

El esparto en Albacete

M^a Elisa Sánchez Sanz

Preámbulo

Nuestro trabajo de campo giró en torno a cuatro localidades de la provincia: Fuensanta, Hellín, Isso y La Roda, en las que, o nos informaron del cultivo, proceso y transformación, o vimos trabajar el esparto así como muchas de las piezas que con él se realizan. Y pese a que en otras provincias existen importantes núcleos de vecinos dedicados al esparto, en la de Albacete hemos denotado un alto porcentaje de pastores y mujeres que saben hacer la pleita pero que sólo tejen para las necesidades de la casa. Por el contrario, algún centro convoca la casi totalidad del pueblo que se emplea en el menester del esparto.

EL ESPARTO

Género: *Stipa tenacissima* L. (Hoy se emplea mejor la denominación *Macrochloa tenacissima* [L] Kunth).

Especies: Comprende 100 de los trópicos y zonas templadas (estepas, sabanas y peñas)

La *Stipa pennata* es el espolín.

El *Lygeum spartum* L. es el albardín o esparto basto.

La *Stipa tenacissima* es el esparto o atocha.

Origen: Franja mediterránea de España, Portugal y Norte de África.

Multiplificación: Semilla, plantación de brotes y regeneración por fuego.

Características: La planta de este vegetal es la atocha y las hojas reciben el nombre de esparto. Son lineales y planas. Se abren cuando están verdes y se arrollan sobre sí mismas cuando se secan.

El esparto comienza a ser aprovechable a los doce o quince años. Durante los tres primeros de vida la

planta es delicada, resintiéndose de los fríos excesivos y de las heladas así como de las soleras. Requiere, no obstante, de climas soleados porque la planta se desarrolla mal en lugares a la sombra. Aguanta un clima duro en el que se den inviernos fríos –no de mucha intensidad– y veranos ardientes –no sofocantes–. Vive en los suelos esteparios, sin mantillo pero con gran proporción de cal y de sales magnésicas, sólidas y potásicas, con presencia constante de cloruro sódico y humedad escasa. La proximidad a la costa favorece su calidad que hace el esparto más flexible y resistente.

a) **Cultivo.**– El esparto puede criarse o por siembra o por plantación. Si es por siembra se ha de preparar la tierra arando a poca profundidad el terreno, esperando las lluvias de otoño para sembrar a voleo, cubriéndose la semilla o por medio de rastras o bien introduciendo el ganado para que pise la tierra. Si se hace por plantación hay que arrancar una atocha entera que se divide en cuatro, seis o más trozos («golpes» o «pellas» en Murcia) y se introducen en hoyos, previamente preparados, de 0,20 m. de profundidad y formando cuadros de 0,20 cm., espaciándose estos cuadrados de 0,50 a 0,60 m. Se hace en otoño, con la tierra húmeda, empleándose para cubrir la tierra la misma que se había extraído de hacer los hoyos. Otro método es prender fuego a las atochas una vez que el esparto ha sido arrancado, de forma que las cepas vuelvan a retoñar.

Entre los pocos cuidados que requiere el esparto está el de la escarda («quitar los viejos») que no es sino limpiar a la planta de raigones antiguos así como de las hojas que no se arrancaron en la fecha apropiada.

El esparto puede teñirse de varios colores. Los más frecuentes son el azul, rojo, negro, morado y amarillo. Las sustancias empleadas van desde el añil molido, el alumbre, el campeche, y el alazor, hasta el azafrán y varios cuartillos de agua, hirviendo en ellos (cada mezcla da un color) el esparto durante 15 ó 20 minutos (1).

b) **Recolección.**– Aunque tradicionalmente se puede recoger esparto desde septiembre hasta enero en las zonas próximas al mar y de agosto a diciembre en las zonas interiores, sin embargo, todos nuestros informantes albaceteños han coincidido en que la mejor época es la que va de julio a octubre y preferentemente hacia el 15 de agosto. Para este momento el esparto «está curao» y aunque desde enero tienen savia se ha de esperar a que se produzca la «movida» que ocurre en el mes de abril, porque es cuando el esparto «come» a echar la varetta y después sube la espiga», de modo que para el verano «ya esté granao».

A recolectar el esparto iban cuadrillas de 10, 12 y hasta 20 hombres, aunque las mujeres, en el caso de ser primogénitas, también salían a arrancar. Para ello había una indumentaria especial: los hombres las «antimparas» de lona, las mujeres doble saya (por los alrededores de Fuensanta).

La herramienta empleada es la «cogedera» (también llamada en otras partes «arracadera», «collaza», «talisa», «manil», «palico», etc.), especie de clavo de acero o pedazo de madera (de encina o de carrasca) de unos 20 a 30 cms. de longitud por 2 a 3 de diámetro. «En el extremo más grueso, lleva un taladro por el cual pasa una sogá de que pende, y que el operario coloca en el hombro derecho a manera de tahalí, quedando la



José González Simarro haciendo pleita.

cogedera al lado izquierdo. Otras veces la sogá se ata a la cintura o a la muñeca de la mano izquierda, de que tanto en uno como en otro caso se hace uso para manejarla. Al mismo tiempo que la cogedera, agarran por las puntas al esparto que se va a arrancar y lo arrollan al palo con una vuelta; después cogen también la arracadera con la mano derecha para poder hacer más fuerza y con mayor comodidad y tirando hacia arriba, pero no según la vertical sino en una dirección inclinada en sentido del arracador, arrancan el esparto que queda colocado en la mano izquierda juntamente con la cogedera» (2).

En algunos casos, como es el de José González Simarro, uno de nuestros informantes, pastor, sólo se arranca el esparto necesario «para el gasto de casa», pero los esparteros

profesionales «suelen trabajar a destajo para almacenes que reúnen, trabajan y distribuyen lo recolectado. En el monte, a los que llegan en cuadrilla, se les separa en grupos de dos o tres y empiezan el trabajo de la recolección de las ramblas y vallejos, desde donde van subiendo hacia las alturas de los cerros, cubriendo cada hombre una franja o «lucha» de la ladera. Con movimientos rápidos y rítmicos van arrancando el esparto que atan en manadas (manojos) con unas hebras del mismo esparto y dejan en el lugar. Al llegar a lo alto, retroceden para empezar a recogerlas. Cuando han reunido 12-18 manadas, las casan para formar un haz: con un empuje seco unen las manadas por la parte de sus cabezas formadas por la uña (base de la hoja), dejando libres las colas (puntas). Enganchadas de esta forma, las manadas no se separan» (3). No obstante, casar los es-

partos («emparejarlos» = igualar todas las cabezas) para separar el negro del podrido no es una tarea fácil. Alguno de nuestros informantes nos contaba cómo, a veces, no salía precisamente la «cabeza», sino un «chicho» que producía pinchazos en las manos y hacía que la herida se «enconase». De ahí, que antes de «tender» el esparto algunos esparteros golpeen con una vara «cabeza» y «cola».

En la zona que hemos estudiado llaman «manojos» al conjunto de espartos que caben entre el índice y el pulgar. Con 4 manojos se forma una «maña», con 12 «mañas» un haz y con 3 haces una «carga». Y aunque el esparto verde pesa más, sin embargo se paga más barato.

«Los montes, en su mayoría, son explotados en regímenes de coto, tanto los de propiedad privada como los comunales; el patrono compra el esparto al propietario en dos modalidades de piso o de espalda del espartero. En el primer caso al espartero le paga el patrono o contratista y en el segundo, el dueño del monte» (4).

c) **Proceso de elaboración.**— Según el empleo que se vaya a dar al esparto puede utilizarse enseguida de haber sido arrancado, siempre y cuando haya estado durante unos venticinco días oreándose al sol. El esparto, así, pierde peso pero adquiere su color dorado característico. Este tipo recibe el nombre de «crudo o en rama». Con él se hacen pleitas, trenzados continuos y ramales de armadura.

Sin embargo, hay otro método más de manipular el esparto cuya operación se llama «cocido o enriado» que para el caso de Albacete hemos visto de dos maneras distintas:

— En Fuentesanta y, teniendo en cuenta que se trataba de economías humildes, el esparto en «manojos» sujetos con cuerdas que sus mismos habitantes hacían se introducía durante 21 días en agua «para que se cociese». En esta localidad lo llevaban al río Júcar que pasa por sus inmediaciones, donde había preparadas unas estacas de un metro de altura a las que se ataban los manojos para que no se los llevase el agua. «Es necesario que el esparto siempre tenga la misma altura de agua y la misma temperatura y eso sólo se lo permitía el agua corriente del río» nos decía José González Simarro. También era necesario colocar el esparto de tal manera que no llegase «a pegar con el fondo del río porque se toma (se pone negro) y se pudre». Y como casi todas las veces se llenaba de cieno y tierrecilla o «tasquín» que lo ensuciaba era preciso lavar lo una vez que ya habían pasado los 21

días de rigor. Así que, cuando ya estaba fuera del río, lo llevaban hasta unas grandes piedras o losas próximas al Júcar que habían sido preparadas para tal efecto y en ellas se golpeaba el esparto y se volvía a meter en el agua, se volvía a golpear, luego al agua, etc. hasta que se limpiase por completo la suciedad o cieno que se había acumulado en la parte inferior de los manojos. Esta era la única forma de que quedase blanco y preparado para secarse.

— En Isso y en Hellín, considerando que se trata de grandes cantidades de esparto para vender con posterioridad a las yuterías y a las fábricas de hilados para hacer cordeles, no se cuece en el río sino en grandes balsas de cemento donde se mete el esparto en «mañas» durante 40 días para que se macere y se disuelvan las sustancias leñosas, céreas y gomosas de lo que es la fibra y el esparto aunque así pierda peso, tome fuerza. El agua de la balsa queda estancada durante todo ese tiempo, lo que produce un olor agobiente y putrefacto.

El siguiente proceso al que se somete el esparto es el del «tendío» que durará distinto tiempo de acuerdo con que el cocido se haya hecho en el río o en la balsa. Cuando el cocido ha tenido lugar en el río las gentes de Fuensanta abrían los manojos y una vez abiertos los dejaban al sol durante tres días para que escurriera el agua a fin de que el esparto no se hinchase. Inmediatamente se llevaba a la era para «tenderlo» durante 15 días y conseguir, así, que se secase. Era muy importante que, mientras se secaba, «cuando estaba de media curación», no lloviese, porque entonces llegaba a pudrirse. Del mismo modo, «no podía pasarse de seco» porque perdía el color. Por eso, cada dos o tres días, en la era, se les iba dando vueltas a los manojos. Cuando el cocido ha tenido lugar en balsas el «tendío» se hace en la ladera de algún monte próximo y necesitan otros 40 días, dándosele la vuelta cada 15, evitando también el que se pudra o el que pierda el color. Los obreros encargados de hacerlo toman cada «maña», con un «gancho», por el «anillo» que sujeta todos los espartos, y bajan el anillo hacia las «cabezas» y girando al mismo tiempo muy rápidamente el manajo, abren las «colas» de modo que el agua pueda irse evaporizando por igual.

El último proceso antes de convertir el esparto en ciertas piezas es el «machacado o picado». Una vez que el esparto está seco, cargado a la espalda o en caballerías se acarrea hasta casa donde se guardaba en los desvanes y no solía machacarse hasta que no se necesitaba para trabajarlo. Generalmente, se «machacaba»

o «picaba» por las mañanas e indistintamente lo hacía el hombre o la mujer. El método consistía en que sobre unas grandes piedras o «machacaeras» se colocaba un manajo de esparto (que para que no se escapase al machacarlo, se le sujetaba con una cuerda —atada a un hierro clavado en el suelo—, que pasaba por encima del esparto y de la piedra y se enganchaba en el pie de la persona que iba a «picarlo» con una maza de madera de chaparro o de encina) y se golpeaba varias veces dando vueltas al manajo «hasta que se lograse destruir la adherencia entre las fibras y perder las hojas las materias incrustantes (lignocelulosa)» (5), a fin de que al trabajarlo no cortase las manos y estuviese suave. Cada persona tiene una forma de hacerlo, «a derechas» o «a izquierdas», por eso cada cual «se hacía el asiento en la maza». El esparto machacado que se iba a emplear para hacer cordeles era importante «que estuviese muy bien «picao» y «blandico» pero «que no se esfilachase» y si se iba a emplear para hacer asas entonces «con que estuviese a medio picar valía por que si no se arrojaba de tantas pasadas». Cuando se cuece en balsas, en cambio, lo más común es llevarlo a una fábrica donde se pica con unas máquinas machacadoras y se selecciona.

EL OFICIO

Generalmente, se transmitía por vía familiar. Los niños se introducían en el oficio y lo aprendían trenzando hebras para coser. Las mujeres se encargaban del cocido y del tendido, del «picao» y, además, trenzaban pleita. Los hombres arrancan el esparto, también lo cuecen y lo tienden, a veces lo pican, hacen y cosen pleita y se encargan de almacenar, limpiar, embalar y distribuirlo. Por fin, los viejos, como los niños, preparan hebras para coser. Los chicos, a partir de los siete años empezaban a ayudar a los padres y a los doce ya trabajaban solos haciendo sus primeras piezas.

Se suele trabajar en el patio de las casas, o en la calle, adoptando una postura característica, sentados o de pie, pero sujetando un manajo de esparto debajo del brazo izquierdo (Fig. 1) y las mujeres, además, con varias hebras entre los dientes tomando las necesarias cada vez que han de aumentar la pleita. En la mayoría de los casos el manajo se cubre con un paño húmedo para que el esparto no pierda flexibilidad.

En la provincia de Albacete, el pastor, ha sido una figura fundamental a la hora de tejer el esparto, lo que hacía mientras llevaba a pastar a sus ovejas y ganados. Solían hacer piezas de pequeñas dimensiones, lo que era necesario «para el gasto de casa»

y siempre se ha dicho por tierras de Fuensanta que «las burras de los pastores son las que van más adornadas».

No son muchas las herramientas que emplean: las «cogederas» para arrancar el esparto; las «mazas» para picarlo; los punzones o leznas («almará» por tierras de La Roda) y las agujas (varias en el caso de «basteat» serones). La pleita se hace con las manos, trenzando esparto al que se le van añadiendo ramales. Pero por razones obvias de espacio no vamos a describir este proceso del trenzado.

LOS CENTROS

Existen en la provincia de Albacete dos focos importantes en lo que a la producción de esparto se refiere:

— uno, al norte del río Júcar, cuyos pueblos aprovechan su ribera para hacer el «cocido». En él se han destacado, entre otras, las siguientes localidades: Cenizate, Fuentealbilla, Alboera, La Recueja, Jorquera, Fuensanta y La Roda (algo más desplazada al sur) y

— otro, en torno a las cuencas de los ríos Mundo y Segura, destacándose Bogarra, Ayná, Molinicos, Elche de la Sierra, Socovos, Isso y Hellín.

Puntos intermedios, pero también importantes, son Chinchilla, Leruza (que comparte el esparto con el mimbre), Peñas de San Pedro, Yeste, To-barra, y El Robledo...

El esparto producido en varias de estas localidades se mandaba a Toledo o a Málaga, vendiéndose en ruedas de 20 o de 24 varas (1 vara = 0,84 m.).

USOS DEL ESPARTO

En Albacete se han confeccionado, indistintamente, piezas tanto de esparto crudo como machacado y su aprovechamiento es múltiple. Veamos varios ejemplos.

Hasta principios de este siglo, el esparto se ha estado empleando para hacer el «embojo» en el cultivo de la seda, o lo que es lo mismo «colocación sobre los zarzos, de las manadas de atochas u otras plantas, que sirven para que los gusanos trepen a ellas e hicen sus capullos» (6).

Otra aplicación conocida ha sido el formar «atochadas», esto es «filas de atochas que a modo de fajas se utilizan en la contención de los bancales que se construyen para aprovechar mejor la humedad y evitar sean destruidos o arrastrados por las aguas» (7).

También se han aprovechado los residuos de esparto para confeccio-

nar **estopa** con la que rellenar colchones o muebles de tapicería.

Y dado que del esparto no se desperdicia nada también nos han informado de que en muchas localidades de la provincia de Albacete se ha hecho **estropajo de lía** para fregar la vajillería en el río, los suelos, las tarimas y que incluso se ha empleado en la higiene personal para lavarse con jabón (el frotamiento con estropajo produce una mejor circulación sanguínea).

Ahora sin pretender, ni mucho menos, hacer una tipología de las piezas de esparto confeccionadas y usadas en la provincia podemos presentar, según funciones y usos, las siguientes:

MOBILIARIO

Por lo que a él se refiere se han hecho de esparto piezas indispensables para el descanso.

Así **las cunas**, capaces de forma ovoidal, con tiras de pleita cosida en espiral, dotadas de dos asas, que por medio de unas cuerdas se colgaban del techo y permitían que las madres acunasen y adormeciesen a los niños con un simple balanceo.

Los asientos, que reciben varios nombres tales como «posetes», «posones» o «posaderos». Generalmente los hacían los pastores con pleita de esparto crudo, con forma cilíndrica y los rellenaban con paja y se cubrían con una piel de oveja. Otro tipo de asiento es la silla que se «enguitaba» con esparto. Habría que destacar, al respecto, los trabajos hechos por José del Val García, en Chinchilla.

También trabajo de pastores y confeccionados para ellos mismos son los «**quitarruidos**» que tenían dos finalidades: servir de mesa para comer y emplearse como cucharatero. Con forma bitroncocónica y formado con pleitas cosidas en espiral, éste era el recipiente sobre el que los pastores ponían la cazuela y sentados en los «posetes» tomaban la comida. En la parte superior lleva unos anillos o asas que sirven para dejar colgadas las cucharas de palo después de haber comido. Solía tener medio metro y no recuerdan que en alguna ocasión se les volcase la fuente de barro. A veces, esta mesa se improvisaba con una medida de trigo, el celemin, sobre el que se colcaba el plato.

INDUMENTARIA

Los fuertes calores manchegos obligan al uso del **sombrero** para apaciguar un sol de justicia sobre todo en la época de la siega y de la recolección. Los hombres lo dejan suelto sobre la cabeza, pero las mujeres lo llevan encima de un pañuelo que les recoge el sudor. Generalmente, se han hecho de paja de centeno trenzada pero en Fuentealbilla, Juan

Alcalá Gómez, «el Quinto», los ha elaborado de esparto, así como los Hermanos Alvarez Rodríguez los han hecho en Socovos.

Por otra parte, la fabricación de **alpargatas**, en sus distintas modalidades, ha sido una de las actividades más antiguas en esta provincia y todavía se hace eco de ello Madoz, en el siglo XIX, sobre todo al hablar de Hellín, Jorquera, etc. No obstante, estas alpargatas pueden ser tanto de suela de cáñamo como de esparto. Precisamente, una de las primeras muestras de cestería con que contamos en la Península se trata de 18 sandalias de esparto que aparecieron en la Cueva de los Murciélagos, en Albuñol (Granada). Por lo que a Albacete respecta, el trabajo suele hacerse en régimen familiar. Hay una forma característica, la «alborga» o calzado con suela, puntera y talón de esparto que, a veces, se ha empleado para pisar la uva. En algunas localidades eran los pastores quienes las hacían y en Bogarra ha sido famoso Marcelino Pinedo, Francisco Jiménez en Fuensanta, etc. Las «esparteñas», a su vez, se han fabricado en Socovos y en Yeste. Las famosas alpargatas de huertano hechas en Hellín y en Tobarra, tienen, no obstante, suela de cáñamo.

ACTIVIDADES AGRO-PECUARIAS

La agricultura.—Muchas de las faenas del campo se realizan mediante sogas, maromas y cuerdas, con las que el hombre puede sujetar los cestos a las caballerías, los cangilones a la noria o subir cargas con garruchas y sacar agua del pozo. En esparto se han hecho varios tipos de **cuerdas**, como por ejemplo, el «vencejo» (de tres ramales) empleado para atar haces, sacos o talegas; el «cordelillo» (dos ramales); la soga (tres ramales); el «collazo» (cinco ramales); la «acarredera» o soga usada para sujetar las mieses cuando se llevan desde el rastrojo a la era; la soga de cinco en tres para atar la carga...

Los jornaleros que pasan el día en el campo llevan una cesta de esparto, la «barja» colgada al hombro, con la comida dentro. Se emplean **para llevar la merienda**. Por su parte, los pastores han llevado al campo una pieza de pleita con forma de carpeta o «tortero» y en él se guardaba la torta de gazpachos después de que se cocía: «la sacan de la lumbre, sacudiéndola muy bien las cenizas y brasas, la abren y guardan en el tortero abrigándolo muy bien con una piel para que no se enfríe» (8).

Cuando el labrador sale a **sembrar** la simiente del cereal suele llevar colgada en el hombro la «sembrera», pieza semiesférica donde se introduce la mano y se saca un puñado de simiente para «echar a voleo» la semilla por los surcos.

Pero además de trigos, Albacete cuenta con una zona azafrañera donde se necesitan cestos de coger la «rosa» consistentes en «un ruedo de esparto que se dobla para que, formada una cavidad y unidos sus dos bordes por un asa, pueda emplearse como recipiente en las faenas de la rosa...» (9). En Elche de la Sierra los ha hecho Alfredo García y Antonio Bernabé Martínez en Peñas de San Pedro.

Para vendimiar se han utilizado cuévanos de esparto crudo, de 0,55 m. de altura y una boca con un diámetro de 0,60 m. En Jorquera destacó Narciso Valiente, pero dado que las cabezas de esparto pinchan las uvas y provocan que se derrame su preciado líquido, los agricultores van sustituyendo los cuévanos por espuertas de goma. En los carros se llevan hasta los lagares para ser estrujadas y en las proximidades de La Roda se ha empleado un ruedo de esparto o «cimbel» utilizado precisamente en el prensado de la uva.

Para que la duración de una botella o de un garrafón de cristal sea la mayor posible, suele forrarse con un armazón de caña, mimbre o esparto. «Marraja» de esparto es el apelativo que recibe y se especializaron Angel Murcia en Alborea, Jacinto Pérez en Bogarra, Bonifacio Morales en Cenizante, Juan Antonio Mañas en Chinchilla, José González Simarro en Fuensanta, Valentín Sánchez en El Robledo y Pascual Martínez en Villamalea, entre otros.

Para coger olivas, José González Simarro ha hecho los «cenachos» consistentes en un recipiente semiesférico de esparto del que nacen dos tiras, una para pasarla por el cuello y otra para cruzarla por la cintura, de manera que no tuviera que sujetarse con las manos que debían estar libres para la recogida de la aceituna.

El **acarreo** del trigo, del agua o de las hortalizas desde el río, el campo o la era, hasta las casas se ha hecho o con carros a los que se les ponía un «álabe» o estera lateral para que no se cayera el contenido, o con aguaderas o con las «aguaeras de hortelano» hechas con paja de centeno arrolladas pero cosidas con hebras de esparto: se las forraba con hierba y dentro se transportaban las hortalizas. La «agüerilla» tenía tapa y dentro se ponía la botija que se llevaba al campo y que iba colgada de la «garrotera» del carro. El esparto de que estaba hecha la agüerilla se mojaba de vez en cuando para que el agua se conservase fresca.

El **carbón** vegetal se transportaba dentro de unas grandes piezas de esparto, llamadas «allegaeras» que a

los carboneros les servían, además de medida de peso.

La ganadería.— Entrando en el mundo animal podemos señalar las **caracoleras** de esparto, de forma globular, ya semejantes a las murciagnas, que se emplean para coger, guardar, purgar y llevar a vender los caracoles. Juan Martínez las ha hecho en Recueja.

La importancia del **ganado** y como tal del pastor ha sido muy importante en Albacete y ellos mismos les han hecho las «sarrietas» para llevarles la paja; o los «baleillos» para los mardanos, especie de mandilillo de esparto que impedía que los machos cubriesen a las hembras. Para estercolar el terreno al mismo tiempo que impedía la huida de las ovejas, los pastores les hacían redes de torzal con las que forman unos rediles cuadrados donde pernctan durante varias noches para conseguir abonar el terreno. Además, les han hecho bozales a sus perros y «jáquimas» a sus caballerías, casi siempre de esparto machacado para impedir que les raspase la piel.

Los propios pastores, encargados de ordeñar, era frecuente que se dejaran ver con un «capazo» para transportar las botellas de leche. Se han encargado también de hacer el queso mediante la «quesera» o pleita de esparto crudo, de 19 ramales que impiden se derrame la masa y el suero y soportó las placas de madera que sobre la pleita, se ponen hasta conseguir que se apelmace. Vimos comenzar una «quesera» a José González Simarro en Fuensanta.

Cuando se hace la **matanza** hay familias que chamuscan la piel del cerdo con un manojo de esparto o «albarceo».

Y en el apartado de la **caza**, hay quienes la practican furtivamente mediante un hurón que transportan en la «taibola» o huronera de esparto.

ACTIVIDADES DOMESTICAS

Recaen directamente sobre la mujer a quien de siempre le ha estado encomendado tanto la preparación del fuego como la elaboración del pan. En el primer caso, el **soplillo** de esparto jugó un papel fundamental y siempre se veía uno, circular, colgado próximo a la cocina económica de carbón de encina. Por lo que a la **elaboración del pan** se refiere ha sido costumbre por la zona de Fuensanta que tres de las cinco piezas que conformaban el ajuar de la novia estuviesen relacionadas con la faena de amasar la harina. El novio, que era quien se lo regalaba, había de encargárselas o de hacérselas él mismo. Consistían estas piezas en un «escriñete» (Fig. 2) para llevar la harina, un

«escriño» para la masa y la «panera» para guardar el pan durante los ocho días que solía durar hasta que tenía lugar la próxima hornada.

Del mismo modo, la mujer bordaba o remendaba las mudas cada semana, de modo que el novio, también como pieza de ajuar, le regalaba la «esporteja» o **costurero**, decorada con una peineta y adornos de colores.

Por fin, las últimas piezas que manifestaban el grado de higiene en una familia eran las esteras y los baleos. Las **esteras** se ponían en los pisos de las habitaciones durante el invierno ya que el esparto no permite pasar ni el frío ni la humedad del suelo. Por otra parte, la enorme ventaja de este vegetal es que en él no se alojan insectos, lo que ha producido que desde antiguo se empleasen en los dormitorios porque además, no eran peligrosos en caso de incendio. Ha sido una costumbre muy generalizada el poner entre las baldosas del suelo y la estera flores de espliego que al pisar por encima se iban triturando y perfumaban la estancia. En algunos casos, cuentan los mayores que para hacer la estera más suave se colocaba alguna piel de cabrito, pero también recuerdan muchos viejos cómo con la aspereza de la pleita todas las noches antes de acostarse se rascaban los sabañones de los pies. Las esteras igualmente se ponen en las entradas a las casas, a modo de felpudo, para no manchar el interior con el barro de las calles cuando llueve. El **baleo**, quinta pieza del ajuar de la novia, tiene forma circular y sirve para tener los pies calientes mientras se está cerca del fuego o bien se llevaba al río para apoyar las rodillas cuando se iba a lavar la ropa, siendo muy famosos los que se han hecho en Casas de Lázaro.

No podemos finalizar sin mencionar a don Atilano Cano García, en Prado de Isso, quien hace miniaturas y filigranas de esparto para colgarlas como adornos, siendo característicos los pendientes, las pulseras y las cadenas de reloj de bolsillo.

CONSIDERACIONES FINALES

Pero tenemos que acabar estas notas sobre el esparto en Albacete diciendo que el oficio se extingue con los últimos pastores y con los más viejos. Quienes manipulan el esparto en grandes cantidades coinciden en que ya la limpieza de los montes no es rentable. Por otra parte, las fábricas a las que se les proporcionaba la materia prima van sustituyendo el yute, el cáñamo y el esparto por otros productos sintéticos, que incluso, se importan del extranjero.

Pese a las recomendaciones que ya se escribieron a finales del siglo pasado, vemos que no se tuvieron en cuenta y que hoy, el esparto, salvo el

empleado para hacer las piezas artesanales, se vende a las hiladoras para fabricar cordeles y también se emplea para hacer injertos y atar las bolsas de papel fuerte para que no entre ni la lluvia ni las moscas en las uvas dulces tal como nos decía don Manuel García López. La fábrica de la Trenzadora de Tobarra, incluso, dejó de producir hace catorce años. No se han ensayado los métodos recomendados en el siglo XIX por lo que el aprovechamiento del esparto se empobrece y se anquilosa. Se subestima, por otra parte, cuando se importa material sintético que se paga a precios altos, quedándose sin explotar montes con crecimiento espontáneo de esparto.

Pese a todo, aún escuchamos esta copla:

¡Oh! Virgen de los Remedios,
que no se seque el esparto,
que podamos hacer pleita
para pagar el «reparto» (impuesto)

NOTAS

- (1) M.^a Elisa SANCHEZ SANZ. «Cestería tradicional española». (Madrid: Editora Nacional-Colección Artes del Espacio y del Tiempo, 5, 1982), págs. 47-49.
- (2) Eduardo PARDO MORENO. «Apuntes sobre el esparto, localidades donde se cría: métodos de beneficio y cultivo: usos generales a que se destinan y en particular su aplicación a la industria del papel». (Madrid: Impr. de El Clamor, 1865), pág. 16.
- (3) Bignia KUONI. «Cestería Tradicional Ibérica» (Barcelona: Ediciones del Serval, 1981), pág. 154.
- (4) Bignia KUONI. Ob. cit. pág. 154.
- (5) A. ROSO DE PINA. «El esparto y su utilización industrial». Surco, 75. (Madrid: Boletín del Consejo Superior de Cámaras Oficiales Agrícolas, mayo, 1948), pág. 7.
- (6) Eduardo PARDO MORENO. Ob. cit. pág. 45.
- (7) Fernando BARO Y ZORRILLA. «El esparto y su explotación». Catecismos del Agricultor y del ganadero, 9 - Serie VIII, 1923), pág. 16.
- (8) Carmina USEROS. «Cocina de Albacete». 1971.
- (9) Teudiselo CHACON BERRUGA. «El habla de la Roda». (Albacete: C.S.I.C., 1981), pág. 188.

Bibliografía consultada

- Enrique García Solana. «En memoria de...los baleos». (Albacete: La voz de Albacete, 31 mayo 1972), pp.8 y 10.
- José de la Serna. «Así habla La Mancha». (Albacete: 1974)
- Carmina Useros y Manuel Belmonte. «En busca de la Artesanía de Albacete». (Albacete: Artes Gráficas Fuente, 1973).

Nuestro agradecimiento a D. José González Simarro (Fuensanta) y a D. Manuel García López (Isso y Hellín), informantes en nuestro trabajo de campo. Ellos nos mostraron su trabajo, las balsas de fermentación y el «tendio».