

Jesús Navarro Egea

Aromas del ayer, afamados vinos y anises al “estilo Moratalla”

Resumen. Sin duda alguna Moratalla obtuvo caldos de los mejores en la provincia, propiedades excelentes atribuidas en un principio al carácter de secano de sus cosechas sin descartar otras variables intervinientes. Y no solo el vino, también los aguardientes locales gozaron igualmente de amplia aceptación, a ambos néctares se les reconoció su calidad al ser objeto de exportación y su apogeo más inmediato acaeció en el salto de centuria del XIX al XX. Después, plagas, impuestos inapropiados y terribles tormentas hicieron que los mencionados productos avanzaran fatalmente en su declive.

Palabras clave: Vino, anís, plaga, exportación, apogeo, decadencia.

Abstract Without the slightest doubt, Moratalla obtained broths of the best in the province, excellent properties attributed at first to the dryness of their crops without ruling out other intervening variables. And not only wine, but also local spirits enjoyed wide acceptance, both nectars were recognized for quality when exported and their most immediate peak occurred in the century leap from the 19th to the 20th. Afterwards, plague, inappropriate taxes and terrible storms caused the aforementioned products to advance fatally in their decline.

Keywords: Wine, anise, plague, export, peak, decline.

Perspectiva general y devenir cronológico

El arbusto de la vid parece oriundo de Asia, quizá de las orillas de Mar Caspio, descubrieron que el mosto de la uva se troca en vino por fermentación y se importaría en la Península por los fenicios, luego ni siquiera los hispanomusulmanes, pese a la prohibición del Corán, dejaron de beber el néctar de los dioses con independencia de su posición social y obras primeras de la literatura española lo refieren: Cantar del Mío Cid, El Lazarillo de Tormes, La Celestina, El Quijote o La Galatea por citar algunos.

Según Llopis (1988, pág. 53), disertando acerca del pago de Ulea a pocos kilómetros de la población, conjetura que la cederían a los campesinos en 1430 con la obligación de sembrar viñas, situación que se repetiría más tarde, sigue comentando (pág. 127), que en 1480 los visitantes de la Orden de Santiago del castillo-fortaleza informan en sus Libros:

...Mas adelante esta vna bodega e en ella vn lagar, dio el dicho comendador dentro de dicha bodega diez y ocho tinajas de tener vino de entrega. E dio mas de entrega el dicho comendador otras seys tinajas que están en la torre del omenaje, e dio que avia miorado doze tinajas para vino e vna cuva.

Los santiaguistas apuntan en sus viajes a la fortaleza la presencia de la bodega y estado de conservación en 1507, en el siglo XVI ya exportan el excelente vino en cantidades importantes, pero en esa centuria la producción empieza a menguar en pedanías capitalinas, la sustituyen los moreales y la falta de caldos será una constante comprándolos en Moratalla, Cotillas, Lorquí, Bullas, Cehegín, Caravaca, Andalucía o Albacete según Chacón Jiménez, (1979, pág. 262).

Señala J. B. Vilar en 1993, pág. 18 acerca de los pobladores del lugar:

Quinientos vecinos hacia 1524 y ochocientos por los años de 1550, efecto de una expansión agraria centrada en cultivos comerciales como la vid y el olivo, y en menor medida en los cereales tradicionales, la morera, el cáñamo y los frutales.

En 1749 los astilleros militares provinciales necesitan construir navíos y los responsables de la Armada llegan a los montes de Moratalla para informar del asunto, uno de ellos, Juan Pedro Boyer notifica en septiembre:

Que la encina es muy utillosa para sestear a su sombra en el verano los ganados y la gente por hallarse la mayor parte en las viñas y en los campos labrados para las cosechas de trigo, legumbres y cáñamos de que abunda aquella tierra.

Con motivo de la elaboración de un documento de Hacienda de 1755, en el Libro del vecindario de la villa se nombran a dos Fabricantes de Vino del Rey y sección de Aguardientes, Bernardo Espinalt en su obra de 1778 destaca de la villa especialmente Vino, "de tan bella calidad, que se extrahe para Reynos Estrangeros".

A principios del XIX el consumo sería muy alto en la propia localidad, a partir de 1840 la adjudicación de fincas de amortización procedentes en su mayoría del Clero Regular o Mercedarios Descalzos señala terrenos medidos en peonadas o fanegas en Fuente del Campo, Santa Quiteria, Altico de Lorca o partido Toledano, añadiéndose en 1848 una bodega en calle Palomar Bajo y más peonadas de viña en Aliagar, Carmona y Granadico de Juan Pobre; por citar alguna referencia más el Castillo-Fortaleza de Moratalla pasa a manos particulares en 1865 cuenta Sánchez Martínez, y el dueño construiría a mano derecha de la entrada tres balsas de los lagares para crianza del vino.

Prácticamente todos los caserones del pueblo disponían de *bodegas de cocer vino* en dependencias solariegas, subterráneas, anejas en huertos o construcciones aisladas con grandes tinajas que alcanzaban los tres metros de profundidad, una cabida media podría ser según escrituras de compraventa *trescientas arrobas* en la calle Mayor, también en Prim actual, Dr. Más y Palomar Bajo la mayoría de las moradas estaban provistas de ellas además de otras travesías, los recipientes al hacer obras se cegaron con escombros, aquellos mohosos recintos al presente se utiliza alguna de almacén de bar o como parte de un edificio aún sin reformar. Después de la Guerra Civil sirvieron de escondrijo para juegos prohibidos de cartas u otros, bastantes veces resueltos con "guantá", o aún peor, "guantá y patá", que los guardias dispensaban a los intervinientes.

En 1889 la cosecha se presentó espléndida y se alborozaban comentando que saldrían excelentes vinos, para 1891 las huertas dan buenas uvas al precio de 75 céntimos de peseta la arroba, pero el gran acopio de líquido existente y la falta de pedidos de exportación bajaron el precio cundiendo el desánimo, en 1897 especifican cuatro fábricas

de aguardientes, vinos o vinagres con tiendas en calles Palomar o Roble.

Puede admitirse que el culmen de la vid en Moratalla principia en 1880 llegando hasta 1905, a excepción de los altos y fríos campos todas las huertas y sectores bajos de municipio, Cañadas, Benizar, Otos, Mazuza o alrededores estaban plantadas de viñas intercaladas con oliveras y diferentes plantíos, aquella rondaría el millar de hectáreas como se expone más abajo, y por dar indicios del contexto existente en la etapa reclaman cuotas de fabricación de alcohol vínico a los industriales.

Durante 1906 definen por requerimientos de posesión:

Una casa en calle Pisón nº 23 que dispone de bodega de cocer vino con jaraíz y sus útiles necesarios.

En el decenio de 1920 aún reconocen a Moratalla como zona sustancial enológica según indica la Enciclopedia Universal de Espasa Calpe, y por 1922 entre más lapsos, en descripciones de edificios vuelven a mencionar las bodegas, en agosto, el Boletín Oficial de la Provincia de Murcia, en adelante B.O.P.M., reseña que el Juzgado de Primera instancia de Caravaca subastará bienes embargados en el pueblo entre los que se encuentra otra vivienda en la misma calle que la descrita arriba en 1906, si bien los números han cambiado, cabe la posibilidad de que el inmueble fuera el mismo mencionado antes:

Una casa en la villa de Moratalla, calle de Pisón nº 12 moderno y 10 antiguo; linda por la derecha entrando con casa de José María Rodríguez García y la de herederos de D. Francisco Ludeña Caballero, y espalda calle de Baquero. Se compone de tres pisos con bodega de cocer vino, corral y descubierto.

A partir de aquí el espirituoso puntal decae en picado tal como expresamos en el apartado específico de "Declive".

Producciones, anuncios, tarifas

El relato longitudinal obliga a secuenciar fechas y hechos que pueden dificultar una narración más ágil, pero aún conformando una retahíla, permite observar el desarrollo evolutivo además de sentar un banco de datos susceptible de utilizar

1897-1898. En el periodo económico la matrícula por oficios y calles es la siguiente: Tarifa Primera: Una tienda de vinos y aguardiente en calle Palomar y otra en calle Roble. Tarifa Tercera: Cuatro fábricas de aguardiente en calle San Francisco, Mayor Baja, San Antonio y Corredera.

El bienio 1899-1900 da fruto abundante en las viñas, la recolecta se desarrolla con miedo a la lluvia pero la cosa se confortó con el alza del mercado, cotizando mejor al principio vinos o aguardientes:

Vino tinto de 15°	14 reales la arroba de 17 litros
Vino blanco de 15°	16 " " " " " "
Vino para destilar	8 " " " " " "
Aguardiente de 32°	18 " " " " " "

En abril de 1900 escriben en *El Heraldo de Murcia* que dicho comercio estaba algo animado con tendencia al aumento de los precios corrientes:

Vino tinto de 15°	14 reales la arroba de 17 litros
Vino blanco	16 " " " " " "
Vino para destilar	8 " " " " " "
Aguardientes de 18° y 20°	a 32 y 42 reales

Para 1900 el Negociado de alcoholes moratallero controla impuestos a tres fabricantes de alcohol vínico, Esteban García Guirao, Francisco García Sánchez y el citado Juan Vélez Guillén.

1901. Desde el pueblo informan que hay en total 250 hectáreas de vid, 100 de secano y 150 de regadío aunque la superficie no declarada debía superar bastante dicha extensión, para 1903 la irrupción de la filoxera incrementó el valor de la uva a 1'10 pesetas la arroba.

Con la luz de mayo de 1907 *El Liberal* notifica el gravamen a los alcoholes afirmando que entre los cosecheros de vino había hondo malestar al no poder sacar las existencias, las fábricas de aguardientes no trabajaban por los aparatos precintados, la gente no sabía qué hacer con vinos picados sufriendo al tener que tirarlos, en toda la comarca la ley de alcoholes creó una situación muy difícil con lotes echados a perder, por las calles se extendía un triste olor del vaho de bodegones y ello sin olvidar los estragos de la filoxera que avanzaba diezmado la cosecha, en consecuencia se encarecen las populares bebidas en 1909.

1910. Notifican en el semanario *El Progreso de Moratalla* un *Depósito de Vinos* en el restaurante del Círculo Obrero, allí ofrecen Valdepeñas do-

rado a 20 céntimos el cuartillo y 7'50 pesetas la arroba, o tinto seco añejo de Yecla a 15 céntimos el cuartillo y 5 pesetas arroba.

Durante enero de 1915 instancias oficiales avisan sobre la carga a alcoholes que para Moratalla era de 6.344'50 pesetas, noveno lugar de la provincia en volumen siendo plazas relevantes que aportan más Mazarrón con 17.463'50, Yecla, 14.057'25, Águilas, 7,934'50, Caravaca, 7.923'75, Cieza 6.813'50 o Calasparra 6365'50.



Botella de licor con el escudo de Moratalla

Años 20. Disminuye el cartel de vinos pero reverbera el esplendor de otrora en propuestas de finos de mesa, blancos, claretos, anisados o gaseados, las bodegas y fábricas se instalan en calles Prim, de Pérez, Reina Victoria, Pez, Tomás Aguilera o en El Cobo.

Año de 1935. A partir de este lapso el ayuntamiento intenta ordenar el mercado, avisa en septiembre que los precios mínimos a regir en la comarca según la Junta Vitivinícola Provincial serían de 13'50 pesetas los 100 kilos de uva, o sea, 1'56 pesetas la arroba de 11'5 kilos, y firmaba el escrito el alcalde don Juan Lozano Vélez.

Año de 1937. En septiembre el concejo requiere a todos los bodegueros, especuladores, traficantes, cosecheros y otros dedicados a la venta de vino o derivados para que presentaran en la Secretaría consistorial tenencia jurada de reservas.

Desde 1940 y 1942. Por sendos edictos de noviembre según el Estatuto del Vino resultaba obligatorio comunicar la tenencia de los distintos caldos, explican qué tipos se estilaban y prácticamente las denominaciones venían a ser casi idénticas: vinos corrientes (blancos o tintos, charolé), generosos (secos o dulces), espumosos, gaseificados, medicinales, vermut, aperitivos, mistelas, mostos azufrados, apagados o concentrados, arrope, mostillo o calabre, color o pantomima, vinagre y piquetas.

El 23 de noviembre 1946, el alcalde don Jesús Martínez Pastor hace saber que finaliza el plazo para declarar cosechas, almacenamientos de vinos o derivados, y recuerdan a los interesados que deben hacerlo en un plazo sin prórroga que acaba el 30 del mes antedicho.

1950-1960.

En los inicios de la década el vino pierde terreno frente a la cerveza que avanza en progresión acelerada, una de las primeras que se abre paso es la de marca *Damm* y aunque se publicitan aún vinos o licores su decadencia es palpable; al colear la antigua industria, en febrero de 1954 Francisco Martínez López domiciliado en calle Trapería de la localidad, en nombre de la Cooperativa de Vinos de Bullas de Nuestra Señora del Rosario plantea:

Que no siendo suficiente el local que en la actualidad tiene en la calle de Fuente la citada Cooperativa de Vinos, desea abrir una sucursal de la misma en la calle de Trapería, por lo que previos los trámites e informes reglamentarios se sirva ordenar se me autorice para poder abrir dicha Sucursal en la citada calle de Trapería.

Otros apuntan ya en 1955 algún teléfono de contacto, así, el número 20 de la fábrica de licores y anisados de Donaciano García en calle Tomás Aguilera, 1.

En los albores de 1961, con importante desarrollo industrial de algunas regiones españolas, emigración para la localidad cuyas divisas no revertirían precisamente en ella, exigen cuota de fabricación de alcohol vínico a cinco fabricantes, formalismo tradicional cuando tímidas brisas de bonanza soplan en la población, y durante agosto

solicitan al Ayuntamiento permiso para instalar un local en Salmerón de venta de vinos por garrafas.

Una serie de disposiciones en noviembre de 1976 o 1978 relativos al control de vinos y derivados repiten que el Alcalde de Moratalla, don Pascual Fernández Valero, advierte que según el Estatuto del vino todos los viticultores y almacenistas estaban obligados a presentar por cuadruplicado ejemplar información comprensiva de aquéllos, pero dispensaban a bares, tabernas, restaurantes y ciertos negocios.

Los vinos de don Juan Tamayo

Según *El Siglo Nuevo* de 1906 Juan Tamayo (1843-1906) era hombre de noble linaje, erudito, había estudiado Derecho, se percibía amistoso, mantenía influencias, presidía tertulias, luchaba contra las injusticias, ayudaba a menesterosos erigiéndose en una institución local que tenía por lema *Todo por Moratalla y para Moratalla* de clara influencia francesa, fue alma del partido liberal de la localidad, tendencia que compartía con su padre y hermano Jacobo mayor que él y al que el pueblo honró con una plaza que en la actualidad lleva su apellido, Juan llegó a ser diputado provincial y conseguiría la Gran Cruz de Isabel la Católica.



Juan Tamayo.

En estos años muchos actos sociales se relacionan con la cosecha de uva, el corresponsal del

Diario *La Paz de Murcia* señala el 4 de abril que el ilustre caballero invita a los amigos en la bodega de su enorme mansión blasonada aún en sus aposentos con mobiliario noble, doseles, alegre capilla de reclinatorios aterciopelados o sedas rojas, larga fachada principal a calle Tomás Aguilera o Mayor, y la más corta orientada al noroeste justo a la plaza Tamayo comentada; los reunidos degustan excelentes vinos que se lucían al modo de los de Jerez exhibiendo diversos surtidos, desde *el rubí montilla* hasta *el pajarete* de color pálido, y subrayan en ese momento, que con semejantes iniciativas esperaban la restitución del antiguo esplendor y notoriedad que adquirieron los vinos serranos.

En 1892 señala *La Luz de la Comarca* sobre los caldos del hidalgo: Vinos superiores de mesa, bodega en Moratalla del Sr. D. Juan Tamayo, dirigida por el maestro bodeguero D. Juan M. Sánchez, clases y precios:

<i>Moratalla viejo</i>	15 ptas.	arroba	1'25 ptas.	botella
<i>Manzanilla</i>	6	Íd.	Íd.	1
<i>Amontillado</i>	5	Íd.	Íd.	0'75
<i>Tinto superior</i>	4	Íd.	Íd.	0'50

Los pedidos habría que efectuarlos al administrador Sr. Prudencio Fernández en la villa o en la sucursal de Caravaca a Genaro Latorre Morales y abonarían 20 céntimos por casco devuelto, mensaje que cambiado algo publicita *El Diario de Murcia* citando al mismo maestro bodeguero Juan, pero añade ahora la existencia de un único depósito en Murcia en la *tienda del Catalán* de Pedro Coma Ferrer, en calle de Pascual (Contraste) nº 7, teléfono 105 y despliegan los siguientes caldos:

<i>Blanco Moratalla</i>	12 ptas.	arroba	1 ptas.	botella
<i>Manzanilla</i>	12	Íd.	Íd.	1
<i>Amontillado</i>	10	Íd.	Íd.	1
<i>Tinto superior</i>	8	Íd.	Íd.	0'62

Afamados anises de los Vélez

Pedro Vélez López lleva sus aguardientes en 1877 a la Exposición Vinícola, quedan encuadrados en la clase cuarta y logran galardones:

Anisado doble.....Perfección
Anisado dulce.....Perfección
Aguardiente anisado.....Mención

El patriarca tuvo prestigio como eminente fabricante aplaudido por el Diario de Murcia en 1885 que informaba que el aguardiente de caña de Pedro lo embarcaban hasta Puerto Rico y allí lo recibían repicando campanas.

Su hijo Juan Vélez Guillen se casó con Andrea Rosa López, elegido funcionario ayudante del Agente Recaudador de Consumos continuó la obra del progenitor y siguió distribuyendo magníficos anisados secos o dulces, también fue cosechero de vinos, en 1895 participa sus géneros y presenta sus bebidas en esmeradas botellas de cristal tintado en donde aparece su nombre o el escudo laureado de la villa¹, finalmente en los años 20 traspasa el negocio a Jesualdo Aguilera López que en su etiquetado de *Anís Moratalla* dice ser sucursal de Juan Vélez, luce entonces cuatro medallas ganadas anteriormente, una en Murcia de 1876, otra de Madrid no fechada, la tercera en Barcelona de 1888 y la cuarta de París sin datar tal como percibimos en ilustración adjunta.

En sus anuncios de 1906 no falta el pareado: *El anís de Moratalla, es evidente, que es conocido ya por mucha gente.*

Repertorio de vinos, derivados y productos

Las denominaciones de los caldos manejados en la localidad fueron:

Aguardiente anisado
Aguardiente de orujo
Aguardiente morote
Alcohol vínico
Anís Moratalla
Anisado doble
Anisado dulce
Arrope o mostillo
Beso del campo
Chacolé
Cuerva
Dulce anisado
Lechanís
Licor café casero
Licor de nueces

(1) No debe confundirse con el del apellido *Moratalla*, antes familia de *Varca* y que había huido de la villa: *Sus armas fon quatro faxas, i mas abaxo vn caftillo, i encima del vn braço con una espada en capo roxo, i por la orla nueve habitos de alcantara vno encima, i quatro a cada coftado. Mora el corolario da las faxas en el apellido de Lucas, i el efcudo.* (Archivo Almudí)

Mistela
Mostillo
Mosto apagado
Mosto azufrado
Mosto concentrado
Orujo fresco o piqueta
Paloma
Pantomima o mosto de uva concentrado
Vermut
Vinagre
Vino amontillado
Vino aperitivo
Vino blanco Moratalla
Vino casero
Vino charolé
Vino clarete
Vino corriente blanco
Vino corriente tinto
Vino espumoso
Vino fino de mesa
Vino gasificado
Vino generoso dulce
Vino generoso seco
Vino manzanilla
Vino medicinal
Vino Moratalla viejo
Vino pajarete
Vino para destilar
Vino piqueta
Vino rubí montilla
Vino tinto seco
Vino tinto superior
Zurracapote

Otros licores

El corresponsal de *La Luz de la Comarca* de Caravaca comenta la Pascua moratallera de 1904 y enumera viandas de estos días al menos para algunos, *el jugoso pavo, la rica fruta fanfarrona y el dulce anisado que aquí se elabora harán pasar ratos deliciosos*. Así que no es de extrañar que en el municipio proliferen derivados, en especial anises que tuvieron aceptación hasta el presente.

Aguardientes

De orujo de alta graduación; corriendo 1904 parte de la escasa industria local se dedica a la fabricación del reputado licor al igual que en pueblos cercanos, Calasparra, Cehegín o Bullas, pero una desafortunada ley de alcoholes propiciada por el

ministro Guillermo de Osma² grava a las fábricas con exorbitantes impuestos de hasta un cien por cien obligando a cerrar bastantes en la comarca; el hecho obviamente fue muy criticado pero *lo aplaudieron chupatintas aprendices de cortesanos*, y no tardaría en tener consecuencias inmediatas como el descenso de pedidos de uva cuyo precio oscilaba de cuatro o cinco reales la arroba; a título comparativo en 1900 se pagó a cerca de tres reales, lo que ya de por sí casi agotó un sector atosigado por la modernización y repoblación de viñedos franceses frente a usanzas en general añejadas de la localidad, provincia y depreciación de la moneda que se produjo, aunque en principio pudiera ser buena para la exportación no compensaba los mequinos beneficios, ello sobrepuesto a más circunstancias adversas que obviamos causa en los ayuntamientos deudas difíciles de enjugar.



Guillermo de Osma.

En el último año indicado, al nevado y lluvioso mes de diciembre se suman unas extrañas nieblas que a la noche amortiguan y enrarecen el centelleo de las macilentas luminarias, y si querían calentar algo el cuerpo se registraban los bolsillos para acercarse a los tabernuchos y echar un trago de *lechanís* o aguardiente de orujo. Otras bebidas

(2) Guillermo de Osma y Scull (1853-1922) fue Ministro de Hacienda en los dos gobiernos que presidió el entonces conservador Antonio Maura durante el reinado de Alfonso XIII. En su primera etapa reformó el impuesto de alcoholes muy contestado y suscitó mucha oposición en la villa perjudicada con la medida.

antiguas hechas en particular en el mundo rural tienen casi siempre de componente el mentado anís, fueron o aún lo son:

Paloma

Consumida con frecuencia hasta la segunda mitad del siglo xx y después resulta de añadir al anís agua y azúcar que le confieren turbiedad blancuzca.

Licor de nueces o vino de nueces

Debe elaborarse el día de San Juan con vino, azúcar, trece nueces verdes y tomar en las Pascuas, muy al uso de igual forma en tiempos de asueto como en la época de baños en Somogil.

Arrope o mostillo

Bebida extractada del mosto de uva.

Zurracapote

La hacían acto y seguido de acabar la vendimia mezclando anís fuerte, vino, canela y azúcar, se fabricó además del pueblo y sus campos como Mazuza en la provincia de Jaén, donde es más privativo que en el resto de Andalucía no recordándolo por ejemplo en Almería.

Morote

Aguardiente bastante fuerte de la zona del Sabinar entre otras.

Licor café casero

A base de agua, azúcar, café, anís y en general muy celebrado, era servido en jarras en las bodas.

Mistela

Los ingredientes eran matalahúva, canela en polvo, corteza de naranja, anís y azúcar tostada.

Beso del campo

Obtenido de manera industrial en los años 70 utilizaban moras y lo vendían en tiendas, pero no autóctono a pesar del título.

Vino de elaboración casera

Práctica que continúa al día de hoy.

Cuerva

Emplean fruta, melocotón bañado en vino dulce susceptible de aromatizarse, lo preparan por lo común vecinos en periodos festivos para grupos numerosos de gente, y sobre todo en las fiestas de Santa Ana celebradas en el mes de julio.

Aguamiel

No es propiamente un vino de uva sino de miel fermentada, pero se incluye aquí por su uso tradicional en la localidad más que nada en Navidad, al modo del resto de alcoholes.

Estampas tabernarias y convulsiones sociales

Las peculiaridades de un pueblo de montaña con bajas temperaturas hasta cerca del verano, hizo que el desayuno en épocas de escaseces que fueron casi todas, los hombres se conformaran como único condumio mañanero con una copa de aguardiente, anís, coñac y por supuesto vino, acompañando a lo mejor de un rollo, una toña... por la necesidad de ingerir calorías y animarse en lo admisible con los vapores etílicos antes de marchar a trabajar a los campos, huertas o la propia localidad, en consecuencia la debilidad por falta de alimentos y hambre junto al empuje eufórico que concedían los alcoholes marcaban el discurrir vital de la gente; la publicidad de 1905 subraya lo escrito: *Si con cualquier vitualla puede mezclarse aguardiente, úsese Anís Moratalla como bebida excelente.*

En el lugar, que tuvo predicamento en la producción vinícola, se extendió el refrán español que mostraba la decadencia de familias pudientes o comerciantes, y lógicamente aquí lo adaptaron pluralizándolo: *De abuelos vinateros, hijos caballeros y nietos pordioseros.*

Reproducimos en su lateralidad con algún nimio cambio estructural una serie de *bandos* emitidos en torno a la Guerra Civil española, dando la noticia sin deformaciones y así posibilitar un buceo más nítido en el ambiente callejero del momento, dibuja desde la estampa apagada del obrero en la taberna en horas nocturnas hasta detalles de orden público; cada fecha es un viaje al pasado, policromado o en sepia, pero que refiere algo que marcó un devenir:

Junio de 1934

Desde hoy a las 14 quedarán cerradas las tabernas, y los establecimientos que vendan café no venderán ninguna clase de bebidas espirituosas o alcohólicas. Francisco García Martínez, Alcalde accidental.

Abril de 1936

Por los sucesos de ayer noche y por la efervescencia del elemento obrero, se acuerda cerrar las tabernas y ordenar a los demás establecimientos de bebidas alcohólicas que se abstengan de vender. Gerardo Antonio Martínez Fernández, Alcalde accidental.

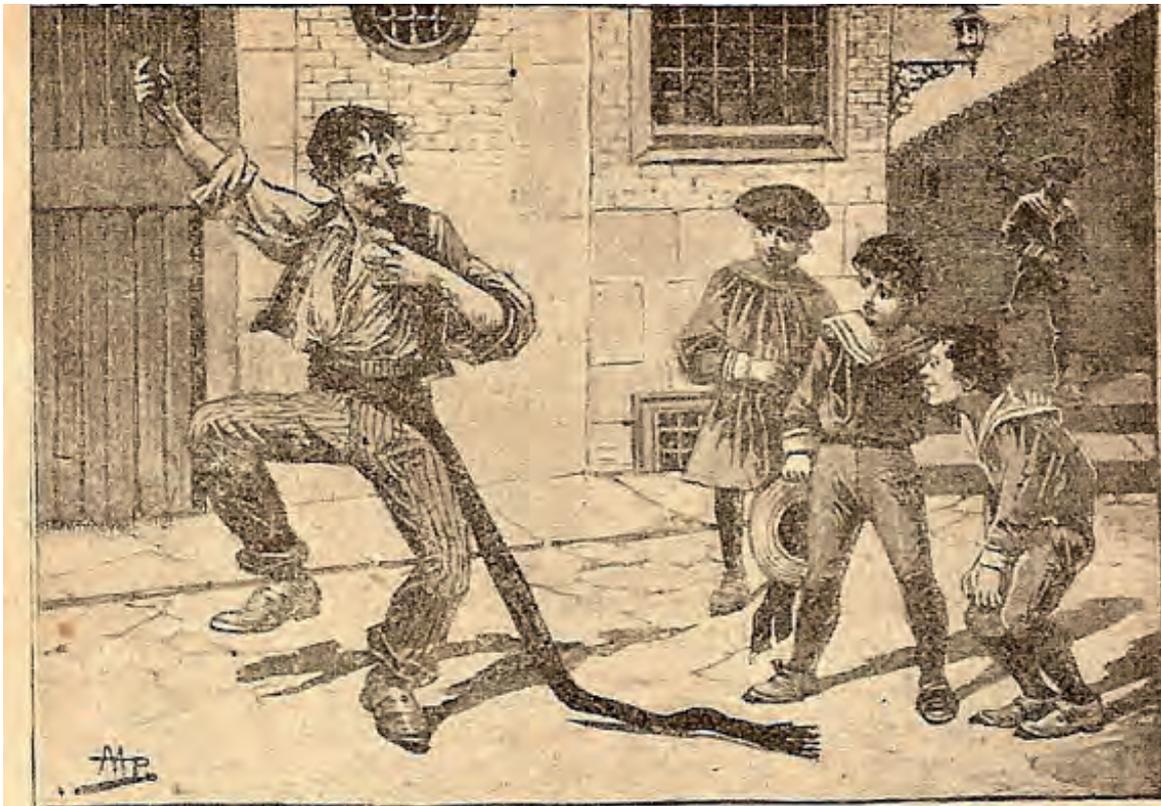
Abril de 1936

Mañana, día de la Fiesta del Trabajo, permanecerán cerrados todos los establecimientos. Se ruega al vecindario engalanan sus fachadas con colgaduras procurando que ostenten sólo los colores de la República. Las

manifestaciones que recorren las calles llevarán a la cabeza sus respectivas banderas procurando en todo el recorrido no causar daños a los edificios y observando respeto. Juan Llorente Sánchez, Alcalde.

Agosto de 1937

La Alcaldía observa con disgusto campañas en cafés, tabernas y vía pública contra cargos públicos, por lo que he ordenado vigilar a personas. Espero del vecindario que no me ponga en la disyuntiva para mí violenta. Antonio Vélez Azorín, Presidente del Consejo Municipal de la Villa.



Burla del borracho.

Enero de 1938

Se observa considerable número de obreros con el vicio de la embriaguez y algunos no guardan respeto ni a autoridades, ni a convecinos, a los que insultan e incluso maltratan de obra, sin miramientos; a las mujeres que transitan por la vía pública frases deshonestas... Se pondrán a disposición judicial. Antonio Vélez Azorín. Presidente del Consejo Municipal de la villa.

Enero de 1938

Como se ven algunos obreros casi a diario por las calles en estado de embriaguez... las tabernas se cerrarán sin excusa a las 9 de la noche... autorizándose a bares y cafés su cierre a las 10 de la noche. Los domingos se cerrarán las tabernas a la 1 del día y bares y cafés sólo para venta de café en horas ordinarias. Antonio Vélez Azorín. Presidente del Consejo Municipal de la villa.

Noviembre de 1939

Con motivo del homenaje de hoy a José Antonio, al sonar en el reloj las 7 de la tarde queden cerrados cafés, bares, tabernas, establecimientos de comestibles, barberías y demás, prohibiéndose terminantemente funciones de cine u otros espectáculos, y en cada hogar del vecindario debe haber una oración por José Antonio, por lo que esta Alcaldía quedará altamente reconocida. Alcalde D. Francisco Rueda Moro, Ayuntamiento Nacional de la villa.

Marzo de 1941

Para celebrar el 1-4-1941 la fiesta de la Victoria de acuerdo con la Jefatura Local del Movimiento, se dispone: Celebrar actos religiosos en la Iglesia a las 11, invitando a todos sin distinción de clases; sólo permanecerá abierto el comercio de ultramarinos hasta las 10 de la mañana; los bares y análogos podrán abrir una vez terminados los actos religiosos y solamente se permiten las faenas de riego. El Alcalde, Clemente Lozano López.

Enero de 1944

Las tabernas no podrán tener abierto el establecimiento nada más que hasta las 11 de la noche y los cafés hasta las 12. Alcalde Jesús Martínez Pastor.

Octubre de 1945

Por Orden de la Presidencia del Gobierno de 26-9-1945 y por la falta de energía eléctrica se establecen horarios de actividades. Cafés: cierre 12-45 de la noche. Alcalde: Jesús Martínez Pastor. En dicha Orden citan otros locales como barberías.

Marzo de 1949

Don Rafael Egea de la Cuesta, Alcalde y Jefe Local del Movimiento hace saber: Que con motivo de los Actos que habrán de celebrarse el día 1º de Abril en conmemoración del décimo Aniversario de la Victoria de la España Heroica e inmortal, invita a todo el pueblo en general para que asista al solemne Tedeum que en la Parroquia de Nuestra Señora de la Asunción tendrá lugar a las 11 de la mañana.

Al mismo tiempo se recuerda la obligación de engalanar los balcones con colgaduras. Durante las horas de Actos oficiales permanecerán cerrados los comercios, cafés, tabernas, etc. etc.



Bar del Emigrante.

Escuela, supersticiones y relatos

Qué duda cabe que la dedicación principal y vinería de la villa irradia influencia en dispares aspectos del discurrir diario, por aquí, al igual que en el resto de la provincia o país, programaciones educativas, libros de lectura del siglo xx o libretas escolares entre más trataron la materia de la vid trasluciendo de una u otra manera el ancestral recurso, en la década de los 60 realzan la vendimia a modo de núcleo temático importante con capítulos titulados *La vendimia, Fermentación, El trasiego, El vino o El comercio*, y aparte del contenido conceptual, intentan inculcar comportamientos sobre el consumo del alcohol, lo que asimismo viene a ser otra constante.

Sirvan de ejemplo las indicaciones de E. Solana en 1959, que aún con las ingenuidades propias del momento, enseñan con nitidez los efectos nocivos y degradantes para conocimiento de infantes:

El abuso de alcohol conduce a la embriaguez, destruye la salud, debilita la voluntad, quita las fuerzas físicas y morales y, por fin, puede conducir a la miseria y el crimen.



Libro escolar.

Período o menstruación

Mientras las mujeres soportaban estos días de flujo no se les permitía entrar en las bodegas, y la gente murmuraba recelosa que con dicha fase femenina el vino se cortaría o avinagraría.

Derramar el caldo sobre la mesa

Sea el suceso azaroso o intencionado resulta anuncio de buena suerte, pero de igual forma lo interpretan en sentido contrario.

Brujas

Torcían el gesto y contaban que las féminas montadas en escobas, tras aterrizar en el tejado se colaban a las casas bajando por las chimeneas a la búsqueda de tinajas o toneles para beber vino.

Coplillas o dictados tópicos

Cruz Herrera (1993), apunta de la cortijada albacetense de La Sierra en Letur un dictado tópico en que menciona dos poblaciones del noroeste murciano:

*Para vino Morataya,
para aguardiente Cehejín,
y para muchas guapas,
las que se crían aquí.*

Rima que con variaciones temáticas se repiten en otros pueblos de Albacete, de la villa murciana a su vez repetirían otro que destaca la afición de sus habitantes, lo que tampoco es original:

*Moratalla, Moratalla,
Moratalla la bravía,
con cien tabernas, (U otro número cual-
quiera)
y ninguna librería.*

En la publicidad de tiempos modernos es relativamente común el hecho de divulgar vinos con chascarrillos, gracias y estrofas que parodian otras, al respecto exponemos uno de los anuncios de 1976:

*Hoy el vino y la tierra me sonrían,
hoy cal Mellinas me bebí dos.
Hoy lo he probado, me ha gustado,
hoy creo en Dios.*

El trágico declive de la vid

La viña siempre estuvo amenazada por múltiples enfermedades, clorosis, antracnosis, oídium o ceniza, mildiú o filoxera, esta última plaga no se conoció en Europa hasta 1865 (Antonio Fernández, 1960: 86) proveniente de Norteamérica al traer vides de variedad *isabela*, sería la más dañina propiciada por un insecto de un milímetro de largo que anida en las raíces de las cepas y las seca, con su pico chupador absorbe la savia llevando la calamidad de parra en parra al mudarse los insectos en épocas de lluvias sobre tierras arcillosas.

Para 1884 atacaría con especial virulencia al municipio, a otros de la comarca como a Cehejín y áreas de Murcia y cercanías, debiendo crearse al año siguiente una comisión que frenara los daños; a comienzos del siglo xx, con la expansión

de la vid en particular por las provincias levantinas (Alcántara, 1916 pág. 279), la filoxera vuelve a arruinar la plantación del municipio y solo quedaron retazos de cosecha en Benizar, Cañadas o huerta, pero antes, como la superficie vinícola se hacía cada vez más extensa aumentó la oferta, repercutió negativamente en los precios, provocó que la fanega de tierra de regadío de este tipo en general rindiera menos que la de cereales bien cultivada, y lo mismo podrían decir de la viña de secano.

Para 1885 el *pulgón de la vid* o insecto *Aphis Illinoisensis* arremete contra los pámpanos de parras de la villa, intentan capturarlo mediante una abrazadera metálica a la cepa y luego quemarlos.

En 1889 comentaban de la aparición del *mil-dew*, *mildeu*, o *mildiu* que lo producía el ataque de un hongo en hojas y racimos acarreado manchas translúcidas como grasientas, los grumos de uva dejaban ver una pelusilla blanca o borrones pardos, había causado destrozos en las cosechas de vinos de Francia y se sentían sus efectos negativos en regiones de España, acababa de asomar en los viñedos de Jumilla, poco después, en 1892, repunta en Murcia y parrales provinciales, con los almanaques de 1933 la plaga reaparece y el alcalde moratallero junto a otros intentan obtener ayudas para paliar el desastre.

Al parecer en 1901 aún no acometía la *filoxera* en el pueblo aunque sí en el resto de los términos comarcanos, sería detectada el 5 de octubre de 1903 por inspección de un ingeniero lo que como era de esperar asustó a la gente, tres años más tarde la quiebra de esta fuente principal de ingresos era casi completa, la producción bajó mucho e intentaron revitalizarla adaptando vides americanas.

El año 1954 el descenso en la actividad es palpable, solo algún atrevido sigue las huellas del brillo perdido y José L. Blázquez domiciliado en calle de Parra solicita instalar un almacén de vinos en calle del Dr. Más de la villa pidiendo permiso de apertura.

El año de 1970 supone sumir en olvido vergonzoso al vino o considerarlo bebida poco elegante por decir algo, no obstante se siguen ofertando vinos genéricos que se publicitan como "seleto", "de hace 100 años", "de la bota", "del país" o incluso a través de letrillas más o menos ripiosas, moda algo repetida en ese tiempo, también jumillanos de marcas populares, e irrumpen en escena con fuerza inaudita bebidas como colas, carbónicas, zumos y por supuesto las cervezas Águila Dorada, Estrella de Levante o Mahou que

en los 80 continúan tomando auge imprevisto en todo el municipio, a la vez se afama el vino autóctono referido con orgullo por el paisanaje y procedente *del Bancal de Abajo*, en estos años cervezas notificadas además de las nombradas son Cruzcampo y San Miguel, no obstante, casi como un susurro de añoranza, alguna taberna alardea de la antigüedad de sus vinos supuestamente centenarios, hasta los 90 buscaron los afrutados de Benizar con extensiones reseñables de viña de consumo doméstico o destinados a industrialización. Asimismo concurren los etiquetados del Algaidón, y en la década repuntan otros vinos locales comercializados en Ulea pero ya cultivados en el Medioevo y que poco a poco se abren hueco hasta el siglo XXI, fueron reconocidos en China otorgándoles medallas de plata u oro y distribuyen marcas como *Tercia de Ulea*, *Rambla de Ulea* o *Viña Botial* a base de la tradicional uva *monastrell* semejante a la *cariñena* entre variedades como *tempranillo* o *cabernet*. Al día de hoy en la población, cuando comercios, particulares o grupos de personas etiquetan vino escogen el que viene bien, jumillano, jerezano, etc.,

A modo de epílogo

La industria vinícola con larga tradición y altibajos prosperó en particular en los siglos XVIII y XIX, algunos vinos locales alcanzaron notoriedad en el contexto provincial, sin duda gozaron ya de justa fama en el primer siglo citado, también los anises buscados por provenir de tierras de secano frente a las de riego, teoría no muy acordada entre los estudiosos hoy pero entonces muy aceptada, hasta el punto de que la evolución del viñedo originado en Bullas a partir de 1803, cambia a espacios de secano y toma de modelo el alabado en el momento *estilo Moratalla*.

El peso que detentaron los vinos locales tanto en calidad como en cantidad tuvo eco en un ancho elenco nominal de los mismos, derivados, publicidad, aceptación, amplia venta en disímiles puntos llegando a festejarse en Hispanoamérica, se exportó básicamente tinto seco, y es bastante seguro que las superficies declaradas plantadas de viñedo han sido muy inferiores a las reales, superando muy probablemente el porcentaje medio de ocultación de otros pueblos en razón de lo apartado del terreno, escabrosidad o dilatado espacio difícil de controlar en el pasado.

La caída del volumen vinícola es otro de los reverses que llevaron al pueblo a un proceso de

retroceso global, y en la actualidad la elaboración de este género se encuadra en la Denominación de Origen Bullas.

El recuerdo de esa época más o menos esplendorosa según el tema expuesto, aun borrándose a marchas aceleradas de la memoria como gran parte del legado moratallero, condujo al lamento

a personas que como Manuel García recapacitaban al escribir en el programa de fiestas de 1959: *Y de aquel ayer sólo queda ya vago recuerdo, algún resto de viñas casi sin importancia y unas docenas de viejas bodegas inútiles en otras casas igualmente vetustas.* ■

Fuentes bibliográficas y documentales

- AA.VV. 1985: Moratalla. Las Fiestas del Stmo. Cristo del Rayo. (1621-1971). Imprenta Guerrero. Calasparra.
- AA.VV. 1991: Fiestas del Stmo. Cristo del Rayo. Ed. Ayuntamiento de Moratalla.
- AA.VV-Fundación Centro De Estudios Históricos E Investigaciones Locales De La Región De Murcia. 1999: Moratalla recupera. Ed. Consejería de Educación y Cultura. Editora Regional-Caja Murcia-Ilmo. Ayuntamiento de Moratalla.
- Alcántara García, P. 1916: La Patria Española. Librería de los Sucesores de Hernando. Madrid.
- Almagro Conejo, A. M^a y Rodríguez Ruiz, A. 2001: Gastronomía de Moratalla. Ed. de las autoras. Moratalla.
- Baleriola, G. 1901: La crisis vinícola en la provincia de Murcia: sus causas y remedios, nuevos cultivos. Tipografía de Las Provincias de Levante. Murcia.
- Chacón Jiménez, F. 1979: Murcia en la centuria del quinientos. Universidad de Murcia y Academia Alfonso X. Murcia.
- Cruz Herrera, M^a Del Pilar. 1993: Diccionario de Gentilicios y Seudogentilicios de la Provincia de Albacete. Ed. Servicio de Publicaciones. Diputación Provincial de Albacete.
- Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana. Ed. Espasa-Calpe, S. A. Madrid. 1920-1934.
- Espinalt y García, B. 1778-1795: Atlante español. Imprenta de Antonio Fernández. Madrid.
- Galiana, I. 1990: La Región de Murcia pueblo a pueblo. Ed. La Opinión de Murcia, S. A. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.
- Greus, J. 1991: Así vivían en Al-Ándalus. Compañía Europea de Comunicación e Información, S.A. Madrid.
- Lillo Rodelgo, J. L. 1946: Narraciones campesinas. Ed. Magisterio Español. Madrid.
- Martínez Martínez, J. 1988: Moratalla, su identidad física y humana. Ed. Tertulia Cultural Hisn Muratalla. Moratalla.
- Navarro Egea, J.
- 1989: "Moratalla y las brujas". En Revista de fiestas del Stmo. Xto. del Rayo.
- 1995: Las Pascuas. Ed. Tertulia Cultural Hisn Muratalla.
- 2004: "Miserias y anhelos. Año de 1904". En Revista de fiestas del Stmo Xto. del Rayo.
- 2005: Supersticiones y costumbres de Moratalla. Ed. Real Academia Alfonso X el Sabio. Murcia.
- 2006: Moratalla: Historias extremas y cotidianas en el S. XIX. Ed. Ilmo. Ayuntamiento de Moratalla.
- 2005: Supersticiones y costumbres de Moratalla. Ed. Real Academia Alfonso X el Sabio. Murcia.
- Planes García, S. 1936: Plagas del campo. Ed. Servicio Agronómico Nacional. Estación de Patología Vegetal de Burjasot (Valencia).
- Rodríguez Llopis, M. 1999: Historia de la Región de Murcia. Ed. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Consejería de Educación y Cultura. Murcia.
- Sánchez Martínez, J. J. 1993: El Castillo-Fortaleza. Ed. Tertulia Cultura Hisn Muratalla. Moratalla.
- Solana, E. 1959: Invenciones e inventores. Ed. Escuela Española-Hijos de Ezequiel Solana. Madrid.
- Vilar, J. B^a. 1993: El indiano Juan López (La villa murciana de Moratalla en la fundación del Nuevo Reino de Granada). Ed. Real Academia Alfonso X el Sabio y Ayuntamiento de Moratalla.

Archivo de Moratalla

- Bandos del Ayuntamiento: 5-6-1934; 20-9-1935; 22-4-1936; 30-4-1936; 8-8-1937; 29-9-1937; 10-1-1938; 25-1-1938; 20-11-1939; 21-11-1940; 31-3-1941; 7-11-1942; 14-1-1944; 4-10-1945; 23-11-1946; 31-3-1949; 19-1-1961; 27-8-1961; 24-11-1976; 6-11-1978.
- Documento de declaración de cosechas de 1946.
- Solicitud al Ayuntamiento para instalar establecimiento de venta de vinos en Salmerón. 27-8-1961.

-Solicitud al Ayuntamiento de apertura de local vinatero. 26-2-1954.

Archivo Almudí

-Legajos del Ayuntamiento de Murcia. Varios números entre el 1063 y 4153.

-Gaceta de Madrid. 9-10-1877; Documento nº 228/238 (4-C-3) Historia de Murcia 1614. -Boletín Oficial de la Provincia de Murcia (B. O. P. M.). 12-7-1842; 10-6-1861; 17-9-1897; 1-7-1900; 19-1-1901; 13-7-1906; 11-1-1915; 1-8-1922.

Archivo General de la Región de Murcia

-Catastro de la Ensenada, Única Contribución. Documento Hacienda, Libro del vecindario de la villa, 5-5-1756.

Prensa

-*El Diario de Córdoba*, 4-11-1884. -*El Constitucional*, 21-11-1884. -*La Paz de Murcia*, 7-11-1885; 4-4-1892. -*El Diario de Murcia* 20-12-1885; 17-

4-1886. -*La Luz de la Comarca*, Caravaca, 11-9-1892; 25-12-1892. -*El Heraldo de Murcia*, 27-4-1900. -*El Siglo Nuevo*, Caravaca, 4-11-1906. -*El Liberal de Murcia*, 31-5-1907. -*El Progreso de Moratalla*, Semanario Independiente, 9-12-1909; 8-9-1910. -*Programas de Fiestas del Stmo. Xto. Del Rayo*. 1972-1990. -*Murcia enclave ambiental*. Revista de distribución gratuita, Nº 17, Año 6-2008.

Otros

-*El Interrogatorio de 1803 en la Región murciana*. Transcripción e introducción de M^a Teresa Pérez Picazo en Rev. Áreas de 1985. Editora Regional de Murcia.

Webgrafía

<http://es.wikipedia.org>. www.abc.es. www.bing.com. www.vinosmalditos.com es.zapmeta.ws