

# LABROS



Periódico de la Asociación de Amigos de Labros. Nº 22. Verano 2003

## No habrá parque diabólico



Se ha conseguido entre todos: los especuladores que pretendían instalar entre los sabinars de Labros un llamado parque eólico con 44 torretas como rascacielos de más de 30 pisos han sido derrotados. En resolución del 12 de diciembre del año pasado, la Dirección General de Calidad Ambiental, de la Comunidad de Castilla-La Mancha, ha declarado tajantemente: «examinando el expediente completo del proyecto», considera ambientalmente «no viable» la realización del mismo. En la página 2 recogemos algunos fundamentos en los que se basa, de enorme trascendencia para evitar posibles amenazas semejantes en el futuro. Aquí, ahora y cuanto antes, queremos agradecerlo a tantos y tantos amigos, instituciones y ONGs que nos han apoyado en nuestra desigual batalla: al Defensor del Pueblo y a todo su equipo por el expediente abierto y el interés demostrado, a «Ecologistas en Acción» y «SEO/BirdLife» por sus alegaciones tan documentadas, a los medios informativos por el eco recibido, a quienes prepararon pancartas, reclamos e instalaciones que alertaban del peligro que se avecinaba, a los labreños que recogieron cientos y cientos de firmas; a los que hicieron alegaciones personales como propietarios de los terrenos donde proyectaban instalar los armatostes, a sabiendas de que con el rechazo estaban renunciando en bien de todos a un beneficio propio que la empresa hidroeléctrica les hubiera podido proporcionar; a todos nosotros, en suma. Los de Labros hemos vuelto a ser ejemplo de unión y de amor por un pueblo.

### Cuatro horas

¿Cuánto tiempo se necesitaba en el año 1752 para andarse el contorno de Labros por su espesura? Según certificó un juez de Molina de Aragón, un total de cuatro horas. De saliente a poniente el término ocupaba 4.030 varas castellanas. Echad cuentas.

## COMO ANTAÑO... CASI

**H**a llegado el verano y los labreños volvemos a casa para celebrar el milagro de seguir existiendo como pueblo. Iremos de merienda al Tejar, los cazadores disfrutará de su afición y, si hay suerte, podremos compartir con ellos un guisote bienoliente en El Portegao. «Como siempre: como el año pasado, como hace diez años, como hace cien», nos diremos al cruzarnos en la plaza. Y nos sonreiremos y nos palmaremos gozosos las espaldas porque hay razones para la alegría. Porque nuestro paisaje milenario ha estado en peligro de muerte y lo hemos salvado con nuestro tesón. Porque hemos demostrado que en democracia los ciudadanos pueden ganar batallas que antaño se daban por perdidas. Porque con diálogo y sin violencias hemos salva-

do para nuestros herederos los bosques que recibimos de nuestros antepasados. En la historia mínima de nuestro querido pueblo el año 2003 será fecha señalada. Quizás debiéramos instituir una celebración anual, un Día de la Sabina, por ejemplo, que nos impida olvidar. Quizás también nos sintamos ya menos impotentes ante el robo de nuestra iglesia románica, pero ése es otro tema y si entramos en él se nos van a borrar las sonrisas a todos. Mejor será que demos a los responsables del desaguizado un margen de confianza. Un año, por ejemplo, para que averigüen donde han ido a parar los tesoros robados y los repongan. Porque los labreños, descendientes del Cid, somos batalladores. Y, como ya se ha visto, ganamos las batallas.

### Las fiestas

## Agosto: días 22, 23 y 24

Tendremos jotas castellanas, charanga, orquestas y diversión en las fiestas de agosto, que se perfilan con el siguiente programa:

**Miércoles 20:** Desde media tarde, juegos infantiles y chocolatada.

**Jueves 21:** A las 3 de la tarde, comida comunitaria en la plaza. A las 18,30, un grupo folclórico nos traerá esas jotas castellanas que algunos entonaban (otros no tanto) en las eras o de ronda.

**Viernes 22:** Tras los cacahuets y limonada para todo el que se

acerque por el Portegao –sea nativo, forastero o no asociado– a las 19 horas (vulgo, siete de la tarde) el esperado pregón estará a cargo de **Conchita Urraca Morales** y **Feli Yagüe Serrano**. Habrá charanga dando la vuelta al pueblo.

Desde media noche y hasta altas horas de la madrugada –no más de las 5– tendremos la animación a cargo de la orquesta **Nácar**.

**Sábado 23:** Además de los actos propios del día, a las 18,30 habrá un grupo de animación infantil y a media noche y hasta las cinco de la

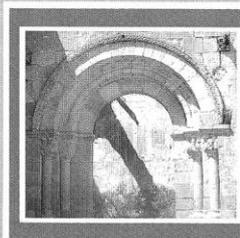
madrugada, actuará un conjunto de buenas medidas: la orquesta **XL**.

**Domingo 24:** El final de los juegos tradicionales –sombbrero, barrón, guñote...– y a las 19,30 horas la afamada compañía teatral que comanda **Nati Marco**, presenta la comedia de Carlos Arniches «Es mi hombre».

**Lunes 25:** Como es tradicional y ya más en familia, acabadas las fiestas, todos al Cerro a comer la clásica chuletada (a escote y voluntad), previo haberse apuntado. ¡A gozar!

## Pegatina labreña

Con unas medidas de 20 x 5 centímetros este año sacamos al mercado una cartela adhesiva con el nombre de nuestro pueblo entre el pórtico románico de la iglesia y el escudo que adorna la Casa Lugar. El precio probable de venta será de 2 euros.



# Labros



# Un árbol mítico llamado sabina

Por Basi Martínez

Cuando la Junta de Castilla-La Mancha ha considerado no viable el proyecto de instalar en el término de Labros un denominado parque eólico, una de las razones fundamentales que aduce es que afectaría a «sabinas albares muy bien conservados y evolucionados», catalogados «de interés especial» y protegidos legalmente en nuestra comunidad desde 1987. ¿Cómo son nuestros sabinas y por qué son un tesoro?

Nuestros sabinas son bosques abiertos, poco densos, formados por dos estratos leñosos, el superior de la sabina albar (*Juniperus thurifera*), y el inferior de los enebros (*Juniperus communis*), siendo mucho más abundante la primera.

El sabinar es un tipo de vegetación muy particular. Vive en suelos frecuentemente calizos, duros, poco profundos y secos, incluso con escasez de nutrientes, y donde las condiciones climáticas son un tanto extremas, intensos y duraderos fríos invernales (hasta -25°C soportan), heladas tardías y sequías estivales. Esta capacidad para soportar situaciones extremas ha hecho de la sabina un árbol casi mítico.

La sabina albar es una especie ligada a los páramos, y la paramera tiene su origen geológico en las convulsiones producidas a lo largo del Terciario. Esta y otras especies de sabinas actuales ya aparecen en el registro fósil del Mioceno europeo. Las poblaciones de sabina albar se encuentran en zonas mediterráneas de montaña media y alta y lugares muy secos. La mayor parte están en la Península Ibérica. En el resto del mundo se pueden encontrar en montañas secas del Norte de África, en los Alpes meridionales y muy escasamente en Córcega y Pirineos franceses.

En España se encuentran en Teruel, Guadalajara y Soria, principalmente (según datos del ICONA, 1979, suman una superficie del 70% del total nacional). En la provincia de Guadalajara, el botánico Julio Álvarez Jiménez hizo en 1992 un estudio a pie de campo y encontró una densidad de población mayor en el este de la provincia, zona en la que se sitúa Labros. Nuestras sabinas viven muchos años, hay ejemplares varias veces centenarios, incluso milenarios, y algunas tienen nombres propios: «Antona», «del Cuervo», «del Vinagre», etc.

## Ecología de la Sabina

El porte natural de la sabina joven es piramidal. Cuando la sabina es adulta, su copa se redondea, y las raíces al ser muy superficiales y haber engrosado se hacen muy prominentes, saliendo fuera de la tierra, para poder captar con eficacia la más mínima precipitación.

Al caer sus propias hojas, se origina en el suelo, bajo su copa, un estrato de materia orgánica en descomposición que constituye un almacén de

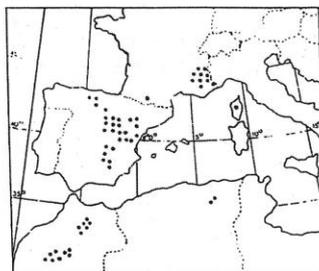


nutrientes para la planta. Dicha descomposición es posible gracias a que la copa es muy espesa y genera un microclima más húmedo que el macroclima circundante. Por otra parte, los matorrales que necesitan del sol son desplazados por competencia.

Durante muchos siglos, en nuestro pueblo, las sabinas han proporcionado comida y cama para el ganado ovino, fundamentalmente en los días de fuertes nevadas. Para ello, el ganadero cortaba las ramas de las sabinas hasta, prácticamente, desmochar el árbol. Al cortar las ramas y, sobre todo, si es de forma intensa, no se completa el ciclo anteriormente citado y el suelo se empobrece, se pierde la humedad edáfica y pueden aparecer matorrales que compitan por los nutrientes del suelo al disminuir la sombra. La contrapartida de este proceso es que al sestear el ganado en las proximidades de las sabinas, éstas se benefician de los excrementos que generan un mantillo muy especial. Además, debido al pisoteo y al consumo del propio ganado, se eliminan matorrales. De esta forma, se recupera el equilibrio perdido y la experiencia y el cuidado de nuestros ganaderos ha permitido la buena conservación de los sabinas.

## Características botánicas

La sabina albar pertenece a la familia de las Cupresáceas, género *Juniperus*. Es un árbol resinoso, siempre verde, de crecimiento lento, que puede medir entre 5 y 10 metros. Los troncos gruesos tienen hasta 3,20 metros de circunferencia. Las hojas están reducidas a escamas de pocos milímetros, para evitar la transpiración, son de color verde oscuro y tienen un aroma muy característico que recuer-



Distribución de la sabina en el mundo (tomado de Gauquelin, Idrissi et Lebreton, 1988)

da al incienso.

Florece en primavera y los frutos, llamados gálbulos o gayubas, son globosos de 7 a 8 milímetros de diámetro, de color verde al principio y después azulados para acabar purpúreos en la madurez. Los frutos no se hacen maduros hasta el otoño o invierno del año siguiente y son de germinación lenta.

## Usos tradicionales

La sabina albar posee una de las mejores maderas de nuestras especies forestales, es imputrescible y extremadamente resistente. Prueba de ello son las numerosas construcciones antiguas (pajares, corrales, ermitas, etc.), cuyas vigas, puertas y ventanas son de sabina y aún se conservan en buen estado. También se dice que su madera tiene propiedades insecticidas y por ello se utilizaba antiguamente para forrar armarios roperos, en previsión de los ataques de la polilla. Otro uso doméstico es el que se hacía de la resina que se acumulaba en las heridas del tronco, llamada «lágrimas de sabina», que se quemaba para perfumar las habitaciones de las casas.

Sólo conociendo la importancia de lo que nos rodea, seremos capaces de apreciar el tesoro que suponen las sabinas.

## La más perfecta, la más curiosa

*Todo aquel que quiera participar en un concurso para elegir la sabina más perfecta y la sabina más curiosa que tenemos en el término de Labros debe hacer sus propuestas antes del 15 de agosto. Un jurado las elegirá y el ganador tendrá su premio.*

## Fundamentos para el rechazo

«Ambientalmente no viable» es la consideración final que hace la Junta de Castilla-La Mancha para no autorizar la instalación del denominado parque eólico de Labros que promovía Iberdrola Energías Renovables, con ánimo de instalar alrededor de nuestro pueblo 44 torretas y una línea eléctrica de evacuación. Su rechazo se fundamenta en que habría afectado sensiblemente a la Zona Especial de Protección de Aves, a los sabinas, encinares y matorrales arborescentes; a plantas propias del lugar y a pendientes rocosas calcícolas. El director general de Calidad Ambiental (a quien agradecemos su resolución, al igual que al consejero de Medio Ambiente y al presidente de la Comunidad, José Bono, por su medida en este asunto) recuerda en sus conclusiones que la ley de la Conservación de la Naturaleza prohíbe la destrucción o la alteración negativa de espacios como el de Labros.

## Vocabulario típico

Llevaba 10 años de búsqueda, «y como no se pueden eternizar los empeños, decido concluir de momento». Resultado: un vocabulario de palabras típicas de nuestra tierra que acaba de poner en pie Mariano Marco. Armado de libreta ha recopilado los vocablos que viven, crecen y se transforman, se deforman o se ocultan hasta que ha llegado Mariano y los descubre como un tesoro, que quiere que todos compartamos. Algunos son nombres con la añoranza y la belleza que resuena en nuestras vidas por escuchados en tiempos pasados ya que se han ido perdiendo al desaparecer el uso o las actividades que designaban. Otros, no están en los diccionarios o tienen otro significado cuando se emplean en lugares que no son del Señorío de Molina de Aragón. Varios llegaron desde fuera de la mano de arrieros, ferias, curas y otras gentes. Mariano los fija, viste, documenta y muchas veces les pone unas notas de humor expresando el sentir y el pensar de aquí, de Labros.

También repara en la influencia que la Iglesia, la mujer como dueña de tantas decisiones y la apertura de la primera carretera en 1920 han ejercido sobre nuestros vocablos. Un día habrá que desmenuzar y aprender y divertirse a fondo con este trabajo tan encomiable. Hoy, como perlas para valorar a la sombra del Portegao o de la ermita, vaya este collar de vocablos. ¿Qué significa almerar, añosquiar, bienzas, cascarabuto, coscojas, dendalear, gachupe, hirmar, jusma, menchajo, pastura, pincheta, reciento, rengliz o zonga? Premio para el pleno al 15.



«¿Siempre a mi casa? Iros a otra casa, leñe, les decía yo a los hombres del ojeo, pero nada, siempre decían, aquí, aquí, que tú eres buena cocinera».

Así recuerda la tía Marca, con sus 85 años y algo desmemoriada para los hechos recientes, la cantidad de zongas que se han hecho en su casa; algunas, bien sonadas, ya hace más de cuarenta años.

De todos es sabido la afición tan arraigada que los hombres de este pueblo han tenido siempre por la caza. Hoy se sigue manteniendo, y los cazadores se reúnen y hacen, en una antigua paridera remozada, sus meriendas, pero no tienen el carácter de aquellas zongas de antaño.

Zonga es una palabra que en nuestro pueblo tiene un significado único y particular, es la cena de amigos como consecuencia de una cacería. Las zongas eran un motivo de fiesta, dentro de la monotonía de los días invernales y un saludo a los primeros meses de la primavera. «Algunas veces,

## La tía Marca, cocinera de muchas «zongas»

iba al ojeo mucha gente, casi todos los hombres del pueblo». El ojeo se organizaba, habitualmente, en domingo, haciendo dos grupos, el de los que irían delante, dando voces y haciendo ruido, para que las liebres salieran asustadas, y el grupo de los que cargaban escopetas que estarían al acecho y prestos a encañonar a las liebres o conejos que salieran. «Si cogían 4 ó 5 liebres, tenían cena para ellos y también para sus mujeres que nos reuníamos en otra casa y luego venían a tontear con nosotras». «Otras veces eran menos, Don Isidro, el Esteban, el Tomás, el Paulino, el Florentino, mi marido, el Juan de Madrid y el Emiliano eran los que más se juntaban, y si traían una o dos liebres yo se las guisaba. Primero se desollaban y se lavaban bien, quitando los perdigones que llevara, se cortaban en cachos y si había mucha carne, pues se dejaban algunos trozos de más carne para escabecharlos y la falda, costillas y cabeza para el arroz que le dan un gusto que pa qué».

«El escabeche, -sigue contándonos la tía Marca, viendo nuestro interés por saber bien las cosas-, llevaba ajos y laurel, agua, no mucha, y el doble de aceite que de vinagre. Y que quede bien cubierta la carne con el caldo. Si había pimienta, de la que se usaba en las matanzas para el adobo de los chorizos, pues también se le

echaba unos granos».

¿Y para el arroz?: «Pues, se tenía preparada cebolla, pimiento y tomate para freirlo, todo bien picadito y ¡hala! a echarlo a la olla a cocer con la liebre. Tenía que estar mucho rato cociendo porque la carne de liebre es dura, y unas veces era en la lumbre y otras en la cocina de butano. El arroz salía sabrosísimo y negro por la sangre de la liebre. De postre, si había fruta, se ponía fruta; y si no, se hacían natillas con un sobre de flanín». La cena terminaba con alguna copa, «de anís o lo que hubiera, otras veces compraban ellos las botellas en casa de la Eugenia», y así se animaban con bromas y chascarrillos.

Además de cocinera en las zongas, la tía Marca, por ser vecina de la casa del maestro, más de una vez ha guisado y orientado en las costumbres del pueblo a las maestras forasteras que llegaban para hacerse cargo de nuestra escuela mixta rural.

También recuerdo que, junto con la tía Dionisia y otras mujeres, la tía Marca daba de cenar o de comer a los músicos que venían a tocar en las fiestas de San Isidro.

En fin, que las buenas artes culinarias y la buena voluntad de la tía Marca han contribuido a mejorar las relaciones de amistad y contento de muchos labreños.

B.M.

## Aquellas fiestas, hace 500 años

Al hilo de los estatutos de la cofradía dedicada a la Natividad de la Virgen, sabemos muchas cosas, pero ahora nos queremos fijar únicamente en las actividades de los cofrades en estos días de fiesta, *días del lugar* los llamaban también.

Estamos «en el lugar de Labros en siete de septiembre de mil quinientos treinta años». Por ejemplo, decían: «ordenamos que para el día de Ntra. Señora de Septiembre, todos los cofrades y hermanos del dicho cabildo (cofradía) estén congregados y se junten, después del oficio divino (la misa) a comer todos juntos, en la casa que al cabildo pareciera, y el que no viniere a dicha comida o comidas que al cabildo parecerá, pague el escote completo como si estuviere presente..., y lo que se gastare sea a costa de los cofrades y no de la renta de la cofradía...» Así está escrito. Aun recordamos otros actos de la cofradía en los años cuarenta cuando se pasaba lista de los cofrades para comprobar su presencia.

Entonces algo así debería ocurrir. La obligatoriedad de la comida queda aclarada en otro estatuto donde dice:

«Item, que si alguna persona estuviere enferma, que no puede venir el día del sitio, se le den en pitanza media cuartilla de carne de cordero si la hubiere y un azumbre de vino y tres cuarterones de pan, y una libra de uvas...».

El mismo día por la tarde, después de la pitanza en común, por lo que hemos leído en la normativa de atención a los enfermos no es necesario especificar qué alimentos eran los normales en la celebración, ni cuáles las bebidas y la cantidad estimada (un azumbre, dice María Moliner equivalía aproximadamente a dos litros) y el postre.

Después, por la tarde, Vísperas con su nocturno y responso en el crucero.

Como la comida, al parecer, ha sido suficiente y la bebida algo así como sin medida, para entendernos sin que falte un buen trago, al menos lo aportado a los enfermos así lo delata, rápidamente los estatutos dan normas de buen comportamiento.

«Estando el cabildo en su congregación el dicho día de Ntra. Sra. y otro día siguiente, están todos con mucho amor y paz, y si hubiere enojo y se dijese entre algunos hermanos palabras injuriosas, pague el que las dijere por primera vez diez maravedís, y si el piostre le mandare callar y no quisiere veinte y si por tercera una libra de cera para el arca...».

En otra ocasión hablaremos de las letanías, misas, responsos y otras manifestaciones comunitarias. Hoy hemos querido dejar constancia de algunos aspectos de tan antiguas celebraciones religiosas.

## Vida familiar

Faltarán aquellos que no han comunicado al periódico los cambios familiares que se han producido entre los allegados. Nos han informado, incluso con retraso, de:

**Nacimientos.**- Julia Alonso Roset, hija de Ángel Alonso y Nuria Roset, el 29 de julio de 2002, en San Pedro de Ribas. Carlos Bertanga Guillén, hijo de Carlos Jesús e Isabel, en Madrid el 22 de mayo de 2002. Mar Castaño Alonso, hija de Emilio y Montse, el día 31 de agosto de 2002 en Villanueva y la Geltrú. Adrián Serrano Mata, hijo de Jorge y Dolores, en Barcelona, el 23 de octubre de 2002. Lucía Marco Jiménez, hija de Fermín y Merche, en Zaragoza, el 30 de enero de 2003. Álvaro Benítez Gutiérrez, hijo de Almudena y José Luis, en Madrid, el 2 de abril de 2003. Adrián Pérez Carrasco, hijo de Ana Mari y Jordi, en Barcelona, el 9 de mayo de 2003. Cristina Ramos Herrera, hija de José Luis y Maura Isabel, en Zaragoza el 6 de junio de 2003.

**Bodas.**- Alicia Moreno García, hija de Lorenzo y Alicia, con José Manuel Uña, en Madrid, el 27.7.2002. Belén Gutiérrez García, hija de Andrés y Mari Cruz, con Julio Marinas, en Madrid, el 5.10.2002. Cristina Chiva Alonso, hija de Celia y Tomás, con Francesc Riera, en Barcelona, el 19.10.2002. Elena Olmeda Serrano, hija de Aurora y David, con Arturo Sánchez, en Tortonda (Guadalajara) el 7.6.2003. Fernando Granell Martínez, hijo de Mercedes y Fernando, con Iratxe Elorduy el 21.6.2003, en Las Arenas Getxo (Vizcaya).

**Fallecimientos.**- Emilio Aparicio Agudo, el 31.7.2002, en Torrubia. Juana Agudo Martínez, el 14.12.2002, en Madrid, a los 91 años, emigrada en Labros. Julián Ramos Yagüe, el 2.2.2003, en Granada, a los 86. Juliana Moreno Martínez, el 9.3.2003, en Zaragoza, a los 92 años. María Ángela Martínez Martínez, el 2.4.2003, en Candásnos (Huesca), a los 91 años. Eliseo Martínez Martínez, el 21.5.2003, en Zaragoza.

## A los cazadores

El jueves 14 de agosto, víspera de la Virgen, a las 13 horas, se celebrará la reunión anual de cazadores. Como es habitual se entregarán los estadios de cuentas y se informará de las propuestas aprobadas por la Junta, que son, entre otras, las siguientes:

La media veda se levantará el viernes 15 de agosto y perdurará hasta el 15 de septiembre.

La veda general se levantará el 8 de octubre hasta el 8 de febrero.

Este año sigue como reserva todo el Llano la Peña y las Solanillas del Pozuelo.

Se someterá a votación la propuesta de retirar el jueves como día de caza.

Y se recuerda a todos los cazadores que nadie debe sacar los perros antes de la desveda.

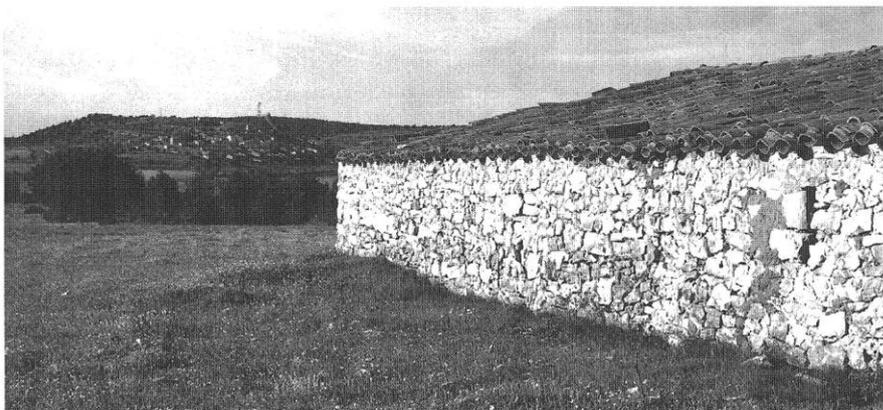
Como cada año, durante las fiestas se celebrará la habitual tirada al plato.

Casillas... sin chimenea

# Parideras de teja

Por Mariano Marco

**Cuando la trashumancia decayó, los pastores comenzaron a estabular los ganados para que pasaran los inviernos en el pueblo. Así nacieron las parideras. Las primeras se edificaron en el monte, porque allí la climatología era más benigna y las nieves menos duraderas. Estamos a fines del siglo XVIII.**



La Paridera de Teja, con Labros al fondo

La paridera de teja es un edificio rectangular casi siempre de calcanto, aunque aún puede verse alguna de piedra seca. A diferencia de las parideras de barda, éstas eran más rápidas de edificar.

Al hueco de la puerta de entrada se le daba la altura de una caballería que no puede agacharse por si hubiese de entrar a causa de una tronada o cualquier intemperie. Las hojas eran siempre de madera con tarabilla para poder cerrar sin que las ovejas saliesen o las alimañas entraran.

La altura del interior, era la suficiente para que una persona anduvie-

se sin tener que agacharse. Las vigas que soportaban la cumbrera alcanzaban una altura mayor para dar al tejado dos vertientes. Estas vigas apoyaban sobre postes que daban a la paridera el aspecto de dos vanos interiores. Sobre los palos que unían las paredes con las cumbreras se cerraban con un rimero de teguillos sobre los que se extiende una cama de pajuzo que sirve de colchón a las tejas. Al final y al principio de los ríos, pisando las cumbreras se colocaban losas de piedras que al pisarlas evitaría que los vientos las arrastrase. Toda la madera, vigas, postes, palos y teguillos

procedían de las sabinas, también las puertas.

En el interior, algunas veces se hacían apartaderos con maderas, broscuil, para separar las ovejas recién paridas con sus corderos, para separar a las más viejas y a las cojas que no podían seguir al hatajo o las dedicadas a engorde. En este apartadero había unos comederos, las canales, que eran unas gavetas estrechas y largas adosadas a las paredes o sueltas en mitad del espacio.

La iluminación, y la necesaria ventilación entraba por la puerta y por unas troneras (casi saeteras como

de castillo) que se dejaban en la parte opuesta a la puerta y en la pared de la cara sur.

Delante de la paridera se levantaba la corraliza. La puerta tenía una anchura para que cupiera una caballería con los serones para salir con la sirle después de hacer limpieza, o poder entrar con las cargas de esparceta o los sacos de paja. Las hojas de esta puerta no eran de tablones, servía simplemente un armazón de palos revestido de teguillos o unos palos en forma de aspas que evitaran la salida de las ovejas.

Las paredes, siendo de la misma época, era de los mismos materiales. La diferencia de una corraliza con un corral, es que tiene una parte cerrada al cielo con teja sobre postes de madera y la otra zona abierta al cielo en la parte que mira al mediodía. En la corraliza se almacenaba la sirle que se sacaba del interior. En ella se amantaba, se esquilaba, y se enseñaban al comprador, al carnicero, al propietario si se había de pagar la renta y también a la hermandad de ganaderos para valorarlas en previsión de cualquier mal suceso.

Las parideras del pueblo, que por arte del bien hablar las denominamos casillas, solían tener un camarote aprovechando algún metro de altura en la construcción donde se almacenaba el forraje, esparceta y alfalfa recogido en junio. En estas parideras se guardaban las ovejas viejas y los corderos para engorde, se capaban para que la carne no tomara sabor y además el engorde fuera más eficaz. Año, los corderos, raramente se vendían con menos de seis meses. Eran otros tiempos.



Corraliza



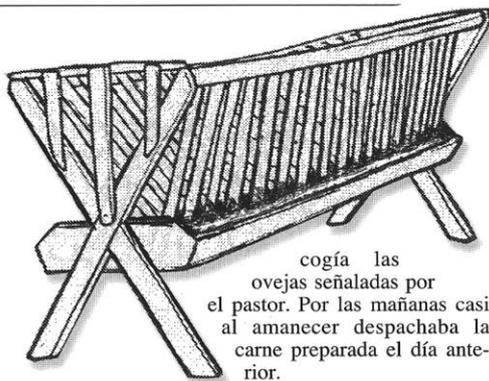
Tejado y pared de paridera.

## Para coteras

Además de las parideras del monte, de los sabinares y del pueblo, hay una singular por su valor comunal, que no necesita corraliza ni camarotes. Era la que se construyó a propósito para las coteras, ovejas de todos, alimentadas en el coto, reunidas para conseguir una carne más barata durante los trabajos de la recolección.

Para que no hazadaran se les construyó una paridera en el lugar de más cómodo acceso desde los dos pagos. La paridera de teja. Este ganado se juntaba en marzo cuando se convenía el número de reses que aportaría cada vecino a este rebaño singular. Casi siempre en función de lo calculado para el consumo de temporada. Quien quería ser pastor pujaba por precio de kilo que habría engordado en la temporada, porque procuraría aprovechar al máximo el privilegio del coto, es decir de carear y pastar en los terrenos de los entretrigos y en los pastos acotados para los demás ganados.

A primeros de abril este hatajo comenzaba con este derecho de alimentarse. En San Isidro, se hacía ya el primer sacrificio, como una degustación, de los corderos a propósito destajados para la ocasión. Luego en los días de San Pedro se comenzaban los sacrificios de las reses a manos del cortante que iba calculando necesidades y al tercer día, un día sin otro, re-



cogía las ovejas señaladas por el pastor. Por las mañanas casi al amanecer despachaba la carne preparada el día anterior.

Los kilos que había engordado cada oveja, era el beneficio del pastor, según la puja de la subasta a la baja. Y el resto del peso se apuntaba al ganadero que aportó las ovejas, quien también tenía derecho al mondongo. Al cortante se le pagaba en dinero o en carne según la contratación deduciéndolo del total de gastos.

Día a día el consumo de cada cual se anotaba en la tarja, que al final de temporada serviría de cartilla de cuentas. Cada propietario sumando los kilos de carne descontaba lo consumido y pagaba o cobraba la diferencia, como Dios manda.

**LABROS**

Periódico de la Asociación de Amigos de Labros.  
Nº 22. Verano 2003

Dirección de Andrés Berlanga, con la ayuda de Kety Antolín, Teresa Fernández del Vado (maquetación), Nati y Mariano Marco, Basi Martínez, José M<sup>o</sup> Gutiérrez y Antonio Martínez Yagüe. La edición y el papel se deben a la generosa colaboración de Neografis, S. L. Impresores. Pol. Ind. San José de Valderas. C/ del Vidrio, 12-14. Leganés.

Depósito Legal: M. 21.232-1982