



Los TRABAJOS TRADICIONALES en Alhama de Almería

En los meses de invierno, una vez cortadas las uvas, se procede a la poda de la parrá, una de las tareas más delicadas del cultivo. Col. particular María Teresa Rodríguez.

Cristóbal Murillo Martínez
ESTUDIANTE DE 4º CURSO
FILOLOGÍA HISPÁNICA

AGRADECIMIENTOS:

Francisco Martínez Mercader
Manuel Rodríguez Artes
José Lizana López
Francisco y Rafael Pascual Siles
Adela Martínez López
Juan Cuadrado Gil

¿En qué familia del pueblo no ha habido o hay un carpintero, parralero, minero o barrilero? Unos oficios que son historia viva de nuestro municipio. Oficios que han calado hondo en la cultura alhameña. Gracias a estos trabajos realizados con mucho esfuerzo durante décadas, Alhama ha sido reconocida en distintos lugares de España. A continuación, explicaré cómo trabajaban los parraleros, alambradores, barrileros, emporronadoras, canteros y carpinteros de este pueblo.

Una vez que la planta era adulta, se comenzaba con el cultivo del fruto sobre el mes de febrero que es cuando se ataban los uveros, para que en el mes de octubre luciera el tan codiciado racimo de uva.

El cultivo de la uva:

Los parraleros

El trabajo quizás más tradicional e importante de los realizados en Alhama es el de los parraleros, ya que era frecuente que todas las familias tuvieran su pequeña finca de parras para ayudar al sustento económico que venía a complementar el jornal.

El cultivo comenzaba con la plantación de la parra, llamada *ripario*, en un hoyo que se hacía de unos 40 cm. de profundidad. Al año siguiente, este ripario se injertaba de la variedad de uva deseada con la técnica de la púa a nivel de suelo; cuando esta yema nacía se llevaba hasta el alambrado y se cortaba o "despuntaba" para que de esa manera la parra formase

sus esplendorosos brazos y pudiera producir su rica uva. Una vez que la planta era adulta, se comenzaba con el cultivo del fruto sobre el mes de febrero que es cuando se ataban los uveros, para que en el mes de octubre lucieran el tan codiciado racimo de uva. En el mes de febrero comenzaba la cosecha con el atado de los uveros con un esparto que cogía el "uvero" al alambrado para que se sujetara el nuevo racimo que iba a crecer. En el mes de abril se preparaba la tierra con el abonado, regado y posterior labranza para que la parra comenzara su actividad. En el mes siguiente se ligaba la parra, que consistía en coger el fruto de las llamadas "parras locas" para polinizar las parras femeninas y se hacía atando a una caña un ramillete de este fruto. Esta acción se denomina *mancho*, con esto se comenzaba a frotar con el resto de frutos y se polinizaba. Este trabajo se realizaba un día sí y otro no durante unas cuantas semanas hasta que la hoja de la flor se caía, lo que significaba que ese racimo ya había sido polinizado. Durante el mes de junio el trabajo de la parra era más leve tan solo se curaba con sulfato y con azufre para protegerla de posibles plagas que se generaban con el calor del verano; para echar el azufre se utilizaba una pavilla al principio y después se sustituyó por un *tumizador*. Si se veía que la uva se afligía se le daba un riego *a manta*, o por la técnica de la inundación del bancal, para ello

En agosto se quitaban los pámpanos que cubren el racimo de uva para que le diese el sol y madurase el fruto.



El cultivo de la uva del barco fue el motor de desarrollo de Alhama durante un siglo. Mujeres de Alhama en la faena.

se hacía en el perímetro de éste unas **mantornas** y en el interior del bancal por medio de **caballones** para poder regar por sectores. Después de este riego, se cavaba la tierra con una azada o **legón** sin darle mucha profundidad, para no romper las raíces nuevas de las parras, ya que si se les rompían se podía perjudicar el fruto. A este proceso se le denominaba **binar** o **abinar**, pues de las formas era conocido. Más tarde este trabajo se sustituyó por las yunta de bestias, de mulos o burros, donde se utilizaba una tabla con unos ganchos para que rompieran la costra creada al regar y secarse la tierra. En agosto se quitaban los pámpanos que cubren el racimo de uva para que le diese el sol y madurase el fruto. Esta labor se denomina **despampanar**. En septiembre tan solo quedaba ir limpiando los racimos de uvas de aquellas que se iban pudriendo con cuidado de no dañar el resto del racimo, en la espera de poderlas vender entre los meses de octubre y diciembre.

En el mes de enero se podaban las parras y se limpiaba el bancal para la próxima cosecha.

En el mes de enero se podaban las parras y se limpiaba el bancal para la próxima cosecha. Después de esto, en el mes de febrero, se daba una labor con el arado de verteadera, con el fin de dejar la tierra en barbecho y sacar la tierra de abajo hacia arriba. Con esto se abonaba la tierra con estiércol para que en la próxima cosecha la parra tuviese sustrato.

Los alambradores

Otro trabajo ligado también al de las parras son los **alambradores**. Éstos realizaban el soporte de alambre donde las parras depositaban sus brazos y evitaba que los brazos de la parra se rompiesen por el peso de la uva madura.

El trabajo se iniciaba con un "replanteo" que se realizaba con una vara de 5 m., llamado **escantillón**, esta era la distancia a la que se plantaban las parras y con este escantillón se media el terreno. Una vez hecho esto, con otro escantillón de 2'5 m., se medía y se marcaban los trabones controlando que las hileras de los alambres principales quedaran en línea, los trabones son alambres que iban atados al suelo para sujetar el alambrado. A continuación, se realizaba un hoyo con un pincho y un cazo para atar el **trabón**, el cual se ataba a una piedra y entonces se tapaba el hoyo con más piedras y tierra. Después se preparaban las esquinas del alambrado con sus **trabones** y se colocaban los palos, en este se le hacía en la parte superior una mueca con una sierra y un hacha, para que los alambres no se deslizaran abajo. Posteriormente se preparaban las bandas en el perímetro del bancal, que se hacían con dos alambres trenzados y seguidamente se tensaban estos con los principales con la ayuda de una trócola, una vez tensado todo se apuntalaba el alambrado en las bandas y en los alambres principales que hacían cuadros de 2.5 metros de lado. Por último, se tejía el alambre fino ayudado de un **escantillón** de un metro de largo y posteriormente se pasaba otro por medio para realizar cuadros de 50 cm. de lado, anteriormente el alambre se había desliado del rollo grande y se liaba en rollos más pequeños en una devanadera. De esta manera estaba finalizado el alambrado para cosechar la uva en él. Para salvar diferentes alturas se ponían unos alambres al suelo para sujetar este alambrado al suelo.

Los barrileros

Probablemente el trabajo más característico de este municipio sea el de los barrileros, que eran los encargados de hacer los barriles donde, más tarde, se envasaba la uva para su exportación. Se comenzaba con la preparación de las tablas laterales del barril llamadas **duelas**, que se recibían preparadas de una fábrica. Estas tablas venían en cuadrado de un pueblo de Madrid, con dos medidas diferentes; unas más largas para los barriles de dos arrobas y otras más cortas para los barriles de una arroba, que son los dos únicos tamaños en los que se fabricaban los barriles. Después se pasaba a lo que los barrileros denominaban juntar madera que consistía en coger las duelas y estrecharle las puntas para que el barril tomase su forma; ya estaba preparado para levantar el barril". Con este proceso se trataba de colocar el primer arco justo en la punta de las **duelas**, otro a poca

distancia y uno más casi en la otra punta del barril. Estos arcos se metían con la ayuda de una **mole**, cuña de madera con la que se bajaban estos arcos y no romper las **duelas**. El siguiente paso era poner todas las **duelas** en la misma distancia y forma, tanto de largo como de grueso. Esto lo llamaban **gallar**. Cuando todas las maderas estaban parejas, se mojaba sobre la "panza" del barril y se ponía unos minutos sobre un fuego, y con la ayuda de un torno se cerraba la otra punta y se colocaba el arco junto a en la punta de las duelas, cayendo los otros arcos que se habían puesto antes para sujetar las duelas antes de cerrarlo con el torno y asegurarlo con su arco definitivo. Con la ayuda de la **gambarda** se alisaban todas las aristas exteriores de las duelas. A continuación, se colocaban los arcos que se hacían con varetas de madera de castaño, las cuales se mojaban durante 4 ó 5 días; después se sacaban y un arquero con la ayuda de una "raspilla" afinaba por la parte trasera estas varetas haciéndolas más maleables. En la punta de esta vareta se hacía una colcha con una faca, entonces se medía el largo y en la otra punta se repetía la acción, se tensaba y cuanto más se tiraba ambas corchas más se tensaban, con la ayuda de un martillo y un **chazo** (cuña de madera de naranjo), esto se denominaba "liar el barril", los pequeños de una arroba llevaban 10 arcos y los grandes de dos arrobas se le ponían 12 arcos. A continuación, pasamos a **descapitar** el barril que es hacer en la parte superior un rebaje afinando las duelas por la parte interior, para que la tapa entre, pasamos a ginar el barril. Esta acción se hace en la parte inferior con la ayuda de una jaulera, y consiste en hacer una mella en las duelas para que le parte inferior del barril se ajuste a esa mueca y tenga más consistencia para el peso. Pasamos a preparar el fondo con tres o cuatro tablas, dependiendo del ancho que tuvieran; se toma la medida con un compás y se le aumenta uno o dos milímetros para que el fondo quede totalmente ajustado; se cortan las tablas en el **picadero**, especie de tronco de madera gigante donde se apoyaban para dar golpes y cortar las maderas para cortarlas medio en redondo con la ayuda de la **segura**, tipo de hacha. El fondo se introduce por la parte superior aflojando los dos primeros arcos y se coloca en su lugar definitivo, o sea, en la raya que hemos hecho con la jaulera, y colocamos nuevamente los arcos de la parte superior. En el fondo y por



El joven Manuel Amate Tortosa construyendo un barril en los años cincuenta. Col. particular familia Amate Martínez.



Construyendo un barril. Terque, Jornada de recuperación de oficios antiguos. Terque 2004. Col. particular Francisco y Rafael Pascual Siles.

la parte exterior se colocaba un refuerzo hecho con una vareta de adelfa con unas púas, y a su vez a cada lado de cada colcha también se aseguraba con una púa y otras en la parte opuesta del barril, estas últimas como salían por la parte interior del barril se remachaban para no dañar las uvas una vez envasadas. Otra vareta de adelfas se colocaba en el interior de la parte superior para hacer de tope donde la tapa del barril debía descansar. Entonces, una vez terminado este proceso, se llena de serrín de corcho, se tapa y se almacena para su comercialización. Cuando el barril está lleno de uvas y con el serrín de corcho para su venta, el barril se debía tapar de forma definitiva lo cual se hacía de la siguiente manera: la **emporradora** dejaba el barril lleno dejando solamente unos centímetros, entonces forzándolo e, incluso echando peso encima, llegaba la tapa a la vareta que se había colocado y se ponía otra vareta de adelfas clavada con púas para que no se abriera el barril. De esta manera ya quedaba listo para el transporte de la uva sin ningún peligro de perjudicarla.

El trabajo más característico de este municipio era el de los barrileros, que eran los encargados de hacer los barriles donde, más tarde, se envasaba la uva para su exportación.

Herramientas utilizadas para la construcción de los barriles. Terque, Jornadas de recuperación de oficios antiguos. Terque 2004. Col. particular Francisco y Rafael Pascual Siles.



A modo de curiosidad recogemos el comentario de nuestros entrevistados que nos dicen que ellos trabajaban en la barrilería que estaba en el almacén de la finca de Pepe Ordoño, en Los Cuatro Caminos, junto con su padre y que el lunes, preparaban las maderas y desde el martes al sábado, levantaban barriles a una media de 80 barriles diarios más o menos, saliendo de la barrilería unas 300 unidades a la semana.



Emporronadora en Alhama de Almería. Anita Amate y Caridad Rodríguez en la faena. Col. Museo de la Uva de Terque.

La emporronadora

Otro de los trabajos arraigados en la cultura de la uva en Alhama es el de la **emporronadora**, que era la encargada de colocar las uvas en el barril junto con la protección de serrín de corcho para ser enviado al transporte marítimo. Este oficio siempre ha sido desempeñado por mujeres, ya que eran las que estaban "faenando" la uva y los hombres estaban en el bancal cortando y transportándolas al almacén de faenado. Al principio este oficio se realizaba en el mismo bancal pero más tarde se trasladó a los almacenes donde se realizaba la faena de las uvas.

La **emporronadora** se colocaba el barril entre las piernas que descansaba sobre un trozo de madera que tenía de largo la anchura del barril. A cada lado de la mujer se colocaban dos espuelas de madera: una contenía las uvas ya pesadas, ya fuese de una o de dos arrobas dependiendo el tamaño del barril, y la otra, una espuela de **pleita** que contenía el serrín de corcho que traía el barril, y que ella iba introduciendo conforme colocaba los racimos de uvas donde también tenía un cazo o cualquier recipiente para ir introduciendo dicho serrín en el barril.

La mujer comenzaba poniendo en el fondo del barril una primera capa de serrín bastante gruesa para que las uvas nunca pudieran tocar la madera del fondo. Después, acomodaba una primera capa de uvas sin llegar a los lados dejando un hueco que se llenaba de serrín para no dañar la uva con la madera; se introducía serrín hasta cubrir todas las uvas y entonces se agitaba el barril encima del trozo de madera para que se introdujese por todos los huecos y a su vez se prensaba. Esta acción se repetía tres veces, que eran las capas de uva que se le añadían tanto al barril de una como al de dos arrobas.

Entonces se le daba el barril al encargado de taparlo y se cerraba como explicamos anteriormente en el trabajo de los barrileros, después se le ponía un "cromo", que era una pegatina con el diámetro de la tapadera del barril, donde se anunciaba la empresa comercializadora y el origen de la uva. Y por último, en la panza del barril se serigrafiaba lo mismo que ponía el cromo, con una plantilla de metal la cual llevaba grabadas unas letras y se colocaba y se pasaba una pintura donde se quedaban marcadas en las maderas del barril.

De esta manera el barril ya quedaba lleno, tapado e identificado para ser llevado al puerto de Almería, para su posterior embarque y exportación del fruto.



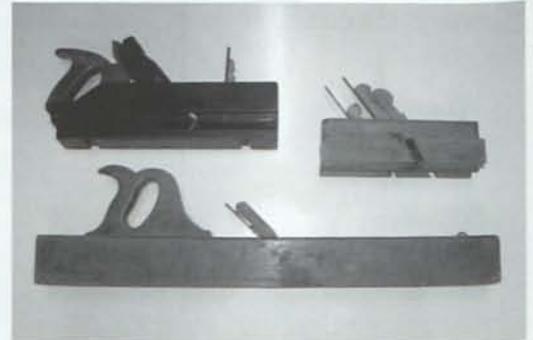
Faena de la uva en un cortijo de Alhama de Almería en la campaña de 1953. De izquierda a derecha: Fina Cantón Artés, Clotilde Cantón, Ana María Murillo, Anita Tortosa Campos, el niño Esteban Martínez Tortosa, Gracia Campos Campos, Carmen Tortosa Campos y Paquita Alcaraz López. Col. particular Anita Tortosa Campos.

El cantero

El trabajo del cantero, fue uno de los trabajos más duros de los que se han realizado en Alhama. Con anterioridad al proceso de la extracción de piedra era necesario saber para que iba a ser destinada esa piedra que se extraía. A continuación, se procedía a limpiar la superficie hasta llegar a la piedra, quitando la tierra y la posible vegetación que hubiese. Una vez limpia, se trazaba con cal o bien con yeso, unas líneas que determinarían las dimensiones del bloque que iba a ser extraído. Hecho esto, se hacían una serie de agujeros en los cuales se introducían cuñas y punteros y en los agujeros más complicados se efectuaba el cuñero, donde se metían unas láminas gruesas de hierro macizo y después con la ayuda de una almaina de 6 kilogramos se iba golpeando la cuña hasta que por la presión ejercida la piedra se quiebra, esta operación se hacía primero en el frente del bloque y por último el del perímetro superior del bloque. Por último, se colocaba el cablestante a cada lado del bloque de piedra y se suspendía en el aire para ser cargada en el medio de transporte para ser llevado a su destino para que este gran bloque de piedra pasase a ser bonitas losas, lápidas, zócalos o múltiples usos más.



Sierras y serruchos de carpintero. Colección privada de Manuel Rodríguez Mazo.



Cepillos de moldurar junto a una garlopa. Colección privada de Manuel Rodríguez Mazo.

Un oficio también muy extendido entre los hombres alhameños es el del carpintero.

El carpintero

Un oficio también muy extendido entre los hombres alhameños es el del carpintero. Además nuestros profesionales de la madera han llevado su sabiduría hasta diferentes lugares y capitales importantes de nuestro país, una de ellas es Barcelona.

El trabajo del carpintero comenzaba haciendo los tablones, ya que se compraba la madera en tronco, y para ello se ponía el tronco encima del banco de trabajo; a continuación se trazaban con una regla los cortes a realizar y con la ayuda de un verdugo, sierra larga, ancha y gruesa con dientes grandes con dos empuñaduras, se ejecutaban los cortes. Una vez que se tenían los tablones a los anchos, largos y gruesos deseados se comenzaba a cepillar con la **garlopa** donde, primero se cepillaban una cara y un canto y antes de realizar las otra cara y canto, con ayuda de un **gramil** se pasaba la medida por los cuatro lados y con la ayuda de la **garlopa** se dejaba al grueso y ancho que se necesitaba, y para saber si estaba derecha se ponía una regla encima y se veía si estaba derecha o no.

Para hacer una **escopladura** se ponía la madera de canto en lo alto del banco, se aseguraba con un torniquete y se marcaba entonces con la ayuda de un **escoplo**, **formón** más reforzado y más largo de lo normal se hacía la caja para que luego entre la espiga, y para que la **escopladura** saliera derecha ahí entraba la pericia y la experiencia del profesional.

Para hacer la **espiga** se trazaba con el **gramil** el grueso y con la sierra se daba el corte en la madera primero longitudinal y luego vertical, este último se daba con la ayuda de la tabla de desquijerar y así se quedaba la espiga para ser encolada y ensamblada en la **escopladura**.

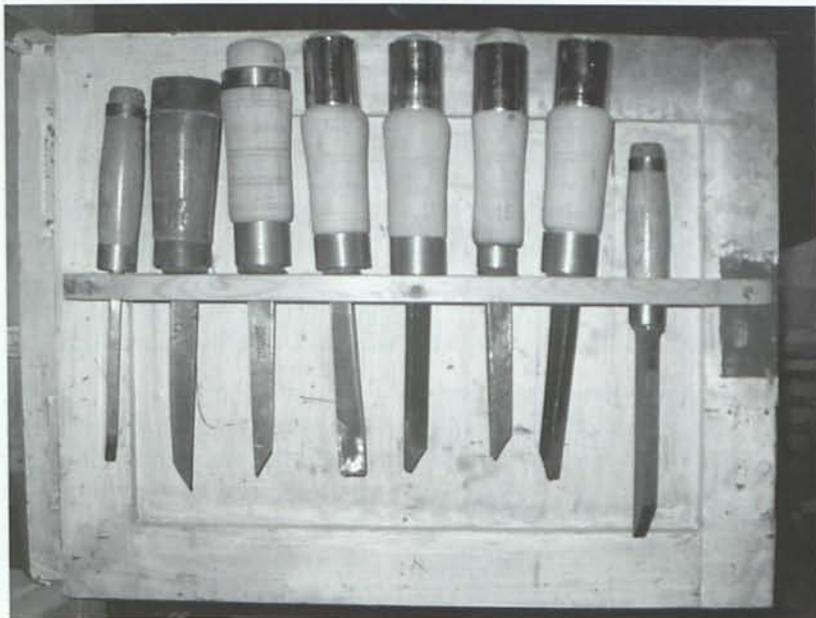
El ensamblaje de la **escopladura** con la **espiga** se hacía por el método del **entarugado**, donde se metía la espiga en la escopladura, se juntaba con unos torniquetes y entonces se hacía un taladro con un **berbiquí**, se sacaba entonces un cilindro de madera que iba en forma de cuña, y se introducía en el agujero y se golpeaba con un mazo hasta que reventaba y ya de esa manera estaba apretado hasta el fondo y por último se cortaban los sobrantes de ambos lados.

Más tarde, aparecería la cola de carpintero, la primera cola empleada en carpintería por nuestro entrevistado fue la llamada cola "La Medalla" que se recibía en cajas de cartón con forma de tabletas, como las de turrón, las cuales se introducían en una caldera y se calentaban hasta fundir las tabletas. Una vez fundidas, se guardaban en botes más pequeños porque una vez enfriada se volvía a cuajar el producto, y para ser utilizada se volvía a meter en el fuego "al baño maría", y se tenía que dar con gran rapidez para que no se volviera a solidificar, y poder encolar la faena que se estaba realizando, si se producía había otro bote en el fuego e iba y se cambiaba por el otro para seguir empleando la cola líquida y caliente.

Las molduras se hacían manualmente antes de la aparición de las máquinas.

Las molduras se hacían manualmente antes de la aparición de las máquinas, se hacían con una especie de cepillos, los cuales llevaban la moldura diseñada en la cuchilla, pero no la moldura como quedaba en la madera, sino la "contra moldura", como se dice en el argot maderero, y se daban pasadas por la madera hasta que el perfil quedaba totalmente grabada en la madera. Para los *acanaladores* pasa lo mismo, había un cepillo estrecho y de varios anchos el cual poseía una cuchilla que se le daba la profundidad necesaria y, como sucedía con la moldura, se pasaba por la madera hasta conseguir la profundidad y anchura deseada.

Todos estos trabajos han sido realizados por los habitantes de nuestro pueblo dando riqueza a sus gentes, además se han introducido en la cultura del municipio y también en su folclore. Sirvanos de ejemplo el oficio de los barrileros que ha dado letra a una canción de arraigada tradición en Alhama de Almería.



Varios escoplos de carpintero. Colección privada de Manuel Rodríguez Mazo.

Los barrileros

Dicen que los barrileros
dicen que los barrileros
los tiran a la basura
los tiran a la basura
pero tienen mucha gracia
con la faca en la cintura.

Quiéreme niña bonita
quíereme niña bonita
que soy barrilero fino,
veinticuatro reales gano,
veinticinco gasto en vino.

La que quiera a un barrilero
la que quiera a un barrilero
que tenga por entendido
que tenga por entendido
que siempre será su novio,
pero nunca su marido.

Si la segura y la plana
si la segura y la plana
no tuviera su resulta,
no tuviera su resulta,
vale más un barrilero
que toda España junta.

Moreno López, Reyes
y Rodríguez López,
Rosa M^a.

*Canciones populares
de Alhama de Almería.*
Instituto de Estudios
Almerienses y Ayunta-
miento de Alhama de
Almería. 1.994.