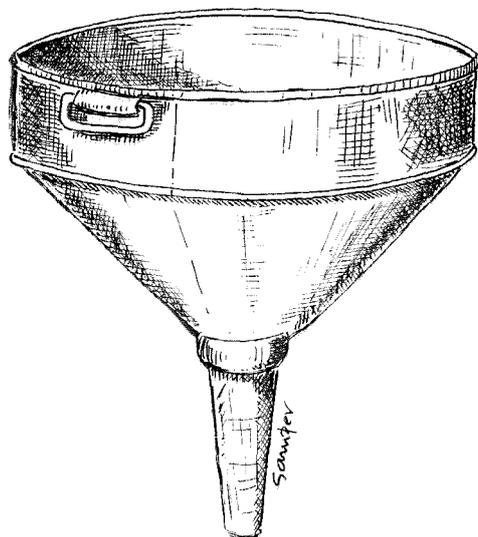


En el dibujo anterior José Luis Samper ha querido sintetizarnos las funciones propias de todas nuestras bodeguillas, pues las de la pisa se efectuaban fuera, en el jaraíz, que muchas veces era la propia cocina de la casa durante el resto del año, de donde venía el mosto por un alboyón embaldosado hasta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



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

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

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