
MORANCHEL

Ejemplar N° 73

Invierno 2015

PRESENTACIÓN

Este boletín de invierno viene con algunas propuestas que esperamos os resulten de interés como la cuarta entrega dedicada a la agricultura, una invitación a caminar hasta la *Ría de la Estaca* y una crónica de la marcha popular por el Camino de la Lana.

También queremos dejar constancia que el pasado puente de la Constitución y de la Inmaculada se congregó en Moranchel un buen puñado de jóvenes y no tan jóvenes que disfrutaron de una Nochevieja anticipada. Un sencillo programa en el que no faltaron la charanga y toma de uvas a las doce en la plaza, sirvieron de excusa para pasar un fin de semana entrañable en Moranchel y recibir con buen ánimo el Año Nuevo moranchelero.

El tiempo quiso sumarse a la fiesta y pudimos disfrutar de un día precioso en el que se alcanzaron unos deliciosos veinte grados. Todo el mundo comentaba que este tiempo no es normal. Y es que este 2015 lleva camino de convertirse en el año más cálido desde que hay registros. Además, según la Organización Meteorológica Mundial, el periodo transcurrido entre 2011 y 2015 ha sido el quinquenio más cálido del que se tienen datos. Malas noticias para el planeta y los que habitamos en él.

Pero el cambio climático no sólo tiene consecuencias nocivas sobre el incremento medio de las temperaturas. La influencia más constante se observa en los episodios de calor extremo y en las sequías. En Moranchel estos fenómenos son de sobra conocidos. El invierno no es invierno y el verano es muy duro. Tampoco llueve y nieva como antes. A mediados del siglo XIX Pascual Madoz decía de Moranchel “dentro de él se encuentran varios manantiales”. Hoy la mayoría de esos manantiales están secos o da pena verlos. Y en la fuente del pueblo, que nunca se ha secado, cae en diciembre un hilillo, menos que muchos años en agosto.

Queremos aprovechar también la ocasión para volver a pedir la colaboración de todos los morancheiros que puedan aportar alguna **fotografía antigua** del pueblo y sus gentes con el fin de organizar una nueva exposición. Como siempre, las fotos serían escaneadas y devueltas a sus propietarios en pocos días. Fotografías en sepia o en blanco y negro de un tiempo pasado pero no perdido. Fotos que nos recuerden a nuestros mayores, las calles del pueblo, los viejos tiempos, en fin, imágenes que forman parte de nuestra memoria colectiva.

Alberto Díaz Martínez.

LA AGRICULTURA (IV)

Después de interrumpir estas secuencias sobre los trabajos que se han realizado toda la vida en cuanto a la agricultura, por introducir el tema de la huerta, en el anterior boletín de verano, para aprovechar que nos encontrábamos en plena faena de horticultura, y porque el boletín de otoño rebosaba de información, continuamos con el proceso de preparar la tierra.

Una vez ya echadas las semillas en la tierra, y antes de que empiece a salir el grano, comienzan las labores y cuidados que hay que tener después de sembrar o plantar. Durante el crecimiento de los cultivos se realizan operaciones de mantenimiento muy diverso que comprenden desde la simple colocación de espantapá-

jaros, al abono, limpieza, poda y riego, variando la herramienta según las características de aquéllos.

Abono

Cuando un campo se ha cosechado se abre al paso de los ganados para que aprovechen los restos de rastrojos e hierbas que han quedado en ellos, con lo que el agricultor y el ganadero se benefician mutuamente al recibir alimento éste y abono aquél. Esta circunstancia se perdió hace tiempo en Moranchel, debido a que el ganado que pasta en estos tiempos es muy reducido, por eso también hay que recurrir al abono directo.



Rebaño de ovejas pastando en los rastrojos.

El abono tradicional era el estiércol que producía el ganado doméstico y que recibe también el nombre de basura, y cagarruta si es de ovejas o cabras. Se obtenía de la limpieza de los corrales, amontonándolo con la paja de las camas para que perdiera el exceso de humedad, y posteriormente era trasladado al campo. Su manejo se hacía con la horca, empleada indistintamente para extraerlo, apilarlo y acarrearlo. La horca viene de la misma familia que las azadas, pero la hoja se ha convertido en tres gruesos dientes curvados. Tiene un largo mando de madera y se emplea con ambas manos, golpeando y arrastrando el estiércol. El horquillo es similar en su forma, salvo que el número de púas es mayor y más delgada, y el mango más largo, pero se distingue sensiblemente en su manejo que se emplea pinchando los montones de estiércol y transportándolos como si fuera una pala.

El traslado hasta el campo se hacía en carro o a lomo de caballerías, en serones o anganillas, y se vuelve a usar la horca y el horquillo para su descarga y distribución. Es característico un recipiente de dos senos hecho de esparto o de mimbre para ser llevado a lomos de caballería y construido en madera, abierto por arriba para la carga y con dos puertas en los fondos para descargar directamente por ellas.

Limpieza y escarda

La limpieza de las grandes extensiones, sobre todo de cereales, se limita a la escarda o arranque de cardos y otras malas hierbas, y suele hacerse con la rastra antes de que broten las espigas. Si los cardos son muy altos y están en los límites del terreno se arrancan con la azada.



Diversos aperos agrícolas: horca, biello, rastrillo...

Otros cultivos

La operación de abonar tiene un orden muy diferente según los cultivos. Por lo general se hace antes de la siembra, pero la vid, el olivo o los frutales lo reciben antes de la última reja de su labranza anual y suele hacerse antes de que broten las espigas, y con rastra o arado en viñas, olivares y frutales.

La poda

La poda es una de las labores más importantes en los cultivos de ciclo plurianual para eliminar los brotes y ramas superfluas y mantener sana y fuerte a la cepa o al árbol. Para ello se utilizan los podones o podaderas. El podón es un antiguo útil de viticultura perfectamente documentado en época romana y representando a lo largo de la Edad Media junto a las

cepas o los racimos, lo mismo que la hoz aparece al lado del trigo o de las espigas. Aunque tiene variantes que modifican sensiblemente su tipología, su forma básica es una cuchilla de hoja ancha con filo en el borde inferior, en curva cóncava más o menos pronunciada, que se prolonga en un hacha por el lado opuesto a la punta. Entre ambas partes sale un vástago vertical que se introduce en un corto mango de madera. Se emplea para la poda anual de vides, cortando los sarmientos que se consideran innecesarios para el desarrollo de la cepa y la producción en la cosecha futura. Pero, cuando la cepa es vieja, la poda ha de ser más profunda, y alcanza a ramas y partes leñosas, para lo que se emplea el pequeño hacha del otro extremo.



Podón, en primer término, hacha y hachuela.

Esta poda se hace en invierno y sólo cuando las vides son viejas se adelanta al otoño, después de la vendimia. Los sarmientos que quedan en la cepa en otras comarcas se llaman *botavinos*, con los restantes se procede a su selección para injertar o replantar, apilándolos y protegiéndolos con tierra en la misma viña o en el interior de las bodegas. Los demás se aprovechan como un apreciado combustible que da un singular sabor a asados y parrillas.

El injerto es una práctica habitual en la reproducción y mejora de vides y frutales para conseguir un fruto con las cualidades de ambas plantas, y, desde la plaga de la filoxera, que asoló La Rioja a finales del siglo XIX, extendiéndose posteriormente a toda la Península. La reproducción, que antes se hacía por acodo, enterrando sin cortar uno de los sarmientos y que se llama mugrón, se hace ahora por injerto con sarmiento de cepas autóctonas en cepas americanas que se han manifestado resistentes al insecto. El sarmiento injertado se corta a bisel y se ata a la cepa –el pie– con rafia que anualmente aparece en las ferreterías junto a los corquetes (Un corquete es un utensilio cortante de mano, con una cuchilla curvada en forma de hoz, utilizada en la vendimia para retirar los racimos de la vid) más bien conocida como **hoz pequeña**, y otras herramientas de viticultura. La labor de injertar es tarea especializada y las grandes bodegas tienen a sus propios injertadores que preparan y cortan los sarmientos con cuchillas específicas llamadas a cortainjertos o injertadoras, para acelerar y abreviar el trabajo en el campo.

La poda de árboles –frutales y olivos sobre todo– tiene el mismo propósito que en la vid, esto es, dejar las ramas mayores y eliminar las que pueden restar fuerza y abundancia a la siguiente cosecha.

Como en cualquier árbol, la poda se practica en invierno, cuando la savia se reduce al tronco, y son propicios los días de la luna menguante o luna nueva de enero. Es operación que se hace con podadera o gancho de podar, que, como sugiere esta expresión, se trata de una cuchilla larga y plana, con la punta curvada hacia abajo y filo cóncavo en el borde inferior, que se enmanga en un largo palo para ser utilizado a distancia y alcanzar las ramas más alejadas. Para evitar que la humedad dañe la superficie resultante del corte se protege éste con pez o pintura. También las ramas más delgadas se seleccionan para injertar nuevas plantaciones.

En primavera se procede a una segunda poda más ligera que se limita a los brotes y pámpanos nuevos, lo que recibe el nombre de deshijar o desnietar, y cuando en las vides ya han nacido los racimos se hace un último despunte para quitar los pámpanos más altos y favorecer la penetración del sol en la cepa.

En la actualidad todas estas labores están en plena vigencia, pero se realizan con **tijeras de podar**.

Saneamiento

Las enfermedades por ataque de insectos, que pueden producir la pérdida de una cosecha e incluso del cultivo entero, han sido combatidas con procedimientos muy variados a lo largo de la historia, desde manifestaciones religiosas- re-

zos, procesiones, rogativas- a la acción del fuego o el agua. Pero el tiempo, y sobre toda la trágica experiencia de la filoxera que arrasó la vid, ha demostrado a los agricultores que el único remedio eficaz es un tratamiento específico. La filoxera es un insecto que ataca a la raíz y parte subterránea de la cepa y contra ella sólo se recurre a la sustitución con cepas americanas que se han demostrado inmunes a sus daños. Pero para combatir otras plagas se emplea un producto químico, y los más comunes son el azufre y el sulfato de cobre, de ahí que sulfatar sea sinónimo de sanear, prevenir o atacar con un agente insecticida a las vides y a los frutales. Con azufre se ataca el oidium (*se trata de la primera plaga criptogámica de la viña, originaria de Norte América*), y con sulfato de cobre el mildium (*esta enfermedad inicialmente se manifiesta por la presencia del micelio blanco o grisáceo sobre las hojas y racimos de flores principalmente tiernas. Las hojas afectadas se deforman o arrugan y posteriormente aparecen en ellas manchas irregulares color negro grisáceo*), hongos que afectan a las hojas y partes externas de la planta, cuyo riesgo aparece con el calor húmedo. La enfermedad produce quema y caída de gran cantidad de flores y frutos pequeños. Algunas lesiones en hojas y frutos facilitan la entrada para otros organismos.

Los primeros utensilios de aplicación consistían en un pequeño recipiente metálico aplicado a un fuelle por cuyo tubo se espolvoreaba el insecticida en seco. Pero su tamaño les hacía un procedimiento demasiado lento y enseguida se generalizaron las azufradoras y **sulfatadoras**, que son recipientes metálicos, por lo general de cobre o latón,

aunque también los hay de hojalata, provistos de un largo tubo que el agricultor cuelga a su espalda como una mochila y con él pulveriza su contenido sobre la fruta en periodo de maduración. Son de fábrica industrial, con la marca claramente visible, de modo que se puede ver en ellas su procedencia, no siendo raras las inglesas o alemanas. Están en plena vigencia, aunque construidas en otros materiales, y con ellas se previenen las posibles enfermedades de vides y frutales, pulverizando el azufre o el sulfato de cobre diluidos en agua en tiempos de lluvia y calor para prevenir la aparición de hongos, lo que deja en las hojas una característica película verde azulada.

A partir de la plaga de la filoxera, el cultivo se trasladó desde la tradicional zona de Las Viñas, hasta su nueva ubicación al otro lado del río Tajuña. El cultivo de la vid en Moranchel perduró hasta los años sesenta, momento en que decayó debido a la despoblación y el abandono progresivo de las tierras.

Teresa Díaz Díaz.

UNA VUELTA POR EL RIO

El primer paso no te lleva adonde quieres ir, pero te saca de donde estás.

anónimo

En primavera fue cuando hicimos la ruta del *Molino de las Inviernas*, al cruzar el río Tajuña y venir por la otra orilla quedamos con la idea pendiente de volver por este lado del río a explorar hasta dónde llega el camino.

Este otoño nos propusimos completar el recorrido. De entrada estamos en casa sentados tan a gusto que nos entra pereza salir a caminar. El día está de sol y nubes. Es 12 de octubre, un día festivo, y, pensándolo bien, pasear por los caminos del pueblo es una muy buena forma de echar la tarde.

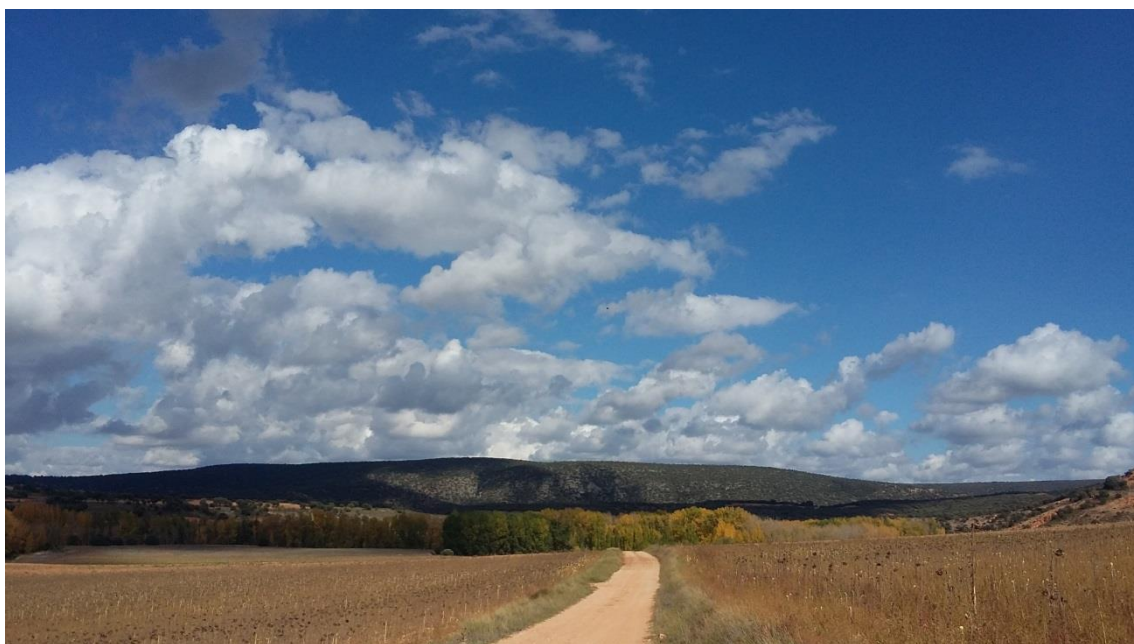
Salimos del pueblo quince minutos antes de las 4 de la tarde, por el camino hacia el río. Lo primero que hacemos es observar las nubes que hacen formas caprichosas y bonitas, parecen algodón. La que tenemos

de frente es muy grande y tiene como una puerta para acceder a su interior.

En el *Portillo del Río* torcemos a la derecha por el camino que va al *Barranco del Hoyo* y al *Monte*. Emprendemos plácidamente la cuesta abajo. Pronto pasamos a la altura de la *Requija*, el silencio del campo se rompe por una cosechadora que se afana al otro lado del Tajuña.

Qué bonito andar y hablar, conversar, mirar, oír el piar de los pájaros según bajamos la cuesta, es la zona del *Vao de los Chopos*. Llegamos al *Barranco del Hoyo*, hay un coche aparcado a la orilla del río, deben ser pescadores.

Unas zarzas a la orilla del camino atraen nuestra atención, ya no hay moras, están todas cogidas sólo quedan dos, que parecen una muestra de todas las que había y de las que el futuro traerá.



Camino del Monte con el Cerro de El Sotillo cerrando el horizonte.

Muchas hojas caídas alfombran el camino, a la derecha la *Peña de la Graja*, pero antes una piedra grande en la labor, parece que se desprendió, no se sabe cuándo, no me había fijado otras veces. Es curiosa desde lejos parece la forma de un toro como uno de los famosos Toros de Guisando. Hay que ver lo que inventamos cuando estamos relajados y con ganas de conversar y pasar el rato.

Llegamos al Tejar, qué pena que esté hundido, por un momento lo imaginamos que estuviera bien conservado, tendría mucho interés.

Hemos recorrido aproximadamente 1,5 kilómetros y son las 16,30 horas. Vamos un poquito despacio, no nos cunde, tampoco tenemos prisa, quizá sólo por las nubes, algunas negras.



Peña de la Graja.

*Sí me caí es porque estaba caminando, y
caminar vale la pena, aunque te caigas.*
Eduardo Galeano

Una pequeña bajada nos pone en el cruce del camino con el *Barranco de los Álamos*. Allí, un poco oculto, subiéndolo por la derecha permanece detenido en el tiempo, el corral del tío Jesús.

Más adelante, el camino del monte se abre a nuestra derecha, nosotros seguimos de frente, llegando a una parcela ancha, es el paraje *Haza de la Puente*.

A partir de este sitio el camino se hace un poco más abrupto, hay más piedras, ramas y trozos de arbustos. Un agradable olor a tomillo y a romero, nos rodea. Un lugar ideal, a un lado el monte, cubierto de encinas con sus bellotas y vegetación arbustiva, al otro el río, con sus chopos, juncos y el ruido del viento entre los árboles...

Pasamos por los parajes conocidos por la *Ria del Tío Marcos*, donde se encuentra el *Calzadizo del Tío Marcos*, después por la *Ria del Molino*

y, más adelante, llegamos a la *Ria de la Estaca*. En algunos sitios el río está tan cerca que el agua te transmite su relajante murmullo y nos quedamos admirando su continuo pasar.

Comentamos la película “Hacia rutas salvajes”. Es una película basada en un best-seller de Jon Krakauer que narra hechos reales recogidos en el diario de un joven. El intérprete, Emile Hirsch, abandona su vida acomodada y se va hacia los amplios espacios de Alaska para vivir en contacto con la naturaleza. Dirigida por Sean Penn, la película obtuvo varios premios y dos nominaciones a los Oscar del 2007.

El camino ancho, apto para llegar en coche, termina en la *Ria de la Estaca*. Aquí el río hace un amplio recodo y se encamina hacia la salida del sol. A nuestra derecha sale un sendero que discurre entre las encinas y corre paralelo al río. Lo seguimos por un ratito, el sendero

es difuso y serpentea entre las encinas. Más tarde me dicen que esta zona se denomina *Hoya del Francés*. Algunas encinas tienen ramas distintas como caídas y enfermas. Otro día seguiremos explorando hasta dónde llega este sendero, río arriba, hacia el *Barranco del Castillo*, en el caso de que el sendero permita avanzar y no encontremos barreras difíciles de atravesar. Al otro lado del Tajuña se encuentra el *Molino Calderas*, del que sólo queda el topónimo y el caz, y el *Cerro del Sotillo*.

Llevamos 3,2 kilómetros y nos resta andar otros tantos de vuelta, es el momento de regresar a casa. Emprendemos la vuelta, a una marcha más ligera, sin paradas para observar y tomar fotos, de suerte que en poco tiempo, a las 6 de la tarde, estamos tranquilamente sentados en el sofá, empieza otra película.

Miguel Angel Díaz Martínez.



Vista del Tajuña a la altura de la *Ria de la Estaca*.

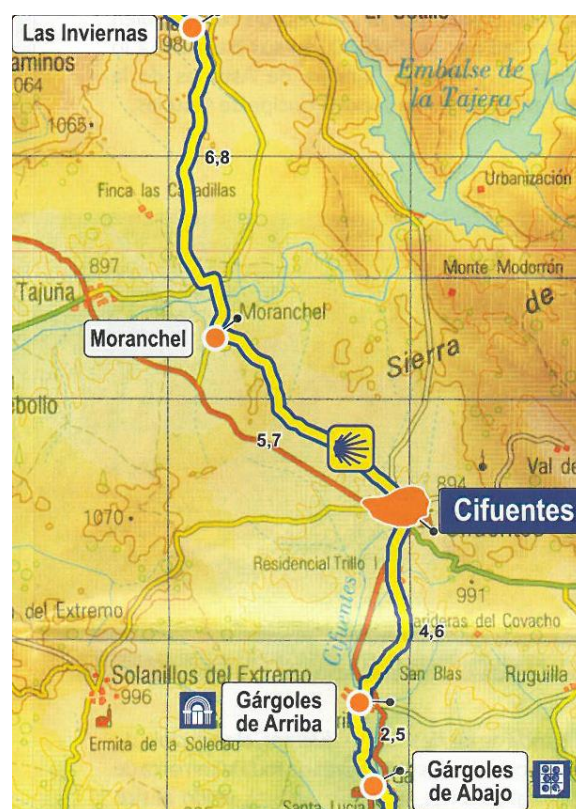
EL CAMINO DE LA LANA

El pasado 17 de octubre tuvo lugar una nueva edición de la marcha popular por el Camino de la Lana. Se trata del tercer año consecutivo en el que se realiza esta jornada, por lo que se consolida como una cita habitual en el calendario de actividades de la comarca. El objetivo de la marcha es dar a conocer el tramo del Camino de Santiago o Ruta de la Lana que discurre por el municipio de Cifuentes, entre Gárgoles de Abajo y Moranchel. Este tramo forma parte del camino que viene desde el Sureste de la península, desde Valencia y Alicante y que, pasando por Cuenca, atraviesa por Moranchel y continúa hacia Las Inviernas y Atienza, para unirse en Burgos al archiconocido camino francés.

Los peregrinos medievales no se desplazaban a Roncesvalles a iniciar su andadura, la empezaban en la puerta de su casa, por lo que se trazaron casi tantos caminos como viajeros hubo. De todos ellos el más concurrido y famoso es el Camino Francés, pero hay muchas otras rutas jacobeanas. Antes del verano la Unesco decidió ampliar a cuatro de ellas el reconocimiento de patrimonio mundial, que ya ostentaba el Camino Francés desde 1993. Se trata del Camino de la Costa, el Camino Primitivo, el Camino Vasco-Riojano y el Camino Lebaniego, todos ellos sendas de peregrinación que discurren por el norte de la península a través de parajes cargados de historia y belleza.

El Camino de la Lana discurre por paisajes no menos cargados de historia, belleza, cultura y leyendas como se encargan de recordarnos cada año los organizadores de esta

marcha, y esperamos que más pronto que tarde sea reconocido también por la Unesco con todo merecimiento. A la jornada de este año asistió un buen número de senderistas que disfrutaron de la ruta, por cierto, que hacía un día con una temperatura magnífica: *“para ir en manga corta”*. Ya en nuestro pueblo, los asistentes pudieron recuperar fuerzas con dos sartenadas de migas y degustar unos licores. También se visitó la iglesia de Moranchel y se cantaron unas coplas compuestas para la ocasión.



Desde estas páginas agradecemos a todos los que han aportado su granito de arena para que esta jornada pudiese llevarse a efecto y animamos a participar en años venideros.

Alberto Díaz Martínez.