienvenidas seáis a esta comunión y que el Señor os compense del beneficio que resultare.

Desventurados los que se apartan de esa línea y se encenagan en las miserias humanas.

## ZAPATERIA RURAL



Lo es sin duda la de la fotografía presente.

He conocido de cerca a todos los zapateros de Alcázar, que eran bastantes y en Madrid no pocos, varios del mismo origen largamente comentados en esta obra.

En Madrid, los buenos oficiales se dedicaban a la obra nueva y trabajaban por su cuenta, como las sastras y las camiseras que entregaban su obra hecha en las tiendas donde se la recibían.

Como en Madrid escaseaba tanto el terreno era sorprendente el reducido espacio en que se ejecutaban los trabajos más estimados que se exhibían en las tiendas del centro.

El zapatero rural, en cambio, para un trabajo menos escogido, disponía de mucho mayor espacio, como es apreciable en esta fotografía que le sobra terreno por todas partes, pues el zapatero del pueblo necesitaba asomarse a la calle sirviéndose de una habi-

tación exterior, mientras que el de Madrid se entendía con la tienda y se acurrucaba en cualquier rincón.

Consecuencia de su instalación y de la necesidad de buscar al público, la zapatería del pueblo fue siempre un poco casino, lugar de expansiones y comentarios donde la actualidad se analizaba mejor o peor al hilo de la prensa que rara vez faltaba en estos establecimientos cuando no se leía casi en ninguna parte.

Esta zapatería de Manzanares, donde se nota que se hace y se reforma el calzado, tiene todas las características de la estrechez y de la pobreza de los principios del siglo, sin el menor detalle concedido a la ornamentación pues hasta el almanaque de taco, está clavado en el travesaño de las hormas, todo con lo más preciso e imprescindible y repartida la obligación, los hombres en su trabajo, la mujer aparando los cortes que le da el hombre, los chicos, cerrados de entrecejo como la madre, a lo que se les manda y el viejo que parece el padre de ella, en alpargates y leyendo la prensa que se comentará luego. Lee El Liberal y ningún conocedor comprendería que en un taller de zapatería adicta al progreso como todas las de su clase, se leyera La Epoca o El Siglo Futuro. No cabe mayor simplicidad, nada que no sea imprescindible para el trabajo y la puerta que destaca la figura de la joven pero macilenta maestra, que está llena, nos habla de cuanta ha de ser la escasez del ajuar que guarda y el mérito de aquellas vidas tan sacrificadas, atenuadas casi a las provisiones providenciales.

A este zapatero, no importa quien sea, uno de tantos, se le ve animado por ese espíritu de la época que manda trabajar, hay que dar gusto y atender a la parroquia, primero para hacerla y después para conservarla. Igual les pasaba a los sastres que hasta iban a probar a las casas cuando el parroquiano volvía de trabajar, sin obligar a nadie a ir al obrador donde las costureras cotorreaban de lo lindo, ni a nadie se le ocurría abandonar el trabajo para ir a probarse. Que venga él, decían, que no tiene otra cosa que hacer y para eso está.

Cualquier cuchitril de zapatero remendón de Madrid lucía en sus paredes numerosas estampas de LA LIDIA o de oradores parlamentarios a los que se jaleaba como a los cantaores, pues el zapatero de tirapié era hombre propicio al entusiasmo y cuando llegaba al paroxismo en la lectura, le untaba engrudo al papel y lo pegaba en la pared para honor y gloria del personaje. En el pueblo como el arreglo dependía de la mujer y no tenía gana de belenes, la pared estaba en el enjalbiego y gracias, como ahí se ve.

El piso empedrado, como la calle, pero con una capa fina de yeso a rodales y bastante humedad y salitre en el suelo y en las paredes que enmohecen todos los enseres de la casa y a los mismos moradores.

Los asientos sin respaldo, porque el de zapatero es oficio agachadizo y siempre con alguna pellica de conejo o trapos de tela usada para que ablanden las dureszas de los espartos o de las enneas, aunque no les evitaba las callosidades de las posaderas.

# BOTEROS Y BOTERIAS

Han aportado sus conocimientos para este trabajo los siguientes amigos:

Amelia Román como hija de botero.

Sancho y Chicharras como entendidos en pieles y en algo más.

Rodolfo Huerta como conservador de la fotografía primera y heredero de los múltiples recuerdos que se guardan en los arcones familiares.

Basilio Delgado como botero que no ha olvidado el oficio, porque lo que bien se aprende tarde se olvida.

Francisco Martín, botero con Lino.

Adela Arráez nuera de Lino y fiel guardadora de sus recuerdos.

Angeles y Adoración Castellanos, las chicas de Severo.

Dimas López Infantes, botero de Manzanares, sobrino de Lino.

Abilio Tejera y Juan Requena, el de Guillermo Terciana, conocedores de la vinatería.

Entre todos han refrescado mi propia memoria para dejar esta estampa en beneficio de la historia alcazareña que se va reconstruyendo poco a poco gracias a la buena voluntad y generosidad de todos los que más o menos hemos tenido parte en ella o nos corre por la masa de la sangre.

Henos aquí, como Don Quijote, en aquella atroz y singular pelea con los gigantescos pellejos de vino tinto que había en el camarachón donde se alojó y cuya sangre derramó a mandobles de su invencible espada, aunque cuidaremos mucho de no infundir al ventero aquella tremenda duda de que fuera el vino vertido la supuesta sangre del gigante y se sintiera impelido a sentarle las costuras al delirante caballero, como le pasó a Pepecanto cuando aquello de las callejuelas que contaba Paco el de la botica:

“Cuando quieras Pepecanto,  
te vas a las callejuelas,  
que allí te estará esperando,  
el de las Taranconeras.”

El tiempo a pesar de ser tan breve, alarga las distancias y separa las cosas hasta hacerlas invisibles y parecer que no han existido, como pasa ahora con esto tan azacaneado de los pellejos del vino, incluso a los que nos hemos debatido con ellos, que los que no llegaron a verlos les parecerá un cuento de las mil y una noches de la princesa oriental, olvidando que el hombre tuvo necesidad de servirse de las cosas más inmediatas y que una



de las primeras fueron las pieles de los animales que cazaba o criaba, tanto para protegerse como para utilizarlas como envase, seguridad y conservación de sus alimentos.

En días de muchos que vivimos, la botería tuvo una importancia increíble, como medio de envasar nuestros productos, vinos y aceites sobre todo, para trasladarlos a los puntos de consumo. Constituyó un oficio de mucho relieve y de presencia ineludible en las bodegas al medir el vino para transportarlo a la estación, con objeto de reparar las averías o desperfectos de las corambres, como se llamaba al conjunto de pellejos que debía llevar cada vagón, 70 a 80, de seis u ocho arrobas cada uno, pagándose cinco pesetas diarias de alquiler por cada vagón de corambre.

En mis tiempos, que están un poco más acá de los del hombre primitivo y de los de las aventuras quijotescas y posteriores, que tanto veíamos los pellejos y a los boteros de trabajarlos a diario, nadie se preocupaba de qué y cómo los hacían y ahora resulta que era de las pieles de los machos cabríos, cosa que en Alcázar sorprende por lo numeroso de los pellejos y por lo escaso de los machos cabríos, pues se pueden contar con los dedos de las manos los hatos de cabras en la mejor época y los machos a uno por cada ganado, porque son incompatibles más de uno por aprisco, pero en otras comarcas de nuestra misma provincia, linderas con las sierras, los castraban y criaban en abundancia, tanto para carne

como para el aprovechamiento de las pieles. Las pieles de los machos eran precisamente las de más estimación, siguiéndoles las de las cabras machorras, que no criaban, no se si por castración también o por constitución, de ubres rudimentarias pero de pieles consistentes y flexibles. Las de más calidad eran las de los machos capados y se pagaban a 15 o 20 pesetas, siguiéndoles las de las cabras machorras. Las de machos enteros y las de cabras de vientre tenían menos consistencia y mayor asperidad trabajándose peor y vendiéndose mucho más baratas. En las buenas se desprende mejor la grasa y se limpian quedándose suaves. Las de los animales de cria son mucho más ásperas y se trabajan peor y las de los machos sementales huelen muy mal, como a podrido, pero una vez curtidas y empezgadas —dadas de pez— lo pierden todo y quedan como las otras, diferenciándose solamente en la asperidad, sin que se note el sabor pues la pez no deja tomar contacto con la piel a los líquidos envasados, aunque Dimas dice que siempre saben y huelen.

-----

La preciosa fotografía que figura en primer término de este trabajo, está hecha por Huerta y Milán, Huerta el relojero e Ismael Milán, dos de nuestros jóvenes más inquietos en su época que en todo pinchaban con ganas de sobresalir.

Eran unos muchachos, para mí mozos, que se diferenciaban del común de los de su edad, como otros del barrio de aquí arriba, en varios detalles. No puede decirse que fueran presuntuosos, ni menos presumidos, pero sí con una mijita de estimación propia excesiva, sobre todo Ismael, que era serio, imperativo, que se imponía y aunque no fuera por alarde propendían a darle solemnidad a las cosas y se inclinaban a las aficiones nobles y esta de instalar un estudio fotográfico en aquellos tiempos fue una de ellas. No eran dados a la broma sino a la formalidad, más inclinados a la rigidez que a la ductilidad, metidos en el teatro como tantos, se hubieran inclinado al drama con preferencia y se hubieran apartado de la comedia, sin fijarse nunca en el sainete. Su alma estaba con Guimerá, con Echeagaray, con Zorrilla, anteriores a Benavente, los Quinteros y Arniches y su simpatía corría hacia TIERRA BAJA, EL GRAN GALEOTO o EL PUÑAL DEL GODO con preferencia a LOS INTERESES CREADOS, FLOR DE OTOÑO, MALVALOCA o EL SANTO DE LA ISIDRA, pongamos por grandes éxitos teatrales.

Me parece de interés registrar estas manifestaciones de la vida juvenil en cada época, por ser reflejo de la vida de los mayores y servir para enjuiciar las características de una sociedad.

Gracias a la generosa aportación del matrimonio Huerta-Candelas, podemos incorporar a la historia de Alcázar esta magnífica estampa que representa la botería que montó Isidro Barbero cuando se quedó con la bodega de la fonda, bodeguero y botería que vinieron de Valdepeñas. Es una estampa admirable y familiar para el alcazareño que veía a diario transportar nuestros vinos en pellejos, tanto en carros como en vagones del tren.

El maestro del taller, Pedro Candelas, es el del fondo que tiene un perro entre sus manos. Los demás son los oficiales de la botería que están en plena labor, e Isidro Barbero que los contempla con trazas de fraile capuchino, embarbado, emboinado y engabanado como nunca.

El local de la instalación no ofrece dudas por la construcción de sus paredes, con piedras berroqueñas vistas y tapadas las uniones con argamasa, cosa que solamente se veía en la estación u obras relacionadas con ella, como esta bodega llamada de la fonda porque la hizo Murillo el fondista o la de Ribas, por pertenecer a uno de los principales empresarios del ferrocarril, popularmente conocido por el Marqués de Mudela. Por ese tiempo vinieron los pellejeros y se instalaron frente por frente de la bodega, ocupándose los huecos que quedaron al cambiar al paseo la puerta de la estación.

En esta botería, propia de la bodega, solo se ven pellejos de los usados para el vino, pero el botero hacía además otros envases, sobre todo botas que las había en todas las casas y no una sola, de azumbre, de media azumbre, de quartilla, por aquello de no vayas sin bota al camino y cuando vayas no la lleves sin vino y si sabe a la pez bebe otra vez.

La magnitud del taller es también superior a los demás conocidos, señal de no estar hecho para eso, es un oficio que necesita poco taller y poca herramienta, por trabajarse mucho a mano y a la intemperie. Son sin embargo claramente apreciables en la fotografía los enseres fundamentales, los banquillos, las guadañas y sus manejos, las tijeras de esquilar y los grandes mandiles usados por los boteros, largos hasta el suelo, con petos hasta el cuello, hechos por ellos mismos aprovechando las pieles estropeadas.

Además de los mandiles, que solían ser duraderos, las pieles defectuosas o sus retales se aprovechaban para hacer botas de la capacidad que permitieran los trozos. A las grandes les ponían una boca de madera llamada brocal, que se ataba a la piel como las botanas. Doblando el cuello de la bota o apretándole en la panza, se llenaba de vino el brocal y se bebía a tragos, tapándose después el agujero con un taquillo de madera. A las botas pequeñas les ponían bocas de cuerno muy pequeñas de dos piezas, una atada a la piel y otra que entraba a rosca en la fija y se bebía a chorro tapándola con un taponcillo.

De la piel de los cabritillos y de la de los gatos hacían botillos muy graciosos, sin costuras y viéndose las cuatro patas o piezgos, porque se desollaban desde el cuello y salían enteras las pieles, las de los gatos de dos o tres litros y las de los cabritos de ocho o diez, sin más señal exterior que la correspondiente al ojo del culo donde se le ponía una botana.

Muchas cosas de la vida nos pasan casi inadvertidas a fuerza de tanto verlas, hasta que alguna circunstancia inesperada nos hace fijarnos y comprender su importancia y ahora me acuerdo de que cuando nuestras mujeres cuidaban tanto su honestidad que ni en el mes de agosto se atrevían a estar en chambra, se cubrían por encima de ella con una toquilla fina que llamaban de pelo de cabra, que también harían falta unas pocas para lo que se necesitaba. Pues bien, esto de las cabras que en Alcázar era motivo de un pastoreo menor, de poco rendimiento, considerado en general tenía muchísima importancia y en cuanto a la botería la absorbía íntegramente, sin elevarnos a las especies montañosas de

pelos y pieles finísimos, muy calificados en los mercados mundiales, y manteniéndonos o conformándonos con las criadas en régimen de cautividad y domesticidad, con la sola modificación de las castraciones o su conservación en estado de fecundidad, diremos que todo el mundo sabe que las cabras son animales tímidos, precavidos, que viven en rebaño aún en estado salvaje, que saltan y trepan con facilidad. La cabra siempre tira al monte, dicen, aun esa especie que por su adaptación a la domesticidad es la que se difundió por todo el universo, pero las que dan productos finos son las montañesas, aunque todas exhalan un olor fuerte, más acentuado en la época del celo por ser un motivo de atracción sexual y más todavía en los machos. Un solo chivo adulto basta para ochenta o cien cabras y cuando hay dos en el mismo rebaño, luchan encarnizadamente y se agotan luego realizando repetidos saltos sobre las mismas hembras.

Aunque el ganado cabrío se estima poco productivo, se le atiende por su rusticidad y resistencia y por su sobriedad, que son condiciones propias para la vida en las montañas, aunque hay que decir que La Mancha y Extremadura han tenido épocas de ser las de mayor número de cabezas.

La carne y la leche son sus productos principales, aunque la carne es dura y sabe a chivo que la hace desagradable, por eso se dice que para comer, el cabrito al mes y el cordero a los tres. Aún tratándose de machos castrados que saben menos, su carne se estima de inferior calidad.

La cabra es el animal doméstico que da más leche. Una hembra de 30 kilos, da de 300 a 400 litros de leche, o sea 12 ó 13 veces su peso, mientras que la vaca no da más de cinco o seis veces su peso.

De las variedades asiáticas como las de Cachemira y Angola, se utiliza mucho el pelo, de gran precio y estimación. Las de Cachemira no se esquilan sino que las peinan con peines finos cada dos días y aprovechan el vello que se les cae naturalmente en la primavera.

-----

Los cueros se aprovechan con más extensión, es decir, dándoles más aplicaciones y, entre nosotros, las principales fueron las de hacer pellejos para el vino y el aceite, aunque también el cordobán, el tafilete, la cabritilla, la gamuza y, según las razas, otras pieles sin depilar, para imitar las de otros animales.

En la botería, la preparación de la piel empieza ya en el momento del desuello que el matarife lo efectúa de acuerdo con el destino que se le va a dar a la piel y en este caso se comienza el desuello a expensas de una de las patas traseras, generalmente la izquierda por pillarle a derechas al matarife. La maniobra es evidente, por ser la única extremidad que no se ve en el pellejo ya confeccionado, pues esa pata y la piel del culo del animal son las que forman el culo del pellejo cuya costura es la única que lleva el envase, aparte de los piezgos, especie de muñones o tetas formadas por las otras extremidades que se atan por dentro y que se invaginan como la piel que cubre los órganos genitales externos y las mamas que ligan igualmente y las invaginan, es decir, se meten dentro de la ligadura. El nombre de piezgo se le da a la parte de la piel o cuero que cubre el pie o mano del animal, aunque también se dé este nombre al cuero adobado y sobado e incluso, por exten-

sión y en sentido despectivo a la mujer muy noviera.



Francisco Martín, el de la Juliana del Arpa, manejando la guadaña con su habitual soltura y fuerza, por ser el trabajo más duro de la botería.

Después de vuelta se trasquila, que es esquilarla a golpes de tijera de los esquiladores, pero sin orden, haciendo trasquilones o escalones en el pelo para que agarre bien la pez. Si la piel está mal salada se le cae el pelo, no agarra la pez y se rezuma el vino por los poros del pellejo.

Después del esquila se hace la costura del culo o fondo, ranversando la piel de la pata cortada y se afronta piel con piel por sus caras internas, se perforan con la lezna ambas capas y se introducen los cabos contrapeados, uno por un lado y otro por otro, para anudarlos haciendo costura de zapatero, punto y nudo, punto y nudo hasta que se acaba la costura, pero como cada maestrillo tiene su librillo, Basilio le ponía una cintilla de cáñamo a cada lado, se hacían los agujeros de la lezna y se apretaba la costura para que no se cortara la piel.

- 11 -

Dimas nos da sin embargo otras denominaciones que resultan más apropiadas. A la pata trasera le llaman garra y a las delanteras garrillas. Como el pellejo lleno o inflado, está derecho, las garrillas quedan tan al alcance de las manos que es de donde siempre se agarra para manejar los pellejos, resultando que las garrillas y la boca son las verdaderas agarraderas del pellejo, salvo cuando está lleno que, además de la boca se le coge del cuerpo para echárselo a los riñones.

Empezando el desuello por la pata izquierda, se va ranversando la piel, es decir, exteriorizando la cara interna y entrando dentro la externa, la de los pelos, como se desuellan los conejos. De esta forma, al terminar el desuello se queda la piel intacta y vuelta, se la sala, se la enrolla y se la conserva para trabajarla, en cuyo momento, cuando se necesita, se soba bien y se le da la vuelta dejando el pelo para fuera y se enrolla para que se conserve tierna y flexible y poder trabajarla.



Felipe Tejado, el de la de Urbán, dándole solidez a la costura del pellejo.



Basilio Delgado, en distinta botería, dando guadaña y dejando ver las partes limpias y las sucias del pellejo.

Cuando se hace un agujero en los pellejos por clavarseles algo o rozarse, se les pone una botana, especie de arandela de madera con un canal circular en su contorno externo, a la manera de los carrillos de los pozos, que es donde se entra la cuerda apretándola sobre el pellejo, dándole a la ligadura una solidez definitiva e inalterable.

Las botanas eran de madera de boj, que no tiene poros y es durísima. Las traían de Santa Cruz de Campezu —Alava— y cuando había que hacerle una muesca para que agarrara mejor no se podía cortar y había que hacerlo raspando o limando, como en el hierro.

Las botanas eran de diferente tamaño y se utilizaban según fuera la rotura, aplicando la botana sobre el agujero por fuera del pellejo y apretando sobre ella con un palo llamado botanero hasta que la rotura asomaba por la boca del pellejo y se ataba la piel sobre el canal de la botana un poco más allá de la parte rota, quedando la ligadura por dentro del pe-

llejo, como se comprende. Para hacer la ligadura se utilizaban cabos de cáñamo preparados al efecto, sujetos a una escarpia clavada en la pared para hacer fuerza y tirando del otro extremo con el palillo, que era el mismo que se usaba para atar las bocas de los pellejos después de llenos y era en realidad el hueso más delgado de las patas delanteras de las cabras.

Hay un dicho en la botería que dice que no hay pellejo que no tenga su botana. Se funda en que todos llevan por lo menos la del ombligo que por ser una cicatriz es tejido menos distensible, menos elástico, más expuesto a las roturas, por lo cual se le refuerza antes de que ceda.

Avería frecuente de los pellejos era un agujero muy redondo y muy pequeño que los boteros atribuían a que hubiera tenido viruelas el animal. Lo solucionaban con un sedal que duraba para toda la vida del pellejo. Se ponía con una aguja de coser sacos enhebrada con diferentes cabos de cáñamo pasados por el ojo de derecha a izquierda y de izquierda a derecha, de tal manera que en el extremo donde está el ojo se hace un conglomerado de hebras que al entrarlas por el agujero de la viruela, pasando la aguja casi entera dentro del pellejo que está lleno de vino, se aflojan las hebras y al tirar de la aguja se forma un manojillo empapado de vino que obtura a presión el orificio desde dentro sin que se escape jamás una vez cortado por la pared externa del pellejo. Esta forma de sedal, que en realidad es taponar, a lo que contribuye la acción de la gravedad o peso del vino y la adhesión de la pez al cáñamo, es lo contrario del sedal de los cirujanos que implica tras-



Generación de boteros en Manzanares. Y aquí está su creador, Cándido López, con el pito en la boca y su bota bilbaína rodeado de sus agentes, como diría Heliodoro Sánchez: Lino de muchachejo a su derecha con el fuelle, después botero en Alcázar. Félix que fue a parar a Tomelloso y Juanito, padre de Dimas, que se quedó en Manzanares. Los demás son los oficiales de la botería y todos se han salido al corral, a la puerta del taller, para retratarse a la luz. Para ponerse en carácter han escogido la maniobra de la labranza con las grandes guadañas, que es la más ruda del oficio.

pasar, drenar, desaguar.

Trasquilado y cosido por fuera, se le atan los órganos genitales por la parte del pelo, lo mismo que las aberturas de las patas llamadas piezgos, en cuyo momento se le da la vuelta al pellejo y se quedan todas las ligaduras por dentro. Se infla, se le pone tenso y se le espolvorea de reguillo, (yeso blanco), para rasparlo con la guadaña y quitarle la grasa. Después de raspado se le da la vuelta poniéndolo con los pelos para fuera y se le echa corteza de pino molida y agua que se le deja 20 o 30 días, volteándolo cada seis u ocho horas hasta que se curten. Se vacía y se vuelve dejando el pelo para dentro, se infla y con un guadajeño o guadaña pequeña se raspa para eliminar el agua y se le da una mano de aceite común con un trapo o muñequilla. Se cuelga inflado a la sombra para que se seque. Una vez seco se soba a mano para ponerlo suave y después de sobado se le echa la pez líquida, reblandecida con aceite. Se echa muy caliente y se le dan muchos vuelcos para que se impregne bien todo el interior del pellejo y se pegue a todos los pelos y ligaduras. La boca del pellejo está formada por la piel del pescuezo de la res cortada a raíz de la cabeza.



En el texto se habla varias veces de dar la vuelta a los pellejos, poniendo la capa pilosa unas veces para fuera y otras para dentro. Como se comprenderá hace falta que la piel esté con cierta flexibilidad y el sobo a mano es el modo de que la adquiera.

En esta admirable fotografía que debemos a Manolo Rodríguez el conocido impresor manzanareño, están comprendidas las partes fundamentales de estas maniobras. El primero de la izquierda es Dimas, el maestro botero que está sobando la boca de un pellejo. El segundo, Paco, sobando contra la pared, con lo que se le hacían buenos huecos a las murallas.

Victoriano baila el pellejo, que es como los alfareros suavizan el barro, al que también soban muchas veces.

Y por último Juan Ossorio está precisamente volviendo un pellejo utilizando el palo botanero apretando sobre la costura hasta que asoma por la boca, en cuyo momento empieza a ranversar la piel como en el desuello aunque con bastante más trabajo.

Si los pellejos están muy duros se les apalea con el botanero.

Las prominencias de los lados, a modo de tetas, de donde se agarra el pellejo para recalcarlo, están formadas como se ha dicho, por los muñones de los brazuelos o patas delanteras. El fondo y el cuerpo del pellejo están formados por el resto de la piel y el muñón de una sola pata trasera, generalmente la izquierda del animal que es la derecha del observador (salvo que el matarife sea zurdo), que se toma como base o principio del desuello por pillarle a derechas al carnicero, pata que se sacrifica e invagina para irle dando vuelta a la piel según se va despellejando al animal, dejando el pelo por dentro y la parte suave por fuera, que es la que se sala para su conservación hasta que se utiliza y el

botero la limpia con la guadaña dejándola suave. El botero usa la guadaña a mano y no con palo como se hace al cortar el heno o el césped de los prados.

Detalle importante en la conservación de los pellejos es el desinflarlos y tablearlos cuando no están en uso, se les dobla por el mismo sitio y se planchan unas con otras.

---

A pesar del ruido que hace, el hombre marcha a paso de tortuga y tiene bien marcadas sus etapas por el largo tiempo que se aposenta sobre ellas hasta que la necesidad le obliga a marchar para alante otra vez.

El día que se puso de pie y se encontró con su mano dió un paso de gigante. Y otro cuando construyó la rueda, gracias a lo cual y a los pellejos pudieron llevarse nuestros vinos, nuestro aceite y nuestra pólvora a Madrid, a las Asturias o a Barcelona, en jornadas interminables y arriesgadas por caminos peligrosos.

Al descubrirse la máquina de vapor se cambió la tracción pero no el envase, pues los pellejos se pasaron de los carros a los vagones con la obligación de cargarlos aquí y descargarlos donde fueran.

Aquello duró toda la vida, que es, con relación al tiempo, poco más de ese período que alcanzamos a ver con nuestros ojos y a tocar con nuestras manos, plazo durante el cual los pellejos del vino fueron muestra de buen surtido y atractiva calidad en todas las tabernas y mesones de España, unas veces en las trastiendas y otras a los lados del mostrador, sobre tableros y bancadas, sujetos por la boca con las mismas cuerdas que llevaban atadas las bocas desde la bodega, que las sujetaban en una escarpia de la pared, y la aflojaban para abatir la boca al despachar el vino hasta que se quedaba vacío el pellejo, como prueba de que no lo aguaban y estaba como había llegado de la bodega. En Madrid había unos hombres llamados mozos de pellejos, conocidos por su fortaleza y su indumentaria, similar a la de nuestros corredores, dedicados a entrar los pellejos a las tabernas desde los carros que los repartían. Eran los únicos que por las calles de Madrid iban de blusa corta y antiparas de pellejo de oveja como en Alcázar.

---

Nuestro propio sentimiento nos obliga a dedicar un recuerdo a la botería más conocida durante la infancia y de la que sorprendentemente no hemos podido encontrar el menor detalle: la de la viuda de Román en la Puerta Villajos.

El juntarse varios mozos y mozas en la casa y el haber vivido en la época de mayor esplendor de la botería, con el asombroso rendimiento de cinco pesetas diarias por el alquiler de cada vagón de corambre puesto en servicio, que les revestía de un rumbo in-



Entrada a la bodega y botería de Lino en Alcázar, frente a la portada de las Bilbafinas, esquina del Arroyo, erróneamente cambiado el nombre.

Villa aunque en ésta obra hay no pocas referencias que pueden salvarlo del olvido para quienes gusten o necesiten el conocimiento del pasado.

Se ha tratado de dar una idea clara de que se recuerden bien los pellejos del vino y los modos de manipularlos. Quisiéramos completarlo con la manera de utilizarlos en la bodega, pues todo lo demás queda reducido a su transporte aunque no había que comérselo de vista.

Echada canilla a la tinaja, mirado el vino al trasluz, cogido del chorro con el vaso de prueba, catado y saboreado por el medidor, colocado bien el tino, y situado él en posición a la izquierda del arte y tal vez poniendo una arpillera para que goteara dentro del tino si la estopa de la canilla no ajustaba 'del todo, o era irregular el agujero. Los demás

He aquí una demostración de como se llenaban los pellejos con ese gran embudo. En la fotografía el pellejo está ya lleno y derecho y se va a retirar el embudo de su boca, pero para llenarlo, el pellejo se tenía tendido en el suelo, con el embudo enchufado y abocado al tino donde iba cayendo el vino desde la tinaja por la canilla y se iba midiendo con la media llenándola en el charco y cantándolo por el que hacía cabeza de los corredores que a la vez que medía, cantaba y anotaba con tiza en la panza de la tinaja formando un fleco de rayas verticales a partir de otra raya horizontal larga que trazaba al empezar a medir a la veintiuna.





Esta no es una estampa tan castiza y representativa como la publicada de Colique y Cerro en el libro primero, pero tampoco está exenta de carácter y representación de lo que eran las funciones policiales echando el ramo por dentro.

Aquí están Casildo y Antonio desenvainando los sables para retratarse pero pensando en el tonel que les van a dar a probar el de las antiparas y el del mandil en cuanto se dispare el objetivo.

alambre galvanizado protegido por una faldilla, trozo de hojalata hecho doblez que envuelve el alambre y es la que se suelda a las partes contiguas, dejándole cierta holgura para que el alambre desempeñe sus funciones, como en el caso del asa que se mueve con toda libertad. La faldilla se suelda a todo el contorno para matar el borde cortante del aro y poder trabajar con él sin cortarse. Soldados los extremos del aro dejaba una abertura de boca de cincuenta centímetros o más. El borde inferior del aro iba soldado al superior del cuerpo o cono del embudo, también con faldilla y fuertemente reforzado. Por su borde inferior, el cono del embudo se soldaba a la parte superior del canuto que se entraba en el embase que se quería llenar. Todo el instrumento era de hojalata doble muy resistente. A un lado de la cara externa del aro superior llevaba un asa de alambre galvanizado, como

corredores iban embudando los primeros pellejos que se había de llenar, faena de ciertas dificultades por la adherencia de la pez y lo plegado de las bocas en su endurecimiento.

Todo el mundo sabe lo que es un embudo, pero pocos serán ya los que recuerden los usados por los corredores, seguramente los de mayor tamaño que se hayan conocido para trasvasar líquidos, utensilios fuertes hechos de hojalata doble, formados de tres cuerpos soldados entre sí que Paco Bonis recuerda perfectamente: un aro en la parte superior como de cuatro dedos o más de ancho, protegido en su parte libre por un lomo formado por un



Al irse cambiando los pellejos por las pipas a causa de la mayor seguridad y fácil manejo, vemos al propio botero, Lino López Ortiz, sosteniendo la manga para que se llenen las cubas.



Y he aquí la manera de fregar las pipas que no ha variado. El procedimiento es fácil, pero Jesús Mínguez lo ejecuta admirablemente.

media en media arroba y seguidas.

Bien embudado el pellejo, hasta el gollete se le tendía en el suelo y cogido de la boca apretada contra el embudo para que al salir del aire desalojado por el vino que iba entrando no se vertiera el vino por alrededor del embudo, se abocaba sobre el tino para que el medidor situado a su derecha empezara a medir y cantar lo medido.

Al llegar el vino a la boca y no tragar más el pellejo se incorporaba con el embudo puesto. Otro corredor cogía el pellejo de las garrillas y lo recalaba, mientras que el del embudo recibía el re-

el de los palos del telégrafo, también con faldilla en el centro y soldado para colgarlo en cualquier parte de la bodega o del cuarto de los corredores mientras no se usaba y cuando iban a medir lo llevaban debajo del brazo con el codo metido dentro, cosa que les permitía llevar otros utensilios a la vez y el pito en la boca. El canuto del embudo tenía unos cinco centímetros de luz, pues todo en este gran instrumento necesitaba estar expedito y con funcionamiento fácil ya que el vino se le echaba de



Como Severo friega en el tino las mangas del filtro.



Miguel Vaquero, el hijo mayor de Antonio, el zapatero de la placeta Albertos, socio de Lino en el negocio vinatero, que es de siempre un tráfico poco seguro y nada de fiar en el que se sufren alucinaciones y depresiones como en las borracheras de cualquier indole.



abuelo, Severo, Felipe, Joaquín, el de Miguel, Jesús Mínguez y los dos últimos sentados, Eusebio el de Miguel y Francisco Martín.

Reunión bodeguera de las que nunca escasean porque los pájaros andan siempre alrededor del alpiste y aquí hay un primer sujeto a la izquierda que es un tipo muy característico de los panetes alcazareños, que es Juan Octavio el de la Alameda, donde está hecha la fotografía en la casa de ALQUIMBAO, junto al palomar. El segundo es Miguel Vaquero, de sombrero, que tampoco lo llevaba todos los días y hay que suponer algo. Le sigue un arrímao. El chico mayor de Miguel, Antonio, como su

lleno que le echaba un tercero con una lata del petróleo con asa y con la que hacía buen chorro hasta que llegaba al gollete. Retirado el embudo todavía se continuaba echando para que la boca se quedara bien ajustada, retorciéndola y atándola fuerte con una cuerda firme y se iban colocando contra la pared o contra las tinajas para cargarlos en cuanto llegara el carro que los llevaba a la estación en número de 8 o 10 o 12 cuando más, en cada viaje.

Al empezar a medir el corredor hacía una raya horizontal con una tiza en la panza de la tinaja, a su derecha, todo lo larga que alcanzaba y cada veinte medias, que eran diez arrobas, hacía una raya corta vertical partiendo de la horizontal formando una especie de fleco. Al llegar a ciento, la raya vertical correspondiente se subía por encima de la horizontal y se le hacía en la punta una especie de moño o adorno, de tal forma que al primer golpe de vista, cualquier entendido sabía la canti-

Lino, ya afianzado, vuelve a su país y camina por una estrecha aunque enlosada acera que nos habla de la vida dura y angosta de la tierra burgalesa.



dad de vino que iba medida o lo que había dado limpio cada tinaja.

Al llegar a veinte el corredor cantaba:

—Veinte y raya.

Si el trato era a la veintiuna, decía:

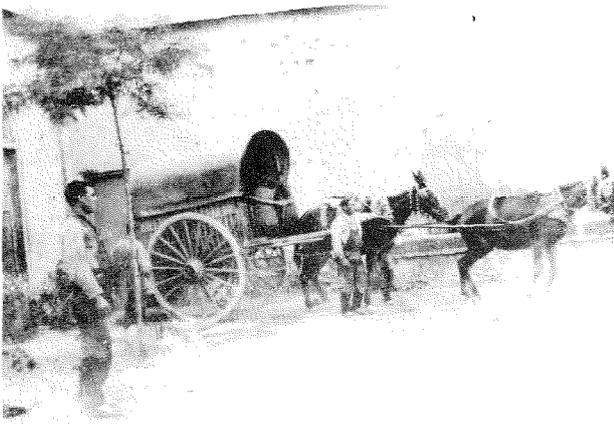
—Veinte y la suya.

Y echaba otra media haciendo la raya vertical.

La media era una unidad de medida y por lo tanto una vasija de media arroba justa de capacidad como indica su nombre, fuerte, hecha de cobre por los caldereros con un asa del mismo metal fija cerca de la boca, porque no tenía cuello, y a la panza, mediante clavos de calderero y sartenero, que eran tiras del mismo metal, laminado y enrollado en forma de cucurucho, introducidos en los taladros previamente practicados y remachados con firmeza sobre la bigornia.

Era como una gran olla, alta, fuerte y solemne, como una gran señora de medidas muy proporcionadas en su base y en su altura como puede verse en la magnífica fotografía del libro primero, donde la cuadrilla de los Campos, de las de más prestigio en la plaza, aparece fotografiada con todos los utensilios que usaban en sus tiempos y la media, que está en el suelo como merecía por su peso, la tiene cogida por el asa el Viejo padre, que está sentado orilla de ella. En la fotografía son también visibles dos embudos naturales, uno en la mano de Galfarro y otro bajo el brazo de Sebastián Lache que tiene el codo dentro de él como era usual al llevarlos de un sitio a otro.

Los pellejos se cargaban a mano, desde la bodega al carro y desde este al vagón. Generalmente lo hacían entre tres. El pellejo tendido en el suelo o muy inclinado era cogido por la boca con la mano izquierda del que le tocaba cargar, que extendía su brazo derecho por la panza del pellejo y otros dos se lo alzaban hasta el ijar aguantándolo hasta que se hacía con él y lo sacaba solo hasta el carro donde el carretero le echaba mano. A veces ponían debajo del pellejo una sogá doble, con una tira abajo y otra un poco más arriba para ayudar a levantarlo y echárselo al porteador.



Terminado de cargar el carro de pellejos, ya sujetos por la zaga, el gañán arrea las mulas para llevarlos a la estación y el ayudaor contempla, todavía despatarrado, el temple con que las mulas se afianzan en el empedrado para hacer de arrancar el carro, sobre todo la del centro, porque se ven que son tres.

No era corriente que los carros de pellejos fueran entalamados y de no estarlo éste veríamos todo el carguío, pero no sale de una bodega cualquiera, sino de la muy sonada de Primitivo que caía largo de la estación y podía ser conveniente ampararlos de las lluvias. Los pellejos por delante llegan hasta las varas.

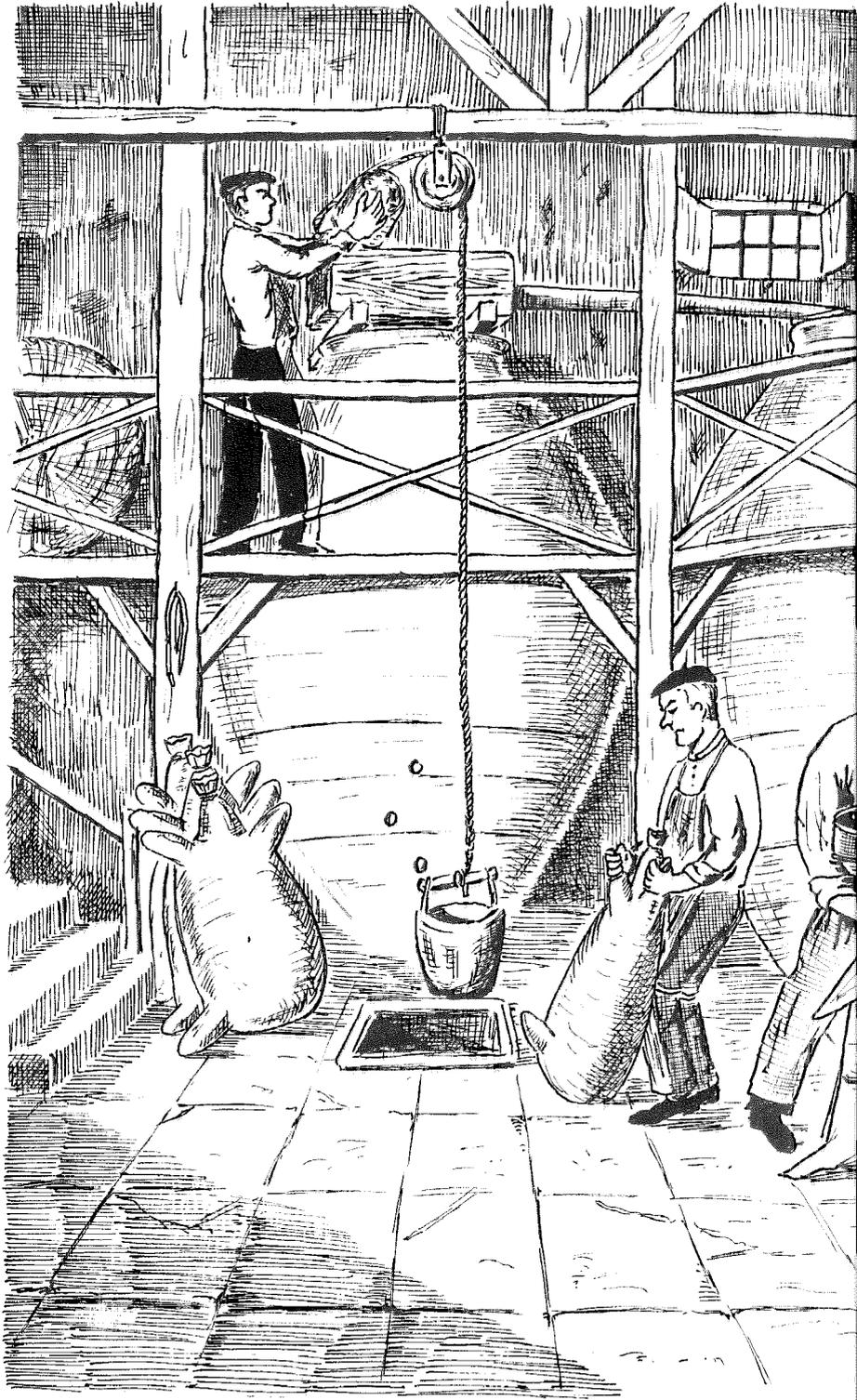
## APORTACION ESPECIAL

*Nuestro gran Pintor José Luis Samper, guiado por mis torpes explicaciones, ha tratado de perpetuar en este dibujo lo que fue el acto de medir un vagón de vino en pellejos para embarcarlo. No es que nos ha echado una mano, sino las dos y el corazón y hasta su media costilla. Nadie mejor que él, que ya es historia en el Arte, para incorporar su nombre a estas manipulaciones que se recordarán siempre, como se recuerdan todas las infancias, con pena de que se pasaran tan buenos tiempos.*

*Y para que todo sea historia en estas disquisiciones, diremos, con la triste melancolía de todas las historias, que el rincón de bodega que ha servido a Samper para este apunte, ha sido el de la bodega rehundida y ruinosa de Estrella, el popular alcalde, hombre de la Plaza, que la visitaba a la hora prima, antes de bajar al Ayuntamiento, cumpliendo con el rito de los corredores, sobre el indispensable cuidado que necesita todo vino, que es el de pasarle el dedo a las tinajas todas las mañanas. Y que desde su casa le venía muy bien para llegar hasta ella a surco traviesa casi en línea recta, una de tantas bodeguillas de 1.000, 2.000 o 3.000 arrobas que se hicieron los labradores cuidadosos y trabajadores para defender sus cosechas y no tener que malvenderlas en los momentos de la recolección, elaboraciones que lograron amplio crédito en toda España como de propio cosechero, queriendo significar la falta absoluta de aditamentos químicos, como la longaniza de las matanzas caseras, toda de gorrino.*

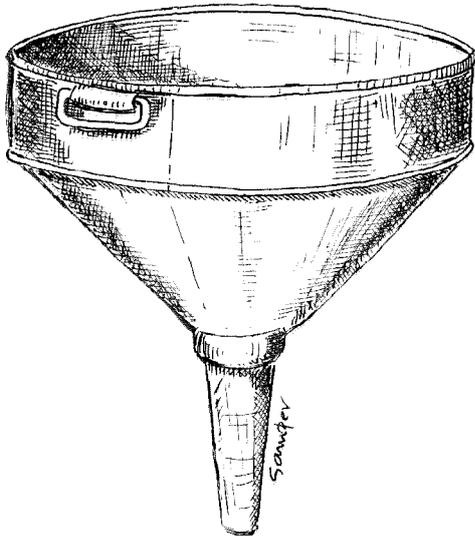
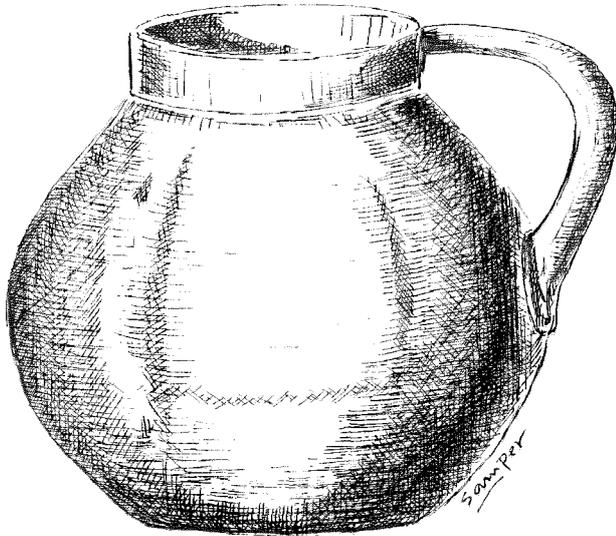
*Ya no hay bodegas. Si la de Estrella no es la última en hundirse, pocas serán las que le sigan y la Soldaeta que en el cuchitril de enfrente se retostaba con el hombre como tocones, podrá hablarles a los chicos del Santo al calor de la lumbre de los buenos tiempos, entendiendo por buenos los más antiguos por aquello de que cualquiera tiempo pasado fue mejor y que por algo les darían el nombre de dorados, en los que se envasaba el vino en pellejos como el aceite en el molino de Tizonas que estaba enfrente y se medía desde el tino donde caía a chorro por la canilla. Los hombres se remangaban un poco, uno tendía el pellejo en el suelo y puesto en cuclillas abocaba el embudo hacia el tino y el otro hundía la media en el charco llenándola hasta rebosar y la vaciaba en el embudo cantando las que llevaba hasta veinte que hacía una raya en la tinaja, equivalente a diez arrobas, elemental sistema que no falló jamás ni ha cambiado nadie porque dos y dos serán cuatro por los siglos de los siglos.*

*La Soldaeta y el hombre, entre Gallego y Morire y la Joaquina de Sopas, curvados, barriendo moñigos y rejuntando leña, mantenían un fuego muy animado propio para rememorar los buenos tiempos y que los chicos no olviden que lo fueron por la pureza y salubridad de los productos, por lo natural de las especias y por el sano olor de la leña quemada que tan buen sabor da a los guisos.*





En el dibujo anterior José Luis Samper ha querido sintetizarnos las funciones propias de todas nuestras bodeguillas, pues las de la pisa se efectuaban fuera, en el jaraíz, que muchas veces era la propia cocina de la casa durante el resto del año, de donde venía el mosto por un alboyón embaldosado hasta el pocillo y de cuando en cuando, el pisador subía al empotrado y efectuaba la operación de remostar, que era echar el mosto en las tinajas subiéndolo a cubos en la forma que se ve en la parte frontal del dibujo. Queda por lo tanto idea clara de los momentos de llenar las tinajas y de vaciarlas, el de medir el vino y el de echar el mosto, que no era imposible que coincidieran, según vinieran los años, pero que aún haciéndose en distintas épocas como era lo corriente, los lectores podrán tener siempre idea clara de ambas operaciones y de los utensilios que se manejaban cuando la trituration de las uvas se hacía a pie y se estrujaban en prensas de pleita contra el santo suelo por el propio cosechero que se hizo famoso por la naturalidad de sus métodos.



He aquí los utensilios de la correría manchega, el embudo y la media. También lo eran, aunque de menos uso, la media hanega y el rasero.

Algún exigente puede que encuentre un poco repompudas éstas figuras, pero si se mira él verá que eso es cosa del tiempo, pues con los años emperezan las funciones de los organismos y esos retardos circulatorios se convierten en panza y en cadera y ésta media y éste embudo, dejados a su caer tantos años ya, no es extraño que se hayan recalcado, pero no niegan la pinta.

Se va la juventud y con ella se pierde la esbeltez y la agilidad pero se aprende a rodear para llegar a los sitios sin tener que dar saltos.

## El olor de los pellejos

Entre los detalles recogidos para la descripción de la boterfa, se encuentra la apreciación común sobre el mal olor de algunos pellejos y su dependencia de la vida sexual de las reses de que preceden.

Aparte del olor a chivo de todos, nadie ha podido recordar la denominación vulgar que se diera a este olor tan acentuado que el comprador escogiendo en los montones de pieles iba apartando esas solo por el hecho de percibirlo. Y no es menester decir más para resaltar su importancia y la complejidad de los problemas biológicos que plantea y de la dificultad de enjuiciarlos en sitios como Alcázar alejados de todos los centros de estudios.

Sin embargo, dentro de lo poco que nos es posible y para que al menos se tenga en cuenta y no se eche en olvido o se amplie por quienes gusten de tareas tan interesantes, insinuaremos algo preguntándonos qué sustancias, qué principios o alteraciones nutritivas se producen con la eyaculación y con la fecundación que alteren las cualidades de los pellejos y tal vez las de las carnes mismas.

Es seguro que nuestros científicos tengan estudiado el problema, pero no lo sé ni aquí puedo averiguarlo.

Sin embargo, el maestro Marañón publicó un trabajo en el "Siglo Médico" por el año 1936, referente al libro de los animales de Jahiz, el célebre polígrafo árabe, en el que hace una vasta descripción de las especies zoológicas y de muchas particularidades normales y patológicas del hombre, libro que Don Gregorio pudo conocer bien gracias a su amistad con el sabio inolvidable Don Manuel Asín Palacios y el resumen que este hizo de la obra de Jahis-Isis en la que hay un capítulo que trata de los efectos que le sobrevienen al hombre después de la castración y de los cambios que experimentan las cualidades que poseía antes de ser castrado.

Hace la observación de que el hombre es el único animal al que no solo no le desaparece el hedor del aliento y de los sobacos con la castración si no que se le acentúan.

Describe el aumento de la longitud de los huesos en el eunuco y Don Gregorio califica de sutilísima la observación de que la castración mengua en el eunuco la fuerza de los ligamentos orgánicos, por lo cual tiene que hacer fuerza sobre el suelo al sentar el pie y si se observa la huella plantada se aprecia siempre que se ha aflojado la fuerza del pie. Es decir, que el sabio árabe hizo por primera vez la descripción del pie plano, accidente común en los eunucos y eunucoides y en todos los accidentes de insuficiencia genital, como en el climatorio femenino.

Confirma la incapacidad de los eunucos para hacerse calvos, lo que les equipara con la mujer.

Hace atinadísimas observaciones sobre el instinto sexual y sobre que el eunuco, libre de esas preocupaciones, no tiene más desahogo que el del alimento y engorda con la misma facilidad que las mujeres. (Téngase en cuenta que éstas observaciones tan exactas y profundas del sabio árabe se hicieron en el siglo IX de nuestra era).

El cambio de voz de los eunucos es tan característico que quien los oye hablar sin verlos, conoce con evidencia su condición.

Si se amputa solo el miembro y un testículo como es frecuente en los esclavos, no sobreviene el cambio de voz por lo que oyéndolos se puede juzgar como fue la operación. La castración produce en el hombre grandes alteraciones en el espíritu. El esclavo eunuco se hace más agudo y penetrante de inteligencia. Se ingenia y se pule y se activa el ritmo de su alma. Son hábiles músicos y muy diestros en la caza y cuidado de los animales. Jahiz ha observado que si el castrado es negro, la castración más bien le embota la inteligencia. La diferencia se explica porque el negro se hace la castración total y en los esclavos se deja generalmente un testículo. Además, en estos castrados totalmente, la orina no se puede retener y se producen hernias umbilicales, defectos que los entristece y contribuye a su embotamiento intelectual.

La ciencia actual, dice Marañón, está de acuerdo con las observaciones del polígrafo árabe y las considera como una maravilla de observación y de expresión, llenas de sabiduría.

El hombre castrado, dice, tiene la misma facilidad para llorar que la mujer y los niños o el anciano decrepito. Sus aficiones son tan frívolas como en el sexo femenino. Se irritan y se calman con la misma facilidad. Se parecen también a estas en el gusto por la maledicencia, la chismografía y la falta de fidelidad para guardar secretos. Les gusta mucho arreglar la casa, fregar y barrer, etc.

El eunuco prefiere ser esclavo de príncipe, aunque no le de salario, que servir a gentes de clase inferior aunque lo traten principescamente.

Con gran exactitud observa que a pesar de lo cerca que está el eunuco del temperamento de la hembra, es raro que le sobrevenga el vicio de la inversión. Jahiz dice haber visto muchos árabes afeminados e invertidos y también etíopes y kurdos, pero jamás ha visto un eunuco invertido.

El eunuco suele alcanzar larga vida, sus enfermedades son como las de los demás. El accidente más frecuente es el de orinarse en la cama y también fuera de ella, sobre todo cuando está borracho, vicio que le afecta tanto como la glotonería.

El eunuco odia a los hombres enteros con rencor más vivo que el que tienen los enemigos más encarnizados, más que el de los primos que han reñido o los vecinos que ejercen en competencia el mismo oficio, palabras, dice Don Gregorio, que demuestran el profundo conocimiento que tenía Jahiz del alma humana.

Todo esto, tan interesante y tan verdadero, no nos explica la causa del olor de los pellejos pero nos demuestra la complejidad del problema y por donde anda la verdad.

# Los Corredores

Aunque lo he hecho en diferentes ocasiones no quiero privarme en esta tan apropiada de la satisfacción de rendir el merecido homenaje a nuestros corredores, hoy inexistentes, pero que durante muchos años fueron timón y guía de nuestra plaza, que es como decir la propia vida del pueblo.

Ellos encarnaron el espíritu alcazareño integral, como tal vez ningunos otros vecinos y merced a su ecuanimidad se hicieron los tratos en esta plaza con la debida formalidad que fue garantía ante los demás.

Cordero arriba o abajo o media docena de conejos de campo, nunca alteraron un trato, porque el comer venía después de medir y siempre estaba dispuesta la sartén, pero el cumplimiento, fiel; a cargar, a pagar y dispuestos para otra vez.

Además de pesar y medir eran como agentes comerciales pero sin papeles. Sabían lo que había y donde y a quien le podría convenir o se le podía ofrecer y lo hacían con un mal recado y tanto en la oferta como en la demanda mediaban pocas palabras pero seguras, como escrituras. Un si o un no, cerraba un trato con una firmeza que cualquiera se moría de vergüenza antes de volverse atrás, perdiera lo que perdiera.

El corredor era hombre de la plaza. En cuanto se levantaba ya estaba allí y hasta la noche, porque habiendo trajines no aparecía ni a comer. En su casa hacía el efecto de los maquinistas del tren o de los gañanes y pastores de mucha quintería, que parecían extraños y hasta había que celebrarlos. Y ellos se lo creían y se dejaban halagar poseídos de su papel, cosa apreciable en sus actitudes y hasta en el lugar y forma de sentarse. Generalmente hablaba poco y las mujeres procuraban que no lo hicieran los chicos por si les molestaba. En la misma plaza el corredor era más observador que hablador, sus palabras concluyentes y su imaginación adivinatoria, un poco fantástica, como signo de la tierra.

Buen comedor y buen bebedor, se cargaba los costales a pares o los pellejos en el costado con bastante facilidad, guardando un equilibrio excelente para que nunca le ocurriera un percance en tan arriesgada maniobra.

Los corredores y los consumistas, rabicheros y taberneros, eran los que tenían su trabajo en la plaza, pero los placeres verdaderos y los que gozaban de ella eran los que iban a la plaza a ver qué había, cosa de todos los pueblos y de todos los tiempos aunque ahora más, porque eso está en razón inversa de la holganza, y a menos trabajar más placear.

Corredores y arrieros alcazareños constituyeron un núcleo de tan elevado tono y asiento que no solamente gobernaban la plaza sino el pueblo entero, del mismo modo que luego el casino era el verdadero Ayuntamiento y allí se cuajaba todo lo que luego se llevaba al Concejo para refrendarlo.

No es esto mero deseo de considerar mejores las cosas pasadas, no; que si se citaran, como podría hacerse, nombres de personas y actos, veríamos cuales de las posteriores aguantaban la comparación. Y en esta obra están no solo descritos sino fotografiados muchos de ellos a los que tuve ocasión de conocer y tratar por sus relaciones con mi padre.

En la correría no faltaba la sorna propia del pueblo y del tiempo ni ese regocijo íntimo que da la satisfacción, tan propicio a la broma en la vida lugareña, fuera en la plaza o no, pero allí era continua sin que eso quebrantara la formalidad de los tratos. Mas bien que faltar, en ella era más abundante y permanente.

Por ejemplo, cuando venían tantos campesinos a vender habas, aquellas habas de secano tan ricas y tan dulces como los melones de Tomelloso, para no llevarse las que les sobraban, las dejaban en el cuarto del peso para el día siguiente y una tarde estaba el tío Cándido Pozo sentado en el cuarto y empezaron a llegar con las aguaderas y se le notó en la cara que dijo:

—Verás tú estos...

Cuando se fueron empezó a comer y con lo grandón que era por poco si se queda enterrado entre las cáscaras que le llegaban más arriba de la cintura.

Cuando llegaron los rabicheros no dijo nada pero se quedaron con la boca abierta.

El tío Cándido había estado en la guerra de Africa con Prim y cuando le mataron el caballo, creo que en la batalla de los Castillejos, le dijo:

—No se apure usted, que yo lo llevo a hombros.

Don Juan le dió una palmada y le dijo:

—Pídeme lo que quieras.

—Yo, ración doble.

Y ración doble de comida tuvo hasta que se licencio. Medía 2'10 de alto y 110 kilos de peso.

Estos hombres tan fuertes no suelen ser habilidosos ni menos delicados en el sentido del primor y una vez, como las bocas de los pellejos se pegan, le costó trabajo entrar el embudo y se quedó flojo saliéndose el vino por entre el canuto y la boca del pellejo y le dijo al otro.

—Espérate.

Le echó mano a la boca contra el embudo y lo hizo todo una tortilla.

## SUCEDIDOS

Midiendo en la bodega del Tuerto el Jabonero, Jesús Campo le dió dos duros a Crisóstomo Juandela diciéndole:

—Traete por ahí algo de almorzar que cambiemos un poco.

Crisóstomo se quedó mirando los dos duros de plata que ahora valdrán más de mil cada uno y se fue a ver lo que tenía Damián y le compró kilo y medio de cañamones, diciéndole al volver:

—Toma el papel y lo que ha quedado.

Pues sobraron cañamones y estuvieron rechinando por el suelo toda la mañana.

Cuando se murió el tío Leña hizo la tienda chica su hija Lázara y ya de remates, Jesús Sánchez mandó a Enrique Tejero a la obra por indicación de Cayetano y al llegar le preguntó qué había que hacer.—

—Pon esos llamadores donde no alcancen mucho los chicos. Y se fue al Casino.

Enrique calculando donde no alcanzarían los chicos, los puso por dentro de la puerta y al volver Cayetano no los encontraba, hasta que se entró y dió con ellos y fue al taller con su mal genio.

Jesús llamó a Enrique y le increpó diciéndole:

—¿Pero qué has hecho?.

—Es que me dijo que los pusiera donde no alcanzaran los chicos.

# Santa Pelagia

*Este retratejo corresponde a un corredor de toda la vida, Fulgencio Pozo Lucas, de la cuadrilla de los Estrellas como ya se pudo ver en el libro 15. Estuvo mucho tiempo a cargo de la bodega de Santa Pelagia, detrás de las barras, donde se comieron bastantes conejos.*

*Pasado el período de actividad de que se hiciera serenos por largo el dos o el este retrato y de esa gorra serenos por entonces Fulgencio también está pulido que en los años floque son los de la fotografía Santa Pelagia era una bodega de por Bilbao y le patrona de su pueblo, dejando al cargo de ella a Fulgencio.*



*vidad, Estrella lo conveno por los años treinta y tres, y ese es el motivo de que era la que usaban nuesque ya iban de capa caída. aquí más escurrido y más recientes de la correduría antedicha.*

*dega corta que hicieron sieron el nombre de la pa-*

*La nombradía y hasta popularidad de la bodega se debió a que se hizo de ella como cuarto de los corredores de aquí arriba, donde rara era la tarde que no se merendaba o por lo menos se asaban patatas o se subían del horno de Raspilla.*

*La gente de la Cruz Verde enfilaba aquello muy bien, sobre todo Estrella que siempre arrastraba a alguien, aunque no fuera corredor, como Marcelo Pirralda, Luis Sierra, el Zorruno, el Pelao, Pistaño, el Pollo, el Medio, Raicillas, Narciso, etc. Eulogio, tan folocho como parejo, les iba diciendo a su paso:*

*—Andar, veniros, que vamos a echar un trago. Y se iban, vaya si se iban y venían bien conformes, el Cojo, el Tuerto, el Chato, el Canijo, el Mueso, el Diablo, el Chingao, el Mono, Remontón, Canillas, Colilla, Rochano, el Moreno, el Bolero, el Bolo, Facó, Bodiquilla, Jaranda, Farola, Periquillo, Cupido, Zahoria, Sopas, Bernardico, y otros muchos que se arrimaban pero igualmente conocidos, porque la Cruz Verde era como un patio, un enorme patio de vecindad en el que todo el mundo se consideraba como en su casa y se asomaba al descubierta con todas sus flaquezas, sus sobras y sus faltas.*



Ningún entendido dudará mucho en la interpretación de ésta fotografía.

La fecha, ella la dice, Octubre de 1919, por lo tanto tiempo de vendimia y de pisa . . . .

El primero de la izquierda es Romo el de la calle Toledo, que tiene la pala de recoger la casca.

Le sigue con el graduador en la mano, Jesús el Haragán, después Fulgencio, su hijo Loreto y otro pisador que es uno de aquellos, que vinieron de Linares cuando el alcantarillado. Tiene el pisón de apisonar el orujo. Tanto el Haragán como Loreto que eran muy miopes se les conoció después con unas gafas muy gordas como ruletas de jugar al caliche y se quedaron casi ciegos los dos. Jesús fue también sereno a lo último de su vida.

Sentados están los dueños de la bodega. Cayetano y Hermilio, con sus boínas bilbaínas, sus buenos bigotes y sus alpargatas blancas de faena. Entre ambos otro de los de Linares manejando una botella y sentado en el suelo Manuel Pozo con otra.

Debemos esta fotografía y bastante referencia, al guarín de la manada, Fulgencio Pozo como su padre.



En el cambio de envase para el transporte se generalizó el uso de los vagones-cubas llamados FUDRES y en este grupo está Jesús el de la Manuela de Calcillas, Manuel Pozo y Julián el del Medio cerrando uno que había embarcado Primitivo. Los otros dos son unos herencianos de los que venían diariamente a lo mismo.

## El saber de la aldea

Me cuenta Maroto que un día se presentó Pacorro en la Alameda buscando a una jesucrista que andaba sermoneando y tropezó con Coralio, otro Carabina.

Le preguntó por ella y le dijo que no, que en la Alameda no estaba.

—¿Pero cómo que no está si ha venido esta mañana de precisión y la ha traído el Gato?

—Pues te digo que no, que aquí no está esa, porque los de la Alameda sabemos lo que ha pasado y lo que no ha pasado, así que, vuélvete y ves a su casa.

Pacorro refunfuñó, pero se volvió y Coralio tuvo razón, porque se había vuelto desde el camino.

El habitante de la ciudad no puede comprender que el de la aldea se entere de todo desde su casa por el sonido del aire, por los ruidos de las cosas y por las pisadas de las personas.

El campo tiene su silenciosa y solemne sonoridad y al penetrar en la aldea adquiere nuevos matices. La aldea participa del silencio campestre y en muchos momentos parece un caserío deshabitado, no se oye nada en ella y cualquier conocedor puntualizaría el origen y las cualidades del menor ruido.

En la gran ciudad, la acumulación de ruidos los hace indiferenciables y al no percibirse es como si no existieran, ensordeciendo al viandante.

Antiguamente, en Alcázar, se enteraba uno desde la cama de todo lo que andaba por ahí y de cómo empezaba el día y no sólo porque cantaran los serenos el estado del tiempo, sino porque el metal de los ruidos lo denunciaban, incluso el pisar de la gente, blando si llovía y duro si estaba seco, porque aún yendo por los cantos, el calzado se blandecía con la humedad y después de distinguir al que cruzaba, se pensaba entre mantas:

— ¡Anda, está lloviendo!

No es solo que Coralio sea tan observador, es que el habitante de la ciudad no puede comprender al aldeano, por tener distintas necesidades y diferentes modos de vivir.

Ahora me pasa a mí en la vejez, una cosa chocante. Mi calle lleva unos años de carretera y yo duermo al pie de ella. Pues ni me entero del paso continuo de camiones y de coches, como si me cantaran, estando yo acostumbrado desde chico a distinguir todo lo que pasaba a cualquier hora, que puedo evocar y describirlo como si estuviera sucediendo ahora mismo. La acumulación de ruidos y el estar embebido en otras cosas hacen que no los oiga y estoy pensando que los echaré de menos cuando los quiten, pues esa es la razón de que en la aldea se oiga hasta el volar de las moscas y de que a veces se asusten sin motivos, como las liebres encamadas cuando se mueven las pámpanas.

# ACLARACIONES

Es una satisfacción inmensa comprobar la minuciosidad con que se leen estos libros y lo mucho que obliga a fijarse en los detalles.

En el libro último se dió la fotografía de un sombraje de la estación que hasta salió con el título cambiado por los revoltijos de la imprenta que solo se comprenden estando dentro de ella.

Pues bien, no fue posible hablar más que de Pepe Toribio y de Vidal Quiralte por no conocer a los dos que estaban entre ellos. Y ahora me dicen que el que está más cerca de Toribio es Félix Conscience, tan conocido como los mencionados y el otro factor Alejandro Romero Villegas.

Es una satisfacción y un deber para la historia de los estacionistas alcazareños, consignar el nombre de Félix, el hermano menor de Julio, el padre de la Beni, tan amigo como Pepe y Vidal. Y como Enrique Conscience el que se murió en América.

---

Se habló así mismo de las galerás que utilizaban las casas grandes para ir y venir de unos sitios a otros en la forma que ahora los coches.

José Luis Samper nos ha traído ésta buena fotografía que nos da una idea clara del referido carruaje, de escasa circulación dentro de las poblaciones como no fuera por personas más o menos impedidas. Esta galera fue propiedad de Don Primitivo García Baquero y está muy bien plantada y aparejada, hasta con mechones de pelo en las puntas de las orejas de la hermosa yunta.



# BUEN HALLAZGO

*Esta importante fotografía se hizo el año 1905, el año del centenario del Quijote y de la cabalgata que le dedicó Murat. La debemos a Rodolfo Huerta, el chico de José María el relojero, que aparece clarísimo, de jubón y escarolada gorguera de aire cervantino, abajo de la estampa rodeado de las tres únicas chicas que se han logrado identificar, la Romana de Pascasio, la Caridad de Manjavacas y la Antoñita Mata.*

*Ya se ve que fue una gran estudiantina, de gente muy conocida pero no fácil de identificar. Su importancia se deduce de que la dirigiera El Cantero, José María Sánchez-Mateos Marchante, el popular maestro, único hermano varón de Las Canteras y revoltoso como él solo. Hay que considerar como una gran fortuna tener su fotografía aunque sea de bigotes blancos, tal como se le veía últimamente en los balcones de Pepe el Largo, cuya esposa, una de las últimas de la larga relación de Marianas, era la hija del maestro de la música. Con su figura quedarán más completas las referencias que se hacen en esta obra.*

*Citaremos los músicos que no nos ofrecen dudas, aunque ninguna cara nos es desconocida y hay que esperar que alguno de los muchos que tendrán sus nombres en la punta de la lengua, los vayan soltando para aplaudirlos.*



*El primero visible de arriba es Antonio Tejado, el barbero, conocido por el económico. Le precede otro del que solo se ve el entrecejo y le sigue otra cara muy conocida como de albañil y después uno con bigotillo, continuando Eugenio el barbero muy claro, siguiéndole, los demás confusos hasta llegar a Rafael Mansota que es el antepenúltimo, siguiéndole Antonio Meco.*

*Debajo de ellos está en el centro Jesús Fernández, el baratero, hermano mayor de Milagros, con un muchacho a cada lado.*

*En la fila siguiente aparecen muy claros, Martínez el tonelero, de bigote y el Angelillo de la Llana y en medio de los tres siguientes que preceden al maestro José María, está Sacramentos el churrero, el padre de éste gran Emilio al que debemos la identificación de casi todos estos. Sigue al maestro, Morano el Carpintero después cuñado de Luciano. El bizquejo que le sigue podía ser Sardineta el barbero y continuando la fila, Villacañas el cartero. Manuel Montalvo el cartero, un hijo de Marcos que se murió muy joven y el Angel de Boloto, violinista de los buenos, discípulo y vecino de Zampatortas.*

*El que hay en el centro, delante del maestro es Paco Alaminos, hermano de Benigno el de la imprenta, carretero de oficio.*

*No es mucho lo que queda por aclarar y menos teniendo en cuenta lo que se fija la gente, que ya no olvidará nunca al Cantero, el primer maestro de la música que se recuerda.*

---

En el capítulo de los cazadores dejó de incluirse ésta presumidilla fotografía hecha al final del día y parece que esperando la llegada del tren a la estación de Marañón, cada cual con lo que pudo coger. De izquierda a derecha están Francisco Antonio Paniagua, Zacarías Frasco, Luis Tejucar, Angel Roperó Ortega, un señor de la audiencia de Madrid, Pepe Frasco, Ruescas y Dositeo. Agachados: Arturo Castellanos, que yo creo que no cazaría tanto como parece y Marcelino Cruz que pudiera ser el que matara lo que Arturo sujeta en su mano mientras el otro revisa el arma, pues aunque se trate de cazadores hay que dejar las cosas en su lugar.



# Blas Frasco

Con motivo de las descripciones publicadas de Antonio, no ha faltado quien me hable de sus hermanos como detalle digno de incorporarse a la historia local. Eran, desde luego, muy diferentes y como el tío Frasco se casó de segundas, el hijo de la primera mujer, Nicanor, difería mucho de los otros dos, Antonio y Blas, que eran más parecidos entre sí. Blas era el más pequeño en años, en estatura, en corpulencia y en disposición. Y el más acentuado en el andar de plantígrado y equiparable a su hermano en la jugosidad de la boca.

En la fugacidad de las cosas humanas puede que se le recuerde poco, pero fue el que se casó con la Palmira del Chocolate, la hija menor de Ambrosio Escribano, hermana de *Paco*, que ofrecía con Blas el contraste de su gigantismo y hermosura con lo escuálido y desgarrado de Blas. La casa de Ambrosio, afortunada en crédito comercial creado y sostenido con infinitos trabajos, fue una de las más señaladas por el azote de las enfermedades contagiosas que no se podían combatir y le hicieron perder a casi todos sus hijos, ya de mayores.

Ellos, Blas y la Palmira, aunque más ella que él, hicieron la casa de la Plaza donde se puso la "La Viña E" en el sitio donde estuvo la taberna del Catre, célebre por el juego de la lotería y por el mal genio de Domingo.

En la "Viña" pasó algo que no puedo puntualizar por haberse muerto todos los que fueron mis amigos.

*Era el tiempo en que Bonifacio y la Simona andaban con aquello de la Alhóndiga que me tocó vivir cuando me fuí a Madrid, que el mundo les parecía chico y lo mismo abrían tabernas aquí que allí, en las cuales se fueron consumiendo como torcidas sin aceite, los frutos de los infinitos trabajos de la Simona, fenómeno de eso que ahora se llama social y que soportaron muchas de las mujeres más notables de Alcázar como consta en ésta obra. Y no se si la "Viña E" cuyo nombre ya dice bastante, la abrió él, o Macario el Niño, pero después la tuvo Macario hasta su muerte que pasó a manos de Tabique, su hijo, que también tuvo la fatalidad de morir joven.*

Ese recuerdo, que yo sepa, es el que queda de Blas Frasco, pues como Antonio, tampoco era de los que se mataban por trabajar y en cierto modo son testimonio del sentir de los padres que trabajando se empeñan en hacer a los hijos más o menos señoritos y acaban con todo porque donde se saca y no se echa el fin se le ve.

# Libros vinculados a la villa

Pocas veces se ofrece oportunidad de hablar de publicaciones relacionadas con Alcázar y no es cosa de dejarlas pasar inadvertidas, sin el honor de recibirlas y el testimonio de la consideración y el agradecimiento, aunque en el caso presente ellas mismas se han revestido de las mejores galas editoriales para hacerse notar como merecen.

## LOS ANCHOS, del pintor Isidro Parra.

Este libro precioso, es, en realidad, una confesión que Isidro Parra hace a Laureo Olmo, un autógrafo que la sintetiza y la garantiza y una serie de cuadros que la justifican en magníficas reproducciones de brillantes coloridos.

Nos habla de sus primeros contactos con la pintura al temple alrededor de su tío Jesús, pero, además de los botes, las brochas y las escaleras, había allí otras muchas cosas imponderables a las que tal vez deba el artista su arranque hacia los mundos extraordinarios y una especie de dote en reservas de apreciaciones, valoraciones y enfoques que creo excelentes y más constituyentes en Enrique que en Jesús, amén de otras cualidades de las líneas femeninas muy propias, como la buena tierra, para hacer prosperar cualquier género de plantaciones.

Lo que sí debe a Jesús en su totalidad es el primer contacto con los aceites, con los polvos, con los barnices y los pinceles, sin cuyo conocimiento y dominio es imposible dedicarse a la obra creativa. Todo artista, como todo científico, ha de conocer a fondo la materia que maneja, hasta el punto de no tener que pensar en ella y que le obedezca durante su inspiración.

Era muy reducido el círculo artístico cultural de Alcázar, pero ese poco estaba allí donde Isidro jugaba a pintarrajearse los zapatos. Y frente por frente de la sombrerería donde las cabezas se aplicaban el conformador, estaba el rincón de las musarañas donde Rosendo, Clemente Cruzado, Pepe López y otros engendraron CRISPIN y HORIZONTES y manejaban escayolas y planchas con dudoso gusto pero con indudable ímpetu juvenil para darle al Cristo un cierto aire renovador del que el chico que jugaba se iba impregnando inocentemente. Y esto creo yo que es la verdadera causa de su iniciación e incluso de la del mismo Jesús, aunque alguna vez le revolviere los botes a su tío y le ayudara después o le cayeran en el cocote los pegotes de escayola que llevara Quincito en la chaqueta o en las alas del sombrero.

El hombre se vierte en su trabajo. Examinando su obra se puede formar idea de él, pero se le conocerá mejor conociéndole a él y examinando su obra después, incluso para el crédito que pueda darse a sus expresiones más o menos figuradas, porque en este libro, la yema es lo que Isidro nos cuenta de sí mismo, lo que nos muestra de esas apreciaciones pictóricas y la ofrenda que nos hace de las depuraciones que sufren las cosas a través de su espíritu, que viene a ser como la esencia lograda después de la destilación,

muchas veces sorprendente e incomprensible, porque una cosa son las fantasías personales, necesariamente perecederas y otra los colores, los dibujos y las imágenes que el dibujo y el color puedan realzar hasta sublimarlas, engrandeciéndolas, pero no hasta el punto de dejar de ser ellas, desapareciendo los cuerpos sin dejar más que las cenizas informes e irreconocibles, sobrepasando las técnicas y las interpretaciones goyescas hasta perderse en el mundo de los sueños la idea de toda realidad.

No pareciéndole bien clasificarse como pintor manchego, la realidad es que en este libro se nos muestra no solo como manchego, sino alcazareño neto, o sea manchego del Corazón de La Mancha y no solo por lo de Los Anchos sino porque todo lo que no se refiere a ellos y aparece innominado, es San Francisco o Santa María, siquiera haya que suponerlos como se deduce el paso de un aparato de reacción, por la estela que va dejando en el espacio. Bien es verdad que para quien los conoce y puede sentirse conmovido ante ellos, la ténue imagen de esas paredes solitarias con albardillas de carrizos y trozos de zarzos viejos que se confunden sin embargo con una atmósfera brumosa como si llegaran al cielo, tienen unos matices tan quijotescos que fácilmente se intuye al caballero rondando por sus alrededores a las altas horas, que son las de la ilusión y las de los sueños. Hay en ellas una base real de leyenda, como la hay en la laguna de Las Yeguas donde el anhelo de superación o depuración no ha deslumbrado tanto a nuestro ilustre pintor que nos haya convertido nuestro campo en nubes impenetrables, unas veces grises y otras coloreadas por descomposición de los rayos solares que las penetran. Eso mismo parece suceder con las desconcertantes figuras que a veces aparecen en los cuadros como si las nubes mismas las hubieran formado en las irregulares formas de su continuo rodar por el espacio.

En Los Anchos, las parcelas cultivadas toman movimiento, se superponen, se ocultan unas a otras y se hacen sombras o se esfuman y desaparecen a la vista del observador. Se establece como un oleaje en el mar de tierra que toma las irisaciones de las aguas heridas por la luz solar. Poco les falta a estos lienzos de tierra para levantarse como casas y poblar Los Anchos de paredes bajas con albardillas de pajones o albardín, dejando fosas profundas como necrópolis en excavación.

El sentimiento del artista si es verdadero se hace transmisible, es decir ha de hacernos participar de su emoción con su difícil facilidad como pasa en el lienzo de 1967 donde hay un contraste de luces y sombras de trazos nítidos impresionante y maravilloso, en contra de lo que pasa con algunos conglomerados de figuras que parecen montones de cepas. Es así mismo notable el pueblo, que es Alcázar, visto desde la Veguilla de Palacio, que no es la menos afortunada veguilla de Consuegra que figura en otro lienzo, si bien adolece de esa tendencia a querer escaparse de lo real o volatilizarlo o dejárnoslo adivinar entre nieblas y turbideces mas o menos densas.

La picasiana figura de la vendimia es un acierto en ese estilo teratológico, aunque no sirva para glorificar una obra, como tampoco las demás figuras en las que se promiscuan las representaciones y sus tendencias, como la figura nocturna que rechaza cuanto pretende atraer.

Esta mera impresión de lectura, sincera y leal, debe completarse con el testimonio de admiración y aplauso al muchacho que se sobrepone a toda clase de dificultades y

dominándose a sí mismo consigue destacar su firma en el ambiente artístico del país. Y en cuanto a Alcázar, el hecho de que pueda publicarse un libro tan brillantemente editado donde se destaque su nombre, ya es un timbre de gloria y debe constituir para todo alcazareño un orgullo y una alegría.

Esperemos que Isidro se remonte por encima de las nubes donde siempre brilla el sol claro y que complete una obra de mérito permanente que se aprecie en todos los tiempos y en todas las circunstancias. Isidro Parra es un muchacho muy sencillo, llano y natural, como todos sus antecesores por ambas ramas y no se como no se llama Ciriaco, pero artísticamente está un poco alucinado y en ningún caso hace bien el deslumbramiento que expone al traspies. ¿Cómo puede ser un paisaje la mancha roja en la boína de un viajero que va delante en la diaria? ¿Y si no puede ser por qué se pinta y se obceca uno hasta el punto de creérselo?. En aquella gorra no podía haber más que pelo sucio y caspa y en Los Anchos hay demasiada claridad aún en los días nublados para empeñarse en verlos como en llamas del infierno o escorias calcinadas que no pueden tener con lo eterno más relación que la del silencio, que sería grande pintarlo y ahí estaría el secreto, aunque presumo que no se podría pintar sin la compañía de algo que lo hiciera resaltar y no como una mancha de aceite con cualquier color que se extiende sin auxilios del arte, aunque con el arte supremo de su uniformidad natural. Se oye sin verlo el carro traspuesto, cierto, pero es si el ambiente es tan propio que las ondas sonoras te lo hacen percibir como viéndolo.

### VIAJE AL PAIS DE LOS KAFIRES, por Juan Gabriel Pallares Luengo.

Por el interés alcazareño y las derivaciones a que pueda dar lugar el vínculo familiar con el autor de este libro, el joven periodista Juan Gabriel Pallares Luengo, se considera como propio de la hospitalidad alcazareña darle la bienvenida a la cuna de Cervantes que lo es así mismo de Don Quijote, en la que debe encontrarse a gusto por el corte de su pluma, por lo deslumbrante de su capacidad soñadora y por la buena disposición que necesita para aguantar los apaleos de sus aventuras todo caballero andante.

Comprendo que lo de la colonia de los Kafires no sea de una clara significación para nuestros lectores, sin que eso quiera decir que lo sea mucho más para los que no lo son, pero es que sobre eso tiene para impedir animarse a secundar a tan intrépido viajero, las dificultades de acceso, como la cirugía cardíaca o la encefálica que muchas veces la maniobra a realizar es de cierta elementalidad, pero el hacer campo y llegar al punto que debe manipularse, puede ser temerario y hasta cruel y resultar fatal.

La colonia Kafir, aislada en remota e inaccesible altura, sin ninguna relación con el mundo, sin más comunicación que un camino y viviendo de sus propios medios, defendidos encarnizadamente, conserva las costumbres con que se quedó implantada en aquellas alturas al desligarse de su formación guerrera, sobresaliendo del mundo islámico como la amapola del trigo.

Puede ser virtud o apego a lo propio la conservación de su primitivismo, o tam-

bién necesidad de impedir las penetraciones exóticas y las rapacerías de los transeuntes.

El libro está lujosamente ilustrado en color y limpiamente impreso, de lo que debe felicitarse al joven autor aunque su trabajo le haya costado, como conviene. La portada es impresionante. En ella, un kafir tendinoso y saltarín como un macho cabrío, salta entre peñas distantes la corriente impetuosa de un río maderero por el que se conducen rollizos de mayor diámetro que el de su propio cuerpo.

El autor tiene madera de explorador, de creador, de fundador, que no se arredra ante los peligros ni le detienen los sacrificios. No es que no le asusten, es que no repara en los inconvenientes. Transige con los convencionalismos sociales pero no le importan ni le son obstáculo para su capacidad de maniobra. No fuma, no bebe, no trasnocha, se levanta al amanecer y siempre en traje de faena demostrando en su indumentaria lo bien dispuesto de su ánimo y trabaja como una fiera en lo que necesita para lograr su fin. Le convienen las dificultades y parece buscarlas con espíritu de cazador por el gusto de vencerlas.

En muchos rincones del arriesgado viaje, se le ve como un nómada que ha perdido la chilaba por azares imprevistos, aunque conserva rasgos europeos como cualquier kafir, pero en la mirada, vaga y añorante, hay como un sentimiento saudoso que le hace estar contento por aproximarse a su destino y rebosa de alegría sentado en el picacho de un terreno pedregoso y estéril. ¿Cual otro pudo ser el sentimiento ancestral en las estremaduras que les embarcó en las aventuras más grandes?

El relato es espeluznante para cualquier lector pero conociendo el fondo y los detalles se queda uno de piedra y le parecen cortas las hazañas de Hernán Cortés, de Pizarro o de cualquier otro conquistador, por no existir más que el hecho de realizarlo y la satisfacción de haberlo conseguido.

Es una criatura que puede ser un gran hombre si el viento le sopla favorable. Se le quiere y se le admira aunque se sientan sus alucinaciones porque merece triunfar y lo logrará si no se aparta de la línea, pues lo mismo escala montañas que se sumerge en el abismo, decidido y seguro de salir a flote y la fe, que es coraje y empuje, le salva.

Juanga sale poco menos que como Colón, en un cascarón de huevo y sin rumbo fijo a la ventura, pero Dios que le ve y ama el puro ideal, le soltará las gaviotas que le indiquen la proximidad de la terra-nova.

### **VILLACAÑAS Y SU HISTORIA, por Luis García Montes.**

Con especial satisfacción se recibe la presencia de este libro que representa una aportación importante para el conocimiento de nuestra comarca y mucho más por la época principalmente recordada en que las relaciones entre Alcázar y Villacañas eran más continuas y entrañables pues ciertas cosas transcendentales de Alcázar tuvieron lugar en Villacañas, cuando los medios de locomoción no nos alejaban o nos apartaban como ahora parece.

Es una historia sencilla, ordenada y clara, que fluye como el agua desde las fuentes más próximas, conducida por el autor amorosamente encauzando todos los regatos que confluyen en su camino.

Con frecuencia el autor hace un aparte amistoso para expresar alguna duda, com-

partir alguna indecisión o celebrar los hallazgos, y digo yo, ese camino de los tinajeros, que no va a Villarrobledo ni al Toboso, pero que cruza por el sur de Quero, ¿no podría ser el de los cantareros de la Mota que atraviesa Piédrola al pie del Castillejo y va por Villafranca hasta Consuegra?

El libro está certeramente ilustrado para dar idea escueta y precisa de lo que trata.

Al uso de nuestro Agustín Paniagua, nos brinda anotaciones concretas de los acontecimientos más señalados y entre ellos, que el día 17 de Abril del año 1852, comenzaron los trabajos de construcción del ferrocarril y el 13 de Mayo de 1854, a las cuatro de la tarde, llegó por primera vez una máquina de vapor que arrastraba siete vagones cargados de traviesas, con lo que quedaron enlazados y comunicados a diario los pueblos de la línea, abriéndose un cauce nuevo, como indudablemente lo abrirá este oportuno y ejemplar libro de Luis García Morales que debe animar a los demás aficionados de nuestros pueblos para aportar cada uno lo correspondiente a su rincón y formar la historia de toda la comarca, porque las cosas hay que sentirlas y sufrirlas para sacarles las entrañas vivas.

---

## El banquete del C. D. España

Ya fue curiosidad exhibir la tarjeta del banquete-homenaje dedicado a los jugadores del Club Deportivo España, por haber obtenido el título de Campeón de la Región Manchega en la temporada futbolística de 1930-31. Que así cerraba la contraportada segunda, del libro XLIV, con el título de "Un menú".

Y no otra cosa de ampliación hubiérase justificado, si el desarrollo del acto, hubiera gozado de la habitual normalidad que estos agasajos requieren. Pero sus incidencias, por un quítame allá esas pajas pudieron derivar en gravedad mayor, a poco que la intervención de don Juan Nieto se hubiera demorado, o bien que algún comensal en un punto de intransigencia, hubiera reclamado la totalidad de sus derechos, como hubiera sido, el servicio completo del menú. Que se quedó a la mitad justa del camino.

Atando todos los puntos de la historia, subrayemos que de comienzo el año 1931, deparó al pueblo de Alcázar, dos acontecimientos de júbilo común; como fueron, el nombramiento de Emelina Carreño como "Miss España 1931" en enero de dicho año. Y un mes después, esta jornada deportiva, de proclamarse campeón regional el equipo de nuestro pueblo, frente a los que habían presentado, Ciudad Real, Tomelloso y Campo de Criptana. Este por partida doble pues jugaron dos equipos.

El encuentro definitivo, es en Criptana, el 22 de Febrero. Y una semana mas tarde, el domingo primero de marzo, —conforme se advierte en la tarjeta— tiene lugar el banquete en el Hotel Raboso. En cuya comisión organizadora, figuraban Roberto Sáiz Paniagua, Giordano Paniagua Arias, y el firmante Emilio Paniagua Roper. Sentimos no recordar, a los dos miembros que completaron la comisión, pero con los mentados, fue lo suficiente, para que los chistosos de turno, sacaran la deducción que con tanto "Paniagua", iban a tener suficiente comida los comensales.

Lo que estuvo a punto de suceder, pues solo se llegó a servir la mitad del tercer plato, esto es, el de la ternera asada, cuando el ambiente se enrareció de tal manera que, reiteramos, don Juan Nieto, dijo "¡allá voy yo!" y, que un cronista de la época, interpretó, como "intervención muy oportuna". Pero tenga paciencia el lector, no empuje, y atienda a estos pormenores preliminares, de lo que dió de sí la jornada.

Como al equipo del España, lo habían reforzado en los últimos partidos tres jugadores del Toledo F. C. que eran Arrabal, Mario y Joya II, esa tarde se concertó un partido amistoso, con el club de la Imperial ciudad, después habría un baile en el salón planta alta del Círculo de la Unión, y para final el banquete. Todo lleno de alicientes y atractivos. ¡Menudo domingo esperaba!

Coincidió que la hermana de Arrabal, no recuerdo si era María Luisa o María Teresa, había sido nombrada "Miss Toledo" de aquel año, y fue invitada con Emelina Carreño, —reciente su triunfo en la nación— para que ambas dieran escolta, a la madrina del equipo Caridad Morales Cuartero, que también tenía unos dieciocho años muy preciosos, por lo que la presidencia constituída por estas tres beldades, estaba de "durse" como diría un andaluz.

Tengo que pedir dispensa, por hablar en primera persona, pero yo fuí el último de la comisión en enterarse del conflicto creado por los camareros, al negarse a servir el banquete, por un disgusto ocasional, no sabemos si con Pesetilla, cocinero de la casa, o con la propiedad industrial del establecimiento.

Haciendo más historia, y como a mediados de marzo, la Agrupación Artística Alcazareña, iba a dedicar una función de homenaje a Emelina Carreño en el teatro Moderno de entonces —cuyo dato ya salió en el libro XVII de esta serie, habían convenido con la Peña Carrascosa hacernos una fotografía de grupo, para publicarla en "El Despertar" e intensificar así la propaganda del acto en beneficio de Emelina.

Esto tenía que ser en el salón de fotografiar que tenía Tendero, justamente en el piso alto de lo que ahora es ferretería Castillo, el cual fotógrafo Tendero, nos había convocado para las siete de la tarde. Precisamente a la hora en que el baile de los futbolistas estaba en todo su auge, por lo que las chicas de la Agrupación dijeron que no, que mientras el baile estuviera en ese punto de animación, el señor Tendero podía ir retratando a su señora tía, que lo que es por ellas, ya irían una vez acabada la diversión del baile. No hace falta incidir, en que los chicos agrupados, participamos en la misma opinión que el bello elemento. Y nos presentamos para la referida fotografía al filo de las ocho bien pasadas.

Luego, para Felipe Rojano, para algún otro y para mí, que teníamos que asistir al banquete, serían los nervios de las prisas los que nos atenazarán durante la larga preparación que lleva una fotografía de esa índole.

Por fin salimos, y cuando llegamos al Hotel Raboso, pegando a la Estación, y por donde estuvo la salida antes de hacer el paso subterráneo, nos informan de la incidencia de que no hay camareros para servir el banquete.

Sigamos haciendo historia, y en este breve inciso, de carácter político. Faltaba mes y medio para que fuera proclamada la República, y ya se sucedían algunas huelgas que otras, y tal cual punto conflictivo laboral en cualquier gremio, y en cualquier circunstancia. Pero, los allí presentes de la comisión, nos ilustraron de que no mediaba el cariz político. Sino simplemente, que se habían disgustado por una discusión, el patrono y los camareros, y que allí estaba la casa dispuesta y sin barrer. Esto es, sin haber quien sirviera las viandas. Por lo que se decidió aceptar el ofrecimiento del limpiabotas apodado "Cerveza", de dos muchachos que trabajaban en la contrata, y dos o tres voluntarios que salieron dispuestos a remediar el problema.

Pero por mucha que fuera la voluntad, y con la falta de la correspondiente técnica, aquello no podía llegar muy largo. Ya en el plato de la tortilla con jamón, si hubieran sido individuales hubiera sido fácil aplicar a cada comensal la suya pero, eran de una docena de huevos y para repartir entre seis plazas. Unos más y otros menos, se llegó al total del reparto, con las dificultades de los inexpertos que servían, y las reclamaciones de quienes salían perjudicados.

El segundo plato de la "merluza dos salsas" se hizo mas cuesta arriba, pues había que retirar la vajilla del primer plato y presentar la del segundo, y aunque esta especie iba en rodajas, dos para cada comensal, no cesaron por ello los inconvenientes y deficiencias de quedarse algunos asistentes sin probarla, incluyendo las manchas de salsa en algunos trajes, por lo que cuando correspondía servir

la ternera, el descontento se había generalizado de tal forma y pese a las recomendaciones de los mas sensatos, la cuestión había entrado en punto climatérico difícil de enmendar.

Cuando algunos asistentes, adaptando la fórmula chabacana de tirarse miguitas de pan, y algunos empleaban porciones mayores, un proyectil de esta clase dió con tal contundencia en una ventana del local, que al retumbar los cristales fue cuando pareció llamar a rebato, por lo que don Juan Nieto Comas, con su indudable autoridad moral, y un tanto enojado por el espectáculo que se ofrecía, se levantó e hizo uso de la palabra.

A partir de aquí, ya es ocioso el relato, por cuanto hacemos uso del ejemplar de "El Heraldo Manchego" de la semana siguiente, y en que viene publicada la información del acto. Que refería así:

Después del doctor Nieto, que hizo una ligera alusión a la incidencia, desarrolló una semblanza de los jugadores del equipo. Con un romántico saludo para las bellezas que presidían. Fueron leídos unos sonetos de Giordano Paniagua, dedicados a las señoritas Arrabal, Carreño y Morales.

Giordano Arias, como presidente del Club elogió cumplidamente la función de los jugadores, el comportamiento de la afición, y el agradecimiento a los organizadores.

Antonio Muñoz, capitán del equipo, dió las gracias en nombre de sus compañeros, con brevedad y sencillez.

Hubo también otra intervención, por parte de Federico Echevarría, y lectura de una poesía original de Rafael Espadero.

Y para colofón, el firmante cubrió su turno con la voluntad imprescindible, para justificarse en nombre de sus compañeros de la comisión organizadora. Por cierto que...

Tuvo que ser veinte años después, en 1951, cuando el genial humorista y escritor Ricardo García K-Hito, explicó en su libro-biografía "YO GARCIA", el complicado lance en que yo me ví, y que sucede de manera general en esta clase de agasajos.

En el epígrafe dedicado a los banquetes dice K-Hito, que a él le dedicaron cuatro. Actuó como organizador en cuarenta, y hubo de asistir como simple comensal a mas de cuatrocientos. Por ello, tiene una larga experiencia en toda clase de sus más inverosímiles facetas, y explica, en el trance que sucede a la hora de los discursos, las peripecias de estos tres accidentales casos.

Primero, el que va pertrechado de ideas o de cuartillas para expresarlas en su momento oportuno, pero... nadie le invita a que hable ni facilita su intervención.

Segundo, el que va desprovisto de ideas y de cuartillas, y le invitan de sopetón a intervenir, en que si no es muy ducho en la oratoria, le hagan de bailar en la cuerda floja de la incertidumbre o del fracaso.

Y tercero, el que está programado para actuar en el turno de oradores pero que se sorprende y se acompleja, cuando observa que el orador que le antecede va expresando los mismos conceptos, ideas o argumentos, que el trae almacenados en su caletre o en sus cuartillas.

Por ello, cuando escuchando al doctor Nieto me sorprendía la justeza y semejanza de lo que iba diciendo, que era totalmente lo que yo tenía pensado decir sobre los jugadores y sus cualidades de cada uno, se me abrían las carnes sobre el compromiso en que me iba a meter. O mejor dicho, que me habían ya endosado.

Por ello, tuve que darle un sesgo a las ideas previstas y buscarle un perfil nuevo a cada componente del equipo. De esta forma señalé que Tejera imprimió siempre un juego viril. Manolo Tejera trabajaba en la imprenta de Arturo. Que Molina embotelló siempre al contrario. Elías Molina ejercía en la Prosperidad, fábrica de gaseosas. Que Canete largó toda la tela necesaria a sus delanteros. Román Cano siempre practicó con el comercio de Tejidos. Y que Pepillo contabilizó muy bien todos los terrenos, para triunfar en la jugada. Pepillo.—José Belmonte—, era contable, en la empresa de Aguas Potables.

Total que salimos de aquello como Dios nos dió a entender, prometiendo para nuestros adentros no volver a meternos en compromisos de esta índole. Y si posteriormente hemos incidido, a fin de cuentas, alguien tenía que hacerlo, para almacenar eso sí, referencias historiadas que tan bien resultan cuando se va coronando la vida. ¡Y peor hubiera sido, el no verlo!

Es de preciso interés la fotografía publicada en el cuaderno anterior del España F. C., pues se trata de los pioneros del fútbol local, los que pusieron los cimientos en nuestro pueblo del popular deporte. Pero no es exacto cuando dice que ese equipo sería luego el campeón manchego.

En principio, porque en nueve años varía siempre la plantilla de cualquier equipo. Y después, porque la envergadura que tuvo el campeonato de 1930-31, superó en mucho a la técnica sencilla e incipiente que pudieron mostrar los fotografiados.

Incluso, variando si no el nombre sí la significación del equipo, cuando en 1922, es el España F. C., cuyas siglas quieren decir Fútbol Club. Y en el 1931 es el C. D. España el que asume la tarea, y en que las iniciales expresan Club Deportivo. Siendo ya, aunque en un mismo marco, institución diferente.



Permutando a Armengod por Joya II, que es el único cambio que se produce de los que ganaron el campeonato, en la foto si están el resto de los cabales. Está obtenida en el campo de "El Cafeto" de Madrid, en el otoño de 1931, y cuando se participa ya en la competición siguiente.

De pie, y de izquierda a derecha, está Luis Castellanos, el hijo de Castaña el marmolista, sigue Muñoz (Capitán del equipo), Armengod, que vivió accidentalmente en Alcázar por aquella época; Federico Echevarría, en plan de acompañante, y Mario, jugador de Mora de Toledo, las muchachas son Lola Raboso, Caridad Morales (madrina del equipo) y Rosario Martín, la hija de Cruceta, que han coincidido en Madrid para ir a ver el partido. Terminan la fila Elías Molina y Santiago Sarrión.

Agachados, Arrabal, de Toledo; Román Cano, el comerciante de tejidos, José María Valverde, el famoso portero, y que vivía en La Equidad, por ser su padre el conserje; Pepillo Belmonte, con Tomás Raboso, el hijo de Pretolo, y cierra el capítulo Manolo Tejera, que trabajó en la Imprenta de Arturo, y se jubiló en Villacañas.

Y aquí termina la historia, perdonar sus muchas faltas. >>>

Hasta aquí el sabroso comentario con que el chico de Emilio ha tenido a bien ilustrar la notilla del libro anterior, pero, ¿ha sido gol?.

Hay un amplio y reñido regateo que impide ver la jugada y el árbitro discute con los jugadores que le increpan en un ambiente de confusión general y de voces en los graderíos. Siguen jugando señores, que la cámara lenta del tiempo lo dejará todo en su sitio.

## BERNARDO CARABINA

En esta misma página, que se publicó hace poco la semblanza de Luis López y la Pura de Carabina, es muy oportuno insertar ahora la de otro de los hijos del hermano José María, Bernardo, al que llamaban el bizco porque lo era, aunque no mucho, pero bien se le nota la tendencia del ojo derecho a meterse debajo de las narices para no estorbarle al otro.

Esta fotografía tiene la cualidad de confirmarnos las hipótesis formuladas en distintos momentos de esta obra sobre la escasa fortuna biológica del hermano José María al transmitir a su descendencia sus cualidades de actividad, diligencia y buena disposición.

Aquí está Bernardo en plena madurez, todavía joven pero envarado por sus factores constitucionales, pulido a su manera y nada trabajado, con un sombrero de época detrás, de ala corta y copa alta, a lo tomellosero.

Su actitud envarada, de poca agilidad, sus manos lisas, gordezuelas y la expresión indiferente de su cara, nos hablan de su conformidad con el buen traje y de sus limitados alcances. Se le agarraba también la lengua, que era aire familiar, lo cual le hacía aparentar mayor brusquedad de la que tenía, aunque no estaba escaso, como les pasa a todos los que tartajean.

No había llegado todavía la época de su concejalía con Estrella en la que figuró más que actuó largamente, siendo secretario su hermano Francisco que tampoco era de los que descubrieron las américas.

Le acompaña su hijo Fortunato que por habérsele muerto a la Pura su única hija ya casada, fue con su hermana Juliana a consolar a los viejos y se quedó allí terminando su crianza con los tíos y acompañando a Luis, cuya semblanza se publicó en el libro 42, en todas sus actividades y justifica plenamente la fortuna de Fortunato, llamado así seguramente por ser el único hijo varón entre cuatro hijas y transformarse por las circunstancias en ojo derecho de la Pura y brazo de apoyo de Luis.

En relación con los Carabinas hay dos hechos ruidosos que sirven para su valoración psicológica. El primero el de la mantellina, tan conocido y reseñado hace tiempo, en el libro cuatro, donde figura la semblanza del hermano José María. El segundo se refiere a la boda de Bernardo.

Era costumbre familiar que los hermanos se apadrinaran entre sí según el orden de prelación de mayor a menor, que solía ser también el orden natural de los casamientos.

A Bernardo lo apadrinó Manuel, el padre de la Fortunata de Bonifacio Lucas y de Francisco el del aceite.

Como regalo de boda le ofreció el sombrero de los mejores que se fabricaran y fueron los dos a comprarlo a Madrid, recorriendo las sombrererías de la Plaza Mayor y sus alrededores, calles de la Cruz, Príncipe, Espoz y Mina y Carrera de San Jerónimo que siguen siendo las de las sombrererías mas conocidas. Les enseñaban el surtido y Bernardo decía invariablemente:

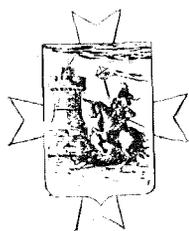
—Sí, están bien, pero yo quiero un sombrero de cinco duros.



—De ese precio no tenemos sombreros, le contestaban.

Cansado Manuel de andar buscando un sombrero de cinco duros, le dijo al último sombrero:

—Haga usted el favor de escoger el que le parezca mejor y decir que vale cinco duros, porque este lo que quiere es decir en el pueblo que su sombrero de boda vale cinco duros. Y así fue.



Depósito Legal C. R. 83 - 1961

Imp. VDA. DE MOISÉS MATA, S. A.  
Primo de Rivera, 6  
Alcázar de San Juan - 1979