

Beatriz Díaz Martínez

...Y la cesta a la cabeza

Niñas de posguerra en la Alcarria de Guadalajara



Trabajos de la autora

- . *Las manos siempre mojadas*
- . *Zorroza, nuestro barrio*
(con Ana Elena Altuna)
- . *Era más la miseria que el miedo*
(con Belén Solé y Elkasko)
- . *De Castilla a Cataluña*
- . *Lenguas y comunicación en la emigración*
- . *Esperanza, refugiada angoleña en Zaire*
- . *Marta Eugenia, Argentina en el País Vasco*
- . *La ayuda invisible*
- . *El color de la sospecha*
(con Javier Fantova)
- . *Todo negro no igual*
- . *Juntar las letras*
- . *Sumario 301*
- . *Muros de piedra y techo de castañuela*
- . *Con cuatro tablas y cuatro chapas*
- . *Camino de Gibraltar*
- . *Un rosal de flores chiquititas*
- . *Calle Tesón*
- . *El olor de la hierbabuena*
- . *Hambre, gracias a Dios, nunca pasamos*
- . *Juan Quero, labrador, pastor y escritor*

BEATRIZ DÍAZ MARTÍNEZ

Madrileña de origen alcarreño, nació en 1967 y estudió Biología y Antropología. Investiga de forma independiente en Memoria Oral desde hace más de treinta años y ha vivido y trabajado en Madrid, Bizkaia, Tarifa (Cádiz) y Cifuentes (Guadalajara). Publica los resultados de sus investigaciones en forma de características biografías e historias corales donde las voces protagonistas están en primer plano. Actualmente colabora con el Museo Virtual de Ecología Humana y está recogiendo historias de vida en profundidad de mayores de la Alcarria de Guadalajara, así como experiencias en torno al Sanatorio Leprológico de Trillo.

... Y la cesta a la cabeza

Niñas de Posguerra en la Alcarria Alta
de Guadalajara (Castilla - La Mancha)

Investigación en Memoria Oral y
Relatos de Vida de Diez Mujeres
por Beatriz Díaz Martínez

ALKAIRÍA MEMORIAS
Cifuentes (Guadalajara), junio de 2025

Título: *Y la cesta a la cabeza. Niñas de Posguerra en la Alcarria de Guadalajara*

Autora: Beatriz Díaz Martínez

<http://memoriaoral.detarifa.net/alkairia>

Colección Alkairía Memorias

Cifuentes (Guadalajara), junio 2025.

Esta edición ha contado con la colaboración de la Asociación para el Estudio de la Ecología Humana y del Centro de la Mujer de Cifuentes (Guadalajara) y con el patrocinio de la Fundación ASISA.

Fotografía de portada: Mujer segando en un trigal. Imón (municipio que en 1973 se incorporó a Sigüenza). Circa 1950-1960. Fondo Fotográfico Antonio López Palacios. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara. Diputación Provincial de Guadalajara.

Diseño cubierta e interior: Tito

Depósito Legal: GU-59-2025

ISBN: 978-84-129611-5-7

Índice

INVESTIGACIÓN

1. Cuando las mujeres hablan	5
2. Las entrevistas	7
3. Las palabras del pasado	14
4. El valor de recordar	16
5. La despoblación	23
6. Todo se aprovechaba	25
7. No tenía nadie nada	29
8. Los que eran más pobres	31
9. Vínculos y formas de apoyo	34
10. La guerra: de la curiosidad al trauma	39
11. El juego y la escuela	42
12. Encomiendas de niña	44
13. Trabajos de mujer	47
14. Salir del pueblo	50
15. Mirar al pasado desde el presente	52

RELATOS DE VIDA

1. Petra Hernando Rodrigo (Torrecuadradilla, 1928)	59
2. Lucía del Amo Romero (Oter, 1929)	69
3. Restituta Moreno Rodrigo (Viana de Mondéjar, 1930)	91
4. Dámasa Moreno Rodrigo (Viana de Mondéjar, 1932)	105
5. Felipa Rodrigo Sotodosos (Morillejo, 1940)	117
6. Flora García Sotodosos (Morillejo, 1936) y Victoria García Martínez (Morillejo, 1944)	135
7. Ana Mayoral López (Gualda, 1943)	161
8. Justa González Bodega (La Puerta, 1943)	177
9. Mari Paz Villaverde Gonzalo (Masegoso de Tajuña, 1954)	211

ÁLBUM DE FOTOGRAFÍAS	225
----------------------	-----

VOCABULARIO	261
-------------	-----

GUIÓN DE ENTREVISTA ABIERTA	271
-----------------------------	-----

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA	275
-------------------------	-----

INVESTIGACIÓN

1. Cuando las mujeres hablan

Esta investigación tiene como objetivo acercarnos a la vida cotidiana de las niñas y mujeres en pueblos de la comarca natural de la Alcarria Alta y en su confluencia con la paramera y la sierra aledañas, en la provincia de Guadalajara. Y lo hace a través de la memoria oral, es decir, de los recuerdos de las protagonistas sobre sus vidas.

La memoria oral recurre a las historias de vida en profundidad, que nos permiten acercarnos a ese entramado de experiencias, actitudes y miradas que constituyen la vida cotidiana de una comunidad. El relato de vida, apoyado en el hilo cronológico, nos ayuda a analizar lo vivido con perspectiva y a darle significado personal y comunitario.

Las historias de vida nos revelan formas de supervivencia fundamentadas en las relaciones de grupo y en la resistencia y la autogestión, especialmente necesarias en tiempos difíciles (Díaz, 2017; y Díaz, 2024). También nos ofrecen información sobre los usos y tradiciones populares, sobre la cultura material e inmaterial y la literatura oral (Castellote, 2006; López de los Mozos, 2017; y Pérez y Martínez, 2008) y sobre las construcciones rurales que no sobrevivieron a los cambios sociales y el abandono. La memoria oral las rescata y además posibilita su rehabilitación (Díaz y Pulido, 2018).

La vida cotidiana de las familias pobres, ese buscarse la vida para sobrevivir, ha sido silenciada históricamente por quienes preservaron por escrito su particular visión de la Historia desde su posición de poder. La memoria oral ilumina realidades silenciadas, rompe mitos y ayuda a reconciliarse con el pasado. En definitiva, nos ofrece una Historia completa y cercana, de la que todos y todas somos protagonistas.

La educación de las mujeres potencia valores y capacidades diferenciados respecto a los hombres, y por lo tanto su atención y su memoria se centra en esferas diferentes: el discurso de las mujeres incide en lo familiar, personal, cotidiano y emocional; mientras que el de los hombres se centra en lo reconocido socialmente y en aspectos técnicos de su espacio laboral.

A esto se suma la separación de tareas por género, que es indicada expresamente en los testimonios. La mujer, actora clave en la articulación de la comunidad y responsable de la crianza y de los cuidados a mayores y dependientes, observaba con atención y supervisaba lo que acontecía en la familia y en la vecindad. Por ello registró en su memoria estos aspectos de la vida cotidiana.

En el tiempo estudiado los hombres se relacionaban con mujeres en ámbitos limitados; por eso ellos recuerdan más los hechos de su vida en los que estaban presentes otros hombres.

Por el contrario, las mujeres conocieron mejor la realidad cotidiana de los hombres, ya que también dedicaban sus cuidados a ellos.

Sólo las mujeres pueden describir en detalle experiencias y usos relacionados con la crianza, los cuidados a los mayores, el mantenimiento de la casa y las formas de asegurar la alimentación, la salud y el vestido de la familia; dimensiones esenciales de una supervivencia fundamentada en la autogestión. Y son sólo ellas quienes se refieren a hechos especialmente discriminatorios y violentos hacia mujeres. Esto ha quedado constatado en mis investigaciones previas de Memoria Oral, tanto en el ámbito obrero (Díaz, 2011; y Díaz y Sigler, 2024) como en el rural (Díaz, 2008; y Díaz, 2018).

2. Las entrevistas

En el repaso bibliográfico para encuadrar la investigación consulté blogs, prensa digital, documentos de investigación y textos de divulgación. La vida cotidiana en este área queda en parte reflejada en los Cuadernos de Etnología de Guadalajara, así como en investigaciones sobre artesanías (Castellote, 2006), vocabularios o hablas (Villalba, 2018) y recopilaciones de cuentos (Castellote y Pedrosa, 2008), costumbres (Red de Bibliobuses de la provincia de Guadalajara, 2023), alimentación y recetas (Sáiz, 2008), recuerdos diversos (Teleasistencia domiciliaria de Cruz Roja Guadalajara, 2003) y cancioneros (Cabellos, 1994).

Por otra parte, existe variedad de textos impresos y online sobre la historia y tradiciones de ciertos pueblos de la zona estudiada. Algunas muestras significativas son el boletín cultural *Moranchel*, realizado por Alberto Díaz y Teresa Díaz (años 1997 a 2016), el libro *Gárgoles de Abajo; historias, sentires y tradiciones*, elaborado bajo la coordinación de Pilar Melguizo (2014), la revista de etnografía *Alto Llano* de la Asociación Amigos de Masegoso, editada por Pilar Villaverde, Pilar Villalba y Asunción Casado (años 1991-2017) y la exhaustiva página web *Masegoso de Tajuña*, que muestra con rigor un amplio espectro de su cultura e historia.

A partir de este sondeo elabore un guión de entrevista abierta para recoger historias de vida en profundidad. Éste guión abarca grupos de preguntas en torno al origen familiar, ciclo de vida, viviendas, educación, salud y enfermedad, trabajos en diversos ámbitos, relaciones sociales y, por último la valoración de lo vivido desde su presente (ver guión de entrevista al final).

El protocolo de la entrevista incluye explicar mis objetivos y forma de trabajo, mostrar resultados de anteriores investigaciones y confirmar su autorización para el uso de la información recogida. Tras la grabación de la historia de vida, la entrevista finaliza con un intercambio de impresiones, mi agradecimiento por su

participación y la afirmación de mi compromiso de mantener el contacto e informar del curso de la investigación.

Localicé a las mujeres a entrevistar a través de una cadena de contactos iniciada con personas conocidas y extendida a través de la motivación y la confianza. Justa González, que tenía su movilidad muy reducida, mandó recado con una amiga suya para pedirme que fuese a entrevistarla. A las demás mujeres les hice llegar mi propuesta a través de una mediadora.

Entrevisté a veintiún mujeres nacidas en once localidades diferentes: Masegoso de Tajuña (una mujer), Torrecuadradilla (una), Gualda (una), Sotoca de Tajo (cuatro), Carrascosa de Tajo (una), Oter (tres mujeres), Morillejo (tres), La Puerta (una), Viana de Mondéjar (dos), Iniéstola (una) y Padilla del Ducado (tres).

Desde el punto de vista administrativo, la situación actual de estos pueblos es la siguiente:

- Masegoso de Tajuña y Torrecuadradilla son municipios.
- Gualda desapareció como municipio en 1974 para integrarse en Cifuentes, y desde 2003 es entidad de ámbito territorial inferior al municipio de Cifuentes (EATIM).
- Sotoca de Tajo es una pedanía o entidad local menor del municipio de Cifuentes desde 1969.
- Carrascosa de Tajo y Oter son pedanías de Cifuentes desde 1972.
- Morillejo, La Puerta y Viana de Mondéjar son pedanías del municipio de Trillo desde 1969.
- Iniéstola es un municipio creado por segregación del municipio de Anguita en 1930.
- Padilla del Ducado es una pedanía de Anguita desde 1971.

Éstas son las entrevistas realizadas, por orden cronológico:

Saturnina (Satur), Fraile Hernández (Carrascosa de Tajo, 1931)
 Fue grabada entre 2017 y 2020 por sus familiares
 Petra Hernando Rodrigo (Torrecuadradilla, 1928)
 Entrevistada en agosto de 2021 en Torrecuadradilla
 Justa González Bodega (La Puerta, 1943)
 Entrevistada en enero y febrero de 2024 en Cifuentes
 Ana Mayoral López (Gualda, 1943)
 Entrevistada en febrero de 2024 en Cifuentes
 Lucía del Amo Romero (Oter, 1929)
 Entrevistada en marzo de 2024 en Guadalajara
 Felipa Rodrigo Sotodosos (Morillejo, 1940)
 Entrevistada en julio y agosto de 2024 en Morillejo
 Victoria García Martínez (Morillejo, 1944)
 Entrevistada en agosto de 2024 en Trillo
 Flora García Sotodosos (Morillejo, 1936)
 Entrevistada en agosto de 2024 en Trillo
 Ana Martínez Melguizo (Iniéstola, 1937)
 Entrevistada en agosto de 2024 en Padilla del Ducado
 Maximiliana (Maxi) Rincón Martínez (Padilla del Ducado, 1936)
 Entrevistada en agosto de 2024 en Padilla del Ducado
 Natividad (Nati) Rincón Martínez (Padilla del Ducado, 1940)
 Entrevistada en agosto de 2024 en Padilla del Ducado
 Emiliana (Emi) Rincón Martínez (Padilla del Ducado, 1948)
 Entrevistada en agosto de 2024 en Padilla del Ducado
 Mari Paz Villaverde Gonzalo (Masegoso de Tajuña, 1954)
 Entrevistada en septiembre de 2024 en Cifuentes
 María Jesús (María) del Hoyo Romero (Oter, 1943)
 Entrevistada en septiembre de 2024 en Oter
 Meme Romero del Amo (Oter, 1954)
 Entrevistada en septiembre de 2024 en Oter

Rufina (Rufi) Utrilla del Amo (Sotoca de Tajo, 1936)
Entrevistada en octubre de 2024 en Sotoca de Tajo
Elena Torrubiano del Amo (Sotoca de Tajo, 1939)
Entrevistada en octubre de 2024 en Sotoca de Tajo
Francisca (Paquita) Torrubiano del Amo (Sotoca de Tajo, 1942)
Entrevistada en octubre de 2024 en Sotoca de Tajo
Felisa Torrubiano Ibáñez (Sotoca de Tajo, 1952)
Entrevistada en octubre de 2024 en Sotoca de Tajo
Restituta (Resti) Moreno Rodrigo (Viana de Mondéjar, 1930)
Entrevistada en noviembre de 2024 en Trillo
Dámasa Moreno Rodrigo (Viana de Mondéjar, 1932)
Entrevistada en diciembre de 2024 en Trillo



Ubicación de la comarca natural de la Alcarria entre las provincias de Madrid, Guadalajara, Cuenca y Toledo (relleno rojo) y área ampliada en el mapa siguiente (marco verde).
Mapa tomado de Wikipedia y adaptado por Enrique Díaz Martínez.



Pueblos referidos en las entrevistas para la investigación "Niñas de posguerra en la Alcarria de Guadalajara". Elaborado por Enrique Díaz Martínez.

- Lugares de nacimiento de las mujeres entrevistadas.
- Pueblos relacionados con los lugares de origen para necesidades primarias: molienda de cereales, prensado de la aceituna, comercio de productos básicos y trabajo.
- Pueblos habitados en el tiempo relatado y despoblados actualmente.
- Pueblos donde vendía pan el panadero de Masegoso.

Las mujeres contactadas en Sotoca de Tajo y en Padilla del Ducado fueron entrevistadas en grupo. En una entrevista de grupo cada aportación estimula la memoria de las presentes y el debate permite confrontar recuerdos desde perspectivas vitales diversas. Por otro lado, en esta forma de entrevista es más difícil seguir recorridos de vida y conseguir grabaciones sonoras limpias.

A Felipa Rodrigo (nacida en Morillejo en 1940) la entrevisté en dos ocasiones. Su marido, Gerardo Sotodosos del Amo (nacido en 1935), estuvo presente en la primera entrevista e hizo algunas aportaciones, que he considerado.

El objetivo inicial de la primera entrevista realizada en Morillejo a Felipa Rodrigo, de la entrevista en Oter a María del Hoyo y a Meme Romero, y de la entrevista grupal de Sotoca era conocer sobre la elaboración del pan y la gestión de los hornos de pan comunitarios en su localidad, pero en el curso de la entrevista profundizamos también en su vida cotidiana.

La duración de las grabaciones resultantes es variada. Las más breves duran entre cuarenta y ochenta minutos y las demás entre dos y cuatro horas. Los familiares de Satur Fraile, de Carrascosa, me ofrecieron para uso investigador una selección de los audios que han conservado. Éstos suman diez horas de grabación.

Finalizada la entrevista, archivo los audios e imágenes digitales obtenidos y las notas manuscritas. A continuación transcribo las grabaciones y catalogo sus contenidos. Y una vez preparado el corpus y la estructura de los contenidos realizo el análisis.

Uno de mis compromisos como investigadora en memoria oral es ofrecer los resultados de mi trabajo a las personas participantes. Es una forma de agradecer su generosidad al compartir sus memorias, y de reconocer y dignificar socialmente sus vidas. Por eso me esfuerzo en sacar a la luz mis investigaciones con un formato accesible a las protagonistas de cada esfera de la historia local recogida, así como a un público amplio. Una vez publicadas, abro la posibilidad de presentarlas en las localidades de origen de las entrevistadas, y de que ellas participen con su testimonio y sus impresiones.

Desgraciadamente algunas mujeres entrevistadas fallecieron antes de poder ver los resultados por escrito. Sirva este trabajo como homenaje a sus vidas y como recordatorio de la importancia de escuchar y grabar a las mujeres mayores. Es necesario poner en valor su legado y comprender su pasado; porque sobre el pasado se asienta nuestro inquietante presente.

Diez entrevistas de mujeres, correspondientes a siete pueblos, tienen un hilo narrativo y cronológico más fluido. Éstas se muestran en forma de relatos por orden cronológico de nacimiento tras el análisis. He adaptado las transcripciones correspondientes para lograr una lectura fácil, de interés y de coherencia temática, tanto en cada testimonio como en el conjunto; y siendo fiel al estilo, contenidos y prioridades del discurso de cada entrevistada.

Incluyo un álbum de fotografías de mujeres de la Alcarria y de otros pueblos de Guadalajara realizadas en las décadas veinte a setenta del siglo XX con el objetivo de poner rostros y añadir escenarios a los relatos.

Esta investigación no habría sido posible sin el apoyo de muchas personas que creyeron desde el principio en mi trabajo y me facilitaron documentación, viajes o mediación para las entrevistas.

Marilut Lope, Ana Gutiérrez, Carmen Lope, Miguel Mota, Félix Díaz, Eduardo Gordillo, Meme Romero, Jane Roper y Marcos del Amo me llevaron en coche a los pueblos. Mari Paz Palomino averiguó datos registrales y demográficos. Enrique Díaz me ayudó con los mapas y con la información geológica. Isabel de Toro, Marilut Lope, Eduardo Gordillo, Alberto Díaz, Mari Paz Villaverde y Merce Mateo me facilitaron fotografías; así como el Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara, de la Diputación Provincial de Guadalajara.

José María Fraile me cedió para uso investigador varias grabaciones a Satur Fraile, su madre; Marilut Lope me facilitó el contacto con Petra Hernando, Natalia Díaz con Ana Mayoral, Meme Romero con Lucía del Amo y María del Hoyo, Estrella Molina medió para

las entrevistas en la Residencia de Mayores de Trillo a Flora García, Victoria García, Restituta Moreno y Dámasa Moreno; Luisa Alcázar para la de Felipa Rodrigo, Marcos del Amo con el grupo de Sotoca de Tajo, Pilar Villalba con Mari Paz Villaverde, y Celsa Martínez y Olimpia Martínez con el grupo de Padilla del Ducado.

Vaya para todas ellas mi reconocimiento y mi agradecimiento.

3. Las palabras del pasado

Las personas entrevistadas transitaron mentalmente desde su presente al lugar y tiempo recordado (el pueblo y su niñez) y se sumergieron en las conversaciones y escenarios de ese tiempo. Con frecuencia se detenían para tratar de recordar cómo se llamaba éste o aquel objeto, reconociendo que hacía tiempo que no empleaban esa palabra. Mari Paz Villaverde (Masegoso, 1954) me explicaba que durante los veranos, cuando va al pueblo y convive con gente del pueblo, recupera el habla de su niñez y juventud; y lo mismo hizo cuando fue entrevistada.

Algunas personas adaptaron su habla bajo el supuesto de que la entrevistadora les entendería mejor, o en la creencia de que el habla de su presente es más correcta.

En los relatos aparecen expresiones usadas en un área muy restringida, que son portadoras de la cultura local y el contexto histórico en el que fueron acuñadas. Por ejemplo, en Morillejo se dice, “Busca tú trigo como el de La Loma”, para aludir a la nobleza de una persona, pues el trigo del pueblo de La Loma era de gran calidad e interés para el trueque en los pueblos cercanos; y en La Puerta de alguien cuyas propiedades se han ido aminorando se dice que “... va a menos, como el *señorito* de Solana”, pues en la zona es conocido el llamativo deterioro adquisitivo de los propietarios de la finca de Solana.

Algunos aspectos que caracterizan el habla local llamarán la atención de la lectora y el lector. Por ejemplo, el uso de los sufijos

“-ico”, “-ica” (piedrecica, calladica) e “-illo”, “-illa” (romerillo, pastorcilla) con valor afectivo. Es especialmente frecuente el sufijo “-ejo”, “-eja” (palejo, sartenceja), con un valor de cercanía y afecto, lo mismo que en muchas otras partes de Castilla La Mancha; a diferencia del valor diminutivo o despectivo que tiene en otras zonas de habla castellana. Por eso Lucía del Amo (Oter, 1929) afirma que en Guadalajara a la gente de los pueblos la reconocen fácilmente por su habla y les llaman “los poquejos”.

Entre las personas de más edad muchas tienden a eliminar la “erre” previa a la “ele” (ponelas por ponerlas), facilitando así su pronunciación. Y emplean variantes en usos, tiempos y conjugaciones verbales (somos por estamos, por ejemplo). Está muy extendida la omisión de la última “d” intervocálica (“comió” por comido) y diversas formas apocopadas (“tó” por todo).

Al final del libro figura un vocabulario con aquellas palabras y expresiones en el texto que son de uso local o están en desuso que no aparecen en el diccionario de la lengua de la Real Academia Española con el significado que le dan las personas entrevistadas, que han sido descartadas del mismo, o si no se considera su uso en la zona estudiada.

Algunas de éstas sí se incluyen en el Tesoro de Dictionarios Históricos de la lengua española de distintas fechas; en vocabularios, hablas o lenguas de origen latino (gallega, aragonesa, soriana, asturiana, canaria...), en el *Palabrario de Masegoso de Tajuña* (Villalba, 2018), en el capítulo dedicado al habla del libro sobre Gárgoles de Abajo (Melguizo, 2014) o en el *Vocabulario Popular Serrano de Guadalajara* (Asociación Serranía de Guadalajara).

Es necesario subrayar que no se trata de “palabras perdidas”. Estas palabras existen: existen en el pensamiento y en el habla de muchas personas mayores y de aquellas que conviven o aprenden con las personas mayores. Estos testimonios lo demuestran.

4. El valor de recordar

Comprender el pasado es una necesidad humana ineludible para afirmar nuestra identidad como personas y como comunidad. La propia entrevista se constituye en un espacio de toma de conciencia sobre la realidad vivida: al contar se afirman los recuerdos y se vinculan entre sí.

El pasado se hace presente en cierto modo (“parece que lo estoy viendo”, “parece que fue ayer”). Al recordar se remueven emociones (“¿Para qué se acuerda una de tantas cosas?”) y se retoman traumas, como el conflicto de Victoria García (Morillejo, 1944) con su abuela paterna y el dolor por la temprana muerte de su hermano.

Compartir recuerdos conversando crea vínculos emocionales entre entrevistada y entrevistadora. El diálogo, la escucha y la empatía que se establecen en la entrevista ayudan a refrescar la memoria y a sumergirse en el tiempo y ambiente recordado (“¡De cuántas cosas me acuerdo y no sé lo que he comido hoy!”). Entonces, el relato coge fuerza.

Las entrevistas se centran en la vida cotidiana en pequeñas comunidades, y el escenario de vida no sólo es la casa o el pueblo sino los caminos, montes y barrancos más o menos alejados del pueblo. Esta realidad subraya (1) que la historia personal es también la historia de la comunidad, (2) que con frecuencia hay testigos de lo que la informante refiere y (3) que existe una memoria compartida, que se genera y se refuerza con la conversación en la propia comunidad.

La conversación, parte esencial de la vida en comunidad en la época referida, está vinculada con el valor de la transmisión oral y de la palabra de las personas mayores. Son recurrentes frases del tipo, “mi madre siempre contaba”, “lo sé porque mi abuela me lo decía” o, “lo decía la tía fulana”. Gracias a la transmisión oral y a pesar del silencio impuesto durante la dictadura franquista, las personas entrevistadas conservan mucha más historia familiar y comunitaria en su memoria que las recientes generaciones.

Muchas entrevistadas citan las fuentes de la información de forma rigurosa, con referencias orales o visuales, situándose activamente en un ejercicio de memoria. Justa González (La Puerta, 1943) apostilla que lo referido “lo tiene oído” en las conversaciones de sus padres. Y Felisa Torrubiano (Sotoca, 1952) aclara: “Yo me acuerdo de la artesa donde mi madre amasaba el pan y donde lo guardaba; me acuerdo yo de verla de muy pequeña. Pero no me acuerdo de verla amasar. Lo amasaría igual que todas, pero yo no me acuerdo de eso”.

Algunas mujeres mostraron desde el principio conciencia del valor de su palabra y de sus recuerdos; otras comenzaron con cierta humildad: “¿Qué voy a tener yo ya que contar, a mis años?”, me dijo Petra Hernando (Torrecuadradilla, 1928).

Como niñas que eran, ellas observaban a los mayores, escuchaban sus conversaciones al calor de la lumbre y se hacían presentes en situaciones muy diversas. Se les requería para ayudar en tareas de la casa, en cuidados familiares, en el campo y con el ganado; y acudían curiosas cuando había imprevistos, accidentes o visitas de personas foráneas.

Ciertas aportaciones de las entrevistadas fueron recogidas de oídas y sopesadas en la madurez. Justa González (La Puerta, 1943) explica: “Entonces los niños no podían preguntar. Esto que yo te explico lo he ido recopilando de lo que oía cuando era niña; ¡no es que me hayan contado nada! Luego de mayor me he dado cuenta de lo que era una cosa y de lo que era otra”.

Mari Paz Villaverde (Masegoso, 1954) es consciente de que cuando niña no reparaba en la importancia de lo que escuchaba de su madre y de su abuela, aunque le provocase interés; y se lamenta de que ya sea tarde para preguntarles.

Nati Rincón (Padilla, 1940) sabe que conserva en la memoria muchos detalles sobre su infancia porque tuvo que asumir responsabilidades tempranamente y eso le exigía atención: “De la niña que murió con dos meses *me recuerdo* bien. Yo tendría seis u ocho años. Entonces la vida te aprietaba. Si te daba problemas un

zapato te lo tenías que quitar tú sola. Y por eso te acordabas de todo”.

Recordar la niñez suele evocar experiencias entrañables. Muchas entrevistadas se recrean en la crianza de los animales (por ejemplo, cómo alimentaban a los pollitos, las cabritas y los corderitos), en la observación de las aves, y en los rasgos y el comportamiento de animales de tiro y carga como caballos, mulas y burros, con quienes mantenían un estrecho vínculo.

Victoria García (Morillejo, 1944) comenzó proclamando su agradecimiento por lo vivido de niña, y su empatía e impotencia por el sufrimiento ajeno. A continuación afloraron sus experiencias dolorosas: “Mi infancia ha sido muy bonita. Luego a mi hermana le pasó todo eso de la tuberculosis y las fiebres y ya se torció un poco. Y cuando mi hermano tuvo la enfermedad que tuvo, se torció todavía más”.

A Elena Torrubiano (Sotoca, 1939) el cotidiano sonido de un chorro de leche cayendo sobre un vaso le evoca trabajos de su juventud:

Yo de vez en cuando me acuerdo mucho de las cabras. Y es cuando saco una botella de leche, como hace todo el mundo. Cada vez que abro la botella y suena el chorro de leche sobre el vaso digo, “¡La faena que teníamos antes ordeñando la cabra hasta que llenábamos la jarra de leche!”.

Recuerdan con más facilidad las edades y tiempos transcurridos, y no tanto las fechas necesarias para situar los hechos. Por ejemplo, de la abuela ya fallecida se sabe qué edad tenía cuando murió y cuánto tiempo ha transcurrido desde entonces, los datos que realmente importan a la persona interrogada.

Cuando pregunté por el significado de tal o cual palabra, ésta fue situada en el escenario donde era utilizada. Además, casi todas las entrevistadas recrearon situaciones y conversaciones para ilustrar sus

recuerdos. Satur Fraile (Carrascosa, 1931) dibujó magistralmente algunos escenarios:

En el rincón de la derecha había un poyejo; allí se sentaba mi madre. Mi padre en el otro rincón. Y en una hornacina dejaba el botillejo. Nos sentábamos otro en el poyo y los demás en sillas. A lo mejor echábamos cuatro brazados de leña a la lumbre y lo demás lo dejábamos en un lado. Arriba teníamos una cuerdeceja puesta, pa' secar todos los *piales*. Porque se iban a las ovejas y venían con los *piales* mojados y sucios de tierra. Mi madre sacaba un cubo de agua del pozo, los lavaba y los tendía en esa cuerda. ¡Siempre estaba la cuerda llena de *piales*!

Muchas entrevistadas hicieron mención a objetos portadores de memoria como fotografías, documentos personales o cuadernos escolares. Objetos que de algún modo dan fe de los hechos relatados, ayudan a preservar la memoria de éstos y refuerzan el vínculo de la entrevistada con esa realidad. Justa González (La Puerta, 1943) se lamenta de la pérdida de los documentos que identificaban a la primera hija de su madre, que falleció siendo muy pequeña:

Mi madre guardó siempre en un baúl unos papeles, una foto de su primer marido con el nombre de él y una foto de la hija. El baúl se quedó en la casa, esa casa le tocó a mi hermano, que la vendió con lo que había, y los que la compraron lo tirarían.

Al rememorar el momento en que falleció su hermano pequeño, Ana Mayoral (Gualda, 1943) subraya el valor de una fotografía antigua:

Ahora he recuperado unas fotografías que tenía mi hermana Agripina, que ha muerto en agosto. Entre ellas había una foto que estamos cuatro hermanos: Antonio, la Agripina, Paquito el que murió y yo. Llegó un fotógrafo a Gualda y nos hizo la foto junto al horno, en la plaza.

Dámasa Moreno (Viana, 1932), por su parte, echa en falta fotografías que constaten algunas costumbres de su juventud hoy día poco conocidas: “¡Anda, que cuánto me hubiera gustado de tener una foto con el cántaro en la cabeza y en las manos las botijas!”.

En el cierre de la entrevista, muchas mujeres me pidieron que las visitase de nuevo. Las mujeres de Sotoca me transmitieron con impotencia su preocupación por el deterioro del lavadero público de su pueblo, un elemento patrimonial que representa una parte de la historia de las mujeres y de su memoria.

La credibilidad y confianza forjadas durante el encuentro permitieron sacar a la luz preocupaciones del presente. Desde problemas relacionados con los cuidados y su dependencia, a la falta de atención institucional a su pueblo:

Nosotras tenemos preguntas... Que a los pueblos estos pequeños no nos dan nada. Estas son las preguntas que tenemos. ¿Qué nos dan? ¡Nada! Ni arreglar siquiera algo. Aquí, como si no pagáramos impuestos. Porque lo mismo da que sea un alcalde de un partido o que sea de otro (Rufi Utrilla, 1936).

... Si estuviera el pueblo lleno de gente no hacía falta que viniera nadie a arreglar. Pero hija mía, pocos que podemos y pocos que somos. Aquí no nos hacen caso más que cuando vamos a votar (Elena Torrubiano, 1939).

... Tampoco colaboramos mucho. Ellas están empadronadas aquí pero yo misma no estoy empadronada. Si no nos empadronamos, ¿qué podemos exigir? (Paquita Torrubiano, 1942).



De izquierda a derecha, Beatriz Díaz, Nati Rincón, Maxi Rincón, Ana Martínez y Emi Rincón durante la entrevista grupal en la casa de Celsa y Olimpia Martínez. Padilla del Ducado, 18 de agosto de 2024.



Felisa Torrubbiano junto a la puerta del horno de pan comunitario de Sotoca de Tajo, rehabilitado como Centro Social, donde se realizó la entrevista grupal el 8 de octubre de 2024.



Beatriz Díaz (izquierda) entrevistando a Victoria García (derecha), en la Residencia de Ancianos Fuente Alegre de Trillo, el 16 de agosto de 2024.

5. La despoblación

Hasta hace pocas décadas en la provincia de Guadalajara predominaba el mundo rural sobre el urbano. Entre 1530 y 1860 la población de la ciudad de Guadalajara no suponía más del 3,8% de su población, mientras que sus pueblos albergaban más del 95%. La Alcarria y la Campiña eran las comarcas de mejores recursos agrarios en Guadalajara (Llopis, Sabestían y Velasco, 2012).

El *Diccionario Geográfico* de Pascual Madoz describía la Alcarria de Guadalajara de mediados del siglo XIX como una tierra áspera con vientos que atemorizaban. “Parece que un terreno tan escabroso debía estar deshabitado, más no es así”, anotaba Madoz, y a continuación enumeraba los recursos naturales que hacían posible la vida humana en el lugar. Resumiendo: montes de roble y encina para la construcción y el carboneo, campiñas con ganado y flores que producen miel; y las vegas de los ríos Tajo, Tajuña, Guadiela y Henares, que riegan olivares, viñedos, frutales, huertas y plantas medicinales; y cuyas aguas ponen en movimiento molinos harineros y fábricas de papel (Madoz, 1846-1850).

A finales del siglo XIX había en la provincia de Guadalajara 509 entidades de pequeño tamaño. De éstas, el 85% tenía menos de 500 habitantes y acogía al 48% de la población de la provincia. Entrando en el siglo XX, de 1950 a 1980 se dio la mayor crisis demográfica en Guadalajara: el poblamiento de tradición agraria dejó paso a uno industrial y de servicios. Más de 200 entidades del hábitat tradicional se despoblaron y otras muchas vieron menguar sensiblemente su tamaño (Sancho, Galve y Reinoso, 2012); entre ellas las localidades de origen de las mujeres que participaron en esta investigación.

Ésta es la población de hecho por cada localidad de origen de las mujeres entrevistadas y por fechas, según los datos que aporta el Instituto Nacional de Estadística:

Pueblo / Año	1857	1897	1940	1960	1970	2001
Masegoso de Tajuña	302	333	241	257	145	102*
Torrecaudadilla	154	199	169	165	154	60
Gualda	583	483	516	359	102	46*
Sotoca de Tajo	168	186	160	128	—	17*
Carrascosa de Tajo	460	437	221	150	41	18*
Oter	—	—	144	123	49	31*
Morillejo	487	484	385	305	—	69*
La Puerta	345	218	234	179	—	77*
Viana de Mondéjar	312	251	280	217	—	48*
Iniéstola	—	—	—	66	46	14
Padilla del Ducado	168	172	143	110	69	13*

* Población de derecho o padrón de habitantes

El aislamiento geográfico y las duras condiciones climáticas (inviernos y veranos largos, temperaturas extremas a lo largo del día y del año, y varios meses de sequía) explican el pequeño tamaño poblacional de estas localidades. Las mayores cifras poblacionales y de hogares se dieron en el siglo XIX, en la década 1940 se empezó a notar el descenso poblacional y a partir de 1970 fue más notable.

Y en 2023 la población empadronada en estos pueblos era la siguiente:

Pueblo	Habitantes
Masegoso de Tajuña	74
TorreCuadradilla	29
Gualda	28
Sotoca de Tajo	5
Carrascosa de Tajo	19
Oter	10
Morillejo	44
La Puerta	71
Viana de Mondéjar	42
Iniéstola	18
Padilla del Ducado	7

6. Todo se aprovechaba

Los recuerdos de infancia y juventud de las mujeres entrevistadas, junto a las experiencias referidas de sus madres y abuelas, nos sitúan en las décadas treinta a sesenta del siglo XX. Las décadas cuarenta y cincuenta se insertan en la autarquía y crisis económica de la larga posguerra en dictadura, lo que supuso un grave retroceso en las condiciones de vida de la población. Además, la zona estudiada no sería objetivo de desarrollo de infraestructuras de comunicaciones y servicios hasta avanzado el siglo XX. En ese contexto de abandono, la realidad biogeográfica fue el principal condicionante de la supervivencia y de las relaciones sociales.

El clima riguroso y el paisaje diverso, con parameras, sierras y valles de diferente orientación, conllevan comunidades vegetales muy variadas y diferentes cultivos óptimos en cada zona. Por eso

necesariamente los habitantes de todos los pueblos habían de desplazarse decenas de kilómetros caminando o en caballería para intercambiar, comprar o vender productos locales.

Casi todas las familias tenían tierras donde cultivaban productos de consumo diario como trigo, judías, patatas y legumbres; frutas, frutos y hortalizas de temporada; y granos, tubérculos y tallos destinados a alimentar al ganado y las caballerías. La caza aportaba un complemento proteico a las legumbres, los frutos secos y la carne del ganado ovino y caprino que ocasionalmente se mataba.

El mercado de Cifuentes era un referente en la zona para adquirir, truequear o vender productos agrícolas y ganaderos. Anualmente se compraba un cochino o dos, fuente de proteína y grasas, y se engordaba hasta la fecha de la matanza. Salvo algunas familias que criaban cochinos. Meme Romero (Oter, 1954) explica: “Comprábamos el cochinillo en la feria de Cifuentes. ¡Que ojo lo que valía! Tenía que buscar mi padre a ver quién se lo vendía más barato. Y a veces uno de Armallones venía a mi casa con cerdos. El que tenía su cochina, si paría ocho o diez cochinillos iba a venderlos”¹.

Tanto para los adultos como para niños y niñas la feria era también una oportunidad de conocimiento y diversión. María del Hoyo (Oter, 1943) recuerda:

El tío Benito y mi padre bajaban por Carrascosa andando con las mulas a Cifuentes, a comprar. Y cuando se preparaban para ir les preguntábamos, “¿qué me vas a comprar?”. “Un *siseñor* con las patas verdes”, decían. “¿Un qué?”. Un *siseñor* es, “sí, señor”. ¡Pues que no iban a traernos nada!

En ocasiones los alimentos proteicos de origen animal (huevos o caza) no se consumían, sino que se vendían en comercios, en estraperlo o en trueque para conseguir alimentos más prioritarios

1 De Oter a Cifuentes hay 24 kilómetros de camino y de Oter a Armallones 29 kilómetros.

o algo de dinero. El dinero a su vez permitiría comprar telas para confeccionar ropa u otros consumibles. Ésto se hacía por medio de los vendedores ambulantes o aprovechando los viajes a otros pueblos.

El excedente de la cosecha del verano y principios del otoño se almacenaba crudo, seco, salado o en conserva; extendido o apilado, según el caso, en la cámara de la casa o en la cueva habilitada para ello. Muchas familias reservaban los productos del cerdo conservados en manteca, sal y especias para ocasiones especiales como celebraciones o épocas de trabajos de gran gasto energético, como la siega.

Desde el momento del invierno en que se agotaba lo almacenado, apenas se contaba con verduras hasta que volvía a sembrarse la huerta. Por eso el guiso de legumbres no llevaba verdura. Meme Romero (Oter, 1954) explica qué verduras tomaba en su niñez: “Se comía repollo lo que más. Y en la época que había, el cardillo y las collejas se sofreían con un poquito de aceite. Yo me acuerdo de pequeña, la primera vez que plantamos zanahorias”.

El trabajo agrícola y ganadero en el contexto estudiado (clima extremo, aislamiento en las comunicaciones y recurso casi exclusivo de la fuerza humana y animal) era muy exigente. Resti Moreno (Viana, 1930) comenzó la entrevista diciéndome: “La gente de mi pueblo era muy trabajadora. En el campo arañaban hasta el último rincón para aprovechar las tierras y sembrarlas; las que se podían sembrar”.

Todos los ingredientes de las comidas, los recursos externos y las herramientas, se conseguían en función de circunstancias y oportunidades y al compás del tiempo atmosférico y de las estaciones.

Había un momento para cada trabajo y formas establecidas para aprovechar los recursos. En el contexto de escasez, aislamiento y rudeza biogeográfica, si no se cumplían la secuencia y las formas se perdía la producción, lo que podía suponer una catástrofe.

Un verano el padre de Victoria García (Morillejo, 1944) sembró muchos tomates y tuvo una excelente cosecha...

¡No daba abasto para coger los tomates y venderlos! Pero lo más gordo es que se le echaba la vendimia encima. Cuando se metía en la vendimia tenía que coger las uvas, pisarlas, hacer el vino... ¡No le daba tiempo a ir a vender las uvas que había reservado para eso! Por eso íbamos poniendo en el suelo de la cámara cada racimito de uvas tumbadito con el rabito para arriba. Y de cuando en cuando mi padre cargaba la mula de uvas y se iba a venderlas.

Las caballerías y la mula en concreto eran imprescindibles para la labranza, tiro y transporte que aseguraban la empresa agrícola familiar. Por eso se mencionan en los relatos con el cariño y respeto que merece un miembro más de la familia.

Los testimonios dan detalle del aprovechamiento al máximo de los recursos. Las hermanas Paquita Torrubiano (Sotoca, 1942) y Elena Torrubiano (Sotoca, 1939) recuerdan que cuando eran pequeñas, un año en que hubo necesidad su madre cosechó cáñamo, dio tratamiento a la fibra y la tejió para hacer unos costales, “porque salían caros y no había dinero para comprarlos”.

Ana Martínez (Iniéstola, 1937), por su parte, explicó el uso que daban a los restos de resina:

Antes de que llegase la luz eléctrica, para tener luz aprovechábamos la resina del pinar. Al recoger las macetas parte de la resina se derramaba sobre las hojitas de pino del suelo, lo que se llama la *pinocha*. Entonces iban a coger esa *pinocha* y la ponían en un poyete en la cocina, junto a la chimenea. Eso se prendía y así te calentabas y a la vez te daba la luz.

... Y Maxi Rincón (Padilla, 1936) recordó cómo hacía su madre las bragas:

De los sacos del azúcar que vendía mi madre en la tienda nos hacía bragas. Y en la parte de arriba les hacía un piquillo. Como éramos cuatro hermanas, el piquillo a la una se lo hacía azul, a la otra verde, a la otra rojo y a la otra amarillo. Para que supiéramos *cuálas* eran de cada una.

Una forma de vida, en fin, que con el auge e idealización del desarrollismo ha quedado atrás. Hoy día existe la falsa percepción de que se puede conseguir cualquier producto o recurso sin considerar su existencia, su ciclo de vida y la forma y oportunidad de acceso al mismo. “De malo a bueno hemos ido bien, pero ahora de bien a peor otra vez... ¡va a ser difícil!”, reflexionaba Justa González (La Puerta, 1943).

7. No tenía nadie nada

Los relatos describen varios grupos sociales en función de la propiedad de las tierras y de las opciones de formación y empleo, que a su vez estaban ligadas a sus recursos económicos. La mayoría de la población la constituían los pobres, entre los que se incluyen a sí mismas las entrevistadas. Y una minoría estaba formada por aquellos que tenían más oportunidades:

- Los *señoritos*, que tenían grandes fincas. Contrataban a guardeses y a otros trabajadores permanentes y de temporada, compraban fincas o montes de la gente que tenía necesidad de dinero, vivían en ciudades con comodidades como Madrid.
- Los ricos, *riquillos* o *riquecillos* del pueblo. Tenían un poco más que la mayoría, y por poco salario podían emplear a *sirvientas*, *criados* y jornaleros. Con frecuencia, ocupaban el poder local.
- Los empleados de la administración o de la Iglesia. Eran hombres (alcalde, cura, secretario, médico, practicante). Tenían un salario o sustento fijo y holgado. Contaban con

gran reconocimiento social. Para dirigirse a estas personas se usaba el vocativo “señor”: “el señor alcalde”, “el señor obispo”.

- Las maestras y maestros destinados a estas poblaciones. Su salario era pequeño.
- Los guardias civiles, que pasaban periódicamente por los pueblos en sus rondas y eran objeto de respeto y temor. Su salario también era limitado.

“Este pueblo ha sido siempre un poco mísero”, afirma Felipa Rodrigo (Morillejo, 1940). Los pocos bienes que poseía la mayoría pobre apenas les daban para sobrevivir. Victoria García (Morillejo, 1944) explica: “No se vivía nada más que de lo que tenías, y no había. Aunque tuvieras un poquito más, un poquito menos, la vida era parecida. En los pueblos se vivía así”. Y Ana Mayoral (Gualda, 1943) dice: “Casi todos éramos iguales. Estaban los dos *riquillos* por un lado y los demás éramos parecidos. Nos arreglábamos”.

En un contexto de escasez sumada al control de la producción y el consumo durante la posguerra en dictadura, pequeñas diferencias en los bienes diferenciaban los caminos de la supervivencia: “Es que no tenía nadie nada. Y entonces el que no tenía nada, pues tanto le daba. Todo le daba igual. Si tenía que robar trigo, pues lo robaba para comer. ¡Es que era una cosa lógica! Y el que podía, pues molía a escondidas”, dice Elena Torrubiano (Sotoca, 1939).

En general las alusiones a los ricos dejan ver el malestar por las injusticias vividas y por la impunidad que las ha silenciado. Algunas entrevistadas aluden abiertamente a su posición privilegiada, mientras que la mayoría aporta una crítica sutil en forma de anécdotas.

Los ricos podían recuperarse tras una catástrofe social como la guerra, y conservar así su estatus. Ana Mayoral (Gualda, 1943) recuerda:

Una de mis hermanas estaba con uno de los ríquecillos del pueblo. El típico señor que era el que más tenía. “El rico”,

que le llamábamos. Ese hombre tuvo que estar escondido durante la guerra, y después siguió de alcalde durante años. ¡Pues no hizo dinero luego! Mi hermana con catorce o quince años iba a su casa a fregar, a hacerles las camas y otras cosas de la casa. Y entonces, ¿qué le daban por el trabajo? Ná...

Por el contrario, para las familias con pocos recursos cualquier obstáculo podía suponer un gran retroceso en su lucha por sobrevivir, como ilustra Dámaza Moreno (Viana, 1932):

Mi marido con dieciséis años o diecisiete años se había puesto de *criado* con los más ricos del pueblo, trabajando sus tierras. Allí no había vacaciones, no había permisos ni pagas extraordinarias. Ganaba ocho mil pesetas al año. Después se fue a una fábrica de Madrid. Y cuando se quedó en el paro tuvo que volver al pueblo a trabajar con los mismos.

Con la emigración a Madrid y otras ciudades las diferencias sociales en origen se trasladaban del mundo rural al mundo urbano: aquellas personas con más recursos se desplazarán a la ciudad para vivir con más comodidades; y tendrán a su servicio a las personas con menos oportunidades, que han emigrado a la ciudad por necesidad.

8. Los que eran más pobres

Las familias que habían llegado de otros pueblos y por lo tanto no tenían tierras en un radio accesible o habían tenido que vender tierras en situaciones de emergencia eran más pobres, puesto que el principal sustento provenía del pastoreo y de trabajar la tierra. Felipa Rodrigo (Morillejo, 1940) y su hermana, tenían que recoger moragas en los campos de trigo recién cosechados cuando vivían en Trillo con sus padres, pues allí no tenían tierras. Y Justa González (La Puerta, 1943) recuerda a aquellas que hacían la *rebusca* en las viñas.

También eran más pobres quienes habían sufrido expropiaciones o aislamiento laboral por su participación política durante la Segunda República o en la guerra, como una familia de Sacecorbo que llegó a vivir a Carrascosa. Y quienes por su avanzada edad habían quedado solos, sin capacidad para trabajar la tierra y sin el necesario apoyo familiar.

Victoria García (Morillejo, 1944) vivía con impotencia esta realidad:

Quando he ido siendo mayor y he visto la situación que vivían otras personas en mi pueblo yo decía, ‘Dios mío, ¿por qué tendrán que vivir así? Yo querría que pudiesen vivir mejor’. ¡Pero no se podía hacer nada! Si podías darles algo les dabas para un día, pero ya para el otro no podías.

Estas familias recurrieron a formas de supervivencia como el estraperlo (trabajo muy expuesto, especialmente para las mujeres, y que sólo permitió enriquecerse a unas pocas personas), la dula de las cabras (de la que obtenían un pequeño salario), la gestión del horno de pan comunitario (pues recibían panes en pago por su trabajo y no necesitaban sembrar trigo) o trabajos más duros, como el carboneo.

Las personas mayores solas y sin sustento recibían de sus vecinas un plato caliente si se terciaba, les ofrecían el llamado *presente* tras la matanza, les llevaban las cargas de leña que necesitasen y les hacían sitio junto a la lumbre en su casa. A su vez, muchas ancianas que vivían solas cuidaban a niños y niñas pequeñas mientras sus madres y hermanas trabajaban.

Quando la familia apenas podía asegurar la alimentación de los hijos varones, quizás buscaban una familia del mismo pueblo o de otro pueblo cercano que los tuviera como *criados* en tareas de la casa y en el campo. El marido de Dámasa Moreno (Viana, 1932) y el de Felipa Rodrigo (Morillejo, 1940) siendo muy jóvenes trabajaron de *criados* a cambio de techo, comida y un pequeño salario.

Todas las mujeres entrevistadas recuerdan que periódicamente llegaban al pueblo personas que pedían limosna o que combinaban la mendicidad con trabajos como el lañado, el estañado y la hojalatería, la cestería o el *trato* de animales. También hablan de los títeres, que llegaban ocasionalmente al pueblo y hacían pequeños espectáculos.

Unas mujeres las llaman “los pobres”, otras las llaman “los gitanos” y otras con ambos apelativos. El nombre de “gitanos”, tal como es usado y explicado por las entrevistadas, no alude sólo ni específicamente a la cultura o al pueblo gitano, sino a personas que vivían transitando de un pueblo a otro y en condiciones precarias. Una forma de vida muchas veces criminalizada, que provocaba al mismo tiempo curiosidad y precaución. Meme Romero (Oter, 1954) explica:

Yo recuerdo haber visto pasar a los gitanos con mulas por un caminito que había debajo de la barbacana. Iban a dormir debajo de una noguera y luego seguían camino en dirección a Carrascosa.

Iban pidiendo por las casas. “Que ha venido a pedir la gitana”. Pues un pan redondo le daba mi madre. La gente tenía un poquito de cuidado. También eran de los que echaban parches en las cacerolas. Quincalleros o lateros.

Y a veces te decían, “¿Tiene usted unos pocos mimbres? Le hago una cesta”. Aquí teníamos mimbreras que se cortaban todos los años y se pelaban. Y le pagaban por la cesta. Tenemos una cesta que siempre la hemos llamado “la cesta la gitana”. ¡Y bien hecha que está! La hemos usado muchísimo.

Las mujeres de Padilla recuerdan a la tía Laureana y al tío Cardador, ancianos que periódicamente llegaban pidiendo, a las monjas que pedían para su misión y a un santero que además de estampas religiosas vendía productos de mercería. En Morillejo y en La Puerta recuerdan a grupos familiares con carros o con mulas,

que dormían a las afueras junto al río. Otros dormían en *parideras* o en *covachas*.

En general no saben cuál era el origen de esas personas o familias pobres que vivían de forma nómada o seminómada. Muchas entrevistadas suponen que no tenían familia. Era normal darles pan u otros alimentos y limosna; y algunos pueblos construyeron casas o chozas para que se alojasen, de las que aún se conservan restos.

9. Vínculos y formas de apoyo

Los testimonios desgranar una realidad cotidiana laboral, familiar y social donde se priorizaba el grupo en pro de la supervivencia. Por ejemplo, la costumbre de comer de la misma fuente o sartén, especialmente si se trataba de guisos tradicionales. Resti Moreno (Viana, 1930) comenta: “Las gachas, en el momento que las sueltas de su sitio ya parece que no te apetece comerlas. Lo bueno es comerlas todos juntos en la misma sartén con la cuchara”.

Todas las entrevistadas se refieren a diversas formas de organizarse que necesariamente requerían de negociación y acuerdos entre los habitantes, así como de generosidad, fuertes lazos de confianza y formas de apoyo intra e interfamiliares. Estas formas se constituyeron en usos o costumbres. Satur Fraile (Carrascosa, 1931) cierra así su explicación sobre la gestión del regadío de las huertas en el verano: “Así se hacía siempre, y la gente lo respetaba”.

Veamos las formas más comentadas:

A. Redistribución

Las dificultades para conservar los alimentos, que limitaban su disponibilidad, eran compensadas con la redistribución de éstos entre familias cercanas.

Era común pedir pan a una vecina cuando faltaba y devolver el favor días después, una vez llegaba el turno de *amasar*.

Durante la matanza del cerdo se ofrecían ciertos productos a familias vecinas, sabiendo que a su vez recibirían cuando éstas hicieran su propia matanza. Y lo mismo con los corderos: “Si se mataba un corderillo siempre se repartía entre tres o cuatro casas. Y luego te daban cuando ellos mataban”, explica Satur.

B. Cobertura a unidades familiares sin tierras

Las familias aportaban de su cosecha a las contadas personas del pueblo que no tenían tierras para producir, como recuerda Satur Fraile: “Una vez al año, cuando cogías el trigo, le dabas una *media* al cura y una *media* al maestro. Antes la gente era generosa. ¿Cogían patatas? Pues le llevaban una cesta al maestro, otra cesta al cura y otra al practicante”.

Además, cada alumna o alumno aportaba leña para la estufa de la escuela, que sobre todo daba calor al maestro o maestra.

C. Hacenderas

Muchos bienes comunales se mantenían en buen estado gracias a las hacenderas: “El día Jueves Lardero el alcalde nos mandaba arreglar algún camino o la parte del arroyo donde nos arrodillábamos pa’ lavar, a limpiarlo y a hacer su pila. Y por la tarde, compraba unas latas grandes y a cada uno le daba una o dos sardinas y vino”, rememora Lucía del Amo (Oter, 1929).

D. Subastas

En todos los pueblos se subastaban ciertas actividades de las que se beneficiaba toda la comunidad: la gestión del horno comunal, la dula de las mulas, la dula de las cabras o *cabrá*, las bellotas de las carrascas que había o el uso de la *covacha* de las cabras. Las subastas se realizaban anualmente, en un día establecido; por ejemplo, el primero de enero.

E. Turnos o adras

Las mujeres, que eran las encargadas de *amasar*, rotaban turnos para la cocción del pan en el horno comunal; normalmente un día a la semana. También había turnos para el acceso al agua de riego de las huertas; ajustando días y momentos del día.

En Padilla cuando ya no había quién optase a la dula de las cabras se establecieron turnos de pastoreo proporcionales a las cabezas de ganado que tuviera cada familia, como explica Nati Rincón (Padilla, 1940): “Un día uno, otro día otro. Si tenías diez cabras, pues diez días ibas. Si yo tenía cuatro cabras, cuatro días me tocaba llevarme las cabras de todos”.

Muchos pueblos establecían tasas, plazos o vedas para la explotación de ciertos recursos preciados: pueblos como Peralveche, Arbeteta y Oter cobraban derechos por la recolección de trufas en sus montes; en Morillejo la siega del espliego silvestre no comenzaba hasta emitir el pregón correspondiente, para que nadie tuviera ventaja respecto a sus convecinos; y Sacecorbo vedaba en su municipio los gamones, usados para alimentar al cerdo, de modo que los primeros en recogerlos fueran los sacecorbeños².

F. Trueque

Como recuerda Ana Mayoral (Gualda, 1943), “... dinero en metálico no había. Lo que necesitabas se cambiaba por lo que habías cogido del campo”. El trueque fue una práctica imprescindible en un tiempo y espacio en que apenas había dinero en circulación. Los excedentes se intercambiaban por productos deficitarios, con un valor de cambio convenido.

El trueque permitía adquirir productos de contenido proteínico o calórico imprescindibles para la nutrición de la familia. El padre de Satur Fraile (Carrascosa, 1931) se aseguraba de que no faltase pan

² El espliego (*Lavandula latifolia*) crece de forma silvestre en los montes de la Alcarria, lo mismo que el gamón (*Asphodelus albus*).

en casa intercambiando uvas por trigo: “No cogías trigo pa’ todo el año porque no había mucha tierra y porque tenías que sembrar también cebada, avena, yeros pa’ las ovejas y pa’ las cabras... Mi padre cogía las uvas y se iba a Sotodosos con las mulas, ¡andando siete horas...! Y las cambiaba por trigo”.

También las mujeres trabajaban en esta forma de comercio. La madre de Satur llevaba olivas para cambiarlas por judías:

Mi madre llegaba con las olivas a casa de la tía Micaela en Sacecorbo³. Y le decía la tía Micaela, “hala, tú siéntate ahí en la lumbré a calentarte”. Y la Micaela se iba por el pueblo: “¡Que ha venido la María con las olivas!”. Y ya iban las mujeres con la cazuela llena de judías a por las olivas.

... Y Justa González (La Puerta, 1943) explica:

Mi madre, como tenía gallinas, llevaba media docena de huevos a la tienda y con eso compraba azúcar, fideos, arroz... Y los de la tienda vendían esos huevos para el estraperlo. Alguna vez que llegaba un camión con naranjas llevábamos un cubo de patatas, que teníamos muchas, y a cambio nos daban un cubo de naranjas.

Elena Torrubiano (Sotoca, 1939) aclara: “El que venía al pueblo a llevarse las nueces, las uvas o las aceitunas pagaba con dinero. Los que no pagábamos con dinero éramos los que estábamos aquí”.

La familia de Ana Mayoral (Gualda, 1943) sembraba cebada, avena y trigo, tanto para consumo propio como para hacer trueque: “Si venían a vender a los pueblos telas, a cambio les dabas a lo mejor un celemín de trigo, un celemín de avena...”. Pero algunos productos sólo podían comprarse con dinero; por eso a veces su padre tenía que ir a trabajar a cambio de un pequeño jornal,

3 De Carrascosa a Sotodosos hay unos 33 kilómetros de camino, y a Sacecorbo hay unos 19 kilómetros.

mientras su madre se ocupaba de segar esa avena que alimentaría a los animales y que también serviría para el trueque.

G. Apoyo mutuo

La supervivencia de estas pequeñas localidades requería relacionarse entre pueblos para conseguir recursos tan variados como los útiles de cocina, las herramientas de trabajo, las especias, fecundar la cochina, la atención sanitaria para personas y ganado, los recursos naturales y producción agrícola y ganadera de otras geografías; y el acercamiento a posibles parejas con las que establecer una familia.

La relación se aseguraba con diversas prácticas hechas costumbre, como las buenas relaciones vecinales, el intercambio de novedades y de información sobre genealogías familiares, los oficios ambulantes mencionados, el apoyo mutuo y la acogida al forastero.

El apoyo mutuo entre las familias del pueblo permitía gestionar los trabajos agrícolas y ganaderos en márgenes productivos. Ana Mayoral (Gualda, 1943) explica: “En la hora de la siega y en la hora de la era nos ayudábamos unos a otros. En mi casa, mis tíos venían a ayudarnos y nosotros ayudábamos a mis tíos. Por eso hemos dicho que un pueblo es todo una familia”.

Satur Fraile (Carrascosa, 1931) describe la reacción de las vecinas si llegaba la tormenta cuando estaban trillando: “Enseguida empezabas a ver mujeres subiendo la calle arriba con la escoba. ¡To’ cristo pa’ riba! Si había tres o cuatro eras, donde hiciera falta allí ibas a barrer. Porque en dos o tres días que no podías trillar, enseguida estaba nacido el trigo”.

H. Acogida al forastero

La acogida al forastero es un valor humano asentado en el origen de todas las culturas y religiones. El ser humano es migrante y seminómada por naturaleza: en busca de un ambiente adecuado para su supervivencia, la desprotección que implica el tránsito

se compensa con la acogida. Esta forma de apoyo implicaba manutención (un plato de comida caliente), calor y conversación (un lugar junto a la lumbre y en compañía), alojamiento (un lugar protegido donde tenderse a descansar o a dormir) y la atención a los animales que transportaban la carga (la mula o el borrico).

Las personas foráneas no sólo traían nuevos productos o saberes, sino que aportaban noticias y a veces posibilidades de entretenimiento o de creación de nuevos grupos familiares. Un valor similar tenían los viajes a lugares más o menos cercanos para trabajar, para comerciar o por motivos de salud.

La acogida crea un vínculo de confianza y agradecimiento que asegura un futuro apoyo a la persona que lo ha ofrecido. Por eso se considera una forma de apoyo mutuo. La abuela de Justa González (La Puerta, 1943) era conocida por su buena acogida: “Cuando venían de otro pueblo a alguna cosa en La Puerta no había forastero que fuera y ella no se ofreciera a darle de comer”, explica Justa. Por eso cuando Justa tenía que desplazarse a otros pueblos siempre contaba con familias conocidas de su abuela que la acogían.

10. La guerra: de la curiosidad al trauma

Las décadas estudiadas abarcan la guerra de 1936-1939 y la larga posguerra en dictadura, realidades históricas que condicionaron profundamente la vida cotidiana de la gente. Por eso los relatos recalcan inevitablemente en experiencias propias o de transmisión oral relacionadas con la guerra y la posguerra: episodios relacionados con la llamada a filas, la huida, registros y saqueos, asesinatos extrajudiciales, reencuentros...

En los años de guerra algunas entrevistadas eran niñas que vivían con curiosidad la presencia de soldados en su pueblo. Es el caso de Petra Hernando (Torrecuadradilla, 1928): “Me acuerdo una vez que los soldados empezaron a asomar desde el monte ese, que venían con mulas cargadas. Se pararon por aquí a comer en la

sombra de las casas y las chicas andábamos por allí entre ellos. ¡Qué sabíamos nosotras!”.

Las madres y abuelas, por su parte, padecieron con más intensidad que las niñas los efectos psicosociales del conflicto armado y de la represión posterior. Lucía del Amo (Oter, 1929) recuerda los saqueos por los soldados y el miedo que pasaba su padre:

Las colmenas te las *estrozaban* pa’ coger los panales de miel. Y se llevaban las ovejas. Mi padre se quedaba a dormir en la *paridera* con un hatajillo que tenían entre unos cuantos. Una noche oyeron que querían abrir. Y le dijo al día siguiente a mi madre, “si se llevan las ovejas que se las lleven, ¡pero yo no subo más noches!”.

... Y Satur Fraile (Carrascosa, 1931) guarda memoria de las noches en los últimos meses de la guerra, cuando su padre estaba en el frente: “Nos acostábamos los tres hermanos con mi madre en la misma cama. ¡Muertecicos de miedo!”.

La supervivencia en el contexto de guerra también necesita del apoyo mutuo y de sólidos lazos vecinales: en la huida y refugio por temor a los bombardeos y a las represalias muchas familias fueron acogidas en pueblos cercanos y se les brindó trabajo y alimentos básicos.

Al regreso del refugio o de la evacuación organizada por instancias del gobierno legítimo, la prioridad fue retomar la producción: “A empezar de la nada. ¡Era abril y la gente ni tenía sembrado! Ya no se podía sembrar ni trigo ni cebada. Lo único, garbanzos y a lo mejor patatas, ¡pero como no tenían mulas para labrar la tierra...!”, recuerda Petra. En ese contexto la ayuda vecinal fue indispensable: “Al que no tenía le daban aunque fuera prestado, pero sin prisa para devolverlo”, continúa.

Durante la guerra y la primera posguerra las mujeres garantizaron los cuidados a familiares traumatizados y fueron el sostén de la economía familiar en ausencia de los hombres; muchos de ellos

en el frente, fallecidos o presos por motivos políticos. Por eso su carga psicológica se multiplicó y tuvieron que aplazar su duelo personal. Con frecuencia esto se manifestaba en depresiones y en autoaislamiento. Contaba Justa González (La Puerta, 1943): “A mi madre toda su vida la vi muy triste. Era una mujer que no tenía alegría ni era cariñosa. No le hacía ilusión nada. Ella decía que en la guerra había pasado mucho miedo y que no lo había podido superar”.

Petra Hernando (Torrecuadradilla, 1928) cerró así su relato respecto a la guerra: “En la guerra se gana poco. En las guerras no gana nadie. Ná más que el que triunfe al final. Pero en los pueblos, nadie”.

En los años cuarenta y principios de los cincuenta, en las sierras y cañones cercanos sobrevivían algunos huidos y guerrilleros antifranquistas, todos ellos conocidos como maquis. Los maquis se desplazaban grandes distancias para conseguir comida y por eso son recordados en un amplio radio de la zona estudiada. Lucía del Amo, que en aquellos años trabajaba como pastora, recuerda:

Pasó un maqui muy cerca de mí cuando estaba con las ovejas, pero se fue al otro cerro que estaba a orilla del Tajo, donde había un pastor. Fue a pedile al pastor un trozo de pan y le dijo, ‘no he querido decile nada a una pastorcilla que he visto, porque me daba lástima si se asustaba’. Yo, si hubiera venido el hombre y me pide pan, ‘pues tómalo’. ¡A ver qué voy a hacer!

Cuando Justa González era pequeña escuchaba a su padre hablar de un familiar del pueblo de Armallones que estaba huido y se sustentaba haciendo carbón de encina en zonas de monte alejadas. Tiempo después supo que los hombres como él eran llamados maquis; y fue en el espacio de confianza de la propia entrevista cuando se decidió a preguntarme: “Dime una cosa... Los maquis, ¿quiénes eran? ¿Qué habían hecho?”.

Ana Mayoral (Gualda, 1943) es consciente del silencio impuesto en las décadas de la dictadura franquista: “Eso de la guerra ya yo

no sé, porque muchas cosas de la guerra mis padres y mis abuelos ni te lo decían”. Al impedir hablar de lo vivido también se impidió procesarlo psicológicamente y socialmente.

11. El juego y la escuela

A pesar de sus tempranas responsabilidades, las entrevistadas recuerdan juegos en los que la creatividad se abría paso. Victoria García (Morillejo, 1944) explica que jugaban chicos y chicas juntos, al bote, al *jar jarabao*, a saltar a la cuerda, a la pelota, al avión, al peto y a las muñecas:

Yo muñecas de trapo sí he tenido, ¡porque me las hacía yo, coño! Eran dos palos cruzados amarrados, la cabeza de trapo con los ojicos y la boquita, y el pelo se lo cosíamos y se lo atábamos. Sujetabas la cabeza por dentro del palito. Un brazo, otro brazo y las patas. ¡Y ya está el muñeco! Le hacías un calcetín de punto, un jersencillo con manguillas...

“Los chicos, nos entreteníamos cogiendo los grillos por la noche”, recuerda Satur Fraile (Carrascosa, 1931), “... y jugando al escondite entre los trigos. Ibas por el carrilillo y te metías un poquillo dentro del trigo; pasaba el otro buscándote, ¡y no te encontraba!”.

Los padres de Mari Paz Villaverde (Masegoso, 1954) eran panaderos en el pueblo. Ella recuerda que los niños y niñas se iban a jugar al horno donde trabajaba su padre. “Mi madre decía que así mejor, porque mientras tanto las madres hacían sus cosas tranquilas sin los niños. Estábamos calientes, jugábamos y les solucionábamos la papeleta a las madres. ¡Es que era todo completo!”, afirma Mari Paz.

Algunas entrevistadas pudieron asistir a la escuela. Ana Mayoral (Gualda, 1943) afirma que los castigos eran comunes: “Los maestros nos hacían juntar los dedos y nos daban con la vara. ¡Pero nosotras íbamos preparadas! Entonces los antiguos, mis abuelos y

mis padres, decían que nos untáramos bien ajo en las uñas y en las yemas, porque así te dolía menos. Y así hacíamos”.

Justa González (La Puerta, 1943) no olvida los abusos sexuales a una compañera de estudios por parte de un maestro:

El maestro era un hombre mayor. Se ponía muy cerca de la estufa y luego todos los niños alrededor. A la que tenía más enchufe la ponía siempre a su lado, y así ella se calentaba más. Me acuerdo yo que a esa niña siempre le levantaba la falta y le metía así la mano... ¡Y la chica se estaba quieta! Dicen que ahora, pero siempre ha habido; lo que pasa que entonces teníamos mucho miedo y no nos atrevíamos a decir nada.

Muchos relatos profundizan en las dificultades de las niñas para avanzar en los estudios porque no se daba importancia a su formación. Lucía del Amo (Oter, 1929) no pudo estudiar en la comunidad religiosa donde trabajó de niña y tampoco tuvo oportunidad de hacerlo en el pueblo, una vez retornó.

En la familia de Petra Hernando (Torrecuadradilla, 1928) los hermanos mayores estudiaron poco porque su edad de estudio coincidió con la guerra, así que sus padres se propusieron dar oportunidades a las hijas, que eran menores: “Mis padres decían, ‘ya que los mayores no han podido ir, que vayan las pequeñas’. Mis hermanas estudiaron hasta la edad que las admitieron. Yo era la mayor; no tenía edad de ir a la escuela y siempre tenía más trabajo que mis hermanas”, explica Petra.

Justa detalla lo que ella percibió como una injusticia:

La que tenía que hacer recados a todos los sitios era yo. El hijo mayor estaba estudiando y no podía faltar a la escuela, ‘porque tenía que hacer carrera’, decía mi padre. Y el pequeño estaba malo y no lo mandaban a trabajar. Si había que ir a sembrar judías, ‘¡hala, chica!’, me mandaban a mí.

Mari Paz Villaverde (Masegoso, 1954) explica:

Sí podía estudiar alguien, iban los chicos. Y aunque en la familia pudieran estudiar chicos y chicas, los padres decían a las chicas, ‘tú aprende bien las cosas de casa’. Nosotras las mujeres nos hemos esforzado muchísimo. ¡Y a fuerza de empujones, porque tampoco nos ponían las cosas fáciles!

Conscientes de sus escasas oportunidades, las madres de las mujeres entrevistadas se esforzaron por aprender a leer y escribir: la madre de Satur leía y escribía para su marido, ya que él no sabía; y la madre de Petra aprendió a leer y escribir por su cuenta, “para no empeñarse en nadie que le escribiera ni le leyera”.

12. Encomiendas de niña

A temprana edad las entrevistadas tuvieron que empezar a ayudar en las tareas agrícolas o de pastoreo, en los cuidados y en trabajos de la casa: acarrear agua con un cántaro a la cabeza, lavar la ropa o los cacharros, llevar el cocido a los hombres que estaban segando... Con siete u ocho años, Ana Mayoral (Gualda, 1943) ayudaba en la recolección de espliego en verano: “Yo iba con mi padre y mi hermano al monte; ellos segaban y yo hacía los haces. Lo llevábamos a pesar a una báscula y te pagaban según el peso”.

Las hermanas mayores empezaban a ejercer de cuidadoras atendiendo a los hermanos más pequeños. Maxi Rincón (Padilla, 1936) recuerda entre risas lo que en su momento le provocó un gran enfado:

Fui a lavar al pinar, que está a dos kilómetros y medio, y me llevé a mis hermanos más pequeños, la Emi y el Boni. Los bañé, les lavé la cabeza y los dejé en pelotillas sobre un pino mientras lavaba toda la ropa y la secaba. Cuando vinimos para acá por el camino iba cargada con el balde de ropa

limpia en la cabeza. Yo estaba ya muy cansada y ellos, tan limpitos de arriba abajo, iban jugando, arrastrando los pies, levantando una polvareda... ¡y otra vez llenos de tierra! ¡Qué cabreo cogí yo!

Algunas tareas encomendadas a las niñas se relacionaban con formas de supervivencia ilegales. Justa González (La Puerta, 1943) detalla:

Como estaba prohibido moler más de una cantidad concreta de trigo, me mandaban a mí al molino con la borrica, que entonces tendría yo seis o siete años; porque los *guardias* de mí no sospechaban. La borrica ya sabía el camino. Al llegar al molino me cogían el trigo, me cargaban la harina en la borrica, ¡y otra vez para casa!

Cuando vivían en Trillo, Felipa Rodrigo (Morillejo, 1949) iba con su hermana a los campos de trigo ya segados, a espigar: “Me acuerdo que me decían que era muy vaga. Y pensaba yo después, ¿cómo me dirán que soy vaga? ¡Es que no podía! ¡Si era muy pequeña! Sin poder, querían que se hicieran las cosas”. Efectivamente, la cuestión no era la laboriosidad de Felipa sino un ambiente social que, lejos de apoyarla, le exigía realizar tareas para las que no estaba preparada.

Casi todas mencionan el temor a que las mulas se espantaran, porque suponía un alto riesgo físico, como sabe Ana Martínez (Iniéstola, 1937): “Cuando se casó mi tío José fueron desde Padilla mi padre y mi madre con la mula a Sigüenza, para comprar el ajuar⁴. Se espantó la mula y cayó ella al suelo: se rompió la cadera y se partió cuatro dedos del pie”.

Paquita Torrubiano (Sotoca, 1942) rememora cuando le mandaban cargar mies junto a su hermano:

4 De Padilla a Sigüenza hay unos 33,7 kilómetros caminando.

Mi padre y mi tío tenían arrendás unas tierras de Trillo que lindan con *lo de* Sotoca, a unos tres kilómetros. Mi hermano el Ángel tenía siete años y yo tenía diez, y ya íbamos a lo de Trillo a cargar, porque mi padre y mi madre estaban segando. Para nosotras, que éramos pequeñas, nos resultaba eso muy *largo* y la verdad que nos daba miedo. La mula cargada con los haces y nosotros caminando. Si la carga se doblaba teníamos que poner una piedra al otro lado, para compensar. ¡Que casi no alcanzábamos a poner la piedra! ¡Y veníamos con un susto todo el camino...! Que si la carga en la mula se iba para acá, que si se nos caerá... Llegábamos a la era, a descargarlo y vuelta para las tierras.

Era raro el día de verano que no tronaba y a mí me daban mucho miedo las tormentas. Las mulas se asustaban y, ¡madre mía, cómo se ponían!

Felipa Rodrigo (Morillejo, 1940) temía las reacciones de la mula cuando pasaba el río Tajo en la barca para ir al molino harinero, y a las culebras cuando iba camino de la huerta; y pasaba miedo de noche cuando subía a oscuras a la cámara o tenía que salir a la puerta para recoger leña. Miedos esperables en una niña que, como otras entrevistadas, hacía encomiendas propias de adultos y lejos de su espacio seguro, solas o en la absoluta oscuridad.

Durante el conflicto armado muchos habitantes de los pueblos no tenían claridad sobre los motivos y actores del conflicto, lo que sumado a la propia miseria y al silencio provocaba en las niñas sensaciones de angustia, vértigo o desconsuelo. Dámasa Moreno (Viana, 1932), que quedó huérfana al inicio de la guerra, lo explica así:

Mis primeros recuerdos es cuando era muy pequeña. Yo estaba con mis hermanas en el campo y a veces ellas se iban y yo me venía sola a la casa. Entonces me daba pánico. Me daba miedo, porque pensaba, “¡a ver si le ha pasado algo a mis hermanas y yo me quedo sola aquí!”

Y en la posguerra, tiempo en que la Guardia Civil perseguía a los guerrilleros antifranquistas y a los huidos, en las casas se contaban historias a media voz que los niños y las niñas escuchaban, aunque no podían preguntar. Por eso pasaban mucho miedo si tenían que salir de noche. En el verano, Satur Fraile (Carrascosa, 1931) y su hermano pequeño salían de madrugada para regar la huerta: “Íbamos el Juan y yo agarrácos a nuestro perro, ¡con un miedo que pa’ qué! En cuanto te metías hacia arriba, ¡te daba un frío por la espalda...! Y venga a mirar pa’ todos los sitios, a ver si veías alguien”.

13. Trabajos de mujer

Las historias de vida recogidas muestran que el proyecto familiar de supervivencia ligado al trabajo en el campo necesitaba de la participación de las mujeres, no sólo de hombres, y por eso se permitían ciertos márgenes en las diferentes tareas asignadas socialmente a unos y a otras.

En general las mujeres realizaban casi todas las tareas de los hombres, mientras que los hombres raramente se sumaban a la crianza y a los cuidados de mayores, o a los trabajos que aseguran el bienestar de la familia (higiene, limpieza, alimentación y vestido). El apoyo de otras mujeres de la familia y de las vecinas se hizo imprescindible en estas situaciones.

Ana Mayoral (Gualda, 1943) repasa los trabajos de las mujeres:

El hombre se dedicaba a arar y segar y a cuidar de los animales, pero venían y tenían que tener la cena hecha. Y las mujeres teníamos que ir a echar la semilla.... Mi madre la pobrecilla cuatro hijos tenía, y tenía que acudir a los hijos, tenía que acudir al cerdo, a regar también. Era todo a base de brazos. Llegaban las matanzas y bajaba al barranco a lavar los *menudos*... ¡Y madre mía los sabañones que nos salían en las manos!

Petra Hernando (Torrecuadradilla, 1928) tuvo que trabajar con las ovejas durante más de diez años: “Pastores y pastoras, cada familia mandaba a los hijos que tenía en casa. Yo estuve desde cuando terminó la guerra y hasta que tenía veintitantos años. A la noche las ovejas se quedaban encerradas y de día había que subir a la *paridera* y soltalas”.

Satur Fraile (Carrascosa, 1931) segaba junto a su padre:

Cogíamos tres surcos cada uno. Mi padre para que fuera junto con él, de vez en cuando del surco que iba al lado de él me quitaba algún golpecejo. Ibas dejando los manojos atravesaos en los surcos y luego ibas haciendo las gavillas. Una vez no me puse la zoqueta y me corté.

Cuando hijos e hijas tenían que salir adelante en la ausencia de sus padres, la división de tareas por género se reproducía entre los hermanos y hermanas mayores. Aquellas asignadas a la madre las asumían las hijas. Ellas hilarán, tejerán, coserán, lavarán y cocinarán para sus hermanos, y se dedicarán a los cuidados que los hermanos pequeños requieran. A estas responsabilidades se sumarán las del campo: la aceituna, la vendimia, la siega, la patata...

La responsabilidad de la nutrición de la familia incluía todo lo relacionado con la preparación y preservación de los alimentos, incluyendo el amasado y horneado del pan y la crianza de gallinas, cerdos y conejos. Las entrevistadas entran en mucho detalle sobre estas tareas, lo que indica el tiempo y atención que les exigían. Lo mismo podemos decir del vestido de la familia, que implicaba conseguir las fibras y tejidos, coser o tejer la ropa, lavarla, secarla y remendarla.

El tratamiento de la lana, una vez esquiladas las ovejas, comenzaba con el lavado de la lana y seguía con el hilado. Lucía del Amo (Oter, 1929) aprovechaba el tiempo de estar con las ovejas para hilar y coser: “Yo me colocaba un romerillo o un palejo para sujetar el vellón de lana, e iba andando e iba hilando. Y cosía. En las ovejas

le hice a mi padre dos camisas o tres con su cuello y todo, y a mi madre unas enaguas de cintura. Llevaba mi dedal, el carrete, las tijeras y todo”.

Los trabajos de las mujeres no tenían nombre de oficio; salvo aquellos trabajos feminizados como el de partera (mencionado por muchas entrevistadas) y costurera (desempeñado por la madre de Mari Paz Villaverde). El trabajo de *sirvienta*, que casi todas las entrevistadas realizaron, no es considerado un oficio. Además, la palabra “*sirvienta*” tiene un significado diferente si es empleada en femenino o en masculino (“*sirviente*”).

Algunas tareas desempeñadas tanto por hombres como por mujeres sólo se consideran un oficio con nombre cuando las realiza un hombre. En la siega se habla de segadores aunque haya mujeres segando. Se habla siempre del “hornero”, incluso en pueblos donde la gestión del pan en el horno era desempeñada por mujeres. Y en la matanza la mayor parte del trabajo lo realizan las mujeres, pero sólo una tarea tiene nombre: la del hombre que hace de *matachín*.

Las limitaciones físicas no eran impedimento para que las mujeres trabajaran con gran esfuerzo físico. Ana Martínez (Iniéstola, 1937) explica:

Mi madre cojeaba, pero eso no le impidió trabajar. Íbamos a arrancar garbanzos y trabajaba más que nosotras. Si estábamos en la era y no hacía aire, como no podíamos aventar decía, “vámonos a casa”. Y según llegábamos: “¡Hala! Prepara el macho que nos vamos al pinar a por piñas”. Y yo pensaba, “¿por qué tenemos que hacer otro trabajo?”. ¡No había manera! Cogía el delantal y una, otra... Lo llenaba de piñas. No nos había dado tiempo a nosotros a empezar cuando ya nos llamaba.

Las entrevistadas hacen mención a dos espacios de trabajo específicos de mujeres: los lugares donde se lavaba, fueran ríos o lavaderos públicos contruidos con ese fin; y los hornos de pan

comunitarios, donde las mujeres acababan de elaborar el pan y a veces esperaban a su horneado. En estos espacios era posible un ambiente íntimo de intercambio de informaciones y confidencias entre mujeres. Victoria García (Morillejo, 1944) explica que los hombres no se acercaban a donde las mujeres lavaban; lo respetaban de forma preceptiva, no sólo porque no era su tarea asignada sino porque lo consideraban un espacio de mujeres.

14. Salir del pueblo

Todas las entrevistadas salieron del pueblo en las décadas cincuenta a sesenta, con edades entre los trece y los dieciocho años. La mayoría fueron a trabajar a Madrid u otras localidades, en la industria de la confección y costura, en la restauración y *sirviendo* en casas, principalmente. Estaban motivadas por la posibilidad de tener ingresos propios y de dejar atrás los trabajos duros y la rutina del pueblo; y llevaban el contacto de algún familiar o amistad, donde serían acogidas.

Algunas mujeres emigraron para *servir* en pueblos cercanos o trabajaron en la cocina, limpieza y ropería del Sanatorio Leprológico Nacional, situado en una finca cerca de Trillo.

Los ingresos obtenidos en la emigración ya no serían administrados por los padres. Lucía del Amo (Oter, 1929) y la madre de Mari Paz Villaverde (Masegoso, 1954) trabajaron desde muy jóvenes y fueron las únicas del matrimonio que aportaron un dinero en el momento de casarse, con el que costear parte de la boda o empezar a pagar el piso.

Felipa Rodrigo (Morillejo, 1940) subraya que cuando ella trabajaba en Madrid, “todos querían tener alguien a su servicio”. En una sociedad servilista y cuasi esclavista, dada la necesidad económica de las jóvenes que venían del pueblo, por poco dinero podían tener a una joven a su servicio. Las jóvenes escogían el trabajo como *sirvienta* porque estaban preparadas para hacer los trabajos de

la casa; esto les exigía poca intimidad y una dedicación amplia en tareas y tiempo, pero les permitía ahorrar con cierta facilidad.

Cuando las hermanas mayores marchaban a la ciudad, obligadamente las hermanas más pequeñas tenían que hacer tareas del campo y cuidar a los pequeños. Entonces se acentuaba su urgencia por salir del pueblo.

Llegado el tiempo de casarse, la moral de la época exigía a las mujeres dejar su trabajo. Justa González (La Puerta, 1943) se casó con diecinueve años: “Entonces te tenían muy sujeta y yo pensé que casándome iba a salir un poco de la rutina. Nos casábamos pronto para poder estar libres, pero te vas de una y te metes en otra”.

Algunas se vieron obligadas a regresar para cuidar a sus padres ancianos o para ayudar a su madre en los cuidados a familiares dependientes; trabajos feminizados, como aquellos que dejaban en la ciudad.

Cuando llegaba el verano muchas pasaban sus vacaciones en el pueblo. Entonces tocaba trabajar en la siega y en la trilla. Ana Martínez (Iniéstola, 1937):

Mi madre me tenía siempre preparados unos manguitos para que no me pinchara con la paja. ¡De la camisa del padre hacía el manguito! En la siega fue la primera vez que usé unos pantalones en el pueblo, ¡porque lo que es el rastrojo se clavaba en las piernas y hacía heridas!

Se trata de un trabajo duro y desagradable, que los veraneantes de la ciudad vivían como una divertida experiencia. Elena Torrubiano (Sotoca, 1939) comenta:

Me acuerdo muchas veces que venían los chicos de Madrid, o no sé de dónde venían, y estaban deseando subirse allí al trillo. La mula dale que te pego vueltas y los chicos encima. Y decía yo, ‘¡pero qué tontos son estos chicos!’. ¡Los que estábamos hartos de estar allá al sol y al polvo no queríamos trillo!

15. Mirar al pasado desde el presente

Todas las entrevistadas me hablaron desde la certeza de haber sido protagonistas de un tiempo y una forma de vida con valores y prioridades muy diferentes a las actuales, que apenas es vislumbrada hoy día por muchas personas.

“Esas cosas es para vivirlas y saberlas, eso que te contamos es que lo hemos visto nosotras; ¡eso lo he visto yo!”, insistió Victoria García (Morillejo, 1944). Dámasa Moreno (Viana, 1932), por su parte, me dio este ejemplo: “Yo tendría diez u once años e iba a lavar los pañales de mi sobrina. Es que lo dices ahora a la gente joven y no se lo cree”.

Están orgullosas de haber sabido sobrevivir en el tiempo que les tocó. Dámasa es consciente de que ha sido capaz de enfrentar muchas situaciones duras: “He tenido tiempo de ver y de dejar de ver. ¡Las cosas que ha pasado una! Pero bueno; todo se podía hacer y a mí no me ha venido grande hacer nada”.

De un modo u otro mostraron su preocupación por los cambios en la producción y en el consumo respecto a su tiempo de infancia, y por el agotamiento de muchos recursos naturales. Y son conscientes de que se ha producido un gran cambio social desde su infancia a la actualidad y de la dificultad de compararlo con la crisis de nuestro presente. Elena Torrubiano (Sotoca, 1939) observó: “¿Que estamos mal de la vida ahora? ¡No saben ellos la vida como se ha llevado antes! Lo que se ha pasado y lo que se ha luchado. ¡Madre mía!”.

Felisa Torrubiano (Sotoca, 1952) y Rufi Utrilla (Sotoca, 1936) suman sus voces para imaginar un futuro donde hubiera que vivir sin dinero y obteniendo el alimento de la tierra: “Ahora, si sucediera cualquier cosa y pasaríamos hambre podríamos hacer pan, ¡pero ahora no se siembra el trigo como antes! Ahora sin maquinaria no saben hacer nada. Tendríamos que empezar a comprar mulas...”.

Satur Fraile (Carrascosa, 1931) comentó:

Éramos felices a pesar de todo. Salíamos del colegio, cogíamos un zoquete de pan así, le echábamos miel y le echábamos encima unas pocas nueces y, ¡hala, a la calle! A correr otra vez por allí, con todos los críos que había. A jugar al escondite o a lo que fuera. Mi madre siempre tenía olivas hechas. Cogías un puñado de olivas y un cacho pan, y ya tenías la merienda. ¡Y tan felices!

Desde su presente, mirar a su infancia les produce añoranza. A pesar de la escasez y racionamiento de ciertos productos en la larga posguerra, y de la dureza de los trabajos que como mujeres desempeñaron, recuerdan de forma grata las relaciones sociales en el pueblo. “Yo añoro la vida de los pueblos porque vivíamos más sanos, más conformistas”, dice Ana Mayoral (Gualda 1943).

A Felipa Rodrigo le impresiona mirar hacia atrás:

¡Qué diferentes eran aquellos tiempos a todo lo de ahora! Éramos todo familia, todo en armonía. Lo que no me gusta a mí es que la gente ha cambiado mucho. Ahora estamos divididos. Si gente de hacía los tiempos vieran el pueblo como está ahora, ¡se morían del susto!

Estas reflexiones afirman la necesidad de dignificar las vivencias de las entrevistadas, niñas de la posguerra que fueron capaces de sobrevivir a la pobreza, la escasez y falta de oportunidades. Sus vidas fueron olvidadas, cuando no despreciadas y silenciadas, en la vorágine del desarrollismo; un huracán de catastróficas consecuencias que ellas mismas han podido constatar en su vida adulta.



Maxi Rincón
Padilla, 1936



Ana Martínez
Iniéstola, 1937



Nati Rincón
Padilla, 1940



Emi Rincón
Padilla, 1948



Rufina Utrilla
Sotoca, 1936



Elena Torubiano
Sotoca, 1939



Paquita Torubiano
Sotoca, 1942



Felisa Torubiano
Sotoca, 1952



Satur Fraile
Carrascosa, 1931



María del Hoyo
Oter, 1943



Meme Romero
Oter, 1954

RELATOS DE VIDA

1. Petra Hernando Rodrigo (Torrecuadradilla, 1928)
2. Lucía del Amo Romero (Oter, 1929)
3. Restituta Moreno Rodrigo (Viana de Mondéjar, 1930)
4. Dámasa Moreno Rodrigo (Viana de Mondéjar, 1932)
5. Felipa Rodrigo Sotodosos (Morillejo, 1940)
6. Flora García Sotodosos (Morillejo, 1936)
Victoria García Martínez (Morillejo, 1944)
7. Ana Mayoral López (Gualda, 1943)
8. Justa González Bodega (La Puerta, 1943)
9. Mari Paz Villaverde Gonzalo (Masegoso de Tajuña, 1954)

1.

PETRA HERNANDO RODRIGO

TorreCuadradilla, 1928



Contenidos

Todos hacían lo mismo

En cada casa, un soldado

Nos evacuaron a Cuenca

A empezar de la nada

Las mujeres no hacía falta que supieran

Medias y refajos de lana

Todos hacían lo mismo

Me llamo Petra Hernando Rodrigo. Nací en el pueblo en 1928 y aquí me he criado. Siempre he vivido aquí. Mis padres también nacieron aquí. Mi madre se llamaba Mamerta, o Malmerta... ¡Ni lo sé si su nombre lleva ele! Y de apellidos, Rodrigo Igualador. Y mi padre se llamaba Vicente Hernando. ¿Y qué voy a tener yo que contar ya, a mis años?

Mis abuelos maternos también eran de Torrecuadradilla. Conocí a los dos. No llegaron a ochenta años pero parecían muy viejecillos. Los abuelos paternos creo que eran de Torrecuadrada de los Valles, al otro lado del río.

Los abuelos se dedicaban al campo. Los hombres iban a labrar con las mulas, porque antes no había maquinaria. Lo que antes labraban cuarenta yuntas, ahora lo labran dos tractores en un periquete. Las mujeres ayudaban en el campo a segar y a escardar. Y, si los hombres tenían otra tarea, las mujeres tenían que ir a cuidar las ovejas.

Los padres de mi madre y los padres de mi padre cultivaban trigo, avena, centeno, cebada... También garbanzos para el gasto de casa, almortas y yeros, que son como guisantes pero muy pequeñitos. La semilla y la paja del yero se usaba para pienso para las ovejas. Aquí en el pueblo todos hacían lo mismo.

Se tomaban migas de pastor, que dicen. Se freían torreznillos y con la grasa del tocino y con pan se hacían las migas. Entonces no había mucho pan duro porque si algo quedaba se le daba a los bichos. Y para comer, judías, garbanzos, patatas... Se hacía el guiso en el puchero de barro, en la lumbre, que se cocía muy bien. ¡Como en casi todos los sitios en aquellos tiempos!

En casi todas las casas tenían tres, cuatro o cinco cabras y una yunta. Entre todos pagaban un cabrero y cada mañana las soltaban a la plaza. El cabrero las llevaba a pastar al monte y cuando las cabras venían la gente les echaba algo de pienso también en casa.

Las cabras se tenían para la leche. Aunque fueran cuatro cabras, daban mucha leche.

Ovejas tenían unos doscientas, otros ochenta o cuarenta. Había *parideras* en el campo y cada uno en sus *parideras* las encerraba. Si nevaba, les echaban la comida en unas canales de madera: se partía por mitad el tronco y se ahuecaba.

Mis padres tendrían en el verano doscientas ovejas y en el invierno menos, porque se vendían corderos y también se vendían las ovejas viejas cuando ya no criaban bien. A la primavera criaban de nuevo y volvía a aumentar el rebaño.

En el río Tajuña, al otro lado del monte, había tres molinos: del molino venían al pueblo con caballos a por el trigo para molerlo, volvían al pueblo a traer la harina y entonces se llevaban la carga de trigo de otros. Como los del molino tenían un poco más de dinero y en el río había más pasto, tenían vacas. Las vacas comen un pasto basto, pero las ovejas son más delicadas y hay mucha hierba que no la quieren.

Éramos cinco: dos hermanos y tres hermanas. Todos vivimos cerca. El primer hijo fue Mariano, que nació hacia 1926. Dos años después, en 1928, nació yo, y en diciembre de 1931 nació Guadalupe, que es la única hermana que vive, en la Torresaviñán. Román nació en agosto de 1934 y la pequeña, Flora, nació en octubre de 1936.

Mi primer recuerdo es el día de la fiesta del primero de septiembre, que me llevó mi madre a la novena, que la decían por la noche. Tendría yo seis o siete años. Al acabar salieron mis padres y cuando ya casi llegaban a casa, ¡vieron que no venía yo! Parece que me quedé allí dormida durante la novena.

En cada casa, un soldado

Mi madre estaba embarazada de cinco meses de mi hermana Flora cuando empezó la guerra. En lo alto del monte El Llano había trincheras donde estaban los rojos y al otro lado del río Tajuña, por donde los molinos de viento, estaban las trincheras de los *nacionales*. Dos o tres veces vinieron los *nacionales* como a querer avanzar, y traían muchos italianos con ellos; pero luego otra vez se iban pa' llá. Al final se quedó fijo esto: los rojos aquí y los otros al otro lado del río Tajuña.

Por el pueblo había soldados rojos; en todas las casas había un soldado por la noche. Y los demás vivían en chabolas que se hacían. Estaba todo lleno de chabolas pequeñas, que como mucho cabían dos o tres. Yo me acuerdo que deshacían todas las *parideras* que encontraban para coger teja. Y les echaban un ventanillo para tener allí el fusil. Aún están por ahí las chabolas hundidas, que se ven las piedras.

Los soldados se hacían su rancho en un patio, donde tenían la cocina. ¡Hacían perolones de comida...! Como repartían el rancho en frío, a algunos mi madre se lo guisaba con un poco de aceite. Y estaban agradecidos; ¡más contentos...!

Me acuerdo una vez que había relevo y empezaron a asomar a lo lejos. Venían desde el monte con mulas, porque como no había caminos no podían venir en camioncillos. Se pararon por aquí a comer en la sombra de las casas y nosotras las chicas por allí curioseando entre los soldados sin miedo. ¡Qué sabíamos nosotras! Si se levantara otra guerra y fuera como entonces, claro que tendríamos miedo, pero entonces no me daba cuenta.

De lo que más me acuerdo es de los catalanes, que había muchísimos con los rojos. Un catalán que había en casa de mi madre, Rufino se llamaba, cuando venía traía Cariñena y me decía, “ves a llamar a tus amiguitas y mojáis pan en Cariñena”. Traía también avellanas, cabello de ángel y cosillas así.

Y por cierto, que se marchó un día sin decir adiós y no volvió. En casa de mis padres dejó un macuto y, como nos evacuaron, ahí se quedó. Cuando terminó la guerra, otro catalán que hubiera en mi pueblo le diría a su madre con qué familia estaba y su madre escribió a mi padre. Le decía que su hijo había muerto no sé qué día de verano y que si era tan amable de devolverle lo que aquí tenía su hijo, que no era por el valor, que era por el recuerdo de su hijo. Y mi padre comentó, “eso es que se pasó a los *nacionales* y lo mataron por alguna equivocación”.

De alguno sí se sabe que le pasó eso. Había un barranco que tenía agua, que se juntaba con el río Tajuña, y como no conocía el terreno y caminaba de noche, aquel en vez de cruzar el río para llegar a la zona *nacional* cruzó el barranco. En el alto había trincheras y dicen que les dijo, “¡Viva Franco! ¡Arriba España!”, para que supieran que se quería cambiar a su bando. Aquello ya es lo último que habló. ¡No le tomaron más declaraciones! Lo mataron. No sabía que eran los rojos los que tenía enfrente.

Unos cuantos soldados hay por aquí enterrados. En una parcela que tengo yo en el monte El Rebollar, por la Hoz, allí había enterrado uno. Y ahí mismo cerca del pueblo, otro. Y en la parte de abajo del pueblo, otro. Ellos mismos los enterraban; una miaja escarbada, una poca tierra encima y ya está. Se veía que se había hundido la tierra y había hierba que salía, de la sustancia del cuerpo.

Vinieron a investigar un año, me parece que estaba Zapatero, y encontraron a uno que llevaba una cadena con un anillo de oro que tenía grabado el día de su boda y un crucifijo. Aquel sí pudieron saber quién era.

Nos evacuaron a Cuenca

A los nueve años, en mayo de 1938, nos evacuaron a la provincia de Cuenca a todos los del pueblo menos a seis o siete familias. La gente metió en el camión colchones y bastantes cosas, pero gallinas y otros animales se quedaron allí. Mi abuela se llevó una máquina de coser.

Hicimos noche de camino, en Huelves, un pueblo que también está en Cuenca. Nos repartieron en tres pueblos. Una hermana mía estuvo con los abuelos maternos y con dos hijas de mis abuelos en El Cañavate. Y otro hermano en La Atalaya de El Cañavate. A mis padres y a los otros hermanos nos llevaron a La Alberca de Zíncara.

En ese pueblo no se notaba que había guerra porque no se veían soldados, pero es donde se pasó más hambre, porque estábamos muchos evacuados. El pan escaseaba, supongo que porque no se podía cultivar todo el trigo que hacía falta; porque se labraba con mulas y la gente joven estaba en la guerra.

Estuvimos en una casa abandonada con una sola habitación, que nos dejó un señor que tenía un molino de aceite. Nos juntamos allí tres familias: mis abuelos paternos con nosotros, un tío mío soltero y un matrimonio primo hermano de mi padre.

A los evacuados les daban trabajillos la gente del pueblo. Mi padre hizo por allí de todo: estuvo en un molino de aceite, fue a labrar y a segar y estuvo bastante tiempo de pastor. Aquí normalmente las ovejas no se ordeñan, pero allí sí, y mi padre iba a por la leche.

El dueño del molino tenía tres hijas; la más pequeña tenía cuatro años más que yo. No les faltaba nada. Hacían cuatro o cinco quesos grandes todos los días y mataban ovejas, mataban cerdos, conejos... La verdad es que yo no pasé hambre, porque comía donde el dueño y no salía de aquella casa. A mí me querían mucho. Cuando recordábamos ese tiempo me decía mi madre, “daba gusto de oírte hablar. ¡Más lista eras de pequeña que ahora!”. Yo estaba allí tan contenta, como si era mi casa.

Tiempo después fue mi padre a por una mula a Tomelloso (Ciudad Real), se pasó por La Alberca y estuvo con aquella familia. Y muchos años después me llevó allí uno de mis hijos, que se lo pedí nada más pa' enseñarle dónde había estado yo. Estuve en los tres pueblos, pero no vimos a nadie porque era la hora de la siesta. Habían cambiado mucho.

A empezar de la nada

Estuvimos allí once meses, hasta que terminó la guerra, en abril. Se vinieron mis padres antes y nosotras vinimos más tarde. Una que vivía con nosotros tenía un hijo malo, y la madre tampoco estaba bien, y nos quedamos esperando a ver si se ponían bien.

Nos llevaron desde La Alberca con unos carros a una estación donde cogimos un tren, en Aranjuez pasamos la noche en el tren y al día siguiente nos llevaron a Madrid.

Al llegar al pueblo, de la ropa y los cacharros de la casa no había nada. Una parte de la cocina la habían tirado. Quemaron todas las sillas, unas arcas que había en la habitación de arriba y lo que hubiera de madera. Una cama de madera muy bonita que tenían mis padres, con los barrotes negros y unos roscos dorados, estaba todavía allí, pero negra. Ahí está la cama, pero arreglarla costará más que comprar una nueva.

Destruyeron unas cuantas casas del pueblo. En la guerra se gana poco. En las guerras no gana nadie, ná más que el que triunfe al final; pero en los pueblos, nadie.

Unos cuantos vecinos se fueron de allí con sus ovejas y volvieron con ellas, pero muchos no tenían nada. El que pudiera las compraría y el que no, a cogerlas a renta. Un tío mío hermano de mi madre se fue a los *nacionales* con las ovejas y le guardó cuarenta ovejas a mi padre. Y mi padre con esas empezó.

La gente no tenía sembrado ni tenía para sembrar. En abril ya no se podía sembrar ni trigo ni cebada. Lo único, garbanzos. Y a lo mejor patatas, pero como no tenían mulas para labrar la tierra... ¡A empezar de la nada! El que no tenía le daban aunque fuera prestado, pero sin prisa para devolverlo. Entonces sí se ayudaba. Más que ahora.

Siempre se guardaba alguna rencilla, porque algunos escaparon y otros venían a por ellos: “fulano dice que hay que coger a ese”. Hubo dos en la cárcel cuando terminó la guerra. Decía la gente que el alcalde del pueblo era rojo. Él hizo todas las caras: primero huía de los rojos y luego cuando los rojos vinieron aquí fue amigo de ellos y fue a destruir la iglesia con ellos. O a lo mejor lo obligaron...

A mi padre ya casi cuando terminaba la guerra lo llamaron para ir con los rojos. Estuvo sólo unos días y se escaparon él y mi tío. “Para estar haciendo instrucción, a mis cuarenta y tantos años...”, decía. Pero no fueron a por ellos, porque ya terminó la guerra.

Las mujeres no hacía falta que supieran

Me parece que cumplí once años aquel abril. Jugaba los ratos que podía y al colegio iba de Pascuas a Ramos. Al principio había una escuela pero no había maestro. Mi padre les enseñaba algo a los chicos y las mujeres, entonces no hacía falta que supieran ná.

En casa había una estantería con libros muy antiguos, y algunos estaban forrados con piel. Mi abuela materna sabía leer, pero escribir no. Mi madre sabía leer y escribir, para no empeñarse en nadie que le escribiera ni le leyera.

A mi padre le gustaba mucho leer. Daba gusto de oírlo leer para los demás por las noches. Leía un libro de cuando se iba a acabar el mundo. “El fin del mundo”, me parece que se titulaba. ¡Y le ponía un sentido que daba casi miedo!

Mi hermano el mayor fue muy poco a la escuela; más o menos como yo. Mis hermanas pequeñas estudiaron hasta que las admitieron porque mis padres dijeron, “ya que los mayores no han podido ir, que vayan las pequeñas”. Entonces daban cuadernos y daban libros para que los leyeras, y luego los devolvías para dárselos a otro. Ya cuando han ido mis hijos al colegio ha sido todo pagado, ¡y cada año a cambiar los libros!

Sé leer y escribir, pero casi sabía más cuando salí de la escuela. Lo fui como olvidando. Las cuentas, yo me acuerdo que se las hacía a mis hermanos. Sé leer para mi; no me engañan si me ponen una palabra mal. Como digo yo, si hago alguna falta escribiendo es porque me equivoco. No me ha tenido que enseñar nadie, que no es poco.

Medias y refajos de lana

Yo era la mayor y siempre tenía más trabajo que mis hermanas. Había que ir a trabajar al campo, a escardar y a segar en el tiempo de la siega; que cundía más con la fresca pero había que estar tó el día. Y luego a hacer lo de casa. Había que hilar la lana de las ovejas, que daba gusto: estiras así con un huso, que lo tengo por ahí guardado. Se juntaban dos y a doblalo. Y luego con un torcedor, un palo con una rueda arriba, le dabas pa’ que se juntaran los dos hilos. Y a hacer calcetines pa’ los campos, pa’ los hombres; y jerséis, y fajas y *refajos*.

Mi madre y todas las mujeres llevaban medias de lana. Las hacían y después las teñían. Un poco basto era; pero abrigar, ¡bueno lo que abrigaba! Las mujeres llevaban un *refajo* de lana, que era como una combinación de punto de lana, con la sisa, el escote y los brazos. Los hombres se ponían pasamontañas de lana. Llevaban una camiseta, luego unas fajas de lana por dentro del pantalón, después la camisa y luego el pantalón. ¡Y mi padre llevaba otra faja negra encima!

Las alfombras se hacían de ganchillo. En la Torresaviñan había un telar y en el Tajuña, aquí abajo, había un batán. Que dice mi madre que eran dos mazos para apretalo; para abatanarlo y que no pasara el aire.

Venían desde Renales y desde Canredondo vendiendo telas y nos hacíamos nuestra ropa⁵. Camisas he hecho muchas. Y he remendado mucho; porque si los hombres iban en la trilla, por ejemplo, y había tantas fanegas de trigo⁶, tenían que cargárselas al hombro y echarlas a la mula; y desde la mula al hombro otra vez, y a subirlas a la cámara. Se rompía mucho la ropa y había que remendar.

Con las ovejas iban pastores y pastoras, cada uno lo que tenía en casa. En el verano, a la noche se quedaban encerradas en la *paridera* y de día había que subir hasta allí y soltalas. Llevábamos *merienda*. Tortilla, chorizo, lomo... Lo que hubiera. Yo he ido a veces con un hermano y otras veces sola. Desde cuando terminó la guerra y hasta que tenía veintitantos años.

5 De Renales a Torrecuadradilla por caminos hay una distancia de 10,6 kilómetros. Y desde Canredondo, 6,4 kilómetros.

6 Una fanega es una medida de volumen y de superficie anterior al sistema métrico decimal. Según el marco de Castilla equivale a 55,5 litros o a 6.459,6 metros cuadrados de superficie. Se divide en dos cuartos, cuatro cuartillas o doce celemines.

2.

LUCÍA DEL AMO ROMERO

Oter, 1929



Contenidos

A cargo de mi hermano
Los soldados no eran malos
De monja con diez años
Con las ovejas por la noche
Iba andando e iba hilando
Sabía todas las provincias y los ríos
De cada diez, uno para el panadero
Te mandaban al tajo la comida
Echó colmenas mi padre
El mimbre y la trufa
Miel para los guardias

A cargo de mi hermano

Me llamo Lucia del Amo Romero. Nací en Oter el 15 de febrero del año 1929. Tengo 95 años. Fuimos nueve hermanos vivos, seis hijas y tres hijos: Feli, Concha, Hilario, Paquita, Alejandra (que vive y va camino de los 100 años), María, luego nací yo, después una niña que murió pequeñita, Valeriano (abril de 1934) y Mariano (agosto de 1938). ¡Que *pasamos* mucho! Como éramos tantos...

Cuando mi padre iba a por leña para la lumbre teníamos que ir con él una de las hermanas a ayudale. “Le toca a la Lucía que vaya a por dos cargas de leña”. Y cuando no era yo, pues otra. Había mucho romero entonces, y había aliaga y tomillo. La carrasca se reservaba para el carbón; no se podía cortar⁷.

Mi padre deshacía los romeros. “Hala, velos haciendo haz. Pones el tronco aquí y los romeros ahí”. Hicimos una carga de romeros y dice mi padre, “vamos a parar y vamos a comenos algo que ha echao la madre”. Algún somarrillo o algún *torrendillo*. Y como él llevaba su botillejo de vino dice, “¡hala, ahora un trago de vino!”.

Era mi padre el que labraba. Y en cuanto que *valió* mi hermano Hilario, iba a ayudale a mi padre. Hilario era muy trabajador. El año que nos faltaba una fanega de trigo hacía un *rocho* en un atillejo: en una de tierra quitas los romeros y lo labras. Prendía los romeros y toda la roza, luego iba con la mula y echaba unos surcos, quitaba los romeros secos y ya tenía el *pedazo*. Eso lo sembraba y ya ese año cogíamos dos fanegas y nos apañábamos bien.

Nació el último el chico y como mi madre ya era muy mayorcica lo tenía yo que llevar por ahí para que se entretuviera. Yo jugaba con mi niño. Ya no tenía mi madre mucha tetilla y el niño lloraba. “¡Vámonos, Ía!”, me decía; porque para él “Ía” era “Lucía”. Y

7 La carrasca es *Quercus ilex*. Meme Romero, sobrina de Lucía, explica que había veda de cabras durante siete años en zonas de carrasca recién taladas, para que éstas no se comieran los brotes. Se decía, “no entran las cabras en ese monte, que está de tallar”.

terminó por decirme “mi Ía”. Y ahora, que nos queremos mucho, cuando me llama le digo, “¡soy tu Ía!”⁸.

Un día lo llevé por un barranco y había allí una pila bastante grande. Y me dice el niño, “¡vamos a ver cuál corre más!”. Echó a correr y, como él corría más, al llegar a la orilla de la pila le agarré yo del pie y me quedé con la zapatilla en la mano. Cayó el niño a mitad del agua y me tiré para sacarlo. Me acuerdo yo que me había hecho mi madre unas medias de algodón y, como el algodón encoge al mojarse, ¡no me las podía sacar!

Los soldados no eran malos

En la guerra vinieron muchos milicianos. Eran un batallón que le decían la Setenta⁹. Estaban por encima de la fuente, que había muchos ciruelos y cogían las ciruelas. Y en unos *pedazos* por la *cañá* hicieron un refugio en túnel y se metían cuando venía la aviación. Eso ya lo taparon y los *pedazos* los han sembrado.

Los aviones daban la vuelta cerca de Oter y tiraban las bombas en lo que había otros milicianos, en el pinar de Canredondo. Nos aconsejaban que nos metiéramos a las cuevas, y decía mi padre, “¡pero coña, si tiran una bomba ahí encima somos muertos de todas maneras. Así que quietos en casa y ná más!”.

Íbamos los chicos a estar con los soldados. A mí me dieron una vez un bote de carne: “Toma, llévaselo a tu madre. Es carne de caballo. Dile que se la coma, que es buena”. Y otro día nos decían,

8 Meme Romero añade: “Es una expresión de afecto y cercanía frecuente. Lucía llama a su hermana ‘mi María’. Y yo por ejemplo digo ‘mi Elisa’ para referirme a mi hija y no a otra Elisa”.

9 La 70.^a Brigada Mixta fue una unidad del Ejército Popular de la República creada durante la guerra de 1936-1939, que tuvo una destacada intervención. Fue creada a partir de cuatro batallones de las CNT de Alicante y Murcia. En marzo de 1937 fue enviada al frente de Guadalajara, bajo la dirección del anarco sindicalista Cipriano Mera.

“hay que echarnos un serio; tenéis que ir a casa y no tenéis que hablar nada”. Yo calladica fui a casa. No hice más que entrar y mi madre y mi padre, parece que los estoy viendo: “¿Dónde irá esta chica?”. Y yo nada, pim, pim y darme la vuelta. Y gané una peseta porque no hablé. “¡Mira mamá, una pesetilla roja que me ha dao un soldao!”¹⁰.

No eran malos, lo que pasa es que a ver... Tenías colmenas y te las *estrozaban*. Las destapaban pa' coger los panales de miel y las tiraban. Y se llevaban las ovejas. Mi padre se quedaba a dormir allí en la *paridera* para cuidar un hatajillo de ovejas que tenían entre unos cuantos. Una noche oyeron que querían abrir la puerta y le dijo por la mañana a mi madre: “Si se llevan las ovejas que se las lleven, pero yo no voy más noches”. ¡Teníamos mucho miedo!

En la iglesia ponían los soldados las calderas para guisar, y se ahumó todo. Los santos los llevaron los del pueblo a una cuesta que había un *covacho*, y los altares los escondieron en el horno de cocer el pan.

El que estaba de hornero tenía leña de bardas de sabina, de enebro o de romero, para calentar el horno. Y bajo las bardas estaban los altares escondidos. Los soldados, como creían que era leña, no lo tocaban. Y en cuanto que ya la guerra se acabó los llevaron otra vez a la iglesia y una persona que trabajaba muy bien lo dejó todo como estaba.

10 La peseta fue la moneda de curso legal en España desde 1868 hasta 2002. Desde 1938 el régimen franquista impulsó la devaluación y finalmente la anulación de la peseta de cuña posterior al golpe de Estado de julio de 1936 (llamada “peseta roja” o “peseta republicana”) y la inmovilización de los saldos bancarios. Esto supuso una catástrofe económica para los ciudadanos que disponían de esa moneda.

De monja con diez años

Una prima mayor que yo que se llamaba Josefa, que su madre era hermana de mi madre, era monja en Zaragoza con las Angélicas. Cuando acabó la guerra le dijo Josefa a mi madre, “tía, como tiene seis hijas y aquí hace falta, bien nos podía *usté* mandar a la Lucía”. Y me fui de monja con diez años; más no tenía.

El convento está a orillas de la Plaza del Pilar y tenía una hospedería. Había allí alrededor de sesenta monjas dedicadas a cuidar a ancianos y a atender gente que venía a Zaragoza. Casi todos los días venían cien o ciento cincuenta personas. La reverenda madre, que estaba coja, era la fundadora¹¹.

Éramos cinco postulantes. Alguna tenía doce o catorce años, pero las demás éramos unas niñas. Nos decían “las crías” y cuando acabábamos las tareas nos mandaban a jugar. Me dijeron, “no vas a trabajar, porque eres muy pequeña. Sólo quitar el polvo de la sacristía y ayudar en alguna cosa”. Y enseguida, cuando fui creciendo, ¡a trabajar como todas las monjas! Tenía que fregar las escaleras de rodillas, porque entonces no había fregona.

Me daba consejo la prima, que no dijera que tenía miedo, porque entonces para que se nos quitara el miedo tenía castigo: te dejaban sola o te hacían estar con una monja vieja, o con una muerta. A mi no me castigaron nunca.

Un día me dice la *madre submaestra*, que era la que cuidaba por las novicias, “hermana Del Amo (nos llamaban por nuestro apellido),

11 Genoveva Torres nació en 1870 en Almenara, Castellón. Con ocho años quedó huérfana y con trece le amputaron una pierna para detener una gangrena. En 1911 fundó en Valencia una obra para mujeres solas retiradas y en diciembre de 1931 (durante la Segunda República) fue confirmada como Superiora General de la congregación de las Angélicas. Antes de 1941 se instalaron en una hospedería de Zaragoza. En 1956 murió, en 1995 fue beatificada y en 2003 canonizada. Ver <https://angelicas.es/biografia/>.

hay que cerrar las ventanas, que hay mucha nube y truenos. ¿No tendrá *usté* miedo?”. Yo tenía picardiíllas: “Pues mire *usté* que no sé cerrar una ventana, si hace el favor de enseñarme...”.

Me escogieron para trabajar en el comedor, porque era muy hábil. Me pusieron el delantal blanco, y a servir las mesas. Primero tenía que servir la mesa de las monjas y desde allí me iba a la de los huéspedes. Me decía uno, “hermana, ¿por qué no me trae *usté* por favor una botellita de vino?”. O de agua. Y como yo era más espabilá acudía corriendo antes que la monja que trabajaba conmigo y él me daba una peseta de propina.

Las cenas teníamos que ponelas; y al final, a recogerlo todo, a fregalo y a poner las tacitas para el café por la mañana. Hasta las doce de la noche no acabábamos. Y al otro día, pues igual.

Alguna vez nos juntábamos las novicias. Me parece que éramos cinco postulantes y todas iban detrás de mí. Yo tenía que mandar en ellas. Les decía, “la hermana Del Amo tiene que decir la instrucción y las otras tienen que hacela. Uno dos, un dos, ¡media vuelta!”.

Como había tantísima gente alojada allí, en cuanto terminábamos las tareas nos mandaban a la cocina a pelar patatas, porque hacía falta una caldera de patatas para toda la comunidad. Nosotras las pelábamos escapás y nos íbamos abajo al refugio a por otro canasto de patatas. Allí *escargaban* camiones de patatas y allí probábamos a bailar para el día de Nochebuena salir. Aprendimos la jota y la bailábamos muy bien. “Baila, baila, baturrico; meneas bien esas patas, parece que estás bailando, en un montón de patatas”.

Un día nos dijeron que fuéramos a ver a la Virgen del Pilar. Pasamos por un sitio que estaban asando castañas y dice Enedina, “yo llevo seis pesetas; vamos a comprar castañas”. Pero estaban vigilándonos. “¡Oigan! ¿Quién les ha dado dinero a ustedes para comprar castañas?”. Se consideraba que habíamos robado, porque no podíamos tener dinero; y tenías que decir la culpa delante de todas. Mu mal, porque esas seis pesetas las había ganado Enedina cuando servía.

Cuando tenía diecisiete años, que era muy guapa, estaba tan contenta porque iba a tomar el hábito. Pero pasó algo que no sé explicarlo. Recuerdo que me dijo la *madre submaestra*, “lleve usted una sillita a la habitación de la madre maestra y cuando se lo mande a *usté* se arrodilla. Y cuando le mande a *usté* sentarse, se sienta *usté*”. Cuando llegué, la madre maestra me dijo algo que no me puedo acordar; lo juro. El caso es que le respondí, “¡es incierto, madre!”. “Haga *usté* el favor de callar, hermana; a ver si va a tener *usté* el hábito hecho y no lo va a tomar”, me dijo. Y salté, “¡pues no lo quiero tomar!”. Ni más palabras ni más nada. Enseguida llamaron a mi padre.

Me costó llorar de salir. Yo tenía mi vocación y estaba ilusionada con que ya tenía el hábito hecho, pero algo me dijo la madre maestra que me dolió mucho. ¡Si no había hecho mal! A lo mejor me riñó por cualquier coseja, ¡pero es que éramos unas crías!

Cuando me despedí de la madre maestra, me dijo, “hermana Del Amo, tiene *usté* la puerta abierta para cuando quiera venir”. En Medinaceli había otro convento de las que no salen a la calle y allí estaban dos primas mías. Me dieron ganas de decirle, “aquí no vuelvo; que desde los diez años me habéis tenido trabajando. Tengo otro convento con una prima y si quiero me voy con ella”. Pero no le dije nada.

Con las ovejas por la noche

Me vine del convento y me *echaron* a las ovejas. De noche y de día. Y mandarme a las ovejas me vino muy grande y muy mal. Yo, si hubiera tenío más conocimiento no me vengo a Oter. Y si entonces hubiera tenío las primas que tengo ahora en Zaragoza, les digo, “mira, me cogís una señora para trabajar en su casa”. Y me quedo en Zaragoza.

Los chicos eran pequeños y todavía no *valían*. Por la mañana mi hermana María y yo nos levantábamos pronto. Me parece que

llevaba unas ochenta o noventa ovejas. Y mi hermana llevaba un hatajillo de cabras; son terrenos que no puedes llevar muchas. Cuando llegaba mayo tenías que ir con ellas por la noche. Las soltábamos cuando ya el sol se iba y to' la noche con ellas. ¡Y yo pasaba mucho miedo!

Cuando las ovejas se *asiestaban*; que se amontonaban con las cabezas juntas y el culo para detrás a la sombra de algún árbol, era que tenías que encerralas pronto en la *paridera*, porque no se deshacía la rueda de las ovejas. Y hasta por la tarde, cuando ya veías el sol caer por las sombras de las cuevas, no íbamos a soltarlas. ¡Pero es que estaba muy lejos la *paridera*!

Nosotros teníamos en el Collado una *paridera*. En el Cerro Buitre y en el Cornagano teníamos otras *parideras*, pero esas estaban muy *largo*. Un poco más arriba del desvío que tira pa' Carrascosa tenía la *paridera*. ¡Date cuenta! Desde allí veía yo todo el pueblo¹².

Y luego había maquis. A mi no me salieron nunca ningún maquis a pedirme pan. Estuvo uno muy cerca de mí. En el mismo llano donde estaba con mis ovejas había un labrador, que desde lejos yo lo oía, “aarre mula...”, “soó mula...”. Ese hombre se pasó a otro cerro que estaba a orilla del Tajo y fue a un cabrero a pedile un trozo de pan: “No he querido decile nada a una pastorcilla que he visto, porque me daba lástima si se asustaba”. Él sabía que si me pedía la *merienda* yo se lo iba a decir al labrador.

Yo, si hubiera venido y me pide pan, “pues tómallo”. ¡A ver qué voy a hacer! No llevaban arma. Y no tenían qué comer. ¡Si andaban por los montes! Había unos *covachos* cerca de Armallones y allí se

12 Meme Romero explica que en los años cincuenta y sesenta las pocas cabras de cada familia se juntaban en una *cabrá* y las llevaba un cabrero. Todas las familias tenían algún *piazo* en el pago de arriba, que estaba algo más alto, y algún *piazo* en el pago de abajo. Cada año en un pago dado tocaba barbecho y podían estar ovejas y cabras en los *piazos* de ese pago, mientras que en los *piazos* del otro pago se sembraba. Y al año siguiente se invertía el uso de los *piazos*.

cobijaban por la noche y hacían buenas lumbres. Y por la noche salían también a Sacecorbo y otros pueblos y pedían comida. O a algún pastor.

Dicen que uno estaba por ahí porque se le había ido la mujer con otro, y si iba al pueblo, pues la mataba. Y también dicen que era mentira, que no se iba con nadie la mujer.

Ese cabrero que le dio pan tuvo que ir a Ocentejo a dar cuenta de lo sucedido. Bajó primero a Oter: “Quedaros con las cabras, que me voy a poner una denuncia”. Le avisó mi padre, “si ese está por Ocentejo, te lo puedes tropezar y a ver si te va a hacer algo”, y respondió el cabrero, “no tengo más remedio”.

Conque los *guardias* enseguida cogieron al maquis. Si el cabrero se calla de que no ha visto a nadie, no le cogen.

Iba andando e iba hilando

A lo primero llevabas muy poco de *merienda* con las ovejas. A lo mejor te hacían una tortilleja, que patatas y huevos no nos han faltado, o te freían algún *torrendillo*. En mayo ya había algún cerezo que tenía cerezas; pasábamos por los cerezos, cogías bien de cerezas y con poco que te echaran de *merienda* ya tenías. Te sentabas a comerte la *merienda* cuando ya anochecía y estaban quietas las ovejas; y hasta que venías a casa sobre las doce del mediodía, que ya te tenían tu desayuno.

Las ovejas las esquilábamos y la lana la metíamos primero en agua caliente. Luego nos íbamos a la fuente, al río o al barranco que bajaba el agua, la lavabas bien lavadita y se quedaba blanquita. Hacías tu colchón y el colchón ese, oye, ¡daba calorcillo! La lana también la vendíamos. Y cuando se casaba una, mi madre lavaba lana y le hacía su colchón, con la tela y todo. Y alguna sabaneja también le daba.

Cuando iba al campo yo llevaba una *saya* pa’ bajo y otra pa’ riba. Una *saya* era una tela de paño fuerte, gorda y redonda, que

te la ponías sobre la cabeza y te echabas de un lado y de otro hacia adelante, con una correa de cuero para sujetarla. La *saya* de abajo era como una falda que iba con unos corchetes o botones.

Cuando veníamos de las ovejas, a quitarnos las *sayas* que llevábamos y, si era domingo, venían los mozos a llevarnos al baile. Y con una guitarra, ¡charán, charán! ¡A bailar!

De calzado llevábamos albarcas y las medias eran de lana, que la hilábamos. Cuando salía a las ovejas, me colocaba un romerillo o un palejo para sujetar el vellón de lana, e iba andando e iba hilando. Hacía dos *husás* y esa lana la torcía con un torcedor que tenía. Y luego echaba mis puntos para hacer las medias. Y pa' cer el corralillo, que decimos al talón, y pa' cerralas, ya mi madre nos enseñó.

En las ovejas le hice a mi padre dos camisas o tres con su cuello y todo, y a mi madre unas enaguas de cintura. Llevaba mi dedal, el carrete, las tijeras y todo. ¡Tenías que aprovechar el tiempo!

Éramos tres, mi Alejandra, mi María y yo, en una cama. Con aquellas sábanas y aquellas mantas teníamos frío. Y entonces no nos ponían pijama ni ná... Mi Alejandra, como era tan lista, se metía en medio las tres. Y mi hermana Concha, con un calentador nos calentaba la cama.

Un día dice mi padre a mi madre, “¡Coño! ¡Anda, levántate y échales una *retajera*, a ver si con eso se calientan!”. Las mantas *retajeras* las hemos usado para poner debajo del colchón, para que no se estropee con los muelles del somier. Tú tienes una cosa de tela vieja, la cortas en tiras, coses las tiras, las tuerces con un torcedor y haces ovillos. Eso se dice que *retajas* la tela en ovillos. Esos ovillos los llevábamos a tejer a un telar por ahí *riba*. ¡Me cago en la mar! ¡Ya no me acuerdo cómo se llamaba el pueblo que tenía un telar! La cosa es que esas mantas te las *echaban* pequeñas, era mucho peso y no hacían abrigo.

Mi madre tenía que levantarse y con el candil, la pobre, que entonces no había luz, quitando los chinches de las camas de

los niños. Una vez mi madre dio de llana a todo para quitar las chinches. Y decía el albañil, “este año va *usté* a dormir bien”. Pero hija mía, que salieron también. ¡Eran muy asquerosos!

Bajó a Oter el Evaristo y le dice mi madre, “¿no tendría alguna cosa para quitar los chinches?”. “Tía Elisa, a la semana que viene no tiene *usté* ninguno”. Conque vino con su *flí* y un aparatejo que hacías fli, fli. Mis hermanas sacaron todo; lavaron todo y lo rociaron todo con el *flí*. ¡Y no quedó ni un chinche!

Conque mi tía María le dice a mi madre, “chica, que ha dicho mi Nicolasa que no tenéis chinches, ¿cómo te has apañado?”. Dice, “cuando venga el Evaristo le dices que te traiga el *flí* y el aparato. Levantas todos los colchones y le echas. ¡No quedó ni uno en el pueblo! Y las moscas también se fueron.

Sabía todas las provincias y los ríos

A la escuela íbamos los niños y las niñas juntos. Entonces sí éramos. La escuela tenía unos pupitres muy bonitos; que una vez los llevaron a arreglar a Cifuentes y se quedaron con uno. Estábamos dos en cada pupitre. Teníamos que llevar un brazaejo de leña cada chico pa’ la estufa, que si no teníamos frío. “Hay que partir leña, pa’ que se lleven a la escuela”, decía mi padre. Así lo hemos pasado.

El cuadernejo te lo tenías que comprar y te lo llevabas a casa. Escribías con lápiz y, cuando ya sabías mejor, con pluma. En unos tinteros que se metían en un agujero que había en el banco, mojabas la pluma y a escribir. También usábamos la pizarra y dos encerados donde nos ponían lo que teníamos que hacer. Y había mapas.

A mí me gustaba ir a la escuela. Sabía todas las provincias y los ríos, sabía sumar, restar, multiplicar y dividir, y hacía mis problemejas ya. Pero me fui tan pronto al convento... ¡Y allí no nos mandaban más que a trabajar! Así que se me perdió todo. En las monjas había maestras y, una hora que hubiéramos tenido de clase, no la habríamos perdido.

Cuando volví al pueblo hubo muchas maestras. Una era Mari Carmen, otra se llamaba Utiquia, otra Pili y otra doña Julia. Ya no me acuerdo bien de todos los nombres. ¡*Cagoendiez*...! La Dora vino cuando la guerra. Era mu guapa y mu bien vestida; decíamos, “¡qué vestido de crespón más bonito que lleva!”. Se echó novio allí en Oter, se casaron y se fueron a Madrid.

Las maestras querían distraerse, y como yo era un poco mayorcita, me decían, “Lucía, ¿nos vamos a Carrascosa?”. Y otro día, “¿nos vamos a Valtablado?”. O, “¡Vamos a hacer rosquillas!”.

Una maestra se juntaba en casa de una tía mía con el secretario y con un correo. Eran los dos muy *charlamentos* y le decían a la maestra, “eres mu pequenucha”, “eres mu morenucha”, “mu *feotilla*”... Llego yo a la casa de mi tía, pregunto por la maestra y sale ella corriendo a la puerta: “¡Qué bendición que hayas venido a llamarme!”. Porque estaba harta de los otros que le estaban fastidiando. Y como era domingo nos fuimos de paseo hasta la fuente.

Mis padres no fueron a la escuela. Cuando eran mayores, los que querían ir a estudiar por la noche podían estudiar. ¡Y fueron bastantes! Mi hermano Valeriano, la Modesta, mi marido... Yo venía *cansá* de las ovejas y no quise ir a la escuela de por la noche.

De cada diez, uno para el panadero

El martes y el viernes el hornero abría el horno y se cocía pan. Las que iban el martes no iban el viernes. En mi casa se hacían veinticinco o veintiséis panes de tres libras cada vez¹³.

Cuando hacía pan dejaba un trocito de masa, un puñado, y eso se avinagraba en unos días. Y cuando tenía que volver a cocer, la noche anterior eso lo mezclaba con algo de agua y harina; lo *recentaba*, se decía. Mi madre tenía una olleja que valía pa’ cinco panes; si tenía

13 La libra es una medida de peso antigua de Castilla, dividida en 16 onzas y equivalente a 460 gramos.

masa para veinte, ya sabía cuántas ollas tenía que echar de agua. Al otro día echaba sus ollas de agua, deshacía en el agua su *reciento*, echaba su harina, lo movía mu bien y la amasaba en una artesa que teníamos.

Y a llevalo en una *covanilla*, que es una cesta de mimbre con dos asas. Ponía en la *covanilla* una manteja y unos paños que teníamos de lienzo, y estaba tan tapadico. Como mi madre no *valía* para llevalo y en mi casa había tantos, decía, “venga, a llevar la masa”.

De cada tanda de panes que hacías, al hornero se le pagaba una *poya* en masa, que era una parte de la masa preparada; y con eso él hacía sus panes.

En el horno ibas haciendo los panes redondicos y quedaba el pan tan majo. El hornero ya sabía cuándo se había *subío* y había que echala al horno. Y le echabas al pan tu señal, que decíamos, para que se supiera de quién era. Unas marcaban cuatro partes, otras a lo mejor por un lado, y algunas llevaban un sello de metal.

Cuando lo traíamos del horno lo metíamos en el *cernedor*, el cuartito donde *amasábamos*. Se ponía sobre una tabla y los tapábamos. En la semana caían. Y si no le había alcanza a una vecina te decía, “¿tienes pan? Que me se ha acabado”. Y al otro día ella hacía pan y te lo daba tiernecico.

El día de San Antonio hacíamos madalenas. Y de cada diez, una para el panadero. Y si hacían bollos, de cada diez, uno. ¡Menuda canasta de bollos se llevaba para la fiesta! El panadero a cada vecino tenía que dale una docena de huevos ese día. Los cocía en una caldera, los llevaba al Ayuntamiento y cada vecino pasaba a por su docena de huevos. Mi hermana fue panadera y como no tenía gallinas los tuvo que comprar.

El día Jueves Lardero¹⁴ el alcalde nos mandaba arreglar algún camino. O arreglar la parte del arroyo donde lavábamos con nuestra

14 El Jueves Lardero es el jueves inmediatamente anterior al jueves en que comienza el carnaval.

losa, un cajón para arrodillanos y una almohadilla. Había que limpiarlo y hacer su pila. El alcalde compraba unas latas grandes de sardinas y por la tarde a cada uno le daba una o dos sardinas y vino. ¡Aquel día algunos se emborrachaban! Daba risa... En el baile se metían los hombres viejos a bailar con algunas mozas.

Los chicos íbamos de casa en casa por todo el pueblo recogiendo cacharros rotos o viejos. Porque entonces tenías un botijo pa' ir a por agua, un cántaro, un puchero... Y se rompían mucho. Con eso nos íbamos de *merienda* a una fuente. Nos hacía cada madre su tortilla, llevábamos chorizos... A la maestra todos le llevábamos si quería un chorizo o si quería un trozo de tortilla. Y allí colgábamos los cacharros de una cuerda, nos ponían una venda y, con una cachiporra, ¡a romper el cacharro! Lo pasábamos muy bien.

Te mandaban al tajo la comida

Nosotros, como hemos sido tantos, no hemos necesitado peones. Te mandaban al tajo, que se dice, tu sopa, tu carne y todo. Luego pa' la *merienda*, como teníamos las ollas, mi madre cortaba unos chorizos o un lomo y le echaba unos huevos, y en una tartera te lo mandaba al *tajo*.

En el verano, con la siega, matábamos un cordero. Y pa' los *esquilos* también se mataba un corderillo. Mi madre tenía que preparar comida para los esquiladores y para tós nosotros. Ponía una olla de garbanzos, a ese cocido le ponía su carne fresca de cordero y con la máquina de picar hacía *almóndigas* de cordero. Les echaba huevo, una poca leche, pan con ajillo, un poco de perejil... Iba echando las bolas en una taza con harina, ¡y al puchero!

Teníamos un *pedazo* de judías para comerlas en verde, y cuando poníamos cocido se echaban. El puchero llevaba también costillas y su rancio... Mi madre iba sacando caldo para hacer sopa de fideos. ¡Y los esquiladores se quedaban encantados!

A los esquiladores se les pagaba con dinero: se vendía la miel, se vendían los corderos y los cabritos, y así ibas sacando dinero. Algunas veces el que venía a vender, venía a comprar: se llevaba los huevos o lo que fuera. El Cecilio y el Ugenio de Huetos venían con ropa. El Evaristo también venía, y el tío Hermenegildo.

Cuando iban a trabajar al campo había que poner judías, garbanzos, o lentejas, o patatas. Y a mi padre le gustaban con cosas del campo. Él decía, “anda, aunque sea cardillo...”. Nos mandaban a los chicos a por los cardillos y los traíamos ya *esmotaos*. Los lavabas bien lavaos, los cocías, los refreías con un ajillo bien refriticos, les echabas un par de huevos, porque entonces tenías gallinas, ¡y estaban de gloria por encima de los garbancillos!

El lampazo también está mu bueno. Tiene una hoja grande alargá y un tronco largo, le cortas la hoja, lo pelas bien peladico y se queda blanquito. Lo cueces, lo rebozas en harina y huevo, y lo echas a freír¹⁵.

Un día estaba en el corral de un cuñado y había unos lampazos muy grandes. Y le digo, “me vas a dar esos lampazos”. “¿Será posible que te los comas?”, me dice, y contesto, “¡y los vas a comer tú también!”. “¡No me *amueles*!”. Le llevé su platejo y cuando se lo terminó le digo, “has comío lampazo”. “¡*Cagoen* la leche, esta Lucía...! Pero chica, me *ha estao* bueno”.

Las collejas¹⁶ las cogíamos, las lavábamos bien, las cocíamos, y mi madre les echaba un ajo machacao con un poco perejil, les echaba un poquillo vinagre, un huevo, ¡y tan ricos!

15 El cardillo o tagarina es *Scolymus hispanicus*. El lampazo es *Arctium sp.*

16 La colleja (*Silene vulgaris*) es una herbácea típica del Mediterráneo.

Echó colmenas mi padre

Echó colmenas mi padre y el Mariano y el Valeriano, desde que se hicieron de catorce o dieciséis años, las *maestreaban* ellos y las cataban. Pero vamos, el dinero era pa' mi padre.

Cuando éramos pequeños y veníamos del colegio, que éramos seis chicas y tres chicos, cortábamos una buena *robanada* de pan, que le decíamos, de esos panes tan hermosos, y la tostábamos en la lumbre. Luego cogíamos una cuchara ¡y tós a la *tenajilla* de miel! Y con una patata asá que nos tenía mi madre para cada uno, que metía las patatas en la ceniza; ¡ya estaba la merienda!

La cera que quitas del panal para que despida la miel la pones un poco en el sol y escurre todo. La cera esa se cuece con el agua, sale una miel doradica y queda una torta de cera arriba. Y si lavas un bidón, ese agüilla limpia la echabas también a la caldera. Así sacábamos *aguamiel*.

El *aguamiel* la volvías a cocer en una caldera de cobre con calabaza o membrillo, que la pelábamos y le quitábamos los pipos y todo, y se hacían los *cachos*. Mi madre sacaba por la noche un plato que tenía antiguo donde servía las gachas dulces, que les decía *puches*, que se hacían con harina y con *aguamiel*. Con el *aguamiel*, entre que hacía las gachas y hacía los *cachos*, teníamos pa' comer por la noche una temporada buena.

Ya me cansé yo y le dije a mi padre que no quería ir a las ovejas: “Ya las puede *usté* vender”. Cuando dejé las ovejas les ayudaba también yo a la miel. Un año muy bueno recuerdo que sacamos dos mil o tres mil kilos de miel, porque tenían mucha flor. Como éramos jóvenes dice mi hermano, “a los ocho días hay que venir a ver las colmenas”. Y cuando fuimos tenían otra cata. ¡Les dimos tres catas!

Hizo mi padre una *casilla* pa' las cabras y dejó una *cuartená* sin tejas para que las cabras estuvieran al aire. Allí metimos las colmenas y en el invierno, en cuanto salía el solecillo y les daba a las abejas, ya

estaban trabajando. Igual que las cabras, que con el sol estaban tan *rebien* en aquella *paridera*.

Estaba muy *largo* aquello pa' subir a catalas, y la cuesta abajo era muy mala para las mulas cargadas con dos bidones de miel. Dijimos, "si se cae la mula y no podemos quitar los bidones de las mulas, aquí nos vienen las abejas y no podemos hacer nada". Las pusimos en otro sitio.

De mis hermanas, ya se había casado y estaban en su casa la Concha y la Feli. Luego se casó la Paquita, mi Hilario y luego ya mi Alejandra. Luego mis hermanos se fueron a Madrid. Tenía novia el Valeriano, se fue la novia y se fue él detrás. La última vez que catamos entre mi padre y yo solos ya era mucho trabajo, y quitamos las colmenas.

El mimbre y la trufa

Yo me fui a *servir* porque me quedé sola en el pueblo. Iba a trabajar por la mañana y hasta mediodía; terminar de recoger la cocina y darles la comida. Me pagaban cincuenta pesetas al día y la comida. Y algunas veces me daban un par de huevos o un par de patatas para que cenara.

Dormía en casa de mi hermana la mayor. Ella se quedó viuda muy pronto. Tenía dos hijos y le quedó del monte pío diecinueve pesetas¹⁷, que con eso no podía hacer ná. Una señora que tenía una tienda le daba pantaloncillos y otras cosejas para coser. Ella los cosía y yo se los remataba. Y se lo pagaba.

Cuando la chica que trabajaba en la tienda tenía que bajar a los almacenes me decía, "Lucía, bien te podías venir conmigo, que me da miedo ir sola porque por ahí debajo hay mucha cosa". Me bajaba

17 Un monte pío o monte de piedad es un fondo de dinero creado con parte de los salarios de funcionarios para pensionar a sus viudas o huérfanos, o para facilitarles auxilio en la vejez y en enfermedades.

con ella y me decía, “quédate con una pieza de tela de sábana y te la pongo al precio de los almacenes”. Entonces yo ya tenía veinte o veintidós años. En el patio me ponía a hacer a las sábanas un festón con unas flores, y así me entretenía.

Cuando me casé con el Valentín tenía ahorradas diez mil pesetas, ¡que entonces él no tenía nada! Hemos trabajado el mimbre, hemos trabajado la trufa y las colmenas. Hemos vivido en Cifuentes un tiempo por mi chico, Juan Carlos, que necesitaba atención. Y una temporada viví yo aquí en Guadalajara con el chico, y mi marido se quedaba por Oter. Pero cuando él se ha jubilado, en Oter hemos estado.

El Valentín bajó a Trillo y le enseñaron a hacer cestas y butacas de mimbres. Los que nos encargaban cosas venían a Oter y traían sus mimbres. Y los del pueblo igual, te daban los mimbres. Luego cogimos en El Recuenco una plantación de mimbres. El alcalde de El Recuenco se los llevó todos, que se los teníamos pelados en una habitación llenica, y nos lo pagó bien. También dio cursos de mimbres en Cifuentes, pero yo le dije, “esto no te da mucho quehacer”.

Ahora han sembrado la trufa, pero entonces la cogíamos del monte. Nosotros lo teníamos ajustado para cogerlas por *Pilarveche*, Arbeteta y Oter. Pagábamos al municipio del terreno donde íbamos. Venían unos catalanes a Oter a por ella, y venía uno de Canredondo que lo llevaba a Molina de Aragón y lo vendía a gente más gorda. Las setas y los hongos también se recogían.

En las casas donde vivo hay uno de Henche, y un día me dice, “y tú, ¿qué haces aquí? ¡Como te hubiera cogío yo en mi terreno...!”. Porque cuando trabajábamos la trufa mi marido y yo, un día, a lo que nos veníamos pa’ casa después de ir a las trufas se nos va el perro a una viña. “¿Cómo va a haber ahí trufas?”. ¡Uy las que había! ¡Nos llevamos cinco kilos! Y como estaba helado y se estaba *deshiciendo*, hicimos un pisoteo que pa’ qué. Y era la viña de ese hombre.

Miel para los guardias

El Valentin y yo tuvimos doscientas colmenas arriba en Esplegares, que hay mucho espleigo y hacen una miel mu' rica¹⁸. Y como los de Esplegares bajaban colmenas a nuestro pueblo, no teníamos que pagar por subilas. Un señor y una señora de Guadalajara que les dicen "los Máximos" (él y ella se llamaban Máximo y Máxima) venían con unos bidones, echaban nuestra miel y la de otros colmeneros y se la llevaban a tiendas de Guadalajara.

Los tres íbamos a las colmenas: mi Juan Carlos daba humo, el Valentin los sacaba y yo llevaba los cuadros al coche. Al irlos sacando había que dales con una *gamocheja* de romero prendida, pa' que con el humo se vayan al cuerpo de abajo del panal. Esa parte es para ellas, para que se alimenten. Me ponía el mono, me lo ataba, me ponía guantes y en los pies una lona, pero picaban. ¡Si algunas veces picaban por encima de la careta! Mi Juan Carlos gritaba, "¡que atacan...!", y se iba corriendo.

Llevábamos los panales a Cifuentes, donde teníamos la casa. Mi marido le quitaba a los panales la tapa de cera, y a metelas al extractor para que despidan la miel. Y otra vez a colocarlos a las colmenas. Hemos trabajado mucho, no te creas.

La colmena se cría con un enjambre que le echan una reina. Cuando salta un pelotón de abejas en la primavera, como no puede estar más que una reina en la colmena, si hay otra reina tiene que irse. Coge un puñado de abejas y si hay un *covacho*, se meten ahí. A veces dices, "¡uy, ha pasao un enjambre!". Le tiras una ropa y lo coges. Lo metes en una colmena vacía y le metes un par de cuadros.

Con lo que pesan las colmenas, pa' los dos solos era duro cambiarlas. Unos se llevaron tres colmenares que teníamos, con treinta colmenas por lo menos; otro se llevó otras treinta y otro se llevó diez. Con las que nos quedaron íbamos muy bien, pero

18 De Oter a Esplegares hay unos 24 kilómetros de camino.

cuando cayó el Valentín malo las dejé por ahí abandonás, porque entonces ya no las compraba nadie.

Algunos sobrinos que tenemos en el pueblo van alguna vez a las colmenas y si ven que tienen miel se la llevan. El año pasado mi sobrina me trajo dos kilos de miel de ellos, por si hacía *aguilando* en nochebuena. Que es el alajú, pero nosotros le decimos *aguilando*.

Machacas una piel de naranja que esté bien sequita y se la echas a la miel con unos granillos de anís. Este año he echado la corteza entera porque no la tenía seca, y luego la escurrí y la saqué. Pones la miel a punto en el fuego: tienes una tacita de agua, coges un poco de agua con una cuchara y la echas sobre la miel que se está calentando; cuando ves las bolillas que se juntan y tiras y es una hebra, es que ya está. La quitas del fuego, echas una taza de pan y otra de nueces machacás, y enseguida se queda como el turrón. Hay quien le echa una poca harina tostada. Lo pones sobre una oblea y pones otra arriba, y ya está el *aguilando*.

En Cifuentes venían a mi casa a comprarme miel. A Trillo bajábamos a llevarla para la fiesta y a Moranchel iba yo con un bidón con grifo. ¡Yo no sé la que vendimos! Una vez me llamó desde Guadalajara el señor Ángel, un *guardia* que venía por Oter. Dice, “no tendrá *usté aguamiel*... Es que a mi mujer se le han antojado los *puches*, y a ver si nos hacemos con una botelleja”. Y le digo, “se la puedo mandar con una prima que va a Guadalajara”. ¡Más contento quedó...!

Cuando la Virgen del Pilar, que es la patrona de los *guardias*, nos invitaban todos los años a comer y yo les llevaba miel de regalo. Los de la caza también estaban invitados, y les llevaban un perrnil. Me decían, “Luci, ¿has preparado ya los botes de miel? Nos juntamos tantos. ¡Que están las *civilas* esperando la miel!”.

Dicen que un pueblo sin bar no es un pueblo. Nosotros hemos tenido siempre algo de bebidas en la casa. Para cualquiera que venía de por ahí y no tenía *pa'* beber. Y como ha sido alcalde mi marido muchos años, los *guardias* también venían a casa. Una

noche me dicen los *guardias*, “Luci, va a venir el capitán de Molina y otro número; hay que preparales cena. ¿Tienes ollas?”. “Eso sí; tengo lomo, tengo chorizo...”. “¡Ya está hecho! ¿Y tiene huevos?”. “Gallinas, ¿cómo no voy a tener?”. Les hice un par de huevos para cada uno, unos lomos y unos chorizos. Y se fueron tan contentos.

Entonces la carretera acababa en Carrascosa. Los *guardias* de Trillo venían andando desde Carrascosa antes de amanecer y cuando pasaban por la plaza de Oter yo los escuchaba. “¡Ay la leche, los *guardias*! ¡Valentín, habrá que levantarnos!”. “Hala, pues levántate tú”, decía el Valentín. Me levantaba, les preparaba su café, si tenía galletas o lo que fuera se las ponía y si no, hacía unas tostás. Enseguida daban la vuelta al pueblo y cuando venían a mi casa ya les tenía el café preparado.

3.

RESTITUTA MORENO RODRIGO

Viana de Mondéjar, 1930



Contenidos

La casa era una centralita
Se murió sin decir nada
Yo la guerra no la entiendo
Lo primero, la comida del cerdo
Hacer el pan no era fácil
Necesidad de comer, nunca
Planchar, limpiar, fregar y guisar
Se me partió el alma
El picor del tamo

La casa era una centralita

Me llamo Restituta Moreno Rodrigo y me llaman Resti. Nací en Viana de Mondéjar el 10 de junio de 1930. Yo me acuerdo más de lo antiguo que de lo moderno. La gente de mi pueblo era muy trabajadora. En el campo arañaban hasta el último rincón para aprovechar las tierras y sembrarlas, las que se podían sembrar.

Mi abuelo Francisco, el padre de mi padre, se llamaba Justo; y la mujer, Feliciano. Allí en Viana la cocina era grande y como eran carpinteros tenían un escaño, que le llamaban; un banco grande de madera con respaldo y con una colchoneta, pegado a la lumbre. Tenían la costumbre mis tíos de dormir la siesta en la Nochebuena o en los Reyes. La abuela Feliciano estando embarazada del segundo hijo se echó allí a dormir. Llevaba varios fajos hasta el suelo y como estaba junto a la lumbre se le prendieron fuego.

Ella salió corriendo hacia la parte de arriba del pueblo, donde daba más el aire. No le salió nadie a socorrer y se murió abrasada, ¡embarazada! La gente antiguamente era muy torpe. “Pero abuelo, ¿en qué estábais pensando que la dejáis morir así?”. ¡Si no hay más remedio, yo me quito las faldas y me quedo en cueros!

El primer hijo de Justo y Feliciano era mi padre, Santiago. Después de morir la abuela Feliciano mi abuelo se casó de segundas y nacieron el tío Vitoriano, que era el jefe de la banda de música, el tío Cecilio, el tío Gabriel, el tío Feliciano y la tía Margarita, que por ella llevo su nombre.

La casa donde hemos estado era una centralita de luz eléctrica que estaba abajo en el río. Para ir de esa casa al pueblo o a la escuela había una senda y una cuesta que pa’ qué, con las piedras, los romeos y las aliagas por todos los lados.

El agua se acumulaba en la presa y daba la luz eléctrica en la calle y en las casas por la noche para Viana, para Peralveche, La Puerta y el caserío de Solana. Teníamos nada más que una bombillita en la cocina y otra en una sala con dos alcobas, donde se dormía. Que

entonces había que aflojar la bombilla directamente; no había interruptores. De día con la fuerza del agua se molía en el molino de Peralveche el pienso para los animales: cebada, avena y esas cosas. El trigo se molía en otro molino.

En una caseta que teníamos abajo había un telefonillo, dábamos a una manivela y sonaba en Peralveche; y por teléfono avisábamos de cuándo tenían que dar la fuerza. Ese molino lo dejaron cuando se casaron mi hermano y mis hermanas.

Se murió sin decir nada

Mi madre, que se llamaba Felipa, murió hacia 1933. Tres años después de morir mi madre, el año que empezó la guerra, mi padre murió de pulmonía.

De vez en cuando él tenía que subir a la presa que estaba encima de la central de luz eléctrica y limpiar una compuerta enrejada. Porque si la broza no dejaba pasar suficiente agua, la central no podía dar luz. Mi padre subió un día de enero o febrero que hacía muchísimo frío y cogió un catarro para qué. Del catarro fue a la pulmonía, y en el delirio de la fiebre se echó un trago de agua del botijo. Se le fue la voz y se murió sin decir nada. De eso me acuerdo yo.

Teníamos unos tíos, hermanastros de mi padre, que eran carpinteros. Hacían puertas, hacían mesas y hacían la caja a todos los muertos; y le hicieron la caja a mi padre, claro. Llegó la hora de enterrarlo y desde la central eléctrica fuimos por un caminito al cementerio de Viana, ¡que hay una tirada! ¡Hemos *pasado* mucho!

Hemos sido siete hermanos; siete caracoles. Cinco hembras y dos varones. Nació otro que se murió pequeño. Siempre muy unidos, porque nos hemos criado sin padre y sin madre.

Menos mal que vinieron unos que eran algo de familia nuestra y se quedaron con nosotros. Eran un padre, que ayudaba a mis hermanos en el campo, y una hija mayor que mis hermanas, que enseñó a coser y a hacer cosas de la casa a mis hermanas. Ellas te-

nían doce y quince años. Después el padre y la hija se volvieron a Madrid.

Mi padre tenía una taberna. Iban los viejos allí y jugaban al dominó, jugaban a la brisca o al julepe. Se pedían una gaseosa con cerveza y se estaban echando una partida de cartas o de dominó. Él había cobrado en monedas de plata y, como era tan especial, se había hecho un saquete de loneta verde y lo tenía lleno de monedas de plata. Y voló, pero sin alas; voló con dos pies.

Yo la guerra no la entiendo

Me acuerdo cuando empezó la guerra, en el 36. Estaba todo muy revolucionado. Se llenó el pueblo de soldados y metieron en la iglesia caballos. Hicieron allí lumbre y quemaron a los santos. Yo era una chiquilla y vi un ojo de un santo tirado por allí.

Cuando oíamos un avión que pasaba cerca nos metíamos a las cuevas. Una vez estábamos las hermanas pequeñas en una *covacha* de piedra, allí solillas y acurrucás, y por la carretera que subía de La Puerta hacia Viana pasó un coche con unos soldados diciendo por un altavoz que nos teníamos que poner una cinta roja o algo de color rojo. Y yo tan pequeña pensaba, “¿y de dónde vamos a sacar ahora un trapo *colorao*?”.

Todos iban de unos pueblos para otros y en Viana no se cabía de gente. Vinieron una familia de Cifuentes que eran confiteros a la casa donde mi padre tenía la taberna y estuvieron toda la guerra allí. La madre (la señora Petra), el padre (Alfonso, que era pastelero), la Felisa, la Carmen, la Matilde y el Alfonsito. Ese matrimonio era muy amigo de mi padre. Luego se fueron a Madrid.

A mi cuñado el Teófilo en la guerra lo salvó mi hermana. Ella bajaba del horno del pueblo hacia la casa por la cuesta, con una canasta de pan a la cabeza. Vio que el Teófilo estaba huyendo y que los soldados estaban ya cruzando el río, soltó la canasta y le dijo, “¡métete allí!”. Y le señaló la cueva nuestra.

Estábamos las hermanas en casa, llegan los soldados y nos dicen, “¡Salud! ¿Tienen ustedes algún arma, aunque esté vieja?”. Y les dice mi hermana mayor, “por arriba hay una escopeta de esas de tirar al blanco”. Subieron a la cámara y se la llevaron. Y ya cuando se fueron salió el Teófilo de la cueva: “¡Tenía dos botellas de cristal ya preparadas en la mano, para defenderme si acaso entraban!”.

Él era viudo, porque los soldados habían matado a la Clarita, su mujer. ¡Es que se cometieron muchas equivocaciones! Yo la guerra no la entiendo ni quiero entenderla. ¡Cuántas injusticias se han cometido!

Como mi hermana le salvó la vida, el Teófilo dijo que tenía que casarse con ella. Mi hermano no quería, porque el hombre era muy mayor y además tenía dos hijos pequeñitos que criar: Jesús, un poquito mayor, y el Arturo, que era un niño de pecho. La abuela Margarita, la madre del Teófilo, hacía los calcetines de lana para mis hermanos. Era muy buena persona. ¡Anda que no nos ha ayudado!

Lo primero, la comida del cerdo

En la casa teníamos abajo una lastra; una piedra tumbada que mis hermanos habían cavado por abajo para hacer una cueva muy grande, habían revocado las paredes y arreglado el suelo, y le habían puesto una puerta. Allí se guardaban bien ordenaditas botellas de agua para que estuvieran frescas, conservas... Y no entraba ni una mosca ni un mosquito, porque no tenía ventana ninguna.

Había dos huertos grandes, uno por la parte de atrás de la casa y otro por delante; y por el verano se sembraban tomates, pepinos, pimientos, repollos, lechugas... Los tomates y los pepinos se llevaban a esa cueva, y de allí los cogíamos fresquitos para la ensalada.

Antes se trabajaba bastante. Nosotros cuando éramos muy pequeños, ¡ojo lo que trabajábamos! En mi casa había gallinas, conejos, cabras, patos, unas pocas ovejas pal gasto... Y siempre mi

hermano mayor, que era un todo terreno, compraba un cerdo en la feria de ganado de Cifuentes y un saco de naranjas¹⁹.

Antes de matar el cochino grande ya estábamos criando al pequeño. ¡Madre mía lo que le dábamos de comer! Lo primero que había que hacer por la mañana era preparar la comida del cerdo. Las patatas pequeñas, que le decían las *gorrineras*, las teníamos que dejar lavaditas por la noche para a la mañana ponerlas a cocer.

Las remolachas dulces cuando las cogían del huerto las cargaban mis hermanos en los serones de las mulas. Luego iban al río, soltaban el serón y las echaban en una balsa que hacían para que no se fueran río abajo las remolachas. Toda la tierra que llevaban había que quitarla con un cepillo, y después se dejaban secar. Y en la lastra las colocábamos una al lado de la otra, encima otra fila y así hasta acabar las remolachas.

Lo mismo que las patatas *gorrineras*, todas las noches cogíamos unas cuantas remolachas, las picábamos y las dejábamos en un cacharro para cocerlas por la mañana. Y según se iban gastando las remolachas ya se empezaba a aprovechar otra cosa para los cerdos.

Las mondas de las patatas que comíamos nosotros, los repollos, las berzas... todo eso también se cocía para la comida del cerdo. Cuando estaba casi cocido, le echábamos una pulpa verdosa que mi hermano compraba en Valencia y un cacharro de la pipa del hueso de la oliva, machacada. Eso hacía como una cubierta para que se cociera mejor todavía.

Cuando estaba cocido se machacaba en seco en una *camella* de madera. Con un mazo de madera, que nos lo hacían mis hermanos, shin, shin, se aplastaba la patata. Después de machacar se echaba el caldo, se le echaba el salvado de la harina y se revolvía con una paleta de madera especial, que también la hacían mis hermanos. Y en una *camella* grande se echaba y se lo comían los cerdos.

19 De Viana a Cifuentes hay unos 20 kilómetros de camino.

Como había conejos, había cabras y de todo, las hojas de remolacha, de berza... todo se lo acababan. ¡Los conejos se comían hasta la madera!

Cuando ya estaba preparada la comida del cerdo era el tiempo de preparar las comidas de nosotros. Mi hermana Eugenia y mi hermana Elisa, la mayor, cocinaban ¡para tantos! Y siempre había un invitado. Mi hermana Elisa tenía una fuerza como un toro. Trabajaba mucho y sabía hacerlo muy bien. ¡Tenía unas manos...!

Hacer el pan no era fácil

La casa tenía una puerta a la calle, después un pasillito y a la derecha estaba la puerta que daba a la cocina. En la derecha de la cocina había un poyete de la misma materia de la pared y encima del poyete estaba la boca del horno, donde hacíamos el pan y los bollos. Yo me acuerdo bien. Cuando yo era pequeña eso parecía una ventana, porque la panza del horno, que daba al río, se la había llevado una riada.

Hacía falta tapar aquella ventana del horno, ¡no fuera a venir otra riada y se metiera el agua para adentro! Pero pasó un tiempo hasta que se pudo hacer. Tras la riada vino a casa una tía mía que era sorda, que se llamaba Ángela, nos vio cómo estábamos todos, tan pequeños y sin padre, sin madre y sin perrillo que nos ladre, ¡y se volvió al pueblo! Me acuerdo ahora y me da risa, pero no era para reír.

Desde que la riada se llevó la panza del horno teníamos que subir al horno del pueblo a hacer el pan. Mi hermana la Elisa era especialista en hacer pan, bollos, magdalenas y todo lo que se propusiera. Había dos hornos en Viana, cuando yo era pequeña. Uno lo llevaba el suegro de mi hermana Damasa, que se llamaba Antonio. Ese horno tenía mucho espacio. Al morir Antonio lo han repartido y han hecho viviendas. Del otro horno han hecho un merendero para usar en las fiestas.

El *reciento* se apartaba de una vez para otra en una cazuelita de barro y se tapaba. Cuando vuelves a hacer pan eso está avinagrado; con el agua lo vas deshaciendo, echas harina y sigues amasando. Esa masa se dejaba fermentar por la noche. Por la mañana se amasaba con toda la harina en la artesa de madera que teníamos arriba en el sobrado, que le llamaban a la cámara. Ahí se guardaba todo lo que se comía y lo que no se comía; y ahí tenía yo que subir con el agua y con lo que me mandaran.

Cuando estaba la masa *subida* se llevaba al horno en una canasta, hacían los panes y los iban poniendo en unos poyatos grandes y anchos de cemento. ¡Eso tenía mucha historia! No era tan fácil como parece. Se cogían los panes con las *palillas* e iban a la pala, y luego con la pala se metían al horno. Mi hermana a lo mejor cocía veinte o treinta panes.

Si se acababa el pan mi hermana me decía, “ves a casa de fulanita y que te de un pan presta o hasta que cocemos mañana. Donde mengana no, porque esa hace los panes muy *tontos*”. Que no los amasaban bien. ¡Que también en eso hay que saber si se valía la gente! Y cuando tú hacías pan, lo devolvías.

Necesidad de comer, nunca

Nos han faltado padre y madre, y nos han faltado estudios, pero necesidad de comer, nunca. Mi casa estaba bien surtida, gracias a Dios.

Iba mi hermano Gregorio a moler las aceitunas para el aceite. Las que dejábamos para comerlas se echaban en la orza de barro o, si eran pocas, en un barreño o una garrafitita de cristal. Las encurtíamos en agua con salmuera. Para *desahogarlas*, unas se hacen rajas y otras se machacan con una maza de madera para que no se rompa el hueso; que así se *desahogan* antes. Luego las pones otra vez en agua, las echas tomillo, las echas ajos, las echas cáscara de naranja, cáscara de limón y el hinojo. De ahí vas probando cuándo están.

Iban por allí muchos *tostoneros* de Pareja vendiendo tostones o *torraos*, que son los garbanzos tostados. Y como nosotros cogíamos más judías que había en una tienda, cambiábamos un puchero de judías por un puchero de tostones. Para tanta gente como éramos en casa, dos o tres pucheros nos llevábamos.

Las galletas de vainilla me encantaban. ¡Y los cacahuetes! Mi padre iba a Valencia a por el *cacahuete* crudo, que allí lo sembraban. Yo le decía a mis hermanas, “a mí me tenéis que hacer los vestidos con bolsillo, para meter el pañuelo”. ¿Y para qué los quería? Anda, leche, para meterme cacahuetes. ¡Me los comía hasta crudos! Y mi hermano me hacía de rabiar: “¡Te va a crecer un árbol en el estómago y te van a salir las ramas por la garganta!”.

Nosotros tomábamos leche de cabra y sopas de leche con azúcar. Para comer, mis hermanas nos hacían unas veces cocido, otras veces unas patatas... Si teníamos un poquito de bacalao nos las hacía con bacalao. O bien con costillas de cerdo, que las teníamos en la olla. Y otras veces con arroz.

Y gachas de almorta. Las gachas tienen que hacerse muy despacio y bien batidas; que no te hagan grumos. Tienen que salir ni muy espesas ni muy clara; que se te llene la cuchara pero que no se te derrame. Pasa lo mismo que las migas: “Todo el mundo sabe hacer migas pero no sabe todo el mundo”. Lo bueno es comerlas todos juntos en la misma sartén con la cuchara, porque las gachas en el momento que las sueltas de su sitio ya parece que no te apetece comerlas²⁰.

20 La harina de almorta (*Lathyrus sativus*) ha sido muy empleada en épocas de escasez o hambruna. Hacia 1941 se estableció una relación entre el consumo de almorta en gachas y la enfermedad neurotóxica conocida como latirismo, que provoca parálisis muscular. En 1944 el régimen franquista prohibió su uso. No volvió a aprobarse hasta 2018, cuando se confirmó que un consumo moderado no tiene relación con dicha enfermedad. El anuario de estadística agraria recoge que en 2023 se cultivaban en España 838 hectáreas de almortas, de las cuales 785 se encontraban en Castilla La Mancha.

En Viana cultivaban uvas, cada uno tenía su cueva y sus tinajas, y pisaban las uvas allí en las cuevas. Guardábamos mucho tomate en botellas, crudo y picadito; se le echaba un chorrito de ese tomate a la ensalada de repollo y se aliñaba con aceite y vinagre. Y el pimiento frito nos encantaba. Y los pimientos *coloraos* los asabas y con ajito picadito, ¡qué ensaladas más buenas que hacíamos!

A la fuente del Noguerón, camino de Peralveche, mi padre nos llevaba a comer una vez al año a toda la recua. ¡Él hacía unos arroces...! Antiguamente el agua del río se podía beber, igual que la de la fuente. Las truchas se veían de maravilla. ¡Pues no hemos cogido truchas ahí!

Cuando llegaba la Nochebuena, me acuerdo yo, hacíamos arroz con pollo o gallina en pepitoria... Teníamos gallinas y pollos de todas las edades, porque cuando menos lo pensabas te venía una gallina con veinte o quince pollos. Debajo de una piedra los sacaba ella sola. Entonces se van quitando las cabezas mayores. Y si era gallina había que hacerla en pepitoria, porque estaba dura.

Planchar, limpiar, fregar y guisar

Yo me vine a Madrid muy jovencita, con una tía mía que estaba casada con un argentino. Vivían en la calle Marqués de Urquijo, en Rosales. Esos tíos míos decidieron irse a Argentina. Dejaron ese piso, que tenía una cantidad de muebles buenísimos y platería, y me dijo mi tía, “o te vas al pueblo o te buscas tú una casa”. Y le dijo, “no se preocupe usted”.

Hacia 1943 me fui con mi tía Marcelina, que se había casado con un hermanastro de mi padre y vivía en la calle Hermosilla. Y me buscó mi tía Marcelina otra casa donde trabajar.

Me coloqué con una señora de El Recuenco que estaba casada con un portugués. Él tenía un hijo de otra señora que se había muerto. Vivían en la calle General Pardiñas y tenían un taller de

automóviles, de esos que tenían foso y levantaban los coches. “¡Pues no ganaban dinero ni ná!”. Yo tenía que limpiar la casa y lavaba la ropa en la bañera con una tabla; y ella guisaba y me hacía los uniformes y toda la ropa. Me trataban bien; nada de decir “cómete las sobras” o hacerme un desprecio.

Allí estuve hasta que conocí a mi marido, a los diecisiete años, que se me podía ver entonces; porque ahora no se me puede ver ya. Yo no he tenido más novio que él. Yo quería estar con mi novio, porque era muy buena persona, ¡y mejor que yo no lo sabía nadie! Pero ella no quería que tuviera novio porque sabía que entonces iba a irme. Me decía, “todo lo que hay aquí en casa va a ser para ti”. Y le dije, “yo no estoy interesada en esas cosas”.

Por amistades antiguas conseguí otro trabajo. Unos señores que tenían una casa buenísima en la calle Piamonte y una tienda de cristalería en la calle Barquillo. En la casa trabajaban dos muchachas y una asistenta. La señora trabajaba en su tienda e iba a Manises (Valencia) a pedir todo lo que tenía que traer.

De allí he salido sabiendo planchar, sabiendo limpiar, fregar y guisar. El matrimonio era muy mayor, tenía no sé cuántos hijos y todos venían a comer a casa desde Cádiz, desde Sevilla... Allí se guisaba con carbón de piedra en un fogón grandísimo de hierro. Yo tenía que limpiar la cocina y encenderla. Y lo mismo la calefacción de carbón.

Mi suegro era valenciano, de Canals. A mi suegra le gustaban los huertos de naranjas y también se dedicaba a comprar pieles frescas de cordero, de vaca y de cabrito; y las llevaba a curtir. Los hijos se quedaron muy pequeños sin padre; mi marido era el hermano más pequeño. Y entonces dijo mi suegra, “voy a vender los huertos que tenemos, las pieles y la casa, y nos vamos a Madrid para dar estudios a los chicos”.

A mi novio lo conocí yo en un guateque de chicas y chicos jóvenes, con un picú, tocando música y bailando. Vivía en la Avenida de la Reina Victoria 47, donde estaba la comisaría de los

grises, en el primer portal²¹. Tenía un despacho de leche en Madrid, en Ciudad Pegaso.

Se me partió el alma

Nos casamos en 1963, cuando yo tenía treinta y tres años. Y nada más casarme me quedé embarazada. Mi suegra tenía una pequeña pensión para estudiantes, y un amigo de mi marido estaba casado con una alemana que había llegado a la pensión. Nos compramos un piso y un día este amigo nos dice, “¿os queréis venir a Alemania para terminar de pagar el piso?”. Le dice mi marido, “¡pues ya mismo!”.

A mi marido le mandaron el contrato derechamente desde Madrid, para ir a trabajar en una fábrica metalúrgica. Ya habíamos hablado que yo me quedaba con su madre, y cuando naciera el niño o la niña me reunía con él.

No me encontraba mal, pero estaba muy gorda y me decían que traía dos. Tuve una niña, pero me la tuve que sacar. Llegó la hora de nacer y yo tenía albúmina. ¡Todo se torció de tal manera...! No dilataba. Me pusieron un gotero, pero la niña ya había expirado. Me la tuvieron que sacar ya muerta con fórceps.

Me fui a Alemania con mi marido, como habíamos acordado, y me vio un ginecólogo en Alemania: “He tenido una niña; me la tuvieron que sacar”. “Si quiere tener niños tiene que someterse a una operación, porque la han deteriorado mucho por dentro”. Y mi marido dijo, “olvidalo”. Entonces se me partió el alma. Ya no tenía ganas de nada. Todo me daba lo mismo.

Mi marido estaba loco perdido conmigo. ¡Pues no me quería poco! Habrá hombres buenos, no digo que no, pero éste... Nosotros

21 Se refiere a la antigua Policía Armada, cuyo uniforme era de color gris. El cuerpo fue creado en 1939, nada más acabar la guerra, y en 1978 fue sustituido por la Policía Nacional.

hemos estado veinte años en Alemania trabajando en el mismo sitio, desde el sesenta y algo al ochenta y pico. Hemos disfrutado mucho, pero me faltaba algo. He tenido una vida agrícol dulce. Poco después de jubilarse mi marido empezó con la próstata, le operaron y no quedó bien. Y detrás de una cosa venía otra. A los setenta y dos años se me murió.

Cuando me casé me dijo el cura, “Restituta Margarita, ¿quieres a Carlos Arnau por esposo?”. ¡Descubrí que yo me llamaba Margarita de segundo! Y como a mí Restituta no me gustaba nada y me gustaba más Margarita, le digo, “claro que le quiero, pero ese nombre, ¿no lo puede poner usted en el acta?”. “No, eso tiene que arreglarlo usted en el registro”. Poco después nos fuimos a Alemania. Si no me hubiera casado no me hubiera ido yo al extranjero, y me habría podido cambiar de nombre.

El picor del tamo

Cuando me vine a Madrid dije, “¿Yo volver al pueblo? ¡Ni atada con una cuerda!”. No me gustaba esa vida. Hoy es otra cosa, pero antiguamente en el pueblo desde que eras niña a lo mejor te mandaban ir a por verduras, y luego en la casa a limpiarlo, a empaquetarlo...

O te mandaban a regar un *pedazo* de judías, un *pedazo* de patatas o un *pedazo* de remolacha. De la reguera sacabas el agua, y que se llenaran los surcos. ¡Tan pequeñas como éramos! Nadie te decía, “tienes que ir a la escuela” o, “tienes que hacer lo otro”. ¡Eso no es para mí, te lo digo yo!

De niña yo sola he venido acarreando trigo con una mula desde un monte cerca de Villaescusa²², que nada más se hacía un viaje por la mañana y otro por la tarde. Y cuando he trillado alguna vez

22 De Viana a Villaescusa por caminos hay una distancia de 13 kilómetros.

yo he dicho, “¡no estoy aquí ni cinco minutos más!”. ¡Me entraban unos picores por todo el cuerpo...! El picor del tamo se pega entre el sudor y la piel, y te tienes que meter al río aunque no quieras, porque no puedes aguantarlo.

Yo he subido a la Teta redonda después de casarme. Cuando éramos pequeños no se subía allí. Cuando venía al pueblo me levantaba temprano y me iba a pasear, y mi perro Curro siempre conmigo a todos lados. Me fui a la Teta una mañana tempranito y cuando llego al centro, aquí una teta y allí la otra teta, digo, “ya que estamos aquí, Curro, vamos a subir a la Teta”. Me lo puse debajo del brazo: “Quieto, Curro, no te muevas”. Y subimos arriba los dos.

Antes no había escalera a la Teta redonda y en el invierno, que hay mucha hierba allí arriba, subían el ganado atado con una maroma. La primera escalera la hizo mi tío Vitoriano, con sus barandillas de madera. Pero con la lluvia, la nieve y el viento ya estaba balanceándose; decían que eso era un peligro y mandaron a hacer una escalera de hierro.

Tengo mi armario lleno de ropa y no me he comprado un vestido nunca. He ido impecable y todo me lo he hecho yo. No es por tirarme flores. Me he calzado con mis taconcitos, con mis medias, con mis vestidos y siempre con mi bolso en la mano. Una vez que he salido del pueblo ya no quise volver más que para las fiestas y cuatro días. Yo he llevado una vida distinta. A mi hermana Dámasa le digo yo, “¡Si eres más de pueblo que un tomillo, hija mía!”.

4.

DÁMASA MORENO RODRIGO

Viana de Mondéjar, 1932



Contenidos

Me daba pánico si me quedaba sola
Prefería las gachas a las patatas
No he roto nunca un cántaro
Amasaba cada quince días
Me ha tocado cuidar a todos
Quería tirarme al río

Me daba pánico si me quedaba sola

Me llamo Dámasa Moreno Rodrigo y nací en Viana en 1932. A lo mejor tenía un año y algo cuando se murió mi madre. He oído a mis hermanas contar que ella tenía una anemia grande. A mi padre lo recuerdo como un ensueño; no lo puedo ni explicar... ¡Yo era muy chiquitilla cuando se murió!

Mi padre hacía dulces para vender: caramelos, almendras garrapiñadas, cuadradillos de azúcar o de miel... Yo recuerdo que echaba un líquido en un molde con cuadraítos y cuando estaban duros los sacaba. Y compraba *alcabueses*, los tostaba en la lumbre y también los vendía.

Tenía unos cajones, de eso sí me acuerdo yo, y en esos cajones iba echando las cosas para llevarlas a vender en las fiestas de los pueblos. Y hacía jabón para venderlo, también. Iba hasta Mandayona y por ahí con un carro que tenía dos ruedas grandes y tirado por una mula. Teníamos dos mulas y para la labor teníamos un *criado*, porque a mi padre no le gustaba arar y sembrar.

Tenía un piano de manivelo. El pueblo estaba lleno de gente; los días de fiesta, los domingos y cuando llovía, ¡a tocar el piano y a bailar! Entonces las mujeres iban a la taberna a bailar, pero a tomar algo no iban. No sé lo que ganaría mi padre, pero sería poquísimo. ¡Si no había ni dinero! La gente compraba a lo mejor un vasito de *alcabueses* y ya está.

Cuando murió mi padre quedó a cargo del molino mi hermano el mayor, el José. Pero se tuvo que ir a la guerra con diecisiete años. Vino años más tarde, porque después de acabada la guerra tuvo que hacer el servicio militar.

Yo siempre estaba con mis hermanas; ellas son las que me criaron. Uno de mis recuerdos de más niña es cuando ellas se quedaban trabajando en el campo. Yo me venía a la casa y entonces me daba pánico; tenía miedo porque pensaba, “¡a ver si les pasa algo a mis hermanas y yo me quedo sola aquí!”.

Me mandaban a llevar el cocido a mis hermanos al campo. Lo llevaba en una merendera de aluminio dentro de la cesta, y la cesta a la cabeza. Ir sola y volver sola. Tenía a lo mejor seis o siete años. ¡Madre mía qué miedo pasaba! A mí no se me ponía en la cabeza nada más que me iba a tropezar con las vacas y los toros que entonces estaban por allí. Pero había que hacerlo y ya está.

Las hermanas pequeñas jugábamos en las *covachas* que había alrededor de la casa. Cuando se mataba el gorrino, hacíamos una lumbré en una *covacha* y hacíamos comidillas con cosas del gorrino que nos daban. Y en el verano siempre estábamos metidas en el río cogiendo cangrejos; ¡hay que ver los cangrejos que había entonces!

Prefería las gachas a las patatas

Mis dos hermanas más mayores se casaron y las otras dos se fueron a servir a Madrid. Unos diez o once años tenía cuando me salí del colegio y me subí al pueblo con mi hermano el pequeño. Nos quedamos los dos solos. Como él estaba al cargo de mí, lo libré de ir al servicio militar.

Yo tenía que hacer la comida, la cena y el almuerzo. Por la mañana en mi casa se hacía un día gachas y otro día patatas. Yo prefería las gachas a las patatas. A mediodía cocido de judías y por la noche cocido de judías; no siendo un día de fiesta. Para comer a lo mejor eran judías blancas y para cenar se ponían judías pintas. Todo el día cociendo allí en el puchero de barro las judías, nada más que con agua. Después de cocidas se freían unos ajitos en aceite, se echaba un poco de pimentón y se arreglaban.

Si había tocino se freían *torrendillos* y con ese aceite y un poquito más hacían las gachas. Se medía la cantidad de harina con la misma paleta que se batían; “tantas paletas de harina”. Pizca más o menos, como la estás haciendo todos los días sabes lo que tienes que echar. Una poquita de agua y a batirlas bien batidas, que no quede ningún *bullón*. Se echaba luego más agua, se le daba bien vueltas y a ponerlas

a la lumbre sin parar de darle vueltas. Y tenían que cocer bastante. Cuanto más se cocieran, estaban mejor las gachas.

Y cuando ya estaban hechas, con la cuchara allí todos a comer las gachas en la sartén sobre las trébedes, al lado de la lumbre. Antes no había plato para cada uno. El puchero de las judías se vaciaba en una fuente de porcelana, ¡y a comer todos los de la casa!²³. Era esa costumbre. Siempre allí juntos. Si éramos dos, dos, y si éramos cuatro, cuatro. Ya después, cuando me casé, comíamos cada uno en un plato las gachas y todas las comidas.

Cuatro clases había de judías: blancas, pardillas o pintas, moriscas, que eran como moradas, y otras pajizas, que eran marrones con rayas. De las blancas había de dos tamaños: unas más alargaditas, que eran más ásperas, y otras cuadraditas y aplastadas, que eran más suaves.

Cuando iba a coger judías y me cansaba de ir agachada, me sentaba muchas veces en el surco, ¡y a coger judías sentadita! Las judías se echaban en las cámaras con la cáscara. Cuando estaban ya secas las sacabas fuera, les dabas vueltas y las pegabas con el palo. Si hacía aire las aventabas para que el aire se llevara las pajitas pequeñas. Y con una criba grande se cribaban, se sacaban los granos y se limpiaban.

No he roto nunca un cántaro

Había cabras, conejos, gallinas. Mi padre cuando iba por ahí nos traía naranjas y hacía carne de membrillo. Se comía de lo que se sembraba. La huerta estaba antes de llegar al pueblo. Bien pequeña, yo me acuerdo que iba por una sendeja de la huerta al molino con la canasta a la cabeza.

23 La vajilla o loza llamada “de porcelana” era de una aleación de plomo, estaño y a veces otro metal. Esta aleación, llamada peltre, se esmaltaba posteriormente.

Íbamos a coger olivas. Recogíamos de la rama con la mano y las echabas a una cesta de mimbre alargada con dos asas, que te la colgabas con una cuerda. Y si no alcanzabas te subías al árbol. Las olivas las llevaban con las caballerías al molino de aceite de un pueblo que se llamaba Torronteras. Ese pueblo desapareció, Villaescusa desapareció y Hontanillas también desapareció²⁴.

En una garrafa de hojalata bastante grande que guardábamos en un cuarto teníamos el aceite para todo el año, y con un cazo se iba sacando.

Yo ayudaba en el campo a hacer lo que fuera y luego iba a la fuente a por agua. Llevaba un cántaro en la cabeza, otro en el cuadril, y una botija a cada lado. El camino estaba todo lleno de piedras y de *resbalos*, pero yo no he roto nunca ningún cántaro ni ningún botijo. ¡Anda, que cuánto me hubiera gustado de tener una foto con el cántaro en la cabeza, y el otro, y las botijas en las manos!

Nos poníamos a la cabeza un rodete, que le llamamos. El rodete era un cuadradito relleno de lana de las ovejas bien prietecito y en medio un agujero, y se recubría con una tela fuerte cosida. *A lo primero* no había lana y se rellenaba de trapos. Te lo ponías en la cabeza, cogías el barreño o el cántaro y, ¡hala! Con eso no te hacía daño ni la cesta ni nada, y se sujetaban muy bien las cosas. Entonces se hacía todo a mano, el rodete, el delantal, el sujetador, las bragas...

Y luego tenía que bajar al río a lavar. La *losa* encima de la cabeza y el cubo encima de la *losa*. Y a lo mejor otro cubo en un lado. Es que me acuerdo y digo, “¿cómo llevaría yo eso?”.

Últimamente íbamos a lavar a la fuente la Calvilla, a la orilla del río, que estaba el agua como templada. A lo mejor nos juntábamos

24 Cuando el desplazamiento y carga en mula o a pie dejó paso al transporte rodado por carretera, la ausencia de vías rodadas y la distancia de los pueblos a la carretera condicionó su despoblación. Así sucedió con los pueblos mencionados.

allí tres o cuatro. Había que arrodillarse en las piedras. ¡Tú dime a mí...! Ya estaban *enseñás* las rodillas, pero si podíamos nos llevábamos una almohadita.

Yo me río... Es que lo dices ahora a la gente joven y no se lo cree. Yo tendría diez u once años e iba a lavar los pañales de mi sobrina. Primero se le ponía el pañal de tela, luego la mantilla de lanilla y luego un *fajero*, que era como una venda para sujetar la mantilla y el pañal.

Allí entonces parían como los animales las mujeres. Mi prima María Sierra, que éramos vecinas, ha criado sus hijos en una *media*, porque no había cunas. Y mi hermana la segunda también. La *media*, el celemín y el cuarterón eran cajones de madera de diferente tamaño que se usaban para medir la cantidad de grano: trigo, cebada o avena.

Y cuando ya los críos iban andando, un asiento cuadrado lo ponían tumbao de lado y metían al crío allí. “¡Anda! Pa’ que no se caiga”, me decía mi hermana Eugenia, la madre de mi sobrina la Dilma.

Amasaba cada quince días

Había cestas con un asa en el medio para cuando íbamos a coger las judías. Y canastas grandes y con dos asas para cuando se cocía el pan. Donde eran muchos hacían pan cada ocho días, pero mi hermano y yo hacíamos cada quince días. Como había dos hornos en Viana, para quedar bien con los dos, ¿sabes lo que hacía? Una vez cocía en uno y otra vez cocía en el otro.

En la artesa la noche anterior se cernía la harina con el *ciazo* y las varillas, ¡que menudo polvo se levantaba! Se metía por todos lados. Yo me acuerdo que me ponía un pañuelo en la cabeza. El salvado que salía lo echaba a una saca y de la saca se iba cogiendo día a día para la comida de los cerdos.

Se avisaba al hornero, “que mañana voy a cocer”, y te preguntaba, “¿quieres que te avise pronto o te viene mejor más tarde?”. Y por la mañana te avisaba, “venga, que ya tienes que amasar”. Había que poner en la lumbre una o dos ollas grandes de agua, según la masa que quisieras amasar. Y había que echar un poquito de sal. En casa tenían un cajón con sal gorda y la molíamos con una botella o con una almirez. Yo tenía la medida y la echaba a la comida con la mano.

Cuando tenías la masa preparada había que dejarla en la canasta sobre una tela cuadrada, se tapaba con esa tela y la poníamos al lado de la lumbre para que creciera. Y luego la misma cesta te la ponías a la cabeza, para llevarla al horno. Allí hacías los panes de kilo y medio. Sobre la mesa del horno colgaba una cuerda con una tabla cuadradita y en un lado de la tabla tenía unas pesas; se cortaba un trozo de masa y se ponía la masa en el otro lado, para ajustar el peso.

Y luego a ponerlo en unos poyos sobre unos *peludos* de esparto alargados y redondeados en los extremos, con pelillos. Encima del *peludo* se ponía una tela de lienzo o *masera*, con esa misma tela se tapaba la fila de panes y después se tapaba con unas mantas largas llamadas *tendidos*, para que estuviera caliente y se viniera el pan. “Ya está el pan *venido*. A echarlo al horno para cocerlo”. Entonces con una navaja se hacían unas sajas; una mujer las hacía de una manera y otra las hacía de otra. Y se hacía un hoyo en el medio.

En la canasta mismo lo llevabas para tu casa en la cabeza. Y te llevabas el *peludo* y los *tendidos* enrollados, para la vez siguiente que cocías. ¡Ay, madre mía! Si levantaran ahora los viejos la cabeza y vieran esto dirían, “¡Pero bueno! ¿A dónde estamos ahora? ¿A dónde hemos ido?”

Cuando estabas haciendo el pan cogías unos trocitos de masa y decías, “voy a hacer unos bollos”. A la masa del pan le echábamos un poco de aceite y hacíamos un bollo aplastado, se le echaba azúcar por encima y le hacías un bordecillo. Cuando había nueces se hacía con nueces.

Las nueces las *avareaban* primero y del suelo, a cogerlas. Y muchas veces estaban llenas de zarzas y de brozas. Cuando la nuez estaba ya abierta, a lo mejor por la mañana el día que llovía decían, “uy, ha llovido esta noche. Vamos a las nogueras a buscar las nueces que han caído solas”. Luego había que *escondarlas*, o sea, quitarles el *cuendo* ese verde que tienen. Que entonces no había guantes, ¡y te quedaban las manos y los dedos negros durante meses!

Después las extendíamos en la cámara para que se secaran. Iba gente al pueblo a comprarlas y a lo mejor echaban un pregón: “¡Han venido a comprar nueces! ¿Quién tiene nueces?”. Entonces apartábamos las que estaban malas y escogíamos las que estaban muy buenas para venderlas.

Y cuando se cogían las uvas en la vendimia se hacía una masa con un poco de aceite o de manteca, se echaba la uva y se echaba mucha harina entre medias, porque al cocerlo suelta el juguito la uva, luego se ponía otro trozo de masa por encima como si fuera una empanada, ¡y al horno! Eso le llamaban *josas*, y luego lo llamaron *borrachos*.

Me ha tocado cuidar a todos

Mi marido y yo éramos vecinos. Él era muy bueno. Murió el pobre sin pasarle nada; se quedó dormidito. Todo el mundo del pueblo lo apreciaba mucho, y por eso a la calle de mi casa le han puesto el nombre de mi marido.

Con diecisiete años empecé con él. No he tenido nada más que ese novio y ese marido. Con veintitrés años, que no los tenía todavía, me casé. Me quedé embarazada y cuando iba a dar a luz estuve ocho días con dolores. Un día me dio un vuelco: “¡A mí ya se me ha muerto la criatura; ya no se me mueve!”. Me llevaron a Guadalajara y me hicieron la cesárea. Era un niño y ya estaba muerto. A mi marido le dijeron que si tenía más embarazos me

tenían que hacer cesárea, y entonces no se permitía nada más que una cesárea o dos.

Primero se fue mi hermana María a Madrid y detrás de ella mi hermana Eugenia. Entonces Eugenia nos dijo, “¿por qué no venís vosotros? Que hay trabajo”. Y gracias que nos animaron, porque poco después los del pueblo donde mi marido estaba trabajando se fueron también para Madrid. Si se queda en el pueblo se habría quedado sin trabajo.

Estuvimos año y pico con mi hermana Eugenia, con mi cuñado y mi sobrina. Luego cogimos un piso. Cuarenta y dos años tendría yo. Se murió Franco y estábamos viviendo ya en mi piso. Él trabajaba de noche en una fábrica de cristal, en la parte donde cocían las piezas, que hacían lámparas. ¿Sabes las horas que echaba? Más que un sereno.

Esa fábrica fue a pique, la cerraron y mi marido se quedó a los cincuenta y dos años en el paro. Empezó a cobrar el paro, que eran treinta y tantas mil pesetas al mes nada más. En ese tiempo yo iba mucho al pueblo porque estaba cuidando a mis suegros; entonces él también se fue al pueblo.

Con dieciséis años o diecisiete años él se había puesto de *criado* a trabajar las tierras de los más ricos del pueblo. Allí no había vacaciones, ni permisos ni pagas extraordinarias. Ganaba ocho mil pesetas al año. Y cuando volvió al pueblo después de ir al paro, volvió con los mismos. Ahí se jubiló y gracias a eso pudimos comprar el piso y arreglamos la casa en el pueblo, que era de mis suegros.

Como íbamos tanto al pueblo, a mí me ha tocado cuidar a la cuñada, a mis suegros y luego al cuñado. He peleado con ellos muchísimo. Ahora, yo lo he hecho con buena fe y con gusto. Había que darla de comer, había que vestirla y había que desnudarla. Entonces no teníamos agua en las casas. En la cama poníamos las sábanas, trapos y lo que fuera, y todos los días íbamos a lavar las sábanas al lavadero.

Cuando mi suegro perdió la cabeza nos lo llevamos a Vicálvaro, donde vivíamos, pero tuvimos que volver al pueblo, porque no había quien lo aguantara. En el pueblo estaba más tranquilo. Íbamos cada mes una nuera a cuidarlo.

He tenido tiempo de ver y de dejar de ver. En las matanzas siempre me tocaba a mí coger la sangre de los gorrinos, ir a por agua a la fuente y a fregar la caldera. Mucho trabajo. Y a lavar al río el menudo. Baja desde el pueblo al río con una *gamella* en la cabeza y sube luego. ¡Y ojo, con el agua tan fría! ¡Las cosas que ha *pasado* una! Pero bueno; todo se podía hacer y a mí no me ha venido grande hacer nada.

Quería tirarme al río

Llevo aquí va a hacer cuatro años el día 8 de marzo. Yo cuando vivía en Vicálvaro salía mucho. Me iba un día o dos al Centro de los Mayores, iba a gimnasia y me iba a jugar a las cartas con las amigas. Llegó la pandemia y el primer año lo pasé sola en mi piso, sin salir a la calle ni ir al médico ni nada. Entonces no sé qué me pasó que me puse malísima; tenía como una depresión. Yo no he tenido miedo al Covid, pero he estado fatal. Se me quitaron las ganas de comer. No dormía. Mis sobrinos me llamaban por teléfono y yo les decía: “¡Dios mío, que estoy muy mala!”²⁵.

25 Dámase se refiere a la pandemia del COVID-19 o pandemia del coronavirus. La Organización Mundial de la Salud la declaró emergencia sanitaria en enero de 2020 y la mantuvo hasta mayo de 2023. Para evitar la propagación del virus se impusieron restricciones de desplazamientos, confinamientos (por lo cual Dámase no podía salir de su piso, donde vivía sola) y cuarentenas (como la que pasó a su llegada a la Residencia). Numerosas investigaciones han demostrado que el aislamiento social forzoso provocó problemas de salud mental en las personas mayores, como ansiedad y depresión.

Vine a la residencia en plena pandemia, en el año 2021. Mis sobrinos me arreglaron todo. Al llegar me tuvieron quince días sin salir de la habitación. Y en la cama yo sola pensaba, “si pudiera salir me tiraba al río”. Fui mejorando poco a poco.

Yo este brazo lo subo y hago todo lo que quiero, pero éste otro no. Y la pierna ésta, cuando monto en el coche no la subo igual que la otra. Dicen que me dio un pequeño ictus y me llevaron a Guadalajara; yo no me enteré. Aquí en la residencia, de todo lo que hay, de todo hago. Por la mañana hago gimnasia, me tiro hasta el suelo y hago reflexiones. Y luego me pongo con las piernas así. Y aunque me cuesta trabajo, me levanto del suelo yo sola.

Ya se han muerto todos mis hermanos; quedamos nada más que mi hermana la Resti y yo. Las dos más pequeñas somos las que más estamos durando. Los demás no han llegado a los años que llegamos nosotras.

La casa del pueblo la tengo, pero el piso ya lo he vendido. Casi cuatro años ha estado cerrado, y yo pagando. ¡Y ojo lo que hay que pagar! Así que le dije a mis sobrinos, “el piso, a venderlo”. Yo ahora no me tengo que preocupar de nada; mis sobrinos se encargan de todo. Cuando tengo que ir al médico me llevan y me traen. Esa sobrina es la que yo iba al río a lavarle los pañales.

5.

FELIPA RODRIGÒ SOTODOSOS

Morillejo, 1940



Contenidos

Este pueblo ha sido un poco mísero
Sola a regar la huerta
Disfruté mucho haciendo el pan
Todos a meter la cuchara
Con la mula cargada en la barca
Todas las chicas se iban

Este pueblo ha sido un poco mísero

Me llamo Felipa Rodrigo Sotodosos, nací en Morillejo en el año 1940 y tengo ochenta y cuatro años. Mis padres, Eduardo y Francisca, eran primos y también habían nacido en Morillejo. Ellos vivían del campo, pero esto ha sido un poco mísero siempre; entonces se fueron a Trillo con Mariano, mi hermano el mayor, que había nacido en 1932. Dos años después nació Maria Luisa, mi hermana la mayor.

Con la guerra de 1936-1939 mis padres volvieron a Morillejo. A mi padre lo mandaron a la guerra. Él contaba que una vez fue recogiendo heridos y los disparos pasaban por al lado de donde estaba. Pero gracias a Dios a él no le tocó ningún disparo.

Mientras mi padre estaba en el frente, si a lo mejor mi madre tenía que salir a alguna cosa se quedaban solos los tres niños pequeñitos en casa (yo no había nacido). Y cuando oían todo ese ruido de las bombas mi hermano el mayorcito, con seis años, cogía a las dos hermanitas y se refugiaban ahí abajo en una cueva que había. Madre mía... ¡Menudos tiempos los pobres pasaron!

Nació mi hermana Fe en 1937 y acabada la guerra nació yo, en 1940. Y cuando yo tenía cuatro meses volvieron mis padres a Trillo. Juani, la pequeña, nació en Trillo en 1947. Hasta los once años viví en Trillo. Hacia 1951 mis padres se vinieron otra vez a vivir al pueblo con todos nosotros.

Mi padre trabaja en Trillo de pastor. El dueño del ganado se llamaba Felipe. Todos los años nos dejaba un trozo de tierra; un huerto, que se decía. Mi padre lo cavaba y allí ponía un poquito de cada cosa. Mi hermano estuvo de pastor con uno que se llamaba Bonifacio. Algún vecino más se fue a Trillo y otros se fueron a otros pueblos. Unos tíos míos estuvieron en Archilla (Brihuega), porque allí había más vida; claro, había más tierras.

Allí en Trillo había gente que se destacaba un poco más. A mí me han contado que antiguamente se juntaban los jornaleros en el puente del Tajo al amanecer y pasaban los señores que tenían tierras o ganado diciendo, “tú, tú y tú, conmigo”. Esa gente no tenía nada y cada día veían si les salía jornal.

En Trillo nosotros no teníamos dónde sembrar trigo. Cuando las familias ya terminaban de segar mis dos hermanas las mayores me llevaban a coger las espigas que se quedaban tiradas, para echarle el trigo a las gallinas. Hacíamos unos manojitos que se llamaban moragas, y juntando manojitos hacíamos hacecitos de moragas. Me acuerdo que mis hermanas decían que era muy vaga yo. Y pensaba yo después, “¿cómo me dirán que soy vaga?”. ¡Si es que no podía! ¡Era muy pequeña! Sin poder, querían que se hicieran las cosas.

Recuerdo una cosa que me pasó hacia 1946, cuando estábamos en Trillo. Que mi hermana María Luisa tuviera catorce años y yo tuviera seis años o siete. Entonces en el verano en todos los pueblos siempre se salía al fresco a la puerta de las casas. Mi padre y mi hermano por la noche no venían a dormir porque estaban en el campo con las ovejas. Y mi madre estaba tomando el fresco con nosotros allí.

Yo siempre quería ir con mi hermana a todas partes y ella me llevaba en el cuadril. Esa noche de verano mi hermana se fue al cine con dos o tres amigas que eran como ella. Porque en el Sanatorio, donde los antiguos edificios del Balneario, hacían “cine sonoro”, que decían entonces. Yo me quedé dormida allí en un poyito que había en la puerta, llorando porque mi hermana no me había llevado al cine. Y de buenas a primeras me levanto sonámbula y cojo la calle arriba. Mi madre salió detrás de mí, “¿dónde vas!”. “Pues con mi chacha al cine”.

De Morillejo, unas cuantas chicas mayorcitas estuvieron trabajando en el Sanatorio, en la parte de El Soto. Estaban alojadas allí en el Sanatorio porque entonces no había medios para bajar a

Trillo, ni coche ni autobús. Una de ellas se casó con un enfermo, que lo conoció trabajando en el Sanatorio²⁶.

Gerardo

Me llamo Gerardo Sotodosos del Amo. Antiguamente, la mayor parte del pueblo eran familias de seis hijos para arriba. Y luego no había para comer. ¡Que era muy mísero todo! Nací en el año 1935 y con trece años me fui a Madrid. Estaba trabajando en una lechería casi en la Gran Vía, ¡y dormir en un saco allí en la misma lechería! Estuve un mes y al mes me vine al pueblo.

Vengo aquí y poco después me llevó mi padre a una viña de él, yendo para Arbeteta. Pasa por allí un señor de Arbeteta y le llama, “¡Eugenio! ¿Qué haces?”. “Aquí podando la viña... ¿Qué querías?”. “Ando a ver si encuentro un chaval de agostero. Me podías dejar éste”, dijo señalándome. ¡Y allí lo apañaron, con catorce o quince años que tenía yo! Estuve tres o cuatro meses de agostero en Arbeteta segando, acarreando... Machacándome por quinientas pesetas y unas albarcas.

Antes de irme a la mili estuve *remasando* resina en Ciruelos y en Corduente. Le hacían raja al pino y allí ponían el cacharro. Cuando se ha llenado el cacharro, con una paleta echábamos la resina en una lata y vuelta a poner el cacharro en el pino. Y cuando se había llenado la lata, a vaciarla a una cuba de 100 kilos que estaba en el cargadero. Muy trabajoso.

Una vez, haciendo el *remasado* hubo una tormenta de unos truenos tremendos. Dejamos la lata allí y nos fuimos a refugiar a una *paridera*. Cuando volvimos, un rayo había rajado el

26 Se refiere al Sanatorio Leprológico Nacional de Trillo, inaugurado en 1943. Las primeras instalaciones del Sanatorio se ubicaron en la zona del antiguo Balneario Carlos II, mientras se construían nuevos edificios en la finca de El Soto.

pino donde habíamos dejado la lata. Si nos quedamos allí no lo contamos. Muchas calamidades y muchas aventuras, por desgracia.

Yo me fui a vivir a Madrid en 1958. Antes de irme yo piqué piedra con macetas en la carretera que llegaba a Morillejo. Duró mucho tiempo la obra y todo a mano. Se inauguró la carretera el año que nos casamos nosotros, en 1961. Mi hermana Fe vino de Alemania a la boda nuestra con un Opel Rekord y fue de los primeros coches que llegaron al pueblo.

Sola a regar la huerta

Los huertos que teníamos eran de verano. Se ponía un poquito de cada cosa para el gasto de cada familia. Se empezaban a hacer en abril o mayo y en el mes de octubre o como mucho noviembre ya no había casi nada en la huerta. Los repollos, las cebollas y los ajos sí aguantaban mucho tiempo, hasta que se hacían las matanzas en enero.

Las alubias y los garbanzos se cogían también en el último de septiembre, cuando estaban secas. Se limpiaban, se guardaban y la gente tenía de esas alubias hasta que se cogían de nuevo. Y los garbanzos igual.

El tomate se conservaba en las botellas. El pimiento se colgaba en una cuerda y se mantenía también así. Porque entonces no había nevera. En mi casa había como una despensa para guardar alimentos, que era el hueco de la escalera. En algunos sitios tenían una fresquera, que era como una caja con una malla en la puerta, para que le entrase el aire. En mi casa no había.

Cuando volvimos de Trillo a Morillejo, en el verano me mandaban a regar la huerta, que estaba en la fuente el Roble. Por lo menos tres cuartos de hora teníamos de camino. Allí había un manantial y una poza grande. En aquellos años había agua para regar todos los sitios; ahora hay menos agua.

Como estaba muy lejos y era un chorrito lo que salía del manantial, se llenaba de agua una poza muy grande junto al manantial y cuando la poza estaba llena soltábamos el agua. Cuando se terminaba de vaciar la poza se volvía a tapar para que cuando fueras la siguiente vez estuviera llena. Se regaba de una vez todo y así no teníamos que volver tantas veces. Mi padre tenía hecha una reguerita para que el agua llegase de la poza al huerto y cuando entraba con una azadita pequeña que llevábamos íbamos abriendo los surcos para que entrara el agua.

Aunque me he criado en el pueblo, siempre me han dado mucho miedo las culebras. Como me daba mucho miedo ir sola a la huerta, a veces me llevaba a mi hermana pequeña, que ya tenía cuatro años. Y le decía, “¡Hala, bonita, tú ves delante y yo voy detrás!”. Por si salía algún bicho, que lo espantara ella. Y yo luego decía para mí, “¡La pobre, qué defensa tiene con su hermana mayor!”.

Un día estábamos esperando a que se llenase un poco más la poza a la sombra de un arbolito en la huerta, y en la pared vimos una culebra muy grande. Le digo a mi hermana, “venga, niña bonita, vámonos a casa”. Me tuve que venir a casa sin regar, ¡porque me entraba una cosa en el cuerpo...!

Mi hermana mayor se había ido a trabajar a Madrid. Cuando venía de vacaciones en el mes de agosto yo le pedía que se viniera conmigo. Un día, tendría yo catorce años, le propuse que montara la mula para que no se cansara. Acerqué la mula a una pared, se subió a la mula, ¡y en vez de quedarse sentada se cayó para el otro lado! ¡Me dí un susto...! Pero no se hizo nada.

Ya luego monté yo también con ella y llegamos a donde íbamos a regar. A la vuelta yo iba montada en la mula delante y ella iba detrás, y como para llegar al pueblo todos son cuestras, cuando subíamos la cuestecita ya casi llegando al pueblo, ¡se resbaló hacia atrás y se cayó de la mula otra vez! Ella no tenía práctica, porque se fue pronto a trabajar a Madrid. Yo era más pequeña pero tenía que estar a las duras y a las maduras.

¡Qué diferentes eran aquellos tiempos a todo lo de ahora! Recuerdo en Morillejo cuando bajábamos a por agua a la fuente... El cántaro tenía el culito estrecho y cuando lo llevabas a la cabeza guardabas el equilibrio de una manera que no se movía el cántaro nada. ¡Lo llevabas lleno de agua y cuesta arriba, porque las fuentes estaban abajo! Ahora mismo, si lo tengo que llevar creo que lo llevaría igual: a la cabeza sobre un rodete.

Disfruté mucho haciendo el pan

Todos los años, para el 25 de agosto o así el alguacil echaba un pregón: “Mañana se puede ya segar espliego”. Para que lo cogieran a la vez todos los del pueblo y nadie se adelantara. Estarían por lo menos quince días segando espliego. En esa fecha ya se había terminado el trabajo de las eras, el trigo se había trillado y recogido y no había tantas cosas que hacer. En el primer puente que cruzamos al venir a Morillejo, a mano derecha, ponían una caldera donde se hacía la esencia del espliego. Ahora hay mucho monte y no sale ni espliego. Entonces había mucho ganado y el espliego estaba renovado.

La gente del pueblo se iba con sus mulas, el que tenía mulas. Cada uno cogía lo que podía, lo llevaban ahí abajo y a cambio les daban un dinero. Los carboneros que vivían en Morillejo, que no tenían caballerías, cogían unos haces tremendos, y lo llevaban a cuestras varios kilómetros!

Cuando yo tenía catorce años, que ya vivíamos en Morillejo, de segar espliego a mi madre se le hizo un callo recalentado en la mano. Mi madre cosía con la izquierda y hacía todo con la izquierda menos comer. En la mano izquierda, donde llevaba la hoz, es donde se hizo el callo. Se le infectó y don Mario, el practicante que había aquí entonces, se lo sajó. Estuvo muchos días que no podía hacer nada con esa mano, y por eso yo tuve que aprender a hacer el pan.

Entonces las dos hermanas mayores ya se habían marchado a Madrid a trabajar. Tendría diecisiete años María Luisa cuando se fue, y mi hermana Fe lo mismo. Hasta que me fui a Madrid, con dieciséis años, seguí ayudando a mi madre con el pan. Por eso recuerdo cómo se hacía.

Gerardo

Se iba a moler el trigo al molino del tío Juanillo en Peralveche, o a Carrascosa. Luego había que cerner la harina, para que saliera limpia. En un cuarto que le decían el *cernedor* estaba la artesa donde se cernía y donde se amasaba. Cada casa tenía su cuartito reservado para eso. Para cernirla se colocaban unas varillas sobre esa misma artesa. Eran dos tablas de dos metros de largo con dos travesaños, que hacían como un carril para apoyar el *ciazo* o cedazo. El *ciazo* se movía para adelante y para atrás sobre las varillas e iba cerniendo la harina.

Cuando estábamos en Trillo viviendo, la familia que hacía el pan para venderlo en el pueblo le decía a mi madre, “Francisca, mándame a las chicas para que me ciernan hoy la harina”. Allí estábamos rato y rato mi hermana Fe y yo, que éramos unas crías, toda la mañana cerniendo. Y no te lo pierdas... ¡Nos daban una peseta!

Disfruté mucho haciendo el pan con mi madre en Morillejo. Cada cuatro o cinco días, dependía de lo que durará el pan, amasaban varias mujeres. Yo me acuerdo que mi madre nos mandaba la tarde anterior, “ve a casa de la tía Marcelina a decirle que mañana hacemos el pan”.

Ella se ponía al lado mío en la artesa donde lo hacíamos y me decía, “ahora haces esto”, “ahora haces lo otro”. Cuando estaba la masa preparada en una canasta de mimbre se ponían las *maseras*, encima la masa, que se cubría con la misma tela y luego una mantita o *tendido*. Y muy chula yo, pensaba, “¿ahora me voy a tener que

buscar quién me lleve la masa? ¡Ni hablar!”. No sé quién me ayudaría a cargarme la canasta, pero yo llevé en la cabeza la canasta al horno.

Las señoras se ponían alrededor de una mesa de obra que estaba en el centro del horno, cogían trozos de masa más o menos del mismo peso y hacían los panes. Y en una parte del poyo que había pegado a la pared iba poniendo cada una sus panes. En los poyos se ponía el *serillo* de esparto, sobre cada *serillo* una sábana y encima el *tendido*, para que el pan *subiera*.

Si iban a vender uvas a algún pueblo donde los hacían, aprovechaban y traían los *serillos*, lo mismo que las albardas y las mantas. Esas mantas de cuadros oscuras que había entonces para el campo y las que se usaban para el horno las hacían en Priego (Cuenca).

Cuando se comprobaba que el pan había fermentado, con un cuchillo se hacían rajas todo alrededor. ¡Tenían una maña las madres para hacer eso...! Y antes de meter el pan al horno lo marcaban con un *pinto* de hojalata con una letra. Cada señora tenía el suyo y así sabían cuál era su pan. Los hojalateros aquellos que venían de otros pueblos hacían los *pintos*.

Y en la misma artesa donde se había amasado guardaban los panes colocaditos y se tapaban. A mí me daban los siete males cuando me mandaban por la noche al cuarto oscuro, que decía yo al *cernedor*, a por el pan; porque entonces no había linterna ni relojes para controlar las horas ni el tiempo. Y lo mismo cuando me mandaban afuera a por un haz de leña para la lumbre, que a lo mejor habían dejado al ladito de la puerta...

En la mesa el pan tenía que estar siempre con el lado que tenía el dibujo por arriba. Y si lo ponías hacia abajo te decían, “¡Que llora la Virgen! ¡Dale la vuelta, niña!”. Eso yo lo llevo a rajatabla.

Muchas veces mi madre y otras familias llevaban patatas al horno de Trillo para asarlas. ¡Estaban más ricas aquellas patatas...! Y en Morillejo recuerdo que cuando mis suegros sacaban el aguardiente, en la misma lumbre del alambique se hacían las patatas.

Gerardo

El horno era del pueblo. Lo llevaba una familia y cuando esa familia ya no quería llevarlo, lo cogía a otra familia. Le servían la leña los vecinos. Cada vecino tenía que llevar una parte. ¡Que hay muchos que no tenían caballerías y la cargaban a las espaldas! La leña tenía que estar seca antes de meterla al horno. Y cuando estaba ya caliente barrían la brasa con unas escobas largas.

Hemos conocido varias familias que llevaban el horno. Anteriormente a la guerra, cuando mi padre era soltero (él murió hacia 1980, con 84 años), mi abuelo Miguel y mi abuela Evarista, los padres de mi padre, fueron horneros.

Mi padre nos contaba que cuando ellos eran mozos y se iban a trabajar al campo, en el momento en que salía el primer pan que le daban a la hornera, que era su madre, ella se lo llevaba al campo para que sus hijos comieran. Porque se habían ido al trabajo sin pan. La vida, que es así y ya está.

La Trini y el Anselmo llevaban el horno hacia 1945 o antes. La tía Marcelina, entre 1951 y 1954, cuando yo tenía de once a catorce años. Y la tía Isidora, que se le murió una niña, lo llevó hacia 1960. El Valentín, recuerdo yo, tuvo un horno particular. Y hacia los años sesenta la tía Lucía y la tía Vitorina despachaban el pan que les traían de otro pueblo. El edificio del horno todavía sigue siendo el mismo, pero el horno ya no está.

Generalmente, los horneros eran casi los que más dificultades tenían para vivir. Eran de las familias, en aquellos años, un poco más humildes. La familia de la Trini, la de la tía Isidora, y la del tío Jacinto. ¡Fueron unos años de tanta miseria...! Para los que se hacían cargo del horno era una ayuda, porque así no tenían que *amasar*.

Todos a meter la cuchara

Con el pan se hacían las migas; que las comíamos con uvas siempre. Y en Semana Santa las torrijas. Cuando éramos pequeños muchas tardes nos daban para merendar un trocito de pan, nos lo mojaban en vino con un poquitín de azúcar; no mucho. Y pan con aceite y azúcar.

Y se hacía *matahambre*, que se llamaba así porque mataba el hambre. Batías un huevo o dos huevos, según la cantidad que fueras a hacer. La miga del pan de dos o tres días (la corteza no) las madres la frotaban en las manos para que se fuera deshaciendo, porque no había rallador. Al echar el pan en el huevo se mojaba, y cuando ya estaba compacto se añadía ajo y perejil machacado. Y con la forma de una cuchara se hacían como croquetas y se freía.

Eso se ponía a cocer en una cazuela donde se había hecho un sofrito con cebollita, ajo y tal. Y había quien le echaba un poquito de arroz en el caldito o unos fideos. Antes el cocido se hacía de carne y cuando no había carne se hacía el *matahambre*, como si fueran albóndigas. Le llamaban “el relleno”.

Se hacían muchas comidas con pan. La sopa de ajo. Y cuando se ponía un cocido de judías, con el caldo de ese cocido también se hacía sopa de pan. Yo, cuando hago las morcillas, con el caldo de las morcillas le hago a mi marido sopita de pan. Somos un poco antiguos. Lo que has vivido de pequeña luego te viene a la cabeza.

De pequeña en Trillo no teníamos nosotros vendimia ni siega, porque no teníamos tierras; y en Morillejo las tierras las trabajaban mis abuelos todavía. Cuando fui algo mayor ya mi padre tenía los trozos de tierra que le habían tocado de sus padres y se iba a cavar las tierras con la azada o a labrarlas con una mula. Entonces todos ayudábamos. Cuando había que trillar el trigo en las eras, yo sola montaba en el trillo y llevaba las mulas.

Mi madre la pobre se iba con mi padre a segar. Y también cogía ella las mulas con el trillo. Yo segar, he segao muy poco. Sólo una

vez fui con mi hermano a segar.

Una vez estábamos *arvelando* y empezó a llover. Luego escampó, pero el montón seguía mojado y ya no se podía aventar hasta el otro día que se secara bien. Y como no se pudo terminar nos quedamos a dormir mi madre y yo con una mantita sobre el montón de trigo, que es lo que se hacía cuando se quedaba el montón a medias. ¡La cosa es que yo no pegué el ojo en toda la noche, allí en la era!

Me acuerdo yo que iba con mi madre a llevarle el cocido de judías con un huesecito del cerdo y un trocito de tocino, y comíamos con mi padre en el campo. Como en invierno no había verdura se guisaba con ajo, cebolla y pimentón. Se vaciaba el puchero en una fuente de porcelana y, ¡todos a meter la cuchara! El que iba más deprisa cogía más.

Las patatas guisadas, como se hacían en la sartén sobre una trébede junto a la lumbre, la misma trébede con la sartén encima se ponía en medio de la cocina sobre el suelo, y todos alrededor en sillitas de aneas de esas bajitas. Si era invierno, pues lo más cerca de la lumbre que se podía.

Para que mi hermano mayor y mi padre se fueran al campo un poco alimentados, mi madre se levantaba tempranito y hacía un almuerzo: unas patatas guisadas o unas gachas de la harina de las almortas. Cuando éramos más pequeños mi madre no nos levantaba: las gachas o las patatas las comían ellos y luego nosotros desayunábamos malta.

Ponía en la lumbre un pucherito y echaba la malta. Y para que los posos se bajaran abajo más pronto, con las tenazas cogía un ascua de la lumbre, la soplabla para que estuviera limpita y la metía en el pucherito. Y antes de eso, contaban mis padres que se hacía en casa cebada tostada. En una sartén la ponían en la lumbre y luego la machacaban en el almirez.

Casi todo el pueblo tenía unas cabras. Un vecino tenía dos, otro vecino tenía tres. Y entonces teníamos leche de las cabras para el

desayuno. Las cabras las llevaba un pastor por la mañana y luego cuando venía ya cada cabra ya sabía dónde estaba su casa; íbamos a por ellas y a encerrarlas cada una a su cuadra. Y como mucho habría cinco rebaños de ovejas en Morillejo. Mi padre tenía un rebaño. Los corderos los vendía enteros y vivos. Por ejemplo, los carniceros de Trillo venían al pueblo y compraban unos cuantos corderos vivos.

En las fiestas del verano mi padre mataba una oveja de las mayores. Esa carne no se conservaba como la del cerdo, porque era muy dura. Se usaba para el cocido, porque para chuletas tampoco se podía. Antes de matar preguntaba a las vecinas si iban a querer carne, así que cuando matábamos ya lo teníamos vendido. Era matarlo y llevarlo a las señoras que lo habían pedido: una paletilla, una pierna o lo que fuera. Y a lo mejor en dos días se gastaba. Así se vivía; porque no había otra cosa.

Éramos todo familia, todo en armonía. Pero la gente ha cambiado mucho y ahora estamos divididos. Si gente de aquellos tiempos vieran el pueblo como está ahora, se morirían del susto.

Con la mula cargada en la barca

Este pueblo para cereal no era bueno; sin embargo tenía muchas uvas. De aquí para abajo, en Trillo, Carrascosa y Oter, también había viñas. Y desde Morillejo para la sierra del Ducado, Saelices y por ahí, ya no había. Entonces cuando se vendimiaba los padres iban a vender uvas a cambio de trigo a los pueblos que no había viñas. Se cargaba una cesta de mimbre que se llamaba banasta en cada lado de la mula y con unas sogas se apañaba. Pesaba cincuenta kilos cada banasta de uvas pero la uva se mantenía bien, porque era recién cogida.

Entonces se vendía toda clase de uva: la negra, que se hace para el vino, y la morada, la buena para comer. Para vender las uvas íbas

puerta por puerta a la buena ventura, a ver quién te compraba. Si a lo mejor en un pueblo no vendías, pues ibas a otro.

Los padres iban a vender las uvas a un pueblo que se llamaba La Loma, donde se conoce que había un trigo buenísimo, y traían trigo de allí, si podían. Las señoras de La Loma le compraban a mi padre las uvas y le daban el trigo a cambio. Y me acuerdo que cuando aquí se hablaba de alguien, se decía, “¡Anda, busca tú trigo para sembrar como el de La Loma!”. Esa expresión quería decir que esa persona era algo bueno.

Gerardo

Yo he ido de crío con mi padre y mis tíos en octubre a Alcolea del Pinar a vender uvas. Iba andando, porque las muras iban cargadas. ¡Llegué muerto de cansancio y con fiebre! Me tumbé allí en la *posada* de Alcolea y me quedé dormido. Y al día siguiente volver con las mulas cargadas con trigo. ¡Es que era mucha la necesidad!

De más mayor una vez fuimos a vender uvas Pedro el Chato, el tío Nicasio (que era del tiempo de mi padre) y yo. Llegamos a Peñalén y a vender casa por casa. Vamos a una puerta y el tío Nicasio dice, “Señora, ¿cuántas uvas me va a comprar usted?”. Responde, “ninguna”, y le dice el tío, “¡menos no puede ser!”²⁷.

Cuando conseguías el trigo había que ir a molerlo al molino de Carrascosa. De aquí al molino media hora se tardaría. Si ibas por la mañana y el molinero no tenía mucho que hacer te lo molía enseguida y antes de mediodía estabas en casa otra vez. Pero si tenía más encargos, te tenías que esperar ahí hasta que te lo moliera.

Yo he ido a ese molino sola; que tuviera trece o catorce años,

27 De Morillejo a Alcolea del Pinar el camino es de 63 kilómetros. De Morillejo a Peñalén hay una distancia de 47 kilómetros.

como mucho. Más arriba del puente romano se pasaba en una barca de madera bastante grande. Desde este lado, dando voces llamábamos al barquero. Había una presa que no era como la de ahora, pero cubría lo suficiente para que en la barca entraran personas y caballerías cargadas de uvas²⁸.

¡Y pasar un miedo de tres pares de narices con la mula en la barca! Porque a veces renqueaba para pasar a la barca, y si se espantaba y se iba al río, ¡adiós mula y adiós trigo!

A Carrascosa hemos ido cuando éramos mocitas a las fiestas. ¡Que a lo mejor dormíamos cinco o seis en la misma cama! Cuando iban de Morillejo hacia Cifuentes o hacia Guadalajara se quedaban en Sotoca a dormir²⁹. Y si iban con las mulas dormían en la *posada* donde metían las mulas. Aquí en Morillejo, la casa de los suegros de la Vitorina era la *posada*, que en la parte de atrás tenía unas cuadras y un corral muy grandes.

Todas las chicas se iban

Cuando tenía mi madre tres años se murió su madre. Muchas temporadas ella se iba con un tío de mi madre que vivía en La Puerta. También estuvo un poco de tiempo en Madrid trabajando, pero la pobre no aprendió a escribir ni a leer. No fue a un colegio. ¡Qué pena! Cuando nos fuimos mis hermanas y yo a Madrid, mi padre nos escribía por mi madre siempre. Y cuando la escribíamos nosotras, si venía el cartero con la carta y mi padre no estaba, la vecina se la leía. Eso de leer o escribir para otros se hacía mucho entonces.

28 La barcaza que menciona Felipa estaba junto al antiguo puente de Murel. Una pequeña represa permitía cruzar el río Tajo con carga y con aguas mansas (ver Alcázar, 1992).

29 De Morillejo a Carrascosa cruzando el río Tajo hay unos 6 kilómetros. Y de Carrascosa a Sotoca hay unos 9 kilómetros.

Yo me fui a Madrid con diecisiete años sin cumplir, porque todas las chicas se iban y, como aquí tampoco había mucha cosa, ¡pues a trabajar a Madrid! Mi hermana María Luisa, la mayor, cuando llegamos mi otra hermana y yo ya nos tenía buscado dónde íbamos a trabajar.

En el pueblo había una bombilla en la cocina y otra en el cuarto, a lo mejor, y no se apagaba nunca, ni de noche ni de día. No había interruptores. Decía la gente que en Madrid sí se apagaba la luz, y antes de irme a Madrid decía yo para mí sola, “si yo me tengo que acostar y apagar la luz, ¡a ver qué pasa!”. Cuando ya me acoplé apagaba la luz y me quedaba tranquila.

Aquello era otro mundo. Las primeras noches se te pone un nudo aquí en la garganta. Y cuando me llamaba mi hermana por teléfono casi no podía hablar con ella. Con el tiempo te vas haciendo. Yo no he tenido queja ninguna; estaba a gusto.

Primero estuve con una madre y una hija sordomuda, que me entendía muy bien con la hija. Tenía que hacer toda la limpieza de la casa y después hacía la comida. Entonces era así; todo el mundo quería tener una persona para mandar. Ese mismo año cuando me vine al pueblo en el verano le dije que ya no volvía. No estaba a gusto yo, se conoce.

Después estuve tres años y pico con un matrimonio y una hija como yo, que nos llevábamos muy bien las dos. Vivían en la calle Colegiata, al lado de la Catedral de San Isidro. Yo les servía la comida y yo comía aparte, en la cocina. La señora de la casa tenía unas amigas que cada día jugaban al julepe en una casa. Y cuando iban a su casa tenía yo que estar pendiente de si necesitaban algo las señoras. Un vasito de agua o lo que fuera.

Muchas chicas a lo mejor libraban el jueves, a mitad de la semana. Cuando empecé a estar con mi novio me dieron libre el sábado por la tarde y el domingo por la tarde, en vez de otro día entre semana. Y cuando se fue a la mili nos escribíamos cartas todos los días.

Unos meses antes de casarme me vine al pueblo a preparar mis cosas. Me casé en el pueblo y luego nos fuimos a nuestra casa en Madrid. En Madrid tuve mis dos hijos. Ya cuando me casé como mi marido trabajaba bien y ganaba bastante no trabajé fuera de casa. Y decía yo, “si ahora mismo quisiera buscar una persona que trabaje para mí como yo estuve, lo podía hacer”. Pero no cogí a nadie, porque no me hacía falta. Lo hacía yo y ya está.

6.

FLORA GARCÍA SOTODOSOS

Morillejo, 1936



VICTORIA GARCÍA MARTÍNEZ

Morillejo, 1944



Contenidos

Una casa en la huerta
Se criaba de todo
Nos sabíamos todos los caminos
A la feria en un serón
Chicos y chicas juntos
Batas anchas y el mandil encima
No se podía salvar
Y la niña siempre conmigo
Mi padre vendía todo lo que cogía
Cada uno llevaba su hiler
Me busqué donde servir

Una casa en la huerta

Me llamo Flora García Sotodosos y nací en Morillejo en 1936. Mi padre se llamaba Eloy García del Amo, pero le llamaban el tío Natalio. Y también le llamaban el Ranchero, porque se hizo un rancho en el barranco de Azadrón, donde teníamos la huerta y la tierra. Mi madre era Francisca Sotodosos García. Yo soy la pequeña. Mi hermana la Jerónima, que era la mayor, y mi hermano Paco y Basilia murieron. Y ahora aquí en la residencia conmigo está mi hermana Celedonia, que es tres años mayor que yo.

Allí en Azadrón es donde me he criado. Íbamos a la escuela caminando tres cuartos de hora hasta Morillejo. Cuando no podíamos subir el repecho íbamos a dar la vuelta por el camino donde los animales iban. Hemos ido poco a la escuela, porque el día que llovía o nevaba no podíamos venir. A veces nos mandaban hacer cuentas o escribir en la pizarrita negra de piedra que llevaba cada uno, que se borraba con la mano o con un trapito. O lo hacías en un cuaderno.

Teníamos una casa muy maja, con el suelo de cemento y las paredes de piedra y yeso. Había un fregadero de cemento: quitábamos el tapón y el agua bajaba al barranco³⁰. Y teníamos un horno, donde hacíamos panes redondos para una semana. Cuando se casó mi hermana la mayor hicimos las magdalenas y las tortas allí en el horno.

Estábamos todos los hermanos allí e íbamos todos a trabajar las tierras. Sembrábamos patatas, tomates, pimientos, cebollas, pepinos y de todo. Y luego íbamos a vender a los pueblos con dos banastas de mimbre llenas de tomates o de pepinos o de cebollas. Íbamos a Arbeteta y a Valtablado. A Armallones, que está ya retirado,

30 Cuando la mayoría de las mujeres fregaban en el río o en un barreño, el padre de Flora puso en la casa una fregadera con desagüe. Todo un avance en los pequeños pueblos de la comarca, en las décadas treinta y cuarenta del siglo XX.

también subíamos con la mula dos horas de camino o tres³¹.

Cogíamos uvas, las echábamos en la mula o al borrico e íbamos a venderlas. Y nosotros detrás andando. Hacíamos también mucho aguardiente, con un alambique. Para sacar el aguardiente tiene que entrar agua, entonces en el barranco hizo mi padre como una reguera para llevar el agua.

En el invierno trigo, judías, almortas, garbanzos; y avena para las mulas también sacábamos. Teníamos un caballo que tenía en la cara una mancha blanca; ¡era más bonito que bonito! Era majo el caballo. Y luego mi padre puso una mula para labrar la tierra.

El trigo lo trillábamos, lo *arvelábamos* con una horca y sacábamos el grano. ¡Menuda diferencia de la vida de antes a la de ahora! Con el cochino y los conejos, y con las gallinas y con los huevos, tenías para comer. Para los conejos teníamos un corral: allí hacían ellos la gazapera y allí parían. Y luego salían por ahí los conejos chiquiticos. Matábamos un conejo y lo hacíamos con patatas. Cabras teníamos alguna.

A lo mejor hacíamos unas gachas de harina de almortas y se comían de la sartén con la cuchara. Yo con pan me las mojaba, que me gustaban más. Las almortas las sembrábamos nosotros. Íbamos yo con mi padre y con la mula al molino de Carrascosa a molerlas. Las mulas eran mansas, pero a mí me daba miedo cuando iba con dos mulas en la barca, por si empezaban a coces.

Metíamos gente del pueblo para coger las judías secas de la mata. Les dabas palos para quitarle la cáscara. Como sembrábamos tantas, también las trillábamos con el trillo y así se abrían mejor, y luego las *arvelábamos*. A mediodía en una olla hacíamos un guiso de judías con cebolla, un poco de ajo y aceite. Poco a poco se iban cociendo

31 De Morillejo al rancho de Azadrón, donde vivía la familia de Flora, hay una distancia de unos 4,8 kilómetros. Desde el rancho a Arbeteta hay unos 8,7 kilómetros de camino. Hasta Valtablado del Río hay 17,8 kilómetros, y hasta Armallones 29 kilómetros.

y cuando las echabas en el plato le ponías un poquito de vinagre. Le decíamos judías en ensalada.

Como del pueblo mucha gente sembraba por allí *piazos* de tierra e iban a regarlos, de día no faltaba gente. La gente del pueblo bajaba y se sentaban allí en la casa. Mi madre, venía cualquiera y siempre sacaba lo que teníamos para que *merendaran*.

Luego mis hermanos empezaron a casarse y ya se iban colocando fuera. Nos quedamos solos mi padre, mi madre y yo, y nos daba como miedo, porque era cuando esto de los maquis. La Guardia Civil pasaba por allí en cualquier momento; que si habíamos visto a alguien, nos preguntaban, y teníamos nosotros que firmar como que habían estado ellos.

Entonces nos vinimos al pueblo para estar más tranquilos. *A lo primero* se quedó la casa cerrada, pero luego se fue hundiendo y la gente se mete y rompen todo. Ya está medio caída. Sabemos dónde nacemos pero no sabemos dónde vamos a morir.

Yo me casé con veinticuatro años con uno de Morillejo. Tengo cuatro hijos, dos chicas y dos chicos. En el pueblo no había para trabajar. Entonces, nos fuimos a Brihuega con los Centeneras, que nos dejaron la casa que tenían ellos abajo en su terreno. Nosotros estábamos allí como de guardas. Sembrábamos remolacha y luego se la llevaban ellos y la vendían. Y sembrábamos también tomates, pimientos y esas cosas. Había un lavadero donde lavaba yo. *A lo último* me bajaban ropa de una casa de Brihuega, y yo la lavaba y se la subía seca y limpia.

Me alegré de que este verano me llevaran al pueblo por las fiestas, porque vi a mi nieto con el niño, que tiene dos años, y están en Barcelona. Y me gusta ir en la procesión e ir a misa.

Se criaba de todo

Me llamo Victoria García Martínez. Nací en Morillejo el 28 de julio de 1944 y tengo ochenta años. Desde que tengo memoria de

mi vida la recuerdo bonita. He vivido bien la niñez. Los críos nos divertíamos. Mi madre tenía que ir mucho al campo con mi padre y nosotros éramos pequeños y nos quedábamos en casa. Siempre había alguien con nosotros; si no era de la familia eran vecinos.

Mientras he sido pequeña no nos ha faltado nada. Eso no quiere decir que los demás lo hayan pasado como nosotros. Cada uno cuenta su vida. Cuando he ido siendo mayor y he visto la situación de otras personas yo decía, “Dios mío, ¿por qué tendrán que vivir así?”. Yo quería que pudiesen vivir mejor, ¡pero no se podía hacer nada! Porque en los pueblos se vivía así; entiéndeme, que entonces no había. Si podías darles algo les dabas para un día, pero ya para el otro no podías.

La madre de mi madre se murió a los ocho días de nacer la niña. Entonces mi abuelo dejó a mi madre con su abuela Agustina y el abuelo Juan (mis bisabuelos), se casó otra vez y tuvo más hijos. Lo que yo le oía a mi madre es que la abuela Agustina la echó fuera con tres añitos y la crió una tía suya. Sin embargo, mi madre la tuvo a su abuela hasta que se murió, y a su padre también.

Nosotros hemos sido cinco hermanos, dos chicos y tres chicas. El primer chico nació después de la guerra y tenía once meses o cosa así cuando murió. Nació bien y le dio de momento una angina de pecho, dicen. ¿Qué sabían entonces? El otro chico murió ya con doce o trece años.

Enfermedades, las que he pasado ha sido ya de mayor. Mi hermana Eugenia, la segunda, de pequeña tuvo tuberculosis y tuvo también *calenturas paratíficas*³², pero todo lo superó y sigue viviendo. Tiene ochenta y tres años. Cuando tuvo la tuberculosis los médicos le dijeron a mi madre, “su hija mire cómo está ya; pero

32 Los síntomas de las calenturas paratíficas o fiebres paratíficas son parecidos a los de la fiebre tifoidea. Ambas enfermedades son producidas por bacterias del género *Salmonella*. Se contagian por la vía fecal-oral, a través del agua y alimentos contaminados por excrementos animales.

tenga usted cuidado con los otros niños”. Porque pensaban que mi hermana no iba a vivir. ¡Es que esputaba sangre!

Entonces mi hermana María Amor era pequeñita, pero ni ella ni nadie de los de alrededor cogimos la enfermedad. ¡Y mira que las crías del pueblo, como eran compañeras, se acostaban con Eugenia y todos estábamos con ella! Pues a ninguno nos pasó nada.

A mi abuelo paterno no lo conocí; se murió cuando yo era pequeña. Era de Morillejo. Tengo oído que mientras se iba a trabajar al campo la mujer se juntaba con el maestro, que lo tenían de pupilo allí en la casa. Un día le avisaron: “Tu mujer está con ése”. Él recogió los animales, se volvió y los pilló. Se quedó con los niños y a ella le dijo que se fuera con sus padres.

Según contaban mi padre y mi madre, cuando mi abuela paterna era muy jovencita llegó a Morillejo pidiendo. Fue a pedir a casa de mi abuelo, que ya había echado a la mujer, y él le dijo que una limosna no le daba, que le daba trabajo: “Aquí no te va a faltar comida”. Se quedó a trabajar y mira, mi abuelo con ella ha estado el resto de su vida. ¡Tuvo doce críos! Le vivieron seis. Se casaron ya cuando era muy mayor mi abuelo.

Mis padres tenían bastantes tierras alrededor del pueblo. Había que caminar a las tierras media hora o una hora, según a dónde ibas. Se cultivaba trigo, cebada, centeno, avenas, judías, patatas, garbanzos... Mi padre tenía también muchas fincas de *reguerío*, porque había fuentes. ¡Es que se criaba de todo! En la parte de Azadrón, donde mi padre tenía tierras, había una fuente muy grande que la llamaban el Fuentarrón.

Para desayunar tomábamos unas gachas. Y para comer unas judías, que mi madre nos las hacía con aceite frito, pimentón, ajito y un poquito de harina de trigo, y se quedaba espesito. Mi padre le decía a mi madre, “no me les echas aceite, que yo me lo echaré”. Le sacaba su parte en un plato y él se echaba aceite y vinagre. Y para cenar otras judías o patatas guisás; lo que hubiera. También ponía el cocido de garbanzos.

Nos gustaba mucho el repollo en ensalada con aceite, vinagre y sal. Y cocido y luego refrito con aceite y vinagre. Cuando traían el repollo decía mi padre, “trae, que voy a cortar para una ensalada”. Se ponía el plato sobre las piernas y encima el repollo, y hacía con el cuchillo rajitas, rajitas... Salía finito y menudito. ¡Qué rico estaba! Y si le echaban un poquito de tomate del que se guardaba, más rico todavía.

Yo de chica comía en la misma fuente grande con todos. Decíamos, “¡ya nos ponen el *gamellón* del gorrino!”. Y las madres nos decían, “espábilate, que si no te quedas sin nada”.

Se ha evolucionado mucho, pero se ha evolucionado en bueno y en malo. A mí me gustaba más aquella vida. Era una vida más sana. ¿Sabes cómo te digo? Te querías más. Éramos todos más familia. Y sin embargo al ir evolucionando están separándose todos. “Y tú porque tienes más”, “y tú porque tienes menos”. ¡Pues qué quieres que te diga!

Nos sabíamos todos los caminos

En Morillejo había muchas *parideras* para meter los ganados por la noche en verano. Y cuando segaban un *pedazo* y se llevaban la mies, esa noche metían a las cabras o a los animales, y lo que quedaba se lo comían.

En invierno las cabras las encerraban en el pueblo, cada una en su casa. Y de día se reunía a todas las cabras y las llevaban los pastores; le llamaban “el pastor del pueblo”. Cuando traían las cabras por la mañana al pueblo las metía en una calle que no tenía salida y allí íbamos a recogerlas, cada uno las suyas.

Mi madre tenía siete u ocho cabras. Yo era pequeña y fui a por las cabras, y una cabra enseguida se vino conmigo. Hija mía, el animalito no sé si me sintió en el habla. Y me dice el cabrero, “vaya, esa te conoce”. “Yo también la conozco. Es de mi madre. Las demás no sé, pero esta sí”. Porque tenía un cuerno partido. ¡Que nos queríamos mucho la dichosa cabra y yo! Donde yo estuviera o me oyera, allí se venía la cabra.

Yo he ido a los corderitos con una vecina que era muy amiga mía y con su hermana. Mi hermano también venía algunas veces. A lo mejor teníamos diez años. A ellas las mandaba su madre, “llevad esto para echarle a los corderillos”. Mondas de la patata y de las berzas, todo picaíto. Se les echaba en unas canales largas y hondas de madera parecidas a los *gamellones*, pero más estrechas y más pequeñas. Y los corderitos chiquititos se los comían que pa’ qué. ¡Más majos que estaban..!

Los corderitos estaban en la misma *paridera* de las ovejas. Como eran pequeñitos no los soltaban. Y las ovejas cuando venían de pastar les daban la teta. ¡Ándate! Cuando los sacabas iban buscando cada uno a su madre. ¡A mí eso me gustaba mucho!

Nos sabíamos todos los caminos. A veces nos decía mi madre a mi hermano y a mí, “¡Hala! Llevaos esta cesta e iros a La Navaza (un paraje que se llamaba así) y me traéis patatas, que tengo que hacer la cena”. Y me decía mi hermano, “primero vamos a buscar nidos”. Porque había muchos olivos y en los olivos hacían los nidos los pajaricos. A lo mejor, ¿qué te voy a decir? Un jilguero.

Los dos íbamos de olivo en olivo. Cuando veíamos un nido mi hermano se subía para arriba del olivo: “¿Cuántos huevecillos tiene?”. “Tiene tantos huevecillos. ¡Pronto va a sacar los pajaritos!”. Yo me asomaba también y los veía.

“Vamos a poner unas piedrecicas abajo para saber dónde está el nido”. Y el próximo día que fuéramos cuando veíamos la señal decíamos, “allí hay un nido”. Cosa de críos. Cogerlos, no los cogíamos. Nos gustaba ver cómo iban, ver la evolución que llevaban. “Tantos hemos visto, tantos no hemos visto”. Y decíamos, “¡ya están escapaíillos! Ya pronto se van, porque ya tienen las plumillas”.

Y luego los dos a recoger las patatas con un *azabuche*, que es como una azadilla pequeña. Una cosa es la azada, otra cosa es la azadilla y otra cosa es el *azabuche*, que es más pequeño todavía. Veníamos ya de noche con las patatas en un cesto de mimbre, uno cogía de un lado y otro del otro, y más contentos que unas castañuelas. “¡Ya

traemos patatas para cenar!”. “¿Por qué habéis tardado tanto? Os habéis vigilado cuántos nidos hay en toda la *cerrada* del Rocho, ¿verdad?”.

Mi infancia ha sido muy bonita. Luego cuando a mi hermana le pasó todo eso de la tuberculosis y las fiebres ya se torció un poco. Íbamos siendo mayores y ya no era la vida igual. Y cuando mi hermano tuvo la enfermedad que tuvo se torció ya más...

A la feria en un serón

Leche de cabra siempre había. Cocían la leche en un recipiente, cuando daba hervor y subía para arriba la retiraban y luego la volvían a poner. Dos o tres veces se subía la espuma y la quitaban. Era leche con mucha grasa.

Mi madre hacía queso fresco para la casa. En unos cacharritos de mimbre ponía un paño, echaba la leche cuajada con cuajo, echaba un poquito de sal, ponía algo encima, lo iba apretando e iba soltando el agüilla. Eso que soltaba se le llamaba suero y estaba muy rico. ¡Yo me bebía cada vaso de suero...!

Ovejas sí tenía mi madre, pero las llevaban los otros pastores. Otra persona tenía un hatajo de ganado y juntaba las ovejas con las de mi madre. Ella le daba un tanto y ya está. Y luego decía, “quiero vender yo estos corderos” o, “quiero matar esta oveja”.

A veces mataban un cochino grande; y si no era muy grande, dos. A la feria de Cifuentes iba mi madre y compraba un gorrino de esos blancos. Los cochinos negros que traían por el campo y vendían eran pequeñitos; no crecían como los blancos, que se ponían en veinte arrobas³³. Cruzábamos el río a la altura del molino de Carrascosa, en una barca grande con una maroma. Y caminando por Sotoca y dejando a un lado Ruguilla llegábamos a Cifuentes³⁴.

33 La arroba es una unidad tradicional de masa en el sistema castellano, que equivale a unos 11,5 kilogramos.

34 Un recorrido de unos 24 kilómetros de camino.

La primera vez que fui a Cifuentes fuimos a la feria en un serón metidos mi hermano, que en paz descanse, y yo. Nos llevó mi padre a uno en cada sitio del seroncillo, nos puso en los pies paja para que no nos diera el frío, una manta debajo y encima otra manta.

Cuando llegamos a Sotoca salió un señor: “Benedicto, ¿dónde vas?”. “Chico, traigo aquí unos chotillos que los voy a vender a la feria, porque ya se han hecho grandes”. “Destápalos a ver. Si nos gustan nos quedamos con ellos y ya, ¿para qué vas a ir a la feria?”. Quitla la manta mi padre... “¡Pero qué ocurrencias tiene! ¿Dónde va con estos niños metidos en el serón?”. “¡Es que quieren ver la feria!”.

Me acuerdo que había en la plaza una noria, que se montaba la gente y ¡hala! subía la noria. En la plaza había muchos puestos y al final de una calle que le llamaban la Calle del Ferial vendían gorrinos y de todos los bichos. Allí regateaban, “pues tanto vale este”, “pues tanto te doy”. Y cuando compraban gorrinillos los llevaban en el serón. ¿Cómo iban a andar esos gorrinos tan chiquititos?

En todos los *sobreportales* de la plaza de Cifuentes había tiendas de telas, de jerséis... De todo lo que pidieras. Ese año nos quedamos a dormir en la *posá* que había en los *sobreportales* antes de llegar a las escalerillas. Ahí metían los animales y les echaban de comer. Dormimos a los pies de los animales sobre las albardas, en unas mantas. Yo decía, “¡anda, que como nos tiren una coz, aquí nos espachurran!”.

Mi padre por la mañana se fue a comprar churros, porque ya entonces había churrería, y vino con los junquillos de churros. Aquello me gustó. Ya no volví más, pero eso ya lo había visto y ya sabía lo que era.

Chicos y chicas juntos

Ya con catorce años los jóvenes nos íbamos hasta la granja, en la parte de arriba de Azadrón, a esperar al cura. El cura venía de Arbeteta a Morillejo todos los domingos a hacernos misa, o el sábado por la tarde. “¡Vamos a esperar a don Ángel!”. “¡Hasta donde nos lo encontremos!”. Y luego veníamos a casa con el cura, todos cantando.

Estábamos alegres y no había malicia; era una armonía sana. El uno decía una cosa, el otro decía otra... Pero el cura cuando nos veía decía, “no quiero que vayáis los chicos y las chicas juntos”. ¡Como si fuera un pecado! Mi padre le decía, “pero don Ángel, ¿Por qué no pueden ir juntos? ¡Tiene usted unas cosas...! Si los chicos y las chicas en tres años ya se van a juntar. Déjelos usted”. Y el otro muriéndose de rabia.

Yo con el Rafa de la Irene me he llevado muy bien siempre. Éramos de la misma edad y hablábamos mucho y de todo. Yo tenía trece o catorce años y siempre llevaba conmigo a mi hermana chiquitilla. Las mujeres se asomaban a la puerta y decían, “¿qué tendrán estos? ¡Lo que hablan todos los días!”. A lo mejor hablábamos de otra chica. “A mí me gusta esa chica”. “Pues oye, si te gusta dile algo”.

Jugábamos chicas y chicos juntos. Al bote, que era dar una patada a un bote y mientras lo recogía nos escondíamos. ¡Había veces que no aparecíamos y estábamos sentados donde fuera casca que te casca!

Al jar jarabao, jar jarabenga. Un chico o chica iba diciendo jar jarabao, jar jarabenga y tenía que ir cogiendo a los otros. Según los cogía, tenía que llevarlos agarraos de la mano como una cuerda, todos corriendo juntos. Y cuando se quedaba uno solo ese tenía que formar la jar jarabao, jar jarabenga otra vez.

“Si te vas, escribes una carta que luego volverás...”. ¡Nosotros hemos jugado a tantas cosas...! Con una cuerda a saltar. Chicos y

chicas, todos en fila, iban pasando uno a uno a saltar la cuerda; y el que pisaba la cuerda perdía y tenía que ponerse dando.

Flora

A la pelota yo he jugado mucho. “Por debajo de la pierna te doy”, botabas la pelota y te la pasabas por debajo de la pierna. “Juan chu firolete” (one, two, three olete), otra vez la pelota por debajo de la pierna. “Sol, fa, así se mete”, y otra vez la pelota por debajo. “¡Casi te doy!”. Y de nuevo a empezar.

Con un tango o tanguito, una piedra de teja aplastada, jugabas al avión: uno, dos y tres. Y cuando el dibujo se abría en dos te espatarrabas. Yo lo hacía sin llevar tango. O jugabas al peto, que eran seis cuadros e ibas a la pata coja empujando la piedrita. De aquí saltabas allí y le dabas con la tanguilla para que saltara el otro.

Una muñeca de trapo era dos palos cruzados amarrados. Yo muñeca de esas sí he tenido, ¡porque me las hacía yo, coño! La cabeza se la hacías con trapo y la sujetabas por dentro del palito. Un brazo, otro brazo y las patas ¡Ya está el muñeco! Con los ojicos y la boquita. El pelo se lo cosíamos, y se lo atábamos.

Le hacías un calcetín de punto, un jersecillo con unas manguillas... Lo que se te ocurría. ¡Y hacer punto con las plumas largas de las gallinas! Le quitabas la parte de pelillo, dejabas un trozo y ahí echabas los puntos. Luego la podías cambiar de vestido, ponerle pelo corto, pelo largo...

No se vivía nada más que de lo que tenías; y no había. Aunque tuvieras un poquito más, un poquito menos, la vida era parecida. Yo me acuerdo que en la habitación donde dormían los abuelos de mi madre, en cualquier agujerito de la pared había chinches. Y mi madre con el *flí* echaba a los agujeros para que salieran. Después vino el zeta zeta, que también se echaba en los agujeros.

Antes había camas de tablaos: como dos bancos grandes y ahí apoyaban unas tablas, y se ponía junto a la pared para que los críos

no se cayeran. En vez de somier, tablas. Los colchones eran de la lana de las ovejas que se criaban allí. Todos los años se sacaba la lana de la funda del colchón, se colocaba sobre una sábana en el suelo y se vareaba con unas varas largas. Lo más suciejo salía para abajo, se soltaba el polvo y se ahuecaba. Y ya cada tantos años se lavaba.

Bajo el colchón se ponía un jergón para aislar el frío y para que estuviera el colchón más blando; que no estuviera directamente sobre la tabla. El jergón era de paja gorda o de las *riscas* de las judías. La *risca* es la cascarilla, que la comemos verde o se deja secar. El colchón de *riscas* crujía y se deshacía, y cada vez estaba más planito.

A nosotros cuando éramos pequeños nos hacían las camisillas de los faldones de las camisas de nuestros padres cuando se quedaban viejas. Cuando a mi padre se le rompía, mi madre de la parte de abajo del blusón, que era lo mejor, a mi hermano le sacaba una camisita.

Con doce o trece años un día llegó mi padre a casa de vender aguardiente y le digo a mi madre, “Está el tendero ahí. ¿Por qué no me compras tela y yo me hago una falda?”. Y le dice ella a mi padre, “¡Anda, vamos a comprarle a la chica algo de tela!”. Y me compró vichí, una tela de algodón tiesecita y de cuadros, en amarillo y en blanco. Yo había visto faldas a las más mayores. “Córtame de aquí a aquí el largo y aquí me cortas la cinturilla”. Le paso el hilo, chu, chu, y la frunzo. Y abajo el dobladillo me lo cosí. ¡Anda que iba yo guapa con mi falda fruncida!

Batas anchas y el mandil encima

Yo me acuerdo cuando mi madre estaba embarazada de mi hermana la pequeña, que se lleva ocho años con mi hija. Entonces el embarazo no se anunciaba. Eso era tabú. Las mujeres se hacían batas anchas para cuando estabas embarazada, y el mandil encima siempre. ¿Que se le levanta un poco el delantal...? “¡Mira, aquella está embarazada!”.

Se sabía porque lo oías o porque lo veías; no te decían nada. A lo mejor lo hablaban entre las mujeres más mayores, pero los chicos no estábamos en eso... Veíamos que les crecía la barriga y... “¡anda, esa va a tener un crío!”. Pero nada más. No sabíamos nada; ni cómo se hacían los críos ni cómo venían.

La tía Felisa me *cogió* una niña. Ella era la partera. Avisaban a la tía Felisa y *cogía* al niño en tu casa. También ponía inyecciones. Le decían la tía Partera. La tía Felisa era muy mayor. Se casó con un hombre que era viudo y que tenía dos niños, y crió a estos dos niños y a otras dos que sí fueron de ella: a la Anamari y al Ángel. Y tuvo otra niña que se le murió.

Cuando nacía el bebé ponían agua templadita en una palangana, lo lavaban y lo vestían. Nació mi hija por la mañana y al mediodía estaba yo arrodillada, fregando el suelo de madera con un cubo de agua y un estropajo. Ya vivía yo en Madrid. Llama a la puerta la comadrona y me dice, “vengo a ver a la madre y la niña; ¿dónde están?”. Le digo, “la madre soy yo”. “¿Estás fregando?”. “¿Y quién lo va a fregar si no lo friego yo?”. Esas cosas es para vivirlas y saberlas.

Flora

Cuando vivía en Brihuega, mira lo que me pasó: cuando estaba en la casa de los Centenera, abajo, tenía a mi hija la Nieves con dos o tres años. La Nieves resulta que siempre dormía, y despertaba muy tarde. Un día digo, “mientras que ella despierta me voy a subir a comprar el pan”. La puerta de casa la dejé cerrada y me subí. Cuando bajo, hija mía, estaba la niña en la puerta llorando. ¡Menos mal que no se podía salir!

Antes llevaban a los críos en fajos. Les hacían un pañal con un pico. Y luego una mantica blanca cuadrada envuelta desde abajo de los brazos, que era el fajo, y lo sujetabas con un *fajero*. Y para cambiar el pañal levantabas el fajo.

Mi hermana pequeña tenía unos seis meses y yo me la llevaba en la cadera con el fajo. La tía Fausta vivía un poco más pa' riba y yo solía estar con ella mientras ella cosía. Un día al levantarme se me salió la chiquilla del fajo y cayó pa' trás al suelo. Y mi madre, "¡anda, monstruo, que la habrás fajao mal!". No le pasó nada. La volví a fajar, ¡y otra vez conmigo!

Se usaban paños higiénicos para la regla y había que estar lavándolos en el río. Y echarlos al sol y regalos y regalos hasta que se quitaba la mancha, porque entonces no había lejía. Cuando las mujeres íbamos a lavar al arroyo ahí no había hombres. No lavabas delante de los hombres. Eso se respetaba. Ellos iban a su trabajo y a lo suyo, pero a los lavaderos no iban, ni al arroyo.

Me acuerdo que fue mi madre a Madrid a estar con mi hermana mayor y me trajo paños higiénicos de felpilla. "Te traigo un regalo", me dice. Y yo qué contenta... ¡Si nunca me compraba nada! Y cuando me enseña eso yo no entendía. "¡Que ya tienes once años!", me dice. Mi hermana la mayor me lo explicó: "Vas a tener la regla pronto. Eso es para que te lo pongas cuando te venga la regla".

No se podía salvar

Mi hermano iba al colegio de Morillejo. Los chicos estaban con el maestro y nosotras con la maestra. Yo hasta los once o doce años también estuve en la escuela, pero éramos muchos y nos enseñaban poco. Una de las maestras se llamaba doña Lola. Otra se llamaba doña Petra y venía de Zamora. Su hijo José Antonio también nos daba clases a nosotras. Todo lo que aprendimos fue con el hijo más que con su madre, porque ella era maestra de párvulos y, ¿qué nos enseñaba? A jugar y a cantar; cosas de críos. Luego el hijo se puso de secretario. Me parece que estuvo en Valtablado, en Arbeteta y en Morillejo.

A mi hermano se le desarrolló mucho la inteligencia y la vista. Se lo notaron en eso. En la escuela ya el maestro no le podía enseñar

más de lo que sabía. Mi padre sí sabía, pero tampoco le podía enseñar, porque era un hombre de campo. Entonces lo llevaron a Valtablado, porque decían que en Valtablado la maestra sabía más. Y a los ocho días le dice la maestra, “mira, lo que yo te estoy enseñando tú lo sabes todo”.

Y entonces el maestro del pueblo habló con el cura. Se metió el cura en casa de mi padre y le empezó a hablar de mi hermano: “Es una pena que un chico con esa inteligencia no pueda estudiar...”. Mi padre pensó, “¿qué querrá este hombre?”. El cura le dio la posibilidad de ir al seminario.

Mi padre quería que su hijo estuviera en casa o que estudiara, pero no que se fuese para cura. Y mi madre le preguntó a mi hermano, “¿por qué quieres ir a estudiar allí? ¿Es que quieres ser cura?”. Y dice él, “mira madre, yo no sé si voy a ser cura; el tiempo lo dirá. Pero de momento necesito estudiar”. La posibilidad de cerrar los estudios era ir a un colegio de curas. De Sotoca también había chicos estudiando en el seminario de Guadalajara.

Allí en el seminario dijeron que el chico valía para estudiar. Y un día le dijo el profesor, “¿qué te pasa?”. “No voy a estudiar más, porque ya me lo sé”. Cuando el profesor fue a devolverle el libro, él no podía cogerlo, porque veía aumentado. “¿Por qué no me has dicho que no ves bien?”, le preguntó el profesor. “¿Para qué voy a decirlo? Si no tengo remedio”, dice mi hermano. Lo llevaron al hospital de Guadalajara, desde ahí lo pasaron a Madrid y ya vieron que no podían hacerle nada.

En Madrid mi madre estuvo con él durante tres meses. Mi hermana mayor tendría diecisiete años y estaba sirviendo allí en una casa. Mi padre trabajaba en el campo y tenía que salir a vender géneros a los pueblos para poder vivir. Y yo, que no había cumplido los catorce años, me tuve que quedar a cargo de mi hermana, que tenía tres añitos, y de la casa entera.

Yo estaba sola en Morillejo y no sabía cómo iba la enfermedad. Entonces no había teléfonos. Un día mi madre puso un telegrama

para decir que ya no venía. Y yo pensé, “¿Cómo? Si han llamado diciendo que tuviera una habitación limpia y preparada para meterlo”. Mi padre estaba en Madrid con mi madre y al otro día vinieron, pero sin él. ¡Yo esperaba que él viniera! Y aquello se te clava de una manera que a mí no se me ha ido nunca en la vida; ¡jamás!

Nosotros ya comprendíamos todo, porque éramos grandes. Yo sabía que no se podía salvar y que si lo traían a casa era para morir en casa; que no era para otra cosa. Mi hermano tenía un tumor en la nuca y no podían quitárselo. Los médicos intentaban quemarlo pero aquello iba cada vez peor. Duró cinco años. Se murió el día 5 de abril, con trece años.

La casa se vino abajo; se quedó vacía. Mi padre ya no tenía ilusión de nada. Y mi madre lo mismo. Decía, “tengo tres hijas”. “Tengo tres hijas” pero claro, le faltaba su hijo.

Y la niña siempre conmigo

Los meses que estuvo mi hermano en el hospital yo me quedé sola con la niña pequeña de tres añitos. Tenía que hacerle las papillas y hacerle los purés. Y alimentar a todos los bichos que había en la casa: conejos, gallinas, cerdo... ¡Es que apenas tenía tiempo para nada! Entonces teníamos machos para trabajar. El macho es igual que una mula, pero es macho. Mis primos iban a llevarlos a beber y a echarles de comer.

Yo tenía que ir al campo a por berzas para los animales y al huerto a por los pepinos, los tomates y lo que fuera; y tenía que llevarme la niña. Tenía que ir a segar alfalfa y la niña siempre conmigo cogida *a cajón*. Se dice *a cajón* o *a cajones*: “Lo lleva a cajones, ahí atravesáico, cada patilla pa’ un lado”.

Yo tenía yo que bajar a la fuente a lavar la ropa; la niña me la cargaba *a cajón* y el cubo en la cabeza. Entonces cargábamos mucho. ¡Si no teníamos agua en casa! Íbamos a las fuentes a por

agua y regresábamos cuesta arriba con los cántaros y con los cubos llenos de agua en la cabeza o en la cadera.

Antes de llegar a Morillejo hay un puente sobre un barranco con agua y ahí íbamos a lavar. Entonces estaba limpito; ahora ni se ve porque está lleno de maleza. En el arroyo a lo mejor había aquí un pozo y lavaban unas pocas, y más pa' bajo había otro pozo y lavaban otras. Hay quien llevaba tabla. Mi madre tenía una tabla: si íbamos las dos hermanas sólo había tabla para una; la otra se ponía en una piedra grande lisita. En el invierno también lavábamos en la fuente donde están ahora los lavaderos, porque ahí salía el agua más calentita³⁵.

Lavabas la primera tanda de ropa blanca y la echabas al sol mojada y con jabón en un sitio donde hubiera verde. Mientras esa se soleaba lavabas la de color y la tendías encima de las aliagas o te la subías a casa. Después la ropa blanca la regabas para que se le quitaran las manchas que fueran. Si se le habían quitado las manchas la aclarabas y te la subías. Y la que seguía teniendo manchas la subías con jabón y se echaba en un *cantarral* de los que había a las orillas del pueblo.

Se decía, “¡Hala, lleva la ropa al *cantarral* para que le dé el solito!”. En la parte de abajo de las *cortes* había un *cantarral* bien hermoso donde se habían colocado muchas piedrecitas para echar ahí la ropa al sol. Ahora mismo ya ni hay *cantarrales*; los han quitado todos.

Te llevabas comida al lavadero, porque echabas el día entero. Si tenías que subir para llevar ropa comías en la casa y luego bajabas a acabar de aclarar la que dejaste soleando, y te la subías con el barreño a la cabeza. ¡Y tú dime, en enero y febrero, con los hielos que hace!

35 En invierno el agua está más caliente cuanto más cerca del manantial, porque una vez que discurre a la intemperie se enfría. Afuera puede haber una temperatura ambiente de varios grados bajo cero en invierno, mientras que la temperatura del sustrato puede ser de 12 o 14 grados centígrados.

Un día dejé la ropa allí en el río y subí con la niña al pueblo. No había acabado de lavar, ¡pero la niña se me helaba de frío! Y al entrar al pueblo me vio una mujer que yo no había tenido roce con ella: “¿Dónde vas?”. “Mire, que estaba lavando pero la niña tiene mucho frío y me tengo que subir a calentarla”. Dice, “pásala aquí conmigo a la orilla de la lumbre, que yo tengo cuidado de ella”. Yo me bajé y terminé de lavar.

Mi abuela vivía al lado de mi casa. Yo la veía sentada allí en la esquina y no entró ni un solo día a decirme, “¿Tienes que ir a algún sitio? ¿Te tengo cuidado de la niña?”. ¡A mí me ha ayudado más la gente del pueblo que ella!

Yo no tengo recuerdos de una abuela amable y cariñosa. Mi abuela era muy severa conmigo. He tenido muy poca relación con ella. El día que se murió la abuela, un 9 de diciembre, me dijo mi padre, “ves a verla, que nos está dando mucho la lata”. Yo no quería estar con ella porque estaba muy dolida, pero tanto me cansó que le digo, “¡bueno, cállate ya que voy a ir!”.

Entré a la habitación y estuve allí a lo mejor una hora sentada en un sillón. Ella venga a hablar, ¡que me tenía la cabeza...! Y yo ni contestaba. Hasta que me dice, “anda, ¿por qué no sales a la cocina y le dices a tu hermana y a tus primas que vengan? Quiero veros a las cuatro”. Y le digo, “yo he venido a verla a usted y cuando me vaya que entren ellas”. La desobedecí; no me salía hacerla caso.

Pasarían unos minutos. “¡Qué raro! Esta mujer se ha callado”. Me arrimo y estaba tan quietecita. Salgo y le digo a mi madre, “la abuela se ha callado; se habrá dormido”. Dice, “eso es que se ha muerto. ¿No ha hecho ninguna cosa rara?”. “Ha dicho que llamara a las chicas”. “¡Pues para algo las quería ella!”.

En el pueblo antes del entierro ponen la caja en el portal de la casa y se llena de gente. Me hicieron ir allí porque estaban todos los nietos. Y me dijo uno que le diera un beso a la abuela. Y entonces dijo mi padre, “¡dejad a la chica en paz, que cuando ella no lo hace sus motivos tendrá!”. Nadie dijo nada más.

Mi padre vendía todo lo que cogía

Mi padre tenía muchas colmenas y cogía mucha miel. Vendía la miel y la cera también. La echaban en un barreño y aún blanda ponían un ramal fuerte para luego poder tirar de ello y sacarlo, porque eso pesaba mucho. Era una cera limpia, limpia, ¡con un color amarillo más bonito!

La cera la he vendido yo en Madrid veinte años después de morirse mi padre. A mí me daba pena tirarla, porque estaba buena. Fui un día a La Moderna: “Esta cera tiene muchísimos años, pero está como el primer día”. Cuando vio las tortas de cera grandes dice, “¡Cómo está de limpia esta cera y de bien hecha! ¿Dónde habéis tenido esta cera? ¡Tráeme toda la que tengas!”. Y me la pagó bien. La mujer pagaba en dinero o a cambio de otras cosas que tenía allí³⁶.

Mi padre ha ido a Sacedón andando con la mula³⁷. Llevaba miel y la cambiaba por bidones llenos de aceite. ¡Porque nosotros no teníamos olivos! Y a veces la miel la cambiaba también por harinas.

Mi padre vendía de todo lo que cogía. Vendía garbanzos, tomates... Y vendía el vino, porque tenía muchas viñas. Lo vendía todo en Arbeteta, que tenían trigo, melones y cosas de secano, pero no había viña ni tomates ni cosas de *reguerío*. Eso se vendía en cuanto llegaba con los dos borricos cargados. Se hacía vino y se hacía el aguardiente también, porque eso duraba más tiempo y se podía vender más tarde.

36 Victoria deja constancia de que también en ciudades como Madrid se practicaba el trueque. La Moderna Apicultura es una tienda especializada en mieles y útiles de apicultura. <https://madriddiferente.com/descubre-md/la-moderna-apicultura-una-mieleria-de-cuento-en-doctor-es-querdo/>.

37 De Morillejo a Sacedón hay 45 kilómetros de camino.

El último año que vendimos el vino lo vendimos mi madre y yo, porque él ya estaba enfermo y se quedaba en la cama. Todas las mañanas nos levantábamos y subíamos a Arbeteta caminando con el borrico, que llevaba cuatro arrobas de vino (dieciséis litros es una arroba) en garrafas, cargadas en unas aguaderas con cuatro huecos, dos a cada lado. ¡Ese burro valía más que los machos!

Como a mi padre no le daba tiempo a vender las uvas de golpe, porque tenía que cogerlas, tenía que pisarlas, hacer el vino... Se limpiaba la cámara, se barría e íbamos poniendo en el suelo cada racimito de uvas tumbadito con el rabito para arriba. Cuando ya se desahogaba un poco cogía una carga de uvas y se la llevaba a Arbeteta, a Peralveche o donde fuera³⁸. Todas las uvas que podía las guardaba para ir vendiendo poco a poco y hacer dinero. Y las que no podía, pues a pisarlas.

Las judías también las vendía mi padre. Cuando iba el tío Tostonero al pueblo cogíamos un cacharro de judías y nos daba a cambio un cacharro de garbanzos tostados. “¡Que ha venido el tío Tostonero!”. “¡A cambiar tostones!”. A mi padre le gustaban mucho y a nosotros también.

Mi madre conservaba tomates hasta pa’ tres años. Los picaba, les echaba unos polvos y arriba en la boca les echaba un chorrillo de aceite. El aceite se hacía como una nata, lo quitabas cuando cogías el tomate, ¡y estaba tan rico! Primero los guardaba en botellas y cuando ya no tenía botellas, pues en garrafas. Las guardaba en una habitación que tenía para meter todo eso, y no se estropeaba.

Pimiento sembraban na’ más que pa’ el gasto, y tomates sembraba demasiado. Un año sembró tomate allí en Azadrón y le dijo mi madre, “¿dónde vas con todos esos tomates? ¡Muchacho, no pongas tantos que luego lo vas a tener que tirar!”. “Anda, ¡así vemos si

38 De Morillejo a Peralveche hay 12,5 kilómetros, y a Arbeteta 13,5 kilómetros.

cría esta tierra tomates!”. ¡Madre si se han criado! Hizo mi padre como una caseta y la tenía llena de tomates. “Todo el que quiera tomates que baje a por ellos”. No daba abasto para venderlos, y lo más gordo es que se le echaba la vendimia encima.

Cada uno llevaba su hilera

Iba mi madre a segar con mi padre. Y a veces metían gente del pueblo para que les ayudara, y se les pagaba un jornal. Entonces en los pueblos se trabajaba mucho. ¡Es que vivías de eso! Ir a regar, ir a escardar, ir a recoger y a atender el campo. Si una vecina tenía más hijos o tenía pocas tierras a lo mejor mi madre le decía, “fulanita, ¿puedes venir hoy a escardar con nosotros?”. Y luego le daba algo. Se ganaba muy poco y con poquito había bastante.

Nosotros fuimos poco al campo. Mi padre no nos obligó nunca. Cuando había que segar decíamos a mi padre, “anda, si va *usté* a segar vamos nosotros también. Y si segamos algo, algo que ayudamos”. Me decía mi padre, “tienes que dormir con una zoqueta”. “Pero, ¿cómo voy a dormir con una zoqueta?”. “¡Para que aprendas a segar, que con una hoz te cortas y te llevas los dedos!”. Yo con zoqueta no sabía segar, pero sin la zoqueta iba pa’ lante³⁹.

Íbamos mi hermana y yo con mis padres y cogíamos un lomo; que le llamábamos lomos: pum, pum... Uno empezaba aquí, el otro más para adelante, el otro más allá. De esta manera no te cortabas; cada uno llevaba su lomo e iba separado del otro. Mi padre llevaba tres filas, mi madre dos y nosotras una cada una. Tres hileras, tres carriles, tres lomos... Y decía mi padre, “¡mira, parece que se nota!”.

Durante la siega comíamos en el campo un chorizo o una tortilla, que se llevaba en tarteras de porcelana con tapa y lo tenías allí debajo

39 Una zoqueta es una pieza de madera, a modo de guante, con que el segador o la segadora se resguarda de los cortes de la hoz los dedos meñique, anular y corazón de la mano izquierda.

del chaparro, a la sombra. ¡No te lo pierdas! Y a lo mejor cuando era siega muy grande decía mi madre a mi hermana mayor, “anda, tú haces la comida y nos la traes”. Hacía mi hermana una olla de judías o hacía una cazuela de patatas guisadas y les echaba unos chorizos para que les supieran más buenas. Los animales estaban en el campo ya, así que ella metía en un cesto la olla de alubias, se lo cargaba a la cabeza, ¡y andando al campo!

Cuando estábamos trillando en la era y se soltaban los animales subíamos a casa con mucho calor. Y mi madre decía al llegar a casa, “venga, que os he hecho un poco gazpacho”. ¿Y sabes lo que era? Era agua fresca del botijo o del cántaro con un poquito de ajo, vinagre y aceite. Le dabas vueltas y te lo bebías fresquito. Le llamaban refresco. ¡Te echabas un vasito de eso y el calor te lo quitaba!

¡Y cuántas veces mezclaba mi madre un poquito de aguardiente con un poquito de azúcar y agua fresquita! Te bebías un vaso y, ¿sabes dónde te ibas? A la cama. ¡Porque te entraba una *jilopeína*...! Y a los diez minutos te despertaba tu madre: “¡Venga, que ya está la comida!”. Porque había que ir otra vez a trillar. Mi madre iba a recoger el trigo para hacer el montón y los demás, toda la tarde a trillar.

Me busqué dónde servir

A principios de los años sesenta, con dieciséis o diecisiete años, me fui a Madrid. Llegas a una edad que, ¿qué haces en el pueblo? La gente cuando se iba haciendo mayor se iba a Madrid a trabajar, porque allí en el campo no había plan de vida.

Primero estuve trabajando en una fábrica de gafas. Ahí estuve un año, pero ganaba poco. Porque estaba en casa de una tía, tenía que pagarle a mi tía la manutención y no me quedaba nada.

Después me fui a una fábrica de coser bolsos, por Vallecas. Y el hombre me dice, “¿usted sabe coser?”. “¡Cómo no voy a saber coser!”. “Pues hala, ahí tiene una máquina”. Y me prepara un bolso

de plástico guateado, de meter las pinzas y el maquillaje. Yo puse la máquina y él me explicó qué tenía que hacer. Se me torció, porque con el plástico tenías que llevar cuidado. Y dice, “para ser el primero no ha salido mal. Te pago tanto”.

Ahí estuve poco tiempo. ¡Es que yo he hecho tantas cosas...! Luego me apunté en una agencia que te daba trabajo diario como asistenta por las casas. “Cuando termines desde la misma casa me llamas por teléfono y te mando a otra”. Había días que cambiaba tres veces de casa. Así estuve un año y pico, pero con eso tampoco salía para adelante. Y dije, “me voy a buscar una casa, porque me dan la comida, me pagan y lo que me den es limpio”.

Me casé muy joven, con diecinueve años recién cumplidos. Tengo dos hijos. Ahora tiene mi hija cincuenta y ocho, y mi hijo cincuenta y cuatro. Mi marido era de El Cubillo de Uceda, al lado de Torrelaguna. Estaba trabajando en la construcción, en los túneles de Madrid. Él estaba en Dragados, en Cubiertas.... en todas esas empresas grandes que estaban de sitio en sitio. Cuando lo cambiaron a Colmenar Viejo me dice, “tú te quedas aquí sola y yo tengo que buscar allí dónde estar...”. Y digo, “... pues nos casamos, nos vamos los dos allí y con lo que tú trabajas comemos los dos”. Y así fue.

Desde allí nos fuimos a El Cubillo de Uceda con la misma empresa. Tres o cuatro años estuvimos en el pueblo de él. Y luego en El Atazar. Por toda la sierra de Guadarrama hay tubos que llevan el agua a Madrid desde una presa muy grande que se llama la presa de Santillana, y desde la presa de El Atazar.

Mientras estuve en el pueblo no trabajaba. Luego fueron a Albalate de Zorita, que estuvieron haciendo el trasvase del Tajo al Segura. Yo aprendí en Madrid a bordar, y cuando estaba en Albalate bordaba en casa para mis tías y para gente conocida. “Mira, mi sobrina ha hecho esto”. “Pues se casa mi hija, ¡hala! Que haga tantos juegos”. Me pagaban no sé si 150 pesetas, y otros me daban 300, según lo que llevaban de bordado.

A mi marido le gustaba comprarse un coche, otro coche... Y llegabas a un sitio a la mitad de curso y tenías que estar buscando los colegios. Así que un día le digo, “Vamos a Madrid a llevarle a mi tía estos juegos de sábanas que tengo hechos”. Y luego le dije a mi tía, “Vente a ver pisos en Madrid”. Y hablo con mi marido, “Yo voy a comprar un piso. ¡No hay más coches! Yo aquí me quedo con los chicos; no voy a estar más de sitio en sitio”.

Compramos un piso a plazos mientras estábamos en Albalate de Zorita. Cuando terminaron el trasvase Tajo-Segura nos fuimos a Zamora, al embalse del Esla. En Zamora estuvimos un año y pico, porque hacía mucho frío. Entonces acabé de pagar el piso y me vine a Madrid.

Cuando vivíamos en Madrid íbamos mucho a Morillejo. Las tierras perdidas están; no se aran ni se labran. Cada una tenemos lo nuestro, pero se dejaron de cultivar y todo se ha perdido. Los machos y las mulas los vendió mi padre cuando estaba mal; estaban solos y ya no podía trabajar. Y cuando se murió mi padre, mi madre se vino con nosotras a Madrid.

Ahí en Morillejo no tenemos nada más que cada hermana nuestra casa. Yo ya no me voy al pueblo pa’ ver la fiesta. ¿Dónde voy a subir yo con las piernas así? ¿Y a mi marido lo dejo solo en la residencia? Porque él lleva muchos años con demencia senil. Hoy he tenido que salir a Guadalajara por una cita médica y volví a la residencia deseando preguntarle, “¿qué has comido?”. ¿Sabes lo que me ha dicho? “Prácticamente nada”. Porque lo que le hayan puesto, que él no lo recuerda, no se lo dan y no se lo come.

Yo me pongo con él en la mesa y se lo doy. Y cuando voy a faltar le digo, “Tomás, ¡mañana cómete la comida aunque te pongan una piedra!”. “Hijo mío, como a mí me pase algo tú al mes siguiente te vienes al corralillo de los vanidosos conmigo⁴⁰. ¡Los dos allí...!”.

40 Se refiere al cementerio.

7.

ANA MAYORAL LÓPEZ

Gualda, 1943



Contenidos

Mis padres han vivido mal
Hacer la colada y fregar la loza
Detrás de la puerta con una vara
A ella se le terminó su vida
Compraron el monte a la marquesa
Los riquecillos
Serillos, sogas, bozales y canastas
Zagales para las ovejas
Daba gusto el puchero
Márchate al pueblo

Mis padres han vivido mal

Me llamo Ana Mayoral López. Nací en Gualda el día 25 de enero de 1943. Mi madre se llamaba Juliana López y mi padre Jacinto Mayoral Huetos. Somos cinco hermanos, más una niña que murió poco después de nacer.

Mi hermana mayor es Agripina; nació en 1937 y murió en agosto. Antonio nació en 1940. Luego nació yo y en 1946 nació mi hermano Francisco, que se mató con cuatro añitos. Luego nació mi hermana Feli (Josefa Felicitación) y luego una niña que murió con quince días. Tenía mi madre cuarenta y cinco años. Esa niña nació ciegucecita y nació con seis o siete dedos; no podía vivir.

En los seis partos que tuvo mi madre, quien la asistía era la tía Rosa, que su marido y mi abuelo eran hermanos. Mi madre nos hacía toda la ropa: las camisitas, los calzoncillos y las braguitas de retor. La misma lana de las ovejas, blanca o negra según la oveja, la lavaba, la hilaba y por la noche se dedicaba a hacer los calcetines para el campo.

Venían a vender a los pueblos telas y a cambio de las telas dabas un celemín de trigo o un celemín de avena. Dinero en metálico no había. Se cambiaba por lo que habías cogido del campo. Venía el Catalán de Budia con telas, venían los cacharrereros... El señor Marcelo, de Budia también, hacía albarcas con las ruedas de los coches. Y te tomaba la medida y te hacía sandalias con tiras de cuero. Llevábamos alpargatas de suela de esparto y también sandalias de goma de colores con una hebilla, que las comprábamos.

Mis padres han vivido mal, y mis abuelos más todavía. Yo, lo poquito que sé es por lo que ellos me han contado. En mi casa de la guerra han hablado poco. Mis abuelos lo único que decían es que hay un campo donde mataron muchísimos y están enterrados allí. El Camionero, le llamaban al terreno ese donde mataban. Gente del pueblo no volvieron al acabar la guerra.

Mi padre dejó *en estado* a mi madre justo antes de la guerra y cuando empezó la guerra lo llamaron a filas. Por eso mi hermana la mayor nació en el 37. Mi padre se casó cuando volvió de la guerra, que su hija ya tenía tres añitos.

Tuvo suerte. Se cambió de bando al principio y estuvo toda la guerra en Zaragoza en casa de un teniente, a su servicio. Yo me acuerdo que trajo de Zaragoza sábanas y de todo. Había en mi casa unas cucharillas de plata monísimas, dos azucareros de plata y un reloj despertador, y decía mi madre, “todo esto lo trajo tu padre”.

A mis tías María y Bienvenida, a mi tío Jacinto y a mi padre, los abuelos les dieron unos terrenillos para que cultivasen, y con eso comíamos. Se sembraba cebada y avena para los animales, y trigo para el pan. Y el garbanzo, la judía y la almorta.

En los años cincuenta la mula de mi tía María se cayó en la poza que tenían para regar el huerto y se ahogó. Yo era pequeña y lo escuché. Entonces en los pueblos la mula era el sustento de la casa. Sin una mula allí no se podía sembrar. Mis tíos andaban justos y, ¿quién compraba otra mula? Tuvieron que dejar el campo. Se fueron con sus tres hijos a una granja de cerdos de Cabanillas del Campo. Luego se fueron a Guadalajara y mi tío Fidel, el marido, se colocó en una funeraria y allí se jubiló.

Hacer la colada y fregar la loza

Entonces en los pueblos la mujer es la que más trabajaba. Porque los hombres se dedicaban al campo y a cuidar de los animales, pero llegaban a la casa y tenían que tener la cena hecha. Cuando yo tenía doce o trece años iba a escardar para otras personas por la temporada y nos daban un *jornalillo*. Había hombres que escardaban, pero para su casa. Ellos era más arar y segar. Las mujeres teníamos que ir a echar la semilla. Y las que escardábamos para otros éramos más bien las chicas.

Mi madre la pobrecilla tenía que acudir a los hijos, tenía que acudir al cerdo, a regar también... Y a lavar al arroyo, ¡que madre mía los sabañones que nos salían en las manos! Yo iba a lavar la ropa de toda la semana al lavadero. O al manantial de El Chorrillo, donde hicieron otra pila, porque allí en invierno el agua estaba más caliente que en el lavadero.

La ropa blanca, una vez lavada se metía en el *tinillo* bien colocadita y se ponía encima una tela que le llamaban el *cernaguero*. Los *cernagueros* se hacían de tiras de las sábanas de retor cuando se rompían, cosidas dobles y con muchos remiendos. En el *cernaguero* se echaba la ceniza una vez sacada de la lumbre. La espita del *tinillo* se tapaba con un tapón. Se ponía a la lumbre un cubo de zinc lleno de agua y cuando el agua cocía se echaba sobre la ceniza y caía en el *tinillo*. Eso se llamaba hacer la *colada*.

Así se tenía a lo mejor toda la noche. Al otro día por la mañana se quitaba el tapón, se recogía el agua donde había estado la ropa a remojo, esa misma agua se volvía a calentar y otra vez se echaba sobre la misma ceniza que había en el *cernaguero*. Y a las cuatro horas otra vez. Se tenía dos días o así la ropa haciendo las *coladas*.

Esa *colada* se sacaba y se echaba en las explanadas de hierba. Sobre la ropa en el invierno caían las heladas y quedaban como la patena. Y en verano le daba el sol y también la blanqueaba. Teníamos dos o tres días la ropa al sol y bajábamos a aclararla al lavadero. Y luego subíamos al monte a tender la ropa entre las chaparras. Así era nuestra vida.

Por el barranco pasaba un arroyo y bajábamos allí con la loza. Ahora está seco el arroyo. O si no, en casa calentábamos en el invierno unos cubos de zinc con agua y en dos baldes fregábamos. Luego salieron los baldes de plástico y se compraban de plástico.

El jabón no nos faltaba, porque se hacía en casa. Para que el jabón suelte bien la *recocha* o suero usábamos un trozo de sábana vieja, que es más fina que el lienzo. En una roca que había en el puente salía arena. Íbamos al puente y rascábamos con una cuchara

esa arena, que nos servía para fregar los cacharros con estropajo de esparto⁴¹.

Detrás de la puerta con una vara

Me acuerdo yo que siendo chica en invierno, como no se salía a la calle, nos dedicábamos a tostar en una sartén, en la lumbre, las pipas de las calabazas que se cocían para los cerdos. Y lo mismo con las pipas de los melones que mi padre sembraba. El *tostonero*, que le llamábamos, subía de Durón con tostones. Te daba un perol de tostones y a cambio le dabas un perol de garbanzos; y con eso él hacía más tostones.

Don Valero era el profesor de los niños. Otra maestra se llamaba Silvia y otra Aurora, que la llamábamos la Pepica.

Cuando no venían profesores o caían enfermos, Susana y Gil Arcón, que eran de Gualda, ayudaban. En la guerra había botes que eran bombas. Salieron varios chicos a jugar por el arroyo, donde el molino del aceite, encontraron un bote, y Gil, que entonces era un niño, lo cogió y le explotó. Le pilló todo el brazo y una pierna del lado derecho, me parece; porque cojeaba y escribía con la mano izquierda. Como era muy inteligente y le gustaba estudiar, se dedicaba a darnos clases a nosotros, que teníamos cinco, seis o siete añitos.

Teníamos clase por la mañana de nueve a una y por la tarde de tres a cinco. La tarea de clase se hacía en cuadernos y si hacías cuentas en casa, se hacía en una pizarra con un lápiz de pizarra. Luego ya se usaba la tiza. Salíamos del colegio y nos íbamos a jugar a la dola, a la *churrotaina*, que te ponías una detrás de otra y a brincar; al marro: te ponías en las esquinas y a ver quién podía tocarte; al *esconderite*, a la cuerda, a saltar...

41 La arena, que tiene un efecto abrasivo, se obtenía de la roca arenisca, frecuente en el lugar.

Cayó un *licótero* allí cerca del pueblo y unas cuantas chicas nos fuimos a verlo después de comer. No nos acordábamos de que teníamos que volver a clase y llegamos tarde. ¡La que se lió...! La Pepica nos vio por el balcón y nos estaba esperando detrás de la puerta con una vara. Porque los maestros nos hacía juntar los dedos y nos daba con la vara. Pero nosotras íbamos preparadas: los antiguos, mis abuelos y mis padres, nos aconsejaban que nos untáramos bien de ajo en las uñas y en las yemas, porque así te dolía menos.

Si la maestra estaba explicando y nosotras seguíamos hablando, te dejaba sin comer. Como vivíamos en la plaza y las escuelas estaban allí mismo, nos asomábamos al balcón y le decíamos a mi madre, “que estamos sin comer, mamá”. “Alguna cosa habréis hecho”, decía ella. Y nos echaba algún membrillo. Mi madre tenía razón cuando decía eso. Antes los padres les daban la razón a los profesores.

Aunque no sé si era miedo o respeto lo que teníamos antes... Venía la Guardia Civil de Trillo o de Cifuentes y los padres te decían, “¡que ha venido la Guardia Civil!”, y enseguida salías corriendo para casa.

A ella se le terminó su vida

En mi casa no hemos tenido ni la radio ni televisiones, porque mi madre no quería nada en casa. Yo no la he conocido vestir de color, ni alegrías ni nada. Mi madre, hasta su muerte vistió de negro y con su pañuelo negro.

Llegaban las fiestas de los pueblos y, como los toros le gustaban mucho, mi padre iba a los toros. Mi madre no salía a las fiestas; ni asomarse siquiera. Que muchas veces le decía ella a mi padre, “¡tú es que no has sentido la muerte de tu hijo!”. Pues oye, ¿cómo no lo iba a sentir mi padre?

Nosotros ya no éramos nada para ella desde que murió su hijo. A ella ya se le terminó su vida. Veníamos a visitarla desde Madrid

y no tenía la ilusión de otros padres. Nos quería, pero no lo daba a manifestar. No se juntaba con nadie del pueblo. Ella, coser y nada más. Mi padre le compró la máquina y ella ha cosido muchísimo.

Yo tenía unos siete años. Eso no se me olvida en la vida. En la misma plaza estaban la iglesia y las escuelas. Desde las ventanas yo estaba viendo a mi hermano y otros niños jugando en la barbacana de la iglesia. Y le digo a la señorita Susana, “voy a decirles que bajen de ahí”. No me dio tiempo a salir. Al caer se golpeó en la nuca y murió casi en el acto. Ni una brecha. Cuando vino el médico de Cifuentes ya había fallecido. En el mismo mes que se mató, en octubre, hacía los cuatro añitos.

Nosotros vivíamos muy cerquita de la iglesia, en una casa con un *corralón* grande. Mi madre no salía a coser con las vecinas, sino que se ponía a coser ella solita en el *corralón*. Mi abuela Generosa vivía con mi tía, hermana de mi padre, pues le habían cortado una pierna por un tumor. Y allí al *solano*, debajo de las barbacanas de la iglesia y por el lado opuesto a la plaza, se ponían a coser.

Se conoce que mi hermano le dijo, “mamá, me voy a jugar”. Y ella, creyendo que estaban cerca la abuela y la tía, le dejó. Luego mi madre les echaba la culpa a ellas; que no habían tenido cuidado...

Ahora he recuperado unas fotografías que tenía mi hermana, que ha muerto en agosto. En una de las fotos estamos los cuatro mayores: la Agripina, Antonio, Paquito el que murió y yo. Llegó un fotógrafo a Gualda y nos hizo la foto junto al horno, en la plaza.

Compraron un monte a la marquesa

Al trabajo más que nada se llevaba el puchero o la cacerola con el cocido. Se metía en una cesta y en la mula lo llevábamos. Estaban segando y a ti te cargaban la mula de mies para llevarla a la era y luego ibas al pueblo a por la comida. Llegábamos con la comida, comíamos juntos y a las cuatro o así te cargaban otra vez con mies. Volvías otra vez donde estaban segando y ya regresábamos todos juntos.

Si te contaría... ¡Calamidades con las mulas! Si a la mula le picaba el torillo empezaba a correr; y si llevábamos la comida, ¡adiós comida! Y las moscas perreras cuando picaban... ¡Madre mía!⁴²

Andando de Gualda a Los Villares, que está junto al río Tajo, hay dos horas. Ese monte, que linda con Trillo, tenía una casa preciosa y era de una marquesa. La marquesa lo vendió y diecinueve socios del pueblo compraron una parte cada uno. Mi abuelo, el padre de mi madre, tuvo que pedir el dinero para poder ser socio. Te estoy hablando de antes de la guerra.

En Los Villares cuando yo era pequeña se cultivaba mucha mies. Después de segar, los socios trillaban en las eras junto a la casa que había sido de la marquesa, porque no daba tiempo a subir la mies al pueblo en el mismo día, y se quedaban a dormir allí. Yo decía a mi padre y a mi hermano, “prefiero quedarme con vosotros y por la mañana me cargáis y subo a Gualda a por el almuerzo”. Extendías una manta, te ponías unos haces de mies alrededor ¡y a dormir!

Así nada más hacíamos dos viajes: por la mañana subíamos al pueblo a por el almuerzo en la mula con una carga de mies, bajábamos hasta Los Villares con el almuerzo y montada en la mula, almorzábamos y luego me cargaban la mula de nuevo e iba a por la comida a Gualda. Al subir, que iba la mula cargada, íbamos nosotras caminando.

Tiempo después, que ya había muerto mi abuelo, unos señores llegaron ofreciendo dinero y compraron el monte a los socios. Nosotros ya estábamos cada uno por Madrid y mi madre vendió su trozo. Hubo dos personas que no lo vendieron pero *a lo último*, ya sabes, el pez gordo se come al pez flaco. Uno de mis tíos, hermano de mi madre, estuvo hasta que se jubiló trabajando de guarda para los dueños que le compraron la parte de mi madre. Esos dueños lo revendieron a otro, han reformado la casa y ya no dejan entrar.

42 El torillo es un tipo de avispa. La mosca perrera o mosca de caballo (*Hippobosca equina*) se alimenta de la sangre de los cérvidos, del ganado equino, vacuno y ovino; y de las personas.

Los ríquecillos

Los amos que tenían mucha tierra buscaban peones de temporada para segar. Mi padre en verano enseguida hacía la siega del trigo y después, si no había bastante dinero, se iba con un amo a lo mejor a Picazo, para traerse un *jornalillo*⁴³. Y como aún quedaban las avenas por segar, mi madre se iba a segarlas con mi hermano, que tuviera quince añejos.

El señor Bienvenido, uno de los *ríquecillos* del pueblo, tuvo que estar escondido durante la guerra porque le buscaban. Y después de la guerra siguió de alcalde durante muchos años. Mi hermana Agripina ha ido poco al campo, porque con catorce o quince años iba a su casa a fregar, a hacerles las camas y esas cosas. Tenían pastores trabajando con ellos, que dormían allí en la casa y les daban el desayuno. Por eso había mucho trabajo en la casa. Entonces, ¿qué le daban a mi hermana por el trabajo? Pues ná.

Yo iba a meter paja con ellos, porque tenían mucha mies y mucho de todo. ¡Pues no hizo dinero! Iba mucho a Guadalajara porque era contratista de ganado. En todas las ferias él estaba. “El rico”, le llamábamos.

La esposa del señor Bienvenido mataba los corderos y vendía la carne al pueblo. Nosotros los vendíamos vivos. Por eso en verano para hacer los cocidos de la siega teníamos que ir a su casa, donde ella despachaba la carne, y le pedías medio kilo o un cuarterón, lo que quisieras.

El café y el azúcar lo teníamos racionado y lo repartían en las dos tiendas del pueblo, la del tío Fausto y la tía Patro, y la de la tía Manuela. El tío Fausto tenía también la taberna donde iban los hombres a jugar a las cartas y a tomarse un botellín. Porque antes, ¿ir una mujer a la taberna? ¡Nooo...!

⁴³ Picazo es hoy día un despoblado.

Mi hermana, con dieciocho años y pico ya no quería estar en el pueblo y se fue a Madrid. Entonces tuve que ir yo a trabajar en la casa del señor Bienvenido, con trece o catorce años. Hasta que con dieciséis años también me fui a Madrid.

Casi todos éramos iguales. Estaban los dos *riquillos* por un lado y ya los demás éramos parecidos. Nos arreglábamos. Lo mismo que yo iba a escardar una semana con otra familia, si no había mucha gente en mi casa, a lo mejor tenían que coger peones mis padres. Y a esos peones les pagábamos con dinero, porque como mis padres vendían el aceite, el trigo o lo que fuera, tenían dinero para pagarles.

En los pueblos en la hora de la siega y en la hora de la era, si venía una tormenta nos ayudábamos unos a otros. Una vez la mies se ha trillado se *arvelaba* con las máquinas: el trigo caía a un sitio y la paja caía en otro. En mi casa mis tíos venían a ayudarnos a nosotros y nosotros ayudábamos a los tíos. Y si no era familia, alguien que fuera del pueblo. Siempre nos hemos ayudado. Por eso hemos dicho que un pueblo es todo una familia.

Mis abuelos Gertrudis y Tomás, los padres de mi madre, vivían solos en su casa, y nosotros con mis padres vivíamos en otra casa. Mi abuela Gertrudis tuvo la enfermedad de la artrosis y la llevaron a los baños que había en Mantiel, que ya quedaron cubiertos de maleza⁴⁴. No le fue bien y se quedó imposibilitada de las manos. Entonces mi hermana la mayor iba a ayudar a mi abuela y a acostarla, y ya últimamente dormía con ellos.

44 A principios del siglo XX hubo en Mantiel, en la ribera del río Tajo, un balneario de propiedad municipal que era arrendado por temporadas. Este balneario quedó anegado en 1957 con la construcción del Embalse de Entrepeñas.

Serillos, sogas y canastas

Cuando yo era pequeña había un horno en Gualda donde se hacía el pan. Allí donde estaba el horno han hecho un garaje. Cada noche Marcelo, el dueño del horno, avisaba a las personas que iban a hacer la *horná*. Al día siguiente el hombre venía a casa a por la masa y se la llevaba envuelta en un paño y con su manta, en una cesta cargada al hombro. Allí en el horno, en una mesa grande de madera cada mujer hacía sus diez o doce panes y los dejaba reposar en los poyos.

Después de cocidos, cada una se llevaba sus panes y los guardaba en el *tinillo*. Se ponía una sábana abajo y con una manta se tapaban. Hacíamos en el horno tortas de nueces, mantecadas, *tortas de chicharrones*, bollos y magdalenas para las fiestas. Y las *tortas de copete*, que se hacía la masa en casa y en el horno se rellenaban los canutitos.

Mi abuelo hacía los *serillos* para poner en los poyos bajo el pan. También hacía las sogas para cargar las mulas, los bozales y otros *serillos* que se usaban como alfombra. En el invierno ponías un *serillo* a la entrada del portal, para limpiarte los barro. Y al pie de la cama, para no pisar en el suelo, también se ponía un *serillo*. Bajaban a coger el esparto por la boquilla del embalse, que le dicen, y por Los Villares mismamente.

Como mi abuelo, mi padre también trabajaba el esparto. Y hacía las cestas de mimbre. En una finca suya cerca de una pila de agua que se llama El Chorrillo teníamos sembrada sarga, que es más fina que el mimbre y se trabaja mejor porque no hay que abrir el tallo. Mi padre ha hecho cestas grandes como los cuévanos y las banastas.

En la vendimia íbamos seleccionando: las uvas mejores se echaban en la banasta y se traían para las cámaras; y en los cuévanos, que eran más altos, se echaban los *rebuscos* y todo lo que iba a la bodega, para pisarlo y hacer el vino. En la cámara se colocaban bien colocados los racimos de uvas. La uva se iba haciendo pasa,

porque la cámara estaba ventilada. Y esas uvas, frescas o pasas, las comíamos con las migas.

Zagales para las ovejas

A cada persona le dejaban tener una cantidad de ovejas a razón de las tierras que tuviese. ¡No podías echar tú el ganado que quisieras! Eso lo llevaba mi padre, y yo a mi padre siempre le he oído así, que cada familia podía tener tantas ovejas y ya si querían tener más tenían que pagar algo al Ayuntamiento.

Entre cuatro o cinco de la familia teníamos un pastor que se llamaba Alejandro, que era del pueblo. Llevaba setenta o noventa ovejas y a lo mejor ponía también alguna oveja de él. Se arreglaban así. Y cada uno le pagaba una parte; el que más ovejas llevaba más pagaba.

Como estaba todo sembrado los dueños de las ovejas contrataban zagales para cuidar el ganado. Muchos del pueblo con diez o doce años iban de zagales, como mi hermano. *Zagalillos*, que les llamaban. El señor Bienvenido traía mucha gente de fuera para trabajar de pastores.

En el invierno los zagales venían a dormir a casa, pero en el verano se quedaban por la noche con los animales. Iban muy lejos. La mayoría de los vecinos hacían *parideras* en su finca. Se dice, “la *paridera* del Telesforo”, “la *paridera* del tío Colaso”... Nosotros por ejemplo tenemos una *paridera* casi lindando con Gárgoles de Abajo. Y si el pastor necesitaba, se quedaba en la *paridera* donde le pillara.

Yo no he ido con las ovejas. Otras mujeres de Gualda sí fueron. La Angelines y la Chonina, que tienen ochenta y pico años, su padre tenía ovejas y ellas iban al campo a ayudarle. Y la Jose, que tiene ahora noventa años, también iba.

Cuando se hicieron los embalses de Entrepeñas y Buendía, en los años cincuenta, hubo mucho trabajo en el pueblo. Seis o siete años

tardarían en hacer todo eso. Entonces mi hermano iba a trabajar en la carretera y mi padre se dedicaba a la tierra.

Y en agosto iba yo con mi padre y con mi hermano al monte a por el espliego: ellos segaban y yo, con siete u ocho años hacía los haces. Lo llevábamos a pesar a una báscula que tenían y te pagaban según el peso.

Mi padre estaba de empleado para sacar la esencia del espliego. Decían que se usaba para las medicinas. Mi padre nos traía un botecito de la esencia del espliego pura según salía de la caldera. Echábamos un poquito en los rincones de la casa, ¡y olía de maravilla!

Daba gusto el puchero

Se ha *pasado* por mucho. Aunque hambre, en mi pueblo no se ha pasado. En Gualda había mucho olivar. En mi casa, mi abuelo tenía bastantes *majuales* de olivos. Casi todos tenían. Se cogía la cosecha de aceituna un año sí y otro no, y aceite sacaban para dos o tres años. De viña teníamos también bastantes parcelas; un trocito aquí, otro trocito allí...

Teníamos cabras, así que la leche no nos faltaba. En un tazón de leche de cabra se echaban *mojotones* de pan y te ibas con eso tomado a la escuela. Y como mi padre y mi hermano se tenían que alimentar para irse al campo, mi padre nada más levantarse preparaba una sartén buena de gachas de harina de almortas.

La papada del cerdo se fríe y suelta la grasa. En ese mismo aceite yo frío unos *corruscos* de pan y lo pongo encima al final. Se retira la papada y en esa grasa se freía la harina. Y luego se añadía el agua. Yo le suelo echar sal, pimentón, un poquito de pimienta y un poquito de canela; una pizquina que dé el sabor. Y cuando están casi hechas se añade la papada del cerdo frita.

A la una, cuando volvíamos de la escuela, teníamos cocido o judías. Se ponía la fuente de porcelana en el medio y cada uno

con su cuchara. Al cocido se le echaba un trozo de tocino. A las judías, un poquito de pimienta y un clavito. Hay quien le echaba un poquito de canelita. Y si había chorizo se echaba un trozo de chorizo.

La manzanilla se criaba por el caz donde bajaba el agua. La ajedrea la echo a las aceitunas. El tomillo se usaba para guisar la carne. Y el té de las piedras se usaba como la manzanilla⁴⁵.

Como el vino era nuestro, porque teníamos viñas, para merendar a lo mejor mojábamos una rebanada buena de pan con vino y le poníamos azúcar por encima. O poníamos unas parrillas en la lumbre, porque siempre había lumbre, tostábamos el pan con la manteca y le echábamos azúcar.

Y la cena la mayoría de las veces eran judías. Y como el pan, el ajo, el aceite y los huevos se tenían, hacíamos sopas de pan. En mi casa, de treinta a cuarenta gallinas teníamos. Vendíamos huevos a gente que no tenía gallinas o venía gente de otros pueblos a comprar.

En los pueblos daba gusto cuando ponías el puchero en la lumbre. Con unas judías, una cebolla y una hojita de laurel, que todo eso se cultivaba, comías de maravilla. Teníamos las gallinas en el gallinero y cogías un huevo de allí para freírlo... Matabas el cerdo y es lo único que se tenía, pero lo habías criado tú.

El salvado se echaba a la comida de los cerdos y a las gallinas, y al pan duro que quedaba le echábamos agua y también para los animales. En el invierno caía una nevada de ocho días y no se podía salir a los cultivos. Entonces se podaban los olivos; se quitaban los mamones de los olivos, y esas ramas las traíamos en las mulas a las *parideras* para dárselas a los corderitos.

45 Hay varios géneros y especies que reciben el nombre común de manzanilla; y lo mismo en el caso del tomillo. La ajedrea es *Satureja* sp. El té de las piedras o té de roca es *Chiliadenus glutinosus*, y también es llamado *Jasonia glutinosa*.

Mi padre tenía colmenas y hacíamos arrope con *aguamiel* y calabazas. Para que se pusiera tiesa la calabaza se tenía toda una noche echada en agua de cal. Y cuando cogíamos la uva, dos cubos de mosto se cocían en las calderas de cobre y también se hacía el arrope. Mucha gente no hacía arrope con el mosto, pero mi abuelo sí lo hacía.

Aquí había mucha caza: perdices, conejos, liebres... Algo se consumía en la casa, pero la mayor parte de la caza, con las mulas lo pasaban de estraperlo a los pueblos al otro lado del Tajo, y se traían otra cosa que no se criaba en el pueblo.

Márchate al pueblo

Yo me casé y ya trabajaba en Madrid. A mi marido Madrid no le ha gustado, lo que pasa es que tenía su trabajo y no ha tenido más remedio. A mí me sienta muy mal Madrid, porque he tenido mucha alergia y con la contaminación... En una ocasión me dijo mi médica, “Ana, si tienes un pueblo, márchate al pueblo”. Ella estaba harta de darme cosas y yo cada día peor. Se jubiló mi marido y... “¡Niña, nos vamos al pueblo!”.

Llevo ya veintiún años en el pueblo. Como yo al que quería era a mi marido y mi marido estaba conmigo... Teníamos el coche y nos íbamos a todos los lados con el coche.

Hay tranquilidad y no hay mucha gente. Y tienes las mismas comodidades que allí: el teléfono, el agua, la televisión... Yo voy a Madrid y estoy deseando de venirme; no aguanto. No lo puedes echar mucho de menos. En el pueblo, eso de que abro mi puerta y salgo a la calle... Ayer mismamente me fui hasta la Virgen. ¡Vivir aquí es una gozada! ¡Soy tan feliz...!

Mi marido murió va a hacer el 30 de abril nueve años. Si mi marido me hubiera vivido unos años más hubiera sido feliz del todo. Ahora si caes mala y no tienes a nadie... Lo que más echo de menos es el coche, ir al médico... Pero por lo demás estoy bien. Lo

único, mis hijos, que están en Madrid, a hora y media. Bueno niña, que ya te he dado muchas referencias. ¿Y qué te voy a decir más?

8.

JUSTA GONZÁLEZ BODEGA

La Puerta, 1943



Contenidos

¿Quién aguantaba el frío?
Los dedos se te hacían polvo
Con un trozo de pelo te adivinaba
¿Qué culpa tendría ella?
De malo a bueno hemos ido bien
El cabrito no se comía
Un par de huevos para todos
Bien caro pagué el capricho
Del cerdo se aprovechaba todo
Los llamábamos los pobres
Un buen presente para el maestro
Se cuidaba a las abuelas
Me casé para estar más libre
Las cosas duras se hacen más largas

¿Quién aguantaba el frío?

Me llamo Justa González Bodega. Nací el 16 de agosto de 1943. Mi pueblo, La Puerta, es muy característico, porque está debajo de las Tetas de Viana y junto al cerro de Las Piedras⁴⁶. Mi madre era Consuelo Bodega Álvaro y mi padre Eusebio González Aceitero. Somos tres hermanos: dos chicos y yo. Mi hermano mayor va a hacer ochenta y tres años en diciembre y el menor ya ha muerto.

Mi abuelo paterno era agricultor en La Puerta y mis padres siguieron trabajando esas tierras. Cogían patatas, judías, trigo, olivas, uvas... Algunas tierras estaban cerca y para ir a otras había que caminar bastante. Yo me acuerdo de coger olivas con mi padre y las olivas luego las cambiaban por aceite en los molinos de aceite que había en Mantiel y en Hontanillas⁴⁷. Teníamos mulas para trabajar el campo, teníamos gallinas, conejos... Y criábamos un cochino o dos, que era el sustento de todo el año.

El padre de mi madre era de Trillo, que hay muchos de apellido Bodega. Se dedicaban a sacar la piedra del campo y a labrarla; eran picapedreros. El puente de piedra a la entrada de La Puerta lo hizo mi abuelo⁴⁸. También hicieron una pared de piedra para sostener la ladera de la carretera que baja a La Puerta. Y el caserío de Solana, que sólo tiene casas revestidas de piedra. Solana era una finca muy grande y tenían un molino abajo en el río. Los dueños eran dos

46 Las Tetas de Viana son dos cerros testigo gemelos. Con una altura de 1.145 metros, constituyen el punto más elevado de la Alcarria. En 2006 las Tetas y su entorno fueron declaradas Monumento Natural por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, dada la singularidad, representatividad y belleza de sus elementos geomorfológicos. El cerro de Las Piedras es un crestón rocoso.

47 De La Puerta a Mantiel hay algo menos de 10 kilómetros de camino. A Hontanillas hay unos 13 kilómetros.

48 Dicho puente permite cruzar el arroyo de La Solana, afluente del río Tago en su margen izquierda.

hermanos que vivían en Madrid y en el verano venían ahí. Me parece que eran Serrano de apellido.

Me contaba mi madre que cuando estaba mi abuelo haciendo las casas a los *señoritos* de Solana les trajeron una vez un racimo de plátanos. Como nunca lo habían visto ni lo habían probado, mordieron el plátano directamente. “¡Uy, esto qué malo está!”, y se lo echaron a los cochinos. ¡No sabían que se pelaba!

Nuestra casa era de piedra, el tejado era de teja y los suelos de piedra. En mi pueblo no se utilizaban los adobes. Uno del pueblo que estaba trabajando en Madrid y se volvió, en la otra parte donde está el puente cogió tierra que era como arcilla y se hizo una casa de adobes. Se hizo también un gallinero de adobes al lado, que recuerdo de ir allí a comprar huevos con mi madre. Y decía la gente del pueblo, “¡pues vaya cosa que se ha hecho!”. Pero él estaba a gusto⁴⁹.

En mi portal siempre estaba la parte de arriba abierta y se cerraba la de abajo. Acudían las moscas y poníamos mejorana, para ahuyentarlas y para dar buen olor⁵⁰. El portal daba acceso a la cocina y allí estaba la lumbre, que era donde nos juntábamos todos. Porque si no, ¿quién aguantaba el frío? Junto a la lumbre, por delante te quemabas y por detrás estabas helada. De más mayor teníamos un comedorcito al lado de la cocina; pusieron una estufa de leña y yo me solía quedar allí donde la estufa.

La leña del monte la traían los hombres y la guardábamos en la cuadra donde estaban las mulas. Eso se hacía durante todo el año: volvían de trabajar y traían una carga de leña. O se arrancaban árboles, partían los troncos y las ramas y lo traían en la mula, en el serón. Los romeros, para encender la lumbre eran muy buenos.

49 Efectivamente, en las cercanías de ese puente hay arcillas rojas.

50 La mejorana que se cría de forma silvestre en la zona, sobre todo en encinares aclarados, es *Thymus mastichina*.

Hasta que tuvimos luz eléctrica, el candil era lo que alumbraba. Era un recipiente pequeño con un pico que se cubría de aceite de oliva; ¡porque aceite sí teníamos! Y se le metía una torcida de algodón enroscado, y su extremo era la mecha, que se sacaba por el pico y se encendía. Sólo había un candil, que lo ponían en la cocina. Las habitaciones estaban arriba y para acostarnos teníamos que coger el candil donde estuviera y subir con el candil arriba.

Abajo nos calentábamos en la lumbre, pero arriba no había forma. Se usaban calentadores para calentar las camas. El calentador era una sartén de hierro con un rabo largo y una tapa de cobre. Echaban las ascuas en el calentador, lo tapaban, lo metían bajo las mantas y, meneándolo, calentaban la cama por dentro.

En ese tiempo a nosotros no nos dejaban subir con eso a la habitación porque era peligroso. No nos calentaban la cama a diario. Cuando estábamos un poco pachuchas, sólo entonces, mi madre nos calentaba la cama con el calentador. El día que te calentaban la cama, ¡menudo gozo!

Los dedos se te hacían polvo

Mi madre nos hacía toda la ropa: camisas, pantalones y vestidos. A uno de Cifuentes que traía de todo le compraba la tela. Recuerdo que cuando yo era algo mayor me compró una tela de tergal y me hizo un vestido con unos bolsillos grandes a los lados. Y que me tejió una chaqueta de lana y la tiñó de azul con productos que traía el de Cifuentes. ¡Era más fea...! Pero abrigaba.

Las mantas eran de lana. A las sábanas, cuando se rompían en el centro, que es lo que más se desgastaba, les *echaban* unas piezas. Como teníamos ovejas, cuando esquilaban mi madre cogía vellones de lana, lo lavaba y hacía los colchones. Como con el candil no se veía para coser, cuando no había luz mi madre se dedicaba a hilar, que necesitaba menos luz. Por eso la lana quedaba muy gorda y no salía siempre del mismo grosor.

Con cinco agujas hacía los calcetines. Esos calcetines tan tiesos, los *piales*, sólo valían para las albarcas; no valían para zapatos. ¡Y cualquiera lavaba los calcetines! Ahí en el río los dedos se te hacían polvo.

Lavábamos directamente en el río junto al puente. Con jabón que hacían en la casa, que no tenía espuma. Cuando hacían el jabón salía como una agüilla; eso lo guardaba mi madre y lo usábamos cuando fregábamos en casa. Se blanqueaba la ropa colando la ceniza en un *tinillo*, donde habías puesto la ropa. En los años en que había piojos, que en la escuela salían muchos, esa era la forma de eliminarlos de la ropa. Y como teníamos animales en las cuadras cogíamos pulgas; sobre todo mi padre.

Para fregar los cacharros íbamos también al río. Llevábamos ceniza, que la ceniza limpia mucho. El estropajo era de esparto, que se cogía del campo. ¡Y cuando fregabas acudían los cangrejos al olor de la comida! Yo siempre me subía cangrejos para casa. Mi madre muchas veces me decía, “¿para qué traes esto?”. Y yo, para no tirarlos, si había puchero con lentejas, los limpiaba y los echaba allí. O al cocido.

Entonces el cangrejo no se apreciaba. No cogía aquí nadie cangrejos. Ya después había gente que se dedicaba a cogerlos y luego los vendían. Fue el bum; que por eso los exterminamos.

Con un trozo de pelo te adivinaba

Me acuerdo yo que mi hermano el pequeño se puso mal y mi padre tuvo que ir andando a Trillo, que estaba nevando y lloviendo, a por un medicamento. Recuerdo que cuando bajaba el médico, que vivía en Trillo, pasaba la consulta en un salón del Ayuntamiento. Tenía allí en la consulta un letrado grande: “Al catarro con el jarro, al reumatismo con lo mismo, y a las demás enfermedades con el zumo de los parrales”. ¡Fíjate qué consejos daba! Porque él era muy

borrachín. Por eso la gente confiaba más en el practicante que en el médico⁵¹.

La *comadrona* del pueblo se llamaba Fernanda y era una mujer ya mayor. Llamaban a la tía Fernanda y la Fernanda se estaba allí en la casa lo que duraba el parto. O llamaban a don Ángel el practicante, que hacía de todo. Dejaban el cajón de madera de medir el grano, que era la cuna del recién nacido, al lado de la lumbre. Y en la cuna se ponía un ropón; como una mantita que se hacía con muchas telas para que empapara el pis.

El primer día que sacaban al niño lo llevaban a misa para que lo protegiera Dios. Al principio se le daba la leche de la madre al niño y luego se le daba sopas de leche de cabra, que las rebajaban con agua. El niño se meaba en la mantilla. Yo tenía una pila en un patio y allí lavaba los pañales en invierno y en verano. Porque en tres años tuve a los tres hijos. Pasados unos meses se le ponía un pantaloncillo. “Ya lo he echado en corto”, se decía.

Había una curandera en Azañón que le llevabas un trozo de pelo y te adivinaba lo que tenía el enfermo. Mi padre creía en ella pero mi madre no. Una vez le mandó mi madre el pelo de mi hermano pequeño, que siempre estuvo delicado, y le dijo la curandera que tenía empacho. Y era todo lo contrario, tenía raquitismo. ¡Casi se muere! Yo por eso no creo en las curanderas.

Ella vivía de lo que le daban. Tenía seis dedos y decían que por eso tenía poderes⁵². Lo que adivinaba lo adivinaba; y lo que no, no. Para colocar los tendones y en torceduras sí *tenía gracia*. Una vez

51 Desde mediados del siglo XIX existió en España la profesión de practicante. Su misión era “ejercer la parte mecánica y subalterna de la cirugía”. En la práctica realizaban operaciones de cirugía menor, hacían curas, ponían inyecciones, administraban medicinas, daban consejos y hasta atendían partos. Practicantes y matronas fueron fundamentales en la sanidad de las pequeñas poblaciones diseminadas por la geografía española.

52 El vínculo entre ciertas condiciones morfológicas de las personas y la capacidad de curar o sanar es una creencia muy extendida.

me caí y me retorcí el pie y me llevó mi padre en la mula a Azañón. A mí sí me apañó.

¿Qué culpa tendría ella?

Allí en La Puerta durante la guerra hubo gente de Cifuentes evacuada. Según tuvieran las casas les obligaban a acoger a gente. Les ayudaban en lo que había. Y con poco pan, porque cuando hay abundancia es otra cosa. En casa de mi abuela estuvieron más de un año los de Jesús Mingo, que estaban en la oficina de Correos, y sus tres hijos. Las hijas eran Lola y Marieta, y al hijo le llamaban el Donato. Aunque Jesús era mayor, no lo mandaron a la guerra.

Mi madre hacía las morcillas sólo de cebolla, y la madre de los de Mingo les enseñó a hacerlas con arroz, como las hacen en Cifuentes. Cuando ya me vine a Cifuentes ellos siempre me recordaban que se portaron muy bien mis abuelos con ellos.

Con la guerra de 1936 mis padres y mis abuelos *pasaron* mucho. Mi abuelo materno tenía en el pajar escondida dinamita y, cuando empezó la guerra, algún vecino lo denunció. Se llevaron a mi abuelo y a los dos hermanos de mi madre a la cárcel de Cifuentes. Mi madre, su hermana y mi abuela se quedaron en la casa. Entonces tenían una buena despensa, porque trabajaban los tres: dos o tres carabineros entraron en la casa con sus armas, se llevaron la comida y a ellas las trataron muy mal, según contaba mi madre.

Mi madre con unos dieciséis *salió* embarazada y se casó con el padre, que era del pueblo. Ese año empezó la guerra y a la quinta del marido le tocó ir al frente. Se lo llevaron a Valencia con los republicanos y nunca se supo más. Se quedaron mi madre y mi abuela solas. Mi madre tuvo a su hija, pero la niña murió muy pequeña de meningitis. Después de pasar todo eso, la abuela, que estaba delicada, también murió rápido.

A mi madre siempre la vi muy triste. Era una mujer que no tenía alegría ni era cariñosa. En las fiestas, que en la plaza se hacía baile

y salían las mujeres, nunca la vi bailando. La guerra había pasado pero el miedo aún le duraba. Hasta que murió, siempre estaba con miedo.

Si mi padre se iba a algún sitio por unos días, ella nos decía, “cuando vengan las cabras, aquí os quiero ver”. Teníamos que estar en casa con ella, y con el candil mirar por debajo de las camas y detrás de la puerta. Yo también estaba siempre con ese miedo, hasta que me casé y vi que mi marido era de otra forma. Entonces me dije, “¡el miedo que se vaya a...!”.

Mi padre se cambiaba de ropa a diario. Venía del campo y le gustaba lavarse y cambiarse. Y mi madre le decía, “¿dónde vas a ir?”. Y él decía, “el que mucho dominguea, llega Pascua que lo desea”. Y de mayores, mi padre le decía a mi madre, “¿vamos a Andalucía con el IMSERSO?”. Y mi madre: “Yo no voy a ningún sitio; ya lo doy todo por visto”. No le hacía ilusión nada.

Yo esto lo he ido recopilando de lo que yo oía; no es que me hayan contado nada. Y luego de mayor me he dado cuenta de lo que era una cosa y de lo que era otra.

Mi madre guardaba siempre en un baúl unos papeles, una foto de su primer marido con el nombre y una foto de la hija. Él me parece que se llamaba Argimiro López. La hija de un hermano suyo iba conmigo a la escuela y se llamaba López de apellido. El baúl se quedó en la casa allí en La Puerta, esa casa le tocó a mi hermano y mi hermano la vendió.

Después mi madre se juntó con mi padre. Al no tener acta de defunción de su marido, ella no era considerada viuda, así que no se podían casar. Yo *me recuerdo* que cuando nosotros éramos ya mayores mi madre le decía a mi padre, “tenemos que arreglar eso, porque luego los chicos pueden tener problemas”. Un secretario que había en el pueblo se lo arregló; lo hizo porque quiso, porque entonces se miraba mucho en qué lado había muerto este o el otro.

A un hermano de mi padre, Fermín González Aceitero, también se lo llevaron a los republicanos. Murió en el frente y le mandaron

la baja de defunción. A mi abuela, que era muy católica, toda la vida yo la oí llorar que no le podía hacer una misa a su hijo porque el cura no se la quería decir. Le decía mi madre a mi abuela, “ya déjelo, ¿qué más da?”. Y salía mi abuela, “¡Es que no decirle una misa...!”.

Ese cura había sido perseguido por los republicanos y había estado escondido en un pajar para que no lo mataran. Por eso él no le decía una misa a un republicano. Ya ves que el hijo de mi abuela ni era republicano ni era nada; se lo llevaron y ya está. Además, ¿qué culpa tendría ella de lo que le hicieran otros al cura?

De malo a bueno hemos ido bien

En la aceituna, la vendimia, la patata... íbamos todas las mujeres a ayudar. Yo llevaba la *merienda* a los hombres que estaban segando en mi borrica, que era como un *seiscientos*. Después me cargaba mi padre la borrica con mieses y me venía, y mi madre me descargaba en la era.

En abril o mayo íbamos a escardar, que era ir quitando cardo por cardo en un *pedazo* grande tierra. Al estar libre de hierbas malas el grano de trigo engordaba más. Teníamos un escardillo, que le llamaban; un palo largo que tenía un pico de hierro con sierra. Llevabas otro palo en la mano, sujetabas el cardo para no pincharte y con el escardillo lo cortabas. ¡Fíjate qué trabajo! Mi madre hacía conejo estofado con cebolla y lo llevábamos frío de *merienda*.

Luego empezaron a echar *hierbicidas* y lo mataron todo. ¿Quién come ya las collejas que salían en los trigos? Se han ido cargando el planeta. A las patatas les quitábamos los bichos con la mano. Poníamos un cubo junto a la planta, le dábamos un golpecito al bicho y caía en el cubo. Y luego los quemábamos o los pisábamos en la carretera.

Antes había mucho ganado por el campo y el ganado se comía toda la maleza; por eso no había incendios. La modernidad, para

unas cosas es buena y para otras no. Entonces no había basura: lo que no se comían las gallinas o los cerdos se quemaba en la lumbre. Las cacas de los animales es lo que se llamaba “la basura”, y eso era el abono de los campos. A lo mejor encontrabas algún bote de lata por ahí tirado: se le ponía un asa con alambre y ya tenías un cubo para llevar agua o pienso a las gallinas. Se aprovechaba todo.

De malo a bueno hemos ido bien. Pero ahora de bien a peor otra vez va a ser difícil. El dinero no corría. Cuando yo era muy pequeña había cartilla de racionamiento. Mi madre, un poco más adelante llevaba media docena de huevos de las gallinas a la tienda, a ella le daban azúcar, fideos, el arroz... y los de la tienda los vendían para el estraperlo. Hambre no he pasado, pero necesidad de muchas cosas, sí.

Las que compraban los huevos y otras cosas eran las estraperlistas; mujeres listas que se dedicaban a eso y sabían evadir a los *guardias*. Iban a Madrid; porque en Madrid lo pasaron peor que aquí en los pueblos, llevaban cosas y traían cosas. Yo le oía algunas veces a mi madre hablar de “fulana la estraperlista”.

Alguna vez llegaba al pueblo un camión con naranjas; entonces llevábamos un cubo de patatas, que teníamos muchas, y nos las cambiaban por un cubo de naranjas. A esas naranjas les llamaban “las de *guasintón*” y tenía una cáscara que se quitaba muy bien. Había otra naranja como de sangre que también estaba muy rica⁵³. Como teníamos hambre, nos resultaba todo muy rico.

Nosotros teníamos trigo, pero aunque tuvieras no te dejaban molerlo. Entonces me mandaban a mí al molino, que tendría yo seis o siete años, porque los *guardias* de una niña no sospechaban. Me cargaban la borrica con el costal de trigo, me montaban y la borrica ya sabía el camino. Llegaba al molino, me descargaban el trigo, me cargaban la harina y otra vez para casa.

53 La naranja roja o sanguina (*Citrus sinensis*) es una variedad de naranja con la pulpa de color rojo oscuro.

El esparto se cogía del monte y cada uno se hacía sus cosas de esparto. Se ponía en agua para que estuviera blando, se aplastaba y luego iban haciendo como cuerda. Yo a mi padre me acuerdo de verlo tejer cestas para casa. Hacía a veces un *esportillo*, como un bolso de esparto, que lo llevaban en la mano cuando iban al campo. Y las aguaderas, que tenían compartimentos pequeños y ahí metían el cántaro y el botijo. El *serón* era más grande, con un sólo compartimento a cada lado, donde se traían las patatas, la remolacha, las calabazas...

Y cogían mimbreras pequeñas del río. Ya después cuando tenía yo ocho o diez años se sembraron los mimbres. Los cortaban y los pelaban, porque pelados blancos valían más dinero. Mi padre hacía los cuévanos para cuando vendimiábamos. Yo me acuerdo de ayudar a pelar mimbres y de ir a vendimiar: ellos se quedaban cortando uvas, a mí me mandaban al pueblo con la borrica y mi madre las descargaba.

Las uvas peores las pisábamos. ¡Eso era una fiesta! El mosto se guardaba en garrafas y se reservaba una parte sin fermentar para días señalados como la matanza. La uva ya pisada se echaba en tinajas grandes con agua para que fermentara. Así hacían el *chacolí*, que le llamaban a ese vino que se usaba para beber de diario.

El mosto lo cocían y, como quedaba muy dulce, le echaban la calabaza y hacían los *cachos*. Eso se sacaba de postre en la matanza. Con el *aguamiel* también se hacían *cachos*. Y con membrillos, porque había mucho membrillo y era muy áspero para comer crudo.

Las colmenas eran un tronco de madera. Yo me acuerdo de ir a catar con mi padre, porque a él le sentaba muy mal si le picaban las abejas y a mí no me hacían tanta reacción. Una vez que se alborotan es cuando pican. En septiembre o así me decía por la mañana, “hala, vente conmigo”. Entonces no usábamos trajes de protección. Una mierda de vaca, la dejaban secar y luego la quemaban, y con ese humo las abejas se marchaban.

El cabrito no se comía

Teníamos ganado. Mi padre decía, “un hatajo”; ciento y pico me parece que era el hatajo. Teníamos un pastor en casa cuando yo era una niña de seis o siete años. Era un chaval joven de otro pueblo. Que al meterlo en casa nos infectamos nosotros de piojos. Le oía yo a mi padre protestar, que había que pagarle... Y dejaron de coger a un pastor.

Mi madre les hacía a mi padre y al pastor migas o gachas para desayunar. Cuando yo me levantaba, como teníamos cabra, la ordeñaba. Cocía mi madre un cazo de leche y a lo mejor comía leche con pan.

Cuando le quitábamos el cabrito la cabra seguía dando leche. Si tenía mucha leche y no se vendía hacía queso mi madre. En unos cestillos de mimbre fino echaba la leche cuajada para que soltase el suero, le ponía sal y lo guardaba en una fresquera metálica para que no entrara la moscarda. La fresquera estaba en un cuarto con una ventana, donde estaban la artesa de amasar el pan y las patatas, que se hacía un cerro de patatas que pa' qué.

El cabrito no creas que todo el mundo se lo comía. Mi padre decía, “ya voy a matar el cabrito; avísale a la mujer del veterinario”. La mujer del practicante, del veterinario, del maestro y del alcalde eran las que podían pagar. Esos son los que comían el cabrito. Y yo iba, “fulana, que va a matar mi padre un cabrito, que si quiere un cuarto”. Cuando ya tenía asegurada la venta se mataba. A mí me mandaban con la cesta, un papel y el cuarto de cabrito; y yo me preguntaba, “¿por qué no nos lo comemos nosotros?”.

Mi madre cogía la sangre del cabrito, la cocía en agua, se queda cuajada y hacía como un terrón. Algún trozo de sangre lo vendíamos y los otros trozos se partían y se guisaban con pimiento, cebolla y tomate. Sangre frita, le llamábamos nosotros.

El *menudo* lo deshacían. Y las tripas del cabrito, si era lechal, que no comía más que leche, las escurrían y hacían el *zarajo*. En

un sarmiento ponían el sebo del animal y luego iban enrollando al palo la tripa. Eso se ponía en la lumbré y estaba riquísimo. Y con las patas del cabrito y las otras tripas hacían un guiso, *las patiburrillas*.

Mi hermano cuando era mayor cogía truchas, pero cuando yo era pequeña no había costumbre de comer pescado. En Semana Santa se hacían unas patatas guisadas con bacalao o con melva en salazón, que venían en cajas grandes con sal. Pero no todo el mundo lo podía comprar.

A veces íbamos a la tienda con un tazón a comprar escabeche. Tía Pepa, “que me de dos *reales* de escabeche”. Abría una lata de escabeche y la vendía por trozos. O comprábamos dos *reales* de tomate de pera, que venía en botes grandes, y con ese tomate y bonito se hacía ensalada. La de la tienda tenía una cubeta de sardinas arenques. Ahora no hay quien se coma eso de salado, pero entonces, ¡qué buenas estaban! No había otra cosa.

Un invierno mi padre puso cepos para conejos en el monte suyo. Como los cepos estaban prohibidos y vigilaba la Guardia Civil, me mandaba a por los conejos. Yo tendría seis o siete años. Él ponía el cepo, me dejaba señales en cada cepo y me explicaba: “Te he puesto una lana blanca”. O roja... Yo nada más tenía que levantar el cepo y sacar el conejo, que eso en casa ya me habían enseñado. En algún talego me lo escondería yo y volvía a casa con mi conejo tan tranquila. Los *guardias* no me registraban, ¿de qué iban a pensar que una niña tan pequeña traía un conejo?

Manejar los cepos era peligroso, pero entonces a los chicos no los valoraban como ahora. Si había necesidad, se hacía. ¡Pues no estaba poco bueno el conejo...! Si se guisaba con las patatas, ¡ya no eran patatas *viudas*!

Un par de huevos para todos

Había un horno común que era del pueblo. Quitaron el horno y allí hicieron un club social. ¡La mala costumbre en esos años de no conservar las cosas! El día que cocía pan mi madre era una fiesta, porque en casa siempre dejaba masa y luego la freía. Esa masa frita le llamábamos *papadas*. Les echábamos azúcar y, ¡anda que no estaban buenas! Y cuando iba al horno a hacer los panes, a un poco de masa le metía azúcar y manteca y nos hacía un bollo como las tortas de San Antonio, que son como una cagada de vaca.

Un señor tenía una máquina de hacer fideos; le dábamos la harina y él los hacía. Al principio los fideos eran muy bastos. Me acuerdo de estar en el *alto* de la casa y ver los fideos colgados en la cuerda, para secar. Y cuando ya estaban secos se metían a un talego de tela para guardarlos. Cuando pasaban las navidades ya no quedaba nada del huerto, pero habían guardado el tomate en botellas. Por la noche, para cenar, hacían como un sofrito con cebolla y tomate, se cocía con agua y con eso se hacían los fideos.

Mi madre cuando hacía patatas guisadas las rehogaba, les echaba romero, ¡y a cocer! Algunas veces hacía dos o tres bolas con un huevo batido, pan duro, ajo y perejil, y esas bolas las echaba a las patatas, para que supieran al ajo. *Matahambre* lo llamaba.

El puchero todo el día en la lumbre. Para comer se solían hacer las patatas y para cenar las judías aliñadas. Y con un hueso, un cacho de tocino, las judías blancas y una patata se hacía el cocido diario. El hueso y el tocino, para quien le tocara.

Con el caldo de las judías se hacían sopas de pan y después de la sopa tomábamos las judías. Si sobraba de comer, se tomaba para cenar. Y si sobraba de cenar, se dejaba en los vasares. Cuando mataban la gallina se guisaba ese día para que no se estropease.

En verano había judías verdes, pero durante el invierno poca verdura. A veces mi padre traía espárragos. Para cenar mi madre a veces sacaba el tomate de botella, lo freía y echaba un par de huevos

para todos. Porque como los huevos los vendían, ¡un huevo para cada uno era un lujo!

En el invierno mi padre, después de recoger los repollos del huerto, clavaba la raíz y el tronco bajo la tierra en un lado del corral donde teníamos las cabras. Así no se congelaba con los hielos. Y lo tapaba con *aliagas* para protegerlo de los gatos. A lo mejor en octubre lo traía y para la matanza siempre teníamos repollo.

Una vez que el repollo se congelaba estaba muy tierno para la ensalada, picadito y le untaban un ajo, aceite y vinagre. ¡Bien rica que estaba! Y si acaso, tomate de las botellas. También se tomaba el repollo cocido y luego rehogado. Y al cocido de judías blancas a veces se le echaba repollo.

Cuando caen las nueces, a las chicas nos mandaban a rebuscarlas entre la maleza y las zarzas del suelo. Había quien tenía unas varas largas y las *avareaban*. Era muy peligroso subirse a la noguera; había gente que se había caído. Como es un árbol que tiene muchos años, las ramas se partían muy fácil. En un rincón del *alto* se guardaban las nueces en cestos. En mi casa no sobraban, porque nos las comíamos o hacíamos el alajú con miel o con azúcar. Y la cáscara de la nuez, para la lumbre.

Membrillo hacía mi madre alguna vez con azúcar. Esta cicatriz en la mano la tengo de una vez que me cayó el azúcar caliente y me quemó. Para conseguir el azúcar, los huevos no nos los podíamos comer; había que cambiarlos por azúcar.

Íbamos a buscar las bellotas de las encinas para los cerdos, pero las asábamos en la lumbre y nos las comíamos nosotros también. Teníamos ciruelos y cerezos, y en cuanto estaban las cerezas íbamos corriendo los chicos a comerlas. ¡Cómo las buscábamos! Estábamos ansiosos de fruta, porque cuando se acababan los membrillos ya no había nada.

En abril o mayo las gallinas *echaban la culeca*. La gallina se ponía *culeca*; estaba veintiún días empollando con las alas muy abiertas y con los huevos debajo. Cuando era pequeña me hacía mucha

ilusión ver salir a los pollitos. Una vez que salían los tenían dos o tres días encerrados allí y les ponían *sopetas* de pan con leche. La gallina se ponía agresiva y no te dejaba acercarse, pero si entrabas con la comida era otra cosa. Yo quería verlos y le decía a mi madre, “¡déjame que les lleve las *sopetas*!”. Y cuando los soltaban al corral iba la gallina y a lo mejor doce pollitos detrás.

Las que salían pollitas las dejaban para poner los huevos. Los que salían pollos los decían *pollos tomateros*, porque cuando había tantos tomates en el huerto, para septiembre, los mataban y los hacían con tomate. Se hacía una salsa de tomate con cebolla y pimiento, y luego se mezclaba con el pollo frito. Dejaban uno para el gallinero, pero los demás los mataban.

Las gallinas cuando ya eran viejas las mataban. Me acuerdo cuando mataba la gallina mi madre, que yo le sujetaba un cacharro para echar la sangre. Y con la sangre, la cresta y las patas hacía un cocido con garbanzos, algo de tocino y el hueso del jamón. Las patas primero en la lumbre las tostaban, se pelaban y se cortaban las uñas. La sangre quedaba cuajada en un trozo esponjoso. Y carne no tenían, pero las chupabas y estaban muy sabrosas.

Teníamos dieciocho o veinte gallinas, porque los huevos entonces estaban muy cotizados para vender en la tienda.

Bien caro pagué el capricho

Había gente que tenía un *varraco*, que le decían, un cerdo macho grande. La gente no solía mantener estos machos porque cuando se hacían grandes la carne no tenía la misma calidad. Pero algunos sí los tenían; y si tenías una cochina había que llevarla a donde ese cochino para poder tener cochinillos. En La Puerta hubo un tiempo en que no había macho, pero en un pueblo llamado Villaescusa, que está a unos trece kilómetros, sí tenían un *varraco*.

Yo tenía quince o dieciséis años y como iban a ser las fiestas de Villaescusa le dije a mi madre, “¿me dejas ir a las fiestas?”. Y como nosotros teníamos una cochina, me responde, “si quieres ir, tienes que llevar la cochina para que la coja el *varraco*. Preguntas por fulana de tal, que tenemos amistad con ella”.

Entonces en todos los pueblos siempre tenías una amistad. Cuando tenías que ir a ese pueblo, en su casa te daban de comer o te alojaban. Cuando venían forasteros de otro pueblo a La Puerta, mi abuela siempre los acogía y siempre les daba de comer. ¡Todo el mundo conocía a la tía María! Mi madre muchas veces le decía, “¡una tonta sí que has sido!”.

Entonces había muchos caminos entre los pueblos, porque la gente iba con las mulas. Mi padre me explicó por dónde tomar el camino desde mi pueblo; era un camino de piedra con arbustos a los lados. ¡Y yo hice todo el camino monte a *traviés* hasta Villaescusa con la cochina!

Estuve tres días allí. Esa mujer que me dijo mi madre, que tenía amistad con mi abuela, nos puso a seis o siete chicas en una cama de matrimonio de una alcoba, unas para arriba y otras para abajo, y puso una cuerda de extremo a extremo para que dejáramos allí la ropa.

Las fiestas no consistían más que en un poco de baile por las noches. ¡Entonces bailar era un lujo! Porque la única forma que teníamos de comunicarnos un poco era el baile. Cuando acabó la fiesta, coge la cochina y vente otra vez para La Puerta. Se ve que venía cansada la cochina. ¡No había forma de que avanzara! Y a fuerza de pegarle llegamos. Lo de ir al baile de Villaescusa fue como un capricho, y yo decía, “¡bien caro que he pagado el capricho!”.

En Hontanillas y en Villaescusa ya no vive nadie. Esa gente donde estuve en su casa se fueron pronto a Guadalajara. A los hijos los he conocido ya de mayor. El hijo era viajante. Cuando alguna vez venía al bar yo le decía, “¿te acuerdas de cuando éramos jóvenes?”.

La cochina parió doce cochinos. Cuando la cochina paría teníamos que estar toda la noche allí en la cuadra mi madre y yo, con ocho o nueve años, esperando a que pariera para que no aplastara sus cochinitos. ¡Yo eso lo odiaba!

¡Y lo mal que lo pasábamos para criarlos! Les daba teta la cochina y luego les empezábamos a dar comida, se engordaban y se vendían. Y a lo mejor nos quedábamos con dos para hacer la matanza. A primeros de invierno mataban uno y terminado el invierno mataban otro. Al cochino todo le venía bien. Por eso lo primero que se hacía al levantarse, antes del desayuno, era encender la lumbre y preparar la comida del cerdo. ¡No creas que entonces no trabajaban las mujeres! Sólo atender al cochino ya era un trabajo.

Del cerdo se aprovechaba todo

Los hombres que mataban el cerdo eran vecinos y amigos. Les daban galletas de vainilla y anís para que aguantaran hasta que se almorzaba. También se hacían unas galletas cuadradas aplastadas que llevan como unas rayas, que en algunos sitios las llaman *galletas de pueblo*. Había en el pueblo uno que le llamaban el matachín, que es el que pinchaba. Ponían el cerdo en una mesa grande, los hombres sujetaban al cerdo por las cuatro patas y las mujeres ponían el barreño para recoger la sangre.

Prendían aliagas e iban quemando el pelo. Una vez que estaba todo el pelo socarrado lo lavaban con agua caliente y lo restregaban con un estropajo, para que no supiera mucho a *chumascado*. Luego lo colgaban. En todos los portales tenían una anilla donde se colgaba y se abría. Se sacaba primero el *alma* (el tocino del *alma*, que ahora llaman panceta), para sacar luego el *menudo* (las tripas).

Recién matado el cochino, unas mujeres freían los torreznos con mucho ajo y otras deshacían el *menudo* y se iban al río a lavarlo, para el almuerzo. Con el aceite y los ajos de haber frito el tocino, y con especias, se sofrefía la harina de almortas y hacían las gachas. En La

Puerta se usaba mucho en las gachas la semilla de alcaravea, además de pimienta y pimentón, con cuidado de que no se queme⁵⁴.

Luego cortaban un trozo de hígado, lo asaban en la lumbre hasta que se quedaba duro, lo rallaban y lo echaban a las gachas. Y eso se tomaba de la sartén todos juntos. Los torreznos se tomaban después de las gachas. ¡Menudo alimento las gachas del día de la matanza! Los demás días se hacían sólo con harina.

Las mujeres que lavaban el *menudo* en el río tenían que deshacerlo, quitarle la caca, darle la vuelta y lavarlo. Y se echaban esas tripas en un poquito de vinagre, que purifica, y harina, para blanquearlas; para que no se viera si estaban mal lavadas. Cuando venían del río y almorzaban, en esas tripas se hacía la morcilla.

La víspera se cocían las cebollas, se escurrían y se echaban en una canasta de mimbre. Abajo de la cesta ponía mi madre un trapo de lienzo como el *cernaguero*. Esa cebolla que tenían picada se mezclaba con la sangre. La manteca la freían y se derretía, y se echaba también al relleno de las morcillas junto con las mismas especias (pimentón, pimienta y alcaravea). Eso se embutía en las tripas, y luego se ataban y se cocían en la caldera.

Una vez cocido se sacaba de la caldera y se ponía a escurrir un poco. El caldo de cocer las morcillas estaba muy bueno, con el gusto de la cebolla y la grasa. Lo ponían en pucheros y nos mandaban a repartirlo donde la tía fulana y la tía mengana, personas más necesitadas. Ya en la casa hay quien se hacía sopas y hay quien se hacía también gachas con ese caldo.

Con hacer las morcillas ya la tarde estaba hecha. Al mismo tiempo se iba preparando la cena para tantos. Y después de cenar cada uno se iba a su casa.

54 La alcaravea es la semilla de la planta *Carum carvi*, de la familia de las apiáceas (como el apio, el perejil, el comino y el anís). Su aceite esencial estimula el tránsito intestinal y disminuye la formación de gases.

Al día siguiente el cerdo se descuartizaba. Se sacaba el tocino. De ese tocino partían unos trozos y con una morcilla era el *presente*, que se daba a las amistades. Decía mi madre, “llévale el *presente* a la tía fulana”. Que luego cuando ellos mataban te lo devolvían.

Entonces venía el trabajo fuerte: los lomos y las costillas los ponían en adobo, que era ajo machacado y pimentón especial para matanzas, que curaba. Y se hacían los jamones, que era ponerlos con sal un tiempo; después se quitaba la sal, se les daba un poco de pimentón para que la mosca no acudiera y los colgaban.

Se sacaba el magro de los huesos y se picaba la carne para hacer los chorizos. Y se mezclaba con sal, ajo, pimienta y buen pimentón. Según los kilos, así se echaba la sal. Luego se embutían y en unas barras que había en la cocina se colgaban. Cuando los chorizos estaban secos, una parte se dejaba que siguiera secando y se comía seca. Y la mayor parte se freía, se metían en una orza y se cubría con aceite, para conservarlo para la siega.

El hueso de ternilla o cartílagos del cerdo la guardaban para hacer el morteruelo. Se cocía la ternilla con un hueso de jamón y caza: una liebre o perdiz o lo que hubiere; y pan rallado. Se hacía un caldo sabroso y luego se añadía un trozo del hígado del cerdo asado y rallado. Con el pan rallado y el hígado cuajaba más y se comía como el paté, con pan.

La carne de la caza hay quien la dejaba en el morteruelo y hay quien la sacaba. El morteruelo lo guardaban en tarros de barro. En la parte de arriba le ponían manteca; de esa forma quedaba sellado y no se estropeaba. Y se guardaban en la alhacena.

La manteca del cerdo se freía, se apartaba el aceite, y los restos que quedaban eran los chicharrones. Los chicharrones duraban tiempo. Y con harina, azúcar y anises hacían un bollo: las *tortas de chicharrones*. Que se llaman *secos* también, porque son secos y duros.

Del cerdo se aprovecha todo. Nos quedan los huesos, que se ponían en una cesta en la chimenea con sal, para que duraran para

el puchero. Con la *asadura* y la carne que le sacaban a la cabeza se hacía otro tipo de chorizo en tripa estrecha que le llamaban la *güeña*, que no se guardaba sino que se asaba en la lumbre. Las orejas para hacer un día judías. Y las patas se echaban en sal y se guardaban para las judías o para caldo.

Como iban varios vecinos o familia y se sacaba el vino bueno, se ponían contentos los hombres y cantaban o bailaban. Eso era los hombres; porque las mujeres estaban trabajando y agotadas.

Los llamábamos los pobres

Había un matrimonio que no tenía hijos y vivían solos, la tía Venancia. Cuando entraba a la cocina de ese matrimonio veía que en vez de cacharros sólo tenían botes de lata. Y a esos siempre les llevábamos caldo de morcillas. Luego nos decían, “¡Ay que rica, hicimos sopa...!”. Eran de los que llamábamos pobres. Gente más necesitada, que vendía las tierras porque necesitaba el dinero o que no tenían tierras. Nosotros éramos de los ricos, porque teníamos tierras y podíamos trabajarlas, ¡con que los pobres...!

Los pobres cuando nosotros vendimiábamos iban a *rebuscar* la viña. Decían, “¿ya podemos ir?”. Y a *rebuscar*. Había una familia que tenía ocho o diez hijos y el marido estaba enfermo, y esos sí que pasaban hambre.

Los *señoritos* de Solana antes de la guerra fueron vendiendo fincas, porque no tendrían bastante. Había un dicho que decía, “éste va a menos, como el *señorito* de Solana”. Mis abuelos y otros les compraron tierras y luego esas tierras quedaron a repartir entre los hijos. Por eso mi padre tenía algo de monte, y en esa parte de monte mi padre metía a los más necesitados que no tenían para comer, para que hicieran el carbón de encina.

El carbón de encina era muy trabajoso y muy esclavo. Se hacían un chozo para dormir, porque tenían que estar vigilando el horno.

El que tuviera un poco de medios de vida, ¿tú crees que iba a estar todo el invierno en el monte metido en una choza?

Con la borrica se llevaba el carbón del monte al pueblo y luego lo cargaban en el camión. El primer camión que vi era de un abuelo o bisabuelo de los hermanos Del Val, de Trillo, que hoy tienen una empresa de electricidad. Ese camión vino al pueblo a por el carbón para llevarlo a Guadalajara.

Por las noches, en el tiempo de invierno, que anochece pronto, se solía ir a trasnochar donde los amigos. Me acuerdo que a casa venían amigos de mi padre y hablaban mucho. Yo estaba allí en la cocina junto a la lumbre y les escuchaba. Hablaban mucho de los maquis, que si habían entrado en un pueblo a robar unas mulas, que si los habían cogido en no sé dónde...

Mi padre hablaba de unos parientes de un pueblo de la parte de arriba de la sierra, Armallones, que en vez de entregarse se habían echado al monte. Al principio como estaban escondidos en el monte se dedicaban a hacer carbón y a cambio el que lo encargaba les daba algo de comida. Durante un tiempo eran ellos quienes le hacían el carbón a mi padre, según yo tengo oído en las conversaciones de mis padres.

Yo entonces no sabía lo que eran los maquis. Luego entendí. Claro, tenían que comer. Había gente que les ayudaba y gente... pues que no. Y entonces tenían que robar. Y la gente del pueblo tenía miedo. Al final se morían de hambre. O la Guardia Civil los cogía y... ya sabes. ¡Que por eso entonces se le tenía tanto miedo y respeto a la Guardia Civil! Veías un *guardia* y parece que veías no sé qué.

El maqui ese que era familia de mi padre volvió luego al pueblo y se casó. Yo he conocido a un hijo. Lo pasaría mal el hombre después de esa vida, para integrarse... Fue una pena para los que se murieron y también para los que quedaron, por lo mal que lo pasaron.

A mí me gustaba mucho cuando venían los títeres. A la entrada del Ayuntamiento había un local pequeñito y allí ponían su escenario.

Traían la cabra o el mono, que le hacían bailar o subirse, y hacían alguna obra de teatro o cantaban. Entonces nos hacía gracia todo. La hermana de mi madre, que era todo lo contrario a mi madre, me decía, “¡Chica, que han venido los títeres; vamos!”. Yo iba con mi silla y mi perra gorda para entrar a los títeres.

Los gitanos en el verano venían con esos carros que llevaban una lona para protegerse y acampaban al lado del río. Los niños del pueblo no nos juntábamos con los niños de los gitanos, porque nuestros padres nos decían que tuviéramos cuidado con ellos. Al pueblo casi no subían y nosotros no bajábamos al río. Recuerdo una vez que había gitanos y teníamos la ropa al sol. ¡Me hizo mi madre estar allí toda la mañana sentada, porque decía que los gitanos igual se llevaban la ropa!

Decían, “han venido los gitanos; ya pronto limpian el huerto”. Les dejaban coger cosas. Si tú tienes muchos tomates y de cada mata cogen un tomate o dos, ni se nota. Y si había fruta en los árboles, cogían lo que podían coger. Hacían flores con papeles de colores con la forma de una rosa. La mujer que era caprichosa las compraba de adorno, para que cogieran el polvo. Como ahora las tienen de plástico.

Luego empezaron a dedicarse al *trato*, que se llamaba entonces. En un sitio compraban mulas y en otro las vendían. Por eso hubo gitanos que se hicieron ricos.

Los pucheros, los baldes de zinc y las caldera se compraban al cacharrero, que llegaba de vez en cuando. “¡El cacharrerooooo...!”. Duraban mucho, porque el estañador los arreglaba. Algunos gitanos eran estañadores. “¡Que ha venido el estañadooooor...!”. En mi pueblo, en la cuesta donde están Las Piedras había muchas cuevas y ahí se quedaban los estañadores, los gitanos y otros que venían de paso.

Mi abuela tenía un barreño de cerámica siempre colgado, para lavar las patatas. Y recuerdo de vérselo arreglar. Le hacían un agujerillo con mucho cuidado y ahí ponía la laña el lañador. Yo

tengo una caldera en mi casa que tiene los remiendos *echados*. Y como la porcelana de las fuentes de comer *se esportilla* y el metal que va debajo se abre, a esos agujeritos les echaba estaño para que no se saliera la comida. No es como ahora, que todo se tira.

Un buen presente para el maestro

En la escuela estuve como hasta los doce años. Era un cuartito pequeño, construido antes de la guerra, que ahora se usa de consultorio médico. Empezábamos con la Enciclopedia y terminábamos con ella. Toda la vida escolar con la Enciclopedia. Era un libro gordo que tenía de todo: Geografía; que entonces se daba mucho la Geografía, Religión... Nos mandaba a estudiar: “Hoy Lengua”. Nos aprendíamos de memoria los ríos, las tablas... Y luego nos tomaba la lección. Unos estudiaban y otros no tanto.

Estábamos chicos y chicas juntos, a lo mejor éramos unos veinte y de todas las edades. No era obligatorio ir. Cuando había en casa que hacer faena no íbamos. Íbamos cuando no teníamos nada que hacer. En el invierno íbamos más a la escuela y cuando hacía mejor tiempo, pues no... Si teníamos que ir a sembrar las judías no íbamos a las escuela. Claro algunas siempre se notaba que iban más adelantadas.

Por la mañana llegábamos cada uno con un tronco de leña para la estufa. Ponían a un chico delante de la mesa del profesor con la bandera y lo primero que hacíamos era cantar el himno nacional con la mano así y el brazo levantado⁵⁵. “¡Viva España! ¡Arriba Franco!”. Y rezar un padre nuestro.

Me acuerdo del maestro: era un hombre mayor; mi padre lo llamaba el Zapatones. Se llamaba don Baldomero⁵⁶. Él se ponía muy cerca de la estufa y luego todos los demás alrededor. La niña

55 Se refiere al saludo fascista.

56 Se trata del maestro Baldomero Martínez Fernández.

que le tenía más enchufe la ponía siempre a su lado y se calentaba más. Y me acuerdo yo que siempre le levantaba la falda y le metía la mano.

Dicen que ahora... pero siempre ha habido, lo que pasa que entonces no nos atrevíamos a decir nada. Yo muchas veces me acuerdo, que le metía así la mano, ¡y la chica se estaba quieta!⁵⁷

Las niñas enchufadas eran las que las madres les llevaban un buen *presente* al maestro. A mí nunca me ponía de las primeras; yo siempre estaba por el centro, porque los últimos no se calentaban. Mi madre no le llevaba nada porque no quería al maestro. Luego me he dado cuenta, por lo que he oído, de que el maestro debía de ser republicano, ¡y mi madre tenía tanto odio a los republicanos por lo que les hicieron durante la guerra, cuando se llevaron al padre y los hermanos a la cárcel...!

Cuando ya era yo algo mayor Baldomero puso a su hija de maestra⁵⁸. La hija era del tiempo de mi madre, ya tenía tres hijos y dos eran de mi edad. Vivían allí en La Puerta. Y en esa época nos mandaron la leche los americanos. Ella compró un perol grande e íbamos a la fuente, lo llenábamos de agua, lo poníamos en la estufa y allí nos hacía la leche. Cada chico llevábamos un vaso y en el recreo nos daban leche. A mí no me gustaba esa leche porque, acostumbrada a la de cabra, eso era como agua.

También mandaron queso y alguna vez lo probé. Eso sí me gustaba; ¡lo que pasa es que el queso nunca nos llegó a nosotros! ¿Dónde se quedó? En la casa de alguien.

57 Justa quiere indicar que siempre ha habido abuso sexual infantil, y que entonces tenían mucho miedo a denunciar, por las consecuencias que esto suponía: criminalización, culpa y vergüenza impuestas a mujeres.

58 Era una práctica común entre las personas con plaza de maestro/a. La misma maestra o maestro se encargaba de pagar a su sustituta con parte de su salario (ver Díaz, 2023).

Después vino una maestra nueva más joven y más moderna, y se retiró la hija del Zapatonos. Con esa maestra ya era diferente y lo pasábamos más bien. Fuera del tiempo de la escuela nos íbamos las chicas al campo, porque ella quería. A los chicos no los llevaba. En el buen tiempo nos llevábamos las labores. Porque en la escuela te obligaban a saber hacer una pieza, a echar ojales... Y nos enseñaba juegos y a hacer gimnasia... Decía mi madre, “¡Pues vaya tontería! ¡Ya hacéis la gimnasia cortando las uvas!”.

Íbamos por la mañana y por la tarde. En el recreo nos salíamos a la calle y jugábamos con las tapas de las cajas de cerillas, que traían dibujos y les llamábamos santos. Entonces los coleccionábamos, como ahora los cromos. Hacíamos un redondel, poníamos los santos dentro y con un trozo de teja que le hacíamos punta los sacábamos. La que era hábil se los llevaba, y las otras los perdían.

Saltábamos a la cuerda y jugábamos al corro de la patata, al *esconderite* y al *matarilerilerón*. En el invierno se cortaban y pelaban los mimbres para las cestas. Las cáscaras del mimbre quedaban por donde fuera tiradas y nosotras las buscábamos, las llevábamos al barranco si no había agua y desde el puente saltábamos encima de las cáscaras. Nos entreteníamos con lo que había.

Me acuerdo cuando era muy pequeña de ir al campo a buscar matas de gayuba. Los mismos que hacían la esencia del espliego compraban esas matas para las farmacias. La gayuba echa unas bolitas rojas que recogíamos y nos hacíamos collares. Las flores eran como un pucherete blanco y por eso les llamábamos pucheretes. Eso tenía como una miel dentro y nos las comíamos. Y las uvas que echa la *zumaquera*, que son muy ácidas, también nos las comíamos⁵⁹.

59 La gayuba (*Arctostaphylos uva-ursi*) es un arbusto rastrero siempreverde. La *zumaquera* o zumaque (*Rhus coriaria*) es un arbusto introducido en la Península usado para encurtir el cuero, como mordiente y como acidulante alimentario.

Se cuidaba a las abuelas

Los padres de mi padre al principio vivían en su casa con un tío mío que se había quedado viudo y sus tres chicos. Cuando murió mi abuelo y mi tío se casó con otra mujer, mi abuela María se vino a mi casa. Era una mujer muy lista en aquellos tiempos y muy buena persona; buena de corazón.

De pequeña *me recuerdo* que por las noches íbamos mucho donde mi abuela María, porque de día estaba trabajando. “¡Vamos donde la abuela!”. Tenía una radio y nos ponía radio Andorra, que dedicaban canciones. “Aquí radio Andorra”. Y un poco más mayorceja nos ponía una radionovela. Escuchar la radio nos parecía algo sensacional.

Mi abuela nos contaba historias y se sabía muchos rezos y refranes. Cuando se perdía un cordero íbamos donde ella y le decíamos, “abuela, reza la oración a San Antonio, que se ha perdido un cordero”. Ella tenía fe en San Antonio. A veces aparecía y otras veces no; se lo comía la zorra. Yo también le suelo pedir a San Antonio cuando se me ha perdido algo. Y a veces aparece y otras no. Porque el santo tiene que estar ya atrofiado, ¡tantos años pidiéndole...!

Hay una planta que se llama raíz del traidor; si fuera yo al monte aún la conocía. Es pequeñita y echa una ramilla verde⁶⁰. Traíamos la raíz, la lavaban y la metían en alcohol o en aceite y se ponía roja. Cuando nos hacíamos alguna herida íbamos a donde mi abuela: “¡Que tengo una herida en la rodilla!”. Y con una pluma de gallina nos untaba ese aceite y se curaba. Después, cuando se nos hacía como costra, pelaba la hoja de curalotó, una planta carnosa y redonda que tenía en la puerta de su casa, y nos la ponía.

Mi abuela había estado *sirviendo* en Madrid. Ella guisaba muy bien; nos hacía la leche frita, empanadillas.... Y lo que pasó es que mi abuela vino al pueblo de visita y mi abuelo la cameló. Mi

60 La planta llamada raíz del traidor es *Alkanna tinctoria*.

abuela decía de mi abuelo, “parece el demonio”, de genio que tenía; “sólo pido a Dios que se muera un día antes que yo, para dejar este tormento”. Y así fue.

Mi abuelo tenía genio con todo el mundo. A mi madre la insultaba. Sus hijos se ponían más fuertes con él, pero con las mujeres él veía más flaqueza y era muy desagradable. Cuando yo iba a su casa siempre me pegaba, porque decía que todo lo tocaba y que no paraba. Cuando era el uno de marzo, el Santo Ángel de la Guarda, mi abuela hacía chocolate y nos reunía a todos los nietos. ¡Y alguno salíamos calientes! A lo mejor tocaba yo el cántaro o el botijo y me gritaba mi abuelo, “pero, ¿qué tienen esas manos?!”.

Entonces se cuidaba mucho a las abuelas. Cuando matábamos el cerdo con los sesos, por ejemplo, se decía, “no tomes eso, que es para la abuela”. Mi abuela ponía a la lumbre una onza de chocolate en una taza de porcelana, la deshacía bien y esa era su cena. Judías no comía.

Un día se metió en la cama y se murió. Se ve que estaba ya tan sequita... No pesaría veinte kilos. Yo tenía diecinueve o veinte años. Decía mi madre, “ni un mal meao”; que se había muerto casi sin estar mala.

Me casé para estar libre

Entonces había mucha gente en el pueblo. Luego empezaron a salir para Madrid, Cataluña, País Vasco, Francia, Buenos Aires... Trabajaban de albañiles o en las fábricas. Entonces Argentina debía de ser rica y si tenías un tío en Argentina te mandaba cosas a España.

Unos tíos míos que tenían muchos hijos vendieron la parte del monte que tenían a mi padre y con ese dinero se fueron a Madrid y pusieron un bar. Y un hijo se fue a Alemania con la mujer y cuando hicieron dinero compraron un local por el barrio de Ventas (Madrid) y pusieron un taller de toldos. Entonces cuando metían

obreros cogían a gente del pueblo. Muchos del pueblo aprendieron el oficio y pusieron también un taller de toldos.

Cuando tenía catorce o quince años, en septiembre, me fui a Madrid con unos tíos míos que venían a pasar los veranos. Estuve un par de años trabajando con una parienta de mi padre que tenía una taberna en la calle López de Hoyos. Después volví al pueblo y conocí a mi marido, que era de Cifuentes.

Su familia tenía ovejas y él las bajaba con su padre a La Puerta, porque en Cifuentes había muchos ganados y a veces no había pasto suficiente para todos. Al anochecer a lo mejor el padre se subía a pasar la noche en Cifuentes y él se quedaba con las ovejas por La Puerta y dormía en una pensión.

Por Semana Santa salíamos las jóvenes a pedir para comprar las velas del monumento en la iglesia. Había mujeres que se encargaban de hacer el monumento y el dinero que sacábamos se lo dábamos a ellas. Y para que nos dieran limosna cantábamos canciones: “Ya nos ha dado limosna este noble caballero, Jesucristo se lo pague y la Virgen de los Cielos”. Un día fuimos a pedir a unos forasteros. Ahí le conocí y nos enamoramos.

Nos escribíamos y él bajaba en bicicleta a verme a La Puerta, que hay unos cuarenta kilómetros, y salíamos un rato por ahí. Muchas veces me decía, “¿Por qué no se hundiría el puente, para no haber pasado para abajo?”. Para no haberme conocido. Y yo le respondía, “¡Pues no haber bajado!”.

Me casé con diecinueve años, hacia 1962. Ahí en La Puerta hicimos una paella y cordero para la familia de mi marido, que bajaron de Cifuentes en un coche, y para la familia más allegada de La Puerta. Y en ese coche nos vinimos nosotros a Cifuentes. Al día siguiente cogimos el tren y nos fuimos de luna de miel.

En el juzgado te inscribías cuando te casabas y te hacían el libro de familia. Él estaba trabajando y pagaba el alta, que entonces eran cupones. En esos años cuando te casabas el gobierno te daba un

dinero. Me parece que nos dieron doce mil pesetas. Con eso nos fuimos a Barcelona y aún nos sobró dinero, porque estuvimos en casa de un hermano.

Nos llevaron a montar al Tibidabo, al cine... Mi cuñada tenía un cuñado que era taxista jubilado y todos los días nos íbamos con él, a donde le decía mi cuñada. Conocimos Barcelona. A mi marido le gustaban mucho las películas. Yo no había ido nunca al cine. Vimos dos películas del Oeste en esas pantallas grandes, ¡que parecía que se te venía encima...! Y vimos “¿Dónde vas, Alfonso Doce?”, que era muy bonita.

Entonces nos casábamos pronto para poder estar libres. Te tenían muy sujeta y yo pensé que casándome iba a salir de la rutina. Después de casarme pude salir, pero siempre con él. ¿A dónde iba entonces una mujer sola? Él tenía amigos en Cifuentes, los amigos tenían novias y en las fiestas nos juntábamos.

Alguna vez bajábamos a La Puerta, pero poco. Al principio me gustaba bajar a las fiestas, pero como el bar era tan esclavo... No me queda en La Puerta familia. De amigas, nada más la Pilar. Las demás todas se fueron cada una por un sitio.

Él siguió con las ovejas, y yo llevaba la casa y hacía la comida. Alguna vez pensé en irnos los dos a trabajar fuera, pero mi marido era muy de Cifuentes. Decía que él no se iría de su pueblo nunca. En las fiestas a veces yo le decía, “¿por qué no nos vamos?”. Y él respondía, “¿Perder yo una fiesta de mi pueblo?”. Dos años después de casarme pude meterme en el bar.

Las cosas duras se hacen más largas

En los montes de la finca de los Solana que mi padre y otros vecinos compraron, en los años cincuenta el gobierno puso pinos para madera y le correspondía a cada propietario una indemnización. Entonces yo todavía vivía en La Puerta. Recuerdo que iba mucha gente a poner pinos y decían que ganaban tanto y cuanto. Yo quería ir también pero mi padre no me dejó nunca porque era mujer.

Pasaban los años y a mi padre no le pagaban la indemnización. Que les pagaron tarde, mal y nunca. Mi padre quería que yo estudiara y siempre decía, “a ver si nos pagan lo de los pinos”... Para poder mandarme a un colegio. Cuando por fin lo cobraron, en los años sesenta, yo ya me había casado. Entonces mi padre con ese dinero compró en Cifuentes una hacienda que incluía casa y tierras. La casa nos la dejó para que pusiéramos el bar: él hizo la obra y nosotros *a letras* fuimos comprando la cafetera, las cámaras...

Más adelante estuvimos explotando el kiosko de cristales del bar Los Manantiales; que el Ayuntamiento nos lo dio para cierto tiempo. Tenía mi chico dos o tres años. Los Manantiales en verano es lo mejor que había. Tenía cocina y servicios, pero lo tiraron.

Entonces se vendían muchas raciones. Los mejillones los compraba y los limpiaba. Los boquerones en vinagre, que entonces se vendían mucho con la cerveza, los hacía yo. Aún tengo un callo en el dedo, de todos los boquerones que he pelado. Los calamares los pelaba yo. Y hacíamos champiñones. Entonces la gente no tomaba eso en sus casas. ¡Y no todo el mundo tenía nevera!

Cuando empezaron a construir la central nuclear empecé a dar comidas a cuadrillas de trabajadores. No teníamos el local declarado como restaurante y en unos años Hacienda nos buscó la ruina. Al principio yo compraba una cosa por diez, la vendía por once y no declaraba. Luego empezaron a controlar más. Yo no valgo para deber: nosotros habíamos comprado un piso en Guadalajara para que estudiaran mis dos hijos allí y para quitar esa deuda tuve que vender el piso.

Mis hijos no eran ni chicos ni mayores y habían vivido bien. Les dije, “aquí hay que trabajar”. Se quedó mi hija un año en el bar, pero no le gustaba; estaba en el mostrador siempre con un libro. Nosotros pusimos una tienda de muebles, y yo estaba entre la tienda y el bar.

Tuve el bar unos años alquilado pero siempre había problemas: dejaban la luz sin pagar... Cerramos el bar, que ahora lo tienen de peña, y el chico se quedó en la tienda. No sabes cuánto me alegro, porque el bar y la noche no son buenos compañeros. Yo he tenido que estar ahí y no he querido para mis hijos lo mismo.

Al bar iban sólo hombres. ¡Para que fuera una mujer a un bar...! Cuando érais pequeños y veníais los veranos a Cifuentes tu madre me llamaba a mí la atención porque venía de comprar y entraba al bar a tomarse una cañita con un bocadillo que se traía. ¡Eso no lo hacían otras mujeres!

La familia de mi marido estaban por ahí en fincas con las cabras y siempre tenían caballo, porque en el caballo venían a vender la leche a los pueblos. De ahí le venía la costumbre. Mi marido de joven siempre salía a hacer el despeje en la plaza y yo siempre me enfadaba mucho con el dichoso caballo. Y no es igual hacer el despeje con dieciocho años que con poco más de cincuenta años.

Habían sido las fiestas de Trillo y dos días antes él había estado con la yegua en los encierros de las fiestas. La yegua estaba cansada, como inquieta. Él me dijo, “¡pero cuánto maceca ésta!”. Ese día él le tiró de las riendas para saludar al público, y tanto le tiró que la yegua se levantó demasiado. Para no caerse él se pegó más al cuerpo de la yegua, la yegua se dio la vuelta, lo pilló debajo y le reventó el bazo.

Lo llevé a la residencia de Guadalajara y no se pudo hacer nada. Fue fulminante. Yo tenía cuarenta y nueve años. La vida, aunque es corta, ¡qué larga es! Las cosas duras se hacen más largas.

A cada uno nos toca vivir una historia. Me dio un ictus hace unos cinco años y me quedé mal porque no me hicieron rehabilitación.

Un año después me caí y me rompí la pierna y la cadera. Hago ejercicios en la cama, que me los enseñaron, y con el andador ando todos los días un rato. ¡Pero cogí tanto miedo a caerme...! Me pongo nerviosa. Es más cómodo ir en la silla y, como la chica que me atiende me empuja la silla, con tal que me canso digo, “¡hala, me siento!”.

Paso algunos días mal y otros días mejor, porque depender siempre de una persona es duro. Pero vamos, me encuentro físicamente bien, no tengo dolores y tengo apetito. Hace un año me dio otra vez un ictus y me afectó a la boca. Por eso me cuesta hablar; y por eso me viene bien hablar contigo todo lo que he estado hablando.

9.

**MARI PAZ
VILLAYERDE GONZALO**

Masegoso de Tajuña, 1954



Contenidos

Mi madre era muy espabilada
Un horno en un corral
Primero con una mano y luego con dos
Un cuadradito de cartón por cada pan
Jugábamos en el horno
Se quitaban una boca que alimentar
Me parecía el fin del mundo
La modista de los pueblos

Mi madre era muy espabilada

Me llamo Mari Paz Villaverde Gonzalo. Nací en marzo de 1954. Mis padres, José y Presentación, nacieron los dos en 1919 en Masegoso y vivían en Masegoso cuando se casaron. Cuando mi madre tenía que dar a luz se iba a Madrid. Yo nací en casa de la hermana de mi madre, que eran hermanas de ejercer. El día que yo nací hubo un terremoto que se movían las lámparas. Fue un anuncio, porque yo fui malísima. ¡Ay, Dios mío, qué petarda!

A mí me encanta que me cuenten y me encanta contar. Yo empecé hace unos años a escribir vivencias mías en papel y luego lo pasé al ordenador. Me hacía un guión para que no se me olvidaran las cosas, y anotaba, “esto, ampliar”, ¡porque si me pongo a dar tantos detalles no termino nunca! Pero ya no escribo, porque tengo tantas cosas que hacer...

Yo vivo en Madrid y paso los veranos en Masegoso. Cuando salimos las amigas a andar tempranito y hablamos de las vivencias que hemos tenido en el pueblo, para mí es una gozada. Sólo cuando estamos aquí nos salen espontáneamente palabras que usábamos en el pueblo. Para hablar de señoras mayores se dice, “la tía fulanita”. Y lo comentamos: “¿Cómo me ha salido esta palabra? ¡En Madrid ni de broma se nos ocurre decir eso!”.

Mis abuelos maternos eran Nicolasa y Doroteo. Mi abuelo Doroteo, el padre de mi madre, eran varios hermanos. Su padre tenía tierras, pero como eran tantos hermanos y él era de los pequeños, los mayores se quedaron con más tierras. Se murió la esposa de Doroteo y él para solucionar las cosas de casa se casó con mi abuela Nicolasa. Ella tenía diecinueve o veinte años. Entonces era así: los hombres eran unos inútiles.

Mi madre salió del pueblo muy jovencita. Se fue a Madrid a casa de su hermana, que vivía con su marido y con su hija. En este tiempo fue a un taller donde aprendió a coser y a bordar. Más adelante éste fue su oficio.

Pasado un tiempo, la empresa donde trabajaba mi tío lo trasladó a Valencia. Allí se fue toda la familia y con ellos mi madre. Al poco tiempo de llegar a Valencia empezó la guerra, a mi tío lo llamaron a filas y tuvo que ir a combatir. Se quedaron las dos hermanas con un bebé de poco más de un año y otro en camino, que nació en plena guerra. Mi madre a sus diecisiete años era muy atrevida y vivaracha, por lo que fue un gran apoyo para su hermana. Entre las dos y con ayuda de algunas amistades salieron adelante.

Yo nací en 1954, quince años después de que acabase la guerra, y cuando era pequeña la guerra aún estaba reciente en los recuerdos de mi familia. De niña mi abuela Nicolasa y mi madre me contaban cosas de la guerra. Me encantaba que me lo contaran, pero yo lo escuchaba como si no hubiera sido real. Respecto a las cosas de mi familia paterna, mi padre hablaba muchísimo pero hablar de él, nunca. Yo sé cosas porque nos las contaban mi madre y mi abuela materna.

Masegoso fue un lugar estratégico en la guerra. Me contaba mi madre que las mujeres del pueblo iban a la fuente a por agua y las balas les pasaban silbando por encima. Por eso tuvieron que evacuar el pueblo⁶¹.

La familia de mi madre se refugió en Barriopedro, un pueblo cercano. A veces una hermana suya y otras chicas iban desde Barriopedro a Masegoso por el campo, unos diez kilómetros, para coger cosas que habían dejado en las casas abandonadas. Ellas contaban que por el camino se encontraban con soldados milicianos. “¿A dónde váis?”, les preguntaban, y ellas contestaban, “vamos a Masegoso a por ropa”. Nadie nunca se metió con ellas.

61 Durante la guerra de 1936-1939, el Valle del Tajuña tuvo gran importancia estratégica para ambos ejércitos, ya que se estaba cerca de la carretera que comunicaba Madrid con Barcelona. Tras la ofensiva del Alto Tajuña, desde mediados de abril de 1938 se consolidaría el frente hasta el final de la guerra. Masegoso, en la margen derecha del río Tajuña, fue uno de los enclaves estratégicos.

Terminada la guerra la gente volvió al pueblo, pero estaba todo destruido. En un terreno que le dejaron, mi abuelo Doroteo hizo con adobes una casilla para su familia. Al poco tiempo enfermó de neumonía y falleció. Quedaron con la abuela dos hijos varones solteros. El pequeño tuvo que ir a la mili, y entretanto se casó el hermano mayor. Como se quedaron sin hombres en la casa, mi abuela tuvo que coger un *criado* para que le ayudara en el campo.

Entonces mi madre, que seguía en Madrid, volvió al pueblo para estar con mi abuela. Mi madre nunca pensó en casarse con uno del pueblo. Ella no aspiraba a pueblo; aspiraba a otras cosas. Su idea era ir sólo para una temporada y volver a Madrid. Pero ahí se quedó y en el pueblo se casó. Como era modista, cosiendo para la gente pudo ganarse la vida sin depender de nadie.

Mis padres estuvieron cinco años de novios, porque no tenían medios para casarse. Mi padre estaba con su madre y trabajaba con ella, pero no veía dinero. Uno quiere tirar para un lado, pero las circunstancias te obligan a cambiar. Mi madre fue la que puso los muebles, con lo que había ahorrado de trabajar cosiendo desde joven y hasta los treinta y un años.

Un horno en un corral

Los padres de mi padre, Anastasia y Paulino, eran panaderos desde antes de la guerra. La gente llevaba la masa que habían preparado en su casa y lo cocían ahí. Cuando terminó la guerra mi abuelo Paulino y otros iban a coger metralla por el campo para venderla como chatarra. Un día le explotó una bomba y se quedó ciego. Pero esto no le impidió seguir con la panadería.

Mis padres se casaron en 1950 y poco después se hicieron cargo del horno. La abuela Anastasia, la madre de mi padre, tenía mucho carácter, y les hizo comprarle todas las herramientas, el carro y hasta la mula vieja.

El mismo año de su boda, mis padres podían haberse ido a trabajar a Madrid, porque en el barrio donde vivía mi tía estaban construyendo un edificio para poner un mercado. Mi tía les sugirió coger un puesto en ese mercado y dejar el pueblo. A mi madre le pareció buena idea, porque ella tenía visión de futuro, pero mi padre no se atrevió nunca a decirle a su madre que dejaba el horno y se iba.

Cuando Regiones Devastadas reconstruyó el pueblo después de la guerra, hicieron también un horno de pan, pero decía mi padre que no iba bien. Entonces él se hizo un horno nuevo en un corral. Cuando yo nací, en 1954, ya trabajaba mi padre en ese horno. Poco después, hacia 1958, hicieron otro horno en el patio de la casa donde vivíamos, que también había sido construida por Regiones Devastadas⁶². Así no tenían que desplazarse lejos de la casa.

La copa del horno se calentaba con leña. Cuando estaba caliente retiraban las ascuas con un palo como si fuera una hoz y lo ponían en un ladito de la boca del horno, para que siguiera dando calor. ¡No me había vuelto a acordar de esto!

La gente iba a mi casa a por las ascuas que sacábamos del horno, para usar en las planchas de carbón y para los braseros. Y mi padre les cobraba algo.

Después de apartar las ascuas, mi padre barría el horno con una escoba. Luego pasaba el *barrendero*, que era un palo muy largo al que ataban en la punta trapos o una chaqueta vieja. Mojaba el *barrendero* en un cubo que tenía al lado y lo pasaba por toda la base del horno. Como una fregona rudimentaria. Tenía que quedar muy limpio, para que los panes no se mancharan. Y había que cerrar

62 Como Masegoso fue destruido durante la guerra de 1936-1939, se levantó por entero de nueva planta sobre su localización histórica. La nueva obra fue acometida por la Dirección General de Regiones Devastadas, creada por el Estado franquista para reconstruir algunos de los núcleos de población más gravemente afectados en el enfrentamiento armado.

la puerta cada vez que pasaba el *barrendero*, para que no se fuera el calor.

Los hombres antiguamente para ir al campo iban con chaqueta de pana. No es como ahora, que llevamos encima cualquier cosa. Me acuerdo que mi padre siempre iba con su chaqueta, se llevaba debajo de la solapa un imperdible y cuando hacía frío la cerraba.

¡Entonces no había ni trapos! Tenía que andar mi madre pidiendo telas gruesas y grandes que le sirvieran para el *barrendero*. Como escaseaban, porque todo se aprovechaba, muchas veces se las compraba al trapero, un hombre que venía al pueblo cada tanto vendiendo y recogiendo trapos. En unos pueblos le daban esos trapos que ya no podían aprovechar y en otros pueblos los vendía.

A cambio de los recortes de telas que ya no le valían para su trabajo y que tampoco servían para el *barrendero*, mi madre compraba cacharros al cacharrero. El cacharrero traía platos de barro, tazones, tazas, cazuelas, pucheros... Según los trapos que tuviera a cambio le daba dos platos o una fuente.

Primero con una mano y luego con dos

A partir de 1958 tengo recuerdos más vívidos. Yo tenía unos cuatro años y ya estaba el horno junto a la casa. En una amasadora que tenía aspas mi padre echaba la masa *recentada* la noche anterior y más harina, junto con el agua. Una vez preparada, la masa había que pasarla por la refinadora, que tenía dos rodillos verticales.

Había pan *sobao* y había pan blando. El *sobao* llevaba más harina y el blando era más esponjoso. En cada casa les gustaba de una manera o de otra. Dicen que del *sobao* se comía menos y que el otro te entraba mejor.

Después de refinar la masa se cortaban trozos de pan del peso que fueran. Creo que eran de un kilo los panes. En esto ya ayudábamos los hijos. ¡Nos lo pasábamos de bien...! Se ponía un tablero entre

dos borriquetas. Cogíamos un pedazo de masa una vez pesada, hacíamos una bola y se aplastaba para hacer el pan. Primero lo hacíamos con una mano sola y luego ya aprendíamos con dos manos; y eso era ya mucho prestigio para nosotros.

Los panes se iban poniendo en un tablero sobre las *maseras* y, cuando el tablero estaba completo de panes, entre dos lo llevábamos a un *clavijal*, porque tenía metro y medio o dos metros de largo. Y se dejaba ahí hasta que fermentara.

Cuando ya estaba el pan fermentado volvíamos a coger entre dos cada tablero, lo acercábamos a la boca del horno y se iban metiendo los panes. Primero levantabas la *masera*, ponías una *palilla* al lado y la masa pasaba a la *palilla* de un golpe seco. Como el pan cae del revés, después había que darle la vuelta en el aire, como una tortilla.

Después mi padre iba pasando cada pan de la *palilla* a una pala de rabo larguísimo y lo metía en el horno. Y ahí, en el último momento antes de meterlo en el horno, le daba cuatro cortes (dos y dos, dejando un cuadrado grande en el centro), que marcaban los canteros del pan. Y ponía en el centro con un *pinto* de hierro sus iniciales, jota, uve; José Villaverde.

Mi padre iba sacando los panes del horno y los cogía con la mano muy deprisa; él nunca se quemaba, y nos lo iba dejando en un montón en el tablero. Nosotros igual teníamos que cogerlos con un trapo, porque nos quemábamos.

Mientras el pan estaba caliente le pasábamos un cepillo blandito como el de la ropa, mojado en agua. Había que pasarlo rápido por el pan. Y así quedaba con un brillo estupendo. Y después los dejábamos a secar uno sobre otro, levantaditos como en escalera.

Y mientras hacíamos esto, ¡todos hablando! Y mi padre cantando; que él cantaba mucho. Una de las canciones que me acuerdo que cantaba mi padre es... “La Virgen del Pilar dice que ya no quiere corona, que se la den a los pobres que van pidiendo limosna”. A mí también me gusta mucho cantar. Tengo una nieta que le pregunta a

su madre, “cuando yo sea una abuela, ¿también cantaré como canta mi abuela?”.

Un cuadradito de cartón por cada pan

En casa vendíamos pan todo el día, así que había que estar pendiente de si llegaba alguien. Nosotros teníamos la casa en esquina: el lado que daba a la calle principal tenía una puerta, y en el otro lado había un portal donde vendíamos el pan.

Al principio la gente le llevaba la harina a mi padre y acordaban, “por tanta harina, tantos panes”. Eso se iba contando con unos sellos. Él encargaba a una imprenta cartillas de cartón con cuadraditos que se recortaban. A cada familia le daba una cartilla con tantos cuadraditos, según la harina que había recibido de esa familia. Y cuando iban a por pan llevaban su cartilla y le cortabas un cuadradito de cartón por cada pan.

La gente que no tenía bastantes tierras y no cosechaba trigo compraba el pan con dinero. Yo me acuerdo de una familia que tenía muchísimos hijos, que vinieron de fuera. Se dedicaban a hacer carbón y se quedaron a vivir aquí. Los llamábamos “los carboneros”. Ellos tuvieron una mala racha y no pagaban, pero seguían llevándose el pan. Mi padre tampoco les podía negar el pan.

Los gitanos venían a arreglar los pucheros y barreños de barro, que les ponían una grapa. Cuando compraban pan, muchas veces no te pagaban con dinero; te dejaban cestas de mimbre, que eran muy elaboradas y resistentes. Nosotros teníamos una cesta que le decíamos “la cesta de la gitana”.

Cuando era un poco mayor estuve aprendiendo cómo tenía que dar las vueltas. Teníamos un cajón con un apartado para las pesetas, otro para los duros... Tengo grabado el día que mi padre me estuvo enseñando. Me decía que si era gente del pueblo podías dar la vuelta tranquilamente, pero si venían las gitanas a por pan había

que estar mirando la caja y tenías que dar las vueltas más deprisa, para evitar que te robaran.

Mi padre llevaba el pan a varios pueblos: Valderrebollo, Cogollor, Las Inviernas y Moranchel. Tenía días concretos para ir a cada pueblo. Iba en un carro con toldo y bajo el suelo del carro tenía un cajón grande con los panes. Por eso mis padres son conocidos en todos esos sitios.

Cuando le sobraba pan lo ponía en agua, lo deshacía y lo sumaba a la masa de otro día en la amasadora. ¡No se desperdiciaba nada! Porque si haces pan para casa, aunque esté como una piedra te lo comes; pero no puedes vender un pan duro.

Jugábamos en el horno

Si llegaba una fiesta, mi padre sabía que tenía que hacer más pan. Y la gente hacía los bollos en unos barreños de barro que teníamos allí en el horno. Mi padre decía quiénes podían ir a hacer los bollos al horno; dos o tres cada tanda. La gente traía los ingredientes, la harina, los huevos... Todo batido a mano. Y luego a rellenar los moldes.

Venían varios moldes de magdalenas en un paquetito y había que irlos sacando. Los iban cogiendo de uno en uno, se rellenaban de masa con una cuchara y los iban colocando en unas latas grandes. En cada lata, una mujer un cascarón de huevo, otra ponía una corteza de limón... Cualquiera marquita, para saber cuál era de cada una. Y cuando mi padre sacaba las magdalenas del horno avisaba, “¡Fulanita!”. Y esa venía a recogerlas.

Era una bollería muy rica. La víspera de la fiesta era un jaleo tremendo. Y mientras que estaban haciendo los bollos había tertulia y se ponían al corriente de todas las cosas. Los niños también venían con las mujeres. A estorbar. Yo, como era de la casa, también podía estar allí. ¡Para nosotros era una fiesta!

En el invierno todos los críos del pueblo íbamos al horno a jugar. ¡Estaba más calentito...! Nos lo pasábamos estupendamente. ¡Para

nosotros era el juego tan bueno, corriendo por todos los sitios sin que nadie nos dijera nada...! En vez de estar por la calle, ¿dónde nos juntábamos? En el horno. Hasta que mi padre decía, “¡hala, cada uno a su casa, que vamos a cenar!”.

Tocábamos todas las cosas y luego mi padre no las encontraba. Y al día siguiente volvíamos a desordenar todo. Todas mis amigas se acuerdan de esto y me comentan: “¡No aguantaban tus padres nada!”. Mi madre decía que así mejor, porque mientras tanto las madres hacían sus cosas tranquilas sin los niños. Estábamos calientes, jugábamos y les solucionábamos la papeleta a las madres. ¡Es que era todo completo!

Se quitaban una boca que alimentar

Cuando éramos pequeños en casa teníamos *un criado* que ayudaba en todo lo que hiciera falta. Eran chicos de otros pueblos. A lo mejor la familia tenía muchos hijos y mandaban a alguno de *criado*: se quitaban una boca para alimentar y de paso ganaban algo y aprendían cosas. Eran críos. A lo mejor tenían catorce años.

Yo me acuerdo de tres: un tal Sebastián, un tal Lucio y otro. Mis padres mantuvieron contacto con algunos de ellos cuando se fueron del pueblo. Muchos años después, cuando estábamos nosotros en Madrid, iba yo en el autobús y... ¡Allí estaba el tal Lucio! Nos encontramos y hablamos un rato.

En la cámara había una habitación para el *criado*. Me acuerdo de la cama que tenía y de la colcha que tenía. Estaba muy calentito. Era como otro miembro más de la familia. Cuando había que comer o desayunar él estaba con todos. Y mi madre le lavaba la ropa.

¡Había uno que era tan bruto...! Como sabes, entonces no había váter en casa. Me acuerdo que un día que hubo una nevada este chico salió de la casa, se fue a hacer sus cacas delante de la puerta de un vecino y con las mismas se volvió para casa. ¡Y por las pisadas en la nieve todo el mundo sabía que él había sido!

Cuando el horno estaba en el corral éramos muy pequeños; yo tendría menos de cuatro años. Mis padres se iban muy temprano a hacer el pan al corral y a nosotros nos dejaban durmiendo en casa. Un poco más tarde venía el *criado*, nos llevaba al corral y nos dejaba allí dentro en el suelo con un tapado de mantas. Esto, como muchas otras cosas, no sé si lo recuerdo de haberlo vivido o de que me lo han contado.

Al *criado* le podía tocar cargar la harina o acarrear agua. Mi hermano y yo, y los amigos también acarreábamos agua, porque también era cosa de niños. Había dos fuentes abajo y siempre había que subir cuesta arriba hasta casa. Para llevar los dos cubos en las manos teníamos un marco de madera: nosotros nos metíamos dentro y ponías el asa de cada cubo apoyada en el exterior del marco. El marco ayudaba para que abrieras los brazos y así se repartía equilibradamente el peso.

Me parecía el fin del mundo

Cuando ya se quedó el pueblo con poca gente, como no les daba para vivir, mi padre se fue a Corduente, que era más grande. El secretario que había en Masegoso se había trasladado a trabajar a Corduente y nos avisó de que había un puesto de panadero.

Fue hacia 1964; yo tenía diez años. Me acuerdo del día que nos marchamos: íbamos en el camión nosotros y la abuela Nicolasa, la madre de mi madre. ¡Y el carro del pan también iba en el camión! La gente del pueblo salió a despedirnos... Corduente está a ciento y poco kilómetros de Masegoso, ¡y a mí me parecía el fin del mundo!

En Corduente los panaderos vivían en la parte de arriba de un edificio, y el horno y la panadería estaban abajo. Corduente tiene muchísimo pinar y la gente vivía de la resina. Las mujeres iban a por niscalos y a por espliego, y lo vendían. Y si había que coger patatas o sembrar, ahí iban ellas.

Cuando vivíamos en Masegoso estuvo mi hermano un año en Sigüenza estudiando, y estando en Corduente iba al Instituto de Molina de Aragón. Yo seguí en la escuela de Corduente. Ya cuando vinimos a Madrid estudié más, pero por lo pronto sí podía estudiar alguien eran los chicos. Y aunque pudieran estudiar los dos, los padres decían a las chicas, “tú aprende bien las cosas de casa”. Nosotras las mujeres nos hemos esforzado muchísimo. ¡Y a fuerza de empujones, porque tampoco nos ponían las cosas fáciles!

A mi abuela Nicolasa cuando le llegaba carta de sus hijos había que leérsela. Y luego había que escribirle la respuesta. Cuando vivíamos en Corduente, que yo era un poco mayor, le ponía muestras para que aprendiera. ¡Ella era nuestra abuela del alma!

En Corduente estuvimos cinco años. Hacia 1968 nos fuimos a Madrid. Dos hermanas de mi madre estaban allí en Madrid, ya casadas. Una había estado trabajando en casas de cocinera. La otra es donde había ido mi madre a dar a luz. Su esposo trabajaba en un taller de serigrafía con otro socio y hacían las radios de madera Telefunken. Tenían muchos encargos y les iba muy bien.

Una vez se decidió, mi padre se fue a Madrid y estuvo de *patrona* unos meses. Los demás quedamos en Corduente hasta que mi hermano terminó sus estudios en el Instituto. Mientras, mi padre fue mirando pisos en Madrid. Cuando encontró lo que buscaba pidió dinero a sus amigos en Corduente. Le prestaron con intereses, igual que el banco, y luego mi padre se lo fue devolviendo. Eso se hacía mucho antes.

La modista de los pueblos

Mis padres vivían del horno y de lo que cosía mi madre. Ella era la modista de los pueblos de la zona. Por eso yo del campo no entiendo nada. Venían a encargarle ropa sobre todo cuando eran las fiestas de su pueblo. Ella les decía, “para tal fecha te lo tengo

hecho”. Tenía como figurines, como ahora las revistas de moda, para indicarles, “el cuello así”, “esto te lo puedo poner aquí”...

A la vez que trabajaba en la panadería, cosía. Mientras que los hijos estábamos despachando pan, mi madre aprovechaba para hacer la cena o la comida; o para coser. A máquina coses en un momento, ¡pero entonces se cosía a mano! A veces cosía con los niños por medio. Y mi padre le decía, “¡te voy a quemar las telas!”.

Muchas chicas del pueblo iban a ayudarla. Entonces los vestidos llevaban muchos volantes y mucha historia. Había que pasar hilos, luego sobre hilar y después quitar los hilos. Las chicas cosían para mi madre y al mismo tiempo aprendían. Y a cambio mi madre les hacía su ropa sin cobrarles nada.

Mi padre no sabía demasiado de números. En la escuela era de los últimos, pero llevaba el negocio de maravilla con la cuenta de la vieja; no tenían ningún problema con eso. Sabía leer y escribir pero con muchas faltas. Tantísimos años que estuvo en la mili y no aprendió bien a escribir.

Le pregunté yo un día a mi padre a ver lo que teníamos en cada sitio del corral y se puso a hacer un inventario. Lo anotó todo por completo. Aunque las letras estaban mal colocadas, porque juntaba las últimas sílabas de una palabra con las primeras sílabas de la siguiente. Él recordaba cómo era el pueblo antiguo. Lo tenía en mente. ¡Se ponía a dibujarlo y le faltaba papel! Tengo todos esos documentos guardados.

Mi madre era de las listas en la escuela. Ella escribió una vez sobre su vida en poesía. “Un poco a la ligera, voy a contar mi vida, porque si la contara con detalle, sería larga y aburrida. Me casé con un chico del pueblo...”. Lo que ellos escribían en papel yo lo pasaba a máquina. Cuando ella era mayor, como cada vez se encontraba más disminuida me decía, “con lo que he sido y mira, ¡ahora no puedo hacer nada!”. Y yo le respondía, “mamá, cuando has necesitado hacer cosas las has hecho”.



ÁLBUM DE FOTOGRAFÍAS

Este álbum reúne fotografías de mujeres de la Alcarria y otras comarcas de Guadalajara, y de Cuenca. El marco temporal es el siglo XX y principalmente las décadas treinta a sesenta; tiempo de infancia y juventud de las mujeres entrevistadas. He seleccionado una muestra diversa de retratos infantiles o familiares y de actividades de la vida cotidiana y las he agrupado por temas y, dentro de éstos, por orden cronológico.

En las décadas referidas sólo contadas personas en los pueblos disponían de cámara de fotos. Y como se vio, la sociedad de la época valoraba más las actividades desempeñadas por hombres y en espacios sociales, frente a las realizadas por mujeres y en espacios más privados. Por eso sólo ocasionalmente se hacían fotos de escenas cotidianas de mujeres en los pueblos. Son más comunes los retratos individuales o de familia, encargados para que los familiares los llevaran como recuerdo en su destino militar o migratorio; las escenas de celebraciones religiosas y festividades locales y el ambiente en bares y tabernas, frecuentadas entonces por hombres.

Algunas fotos de este álbum han sido aportadas por mujeres entrevistadas o por otras personas que vivieron en sus localidades de origen. Muchas fueron realizadas por gente que estaba motivada por la fotografía y por la realidad social de su entorno. Varias fotos de Masegoso fueron hechas a título personal por Antonio Faura, aparejador de la Dirección General de Regiones Devastadas, responsable de los trabajos de reconstrucción en Masegoso de Tajuña a principios de los años cuarenta, tiempo en el que vivió en el pueblo con su familia.

Las fotografías de Ruguilla en los años cincuenta y sesenta fueron realizadas por Isidro Pérez de Toro, vecino que disponía de cámara. En las décadas cuarenta a sesenta Pedro Moranchel, fotógrafo de Carrascosa, hizo fotos en la zona donde la barcaza cruzaba el río Tajo. Fernando Poyatos Fuster (1933), profesor en Ciencias Sociales, tomó fotos en el entorno de Budia durante muchos veranos (Budia, El Olivar, Mantiel y Valdelagua), con una mirada de sociólogo que no todos los fotógrafos de su época practicaban.

Otras imágenes de este álbum son de fotógrafos de Guadalajara: la fotografía de tres generaciones de mujeres en Alcorlo y la de mujer y niña en Cercadillo son de Tomás Camarillo Hierro (1879-1954), que recorrió la provincia haciendo retratos y tomando imágenes de paisajes y arquitectura. Muchas de estas fotos tomaron la forma de tarjetas postales. José López Ramiro (1911-1982) es el autor del retrato de familia fechado hacia 1960.

Por último, las fotografías de pueblos de Cuenca y la de Campillo de Dueñas han sido cedidas por particulares a los ayuntamientos que participaron en el proyecto Los Legados de la Tierra, del Archivo de la Imagen de Castilla-La Mancha.

Una mirada pausada sobre cada fotografía, a los detalles de las ropas y calzados, a las posturas y los rostros, nos ayudará a percibir los cambios década tras década en las condiciones de vida, en los valores y en las expectativas de las mujeres de estos pueblos.



Anastasio Plaza Bravo y Leoncia Bravo Plaza junto a sus tres hijas (Fernanda, Raimunda y Asunción, de mayor a menor). Leoncia Bravo fue comadrona de Moranchel en la primera mitad del siglo XX.

Moranchel, año 1915-1916. Fotografía cedida por Consuelo Carrasco Durante. Cortesía de Alberto Díaz Martínez.



Dominica Vicente posa sentada en una silla. Su bisnieta Isabel de Toro supone que se hizo la foto para dársela a sus hijos, que emigraron a Francia tras unos años en que se secaron las viñas de la provincia por la plaga de filoxera (debida al insecto *Daktulosphaira vitifoliae*).

Ruguilla (pedanía de Cifuentes), Circa 1920. Cortesía de Isabel de Toro Alguacil. Archivo de la familia De Toro Alguacil.



Mujeres de tres generaciones posan ante el fotógrafo en Alcorlo (cerca de Jadraque). Casi todas llevan sobre los hombros una mantilla de tela o de punto, y delantal sobre la saya o el vestido. Dos mujeres mayores visten de luto. Las mayores llevan pañuelo negro a la cabeza, anudado arriba y las dos niñas llevan pañuelo blanco anudado abajo. Todas llevan alpargatas atadas a los tobillos; salvo la niña mayor, que calza lo que parecen unas toscas albarcas. Dos de ellas llevan latas convertidas en recipientes para la comida de los animales, lo mismo que el hatillo con hierbas. En 1982 la población de Alcorlo fue desalojada y años después el pueblo desapareció bajo las aguas del embalse de Alcorlo.

Alcorlo, año 1931. Fondo Fotográfico Tomás Camarillo. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara. Diputación Provincial de Guadalajara.



Familia Sanz Puado en su patio. De izquierda a derecha, en primera fila: Ricarda Puado, Mariano Sanz y Anastasia López (madre de Ricarda; partera en Masegoso durante varias décadas del siglo XX). En segunda fila, Carmen Puado, Antonio Sanz y Amparo Sanz (estos dos, hijos de Ricarda y Mariano).

Masegoso de Tajuña, Circa 1947. Foto cedida por la familia Sanz Puado. Cortesía de Mercedes Mateo Sanz.



Álvaro Alcázar Pareja y Justa García La Loma, con su hijo Francisco Alcázar García, a la orilla del río Tajo, junto al lugar donde una barcaza de madera cruzaba el río.

Morillejo, 1947. Fotografía realizada por Pedro Moranchel, cedida por Luisa Alcázar García. Cortesía de Eduardo Gordillo.



En la feria de Cifuentes. De izquierda a derecha, Milagros Puado, Manolita Puado y Ana Villaverde, primas y amigas de Masegoso. Las tres tienen diecisiete años aproximadamente. Visten ropa de día de fiesta y posan para el fotógrafo delante de un decorado.

Cifuentes. Circa 1951. Foto cedida por Milagros Puado. Cortesía de Mercedes Mateo Sanz.



Paquita Torrubbiano del Amo en Los Yesares.

Sotoca de Tajo, Circa 1960. Archivo familiar de Paquita Torrubbiano del Amo. Cortesía de Marilut Lope Guerra.



Retrato de familia con cinco hijos. Casi todos miran sonrientes al fotógrafo. La madre y tres de sus hijos llevan alpargatas de esparto trenzado. La abuela, que ha perdido parte de su dentición, viste de luto.

Provincia de Guadalajara. Circa 1960. Fondo Fotográfico José López Ramírez. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara. Diputación Provincial de Guadalajara.



Juana Bravo Villaverde y Alejandro Plaza Durante a la salida de la iglesia de Moranchel el 30 de septiembre de 1956, día de su boda. Ambos visten de negro; él con una flor en la solapa y ella con un ramo de flores. Septiembre y octubre eran los meses preferidos para las ceremonias, pues en estas fechas coincidían las fiestas del pueblo, ya se había acabado de trillar y se disponía de comida para el banquete, a diferencia de otros meses del año.

Moranchel, 1956. Fotografía cedida por Juana Bravo Villaverde, cortesía de Alberto Díaz Martínez.



Florencio Mateo y Amparo Sanz a la salida de la iglesia de Masegoso el día de su boda, el 17 de noviembre de 1956. A la izquierda del esposo está Mariano Sanz, hermano de la novia, y a la derecha de la esposa, Esperanza Mateo, hermana del novio. Todas las personas que aparecen en la foto visten ropa oscura, menos la novia, que viste de blanco; a diferencia de la novia de Moranchel.

Masegoso de Tajuña, 1956. Fotografía cortesía de Mercedes Mateo Sanz.



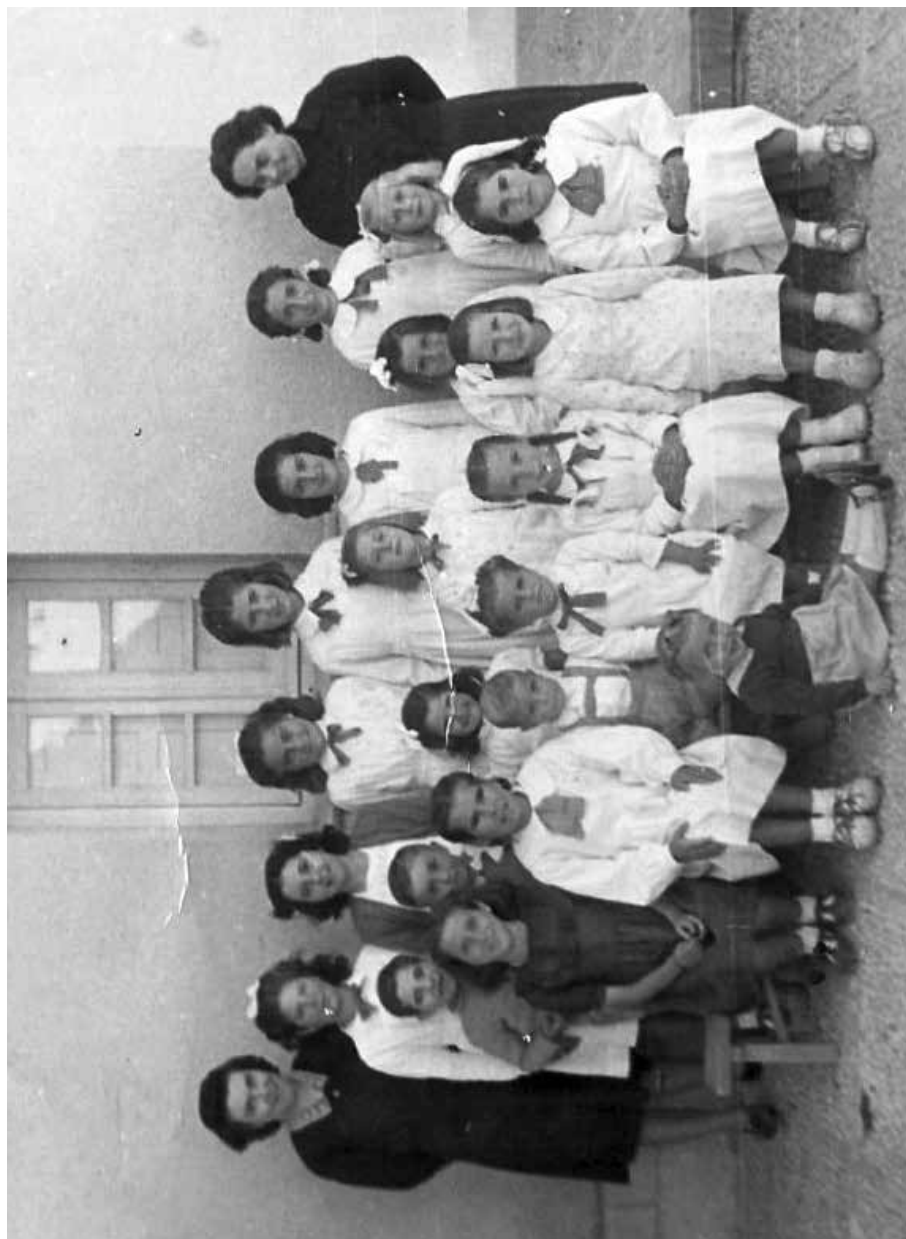
Nicolasa Granizo, de luto y con velo, y su hija, María Gonzalo, a la salida de la iglesia de Masegoso de Tajuña, con motivo de la primera comunión de un familiar.

Masegoso de Tajuña, Circa 1960. Cortesía de Mari Paz Villaverde Gonzalo.



Treinta y siete alumnos y alumnas de la escuela de Moranchel (localidad del municipio de Cifuentes) en el curso 1915-1916, junto a su maestra. Tienen edades diversas, entre los dos y los trece años, aproximadamente. Obsérvese que el atuendo de los niños y las niñas se asemeja al de sus mayores.

Moranchel (entidad local menor de Cifuentes), 1915-1916. Fotografía cedida por Restituta Martínez Plaza. Cortesía de Alberto Díaz Martínez.



Grupo escolar de niñas junto a sus maestras, en la escuela de Masegoso. Algunos niños y niñas parecen haberse sumado al grupo con ocasión de la foto: Delante, sentada en el suelo, está Matilde Faura, de dos años. También se reconoce a Adolfo Peña y a Arturo Faura.

Masegoso de Tajúña, Circa 1946. Fotografía de Antonio Faura. Cedita por Arturo Faura.



Toñi de Toro (izquierda) e Isabel de Toro (derecha) de la mano de su madre, Francisca Alguacil Toledano, junto al muro de su patio. A la izquierda, junto a la puerta de su casa, está la abuela de las niñas, Tomasa Toledano.

Ruguilla, Circa 1956. Fotografía realizada por Isidro Pérez de Toro. Cortesía de Isabel de Toro Alguacil. Archivo de la familia De Toro Alguacil.



Niñas y niños posan para el fotógrafo al sol del atardecer apoyados en una pared. Algunas de estas niñas han estado lavando ropa con sus madres o abuelas en horas previas.

Mantiel, 1964. Fondo Fotográfico Fernando Poyatos. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara. Diputación Provincial de Guadalajara.



Mujer mayor y niña. Ambas cubren sus cabezas con un pañuelo de color oscuro y llevan a los hombros una toquilla gruesa. La mujer lleva una cesta de mimbre con setas y calza alpargatas y calcetines de lana; la niña calza unas albarcas.

Cercadillo (municipio que en 1973 se incorporó a Sigüenza). Años 1920-1930. Tarjeta postal. Fondo Fotográfico Tomás Camarillo. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara. Diputación Provincial de Guadalajara.



Encarna Cortijo posa para el fotógrafo recién llegada de su huerta, apoyada contra una pared de piedra. Se cubre la cabeza con un pañuelo negro y calza unas albarcas. En las manos sujeta el hatillo con las hortalizas, y en el brazo la azadilla. Un gato se ha acercado a recibirla.

Valdelagua (que en 1970 pasa a ser pedanía de Budia), 1964. Fondo Fotográfico Fernando Poyatos. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara. Diputación Provincial de Guadalajara.



Matanza de la familia Arrabal. Los hombres, de pie, sujetan el cerdo, mientras que las mujeres, con delantales y agachadas, recogen la sangre en una artesa de barro esmaltado.

Budia, 1965. Fondo Fotográfico Fernando Poyatos. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara. Diputación Provincial de Guadalajara.

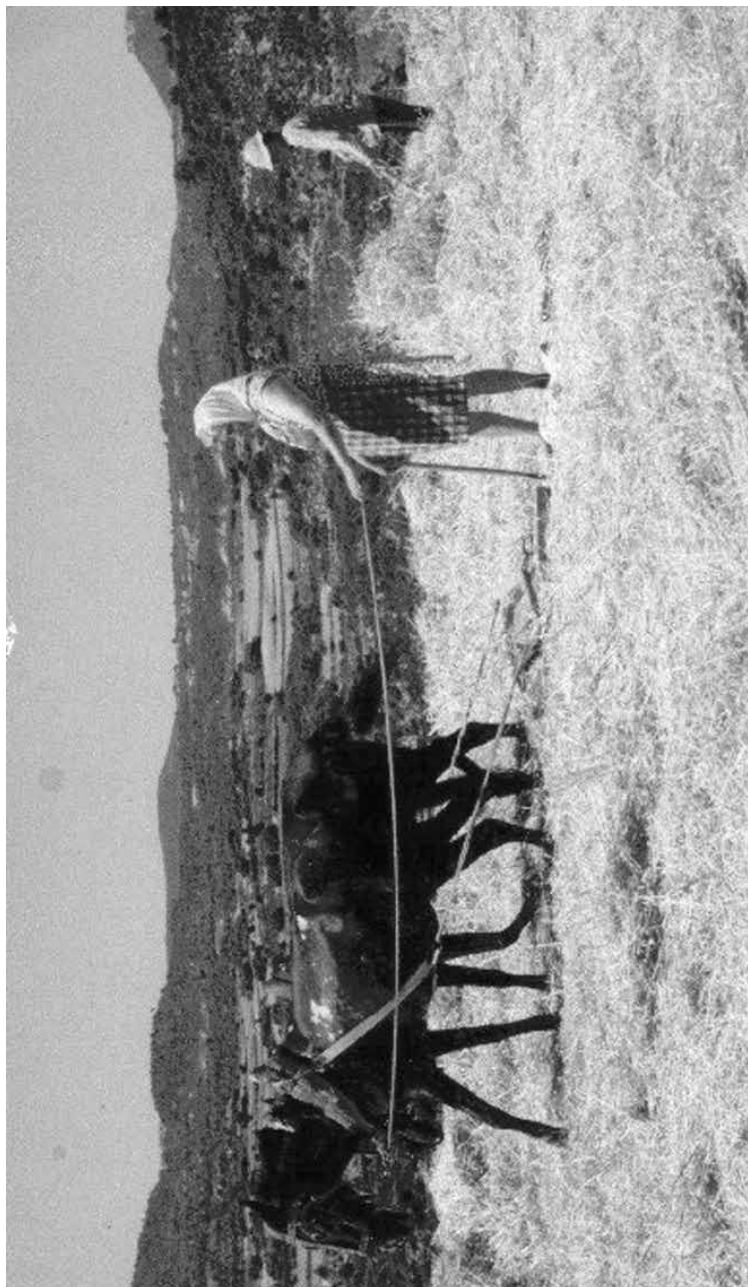


Tomasa Cortijo prepara una tortilla de patatas en la lumbre baja, con la sartén sobre un trébede. Junto a la sartén hay una cazuela y un puchero.

Budia, 1965. Fondo Fotográfico Fernando Poyatos. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara. Diputación Provincial de Guadalajara.



La Felipa volviendo a Budia después de ir a pedir a la fiesta de El Olivar (a 3,2 kilómetros al sur de Budia). Lleva luto completo y alpagatas. En su mano derecha, un bastón para apoyarse al caminar y para defenderse de animales. Con el brazo izquierdo sujeta una cesta de mimbre, que va apoyada en la cadera, y en la mano un jarrito de cerámica. *Camino a Budia. Año 1964. Fondo Fotográfico Fernando Poyatos. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadaluja. Diputación Provincial de Guadaluja.*



La Paca trillando en las eras de arriba con una yunta de mulas. A la derecha se ve una de las tetas de las Tetas de Viana.
Morillejo, 1980. Cortesía de Eduardo Gordillo.



Mujeres y hombres arbelando judías. La mujer mayor tiene en su mano izquierda una escobilla para barrer el grano, y las otras dos mujeres sostienen palas. Años 1950-1960. *El Provencio (Cuenca). Sf. Fondo Los Legados de la Tierra. Archivo de la Imagen de Castilla-La Mancha.*



Cuatro mujeres llevan dos a dos escriños con masa para hacer pan, camino de un horno. La masa va envuelta en un tejido de color claro. De las dos mujeres de atrás sólo podemos ver sus manos, su calzado y el escriño que portan. Las dos mujeres de delante van con vestido, medias y mandil con bolsillos. El mandil de la mujer de la izquierda está manchado de harina.

Santa Cruz de Moya (Cuenca), 1955. Fondo Los Legados de la Tierra. Archivo de la Imagen de Castilla-La Mancha.



La tía Alejandra dando forma a pedazos de masa, después de haber pesado varios trozos con una romana. En el mismo espacio de la panadería se hace pan de barra con maquinaria.

Budia, 1972. Fondo Fotográfico Fernando Poyatos. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara. Diputación Provincial de Guadalajara.



Una mujer carga un cántaro de grandes dimensiones a la cabeza. Además, con su brazo derecho sostiene dos botijas y posiblemente con el izquierdo sostiene una tercera botija. Viste ropa oscura: vestido y mandil, medias, zapatillas y pañuelo negro a la cabeza. En primer plano, a contraluz, dos mujeres hacen labores sentadas en sillitas bajas. La fotografía podría haber sido tomada a mediados del siglo XX.

Arcos de la Sierra (Cuenca). Fondo Los Legados de la Tierra. Archivo de la Imagen de Castilla-La Mancha.



Un vendedor ambulante expone su mercancía en los soporales de la plaza de Masagosa: botijos y otras piezas de cerámica, así como aceite y otros líquidos, que lleva en garrafas. En segundo plano, dos mujeres conversan. *Masagosa de Tajuña, Circa 1946. Fotografía de Antonio Fauna. Cédida por Arturo Fauna.*

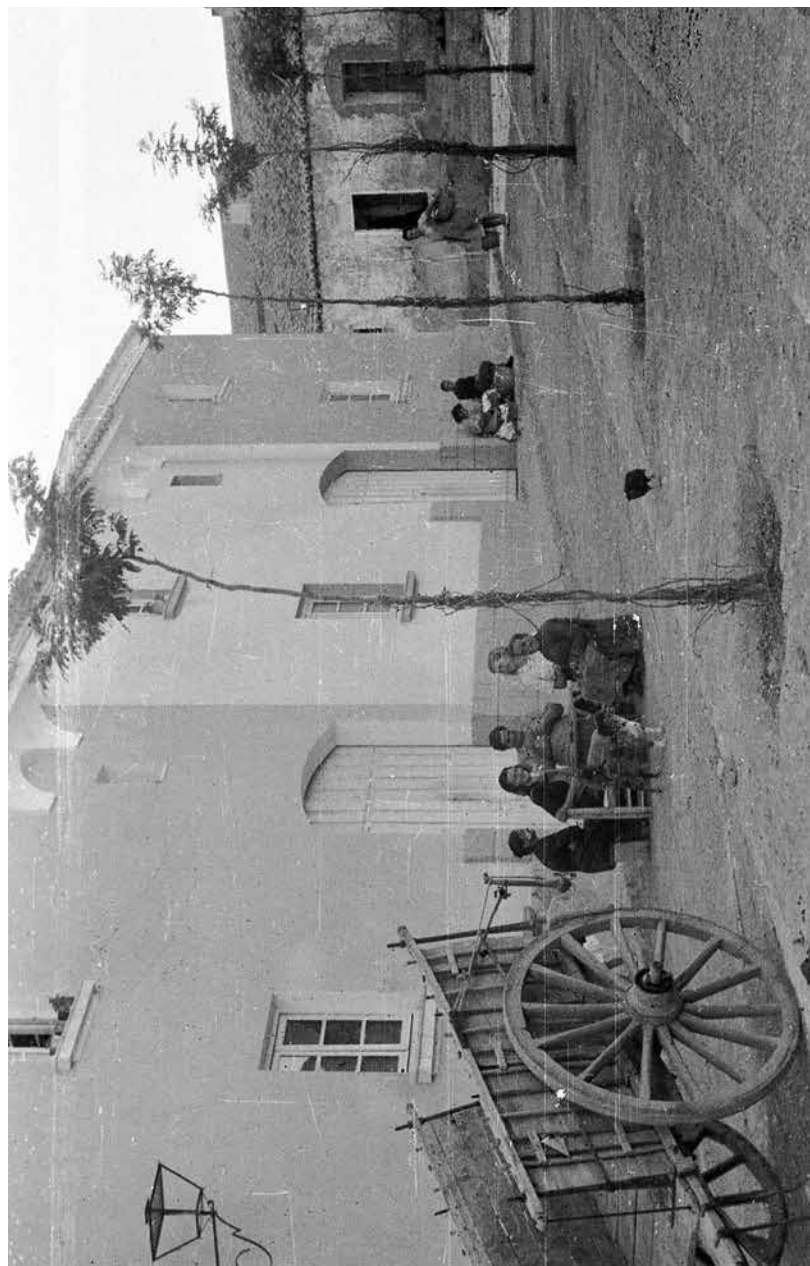


Personas de diferentes edades posan en la barcaza cerca del antiguo puente de Murel, en la ruta entre Morillejo y Carrascosa.

Circa 1960. Fotografía realizada por Pedro Moranchel. Cortesía de Eduardo Gordillo.



Leonor Basterrechea cata las uvas a un vendedor ambulante. El comerciante lleva las uvas en dos banastas atadas al lomo de la mula, que van cubiertas con hojas de parra y con mantas. Detrás de Leonor, una señora con una canasta en la mano parece estar entrando a una tienda.
Budia, 1964. Fondo Fotográfico Fernando Poyatos. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadaluajara. Diputación Provincial de Guadaluajara.



Una tarde en Masgoso, avanzada la primavera. A la sombra de un edificio recién construido y en primer plano, un carro de madera. A continuación cinco mujeres charlando y jugando a las cartas, sentadas en banquetas y sillas bajas; y en una butaquita de mimbre, la mujer que aparenta más edad. En el siguiente portón, dos mujeres cosen sentadas, junto a cestos con las labores. Cerca de una vivienda antigua, una mujer carga en una mano un cubo y con el brazo opuesto sujeta una cesta y lo que parece ser una estera para proteger las rodillas cuando lava la ropa.

Masgoso de Tajuña, Circa 1946. Fotografía de Antonio Faura. Cedita por Arturo Faura.



Francisca Alguacil Toledano cosiendo a la sombra de su propia casa junto a tres hijos: de izquierda a derecha, Isabel de Toro, Toñi de Toro y Agustín de Toro. A la derecha de la foto hay una cesta de mimbre de grandes dimensiones. Francisca está sentada sobre una sillita baja y sus hijos, reunidos con ocasión de la fotografía, sobre una manta doblada. Tras de ellos, bajo una roca, están el gallinero de la familia (a la izquierda) y el corral donde encerraban las cabras (a la derecha).

Rugulla, Circa 1962. Fotografía realizada por Isidro Pérez de Toro. Cortesía de Isabel de Toro Alguacil. Archivo de la familia De Toro Alguacil.



Tres generaciones de mujeres lavan la ropa en un lavadero a pie de tierra. Abuelas, madres e hijas, con atuendos diferentes: las mayores con la cabeza tapada, las pequeñas con vestidos cortos y de hombreras. Usan tablas para restregar la ropa, y alfombritas sobre las que arrodillarse. Algunas niñas lavan pequeñas prendas, otras juegan en el agua y otras observan la actividad de sus mayores. Sobre las zarzas que asoman de un muro lateral al lavadero se secan algunas ropas.

Mantiel, 1964. Fondo Fotográfico Fernando Poyatos. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalajara. Diputación Provincial de Guadalajara.



Cuatro mujeres mayores juegan una partida de cartas a la puerta de una casa, alrededor de una mesita con tapete. Un niño se apoya en una de las mujeres.
Campillo de Dueñas. Años 60. Fondo Los Legados de la Tierra. Archivo de la Imagen de Castilla-La Mancha.



La tía Catalina, la tía Felisilla y la tía Paca sentadas en una roca que hace las veces de poyo. Las tres mujeres dirigen su mirada hacia un mismo centro de interés.

El Olivar, 1971. Fondo Fotográfico Fernando Poyatos. Centro de la Fotografía y la Imagen Histórica de Guadalupe. Diputación Provincial de Guadalupe.

VOCABULARIO

A

A cajón. A cajones. Llevar la niña a cajones. Llevarla en el cuadril. Llevarla con las piernas abiertas y apoyada en la cadera.

A lo primero. Al principio.

A lo último. Al final. En los últimos tiempos.

Aguamiel. Miel acuosa y oscura, resultado de cocer los restos de cera retirados del panal y el agua de lavar los utensilios usados en la extracción de la miel.

Aguilando. Alajú.

Alcahueses. Cacahuetes.

Almóndiga. Albóndiga.

Alto. Altillo. Cámara. Sobrado.

Amasar. Preparar la masa del pan, o bien hacer todo el proceso de elaboración del pan.

Amuela. No te amuela; no me amueles. No te fastidia.

Arvelar. Arbelar. Aventar el trigo o las legumbres en la era, para separar el grano de la paja o la semilla de la cáscara.

Asiestar. Asiestarse las ovejas. Amontonarse las ovejas, orientando la cabeza hacia el centro del grupo, para quedar a la sombra.

Avarear. Varear.

Azabuche. Azadilla pequeña.

B

Barrendero. Palo con trapos en un extremo que, humedecido, sirve para limpiar de cenizas el horno de pan.

Borracho. Josa. Harinosa. Empanada hecha con masa de pan y aceite o manteca, y rellena de uvas.

Bullón. Grumo o bolita de harina sin mezclar, en guisos como las gachas.

C

Cabrá. Cabrada. Dula de cabras.

Cacahuet. Cacahuete.

Cachos. Calabaza cocida en mosto o en aguamiel.

Cagoen. Cagoendiez. Me cago en la hostia. Me cago en diez.
Expresión de contrariedad.

Camella. Gamellón.

Cantarral. Cantorral. Patio o campo con piedras, usado para asolear la ropa.

Cañá. Cañada.

Casilla. Paridera. Majada. Construcción rural destinada a la guarda del ganado lanar y caprino.

Cernaguero. Cernadero. Lienzo grueso para filtrar cenizas en el tinillo.

Cernedor. Pequeña habitación donde se guarda la artesa y otros utensilios, reservada para cerner la harina y amasar.

Cerrada. Terreno cercado o vallado.

Chacolí. Vino obtenido de los restos de la uva pisada, una vez extraído el mosto y mezclados con agua.

Charlamentos. Que hablan mal y mucho.

Chumascado. Chamuscado.

Churrotaina. Churro. Juego infantil.

Ciazo. Cedazo. Criba.

Civila. Esposa de guardia civil.

Clavijal. Estante que permite colocar muchas repisas o tableros a corta distancia.

Coger. Recoger. Atender en el parto.

Colada. Hacer la colada. Pasar agua caliente por cenizas y verterla en la ropa, para blanquearla.

Colorao. Colorado. Rojo.

Comadrona. Partera. Mujer que trabaja atendiendo en los partos y en el posparto.

Corralillo. Talón del calcetín.

Corralón. Corral que hace las veces de patio en el interior de la casa o junto a ésta.

Corte. Corral de los cerdos.

Covacho. Covacha. Cueva pequeña. Roca en visera que se aprovecha para hacer un almacén, un corral o una paridera; y para vivir.

Covanilla. Cesta de dos asas para llevar la masa al horno comunitario, entre otros usos.

Criado. Chico joven que trabaja al servicio de una persona o de una familia, en tareas agrícolas y ganaderas, y en otros quehaceres.

Cuála. Cuál, referido a una mujer o una cosa en femenino.

Cuartená. Cuartenada. Espacio del techado situado entre dos cuartos de la sobrepared a la hilera.

Cuendo. Cobertura exterior de la nuez, de color verde, que se seca y abre al madurar aquella.

Culeca. Gallina culeca. Gallina clueca, que está en el período de empollar los huevos.

D

Dejar en estado. Dejar embarazada.

Desahogar. Desahogar las aceitunas. Quitarles el amargor.

Deshiciendo. Deshaciendo.

E

Echar. Asignar un trabajo o misión (echar a las ovejas). Empezar un negocio o industria (echar colmenas). Hacer (echar remiendos, echar mantas). Poner o disponer (echar en corto al niño).

Enseñá. Enseñada. Acostumbrada, adaptada.

Escargaban. Descargaban.

Escondar. Quitar el cuendo a las nueces.

Esconderite. Escondite. Juego infantil.

Esmotao. Cardillo esmotao. Cardillo que ha sido limpiado de pinchos.

Esportillar. Desportillar. Se descascarillase o mellarse un objeto.

Esportillo. Bolsa o cesta pequeña de esparto, usado para llevar al campo comida y utensilios.

Esquilos. Los esquilos. El tiempo o campaña de esquilar.

Estar. Resultar, parecer. Me ha estao bueno: me ha sabido bueno.

Estrozar. Destrozar.

F

Fajero. Venda o tira de tela que se pone sobre la faja, para sujetarla.

Feotilla. Fea, en términos despectivos.

Flí. Producto químico que se fumiga.

G

Galletas de pueblo. Galletas rectangulares con rallas, que se toman en la matanza.

Gamella. Artesa o cajón de madera.

Gamellón. Tronco ahuecado longitudinalmente, para poner alimento a los animales.

Gamocheja. Gamocha. Rama de arbusto.

Gorrinera. Patata gorrinera. Patata pequeña reservada para la comida de los cochinos o gorrinos.

Gracia. Tener gracia. Tener un don especial o capacidad sobrenatural para curar.

Guardia. Policía de la Guardia Civil.

Guasinton. Whashington. Tipo de naranja llamada así.

Güeña. Chorizo con la asadura y la carne de la cabeza del cerdo.

H

Hierbicida. Herbicida.

Horná. Hacer una horná. Cocer la cantidad de pan que cabe en un horno.

Husá. Husada.

J

Jilopeína. Jilopea. Borrachera.

Jornalillo. Pequeño jornal.

Josa. Harinosa. Borracho. Empanada de hecha con masa de pan, aceite o manteca, y rellena de uvas.

L

Largo. Lejos.

Letras. A letras. A plazos.

Licótero. Helicóptero.

Lo de. Expresión que indica pertenencia o ubicación.

Losa. Tabla de lavar.

M

Madre submaestra. Religiosa que forma a las novicias.

Maestrear (las colmenas). Trabajar las colmenas.

Majual. Manjual. Plantación de árboles.

Masera. Tela de lienzo sobre la que se coloca el pan, en los poyos del horno o en la cesta.

Matahambre. Bolas de pan, ajo y perejil, cocidas en un guiso.

Matarilerilerón. Juego de paseíllo.

Me recuerdo. Recuerdo. Me acuerdo.

Media. Medida de capacidad y de peso que corresponde a media fanega; unos 21 kilogramos, si es de trigo.

Menudo. Intestino delgado o tripas del cerdo.

Merienda. Comida que se lleva cuando se va a trabajar al campo o de viaje.

Mirienda. Merienda.

Mojotones. Trozos de pan duro que se mojan en agua, leche o caldo.

N

Nacionales. Los nacionales. Los soldados que luchaban en el ejército golpista durante la guerra de 1936-1939. El territorio ocupado por dicho ejército.

P

Palilla. Tabla rectangular con asa, que se usa para coger los panes de la mesa o del poyo de uno en uno y pasarlos a la pala, con la que se meterán en el horno.

Papada. Masa de pan frita.

Paridera. Majada. Casilla. Construcción rural destinada a la guarda del ganado lanar y caprino.

Pasar. Sufrir. Pasarlo mal. Pasar penalidades.

Patiburrilla. Patigorrilla. Patagorrilla. Guisado de la asadura del cerdo picada.

Peludo. Serillo de esparto tejido en el que se conservan los extremos de las hojas, lo que le da un aspecto peludo, y ayuda a aislar.

Pial. Calcetín de lana gruesa que se usa normalmente con albarcas.

Pedazo. Piazo. Pedazo de tierra. Pegujal, lote o suerte de tierra.

Pinto. Pinte. Sello. Sello de madera, latón o hierro con que marcar cada cual su pan antes de hornearlo, para reconocerlo al sacarlo del horno.

Pollo tomatero. Pollo joven, que se mata para guisar con tomate.

Posá. Posada. Alojamiento. Lugar donde dormir y donde dejar las mulas.

Poya. Derecho que se pagaba en el horno comunitario, en masa, en pan o en dinero.

Presente. Pieza o preparado de la matanza del cerdo que se da a familiares o vecinos.

Puches. Gachas dulces, preparadas con aguamiel y harina.

R

Real. Moneda de 25 céntimos de peseta.

Rebien. Muy bien.

Rebuscar. Recoger los restos de trigo, uva, aceituna y otros frutos que quedan tras la cosecha.

Rebusco. Segunda recogida de la uva, una vez cogidas las mejores, para consumo directo.

Recentar. Fermentar una primera porción de harina y agua con masa que fue reservada tras el amasado anterior.

Reciento. En la elaboración del pan, porción de masa que se deja reservada para hacer de fermento en el siguiente amasado.

Recocha. Suero que suelta el jabón en su maduración.

Refajo. Refajo de lana. Combinación de lana que usaban las pastoras.

Refrito. Sofrito en aceite.

Reguerío. Regadío.

Remasar. Hacer la remasa o recogida de la miera (resina oxidada) del pino.

Remasado. Remasa.

Resbalo. Lugar resbaladizo.

Retajar. Cortar en tiras una tela y hacer ovillos con las tiras unidas por costuras.

Retajera. Manta retajera. Manta hecha de retajas o tiras de telas.

Riba. Arriba.

Riquillos. Riquecillos. Ricos.

Risca. Cáscara seca o vaina verde de la judía.

Robanada. Robanada de pan. Rebanada de pan.

Rocho. Pedazo de tierra rochada; es decir, que se ha limpiado y labrado para sembrar.

S

Salió embarazada. Se quedó embarazada.

Saya. Pieza de tela gruesa semicircular usada para cubrir la cabeza y hombros, o como falda.

Secos. Tortas delgadas de masa de pan con chicharrones. Torta de chicharrones.

Seiscientos. Coche de la marca Seat 600.

Señorito. Gran propietario de tierras.

Serillo. Sera usada como alfombra o para poner sobre ella el pan, en los poyos del horno.

Servir. Trabajar de sirvienta. Trabajar como empleada de hogar.

Sube. Crece el pan de tamaño, con la fermentación.

Sirvienta. Mujer que trabaja como empleada de hogar.

Siseñor. Un siseñor con las patas verdes. Figura que alude a un compromiso vacío.

Sobao. Pan sobao. Pan macizo.

Sobreportal. Soportal.

Solano. Solana.

Sopeta. Sopa de pan duro mojado en leche o en agua.

T

Tenaja. Tinaja.

Tendido. Manta pequeña de lana que se pone sobre la masa del pan (previamente cubierto con un lienzo) para que conserve la temperatura de fermentación necesaria.

Tinillo. Vasiya cerámica con forma de media tinaja, usada para blanquear la ropa con ceniza; y en ocasiones para guardar los panes.

Tocino del alma. Panceta.

Tonto. Pan tonto. Pan mal fermentado.

Torrao. Torrado. Tostón.

Torrendillo. Torrendo. Torrezno. Somarro.

Tortas de chicharrones. Secos. Tortas delgadas de masa de pan con chicharrones.

Tostonero. El que hace tostones o torraos. El que los vende de forma ambulante.

Tratante. El que compra y vende caballerías.

Trato. Dedicación del tratante de caballerías.

Traviés. Monte a traviés. Monte a través.

U

Usté. Usted.

V

Valer. Ser útil para trabajar en el campo.

Varraco. Verraco. Macho de cerdo grande que se usa para fecundar a las cochinas.

Venir. Venirse el pan. Subir o fermentar el pan.

Viudas. Patatas o judías viudas. Que no llevan carne.

Z

Zagalillo. Zagal. Pastor joven.

Zarajo. Tripas de cordero lechal enrolladas en un palo untado de grasa y asadas en la lumbre.

Zumaquera. Zumaque.

GUIÓN de ENTREVISTA ABIERTA

Información personal

- Lugar y fecha de entrevista
- Persona entrevistada:
- Nombre y apellidos, lugar y fecha de nacimiento
- Personas de referencia y formas de contacto
- Contexto y notas sobre la entrevista

Familia

- Genealogía familiar.
- Origen, sustento, propiedades y vida de los miembros de la familia.
- Convivencia con familiares en diferentes etapas.

Infancia

- Juegos y ocio.
- Aprendizajes y escuela.
- Responsabilidades y trabajos en torno a la casa y la familia.
- Trabajos agrícolas y ganaderos en la infancia.
- Salud y enfermedad en la infancia.
- Salir del pueblo para estudiar o con otros fines.

Flora, fauna y ecología

- Recuerdos sobre el clima y fenómenos atmosféricos.
- Manantiales, barrancos y ríos en la niñez y juventud.
- Vegetación de la zona y sus cambios.
- Animales del monte y sus cambios.
- Recolección y caza.

Dedicaciones

Agricultura: huerto, sembrado, recolección de productos silvestres (espliego, trufa,...) frutales, cultivo y uso de plantas para tejidos .

Ganadería: pastoreo de pequeño rebaño, esquila, hilado, venta y aprovechamiento del ganado ovino, gallinas, conejos, cochinos.

Apicultura.

Oficios ambulantes: carboneo, estraperlo, lañado, venta de telas, mendicidad...

Trabajar en industrias locales.

Habitación, refugio y almacén

Materiales y formas de construcción: piedra, adobe, ladrillo y teja.

Construcciones rurales en el campo: parideras, covachas, muros.

Vivienda familiar.

Edificios comunitarios: hornos y lavaderos.

Vestir

Obtener y fabricar tejidos.

Hacer y conseguir la ropa y el calzado.

Lavar y remendar la ropa de vestir y de casa.

Alimentación y nutrición

El pan, de la siembra al horneado.

Caza, recolección y pesca.

Matanza del cerdo.

Conserva y almacén de alimentos.

Platos e ingredientes comunes, formas y momentos de tomarlos.

Higiene y salud

Bienestar, enfermedades y dolencias recordadas.

Accidentes en el trabajo, en casa, en el campo.

Remedios naturales o caseros: plantas, tradiciones, sanadoras y sanadores.

La atención sanitaria oficial.

Ciclo de vida

Nacimiento, parto, cuidados postparto.

Ritos de paso (primera regla, comunión, noviazgo, matrimonio).

Cuidados a los ancianos. Muerte y duelo.

La guerra y la posguerra

Las noticias de la guerra.

Familiares en el frente, familiares represaliados.

Huida, refugio, evacuación, retorno.

Accidentes infantiles por manipulación de bombas.

Emigración

Salir: motivos, decisión, choque inicial.

Redes migratorias. Destinos y oficios.

Salir adelante. Apoyos. Cultura de destino.

Quienes regresaron al pueblo; quienes se quedaron.

Volver de visita. Mantener vínculo social y cultural.

Tradiciones

Fiestas, encuentros, canciones, ritos.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- ALCAZÁR GARCÍA, Luisa (1992). *El puente de Murel*. Wad-al-Hayara: Revista de estudios de Guadalajara, ISSN 0214-7092, Nº 19, págs. 275-300.
- ALTO LLANO. Revista de la Asociación Cultural Amigos de Masegoso. Masegoso de Tajuña (Guadalajara), años 1991-2017.
- ASOCIACIÓN SERRANÍA DE GUADALAJARA. Vocabulario Popular Serrano de Guadalajara. <https://serraniadeguadalajara.com/diccionario-serrano/>
- COSTERO DE LA FLOR, Juan Ignacio (2013). *Vocabulario. Palabras y locuciones*. Cuadernos de Etnología de Guadalajara, 43-44, págs 97-144.
- CABELLOS LLORENTE, Edmundo (1994). *Canciones de La Alcarria. Recopilación y transcripción musical*. Cifuentes. Ayuntamiento de Cifuentes.
- CASTELLOTE, Eulalia y PEDROSA, José Manuel (2008). *La mujer del pez y otros cuentos tradicionales de la provincia de Guadalajara*. Palabras del candil. Guadalajara, Caja de Guadalajara. Obra Social.
- CASTELLOTE HERRERO, Eulalia (2006). *Artesanías tradicionales de Guadalajara*. Guadalajara, Aache Ediciones. Tierra de Guadalajara.
- CUADERNOS DE ETNOLOGÍA DE GUADALAJARA (diversas fechas). *Revista de Estudios del Servicio de Cultura de Diputación de Guadalajara*.
- DE JUAN GARCÍA, Ángel (2009). *Romerías por la Alta Alcarria*. Guadalajara, Editores del Henares, S.L.
- DÍAZ MARTÍNEZ, Beatriz (2008). *Hambre, gracias a Dios, nunca pasamos. Memorias de seis mujeres de Facinas y Tarifa*. Sevilla. Editorial Atrapasueños.

- DÍAZ MARTÍNEZ, Beatriz (2011). *Camino de Gibraltar. Dependencia y sustento en La Línea y Gibraltar*. Cádiz, Consejería de Salud, Junta de Andalucía.
- DÍAZ MARTÍNEZ, Beatriz (2017). *Hornos de piedra: Autonomía nutricional y vida comunitaria*. Exposición temporal año 2017. Ecología Humana: integrando perspectivas ambientales. Museo Virtual de Ecología Humana.
- DÍAZ MARTÍNEZ, Beatriz y PULIDO JURADO, Rafael (il.) (2018). *Muros de piedra y techo de castañuela: vivir en chozas*. Bilbao. Autoedición.
- DÍAZ MARTÍNEZ, Beatriz y SÍGLER SILVERA, Fernando (2024). *Historia y vivencias del Poblado de Los Hurones*. Cádiz, Tréveris - Junta de Andalucía.
- GARCÍA ESCRIBANO, Francisco (1993): *Carrascosa de Tajo. Historia, Fiestas y costumbres, canciones populares*. Guadalajara. Autoedición.
- INSTITUTO GEOGRÁFICO Y NACIONAL. Visor Iberpix. <https://www.ign.es/iberpix/>
- INSTITUTO GEOLÓGICO Y MINERO. *Cartografía digital geológica*. <https://info.igme.es/cartografiadigital/Geologica>
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA. <https://www.ine.es/>
- LLOPIS AGELÁN, Enrique; SEBASTIÁN AMARILLA, José Antonio y VELASCO SÁNCHEZ, Ángel Luis (2012). La debilidad demográfica de un territorio de la España interior. La población de Guadalajara, 1530-1860. *Revista Historia Agraria*, 57. págs. 13-45. ISSN: 1139-1472.
- LÓPEZ DE LOS MOZOS JIMÉNEZ, José Ramón (2017). *Literatura oral en la provincia de Guadalajara. Estado de la cuestión*. Boletín de Literatura Oral 7(1). Guadalajara.
- MADOZ, Pascual (1846-1850). *Diccionario geográfico estadístico histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, Establecimiento tipográfico de P. Madoz y L. Sagasti.

- MANGADA, Anastasia (2002). *Recuerdos de una humilde aldeana*. Colección Los cuadernos de la señora Rufina. Soria, Asociación Cultural Soria Edita.
- MASEGOSO VIVO. *El sitio de Masegoso de Tajuña*. Masegosorural.es.
- MELGUIZO UTRILLA, Pilar (coord) (2014). *Gárgoles de Abajo. Historias, sentires y tradiciones (recopilación de tradición oral)*. Guadalajara. Editores del Henares.
- MORANCHEL, boletín cultural. Editado por Alberto Díaz Martínez y Teresa Díaz Díaz. Moranchel (Guadalajara). Años 1997 a 2016.
- PEINADO EXPÓSITO, M.^a del Pilar (2017). *Un sufijo diminutivo de distribución geográfica limitada en español: –ejo*. Universidad de Castilla La Mancha. Poster presentado al XIII Encuentro de Morfólogos. Universidad de Málaga.
- PÉREZ, Juan Ignacio y MARTÍNEZ, Ana María (2008). *El placer de escuchar. Guía para dinamizar la literatura oral en Andalucía*. Cádiz. Asociación para la difusión de la Literatura Oral.
- RANZ YUBERO, José Antonio; REMARTÍNEZ MAESTRO, María Jesús y LÓPEZ DE LOS MOZOS, José Ramón (2019). *Despoblados de la provincia de Guadalajara*. Colección Tierra de Guadalajara 110. AACHE Ediciones.
- RED DE BIBLIOBUSES DE LA PROVINCIA DE GUADALAJARA (2023). *Guadalajara, rescatados del olvido*. Guadalajara, Editores del Henares Información y Publicaciones S.L.
- RELIGIOSAS ANGÉLICAS. *Vida y obra de Santa Genoveva*. Tomado de: <https://angelicas.es/biografia/>
- SÁIZ LOPE, Mari Ángeles (2008). *Así cocinaban nuestras abuelas. Cocina tradicional de Peralveche*. Algeciras (Cádiz). Autoedición.
- SANCHO COMÍNS, José; GALVE MARTÍN, Amelia y REINOSO MORENO, Daniel (2012). Población y poblamiento en la provincia de Guadalajara. *Nimbus, Revista de climatología, meteorología y paisaje*, nº 29-30, ISSN 1139-7136, págs. 659-669. Servicio de Publicaciones Universidad de Almería. Almería.
- TELEASISTENCIA DOMICILIARIA, Cruz Roja Guadalajara (2003). *Mis recuerdos*. Guadalajara, Edita Cruz Roja Guadalajara.

- THOMPSON, Paul (1988). *La voz del pasado. La historia oral*. Valencia, Edicions Alfons el Magnanim.
- VILLALBA CORTIJO, María Pilar (2018). *Palabrario. Voces y expresiones habladas en Masegoso de Tajuña (Guadalajara)*. Autoedición.



No se vivía nada más que de lo que tenías; y no había. Aunque tuvieras un poquito más, un poquito menos, la vida era parecida. (Victoria)

Nosotras las mujeres nos hemos esforzado muchísimo. Y a fuerza de empujones, ¡porque tampoco nos ponían las cosas fáciles! (Mari Paz)

De malo a bueno hemos ido bien; pero ahora de bien a peor otra vez, va a ser difícil. (Justa)

Beatriz Díaz, escritora e investigadora especializada en Memoria Oral, da voz en este libro a las mujeres de la Alcarria de Guadalajara. A través de sus relatos conoceremos la extrema pobreza en las décadas treinta a sesenta del siglo XX, el impacto de la guerra en las mujeres, las responsabilidades asumidas prontamente, el aprovechamiento de los recursos y el apoyo mutuo que ayudaron a sobrevivir en un rudo contexto biogeográfico, su experiencia de trabajo en la ciudad y sus sensaciones cuando vuelven la vista atrás.

Con el patrocinio de Fundación ASISA:



Con la colaboración de:

