

doblada en ángulo recto y provista de un largo mango de madera. A continuación se barría con el barredor, rama de olmo gruesa y larga a la que se ataba un saco de arpillera en su extremo más delgado. A cada barrida se rociaba la tela con agua para evitar que se quemara. Los panes, ya con su forma, se ponían mientras tanto sobre un tablero, sin que llegaran a tocarse, y se dejaban reposar durante un tiempo. Finalmente se colocaban en una paleta de madera y se introducían en el horno. Una hora después, aproximadamente, se sacaba un pan con la pala de madera y se le daba un golpe con la mano por la parte inferior. Si este golpe sonaba "ronco" indicaba que los panes ya estaban cocidos, por lo que se retiraban y se colocaban en una artesa hasta que se enfriasen. Ya fríos se guardaban en un escriño de paja de centeno recubierto en su interior con un tendido de algodón.

Los hornos de pan de la sierra albaceteña se han construido casi siempre dentro de las mismas casas, o bien fuera, pero completamente unidos a ellas. El material empleado,



al igual que el de las viviendas, era la piedra y el barro que luego se lucía con cal por el exterior. Por el interior se le daba con "barro colorao", que luego se cocía introduciendo leña y pegándole fuego. Raro era la casa o cortijo que no tuviese su horno, y si no era así, en pocas excepciones, acudían a otra casa para que le cociesen el pan y pagaban el trabajo con algunas de las piezas cocidas.

La dura vida de la mujer en el cortijo se completaba con la limpieza de la casa, cocinar y hacer los remiendos y el lavado de la ropa, que en aquellos tiempos no era una cosa tan llevadera como en nuestros días. Antiguamente no había detergentes como ahora y había que hacer jabón a base pringue, sosa cáustica y agua, introduciendo para ello todos los elementos en un "cocior" donde se mezclaban. Posteriormente, efectuada la combinación, se vertía el producto resultante en unas cajas donde se le dejaba solidificar. Finalmente se cortaba en piezas para poder hacer uso de él. La lejía se conseguía hirviendo las cenizas de carrasca y luego dejándolas reposar. El líquido resultante, después de colado, servía para blanquear la ropa que quedaba tan blanca como la nieve. Junto a la fuente se encontraba el lavadero donde permanecían horas y horas lavando la ropa, e incluso había lavados que llevaban más de una jornada completa. Los cubiertos, platos y peroles, usados para cocinar y comer, también se lavaban con detergentes caseros. O bien empleando greda o salitre y frotándolos con estropajos de esparto.

Otras actividades del cortijo eran la recolección de los nogales, almendros y oliveras, y la fabricación de vino de

"parrizo" con las uvas del emparrado de la puerta de la vivienda. En una pequeña recámara, que todavía conservan en El Ojuelo, pisaban la uva con los pies en un pequeño lagarillo de madera, fabricado con el grueso tronco de un pino. Este tronco se ahuecaba para poder verter en él la uva y así poder exprimirla. Se le hacía también un pequeño canal para que saliese el mosto que iba pasando a través de un canasto de mimbre a un cubo, conforme se realizaba la operación de la pisa. Luego se ponía el mosto en una par de tinajas, colocando una malla de esparto o un harnero para impedir la caída de insectos y para que pudiese entrarles el aire. Allí rompía a "hervir" y así estaba durante un mes hasta que el mosto se convertía en vino. Entonces se vertía en otras bombonas limpias o en unas botellas. Incluso se le podía añadir unas gotitas de alcohol para que cogiese más grados.

En un alambique de cobre se introducía el hollejo de la uva resultante de la obtención del mosto, y, después de dejarlo fermentar, se mezclaba con agua para elaborar aguardiente. A este recipiente se le aplicaba fuego para que echase a hervir, de forma que el vapor obtenido en la ebullición pasaba por un largo tubo enrollado a un depósito de agua que lo enfriaba. Así el producto obtenido era el aguardiente que en algunos lugares de la sierra, donde todavía lo fabrican, aromatizan con algunas hierbas como matalahúva. En la Sierra del Segura este aguardiente es llamado carrasqueño y es muy apreciado en lugares como Yeste o Nerpio.

Había otros hombres que eran alimañeros, carboneros, recoveros, arrieros o se dedicaban a trabajar en caleras, a obtener pez en las pegueras o a tratar en la marchantería, todo el día de un lugar para otro. El mismo Inocente era un cencertero muy fino, y recogía los cencerros rotos de los pastores vecinos para repararlos. Toda esta pléyade de oficios de la sierra convertía a sus habitantes en auténticos gladiadores de la supervivencia y formaba parte de unas formas de vida antigua, totalmente rurales, unas formas de vida que ya casi han sido puestas en olvido, apagadas por la llegada de la modernidad. Sin embargo todavía quedan algunos trasnochadores del pasado que se empeñan en darle tortas al presente y al futuro y en vivir la vida recia de antaño, labrando con sus mulas o bueyes y con sus corvos arados, alumbrándose con los candiles y carburos o haciendo miera para curar el sapillo de sus borregos. Otros sienten nostalgia por esta vida que vivieron hace treinta o cuarenta años y gustan recordarla, allí en la sierra, bajo las altas paredes de los montes que circundan los vallejos, sentados a la puer-