XILOCA 7
págs. 175-242
1991

# ESTUDIO ETNOLOGICO DE SINGRA (I)*

**Raimundo Martínez García****

***Resumen.–*** *Este estudio consta de una breve reseña histórica de la localidad turolense de Singra y una investigación de la cultura popular de sus habitantes, en la que ha privado el trabajo de campo sobre la documentación bibliográfica.*

***Summary.–*** *This study consists of a brief historical summary and a research of the popular culture in Singra.*

## I. INTRODUCCION

### 1. Evocación histórica

Queremos iniciar este estudio, recordando los más relevantes hitos históricos que la pequeña localidad de Singra tiene en su haber. No podemos recurrir a una documentación abundante en esta localidad para entresacar sus hechos más gloriosos, pues, no existe: la ignorancia, en algunas ocasiones, y el olvido en otras nos han privado de ella. Nos tenemos que contentar, en la mayoría de los casos, con escuetas referencias extraídas primordialmente de los escritos de D. Florentín Andrés y navegar frecuentemente en el mar de la suposición.

* Este trabajo fue terminado en 1974 y presentado en 1981 al XIX Certamen Científico de Albarracín bajo el título "Breve Estudio Etnológico del pueblo de Singra", obteniendo el primer premio en la modalidad de Etnología.

** Profesor de E.G.B., Maestro Industrial y Licenciado en Geografía e Historia por la Universidad de Valencia.

Hay diferencias en cuanto a la explicación del origen de este pequeño pueblecito turolense. Partiendo siempre de la etimología, hay quienes le atribuyen un origen autóctono y otros que nos lo presentan como fundación romana. Los primeros hacen coincidir el vocablo 'Singra' con el de 'Cingla': palabra que se ajusta perfectamente a la situación topográfica en la que se encuentra dicho pueblo, ya que está asentado sobre una colina de relieve áspero y suave a la vez.

Los que la creen hija de Roma, basan su afirmación en el hallazgo de monedas y otros vestigios de la dominación romana. Singra se derivaría de 'Signa', vocablo latino que significa 'marca', señal. No es de extrañar que los romanos la bautizaran así, si tenemos en cuenta que, desde su cumbre, se domina una vasta llanura, comprendida entre Cella y Monreal del Campo. Además, ocupa un lugar estratégico a la vera del camino, hollado en todo momento por ejércitos invasores, y los romanos la debieron utilizar como señal de referencia y lugar de vigilancia.

Apoya también esta teoría el hecho de que, a 12 kilómetros de la ciudad italiana de Florencia, nos encontramos con otro Signa que posee las mismas características. Recordemos que Singra se denominó Signa hasta hace cinco siglos.(1)

En el 714, las tierras del Jiloca ya se encontraban en poder de los árabes. Mas, entre 1.120 y 1.122, son reconquistadas por Alfonso I el Batallador. Los servicios que, los monjes del monasterio de San Juan de la Peña, prestaron al rey en la reconquista de toda esta zona, movieron al Batallador a hacer entrega del castillo y tierras que lo rodean a don García, abad de este monasterio, en 1124. Todavía se conserva el documento de esta donación. En las siguientes páginas podemos ver una fotocopia del mismo (f.1), que acompañamos de su correspondiente transcripción y traducción.

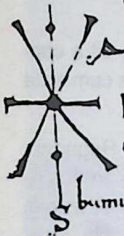
Pasados cuatro años, Al-fonso I revocó esta donación y lo dió, junto con Torrelacárcel, al monasterio de Montearagón,(2), encargando a sus monjes la repoblación de ambas aldeas y la restauración del castillo de Singra, cuya importancia militar era entonces considerable para la salvaguardia de sus dominios.

En este mismo año de 1128, creó la Militia Christi, más tarde llamada 'Caballeros de San Salvador de Monreal', y fundó el actual Monreal del Campo, entregándolo para casa madre de la nueva Orden Militar y convirtiéndolo en el centro de sus operaciones castrenses.

Muerto Alfonso I y con la unión de Aragón y Cataluña, Singra pasa a formar parte de la Comunidad de Daroca(3), creada en 1142 por Ramón Berenguer IV. Las órdenes militares se retiraron entonces de la zona de Monreal y otros puntos y, como consecuencia, los árabes se apoderaron de este territorio, obligando a sus habitantes a refugiarse en Daroca durante los años 1142 a 1149. Ramón Berenguer IV se vería obligado a rescatar del poder árabe los territorios que, anteriormente, había conquistado el Batallador.

*Transcripción del pergamino*

(Crismón) Sub Christi nomine et eius gratia. Haec est carta donationis et oblationis quam ego, Adefonsus, rex aragonensium et pampilonensium, fatio pro anima patris et matris meae sive pro animabus omnium antecessorum meorum nec non et pro servitio quod fecit michi Garsías abbas Sancti Iohannis apud Monregal, quando ibi tenebamus fronteram. Do et offero Deo et Sancto



Sub ẏ̃ı nñe ⁊ ẽt ẏrucrẏe. hꝛ ẹ̃ eſcꝛ cuꝛau donacꝛonıs ⁊ oblacꝛonıs ſignum ego ıdefonſus rex ıpꝛacꝛonenſıum ⁊ pampılonenſıum facꝛo pꝛo ãı̃a patꝛıs ⁊ matꝛıs mee. ſiue pꝛo ãı̃ab omn̄ium anꝛecelloꝛum nꝛoꝛ. hoc non ẽt pꝛo ſeꝛuıcıo qđ̃ fecꝛt mıchı ẏpꝛıanus abbas ſc̄ı lohıs apud monꝛequl. quando ıbı tenebꝛamus ſꝛoncaꝛıam D_o ⁊ offꝛo deo ⁊ ſc̄o lohı dꝛınna ⁊ abbı ẏpꝛıe. ılla ılleſca q̃ dıcꝛtuꝛ ſıgna cum ꝛeg̃mınıs ſuı ad ſuſtentacꝛonem monachoꝛ̃ ın ıbı deo ſeꝛuıen tıum. ut habeantuꝛ ⁊ poſſıdeantuꝛ lıbeꝛam ⁊ ſꝛankam omn̄ı tꝛempoꝛe. ⁊ ut nemo ... audeat apud ılloſ habeꝛe uꝛ̃ omn̄ı ẽpoꝛe in oꝛacꝛonıb ⁊ benefactıs ılloꝛum...

Et nos uꝛ̃ı ſucceſſoꝛum meoꝛum hoc meum donatıuum diſꝛumpeꝛe uoluꝛıa. ſed ſ pꝛ̃ ⁊ a conſoꝛtıo dei. ⁊ maledıctıo omn̄ıs ſupeꝛ ıllum deſcendat ⁊ uſqꝫ maneat. ⁊ ꝓ̃ꝛeſſo ıllum cum iuda ꝛudıatoꝛe ſıt in ınfeꝛno ınfeꝛıoꝛı. amen ...

ſcꝛıptu cuꝛau donacꝛonıs apud ꝛuꝛocha Eꝛa. T. c̃. Lx̃. ıı̃. Regnante me rege ıdefonſo in ꝛuꝛuene ⁊ in pampılona. in ſꝛanꝛa. ⁊ in ꝛıpucoꝛꝛa. Gꝛſ̃ pꝛ̃ꝛus in ceſaꝛ. auſcau. Gꝛſ̃ ſꝛ̃ꝛus ſ in olcha ⁊ in ualea. Wꝛſ̃us abbas in leꝛoꝛe. ⁊ abbas ẏpꝛıus alteꝛ in ſc̄o lohe. Galaon uıce comes. ſ. in ceſaꝛaugußa. Guſſal. ſ. in ꝛuꝛocha....

Signum ıdefonſi ꝛegıs.

Ego ẏpꝛıanus ſcꝛıptuꝛ ꝛegıs. uſſıone ꝛıtus hanc cuꝛtam ſcꝛıpſı. ⁊ hoc ſignum fecı.

A.H.N
Pgl. 444 L 229

Donación de Singra
San Juan de la Peña 1124

1. Fotocopia del pergamino de donación.

Iohanni de Pinna et abbati Garsíe illa aldea quae dicitur Signa cum terminis suis ad sustentationem monachorum in ibi Deo servientium, ut habeant et possideant liberam et frankam omni tempore et ut memoria mea apud illos habeatur omni tempore in orationibus et benefactls illorum.

Quod siquis sucessorum meorum hoc meum donativum disrrumpere voluerit, alienus sit a consortio Dei et maledictio Omnipotens super illum descendat et iugiter maneat et portio illius cum Iuda traditore sit in inferno inferiori. Amen.

Facta carta donationis apud Tarocha, era millesima centesima sexagesima secunda. Regnante me rege Adefonso in Aragone et in Pampilona, in Suprarb et in Ripacorza. Aepiscopus Petrus in Cesaraugusta, aepiscopus Stephanus in Oscha et in Iaka, Garsías abbas in Leiore, et abbas Garsías alter in Sancto Iohanne, Gaston vicecomes senior in Cesaraugusta, Cassal senior in Tarocha.

Signum (signo) Adefonsi regis.

Ego Garsías scriptor regis, iussione ipsius hanc cartam scripsi et hoc signum (signo) feci.

*Traducción*

En el nombre de Cristo y de su gracia. Esta es la carta de donación y ofrenda que yo, Alfonso, rey de los aragoneses y de los pamploneses, hago por el alma de mi padre y de mi madre y por las almas de todos mis antecesores y ciertamente por el servicio que me hizo García, abad de San Juan, junto a Monreal, cuando teníamos allí la frontera. Doy y ofrezco a Dios y a San Juan de la Peña y al abad García, aquella aldea, llamada Singra, con sus circunscripciones, para sustento de los monjes que allí sirven a Dios; para que la tengan y posean libre y franca en todo tiempo y para que mi memoria permanezca entre ellos en todo tiempo en sus oraciones y buenas obras.

Pero si alguno de mis sucesores quisiera romper este donativo mío, sea ajeno a la compañía de Dios y caiga sobre él la maldición del Omnipotente y permanezca siempre y tenga su parte con Judas el Traidor en el infierno más profundo. Amén.

Hecha la carta de donación en Daroca. Era 1162 (año 1124 de nuestra era). Reinando yo, el rey Alfonso, en Aragón y en Pamplona, en Sobrarbe y en Ribagorza. El obispo Pedro en Zaragoza, el obispo Esteban en Huesca y en Jaca, el abad García en Leire y otro abad García en San Juan; Gastón, viceconde, señor en Zaragoza; Cajal, señor en Daroca.

Signo del rey Alfonso.

Yo, García, escribano del rey, escribí esta carta por mandato suyo e hice este signo.

(continuación del texto interrumpido)

Gracias a las conquistas de Alfonso II el Casto y de su hijo Pedro II, que colocaron a los moros más allá de las tierras de Alfambra, Singra conoció la paz hasta el siglo XIV.

La cruel guerra entre Pedro IV el Ceremonioso y Pedro I de Castilla, causa la desolación en toda la Comunidad de Daroca, convertida en centro de operaciones del rey castellano desde 1362 a 1366. A esto debemos añadir los devastadores efectos, producidos por la Peste Negra, que diezmaron despiadamente las vidas que la guerra perdonaba. Es entonces cuando se pone de manifiesto la importancia del castillo de Singra (f.2) cuyas murallas tienen que soportar las continuas embestidas de la soldadesca castellana. Seguramente Pedro IV ya preveía estos acontecimientos cuando, encontrándose en Lérida, publicó un decreto el 28 de mayo de 1338 por el que



2. Cumbre en donde se erigió el castillo.

ordenaba que la dozava parte de las maquilas del molino de Singra debían ser empleadas, por un período de diez años, en la reparación del castillo.

Este molino harinero de Singra se encontraba junto al cauce viejo del río Cella, un kilómetro más abajo del puente llamado de la Fuenseca; y desapareció en el siglo XVIII al variar el curso de dicho río. La obra se llevó a cabo bajo la dirección del ingeniero militar italiano don Domingo Ferrari, durante los años 1728 y 1729, con el fin de sanear los pueblos de Alba y Villarquemado.

Desde 1344 el castillo de Singra tuvo una guarnición de soldados, para su defensa, con su alcaide al frente. Pero no siempre se mantuvo fiel, la fortaleza, a la corona, pues, hacia 1500, bajo el reinado de Fernando el Católico, los dirigentes de la Comunidad de Daroca se vieron precisados a corregir algunos desafueros. El castillo no cumplía, desde hacía tiempo, sus funciones de vigilancia y el alcaide alegaba que era su dueño absoluto. Todo esto motivó duras censuras por parte de la Comunidad.

Terminada la Guerra de la Independencia, Fernando VII abandonó su destierro de Valençay, entrando en España por la frontera catalana y dirigiéndose a Zaragoza. Después emprendió viaje hacia Valencia pero, durante el trayecto, sabemos que el 11 de abril de 1814, durmió en Daroca y el 12 en Villafranca del Campo; a las diez de la mañana del día 13 llegó a Singra, donde fue vitoreado por el pueblo, y desenganchando los mozos los caballos de la carroza real, la arrastraron un gran trecho. El rey premió esta muestra de simpatía hacia su persona obsequiándoles con una onza de oro.



3. Ruinas del castillo.



4. Piedra de la uva.

Singra, que sólo fue testigo lejano de las luchas contra la invasión napoleónica, no permaneció alejada de la guerra civil carlista. Los sangrientos combates librados entre los liberales y legitimistas, acabaron con la soberbia mole del castillo que quedó completamente destruido.

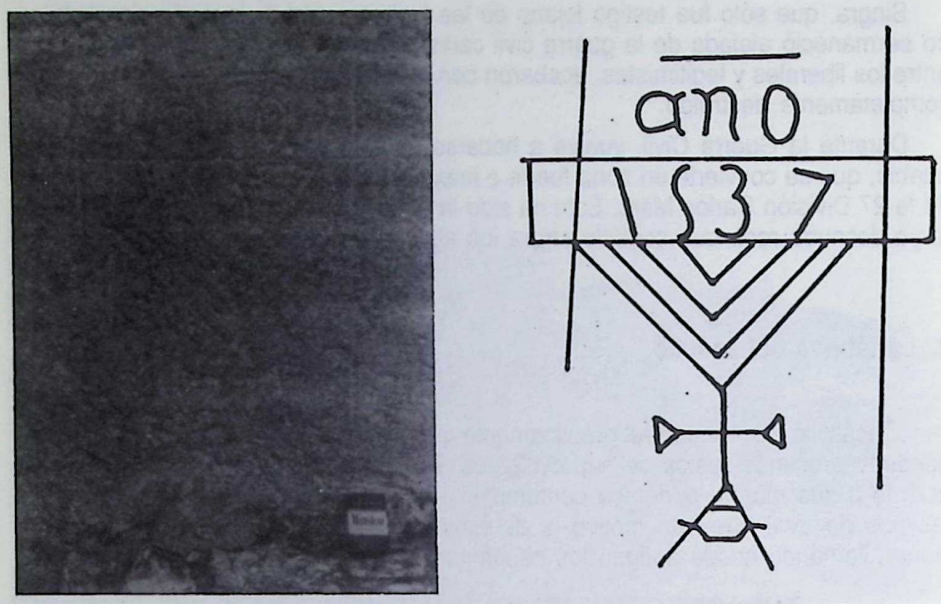
Durante la Guerra Civil, vuelve a hacerse patente la vocación guerrera de este pueblo, que se convierte en zona fuerte e inexpugnable ante los continuados ataques de la 27 División Carlos Marx. Esta ha sido la última gesta gloriosa, contemplada por la ya desnuda roca que sostuvo otrora los almenados muros de su castillo.

## 2. La fábrica del castillo

El castillo se encuentra prácticamente arrasado (f. 3) y, sólo en algún punto, pueden apreciarse restos de sus cimientos. En la cara E. de la roca, que sirvió de asiento a sus muros, podemos contemplar unas concreciones calizas, en forma de racimos de uva, que han motivo la denominación de "Piedra de la uva", como la vienen llamando desde antiguo los habitantes de este pueblo (f.4).



5. Vista parcial del porche y patio.



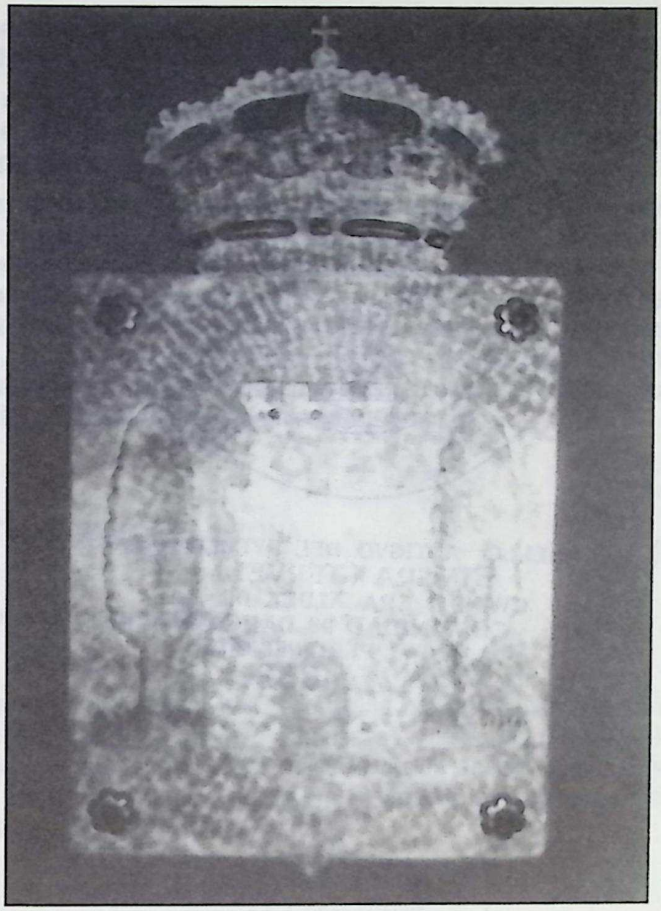

6. Grabado del muro y reproducción del mismo.

El conjunto de la fortaleza constaba, fundamentalmente, de un edificio de forma rectangular, construido con grandes sillares, una cisterna y un torreón idéntico a la actual torre-campanario. Todo este complejo, junto con la iglesia parroquial y la torre, estaba cercado por una muralla y se comunicaba con el pueblo por medio de una galería subterránea.

En la parte N. del pueblo, existe todavía un edificio que, por sus apariencias externas y según la tradición, fue cuartel militar. Actualmente se halla dividido en cuatro viviendas, con sus correspondientes corrales, ocupando éstos el lugar perteneciente al antiguo patio del cuartel que, como podemos apreciar (f.5), estaba empedrado y daba acceso a un porche con arcada. Aún podemos contemplar algunos de estos arcos construidos con ladrillos (f.5) y el recuadro del reloj solar, situado en la fachada que da al Sur.

En la parte exterior del muro –al E. del edificio– existe un grabado (f.6) que parece confirmar la creencia de que esta casa sirviera de cuartel, para albergar a parte del elemento militar, destinado a la defensa del castillo.

Como el paso del tiempo, según nos muestra la fotografía 6, ha deteriorado la inscripción, nos hemos permitido reproducir sus rasgos, supliendo en parte con la imaginación, aquello que los años habían borrado. Creemos que la fecha consignada en la parte superior del grabado es la del año 1537, correspondiente al reinado del emperador Carlos I.



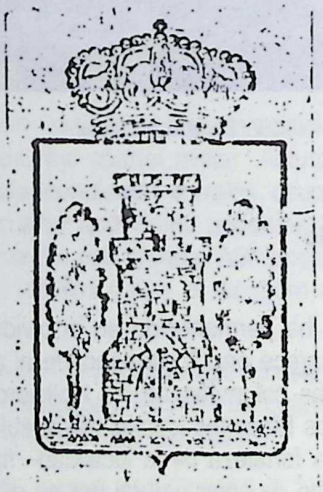
7. Escudo en metal.

## 3. Escudo de armas y sello

Durante mucho tiempo, ha permanecido en el olvido el Escudo de Armas del pueblo de Singra. El que aparece en f.8 corresponde al publicado en un artículo de Adolfo Castillo Genzor en las columnas de "El Noticiero". Citamos a continuación algunas de sus palabras: "Los Blasones locales del pueblo están constituidos por un castillo –alusivo a la derruida fortaleza de la localidad– flanqueado por dos árboles. Interpretamos las piezas como de color natural por no estar indicados sus esmaltes en la única fuente documental que nos sirve de testimonio, y que se encuentra en la Sección de Improntas Municipales del Archivo Histórico Nacional. En cuanto al timbre de dicho escudo, volveremos a insistir sobre la calidad realenga de las 120 localidades que un día formaron la poderosa Comunidad de Daroca, por lo que la corona real




B) SELLO ANTIGVO DEL PVEBLO DE
• SINGRA (TERVEL) •
CVANDO ERA ALDEA DE LA
COMVNIDAD DE DAROCA
A LA CVAL PERTENECIO DE
• 1142 A 1833 •



A) ARMAS DEL PUEBLO DE SINGRA

8. Escudo y sello de Singra.

será el timbre más adecuado que puede ostentar el Escudo de Singra, si queremos que éste refleje su exacta personalidad histórica".

En casa de D. Maximiano Martínez, tienen una representación, en metal, de fabricación reciente, de dicho escudo (f.7); es la única existente en esta localidad, que nosotros sepamos.

También conocemos el sello que privaba en Singra, mientras perteneció este pueblo a la Comunidad de Daroca (f.8B). Según unas hojas manuscritas de don Florentín Andrés, conservadas en el Ayuntamiento, estaba en posesión de este sello un señor, llamado Miguel Navarro, alguacil de profesión, quien afirmó haberlo encontrado en una finca suya por el año 1910. Este sello, cuya reproducción debemos a D. Florentín, era de bronce, con letras y figuras vaciadas para utilizarlo sobre una oblea humedecida; su diámetro era de 3 cms. Actualmente aparece su grabado en la parte central del sello del Ayuntamiento de Singra.

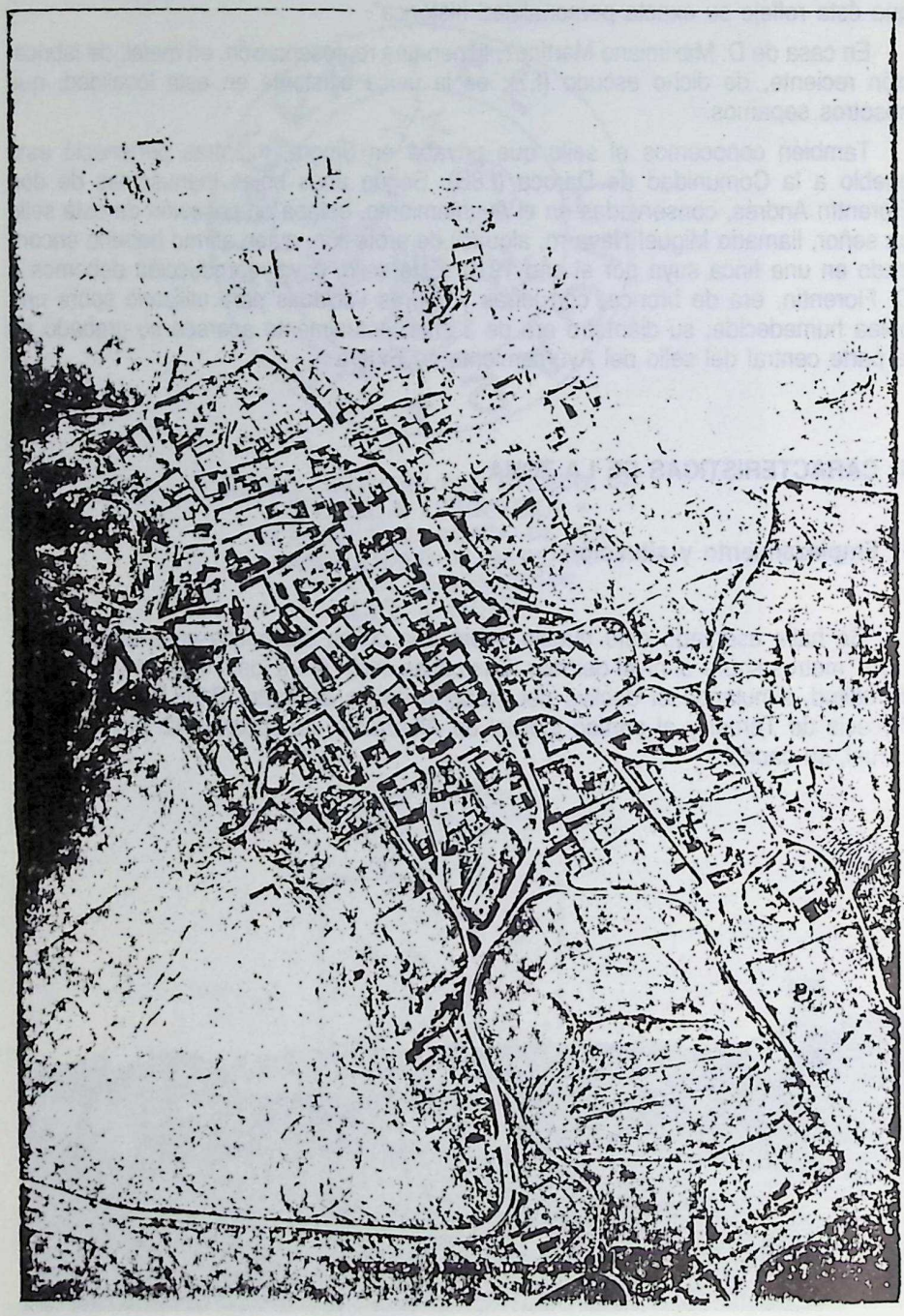
## II. CARACTERISTICAS DE LA ZONA

### 1. Emplazamiento y situación

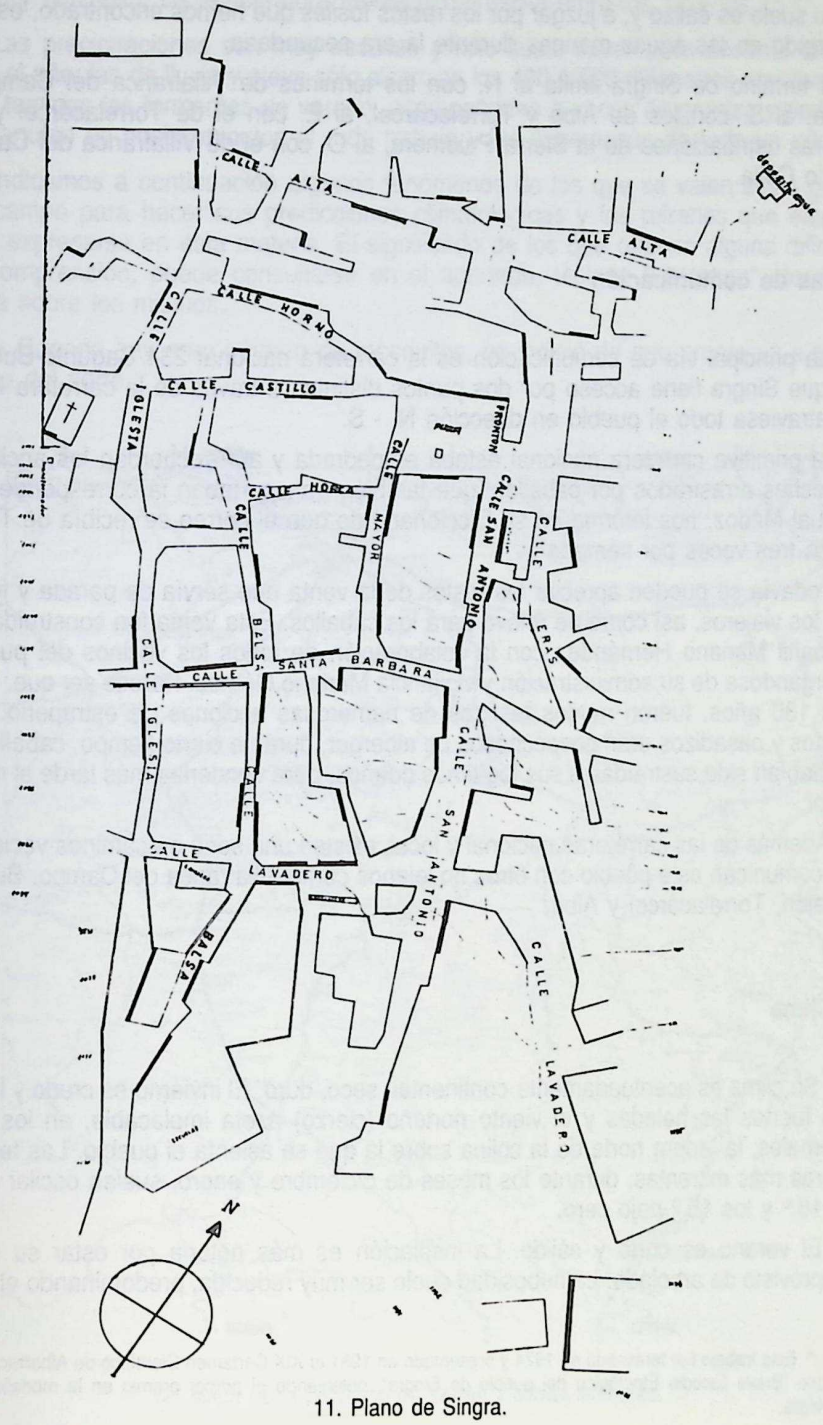
Se halla asentado este pueblo sobre una colina dolomítica cuya altura es de 1.061 metros sobre el nivel del mar. Sus casas están entre los 1.030 y 1.055 metros de altitud, simulando el declive del graderío de un anfiteatro (f.9). Pertenece a la diócesis de Teruel y al partido judicial de Albarracín. Lo separan 42 kilómetros de Teruel, su capital.



9. Vista de Singra.



10. Vista aérea de Singra.




11. Plano de Singra.

Su suelo es calizo y, a juzgar por los restos fósiles que hemos encontrado, estuvo sumergido en las aguas marinas durante la era secundaria.

El término de Singra limita al N. con los términos de Villafranca del Campo y Bueña, al S. con los de Alba y Torrelacárcel, al E. con el de Torrelacárcel y las primeras estribaciones de la Sierra Palomera, al O. con el de Villafranca del Campo y el río Cella.

## 2. Vías de comunicación

La principal vía de comunicación es la carretera nacional 234 Sagunto-Burgos, a la que Singra tiene acceso por dos puntos distintos a través de la carretera local, que atraviesa todo el pueblo en dirección N. - S.

La primitiva carretera nacional estaba empedrada y aún recuerdan los ancianos los coches arrastrados por caballos, que también transportaban la correspondencia. Pascual Madoz, nos informa en su Diccionario de que el correo se recibía de Torremocha tres veces por semana[1].

Todavía se pueden apreciar los restos de la venta que servía de parada y fonda para los viajeros, así como de relevo para los caballos. Esta venta fue construida por el albañil Mariano Hernández con la colaboración de todos los vecinos del pueblo, encargándose de su administración y vigilancia Mariano Gómez. Parece ser que, hace unos 130 años, fueron mudos testigos de numerosas acciones de estraperlo. Sus sótanos y pasadizos eran sospechosos de albergar, durante cierto tiempo, caballerías que habían sido sustraídas a sus legítimos dueños, para venderlas más tarde al mejor postor.

Además de las carreteras nacional y local, existen una serie de caminos vecinales que comunican este pueblo con otros no lejanos como Villafranca del Campo, Bueña, Aguatón, Torrelacárcel y Alba.

## 3. Clima

Su clima es acentuadamente continental, seco, duro. El invierno es crudo y largo. Son fuertes las heladas y el viento norteño (cierzo) azota implacable, en los días invernales, la ladera norte de la colina sobre la que se asienta el pueblo. Las temperaturas más extremas, durante los meses de diciembre y enero, suelen oscilar entre los 10.º y los 15.º bajo cero.

El verano es corto y cálido. La insolación es más notoria por estar su suelo desprovisto de arbolado. La nubosidad suele ser muy reducida, predominando el cielo

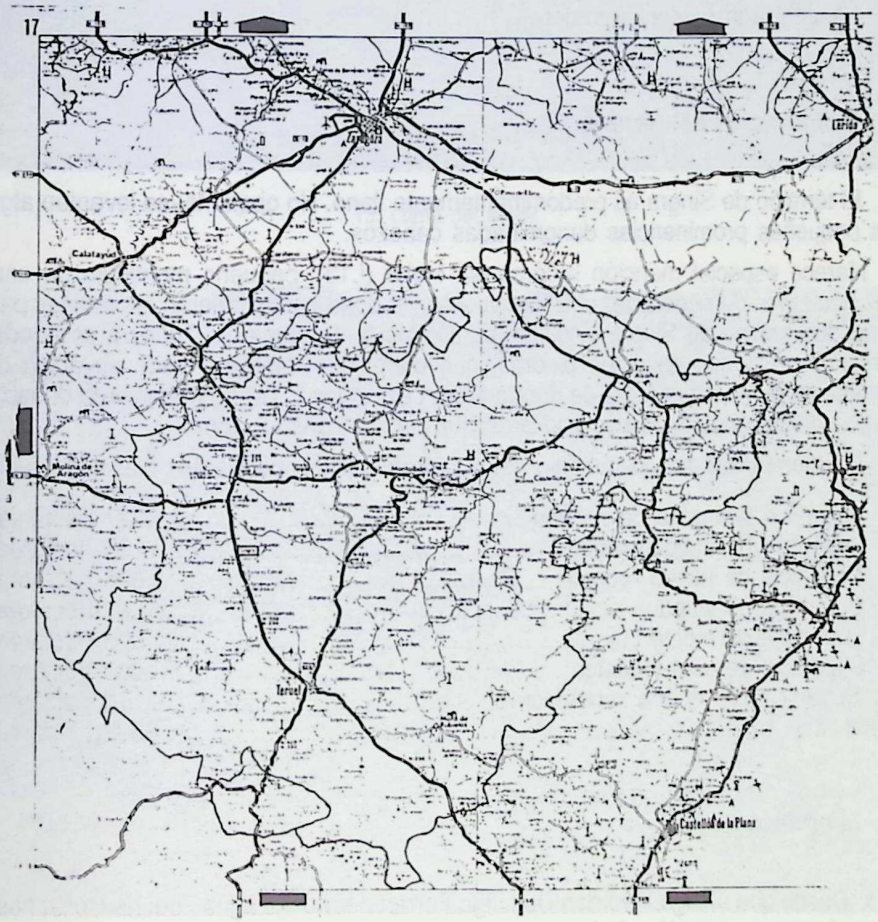
* Este trabajo fue terminado en 1974 y presentado en 1981 al XIX Certamen Científico de Albarracín bajo el título "Breve Estudio Etnológico del pueblo de Singra", obteniendo el primer premio en la modalidad de Etnología.

nítido y luminoso. La temperatura media anual oscila entre los 12 y los 15.º

Las precipiraciones son muy escasas y sólo suele llover unos sesenta días en todo el año: las de lluvia y nieve sólo alcanzan los 400 ó 500 milímetros anuales. Son muy temidas las tormentas de verano, acompañadas a veces de granizo y pedrisco, que anulan en pocos minutos el rudo trabajo y las esperanzas de todo un año.

Indicamos a continuación algunos fenómenos de los que se valen estas gentes del campo para hacer sus predicciones climatológicas y los refranes que emplean para expresarse en esta materia. El significado de los que ofrecen alguna dificultad de comprensión, puede consultarse en el apartado, titulado "Literatura", donde se habla sobre los mismos.

– Cuando hay gran número de mosquitos, es indicio de que pronto va a soplar viento del norte.




12. Mapa de la provincia de Teruel y tierras limítrofes.

– Si, al ponerse el sol, las nubes aparecen teñidas de rojo, la temperatura no tardará mucho en bajar.

Refranes referentes al clima:

– A Todos Santos, los campos blancos.

– En enero, se hiela el agua en el puchero.

– Sol con ventana, agua mañana.

– Cielo a capacicos, agua a cantaricos.

– las nieblas de octubre, a siete descubren.

– Agua por la mañana, o mucha o nada.

– San Ginés se pone el gorro.
Palomera, la montera;
pastores y labradores
acudid a la paidera (paridera).

## 4. Configuración del terreno

El término de Singra es predominantemente llano. No obstante, se levantan algunas pequeñas prominencias denominadas cabezos.

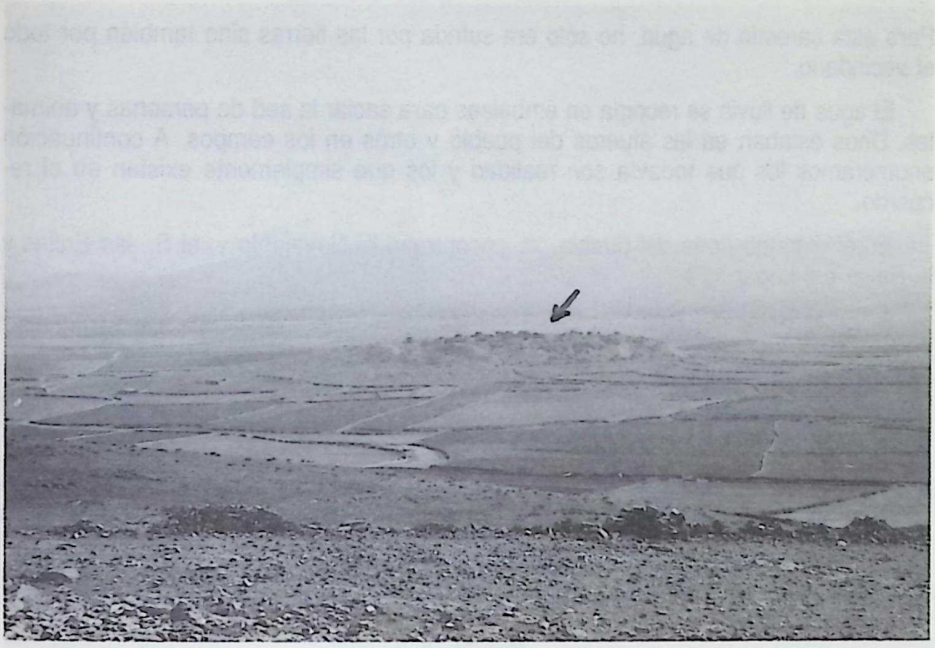
Merece especial mención la loma del Molar (f.13), pequeño montículo de unas diez hectáreas de superficie, al E. del pueblo, de donde se extrajeron las muelas para el antiguo molino de Singra y, quizá, para otros de la comarca. Todavía se pueden contemplar algunas de estas piedras, que dieron su nombre a esta elevación del terreno, en la misma cantera de donde fueron extraídas (f.14). El material de desecho se ha venido empleando hasta el presente para la construcción.

Las tierras que son patrimonio del pueblo de Singra podríamos clasificarlas así:

| | |
|---|---|
| A. Superficie laborable de secano | 1.227 hectáreas. |
| B. Superficie de antiguo regadío | 33 hectáreas. |
| C. Superficie de nuevo regadío | 626 hectáreas. |
| D. Superficie de viñedo | 82 hectáreas. |
| E. Superficie de monte bajo | 870 hectáreas. |
| F. Superficie de erial y pastos | 681 hectáreas. |
| G. Superficie de terreno improductivo | 73 hectáreas. |
| Total | 3592 hectáreas. |

## 5. El problema del agua

Desde que el ingeniero don Domingo Ferrari desvió las aguas del río Cella, hasta la reciente construcción de importantes pozos artesianos, la casi totalidad de estas tierras sólo era fertilizada por las escasas precipitaciones a que antes hemos aludido.



13. Loma del Molar.



14. Muela abandonada en la cantera.

Pero esta carestía de agua, no sólo era sufrida por las tierras sino también por todo el vecindario.

El agua de lluvia se recogía en embalses para saciar la sed de personas y animales. Unos estaban en las afueras del pueblo y otros en los campos. A continuación enumeramos los que todavía son realidad y los que simplemente existen en el recuerdo.

En el extremo norte del pueblo, se encontraba el Navajuelo y, al S., las Erillas y la Balsa del Lugar.

A. E., la Balsa del Molar, la Balsa del Monte, y la de Albanejas.

Al N.O., la Jipe (aljibe), el Balsete y la Balsa Nueva.

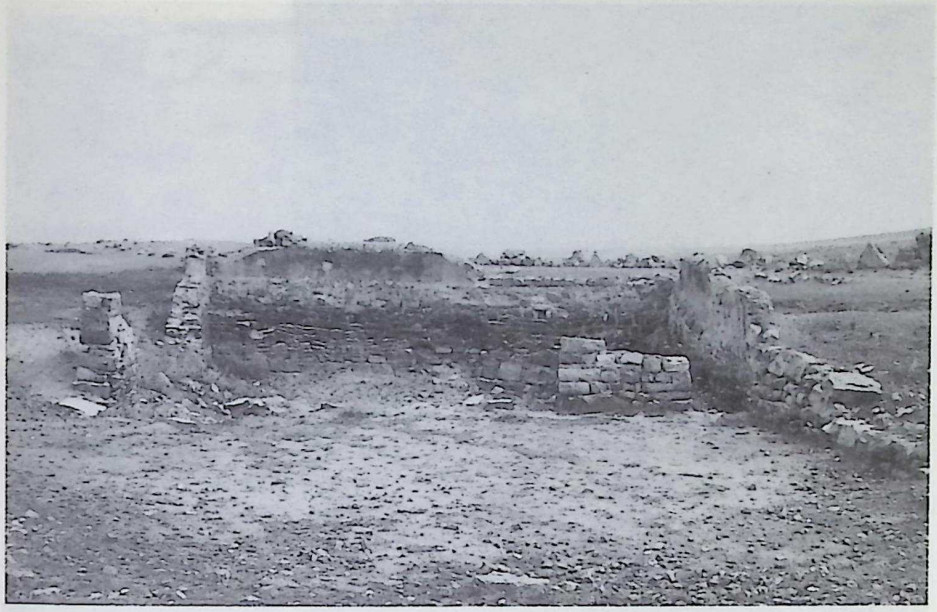
En el momento presente, sólo almacenan agua el Balsete (f.15), la Balsa del Molar, la del Monte y la de Albanejas.

El agua del Balsete y de la Jipe, junto con la que proporcionaba algún pequeño pozo que se encontraba fuera del casco urbano, era utilizada por el vecindario para beber y cocinar. Los otros embalses sólo eran abrevaderos.



15. El Balsete.

La Jipe (f.16) era un aljibe de 4 ó 5 metros de profundidad y de 12 x 13 metros de base. Sus paredes son de mampostería hasta el nivel que podía alcanzar el agua almacenada, y de tapia en su parte superior. En los dos extremos de su cara sur había



16. La Jipe.

un tramo de escalones que daba acceso a su interior; cada tramo tenía una barandilla de madera como medida de seguridad para los aguadores.

También acarreaban agua, para los menesteres antes citados, de las llamadas "fuentes del Molar": pequeños depósitos que recogen el agua de lluvia del Molar (f.17 y 18).

El acarreo de agua se llevaba a cabo con el auxilio de las caballerías y a mano. Sobre el lomo del animal se colocaban las aguaderas y, dentro de éstas, los cántaros. Las aguaderas eran de hierro y madera (f. 19) o, en su defecto, de esparto. El agua así transportada, era almacenada en las casas dentro de unas tinajas de tamañas dimensiones (f.20B).

Sólo los que han sufrido semejantes penalidades para obtener tan preciado líquido, podrán imaginar la alegría que embargó los corazones de estas nobles gentes cuando, en 1948, vieron brotar en la misma plaza de su pueblo esos cuatro hermosos chorros de la fuente que, todavía hoy, siguen manando día y noche (f.21).

Todo el pueblo contribuyó a hacer viable este milagro. Picos y palas fueron abriendo sin descanso la larga zanja que había de albergar el acueducto. Así se hizo posible el trasvase de agua desde los Gamellones –manantial situado en las estribaciones de Sierra Palomera– hasta la localidad.

Para aprovechar al máximo su rendimiento, se condujo el agua sobrante de la fuente a un abrevadero para caballerías; y de éste (f.22), una parte del agua fue

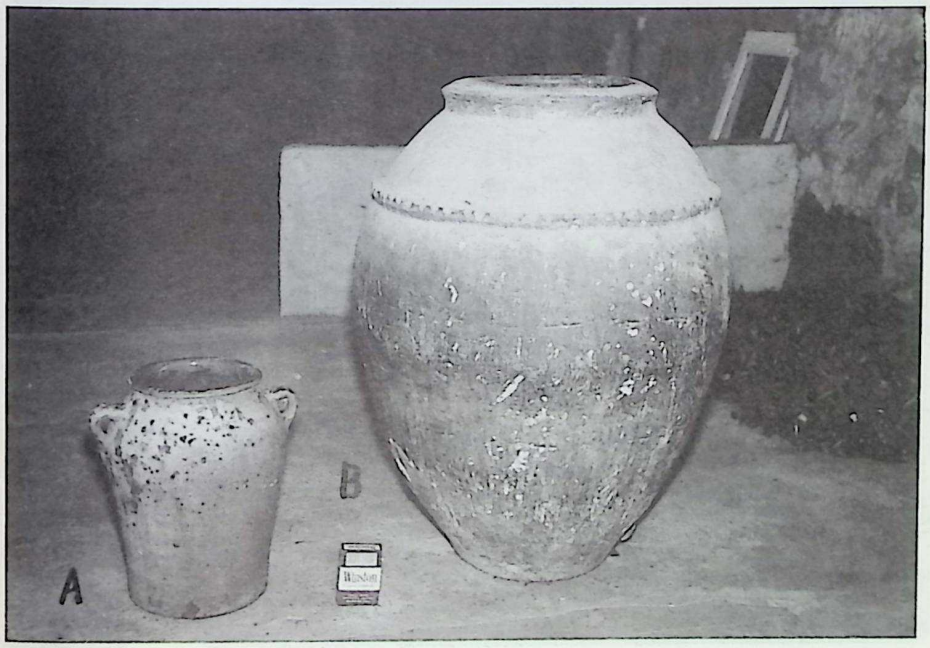




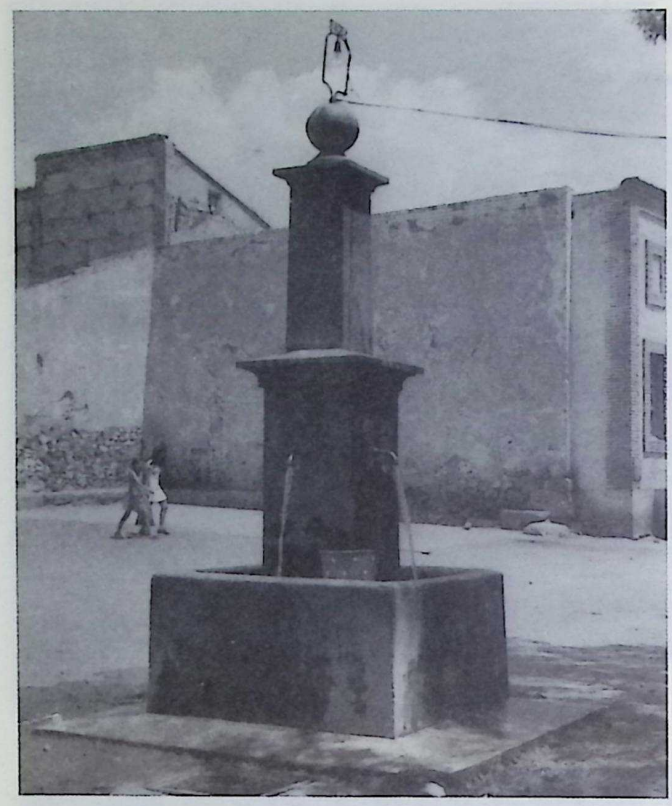
17 y 18. Dos fuentes del Molar.



19. Aguaderas.



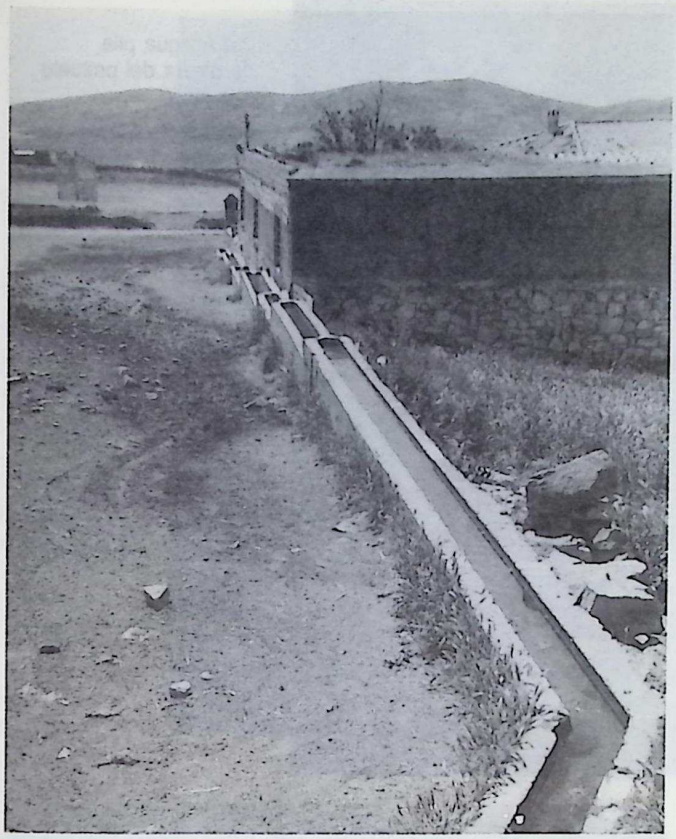

20. Tinajas de conserva y de agua.



21. Fuente del pueblo.



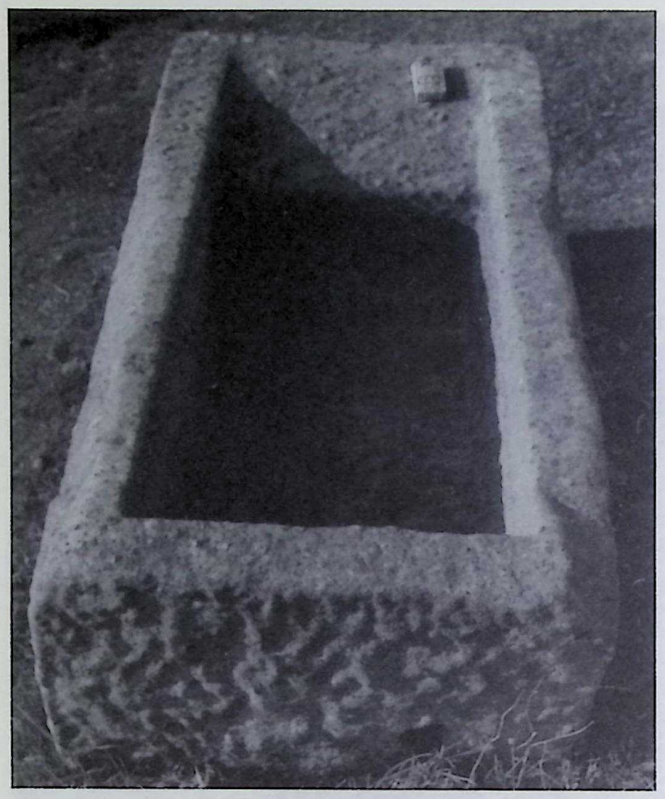
22. Abrevadero de caballerías.



23. Abrevadero del ganado lanar.



24. Lavadero.



25. Antigua pila de piedra del pozuelo que sirvió para lavar la ropa.



26. Canal de riego.



27. Uno de los motores.

conducida al abrevadero del ganado lanar (f. 23), y la restante al lavadero, acabando su curso en los huertos.

El abastecimiento de agua potable estaba así asegurado, pero sus tierras seguían estando sedientas. Tuvieron que pasar los años y llegar la década de los sesenta para que se hiciese justicia a aquellas tierras que se habían visto privadas de sus aguas en los comienzos del siglo XVIII.

El alumbramiento de modernos pozos artesianos, ha devuelto el verdor a sus campos y la esperanza a los agricultores (f.26). Para formarnos una ligera idea de su importancia, podemos añadir que, de los tres pozos que actualmente están en servicio, uno proporciona un promedio de 90 litros por segundo, otro 110, y el tercero 120 litros. Debemos advertir que, en las épocas de más sequía, sus motores (f.27) funcionan día y noche.

## III. TIPO HUMANO

Singra cuenta actualmente con 208 habitantes. No podemos hablar de un tipo auténticamente indígena porque ha sufrido mezclas con los de otros pueblos vecinos, aunque no haya sido excesivamente numerosa la inmigración. Son muchos más los

que emigran, no sólo a otros puntos del territorio nacional, sino también al extranjero. En el momento actual los hay en Francia, Suiza, Brasil y Estados Unidos. No obstante, aún podemos señalar algunas características, comunes a los habitantes de este reducido vecindario.

Haciendo un examen de la constitución física de los mozos alistados en el servicio militar, entre 1960 y 1970, hemos obtenido los siguientes datos:

| | |
|---|---|
| – Talla media | 165 centímetros |
| – Peso medio | 66 kilos |
| – Perímetro torácico | 86 centímetros |

Predominan los tipos mesocefálicos. Con respecto al cabello, prevalecen los colores negro y castaño; no es frecuente el rubio. Son pocos los casos de calvicie entre los hombres y no se ha conocido ninguno entre las mujeres.

Las tonalidades de sus ojos van desde el azul al negro. Su tez morena está curtida por la frecuente exposición a la intemperie; y el duro trabajo agrícola favorece la talla enjuta de su cuerpo.

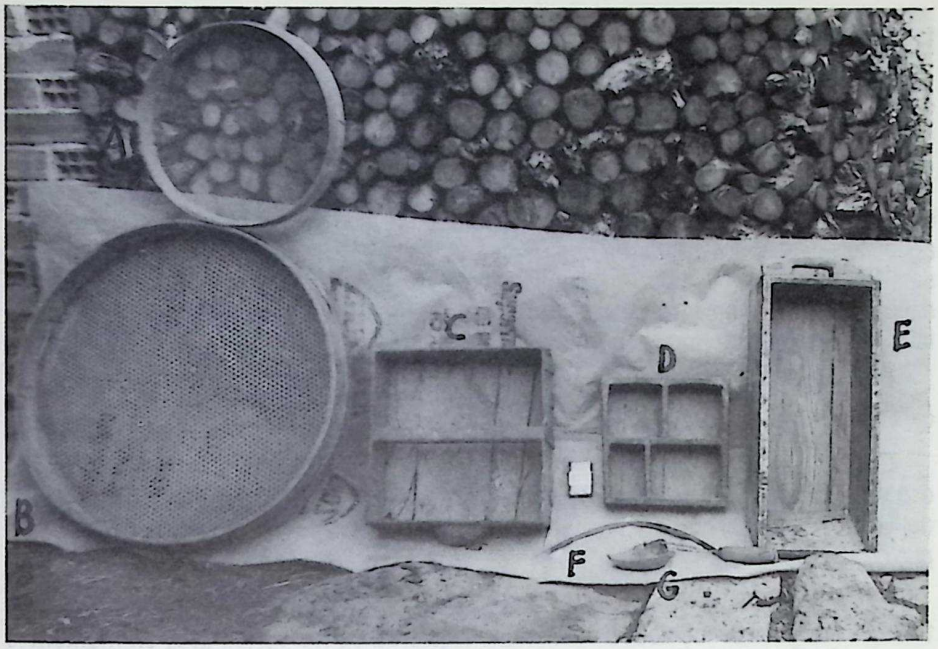
Si, entre sus muchos valores espirituales, nos viéramos precisados a señalar dos, nos quedaríamos con su nobleza y su solidaridad. Esta última cualidad queda bien patente cuando la adversidad se cierne sobre cualquiera de los convecinos. Todo el pueblo participa de su dolor y está presto para ofrecerle la ayuda que necesita; ayuda que tampoco ha negado jamás a aquellos que, aún sin ser conocidos del vecindario, la han solicitado.

## IV. BASE ECONOMICA

Singra es un pueblo fundamentalmente agrícola y ganadero. Hasta hace muy pocos años, su alimentación estaba basada casi exclusivamente en los productos obtenidos de estas dos fuentes de riqueza. Actualmente, va penetrando muy lentamente pero con decisión el gusto por el consumo de artículos importados.

Contrasta enormemente la alimentación actual, aunque sobria, con la de hace 100 años. Cuentan los más ancianos del lugar haber oído decir a sus padres que el pan de trigo era, por aquellas épocas, un lujo; y que lo corriente era fabricarlo con la harina obtenida de la molienda de cachurros, nombre vulgar de la semilla de la planta Torilis nodosa, perteneciente a la familia de las umbelíferas.

Hasta hace unos cincuenta años, los únicos cereales cultivados eran el centeno y el morcacho, resultante este último de la mezcla de trigo con centeno.




28. Instrumental empleado para la siega, limpieza y medida del trigo.



29. Arado romano.

## 1. Agricultura

*A. El trigo:*

Antes de sembrarlo, se porga con la zandara (criba, f.28A) para librarlo de las semillas que le son perjudiciales. Se siembra en el mes de octubre. Para ello, el agricultor, después de abrir los surcos con el arado (f.29), esparce manualmente las semillas sobre los mismos y, a continuación, las cubre pasando el arado sobre los caballones. Finalmente se pasa el tablón (atabladera) perpendicularmente a la orientación de los surcos para dejar más llano el terreno.

En el mes de mayo se escardaba el campo para limpiarlo de hierbas nocivas y cardos.

Cuando, en el mes de julio, daba comienzo la recolección y aún no eran empleadas en el pueblo las modernas máquinas, empezaban a llegar grupos de segadores del Levante español que eran contratados por las familias más pudientes para participar en las faenas de la siega.

En un principio, la única herramienta empleada para la siega era la corbella (hoz, f.28F). Para guardar los dedos de la mano izquierda de los cortes que, en momentos de descuido, pudiera producirles el corte de la hoz, usaban una especie de guante de madera denominado zoqueta (f.28G).

Más adelante, empezaron a usarse las máquinas segadoras, gavilladoras y atadoras. Según el testimonio de un anciano, en el año 1906 llegó a este pueblo la primera máquina segadora-atadora. Finalmente, han hecho su aparición las máquinas cosechadoras, verdadera revolución de la técnica agrícola, que alivia y acelera en gran medida la labor recolectora.

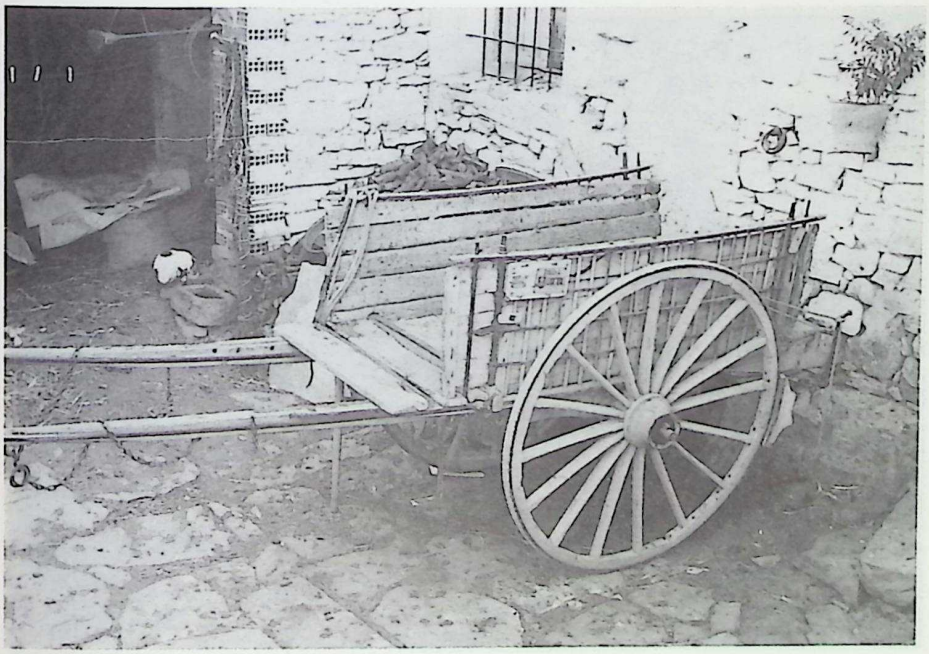
Pero volvamos al pretérito. La faena de la siega a corbella requiere una destreza peculiar, pues, no consiste únicamente en cortar la mies. Los buenos segadores, cuando ya no podían abarcar más mies con la mano izquierda, rodeaban el manojo con tres o cuatro tallos de trigo y lo pasaban al dorso de la misma mano quedando sujeto a ella al permanecer aprisionados los extremos de los tallos entre el dedo índice y el borde de la zoqueta, en cuyo interior se alojaban los dedos corazón, anular y meñique. Continuaban así segando hasta que la mano izquierda no podía abarcar más tallos y, entonces, dejaban los dos manojos en el suelo. Cada tres segadores, al depositar su montoncito de mies, formaban una gavilla.

Esta operación se realizaba con gran rapidez y no suponía pérdida alguna de tiempo, como a primera vista podríamos suponer.

Cuando finalizaba la siega de un campo, los segadores recogían las gavillas, valiéndose de un palo de unos 45 cms. de largo y apuntado en una de sus extremidades que recibe el nombre de garrote (f.30C). Introducían este palo bajo la gavilla para no herirse la mano y evitar el contacto de la misma con cualquier animal dañino, que se hubiera cobijado a la sombra de la mies. Juntando varias gavillas, se formaba un haz o fajo que luego se ataba con un vencejo (f.30B), sirviéndose del garrote.



30. Útiles empleados para atar la mies.



31. El carro.

El vencejo se fabricaba con dos pequeños manojos de bálago (f.30A), anudados en su extremo superior. Para que las cañas del centeno no se quebrasen al efectuar este nudo y al atar los haces, se ponían previamente en remojo.

Terminada la atadura, se procedía a la recogida y apilamiento de los haces en el mismo campo, formando de este modo los tresnales. El tresnal está formado por un conjunto de haces de mies, ordenados en forma de prisma triangular tendido sobre una de sus caras.

Para el acarreo de la mies, se preparaba el carro (f.31) convenientemente; debía dotársele de la máxima capacidad. Con este fin, se quitaban los tableros de la base y se colocaban las bolsas, sujetándolas a la base de la caja; adosados a los dos tableros laterales, se fijaban los seis estacones de carrasca –palos redondos con punta en su parte superior– que, junto con las sogas, sujetaban lateralmente la carga de haces que sobrepasaba la caja del carro. El carro, así equipado, transportaba la mies de los tresnales a la era, donde era colocada en hacinas que tenian forma de pirámide cuadrangular.

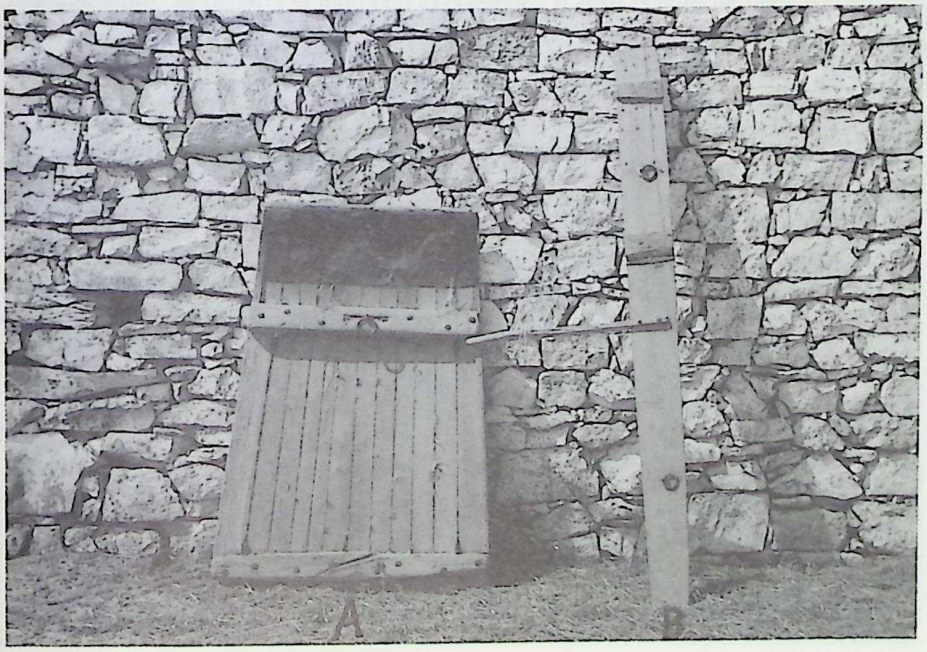
La era (f.32A) está rodeada por una cerca de piedra. El suelo sobre el que se trillaba era de tierra arcillosa bien apisonada, aunque también los había empedrados. Para que el suelo conservara la humedad necesaria y no se agrietase se cubría, una vez terminada la trilla, con una capa de paja que volvería a retirarse al año siguiente por las mismas fechas; estas dos operaciones reciben el nombre de 'entamado' y



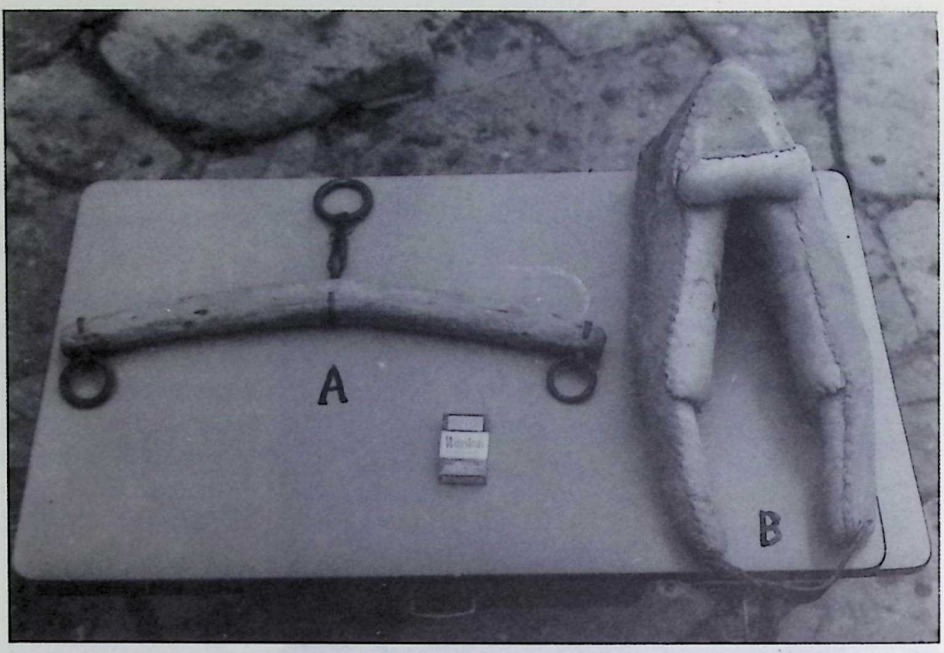

32. Era y pajar.



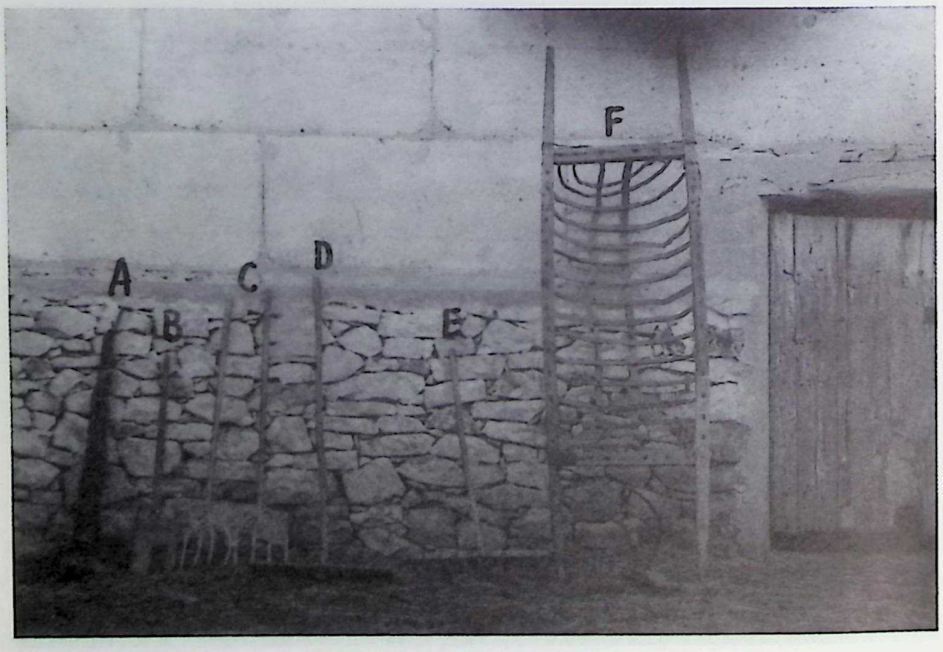
33. Reverso del trillo.




34. Trillo y barrastra.




35. Trilladeras y collera.




36. Aperos para la trilla.

'desentamado', respectivamente. Adosado a la era suele encontrarse el pajar (f.32B), lugar que sirve para guardar la paja y los aperos necesarios para la trilla.

Los primeros trillos utilizados (f.33 y 34A) constaban de un tablón rectangular, curvado en su parte delantera. En la parte posterior tenía unas incisiones donde encajaban pequeñas piedras de pedernal y sierras de hierro, que tenían por finalidad quebrantar la mies. Posteriormente, se fueron empleando otros trillos que llevaban en su parte posterior varios ejes de discos cortantes para triturar la mies con mayor rapidez. Ultimamente se emplean las máquinas trilladoras y cosechadoras.

Por la mañana temprano, se tendía la parva sobre la era formando un círculo. Se enganchaba el trillo a las caballerías que lo arrastraban durante todo el día, conducidas por el trillador. El trillador o trilladora iban de pie o sentados sobre el trillo.

Para que la parva fuera quebrantada de manera uniforme, se llevaba a cabo la operación de tornear. Esta consistía en ir dando la vuelta a la mies, sirviéndose de la horca (f.36C) cuando el tamaño de las cañas era aún considerable; y de la pala de madera (f.36B) en caso contrario.

Al atardecer se recogía la parva con la barrastra (f.34B), que era arrastrada por una caballería. También ayudaban en esta faena las personas con los barrastros (f.36D). Después se barría la era con escobas hechas de arbustos (f.36A).

A continuación se procedía a aventar la parva. Se lanzaba ésta al viento con las horcas para separar la paja del grano; después se aventaba con la pala de madera. Seguidamente, se cribaba el trigo con los cribones (f.28B) –cribas de unos 80 centímetros de diámetro con cerco de madera y base de piel o plancha metálica con agujeros– con el objeto de limpiarlo de las impurezas que el viento no había podido arrastrar. Las granzas o residuos de paja gruesa, espigas, etc., que quedaban al acribar el trigo, volvían a acribarse con otro cribón de agujeros más amplios. Algunos agricultores empleaban para este menester una máquina aventadora. Posteriormente, el trigo era conducido al granero, donde quedaba almacenado en espera de su venta o consumición. La paja se trasladaba al pajar con la jabega (f.36F).

*B. El centeno:*

Su siembra tiene lugar en el mes de septiembre. No suele escardarse. Las restantes faenas son semejantes a las descritas para el trigo.

*C. La cebada:*

Se siembra en noviembre y febrero. Las diversas faenas agrícolas que se realizan para su cultivo son semejantes a las del trigo y el centeno. El cribado se lleva a efecto con el cribón de las granzas.

*D. La avena:*

Se siembra en febrero: El resto de las labores es igual al realizado con la cebada.

*E. Las guijas:*

Las guijas, nombre vulgar de las semillas del Lathyrus sativus–, se siembran en febrero. Sus semillas son comestibles pero poco sabrosas. Actualmente no se cultivan apenas.

*F. Los garbanzos y las lentejas:*

Ambos son artículos de consumo frecuente.

*G. Los yeros:*

Esta planta es una leguminosa, Ervum ervilia, cuyo fruto está en vainas infladas, con tres o cuatro semillas pardas, prismáticas y de aristas redondeadas. Sirven de alimento para el ganado.

*H. El alfaz:*

También llamado alfalfa (Medicago sativa). Es una planta perenne que se puede segar varias veces al año. Este menester se lleva a cabo con la dalla o guadaña. Es muy nutritiva y se cultiva como forraje.

*I. El pipirigallo:*

Planta herbácea (Onobrichys sativa), que, como el alfaz, se cultiva para alimento del ganado.

*J. La remolacha:*

Se siembra en marzo y abril. Después se excava para favorecer su crecimiento. Su extracción se efectúa en noviembre. Sus hojas sirven de alimento al ganado lanar y la raíz es transportada a la fábrica azucarera de Santa Eulalia (Teruel).

*K. Las patatas:*

Se plantan en mayo. Cuando sus tallos alcanzan unos 10 centímetros, ha llegado el momento de excavarlas para destruir las hierbas nocivas y proporcionar mayor cantidad de tierra a la planta. Pasado un mes desde la primera excavación, se realiza una segunda. Su recolección tiene lugar entre los meses de octubre y noviembre; se suele contratar personal para extraerla y, hasta hace unos diez años, se les daba de comer en la casa del dueño.

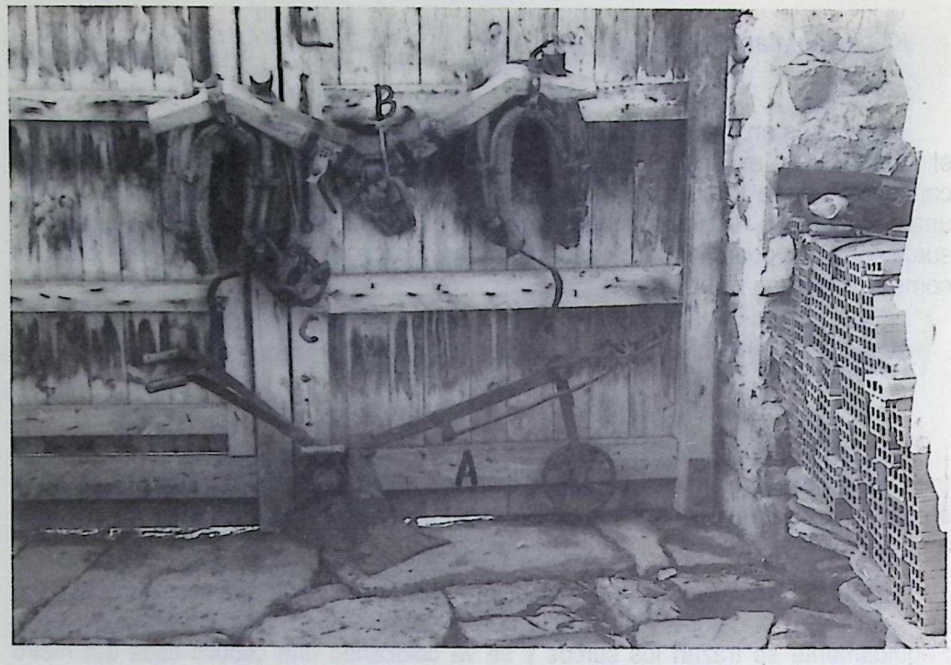
*L. El azafrán:*

Antes de plantar las cebollas (bulbos) del azafrán (f.37) se deben esgarafollar (desbrozar): operación que tiene por finalidad separar los bulbos y limpiarlos de la broza y tierra que llevan adheridas. Se esgarafolla unos diez días antes de proceder a la plantación.

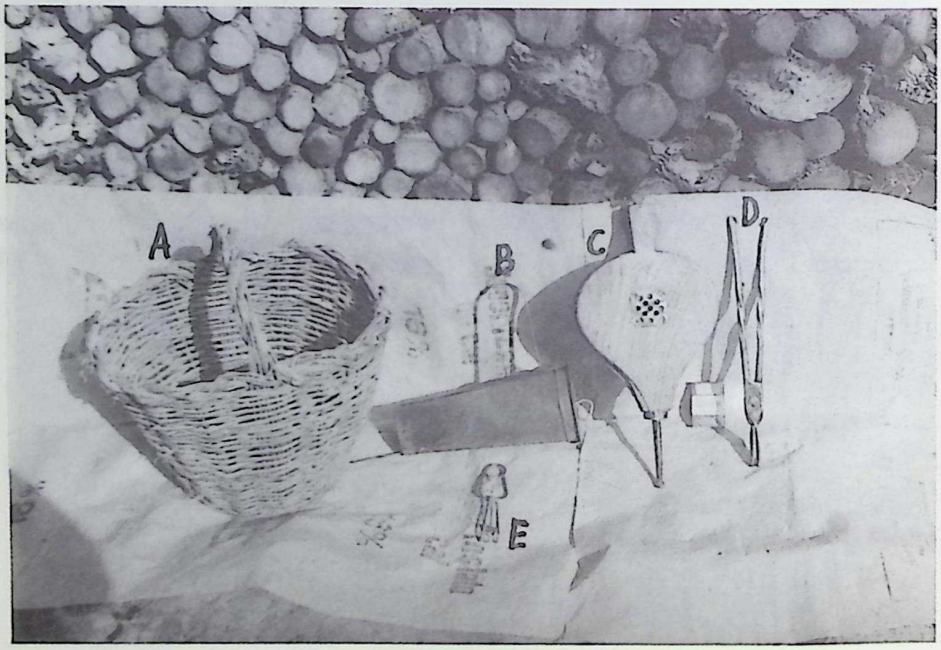
Cuando el agricultor desea realizar una plantación de azafrán, esparce primero estiércol sobre el campo y lo mezcla con la tierra, arando ésta con el rusá (f.38A). Seguidamente se trazan los surcos y se va colocando una cebolla cada decímetro sobre la ladera del caballón. Esto ha lugar a finales de junio.



37. Bulbos del azafrán.




38. Rusa, yugo y bozal.




39. Instrumentos utilizados para el cuidado y recolección del azafrán.

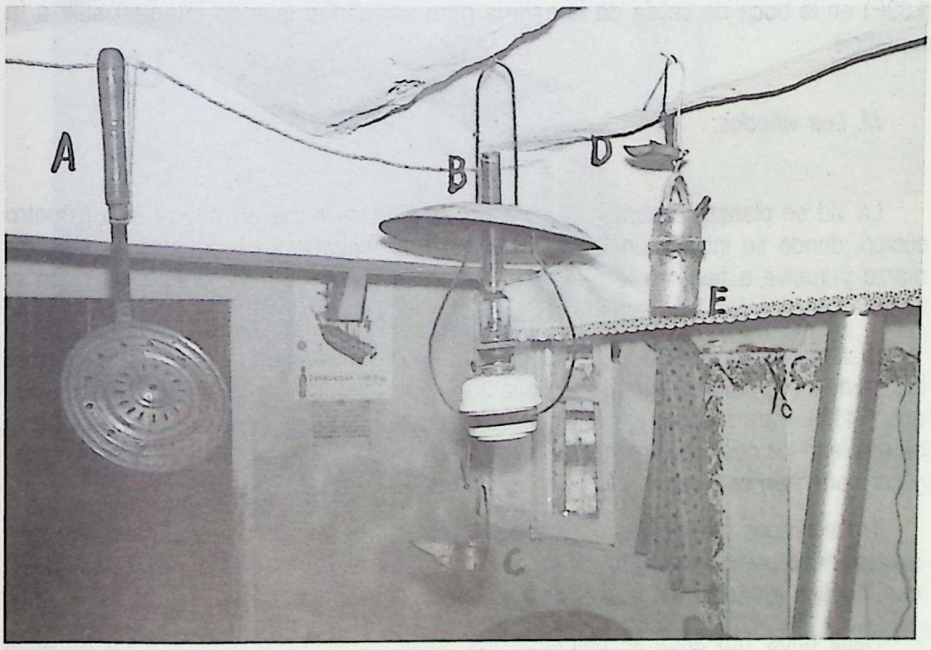
En el mes de septiembre se excava con el rusá y, a continuación, se tablea el terreno.

La floración del azafrán tiene lugar en el mes de octubre y dura veinte días. Como las flores se abren durante la noche, es preciso recogerlas entre la aurora y la media mañana, cuando aún están en capullo; de lo contrario, es difícil cogerlas y se marchitan pronto.

Como antaño las plantaciones de azafrán eran importantes, se contrataban mozas de otros pueblos de la provincia para ayudar en las faenas de recolección. Estas jóvenes inyectaban al pueblo una atmósfera de dinamismo y alegría.

La jornada comenzaba muy temprano. Antes de que los rayos solares pudieran herir los pétalos de las rosas –así llaman estas gentes a las flores del azafrán–, ya estaba todo el pueblo ocupado en su recolección. Los recolectores llevan un cesto de mimbre (f.39A) en la mano izquierda; ponen un pie entre las dos hiladas y, con la mano derecha, cortan la flor, que luego echan al cesto, por la unión del cáliz con el pecíolo.

El transporte hasta casa se realizaba a mano en los mismos cestos de recogida y en cuévanos –serones de mimbre– transportados por caballerías. Si la cantidad recogida es notable, se emplea el carro para su traslado.




40. Calentador de cama y diversos aparatos del antiguo alumbrado.

La acción de separar los estigmas, que son el verdadero azafrán, de la flor es traducida por el verbo esbrinar (desbriznar). Esta operación se efectúa durante todo el día y parte de la noche por los esbrinadores de ambos sexos.

Cuando la tarde empieza a oscurecer se detiene la labor para continuarla hacia las veinte horas: es el único tiempo de asueto de que disponen los esbrinadores. La faena se reanuda por unas horas durante la noche. Hasta hace unos sesenta años se utilizaba, para esbrinar de noche, la luz del quinqué (f.40B) y la de los candiles (f.40C y D). Después, por irregularidades en el alumbrado eléctrico, se vino empleando durante los cuarenta años siguientes la lámpara de carburo (f.40E). En el momento actual se utiliza únicamente la lámpara eléctrica.

El bulbo del azafrán es un alimento muy codiciado, por los ratones de campo. Y como el azafrán tiene gran repercusión en la economía de esta localidad, el agricultor ha tenido que ingeniárselas para combatir a estos pequeños animalitos.

Existen dos formas de hacerles la guerra. El arma principal es una olla metálica (f.39B) con un agujero central en su fondo plano. Esta olla se llena de paja y se le prende fuego. Encendida la paja, se entierra su boca a la entrada de las galerías excavadas por los ratones y se le proporciona viento con un fuelle (f.39C) a través del agujero posterior, para que el humo de la combustión se introduzca en las galerías y mate por asfixia los ratones. Para atizar el fuego se introduce un alambre grueso por el agujero de la olla.

Otro modo de diezmarlos consiste en introducir la parte posterior de un cepo (f.39E) en la boca de salida de la galería para atraparlos cuando intenten salir a la superficie.

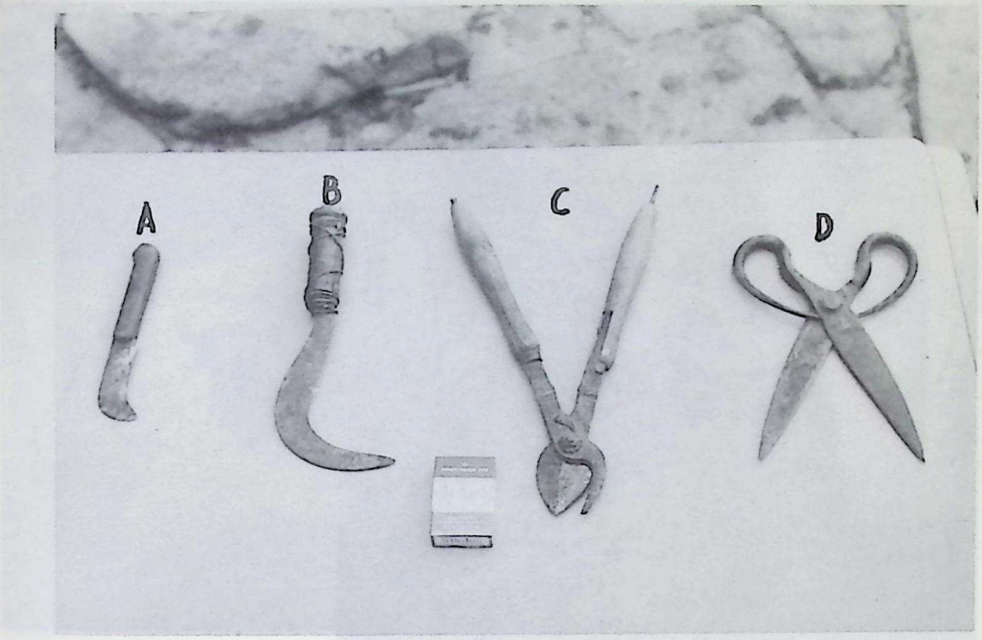
*M. Los viñedos:*

La vid se planta en abril y mayo. Con este fin se excavan hoyos de un metro cúbico, donde se introducen los sarmientos. Los viñedos se labran en el mes de marzo y vuelve a hacerse lo mismo a finales de junio (binar). Se podaban con el hocino (f.41B) y con las tijeras (f.41C), en marzo y abril.

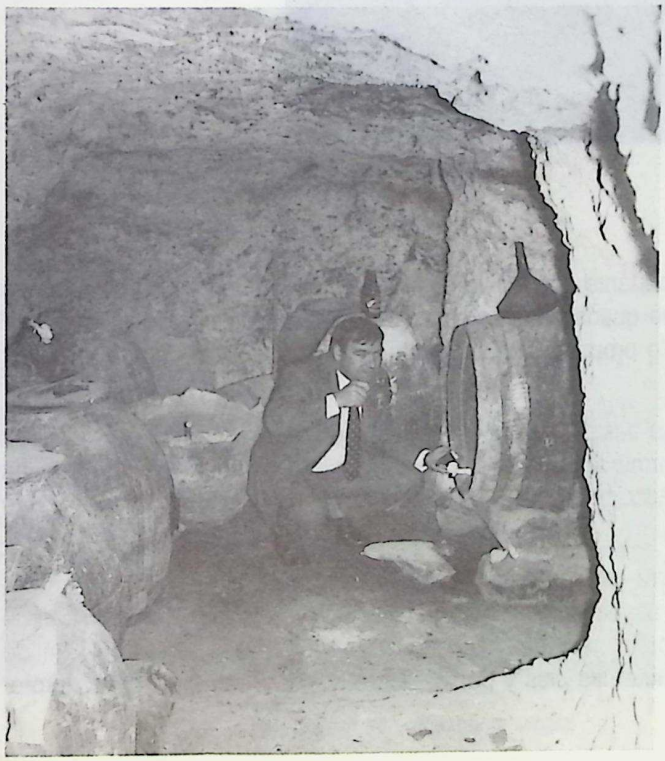
La vendimia se efectúa a últimos de octubre o primeros de noviembre. Se cortan los racimos con navajas aunque, antiguamente, también se hacía con pequeños hocinos (f.41A). Para recoger los racimos que se van cortando y transportarlos al carro se emplean los cestos de mimbre. Luego se conduce la uva al trujal, donde la pesan y convierten en espiritosos caldos.

Transcurridos unos días, se procede a su extracción y traslado a las bodegas subterráneas particulares (f.42). Este transporte se efectúa con botos u odres (f.43) que, llegado el momento, se vacían en las cubas y tinajas de la bodega.

Hace unos 120 años se plantaron los primeros viñedos de Singra en terrenos situados junto al Molar y en el campo de La Sima.




41. Hocinos, tijera de podar la vid y tijera para esquilar caballerías.



42. Bodega.



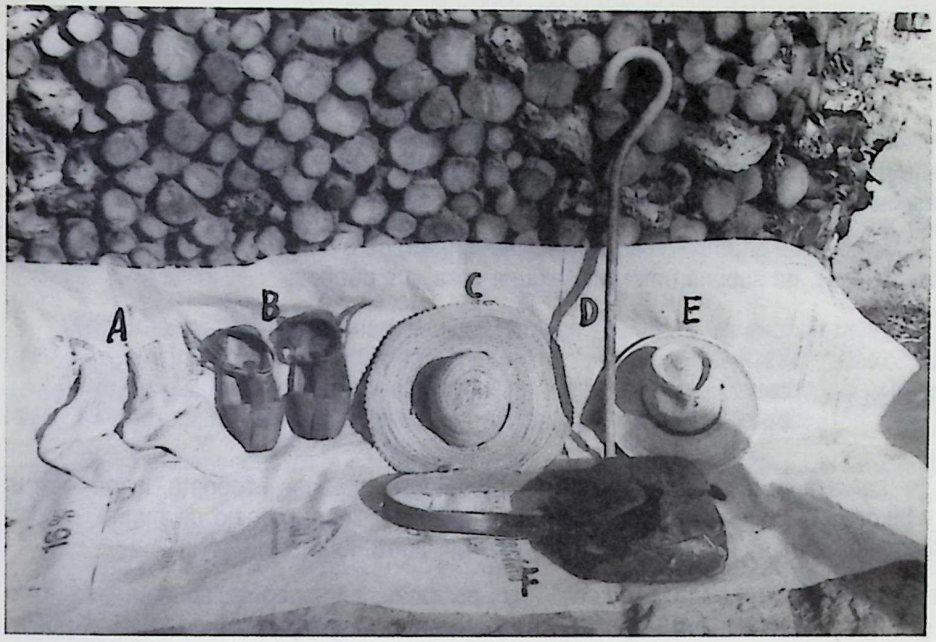
43. Boto de vino.

## 2. Ganadería

El único ganado importante que existe es el lanar. Actualmente no hay rebaños de cabras; las pocas que quedan suelen pastar en compañía de las ovejas. El alimento de unas y otras lo proporcionan los pastos de los campos, completado con forrajes y piensos.

La vida del pastor era bastante dura en los pasados años. Además de vivir todo el día a la intemperie, dormía las noches de verano en la pajera o en el corral de las parideras. Sólo tenía vacación el día en que se conmemora la festividad de San Roque.

El pastor lleva siempre consigo el garrote (f.44D), la manta y el morral o zurrón (f.44F). Hace unos años usaban zagones (zahones, f.45), confeccionados con piel de cabra u oveja, para proteger su ropa del contacto con las reses y con el fin de abrigarse. También llevaban los pies y pantorrillas envueltos con pieles para protegerlos del frío.




44. Algunas prendas y pastor y labrador.



45. Pastor con vestimenta propia.

## 3. Animales domésticos

Son muy numerosos los animales que viven bajo la protección de estos laboriosos campesinos. Mencionamos los más frecuentes: perros, gatos, caballos, mulos, asnos, cerdos, gallinas, conejos, patos, pavos reales, ocas, etc.

También se crían palomas en palomares (f.46) pero como buscan su alimento por los campos, no suponen molestia alguna para sus dueños.

## 4. Caza

La caza es considerada como deporte. Se practica con escopeta, lazos, perros y hurones. Se pueden cobrar las siguientes piezas: liebre, conejo de monte, perdiz, codorniz, avutarda, jabalí, tejón, gato montés, zorra, lobo, etc.

Alguna vez se practica el ojeo. Varias personas, sin escopeta, asustan las piezas gritando y lanzando piedras para encaminarlas hacia los lugares donde están apostados los cazadores. En las batidas de zorras, se produce ruido con latas vacías y cencerros.



46. Palomares.

## V. HABITACION

Nos hubiera gustado ofrecer el plano de una casa de tipo medio; sin embargo, esto no es posible, debido a la infinita variedad que presenta la distribución de sus distintos departamentos. Para llevar a buen término nuestro propósito, nos hubiéramos visto precisados a presentar tantos planos como casas existen en el pueblo. Con todo, intentaremos hacer un breve resumen de las características que les son comunes.

De forma distinta podríamos hablar de las modernas viviendas de cemento y ladrillo que van apareciendo tímidamente en distintos puntos del pueblo. Estas sí que poseen una distribución interior más semejante, mas no ocupan nuestra atención en este trabajo por no considerarlas de interés para el estudio del pasado.

Las casas antiguas más comunes suelen constar de tres plantas. Cada una de ellas no es corriente que sobrepase los 270 centímetros de altura.

En la primera planta podemos encontrar el patio, la recocina o despensa, la cocina, el comedor y, en algunas viviendas, una pequeña bodega. El suelo de esta planta, en las casas más antiguas que han permanecido casi intactas, aparece recubierto de grandes losas de arenisca.

El mobiliario del patio o recibidor lo componen una serie de sillas de madera, con asiento de anea, que se encuentran alineadas a lo largo de la pared; también suele haber una mesa de madera en el centro.

La recocina, además de almacenar alimentos, puede albergar en su recinto las tinajas que contienen el agua potable (f.20B), las destinadas a guardar en conserva algunas carnes y embutidos (f.20A), los cántaros, la artesa, el cedazo y algunos utensilios de cocina.

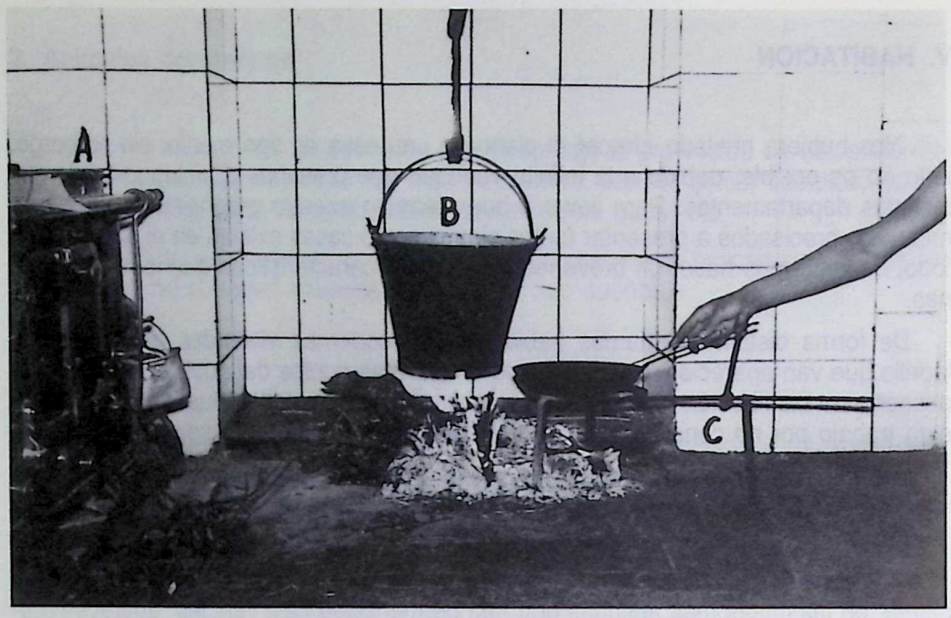
La cocina tiene una mesa de madera, varias sillas como las del comedor, un armario o un aparador para colocar la vajilla, el fregadero y el fogón (f.47). Durante los cálidos meses veraniegos, se cocinaba sobre el foguel (f.48). Consistía este en un cajón de madera, revestido de ladrillo rojo en su interior, y sostenido por cuatro patas. Su objetivo era mantener el fuego más elevado, evitando así que las cocineras recibieran en sus rostros todo el calor resultante de la combustión.

El comedor está amueblado con una mesa central y varias sillas de madera. Las casas que no disponen de comedor, emplean la cocina para hacer sus veces.

Cuando en la casa se dispone de bodega, ésta desempeña también las funciones de despensa.

La segunda planta está destinada al descanso. Sus habitaciones son dormitorios y no suele faltar la clásica alcoba (f.49). El piso es de yeso. La cama antigua era de madera o de hierro y el sumier (somier) de cuerda. Sobre él se colocaba la mafega o colchón de vencejos y encima uno o dos colchones de lana. Finalmente se ponían las sábanas, las mantas y la colcha tejida con ganchillo.

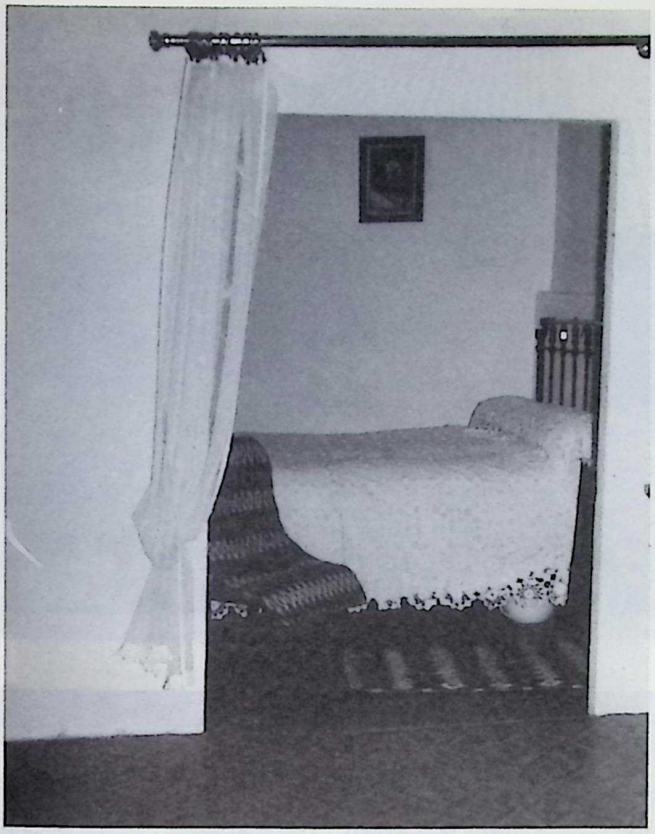
La tercera está destinada a guardar los productos de la recolección y recibe el nombre de granero (f.50). También se utiliza, por ser la parte más ventilada de la casa,



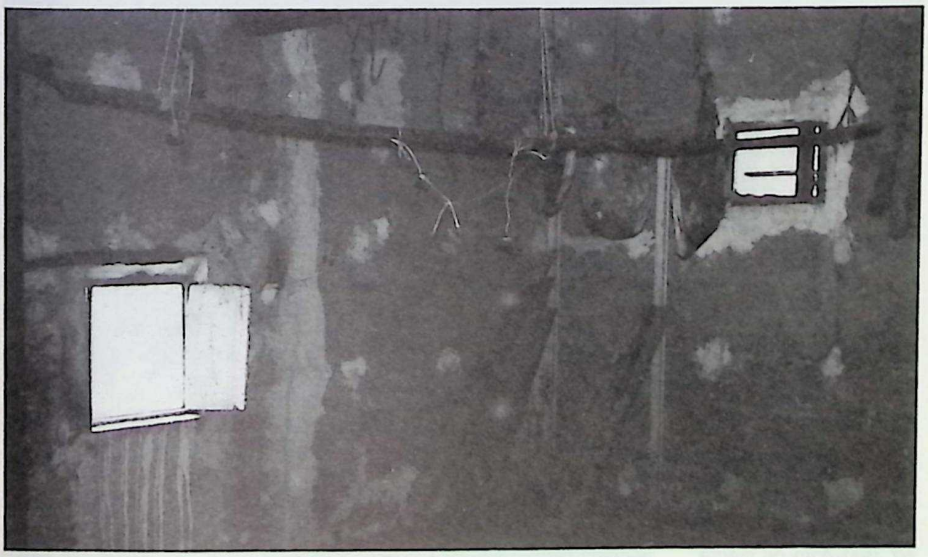

47. Fogón con cocinilla, caldero y trébedes.



48. Foguel.



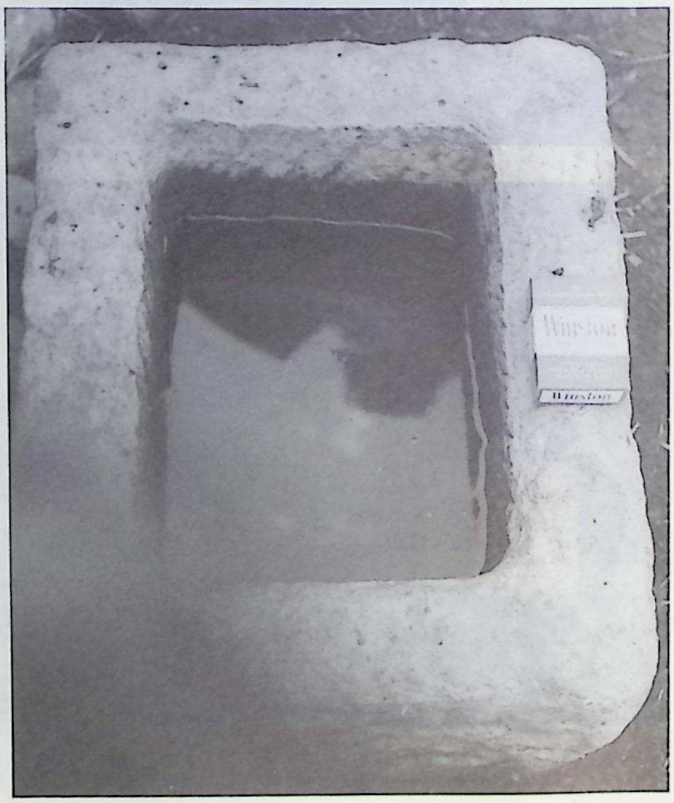
49. Alcoba.



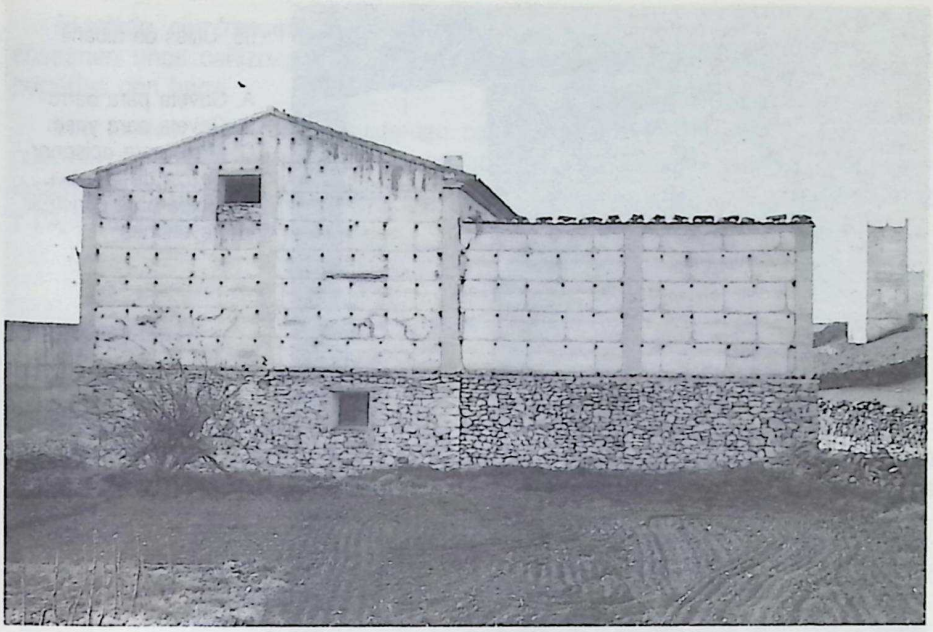
50. Rincón de granero.



51. Corral.



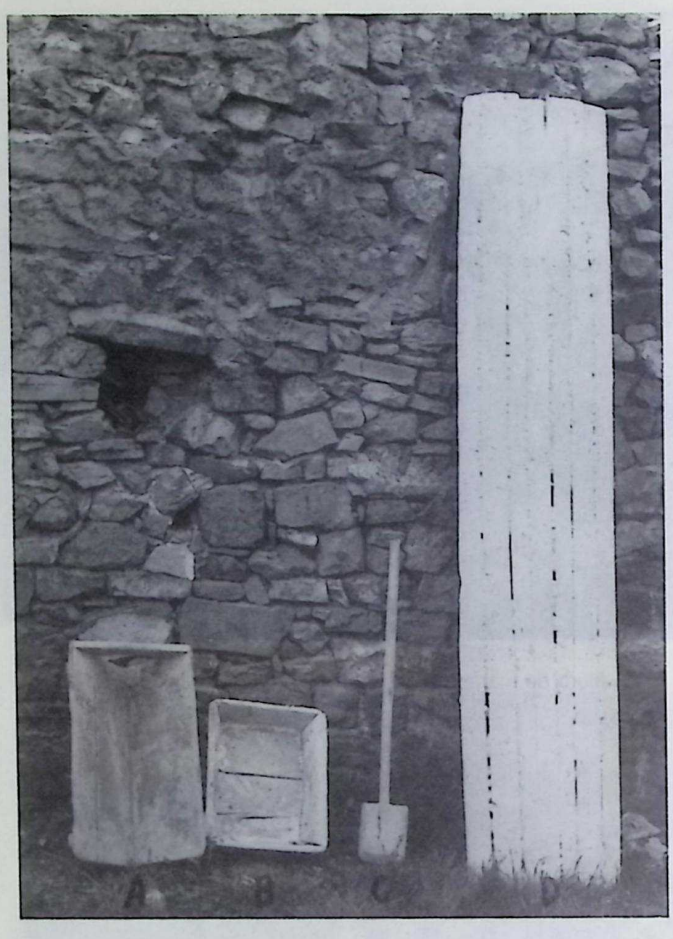
52. Bebedero de piedra para pollos.



53. Muro de mampostería y tapia.



54. Molde para fabricar adobes.



55. Útiles de albañil.

A. Gaveta para barro
B. Gaveta para yeso.
C. Mazo para apisonar la mezcla de la tapia.
D. Molde para construir los revoltones

paa jorear (orear) los jamones y embutidos de fabricación casera.

En la planta baja de la vivienda o adosada a ella se encuentra la cuadra, que sirve de cobijo a las caballerías. Tiene una pajera y varios pesebres.

Juanto a la cuadra está el corral (f.51). En el corral se tienen los aperos de labranza más pesados, el carro y un buen número de animales domésticos; los cerdos se mantienen encerrados en pequeños establos denominados cortes. También en el corral, suele haber un pequeño estercolero y una bardera (f.51A) con ramas de carrasca para alimentar el fuego del hogar. El corral tiene acceso directo a la vivienda, a la cuadra y a la calle.

Los cimientos de estas viviendas no suelen estar muy profundos, pues, la roca viva está a flor de tierra. La unión de los sillares se lleva a efecto con cal grasa. Los muros exteriores pueden alcanzar una anchura de 35 a 50 cms. y son de mampostería hasta el techo de la primera planta; se emplea para su construcción piedra del Molar. El resto del muro exterior es de tapia (f.53).

El tejado, con frecuencia a dos vertientes, está formado por vigas de madera que sostienen unos cañizos; sobre éstos se echa paja y se colocan encima las tejas pegadas con barro.

Los techos interiores se sustentan con vigas de madera. Entre viga y viga se pueden contemplar los revoltones. Los tabiques de la planta baja se construian con losas, que se pegaban y revocaban con yeso. Los de los pisos, con adobes de barro y paja mezclados (f.54).

## VI. INDUMENTO

Las prendas de vestir del hombre eran: camisa de manga larga, calzones interiores, pantalón largo y chaqueta de pana, calcetines de algodón y de lana (f.44A), gorra negra (boina) y capa. Los días de trabajo calzaba abarcas de caucho (f.44B) y los



56. Vestimenta de hace diez lustros.

de fiesta alpargatas de cáñamo o esparto (f.56). Durante el invierno, sobre los calcetines colocaban piel de oveja, de conejo o, simplemente, los cubrían con tiras de paño.

Para protejer la cabeza de los rayos solares utilizaba el sombrero de paja (f.44E). Actualmente continúan en uso la camisa de manga larga, el pantalón y chaqueta de pana, la gorra, el sombrero de paja, los calcetines de lana y las abarcas.

El atuendo de la mujer era más complicado. Sobre la camisa vestía las enaguas y encima dos o tres sayas largas de lana gruesa. De los hombros a la cintura iba cubierta por el jugo (jubón) y sobre éste el mantón.

Un pañuelo cubría la cabeza y se anudaba bajo la barbilla. Para protejerse el rostro del sol en las faenas campestres, utilizaban el sombrero de paja (f.44C).

Los días ordinarios calzaban alpargatas y en los festivos botines.

Algunas de estas prendas son usadas hoy únicamente por mujeres de edad muy avanzada.

El peinado de las jóvenes variaba con las modas. Las mujeres de edad solían peinarse hacia atrás, recogiendo el cabello en un moño en la parte posterior de la cabeza.

En las fotos 57 y 58 podemos contemplar a una muchacha del lugar, ataviada con algunas de las prendas que nos ha brindado el baúl de los recuerdos.

La falda es de lana, con franjas verticales de 2 cms. de ancho, alternando los colores negro y rojo. De abajo a arriba y rodeando toda la falda tenemos:

- 1 cm. de cinta roja que refuerza el borde.
- 4 cm. de tejido.
- 2 cm. de bordado, en blanco y verde, sobre el fondo original y formando cuadros.
- 3 cm. de adorno a cadeneta con hilo amarillo.
- 7 cm. de bordado, alternándose los colores amarillo, verde, blanco, azul y morado.
- 3 cm. de adorno a cadeneta con hilo amarillo.
- 2 cm. de bordado, en blanco y verde, sobre fondo original y formando cuadros.
- Continúa el tejido hasta el fin sin ningún adorno.

El matón es de seda y de forma cuadrada. De fuera a dentro podemos distinguir:

- Fleco de 20 cm. de ancho.
- Bordado de flores de 21 cm. de ancho.
- Flores sueltas bordadas.

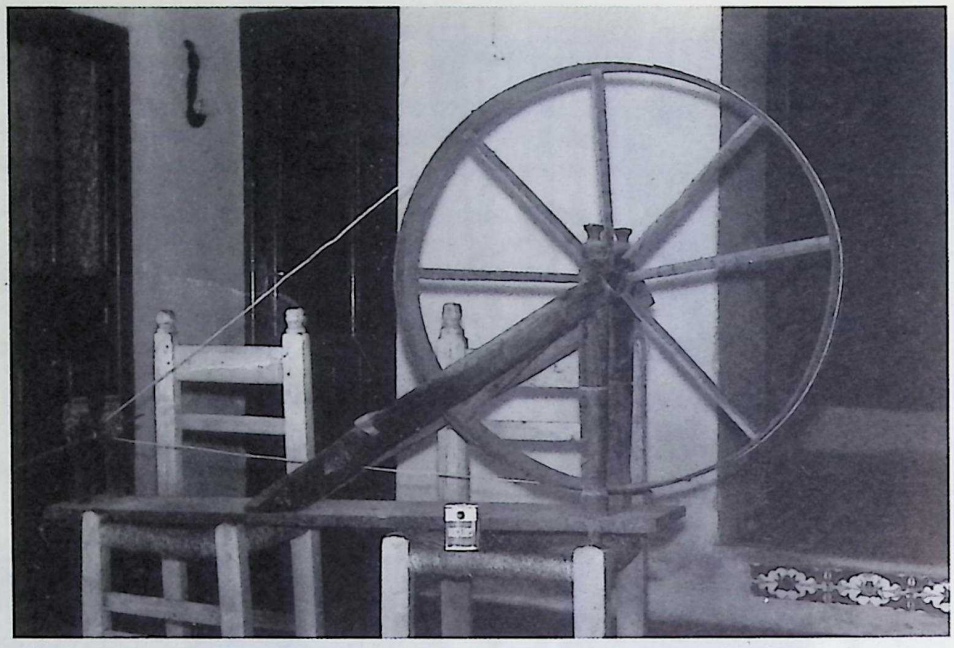
El pañuelo de cabeza es de seda y sus medidas de 75 x 75 cm. Sus bordados forman listas paralelas de 8,5 cm. de anchura y con una distancia entre ellas de 6 cm. Los bordados comienzan a 7 cm. del borde del pañuelo.

Para el teñido de la lana empleaban el siguiente procedimiento. Después de cardada, la lana se desaceitaba e hilaba (f.59 y 60). Para teñirla se llenaba un caldero de agua bien caliente y se disolvían en ella unos polvos llamados "indio".

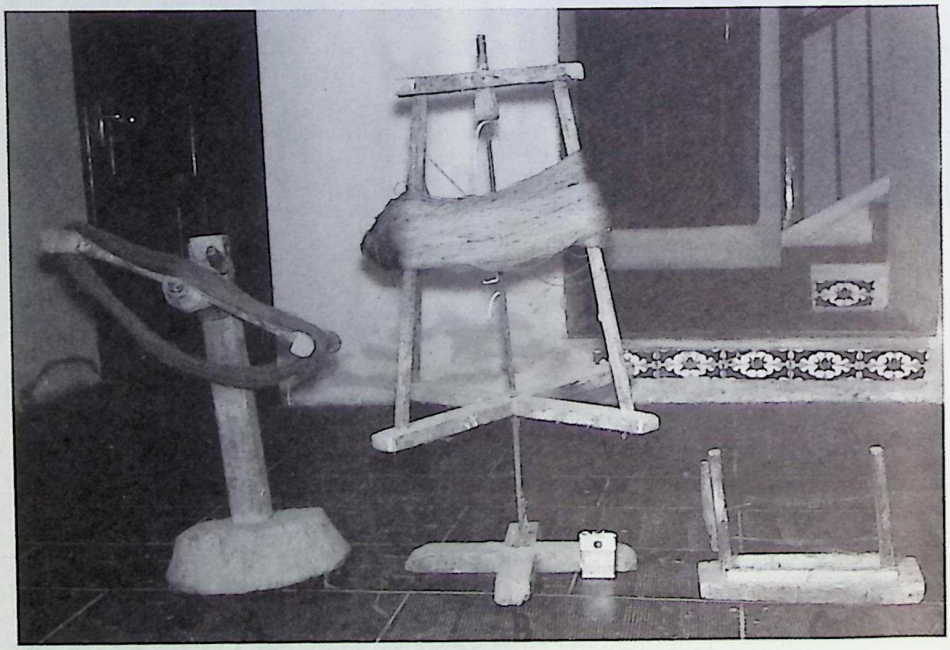




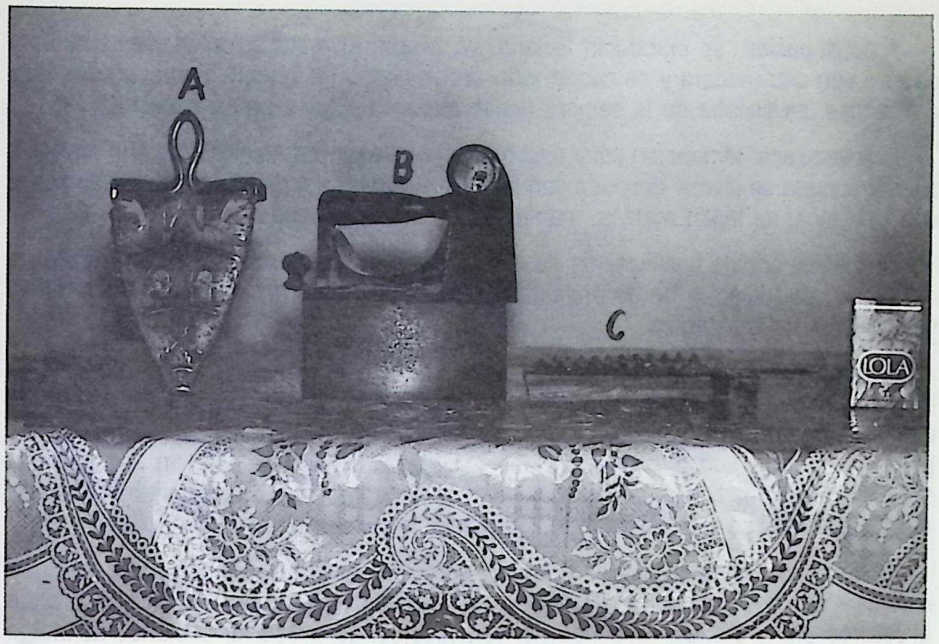
57 y 58. Traje típico.



59. Torno para hilar.



60. Diversos aparatos para hilandera. A. Para hacer las madejas. B. Para devanar. C. Para colocar las husadas.




61. Plancha antigua con soportes en distinta posición.



62. Cemera.

A continuación, se introducía la lana, ya hilada, en esta solución, se tapaba el caldero con una madera y se cubría todo él con ciemo (estiércol). Transcurridos dos o tres días, se sacaba de la cemera (estercolero, f.62) y se ponía a secar.

Una vez seca, tomaba un color azul bastante intenso. Este color no sufría mengua alguna aunque se lavase después con lejía. Con la lana así teñida, y en combinación con la blanca, se tejían mantas, mantelerías y otras prendas.

No hemos podido hallar restos de estos polvos, pero creemos que debía tratarse de "blanco de índigo" y no de "indio", pues, este último es un metal que nada tiene que ver con los colorantes.

El índigo es una substancia de color azul intenso, insoluble en agua y con reflejo bronceado. Su aplicación a los textiles se basa en su fácil reducción al compuesto dihidroxilado, amarillo, conocido como "blanco de índigo", que es soluble en álcalis por la naturaleza acídica de los grupos hidroxilos. La tela se tiñe en tinas con la solución caliente de blanco de índigo y luego se expone al aire, que rápidamente oxida al blanco de índigo y deposita el índigo insoluble (azul) dentro de la fibra.

El hecho de enterrar el caldero en el estercolero, debía obedecer a la necesidad de álcalis que tiene el blanco de índigo para ser soluble. El amoníaco que desprende el estiércol era empleado, sin conocerlo las teñidoras, para disolver el blanco de índigo en el agua caliente.

No nos debe causar extrañeza el cambio del vocablo "índigo" por el de "indio", ya que, en esta región, son muchas las palabras que sufren metamorfosis cuando exigen cierto esfuerzo de pronunciación.

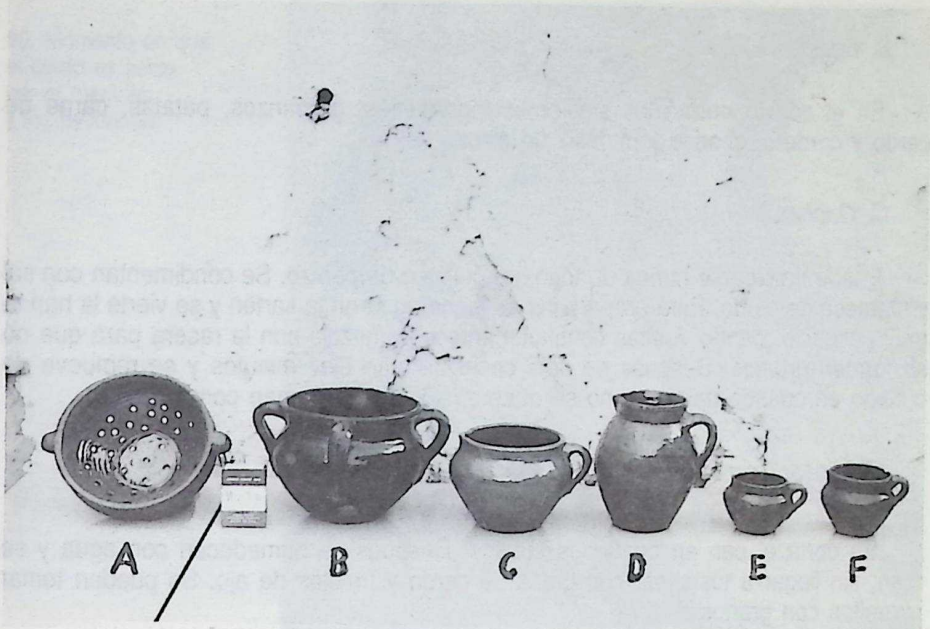
## VII. GASTRONOMIA

Las comidas suelen estar condimentadas con manteca de cerdo; cosa lógica si tenemos en cuenta las bajas temperaturas y el duro trabajo físico a que están sometidos sus habitantes la mayor parte del año. Definiremos algunos de sus platos más representativos.

### 1. Platos típicos

*A. Sopa de ajo:*

Se hace hervir el agua y se le echa un poco de sal. A continuación se cortan pequeñas rebanaditas de pan, mezclándolas con ajo troceado dentro de un perol de cerámica vidriada (f.63E) y se hecha el agua hirviendo. Después se rocian con aceite crudo y quedan listas para su consumición.




63. Escurridera, ollas, pucheros y peroles de cerámica vidriada.



64. Cesto doble de mimbre para mondar patatas.

*B. Cocido:*

En el cocido entran los siguientes ingredienes: garbanzos, patatas, carne de cerdo y cordero, chorizo y morcilla de arroz.

*C. Gachas:*

Puede emplearse harina de trigo, de guijas o de panizo. Se condimentan con sal y manteca de cerdo. Para prepararlas, se echa agua en la sartén y se vierte la harina muy despacio, dando vueltas continuamente a la mezcla con la rasera para que no se formen grumos. Después se deja cocer durante diez minutos y se remueve de cuando en cuando para que no se queme. A veces se toman con azúcar.

*D. Migas:*

Se corta el pan en pequeños cubitos. Después se humedecen con agua y se fríen, sin llegar a tostarlos, con grasa de cerdo y trocitos de ajo. Se pueden tomar revueltas con granos de uva.

*E. Sopeta:*

Sopa hecha con vino y azúcar. El vino ha de ser tinto.

## 2. El Matacerdo

Con la carne y sangre de cerdo se fabrican sabrosísimos productos alimenticios como longaniza, güeña y morcilla de arroz, sazonados con aromáticas especias. Su elaboración tiene lugar en el día del matacerdo.

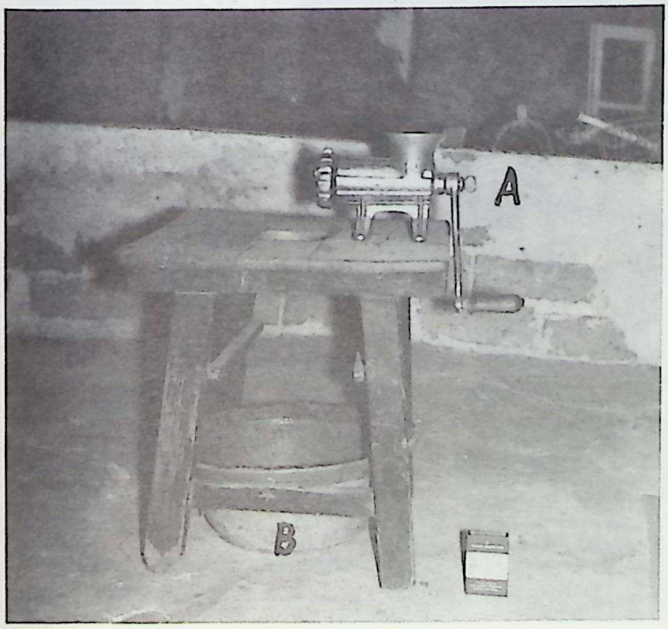
La güeña es un embutido elaborado con las vísceras y algunas carnes gordas del cerdo. La longaniza se fabrica con carne magra adobada. Estas carnes se pican con la capoladera (f.66A) y se embuten en las correas (intestinos) del cerdo, previamente lavadas (f.67).

Para embutir la carne, se echa ésta en un embudo metálico y se ejerce presión sobre ella por medio de un mazo de madera que, articulado con un mango, se acciona con la mano. El tubo inferior del embudo se introduce en la tripa, quedando plegada ésta en acordeón sobre la superficie exterior de aquél. Seguidamente, se aplica fuerza sobre el mango y la carne penetra a presión en el intestino. Después se atan los extremos del embutido con hilo grueso de algodón. (f.68).

Para fabricar morcillas de arroz, se cuece éste previamente, mezclándolo a continuación con sangre de cerdo. La mezcla resultante se embute, del mismo modo que la carne picada, en los trozos de intestino de mayor diámetro. Después se cuecen en

65. Momento en que el cerdo es asido por el matarife y los ayudantes.






66. Capoladera y barreño.



67. Muchachas limpiando el mondongo.



68. Aparato para embutir la carne.




69. Cántaro y caldera para cocer morcillas.

una caldera de cobre y se cuelgan en el granero (f.69B), junto con los otros productos del cerdo.

Transcurridos unos días del matacerdo, se trocean los costillares, el lomo y algunas longanizas; se fríen con aceite y se ponen en conserva dentro de pequeñas tinajas de cerámica, vidriadas en su interior (f.20A). Estas conservas serán consumidas durante el verano por segadores y trilladores.

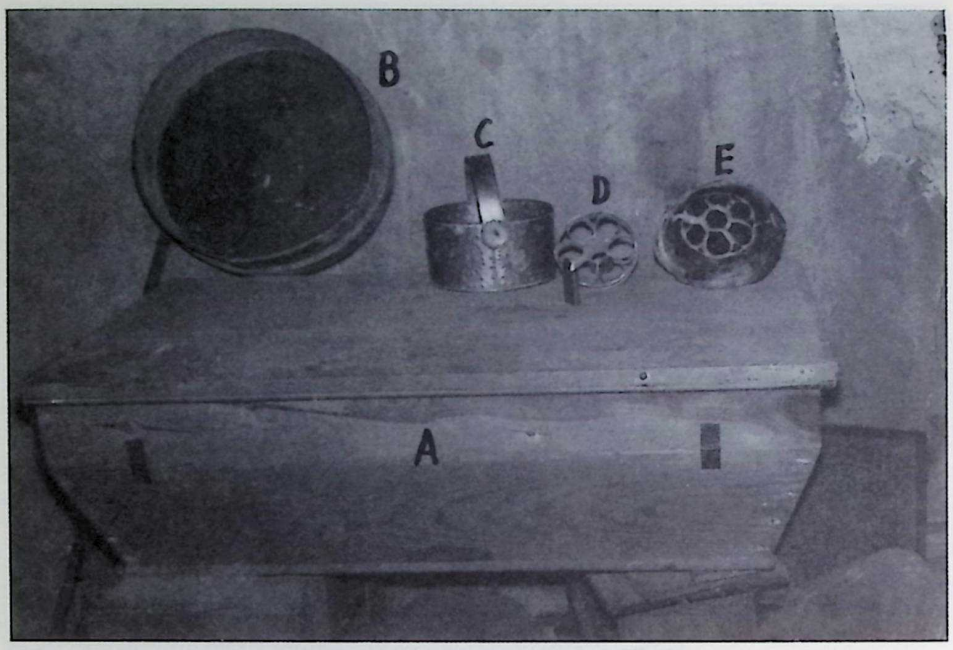
También se consumen otros manjares, preparados con productos del campo y carnes de animales domésticos, aunque no creemos merezcan especial interés por ser comunes a todas las cocinas de la geografía nacional.

## 3. El pan

No podemos terminar este capítulo de gastronomía sin antes hacer siquiera mención de la elaboración de un alimento tan básico como el pan.

Su fabricación sigue el siguiente proceso. Una vez abierta la artesa (f.70A), se coloca, en el centro y a lo largo de su parte superior, un listón sobre el que se deslizará el cedazo (f.70B) para cerner la harina. Seguidamente se amasa y se mezcla con la levadura para que fermente dentro de la artesa.

Cuando la masa ya había fermentado, se llevaba al horno público (f.71) y allí cada mujer confeccionaba sus tortas, bollos y panes. Los panes tenían unos pequeños




70. Pan y utensilios para fabricarlo.



71. Horno público.

abombamientos en su parte superior como podemos ver en f.70 E, gracias a la atención que tuvo una señora del pueblo al fabricar uno expresamente para nosotros. Esos bultos se producían al presionar sobre los panes crudos con un instrumento de metal que recibe el nombre de pintadera (f.70D). A continuación, el hornero los introducía en el horno con largas palas de madera.

Las mujeres iban al horno provistas de una tabla donde colocar el pan para llevarlo al hornero, un pandero (f.70C) –cubo metálico con asa que contenía harina para esparcirla sobre los objetos que debían estar en contacto con la masa–, una pintadera, aceite y una pluma de gallina para ungir los panes con aceite antes de introducirlos en el horno.

El método que acabamos de describir ya pertenece al pasado, pues, actualmente, el pan ya no se fabrica en el pueblo; lo traen panaderos de pueblos vecinos.

## VIII. MEDIOS DE TRANSPORTE

### 1. El carro

Utilizado para transportar toda clase de productos agrícolas y ganaderos, así como los aperos de labranza (f.31).

### 2. El carretillo

Carro más bajo y ancho que el anterior. También se da este nombre al carro pequeño de mano, con una sola rueda en su parte anterior y dos patas en la posterior.

### 3. Caballos, mulos y asnos

Se emplean para el transporte solos o uncidos al carro (f.72).



72. Mulo aparejado, para uncirlo al carro.
A. Cabezada. B. Collerón. C. Silla. D. Barriguera. E. Zofra, F. Retranca.



73. Jabega con vellones de lana.



74. Parihuelas con cesta.



75. Serón.

**4. La Jabega**

Recipiente de madera que sirve para transportar paja y otros productos. La llevan dos personas. (f.73).

**5. Parigüelas (parihuelas)**

Mueble de madera, compuesto de dos varas gruesas paralelas y unidas entre sí por medio de otras dos varas más cortas. Se sostienen sobre cuatro patas. Sirven para transportar las cestas con masa de pan al horno del pueblo (f.74). También se emplean para otros menesteres menos corrientes.

**6. El ballarte**

Parihuelas sin patas y con tablero en el centro. Se utiliza para el transporte de piedra y otros artículos pesados.




76. Cestas para transportar estiércol y piedras de pequeño tamaño.

### 7. El serón

Espuerta grande, más larga que ancha, confeccionada con esparto. Colocada sobre el lomo de una caballería, forma dos grandes bolsas que se llenan con el material a transportar (f.75).

### 8. La sereta

Serón pequeño con dos asas, que sirve de pesebre en el campo y se utiliza para transportar el pienso correspondiente.

### 9. Cestos y cestas

Confeccionados con mimbres y empleados para el transporte de productos y materiales variados (f.76)

### 10. El cuévano

Especie de serón de mimbre, cuyo principal destino era transportar la flor del azafrán desde el campo a casa.

### 11. Las alforjas

Talega con dos bolsas grandes, que cuelgan del hombro, para llevar provisiones.

### 12. El cántaro

Vasija grande, de boca angosta, ventruda y con una o dos asas, empleada para transportar agua (f.69A). Si el cántaro es pequeño recibe el nombre en femenino: cántara.

### 13. El caldero

Recipiente con asa para transportar agua (f.47B).

### 14. Las aguaderas

Angarillas de esparto o de madera y hierro que se colocan sobre el lomo de una caballería para transportar los cántaros (f.19)

## IX. COMERCIO

### 1. Comercio interior y exterior

El comercio no ha sido jamás el fuerte de este pueblo. Hasta hace unos setenta años, los dueños de las cinco o seis casas más pudientes de esta localidad iban cada cierto tiempo, con sus carros respectivos, a la ciudad de Segorbe para procurarse algunos productos alimenticios que no podían adquirir en el pueblo. Estos señores compraban arenques, abadejo, arroz, garbanzos, judías, patatas, etc., a cambio de morcacho (mezcla de trigo con centeno). Durante el viaje, que solía durar unos ocho días, descansaban en las ventas que encontraban a lo largo de la carretera. También se exportaba centeno a Teruel.

En el comercio interior se practicaban intercambios de productos agrícolas y ganaderos, aunque también se podían obtener con dinero.

Las circunstancias actuales no han provocado ningún cambio notable. Unicamente cabe resaltar, que se ha notado cierto incremento en las exportaciones agrícolas y ganaderas, así como en las importaciones de artículos de consumo. Los productos que provocaban antaño tan largos viajes, pueden adquirirse hoy en cualquiera de las pequeñas tiendas de la localidad o recogerse en sus campos.

### 2. Pesos y medidas

Enumeraremos a continuación algunos de los pesos y medidas que se utilizaban –parte de los cuales aún tienen vigencia en la actualidad– en las transacciones comerciales.

*A. El robo de trigo:*

Medida de capacidad para áridos, equivalente a unos 22 litros y 372 mililitros (f.28E)

*B. La hanega:*

Medida de capacidad para áridos, equivalente a dos robos.

*C. El robo de cebolla:*

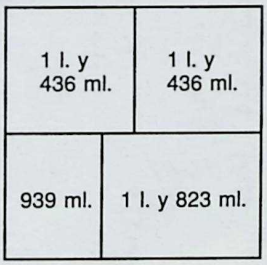
Medida de capacidad para los bulbos del azafrán, equivalente a 22 litros y 4 decilitros (f.28C).

*D. El cahiz de cebolla:*

Medida de capacidad para los bulbos del azafrán, equivalente a ocho robos de cebolla.

*E. La cuartilla:*

Medida de capacidad para áridos, equivalente a 5 litros y 635 mililitros. Consta de cuatro compartimientos (f.28D). La capacidad de cada uno la indicamos en el gráfico.




*F. La romana:*

Instrumento propio para pesar, compuesto de una palanca de brazos muy desiguales, con el fiel sobre el punto de apoyo: El cuerpo que se ha de pesar se coloca en el extremo del brazo menor, y se equilibra con un pilón que corre a lo largo del brazo mayor, donde se halla la escala de pesos (f.77A).

*G. La libra:*

Peso antiguo, equivalente a doce onzas o a 360 gramos. Se emplea para pesar pollos, conejos y azafrán. También existen juegos de pesos con submúltiplos de la

libra. El que aparece en la foto 77B consta de siete piezas. De izquierda a derecha podemos observar:

- 1 libra = 12 onzas = 360 gramos
- 1/2 libra = 6 onzas = 180 gramos
- 1/4 libra = 3 onzas = 90 gramos
- 1/6 libra = 2 onzas = 60 gramos
- 1/12 libra = 1 onzas = 30 gramos
- 1/24 libra = 1/2 onzas = 15 gramos
- 1/48 libra = 1/4 onzas = 7,5 gramos




77. Romana y juego de onzas.