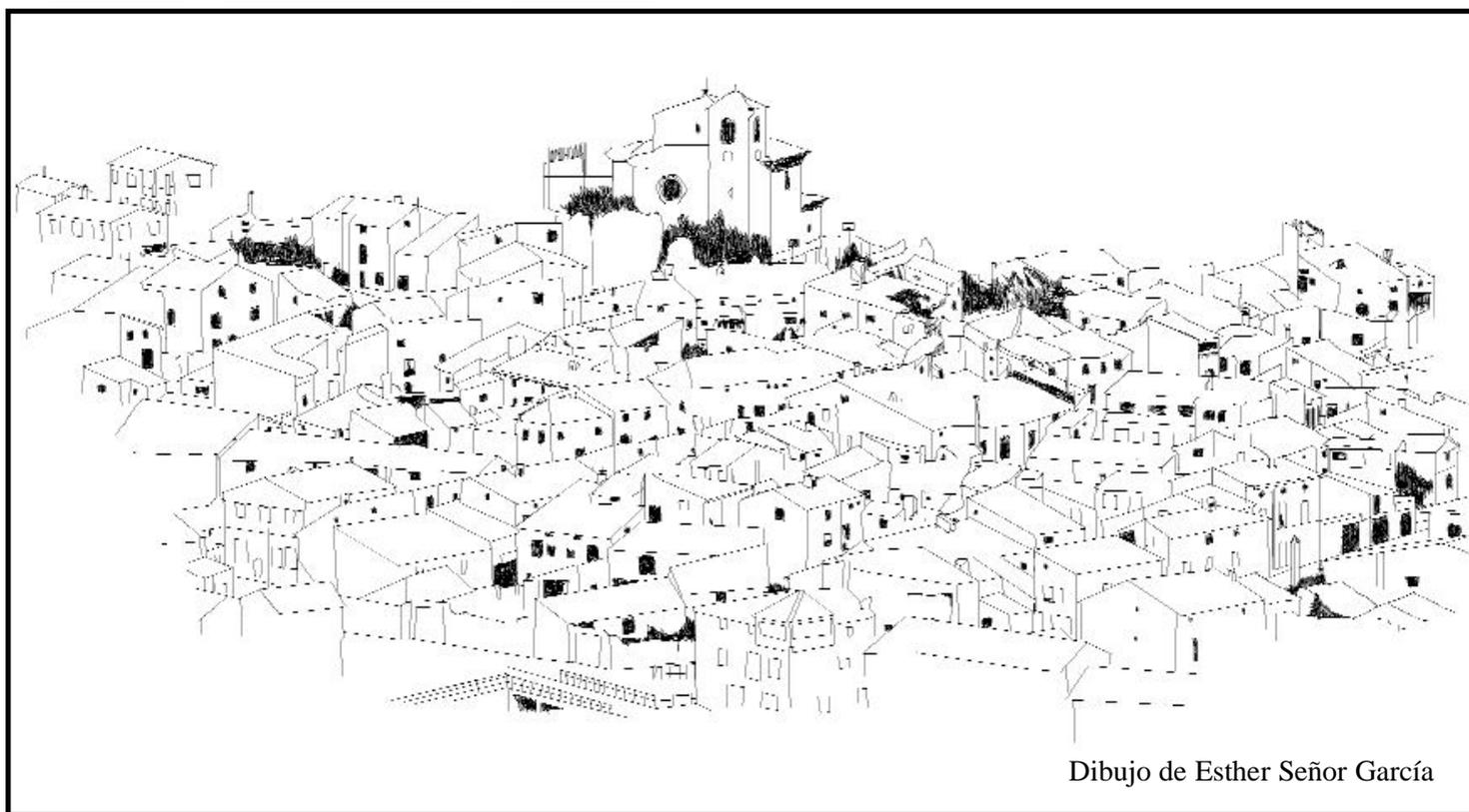




GILETA

Agosto 2009 Número 52



Editorial

De todos los objetos, los que más amo son los usados.

Las vasijas de cobre con abolladuras y bordes aplastados, los cuchillos y tenedores cuyos mangos de madera han sido cogidos por muchas manos. Estas son las formas que me parecen más nobles. Esas losas en torno a viejas casas, desgastadas de haber sido pisadas tantas veces, esas losas entre las que nace la hierba, me parecen objetos felices.

Impregnados del uso de muchos, a menudo transformados, han ido perfeccionando sus formas y se han hecho preciosos porque han sido apreciados muchas veces.

Bertol Brecht

Siguiendo las palabras de Bertol Brecht, es un buen momento, este verano, para volver a pensar qué valoramos, qué consideramos importante, qué es lo que nos parece noble, digno, merecedor de respeto, portador de valía... Y actuar en consecuencia.

Feliz verano a todas y todos, ojalá podamos disfrutar en Torre los Negros de todo lo que tiene de bueno, noble, valioso, de lo que nos hace un poco mejores a todos.

Es el deseo de Gileta.

Noticias ³
Asociación El Horno

Recorridos ⁷



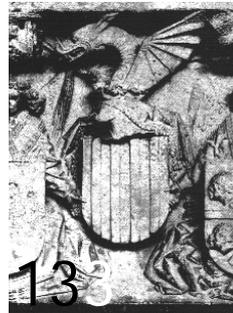
Colaboraciones ⁸

Fotografías ¹⁰



Nuestro vocabulario ¹¹

**Refranes y dichos de
Torre los Negros** ¹²



**Torre los Negros en
papeles** ¹³

Estudio-Investigación ¹⁴
El Ciclo de la Vida III
Las Bodas



Nuestro patrimonio ²⁰
**Las neveras. Pozos de
nieve o hielo**



Ecología en "Gileta" ²⁴

Noticias de Torre los Negros

por Elena y Marta Fraj Barrado

Gileta nº 52 3

Las fiestas de Febrero.

Como todos los años, se celebró el fin de semana 27 y 28 de Febrero la fiesta en honor al Padre Selleras.

El viernes por la noche hubo discomóvil que duró hasta altas horas de la mañana, y el sábado, hacia el mediodía hubo un vermut para todo el pueblo. Después, por la tarde, la comisión hizo chocolate para todo aquel del pueblo que quisiera, y por último, por la noche vino a tocar una orquesta para todos lo que quisieran bailar.

Segundo matacerdo tradicional.

La Asociación de vecinos y amigos de Torre los Negros "El Horno" realizó otra actividad para que se juntaran los de la Asociación el domingo 28, haciendo en primer lugar un matacerdo tradicional en que participaron tanto mujeres como hombres, y posteriormente hubo una comida para todos aquellos que quisieron asistir.

noticias

San Isidro.

El día de San Isidro, como todos los años que ha sido fiesta, en primer lugar se fue a Misa y posteriormente se bajó todo el pueblo para poder ver cómo el cura bendecía los tractores y ya por último se hizo un vermut para todo el pueblo entero.

Cena de las mujeres.

Las mujeres que durante todo el año han asistido a la gimnasia, cuando finalizó, éstas y el profesor que se las daba hicieron una cena junto con muchas otras mujeres de otros pueblos en el "Matadero" de Calamocha. Una vez allí cenaron, y después allí estuvieron contándose chistes, poesías y jugando al bingo.

Otras Noticias

noticias

El día 8 de febrero de 2009, se celebró la Misa del Padre Selleras en Zaragoza, en la Iglesia de Cristo Rey. Tras la celebración, con refresco y pan bendito, se vendió el número 51 de Gileta.

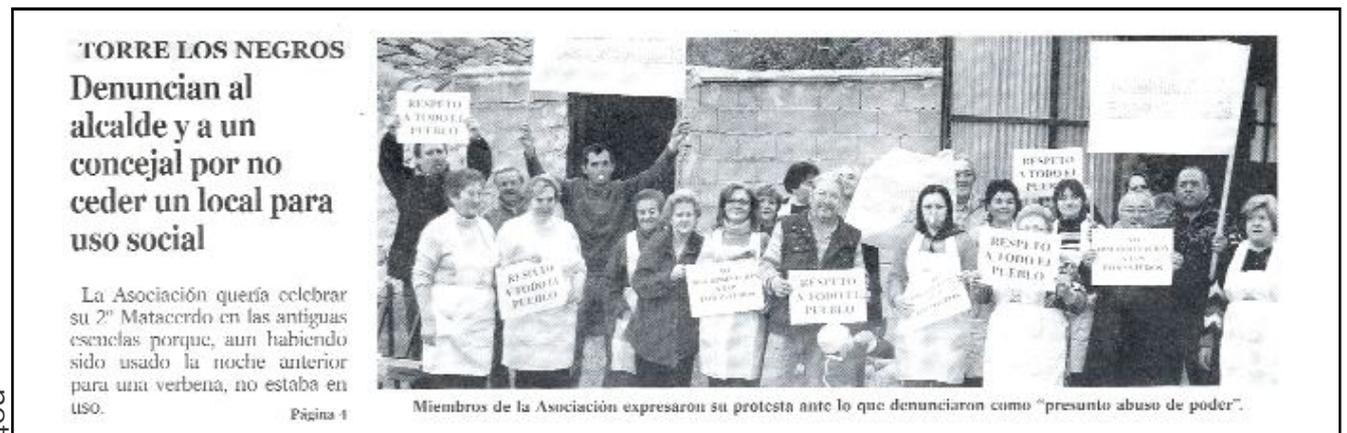
Este invierno ha sido frío y nevado unos días y lluvioso otros. No tanto como parecía por la oleada de nieves y frío que anunciaron, pero permitió que la siembra tuviera buen tempero. Las nieves hicieron su aparición en Semana Santa.

Mejoran las condiciones del Hospital de Teruel y el Centro de Salud de Calamocha. Junto con el consultorio de nuestro pueblo, son los dos referentes de Torre los Negros en temas de salud, por lo que nos alegramos de todas las mejoras. El Heraldo de Aragón del día 31 de mayo recogía la visita de la consejera al Centro de Salud de Calamocha y recogía los siguientes datos: 7000 tarjetas sanitarias. Junto a atención primaria y médico de cabecera, tiene especialidades como matrona, trabajadora social, servicio de rehabilitación, psiquiatra y pediatría. 11 médicos titulares más el pediatra y 4 médicos de refuerzo para guardias de fin de semana; 7 enfermeros titulares y 3 de refuerzo. Dispersión del centro G4, la máxima contemplada en el departamento de salud. La carencia de espacios y la solicitud de más especialidades fueron demandas transmitidas a la consejera.

El día 6 de junio se celebró la fiesta de La Virgen de la Langosta y los vecinos y vecinas de Torre los Negros que asistieron al encuentro, pudieron compartir con otros pueblos vecinos la devoción por esta romería.

Asociación **El Horno**

La Asociación de vecinos y amigos de Torre los Negros "El Horno" celebró el segundo matacerdo tradicional, que tuvo reflejo en "El Comarcal del Jiloca" de 6 de marzo de 2009.



noticias

Continúan la división y la polémica en el municipio.

La Asociación "El Horno", de Torre los Negros, denuncia al alcalde y a un concejal por la negativa a facilitar un local público para uno de sus actos sociales.

La denuncia fue presentada el 27 de febrero ante la Guardia Civil de Monreal.

La Asociación quería celebrar su 2º Matacerdo en el edificio de las antiguas escuelas que, aun habiendo sido usado la noche anterior (festividad del Padre SELLERAS) para una verbena, tenía restos de la misma pero no estaba en uso. "Habíamos ofrecido además -dijo Adolfo Gil, Presidente de esta Asociación- a la Comisión de Fiestas que mantuviera la barra del bar abierta para hacer 'caja', como se hizo el año pasado"

El pasado 27 de febrero, Adolfo Gil, presidente de la Asociación Cultural "El Horno" de Torre los Negros, presentó en el Cuartel de la Guardia Civil de Monreal una denuncia contra el alcalde de este municipio del Jiloca, Juan José Garcés, y el concejal, Manuel Gambaro, alegando -según informó Gil- que la negativa a facilitar el local donde estaban las escuelas para la realización de su actividad de Matacerdo, "perfectamente legalizada" -añadió- no tenía ninguna base real, "ya que el local estaba libre, aunque había sido usado la noche anterior para la verbena de las fiestas del Padre SELLERAS", informó Gil.

Entre los derechos de las asociaciones legales e inscritas en el Registro está el de poder tener acceso a los locales públicos municipales, si están disponibles, para desarrollar sus actividades.

Adolfo Gil explicó a nuestra redacción que, ante la negativa por escrito del Consistorio a ceder este local, del día 9 de febrero, se informaron de que la Comisión de Fiestas celebraba ahí su verbena del Padre

Selleras. "De hecho -dijo Gil- nosotros ya habíamos previsto el Matacerdo para el 1 de marzo, para no estorbar sino, incluso, dar al pueblo la oportunidad de prorrogar la fiesta el domingo".

La matanza del animal, sin embargo, que contó con todos los permisos, se hizo en la noche de 128 de febrero, dentro pues de la campaña legalmente establecida, mientras todo el proceso tradicional del matacerdo se realizaba el domingo, junto a la comida que planeaban celebrar, en las viejas escuelas.

"Nos pusimos en contacto con la Comisión -siguió diciendo Gil para invitarles, como se hizo el año pasado, a que mantuvieran abierto el bar para hacer `caja' para las fiestas, al tiempo que añadía, por así decirlo, un día festivo más para el pueblo con actividad a la que acudir y de la que disfrutar". Sin embargo, según este presidente, la Comisión, a la que en principio parecía buena idea lo propuesto, se mostró muy desconfiada de que se pudiera hacer lo que se le proponía porque, informó Gil que le dijeron "desde el Ayuntamiento se les había confirmado que el local no se iba a dejar usar a la Asociación".

Aún así, siempre según Gil, él mismo propuso a uno de los ahora denunciados que tuviera en cuenta lo que para el pueblo significaba contar con un día más de actividad y de fiesta, "algo que está dentro de los fines de toda asociación y también de la nuestra" añadió Gil.

El 15 de febrero, el presidente de la Asociación "El Horno" fue al bar del pueblo a pedir las llaves del Multiservicio El Horno para celebrar allí una reunión sobre este asunto. "Tras una discusión que resultó algo acalorada -dijo Gil- conseguí las llaves y, cuando estábamos haciendo la reunión, se presentaron allí el alcalde y el concejal ahora denunciados y la Guardia Civil preguntando qué pasaba y si había habido intercambio de insultos".

Sin embargo, según siguió informando Adolfo Gil, allí se afirmó, ante la autoridad policial, que si bien la discusión fue acalorada no hubo agresiones ni insultos ni había nada que denunciar por ninguna de las dos partes. "Antes de terminar, aprovecho -siguió diciendo Gil- para insistir ante el alcalde de que tendría que estar orgulloso de que una asociación de su pueblo planteara una actividad para todos añadiendo un día festivo más". Según Gil, la respuesta del primer edil fue la misma, manteniendo la negativa argumentada porque la Comisión de Fiestas tenía que recoger el local. "Y eso -siguió Gil- que yo le informé de que habíamos quedado con la Comisión en que tendrían la barra del bar abierta y que nosotros les ayudaríamos a recogerlo todo".

Como la negativa persistía, el presidente y sus compañeros de la Asociación "El Horno" decidieron la presentación de la denuncia por lo que Adolfo Gil calificó de "presunta prevaricación y presunto abuso de poder".

Todo con sus medios

Polémicas aparte, y una vez que el presidente de la Asociación "El Horno" hubo informado de todo este asunto, nuestra redacción pudo comprobar que el 2º Matacerdo iba a realizarse con los medios de los propios socios. Así, una casa particular fue la base de operaciones de las tradicionales labores con la carne del animal, mientras una 'cochera' o similar iba a ser el sitio donde se comería. El presidente de la Asociación añadió que en el antiguo local de las Escuelas había un cañón de aire caliente que templaba bastante el ambiente para que la comida se hubiese hecho en mejores condiciones que las que, presumiblemente, esperaban ahora a los comensales. La Asociación, según su presidente, tiene 140 socios, de los que casi 35 son censados en el pueblo. Del resto, todos con segunda residencia en el municipio, algunos llevan más de 30 años viniendo al pueblo con asiduidad.

Gil comentó, para terminar, que los opositores a la existencia de esta Asociación mantienen `en privado' que la solución para unir a todos es que este colectivo desaparezca para crear otra asociación.

El día 4 de julio de 2009, la Asociación de vecinos y amigos de Torre los Negros "El Horno" realizó una nueva actividad: "Jornada de las dos ruedas", un recorrido para bicicleta de montaña por los interesantes parajes de nuestro entorno, que comenzó con la llegada a Torre los Negros de los invitados a participar en el recorrido y la preparación de los participantes.

Además de la salida como tal, se pudo disfrutar de una exposición de bicicletas y motos antiguas y un almuerzo popular. Por la tarde, exhibición de destreza y dominio de bicicleta, con helados para los participantes y entrega de detalles para los mejores y como premio a la bicicleta y moto más antigua.

La Asociación de Vecinos y Amigos de Torre los Negros "El Horno" comunicó a los participantes que se trataba de un acto popular, no competición, accesible para todo aquel que lo comunique con el tiempo suficiente, a efectos de riesgos o accidentes. Igualmente y como siempre, la Asociación se encarga de la organización y de los trabajos necesarios para la realización de la actividad, así como la reposición y limpieza de los locales y zona utilizada para dejarla como estuviera antes de comenzar.

Del 1 al 3 de mayo tuvo lugar una exposición fotográfica de Peirones de la Comarca del Jiloca, realizada por El Centro de Estudios del Jiloca y la Comarca del Jiloca. La exposición se componía de

fotografías con los peirones más representativos de la comarca, entre los que figura el de los Santos de Torre los Negros, actualmente en la replaceta de la Iglesia. La exposición, organizada por la Asociación de vecinos y amigos de Torre los Negros "El Horno", se completaba con la reproducción de un peirón tradicional y la información

correspondiente (libros y folletos). Con su visita se pudo comprender mejor la importancia y el interés de este tipo de patrimonio comarcal.

El 2 de mayo, la Asociación de vecinos y amigos de Torre los Negros "El Horno" realizó una nueva actividad de huerto, con niñas y niños, padres y madres que quieren que sus hijos y nietos sepan de esta actividad, del proceso de plantación y crecimiento de las verduras que luego se comen tan a gusto.

La Asociación Vecinos y Amigos de Torre los Negros "El Horno", sigue su contacto con las distintas instituciones comarcales para lograr actividades de dinamización cultural, como en el caso de la Conferencia "Los Chopos Cabeceros. Un patrimonio amenazado", impartida en Torre Los Negros, el día 4 de Julio de 2009 por Chavier de Jaime, Licenciado en Farmacia, miembro del Centro de Estudios del Jiloca, estudioso y conocedor del entorno y la naturaleza. La actividad se engloba dentro del ofrecimiento comarcal Campaña Cultural 2009 de la Comarca Del Jiloca. La Asociación expone: Dentro de nuestra programación 2009, nos hemos ofrecido a colaborar en las tareas y proyectos que en mejora de los Chopos Cabeceros se quieran llevar a cabo dentro de nuestro término municipal. Siempre contando con la autorización, supervisión y formando equipo con nuestro Ayuntamiento, Responsables forestales e Instituciones y Proyectos Oficiales.

La Asociación Vecinos y Amigos de Torre los Negros "El Horno", sigue solicitando y recibiendo la negativa verbal del Señor Alcalde, para dejar los locales públicos argumentando que están todos ocupados. Escuelas, multiservicio, pabellón, son solicitados continuamente para realizar las distintas actividades, teniendo que recurrir a locales particulares para llevarlas a cabo. El aprovechamiento del multiservicio, uno de los logros provinciales, también deja mucho que desear por lo que una y otra vez se solicita su aprovechamiento desde la Asociación ofreciéndose a colaborar con su mantenimiento y cuidado durante y tras las actividades.

EL HORNO
ASOCIACIÓN DE VECINOS Y AMIGOS DE TORRE LOS NEGROS
C/ Rambla del Sargento Los Vascos nº4
44358 TORRE LOS NEGROS (TERUEL)

CAMPAÑA CULTURAL 2009 DE LA COMARCA DEL JILOCA

EXPOSICION "LOS PEIRONES"
Torre los Negros. Días 1,2 y 3 de Mayo de 2009

Los peirones

Los peirones son uno de los elementos arquitectónicos más representativos en la cultura popular del valle del Jiloca, encontrándose, generalmente, en todos los localidades.

La exposición está compuesta por 21 paneles en los que se describen las formas, estructuras o advocaciones de los peirones y una selección de los elementos más destacados.

Se complementa con un folleto infantil con guías didácticas para los escolares, recordatorios, piezas para que jueguen los niños y una réplica del peirón de San Antonio de Tornos a escala 1:3.

Se espacio ideal son unos 25 metros de pared y, delante de los paneles, otros 30 m² de suelo.

Con motivo de esta exposición se editó en el año 2002 un libro que recopila los peirones de las comarcas del Jiloca y Campo de Daroca. El libro es un completo inventario de todas las cabañas y peirones que se conservan.

Concedida a solicitud de nuestra Asociación para Torre los Negros

Nº registro en D.G.A. 01-T-0767/2008 N.I.F. G44225704 T.fno. 648738072

Sabinares del Jiloca

El valle del río Pancrudo ofrece un montón de posibilidades de paseo y de descubrimiento de geología, flora, fauna, paisajes etc.

Una de las curiosidades de la comarca es que tiene dos espacios naturales especiales, el sabinar de Olalla y el de Villarejo de los Olmos, parajes reconocidos incluso a nivel europeo.

El acceso a este lugar se realiza desde el mismo pueblo de Olalla, por un camino marcado que atraviesa campos de labor hasta llegar a lo alto, donde se inicia el paseo por el sabinar, que también da nombre a la rambla que recoge las aguas de las distintas lomas en momentos de lluvia para desembocar en el barranco del Regajo que a su vez vierte sus aguas al río Pancrudo.

Al inicio del paseo, se ven cárcavas, una forma de erosión como la que se ve en el Chorrillo o en la carretera camino del vivero.

A lo largo del paseo verás carrascas, rebollos y pinos, pero sobre todo, sabinas, que en ocasiones forman

árboles y podemos encontrar bajo los árboles muchas matas de tomillo.

Este bosque era el lugar comunal donde pastaban las reses de labor (lo que en Torre los Negros era la dula), llamado "boalar".

Las sabinas son arbustos en inicio y cuando como en este caso, se han respetado para su uso como leña para fuego o para construcción de muebles, llegan a tener un porte de árbol, formado también porque las ovejas "ramoneaban" las partes bajas y algunos pastores y agricultores las cuidaban. Son muy difíciles de "tomar" aunque una vez que lo han conseguido, se adaptan muy bien al terreno pudiendo resistir los rigores del invierno, la escasez de agua y la pobreza del suelo.

En tu paseo puedes encontrar más de un conejo y también viven fuinas (o garduñas) y tejones. Hay un montón de pájaros y aves: gavilanes, se

puede ver incluso algún águila calzada y algún azor, pero sobre todo se ven pájaros, carboneros, agateadores, pitos reales, totovías, alcaudones y mosquiteros papialbos. Es curioso que durante todo el año hay zorzales, pero en invierno hay bandadas de zorzales alirrojos que proceden de los bosques de la taiga rusa y escandinava y que vienen a estas tierras. Se alimentan muchos de los gálbulos de las sabinas (las semillas) y precisamente al pasar por su estómago y luego expulsarlas, se consigue la germinación que de otra forma, por la dureza y la resistencia del gálbulo, no se podría lograr.

El camino, después, baja hasta el barran-

co Cenizales donde encontrarás unas cuantas parideras y un arroyo. Hay balsas de agua en esa zona y huertos.

Si te fijas, han cambiado las rocas: al erosionarse, afloran las pizarras cámbricas, en estratos.

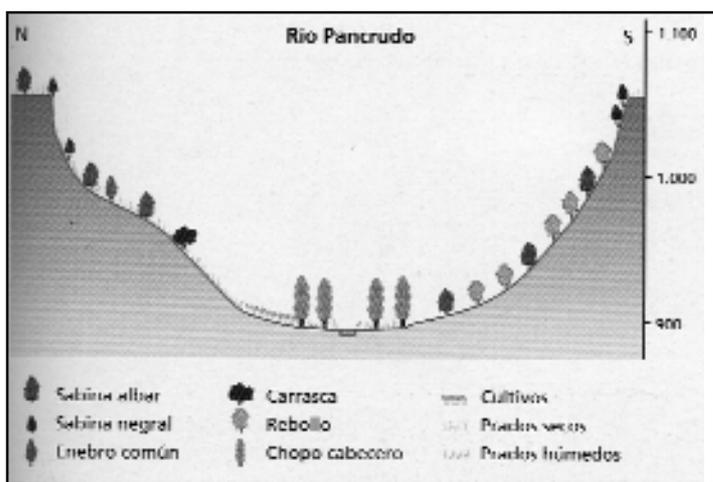
Siguiendo el barranco, llegas a una

fuente con abrevadero y chopos. En esta parte del recorrido el sabinar es más salvaje, mezclándose carrascas y rebollos y sobre todo muchas estepas, que terminan cerrando los pasos.

En el caso del Villarejo de los Olmos, es la sabina albar la que se extiende del río al pueblo. El cabezo de Cuatro Puertas forma una línea de cerros separando el valle del Jiloca de la red de ramblas y arroyos que forman el río Pancrudo.

Algo más allá del kilómetro 8 de la carretera Calamocha-Barrachina, antes de coger el desvío a Cutanda, está la señalización que indica la fuente Estud, hay que cruzar el río y andando unos 3 km, llegas al sabinar.

Para más información: "El Valle del Jiloca. Guía de paisajes, monumentos, fiestas y servicios turísticos". Autores: Emilio Benedicto Gimeno, Chabier de Jaime Lorén y Francisco Javier Sáenz Guallar. Colección Conocer Teruel. Guías comarcales. Editado por el I.E.T y ADRI.



Recuerdos

por Antonio Cebrián Sánchez

Nos encanta recibir colaboraciones consistentes en recuerdos personales, normalmente asociados con la infancia, que es la raíz que nos une más de una vez, la que nos retrotrae a un tiempo del que sólo recordamos lo bueno, los amigos, las aventuras, las hazañas...

Los pueblos, en cada momento de su historia, han tenido unos puntos de referencia, unos iconos, unas particularidades o señas de identidad que han dejado huella en los recuerdos de las personas que en su infancia los vivieron con especial intensidad, porque para ellos, esos puntos, eran sus primeras vivencias, les indicaba un modo de ser y de sentir, se lo hacía sentir como suyo, quedándose en él como raíz.

En mis recuerdos, quedó grabado de manera singular el modo de celebrar la Misa Mayor en la fiesta grande. Se hacía con toda solemnidad y boato, para la ocasión, y con el fin de dar mayor brillantez al acto, se invitaba al sacerdote de otro pueblo para que éste pronunciara el sermón en vez de hacerlo el párroco local. El sacerdote invitado lo hacía desde el púlpito, no desde el pie altar que era lo normal. Al comenzar su disertación con el consabido “Carísimos hermanos...” se estiraba repetidamente las puntillas de la bocamanga, supongo que para llamar la atención del nutrido auditorio que le escuchaba, pues estaba el pueblo entero, al que tenía que convencer con doctas y bellas palabras, de la gran fe que distinguía al Santo en cuyo honor se celebraba la fiesta, y lo beneficioso que es para el cuerpo y sobre todo para el alma, seguir los consejos del Evangelio (cosa esta última con la que estoy totalmente de acuerdo).

La ceremonia comenzaba con unos bonitos cánticos de entrada, en los que intervenía el órgano, seguidamente se leía la Epístola, pero dándole un singular empaque, pues se leía desde el coro, en

latín y cantando, acto para el que estaba preparado un vecino del pueblo al que recuerdo con simpatía y como si lo tuviera delante.

No voy a desvelar su nombre por si pudiera enojarse conmigo alguno de sus numerosos descendientes por la anécdota de la que años después me enteré y que luego voy a contar, pero aunque su nombre no lo voy a decir, sí quiero intentar describirlo por las notables cualidades que lo distinguían para ciertos menesteres...

Era más bien bajo de estatura, de complexión no excesivamente fuerte, aunque con una cierta robustez, poseía una voz viril, potente y bien timbrada, por lo que todo ello unido a la ampulosa sonorización que le proporcionaba la bóveda de la iglesia y sus recónditos altares, le convertían en un notable tenor que dándose cuenta del nutrido y atento auditorio que le escuchaba, aún se esforzaba más en que la dicción y la entonación de los “latinazos” que pronunciaba fueran más expresivos, sonoros y contundentes.

Esto se hacía desde el coro, delante de un libro gordo en el que a mí me parecía ver pequeños cuadritos pintados de rojo y negro situados a distinta altura unos de otros, libro que a su vez estaba colocado sobre un atril de madera con aspecto antiguo.

En otras partes de la misa, pongamos el Ofertorio, sonaba el órgano con delicadas notas que siempre gustaba oír, sobre todo cuando a dos, tres o más voces, sonaban las trompetas gordas casi atronando todo el recinto y sus alrededores con sus majestuosos acordes, llegando hasta la plaza. Esta música sacra estaba interpretada al órgano por otro singular hombre del pueblo que era Félix Sánchez, al que todos conocían como tío Félix, persona autodidacta extraordinariamente dotado de fina sensibilidad para la música y la poesía.

He aquí una muestra.

Alcalde ejemplar

*En el pueblo de Grajales,
por cuestiones de ganado,
tuvieron un altercado
tres o cuatro concejales;
y, al fin, uno de los tales,
(el más bruto a no dudar)
dijo para terminar:
“Aunque se empeñe ... Lacierva
m’ i de comer tóa la hierba
de tós los praus del lugar.
Mas el Alcalde, severo
al oír tal amenaza,
dijo con flema y cachaza:
“No seas bruto, Federo,
porque yo seré el primero,
aunque se empeñe quien quiera
(y esto no va de quimera)
que, contra toas las leyes,
me plantaré con mis güeyes
a comer en la pradera”..*

F. Sánchez.

colaboraciones

En aquellos años, hablo de los primeros treinta del siglo pasado, la iglesia era mucho más grande de lo que es hoy, pues todo lo que ahora es la plaza por la que se accede, es donde en la planta alta estaba el coro con su magnífico órgano.

Cuando terminada la misa el sacerdote pronunciaba el “ite misa est”, el órgano volvía a atronar, mientras la gente salía de la iglesia charlando con caras alegres, de fiesta, y los chiquillos corriendo por en medio de todos; unos iban camino de sus casas sobre todo las mujeres y los hombres recuerdo que iban al refresco, supongo que con abundantes aperitivos y bebidas colocadas alrededor de unas grandes mesas donde como es lógico se formarían tertulias en las que saldrían a colación todo tipo de temas.

Allí estaban todas las fuerzas vivas del pue-

blo y entre ellos el sacerdote forastero que había sido invitado para la ocasión. En un determinado momento de la amable charla, salió a colación la brillantez de la ceremonia religiosa que había tenido lugar, de la que de forma destacada había sido participe el notable orador y contertuliano, al que con cierta extrañeza la persona del pueblo sentada a su lado, dijo: “Lo que yo no me explico es cómo este D. L. que apenas sabe leer, cómo pronuncia la epístola en latín”, a lo que el aludido sacerdote, volviéndose hacia él y un poco por lo bajini contestó: “Calla, calla, si hasta pecados dice”. Cuando a mí me contaron esta anécdota, sin poderlo remediar solté una sonora carcajada, quizá a alguien le ocurra lo mismo al enterarse ahora.

Yo no sé lo gordos que podían ser los pecados a los que hacía alusión el sacerdote, sin comentar más, pero estoy seguro que a los ojos de Dios eran fervientes oraciones que le dirigía el entusiasta lector dando el máximo de brillantez al más importante acto litúrgico de la iglesia.

Pensad que si él no sabía latín, imaginaos lo versados que estaban sus oyentes en dicho idioma.



Foto grafías



nombre del forastero de Monreal y del cura de Cutanda, que recuerdan era muy simpático y contaba chistes. Tanto Mosen Emilio como él eran amigos de todos.

Se estaba preparando la merienda. La foto primera está hecha en la puerta del Tío Miguel García, véase que el conejo todavía está vivo. La segunda, ya al lado de la hoguera y con un poco más de vino porque parece que “espeletaron un conejo con los dientes”.

Félix Fuertes, Miguel Nogués, José López, Pedro García, José Moreno, Valeriano Sarto, Lorenzo Lidón, Teodoro López, Lorenzo García, Lorenzo Escuder y Marcos Vicente. Fila intermedia: (¿). Abel Losilla y Valero Gambaro. Fila de arriba: Un forastero de Monreal, Antonio García, Vicente Fraj, Emilio Quílez, el cura de Cutanda, Juan Sebastián, Jerónimo Sánchez, Salvador Burillo, Saturnino Marco.

De izquierda a derecha: José López, Vicente Fraj, Valero Gambaro, Teodoro López, Pedro García, Jerónimo Sánchez y Marcos Vicente. Fila de arriba: Antonio García, Valeriano Sarto, (¿), Juan Sebastián, José Moreno, Miguel Nogués, José Escuder y Salvador Burillo. Fila superior: Lorenzo Lidón y José García.

Las fotografías están hechas en la fiesta del Padre Selleras. Desconocemos quién las hizo. Tenemos dos dudas —señaladas con ¿— y desconocemos el

La fiesta continuó con más curiosidades: metieron una burra a la plaza, al trinquete, haciéndole bajar las escaleras. La burra tiraba unos pares de coces tremendos y como iban algo bebidos y no había luz, peligraba la integridad de la cuadrilla, pero no pasó nada.



Seguimos con la "A"

- **Ababol:** Amapola.
- **Abacera:** Hierba que usan los pastores en el campo para hacer la cama
- **Abadejo:** Bacalao. “La colica el abadejo, aquí la planto y aquí la dejo”, es una cancioncilla infantil que hace referencia a esa voz.
- **Abadinar:** Encharcar un campo
- **Abasto, dar a: ser suficiente. “No dar abasto”:** no llegar a lo que se pretende conseguir.
- **Abatanar:** Se dice de un jersey de lana cuando se lava con agua caliente y se queda “preto”, como si hubiera pasado por el batán siendo apaleado por las mazas de madera.
- **Abatojar o Batojar:** Dar a un árbol con un palo para que caigan los frutos. “Abatojar las peras”. También se decía para avasallar o presionar psíquicamente a una persona.
- **Abiar:** Dirigir, encaminar, preparar.
- **Abiau:** Apañado.
- **Abladas:** Comentarios, cotilleos. “Lo sé de abladas”, lo sé de oídas.
- **Ablentar:** Aventar, echar al viento la mies para separar el grano de la paja.
- **Abocador:** Correa o cuerda que pasa por debajo del cuello de la caballería y va sujeta a la parte superior del yugo con el fin de que aquélla no baje la cabeza al tirar.
- **Abocar:** Vaciar una botella o una caldera, echar el contenido de un líquido a otro recipiente.
- **Abochigar:** Abotargar.
- **Abón:** Reacción que produce una picadura de mosquito.
- **Aborrecer:** Lo que hace una oveja madre cuando rechaza a su cría o una pájara cuando no engora los huevos.
- **Aborregarse:** Embrutecerse, en referencia a las borregas.
- **Abortón o albortón:** Malparto en los animales.
- **Abriajos:** Tipo de cardo con pinchos. Hay que abrir los ojos para no pincharse.
- **Abujerar:** Agujerear, hacer agujeros.
- **Abutardas, estar o pensar en las:** Estar distraído, no estar en lo que se celebra.
- **Acabalado:** Igualado, igual.
- **Acaballar:** Poner una cosa encima de otra, amontonar. Viene de la forma de los caballones de los huertos, elevados.
- **Acabau:** Consumido, delgado, flaco, débil.
- **Acachar:** Agachar. “Acachar las orejas”: estar arrepentido de algo, estar avergonzado, reconocer un error o la derrota.
- **Acaramullar o acarambullar:** Llenar algo hasta que rebose.
- **Acaudillar:** Cultivar. “Acaudilla más tierra de la que puede”.
- **Aclucarse:** Agacharse, ponerse de rodillas.
- **Acomodo:** Lograr confort, una situación favorable. Buscar acomodo, buscar novia para casarse.
- **Acomparar:** Contimpariar. Comparar.
- **Acontentar:** Intentar que una persona quede conforme, aunque sea a medias. Agradar.
- **Acordión:** Acordeón.
- **Acortar:** Quitar los pañales a una criatura para vestirla de corto.
- **Acorzar:** Atajar, acortar un camino. También se utiliza alcorzar.
- **Acosterado:** Lugar en cuesta, en pendiente.
- **Acotolar:** Cercar, recluir a alguien en el centro o arrinconar. También se utilizar para terminar.
- **Acováu:** Agachado, encorvado por lesión en la columna vertebral o por efecto de la edad.
- **Acurrucar:** Al coger el azafrán, pasarse las manos a causa del frío.

Mes de agosto

• **A la Virgen de Agosto, pintan las uvas y a la de Septiembre ya están maduras.**

Aunque Torre los Negros no es lugar de viñas, se pueden encontrar en las parras. También era un refrán que indicaba el momento en que en otros lugares se trabajaba el vino, que luego podía ser adquirido o bien cambiado por otros productos.

• **Agosto los agosta y septiembre se los lleva.**

Se refiere a los niños que se ponían malos de diarreas y al no haber tratamientos eficaces, solían morir en Septiembre. Eran muchos los niños que morían de pequeñitos, sin poder hacer nada, normalmente por no tener médico y medicinas al alcance, como ahora, siendo la cobertura sanitaria uno de los avances sociales más valorados actualmente.

• **Agosto, frío en el rostro.**

Hace referencia a los finales de agosto y sobre todo por la noche.

• **No hay un mes de Agosto, que se parezca a otro.**

Indica la variabilidad de este mes en cuanto a climatología y también en los más y los menos respecto a las cosechas, los resultados económicos etc.

• **En Agosto a las ocho, sombra en rostro.**

Indica que el día ya va acortando.

• **La lluvia por San Lorenzo, siempre llega a tiempo.**

Este refrán, hace referencia a la lluvia que también se necesita después de los meses de calor, ya que San Lorenzo es el 10 de Agosto. Algunos dicen que hace referencia a la lluvia de estrellas, las lágrimas de San Lorenzo.

• **Pájaros de agosto, gordos como tordos.**

En agosto los pájaros tienen mucho grano para comer, es el mes de la cosecha también para ellos

y especialmente los tordos tienen fama de insaciables y de estar siempre gordos. Los tordos es un ave al que se le suele tener manía, sobre todo por el daño que hacía en los palomares, ya que se metían dentro y les abrían el buche a las crías para coger su grano.

• **Quien no trilla en agosto, trilla con mal rostro.**

Hay que cosechar y trillar en agosto, si no, es que las cosas no han ido bien y de ahí la cara de mal genio o de preocupación que indica el refrán.

• **Agua de agosto, azafrán y miel y mosto.**

• **Agua por la Virgen de Agosto, año de mosto.**

Hace referencia a las aguas que inician el ciclo, si llueve en agosto irá bien para el azafrán, para que haya flores y las abejas puedan fabricar miel y para que las viñas reciban el alimento suficiente para hacer buen mosto y luego vino. El segundo refrán es similar, la Virgen de Agosto, 15 de agosto, recibe aguas que son buenas para el futuro.

• **Por San Siste, busca las uvas donde las viste (17 de agosto)**

• **Por San Bartolomé, tormentas tiene que haber.**

Es el mismo refrán que hace referencia a las aguas de agosto ya que se celebra el santo el día 24 de agosto.

• **Para fines de este mes, el grano en tu casa ten.**

Indica que al finalizar este mes, se habían terminado las principales tareas de recolección y así, el grano, ya estaba a cubierto en casa y podía llover sin miedo.

• **Por San Agustín, hilan las mocicas al candil (28 de agosto)**

Ya se acorta el día.

• **Vino, ¿quién te bautizó? Agosto que me mojó.**

Una buena excusa para aguar el vino, para alguno de los intermediarios. Siempre ha habido dudas respecto a los afanes de bautizar de los vinateros.

Acta curiarum Regia Aragonum

Se trata de una serie de volúmenes editados con la colaboración del grupo CEMA, de la Universidad de Zaragoza, bajo el patrocinio de la Obra social y cultural de IberCaja, las Cortes de Aragón y el Departamento de educación y ciencia del Gobierno de Aragón.

La obra completa es una reproducción de las actas de las distintas reuniones de las Cortes de Aragón, los asuntos y materias tratados y los índices de personas y lugares.

Torre los Negros aparece citado en dos tomos y resulta curioso que en los siglos XIV y XV, con distintas variaciones, haya elementos comunes a la actualidad, tanto los nombres de los lugares como los de los vecinos citados, en nuestro caso Miguel Royo, apellido y nombre que se transmite a lo largo de las generaciones.

Tomo VI Volumen 1º.

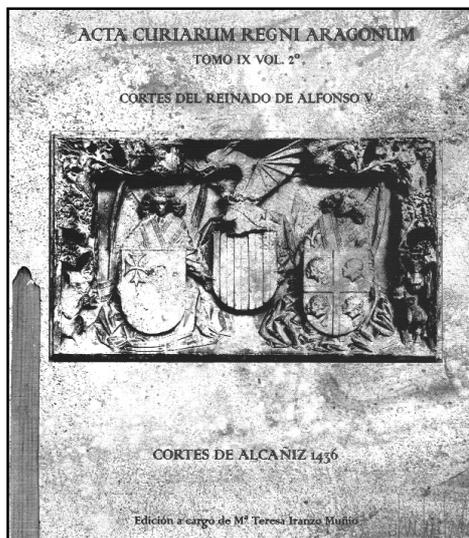
Cortes del Reinado de Martín I el Humano.
Cortes de Zaragoza 1398-1400

En la página 242 se hace referencia al 6 de marzo de 1398 en que Martín I el Humano convoca las Cortes Aragonesas en la ciudad de Zaragoza. Torre los Negros es citado dentro del capítulo "Greuges de las Universidades", incluido en Daroca haciendo referencia a las aldeas de Daroca que en aquel momento tenían las siguientes denominaciones, fácilmente emparejables con el nombre actual: Lugares de Ojos Negros, Pozuel, Villa Frencha, Torralva de los Sisonos, Monreal, Camin Real, Toricho, Fuentes Claras, Calamocho, Cuenqua Buena, Lechague, Barrachina, Vanyon., La Torre los Negros, Alpenyes, Corvaton, Nueros, Lagueruela, Ferreruela, Lençula, Cucalon, Lechon, Romanos, Fuset, Santer, Bello, Gallocanta y Castejón.

Hace referencia a las recaudaciones realizadas en dichos lugares y la solicitud al Rey y las Cortes de Aragón para que sean justas y conforme a derecho por parte de los recaudadores, jueces, síndicos y procuradores.

Tomo IX Volumen 1º.

Cortes del Reinado de Alfonso V. Cortes de Teruel 1427-1428



En la página 125 se hace referencia a Torre los Negros al hablar de las aldeas de

la Comunidad de Daroca. Se ha convocado consejo (plega general) de los oficiales y buenos hombres de la universidad de las aldeas de la ciudad de Daroca, entre los que se incluye a "Miguel Royo, vecino y nuncio de La Torre los Negros" junto a otros 37 notables que nombrarán a los procuradores de dicha universidad, síndicos, actores, negociadores, proponentes y respondedores, cuatro de ellos que actuarán como representantes ante el Rey Alfonso V.

Acta Curiarum regni aragonum

Los nuevos conceptos que transformaban las ideas políticas y sociales del mundo occidental calaron en el viejo reino de Aragón. La presencia de formas de poder compartido y las manifestaciones de un espíritu comunitario, abrieron la posibilidad de hablar de "communitas regni" y "utilitas regni". El aparato estatal organizado en torno al rey de Aragón se orientó de una nueva forma estableciendo un órgano de consejo, la Curia, en el que se manifestaba la conciencia de colectividad, la pertenencia a un conjunto, con vivencias y proyectos compartidos, a considerar el territorio como patria común y sus habitantes como compatriotas. El movimiento urbano y campesino rompieron el monopolio de la nobleza, logrando que en el siglo XIII se estableciera un sistema de representatividad, sentando en la misma sala con similares atribuciones y capacidades a eclesiásticos, magnates, caballeros e infanzones y hombres de las ciudades villas y comunidades de aldeas, los cuatro estamentos o brazos en que se consideraba dividida su sociedad. Este conjunto fue llamado "General de Aragón" por representar a todo el reino y poder hablar en nombre de todos. Cuando "El general" está reunido y presidido por el Monarca, forma las Cortes, el primer órgano de participación aunque imperfecto, y expresión de soberanía compartida. Esas actas son las que ahora se transcriben, de las que hemos extractado las referencias a nuestro pueblo.

El ciclo de la vida III Las Bodas

Como han sido muchas las personas que han intervenido en darnos información, no los vamos a ir citando en cada ocasión, simplemente agradecemos a todos desde aquí su colaboración, cada cual identificará sus opiniones en los párrafos en cursiva.

Arreglar el casamiento

Cuando había intención en una pareja de casarse, los padres “arreglaban el casamiento” es decir, las dos familias trataban sobre lo que cada una iba a aportar. *“Los noviazgos se podían arreglar o desarreglar; los padres tenían autoridad para decidir si se casaban o no y en algunos casos se marcaba con quién se tenía que casar*



El Tío Bartolo, de Las Parras de Castellote, su hijo y el mayoral con el palo de los pollos, hacia 1930. Tudel. CELAN, pág. 12

uno o una teniendo en cuenta la situación socioeconómica de ambas familias”.

También se solía llamar a familiares sensatos y tenidos por “hombres buenos” que actuaban en unos casos como mediadores, para acercar posturas e intentar que se arreglaran y siempre como testigos de los acuerdos. Incluso en el caso de personas iletradas, era la forma de garantizar que no iban a ser engañadas y que lo que firmaban era lo acordado oralmente.

Nos explican que cuando se trataba de casamientos en los que había implicados más intereses (porque eran casas fuertes o porque uno se quedaba para casa y no se quería partir la herencia, los campos) era más complicado porque había que acordar qué campos, qué condiciones... de hecho, nos cuentan que *“por una pestillera se podía deshacer el casamiento”* (pestillera es el cerrojo de madera de las puertas de los pajares). Cuando no había mucho que acordar porque la pareja abandonaba el núcleo familiar (ninguno se quedaba “para casa”) era más rápido y nos explican con mucha gracia la forma: *“Me quieres, talega; te quiero costal. ¡Vámonos al pajar!”.*

Y también hemos recogido otra “coplilla”:

*Aunque tu madre no quiera
y mi padre diga no,
si tú quieres y yo quiero,
nos casaremos los dos.*

Cuando ya se había arreglado el casamiento, se invitaba a amigos y familiares cercanos a la boda, se hacían las amonestaciones y la manta en la segunda.

Había distintos tipos de invitaciones: los familiares directos junto con los padrinos y amigos muy íntimos y de mucha relación, acudían a la comida. Otro tipo de familiares no tan cercanos, eran invitados al chocolate. A otros se les llevaba chocolate a su casa. Todo el pueblo solía acudir al baile. Luisa nos explica que en la segunda amonestación se invitaba a unos a chocolate y a otros a comer y la víspera de la boda era la invitación ya definitiva. Era costumbre que fuera la moza que se casaba la que pasaba por las casas de los invitados con las amigas, para confirmar la asistencia.

La aportación de los invitados a la comida, los más cercanos, era en especie: un pollo, un cone-

jo... que se llevaba a la casa antes para preparar la comida con tiempo. Los invitados que no eran del pueblo solían irse después del baile de la tarde, aunque si se quedaban a cenar, había siempre comida de la que había sobrado puesto que siempre se guisaba en abundancia.

La música acompañaba las fiestas, tanto la manta como la boda. Algunas veces venían de Cutanda aunque lo habitual era que fuera del pueblo. *“Había muy buenos tañedores: Benito Fabra tocaba la guitarra y enseñaba al que quería aprender. Estuvo en la guerra de Cuba y tenía una pesetita de pensión. Blas Domingo, Vicente Esteban, Juan José Royo, Miguel Balaguer, Vicente Nuez, Maximiano Gambaro y Leandro Juan, eran otros tañedores. La acordeón la tocaba Félix Sánchez, que actuaba en casa del tío Dionisio y se sacaba alguna perrica. El violín lo tocaba Román y luego Pedrillo, el nieto del tío Benito Fabra. Blas llevaba una blusa de tratante, verdosica, con unas pinzicas”*.

Nuestros informantes recuerdan como la música más antigua la del gaitero... en Aragón se le llama gaitero al tandem formado por el dulzainero y el tamborilero. Nos nombran al Tío Caramba y por ello, recogemos una aportación de Mario Gross, experto en instrumentos tradicionales aragoneses en la Revista Tudel, editada por el Centro de Estudios de Andorra en 2008, haciendo referencia a los gaiteros de los que nos han llegado referencias, cancioneros y a partir de los que se ha podido recuperar música tradicional: *“Simeón Pérez, de Terriente, el tío Gato de Albarracín, el tío Cataplínes de Montalbán, el tío García y José Marcuello de Albalate del Arzobispo, el tío Caramba, Tomás Esteban y Miguel Serrano de Cutanda, el tío Juaneto de Gallur, el tío Basilio de la Fresneda, el tío Antonio de Monroyo, el tío Salao de Urrea de Gaen, los gaiteros del Villarejo, de Visiedo, de Valdeconejos, de la Hoz de la Vieja, de Nonaspe, de Torrijo del Campo, de Gotor, de Belmonte de San José, de Castelserás...”*

Preparativos

Nos explican que los padrinos los buscaba la familia o se ofrecían ellos. Solía haber una vinculación familiar y curiosamente, no era como



ahora que la novia lleva al padrino y el novio la madrina sino que había todo tipo de combinaciones, pudiendo ser incluso los dos de una parte.

Las bodas se solían celebrar en sábado o víspera de fiesta para tener un día de descanso después de la boda porque lo habitual era que al tercer día se fuera ya a trabajar. Solían ser a las 10 de la mañana. Como si era por la mañana era la misa ordinaria, acudía todo el pueblo.

El novio acudía a la barbería, a afeitarse y peinarse. José López nos explica que había contrato anual para afeitarse (en los años 46-47 valía 12 pesetas al año, una vez por semana, con lo que salía a real) por lo que entraba el servicio en el contrato. El corte de pelo valía una peseta y José nos dice que si era amigo, no le cobraba.

Antiguamente, cuando se iba “de sayas” la mujer llevaba una saya negra y una capucha o mantón además de la mantillina para misa. La toquilla de “pelo cabra” se llevaba para el baile de la tarde. El hombre llevaba una bufanda de Astrakán con borlas al lado, para la misa y el baile.

Después ya, el traje del novio se componía de pantalón, chaleco y chaqueta y se compraba fuera o lo hacían los sastres, José y su padre. Los cortaban sin patrón y sobre todo se trabajaban los trajes de pana en invierno, siendo ellos los que compraban la pieza de tela. Se trabajaba para bodas y para fiestas. (Como dato curioso, nos explica José que un año cosieron 25 trajes para la fiesta de Godos, que es el 7 de febrero y otros 25 para la fiesta del Padre SELLERAS (28 de febrero) y que hacían turnos para tener todos los encargos hechos. Teniendo en cuenta que en aquellos momentos sólo había luz por la noche, por el día se planchaba con plancha de car-



estudio

Dibujo sacado de la publicación de Julio Monzón Royo: Teruel. Tradiciones, gentes, costumbres. Editorial Librería General. Zaragoza 1984

bón. Si el que encargaba el traje aportaba la pieza de tela y era buena, daba gusto coserla, tanto por el proceso como por el resultado. José ponía etiquetas en los trajes para identificación, su padre no, además éste ribeteaba los trajes. Lo normal era hacer una o dos pruebas y una vez terminado por si acaso.

“Cantar el ramo” era una tradición que luego se perdió: a la vez que se entregaba el ramo, se recitaban o cantaban unas poesías y después se echaban un baile con la música del gaitero. Luisa se lo había oído a su madre en referencia a su tía Leonor.

Después de la ceremonia, había chocolata-da, repartida en jicaricas (una pieza más pequeña que la taza, de cerámica, que había en todas las casas) y a veces ronda y baile hasta la hora de ir a comer y luego por la tarde y por la noche. La comida era la fiesta central y de hecho había guisadoras de la comida. En algunas bodas echaban algo a las

cazuelas, estropeando la comida a idea, para que a la gente le sentara mal; como se echaba en distintas cazuelas, no todo el mundo tenía la misma reacción, pero normalmente podía intuirse quién podía haber sido porque no comía de la que estaba estropeada. Así pues, vigilar las comidas, era una tarea añadida para las cocineras.

No era lo habitual el viaje de novios, de hecho nos cuentan muchas anécdotas y situaciones respecto a este punto, que vamos explicando en casa caso.

Boda de Gregorio Casimiro Yuste y Etelvina Campos Fernández

Se casaron el día 12 de Enero de 1940.

Gregorio nos cuenta con muchísima gracia que él nació el 9 de mayo de 1910, su mujer tenía un año y un día menos de edad. La Tía Trinidad fue la que metió baza en el noviazgo y cuando le pregunto cómo se hicieron novios me dice: “Yendo a por agua,

íbamos a verlas lavar lana en el río... como estaba preparada de mi tía, la conquista no costó mucho. Me dirigí al tío Carlos y le dije: que queremos ser novios, ¿qué le parece? Y le pareció bien, al igual que a su hermano mayor”. El casamiento se arregló rápido porque los bienes de que disponían era su afán de trabajar y salir adelante (nos dice su hija “Mi madre tenía campos en el apellido”).

La guerra interrumpió los planes de ambos y después, para venir a casarse a Torre los Negros tuvo que pedir un salvoconducto. Recuerda que la manta fue en casa de Eligio y que invitó a todos los mozos, Luis le pasó la factura y él pagó lo que debía.

Recuerda que el vestido y la sortija de la novia los trajo él de Barcelona. Nos dice que cayó una nevada terrible y él estrenaba unos zapatos de charol brillante con lo que tuvo que ir agarrado de los padrinos para no resbalarse.

Luisa Royo y Pelegrín Gandía fueron los padrinos, porque Luisa era prima hermana de su mujer y Pelegrín era su cuñado, casado con Juana.

La chocolatada y la comida las hizo la Tía Leonor, en casa. Hubo baile en el Estanco, para todo el pueblo.

A dormir fueron a casa de su tía Encarnación, en la alcoba de la sala que se llamaba “la sala de la abuela”... él recuerda que en el granero había chorizos y jamones colgados.

Sí que tuvieron viaje de novios porque aprovechó para casarse en el momento en que estaban sin trabajo, hasta que se reabriera el restaurante donde trabajaba. Recuerda que Ismael los llevó en su coche y que patinaba. Iban Pelegrín, Paulita, Etelvina y él, primero a Valencia, a casa de su hermana y luego a Burjasot a casa de la tía de su mujer, Pía. Recuerda especialmente que fueron al cine y vieron “Molinos de viento”.

Boda de Luisa Royo Fernández y Manuel Gimeno Sánchez

estudio

A todos les pareció bien el noviazgo y la boda. Fueron novios desde jovencicos. “Vino a arreglar el casamiento el Tío Baltasar y el Tío García”.

Se casaron el 26 de abril de 1941, sábado. La boda fue en el trinquete porque la Iglesia estaba hundida y se había habilitado allí el lugar para decir Misa. El cura que los casó fue José Royo, de Villarejo, que estaba de cura en Cosa y Torre los Negros. Subieron a firmar los papeles del juzgado al Ayuntamiento.

Los padrinos fueron Antonio Gimeno, hermano de Manuel y Clotilde, prima hermana de Luisa, de Argente, con quien tenían mucha relación.

Luisa recuerda que llevó un vestido negro por la mañana, por debajo de la rodilla, entallado y luego acampanado, de manga larga, con una pecherica blanca. Blonda negra, zapatos negros con unos botoncicos blancos en el lado y medias de seda con una costura negra. Manuel llevaba un traje negro,

corbata azul con ovalicos blancos. Por la tarde, Luisa llevó un gtraje de color café que tenía 13 ó 14 piezas. La modista fue Rosalía, de Bañón y los complementos se compraban en el Estanco, que vendían de todo. También recuerda la camisa que llevaba su padre, blanca con lorzas pequeñas.

Las arras y los anillos fueron buscados. Recuerda que las arras se las pidieron a la Tía Águeda del Tío Sastre.



El festejo había empezado en el baile. Se hubieran casado antes pero llegó la guerra. Luisa nos cuenta que de las cuatro amigas (Irene, Isabel, Milagros y ella) que se iban a casar por el mismo tiempo, sólo se casaron antes de la guerra Irene y Isabel. Durante la guerra se escribían muchas cartas y cuando pasó la guerra, prepararon la boda.

“A la salida de misa, chocolate con maderas. Se les llevaba una jicarica a las vecinas. Luego se hizo ronda con las guitarras por el pueblo y baile hasta la comida”

“La comida fue en las salas y los chicos en el cuarto”. Las cocineras fueron: “Mi tía Leonor, mi madre, la madre de Manuel, que se llevaban muy bien y la madre de Manuel que lo crió en Villarejo, Concha. Manuel fue a la fiesta de Villarejo, que iba siempre y se la trajo y también ayudó a guisar. (...) Se preparaban los guisos unos días antes. Mataron uno o dos corderos; con la sangre hicieron pepitoria, luego sopa, luego pollos, albóndigas, conejos asados, postre, café y maderas”. Al preguntarle cómo se guisaba tanta comida y para tantos comensales, me explica que se buscaban sillas, vajillos etc... a las vecinas y recuerda que dos cazuelas grandes de porcelana, se las buscaron a la Tia Rosa del Tio Fabustino.

En la mesa presidencial estaban los padres, los padrinos y los novios. El cura también estaba



Lo más habitual era casarse de negro por el luto, pero luego el blanco fue el color de las novias.

invitado y ella recuerda que Miguel Mariel le lanzaba huesecicos de oliva. Las madres tenían que estar al frente de todo, para poner en las fuentes y controlar. El reparto de la comida lo hacían las jóvenes y en el cuarto, en la mesa redonda, estaban los chicos, sobrinos directos.

Después de comer, se hizo baile en el estanco, abierto a todo el pueblo, hasta las 11 o las 12 de la noche. Durmieron en su casa. No hubo viaje de novios: ¡el lunes Manuel a trabajar con su padre a por leña!

Luisa recuerda que le dieron una cama, dos colchones, un armario de luna, una cómoda, 6 sillas, 2 mantas, 2 corbetores y sábanas (unas bordadas por Juana la zapatera y otras bordadas por ella).

Boda de María Gracia y Antonio Gimeno

Se casaron el día 2 de julio de 1949. Los casó “Mosen Templáu”. Los padrinos fueron Eligio Domingo y Miguela Sebastián, que también había sido la madrina de bautizo de María.

Los anillos los compraron en Valencia, al igual que el traje de María, un vestido negro casi hasta los pies, de manga larga, con un bordado en el cuello. Llevó teja y blonda de la tía Miguela. Guantes blancos y ramo de flores.

A la salida de misa tiraron caramelos.

María y Antonio fueron de viaje de novios a Barcelona (María recuerda que Antonio se montó en la avioneta del Tibidabo pero ella no se atrevió) y luego fueron a Valencia.

José López recuerda la boda de María especialmente porque él estaba en la mili y trajeron a su hermano de Las Cuevas porque estaba malo y pidió que lo dejaran en el patio para ver pasar la boda y la música.

Boda de Eloína Garcés Garcés y Miguel García Gimeno

Se casaron el 23 de junio de 1950, día de San Juan.

La boda fue en el trinquete porque la Iglesia seguía estando hundida. Subieron a firmar los papeles del juzgado al Ayuntamiento y allí se preparaba el Libro de Familia.

Los padrinos fueron la Tía Avelina y el Tío Escuder, por ser familia (Avelina prima hermana del padre de Miguel) y porque Miguel trabajaba en su casa.

Los casó el cura de Villanueva del Rebollar, al que apodaban “El templáu” porque en aquel momento no había cura en Torre los Negros. Recuerda Miguel que fue a Villanueva a hablar con él con una yegua de la Eloína por los Santanares y el Cuartón hasta San Pedro. Era conocido porque para las fiestas de San Fabián y San Sebastián había estado en su casa, ya que su padre era depositario y por tanto el encargado de dar de comer al mosen que oficiaba la Misa.

Eloína se casó de negro porque había muerto su madre. La Basilisa de Cutanda le había cosido un traje blanco muy majo, pero no lo llevó.

Recuerdan que se hizo chocolatada por la mañana. Un buen caldero de chocolate que se repartió por las casas iniciando así la fiesta... recuerdan que el chocolate fue abundante y sobró mucho (“Una semana estuvo comiendo chocolate Lorenzo, el pastor de Villarejo al que le gustaba mucho”) La encargada de cocinar la boda (tanto la chocolatada como la comida) fue Ángeles, de Cosa, la mujer de Sixto, prima hermana de Miguel.

La comida se hizo en la cocina y en la sala del balcón de casa de Eloína. No recuerdan exactamente el menú, pero sí que hubo conejos rellenos, guisados en un caldero de aceite.

Hubo baile, no recuerdan dónde fue, pero sí que hubo después de comer y después de cenar.

No hubo viaje de novios, “fiesta al día siguiente y al tercer día a atar pipirigallos” (hay que tener en cuenta que era el tiempo de más trabajo, pero además no era habitual el viaje).

Boda de Clotilde Burillo y José López

Se casaron el 19 de junio de 1953, era viernes, el día de San Lamberto. Los casó Emilio Moliner y se casaron ya en la Iglesia nueva, estaban puestas las baldosas de la nave, pero todavía era de tierra sin poner la tarima los laterales.

Teodoro López, hermano de José fue el padrino y Águeda, hermana de Clotilde, la madrina (luego ellos fueron los padrinos de su boda).

Se casaron con las arras de su madre, la Tía Águeda, que tenía dos juegos de 13 monedicas de plata de 50 céntimos, lo que llamaban “duros del sentáo”.

Los anillos los compraron en Zaragoza, les costaron 75 pesetas y los encargó su tía Gloria, prima hermana de su padre, para lo que hubo que mandarle las medidas del dedo. José no se ha quitado el anillo nunca.

Los trajes, tanto el de José como el de Clotilde eran azul marino.

También tiraron caramelos y también hubo viaje de novios: los bajaron del pueblo a Barrachina, de allí en autobús a Vivel donde comieron; en tren fueron a la estación de Utrillas. Antonio Cebrián lo animó a ir a Barcelona para las fiestas de San Juan y luego fueron a Valencia donde Teodoro les pagó

la pensión. (En casa de la Perica, también les invitaron).



Valeriano Sarto Romeo y Pilar Fraj Garcés se casaron en Zaragoza en 1955.

Hasta aquí nuestro estudio investigación sobre las bodas. Nos ha costado mucho encontrar fotografías, por lo que hemos utilizado algunas del Heraldo de Aragón (por éso no los conocíais) y otras, como la de la página 17, del libro “La imagen del recuerdo. Álbum de la memoria 1855-1950” editado por el Centro de Estudios Locales de Andorra (CELAN) en el año 2007.

Las neveras pozos de nieve o hielo

Su existencia jugó un papel fundamental en la historia económica y social de nuestros antepasados.

La idea que se tiene hoy en día de la nieve, así como de sus usos, ha variado mucho desde aquellos tiempos, no muy lejanos, en los que los ciclos vitales y productivos, dependían de las inclemencias del tiempo.

Del mismo modo que se construyen numerosas estructuras para almacenar agua, para conducirla, para elevarla etc., también se construyen depósitos para guardar la nieve. Estos se denominan, neveras, neveros, neverones, neverías, pozos de hielo etc.

Cuando hablamos de neveras, nos viene a la cabeza los frigoríficos de nuestras casas, pero lo cierto es que las verdaderas neveras, son

pequeños o grandes edificios de piedra, de falsa bóveda o pozos, que servían para almacenar la nieve en su interior, depósitos subterráneos en los cuales se almacenaba la nieve y cuyo objetivo era lograr el aislamiento térmico necesario para su conservación.

Historia

La nieve fue utilizada desde la antigüedad. Los tratados de algunos de los más prestigiosos médicos del mundo antiguo como Hipócrates, Galeno o Dioscórides, se refieren a las propiedades de la nieve y su utilización como producto terapéutico.

En China e India, también se empleó en las familias más poderosas. Tras la caída del Imperio Romano y durante la Edad Media, las referencias de su uso son escasas, posiblemente se mantuvo como un artículo de lujo para las clases más privilegiadas.

Sin embargo en la cultura árabe, hay noticias de su uso en la fabricación de bebidas frías y sorbetes, etc. Y del mismo modo la literatura médica de la época va a transmitir a través de los inminentes médicos como Avicena, Averroes y Razés, su uso con fines terapéuticos.

La tradición medieval musulmana llegará hasta la Península Ibérica, desarrollándose durante el Renacimiento.

Cuando realmente se popularizó su uso fue a mediados del Siglo XVI y el boom de construcción de pozos fue en el XVII. Gozó de gran uso en el XVIII y el XIX, hasta el nacimiento de la nueva industria frigorífica.

Usos

La nieve, además de servir para la conservación de alimentos y para enfriar los líquidos, tiene diversas propiedades:





Terapéuticas: Antipirético: contra las fiebres; Antiinflamatorio: para rebajar inflamaciones en las fracturas, esguinces, quemaduras; Antihemorrágico: cortar hemorragias y congestiones; Anestésico: para las intervenciones quirúrgicas.

Culinarias, gastronómicas: Para la conservación de alimentos, para la preparación de bebidas frías, hacer helados, sorbetes, limonadas, horchata etc. En libros de cocina medievales y de las cuentas de la Casa Real de Pedro III de Aragón, se habla del beneficio del consumo de helados. Independientemente de estos usos, existen unas influencias positivas para la psicología colectiva, de las cuales se habla poco. Se trata de la virtud balsámica de la nieve como meteoro, cuando cae de forma mansa y pausada. Es un fenómeno mágico y amable que transforma el paisaje llenándolo de suavidad, dulzura y de misterio.

El tema que nos atañe, tiene referencia exclusiva sobre el almacenamiento y conservación de la nieve.

Características

Por sus características, las podemos dividir en dos grupos: **las naturales y las artificiales.**

Las naturales, normalmente estaban en las montañas, donde la materia prima está garantizada y se trataba de simas o cuevas, en terrenos calcáreos generalmente. El principal inconveniente era lle-

gar hasta estos lugares, por las distancias y por las dificultades de los caminos. Predominaban sobre todo en el Norte, País Vasco.

Las artificiales, se encuentran a lo largo de toda nuestra geografía, tanto en montes como en poblaciones. Estas son construcciones más elaboradas y dedicadas al único fin de mantener lo mejor posible la nieve.

En algunos lugares, donde el clima es riguroso y las nevadas eran nulas, se utilizaban balsas de poca profundidad, que durante las noches se helaban y después se cortaba el hielo en bloques y se llevaba a la nevera más cercana, conocida en estos casos como el **Pozo de Yelo** (típico de Navarra).

En cuanto a su tamaño, medidas y capacidad, dependían de para qué se construían los pozos. Así, podemos hablar de las neveras **pequeñas**, que tendrían entre los tres metros de diámetro por 4 metros de altura, **medianas**, que tendrían entre 7 y 8 metros de diámetro y entre 8 y 10 metros de altura y **grandes**, que tendrían 15 metros de diámetro por 15 metros de altura. Las capacidades oscilarían entre las 25 toneladas de las más pequeñas hasta las más de 2000 toneladas de las grandes.

Por su situación, podemos clasificarlas en **las de almacenamiento**, situadas en las montañas, **de distribución**, que servían para facilitar su reparto y venta y **las domésticas**, de pequeño tamaño, de uso familiar, construidas dentro de las propias casas.

Formas y constitución

En cuanto a su forma y constitución, podemos decir que estos monumentos constituyen un ejemplo de arquitectura popular, sencilla y austera.

Son depósitos excavados artificialmente, a veces aprovechando substratos rocosos, de planta circular, formado un cilindro, con las paredes forradas de piedra (de unos 60 cm. de grosor), aparejo de mampostería o sillería de diferentes acabados, piedra seca, cal, etc. usando arcos.

La cubierta superior era quizás la que más variaciones presentaba. Por ejemplo, había pozos sin cubierta fija, sobre todo en los de montaña, donde una vez rellenos de nieve se tapaba con ramas, maderas, piedras, tierra etc. Otras tenían bóvedas hemisféricas con o sin arcos de sostén, otras eran de forma cónica prolongándose las paredes; en estos casos la piedra, el material más utilizado, solía ser más porosa y de menos peso. Al final se utilizó el ladrillo macizo para realizar las bóvedas.

En el fondo del pozo y abierto en la pared, se situaba el desagüe, que actuaba como drenaje de la nevera.

Su tamaño era diverso, algunos eran una puerta o vano en la pared, que llegaba a permitir su entrada desde el exterior, otros eran una simple canalización y normalmente en el fondo de todos ellos se colocaba un emparrillado de maderos, para que actuasen como filtro del agua.

Las entradas, puertas o “portellas”, se practicaban en la parte superior, existiendo una o varias aberturas que se sellaban mediante puertas de madera muy ajustadas o losas de piedra. Una de las más características, cuando estaban semienterradas, era la abertura cenital, en el centro de la cubierta superior del pozo.

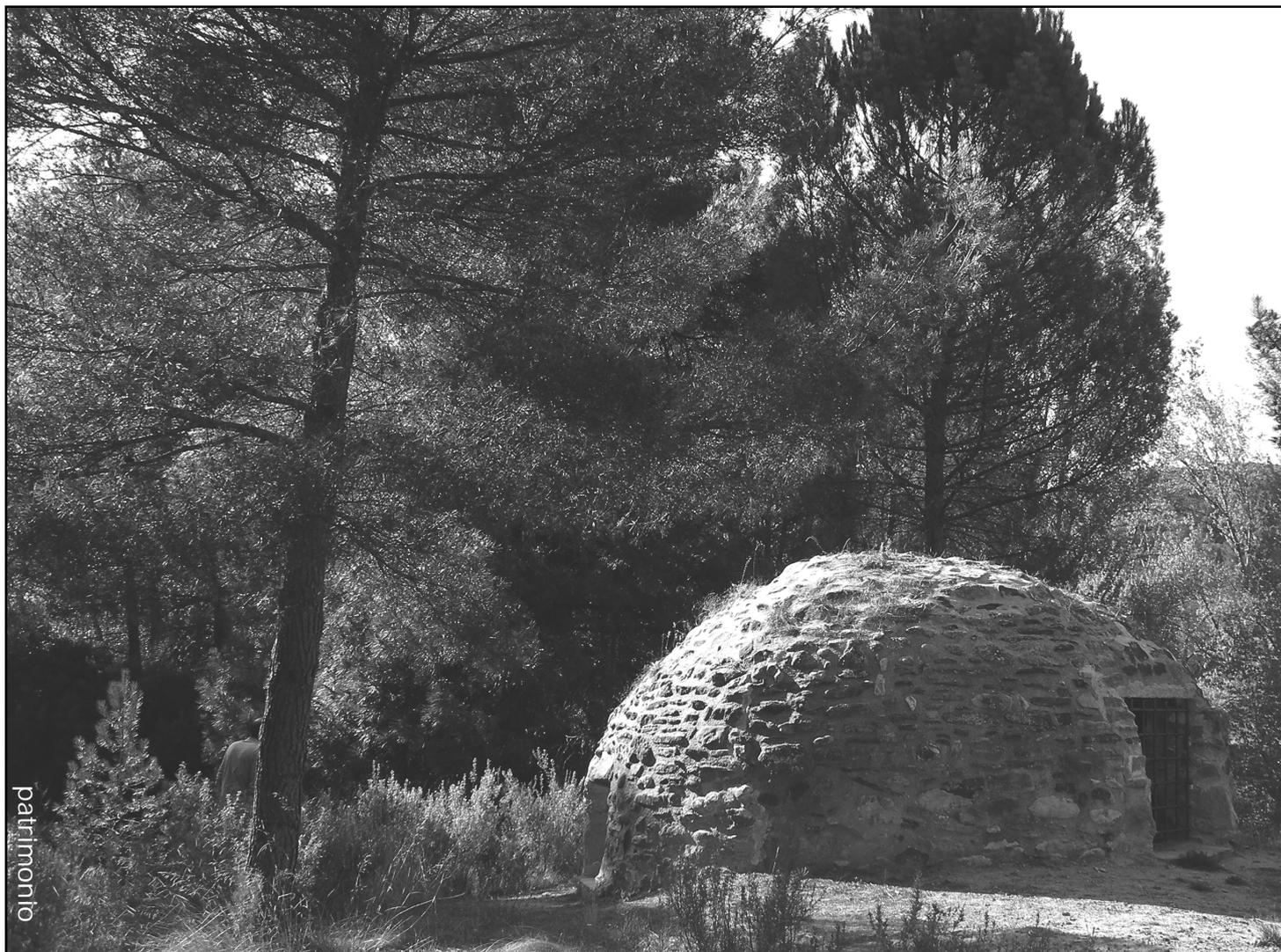
En el interior de las neveras y situada justo encima de las aberturas laterales, se colocaba una vigueta de madera empotrada en las paredes, que servía para sostener la polea o carrucha, por donde se descendía al pozo o se sacaba la nieve.

Bajo las techumbres o en una caseta cercana,

se guardaban todos los útiles: las palas para la recolección de la nieve, los pisones, los rastros, los picos, las angarillas, la escalera de mano, la polea de madera, el torno, las cadenas o sogas, etc.

A lo largo del año, se almacenaba en su interior la paja, la cascarilla de trigo y centeno, las zarzas, las hojas de pino, la cascarilla de arroz etc. Todos ellos aislantes y separadores de las capas de hielo que se formaban en el silo.





patrimonio

El transporte se realizaba por la noche, en cajones y preferiblemente con burros, protegidos con pieles de cabra o en carretas de bueyes cargadas de cestos de hielo.

Se vaciaba la nieve y se pisaba a conciencia, en condiciones de frío intenso.

Nuestros informantes recuerdan la nevera perfectamente, algo curioso porque hasta ahora nadie nos había hablado de ella. Recuerdan la entrada, por donde se echaba la nieve y se subía y se bajaba, aunque en este caso la memoria juega malas pasadas porque unos atribuyen la entrada dentro de una especie de caseto cuadrado, mientras otros creen que era una bóveda, similar a ésta de la fotografía. Lo que no hay duda es de la forma de la nevera, ya que se conserva estupendamente.

Fotografías: Celeste Sarto Fraj

Agradecemos la colaboración de Ángel Terrén Cervera, de Estercuel, miembro del CELAN y de la Asociación Jóvenes Estercuelanos.

Este verano, descubrimos la nevera, algo conocido por muchos y que otros desconocíamos. Situada, como podéis observar por las fotografías, debajo del cementerio, en la umbría, todavía quedan los restos de las paredes y se puede apreciar bien la forma de construirla.

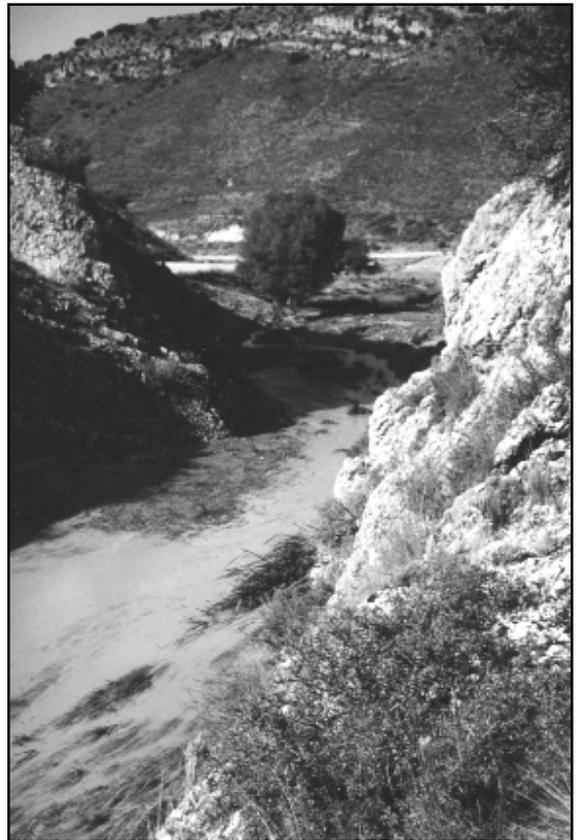
Si seguimos las explicaciones de Ángel, la nevera en origen debía ser como la que reconstruyeron ellos en Estercuel y como la de la fotografía de Julio García Aráez, que se puede visitar también cerca del Monasterio del Olivar, en Estercuel, otra bonita excursión que contaremos otro día.

El agua

El río

Yo soy el río que viaja en las riberas,
 Árbol o piedra seca
 Yo soy el río que viaja en las orillas,
 Puerta o corazón abierto
 Yo soy el río que viaja por los pastos,
 Flor o rosa cortada
 Yo soy el río que viaja por las calles,
 Tierra o cielo mojado
 Yo soy el río que viaja por los montes,
 Roca o sal quemada
 Yo soy el río que viaja por las casas,
 Mesa o silla colgada
 Yo soy el río que viaja dentro de los hombres,
 Árbol, fruta
 Rosa, piedra
 Mesa, corazón
 Corazón y puerta
 Retomados.

Javier Heraud



Estrecho del río Pancrudo, antes del puente San Miguel.

Arte poética

Mirar el río hecho de tiempo y agua
 y recordar que el tiempo es otro río,
 saber que nos perdemos como el río
 y que los rostros pasan como el agua.

Jorge Luís Borges

Revolución

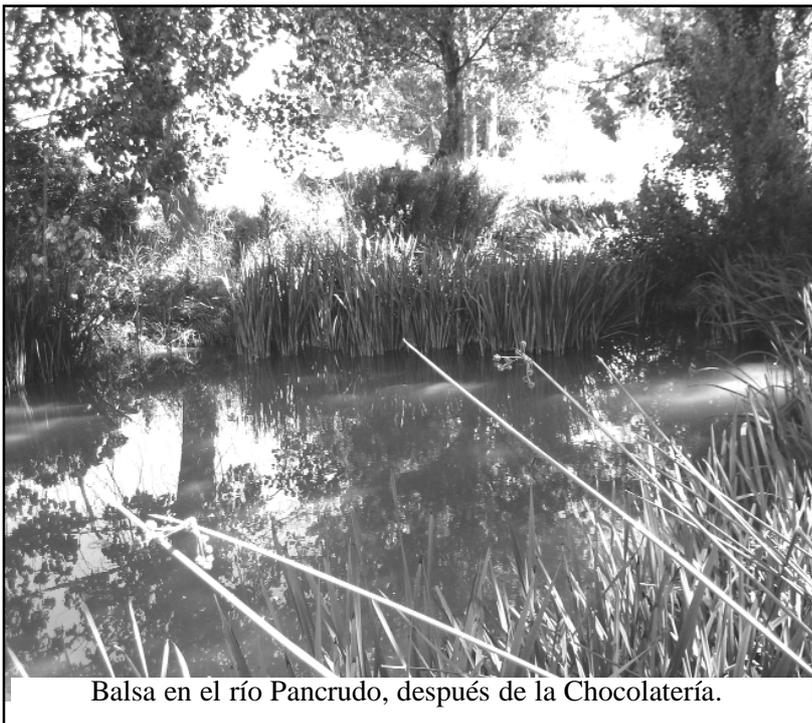
Siempre habrá nieve altanera
 que vista el monte de armiño,
 y agua humilde que trabaje
 en la presa del molino.
 Y siempre habrá un sol también,
 un sol verdugo y amigo,
 que trueque en llanto la nieve
 y en nube el agua del río.

León Felipe

Agua

El agua es diferente,
 no tiene dirección sino hermosura,
 corre por cada sueño de color,
 toma lecciones claras
 de la piedra
 y en esos menesteres elabora
 los deberes intactos de la espuma.

Pablo Neruda



Balsa en el río Pancrudo, después de la Chocolatería.