Carretera de la Patata

La espina dorsal del Canal del Henares

Por Juli Moratilla Andrés, cronista oficial de Cabanillas del Campo

Hace unas semanas unas chicas de Cabanillas me preguntaron por la proveniencia del nombre de la «Carretera de la Patata» (en el mapa, la CM1008 o «Carretera de la Vega»), que conecta los pueblos de la zona entre Azuqueca de Henares y Fontanar, transcurriendo entre campos de cultivo y, acompañando en su recorrido al Canal del Henares. Esto me hizo reflexionar sobre lo que yo conocía sobre esta vía secundaria tan importante para el pueblo, y lo que podía recoger del conocimiento popular de los vecinos, para transmitir en este artículo.

La carretera de la Patata, como la llamamos todos, es una vía de uso secundario que circunvala parcialmente los pueblos de la Campiña de Guadalajara, a los que conecta. Comienza en Azuqueca, pasa por Alovera, Cabanillas, Marchamalo, y acaba en Fontanar; algunos dicen que continúa hasta Yunquera.

La carretera de la Patata, relacionada con la vía de trashumancia Cañada Real Galiana proveniente de La Rioja, siempre ha estado vinculada a las actividades económicas principales del pueblo hasta el último tercio de Siglo XX: la agricultura y la ganadería. En Cabanillas había explotación ganadera de vacuno (hasta 27 vaquerías se han documentado), rebaños de bovino y caprino, e incluso una piara. La cañada atraviesa el centro del municipio. La carretera de la Patata se usaba de camino de conexión entre los pueblos de la vega, pero, sobre todo, su uso agrícola ha determinado su geografía y su supervivencia. Y es que por sus lados se extendían grandes campos de cultivo de secano (cereales), hacia el norte; y de regadío (pimiento, tomate, maíz, girasol, patata), hacia el sur, por debajo del canal. La carretera convive en paralelo y corta en muchos tramos al Canal de la Vega del Henares, y está nervada por decenas de salidas a caminos agrícolas.

Un pueblo patatero

Hablemos de la actividad que ha dado su nombre a la vía. La patata ha sido una de las grandes actividades del pueblo durante siglos. La cosecha de la patata alteraba la demografía y el ritmo del pueblo durante meses, desde noviembre hasta febrero. Y es que el pueblo se llenaba de cuadrillas de temporeros, jornaleros venidos de diferentes provincias, principalmente Toledo y Cuenca, para ayudar en las labores de recogida, selección, envasado y transporte de la patata para su comercialización. Cada año las cuadrillas triplicaban el número de habitantes (de 900 a aproximadamente 2.700) y los mismos integrantes repetían año tras año.

Remolque típico para las labores de recogida de la patata

En Cabanillas existían multitud de familias que se dedicaban a su cultivo. Los patronos contrataban directamente a los «patateros», que así se les llamaba, y les procuraban alojamiento en casas antiguas acondicionadas para ellos, o en los mismos almacenes donde trabajaban. Durante aquellas semanas el pueblo se convertía en un barrizal, a causa de la arena arcillosa que se arrastraba con los remolques de las patatas y las calles aún sin asfaltar. Se recuerdan más de una docena de almacenes para el tratamiento de la patata. Hoy aún queda uno en activo.

La vida de los «patateros» era intensa y monótona. Apenas tenían recursos e intentaban ahorrar todo el dinero posible para llevarlo de vuelta a casa. Por las mañanas, antes de ir al tajo, pasaban por el bar a tomar un desayuno consistente en café con leche y una cazalla (bebida alcohólica anisada con alto poder calórico), o un «sol y sombra» (mezcla de licor de anís y brandy). Partían a

la recogida en los campos de cultivo, cosechaban a mano y con azadón (actividad llamada «la saca»), echaban las patatas en los remolques, y traían los carros o los tractores hasta los almacenes del pueblo. Era en los almacenes donde se seleccionaban, limpiaban y disponían en sacos de diferentes medidas, sin identificar, para su comercialización. Esta tarea de escoger la patata era llevada a cabo mayormente por mujeres de Cabanillas, y era especialmente dura y laboriosa.

Para ayudar en la labor de limpieza de las patatas, el taller Forjas Domínguez de Cabanillas inventó una herramienta (primero manual, después eléctrica) consistente en un cilindro de dos metros de largo y medio de ancho (similar a un bombo) fabricado en varillas de hierro, que permitía desprender el barro seco de la patata y agilizaba esta labor, y les daba calidad para sacarlas al mercado. Aún podemos hoy encontrar un ejemplar de esta herramienta, en un solar de la calle Benalaque (junto al actual almacén de la familia Gil, frente a Ibercaja).

En Cabanillas había mayoristas subasteros, que compraban la cosecha ya envasada a los agricultores y la vendían a puestos en España o para exportación. Entre ellos destacaba Santiago Jurado, siendo su ojeador contratista Victoriano Redondo. También venían desde Azuqueca para comercializar la patata de aquí. Los «patateros» terminaban la jornada bien entrada la tarde, y su único momento de diversión era una pequeña tertulia en el bar, o acudir al cine del pueblo, que daba proyecciones casi a diario en aquellos meses. Una curiosidad es que las películas más demandadas eran las del Oeste. Recibían una comida principal al día, normalmente en casa de los patronos.

Había varios almacenes en la calle Benalaque (uno, de Alfredo Inés; otro, de la familia Celada, el de los Gil o el de Ángel Luis Moreno); en la plaza del Centro Médico (el de Francisco García), en el Camino de las Arcas (el de Francisco Fernández), y varios en la calle Alférez Verda (como uno de la familia Verda). Incluso había uno en la Plaza de la Iglesia (de la familia Celada) y otro en la calle de la Música, que todavía persiste en sus labores y que pertenece a Alfonso Herranz.

Se iniciaba la recogida a principios de noviembre, si el tiempo lo permitía. En dos meses finalizaba, y el tajo terminaba para Navidad. Pero si «se ponía de lluvia», aún duraba hasta la Fiesta de San Blas, en la primera semana de febrero.

Ingenio para la limpieza de la patata fabricado en Cabanillas

Almacén, actualmente en uso, sito en la Calle de la Música

A causa del uso intensivo de los tractores y la falta de mantenimiento, la carretera ha estado históricamente plagada de baches y socavones que la hicieron famosa en toda la zona. La carretera sirvió también de vía de conexión de Cabanillas con Alovera y Marchamalo para los deportistas y los niños y adolescentes que aprovechaban el bajo tráfico para ir en bicicleta de excursión al Paraje del Cristo (antiguo emplazamiento de Cabanillas), al Canal, o a los pueblos vecinos. ●