



LOS MEDIDORES

Una vez, también el azar, ha hecho que cayeran en mis manos, dos libros manuscritos de apuntes diarios que estaban en casa de mi abuelo Abelardo. Siempre pensé que eran de cuentas, pero durante el invierno, ordenando papeles vi que no era así. Se trataba de notas con las ventas, el vendedor, el comprador, así como el producto vendido y el precio. Todo ello del año 1905.

Resultó ser el libro donde los «medidores» anotaban todas las transacciones en la plaza, casas y calles de los 4 ó 5 que formaban la cuadrilla. El sistema de acceso para ser medidor era el de pública subasta en sobre cerrado que el jefe de la cuadrilla sacaba y pagaba al ayuntamiento. Luego la formaba (que era casi siempre la misma) y se renovaba por vejez o enfermedad. Funcionó así hasta el año 1942, que por las características de la postguerra, tomó otros derroteros.

Medidores fueron desde 1905 Abelardo Martínez-Lázaro, Gregorio Pantaleón, Pepe Magán, Vicente Chaleco, Patricio Zamorra, Miguel Serrano.... Después Zamba y Ovidio pero a nivel particular. Se extingue en los años 1970 este oficio centenario y es sobre esos años cuando se instaura definitivamente el sistema métrico decimal, porque si bien se había «inventado» en 1789 hasta 200 años después, no se imponen definitivamente los metros, kilos y litros.

Paraban en la taberna hoy de Serrano, que antes había sido un callejón de antiguénico uso entre el Ayto. y escuelas y que unía la Plaza con ermita de la sangre de Cristo, mas tarde un pajar y sobre 1920, se renuevan y amplían las escuelas de hoy en día por la familia Silva, que posee un balcón y una puerta de acceso con su escudo heráldico al lado del actual Sótano.

Comienzan los apuntes en abril de 1905 de esta manera:

- Cobrado de plaza por derechos del venta 8'40 Ptas.
- Eusebio Sánchez vende a los «barateros» cebada a 5'25 Ptas. la arroba.
- Mielero (de la Alcarria) por derechos de venta 20 cts.
- José el de Aranjuez por venta de sardinas 50 cts.
- Abelardo Martínez a un villatobero «jijas» o prínsoles en grano, porque si es molido lo llaman almortas. Se debía sembrar mucho porque los apuntes son abundantes.
- Choricero por derechos de venta 2'50 Ptas.
- Cochinos por 13 paga 3'25 Ptas.
- Los patateros eran de Villatobas, Villacañas, Chillarón (Cuenca), Ocaña, Corral, Buenamesón, Cabañas.
- Los fruteros de Colmenar de Oreja eran los únicos del norte del Tajo que acudían no sé como porque los puentes de Fuentidueña y Villarrubia no existían aún. Los de Mondejar (Guadalajara) cruzaban por Zorita de los Canes, que tiene un puente medieval y que en su momento era el único hasta Toledo. Se utilizaban los vados que no siem-

pre eran practicables. Puede decirse que hasta los años 60, Colmenar abastecía de riquísima fruta de la vega a la Plaza. Venían con carros entalamados los martes, dormían en la posada o mejor en sus propios carros para la venta del miércoles. Nos surtian de peras, guindas, tomates, habas, cebollas, (en noviembre para la matanza) guisantes, melocotones..., de la vega de Villarrubia también se trae fruta.

- Los melones y sandías de Lillo y Quero.
- Los mieleros de la Alcarria venden a Novillo el confitero a 6 arrobas de miel.
- Los valencianos traen naranjas y arroz y se llevan trigo, cebada, yeros, cominos y granadas. A menudo se usa el trueque, se cambian granadas y naranjas por cereal, que se conservan encima del trigo en las trojes.
- Los caleros venían como ahora de Corral.
- Los zarceños traen cominos.
- En septiembre los gancheros o maderos bajan el Tajo y vienen al mercado a por avío. En este mes se venden almendros .
- La paja se envía a Madrid por vagones de tren (existe desde 1886), y la comercia el tío Antonio Piqueras. Por cada vagón cargado pagan a los medidores 10 Ptas.
- En noviembre aparecían los pimenteros de Murcia (hasta los años 80) nos surten de pimentón, especias y membrillos (que no se venden por arrobas sino por cargas). En este mismo mes se mercadea con bellotas y cebollas de matanza.
- Diciembre con castañas, nueces, avellanas (hacen especial el mercado de Nochebuena) tocinos, granadas. Aceite y suelos. D. Juan Palacios vende 13 arrobas de suelos (aceite inferior o posos para hacer jabón)
- El vino lo trapichea Jesús Pérez Montoya.
- El trigo, la cebada, el queso y el aceite se mercadea el año entero. El aceite y vino se envasaban en pellejos de cabra o ternera embetunados. Estos se podían moler a «maquila» o sea te molían tu trigo o tus aceitunas y te daban tu harina y tu aceite. El último molino con este sistema estaba en la c/ La Estacion cerca de la Plaza, venían con sus mulas molineros de Teruel y traían un chico para recados, el ratón, al que luego cantan «el ratón del molino, no tiene rabo, por que la perindola se lo ha arrancado». Te avisaban un día antes, dejabas las aceitunas en una troje, y era obligatorio llevar un pan para hacer tostás.

Los medidores compraban sus propias medias fanegas de madera, romanas que pesaban por kg. o arrobas, 1/2 arroba, azumbres y cuartillos. Recorrían el pueblo allá donde los avisasen con ellas al hombro (la de mi abuelo se conserva y era magnífica). En ocasiones contadas, se usaban unas pesas minúsculas dentro de una caja de madera muy bonita, para pesar cosas valiosas como anís, cominos y rara vez azafrán.



La foto tomada en casa de los Alonsos, el Mayor, 1 corresponde a los medidores que en 1905 median el vino vendido por Gregorio Alonso (de la Fuente) está sentado en un tonel, con su hijo Manuel Alonso niño. Mi abuelo Abelardo Martínez-Lázaro y Trigo ante un pellejo a la derecha. El resto se ignora.

Los apuntes los hacía con una caligrafía especial, Joaquín García el Hojalatero que era empleado del Ayuntamiento, como fiel o repeso. Es decir que si en la Plaza, no estabas conforme acudías debajo del Reloj (tenía un cuerpo menos la torre) al repeso citado donde también te alquilaban romanillas que te costaba un real la mañana.

Ventas menos asiduas:

El pleitero, el chufero de Valencia, el chocolatero, el de los bombones, y el jabonero, el espartero, el carbonero, el melvero (melva en sal). Los turbios (fondo de la tinaja de vino) los compran los mondejanos,

- Anís en grano, si bien se mercadea todo el invierno por Salamanca, había casas por donde tenían una alquitara, destilaban el anís y lo vendían a tabernas o particulares.

- Tranquillón mezcla de trigo y centeno.
- Escaña, cereal hoy casi desconocido.
- Lentejas algo, garbanzos muy poco.
- Lana a partir de mayo.

- Carne de oveja y cabra. Antes sólo se vendía en la carnicería municipal, sita en la calle del mismo nombre, ahora la venden los carniceros y la guardan en el cuarto de la carne del ayuntamiento, pero no la pesan los medidores.

No cita la venta de los tartaros, o costra formada en la tinaja y que se arrancaba con gran esfuerzo. Se decía «eres mas malo que los tartagos».

MOTES.

Que en 1905 figuran en los libro citados y que la mayoría subsisten.

Había muchos mas pero no figuran en los manuscritos.

Abarquero, Abulaga, Alito, Alorchas, Boleta, Borlas, Botija, Buñuelero, Bruja (La), Cabezo, Calvo (El), Cache-te, Cachorro, Calamaco, Canjilona (La), Cantarero, Capa, Capanegra, Caragato, Carajito, Carcoma, Carloto, Carpín, Cascabel, Castaña, Cobollito, Cobollo, Colcherillo, Colorín, Confite, Cordelero, Chalupa, Chamorro, Chaval, Chicarro, Chiclana, Chinique (De Villatobas), Chinas, Chile, Chirive, Chispa (La), Ceajo, Ceporro, Gata, Cataciega, Golondrina, Gorrullo, Gorrupalo, Grajo, Guilindango, Guitarra, Lapicero, Legaña, Lencho, Lorito (La), Maca, Malacara, Mangona, Matusa, Melenas, Mochuelo, Mochales, Monago, Monano, Mondonguera, Moro, Migas, Minginta, Minoya, Miquiñas, Nabo, Nalgas, Navarilla, Pacho, Pandera, Pata, Parrilla, Perchas, Perica (La), Pepican, Perrera, Picio, Pinge, Pitarro, Pota, Pulga, Pulgón, Purria (La), Ratón, Rallao, Regaterillo, Sopas, Sopla, Tanani, Trifona, Velos, Viruela.

Mi agradecimiento a Anselmo Serrano y Joaquín Arias, que con gran amabilidad me han asesorado.

Máximo Sánchez