

LA VENDIMIA

Con la llegada del otoño maduraban las uvas, y las hojas de la vid adquirían un bonito contraste de colores amarillos, marrones y, rojizos, que nos anunciaban la vendimia.

La vendimia en Bubierca era algo ancestral, prueba de ello es la gran cantidad de bodegas existentes en el pueblo.

Al igual que otras frutas, nosotros comíamos las uvas de cepas y parras, Tanto si eran blancas como negras, y de mesa o para elaborar el vino.

En época de vendimia, algunos niños faltaban a clase, porque ayudaban a sus familias a recoger la cosecha.

Cada familia, cosechaba sus uvas, las pisaba, las prensaba, dejaba fermentar el mosto, trasegaba el vino, lo almacenaban en barricas de madera, y más tarde lo embotellaban, para consumo propio.

Algunos bodegueros compraban uvas en el pueblo. En ese sentido, recuerdo que junto a la Carretera Nacional-II, saliendo del pueblo en dirección a Alhama, se hacía una explanación, rodeada por un cavalillo, con un hoyo en medio. Cubriéndose todo ello con una enorme lona. De forma que, se acarreaban las uvas en carros, remolques, y serones cargados a lomos de caballerías. Con la carga, se tomaba el camino que lleva a la fuente y al lavadero. Y unos metros más adelante, se dejaban caer las uvas encima de la citada lona. Por la noche, se cargaban las uvas desde la lona a los camiones. A nosotros nos encantaba beber el mosto que caía en el hoyo, que antes habían hecho en la tierra.

Siempre, nos advertían del peligro para la vida que se corría en las bodegas, mientras fermentaba el vino. Por ese motivo, era habitual la entrada en las bodegas precedidos de algún pequeño animal, como perros o pájaros enjaulados.

El vino que se producía en Bubierca era bueno, aunque tenía alta graduación, que, a lo largo de los años, se ha ido rebajando. Prueba de ello, es este texto referido al vino de Bubierca, relatado por Juan Barbacil Pérez en su libro “El vino en Aragón como impulsor de la gastronomía 1978-2003”

Así pues, en su libro relata que el Barón de Bourgoig, en su “Paseo por España” en el siglo XVIII, refiriéndose al vino cuenta que: “Después de pasar Monreal, Cetina y Bubierca, se llega a Calatayud..... Aconsejo a los viajeros que al detenerse en Ateca pidan vino de Cariñena. Su color de ojo de perdiz, su sabor dulce y agradable les compensara del vino negro y espeso que les servirán en toda esta parte de Aragón hasta Zaragoza, y que es la mas horrible bebida con que se ha envenenado a los hombres”.

Pedro Saputo, personaje celebre del costumbrismo aragonés, en sus relatos recogidos por Braulio Foz en su obra “Vida de Pedro Saputo”, cuenta que estando este ante el Rey, dijo alabando los productos de la tierra: “El vino seria excelente, si los aragoneses no tuvieran la virtud de hacer de uvas buenas mal vino”.

Todo esto, **nada tiene que ver con los vinos que años mas tarde se comenzaron a producir en Bubierca, encuadrados dentro de la ”Denominación de origen Calatayud”**, que contienen una graduación alcohólica entre 10,5 % de volumen mínimo para los blancos, y 12,5 % de volumen mínimo para los tintos.

Los niños tomábamos para merendar mostillo, que se elaboraba reduciendo el mosto, y también el propio vino tinto con azúcar, untado en rebanadas de pan. No era peor el excelente vinagre, que se utilizaba para las ensaladas, y para encurtidos de diferentes hortalizas. La vendimia era todo un acontecimiento en Bubierca.

12 DE OCTUBRE, FIESTA DEL PILAR Y DE LA HISPANIDAD

A pesar de que la Virgen del Pilar es la patrona de Aragón. En Bubierca, no se celebraba esta fiesta, de una forma especial.

Sin embargo, recuerdo que íbamos, mi hermano Luís y yo, con nuestros padres a Zaragoza a pasar el día, desplazándonos en tren.

En Zaragoza había múltiples actividades. Desde las deportivas, donde recuerdo que algún año, se celebró una carrera de motos en circuito urbano, con la participación de Ángel Nieto. Pasando por los desfiles de grupos folclóricos hispano americanos, provistos de sus vistosos trajes y banderas nacionales. O las preciosas ofrendas florales a la Virgen del Pilar en la Basílica.

Hoy alguien podría preguntarse el motivo del desfile de estos grupos hispano americanos. La respuesta es que para el régimen franquista, este día se celebraba “el Día de la Raza”.

Si el tiempo acompañaba, comíamos unos bocadillos al aire libre, presenciando diferentes actos festivos.

Al anoecer tomábamos el tren de vuelta, tan cansados, que nos quedábamos dormidos. Siempre bajo la atenta mirada de nuestros padres, que nos despertaban al llegar a Bubierca. Aunque mis padres nunca dormían, los dos a la vez, en los trenes.

En su recuerdo, siempre estaba el incendio del tren correo de Madrid a Barcelona, acaecido el 10 de febrero de 1.965 entre las estaciones de Grisén y Pinseque. Dicho incendio se produjo entre las 6,15 y las 7,00 horas, con el tren en marcha. En el perecieron carbonizadas 30 personas, que viajaban en tercera clase, en los tres últimos vagones. Muchos viajeros se salvaron tirándose por las ventanas, con la ayuda de los Mozos de Tren y de una pareja de la Guardia Civil. Para que no se propagara el incendio al resto de vagones, tuvieron que desenganchar del tren los vagones incendiados. Este incendio fue de tal magnitud que también inutilizó los postes de teléfono y telégrafo. Tal vez, si dicho incendio hubiera ocurrido de día, estas muertes no se hubieran producido.

Tras las Fiestas del Pilar, algunos años, nos visitaban en Bubierca, familias de titiriteros, afiladores y estañadores. Supongo que iban de paso hacia Madrid, tras haber trabajado en el verano en diferentes poblaciones. Así pues, a veces teníamos inesperadas y pequeñas funciones teatrales en el pueblo.

Estas funciones teatrales despertaban la creatividad en los niños bubiercanos. Recuerdo al respecto, algunas funciones teatrales infantiles que preparaban Ángel Franco y su hermana Mari Tere, en una casa sin habitar, propiedad de su familia, en el Barrio del Hortal.

TODOS LOS SANTOS, O EL DIA DE LOS DIFUNTOS

Dos eran las actividades bien diferenciadas, que realizaban los bubiercanos en el día de “Todos los Santos”. Dependiendo de si se trataba de los adultos o de los niños.

Los adultos, previamente a ese día, se dedicaban a acondicionar las tumbas de sus familiares en el cementerio. Este estaba situado en un alto, encima de la Carretera Nacional II, frente a la Estación del ferrocarril. Limpiaban las hierbas y restos de flores marchitas, antes de ir el día de Todos los Santos a rezar a sus muertos.

Recuerdo que también los niños acudíamos al cementerio. En nuestras visitas nos impresionaba ver los huesos almacenados en una huesera, y las tumbas deterioradas por el paso del tiempo.

Pero nuestra visita al cementerio, estaba motivada porque colocábamos al atardecer unas calaveras hechas con calabaza, con una vela encendida dentro. Todos los niños nos afanábamos en colocar unas cuantas en diferentes lugares del pueblo. Las calabazas de cabello de ángel se utilizaban para hacer mermelada. Pero las calabazas comunes, de tamaño más grande, las partíamos por la mitad. Y nos servían para hacer dos calaveras.

Así, una vez realizado el vaciado de la misma, taladrábamos la corteza para hacer cejas, ojos, nariz, boca y dientes de la calavera. A veces les poníamos pelo, procedente de las “barbas” de las piñas del panizo. Así es como se le denomina al maíz en Bubberca.

Nos lo pasábamos en grande con esta tarea. Aunque a los más pequeños, al principio, les producía miedo.

LA MATANZA DEL CERDO

Al comenzar el invierno, los bubiercanos se disponían a realizar la matanza de los cerdos.

Todo el mundo dice que del cerdo se aprovecha todo, o que del cerdo gustan hasta los andares. Pero lo que nadie dice, es que matar un cerdo, a la manera tradicional, es bastante complicado y, requiere mucha mano de obra.

Mi familia no criaba cerdos. Pero recuerdo haber participado en la matanza del cerdo que habían criado Manolo Borque y su esposa Juana. Los padres de Felisa, Manoli y Pili (pocos le llamaban Virtudes, que es su nombre), nos invitaban a participar en este acontecimiento. Nosotros estábamos encantados de colaborar con ellos.

Un cerdo adulto vivo, tiene una fuerza considerable y, alto peligro de producir una mordedura a cualquier persona. Para evitar este riesgo, se necesitaba una persona con habilidad para sujetarle el morro con un gancho; un numero considerable de

hombres capaces de inmovilizarlo y tumbarlo en un banco de madera y, un certero matarife o matachín que termine con su vida desollándole con un cuchillo. Todo ello, mientras las mujeres recogen la sangre en un cubo o pozal y, la revuelven para que no se cuaje.

Después, se socarraba el pelo del cerdo con aliagas encendidas, para a continuación, escaldarlo con agua caliente, y pelarlo con una cazoleta metálica.

Las vísceras se llevaban para analizar al veterinario de Alhama.

Pero el trabajo continuaba, sacando el mondongo del animal, y poniendo el cerdo a orear, colgado en el aire, para su posterior despiece. Más tarde se elaboraban todo tipo de productos derivados del cerdo, como son: morcillas de arroz, chorizos, salchichones, longanizas, butifarras, gueñas, fardeles, bolas, chicharrones, asadurilla, sangrecilla frita, careta, oreja, patas, morros, y rabo. Este último, se guisaba con judías blancas, y estaba para chuparse los dedos. Recuerdo que para la elaboración de embutidos se utilizaba la embutidora. Con anterioridad se había picado la carne con la capoladora. Las piezas mayores como los jamones, solomillo, etc., se les preparaba para su secado, administrándoles varias capas de sal, o de pimentón para los adobados.

Para la elaboración de morcillas, embutidos, salazones y adobados se utilizaban, además de la materia prima proveniente del cerdo, de sal y pimentón; productos tales como: arroz, cebolla, pan, anises, piñones, ajo, canela, pimienta en grano, avellana y almendra molida, y es posible que alguno más que no recuerdo. Todo ello al gusto de los dueños del cerdo. Incluso se utilizaba la grasa del cerdo, fundida en el fuego, para fabricar jabón.

Los dueños del cerdo, obsequiaban a los allegados con el llamado matapuerco. Consistente en una pequeña cantidad de solomillo y productos derivados del mondongo.

El trabajo era duro, pero se llevaba bien, porque se preparaba una agradable comida de hermandad, a base de productos del cerdo, dulces y migas de pastor.

La matanza del cerdo solía durar más de un día, y comenzaba poco después del amanecer de una mañana fría. Previamente la dueña de la casa, donde se iba a realizar la matanza, había afilado los cuchillos, limpiado la cocina y todos los utensilios a utilizar, deshollinado la chimenea y, encalado la cocina y el patio o corral. También se había encargado de preparar algunos dulces, y de remojar el pan para las migas.

Los niños jugábamos con una especie de globo procedente de la vejiga del cerdo. Así pues, todos teníamos nuestro papel en la matanza del cerdo.

En definitiva, la matanza del cerdo era una excelente oportunidad para colaborar y confraternizar entre los bubiervanos. Además de para continuar con una tradición legada por nuestros antepasados. Sin olvidarnos de que para los niños, nos resultaba curioso y divertido (tras pasar un rato de miedo), observar la matanza del cerdo.

