

Número de inventario: I-3

Denominación: La Conserva

Otras denominaciones:

Tipología: Técnicas artesanales tradicionales

Nivel de protección: -

Lugar: Vivienda particular

Fecha de celebración y periodicidad: Anualmente. Durante los meses de septiembre y octubre.

Descripción:

Antes de los años 60, era una actividad fundamental, ya que muy poca gente tenía frigoríficos, y solo se podían comprar productos de temporada.

Las hortalizas que no eran aptas para la venta las utilizaban las familias de hortelanos para hacer conservas. Se podían hacer con pimiento, tomate, judías, melocotón, etc. Además, también se hacían mermeladas de higo, de tomate frito, melón, etc.

Para su elaboración se necesitaban botellas de cristal, que se reutilizan cada año. Estas se debían limpiar y secar en profundidad.

Se pelaba el tomate, se le quitaba los desperfectos y se troceaba, colocándolo posteriormente en una caldera.

Se ponía la botella en un cubo (para no desperdiciar nada), se le colocaba un embudo y para introducir los trozos de tomate en las botellas se utiliza una caña. En ocasiones se añadían polvos químicos para evitar la fermentación, en este caso no hacía falta cocer los botes al baño María. Además, se le ponía una cucharada de aceite a la botella para que el tomate no estuviese en contacto con el aire.

Cuando la botella estaba llena se cerraba con un corcho y se ataba con hilo de bramante, tarea que normalmente realizaba un hombre, ya que se necesitaba mucha fuerza.

Posteriormente se ponía un bidón en la lumbre con un poco de agua y antes de que se calentara se colocaban las botellas boca arriba y boca abajo y se terminaba de llenar el

bidón. Una vez que el agua hervía, había que dejar las botellas media hora más. Después se quitaba la lumbre de debajo de las trébedes y cuando se enfriaba el bidón se sacaban las botellas, este proceso podría durar hasta un día.

Estas botellas, se podían conservar hasta el año siguiente, sin utilizar ningún electrodoméstico.

En la actualidad, se utilizan botes de boca ancha. Además, se hace con otro tipo de tomate, que se reserva para esta actividad y que no tiene desperfectos. Se han dejado de utilizar muchas de las verduras, ya que ahora se pueden conservar en el frigorífico y se pueden encontrar a lo largo del año. Por último, se utilizan, paellers de butano para cocer los botes al baño María.

Documentación gráfica:



(1) Conserva. Año 1960

Observaciones:

Esta actividad aún está muy extendida en el municipio.

Informante / Fuentes:

- Informante: M^a Ángeles Saiz Escudero (2020)
- Fotografías: Benedicto Collado (1)