

UNIVERSIDAD DE BARCELONA

TÍTULO

# APROXIMACIÓN AL ESTUDIO ECOSISTÉMICO DE LA COMARCA CASTELLONENSE DEL ALTO PALANCIA

AUTORA

Mayte Báscones Muñoz

PROYECTO FIN DE MÁSTER AGRICULTURA ECOLÓGICA

TUTOR

JOSEP ROSELLÓ I OLTRA

MADRID 2011

## Agradecimientos

Agradezco a todos los agricultores del Palancia, María Gracia, Miguel Soriano, Manuel Cebrián, José Selles, Manuel Valles (a sus hermanas Amparo y Rosario) y Pepe que amablemente participaron en esta investigación. A Rafa y Pilar del Bar La Justa, a Raúl y Pedro de Batan-Batan, a Thomas y Francesca de Caudiel, a Angel y Mireya de Segorbe, a Angel de Almedíjar y muchos otros, como Juan Lozano, que me trajeron con cariño y me ayudaron a encontrar buenos informantes. A mi tutor que me mostró los primeros pasos en el camino de la entrevista y me guió por la senda del proyecto. Y a mis amigos y familia que siempre me apoyaron para hacer este Máster, en especial a Juanjo por sus dibujos y paciencia.

## ÍNDICE

<b>1 INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>5</b>
<b>1.1 Objetivos.....</b>	<b>6</b>
<b>2 METODOLOGÍA.....</b>	<b>6</b>
<b>3 CARACTERIZACIÓN DE LA COMARCA DEL ALTO PALANCIA.....</b>	<b>8</b>
<b>3.1 Medio físico.....</b>	<b>8</b>
<b>3.1.1 Localización, superficie.....</b>	<b>8</b>
<b>3.1.2 Geología.....</b>	<b>8</b>
<b>3.1.3 Topografía.....</b>	<b>9</b>
<b>3.1.4 Suelos.....</b>	<b>9</b>
<b>3.1.5 Recursos hídricos.....</b>	<b>9</b>
<b>3.1.6 Clima.....</b>	<b>10</b>
<b>3.1.7 Vegetación.....</b>	<b>11</b>
<b>3.1.8 Fauna.....</b>	<b>12</b>
<b>3.1.9 Espacios naturales protegidos.....</b>	<b>12</b>
<b>3.2 Medio socioeconómico.....</b>	<b>14</b>
<b>3.2.1 Demografía y datos socioeconómicos.....</b>	<b>14</b>
<b>3.2.2 Actividad agraria.....</b>	<b>15</b>
<b>3.2.2.1 Breve introducción histórica.....</b>	<b>15</b>
<b>3.2.2.2 Situación actual.....</b>	<b>17</b>
<b>3.2.2.3 Perspectivas de futuro.....</b>	<b>17</b>
<b>4 APROXIMACIÓN A LOS AGROSISTEMAS DEL ALTO PALANCIA. BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA Y PRÁCTICAS TRADICIONALES DE CULTIVO.....</b>	<b>18</b>
<b>4.1 Regadío-Secano.....</b>	<b>18</b>
<b>4.2 Alimentación básica.....</b>	<b>18</b>
<b>4.3 Alimentación de los animales.....</b>	<b>19</b>
<b>4.4 Cereales.....</b>	<b>19</b>
<b>4.4.1 Trigo, Cebada, Avena y Centeno.....</b>	<b>19</b>
<b>4.4.2 Panizo.....</b>	<b>21</b>

<b>4.5</b>	Patatas.....	22
<b>4.6</b>	Boniatos.....	24
<b>4.7</b>	Leguminosas.....	24
<b>4.7.1</b>	Garbanzos y Lentejas.....	24
<b>4.7.2</b>	Leguminosas para el ganado.....	25
<b>4.7.3</b>	Habichuelas.....	25
<b>4.7.4</b>	Habas y Pesoles.....	25
<b>4.8</b>	Zanahorias, Nabos y Remolachas.....	25
<b>4.9</b>	Calabacines, Calabazas y Sandías.....	26
<b>4.10</b>	Coles y Acelgas.....	26
<b>4.11</b>	Cebollas.....	27
<b>4.12</b>	Tomates.....	27
<b>4.13</b>	Cacahuertos.....	28
<b>4.14</b>	Frutales.....	28
<b>4.15</b>	Laboreo y abonado tradicional.....	29
<b>4.16</b>	Ciclos de cultivos y Asociaciones.....	30
<b>4.17</b>	Calendario agrícola tradicional.....	33
<b>4.18</b>	Ciclos y reutilización de recursos.....	35
<b>4.19</b>	Interrelaciones del agrosistema.....	36
<b>4.20</b>	Semillas cedidas por los agricultores.....	37
<b>4.21</b>	Recursos humanos y posibles redes comarcales de consumo.....	39
<b>5</b>	<b>LUGARES DE INTERÉS AGROECOLÓGICO DE LA COMARCA DEL ALTO PALANCIA. DESCRIPCIÓN Y PROPUESTAS DE CONSERVACIÓN.....</b>	<b>40</b>
<b>6</b>	<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>45</b>
<b>7</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>46</b>
<b>8</b>	<b>ANEXOS.....</b>	<b>47</b>
<b>8.1</b>	Transcripción de las entrevistas (sólo en la versión digital).....	47
<b>8.2</b>	Glosario.....	129
<b>8.3</b>	Fotografías.....	130

## **1 INTRODUCCIÓN**

Este proyecto fin de Máster aborda una aproximación al estudio de los agrosistemas tradicionales del Alto Palancia (Castellón), desarrollándose con base al marco teórico de la Agroecología, que nos permite una visión holística del paisaje agrario analizándolo desde el punto de vista ambiental, social, cultural y económico, incorporando el conocimiento tradicional como fuente esencial para el diseño de sistemas sustentables, a través del marco teórico de la Investigación Participativa. Este tema surge de la inquietud personal de rescatar del olvido el conocimiento que atesoraron los campesinos, siendo partícipe de su trasmisión oral, y de entender y plantear la existencia humana en armonía con Gaia.

Los agrosistemas, productivos y sostenibles, que han sabido crear y mantener durante milenios agricultores y ganaderos, están desapareciendo debido a la insuficiente valoración de sus atributos ambientales, paisajísticos, históricos y culturales, así como por la pérdida de calidad de vida de la población campesina, el sistema agrícola potenciado desde la PAC y el modelo de desarrollo urbanístico. Ante esta erosión no solo de biodiversidad, sino también de identidad, urge realizar trabajos para conocer los paisajes agrarios tradicionales, con sus recursos y conocimiento agrícola asociado, intentando recuperarlos y conservarlos con la participación activa de los campesinos.

Estos Lugares de Interés Agroecológico (LIAs) son “áreas de cultivos tradicionales que presentan una gran diversidad de recursos genéticos, que han contribuido de forma más o menos significativa al desarrollo socioeconómico de su entorno y que conservan elementos culturales relevantes, vinculados a la historia y al paisaje” (Egea-Fernández & Egea-Sánchez 2006a, b).

Sólo con la presencia de los campesinos, su conocimiento transmitido durante generaciones y su compromiso se podrán gestionar los LIAs, que bien manejados pueden ser fuente de actividades y empleos de calidad en el medio rural.

En este sentido, el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), en colaboración con la Unió de Llaурadors, está llevando a cabo un estudio para recopilar información sobre variedades autóctonas y manejo tradicional en las comarcas de la Comunidad Valenciana.

El presente proyecto fin de Máster se ha realizado en una comarca del interior de Castellón, con pueblos pequeños y una población mayor importante, donde se cultivan bastantes variedades en comparación a la superficie dedicada a hortícolas y donde además hay nuevos pobladores, algunos de ellos dedicados a la agricultura ecológica y que cuenta con varias figuras de protección como el Parque Natural de la Sierra del Espadán.

La investigación se divide en seis partes, exponiendo en primer lugar los objetivos del estudio. El siguiente capítulo se refiere a la metodología utilizada para caracterizar la comarca, realizar una aproximación a sus agroecosistemas, elaborar un listado de sus recursos humanos y proponer posibles lugares de interés agroecológico. En el capítulo tres se describe la comarca del Alto Palancia mediante una caracterización general de los aspectos físicos y socioeconómicos. En cuarto lugar se analizan los agrosistemas de la comarca antes de la química, entre los años cuarenta y sesenta del pasado siglo, mediante el conocimiento campesino, incluyendo un apartado de las variedades amablemente cedidas por los agricultores y recogiendo además un listado de productores, elaboradores, artesanos, hosteleros y puntos de venta comarcales “orgánicos”.

En el capítulo cinco se analizan los posibles lugares de interés agroecológico de la comarca, estudiando su estado de conservación, sus contribuciones al paisaje, flora y fauna y como posibles corredores biológicos entre espacios protegidos, presentando propuestas para su conservación. Se recogen al final las conclusiones del estudio, la bibliografía, así como un anexo con las entrevistas realizadas (versión digital), un glosario y las fotografías de los protagonistas.

## 1.1 OBJETIVOS

- 1.1.1 Realizar una descripción del medio físico y socioeconómico de la comarca.
- 1.1.2 Recuperar, conservar y valorizar la biodiversidad y la cultura agraria como estrategia de desarrollo.
- 1.1.3 Elaborar un listado de todos los recursos humanos más importantes de la comarca identificando productores y elaboradores ecológicos y consumidores.
- 1.1.4 Valorizar los paisajes culturales agrarios comarcales como estrategia de desarrollo sostenible del territorio.

## 2 METODOLOGÍA

La caracterización física y socioeconómica de la comarca se ha realizado a través de una revisión bibliográfica, estudios técnicos, libros, artículos en revistas especializadas, mapas temáticos, páginas web,...

Para elaborar una aproximación a los agrosistemas de la comarca se han realizado 9 entrevistas personales semidirigidas, mediante un guión básico, grabadas en cámara fotográfica y transcritas de manera casi literal pues los signos no verbales: gesticulaciones, tonos, modulaciones de la voz , el contexto espacial,...resultan prácticamente imposibles de transcribir, aunque son de gran riqueza para aclarar el mensaje. Las personas informantes han sido 5, aunque en el caso de Manuel Valles participaron sus hermanas, Amparo y Rosario, es decir, en total 4 hombres y 3 mujeres de distintos municipios de la comarca del Alto Palancia. Se ha intentado representar a las tres subcomarcas geográficas, en cuanto a regadío se refiere: el páramo de Barracas, la cuenca de Jérica y Viver o alto valle, y la cuenca de Segorbe o valle medio. Se han elegido personas que por su edad pudieron conocer y ser protagonistas del agrosistema del Alto Palancia entre los años cuarenta y sesenta del siglo pasado, utilizando referencias de terceros para localizarlas. En la tabla 1 se muestran los nombres y sus abreviaturas, edad, municipios, subcomarcas, la persona que facilitó el contacto, lugar donde se hizo la entrevista y la referencia de las entrevistas, las cuales pueden ser consultadas en su totalidad en el anexo de la versión digital. Los entrevistadores figuran con las siglas: J (Josep Roselló) y May (Mayte Báscones), apareciendo además otras siglas de personas que estaban presentes en la entrevista; en el caso de no conocer el nombre se ha puesto una X.

Tabla 1: Entrevistas							Fuente: Elaboración propia
Nombre	Municipio	Subcomarca	Edad	Abreviatura	Referencia	Lugar	Contacto a través de
Miguel Soriano Gil	Soneja	Valle medio	87	MS	MS1	Ayuntamiento de Soneja	Juan Lozano
Manuel Cebrián	Altura	Valle medio	79	MC	MC1 MC2	Coop. Agrícola de Altura En su huerta	Juan Lozano
José Selles Carot	Altura	Valle medio	86	PS	PS1 PS2	En su huerta	Juan Lozano
Manuel Valles Amparo Rosario	Teresa	Alto valle	80	MV A R	MV1 MV2	Domicilio Bar La Justa	Bar La Justa
María Gracia Salvador	Pina de Montalgrao	Páramo de Barracas	80	MG	MG1 MG2	Mas de Noguera	Bar La Justa

No se pudieron realizar más entrevistas (Segorbe, Benafer, Almedíjar) por falta de tiempo y, en algunos casos, por cuestiones de salud de los informantes, aunque quedan como contacto para futuras investigaciones. Cabe destacar la importancia de los informantes de la Sierra de Espadán, por sus diferencias con las otras zonas ya estudiadas.

Se realizó una primera entrevista intentando tocar todos los temas del guión: cultivos principales, como se trabajaban, plagas y enfermedades, compra-venta de alimentos, animales de trabajo, de casa, otros recursos, gastronomía, transformaciones, almacenamiento, refranes,...Posteriormente se transcribió la entrevista y se revisó la información, elaborando fichas de contacto y extracto-temáticas. Fue necesario hacer una segunda entrevista y su transcripción, excepto en el caso de Miguel Soriano, incidiendo en aquellas cuestiones que no quedaron claras en la primera. La devolución de la información, la copia de la transcripción, queda pendiente para octubre.

Este conocimiento tradicional, base intelectual del agrosistema, recogido mediante entrevistas, se ha estructurado en apartados referentes a la alimentación básica, laboreo y abonado tradicional, cultivos: grano, panizo, patatas, leguminosas, hortícolas, frutales, animales y su alimentación, ciclos de cultivos y asociaciones, calendario agrícola tradicional, reutilización de recursos y movimientos espaciales tradicionales de los productos. A continuación de los textos de cada apartado se han colocado fragmentos de la transcripción literal de las entrevistas, con el objeto de respetar el contenido original del discurso campesino.

Además de esta base intelectual, desde el punto de vista agroecológico, el agrosistema tiene como base material los recursos genéticos que representan las variedades de cultivo y las razas ganaderas locales, incluyendo a todos los seres vivos que conviven en él. Estas variedades de cultivo son introducidas y mantenidas por los campesinos, de ellos depende su supervivencia y reproducción, manejo que está muy condicionado por factores económicos y sociales y en claro proceso de erosión, con la consecuente pérdida de diversidad genética y cultural, tan necesaria para poder contribuir a aumentar la capacidad de resistencia de los agrosistemas frente a las perturbaciones. En este sentido, se pudieron recoger doce variedades, cedidas por tres agricultores de distintos municipios, siendo descritas en un apartado especial, partiendo del saber tradicional y analizando las citas que aparecen en los bancos genómicos estatales.

La base social de estos agrosistemas está formada no solamente por los campesinos tradicionales, sino también por los agricultores industriales y, mucho más interesante para este estudio, por los nuevos agricultores que desarrollan una agricultura "orgánica" y que intercambian materiales con otros sectores de la sociedad, creando una red local, comarcal e incluso transnacional de consumo. Por ello se ha recogido un listado con los productores, elaboradores, hosteleros..., que desarrollan su actividad en base a criterios medioambientales y de justicia social, y que realizan además una importante labor de divulgación y en algunos casos de investigación.

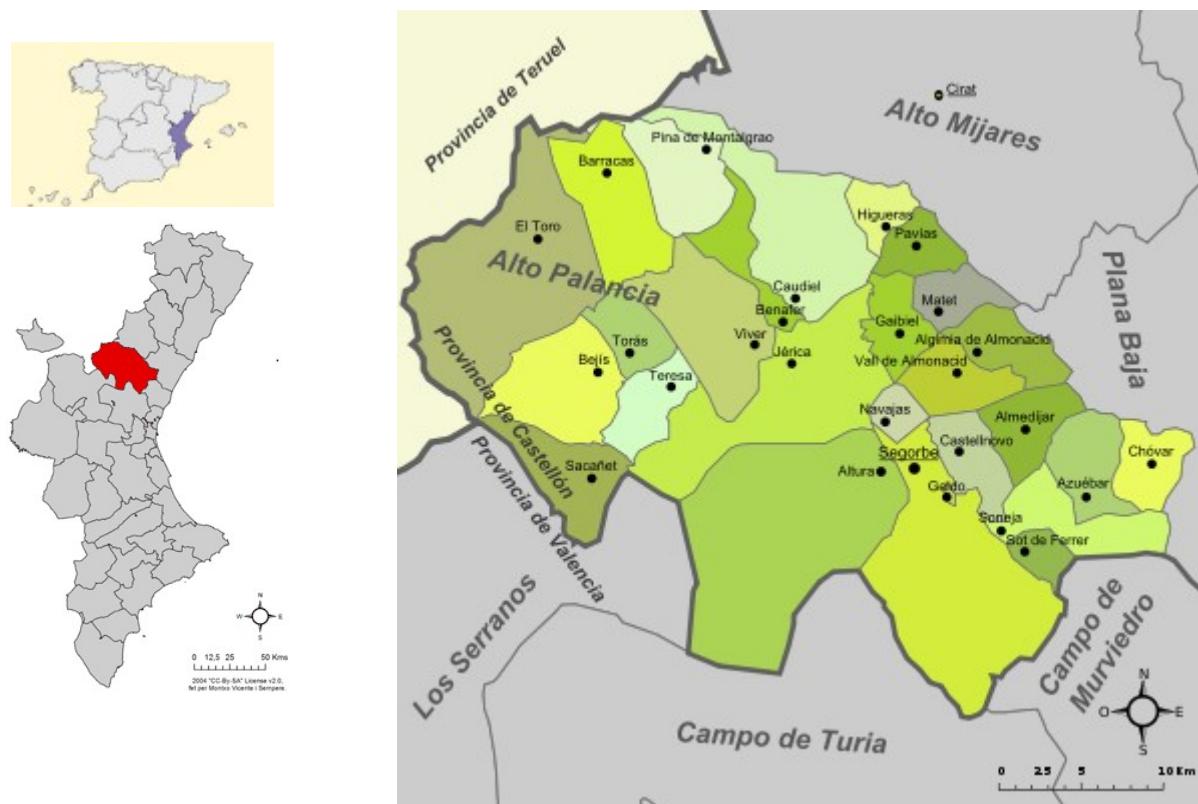
Por último la metodología empleada para el análisis de los posibles lugares de interés agroecológico ha sido la revisión de la escasa documentación existente, como algunos estudios realizados en comarcas de Murcia; en este apartado se presentan los posibles LIAs, incluyendo su localización, descripción, valoración y amenazas. Para su valoración se ha recurrido a variables sobre todo de tipo ecológico y sociocultural agrupadas en cuatro bloques: patrimonio agronómico o cultural, patrimonio ecológico y paisajístico, funcionalidad agronómica y social y funcionalidad ecológica y paisajística. Sin duda alguna, si consideramos cada finca como un agrosistema en sí mismo, falta valorar al menos cada municipio de la comarca, pues esta aproximación es un poco restringida y sobre todo y más importante aún, hacer partícipes a los protagonistas de estos espacios.

### 3 CARACTERIZACIÓN DE LA COMARCA DEL ALTO PALANCIA

#### 3.1 Medio físico

##### 3.1.1 Localización, superficie

El Alto Palancia es una comarca valenciana situada en el interior de la provincia de Castellón, de transición entre el litoral valenciano y las tierras interiores de Aragón. Linda al W. con la provincia de Teruel; al S. con las comarcas de La Serranía y el Camp de Turia (provincia de Valencia); al E. con el Camp de Morvedre (Valencia) y La Plana (Castellón); y al N. con el Alto Mijares (Castellón). Aquí nace el río Palancia, que le da nombre, y recorre la comarca en sentido NW-SE, constituyendo la separación natural entre las dos Sierras que conforman el paisaje de este área: S<sup>a</sup> de Calderona, Bejís y El Toro, y la S<sup>a</sup> de Espadán, siendo el valle , desde antaño, la ruta natural que enlaza la costa valenciana con Aragón, consiguiendo así un ejemplo poco común de comarca geográfica ajustada a un espacio natural. La comarca, cuya capital es el municipio de Segorbe, ocupa una superficie de 997'80 Km<sup>2</sup>, en la que se integran 27 municipios: Sacañet, Bejís, Torás, Teresa, El Toro, Barracas, Pina de Montalgrao, Viver, Jérica, Benafer, Caudiel, Higueras, Pavías, Navajas, Gaibiel, Matet, Algimia de Almonacid, Vall de Almonacid, Castellnovo, Almedíjar, Chóvar, Azuébar, Sot de Ferrer, Soneja, Geldo, Segorbe y Altura.



##### 3.1.2 Geología

La comarca del Alto Palancia se halla situada dentro de la unidad geológica denominada "Dominio Triásico de Espadán", en la que se diferencian dos subunidades:

- Subunidad de la S<sup>a</sup> de Espadán: Corresponde a una franja de dirección NW-SE que cruza la Comunidad Valenciana desde Fuente la Reina hasta Vilavella. Su estructura general es de un gran anticlinal que se desgaja de la Cordillera Ibérica en la Sierra de Pina (1.405 msnm), de materiales correspondientes al Triásico, areniscas rojizas (rodenos) del Buntsandstein. Su interior, alterado por fallas, contiene pequeños valles como los de Higueras-Pavías, de materiales

paleozoicos, Gaibiel-Matet, Almonacid, Almedíjar y Azuébar-Chovar. En las partes más bajas se conserva una larga banda de estratos jurásicos que se han deslizado desde las cumbres.

- Subunidad de la S<sup>a</sup> Calderona-Alto Palancia: la poderosa Sierra de Jabalambre sirve de límite, a la altura de Peña Salada (1.586 msnm), entre las provincias de Teruel, Valencia y Castellón, destacando no lejos de allí, Peña Escabia (1.331 msnm). Cambia de nombre al entrar en tierras valencianas, extendiéndose a lo largo de la cuenca del río Palancia, con orientación NW-SE. La S<sup>a</sup> Calderona está formada por materiales triásicos, muy fracturados, lo que provoca una tectónica de bloques que en ocasiones basculan, provocando relieves en cuesta. A diferencia de Espadán, la tectónica es más suave, no habiendo sufrido las compresiones y distorsiones tan importantes de aquélla. En su zona más interior la sierra conserva todavía su cobertura superior jurásica (Canales, Sacañet, La Cueva Santa), pero debido a la falla Requena-Mora de Ebre, afloran las rocas del triásico en Andilla-Bejís, el escalón de Ragudo y el Cerro Catalán, al NW de Caudiel.

A partir de Segorbe-Altura, hacia el W, cambia el decorado geológico comenzando a predominar los materiales carbonatados de sedimentación marina correspondientes al Jurásico, con importantes espesores de sedimentos. También existen retazos del Cretácico Inferior de sedimentación continental constituidos por materiales arenosos y margas.

### **3.1.3 Topografía**

La comarca presenta una orografía muy accidentada, debido a la presencia de tres sierras que la rodean completamente: Calderona (844 msnm), Bejís-El Toro (1.618 msnm), y Pina-Espadán (1.402 msnm) que es la mayor unidad montañosa del ibérico valenciano.

Existe un importante gradiente altitudinal (1.388 m.) determinado por la diferencia de altitud entre el punto más elevado (1.618 msnm en la S<sup>a</sup> de El Toro), y el más bajo (230 msnm en Sot de Ferrer); esto influye de manera determinante en la climatología.

### **3.1.4 Suelos**

En la comarca dominan los suelos formados por calizas y margas jurásicas hacia el oeste, mientras que hacia el este predominan areniscas y margas arcillosas triásicas. A lo largo del valle afloran materiales detriticos terciarios y materiales cuaternarios que conforman depósitos de piedemonte y aluviones fluviales.

### **3.1.5 Recursos hídricos**

El Palancia es el eje hidrológico que vertebría esta comarca, así como la contigua del Camp de Morvedre; surge en un paraje protegido donde se unen los barrancos de Agua Lobos, Resinero y Orduña. Se trata de un pequeño río mediterráneo, de sólo 75 kilómetros de longitud, con una cuenca de poco más de 900 km<sup>2</sup> y un modesto caudal (2,2 m<sup>3</sup>/s en Sot de Ferrer). En su curso hasta el mar se le unen por la izquierda las ramblas y barrancos del Hurón, Penarroya, Gaibiel, Algimia, Almedíjar y Azuébar; y por la derecha los del Arco, Torrecilla, Rovira y Somat.

La plataforma calcárea de El Toro-Barracas actúa como una vasta capa permeable, mientras que las margas y arcillas del Keuper, que llegan a aflorar en el escalón del Ragudo, obligan al agua a circular en horizontal. El caudal se incrementa rápidamente en la cuenca alta gracias a las aportaciones de los numerosos manantiales de la cubeta de Viver y a los sobrantes de los sistemas de riego de manantial. El drenaje de este acuífero se hace en varios puntos: Fuente de los Clóticos, Fuente del Ragudo, la del Hocino, las de la Fuensanta, Sta. Ursula, Ojos del Prado, Tejería, San Miguel, y otras de menor consideración. En el embalse del Regajo (7hm<sup>3</sup>) llega a alcanzar un aforo medio de unos 1'3 m<sup>3</sup>/s, bastante abundante para la escasa extensión de la cuenca vertiente, que sirve para aprovechar las escorrentías de las pequeñas crecidas de

cabecera, así como para regular algo más el caudal y para transferir agua desde el semestre invernal al estival. La importancia del Embalse del Regajo en los regadíos comarcales es escasa, pues sólo sirve para garantizar algo más el agua de los pueblos ribereños más bajos (Soneja, Sot de Ferrer). Comparativamente, es un embalse más necesario para el Camp de Morvedre que para la propia comarca del Alto Palancia. La prueba está en la gran extensión del regadío tradicional antes de la construcción del embalse. Al pie del umbral del Regajo vuelve a haber otro gran sector de surgencias de acuíferos calcáreos en la cubeta de Segorbe: tobas de Navajas, el gran manantial de la Virgen de la Esperanza y la fuente de las Provincias o de los 50 caños, en Segorbe. En el caso de la vertiente meridional de la Sierra de Espadán no se da un marco propicio para la concentración de aguas subterráneas, apareciendo pequeños manantiales como las Fuentes de la Noguera, del Agua Salobre, fuente del Nacimiento y Fte. De la Virgen de la Salud (Higueras), Fte. de Artea (Pavías), la Fte. de San Antonio Abad (Matet), la Fuente Donance y de la Calzada (Algimia de Almonacid), la de Almanzor o la del Cañar (Almedíjar) y fuentes de Chóvar. A partir de Segorbe el río comienza a disminuir ligeramente su caudal medio; y ello, a pesar del aporte de los grandes colectores del tramo medio (Rambla Seca de Altura, Rambla de Algimia) durante las riadas. En este tramo central, la presencia del Keuper impide las pérdidas de caudal del río.

El sistema de utilización de estos recursos hídricos predominante en la comarca es el de “manantial-regadío-río-azud-regadío”, dando lugar a varias y muy complejas redes de acequias.



Foto 1: Fte. 50 caños, Segorbe.



Foto 2: acequia en Teresa



Foto 3: acequia en Segorbe

### 3.1.6 Clima

Aunque sea una comarca interior, colindante con Aragón, según la clasificación realizada por Clavero, se trata de unas tierras de transición entre el clima de la llanura litoral valenciana y las tierras altas turolenses de Javalambre y la depresión de Sarrión. Disminuye el máximo pluviométrico otoñal, se aprecia un máximo secundario en primavera, se reduce la sequía estival y disminuyen las temperaturas medias.

Las temperaturas medias anuales alcanzan los 13-16 °C en la mayor parte de la comarca, siendo algo más elevadas en la cubeta de Segorbe (unos 15-16 °C), que en la cubeta de Viver (13-14 °C). En el altiplano de Barracas y montañas de Canales las temperaturas medias anuales bajan hasta los 11-12 °C. Las medias de enero se sitúan sobre los 9-10 °C en la cubeta de Segorbe y valles bajos del Palancia y afluentes, bajan a los 7-8 °C en la cubeta de Viver, y a los 5-6 °C en las tierras más altas del interior. Las temperaturas mínimas de enero presentan unas medias en torno a los 5 °C en Segorbe, entre 2 y 3 °C en la cubeta de Viver y sobre los 0 °C en las tierras más altas del interior, en donde la probabilidad de heladas y nevadas se eleva considerablemente, como en el Toro, una de las primeras zonas del territorio valenciano en ver la nieve. Este incremento progresivo de la intensidad del frío a medida que aumentamos la altitud y la continentalidad, se acentúa todavía más por el efecto de las inversiones térmicas, bastante intensas en estos valles cerrados, y muy intensas en las cubetas interiores, siendo la más propicia

la de Viver, en la que el aire helado se concentra en el Regajo. Las temperaturas máximas no llegan a alcanzar casi nunca valores extremos.

En cuanto a las precipitaciones presentan unos valores normales para el territorio valenciano, en torno a los 550 mm, y la evapotranspiración real, condicionada por unas temperaturas máximas moderadas, se sitúa alrededor de los 500 mm, lo que permite un cierto margen de recarga hídrica. Las precipitaciones son ligeramente superiores en las tierras altas occidentales y en los ejes montañosos de Espadán y Javalambre (entre 550 y 600 mm), que junto a unas temperaturas medias más bajas, hacen que se reduzca la evapotranspiración potencial a unos 700 mm/año (frente a valores cercanos a los 850 mm/año en Segorbe) y que la evapotranspiración real no se incremente a pesar de la mayor disponibilidad hídrica.

### 3.1.7 Vegetación

Existen en el Alto Palancia una buena representación de las formaciones vegetales más características del Mediterráneo y de la Comunidad Valenciana. Su amplio espectro altitudinal, unido a la compleja orografía, hacen que la riqueza botánica y forestal sea mayor que en otras comarcas; de igual forma la escasa antropización (exceptuando los núcleos urbanos de importancia como Segorbe, Altura o Viver), ha permitido un buen estado de conservación de la vegetación.

- Carrascal sublitoral o continental: es la formación que potencialmente debería ocupar mayor extensión, pero que por causas de origen humano, ha visto reducidos sus efectivos a determinados lugares aislados. El árbol dominante es la carrasca (*Quercus ilex* subsp. *ballota* (Desf.) Samp.), que va acompañada en las umbrías y valles por el rebollo (*Quercus faginea* Lam.), arce (*Acer opalus* subsp. *granatense* (Boiss.) Font Quer & Rothm.) y fresno (*Fraxinus ornus* L.). La mayoría de estos carrascos originales han sido sustituidos por repoblaciones de pino carrasco (en suelos calizos) y pino rodeno (en suelos silíceos). La degradación de estos carrascos conduce a coscojares, dominados por la coscoja (*Quercus coccifera* L.), y a matorrales donde predominan el romero (*Rosmarinus officinalis* L.) y la aliaga (*Ulex parviflorus* Pourr.) principalmente. Estas etapas de sustitución son muy abundantes, debido al progresivo abandono de los cultivos, y a los distintos incendios que se han producido en la comarca. Las zonas donde se localiza en buen estado de conservación son: la sierra de Caudiel, en las proximidades del nacimiento del Palancia (Arteas, Bejís y Sacañet) y en la sierra de El Toro.

- Alcornocal: Se trata de una de las joyas existentes en la comarca, ya que únicamente se pueden encontrar en toda la Comunidad Valenciana alcornocales bien conservados en la sierra de Espadán, algunos de los cuales se localizan en los términos de Almedíjar, Higueras, Pavías, Chóvar, Azuébar, Algimia de Almonacid y Vall de Almonacid. Es un bosque dominado por el alcornoque (*Quercus suber* L.) y un sotobosque arbustivo compuesto por el torvisco (*Daphne gnidium* L.), aladierno (*Rhamnus alaternus* L.), enebro de miera (*Juniperus oxycedrus* L.) y lentisco (*Pistacia lentiscus* L.), además de numerosas lianoides como la zarzaparrilla (*Smilax aspera* L.), hiedra (*Hedera helix* L.) o madreselva (*Lonicera implexa* Aiton).

- Rebollar: Es una formación en la que predomina el rebollo (*Quercus faginea* Lam.) además del arce, junto a arbustos como el guillomo (*Amelanchier ovalis* Medik.) y la madreselva (*Lonicera etrusca* Santi). Lo más común es encontrar formaciones mixtas con carrascas y rebollos, que son etapas de transición de una comunidad a otra. Se presenta de forma puntual en zonas altas y con un grado de humedad elevado: umbrías de la sierra de Caudiel, Cerdaña y Espina.

- Sabinar: El sabinar de sabina albar (*Juniperus thurifera* L.) constituye también una de las formaciones más interesantes de la comarca. Es una vegetación propia de las zonas altas continentales, y tiene una representación en las zonas más interiores (El Toro y Pina de Montalgrao). Es un bosque abierto en el que predomina la sabina albar, a la que acompaña un estrato subarbustivo de enebro (*Juniperus communis* L.); por ello también se le denomina a esta

formación "sabinar-enebral". Sin constituir bosque, pero de relativa abundancia, son las sabinas negrales, que se instalan preferentemente en las fisuras y rellanos de los roquedos calizos.

- Pinares de sustitución: tienen su origen en la degradación de los carrascales (pinares de *Pinus halepensis* Mill.) o de los alcornocales (pinares de *Pinus pinaster* Aiton).

- Pinares de repoblación: se han realizado en cualquier zona, y las especies más utilizadas han sido el pino carrasco (*P. halepensis* Mill.), pino rodeno (*P. pinaster* Aiton) y pino laricio (*P. nigra* J.F. Arnold).

- Pinares naturales: se consideran pinares naturales los que se sitúan de forma natural (sin intervención humana) y constituyen una etapa climática. En el Alto Palancia solo se encuentra representado el pinar de pino albar (*P. sylvestris* L.) en una pequeña extensión en el Pico de Sta. Bárbara (Pina de Montalgrao).

- Vegetación de ribera: este singular ecosistema ha sido muy castigado y transformado por el ser humano. Tan sólo en el curso alto del Palancia o en algunas ramblas como la de Algimia, se conservan ejemplos constituidos por sauces, chopos y olmos principalmente.

### 3.1.8 Fauna

La fauna es rica y variada destacando el sapo común (*Bufo bufo* L.) y el gallipato (*Pleurodeles waltl* Michaelis) entre los anfibios, el lagarto ocelado (*Lacerta lepida* Daudin), la lagartija colilarga (*Psammodromus algirus* L.), la culebra de escalera (*Elaphe scalaris* Schinz), la bastarda (*Malpolon monspessulanus* Hermann), la víbora (*Vipera latastei* Boscá) y la culebra de agua (*Natrix maura* L.) entre los reptiles. En los cursos fluviales podemos encontrar peces como la trucha (*Salmo trutta* L.) y la bermejuela (*Achondrostoma arcasii* Steindachner). La avifauna más representativa la constituyen las rapaces como la amenazada águila real (*Aquila chrysaetos* L.), perdicera (*Aquila fasciata* Vieillot), el águila culebrera (*Circaetus gallicus* Gmelin), el águila calzada (*Hieraetus pennatus* Gmelin), el azor (*Accipiter gentilis* L.), el halcón peregrino (*Falco peregrinus* Tunstall), el cárabo (*Strix aluco* L.), el búho chico (*Asio otus* L.) y el búho real (*Bubo bubo* L.) además de martín pescador (*Alcedo atthis* L.), arrendajo (*Garrulus glandarius* L.), trepador azul (*Sitta europaea* L.), torcecuello (*Jynx torquilla* L.), roqueritos (*Monticola* spp.),... Por otra parte cabe destacar entre los mamíferos el gato montés (*Felis silvestris* Schreber), la gineta (*Genetta genetta* L.), la nutria (*Lutra lutra* L.), la comadreja (*Mustela nivalis* L.), el tejón (*Meles meles* L.), la garduña (*Martes foina* Erxleben), los murciélagos, algunos de ellos en peligro de extinción, las ardillas rojas (*Sciurus vulgaris* L.) y los erizos (*Echinaceus europaeus* L.) y los abundantes jabalíes (*Sus scrofa* L.) y zorros (*Vulpes vulpes* L.).

### 3.1.9 Espacios naturales protegidos

Por sus características montañosas y la baja densidad de población el medio natural es muy importante, hasta el punto de existir dos parques naturales declarados por la Generalitat Valenciana, que son así mismo LIC y ZEPA; los LIC Alto Palancia y Medio Palancia; seis parajes naturales municipales y siete microreservas.

**Parque Natural de la Sierra Calderona:** posee una superficie de 17.782 ha y afecta a los términos municipales, dentro de la comarca del Alto Palancia, de Altura y Segorbe. El parque está configurado por un abrupto relieve labrado en rodenos y calizas sobre las que abundan los pinares y alcornocales. La cumbre más elevada es la del Monte Mayor (1.015 msnm), aunque también reviste significación el Pico Garbí (600 msnm). Ha sido también declarado LIC y ZEPA e incorporado a la Red Natura 2000.

**Parque Natural Sierra de Espadán :** el Parque Natural, LIC y ZEPA de la Sierra de Espadán tiene una superficie de 31.182 ha, que lo convierte en el Espacio Natural Protegido de mayor extensión de la Comunitat Valenciana. El parque afecta a los municipios, dentro del Alto Palancia, de Algimia de Almonacid, Matet, Vall de Almonacid, Almedíjar, Azuébar, Chóvar, Higueras y Pavías. Se trata de una alineación montañosa triásica (macizo más oriental del Sistema Ibérico), en la que destaca sobre todo la presencia de rodeno (cota máxima el Pico La Rapita de 1.106 msnm). El parque está surcado por el río Veo y presenta la mayor masa forestal de alcornoques de la Comunidad Valenciana, aunque también hay pinos y vegetación silicícola.

**LIC Alto Palancia:** área montañosa correspondiente a las estribaciones valencianas del macizo de Javalambre. Alberga importantes masas de sabinares mezclados con carrascas y pino negro. Así mismo, destacan los roquedos y la vegetación riparia ligada al cauce del Palancia. Se presentan por tanto una gran diversidad de hábitats y es de gran interés para las rapaces. Superficie: 26.267 ha . Municipios: El Toro, Bejís, Sacañet, Torás, Barracas, Pina de Montalgrao, Benafer y Viver.

**LIC Curso Medio del Río Palancia:** zona exclusivamente fluvial destinada a incluir básicamente el dominio público hidráulico y terrenos adyacentes del curso medio del río Palancia, desde el límite con el LIC anterior hasta la presa del Algar. Su objetivo se reduce en general a la protección del medio fluvial como hábitat de diversas especies de peces. Superficie: 3.662 ha. Municipios de la comarca: Bejís, Torás, Teresa, Viver, Jérica, Navajas, Castellnovo, Geldo, Segorbe, Soneja y Sot de Ferrer.

**Paraje Natural Municipal de la Dehesa de Soneja:** además de esta protección específica, se halla incluido en el Catálogo de Zonas Húmedas de la Comunidad Valenciana, dentro de la categoría de lagunas y humedales de interior, con una superficie de 617 ha. Su singularidad radica en la geomorfología al ser la única laguna endorreica sobre litología silícea en una zona de montaña de la Comunidad Valenciana. De la vegetación cabe destacar las formaciones de alcornoques, endemismos de flora y pies monumentales de pino piñonero. Municipio: Soneja.

**Paraje Natural Municipal del Pozo Junco de El Toro:** si bien posee una superficie de 7'05 ha, destaca desde el punto de vista ecológico y paisajístico. Así, en cuanto a la flora sobresalen las formaciones de sabinar rastrero, las cuales se encuentran incluidas dentro de los bosques mediterráneos endémicos, enebro común, pino negro y sabina albar. Además es interesante el paisaje por su elevada naturalidad y las largas visuales del altiplano que pueden observarse. También es relevante el patrimonio etnológico que alberga, manifestado en los corrales de ganado y la presencia de uno pozo-nevero. Municipio: El Toro.

**Paraje Natural Municipal del Monte de La Esperanza de Segorbe:** Se trata de un pequeño cerro de 12'7 ha, próximo al casco urbano de Segorbe, con una altura máxima de 445 msnm. Pertenece desde el punto de vista geomorfológico a la Unidad de Dominio Triásico de Espadán. La vegetación se encuentra bastante antropizada, procediendo las principales especies de la replantación, entre las que destacan las formaciones de pinar. Actualmente es utilizado como zona recreativa, destacando elementos singulares como el manantial de La Esperanza, las ruinas del Monasterio de Los Jerónimos y la Ermita de Ntra. Sra. de La Esperanza .Municipio: Segorbe.

**Paraje Natural Municipal Torrecilla- Puntal de Navarrete de Altura:** Este paraje, con una superficie de 331'3 ha, destaca por su valor ecológico, predominando las masas mixtas de pino laricio, sabina albar y carrasca, con un estrato arbustivo de enebros y sabinas. El carácter singular de la vegetación ha hecho merecedora a la zona, conocida como Puntal de Navarrete, de la figura microrreserva de flora, considerado Hábitat prioritario en la Unión Europea. Desde el punto de vista paisajístico el sector de mayor interés es la umbría del barranco de la Torrecilla. En cuanto al patrimonio cultural destaca el yacimiento íbero en lo alto del Torrecilla, considerado de los más importantes del Alto Palancia. Municipio: Altura.

**Paraje natural Municipal de Peñaescabia en Bejís:** el paisaje del paraje, con una superficie de 474,83 ha, presenta un valor muy elevado, estando configurado por elevaciones prominentes, moderadamente abarrancadas, con farallones rocosos de diversas formas y colores en las cumbres, bajo los cuales se pueden apreciar laderas cubiertas de masas boscosas, que convergen en el fondo del barranco, en bancales de cultivo y en una estrecha franja de vegetación en galería a ambos márgenes del río Palancia, siendo los principales hitos paisajísticos: la Ermita de San Cristóbal, el Collado Royo y Peña Elvira. Por otro lado cuenta también con un alto valor histórico- cultural con elementos patrimoniales a destacar como las Icnitas de la Badina (datadas en 250 m.a.), la Ermita de San Cristóbal y hornos de cal en la partida del Pelao y el Acueducto de la Patrosa (s. XIX). Municipios: Bejís y El Toro.

**Lagunas de Segorbe:** están incluidas en el Catálogo de Zonas Húmedas de la Comunidad Valenciana y se conforman en un grupo de cuatro lagunas (Butrera, Gabacho, La Rosa y Portillo) con una extensión de 15'18 ha. Son lagunas artificiales de antiguas excavaciones mineras, con un valor significativo desde el punto de vista paisajístico y han sido incluidas en el PORN de la Sierra Calderona. Municipio: Segorbe.

**Microreservas:** estrecho del cascajar (El Toro; DOGV declaración: 1-2-2001; DPH; 6,792 ha), barranco del Gullirno (Caudiel; DOGV declaración: 11-03-2003; DPH; 0,97 ha), Peñas del Diablo (Sacañet; DOGV declaración: 9-04-2008; Aj no UP; 4,83 ha), barranco del Sahuquillo (El Toro; DOGV declaración: 6-10-2003; DPH + Aj no UP; 2,15 ha), La Pericona (El Toro; DOGV declaración: 6-10-2003; Aj no UP; 6,97 ha), Santa Bárbara de Pina (Pina de Montalgrao; DOGV declaración: 2-12-1998; UP; 4,864 ha) y Umbría de Villar (Algimia de Almonacid; subvenció 1997; privada; 8,14 ha)

### 3.2 Medio socioeconómico

#### 3.2.1 Demografía y datos socioeconómicos

La comarca del Alto Palancia cuenta con una población de 25.810 habitantes y una densidad de población de 25,86 hab/km<sup>2</sup>, según el Instituto Nacional de Estadística de 1 de enero de 2010, de los que 12.712 son mujeres y 13.098 son hombres, siendo los municipios con más población por este orden: Segorbe, Altura, Viver Jérica y Soneja. La población mayor (más de 65 años) representa aproximadamente el 23,5 % de los residentes en la comarca, mientras que para la provincia y para la Comunidad Valenciana es del 16%. Sin embargo la población menor de 20 años es del 16,94%; en la provincia es del 19,96% y en la Comunidad del 19,75%, según los datos del Instituto Valenciano de Estadística.

A mediados del siglo XVI el Alto Palancia tenía 2.200 familias (600 de moriscos), comenzando el siglo XVIII con 10.500 habitantes y, debido a la floreciente actividad textil sedera y a la burocracia episcopal de Segorbe, creció durante la primera mitad del XIX hasta alcanzar los 40.000 habitantes en 1860. A partir de entonces se produjo un estancamiento demográfico debido a la desamortización eclesiástica y a la crisis de la industria sedera, manteniéndose en torno a los 40.000 habitantes hasta 1910, año a partir del cual la emigración superó al crecimiento natural, iniciándose una fase regresiva que se agudizó a partir de 1950 (33.000 habitantes) hasta descender a 22.546 en 2001. En los últimos años experimenta una mínima recuperación demográfica (23.688 en 2005; 25.674 en 2009) debido al regreso de antiguos vecinos tras la jubilación y a un reducido flujo de inmigrantes.

La Lengua propia es el castellano. Esta variedad del español, denominada castellano oriental, tiene como base fundamental el navarro-aragonés, que se extendió a partir de la Reconquista en el siglo XVIII, por Aragón, Valencia y Murcia.

La economía de la comarca ha estado basada en la agricultura y el comercio de productos agrarios, actualmente en regresión debido a su poca rentabilidad. Las actividades industriales de

mayor envergadura y tradición local son la papelera, hoy ya desaparecida, pero que a finales del siglo XVIII contaba con 8 molinos de papel; la industria textil que a finales del XVIII aprovechaba la cosecha comarcal de seda y que, a mediados del XIX, contaba en Segorbe con una fábrica de seda y dos de hilos y tejidos de algodón, hoy en día adaptadas a la fabricación de tejidos y confección de ropa vaquera; y la industria de materiales de construcción, debido a la abundancia de materias primas como rocas, arcillas y yesos del Triásico, que contaba en los años setenta con pequeñas fábricas en Sot y Soneja, quedando abierta hoy en día, únicamente, la Fábrica Valenciana de Yesos y Escayolas en las proximidades de Soneja y la explotación de canteras en Soneja y Segorbe. La industria de la madera se halla actualmente muy reducida: fabricación de tableros en El Toro, la de muebles de cocina y carpintería en general en Viver, Segorbe y Castellnovo, y algunas reminiscencias artesanales con madera de almez en Vall de Almonacid o la construcción de colmenas de madera (antiguamente de corcho) en Chóvar. Carácter menor tienen algunas otras actividades como el aprovechamiento del corcho en Chóvar, Azuébar y Almedíjar o la pirotécnica en Soneja.

El sector terciario (mayoristas, minoristas, hosteleros y otras actividades) representan hoy en día casi el 72 % respecto del total de actividades, sobre todo de comercios minoristas de autoabastecimiento debido a la existencia de un gran número de municipios pequeños. El turismo de interior es más reciente, siendo el núcleo de mayor tradición, y más selecto, el de Navajas; aunque hay que destacar también el turismo verde ligado a los parques, parajes y espacios naturales protegidos, así como a las numerosas cuevas y simas de la comarca.

En cuanto a la relación del número de parados sobre trabajadores, el Alto Palancia (13%) presenta una tasa muy por encima de las medias provincial (5%) y autonómica (9%), concentrándose sobre todo, en la industria y los servicios.

### **3.2.2 Actividad agraria**

#### **3.2.2.1 Breve introducción histórica**

El aprovechamiento agrícola de la comarca data del final de la Edad de Bronce, especialmente trigo y cebada, aunque los primeros restos que prueban la existencia del regadío son de época romana, como el acueducto romano de los Arcos en Bejís. De época musulmana se dispone de pocos datos aunque es en esta etapa cuando probablemente se coloniza la Sierra del Espadán con cultivos arbustivos. La conquista cristiana no modifica la organización del riego de los musulmanes, siendo a partir de este momento cuando las referencias al regadío se harán más abundantes, con la aprobación de concordias firmadas entre pueblos para resolver conflictos sobre el uso del agua. En cuanto a los cultivos, según aparece en las cartas de población medievales, destacaban los cultivos de regadío como el trigo y el panizo, hortalizas, así como el lino, y en secano, algarrobos, viñas y cereales. Los frutales como higueras, granados, nogales y almendros estarían más bien diseminados. A finales del siglo XIV, se funda la Cartuja de Valdecristo gracias a la iniciativa del Infante de Aragón, contando desde el principio con privilegios y favores, y a comienzos del XV, Altura pasa a estar bajo su dominio. Es en este siglo XV cuando se desarrolla el regadío gracias a nuevas infraestructuras como azudes y acequias construidas a raíz del período de sequía que sufrió la comarca entre 1400 y 1402. Durante esta época, y como herencia de la presencia musulmana, siguieron teniendo gran importancia las fibras vegetales como el cáñamo, el esparto y el lino, del que también se aprovechaban las semillas para hacer aceite de linaza.

Ya en el siglo XVI, se construyeron numerosas balsas en la comarca, como la de Altura, financiada por los Cartujos, para aprovechar el agua proveniente del manantial de la Esperanza para su fábrica de papel y batán. Según documentos del proceso que sobre las propiedades de la morería de Segorbe mandó iniciar Felipe II, los cultivos citados son los cereales, morera y lino en el regadío, y algarrobos y viñedos en el secano.

Debido a la expulsión de los moriscos en 1609 y a las duras condiciones de las cartas de repoblación que regulaban las relaciones entre señores y vasallos, el siglo XVII fue un período de crisis en el que la producción agrícola se mantuvo estancada. Va cambiando el paisaje por la desaparición progresiva de cultivos como el lino, extendiéndose otros nuevos como el maíz, que sustituye al panizo, y la avena y apreciándose una caída en la producción de cereales. Los cultivos más nombrados en estas cartas pueblas son los cereales (trigo, cebada, avena, panizo), algarrobos, viñas, así como cerezos, melocotones (priscos), albaricoqueros y perales, y forrajes, destacando la alfalfa. Los cereales en secano representaban la producción básica de los páramos occidentales, mientras que en el resto de la comarca había más variedad.

En el siglo XVIII la construcción de nuevas obras hidráulicas permitió la transformación de tierras de secano en regadío, de manera que a finales del siglo, las huertas del valle, reguladas todavía por concordias y sentencias, tendrían una extensión, notable para la época, de 2000 a 2100 ha. Gracias a la obra de Cavanilles de finales del siglo XVIII, podemos conocer los cultivos de la época en cada una de las subcomarcas. En los páramos interiores, se cultivaban cereales en secano casi exclusivamente, como trigo, cebada y avena, y hortalizas para el autoconsumo. La situación era parecida en los pueblos de la Sierra del Espadán, aunque en el reducido regadío, se cultivaba algo de maíz y trigo. El viñedo y sobre todo el olivo ocupaban importantes extensiones, y en menor medida había frutales, moreras y algarrobos. En el valle medio, era característico el policultivo con cereales, olivos, viñas, algarrobos, cultivos hortofrutícolas, seda, higos, etc. La base del aprovechamiento se basaba en la alternancia trigo/maíz en un regadío de gran riqueza, complementado con unas pocas leguminosas, mientras que la cebada y la avena se daban sólo en cantidades inapreciables. Los secanos eran esencialmente arbolados: olivos, viñedos, higueras, y algarrobos, estos últimos en expansión. La explotación de la vid era una de las actividades agrícolas más importantes de la Cartuja de Valdecristo, que contaba con lagares y bodegas en sus masías Cucalón y Rivas. En el alto valle, desaparece el algarrobo y disminuye la higuera. Los secanos son ocupados por cereales, trigo en rotación bienal, alternando con la cebada y la avena. El viñedo tiene una producción menor que la del valle medio. En regadío, sólo se recogía una cosecha de trigo o maíz por año. El cáñamo sustituye al lino, desaparecido en la primera mitad del siglo XVII.

Desde principios del siglo XIX, la necesidad de la Corona de aumentar sus rentas, provocará conflictos con los señores territoriales sobre la jurisdicción de las aguas, pues en muchos casos el Real Patrimonio apoyará a los vecinos para así percibir el canon que iría a parar a los señores. Aparecen las primeras ordenanzas, en cumplimiento de la Ley de Aguas de 1866 y de 1879, y la organización legal de las comunidades de regantes; se construyen nuevas balsas y se mejoran los canales de riego con diversas obras, en ocasiones afectadas por avenidas del río. Debido a las lluvias torrenciales, sequías y heladas de este siglo, la producción se vio afectada. En cuanto a los cultivos la novedad más importante es la aparición del almendro. Aunque Cavanilles ya lo había nombrado al hablar de Almonacid, a partir de este momento lo encontramos en el valle medio, sobre todo en Altura, Gaibiel así como en algunos pueblos de la sierra de Espadán, Algimia, Azuébar y Vall de Almonacid. El olivo se desarrolla rápidamente, pero la viña sigue siendo el principal cultivo, especialmente en Segorbe, seguido de Jérica y Caudiel, aunque estaba presente en casi todos los municipios de la comarca, llegando a ocupar casi 20.000 ha entre secano y regadío a finales de siglo. En secano también destacaban las higueras, en el alto valle, en Higueras, y Viver, y en el valle medio, en Matet, Segorbe, Soneja, y algunos algarrobos. Madoz señala el cultivo del panizo, que había disminuido a finales del siglo XVIII, en varios municipios como Caudiel, Benáfer, Azuébar y otros. En Soneja, se cultivaba arroz a mediados de siglo, pero luego se abandonó. La patata empieza a cultivarse en municipios de toda la comarca como Geldo, Jérica, Matet, Pina, Sacañet, Toro y Viver. Las moreras siguen estando presentes como cultivo de regadío tanto en la cuenca de Jérica y Viver, como en la de Segorbe, destacando Bejís por la abundancia de ellas. Los árboles frutales más destacables eran las manzanas y ciruelas de Chóvar y las cerezas de Sot de Ferrer.

Uno de los hechos más destacables de principios del siglo XX, fue el descubrimiento de la fuente del Berro en Altura, permitiendo la expansión del regadío de este municipio en unas 30 hectáreas a través de nuevas acequias. Las obras de mejora de las canalizaciones continuaron en este siglo, sobre todo el revestimiento de las acequias para evitar las pérdidas de agua; las obras del pantano de Azuébar y el del Regajo; y la reconstrucción de las infraestructuras dañadas por la gran riada de 1957. El cultivo de la viña prácticamente desapareció en el siglo XX a causa de la plaga de la filoxera, que fue detectada en Viver en 1915. El olivo mantuvo su expansión hasta mitad del siglo, ocupando en algunos casos el espacio dejado por las viñas, pero las heladas de 1946 y 1957 obligaron a arrancar unas 4.000 ha. El almendro siguió expandiéndose. El algarrobo creció hasta mediados de siglo, volviendo a disminuir después. Desde la segunda mitad del siglo, el cereal ha ido reduciéndose, limitándose a los páramos interiores. En las zonas donde el clima lo permitió, como en Sot de Ferrer, Soneja, Castellnovo y Segorbe se introdujo el naranjo.

### **3.2.2.2 Situación actual**

A finales del siglo XX, la situación socioeconómica del Alto Palancia corresponde a una comarca rural con serias dificultades de desarrollo. La agricultura actual es el resultado de la confirmación de tendencias de décadas pasadas. Predomina la pequeña propiedad respecto al resto: el 82,9% de las explotaciones tienen menos de 5 hectáreas (similar al provincial); en la Comunidad Valenciana es el 87,5%. Se cultivan unas 24.000 hectáreas, donde el regadío con 4.000 apenas representa el 16,6% (en la provincia 32,2% y en la Comunidad Valenciana 44,2%). En consecuencia el secano (83%) adquiere especial protagonismo tanto en los cultivos leñosos como en los herbáceos. Entre los primeros predominan el olivo (más de 6.200 hectáreas), el almendro (más de 5.500 ha) y el algarrobo. Los frutales de hueso y algunos de pepita se distribuyen en el secano pero también en el regadío, donde los cítricos apenas representan el 10% (unas 450 hectáreas). En los cultivos herbáceos (2.000 hectáreas) predominan los cereales para grano (1.000 ha) y cultivos forrajeros (567 ha), que representan 4/5 partes del total. En el páramo de Barracas, la superficie cultivada se ha reducido considerablemente desde mediados de siglo, en relación con el éxodo rural. Se cultiva como es tradicional cebada y trigo. El almendro destaca en algunos municipios, especialmente en El Toro. En el valle medio, los cultivos tradicionales como hortalizas, manzanos, y cerezos, se acompañan de naranjos y otros frutales como los nísperos, en expansión, así como los almendros, en secano, que pasaron de 1.000 a 5.200 ha entre 1959 y 1991. Al contrario que algarrobos y olivos que continuaron disminuyendo. Cabe destacar el cultivo del caqui en Segorbe y las almendras de Altura que gozan de buena fama. En la cuenca de Jérica y Viver, la situación es similar, exceptuando la presencia de naranjos debido al condicionamiento climático.

### **3.2.2.3 Perspectivas de futuro**

A pesar del evidente abandono de las tierras cultivables en la comarca en las últimas décadas, la aparición de numerosos agricultores dedicados a la agricultura orgánica y de elaboradores artesanos de productos locales como miel, quesos, mermeladas,..., en muchos casos vinculados a los espacios naturales protegidos de la comarca, supone un buen escenario para avanzar en la recuperación de la biodiversidad agrícola y ganadera y promover un cambio del modelo agroindustrial al modelo ecológico.

## **4 Aproximación a los agrosistemas del Alto Palancia. Biodiversidad agrícola y prácticas tradicionales de cultivo**

En la comarca del Alto Palancia, según sus características climáticas, suelos y sus sistemas de riego, se observan tres grandes subcomarcas que representarían la diversidad ecológica, los ecosistemas y sus elementos constitutivos: el páramo de Barracas, la cuenca de Jérica y Viver o alto valle, y la cuenca de Segorbe o valle medio. Esta diversidad ecológica, junto con la diversidad biológica, entendida como la variedad de especies que se localiza en ese entorno, y la diversidad cultural es decir los conocimientos que guarda la comunidad campesina que puebla este espacio o que tradicionalmente lo ha aprovechado, y sus interacciones, es lo que a continuación se describe en distintos apartados.

Dada la riqueza de léxico de los entrevistados, al final del documento se recoge ésta en un glosario donde se incluyen los términos que aparecen en los textos en forma de cursiva.

### **4.1 Regadío-Secano**

La mayor o menor disponibilidad de los recursos hídricos en las distintas zonas de la comarca constituía un rasgo muy importante diferenciador de la diversidad ecológica, distinguiendo a grandes rasgos dos zonas.

En el Páramo de Barracas casi toda la tierra cultivable era de secano, pues los escasos manantiales no daban más que para pequeños huertos, donde se cultivaban hortalizas y alguna patata. Estos huertecitos eran mantenidos sobre todo por las mujeres.

En el alto valle y en el valle medio, se disponía de secano y de regadío, éste último gracias a las grandes surgencias de manantiales aprovechadas por medio de una compleja red de acequias, azudes y balsas. El sistema de riego era controlado por las cofradías de regantes y variaba bastante dependiendo de la climatología, la época y las características de los municipios. Así, en años muy secos iban dos *regadores* y un *minutero* en los pueblos que no contaban con agua del río en su sistema de riego; también podía ser por hileras mediante bando; por días; o libre. En estos dos valles las diferencias de temperatura y en el caso de la Sierra del Espadán de suelos, crean distintos ecosistemas para la agricultura, haciendo necesario un estudio a mayor profundidad.

Los entrevistados destacaban también que antes llovía más que ahora, permitiendo en los secanos desarrollar algunos cultivos que hoy en día no rendirían nada.

### **4.2 Alimentación básica**

En la época en la que se centra este estudio, principalmente después de la guerra, las duras condiciones de vida hacían que los campesinos, base social del agrosistema, manejases éstos para su autoabastecimiento, teniendo poco margen para vender los escasos excedentes o para comprar. Así pues, los cultivos principales eran, en las tres subcomarcas, el trigo, las patatas y el panizo, complementados con habichuelas, garbanzos, y, excepto en el Páramo de Barracas, los boniatos, el aceite y los higos del monte que secaban para el invierno.

*“y sabe lo que hacía mi...allí en mi casa mi tío pues cogía el portante, de las habas que dejaba de grano, de las habas que sobraban a lo mejor, que no te las comías que se hacían duras y los garbanzos y las guijas y cuatro granos de avena y cuatro granos de panizo, molía unas...que había talegicas así, las molían allí en el molino, un molino que había ahí debajo, lo molían allí y de aquello pues te hacías un platico de puré y era la gloria”.*

José Selles Carot, 26-07-2011.

En casi todas las casas, los que podían, tenían no solo los animales de labor sino también otros que servían para complementar la alimentación como cerdos, corderos, cabritos, gallinas, conejos, algún novillo...

*“si, si aquí lo que pasaba, lo que pasaba .. bueno se, se, nos manteníamos, nos manteníamos, si casi no había tiendas aquí, y todos teníamos mire, todos teníamos que.. gallinas, conejos, teníamos cabras, en mi casa siempre teníamos dos cabras y que teníamos suficiente leche, suficiente leche y luego pues nos daban las crías, los cabritillos, las gallinas pues teníamos.. o sea que a la tienda no íbamos en absoluto”.*

Manuel Soriano, 26-07-2011.

La vocación ganadera, aunque en las tres zonas había rebaños de ovejas y cabras, estaba más arrraigada en el Páramo de Barracas, donde la cabaña ganadera era mayor, lo cual implicaba mayor superficie de cultivo destinada al ganado y unos movimientos de trasterminancia entre esa zona y las zonas más cálidas “del Reino”, como Montán, Villamalur,...donde permanecían seis meses. Esta trasterminancia también se producía entre las comarcas turolenses y la Sierra de Espadán.

#### 4.3 Alimentación de los animales

Los animales de trabajo, caballos y machos, eran muy importantes en el agrosistema y, por tanto, también su alimentación. Se basaba en la alfalfa en verde y en seco, maíz “espeso”, cebada para forraje y para grano (entera o molida), avena, zanahorias, remolachas y nabos. En las zonas más cálidas, valle medio, además de estos alimentos se les daba sobre todo garrofas, mientras que en el Páramo de Barracas utilizaban también yeros y pipirigallo.

*“...también solíamos poner maíz muy espeso, eso llamábamos espeso, lo segábamos cuando iba a sacar la punta, sacaba la punta, lo segábamos para verde también para los animales”.*

Manuel Cebrían, 13-09-2011.

La alimentación de los animales de casa, cerdos, corderos, cabras, gallinas, conejos y en algún caso algún novillo, era la misma, aprovechando también subproductos de la alimentación humana y de la poda de las oliveras (hojas). En el caso de los cerdos también se cultivaban calabazas de cerdos, distintas de las empleadas para asar, y en Pina araza o sorgo para las gallinas. Estos animales eran para autoconsumo, aunque en ocasiones se vendían, siendo un importante centro de compra-venta el mercado de Segorbe.

#### 4.4 Cereales

##### 4.4.1 Trigo, cebada, avena y centeno

Los cereales fueron un cultivo muy importante dentro del agrosistema, siendo el trigo uno de los pilares básicos de la alimentación campesina. Se cultivaba tanto en secano como en regadío, excepto en el Páramo de Barracas, donde los huertos son muy pequeños. En el secano se sembraba en octubre, año si y año no, y se recogía a primeros de julio. En el regadío se sembraba algo más tarde y se segaba antes, en San Juan. En las tierras altas y frías del Páramo de Barracas la cosecha iba un poco más retrasada, más o menos para mediados de julio.

Según el saber tradicional se preparaba el terreno con la caballería, dándole rejas para abrir la tierra y que le diera el sol, y se abonaba con estiércol. Se sembraba a surco y se escardaba con pequeñas azadas; la siega se realizaba a *garbas* con la hoz y en el caso de Pina con ayuda de segadores que iban de las otras subcomarcas. En la siega las mujeres, en algunos casos, se encargaban de preparar el vencejo:

*“para atar las garbas del trigo que antes las cogían y las cargaban en los carros, pues hacíamos un vencejo de de la misma paja, de, de la cebada y del trigo, había veces que hacía mucha calor y se rompián, los poníamos a la sombra o...las mujeres sacábamos el centeno, era lo más fuerte que había pa atar...”.*

María Gracia, 13-09-2011.

El trigo se trillaba con las caballerías, aventándolo para recoger el grano, que posteriormente se llevaba a los molinos para moler. Esta molienda que después de la guerra se realizaba de forma clandestina en los molinos hidráulicos para evitar la fiscalización del estado, posteriormente se hacía en fábricas. Merece reseñar, según un agricultor, dos prácticas: que las *garbas* de la siega se ataban cruzadas en el secano y a una sola cara en el regadío; y que para adelantarse a las posibles inclemencias del tiempo, se “aserraban”.

*“...llevábamos unas hoces que eran así de largas (1m) y... cortábamos lo que era el cuello del trigo y la... y la espiga y lo otro lo dejábamos y lo trillábamos aparte, porque esto como tenía todo el grano, en poco tiempo lo sacábamos”.*

Manuel Cebrián, 26-07-2011.

La semilla se recogía directamente de la trilla y se guardaba para resembrar, de un año para otro, en sacos en la parte alta de la casas (cámara,...) o donde se podía, pues había que aprovechar cualquier sitio. Al principio no necesitaba ningún tratamiento de conservación, pero algún agricultor señaló el sulfato de cobre para mojar el trigo y que no hiciera tizón.

*“a de ¿si se polillaba o algo?, no de eso no, no porque entonces yo creo que la naturaleza también estaba más sana, y luego como era na más de un año, que no lo guardabas para otro año”.*

Manuel Valles, 14-08-2011.

En la Tabla 2 se recogen el nombre y las características de los tipos de trigo a los que hacen alusión los entrevistados. La erosión genética en el ámbito de los cereales, habiendo desparecido la mayor parte de ellos, se debe al abandono de los cultivos principales que eran la base de la alimentación. De los entrevistados ya solo siembra trigo Aurora y sorgo la familia de María Gracia, dentro de lo que representa el Mas de Noguera de investigación y recuperación de esa diversidad.

La cebada, la avena y el centeno eran sobre todo para la alimentación de los animales de labor y de casa y, en el caso del centeno, además para la elaboración de *banastillos* con su paja. Se sembraban también con semillas guardadas del año anterior, en el secano y en algunos trozos pequeños de las huertas, excepto el centeno que se daba casi exclusivamente en los secanos de peores tierras del Páramo de Barracas. La siega se efectuaba en junio.



Foto 4, 5, 6: Trigo Aurora, Molino y Harina. Mas de Noguera.

**Tabla 2: Tipos de Trigo****Fuente: Elaboración propia**

Nombre	Características
Florencia Aurora	<p><b>MC:</b> si, si, en el monte es que ese no se sembraba</p> <p><b>MC:</b> últimamente, el trigo últimamente si rendía mucho, la aurora si mucho, la aurora ya sacaba a 500 kilos por hanegada, muchas hanegadas...</p> <p><b>MC:</b> ...y después hubo el florencia aurora, que fue el mejor, la mejor trigo que tuvimos, ese fue maravilloso, producía mucho y era una harina que sacaba un pan que era... (señala con las manos un pan alto) maravilloso</p> <p><b>MV:</b>...y pa más tempranos había el florencia aurora creo que era</p> <p><b>MG:</b>...aurora que aquí aún tenemos</p>
Fuerte	Solo nombrado
Jeja	<p><b>MC:</b> la jeja pa la huerta no valía porque se caía, en cuanto se hacía un poquitín alta, era débil y se caía y a la que se caía ya se había terminao</p> <p><b>MC:</b> ...la jeja que hablamos también era un trigo muy bueno para harina y para todo,...</p> <p><b>PS:</b> la jeja en el secano,...</p> <p><b>PS:</b> y la jeja, había una jeja chamorrica que decían que era bajica, pequeña pero se hacía un pan muy gustoso, muy bueno, todo rojico el pan, era la gloria, el pan aquel aquel y luego era una jejica que se replegaba, con muy poquico se hacía, no se hacía muy alta pero siempre sacaba espiguica,...</p> <p><b>MG:</b> huy, entonces había jeja,...</p> <p><b>MV:</b> pues sembrábamos jeja que le decían</p>
Moro	<p><b>MG:</b> si, y trigo moro de ese, que era más basto, era más pa los animales,...</p> <p><b>MV:</b>...otro aquí le decíamos moro y otros sitios le decían..</p>
Mazeto	<p><b>MC:</b> mazeto, si, que tenía una espiga muy gorda, pero era muy basto, era muy basto para comer...</p> <p><b>PS:</b> el mazeto, el que más había, acá pa la huerta el mazeto el que más se echaba aquí</p> <p><b>PS:</b> ... el mazeto no podía nada, unas espigas un grano, grano, un grano así basto, pero salía un pan muy bueno también</p>
Rubiol	<p><b>MC:</b> si, el rubiol que era muy alto...</p> <p><b>MC:</b>...el que daba menos era rubión...</p>
Ventana	<p><b>MC:</b> ..., he conocido el ventana</p> <p><b>PS:</b> estaba el trigo ventana,...</p>

#### 4.4.2 Panizo

Después del trigo, en la huerta, se solía sembrar maíz, llamado en esta comarca *Panizo* (del griego *Panicum*: referente al mijo) y *Adasa* en el municipio de Altura (del árabe *dáqsa*: grano menudo semejante al mijo); curiosamente el nombre de algunas especies vegetales al

desaparecer, se ha seguido utilizando para otra especie nueva más o menos parecida<sup>1</sup>

La siembra se realizaba desde mayo a San Pedro (29 de Junio), aunque a veces, por adelantar, se sembraba entre los surcos del trigo antes de recogerlo. Un agricultor señalaba la realización de los planteles de maíz en enero:

*“y nos hacíamos los planteles nosotros, nosotros hacíamos por ejemplo del, del maíz, las matas del maíz, pues las poníamos, nos hacíamos vivero que decíamos, pero como había que hacerlo pronto para plantar cuando llegara el tiempo, porque costaba mucho de hacerse, pues en enero teníamos que plantar, hacernos el vivero y los tapamos, hacíamos un un bardal así de con unas horquillas y luego eso recostao y atao y arreglao y después...” ... “con la misma mata del caña del maíz, hacía (?) para tapar al aire, eso lo poníamos a la cara del norte, para debajo lo poníamos un poco inclinao y debajo hacíamos el...”.*

Manuel Cebrián, 13-09-2011.

Excepto en Pina, el maíz se sembraba en la huerta y muchas veces asociado con habichuelas de mata alta (que *hilaban*), que aún mermando un poco la producción de maíz se compensaba con la producción de alubias. Se recogía para octubre, aprovechando todo: los cañotes para forraje y como cama de los animales; la *panoja* se guardaba colgada y se desgranaba a mano, lo que en ocasiones era una actividad colectiva, de carácter festivo:

*“y cuando se recolectaba, pues lo metíamos...llamábamos a la gente, a los jovenarios, para escapullar...y pasábamos una velada buena y cuando salía una roja...un abrazo...y cuando salían así granitos de otros colores...un pizco y todos a...ala y los abrazos y entonces no era como ahora, un abrazo ya era..., ahora es más...que ahora con cualquiera te das un beso pero antes...”.*

María Gracia, 16-08-2011.

Los granos se guardaban en sacos y servían tanto para los animales como para el consumo humano, después de molerlo para elaborar tortas o en ocasiones pan de *llaudo*. Los restos de la mazorca servían también para leña.

Para simiente del año siguiente se guardaban unas *panojas* según los criterios de selección de los agricultores, normalmente las de mejor grano.

*“bueno normalmente lo esgranábamos en casa y y luego te dejabas unas panojas, triabas las, las mejores que viás, las más bonicas y un poco más alargadas y de grano más bueno, las dejabas y te guardabas unas panojas para luego echar el...la simiente, claro”.*

Manuel Valles, 13-09-2011.

No se han hallado diversos nombres para los cultivares de *panizo*, obteniendo sólo referencias de una *adasa gabachica*, más pequeña (unos 25 cm.) que tenía el corazón muy fino y era todo grano. Durante las entrevistas se ha hecho alusión a un tipo más blanco, otro más amarillo, otros rojos y otros con algunos granos morados (en Pina). Cabe destacar la aparición del maíz americano, que supuso la introducción de ciclos, uno de ciclo corto y otro de ciclo largo.

#### 4.5 Patatas

Las patatas, consideradas también un alimento básico, se sembraban en la huerta aunque en Pina se sembraban en el secano y unas pocas en los pequeños huertos para cogerlas más temprano. Los agricultores guardaban un porcentaje de la cosecha para la simiente de la siguiente campaña, siendo común después de un par de años, ir a buscarla al Páramo de Barracas o incluso a San Agustín (Teruel), tierras más altas y frías donde la producción era mayor.

<sup>1</sup> NEBOT CALPE, N. (1983): Germanismos y Arabismos en el habla castellano-aragonesa del Alto Mijares y del Alto Palancia (Castellón), p. 74

En cuanto a las labores de preparación del terreno, éstas consistían en cavar las tierras a mano con una azada grande, en seco para sacar torroces, que posteriormente se volteaban. Una técnica relatada en todas las entrevistas y que merece la pena resaltar es la de los llamados *hormigueros*:

*"pues bueno, a la que se...la tierra en condiciones ya preparábamos y hacíamos eso, apartábamos los torroces y poníamos dos garbones de leña, lo que...cada uno lo que podía, pero bastante juntos que, que...los ruedos que se tocaran y a la que teníamos la leña poníamos tres torroces así, dos así y uno encima pa la puerta, pa darle fuego y luego a echar torroces encima de la leña, y a la que ya lo tenías bien cubierto entonces rompías torroces para que fuera más menudo, para que se haga fuego y lo tapabas con gransa, aquí llamábamos gransa, lo tapábamos y les pegábamos fuego y había que estar allí porque había de ellos que a la que se quemaba la leña se gujeraban y siba el fuego, por donde se gujeraba le alimentabas que decía, igual que las carboneras más o menos".*

Manuel Cebrián, 26-07-2011.

Esta técnica, además de servir como abono, se indica también para desinfectar la tierra, pues según los agricultores desaparecía el gusano del alambre. De todas formas, hay que destacar que los agricultores, al principio, prácticamente no conocían plagas y enfermedades, apareciendo éstas por los años sesenta, como en el caso del escarabajo de la patata. Por último le echaban a la tierra una buena cantidad de estiércol, ya que la patata necesita tierras bien abonadas.

Se sembraban en febrero o a primeros de marzo, a caballón, dándoles un primer riego, recalzándolas más tarde con la caballería mediante una *cabalgadora* que fabricaban ellos mismos con dos tablas. Se recogían de últimos de mayo en adelante en el caso del valle medio, y en septiembre en el alto valle y Páramo de Barracas. Se guardaban en la parte de arriba de las casas, incluso debajo de las camas y los estríos se reutilizaban como alimento para los cerdos. Cuando les salían *grillones* se los quitaban a mano. Un agricultor contaba que esta tarea era mejor realizarla en menguante:

*"se quitaba cuando movían se quitaban los grillones, en un menguante porque si los hacías en creciente, en creciente entonces la luna, sabe, pues al quitarlos fuera de, que era creciente, se polillan por el corazón de la patata un poco de negra...valían, pero entraba allí...estaban buenas pero al pelarlas y abrir las pues había una cosa negra allí y era el corazón y todo eso era un poco negro, o a binzas, unas binzas que se ponían así, pero se gastaban igual".*

José Selles, 13-09-2011.

En las ocasiones en las que se habían terminado las patatas del año se escarbaban las plantadas, aunque fuera antes de tiempo ya que se necesitaban.

Otro saber tradicional importante era que el terreno de siembra de estos tubérculos había que cambiarlo cada año, ya que al ser un cultivo exigente, las cosechas eran mejores con la rotación.

*"este año plantabas este trozo, al año que viene en otro, es que es mejor cambiar de cosecha".*

Manuel Valles, 13-09-2011

La diversidad de patatas se muestra en la Tabla 3, aunque es muy impreciso determinar si varios nombres corresponden a un mismo tipo. Los agricultores señalan sobre todo la diferenciación entre rojas y blancas.

**Tabla 3: Patatas****Fuente: Elaboración propia**

Nombre	Características
Alpa	<b>MC:</b> <i>huy entonces, me acuerdo de una que la decían alpa,</i>
De Burgos	<b>MC:</b> <i>...otras las decían patatas de Burgos, unas rojas, unas rojas muy majas que había, si,...</i> <b>R:</b> <i>que se gastaban más las rojas que ninguna</i>
Desiré	<b>MG:</b> <i>pues una es desiré, yo que se, rojas, blancas,...</i>
Escocesa	<b>MC:</b> <i>...otra escocesa, si</i>
Holandesa	<b>MC:</b> <i>si, si, si venía mucha semilla de fuera y holandesa también</i>
Santanderinas	<b>MV:</b> <i>santanderinas unas decían, que vendrían de Santander cuando les decían santanderinas</i>

#### 4.6 Boniatos

Después de la guerra se señala este cultivo como una gran ayuda para mitigar el hambre, debido a su valor nutritivo, salvo en el Páramo de Barracas. Se solía sembrar una tabla de boniato blanco en el huerto, en la mayoría de los casos compraban el plantel, en el mercado que hacían en Segorbe los jueves, para plantarlo de últimos de mayo a primeros de junio y en algunas ocasiones hacían el plantel ellos mismos en enero.

La tierra tenía que estar prieta para que no se extendieran formando largas garras y por tanto había que tener cuidado a la hora de regalarlos:

*“...los plantabas y los regabas 2 o 3 veces, cuando se cogían bien, lo único es que regalarlos mucho tampoco porque que no se cogieran las...las ramas que se llenaba todo, había que darles algo de vuelta porque si se cogen, entonces se hacen raíces y nunca se hacen boniatos, si había que tener un poquico cuidao pa que no se cogieran mucho, si”.*  
Manuel Valles, 14-08-2011.

Se recogía a últimos de octubre y se guardaba apilado tapándolo con paja o en jarras o tinajas grandes para que no corriese el aire y no *grillasen*, aguantando así mucho tiempo. Se consumía hervido, asado en los hornos comunales, en harina para mezclarlo a la hora de hacer pan o para la elaboración de pasteles.

#### 4.7 Leguminosas

##### 4.7.1 Garbanzos y lentejas

Se sembraban en febrero en el secano en el valle medio, en marzo o abril en el alto valle y en mayo en las tierras altas, mezclado con el trigo o con el panizo, en caso de que se utilizara la huerta o en algunos secanos. Se recogían en julio en el valle medio, en agosto en el alto valle y en septiembre en el Páramo. En el secano iban a surco dejando uno en medio sin sembrar para luego poder escardarlos.

Se recogían una vez que la mata se empezaba a secar y se ataba en *ajes*, o *garbas* cruzadas, para facilitar su transporte y en las eras, o donde se podía, se apaleaba para extraerlo de las vainas; posteriormente se aventaba y se guardaba en sacos.

En cuanto a los cultivares de garbanzos y lentejas, los agricultores únicamente asumieron la utilización de una única clase de cada una de estas especies que no designaban de manera particular. Un agricultor del valle medio también nombra la *guija* como cultivo para consumo humano, siendo éste de características similares al de garbanzos y lentejas.

#### **4.7.2 Leguminosas para el ganado**

La alfalfa o *alfaz* era un cultivo forrajero importante que permanecía tres o cuatro años, incluso seis o siete antiguamente como afirmaba un agricultor, y que se iba segando empezando con un *segón* pequeño en marzo y luego mes a mes de mayor altura, hasta octubre que se daba el último, otra vez pequeño. A los animales se les daba en verde o seco. Hubo unos años que tuvieron problemas con el gusano de la alfalfa, la *rosquilla negra*, y que algunos solucionaban del siguiente modo, cuando aún no había sulfato:

*“pues entonces con una caña se hacía o un palo y así como una cesta y, y se pasaba por lalfal y se cogía y luego en el camino o eso a chafarlos, inventos pa quitar, pa quitar algo de miseria claro”.*

Manuel Valles, 13-09-2011.

También hay que destacar dos leguminosas cultivadas en el secano del Páramo de Barracas para la alimentación animal, los *yeros* en los bancales más flojos, de los que se aprovechaba el grano (remojado, pues era muy fuerte) y posteriormente se dejaba en barbecho y el *pipirigallo* que permanecía tres años en la tierra, segándolo para forraje, y que además servía para nutrirla debido a su capacidad para fijar nitrógeno.

#### **4.7.3 Habichuelas**

En todos los casos entrevistados se identifican dos clases principales, las de mata baja sin *hilos* y las de mata alta que *hilaban*.

**Mata Baja:** del *Pinet*; del *Troncón* o *Tronquet*, que se sembraba para San Jaime (25 de julio) y se recogía en septiembre; y del *barco* que era blanca y daba mucha producción. Las tres se guardaban en seco, apaleándolas y aventándolas para recoger el grano, que se consumía en ollas solas, con arroz o con verduras.

**Mata Alta:** de la *corfa buena* que se sembraban para la Virgen del Carmen (16 de julio) y se recogían en septiembre para comer en verde; *moracha* que se solía poner con el panizo (cada 3-5 matas de panizo una de alubias) para que se enrollaran en él.

La simiente de todas ellas la iban seleccionando y la guardaban para el cultivo del año siguiente, no presentando ningún problema de conservación.

#### **4.7.4 Habas y Pesoles**

Poco se puede decir de estos dos cultivos, únicamente que los guisantes (*pesoles*) se plantaban a últimos de octubre y que las habas, según nos cuenta un agricultor, las sembraban cuando quitaban las del *tronquet* (en el mismo sitio) y se recogían en abril, plantando en su lugar el cebollino. Este agricultor señala también dos variedades, una de ellas de tan sólo 3 o 4 granos.

### **4.8 Zanahorias, Nabos y Remolachas**

La zanahoria se sembraba en los huertos en los últimos días de julio o en los dos o tres primeros días de agosto, ya que si se hacía antes se espigaba. Se echaba por surcos, pasando después una tabla para dejarlo llano y cuando nacía se aclaraba, para que pudieran engordar. Se recolectaba a partir de últimos de octubre, pudiendo recogerla durante todo el invierno. De hecho las iban sacando poco a poco según iban necesitándolas para dárselas a los animales como complemento de la alimentación, escogiendo en primer lugar las que asomaban de la tierra o cavándolas por medio de azadas de peto (40 cm.) si estaban hondas.

*“si, eso lo tenías en la huerta y...y procurábamos por to los medios no dárseles en seguida a los animales, por ejemplo arrancabas un trozo para que hubiera un saco o dos, y...y lo dejabas en la huerta mismo hasta que se mustiaban un poco y así se le...ellas solas se limpiaban, al perder tesor la la zanahoria pues la tierra se soltaba, la poca que había se soltaba y luego la recogías, la que recogías hacías otro pedazico y así nos defendíamos”.*

Manuel Cebrián, 13-09-2011.

Eran de gran tamaño, obteniendo de ellas muchos kilos. En cuanto al color, era moradas casi negras, tiñendo las manos de las mujeres del mismo color, pues éstas solían encargarse de troceárlas. Aunque no señalan grandes problemas de manejo, dos de los entrevistados relataban el tratamiento que se hacía con petróleo para evitar que salieran malas hierbas.

Sobre las remolachas y los nabos se dispone de poca información y lo único que dijeron los agricultores entrevistados es que los nabos se sembraban en agosto y que, aunque los dos cultivos eran básicamente para la alimentación de los animales, los nabos también se utilizaban para consumo de casa. Para ello los cortaban en trozos y los secaban para conservarlos y poderlos utilizar en el invierno.

*“se plantaban nabicos, se pelaban y se hacían todo como pa patatas pa una tortilla y se secaban, luego cuando querías hacer una comida...”.*

Amparo Valles, 14-08-2011.

#### **4.9 Calabacines, Calabazas y Sandías**

En la huerta ponían varias matas de calabacín para el consumo de casa. Sólo un agricultor señala una variedad que se extendía por la tierra, y que daba unos calabacines más grandes y de color más claro, aunque no producía mucho.

Tampoco contamos con mucha información sobre las calabazas. Había unas *calabazas de los cerdos*, que como su nombre indica, servían para alimentar a los cerdos y eran muy grandes y otras que llamaban *patacas de asar* que se comían asadas o hervidas y eran más grandes que las que plantan actualmente. Se sembraban en la huerta entre marzo y abril, matas sueltas, a veces entre las patatas.

*“si, entre marzo y o a primeros de abril, si, entonces se echaban las patatas y ya ponías las calabazas y to, echabas unas pepitas pallí que luego se...como eso corría tanto, pero mucho tampoco porque, es que lo echábamos ahí en las mismas patatas, a lo mejor un caballón echabas 4 o 6 matas, a a los 6 o 8 caballones otras 6 u 8 matas y luego al final se emparejaba todo y cogías a lo mejor allí yo que se, 500 kilos de calabazas, más, más que de patatas”.*

Manuel Valles, 13-09-2011

Según el agricultor que nos regaló algunas semillas, las sandías que se plantaban en la huerta las llamaban *sandía negra* y se sembraban para marzo o abril, recogiéndolas a finales de agosto.

#### **4.10 Coles y acelgas**

*“no, las coles, ahora ya hay todo el año, ahora hay todo el año pero antes eran de invierno, coles venía un poco más de San Juan y tirabas para, la coleta que decíamos, el plantel de la col, en Agosto a plantar coles, agosto a plantar las coles y ya...había de la Purísima, eran las primeras las más tempranas, luego venían ya las de enero, febrero y marzo las últimas”.*

Manuel Cebrián, 13-09-2011.

En Altura se hablaba de un tipo de *grumo capuchino*, que acababa en punta como la

capucha de los frailes, mientras que en Pina eran unas coles gordas y redondas traídas de Teruel. En Teresa los *grumos* se comían, además de hervidos, en ensalada.

#### 4.11 Cebollas

Contamos con el único testimonio de un agricultor de Soneja: preparaban el plantel de la *cebolla de Liria, Benamarchante o Benaguacil* en enero, en pequeñas tablas de la huerta, que tuviesen la tierra bien trabajada y abonada, con semillas seleccionadas el año anterior de las mejores cebollas. En cuanto nacía, para la Purísima, se trasplantaba pues se decía que “*e/cebollino se ha de plantar en abril aunque sea como un fil*”. Se recogían la primera semana de agosto, con la tierra en sazón, pues se sacaban a mano tirando de ellas; según las sacaban cortaban con una hoz la parte de arriba, *el rabo*, que servía para taparlas y protegerlas del sol mientras terminaban la tarea. Luego las guardaban en unas *barraquetas* de paja, similares a las de la huerta de Valencia y los *rabos* los vendían a las vaquerías cercanas, aunque luego la leche parece ser que sabía a cebolla. Llegó a plantarse mucho para vender, quedándose los agricultores con una parte y con el destío, que utilizaban para hacer morcillas de cebolla. Despues de la cebolla, en el mismo bancal, sembraban las habichuelas.

#### 4.12 Tomates

Los agricultores guardaban sus propias semillas y, como en muchos otros cultivos, las intercambiaban entre ellos. Para ello recogían los 4, 6, 10 tomates mejores de las matas más sanas.

“*saco la labor y la pongo en...en un tazón, la dejo 3 o 4 días que fermente un poco y luego las lavo bien en un colador y las seco y las pongo en un papel*”.  
María Gracia, 16-08-2011.

Un agricultor nos descubría una práctica para que no se estropeara la semilla, no sólo del tomate, que consistía en guardarlos con un trozo de ajo. Se plantaba en mayo en barraca, aunque según un agricultor al principio también se hacían en el suelo.

“*antes lo hacíamos también en el suelo pero poníamos coscojas y ramas y romeros y eso pa cama debajo y las tomateras encima, pero luego ya vimos que se podría demasiao y en barraca con cañas y está más en el aire y mejor, si*”.  
Manuel Valles, 13-09-2011.

Entre los cultivares se señalan: *tomate de color rosa* que son de gran tamaño (15 cm) y con mucha *molla*; el *tomate valenciano*, de buen tamaño (1 kg) y acabado en punta; y el *tomate de colgar*, que eran pequeños (5 cm), pero que aguantaban colgados en las casas todo el invierno, hasta marzo o abril.

“*claro y hacías una cuerda larga y venga cuelgos, venga cuelgos y en los techos*”.  
Rosario Valles, 14-08-2011.

Conviene apuntar también que en el Mas de Noguera siembran un tomate negro, que le llevaron a María Gracia hace muchos años de un bar y uno llamado *cuerno de buey* que le regalaron los del Mas de Bravo.

Con los tomates, excepto los *de colgar*, hacían conservas utilizando al principio botellas de cava.

“*botellas de cava, que fíjese que agujero tienen, por ahí metíamos los tomates*”..... ”y después atarlo con hilo palomar que llamábamos y tapones de corcho, había que afeitarse bien para saberlos tapar a dedo eh”.... ”había que hacerle un sobrecuello abajo y luego hacerle... ”. Manuel Cebrián, 26-07-2011.

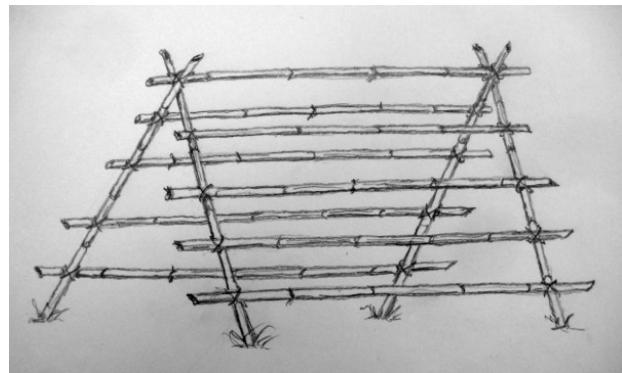


Ilustración 1: Barraca

Elaboración: Juanjo

#### 4.13 Cacahuetes

*“pero muy poquitines, eso solo para casa, pa un pocico, na un cuadrico como esto a lo mejor por tener un capazo de...para casa, entonces se pensaba más en la comida, comida, la base”.* Manuel Cebrian, 26-07-2011.

#### 4.14 Frutales

Los árboles se solían labrar, pero no se abonaban, pues el estiércol era un bien muypreciado que iba a los cultivos principales. Algunos agricultores tenían criterios relacionados con las fases de la luna a la hora de podar. Así, los árboles de hoja caduca había que podarlos en menguante y los de hoja perenne en creciente.

##### Algarrobos-Garroferas

Las garroferas se cultivaban en el secano en la parte más cálida de la comarca: Altura, Soneja, Segorbe..., debido a sus exigencias de ausencia de heladas. Las garrofas, el fruto, se utilizaban para la alimentación del ganado.

##### Higueras

Aunque podía encontrarse alguna en los huertos de manera aislada, era más bien un cultivo de secano del alto valle. Los higos se aplastaban, se ponían al sol y se les echaba un poco de harina, de esta manera se quedaban secos y se conservaban, sirviendo de alimento para el invierno.

##### Almendros

Fue un cultivo de secano en expansión tras la desaparición de las viñas debido a la filoxera.

##### Olivo:

Aún se conservan algunas oliveras milenarias que llaman *morrudas*. Después de la filoxera el olivo se plantó en muchos secanos, probablemente cogiendo estacas de estas oliveras antiguas, pues la variedad más extendida es la *Serrana de Espadán*, que da poco aceite pero de gran calidad. En ese tiempo se labraban dos o tres veces pero no se les echaba estiércol; en la recogida de la oliva participaban las mujeres; la molienda se realizaba en *almáceras*, movidas por

la fuerza del agua y se prensaban a mano, guardando luego cada uno su aceite en tinajas grandes. También se ponía en bancales de regadío. Más recientemente se plantaron otras variedades como la alberquina y la extracción se empezó a realizar en las almazaras de las cooperativas, mezclando las variedades.

### Árboles en los huertos:

Como lo importante era la cosecha, la base de la alimentación, en los huertos había algún manzano (de las variedades nombradas como *Espedriega*, *Miguela*), algún peral o cerezo aislado.

A partir de los años 64-65 del pasado siglo, en Teresa plantaron muchas manzaneras de la variedad Red-Delicius, pues era una época que la manzana se pagaba muy bien, pero después de quince o veinte años debido a la caída de los precios y a la aparición de plagas se abandonó y se cortaron los árboles.

En zonas de temperaturas más altas, como Soneja, un agricultor nos refiere que cuando él era pequeño había muchas huertas con naranjos de la *naranja comuna*, que tenía muchas pepitas.

### Viña:

Según los documentos consultados y los relatos de los agricultores transmitidos oralmente por sus abuelos, antes de la llegada de la filoxera estaba todo el secano prácticamente lleno de viñas, contando la comarca con numerosas bodegas, lagares y cubos de vino, para la elaboración del vino. Posteriormente se plantaron oliveras, y almendros.

## 4.15 Laboreo y abonado tradicional

La labranza de los terrenos, así como el abonado eran tareas muy importantes para el desarrollo de los cultivos. Se realizaba con las caballerías, que sobre todo eran machos, algún caballo o burros. Para preparar la tierra se utilizaban aperos, que eran toscos y en muchas ocasiones fabricados por los mismos agricultores, como la *cabalgadora* para aporcar las patatas. Aunque en el caso de las patatas se cavaban las tierras a mano, con una azada grande. Le daban varias rejas a la tierra para airearla y soleárla, empleando en ocasiones una *chaluda* que llevaba el caballo para darle la vuelta.

*"y si se pega también un par de rejas en el mes de agosto, la tierra la mueves un par de veces, el sol la marchita y todo y luego la cosecha es mucho mejor".*

José Selles, 13-09-2011.

La siembra de la mayor parte de los cultivos se realizaba a surco, para controlar a las plantas adventicias y que fuese más fácil la escarda. Y en el caso del *panizo* para los animales se sembraba muy junto, *espeso*, aprovechando más el terreno.

El abono consistía en estiércoles de todos los animales, los de trabajo y los de casa. Para la cama del ganado muchas veces se utilizaba hojarasca, hojas de pino, hojas de carrasca,... recogidas en el monte. El estiércol formado se sacaba del establo mediante serones o banastos de mimbre, con ayuda de las caballerías y se dejaba en un montón en el terreno, dándole la vuelta en menguante, cuestión importante para los agricultores pues de esta manera se calentaba antes y no criaba pulgas. Permanecía en el montón de dos a cinco meses, o incluso se echaba nada más sacarlo del establo en caso de que se necesitara. Iba a todas las tierras, aunque en principio esto dependía de la cantidad que tuviera cada agricultor, dándole preferencia a los cultivos principales de patatas, muy exigentes, trigo, panizo y hortalizas. Cómo se ha apuntado anteriormente, no se abonaban los árboles que estaban en el secano.

*“para los cultivos del trigo y de las patatas y tomates y hortalizas y cosas de esas”.*  
Manuel Valles, 14-08-2011.

Ya se ha comentado una técnica muy extendida, los *hormigueros*, que servían de abono además de desinfección de la tierra y que normalmente se realizaban con aliagas, ramas, broza,... antes de la siembra de las patatas.

*“pues la labrá...la labrábamos con los araos y un caballo o un macho o dos juntos y lo labraba, le dabas dos o tres rejas, pa que estara bien solea la tierra y luego a plantarlas, o con una chaluda que llevaban los caballos le dabas vuelta a la tierra también y echábamos, si no había bastante yemo hormigueros, del monte, hacíamos con aliagas hacíamos un rode y echábamos unas piedras y se chafaba y luego lo traías y lo quemabas porque faltaba abono...” ... ”pero había que hacerlos en el monte, luego traerlos al campo, luego a ponerle torrocicos y un rondecico y luego a enterrarlos con tierra al final de los torroces y una gaterica con cuatro torroces y luego darle fuego, a la que estaba quema la tapabas, pa que se consumiera ahí, daba de faena, luego escampalo, también a la que se había hecho”.*

Manuel Valles, 14-08-2011.

#### 4.16 Ciclos de cultivo y asociaciones

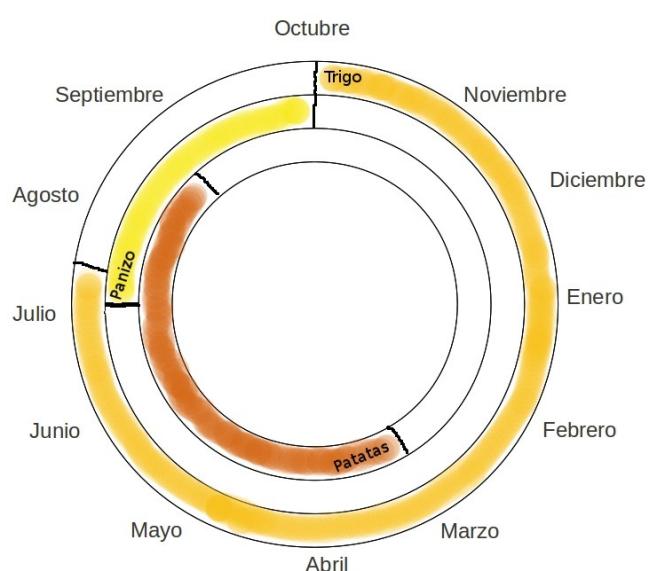
Los agricultores entrevistados tenían varios terrenos, de 10 o 12 hanegadas en total, tanto en secano como en regadío. Aunque en el Páramo de Barracas las extensiones eran mayores en el secano y tenían diferente escala de medida. Para poder complementar los productos que obtenían de ellos, realizaban rotaciones de manera que se iba cambiando el cultivo de cereales, patatas, panizo,...año tras año, de forma que la provisión de alimentos fuera continua y los rendimientos fuesen óptimos. Las épocas de siembra y otras labores se basaban en los regímenes de lluvia, marcados por el tiempo atmosférico.

*“hay que cambiar, cuanta más mejor, si cambiaras todos los años de sitio, cuanto más tardaras tardaras a plantar la misma cosa en el sitio mejor”.*

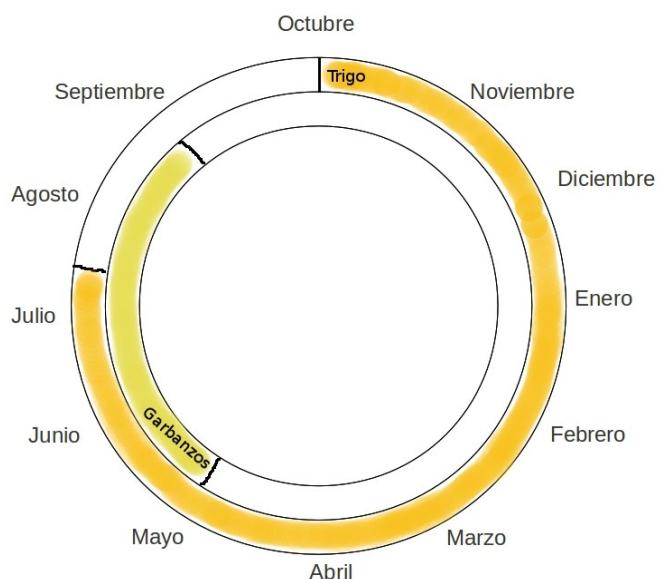
Manuel Cebrián, 13-09-2011.

A continuación se muestran los ciclos de cada zona estudiada, entendiendo por éstos la sucesión de cultivos espacio-temporal, repetida regularmente, que realizaba el agricultor en sus tierras.

##### Ciclo de cultivos del Páramo de Barracas (Pina)

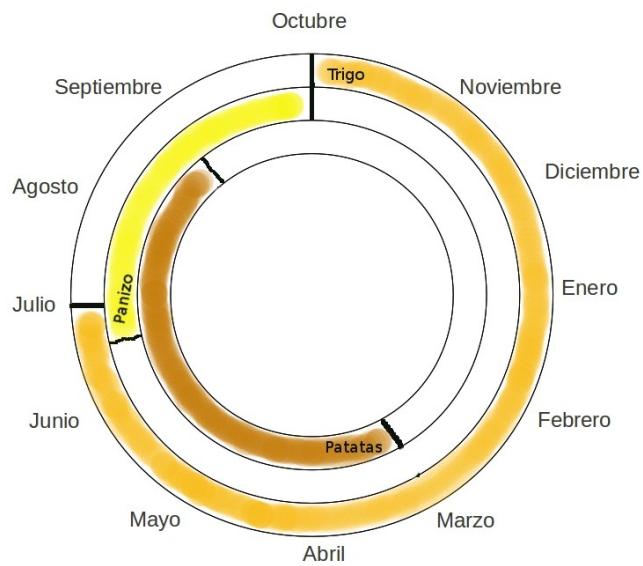


Ciclo de cultivos en el secano del Páramo de Barracas: las patatas se recogían más tarde que en el Valle Medio.



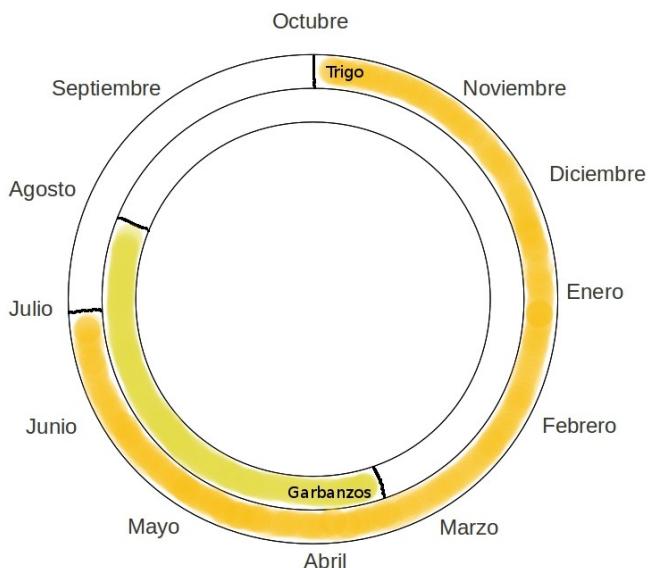
Ciclo de cultivos en el secano del Páramo de Barracas: trigo y garbanzos, éstos últimos se sembraban y se recogían más tarde que en el resto de las zonas.

### Ciclo de cultivos del Alto Valle (Teresa)

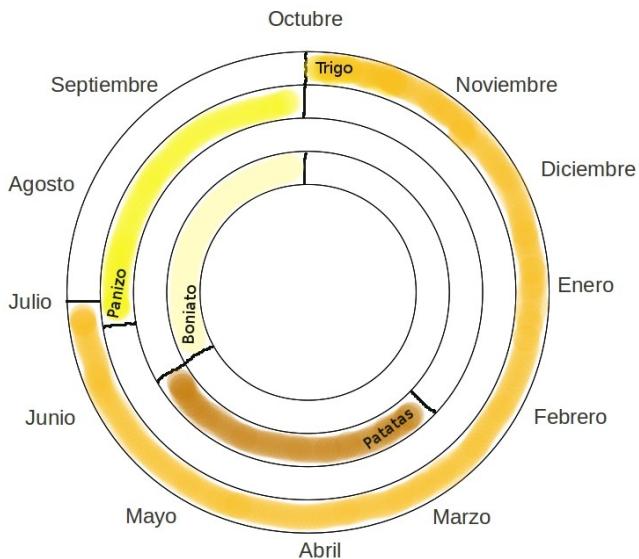


Ciclo de cultivos en la huerta del Alto Valle: las patatas se recogían más tarde que en el Valle Medio.

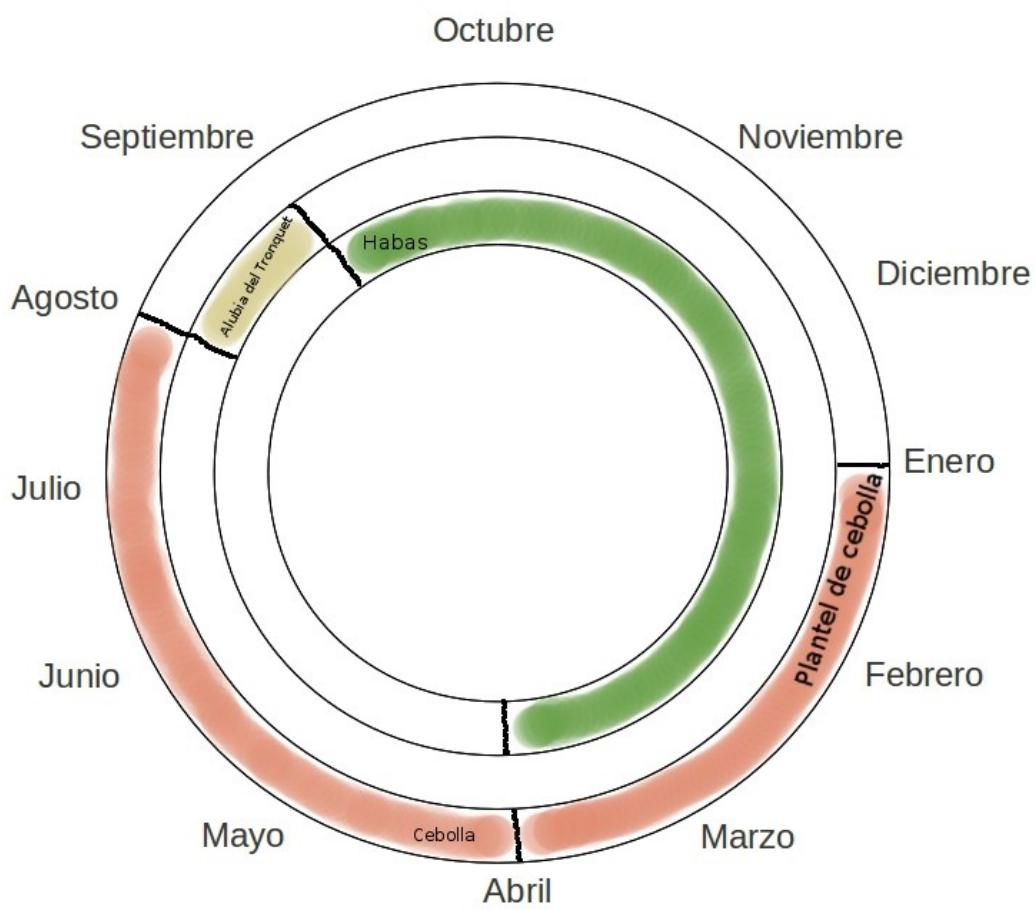
Ciclo de cultivos en el secano del Alto Valle: los garbanzos se recogían antes que en el Páramo de Barracas, pero más tarde que en el Valle Medio.



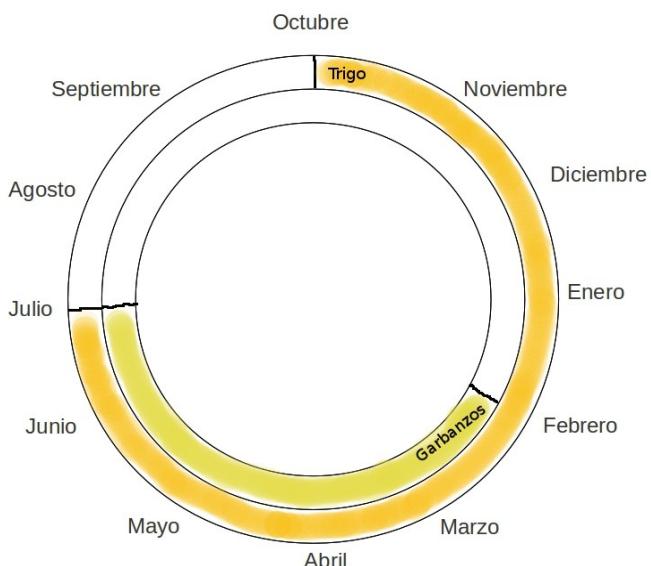
## Ciclos de cultivo del Valle Medio (Altura, Soneja)



Ciclo de cultivos en la huerta del Valle Medio: las patatas se sembraban y se recogían antes que en el resto de las zonas y daba tiempo para sembrar boniato.



Se ha resaltado este ciclo descrito por el agricultor de Soneja, Miguel Soriano, que se realizaba en la huerta: el plantel de la cebolla se hacía en enero, se trasplantaba en abril, se recogía la cebolla la primera semana de agosto, después ponían alubias del Tronquet que recogían en septiembre y por último las habas que se cosechaban en abril.



Ciclo de cultivos en el secano del Valle Medio: los garbanzos se sembraban y se recogían antes que en el resto de las zonas.

## Asociaciones

Los cultivos se practicaban asociando varias especies, para aprovechar mejor el terreno. En la huerta tenían algún frutal aislado, nunca cerca de la del vecino para evitar conflictos.

### Asociación Pipirigallo-Garbanzo

En los secanos de Pina, como el pipirigallo el primer año no se segaba, echaban también garbanzos, que recogían en septiembre.

### Asociación Panizo-Alubia de mata alta

Se practicaba en las huertas de la comarca, excepto en el Páramo de Barracas. Solía ponerse una mata de alubias cada tres o cinco de panizo, ya que el panizo era el alimento principal.

### Asociación Patatas-Calabazas

Según el testimonio de Manuel Valles, cuando se sembraban las patatas en la huerta en marzo o abril se echaban también unas semillas de calabaza cada seis u ocho caballones, recolectando casi más kilos de calabazas que de patatas.

### Asociación Trigo-Panizo

Algunos agricultores sembraban el maíz entre medias del trigo antes de recogerlo para adelantar un poco la producción

## 4.17 Calendario agrícola tradicional

En la Tabla 4 se recoge una síntesis de las labores, siembras y recolecciones de cosechas que se dan a lo largo del año, en base a los datos recogidos en las entrevistas.

**Tabla 4: Calendario agrícola tradicional****Fuente: Elaboración propia**

<b>ENERO</b>	Plantel de Cebolla Plantel de Boniato Plantel de Panizo
<b>FEBRERO</b>	Realización de Hormigueros Siembra de Patatas: últimos de febrero-primeros de marzo Siembra de Garbanzos-lentejas en el Valle Medio
<b>MARZO</b>	Realización de Hormigueros Siembra de Patatas: últimos de febrero-primeros de marzo Primer segón de alfalfa Siembra de Garbanzos-lentejas en el Alto Valle Siembra de Sandía Negra Escarda del trigo
<b>ABRIL</b>	Cosecha de Habas Trasplantar Cebollino Siembra de Calabazas Siembra de Sandía Negra
<b>MAYO</b>	Siembra de Panizo Recogida de Patatas en el Valle Medio Siembra de Boniatos Siembra de Garbanzos-lentejas en el Páramo de Barracas Siembra de Calabacines Siembra de Calabazas Siembra de Tomates
<b>JUNIO</b>	Siega de la cebada Siembra del Panizo Plantel de Col ( <i>coleta</i> ) en San Juan Siega del Trigo a san Juan
<b>JULIO</b>	Siega del Trigo Trilla del Trigo Siembra de las Alubias del Tronquet en San Jaime Siembra de las Alubias de la Corfa Buena en La Virgen del Carmen Siembra de Zanahorias los últimos días
<b>AGOSTO</b>	Siembra de Zanahorias los primeros días Cosecha de cebollas la primera semana Siembra de Nabos Trasplante de coles Cosecha Sandía Negra a finales de mes Cosecha de tomates Arar terrenos
<b>SEPTIEMBRE</b>	Cosecha de Patatas en el alto Valle y Páramo de Barracas Cosecha de Alubias del Tronquet Cosecha de Alubias de la Corfa Buena Siembra de Habas
<b>OCTUBRE</b>	Siembra del Trigo Cosecha de Panizo Último segón de Alfalfa Cosecha de Boniatos a últimos del mes Siembra de Pesoles a finales de mes
<b>NOVIEMBRE</b>	
<b>DICIEMBRE</b>	

#### 4. 18 Ciclos y reutilización de recursos

El aprovechamiento de todos los recursos disponibles, reutilizándolos y reciclando los es un rasgo que destaca en la gestión campesina, dentro de su filosofía de autoabastecimiento y en un contexto económico en el cual no podían permitirse tirar nada. En la Tabla 5 se recogen estos usos tradicionales

Tabla 5: Reutilización de recursos		Fuente: Elaboración propia
Origen	Producto	Destino
Trigo, cebada, avena	Paja y Cañotes	Forraje y cama del ganado
Centeno	Paja	Elaboración de cestos y cuerdas para atar el trigo
Panizo	Cañotes Tronco de la panoja	Forraje y cama del ganado y para tapar plantel de Panizo Leña
Cebollas	Rabos	Alimentación ganado
Ganado	Estiércol Trabajo	Abono Labranza y transporte
Olivo	Hojas Ramas	Cama del ganado Leña
Garroferas	Garrofas	Alimentación del ganado
Pino	Hojas Ramas	Abono Leña
Coscojas	Ramas y Hojas	Cama de las tomateras y hormigueros
Romeros	Ramas	Cama de las tomateras
Aliagas	Ramas	Hormigueros
Cañizos	Cañas	Entutorados
Botellas de cava	Botellas	Conserva de tomate

#### Aprovechamiento de plantas silvestres en la cocina

Aunque no se recogieron muchos datos en las entrevistas, a continuación se exponen las plantas silvestres que utilizaban como comida, condimento o uso medicinal.

**Alborssos:** *Arbutus unedo* L. Se comían los frutos.

**Serrajas**<sup>2</sup>: *Sonchus* sp. Se comía en ocasiones en ensalada. Había dos clases, una de ellas denominada fina.

**Lizones:** se comían en ensalada.

**Camarroyas:** *Cichorium intybus* L. Se comían en ensalada.

“ah, lizones pu..valen pa ensalada, hay de 2 o 3 clases, lizones, ensaladas de viña, son buenas pa comer y hay otras que les llaman camarroyas, que esas amargan, pero otra veces como hacía tanto frío y se criaban así, debajo las paredes y todo eso, si que...los buscábamos”.

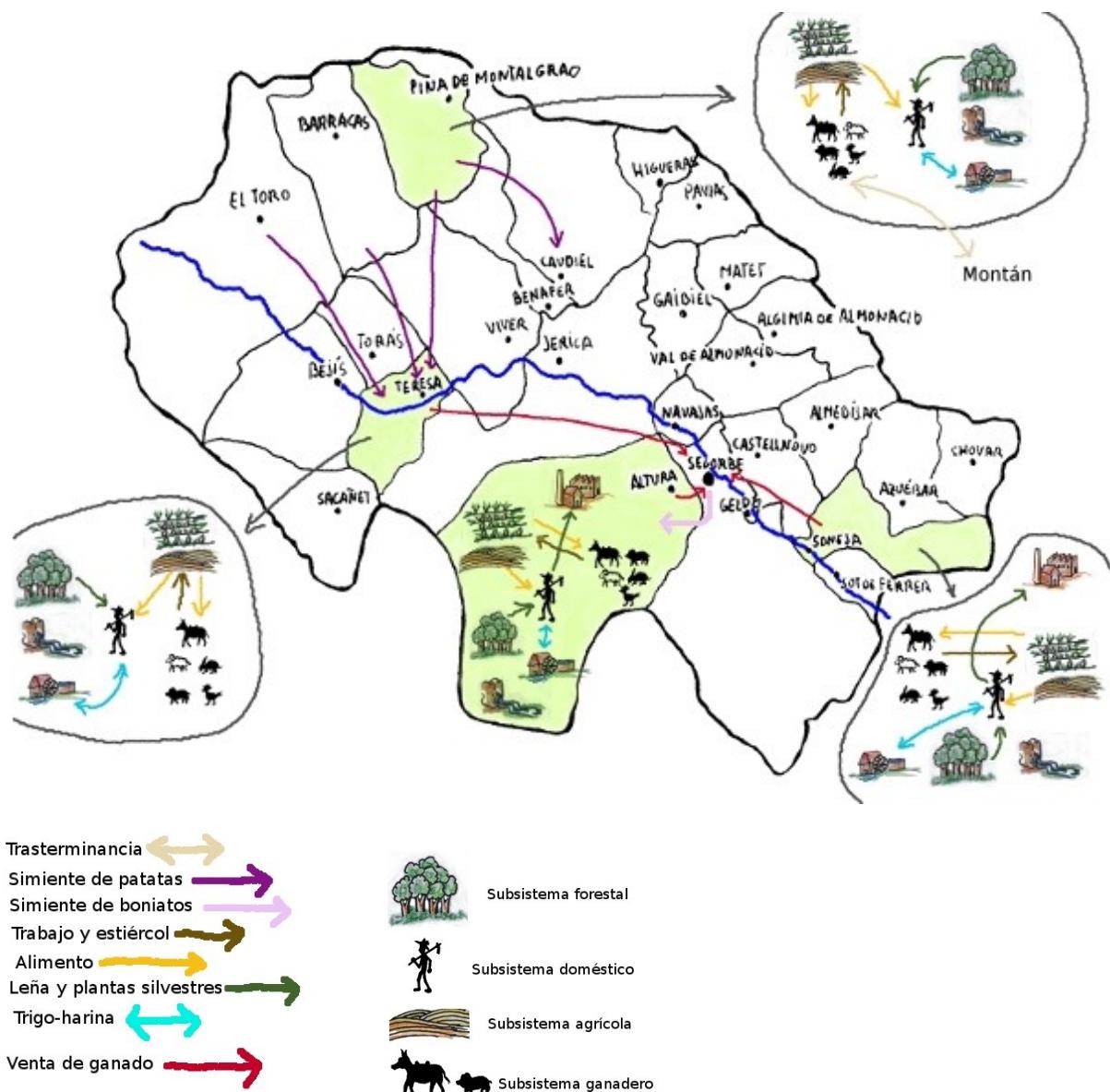
María Gracia, 13-09-2011.

<sup>2</sup>NEBOT CALPE, N. (1990): Léxico referente al mundo de las plantas en el Alto Mijares y el Alto Palancia (Castellón), p. 112

- Hierbasana:** condimento para hacer caracoles.
- Salvia:** *Salvia* sp. Las hojas se ponían en la carne.
- Orégano:** *Origanum* sp. Como condimento.
- Jadrea:** *Satureja* sp. Para aliñar las aceitunas verdes.
- Tomillo:** *Thymus* sp. Para aliñar las aceitunas negras.
- Poleo:** para infusiones.
- Tomillo real:** para infusiones.
- Manzanilla:** para infusiones.
- Melisa:** *Melissa* sp. Para infusiones.

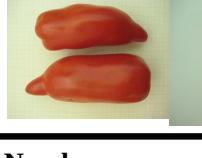
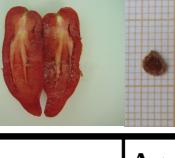
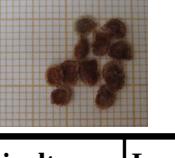
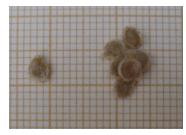
#### 4.19 Interrelaciones del agrosistema

En el siguiente dibujo se muestran las interrelaciones del agrosistema estudiado, recogiendo tanto los movimientos de la población para la compra de productos que faltaban o escaseaban en su entorno inmediato, como para la venta de sus propios excedentes, o de cultivos dedicados al comercio. Este comercio hacia el exterior comienza a ser más evidente a partir de los años 60, empezando a cultivarse, sólo para venta, manzanas, cerezas... También se incluyen a través de flechas, las relaciones de los distintos subsistemas: el agrícola, ganadero, doméstico y forestal.



#### 4.20 Semillas cedidas por los agricultores

Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Acelga Blanca	José Sellés	Altura	26/07/11	Mayte Báscones	R
 <p>“la acelga plantamos ahora para, dura todo el invierno, acelga se planta todos los días, todas las veces se planta, pero así como ahora la plantas y hasta mayo no se espiga, en ..si la plantas por ejemplo en febrero o marzo o abril hay que la que sea así, cogerla tiernecica y cortarla, pero ya no brota, se espiga si no la dejas se espiga y esta ahora cara al invierno pues no puede, no puede espigarse, vas cogiendo y el frío no la deja espigar, a mayo si, a mayo coge ya se espiga”...”por febrero o marzo ya cae ella para criar la labor”</p>					
Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Alubia de la corfa buena	José Sellés	Altura	26/07/11	Mayte Báscones	R
 <p>“estas alubias se plantan pa la virgen del Carmen” “a finales de septiembre se empiezan a coger”</p>					
Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Alubia de la corfa buena pintada	José Sellés	Altura	26/07/11	Mayte Báscones	R
 <p>“...son de la corfa buena esta, pero son diferentes, son la una roja y la otra pintada...”</p>					
Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Grumo capuchino	José Sellés	Altura	26/07/11	Mayte Báscones	R
 <p>“esas se sembraban ahora en el, en agosto” “...el grumo viene ahora en seguida, para noviembre por ahí octubre ya está el grumo ya...” “...pegan un poco en punta, se llaman capuchinos porque los frailes llevaban la capucha...”</p>					
Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Pésoles	José Sellés	Altura	26/07/11	Mayte Báscones	R
 <p>“el mes de octubre se plantan, ahora a últimos de octubre se plantan”</p>					
Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Calabaza de asar	José Sellés	Altura	13/09/11	Mayte Báscones	R
 <p>“la calabaza también ahora la ponemos a marzo si no fuera que está un poco tierna le daría una yo”</p>					

Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Sandía negra	José Sellés	Altura	26/07/11	Mayte Báscones	R
	 	“eso ahora se planta pues para marzo por ahí, febrero, marzo se planta” “ahora en verano es cuando se cogen, mira estas son las últimas, estas son de punta de rama”			
Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Tomate valenciano	José Sellés	Altura	26/07/11	Mayte Báscones	R
	  	“mire este tomate es valenciano, esto es una cosa fuera de serie, se lo llevan para labores”			
Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Tomate de colgar	José Sellés	Altura	13/09/11	Mayte Báscones	R
	  				
Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Tomate Cuerno de Buey	María Gracia	Mas de Noguera	16/08/11	Mayte Báscones	R
	  				
Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Tomate Negro	María gracia	Mas de Noguera	13/09/11	Mayte Báscones	R
					
Nombre	Agricultor	Localidad	Fecha	Prospector	Secano (S) Regadío (R)
Tomate Rosa	Manuel Valles	Teresa	14/08/11	Mayte Báscones	R
		“si los de rosa son así de grandes (15 cm.), se hacen bastante grandes y esos son pa ensala y pa eso”			

## 4.21 Recursos humanos y posibles redes comarcales de consumo

Como una parte integrante del actual agrosistema, los agricultores “orgánicos”, los artesanos, los hosteleros de turismo rural,...significan una importante base sobre la que apoyar el cambio hacia una forma de vida sustentable, aprovechando las especiales características de un territorio que ya los mayores supieron valorar y gestionar. Por ello, se incluye una lista con los recursos humanos de los que se ha tenido conciencia, apareciendo en negrilla las personas con las que se ha contactado. No están todos, por supuesto, faltan principalmente todas aquellas personas que podrían formar parte de redes de consumo, como colegios, bares, hospitalares, asociaciones,...Quedan pendientes muchas tareas de investigación participativa en este sentido.

### Productores y elaboradores ecológicos-orgánicos en la comarca

**Laimgruber,Thomas:** agricultura ecológica, hortícolas. C/Cuesta Union,28-12440 Caudiel  
**Angel-Mireya:** agricultura orgánica sin certificación. Segorbe  
**Mas de Noguera A.D.R. Coop. V.:** agricultura orgánica. Ptda. Mas de Noguera-12440 Caudiel  
**Mas Los Corrales-Angel:** quesería artesana, sin certificación. Almedíjar  
**Ballestar Cebrian, Santiago:** C/Berro, 174-12410 ALTURA  
**Fuster Gines, Manuel:** C/Moreral, 25-1-12413 ALMEDIJAR  
**Garnes Ventura, Vicente** C/Rivas, 15-12410 ALTURA  
**GilDolz,JoséMiguel:** C/Eras, 16-12400 SEGORBE  
**Gonzalvo Perez, Jose:** C/Canonigo Cuesta,10-12410 ALTURA  
**Herrero Salvador, RosaM<sup>a</sup>:** camino Caudiel,s/n-12449 BENAFER  
**Herrero Izquierdo, M<sup>a</sup>Isabel:** Travesia Mayor, 3-12429 ElToro  
**Lidon Gil, Joaquin:** C/Historiador Vayo, 31-2-12450 JERICA  
**Lozano Carot, Juan:** Cartuja Vall de Crist, 38-12410 ALTURA  
**Molina Alcala, Antonio:** C/Rivas, 19-12410 ALTURA  
**Oleoecologica, S.L.N.E.:** C/Larga, 16-12480 SONEJA  
**Salvador Clemente, Alejandro:** C/Amargura, 12-12429 PINA DE MONTALGRAO  
**Terrer Lorenzo, JoseLuis:** C/Gaibiel, 6-12440 CAUDIEL  
**Torrejon Poveda, David:** Avda.Valencia, 47-12410 ALTURA  
**Tudon Martinez, Miguel:** TravesiaMayor, 3-12429 ElToro

### Puntos de venta comarcales en ecológico-orgánicos

**Tomas-Caudiel**  
**Angel-Mireya-Segorbe**  
**Mas de Noguera**  
**Mas Los Corrales-Almedíjar**  
**Centro ecológico Naturalia:** Herbolario y cursos-Segorbe

### Restaurantes de calidad, vegetarianos, turismo rural

**Mas de Noguera**  
**Bar La Justa:** pendientes del sello Slow Food. Teresa

### Entidades que realizan actividades formativas y/o de divulgación de la Agricultura Ecológica y alimentación

**Mas de Noguera**  
**Bar La Justa**

## 5 Lugares de Interés Agroecológico de la comarca del Alto Palancia. Descripción y propuestas de conservación

**En el Alto Valle:**

### Bejís

Área de vocación agrícola situada en el término de Bejís dentro del LIC del Alto Palancia, constituida por pequeñas huertas aterrazadas a lo largo del río, siendo su sistema de riego mediante acequias que recogen el agua de la Fuente de los Clóticos y del Azud del Lugar. En esta fuente está instalada la planta embotelladora de Bejís. Aunque muchos terrenos están en uso, hay una clara amenaza de abandono, no sólo de éstos, sino también de los cultivos tradicionales. La densidad de población es muy baja (10 hab/km<sup>2</sup>), con un alto índice de envejecimiento y masculinización de la población. En cuanto a sus valores cabe destacar:

Patrimonio agronómico o cultural: presencia de algunos elementos culturales en buen estado como la fábrica de la luz y serrería Enrique Santamaría, el Azud del Lugar, varias acequias y la planta embotelladora; heterogeneidad de los cultivos (frutales, hortícolas, olivos); accesibilidad mediante camino asfaltado y pistas; masías reconstruidas; próximo a la población.

Patrimonio ecológico y paisajístico: hábitats heterogéneos con una diversidad vegetal importante en el bosque de ribera; presencia de flora y fauna de interés comunitario.

Funcionalidad agronómica y social: alta potencialidad para el desarrollo rural; densidad de población baja.

Funcionalidad ecológica y paisajística: importancia para la flora y fauna silvestre; pertenencia al LIC Alto Palancia; potencialidad para actuar como corredor del Paraje Natural Municipal de Peñaescabia.



## Teresa

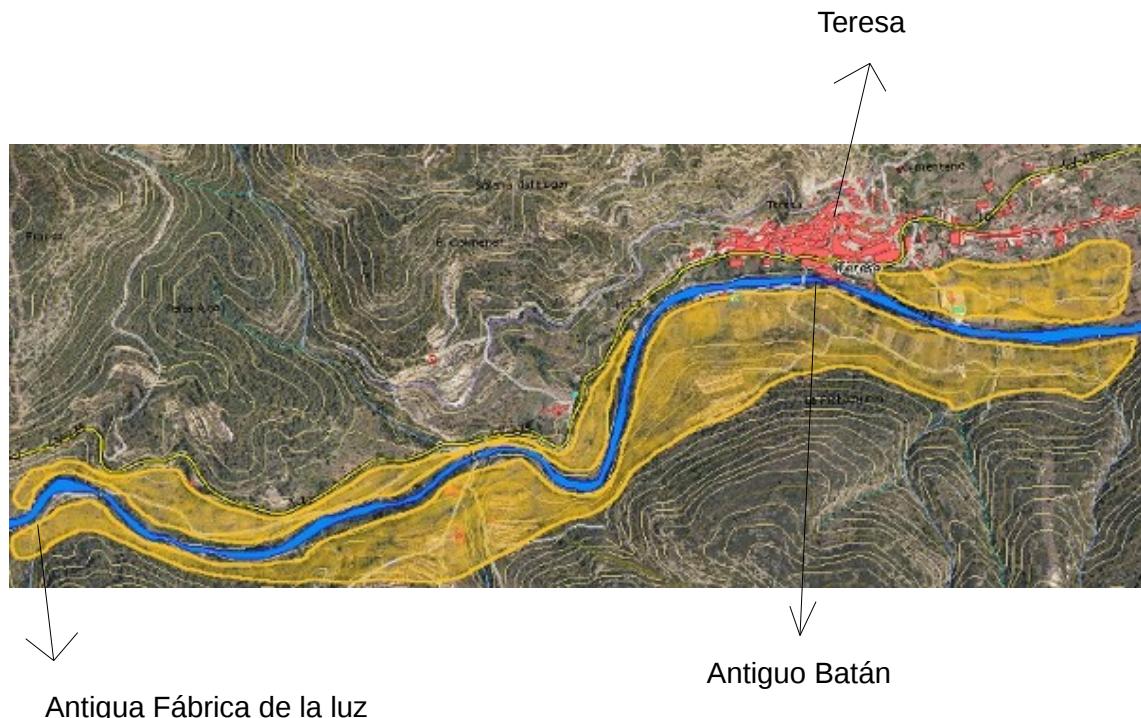
Agrosistema constituido por huertos familiares, hoy en día en claro abandono, sobre terrazas con muros de piedra, con árboles frutales dispersos y cultivos de oliveras. Cuenta con varias acequias y azudes, además de un antiguo batán reconstruido, la antigua fábrica de la luz Adela Santamaría , dos molinos harineros y una almácerca en estado de ruina severa. La baja densidad de población ( $14,47 \text{ hab/km}^2$ ) y su envejecimiento, hacen peligrar la diversidad genética de cultivos y su diversidad cultural asociada. Sus valores son:

Patrimonio agronómico o cultural: presencia de algunos elementos culturales rehabilitados como el Batán o con posibilidad de recuperación, como la fábrica de la luz que mantiene aún su maquinaria; varias acequias, algunas con tramos en desuso o en mal estado que necesitarían ser rehabilitadas; heterogeneidad de los cultivos (frutales, hortícolas, olivos); accesibilidad mediante pistas, con algún tramo en mal estado, sobre todo hacia la fábrica de la luz; casas de campo y antigua granja avícola ; próximo a la población.

Patrimonio ecológico y paisajístico: heterogeneidad de hábitats; alta diversidad asociada al bosque de ribera; presencia de flora y fauna de interés comunitario.

Funcionalidad agronómica y social: alta potencialidad para el desarrollo rural; presencia de un bar “ecológico y de comercio justo”; algunos cultivos de olivo en ecológico, con interés para montar una almácerca en el municipio; densidad de población baja.

Funcionalidad ecológica y paisajística: importancia para la flora y fauna silvestre; pertenencia al LIC Curso Medio del Río Palancia; potencialidad para actuar como corredor del LIC; alguna casa de campo.



## Viver

Dividido en dos áreas, una contigua al municipio, en pendiente descendente hacia el río Palancia y formada por terrazas de huertos familiares dedicados sobre todo a los frutales y olivos; la otra zona, es más llana y está en proceso de abandono, permaneciendo algunos huertos pequeños y oliveras, la antigua fábrica de la luz y molino, en ruina severa, además del Paraje del Sargal. Este paraje, en la margen izquierda del río, está constituido por la fuente del mismo nombre y una formación de calizas tobáceas que crean oquedades, que sirvieron de abrigo a los antiguos pobladores del Neolítico. Ambas zonas pertenecen al LIC Curso Medio del Palancia y se encuentran en el municipio de Viver, con una densidad de población superior a la media de la comarca (37,75 hab/km<sup>2</sup>).

Patrimonio agronómico o cultural: presencia de algunos elementos culturales como la fábrica de la luz, el Paraje del Sargal, acequias; heterogeneidad de los cultivos (frutales, hortícolas, olivos); accesibilidad mediante pista asfaltada y caminos; alguna casa de campo; próximo a la población.

Patrimonio ecológico y paisajístico: heterogeneidad de hábitats con zonas más altas donde predomina el pinar acompañado de carrascas; alta diversidad asociada al bosque de ribera; presencia de flora y fauna de interés comunitario.

Funcionalidad agronómica y social: alta potencialidad para el desarrollo rural; camping cercano; almazara de producción ecológica en el municipio; densidad de población mayor que la media de la comarca.

Funcionalidad ecológica y paisajística: importancia para la flora y fauna silvestre; pertenencia al LIC Curso Medio del Río Palancia; potencialidad para actuar como corredor del LIC; alguna casa de campo.



## En el Valle Medio:

### Altura

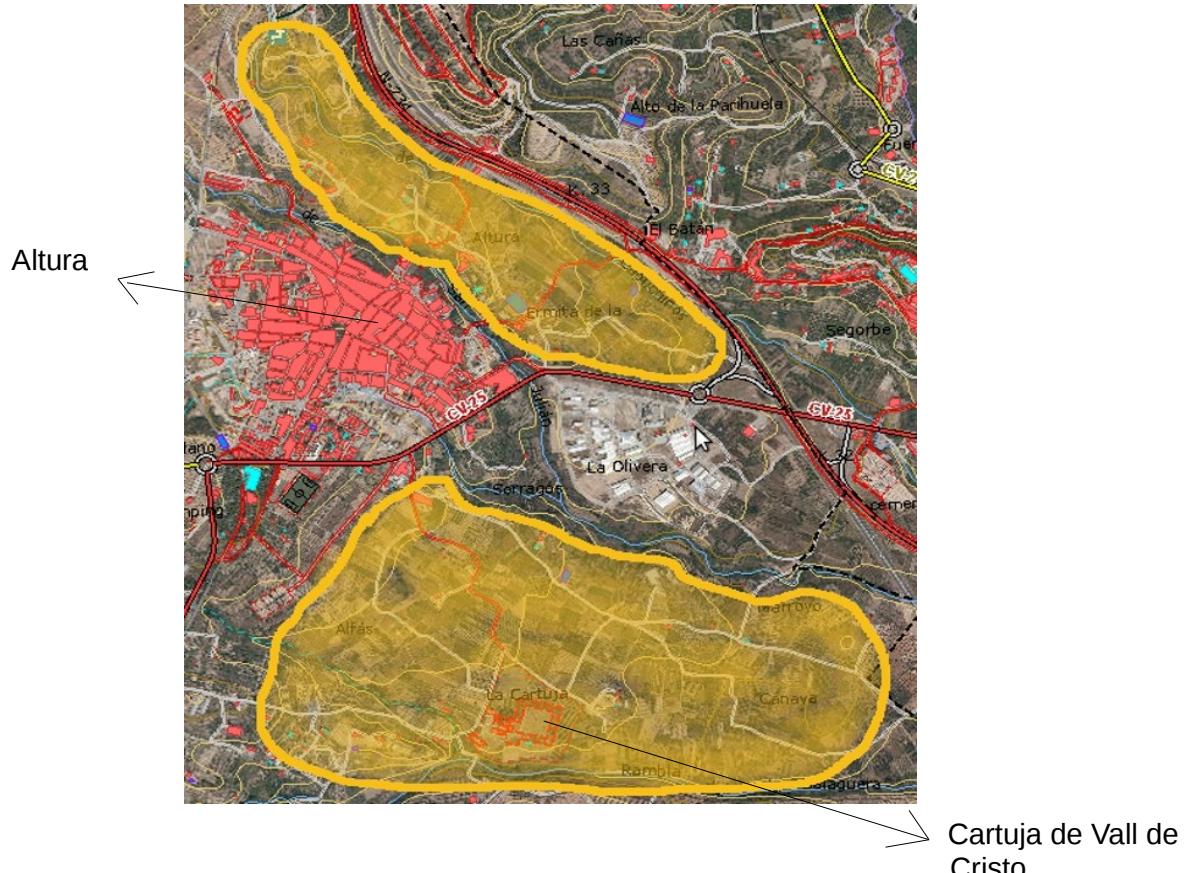
Comprendería dos zonas distintas, una situada entre el casco urbano y la autovía mudejar, de huertas familiares regadas por acequias procedentes de la Fuente de Berro y otra más al sur donde se encuentra el recinto monástico en ruinas de la Cartuja de Vall de cristo, cuyas acequias vienen del manantial de la Esperanza. El municipio tiene una elevada densidad de población (30,49 hab/km<sup>2</sup>) en comparación con el resto de la comarca. Como amenazas cabe destacar la cercanía a la autovía, la presencia de un polígono industrial cercano y el abandono de los cultivos, sobre todo en los terrenos de la Cartuja.

Patrimonio agronómico o cultural: presencia de algunos elementos culturales como la Cartuja de Vall de Cristo, perteneciente a la Consellería de Cultura y pendiente de consolidación de las ruinas, acequias y fuentes; heterogeneidad de los cultivos (hortícolas con frutales dispersos, olivos); accesibilidad desde el municipio mediante calles, pista y caminos; alguna casa de campo y alguna masía de turismo rural cercana; próximo a la población.

Patrimonio ecológico y paisajístico: presencia de flora y fauna de interés comunitario; hábitats medianamente heterogéneos.

Funcionalidad agronómica y social: alta potencialidad para el desarrollo rural; almazara en el municipio; densidad de población mayor que la media de la comarca.

Funcionalidad ecológica y paisajística: importancia para la flora y fauna silvestre; cercano al Parque Natural de la Sierra Calderona y al LIC Curso Medio del Palancia; posible función de corredor entre ambos.



## Segorbe

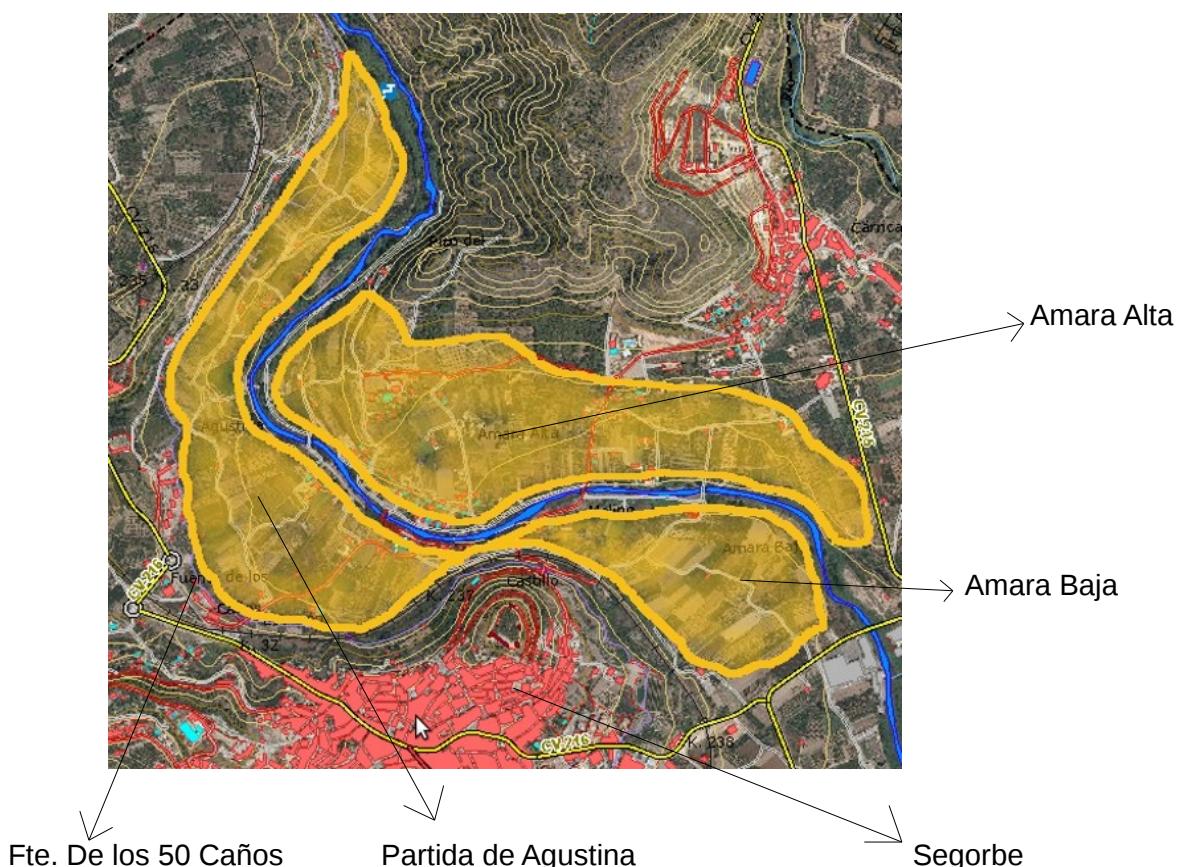
En la Partida de Agustina y en la de Amara Alta y Baja, con sus acequias de agua de la Fuente de la Esperanza y de la Fuente de los 50 Caños, aparecen bancales aterrazados con muros de piedra donde abundan los frutales como los caquis, nísperos,... y las plantas hortícolas en huertas familiares. Pertenecen al municipio más poblado del alto Palancia (86,1 hab/km<sup>2</sup>), que ejerce desde antiguo de capital comarcal, siendo un buen núcleo de compra-venta de productos agrícolas a la par que un reclamo turístico. Cabe destacar como amenazas la existencia de un reciente polígono industrial en el Monte de la Esperanza y la construcción de viviendas como segunda residencia.

Patrimonio agronómico o cultural: presencia de algunos elementos culturales como la fuente de los 50 Caños, acequias en uso y en perfecto estado; heterogeneidad de los cultivos (frutales, hortícolas); algunos terrenos mantienen ganado para autoconsumo; accesibilidad mediante pistas asfaltadas; estación de ferrocarril; casas de campo; próximo a la población.

Patrimonio ecológico y paisajístico: heterogeneidad de hábitats; diversidad asociada al bosque de ribera; presencia de flora y fauna de interés comunitario.

Funcionalidad agronómica y social: alta potencialidad para el desarrollo rural; municipio capital de comarca; centro ecológico (herbolario, productos ecológicos, cursos); almazara en el municipio; alta densidad de población.

Funcionalidad ecológica y paisajística: importancia para la flora y fauna silvestre; pertenencia al LIC Curso Medio del Río Palancia; potencialidad para actuar como corredor entre el LIC y el Paraje Natural Municipal del Monte de la Esperanza; casas de campo.



## **6 CONCLUSIONES**

1. El conocimiento oral constituye la base esencial para conocer los agrosistemas.
2. El cambio de modelo de la agricultura tradicional a la agricultura industrial ha conllevado una erosión genética y cultural de recursos y conocimientos, indispensables para proponer y conservar agrosistemas sustentables.
3. El conocimiento campesino tradicional de los agrosistemas del Alto Palancia está en peligro de extinción por el envejecimiento de su población, haciéndose necesarios estudios ecosistémicos en cada municipio.
4. Los agrosistemas del Alto Palancia han sufrido la pérdida de la mayor parte de los recursos genéticos con los que contaban entre los años 1940 y 1960, sobre todo de cereales, leguminosas, plantas hortícolas como las alubias y razas ganaderas, conservándose únicamente 15 cultivares de los 45 descritos por los agricultores.
5. La comarca del Alto Palancia ha perdido casi toda su cabaña ganadera, desapareciendo también los movimientos de transterminancia, provocando en los agrosistemas una mayor dependencia de insumos externos.
6. Los elementos hidráulicos tan importantes en el pasado, tales como molinos harineros, almáceras, fábricas de luz, serrerías,..., se encuentran, en su mayoría, en estado de ruina o abandono, siendo muy pocos los que han sido rehabilitados.
7. Los azudes, balsas y acequias se siguen aprovechando para el riego, aunque sería necesario reparar las acequias de la zona del Alto Valle.
8. La pérdida de población y su envejecimiento, sobre todo en el Alto Valle y el Páramo de Barracas, supone un peligro de pérdida de identidad, abandono del territorio y concentración de emigración interna en los núcleos más poblados.
9. Los lugares de interés agroecológico, propuestos y gestionados conjuntamente con los agricultores, pueden ser una buena forma de dinamizar la comarca del Alto Palancia.
10. La presencia de nuevos pobladores dedicados a la agricultura “orgánica”, hosteleros comprometidos con el medio ambiente, así como numerosos espacios protegidos en la comarca, son un acicate para impulsar un nuevo paradigma ecológico.
11. La conservación de estos agrosistemas implica la creación de pequeñas unidades *in situ*, de recuperación de cultivares antiguos y su conocimiento asociado para que continúen su coevolución en el agrosistema del que forman parte.
12. Las propuestas de conservación de estos agrosistemas pasan por la adopción de medidas, por parte de los ayuntamientos y con el consenso de los agricultores, que faciliten el uso de terrenos abandonados para desarrollar una producción ecológica de calidad, mediante pequeñas cooperativas y redes de consumo local.

## 7 BIBLIOGRAFÍA

EGEA-FERNÁNDEZ, J. M. y EGEA-SÁNCHEZ, J. M. (2006): Lugares de interés agroecológico como espacio potencial para la producción ecológica, pp. 99-104 en Agroecología Nº 1

ESTEPA. Estudios del territorio y del patrimonio. Departament de Geografía. Universitat de València. Hermosilla Pla, J. (dir.) (2005); Los paisajes de regadío en el Alto Palancia. Sistemas y elementos hidráulicos. Dirección General de Patrimonio Cultural Valenciano. Conselleria de Cultura y Educación. Generalitat Valenciana, 244 pp.

INSTITUTO TECNOLÓGICO GEOMINÉRO DE ESPAÑA (1989): Serie: Ingeniería Geoambiental. Programa nacional de estudios geoambientales aplicados a la minería. Comunidad Autónoma de Valencia, 205 pp.

LACARRA, J.; SÁNCHEZ, X.; y JARQUE, F. (1996): Las observaciones de Cavanilles. Doscientos años después. Libro tercero. Fundación Bancaria, 264 pp.

MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS SIERRA DE CÁDIZ; RED ANDALUZA DE SEMILLAS "CULTIVANDO BIODIVERSIDAD" y PROYECTO EQUAL-ADAPTAGRO (2004): Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos genéticos. Soriano Niebla, J. J. (coord.), 240 pp.

MAS, M. (dir.). (1973): Gran Enciclopedia de la Región Valenciana, Vol. XI. Editorial Valencia, Valencia.

NEBOT CALPE, N. (1983): Germanismos y Arabismos en el habla castellano-aragonesa del Alto Mijares y del Alto Palancia (Castellón), pp. 47-99 en AFA Vol. XXXII-XXXIII. IFC (C.S.I.C.) Excma. Diputación Provincial de Zaragoza, Zaragoza.

NEBOT CALPE, N. (1990): Léxico referente al mundo de las plantas en el Alto Mijares y el Alto Palancia (Castellón), pp. 95-160 en AFA Vol. XLIV-XLV. IFC (C.S.I.C.) Excma. Diputación Provincial de Zaragoza, Zaragoza.

NEBOT CALPE, N. (1982): Voces prerromanas en el habla castellano-aragonesa del Alto Mijares y del Alto Palancia (Castellón), pp. 63-112 en AFA Vol. XXX-XXXI. IFC (C.S.I.C.) Excma. Diputación Provincial de Zaragoza, Zaragoza.

SABATÉ BEL, F.; PERDOMO MOLINA, A. C.; y AFONSO ÁLVAREZ, V ( ): Las Fuentes Orales en los estudios de Agroecología. El caso del Agrosistema de Ycode (Tenerife). Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, Cabildo de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife, 189 pp.

SEGARRA I DURÁ, E. (2008): Etnobotánica farmaceútica de Gatova. Universitat de Valencia, 247 pp.

## 8 ANEXOS

### 8.1 Transcripción de las entrevistas (sólo en la versión digital)

Manuel Cebrián	Altura	26/07/11	Ref.:MC1
----------------	--------	----------	----------

J: ¿usted nació aquí?

Ju: y su padre y su abuelo y su bisabuelo

MC: y todos labradores

J: ¿cuántos años tiene?

MC: 79

J: 79 ya, está muy bien físicamente

MC: yo ya vi, ya vi la guerra y...y todo

J: han pasado..., es que nosotros la época que nos interesa es esa cuando usted era joven la agricultura que se hacía antes de la llegada de los productos químicos, del motor de explosión, era una época pesada y dura

MC: mucho, mucho

J: pero también tenía algunas cosas que pueden ser útiles hoy en día, entonces lo que queríamos preguntarle es por los cultivos alimentarios, ¿qué comían en casa y cómo hacían esos cultivos?

MC: frutales entonces...

J: poco

MC: pocos, porque como urgía más la comida, eh

J: claro

MC: los frutales estaban en segundo término, entonces procurábamos eso, tener la tierra muy bien trabajada siempre y como teníamos animales en casa, de todas las clases, pues los estiércoles que sacábamos eran, tenían mucho (...)

J: eran buenos no, tenían fuerza

MC: muy buenos, eran muy buenos y lo que intentábamos por todos los medios es tener mucho estiércol y meter mucho estiércol en la tierra...

J: entonces...

MC: como después no iba a tener ayuda, eh, pues había que procurar pon, prepararlo bien

J: ¿aquí Altura es mayoritariamente secano o hay algunas partes de regadío?

MC: regadío...

J: ¿hay mucho regadío?

MC: tenía 3000 hanegadas

J: ya te digo es mucho

MC: tenía 3000, lo que pasa es que luego un polígono, luego la carretera, luego...pero se le ha quitado mucho pero, también se le ha añadido por otra parte, entonces tenía, tenía 3000 hanegadas

J: cuando usted era joven se regaba bien y el tema del agua como era ¿venía del río Palancia?

MC: noo, nosotros no tenemos río, aquí

J: entonces

MC: nosotros dependemos de manantiales

J: de manantiales

MC: tenemos un manantial que se sacó en el año 15, que es el que..., la madre del agua, es la que nos sirve el pueblo y toda la zona alta de la huerta alta, toda la riega..

J: ¿ese manantial no falla?

MC: y hay otro manantial que es la Esperanza que aquel depende, eso, dependen 3 pueblos del, Navajas, Segorbe y Altura, tenemos..., está partida el agua, Segorbe tiene la mayor parte..., después Navajas y Altura viene pss, ahora mucha, normalmente mucha

J: el tema del agua como iba ¿había una tanda por días, se regaba según superficie o por horas?

MC: no, aquí se regaba..., bueno eso había años también, años que ha llovido poco como pues dependemos de los manantiales, pues ha habido años que ha tenido que tasar el agua por minutos...por minutos la hanegada, se tasaba a 30 minutos, otros otros años a 24 y según la categoría de la tierra también porque es que Altura tiene o tenía tierra, huerta de dos categorías

J: ah ja

**MC:** tenía huerta vieja y huerta nueva y la huerta vieja es la que sacó el manantial eh, sacó el manantial y lo cedió al pueblo para el servicio del pueblo, que el pueblo no tenía agua entonces, tenían que ir a, a lavar las mujeres y a esas cosas a los barrancos y a donde podían eh, y lo primero cedió el agua al pueblo y el agua que sobrara del pueblo para la huerta, la huerta vieja es la que lo sacó, entonces vino eso de que... unos tenían tierra arriba y no podían regar y tal y cual...esas cosas y empezó, empezaron líos en el pueblo y, por fin se hizo la acequia para la huerta nueva eh y por eso tenía 6 minutos menos de...

**J:** ¿entonces cuando usted era joven ya se regaba de esa manera?

**MC:** si, hombre muchas veces, y otros años que ha faltado agua también pues entonces se regaba...iban dos hombres con cada hilada de agua y regaban, les decíamos los regadores, para que se perdiera menos agua iban, esos dos hombres y esos cobraban a tanto la hanegada de regar y...

**J:** y hacían el trabajo

**MC:** y hacían el servicio ese del riego

**Ju:** con un despertador

**MC:** no, eso era cuando los minutos

**Ju:** cuando había minutos,...los años más secos

**MC:** entonces iba un minutero, cuando tu hablas iba un minutero para que no hubiera ninguna pega, detrás de los regadores iba un minutero

**Ju:** ah de eso no me acuerdo yo

**MC:** tu no te acuerdas porque eres más joven

**Ju:** si vamos yo me acuerdo de ser crío y ver el despertador que llevaban...

**MC:** si, eso que tu dices del despertador ya fue los últimos años que pasaba de regante a regante el..., ya se fiaba la gente más también y se pasaba de regante a regante, pero entonces iban los regadores y un minutero

**J:** para evitar conflictos el regador era el que regaba

**MC:** exactamente, el regador regaba y el minutero decía sss, fuera

**Ju:** que controlaba el tiempo

**MC:** fuera o... te han sobrado dos minutos o tres minutos, los quieras para otra parte, pues si o no (?)...lo hacía...así que

**J:** ¿los cultivos que.. la alimentación de, de casa de la familia en que se basaba?

**MC:** se basaba, pues en el pan, lo primero en el pan, se intentaba por todos los medios tener pan para el año, patatas y aceite, que aquí aceite siempre se ha cogido mucho, eso era la base, luego en las casas normalmente el que podía, porque todos no podíamos o podían, se criaba un cerdo... y a lo mejor un cordero o un cabrito o lo que fuera y llegaba en su tiempo y se sacrificaba y se hacían embutidos y la gente, el que podía, esto lo hacía el que podía, y tenía casi comida para todo el año sin salir de casa

**J:** la familia intentaba comer todo lo que producía y producía todo lo que comía

**MC:** exactamente, no es que además era preciso porque entonces el dinero corría poco, entonces dinero nanai eh, entonces se ganaba, yo me acuerdo que después de guerra, ya después 2 o 3 años después, aquí los jornales estaban a 17 pesetas y, y el kilo de la harina estaba a 17 pesetas, así que fíjese lo que se podía comer entonces y lo que corría el dinero

**J:** esa también era la época del estraperlo, el precio estaba...mucho bajo mano y...

**MC:** si exactamente, Juan de eso ya no se acuerda mucho

**J:** bueno entonces empiecemos por el trigo, ¿el trigo era la base no?

**MC:** el trigo era la base

**J:** ¿se cultivaba mucho aquí en Altura?

**MC:** la mayor parte, porque es que además aprovechábamos mucho el secano para el trigo también

**J:** regadío y secano, ¿no?

**MC:** exactamente, el secano procurábamos, lo que le he dicho al principio, preparar mucho la tierra, menearla mucho, sembrábamos año si y año no, en ese año que no sembrábamos le dábamos a lo mejor 5 o 6 rejas a la tierra y abrirla para que le diera el sol y luego llegaba el tiempo y a sembrar y lo que el tiempo quería, si llovía, a coger, si no

**Ju:** algo de leguminosas se hacía también, garbanzos, alubias,..

**MC:** si, si, se hacía de todo

**J:** pero la base era el trigo?

**MC:** la base era el trigo

**Ju:** si la base era el trigo

**J:** el trigo ¿había distintos tipos de trigo para cada tipo de suelos o ?

**MC:** si, si

**J:** ¿y unos rendían más que otros o... ?

**MC:** si muchísimos, yo he conocido muchas clases de trigos

**J:** ¿se acuerda de algunos nombres?

**MC:** empezamos con el mazeto

**J:** mazeto

**MC:** mazeto, si, que tenía una espiga muy gorda, pero era muy basto, era muy basto para comer, he conocido el ventana

**J:** ventana

**MC:** el haber...haber este otro no me acuerdo

**Ju:** jeja

**MC:** jeja que dice aquí, el rubiol

**Ju:** la jeja era más pa secano

**MC:** si ese era de secano

**Ju:** pero los otros eran más...yo solo me acuerdo del jeja y del

**MC:** la jeja pa la huerta no valía porque se caía, en cuanto se hacía un poquitín alta, era débil y se caía y a la que se caía ya se había terminao

**J:** ya no valía

**MC:** si, el rubiol que era muy alto, si y, y después hubo el florencia aurora, que fue el mejor, la mejor trigo que tuvimos, ese fue maravilloso, producía mucho y era una harina que sacaba un pan que era...(señala con las manos un pan alto) maravilloso

**J:** bueno para pan

**MC:** bueno, muy bueno, muy bueno

**J:** entonces preparaban la tierra en invierno y ¿cuándo sembraban?

**MC:** ¿aquí?, a partir de octubre

**J:** a partir de octubre

**MC:** si llovía en octubre en seguida a sembrar, eso en el monte, aquí a la huerta algo más tarde

**J:** ¿el trigo una vez en marcha necesitaba algún tipo de labor o de tarea?

**MC:** si había que... aquí decíamos escardar

**J:** escardar vale

**MC:** eh, estábamos, sembrábamos a surco y quedaba un franco así libre, entonces cuando llegaba, en marzo pues ya íbamos a escardarlo, teníamos unas ajadillas pequeñas y lo escardábamos, así lo teníamos limpio y producía más y no teníamos labor pal año siguiente de malas hierbas

**J:** de hierbas, la cosecha ¿para cuándo era la cosecha?

**MC:** la cosecha a.., aquí a San Juan que decíamos, a últimos de Junio y en el monte un poquitín más tarde, 8 o 10 días más tarde o 12

**J:** lo llevaban a trillar ¿no?, la trilla

**MC:** sii, trillábamos aquí también con las caballerías, si entonces no había trilladoras, entonces había quien trillaba el sólo, pero otros nos juntábamos, en mi familia nos juntábamos 3 y trillábamos con 3 caballerías, ala, echábamos la parva que era..., como la huerta se segaba a garbas, se ataba a garbas, en el monte se ataba cruzao, aquí era todo a una cara, entonces aserrábamos que decíamos, tu no lo habrás conocido de poco si, aserrar

**Ju:** tengo una imagen

**MC:** es igual, llevábamos unas hoces que eran así de largas (1m) y... cortábamos lo que era el cuello del trigo y la... y la espiga y lo otro lo dejábamos y lo trillábamos aparte, porque esto como tenía todo el grano, en poco tiempo lo sacábamos

**J:** claro

**MC:** por si el tiempo y esas cosas, en poco tiempo lo sacábamos y lo otro lo dejábamos pa trillar más tarde y...eso

**J:** ¿la trilla era complicada llevaba muchos días?

**MC:** no, la trilla complicada..., lo de trillar así, cada día sacábamos una parva, lo de la...el aserrao que llamábamos nosotros, eso lo hacíamos, el día antes barríamos las eras que eran de tierra, eran unos rodos grandes de...y lo barríamos y lo regábamos bien regao para que se quedara fino y por la mañana al día siguiente a aserrar y a la que el sol calentaba echábamos el trillo y las caballerías, el trillo es una tabla grande que quizás lo sepán lo que es, con unas sierras y unas piedras y.. a dar vueltas hasta que lo molían bien

molido y después a la que estaba molido lo recogíamos en una sierra, en un montón así largo, y con unas orcas, que abajo hay orcas de esas clases, unas orcas, hacía aire y lo aventábamos

J: aventarlo

MC: a aventarlo, tirábamos, el aire la paja se la llevaba el aire y el trigo caía a... tirabas así, caía a la izquierda el trigo y la paja salía a la derecha, ese era el...la marcha del trigo

J: hay salía el trigo vestido, luego había que ...

MC: no no no limpio totalmente limpio

J: limpio ya, había que blanquearlo, ¿había que llevarlo al molino para moler?

MC: claro después si, luego había que llevarlo al molino, si no allí no se hubiera podido recoger la harina, eso había que llevarlo al molino

J: y qué..¿el trigo rendía mucho entonces?

MC: últimamente, el trigo últimamente si rendía mucho, la aurora si mucho, la aurora ya sacaba a 500 kilos por hanegada, muchas hanegadas

J: ¿regadío?

MC: si, si, en el monte ese no se sembraba

J: otros más flojos

MC: el que era más sufrido para el monte

J: ¿daba menos?

MC: si llovía menos, pero también daba, la jeja que hablamos también era un trigo muy bueno para harina y para todo, el que daba menos era rubión y el centeno, el centeno era..aquí no se sembraba centeno

J: ¿la gente entonces guardaba sus semillas?

MC: todas, todos sembrábamos de las semillas que teníamos, lo más que se hacía era cambiar, a lo mejor entre nosotros, oye que.. que te he visto que tienes allí un...porque no me pasas algo para simiente..., si hombre enseguida, y así nos arreglábamos

J: ¿y la semilla la sacaban en el momento la trilla o hacían primero una vuelta por el campo cogiendo las mejores espigas?

MC: no, a la trilla

J: a la trilla

MC: si, eso no tenía nada que ver, lo que pasa es que antes de sembrar la.. el trigo lo sulfatábamos..la simiente había un producto que era...haber como lo decían...

Ju: recuerdo que era azul

MC: si era azul, era...cloruro de cobre o...

J: sulfato de cobre

MC: o sulfato de cobre, sulfato de cobre si, sulfato de cobre

J: ...piedralitre le llaman también

MC: esa exacto, se calentábamos agua y a la que se disolvía, mojábamos el trigo, eso para que no hiciera el tizón el trigo

J: para sembrar?

MC: si, eso a la siembra, eso para que no hiciera tizón, porque si no poco a poco, si no lo hacías, poco a poco iba derivando y salían.. en vez de sacar grano sacaba unos...se ponía negra la espiga, tizón y no hacía trigo

J: ya, ya, llevaba tizón

MC: eso, hacía, se quedaba lo que era la (?)...de espigas se quedaba una cosa tiesa y no..

J: y no daba

MC: más que unas cosicas negras

J: entonces el trigo lo convertía en harina y en harina es cuando pasaba el tiempo en casa ¿verdad?

MC: si, eso íbamos a los molinos y después ya vinieron las fábricas, había unas fábricas, pero primero a los molinos, a moler

J: hay es donde estaba la fiscalidad del estado y el estraperlo, ¿no?

MC: eso después, eso después, bueno y si ibas al molino y te cogían...te lo quitaban también eh, si

J: cuando acababan la tierra después del trigo, ¿qué ponían después del trigo?

MC: en la huerta maíz, enseguida maíz

J: enseguida maíz

MC: maíz, enseguida, y había de ellos que por ganar tiempo se plantaban entre medio del trigo

J: bien, en el secano descanso y...

**MC:** si en le secano, el secano ya no daba otra cosa  
**J:** ¿y el maíz también eran variedades que la gente guardaba las semillas?  
**MC:** si, al principio si, después ya trajeron un híbrido de..americano, que aquel daba horrores, aquel...  
**J:** los antiguos son los que nos interesan  
**MC:** eso es, pues si, había dos clases uno blanco y otro amarillo, pero ya, de eso yo no se más de más, de la simiente no se como se llamaba  
**J:** ¿usted no guarda ninguna semilla de, de..antiguas?  
**MC:** no, no, hace muchísimos años  
**J:** pero claro de alguna verdura tampoco, ¿tomate, alguna berenjena, alguna calabaza...?  
**MC:** yo es que me he hecho moderno  
**J:** ja,ja,ja  
**MC:** es verdad  
**J:** se ha hecho muy moderno  
**MC:** me he hecho moderno, tengo tomate pero...sevillano tengo, tomate de antiguo si que tengo, unas matas porque me las da un amigo, si, pero yo normalmente vengo a comprar a la cooperativa, el híbrido  
**J:** correcto, bueno entonces...  
**MC:** porque coges en el híbrido, coges la variedad que más te gusta y ala ya está  
**J:** ¿entonces el maíz aquí le llaman panizo no?  
**MC:** si, si  
**Ju:** aquí le llamábamos...  
**MC:** adasa  
**Ju:** adasa  
**J:** adacsa  
**MC:** nada de adacsa, era adasa, adasa  
**Ju:** además solo en Altura, porque ni se... Navajas me parece que también, no estoy seguro  
**MC:** creo que también  
**Ju:** pero nadie más eh  
**J:** y el maíz también se aprovechaba todo no, ¿a los animales, el cañote también se picaba?  
**MC:** todo, todo, todo, cogías...osea espigaba y como teníamos un par de toros en casa y cabra y lo que fuera, tenías animales y el caballo claro, pues a la que espigaba y ya sacaba el pelo negro la panoja, ya a cortar las puntas para los animales  
**Ju:** o sea de la mazorca hacía arriba se cortaba  
**MC:** estamos hablando en antiguo eh  
**J:** je,je,je  
**Ju:** ¿que había dicho, qué he dicho?  
**MC:** tu has dicho la mazorca y aquí era panoja  
**J:** je,je  
**MC:** je,je, estamos hablando en antiguo  
**J:** a sacao usted el tema de los animales, antes que no había tractores la fuerza de trabajo era el animal  
**MC:** hombre claro  
**J:** casi todas las casas tenían un animal  
**Ju:** en casa Manuel siempre han tenido caballos  
**MC:** claro, por eso estoy hablando de rejas, estoy hablando de rejas  
**J:** y para alimentar a los animales ¿qué les daban?  
**MC:** la mayor parte algarrobas o garrofas, aquí era garrofas, si, garrofas el que más y el que menos tenía caballería procuraba tener para coger eso, 50 o 60 o 70 sacos de garrofas y...eso, eso era la base, cuando trabajaba más duro, pues maíz, pues le ayudabas con maíz, que era temporadas que se trabajaba poco con ellos pues garrofas y ya verde y lo que había  
**J:** ¿aquí la gente sembraba alfalfa para los animales?  
**MC:** mucho  
**J:** si  
**MC:** hombre claro  
**J:** alfalfa era importante ¿no?  
**MC:** he sacao poca yo en mi vida  
**J:** ¿si? Je,je

**May:** ¿y bayo les daban?

**MC:** aquí bayo poco, aquí no se conoció el bayo nada más que dos años y..

**Ju:** eso apareció tarde aquí

**MC:** apareció tarde pero es que además dejaba la tierra esquilada total, era una cosa, que se comía todo lo que tenía la tierra, luego necesitabas dos o tres años para traerla a plego, se ponía, la tierra la veías cuando regabas, que se ponía la, la... blanca de la raíz, blanca, era una barbaridad, si

**J:** y a parte de garrofas...

**MC:** usted pregunte que yo le iré contestando

**J:** no lo que se me ocurre

**MC:** no usted pregunte que yo le iré contestando, si es mejor

**J:** quiero decir también algunos sitios nos han comentado que se hacían zanahorias, calabazas, para los animales también

**MC:** de todo, de todo

**J:** ¿aquí también lo hacían?

**MC:** aquí zanahorias, calabazas menos, aquí la calabaza se hacía normalmente para comer y para los cerdos también, para los cerdos las caballerías no, también los cerdos se la comían

**J:** nos han comentado que había una calabaza mular que pesaba 60 70 kilos, que era enorme y que a los animales les gustaba mucho...

**MC:** aquí no, esas calabazas no se hacían, eso en la huerta valencia si se daban

**J:** ¿pero zanahorias sí?

**MC:** si

**J:** ¿era una zanahoria grande o como era?

**MC:** mucho, la zanahoria eso la preparábamos también y la...lo, lo, abríamos la tierra, hacíamos, lo hacíamos...por surcos y la tirábamos y la, le metíamos la tabla y lo dejábamos llano, hilaba, regamos, luego salía, la zanahoria salía como si estuviera sembrado a surco y la aclaramos como queríamos aclararla porque si la hubiéramos dejado no hubiera hecho, no se hubiera hecho gorda, pero la aclarábamos y después había zanahoria que subía así de la tierra (30 cm.), era...sacabas muchísima comida de cada zanahoria

**Ju:** eran muchos kilos

**MC:** muchos, muchos, muchos

**J:** y la zanahoria ¿también se podía guardar para...?

**MC:** no, la zanahoria pasaba una cosa, la zanahoria se sembraba ahora al...los prim, los últimos, los dos últimos días de julio o 3 o los dos o tres primeros de agosto, que si no se espiga, en esas fechas y así ya no se espiga

**Ju:** también había una gente, yo en casa si lo he conocido, antes no se, eh remolacha

**J:** remolacha

**MC:** si remolacha también, hemos sembrado todos si, también

**J:** o sea que los animales se llevaban atención porque el trabajo..

**MC:** claro,claro

**J:** ¿cuánta tierra necesitaba un animal para..., había que dedicar para un animal?

**MC:** ¿para la comida del animal?

**J:** para la comida de un animal

**MC:** eso yo no puedo decirle, porque es que, como los animales comen o comían mixto con lo que sembrábamos, eso no lo tengo muy claro

**Ju:** se aprovechaba mucho los..

**MC:** la alfalfa que usted ha nombrado, pues la segábamos de grano y la secábamos para tener todo el año, de verano iba comiendo de tierna y..pero la que sobraba la secábamos y..y entremedio pues eso venía la zanahoria, la remolacha, ibas mezclando unas cosas con otras, el panizo y..por eso digo que la tierra que más o menos que necesitaba una caballería no se la puedo decir

**J:** igual iba para el caballo que después pal cerdo que..

**MC:** igual, igual,...y pa los toros

**Ju:** yo quería decir por apuntar algo si sirve es que hay, había subproductos de la agricultura que no eran exclusivos pal animal y se aprovechaba todo

**J:** si,si

**MC:** hombre claro, claro, estaba la paja, estaba la alfalfa, estaban los cañotes y las puntas de los cañotes y..había muchas cosas que las aprovechabas

**J:** entonces, en algunos sitios nos han dicho que alrededor de una hanegada o hanegada y pico por animal

**MC:** con una hanegada pasa mucho hambre los animales, mucha hambre

**Ju:** una hanegada..

**J:** más la garrofa y los complementos..

**MC:** (dice que no con la cabeza)

**J:** o sea que con una hanegada no es suficiente, ¿ni aunque sea regadío?

**MC:** no, una hanegada, un animal pasaba mucha necesidad

**J:** y ahora que estamos hablando de animales, en casa había caballo, cerdos, un par de novillos

**MC:** un par de toros

**J:** un par de toros

**MC:** y una cabra o dos para leche y a lo mejor llegaba...cuando venía ya en octubre o así, tiempo de que faltaban dos meses para matar el cerdo pues, en mi casa se ha hecho muchas veces, se compraban un par de ovejas o tres preñadas y..se ponían como... gordas, y cuando matábamos el cerdo pues matábamos una o dos con el cerdo, eh y los corderos los vendíamos y esa era la marcha que seguía...

**J:** la pregunta es que en casa se generaría mucho estiércol, ¿no?

**MC:** muchísimo, lo teníamos precisamente por eso

**J:** era una necesidad pa los campos

**MC:** si es lo primero que le dicho

**J:** ¿cómo trabajaban el estiércol, cómo..?

**MC:** ¿el estiércol?

**J:** ¿cómo lo cuidaban?

**MC:** pues ya le diré, casi no tenía ningún problema porque era sacarlo de las cuadras cuando..., lo llevabas a los bancales, y allí a la que se calentaba (en miquelentre?) en un menguante pues cogías le dabas vuelta y ya no le hacíamos más, ya no dábamos más tratamientos

**J:** ¿lo de la luna era importante?

**MC:** para calentarse si, yo no he sido lunero nunca, entonces se guardaban mucho las lunas eh, cuando era jovencico yo, había que podar en tal luna, había que podar, el árbol de hoja perenne en creciente, el de hoja caduca en menguante, eso todo.., eso se llevaba mucho, mucho en cuenta entonces

**J:** ¿la vuelta al estiércol en menguante también?

**MC:** en menguante si, y se ponía otra vez caliente que tiraba pa humo y todo los..(?) y después salía blanco por dentro el estiércol

**Ju:** además salía muy suelto luego

**MC:** hombre claro

**Ju:** a la que le dabas la vuelta luego sacarlo..

**MC:** se descomponía

**J:** estaba cocido allí

**MC:** se descomponía claro

**J:** ¿y el estiércol que iba a las mejores tierras a los mejores cultivos o..o un poquito para todo?

**MC:** no, no, a todo, a todo

**J:** a todo

**MC:** el estiércol, es que la tierra lo necesitaba, como no había otra cosa para ayudarle, lo necesitaba

**J:** pero quiero decir que igual iba al cultivo principal o...

**MC:** no, no a todo, a todo, hombre empezamos si quieres con las patatas porque la patata también era muy precisa

**J:** come mucho estiércol

**MC:** exactamente y lo preparábamos muy bien, es que entonces..les voy a dar, a explicar algo de ésto, entonces a la patata se cavaba las tierras, todas, no se si sabrán lo que son unas azadas así de grandes (50 cm), pues se cavaban todas las tierras, pero procurábamos cavar en seco, para que salieran muchos torroces

**J:** ah

**MC:** entonces a la que se secaba la tierra, le dábamos vuelta a los torroces pa que se quedaran bien secos y hacíamos hormigueros, ¿usted sabe lo que son hormigueros?

**J:** algo se pero si lo cuenta usted mejor

**MC:** sabe

**May:** yo no

**MC:** pues bueno, a la que se...la tierra en condiciones ya preparábamos y hacíamos eso, apartábamos los

toroces y poníamos dos garbones de leña, lo que...cada uno lo que podía, pero bastante juntos que, que...los ruedos que se tocaran y a la que teníamos la leña poníamos tres toroces así, dos así y uno encima pa la puerta, pa darle fuego y luego a echar toroces encima de la leña, y a la que ya lo tenías bien cubierto entonces rompías toroces para que fuera más menudo, para que se haga fuego y lo tapabas con gransa, aquí llamábamos gransa, lo tapábamos y les pegábamos fuego y había que estar allí porque había de ellos que a la que se quemaba la leña se gujeraban y siba el fuego, por donde se gujeraba le alimentabas que decía, igual que las carboneras más o menos

**J:** usted...¿granza, granza que es tierra fina?

**MC:** no, no, no, to lo contrario tierra...torroces pequeños

**J:** torroces pequeños

**MC:** torroces pequeños

**Ju:** el granizao digamos

**J:** es un sistema de desinfección que encendían leña bajo suelo pa que la tierra reventara y desinfectar

**MC:** para desinfectar la tierra y además no le perjudicaba era bueno para la planta

**J:** las cenizas se quedan ahí, se quedan dentro

**MC:** lo malo si te pasabas de fuego, si te pasabas de fuego la..la tierra esa que ves amarilla esa...

**J:** esa es arcilla

**MC:** quedaba...pero bueno como se mezclaba enseguida con la otra

**J:** entonces eso funcionaba muy bien para..

**MC:** si

**J:** ¿para desinfectar y para la patata?

**MC:** es que si no lo hacías al final ya no podías ni comerte las patatas, aquí hay...y en todos los sitios, está auja, que la decíamos auja, el taladro, que las taladraba por muchos sitios y luego no valían para nada

**J:** con eso el gusano de alambre, ¿con eso desaparecía?

**MC:** y con eso desaparecía

**J:** interesante

**MC:** lo quemabas y además como se movía tanto la tierra que la dejabas seca, la volvías a mover y...así desaparecía

**J:** entonces primero el hormiguero..

**MC:** y después mucho estiércol

**J:** y después estiércol y después ¿cuándo sembraban la patata, en qué época?

**MC:** aquí

**J:** ¿en qué estación? Ya temprana no sería

**MC:** no aquí a últimos de febrero y a primeros de marzo se sembraba entonces, ahora corremos un poquitín más, pero bueno, el tiempo era es ese

**J:** ¿y qué variedades, qué variedades, qué tipos había de patata?

**MC:** huy entonces, me acuerdo de una que la decían alpa, otras las decían patatas de Burgos, unas rojas, unas rojas muy majas que había, si, otra escocesa, si

**J:** venía la semilla de fuera

**MC:** si, si, si venía mucha semilla de fuera y holandesa también

**J:** ¿y la patata durante el cultivo tenía algún problema especial o...?

**MC:** no, teniendo la caballería como la teníamos no, cuando la teníamos...la plantábamos al caballón no, y cuando... al primer regón le tirábamos, bueno tirábamos no que entonces no había abono, la racalsábamos que decíamos, le metíamos el caballo con el arado le poníamos dos tablas, dos tablicas delante que hacíamos la cabalgadora nosotros y levantábamos la, la tierra y ese era el trabajo que llevaba la patata, nada más y el regar

**J:** ¿había escarabajo de la patata entonces?

**MC:** no, nada,

**J:** ¿no había todavía?

**MC:** entonces no se conocía

**J:** uf que suerte

**MC:** ahora tampoco

**J:** bueno ahora porque...

**Ju:** han desapareciendo

**MC:** bueno aquí no se le ve

**J:** aquí está en la zona..en la costa hay más

**Ju:** pero había una época que había muchísimo aquí

**MC:** aquí se nos comían hasta a nosotros...madre mía...estaban a montones

**Ju:** ¿por los años 60 Manuel?

**MC:** y

**Ju:** ¿por los años 60 o por ahí aparecería? Más o menos no?

**MC:** si, si, más o menos

**Ju:** porque antes no..

**MC:** y rosquillas negras que le decían también, tuvimos un par de años, rosquilla, eso si que era malo eh

**Ju:** un gusano de la alfalfa

**J:** ese venía al final del verano ¿no?

**MC:** ese se lo comía alfalfa, los boniatos que también sembrábamos boniatos

**J:** iba a preguntarle por los boniatos

**MC:** si también

**J:** nos han dicho que después de guerra salvó mucha hambre

**MC:** también que aquí sembró, bue yo he comido pocos boniatos, asaos y hervidos y ...

**Ju:** porque podíais y había y eso..Manuel

**MC:** si que si, que si

**Ju:** había gente que..

**MC:** en mi casa se pasó poco hambre...esa es la verdad

**Ju:** los agricultores hambre no,...Manuel eran agricultores fuertes

**J:** el cultivo empezaba con.. alguna raíz del año anterior ¿no? para sacar esquejes

**MC:** pero eso normalmente comprábamos plantel

**J:** ah, compraban plantel

**MC:** si, el plantel del boniato donde era muy célebre era en Albal

**J:** Albal, no sabía

**Ju:** venían de aquí carros..en carro venían yo lo recuerdo

**MC:** hombre claro carros, venían, entonces aquí no había mercao tampoco, íbamos a Segorbe a comprarlos, allí había el mercao y.. los jueves mercao de...de esto de plánteles, íbamos allí a comprar los planteles

**J:** ¿qué tipo de boniato era, cómo era?

**MC:** muchos, muchos años nos engañaban, je, je,...habían unos que...es que eso no..yo no se como les llaman a esos a los..a los planteles esos. Unos años los sacabas redondos y, y todos en la mata y otros años te ponías a cavar porque se sacaba con la azada también, se sacaba hasta que vino ya la moda de sacarlo con la caballería, le..haber..me he ido..si..

**J:** unos años redondos...

**MC:** unos años redondos y otros años eran unas garras largas y salían, igual salían en el río, que en el caballón, que...y ese año era fatal

**J:** ¿era el blanco o?

**MC:** si blanco, aquí todo blanco

**J:** rojo no..

**MC:** aquí rojo no plantábamos, no blanco

**J:** y después el boniato se guardaba en casa, ¿se conservaba bien?

**MC:** si, el boniato lo poníamos bien apilado y con paja, poníamos 4 dedos de paja encima, que no corriera el aire y aguantaba...mucho tiempo

**J:** ¿después cómo se comía, en que platos..asado?

**MC:** asado, asao o hervido entonces no se conocían platos de que fuera del boniato, asao o hervido, asaos son muy buenos eh, asaos son..

**J:** ¿no hacían pastises de boniato de estos?

**MC:** si, si

**J:** dulces

**MC:** que si, pero era tan poca cosa eso entonces, es que no se podía

**J:** no se podía

**MC:** no se podía

**May:** ¿y se hacía harina también?

**MC:** ¿del boniato?, no, aquí no

**J:** muy bien pues ya hemos hablado de muchas cosas

**MC:** muchas, algo más

**J:** eh..el trigo, el panizo y ¿detrás del panizo qué iba?

**MC:** ¿detrás del panizo? A sembrar trigo otra vez

**J:** trigo ¿no?

**MC:** el bancal que lo tenías bien preparao trigo, y al que no pues a dejarlo para patatas o para, para otras cosas

**J:** ¿y a la huerta se hacían habichuelas?

**MC:** si hombre

**J:** ¿también, había muchas?

**MC:** claro

**J:** ¿para guardar también?

**MC:** hacíamos, hacíamos del pinet que llamábamos entonces que son sin...sin hilos

**J:** de mata baja ¿no?

**MC:** mata baja si, y de mata alta, en el panizo también plantábamos, entonces se aprovechaba, se aprovechaba todo

**J:** claro, claro

**MC:** entonces habría años que cogíamos un saco o dos de, de..judías en, en el panizo, al panizo lo fastidiaba algo pero lo que no iba en la vuelta iba en la madeja que decíamos

**J:** entonces lo que contábamos antes, ¿la gente guardaba semillas de todo?

**MC:** de todo, de todo, de todo

**J:** y guardaba, cambiaba

**MC:** de todo, de todo

**J:** todo el mundo sabía como sacar semillas porque ahora ya la gente lo ha olvidao

**MC:**...desgranar las vainas

**J:** en algún sitio nos decían que las vainas las dejaban que se secaran al sol y después ya se sacaba la semilla cuando estaba seca la vaina al sol, pero la semilla al sol no, solo la vaina

**MC:** no, para sacar la alubia de la, de la...que estábamos hablando de la planta, ya lo diré, de la mata baja, cogíamos cuando estaban hechas ya, ellas se secaban en...entonces las cogíamos y muchos, muchos en el mismo campo, a la que estaban bien secas, con, con orcas de esas que hay ahí bajo, iguales de esas de las que gastamos para, para aventar, pues las poníamos unas mantas y las matas encima, les pegábamos

**J:** ¿las vareaban?

**MC:** las vareábamos y...a la que nos parecía que estaba bien, con las mismas orcas quitábamos las, la paja de ellas, y, y se quedaba la judía abajo, luego la tirábamos al aire y ya se quedaban más limpias que ..

**J:** ¿en casa se guardaban bien las habichuelas?

**MC:** hombre, todo el año

**J:** ¿aquí hay gorgojos?

**MC:** eso al año siguiente, el gorgojo se veía al año siguiente ya, al año siguiente ya no quedaban ya nos las habíamos comido, je, je, je, y ya no había gorgojo

**J:** ustedes iban delante del gorgojo, ¿no?

**MC:** si, ya lo creo

**J:** ¿cacahuetes se hacía por aquí?

**MC:** pero muy poquitines, eso solo para casa, pa un pocico, na un cuadrico como esto a lo mejor por tener un capazo de...para casa, entonces se pensaba más en la comida, comida, la base

**J:** a lo directo

**MC:** claro

**J:** nos han comentado también en otros sitios que a veces se aprovechaban muchas especies espontáneas, que se recogían del monte aquí también había...

**MC:** ¿como qué?

**J:** pues llitsó o conejitos o la camarrocha?

**Ju:** llitsó son las, las serrajas

**MC:** ya pero eso aquí poco, yo he visto coger

**Ju:** hombre había gente...

**MC:** he visto comer la fina que decíamos aquí, porque hay dos clases de serrajas, la fina he visto comer en ensalada, si

**Ju:** yo las he comido eh, ya últimamente con el capricho

**MC:** ahora se hacen muchas cosas por tonterías

**Ju:** es verdad que... pero entonces era necesidad es verdad

**MC:** entonces era necesidad

**J:** está de moda ahora eh

**MC:** yo he visto a mi madre, que no iba ahora lejos, ir por el monte, huy que serrejica más buena, tap, y a la boca, eso se lo he visto yo hacer a mi madre, pero lo principal

**J:** era el alimento diario

**MC:** era lo otro, cacahuetes, era una casualidad que dijera una cosa rara, vamos a tostar cacahuetes, eh, eso era un lujo era, eso

**May:** una cosa especial

**MC:** eso no se podía hacer muchas veces

**J:** ¿altramuces y garbanzos?

**MC:** eso de todo se sembraba aquí

**J:** ¿si?, ¿siempre de todo?

**MC:** garbanzos en...en febrero a sembrar garbanzos al monte, cuando menos, nosotros cuando menos un jornal lo..., de tierra sembrábamos to los años

**J:** ¿los garbanzos también hay que preparar la tierra en invierno, trabajándola para que.. la humedad?

**MC:** tol año, tol año como todo, si, si, si querías sacar, y eso será así toda la vida eh, si quieres sacar hay que cuidarla y..., si no no hay nada que hacer

**J:** ¿entonces el garbanzo lo sembraban cuándo?

**MC:** en febrero

**J:** febrero

**MC:** aquí si, en otros sitios no lo se

**J:** ¿y lo cosechaban..?

**MC:** en julio

**J:** en julio, ¿también había que desgranarlo..?

**MC:** no, hacíamos lo mismo, bueno en el monte lo cogíamos, lo atábamos en ajes que decíamos aquí, a dos caras, eh, lo atábamos y luego aquí lo llevabas a la era

**J:** esparcirlo allí

**MC:** a la era y en un rato lo apaleabas y lo sacabas, si, aquí entonces iba mucho la sangre, era todo a sangre, todo, todo, si

**J:** importante la salud, muy bien y en casa también se hacían muchos...para conservar los alimentos ¿se harían transformados, serían conservas, serían salazones, se hacían?

**MC:** cuáles lo.. ¿las carnes se refiere?

**J:** los alimentos, no, las verduras también me refiero...conserva de tomate o ¿o...eso es más moderno?

**MC:** no, hombre conserva de tomate se ha hecho toda la vida, toda la vida, lo que pasa es que ahora hay unas cosas muy cómodas para hacerla y entonces se metían en botellas

**Ju:** botellas de cava

**MC:** botellas de cava, que fíjese que agujero tienen, por ahí metíamos los tomates

**J:** con una cañita

**MC:** y después atarlo con hilo palomar que llamábamos y tapones de corcho, había que afeitarse bien para saberlos tapar a dedo eh

**J:** si aquello iba bien

**Ju:** si, no, en la familia había una persona que era la experta

**MC:** la especial, hombre

**Ju:** normalmente las madres, las abuelas

**MC:** si en mi casa yo las ataba

**Ju:** ¿ah si?

**MC:** siempre, había que hacerle un sobrecuello abajo y luego hacerle...

**Ju:** era un arte

**MC:** uf hacía una cruz

**J:** muy bien, entonces en aquel momento, casi toda la gente de Altura trabajaría en el campo, era el sector mayoritario ¿no?

**MC:** todo, quitao cuando venían las siegas, que la gente se iba primero a la huerta Valencia, a segar lo

que...unos días por allí, y después a Aragón, el que no tenía aquí vida pues tenía que irse y..

**J:** hacían campaña

**Ju:** puedo introducir una anécdota sobre la esta, mi padre contaba muchas veces, que aunque luego se dedicó al comercio algo

**MC:** si, si

**Ju:** pero el origen del fue...

**MC:** fue listo, fue listo

**Ju:** empezaba, empezaba en...con la cebada en junio en Valencia

**MC:** antes, antes

**Ju:** seguían con el trigo

**MC:** antes

**Ju:** hombre a principios de junio, finales de mayo quizá

**MC:** yo he bajao a Valencia y coges..., con el trigo, con el trigo era

**Ju:** y de Valencia se iban a tierrabaja

**MC:** si claro

**Ju:** que era más temprano que Teruel, iban bajando hacia Teruel y cuando terminaban Teruel a finales de agosto, estaban unos días en casa y se iban al arroz

**MC:** al arroz claro

**Ju:** osea que empezaban a finales de mayo y acababan a finales de septiembre

**J:** un esfuerzo duro eh

**Ju:** segundo

**MC:** yo la huerta Valencia la he tocao y al arroz también, pero a Aragón no subí nunca

**J:** y en casa se guardarían también los alimentos que..¿cómo era la casa, encima del establo estaba la andana para guardar o?

**MC:** no, no, no

**J:** ¿o bien lo almacenaban a parte?

**MC:** las casas..

**J:** en la huerta allí..

**MC:** aquí normalmente en las casas tenemos la planta baja y dos pisos y lo que es por ejemplo las harinas y, y las cosas de más importancia iban al piso

**J:** al piso de arriba ¿no?

**MC:** iban al piso, a estar más seco

**J:** más seco, más ventilado

**MC:** más ventilao y más cuidao, más cuidao

**May:** ¿cómo lo llamaban piso?

**MC:** si, piso

**Ju:** la porchada normalmente, ¿no?

**MC:** pero, pero, el segundo piso lo llamábamos porchadas y el primer piso era la vivienda, normalmente era la vivienda, aunque abajo tuvieras cocina y tuvieras de todo, pero las habitaciones estaban en el primer piso

**Ju:** y había un local en las casas que yo no se si era mi padre el que lo llamaba así o era en todas partes

**MC:** entresuelo

**Ju:** para los boniatos, el atroj

**MC:** a bueno eso había que hacerlo a drede, el atroj era...

**Ju:** no será valenciano eso, ¿será eso valenciano?

**MC:** yo creo que si, el atroje es por ejemplo en esa pared haces unos tabiques así eh, así que se queden a una altura así, eh

**Ju:** a mi lo que me llamaba la atención era el nombre

**MC:** ¿las almáceras no lo has oído tú, lo otro? Las almáceras aquí, todas las almáceras tienen atrojes, si hombre

**Ju:** a muy bien, es verdad

**J:** depósitos a media altura, no?

**MC:** exactamente, depósitos para poder llenar con un cubo o...

**Ju:** pues ahí los boniatos se guardaban así con paja

**MC:** si, y hay quien los metía en jarras grandes también pero no necesitaban nada de todo eso, con paja se mantenían estupendamente

**J:** antes la gente también plantaba, recogía, ya no por las lunas si no también con unas fechas concretas no, que si santos, y había muchas veces refranes que, que ligaban las cosas ¿no?...¿usted se acuerda de algún refrán de estos?

**MC:** bueno refranes de esos yo estoy algo verde, estoy algo verde de los refranes de esos, si

**J:** nos han contado uno de...la cebolla hay que sembrarla en abril aunque sea como un fil

**MC:** eso la cebolla

**J:** la cebolla, ¿pero para otros cultivos también hay dichos de estos?

**MC:** (niega con la cara)

**J:** no recuerda

**MC:** no, yo no, no, de eso no me acuerdo mucho, no

**J:** bueno entonces aquí el cultivo principal era el trigo, maíz

**MC:** la patata, cebollas también, aquí hubo una época que se plantaron muchas cebollas también, muchas y..., pero eso ha ido por épocas y ahora la huerta se ha convertido en un prao, no vale nada, yo planté olivos y tengo un montón de olivos por ahí que, ni siquiera los tuviera

**J:** pero en la huerta se hacen más cosas coles y pimientos y tomates

**MC:** si, si, hacíamos de todo

**J:** de todo, ¿no?

**MC:** de eso hacíamos de todo

**J:** cuéntenos del tomate, del pimiento el que más le guste a usted, a usted que cultivo le gustaba más

**MC:** a mi me gustó todo, porque yo he vivido en la tierra y mi vida ha sido la tierra

**Ju:** han sido horticultor toda la vida

**MC:** me fui de la tierra porque no se podía vivir de ella, he estado 30 años en la obra, a desgana y a disgusto, porque no podía vivir de la tierra, pero que a mi la tierra ha sido mi vida, si hombre

**J:** tomate como se hacía aquí, ¿en secano en regadío?

**MC:** no en secano no, regadío hombre, secano no

**J:** hay algunos sitios donde hacen tomate de secano buena eh

**MC:** bueno pero...

**Ju:** donde no tienen pa regar Manuel, es donde no tienen pa regar en Alcublas

**MC:** claro, yo los riego de 6 o 7 días lo más y cuanto más se riegan es mejor, el tomate, la alubia, todo lo que es verdura, hortaliza, no está reñida con lagua, to lo contrario

**J:** ¿lo hace.. lo hace en barraca?

**MC:** si

**J:** ¿qué variedades, dice que va a la cooperativa y compra híbrido?

**MC:** si, yo erbon tengo este año

**J:** ¿lo tiene bueno?

**MC:** erbon bueno, bueno y tengo una hila, una hilica, lo tengo pa...(?), 20 matas, y otras 20 de pera de esas, pero de mata alta, hoy hemos, hoy la mujer y yo hemos hecho 15 o 16 tarros de conserva, hoy, mira que lejos

**J:** ahora la gente no lo guarda, pero antes la semilla del tomate ¿cómo la guardaban..la..había algo especial o?

**MC:** era muy fácil, no que va, le sacabas las semillas, ponías un periódico, lo ponías encima y a la que se secaba...

**J:** ya estaba

**MC:** lo hacías un poco así (frota con las manos), se soltaba y en una bolsa...

**J:** a guardarla

**MC:** la guardabas y en paz, o en un bote que entonces había pocas cosas de esas eh

**J:** ¿las semillas se guardaban en algún sitio especial?

**MC:** no, no, con tal que no tuvieran humedad...ya estaba bien, no tuvieran humedad, la humedad era lo único que las podía estropear

**J:** pues mire Manuel estamos muy a gusto pero..

**MC:** no lo que quieran

**J:** vamos con el tiempo ya apretado

**MC:** ala a otra cosa

**J:** a usted le importa que si más adelante sale alguna cosa le volvemos a llamar y volvemos a charlamos un ratito

**MC:** pues no, me lo paso bien

**J:** es que ahora cuando...

**MC:** no la verdad es que me engañó Juan

**J:** ja, ja, ja

**Ju:** no me supe explicar, es que el pensaba que... y yo también lo pensaba

**MC:** me engañó Juan

**Ju:** yo también estaba convencido, me engañaron a mi ellos también

**J:** a ver, a ver

**Ju:** yo pensaba que iban a estar en grupo

**MC:** pensaba

**Ju:** que serían dos o tres agricultores

**J:** bueno también puede ser pero casi mejor persona a persona

**MC:** a mi me dijo vendrán unas becarias, unas becarias, y yo digo y yo como me voy a enfrentar a unas becarias con los años que tengo

**J:** ja,ja

**MC:** eh, total que...

**Ju:** si algunas cosas me las imaginé

**MC:** me lo he pasado bien

**J:** se puede hablar en grupo, pero a veces cuando hay grupo siempre hay uno que habla más que el otro y..

**MC:** y se entiende menos

**J:** claro, entonces mejor así uno a uno, y la idea es hablar de cuando eran jóvenes y si les queda alguna semilla intentar recuperarla

**MC:** ya

**J:** hablar de..porque todo esto que hemos dicho muchas cosas de estas no están escritas, se van a perder y nadie..

**MC:** yo tiré, anteayer tiré a la basura 3 mazorcas, que en vez de aquí dice Juan, 3 mazorcas

**Ju:** panojas hombre

**MC:** de panizo de saltar, de..de casa, labor de casa, pero el otro día la mujer los mira y dice..ese panizo lo tienes todo, todo, lleno de polilla

**Ju:** polillas

**MC:** digo pues a la basura, ala

**J:** muy bien pues nosotros esto que no llega a una hora, cuando te pones a escribir es casi una semana de trabajo

**MC:** hombre claro

**J:** entonces cuando lo escribamos igual se nos ha olvidado alguna cosa o hay alguna cosa curiosa que nos gustaría volver a aclarar, si a usted no le importa, Mayte tomará su teléfono para no utilizar otra vez a Juan de intermediario y le llamará y igual quedamos otro día

**MC:** claro

**J:** si no le molesta

**MC:** no hombre, no me molesta, si es estas horas, porque es que yo todas las mañanas me voy a la huerta

**J:** en la huerta mejor hubiera sido un buen sitio para hacerlo allí

**MC:** a pues si yo lo hubiera sabido que les interesaba, nos hubiéramos ido allá al lado del lao mío y hubieran visto los tomates y...

**J:** lo mejor es verlo

**Ju:** la próxima

**J:** le enseña la huerta a Mayte

**MC:** si hombre

**J:** pues muchas gracias

**MC:** nada hombre, de nada

**J:** ha sido un placer y..

**MC:** igualmente

**J:** y esto es muy útil, esto es lo que buscábamos

**MC:** si es lo que buscaban ya lo tienen

**J:** si, si, la idea es eso recoger este conocimiento de gente mayor que se va perdiendo y desaparece

Manuel Cebrián	Altura	13/09/11	Ref.:MC2
----------------	--------	----------	----------

**May:** pues a ver, era por ejemplo la...decían que para los animales hacían alfalfa

**MC:** alfalfa...

**May:** y...

**MC:** remolacha, zanahorias y echábamos, también solíamos poner maíz muy espeso, eso llamábamos espeso, lo segábamos cuando iba a sacar la punta, sacaba la punta, lo segábamos para verde también para los animales

**May:** para los animales

**MC:** si

**May:** ¿y la alfalfa en que época la sembraban?

**MC:** la alfalfa se sembraba en, a últimos de febrero

**May:** a últimos de febrero

**MC:** pero eso, pero alfalfa no es cosecha de año, la alfalfa dura 3 años, antes más, pero ahora no ahora dura 3 años

**May:** y antiguamente ¿duraba más de 3 años?

**MC:** más, más, había alfalfa que duraba 6 o 7 años, si, pero después todo, con que no quieras todo ha tenido muchos más problemas que tenía entonces, entonces no habían las plagas que hay ahora y todo duraba más, claro, es lo normal

**May:** claro, ¿y entonces lo que hacían a la alfalfa era ir la segando?

**MC:** cada mes

**May:** cada mes

**MC:** cada mes, una vez pasaba de abril, cada vez, cada mes, un segón, lo tendíamos o al mismo tiempo que se segaba se tendía y a la que se segaba o sea, se secaba se recogía y lo guardábamos en...en el pajar que decíamos nosotros aquí, eran unas casas más pequeñas y ahí metíamos la alfalfa, metíamos la paja, para, para guardarla, y eso era la marcha que llevábamos con...

**May:** con la...

**MC:** con la, la comida de los animales

**May:** la alimentación de los animales

**MC:** hombre pero el pienso era diferente, porque el pienso como eran algarrobas o maíz, pues eso era...eso lo teníamos en casa, pero lo que era cosa de forraje eso lo teníamos en...

**May:** ¿y la alfalfa la dejaban secar?

**MC:** si, si

**May:** si

**MC:** la dejábamos secar y a la que estaba seca, por la mañana o según el tiempo que era porque si era un tiempo ya que te presentabas ya, por ejemplo en este tiempo que estamos, si lo arecoges por la mañana está muy mojada, entonces se podía estropear, entonces hacíamos una cosa, la...por la tarde la amontonábamos a... a garbas que decíamos nosotros y, por la mañana, al estar amontonada no se podía mojar por dentro, por fuera estaba mojada pero por dentro no, con esa misma hierba la cogíamos y la atábamos y esa después al sitio, también al pajar

**May:** a guardar

**MC:** a guardar

**May:** claro

**MC:** tu ves preguntándome lo que quieras

**May:** y luego del...del maíz...vamos del panizo que le llaman aquí mejor dicho

**MC:** si

**May:** eh...¿cuándo lo recogían? ¿en qué época?

**MC:** el maíz, en este tiempo ya recogíamos, pero es que aquí se plantaba en dos épocas el maíz, el maíz para temprano que decíamos, se plantaba en mayo, principios de mayo plantábamos, pero como aquí hacíamos dos cosechas, porque de aquí para arriba ya no podían hacer dos cosechas, por la...por la temperatura, aquí hacíamos dos cosechas, teníamos trigo, segábamos el trigo y en seguida del trigo poníamos maíz también y ese ya se recogía a últimos de octubre, si, y muchas veces se recogía el maíz, a limpiar el bancal y enseguida a sembrar trigo otra vez

**May:** ah

**MC:** eso lo hacíamos muchas veces, muchas, muchas, muchas, si esa era la marcha

**May:** osea que plantaban en dos épocas distintas

**MC:** exactamente si, el maíz temprano normalmente rendía más, pero como por aprovechar, por no dejar la tierra...parada a lo mejor, pues decías...plantamos, quitábamos el trigo lo rápido que podamos y...porque hasta San...Pedro que decíamos aquí, hasta el 29 de...de Junio, iba muy bien, pos lo sacabas muy desahogao, pero como cogieras ya días de Julio ya rendía mucho menos

**May:** ya iba mal ¿y era el mismo panizo o era distinto tipo?

**MC:** no, no teníamos...eran ciclos, anteriormente era el mismo, cuan...en, en lo antiguo era el mismo, entonces no habían ciclos, era una clase que tu llevabas que era mejor o peor, cada uno se se clasificaba lo que podía, pero después, cuando vino el americano, eran ciclos, para temprano ciclo más largo, que rendía mucho más, y para cuando te ocurría eso que te pasabas de...de fecha entonces cogías de ciclo corto, que...en muy poco tiempo lo sacabas

**May:** ¿pero antiguamente ponían el mismo?

**MC:** el mismo, si, entonces no teníamos otro

**May:** claro

**MC:** era blanco o amarillo pero...

**May:** ¿y era el que decía que llamaban de saltar o no?

**MC:** no ese es otro

**May:** ese es otro

**MC:** el de saltar es...pequeñín, es...que lo habrás visto ¿no? Tu lo conocerás ¿maíz de saltar no lo conoces? que es un grano pequeñín..

**May:** ¿que es más para comer?

**MC:** bueno, es igual para comer...

**May:** es igual

**MC:** para comer así en crudo es igual porque el panizo este que nosotros teníamos hasta el antiguo, las...en tierno, lo asábamos y nos lo comíamos estupendamente así que..., lo que pasa que eso, esta moda de las ensaladas y eso, eso es de ahora, entonces no se gastaba en eso, pero que si se hubiera hecho igual hubiera valido igual, en tierno cuando está leche, igual exactamente igual

**May:** claro, ¿osea que el de saltar también valía pa los animales o no?

**MC:** si igual, valía pa las personas pa los animales mejor

**May:** mejor

**MC:** lo que pasa que no cundía nada

**May:** claro

**MC:** al ser tan pequeño pues no cundía para...no hacías kilos y lo que nosotros buscábamos siempre era tener kilos, de todo, claro

**May:** ¿y luego que guardaban las panojas o lo esgranaban?

**MC:** lo desgranábamos, lo desgranábamos si, y se desgranaba entonces a..., cuando yo era pequeño claro, a mano, cogíamos un corazón de una panoja que decíamos entonces, y con ella la cogías y...ala hacías así, así, así (frota las manos) lo desgranábamos y si habíamos quien cogerlas mucho eh y todo se pasaba ahí, si todo se pasaba ahí, después ya vinieron las máquinas de mano, que eran muy pesadas pero bueno se adelantaba mucho más y luego ya las electrificaron y era...aquello ya era jauja

**May:** ¿y a esgranar estarían también las mujeres y todo o..?

**MC:** si pero normalmente el esgranar lo hacíamos días que llovía, por la noche cuando en vez de estar parado en casa, al fuego pues... ala luego me bajaré un saco de..de panojas, un saco panojas y al mismo tiempo que desgranabas pues hacías leña, con lo mismo que estabas desgranando, lo echabas al fuego y teníamos...

**May:** y ya tenías ahí...

**MC:** el fuego, el calor

**May:** había que aprovecharlo

**MC:** todo, todo, todo se aprovechaba todo, todo en general

**May:** ¿y luego se guardaba en sacos?

**MC:** el maíz si, y después cuando tenías ocasión lo vendías, entonces se vendía todo, todo en general, aquí llegó una época que se vendía la leña de los olivos, la recogías..., yo teníamos una finca por ahí que la llevábamos a medias ahí, cortapan que decíamos, una finca grande, de 30 jornales, y nos pagaban el jornal, a los que podábamos, nos pagaban el jornal por recoger la leña, así que para recoger la leña para los animales a

nosotros nos pagaban el jornal, pero claro los jornales entonces no eran nada tampoco eh, que es lo que estamos hablando

**May:** bueno pero de aquí y de allá se sacaba un poco

**MC:** si, vivir más tranquilo que ahora, mucho más tranquilo porque gastos también eran muy muy...mini...iba al mínimo de todo, porque yo, mi casa, teníamos bastante tierra y sin embargo llegaba...han echao bando de la contribución...pues la...a lo mejor mi madre cogía dos o tres pollos y siba y los vendía y y con eso pagaba la contribución

**May:** a ver

**MC:** ahora necesita uno un chorro

**May:** una barbaridad

**MC:** un chorro, ahora es imposible, el que no tiene un buen sueldo ya de pie, ese está perdido, ese está perdido del todo

**May:** claro, y luego las zanahorias que decía también que era para los animales, eh...¿eran de estas rojas y blancas o...?

**MC:** negras

**May:** negras

**MC:** negras, la zanahoria de los animales era negra

**May:** ¿por fuera?

**MC:** por fuera y por dentro pues casi, casi, eran tu...porque también iban para los cerdos también (?) las zanahorias y cuando las mujeres que normalmente se encargaban de eso, se les ponían las manos negras de..de las zanahorias, si

**May:** jolín, de las zanahorias

**MC:** además es que la zanahoria pues criaba, hacía más cosecha encima la tierra que abajo

**May:** ¿tiraba para arriba?

**MC:** entraba pero, buscábamos siempre la que salía porque tenía abajo y arriba y cundía mucho más

**May:** esa era más gorda

**MC:** no es que fuera más gorda, no necesitaba ser más gorda sino que claro como tenía...porque había de ellas que no salían de la tierra, se quedaban rasas en la tierra y esas para que fueran que hicieran el peso de las otras tenían que hacer mucho abajo, estas eran tenían abajo y arriba y eran...siempre buscábamos esas...esas clases

**May:** ¿y cuándo se recogían?

**MC:** ¿la zanahoria? La zanahoria se siembra en...los últimos días de julio, últimos días de julio o los primeros de agosto, si se echan, se siembran antes, se espigan antes de hacer nada, eh, entonces hay que sembrar eso, dos o tres días de...dos o tres días de julio o dos o tres días de agosto en esos días es era el mejor tiempo y recoger ya a la que venía, del mes que viene...a últimos del mes que viene para alante ya se podían ir recogiendo

**May:** ¿a finales de septiembre o finales de octubre?

**MC:** finales de octubre de ahí para alante

**May:** de ahí para alante

**MC:** y estabas tol invierno si querías, estabas tol invierno sacando

**May:** ah si, osea se...

**MC:** si, eso lo tenías en la huerta y...y procurábamos por to los medios no dárseles en seguida a los animales, por ejemplo arrancabas un trozo para que hubiera un saco o dos, y...y lo dejabas en la huerta mismo hasta que se mustiaban un poco y así se le...ellas solas se limpiaban, al perder tesor la la zanahoria pues la tierra se soltaba, la poca que había se soltaba y luego la recogías, la que recogías hacías otro pedazico y así nos defendíamos

**May:** iba trozo a trozo

**MC:** eso es, así hacíamos las cosas, nos valíamos de la...de las picardías, je, je

**May:** a ver había que..que luego tenía que durar mucho

**MC:** claro, claro

**May:** eh, también nos contó muchas cosas de las patatas, pero no me quedó claro cuando se recogían

**MC:** ah, eso es fácil, je, je, eso es fácil, plantar también a últimos en febrero..antes aquí se plantaban más bien en marzo que en febrero, pero ahora adelantan, corremos más y plantamos en febrero casi todos, eh, y recoger de últimos de mayo pa alante a recoger patatas

**May:** ¿y se ponían en el secano o en la huerta?

**MC:** en la huerta

**May:** en la huerta en el secano no

**MC:** no, en el secano no, la patata aquí en el secano, cuando no tenían huerta en terrenos muy buenos, muy buenos, muy buenos a lo mejor sacaban algo pero, en el secano aquí no se pueden criar patatas

**May:** claro, osea que en el secano solo ponían trigo...

**MC:** trigo y cebada y..y eso, cereales

**May:** cereal

**MC:** cereal

**May:** ¿maíz ni siquiera tampoco?

**MC:** maíz había trozos que eran muy buenos, con muy buena fondo de molla y muy frescos que decíamos nosotros, que, cuidándolos mucho a lo mejor sacabas

**May:** se podía

**MC:** pero sí, pero contar con ello poco, nosotros la huerta, la huerta es que la huerta es incansable, en la huerta levantas una cosecha y enseguida otra, una y enseguida otra, de la huerta se saca mucho si, si vale la pena, como entonces valía la pena porque tenías que vivir de ella

**May:** claro

**MC:** y la explotabas to lo que podías

**May:** y teniendo agua ¿no?

**MC:** exactamente, exactamente

**May:** se podía...

**MC:** si

**May:** y los..los boniatos también eran en la huerta

**MC:** también claro

**May:** claro ¿y cuándo se...cómo se?

**MC:** se plantaban

**May:** ¿cuándo se plantaban y cuándo se recogían?

**MC:** pues los boniatos se plantaba a últimos de mayo y hasta, hasta primeros de junio se podía plantar y recoger antes que vinieran las escarchas, siempre que decíamos eso a últimos de octubre

**May:** ah, porque ya a últimos de octubre ya viene...escarcha, ya escarcha

**MC:** se enfriá el terren...el ambiente y por la noche a lo mejor como haga algún día malo de fresco, a lo mejor venía escarcha y el boniato era muy delicado para eso

**May:** ¿porque heladas caen aquí algunas o..?

**MC:** muchas

**May:** si

**MC:** si suelen caer, hay años que poco, pero otros años mucho si

**May:** osea que hay años que hiela...

**MC:** pero muy bien, si ya lo creo

**May:** claro y en el, en la, en la huerta también plantaban las habichuelas o alubias ¿cómo las llaman aquí?

**MC:** como quieras, es igual, igual tiene

**May:** y ¿cuándo se sembraban?

**MC:** las...es que la habichuela tiene....o las alubias tienen muchas épocas y según la ra.. según la clase, por ejemplo la de, la de comer así rota, la...esa a últimos de marzo ya, ya plantamos, pero esa plantamos varias épocas, plantamos la primera que decimos, luego ponemos otra para que no se corten unas con otras y después ponemos otras, yo puse hasta el día 15 de agosto puse yo este año unas pocas, se que he de coger pocas si el tiempo no va bien se que he de coger pocas, pero si deja, echan una, una florada solo que decimos, pero se ponen llenicas y esas luego las guardas y tienen las mujeres en casa para la temporada

**May:** claro ya tienes en varias épocas

**MC:** exactamente, esas para, las tiene así por épocas para que no se corten pa que tengan siempre las mujeres en

**May:** porque antiguamente había bas...¿sembraban bastantes variedades...de varios tipos de...?

**MC:** si, si, si, si, habían y ahora hay quien siembra también había del pinet que decíamos, otras del troncón, que esas eran de mata baja esas no tenían hilos, esas se sembraban en, a San Jaime, pal 25 de julio

**May:** de julio

**MC:** a sembrar las alubias y a coger, ahora ya a cogerlas

**May:** las del pinet también son de mata baja

**MC:** si y habían otras que las decían del barco que se...que se ponían hasta entre el maíz se ponían

**May:** porque esas ¿si que hilaban?

**MC:** esas, esas hacían mucho y se cogían muchas, de esas se cogían muchas, la mata que se cogía a una mata de panizo así bien, el panizo hacía poco faena pero estaban las alubias y todo hacía papel

**May:** claro

**MC:** así que

**May:** se aprovechaba ahí de todo

**MC:** todo

**May:** y ahora ya no...de estas habichuelas ya no guarda usted ninguna

**MC:** no, no, ahora normalmente no guardo más que una clase, que ahora van a empezar a echar ahora, que son unas que no se ni el nombre pa.., me las dieron no se ni el nombre pero son muy largas, son así, muy buenas de comer y esas he escampao yo todo el pueblo de de labor de esa, si, hay quien le dice las alubias de Manuel, estas son las alubias de Manuel, hay quien las conoce por el nombre de...

**May:** ¿que las tenía usted de hace mucho o qué?

**MC:** no, que me las dieron, uno no se como estuvo una vez que, plántate estas alubias haber como te van y se me ocurrió, si, planté, chim, esto se muy bueno, esto es muy bueno y claro aquí nos juntamos por la tarde los amigos y esas cosas, y quieres plantar alubias de estas, que son buenas, digo buenas, son buenas no buenisimas y hoy éste, mañana el otro y pasao el otro se..están escampadas por todo el pueblo

**May:** al final todos

**MC:** todos, todos tenemos alubias de esas si

**May:** claro

**MC:** todos les decimos las alubias largas

**May:** las alubias largas

**MC:** las largas, son muy largas y pero es que son muy buenas de comer

**May:** claro

**MC:** eso se come cáscara y todo es muy buena de comer, muy buena, muy buena

**May:** y antiguamente que hacían ¿se las comían en verde y luego guardaban o era todo para guardar en seco?

**MC:** mientras había en verde, si eran de verde que era como ahora para eso era como ahora, si había para comer osea que sobraban de verdes pues a lo mejor la guardaba alguno, pero entonces no habían congeladores para guardar si no eran hervidas y guardadas en sitios, ni había eso ni tarros habían entonces

**May:** claro

**MC:** y entonces, mientras habían tiernas se comían tiernas y después pues ya venían las del pinet que decimos y las, la otra la del troncón que esa se guardaba seca y las, todas las demás se guardaban secas y cuando iba, había que guisarlas pues las hervían y se comían hervidas

**May:** en olla claro

**MC:** en olla, en olla y arroz y... y solas, yo también he comido solas y me encantaban solas

**May:** claro

**MC:** adobadas con aceite y en vinagre me encantaban, si

**May:** si están buenas así también

**MC:** me encantaban, aún me compra la mujer ahora de vez en cuando, no de casa no, pero me compra algún tarro de vez en cuando ya hervidas

**May:** ya hervidas

**MC:** y me las como como...si me gustan

**May:** ¿y luego en la huerta solían tener árboles así alrededor..?

**MC:** pocos, muy pocos, si había árboles quitaban mucha cosecha y como lo que más interesaba era la comida, árboles había algún cerezo, después que ya se puso la cosa tonta ya se empezó a plantar y aquí hubieron una época de muchos cerezos, muchos, que se cogían muchísimos kilos de cerezas, mucho

**May:** ¿de esta de Villamalur?

**MC:** no

**May:** no

**MC:** no, esta era más, esta haber que me acuerde, si me acuerdo el nombre, de memoria soy más...no me acuerdo

**May:** bueno no importa, sería otra que vendría...

**MC:** si es pequeña, era pequeña, pero venía muy pronto, venía....eso pues, había una que le decían del 18 de abril que esa era más moderna, pero la de aquí...lo tengo en la punta la lengua y no hay forma de sacarla,

y la de aquí era un poco más gorda que...que la otra pero en mayo, en mayo a coger a manta, para para la Ascensión que dicen, la Ascensión cerecicas al montón...esa era la

**May:** ¿y se vendían?

**MC:** si todas, entonces todas, al precio que que fuera pero aquí venían muchísimas furgonetas a comprar, estaba la cooperativa y y en la plaza del árbol que decimos aquí, que es una plaza que hay en la fuente aquella de allá, allí venían muchas furgonetas, que...cerezas que tal y que cual y eso lo que pasa, que como las paga, es que aquel me las paga a tanto, pues aquel paga.., y había veces que se, entre ellos mismos se picaban había...

**May:** como a subasta ¿no?

**MC:** si, si, si, si que ocurría si

**May:** ¿y luego eso se quitó, todos los árboles?

**MC:** es que se murieron casi todos también, además es que eso lo que interesaba era la otra cosa

**May:** claro

**MC:** era la comida

**May:** osea que antiguamente las huertas si a caso tenían un árbol pero no...

**MC:** teníamos a lo mejor un manzano, aislar en un sitio, un cerezo, eh cosas así no.., un peral pero así decir un bancal de esto no

**May:** no era más aislar ¿no? ¿por los bordes o...?

**MC:** eso es, por los bordes o uno en un sitio que total perdías ese rodal pero lo demás ibas en marcha, pero, es que por los bordes tampoco podías tener porque el vecino se quejaba

**May:** ah

**MC:** claro, lo tuyo a de estar en lo tuyo, no en lo del vecino

**May:** y si no le tocaba a él claro ¿y viñas?

**MC:** viñas aquí, de eso ya no lo he conocido yo, aquí era todo viña, el secano era todo viña

**May:** osea hace muchos....

**MC:** hace muchos años, no se si habrás oído hablar de la filoxera, ¿has oído hablar de la filoxera?

**May:** si

**MC:** pues cuando llegó la filoxera el término de Altura era entero, todo viña, todo

**May:** todo el secano

**MC:** todo el secano, pero es que Altura tiene un secano muy grande

**May:** muy grande

**MC:** muy grande y se cogía, quien sabe los lo que se cogía aquí de de uva, muchísima, pero vino la filoxera y en 2 o 3 años la..

**May:** acabó

**MC:** acabó con todo, es cuando se empezó a plantar oliveras y eso y ahora sigue aún, ahora son todo oliveras y almendros, lo que pasa es que lo estamos dejando perder todo que...

**May:** ¿osea que las oliveras antes cuando estaba la vid no había tantas, habría poquitas?

**MC:** no, no había muy pocas

**May:** muy poquitas

**MC:** había muy pocas, es que esto que estamos hablando hace más de 100 años eh, que estamos hablando de hace más de 100 años, aquí hay oliveras muy viejas pero eran de la sembré que pusieron los árabes, yo tengo una, yo no una sobrina mía la tiene ahora, que entre 5 hombres solos así no la no la abarcábamos

**May:** madre mía

**MC:** esa es de ver

**May:** pues esa tendrá igual 500 años o más

**MC:** o más, o más, más tendrá más

**May:** más, más

**MC:** esa tendrá, quizás tenga más de 1000 años, es enorme de tronco es enorme, tendrá el tronco tronco por lo menos 3 metros de alto tiene, por lo menos y...

**May:** que bonita

**MC:** es enorme, lo que pasa es que, como todo, la quisieron cambiar de clase porque era morruda que decimos aquí, era una variedad que hace muy poquitín aceite, es bueno pero hace muy poquito aceite, la quisieron cambiar de clase y ha estao parada muchos años, ahora poco a poco la han quitao uno que se ha ido muriendo lo...que no se ha cuidao como enton..., como se cuidaba

**May:** claro

**MC:** y el morrudo se está haciendo otra vez...

**May:** con ello

**MC:** dueño de la olivera si, pero

**May:** claro, no le gustó el cambio

**MC:** je, je, je, tiene más sabia el el morrudo

**May:** tiene más sabia, y luego de las cosas así de huerta tomates, pimientos,...

**MC:** eso de todo hay

**May:** eso de todo ¿había algún, alguna sandía que fuese de aquí?

**MC:** si, claro aquí las sandías, pero esa sandía era universal, la sandía de... esa de color verde, verde pero claro, esa que se vende ahora no se porque carne blanco no, una verde que hay que no es muy oscura ni es muy clara, esa es, aquí se plantaba en toda España

**May:** ¿y cómo la llamaban?

**MC:** sandía

**May:** sandía

**MC:** o melón de agua

**May:** melón de agua

**MC:** ese era el nombre del

**May:** ¿y más o menos todas esas cosas iban por la misma época o no cada una tenía sus fechas?

**MC:** no, cada, cada, bueno los...tomate, melones, sandías y pimiento y eso, eso todo es, todo va a la misma, a las mismas fechas, todos a la que viene mayo, principios de mayo, se plantan todas esas cosas, hay quien planta hasta en abril, pero es lo que hablamos antes, como aquí estamos en la raya se puede decir de lo cálido y lo más frío, entonces si plantas las patat...las tomateras por ejemplo y te viene unos días malos de frío se ponen negras y luego les cuesta mucho para mover, entonces vale la pena esperarte en mayo y ya que es difícil que venga frío y adelantas, la adelantas tiempo, esa es la cosa

**May:** claro ¿y las calabazas y todo eso también en la misma época?

**MC:** la misma, la misma

**May:** calabacines y..

**MC:** eso todo a la vez, todo a la vez

**May:** ¿las coles ya no que son de...que son de invierno?

**MC:** no, las coles, ahora ya hay todo el año, ahora hay todo el año pero antes eran de invierno, coles venía un poco más de San Juan y tirabas para, la coleta que decíamos, el plantel de la col, en Agosto a plantar coles, agosto a plantar las coles y ya...había de la Purísima, eran las primeras las más tempranas, luego venían ya las de enero, febrero y marzo las últimas

**May:** en marzo ya se recogían las últimas

**MC:** hay ya se acababa la cosecha de la col

**May:** claro

**MC:** ahora hay todo el año

**May:** si ahora

**MC:** ahora han hecho to lo que han querido y hay todo el año

**May:** ahora todo lo que han querido claro eso, y el tomate eh habí.. ¿aquí no se plantaba el valenciano era otro tomate?

**MC:** si se plantaba valenciano

**May:** si se plantaba

**MC:** si, si se plantaba valenciano y había otro que le decíamos de color rosa, le decíamos, porque eran muy gordos, eran así, pero el color rosa, en vez de ser como el valenciano que es pálido de color, este era un color rosa pero se hace muy gordo y mucha molla, lo que pasa es que son muy feos, son hembras casi todos

**May:** ah, ¿qué tienen la piel muy finita?

**MC:** no, el ser hembra es que no no es cerrao hace, hace como una, como te lo explico, como unas arrugas en medio del tomate arri... encima eh

**May:** si arriba ¿y luego se abre?

**MC:** eso es, no abrir se suele abrir más por debajo, por arriba no se abre el tomate, por debajo, cuando viene la humedad ahora, el tomate si vas a coger tomates ahora por aquí, encontrarás pocos que no tengan grietas

**May:** claro

**MC:** eso lo hace la humedad que le ha tocao y el frío

**May:** eso después ya con la humedad, ah

**MC:** por la noche ya refresca y ya...

**MC:** ya lo nota el tomate

**MC:** si mucho, mucho, mucho

**May:** ¿y berenjenas también se hacían, bueno poquito me imagino?

**MC:** se hacen, se hacen, se hacen igual al mismo tiempo

**May:** pero ¿antiguamente también ponían un poquito de cada?

**MC:** si, si, si, eso esto de la cosa de la hortaliza se conocía toda, igual que ahora, lo que pasa que ahora plantamos híbrido y entonces plantábamos de casa

**May:** claro

**MC:** y nos hacíamos los planteles nosotros, nosotros hacíamos por ejemplo del, del maíz, las matas del maíz, pues las poníamos, nos hacíamos vivero que decíamos, pero como había que hacerlo pronto para plantar cuando llegara el tiempo, porque costaba mucho de hacerse, pues en enero teníamos que plantar, hacernos el vivero y los tapamos, hacíamos un un bardal así de con unas horquillas y luego eso recostao y atao y arreglao y después...

**May:** ¿y con qué lo tapaban?

**MC:** con la misma mata del caña del maíz, hacía...pero para tapar al aire, eso lo poníamos a la cara del norte, para debajo lo poníamos un poco inclinao y debajo hacíamos el...

**May:** pa que no le diese el frío por ahí

**MC:** exactamente, cuando ya eran bonicas, pues a lo mejor si tenías mucho interés, entonces te hacías una como una cortina de de paja y la ponías por las noches, la ponías delante para que el frío no te las pusiera duras, si se enfrián se ponen duras y le cuesta mucho de mover después

**May:** claro y esto que hablamos de la huerta, pues el tomate, pimiento, todas estas cosas, ¿lo iban cambiando de, pues si tenían un trozo así...?

**MC:** ¿de zona, de zona?

**May:** eso, ¿cada año...?

**MC:** es mejor, es mejor, si lo haces siempre en el mismo sitio termina cansándose la tierra y y te fastidia muchas veces, los ves pero no comes

**May:** claro

**MC:** hay que cambiar, cuanta más mejor, si cambiaras todos los años de sitio, cuanto más tardaras tardaras a plantar la misma cosa en el sitio mejor

**May:** eso iba mejor

**MC:** si, si

**May:** eso también lo seguían ¿no? Osea lo...

**MC:** hombre claro, claro

**May:** ¿y qué era de memoria todo....pues el año pasao...?

**MC:** esto ya era sobre la marcha, esto esto de la tierra lo llevas como si fuera...pues una rutina, una rutina, claro tu sabes que este el año pasao tuviste aquí la esa cosa pues el año que viene lo vas a poner allá o voy a cambiar de bancal me voy a otro bancal

**May:** claro lo mismo las patatas ¿no?

**MC:** exactamente, exacta....todo igual, todo, antes, las patatas nosotros cavábamos, tú sabes lo que es cavar, ¿sabes lo que es cavar?, pues había unas azadas que eran así de altas y de grandes y les dábamos, las cavábamos to la tierra y y le dejábamos sacábamos torroces y lo dejábamos sin romper los torroces y esos torroces después hacíamos hormigueros con leña y los quema.., quemábamos la tierra, quemarla, para desinfectar la tierra porque decíamos que era mejor, que eso ya no se hasta que punto era mejor o peor pero bueno

**May:** no si seguro que era mejor

**MC:** por lo menos desinfectaba

**May:** claro

**MC:** eso si, así que fíjate si metíamos faena a la tierra, ahora...

**May:** y entonces por ejemplo en la huerta que decía ¿también sembraban trigo, no, aprovechaban también, luego iba el panizo con habichuelas, a veces?

**MC:** poníamos habichuelas pero los que teníamos más tierrica poníamos una mata aquí, otra allá para que no molestara porque había quien ponía en todas las hilas ponía y después cogía muchas alubias, pero pero panizo no cogían

**May:** claro eso según la tierra...

**MC:** exactamente uno tenía que valerse por lo que tenía y nosotros a lo mejor veníamos hila si hila no pero cada 3 o 4 matas o 5 una mata y ellas hacían más y tenías lo otro que iba mejor

**May:** claro ¿y luego después del panizo en la huerta ya ponían...?

**MC:** trigo otra vez, trigo o dejabas barbecho para plantar luego patatas o hortaliza o a lo mejor si querías porque eso, si tenías animales tenías que echar, preparar comida pues podías poner un bancal de alfalfa o esas cosas, pero lo que no, detrás de una cosa otra, en seguida detrás de una cosa otra

**May:** en seguida sin dejar...

**MC:** así, hombre yo llevo el panizo...osea así, arrancabas o cortabas los cañotes que aquí les decíamos cañotes, cortábamos los cañotes, los dejabas secar unos días, los atabas y al pajar y ya a arrancar las cabezas de los cañotes por sorlas y a quemarlos o sacarlos del bancal y a barbechar y a sembrar

**May:** claro ¿los cañotes qué es la parte de arriba?

**MC:** si no, lo que es la mata, lo que es la mata

**May:** toda la mata

**MC:** eso llamábamos nosotros

**May:** ¿y se aprovechaba toda?

**MC:** si, lo que no para comida pa cama, porque como teníamos toros y esas cosas, pues cañote el que no se lo iban a comer lo cogías, poníamos unos tascones de madera y con una hacha, te sentabas y ponías ahí el cañote y pam, pam, pam, pam, eso pa cama

**May:** claro todo picao

**MC:** todo picadico y pa cama

**May:** y ala

**MC:** si, se aprovechaba todo

**May:** a ver, había que aprovechar y cosas del monte también ¿no?

**MC:** si, to, to lo que se podía, todo lo que se podía, si

**May:** todo lo que se podía venía bien

**MC:** todo, todo venía bien, esto que hablábamos antes, el la la ramucha, que le decíamos ramucha (se refiere a la olivera) pues hasta después de comida de los animales, valía dinero, poco, pero valía dinero, había, estaban, que había dos tres caleras, dos hornos de yeso, y esos te pagaban lo que valían pero, pero si no quemaban esto tenían que traerles leña del monte, aliagas y romeros y cosas de esas, pues le llevabas desto y con esto lo quemaban

**May:** ¿y también para casa para...para cocinar...?

**MC:** para casa pa guisar también

**May:** ¿se usaba leña?

**MC:** claro todo, la leña se recogía toda, la laca que decimos que son los tronquicos de que cortabas, esa se sacaba y la ponías a parte en un montón en los corrales descubiertos que teníamos, poníamos las, arreglada la leña y de allí las mujeres iban sacando con dos palicos de esos los ponían en la lallar y a guisar

**May:** ¿ y las mujeres también trabajaban mucho en el campo?

**MC:** eh, aquí en esta tierra no mucho, este terreno no mucho, en otros si, en otros mucho, pero en este terreno venían, normalmente a lo que más salían de casa era a la oliva, la oliva era lo que más solían, pero la huerta en general no aquí no se ha castigao a la mujer, nunca, si

**May:** y para segar y eso..

**MC:** nada, ella la mujer nada, aquí si has visto a una mujer te ha llamao la atención, de tal fulana estaba segundo te llamaba la atención decías hombre pues

**May:** es raro, era raro

**MC:** si, si, hasta incluso decías bueno hombre, este hombre que piensa

**May:** que pasa

**MC:** si, si

**May:** claro

**MC:** aquí no era una cosa de que fuera habitual eso

**May:** ¿que igual no hacía falta tampoco..?

**MC:** yo que se, aquí había mucha gente pobre, o habíamos porque los que teníamos algo no eramos más que unos pelaos también, porque que tuviera uno 18 o 20 hanegas de huerta eso no, eso es ser un pelao eso no, pero sin embargo pues eso, había gente que no tenía más que una hanegada o dos o y otros de ninguna pocos, en Altura de ninguna pocos, pero de poca muchos, de poca muchos, si porque en Altura de 3000 habitantes ha bajao pocas veces y habían 3000 hanegadas, pero el que tenía 10 o 12, mira si esa le restaba al otro

**May:** claro

**MC:** a eso me refiero yo, había mucha gente que era, que tenía que venías el tiempo de cavar a Sagunto pues a cavar naranjos a Sagunto, a segar trigo a la huerta Valencia pues la siega del trigo y luego a Aragón así es pues se defendían esas gentes

**May:** ¿y aquí naranjos no ha habido nunca?

**MC:** naranjos han habido siempre, pero pocos, ahora, ahora hay más que nunca, ahora suelen hay algún bancalico por ahí de naranjos y que no tenga ninguno hay pocos, que no tenga ningún naranjo hay pocos propietarios, yo soy uno de los descuidaos que no tengo, si de verdad, porque que me hubiera costao a mi de poner unos pocos de naranjos pero mira que no lo hice y por eso no tengo, pero que ahí casi todos, casi todos tienen algo

**May:** algo

**MC:** si, yo planté, pero, preparé ahí bajo un bancal, que tengo ahí un bancalico detrás ahí bajo y me dejé una hila sin poner oliveras, digo esto naranjos y puse los naranjos y aquel año tuve suerte vino un una noche de esas malas y y fui un día pallí y te veo que estaban secándose, digo mm, los cogí los arranqué y lo puse oliveras

**May:** esto si claro, viene una helada y adiós los naranjos

**MC:** me mira me desoriento del todo a mi aquello y, y los quité y así quedó la cosa, que no tengo naranjos, je, je

**May:** bueno no pasa nada tampoco

**MC:** no, no, compramos y en paz

**PS:** en la tierra sabe lo que hacíamos? Hacíamos hormigueros

**J:** ¿hormigueros?

**PS:** hormigueros, con un garbón de leña, sabes allí, lo mismo que en la huerta para plantar las patatas y todo eso, pues un garbón de leña y luego de los cañotes que se sembraba entonces por los laos se tapaba y los torrones los poníamos allí y se quemaba, se quemaba, estaba ardiendo y luego la tierra estaba quema, la escampábamos y era pues un abono estupendo pa las...la tierra se quedaba muy suave y luego las patatas estaban muy finas y muy buenas, sabe, muy buenas entonces estaban, se aprovechaba todo, cogíamos el portante y los higos del monte, pues los secábamos todos allí en el monte, para el invierno eh, pal invierno, luego la mayoría de gente pues esa es la merienda que llevaban, un puñao, (tose) un pisco de higos y una sardina, sabe y un pedazo de pan o un pedazo de bacalao

**J:** pa pasar el día

**PS:** sabe, lo que se podía, pero en fin se vivía también bien, de trabajar se podía vivir, la mayoría de gente estaba llevando siempre porque había, hay mismo en (?)...había 4 alfarerías, allá en el Ventorrillo había otra, estaba la calera de Paulino de la cal que hacían cal, allí la del el tío Cañón también, todo aquello estaban allí y aquella gente pues el que quería trabajar algo pues...yo me acuerdo que mi tío, estábamos a lo mejor tol día trabajando con nosotros en el campo y de lo que rosábamos o rosaban el todo, hacía una carga de leña y 10 reales, a la que llegábamos allí al árbol a Benancia se lo dejaba y luego llegaba allí el sábado, Miguel que tienes por ahí, pues dos viajes, tres viajes, pues era un duro ya, que es que de un duro también se compraban muchas cosas

**J:** no se desperdiciaba nada, se aprovechaba todo

**PS:** un medio de arroz, un medio de arros costaba, ¿no sabe lo que es un medio usted?

**J:** ¿medio kilo?

**PS:** una cosa así cuadrada

**Ju:** era una medida, porque (?) la barchilla, (?) 10 u 11 medios una barchillla ¿no Pepe?

**PS:** pues le costaba, le costaba 2 perras, medio de arros dos perras, sabe y se iban a trabajar, mi tío me contaba a mi, que siba allá a las 24, to la semana, el y un burro que tenía o un macho, se ganaba 27 pesetas en plata, sabe, 27 pesetas en plata por la semana haciendo tersio para Manises, porque este término llega muy lejos, este término llega hasta Alcublas sabe, yo pa allá he ido poco ya pero..

**J:** un término grande

**PS:** por Liria (tose) y to esa parte de por aquí con tos esos lindes linda

**J:** no le he preguntao ¿cuántos años tiene usted Pepe?

**PS:** 86

**J:** 86

**PS:** cumplidos ya eh, en enero

**J:** bien conservao eh

**PS:** lo único, estoy fuerte por todo, lo único las rodillas, las rodillas pues un desgaste de hueso, lo que uno tiene ya y se fastidia, pero de aquí para arriba me encuentro aún con fuerzas, estoy bien, no me sofoco, el corazón lo tengo bien, verdad, ya eso del cintrón

**J:** la memoria la tiene bien tam...?

**PS:** la memoria también, es lo principal

**J:** je,je...entonces lo que nos interesa es...entonces en la casa, en la familia que es lo que comían..

**PS:** ¿para comer?

**J:** si

**PS:** olla

**J:** pero, quiero decir ¿el alimento básico que era la patata, el...?

**PS:** las patatas de todo eso pues siempre tenían

**J:** el trigo, maíz?

**PS:** se mataba también un cerdico en casa sabe, un cercico y se hacía un poco de embutido y tenías ya eh para una grande temporada, sabe

**J:** por ejemplo el trigo hacían trigo, no?

**PS:** si

**J:** ¿cómo lo hacían, cómo preparaban la tierra, cómo lo sembraban?

**PS:** pues la tierra la preparábamos como se podía, con la basura del macho, sabes y mi tío muchas veces traiba de la flor de la tierra del monte de las coscojas, le echaba al macho allí en los cojones y lo echaba allí debajo la cuadra, sabe y dos meadinas del macho y aquello, enseguida había una carga de basura para el campo, sabe y siempre teníamos algo de eso

**J:** ¿cuándo sembraban, en qué época sembraba el trigo?

**PS:** entonces, el trigo?

**J:** si

**PS:** ahora en noviembre

**J:** noviembre

**PS:** o octubre, octubre por ahí noviembre según, la cebada pues se tardaba un poco más en enero a sembrarla, sabe, pero lo demás esto siempre en octubre y eso se sembraba, según cuando llovía eh, je, je, que muchas veces llovía, pero a todo tiempo a segar, a la que venía igual que sembraras pronto que tarde, al tiempo, a llegaba el tiempo...

**J:** a segar

**PS:** la cosecha es como la broza, to las brozas pues llega su tiempo y nacen, con sazón, sin sazón y sin nada, eh como sea, sabe....porque... (?) el año pasao tenía allí yo, sin regarlo y sin nada, los bledos se hicieron así, me caguen la leche como es posible, con el rocío de la noche, le sobra para salir las semillas, con el rocío de la noche

**J:** ¿qué tipo de trigos había, había uno había varios?

**PS:** el mazeto, el que más había, acá pa la huerta el mazeto el que más se echaba aquí y la jeja, había una jeja chamorrica que decían que era bajica, pequeña pero se hacía un pan muy gustoso, muy bueno, todo rojico el pan, era la gloria, el pan aquel aquel y luego era una jejica que se replegaba, con muy poquico se hacía, no se hacía muy alta pero siempre sacaba espiguica, como si abono no tenían abono de nada, luego ya después ya vinieron había amoniaco, había de todo ya, poco a poco, y al acabar la guerra ya, pues ya se iba reproduciendo

**J:** eso eso en el regadío...¿y en el secano?

**PS:** en regadío mazeto

**J:** ¿y en el secano...la jeja?

**PS:** la jeja en el secano, el mazeto no podía nada, unas espigas, un grano, grano, un grano así basto, pero salía un pan muy bueno también, pero luego después ya trajeron rollete, estaba el trigo ventana, que el trigo ventana, si se molía, se molía entonces de ahí y daban la harina daquel trigo, no se había podido comer el pan, era fuera de serie, porque yo fui a la fábrica de la harina, muchos algunos años allí, a cargar y a descargar y todo eso y...y mesclaban el trigo de Aragón, que le decían cuarto vics, era la jeja del trigo de Aragón y ponían una parte de trigo Aurora y luego el otro y te daban el trigo de arriba, te lo daban la harina para ti, no te daban lo bueno eso, sabe

**J:** eran listos

**PS:** allí en la fábrica pues claro se hicieron multimillonarios todos

**J:** entonces aquí para junio, julio ¿segaban?

**PS:** si para junio segaban, para junio ya segar

**J:** ¿después a trillar?

**PS:** se sembraba también mucho garbanzo, garbanzo que era muy bueno, guijas

**J:** ¿guijas también?

**PS:** eran unas cosicas así chafadas como la uña, chafadico, como si fueran tramusos

**J:** si tramusos secos si

**PS:** como si fueran tramusos y lentejas también, que había lentejas de esas y sembrábamos también allí, allí en los Alfares sembráramos algunas lentas de esas, de lentejas y sabe lo que hacía mi...allí en mi casa mi tío pues cogía el portante, de las habas que dejaba de grano, de las habas que sobraban a lo mejor, que no te las comías que se hacían duras y los garbanzos y las guijas y cuatro granos de avena y cuatro granos de panizo, molía unas...que había talegas así, las molían allí en el molino, un molino que había ahí debajo, lo molían allí y de aquello pues te hacías un platico de puré y era la gloria

**J:** ja, ja, ja

**P:** mi madre luego después sabe lo que hacía, freía dos rebanadas de pan, así bien fritas en la sartén y luego hacía coscorronicos así y los metía con la deso aquella y te comías un platico de aquellos no te desmayabas en to la mañana eh

**May:** a ver

**J:** seguro que no

**PS:** era mucho alimento aquello, sabe

**J:** ¿cuando levantaban el trigo qué ponían tras el trigo?

**PS:** ¿el trigo?

**J:** cuando levantaban...después de segarlo, en la tierra qué...?

**PS:** si, lo hacíamos así en la huerta cargas porque es que de momento había que coger y plantar el panizo detrás, también se ponía

**J:** o sea que el panizo detrás del trigo

**PS:** si nosotros poníamos..mi tío me acuerdo que aún lo sembraba entre el surco unos días antes y así llevaba 8 días de delantera

**J:** muy bien

**PS:** porque aquí aún se cogía panizo y ahí en Jérica, que ya verá (tose) la distancia que hay, ahí ya no podían coger panizo ya, le cogían recazo

**Ju:** después del trigo no tenían tiempo ya

**J:** no había tiempo ya

**Ju:** hacía mal tiempo

**J:** aquí quedaba todavía

**PS:** y aquí pues, había una adasa que se ponía gabachica de esa y se sembraba era un poquitín más temprana y...y se sacaba el trigo por aquella, osea la adasa aquella era una maravilla, un surico que tenía finico y de aquella adasa también se molía muchas veces, había quien comía pan de llaudo de aquel, que hacían pan de llaudo, de panizo, que se lo comían

**J:** pan de llaudo

**PS:** y otra mucha gente pues hacía farinetes, farinetes

**Ju:** pan de llaudo era harina de maíz, de adasa

**PS:** si y estaba bueno también...esos Giles me contaba a mi el tío Peporro, los Giles esos, estaba el abuelo de ellos, estaba allí en Caparrota rosando y una piel así...

**Ju:** rosando, perdona ¿rosar sabes que es?, sacar tierra virgen, monte virgen sacarlo para cultivo, eso era rosar

**PS:** antes de los tractores, aquí en la montaña y estaba allí cavando

**J:** se hacía a mano

**PS:** sabes y llevaba una piel así a la espalda el, ahí a la espalda para si el día está lloviendo y eso, está nublo, entonces esas daban igual, allí a cavar con la ajada, de noche se hacía una sartén así llena, hervida allí con panizo, ahí hirviendo en el fuego, con agua y todo hasta que se cocía y sin aceite y sin nada, pero luego después a la que...a la que ya la sacaba del fuego, cogía una tinaja que llevaba así, hacía así a trozos, a trozos, a trozos, cortaba con un cuchillo así, así y así, cogía la tinaja pan, pan, lo arollaba así de...de con aceite y se lo comía y al otro día siba con un...un cacho de llaudo de ese, de pan de llaudo, y habas hervidas para nescla, habas hervidas y tol día trabajando con la...(?)

**J:** habas para acompañar al pan

**Ju:** hubo un científico en España que dijo que las proteínas de...de...de cereal y de leguminosa, que es eso, eran proteínas de adoquín

**J:** je, je, je

**May:** es lo mejor

**Ju:** es una proteína, la combinación del...del...

**J:** superfuerte no, para trabajos duros

**Ju:** para trabajo duro

**PS:** luego también hacían la harina, para que cundiera más el pan ponían boniato también

**J:** ah ja

**PS:** boniato pues, es mucha gente que llevaba para merienda, se sembraba, tol mundo sembraba una tabla en la huerta para el cerdo, para todo y al horno lo asaban, estaba muy bueno, je, je, si había hambre cuando uno es joven, todo está bueno, igual tiene que sea malo que sea lo que sea, yo gracias a Dios he tenido siempre muchas ganas de comer y nunca me he puesto malo...

**J:** je, je

**PS:**...lo bueno, lo malo, todo, yo no he encontrado pegas para nada

**J:** y el boniato, el boniato ¿cómo hacían el cultivo, cómo...?

**PS:** eh, ¿el boniato?, mire hay tengo un trocico yo que está plantao ahí

**J:** ahora iremos a verlo después

**PS:** sabe, estaban ahí plantao, el año pasao lo planté y no subieron más que 4 raíces pero lo mismo este año verás tú, estaba sin trabajar y sin nada y lo he plantao porque si lo plantas con la tierra, como le diré, que esté barbecha y todo eso, no más que raíces y se esparrama, pero si está ahí en una tierra preta que no puede irse, no tiene más remedio que hacerse allí y hacer boniato

**J:** tiene que...no puede romper y tiene que engordar...¿mejor le interesa la tierra fuerte?

**PS:** se gastaba mucho, todas había..., en todos los hornos había a lo mejor 7 u 8 bandejas de boniatos, to las veces que llevaban a torrar la gente y calabazas, llevaban boniatos y calabazas

**J:** antes también nos comen..

**PS:** pero una mayoría de gente seguía con el cerdico, se cobijaban, otros no tampoco, otros no podían ni criar a lo mejor cerdo, pero el que quería trabajar, había leñas ya le digo, les Alfar...(?) llevaban toda la gente allí la carga, del...del piomo, o sea de la leña y les pagaban, pues un carro leña, había toda...una mayoría del pueblo, que te diré yo, pues aquí había 20 personas que vivían de eso, de la leña, y otros iban allá, muchas veces allá a Cucalón

**Ju:** más de 20 más

**PS:** y aquellos esos que iban allí a pasar la semana, porque un día subió, que iba allí a Bergat, a esbrozar aquello y a la que llegó allí a tío el cura, pillo al tío Cañeta, el tío Manuel Cañeta tan alto, (tose) suba al carro suba, el hombre dice que ande vas, suba hombre suba al carro, yo me lo pensé, digo este hombre va allá y lo llevé hasta el mismo collao de Carcaxen, y me dijo me has hecho un hombre, porque el hato a la espalda para toda la semana quedarse en el monte, lo que llevara de comida, sabe, 4 horas de camino, a la espalda, para llegar allí, dice el día que llegaba allí no podía hacer nada ya, claro yo le llevé más de mitad camino, que lo subí, el hombre descansao, sabe, digo el caballo tiene que subir igual, llevaba la esbrozadura, no llevaba nada, un caballo que tenía yo grande, con mucha fuerza y como si no lo llevara nada...el pobre to la santa semana para poder, para poder allí aguantar

**J:** antes en casa todo el mundo tendría...tol que podía tener caballo para trabajar, ¿no?

**PS:** el que podía, que toda la gente no podía tener

**J:** el que podía

**PS:** había gente pobre, o tenía un burro, pero la mayoría cuando menos burro tenían, para llevarlos a caballo cuando no tenían faena pues nada y si no tenían faena hacían una carguica de leña, es que había que hacer leña también para...para guisar

**J:** claro, claro

**PS:** romeros, de la ramucha de los árboles se quitaba, había que...así como ahora todo está perdido, toda la leña y todo eso le pegan fuego y se hace, entonces tol mundo la recogía, porque tenían también a lo mejor una oveja, una cabra, una borrega, en fin, se criaban compraban a los pastores una oveja por ejemplo vieja, sabe, le hacían la cría en casa, se comían o el cordero se lo dejaban para casolano que decían, para que se hiciera grande y la oveja pues se la comían, en el matacerdos tenían un puerquico y eso, la mataban, la poquica moya que hacía se hacían pa sobrasao o chorizo o lo que fuera, sabe, to la gente entonces pues combinaba muy bien todas las cosas que hay...que se podían

**Ju:** me permitís apuntar algo, una de las cosas...se aprovechaba muchísimo y era, es buenísimo, era la hoja del olivo, se dejaba secar, la hojarasca de la olivera

**PS:** si, si, si

**Ju:** se dejaba secar y luego se apaleaba y eso pa

**PS:** con un palo que usaban para el invierno pa los conejos y todo eso

**Ju:** y las cabras

**PS:** y los corderos, se aprovechaba todo

**Ju:** un alimento extraordinario

**PS:** pero la hoja esa de olivera tiene mucho alimento también

**J:** el animal de trabajo, el caballo, ¿cómo lo cuidaban, qué le daba de comer?

**PS:** ¿el caballo? paja y pienso y esbrozuda, de todo, segaba (?)...lo que fuera y pienso garrofas, había muchas garroferas, había muchas garrofas verdad, así como ahora todo ello lo ve, to esta cercanía que son almendros y todo eso, entonces eran garroferas, pero vino al otro año la helada y no dejó ni una ni media, hay de ellas que brotaron y tol mundo todavía tiene, pero es que ahora...

(cambio de batería)

**PS:** esparramao to la calle de pulgas, no te creas tú, que este tiempo atrás también de unos gatos que había

ahí en la farola, también pues salieron allí, en aquella calle no podían estar, pero es que esta mañana la...mi chica, mi sobrina, estaba barriendo, tirando allí, digo que tienes un poco de soltan, eso no es olor, dice es que tío anote se sentaron aquí en el lindal unos chiquillos, dice y se llenaron de pulgas, de unos gatos hay allí de Manuel de la era que le entran allí, ahora las empolsan y las pulgas se les salen de ellos por el calor, mientras hace frío no se cobijan pero hacer calor la pulga pues salta y va saltando y las pobres criaturas llevaban por allí por las piernas...las pulgas y a quien le acusan mucho, le hacen todo rodales en seguida, a mí no, no me pasa nada, hasta algunas se ve que huyen de mi carne

J: je, je

PS: como decía a ser vieja ya, a la ser vieja ya no vale para nada

J: bueno y en la huerta ¿también hacían patatas?

PS: patatas si, patatas fritas con cebolla lo mejor que hay

J: la huerta, la huerta, en el plato también están muy buenas

PS: aquí hay un chico de aquí que lleva, es jovencito, que tiene 15 años, muy trabajador, sabes y le dijo el otro día llevaba una cacharra de esas así, pa no agacharse, una maquinica que hay con una rueda para esbozar la tierra, la llevaba y le dijo uno de ahí, dice ésta ande está el motorillo, dice, el motor, patatas fritas y morcilla, je, je

J: je, je

PS: patatas fritas y morcilla, es lo mejor que hay

J: gasolina

PS: ah te comías con una butifarra de arroz o lo que fuera, un plato patatas fritas y ya te ibas bien no hacía falta nada más, ahora no puedes comer porque te sube la tensión, te sube esto, te sube lo otro, je, je

J: je, je, osea que hay algún problema, ¿no?

PS: cuando uno puede comer es cuando ya no..no come ya...con cuidao se come de todo

J: cuando era joven...cuando era joven usted ¿se hacía mucha patata o patata era para casa, para vender..?

PS: no para, pa...se vendía hombre a lo mejor pero para vender no...plantábamos una tabla pero para casa nada más, no se vendía como ahora, lo único a lo mejor pues le dabas una cesta a uno, le dabas otra cesta a otro verdad y...se hacía para eso, para negocio nada, el chaval este si, el chaval este quiere...ese pa negocio, ayer me dijo que plantó 300 tomateras, ahí bajo, 300, digo mira cuando estén ya que tengan pomitos de tomates, digo no dejes más en cada pomo 4 y así tendrás tamaño, porque esas híbridas echan mucho, digo les quitas porque si no luego no te los querrán, vale más que vendas la mitad de kilos que sean buenos que los dejes todos y entonces te, te...es quincalla sabes, porque la quincalla pues mucha gente la vende y sale al mercazo allí, estos a un precio y los otros a otro precio, sabe más menudos y más baratos todo, claro el tomate es como ahora, mire este tomate es valenciano, esto es una cosa fuera de serie, se lo llevan para labores

J: muy bueno

PS: llevan para labor, es buenísimo para comer, el tomate es buenísimo

J: antes también la gente guardaba sus semillas, ¿no?

PS: claro, todo, si

J: ¿guardaba, cambiaba?

PS: ah mire ahora le enseñaré ahí debajo los trastos están, esos que tengo ahí, tengo semillas y de todo

J: ¿usted también ha guardado semillas?

PS: ¿eh?

J: ¿usted guarda semillas todavía?

PS: si también, si todavía me las guardo, ya pero igual yo ya no planta más ya, je, je, pero mientras estemos aquí que podamos pues haremos lo que posea, otra cosa nada, ahora los campos se han dejado perdidos

J: Pepe nosotros estamos buscando semillas antiguas, ¿usted nos podría regalar alguna poquita?

PS: ahí las tengo, si, si

J: ¿alguna semilla?

PS: si, si, tengo hay semillas

J: ¿tienes alguna así más histórica de antigua?

PS: de tomate, no he tenido na más que tomate valenciano y alubia de la corfa buena

J: a mira, que bien

PS: y tengo semillas de coles también, de grumo, del mejor grumo que había capuchino, capuchino, ahora se lo enseñaré, le daré de todo lo que quiera

J: ¿ponen calabazas también, calabazas de asar?

PS: eh?

**J:** ¿calabazas de asar también?

**PS:** de aquí también, pero semilla de calabaza de asar no tengo eh

**J:** no tiene ya

**PS:** si que tenía ahí también pero las ratillas, las ratillas han entrado y se las han comido, ahí también había que sobraron, mira si sobraron, pero como está ahí debajo de la bañera esa, tengo hay to los trastos, las ratillas se las comieron, aún vimos ayer una por aquí, me cauen bien grande de esas trecheras, digo, mira Joaquín mira me cago en la leche, digo trae el cepo ese que tienes tú y verás como caerá, ya le pondremos un pedacico de pan, de tocino, o morsilla lo que sea y a mi lo si, me cao los sepos y no le caían, digo no les caían porque es que el sepo lleva mucha fuerza y salta, digo hay que ponerle, en la rabera esa puntica que lleva, una piedra así, entonces no puede saltar, te la cogería por medio, pero un sepo de esos de perdices que lleva un muelle muy fuerte a la que se come, tran salta, salta por lo menos un palmo o dos y la rata se va, sesquiva sin salir

**J:** eh..

**PS:** lo malo será papel para darle, tendrá que coger un trocico de papel

**M:** bolsas de plástico llevo yo allí

**PS:** ¿llevas?, pero claro un poquitín de semilla en la bolsa si

**Ju:** espera, espera, Pepe, no tengas prisa

**J:** Pepe, ¿a usted le importa si más adelante Mayte vuelve otro día para hablar con usted?

**PS:** ah cuando quiera, yo aquí paso la vida sabe, aquí por la tarde, por la mañana, cuando sea, me levanto y aquí estoy, porque mire el campo pues lo he dejado todo ya abandonao, este año he dao a los 4000 kilos de olivas, los he dao, a este Juan cogería 80 oliveras más las cogió, allí en la cañá unos rumanos, les di allí to una chica que hacía a lo mejor 3000 kilos, no digo más allí hay 3 o 4 días de labrar de olivera, sabe, yo no podía cogerlas, ya cogimos entre el chiquillo y un rumano que llevamos, cogimos ya 6000 kilos y mi hijo dice ya está bien padre pa casa tenemos de más y era pa ... (?) y es que claro cuesta mucho entre hacerlas, recogerlas y todo se gastan en un jornal y más que todo, si llevas por ejemplo, por ejemplo hay quien te ayuda, te se cae o te se ayuaya o se hace el pie o lo que sea, entonces, entonces ya pues si..si busca las cosquillas te arruina

**J:** je, je, eso es verdad

**PS:** habrá que vender pa poderle pagar los campos y los campos no...no te los compra nadie, que vamos a hacer

**J:** está complicao el tema

**PS:** si

**J:** mire es que nosotros ahora hay que escribirlo y esto cuesta bastante, entonces igual si se nos ocurre alguna cosa que no le hemos preguntado o si no le importa, Mayte vuelve otro día con usted y habla...o recoge alguna semilla que ahora no tenga o alguna cosa de estas

**PS:** bien está

**J:** si queremos, si quiere volver Mayte otro día ¿con quien tiene que hablar, tiene usted teléfono o con su sobrino?

**PS:** ni se el número de teléfono porque no cojo el teléfono para nada, yo vivo...

**J:** ¿a quién habría que llamar?

**PS:** ese es sobrino mío

**J:** buen sitio se han buscao aquí, ahora fresquito con el viento, aquí a la sombra

**PS:** aquí a la tarde se está muy bien por la tarde nos ponemos en la parte baja y por la mañana nos venimos aquí

**May:** ¿cómo se llama Pepe..?

**PS:** José, bueno... (?) es que el número mío no

**May:** digo el apellido...así, para apuntarlo

**PS:** ¿yo? José Selles Carot

**J:** ¿usted nació aquí, aquí en Altura?

**PS:** ¿eh?

**J:** es nacido aquí en Altura?

**PS:** si, si, todo nacido aquí

**J:** ¿toda la vida aquí?

**PS:** toda la vida aquí, no he ido a ningún sitio na más que mire, a Barcelona fui una vez, a Valencia y a Zaragoza, los montes merindades los he visto...porque he sido cazador y lo se to los campos de todo

**J:** los corre todos

**PS:** lo he corrido todo, pero además ande voy no estoy tranquilo prefiero estar aquí

**J:** prefiere estar aquí

**PS:** me creo que soy un forastero, je, je

**J:** no está a gusto más que en casa, usted que ha sido cazador...

**PS:** hay tío que es fresco y en to las partes está bien, no se importa estar aquí ni allá y tol mundo se piensa que es del, yo no a mi me da vergüenza todo

**J:** usted quiere ver el campanario de Altura, eh? Usted que ha corrido monte y ha sido cazador, hay mucha gente que aprovecha muchas plantas del monte

**PS:** si

**J:** ¿usted conoce las plantas que son comestibles el llitsó, la camarrocha...?

**PS:** lo mejor que hay aquí para hacerse el poleo, manzanilla y hay otras, de esto que se decía tomeo...o sea tomillo real y tomillo del otro, sabe, que lo gastan muy bien, está la manzanilla que la hacen la manzanilla esa..la hacen para...paral de esto de..

**J:** de infusión?

**PS:** lo que toman en los bares y todo eso

**J:** pero esos son aromáticas pero plantas de comer, ¿alguna planta que se coma del monte?

**PS:** ¿de comer? De comer hay muy pocas

**J:** ¿hay pocas?

**PS:** moras y todo eso, porque las higueras aquí por ejemplo son bordes no valen

**M:** alborosos si que comía

**PS:** ah si alborosos si, alborosos

**J:** eso emborracha

**PS:** eso emborracha si señor, eso emborracha, esos son silvestres, la única cosa que habrá que se puede comer y..y son silvestres, pero te pinchan también, llevan puncicas de eso y te pinchan la boca

**J:** molestan un poco

**PS:** pero hay otras cosas también que también son medio silvestres que son acerolas

**J:** acerolas

**PS:** sabe, que llevan un huesico y níspolas que también se han crio muchas veces sin plantarlas, allí arriba en medio el monte salían ellas solas, por (?) Rodeno,...y prunas de estas pues había muchas por el monte, se cogían banastos de prunas de estas, eh, en mucho allí en Rodeno, el tío (?)..alli le llevaba la chicha y las pagaban a peseta el kilo, a peseta el kilo desto y esto lo gastaban para...para conserva , para cogerlas y prunas y

**J:** ¿y mermeladas?

**PS:** no, se hacía más y todo para esto, antes la pruna en toda clase de eso era lo que se gastaba

**May:** ¿y jínjoles tenían sembraos?

**PS:** eh, jínjoles también hay alguna de esa aquí, hay alguno, ahí riba tiene un chico, pues tiene ahí riba, este Segundo que le decimos, tiene ahí riba un jinjolero de esos, si

**J:** muy bien

**PS:** es que hay de dos clases, hay unos que son pues casi como esto, fijaros, otros son...los que son como le diré yo que san crecido en el monte y todo son perruños

**May:** ¿son más pequeños?

**PS:** perruños aquí...

**May:** perruños

**PS:** en vez grandes decían albares, los que son más grandes son albares y los otros son perruños

**J:** pero son más sabrosos los pequeños, ¿eh?

**PS:** los pequeños si, del terreno

**Ju:** el tomate este valenciano ¿lo llevarás muchos años ya?

**PS:** a lo que menos 20 años 25, además llevaba otros que no eran tan eso como eso, pero el otro año el chico trajo que le dieron uno de ahí de Valencia, sabes, porque él ha estao allí 24 años 25 una multinacional y tenía semillas allí de todo él y había un chico allí que llevaba muchas semillas dice mira si ande me encuentras unos tomates valencianos y yo había plantao ya allí las mías pero a la parte alante de aquellas planté 4 golpes, 4 golpes de esos , venían más trasás y sin menos abono que las otras, pero pa la que hicieron pa riba, se vio el primer pomo lleno, el otro y el otro, el otro, me caguen, los guardé y mira ves

**J:** muy bien muy bueno

**PS:** ahora que está regao, hemos regao esta mañana

**J:** ¿la huerta suya es esta de abajo o la de arriba? ¿La de abajo?

**PS:** si la de abajo

**J:** ¿puedo echar un vistazo a la huerta?

**PS:** que no se acuerda de los botes que...alubia de la corteza buena

**May:** de la corfa buena ¿no?

**PS:** de la corfa buena

**May:** es que de alubias nos dio dos, ésta y vamos a ver cual es la otra y ésta

**PS:** si, esta es..

**X:** al revés Pepe esta esa de la corfa buena y esta es de las largas

**PS:** calla a ver si está aquí, si

**May:** las podemos sacar

**PS:** esta es de la...ya te lo diré yo, de esa Nuria...esta es de la Nuria, si

**May:** ¿y las dos son antiguas?

**PS:** las dos son antiguas

**May:** ¿son labores que llevaba usted de hace mucho?

**X:** de to la vida

**May:** a ver igual está un poco dura

**X:** ¿lo tienes apuntado Pepe?

**May:** apunté solo el nombre y...

**PS:** solo el nombre

**May:** claro, pero no puse...

**PS:** la judía no, es que también para, también son de la corfa buena esta, pero son diferentes, son la una roja y la otra pintada, así es que

**May:** porque esta es como más pintada ¿ si, no?

**PS:** exacto, esta es de la misma clase pero ésta esa alubia la corteza se queda pintada y ésta se queda roja en natural

**May:** ah

**PS:** toda roja

**May:** ¿pero le llaman igual de la corfa buena?

**PS:** si de la corfa buena, las dos, que son antiguas

**May:** y esta...

**PS:** me voy con ella me llevará hasta al ambulatorio con el coche, ella yo le diré donde tiene que ir, me lleva usted a recoger unas cosas que va a venir encantao

**May:** ¿y cómo, cuándo se plantaban estas alubias?

**PS:** estas alubias se plantan pa la virgen del Carmen

**May:** ¿y cuándo se recogen?

**PS:** el 18 de ago..., miren ahora están ahora en flor, para echar ahora, luego se la enseñaré la mata como están todas todas floración para para (?)

**X:** a finales de septiembre se empiezan a coger

**PS:** a la que nos levantemos yo se las enseñaré, todavía están en flor y en corticas así, si había venido, si viene otro día más tarde ya le daré, cosa buena, me enseña el otro que sea

**May:** esto es acelga, lo que no se es si es de la acelga de penca roja o de la otra claro

**PS:** de la otra de blanca

**May:** de blanca

**PS:** de blanca es

**May:** vale

**PS:** acelga que le di unas pocas entonces de la blanca

**X:** ¿quieres de las negras? Ahi hay

**PS:** de las negras da igual, es mejor la blanca que la negra

**May:** ¿y son las dos igual de antiguas?

**PS:** igual, igual de antiguas

**May:** ¿y la acelga cuándo se plantaba?

**PS:** la acelga plantamos ahora para, dura todo el invierno, acelga se planta todos los días, todas las veses se planta, pero así como ahora la plantas y hasta mayo no se espiga, en ..si la plantas por ejemplo en febrero o

marzo o abril hay que la que sea así, cogerla tier necica y cortarla, pero ya no brota, se espiga si no la dejas se espiga y esta ahora cara al invierno pues no puede, no puede espigarse, vas cogiendo y el frío no la deja espigar, a mayo si, a mayo coge ya se espiga

**May:** claro

**PS:** por febrero o marzo saca ya ella para criar la labor

**May:** claro, bueno vamos a ver, esto no se ni lo que es, debe ser grumo ¿o? No se

**PS:** esto es labor de col, si

**May:** ¿grumo el capuchino o cuál es?

**PS:** el capuchino, si

**May:** el capuchino ¿y estas cuándo se sembraban?

**PS:** esas se sembraban ahora en el, en agosto, para (?) la semilla, en agosto, que están plantas mire que son esas coles que se ven ahí

**May:** ¿pa cogerlas hasta marzo o ?

**PS:** no, no el grumo viene ahora en seguida, para noviembre por ahí octubre ya está el grumo ya

**May:** ¿qué son así más chatos o..?

**PS:** no, no, pegan un poco en punta, se llaman capuchinos porque los frailes llevaban la capucha, je, je, y por eso les dicen capuchinos, sabe

**May:** esto creo que me dijo guijas pero no estoy muy segura

**PS:** estos son pesoles que ves lo que me sobraron, de los míos

**May:** guisantes ¿no?

**PS:** guisantes

**May:** pesoles

**PS:** el mes de octubre se plantan, ahora a últimos de octubre se plantan

**X:** si no la calor los quema

**PS:** esos que había esos poquicos se los di a ella que no tengo yo para sembrar tengo que comprar

**May:** anda, pues luego le pida a Pep Roselló

**PS:** eh

**May:** estas se las va a quedar Josep Roselló para el Centro de experimentación agraria y le puede pedir

**PS:** no ya no

**May:** de las suyas para...no hombre pero

**X:** en la cooperativa venden sobre

**PS:** allí venden

**May:** pero esta es una labor que llevaba usted de antes o no

**PS:** si, si, de mucho antes, no, de toda la vida

**May:** claro

**X:** eso ahora cuando ya es mayor ya se guarda menos labores

**May:** ¿y ésta es de sandía negra no?

**PS:** exacto, si, si, sandía negra, de ésta misma de ésta

**May:** de esta

**PS:** de la que había antes, esta es antigua

**May:** ¿y esa cuándo se plantaba?

**PS:** eso ahora se planta pues para marzo por ahí, febrero, marzo se planta

**X:** el mes pasao es cuando se cogía

**PS:** ahora en verano es cuando se cogen, mira estas son las últimas, estas son de punta de rama, siempre hay alguna y ves y todavía está

**May:** osea para finales de agosto es cuando se cogía

**PS:** si, si, si

**May:** ¿pa septiembre ya no..?

**X:** ya están abiertas

**May:** ya no quedaban ninguna

**X:** y en la huerta Valencia mucho antes

**May:** así ya no nos despistamos, esto yo creo que es un, un, no esto debe ser...

**PS:** ah esto son labor de tomates, tomates

**X:** ¿tomate valenciano es?

**PS:** tomate valenciano

**May:** ¿de tomate?

**PS:** si, si de valenciano, tomate valenciano

**X:** no falla tomate valenciano

**May:** es que como había algunos restos como de ajo y olía a ajo digo a ver si va a ser cebolla o algo

**PS:** es que para aguantar la labor yo les pongo un ajo

**May:** ah

**PS:** y así no se polillan

**May:** que bueno

**X:** el ajo lleva antibiótico

**PS:** el ajo lo pongo en to las semillas y nada además en un saco de esa alpillera, en el reboste que tengo allí yo, las alpillera no tampoco se polilla nada

**May:** ¿osea que pone un ajo entero?

**PS:** un ajo entero o medio, lo que sea da igual, pero un ajo entero a partirlo, luego (?) la mano

**May:** y esto ya es el tabaco pero esto ya no, y le quería hacer na, cuatro preguntitas, si tiene tiempo

**PS:** si hombre si, si me tienes que llevar a caballo tú, me tienes que llevar a hasta el ambulatorio me llevarás, si, luego de allí te irás

**May:** como, luego cuando ya lo tenga, porque esto luego se pasa a escrito y luego ya se lo doy, cuando ya lo tenga todo, pues se lo traigo y así pa que lo lean sus sobrinos o yo que se

**PS:** allí en la plaza la iglesia número 6 vivo, con mi sobrina

**May:** pues mire lo voy a apuntar

**X:** el hijo trabajaba en la fábrica de semillas

**May:** si nos estuvo contando la otra vez, es verdad. Hablábamos de la cebada ¿cuándo se segaba la cebada?

**PS:** la cebada ahora en...espera que te diga en, a primeros de junio la cebada porque el trigo se estaba un poco más tarde, la avena y la cebada se venía un poco más temprana, sabe

**X:** si a últimos de julio se

**PS:** a últimos de julio y junio ya el trigo ya, la cebada a últimos de julio...de junio y el trigo ya en julio ya

**X:** a últimos de julio porque viene la codorniz, viene la codorniz

**PS:** pero es que aquí venía más pronto, ahí en Aragón venía un mes más tarde

**X:** no pero lo que le interesa es saberlo donde, y donde se siembra es en Aragón

**May:** no, pero aquí, aquí, cuando antiguamente sembraban cebada para los animales

**PS:** cebada para entonces

**May:** se segaba

**PS:** y luego para eso aquí porque de aquí nos íbamos a segar a Aragón, cuando habíamos segao aquí lo nuestro, entonces nos marchábamos a Aragón a segar ya

**May:** claro ¿y los garbanzos y las lentejas cuándo se plantaban?

**PS:** garbanzo eso se siembra, el garbanzo en febrero y en y las guijas y eso en febrero, a últimos de enero, primeros de febrero, por ahí se plantaban ya

**May:** ¿solo en el secano?

**PS:** tanto guijas como lentejas como de lo otro, porque lentejas plantamos, nosotros plantamos cuando acabó la guerra había tanta hambre pues plantábamos lentejas cuando sembrábamos el trigo, sabe si lo sembrábamos y sembrábamos (?) en octubre también se plantaban

**X:** ¿no te acuerdas que mi padre plantaba garbanzos en las sotanicas?

**PS:** si exacto, el garbanzo se planta, la lenteja si quiere también se puede plantar si quiere al mismo tiempo que el garbanzo y la guija también y la guija es como si fuera tramusos, igual quel tramuso es

**May:** ¿y luego para cuando se recogían?

**PS:** (?) entonces allá a la que viene mayo, entonces todo ya, el garbanzo y todo eso en mayo ya se hace, si

**May:** ¿que solo se hacía en el secano?

**PS:** en secano y en la huerta entonces se plantaba

**May:** ¿ah, en la huerta también?

**PS:** lo que pasa que en secano se plantaba más, en la huerta a lo mejor se, como te diría yo, se que solían quemarse y en el monte eran más seguros, sabe

**May:** claro

**PS:** aquí iba un hombre que iba al rosario, por la mañana antes de la guerra hacían rosario por las mañanas los domingos o lo que sea y el iba al rosario y cantaban eso, para, espera que me acuerde, corasón santo tu reinarás, mata de garbanzos al saco irás, así que después del rosario se iba a la huerta y el cantaba eso,

corasón santo tu reinarás, mata de garbanzos al saco

**X:** pero a robar

**May:** al saco, madre mía ¿y el panizo cuándo lo recogían?

**PS:** el panizo, pues mire ande todavía está, se planta en mayo, ¿lo ve ahí como están de verde?

**X:** ya lo están recogiendo

**PS:** hay de ellos que cogen, si se planta muy temprano en mayo, a primeros de mayo, ya está para coger ahora, pero depende cuando se plante, como hay un par de meses para plantarlo y este señor pues viene un poco más (?) verdad, pero ya vale, la panoja que tiene ya no vale casi ni para turrar, no está tierna ya, el grano está, le falta la gracia

**May:** ¿y antiguamente que tipos de panizo sembraban o era todo el mismo?

**PS:** pues sembrábamos antiguamente era pues un, un panizo le decían gabachica, la adasa aquella le decían gabacha

**X:** ¿esa amarilla?

**PS:** no era amarilla, un poco más amarilla y la otra blanca que había de dos clases, que lo que pasa es que las panojas no eran así como estas, la producción de estas no la tenían, pero en fin, venían a ser así (25 cm.) unas panejicas así que no llevaban tampoco suro, el suro era muy finito y todo era grano, sabe todo era grano, entonces pues se molía guijas, garbanzos, de esto panizo y avena unos cuantos granos, y habas todo molido, sabe, y luego para para comer

**May:** y estaba de gloria

**PS:** hombre claro que estaba, cuando uno hay hambre...

**X:** menudo pienso

**PS:** depende, hay quien no le entran ni por a..ni por ninguna parte

**May:** eso porque no hay hambre

**PS:** hay otros, a otros no le entra por ningún lao la comida, a lo que veo yo...

**May:** si, si que si como mucho eh

**PS:** si, madre mía

**May:** ¿y los boniatos antiguamente cuándo se ponían?

**PS:** los boniatos se ponen en el invierno se ponen para hacer el plantel, para enero todo eso y luego brincan a la primavera, por mayo o por ahí brincan y todo, ahí tengo ese trocico yo que son boniatos

**May:** ¿y luego ya se recogen?

**PS:** ahora en octubre

**May:** en octubre

**PS:** en octubre

**May:** ¿antes de que llegue el frío?

**PS:** antes de que llegue el frío, amás, aunque llegue el frío no pasa nada porque como están tapaos con las mantas, pero es que entonces si viene una escarcha sabe lo que pasa que lo hiela todo

**May:** ya se estropean

**PS:** no ellos no le digo, la tierra están (enrrunaos?), pero las matas, las matas se hacen ya, y y es que además si los dejas mucho tiempo en la tierra que se pasen grillan, ellos ahí al estar al lao de la tierra mueven, grillan, hay que sacarlos dejarlos allí en casa, en un rincón donde tengan poco aire, les pones una manta o dos de estas talegas para que no germinen allí que se queden siempre en la misma situación

**May:** que esté oscuro

**PS:** y el boniato pues cuesta mucho de consumirse, es como la patata cuesta mucho y el boniato nunca se grilla, así nunca se grilla, la patata si, la patata por ejemplo a los tres meses que esta criada sabes suele apolillarse ya, osea mover y ahora con los polvos estos que hay no pasa nada

**May:** ya pero claro antiguamente no había...

**PS:** antiguamente no había eso, pero sabes lo que se hacía, se quitaba cuando movían se quitaban los grillones, en un menguante porque si los hacías en creciente, en creciente entonces la luna, sabe, pues al quitarlos fuera de, que era creciente, se polillan por el corazón de la patata un poco de negra

**May:** anda

**PS:** valían, pero entraba allí...estaban buenas pero al pelarlas y abrirlas pues había una cosa negra allí y era el corazón y todo eso era un poco negro, o a binzas, unas binzas que se ponían así, pero se gastaban igual

**May:** osea que era mejor quitarlo en menguante

**PS:** en menguante, si, es como de los árboles, mire este árbol pues se poda, tol que tira la hoja sabe hay que pe...hay que tirarlo en menguante y el que..el que no la tira, como le diré el naranjo este, el níspero que no la

tira, eso en creciente, el nisperero no la tira, en creciente

**May:** en creciente

**PS:** porque es que el corte, que le diré, así un corte hay en ese naranjo en menguante y la secatriz del corte a lo mejor se le queda un pedazo seco hasta aquí (5 cm.) para abajo y si lo corta por ejemplo en cresiente, osea en cresiente hace un ruedo y la misma savia se une

**May:** se cicatriza

**PS:** si se une, hay veces que se une, depende de la fuerza del árbol, y si no pues se queda por ahí cortao y se hace un..., como le diré, un redondelico de durullón de la savia y asunto terminao

**May:** y ya se treminó

**X:** bueno me voy

**May:** muy bien

**PS:** si nosotros ya nos vamos pronto en seguida

**May:** nos quedan...eh (ruido de moto) la...ahora que hablaba de las lunas el estiércol ¿le daban la vuelta también en menguante?

**PS:** si, si, en menguante

**May:** en menguante tenía que ser

**PS:** en menguante, le dábamos la vuelta para que se, como le diría yo, para que se hiciera más así él, se quedara más menudo y es que entonces también sabe lo que hacía, le echábamos super, super que era más barato, sabe y duraba más había más el abono, para ya tirarlo, como había poca cantidad, hasta incluso con super, basura, basura toda menuda en el monte sembrábamos así a surco, a surco, pero nosotros en el monte eso que hacíamos hormigueros, hacíamos en cuanto cogíamos el trigo, unos (?) que habían muy buenos, le dábamos una reja con el caballo, sabes y luego tol restojo y del monte ramas, un hoyo así, tierra encima, le pegábamos fuego y quemaba, entonces luego a la tierra escampábamos y aquello era abono

**May:** eso era abono también claro

**PS:** y si se pega también un par de rejas en el mes de agosto, la tierra la mueves un par de veces, el sol la marchita y todo y luego la cosecha es mucho mejor

**May:** va mejor

**PS:** va mucho mejor

**May:** ¿y cuándo sembraban las patatas en qué época?

**PS:** las patatas ahora aquí se plantan dos veces, ahora en junio, en julio se plantan, de segunda, sabe, y de primera, de primera se las plantamos siempre en febrero

**May:** ¿antiguamente también?

**PS:** también si, de to la vida, lo que pasa en la huerta Valencia las plantaban en Navidad ya, allí es que el terreno era más más bueno y hacía una temperatura buena y en pas entonces hacía

**May:** ¿y aquí cuándo se recogían luego?

**PS:** aquí la patata, sabes, la recogíamos pues en mayo, en mayo verdad porque tampoco la dejábamos que se granara mucho porque to la clase de cosecha, sabe, si la dejas que se grane luego suele polillarse más, está, vale más siempre cavarla y recogerla por tierna lo mismo la cebolla, que la patata y por todo, cuando la mata ya tiene fuerza ya, entonces la cavas y te dura más, sabes, no está tan granada si quieres verdad, pero también está buena está granada y la cebolla pues lo mismo, a lo mejor la coges ya granada, pasá y to eso y germina más pronto y si la coges verde entonces ya no germina tan pronto, ya se queda ya, la duración de la patata, de la cebolla le cuesta más para germinar porque no ha tenido la fuerza ella granada para ella brincar más pronto

**May:** claro

**PS:** le cuesta más de brincar y además con menos fuerza, a lo mejor le sale un grilloncico pequeño y si la sebolla está granada, está fuerte, entonces mueve con más, con más fuerza

**May:** claro, eso, todo eso hay que saberlo. Y eh los...la calabaza cuando se ponía también...?

**PS:** la calabaza también ahora la ponemos a marzo si no fuera que está un poco tierna le daría una yo, yo tengo ahí nueve, si viene otra vez le daré una, pero es que ahora están un poco tiernas

**May:** bueno pues otro día que

**PS:** sabe si viniera

**May:** si cuando venga a traerle

**PS:** es que también ahora por ejemplo, ahí hay una que está un poco más ya la cogeré, luego se la enseñaré y se la cogeré, la verá, está un poco más pequeña pero nació muy pronto, sabe las otras nacieron más tarde y ahora la tormenta lo marchitó todo y lo malvó, todo está malvao a causa de la tormenta, porque higos y todo todo no lleva gracia y la tormenta lo malvó, las almendras ahora se han secao, en vez de abrir, claro hay

muchas sequías, pero se han secado casi todas, todas han secado sabe del calor, que ahora a última hora ha hecho un calor horroroso, pero no tiene el calor, el calor es diferente, fue la tormenta que lo marchitó todo y lo lo fastidió, las tormentas de verano son peste, peste para todo

**May:** vienen mal

**PS:** y cayeron también dos granizadas

**May:** que esas son las que fastidian

**PS:** si esas fastidian

**May:** y hace...antiguamente en la huerta lo que iban cambiando, ¿pues si ponían un trozo aquí de patatas al año siguiente iba a otro lado o...?

**PS:** si, si al otro lado

**May:** lo iban cambiando

**PS:** la misma cosecha nunca la cambiábamos, nunca la cambiábamos de sitio, nunca, coma esto, ¿terminamos ya?

**May:** si ya hemos terminado

**MG:** que no hay...que no hay regadío, muy poco, unos huertecitos pero nada más, es secano todo

**May:** es secano claro

**MG:** para plantar el cereal, y el cereal nos lo traímos aquí, porque es el trigo que amasamos

**May:** ah, y si no es indiscrección ¿cuántos años tiene?

**MG:** ¿yo?, pues mira el 31 de agosto voy a hacer 80

**May:** jolín, pues se conserva muy bien, je, je,

**Jj:** si hombre

**May:** bueno aquí en el campo. Pues nosotros lo que...la época que nos interesaba era esa, antes de la química y antes del motor de explosión, entonces era para ver pues que cul....qué comían en casa, ¿cuales eran los cultivos principales?

**MG:** hombre pues en el huerto cogíamos verduras, tomates, acelgas de todo eso y no teníamos nevera, matábamos el cerdo y lo metíamos en tinajas y a sacar del cerdo y las carnicerías, cordero y teníamos ganado y también pues eso, de vez en cuando matábamos algún cordero porque claro, al no tener congeladores ni nada, pues era freírlo todo

**May:** ¿para que aguantase?

**MG:** eso

**May:** ¿y pero de comer lo principal que era el trigo, las patatas, el maíz, cuál era...?

**MG:** de todo, de todo, si de todo, maíz se plantaba mucho, luego se dejó, porque ya vinieron los jabalis y todo eso y esos lo desacían todo

**May:** claro ¿y qué variedades de maíz tenían, se acuerda?...¿cómo les llamaban ustedes?

**MG:** pues maíz, no se..., habían panojas que llevaban así granos moraos, y otras rojas del todo y cuando se recolectaba, pues lo metíamos...llamábamos a la gente, a los jovenarios, para escapullar

**May:** claro

**MG:** y pasábamos una velada buena y cuando salía una roja...un abrazo

**May:** si, ¿y eso?

**MG:** je,je, y cuando salían así granitos de otros colores...un pizco y todos a...ala y los abrazos y entonces no era como ahora, un abrazo ya era..., ahora es más...que ahora con cualquiera te das un beso pero antes...

**May:** era difícil ¿no?

**MG:** era difícil

**Jj:** tenía que haber una alegría

**MG:** era eso

**May:** y, y el maíz ¿cómo lo guardaban luego...lo..?

**MG:** lo hacíamos colgao...con...dejábamos una escafolla de esas y lo colgábamos

**May:** ¿y se mantenía bien?

**MG:** si, si

**May:** y el trigo se acuerda de que variedades había, ¿cuáles sembraban...?

**MG:** huy, entonces había jeja, aurora que aquí aún tenemos

**May:** ¿la conservan?

**MG:** si, y trigo moro de ese, que era más basto, era más pa los animales, avena, cebada, to eso era pa los animales

**May:** ¿centeno no sembraban?

**MG:** si también, mucho, si, sembrábamos y aquí bajábamos, paja, con la paja se hacen muchas cosas, hacíamos banastillos y cosas

**Jj:** ¿se aprovechaba también?

**MG:** la paja del centeno que es muy dura, muy fuerte

**May:** y para...claro los animales tendrían...para animales de labor, ¿qué tenían caballos o...?

**MG:** machos

**May:** machos

**MG:** si, si

**May:** ¿y qué hacían con el estiércol?

**MG:** ah, echarlo a la tierra

**May:** lo utilizaban ¿no?

**MG:** si, si, si y como teníamos ganao, el ganao estaba de verano y de invierno, iban al reino, por aquí bajo por Montán, y a Serra también, iban con las caballerías andando, se pegaban unas andadas...

**May:** y usted se acuerda ¿qué hacían con el estiércol, lo dejaban en la tierra o lo extendían o lo dejaban tiempo?

**MG:** no primero lo hacían en un montón, le daban vuelta cuando se ponía caliente y así se cocía, iban pasando...

**May:** ¿y se lo echaban a todas las tierras o sólo a los cultivos principales?

**MG:** ay, todo pa los huertos, to los años, si y lo demás cuando le llegaba y también sembraban pipirigallo, y ahora también tenemos, y el pipirigallo es, que es muy bueno pa la tierra, al estar dos años luego sirve de...como si le echaran estiércol

**May:** ah

**Jj:** ¿y eso se sembraba precisamente para eso no?

**MG:** si, si pa los animales

**Jj:** ¿y pa que la tierra estuviera...?

**MG:** si y ahora también tenemos y lo bajamos aquí todo

**May:** porque para alimento...¿los animales de qué se alimentaban sobre todo?

**MG:** es que no es como ahora que están más en el corral, porque entonces bajaban al reino, estaban 6 meses

**Jj:** claro, entonces pastaban

**MG:** y se mantenían con lo de...como no hace tanto frío por Serra y todo eso y aquí, a Montán también venían mucho y a Villamalu, otro pueblo de aquí al lao, to los pastores se bajaban y ahora...se ha terminao

**May:** ahora ya se ha terminao, ya no se hace trashumancia

**MG:** no hay pastores

**May:** no hay pastores claro

**MG:** si

**May:** y les hacían..le...también para los animales ¿criaban calabazas y safanorias...?

**MG:** si, si, las zanahorias no nos las comíamos, no sabíamos que eran tan buenas (sonríe)

**May:** ¿ah no?

**MG:** y se les cortábamos a los corderos y nabos, también se plantaban nabos, ahora en el mes de agosto sembrábamos los nabos

**May:** nos han dicho en otras zonas también que les daban garrofas?

**MG:** bueno pero es que aquí no se crían, plantaban...se plantaban también yeros

**May:** ah

**MG:** el yero en los bancales más flojos y por las mañanas íbamos a cogerlos a mano, madre mía...

**May:** claro, con una hoz o ¿cómo?

**MG:** o a astillón, eso es una mata que se salía bien

**May:** ¿y se acuerda de que ponían primero, qué iba primero el trigo, el maíz, bueno aquí le llaman panizo, no?

**MG:** el panizo, no primero es el trigo, la cebada, la avena, todo eso es lo primero y lo demás pues allá en marzo o..., guisantes también se plantaban muchos, si, y los guisantes cogíamos las tabillas y venía un camión y se los llevaba, en tabillas

**May:** ¿esos eran para vender?

**MG:** esos eran para vender, eso ha sido después, y como llovía tanto pues, yo hablo de Pina, plantábamos muchos fresones

**May:** anda

**MG:** así en los huertos, pero luego se acabó, ya no llovía tanto y ya no, pero también venía un camión...a llevarselós, uno que le llamaban Bolos, no se si era de Segorbe o eso, se cogían una mañana, cuando yo tenía los chicos pequeños, nos íbamos pronto y ellos los dejábamos en la cama, y me acuerdo que una mañana cogimos 80 kilos, entre los dos

**May:** madre

**MG:** se hacían unos fresones así de gordos, si

**May:** claro porque usted vivió en Pina hasta...¿bastantes años?

**MG:** si, primero se vinieron aquí unos amigos que tenían...en Valencia, pero ellos lo tenían todo perdido, porque el uno era ATS y el otro también era...no se en lo que trabajaba y lo compraron, que esto todo estaba empeñaó, lo cogieron porque no, estaba perdido, y...y se vinieron aquí, pero no...se cansaron pronto

**May:** claro, el campo

**MG:** pues eso, tenían gallinas y entraba la zorra y se les comía y luego empezaron mis hijos que si se venían aquí, que nos se que,...bueno pues no nos vino muy bien pero...pero aquí ni había teléfono ni nada, yo estaba en Pina y tenía el teléfono y les pasaba los recaos a Diana a Caudiel, luego pusieron una radio de esos, pero no daba muchos resultados porque la gente sentía (se ríe)...en las teles salía la conversación

**May:** ah si, que bueno

**Jj:** interferencias

**MG:** era por ondas

**Jj:** había muchas interferencias y aquello no...

**MG:** y luego ya se apuntaron entre unos cuantos y hicieron una cooperativa y nosotros teníamos que estar en Pina solos, aquí estamos más acompañados

**May:** si, entonces antiguamente cuando vivían en Pina, claro casi todo era secano, había poco regadío

**MG:** teníamos unos huertecitos y...entonces había más agua que ahora

**May:** y de que regaban de...los huertos...¿con qué los regaban..de..?

**MG:** con acequia

**May:** con acequia

**MG:** si

**May:** ¿del río, del Palancia?

**MG:** no, unos manantiales que hay allí, pero nada muy pobrecico aquello, es casi todo cereal

**May:** claro

**MG:** y ahora de la que casi todo está perdido, la gente se ha ido a la ciudad y..

**May:** ¿lo han abandonado?

**MG:** si

**May:** ¿y patatas también sembraban?

**MG:** si, si, si, también, también

**May:** y se acuerda de...¿cómo se llamaban las variedades o..?

**MG:** pues una es desiré, yo que se, rojas, blancas,...

**Jj:** y la simiente de la patata, ¿qué se hacía se...?

**MG:** a los primeros años la hacíamos allí en Pina y, y era una cosa que, que todos los de Caudiel y todos esos venían a comprárnosla allí pa sembrar y daba muy buen resultado, pero luego ya...eso ya se perdió y se compra la labor de por ahí arriba, no se donde la traen

**May:** si eso nos habían contado en...en Teresa que iban a comprarla a...

**MG:** a Pina, si, si, si

**May:** a Pina, a...

**MG:** si, si, si es verdad, llegaban los domingos y todo eran caballerías por allí...comprando patatas

**J:** ¿y el cereal también se tenía allí la semilla, se guardaba de un año para otro?

**MG:** no, la guardábamos

**Jj:** de un año para otro ¿no?

**MG:** si, y ahora habíamos perdido la labor de...de trigo aurora y nos pasaron un poco no se quién, porque Rosa lo llevaba eso, y nos facilitaron 2 o 3 kilos

**May:** ah que bien

**MG:** y los plantemos aquí, y pero claro sin cosechadora ni nada pues

**Jj:** cuesta más

**MG:** ...y luego saquemos la labor ésta..y plantemos en Pina ya un bancal, ahora ya tenemos

**May:** osea que tienen también todavía tierras en Pina que aprovechan

**MG:** si, si, lo que teníamos allí está

**May:** y en esta zona boniatos, bueno en Pina, ¿se plantaban boniatos?

**MG:** no, no, ¿sabes dónde plantábamos boniatos? En Ragudo, tenemos allí de mis padres que...una masía que la repartimos entre los 3 hermanos y allí si que se hacen buenos los boniatos, pero...

**Jj:** ¿boniato blanco o?

**MG:** si, blanco y así amarillo

**Jj:** no es que hay otro que es rojo por eso lo digo

**MG:**...pero ahora no, lo plantemos todo almendreros y ya...la huerta la hemos dejado estar ya

**May:** y en Pina, así de árboles ¿había almendros o no, era todo cereal...no había...?

**MG:** si hay algún almendrero pero se suelen helar, como hace tanto frío

**May:** hace frío

**MG:** si, y también plan...manzaneras, pero bueno todo ha ido al traste..., una temporada que trajeron mucho plantel, así obligaban a la gente a que plantara, pero nada, y albercoques también teníamos pero después que ha salido la polilla esa de que, la mosca, yo no sé de donde han sacado tanto bicho, pues nada, nada, ha quedao en nada

**May:** antes había...

**MG:** aquí antes también teníamos albercoqueros, nada más quedan dos que son de esos menudicos y esos aún aguantan, pero los otros los tuvimos que quitar, la mosca los deshacía

**May:** ¿y antes no había?

**MG:** antes no, huy en Pina teníamos un bancal de albericoques pero buenísimos, eran de esos blancos, gordos, amarillos

**Jj:** si, si, también nos han dicho que por ejemplo para la patata que tampoco, tampoco había...entonces no había bichos

**MG:** claro, tampoco, no había nada, pero luego tu sabes, eh...esa barbaridad de gusanos de esos y aún este año no habían, hay años que no...el año pasao no había ni...ni de la mosca tampoco

**Jj:** a tampoco

**MG:**...pero este año ya han empezao otra vez

**May:** y nos han dicho también en otros sitios que hacían, no se si lo harían en Pina, eh para la tierra una cosa que llamaban hormigueros

**MG:** si

**May:** ¿se hacían también en Pina?

**MG:** si, también lo hacían también

**Jj:** y eso que es ¿para limpiar la tierra?

**MG:** si, eso pa quemar la tierra, les ponían aliagas, lo tapaban, le pegaban fuego y era muy bueno eso pa la tierra

**Jj:** y luego se extendía o...

**MG:** si, luego la extendían

**Jj:** servía también de abono

**MG:** si, aquí lo que está el abono que hacen de...de lombrices

**Jj:** ah, si, si ¿pero eso antes no se, no se usaba? Eso es ya más moderno

**MG:** no, pero aquí si que lo hacen ahora, aquí hace tiempo que les dan una pequeña subvención por lo de las...

**May:** lombrices

**MG:** si, y como hay tanto estiércol de las ovejas y de las vacas, pues hacen, echamos bastante aquí en las patatas y...y en la tienda también hay unos saquicos pa vender

**May:** ah, y en, en Pina, cuando hacían cosas de huerta...eh...¿se acuerda así alguna...alguna cosa que ya no, que ya no se siembre...bueno habrá muchas claro, algún grumo, alguna...?

**MG:** si, yo aún guardo la labor de las coles de allí, de Pina y las acelgas también

**Jj:** en cuanto a huerta también la semilla claro se guardaba para otra vez y..

**MG:** si

**Jj:** y todo eso, no, un año y otro año

**MG:** si,si

**Jj:**...y qué era de todo, en cuanto a huerta, pues me imagino yo, ¿tomate, calabacín?

**MG:** si, de todo

**Jj:** ¿lo que es alubia también, todo?

**MG:** si

**Jj:** alubia pero ...

**MG:** alubia de mata alta, de mata baja, este año no hemos plantao de mata alta, de baja si

**May:** solo de baja

**MG:** si

**Jj:** ¿da más o no..?

**MG:** bueno pero las de mata alta son más largas, más...es otra variedad

**Jj:** ¿y en el caso de la alubia como se ...la semilla se secaba al sol para luego guardarla o..o no?

**MG:** se deja en la mata...

**Jj:** se deja en la mata y así que se quede

**MG:** y luego se coge cuando quieres y luego la esgranas

**Jj:** y con eso ya pues para el año que viene

**MG:** si

**May:** ¿y gorgojos y esas cosas antes tampoco...para guardar la labor de un año para otro no..no tenían?

**MG:** ¿gorgojo qué es?

**May:** eh los escarabajos, o los...no se lo comían

**Jj:** los bichos, sobre todo para el cereal y así

**MG:** claro que, siempre, sabes lo que va muy bien, el trigo no, pero las alubias, guisantes y todo eso, lo metemos una noche ...al congelador, al otro día lo sacas y ya no se apolilla

**Jj:** ¿y antiguamente había algún método para eso, porque claro no había congelador, entonces?

**MG:** no

**Jj:** había digamos que limpiar y ya está

**MG:** la tenías un año o dos pero al final to las alubias, todas con un agujero

**May:** se picaban

**Jj:** se picaban, claro, claro

**MG:** se picaban, pero ahora el congelador va muy bien eh

**May:** pues no se si... ¿y guardaban algo de las..., de las lunas, para hacer trabajos?

**MG:** si, si, si, el manguante es mejor

**Jj:** ¿para sembrar?

**MG:** pa sembrar

**Jj:** pa sembrar el manguante y, y..

**MG:** si, y las ensaladas también, yo también lo miro, porque si no se espigan más, siempre lo han dicho

**Jj:** osea todo lo que sea...

**MG:** en manguante si...

**Jj:** ¿en manguante hay que ponerlo para que no se espigue mucho?

**MG:** si, si

**Jj:** ¿había mucha tradición?

**MG:** ahora no lo se si, no se.. habrá quien lo mirará, otro no, pero siempre decían el hombre lunero no llena el granero

**Jj:** si eso hemos oído varias veces, lo de no, no muy lunero no soy..

**MG:** ya

**Jj:** todo el mundo dice, pero luego todo el mundo también piensa que o hacía caso de..pues eso el manguante para sembrar...

**MG:** por lo menos las ensaladas yo si que lo miro, siempre

**Jj:** para otras cosas no..., ¿por ejemplo para el estiércol?

**MG:** pal estiércol también

**Jj:** también se mira

**MG:** aquí lo miran también y...porque si no, siempre hemos dicho que se crían más pulgas, si lo miran eh, para ver cuando lo sacan...

**Jj:** ¿a la hora de voltearlo?

**MG:** del corral, lo limpian y hasta ahora no hemos tenido...yo creo que echan un poco de cal, cal viva en el suelo

**Jj:** pa desinfectar claro

**MG:** y no vemos, no, va muy bien eh

**Jj:** y yo lo que...en cuanto a huerto, porque eso sería para comer para casa diariamente, pero

**MG:** ¿cuál?

**Jj:** lo que es la planta de huerto, me refiero a calabacín, todo esto

**MG:** si, si

**Jj:** ¿pero claro eso no hay todo el año?

**MG:** no hay todo el año, y aún vendemos

**Jj:** si y ¿había alguna manera de conservarla?

**MG:** ah, en el congelador

**Jj:** no pero ¿y antes del congelador, había alguna forma?

**MG:** no, nada, las calabazas las secábamos, secas

**Jj:** que aguantan mucho claro

**MG:** pues claro

**Jj:** pero por ejemplo tomate, ¿no se hacía conserva de tomate?

**MG:** si, mucho

**Jj:** claro, que era cocida, ¿no?

**MG:** tomate y el tomate con alubias, crudas que las metes con un poco de tomate, al baño maría y aguantan bien

**Jj:** y aguantan bien

**MG:** si, si,

**Jj:** claro, es que antes de la electricidad pues no había Congelador, no había formas de...pero también se harían pues eso conservas y se guardarían las cosas

**MG:** claro

**May:** ¿y recuerda alguna labor de tomate que tuvieran en Pina o de...?

**MG:** si aún tengo alguna labor de Pina, la voy plantando to los años

**Jj:** ¿qué era tomate...?

**MG:** saco la labor y la pongo en...en un tazón, la dejo 3 o 4 días que fermenta un poco y luego las lavo bien en un colador y las seco y las pongo en un papel

**May:** y ya las guarda pal siguiente año

**MG:** si

**Jj:** ¿y qué es tomate, tomate valenciano o hay más ramas?

**MG:** tomate valenciano, otros que son así moraos, que un...estuvo una en un bar por ahí arriba y le sacaron tomates y les dijo huy, que no me darían un tomate pa labor, me lo trajo y ahora...

**Jj:** hay un montón, claro es lo que tiene

**May:** muy bien pues, ya hemos hablao de muchas cosas

**MG:** bueno pues

**May:** no se si...seguro que se nos quedan muchos detalles por ahí, porque claro se

**MG:** no se

**May:** se pone uno a recordar cosas de antes y...se tarda pero...pues

**Jj:** hombre lo que si en otros sitios hemos visto que era una vida muy dura, la vida antes, porque se trabajaba mucho, pero también todo el mundo lo que siempre los recuerdos son también de bastantes alegrías, cuando hay...pues lo que hablábamos antes del maíz, este tipo de detalles que la gente al final también lo disfrutaba

**MG:** claro, que si, luego pues a la noche de San Juan, yo me acuerdo que una vez o dos fuimos, habían algunos niños que estaban arniaos, y...y mi abuela le llamaban Juana, entonces buscaban uno que se llamaba Juan y otro Juana, eso me acuerdo de la última vez que fuimos, que ahora todo son operaciones y... eso... y ibámos al rebollal y había una zarza de esos, que echan esos...que antes les decían tapaculos,

**May:** si

**Jj:** escaramujos

**MG:** (?) así largas y las zarzas eran así de gordas (como un brazo), la, el tronco, y lo partían por la mitad y lo separaban así un poco y pasaban el crío por allí, por medio de la zarza y decían tómalo Juan, dámelo Juana y el otro, este niño quebrado que lo curó Santa Ana, lo pasaban 3 veces y luego ataban, ponían barro y separaban la zarza, la ataban así con trapos, iban a regarla y luego los padres del niño me acuerdo que nos hacían una convivida, allá a las 12 de la noche o la 1 y ibamos todos a lavarnos la cara a un...a unos gamellones que habían de agua...y eso, pero ese fue último y luego los padres iban a regar la zarza

**Jj:** y de resultao...¿daba resultao?

**MG:** si, si, mira aún está el chico que lo pasaron y bien, bien

**Jj:** ah, mira

**MG:** mira hay cosas que

**May:** porque también antes se usaba mucho...pues plantas para...medicinales o para...o iban a coger al campo ¿no?

**MG:** si, la noche de San Juan decían que era muy bueno y lavarse uno la cara pero...

**Jj:** ¿y qué, qué plantas se usaban?

**MG:** huy pues las que usamos ahora también pa la infusión

**Jj:** claro, aparte de ...

**MG:** ...melisa, salvia, tomillo

**Jj:** pero todo, ¿bueno para cocinar y luego también para infusiones?

**MG:** pa infusión y...la salvia las hojitas son muy buenas pa poner en la carne, hay quien pone tomillo pero...

**Jj:** ¿orégano me imagino que también se usaría mucho?

**MG:** orégano también si, pa así pa las pisas y todo eso

**May:** ¿y cogían alguna para comer?

**MG:** pa comer qué ¿perejil o eso?

**May:** eh...serrajas o no se como les llamaban en otros sitios

**MG:** no se

**May:** ¿conejitos o..?

**MG:** ahh, de eslizones y todo eso pa ensalada

**Jj:** pa ensaladas, ¿no?

**MG:** si

**Jj:** claro, bueno eso también se usa hoy día

**MG:** si, si y aquí también lo cogemos, lizones de todo eso

**May:** muy bien, bueno pues muchas gracias

**MG:** bueno je, je

**Jj:** si quiere añadir alguna cosa más

**MG:** pues no se, es que no se que más te pueda decir

**May:** bueno de todas maneras cuando lo...

**Jj:** cuando ya lo pasemos a papel

**May:** claro, cuando lo pase a papel y eso pues, si veo que alguna cosa me falta o tengo alguna duda o lo que sea pues ya le llamo..

**MG:** bueno, bien está

**May:** y otro día..

**May:** pues estuvimos hablando de cuando usted era joven que vivía en Pina y...había algunas cosillas que se quedaron así...que se me olvidó preguntárselas, por ejemplo que ¿cuándo sembraban el trigo?

**MG:** pues a partir de octubre

**May:** a partir de octubre

**MG:** si

**May:** ¿y lo ponían en el secano sólo o también en los huertecitos?

**MG:** es que allí no hay huerta, hay muy poqui...unos huertecitos pequeños que eso es para patatas y todo eso

**May:** claro

**MG:** y hortaliza, tomateras, cebollas

**May:** osea que el trigo sólo en el secano

**MG:** si, si, si

**May:** ¿y luego cuándo se segaba?

**MG:** pues en...a últimos de julio, las, las cebadas las empezaban a segar en San Juan, si

**May:** ¿y la cebada iba, se segaba antes que el trigo?

**MG:** un poco antes

**May:** un poquito antes

**MG:** unos 8 días o 15 antes

**May:** ah, ¿y en la siega era a hoz, claro?

**MG:** claro y con dallas y eso, otras veces era eso

**May:** ¿y también participaban ustedes las mujeres o solo lo hacían los hombres?

**MG:** también porque bueno a temporadas llevábamos segadores que subían de Caudiel, de Montán y luego se iban por ahí arriba, cuando terminaban allí, a la temporada pues eso, los que eran así que tenían menos, pues esos a corbella

**May:** claro

**MG:** y las mujeres pues como se ajuntaban 7 u 8 segadores, pues hacíamos vencejo y...pa atar las garbas

**May:** ¿eso qué es?

**MG:** para atar las garbas del trigo que antes las cogían y las cargaban en los carros, pues hacíamos un vencejo de de la misma paja, de, de la cebada y del trigo, había veces que hacía mucha calor y se rompián, los poníamos a la sombra o...las mujeres sacábamos el centeno, era lo más fuerte que había pa atar

**May:** ¿y qué se hacía como una trenza?

**MG:** si, lo cogían así los hombres, lo retorcían con un piazo de palo o garrote le llamaban, y hacían así un guñudo y lo metían

**May:** ¿y así ya lo cargaban?

**MG:** eso

**May:** claro, muy bien y luego después del trigo me decía que se ponía el panizo

**MG:** es que panizo se sembraba muy poco

**May:** muy poco

**MG:** muy poco, se sembraba en algunos secanos panizo y araza o sorgo

**May:** ¿ah, sorgo también, ya antiguamente?

**MG:** si, antiguamente, si, si, si, aún tengo ahí un manojo

**May:** anda

**MG:** si

**May:** ¿eso para los animales?

**MG:** pa las gallinas decían que era un pienso muy bueno

**May:** ah mira

**MG:** si y ahora aquí también plantamos, pa, pa, forraje pa las vacas, allá arriba habrás visto que hay así verde

**May:** si

**MG:** pues es sorgo

**May:** eso es sorgo

**MG:** que este año fueron a comprar maíz pa sembrar, siempre ponían maíz, hierba espesa le llaman a eso, pero se ve que estaba muy, que no había y les dijeron en la cooperativa mira la gente se lleva el sorgo

**May:** a que va bien también

**MG:** y eso pusieron y va muy bien porque se siega dos veces, si

**May:** osea que se puede aprovechar más

**MG:** si, si, si más que el maíz

**May:** claro y el panizo eh lo..el poquito que plantaban era en el secano y ¿cuándo se recogía?

**MG:** pues también por octubre o así

**May:** ¿y era para los animales y para casa no?

**MG:** claro, si

**May:** ¿para las dos cosas?

**MG:** si, si, lo colgábamos y..., si

**May:** y me contaba también que hacían centeno ¿que era en las tierras que eran peores o daba igual?

**MG:** si, el centeno es un...es un grano que no es así muy señorito, no es como el aurora que es más más delicado

**May:** más delicado, también me decía que ponían pipirigallo

**MG:** y ponemos, aún tenemos de antes

**May:** que ese en Pina le tenían dos años y que hacían ¿le daban varias siegas?

**MG:** tres años

**May:** 3

**MG:** 3 años y luego se quita y la tierra cría muy bien el trigo, dicen que le sirve de, de abono

**May:** ¿osea que después del pipirigallo ponían trigo?

**MG:** si, si, si, trigo, cebada, un...

**May:** un cereal

**MG:** si

**May:** y luego también me comentaba de los animales que les daban yeros

**MG:** si pero había quien se les remojaba, porque es, dicen que es un grano muy, muy fuerte, el yero, pero si plantábamos en to, en to lo más malo, los garretos y todo eso

**May:** ¿osea en las zonas peores?

**MG:** si

**May:** claro, ¿y luego después de los yeros sembraban algo o eso ya lo dejaban en barbecho?

**MG:** no ya se quedaba en barbecho, si

**May:** luego también hablaba que las patatas eran importantes para la alimentación

**MG:** si pero casi en secano también se plantaban, es que llovía más que ahora

**May:** claro osea que no...

**MG:** hombre poníamos unas pocas en los huertos para cogerlas más tempranas, pero luego, en el bancal, en cualquier bancal que estuviera, que tuviera, porque entonces teníamos allí el ganao y había mucho estiércol, para estiércol

**May:** porque a las patatas ¿les gusta mucho el estiércol?

**MG:** si, si, si, si

**May:** claro, ¿y cuándo sembraban las patatas?

**MG:** las patatas en abril

**May:** ¿y luego se recogían ya en...?

**MG:** pues ahora en septiembre o así

**May:** en septiembre

**MG:** si

**May:** que luego las guardaban en casa ¿o..?

**MG:** claro, si, aguantan tol, tol año

**May:** y...y luego en...no se si...¿las alubias que decía que sembraban las ponían en el huerto o en el secano también?

**MG:** en el huerto, en el huerto, hombre había veces que se echaba un surco allí al lado de las patatas pero, pero no la mayoría en el huerto

**May:** ¿qué necesitan más agua?

**MG:** si

**May:** ¿y estas alubias, algunas las ponían con panizo o no..?

**MG:** no, eso en la huerta lo podía llevar pero el secano no

**May:** ¿y estas alubias que ponían en la huerta de que clase eran?

**MG:** ...de la corfa buena, de esas que vale todo, porque las otras son pa, pa secarlas porque tienen mucho...muchos hilos, no valen pa tiernas

**May:** ¿no se comen en verde?

**MG:** no

**May:** ¿y las de la corfa buena si?

**MG:** si, si

**May:** ¿las de la corfa buena que son de mata baja o de mata alta?

**MG:** de todas hay

**May:** ah, y luego en, me imagino que en el huerto también pondrían ¿las calabazas, las zanahorias..?

**MG:** todo eso

**May:** todo eso no iría al secano ¿no? iba en el huerto

**MG:** no

**May:** ¿y en qué época lo sembraban, más o menos?

**MG:** ¿cuál las zanahorias, en el huerto?, pues por julio o cuando...San Juan, si, después de la cebada, eso

**May:** ¿y luego ya las recogían para el invierno?

**MG:** claro

**May:** ¿y las cogían todas de una vez o iban poquito a poco..?

**MG:** poco a poco y otras veces no sabíamos que...la zanahoria, que era buena pa las personas (sonríe) y se les dábamos a los corderos y los muchachos nos cogíamos una y nos las comíamos así crudas

**May:** claro

**MG:** eran dulces

**May:** ¿pero no había costumbre de comerlas?

**MG:** no, nada

**May:** ¿y eran de estas rojas y blancas?

**MG:** de todas revueltas, la mayoría eran rojas eh, rojas y amarillas

**May:** y las...los grumos que, las coles que decía que tenía todavía de Pina y eso que...¿allí cuándo las sembraban?

**MG:** las coles, pues hacemos así unas pocas en el huerto y luego las trasplantamos, pues sobre el mes de mayo o así, si

**May:** ¿y esas también para el invierno o...?

**MG:** claro

**May:** se van recogiendo

**MG:** claro, la verdura del invierno

**May:** claro

**MG:** se hacen unos grumos así gordos

**May:** ¿y de..que era de este capuchino o no, es otro grumo?

**MG:** yo no se como se llaman, pero yo hace muchos años que...me las trajeron de.....de Teruel, un plantel de Teruel que lo trajeron y las voy dejando to los años pa labor

**May:** ¿y que son más así chafaditas o para arriba?

**MG:** grumos gordos, no son de esos menuditos y tan pretos, es que hay de muchas clases

**May:** ah, claro ¿pero que no acaba así en pico no?

**MG:** no, no, no, son gordos así (señala con las manos redondo)

**May:** redonditos

**MG:** si

**May:** y luego decía de las ensaladas que las sembraban siempre en menguante pero, ¿más o menos en qué mes?

**MG:** ah las ensaladas se pueden plantar cuando se quiere, si, porque hace mucho frío aquí pero...en Pina igual que en invierno no, pero si no se pueden plantar a...en cualquier mes

**May:** y luego de... garbanzos y lentejas claro ¿en el secano también harían?

**MG:** si pero los dejemos de plantar porque se llenó de jabalis y se los comían los garbanzos

**May:** ¿se comían los garbanzos?

**MG:** huy pero mucho, cuando estábamos en Pina solíamos plantar en un secano que teníamos ahí detrás de la cueva Cerdanya, un secano grande y un año cogimos 3 o 4 sacos, ya limpios en la era, si, si, pero huy ahora..no

**May:** porque en Pina ¿cuándo sembraban los garbanzos?

**MG:** pues allá por mayo

**May:** ¿y luego se recogían en...?

**MG:** pues por ahora

**May:** por ahora no, en septiembre por ahí

**MG:** sí

**May:** y que hacían ¿le pasaban la trilla o no hacía falta o simplemente lo apaleaban para sacar los garbanzos?

**MG:** había veces que plantábamos pipirigallo y los echábamos en el mism...con el pipirigallo

**May:** ah juntos

**MG:** si, se recogerían un poco antes, ...no que el pipirigallo el primer año no se siega

**May:** ah

**MG:** si, le cuesta de nacer y no se siega

**May:** entonces ese primer año aprovechaban pa sacar los garbanzos

**MG:** los garbanzos, eso

**May:** pues yo creo que...ah y luego otra cosa que comentó de las plantas así que cogían del monte, los eslizones que no se lo que son

**MG:** ah, lizones pu..valen pa ensalada, hay de 2 o 3 clases, lizones, ensaladas de viña, son buenas pa comer y hay otras que les llaman camaroyas, que esas amargan, pero otra veces como hacía tanto frío y se criaban así, debajo las paredes y todo eso, si que...los buscábamos

**May:** se cogían claro, y en el...en los trabajos así más del campo y eso ¿las mujeres qué hacían más, tareas de sacar labores y conservas y esas cosas o también se dedicaban a sembrar y...?

**MG:** ay de todo había, así en los huertos pues casi nosotras los llevábamos

**May:** lo que era más el huerto claro

**MG:** y claro, pero huertecitos como esto, pequeños

**May:** pequeñitos ¿y en las casas dónde se guardaba el grano y todo esto?

**MG:** todo en la planta de arriba

**May:** ah ¿qué se llamaba de alguna manera o..?

**MG:** la cámara

**May:** la cámara

**MG:** si y no te...los hombres pa subir los sacos, arriba, madre mía

**May:** claro que eso pesaba

**MG:** era peso y las mujeres también había veces que nos los partíamos (sonríe), los sacos, entre dos, y parriba

**May:** hombre es que si no igual 50 kilos no, que pesarían

**MG:** eso era mucho

**May:** mucho, claro, y allí en Pina, en Pina eh ¿antiguamente había viña o no...?

**MG:** si, habían viñas pero no de uva des así buena, era, la llamaban direto

**May:** direto

**MG:** si o...si, era una viña, unos granos de uva menudicos, pero muy blanda, si, si que sacaban buenos vinos, si que hay muchos cubos de vina de Pina allí

**May:** ¿que todavía se conservan?

**MG:** si, si, si

**May:** pero eso fue ¿antes de la filoxera o después?

**MG:** huy de...los cubos de to la vida están allí

**May:** de siempre

**MG:** si, de siempre, que otras veces pues por Ragudo y todo eso la gente plantaba muchas viñas pero con eso del jabalí todo se ha...todas se las comía

**May:** también nos dijeron que cuando vino la enfermedad esta de la filoxera se murieron casi todas

**MG:** no se murieron pero es que era la viña tan (tose)...que era flojica, era...allí no madura bien, esta que hay por aquí, allí no madura

**May:** claro, muy bien pues ya tenemos todo

**MG:** pues nada si te ha servido de algo

**MS:** Voy a cumplir dentro de muy poco 87

**J:** 87, pues está usted muy bien conservado

**MS:** claro que estoy bien, si hombre

**J:** ya nos gustaría...

**MS:** he dedicado toda mi vida, toda mi vida he sido agricultor, desde, desde

**J:** pequeño

**MS:** pequeño todo mi vida he sido agricultor

**J:** muy bien, mire, nosotros cuando hablamos con los agricultores para situarnos en aquella época, lo primero que preguntamos es un poco que cultivos eran los principales

**MS:** ¿Aquí?

**J:** Aquí, ¿qué es lo que comían en casa? Porque la alimentación de casa sería la base de todo..

**MS:** si, si

**J:** de toda la actividad

**MS:** si, si se vivía digamos con lo nuestro, con lo nuestro, no salíamos nada, bueno pues los cultivos principales aquí eran, yo lo he conocido desde muy pequeño, era la algarroba

**J:** la algarroba

**MS:** la algarroba, entonces era el tercer pueblo de la provincia de Castellón, el primero era Onda, el segundo Vall d'Uxo, y Soneja el tercero, había mucho terreno... y la vid y la vid. Hoy el algorrobo todavía está ya, pero abandonao. La vid aquí pasó, pasó una época en que cuando la almendra valía dinero, pues almendros, almendros y almendros, que pasa que el, el...la vid es muy enemiga del almendro, el almendro tiene más desarrollo, con más vigor sabe y las viñas las desaparecieron totalmente, tenemos una, hombre, para la, para el pueblo una bodega, bodega cooperativa que ya está allí criando nidos de ratas, porque ya no hay...

**J:** ha cambiado mucho el tema éste

**MS:** hombre mire le voy a decir, yo, el el, yo tenía, bueno mi abuelo, mi abuelo, mi padre siempre me lo dijo, eran 3 hermanos, y mi abuelo llegó a coger, llegó a coger en su propiedad 3000 cántaros de vino, en aquella época, si que tenía 3 cubos o lagares y cogía esa cantidad de uva, de uva en vino me refiero, hoy si quiero comer uva tengo que tener una parra en mi casa

**J:** ya no queda nada de aquello

**MS:** no, no, no,, es que no queda nada

**J:** de todas maneras el algarrobo y la viña eran cultivos para vender, pero la gente ¿hacía su alimento, había cereales, había hortalizas?

**MS:** si, si, prácticamente pues se sembraba, se sembraba también trigo

**J:** trigo

**MS:** había diferentes variedades de trigo

**J:** que variedades, ¿qué variedades recuerda?

**MS:** eh, las variedades, bueno aquí las decían el, el, el centeno no, había, son unas variedades, unas variedades que que en Azuébar le dicen esto y aquí le decimos lo otro y en Segorbe le dicen lo demás, sabe y con certeza, que pasa que se muere uno de viejo y no aprende agricultura

**J:** eran variedades locales, ¿la gente guardaba sus semillas?

**MS:** si, si, locales, la gente se guardaba la...

**J:** ¿Cómo era el cultivo del trigo, cuándo empezaba, cómo preparaba la tierra?

**MS:** el trigo, el trigo, pues se preparaba, se preparaba, en septiembre ya se preparaba la tierra, luego ya se sembraba ya parece ser que era la época, la época normal, aquí, aquí en esta zona, era la siembra se hacía a todos los santos, eh, a todos los santos, ya luego pues ya por el mes de febrero marzo se le daba una escarda, una escarda y un tal y cual y nada más

**J:** y con las lluvias de invierno pasaba...

**MS:** y, bueno aquí teníamos riego

**J:** había riego

**MS:** si riego, hombre aquí por suerte tenemos, tenemos, mucha agua en el río, aquí, mucha, pero mucha, mucha, mucha

**J:** pero se puede regar las huertas que están cerca del río, lo que está lejos será secano

**MS:** hombre si, secano, secano, secano

**J:** hay mucho más

**MS:** secano con decirles que nosotros tenemos lindes con el término de Sagunto

**J:** llega lejos eh

**MS:** Sagunto y Alfondeguita, por ahí por la zona de Algar y Alfará, ahí pasa que Soneja se extiende, se extiende y Sagunto pues sube también una franja, eh y entonces es cuando nos juntamos los dos, y nada y luego ya pues a San Juan, a San Juan ya se hacía la siega, se hacía la siega, y, y se hacía la trilla, se hacía aún con los antiguos trillos y las caballerías, se hacía, yo lo he conocido mucho

**J:** claro

**MS:** y nada más, el..

**J:** ¿el trigo rendía mucho?

**MS:** rendía, no era de.. hombre como eran parcelas pequeñas se le, se le castigaba, se le castigaba y daba bastante rendimiento, bastante rendimiento ahora, es que cada variedad daba..

**J:** tiene sus..

**MS:** daba un rendimiento, daba un rendimiento

**J:** el trigo lo hacían para casa, ustedes, cada familia..

**MS:** el trigo si hombre el trigo el trigo lo necesitábamos, lo necesitábamos para vivir nosotros y explotábamos mucho la tierra y no hacíamos nada más que, la..hacer la siega ya, se sacaba del bancal y en seguida bun, a regarlo y a roturarlo y a sembrar el maíz, pero seguidamente, seguidamente

**J:** ¿la rotación era primero trigo después maíz?

**MS:** eh, si primero el trigo, primero el trigo, se.. se hacían y cuando ya se segaba el trigo pues entonces se le echaba un regón a la tierra para poder entrar con, con los arados de caballería, de tractores entonces no se conocía en absoluto

**J:** eso es muy interesante, por lo que usted dice primer municipio productor de algarrobas y muchas tareas con animales ¿habría muchos animales de trabajo aquí en Soneja?

**MS:** muchos, muchos, una cosa curiosa le voy a decir aquí cuando, cuando se hizo la cooperativa, la cooperativa, empezó la cooperativa por hacer la cooperativa agraria vinícola porque, porque es que cada uno lo hacía por aquí, cada uno lo hacía por allá entonces se hizo una cooperativa, bien entonces yo tenía un hermano que fue fundador a la cooperativa y digo mira, aquí ah bueno en la cooperativa era del vino, en el aceite, en el aceite decía hay que hacer la cooperativa y entonces es cuando se hizo la almazara, se hizo la almazara porque mi hermano decía, dice solamente, solamente con lo que cuestan las caballerías porque aquí había 40 almazaras de particulares, cada uno tenía la de ellos, de.. pues.. en fin, y se necesitaban 40 caballerías, ojo eh, 40 caballerías a 4 o 5 hombres cada almazara, quiere decir que con solamente una se llevaba la cooperativa y entonces ya se anuló aquello, se anularon los cubos o lagares, como se llame, y ya se hicieron los depósitos subterráneos eh, estaba ya bajo, bajo tierra

**J:** cuando usted era joven que prácticamente en todas las casas había un animal de trabajo, eso era importante, tener un animal era poder trabajar y daba estiércol y..

**MS:** si hombre claro, todo, daba estiércol,...

**J:** también había que darle, de comida ¿qué le daban de comer al animal?

**MS:** lo principal de todo la algarroba

**J:** la algarroba

**MS:** la algarroba era el..el costumbres, costumbre, las caballerías estaban muy bien alimentadas eh, ojo con la algarroba, y cogías, cogías un cestón bon y la caballería todos los días de mañana ese era..y luego ya tenías, que tenías, la paja, la paja, la teníamos para ellos también, eh, eh, la alfalfa

**J:** ah se les daba alfalfa

**MS:** la alfalfa, eh se les daba en verde, en verde, y luego cuando ya había otros bancales, solemos decir bancales, que cuando ya era, ya era grande entonces esa lo segábamos y lo segábamos a mano todo eh, con una hoz, medio arrodillao, y entonces la dejábamos secar, la dejábamos secar y cuando estaba seca pues ya la cogíamos, la almacenábamos, la guardábamos en el pajar y ese era el alimento, ya no tenía otro..de grano aquí no se les daba nada

**J:** no se les daba casi nada

**MS:** nada, nada, nada

**J:** ¿y se cultivaba alguna zanahoria o alguna calabaza?

**MS:** a bueno hombre si, las zanahorias, las zanahorias se plantaban aquí muchas

**J:** ¿pero para los animales?

**MS:** para los animales, era también un buen alimento eh, un buen alimento, estaban los animales con las algarrobas y las zanahorias y el pan que les tiraba y estaban gordos, como, como..

**J:** claro es que el animal de trabajo era como un tractor hoy

**MS:** si, si, si, eso en cuanto.. que quiere que le diga yo, ahora si empezamos diciendo lo de la..yo con respecto a la vid, eh, ¿se les digo?

**J:** si, si

**MS:** aquí la vid pues, ya un hermano y yo, como no había caballerías nada más que se acabó la guerra, eh, entonces hubo que, que roturar el terreno, pero es que no había ni tractores, no había ni caballerías, y entonces eh lo hicimos a cavar, a cavar, eso era pesao eh, con una azada, una azada así de 10 cm de ancha solamente y lo menos 30 (de largo) pin pan y venga, luego que pasaba que se cogían se plantaban ya las vides americanas, bueno se plantaban las vides americanas no, se plantaban las vides, las vides directas, se cogía un sarmiento de las cepas antiguas, se plantaba y eso es lo que.. como se hacían las viñas entonces. Que pasó, que llegó la filoxera, bon y aquello desapareció y hubo que plantar las vides americanas, entre ellas hay varias clases de, de bordes que decimos nosotros, que eso luego, eso luego se injertaba, se injertaba a púa

**J:** a púa

**MS:** a púa lo conoce usted, se hace a púa, una puita y ese era el, el...

**J:** eso era riqueza

**MS:** y ese era el sistema de, de la viña

**J:** nos interesa más lo que la gente comía todos los días

**MS:** ¿cómo, cómo?

**J:** nos interesa más lo que la gente comía, eh, el trigo, el maíz

**MS:** hombre, pues

**J:** el maíz dice que lo ponían tras el trigo

**MS:** si, si, si

**J:** el maíz era (?) también, no?

**MS:** si, si aquí lo que pasaba, lo que pasaba .. bueno se, se, nos manteníamos, nos manteníamos, si casi no había tiendas aquí, y todos teníamos mire, todos teníamos que.. gallinas, conejos, teníamos cabras, en mi casa siempre teníamos dos cabras y que teníamos suficiente leche, suficiente leche y luego pues nos daban las crías, los cabritillos, las gallinas pues teníamos.. o sea que a la tienda no íbamos en absoluto

**J:** la economía familiar era cerrada

**MS:** era, era así

**J:** todo lo..

**MS:** todo, todo

**J:** comían todo lo que hacían y hacían todo lo que comían

**MS:** todo, todo, ya le digo tiendas no había en absoluto, no había nada

**J:** entonces, el animal de trabajo más los animales domésticos se generaría bastante estiércol, el estiércol es super importante

**MS:** mucho

**J:** ¿cómo fabricaban el estiércol?

**MS:** bueno pues el estiércol..., fíjese el estiércol solíamos, solíamos hacerse en a lo mejor en las matas, las brozas, la broza que decimos, que que se hacía en los bancales, eso se les echaba a la cuadra, además íbamos, íbamos y íbamos al..bueno al campo si al digo al monte ya abandonao donde estaba y cogíamos la hoja de pino, de las carrascas, en fin, porque era un estiércol que no llevaba semillas, no era como cuando echábamos la de, la broza que se hacía por no quemarla y todo eso, y lo echábamos allí y eso llevaba una de semillas, bon, que aquello luego no te podía entender, eh, ese era para el estiércol, si no si hacíamos estiércol y luego lo que le digo es que nosotros teníamos dentro de casa teníamos un corral donde estaban.., siempre teníamos dos cabras y los conejos, los conejos, las gallinas y todo eso y .. y hacíamos mucho estiércol. Había quien tenía también,solían, no los menos, Soneja no había mucho, tenían algún novillo...

**J:** ¿para engordar, para el matadero?

**MS:** para, para hacer el estiércol también y, y engordarlos y luego venderlos, era el sistema ese de sacar algún cuarto, como la algarroba, claro la algarroba la que no se comían las caballerías..toda se vendía, toda se vendía, de lo demás pues nada eh...

**J:** en algunos sitios nos han hablado de una balsa de estiércol, como si todo fuera a ese sitio y allí se acababa de hacer, aquí también se hacía o lo sacaban del corral para..

**MS:** no aquí no se..

**J:** ¿para el estercolero y ya..?

**MS:** aquí se sacaba del corral, lo llevabas al campo y allí pues eh..amontonao y allí se hacia el estiércol ya y nada más, no pero aquí no, si había en varios sitios, varios sitios que hacían eso si

**J:** y para mover el estiércol lo de las lunas ¿cómo está?

**MS:** lo de las lunas, pues..

**J:** ¿hay alguna luna mejor que otra?

**MS:** je, je, je, en eso de las lunas, ya hay un refrán muy verdadero..

**J:** lo seguía usted?

**MS:** no yo no, la verdad. Dice porque hombre lunero no llena el granero. Entonces decía que, para que el estiércol, el estiércol lo tenías amontonado, bien, vale, entonces parece ser que la capa de, de.. exterior, debido a las lluvias, las inclemencias del tiempo y todo eso pues aquello no, no se hacía mucho estiércol y entonces tenías, tenías, tenías que cogerle y darle una vuelta, y darle una vuelta, pero la vuelta se la tenías que dar en menguante, je, je, ya no hablemos de luna, con esto de los menguantes

**J:** ja,ja

**MS:** ese es el sistema que se seguía aquí ya le digo por eso..., yo no tuve nunca en el coger de las lunas, pues no, no, no se no eh, que se..

**J:** no le dio mucha importancia

**MS:** no, no no di importancia

**J:** y bueno la cantidad de estiércol que se hacía, el estiércol era el único..

**MS:** era, era suficiente

**J:** era suficiente ¿no?

**MS:** era suficiente porque aquí, aquí, era suficiente porque es que el regadío, el regadío pues se.. era, era, la mayor parte eran naranjos

**J:** ¿entonces ya, cuando usted era joven?

**MS:** si, si, si, eran naranjos, yo recuerdo cuando era pequeñito, y era, no se conocía, no se conocía más que la naranja comuna que decían, digo, aquellas que se menjaven les taronjes en piñón y las gent se mort ?, osea que cuando desapareció la naranja y vino la wasinton navi, eh y aquella desapareció, aquella se cortaron ya todos y, y entonces pues claro, es porque claro se necesitaba también la naranja y esa pues claro se vendía, que aquí había muchos almacenes eh, aquí había muchos almacenes, eh además quiero decirle que.., yo lo se porque estuve muchos años de secretario del sindicato de riegos, y Soneja y Soneja tiene, hoy las tiene aún, tiene representa o gobierna 4 acequias, cuatro acequias, entre esas 4 acequias, entre esas 4 acequias, hay una longitud de 14 km, las 14 acequias, y, y con esa, con esa, pues claro era suficiente pa regar, era suficiente pa regar, en donde aquí, aquí, entonces y hoy también podía usted regar, estaba, estaba clasificao por días, bueno

**J:** como una tanda o...

**MS:** bueno anteriormente, anteriormente, y fíjese si hemos, eramos que había poca cultura, aún estábamos usando el riego de cuando los moros, y aquello ya pues era, aquello ya era un sistema, era un sistema, que aquello era para la gente espabilada digo, porque aquél, aquél decía no que esto es de sábado, digo otro de domingo, en fin, y las personas, y las personas mayores cuando íbamos a regar los jóvenzuelos allí pues nos decían no y, y que nos la clavaban, que decían no es que aquí esto es de miércoles, esto es de...sabe, y entonces ya le digo son los 14 km que hay eh de acequias

**J:** ¿la superficie regada es muy importante aquí en Soneja?

**MS:** la superficie, la superficie de riego son 1040 hanegadas, durante las 4 acequias

**J:** ¿cerca del río, cerca del pueblo?

**MS:** cerca, del pueblo hacia abajo, del pueblo hacia abajo, porque tenemos, teníamos.., es que estas 4 acequias las gobernaba Soneja porque el, el, el, la propiedad, la propiedad, al otro lao del río es Castellnovo, pero la propiedad es toda de Soneja. Entonces..y, y de Segorbe, de Segorbe, que era de Geldo, en Geldo teníamos la Azud, teníamos la Azud y de ahí para abajo era había mucha propiedad de Geldo y todo eso, pero, bueno mucha propiedad no, no, el término era de.., pero los los propietarios, los propietarios eran todos de Soneja, esas 1040 hanegadas prácticamente eran casi todas de...

**J:** eso es muy interesante, ¿entonces el agua iba asociada a la tierra?, ¿toda tierra tiene unas horas de agua derecho o el agua y la tierra van separadas?

**MS:** si, bueno yo le digo que cuando, cuando usábamos, estábamos haciendo el uso aún de los moros, de los moros, pues luego ya se formaron las hermandades y las comunidades de regantes, por cierto que lo tenemos

muy bien, lo tenemos muy bien registradas en la confederación hidrográfica del Júcar eh, las tenemos registradas, estando yo de secretario lo hicimos, y entonces, entonces con arreglo ya, ahora si que en este punto si que no le puedo decir las hanegadas que riega..

J: no

MS: cada acequia, eso no se lo puedo decir porque no..., pero entonces decía pues mire, esta zona, esta zona por la, la tierra que hay aquí, bueno pues esto, y aquí, y aquí lo tenemos dividido así, eh, lunes, martes... lunes, martes y miércoles, miércoles, jueves y viernes y sábado y domingo, estaba hecho por días y eso ha funcionao siempre de maravilla

J: ¿no ha habido conflictos?

M: no, no, nada en absoluto

P: je, je, a veces hay líos

M: hombre, los líos eran que algún pillín, algún pillín, pues cogía...pues es que le voy a decir, claro digo yo algún pillín porque resulta que aquí Soneja, pues Soneja si tenía un corte de agua que estaba regando, decía joer que me han quitao el agua, donde voy yo a buscar ahora, por regla general cortaban el agua los que estaban muy lejos, se cree usted que era el ir a buscar el agua a lo mejor cerca de Castellnovo, o cerca de Geldo ir a buscar, pues armarse con la cruz de la pacienza y decir pues mira, pues ya, ya vendrá el agua, además fíjese, aquí, con ese agua, con ese agua aquí se puede regar esos dos días por semana, dos días por semana por lo menos me estoy refiriendo a la acequia madre que es la que más, más superficie tiene, esa pues dos días cada semana...está eh lunes, lunes.. a ver un momento perdona...los miércoles, los miércoles y,... lunes, miércoles y sábados y sábados de aquí, el resto, el resto, bueno, de aquí, que estaba dividido por días

J: si, si

MS: que estaba dividido por días

J: ¿y la gente tiene unas horas asignadas a su parcela o riega hasta que acabe?

MS: no, no, no, como si usted invierte ahí invierte dos horas, nadie le dice que dos horas, ha de ser una, no, como si le invierte 5 horas, ahí no tiene más narices que callar tol mundo

J: y el agua es buena es del río ¿no?

MS: el agua si, el agua es muy buena, el agua es buena, además debo decirle que aquí, vamos hoy ya no se puede, ya no se puede confrontar ya esto porque hoy el 80% del, del regadío aquí está abandonao, está abandonao, es que no da nada, no da nada, entonces, entonces, aquí, no hace muchos años aún, media docena de años que es cuando ha venido la decadencia de la agricultura y las frutas que aquí no van, aquí no van, yo le contaría casos de la agricultura, vamos de las frutas, y entonces aquí podía, hoy con mayor motivo, podía regar usted un..todos los días de la semana

J: vaya

MS: todos, inclu... y de noche, y de noche, de noche no regaba nadie, de noche, me refiere porque sobraba agua

J: sobraba,...y cuando usted era joven con esa agua y esas hanegadas ¿qué plantaba?

MS: pues lo mismo, bueno aquí se, aquí se...

J: el maíz, el trigo, me está comentando

MS: cebolla se plantaba mucho

J: cebolla

MS: cebolla se plantaba... que la.., el regadío se castigaba, se castigaba, las cebollas que se cogían por el mes de agosto, mes de agosto la cebolla tardía no la tempranita

J: la de liria...

MS: correcto

J: esta de guardar

MS: la de Liria, y Benamarchante o Benaguacil, y entonces se explotaba mucho la tierra, aún, aún no se había, no se había cogido la cebolla, la cebolla y se había, en un bancal había cuatro tablas que decíamos nosotros, dividido en 4, la cebolla, la cebolla para dar tiempo, pum la cogíamos y la tirábamos a una y las tres restantes en seguida plantar la habichuela

J: ah ja

MS: pero a rápido

J: habichuela cebolla

MS: o la alubia blanca

J: si, si

**MS:** la alubia blanca, claro como teníamos tanta agua, pues aquí no..

**May:** había que aprovechar

**MS:** claro, claro que podías sacar.. en Castellnovo padecía mucho y allí no podían, aquí, aquí, aquí, casi casi casi, casi casi se sacaban casi aún las tres cosechas en un año, claro eran unas variedades, claro la cebolla eran dos meses, luego las alubias otros dos meses y quitabas las alubias y ya tenías, ya podías plantar las habas también

**J:** ¿usted conoce el cultivo de la cebolla, usted la ha cultivado?

**MS:** mucho

**J:** si, y como, ¿cuéntenos un poco la cebolla como hacía..compraba plantel..de semilla?

**MS:** no, nos lo hacíamos aquí, nos lo hacíamos aquí, de la siguiente forma se hacía así, nos hacíamos el plantel, cogíamos las, seleccionábamos las las mejores, las que no tuviesen.. y entonces esas en el mes de enero, en el mes de enero cogíamos y hacíamos para las semillas, cogíamos, pues cada uno que tenía.. 20 o 25 cebollas, cogíamos le cortábamos, el, el la parte de arriba, las plantábamos pam, pam, pam, y eso pues germinaba, germinaba y luego ya hacía, hacía ya una altura así, hacía una porra grandísima y eso era todo semillas, todo eso semilla y, y ya pues eso solíamos, solíamos plantarlo por la Purísima y el mes de abril ya cogías la, ya cogías la semilla esa, que esa semilla no valía para el año, no servía para el año por la sencilla razón de que, de que aquí hacíamos el semillero a la Purísima y entonces..

**J:** para el año siguiente

**MS:** para el año siguiente

**J:** el semillero eran pequeñas tablas

**MS:** si eran pequeñitas, pues a lo mejor..

**J:** ¿muy trabajadas?

**MS:** si hombre, claro y muy abonadas, muy preparaditas, para que aquello diese ahí..

**J:** ¿con qué la abonaban?

**MS:** prácticamente con el estiércol

**J:** estiércol

**MS:** el estiércol, apenas se conocían, apenas se conocían abonos, los, los, los estos abonos químicos apenas se conocía, eh.. el amoniaco o el sulfato, el.. o el nitrato amónico, de lo demás ya, tantos ya, tantos ya, pues no había, era más que todo era el, el...el estiércol

**J:** el estiércol de cuadra

**MS:** el estiércol y luego un polvillo de de amónico, nitrato amónico, en fin, no se conocían muchos

**J:** entonces sembraban Purísima, semillero estaba hecho en abril, trasplantaban en abril

**MS:** si

**J:** al campo ya y luego

**MS:** y luego, si, y luego se hacía, se hacía a la Purísima, a la Purísima se hacía el semillero, el semillero, se hacía el semillero y llegaba ya en abril, en abril y ya se arrancaba el semillero y directamente pun ya a la pam, pam, pam, a plantarla. También había cosas muy originales y decía que el, el cebollino, el cebollino había que plantarse en abril, si se plantaba un poco más tarde pues ya en fin, todo requería su tiempo y decía que.. en abril había que plantarlo aunque fuese como un fil, aunque fuese pequeño, pero ya estaba en, ya estaba en

**May:** ya tenía que ponerse en..

**J:** hay muchos dichos que...

**MS:** claro

**J:** muchos refranes

**MS:** hay otro, hay otro refrán que, que, las zanahorias también, las zanahorias, aunque no..., en fin las zanahorias también plantábamos las zanahorias, hacíamos, hacíamos una especie también de semillero, cogíamos y salía, salía la simiente, esa simiente, esa simiente si que valía para.. porque era para .., la zanahoria la sembrábamos también como digo en agosto, en agosto y decía que la semilla ésa...o sea que ya cuando habían nacido, había que sembrarlas tempranas porque dice que habían de estar ya germinadas y salidas ya, aunque fuera así de pequeñitas que tenían que ver las estrellas de julio,

**J:** ah, mira

**MS:** que cosas, y nada y luego, pues si en seguida ya, ya se sembraba a voleo, se sembraba a voleo, y resulta, y resulta que era una faena muy costosa, para aclararla, era una faena muy costosa, bueno pero yo no se por donde diablos amaneció aquello, un herbicida, un herbicida, que se pulverizaba, se pulverizaba para evitarse todo ese..que lo tenías que sacar con pinzas y todo, eh una semilla que era con petróleo

**J:** vaya

**MS:** y era, era, era, el petróleo, era un producto, un producto sistémico, osea que lo tirabas eliminabas la broza pero las zana...los, los las zanahorias no

**J:** la zanahoria se quedaba, estábamos con la cebolla, la cebolla la plantábamos en abril y...

**MS:** la cebolla

**J:** ¿qué trabajos llevaba la cebolla?

**MS:** huy pues la cebolla

**J:** escardar..

**MS:** si, no, la cebolla, la cebolla

(se para la grabación)

**MS:** con la mano, había de estar la tierra en sazón eh, para que se arrancase bien, poque ya todavía estaba, estaba absorviendo aún de la tierra y una cabellera, tenía una una cabellera, y enton...(carraspea), cogías pam, pam, cogías 4 o 5 y entonces llevábamos una hoz, cogíamos raaa y lo cortábamos

**J:** ah cortaban el rabo

**MS:** cortábamos y eso pues ya lo tirábamos al montón, lo tirábamos al montón y íbamos haciendo, íbamos haciendo el caballón que decimos, si íbamos dos, dos a la par, cortando, cortando y se hacía el caballón y cuando ya se secaba un poquito entonces los rabos esos que decimos, eso, eso cogíamos y las tapábamos

**J:** ¿pa que no le diera el sol directo?

**MS:** porque es que si no es que el sol la careaba enseguida y la que careaban esa ya, ya le hacía un hueco, ya le hacía un hueco y eso era destriño ya

**J:** ¿la cebolla era para vender o también para casa?

**MS:** bueno ésa, también, si bueno eran para vender, ahora bien entonces éas que llegaba el comerciante que te decía que si tenía esto que si tenía lo otro (?) pues, eso no tenía pérdida, eso las cogíamos y las guardamos, lo que era bueno, lo que no pues, cogíamos de las buenas también y entonces eso servía para hacer en el matadero las morcillas de cebolla

**J:** ah

**MS:** osea que ahí no se perdía nada (sonríe)

**J:** se aprovechaba todo

**MS:** no se perdía nada porque los rabos que decimos, los rabos que decimos, eso si había 2 o 3 vaquerías por aquí, eso se lo llevaban para las vacas que eso se lo comían como si fuesen caramelos

**J:** se aprovechaba todo fíjese

**MS:** pero vaya, otra curiosidad, la leche sabía a rabos de cebolla

**J:** ja, ja, le pasaba el sabor

**MS:** si es cierto, si es cierto, si hombre claro

**J:** oiga otra cosa, en muchos sitios nos han comentao que después de la guerra civil, con el tema del hambre se cultivaba mucho boniato

**MS:** mucho

**J:** ¿aquí también se hacía boniato?

**MS:** mucho

**J:** ¿cómo lo hacían?

**MS:** mucho, el cultivo del boniato, el cultivo del boniato, si eso es que solían, solían hacer, cogían unos boniatos, cavaban con tierra y tal y eso claro germinaba

**J:** que germinara

**MS:** y esas, esas lacitas (?) y eso es lo que plantábamos, otros, yo no llegué a hacerlo nunca, no lle..., no planta..., plantaba no mucho, pero lo comprábamos, lo comprábamos y el boniato pues claro, se lo comprabas así por el mes de abril, trasplantábamos, se cogía a to los santos y y el boniato lo que lo gastábamos mucho adultera...lo adulterábamos para el pan, si que hacía una buena mezcla

**J:** ¿harina?

**MS:** harina con el pan y era blanquito y se y como tenías que amasar cada 8 días porque las panaderías no vendían pan (se ríe) y entonces pues había que amasar y lo tenías guardao en casa en una tinaja pequeña para que no se secase y enton....y siempre estaba blando siempre estaba blando

**J:** entonces el, el boniato ¿qué tipo era...había blanco, rojo..?

**MS:** aquí el blanco

**J:** el blanco

**MS:** porque había otros moraos pero aquí no aquí, el que más rendía, el que más nos acostumbramos a el fue

el..el blanco, el blanco, que se hacían, se hacían,..grandísimos

J: ¿entonces rendía mucho una hanegada de boniato?

MS: si, si que rendía mucho, no se llegó nunca, no se llegó nunca a ver lo que, que rendimiento daba porque como era todo consumo casero para que querías saber si no, pero si que rendía mucho si

J: ¿y en casa cómo guardaban el boniato, una vez cogido...?

MS: el boniato, eh, lo guardábamos en tinajas

J: tinajas

MS: tinajas o barreños, o barreños, (ruido) que habían en casa y luego tapaditos con una, con una...

J: ¿pero boniato sólo o..?

MS: con una tela

J: ¿o ponían paja?

MS: no, boniatos sólo, no, no, no, boniatos sólo y tapao con una, un pedazo de trapo o eso y se conservaban, se conservaban muy bien todo el año hasta que llegaba..., si se claro, hasta que llegaba que, que luego para hacer los, pues que había mucha costumbre para hacer los pasteles de boniato

J: ah

MS: también eh

J: cuando llegaba esa época se acababa el boniato

MS: aquí, por eso aquí vivíamos sin necesidad de tiendas ni nada no, teníamos, luego es que, luego también es que el panizo, el panizo también se molturaba y lo mezclabas, en fin había, había que usar todas las artimañas

J: si, si, no pero era lo que se hacía entonces

MS: todas las artimañas porque para que voy a contarle yo la época esa si, si, si estaríamos hasta la noche

J: je, je, entonces el panizo también era un cultivo importante ¿no?

MS: el cultivo, si el cultivo si osea el panizo si, porque el panizo y era precisamente para, para las gallinas

J: pa las gallinas

MS: la gallina y, y el cerdo, porque en todas las casas, en casi todas, en casi todas, la mayor parte del pueblo pues hay un par de cerdos, un par de cerdos, se les daban, se les daban los boniatos, se les daba el panizo, y....él que más y él que menos tenía, je, je, el par de, un par de cerdos, el uno se mataba para casa y el otro era para venderlo

J: ah, para entrar dinero

MS: je, je, je

J: si, si, si

MS: ese era el sistema de y la forma de vida, pero ya digo, si Soneja fue un pueblo bien, siempre ha sido un pueblo espejo, espejo de esta zona (?)

J: por lo que dice las habichuelas también eran importantes ¿no?

MS: las habichuelas, si mucho

J: ¿pa, para seco?

MS: si para seco y esas claro hacíamos el acopio para nosotros, para nosotros y el resto pues venían...comerciantes y se vendía

J: ¿entonces el cultivo era complicado, el cultivo de la habichuela?

MS: no nada

J: ¿eran encañadas o eran rastreras?

MS: no, no, no, enanas

J: enanas

MS: solamente que se hacían así (40 cm.), había una variedad así eran enanas...entonces, entonces esas no pasaba nada, pero había otra variedad, otra variedad, que aquella (sonríe) nosotros lo castigábamos más y hacían, hacían, echaban hilos, pero no muchos no, no como la habichuela esta de, de caña de que se hace esa parra tan grande, no, no, era pues una altura así (90 cm.) y ahí, y ahí, pues colocábamos trozos de caña y se enredaban en la caña, pero claro la hanegada ahí producía una de habichuelas pero, pero tremenda, sacaba mucho grano, si

J: y esa habichuela usted guardaba ¿guardaba la semilla?

MS: si nosotros la semilla era del, era del terreno

J: ¿y en aquella época era, era frecuente cambiar semillas?

MS: no

J: ¿cada uno hacía las suyas?

**MS:** cada uno si, cada uno hacía las suyas, cada uno hacía las suyas, cuando llegaba el tiempo y tenías, tenías tus semillas de todo...bueno a lo mejor decías che oye mira que, a lo mejor entre amigos, pues mira es que yo he tenido esta semilla y me ha producido tanto y el otro y la otra tanto y todo y si yo, se iba cambiando

**J:** se iba cambiando

**MS:** se iba cambiando la semilla, porque es que yo tengo, yo tengo una semilla buena que esto que...pues mira me dará...en fin, ese era el sistema de...pero ir a buscar semillas por ahí no

**J:** ¿entonces los agricultores todos sabían hacer semillas?

**MS:** todos, si, todos, todos, todos, solíamos hacer todo

**J:** ¿y cómo las guardaban en un sitio especial o...?

**MS:** si, no, en, en las bodegas, en la frescor eh y luego recuerdo, recuerdo que, que había no se, había un producto me parece se...ahora no me acuerdo que producto era, que entonces, que...si teníamos un saco pues las, las escampabas y tirabas un producto, le, unos polvos, unos polvos para conservarlas, las cogías, las metías otra vez dentro el saco porque es que era, era, era un...no se como le llaman el gorgojo

**J:** había mucho gorgojo

**MS:** bueno pues era, eso como no tuviesen los polvos esos, es que te desaparecían, llegaba el verano que se, la alubia que se cogía pues si, pues a to los santos, pero que llegaba ya el mes de mayo y todo eso y si no lo habías vendido, a lo mejor la que conservabas para casa eh, para casa pues se, se, se hacía (?) mariposa, la mariposa que claro luego ya empezaron ya, ya con con esos, con esos productos, aquí mismo mire, aquí mismo la la algarroba, la teníamos almacenada también, llegábamos, pon, la almacenábamos, la almacenábamos, pero llegaba a fermentar y en la fermentación salía la, la dichosa palometa o mariposa, lo que no se si salía en la oruga o la mariposa , no me acuerdo, pero bueno el resultado es que con esos polvos, y entonces sabe lo que hacíamos, bueno pues mire, llegábamos del campo y si habíamos cogido 6, 8, 10 sacos de algarrobas vaciábamos, luego cogíamos esos polvos, los cogíamos y en una media pam, pam, pam, pam, pam, pam, pam, les tirábamos y ala ya tapabas y al día siguiente a (?) y mira se acabó porque es que, es que, es que causaba muchas bajas eh, es que como se infectase mucho, es que aquello se quedaba, se quedaba en polvo eh, un desastre

**J:** gorgojo

**MS:** y en un principio, fíjese en un principio ya, era el método casero, el método casero hasta que vinieron los polvos esos los insecticidas, con ramas, ramas de baladre (se ríe), se ingenia...se ingenia todo, hasta que desaparecido aquello y entonces ya vinieron esos polvos y ya, y ya de maravilla

**J:** muy bien, la rama de baladre ¿la picaban y la mezclaban?

**MS:** no, no, no, nada, solamente, solamente

**J:** esparrago, como capas ¿no?

**MS:** si como capas, una capa, dos o tres capas en el montón y basta y bastaba, la que salía bien y por la que salía mal je, je

**J:** muy bien

**May:** ¿y las recogían en el Palancia el baladre?

**MS:** si, el bala...si hombre hay mucho

**J:** mucho

**MS:** mucho, mucho baladre, mucho, mucho, mucho

**J:** claro después de la cosecha cuando lo iban a guardar, ya cogían el baladre y luego ya lo ponían

**MS:** si, si, eh eso era, eso eran los menos, había quien decía porque es que se decía eso mire es que, yo siempre lo he dicho hombre lunero no llena el granero, eso no, no a mi no me hacía gracia eso y listo, eran los menos los que hacían eso, así los luneros esos

**J:** otros cultivos, otros hemos ya tratao muchos cultivos pero todavía nos quedan está..., ¿por aquí se hacían patatas?

**MS:** para consumo de casa

**J:** para el consumo de casa

**MS:** solamente

**J:** sólo, no y para, no los destriós pa los cerdos también

**MS:** bueno las pequeñitas, las pequeñitas esas

**J:** verdes y tal

**MS:** pa los cerdos, pero lo demás si, aquí se procuraba, se procuraba hacer, hacer de todo, de todo para el año, para el año

**J:** por lo que me ha contao usted antes, eh un cultivo va detrás de otro para aprovechar (?)

**MS:** claro, claro

**J:** hay una forma de ordenar los cultivos, ¿cómo, cómo se seguían los cultivos, había un criterio para rotar los cultivos o era...?

**MS:** si, si porque le voy a decir, le voy a decir, el, la cebolla, la cebolla se hacía, se hacía, hombre si se plantaba, era mayo, junio y julio, eran tres meses, porque ahora en agosto había una costumbre aquí que, para la semana de toros, que es la primera semana de agosto, siempre nos guardábamos los labradores aquello, hoy todo el mundo va de fiesta y entonces guardábamos para, para cogerlas y almacenarlas, hacíamos unas barraquetas de, de paja como en la huerta Valencia eh

**J:** si, si

**MS:** el techo de paja y allí, allí las guardábamos

**J:** entonces ¿después de la cebolla iba?

**MS:** y después de la cebolla en lo que le he dicho la cogíamos, la cogíamos ya la primera semana de agosto, como la cogíamos en un día y la apartábamos, es que enseguida iba, iba nuevamente a a plantar las habichuelas porque es que era, era...

**J:** daba tiempo todavía

**MS:** tiempo, tiempo y hora

**J:** había que aprovechar

**MS:** había que...porque esas, las habichuelas esas, se sembraban, se sembraban a la virgen del Carmen siempre, parece ser que teníamos unas fechas, a la virgen del Carmen y claro de la virgen del Carmen a agosto pues van ahí 14 o 15 días y claro y necesitabas el tiempo

**J:** ya

**MS:** y entonces pam, pam, pam, pam, recogías y cogía y, y venía la alubia y luego ya las alubias ya se cogían todas, es que había, se conocía una variedad, una variedad que le decían el del tronquet

**J:** el tronquet

**MS:** el tronquet que era, esa era, era muy temprana y entonces que hacía pues las cogíamos y enseguida plantábamos las habas, plantábamos las habas y las habas ya se pasaba todo el invierno, se pasaba todo el invierno, hasta el mes de abril ya que hacen granada, ya se estropeaba y en abril, y en abril, ya teníamos preparao el cebollino

**J:** ah ja osea que la (?) era

**MS:** no había que dormir

**J:** no había que dormir, cosas interesantes ahí, ¿las habas qué tipo de habas eran, eran...?

**MS:** normales

**J:** no había ninguna variedad especial?

**MS:** no, no, no había ninguna variedad

**J:** muy bien

**MS:** había, bueno si habían dos variedades pero aquellas rendían poco porque había, había unas habas que eran así pequeñitas y ( 15 cm.) y como máximo crecían 3 y 4 granos y eso, eso no iba y entonces la que tenemos que en fin se fueron especializando ya la simiente y todo eso y aquí hoy, hoy, hoy tenemos ya unas, tenemos ya una variedad, una variedad que hacemos las habas de 7 y 8 granos

**J:** mira

**MS:** y eso es muy...claro que pasa que eso pues cuando las cogemos ya decimos, che pos mira que ésta que tiene tantos hijos, ésa va mejor ponerle una caña y aquí que no coja nadie, ésa se guarda para simiente, siempre así eh

**J:** si, si, si, muy bien

**MS:** la selección, pues eso pues la hacíamos nosotros mismos

**J:** Miguel y otra cosa que nos han comentao en otros sitios, no se si aquí se hacía, había también mucho aprovechamiento de, de plantas silvestres (?), la gente a parte de segar para los animales pues también estaban los llitsós o los conejets que se comían ¿aquí también la gente aprovechaba algo del monte de, de las especies?

**MS:** aquí, aquí, de lo, de lo que más se sembraba, lo que más se sembraba era la avena

**J:** pero yo digo plantas espontáneas que salen solas ¿la gente no aprovechaba alguna hierba suelta por ahí?

**MS:** no, no, no, no nada

**J:** el llitsó, ¿no hacían pastises de llitsó?

**MS:** no, no, no, nada, nada, eso no se, no se dedicaba nadie nada, teníamos, como teníamos suficiente

porque eh, te daba para la caballería, tenías la alfalfa, ahora de verano como crecía demasiao, se apoderaba, la segabas en verde, que hacía un buen alimento y ibas bien, con las algarrobas y eso y la paja, y la paja, todo bien mezcladito

**J:** eso también era importante ¿cuánta tierra necesitaba un animal de trabajo, cuánto había que dedicarle a un animal grande para darle de comer?

**MS:** hombre, no mucho, no mucho porque con, claro aquí había, había gente o que teníamos más o menos regadío y entonces, y entonces, lo que consumía, lo que consumía la mayor parte era la algarroba, que la algarroba no se cansaba nunca ningún animal de ella, se la comían como si fuesen caramelos y, y, y con eso, con eso, pues una, había quien tenía hombre, se carecía de regadío aquí, para lo que era la población, pues una hanegada de alfalfa luego se hacía también avena, luego en, en los sitios cercanos así al pueblo, al pueblo, pues se solía sembrar cebada para forraje, que no en regadío, claro había muy poco pero algo, algo sacabas

**J:** entonces como media un poco más de una hanegada por cada animal ¿no?

**MS:** si, por cada animal, si, si, se necesitaba, se necesitaba pero ya le digo lo que más comían era la algarroba porque es que no se cansaban nunca, además los animales estaban, estaban preciosos eh

**J:** pero ¿no es indigesta?

**MS:** nada

**J:** ¿no daba mucho aire a la barriga?

**MS:** no, no, no, nada, no

**J:** bien todo

**MS:** aquello les iba de maravilla

**May:** ¿y para las cabras también se las daban?

**MS:** las cabras también se las comían, si

**J:** las cabras se comen hasta el papel

**MS:** claro que se comen hasta el papel si, nosotros siempre teníamos, en casa, siempre teníamos dos cabras, porque es que se podían mantener muy bien, se podían mantener muy bien y se las cortaba a pedacitos, a pedacitos, eh y nada pues de maravilla

**May:** es que en Segorbe me decían que les cortaba la leche...a las hembras claro

**MS:** bueno noso...claro Segorbe es Segorbe, Soneja es Soneja, no, quiero decir que es que Segorbe, Segorbe, se, se, se hacía mucho recrío, con las hembras y todo eso, en Soneja ninguno, Soneja que necesitabas, si necesitabas uno o dos o los que necesitaras, ibas a Segorbe y llegabas, hacían los jueves hacías el mercao, allí los tenían en su casa los cerditos pequeñitos, llegaban comprabas lo que necesitabas y andando, en Soneja no, no se llevó, para cría, para cría nada, así que

**J:** Miguel estamos muy a gusto pero se nos acaba el tiempo

**MS:** huy yo estaría, estaría hablando

**May:** estaríamos horas

**MS:** claro es que las personas mayores, yo siempre digo, tenemos mucho que decir

**J:** pues es que es importante, eso es bueno

**MS:** tenemos mucho, tenemos mucho que decir porque y máxime los que, los que pasamos la guerra, aquí sufrimos mucho y nos castigó mucho la aviación, tuvimos que salir del pueblo, uff, y que se yo y luego pues yo mire, fíjese lo que le digo, yo tenía dos hermanos mayores que yo, esos se fueron la guerra, se los llevaron a la guerra y, y la tierra en casa pues no había nadie quien la trabajase, teníamos un caballo, que salimos evacaos a Valencia y lo vendimos en Campanar y claro y el caballo nos quedamos sin nada y yo he ido a parar el plato a los regimientos de los soldaos para comer

**J:** tiempos duros

**MS:** y, y fíjese, es que tenían un sistema no podías, cuando confiscaban el, el trigo los de tasas, aquella gente que es imperdonable aquella gente, pues teníamos que ir al trigo claro, si ibas, si ibas a molerlo eh, te lo fiscalizaban todo, sabían lo que...y yo he cogido trigo, trigo, trigo y, y en el molino de, en el molino de moler, de moler las aceitunas para las almazaras, que era una, un cono grandísimo

**J:** la piedra grande esa

**MS:** un cono grandísimo, pues eso luego ya fue ya cuando nos hicimos con un mulo ya y entonces pues, yo era un chavalete, y ala echabas el trigo ahí como el que echaba las aceitunas y a moler, y a moler y a moler, luego cogías, lo barrías con, con una escobilla, cogías y tenías un cedazo, pon, pon, pon, lo garbellabas, lo que caía eso ya era bueno y luego otra vez al molino ese para darle venga vueltas

**J:** ¿para evitar la fiscalización?

**MS:** hombre claro, es que si no te fiscalizaban, tenías

**J:** te quitaban casi todo

**MS:** es que se padeció mucho y

**J:** si

**MS:** y yo, y yo con (tose) perdón, con mi padre, con mi padre pues, en Castellnovo, en Castellnovo había un moliendo, un molino que trabajaba al anochecer y trabajaba toda la noche y yendo por el molino, por ahí por la orilla del río, por no tocar la carretera, por no tocar la carretera, por no tocar la carretera ibas y dejabas, dejabas el trigo o el panizo, durante esa noche pues te lo molían, te lo molían y y tú pues si tenías familia y si no pues te quedabas por allí

**J:** haciendo tiempo

**MS:** pasando la noche y en cuanto se hacía ya de mañana, de madrugada, entonces ya lo cogías y con el por la orillita del río por el...

**J:** escapaban

**MS:** como si fuera uno contrabandista

**J:** hay mucho que hablar, a usted ¿le importa si quedamos otro día?

**MS:** cuando quieran

**J:** si quedamos, es que, para el próximo día si usted puede ir a recoger alguna semillita que tenga por casa

**MS:** semillas

**J:** o de algún amigo o

**MS:** no, si

**J:** un haba, una calabaza, un tomate, algo así

**MS:** bueno de, de semillas de éas si que tengo, éas si que tengo, pero ya de otra clase de semillas, lo único que tengo es, bueno todavía no, del, de tomates, de tomate si que tengo he sacado mucha, tengo unos tomates, unos tomates que he cogido, bueno he cogido ya se encargan yo no, de tomates de kilo, uf es una maravilla, eso es una maravilla, que es el tomate valenciano de la punta, eso es una maravilla, luego también hacemos la conserva, hacemos la conserva y eso hacemos todo, toda la que podamos, hacemos y mi mujer ya desde mi madre, es muy hacendosa y mi madre también lo era y también hacemos el tomate en mermelada

**J:** ah

**MS:** huy, que cosa más rica, pero bueno hacemos de mermelada, de mermelada de tomate, pero también hemos hecho mermelada de níspero, níspero también a trozos también y que más, y un sistema nuevo que ha traído una señora de mermelada de naranja, también, una cosa exquisita que no la habíamos probao y este año lo hemos hecho, hemos hecho la prueba, es la naranja, la naranja, pero con corteza y todo, con corteza y todo, sabe y eso es...huy

**J:** tenemos, nos tiene que dar la receta

**MS:** huy yo cuando quieran bueno

**J:** para otro día si tiene un teléfono de contacto, Mayte le llamará

**May:** que ¿usted nació aquí en el pueblo?

**MV:** si, en el año 31

**May:** en el año 31, ah pues se conserva muy bien

**MV:** si (se ríe)

**May:** ya y queríamos hablar de la época de antes de que existiera la química, el motor de explosión, justo de..pues de esa época que dice usted, entonces era para ver que...¿cuáles eran los cultivos principales, qué comían en casa?

**MV:** pues en casa patatas era lo principal, te matabas un cerdo o dos y...patatas y el trigo que lo cosechábamos aquí, las judías, las habichuelas, todo eso y las...los higos la mayoría, los higos secos, era lo que más se cogía

**May:** ¿había muchas higueras?

**MV:** entonces muchas, ahora no quedan casi nada, todo se está abandonao y muerto, pero entonces muchos higos

**A:** y se comía todo de casa judías que se cogían del campo

**MV:** y se comía todo

**A:** hasta garbanzos se cogían también

**May:** claro

**A:** bueno no, todos no pero la mayoría garbanzos y de todo

**MV:** si echabas, hacías panizo también y cuando no tenías trigo pues a moler panizo y a hacer tortas de panizo

**A:** y con todo eso se criaban los cerdos, con las... de las patatas ...el aceite, aquello que queda de..que ahora se lo llevan por ahí pa sacar

**May:** osea que lo principal era el trigo

**MV:** el trigo si, que muchas veces no tenías bastante porque a lo primero no había ni abono, luego ya cuando vino el abono ya se cogía bastante

**May:** claro

**MV:** pa comer

**May:** ¿y se acuerda que variedades de trigo sembraban?

**MV:** pues sembrábamos jeja que le decíamos, un trigo que le decíamos fuerte, otro aquí le decíamos moro y otros sitios le decían..

**R:** y centeno ¿cuál era?

**MV:** no de ese no se plantaba aquí, había alguna mata, el trigo moro, el.. y pa más tempranos había el florencia aurora creo que era y otra variedad no me acuerdo ahora, pa más temprano y a lo mejor ya esposaban dos garbas pa llevar al molino, pa hacer 10 o 12 kilos

**May:** de harina

**MV:** si

**A:** y también, cebada también se criaba

**MV:** y escarbar las patatas antes de hora también porque se habían terminao, todo eso se hacía, caguen la hostia (una mosca)

**A:** y no se dejaba, al otro año se compraban patatas de la misma labor se criaban

**MV:** si pero no y se compraba a lo mejor en Barracas o en el Toro de secano, que es que producían más, porque la misma un año o dos la podías llevar, pero luego se estropeaba ya, o sea no hacía casi

**Jj:** se compraba allí la simiente

**MV:** si

**May:** ¿porque tenían secano y regadío?

**MV:** si, las dos cosas

**May:** ¿había mucho regadío aquí en el pueblo?

**MV:** hombre mucho no había, había algo más de 1000 hanegadas

**May:** no está mal

**MV:** pero es que entonces había sobre 1000 vecinos o más

**A:** se sembraba todo, no se dejaba nada, lo que no era pa trabajarla, pa los animales..y los cerdicos que criaban las cerdas se llevaban a Segorbe a vender

**May:** ¿y tenían el regadío con acequia?

**MV:** con cuatro acequias, dos allí en frente y dos en el secano y una va arriba y otra pasa por ahí, por la calle, va entubada por ahí...si gracias al agua se podía vivir en estos pueblos si no aquí no..si no hubiéramos tenido algo de huerta pa coger patatas y tomates y cosas de esas, pues no se hubiera podido vivir

**May:** ¿pero el agua es buena, no, es del río?

**MV:** si del río, del río, si

**May:** y no..., y ¿cómo hacían para regar tenían un horario, iba por..?

**MV:** esta de arriba, que era la más grande y la que más huerta tenía, esa se echaba bando, que riegue mañana tal hilera, a la que se terminaba, que riegue pasao la hilera tal y la otra, iban echando..., las otras no, las otras iba libre porque había menos huerta y como agua siempre ha habido bastante no hacía falta echar bando

**Jj:** pero aquí si, ¿aquí había que hacer turnos?

**MV:** si porque si no los de abajo nunca les llegaba, se la...si

**May:** muy bien, y el... ¿osea la alimentación de casa todo lo que plantaban guardaban las semillas para hacerlas para el año siguiente?

**MV:** si guardábamos las semillas de las alubias, de patatas a lo mejor un año la guardabas pal otro pero...pero al tercero ya había que buscarla, un año vale pero al segundo ya había que buscar labor de otros sitios

**May:** ¿que es lo que decía que subían a comprarla al Toro?

**MV:** si al Toro, o a Barracas o a San Agustín, o bueno o a Arteas, por esta redobra de secano y eso, porque producían algo más

**May:** ¿y patatas se acuerda que variedades eran?

**MV:** pues casi no me acuerdo

**A:** las rojas y blancas, to la vida

**MV:** eran rojicas que era...m...hostia

**A:** yo los nombres no me acuerdo na más se que eran rojas y blancas, pero la que más se gastaban más las rojas

**May:** bueno no importa

**MV:** había de 3 o 4 variedades pero ahora no me acuerdo de ellas

**A:** que se gastaban más las rojas que ninguna

**May:** y daban mucho..

**MV:** santanderinas unas decían, que vendrían de Santander cuando les decían santanderinas

**May:** pues si

**MV:** si.., bueno no me acuerdo bien

**May:** ¿y tenían muchas enfermedades las patatas o no..?

**MV:** entonces no había nada, luego ya vino el gusano ese de la patata

**May:** del alambre, ¿el taladro?

**A:** ibas a cogerlo con la mano y daba una (?) que daba asco

**MV:** que...bueno eso era la mata que se comía las matas y luego el taladro abajo había...en la tierra había desto...(...) bueno que taladraba las patatas y les echábamos polvos y cosas y hierro iba bien, pero claro ahora hay otras variedades ya, que se combaten mejor

**May:** pero antes no había, al principio no había...¿no tenían problemas?

**MV:** no a lo primero nada y plagas de esas había menos pero cada vez ha habido más

**May:** claro, y como..¿y cómo preparaban la tierra?

**MV:** pues la labrá...la labrábamos con los araos y un caballo o un macho o dos juntos y lo labrabas, le dabas dos o tres rejas, pa que estara bien solea la tierra y luego a plantarlas, o con una chaluda que llevaban los caballos le dabas vuelta a la tierra también y echábamos, si no había bastante yemo hormigueros, del monte, hacíamos con aliagas, hacíamos un rode y echábamos unas piedras y se chafaba y luego lo traías y lo quemabas porque faltaba abono, pero eso daba mucha faena y poco rendimiento, pero había que hacerlo, si

**May:** en otros sitios nos habían contado lo de los hormigueros también para...

**MV:** hormigueros le decíamos, hormigueros

**May:** para...en Altura para desinfectar la tierra

**MV:** si, eso como quemaba la tierra que se pegaba fuego y se quemaba, pues desinfectaba bastante la tierra

**R:** y abono también

**A:** pero costaba mucho

**MV:** la cuestión es que había menos plagas que ahora

**A:** traer la leña, hacerlo como una pelota en grande, luego echar la tierra encima y luego le daban fuego, (?) luego a estenderlo y luego ya vinieron los abonos (?)

**May:** claro

**MV:** pero había que hacerlos en el monte, luego traerlos al campo, luego a ponerle torrocicos y un rondecico y luego a enterrarlos con tierra al final de los torroces y una gaterica con cuatro torroces y luego darle fuego, a la que estaba quema la tapabas, pa que se consumiera ahí, daba de faena, luego escampalo, también a la que se había hecho

**A:** (?)

**May:** ¿osea que daba mucho trabajo?

**MV:** mucha faena y.. creo que poco rendimiento

**May:** claro

**MV:** poco abono salía, pero bueno, algo era algo

**May:** y si tenían claro...¿todo era con las caballerías, todo?

**MV:** si, si, entonces todo, no había tractores ni mulas ni nada

**May:** claro

**R:** de eso no había nada

**May:** ¿y generarían mucho estiércol?

**MV:** hombre se generaba porque tenías siempre un par de... un cerdo o dos y el caballo y claro hacías pero pa to la tierra tampoco hacías, tenías a lo mejor pa dos o tres trozos de tierra al cabo el año y cada vez echabas uno y cambiabas las patatas, siempre a las patatas se e..se emparejaba de yemo porque claro era casi el alimento pa...pal invierno, el principal alimento y ese bancal había que abonarlo bien de estiércol y de todo, si y luego al año siguiente ahí sembrábamos trigo y salía un trigo muy bueno

**May:** ¿después de las patatas?

**MV:** si, las patatas se sacaban en septiembre a lo mejor y en octubre o eso ya se sembraba el trigo, si

**May:** y el estiércol ¿cómo lo trabajaban?, como lo... lo sacaban de la cuadra y ¿qué hacían con él?

**MV:** en el caballo o el macho o lo que fuera o un burro, cada uno lo que tenía, pues con una...un serón que decíamos, la...la albarda que le poníamos y un serón, como se dice otro nombre, no me acuerdo ahora

**May:** si, bueno serón

**MV:** el serón, lo llenábamos de estiércol allí, ala, poníamos a lo mejor dos horquillas abajo en los cojones para que no se aplomara mucho la tripa, estaba levantao y lo llenabas, luego echabas una manta encima pa taparlo, pa llevarlo al campo y ya lo atabas primero por arriba y luego un poco por bajo y así aguantaba bien y llegaba bien al sitio, pero así lo sacábamos todo, había sitios que llevaban banastos de mimbre y luego soltaban la cuerda y caía solo, pero aquí dábamos la vuelta, al serón, al campo a echarlo allí

**May:** y en el campo lo dejaban allí ¿o...?

**MV:** si, normalmente lo dejábamos en un montón o en dos o en tres y luego ya se escampaba

**May:** y había que...¿lo dejaban mucho tiempo?

**MV:** depende, si se sacaba pronto, a lo mejor 3 o 4 meses antes o 5 pues lo ibas dejando y cuando ya veías que tenías pa emparejarlo todo, pues ala a sacarlo, pero alguno estaba allí 4 o 5 meses y otros 2 o 3 y otros recién sacao echarlo también

**R:** con capazos y luego lo hacían todo extendido

**May:** ¿y aquí llevaban eso de las lunas o no...?

**MV:** ¿de las lunas?, pues hay quien a lo mejor, es que es mejor en menguante, sí, a lo mejor el estiércol pa que no críe pulgas normalmente es mejor hacerlo en menguante, pero muchas veces si te venía que había mucho había que sacarlo cuando fuera y siempre no se hacía eso

**May:** cuando se podía

**MV:** eso es cuando se podía, luego había que ir a hacer algún jornal por ahí y la gente iba muy apurá, porque no sacábamos una peseta de nada tampoco

**R:** ahora ha cambiado todo

**MV:** luego yo ya planté manzanas y eso y entonces me forré en sacar dinero

**R:** manzanas del monte preciosas

**May:** qué hubo una época que aquí se daban muy bien las manzanas y se pagaban bien

**A:** hasta las del suelo se llevaban

**MV:** lo llegaron a decir los mismos comerciantes, que aquí y en Villena, la mejor manzana de España que había, ni Lérida ni nada, allí producían 10 veces o 100 más, pero calidad la mejor

**R:** eran muy buenas las manzanas

**May:** ¿y eso por que añoería?

**MV:** pues eso ya era en el sesentay...64 o 65, por ahí, cuando yo empecé a coger que fue el primero que planté, pero entonces sacar 50 o 60 mil duros era sacar mucho dinero más que ahora 3 o 4 o 5 millones

**A: (?)**

**May:** y luego estas de...las...decía que había higueras antes y ¿se cortaron cuando plantaron las manzanas o fue antes?

**MV:** no es que la higuera estaba en el secano, la huerta a lo mejor tenías una negra para comer brevas y eso y hubo de estas de la gota de miel que dicen, yo tenía de esas dos y las quité también pero...pero bueno higueras era en el monte pa, pa secas

**R:** las higueras del monte si se cogían a cajas o a banastas y luego se secaban en casa

**MV:** pero aunque hubiera una cesta íbamos a por ella porque luego las secabas y tenías comida pa tol invierno también

**May:** ¿aguantaban?

**MV:** si

**May:** ¿y cómo lo guardaban los higos?

**MV:** pues les poníamos un poquico de harina y les dábamos vuelta y luego las chafábamos algo y en cajicas...se ponían y después de eso ibas unas ...de aquí que estaban más buenas, cojías un puñao de jóvenes y te llenabas el bolsillo y ya tenías merienda y ...buen alimento

**A: (?)** primero se chafaban y se ponían al sol

**R:** y las movías así todas...y se quedaban así todas blancas

**May:** ¿y el trigo cómo lo guardaban?

**MV:** el trigo en sacos, sacos de saca, lo...lo trillábamos también con caballerías a lo primero en las eras y la trilla esa, venga vueltas, luego aventarlo, pero luego ya comprimos trilladora, eh, entre 15 o 20 comprimos una y luego ya tol pueblo se hizo, bueno que ya a luego ya se trillaba todo

**A:** fue cambiando la cosa

**MV:** ...pero en sacos en casa pa tol año claro, pa llevarlo al molino o a la fábrica y te daban harina o...

**May:** ¿y no tenían problemas para guardarlos de gorgojos o de...?

**MV:** a de ¿si se polillaba o algo?, no de eso no, no porque entonces yo creo que la naturaleza también estaba más sana, y luego como era na más de un año, que no lo guardabas para otro año

**A:** el que tenía pal año ya era bastante, que hay gente que lo vendían antes de hora pa ir comiendo

**MV:** si eso, y muchos por sacar algún duro ya vendían la mitad porque les hacía falta y luego no tenían pa terminar el año, osea había de todo porque la miseria es miseria

**R:** pa comprar otras cosas, vendían

**May:** se producía todo lo que se comía ¿no?

**MV:** si

**May:** y todo lo que se comía en casa era de...

**MV:** todo de la huerta, si y si se producía algo más de la cuenta, pues es cuando lo vendías pa sacar alguna perrica, pero si, pero nada miseria, yo compré un caballo por 6500 pesetas, un potrero chiquito, que luego me lo crié yo, y.. y hostias pa pagarla te veías más penas, luego al final ya ....ibas sobrando en seguida lo pagué, pero un año o dos a lo primero nada

**May:** costaba

**MV:** si costaba mucho

**May:** y en la...decía ponían las patatas primero, luego el trigo y luego después ¿qué ponían?

**MV:** las patatas las poníamos..., no primero se ponía el trigo cara al invierno, en octubre ya se plantaba el trigo, se empezaba a plantar por los campos, en la huerta y en el secano, todo poníamos, luego en...las patatas se ponían en marzo, en marzo pa sacarlas en septiembre o por ahí, cuando ya la mata se secaba, pero escarbar antes porque hacía falta, o se habían terminado las otras y...si

**May:** ¿y luego después qué ponían, ponían algo más o ya volvían otra vez al trigo?

**MV:** hombre poníamos tomateras pero pa consumo de casa, un trozo, alubias también plantábamos de matica baja y...de las que hilan, luego plantábamos después del trigo, en la huerta regábamos enseguida, na más segarlo corriendo, y plantábamos panizo y alubias y el panizo valía también, si te hacía falta, pa hacerse alguna torta triturado, molido, en harina, pa los animales y pa alguna torta que también se hacía entonces y...

**R:** el aceite era lo que más se cogía

**MV:** y las alubias y todo pues pa comer luego alubias secas, hervidas y con aceite y eso

**A:** y pa hacer ollas, que no se si lo habeís oido, que se mezcla con verdura y con todo

**MV:** y pa hacer ollas y cosas

**May:** osea ponían el panizo con las alubias para que se...

**MV:** se enrollara si, había que aprovecharlo todo

**May:** claro

**A:** (?)

**MV:** y entonces llevábamos una raza de alubias que ahora no nos las comemos y... y echaban...venga a traer sacos de alubias que luego...a lo mejor cogías un saco de alubias pero con bellorza y todo, pero venga a traer sacos, si echaban muchas, unos corbos las matas toas llenicas

**May:** ¿y como se llamaba esa variedad?

**MV:** esa moracha y había otra rojica que ya no me acuerdo..

**R:** ¿encarnada?

**MV:** y otra de la corfa..

**R:** ¿de la corfa buena?

**MV:** si de la corfa buena y otra se llamaba moracha y la otra era...no me acuerdo...que echaba muchas

**May:** ¿eran bajas?

**MV:** no, no, se hilaba con el panizo, silaban si, y las que eran bajas, esas las echábamos solas, aparte, matas así (30-40 cm)

**R:** pero esas eran blancas

**MV:** eran blancas, del barco les decían

**R:** eran así cortitas y cogías muchas

**MV:** y eran blancas y echaban muchas, había que coger comida pa comer, si querías tener comida si no a pasar hambre

**May:** ¿y para los animales y eso también hacían calabazas y zanahorias?

**MV:** si calabazas, echábamos a lo mejor un trocico y de zanahorias y de nabos

**A:** calabazas aún hay ahí de esas que dicen patacas pa asar, esas salen muy buenas

**MV:** nabos de esos (redondo) de los animales, que luego también echaban en la olla o cortaban, a lo mejor hacían dos o tres cañizos de secos y luego al invierno a echar 4 nabicos de esos en la olla, estaban muy buenos, si había que aprovecharlo todo

**A:** se plantaban nabicos, se pelaban y se hacían todo como pa patatas pa una tortilla y se secaban, luego cuando querías hacer una comida

**A:** ahora ha cambiao todo

**MV:** alubias y eso llevábamos unas 4 variedades de alubias, del barco que decían, que eran las blancas de mata baja, y las otras ya hilaban todas, si

**May:** ¿y de zanahorias eran de las naranjas o de estas que son rojas y...?

**MV:** carlotas no eran, eran de las naranjas rojas

**R:** carlotas no eran, eran blancas, amarillas muy claras y como de...vinagre así fuerte

**MV:** blancas y de esas así como royas

**A:** como lila

**MV:** que se hacían grandes (30 cm.) así

**A:** no de esas que se compran ahora en los mercaos de esas no había

**MV:** y ala cuando querías ibas a sacar pa los caballos se las comían y los cerdos, ala con la azada, con una azada así de peto (40 cm.) que decíamos, a cavarlas porque estaban hondas

**A:** tenías que plantar comida pa tol año pa los cerdos porque no había

**MV:**.. si había sazón alguna la estirabas y salía, pero si no había que cavarlas, ibas traías una carga y como eso aguantaba pues la llevabas a casa y entonces las entradas no estaban como ahora

**May:** claro

**MV:** todo estaba pa los animales

**A:** y to...tenías to la casa metida

**R:** se ha padecido mucho, bueno en aquella época era así

**MV:** las patatas las metíamos hasta debajo la cama en la cámara, ande vivíamos y todo porque estaba de sacos de trigo, de panizo, de cebada

**A:** tenías un pasillico na más pa pasar a los sitios

**MV:** porque el caballo mismo había de comer panizo y cebada tol año, un pote y había que guardarle pienso y paja y alfaz

**May:** ¿y alfalfa también hacían pa...?

**R:** huy, de eso si pa..

**MV:** pa los animales si, pa vender no, pa los animales, es que aquí es pequeña la huerta y pa vender pues no casi se podía hacer nada

**May:** claro

**MV:** porque lo necesitabas, que un campico pa echar nabos y zanahorias de esas, pa los cerdos y pal caballo, otro pa otra cosa, otro pa alfaz, otro pa patatas casi lo empleabas todo

**May:** claro

**MV:** y el que no tenía huerta no podía ni comer bastante...alubias ni patatas, ese lo pasaba mal

**May:** y aquí nos habían dicho que hay como dos zonas, una más...que le da más... la solana y otra de la umbría...las huertas ¿o cómo va?

**MV:** si, esto de este lao es la solana y aquello la umbría

**A:** aquello más fresco lo de enfrente, que se hace más pronto de noche y ya no pega el sol tanto

**R:** y más frío, más frío

**May:** y ahí para la huerta ¿igual peor?

**MV:** ¿eh?

**May:** ¿en la umbría para la huerta igual peor o no?

**MV:** no es que la umbría, la zona de abajo de la acequia de abajo, es una tierra muy suave y cría las cosechas y todo muy bien

**A:** por criar igual todo

**MV:** lo de arriba ya son garras más...con muros y más de pared y eso

**R:** pero to lo que hay abajo está

**MV:** y este lao había de todo también pero, claro siempre es algo más cálido la solana, pero si, por cultivarse las cosas igual casi en un sitio que en otro

**May:** y la...por ejemplo los tomates, daba tiempo a hacer el tomate hasta que viniera el frío, ¿cuándo lo plantaban el tomate?

**MV:** no, los plantábamos en abril y mayo, pero el tomate ahora también lo plantamos normalmente en mayo y ahora ya estamos cogiendo, este año yo las tengo que no valen nada pero es igual, ya cogí, ya he cogido 3 o 4 pozales

**R:** pero otros años tomates de casi 3 kilos una preciosidad

**MV:** yo he llegao a coger tomates muy gordos

**A:** tomates to la vida se han echo en conserva y pera y de todo y este año no se si se harán porque no se lo que pasa con los tomates

**MV:** no, no haremos porque no valen

**A:** es que ya vienen todos picaos, todos,...y peras y melocotones....bueno de todo

**MV:** pero bueno también planto 300 tomateras que es una barbaridad

**R:** pero el año pasao cogimos...

**MV:** este año he puesto 200 porque he estao como estao que no he podido atenderlas ni nada, ni las he sulfatao por eso también se queman y (?) pero bueno

**R:** que no ve bien del ojo

**May:** ¿y es un tomate de aquí que han ido guardando la semilla?

**MV:** si, bueno de aquí...hemos ido comprando a lo mejor y has visto labores, yo he ido siempre seleccionando los que más me han gustao y ahora pues, ahora la mitad del pueblo ya plantan de los míos

**R:** de los valencianos...si vienen todos aquí, se han llevao labor

**MV:** porque se han llevao y che no me darás tomates, digo to los que quieras, les he dao 2 o 3 tomates pa labor y se han hecho ya, y se hace uno el plantel, luego lo coges de los botes que se hacen y ala vas y lo pones..

**A:** mira ves tomates se van cogiendo, pero todos están picaos, todos, pues estos el que ves mejor se va guardando unos cuantos pa labor pal otro año

**May:** bueno pero que antiguamente si que guardaban todas las semillas porque no se compraba...

**MV:** si, si, no se compraba y las alubias y todo

**R:** pero tampoco eran los tomates y todo no era tan bueno como ahora

**MV:** porque es que teníamos otras variedades

**R:** otra clase de más...

**MV:** más ruines, ahora hemos ido seleccionando los de mejor simiente

**R:** ahora se ha ido ya...

**Jj:** ahora dan más

**R:** lo que pasa que antes los colgabas en el techo y duraba todo el año, eran unos tomates pequeños pero muy sanos y muy buenos y esos ahora no

**MV:** es que ahora hay más enfermedades, más micobrios, más plagas y...y antes de eso casi no existía nada, se criaba todo más sano

**A:** antes eran tomaticos de colgar que son más pequeñicos

**R:** todo más sano

**Jj:** y duraba mucho más..

**May:** si, porque habría una variedad que era la de colgar, ¿no?

**MV:** si

**R:** claro y hacías una cuerda larga y venga cuelgos, venga cuelgos y en los techos

**MV:** este año mismo me ponen en el papel, digo poner cada labor porque a lo mejor lo sacan, digo sacar de esta labor y poner tal,

**R:** de pera, valencianos, de todo

**MV:** y me ponen, me ponen de colgar

**R:** de colgar

**MV:** de colgar el papel que hicisteis, de colgar, que era de colgar, así han salido (redondos grandes), gordos

**May:** ¿osea que no eran?

**MV:** no eran, se equivocaron pero bueno no pasa nada

**R:** nos equivoquemos, je,je

**MV:** y los colgamos al invierno, esos de colgar, luego pues como hacemos, yo hago fuego ahí to los días, me turro...dos longanizas o un pezado carne o lo que sea con dos tomaticos y una ensalada..y eso son muy buenos, muy sabrosos en invierno...en octubre o noviembre o diciembre

**A:** pero mira que antes no había de nada, te ibas a cualquier sitio, cogías 4 higas y te las comías tan a gusto y ahora las chiquillas na más choves que me pongo negra con mi nieta

**May:** perdón, es que si hablamos todos a la vez, el problema sabes que pasa que no se graba, entonces luego no sabemos que..

**R:** eso

**May:** podemos hablar de uno en uno

**R:** si, si

**May:** pero si hablamos todos a la vez es un poco complicao luego para oírlo, claro no sabes muy bien que...¿qué decía perdóne?

**A:** no, no de eso de que antes...ya no me acuerdo ahora

**May:** ¿de los tomates?

**A:** a de los tomates

**Jj:** no hablabas de los higos que antes se cogían..

**A:** ah de los higos, antes ibas por ahí y te metías los bolsillos con 4 higos y eras la más feliz del mundo pa comer y ahora con 4 mierdas de esas...

**MV:** yo les digo a lo mejor a los jovencicos eso era el piensico compuesto que teníamos antes, je, je

**May:** ¿y en todas las casas se criaban...había gallinas o...?

**MV:** si normalmente animalicos conejos, gallinas, algo, había que...si, es que si querías comerte un conejo o dos huevos o algún pollo, que a lo mejor lo vendías pa sacar 3 o 4 pesetas, pero bueno si no, te lo podías comer en casa y si ibas a comprarlo, no se...no se comía ni se compraba, además ni vendían en las carnicerías entonces

**May:** ¿no habría tienda aquí?

**MV:** si que había pero...lo justo, dos kilos, 4 kilos de arroz tenían y 4 sardinas y algún pedazo de bacalao que ahora ya ves, es de lujo, pero entonces había baratico, cosa barata porque caro no se podía comprar nada

**May:** no se podía, haber...y de la...de la huerta que ponían así más cosas, esto boniatos, nos habían dicho por la zona que...que salvó a mucha gente del hambre de la guerra

**MV:** si el boniato casi es lo que mato algo el hambre, porque un chiquillo iba a merendar y no había a lo mejor merienda, pero le daban un boniato cocido y ya pasaba, si plantábamos boniatos también

**May:** ¿qué eran de los blancos?

**MV:** si de los blancos, rojos yo no los conocía

**A:** son mejor los blancos

**MV:** blancos y...ala plantabas un rodalico, pues luego un montonico en la cámara, como eso aguantaba en la

cámara o ande podías ponerlos y en cuando, en cuando pues hervía en una olla y a comer, porque no los hacíamos a lo mejor asaos, no había hornos ni nada y en la olla hervidos, pero como fuera la cuestión era que estaban buenos

**May:** ¿y daban mucho trabajo en la tierra o no...?

**MV:** si, la tierra es muy dura y da mucho trabajo siempre, el que hemos sido valiente pues ha aguantao todo y no nos ha hecho...pero muchos se les hacía muy pesao

**May:** ¿pero los boniatos, había que prepararlo mucho o no hacía falta?

**MV:** no, los plantabas y los regabas 2 o 3 veces, cuando se cogían bien, lo único es que regarlos mucho tampoco porque que no se cogieran las...las ramas que se llenaba todo, había que darles algo de vuelta porque si se cogen, entonces se hacen raíces y nunca se hacen boniatos, si había que tener un poquico cuidao pa que no se cogieran mucho, si

**May:** ¿pa que se hicieran más gordos?

**MV:** si eso es, y que no se cogieran las raíces, porque por cada movida, si está en el suelo y hay sazón, ellos hacen raíz y se cogen, si

**May:** ¿y cosas así de invierno, coles y...?

**MV:** si plantábamos de todo, coles

**May:** ¿grumos los llaman aquí?

**MV:** grumos, que luego pues pa hacer ollas, también se gastaba y una ensalá, como tenemos buen aceite pues, lo blanquico haces una ensalá y está muy bueno de invierno, que se aprovechaba todo, había que, si no había patatas pues un grumo coc...hervido y luego un poco frito o algo con cuatro ajos y estaba muy bueno

**R:** pues todo, todo

**Ju:** qué aquí claro también había olivo

**R:** si olivas todo el año teníamos también pa comer, las arreglaba mi madre muy bien

**MV:** si olivo, olivas están de siempre

**Jj:** ¿y qué variedad era la de aquí de oliva, la de..esta de espadan?

**MV:** si la...

**May:** ¿serrana de espada?

**MV:** si, la serrana que decimos aquí, que creo que tiene otro nombre pero bueno, por aquí siempre la serrana

**Jj:** serrana

**MV:** ahora hay algo de...de alberquina, poquica, yo he plantao unas pocas en la huerta, planté un trocico, que echan muchas, está la...hostia no me acuerdo...bueno la mayoría toda es sierrra de espadán, la serrana de la sierra de espadán, pero es el aceite de muy buena calidad eh este que tenemos aquí

**May:** y algunos árboles que hemos visto de caquis, ¿esos son más modernos o también son antiguos?

**MV:** entonces yo conozco que había un caqui aquí, un caquisero, ahí ande está el bar en un huerto, que me parece que no había otro y luego ya plantemos la mayoría, yo tengo uno también y..joven, ese le injerté de un borde y lo tengo en unas casetas que tengo allí en frente del pueblo y tol mundo tiene un arbólico de este, otro del otro, bueno, caquis, de todo, por tener pa casa, parricas de uva también hemos puesto algo en la huerta

**May:** porque antes no, antiguamente era...

**A:** ¿queréis probar las olivas del pueblo?, mira si tenemos ahí garrafas

**MV:** trigo...

**A:** ¿queréis probar las olivas y cerveza?

**May:** no gracias

**A:** ¿por qué?

**MV:** yo las veo un poco blandas este año

**A:** bueno yo no se, las hace mi yerno que no sabe de olivas pero las hace como las hace

**May:** gracias, están buenas

**A:** comer, comer y echarlos una cervecica

**MV:** comer más, comer, y cojeros un trocico pan dales

**May:** ¿y el pan se lo hacían ustedes?

**MV:** si, antes si, íbamos al molino, o a la fábrica, que a lo mejor en la fábrica también nos daban una cartilla con unos kilos pa moler, que todo iba controlao sabes, no te dejaban... y cuando no íbamos a los molinos clandestinamente de noche o eso, nos lo molían, lo traímos aquí y luego con un ceazo de esos lo cernían que decían

**A:** se amasaba a las 3 de la mañana porque antes era la levadura que se hacía de...no como está que te venden

que se amasa en un momento luego

**MV:** y luego amasarlo en casa y llevarlo al horno (?), pero el pan, normalmente en casa, todo en casa dse hacía, antes, antes, ahora ya pues se compra todo además no plantamos trigo ni de nada... y segarlo todo a mano a corbella, el trigo, todo a...

**May:** es que segarla ¿era a hoz?

**MV:** a hoz, con la todos segábamos

**May:** ¿y luego la semilla que guardaban la escogían de las espigas mejores o de la trilla directamente?

**MV:** no, de la trilla lo que salía te guardabas, decías pues bueno que he de sembrar 50 kilos, pues te guardabas 50  
(cambio de batería)

**R:** pero es que la parte de Andalucía no digo que sea malo pero como este no es, pero ahora (?)

**MV:** tienen normalmente otra variedad de oliva que no..

**R:** es otra clase de oliva

**May:** produce más pero igual no sabe tan..

**R:** no sale tan perfilao

**MV:** oye que aquello es zona de oliveras y todo pero es que aquí, esta zona es mejor o es que es más cálido o no se lo que pasa..

**May:** el clima igual o la tierra

**MV:** el clima o la tierra

**R:** la tierra puede ser también

**MV:** porque lo dicen todos

**R:** es que la parte de Andalucía todo son campos de, de muchas hanegadas y aquí a lo mejor yo digo que si será también, un trozo de una forma, otro trozo la tierra...que no es toda igual

**May:** claro

**MV:** ahora hay quien lo da a 18 euros, a 20, yo siempre lo he vendido a 22, este año digo poco vendemos

**May:** hombre pero está bien de precio

**MV:** es que casi a menos no se puede vender, porque si analizas los gastos de hacerlo y de... del envase, claro hay que pagar todo, luego está en cajicas, que no hay por aquí ninguna

**R:** ¿queréis verlas?

**MV:** hay 3 garrafas, o asómate y verás

**Jj:** pues yo siempre he oído que la oliva esta de serrana de espadan que es muy especial porque es de aquí y además porque es muy buena

**MV:** es que si, es el mejor aceite que sale

**Jj:** dicen que es muy buena, muy buena

**MV:** ves ahi como está en cajicas toda en una pila, ahi metes un montón de litros, y en poco sitio, no ocupa casi

**May:** no ocupa claro...y antes estaban, ¿ antes no estaban en cooperativa, antiguamente?

**MV:** no, teníamos almácerca, que está casa de aquí era la almácerca

**R:** antes lo teníamos por aquí, en tinajas de esas grandotas eh

**MV:** y éramos 40 socios y llegaba la temporada, la...y al final era ya eléctrica los ruedos, para moler la pasta, luego las prensas a mano, lo hacíamos nosotros ahi

**A:** y cada uno se llevaba el del

**MV:** y cada uno se llevaba el del, ahora juntamos las olivas y va todo junto

**May:** va todo junto

**MV:** porque no puede ser por... hacer a partidas uno y otro

**May:** claro

**MV:** cuando la fabricación ya es muy potente, por ahi hacen...hacen un montón de kilos al día, pero una barbaridad y claro hay que juntarlo todo

**May:** claro

**MV:** pero bueno es igual como...poco más o menos todo es la misma calidad porque cuatro partidas de otras variedades pero eso no influye

**May:** no se nota

**MV:** porque si hay 100 kilos de esos y hay 3000 de las buenas pues no pasa nada

**May:** ¿y antiguamente a los olivos también le echaban estiércol o no o iba solo para los cultivos más...?

**MV:** para los cultivos del trigo y de las patatas y tomates y hortalizas y cosas de esas

**May:** ¿pa los principales?

**MV:** lo principal pa comer y a los olivos ni abono les echábamos, que ahora les echamos, por eso ahora producimos más, porque hay...yo nunca he visto coger aquí más de 1000 l de aceite que ahora cogemos muchos años, y antes pues yo que se la mitad cogeríamos, pero no se echaba nada, lo único que con los caballos lo labraba dos o tres veces, y bueno y aún por trabajar estaban bien pero claro, si les echas 2 o 3 kilos de abono a cada arbolico se nota

**May:** se nota

**MV:** ahora echan muchas, luego las limpiamos mejor, las hemos rebajao algo y se limpian más, que antes había mucha madera también, si todo se corta

**R:** el es limpiador de to los árboles, ji, ji, lo llaman en Viver, en Jérica, en to los sitios, el es...

**May:** ¿se le da bien la...la poda?

**R:** huy, ya lo creo

**MV:** si, todo, la poda, el injertar y todo

**R:** todo, todo

**MV:** a Viver he bajao muchos días a injertar oliveras y todo

**May:** ¿a injertar oliveras?

**MV:** si, que las quieren hacer a lo mejor de otra variedad y como han visto que he ido y salen todas de categoría (?) y...

**May:** ¿y cómo se hace el injerto, de púa, no?

**MV:** no, de púa no me gusta porque no, a la olivera no, pa otros árboles si, plancha o escudet, pero mejor es plancha porque coge más base y luego lleva más fuerza, el escudet es na más de una lenguica de pájaro, la plancha es un cuadrico con una movida o dos dentro y que la carnecica de la movida de dentro no se arranque si no coge, coge pero no mueve, to esos secretos hay que saberlos

**May:** claro, ji, ji, pa que agarre bien ahí

**MV:** pero la olivera coge de categoría, si

**May:** son duras

**MV:** y melocotones y de todo hemos hecho aún todo por ahí

**May:** ¿y almendros en esta zona no había?

**MV:** nosotros teníamos unos pocos, pero la mayoría no tenía ni uno si quiera y luego se llenó tol monte y ahora, ahora se van a perder todos porque no valen dinero

**A:** como son tan baratas, nadie las coge

**MV:** yo tengo ahi rriba 3 días de labrar que hay que...hay cerca 300 plantaos y, y aún lo labro una vez al año, ni los sulfato, ni, este año había y no fui ni a cogerlas, pa que, para pa sacar 4 duros, es que no valen dinero

**May:** no valen ya, claro

**MV:** y no fui ni a cogerlas y alguno, y chico tienes almendras y que, digo si no me voy a ganar ni 1000 pesetas cada día, digo te crees que voy a estar palli tol día, vamos

**May:** claro

**A:** no, que ya tiene muchos años también

**MV:** y como cobramos la jubilación tampoco hace falta

**May:** ahora ya es más...

**MV:** pero bueno si hay se recoge todo, porque tampoco hay que dejarlo perder, pero es que no vale nada, el aceite si que lo recogemos porque viene la familia y mayudan, compré una máquinica pa expulsarlas bien y la llevan ellos que son jóvenes y eso lo cogemos y así tienen aceite pa todos y el que sobra pues pa mi pa venderlo y sacas por lo menos algo pa los gastos

**May:** claro, por lo menos

**MV:** pues eso

**May:** y antiguamente así también en la huerta hacían...tenían calabacín y berenjena o no...¿o eso no era muy importante?

**MV:** se plantaba alguna mata pero pa comer, una mata o dos o tres matas pa comer solo

**A:** pa comer se plantaba de todo

**MV:** si claro pa comer se ponía de todo, a pa vender aquí de eso nada porque claro no iba a sacar

**R:** aquí como no hay mercao

**May:** no para comer, me refiero para comer para casa

**MV:** si pa comer de todo se iba poniendo

**May:** y los calabacines ¿qué eran de los blancos o era alguna variedad de aquí o no...?

**MV:** eh...había de los...así verduscos de esos había de todo, pero de blancos no, casi no se conocían

**R:** menos, menos

**MV:** luego ya empezaron a traer otras simientes de blancos y eso, pero a lo primero pues eso, y matas que a lo mejor hilaban y las hacían blancas y echaban también muchas pero más grandes, ahora otras que son así corticas, éas to lo ricos que salen, to son calabacines si, producen más

**May:** porque había una que si que hilaba y era más...se extendía mucho, ¿no?

**MV:** se extendía mucho y...pero echaba menos, trabajaba mucho pero bueno con dos o tres matas pa comer pa casa sobraba

**May:** y las calabazas era alguna de aquí o no...¿recuerda alguna variedad?

**MV:** calabazas de los cerdos decíamos, de esas gordas que había algunas...y en los serones esos las cargábamos pa traerlas a casa, que a veces como se te esbarrigaran, se rompián la mitad, eh, había que amarrarlas bien, a mi no me pasaba porque yo les echaba una manta y 2 o 3 cuerdas y para...por si se iban que eso, pero si no lo at...si no lo hacías así, había veces que a..perdías la carga, eh, se, se caían al suelo y se rompián todas, je, je

**May:** porque nos han contao que había hasta de 70 kilos o...

**MV:** si, si

**R:** si ya lo creo

**May:** que eran grandes

**MV:** eran unas así y gordas, barbaridades que eso, 70 y 80 kilos y 50 y 40, de todo había, pero era na más pa los cerdos

**A:** las que se siguen sembrando son estas las patacas para asar

**R:** calabazas de asar o patacas no se como...

**MV:** ahora hay algunas variedades que se hacen así (30 cm diámetro) ahí habrá alguna, pero son muy dulces y muy buenas, esas son pequeñas

**May:** claro, pero no son de antes, ¿no? ¿Esas no estaban antes?

**MV:** es que meterla en un horno de esos, una que se hacía así (60-70 cm diámetro), había que cortarla en 3 o 4 pedazos, no cogían y como ahora han traído estas variedades más pequeñas, que son así....

**A:** éstas si, bueno se hacen más grandecicas y luego también hay otras de cabello de angel

**MV:** no así es como se hacen, pero ésas son muy dulces y muy buenas

**R:** estas...y un poquitín más

**May:** ¿pero éstas antes no estaban?

**MV:** no

**May:** son más modernas

**R:** antes eran grandes, ¿verdad?

**MV:** antes eran así, muy gordas

**A:** pa los cerdos

**MV:** no, las patacas de asar no eran pa los cerdos, las de los cerdos eran calabazas de cerdos, estas eran patacas las decían, pero salían así y así de gordas, claro pesaban yo que se a lo mejor 20 kilos o 30 y 15 y eso pa meterlo ahí, ni cogía ni se podía

**R:** lo que pasa que antes las llevabas al horno

**MV:** luego si hacías en una casa te comías dos pedazos y la mitad que...¿a tirarla?

**May:** a ver

**MV:** se la comían los animales pero claro no era plan de hacer, y esto ahora pues dos pedazos que te comas, se...se gasta en seguida

**May:** claro...¿y de semillas así de antes usted guarda o ya no...?

**MV:** no guardar de antes, no he guardao

**May:** nada

**MV:** si alguna cosa te ha gustao la has ido...de un año pa otro te guardas la semilla pero a la que pasa el año la tiras y al otro año coges de lo que has cogido, sacas la semilla

**May:** ¿pero así ha ido usted seleccionando algunas o no?

**MV:** si, si, si, bueno algunas de, de...hemos ido...como las habichuelas y eso, lo que pasa que ha llegao un momento que luego ya había otras variedades y como ya en los panizos y eso ya dejemos de plantar aquello ya se perdió, pero siempre íbamos seleccionando

**R:** las que no se han terminao nunca han sido las de la corfa buena, que son la rocheta que dicen en la capital, que es muy tierna

**MV:** una rocheta de esas siempre la vamos llevando... y aún compro ahora también pa plantar, porque las comprás parece que se adelantan más que las que tienes se retrasan algo más, y por cambiar la labor, sí, haces eso

**May:** claro, ¿salen antes?

**MV:** sí

**A:** comeros eso, no os gustan las olivas ni nada?

**MV:** ir comiendo, ir

**May:** ¿y rendían mucho..así las patatas y eso...o tenían...?

**MV:** no, si te sobraba algo, y había veces que plantábamos 2 bancalicos, uno pa casa y otro pa venderlo, y si cogías yo que se, a lo mejor, 1000 kilos o 2000, pues a lo mejor vendías 1000 kilos y te guardabas 500 o 600, lo que calculabas pal consumo de casa, siempre de sobras, y si sacabas 1000 o 2000 pesetas, que a lo mejor no se sacaba más, pues iba bien pa pagar la contribución o algún gasto, porque entonces también se pagaba poco, no sacabas nada pues no podías pagar tampoco casi nada, pero bueno venía la contribución y si valía 500 o 1000 pesetas había que pagarlas, si

**May:** ¿no pero me refería a que la tierra rendía mucho según los cultivos o no...?

**MV:** ¿si rendía mucho?

**May:** ¿se daban bien las...?

**MV:** rendir, rendía, pero no rendía mucho porque echábamos poco abono, por no gastar si a lo mejor no se podía gastar, te apañabas con algo de estiércol, o eso, pues rendir pues la huerta bien, porque aquí hay mucha agua y habiendo agua pues...si le echas abono sale todo, pero entonces cuando hay miseria hay pa todo, hasta pa la huerta y pa todo

**May:** hasta pa la tierra

**MV:** si y entonces había (...), pues cuando las manzanas comprábamos 3000 kilos de abono, amoníaco, super, hierro y potasa, lo mezclaba todo y les echaba, venga a echarles abono, pero es porque sacaba dinero, cuando no se saca

**R:** teníamos una manzanera ahi en frente, que tenemos 3 o 4 perros debajo, mira si era grande que estamos por abajo tos y las cabezas, unas fotografías tengo yo allí en casa...que aquí no os las puedo enseñar...una preciosidad

**MV:** los perros es que venían con nosotros, dejábamos allí a lo mejor 40 o 50 cajones por dejar de que venían a traer o yo con el caballo venga a pasar cargas, pero al final ya hicimos pistas ya había mulicas pequeñas con un tractorico y un remolque pequeño y ya cargaban 15 o 20 cajas y ya les pagabas algo y ala ya te las traían, pero lo que dice de los perros, tenía dos perras, las llevaba y a comer nos veníamos a casa y las perras detrás, y eh chis allí ala, chico hacían caso, ahora no harían los que tengo, pero allí se quedaban las dos perras hasta que íbamos

**R:** eran unas fotos que me gustaría que las vierais

**MV:** o les dejábamos allí la camisa o cualquier cosa y ahi quietas

**May:** y ahí cuidando

**MV:** y hacían caso y ahi estaban esperando hasta que ya íbamos

**May:** ¿y luego a las manzanas que les pasó se..ya no...?

**MV:** pues ya llegó un momento que eran más los gastos que el recibo

**A:** porque también lo querían que no tuviera una picadica ni medio pa bajo

**MV:** si, entonces las tratábamos bien y cogíamos buena calidad, pero gordas y buenas, y ya llegó un momento que las plagas no se comían porque a lo primero no había ni plagas pero luego se ve que los laboratorios han de llevar plagas a to los laos pa joder al pobre que cría la comida, y a lo primero las vendíamos, yo las llegué a vender hasta a 25 pesetas, que aquello era mucho dinero, pero 12 o 14 siempre o 17 o 18, se valían dinero entonces, y luego ya llegó un momento que 7 u 8 pesetas, se ve que empezaron a poner por to los sitios y la manzanera ya se clavó en 18 o 20 años, ya empezó a fallar y hacerse avieja y ya no hacían la calidad que hacían a lo primero, a lo primero eran así, y...y luego el precio era, que a 7 u 8 pesetas y venga a gastar, porque había que darles 7 u 8 sulfatás, y claro ya eran más los gastos quel recibo

**May:** que el recibo

**MV:** y tuvimos que abandonar y dejarlas

**May:** ¿y esa manzana de dónde venía?

**MV:** esa era delicius rojo, la buena, la delicius rojo pero no la starkin que es más colorao, la otra, delicius rojo

**May:** y...nos han dicho que había una por aquí que la llamaban cristalina...¿esa no, no se plantaba aquí?

**MV:** no esa no, había (...) bueno a lo mejor será...

**May:** ¿espedrera o...?

**MV:** espedriega y otra miguela, yo tengo de esas plantás, dos , jovencicas que cojo 3 o 4 cajicas ya, pero esas las he puesto porque no les hace falta cámara ni nada y ahora he puesto...eh...la...esa otra...esa que a lo mejor has traído tu, la...

**R:** ah, no se

**MV:** la fuji

**May:** si la fuji

**R:** una que es así muy redonda y muy dulce

**MV:** he injertao dos de fuji que están cogidas, bonicas, pero bueno faltará un par de años pa que echen, por tener pa casa unas pocas, pero las otras ya no hay ninguna, le entraba mucha plaga a esos arbolicos, a lo primero se criaban de sanas y de buenas, pero claro eran jóvenes, pero luego empezaron a venir plagas, luego la araña roja, que si esto, que si lo otro, huy huy, huy

**May:** claro, si había muchas, ¿no?

**MV:** aborrecidos y cada sulfatá había que poner 3 o 4 clases de sulfato

**Jj:** ¿y cada vez más o qué?

**MV:** y cada vez más...y que ya no valían dinero, porque si hubieran valido dinero, hubiéramos quitao las que había y hubiéramos puesto otras jóvenes, pero así, digo pa que...y estaba to la huerta aunque fuera un huertico una manzanera había que ponerla porque a lo mejor de ese huerto sacabas 2 o 3 mil pesetas, de la manzanera, aquello era mucho dinero, hombre yo llevaba un primo mío de peón, a cogerlas, venía a lo mejor 10 días y con mil pesetas le pagaba, si lo sacaba de 4 o 5 cajones de manzanas las 1000 pesetas, yo mismo decía pero hay derecho a esto, que con 4 cajas de manzanas le pague a éste 10 días

**May:** y antes...

**MV:** pero estaba así la cosa

**May:** y también en otros sitios nos habían dicho que...pues la gente antiguamente...pues cogía del campo algunas plantas así para... o bien para medicina...o para comer o...¿aquí había costumbre también o no...?

**MV:** no yo de eso no..

**A:** de comida hay alguna cosa para echar a las comidas pero ya, si hay hierbas que se cogen

**MV:** si, se coge hierbasana y eso cuando se hacen caracoles y eso, hierbas de esas pero más que nada para...pa darles sustancia a algunas comidas o sabor

**A:** pa hacerte una tacica o algo, pero pa vender...

**May:** no, para casa, para casa

**MV:** sí, de eso sí y...orégano también se coge por algunas variedades de comida, le ponen a lo mejor un poquico, pa darle sabor, pero eso hasta ahora se coge, y antes pues si, también cogían, pero antes hierbas y eso, como no había cosicas pa echarles polvos pues se apañaban con las hierbas, si

**May:** claro

**Jj:** ¿pero por ejemplo a las aceitunas se les aliñaría con algo?

**MV:** si, la aceituna, las verdes les ponían jadrea y las negras, estas, tomillo, tomillo o garrofera, le echaban cosicas de esas, pa darle algo de otro sabor, claro, según la variedad que era, si era negra o era verde

**May:** y aquí a los animales, porque también en algún otro pueblo nos han dicho que les daban de comer garrofas, ¿aquí no les echaban a los animales...?

**MV:** no porque es que garrofas aquí no tenemos, no se cogen, es algo frío esto ya para garrofa

**May:** claro

**MV:** y una vez le compré en Alcublas, porque a lo mejor íbamos a vender una carga de patatas o alubias, y digo voy a comprar un saco de garrofas pal caballo y no, no se las comía, bueno comía alguna pero no

**May:** no estaba acostumbrado

**MV:** no estaba acostumbrado, ni nada y eso

**May:** claro, ¿osea que la alimentación de los animales era más...el panizo y...?

**MV:** el panizo y la cebada, yo se le molía la cebada, porque si no a lo mejor la tiran entera, se le molía y se le daba en harina, de mañana cuando iba a trabajar con él le hacía un pozal con un pote grande de harina y con agua y ala, en un momento se lo chupaba, y ya estaba alimentao pa tol día, si ibas pa tol día, luego a mediodía te llevabas 2 garbas o 3 de alfalfa y a mediodía le echabas eso y le dabas agua y eso, si, pero sí, los alimentos de los caballos pues eso, ande había garrofas, garrofas, la mayoría, ande no teníamos, pues panizo o..o la cebada triturá que hay quien se le daba entera, pero casi era mejor en harina

**A:** y la paja (?)

**May:** claro ¿y la cebada era alguna que usaban antigua o no tenían...?

**MV:** no bueno, de la de antes siempre, la sembrabas y luego la segabas y al otro año te guardabas y otra vez a sembrar pa..., si

**May:** ¿necesitaba mucha tierra?

**MV:** bueno si querías coger por lo menos pal consumo de casa, pues...4 o 5 días de labrara en el monte habías de poner, que por lo menos eran 2 o 3...2 hectáreas o más, luego había que segarlo todo a mano que te dabas unas palizas, pero bueno

**R:** eso si que era pesao

**MV:** y traerlo luego a jalma, 12 o 15 garbas, yo le echaba 15 porque el caballo era grande pero otros 10 garbicas, ala, y un viaje de noche venías casi a casa y luego otro y hacías a lo mejor de mañana 3 viajes, de tarde 2, según donde era, si estaba más cerca o más lejos, y las caballerías las hacías polvo, to la noche por ahí y tú también, luego ibas cogido del rabo porque no te podías ni tener derecho, pa que te aguantara, ibas tropezando en to los sitios, dios la juventud que mal la pasemos

**May:** haber, era una época muy dura

**MV:** y con el dictador que tuvimos, yo le cogí odio a esa gente, je, je, yo no soy político ni na, pero como vi lo que hacían y lo que pasó...

**May:** era una época muy difícil

**MV:** si muy difícil

**A:** luego también nos quedemos en la guerra sin nada aquí en el pueblo

**MV:** y lo que te digo, el que no tenía algo de tierrica de huerta huy que mal lo pasaba

**May:** no comía

**MV:** no podía ni coger comida, y si iban a la capital y que hacían, aquí vinieron pa que fuéramos a la telefónica, digo que ganan, eh...no se si 10 pesetas, y págate casa y todo, entonces una peseta a lo mejor cualquiera te dejaba una habitación y te daba la cama pa que durmieras, una pesetica al día, pero, y comer con 8 o 10 pesetas, ¿y sabes la prueba lo que era? Hacer un pozo y subir a un poste, digo hostia digo eso seguro que apruebo y no quise ni ir, ya ves luego que jornales y que bien han vivido, y como a mi nos pasó a 3 o 4, como vamos, si, si no vamos a ganar ni, ni..., pa pasar hambre, no te ibas a ir y pasaba todo igual, estaba la cosa muy mal

**May:** si, hemos hablado ya de muchas cosas

**MV:** bueno

Manuel Valles	Teresa	13/09/11	Ref.: MV2
---------------	--------	----------	-----------

**May:** quería preguntarle ¿cuándo, cuándo sembraban el trigo?

**MV:** el trigo en octubre, por el 15 de octubre empezábamos a sembrar

**May:** ¿en el secano y en el regadío?

**MV:** si en todo, pero en el secano primero, en el regadío algo más, bueno detrás pero enseguida también, es que en el regadío a lo mejor echábamos panizo y a la que lo segábamos deprisa y corriendo enseguida a sembrar el trigo y se retrasaba un poco más, había una zona allá lejos, el Mas de mais que decían, que en septiembre a lo mejor ya se sembraba allí, es que es más frío aquello

**May:** ¿que eso pertenece a Teresa?

**MV:** eso a Jérica se pertenece

**May:** ¿pero aquí para octubre?

**MV:** si normalmente pal 15 de octubre ya empezar a sembrar

**May:** ya se empezaba a sembrar, y...luego decía que después del trigo ponían normalmente en la huerta panizo

**MV:** sí

**May:** ¿y cuándo lo recogían el panizo?

**MV:** ¿el panizo? Pues también ahora en octubre, en octubre ya se secaba y enseguida a segarlo y a labrarlo y claro y a sembrarlo sí

**May:** osea que en octubre se recogía

**MV:** sí, no era cuestión de tardar ya tiempo era de...deprisa y corriendo enseguida a prepararlo y a sembrarlo

**May:** ¿pues si no venía el frío?

**MV:** claro luego venía el frío y se retrasaba y aún era peor

**May:** claro, ¿y cómo guardaban el maíz, en grano o...?

**MV:** sí en grano

**May:** ¿o con la panoja?

**MV:** bueno normalmente lo esgranábamos en casa y y luego te dejabas unas panojas, triabas las, las mejores que viñas, las más bonicas y un poco más alargadas y de grano más bueno, las dejabas y te guardabas unas panojas para luego echar el...la simiente, claro

**May:** claro, pal siguiente año

**MV:** pal siguiente año sí

**May:** y este, ¿el panizo este era solo para los animales o también...lo utilizaban me decía para tortas o...?

**MV:** ese era pa los animales pero como hacía falta a lo mejor, se hacían tortas pa comer también en casa (sonríe), que yo he comido también y me gustaba la torta esa, las hacían llanicas y y las...al fuego o al horno y salían unas tortas así de a dedo y y bueno cocidas pues, que había hambre y como éramos jóvenes

**May:** claro ¿y la panoja también se comía asada?

**MV:** sí a lo mejor cuando estaban verdes, bueno en su punto, cogías cuatro panojas y las torrabas al fuego, porque entonces no teníamos ni estufas, ni butanos, ni de nada, se guisaba con leña y como en octubre ya hacía fresco u eso pues ya se cogía alg...las panojas o antes si querías y al fuego mismo te torrabas dos panojas pa comer

**May:** claro, ¿porque era una cocina de leña?

**MV:** de leña sí

**May:** ¿y la leña la cogían del monte?

**MV:** sí del monte, los montes así como ahora está todo cerrao de maleza y un bosque que no puedes ni andar por ningún lao, antes estaba limpio

**May:** claro

**MV:** íbamos a rascar el trigo de chiquillos y por camino a lo mejor le dabas fuego a una aliaga y ala te calentabas allí, porque eso era a lo mejor en enero y febrero, te calentabas y la dejabas no había peligro que se quemara el monte, no

**May:** estaba todo limpio

**MV:** estaba todo limpio

**May:** claro

**MV:** y ahora ya ves

**May:** y me decía también que la cebada la usaban mucho para los animales ¿dónde la sembraban en secano?

**MV:** si, bueno en secano y a veces en la huerta algún pedacico pero más que nada en secano se sembraba, porque sembrabas a lo mejor un día de labrar de la caballería, entonces todo se hacía con las caballerías, y...yo que se si cogías 500 kilos o 300 o según como estara, pues ya tenías con eso y algo de pienso de panizo, pues pal caballo o el macho o lo que uno tenía y un cerdo o dos que también teníamos, si pa los animales

**May:** el macho es el mulo ¿no?

**MV:** el mulo si

**May:** el mulo, porque aquí novillos ¿no criaban?

**MV:** se crió alguno también, pero pocos

**May:** pocos

**MV:** tenían, hubo una época que tol mundo se echó una vaca o dos, pa sacar leche, la miseria que había, que yo no...por cierto no me eché, porque estaba yo solo en casa y soltero

**May:** una vaca, mucho trabajo

**MV:** y había que levantarse a las 6 de la mañana y yo era lo aplicao pa todo y jornal a mi nunca me faltaba si quería

**May:** claro

**MV:** y eso

**May:** ¿y las, las patatas las ponían sólo en la huerta o también en el secano?

**MV:** no, en la huerta sólo

**May:** sólo en la huerta

**MV:** si, porque huertica aún tenemos aquí, no hay mucha porque el pueblo es pequeño y no hay cantidad de huerta pero bueno, tol mundo tiene 3 o 4 pedacicos y plantabas un trocico de patatas, el estiércol de los, de los animales lo llevabas al campo cuando echabas patatas, así le dabas una emparejá de estiércol y luego echábamos las patatas porque entonces a lo mejor el abono no teníamos pa echarle

**May:** claro

**MV:** o no había pa comprar, no que a lo primero tampoco había abono

**May:** ¿y las patatas las iban cambiando de sitio, primero las ponían en un trozo, al año siguiente en otro o...?

**MV:** sí, sí, si este año plantabas este trozo, al año que viene en otro, es que es mejor cambiar de cosecha

**May:** claro

**MV:** las patatas y todo es mejor cambiar, variar, si este año es trigo al otro, otra cosa o cebada o panizo, si, es mejor variar

**May:** claro ¿y cómo guardaban las patatas?

**MV:** oy pues en la cámara, como teníamos los sacos de trigo, de panizo, de todo y había veces que hasta debajo de las camas (sonríe), to lleno porque no había sitio pa, pa todo

**May:** pa poner tanto

**MV:** pa poner tanto y claro había que poner la comida pa tol invierno, porque entonces si ibas a comprar una peseta de sardinas o de bacalao, que el bacalao ahora está caro, pero entonces estaba regalao, te daban a lo mejor dos o tres trocicos

**May:** era más barato

**MV:** era barato si, bacalao de ese menudico y eso

**May:** ¿y si se grillaban que hacían?

**MV:** ¿las patatas? A lo mejor en enero o eso cuando veías que se empezaban a mover cogías y las, les quitabas to los grillos y, y ya las dejabas otra vez en el sitio, pero ibas quitándole porque si no empiezan a hacer mucha, mucho hilo y se chupan la, la savia de la patata

**May:** claro, se queda la patata seca

**MV:** secas, sí

**May:** decía también que hacían, bueno para los animales y también para casa, calabazas, zanahorias, nabos

**MV:** sí, de todo eso

**May:** todo esto ¿todo esto lo sembraban en la huerta, claro?

**MV:** sí en la huerta

**May:** y cuándo...

**MV:** bueno las remolachas al...a lo mejor en el monte también plantábamos, lo demás no, lo demás todo en la huerta

**May:** claro, la remolacha igual le iba bien al secano

**MV:** es que, sí iba bien porque entonces llovía más que ahora, ahora no llueve nada, ahora si plantáramos no

cogeríamos de nada, pero ya compró la cooperativa un tractor y se charugó, con una charuga así que hacía una faena buena, se charugó muchos trozos y el que era algo bueno echábamos a lo mejor panizo y remolachas y garbanzos también echábamos

**May:** ¿junto?

**MV:** en el monte, todo junto, en el mismo surco pues echabas un poco de todo, si

**May:** ¿y en, en la huerta cuándo lo sembraban?

**MV:** el

**May:** las calabazas, las zanahorias...

**MV:** pues normalmente en marzo

**May:** en marzo

**MV:** si, entre marzo y o a primeros de abril, si, entonces se echaban las patatas y ya ponías las calabazas y to, echabas unas pepitas pallí que luego se...como eso corría tanto, pero mucho tampoco porque, es que lo echábamos ahí en las mismas patatas, a lo mejor un caballón echabas 4 o 6 matas, a a los 6 o 8 caballones otras 6 u 8 matas y luego al final se emparejaba todo y cogías a lo mejor allí yo que se, 500 kilos de calabazas, más, más que de patatas

**May:** madre mía, ¿y los nabos también los ponían en, en esa época o no?

**MV:** no el nabo se ponía en, en agosto y la zanahoria o, o a prime..., o los últimos días de julio, si sobre julio y luego los sulfatábamos con petróleo pa la hierba y la zanahoria y eso no le hacía nada y el petroleo la hierba la secaba toda

**May:** ¿a la semilla o a la tierra?

**MV:** a la tierra, cuando ya estaba nacido la, las zanahorias y eso, sulfatábamos, el nabo no recuerdo... si lo hacíamos también con petroleo, pero bueno, que mataba to la hierba...

**May:** claro

**MV:** porque si no allí estabas escardando y pa hacer un trocico como esta mesa estabas tol día

**May:** claro, ¿y luego había que aclararlas?

**MV:** claro, bueno aclararlas ya era más fácil porque quitabas o escardando mismo si veías mucho quitabas alguna, y si eran más menudas pues como luego lo cavabas, para los animales no...igual daba que fueran más gordas que más menudas, no eran pa vender eran pa los animales, sí

**May:** claro, ¿y los, los boniatos cuándo los plantaban?

**MV:** eso en... a ver, sacarlos en septiembre o en octubre, los boniatos,...en abril

**May:** osea se plantaban en abril y se sacaban septiembre, octubre

**MV:** si, septiembre, octubre, es que plantar de verano aquí casi todo es, casi todo es en la primavera, la mayoría las cosas, porque no es cosa como en la huerta Valencia que hacen 2 o3 cosechas, cogen una y, pero allí está el invierno y las ponen a lo mejor en Navidad y en marzo o...ya las cogen y ya ponen otra cosa

**May:** claro,

**MV:** y es diferente, el clima

**May:** aquí había que ponerlo en primavera

**MV:** si, normalmente primavera, porque el invierno a veces caen escarchas y no hace la cosecha nada

**May:** claro

**MV:** así como el trigo se aguanta y está allí re...llanadico y se aguanta tol invierno, en cuanto viene ya marzo o abril ya empieza a subir, si

**May:** claro y los, los calabacines también en esta..., ¿en primavera?

**MV:** sí, las calabazas quieres decir

**May:** ¿los calabacines?

**MV:** ¿los de comer?

**May:** sí

**MV:** sí, cuando las patatas también, pero eso echas dos matas pa comer pa casa

**May:** claro

**MV:** porque pa vender no se plantaba, se plantaba a lo mejor dos troci....dos bancales de patatas y uno si eso lo vendías y el otro pa consumo

**May:** claro, ¿y en los huertos solían tener árboles o no...?

**MV:** entonces casi no había árboles, había alguno y claro ande había un árbol tol rodal se...no cogías nada a lo mejor

**May:** claro

**MV:** y por eso se aprovechaba de, de no tener casi árboles, bueno alguna esquina o punta o eso, para coger to

la cosecha que pudieras, coger más cosecha

**May:** claro que a lo mejor se tenía uno ahí en un rincón pero lo demás era para el alimento...

**MV:** pa alimento porque hacía falta pa todo

**May:** claro, hacía falta, y los garbanzos y las lentejas me decía que lo ponían a veces con...junto con las...

**MV:** con, con, cuando se plantaba panizo en el monte, echa...ah si no se plantaba a lo mejor se echaban ellas solas, sí, se echaban surco si surco no, así de anchas (30 cm.) y se iba echando y luego salían las tiricas así por el centro, el surco que no se echaba para escardar la hierba

**May:** y eso ¿los garbanzos cuándo se plantaban?

**MV:** pues también en marzo, en abril o por ahí, en marzo y abril

**May:** en marzo y abril

**MV:** pero eso se adelantaba eh, en agosto o por ahí ya estaban buenos pa coger

**May:** a ya se podían coger

**MV:** sí, se adelantaba bastante

**May:** y que los cogían ya cuando estaba la mata seca ¿o..?

**MV:** sí, cuando ya estaba todo..así amarillo ya todo, ibas y arrancabas las maticas y lo hacías, aún ponías a un lao así y otro asá (cruzado) y luego con una cuerdica lo atabas, hacíamos garbonicos así, y ala, pa luego cargarlos en la caballería, porque lo traíamos a jalma todo no había coches, ni había nada

**May:** claro

**MV:** y lo hacíamos con unos palos que llevábamos y cuerdas se ataba a jalma todo y los traía y luego en casa pues con un palo, porque cantidad no hacíamos, echabas pues pa coger...no se, un...medio saco un saco, pal consumo

**May:** para el año

**MV:** sí

**May:** claro

**MV:** porque aquí extensiones de tierra hay poca, eh todo está muy reducido y claro no se puede poner para plantar como...

**May:** claro

**MV:** sí trigo mismo si te sobraban 100 o 200 kilos, lo vendías sacabas a lo mejor a 5 pesetas, 100 o 200 euros y venía bien pa...porque dinero no se sacaba de nada

**May:** y las lentejas también era poquito

**MV:** poco

**May:** ¿era para casa?

**MV:** pa casa, más que nada...de eso se plantaba poco pero hay quien ha plantao, pero pa comer, pa casa

**May:** ¿y era la misma lenteja...?

**MV:** sí, sí, la que se consume, pero la trai...se compraba de labor y luego se echaba, se echaba clarico, clarico

**May:** ¿osea que la compraban en otros sitios?

**MV:** sí

**May:** ¿más por la zona de secano o de...?

**MV:** sí bueno a lo, luego a la que ya se hizo aquí pues a lo mejor te guardabas la labor, de un año pa otro, es como el trigo, siempre lo íbamos guardando de un año pa otro, porque echábamos 3 o 4 variedades de trigo, sí

**May:** ¿y avena sembraban?

**MV:** sí, poca pero sembrábamos algún trocico

**May:** ¿en la huerta o en el...?

**MV:** no, más que nada en el secano

**May:** en el secano

**MV:** yo llegué a plantar algo, pocas veces pero, pero eso era trillarlo pa pienso pa los animales

**May:** eso sólo para los animales

**MV:** sí pa pienso

**May:** osea que para alimentación no...no se usaba

**MV:** no, no porque era mejor el panizo, además eso lleva mucha hojarasca, es muy fresco dicen, pa los animales, pero el panizo o la cebada triturao sacaba más harina claro

**May:** claro,... y los tomates que tenían aquí que decía que tenían unos de colgar y otros que eran como rosas o, o...

**MV:** sí los de rosa son así de grandes (15 cm.), se hacen bastante grandes y esos son pa ensala y pa eso y los

de colgar son así (5 cm.), ahora hay otros que son como medio puño, pero eran así muy menudos

**May:** muy pequeñitos

**MV:** pero se aguantaban tol año y muy sabrosos pa comer, bueno tol año, hasta marzo o abril, se aguantaban y como entonces había que...de la huerta, pues ala cogías un cuelgo y con dos sardinas, un peazo bacalao hacían un poco de tomate frito y eso pa merienda a lo mejor, pa estar tol día trabajando en la huerta

**May:** a ver, eso.....me parece que había...ah, la alfalfa que sobre todo era para los animales claro, ¿qué le daban varias, varios segones?

**MV:** eh, en marzo, si la primavera no hacía mucho frío, ya se da un segónico así pequeño (20 cm.), lo quitabas, luego en abril ya se hacía un segón bien (60 cm.) y eso pues pa los animales o ibas con un saco o eso o un capazo y lo llenabas y pa echárseles, el, el primer segón, porque era del invierno estaba reseco y todo, luego ya movía con más fuerza ya, ya se hacía un segón, pero se hacía cada mes un segón

**May:** cada mes

**MV:** sí, así es que...eh, en marzo, bueno en marzo, en abril a lo mejor ya se hacía, en mar...en mayo otro, en junio otro, en agosto otro, y en septiembre otro y a veces en octubre ya chiquico ya, porque ya venían los fríos, si, pero sí se hacía unos segónicos

**May:** ¿y qué se dejaba un par de años?

**MV:** no, por lo menos 3 o 4 años, depende si se estropeaba mucho, pero 3 o 4 años estaba

**May:** en otros sitios nos habían dicho que hubo una época que vino un gusano que se lo comía la alfalfa, no me acuerdo como se llamaba rosqui...rosquilla o

**MV:** rosquilla, la rosquilla negra, pero bueno, no, rosquilla no, le decíamos otro nombre...la rosquilla...bueno es igual, la rosquilla negra mismo, son como unos bichicos como moscas o más chiquicos y se van comiendo to la sabia de las hojas y te dejan el alfaz pelao, pero lo sulfatas y muere enseguida y claro había que sulfatarlo, porque si no perdías a lo mejor un segón o más y claro había que, que eliminar enseguida to esa miseria que había

**May:** lo que pasa que cuando no había sulfato no..., ¿tampoco tenían el bicho?

**MV:** pues entonces con una caña se hacía o un palo y así como una cesta y, y se pasaba por lalfal y se cogía y luego en el camino o eso a chafarlos, inventos pa quitar, pa quitar algo de miseria claro

**May:** claro para recogerlos y luego se...

**MV:** luego pues a chafarlos, a matarlos pa que no volvieran otra vez y con el escarabajo de la patata hacíamos igual cuando vino, primer año con un pozal a espulsar y luego los sacabas al camino y a chafarlos allí o con una piedra a machacarlos todos

**May:** vaya trabajo

**MV:** luego ya pusieron el sulfato y lo sulfatabas

**May:** claro

**MV:** trabajo mucho

**May:** a ver

**MV:** y había que sobrevivir y había que trabajar mucho

**May:** es que si no, no quedaba otra vamos

**MV:** no, yo me crié sin padre, con dos hermanas, mi padre murió na más terminar la guerra, no es que lo mataron ni nada, porque el no se metió en la política ni nada y, él era..., era republicano pero honrao, sin meterse en ir por ahí a robar, ni a matar ni nada, el tenía sus ideas y nada y, y murió al mes de terminar la guerra, así es que nos dejó con 6 u 8 años él y yo el pequeño y la hermana de enmedio 2 años o 3 y la otra 5, así es que, la mayor me parece que tenía 12 o 13

**May:** jolín, que joven, que la mayor ¿es Amparo o Rosario?

**MV:** Amparo, pero que está ahora fastidio

**May:** vaya

**MV:** está con, va a hacerse el cintrón ese también y siempre con medicamentos, es que cogió asma también y hostia, la otra y yo estamos bien, yo, yo no tomo de nada, por no mentir una pastillita pal colesterol que me lo dijo el médico, dice estás bien no tienes, estás en el...límite, pero es que a tu edad te puede subir y darte un patatus, dice así puedes comer de todo y tranquilo, digo pues vale, tampoco es ningún sacrificio

**May:** total tampoco es mucho

**MV:** y na más es por las noches

**May:** claro

**MV:** pero sí, estoy bastante bien

**May:** ....y de labores así antiguas, osea de...de alguna que guarde usted todavía ¿o no guarda ninguna?

**MV:** no de aquellas antiguas no guardo

**May:** ¿pero que vaya guardando de un año para otro que sea de hace muchos años no...?

**MV:** bueno no, porque ahora el trigo y la cebada y eso y avenas y todo ya lo dejemos de sembrar y ahora pues los tomates sí, eso me hago la labor, selecciono 4 o 6 o 10 tomates de los buenos saco labor y luego hago, que por cierto muchos se han llevao de las labores que hecho yo, de las matas más sanas y más buenas, los tomates los selecciono y los hago y, y sí se crían así mu gordos y muy bien

**May:** ¿y de las alubias también decía que guardaba alguna, no?

**MV:** no, ahora ya no guardamos, guardo pero a lo mejor las compro de esa rocheta y de un año pa otro a lo mejor la guardo, eh el otro día cogí unas secas, un pozalico y a mis hermanas digo esgranar dejar un puñao, triar las mejores y las otras si querís las esgranais y pa hacer olla un día, por cierto lo que han sacao esta ahi, digo así que no se polillen y me dejo un puñadico pa echar luego en abril, sí, pero ahora ya compramos to las labores pa que, no ha plantar de nada, pues con un paquetico que te vale a lo mejor un euro o dos tienes pa sembrar a lo mejor de sobra tol año o dos o tres veces

**May:** ¿y aquí se hacía también garrofón?

**MV:** ¿cómo?

**May:** garrofón

**MV:** se ha hecho algo pero poco

**May:** poco

**MV:** poco, eso alguna mata hay quien ha puesto, yo de eso no he hecho nunca

**May:** pero antiguamente ¿no se ponía?

**MV:** no

**May:** era más de, de clima un poquito más cálido a lo mejor

**MV:** sí, y y se cría bien también pero es que hay que esbordegarlo, primero hay que quitar matas, luego arriba los tallos y cosas que dan mucha faena y complicas contra menos mejor, porque si no luego has de estar encima y si no a lo mejor no te produce, luego has de poner 4 estacas, una barraca bien hecha, si no viene un aire y te lo tumba, sí

**May:** ¿y el tomate aquí siempre se ha hecho en barraca?

**MV:** antes lo hacíamos también en el suelo pero poníamos coscojas y ramas y romeros y eso pa cama debajo y las tomateras encima, pero luego ya vimos que se podría demasiao y en barraca con cañas y está más en el aire y mejor, sí

**May:** ¿están más sanas?

**MV:** sí, no que se cría más ventilaos y está mejor si

(paro la grabación)

**MV:** yo he conocido to eran viñas y vivían pues de la viña cogían mucha, bueno vivían, vivían peor que nosotros porque contra más atrás peor, luego ya les entró una enfermedad y murieron las viñas y había alguna olivera pero ya plantaron muchas, y, y luego ya se ha vivido de las olivas y del trigo, porque aquí cogíamos muchas olivas y si te hacía falta sacar 200 euros, duros entonces, pues venían los churros de Aragón a, por el aceite, porque entonces a lo mejor no habría ni de soja ni de nada y para hacer las matanzas del cerdo que se, lo hacían, se llevaban 50 o 100 litros o 200, lo que les hacía falta y se vendía y sacabas algún dinericoo y era...un superviviente aquí de la vida

**May:** a ver, claro, y, y nos han dicho en otros sitios que todavía quedan algunas oliveras de cuando los moros

**MV:** si, yo tengo una

**May:** de estas grandes, grandes

**MV:** yo tengo una que no se pero, las troncas tienen 3 o 4 cimales así (90 cm.), corté una, yo tengo 3 motosierras, dos de limpiar y otra más grande y tuve que decírselle a un amigo que tenía una así de grande, digo che ven que voy a tirar un cimal, es que estaba demasiao alto y me tocaba subir a limpiarlo y todo digo esto no es plan, digo ven con la motosierra y ya ayudarte a limpiar unas oliveras jóvenes que tiene, que yo eso le pego bien, digo porque es que con la mía no llega la espada y está arriba en la (?), hay que cortarla 2 metros o metro y medio, con que cortemos palante y luego pa que no astillara y si me la tiró, dice si vienes con la tuyaa te se calienta la motosierra, mira si, claro era así el cimal, con que ahora la he rebajao y está toda que la cojo casi de abajo y la limpio y todo

**May:** claro

**MV:** pero esa, pues no se, pero 1000 o 2000 años tendrá y la zueca está algo podrida ya, la zueca por el centro, se ve que de tan vieja y cuando la helá, se helaron bastante y se metían los conejos allí y tenía otra allí al lao, que era gemela de ella, y se metían los conejos en la tronca, y lo tapaba cuando iba y enseguida al otro

día iban

**May:** y lo escarbaban

**MV:** cago en diez ya lo han escarba, bueno que....sacan arriba un conejo y se les mete a la olivera y vei le echan con unas brozas humo a ver si salía, claro se pego fuego la olivera enseguida

**May:** ah claro

**MV:** y como no tenían agua ni nada para apagarla allí, pues se apagó y todo se quemó zueca y tallo, todo al suelo y hubo con un pastor y lo sabía y no me lo quiso decir, porque quería hacérseles pagar porque un ejemplar de esos..

**May:** vale dinero

**MV:** hay que tener cuidao y no lo pude lograr y luego al cabo de un año o dos me enteré, digo ahora ya pa que

**May:** ahora ya se ha pasao ya

**MV:** se ha pasao, pero si no entonces la pagan

**May:** claro, si porque eso...claro tiene mucho valor

**MV:** y queda esa olivera, pero hay quien da un dineral por una olivera de esas, pero bueno yo no la voy a vender tampoco

**May:** es una pena sacarla

**MV:** si pero bueno, si te daran un millón de pesetas como dicen que dan, valía la pena quitarla y ponerlo dos jóvenes, porque en la huerta tenía 40 oliveras y yo las quité todas y, ves ahora he plantao un pedacico 18 y hay en frente dos hay 50 o eso, pero esas lo he dejao abandonao porque ahi se me murieron la mitad, pero luego lo quité para ponerlo manzaneras y con las manzaneras saqué dinero

**May:** ¿pero antes las oliveras sólo estaban en el secano?

**MV:** y en la huerta aquí había muchas, allá en frente, en la parte de arriba de la huerta hay oliveras y aquí riba igual del pueblo a arriba igual por la carretera pa riba todo oliveras también

**May:** ah

**MV:** se cogían muchas olivas, yo tenía 400 oliveras y ahora no trabajo ni 200

**May:** ni 200

**MV:** y aún he plantao un trocico por (?) en el término Viver, un campico que tengo de 4 hanegadas he puesto 50 o 51 hay, jóvenes, el año pasao ya cogí 30 cajones y este año habrá 40 o 50, si, pero bueno trabajo las otras oliveras, pero eso, no se vale nada ni el aceite ni...ni nada

**May:** ni nada

**MV:** almendras, tengo hay dos sitios ande están las oliveras que hay almendros también y están llenos y el otro día paso y los veo, digo joder están llenos, digo pero no he de venir ni a cogerlas, pa que, si es cogerlas pa...no te vas a ganar ni el jornal y luego dan faena, péálalas, busca una peladora que te las pele, sécalas dos días a secar, mételas luego en sacos, almacénalas, ahhh, da mucha faena

**May:** ¿y en el pueblo antes había rebaños?

**MV:** si

**May:** ¿qué eran de ovejas o de cabras?

**MV:** de todo había, aquí llegó haber muchas cabras, no se si habría tres o cuatro mil cabras y ovejas

**May:** ¿en el pueblo?

**MV:** en el pueblo si

**May:** madre mía

**MV:** pero to lleno, se partían los trozos del monte y todo esto, pa mí lo otro pa ti, se lo sorteaban y por ahi algunos entraban al término Jérica, pagando también, hierbas y eso, les daban permiso pa entrar, pero había, ahora no queda nada

**May:** ¿ni uno?

**MV:** una, un amigo mío tiene unas poquicas cabras, pero 15 o 20 entre dos, que tenían ganas los dos y se han dejao las cabras y las sacan por la tarde un rato y hay un chico que ya se ha jubilao también pero, la mujer aún está pagando y tiene 60 o 70 borregas y cabras y dice por lo menos sacar algún dinero hasta que la mujer cobre, que luego ya no hará falta

**May:** y luego ya no hace falta ¿y les dejaban meterse cuando segaban el trigo a los rebaños o no, por ahí no pasaban nunca?

**MV:** no en la huerta no se les dejaba, en el monte sí

**May:** en el monte sí, cuando ya quitaban lo que...

**MV:** es que en la huerta, allí el ganao...

## 8.2 Glosario

- Acerola:** fruto de serbal?
- Adasa:** maíz
- Ajadilla:** azada pequeña
- Ajes:** manera de atar las garbas de garbanzos cruzándolas
- Albarda:** aparejo de carga
- Albar:** fruto grande
- Alborso:** madroño
- Alfal:** alfalfa
- Alfaz:** alfalfa
- Almácerá:** antiguo molino de aceite
- Alpa:** cultivar de patata
- Aserrar:** cortar la espiga del trigo para trillarla rápidamente
- Astillón:** cortar el cereal con las manos
- Atroj:** espacio limitado por tabiques para guardar frutos
- Azada de peto:** azada grande
- Banasta:** cesto grande de mimbre
- Barchilla:** medida de capacidad para áridos
- Bellorza:** vaina de la alubia
- Cabalgadora:** apero de dos tablas para aporcar patatas con la caballería
- Camaroya:** *Cichorium intybus* L.
- Cañote:** Caña del maíz
- Capuchino:** cultivar de col
- Casolano:** ganado para engorde
- Chaluda:** arado
- Corbellá:** siega manual
- Corfa Buena:** cultivar de alubia
- Desiré:** cultivar de patata
- Esbarrigarse:** caerse del apero de carga
- Esbrozuda:** broza
- Escafolla:** para colgar la mazorca?
- Escampar:** extender
- Escapullar:** sacar los granos de maíz de la mazorca
- Espedriega:** cultivar de manzana
- Florencia Aurora:** cultivar de trigo
- Gamellón:** pila donde se pisán las uvas
- Garba:** gavilla de meses
- Garbón:** gavilla grande de leña
- Garreto:** terrenos peores
- Garrofa:** algarroba
- Garrofera:** algarrobo
- Gransa:** desmenuzado de tierra
- Grumo:** col
- Guija:** almorta
- Habichuela del Pinet:** cultivar de alubia
- Hierbasana:** planta para condimentar los caracoles
- Hilar:** enganchar los zarzillos una planta
- Hilo palomar:** especie de hilo bramante para atar el tapón en la conserva de tomate
- Hormigueros:** técnica de abonado y desinfección de la tierra
- Jadrea:** Ajedrea
- Jalma:** aparejo de animal de carga
- Jeja:** cultivar de trigo
- Jovenario:** joven
- Lindal:** umbral
- Lizón:** planta silvestre comestible
- Llaudo:** maíz
- Llemo:** estiércol
- Mazeto:** cultivar de trigo
- Miguela:** cultivar de manzana
- Minutero:** persona que controlaba el riego
- Moracha:** alubia de mata alta
- Níspola:** *Mespilus germanica* L.
- Olivera:** olivo
- Panizo:** maíz
- Panoja:** mazorca
- Parva:** mies
- Perruño:** fruto pequeño
- Piomó:** leña
- Pipirigallo:** *Onobrychis viciifolia* Scop.
- Pisco:** pequeña cantidad
- Porchada:** parte de arriba de las casas que servía como almacén
- Pozal:** cubo
- Pruna:** ciruela
- Quincalla:** de escaso valor
- Recalsar:** aporcar
- Regón:** riego
- Reja:** parte de hierro del arado
- Rodo:** círculo
- Rosar:** sacar tierra viergen para cultivo
- Rubiol:** cultivar de trigo
- Serón:** apero de carga
- Serraja:** *Sonchus* sp.
- Serrana:** variedad de olivo
- Talega:** saco de lienzo
- Torroces:** terrones
- Tramusó:** altramuz
- Trigo Fuerte:** cultivar de trigo
- Trigo Moro:** cultivar de trigo
- Trio Ventana:** cultivar de trigo
- Trilla:** quebrar la mies para separar el grano de la paja
- Vencejo:** cuerda de paja para atar el trigo
- Yero:** *Vicia ervilia* L.

### 8.3 Fotografías



Pepe Sellés. Altura



María Gracia Salvador y Marcelino Herrero.  
Mas de Noguera



Miguel Soriano. Soneja



Manuel Cebrián. Altura



Rosario, Manuel y Amparo Valles. Teresa