

Campanas

Mi hermano Nicolás, casado con Isabel Navarro, hija del médico D. Felipe, era farmacéutico en Torrebaja. Allí tenía, detrás del edificio donde estaba la farmacia, un huerto muy grande, al que daba una galería. En ella pasábamos muchas horas mi hermano y yo leyendo y estudiando, porque en invierno daba el sol casi todo el día y se estaba muy bien.

Cuando venía viento de Levante se oía perfectamente las campanadas de las horas y también esa música especial y emotiva que producen cuando las bandean (voltean). Las de Ademuz tenían un tañido de buen metal, acorde y gozoso. Daba gusto oírlas

La campana mayor tenía grabada en el bronce esta inscripción o leyenda:

María Salvatierra me llaman
y cien arrobas peso;
y el que no se lo crea,
que me levante en peso.

Cabíamos bajo el cociol de esta campana 10 niños.

Se decía que el sonido de estas campanas se oía desde Aras de los Olmos (antes Aras de Alpuente) a unos 30 km. de distancia. Sin duda se propagaba por el cañón que forma el río Turia en el quebrado terreno que atraviesa por esos parajes.

Manuel DOMÍNGUEZ HERRERO
(Almansa)

* * * * *

Talleres artesanales.

Los lectores de ABABOL conocen, a través de mis escritos, algunos aspectos de cómo se desarrollaba la vida en Los Santos a comienzos del pasado siglo xx.

He tratado de describir lo que creí que podría interesar a aquellos que abandonaron la aldea para "buscarse el pan", como comúnmente se dice, en otras tierras y comarcas más o menos distantes. Pensaba también que quizá pudiera, por medio de tales relatos, llamar la atención de las nuevas generaciones, nacidas ya fuera de nuestro terruño, y hasta que se les despertara la curiosidad por lo que ocurría en nuestra aldea en tiempos de sus abuelos y aun antes.

¿Excesivo optimismo? Soñar no cuesta nada. Sobre todo sabiendo que los de mi quinta y algunas posteriores -y también anteriores, se alegran y emocionan reviviendo, con la lectura, aquello que ellos vieron u oyeron contar a sus vecinos y amigos. Algunos me lo han comentado en las conversaciones que sostenemos cuando nos vemos. En mis escritos he recogido anécdotas y vivencias que me ocurrieron en los primeros lustros de mi existencia (la escuela con sus maestros/as, mis andanzas como pastor por toda la geografía del término) y otras que pertenecían al acervo

de la tradición oral y de las costumbres en que vivíamos inmersos los habitantes de la aldea en que nací.

Son todas ellas referencias a un modo de vida ya arrumbado y a las personas que, por su manera de proceder y de reaccionar ante lo que les rodeaba, destacaban del común de los demás por lo que hacían o decían. El entramado de relaciones entre unos y otros venía formado por las normas a que está sujeta la gente de un villorrio de labradores pobres, para quienes tener el pan seguro constituía la máxima aspiración. No hay que olvidar que nunca la cosecha era cuestión libre de riesgo: las inclemencias del tiempo (heladas, tormentas, apedreos, sequías, etc.) daban con cierta frecuencia al traste con toda o parte de ella.

Para los habitantes de la aldea, la agricultura era la base sobre la que asentar sus aspiraciones. Y su meta: llegar, si podían, a poseer las tres notas características del labrador acomodado: reja, oveja y abeja. Reja: tierras que labrar con el arado; oveja: ganado como complemento que asegura la manutención; abeja: colmenas que suponen ingresos adicionales. Muy raras veces se daba este tipo de labrador; lo normal era el labriego pobre, producto del régimen de minifundio imperante, con el agravante de trabajar tierras nada ubérrimas bajo un clima poco propicio. No escaseaban incluso aquellos para quienes la *reja* significaba el laboreo en beneficio de otros, ya que carecían de tierras propias: los jornaleros.

Con esta agricultura no se obtenían únicamente los productos alimentarios propios de la tierra, sino también otros que atendían diversas necesidades o resultaban, mediante un proceso de transformación, útiles en otros aspectos. Tal, p. ej. el cáñamo.

Recuerdo, en mi infancia, haber observado su cultivo: las matas, cuando habían alcanzado su pleno desarrollo, se arrancaban y se formaban con ellas, atándolas, gavillas como se hacía con los cereales. Después se metían en las balsas formadas por agua de regajo (charco) que iban desde la acequia de las Casas de Arriba hasta el pontón del prado; allí quedaban embalsadas por el agua del sobrado.

Transcurrido el tiempo de remojo, se sacaban las gavillas; se deshacían y se extendían las matas en los ribazos para que se secaran. Una vez bien seco el cáñamo, se manipulaba manualmente en la agramadera con el fin de separar las fibras del tallo, para lo que se truncaba éste en varias pasadas, de forma que sacudiéndolo y rastrillándolo quedaban desprendidos los troncos o granzas de las fibras o hilos de la estopa.

(Supongo que si ahora siguiera cultivándose, las hojas secas se guardarían para ser vendidas y fumadas como la grifa o el cannabis, a modo de porros, de esos que fuman los mentecatos pagando por ellos mucho dinero).

El proceso de elaboración no terminaba aquí. En Los Santos existía también un taller artesanal manual para la fabricación de sogas. Estaba en la planta baja de la cambrilla de la tía Dolores "la del Val", hija del tío Federico el carpintero. En este taller manual, únicamente había un trabajador aprendiz: Claudio Quilino. Dicha manufactura de sogas se desarrolló antes de la guerra civil (1936-39).

Para elaborar, o sea, producir el tejido de cáñamo (una especie de tela gruesa y muy fuerte, como la lona), se llevaba la fibra a un taller de mayor envergadura

que había en Ademuz.

Con la tela de cáñamo, cada uno en su casa se hacía sus talegas: esos recipientes rectangulares cosidos en el fondo (base, culo) y en un lado y abiertos por arriba (boca). Había dos clases de talegas, según su capacidad, según lo que cabían (algunos allí -los más viejos- aún dicen "cogían"): de tres y de dos fanegas. Las primeras medían 1,30 m de altura y 50 cm de anchura; las otras, 1,20 m de alto y unos 40 cm de ancho. Estas medidas son, claro está, aproximadas.

Las talegas servían para almacenar el grano y transportarlo después al molino. Luego la harina se guardaba en la talega, en casa, hasta gastarla en los diversos usos, según su clase: amasar pan, servir para pienso de los animales mezclándola con otros ingredientes, elaboración de las gachas, etc.

Una fanega de trigo bien granado pesaba 33 kg. Por ello, una talega de las grandes pesaba unos cien kilos; las otras, unos 65 kg. No resultaban, desde luego, muy manejables. El cargarse alguien una talega al hombro, sin ayuda de otros, era signo de poseer buenos músculos, de ser un forzado. Eran frecuentes las apuestas sobre si uno podía o no cargarse una talega.

En el lenguaje popular existe aún una expresión muy gráfica y exacta para describir una determinada situación: *Darse un talegazo* significa caerse recibiendo en la caída un golpe tan fuerte, seco, que imposibilita de momento el moverse. Como si se tratara de una talega, cuando se la deja en el suelo, en un rincón.

Leandro CALVO NARCISO
(Viladecans)

* * * * *

Confirmaciones episcopales en Torrebaja.

El pasado domingo, 23 de mayo, el señor arzobispo de Valencia, monseñor **Agustín García-Gasco y Vicente** estuvo en Torrebaja, confirmando a 13 feligreses de distintas parroquias del Rincón de Ademuz. Chicos y chicas y varios adultos, recibieron el sacramento de la confirmación en la iglesia parroquial de Santa Marina Virgen.

Los parroquianos esperaban al prelado con gran regocijo, singularmente los confirmandos y los torrebajenses, pues era la primera vez (de las varias que ha estado en la comarca) que se acercaba hasta Torrebaja. Revestido de pontifical, mitra y báculo, salio del salón parroquial, acompañado de los clérigos (párroco, arcipreste y vicario) y por varios niños y niñas de la localidad, que portaban la cruz procesional, hasta la iglesia. Los numerosos fieles que abarrotaban el templo siguieron el ceremonial con atención, esperando con júbilo el momento de la