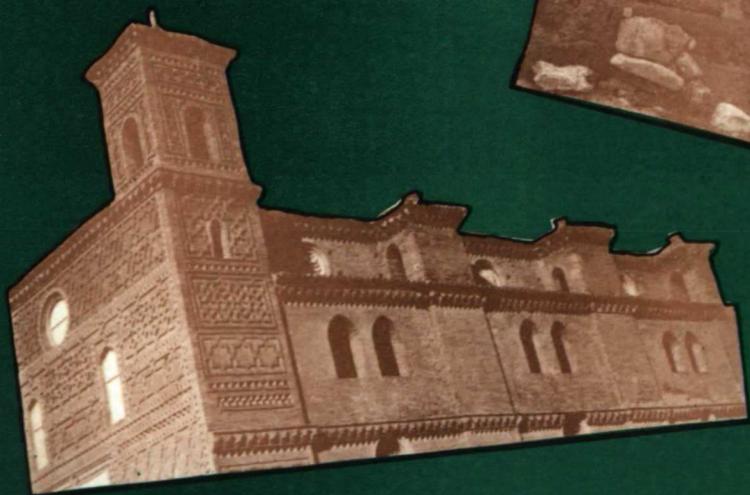
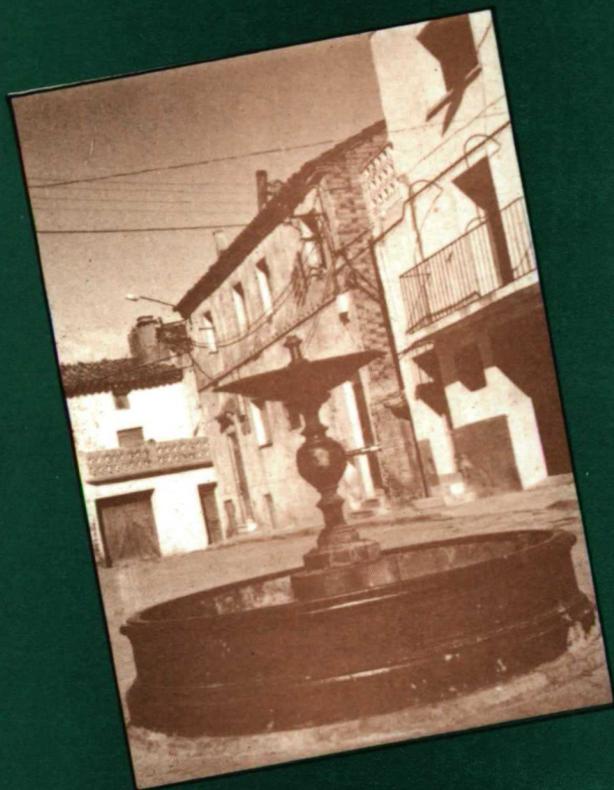


PINCELADAS DE LA CULTURA POPULAR DEL RIO GRIO



ESCUELA DE ADULTOS DEL RIO GRIO

**PINCELADAS DE LA CULTURA POPULAR
DE LA RIBERA DEL GRIO**

**ESCUELAS DE ADULTOS DE LA RIBERA
DEL GRIO**

PINCELADAS DE LA CULTURA POPULAR DE LA RIBERA DEL GRIO

Realización:

María del Carmen Juan Orera
Ana Isabel Tejero Quero
Elías Gascón Castillo
Pascuala Viturín Lorente
María Pilar Hernández Quero Luna
María Pilar Ballester Gómez
Miguel Angel Castillo Catalán
Carmen Vicente Sebastián
Jesús Castillo Cubero
Concepción Martínez Pérez
Montserrat Navarro Barranco
Carlos Roy Cubero
María del Carmen Relancio Relancio
Miguel Hernández Gascón
María Lourdes Hernández Domínguez
Fernando Tejero Domínguez
María Julia Vivanco Vicente
Ana María Gómez Gómez
Sofía Menés Robledo
Rosario del Río
Nuria Menés Gimeno
Juan Carlos Gómez Longares
Asunción Narro Júlvez
Concepción Gimeno Corbal
Oscar Gimeno Alcaine
José Luis Arnauda Narro
Yolanda Gómez Longares
Jaime Cubero Catalán

Colabora:

Luisa María Valero Hernández
José María Aladrén

Ilustradores:

José Antonio Aladrén Vicente
Carlos Roy Cubero
Miguel Angel Castillo Catalán

© Escuelas de Adultos del Río Grío
Edita: Diputación de Zaragoza y Ministerio de Educación y Ciencia
ISBN: 600-5467-5
Depósito Legal: Z-2266-88
Imprime: Gorfisa. Pedro Cerbuna, 7. Zaragoza

Dedicatoria

*Este libro se lo dedicamos a
todos nuestros antepasados que
poblaron estos pueblos,
y que de una u otra forma hicieron
posible esta Cultura que aquí reflejamos.*

*También se lo queremos dedicar a
todas las personas que
han sido entrevistadas.
Gracias a ellas ha sido viable
la ilusión de plasmar un pasado inmediato
en unas cuantas hojas de papel.*

PROLOGO

Este libro que tienes entre tus manos, lectora, lector, tiene el enorme mérito de lo hecho en equipo, con compartida ilusión. Se ha hecho preguntando a los mayores para conocer lo que aún es posible salvar de una rica cultura material, discutiendo lo que se hace y por qué, y creando entre tanto una sensación de ámbito común en una zona pequeña, escondida, recoleta, de nuestro Aragón grande y vario.

La cuenca del río Grío — que también se llamó Tobed, como uno de sus pueblos —, se ubica en torno a esa pequeña corriente de agua, que discurre abajo de las sierras y altiplanicies, entre los campos de Cariñena, Calatayud y de Romanos, cerca ya de Daroca, y aboca al Jalón, cerca ya de Ricla y La Almunia, por donde parece inminente la construcción de la ya famosa presa de Mularroya, que transformará esa zona en pocos años.

Pero entre tanto, y aun entonces, que las aguas irán siempre hacia abajo y no al revés, estos pueblecicos, que otrora fueron más grandes, ricos y vivos, han ido agonizando, perdiendo población, y apenas entre los tres (Santa Cruz de Grío, Tobed, Codos) pasan un poco de los mil habitantes. Pero ¡qué habitantes!, a juzgar por este puñado, cuya obra recorreremos con simpatía y asombro.

Con qué sensibilidad han sabido comprender las claves de un pasado, que aún permanecen allí, aunque en peligro de extinción por los tiempos voraces que corren. Con qué primor han reconstruido — no estaba, pues, tan escondido el tesoro, tratábase de buscar bien — quehaceres y pensares, amores y primores de los abuelos y los abuelos de los abuelos, posos que quedan en el aire, que pesan sobre nosotros, y ¡ay del que no los huela, no los sepa ver y oír!, porque influir, influyen en el presente y aun el futuro de todos.

Así es nuestro buen pueblo aragonés, en su más puro estado, sin contaminar aún, porque, por desgracia para sus economías y ventaja para quienes lo miramos con ávidos y cansados ojos ciudadanos, es zona a desmano, que ni va ni viene de ninguna parte, sino de ellos mismos.

Cabe el río, se han ido alzando las villas, con algún centenar y pico de casas y las parroquiales en medio (San Blas, la Magdalena y San Pedro, son sus advocaciones), amén algunas ermitas diseminadas, dedicadas a San Roque, en dos casos, que fue patrón de lepras y pestes muy temidas en la Edad Media; Santa Quiteria, San Gil, Santa Bárbara, recordada aunque no truene pero más entonces, o San Valentín.

Hay en Codos un “palacio”, del que poco o nada sabíamos hasta ahora. Y está, sobre todo, la solemne y magnífica, aunque deteriorada, iglesia de la Virgen, en Tobed, “monumento capital de la arquitectura religiosa mudéjar en Aragón”, a juicio del principal experto en ese estilo, Gonzalo M. Borrás, que la ha estudiado ejemplarmente, y me la indicó hace ya muchos años, por lo que fuí a visitarla con la emición del casi descubrimiento.

Iglesia ésta que fue fortaleza de la Orden militar del Santo Sepulcro, de cuyo priorato de Calatayud fue encomienda Tobed desde poco después del discutido testamento de Alfonso I, en 1134, contribuyendo sus rentas a mantener una comunidad de canónigos regulares de aquella ciudad. Zona clave en la defensa de Aragón ante Castilla, sufrió fuertes embates en la célebre “guerra de los dos Pedros”, en la segunda mitad del siglo XIV, época de que data la obra de esa monumental iglesia, perfeccionada a fines de ese siglo con la ayuda, nada menos, del Papa Luna, hijo de las vecinas tierras de Illueca. Guitart ha estudiado un extenso recinto amurallado, de incierta datación, que seguramente tiene que ver con aquellos tiempos.

Otras muchas riquezas artísticas guardan estos pueblos con orgullo. Sus iglesias parroquiales, si viejas, fueron modificadas en el XVII en los casos de la que fuera gótica de Tobed, y la renacentista de Codos. La de Santa Cruz es de anteayer, 1912, aunque sigue el tipo barroco y guarda un busto antiguo, del XVI, efigie de San Blas. Las otras guardan numerosos retablos, una decena en Codos, además de su mudéjar torre, y algunos cálices, cruces procesionales, relicarios, etc. de notable valor, según cuentan algunos inventarios y guías. Una de las tablas más valiosas, obra de Jaime Serra, de la Virgen de Tobed, pertenece hace muchos años a una colección particular zaragozana, pero un Cristo de XV de esa parroquia no tiene nada que envidiarle. De una de aquellas tablas se dijo hace siglos que habría sido pintada por el mismísimo San Lucas, bendita tradición.

** ** **

Tierras altas, frescas —y sanas, se añade siempre, menos mal— hubo en ellas tradición de calenturas, pulmonías y hasta carbunclos, pero con todo acabaron hace tiempo la penicilina y otros fármacos.

Cuando, a mediados del XIX, escribe Madoz su tan celebrado y útil Diccionario Geográfico, Estadístico e Histórico, da cuenta de las producciones de estas villas, bien conocidas: cereales, hortalizas, vino y aceite, algo de ganado y buena caza (perdices, liebres y conejos). En Codos, miel y cera; en Santa Cruz, exquisitos barbos (y hoy habremos de añadir, estupendas fresas y fresones); en Tobed, una pequeña dehesa para pastos comunales, higueras y nogueras. En las montañas abundaban, y abundan aún, las carrascas, los rebollos, iniestas, romeros y aliagas, que perfuman el aire. Por aquellos malos y escabrosos senderos, se malcomunicaban unos con otros y con la capital y el obispado, en Calatayud, y había en el camino hacia La Almunia una vieja venta. Y buenas fuentes, para alivio del caminante o del segador de no muy abundantes mieses, bajo el sol justiciero.

El panorama "industrial" era ya entonces desolador, pero un pasar tenía aún sus habitantes: en Codos, "fábrica de paño, bayetas, estameñas, barragán, bandas o fajas y algunas otras de lienzos", amén de dos batanes, un molino harinero y otro aceitero. En Santa Cruz de Grío (que Madoz llama aún de Tobed), hay también molino de harina "que decae" y dos de aceite, mas una tienda de abacería. En Tobed, en fin, sendos molidos de harina y aceite (así no peleaban, aunque tampoco se comunicaban mucho, unos pueblos con otros), y una fábrica de "barro barnizado".

Precisamente nuestra principal especialista, Isabel Alvaro, ha estudiado a fondo estas rústicas cerámicas, explicando que Tobed ha contado con una de las más importantes ollерías de la provincia de Zaragoza, datada al menos de hace casi tres siglos. De allí se extendió a los dos pueblos vecinos, si bien en todos ellos desaparecen hace más de treinta años, pues no es oficio sano ni bien retribuido. En Tobed, que trabajó siempre sus propias arcillas, había hacia 1930 unos 40 olleros, pero el último, Abelardo Lahoz, lo dejó en los cincuenta. Y lo mismo pasó, en Codos, con Ricardo Vicente.

** ** **

Estas historias que he espigado en viejos y nuevos libros, nos sitúan en el presente, pero con los pies en un pasado que fundamenta y explica. Tengo entendido que hace un par de años D. Salanova Orueta publicó una "Historia de la villa de Tobed", que no he conseguido ver, pero supongo que coincidiremos en estos datos, aunque a buen seguro él aporta muchos más, producto del repaso documental o la sabia historia oral de nuestros mayores. El grupo de personas de las Aulas de Escuela de Adultos del Grío, que reúne a estudiantes y estudiosos de las tres localidades, ha escogido como modelo, magnífico, tanto por sus realizaciones como por el espíritu que les ha llevado a ellas, a los Amigos de Serrablo. Buena cosa es

que iniciativas del norte, del siempre hondo y riguroso Pirineo, lleguen hasta tierras mucho más al sur, y hagamos todos, así, un Aragón ancho y largo, dándonos a conocer unos a otros, que sólo así es cierto y duradero el aprecio, y fuerte el sentimiento de Comunidad.

Este libro, además de hacerlo cumplidamente, va mucho más allá de una hermosísima evocación local, de la satisfacción de indagar en los oficios, la cultura del campo, la casa y el traje, las tradiciones y fiestas. Habrá de interesar, —por lo cuidado de su estructura y el rigor que aparece en el plan total de la obra, pero también por su frescura y espontaneidad, por cuanto sale directamente del pueblo, de la raíz—, a los aragoneses todos, y aun a muchas gentes de otros lugares, sean doctos antropólogos o simples viandantes a pie por el planeta, que nada de lo humano pueda serles ajeno.

Al felicitar, efusiva y admirablemente a este grupo de personas, que desde su anónimo colectivo me invitan a prolongar (quizá porque se identifican con alguna de esas empresas aragonesas en las que he ido poniendo mis manos, o simplemente con mi preocupación cultural por nuestra tierra) este precioso libro, me gustaría ponerlo de modelo a tantos educadores que a veces puedan sentir el desánimo del trabajo árido, lejos de la gran ciudad y sin muchos apoyos técnicos o materiales. Pero, sobre todo, quiero insistir en hasta dónde pueden llegar unas personas que acudían a la escuela para completar su formación, por unas y otras causas incompleta, seguramente escasa. Cómo, acercándose a ese inmenso “centro de interés” que es la vida cotidiana alrededor, se puede acabar haciendo un estudio geográfico, artístico, económico, histórico, etnográfico, de extraordinaria envergadura. Nadie, al ver este esfuerzo así compensado, puede pensar, como el futuro San Isidoro, que es imposible horadar la piedra con el roncal, si la ilusión y la perseverancia ayudan.

Eloy Fernández Clemente

PRESENTACION

El trabajo que esta publicación recoge es el esfuerzo de 29 personas durante el espacio de tiempo de cinco meses.

La recopilación de la cultura popular de las localidades rurales es una labor necesaria para que cada pueblo recupere la identidad que fue mermada en los años sesenta principalmente; debido a la emigración a las zonas industriales.

Las Escuelas de Adultos se plantean este trabajo de recopilación y elaboración como medio, no sólo de escribir la riqueza cultural de los tres pueblos, sino de motivar a los propios asistentes al grupo de Graduado Escolar en la participación cultural y social de su correspondiente localidad y comarca.

Dicho sea de paso el planteamiento educativo de las Escuelas de Adultos del Grío dista bastante de ser un proyecto académico sin más, que ofrece a la gente unas clases regladas y un título de graduado al finalizar éstas.

Pretende partir de la propia localidad con todas sus riquezas artesanales, de tradición, de costumbre, de patrimonio, etc, etc.

1. Autores

Como antes hemos mencionado, esta publicación está realizada por 29 personas de las que 17 son mujeres y el resto hombres.

Las edades de este grupo de personas son las siguientes:

- 1 entre 14 y 15 años
- 2 entre 16 y 17 años
- 14 entre 18 y 27 años
- 7 entre 28 y 37 años
- 5 entre 38 y 47 años.

A nivel académico, estas personas, aunque todas no posean el título de graduado escolar, son capaces de lanzarse a la aventura

de una publicación. Aunque bien es verdad, que en un primer momento no se llega a comprender totalmente la dimensión de este trabajo, no es menos cierto que a lo largo de los meses, el esfuerzo e ilusión de estas personas, posibilitan el que una ribera totalmente agrícola, de casi un millar de habitantes, cuente con un libro donde se relate la cultura y la riqueza de estas gentes.

Las profesiones de estas personas son variadas: ama de casa, albañil, agricultor, ganadero, carter, secretario de la Cámara Agraria, jornalero, tendero, y lamentablemente los que no tienen ninguna ocupación remunerada: los parados.

2. Organización del trabajo

Nada más comenzar el segundo trimestre del curso 87-88, se plantea en cada una de las tres Escuelas de Adultos de la Ribera del Grío, un trabajo que consiste en recuperar tradiciones, oficios, fiestas, costumbres, edificios, que sólo permanecen en la memoria de las personas y en algún que otro documento escrito.

Este trabajo es aceptado de buen grado por todos los asistentes a los grupos de graduado escolar.

El trabajo se organizaría alrededor de temas elegidos por la gente, aunque esto supusiera la repetición de un mismo tema. Las técnicas metodológicas que se utilizaron se centraron en la entrevista y en la redacción de la información recabada. En más de una ocasión el mismo tema requería más de una entrevista, ya no sólo para cotejar la información y dar así más fiabilidad, sino para llenar lagunas que quedaban una vez redactado el primer texto.

Todo este material no estaba dirigido, al menos de una forma consciente, a la publicación; pero debido a la riqueza del trabajo y a la valoración social que recibirían sus autores, creímos conveniente sacarlo a la luz.

Cada pueblo tiene su grupo de graduado escolar, que a su vez se dividió en dos o en tres grupos pequeños. Estos grupos eligieron los siguientes temas:

Santa Cruz de Grío: dos grupos. Uno recopilando información sobre agricultura y otro sobre oficios.

Tobed: tres grupos. Uno recopilando información sobre agricultura y oficios, otro faenas y costumbres del hogar, y casa típica; y un tercero casas y tradiciones.

Codos: tres grupos. Uno recabando información sobre oficios, otro fiestas y tradiciones, y un tercero, faenas y utensilios del hogar, y casa típica.

El material utilizado se reducía al siguiente: un cassett grabador por grupo, cámara fotográfica, quince cintas de cassett, seis máquinas de escribir, papel y boli para la redacción.

El número de horas invertidas por persona ha sido de 200 aproximadamente, pues en los tres pueblos se ha dado el caso de hacer más horas que las estrictas de las clases de graduado (entrevistas, pasar a máquina, etc.).

3. Metodología

Este apartado para que sea más funcional y práctico, lo presentaremos de forma esquemática y puntual.

3.1. En cada pueblo mediante las aportaciones de cada uno de los participantes se elabora una relación de posibles temas a trabajar. Una vez escrito en la pizarra se pasa a englobarlos en bloques.

3.2. Formación de grupos pequeños. Se determina el número de grupos y cada persona se apunta al bloque que más le interesa y gusta. Aunque no se hiciera en los tres pueblos, es conveniente apuntar que una vez elegido el bloque, el grupo pequeño se juntaba para organizarlo y completarlo. Se ponía en común y se recogían las aportaciones de los tres grupos.

3.3. Se elaboran las preguntas que van a configurar las entrevistas. Posterior lectura de éstas a los demás grupos para completar lagunas y rectificar errores. Paralelamente a este paso se eligen las personas del pueblo que van a ser entrevistadas, todas ellas bastante informadas sobre los temas a preguntar.

3.4. Realización de la entrevista. El grupo encargado de un tema, con grabador en mano, acude previa cita, a la casa particular del entrevistado. Una vez allí, se le realizaban las preguntas que normalmente venían a costar entre hora y media y dos horas. Unos vasos de vino marcaban el final de la entrevista.

En varias ocasiones el entrevistado acudía a los locales.

Esta situación no es causa del azar, sino que se planteó de una forma consciente para acercar la gente mayor a la escuela de Adultos.



El número al que asciende las personas entrevistadas es de unas 30, puesto que algunas entrevistas al realizarlas en la calle, aprovechando el sol que tomaban los mayores, eran contestadas por varias personas.

Este es el momento apropiado de agradecer, en esta publicación, la buena acogida y disposición de todas las personas que poseían el saber sobre los temas que más adelante desarrollaremos. Con esto no queremos menospreciar a otras personas de estas localidades que podrían habernos contestado acertadamente a todas nuestras preguntas.

3.5. La información grabada se pasa a papel. Este es el momento de anotar las lagunas que existen en las contestaciones. En más de una ocasión se volvía a realizar otra nueva entrevista, a la misma persona o a otra distinta, para que el texto quedase completo y fiel a la realidad.

La entrevista no se constituyó en el único medio de recavar información, puesto que existían otras dos fuentes de saber:

- a) El conocimiento que tienen los propios participantes en los temas trabajados. Recordemos que las profesiones de estas personas, son variadas, así como la edad media adulta en la que están comprendidas más de una de estas personas.
- b) La información que parte de la documentación escrita, especialmente de los archivos parroquiales.

3.6. Elaboración del texto. Dependiendo de cómo estaban estructuradas las preguntas de la información del entrevistado y del tema a trabajar, el texto estaba más o menos ordenado.

Esto exigía a los recopiladores, elaborar un texto redactado con un mínimo orden lógico, y teniendo siempre en cuenta la ortografía, sintaxis, vocabulario utilizado, y demás aspectos del lenguaje; puesto que más de un tema ha exigido la realización de descripciones detalladas.

Con esto queda suficientemente demostrado que la investigación de la cultura popular de una localidad, implica utilizar las áreas que se abordan en un graduado escolar: lenguaje, matemáticas (medidas y sus equivalencias, cuatro reglas, planos, gráficas...), humanística...; pero aportando algo a la comunidad en la que está inserto el grupo de graduado.

3.7. El texto es pasado a limpio y se eligen las ilustraciones fotográficas o dibujos, que lo van a completar.

Las fotografías se realizan en horas no lectivas y normalmente se tenía que ir a la casa del propietario de los objetos.

El número de fotografías realizadas ascendió a 200, aunque no todas están puestas en la publicación, pues más de una sirvió únicamente de modelo para la confección del dibujo. Se prefería el dibujo realizado por las propias personas, ya no sólo por la participación que entraña, sino por la mayor nitidez y exactitud que proporciona.

3.8. Ahora entran en acción las máquinas de escribir. Normalmente cada pueblo se escribe a máquina sus propios trabajos.

3.9. Aunque no en las tres localidades y no siendo la primera vez que se hacía, este trabajo motivó a realizar una exposición etnológica en el mes de junio. Siendo estas personas las directamente responsables en la búsqueda de los objetos a exponer. También, sirvió de motivación para que alumnos de una de las escuelas de Adultos elevasen un escrito al Ayuntamiento planteando la restauración de los Peirones, el estudio de crear el museo que llevaba dos años en las bocas de algunos, y solicitando que se pintase la sala donde iba a ir la exposición.

3.10. Cuando vieron las posibilidades de que este trabajo se convirtiera en publicación, parte del estudio demográfico que se realizó en las tres escuelas de adultos con anterioridad, se integró como presentación de la zona.

PARTE PRIMERA:

LOS OFICIOS

1. CARBON VEGETAL EN CODOS

La producción de carbón vegetal en Codos, viene del siglo pasado, y la última carbonera se cerró en parte porque había pocos montes que cortar. Se producía en distintos montes de nuestra localidad, siendo alguno de ellos, el monte de los Martinelas subiendo hacia el Pico; aunque se puede decir que todos ellos sirvieron para producir carbón.

La leña que se utilizaba para hacer carbón era la de carrasca. Se arrancaba de cuajo con la azada rozadera o escarbando se extraía la zueca, que aunque no estaba autorizado, se hacía. Era lo que más rendía para el carbón.

Estas zuecas se ponían en el pie de la calera con el propósito de que quedase más firme y segura.

Una vez arrancada de cuajo la carrasca, con el astral se cortaba a trozos y se mutilaba con el podón.



El «TIO PEDRO» realizando una Calera.

La leña se acarreamba hasta la calera con los machos, en unos ganchos de madera, que ellos mismos hacían.

Se colocaba el baruste en el centro. Tenía unos cuatro o cinco metros de altura, y el grosor de un brazo. Apoyados en éste, se iban colocando los palos de una longitud de ochenta centímetros, aproximadamente, alrededor de él. Así sucesivamente hasta formar cuatro o cinco pisos de altura. El diámetro de la calera tenía aproximadamente de ocho a diez metros.

Una vez colocada la leña se arropaba con una capa, bien de rocha o gayuvera, y finalmente se tapaba todo con tierra para que no respirara.

Por la copa se dejaba un agujero aproximadamente de un diámetro de noventa centímetros por el que se encendía. El fuego se introducía por el hueco que dejaba el baruste al sacarlo. Seguidamente se tapaba la copa y se hacían alrededor de la corona los respiraderos.

La calera tenía una escalera de carrasca, aprovechaban dos palos largos unidos, los reafirmaban sobre ella y colocaban los escalerones. Por esta escalera subían a dar de comer a la calera. En raras ocasiones, cuando abrían para alimentarla, a causa de las llamas, caían dando alguna «volteta».

Ella misma pedía de comer, se notaba cuando se veía algún fallo, y ese lugar se alimentaba de leña más menuda. Aunque normalmente se alimentaba por la copa. Entre comida y comida aguantaba de doce a veinticuatro horas.

Había caleras grandes y pequeñas, las primeras albergaban de seis mil a treinta mil kilos de leña, y las segundas por debajo de los seis mil kilos. Una carbonera grande venía a tener un tiempo de cocción de diez a doce días, y la pequeña de siete días.

Conforme iba cociéndose el carbón, que se notaba al salir humo azul por los agujeros, se abrían nuevos respiraderos. Ya al terminar, por el pie, se le abrían dos agujeros, las pasaderas, y por allí ellas solas se iban apagando cuando iba terminando la cocción.

A medida que se quemaba la calera se iba construyendo otra.

Se dejaba que se enfriara un poco, se retiraba la tierra y se iba sacando el carbón, por debajo, a mantos de arriba abajo, con un rastriero de madera que a cada cuatro dedos tenía una púa, y unos retabillicos para la tierra. Se recogía con cestas y se colocaba en un montón limpio.

El transporte del monte al camión se realizaba con caballerías, en dos seretas y albardas.

La producción salía toda fuera. En el pueblo no se consumía nada. Iba a las carboneras de Zaragoza y capitales en general. Se transportaba con los camiones de Serrano (Tobed).

La rentabilidad de la producción del carbón dependía en parte del coste de la compra del monte, el precio aproximado era de sesenta y cinco céntimos el kilo de carbón. La campaña duraba de septiembre a mayo.

El carbón cuanto más entero mejor se vendía.

El producto se vendía por kilos alcanzando en cada viaje la cantidad de ocho mil a diez mil kilos. Como anécdota podemos indicar que un año en la Pardina se sacaron doscientos mil kilos de carbón, por lo que se quemarían un millón de kilos de leña de carrasca, (puesto que se sacaba un kilo de carbón por cada cinco de leña).

A juicio del Sr. Pedro Diloy, la producción de carbón vegetal sería rentable actualmente, incluso ahora más que antes, pero al ser un trabajo tan duro no suele ser tan atractivo. Prueba de ello es que los carboneros estén día y noche al pie de la calera.

Tenían una cabaña donde dormían, y cada dos o cuatro horas había que salir a dar vuelta. A los obreros se le subía el suministro. También por la noche después de cenar durante un par de horas transportaban la leña que habían hecho durante el día.

Para cortar leña había que pedir permiso a lo que antes era ICONA, mediante instancia.



Los carboneros fueron frecuentes en los pueblos de monte.

Se pagaba una cuota que ponía este organismo. Se declaraba el número de hectáreas a cortar, viniendo el forestal de Miedes a comprobarlo. Normalmente se aprobaba la solicitud.

Los obreros que el Sr. Pedro llevaba cobraban un jornal, que en el 1942 ascendía a quince pesetas. Estos trabajadores eran asegurados por campaña. Los seguros no eran nominales.

Los demás carboneros, que trabajaban en los montes que el Sr. Pedro y otros habían comprado, cobraban por kilos de producción.

También de la ramulla, hacían el picón para el brasero, la ramulla se ponía en un montón grande y se le prendía fuego. Conforme se iba quemando se echaba agua encima.

Los carboneros en aquel entonces gozaban de visitantes; maestros y alumnos eran unos de ellos.

Para terminar añadiremos, que había también carboneras en: Cerveruela, Torralvilla, Langa del Castillo, Alpartir, Almonacid, Vista Bella, Aladrén y Herrera de los Navarros. En Langa del Castillo llamaban «Recocho» a lo que aquí se denomina calera. Por el contrario el vocablo de «Recocho» se usaba en Codos para denominar los tizos que no estaban del todo cocidos.

2. LA CALERA DE TOBED

Según nos cuenta Carmelo Pérez, a la edad de 76 años, uno de los últimos caleros que hubo en Tobed, tenía unos 18 años cuando junto con su hermano realizó su última calera. Por lo que dedujimos que se debió realizar por los años 1930.

Su padre también se dedicó a realizar caleras junto con otro vecino del pueblo.

Se cocían dos clases de cal, una era negra y otra blanca. La primera la utilizaban como si fuera cemento, pues tiene la propiedad de ser muy resistente. Esto lo demuestra el hecho de encontrar alguna casa con este material.

La blanca se utilizaba para blanquear las casas, desinfectándolas y manteniéndolas limpias y blancas.

La cal negra la podemos encontrar como material de construcción, en las paredes de la mina de cobre situada en el barranco de Valditasancho.

Había una calera situada en el barranco de Valtroba, y otra en Trascastillo, en ésta última aún quedan restos de ella.

Proceso

Primero se cortaba la leña dejándola secar. Utilizaban aliagas y sanjuaneras, esta última está en extinción.

Para cada cocción requerían unas setenta cargas. (Se denomina carga a la cantidad de este material que puede cargar un macho en un viaje).

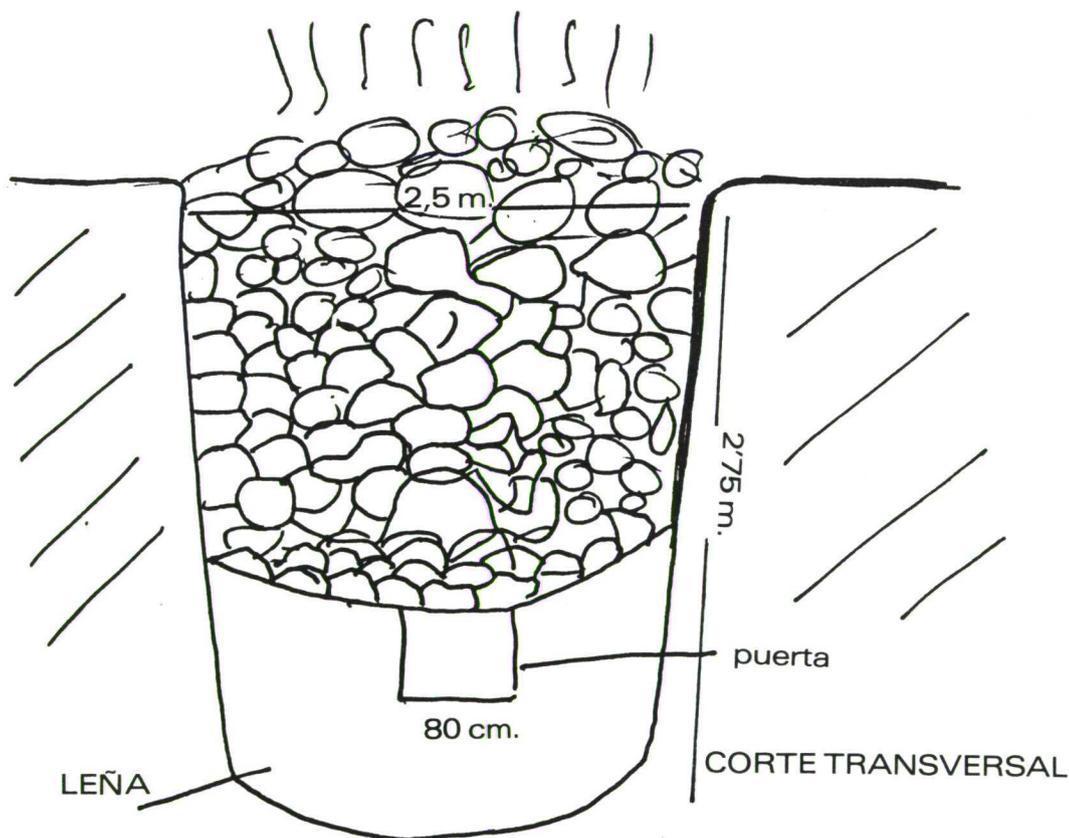
Buscaban la piedra caliza. Una vez hallada, realizaban un agujero con la maza y el pistolete, y se barrenaba la piedra con la dinamita. Esta la iban a buscar a Cariñena, necesitando una «guía» -autorización- del alcalde.

Lógicamente al trabajar con dinamita, tenían que tener sus trucos. Cuando debían poner muchos cartuchos de este explosivo, al cortar las mechas para los cartuchos, una de ellas la dejaban más

pequeña, llevándola en la mano y utilizándola para prender las demás. Cuando el fuego de la mecha corta se le acercaba a la mano, sabían que los cartuchos iban a explotar, cobijándose en un lugar seguro.

Luego, la piedra caliza era trasladada a la calera. Pero, ¿en qué consistía la calera? La calera consistía en un pozo cavado en la tierra, con una profundidad de 2,75 metros, y con un diámetro aproximado de 2,50.

A una profundidad de 2,50 metros estaba situada la puerta por donde introducían la leña. Para preparar el horno la primera operación que acometían era la de envolver todo el pozo con fajos de leña, hasta una altura aproximada de la mitad. Cuando se llegaba a esta altura, donde se empezaba a cerrar, se quitaban los fajos de leña inferiores para tener el camino libre en la introducción posterior de la leña. A continuación se colocaban las piedras como veremos después y se acababa de trabajar encima de las últimas piedras, cubriendo todo el pozo de leña.



Encima de la puerta iban formando una especie de arco con piedras, que se estrechaba hasta llegar a cerrarse con una piedra grande en el centro en forma de cuña. Esto se realizaba de esta forma para separar el pozo donde se iba introduciendo la leña del resto. La altura de la puerta había que cerrarla con una piedra en cuña.

Seguidamente se colocaba el resto de las piedras de la calera, poniendo siempre las más gordas y pesadas en el centro, pues era donde pasaba más el calor, pudiéndose cocer mejor. Alrededor de ellas se iban poniendo piedras de tamaño más pequeño.

La primera capa o parte inferior de la calera, y la última hilera, no se llegaban a cocer del todo, a pesar de tener las primeras el fuego más cerca.

Desde la colocación de la primera piedra hasta su cocción perfecta, tenían que pasar 48 horas. Durante este tiempo había que estar metiendo leña de una forma periódica y constante. Al principio, muy poco a poco, para de una forma progresiva aumentar la cantidad y con ello la temperatura que se pudiera alcanzar, que lógicamente sería considerable.

Por la noche, cuando las piedras se estaban cociendo, parecían brasas. Por los boquetes que había entre las piedras, salían unas llamas muy altas. Según nos cuenta Carmelo, el humo que salía a causa de la cocción estaba muy lejos de ser nocivo para la salud, incluso era saludable.

Transcurridas las 48 horas que requería la piedra caliza para ser cocida totalmente, eran necesarias otras 24 para que enfriase.

Pasado todo este tiempo había que desmoronar la edificación de piedra que estaba en el interior de la calera. Tan sólo bastaba con quitar la piedra colocada en cuña para tapar el hueco de la puerta. Hecha esta operación se hundía el arco intermedio por sí solo, y caía toda la cal encima de la ceniza.

Para poder sacar estas piedras se metían en el pozo descalzos, puesto que si se metían calzados y sudaban, se corría el peligro de quemarse. Sin embargo, la cal en contacto directo con las manos o pies no quemaba.

Este trabajo, en la calera, sólo se realizaba unas tres veces al año, y en la estación del verano, debido a un mejor clima para trabajar en la calera.

El producto era vendido por cargas, generalmente en la misma calera. La producción era aproximadamente de setenta cargas de cal. Cada carga venía a pesar ocho arrobas.

La producción normalmente era vendida en la propia localidad y en pueblos cercanos.

El precio en 1930 era de un duro por carga, pero cuando se aproximaban las fiestas y la gente quería encalar la casa se vendía a dos pesetas. Como se puede apreciar la ley de la oferta y la demanda ya funcionaba entonces.

La piedra de cal blanca, una vez en casa, se colocaba en cuencos —recipientes de barro, anchos por arriba y estrechos por abajo, con un orificio en la parte inferior por donde salía la cal ya disuelta dispuesta para encalar las paredes— se les añadía agua, removiéndolo con un palo para su completa disolución.

3. EL TEJAR DE SANTA CRUZ

Vivimos en una tierra en donde el humilde ladrillo se ha elevado a categoría de arte. El hombre mudéjar supo utilizarlo y conjugarlo con tal primor en el encaje de unas fachadas y en la solidez de unos muros que en Aragón se ha perpetuado su uso a lo largo de los siglos que sucedieron a aquellos árabes. Ahí quedan para la admiración de todos la belleza de la ermita de la Virgen de Tobed o el magnífico edificio de la Facultad Vieja de Medicina de Zaragoza, o toda esa serie de aleros, ventanas de medio punto de viejas casonas dispersas por nuestra geografía que constituyen el sabor del viejo estilo aragonés.

Y es que Aragón, o al menos en muchas partes, no hemos tenido piedra para construir; pero hemos sabido trabajar la pobreza de una arcilla, dándole dimensiones, formas y cruces.

Toda una tradición, toda una forma de concebir la belleza, que se está perdiendo en aras del progreso, del «caravista» perfecto. Hoy ya es raro el ladrillo «aragonés». Por baldosa o ladrillo, Tarazona, el arquitecto, designa a la losa o al ladrillo macizo, de parecidas características al antiguo; pero industrializado por la máquina.

Son escasos los tejares que todavía se empeñan en presentar un ladrillo o una teja con la imperfección, pero con la belleza de la mano.

No hace muchos años también en Santa Cruz de Grío se trabajaba la arcilla. Y se hacía con ella más cosas de las que a simple golpe de memoria nos parece. Nos vamos a referir fundamentalmente al tejar de la familia de los «Royes», familia de uno de los que firman este trabajo. Su bisabuelo ya trabajaba en el tejar. ¿Hasta dónde y de dónde viene esta herencia? No se sabe. Se sabe cuando se terminó aquí con esa tradición, 1956, tiempos sin gusto, tiempo en que lo «standar», la máquina, la rapidez feroz sumió en la miseria, en la desprotección al artesano; y es que no era competitivo.

Hoy, recuperado el sabor por lo nuestro, por la belleza, por la restauración de lo propio ya no se encuentra el tejar, la plantilla. Se tiene que recurrir a los materiales de derribo o a las malas imitaciones de mortero pintado para conseguir que nuestra historia recobre en sus muros la vieja belleza.

Una familia, una forma de hacer

En Santa Cruz había dos familias dedicadas al trabajo en el Tejar: la de los «Royes» y la de los Maya. A su vez estas dos familias estaban emparentadas. En este trabajo nos vamos a referir a la familia de los «Royes», según los recuerdos que tiene del trabajo Joaquín.

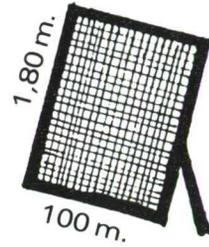


Fig. 1

La industria era la familia; sus manos, la fábrica. No es una afirmación poética. Luego, tenían distintos lugares para trabajar, según las necesidades de la construcción. Por ejemplo, aquí en Santa Cruz tenían dos tejares, uno en Valhondo y el que más se utilizó, en el término de Tarrabosas, lugar que aún hoy conserva la denominación de «El Tejar». Disponían de otros tejares propios en Miedes y en la cantera de cemento de Morata de Jalón. Tuvieron durante mucho tiempo en arriendo un tejar en Orera. Su bisabuelo también tuvo el tejar de Chodes en el que posteriormente trabajaron otros hermanos.

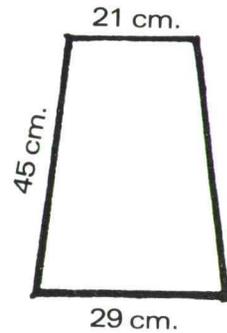


Fig. 2

Es decir, trabajaban allí donde se necesitaban piezas para la construcción. Era más cómo trasladarse ellos con sus pocos utensilios que trasladar las piezas, en unos tiempos en los que el transporte era duro. Sólo necesitaban barro, agua, ramulla y, lo más importante, encargos. El horno lo construían ellos con piezas crudas que a la primera cocida quedaban terminadas. Y ahí se quedaba para veces sucesivas.

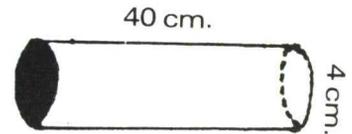


Fig. 3

Vamos ahora a seguir por orden el proceso en la fabricación del ladrillo o de la teja.

El barro

En este proceso artesanal era muy importante la selección de la tierra. Una tierra arcillosa con unas características que la intuición de los artesanos sabía encontrar. Aquí, en Santa Cruz, en el tejar de Tarrabosas la tierra la picaban allí mismo. Una vez seca y estor-

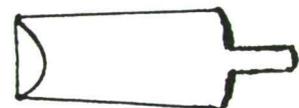
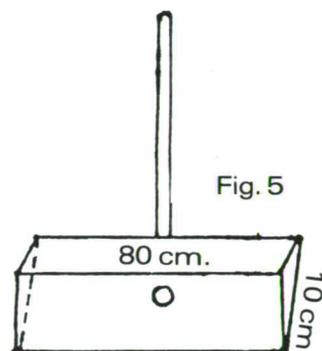


Fig. 4

mada se pasaba por una zaranda, criba rectangular, sujeta por un pie, de 1,80 de alto por 1 m de ancho (figura 1). Era muy importante que la tierra contuviera pizarrilla y piedrecillas, que le daban posteriormente a las piezas fuerza y armadura interior.

La tierra, ya cribada, se metía en un balsete con agua. Allí se hacía el barro en crudo. Este barro no estaba todavía dispuesto para su utilización. Diariamente, y antes de ponerse a trabajar piezas, se maceraba trabajándolo sobre la mesa, y dándole la consistencia que la pieza requería, más blando para el ladrillo, más fuerte para la teja. Este era un proceso muy importante porque la calidad del trabajo posterior dependía en gran parte de él.



Proceso de fabricación y herramientas

Las tejas

Una vez amasado bien el barro, se va colocando sobre la mesa y con él se van llenando bien los moldes. El molde de la teja en forma de pirámide truncada, más ancho por una parte que por otra (figura 2). Una vez lleno y para retirar el barro sobrante, se pasa el garrotillo, listón de unos 40 centímetros de largo por 4 de alto (figura 3). Se pasa primero por la izquierda y luego por la derecha dejando en el centro un lomo ligeramente más grueso con el fin de que, al tomar la forma curva, se reparta el barro, quedando la teja igualada por todas las partes. Estos dos movimientos se completaban con una ligera pasada por delante y por detrás, las zonas que posteriormente serán las bocas de la teja. Ya se tiene formada la plantilla en barro. Entre tanto, hay otra persona con la «corbeta», utensilio curvo, con mango (figura 4), es el negativo de la teja. Con un ligero movimiento sobre la mesa, se desmolda y se deposita la torta de barro sobre la corbeta, adquiriendo el barro la forma definitiva de la teja. La persona que sujeta la corbeta la deposita sobre el suelo, que se ha alisado convenientemente con un rastrillo de madera especialmente preparado (figura 5).

Los moldes — tanto de tejas como de ladrillos — y la corbeta, cada vez que se utilizan, se impregnan de ceniza con el fin de que el barro suelte sin ninguna dificultad.

Los ladrillos

Prácticamente se utilizaba el mismo procedimiento que en la fabricación de la teja, con ligeras variantes. Se podía hacer sobre la mesa y entonces se utilizaba un molde de un solo ojo, es decir, se fabrican de uno en uno. Con un movimiento se desmoldaba encima de una tabla lisa, biselada en un extremo, de 60x20 cm aproximadamente y con ella se depositaba en el suelo para su secado (figura 6).

También se hacía directamente sobre el suelo. Entonces se utilizaban moldes de dos ojos con unas asas en los extremos (figura 7).

Al igual que en las tejas, el barro sobrante se quitaba con el garrotillo. Se sigue impregnando el molde con ceniza para desmoldar bien y conseguir unos buenos cantos. Como al desmoldar las puntas solían levantarse un poco, una vez colocados en el suelo y con un poco de joreo se alisaban con el «truqueador», tabla rectangular de 40x20 y 3 cm de grosor, a modo de pisón, con un mango en el centro (figura 8).

Proceso de secado

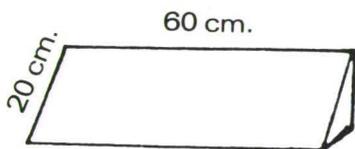


Fig. 6

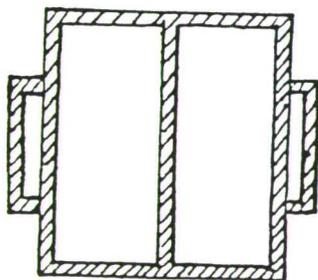


Fig. 7

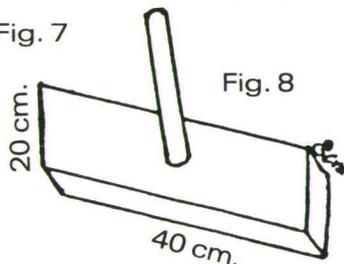


Fig. 8

El suelo donde se depositan las tejas y los ladrillos todavía en barro debía de estar húmedo, manteniendo esta humedad con continuos riegos para que el secado no fuera rápido y no se agrietase el barro, especialmente de las tejas.

Una vez conseguido un presecado en el que la pieza adquiría cierta consistencia, las tejas se disponían en hileras, de pie, con los cantos pegados, una teja apoyando en la boca ancha y la otra en la estrecha. Los ladrillos, de igual forma, se disponían de canto, en forma de sierra (figura 9). Así se conseguía un secado perfecto y rápido, en 48 horas.

La cocida

El Horno

Como hemos dicho anteriormente, el horno para cocer las piezas se lo fabricaban ellos

mismos, con piezas en crudo, que después de la primera cocida quedaba perfectamente terminado.

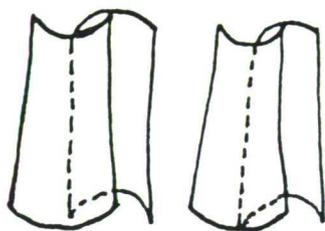


Fig. 9

Era una cavidad forrada de ladrillo, de una profundidad de 7,60 m aproximadamente. En la parte anterior tenía una pequeña boca por donde se introducía la leña y se prendía fuego. Tres arcos de ladrillo, que empezaban a formarse a 60 cm del suelo y cuya altura total era de 1,60 aproximadamente, sujetos entre sí por adobas separadas y dispuestas para dejar huecos por los que pasase el fuego, constituían el sostén de una plataforma plana y calada sobre la que iban depositando las piezas para su cocción.

Así, pues, a partir del suelo, forjado encima de los arcos, el horno tenía una altura de 6 metros de alto por 3 de lado.

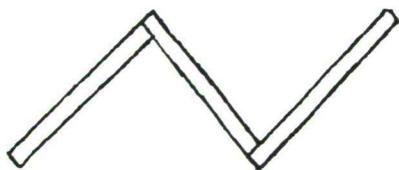


Fig. 10

Disposición de las piezas dentro del horno

Era muy importante la colocación de las piezas dentro del horno según el destino que se les iba a dar. Para aleros y cornisas se utilizaban ladrillos generalmente muy bien cocidos. Estos ocupaban el primer puesto en el horno. Se alineaban, dejando entre uno y otro cinco o seis centímetros de separación para conseguir chimeneas por las que pudiera pasar el fuego. La siguiente hilada de ladrillos se cruzaba sobre la anterior, dejando igualmente chimeneas que no necesariamente tenían que coincidir con las anteriores. Así hasta cuatro mantos. Estos eran los ladrillos mejor cocidos que, como hemos dicho, se utilizaban en los rafes donde el aire, el agua, el calor... los podía deteriorar más.

Después de estos cuatro mantos se ponía uno de baldosas de horno, de canto, dispuestos de igual forma para dejar entre una y otra un hueco-chimenea (figura 10, disposición de los ladrillos en el horno). Posteriormente se colocaba un manto de ladrillos y otro de tejas y así sucesivamente. Los ladrillos, de la forma indicada. Las tejas, unas pegadas a las otras, muy bien colocadas para que no se deformasen. De vez en cuando, y especialmente en las esquinas,

con la inversión de las tejas se formaban chimeneas. Las cinco últimas hiladas eran de ladrillos. Eran los peor cocidos y, por lo tanto, los menos deformados. Por ser más perfectos, pero menos consistentes, se utilizaban en el interior de la vivienda para tabicar.

Era este un procedimiento muy meticuloso. Las piezas debían de estar muy bien colocadas y, a su vez, tenían que quedar muy sujetas. Para ello se falcaban las hiladas con piedras planas. Hay que tener en cuenta la gran temperatura que alcanza el horno. Las piezas menguan y tienden a deslizarse hacia el centro y si éstas están mal colocadas salen de la cocción dobladas y defectuosas.

La cocción

Una vez terminada la colocación de las piezas en el horno, se procede a tapar éstas con medios ladrillos planos, restos de anteriores cocidas. Ya no se dejan huecos de respiración.

Es el momento de pegar fuego al horno. Eran 48 horas en las que no se podía parar. Continuamente había que estar alimentando la boca del horno. No servía cualquier leña. Tenía que ser leña ramera: fajos de aliagas, hoja de olivo, de carrasca... leña, en definitiva, que produjese mucha llama y muchas calorías, para que el fuego y el calor se filtrase e impactase bien sobre las piezas.

A las 14 ó 15 horas de haberse encendido el horno, se comenzaba a cerrar por la parte superior. Primero las esquinas, que eran los lugares por los que más calor y fuego se escapaba. Después, y lentamente, en círculo, para terminar a las 48 horas en el centro. El cerrado se hacía con tierra, siempre muy húmeda.

Cuando la tierra del centro se ponía blanca, era señal inequívoca de que ya estaba la cocción perfectamente terminada. Entonces se procedía a tapar la boca del horno con una losa y barro. El horno quedaba sellado por arriba y por abajo. Comenzaba un lento proceso de apagado y enfriamiento. No podía haber ningún tipo de corriente de aire por lo menos en seis días, de lo contrario la obra saldría agrietada y sin consistencia.

A los diez días de cerrado el horno (9, si corría prisa), ya se podía dar por concluido el proceso. Se comenzaba por destapar un taladro que llevaba la losa de la boca del horno, taladro que, al cerrar el horno, se había tapado también con barro. Esta pequeña corriente de aire era lo suficientemente fuerte en las condiciones de hermetismo del horno como para producir una ligera explosión. Inmediatamente se procedía a quitar la tierra de la parte superior y a sacar las piezas. Tejas y ladrillos ya estaban dispuestos para utilizarse.

Clases de piezas

Tejas

Las normales, utilizadas en los tejados, medían 45 cm de largo por 20 en la boca ancha y 16 en la estrecha. Una vez cocida, venían a pesar unos 3 kg.

Los tejones eran piezas más largas y anchas. Se utilizaban fundamentalmente para las limahoyas o canales de los tejados. Venían a medir 60 cm de largo por 32 en la boca ancha y 22 en la estrecha. Su peso era de 12 a 14 kg.

Ladrillos

Los había de distintas medidas y usos:

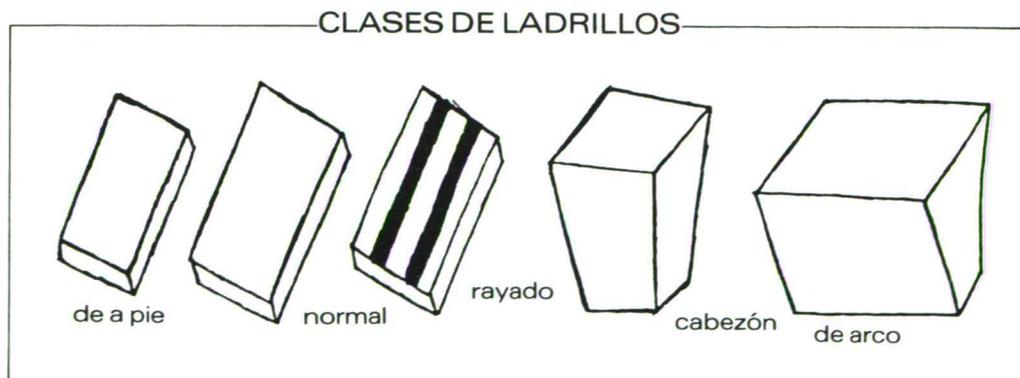
- 14×28×4. Se llamaban de a pie. Servían para pilares y muros.
- 16×32×4. Los muy cocidos se utilizaban en rafes y aleros.

Los menos cocidos se utilizaban para tabicar. También se fabricaban con las mismas dimensiones ladrillos rayados para pavimentar patios. El rayado se conseguía con los dedos.

– 14×24×5. Eran los ladrillos que se utilizaban para levantar pilas de aceite o de vino.

– También se fabricaban ladrillos apropiados para arcos, dándole mayor grosor en una punta que en otra con el fin de que la junta siempre tuviese las mismas dimensiones. Las medidas eran: 16×32×5×3.

– Ladrillos cabezones, servían para hacer las bóvedas de los hornos. Se fabricaban poco y siempre de encargo.



Baldosas

— Baldosas de horno para pavimentar el suelo. Las había de dos clases según tamaños: 50×50×10 y de 40×40×8.

— Baldosas para pavimentar suelos de vivienda: 20×20×2,5

Como la producción era artesanal, y muchas veces por encargo, fuera de los modelos normales se fabricaban piezas según las necesidades y gustos. El problema era pequeño: el molde. Así pues, en el horno de pan de Santa Cruz se puede ver una cornisa de ladrillo aplantillado hecho en este tejar.

Economía y comercialización

Para darnos una idea nos vamos a situar en el año 1935. Así tenemos un punto de referencia. La familia estaba compuesta por 8 miembros contando con el padre y la madre. A ésta hay que contarla, porque también trabajaba. Precisamente, la Sra. Teodora era la encargada del manejo de la corbeta para dar forma a las tejas y disponerlas en el suelo para su secado. Solían tener un peón. Si había mucho trabajo, podían tener hasta dos más. Los peones venían a ganar 5,50 pts. al día, más el gasto.

La producción media por día era de unas 1.000 piezas. Naturalmente las 8 horas de trabajo no existían. Se trabajaba de sol a sol.

La temporada de trabajo era de Junio a Septiembre, meses con mucha luz, buena temperatura y escasez de lluvias. Su frase era la letanía cantada de «SOL Y AIRE, AGUA NO».

Hay que recorrer el proceso para ver los días que costaba hacerse una hornada. En el horno cabían 9.000 piezas. A mil piezas diarias eran 9 días, más dos de secado de las últimas piezas, más dos de cocción, más diez días para enfriarse el horno. Total: 23 días. Durante los días en que el horno se enfriaba o mientras se secaban las últimas piezas, se picaba la tierra, se preparaba el barro, se buscaba la leña, que aunque parezca extraño no era tan abundante como ahora, debido a la pobreza. Entonces todos aprovechaban todo.

Era una economía en la que no se despreciaba nada. Para darnos una idea, tendremos que decir que en la hornilla donde se quemaba la leña ponían piedras de cal, recogida en la calera de Santa Cruz, en la Cera Gómez, obteniéndose una cal terminada de una calidad extraordinaria. También aprovechaban los alguezones de yeso de obras viejas. Los colocaban al final del horno. Los cubrían de

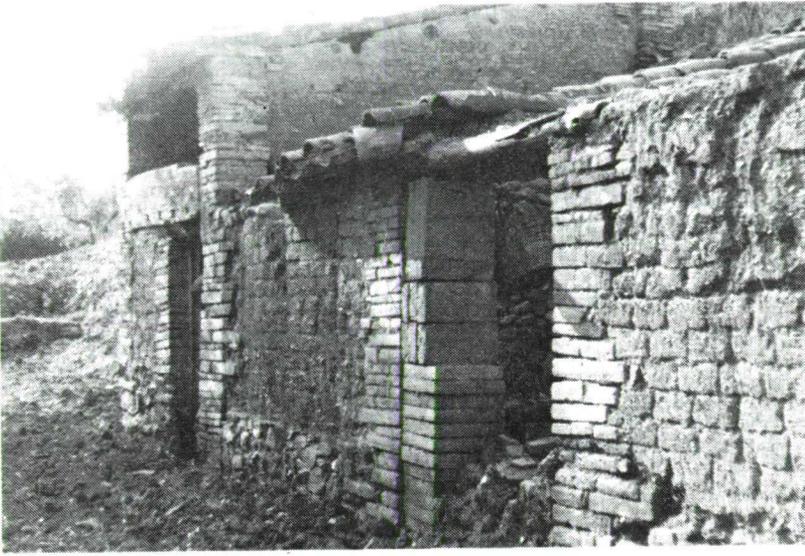
tierra. Se reciclaba así el yeso y, aunque no era muy fino, era de buena calidad.

Las piezas se vendían a:

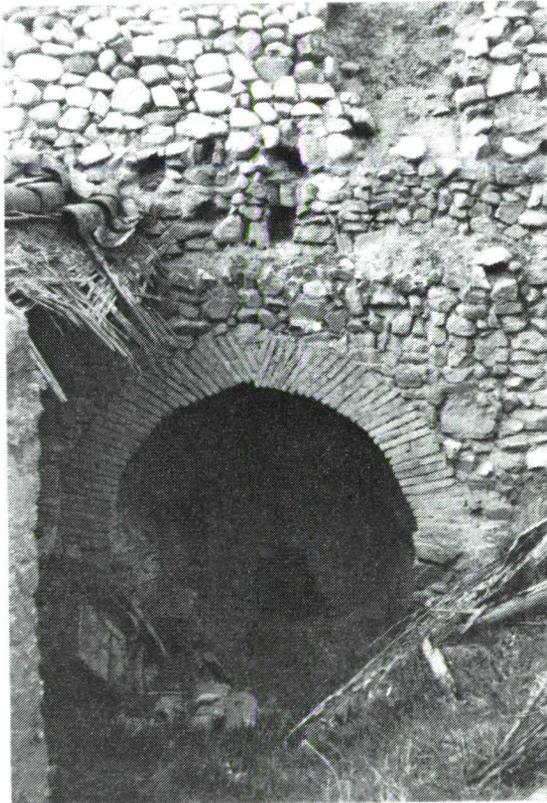
- tejas, 10 céntimos
- ladrillos, 7 céntimos
- baldosa de horno de 40×40, 1,50 pts.
- baldosa de horno de 50×50, 2 pts.

La producción se vendía en los alrededores. Más aún, como hemos dicho anteriormente, si el encargo era fuerte y había demanda en otros lugares cercanos se trasladaban allí para producir como se diría «a pie de obra».

Otros lugares de destinos eran pueblos cercanos al Moncayo. A la provincia de Guadalajara se llevaban piezas fundamentalmente para construir hornos de pan, así como la misma tierra.



«Tejar de Santa Cruz»



«Boquera del horno»

4. TELARES EN CODOS

En la Ribera del Grío, según la información recabada, existían telares solamente en la localidad de Codos.

Al parecer existían siete telares:

- cuatro en San Blas: Tío Miguel, Tío Feliciano, Tío Rufino y Román Diloy. Este último era de una sola planta, siendo a la vez vivienda, iluminada por una pequeña ventana. Actualmente casa de Eusebio Diloy.
- uno en el corralillo que es la casa de José Herrer, cuyos dueños eran Román e Isidro.
- otro en Trascasa; la del Tío Garcillero.
- otro en el Puente de León; la del Tío «Rullico».

A éste se le llamaba el volante, era bastante moderno y con una gran producción, pues mientras el resto de los telares tejían seis barras al día costándoles seis horas, el volante tenía una producción de cuarenta barras.

Estos telares, a excepción del volante, tenían una anchura de ochenta centímetros.

Para una información correcta de los lectores les indicaremos, que una bara equivale a seis palmos, dando una medida de 1 metro 20 centímetros.

Las materias primas que utilizaban estos telares eran: cáñamo, que se cultivaba en Codos y albergado en las balsas de agua, estopa, lino y algodón.

Algunos materiales eran traídos, al menos por los telares de San Blas, de la calle de San Pablo (Zaragoza) de la casa Aragüés y de la Calle Las Armas. Para darnos una idea, una alpaca de algodón, por los años treinta, con la que se podían confeccionar seis sábanas, venían a costar entre cincuenta y sesenta pesetas.

Con lino confeccionaban, principalmente sábanas, con una medida de seis barras.

Con estopa, borraces para las olivas, cebaderas y mantas para los abríos. También sábanas.

El algodón, que era el material normalmente utilizado para las prendas destinadas a la venta, se realizaban talegas (cuatro baras), medias talegas, alforjas normalmente en color azul (tres baras).

El cáñamo también para la fabricación de sábanas y talegas.

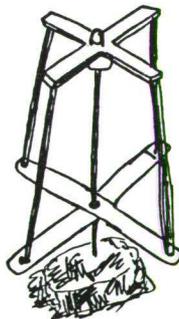
Otras prendas que realizaban estos telares: camisas, paños y manteles con hilos más finos. Las sábanas eran recias. Una vez hechas se metían en agua y se mantenían durante siete u ocho días en los verdinfes, al sol. En ocasiones eran utilizadas cuando moría alguna persona.

Los elementos que componían los telares, entre otros, eran los siguientes:

- Canillas: son cardinchas que hay por los ríos. Una vez cogidas se dejaban secar, y con un hierro rusiente se agujereaban para meterlas posteriormente en el torno.
Es un carrete para devanar hilos en los telares.
- Peine: barras por cuyas púas pasan en el telar los hilos de la urdimbre. Para cada clase de hilo utilizaban un peine distinto. Eran de madera.
- Lanzadera: utilizada para pasar la trama de los tejidos. Eran compradas.
- Carretones: confeccionados con cañas.
Hacían falta doce carretones para cargar el telar, y entre dos personas.
- Urdidor: instrumento a modo de devanadera donde se preparaban los hilos para las urdimbres.
- Devanaderas: aquí se colocaban los cadejos. Este es un instrumento giratorio, también eran utilizadas para cargar lana.
- Torno: de gran dimensión. Se ponían las devanaderas y el cadejo que «traya» de San Pablo y se hacían las canillas.

Las ventas de estas prendas se hacían también a los pueblos de alrededor.

Se transportaban o bien con burros o bien andando.



DEVANADERA

5. EL VINO EN SANTA CRUZ

Casi todos nosotros hoy sabemos el proceso de elaboración del vino, porque aunque muy pocos lo hacen para su uso en el pueblo lo hemos visto hacer. No obstante tenemos que reconocer que es una costumbre que se está perdiendo en su forma artesanal para dar paso a la fabricación industrial en unas plantas — fábricas — que en muchos casos nada recuerdan a los procesos naturales.

Por otra parte, los gustos del mercado — hoy se prefieren los vinos con menor gradación —, han alterado no sólo la variedad de las uvas en función de la cantidad y del menor grado, sino los procesos de acarreo.

En este trabajo nos vamos a referir a la elaboración del vino tal y como se hacía en Santa Cruz hace 40 años. Naturalmente ya entonces había habido innovaciones, fundamentalmente en prensas. Para este trabajo hemos entrevistado a tres personas: Pantaleón Cubero, Gil Moreno Cardiel y Bienvenido Pablo.

La vendimia y el acarreo

Hoy estamos acostumbrados a ver cómo en muchos sitios se comienza la vendimia en septiembre, un tiempo que para muchos, especialmente para las personas mayores es demasiado temprano. Se pretende coger el fruto en un tiempo en que la maduración es mediana, no ha sufrido un proceso de desecación, buscando mayor cantidad de líquido y menor cantidad de grados de azúcar que posteriormente se convertirán en grados de alcohol. Y ésto se hace así, porque como hemos apuntado anteriormente, los gustos del mercado, de los consumidores han cambiado, y sus preferencias van orientadas más al sabor afrutado y a una menor presencia de alcohol.

En otros lugares se comenzaba la vendimia tradicionalmente después del Pilar. En Santa Cruz se solía comenzar entre el 6 y 8 de Octubre, dependiendo, naturalmente, de los años. La temporada de cortar las uvas venía a durar de 12 a 15 días, en la que se empleaban todo el mundo.

Los viñedos en nuestro pueblo siempre han estado situados en laderas muy empinadas. Hoy, incluso, la recogida de la uva se tiene que hacer con métodos diferentes a las tierras llanas en donde el tractor con el remolque se mete por medio de la viña.

Las uvas, muy maduras y en muchas ocasiones pasas para conseguir mayor cantidad de azúcar y, por consiguiente de alcohol, se cortaban con el «vacino», un instrumento a modo de cuchillo, afilado y curvo para facilitar la acción del corte. Estas uvas cortadas se iban recogiendo individualmente en cestos vendimiadores y cuando estos se llenaban, se iban a vaciar a los «cuévanos» (cestos de mimbre, altos y con dos asas a mitad de su altura para facilitar su transporte). Estos cuévanos, depositados en los campales de las viñas, una vez llenos, se cargaban de dos en dos sobre caballerías que harían el transporte hasta el pueblo. Generalmente había una persona destinada al acarreo.

Hoy estamos acostumbrados a trasladarnos con coches y las distancias nos parecen no muy largas. Por otra parte la jornada laboral se ha acortado; pero hay que pensar que entonces se trabajaba de sol a sol no sólo por la filosofía de aprovechar el día y reducir los jornales, sino pensando en que cuanto antes se recogiesen las uvas menos peligro de apedrearse y de pudrirse por las aguas tenían.

Por eso, había personas que, en según que tajos, pasaban allí unos días durmiendo y haciendo la vida en las casetas y cabañas, entonces muy justificadas. Un lugar de estancia prolongada eran los Cerrillos, ya en el límite con el término de Morata de Jalón.

Las variedades de uva que más se han dado en el término son «Garnacha» y «vidao», que sin ser de mucha producción, sí eran muy ricas en grado, algo muy importante entonces.

Proceso de elaboración

El acarreo terminaba en el «lagar». Allí se procedía al pesado atento de las uvas. Decimos atento porque no ha sido infrecuente el trucaje. Por eso, la persona encargada del acarreo no podía ser un niño; en primer lugar por descargar; pero, fundamentalmente, para no despistarse a la hora de la pesada. En un principio la pesada se hacía con «romana»; posteriormente se fueron introduciendo las básculas que permitían pesar más cantidades en menos tiempo.

Una vez pesadas, se vaciaban los cuévanos y se procedía a escachar las uvas o bien con «legonas», o con mazos de madera o sim-

plemente con los pies, con el fin de estrujar los granos de uva para que estos pudiesen liberar el caldo.

Inmediatamente con estas uvas así escachas se llenaba un lagar, que solía ser una pila grande, hecha de piedras y cal. Las más perfeccionadas, llevaban un tubo de bronce que servía posteriormente para escolar el vino. Era de bronce porque el hierro puede oxidar el vino. Por dentro del lagar y delante del tubo se solía poner una gavilla de sarmientos para que hiciese de filtro. Convenía que el lagar se llenase cuanto antes para impedir que las primeras uvas perdiesen su primer momento de fermentación.

Lleno el lagar, se tapaba con unos tablones, cubriéndolos con un manto de yeso. Cuando éste comenzaba a agrietarse, indicaba que el vino dejaba de fermentar. Terminada la fermentación comenzaba el proceso de «mejer» la «brisa». La «brisa» son los restos sólidos de la uva —piel y raspa—. Esta normalmente pesa menos que el mosto por lo cual tiende a subir a la superficie. «Mejer» la brisa consiste en ir dándole la vuelta con unas horcachas. Se hacía por varios motivos. En primer lugar para que el vino cogiese todo el color. Otro motivo importante era airear el caldo para conseguir la total fermentación y que en el proceso de voltear la brisa se fuese liberando al exterior el gas carbónico. Conforme va dejando de fermentar se desprende menor cantidad de gas carbónico, pueden acudir los mosquitos y éstos pueden hacer peligrar el vino «picándolo», es decir, convirtiéndolo en vinagre. Esta acción de mejer el vino se podía repetir cada tres o cuatro días.

La fermentación duraba hasta que el caldo tenía restos de azúcar. Cuando el caldo se quedaba con 4 ó 5 grados de azúcar dejaba propiamente de fermentar y el borboteo propio de la fermentación se transformaba en un chispear, al que ya se le denominaba con el nombre de «hervir».

Prensado

Se sabía que el vino no contenía azúcar o bien por el gusto, o bien porque había dejado de hervir o, sobre todo, por el pesamos-tos, un aparato que se asemeja a un termómetro grande, que se introduce más o menos en el líquido según la densidad de éste.

Cuando el mosto se encontraba a cero grados de azúcar se comenzaba a prensar. Se escolaraba el caldo del lagar vertiéndolo el líquido a otras pilas. Una vez trasvasado el caldo, dentro del lagar quedaba la brisa con gran cantidad de líquido.

La brisa se sacaba del lagar y se depositaba en la «prensa». Esta consistía en un plato circular de cuyo centro arrancaba un uso. Sobre el plato se colocaba la linterna que era una valla circular y enrejillada, dispuesta para albergar la brisa, sujetarla cuando ésta era prensada y por los huecos de la rejilla ir liberando el líquido. Encima de la brisa se colocaban los tarallos consistentes en dos semicírculos de madera que se adaptaba al diámetro de la linterna y con sendos agujeros en los centros para adaptarse a su vez, al uso. Sobre los tarallos se colocaban unos calces de madera, dispuestos según el dibujo, que se iban introduciendo según se pretaba la brisa. El uso terminaba en un cabezal, que era el mecanismo propiamente dispuesto para pretar. Estaba dotado de unos casquillos que permitían que dos hombres accionasen una barra horizontal que era la que impulsaba el prete. Esta era una acción curiosa en la que se competía entre ellos para ver si se le podía dar un punto más (de los casquillos). No era extraño que hubiese muchos voluntarios en la competición puesto que en estos momentos de prensa el vino corría y muchas veces el trabajo terminaba en fiesta-competición con su correspondiente calentura.

Se hacían fundamentalmente dos prensadas principales y con la brisa de las dos se hacía lo que se denominaba «recortada», dejándola toda una noche escurriendo para poder volver a prensar una vez más.

Se han conocido distintos tipos de prensa. La que más se ha utilizado por las personas que todavía viven es la descrita. Hubo otra más antigua en la que la acción de la barra era sustituida por la de enroscar cuerdas fuertes en torno al uso y tirar de ellas. Posteriormente se introdujo la prensa hidráulica, muy conocida por todos.

Como dato curioso tenemos que decir que Pantaleón Cubero tenía tres prensas de 40, 25 y 14 cargas respectivamente. Tenemos que decir que una carga venía a pesar aproximadamente 100 kilogramos. Las tres las vendió, llendo a parar a Alfajarín, La Almunia y Alpartir.

El proceso de prensado terminaba con todo el vino en las pilas. Normalmente no había terminado de hervir quedando el vino a cero grados de azúcar. Por lo cual no se cerraban de inmediato las pilas. Si por casualidad el vino tenía dificultad en finalizar el proceso de desdoble, es decir, de convertir el azúcar en alcohol, se introducía en las pilas aire, con un tubo de goma o con cañas huecas para remover los fermentos del vino.

Con el vino totalmente fermentado y hecho se procedía al cierre de las pilas a base de tablones, extendiendo encima de ellos un manto de yeso en polvo o bien una fina capa de tierra molida. Así que-

daba dispuesto para su posterior venta. Uno de los tablonos siempre llevaba un agujero con el fin de comprobar el estado del vino y poderlo así ofrecer al comprador para su cata. Por este agujero introducían el «sacamuestras», aparato en forma de gallata hueca con dos agujeros, unos arriba y otro abajo.

Hoy todas estas cantidades nos pueden parecer ridículas; pero entonces, tiempos de mucha necesidad, no era así. Lo normal es que se fuera a comprar a la tienda al fiado durante gran parte del año, no sólo la comida, sino también utensilios e, incluso, las alpargatas. La expresión «para las uvas te lo pagaré» no era entonces una simple expresión, era la realidad de donde surgió el dicho. El tendero iba apuntando las compras y después de la cosecha de las uvas se hacía la liquidación, que, en muchos casos, era un volver a empezar. No es de extrañar, por lo tanto, que algunos de los fabricantes, anteriormente mencionados, tuvieran tienda, con lo cual aseguraban el que hubiera familias que casi por obligación les tenían que llevar la cosecha, que a su vez pagaban al precio que fijaban y que a su vez servía este precio para pagar unos bienes de consumo a los que él les había puesto un precio. Todo un círculo del que siempre salía ganando el comprador, que, a su vez, se constituía en vendedor de bienes necesario.

La fabricación de vino para celebrar

Es otra de las características de este pueblo. El vino normal venía a tener entre 16 y 17 grados de alcohol. Siempre se calculaba a partir del grado de azúcar del mosto al que se le añadía uno más después del proceso de fermentación y desdoblamiento del azúcar en alcohol. Había veces que debido al bajo grado de azúcar y para no poner en peligro la fermentación y posterior conservación del vino, al mosto se le añadía azúcar para conseguir de forma artificial mayor grado de alcohol, actuando éste como conservante. En otras, por el contrario, se veían obligados a añadir al mosto agua, rebajando su grado de azúcar, puesto que un excesivo grado de ésta hacía casi imposible su total desdoblamiento, quedando el vino dulce y con el riesgo de que esa pequeña cantidad de azúcar lo hiciese a ácido acético y, por consiguiente, en vinagre.

Decimos esto, porque en el vino de celebrar se tenían que asegurar unos mínimos por las exigencias de la Iglesia: no podía contener agua ni otros aditamentos y, a su vez, debía de tener un dulzor agradable y sin riesgos.

Los fabricantes de este vino eran los Sánchez o Francisquillos. Disponían de una caldera de cobre con una capacidad de unos

1.000 litros. Se llenaba de mosto y a base de meter leña se hacía hervir éste hasta que a base de evaporación se queda en la mitad. Se volvía a rellenar de mosto y de nuevo a calentarlo y hacerlo hervir hasta que de nuevo se «ameraba». Durante todo el proceso de calentamiento una persona con una espumadera iba quitando de la superficie del mosto la suciedad, Una vez frío se sacaba de la caldera y se depositaba en un lagar. El único aditamento era la «cola de pescado» que se le añadía al vino una vez en el lagar con el objeto de clarificarlo y conseguir un vino blando limpio. Así se conseguía el vino rancio de celebrar, vendido a muchos lugares de España. Al final del proceso este vino tenía unos 32 grados.

Comercialización y venta

En Santa Cruz los compradores de uvas últimamente han sido:

Angel España
Urbano Gimeno
Francisco Sánchez
León Olivés
Pantaleón Cubero
Desiderio Longares
El Tío Leonardo
Antonio Franco
Angela Hernández

Alguna vez no estaban, sólo venían compradores de Morata de Jalón, Calatayud, Cariñena y otros lugares.

El vino se solía vender por los alrededores. Un lugar importante de venta era Zaragoza. Pero la verdad, es que mucho del vino que se producía en Santa Cruz iba a Bilbao, muy apreciado por los grados y, en consecuencia, por la cantidad de agua que admitía, por lo cual su rentabilidad no se ponía en duda. El mayor «exportador» de vinos a Bilbao era Pantaleón Cubero.

Se comenzaba sacando el vino de las pilas o bien por el grifo o bien con una bomba de mano. Ambos, queremos insistir, eran de bronce para evitar, como hemos dicho antes, que el vino se oxidase. El traslado se hacía o bien en botos de piel o bien en toneles.

Se vendía por «alqueces». Un alquez equivalía a 120 litros. También se hacía por «cántaros». Un cántaro venía a medir 10 litros.

Importancia económica y social de la uva

La uva junto con la oliva eran las dos principales cosechas del año. Se puede decir que en torno a ellas gira la economía doméstica. Al igual que la calidad de las fiestas patronales venía determinada por la cosecha de la oliva, otros aspectos fundamentales de la vida dependían de las uvas.

La carga de uva podía estar entre las 16-18 pts. Todo dependía de múltiples factores: de si el año había sido seco o no (si era seco, menos uvas, pero mejor calidad), de si había muchas o pocas, o, especialmente, si tenían competencia de compradores extraños o no.

En las labores de vendimia intervenía mucha gente, prácticamente todo el mundo, siendo el mejor jornal del año.

Los bodegueros o fabricantes también tenían la necesidad de emplear para la fabricación del vino a otras personas. Normalmente eran cuatro por bodega, cobraban 15 pts. por día más merienda y todo el vino que querían, eso sí trabajaban de sol a sol y en algunas ocasiones con auténtico riesgo de intoxicación debido al gas carbónico o «tufo» que se desprendía de la fermentación de la uva.

6. EL VINO EN TOBED

El cultivo de la vid en Tobed, ha sido de gran importancia para su industria, ya que al ser el terreno propio para su cultivo, la mayor parte de la tierra eran dedicadas para viñedos.

Ahora en la actualidad quedan muy pocas, ya que el terreno donde se cultivaban eran cerros, barrancos, terrenos muy empinados, que sólo se puede llegar a ellas a pie o en caballerías, y al cambiar las caballerías por maquinaria agrícola se han ido abandonando y perdiendo.

Una de las causas de su desaparición se debe al numeroso trabajo que lleva el cultivo de la viña, tal como labrar, picar cada cepa, esborlizar, esrayar, vendimiar, etc.

A mitad de octubre llegaba la vendimia, a la que ayudaba toda la familia, las uvas eran cortadas por vacinos, (especie de navaja arqueada); éstas eran introducidas en cestos y a su vez a los cobanos se acarreaban con caballerías a los prensadores, donde eran pisadas, luego se echaban a los lagares, allí permanecía, unos 20 ó 25 días hasta su fermentación.

Había hombres que se dedicaban a revisar todos los lagares del pueblo, cada 4 ó 5 días para dar vuelta de la brisa y esta fermentara y no se avinagrara.

Luego se trasladaba a la prensa, era propiedad de 8 ó 10 personas que se juntaban para prensar el vino.

Después de estar prensado cada uno se llevaba el vino a razón de las uvas que había llevado.

Estos lo llenaban en cubas y lo trasladaban a las bodegas, donde era guardado hasta su venta.

Se vendían a los vinateros que había en el pueblo, éstos vendían el vino a otros lugares, transportaban el vino con carros, tirados por un par de burros o mulas.

Bajaban a lo largo del río Grío hasta la estación de Morata, nos cuentan que algunas veces se encontraban con una riada y tenían

que soltar los burros y amarrar el carro a un árbol, y al pasar la riada volver a por el carro.

El vino lo medían por cántaros, cada cántaro eran 10 litros.

Las Bodegas

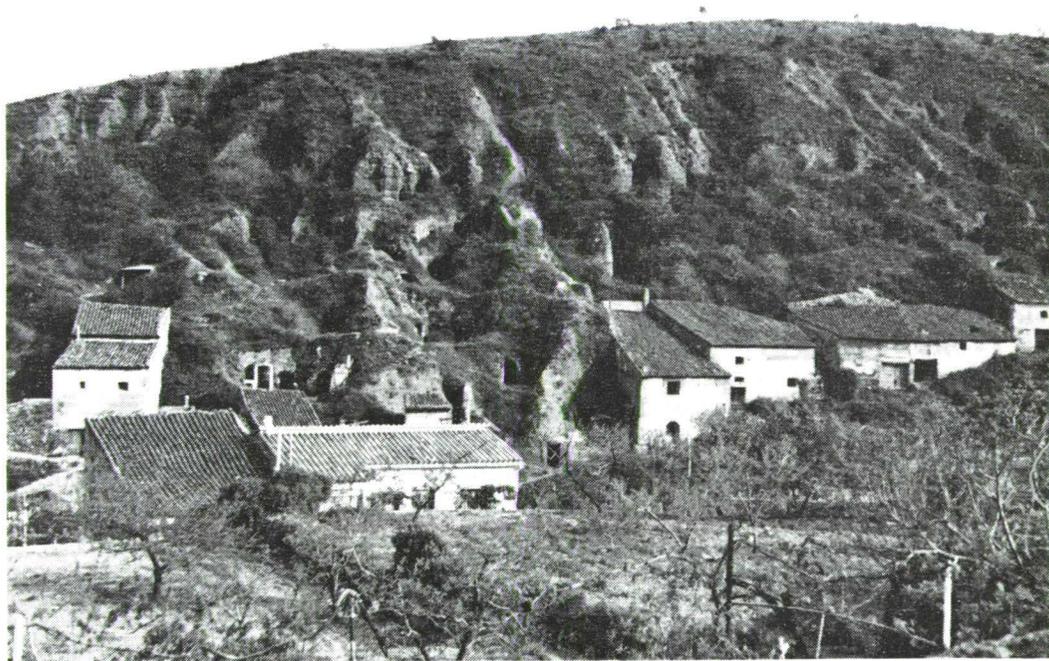
Están situadas en la Umbría de Valdeolivo.

Según nos cuentan, ya estaban hechas a principios de siglo, éstas fueron hechas a pico, cada uno se ponía donde quería y picaba, no hay ninguna escritura ni documento.

Se ponían ladrillos para reforzar las paredes, haciendo forma arqueada.

Las hacían en sus ratos libres y a su vez aprovechaban para mendar cuatro sardinas rancias y dos tragos de vino, y a cantar alguna jotica.

En la actualidad son utilizadas para reuniones de amigos, meriendas, etc.



Umbría y Barranco de Valdeolivo. Al fondo se aprecian las bodegas excavadas en la ladera del monte.

7. EL GUARNICIONERO DE TOBED

Al igual que el apartado correspondiente a la cerámica de Tobed, este texto es de puño y letra del propio guarnicionero, pues su gran interés por no dejar su querido oficio muerto para siempre ha hecho que el texto fuera del propio artesano. Nosotros nos limitamos a escribirlo a máquina. Un agradecimiento al Señor Martínez, último guarnicionero de esta localidad.

«El oficio de guarnicionero fue uno de los más cotizados», ya que de él dependía casi todo el transporte que se realizaba por carretera, y también para los agricultores.

El guarnicionero confeccionaba todos los aperos que los trabajadores del campo necesitaban y utilizaban para laborear la tierra y acarrear todas las cosechas, pues no había otro medio de transporte.

El albardón

Era la pieza que más se utilizaba, pues sin él no se podía traer nada del campo.

Está hecho de un armazón de arpillera, en el cual se mete paja larga de centeno para darle la forma y aguante el peso.

Una vez realizado el armazón se trabajan dos orquillas de olmo u otra madera similar. Una vez cortadas y dada la forma, se meten en el cuero para que se tuesten, pues hay que trabajarlo en verde por su flexibilidad. Una vez tostadas se colocan en el armazón y se revisten con paja larga para que queden bien moldeadas, a la medida de la caballería. Posteriormente se coloca por la parte de arriba una piel de toro o de caballería para que aún tenga más fortaleza. Luego, por dentro, se le acopla una lona denominada *camisa*, con la finalidad de que el mulo cuando se cargue no sufra daño alguno, se añade paja cortada o lana.

Las materias que se utilizan para el albardón son: piel, arpillera, paja, lona, hilo, orquillas, colas y samugas.

El macho de varas

El macho de varas posee los siguientes utensilios: ramal, collarón, sillín, zotra, retranca y barriguera. Todo esto lo lleva el macho de varas.

El RAMAL, va puesto en la cabeza. Está confeccionado con unas correas suaves, que reciben el nombre de ternera o baquetilla.

El COLLERON. Lleva un cuerpo de badana, muy fina para que no se roce el cuello del animal. Por fuera lleva un cuero muy grueso para colocar las correas y los herrajes, ya que es la clave del tiro de varas.

El SILLIN. Va colocado encima del lomo de la caballería. Es un armado de madera y cuero que tiene la utilidad de sostener el peso de las varas.

La ZOFRA, va colocado encima del sillín, para sujetar al macho de varas.

La RETRANCA, va cogido al sillín. Sujeto por el culo de la mula y enganchado a las varas del carro.

Llevan un cuero muy grueso, doble, para que tenga más resistencia. Cosido a dos caras con hilo de cáñamo. Unas hebillas muy fuertes y unas anillas donde se enganchan los demás aperos.

Collera de labrar

Es un cuerpo muy fino.

Por dentro va forrado con una badana muy suave para que el animal no se roce el cuello.

El cuerpo se realiza con lona, lana y paja.

Por encima va forrado con un cuero flexible para que se amolde bien al cuerpo.

Lleva unas correas muy fuertes con unas hebillas para abrochar, son las correas que sujetan las estacas.

Como materias primas para la realización de este aparejo podemos mencionar: lona, badana, paja, hilo, cuero y lona para la parte de dentro.

Lomera

La lomera es un aparejo que va colocado encima del lomo de la caballería.

Se emplea para labrar con una sola caballería.

Va provisto de unas varas de hierro que van cogidas a los franjaletes y la llave de la lomera, ya que es lo único que las sujeta.

Es un armado de hierro que lleva una almohadilla de lana por la parte de adentro con la finalidad de no hacer daño a la mula. Por arriba lleva un cuero muy fuerte para protección contra los árboles. Lleva dos franjaletes, la llave y la barriguera. Todo eso es de un cuero por fuera.

Collera para trillar

Es un armado que va colocado en el cuello del macho o mula. Lleva unas correas que van enganchadas al trillo mediante unas maderas denominadas tiratrillos.

Este aparejo lleva poca construcción porque con una arpillera y paja se puede realizar; aunque las colleras buenas van forradas de lona por dentro y cuero por fuera.

Es el apero menos empleado en la agricultura.

La collera para trillar lleva poca mano de obra, siendo la lona, el cuero, la paja y el hilo de cáñamo sus materias primas.

Los tirantes

Son unas sogas que se enganchan al macho de varas.

Llevan un hierro muy fuerte para aguantar los tirones que dan los machos que van enganchados.

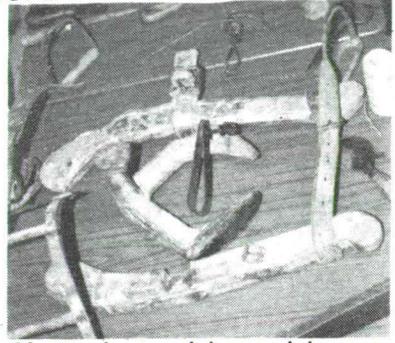
Lleva una correa por la parte de arriba del macho llamada lomera, y otra por debajo denominada barriguera.

Todo esto es de un cuero muy grueso.

Herramientas que utiliza el guarnicionero

Agujas finas y gruesas.
Hilo de cáñamo.
Cera para suavizar el hilo.
Tijeras.
Cuchillas.
Pasatarres.
Uñas para coser.
Compás.
Portillo.
Rajador.
Tenacillas.

Dedal que va acoplado en las manos para empujar.
Sacabocaos para hacer agujeros en las correas.
Moldes para colleras y collerones.



Herramientas del guarnicionero.

Mi oficio, el de guarnicionero, viene de bastantes generaciones anteriores a mí. Que yo recuerde viene de los abuelos de mis abuelos. Mi padre también fue.

Los materiales que se necesitaban se compraban en Calatayud o en Zaragoza. Algunas veces se tenían que pedir a Barcelona.

La badana era lo más caro ya que lleva un curtido especial.

La badana se compraba por pies. La lona por metros. El cuero en pieza, todo lo que fuese de grande pues no se partía. El hilo por bobinas.

Por los años cincuenta estaban estos precios:

El pie de badana a unas 100 pesetas.

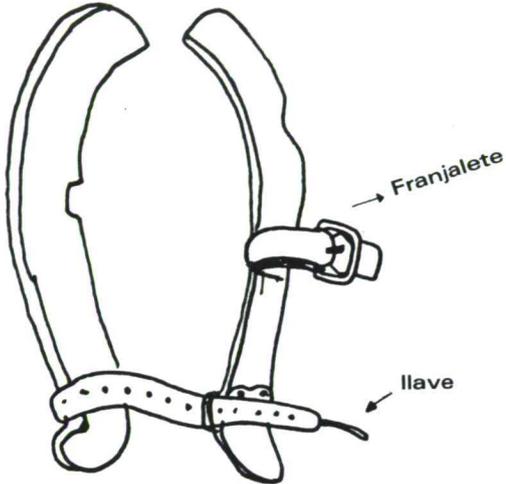
El kilo de cuero a 500 pesetas.

La lona a 80 pesetas el metro.

Las pieles hasta 1.000 pesetas cada una.

Los albardones se vendían a unas 500 pesetas. Las colleras de labrar a 2.000 el par. Los collerones a 5.000. Las lomerías a 2.000. Una aparejada completa, unas 30.000.

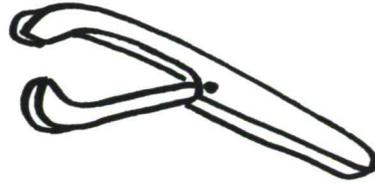
HERRAMIENTAS DEL GUARNICIONERO



Costillas de un collarón



Burro. Sujetar y remachar clavos.



Uñas. Para coser.
Sujeta la correa
que se va a coser.



Uñeta. Sirve para
cortar el cuero.



Aguja para pasar
cabos de los albardones.



Tijeras



Guarnicionero en plena faena.
Cosiendo un franjaleta.



Ultimo Guarnicionero de Tobed.

8. LA CARPINTERIA EN CODOS

La carpintería es otra de nuestras industrias artesanales, perdida también como las anteriores.

Según nuestras informaciones, procedentes de fuente digna, podemos enumerar cinco carpinterías existentes en esta localidad, coincidiendo al menos cuatro en el mismo tiempo.

1. Zacarías Gascón en la Costera, trabajando bien a inglete.
2. José el Calvo.
3. Julián Miñana, en los esterreros.
4. Gaspar Pérez Borja, en el callejón de León.
5. Leoncio Miñana Soguero, (Trascasa).

La última carpintería que se cerró fue la del Sr. Leoncio, por causas de jubilación, en el año 1975.

Para los trabajos que generalmente realizaban las carpinterías eran utilizadas las siguientes materias primas: madera de carrasca (encina), pino, nogal, chopo y roble (rebollo) utilizado para las cubas de vino.

La madera de carrasca servía para la confección de aperos de labranza, yubos, timones, estevas, palos de herramientas, huso de prensa, estacas para los yubos (costillas), cerraduras (actualmente quedan cerraduras de madera, en las puertas de los pajares, corrales y parideras), llaves de madera, etc.

Madera de pino, para la fabricación de ventanas, puertas, mesas de cocina, cajas para cubiertos, coberteros, encerados para las ventanas, y en general para todo uso de la vivienda. También las carraclas, usadas en Semana Santa, se fabricaban con este tipo de madera. Eran tocadas por los chicos en las procesiones. Como anécdota podemos anotar, que el Sr. Leoncio Miñana se situaba en los esterreros en la puerta de la carpintería de su hermano, y el primer chico que llegaba a la puerta se llevaba una carracla a cambio de un huevo.

Madera de nogal, para mesas, trillos rastrosos. Una mesa que realizó la tasó en 28 pesetas en el año 1933, como no la quisieron por parecerles cara, él se la quedó, y le dieron varios objetos, entre

ellos unas patas de catre, banca, tablas para una cama.

La madera de chopo se utilizaba para las vigas de las viviendas, para los mimbrales de las ventanas, soleras y escaleras para la recolección de la fruta.



Ultimo carpintero de Codos.

También hacemos constar que la madera de carrasca que el Sr. Miñana utilizaba, la traía de Anquela (Teruel) porque en nuestra localidad se cortaban los montes y no había (por esta misma época la leña de carrasca se utilizaba para la fabricación de carbón vegetal). Se la mandaban por el tren a Villarreal de Huerva, y allí tenía que ir a buscarla en carro.

Estos carpinteros se dedicaban a la confección de los trabajos antes mencionados, así como la colocación de cristales (se los traían de Vinaroz. Castellón), reparación de puertas, ventanas y demás objetos de carpintería. Cabe destacar los trabajos llevados a cabo por el Sr. Miñana en el Molino de aceite, para el cual hizo dientes de ruego y alguna ventana, en el 1936. En el Palacio también hizo dos rejas de madera para las ventanas, estando de párroco Mo-sén Emilio.

Las puertas no se confeccionaban de una sola pieza, pues eran la unión de distintas tablas ensambladas con macho y hembra.

Las cajas de muerto también las construían (cuando una persona fallecía, el carpintero iba a tomar medidas). Aunque posteriormente se las traían hechas.

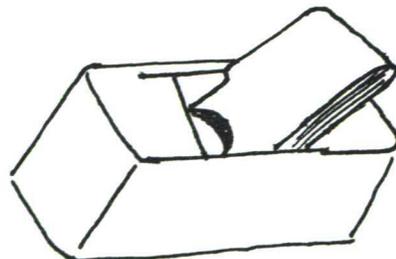
Eran de madera de pino. Las forraba de tela blanca para niños y solteros; y negras para los casados. La calidad de la tela estaba en relación directa con la calidad de la caja. Esta venía a costar unas cincuenta pesetas en el año 1932, y unas cinco o seis horas de trabajo al carpintero.

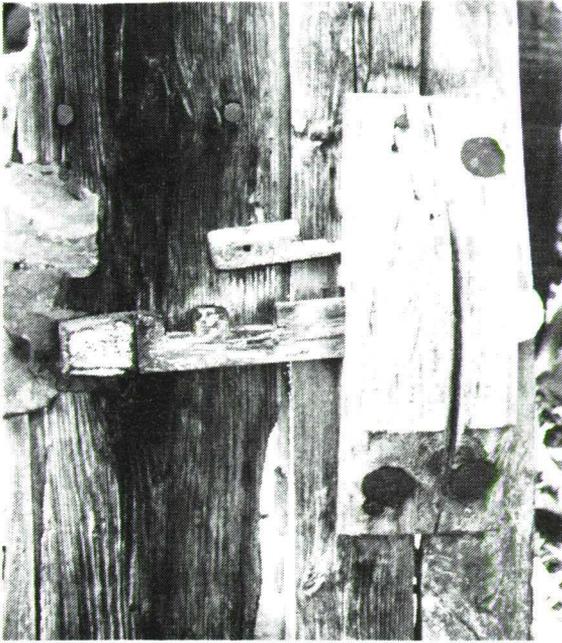
La cola blanca que es utilizada por los carpinteros modernos, no existía en aquel entonces. Se empleaba una cola de pastillas, que eran unas placas de cola seca, adornada con algún dibujo y de color chocolate, las troceaba y se colocaban en un cazo con agua y se dejaba al baño maría hasta que se diluía. Podemos asegurar que algunos de estos carpinteros, en la cocción de esta cola, aprovechó para hacerse algún huevo duro.

Para terminar añadir que normalmente los trabajos redundaban en la propia localidad, pues cada pueblo tenía sus propios carpinteros, aunque esto no quita que realizara algún encargo de fuera, por ejemplo de Orera, realizando utensilios para el horno de pan.

A juicio del Sr. Leoncio la profesión de carpintero en nuestra localidad, no sería rentable actualmente; dada la utilización de otros materiales como el hierro y el aluminio, que va desbancando al material tradicional de estos carpinteros.

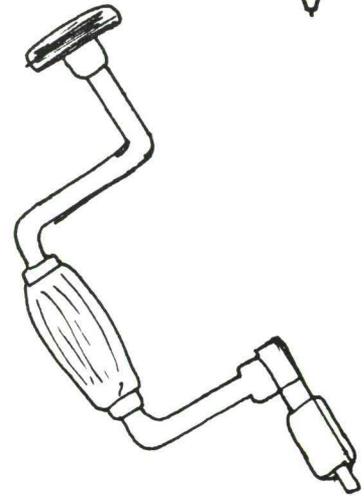
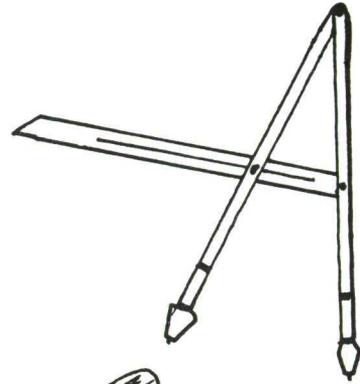
HERRAMIENTAS DEL CARPINTERO



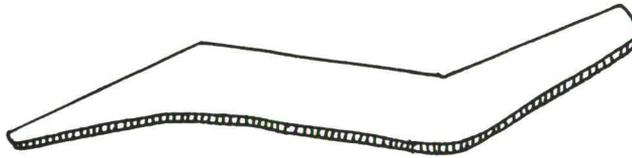


CERROJO DE MADERA

Hay que tener «maña» para abrir y cerrar.



Diamante.
La caja que
contiene el diamante
la realizó también
Leoncio.



9. LA ALFARERIA EN TOBED

Es sabido de todos la gran tradición alfarera que esta localidad ha salvaguardado durante muchos años. Incluso, actualmente se está llevando a cabo un curso de cerámica, ya no sólo con la finalidad de mantener el patrimonio, sino también con la de servir como alternativa ocupacional.

Para lo que nos ocupa en este libro, nada mejor como las mismas palabras del último alfarero tradicional de la localidad, José María Quero. De sus palabras vamos a ir entresacando la gran riqueza de este arte milenario.

«Soy el último alfarero de la Villa de Tobed. Quien escribe esta historia.

Quien escribe esta historia de lo que en tiempos su pueblo fue.

Unos 65 alfareros más o menos trabajaron a la vez.

Y a continuación les explico lo que ustedes podrán leer.

Parajes donde los alfareros sacaban la tierra

En Valdecereros, menos en Valdetasancho, Monte de la Loma, Valdernal, Los paces, Camino medio, la cera del Cementerio, Los Jimestrales, Los canales, Cerravilla, El cabezuelo, La Tejería, Fuente Pedro Martín, Valderribacho, Valdeoz, El Collado Blanco, Los Estacaineros y Monte de la Replaceta de Valtuerto.

Todos estos parajes se encuentran en la partida de la Sierra de Vicort. Dentro de estos terrenos se encuentran tierras fuertes y tierras flojas.

La tierra floja se encuentra desde las bodegas de Tobed hasta Valdecereros. La tierra fuerte está desde los Jimestrales y Canales, hasta Valtuerto.

Los alfareros conocedores de las tierras, la mezclaban, porque ni la floja sola da resultado, ni la fuerte sola tampoco. Voy a decirles

el resultado. La floja, resulta, que para trabajarla, hay que hacer las piezas muy recias, porque no tiene fuerza, o sea «correa» que dice el alfarero, y no resulta, porque al alfarero que pesaba mucho la obra que hacía, los arrieros no le querían; le decían «mataburros».

Con la fuerte sola tampoco se puede trabajar porque al tener mucha fuerza se abre y saltan mucho las «ansas».

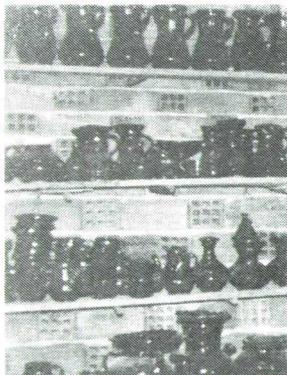
Por lo explicado anteriormente, se realiza una mezcla, mitad de floja y mitad de fuerte, saliendo un buen barro.

Para hecer el barro también hay que tener experiencia, pues no consiste sólo en mezclar la tierra, sino que después hay que saber la cantidad de tierra que se echa y el agua que hace falta. Si se echa mucha agua y poca tierra, el barro sale muy fino, no resultando porque las piezas se rajan y las ansas saltan. Por el contrario, si se echa mucha tierra y poca agua, el barro sale áspero, obteniendo de él poca resistencia. Cuando el alfarero está haciendo el barro en el balsón, sabe él si le hace falta agua o no, pues para eso tiene la experiencia.

La tierra, antes, se traía a carga, con burros y machos. Se le echaban cuatro cestas terreras, que componían una carga. Según el paraje de donde se traía, se echaban más o menos viajes.

Modo de hacer el barro

Una vez la tierra en la replaceta se echa al balsón, añadiéndole agua, y se deja sobre media hora que se ablande con el agua. Luego el alfarero se mete con el azadón y va removiendo la tierra a manos, o sea eslabazando la tierra. para cada vez que echa tierra se le da tres aguas para sacarle bien la sustancia. En la primera agua, se echa más cantidad; la segunda menos y en la tercera, aún menos, porque a medida que a la tierra se le va sacando la sustancia necesita menos agua. En el balsón va quedando lo que se conoce con el nombre de «granizos».



En la primera agua que se hace, se deja posar unos cinco o diez minutos.

Antes de echar el agua a la balsa se hará lo siguiente: primero se rojiará, después de estar bien limpia y luego, con una capaza llena de ceniza, se le echa una capa que cubra el suelo de dicha balsa. Esto es para que el barro no se pegue al suelo, y así cuando está ya hecho, al cogerlo, con la ceniza no recoge piedrecillas ni nada.

También, antes de soltar la primera agua, con unas cestas de las llanas, que hacen los cesteros para extender estiércol, se recojen todas las raíces que salen de la tierra, pasando tres o cuatro veces, llamándose esta operación: «redada».

Posteriormente, en el agujero que hay en el balsón, antes de soltar, se ponen dos tornillos para que sirva de colador y no baje ninguna raíz a la balsa donde ha de estar el barro.

La balsa donde está el barro tiene una raja sobre un «jeme», a un palmo del suelo. Esto sirve para quitar poco a poco, durante unos diez días, el agua sobrante, una vez que el barro se ha posado. Esta raja o abertura se denomina: «sangradero».

Una vez que el barro ya se puede recoger, se entra al depósito que se denomina barrero. Al suelo del barrero se le coloca una capa de ceniza. Para transportar el barro se utilizaban unas *vacías*, que se hacían de troncos de pino, llevando el barro entre cuatro o cinco hombres en cuerda, o sea el uno se la cargaba al hombro, andaba un trozo de camino, hasta donde se encontraba el segundo; y así del uno al otro, se le daba la llena, y el otro la otra vacía. Este cordel humano que se hacía se llamaba «sacamula».

Una vez el barro en el *barrero*, el alfarero, para poder gastarlo, lo pegaba en las paredes como tortas grandes, con la finalidad de que se jorease. Las paredes tienen que estar lavadas con yeso, de esta forma el yeso absorbe la humedad del barro. El cemento no servía para esta operación porque todavía humedecía más el material.

Estas tortas que se tienden en la pared, reciben el nombre de *pelladas*. Cuando estas pelladas se pueden recoger se remasan en el *masador* y se vuelven a colocar de nuevo en la pared. De esta forma, al otro día, ya tiene el alfarero el barro en condiciones para trabajarlo.

La Rueda

La Rueda es de madera. Esta realizada en cuatro partes: rodillo, árbol, volante y trompa. La trompa es la que hace girar a la rueda. El Volante es la parte que se acciona con los pies. El rodillo donde se pone el plastón del barro. Arbol, el que sujeta todo.

La vasija que el alfarero tiene en el tablero de la ruèda contiene agua para trabajar y tener el hilo, currión o tiradera, y se denomina *tarrera*.

El barro con el que el alfarero se «estrega» las manos cuando va a quitar la pieza que ha realizado, recibe el nombre de limoja.

Las piezas que se le rompen al alfarero al realizarlas, bien porque aparece alguna piedrecilla, bien por otra dificultad, se denominan pelleja.

Las piezas, a medida que se van realizando, se van colocando en tablas, dejándolas que se joreen. Para colocarles el ansa es recomendable no ponerlas al sol porque se jorean deprisa y pueden torcer.

Una vez que ya están secas se apilan junto a la pared formando las piladas.

El horno

El horno se compone de tres partes: boquera, cribillo y capa. La boquera es la parte de abajo, donde se pone la leña. Cribillo es donde se colocan las piezas. Capa es la parte de arriba, como si fuera un tejado.

El cribillo está lleno de agujeros para que suba el fuego. La capa lleva los mismos agujeros que el cribillo para que suba el humo. En el centro de la capa hay un agujero de unos veinte centímetros de diámetro, denominado olla. Tiene la finalidad de servir de orientación al alfarero y así saber éste cuándo está la obra cocida. Lo sabe atendiendo al color de la pared de esta olla. Con un gancho de alambre saca una pieza o dos para saber si la obra está cocida.

Las piezas, cuando se llena el horno, que cubren la pared, se denominan rampared. Las que se colocan en el centro del cribillo se llaman mojón.

Medidas que tiene que tomar el alfarero

Antes de llenar el horno y si hace mucho tiempo que no ha cocido, debe gastar dos cargas de leña para calentarlo, antes de meter la vajilla. Posteriormente debe limpiar el horno y lo «rogueará» con agua, todas las paredes, así como los agujeros. Esto es muy importante pues si no todo el polvo irá a las piezas, saliendo ásperas.

Leñas

Para la primera cocción vale toda clase de leña. A esta primera cocción se denomina escalde. La segunda adquiere el nombre de cocer, y en ésta ya lleva el esmalte. Para esta segunda cocción ya no sirve cualquier leña. La que hace bolisas como la sanjuanera, la carrasca y otras, no sirven porque estas bolisas se agarran al esmalte y las piezas salen ásperas. La mejor leña para cocer es la aliaja porque hace flama y no suelta resíduos ninguno en su combustión.

Modos de barnizar o esmaltar

Antes de comenzar a barnizar o esmaltar, el alfarero debe de limpiar todas las piezas con un trapo, para quitarles el polvo. De esta forma gasta menos barniz y las piezas salen con más brillo.

Cuando se llena el horno componer. En la parte baja del horno deben ir las piezas con más barniz porque reciben más fuego. También las piezas que están junto a las paredes. Las piezas que menos barniz requieren son las que están en el medio, las que forman el mojón.

Es conveniente poner en todos los agujeros del cribillo una pieza mala y no poner una buena porque en estos lugares se recibe mucho fuego y éste se chupa todo el barniz. También se puede poner en una baldosa por delante para que así no reciba tanto fuego la pieza.

Las piezas que salen del horno ásperas o rajadas por el labio se llaman de desecho.

La única forma de aprovechar todas las piezas que se meten en el horno es teniendo conocimiento de la técnica y experiencia. Por lo tanto el alfarero tiene que estar muy al tanto del horno.

1. hay que saber templararlo bien.
2. tiene que saber cuando el horno necesita más fuego.
3. necesita saber cuándo hay que meter más deprisa la leña, o más despacio.
4. requiere saber el momento en el que hay que destapar los agujeros de la capa.
5. tiene que estar al tanto de cuando se esquemen los agujeros y la olla. Entonces el horno necesita más fuego y darle más tiempo a meter bocada sobre bocada que llama el alfarero. ¿Saben por qué hay que darle más tiempo? Bien sencillo, porque las piezas ya

están al rojo, o sea en caldo, debiendo de dar más tiempo, unos cuatro minutos una boca de la otra, de esta forma se le da tiempo a dilatar el barniz. Si no se hiciese de esta forma, las piezas se pegarían y se torcerían.

Herramientas

El alfarero utiliza para cocer las siguientes herramientas: la horcacha, el forcate, para empujar a la leña, y el gancho para sacar la muestra.

Nombres de piezas

— obra cerrada: los pucheros

- olla
- puchero de a dos
- presero
- diciocheno
- de viuda
- miajero
- boliche

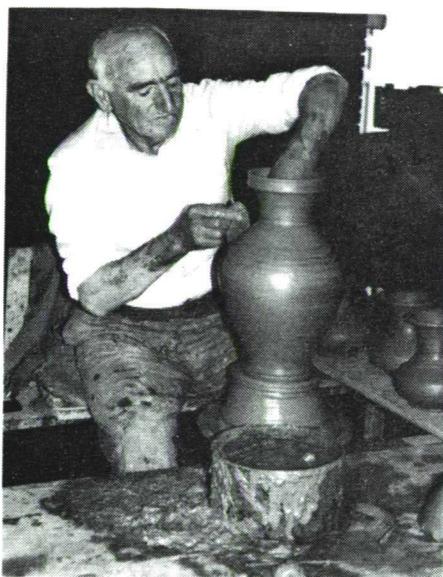
— obra abierta: las cazuelas

- orza
- mondonguera
- de tres
- de a cuatro
- de dos ansas
- de almú
- novena
- de a dos
- presera
- vaintidosena
- miajera

También se realizaban otros elementos: tapaderas de varios tamaños, torteros y torteras de varios tamaños, saleros, jarros para el vino, tartanos, cántaros para bajar el vino de la bodega, aceiteras, carolíferos, embudos, pezoneras para cuando una mujer llevaba los pezones malos, para que el niño no se los tocara con la boca, candeleros y algunas otras piezas más.



Obra cerrada: Los pucheros.



Ultimo alfarero tradicional de Tobed.



Obra abierta: Las cazuelas.

Ventas

En tiempos pasados, a los compradores o arrieros se les vendía la vajilla por cuentos, por reales, por sueldos y por gruesas.

Un cuento y un real venían a valer igual. Un sueldo venía a valer medio cuento, y medio real y una gruesa representaba doce docenas.

Un cuento y un real valían: 6 ollas, 12 pucheros de a dos, 16 preseros, 18 diciochenos, 20 miajeros, 22 de viuda, 24 boliches, 1 cazuela de Orza, 2 mondongueras, 3 de a tres, 4 de dos ansas, 6 de almú, 9 novenas, 12 de a dos, 16 preseras, 22 veintidosenos, 24 miajeras.

De cada carga que se llevaban los arrieros, que se componían de doce cuentos, se les daba una docena de tapaderas o coberteros, que se llamaban entonces. Esta docena de coberteras se llamaba «la bota», ésta no la pagaban, y era por si alguna pieza les salía defectuosa.

En Tobed, en tiempos, fue quizás el pueblo que más alfareros trabajaron de la provincia de Zaragoza. Mi padre conoció trabajar a unos 65 alfareros, hace unos 80 años. Yo llegué a conocer trabajando a 16 en los años 1939 hasta 1950. Después de este año sólo trabajamos dos, Abelardo Lahoz y yo, José María Quero. Abelardo, en 1955 se retiró quedando sólo yo, hasta el 1958 que también me retiré hasta el año 1980 que volví a trabajar otra vez.

Familias alfareras

Los Pulgas, Los Muelas, Los Queros (por apodo Los Chaenes), Los Relancios, Los Serios, Los Tranchines, Los Naharros Lahoz, Los Galindos, Los Tabierras, Los Malos, Los Rodrigos, Los Millanes pulidos, Los Lobez, El tío Pantalión, Los Solís.

Comercialización

La vajilla de Tobed se vendía por muchas partes y varias provincias hasta el año 1939. A dónde más se llevaba era a Castilla, a Logroño, Navarra, y otras partes más.

Los arrieros que más venían con carros, eran de los pueblos de Belmonte, Los Ignacios, Los Fabianes, El Bernardo, Los Tazapletes,

el Choto, Los Chatos, Los Pablos. De Orera, Los Cucos de apodo, de nombre Claudio. De Vivel, Los Pericos, Los Motas, El Abadejero, El Andrés. De Alpartir, Manuel Jimeno, de apodo el Tío Maneta. Este carretero llevaba una carreta de vajilla y se iba a venderla por la parte de Vitoria. A la vuelta traía el carro lleno de cerditos de recría. Domingo Brocal, también de Alpartir. Este se estableció en Arnedo (Logroño) y le compraba a mi padre, Manuel Quero, toda la vajilla que hizo durante quince o veinte años, la bajaba el Tío Pinilla y Canillas, 35 fardos, a facturarla a la estación de Morata de Jalón.

Otros arrieros nombrados de Alpartir, eran, mi Tío Simón Gómez y sus tres hijos, Ignacio, Lucas y Fidel. Todos estos eran familia de los alfareros de Tobed, de los Queros, Relancios y familia Esteban. Estos, después del carro, compraron una camioneta.

Arrieros de nuestro pueblo de Tobed, los más antiguos que yo conocí: Pablo Pérez, apodo «El Chulico», el Tío Juan, apodo «El Magras», el Tío José «El Putica», el Tío gordico, el Tío Luquillas Santiago Catalán Pascual, El Ricardito, el Tío Goyo, La Serafina.

Y el último arriero que quedó en Tobed, a quien le vendí yo también, fue Emiliano, una persona muy querida por todos.

Durante la guerra civil española, los alfareros de Tobed, Villafeliche, Almonacid y otros más, no pudieron cocer por no disponer de barniz hasta el año 1939. El barniz nos lo mandaban de Linares (Jaén), y como durante la guerra no trabajaban las minas, pues no disponíamos de él. Luego un químico de Zaragoza, llamado Don Luis de Lajarte, nos hizo en 1939 el esmalte, con materias primas; y así ya pudimos cocer. Se trabajaba mucho; durante cinco años casi toda la obra que se hacía se la llevaban a Zaragoza a los almacenes de Mariano Naharro, descendiente de Tobed y familia de alfareros. Tenía los almacenes de la calle Manifestación. Había otros almacenistas, como el de Tomás Flores, uno de los más fuertes, tenía los almacenes en el Paseo de María Agustín.

En tiempos el barniz lo mandaban directamente de las minas de Linares (Jaén), en terrón, o sea en piedra. Los alfareros tenían que ir a molerlo a varios pueblos, como al molino de Morata de Jalón, al molino de Inogés, llamado La Veguilla, a Codos, pero al que más y al último que se fue a moler fue al de Villafeliche. Después ya nos lo mandaron molido de Barcelona y Zaragoza, Julio Sanmartín. Le teníamos que añadir una mezcla que se llamaba cuarzo. Esta mezcla nos la mandaba Don Pedro Bombi de Breda (Gerona).

El barniz de las minas de Jaén, tenía su propio nombre y era: alcohol de hoja.

El día de Santa Justa, en tiempos, los alfareros de Tobed por ser su patrona celebraban la fiesta. Primero se hacía una misa, para luego invitar a todos los que habían asistido a comer tortas, pastas y bebidas. Los alfareros comían juntos. La última fiesta que se celebró fue el año 1941-1942.

Cuando se moría algún hijo de los alfareros, lo llevaban al cementerio los hijos de los otros alfareros.

Aquí queda esta historia escrita por el Alfarero de Tobed, queda fé de todo su oficio, para los que vengan detrás lo puedan leer y aprender.

Yo lo aprendí de mis viejos, de cuatro generaciones: mi bisabuelo alfarero, mi abuelo también lo fue; tres hijos de mi abuelo alfareros fueron también; y yo, José María Quero alfarero soy también. Fuí el más jovencico de todos y el último que trabajando en mi pueblo me quedé, y para dejar constancia, yo diré, que aquí terminan los buenos alfareros de la Villa de Tobed.

Poesía real

*A la edad de cinco años,
el almuerzo y comida llevaba
al obrador, a mi padre,
que trabajando allí estaba.*

*Y horas y horas yo pasaba
sentado en el masador,
viendo cómo amasaba el barro
y cómo hacía el plastón.*

*Lo ponía en el rodillo,
dale que dale a la rueda,
que le hacía refinar.
Con las manos apretadas
subía el barro a nivel.
Ya está bien puesto el barro,
ya coge el que necesita
para la pieza que va a hacer.*

*Primero hace la caja,
la mano izquierda por dentro,
la derecha con el currión.
Se le da forma a la pieza
con experiencia e ilusión.*

*Es bonito ver trabajar
a un artista alfarero,
que moldeando el barro,
hace mil clases de modelos.*

*Esta historia que yo escribo
la escribo de corazón.*

*Es el pueblo
que más alfareros había,
de todos los pueblos
de Aragón.*

*Los alfares están en ruinas,
los alfareros ya muertos.
Sólo Dios del cielo sabe
lo mucho que yo lo siento.*

Aquí termina el escrito de José María Quero. Nada mejor como sus propias palabras para entender una parte de este oficio tan antiguo.

No hemos pretendido agotar este tema, pues sabemos y somos conscientes que este oficio tiene suficiente profundidad para escribir un libro.

Desde estas líneas un agradecimiento a José María Quero por habernos escrito toda la información que le habíamos solicitado.

10. EL MOLINO DE ACEITE DE SANTA CRUZ

No sabemos si los mayores exageran, pero aseguran que hace unos cuarenta años, en el pueblo de Santa Cruz, se cogían más de medio millón de kilos de olivas. No nos atrevemos a decir si es poco o mucho, pero esta cantidad nos podrá dar una cierta idea de la importancia que el olivo tenía en nuestro pueblo.

Las «raíces viejas» (así se denomina al olivo), eran lo que constituía la riqueza de una familia. Era la principal cosecha.

La fiesta de San Blas, el tres de febrero, quizá no sea algo casual, podría ser un paréntesis en la recogida de olivas y elaboración de aceite. De todas formas, las fiestas venían determinadas por la pobre o abundante cosecha de olivas, pues el aceite era el ingrediente obligado de los dulces tradicionales: tortas y mantecados.

Fue a partir de la helada de 1956 cuando bajó la producción de olivas, debido a que los olivos habían quedado profundamente dañados. Esto junto con enfermedades de estos árboles, determinaron la decisión de arrancar una buena parte del olivar, vendiéndose para leña y ocupando el terreno de este cultivo el cerezo, almendro, y en el regadío fresas y melocotoneros.

La baja producción de olivas y el que gran parte de los productores se hayan asociado a la cooperativa de La Almunia, han hecho que sólo quede en pie un único molino de Aceite, y éste con muy poco trabajo.

Número de molinos

Hemos recabado información de varias personas mayores. El que más y mejor información nos ha proporcionado ha sido Miguel Oliván. No se sabe cuándo se cerró, además de que existían otros, el Molino de la Sociedad. Era propiedad de unos cuarenta socios, para moler su propia cosecha e incluso moler las olivas que compraban para después vender el aceite.

El Molino de Joaquín Vicente, de la familia de los «Mayorazgos», grandes propietarios, y que difícilmente no participarán en la actividad y producción más importante del Campo de Santa Cruz.

El Molino de Lino Longares, padre de Jesús Longares, y abuelo de Lino Longares, el único sobreviviente de los fabricantes, aunque no con el Molino de su abuelo, sino con el de su suegro Francisco Barranco, quien lo compró a la sociedad y que posteriormente fue modernizado, poniéndole en vez de los ruegos tradicionales de cono truncado, lo que se llama «italianos» piedras y sistemas de molienda tradicional pero más modernizado, especialmente para aportar calor a la pasta cuando ésta se está moliendo, dotándole además de prensa hidráulica.

Estos tres molinos eran de viga. Se llamaban así porque eran movidos por caballerías que tiraban de la viga.

A parte de estos, que son los más antiguos, se abrieron dos nuevos molinos: el de Angel España y el de la Cooperativa, creada al amparo de las leyes que favorecían el asociacionismo, pero que funcionó muy pocos años. Estos dos últimos molinos ya estaban dotados de los adelantos de la electricidad y por consiguiente con prensa hidráulica que conseguía mayores rendimientos.

Volviendo a insistir en lo mismo, estos cinco molinos nos dan idea de la cantidad y de la importancia de la oliva en la economía de Santa Cruz. Cinco molinos que funcionaban día y noche duante más de cuatro meses.

Método de molienda y prensa

Nos vamos a referir aquí al sistema más antiguo, el tradicional, el que se utilizó antes de aparecer los motores eléctricos. La razón es que cualquiera hoy en día puede ver en funcionamiento un molino de Aceite.

Los Molinos de Viga tenían una base circular de piedra y cal, donde echaban las olivas. Esta base, por la parte exterior, tenía un bordillo de 30 centímetros de ancho, por 40 centímetros de alto, aproximadamente. La base tenía un diámetro de 1,40 centímetros.

Del centro de la base arrancaba un eje de madera que llegaba hasta el techo. A 1,50 metros de altura arrancaba de este eje, un madero o viga (de aquí viene su nombre), horizontal, a cuyo extremo iba enganchada una caballería, con los ojos tapados. Esta era la encargada de mover las piedras.

Existían dos piedras, una a cada lado del eje, en forma de cono truncado. Por la parte de dentro, entre las piedras y el eje, el molino tenía una chapa de hierro, con el fin de que la pasta siempre saliera

hacia fuera. A fuerza de vueltas, la pasta iba quedando bien triturada. Terminado este proceso se levantaba una rasera colocada en el bordillo de la base. La pasta, una vez triturada, era arrastrada por la chapa interior e iba cayendo a una pileta.

La prensa

De la pileta se recogía la pasta con una caldereta de hierro con dos asas, echándola a una base como la anterior. Era la base de la prensa. El eje liso del Molino es sustituido por un huso roscado, fijo, en cuya parte superior llevaba un cabezal con cuatro agujeros para meter la viga, y así hacer el prete.

La «linterna» (recuérdese el proceso de prensado del vino) consistía en una soga gorda que se iba roscando conforme se iba llenando de pasta. Cuando estaba llena se le colocaban los tarallos, como si del vino se tratase, y a continuación se comenzaba a preter. El prete se realizaba con una viga gorda, empujada por cuatro hombres. Cuando ya se había llegado al límite del prete, se hacía lo que se llamaba el repás, que consistía en sacar el cospillo (residuo de la pasta de la oliva, una vez prensada) y volverlo a moler de nuevo con las piedras (conos, rulos, ruejos).

Conseguida esta nueva pasta, se volvía a meter en prensa, y a la vez que se iba realizando el prete se iba escaldando a base de echar con un cazo de cobre agua hirviendo, para conseguir que soltara mejor el último aceite. La prensada terminaba cuando ya no salía más aceite.

Las prensas hidráulicas vinieron a sacar mayor rendimiento a la oliva.

En estos molinos se molían cada vez de nueve a diez medias de olivas.

Era muy importante para apurar el aceite, el que el agua estuviera muy caliente. Esta se calentaba en una caldera, utilizándose fundamentalmente aliagas como combustible. Rara vez, el propio cospillo, pues posteriormente se vendía para el refinado.

Conforme salía el aceite de la prensa, iba a una pileta. El agua, al ser más pesada, se depositaba en el fondo. Para separar el aceite del agua se utilizaba una caña de 40 centímetros de larga.

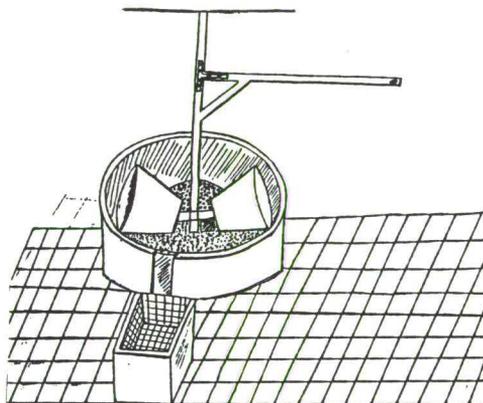
Hoy se llama técnicamente Aceite Virgen, aquél que no ha sufrido ningún proceso de refino, distinguiéndose de aceite puro de oli-

va que es el que proviene de la oliva; aunque haya sido transformado y refinado.

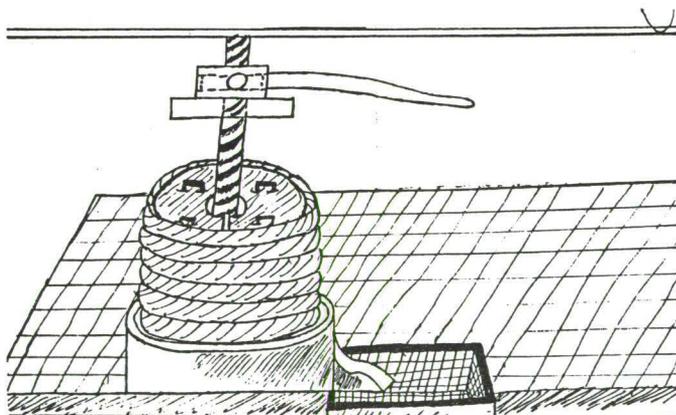
Antes se llamaba aceite virgen aquel que escurría de la prensa por su propio peso, antes de comenzar a prensar. Era un aceite muy apreciado, y los que podían lo guardaban aparte, utilizándolo para ensaladas o guisos en los que intervenía el aceite crudo.

Las medidas que utilizaban eran:

- 1 libra
- 1/2 libra
- arrobeta
- arroba
- cuarterón



Triturado de oliva. Energía animal.



Prensado con soga y energía animal.

11. CESTERIAS EN CODOS

Durante este siglo la cestería en Codos tuvo una gran rentabilidad y rendimiento.

Este oficio viene ya del siglo XIX teniendo termino en el año 1981. En el siglo XX hemos podido contabilizar hasta cinco cesteros, siendo la última que se cerró la de Elías Lorente en el año 1981 por causas de jubilación.

Estas eran las siguientes:

- Nazario Rodrigo, situada en trascasa.
- Elías Lorente, junto con sus tres hijos, Mariano, Pascual y Elías, está situada en la carretera, esquina con la bodeguilla. Aunque al poco tiempo Elías Lorente (hijo) se estableció por su cuenta en la actual casa de Urbano Cucalón.
- Martín Vicente, situada en San Blas.

Todos estos trabajaban con mimbre y caña ya que el primero era abundante en nuestro término, aunque esto no quitaba para que compraran en otras localidades. La caña como era menos abundante les exigía el traerlas de fuera, como de María de Huerva, Botorrita y Santa Cruz del Grío.

Este trabajo artesanal fué aprendido bien en otras localidades como Mara, Nazario Rodrigo, o en Daroca, Martín Vicente, o bien fué transmitido de padres a hijos como los hermanos Lorente Aladrén.

La dureza de este oficio era relativa, no suponía el esfuerzo físico de otras profesiones pero sí exigía la utilización de una gran cantidad de horas al día. Esta gran permanencia tenía como consecuencia las deformaciones de los dedos meñiques de las manos, sobre todo a la hora de realizar los cierres de las piezas.

Proceso de preparación del mimbre

1. Se plantaba a esqueje, cogían los planzones (son los tallos que se ponen en la tierra para que broten, al igual que en la viña) que medían entre 40 ó 45 cm, de longitud, en lugares húmedos,

ya que la mimbrera precisa de abundante agua, en los barrancos, orillas de los ríos y en campos.

Elías Lorente tenía una mimbrera en el puerto de Mainar de tres a cuatro mil mimbres, osea material para todo el año.

2. La época de plantación se hacía en el mes de Enero, principalmente en invierno. Comenzaban a brotar a final de Marzo o principios de Abril.

Se cortaba para el mes de Diciembre, siempre en luna menguante, pues si se cortaba en creciente éstos se queraban. La misma mimbrera se reproducía a lo largo de varios años, había lagunas que tenían una vida de 30 a 50 años llegando algunas hasta 100 años.

3. Se cortaban y se recogían en fajos llevándolos a casa para que no se mojasen (aunque éstos se crían en sitios húmedos, después de cortados tenían que secarse porque si no se florecían).

Cuando tenían ratos perdidos por nevadas, lluvias, los limpiaban en casa, quitándoles los rayos con el bacino para dejar solo el tallo central. Posteriormente se clasificaban en tres grupos, menudos, medianos y gordos.

4. Una vez que éstos se joreaban dentro de casa se apilaban, echados en el suelo para que no se deformaran.

5. Conforme iban necesitándolos los iban albergando, estando 21 días cuando el agua estaba caliente y un mes cuando el agua estaba fría.

La finalidad del albergado era la de flexibilizar el mimbre para que así el cestero pudiera darle forma. En siete u ocho días, los mimbres albergados tenían que ser trabajados y los sobrantes taparlos con borraces o algún serón para que estuvieran húmedos.

Proceso de preparación de la caña

1. Como ya indicamos anteriormente en esta localidad existían muy pocos cañizares por lo que los cañiceros tenían que desplazarse fuera del pueblo a buscarla. Alguno de los pueblos que la suministraban eran: Botorrita, María de Huerva y Santa Cruz de Grío.

Las cañas, al igual que los mimbres, debían ser cortadas con luna menguante y cuando empezaban a deshojar así facilitaba la mano de obra al cañicero. Los meses de Enero y Febrero eran los más apropiados para esta faena.

2. El albercado de la caña venía a durar entre dos y tres horas.

Una vez pelada de hoja se dejaba secar y con el rajador se iban abriendo. Y dependiendo del calibre de la caña se utilizaba el rajador del tres, del cuatro o del cinco, dividiendo de esta forma la caña en tres, cuatro o cinco partes.

A continuación, con el bacino, cada gaja de la caña se dividía en dos partes. A esta operación se le denominaba con el nombre de «rendir la caña». Para la fabricación de cielos rasos no se realizaba la operación de rendir.

Trabajos realizados con mimbre y caña

Cuévano de cintura y recto. Eran las piezas de mayor dimensión que realizaban. Teniendo una capacidad aproximada de 125 kilos. En el 1931 su precio oscilaba entre las siete u ocho pts. la pareja. De los dos el utilizado en Codos para la vendimia era el recto, siendo para Miedes y Morata de Jalón los de cintura.



La elaboración en caña de los cuévanos tiene el siguiente proceso:

Primero se realiza el «culo» o base con mimbre de donde salen los dieciséis pilares que sujetan la estructura de la pared. Posteriormente con la caña se va confeccionando la pared dando vueltas a los pilares y entrelazándose con ellos.

Con mimbre se realizaban los dos primeros dedos de la pared del cuévano así como el cierre.

Los cuévanos se utilizaban en un principio, aunque posteriormente, con el fin de facilitar el trabajo, son casi sustituidos por los cobanillos, que también son llamados roscajeros o banastos. Mientras los cuévanos eran uno a cada lado de la caballería, los cobanillos eran dos a cada lado. La capacidad del banasto es la mitad que la del cuévano.

Cuévanos de caña rectos. Similares a los de cintura, estos iban para Almonacid de la Sierra. La capacidad y los precios igual que el de cintura y recto.



Roscaderos para el panizo. También llamados banastos o cobanillos. Se utilizaban para recoger las piñas del maíz. Realizados principalmente en caña.

Roscaderos de cuatro «Ansas». Se utilizaba para transportar la producción de fruta de nuestra localidad al mercado; normalmente se realizaban con mimbre y caña. El padre de Elías Lorente en el primer cuarto de siglo los vendía a una peseta.

Canastos vendimiadores. Como su nombre indica se utilizaban para la época de la vendimia. Su venta se realizaba principalmente en Cariñena, puesto que en Almonacid de la Sierra, vendimiaban con cestas de dos asas. Su precio oscilaba entre los cinco reales.

Cestas para medir fiemo. Cada pastor solía tener una y su utilidad se basaba en medir el único abono que se utilizaba en este tiempo.

Una carga de fiemo equivalía a cinco cestas; su precio era aproximadamente de catorce reales.

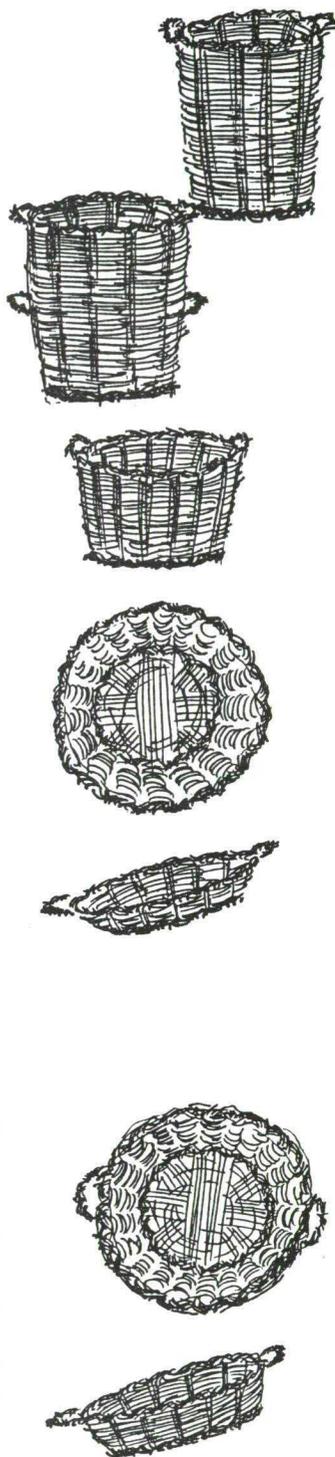
Cestas de cargar el fiemo. Una vez medido el fiemo en la cesta anterior se utilizaba esta segunda para cargarlo en el serón de las caballerías; su precio oscilaba entre los catorce reales.

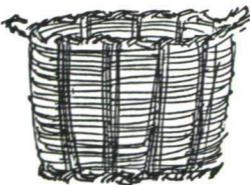
NOTA: Los precios que se muestran en este apartado están todos referidos al año 1931.

Cestas para extender fiemo. Esta tenía una estructura plana como la de una corbetera para que el fiemo al ser esparcido quedase de una forma uniforme por el campo; su precio era de cinco reales.

Expuertas. Eran de mimbre totalmente, siendo muy similares a las de extender fiemo y con una estructura llana. Su utilidad es diversa: extender gravilla en las carreteras para las obras y para quitar piedras del campo.

Normalmente se encargaban por docenas siendo del mismo modo pagadas viniendo a costar doce ptas. las doce expuertas.





Caracoleras. Esta pieza era bastante enredosa de realizar por constar de «ansas» y tapadera. Se confeccionaba con dieciséis pilares, siendo su tejido muy tupido para que no se saliesen los caracoles.

Canastos freseros. Se hacían en gran cantidad. Su estructura estaba sujeta por catorce pilares y en medio tenía un asa, aunque éstos no eran muy hondos; como su palabra indica se utilizaban en la recolección de la fresa. Su precio en el año 1963 era de quince ptas.

Cañizos para cielos rasos. Realizados totalmente con caña. Todo el cielo raso, era de una pieza. A medida que se iban clavando las cañas en las vigas se iban tejiendo. Luego el albañil lo lucía con yeso. Para hacernos una idea del tiempo que invertía un cesterero en confeccionar un cañizo podemos apuntar que una habitación de ocho metros cuadrados venía a durar medio día.

Cestas para la ropa. Utilizada en las faenas del hogar, tanto para llevar ropa al río o lavadero como para traerla; vendidas a cinco reales en 1931.

Canastos. Para llevar la comida al campo. También se solían forrar con tela para poder utilizarlos en la recolección de fruta. Realizados con mimbre y caña.

Cestas para el pan. Sus dimensiones eran amplias y se utilizaban para las faenas domésticas. La mujer con ella llevaba la masa al horno para traerse luego el pan cocido. Eran de distintos tamaños, según la necesidad de cada familia. El precio oscilaba entre los catorce reales.

Los trabajos realizados en caña eran máspreciados por las mujeres, tal vez fuera debido a su colorido, así como a su poco peso (aproximadamente un trabajo en caña venía a ser la mitad de peso que uno de mimbre) y su fácil manejo. El mimbre se trabajaba tal y como lo cogían de la mimbrera, sin ser pelado, por este motivo los trabajos de mimbre quedaban más bastos y menos atractivos. La razón por la que no se pelaban puede encontrarse en que la finalidad de estas piezas no

era decorativa sino más bien para faenas del hogar y agropecuarias.

Conforme a esto, la caña no se rebajaba para sacarle más rendimiento económico sino más bien para que quedase un trabajo más elegante y fino.

Herramientas

La principal herramienta que utilizaban los trabajadores del mimbre y de la caña eran sus manos, puesto que eran pocos los utensilios que necesitaban para realizar sus piezas.

Las herramientas que utilizaban eran las siguientes: razón o clavija, bacino, rajadores, tijerillas y peladores.

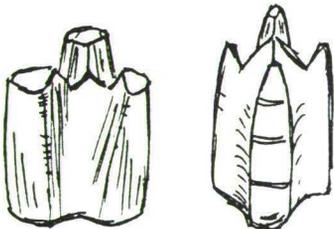
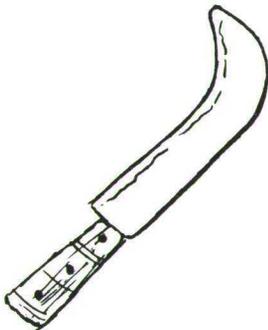
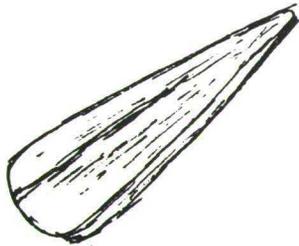
Razón o clavija. Utensilio de madera que tenía la misión de apretar los mimbres para que quedase un tejido fuerte. Normalmente las confeccionaba el carpintero de la localidad.

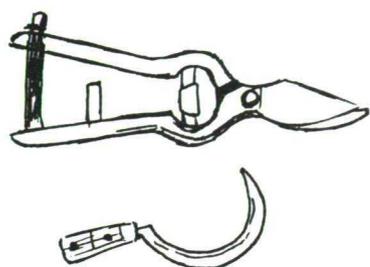
La anécdota que nos cuenta Martín Vicente, a raíz de esta herramienta, es muy curiosa.

Uno de los cesteros de Daroca, en una agresiva discursión con su mujer y sin pensarlo dos veces le atizó con la «Razón»; ésta que se lo tomó muy en serio y no se lo perdonó, fue a los tribunales alegando que su marido le había pegado con la «Razón». A lo que contestó el Juez: ¿A qué viene usted, cuando me está diciendo que le ha pegado con la «Razón»?

Bacino. Al contrario que el anterior, se compraba en Daroca. Compuesto de un mango de madera y un filo de acero. Se utilizaba para espatillar, faena que consistía en cortar de una forma diagonal los extremos del mimbre sobrantes, para quitar los rayos y para rematar los cierres. Sus dimensiones son más amplias que los bacinos utilizados para la recolección de la uva.

Rajadores. Utensilio de madera. Existen tres tipos: de tres, de cuatro y de cinco gajas. Al igual que la «razón» eran confecciona-





dos por el carpintero de Codos.

Como su nombre indica se utilizaban para abrir la caña, aunque también los mimbres gordos se abrían con el rajador de tres.

Tijerillas. Herramienta de metal. Sirve para limpiar lo sobresaliente de la pieza una vez terminada ésta.

Peladores. Herramienta de hierro. Utilizados para pelar la caña antes de desgajarla. Aunque también se utilizaban hoces usadas, que ya no servían para otro menester.

Comercialización

Toda la producción de estos artesanos no se vendía exclusivamente en esta localidad, ya que la sacaban fuera. Por citar algunas de las plazas donde se vendían podemos enumerar las siguientes: Alfamén, Belmonte, Cariñena, Longares, Aguarón, Miedes, Ruesca, Torralvilla, Encinacorba y Almonacid de la Sierra. No podemos dejar de mencionar un pedido que realizaron a los cesteros las Cavas de San Sadurní de Noya con el encargo de realizar 1.250 cuévanos (los catalanes los llamaban coves). Elías Lorente ayudado por su hijo Víctor, se encargó de 500, Martín Vicente, Nazario Rodrigo y Pascual Lorente, 250 respectivamente.

El transporte de esta producción se realizaba en un principio con caballerías y carros, aunque luego empezaron a utilizarse los camiones. Mencionemos que por el 1932 el camión de Valentín Juan (Cabrera) realizó el primer viaje en este medio de transporte. Luego la utilización de estos dos ejes se fue normalizando, prueba de ello es que Jerónimo Urgel realizaría diversos viajes.

El rendimiento era bastante aceptable, lo prueba el hecho de que cuando trabajaban a jornal venían a ingresar un jornal comparable al de los albañiles y obteniendo más ingresos que cuando hacían ventas en plaza. A nivel orientativo en 1931 el jornal venía a rondar las 18 pts. Y en 1957 las 150 pts.

Los trabajos de caña y mimbre, a la hora de la venta, se llevaban muy poca diferencia. El motivo de ello era que el trabajo invertido era similar en los dos tipos de material.

Para terminar este apartado de comercialización, añadir el número de piezas que podían realizar estos cesteros al día:

— Canastos para la recolección de fresas, 18 a 20.

- Cuévanos, tres pares al jornal. Aunque cuando trabajaban para ellos confeccionaban 4 pares entre 10 a 12 horas.
- Expuertas, en la misma jornada, entre 15 y 16.

La relación pieza-día es directamente proporcional al tamaño del producto.

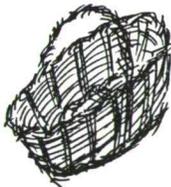
Formas de trabajo

Podemos destacar tres formas de trabajo:

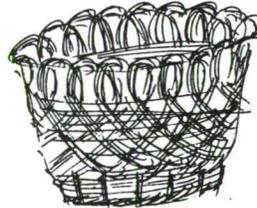
1. Jornal. Los propietarios de las mimbreras avisaban al cesterero y le encargaban distintas piezas, cobrándole por este trabajo un jornal fijo que antes hemos reseñado.

2. A partes iguales. El cesterero iba a trabajar para «otro» poniendo este último el material para el trabajo. El artesano realizaba las piezas que le encargaban, siendo la mitad de la producción para el amo de las mimbreras y la otra mitad para él.

3. Por cuenta propia. El cesterero ponía tanto el material como el trabajo, vendiendo las piezas por su cuenta. La comarca de Carriñena era la que más compraba debido a la cantidad de viñedo que tenía.



De juguetes.



Cestilla



Garrafa 20 litros



Garrafa 2 litros

12. EL MOLINO DE HARINA EN SANTA CRUZ

Vivimos en una sociedad muy especializada, siendo una especialización total. Por esto, cualquiera que se acerque a nuestro pueblo y vea las pequeñas parcelas en barrancos y laderas, no se puede imaginar que aquí se ha cultivado trigo. Pero «si no se pueden meter ni la sembradora ni la cosechadora». Es verdad, pero hace falta remontarse a no muchos años atrás.

Entonces, nuestro pueblo, pueblo de sierra como otros muchos, estaba casi cerrado al exterior a cal y canto. Las salidas eran raras y costosas. Era un pequeño mundo, un mundo muy reducido donde debían de cultivar de todo lo necesario y producir de casi todo para poder subsistir. Es la denominada economía de subsistencia. Por esto no es de extrañar que se cultivase lino. Con él, en Codos, se tejía fundamentalmente tela blanca, para distintos usos. Hasta la ropa se fabricaba en el valle. Por esa misma razón, aunque no fuese muy rentable, se producía cereal para el consumo humano y animal. Tampoco la producción se medía con criterios de rentabilidad. Hacía falta comer, y el pan era un elemento indispensable en la dieta alimenticia. También había muchas bocas que alimentar, no olvidemos que las familias numerosas abundaban en esta época.

El pan era una de las fuentes de alimentación por cultura y tradición, por lo que se tenía que cultivar trigo o centeno, y para moler el grano se necesitaba un molino.

En el presente trabajo vamos a ocuparnos de las faenas y funcionamiento del Molino de Harina. Para ello hemos visitado un molino en Orera, localidad cercana a Santa Cruz, y se ha entrevistado a Feliciano Francia que fue molinero hasta 1974, fecha en que se cerró.

En Santa Cruz hay dos familias a las que se les conoce por el sobrenombre de «molineros». Ellos nos podían haber informado, pero -según ellos- eran demasiado pequeños cuando sus padres se ocupaban de este oficio, no recordando bien su funcionamiento.

Al final del tema haremos alusión a los molinos de Santa Cruz, el uno tradicional, movido por agua, similar al que vamos a describir cuando hablemos del de Orera, y el otro eléctrico.

El molino y su funcionamiento

Como hemos dicho, este molino se encontraba en Orera, en el término o paraje denominado «El Ruejo». Su fuerza motriz la proporcionaba el agua.

Estaba dotado de dos estanques comunicados entre sí, arrancando de éstos una tubería que salvaba un desnivel de 10 metros. Al final de la tubería y atornillada a ésta, se encontraba la botana, pieza de hierro colado dispuesta para albergar una tajadera de bronce con la que se abría o cerraba el paso del agua.

Al abrir la tajadera de la botana, el agua chocaba con fuerza sobre los alabes, cazoletes que arrancando del eje, actúan como radios de una rueda de hierro colado llamado rodete. El rodete tenía 1,30 metros de diámetro. Al moverse el rodete por medio del impulso que proporcionaba el agua a su caída de 10 metros, hacía mover el eje o árbol, que subía hasta lo que es propiamente el molino, para así mover todo el sistema de funcionamiento.

Ya tenemos el molino en marcha, es entonces cuando se empieza a echar el trigo a la «Orenza de la limpia», especie de embudo de madera, con boca cuadrada. De aquí el grano pasa a una primera criba y después a una segunda más fina, donde queda limpio de polvo y tierra.

Seguidamente pasa el grano a «chaparraspas», especie de pa-las que dan vueltas, para que el grano dejase el coscujo. Una vez limpio se recoge en el capazo.

Este es un proceso, por así decirlo, diferente al de la molienda propiamente dicha. Sin embargo toda la mecánica está accionada por el mismo impulso del rodete, transmitido por el eje, y aprovechado por un sistema de poleas.

Con el capazo se va echando el grano en la «Orenza de la piedra» y aquí es donde propiamente empieza la molienda. El mecanismo fundamental eran las dos muelas o piedras: la fija y la volandera. El eje atravesaba la piedra fija de 1,50 metros de diámetro y 30 centímetros de grosor, para irse a incrustar en la otra, a la que impulsaba, haciéndola girar sobre la piedra fija. Por este motivo recibía el nombre de volandera.

A la piedra fija se le practican unos surcos con una piqueta de acero, a modo de una macetilla de dos puntas. Con el movimiento de la piedra volandera, el grano pasaba por los surcos de la piedra, triturándolo y moliéndolo.

Una vez molido pasa a los cajones del elevador que lo transporta a cernido.

Al igual que sucedía con el proceso de limpieza, se aprovechaba el impulso del eje para accionar el sistema de elevado y cernido.

El cernido era muy simple. El sistema estaba dotado de tres cribas o sedas diferentes. La seda más gruesa dejaba pasar el salvao, la intermedia, la harina basta, quedándose para el final la harina fina.

El mismo sistema de poleas hacía que funcionase la piedra de afilar, que se enganchaba al sistema de la limpia. Esta piedra de afilar tenía la función de repasar y afilar los picos y piquetas.

Rendimiento y trabajo

El molino podía moler dos caices de grano al día, es decir 280 kilos si se trataba de trigo y unos 200 si se trataba de cebada. Todo ello dependía de la calidad del grano.

Se cobraba cinco pesetas por caiz, más la «maquila» que suponía cuatro kilos de harina por caiz, más el salvao.

Generalmente se molía en invierno más que en verano. La razón es de simple economía. En verano el agua escasea y se necesitaba fundamentalmente para regar, mientras que en invierno era más abundante.

Como en casi todos los oficios, se trabajaba en plan familiar. Aunque a veces los propios interesados transportaban el grano hasta el molino, normalmente eran los propios molineros los que se encargaban de esta tarea ayudados por un burro y un caballo.

Se sobreentiende que el molino no sólo molía el grano de trigo para el consumo humano, sino que se encargaba de moler el pienso para los animales.

El molino funcionó con la familia de Feliciano Francia desde 1901 hasta 1974, fecha en que se cerró.

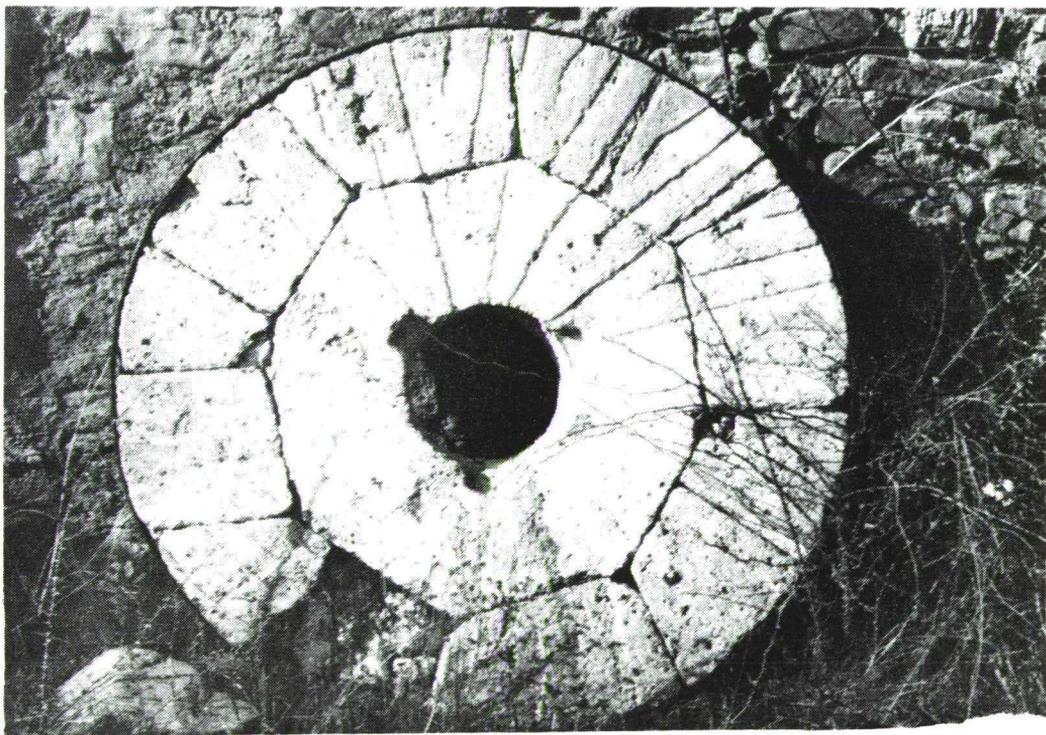
El molino en Santa Cruz de Grío estaba situado en el término de el «Tejar». Funcionaba de la forma descrita anteriormente, pues todos estos molinos solían tener las mismas características.

El propietario era Melchor Maestro y lo tuvo en arriendo Fermín Santed Saz, hasta que éste solicitó la licencia de funcionamiento de

un molino eléctrico el día 17 de julio de 1926. Se le concedió el día 31 de agosto del mismo año. Se cerró en tiempos de la República y se volvió a abrir en 1939.

Las características de este molino nos vienen dadas mediante una carta del Ministerio: «concedida por esta Delegación, con fecha 1 de septiembre de 1953, comprobándose que la mencionada instalación consta de los elementos de producción siguientes: dos pares de piedras de 1,40 metros de diámetro, una limpia combinada belga del número 2, compuesta de criba descantadora, reparador de semillas y despuntador, un torno cernedor exagonal fuera de uso, un motor eléctrico giral de 10 HP».

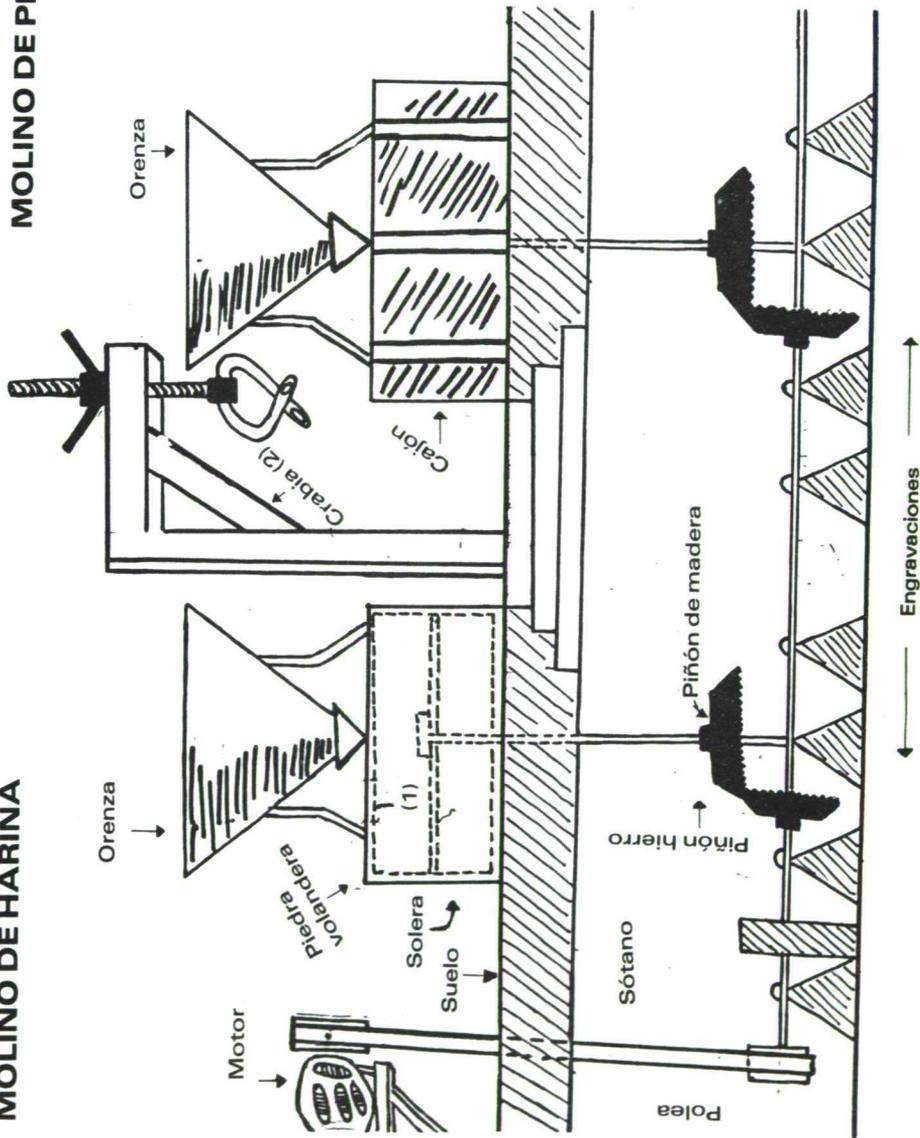
Era un molino maquilero, es decir que cobraban en maquila. Se cerró en 1960.



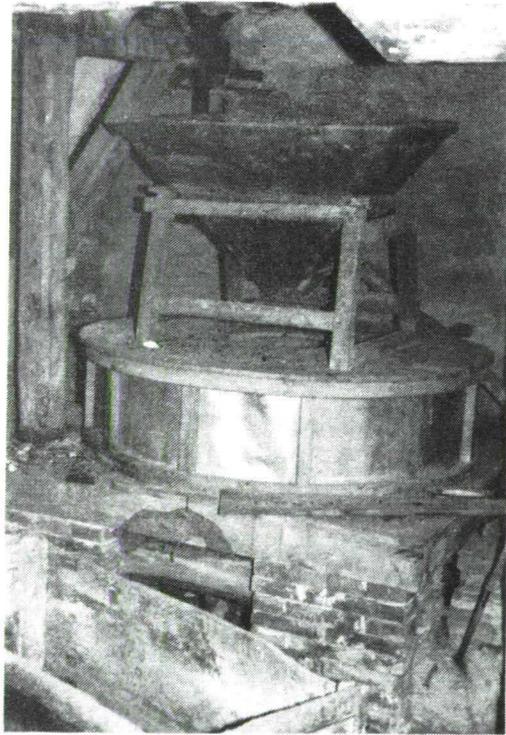
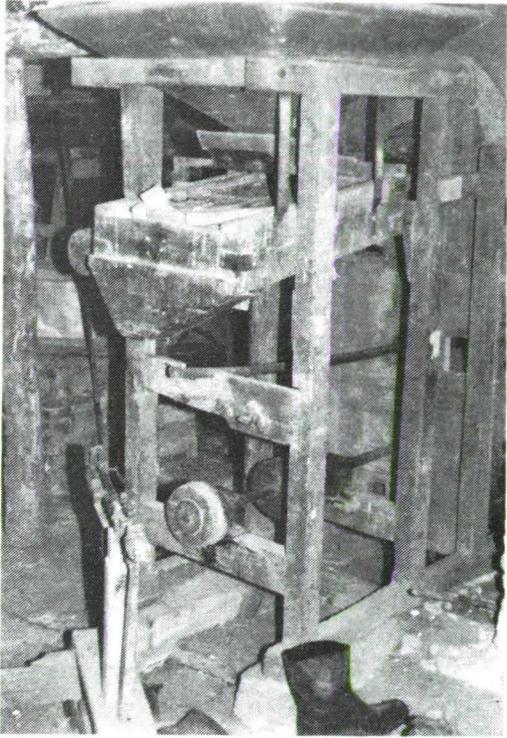
Rueda de molino

MOLINO DE HARINA

MOLINO DE PIENSO



- (1) Lugar donde se acopla el eje a la piedra volandera para hacerla girar.
- (2) Pluma que utilizaban para sacar la piedra volandera para marcar los rieles o picarla.



13. EL HORNO DE PAN DE SANTA CRUZ

Breve historia

En nuestra sociedad ha tenido muchísima importancia el pan como base de la alimentación. Por eso, no es de extrañar la importancia del horno de pan en la vida de los pueblos, aun de los más pequeños. Hornos que podían ser familiares o bien hornos comunes. De ambos tipos se dan en nuestro pueblo.

En este trabajo vamos a ceñirnos al horno común, al horno del «Pito», apodo cariñoso y aceptado por la familia que desde hace muchos años viene siendo la propietaria.

Su antigüedad, según Antonio Galán, «el Pito», actual propietario del establecimiento, puede remontarse a trescientos años. En un principio el horno perteneció a la familia de los Mayorazgos, familia seminoble y, sobre todo, con mucho poder económico, que dirigió la vida de Santa Cruz de Grío durante mucho tiempo. El horno fue pasando a los hijos, hasta que por fin la propiedad recayó en una tía de los últimos, residente en Bilbao, quien la vendió a Bárbara Gimeno Buenafé, abuela del actual hornero.

Aparte de algún horno particular, como el de la casa de Joaquina Jimeno Marín, también hubo otro horno de socios, los más ricos del Pueblo.

Evolución en las funciones del horno

La actual forma de comercializar es algo relativamente reciente. En un principio, la gente masaba su pan en casa e iban al horno a resobar y cocer. Así, cada familia masaba para quince días su pan. El pan era de centeno, maíz y, sobre todo, de trigo. A esta masada se llamaba la «molinada».

Ya en el año 1925 junto con el hornero había otras familias más que se dedicaban a masar el pan para después venderlo. Las personas que masaban y posteriormente vendían el pan eran: Justa Gimeno y la madre de la Francisca, la «tía Nina».

El abuelo del actual panadero cobraba a estas personas 50 cén-

timos por cocer el kilo de pan. Estos, posteriormente, lo vendían al público a seis pesetas.

Tiempos duros y difíciles fueron los tiempos de la postguerra. El pan estaba racionado y se hacía de lo que había: centeno, maíz, trigo... El Ayuntamiento entregaba al hornero la lista del padrón municipal y éste sólo podía repartir a 100 gramos por persona y día. Fueron años de hambre, de estraperlo y de muchas injusticias.

Fue el año 1958 cuando el horno empezó a funcionar con la estructura actual. Libre ya de las cartillas de racionamiento, sin haber nadie que masase para otros, era el propietario el que compraba la harina, hacía y posteriormente vendía el pan.

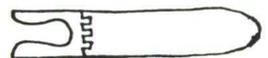
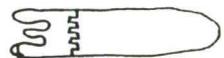
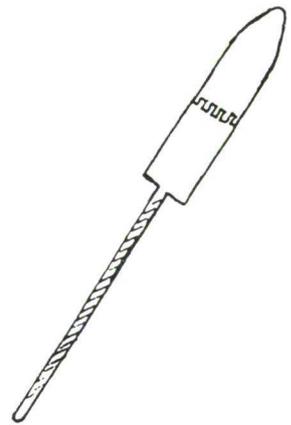
Régimen de trabajo

Como en casi todos los trabajos, el horno ha sido el lugar de trabajo de toda la familia. La economía era una economía familiar. Antonio, el panadero actual, nos recuerda cómo trabajaban sus padres y los cuatro hermanos. Uno, atendiendo al horno, otros buscando leña. Nos cuenta, incluso, cómo su padre iba a Miedes con un burro, le cargaba dos talegas de seis medias y lo llevaba al molino de Codos para bajar, ya molida, la harina a Santa Cruz.

Como todo, también esto ha sufrido una evolución. Ahora es el camión el que se encarga de traer la harina directamente de la fábrica. Anteriormente fue el carro. A este respecto nos recuerda Antonio la alegría que le dieron un día a su madre unos chiquillos que le fueron cantando con música de villancico: «por la carretera va / un carro cargau de harina / para que nos haga el pan / el Pito y la tía Sabina». Esta ocurrencia les valió a los chicos una buena ración de magdalenas.

La fabricación del pan

Como hemos dicho anteriormente, las cosas, aunque al ver el horno nos parezca que no, han cambiado muchísimo. La electricidad ha trastocado, humanizándolo, el pro-

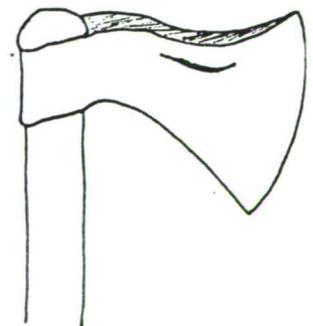
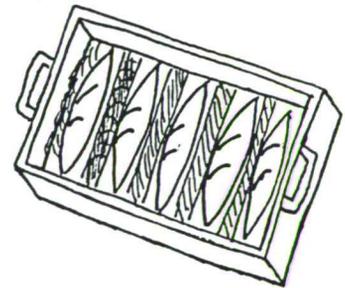
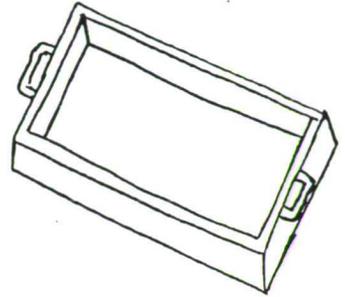


ceso de fabricación de pan. Por ejemplo, se masaba a mano, tarea muy costosa y que requería una fuerza extraordinaria y una gran resistencia de brazos. Otro ejemplo: nos parece hoy algo insignificante meter y sacar el pan. Hoy se dispone de una bombilla eléctrica que ilumina. Antes de la electricidad, se tenía que quemar leña ramera al meter y al sacar el pan. Así la llama servía de iluminación. Aquí está el origen del llamado «pan de llama». Otro ejemplo: antes se quemaban alia-gas, hiniestas, cuando había, rara vez, olivo y carrasca, que se bajaba de Viver. Para hacer esta leña se utilizaba la azada de monte para descubrir bien la zocotera (cosa prohibida) y aprovechar bien hasta la misma raíz. Hoy, quizás el horno de leña esté anticuado; pero ya se utiliza la motosierra para hacer la leña.

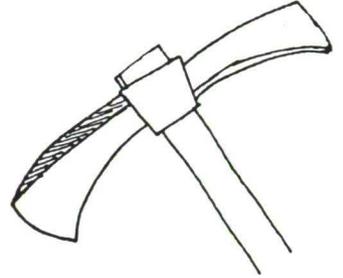
El horno se abre a las 4 de la mañana. Lo primero que se hace es rastrillar bien la lumbrere para que caiga la ceniza y así avivar bien las brasas. Se meten unos 100 kilos de leña. Esta es la cantidad que se emplea en el invierno porque se hace una cocida. En verano, al aumentar la población y al hacerse dos hornadas, la cantidad casi es el doble.

Una vez encendido el horno y mientras se calienta, se procede a masar. Hoy este proceso se hace a máquina. En ella se ponen, un día normal, 25 litros de agua, 45 kilos de harina, 1/2 de sal, 1/2 de levadura y unos 4 kilos de reciento o masa madre que se ha dejado del día anterior.

Este proceso de masar dura unos 45 minutos. Una vez que la masa está lista, se deja en la misma máquina a reposar y fermentar, hasta que sube convenientemente. Esto lo dice el ojo del panadero. Una vez subida, con la cuchilla se va cortando y pesando, resobándose un poco y dejando los bolos en un tablero. Cuando se tiene todo el pan recortado, se van cogiendo los bolos, se resoban definitivamente y se van depositando, ya en barras en un tablero para su fermentación total.

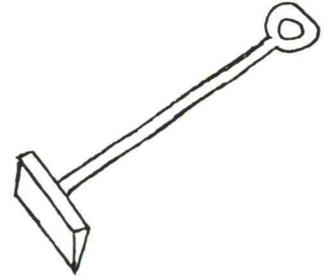


A ésto se le llama encajonar. Es una operación delicada. Sobre el tablero se extiende un bancal, que es una especie de manta de lana y encima del bancal se coloca el masero, una pieza de algodón. Se coloca la pieza de pan recién resobada y se da un pliegue al masero y así sucesivamente, de tal forma que las piezas quedan arropadas. Terminado de llenar el tablero, se cubre éste totalmente con lo que ha sobrado del masero. Se coloca un nuevo tablero encima y así se continúa hasta terminar con las barras de pan.

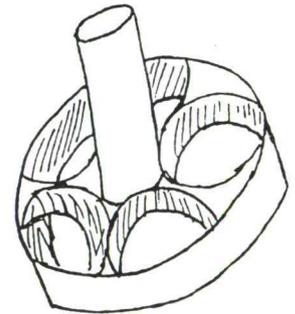


Una vez resobado y encajonado convenientemente el pan o, mejor, la masa, se deja de nuevo reposar hasta que de nuevo sube.

Cuando está a punto la masa, se procede a meter las barras al horno. Para esto se van trayendo con la panera, de dos en dos, y se depositan en la parte plana de la pala, una barra más adelantada que la otra. Una vez colocadas las barras, se da a cada una de ellas dos cortes con un cuchillo afilado en diagonal, para que el pan, el cocer, rompa. Una vez hechos estos cortes, se introduce al horno.



La boquera del horno normalmente cierra con una puerta de hierro, que baja y sube verticalmente ayudada por una palanca en cuyo extremo lleva un contrapeso para facilitar su accionamiento. En el momento de introducir el pan es muy importante que no escape calor; por eso a la boquera del horno abierta, se acopla un suplemento dotado de una placa que baja con la presión de la pala. Cuando ésta se saca del horno, la placa, recuperada por un muelle, vuelve a subir, perdiéndose así la menor cantidad de calor.



Se empieza a colocar el pan por la derecha, es decir, por la parte contraria al fuego; se va dando la vuelta, depositando las barras, hasta terminar cerca del fuego, que es la parte más caliente. Así el pan se cuece todo por igual. El pan se tiene cociendo en el horno unos veinte minutos, dependiendo de la temperatura del mismo, que, para bien, tiene que alcanzar los 210 grados.

Una vez cocidos, se van sacando de cuatro en cuatro las barras y se van colocando sobre los tableros de forma vertical. Antes de colocarlos, y todavía en la pala, se va mojando con un cepillo impregnado en agua la parte superior de la barra. Antes, en vez de agua, se utilizaba aceite para dejar mejor brillo sobre la corteza.

El horno

Es algo sencillo. Un semicírculo abovedado. Es como una gran hogaza de pan. En el centro de la bóveda habrá una altura máxima de 1,50. Esta bóveda está construida con hiladas de adobas, aproximándose cada vez más y sin interrumpir, es decir, una gran rosca de adobas que poco a poco se va cerrando en el centro. En el frontal está colocada la hornilla que es donde se deposita la leña con una rejilla para que caiga la ceniza a otro compartimento. A mitad del horno y en la parte superior se encuentra el tiro: una tajadera horizontal que se abre o se cierra para que arda mejor o para mantener el calor. La boquera ya la hemos descrito anteriormente. Y junto a la boquera está el termómetro para medir la temperatura interior y la entrada de la bombilla para iluminar el interior y facilitar así la tarea de meter y sacar el pan. El suelo está embaldosado con losas de cerámica de 50x50, hechas en el tejedor del Roy y, según la abuela Sabina, madre del panadero actual, están asentadas sobre una base de silre (estiercol de cordero) y sal.

En el horno caben 100 barras de 450 gramos o 115 panes redondos de 1 kilo.

Según Antonio «el Pito», quien a los 9 años metió su primera hornada y su madre le hizo un huevo como recompensa, se pueden gastar al año unos 40.000 kilos de leña. Mucha leña.

Utensilios que se utilizan en el horno

- Máquina para masar el pan.
- Banco para resobar.
- Cuchilla para cortar la masa de pan.
- Peso.
- Panera: tabla de unos 30 centímetros por 60 para llevar las barras de pan en masa hasta la pala.
- Tableros: cajas planas de madera par encajonar las barras en su última fermentación.
- Bancales: mantas de lana que cubren el fondo de los tableros.
- Maseros: piezas largas de algodón con las que, a base de pliegues, se va encajonando el pan en los tableros y con la que al finalizar se cubre por encima.

- Pintera: cuchilla circular con la que se da un dibujo a la parte superior de los panes redondos.
- Pellejo: trozo de piel de cabrito con el que se extendía el aceite sobre las barras para darles brillo.
- Pala: superficie plana en la que se depositan los panes para meterlos al horno, dotada de un mango de madera que llega hasta el final del mismo.
- Rastrillo: barra de hierro larga terminada en una chapa rectangular de 15×8 centímetros para avivar la lumbre y hacer que caiga la ceniza de la hornilla.
- Barredor: palo largo al que se le pone una tela fuerte, por ejemplo de saco, para limpiar el suelo del horno.

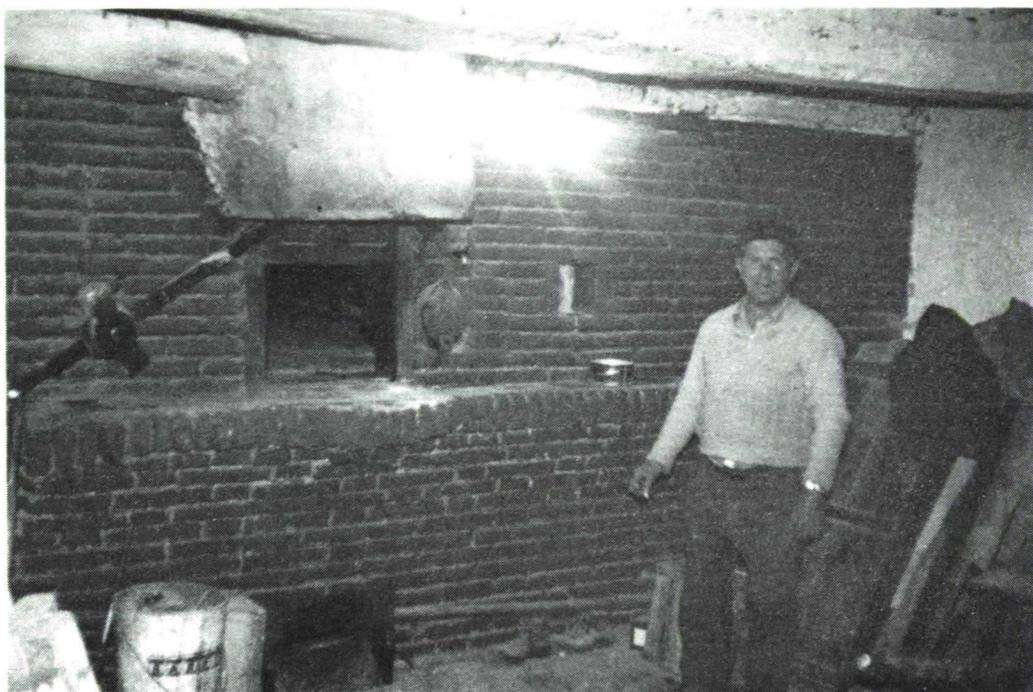
Otras especialidades

Santa Cruz de Grío lleva fama por la cantidad de tortas, mantecados y magdalenas que se consumen para fiestas. Todos los vecinos que quieren pueden ir al horno a cocer las tortas de levadura. Incluso, si es mucha la cantidad de tortas que se hacen o porque se juntan varios vecinos o porque se quieren hacer, el hornero pone a disposición del personal la máquina para poderlas masar mejor, por cuya utilización cobra hoy la cantidad de 600 pesetas. Así como por cocer una lata de magdalenas o mantecados se cobra 35 pts y 10 pts por cada una de las tortas de levadura.

Esto es lo que ocurre hoy. Antes, en tiempos donde el dinero no corría, se pagaba en especie. Por cada docena de tortas, magdalenas o mantecados, el que cocía debía dejar una para el horno. Tal era la cantidad de tortas que se hacían que los panaderos llenaban cuévanos, cestas, cajas... Muchas las daban, otras se las comían y gran cantidad se ponían duras y se estropeaban. A estas tortas y magdalenas se les llamaba «tortas de poya».

Pero de lo que no cabe duda es que Antonio, «el Pito», es un especialista en hacer tortas de levadura y roscones. Cada roscón contiene la masa de dos tortas. La fórmula es muy simple. Lo que las caracteriza es la pureza de los ingredientes y el tiempo de fermentación. Hoy la torta la está vendiendo a 120 pts y el rollo a 240. La calidad está tan asegurada que antes de salir del horno ya se las han llevado. Es frecuente que personas que viven fuera encarguen tortas para las fiestas; pero si se enteran que hace con ocasión de alguna fiesta, también lo hacen.

En resumen y para terminar: las tortas y el pan del «Pito» son famosos. El hace el pan como lo hacía su padre y como lo hacía su abuelo. Por esto no es de extrañar que sea el único panadero que cada día es más pobre.



«hornero y horno de Santa Cruz de Grío»



«Hacer pan, todavía es artesanía»

14. LA SOCIEDAD DEL MOLINO EN CODOS

El único molino de aceite con el que han contado los olivareros de Codos, está ubicado a 300 metros del pueblo en la carretera Codos-Cariñena.

Según documento del año 1958 la Sociedad está localizada en la calle Sagunto.

Este molino, cuya razón social era: «SOCIEDAD MOLINO DE ACEITE» es propiedad de una sociedad fundada en el siglo pasado (según Pascual Madoz, en su diccionario geográfico-estadístico-histórico, publicado en el 1850, en su página 137, nos cuenta como Codos posee dos molinos, uno harinero y otro aceitero) y está compuesta por 23 partes. Es decir, en un principio eran 23 las personas, que de mutuo acuerdo, invirtieron para la formación de la Sociedad del Molino; pasados los años algunos socios fundadores vendieron su parte o bien pasó en herencia a sus familiares, por lo que no coincide el número de personas con el de partes. Concretamente podemos decir que en el año 1954, cuando escotaron todos los socios para pagar: motor, tejado, hacer el granero y pérdida de la campaña, cada parte pagó 2.600 pts. y a pagar eran 25 personas.

En él se molió la oliva que se recolectó hasta final de la década de los 50, descendiendo de una forma paulatina su producción. Entre otras causas podemos anotar las siguientes:

1. Fuerte helada en el año 1956 que arrasó casi todos los olivos del pueblo; a partir de ésta muchos vecinos del pueblo empezaron a arrancarlos.
2. En el citado año, también sufrió una avería la colmena, la cual se agujereó y no llegó a ser reparada.
3. Por último la maquinaria existente quedó desfasada.

Proceso de fabricación del aceite

A. El agricultor llegaba con las olivas al molino. En el camino o en la misma puerta del molino eran pesadas. La unidad de peso era

el Kg. Una vez pesadas, se depositaban en los alгорines o graneros, situados encima de los ruegos. Los alгорines actuales se construyeron en el 1954.

B. Uno de los empleados se encargaba de llenar la torba y mediante un regulador iba dando paso a las olivas para que los ruegos o rulos las triturase.

Los ruegos son de piedras en forma de cono que van rodando por una especie de mesa (la solera) en la cual trituraban las olivas y formaban la pasta.

Anteriormente a los dos rulos que quedan hoy en día había una sola piedra molinera de forma redondeada y que giraba mediante un barrón; este barrón era movido a su vez por un huso.

Los nuevos rulos fueron traídos de Alcoy junto con la batidora por los años 40; también la calefacción y la prensa actual, por Emilio Lorente.

C. La pasta que se formaba en la trituración, pasaba a la batidora donde se escaldaba con agua hirviendo. En este punto de proceso es donde aparece el aceite virgen que es el que surge por propia voluntad de la oliva.

Antes de existir la batidora, la pasta se escaldaba a mano. Un encargado mediante un cazo iba echando agua hirviendo encima de las capazas. Normalmente se escaldaba una vez que había pasado la pasta por la prensa. De la batidora pasaba la pasta a la pastera.

D. Una vez escaldada la pasta, mediante una vasija de madera, o bien con unos pozales medianos, se iba colocando en capazas de una manera uniforme. Estas capazas se apilaban una encima de otra, en la misma vagoneta (existían dos vagonetas) y se colocaban encima de la prensa o prete, la cual realizaba la presión suficiente para que de ella se extrajera el aceite.

E. El aceite que salía de la prensa iba a tres pilas diferentes, dependiendo de la suciedad de éste, siendo la tercera donde quedaba el aceite totalmente limpio. Este aceite o bien iba a los bidones de los propietarios o bien a dos pilas de cemento si era el de los socios. La primera y segunda pila eran sangradas para que las soladas bajasen a los infiernos (tres pilas donde se recoge el aceite de repas o soladas, cuya utilidad era la elaboración del jabón. Este tipo de aceite se subastaba entre todos los socios. También junto con el cospillo, se bajaba a la Almunia para la fabricación de aceite industrial).

El cospillo o cuesco de la oliva, se utilizaba como erraz para los braseros de casa.

F. A cada agricultor se le daba el aceite que le pertenecía en proporción al número de Kgs. que aportaba. Después de la guerra medían el rendimiento de la oliva realizando tres pruebas a lo largo de la campaña, pagando en proporción al resultado de estas pruebas, normalmente se le daba 2,50 ó 2,75 litros por cada doble, vieniendo a dar un rendimiento entre el 20 y el 22%.

Todo el aceite que producía este molino de Codos no se destinaba a la venta, exceptuando las pequeñas cantidades que se vendían a los vecinos del pueblo que no tenían olivos.

En tiempos de la postguerra las fábricas de aceite estaban intervenidas por el Estado y un tanto por ciento de la producción era requisado debiendo llevar el administrador los libros puntualmente, aunque no se dieron problemas.

La temporada de la fabricación de aceite oscilaba entre mes y mes y medio si se utilizaba motor eléctrico, y hasta tres meses si el molino era movido por el agua. No olvidemos que la primera fuerza motriz que dió movimiento a los engranajes y poleas del molino fué el agua del Río Grío. Cuando faltaba este agua, la poca que había era requerida para el molino de aceite, siendo utilizado un motor de Gas-Oil para el de harina.

La campaña estaba asistida por dos turnos laborales, de 12 horas cada uno, estando unas cuatro personas en cada uno de ellos. Son significativas las palabras que nos cuenta Ildefonso Soguero sobre el trabajo en el molino: «El tío Soler se pegaba tres días y tres noches moliendo. Entrábamos a las 12 del día y salíamos a las 12 de la noche. Los que bajaban a moler, que traían 3 o 4 pies, bajaban un ojo de alforja de patatas y cebollas, y una vuelta de chorizo y vino. Los peones lo agradecíamos porque nos bajaban la merienda. Otros daban la comida para las dos cuadrillas. Yo entré cobrando tres pts. en las doce horas de trabajo, en el año 1920, y en el 21, cuando el tío Cayetano y Matías entraron de encargados, les pareció mucho que les pidiéramos 3,50 pts.».

Cada turno venía a dar una producción de cuatro o cinco pies. Se denominaba pie una pilada de capazas puestas en la prensa, que comprendía aproximadamente entre 25 y 30 dobles. El tío Ildefonso también nos cuenta que de cada pie se sacaba una libra de aceite.

El molino hace 30 años

Según datos a 9 de Junio de 1958, la «Sociedad Molino de Aceite», tenía las siguientes características:

- Personal remunerado: 3 obreros.
- Número total de horas-hombre trabajadas: 192.
- Número de días que duró la campaña: 8
- Motores eléctricos: el 16 de enero de 1958 se montaron dos motores, uno de 1.472 w, y otro de 5.520 w.
- Producción: 1.759 Kgs. de aceite de oliva y 3.740 Kgs. orujos grasos, con un valor de 3.740 pts.
- Consumo: se consumieron 180 Kw. hora.
- Materias primas consumidas: 7.648 Kgs. de aceituna.
- Capacidad de producción en jornada de 8 horas, ascendía a 220 Kgs.
- Capacidad máxima de almacenamiento de aceituna: 5.000 Kgs.
- Capacidad máxima de almacenamiento de aceite: 4.000 Kgs.
- Rendimiento de campaña: 22,9%.

Estos datos testimonian lo expuesto anteriormente. Por una parte nos demuestran cómo la helada del 56 mermó de tal forma los olivos del término que la campaña del 58 tuvo una duración de 8 días, consumiendo solo 7.648 Kgs. de materias primas. Por otra parte también queda de manifiesto el rendimiento de las olivas, que como bien se dice fue del 23%.

Funcionamiento de la Sociedad

No queda ningún documento escrito en Codos, que acredite el año en que la Sociedad del Molino se constituye.

El libro de cuentas que se dispone data del 1925. A partir de aquí, hasta el 26 de mayo de 1976, se puede observar el movimiento económico de esta empresa. Cada año, un par de encargados, siguiendo un turno, se preocupan de la organización de la campaña: buscar peonía, comprar materiales, etc. Si algún asunto era de debatir, se convocaba una asamblea en la casa de alguno de los socios.

Las cuentas, así como el acta de cambio de encargados, era función de un tercero. Después de la guerra del 36, por un tanto por ciento, una persona no perteneciente a la sociedad llevaba las cuentas.

Debido a la intervención estatal que sufrieron los Molinos de Aceite en tiempos de la postguerra, la Sociedad decide arrendarlo a particulares, con el fin de eximirse de posibles problemas.

Los encargados buscaban al Maestro molinero, que entre otras tenía las siguientes funciones:

- responsable de la maquinaria
- medía el aceite
- preparaba los pies y echaba la pasta

En definitiva era el responsable del buen funcionamiento del molino.

En 1949 el Maestro molinero venía a cobrar 22 pts. mientras que los peones percibían 20 pts.

En resumen, la Sociedad Molino de Aceite, comprendida por 23 partes y fundada posiblemente en la primera mitad del siglo pasado, no ha funcionado siempre de la misma forma, puesto que unas veces los encargados de moler eran los propios socios, y otras, particulares arrendatarios.

Fin de la Sociedad

Según la documentación consultada, la Sociedad empezó a bajar en rendimiento a partir de la helada del 56, y de una forma más intensa a partir del 62.

El 30 de diciembre de 1969 los socios acuerdan vender el molino, ya sea junto con la maquinaria y utensilios, ya sea el edificio aparte. Este deseo de venta no llegaría a prosperar pues el 19 de abril de 1974, otro documento nos testimonia el interés, por parte de la mayoría de los socios, de vender tanto la maquinaria como el edificio.

El 19 de junio del mismo año se paga a Heraldo de Aragón, un recibo por valor de 1.093,75 pts. con motivo de un anuncio titulado: «Se vende fábrica», durante los días 19, 20, 21, 22, 23 y 25 del mes de junio.

De nuevo, este intento fracasa a causa de la negativa expresa de venta de algún socio.

Con fecha 26 de mayo de 1976, se firma el último balance de cuentas de la Almazara de Codos «Sociedad del Molino» con los

nombres Vicente Sierra y Pedro Viñerta. A partir de esta fecha tanto el libro como el edificio y maquinaria, quedan en el olvido y en la ruina.



Molino de Codos

15. COLCHONERO EN CODOS

El oficio de colchonero, en la localidad de Codos, durante este siglo, fue desarrollado por el tío Botejón, Manuel Per y sus hijos Jesús y Santos. Finalmente por Martín Vicente.

No solamente hacía colchones en la propia localidad sino que se desplazaban a otras localidades.

Según nuestra información había dos tipos de colchones: los denominados corrientes y a la inglesa. A estos últimos se les hacía un borde en la parte superior e inferior para que los laterales quedasen de una forma plana (similar a los de la actualidad).

Los colchones estaban normalmente rellenos de dos lanas, blanca y negra, aunque los más corrientes eran de lana blanca, aunque también existían los realizados con mezcla de las dos, la lana negra era de más duración pero más dura para dormir, puesto que no se bareaba con facilidad. Se necesitaban aproximadamente 33 Kgs. de lana para un colchón de matrimonio y 25 Kgs. para una cama pequeña. La lana sobre el año 1950 se cotizaba a un precio de 60 pts el Kgs.

No sólo existían los colchones de lana, pues también había los rellenos de hojas de pancha y de plumas de ave.

Proceso para hacer un colchón

1. El colchonero era avisado para la realización de los trabajos de colchonería. Esperaba tener varios avisos para dedicar todo un día a esta faena.

2. Deshacía el colchón extayendo la lana, para su posterior bareo. Esto consistía en dejar la lana esponjosa mediante la repetición sucesiva de muchísimos golpes de bara.

3. Extendida en el suelo la tela de este colchón, que era de una pieza, se distribuía la lana por toda ella, comenzando por los costados, y quedando todo el interior de una forma uniforme, siendo los huecos rellenos con lana menuda.

4. Colocaban los agujones en la tela, alrededor del colchón. Para que el cosido fuera más rápido y la lana no se saliera, el colchonero sujetaba las talas mediante unas agujas largas.

Con agujas colchoneras e hilo palomar o liza se cosían. Este hilo era pasado antes de utilizarse por la parafina para que corriese con facilidad.

5. Una vez cosido se procedía a la colocación de lazos o de trenzaderas que servían para compartimentar el colchón mediante la unión de la parte superior e inferior.

El número de trenzaderas oscilaba aproximadamente entre 8 y 12, según cama pequeña y grande respectivamente.

6. Antes de cobrar se procedía a la realización de los ribetes si este era a la inglesa.

7. Sobre el año 1954, al ama de casa le costaba la elaboración de este trabajo unas 10 pts. por colchón. En 1982 su precio era de 300 pts.

Normalmente el bareado de estos colchones se hacía cada año, también había familias que los hacían en un periodo de tiempo más largo.

16. EL ESQUILO EN CODOS

El oficio de esquilador todavía persiste en esta localidad puesto que la familia Martinela aún lo desempeña.

El más antiguo es el esquilo de caballerías, pudiendo reseñar a los siguientes esquiladores: el tío Julián Vicente y su hijo, Basilio Vicente Peiro, que era también zapatero, y Martín Vicente Sebastián que anteriormente fue esquilador de ovejas.

En lo concerniente al esquilo del ganado lanar, los únicos esquiladores han sido los Hermanos Vicente Sebastián, y en la actualidad los hijos de Martín Vicente.

Esquilo de caballerías

Antes de la llegada de la maquinaria agrícola, todas las localidades contaban con un buen número de caballerías, que eran utilizadas para las faenas del campo. Actualmente, todavía quedan algunas de ellas debido principalmente al terreno montañoso y a la desconcentración parcelaria que existe en nuestro término. De aquí deriva la existencia del oficio de esquilador de estos animales.

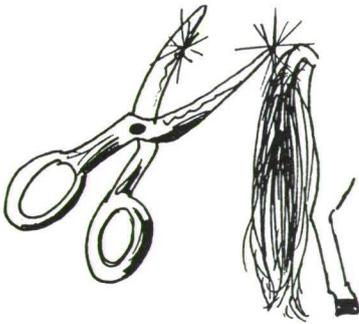
Las caballerías eran esquiladas, aproximadamente, unas seis veces al año, dependiendo tanto del animal como del gusto de los propietarios. Por el 1950 los precios eran los siguientes: tres pesetas para los machos, costándoles algo menos de una hora; y 2,50 para los burros, realizándolo en poco más de media hora. El tiempo invertido dependía tanto de cómo llevaba la máquina el que realizaba la faena, como del espesor de pelo que tuvieran las caballerías. Sin temor a equivocarnos podemos indicar que estos trabajadores esquilaban entre 15 o 20 caballerías por día.

El modo de cortar el pelo de estos animales era normalmente del medio a arriba, sin excluir a aquellos que fueran esquilados hasta los cascos. Al final del cuello se le dejaba pelo para que asentase mejor la collera y el collarón. El rabo se le dejaba largo y en ocasiones se le hacía el codón o codete (cortar a ras el extremo inferior del rabo) para que estuviera más fresco el macho. El codón se ha-

cía con la tijera vuelta.

Las herramientas que utilizaban eran las siguientes:

- las tijeras, que se empleaban para las orejas, el rabo y la cresta del rabo.
- las máquinas, que según la época se utilizaba una u otra. Había de varias clases según el número de pulgadas del corte.
 - La de 33 pulgadas, utilizadas en el invierno, para que no quedase el corte tan raso.
 - La de 40 pulgadas.
 - Las rasas utilizadas en el verano.
 - Las entrefinas, que se requerían para la primavera



Esquilo de ovejas

La primera oveja que esquiló Martín Vicente fue en el 1950, hace 38 años. Anteriormente a él, nadie del pueblo ejercía este oficio, siendo forasteros los que realizaban el servicio. Poco después de la guerra venía una cuadrilla de Fuente el Sanz, desplazándose en burros. Se echaban 33 ovejas por persona, y una vez que las terminaban cogían las guitarras y se iban por las calles a bailar.

Los esquiladores de ovejas van en cuadrillas y cuando viene la temporada, que antes era de finales de mayo a finales de junio, no sólo cortaban la lana de las ovejas de la propia localidad, sino que también iban a las localidades vecinas.

La cuadrilla de Martín Vicente, entre otras, iba a las siguientes localidades: Langa de Castillo, Fuentes de Jiloca, Torrelapaja, Calatayud, Cubel, Acered, Montón, Morata, Calatorao, y toda esta ribera. La primera cuadrilla estaba formada por seis, siendo dos de Langa, dos de Villafeliche, uno de Acered y Martín. Con esta cuadrilla, el amigo Martín, estuvo durante tres campañas. Luego, tras coger experiencia en el oficio, enseñó a sus hermanos Feliciano y Víctor, comprándose una máquina de volante. Con esta nueva cuadrilla ya iba un chico llamado Pedro Lázaro «el cinco», yendo durante dos campañas, y posteriormente Tomás Aladrén, que estuvo entre tres y cuatro campañas. Unos le daban al manil y tres iban cortando. En esta época hacía falta más mano de obra pues las máquinas eran manuales. Ahora al disponer estas cuadrillas de maquinaria eléctrica, con grupos electrógenos, un ciento de ovejas se lo «cepillan» rápidamente.

Cuando Martín empezó a esquilar sólo se cortaba con las tijeras. Después se introdujeron las maquinillas de las mulas, con 33 púas. Ahora son de 13 o 10, siendo además más gordas y claras.

Esquilar a tijera era bastante más difícil que con máquina, teniendo más artesanía. Empezaban haciéndoles la raspa de la sardina en el lomo, siendo el que más gracia tenía para hacerla quien realizaba mejor esquilado. A los ganaderos les gustaba que quedara un corte bien hecho pues si salían mal esquiladas las ovejas, pensaban que era debido a estar flacas o porque la lana no había movido. Es condición importante que la lana esté movida antes de ponerse a esquilar.

Estos esquiladores venían a realizar una faena de 33 ovejas por día, teniendo un precio de 1,50 pesetas por oveja más el gasto. Tres tijeras hacían un ciento, aunque a veces había de apurar las horas del día para dejar el ganado terminado.



Esquile 1987

17. LA HERRERIA EN TOBED

La herrería, a lo largo de los años, ha sido para el pueblo algo imprescindible, ya que antes el herrero abastecía a sus habitantes, bien a amas de casa con utensilios de cocina y para la casa, bien a los agricultores, con las herramientas de trabajo, o herrando a las caballerías.

Tobed, como muchos pueblos, siempre ha tenido herrería, aunque nosotros sólo podemos dar razón desde el año 1876 ya que existen libros en los que los herreros llevaban su contabilidad. Estos libros pertenecen a los antepasados del actual herrero Francisco Cartagena que aún se encuentra entre nosotros, aunque no ejerce mucho su trabajo, ya que los utensilios que fabricaba han tendido a desaparecer, y los agricultores han cambiado las caballerías por maquinaria agrícola.

Hemos querido averiguar, en qué consistía el trabajo del herrero y le hemos hecho una entrevista en la que nos ha relatado su experiencia tras los años transcurridos en Tobed.

Siguiendo la tradición familiar de herreros lleva trabajando desde el año 1938. El abastecía a todo el pueblo siempre que tenía elemento (material para la fabricación). Tenía que desplazarse a otros pueblos para comprar el elemento, que según nos dice compraba en Usón, a base de letras, y hasta el año 1956 con el crédito anual.

Luego se encargaban de transportarlo los carreteros, que iban con carros a transportar de un sitio a otro.

Los utensilios que más trabajaba eran las herraduras para las caballerías y arreglar herramientas para el campo.

También hacía soldaduras que antes se llamaba «la calda» que consistía en limar el hierro hasta sacarle punta; luego se ensanchaba y se hacía la figura que llevaba más o menos la sotería (herramienta de trabajo agrícola); luego se limpiaba el hierro con una chapa, se ponía con los alicates la placa (ésto hacía que los hierros se pegaran al calentarla), todo esto en cosa de 3 segundos. A medida que se iban pegando las puntas se daba un golpe hasta que se unía; si se pasaba de calda el hierro se rompía.

El carbón se traía de Daroca transportado por burros. Con dos cargas de estos animales, que venían a ser de 100 kilos, se aguantaba todo el invierno.



Martillo y Yunque. Principales herramientas del herrero.

El herrero no sólo trabajaba para los agricultores, también trabajaba para otras gentes como eran los montageros. Esta gente se dedicaba a hacer carbón. Lo hacían con leña de encina, en el monte de Mosomero.

A su vez el herrero hacía de dentista para facilitarle el trabajo al veterinario.

Cuando alguna caballería tenía algún remolón (en la muela le crecía un trozo de colmillo y no le ajustaba la dentadura) le ponían un abre bocas, le sujetaban la lengua para que no se mordiera, entonces con unas tenazas o un cortafríos en forma de media luna le cortaban el remolón.

Proceso de una herradura

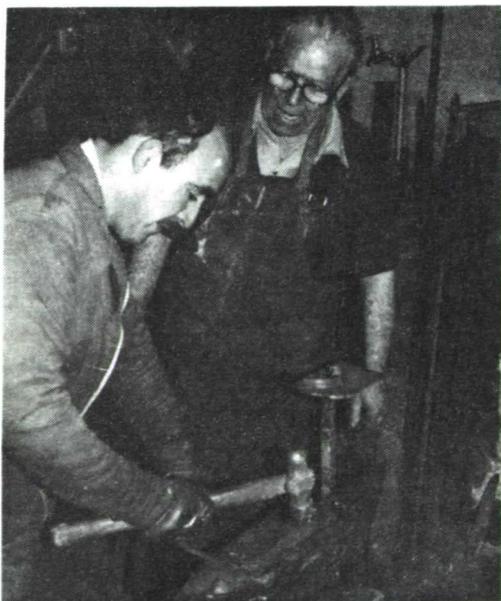
Primero se miden los trozos, de 27 y 18 cm; después se cortan esos trozos, para luego meterlos en el fuego, y en el yunque se les da la forma deseada.

El asnal y el mular son iguales, pero el caballar ya tiene la figura del caballo, al igual que la yegua.

Una forma de pagar las herraduras era la *tarja*; se utilizaba para marcar las veces que se herraba una caballería.

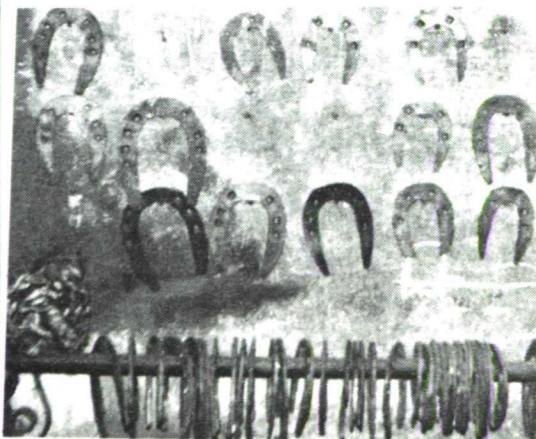
La tarja es una caña partida por la mitad. Se le ponía el número que le correspondía a cada persona, y su nombre. Cada vez que iban a herrar, llevaban mitad de la caña, ya que la otra mitad se la quedaba el herrero; él lo marcaba para al final comprobar si tenían las mismas marcas; las de las burras eran más pequeñas.

Antes de aparecer la tarja, se pagaba por conciertos; consistía en pagar al año lo que se había concertado; se concierto vencía por San Miguel; se pagaba cuando la gente cogía la cosecha; cuando se pagaba el concierto, lo mismo daba haber puesto 20 que 40 herraduras, se pagaba sólo lo que estaba concertado.



Los Cartagena.

La fragua tradicional con la herrería moderna.



Clásico trabajo de fragua:
La herradura.

PARTE SEGUNDA

AGRICULTURA Y GANADERIA EN SANTA CRUZ DE GRIO

A) AGRICULTURA

Nuestra localidad siempre ha sido agrícola y como tal ha dado uso a gran cantidad de medidas, ha desarrollado distintas formas de cultivo, utilizando variedad de aperos, herramientas, estando en desuso una gran cantidad de ellas.

Todos estos objetos y forma de trabajos que vamos a ir desarrollando a lo largo de este capítulo configuran una gran parte de nuestra cultura y modos de ser, pues es innegable que la forma de economía que tiene un pueblo marca totalmente sus relaciones, sus aspiraciones, su ocio y tiempo libre, etc.

Antes, la vida era más aislada que la actual. Carreteras, automóviles, medios de comunicación como radio, televisión, prensa, han uniformado nuestras formas de trabajar, nuestras herramientas y utensilios de la vida diaria y del trabajo. Sin embargo nuestros abuelos y bisabuelos se distinguían por sus peculiaridades específicas, que nacían de la tierra en la que vivían. Más de una vez hemos oído decir: «pues en mi pueblo esto se llama de otra manera», o «esto se hace de distinta forma». Estas peculiaridades, esta nuestra cultura popular, es la que queremos rescatar del anonimato, del olvido.

Los puntos que vamos a ir desarrollando a continuación son los siguientes:

- Cultivos perdidos.
- Trabajos en común. Abonos y sulfatos.
- Aperos.
- Herramientas para el trabajo del campo.
- Medidas de peso.
- Medidas de capacidad.
- Medidas de superficie.

1. Cultivos perdidos

La viña. El cultivo por excelencia que más ha desaparecido en este pueblo es la viña. Sirvan como prueba las cinco bodegas que

hacia los años sesenta se fueron cerrando: Miguel Gimeno, Panta-león Cubero, Angel España, Gil Moreno y Antonio Franco, siendo ésta la última en hacer zumo de uva fermentada, en el año 1985.

Este cultivo no ha desaparecido totalmente, ya que en la actualidad se cogerán aproximadamente 60.000 kilos (600 cargas) de uva, pero dada la gran extensión de terreno que este cultivo ocupaba en el término de Santa Cruz, se puede considerar perdido.

El cereal. El siguiente cultivo que ha quedado extinguido completamente es el cereal en sus distintas familias: trigo y cebada.

La cebada en regadío se solía sembrar en el mes de febrero y se segaba hacia final del mes de junio con hoz, zoqueta, mangueta y zamarro. Una vez recogida la mies y llevada a la era, se regaba el rastrojo y cuando valía el tempero se sembraban las judías, blancas o garbanceras para cosecha.

A finales de septiembre se arrancaban a mano, se ataban en fajos y se transportaban en las caballerías a la era para ser sacudidas posteriormente con la horca. Este cultivo ha desaparecido prácticamente.

El trigo, aunque era un cultivo con menos extensión que los anteriores, también ha desaparecido totalmente. Este cultivo se sembraba en seco, hacia final de septiembre y primeros de octubre. Recordemos lo que dice el refrán: «Para septiembre quien tenga trigo que siembre»; también dice el refrán: «Que de lo temprano se coge paja y grano».

Se segaba después de la cebada.

Este cultivo se destinaba para uso casero, bien para los animales bien para la fabricación de harina. Se llevaba al molino y cada familia se traía la harina a casa para hacerse su propio pan.

La lenteja negra. Ya no se cultiva en este término. Se utilizaba para el consumo del ganado. Al igual que las judías se arrancaban a mano y se dejaban en montones hasta que se secaban. Se cargaban en los argadillos de madera para que las caballerías las transportasen a la era. La lenteja era arrancada para junio.

Su siembra se realizaba hacia el mes de enero.

Sistemas de siembra. La cebada, el trigo y la lenteja se sembraban a boleto. Las judías se sembraban a golpe; en cada uno de ellos se colocaban cuatro o seis granos aproximadamente.

se colocaban cuatro o seis granos aproximadamente.

Las semillas se solían cambiar cada año, como la sangre en los ganados. Trayéndose la simiente de fuera. Por ejemplo, la cebada se podía traer de Alfamén; las judías, como la pinela, de Carenas, Nuévalos o Ibdes, o bien se cambiaban dentro de la localidad: de barranco a río, o de río a barranco, siendo de más calidad la judía de barranco.

El cultivo de la judía se fue perdiendo por la plantación de fresas, por ser más rentable económicamente. Posteriormente este nuevo cultivo fue perdiendo valor económico y fue dando paso al melocotonero principalmente.

La fresa. La primera mata de fresa que se cultivó en Santa Cruz de Grío vino de fuera, pero debido a la gran utilización que se le dió se denominó más tarde «fresa del terreno». Posteriormente a ésta vino la fresa francesa o del Cibia, denominada de esta forma porque la trajo a esta localidad el frutero de Morata de Jalón Sr. Cibia. Esta fresa francesa fue sustituyendo a la del terreno por las siguientes causas:

- Era más dura que la del terreno, aguantando más en la mata y en el transporte.
- Se pudría menos que la otra.
- Tenía un color rojizo más uniforme.

Generalmente, estas matas, se plantaban de octubre a marzo, en forma de cuartelillos o eras, a una distancia aproximada de 20 a 25 centímetros.

El grueso de la recolección de fresas era para el mes de junio.

La comercialización de este producto se realizaba en distintos puntos de la geografía española: Barcelona, Zaragoza, Valencia, Madrid.

Para que el lector pueda hacerse una idea de la importancia de este cultivo desaparecido, podemos añadir que en tiempo de recolección habría en esta localidad unos setenta jornaleros fijos de fuera de Santa Cruz para la recogida de la fresa. Aproximadamente entre 200.000 y 400.000 kilos de esta fruta estaría el volúmen medio de recolección por temporada.

La participación de la mujer en las faenas agrícolas que se derivan de los cultivos antes mencionados era más intensa que la actual. Pues antes, la colaboración de la mujer se extendía a todos los tipos de trabajo agrícola. Actualmente la ayuda se centra en la recolección de los productos.

2. Trabajos en común. Abonos y sulfatos

Los trabajos en común que se realizaban antes tomaba el nombre de «Coyundas». Se juntaban generalmente dos casas y se iban haciendo los trabajos de los dos. Normalmente esta cooperación se daba en la labranza, siembra y recolección.

No sólo el esfuerzo humano era puesto en común, también en más de una ocasión los aperos y las caballerías eran utilizados por las familias «cooperativas».

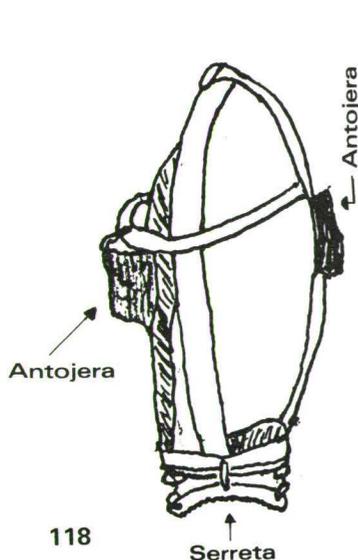
Las familias que más formaban coyunda, eran las que sólo disponían de una caballería o ninguna.

Abonos. El único abono que antes se utilizaba era el estiércol del ganado. Hay que apuntar que todas las familias disponían de algún animal. Los cesteros realizaban más de una cesta para trabajar el estiércol. Había cestas para medir el fiemo, otras para transportarlo y unas terceras para extenderlo por el campo.

Sulfatos. En cuanto a los sulfatos mencionar que no se daba ninguno de ellos. El Yotar fue el primero que se empezó a utilizar para el peral y manzano.

3. Aperos

3.1. Aparejos de la caballería



RAMAL. Colocado en la cabeza de la caballería. Confeccionado con cuero, liza y dos anillas para sujetar la cadena que va unida al cabo. Como suplemento, algunas caballerías llevaban la serreta para dominar mejor al animal.

La función de este aparejo es dominar al animal. El guarnicionero de Santa Cruz de Grío, normalmente, le ponía unas antojeras que servían para impedir la visibilidad de los costados al abrío.

Para la recolección de las uvas, algunos agricultores les ponían campanillas, sujetas al



ramal. Estas, no tenían ningún tipo de utilidad, excepto la elegancia y el remarcar la distinción social de las casas.

BOZAL. Colocado en el morro y sujetado por una correa por detrás de las orejas.

Realizado en cuero, esparto y goma. Los más viejos son de cuero.

Sirve para que el animal no muerda mientras trabaja o va por los caminos. Se colocaba nada más salir de la cuadra.

ALBARDON. Colocado en el lomo. Descansa en una manta, ésta era generalmente de algodón.

Estaba realizado con piel de caballería o toro. Forrado por debajo con lona y relleno de paja.

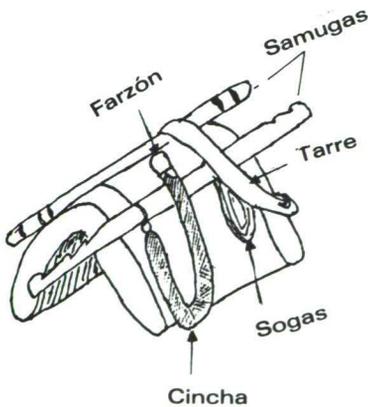
Para darle la forma del lomo de la caballería se le colocaban dos arcos de madera, recubiertos de paja larga de centeno.

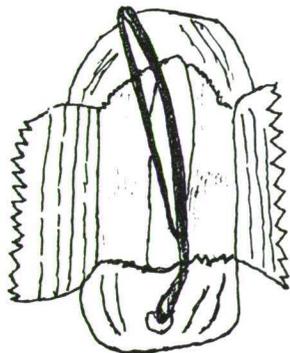
El albardón tiene varios complementos: tarre y samugas, sujetados por dos cabos que salían del albardón.

El tarre, que era de cuero, servía para sujetar el albardón cuando se iba cuesta abajo.

La samuga, que era de carrasca, aunque sujetaba al albardón mediante la cincha (correa ancha de lona que en un extremo llevaba una anilla, y en el otro el farzón), servía principalmente para sujetar la carga mediante las sogas que iban amarradas por un extremo de las samugas.

JARMA. Realizada con lona, cuero y rellena con paja de centeno. En la parte delantera lleva un arco de madera forrado de cuero y paja, con la finalidad de dar a la jarma la forma del lomo de la caballería.





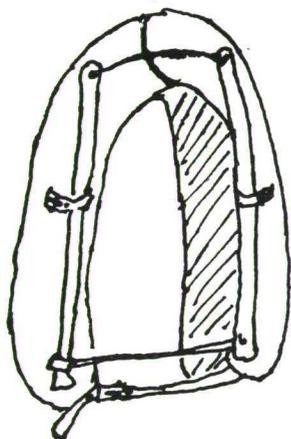
Como complementos lleva la cincha y el tarre.

En ciertas ocasiones se le echaba encima una manta para así ir más cómodo montado.

Su utilidad era para viajar o para ir a festejar. Algunas de éstas llevaban unos estribos para montar mejor e ir más cómodo montado al tener los pies apoyados.

Todos estos aparejos que acabamos de relacionar, excepto la jarma, eran siempre llevados por la caballería, aunque se les quitase en el campo para la realización de otros trabajos.

3.2. Aparejos de tiro

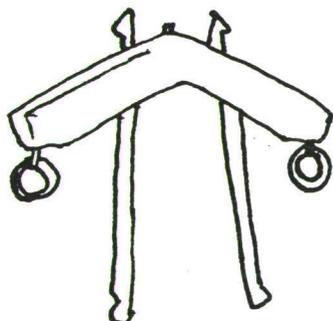


COLLERA. Descansaba en el cuello del animal, con la abertura hacia el suelo, en forma de uve.

Realizado con cuero por la cara visible, y con lona la que toca al animal. Rellena de lana.

Complementos: dos estacas de madera con un gancho de hierro cada una para enganchar las cadenas del tiro. Estas estacas van amarradas con unas correas.

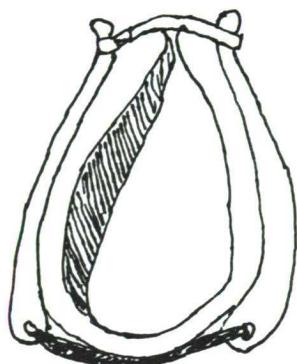
La gamella es otro complemento de la collera. Está realizada en madera, en forma de «u». Se coloca encima de la collera con la boca hacia abajo y sujeta con las correas de la collera.



Sirve para labrar con una caballería. Lleva en el lado derecho una anilla y en el izquierdo un enganche. En la anilla se enchufa el timón y en el enganche la soga de tiro.

COLLERON. Descansa en el cuello del animal con la parte abierta hacia arriba, y sujetado con dos o tres correas.

Realizado con los mismos materiales que la collera.



Como el collarón, va en el pecho de la caballería pues hace el tiro más fuerte.

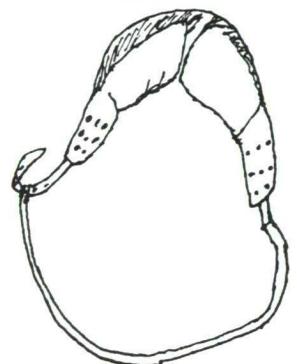
LOMERA. Descansa en la parte delantera del lomo.

Realizado como la collera.

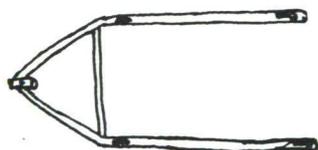
En el centro de las partes inferiores salían por un lado la correas y por el otro la hebilla.

En la parte superior, en sus laterales, estaban situadas las anillas, una a cada lado, con la función de pasar los cabestrillos.

La lamera lleva, a cada uno de los costados, los franjaletes, que servían para sujetar las barras.



BARAS. De material de hierro. En forma de «u». En los extremos delantero llevaban unos ganchos que se agarraban a los franjaletes. En el extremo posterior lleva un tubo hueco que sirve para acoplar el enchufe de la vertedera o del aladro.



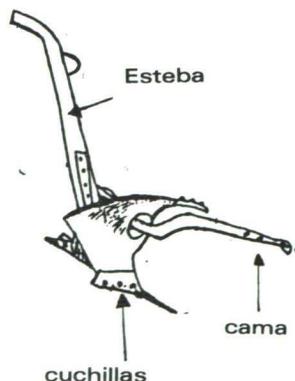
VERTEDERA. Se acopla a las barras mediante el enchufe, agarrándose éste a la cama de la vertedera.

Excepto la empuñadura que es de madera de carrasca lo demás es de hierro.

Sirve para labrar la tierra, profundizando más en la tierra, y dándole la vuelta a la tierra para que se solee.

Componentes: la cama, teja, cuerpo, esteba, pezcuño, barrón, calzadura y cuchillas.

La teja, va sujeta entre la cama y la esteba, mediante un eje para darle la vuelta cuando se cambia de surco.



La esteba, sale del cuerpo de la vertedera y es sujeta por el labrador.

El pezcuño, sirve para sujetar el barrón.

El barrón, es el que realiza la profundidad, aunque la profundidad de la labor de la caballería no depende de sacar más o menos el barrón, sino más bien en bajar o subir el franjete de la lomera.

ALADRO. Con un animal se acopla igual que la vertedera, y si se labra con yunta, se acopla al timón.

Los aladros más antiguos son de fabricación casera, estando hechos de una sola pieza, bien de madera de rebollo o bien de carrasca.

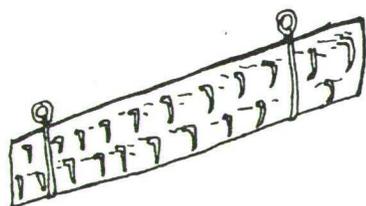
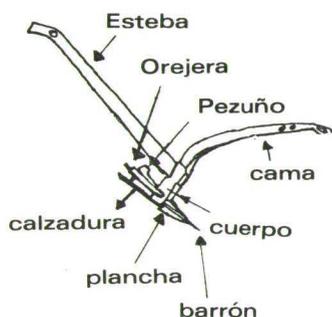
El cuerpo del aladro llevaba un hueco para ponerle el barrón y la plancha, que estaban realizados con hierro. Estos se sujetaban mediante el pezcuño de madera. En los laterales del cuerpo del aladro, llevaban unas hendiduras para acoplarle las orejeras, que eran de madera, y servían para abrir el surco en la tierra. Este aladro de madera dejó paso al de hierro, siendo el último cambio el de las orejeras, que pasaron a ser de madera a hierro.

Cuando se labraba, más de una vez se decía el siguiente dicho: «Apártate cardo que el aladro pasa».

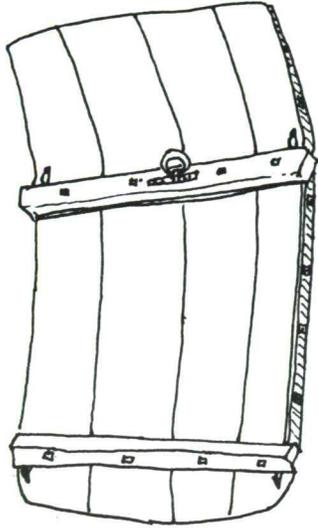
TABLA. Realizada de madera, bien de olmo, chopo, carrasca.

Por la parte inferior sobresalían unos ganchos de hierro en dirección diagonal, puesto que su misión no era la de clavarse en la tierra, sino la de destormar mejor la tierra. Estos ganchos iban intercalándose, pudiendo haber varias hileras de ellos.

La parte más próxima a la caballería llevaba dos anillas, una a cada lado, para que quedase enganchado a la caballería.



Como antes hemos dicho, este apero sirve para romper los tormos que se forman en la labranza de la tierra.



TRILLO. Los más viejos son de madera de carrasca. Para poder trillar llevaba en la parte inferior unas piedras de pedernal llamadas «guijas».

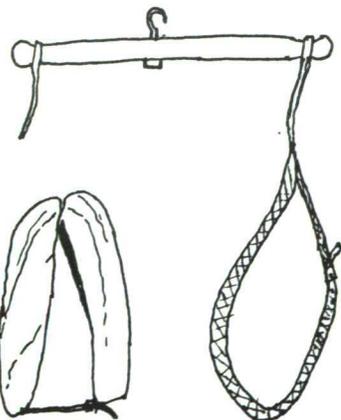
Según la anchura del trillo, llevaba a lo largo, cinco o seis sierras de hierro.

A los cuatro costados, cuatro ruedas de hierro protegían las guijas y las sierras cuando se sacaba el trillo de la parva (mies amontonada en la era para ser trillada).

La parte delantera del trillo se levantaba unos 20° para no arrastrar la parva hacia delante. En la parte delantera del trillo, y en el centro, se hallaba una anilla de hierro atornillada a la madera, utilizándose para enganchar el tiratrillos.

TIRATRILLOS. Realizado con madera de carrasca, en forma redondeada, y de unos 10 cm de diámetro.

En el centro, un enganche de hierro, lo unía a la anilla delantera del trillo.



En los extremos del tiratrillo se encuentra una anilla de hierro en cada lado, que sirven para que los tirantes que salían de la collera de la caballería fuesen enganchados.

TIRANTES. O bien eran de cáñamo o de sisal. Su función era la de arrastrar el trillo.

COLLERA PARA TRILLAR. Es toda de lona y rellena con paja de centeno.

Sólo se utiliza para trillar.

A continuación, y aprovechando que acabamos de describir los aperos que se utilizaban para la trilla, detallaremos el proceso que configuraba el gran trabajo que suponía la trilla. Labor dura, pero de

ella dependía el poder comer pan durante todo el año. Actualmente, las cosechadoras han eliminado todo este proceso, pero sigue siendo una de nuestras riquezas culturales.



«Abrío con sus aperos de tiro».

3.3. La trilla

Una vez segada la mies a hoz, se llevaba a la era en fajos, y se realizaba el siguiente proceso:

a. Afascalar. Se amontonaban los fajos en un extremo de la era.

b. Parva. Se recogen los fajos y se extienden en la era, en forma circular. Normalmente por la mañana. Así se formaba la parva.

c. Se esperaba a que el sol calentara la parva para enganchar a trillar. Según la mañana, se empezaba antes o después.

Si la mies estaba húmeda, el trillo no cortaba la paja, y se amontonaba llevándosela por delante.

d. Se preparaba a la caballería en la parva y se le acoplaban: la collera especial para esta labor, los tirantes, el tiratrillo y el trillo.

e. El que lleva la caballería va de pie, encima del trillo, para dirigirla y también para echar peso al trillo y de esta forma aplomar la parva.

Normalmente se trillaba con una caballería, aunque también era frecuente hacerlo con dos. No faltan personas que hayan visto trillar con tres.

Una vez deshecha totalmente la mies, se aparta la caballería y comienza la recogida de la parva.

Demoler la parva venía a costar un día, dependiendo con el tipo de cereal o legumbre: el trigo, un día; el centeno, un día y medio; la cebada antes que el trigo, en un día de jornada normal; las lentejas en medio día.

f. Recogida de la parva. Se recogía y se amontonaba en *sierras* (montones alargados para tener más facilidad a la hora de aventar), por unas *cribas* de mano. Para esta labor de cribado se necesitaban

g. Aventar. Se aventaba con horcas de madera, que normalmente llevaban cuatro o cinco ganchos, se cogía la paja que estaba revuelta con el grano, y se echaba a favor del cierzo para que éste se llevase la paja, y el grano, por su propio peso, cayera en un montón.

h. Una vez que el grano estaba separado de la paja, con una

pala de madera se volvía a aventar el grano. Los desperdicios que quedan aquí se llaman granzas.

i. El grano todavía no está totalmente limpio, por lo que pasa por unas cribas de mano. Para esta labor de cribado se necesitaban dos personas, siendo normalmente la mujer la que cribaba y el hombre echaba el grano con un pozal.

j. El grano se llevaba en talegas al granero de casa (la última planta del edificio), y la paja al pajar, con lonas. Cada lona venía a pesar entre cuarenta kilos.

La labor de la recolección del cereal: siega, trilla, tenía una duración media entre dos meses y medio, y tres.

Las eras de esta localidad vienen de muchos años atrás, siendo muy antiguas. El suelo está formado por piedras colocadas a mano, formando figuras geométricas: circulares, en estrella, etc.

La propiedad de estas eras era familiar, siendo cada una de ellas de una familia. En la actualidad quedan unas treinta eras. Con este número podemos decir que cada era fue utilizada por mucha gente: hermanos, tíos, padres, abuelos.

3.4. Aperos de transporte

SERETA. Realizada en esparto, de una pieza. Normalmente era comprada fuera, en Calatayud.

Servía para acarrear arena y piedras.

Se colocaba encima del albardón.

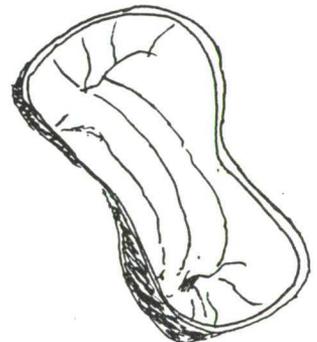
Su estructura era tipo embasador (boca ancha y estrecho abajo). Un ojo a cada lado de la caballería.

SERON. También realizado en esparto.

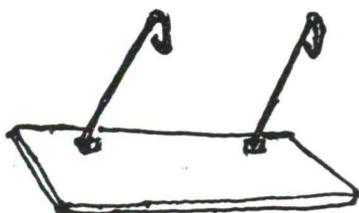
Su tamaño era superior al de la sereta.

Servía para transportar estiércol.

Su estructura es similar a la de la sereta,



pero más ancha de abajo, y de bastante más capacidad.

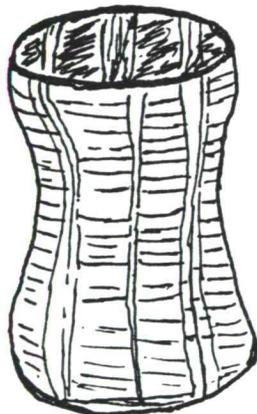


LAS PEDRERAS. Había de dos clases: una para transportar piedra y realizada totalmente en madera; y la otra para cargar cajas, cajones, sacos, covanetas o roscaderos, y realizada con madera el suelo y los enganches de hierro, que se agarraban a las samugas del albardón.

La que se utilizaba para las piedras iba amarrada con dos cabos, de una a otra, por encima del albardón.

Estaban situadas una a cada lado de la caballería.

CUEVANOS. Realizado con mimbre, en la propia localidad.



Tenía una altura aproximada de 1,10 metros, siendo ancha la boca, estrecho de cintura y ancho de fondo, aunque este fondo siempre era más ancho que la boca.

Se colocaban en la caballería uno a cada costado, sujetados con sogas de uno a otro. La soga, en un extremo, llevaba un gancho de madera para hacer el tensor y el amarre.

Para cargarlo se ponía uno de ellos cruzado encima del albardón, para luego poner el otro.

Tendría una capacidad de 80 a 90 kilos cada uno.

Se utilizaban para acarrear la uva. Tapándose con las capitas, que eran bien de lona o bien de arpillera.



ROSCADERO. Realizado en mimbre como el anterior.

Se colocaban a los costados del albardón, dos a cada lado, encima de las pedreras, y sujetados con sogas a las samugas del albardón.

Tenía una utilización múltiple como por ejemplo: para la fruta, acarreo de uvas, robellones, ...

Los roscaderos vinieron más tarde que los cuévanos. Estos últimos tenían más dificultad a la hora de cargarlos que los primeros.

La capacidad de los cuatro roscaderos era aproximadamente la misma que la de los dos cuévanos.

También se llamaban canastos o covanetas.

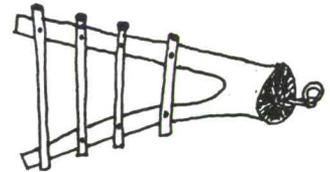
ARGADILLOS. Realizado en madera.

Se colocaban dos a cada costado del albardón, sujetándose con sogas uno al otro.

Tenían forma de gancho y se utilizaban para transporte de las lentejas.



BARRASTRA. Realizada en madera, de cualquier cruzero de árbol, teniendo por consiguiente forma de uve. Era arrastrado por la caballería y enganchada mediante unos tirantes a una anilla que llevaba en su parte delantera. Los dos brazos de la uve van unidos por palos. Su utilidad era para arrastrar piedras.



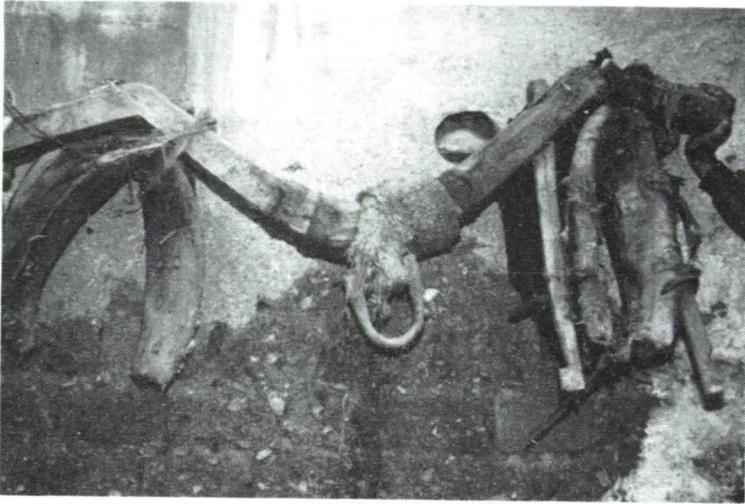
3.5. La yunta

Hace unos veinte años que los labradores de Santa Cruz de Grío dejaron de trabajar con yuntas, aunque esto no quita que veamos hoy en día un par de caballerías trabajando juntas y unidas mediante un yubo.

La Yunta es la unión de dos caballerías mediante un yubo. Se utilizaba para:

- labrar: siendo que hacían más labor en las tierras.

- trillar: siendo que se facilitaba de esta forma el trabajo a las caballerías, terminándose antes la labor.



«Yubo utilizado por dos caballerías». Se pueden apreciar: las estacas (derecha), las dos colleras, el farzón (parte central).

A continuación se reseñan los aperos específicos para la yunta.



YUBO. Realizado en madera, en tres piezas: la parte central y dos arcos. Estaba todo unido por unas abrazaderas con tornillos o clavos.

En la parte superior de cada arco están situados dos agujeros por donde pasan las estacas que atravesando los arcos se unen a la collera.

En la parte central del yubo hay un agujero donde se sujeta el farzón (anilla de madera) con unas correas de cuero o de badana. El farzón es donde se sujeta el timón.



TIMON. Realizado con madera de olmo, por ser muy fuerte.

Tiene forma de viga, teniendo aproximadamente de largo unos tres metros.

En la parte delantera lleva unos cuatro agujeros sirviendo tanto para colocar la clavija de tiro, como para regular la profundidad de la labor.

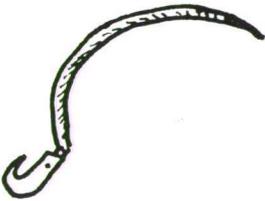
En la parte trasera lleva una chapa de hierro a cada lado, para hacer el enganche a la vertedera o al aladro.

4. Herramientas del agricultor

Para una mayor comprensión de las distintas herramientas, hemos visto conveniente distribuirlas de una forma lógica. Así pues se van a ir englobando por afinidad entre ellos, habiéndose formado cuatro grupos:

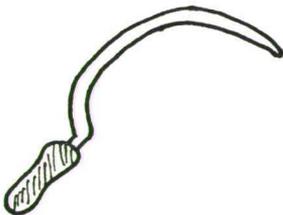
1. Herramientas para la siega.
2. Herramientas para trabajar la tierra.
3. Herramientas de corte.
4. Otras herramientas.

4.1. Herramientas para la siega



HOZ. Es totalmente de acero y con mango de madera. Lleva unas estrías finas en el corte, tipo sierra para así realizar bien su función de cortar.

Había pequeñas y grandes. Las pequeñas para cortar malas hierbas y malezas, y las grandes para segar.



MACHETE. Se utilizaba para segar cuando el cereal estaba espeso o revolcado. También se utilizaba en la siega de la alfalfa.

Es de acero, tipo media luna, con mando de madera, pero liso de corte, o sea sin estrías.

Según la fuerza del que lo utilizaba, eran más grandes o más pequeños.

DAYA. El corte de acero, el mango y los peines de madera.

Los peines van sujetos con cuerdas o sogueta al mango, sirviendo para que la mies no se cayera hacia fuera, arrastrándola para colocarla en filas o en líneas.

Entre el mango y la hoja de la daya están dos tornillos con una abrazadera de hierro para sujetar la hoja al mango.

La daya posee dos herramientas: el martillo y el puntero, que se utilizan para afilar o picar el filo de la daya. Excepto el mango del martillo, todo lo demás es de hierro.

ZAMARRO. Realizado con materiales de lona. Se utilizaba para proteger el cuerpo del segador.

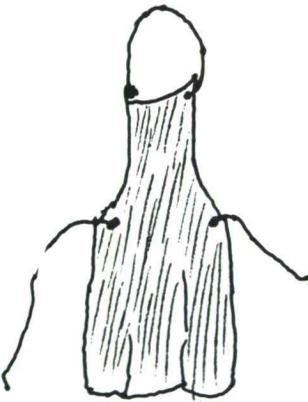
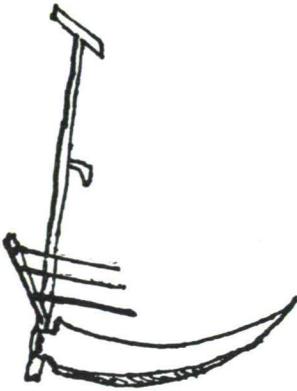
Lleva una correa de cuero que se engancha en el cuello del hombre y otra que le cruza por la cintura enganchándose en la espalda por una hebilla a estilo de un delantal.

Se coloca en la parte delantera del cuerpo, desde el pecho hasta más abajo de las rodillas.

MANGUETA. Confeccionado con material de cuero.

Servía para proteger el brazo que maneja la hoz. Para sujetarla llevaba una cuerda fina de trenzadera enganchada a los dedos corazón y anular; y por la parte de arriba del brazo subía otra cuerda que se sujetaba en el codo para que no bajase.

ZOQUETA. Confeccionada con madera y su misión era la de proteger los dedos corazón, anular y meñique, al meterlos dentro de ella. Los demás quedaban libres para poder coger la mies.



Mediante una cuerda que llevaba en la parte posterior se sujetaba a la muñeca.

4.2. Herramientas para trabajar la tierra

PICO. Mango de madera de carrasca cortada en luna menguante por ser árbol de hoja perenne, para evitar que se querece. Los árboles de hoja caduca se cortaban en creciente.

La parte de hierro tiene dos extremos, uno denominado pico de gorrión cuando se compra, que posteriormente se aguza. El otro extremo es el caz.

Se utiliza para hacer hoyos.

AZADA DE MONTE. También se denomina de Gallón.

Sirve para hacer leña. Se descubrían los troncos con la pala y con el otro extremo se cortaba la rocha por las raíces, y de esta forma se aprovechaba más la leña.

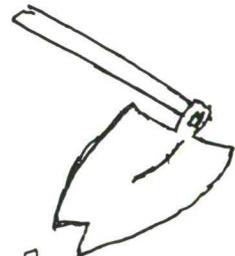
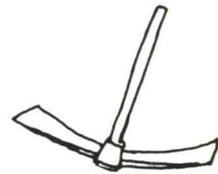
AZADA ROZADERA. Similar al pico, pero con la diferencia siguiente: mientras que el pico tiene la misma largura en los dos extremos, la azada rozadera tiene el caz corto y la punta larga. Además se diferencia por su mayor manejabilidad.

Utilizado para picar ribazos y quitar maleza.

AZADANCHA. Está compuesto por un mango de madera y una parte de hierro unido por el ojo.

Se utilizaba para sacar la tierra de los hoyos, hacer regueras, regar, llenar cestas.

LEGONA. Similar a la azadancha, con la



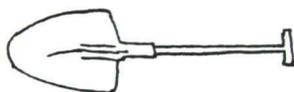
diferencia que es más pequeña y manejable.

Mientras que la azadancha terminaba en dos puntas cuando se compraba (ya que a medida que se iba utilizando iba quedando roma), la legona terminaba en punta.



SOTERA. Sirve para descubrir cepas, picar árboles y entrecavar hortalizas.

AZADILLA. Se utilizaba para entrecavar las fresas.



PALA. Herramienta que se utilizaba para llenar o cargar arena, tierra, estiércol, ...



RASTRILLA. Herramienta que sirve para nivelar la tierra, y rastrillar los caminos.



HORCA. Aunque la forma es similar a la que se utilizaba en las eras para aventar, se diferencia de ésta en que sólo el mango es de madera y el resto de hierro.

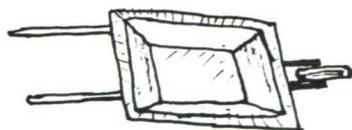


Hay dos tipos de horca:

- las que se utilizaban para el fiemo, que llevan los ganchos terminados en punta.
- y las que sirven para cargar y descargar uvas, que tienen los ganchos terminados en bola.



GANCHO. Herramienta que se utilizaba para arrancar la remolacha, pudiéndose utilizar también para arrancar las patatas.



CARRETILLO. Este era completamente de madera excepto la rueda que era de hierro colado, así como el lugar donde iba sujeta.

Tenía variedad de utilidades.

4.3. Herramientas de corte

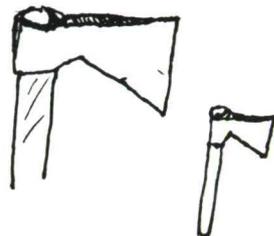


PODON. Utilizado para cortar zarzas y malezas.

HACHAS. Dos tipos:

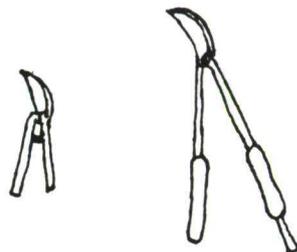
- Astral: se utiliza para cortar troncos gruesos, como tercios de olivos; y para abrir troncos.
- Astraleta: es más pequeña que el astral. Se utiliza generalmente para la poda de los árboles, motilar, etc.

Se utiliza generalmente para la poda de los árboles, motilar, etc.

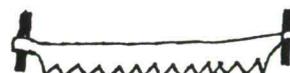


TIJERAS. De dos tipos:

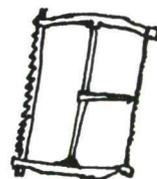
- Tijeras de poda grandes, que se utilizan para la poda de cepas y mimbreras. Se cogen con las dos manos.
- Tijeras de poda pequeñas, que se utilizan para la poda de árboles, junto con la astraleta. Se cogen con una sola mano.



TRONZADOR. Se utiliza para cortar grandes troncos. Deja el corte liso. Se maneja entre dos personas.



SIERRA. Se utiliza para hacer leña, cortar vigas, palos. Normalmente para trabajos más sencillos que realiza el tronizador.



SERRUCHO. Esta herramienta es un complemento más de la poda de árboles.



4.4. Otras herramientas

ZUELA. Herramienta que tenía una gran utilidad en las labores del campo, ya que el hombre la utilizaba para hacer mangos de herramientas, orejeras; sirviendo además de martillo, pues con él se montaba y desmontaba el aladro.

MAZO. Herramienta que se utiliza para romper piedras, clavar cuñas. Puede ser de distintas formas; acabados en punta o chatos. También tiene distintos pesos.

CAÑAS. Esta herramienta sólo se utiliza para abrir troncos, hacer astillas. Es totalmente de hierro.

HORCACHA. Herramienta que se utiliza junto con el machete para cortar zarzas. Es totalmente de madera.

BARRON O PUNTERO. Es todo de hierro.

El agricultor lo cogía con sus dos manos y lo clavaba en la tierra a una profundidad de 30 a 40 centímetros. Estando todavía en tierra lo giraba para agrandar el hueco y así, al sacarlo, quedase suficiente espacio para poder depositar el barbao o barbudo. Con este nombre se denomina a la raíz de la cepa.

CANASTOS. Hay de diversas clases:

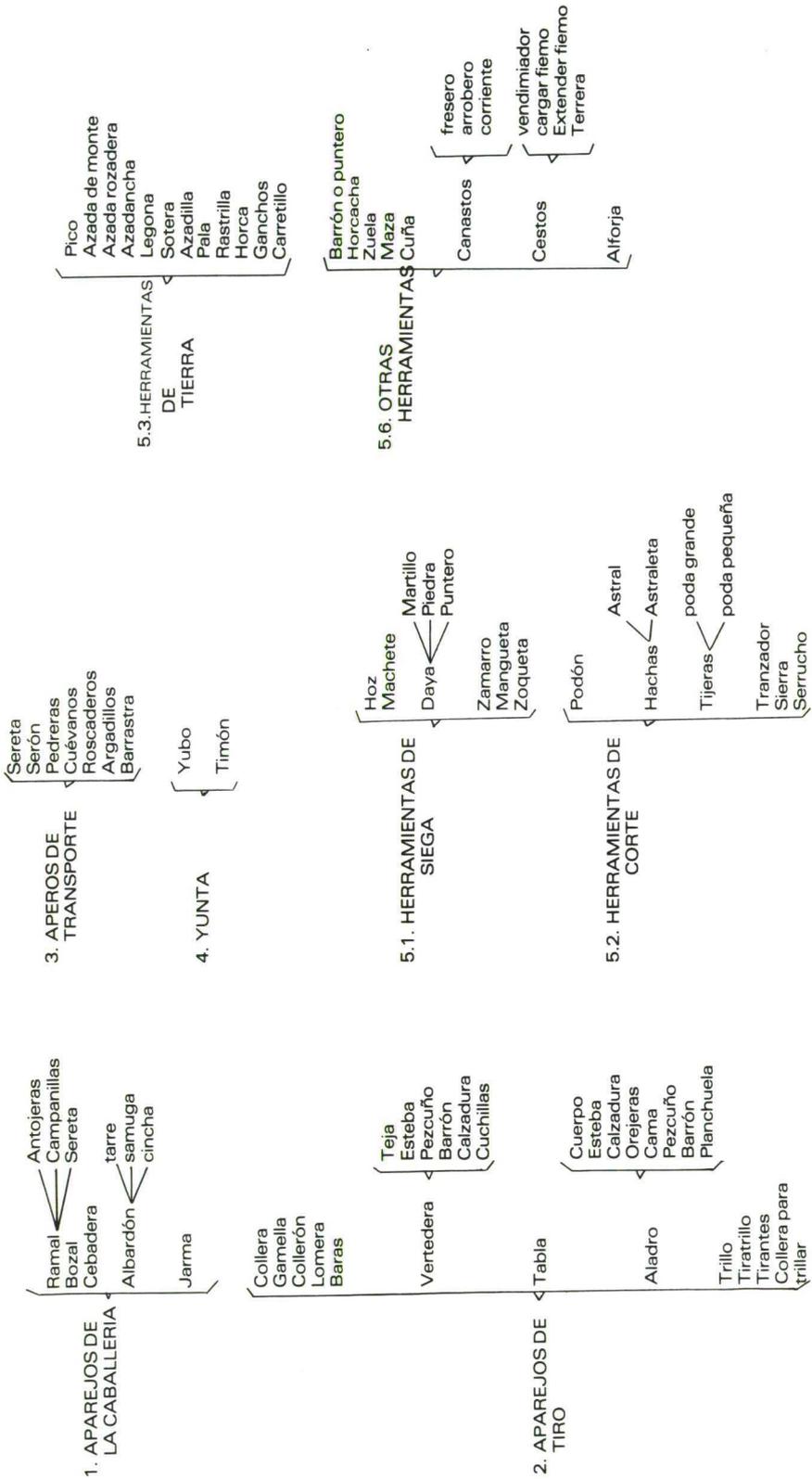
- Canasto fresero: utilidad exclusiva para la recogida de la fruta.
- Canasto arrobero: utilizado para la recogida de la uva. Tiene la capacidad aproximada de 12 kilos.
- Canasto corriente: Existían de varios tipos. Sus utilidades son variadas: recoger hortaliza, llevar la comida al campo, recoger olivas del suelo.

CESTAS. También hay de varios tipos:

- Canasto vendimiador: se utilizaba en la recolección de la uva, al igual que el canasto arrobero.
- Cesta para cargar fiemo: se utilizaba para cargar el estiércol. Se cogía del montón y se llevaba al serón de la caballería.
- Cesta terrera. Esta es la más pequeña, pues se utilizaba para cargar tierra y piedras.

ALFORJA. Los agricultores la utilizaban para llevarse la merienda al campo. Era de cáñamo.

ESQUEMA DE UTENSILIOS DE LABRANZA



5. Medidas

El Sistema Métrico Decimal, aunque hace 139 años que se instauró en España, fue introduciéndose en las localidades de nuestro país de una forma paulatina. Más aún cuando nos referimos a las zonas rurales, donde el proceso de asimilación de los adelantos es bastante más lento.

La Ribera del Grío, también tuvo que aclimatarse a un nuevo sistema de unidades y medidas, dejando poco a poco de lado las anteriores unidades de medición. Así pues, el metro, el metro cuadrado, el metro cúbico, el litro y el gramo fueron desbancando a la yubada, al doble, a la media, al cántaro, etc.

Actualmente todavía encontramos gente de nuestra localidad y de las vecinas, que no solamente cuenta el dinero en duros, sino que mide la cantidad de kilos de uva en cargas; así como calculan la extensión de un terreno en yubadas.

A continuación vamos a ir exponiendo las medidas y algunos utensilios que han utilizado al menos en el presente siglo.

Primero aparecerán las de peso, yendo detrás las de capacidad, y terminando con las de superficie.

Antes de comenzar a reseñarlas, creemos conveniente decir que nos hemos encontrado con una falta de exactitud en la equivalencia de las medidas antiguas a las actuales, y creemos que es debido a que antiguamente no respondían a un sistema establecido y estudiado como con el que contamos en la actualidad.

5.1. Medidas y utensilios de peso

Medidas de peso para el grano

CAÍZ. No es un objeto de medida que sirviera para medir, sino más el múltiplo de la unidad básica que era la media. Equivale a ocho medias o dos talegas. Pero hay que tener muy en cuenta que el peso exacto de esta unidad dependía del tipo de grano que se midiese con media. Era utilizado exclusivamente para la medición del grano.

TALEGA. Objeto de medición. Estaba realizado en cáñamo y es similar a un saco. Su utilización residía en el transporte del grano,

siendo llena en la misma era. No faltan anécdotas en las que se muestran las apuestas que se hacían en la era para ver quién se cargaba dos talegas al hombro a la vez.

Su capacidad estribaba entre 50 y 60 kilos, dependiendo del tipo de grano.

Equivale a cuatro medias y medio Caíz.

MEDIA. Utilizado para medir el grano, y realizado completamente en madera.

Dependiendo de la clase de grano que medía daba un peso u otro. Por ejemplo, el trigo, lentejas, yeros, berza, guijas, rebasaban de los 12,5 kilos, mientras que la cebada y avena no llegaba a los 12 kilos.

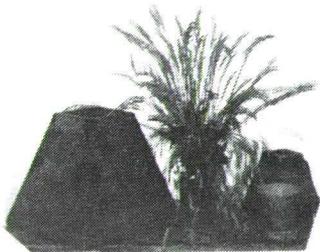
ALMUZ. Realizado en su totalidad en madera, con forma de pirámide truncada, y con un asa. Es utilizado para medir el resto del grano que quedaba, por lo que equivale a un divisor de la media.

Para ellos, la media venía a ser la unidad, los múltiplos, la talega y el caíz, y el divisor el almuz.

Su capacidad varía entre 900 y 1.100 kilos.

Equivale a una doceava parte de la media.

Antes de pasar a las medidas de otros productos, hay que hacer notar que los que hemos reseñado hasta ahora no son auténticas medidas de peso, sino más bien de capacidad. Cuando un agricultor cambiaba una media de trigo por una de cebada, no realizaba un trueque de kilos, puesto que el trigo y la cebada tienen distintos pesos, sino más bien realizaban un trueque de capacidad, que consistía en cambiar el trigo que cabía en la media por la cebada que cabía en la misma.



Medidas de peso para la oliva

DOBLE. Objeto de madera (al principio), de hojalata después, de forma cilíndrica, y utilizado para la medición de las olivas. Tiene una capacidad de 12 kilos.

Para que fuera la capacidad exacta tenía que estar el doble raso. Aunque para algunas personas el doble tenía que ser colmado.

A este objeto también se le llama robo.

El doble también se utilizaba para medir las nueces, aunque éstas tuvieran un peso inferior al de las olivas.

También estaba el medio doble con la mitad de capacidad.

Medidas para la leña

La leña no tenía ningún objeto para su medición. Se compraba o vendía a carga, que era la leña que podía llevar una caballería, pero la gente no calculaba el peso.

Cuando la carga era de leña ramera, eran ocho fajos, y el peso de ésta era inferior al de la leña recia.

La romana

La romana, es de todos los objetos de medición de peso, la única que deriva del sistema métrico decimal. Esta fue desbancando a los demás utensilios, y haciendo que la gente fuera hablando en kilos. Aunque bien es verdad que la romana no sólo traía las unidades expresadas en gramos, sino también en arrobas, onzas, ...

La romana es de material de hierro y puede ser y es de distintos tamaños, dependiendo de la capacidad de medición que tuviera.

En un extremo se colocaba el objeto a pesar y en el otro las pesas o pilón.

Cuando se pesaban tocinos con la romana no se expresaba su peso en kilos, sino en arrobas, que venía a equivaler aproximadamente unos 12,400 kilos.

Más tarde de la romana vino la báscula, que aunque pesase en las mismas unidades, es más práctica y cómoda.

5.2. Medidas y utensilios de capacidad

Medidas para el aceite

ZAFRA. Aunque no es precisamente una medida, se utilizaba para guardar el aceite, pudiendo ser de distintas capacidades. Tenía forma cilíndrica, similar a los actuales bidones.

DECALITRO, *medio decalitro*, *litro*, *medio litro*. Son todas ellas de forma cilíndrica, pudiendo ser de zinc o de hojalata.

Sus capacidades son: diez litros, cinco litros, litro y medio litro, respectivamente.

LIBRA. Realizada de hojalata, teniendo una capacidad de 0,333 litros.

También existía la *media libra*, que venía a equivaler a 0,165 litros, y el cuarterón, que era el cuarto de una arroba.



«Cántaro (izquierda). Familia de los decálitros».

Medidas y utensilios para el vino

ALQUEZ. No es recipiente ni medida, sino que se utiliza para denominar el volúmen contenido en doce cántaros, o sea 120 litros.

PIPA. Esta vasija se utilizaba bien para guardar vino o bien para transportarlo a los lugares de venta.

Están realizadas de madera de cerezo o de roble, y sujeto todo con unos cellos de hierro.

Su capacidad es variable, pero siempre alberga una cantidad de vino considerable, puesto que existían otros recipientes de la misma familia y conocidos con el nombre de toneles, que retienen menos cantidad de vino.

También existían otros que por sus grandes dimensiones eran contruidos dentro de la bodega, y se denominaban tinós, y estaban confeccionados con los mismos materiales que las pipas, aunque teniendo un diseño distinto: forma de cono truncado. Tenía una capacidad de vino de 10.000 litros en adelante.

TINAJA Y TINAJON. Su antigüedad es mayor que la de las pipas, estando realizadas de tierra. Su utilidad era para guardar el vino que se gastaba en el hogar.

Se conocen tres clases: tinajón, tinaja y tinajilla.

BOTO. Realizado con piel de cabra.

Aunque no se realizaban en Santa Cruz, los matachines empeaban a despellejar al animal por las patas de atrás, sacando de esta manera la piel entera.

Los boteros, una vez cosida la piel, le daban la vuelta para que quedase el pelo en el interior. Se embadurnaba todo con pez.

La única finalidad del boto consistía en trasladar el vino de los lagares a los carros, para su posterior transporte o para llevarlo a la bodega.

El boto no es de uso exclusivo del vino, pues también se utilizaba para trasladar el aceite del molino a casa.

Tenía una capacidad aproximada de 50 litros.

Los trabajadores, para llevarse el vino al trabajo, utilizaban cu-betas y calabazas.

Las cubetas están realizadas con los mismos materiales que las pipas.

Para que la calabaza quedase lista para su uso, sufría el siguiente proceso:

- Una vez arrancada de la mata se dejaba secar durante un periodo largo, un año o más.
- Cuando ya estaba seca se cortaba el mango y luego se perforaba, para así sacar las pepitas del interior.
- Por este agujero se le introducía agua hirviendo de acelga cocida, tanto para limpiarla como para quitar el gusto a calabaza.
- En el agujero se le acopla una canuta de caña.
- La calabaza se deja algún tiempo con el primer vino, para que fuera cogiendo el gusto.

CANTARO. Vasija de cobre o zinc, con una capacidad de 10 litros, utilizado para medir el vino.

No era un utensilio del hogar sino que más bien estaba en la bodega y era utilizado a la hora de repartir el vino

5.3. Medidas de superficie

La medida más corriente que se utilizaba para expresar la extensión de un terreno, ya no sólo en este término sino en toda la ribera, es la yubada.

Por yubada se entiende la extensión de terreno que labra una yunta en un día. Aproximadamente dos yubadas y media equivalen a una hectárea.

Creemos que el nombre de yubada viene de la palabra yubo, con la que se denomina al objeto que une las dos caballerías.

A veces el nombre de yubada es cambiado por el de juñida. Este vocablo deriva de la expresión: «Juñir la yunta».

ESQUEMA MEDIDAS



B) LA GANADERIA

El oficio de pastoreo en Santa Cruz de Grío y en general en otras localidades, no ha sufrido tantas variaciones como las soportadas por la agricultura.

No obstante, podemos apuntar una serie de diferencias, siendo alguna de ellas sustancial:

- Antiguamente dentro del presente siglo, los propietarios del ganado tenían a los pastores para el cuidado de los animales. En la actualidad el ganadero es a la vez pastor. El pastor de antes no tenía un sueldo proporcionado al trabajo realizado, sino más bien era recompensado en especies: harina, aceite, judías, alguna cabeza de ganado, etc. Esta figura ha desaparecido en toda la Ribera del Grío.
- La alimentación del ganado se reducía a los productos que el terreno ofrecía: lentejas negras, trigo, «alfarce», hojillas de olivo, arugas de judías, paja de lentejas, ... En la actualidad ha mejorado la calidad en la alimentación, puesto que en el corral se refuerza la dieta con granos, compuestos, alfalfa, paja. Como consecuencia de esta mejora alimentaria se da más cantidad de partos, y dentro de estos un elevado porcentaje de partos múltiples.
- El pastor-ganadero de hoy, debido a su formación e información, saca mayor rendimiento del ganado: se realiza el cruce de sangre cambiando a los mardanos, la mejor calidad sanitaria al frecuentarse la utilización de medicamentos y vacunas, el mayor auge de arrendamientos de pastos.
- A nivel social y laboral, el pastor ha mejorado notablemente: hoy en día está a la altura de cualquier otro oficio, pues ha aumentado su aceptación social. A esto contribuye que la edad media del pastor actual es joven, así como la mayor apertura hacia el exterior.

1. Tipo de ganado

El ganado lanar que antes abundaba en estos terrenos era normalmente de la raza denominada roya o negra bilbilitana, que se caracterizaba por su mayor dureza al terreno, al pelarse menos que la

blanca; y al ser menor de tamaño se mantenía mejor con la misma alimentación.

En la actualidad la que abunda es la blanca, Rasa Aragonesa, tanto por su lana como por la piel, pues esta última es apreciada más por los compradores.

No obstante queda un cierto número de cabezas pertenecientes a la raza negra bilbilitana, acercándose a un 14,5 por ciento.

En cuanto al ganado caprino podemos indicar que ha llegado prácticamente a su extinción, contando con un mayor número de cabezas en la primera mitad de siglo. Procedían todas ellas de la zona del Moncayo.

Antes, la mayor parte de familias, tenían de una a dos cabras, formando entre todas la «Vicera», estando al cargo de ella una persona que las sacaba a pastar, el cabrero. Cada familia le daba a final de mes algo de dinero y una propina cuando la cabra le paría al dueño. En la actualidad, las pocas que quedan, van en el rebaño con las ovejas, sirviendo de guía a todas éstas.

2. Número de familias

Durante este siglo el número de pastores ha ido decreciendo, pero en contrapartida ha ido aumentando el número de cabezas.

Como muestra se puede indicar que antiguamente había entre ocho y diez pastores, quedando en la actualidad seis. Así mismo el número de cabezas ha desarrollado un aumento, pasando de 650 cabezas a 1.200. La principal causa de este aumento, la podemos encontrar en la rentabilidad: hoy en día, un ganado lanar no es rentable en estos terrenos si no se dispone de un mínimo de 200 cabezas.

3. Modalidad de pastoreo

La forma de pastoreo ha cambiado muy poco, ya que se sigue utilizando el mismo método que antiguamente.

Excepto en verano, el ganado se encierra en las parideras del pueblo o próximas a él, debido principalmente a causas de climato-

logía y de crianza de estos animales pues en las restantes estaciones del año las ovejas crían.

Durante el verano el ganado pasa de dos a tres meses en la sierra, tanto por una temperatura más adecuada como por la mayor cantidad de comida.

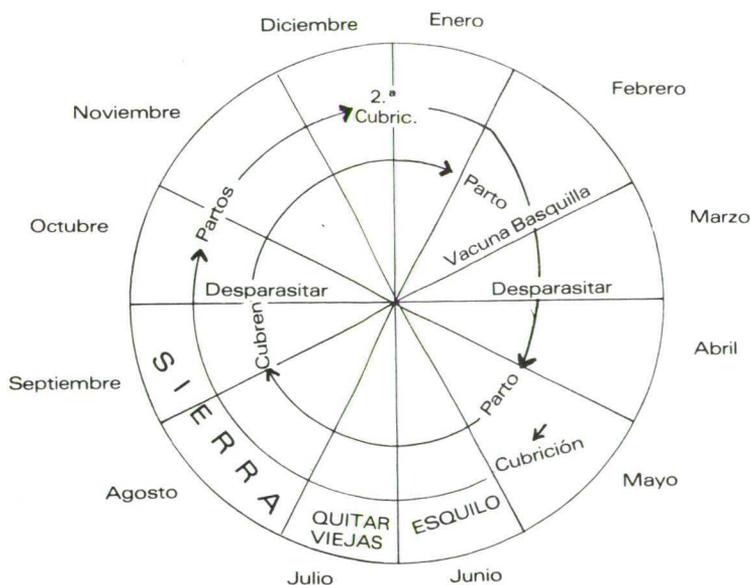
En la época que están en la sierra, el ganado queda suelto por la noche, encerrándose por el día, aunque en ocasiones también se dejan amorradas por el monte. Esto se debe a que con el excesivo calor del día, el ganado en lugar de comer se amorra, y necesita de la fresca de la madrugada, tarde y noche para alimentarse.

El pastor normalmente, tanto cuando están amorradas como por la noche, deja el ganado y se viene al pueblo. Esto no era habitual en los pastores de antes.

Hacia finales de otoño es cuando parían las ovejas, haciendo sólo una cría, tal vez debido al desconocimiento de los pastores o a la escasa alimentación de los animales. Los propios pastores impedían que las ovejas fuesen cubiertas por los mardanos poniéndoles a éstos unos mandiles.

Hoy en día este proceso no se sigue, pues se realiza un parto y medio al año, y en lugar de colocar los mandiles al mardano, o bien se cambian de ganado o bien se dejan a pienso en el corral.

En el gráfico adjunto podemos observar las épocas de cubrición y parto que tiene la oveja, en el período de dos años, comenzando de nuevo el ciclo al finalizar éstos.



Por consiguiente cada ciclo tiene una duración de dos años y un número de tres partos.

Tanto antes como ahora se van dejando corderas de recrío, preferentemente en los partos uno y tres del ciclo ya que el segundo coincide con la época de calor, disminuyendo la cantidad de pastos y aumentando la temperatura, factor poco propicio para las crías.

El esquila coincide con la época de comienzo del ciclo al que antes hacíamos referencia, viniendo a ser a finales de mayo y primeros de junio.

Al principio se esquilaba a tijera, viniendo luego la maquinaria de manivela y posteriormente la eléctrica.

A tijera venían a esquilar una media de 33 ovejas al día por esquilador. Aumentando el número hasta un centenar cuando llegó la máquina eléctrica.

4. Nombres según la edad de la oveja

Cuando nacen todas las crías reciben el nombre de corderos, sean machos o hembras. Una vez que se selecciona la cría que va a quedar para vida, se le escoda (cortar el rabo), marcándole en la oreja mediante un corte, pasando a recibir el nombre de corderas. A partir de aquí comienzan a ir con el ganado con sus madres, pues todavía siguen mamando. En esta época tienen una edad aproximada de mes o mes y medio.

Cuando tienen cuatro o cinco meses se esbezan de las madres, es decir, se les quita la teta. La dieta de estas corderas, que ya reciben el nombre de borregas, se basa en lo que comen por el campo, y en ocasiones se les ayuda en el corral.

Estas borregas, al cumplir el primer año, hacen la primera muda, tirando los dos dientes centrales, saliéndoles los definitivos. Es el momento en el que reciben el nombre de primala.

Al año siguiente tiran dos dientes más, los que están a cada lado de los centrales, recibiendo por este motivo la denominación de andosca.

Al tercer año vuelven a tirar otros dos, uno a cada lado de los anteriores, recibiendo el término de tresandosca.

Al cuarto año, cuando tiran los dos últimos reciben el nombre de oveja cerrada.

Como se ha podido apreciar, las ovejas llevan ocho dientes, estando todos ellos en la mandíbula inferior.

Al contrario de los dientes, las muelas no se mudan, teniendo ocho molares, tanto en la mandíbula superior como inferior.

Cuando los dientes se les orquillan, o sea se les desgastan, y empiezan a caerse, es cuando la oveja se retira para matar, teniendo una edad aproximada de siete años.

Estas ovejas viejas se quitan del ganado a primeros de verano puesto que es cuando más gordas están, ya que en la primavera es cuando más pastos hay.

5. La alimentación

La base fundamental de nutrición de las ovejas es lo que encuentran por el campo, en general toda clase de hierbas: tomillo, aliaga, mielgas, trigueras, cervero. Dependiendo de cuál es la estación del año, comen unas u otras hierbas.

En primavera: aliaga, mielgas, ababoles, de todo tipo de forrajes. Para estas fechas también se les da pastos, que fueron sembrados en otoño con este fin, que fundamentalmente son de cebada, centeno, berza, etc. Lo que queda de estos pastos se lo comen seco en el verano.

En verano: la alimentación en esta época es principalmente hierba seca, zarzas, escalambrujos, etc.

En otoño: esta estación junto con la primavera, es la que más pastos alberga para el ganado, ya que en otoño se han cogido los frutos de los árboles y el ganado entra con libertad por las fincas, viñas, cerezos, almendros, regadío.

En invierno: esta es la época que más escasez hay de pastos, por lo que se les ayuda echándoles en el corral. En esta época lo que más frecuente tienen para comer en el campo es el cerbero, granillo de hiniesta, bellotas (el año que hay), etc. El complemento que se les da para ayudarlas es: alfarce, paja, cebada, trigo, panizo.

Antiguamente la dieta que se les daba en el corral era muy distinta ya que a las ovejas no se les daba grano sino remolacha, hojas de olivo secas, arugas (mata de las judías secas), paja de lentejas...

En lo que respecta a los corderos la dieta alimenticia también ha sufrido cambios, pues el granulado, paja, cebada y avena, han sustituido a las lentejas, yeros, alfarce. Como se puede apreciar la dieta de hoy es más rica que la de antes. Esto se puede observar en que antes, un cordero tenía que pasar cinco meses para venderlo para carne; en la actualidad estos cinco meses se han reducido aproximadamente a la mitad.

Tanto las ovejas como los corderos necesitan sal para su correcta nutrición. A las ovejas, aproximadamente cada quince días, se les da en el campo, en los *salegares*, que son piedras planas colocadas horizontalmente para este fin. La sal se les esparce por encima de las piedras. A los corderos se les ponen piedras de sal en el corral, estando presentes de una forma continua para que así puedan chupar cuando sientan la necesidad de dicho mineral.

Antiguamente los pastores, en los días de San Juan y San Pedro, y antes de que saliera el sol, daban la sal al ganado. Tal acto obedecía a la creencia de que haciéndolo de esta forma evitaban que se les volvieran las ovejas modorras.

Otra costumbre que se tenía anteriormente era el de administrar una mezcla de sal, vinagre y ajos, con el motivo de que el ganado moviera en celo.

6. La sanidad

La sanidad ha sufrido un cambio considerable en cuanto a la ganadería se refiere, ya que la primera y única vacuna que se conocía fue para atacar la basquilla. Actualmente existen otros medicamentos y vacunas para las distintas enfermedades y curas: para infecciones, brucelosis, músculo blanco, desparasitación, provocación de partos, etc.

La Basquilla. Cuando no se administraba la vacuna para esta enfermedad o antes de existir ésta, provocaba grandes trastornos en el ganado. Cuando el ganado se picaba (término utilizado comúnmente para expresar que se enfermaba de basquilla), se utilizaban diversos remedios.

Fundamentalmente la primera medida que se tomaba era el trasladar al ganado a otra zona más pobre de hierbas, con el motivo de que los animales no comieran tanto. Esta medida no es curativa sino preventiva; prevenía de que los animales sanos adquirieran la enfermedad.

La razón de la existencia de esta primera medida parte del hecho de que el ganado se pica de basquilla al comer hierba tierna, la que aparece en la época de primavera: ababoles, tréboles...; en general toda la hierba de tierra fértil.

Otras medidas que se utilizaban para los animales ya afectados, y que en algunas ocasiones daban resultado positivo era el cortarles una oreja, o darles un corte en los lagrimales, con el fin de que sangrara, pues esta enfermedad es un aumento rápido de sangre en el cuerpo del animal enfermo. De esta forma se cortaba una de las consecuencias del mal.

Lo que solía hacer algún pastor era echar al animal dañado a una balsa o echarles agua por encima. Esta medida también se hacía cuando las ovejas se hinchaban, a causa de la hierba que comiesen y al viento que pudiera hacer.

La roña. Esta es una enfermedad de la piel, apareciendo una gran cantidad de granitos. Se transmite por contacto. Este contagio es más a menudo cuando llueve, puesto que las ovejas enfermas al sacudirse, echan el agua que estaba en contacto con su cuerpo, al de los animales sanos.

El método que antes utilizaban era el de preparar un caldo con el jugo de hiniesta verde picada, mezclado con agua. Este caldo se administraba con la misma hiniesta, ya que al machacarla para sacar el jugo quedaba como un estropajo. Se vertía el líquido sobre el lomo de las ovejas enfermas.

Otra medida que posteriormente se utilizó fue la de utilizar zotal rebajado con agua.

La patera. Esta enfermedad se declara en las pezuñas de las ovejas, apareciendo en ellas hinchazón e infección. Es contagiosa, y por ello es conveniente separar a los animales enfermos del resto del ganado.

La curación, a no ser que se coja temprana la enfermedad, es lenta, y la realizaban administrando zotal directamente a la zona afectada. Aunque no fuese en esta localidad concretamente, también se impregnaba la pata enferma con cal viva. Hoy en día se utilizan los antibióticos.

Mamitis. Pelos. Se les manifiesta en las ubres cuando están en la época de cría, sufriendo un hinchazón, quedándose sin leche a consecuencia de ello.

Para flexibilizar la piel del braguero se les untaba con manteca de cerdo.

Nube. Esta nube se les formaba en los ojos. Si no se corregía se quedaban sin vista.

Un remedio utilizado por pastores de esta localidad, y que era bastante eficaz, era el escupir al ojo enfermo, tres mañanas seguidas, estando en ayunas el pastor.

Otro de los métodos utilizados consistía en hacerles un agujero en la oreja, la sangre que soltaba se la ponían en el ojo. En el agujero de la oreja se le colocaba un tallo de aliaga verde, y a la vez que iba secándose el tallo de aliaga, iba sanando el ojo enfermo.

Fracturas de patas. El remedio utilizado, tanto antes como ahora, es el de pilmarlas. Esto consiste en colocar un trapo rodeando la rotura, acoplando dos cañas sujetas con liza y pez. La pilma se llevaba aproximadamente durante cuarenta días.

Lengua azul. Inflamación de la lengua. Se les daba para su curación un caldo de vinagre y sal.

Piojo verde. Parásito que ya no se ve en la actualidad. Se mataban con los propios orines de los pastores.

7. Esquilo

Los pastores en sus ratos libres preparaban los esquilos para sus ovejas. Mientras que el esquilo era comprado en Calatayud o Daroca, el badajo lo realizaban ellos mismos con raíz de hiniesta seca, por ser una madera resistente. En la actualidad se utiliza espino negro, ya que al trabajarlo en verde facilita su realización.

Los collares también eran confeccionados por los pastores. Eran de cuero y tiene la misión de sujetar el esquilo al cuello de la res.

Los esquilos pequeños se utilizan en invierno, dado que el ganado no pasa las noches en la sierra. Por el contrario, los grandes son utilizados en verano, con el fin de que su sonido dé la pista al pastor del camino que toma el ganado, pues la noche la pasa fuera.

El ganado al oírse por la noche, no tiene miedo y se abren más para pajentar.

Hay distintos tipos de esquilos:

- grilletes, cortadillo, pedrera, truqueta. Son todos pequeños, y utilizados en invierno. También cuando el ganado está criando.
- cascudas, trucos, peseteros, cencerro. Son llevados en verano. El cencerro es llevado por un animal fuerte, como por ejemplo el macho cabrío, que sirve de guía al rebaño.

PARTE III

EDIFICIOS Y VIVIENDA

A) EL PALACIO DE CODOS

Muchas veces nos preguntamos por los orígenes de nuestro pueblo y nadie nos puede responder con certeza ya que los únicos documentos son de tradición oral, es decir, las historias que nos contaron nuestras madres y abuelas y que a ellas les llegó también narradas por sus madres y abuelas. En todas éstas historias hay parte de verdad y parte de fantasía.

En éste trabajo de investigación que hemos realizado la Escuela de Adultos, nos basamos en documentos escritos y orales. Lógicamente muchos datos no serán del todo ciertos pero, por tratarse de tradiciones, hemos creído conveniente reflejarlos.

El palacio estaba situado en el centro y en lo más alto del pueblo. Sus orígenes son desconocidos, aunque se cree que data de los siglos XIV al XVI. Según la tradición oral se supone que fue construido por los templarios, como una especie de cuartel y puesto de aduana. En un principio parece ser que era un edificio solitario y al estar enclavado en lo más alto dominaban el camino de Calatayud, el Pelao, la sierra de Algairén, etc. Posteriormente se fue construyendo el pueblo a su alrededor, aunque los primeros documentos escritos de los orígenes de Codos sitúan al pueblo en el término denominado San Gil y quedando restos materiales que lo verifican.

Al no haber más que una sola ruta, los caminantes se veían obligados a pasar por el Palacio, con lo cual solían ser asaltados y robados. Esto demuestra la cantidad de huesos encontrados en la demolición del Palacio, (tradición oral).

El terreno que pertenecía al Palacio era de 1.400 m², de los cuales 400 m², eran edificados. El estilo arquitectónico no estaba muy definido aunque se observaban mudéjares, como suelos, algunos arcos de las puertas, etc.

También se cuenta, que existía y aún hoy puede existir, un pasadizo que tenía su inicio en las bodegas del palacio, comunicando éste con la iglesia para ir a desembocar en el bodegón de «La Diezma». Parece ser que constituía una especie de salida de emergencia, secreta por supuesto, por donde además hacían desaparecer los dineros obtenidos de sus robos.

Las paredes estaban construidas de barro y piedras, «tapias»; las vigas utilizadas eran cuadradas y de noguera. Incluso los barrotes de balcones y ventanas eran de madera tallada, también de noguera.

El acceso a la explanada de la puerta principal estaba situado en la parte del barrio de Trascasa, prácticamente a pie llano. Posteriormente se cambió el acceso por detrás del Trinquete (denominación popular que se le da al frontón situado en la plaza) y se supone que éste se realizó cuando fueron construidas las escaleras de la Iglesia en el año 1939 (según documentos escritos), ya que las escaleras de ambos edificios eran iguales. Según testimonios orales las escaleras fueron traídas de Calatorao.

La fachada principal estaba presidida por dos preciosas acacias. Junto a la puerta principal, una gran piedra era utilizada para tomar el sol en las cortas tardes de invierno, y la fresca en las cálidas noches de verano.

La puerta, de forma rectangular, compuesta por una sola hoja estaba adornada por unos rectángulos de madera en relieve que albergaban en su interior unos clavos con cabeza en forma de rombo. Como no existían los timbres, un gran picaporte en forma de mano, sujetando una bola, servía para llamar. Aunque cuando el Palacio sirvió de residencia al cura del pueblo, esta puerta se encontraba casi siempre un poco entreabierta y sujeta por detrás con una gran cadena. Una gatera a ras de suelo daba el último toque a la puerta que era toda de chopo.



Abramos de par en par esa puerta y démonos un paseo por todas las dependencias del Palacio.

Un patio, en forma de «ele», con un suelo de ladrillo rojo (tal vez realizado en el pueblo, siendo que la tejería existía ya y la arcilla abunda en la localidad) y el techo artesano. El centro de este patio estaba presidido por una gran mesa de nogal con las patas torneadas y alrededor de ella 5 o 6 sillas de anéa y dos sillones castellanos. En éste patio estaba la entrada a la bodega, con «puerta caída» (puerta en el suelo que se abre levantando hacia arriba) y en un rincón, la piedra moledera, típica en las casas de la localidad. En la misma pared, la puerta de salida al «vergel» (terreno ajardinado que rodeaba al Palacio).

El acceso a la cocina era por una puerta situada frente a la de salida del Vergel aunque posteriormente los Blases (Hnos. Cofradía de San Blas), realizaron otra junto a la puerta de la calle, en lo que era una ventana. Era una hermosa cocina con hogar, campana, un banco (asiento y respaldo de madera) a un lado del hogar y al otro una banca (asiento de madera adosado a la pared la cual hace de respaldo), aparadores, fregadera, etc. Una ventana con barrotes encima de la fregadera y que daba al Vergel, servía para iluminación de la cocina.

En el patio, junto a la puerta de salida al Vergel, una nueva puerta daba paso a dos habitaciones que frecuentemente se utilizaban de comedor.

Cruzando el patio y frente a la puerta principal, un portalón de dos hojas en forma de arco. Estas puertas también de madera con dibujos en relieve.



En una de las hojas, había una puerta pequeña que era la que se utilizaba cotidianamente por las personas, ya que las dos hojas grandes sólo se habrían para la entrada y salida de caballerías, puesto que la puerta daba a un pequeño pasillo que comunicaba directamente con unas enormes cuadras y unas pajeras (habitación que se utilizaba para el almacenamiento de la paja que servía de comestible a las caballerías). En los últimos tiempos, éstas cuadras fueron remodeladas y habitadas como salón de cine.

A la izquierda del portalón, una puerta de pequeñas dimensiones y con un estilo típico mudéjar, daba a un pasadizo que comunicaba a otras dos habitaciones y a la casa del Sacristán que era un pequeño edificio de una sola planta, con tres dependencias. Este edificio adosado al Palacio, fué construido cuando el Palacio pasó a ser propiedad del clero y residencia del cura del pueblo.

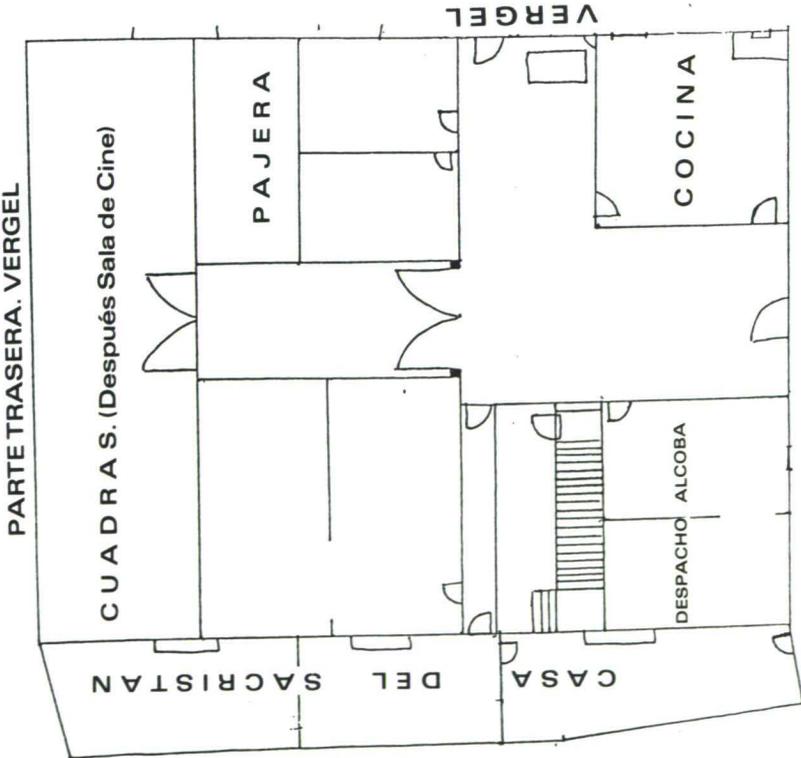
A la izquierda de la puerta principal, dos salas servían de habitaciones particulares para la casera del cura (señora que se ocupaba de atender las tareas domésticas y que normalmente era familia del cura).

Entre estas dos habitaciones y paralela al pasadizo, una gran puerta, con gatera incluida, servía para independizar al patio de una gran escalera que subía a la siguiente planta. En el primer rellano a la izquierda nos encontramos con una gran sala y dos alcobas que es donde el cura tenía sus habitaciones particulares y su despacho.

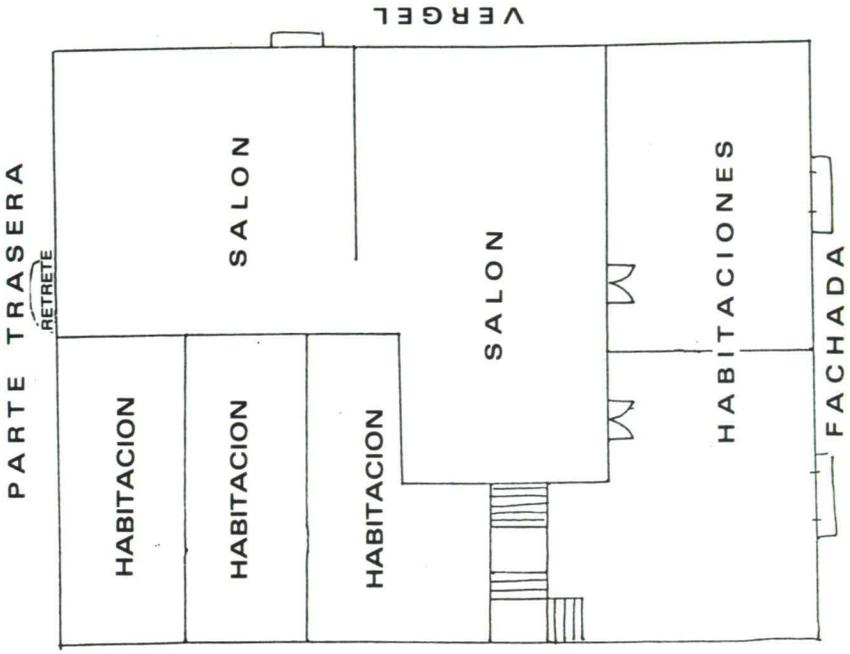
Continuamos subiendo la escalera y en el último rellano a la izquierda, una puerta que daba a unos grandes graneros y que en ocasiones fueron alquilados a la gente del pueblo para almacenar la fruta. Antiguamente y según documentos orales servían de residencia a veraneantes forasteros que pagaban un alquiler al cura. En el último rellano de la escalera, en frente, una puerta daba acceso a un gran salón, con ventana al Vergel; a la parte derecha del salón había dos hermosas salas, cada una con un hermoso balcón que daba a la fachada principal. Dos barandaos de éstos balcones eran de madera de nogal, artesanalmente trabajada.

A la izquierda del salón se comunicaba con otro gran salón que tenía un balcón con vista a la parte del Vergel. Dentro de este nuevo salón una puerta nos daba paso a un pequeño y rústico retrete que vertía sus existencias a un pozo negro situado en la parte posterior del Vergel que estaba custodiado en esta zona por dos carrascas, una ya desaparecida y de inmensas proporciones, y otra más reducida que aún se conserva para marcar el centro de la actual plaza de toros. Este salón se completaba con tres alcobas paralelas entre sí y que estaban situadas a la izquierda.

Planta baja



ENTRADA



Planta alta

B) CASA O SALON PARROQUIAL EN TOBED

Origen de la casa

El día 29 de agosto de 1141, Guillermo, Patriarca de Jerusalén, el Prior y Canónigo de dicha ciudad, otorgaban escritura de unión de los bienes que por testamento de D. Alfonso I el Batallador, correspondían a la orden del Santo Sepulcro de Jerusalén, a Ramón Berenguer, Conde de Barcelona.

La correndía entre el Príncipe y el Patriarca, fue aprobada y confirmada. De lo prometido hizo donación para siempre en favor del Santo Sepulcro en 1144. Uno de los pueblos fue Thovet, hoy llamado Tobed.

Desde dicho año 1144 quedó Tobed en el patronato y jurisdicción de la Orden del Santo Sepulcro, siendo los canónigos del Santo Sepulcro de Calatayud desde el año 1156 los dueños y patrones de dicho pueblo.

Para recreo y solar reposado del verano, construyeron en 1790 una mansión señorial adosada a la iglesia parroquial del señor San Pedro Apóstol, llamada «el Palacio». Desamortizados los bienes del clero en 1842, quedaron también extinguidos los derechos señoriales de dicho cabildo; la parroquia entró bajo la jurisdicción del Señor Obispo de Tarazona, desde esa fecha.

El palacio de los canónigos de Calatayud, pasó a ser Casa Rectoral del párroco de Tobed; aunque todavía los fieles lo designan con el nombre de : «El Palacio».

N.B. Los datos están tomados de «Historia del antiguo y célebre Santuario de Nuestra Señora de Tobed» escrita por el presbítero D. Vicente Martínez Rico en 1882.

Descripción: planta baja

Una de las calles en la que se desarticula la Villa de Tobed es la llamada calle de San Pedro. Toma este nombre porque en ella se

encuentra la iglesia parroquial dedicada a San Pedro Apóstol, adosada se encuentra la casa parroquial, señalada con el número 11, en un baldosín incrustado en la pared a la derecha de la gran puerta que da entrada a la casa parroquial. Sobre la puerta e incrustado en la pared se ostenta el escudo de la Orden de caballeros del Santo Sepulcro; la cruz de doble brazo y la inscripción Año 1790, labrado en piedra de mármol negro de Calatorao. La construcción de la casa es de tierra tapería y en la parte exterior que da a la calle tiene una sobre la pared de ladrillo puesto a caravista. La estructura de la casa es irregular, ya que tomando la escalera como divisoria, tiene tres plantas a la izquierda y cuatro a la derecha.



Vista parcial del Palacio y la Iglesia de San Pedro». (Parte trasera)

La primera o planta baja la componen las siguientes habitaciones:

El patio que da entrada con una puerta claveteada de dos metros de ancha por tres de alta, tiene 3,90 m de ancho x 8,10 m de largo x 3,50 m de alto. Está empedrado, su techo es de vigas labradas y recibe luz por la puerta de entrada y una ventana de alabastro con vista a la plaza de San Pedro.

A la izquierda se encuentra el salón con un pequeño escenario y una habitación que comunica el escenario con el salón; y en este una cabina para máquina pequeña de cine. El techo es de vigas labradas y el suelo de hormigón; sus dimensiones con las habitaciones antes dichas, son las siguientes: 17 m de largox8 m de anchox3 m de alto; puede recibir luz por otros huecos, está amuebla-

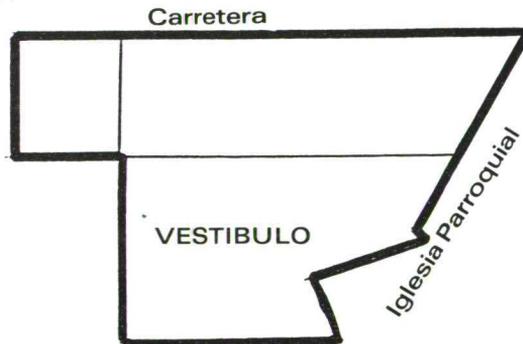
do con 30 bancos de madera puestos en filas. Por medio del patio hay una puerta que conduce a un pasillo que tiene al fondo una puerta de salida por la parte norte de la casa; a la izquierda de dicho pasillo está el corral de 64 metros cuadrados y unas cuerdas corralillo que linda con la vieja carretera.

A la derecha del pasillo hay dos habitaciones que antiguamente servían para recoger las siembras, especialmente de olivas. Se conservaban en vasijas de piedra; allí guardaba el aceite. Superficie de 60 metros cuadrados.



Planta intermedia

A la quinta escalera del ramo de escalas hay una puerta de entrada a la planta intermedia, que no tiene gemela, sólo está a la derecha. Tiene un vestíbulo con una puerta que conduce a seis habitaciones comunicadas interiormente y otra puerta de salida al vestíbulo; la orientación de toda la planta es el norte, hay otra puerta que va a una habitación sin luz, y otra da paso a la Iglesia parroquial, a la escalera que conduce al coro de la misa. Por esta planta se puede dar entrada (hoy no la tiene), a las habitaciones que hay sobre las cuerdas; la luz de esta planta se recibe de las ventanas que dan al corral grande, cinco ventanas con vistas a la carretera de Morés a Mainar.



Las habitaciones de esta planta tienen el suelo de yeso, su superficie total es de 250 metros cuadrados; los techos son de vigas sin labrar; esta planta es la que habita el coadjutor cuando lo hay en esta parroquia, y los párrocos en la planta superior.

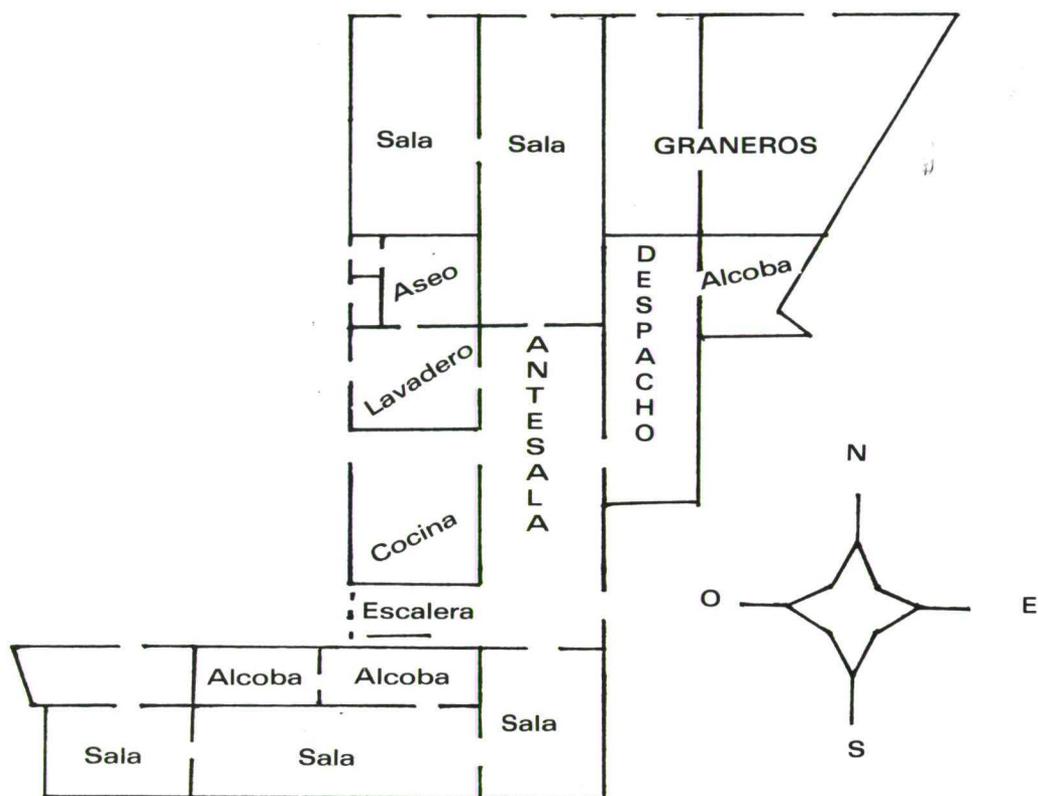
Planta superior

En el patio de la casa arranca la escalera de 22 peldaños que conduce a la planta del piso superior, en la quinta escalera está la puerta; el ramo de escaleras recibe luz de tres ventanales de alabastro de la parte norte; el largo de los peldaños es de 1,50 m, su piso es de ladrillo cuadrado rojizo y su pasamanos es de madera labrada. Una vez subido el piso, cuyo suelo es igual que las escaleras, se encuentra con una antesala con un gran balcón con vistas a la plaza de San Pedro, con dos grandes puertas de dos hojas y cinco más pequeñas de una hoja. Esta antesala tiene 20 metros cuadrados y su altura como todas las habitaciones es de 3,20 m. La puerta grande de la derecha da entrada a una habitación de 32 metros cuadrados con dos balcones a la plaza y una a la calle de San Pedro. Por esa habitación y por otra puerta gemela se pasa a otra habitación de las mismas proporciones. Otra puerta igual conduce a otra habitación de 20 metros cuadrados que da paso a otra sin puerta de iguales dimensiones con una ventana al corral en su parte norte, junto a la primera puerta de que se habla hay una pequeña que da entrada a la segunda habitación y a una más pequeña con una ventana con vistas al corral; otra puerta pequeña da subida la granero o cámara y otra la despacho parroquial de 28 metros cuadrados con un balcón a la plaza y una alcoba sin puerta. Otra puerta da entrada a una habitación con un balcón a la carretera y una puerta a la izquierda que da paso a otra habitación, después de dos habitaciones más se llega a la cocina de 12 metros cuadrados, una ventana al corral y la séptima puerta conduce al lavadero y al cuarto de aseo que tiene agua corriente de la siguiente forma:

En la planta baja hay un pozo. Mediante un motor eléctrico se eleva a dos depósitos de uralita de 250 litros de cabida, y por tuberías se distribuye el agua a los menesteres.

Planta alta

N.B. Todo el texto que responde al título «Casa o Salón Parroquial en Tobed», no es original de los autores. Su función aquí, se ha limitado a recabar información de los archivos parroquiales, inéditos en su gran mayoría, a transcribirla y así darla a conocer a todas las gentes interesadas. Este texto en concreto no tiene autor .



Transformaciones del Palacio

Este Palacio de los Canónigos de 1156, Casa Parroquial en 1842, ha sufrido transformaciones en cuanto a su estructura y utilidad.

Los recuerdos de las personas entrevistadas nos dan estas diversas utilidades del edificio en cuestión:

- vivienda para el párroco
- vivienda para los administradores de las fincas
- vivienda del sacristán
- almacén o granero de peras de roma
- actividades culturales

Nos extenderemos un poco más en el último punto, referente al de actividades culturales y recreativas que se daban entonces en la localidad.

En la vivienda del sacristán, al morir éste, se construyó un salón, donde se realizaban funciones de teatro o algún festival; pero se utilizaba más para películas de cine que el cura intercambiaba con la localidad cercana de El Frasnó.

Las actividades teatrales datan entre el año 1948 y 1955. Eran preparadas por la gente joven del pueblo y el cura del momento, Don Pascual, que era quien les ayudaba en los ensayos; y hasta escribía alguna obra que después representaban; también con los chicos de la escuela.

Con el dinero que sacaban de la representación, unas veces se reparaban los bancos de la Iglesia, otra le compraron un manto a la Virgen, en otra ocasión se fueron de excursión al Monasterio de Piedra.

También había otro tipo de actividades culturales y educativas preparadas por la Junta de la Asociación del Tele-Club y el Ayuntamiento.

Para las mujeres venía la Sección Femenina, recibiendo el nombre de La Catedral, les enseñaban a leer y escribir, tenían clases de labores. Para los hombres estaban los cursos del PPO como albañilería o fruticultura. Con los chicos preparaban juegos en fiestas, y alguna obra de teatro con los maestros que después representaban para el pueblo.

Según nos han dicho, Don Pascual, cura párroco hace unos cuarenta años, también preparaba obras de Zarzuela pues sabía algo de música, utilizando el órgano pequeño de la Iglesia de San Pedro.

La transformación y división del Palacio se realizó en el año 1982; esto se debió a la restauración de la fachada de la Iglesia de Nuestra Señora de Tobed en la que estaba adosado el Ayuntamiento y el Tele-Club, y ambos tuvieron que ser tirados. Antes de derribar estos edificios, tuvo lugar un acuerdo entre el Ayuntamiento y la Iglesia para pasar los servicios públicos a una parte del Palacio.

El cura del pueblo fue quien informó a la diócesis de Tarazona, a la que pertenece esta localidad, y por tanto la propietaria de todos los locales parroquiales, de lo conveniente que era para la Iglesia de la Virgen restaurar su fachada. Con esto se llegó a un buen entendimiento por ambas partes.

El acuerdo fue el siguiente: la diócesis cedía la mitad del edificio al Ayuntamiento para consulta del médico, secretaría de la Cámara Agraria, Tele-Club, salas del Ayuntamiento, y la otra parte quedaba para la parroquia. Por otra parte el Ayuntamiento se comprometía

a hacerse cargo de toda la reparación y división de ambas partes, tanto parroquial como municipal.

El presupuesto era muy alto, pero el Ayuntamiento no tuvo que poner todo pues contó con subvenciones de Bellas Artes y de la Diputación Provincial de Zaragoza.

El arquitecto que se encargó de la obra fue José María Valero.

La partición fue perpendicular del tejado al patio. Una vez realizada ésta y concluída la obra restauradora se realizaron dos escrituras diferentes, una teniendo como propietario al Municipio, y otra a la Parroquia.

C) EL HOGAR CODINO

1. Introducción

Lo mismo, a principios de siglo que en la actualidad, han sido duras e ingratas las faenas del hogar, pero a la vez imprescindibles porque alguien las tiene que hacer; si no es la propia ama de casa, una persona buscada y pagada para tales menesteres. Hoy día, al incorporarse la mujer al mundo laboral, estas faenas han pasado casi a un segundo plano, pero no por ello descuidadas.

Lo que ocurre es que la madre ya no prepara a la hija exclusivamente para ser una buena esposa, madre y ama de casa como única meta en la vida. En la actualidad la mujer cuanto más cultura tiene más trabaja fuera de casa. Antes era al revés, cuanto más ignorante y pobre más trabajaba para ayudar a sacar la familia adelante e intentar conseguir un buen partido para casarse y ocuparse sólo de las faenas del hogar.

En nuestro pueblo es muy corriente oír decir a los viejos que las mujeres viven como «Reinas». No les falta de nada, agua en casa, cuarto de baño, lavadora, etc. «Antes, antes si que se trabajaba», dicen, cuando había que romper el hielo del río en invierno para lavar, ir a la fuente a por agua, levantarse a las cinco de la mañana para preparar las patatas a su hombre, ir al corral «a dar vuelta a las gallinas, conejos, etc.».

Todavía en nuestros tiempos la mujer sigue ayudando al marido en las faenas del campo, pero sólo en la época de recolección: cerezas, melocotón, uva, etc...

En primer lugar y antes de explicar las faenas de la casa, vamos a recorrer por sus interiores el hogar, detallando como era la típica vivienda de principios de siglo, con su correspondiente mobiliario.

2. La vivienda

Hoy todavía queda alguna casa antigua en nuestro pueblo, o sea, casa típica.

Estas casas estaban todas ellas hechas de adobes realizados en nuestro pueblo. Los materiales que se empleaban para fabricarlos eran: tierra, agua y paja. Todo ello, mezclado, formaba un barro. Para hacerlos empleaban un molde de madera.

Todas las casas tenían tres plantas y dos puertas de entrada y salida. Las dos eran de madera de pino. Una puerta servía como acceso a la vivienda, y la otra de entrada a la cuadra o bodega. La puerta de entrada a la vivienda daba casi siempre a la calle más alta; y la que daba entrada a la cuadra o bodega, a la calle de abajo.

Casi todas las puertas estaban formadas por dos hojas, una encima de otra. La de arriba servía normalmente de ventilación. La puerta de la cuadra solía ser más grande, puesto que por esta entraban las caballerías.

Primera planta

Nada más entrar se encontraba con un patio de tierra, siendo el techo de vigas de madera de chopo y cañizos. La bodega, que la solían hacer los hombres de la casa a pico en los inviernos para matar un poco el tiempo.

En esta primera planta también nos encontramos con un cuarto bajo, donde guardaban los aperos del campo, por entre dos escaleras, que daban al piso de arriba, accediendo mediante una puerta caída que daba paso a una habitación.

Parte de arriba o segunda planta

Mediante una puerta de entrada, de dos hojas como la de la cuadra, aunque más pequeña, se accede a un patio de ladrillo colorado, techo de vigas de madera de chopo, y las paredes pintadas de cal. Una habitación para dormir con suelo de baldosas rojas pero aspras, iluminada por un ventanico pequeño.



Los muebles que solían tener eran: una cama de hierro, dos arca de madera, donde guardaban la ropa, algún que otro cuadro de santos, un lavabo con su espejo, bien de madera o bien de hierro, que sujetaba en la parte superior a la poza de piedra que consistía en un barreño grande que servía para lavarse, y debajo de éste, en una pequeña repisa, otro más pequeño al que llamaban escupidero, y por último la jarra. Debajo de la cama siempre estaba presente el orinal, que era de tiesto.

Mediante dos escaleras se accedía a la sala, que solía ser la habitación mayor de la casa. En esta sala había una alcoba y un balcón, con hojas de madera. Las paredes estaban pintadas de cal y el techo de vigas.

Los muebles que había en la sala eran los siguientes: una mesa de madera, un espejo con marco de madera y la peineta; un aparador hecho en la pared donde guardaban las tazas; unas sillas de madera y a veces un arca o baúl.

La alcoba estaba iluminada por un ventanico muy pequeño, y los muebles que comprendía eran los siguientes: un catre de madera, con cuatro patas y un rete, el colchón de marcegas (hojas de maíz) o de paja larga.

En la misma planta y subiendo unas dos escaleras nos encontramos con la cocina. Iluminada por una ventana pequeña. El centro de la cocina era el hogar. Alrededor de él los bancos (a veces en lugar de banco se da la banca, dependiendo si el respaldo es la misma pared o no). Completaban la cocina: cuatro aparadores, el cantarero, estando todo hecho en la misma pared, guardando la vajilla, pucheros. El cantarero era el lugar destinado para la tinaja de barro que contenía el agua para guisar y para las botijas de barro.

Dos mesas tenían su espacio reservado en la cocina. Una grande y otra pequeña. En la grande, en un cajón, guardaban el pan y los cuchillos. Y encima, en una cajilla de madera es donde guardaban los cubiertos. La mesa pequeña, la ponían en medio del hogar y en ella colocaban la fuente de la comida. Sentados en los bancos o bancas del hogar y alrededor de esta mesa, solían comer todos juntos de esta fuente.

Al lado de la cocina estaba situado un cuartico pequeño con su ventanica, donde estaban dos armarios para la conserva con un rete, y empotrados en la pared.

Tercera planta

Nos encontramos el granero, con unas dimensiones bastante amplias, y ventilado e iluminado por dos ventanas pequeñas. En él se guardaban: el torno donde se cernía la harina, devanaderas donde se devanaban las madejas de la lana que se sacaba de los bellones de las ovejas, la artesa donde se masaba el pan, un tablero, la panera, el harinero (todo esto de madera), la pintera y las ropas del pan.

En este granero también, haciendo honor al nombre, se guardaba el grano: centeno, trigo, cebada, lentejas, panizo, patatas. Todo productos cultivados y recolectados en la propia localidad. No hay que olvidar que la economía de éste pueblo era de subsistencia, como muchos otros, tornándose a economía de mercado más tardíamente.

En el patio bajo se guardaban los aparejos y aperos de labranza.

Entre ellos podemos citar: aladros, yubos, timones, colleras, albardones, serones, seretas, estebas, samugas, pedreras (los campos de esta localidad contienen muchas piedras, por lo que se hacía necesario un apero para arrastrarlas), cesta para el fiemo, cuévanos, cobanillos, y otros elementos más.

Por último mencionar que el tejado de la casa estaba confeccionado con teja roja, fabricada en la propia localidad, en la tejería del barranco de Codicos, aunque hacia los años veinte se cerró. Las fachadas de las casas modestas no se solían encalar, quedaban a la vista los adobes.

3. La colada

Una de las faenas que la mujer realizaba dentro del hogar era la denominada colada, que solía llevarse a cabo cada tres o cuatro meses y consistía en lavar las sábanas, mudas, camisas etc... Lo más pesado era lavar las recias sábanas que normalmente eran de estopa o cáñamo, aunque también las había en fino, que eran de lino. El cáñamo era extraído de la planta de su mismo nombre, cultivada en Codos. Estas sábanas también se tejían en el pueblo pues en aquel entonces había tejedores y telares en Codos. La estopa y el lino eran importantes.

La colada comenzaba colocando el caldero con agua en la lumbre y dentro se introducía un taleguillo que contenía ceniza cernida

y cortezas de jabón de casa. Se colocaba un cuenco encima del banco del hogar, que tenía en la parte de abajo una cañuta. Se introducía la ropa sucia en el cuenco y cuando hervía el agua del caldero se echaba al cuenco. Este agua se iba colando poco a poco por la ropa y salía por la cañuta a un terrizo que se colocaba abajo, en el suelo. Posteriormente este agua se devolvía nuevamente al caldero de la lumbre. Esta acción de colar el agua por la ropa se repetía durante tres o cuatro días.

Después se bajaba al río para aclararla y aún se le daban unos meneos con un cepillo recio. Luego llegaba la hora de tender. Se tendía la ropa bien estirada, al sol, por las zarzas y la hierba que había por la orilla del río. De vez en cuando se rugiaba la ropa con agua y así se blanqueaba, ya que la utilización de lejías es posterior.

Con el sol y el agua del río, se quedaba la ropa espelejada y más blanca que la paloma, (según testimonio de las personas consultadas).

Los tiempos fueron cambiando y también los tejidos. Con la llegada de tejidos más flexibles y manejables, cambió la forma de realizar la colada. Ya no se esperaban tantos meses para lavar. El tiempo entre colada y colada se iba acortando hasta que se terminó por bajar al río a diario. Se empezaron a utilizar el tajo de jabón, jabón en polvos, lejía, etc., que facilitaban enormemente los trabajos de «estregar» la ropa.

Con la llegada a nuestro pueblo del agua corriente, el pesado trabajo de la colada evoluciona muy notable y favorablemente; y hoy día se lava a diario con las lavadoras. Las mujeres hemos agradecido enormemente este avance técnico, aunque echamos de menos el tomar el sol y las charradas que teníamos en el río.

No obstante esta tradición de bajar al río todavía no se ha extinguido del todo, pues hay quien todavía sigue bajando con el típico cajón para arrodillarse y sus baldes llenos de ropa.

4. Elaboración del jabón casero

Ingredientes: sosa cáustica, soladas (aceites ya utilizados en la cocina y algo de la grasa del cerdo), y agua.

La proporción era la siguiente: 1 de soladas, 2 de agua y 1/4 de sosa.

Se pone al fuego un caldero con los ingredientes medidos. Por ejemplo: para un kilo de soladas o restos de grasas o aceites domésticos, se le añaden dos litros de agua y un cuarto de sosa cáustica.

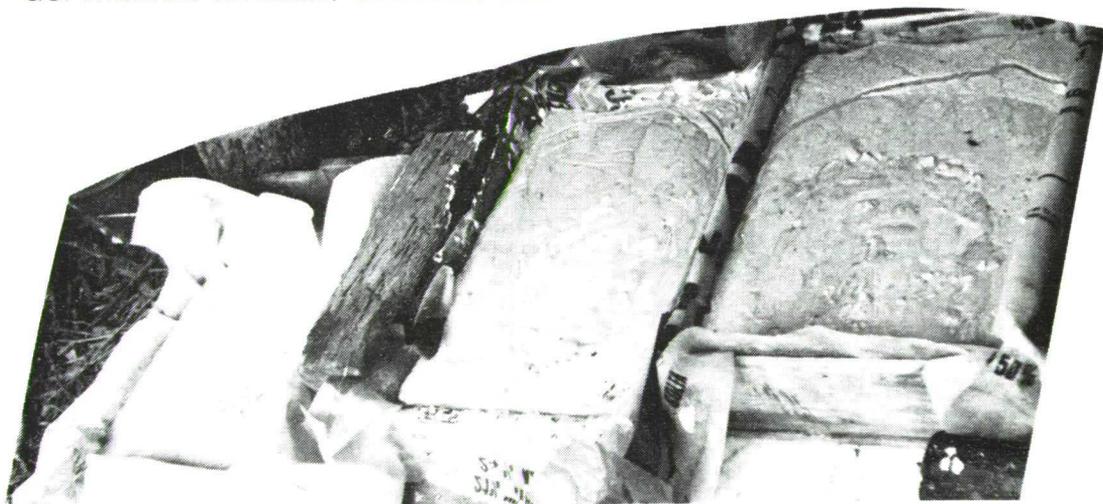
La sosa era adquirida en las tiendas del pueblo.

Una vez todo bien mezclado se ponía a cocer, removiendo de vez en cuando, y si se veía que estaba muy granoso por tener mucha sustancia de grasa se le añadía un poco más de agua. Esta mezcla tenía que estar cociendo de cinco a seis horas, hasta que cuando hervía salían las «gorgolletas», que al abrirse daban la lejía clara que indicaba que el jabón estaba en su punto. Otra manera de saber que el jabón ya estaba hecho era sacando un trozo en un plato y con una cuchara ir separando la pasta. El líquido que escurría, que era la lejía, tenía que estar claro.

Cuando ya estaba el jabón cocido se sacaba la pasta a unos cajones, hechos expresamente para tal fin. Eran forrados con papeles en su interior. Se dejaba allí unos dos días para que despidiera toda la lejía, y se secara. A continuación se cortaba en barras de unos diez centímetros de ancho por lo que midiera de largo. Posteriormente se cortaban las barras en tajos más o menos a la medida de la mano del ama de casa.

Para cortar el jabón se utilizaba un alambre fino, de escoba, atado a dos palos, uno en cada extremo.

El caldo que quedaba en el caldero, una vez sacada la pasta, era de un color parduzco. Se le denominaba lejía. Esta era utilizada para limpiar las planchas del hogar y todos los utensilios de hierro del mismo: tenazas, badileta, etc.



«Dejando enfriar el jabón de tajo para su posterior cortado».

5. La limpieza del hogar

Otro de los trabajos no menos importantes que tenía que desempeñar la ama de casa era la limpieza.

Antes la limpieza general se realizaba una vez al año. Consistía en blanquear con cal o azulete, —dependiendo del gusto de la mujer—, la pared y el techo. A las vigas le daban con tierra roja que cogían en Val de Montero, mezclándola con agua. La pasta que resultaba de esta mezcla se aplicaba a las vigas, quedando como si las hubieran pintado con almazarrón.

Esta limpieza se realizaba para la víspera de las Fiestas de la Virgen del Mar.

Los muebles de madera que entonces tenían, tales como sillas, mesas, cómodas, mesillas, armarios, arcos, etc., los limpiaban con una mezcla casera que confeccionaban con aceite y vinagre.

Con esta misma mezcla se frotaban también los suelos de yeso. Una vez secos se les pasa un paño seco para darle brillo.

6. La masada

La víspera de masar se preparaba el reciento para hacer la levadura, que consistía en tomar un trozo de masa que ya se dejaba de la masada anterior y que era guardado en un puchero de barro untado en aceite para que no se pegara.

Este trozo de masa fermentaba y volvía agrio. Se «desleía» en agua templada y se reservaba para el día siguiente.

El día de la masada se echaba harina en la artesa y se hacía un hoyo en medio donde se volcaba la levadura que se había hecho el día anterior con el reciento. A continuación se le iba añadiendo agua previamente calentada en una olla grande, en el hogar. La cantidad de agua utilizada era según la cantidad de harina que se hacía. No había una proporción medida entre harina y agua, sino que se iba dando vueltas con la mano y echando agua mientras admitía la harina y la masa quedaba uniforme.

Una vez todo bien mezclado se le iba dando vueltas a la masa y «dándole puños» que consistía en doblar la masa hacia dentro y empujarla con los puños. Al mismo tiempo se iba espolvoreando harina en el fondo de la artesa para que no se pegara a ella la masa.

Una vez terminada la faena de darle con los puños, se preparaba una cesta forrada en su interior con las mantas o ropas de masar, y se espolvoreaba también de harina. En esta cesta se introducía la masa y se tapaba bien con las mantas. Se dejaba reposar durante dos horas en un sitio templado o al lado del hogar. Pasado este tiempo se iba al horno con la amasada, a la hora que previamente había indicado el panadero. Algunas veces tocaba ir al horno a las cuatro o cinco de la mañana.

Una vez allí se «reparaba», es decir, se cortaban ya los panes, que solían ser, más o menos, de un kilo de masa. Se colocaban las mantas o ropas de masar sobre el tablero y se espolvoreaba harina. Se iban colocando los panes levantado un poco la manta haciendo como un pliegue entre pan y pan para que no se pegaran.

Se dejaban reposar así unas dos horas, y después se metían al horno para que se cocieran.

Normalmente los panes eran redondos, haciéndoles un dibujo arriba con un molde llamado «pintera». También se hacía alguna guitarra (llamado en otras localidades «cañada»), para comérselas tiernas, en el día. Estas se realizaban cogiendo la masa de un pan y estirándola bien, haciéndoles unas marcas o rayas con un cuchillo como adorno.

También había quien gustaba de hacer pan amacerado que era de la misma masa, a la que se echaba aceite y así admitía más harina.

Al sacar el pan del horno se ponía en el tablero y se le daba aceite para que quedase más lustroso con un trozo redondo de piel que podía ser de conejo o de choto. Se untaba con la parte del pelo. A este trozo de piel se le llamaba «pelejo».

Al panadero u hornero se le pagaba por kilos de pan ya cocido. Después se cogía el pan y se llevaba a casa y era guardado en la misma artesa de masar una vez bien limpia y radida. Este pan solía durar unos ocho días.

Como anécdota señalemos que había personas que cuando hacían la masada añadían patata rallada, bien cruda o bien cocida a la masa, porque decían que así salía el pan más hueco y a la vez agrandaban la masada.

El día de la masada era típico tomar un poco de masa mientras ésta reposaba en casa, de este trozo se iban tomando trocitos pequeños que se estiraban mucho y se freían en abundante aceite ru-siente y así salían las típicas y sabrosas tortas en sartén. Estas tor-

tas se espolvoreaban en azúcar cuando se sacaban del aceite. Se comían calientes.

7. Elaboración del queso

En Codos el queso se hace de leche de cabra, y en excepciones mezclada con la de oveja.

Una vez obtenida la leche por medio del ordeño de la cabra, se colaba en una manga o colador de tela.

Se echaba la leche en una olla, y se le incorporaba el cuajo (estómago de un choto que sólo se ha alimentado de leche. Se deja secar y luego se toman trocitos muy pequeños). Hoy día se suele utilizar cuajo artificial. Este se revolvía bien con la leche. Algunas mujeres, cuando realizaban esta mezcla, realizaban tres cruces en el aire por encima de la olla, siendo como una especie de rogativa para que el queso saliera bien.

A continuación se tapaba la olla, dejándola reposar unas dos horas cerca del calor del hogar; pasado este tiempo se miraba la mezcla inclinando un poco la olla. Si la leche ya estaba cuajada y daba por encima un caldo parduzco, el suero, significaba que ya estaba en su punto.

Se revolvía bien con una cuchara y se colocaba otra vez cerca de la lumbre en el hogar. Se metía una tacita dentro de la olla, o una cobertera (tape de un puchero) que servía para que la cuajada se fuera pretando hacia los laterales de la olla y se fuera calentando todo a la vez, de una forma uniforme. Cuando ya estaba templado, en su punto (que se pudiera meter la mano sin quemarse), se iba apretando bien con la mano limpia y haciendo una bola, despacio y siempre apretando mucho, ya que esto es fundamental para que el queso no se agriara.

Seguidamente se sacaba el queso y se metía en la ancilla que previamente se había puesto a remojo en agua, y creemos que era para darle más flexibilidad al mimbre. Todas las ancillas utilizadas eran de mimbre y existían de varios tamaños.

El queso se pretaba bien en la ancilla con la mano para que soltara el suero y luego se dejaba el queso dentro de la ancilla y se le ponía un peso encima; normalmente una piedra.

A las cuatro o cinco horas se sacaba el queso para salarlo. Ya

estaba listo para meterlo en las carneras (armarios cuyos laterales eran unos retes o telas metálicas).

El suero que quedaba de hacer el queso se hervía vertiendo en él un poco de leche, que al hervir se convertía en zurrapas (trozos sólidos, flotantes, que al paladar son muy parecidos al queso).

A estas zurrapas escurridas se les llamaba también requesón, que con azúcar o miel es un postre exquisito.

8. Utensilios del Hogar

En las cocinas de Codos era típico ver en los aparadores, utensilios de barro realizados por el ollero del pueblo Ricardo Vicente. Este alfarero fue el último artesano del barro de los numerosos con los que ha contado esta localidad.

Algunos vecinos tenían, y tienen la suerte de poseer la colección entera de pucheros, que creemos eran unos catorce. Cada uno de ellos tenía una función determinada, una capacidad distinta así como su nombre propio.

El de mayor tamaño era una *olla* de una capacidad de unos tres litros. Servía para calentar el agua cuando se masaba el pan, cuando se daba a luz, recordemos que hasta hace muy pocos años la casa familiar era la maternidad de los pueblos.

Gracias a su amplia capacidad se utilizaba también para guisar las judías de la cena del día del mondongo, o cuando se juntaba mucha gente por motivo de algún acontecimiento familiar.

Más a menudo eran utilizados *«el de a dos»*, con una capacidad de dos litros y el *preseño*, de litro y medio. Los dos eran utilizados para la comida y cena de cada día, siendo este último el que más utilidad solía tener.

Había otros de tres cuartos, de medio, utilizados según el número que componía la familia. El de cuarto se usaba para hacer el caldo que se tomaban los enfermos o las parturientas, a quien no les faltaba su buen trozo de gallina y jarrete. El *miajero* también se utilizaba para el caldo.

Los de cuarto y más pequeño que éste eran requeridos para las sopas de virgen, que se guisaban de la siguiente forma: se cogía un

trozo de pan del que se realizaba en las masadas caseras y se es- tiraba y tostaba. Se picaba un trozo en el mortero y se ponía a her- vir en el puchero con un poco de agua, aceite y azúcar. La cocción tenía que ser lenta. Esta era la alimentación de los recién nacidos además de la teta de la madre.

Las cazuelas, siendo de almuz y de medio almuz. Utilizadas para los estofados y sopas de ajo.

La cazuela presera, para las sopas de ajo. En alguna casa tenían una para cada miembro de la familia, pero en otras se comía a ran- cho de un tortero. Cuando sucedía esto, cada comensal dejaba ras- tro y algunos comenzaban a absorber el caldo a mitad del camino.

Cazolilla de un cuarto, tamaño tazón para beber la leche con re- mojones y también para el agua y vino. Actualmente los hermanos de San Blas siguen bebiendo el vino en la cazolilla el día de su fiesta.

Tortera, fuente redonda, donde se echaba la comida y todos co- mían de ella.

Pocillos, utilizados tanto para comer el chocolate en bautizos, en fiestas familiares o en las matanzas como para servir de medida en la elaboración de ciertos platos.

Olla quesera, también de barro. Más bien alta y de estructura re- donda, con tres asas y los típicos adornos con los que decoraba el ollero del pueblo. Con la corbeta que se tapaba. Esta olla se ponía cerca de la plancha del hogar para elaborar el queso.

La cazuela mondonguera, recipiente de terrizo y con estructura ancha. Se utilizaba para adobar el lomo, la longaniza y las costillas. También se ponía en ella el queso en aceite cuando estaba seco.

Las tinajas, para conservar el vino y el aceite.

Las tinajillas, más pequeñas que las anteriores, para tener el agua en la misma cocina, ya que entonces tenían que ir a buscarla a la fuente por no haber agua corriente. Estas tinajillas servían ade- más para echar las olivas en agua.

Los cuencos, eran recipientes que usaban para hacer la colada. En ellos almacenaban agua y ponían la cal de un año para otro a re- mojo que usaban posteriormente para blanquear la casa. Si la cal se quedaba seca le echaban un caldero de agua de vez en cuando.

En la cocina, además de todos estos utensilios de barro que he-

mos ido describiendo existían otros de hierro, cobre y bronce.

En el hogar estaban las *tenazas* y *tenacillas*, de hierro. Las primeras para atizar el fuego y las segundas para revolver la carne, morticillas, o cualquier otra cosa que se asaba en el fuego.

La *badileta*, para recoger la ceniza, y *los hierros*, con forma de media luna para abrazar el puchero cuando estaba en el fuego y así evitar que se cayera.

Todos estos utensilios de hierro tenían dibujos tallados en el mismo metal. Las amas de casa se esmeraban en mantenerlos limpios y relucientes, empleando arena de Moñina, jabón casero y esparto de arpillera.

Trébedes (estruedes , truides). Utensilio de cocina formado con un aro de hierro y tres pies. Existían de varios tamaños y formas, dependiendo del recipiente que sujetase. Su empleo consistía en hacer el pie a la olla o sartén que se ponía en el fuego.

Dentro de los distintos trébedes que existían en las cocinas había unos muy particulares que recibían el pintoresco nombre de *Escusa criadas*. Su originalidad consiste en tener un mango largo y un soporte donde descansaba el mango de la sartén.

Existían otros utensilios en la cocina que además de tener una utilidad concreta sirvieron años después para adornar. Al ser de cobre estaban siempre relucientes. Estos eran: la *Espumadera*, *Cazos*, *Calderos* y *Calderillos*.

El calentador de cama; su estructura es similar a la de la sartén, con mango muy largo y tape de cobre amarillo adornado con agujeros. Como su nombre indica servía para calentar la cama mediante el calor que desprendía las brasas que se colocaban en su interior. Había otros calentadores de cama que estaban realizados con barro, en forma de botella con asas.

El almirez; utensilio de bronce y utilizado para machacar ciertos alimentos. Hoy en día se conoce más con el nombre de mortero, y suele ser de madera o plástico.

Para alumbrar tenían la *palmatoria*, que también era de bronce como el anterior. Otra forma de dar luz, que es la que se utilizaba a diario, era los *candiles*. Realizados en hojalata, iluminaba mediante la torcida empapada en aceite (se denomina torcida a la mecha de algodón o trapo torcido que se pone en velones, candiles, etc., para que arda).

Las planchas; de tres clases, pero todas ellas de material de hierro. Una era de hierro macizo, calentándose sobre la cocinilla o sobre la plancha del hogar. Las otras dos, en su interior, tenían un hueco para meter brasas; una disponía de chimenea y la otra de agujeros alrededor haciendo dibujos.

Las amas de casa no utilizaban cualquier tortera como actualmente lo hacemos para cocinar su chocolate, pués utilizaban la chocolatera. Es como una jarra con mango de madera. Podían estar realizadas en barro o cobre.

Otros complementos de la cocina estaban confeccionados con madera.

La cajilla de las cucharas; caja rectangular con tape. Servía para guardar todos los cubiertos menos los cuchillos. Esta cajilla solía estar encima de la mesa.

El coberterero; dos palos en vertical unidos por tres o cuatro en horizontal. Colgado en la pared servía para colocar las coberteras de pucheros y perolas.

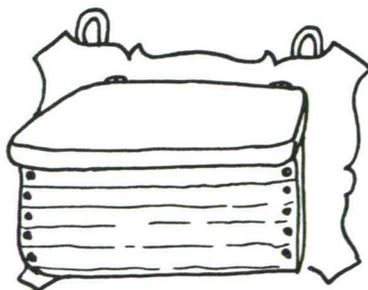
El pocillero; se denominaba de esta forma a dos estanterías donde se colocaban los pocillos.

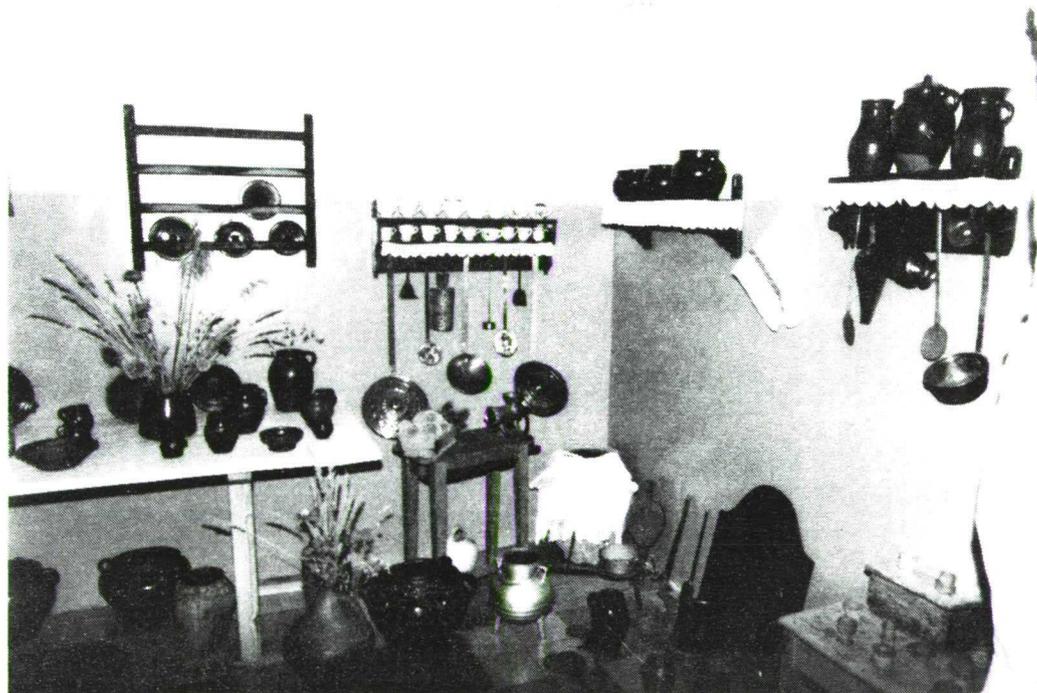
Resta decir que debajo de los aparadores había un lugar para los cántaros, botijos y tinajillas denominado Cantarero.

El toque final del hogar lo daba una olla de hierro llena continuamente de agua y sujeta mediante una cadena que colgaba de la chimenea. De esta forma le daban solución a la necesidad de disponer de agua caliente en el hogar.



«Molinillo».





«Diversos utensilios del hogar».

9. Gastronomía y platos típicos

Aunque en nuestro pueblo no tenemos unos platos típicos o muy específicos, vamos a reseñar una serie de platos y menús que a diario se comían en el pueblo, y otros que sólo se comían para los días de fiesta.

Se empezaba el día con el almuerzo de migas con sebo o patatas con bacalao o farinetas.

Migas. Se pican bien las migas el día anterior por la noche, y se ponen a remojo con muy poca agua, simplemente para humedecer el pan. Luego se sala. Por la mañana, a las seis o siete de la mañana, se levantaban las mujeres y ponían la sartén a la lumbre, con aceite muy rusiente. Se echaban las migas con ajo picado y un poco de sebo.

Se comían en la misma sartén para evitar que se enfriaran.

Patatas con bacalao. Se ponían a cocer las patatas con una raspa o una cola de bacalao para que le diera sabor; cuando estaban cocidas se les echaba un ajo frito con el aceite rusiente.

Farinetas. Se utilizaba harina de maíz y harina de trigo, a partes iguales, o solamente harina de trigo.

Se hacía un sofrito con unos trocitos de pan (tostones) y unos trozos de tocino blanco (torreznos). A este sofrito se le añadía un poco de harina y se mezclaba bien. A continuación se echaba el agua que le correspondía según la cantidad de harina. Cuando el agua hervía se le iba añadiendo harina, mientras admitía. Se dejaba cocer unos minutos, y listas para comer.

Se comía también en sartenes para que no se enfriase.

Patatas enteras. También patatas tocineras. Se lavaban bien y se ponían a cocer enteras con piel. Se pelaban, se echaban en una fuente con aceite crudo, sal y azafrán.

Café. Cebada tostada y molida en el molinete.

Se ponía en la lumbre un puchero de barro con agua y cuando empezaba a hervir se añadía la cebada. Se retiraba y se le echaban dos carbones u hollín.

El puchero se tapaba con papel de estraza y luego se le coloca-

ba encima la cobertera. Se colaba con una manga de tela (colador de tela).

Normalmente la comida del mediodía era judía blanca o colorada con un trozo de tocino. Mientras duraba la matanza, chorizo, etc. Se ponía todo en un puchero a la lumbre. A veces se mezclaba con col, cardillos, habas, etc.

En la merienda, a los chicos, se les daba pan untado con aceite y sal. También sopetas, que era pan con vino y azúcar. En ocasiones también mostillo.

Mostillo. Se hacía con el mosto de las uvas, se cocía y una vez bien esmerado se le echaba nueces, almendras, o frutas variadas a trozos o ralladas. También se les echaba pan en coscarana (pan molido). Antes de echar los frutos secos se les añade el calabacete (calabaza cortada a rodajas), cuando ya había esmerado bastante se sacaba la calabaza y entonces se añadían las frutas.

Esta pasta se sacaba en unas torteras de barro y se dejaba enfriar, aunque cuanto más tiempo se guardaba más duro se ponía, pareciéndose a la carne de membrillo.

Para la cena casi siempre se comía patatas con verdura y sopas de ajo. Para segundo plato un huevo batido con miga de pan, ésta mojada en leche, ajo, perejil, un poco de canela y harina. También había veces que se añadía unos granos de arroz. Se tomaba la pasta y se les daba la forma de «moñuelos». A esto se le conocía con el nombre de huevos tontos. Estos se podían hacer en salsa o también se les añadía al caldo de los garbanzos, o del congrio. También se ponían en una cazuela con unos trozos de costilla del adobo y unos «tronchos» de longaniza.

Antes se tenía costumbre de ir a buscar verdura silvestre como collejas y espárragos. Las collejas se utilizaban para hacer tortillas. Berros, acederas. Los auxilios se utilizaban para las ensaladas.

A temporadas se recogían setas: de cardo, de chopo, de noguera, de rocha, de mimbrera, cagarrios de rochas, hongos y rebollones. Todavía se sigue recolectando alguno de ellos.

Para las fiestas de la Virgen del Mar se comía cocido a base de garbanzos, pollo y de postre natillas, madalenas, tortas y melocotones tempranos.

En la Navidad era costumbre comer cardo (pencas), bacalao y congrio con huevos tontos. Para postre, peras de roma, nueces, almendras, castañas asadas, higos secos, que anteriormente se ha-

bían puesto a secar y se untaban con harina. Los orejones también eran preparados para estas esperadas fiestas. Se hacían y se hacen con trozos de melocotón cortados y pinchados en espinos. Se ponían a secar. Una vez secos se guardaban y se comían para Navidad.

3.

10. La matanza

La matanza es una de tantas tradiciones populares que se van perdiendo a medida que se pasan los tiempos. En Codos, son pocas las familias que matan aún, pero todavía se puede decir que la tradición no se ha perdido.

En este capítulo queremos recoger, paso por paso, todo el proceso de la matanza; con la intención de que cuando se pierda del todo esté recogida toda la costumbre por escrito.

Tiempo de la matanza

La época del año en la que se realizaba la matanza del cerdo (y se sigue realizando) es en la estación de invierno, en sus primeros días, bien a finales de diciembre o bien a principios de enero. Es lógico que se realizara para esta estación puesto que el frío es uno de los factores decisivos para la faena de la matanza y su utilidad.

La luna también interviene a la hora de elegir el día de matar el cerdo, como en otras muchas cosas de la vida de los humanos. La tradición oral dice que se podía matar en cualquier día de creciente, nunca los viernes porque son menguantes.

Preparativos

Los preparativos anteriores a la matanza consistían en preparar leña, que generalmente eran aliagas, ya que éstas dan más calor haciendo que el agua hierva antes. También se buscaba en el campo el hinojo, planta aromática que abunda en esta localidad y es utilizado para lavar los anchos.

El día anterior

Se levantaban a la una de la mañana para masar el pan, pues hacían unos 30 ó 40 panes para que les durase para quince días, guardándolos en la artesa del granero.

También llenaban los cuencos de agua, limpiaban la cebolla y la cortaban menuda. Cortaban uno o dos panes como para sopas que luego lo utilizaban para hacer bolas.

El día de la matanza

El día de la matanza se levantaban a las dos de la mañana para calentar el agua e ir a buscar la vacía. Esta es de madera, y se utilizaba tanto para degollar al cerdo como para echarle el agua hirviendo y pelarlo.

El que antes llegaba recogía la vacía y se la llevaba, y éste mataba el primero. Este trabajo lo solían realizar los hombres.

Mientras los hombres mataban al cerdo, las mujeres cocían el arroz en la caldera. Aproximadamente unos quince o veinte kilos, que se cocían con sal, cebolla y especias. Una vez cocido se sacaba un poco granoso y se colocaba en un tablero en un paño blanco para que se enfriase. A la vez, otra mujer, recogía la sangre del cerdo mientras los matachines lo iban matando.

Una vez muerto el tocino y sacado el menudo, éste se deshacía para quitar las grasas.

Luego se hacía el almuerzo para todos, consistiendo en una olla de patatas y las degolladuras fritas en una sartén con ajos y un poco de vinagre para que no se notase tanto la grasa. Con el aceite de las degolladuras se apañaban las patatas. Para los matachines se hacía chocolate.

Los hombres después de matar el cerdo y almorzar, se iban al campo siempre y cuando hiciera buen tiempo, pues eran poco alifiosos para estas faenas de la matanza. Mientras, las mujeres, se repartían el trabajo, ya que se juntaban muchas mujeres y muchos chicos.

Unas se iban al río a lavar los menudos, otras traían agua ya que se gastaba mucha, y otras freían grasas o apaños para las morcillas.

Cuando ya venían del río y el arroz estaba frío y listo para masar las morcillas, se echaba el arroz en un terrizo grande y se mezclaba con la sangre, sal, cebolla, grasas, pimienta, canela, clavillo y algunos piñones. Una vez masado se pasaba a embutir en los anchos que tenían que ser buenos para que no se reventasen. Para llenarlos se utilizaba el burro.

Cuando estaba toda la pasta embutida, se cocían las morcillas en la caldera. Tenían que estar bien cocidas para que aunque se reventase alguna, no saliese cruda. Se revolían y se sacaban con la espumadera.

Bolas: cuando las morcillas ya estaban hechas, se cogía el pan cortado y se escaldaba, se replegaba el terrizo de masar las morcillas, se les echaba un poco de sangre, grasa, una poca de harina, sal, especias como en las morcillas, y salían las bolas. Estas se cocían en la misma agua donde se habían cocido las morcillas.

El tocino lo partían los matachines, ayudados por dos mujeres que agarraban una de cada lado. Primero quitaban la cabecina, luego se partía por el medio, sacando el esquinazo, las papadas, los costillares, blancos, espaldines y pernils.

Los hombres por la noche salaban las piezas en las que estaba dividido al cerdo.

Los jamones: se les daba unos puñetazos o palos para que sacasen bien la sangre, limpiarlos luego con un paño blanco, y ya salarlos con sal. Cuando estaban salados se ponían en el granero, echados en el suelo, y encima de ellos se les ponía peso (piedras o sacos de cebada o trigo).

A los ocho días se sacaban y se volvían a resalar. Una vez sacados de la sal, se ponían en el suelo unos días para colgarlos posteriormente.

A los jamones se les echaban unos polvos contra el saltón y luego, con pimentón picante, vinagre y ajos, se hacía una pasta para untárseles.

Las costillas: las costillas, también secas, se partían a trozos pequeños y se freían, poniéndolos luego en aceite. Normalmente esto se guardaba para los segadores y la trilla.

Los lomos: o bien se salaban y se ponían a secar, o bien se picaban con la máquina capoladora para las longanizas.

Las longanizas: se hacían con sal, pimienta en polvo, pimienta

en grano y los lomos. Algunas personas, mataban alguna cabra o ternero que compraban para hacer longanizas y chorizos.

Las longanizas se embutían el mismo día de la matanza o al día siguiente.

Los chorizos: se hacía con los delantales del tocino y la carne de cabra o ternero, y un poco de tocino blanco; se capolaba, se masaba con pimentón dulce y picante.

El chorizo lo dejaban más tiempo que la longaniza para embutir.

Las longanizas y chorizos, una vez joreados, se cortaban a trozos y se ponían en aceite crudo.

Las güeñas: se hacían con las tripas, cortezas y el colgajo del hígado. Se cocía todo para capolarlo más tarde. Se masaba luego con pimentón dulce o picante.

Los fardeles: se hacen con el hígado cocido. La cocción debe ser en su punto, ni muy cocido ni muy crudo. Se echaba un poco de pan, ajos, perejil, huevos, pimienta, sal y una poquica canela. Una vez masado todo, se cortaba la tela a trozos pequeños, se ponía un poco de pasta y se envolvía.

La butifarra: se hace con la cabecina, un poco de carne de las longanizas o del chorizo antes de masarlo, pimienta y sal. Una vez embutida, pasaba a la cocción.

Como se puede apreciar, el cerdo era aprovechado por completo. Unas partes eran para confeccionar alimentos y otras servían de recipiente, como por ejemplo los intestinos. El intestino grueso, llamado los anchos, se utilizaba para las morcillas y el morcillón, mientras que el intestino delgado era empleado para embutir las longanizas y los chorizos. El que se utilizaba para las longanizas, con un trozo de hinojo, se limpiaba, y así quedaba más fino, mientras que el empleado para embutir el chorizo quedaba basto.

Se puede decir que casi todo el pueblo mataba, aunque había excepciones. Había familias que se comían lo menudo y los perniles los vendían.

El tocino se alimentaba con remolacha, cuesco (el desperdicio de las olivas una vez que son prensadas por el prete), patatas menudas, salvao, harina de centeno y cebada.

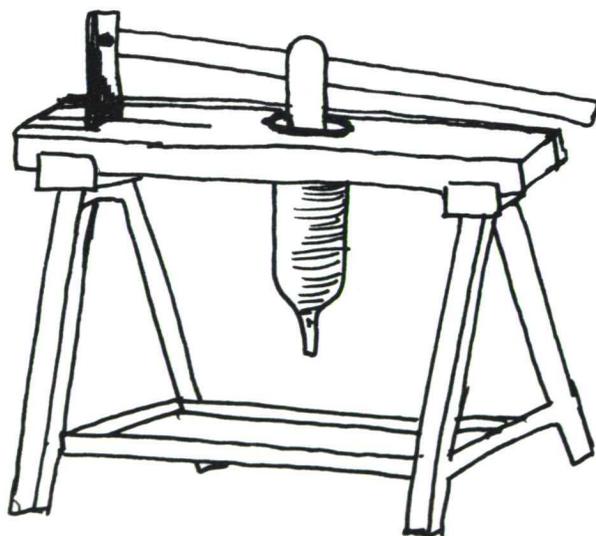
El día de la matanza era como una fiesta. Actualmente, en algunas familias, se junta más gente para este día que en la noche de

final de año, pues en la Noche Vieja, los jóvenes se van a cenar por su cuenta.

La comida de este día consistía en un buen caldo para hacer sopa. El caldo era el resultado de cocer garbanzos con un poco de carne y gallina. Los garbanzos y la carne con tomate y pimiento hacía de segundo y tercer plato. Por la noche, judías secas con verdura, esquinazo estofado, morcillas asadas y café. Las canciones y los chistes eran ingredientes normales de este día.

Había varios matachines en el pueblo, uno de ellos, Pepe Menés ganó un premio en Zaragoza el 17 de enero de 1940.

Las herramientas o utensilios que utilizaban estos matachines para matar y espedazar el cerdo eran: un gancho para agarrarlo del morro, cazos para pelarlo, un cuchillo, y una astral para partirlo.



«Burro para hacer embutido».

D) EL HOGAR TOBEDANO

1. Vivienda

La casa era lo más importante para las personas ya que se pasaban gran parte del tiempo en ellas. Era el lugar de reunión de familiares y amigos. En las noches de invierno se reunía la familia alrededor del hogar y solían asar castañas y otras cosas. Para el verano se reunían en la puerta de la casa, en la calle, para hablar de sus cosas ya que era el único momento donde se podían reunir todos.

La casa antiguamente se componía de tres partes o plantas: planta baja, planta intermedia y planta alta.

Planta baja

En la planta baja se encontraba la entrada principal de la casa. En ella había varios cuartos. Uno de ellos el patio; era el sitio más grande de toda la casa y tenía las entradas para todos los demás huecos de la planta baja.

Cuartos trasteros los utilizaban, como la palabra dice, para los trastos, pero también tenían allí los instrumentos de labor o de trabajo, los aparejos de las caballerías (mulas, macho, caballos, burros), comida para los animales y algo de conservas que hacía ellos mismos. Luego había también, en algunas casas, bodegas. Estaban debajo de la planta baja (algo así como una cueva); en ella tenían el vino y algunas conservas. Este cuarto estaba a la misma temperatura durante todo el año.

En esta planta estaba el corral, utilizado para tener los animales. Cada animal tenía su propio cuarto: las caballerías, las cuadras; las gallinas, los gallineros; y los tocinos, cabras y ovejas, las chozas.

Del patio arrancaban las escaleras para acceder a la planta intermedia.

Planta intermedia

La planta intermedia, situada encima de la planta baja. Al igual que la anterior se solían meter algunas habitaciones de otras casas, por las cuales ahora se tiene problemas por las compras de esas habitaciones. Es la planta que más suele tener. Se componía de:

Cocina, era donde normalmente se hacía la vida; en este cuarto estaba el hogar que era donde se cocinaba y se usaba de calefacción. No solía ser muy grande en las casas más humildes. El hogar era muy grande con bancos a los lados, de madera. La leña para el invierno la metían en pequeñas cantidades debajo de los bancos.

Tenían en una pared unos aparadores para poner los utensilios de la cocina, aunque no solían tener muchos. La mesa, sillas, tinajas, tinajones para meter el agua y el aceite, completaban el mobiliario.

Los cubiertos eran de hierro, alpaca y mucho antes de madera. Los utensilios que utilizaban para hacer la comida los fabricaban en el mismo pueblo y eran los siguientes:

El boliche, con una capacidad aproximada de un quinto de litro. El miajero, diezyochoeno, presero, cazuelo y el veintidoseno que formaban la llamada obra cerrada.

La llamada obra abierta, con nombres femeninos, se diferenciaban de los citados por su forma más ensanchada y baja, con el cuello más deprimido: miajera, presera, cazuela de medio almuz, novena y de almuz.

Después se pasaba a los cazuelos mondongueros, cuyo nombre indica sus aplicaciones y como platos, los torteros y las torteras.

Las vasijas de gran tamaño, como tinajones, tinajas y cuencos. Cada vasija tenía su correspondiente cobertera circular con un pivote.

En las casas que disponían de más dinero, la gente tenían una sala o comedor. Allí era donde tenían los mejores muebles de la casa, los de mejor presencia. Se utilizaban en las mejores ocasiones.

También había varias habitaciones y en estas alguna alcoba; ésta se distinguía de las demás habitaciones por su entrada, que no era como las demás, no tenía puerta, era un arco, que se cubría por una cortina y dentro estaba una habitación. Había un pasillo que daba entrada a las demás habitaciones. La alcoba no tenía venta-

nas. También en las alcobas tenían una palangana y una jarra con agua para lavarse, un orinal para no tener que salir a la calle si les urgía de noche.

Planta alta

Esta planta era la última de todas, en ella se encontraban los graneros. Cada casa tenía uno o más graneros, los utilizaban para guardar cosas de comer: uvas, almendras, el mondongo, etc.

También se utilizaban para tener utensilios de agricultura, baúles y cosas viejas.

Materiales de construcción

Las casas las construían de adobes de barro, normalmente los hacían los mismos habitantes, los construían con moldes de madera y les echaban barro y paja.

La paja tenía la función de hacer que los adobes no se deshicieran. Luego los lavaban con cal.

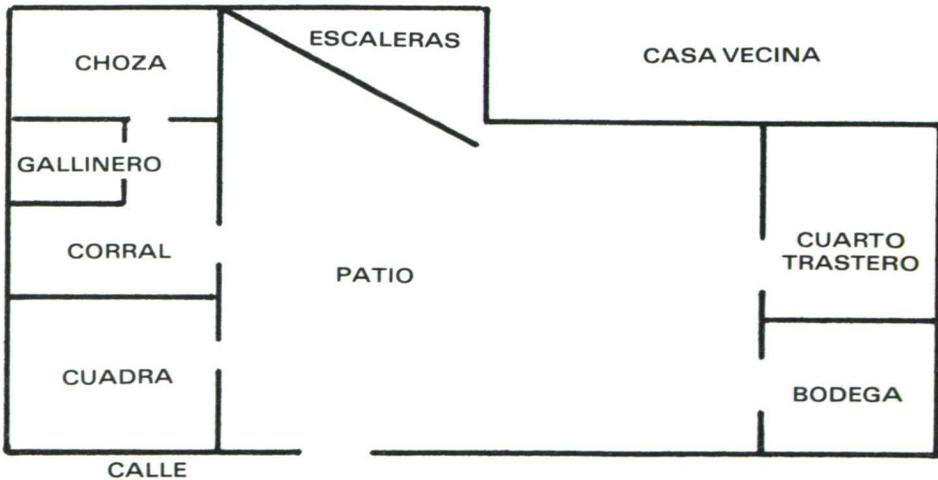
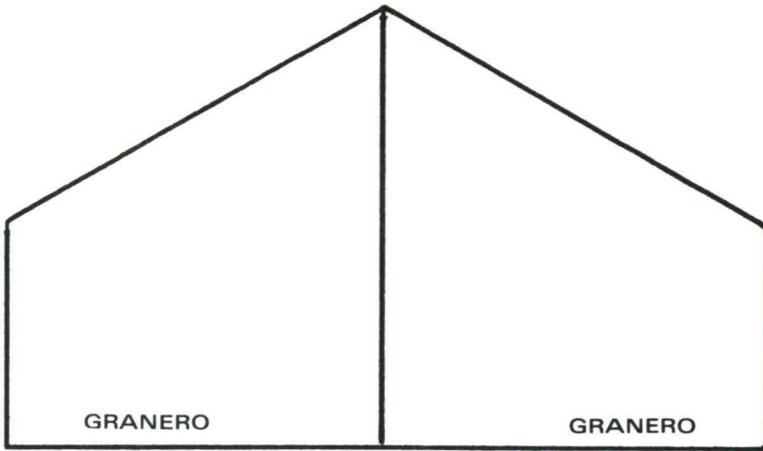
Los tabiques los fabricaban ellos mismos con cañas y los forraban de barro para que no pasara el aire o el ruido.

Los tejados se solían hacer de vigas de madera de árbol; también ponían cañizos forrados con barro y escombros. Encima de todo esto iban las tejas.

Los trabajos que se componían de hierro los realizaba el herrero del pueblo, como balcones, rejas para las ventanas, gallineros, etc.

Los trabajos hechos de madera los hacían ellos mismos o los carpinteros del pueblo, como eran: puertas, ventanas, marcos, mesas, sillas, etc. Todas las puertas eran de madera y se cerraban con cerrojo, también del mismo material.

La puerta de la entrada era de madera y la adornaba con clavos de hierro. Tenía un agujero abajo para que saliera el gato; recibía el nombre de gatera.



2. Limpieza del hogar

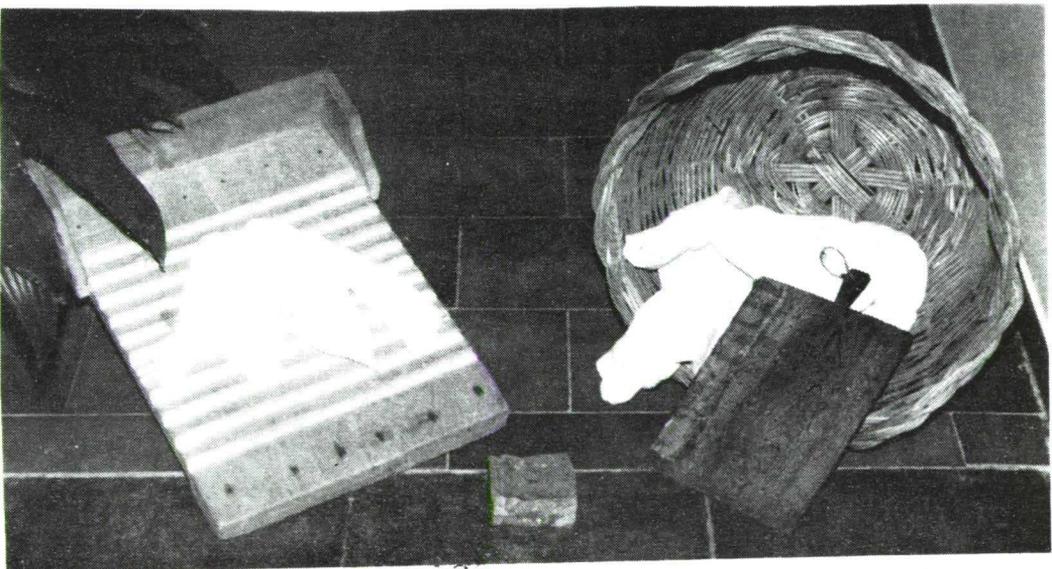
Para lavar la ropa se iba al río y se juntaban todas las mujeres, algunas reñían porque cogían los mejores sitios o porque se ponían encima y le llenaban las ropas de jabón. Les daban jabón de tajo a la ropa, poniéndolas a solear en el suelo, en un sitio más o menos limpio, encima de las piedras o en un lugar donde hubiese hierba. Se tenía que ir mojando la ropa porque si se secaba se quedaban unas manchas amarillas del jabón de tajo. Luego se metían en un balde con agua y dentro se ponía en un trozo de tela, ceniza, y envolviéndolo bien para que no saliera fuera. Sólo la sustancia que limpiaba mucho y desinfectaba estaba un rato y luego se aclaraba y se tendía.

En las casas ricas llevaban un palo al río para marcar las piezas de ropa y así no extraviarlas.

Los vajillos también se lavaban en el río. Los pucheros o cazuelas que estaban más sucios se les daba primero con el jabón de tajo y un esparto y si no se iba después le daban con arena o ceniza.

A los cubiertos como eran de hierro, le tenían que dar con arena para sacarles brillo o relucirlos. También le daban arena o con una losa de piedra a la plancha del hogar que con los caldos de los pucheros o cazuelas se manchaba mucho.

A los marcos de las escaleras para tenerlos más blancos se les daba con «greda» que era una tierra blanca. Los suelos los limpiaban con «rodillas», o trapos.



«Tabla para hacer la colada».

3. Fabricación casera

El queso de cabra

Primero se echaba la cantidad de leche que querías, y luego la cantidad de cuajo de la oveja según la cantidad de la leche. Le leche cuajada o pasta se echaba en las «encillas» para que cuajara el queso, tardando en cuajar según la cantidad que se hiciese. Se guardaba todo el año, en aceite, «en adobo». La mejor época para hacer el queso era la primavera, pues la leche en primavera tenía más sustancia.

Ingredientes: la leche y el cuajo de la oveja.

Mostillo

Se hacía con agua, miel. Se ponía a hervir, añadiendo harina para que cuajara, «según la cantidad». Una vez cuajado se echaba donde querían, tal como una fuente o un plato. El que quería le echaba limón para tener mejor sabor.

Se conservaba mucho tiempo. Se hacía para la primavera cuando recogían la miel.

Matanza del tocino

La temporada ideal para la matanza es el invierno. Había mucha ayuda de familiares y amigos. Empezaba por la mañana. Se mataba el tocino y empezaba a cocer el arroz para las morcillas. Recogían la sangre en un terrizo. Metían al tocino en la vacía y echaban agua hirviendo para pelarlo, luego lo pelaban con un cazo, otros sólo lo socarraban. Después se colgaba en el camal por los tendones de las patas traseras y se empezaba a despedazar. Cada parte del tocino se utilizaba para una cosa; los intestinos se lavaban bien lavados y se utilizaban para hacer embutidos, morcillas, chorizos, longanizas, etc.

Para hacer el chorizo, cuanto mejor fuese la carne mejor saldría. Se añadían especias, pimentón y había quien le gustaban picantes. Se masaba todo junto y se llenaban los anchos, se ataban y se colgaban en el granero, para secarlos.

La longaniza: se hacía igual sólo que en vez de echar pimentón, se echaba canela y orégano, y la carne era del lomo; se embutía, se ataban y se colgaban en el granero.

Las morcillas: se cocía el arroz por la mañana y con la sangre se mezclaba. Seguidamente se embutía en anchos más grandes y se ataban haciendo morcillas más cortas como de 15 cm. Cuando estaban cocidas se colgaban en el granero.

El caldo de las morcillas donde se cocían se repartía para la gente, para la cena.

La cocción se realizaba con fuego de aliagas porque ardía mejor, se cocía hinojo y se mojaban los anchos para que pasara mejor la pasta de los embutidos sino se reventaban y se salía la pasta.

Se llenaban a mano o con máquina, los que lo llenaban a mano lo hacían con un envasador. También se hacían fardeles y bolas; los fardeles se hacían con hígado, también se echaban especias y se envolvían en unas telillas. Las bolas con sangre y pan.

Los perniles se salaban y se sacaban las pancetas y los costillares.

La matanza era para la familia como una fiesta donde cantaban y bailaban. Mataban una cabra para hacer chorizos y longaniza y hacían un guisado de cabra para cenar judías y después morcillas.

Jabón de tajo

Se guardaba la grasa durante todo el año y para hacer el jabón se echaba a un bidón la grasa pesada, para un kilo de grasa un cuarto de sosa y entonces se ponía al fuego removiendo con una paleta de madera hasta que se comprendiera que ya estaba hecho. Luego se echaba en unas cajas de madera y se dejaba secar hasta el día siguiente. Entonces se cortaba a cuadros y se recogía.

La temporada mejor para esto era la primavera.

También se hacía el jabón con olivas, para la guerra ya que no había grasas.

Aceite

Para la guerra tenían todo racionado y en algunas casas hacían aceite a escondidas. Cogían un puñado de olivas y las escachaban, metiéndolas en un trapo, lo pretaban y el caldo que salía lo iban echando en una tinaja. Lo que quedaba en el paño lo cocían con agua y lo dejaban enfriar. Cuando estaba frío recogían el aceite que se quedaba arriba.

Eso se llamaba hacerlo a «estraperlo».

4. Curiosidades

Durante la guerra hubo muchas enfermedades, y mucha gente moría por falta de medicamentos y a veces de higiene. Abundaban los piojos, concentrándose en los colegios. Para eliminarlos, las mujeres les daban friegas de alcohol en la cabeza y la cubrían con un trapo; lo dejaban un rato y se morían. También hervían la ropa para quitar las epidemias.

Cuando una mujer iba a dar a luz llamaba a otras mujeres que entendieran; en tiempos había una comadrona. Algunas mujeres se morían de eso, bien porque no había medios o bien por falta de manos expertas en el tema.

Había mujeres que no podían amamantar al niño, por lo que se lo daban a otra mujer que lo hiciera, porque se le había muerto su hijo o le sobraba leche.

Se dice que, en tiempos, una madre que le estaba dando de mamar a su hijo se quedó dormida y una culebra que la vió se aprovechó de la circunstancia. Subió hasta el niño, le metió la cola en la boca para que no llorara y se puso a mamar. Cuando se despertó la madre el niño lloraba mucho y no sabían de qué lloraba. Se dieron cuenta que tenía hambre, echaron ceniza en el suelo y vieron la marca serpenteante de la culebra y creyeron que fue la culebra, que con su habilidad se aprovechó de la situación y le quitó la leche al niño.

5. Trajes antiguos

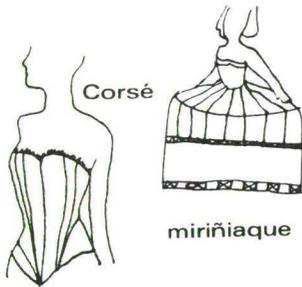
Los trajes antiguos que llevaban los hombre eran el típico traje de baturro que se componía de: alpargatas hechas a base de cáñamo, trenzadera y tela sujetas a la pierna; calzones; medias, faja; camisa blanca; chaleco; pantalón negro de pana; y un pañuelo sujeto a la cabeza.

También llevaban capa y sombrero en los entierros, y más adelante iban con traje.

Los chicos jóvenes llevaban el pantalón hasta la rodilla, una camisa y las albarcas. En el invierno solían llevar unas medias negras con ligas hechas de neumático. Los niños llevaban en el pantalón una abertura detrás del pantalón para hacer sus necesidades.

Las mujeres llevaban un vestido largo y amplio. También llevaban falda larga y chambra o blusa con unas amplias mangas llamadas jamón. Las mujeres mayores llevaban, algunas, más de una falda, dos o tres, una encima de otra, corsés con barilla para dar mejor forma a la cintura de modo que pareciera más estrecha. De calceero llevaban botines de tacón, con botones a los lados, aunque también llevaban zapatillas con lazos.

Las mujeres de clase alta llevaban en los vestidos unos alambres debajo, de tela rígida o muy almidonada y a veces con aros para ahuecar el vestido, llamados (miriñiaque).



Las mujeres llevaban el pelo largo, recogido en un moño, pero empezó la moda de cortarse el pelo. Esta moda llegó de Francia y se llamaba Garçon, que era corto por detrás alargándose por delante, aunque la mayoría de los hombres no les dejaban cortarse el pelo y por ese hecho los hombres les sacaron estas canciones:

— Con la moda femenina, no saben que hacer
con la moda femenina, nos van a perder
entran a la barbería con satisfacción
córteme el pelo barbero al estilo «Guasón».

— Dejate mujer querida
dejate crecer el pelo
porque en tu pelo tenía
puesta toda mi ilusión
con el pelo te quería
pero sin el pelo no.

6. Belleza de la mujer

Antes no había cosméticos y las mujeres para realizar su belleza utilizaban métodos caseros.

Para los coloretos rascaban los adobes de la iglesia, y el polvillo rojo se lo daban en la cara, a modo de maquillaje; otras se pellizcaban las mejillas para que se pusieran coloradas.

También se daban en las piernas café para que tomaran color; lo malo que tenía era que olía mucho. Se pintaban lunares con tizones y los labios y los ojos con papeles de colores que al mojarlos desteñían, en rojo y azul. Hasta que se empezó a cortar el pelo se lo recogían con moños, tirabuzones, bucles; se llevaban también las ondas. Se hacían la permanente en casa con una especie de tenacillas, las calentaban y enroyaban el pelo en ellas y con el calor se quedaban rizado; también se lo alisaban con una plancha. La cabeza se lavaba pocas veces, se peinaban con unos peines que llevaban las púas muy juntas y eso quitaba la suciedad.

No se depilaban.

A los hombres les gustaban más las mujeres llenitas y de piel más bien blancas.

7. Encaje de bolillos y otras labores

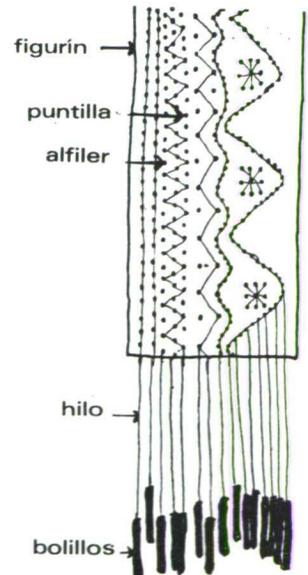
Para hacer el encaje de bolillos, lo primero que hay que hacer es el mundillo que se hace con paja larga y luego forrado de tela. Es de unos 60 cm de largo por lo que se quiera de ancho, en forma cilíndrica. Los figurines eran de cartón y el dibujo lo hacían en lápiz. Los bolillos son unos palos de madera alargados de unos 15 cm de largo.

Forma de hacer el encaje:

Se coloca el figurín en el mundillo sujeto con alfileres y el hilo se sujeta en los bolillos. Los alfileres se clavan en el figurín, en cada agujero, y se van pasando los bolillos entremezclados para que vaya saliendo el encaje.

Los bolillos que se utilizan son según la anchura de la puntilla y el espesor que tiene.

Para cada alfiler que se pone se utilizan cuatro bolillos; en una puntilla se puede llegar a utilizar hasta 100 bolillos y en algunas más.



Las labores como calceta, ganchillo y bordado, eran más o menos como ahora, con algunas diferencias. En algunos juegos de cama les ponían puntillas de ganchillo, a las ropas interiores que se hacían. También hay una diferencia notable en algunos juegos de cama, que la almohada en vez de ser una, solía ser dos en las camas de matrimonio. En el centro de la almohada le bordaban un cuadro.

También se les daba muy bien el zurcido, cosa que ahora casi no se utiliza porque si se rompe algo se tira y no se paran a zurcir.

Los colchones también los hacían en casa, apaleaban la lana de oveja para que se soltara bien y luego rellenaban una especie de saco de tela que era el colchón; lo cosían y luego ataban unos cabos de abajo a arriba, en el centro.

A las toallas les ponían fleco y algún bordado, normalmente las iniciales. Pañuelos pequeños con las iniciales bordadas y una esquina de puntillas.

También bordaban unos paños grandes con motivos eclesiásticos que solían poner en la pared cuando moría alguien, delante de la caja del fallecido.

PARTE IV

TRADICIONES: FIESTAS Y CULTOS

A) LA COFRADIA DE SAN BLAS

Esta Cofradía de hermanos data según nuestras investigaciones a partir de la segunda mitad del siglo XVII, aunque no disponemos de ningún documento escrito para corroborar esta afirmación. Nos apoyamos en la tradición oral y en el testimonio de Mosén Emilio, párroco de Codos en la primera mitad del presente siglo, que oralmente decía a los hermanos que la Cofradía contaba con esa antigüedad. De aquí se deriva la fragilidad de la temporalización del origen de esta Cofradía. Por otro lado no se dispone del libro original de la Hermandad, aunque sí del segundo donde al parecer los estatutos están renovados y actualizados. En otras cofradías del pueblo, sí que existe libro de constitución, como por ejemplo la Cofradía del Santísimo Sacramento o la de la Virgen del Rosario.

La fiesta del Santo se celebra el día tres de febrero, aunque los preparativos comienzan el día anterior con la matanza de la cabra. En esta víspera los hermanos se reúnen por la tarde para ir a completas y pasar lista. Actualmente, en 1988, el que no acude se le sanciona con una multa en metálico de 25 pesetas. A la salida de completas se dirigen todos los cofrades al lugar donde tienen la cabra y entre ellos se subasta la cabeza, las patas, la asadura y el menudo.

El día de San Blas se celebra la Eucaristía, y se sale en procesión con el santo por la calle de San Blas, dando la vuelta a la hoguera, que está encendida desde la víspera.

Terminada la Eucaristía, el sacerdote se dispone a bendecir los famosos rollos y los panecillos que el panadero de la localidad ha realizado para tal conmemoración. Al término de la celebración cultural, los hermanos se reúnen para comer el tradicional menú: judías blancas y carne de cabra, mojado todo con buen vino.

En 1988, la cofradía contaba con 37 hermanos, de los cuales tres son niños, y siete viudas. En 1911 la cofradía contaba con 130 cofrades, entre hombres y mujeres, ya que entonces existía la costumbre de que las mujeres también se apuntasen, así se refleja en los listados de hermanos del libro de la Cofradía.

Hoy en día todavía sigue existiendo la costumbre de celebrar Eucaristía el día siguiente al de la Fiesta, en honor de los hermanos difuntos.

Sobre los estatutos

En 1906 se disuelve la Cofradía por desavenencia de los Hermanos. Al año siguiente, en 1907 se vuelve a formar pero renovando estatutos y dándole autoridad al cura párroco Don Emilio, para que en 1908 redactase estatutos y reglamentos. Ese mismo año se reúnen todos los hermanos en sesión extraordinaria para «la lectura, aprobación, discusión. Y vienen en admitir, acordar, aprobar y prometer finalmente cumplir la constitución y reglamento siguiente».

1. A dicha cofradía pueden pertenecer todos los matrimonios y personas de ambos sexos que lo soliciten, anotando su nombre en los libros y abonando como cuota de ingreso 75 céntimos de pesetas.

2. Los Hermanos varones de la Cofradía tienen la obligación de asistir a completas el día dos de febrero, a misa el día tres, festividad del Santo Patrón, a revisión de cuentas, a Misa de Difuntos del día cuatro de febrero y a acompañar el cadáver de cada hermano fallecido. Los enfermos estaban exentos de obligación.

3. En el entierro de algún hermano, los demás tienen la obligación de acompañar todo el entierro con una vela: los que están fuera del término o los enfermos, están exentos.

4. Al final de cada acto el encargado de la lista leía los nombres de todos los hermanos varones, y el que no asistía a los actos era sancionado con una multa de 25 céntimos de pesetas, teniendo que satisfacer todas las multas puntualmente el día tres de febrero. El cofrade que durante dos años consecutivos no pagara las multas era expulsado.

5. Si el que pasaba lista no era fiel en la anotación de las faltas pagaba el doble de multa.

6. Todos los hermanos tienen obligación de pagar el espiritual y una cuota para cubrir gastos si fuese necesario.

7. La Cofradía está gobernada por un Prior primero, un prior segundo, tres consiliares, un secretario o encargado de lista, y todo bajo la dirección del cura párroco.

El prior primero tiene obligación de con-

vocar a la Hermandad, a la Junta, llevar cuentas exactas de ambas, y presentar cuentas en el momento de toma y deja de posesión tener cuidado del alumbrado del Santo, guardar la cera y fondos de la cofradía, y ofrecer las velas a los hermanos en los actos.

El segundo Prior era el vocal de la Junta y representaría al primero en sus ausencias.

No se puede tomar decisión alguna sin el consentimiento de los tres consiliarios.

El secretario tiene obligación de avisar a los hermanos cuando hay un entierro de algún cofrade, de tomar nota de los ausentes y de hacer guardar el orden de los hermanos.

8. Todos los cargos se renovaban el día tres de febrero de cada año, siendo altruístas todos ellos a excepción del de secretario, que recibía 25 céntimos de pesetas cada vez que tenía que avisar a los hermanos.

Para el nombramiento de priores se seguía un orden de antigüedad. Los mayores de sesenta años y viudos se libraban.

El segundo Prior pasaba a ser primero una vez terminada la regencia de éste. Los consiliarios eran elegidos por votación de la hermandad: uno por parte de los hermanos antiguos, otro por los intermedios y otro por los jóvenes. Podían ser reelegidos.

9. El domingo anterior a la festividad del Santo, en el local y a la hora que anuncie el prior, tenía lugar la Junta Ordinaria. En ella salían los hermanos que tenían que suceder a los que disponían de cargo, además de hacer cálculo aproximado de las cuentas.

10. Si la familia de un cofrade fallecido no avisaba con tiempo al secretario del fallecimiento, da a entender que renuncia a pertenecer a la hermandad.

En la Misa de Cuerpo presente de cada hermano fallecido, la Cofradía ofrecerá a la familia ocho luces. Estas arderían durante el acto.

A continuación vamos a transcribir íntegramente la entrevista que se realizó al Hermano de San Blas, Ildefonso Soguero, de 86 años de edad. Durante muchos años ha realizado el guiso de la cabra.

Nos detendremos en otras preguntas pues su memoria no ha envejecido.

Entrevista a un hermano de San Blas

El pasado mes de mayo entrevistamos a Ildefonso Soguero, de 86 años de edad, con la finalidad de que nos contestase a las siguientes preguntas.

¿Qué nos dice sobre la fiesta de la Virgen del Mar?

La leyenda de la Virgen del Mar se compone del siguiente relato: «iban en una barcaza siete comendadores del Santo Sepulcro, y cuando se vieron perdidos imploraron a la Virgen del Mar. Y se les presentó. Cuando se vieron en salvo, se la sortearon siete veces. Entre ellos iba un comendador de Encinacorba, dando la casualidad de que las siete veces recayeron en él.

La trajeron a Encinacorba, la que hay en el altar mayor, siendo de piedra y gata. También la Virgen está presente en la barcaza, de donde salen siete cañones.

Luego los vecinos en Codos pensaron hacer otra como ella. Existe la tradición de que cuando se hacen rogativas en Encinacorba, los codinos tienen preferencia de ocupar la iglesia en primer lugar. Un año, al ser muy seco, se fue a hacer rogativas para que lloviese, y antes de llegar al pueblo ya estaba lloviendo.

La Pardina era de los dos pueblos, y en San Gil había ocho viviendas; se desenemistaron, yéndose los de Encinacorba a su puequedándose los de Codos allí y adueñándose de todo el terreno.

El día cuatro de septiembre por la tarde se realizaba la subasta de las donaciones de los vecinos, que solían ser: rollo, dos almudes de garbanzos, etc... El pueblo traía música a la plaza, de Maluenda; y los mozos la teníamos en el salón, no empezando hasta que no diera por finalizada la de la plaza.

La imagen de la Virgen la trajeron por Encinacorba, yendo a buscarla allí. Cuando la trajeron hacia el pueblo en caballería, fué acompañada por la música de Encinacorba. La destaparon encima de las «cerradas», donde la bajaron del carro, y colocada posteriormente en su peana. Honraronla con un dance en la plaza, Alejandro Crespo hacía de «diablo», y el padre de mi suegra otro papel. Todos querían coronarla al tiempo que el padre de mi suegra decía: «si la queréis, hay la tenéis, a esa imagen. Si es así, si es guapa, mirarla», «yo soy del pueblo cristiano, vengo a coronar a la Virgen, ahí la tenéis idólatras».

Este dance solo lo ví una vez.

Para las fiestas se organizaban vaquillas en la plaza. Por la noche se le ataba una gamella a los cuernos de la vaca, dos bolas de estopa y pez, prendiéndoles fuego. El toro de ronda.

Para la subasta se ponían bancos en el trinquete para el Ayuntamiento y una silla abajo, diciendo lo siguiente: «A ver quien manda más». El que pujaba se sentaba en la silla, siendo adjudicado el lote una vez tocada la campanilla.

¿Nos puede contar algo sobre los carnavales?

Salíamos con burros pequeños, con una cubierta por encima. El uno con una blusa, otro con sombrero, otro con un pañuelo negro haciendo de gitano. Las mujeres también se vestían.

Por la noche cenábamos todos juntos. Un año, el tío Colás el Garrabias sacó una ternera pequeñica, y el Constantino, que casi no se podía tener, era el torero. Aquello fué el disloque.

Estas fiestas, al igual que las patronales, duraban tres días, no habiendo música para éstas.

¿Cómo iba el hombre vestido cuando iba al campo?

Con albarcas, pantalón negro de pana, calcetines de algodón hechos por las mujeres. Como no existían jerseys, usábamos americanas. La camisa era azul o de rayas, y la faja de color blanco o azul para el joven, y negra para la gente mayor.

Para la víspera de la Virgen del Mar se estrenaban unas alpargatas, y hasta la próxima no se estrenaban otras.

Usted es el hermano más mayor de la cofradía de los Blases, ¿nos podría decir lo que ha cambiado en esta cofradía a lo largo de este siglo?

El cura nos dijo que hace más de 300 años que está fundada. Tiene una libra de carne de macho llano o cabra, por cada uno de los hermanos, las judías, el aceite, el vino y el pan. Después una botella de anís para los de la cocina.

El entresijo de la cabra era para que se hicieran migas para almorzar los de la cocina, el día de San Blas. La cabeza, hígado, pa-

tas, sangre se subastaban.

La comida se componía de tres ollas grandes, dos de judías y una de carne. Cuando éstas ya querían hervir, las espomaba y tiraba la sangre que había dado encima.

Echaba la sal a puñados y luego el aceite. Cuando hervían, que llevaban poco más de una hora, las gustaban y no sabían decir cual estaba mejor. El caldo de las judías lo echaba en una olla mondonguera, poniéndola a la lumbre. Machacaba ajos en un almirez, bien machacados, echándolos cuando hervían. Después le añadía una cucharada de pimiento dulce y así cocía. A la carne le quitaba el caldo, lo ponía en otra cazuela, y cuando estaba hirviendo le agregaba una cuchara de pimienta.

A cada cuatro hermanos se les servía una tortera. No se servía con cazo porque de lo contrario se deshacían, por lo que se utilizaba un plato, metiéndolo de canto en la olla.

Antes del año 20, los encargados de hacer la fiesta pagaban todo; a partir de esa fecha se pagó a escote.

Cuando se moría un hermano tocaban las campanas a medio bando, llevando al difunto de su casa a la iglesia. Cada hermano iba con su vela y el estandarte habría el camino. Ya en la iglesia, si la familia deseaba cogerlo, lo cogía, si no los hermanos se encargaban de ello. Quien no asistía al entierro pagaba la multa, siendo de dos pesetas por los años 28-30.

Si algún hermano de San Blas estaba enfermo y no disponía de asistencia, había que asistirle todas las noches.

La comida normalmente se ha realizado en casa de los hermanos, pero en tiempos de Mosén Angel Noguerras, se permitió hacerla en el Palacio, en la cocina.

Cuando el Palacio fué derribado para construir el pabellón, se organizaba en casa del maestro. Posteriormente se volvió a guisarla en la casa de los hermanos.

La comida la empecé a realizar en el año 1939 hasta el 1983. Antes de mí la guisó Santiago Vicente.

¿Qué ha oído usted sobre el origen del Palacio?

Una casa de paso de los contrabandistas, que venía de Zaragoza o de Calatayud; allí se refugiaban hasta que los curas los echaron.

Usted ha sido maestro Molinero durante varios años, ¿qué nos cuenta sobre el molino de aceite?

Este viene del siglo pasado, estando siempre en el mismo sitio. Se movía por agua, y tenía un ruego al estilo de una piedra moledera de trigo.

Anteriormente a la prensa actual existía otro sistema de prensado que consistía en lo siguiente: dos piedras altas y grandes, conocidas con el nombre de «vírgenes» taladradas por medio para meter las espadillas; y una piedra que pesaba más de 300 arrobas, denominada «cabezal». Había un uso y arriba una manilla y cuatro barras. Se colocaban cuatro espadillas y se encargaban cuatro hombres de dar vueltas hasta que subía la piedra, y así, ésta, quedaba en el aire.

A veces al ceder el pie cedía la libra, dando un gran susto a los obreros.

Este sistema se cambió con Emilio Lorente que la trajo de Alcoy, trayendo rulos, batidora y calefacción, entre el año 1940-45.

Las capazas se colocaban encima de las pilas donde estaba una piedra grande.

El prete lo realizaba la viga, se metía en la ranura de las dos piedras. Apenas íbamos a dar vueltas a las barras, en cuanto se movían las piedras ya estaba en el aire, haciendo aquellos de prete. Luego se bajaba y se esaldaba echándole un cazo de agua en cada capaza, volciendo a hacer de nuevo la misma operación.

El agua se iba abajo, a unas balsas que se llamaban infiernos, tres balsas. Un día sin otro, el rescaldo lo bajábamos abajo, y con una bara cogíamos las soladas y las echábamos en tinajas. Luego cuando se terminaba, con cuesco y aquella solada se hacía aceite industrial, repartiéndoselo los dueños.

Cuando la viga, estábamos con candiles grandes de torcidas, hasta que llevé un candil de carburo, que aún tengo en casa; lo traje de Francia cuando trabajé en un tunel.

Otro del pueblo trajo otro, y así trabajamos con los dos.

Aquel que inventó e hizo el molino se llamaba Ignacio, era familia retirada de la Juana, la mujer del «garranchán».

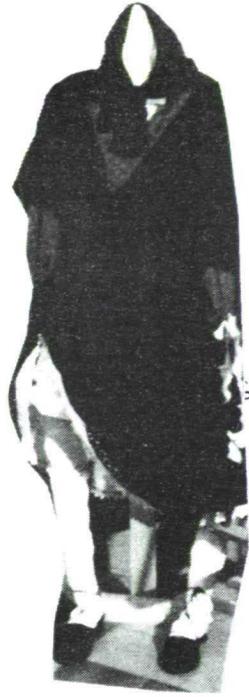
De cada pie que hacía se sacaba una libra de aceite. Cuando bajaba el encargado se echaba a la zafra. Luego pagaban un duro en pie, a última hora. El tío Soler se pegaba tres días con tres noches moliendo. Entrábamos a las 12 del día y salíamos a las 12 de la noche.

Los que bajaban a moler, que tenían tres o cuatro pies, bajaban un ojo de alforja de patatas y cebollas, una vuelta de chorizo y vino. Los peones lo agradecíamos porque nos bajaban la merienda. Otros daban la comida para las dos cuadrillas.

Yo entré ganando tres pesetas en 12 horas, en el año 20. En el 21, cuando el Tío Cayetano y Matías entraron de encargados, les pareció mucho el que les pidiéramos 3,5.

Cerramos esta entrevista con el dicho de la Virgen del Mar, que él mismo nos recordó con esa maravillosa memoria que posee a sus 86 años:

*«La Virgen del Mar de Codos,
ni es comprada ni es vendida,
que es de un tronco de carrasca
del Monte de La Pardina».*

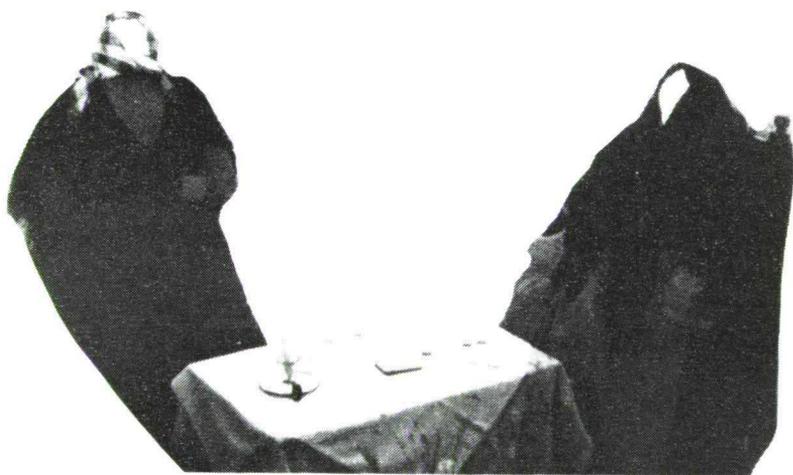


VESTIDOS CODINOS





**ROPAS Y VESTIMENTA
DE LA LOCALIDAD DE
CODOS**



B) FESTIVIDADES EN LA LOCALIDAD DE TOBED

1. San Antón

Se celebra el 19 de enero.

En este día lo típico es hacer una hoguera por barrios y calles, y ver quién es el que la hace más grande.

Se realizaba durante dos días seguidos, y la gente de las calles se picaba a menudo. Algunos, si el primer día les salía pequeña y observaban que la gente se reía, haciendo además comentarios chistosos, intentaban hacer la hoguera más grande al día siguiente. Era un acto competitivo.

En estas hogueras, además de quemar leña normal o los sarmientos, se echaba también al fuego objetos que no servían o que se iban a tirar: zarzales, sillas rotas... Todos sacaban cosas para participar y que la hoguera durara el mayor tiempo posible con gran altura.

Cuando estaba más pequeña, se saltaba, sobre todo los mozos y chicos, ya que según dicen, era más cosa de ellos que de mozas y chicas.

La gente, por barrios o calles, que salía a la hoguera, y que solía ser casi todo el mundo, desde niños hasta abuelos, asaban en el fuego cañamones, palomitas, para pasar así el rato. Luego ponían unas morcillas y chorizos para cenar o merendar, dando por concluídas las hogueras de San Antón.

2. San Valentín

Se celebra el 14 de febrero.

Es el patrón de Tobed, y como tal se celebra como una gran fiesta patronal.

Antes era una fiesta muy familiar, ya que los transportes y las nevadas impedían que viniera gente de otras localidades o naturales de Tobed emigrados a otros lugares de residencia.

Hubo años que las grandes nevadas impidieron que llegara la música a la fiesta.

En otra ocasión tuvieron que realizar una gran hoguera en la plaza para que la gente y los músicos se calentaran, debido al frío que imperaba.



«Procesión de San Valentín».
(Foto cedida por Carmen Relancio)

Su celebración era de tres o cuatro días, siendo el más importante el día catorce, fecha del patrón.

El día de la festividad se hacía una procesión, subiendo al monte de San Valentín, donde estaba la ermita de este Santo. Actualmente casi toda está derruida, aunque al parecer hay una ligera intención de reconstrucción.

El paraje donde está situada la ermita es curioso por sus barrancos y erosión de las rocas. Esta ha dado lugar a figuras que la gente del pueblo ha dado en llamar «abuelos». Es costumbre subir por allí en primavera para dar un paseo, ver estas figuras y observar desde lo alto al pueblo y sus campos.

Para subir a la ermita llevaban al Patrón en un carro. Se equipaban con vino y queso, más la comida de cada cual.

Por la mañana se celebraba la misa y por la tarde juegos: entalagados, carreras pedestres... Antes de subir en procesión recorrían las calles del pueblo.

La organización de esta fiesta corría a cargo del Ayuntamiento, ya que hasta hace diez o doce años no se formaba la comisión de fiestas, que al principio solía ser la gente que formaba la Junta del Tele-Club.

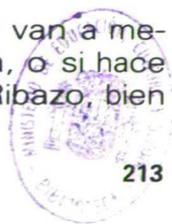
En estas fiestas tenían por costumbre representar lo que llamaban «El Dance», del que sabemos o hemos podido averiguar muy poco. En dicha representación, las figuras centrales eran el diablo y el ángel. El vestido que llevaban los hombres consistía en una falda de puntilla y debajo un transparente azul, calzando unas zapatillas de cascabeles. A los que hacían el papel principal les solía quedar después el nombre del papel representado por mote.

Como ya hemos dicho antes, era una fiesta muy familiar, los matrimonios amigos se juntaban a cenar, saliendo todos juntos al baile. Una noche, el baile se dedicaba a los disfraces, donde la participación era bastante alta, hasta los músicos se disfrazaban y participaban en el consumo.

3. San Marcos

Se celebra el día 25 de abril.

Actualmente se celebra sólo a nivel de jóvenes que van a mendrar todos juntos (los pocos que quedan) a una peña, o si hace buen día salen a comer al campo, bien a la Fuente del Ribazo, bien a la Fuente del Collarte.



Según la tradición es una fiesta en la que los jóvenes se iban a merendar al campo, siendo los mozos quienes pagaban la merienda, invitando a las mozas.

Los hombres se iban a las bodegas, y podía darse el caso, aunque no muy frecuente, que estuvieran dos o tres días sin volver a casa. Mataban un cordero y con buen vino de la bodega, allí se quedaban. Era típico el almorzar el menudo del cordero con cabezas de ajos.

Las mujeres también se reunían en cuadrillas de amigas, y comían lo mismo que había preparado a los maridos, pero con la diferencia de que ellas lo celebraban en casa y generalmente en un día.

También es tradicional en este día las «Culecas», tortas con dos huevos en medio y dos «tronchos» de longaniza. Se ponía una cruz en medio de la torta, según unos para sujetar los huevos, y según otros por superstición y porque así se había hecho siempre, por tradición religiosa. Las culecas eran la merienda de chicos y jóvenes.

4. San José

Se celebra el día 19 de marzo.

En este día los jóvenes, mozos y mozas comían juntos en las bodegas o al aire libre, al igual que para San Marcos. Pero con una ligera diferencia: según dice la tradición oral, en este día eran las mozas las que invitaban a los mozos.

5. Corpus Christi

No tiene día fijo. Se celebra un jueves del mes de junio.

«Tres jueves hay en el año,
que relucen más que el sol,
Jueves Santo, Corpus Christi
y el día de La Asunción».

Para la localidad de Tobed era un día importante y con mucha celebración. Actualmente se conserva pero en menor grado, aún se

conserva la tradición de que a ser posible los chicos y chicas celebren su Primera Comunión en este día.

Antiguamente, en esta fecha, se sacaban todos los Santos, a excepción de la Virgen de la Cama. Se les sacaba en procesión por las calles del lugar. Salía la procesión de la iglesia de San Pedro, portando todas las imágenes de los santos más los estandartes, hasta la iglesia de arriba, en la plaza, donde se ponía el altar lleno de flores. El cura se colocaba con la custodia en las manos, y los chicos que comulgaban le echaban flores.

La Virgen acompañaba a cada Santo dentro de la Iglesia al pasar por delante de la Custodia. Al pasar la imagen, tanto los comulgantes como todas las personas que asistían a la procesión hacían cortesía. La Virgen volvía de nuevo y acompañaba al siguiente santo.

La procesión terminaba bajando de nuevo a la iglesia de San Pedro, donde se dejaban las imágenes de los Santos. Allí se ponía un altar donde los comulgantes echaban flores de nuevo.

6. San Juan

El día de San Juan se celebraba el día 24 de Junio.

Actualmente no es un día festivo, la única tradición que se conserva es la de colocar algún detalle en los balcones. Ahora, chicos y chicas; antes eran sólo los chicos los que ponían el ramo de cezas en el balcón de las chicas que querían o pretendían. A las no pretendidas, les tocaba en la ronda algún zancarrón o les cantaban alguna canción como esta:

«Presumida, presumida,
no te lo presumas tanto,
que todas las presumidas
se suelen quedar en blanco».

Había una serie de dichos populares a manera de costumbre, que la gente solía hacer, y que ahora quedan como recuerdo. Los abuelos cuentan a los jóvenes o chiquillos cuando llega este día, con la típica coletilla de: «Antes, en mis tiempos, cuando yo era mozo/a...».

«Antes de que salga el sol mañana, lávate con el agua clara de manantial, y así rejuvenecerás».

«Contra el gusano de las nueces, pon en la mañana de San Juan un cenzejo de paja de centeno en la noguera».

«Las tormentas de San Juan, quitan vino y no dan pan».

«Podrás saber el tiempo que hará, Levanta en el día de San Juan las piedras que dan al sol». (Si estaba húmeda es que llovería abundante en el año, pero si al levantarla estaba seca, habría sequía y poca lluvia).

También existía, en este día, una forma para saber si el chico/a correspondía o no. Se colocaba en la noche de San Juan, debajo de la cama, una flor, parecida a las de cactus, era de color lila. Se le echaba unas gotas de vinagre; si al día siguiente la flor estaba mustia era que el chico/a no correspondía, pero si estaba lozana significaba todo lo contrario. Esto lo realizaban más las mozas que los mozos.

En este día se encendían las hogueras, donde los mozos bebían vino. Saliendo a rondar desde allí a las mozas.

7. San Pedro

Su festividad es el 29 de junio.

Lo único que se hacía de especial era merendar, todos los amigos juntos, el *pan y el quesete*. En el barrio de San Pedro se solía encender una hoguera donde salían todos los vecinos.

He aquí una muestra de alguna cancioncilla que cantaban los mozos cuando salían de ronda por las calles en algún día de fiesta.

«Mozas briosas de este apacible lugar,
y que en él vivís dichosas
sin penas que lamentar,
con los padres vigorosos
y vuestras madres queridas,
que ya viejas y achacosas
van sintiéndose rendidas,
jamás les déis suplicio
de veros encenegadas en el abismo del vicio.

Sed honradas y buenas,
que el cielo os premiará por honradas
y de ese modo Tobed acogerá un buen porvenir».

«Ya sé que estás en la ventana
cara de sartén roñosa
que eres más fea que un diablo
y te tienes por hermosa».

«Tienes la cara de vaca,
las narices de ternero,
si en algo te he ofendido
dispensa cara de memo».

«Ya sé que estás en la cama,
ya sé que no duermes más
ya sé que estás diciendo:
ese que canta es mi amor».

8. Día de Todos los Santos

Se celebra el día 1 de noviembre.

Nueve días antes comenzaban las novenas, donde se rezaba el rosario y otras oraciones propicias a esta festividad.

Había mucha participación de gente, la mayoría mujeres, pero también asistían bastantes mozos y viejos. Había un coro donde cantaban los mozos y mozas, lo que también ayudaba a que aumentara la asistencia a las novenas.

En el día de Todos los Santos se celebraba misa y además tres rosarios que los mozos se encargaban de avisar con las campanas.

Al día siguiente, día de difuntos, también había misa por todos los difuntos del pueblo.

Eran días tristes, donde se recuerda la muerte de una forma especial, también el frío y a veces la nieve los hacían tristes; pues como dice el refrán:

«Para Todos los Santos,
la nieve en los altos,
y para San Andrés,
la nieve en los pies».

En la iglesia ardían, durante todo el día, muchos banquillos de velas, y en las casas también las lamparillas tenían su lugar. Estas ardían ante alguna imagen, sirviendo de recordatorio de las perso-

nas muertas queridas. Junto a ellas se recitaba alguna oración.

Cuando ya anochecía, los chicos y algún mozo salían por las calles con las calaveras encendidas, haciendo ruido o llamando a las puertas para que la gente saliera o se asomara al balcón. Estas calaveras las hacían ellos mismos, vaciando una calabaza, a la que luego le hacían agujeros para los ojos, la nariz y la boca. Dentro de ella una vela encendida. Esto ocasionaba, a más de uno, aún sabiendo qué era, un hermoso susto.

Por la noche tocaban las campanas sin descanso. De ésto se encargaban de hacerlo el sacristán con algún mozo o amigo suyo. Toda la noche las campanas tocaban a muerto. Se iban turnando, pues quien haya bandeado alguna vez una de estas reliquias de las iglesias comprenderá perfectamente el por qué de turnarse.

Para hacer más amena y llevadera esta noche de frío, el cura les compraba un menudo, con el que preparaban buena cena y recena. Esta era regada con un buen vino. A ésto se reunían más mozos, que se iban retirando después a dormir, para quedarse unos cuantos hasta que amanecía el día de difuntos.

9. Los Quintos

La fiesta de los Quintos se celebraba a finales de año.

Su ubicación era la plaza Mayor. Se plantaba un palo muy alto, y en la punta un bacalao. Otras veces, según les viniera, ponían otras cosas como rastra de chorizo o longaniza. El palo era untado con grasa o jabón y todos los quintos probaban suerte y astucia para coger el bacalao o lo que se hubiese colocado. El que lo cogía, además de quedarse con lo que se había pinchado en el palo, tenía su orgullo muy satisfecho.

El día de Año Nuevo también lo celebraban los quintos de una forma especial. Se aguardaban a que tocaran a misa las campanas y encendían una gran hoguera para que se calentaran todos aquellos que habían ido a misa en ese día. La tarde la pasaban bebiendo, tanto ellos como todo hombre que quisiese, bebían de un garrafón de vino y otro de anís. De esta forma, un poco animadillos unos y un mucho otros, iban a rondar a las mozas por todas las calles del pueblo. Tocaban instrumentos, como guitarra, bandurria y triángulos. La tarde se iba pasando. La noche a veces se escapaba con un gran caldero de chocolate.

Durante el año eran típicas alguna trastada de los quintos, como quitar leña a la gente. Un año que llovía cogieron un carro y lo bajaron al barranco en el aire, cuando les pillaron tuvieron que pagar un duro cada uno por la leña que había cogido prestada.

Como anécdota podemos reseñar que los quintos del 28 y del 27 se fueron cada uno por su parte, y cuando se encontraron se preparó una buena marimorena, emprendiéndose a guitarrazos y puñetazos, acabando de mala manera la noche de ronda. Esto es lo que pueden hacer unos buenos tragos y las rencillas entre quintos, pueblos...

10. La Virgen de Tobed

El día en que se celebra la Virgen de Tobed es el 8 de septiembre.

Estas fiestas duran alrededor de cinco días, no siendo fechas fijas, pues depende de cómo viene el calendario. Suele cogerse siempre un fin de semana para que el resto de los familiares y amigos que viven fuera puedan venir a celebrar con nosotros la fiesta.

En estas fiestas además de baile por la noche y procesiones, también había juegos, que se celebraban por la tarde. Cada día se hacía uno distinto:

- *Tiro de bola*. La bola era una piedra gorda. Tenían que dar tres brincos y tirarla. El que mejor lo hacía se llevaba la apuesta.
- *Cargar una talega de judías*. Se jugaba una capa, que entonces costaba una perra.
- *Carreras de burros*.
- *Tiro de barrón*.
- *Juego de pelota en el frontón*.
- *Carreras pedestres*. Empezaban en Valdelasviñas. La gente y los músicos les esperaban tocando, bailando y comiendo san-día. El premio para el que llegara el primero consistía en un pollo.

Nueve días antes del día de la Virgen de Tobed se celebraban las novenas, donde los mozos y mozas cantaban los Gozos de la Virgen.

Unos días antes también tenía lugar la recogida de donativos para la Virgen, los mozos y mozas iban recogiendo por las casas productos del campo, dulces, dinero..., todo aquello que la gente que-

ría dar. El día de la Virgen por la tarde tenía lugar la Subasta de todo lo recogido.

La subasta se realizaba en la plaza. Se colocaba una silla en medio, y el apostador más alto se sentaba allí hasta que hubiera mejor postor; si no lo había, a la de tres se llevaba aquello por lo que había apostado después de dejar el dinero de la apuesta para la Virgen.

A la subasta era tradicional que asistiera la mayoría de las personas del pueblo.

Dice el refrán:

«Virgen de Tobed, nuestra patrona,
lleva un niño en el brazo, que nos perdona».

Hablando de esta festividad, aprovechamos para recoger algunas tradiciones y costumbres de tipo cultural que se tenían en la Ermita de Nuestra Señora de Tobed. Debido a ser una información detallada, transcribiremos textualmente del documento original, para terminar con un pequeño esquema donde, en forma comparativa, se relacionan las capellanías de dicha Ermita. El documento es propiedad de la Parroquia de Tobed. El documento data del 13 de diciembre de 1742, siendo Capellán de Nuestra Señora, Domingo Diango, y Vicario de Tobed, Francisco Naharro.

El documento dice así:

Obligaciones que tiene el capellán de la ermita de Nuestra Señora de Tobed

Tiene obligación de salir a recibir las procesiones que anualmente vienen a visitar a Nuestra Señora, y a despedirles en los días que tienen en la tabla.

Son los lugares siguientes:

- Codos, Santa Cruz, Aldehuela y Orera, el día de San Miguel, en mayo.
- Ruesca, el segundo día de Pascua del Espíritu Santo.
- Alpartir y Mara. No tienen día fijo, pero suelen venir a últimos de mayo o primeros de junio.
- Langa. Acostumbrada a hacerlo el segundo o tercer día de Pascua del Espíritu Santo.

Procesiones dentro del lugar

•Imagen de San Lucas. Se baja a la Parroquia de San Pedro los días siguientes: el día del Corpus, el día ocho de septiembre –Natividad de Nuestra Señora–, y el día de San Lucas. También el día quince de agosto –Asunción de Nuestra Señora–, pero acompañado por la Virgen de la Cama.

•Virgen del Rosario. El primero de Pascua, los hermanos o Mayordomos de la Virgen del Rosario, suben a la ermita la imagen de la Virgen del Rosario; bien de mañana. Baja el capellán con la imagen y se encuentra a mitad de calle con el vicario que sube con el niño Jesús. Se vuelven a la parroquia donde se encuentran cantando el «Regina Celi letaxe alleluia».

•Día dos de febrero, fiesta de la Purificación de Nuestra Señora. Se sale en procesión por la plaza de la Virgen, que llaman Claustal. Por costumbre antigua, después de la bendición, reparte el capellán velas; así mismo y no por obligación, el capellán mantiene encendidas las tres lámparas de la capilla de Nuestra Señora ardiendo.

Otras obligaciones del capellán

Tiene el capellán obligación de decir todos los días la letanía de Nuestra Señora en su capilla, pero rezar el rosario es devoción y costumbre de los capellanes.

Tiene obligación el capellán del cuidado del Santuario y de todas las cosas, alhajas, imágenes y reliquias a él anexas en cuanto a su conservación, que no se extraigan ni pierdan, así como de enseñar el santuario a todo aquel que lo pidiera».

A partir de aquí el texto original va relacionando las distintas capellanías que existían en la ermita. En forma resumida vamos a profundizar sobre este punto.

Había ocho capellanías:

- Perpetua Colativa de Antón Romeo,
- de la Cofradía de la Virgen de Tobed,
- de Mosén Sebastián Narro,
- de las almas del Purgatorio,
- del doctor Francisco Gimeno,
- de Antonio Vicente y Marta García,

- de Nuestra Señora de Tobed,
- de Don Pedro Zapata.

De la Capellanía de Nuestra Señora de Tobed no se indica fecha de fundación, de las demás sabemos que la más antigua es la de Don Pedro Zapata, prior del Santo Sepulcro, fundada el 24 de octubre de 1531. La más reciente —según el documentos— la de Don Francisco Gimeno, fundada el 20 de marzo de 1707.

Cada capellanía tenía unas obligaciones consignadas, que normalmente era la de celebrar un número concreto de misas, a excepción de la Capellanía de Nuestra Señora de Tobed, «no tiene a cargo ninguna misa y consiste la obligación del capellán en cuidar el Santuario; para ello se consignan, se le ceden algunos derechos útiles a el perteneciente y varias posesiones en Tobed: una pieza, una torca, un olivar, un quiñón, una huerta, y la casa donde siempre han vivido los capellanes».

A continuación exponemos un esquema sinóptico donde aparecen características de las ocho capellanías; así nos podremos dar más cuenta de las diferencias y semejanzas entre una y otra. Las distintas capellanías son relacionadas por el Vicario Mosén Francisco Naharro, natural de Tobed «que lo sacó de las instituciones o fundaciones, en el mes de mayo del año del Señor de 1741».

**ESQUEMA COMPARATIVO DE
LAS OCHO CAPELLANIAS DE
LA ERMITA DE NUESTRA SEÑORA DE TOBED**

	CAPELLANIA PERPETUA COLATIVA DE ANTON ROMEO	CAPELLANIA DE LA COFRADIA DE LA VIRGEN DE TOBED	CAPELLANIA DE MOSEN SEBASTIAN NARRO	CAPELLANIA DE LAS ALMAS DEL PURGATORIO
PATRONES	<ul style="list-style-type: none"> – El Prior del Santo Sepulcro de Calatayud. – Dos parientes de Antón Romeo. Uno descendiente de La Almunia y otro de Tobed. 	<ul style="list-style-type: none"> – Los Lebostre y Mayordomos de esta Capellania. 	<ul style="list-style-type: none"> – Mosén Manuel Lázaro. – Blas Barranco. (habitantes de Tobed). 	<ul style="list-style-type: none"> Los Justicia y Jurados del lugar.
FUNDACION	<ul style="list-style-type: none"> – 30 de abril 1571. por Antón Romeo 	<ul style="list-style-type: none"> – 14 de marzo 1703 por Los Lebostre, Mayordomos, Capítulo y Cofradía de Ntra. Sra. de Tobed. 	<ul style="list-style-type: none"> – 23 noviembre 1698 por Miguel Lázaro y Ana Raeza. 	<ul style="list-style-type: none"> – 30 julio 1689 por el Concejo General de Tobed.
OBLIGACIONES	<ul style="list-style-type: none"> – 208 misas anuales en el altar de Santa Ana. 	<ul style="list-style-type: none"> – 104 misas en el Altar de La Virgen Santísima. 	<ul style="list-style-type: none"> – 104 misas en el altar del Santo Cristo. 	<ul style="list-style-type: none"> – 104 Misas.
DOTACION	<ul style="list-style-type: none"> – 1.000 sueldos al año, pagaderos el 23 de marzo. 	<ul style="list-style-type: none"> – 320 sueldos al año. 	<ul style="list-style-type: none"> – 20.000 sueldos al año. 	<ul style="list-style-type: none"> – 1.000 sueldos de pensión anual. – 20.000 sueldos de principalidad en favor de los patrones de la capellania.

	CAPELLANIA DEL DOCTOR FRANCISCO GIMENO	CAPELLANIA DE ANTONIO VICENTE Y MARTA GARCIA	CAPELLANIA DE NUESTRA SEÑORA DE TOBED	CAPELLANIA DE DON PEDRO ZAPATA
	<ul style="list-style-type: none"> - Mosén Antonio Gimeno (capellán) y en su defecto, uno de los descendientes de Pedro Gimeno, guardando el orden de primogenitura. 	<ul style="list-style-type: none"> - A colativa perpetua, el Justicia del lugar de Tobed. 	<ul style="list-style-type: none"> - Canónigos y Cabildo del Santo Sepulcro de Calatayud. 	<ul style="list-style-type: none"> - León Zapata, y a falta de descendencia, la Iglesia del Santo Sepulcro de Calatayud.
	<ul style="list-style-type: none"> - 20 marzo 1707 por el Doctor Francisco Gimeno 	<ul style="list-style-type: none"> - 23 julio 1504 por Antonio Vicente y Marta García de Vivel de Buicorto, Miguela de Codos. 		<ul style="list-style-type: none"> - 24 octubre 1531 por Pedro Zapata
	<ul style="list-style-type: none"> - 84 misas en el altar Mayor de María Santísima. 	<ul style="list-style-type: none"> - 208 misas en la capilla de Santa Ana. 	<p>Cuidar el Santuario.</p>	<p>Todos los días por los difuntos del fundador</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 misa por cada dos reales cobrados.
	<ul style="list-style-type: none"> - 900 libras - 140 libras jaquesas. 	<ul style="list-style-type: none"> - 934 sueldos - Seis anegadas de tierra - Cinco anegadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Una pieza - Una torca - Un olivar - Un quiñón - La casa 	<ul style="list-style-type: none"> - 25 libras jaquesas de La Almunia. - 300 libras jaquesas de Torralba de los Frailes - 200 de Sabiñón - 850 de Vijuesca

11. Semana Santa

Nueve días antes de Semana Santa se celebraba cada día el «Vía Crucis» en la Iglesia donde estaban repartidas las estaciones. En cada una se iba rezando.

Los mozos eran los encargados de tocar las campanas para las novenas.

Por la mañana, los monaguillos y el cura salían a bandecir todas las casas, las mujeres les daban alguna cosilla de las que tenían, algún huevo o dos perras gordas, aunque dinero sería poco ya que poco era el que había.

También se salía a pedir por la Sangre de Cristo por las esquinas.

Se preparaba el Monumento que se iba a poner en la Iglesia, a lo que generalmente ayudaban las mujeres. Este Monumento consistía en colocar unas tablas como entarimado, unas puertas negras y unas escaleras. Después se adornaba, colocando ya al final las flores.

Los turnos de vela eran de dos horas, hasta las doce de la noche, para empezar a las seis de la madrugada. Solían ser por parejas, aunque se colocaban cuatro reclinatorios para que también otras personas pudieran rezar. Estos turnos de vela comenzaban el día de Jueves Santo.

En las procesiones salían además de las Cofradías con sus estandartes, los capuchinos.

De capuchinos se vestían hombres entre 18 y 40 años. Solamente llevaban la túnica y la capucha. Eran los encargados de llevar al Nazareno en las procesiones. Los demás llevaban una cruz pequeña, o bien pendones o faroles, simulando el Santo Entierro.

La procesión más larga era la del día de Jueves Santo. El recorrido era el siguiente: bajar a la carretera hasta la guardia, se subía por la calle de San Pedro para llegar al Rocazo donde daban la vuelta hasta llegar a la Iglesia de la Virgen donde entraban para volver a salir. Terminaba en la Iglesia de San Pedro.

El Viernes Santo se colocaba, durante la Celebración, a Jesucristo en el suelo. El Ayuntamiento era el primero en pasar a hacer las cortesías y besarle, después pasaba el resto del pueblo que había acudido a la Iglesia.

El Sábado por la noche se estaba durante largo tiempo tocando las campanas porque había resucitado Nuestro Señor Jesucristo. La gente se acercaba con jarras a por agua bendita que guardaban en casa para usar en algunas ocasiones: enfermedad, sequía, ...

El Domingo de Resurrección tenía lugar la procesión del Encuentro. Una salía con la Virgen y el niño de la Iglesia de la Virgen, la otra con el niño de la bola de la Iglesia de San Pedro. Ambas llevaban un pendón morado. El Encuentro tenía lugar en la calle Mayor, pues fue donde, según la tradición, se apareció el Niño de la Bola. Al juntarse se realizaban las cortesías con los pendones; entonces el cura echaba un responso y se destapaba al niño con la Virgen, que estaban tapados con un manto negro.

Después los pendones, que eran llevados por los quintos de cada año, realizaban una lucha simulada, en la que se veía la habilidad de los quintos. También estos eran los encargados de adornar la fachada de la Iglesia con ramos de olivo.

12. Cofradías

La que parece ser la más antigua es la de la Virgen de Tobed.

Tenían un arca de hierro donde se encontraban las joyas y objetos de valor, como cálices y candelabros, todo de oro y plata, dentro de una arquilla. Para poder abrir este arca tenían que estar presentes el Presidente, secretario y tesorero de la cofradía, pues eran ellos los que tenían las llaves.

Además de ésta había otras tres: El Corazón de Jesús, la de la Virgen del Carmen y la de la Inmaculada o Hijas de María. Todas ellas hacían novenas antes del día de su celebración. Escapularios y estandartes no les faltaba a ninguna.

Antes, cuando una persona se moría, las campanas avisaban varias veces, cuando se avisaba al cura de su muerte. Se tocaba para la puesta del sol, al mediodía del día siguiente, y a la hora del entierro.

Las Hijas de María también se encargaban de hacer vela al Monumento de Semana Santa.

Las chicas que querían pertenecer a esta cofradía no podían hacerlo antes de comulgar, recibiendo el nombre de aspirantes. El día de su comunión se les daba ya la Cinta Celeste, una cinta de raso, azul y blanco. Solía ser el día del Corpus Christi.

13. La Virgen de San Lucas. Hechos milagrosos

En el lugar donde se encontraba la ermita de Nuestra Señora de Tobed, de tiempo de los godos, se construyó el Santuario de Tobed, que se comenzó a construir a primeros de abril del año 1356, donde hay una muy interesante mezcla de estilos del gótico al mudéjar. Además de una bellísima torre mudéjar tiene algo también muy interesante y valioso: un tríptico de plata del año 1519.

En este tríptico hay un lienzo de la Virgen con el niño que se dice fue pintado por San Lucas. Es donación del Rey Don Martín de Aragón, quien, a su vez, lo había recibido del Rey de Francia.

Hay diversos hechos milagrosos por los que se comenzó a venerar la imagen de Nuestra Señora de Tobed, según nos cuenta la tradición y algún documento escrito.

Según la tradición que se conserva en el pueblo, el origen de la imagen y santuario obedece al relato siguiente:

«Se dice que antes de la dominación de España por los árabes, había en Tobed un hospital donde hoy está emplazado el Santuario. En dicho hospital, ayudando a los enfermos, estaba Justa, a quien se le apareció la Virgen María mandándole dijera al pueblo de Tobed que tenía su favor y que quería se construyera allí un santuario. Obedeció Justa, pero el pueblo no la creyó. Volvió a aparecer la Virgen diciéndole tomara un cántaro en sus manos y esperara a la gente a la salida de Misa, volviera a comunicarles su deseo, y si de nuevo no la creían, que probaran a arrancarle el cántaro.

Eran reacios. Primero probaron unos, luego otros, después unos cuantos juntos, pero el cántaro seguía agarrado por las manos de Justa. No sólo ésto, sino que desapareció el cántaro.

Así creyeron y yendo al hospital encontraron una imagen de la Virgen y tuvieron a bien edificar un pequeño templo en aquel lugar».

Otro hecho milagroso son las gotas de sudor derramado por el rostro de la imagen de la Virgen y de los ángeles que a su lado la custodian, cuando los invasores, ya vencidos, simulaban aceptar sacrílegamente una fé que no sentían, sometiéndose al bautismo.

Las gotas no se mezclaron aún estando contenidas en las mismas vasijas.

Este hecho pudo contemplarse durante muchos años hasta que accidentalmente rompió la vasija y se recogieron las gotas en unos

algodones que se conservan siempre húmedos.

Escritos antiguos detallan otro hecho milagroso: el retorno de la venerada imagen al intentar trasladarla a Calatayud. Por tres veces encontraron el cofre donde la transportaban vacío, comprobando más tarde que se encontraba de nuevo en su altar.

14. Otras celebraciones

Funerales

Cuando alguien se moría, para que la gente se enterara, tocaban cuatro veces las campanas, con un sonido diferente al que normalmente se toca para ir a la iglesia. La 1.^a vez era cuando se moría, la 2.^a a las 12 de la noche, al amanecer y el toque de entierro. La gente iba a acompañar toda la noche a la familia del que había muerto. Para ir al entierro toda la gente llevaba una capa negra y el que no tenía la pedía y si no encontraba no asistía al funeral. Alrededor de la capa había puesta una tela de terciopelo y arriba alrededor del cuello llevaban también una especie de manteleta corta.

Noches de verano

Para las noches de verano todas las mujeres salían a la puerta de la calle a tomar la fresca y se pegaban sus buenos cotilleos. Los mozos-as se iban paseando hasta el abrebador solo si había una buena luna y cuándo se había reunido toda la cuadrilla contaban chistes y hablaban de sus cosas. Los hombres iban al bar a tomar los chatos de vino como de costumbre.

Carnavales

Para la fiesta de los carnavales la gente solía salir al barranco de Valdeolivo. La gente más mayor jugaba al «julepe» y con las apuestas que hacían reunían todo el dinero y hacían una buena chocolatada. La gente joven hacía corros y jugaba a las tabas. Había alguna verbena que otra con sus tocadiscos y la gente venía a bailar de toda la ribera.

Bautizos

Cuando había un bautizo iban a la iglesia los padres, el bautizante, los padrinos, y casi todo el pueblo. Para los niños era como una fiesta, aunque no fueran nada de familia, cuando salían de la Iglesia, todos los chicos estaban esperando en la plaza, pues era lo normal echar caramelos para celebrar la fiesta del bautizo, siempre eran los padrinos los que seguían este rito de echar caramelos «al cielo para caer al suelo».

Una vez que salían de la Iglesia, iban a casa del bautizante todos los familiares y la madrina. El padrino no era costumbre que fuera. La tradición nos dice que se tomaban una buena taza de chocolate con unas pastas.

El traje del bautizante solía ser: un gorro, un canesú, una mantilla y un gran faldón (con el que a veces se hacía después un vestido).

Bodas

Una costumbre que se sigue haciendo en la actualidad, por tradición casi, era que el primero en llegar a la puerta de la Iglesia fuera el novio, y allí esperase a la novia, para entrar los dos juntos a la Iglesia.

En los trajes, se notaban las clases de familias, si eran ricas o pobres. Así los que más dinero tenían llevaban un traje de mayor calidad. Las mujeres a veces guardaban el traje de su boda para cuando se murieran. Los hombres se lo ponían en fiestas, y lo guardaban también para la mortaja.

Las bodas se celebraban entre las cuatro y media y las cinco de la madrugada, ya que el autobús pasaba a las 6 de la mañana.

Cuando se terminaba de celebrar la boda, se iba a casa de la novia a desayunar, un chocolate y pastas. Los novios generalmente no asistían, pues tenían que ir a coger el autobús. No había tradición de hacer despedida de solteros.

C) DIVERSIONES, FIESTAS POPULARES Y HOGUERAS EN CODOS

1. La Virgen del Mar

La Fiesta más importante de nuestro pueblo, era y sigue siendo la de la *Virgen del Mar*, que se celebra actualmente el mismo día, el 4 de septiembre.

Más de una vez nos preguntan el por qué de una patrona de mar. ¿Dónde está el mar en Codos? nos pregunta alguno que se quiere pasar de listo. Pero hay una explicación, y nada mejor que los gozos a la Virgen del Mar para que se quede satisfecha nuestra curiosidad. Más adelante los pondremos.

Para esta fecha nuestros abuelos contaban con distintas diversiones: bailar al ritmo con la Banda de músicos de Cosuenda, viniendo entre 20 y 30 años seguidos en estas fechas. Iban a buscarlos roderos con las caballerías y solían ser un grupo de 30 personas. Tocaban casi toda la noche en la plaza, mas también había baile en el salón, que era un granero grande. Como orquesta entonces venía Paco el Molinero y otros tañedores como tres o cuatro con sus guitarras y el laud, por entonces la fiesta corría a cargo del Ayuntamiento.

Las carreras eran pedestres y se hacían en la carretera de Toted a Codos, a la altura del corral de la tía Francha o desde el llamado cerrao grande; según también se ponían en la Peña del monte del tío Manolo. Como premio eran pollos y estaban en el cruce de carreteras, el primero se llevaba tres pollos, el 2° dos pollos y el 3° uno.

Seguían con la carrera de burros, que se desarrollaba en la subida al Palomar, a la altura del transformador. Desde Abajo subían los burros sueltos, sin ramal, con el albardón puesto al revés y sin atar. El que iba montado iba colocado de culo al burro, sujetándose como podían o bien a la cola u orejas. Nadie podía echarles una mano ni al burro ni al sujeto. Si se caían debían correr detrás del burro y cuando lo alcanzaban subían —si lo conseguían— y volvían a la corrida.

También estaban los entalegados. Consistía en ir metido en una talega y con los pies juntos bien atados. Debían de ir dando saltos. Estas carreras eran más cortas, teniendo su comienzo en el Peirón de Las Almas hasta el cruce.

Para todos aquellos que acudían a las carreras, participantes y acompañantes, el Ayuntamiento compraba pasteles.

Al día siguiente, después de la misa, salían a pedir en honor a Nuestra Señora La Virgen del Mar, Patrona de esta Villa de Codos, que con 2.000 personas por entonces, salían por las casas unos cuantos con unas cestas para recoger los regalos, entregaban la voluntad: unos garbanzos, judías, tortas, etc., o dinero aunque éste era muy escaso. Aunque hubiese vaquillas la recolecta seguía. Todas estas cosas recogidas las subastaban. Sacaban bancos de la Iglesia a la Plaza y en medio de la muchedumbre se colocaba la silla donde se sentaba el pujante. El que pujaba decía la cantidad a dar y se sentaba en la silla. Cuando preguntaban que quién daba más, y alguien contestaba con un sí, la gente se picaba. Cuando ya se lo iban a adjudicar a uno y tocar la campanilla, pujaba otro y tenía que ir a la silla.

Durante el tiempo que duraba la subasta no había baile ni nada, todos acudían a la subasta. Todo el dinero reunido de la rifa y de las casas, era para la Virgen del Mar. A veces algún que otro vecino hacía promesas y solía regalar algo. Por ejemplo, un vecino de Codos regaló dos corderos, uno por haber vuelto de la guerra y otro por salvarse de la caída de un rayo. Estando en el Pico, cayó un rayo mientras cuidaba del ganado. El rayo mató al perro y a él no le hizo nada. Se quedó un tiempo sin ver, pero nos lo pudo contar. Los corderos los rifaron y el dinero que se sacó de ellos se dió a la Virgen del Mar.

2. Carnavales

Otras fiestas como el carnaval, según nos han contado, se divertían quizás más que en las principales. Venían músicos de Encinacorba. También venía el Tío Bonifacio de la Villa y un hijo, tocaban el laud y la guitarra. Otros años venían a tocar de Santa Cruz. La gente se disfrazaba de forma que a veces ni se le reconocía. Se iba en parranda o cuadrillas.

En estos tres días de Carnaval más el Domingo de Piñata, la gente intentaba pasarlo lo mejor posible.

En las fiestas de la Virgen del Mar, en Semana Santa y en alguna otra ocasión que se concentraba el pueblo en procesiones o acontecimientos, se hacía guardia en los peirones, para tener así asegurado el pueblo.

Hay varios: el Peirón de San Antonio en el camino de Modón (carretera Calatayud).

El Peirón de Las Almas en la carretera a Tobed. 1695.

El Peirón de San Vicente encima de las Eras de San Vicente, en la carretera de Zaragoza. En la misma dirección, a las afueras del pueblo, el Peirón de San Joaquín, próximo al corral nuevo.

El Peirón de La Fuente, en la carretera que va a Mainar.

Estos Peirones son pilares de color rojo de unos tres metros de altura. Cada uno solía tener su capilla para su santo correspondiente. Indicaban la entrada a la localidad, haciendo el mismo papel que realizan en la actualidad los indicadores de carreteras.

3. El 8 de diciembre, la Purísima

Se celebra el Día de los Quintos. Estos hacían tres hogueras, una el día que los alistaban que coincidía con la Fiesta de la Purísima, otra cuando los tallaban y la última cuando los sorteaban.

Estas hogueras se realizaban en la plaza. Los quintos no sólo se quedaban en ésto, también ponían un chopo alto, pelado, y otro más delgado empalmado al anterior; arriba del todo ponían alguna cosa, quien lograba subir arriba se lo quedaba.

4. Hogueras

El día de San Babil se hacían hogueras por todas calles. Grupos de vecinos preparaban las fogatas. Por todas calles se veía alegría. Al amor de la lumbre se asaban unas patatas, y así comían y bebían al mismo tiempo que reían. Los chicos se encargaban el día anterior de preparar la leña.

A parte de San Babil, existía la tradición de hacer hogueras en los barrios, cuando era la fecha de su patrón. Ejemplos de estas las encontramos en la Calle Bodeguilla en conmemoración de La Virgen del Carmen, en el Barrio alto a la Virgen del Rosario, en la Calle La Costera a la Virgen del Pilar, en Trascasa a San Antonio, en la Calle San Francisco a San Francisco, en la Calle de San Blas a San Blas.

5. San Gregorio, el 9 de mayo

Es el día de la Culeca. Tradición que se viene haciendo desde hace muchos años. A nuestros abuelos les viene la tradición de sus antepasados.

La Culeca es una torta que lleva en medio un huevo duro. También se merendaba con queso de cabra que cada uno se hacía. Se salía a merendar al campo. En la actualidad se sigue haciendo aunque menos; el salir al campo queda relegado a niños y mujeres, mientras que los hombres que quieren celebrarlo lo hacen en peñas o bodegas.

6. Gozos de la Virgen del Mar

Pues sois el norte seguro
y guía del caminar,
del naufragio de la culpa,
¡líbranos, Virgen del Mar!

Cuando el cielo prevenía
a Encinacorba el consuelo,
no pensaba su desvelo,
la gloria que le vendría.
Pues lo publica, ¡Oh! María,
vuestra capilla y altar.

A fondo la nave se iba
de siete comendadores,
y con mortales sudores
os invocó su fé viva.
Y en sus pechos bien se archiva
un favor tan singular.

Luego, la nave se aferra
como en un seguro puerto,
y con un milagro cierto
parecía el agua, tierra.
Pues vuestro auxilio destierra
justo temor y pesar.

Sobre las aguas se vió
vuestra imagen soberana,
y Estrella de la Mañana,
como norte los guió.
A salvamento llevó
a todos sin zozobrar.

Como todos anhelaban,
el tesoro celestial,
fue pacto convencional,
que a la suerte se fiara
siete veces se declarara,
¡Don Jorge lo ha de llevar!

Este a Huesca patrió suelo
quiso honrar con tal fineza
y hacer con vuestra belleza,
que su tierra fuera cielo.

Con siete suertes su celo,
quiso esta dicha lograr.

Todas las suertes seguidas
a Encinacorba cayeron.
Y para su gloria fueron
las que hubieron repartidas,
las que fueron repetidas
con honor tan singular.

De esta imagen, la clemencia
logra el pecador virtud;
los enfermos la salud,
los partos convalecencia.
Nublados sin resistencia
huyen sin hacernos mal.

Del mar de vuestras piedades
viene siempre el agua a Codos,
jamás le sirve de estorbo,
el tiempo de sequedades.
Huyen las calamidades,
viene la prosperidad.

De esta señora el favor,
lo tiene Codos feliz
consigue sus aguas mil,
si le pide con fervor,
librándole del horror
que causa la sequedad.

Mientras Codos permanezca
no le faltará su culto.
Esta es su gloria y su gusto,
es su timbre y su firmeza.
Cantará con entereza:
¡Viva la Virgen del Mar!

Pues sois el Norte seguro
y Guía del Caminar,
del naufragio de la culpa,
¡Líbranos, Virgen del Mar!

D) CULTOS RELIGIOSOS

De todos es sabido que la gente de Codos es amiga de pocas misas, y si no que se lo pregunten al cura.

En nuestro pueblo se han perdido muchas fiestas y tradiciones religiosas; y tal vez sea debido tanto al hecho de que no resida el cura en el pueblo, como a la falta de interés de los feligreses. Pero ¿cuál es el motivo del desinterés religioso? ¿Por qué antes acudía «todo el pueblo a las celebraciones de la Iglesia? ¿Se iba antes a misa porque se tenía más fé? ¿Quizá era más una tradición, porque «siempre se ha ido»? Creemos que se podrían dar miles de respuestas a estas preguntas e infinidad de opiniones distintas. No vamos a dar las opiniones a estas preguntas, simplemente las exponemos para que recapacitemos cada uno de nosotros con las posibles respuestas.

A continuación vamos a detallar las fiestas religiosas que teníamos en Codos por los años 60 y que transcribimos de unos libros de la Iglesia.

- Enero 18*, Octavario por la Misión de las Iglesias.
- Febrero 2*, Víspera de San Blas. Completas.
- Febrero 3*, San Blas. Procesión y después Misa cantada.
- Febrero 4*, Misa aniversario por los difuntos de la Hermandad de San Blas; por la tarde Novena a San Francisco Javier.
- Febrero 15*, Miércoles de ceniza.
- Marzo 19*, San José. Novena a San José.
- Marzo 24*, Viernes de Dolores.
- Marzo 26*, Domingo de Ramos. Misa y bendiciones de Ramos. Por la tarde procesión de Vía Crucis.
- Marzo 30*, Jueves Santo. Hora Santa en la Iglesia (lectura del Evangelio y oficios. No se hacía Misa).
- Marzo 31*, Viernes Santo. Oficios y Procesión.
- Abril 1*, Sábado Santo. Oficios y Misa.
- Abril 2*, Domingo de Resurrección. Gozos y Encuentro.
- Abril 9*, Domingo de Quasimodo. Fiesta de la Cofradía del Santísimo Sacramento. Misa Cantada.
- Abril 10*, Misa Aniversario por los difuntos de la Cofradía del Santísimo Sacramento.

Los Viernes de Cuaresma por las tardes se realizaba el Vía Cru-

cis en la Parroquia. En toda la Cuaresma se hacen Novenas a San Francisco Javier, de las Almas, de San José y el Septenario.

Mayo 2, Antes de misa, bendición de términos.

Mayo 9, Antes de misa, procesión al cementerio.

Letanías para la bendición de términos. Se come en todas las casas del pueblo la típica «culeca».

Mayo 11, Ascensión de Jesucristo. Ese día hacían su Primera Comunión los niños del pueblo.

Por la tarde Renovación de Promesas.

Mayo 15, San Isidro. Misa a intención de la Hermandad de Labradores.

Junio 1, Corpus Christi. Por la mañana misa cantada y Procesión con el Santísimo. Por la tarde ejercicio en honor del Corazón de Jesús.

Junio 8, Octava del Corpus Christi. Misa.

Agosto 27, Comienza la novena a Nuestra Señora del Mar. Se cantan los Gozos.

Septiembre 3, Víspera de Nuestra Señora del Mar. Completas. Novena y Salve Solemne.

Septiembre 4, Festividad de Nuestra Señora del Mar, patrona de Codos. Procesión. Misa Solemne y Sermón. Después de Misa reparto del «Pan Bendito».

Por la tarde Santo Rosario por las calles. Novena y Salve Solemne.

Septiembre 5, Aniversario por los difuntos de la Parroquia. Oración fúnebre.

Octubre, Primer domingo de octubre. Misa Cantada. Procesión y Rosario por las calles.

Octubre 12, Virgen del Pilar. Misa cantada. Procesión y rosario.

Noviembre 1, Rosario. Novena por Animas del Purgatorio.

Diciembre 8, Inmaculada Concepción. Procesión y Misa cantada.

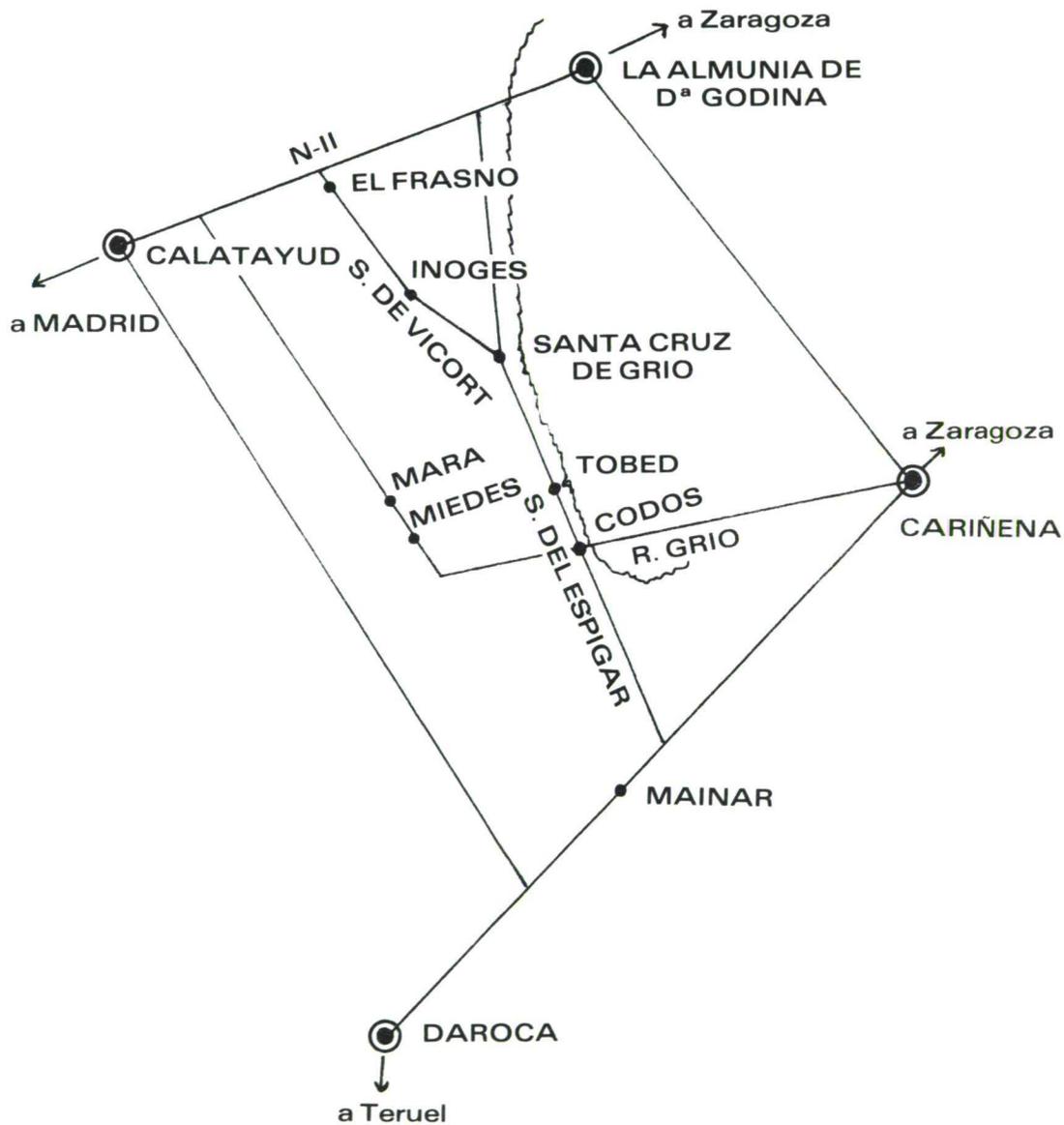
Diciembre 24, Misa del Gallo, a las 12 de la noche.

Diciembre 25, Natividad del Señor. La tercera Misa Cantada.

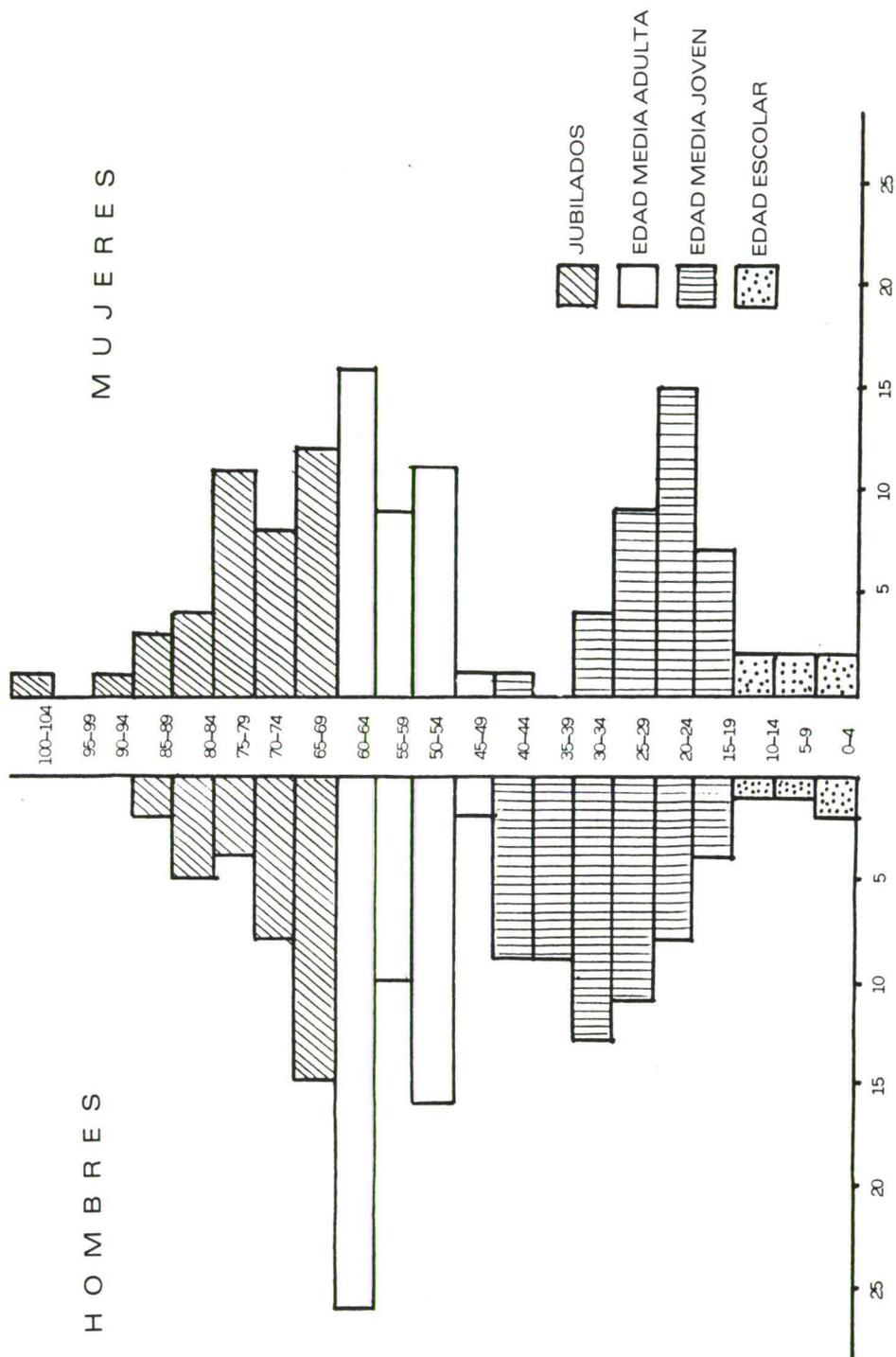
PARTE V

ANEXOS

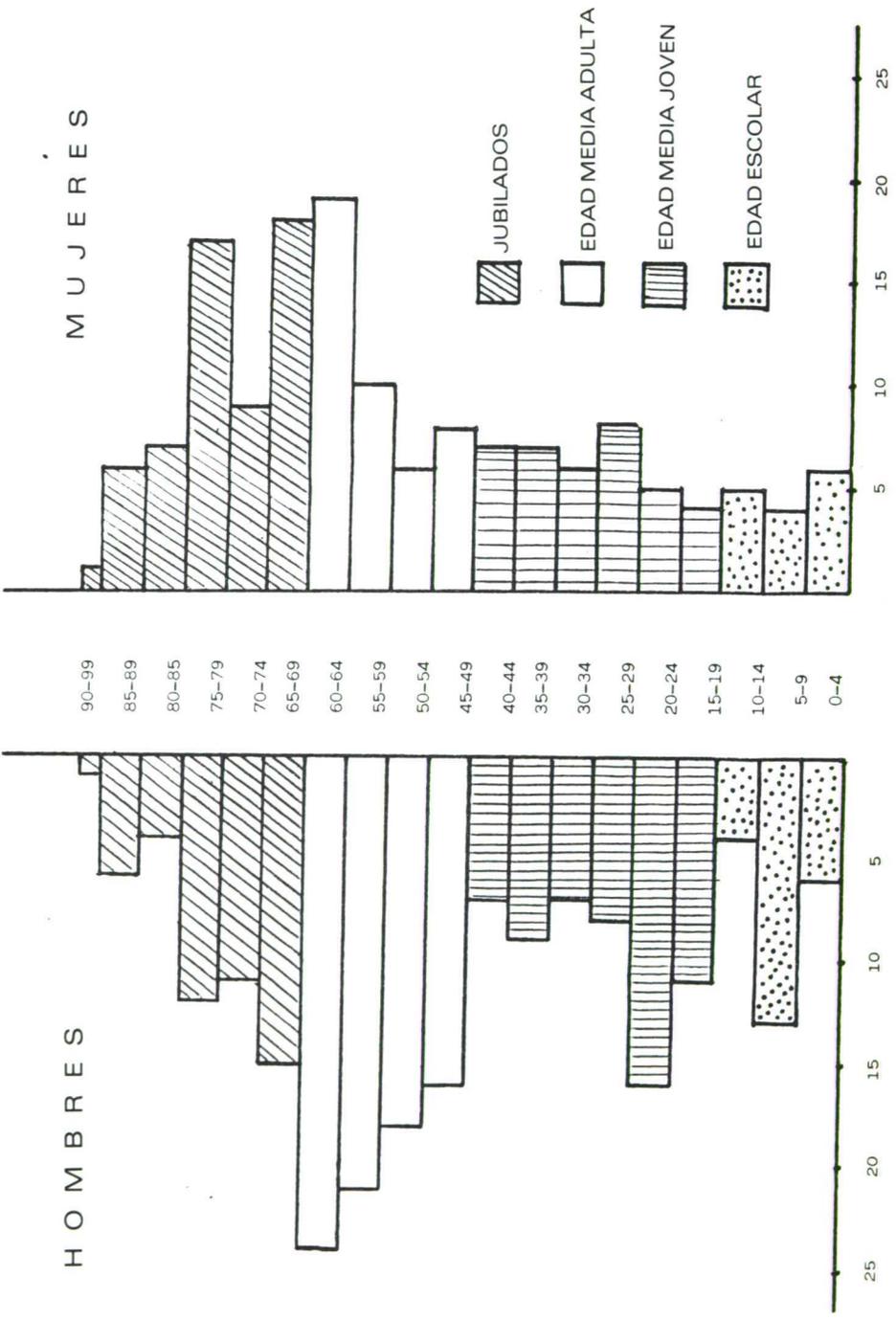
SITUACION GEOGRAFICA DE LA RIBERA DEL GRIO



**PIRAMIDE DE POBLACION DE SANTA CRUZ DE GRIO.
PADRON 1 DE ABRIL DE 1986**

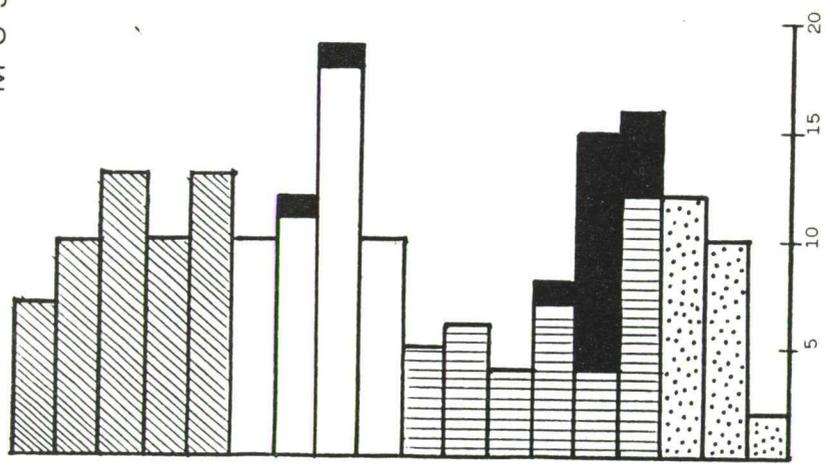


**PIRAMIDE DE POBLACION DE CODOS.
PADRON DE 1 DE ABRIL DE 1986**

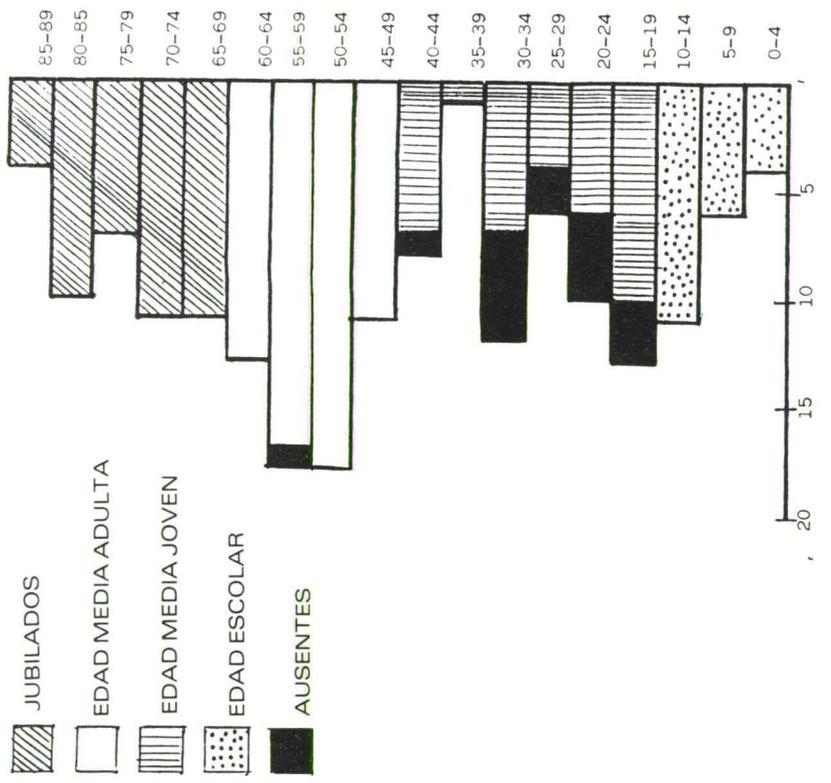


**PIRAMIDE DE POBLACION DE LA LOCALIDAD DE TOBED.
PADRON 1 DE ABRIL DE 1986.**

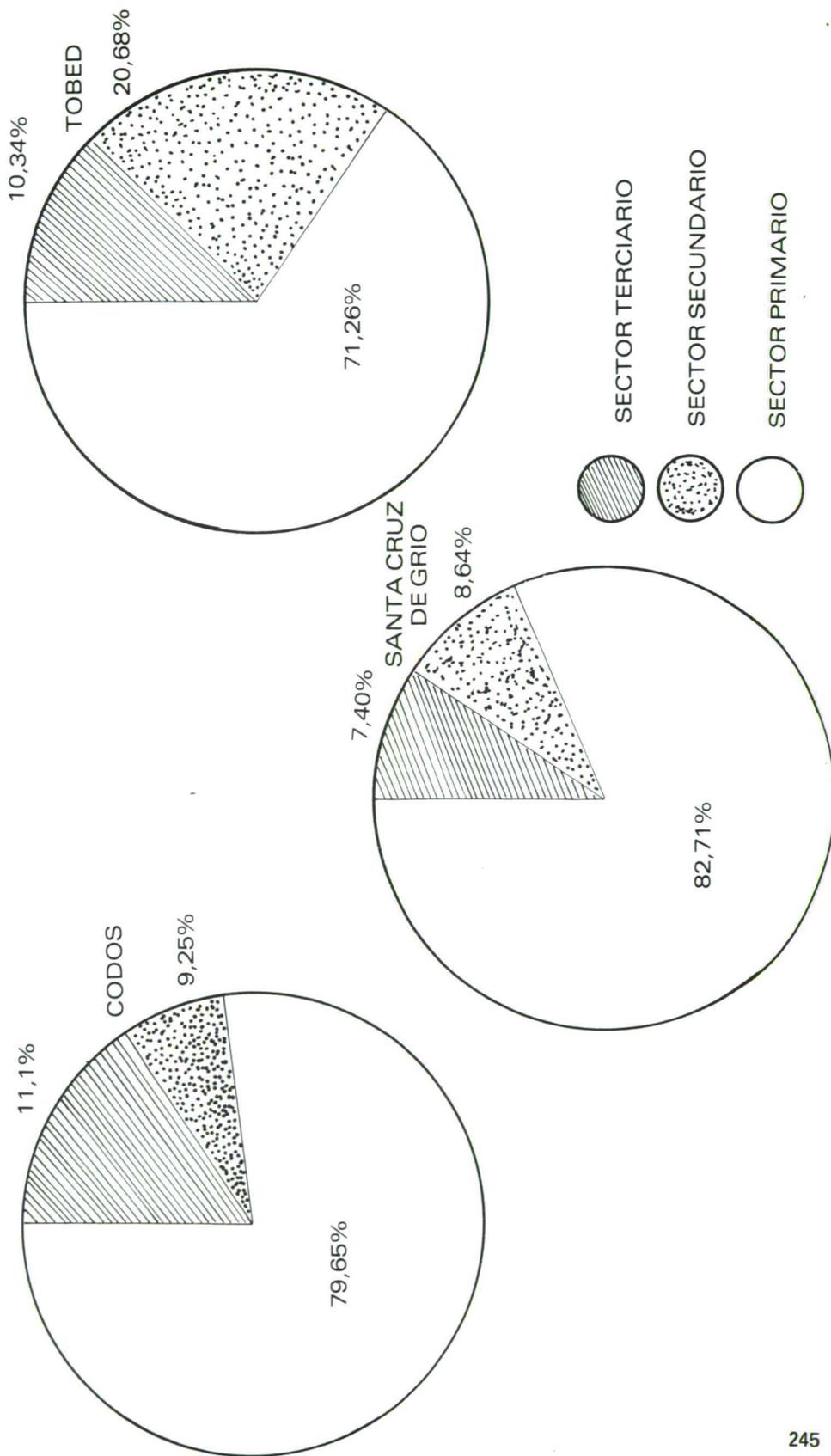
M U J E R E S



H O M B R E S



DISTRIBUCION ECONOMICA DE LOS HABITANTES



FUENTES RECABADAS

- 40 entrevistas.
- Libros de la Sociedad del Molino de aceite de Codos.
- Libros parroquiales sobre el Palacio de Tobed.
- Libros parroquiales sobre las capellanías del Santuario de la Virgen de Tobed.
- Libro de la Cofradía de San Blas.
- Documentación del Molino de harina de Santa Cruz.
- Libro parroquial sobre cultos en la localidad de Codos.

Agradecemos al libro titulado «Artesanía de Serrablo» su gran ayuda de orientación. Así como el video que «Amigos del Serrablo» tienen publicado por mediación de la Diputación Provincial de Zaragoza, por su función motivadora.

INDICE GENERAL

	pág.
Prólogo	7
Presentación del trabajo	11

PARTE I: LOS OFICIOS

1. Carbón Vegetal en Codos	19
2. La Calera en Tobed	23
3. El Tejar de Santa Cruz	27
4. Telares en Codos.....	37
5. El vino en Santa Cruz	39
6. El vino en Tobed.....	47
7. El Guarnicionero de Tobed	49
8. La Carpintería en Codos	55
9. La Alfarería en Tobed.....	59
10. El Molino de aceite en Santa Cruz.....	71
11. Cesterías en Codos.....	75
12. El Molino de harina en Santa Cruz.....	83
13. El Molino de pan de Santa Cruz	89
14. La Sociedad del Molino en Codos.....	97
15. Colchonero en Codos	103
16. El esquilo en Codos.....	105
17. La Herrería en Tobed	109

PARTE II: AGRICULTURA Y GANADERIA EN SANTA CRUZ DE GRIO.

A. Agricultura.

1. Cultivos perdidos	115
2. Trabajos en común. Abonos y sulfatos	118
3. Aperos	118
4. Herramientas del agricultor	130
5. Medidas.....	137

B. Ganadería

1. Tipo de ganado	144
2. Número de familias	145
3. Modalidades de pastoreo	145
4. Nombres según la edad de la oveja	147
5. La alimentación	148
6. La Sanidad	149
7. Esquilo	151

PARTE III: EDIFICIOS Y VIVIENDAS

A. El Palacio de Codos

B. Casa o Salón parroquial en Tobed

C. El Hogar Codino

1. Introducción	167
2. La vivienda	167
3. La colada	170
4. Elaboración del jabón casero	171
5. Limpieza del hogar	173
6. La masada	173
7. Elaboración del queso	175
8. Utensilios del hogar	176
9. Gastronomía y platos típicos	181
10. La matanza	183

D. El Hogar Tobedano

1. Vivienda	188
2. Limpieza del hogar	192
3. Fabricación casera	193
4. Curiosidades	195
5. Trajes antiguos	195
6. Belleza de la mujer	196
7. Encajes de bolillos y otras labores	197

PARTE IV: TRADICIONES: FIESTAS Y CULTOS

A. Cofradía de San Blas

B. Festividades en la localidad de Tobed

1. San Antón	211
2. San Valentín	212
3. San Marcos	213
4. San José	214
5. Corpus Christi	214
6. San Juan	215
7. San Pedro	216
8. Día de Todos los Santos	217
9. Los quintos	218
10. La Virgen de Tobed	219
11. Semana Santa	226
12. Cofradías	227
13. La Virgen de San Lucas. Hechos milagrosos ..	228
14. Otras celebraciones	229

C. Diversiones. Fiestas populares y hogueras en Codos

1. La Virgen del Mar	231
2. Carnavales	232
3. El ocho de diciembre, la Purísima	233
4. Hogueras	233
5. San Gregorio, el 9 de mayo	234
6. Gozos de la Virgen del Mar	235

D. Cultos religiosos en Codos

PARTE V: ANEXOS

A.— Situación geográfica de la Ribera del Grío	241
B.— Pirámide de Población de Santa Cruz de Grío ..	242
C.— Pirámide de Población de Codos	243
D.— Pirámide de Población de Tobed	244
E.— Distribución Económica de los habitantes	245

