

# Oficios y aprovechamientos tradicionales en la Sierra de Irta

Yaiza Capella Broch



# Prólogo

De Aurora Quero de Lera  
Directora del Parque Natural de la Sierra de Irta

Este documento ha sido elaborado por Yaiza Capella Broch, estudiante del Grado en Historia y Patrimonio, por la Universitat Jaume I de Castellón, que durante tres meses ha realizado en el Parque Natural de la Serra d'Irta, las prácticas externas del grado en Historia y Patrimonio, gracias a una Beca de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica.

Yaiza ha realizado un trabajo de búsqueda, recopilación e investigación respecto a las costumbres y los oficios que tuvieron lugar en la Sierra de Irta, en un pasado no muy lejano, cuando este espacio fue residencia y la fuente principal de subsistencia de las poblaciones de la zona. Se trata de un proyecto que cuenta con dos tipos de fuentes, por un lado, la investigación de bibliografía y de fuentes escritas o audiovisuales, y por otro la recopilación y registro de los testimonios orales de muchos de los vecinos de las tres poblaciones de la Sierra de Irta.

El resultado de este trabajo ha dado a luz este dossier informativo, que en resumidas cuentas, contiene información sintetizada sobre todo aquello que se ha podido recuperar alrededor del siglo XX en la Sierra de Irta.

Principalmente trata de la agricultura, como medio principal de subsistencia; la alimentación básica de la época; la piedra en seco y las construcciones asociadas al entorno rural de la sierra así como su relación con las actividades tradicionales que allí se daban; sistemas de aprovechamiento del agua; otros oficios o dedicaciones secundarias como el carboneo o los hornos de cal; la fabricación y el procesamiento tradicional del palmito y el clin; los pastores y el paso de trashumancia; la pesca en Irta; y para finalizar una pequeña compilación de plantas medicinales y remedios caseros para enfermedades, heridas o dolencias comunes.

Desde el equipo del Parque Natural queremos agradecer a Yaiza su excelente trabajo de recopilación de documentación, así como también agradecemos muy especialmente a todas las personas de la zona que han colaborado en las entrevistas, compartiendo sus recuerdos y vivencias, porque gracias a ellos ha sido posible este interesante trabajo de recuperación de la memoria histórica de los usos y costumbres de la Sierra de Irta.

***De las opiniones, informaciones y comentarios de los entrevistados, que han sido transcritas fielmente, el parque natural no se hace responsable de su veracidad.***

# Índice

Agricultura en Irta.....	5
Declive de la agricultura: el algarrobo.....	5
La vid.....	7
La vida en Irta.....	8
Alimentación de los agricultores.....	8
Bibliografía.....	9
Construcciones asociadas a las actividades tradicionales de Irta.....	11
La <i>Pallisa</i> y la <i>Caseta de Volta</i> .....	11
Barraca de piedra en seco.....	12
Márgenes y bancales.....	14
Bibliografía.....	15
Sistemas de recogida de agua.....	17
Bibliografía.....	17
No solo agricultores.....	19
Los carboneros.....	19
Hornos de cal.....	21
Cantería.....	24
Bibliografía.....	26
El palmito o margalló y las fábricas de clin.....	27
Los segadores de palma o “palmeros”.....	27
La fábrica de clin.....	28
Relación de fábricas:.....	30
Bibliografía.....	31
Otros oficios.....	32
El “ <i>polliganer</i> ”.....	32
Peritos o guardias del “ <i>terme</i> ”.....	32
Tratantes.....	33
Recogida de “ <i>fornilla</i> ”.....	33
Bibliografía.....	33

Pastores y trashumantes.....	34
Temporada de esquilada.....	36
Trashumancia.....	36
Bibliografía.....	36
Plantas de la sierra de Irta y sus usos medicinales.....	38
Acebuche o ullastre ( <i>Olea europaea</i> ).....	39
Hipérico o Pericó groc ( <i>Hypericum perforatum</i> ).....	39
Gorromino o Gavó viscós ( <i>Ononis viscosa</i> ).....	39
Verbenaca o Tàrrec ( <i>Salvia verbenaca</i> ).....	39
Ruda ( <i>Ruta angustifolia</i> )y Vidriera o Vidriella ( <i>Clematis flammula</i> ).....	40
Cardo corredor o panical ( <i>Eryngium campestre</i> ).....	40
Abrujo o Abriull ( <i>Tribulus terrestris</i> ).....	40
Romero macho o Romer mascle ( <i>Cistus clusii</i> ) y Romero hembra o Romer ( <i>Rosmarinus officinalis</i> ).....	40
Lirio silvestre o Lliri menut ( <i>Iris lutescens</i> ).....	40
Remedios para uso veterinario:.....	41
Cardo corredor o Panical ( <i>Eryngium campestre</i> ).....	41
Tarraguilla o Gitam ( <i>Dictamnus hispanicus</i> ).....	41
Bibliografía.....	42
La pesca en Irta.....	43
Tipos de pesca tradicionales.....	43
La aparición del motor y otras innovaciones:.....	45
Las redes de pesca.....	46
La vida del pescador.....	46
Rangos dentro de la embarcación.....	47
Alimentación.....	47
Remedios o urgencias en el mar.....	48
Estrategias para combatir los temporales en el mar.....	48
Otras dedicaciones.....	49
Festividades de los marineros.....	49
Bibliografía.....	49

## **Agricultura en Irta**

La agricultura en Irta ha sido el agente principal en la articulación del medio y de las poblaciones que la incluyen en su término municipal. En el siglo XIX y hasta mediados del siglo XX fue el más importante foco de explotación y producción agrícola, a la cual se dedicaban en mayor o menor medida casi todos los habitantes de la región; ya fuese de forma modesta para abastecer de alimento al núcleo familiar, o para la compra-venta de la producción. Los cultivos en Irta se modificaron en diversas ocasiones por motivos de fuerza mayor. Como la desaparición de la vid a raíz de la aparición de la filoxera y el mildiu a finales del siglo XIX, o por las heladas de 1946 y 1956 que obligaron a arrancar miles de algarrobos y olivos, cuya madera fue aprovechada para la fabricación de carbón. Esta situación llevó al abandono de muchos de los terrenos de cultivo de estos árboles, que nunca más se volvieron a trabajar, a pesar de todo ello, Irta siempre ha contado con un abanico cerrado de plantío de secano, predominando un cultivo en cada época. Aparte de los grandes cultivos de secano, también se encontraban pequeñas plantaciones de cereales y legumbres como almorta, arveja, maíz, cebada, trigo, garbanzos, lentejas, etc., y por supuesto pequeños cultivos hortofrutícolas para consumo propio.

Así pues, el cultivo que ha predominado en el siglo XX es el algarrobo, contando también con el olivo, el almendro, algunos árboles frutales y hortalizas, más bien usados para la alimentación cotidiana de los trabajadores del campo. Así mismo, en el siglo XIX prevalece la vid, de gran importancia antes del auge del algarrobo y que aparecerá en el siguiente siglo con cepas híbridas resistentes a las anteriores plagas. El paisaje de la Sierra de Irta también evolucionó desde los primeros cultivos hasta el día de hoy mediante la construcción de bancales que hizo factible la labranza de la escarpada sierra. Con ello, se produce una humanización del paisaje a lo largo de generaciones, que ha creado una obra colosal, y que supuso en su momento un extraordinario trabajo manual de los agricultores. Facilitado por las pendientes, la aridez y lo pedregoso del terreno y a su vez, complicado por lo rudimentario de las herramientas y la falta de agua superficial.

La Sierra de Irta no solo se ha modificado a raíz de la agricultura, sino que ha ido cambiando a causa de diversos motivos que, por ejemplo, han dado como resultado la desaparición o disminución de ejemplares de encina y carrasca y la invasión del pino mediterráneo. Aparte de las causas antrópicas, uno de los objetos de esta modificación fue el incendio de 1979, que arrasó con la sierra y tras ello se inició la repoblación forestal con pino carrasco, sustituyendo a las especies autóctonas.

### **Declive de la agricultura: el algarrobo.**

En la actualidad la Sierra de Irta ha cambiado mucho, las fincas de cultivo ya no se trabajan y se encuentran abandonadas casi en su totalidad. El algarrobo, ya en el siglo XVIII era el cultivo preponderante en toda la zona litoral, y en el siglo XX siguió siendo la principal explotación. Estaba bien cotizado y se podían sacar miles de kilos de una sola finca, según Cavanilles en el siglo XVIII ya había una producción de 180.000 arrobas de algarrobas, lo que serían más de 2.000 toneladas.

Compartía relevancia junto con la vid, que a finales del siglo XIX debido a la filoxera tuvo que desaparecer, dándole un mayor auge al algarrobo, siendo en el siglo XX cuando alcanzaría su mayor extensión y producción, junto con el aumento de olivos y almendros. El almendro también se cultivó con fines comerciales o económicos, pero su relevancia fue mucho menor.

El algarrobo es una especie que crece de forma espontánea en terrenos poco fértiles que de otra forma no podrían dedicarse a otros cultivos, por lo que las exigencias en cuanto a cuidados son mínimas, y a su vez, da un alto rendimiento de cosecha. Tampoco demanda mucha agua, con precipitaciones anuales de apenas 350 mm ya podría rendir, por ello la cuenca mediterránea con 500 o 600 mm anuales aproximadamente es una zona excelente para ellos. Por otra parte, es capaz de soportar temperaturas muy bajas, hasta  $-5^{\circ}\text{C}$ , valores que no se alcanzan en las zonas del litoral mediterráneo, normalmente. Se trata de un árbol de producción continua, cuando llega la época de la cosecha a finales de año, la mayoría de algarrobas ya están en el suelo, y a su vez están brotando las nuevas.

Era una especie muy demandada en distintas zonas de España, para la alimentación de los animales como función principal, ya que este árbol solo crece en la zona de la cuenca mediterránea, por lo que el resto de la península carecía de un alimento tan completo y nutritivo para sus animales de trabajo o ganado como lo era la algarroba. Otro de los usos comunes del algarrobo, en concreto de su semilla, es la extracción del garrofi. Se trata de una goma vegetal (E410-Goma garrofin) que se usa en la industria alimentaria como espesante, emulgente y gelificante. También tiene otros usos en otras industrias como la farmacéutica para elaborar productos laxantes, dietéticos, colorantes, edulcorantes, etc., en la industria textil, donde se usaba el garrofi como cola, así como en la papelera o electrónica. Además, la pulpa del garrofin es usada como sustituto del cacao o complemento de algunas dietas. Por lo que se puede afirmar que el algarrobo es un árbol muy productivo del que se pueden extraer multitud de materias dirigidas a distintos usos.

Por todo esto, los beneficios económicos resultantes podían ser elevados según la finca, y bastaba para mantener a una familia durante todo el año e incluso gracias a ello muchas familias pudieron financiar la compra de embarcaciones de pesca, o inversiones inmobiliarias enfocadas al turismo. Con estas inversiones, la progresiva llegada de turistas en ambos extremos de Irta desde 1955 y la fatal helada de febrero de 1956 que llegó a valores de  $-8^{\circ}\text{C}$  y  $-9^{\circ}\text{C}$  y provocó la muerte de muchos ejemplares. Muchos vecinos de Peñíscola acabaron por abandonar la dura vida del campo y centrarse en este nuevo negocio del turismo, más cómodo y rentable.

Por otra parte, el descuido de la agricultura también ha sido motivado por la aparición de nuevas tecnologías, como el tractor, que eliminó de la ecuación a los animales de trabajo, y con ello la “gasolina” con la que funcionaban: la algarroba. Debido a esto, el precio de este fruto fue cayendo en picado hasta que no fue rentable para muchos productores y su comercialización se redujo, sumado a que los gastos de mantenimiento del campo aumentaron. Todo esto, unido a la falta de subvenciones que hasta hoy día reclaman los agricultores, resultó en factor más su abandono. Por último, otra de las causas observables que propiciaron el declive de la agricultura es que la dedicación al campo no siempre ha sido hereditaria, unido al envejecimiento de los trabajadores del campo. En muchas ocasiones y si era posible, los hijos de aquellos agricultores de principios del siglo XX estudiaron o fueron instruidos en otros oficios menos duros, dedicándose, por ejemplo, a la educación o la albañilería. En cambio, otros continuaron trabajando las fincas familiares como

principal sustento, tradición que ya no llegó a sus nietos que, viviendo en otro período, perdieron el interés y pudieron acceder a una buena educación y un oficio menos duro. Según las estadísticas que se manejaban en 1993, a principios del siglo XX, el sector primario copaba un 50% de la población activa española, frente al un reducido 5% que se esperaba a finales del mismo siglo. Las nuevas tecnologías no siempre han sido perjudiciales para el algarrobo, que ha visto introducirse tecnología para facilitar su cosecha, que se ha realizado tradicionalmente esperando a que el árbol dejara caer sus frutos y recogéndolos del suelo. Para esto, era necesario tener bien limpia de otras hierbas y piedras la zona inmediatamente inferior, para obtener un producto más limpio. Para facilitar la pesada cosecha, han aparecido en Irta innovaciones como una curiosa máquina para recoger la cosecha, fabricada por un vecino de Alcalà de Xivert, capaz de ahorrar tiempo y mano de obra.

## **La vid**

La vid fue introducida en la antigüedad por griegos y romanos, y en nuestra zona ha arraigado su cultivo durante generaciones hasta el día de hoy. En el municipio de Alcalà de Xivert está documentada como uno de los negocios más fructíferos en la zona desde mediados del siglo XVI. Se producían grandes cantidades de vino, según Cavanilles en el siglo XVIII se producían hasta 200.000 cántaros de vino, aproximadamente unos 22.500 hectolitros de preciado vino, produciéndose el 70% del vino de todo el Maestrazgo en los municipios más cercanos a la costa, donde era mayor su expansión: Vinarós, Benicarló, y en el ámbito de Irta en Peñíscola y Alcalà de Xivert. Esta producción fue aumentando exponencialmente hasta la crisis de la filoxera en 1899, cuando se tuvieron que arrancar la gran mayoría y fueron sustituidas por algarrobos y olivos.

La vid volvió a cultivarse en esta zona cuya superficie de cultivo aumentó desde 1945, coincidiendo con las heladas de 1946 y 1956, que obligaron a arrancar de nuevo los cultivos de Irta, pero en esta ocasión les tocó a los algarrobos y los olivos. Tras esto, en terrenos más fértiles el algarrobo se sustituyó por cítricos, y en algunas fincas se volvió a plantar viña. La vid fue renovada con cepas híbridas para producir uva de mesa, así pues, la producción de vino para comercializar nunca se ha reanudado, aunque algunos agricultores aún fabricaban algo de vino casero. Estas nuevas cepas daban fruto variedades como el Senyorito, Edo o el Cardenal, estas son resistentes a diversas enfermedades como la filoxera y el mildiu. Una particularidad de estas variedades, y en especial de la Cardenal es que tenían un elevado contenido de alcohol metílico, por lo que finalmente fueron prohibidas para su comercialización a partir de 1973 por la ley 25/71 del Estatuto de la Viña, y por el Real Decreto 835/1972, dejándose notar las consecuencias con un gran descenso de este cultivo, hasta 810 ha menos, a partir de 1975. Por otra parte se legisló desde el gobierno para fomentar una transición de la viña hacia otros cultivos más productivos, por lo que desde la década de los 80 muchos agricultores eliminaron la viña de sus fincas, camino a reorientar la producción de la cosecha.

De estas variedades quedan apenas pequeños cultivos que han conservado algunos agricultores para uso particular, y aquello que quedó como uva de mesa fue alguna plantación de cepas como Rosseti, Cardenal y Moscatel. Todo esto, junto con la tónica habitual del resto de cultivos, es decir, el aumento significativo del gasto de los terrenos de cultivo y la de-valoración del precio de las cosechas, entre otras cosas; finalmente llevará a un nuevo declive de la viticultura desde 1985

progresivamente hasta la actualidad. A esto hay que sumar la entrada de España en la Unión Europea, desde la cual se implementaron ayudas para eliminar la viña, argumentando una superproducción que harían decaer los precios por debajo de los costes. Por otra parte, cultivos de viña en otras regiones eran más atractivos que los situados en el entorno de Irta, y por ello se le auguraba poco futuro. También la falta de inversión y ayudas desde las instituciones gubernamentales, como en el caso de la mayoría de cultivos, lleva a la desaparición de la viña, como ya se deja ver claramente en las fincas de Irta que antaño trabajadas, ahora son campos yermos y abandonados.

## **La vida en Irta.**

El día a día en la sierra de Irta se articulaba entre bancales y cultivos enmarcados en las fincas, y por supuesto sin olvidar la presencia del mar. Las fincas eran de distintos tamaños, y un mismo propietario podía tener varias diseminadas por la orografía de la sierra. Pero lo importante es que todos los vecinos de las localidades que incluyen Irta en su término contaban con su parcela, ya fuese por heredad o a través de la dinámica compra-venta existente en la primera mitad del siglo XX. En el siglo XIX y principios del XX fue común que la gente estableciera su hogar entre estos montes, pero las dificultades para abastecerse, la complicada ortografía o por ejemplo, las largas caminatas hasta los pueblos de alrededor, hicieron que cada vez más gente optara por mudarse a la llanura. Así pues, la mayoría de los agricultores solo pasaban allí unas pocas noches al año, normalmente en época de arado que se hacía una vez al año o para la cosecha. Para ello se ayudaban de mulos o caballos para el transporte y como animal de tiro para arar la tierra con la “charrúa”, siendo el mejor método para los algarrobos. El uso del tractor actual puede cortar las raíces a su paso, en cambio, con la charrúa y el macho, el animal frenaba cuando encontraba algún obstáculo por lo que se podía salvar la raíz y continuar el trabajo. Durante este periodo permanecían en la sierra una o dos semanas, hasta que finalizaran el trabajo de la tierra. Otros agricultores o pastores, en cambio, si vivieron en la sierra hasta años después.

## **Alimentación de los agricultores.**

Para pasar la temporada de labranza pertrechaban el carro de distintas viandas para subsistir esas semanas, aparte de aquello que les daban los árboles frutales y lo que sacaban del mar en fincas cercanas a este. Se alimentaban con patatas, lentejas, garbanzos, guisantes, judías, etc. De cereales como arroz, sémola de maíz o la harina de trigo. La mayoría de estos productos eran cultivados por ellos mismos en su finca. Para aprovechar al máximo el espacio disponible, estos cultivos se solían ubicar en los espacios entre los algarrobos, que podían ser de hasta 8 metros debido a las dificultades de un terreno rocoso. Así pues, se aprovechaban estos grandes marcos de plantación impuestos por el terreno, para sacar un rendimiento extra. Estas zonas eran fertilizadas de forma natural. Se recogían ramas de los arbustos formando unos costales, que eran enterrados en estos espacios. Se mantenían allí durante todo el invierno, descomponiéndose y creando un espacio de tierra especialmente fértil, en el que se plantaban frutas, hortalizas, legumbres, etc. En cuanto a proteínas, predominaban las conservas de larga duración como las salazones: las sardinas de bota o casco, bacalao, etc., o la carne como el tocino. También era muy común la caza. Se cazaban conejos o liebres con trampas rudimentarias, perdices, etc. sin hacer un uso abusivo de estas, ya que cuando se cazaba una pieza se quitaban las trampas. El animal se debía consumir en el mismo día. Un



ejemplo de su máximo aprovechamiento es el de la liebre: media era cocinada con arroz para comer, y la otra media al fuego para cenar. La carne también podía proceder de los distintos corrales enclavados en la sierra, los cuales podían distribuir por la zona carne de la matanza del ganado, al igual que otros productos como leche, queso frescos o cuajada. En algunas fincas los propios agricultores contaban con algunas ovejas y cabras para consumo propio o para algún ingreso extra, y sobre todo para usar sus desechos como estiércol y fertilizar la tierra.

Otra de las vías de alimentación improvisadas en las fincas cercanas a la costa era la recogida de moluscos y pescado, para lo que hacían servir las propias manos, un cuchillo y en ocasiones la hoz. Se recogían de las rocas coquinas, almejas, caracoles de mar, pulpos, etc. También cangrejos, para los que hacían servir la hoz para hacerlos salir de la roca, ya que la forma curvada facilitaba esta labor. En los huecos entre las rocas con agua de poca profundidad podían encontrarse pulpos y lisas que eran pescados con las manos. Con estas adquisiciones se comía al momento en crudo, o también se hacía un arroz marinero. Se trataba de una recogida para el mismo día, de unos pocos ejemplares y de buen tamaño, respetando los de menor tamaño. Pero esta recolección considerada y por subsistencia no era la habitual, ya que por otra parte, muchos empezaron a bajar desde las zonas de interior cuya finalidad era la venta de estos productos, y limpiaban las piedras con la azada de moluscos. Finalmente estos recursos se fueron agotando y se acabó por prohibir su recogida de acuerdo con la ley de ordenación marisquera 59/1969 del 30 de junio.

Un imprescindible del día a día, tanto en la Sierra de Irta como en las poblaciones adyacentes, era el aceite de oliva. Los agricultores producían el aceite de la cosecha de sus olivos que en general no iba dirigido a la venta, sino para uso propio, debido a que no existían grandes extensiones para hacer negocio. Un dato curioso a cerca de la producción de aceite es que la aceituna no se bajaba al molino hasta que estuviera la cosecha completa, por la creencia de que con la aceituna más seca saldría un aceite mejor. La realidad es que con ello se obtenía un aceite de alta graduación y más baja calidad que en la actualidad, cuya diferencia es que la aceituna se procesa verde y recién recogida para obtener un menor grado de acidez. Estas aceitunas se llevaban a los molinos de aceite de los pueblos, por ejemplo, en la localidad de Peñíscola se podían encontrar dos molinos, uno en la calle del Olvido y el segundo en la calle San Vicente. El método de conservación del aceite era un punto fundamental que contaba con ciertas peculiaridades. Se obtenían grandes cantidades, como ejemplo unas cuarenta arrobas de aceite, aunque la cantidad variaba dependiendo de la cosecha de cada año. Estas arrobas de aceite, eran almacenadas en recipientes de distintos tipos, como tinajas, vasijas o alcuzas de cerámica, en las que podía caber de 30 a 60 litros. Antes de un año, era necesario trasvasarlo a una nueva tinaja, para evitar que el poso que formaba se pudriera y echara a perder todo el aceite, así podía conservarse otro año más. De ese poso que quedaba en la primera vasija, se fabricaba jabón casero para lavar, al igual que el que conocemos hoy día. Para limpiar la tinaja usada, se echaba agua hirviendo y se frotaba usando salvado de trigo y vinagre, así quedaba limpia y lista para ser usada de nuevo.

## **Bibliografía**

*Alcalá de Xivert según el anuario-guía de Castellón de 1929.* (1994). *Mainhardt*, 20, pp. 48-51.

Arnau Vilaplana, F., 1992: L'oli i l'olivera a la cultura mediterrània. *Mainhardt*, 14, pp. 4, 10.

- Arnau, J. Y Medem, A., 1995: Serra d'Irta a la segona part de "El Quijote", parte II, 34. *Mainhardt*, 21, p. 9.
- Arnau Vilaplana, F., 2015: La nevada i Gelada de 1946. *Mainhardt*, 81, pp. 9-12.
- Arnau Vilaplana, F., 2017: Entre el carro i el matxo. *Mainhardt*, 89, pp. 46, 47.
- Domínguez, M., 1995: Irta: l'última serra litoral. *Mainhardt*, 23, pp. 26,27.
- Escuder Palau, T., 1995: Paratges del País Valencià. Irta. *Mainhardt*, 21, pp. 48,49.
- Fabregat, C. y Qeral, I., 1996: Irta litoral en extinció. *Mainhardt*, 26, pp. 33-35.
- Fonollosa, E., 1997: Plataforma en defensa d'Irta. *Mainhardt*, 28, p. 19.
- "Què trobem a la Serra d'Irta?". *Mainhardt*, 2004, 48, pp. 51-53.
- Mora, I., 1993: L'olivera, les olives i l'oli a la Mediterrània. *Mainhardt*, 19, pp. 8, 9.
- Ronchera, L., 1988. L'agricultura d'Alcalà, ¿hi ha solució?. *Mainhardt*, 12, pp. 22.
- Ronchera, L., 1992.Els meus records. *Mainhardt*, 12, pp. 21.
- Sanz Sancho, J.V., 1989: La decadència d'un paisatge agrari . *Mainhardt*, 4, pp. 10, 11.
- Sanz Sancho, J.V., 1992: Garrofers i garrofes. *Mainhardt*, pp. 12, 13.
- Sanz Sancho, J.V., 1992: L'Ullal: el conreu de la vinya a Alcalà de Xivert (I). *Mainhardt*, 14, pp. 14, 15.
- Sanz Sancho, J.V., 1993: L'Ullal: el conreu de la vinya a Alcalà de Xivert (III). *Mainhardt*, 16, p. 10.
- Sanz Sancho, J.V., 1995: IRTA, un bell paratge amenaçat. *Mainhardt*, 21, pp. 52-54.
- Sanz Sancho, J.V., 1997: El garrofer (I). *Mainhardt*, 28, pp. 48, 49.
- Sanz Sancho, J.V., 2015: La innovació per plegar garrofes de la mà de Juan Gil Ortiz, el Reyet. *Mainhardt*, 83, pp. 8, 9.
- Serra Irta, compra terrenos inmobiliarios en Alcossebre. Las Fuentes. 1995, *Mainhardt*, 21, pp. 42-44.
- Serra d'Irta i la Marjal de Peníscola. 1995. *Mainhardt*, 21, pp. 45-47.
- Simó Castillo, J.B.: La aldea de Irta: Mora y cristiana.
- Simó Castillo, J.B.: La Comunidad de los Montes de Irta. *Centro de Estudios del Maestrazgo*, 82, Julio-Diciembre 2009.
- Valores Naturales de la Sierra de Irta. A.P.N.A.L.. 1995, *Mainhardt*, 21, pp. 50,51.
- Entrevistas y comunicaciones personales:*
- A. Albiol Galán (Comunicación personal, 27 septiembre 2021).
- J.L. Esteller Albert (Comunicación personal, 1 octubre 2021).
- J. Roca (Comunicación personal, 11 noviembre 2021).
- J.S. Vizcarro (Comunicación personal, 24 noviembre 2021).

T. Albiol Albiol (Comunicación personal, 21 septiembre 2021).

T. Vinuesa Inglés (Comunicación personal, 1 octubre 2021).

V. Albiol. (Comunicación personal, 24 noviembre 2021).

## **Construcciones asociadas a las actividades tradicionales de Irta.**

A lo largo y ancho de la Sierra de Irta encontramos aún hoy en día muestras de la incesante actividad humana que se llevaba a cabo en estos montes. Las más relevantes, son una serie de construcciones que dejan ver la huella de hombres y mujeres que trabajaron para sobrevivir en un medio complicado, al que supieron sacarle rendimiento y al final, llegaron a dominar. Estas construcciones nos muestran la vida en Irta, como supieron contraponerse a la meteorología, abastecerse de agua, crear una tierra fértil y albergar abundantes cultivos en escarpadas colinas, etc. En definitiva son muestra del ingenio de antaño, que ahora nos sorprende por su magnitud y su técnica arquitectónica y además de todo ello son, principalmente, un medio para transmitirnos las tradiciones de nuestros antepasados y de nuestra tierra.

La vida en Irta se articulaba en construcciones agrícolas, principalmente temporeras, cuyas peculiaridades las han llevado a su re valorización patrimonial actual y la puesta en marcha de planes de conservación y recuperación. Se trata de construcciones como “*les Casetes de Volta*” y “*les Pallisses*”, dedicadas a vivienda, y otras igualmente funcionales como las casetas de piedra en seco, y las paredes de piedra en seco o márgenes que sostienen los conocidos bancales de Irta. Otras construcciones menos abundantes con esta técnica en seco pueden ser: cercados, azagadores en veredas o contadores de ganado, saltadores, pozos, hornos de cal, etc. Se trata de una muestra de arquitectura popular única desarrollada respetando el medio en el que se erige y a la vez integrándose estéticamente en él. La técnica y las construcciones de piedra en seco fueron catalogadas como Bien de Relevancia Local Inmaterial según la Orden 73/2016 del 18 de noviembre. Por otra parte han obtenido un reconocimiento internacional por parte de la Unesco, que las incluye a finales de noviembre de 2018 en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural inmaterial de la Humanidad.

### ***La Pallisa y la Caseta de Volta***

La *pallisa* es una muestra de la arquitectura popular rural en la que se enclavaba la cotidianidad de la sierra. Se trata de un espacio multifuncional en el que todo estaba pensado para el uso, la función y sobre todo para un eficiente aprovechamiento de los recursos, como el agua de lluvia. En el interior se estructura en dos alturas, al modo que más tarde definiría Le Corbusier con su concepto de *Unité d’Habitation*. Tiene una planta rectangular, con muros de piedra con mortero de cal y un tejado de tejas curvas a una agua con la función de no solo cubrir la construcción, sino de recoger la escasa agua de lluvia hasta una cisterna exterior. En tiempos anteriores, los muros podían ser de piedra seca y enlucidos con barro por la parte interior. En el interior, la mitad izquierda se divide en su altura con una estructura que forma un segundo piso o duplex, formando la *pallisa* donde se almacenará la paja y servirá para ubicar los camastros para descansar. Además esta estructura contará con una trampilla que dejará caer la paja hasta la parte inferior, donde se encuentra un pequeño establo en el que descansa animal de trabajo y se guardan los aperos. Esta es la estructura más particular de estas construcciones y, junto con el tejado, la de mayor funcionalidad. También encontramos un espacio para guardar la cosecha, y una zona a la derecha donde encontramos la cocina y la sala de estar o comedor, todo en el mismo espacio. En la cocina hay un pequeño

fregadero y al lado un pozo o cisterna con el que se abastecen de agua, también encontramos una el fuego para cocinar y la chimenea. La *caseta de volta*, es una evolución de la *pallisa*, se trata de la misma estructura pero con un tejado formado por una bóveda de cañón tabicada, de “volta”. Estas construcciones representan la arquitectura de la pobreza, construidas rápidamente y con los propios recursos del terreno, que con el tiempo se transformaron en edificaciones con mayor destreza técnica.

Dada la escasez de agua, la solución en aquel momento pasaba por el ingenio, por ello uno de los puntos claves de la *caseta de volta* es el tejado, reinventado para captar el agua pluvial. Se creaba entonces un canal con tejas en ambos lados del tejado, o en el lado de menor altura en el caso de la *pallisa*. Estos canales conducen el agua hasta la parte más baja y ahora se vierte en el pozo de la casa, llegando a almacenar unos 20 o 25 metros cúbicos de agua al año. Para el consumo humano del agua era necesario recurrir a algún método de desinfección. Generalmente este se realizaba con cal, echando una pequeña piedra de cal dentro del pozo, vigilando que no fuera una cantidad excesiva, ya que podría producir descomposición estomacal. Otro de los métodos de alguna forma involuntarios de desinfección del agua se daba en el momento de pulverizar un caldo de sulfato de cobre a la viña, para protegerla de la aparición de hongos. La preparación del líquido de sulfato de cobre se realizaba en el exterior de la casa, en una pila instalada justo al lado de la entrada al pozo y que conectaba con el sistema de recogida de agua, así pues, durante el proceso era común que una pequeña parte del líquido se derramase y acabara en la cisterna, desinfectando también el agua y sin conocimiento de ninguna intoxicación.

## **Barraca de piedra en seco**

Aparte de la *pallisa* y la *caseta de volta*, relacionados con la agricultura y con otra actividad esencial de la sierra, el pastoreo, encontramos pequeñas construcciones realizadas con una peculiar técnica: las barracas de piedra en seco. Son construidas como refugio ante inclemencias meteorológicas; en las que en ocasiones se pernoctaba o se usaban para guarecer a una pequeña cantidad de cabezas de ganado; o simplemente como lugar para almacenar el cántaro de agua, las viandas del día y los aperos. Son las muestras de arquitectura de piedra en seco más representativas quizás por ser más llamativas y por su complejidad constructiva. Estas construcciones se han encontrado en el ámbito litoral mediterráneo como Chipre, Malta, Cerdeña, y en España en las Islas Baleares, Cataluña y, por supuesto, la Comunidad Valenciana. Comúnmente aparecen en zonas con características similares: zonas agrícolas o ganaderas, cuya tierra se divide en multitud de pequeños propietarios, con cultivos de secano y suelos dominados por clastos, que en el caso de la Sierra de Irta, proceden de las formaciones carbonatadas que afloran en la zona, cuyos fragmentos van de tamaño grava a bloque.

Las barracas son alzadas con premura y con el material que se encontraba alrededor del emplazamiento, piedras sin trabajar, sin ningún tipo de cimiento ni por supuesto mortero. La ausencia de mortero venía dada por el alto coste del mismo, por lo que no era accesible a la gente más humilde, en su defecto se hacían paredes más gruesas y/o se enlucían con barro, como se comenta más adelante. Suelen tener una planta cuadrada, rectangular, llamadas “Barracas planas”; o redonda, “Barraca de volta”. Ambos tipos son de pequeñas dimensiones en las que solo cabe una

persona, y en algunas más grandes se podría resguardar también el mulo o animal de trabajo. Se ha documentado, en el interior de estas construcciones: losas de piedra que hacían las veces de silla o mesa, huecos en la pared interior para ser usado como alacena, estacas de madera en las paredes para colgar útiles y si la función se orientaba a albergar en algún momento ganado o animal de tiro, un pequeño pesebre y/o abrevadero. Este espacio no contaba con ningún tipo de ordenación, simplemente estaba rodeado de muros y no contaba con otras aberturas más que la entrada. Según su ubicación puede ser clasificadas como: “Aisladas”, si se encuentran en medio de la finca; “adosadas” si se hallan en un margen aprovechando el muro ya construido; o “integradas” si se alzan en el interior del mismo margen del bancal, lo que se debe a un terreno muy inclinado y, por todo ello, cuentan con un espacio muy reducido. Muchas de ellas además están construidas a lo largo de las vías pecuarias, a modo de “áreas de servicio” donde resguardarse si durante el camino hay una tormenta.

La técnica para construir estas barracas de piedra, era curiosa y muestra gran destreza. Para crear la forma circular, se plantaba un mástil de madera como punto central, y a él se ataba un cordel en la parte inferior cuya distancia mediría el radio de las paredes, al igual que un compás. Para crear paredes rectas en vertical, a cada línea de piedras el cordel se subía a dicha altura de forma perpendicular; pero en caso de querer paredes abovedadas, el cordel siempre se quedaba en la parte inferior, creando una diagonal con la pared. Podemos encontrar algunas de estas paredes revestidas con barro o tierra carbonera con el fin de aislar un poco mejor el interior. Para el techo de estas barracas circulares se hacía de losas de piedra y para ello escogían las mejores y más adecuadas para ello, las que fueran más planas, más finas y manejables. Se empezaba a construir desde el interior de la barraca, hasta que la altura lo impedía, siguiendo una forma circular que cuya luz se estrechaba progresivamente. Para sostener las piedras sin mortero se usaba una técnica en la que se ponía una losa y la superior sobresalía un poco de la primera, lo suficiente como para no vencer hacia delante, y se iban solapando tapando las juntas unas con otras. Así el agua no podía colarse dentro y se drenaba. Si todas estaban bien puestas se iban apretando las unas a las otras por el peso y al final, en la parte superior, se ponía una losa redonda para tapar el agujero superior. El resultado final era una techumbre que formaba una falsa cúpula o una volta, en ocasiones podía ser una mezcla de ambas. En el caso de barracas cuadradas o rectangulares la técnica cambiaba un poco. El tejado solía hacerse con una cubierta plana y para ello era necesario el uso de vigas de troncos de árbol. Sobre ellas se disponían las piedras, y se acababa sellado con tierra o barro al igual que se hacía en ocasiones con las paredes. En el caso de barracas de dimensiones muy reducidas el techo podía ser una sola losa de piedra de grandes dimensiones. También se ha podido observar en algunos de los techos unas rendijas en la losa superior con función de salida de humos.

La entrada, pese a ser una simple luz, también cumplía unas funciones ingeniosas dentro de lo rudimentario de la construcción. Era la única abertura existente, cuyas dimensiones pueden variar, y habitualmente construidas con un arco apuntado deprimido, aunque se ha podido encontrar de forma menos frecuente el medio punto. En el caso de barracas rectilíneas adosadas a los márgenes, encontramos la luz dintelada. No solo se trataba de una entrada, si no que también parece ser que era usada como chimenea para evacuar el humo de las fogatas que se hacían en el interior para mantener el calor o cocinar durante un temporal. No solían tener puerta, solo la encontramos en el caso de tratarse de una caseta grande usada como corral, donde refugiar un pequeño rebaño ovino y caprino.

Toda esta serie de características, tan diferentes y contrarias en ocasiones, nacen de la misma naturaleza popular y rural de la construcción. En la que cabe el propio ingenio, creatividad y habilidad de cada pastor o agricultor que las realizaba, además de las diferencias en la tradición local que iban recibiendo de generaciones anteriores. En años posteriores y más cercanos a hoy día, las barracas se ha seguido utilizando de la misma manera que lo hicieron los primeros constructores, aunque también han conocido otras actividades como la caza. Según se cuenta, los cazadores se resguardaban dentro de estas para pasar desapercibidos. Además, algunos quitaban piedras de los muros para poder colocar el arma o mejorar su campo de visión. Esta actividad y el paso del tiempo pueden haber sido las causas de que muchas de ellas se hayan derrumbado.

## **Márgenes y bancales**

Normalmente los márgenes y bancales han sido construidos y reconstruidos por los propios agricultores durante generaciones, en la zona del Maestrazgo se datan del siglo XVIII i XIX, debido a una expansión demográfica. En ocasiones, algún agricultor que era diestro en la construcción de márgenes o era más fino en su trabajo, era contratado por otros agricultores para construir los de su finca. También se daba el caso de que fuertes lluvias derruían algún margen, por lo que el agricultor se ayudaba de algunos hombres para reconstruirlo, a los cuales les pagaba un jornal. A pesar de todo esto, nunca constituyó un oficio como tal, aunque si se les llamaba “*margenadors*” a aquellos que los construían. En épocas más recientes los encargados de este tipo de trabajos eran los canteros. Los márgenes y bancales de la Sierra de Irta destacan por una gran calidad y por cubrir vastos terrenos, fruto de una tradición y un conocimiento que parte de siglos atrás y que fue exportado desde otras culturas. Los primeros rastros que se conservan de bancales pertenecen a las civilizaciones mediterráneas Micénica y Cretense, desde estas islas, presumiblemente, se extendería dicha técnica dentro su área de influencia: el litoral mediterráneo. Todo esto ha dado como resultado la humanización de la complicada topografía de Irta, en un afán de hacer productivas unas tierras poco fértiles y en las que destaca la escasez de agua. Los campesinos se trasladaron a Irta porque resultaba menos pesado que trabajar el campo plano, ya que la verticalidad de la montaña les hacía cargar menos la espalda para labrar, empezaron a acondicionar la tierra y así, desde el siglo XVIII hasta principios del XX, la superficie de tierra cultivada no paró de extenderse a lo largo y ancho de la sierra.

Para construir las terrazas de los bancales se empezaba a despedregar la tierra desde la parte más alta, y así las piedras extraídas rodaban hasta la parte inferior y no había que cargar con ellas para la construcción del margen. Con un pico escarbaban alrededor y muchas veces también usaban palancas, de hecho algunas eran tan grandes que ni se podían sacar de la tierra. Con un pico o con una azada iban levantando la tierra y sacaban la piedra y la apartaban. Cuando ya tenían un buen trozo limpio, empezaban a construir la pared con la piedra tal cual sin trabajar, y después esparcían la tierra rellenando el bancale. Y así sucesivamente iban descendiendo creando los bancales que hoy conocemos. Para empezar usaban un cordel, que solía ser de palma, para mantener una línea mientras amontonaban las piedras. Primero se ha de hacer una cimentación, que sería un hueco como una acequia dentro del terreno, para sujetar fuerte la parte inferior. Las piedras más grandes se ponen abajo en este cimiento. Se construye el margen con el resto de piedras con unas medidas aproximadas de 1,5 o 2 metros de altura y un metro de ancho, y en la parte superior se ponen

también piedras más grandes o mejores, pero de lado, levantadas por su parte más estrecha, y estas son las que hacen el acabado de la pared. En la parte inferior del margen, bajo la tierra de cultivo y contra la pared de piedra seca, se pone ripio. Son las piedras más pequeñas, para que drene bien en caso de lluvias, ya que si se rellena solo con tierra, al colmatarse de agua podría romperse el margen. El suelo de Irta es de piedra maciza sobre la que se deposita la tierra encima, por lo que el agua necesita filtrarse a través del margen, ya que no puede filtrar hacia abajo. Por la naturaleza del terreno, el agua al filtrar abajo encuentra siempre recovecos en la piedra en los que estancarse, por lo que se almacena y de forma indirecta humedece la tierra y la riega nutriendo la vegetación constantemente. Además de esto, existe gran cantidad de agua subterránea que corre bajo el gran sistema kárstico de la sierra, que hasta hoy en día nos sorprende creando islas de vegetación de gran frondosidad, como en la *Font de la Parra*, que llaman la atención frente a un terreno de secano. En general como ya hemos dicho, escaseaba el agua, por lo que en los márgenes también se ingeniaron métodos para aprovechar el agua con ellos: se aplanaba la parte superior de las paredes, y con losas tapaban las juntas y así se recogía y conducía el agua hasta las cisternas.

## **Bibliografía**

- Arnau Vallina, J., (1992) “Barraques de pedra, mostres d’arquitectura popular”. *Mainhardt*, 12, p. 6.
- Chiarri, M.A. (2012). “Casetes de volta”. *Arquitectura rural dispersa y temporera del secano litoral. Argilaga: La revista independent de Peñíscola*, 8. Recuperado de <https://argilagarevista.files.wordpress.com/2012/10/volta-r.pdf>
- García Lisón, M. y Zaragoza Catalán, A. (1983). *Arquitectura popular: La vivienda rural temporera en las comarcas del Maestrat y les Terres de L’Ebre*. “Les pallises” i “Les casetes de volta”. *Centre d’Estudis del Maestrat*, 1, pp. 45-68. Recuperado de <https://pedraseca.gva.es/documents/168838666/168851333/Garc%C3%ADa-Zaragoz%C3%A1%20Pallisses+%26+casetes+de+volta.pdf/82a1c11b-7e45-477b-ba91-3be63fb0bde1>
- Giner, A. y Rico, I., (s.f.): “Las casetas de piedra en seco”. *Grévol-Asociación Cultural de Vistabella*, Diputación de Castellón.
- Meseguer Folch, V., (2000). La piedra en seco en las comarcas del norte de Castelló. Vicente Meseguer Folch y Arturo Zaragoza (Ed.), *En VII Congreso Internacional de Arquitecturas de Piedra en Seco. Peñíscola (España), del 12 al 14 de octubre de 2000* (pp. 85-94). Peñíscola: Centre d’Estudis del Maestrat.
- Meseguer Folch, V. (2008). Arte, etnología y cultura popular del Maestrazgo. *Centro de Estudios del Maestrazgo*. Recuperado de [http://www.cemaestrat.org/wp-content/uploads/2016/05/art\\_cult\\_maest-2008.pdf](http://www.cemaestrat.org/wp-content/uploads/2016/05/art_cult_maest-2008.pdf)
- Simó Castillo, Joan B. (1988). *Construcciones rurales al Baix Maestrat. Caja Rural San Isidro de Benicarló*.
- Simó Castillo, Joan B. (1992). La construcció de bancals i la intel·ligència adulta. Centro de Estudios del Maestrazgo (Ed.), *3º Jornadas de Historia, Arte y Tradiciones Populares del Maestrazgo*, pp. 9-32. Benicarló: Centre d’Estudis del Maestrat.



Simó Castillo, J.B., (2000). Els “abancalaments” de la Serra d’Irta de Peñíscola. Vicente Meseguer Folch y Arturo Zaragoza (Ed.), En *VII Congreso Internacional de Arquitecturas de Piedra en Seco. Peñíscola (España), del 12 al 14 de octubre de 2000* (pp. 85-94). Peñíscola: Centre d’Estudis del Maestrat.

Zaragoza Catalán, A., (2000). La arquitectura popular de piedra en seco como memoria cultural. Vicente Meseguer Folch y Arturo Zaragoza (Ed.), En *VII Congreso Internacional de Arquitecturas de Piedra en Seco. Peñíscola (España), del 12 al 14 de octubre de 2000* (pp. 85-94). Peñíscola: Centre d’Estudis del Maestrat. Recuperado de: <https://pedraseca.gva.es/documents/168838666/168851325/Arquitecturas+de+piedra+en+seco.pdf/c49aca10-4e14-45cb-b193-b5a96f7a0f97>

ORDEN 73/2016, de 18 de noviembre, de la Conselleria de Educació, Investigació, Cultura y Deporte, por la que se declara bien de relevancia local inmaterial la técnica constructiva tradicional de la piedra en seco en la Comunitat Valenciana, DOGV núm. 7922. (2017). Recuperado de <https://dogv.gva.es/es/eli/es-vc/o/2016/11/18/73/>

“Conocimientos y técnicas del arte de construir muros en piedra seca” (República de Mauricio: UNESCO, Decimotercera reunión del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, 2018), <https://ich.unesco.org/es/RL/conocimientos-y-tnicas-del-arte-de-construir-muros-en-piedra-seca-01393#video>

*Entrevistas y comunicaciones personales:*

A. Albiol Galán (Comunicación personal, 27 septiembre 2021).

C.J. Sospedra Lores (Comunicación personal, 27 septiembre 2021).

J.S. Vizcarro (Comunicación personal, 24 noviembre 2021)

T. Albiol Albiol (Comunicación personal, 21 septiembre 2021).

V. Albiol. (Comunicación personal, 24 noviembre 2021).

V. Cheto Marín. (Comunicación personal, 19 octubre 2021).

## Sistemas de recogida de agua

La Sierra de Irta se encuentra localizada en una zona de escasas precipitaciones anuales, pero lo cierto es que eso se ha acentuado estas últimas décadas, ya que según cuentan agricultores de avanzada edad antes llovía más y las precipitaciones se encontraban más distribuidas a lo largo del año. Por esta necesidad en Irta se ha empleado el ingenio para aprovechar la naturaleza o crear construcciones dedicadas a la acumulación hídrica. Debido al sistema kárstico, que se encuentra bajo la sierra, las aguas de lluvia se filtran por la roca hasta llegar a las aguas subterráneas que ya desembocan en escasas fuentes dentro de la sierra y en afloraciones de agua dulce en las playas de *Les Fonts*, *Les Fosses* y el *Pebret*, y dentro del propio mar. La carencia era tal, que se recuerda en Alcalà de Xivert la figura del “*aiguader*”. Esta persona contaba con un pozo, y recorría el pueblo vendiendo agua en cántaros a los vecinos. También existieron muchos proyectos e intentos de hacer pozos, pero no se consiguió encontrar agua.

Aparte de los métodos ya nombrados como el sistema de recogida de agua de los tejados hasta pozos o cisternas, fuentes naturales o canales en márgenes, en Irta del agua de lluvia se nutren dos estructuras principales, “*el cocó o cadolla*” y los aljibes. El cocó o cadolla es una cavidad natural en la piedra en la que se retiene el agua y que se encuentra a cielo abierto. Algunos *cocons* o cadollas fueron parcialmente modificados por el hombre para crear surcos que canalizaran el agua hasta ellos o para ampliarlos. Por otra parte encontramos los aljibes, que en general eran de uso comunitario. Se trata de una estructura, que en ocasiones se situaba de forma subterránea, para el almacenamiento de agua con planta rectangular o trapezoidal y techados con una bóveda de cañón o “*volta*” construida con mortero e impermeabilizada con arcilla. Para acumular el agua, podía hacerse uso del tejado propio del aljibe o podía hacerse servir de las construcciones de alrededor y aprovechando la pendiente del terreno. Estas estructuras se hacían servir tanto para abastecerse de agua en el campo durante la jornada de trabajo como para el uso de los ganados de ovejas y cabras. Los pastores o ganaderos aprovechaban estas estructuras para crear al lado abrevaderos para los animales.

### **Bibliografía**

Gimeno, I. y Monferrer S., 2003: Un passeig per Irta a la recerca de l'aigua. Mainhart, 47, pp. 20, 21.

Esteller Albert, J.L., 2016: L'escassetat d'aigua en la història d'Alcalà: “El pou de Vilanova”.

Mainhardt, 85, pp. 25-30.

Sanz Sancho, J.V., 1989: L'ull: Els recursos hidràulics d'Alcalà. Aigües superficials i aquífers. Mainhardt, 3, pp. 15, 16.

Sierra, J. (2009, octubre 25). El tesoro de la Serra d'Irta. *Levante: el mercantil valenciano*.

*Simó Castillo, Joan B. (1992). La construcció de bancals i la intel·ligència adulta. Centro de Estudios del Maestrazgo (Ed.), 3º Jornadas de Historia, Arte y Tradiciones Populares del Maestrazgo, pp. 9, 10. Benicarló: Centre d'Estudis del Maestrat.*

*Entrevistas y comunicaciones personales:*

J.L. Esteller Albert (Comunicación personal, 1 octubre 2021).

J. Roca (Comunicación personal, 11 noviembre 2021).

T. Vinuesa Inglés (Comunicación personal, 1 octubre 2021).

V. Albiol. (Comunicación personal, 24 noviembre 2021).

## **No solo agricultores**

El trabajo del campo, ya fuese para alimentar a la familia como para comercio, fue la actividad principal a la que todas las familias de la zona de Irta se dedicaron, pero no fue esta una dedicación exclusiva. Ejercían además otras ocupaciones que se pueden definir como oficios propios, aunque muy pocos fueron los que se dedicaron a ellos como actividad principal. Esta serie de oficios, siguen ligados al ingenio y la capacidad para adaptarse al entorno de Irta, que ha venido condicionando toda la actividad en dicha sierra. En años más próximos, pasadas las primeras décadas del siglo XX, si se observa una especialización en trabajos fuera del campo, atendiendo a nuevas necesidades debido al desarrollo agrario, económico y social. Aun así, estos oficios siempre tuvieron como actor secundario el campo, trabajado para uso propio. También se documenta, que aquellos pocos que no disponían de tierras propias para obtener productos de la tierra, los conseguían a través del trueque, o podían dedicarse a trabajar las tierras de otros. Por lo tanto, la conclusión extraída de todo ello es que los vecinos de Irta tuvieron que ser personas que la necesidad los llevo a manejar diversos recursos para hacer su vida más fácil, y por ello sacaron el máximo provecho a su entorno, reinventándose constantemente y aprendiendo del medio. Así pues, se les podría definir en términos actuales como multifuncionales y pluriempleados.

## **Los carboneros**

El oficio de carbonero ha desaparecido, como muchos otros, debido a los avances propios de la época como: el carbón mineral, el gas butano, la gasolina y finalmente la electricidad. Sus usos actuales son muy reducidos, como por ejemplo, para cocinar a la brasa en una barbacoa, usos en la industria para procesos químicos, etc. En la zona de Irta, empezó a desaparecer en fechas cercanas a las décadas de los 50 o 60. En su auge en el siglo XIX y primera mitad del XX, coincide con una crisis energética en la provincia de Castellón, y en España en general, debido a malas políticas en cuanto a la energía. En este momento, el carbón surge en muchos puntos de España como la principal solución a esta necesidad en puntos de importancia como en Asturias, dónde las minas de carbón son un elemento representativo de la zona.

En la Sierra de Irta, la fuente de energía principal fue el carbón vegetal cuyo rastro histórico data el empleo de carbón vegetal ya en el siglo XIII, junto con la leña que cayó en desuso para este fin. El carbón vegetal tenía numerosas ventajas frente a la leña, ya que pesaba 5 veces menos, debido a que durante la combustión perdía el agua; y además, era mucho más fácil de manipular, almacenar y transportar. Fue un elemento principal para cubrir las necesidades de la población, tanto domésticas como en funciones artesanales. El consumo de carbón por parte de oficios artesanales como las herrerías, fue la actividad que mayor uso le dio, ya que era fundamental para la fundición de hierro. En la sierra no eran abundantes y su función principal era la de abastecer de herramientas en distintas épocas a agricultores, canteros, etc.

La zona de Irta era un lugar idóneo para el surgimiento de estas actividades, debido a la superficie boscosa de maderas de buena calidad como la encina y el alcornoque. Hoy desaparecidos, motivado por la roturación del bosque, que serviría para aumentar el terreno de cultivo, aumento a su vez estimulado por el crecimiento demográfico. Además, la existencia de pendientes en Irta facilitaba en gran manera el transporte, por lo que, se crea con todo esto un marco perfecto y equilibrado para

esta actividad no agrícola. La desaparición de las especies principales de uso carbonero, como los ya nombrados, el alcornoque y la encina, tiene su inicio tiempo atrás, y se data durante todo el siglo XVII y XVIII en Castelló. Una de las causas principales del inicio de la desaparición de estos ejemplares fue la tala y el uso masivo de estas leñas para la creación de carbón, tal y como documenta Madoz a mediados del siglo XIX. Parece ser que hubo una sobre-producción carbonera y se produjo en grandes cantidades, que no iban a ser usadas de forma inmediata. Cuando desaparecen el alcornoque y la encina, son sustituidos por especies arbóreas de todo tipo, aunque buscaban aquellas con una composición densa y con gran poder calorífico, con estas características se empezaron a usar algunas especies que ya dominaban parte del paisaje de la sierra: algarrobos, olivos y almendros.

Hacer carbón, fue una actividad complementaria de los agricultores en temporadas en las que el trabajo en el campo disminuía. O para dar uso a la leña obtenida mediante la creación de los bancales y terrazas de cultivos, por lo que, fabricar carbón era más que una forma de obtener ingresos extra. Los agricultores usaban las carboneras en diversas ocasiones para deshacerse de la leña de las podas o quemar la leña de almendros y olivos que habían sido arrancados por no ser productivos. En algunas ocasiones se aprovechaba el hueco en la tierra que dejaba un gran árbol, como el olivo, al ser arrancado para situar allí la carbonera. Como caso excepcional, en 1956 hubo una gran producción de carbón debido a las fuertes heladas en Irta, sobre todo en la zona de Peñíscola, que llevaron a arrancar miles de árboles muertos que no pudieron soportarla. La opinión coincide en que el mejor carbón era el que procedía del algarrobo, ya que era de buena calidad, además de fabricarse con mayor celeridad. El que se evitaba usar para hacer carbón era el pino, debido a que la madera no es adecuada por la cantidad de resina que contiene, además de que durante la combustión crujía y se reventaba.

Las carboneras se construían cerca de la vivienda de los agricultores, así la tarea de vigilar durante el día y la noche era mucho más sencilla. Así, desde la casa nunca la perdían de vista y podían tapar los agujeros que se formaban durante la combustión lo más rápido posible, y así evitar que se convirtiera en ceniza y obtener un carbón de buena calidad. La modesta producción de los agricultores era suficiente para abastecer su uso casero en la cocina o en los braseros, por lo que el excedente era vendido en los pueblos alrededor de Irta. Así pues, la forma más común de almacenaje del carbón era ensacarlo y para transportarlo era cargado en carros tirados por un mulo que transitaban por los caminos hasta su destino.

Según las fuentes orales, no fue una dedicación exclusiva sino que fue combinada con el trabajo del campo, pero esto no es del todo cierto. Encontramos algunos estudios (Querreda Sala, Obiol Menero, 1987: 9-12) afirman la dedicación exclusiva al carboneo en zonas cercanas a la Sierra de Irta como: la Serra del Carbó en el Penyagolosa o la Serra Brusca, cercana a Ares del Maestrat y que abarca una amplia zona de la comarca de Els Ports. Así pues, estas costumbres que relata sobre estas zonas es más que probable que se diesen de forma similar en Irta. Querreda y Obiol, sitúan este oficio, de carbonero, a principios del siglo XX. Observan un aumento de trabajadores del carbón debido a grandes demandas de energía tras la crisis de la posguerra, el plan económico autárquico y la aparición de las máquinas de vapor, aparte de los usos tradicionales como las fraguas de las

herrerías, las cocinas o las estufas en invierno. Se trataría de un sector con unas características similares, cuya dedicación implicaría aislamiento social y geográfico principalmente.

Los carboneros vivían en el bosque en los meses centrales del año coincidiendo con la época de mayor trabajo, por lo que el resto del año tenían poco tiempo para socializar con sus vecinos. Afirman además que, en cuanto a lo personal, por esta condición muchos no llegaban a formar una familia, y en el caso de hacerlo, no solían tener más de 3 hijos. Los varones, tan pronto pudiesen trabajar su unían al oficio que de esta forma se convertía en hereditario. La vida en el bosque era dura y se soportaban condiciones meteorológicas bastantes duras. Se resguardaban en construcciones creadas por ellos mismos, y podía darse que algunos alojaran por temporadas a su familia. No se preocupaban mucho por la alimentación, ya que cuando la mujer subía al monte era la encargada de cocinar. También era muy común que les suministrara comida la empresa o entidad que le compraba el carbón, en los viajes para cargar carbón con carros, y más adelante camiones. El valor de estas viandas se le restaba del pago final por el abastecimiento del carbón.

La especialización y exclusividad en el carbón es remarcada en el mismo artículo debido a la coincidencia de los periodos de máxima actividad entre el carboneo y la agricultura. La tala de los árboles se iniciaba en los meses de diciembre y enero, se preparaba la leña y se dejaba secar hasta el final de la primavera. En los meses de verano se iniciaba la construcción de las carboneras y la producción de carbón, hasta principios del otoño. A su vez, la agricultura tenía en los meses de verano una gran actividad, por lo que era incompatible dedicarse a ambos oficios, aunque fuese parcialmente. Con una alta demanda de carbón como la de principios del siglo XX, el carboneo se extendía a lo largo de todo el año, aunque en verano fuese el período de mayor intensidad.

El carboneo dejará de ser un oficio exclusivo a partir de la aparición de nuevas energías, que llevan al declive de la producción, por lo que será necesario compaginar este con otras profesiones relacionadas con la naturaleza como fue por ejemplo, la agricultura. Es así como en los años centrales del siglo XX la actividad carbonera pasó a ser menor, o un complemento para los agricultores, debido a la aparición a partir de 1950 de nuevas soluciones energéticas. Hasta entonces, la exportación de carbón de la provincia, se había mantenido con un lento descenso, pero el declive definitivo en Castellón, llega en la década de 1960. Esto fue debido a que el precio del carbón disminuyó, por lo que no resultaba rentable el pago de jornales y el transporte, sumado a que numerosos incendios forestales dejaron los montes sin materia prima para el carbón: los árboles. Esta evolución de los hechos, en los que el carbón goza de un gran auge, hasta su declive y su producción ocasional a partir de mediados de siglo, coincide plenamente con la cronología que han vivido y narrado los testimonios recogidos sobre ello. Pudiendo ser desconocida para ellos esta época dedicación exclusiva por su antigüedad.

## **Hornos de cal**

Otro de los oficios bien conocidos de la Sierra de Irta eran la fabricación de cal que se situaba de forma predominante en la zona de Alcalà de Xivert y Santa Magdalena de Pulpis. La cal fue un material muy importante por ser el principal mortero o argamasa para la construcción, del cual se encuentran vestigios en la costa mediterránea de la Península Ibérica desde la Prehistoria, concretamente la Edad de Bronce.

La producción prehistórica y uso de la cal ha cambiado poco respecto a los procesos que conocemos a través de los hallazgos y testimonios en la zona de Irta. Ya se usó en la construcción como aglomerante con las mismas funciones o similares: como mortero, para rellenar y cubrir pavimentos, o para decorar. Este material implicó un avance que según Jover Maestre, *et al.* (2016), se equiparan al de la cocción del barro. Así como, la sustancial mejora de las condiciones de vida y la salubridad de las viviendas, dando lugar a una mejor impermeabilización y duración de la construcción.

Debido, al proceso necesario para su producción, la cal probablemente se fabricaba en hornos similares a los que se han documentado en Irta. Podrían ser agujeros en el suelo, cuyas paredes estarían enlucidas con barro para aislar el horno, y allí se introduciría la piedra que ardería durante horas a altas temperaturas. La distribución de la cal, no se daría por igual en toda la costa mediterránea. Por lo tanto, no se puede afirmar que la Sierra de Irta cuente con tan larga tradición, pero si suponer que esta se extendería desde los primeros puntos de fabricación, a lo largo del territorio, durante generaciones.

Los hornos de cal los hallamos distribuido por la orografía de Irta, lejanos a los núcleos urbanos, y podían encontrarse hornos permanentes situados cercanos a vetas de roca calcárea debido a lo complicado del transporte por el peso de las rocas; y hornos temporales o ambulantes. Los hornos ambulantes o temporeros se usaban solo un par de veces o 3 antes de ser desvalijado. Se situaba cercano a pequeñas afloraciones roca calcárea, que se agotaban rápidamente y obligaban a trasladarse buscando la materia prima.

En cuanto al material de combustión, el calcinero o calero, ayudado por un familiar o contratando a un ayudante, recogían a lo largo de un mes toda clase de arbustos como por ejemplo el boj, romero, aulaga, lentisco, etc., ayudados por una herramienta esencial, “*la azada fornillera*”. Aparte de la tala arbustiva, también era común usar los restos de las podas de árboles como el olivo, siendo leña de gran calidad. Para transportar toda esta *fornilla*, era necesario formar gavilla con los arbustos, pero no se hacían al azar. Según Sanz Sancho (1989), se colocaba la aulaga en la parte central, y con el resto la rodeaban bien atadas, así sucesivamente hasta que tuviese un tamaño y sobre todo, un peso considerable y asumible. Para transportarlo más cómodamente, en la parte que reposaría en la espalda se situaba el boj, para evitar crear heridas debido a las ramas. Estas gavillas tenían que secarse para poder ser un buen combustible, así que se dejaban secar y se les colocaba una piedra encima para que no fueran arrastradas por el viento. Así pues, en el mismo artículo de Sanz Sancho (1989), nos da a conocer otra de las herramientas usadas, como lo era la “*agulla ganxera*”, con las que podían alzar la gavilla hasta su espalda para transportarla hasta el horno, una vez seca. Esta aguja era fabricada con madera resistente como la del cerezo, el almez o el serbal.

Por otra parte, los hornos permanentes se idearon en tiempos posteriores, se establecían de forma fija y podían ser usados durante 20 o 30 años, durante los cuales las paredes de piedra de la olla se iba rehaciendo continuamente. Duraban hasta que la cantera de calcárea se agotase, y entonces, sería el momento de abandonar el horno y trasladarse. La piedra la trasladaban hasta el horno con las propias manos, si estaban cerca, o en las alforjas de un burro o mulo. La combustión se realizará con leños reutilizados, procedentes del desvalijamiento de barcos de los puertos de Castellón, o de las vías de tren, comprados a RENFE. Eran transportados hasta el horno con camiones, así pues, el

trabajo sería mucho más cómodo y el producto más caro. Pero, a diferencia del sistema anterior, la combustión era más prolongada y se liberaba mayor poder calorífico.

Conforme se sacaba del horno se cargaba en carros que ya la estaban esperando para llevarlos hasta las obras de los pueblos, donde tenía su principal uso. La unidad de medida de la cal podía ser en carros, o de forma más especializada, se pesaba con una romana. Tuvo diferentes tipos de medidas, según época: el “*cafis*”, antigua unidad de medida agraria que era usada para cereales y para minerales granulados. Se medía con unos recipientes de medidas estándar. La medida del “*cafis*”, equivalía a 100 kg, variaba mucho dependiendo de la zona. Posteriormente, la medida se cambió a la “*roba corta*” igual a 10 kg, o la larga, 12kg.

Una vez obtenida la cal, el mayor problema era su manipulación. Primero había que dejar enfriar la cal para poder sacarla del horno, ya que no existían guantes ni herramientas como las de ahora, por eso se usaba una pala y jamás se tocaba con las manos. Podía darse la situación en la que se transformara la cal para el uso y manipulación, dando lugar a la cal apagada, usada principalmente en construcción. En este proceso, la cal era descargada directamente de los carros en un agujero de 1 m o 1'20m de hondo en el suelo previamente llenado de agua y, en ocasiones cercano a un pozo. La cal hacía hervir el agua y salpicaba, aumentando la peligrosidad del trabajo. Debido a la ebullición el agua se evaporaba rápidamente, por lo que era necesario abastecerlo de agua constantemente, lo que lleva a ubicarlo cercano a fuentes de agua, como pozos. La cal mezclada con el agua, adquiría una consistencia pastosa adecuada para ser manipulada y usada en la construcción. Se añadía más agua si iba a ser usada para pintar o emblanquecer las casas, adquiriendo una textura más líquida. Para remover la mezcla se usaba un palo de madera, y también se le solía añadir a la mezcla de la pintura unos polvos azules o percarbonato, que usaban las mujeres para blanquear la ropa, así quitaban el color pardo natural.

Existen distintos tipos de cal, distinguidos según el tratamiento posterior a la fabricación. Podemos encontrar según Sanz Sancho (1989), en primer lugar la cal viva, es la cal tal cual se extrae del horno, óxido de calcio resultante del proceso de cocción del cual dependerá en gran medida su calidad, además de tener en cuenta la pureza de la roca y la humedad que contenga. Por otra parte, podemos encontrar, con diversos nombres, la cal apagada, amurada, muerta o hidratada. Al añadir agua a la cal se inicia un proceso químico por el cual libera gran calor y lleva el agua a ebullición, tal y como hemos contado antes en el uso para la construcción. La cal aumenta en gran medida su volumen, por ello se usa una pequeña cantidad de cal, y se remueve constantemente para lograr la pasta nombrada anteriormente, y con este movimiento, además, se evitaba una subida brusca de la temperatura y las peligrosas salpicaduras. Es necesario almacenar la cal apagada debidamente si no se usa en un breve periodo de tiempo, en barriles por ejemplo, ya que el contacto con el aire derivaría en un nuevo proceso químico de cristalización que la revertiría de nuevo a piedra.

El uso más común de la cal, como ya ha sido nombrado, es la construcción. Como mortero para armar paredes y como pintura para blanquear las paredes interiores y exteriores de las casas, ambos usos en decadencia o desaparecidos, debido al surgimiento de nuevos materiales más fáciles de producir, más baratos y más seguros, como por ejemplo el cemento y las pinturas sintéticas. En el artículo de Sanz Sancho (1989), se recogen otros usos, aparte de los industriales contemporáneos, como: aprovechar su naturaleza alcalina para fertilizar suelos ácidos para el cultivo; también como fungicida y remedio contra algunas enfermedades de las plantas; para blanquear los establos de los



animales y crear un ambiente más salubre; y por último, uno que también ha sido recogido por diversos testimonios, como el uso para desinfectar el agua. De esta manera, se echaba un pequeño trozo de cal en la cisterna de la casa para eliminar cualquier insecto o microorganismo y potabilizar el agua, pero debía ser una cantidad bien medida, ya que el exceso podía provocar en las personas al ingerirse descomposición. Según otro testimonio, existía la antigua costumbre de usar la cal en las granjas, no solo para blanquear y sanear las paredes, sino que también la usaban en la entrada de la granja para desinfectar los zapatos antes de entrar, y así lo hace esta familia hasta el día de hoy.

La fabricación de cal dejó de ser sostenible debido al encarecimiento de los costes de producción y transporte, debido a la modernización de la maquinaria y a una caída de los precios por falta de demanda, sumado, además, a la falta de combustibles. Así pues, la producción de cal irá decayendo durante los años centrales del siglo XX, hasta el abandono total de la forma tradicional de fabricación, ya que surgirá una nueva forma de producción industrial que permanece hoy en día.

## Cantería

Este oficio está directamente relacionado con la construcción de piedra en seco, a la que se dedicaron algunos más recientemente de forma decorativa en diversas construcciones. Surge en la zona por una especialización en el trabajo de la piedra. Algunos hombres tenían mejor técnica o mano construyendo las barracas o casas, y algunas familias terminaban por contratarles para construir la suya, por lo que algunos finalmente decidieron dedicarse al tratar la piedra como oficio, aunque sucede más avanzado el siglo XX.

También aparecerá muy relacionado el oficio de “*margenador*”, dedicado a construir márgenes de piedra en los terrenos de Irta, que aunque normalmente era el propio agricultor el que los construía, llegado un punto, algunos contrataban a estos hombres, que los hacían con mayor perfección y rapidez. Ni *margenadores* ni canteros se dedicaron a estos oficios en exclusiva, al igual que en la mayoría de los oficios, contaban con un pequeño terreno de cultivo para las necesidades de la familia.

La cantería era realizada en la sierra, a la intemperie, soportando las inclemencias meteorológicas. Se marchaba desde el pueblo hacia Irta poco antes de la salida del sol, para llegar al punto de trabajo y aprovechar al máximo las horas de sol disponibles. Ya que cuando anochecía o en invierno con menos horas de luz solar, no contaban con iluminación artificial para poder seguir trabajando. La acción del sol a lo largo de las horas de trabajo era una de los principales inconvenientes sufridos por estos trabajadores. Tiempos después empezaron a usarse una serie de lonas para cubrirse a modo de pérgola y facilitar el trabajo. Estos hombres llevaban sus viandas desde casa para permanecer allí durante muchas horas, y era común que para el descanso de la comida se guarecieran en antiguos corrales o cuevas, coincidiendo en algunas ocasiones con pastores realizando sus labores en la sierra.

La principal función de los canteros era la extracción de piedra, y en algunos casos también se dedicaron a la construcción de las casas en los asentamientos actuales de las poblaciones que se insertan en Irta. En esta zona se trabajaban dos tipos de roca distinta. Desde el río de Santa Magdalena hacia la Sierra de Irta, incluida, hallamos piedra gris, gris “Polpis” como le llaman en la

población de Santa Magdalena. Sin embargo, desde el río hacia la parte del interior hasta la Salzadella, se observa un cambio de material, hallando piedra blanca. Lo más común era el uso de la piedra gris abundante en Irta. Limpiaban parte del suelo para eliminar matorrales y otras hierbas, y así podían identificar las vetas de piedra e iniciar una cantera. La extracción de estos bloques se realizaba siguiendo una técnica concreta realizada de forma manual:

En primer lugar, se rallaban los bloques a la medida que se necesitara. Con un punzón y una maza, iban agujereando en varias partes del perímetro marcado. Tras esto, cuando el agujero tenía la suficiente profundidad se ponían una cuñas de hierro, llamadas “*tascons*”, entre los agujeros y con la maza se golpeaba hasta que la piedra se quebraba, y a causa de su propio peso se acababa soltando del banco de piedra. Una vez hecho esto, se usaba un hierro llamado “*perpal*”, es decir, una palanca, y con ella iban sacando el fragmento de piedra. Esas piezas eran de gran tamaño, y para transportarlas era necesario usar el ingenio, y por ello se usaban rodillos de madera, que se iban añadiendo debajo a lo largo del recorrido, para transportar el bloque rodando hasta el lugar donde se iniciaría la segunda fase del tratamiento, trabajar el bloque para conseguir la forma final.

Para esta segunda parte del proceso, se presenta el bloque, y se marcan las medidas deseadas. Para ello, se rallaba la piedra usando cualquier mala hierba verde machada que sacara el jugo, y así crear un trazo, ya que no existían lápices en aquellos primeros tiempos, pasando después el carbón. Estas líneas se hacían rectas con la ayuda de una regla de madera, y posteriormente eran remarcadas con el escarpe. El bloque había de ser rebajado para darle líneas más rectas, y para allanarlo por sus caras, usaban un martillo de pico de dos puntas, con el que picaban la cara deseada y soltar las lascas más grandes. Tras esto, cuando habían rectificado las curvas y se había eliminado la parte más tosca, se refinaba usando una martellina para aplanar la piedra definitivamente. Los cantos vivos se trataban con el escarpe y la maceta, golpeando por la línea que se había marcado en primer momento. Era común también ayudarse de un escarpe especial: el escarpe topo. Es llamado así porque tiene un borde de lado y ayudaba muy bien a romper la piedra. Así, con mucho trabajo se sacaba la “cara a la piedra”, es decir, se preparaba o alisaba para su uso. Para trabajar de forma más fina estas caras exteriores, se pelaban con la maceta y se repasaban con el escarpe topo, y así conseguían un acabado más o menos recto.

El uso principal de la extracción de piedras fue para exportar bordillos de piedra, que más adelante eran cargados ya incluso en camiones. Era usados en la construcción de calles en los pueblos cercanos, así como para otros lugares más lejanos. Se extraían y trabajaban de esta manera, con unas medidas concretas de 20 cm de ancho y 1 metro de largo, aproximadamente. Para extraerlos del banco de piedra, era necesario medir un 10 cm más, para conseguir un margen de 5 cm a cada lado para poder trabajar y dar forma a la piedra. También se extraían piedras para la construcción de las casas de las cercanías, aparte de las propias construcciones que se realizaban en la Sierra de Irta, para las cuales las piedras se extraían, pero no se llegaban a refinar, sino que se usaban tal cual se encontraban o extraían. En esos casos, si alguna piedra destacaba por una forma complicada si se recortaba rápida y sencillamente para facilitar el trabajo de construcción.

Como curiosidad, no solamente podemos encontrar en Irta el oficio de extracción de piedra, sino que también algunos relacionados con la explotación mineral de la sierra. Se ubica aquí una antigua mina de hierro, cerca del pico Campanilles y dentro del término de Alcalà de Xivert, con muestras de un intento de prospección con dinamita para verificar si se encontraba agotada, hecho que parece

comprobado. También hay yacimientos de minerales como la arcilla, y un depósito de “*sauló* o *sablón*”. El sauló procede de la meteorización del granito, formando una arena fina. Era usada antiguamente para fregar ollas que se habían quemado, ya que no existía ningún otro tipo de limpiador químico. En esta zona se vendía a las mujeres para usarlo en su menaje, y era almacenado en bote en la cocina, para utilizarlo a la hora de fregar a mano, al igual que hoy tenemos el jabón lavavajillas o el esparto nanas. Hoy en día ha caído en desuso debido a la gran variedad de productos que encontramos, pero hace 100 años era de máxima utilidad.

## **Bibliografía**

Jover, F. J., Pastor, M., Martínez, I., Vilaplana, E., 2016: “El uso de la cal en la construcción durante la Prehistoria reciente: nuevas aportaciones para el levante de la Península Ibérica”, *Arqueología de la Arquitectura*, 13: e039. Doi: <http://dx.doi.org/10.3989/arq.arqt.2016.005>

Sanz Sancho, J.V., 1989: “La fabricació de calç a Alcalà de Xivert”, *Centre d’Estudis del Maestrat. 2ª Jornadas sobre Arte y Tradiciones populares en el Maestrazgo*.

Sanz Sancho, J.V., 1996: “L’ofici de Carboner”. *Mainhardt*. pp.7, 8.

Quereda J. y Obio, E., 1987: “La actividad Carbonera en la montaña de Castelló”. Menero. Centro de Estudios del Maestrazgo, Boletín nº20.

*Entrevistas y comunicaciones personales:*

A. Albiol Galán (Comunicación personal, 27 septiembre 2021).

C.J. Sospedra Lores (Comunicación personal, 27 septiembre 2021).

D. Calduch Sospedra (Comunicación personal, 22 septiembre 2021).

V. Cheto Marín. (Comunicación personal, 19 octubre 2021).

## El palmito o margalló y las fábricas de clin

El palmito o *margalló* es una variedad de palmera autóctona de la Península ibérica y las Islas Baleares. Es una planta silvestre, termófila, que crece en suelos calcáreos de poca altitud y cercanos al mar. Sus hojas tienen forma de palmito, por ello se le nombra así en castellano. Existen especies macho y hembra, siendo estas últimas la que producen el fruto del palmito, el dátil de *rabossa*, un pequeño dátil áspero en la boca que contiene la semilla de la planta y que algunos le dan propiedades antidiarréicas cuando no está maduro. Este fruto remojado en agua durante un tiempo pierde lo áspero y se endulza más, por lo que ha sido consumido como postre. Sus raíces, infusionadas son un remedio natural antidiarréico y sudorífico.

Se localiza también en el entorno del Parque Natural de la Sierra de Irta, donde cumplió un papel fundamental en la economía y sociedad en los siglos anteriores. El margalló tiene diversos aprovechamientos, como el uso de la palma para hacer capazos o cestas, e incluso, en tiempos de necesidad sirvió alimentarse, y por sus múltiples aplicaciones fue excesivamente explotada. También se ha podido recuperar a través de la entrevista a T. Albiol, el uso de la palma para la conservación de las brasas y volver a encender el fuego extinguido. Se trataba de tapar las brasas con ceniza y posteriormente con una hoja de palmito, para mantener la brasa, y poder recuperar más tarde el fuego añadiendo algún elemento para la combustión, como leña fina. Pero la principal actividad que nos ocupa es la fabricación del clin o crin vegetal, cuyo establecimiento en la zona cambió la realidad socioeconómica de poblaciones como Alcalà de Xivert, y en especial, de Santa Magdalena de Polpis. El oficio artesanal del crin vegetal o clin fue traído a la zona por los hermanos Francisco y Zacarías Calduch García en 1920, estableciendo la primera fábrica en Santa Magdalena de Polpis. Los hermanos Calduch y su padre aprendieron este oficio en Marruecos, probablemente durante su estancia allí en la Guerra del Rif. Cuando volvieron a casa trajeron el oficio tradicional del crin vegetal o clin, complementario al trabajo de la palma para cestería.

### Los segadores de palma o “palmeros”.

En las fábricas de clin trabajaban muchas las mujeres del pueblo, a excepción de los propios dueños de la fábrica. Las fábricas constituyeron una base económica, en especial para la población de Santa Magdalena, de la que todos los vecinos tuvieron en algún momento ingresos a través de ellas. Aparte de los ingresos obtenidos por las mujeres, los hombres también aportaban con un trabajo bastante diferente: eran los llamados “palmeros” o segadores de palma, y se encargaban de la recolección de la materia prima. No todos se dedicaban a recoger palma principalmente, si no que muchos se echaban al monte a segar en épocas de festividades como navidades o pascua, para poder recoger unos ingresos extra. El trabajo de palmero no era fácil, salían de madrugada hacia la Sierra de Irta, y trabajaban duro segando el palmito. Este procedía tanto de terrenos particulares como públicos, del ayuntamiento, y habitualmente no solían pedir permiso para entrar en las propiedades, pero sí que se podían hacer contratos verbales.

A mediodía debía estar cortada y toda la carga, si no corrías el peligro de no llegar a hora a la venta en la fábrica, ya que se empezaba a pesar costales sobre las cuatro de la tarde. Después de una comida frugal, se dedicaban a hacer los costales que cargaban algunos a sus espaldas durante las 2 horas de camino, tiempo después se utilizaban carros y mulos, que en ocasiones eran ser

proporcionados por la misma fábrica. Para segar la dura hoja del palmito era necesario contar con una hoz especial forjada por el herrero del pueblo, se trataba de una herramienta más gruesa, y por tanto más fuerte. La palma se cortaba por la parte de la ballena, antes de que se forme el “palmito” de hojas. Siempre se procuraba cortarla bien larga, ya que así el costa pesaría más y podían ganarse unas pesetas de más. En muchas ocasiones también se unían los niños a las partidas de siega. Por ser niños, muchas veces en las fábricas se les regateaban un par de kilos, hecho que solucionaron con ingenio. Para hacer que los costales pesaran más, en muchas ocasiones eran introducidos entre las hojas fragmentos de proyectiles de hierro que se podían encontrar en la sierra. El precio de los costales era establecido por cada fábrica, que podía variar según temporada, a demás, también se podía negociar una cantidad con el palmero. Los costales se pesaban con pesos romanos.

Una de las peculiaridades del trabajo de los palmeros era su pericia a la hora de crear los costales y atarlos. Se trataba de una técnica con la que conseguían comprimir la palma hasta crear costales de 50 o 60 kilos de un tamaño asequible para ser cargado a la espalda o la cabeza sin ningún tipo de sujeción. La palma se disponía de forma contraria cuando se apilaba, se ponían una hacia la derecha, y la siguiente hacia la izquierda, quedando juntas por la parte más estrecha, la de la ballena. Con esta colocación se ganaba espacio y se podía comprimir mejor el costal, para después atarlo con gran pericia. A la dificultad de andar con tanto peso, se la añadía el hecho de encontrarse en la montaña, con un terreno complicado hasta llegar al carro o al pueblo. Los segadores de palma no siempre vendían toda la carga, si no que también guardaban una parte para casa, para hacer sus propios útiles como escobas, salvamanteles, abanicos para avivar el fuego, cestas o las alforjas de los animales. Usaba la palma ancha llamada “*llata*” para hacer una trenza ancha, y el palmito más fino lo usaban como hilo para ir “cosiendo” estas trenzas. Esta era su dedicación al anochecer, tras un duro día de trabajo, sentados frente al fuego de su hogar.

### **La fábrica de clin.**

En la fábrica no existía una jerarquía, todas las trabajadoras tenían la misma importancia, a excepción del dueño que era el gerente que gestionaba las cuentas, y trataba con los clientes y compradores. En cambio, si existían diversos puestos dentro de la empresa, debido a la antigüedad lo que permitía tener una mayor experiencia y habilidad en puestos de mayor peligro, como era el cilindro. Debido a esto, ese lugar siempre solía pertenecer a las mujeres de la familia, a causa de la alta probabilidad de sufrir algún tipo de percance. De hecho, muchas de las mujeres que ocuparon el cilindro tenían marcas en sus manos de los clavos de los cepillos que lo forman. También se ha testimoniado un accidente ocurrido en la fábrica. Cuando a los niños se les ocurrió jugar allí dentro y acabó por encenderse la maquinaria involuntariamente, con la mala suerte de que uno de los nietos de los hermanos Calduch, que estaba jugando con el cilindro perdió un par de dedos. Más adelante idearon un sistema más seguro que consistía en el uso de una especie de pinza con mango en la que se enganchaba el manojó, y esa pieza era la que se acercaba al cilindro en lugar de la propia mano.

El proceso de creación de clin era metódico y ordenado. En primer lugar, el gerente entraba los costales hasta la primera zona de trabajo, debido a su gran peso, y allí los desataba. El trabajo empezaba haciendo manojos de palma, que se trabajaba verde, y las trabajadoras lo hacían sentadas

en el suelo, en un primer momento, más adelante ya se introdujeron sillas. No había una técnica en concreto, pero siempre se hacían de la misma manera: se cogía la palma con la mano izquierda y se iba apilando ordenadamente en la derecha, para alinear las ballenas. Una vez hecho el manajo, se pasaba a las “tijeras”, que cortaban todas las ballenas de una vez. Las ballenas así como las palmas secas se guardaban y eran vendidas a bajo precio como abono para el campo. Esto también se hacía con restos de otras hojas o hierbas, que podían aparecer en los costales. Debido a que algunos eran menos finos que otros en su trabajo, todo aquello que sobraba se sacaba con una horca fuera de la fábrica, y era igualmente destinado a abono, por lo que el aprovechamiento era máximo.

A continuación el manajo ya preparado, se introducía en el cilindro con púas e iba rompiendo las hojas dividiéndolas para hacerlas más finas, tanto como quisieran. Se pasaba primero por el borde distal, y después por la parte de la unión de las hojas. El cilindro era un rodillo formado por unos peines, que consistían en rectángulos de madera a los que se le clavaban unos clavos de metal. El rodillo era recubierto por estos peines en su totalidad formando un cilindro de púas. Una vez ya refinada la palma, al trabajarse en verde, era necesario dejarlo secar. En la fábrica de Francisco Calduch, se contaba con un patio enorme, donde sacaban a secar el clin ya transformado en cuerdas caracoleadas, aunque tiempo después empezaron a dejar secar la palma primero. En el caso de la fábrica de Zacarías Calduch, se dejaba secar el clin en la calle después de pasar por el cilindro y antes de crear la cuerda, a mitad del día le daban la vuelta para secar mejor, y cuando ya estaba listo lo guardaban en sacos. Al no contar con una embaladora, los fardos o balas los hacían en la fábrica de su hermano Francisco Calduch, que se encontraba pared con pared. Existen por lo tanto distintas formas de tratar el clin según fábrica y posibilidades, aunque el resultado era el mismo. Más adelante, al desaparecer la mayoría de palmeros, la palma se traía ya seca en camiones desde la zona de Andalucía.

Con el clim ya seco, se podía proceder de dos formas, según las posibilidades del comprador. Para deshacer las cuerdas hechas de clim, era necesaria que la empresa cliente tuviera una maquinaria especial para deshacer estas cuerdas. En este caso, las cuerdas de clin se prensaban en fardos. En caso de no tener esta infraestructura, se deshacían las cuerdas en la fábrica, y el clin se prensaba en balas al igual que se hacía con la paja. La fabricación de estas cuerdas de clin es una de las cosas más curiosas de este oficio, y a la vez requiere de gran habilidad y técnica. Era llevado a cabo por la hiladora y la caracolera. El procedimiento para crear la cuerda se iniciaba cogiendo un buen puñado de clin y sostenerlo con un brazo. Este se iba añadiendo a un mecanismo de poleas, una loca y una fija con una correa, que se impulsaban en un principio con un animal y después con electricidad o con motor de combustión. Contaban con dos cuerdas que se accionaban para que la correa saltara de una polea a otra cuando fuera necesario. A estas poleas iba añadida la herramienta principal para ir enrollando el clin, un gancho hilador que daba vueltas. Paulatinamente la cuerda iba creciendo conforme se añadía el clim, y había que retroceder hasta alcanzar una longitud de unos 4 o 5 metros. Había que ser cuidadoso de no tirar demasiado y romper la cuerda. En el momento en el que se alcanzaba la longitud máxima, la hiladora debía accionar la cuerda para hacer saltar la correa y que dejara de ser impulsada. En ese momento, la caracolera era la encargada de dar la forma final. Se necesitaba gran habilidad o destreza, y se usaba un guante que consistía en una plancha metálica curvada del tamaño de la palma de la mano para evitar quemaduras por fricción, ya que el gancho seguía girando. Por aquel guante se deslizaba la cuerda, y con un giro de la mano se iba curvando la cuerda y formando esos nudos o caracoles característicos. Con ellos se lograba acortar la longitud y

su resistencia. Por otra parte no todo era clin, sino que la palma podía tratarse para crear la tapa, que era la misma palma refinada también en el cilindro, pero sin llegar a ser tan fino como el clin. Con ella se podían hacer pinceles o escobas, por ejemplo.

El día a día en la fábrica dependía de los abundantes vaivenes causados por los habituales cortes en el suministro eléctrico. Los horarios de trabajo eran indeterminados, la luz llegaba desde Villafranca, y la red y el suministro era bastante precario. Esto llevaba en muchas ocasiones a trabajar de madrugada hasta las 8 de la mañana, que era la hora en la que normalmente cortaban la luz. Cuando llegaba la luz, de madrugada, se iba a buscar a las trabajadoras a sus casas para empezar el turno. Esta labor era realizada por la mujer de Francisco Calduch, en el caso de su fábrica, según nos cuentan los testimonios cercanos. Con la regulación del suministro eléctrico años después, los horarios se normalizaron, iniciando el trabajo por la mañana a las 8 o las 9 hasta mediodía, y volviendo unas horas por las tardes. En general, el horario dependía muchas veces de la acumulación de palma, que era mayor al acercarse las festividades debido al aumento de la recolección. En estas épocas se solía contratar a algunas mujeres más para llevar a cabo la producción. También era común que las mujeres de la familia Calduch se quedaran por las noches adelantando trabajo, según cuentan. Las fábricas de clin funcionaban a pleno rendimiento durante todo el año, por lo que la mayoría de las trabajadoras, o los dueños de las mismas solo se dedicaban a esta ocupación. Contaban con una plantilla fija de entre unas 6 u 8 mujeres, aparte de la familia, y como se ha nombrado, podían aumentar de forma temporal.

El clin fue un material imprescindible en esta época, ya que aparte de ser usado para pinceles o escobas, se usó principalmente como relleno de tapicerías, ya fueran sofás, cojines, colchones e incluso asientos de automóvil. El clin cayó en desuso debido a la aparición de las espumas sintéticas. Eran más baratas de fabricar y mucho menos costosas, y acabaron por sustituir al clin. En cambio, el uso de la tapa alargó la vida de estas empresas durante unos años, ya que se siguieron haciendo pedidos para pinceles y escobas. En la fábrica de Francisco Calduch continuaron suministrando la tapa, para la fabricación de pinceles, a una empresa de Ulldecona, que nombran como “la de los hermanos Matamoros”, según relatan los familiares.

### ***Relación de fábricas:***

#### **Santa Magdalena de Polpis:**

Fundadores principales: Francisco y Zacarías Calduch García. Emprenden caminos distintos debido a disputas familiares.

Fábrica 1: Propiedad de Francisco Calduch García.

Fábrica 2: Propiedad de Zacarías Calduch García. Pared con pared con la fábrica de Francisco Calduch. Tuvo dos hijos: Salmerón y Zacarías.

Fábrica 3: Propiedad de Salmerón Calduch, hijo de Zacarías, abre otra fábrica en Santa Magdalena.

#### **Alcalà de Xivert:**

Fábrica 4: Propiedad de Zacarías Calduch, hijo de Zacarías Calduch García.

-Hubo una quinta fábrica en Peñíscola fundada también por Zacarías Calduch García, pero no estuvo en funcionamiento durante mucho tiempo y acabó cerrando por motivos desconocidos.

### ***Bibliografía***

Segura Moreno, J., (1980). “El margalló, una espècie poc coneguda”. *Butlletí del Centre d’Estudis Alcoverencs*, 12, pp. 12-15.

Zurriaga, F., (2002). “Aquells que van fer palma... Els segadors de palma d’Olocau”. *Mètode*, 36, pp. 58-64.

#### *Entrevistas y comunicaciones personales:*

C.J. Sospedra Lores (Comunicación personal, 27 septiembre 2021).

D. Calduch Sospedra (Comunicación personal, 22 septiembre 2021).

J.F. Castillo Calduch (Comunicación personal, 21 septiembre 2021).

T. Albiol (Comunicación personal, 21 de septiembre 2021).



## Otros oficios

### El “*polliganer*”

No todo el mundo en Irta combinaba su oficio con el campo, ni todo el mundo contaba con un terreno de cultivo. Aquellos que no habían podido acceder a ser pequeños propietarios ni contaban con un oficio especializado, también tenían cabida. La figura del “*polliganer*” se refiere a aquellos hombres empleados por un tercero, habitualmente un gran terrateniente, para labrar sus cultivos. Normalmente estos terratenientes no trabajaban en su propio campo, y debido a la extensión contaba con diversos animales de tiro, por ello la necesidad de mano de obra. Esta acepción peculiar tiene un origen y un significado relacionado, y es que la pieza de madera de la que tira el mulo para labrar es la “*polligana*”, así que los empleados asiduos eran llamados así. Todo aquel que trabajaba las tierras de los demás no siempre era un *polliganer*, ni siempre era para grandes terratenientes o potentados, sino que en ocasiones, algunos agricultores más modestos podían necesitar la ayuda de otro para un trabajo en particular, contando ambos con posesiones propias. El hecho de no tener un terreno de cultivo propio tampoco es un factor diferenciador, pero lo cierto es que la mayoría no contaban con ellos, y los que sí poseían tierra, era muy insuficiente como para mantener a su familia, por lo que se podía acudir a casa del potentado de forma eventual.

### Peritos o guardias del “*terme*”.

Estrechamente relacionado con el pastoreo y la trashumancia encontramos dos oficios poco conocidos. Ambos se encargaban de la regulación del paso del ganado en la Sierra de Irta. El primero, el perito, se encargaba de peritar los daños causados a una propiedad privada por el paso de los rebaños, en el caso de que existiese una denuncia. Estos ganados ovinos, generalmente pastan los brotes de hierbas del suelo, y en pocas ocasiones dañan cultivos o árboles frutales. Esto no ocurre así cuando se incluyen cabezas caprinas, que suelen buscar los árboles, como olivos o higueras, y arbustos, siendo más ágiles que las ovejas. Estos daños causados en la propiedad de un agricultor eran tasados por el perito, que establecía una cantidad que debía ser abonada por el pastor. En algunos casos, las denuncias se retiraban, ya que en la Sierra de Irta la mayoría eran conocidos y vecinos. Esta retirada, en muchas ocasiones, se debía al agasajo del pastor al agricultor con productos como carne y sobre todos los quesos de fabricación propia. Estos peritos dependían en primer momento del propio pueblo, y salían cada mes, aproximadamente a peritar el campo, dependiendo de las denuncias recibidas. En Peñíscola, formaban parte de la Cámara Agraria en un primer momento, que después pasó a llamarse Hermandad Sindical. Hoy en día este tanto este organismo como esta figura ya no existen.

El “*guardia del terme*” también ha desaparecido. Eran los vigilantes del término de la Sierra de Irta, y tenían la potestad de denunciar o llamar la atención a quien no cumpliera las leyes. Eran los que redactaban o recibían las denuncias a los pastores, por entrar sin permiso en una finca, o por causar daños en las mismas con el ganado. Son una figura distinta a la del perito, pero en muchas ocasiones la misma persona podía ejercer ambas profesiones.

## **Tratantes.**

Los tratantes era aquellos vecinos que se dedicaban a la compraventa de ganado y de animales de tiro, como caballos o mulos. Son conocidos por la picaresca, ya que engañaban a los clientes con la edad de los animales de tiro, utilizando trucos como limar los dientes de los más viejos, haciéndolos pasar por jóvenes. Debido a que el estado de la dentadura era el método más fiable para fechar la edad de los mulos o caballos.

## **Recogida de “fornilla”.**

No era un oficio en sí mismo, pero si era una dedicación de algunos de los vecinos de Irta, que no debe pasarse por alto. Hacer “fornilla” consiste en la recolección y el corte de plantas y arbustos de la montaña, usados después para alimentar los hornos de pan o de cal. De esta manera, también se beneficiaba la sierra con la eliminación de estas plantas que en verano podrían ser buen combustible para el fuego en caso de incendio. Se recogían grandes fardos y se vendían a los hornos.

## **Bibliografía**

Arnau Vilaplana, F., 2015: Alcalà 1961 (l'abans i el després). Mainhardt, 82, pp. 21-27.

*Entrevistas y comunicaciones personales:*

J.L. Esteller Albert (Comunicación personal, 1 octubre 2021).

J.S. Vizcarro (Comunicación personal, 24 noviembre 2021)

T. Vinuesa Anglés (Comunicación personal, 1 octubre 2021).

V. Albiol. (Comunicación personal, 24 noviembre 2021).

## Pastores y trashumantes

El oficio tradicional de pastor es uno más de los que se han ido perdiendo con el paso de los años. Podría definirse incluso como la segunda actividad más extendida en la Sierra de Irta en el siglo XX, tras la agricultura. El pastoreo también ha sido un condicionante y modificador del paisaje de la Sierra, dejando huellas como: las casetas de piedra en seco, obra de los pastores para refugiarse de las tormentas cuando se encontraban lejos de los corrales; los petroglifos; o las vías pecuarias. Además, con las salidas para apacentar los rebaños por la sierra, se limpiaban caminos y el monte de malas hierbas y arbustos, que hoy en día se han apoderado del paisaje. Los pastores podían subsistir solo del ganado, en tiempos anteriores, aunque algunos lo compaginaban con otras actividades como la agricultura o por ejemplo, la pesca en verano, según testimonios. Como ya se ha expuesto, todo el mundo hacía de todo para subsistir. Más tarde, se solía compaginar con otras actividades, debido a que los ingresos eran menores y se debía diversificar para subsistir.

Los rebaños estaban compuestos por dos tipos de animales principalmente: ovejas y cabras blancas. Siempre contaban con mayor cantidad de cabras que de ovejas. Los más modestos solían contar con unas 70 u 80 cabezas de ganado, aunque se documentan en la zona de Alcossebre rebaños de más de 700 animales, en los años centrales del siglo XX. En estos casos, se podía contratar a un pastor, que podía ser un amigo o conocido, para que ayudara con una parte del ganado. En los años 60, este ayudante podía cobrar unas 10 u 11 pesetas al día, y en ocasiones, esta tarea la podía realizar un niño conocido, a cambio de la simple remuneración de la comida del día. En Irta pastoreaban multitud de rebaños, algunas cabras se podían encontrar sueltas, dado que el dueño no las resguardaba en ningún corral, y las dejaba a su libre albedrío, multiplicándose y subsistiendo por sí solas. Aunque por ello, estaban expuestas a diversos peligros, como su mayor depredador en la zona, el zorro. Estos animales se alimentaban de las hierbas fresca que crece en la tierra, de arbustos como el lentisco, bellotas de la coscoja, los dátiles del palmito, etc.

Los corrales se alzaban a lo largo de la Sierra de Irta como lugares de refugio para los animales. Algunos se encontraban incluso aprovechando cuevas o cavidades en la roca. Solo en la zona de la sierra en Peñíscola se recuerdan 25 o 30 corrales, y otros tantos en las zonas del restante de poblaciones enclavadas en la sierra. La mayoría de estos corrales eran de propiedad privada, y en algunos casos si el pastor también cultivaba la finca, el uso debía ser temporal, debido a que no podían albergar el rebaño allí cuando sembraban. También existían algunos corrales comunitarios o “públicos”. Según testimonios, se vigilaba con recelo que los animales no traspasaran los límites de la zona que le había sido asignada al pastor a la zona colindante. Estas zonas limitadas eran las llamadas “partidas”. Además, los corrales solían ser arrendados a los trashumantes, que acordaban una cantidad, y como todos los pastores de la zona, debían abonar el “derecho de pastoreo”, tasa que se liquidaba en el ayuntamiento correspondiente. Se vigilaba durante el día que los rebaños no entraran en fincas cultivadas. Podían hacerlo previo acuerdo verbal con el propietario, para que limpiara de malas hierbas y arbustos algunas zonas concretas. Según el testimonio de T. Vinuesa, su padre dejaba entrar al ganado en la zona que no estaba cultivada con la condición de que llevara el rebaño desde la parte más baja a la más alta, porque de lo contrario, al bajar tiraban las piedras de los bancales, destruyéndolos en parte. Por todo ello, habitualmente apacentaban en las zonas más

altas de monte abierto, que no era propiedad de nadie. Las cabras eran propensas a entrar en estas fincas y comer parte de los cultivos o de los frutos de los árboles a los que llegaban empinándose con facilidad. En este caso, entraban en acción los guardias del monte y los peritos, comentados con anterioridad, para tasar los daños y resarcir al agricultor.

Había pastores que vivían todo el año en la Sierra de Irta, en sus casetas de “*volta*” o bóveda, por ejemplo. Otros se desplazaban diariamente hasta la sierra con un saquito con la comida, caminando durante 2 o 3 horas para llegar hasta allí, aunque más adelante empezó a usarse la bicicleta. El rebaño podía encontrarse en el corral en la sierra o podía guardarse en un corral en el pueblo, y subir junto con el pastor todos los días. Dependía de la zona en la que se viviese, y la cercanía al monte. Se salía por la mañana para llegar al monte, sobre las 10 o las 11 en invierno son las mejores horas. En verano, las horas principales para comer son la noche y la madrugada, debido al calor, por eso, muchas cabras se dejaban sueltas en verano por la noche. Las ovejas siempre se guardaban en el corral, en cambio, y en invierno, ambas especies se encerraban. No siempre se iba y se volvía, si no que muchas veces se pasaba la noche allí, especialmente en verano. Algunos pasaban la noche en una pequeña caseta al lado del corral. Según el testimonio de J.L. Esteller, se encontraron restos como un botijo de agua olvidado en un abrigo en la roca cercano a una cueva, que habría servido de corral durante mucho tiempo, a juzgar por las capas de desperdicios que se habían acumulado en el suelo de esta. Además de los corrales, también eran usados en la Sierra algunos lugares de almacenamiento de agua, como aljibes o las propias fuentes, en las que se instalaron abrevaderos para los animales.

En los pueblos también existían corrales, no todos estaban en la sierra. Aparte de los existentes en la mayoría de casas, dado que contaban con unos pocos animales para consumo propio; habían otros de mayor tamaño para guardar el rebaño allí a la vuelta del monte, y para dedicarse a la venta de leche entre sus vecinos. Incluso se recuerda en Peñíscola, fuera del pueblo, una pequeña Vaquería dedicada a distribuir leche de vaca, repartida en cazos por las casas, las cuales pedían cada día solo la cantidad necesaria. Esta actividad fue prohibida por ser catalogada como peligrosa para la salud. Estas vacas no solían salir a pastar al campo, sino que eran alimentadas en el propio establo o corral. La leche de cabra en ocasiones no se distribuía en gran medida, ya que era necesaria para amamantar a los corderos. Aparte de vender leche, también se hacían quesos, cuajados con la hierba “*colera*”, y dentro de queseras de madera. También se hacían cuajadas y se aprovechaba el suero de la leche resultante para mezclarlo con azúcar y tomarlo como postre.

No todos los pastores se dedicaban a la venta de la leche, ya que el principal rendimiento económico era la carne de cordero y en el caso de las ovejas, la lana, ya que la carne no era muy apreciada por su fuerte sabor. Los ganados de ovejas eran muy rentables por la lana, que antes de entrar en desuso por las fibras sintéticas, se vendía a buen precio, y todo el mundo la necesitaba para hacer colchones, principalmente. Por ello, los rebaños de cabras eran más numerosos, y aportaban mayores beneficios por la venta de carne, que se hacía directamente a los carniceros. Quedando pues, en muchas ocasiones, la leche y el queso como producto para consumo propio. La compra-venta de animales no era una práctica común, ya que los rebaños aumentaban naturalmente con la cría. Peculiarmente, los pastores podían adivinar la edad de los animales. Solían hacerlo observando los dientes, y en el caso concreto de las cabras por la cornamenta, ya que cada anillo cuenta un año de vida. Se afirma que los más experimentados podían adivinar la edad solo con

apreciarlo a simple vista, con poco margen de error. También cuentan con un sistema para marcar a los animales y reconocer cuáles son de su propiedad. Se suelen realizar una serie de cortes o de incisiones en las orejas, ya sea en la derecha, izquierda, por dentro, por fuera, usan muchas combinaciones diferentes a fin de crear una combinación única e imposible de repetir.

## **Temporada de esquilada**

Se realizaba en primavera, con el aumento de temperaturas y a vistas de la llegada del verano, sobre los meses de abril y mayo. Los esquiladores solían bajar en cuadrillas desde Aragón, y otros eran de zonas del interior más cercanas como Catí. Iban de corral en corral por los pueblos, y según el testimonio de T. Albiol, él recuerda la temporada de esquilada como una fiesta, en la que el ganadero se encargaba de proveer de vino y de un buen guisado de carne a los esquiladores. Algunos, mataban expresamente algunos cabritos o corderos para hacer un buen rancho. La esquilada se hacía de forma manual con tijeras y una piedra para afilarlas, pero más adelante aparecieron máquinas de cortar lana que facilitaban mucho el trabajo. Para cortar la lana, era necesario acostar al animal en el suelo con las patas atadas, para evitar daños tanto al animal como al esquilador. Se empezaba desde la barriga hacia los lados, y se finalizaba en la espalda, la cabeza y la cola. En el caso de que se le hiciera alguna herida al animal, se curaba con aceite de oliva, de enebro o con azufre.

Una vez obtenida la lana, se envolvía bien y se prensaba para guardarla en un saco, preparada para su venta. Antes era un material muy demandado sobre todo para fabricar colchones para las casas. Incluso podían llegar compradores de fuera del pueblo a por sacos, cuyo precio podía variar según lo limpio de la lana, que dependía mucho de la limpieza del corral. Para prepararla para su uso, en primer lugar se lavaba con agua muy caliente, aunque también se ha lavado en el río o en las cenias en algún momento. Después, se aclaraba con agua de nuevo y se procedía al cardado, sacudiéndola con una caña o con las manos. Tras esto era el momento de confeccionar colchones o cojines. Podían ser hachos por “*les mataleperes*”, mujeres que se dedicaban a hacer colchones, o normalmente las mujeres hacían sus propios colchones para casa, sobre todo cuando había una pareja que se iba a casar. El colchón relleno, se cosía a lo largo de su grosor con hilos que se tensaban para que quedara consistente y firme, y que al poner peso, la lana no se desplazara hacia un lado dejando un hueco vacío. Todos los años se vaciaban los colchones, se cardaba la lana y se volvían a rellenar, con a misma lana, o añadiendo a cambiándola completamente.

## **Trashumancia**

La sierra de Irta era una zona importante de paso de trashumantes, debido a las buenas temperaturas en invierno y los buenos pastos. Los trashumantes procedían de tierras mucho más frías del interior, como Aragón, sobre todo Teruel; y el Maestrazgo. La existencia de tantos corrales tanto en la sierra misma como en las poblaciones de Irta, se debe al paso de estos numerosos rebaños, que pasaban aquí los meses de frío invernal esperando la primavera. Hasta llegar a Irta, atraviesan multitud de pueblos que forman parte de su ruta, hasta el destino final.

## **Bibliografia**

Casquel, T., 2007 : Les vies pecuàries: camins de transhumància valencians”. Revista Mètode, 52, p. 59.

Padres Bel, J.E., 2015: El món pastoril del terme d’Alcalà de Xivert. Els assegadors ramaders d’Alcalà de Xivert. Mainhardt, 83, pp. 26-29.

Prades Bel, J.E., 2017: Alcalà de Xivert i la ganaderia de reconquesta. Mainhardt, 89, pp. 66, 67.

Sanz Sancho, J.V., 1994: La ramaderia d’Alcalà: cabres i ovelles (I). Mainhardt, 18, pp. 12-14.

Sanz Sancho, J.V., 1994: La ramaderia d’Alcalà: cabres i ovelles (II). Mainhardt, 19, pp. 59-61.

### *Entrevistas y comunicaciones personales:*

A. Albiol Galán (Comunicación personal, 27 septiembre 2021).

J.L. Esteller Albert (Comunicación personal, 1 octubre 2021).

J.S. Vizcarro (Comunicación personal, 24 noviembre 2021).

T. Albiol Albiol (Comunicación personal, 21 septiembre 2021).

T. Vinuesa Inglés (Comunicación personal, 1 octubre 2021).

V. Albiol. (Comunicación personal, 24 noviembre 2021).

## Plantas de la sierra de Irta y sus usos medicinales

El uso medicinal de plantas es una tradición arraigada, y cada vez más desconocida o poco común. En la sierra de Irta, tiene sus raíces en los usos que pastores y agricultores le daban en siglos pasados para poder aliviar dolores, o curar heridas, entre muchos otros usos peculiares y útiles. Los agricultores las conservaban en sus tierras, y al igual que los pastores, tenían localizados los lugares donde estas plantas aparecían. Conocer los beneficios de las plantas ha sido tradición de toda la vida de la gente que ha vivido fuera de las ciudades, en pueblos y sobre todo en masías rurales. Debido a la antigüedad y el desuso de estos remedios, muchos de aquellos que los conocían y usaban por desgracia ya han fallecido. Estas personas vivían en lugares donde la atención médica primaria era inexistente, por lo que heredaron el conocimiento de los remedios naturales, y con ello de su propio entorno y de la naturaleza. Incluso muchas de estas personas con vastos conocimientos, se dedicaban a la venta de estos remedios caseros en los mercados de los pueblos. Pero tratar y conservar estas plantas no era tarea fácil, y cada vez menos con el paso de los años, siendo consideradas malas hierbas y desapareciendo por la acción del hombre.

Una de las primeras cosas que se deben aprender, es a conservarlas y extraer las partes de la planta que se necesiten, sin dañar la y hacerla morir. Según la experiencia de T. Vinuesa, estas plantas hay que cortarlas con tijeras de podar de mano, nunca arrancarlas. Así se puede conservar la raíz y la planta volverá a brotar de nuevo.

Podemos encontrar en Irta algunas plantas que tienen otros usos, por ejemplo, como condimento para las aceitunas para darle sabor. Se puede usar el hinojo o la ajedrea, abundante en Irta y usada sobre todo en aceitunas partidas. Sus propiedades saborizantes dependerán de su lugar de crecimiento, como un terreno con poca humedad o un barranco seco, en el que será más seca y por lo tanto más sabor. También se usará con este fin las hojas del algarrobo borde, que además impedirán que las aceitunas se hagan blandas.

Para usos alimentarios también se usaba el Cuajo de cardo o "*Herba Colera*". Se trata de una pequeña formación de filamentos o pelos en el corazón de la alcachofa borde. Han sido usados durante siglo como cuajo para quesos y cuajadas. Esta hierba era recolectada y almacenada por los pastores para su uso en la elaboración de productos lácteos. Estos filamentos o pelos se hervían en agua, y el líquido resultante se colaba y era añadido a la leche para cuajarla. Así, los pastores fabricaban el queso, siempre fresco, y que en esta zona no se dedicaban a curarlo. Aunque si podían cubrirlo con sal para conservarlo, máximo un par de días.

También son populares los remedios en tisana o infusión de distintos tipos de plantas o mezclas entre ellas. Estas infusiones podían ser ingeridas, como la conocida tisana del Papa Luna, que se ha popularizado por su leyenda y sus supuestas propiedades; y por otra parte, se podía aplicar en friegas, con un paño humedecido con la infusión para aliviar dolores, o por ejemplo con baños, como el de té de roca, tomillo y romero que recuerda A. Albiol de su infancia. Otras infusiones típicas de la zona son las de poleo, té de roca, tomillo o manzanilla borde con flores amarillas, que es la que crece de forma natural en esta zona. La infusión de esta manzanilla es excelente para la limpieza de los ojos tanto en niños como adultos.

### **Acebuche o ullastre (*Olea europaea*)**

Se trata de las hojas del olivo borde. Se pueden infusionar hirviéndolas en agua y dejándolas reposar. Es recomendable tomarlas en ayunas ya que así tienen mayor efectividad. Son muy buenas para la tensión, pero con el problema de que pueden bajar demasiado la tensión de golpe y pasar a ser bastante peligrosas, así que hay que saber muy exactamente la cantidad de hojas que se han de infusionar.

### **Hipérico o Pericó groc (*Hypericum perforatum*)**

Junto con aceite de oliva, se puede preparar una maceración de flores de Hipérico. Esta flor aparece a finales de mayo o junio, y para este remedio se cortan solo las flores. Estas se ponen en tarros de cristal hasta arriba, dejando un hueco de un dedo o dedo y medio vacío y se llena hasta arriba de aceite de oliva. Es importante que el aceite de oliva quede por encima de las flores. Se tapa bien y debe estar 40 días a “sol i serena”, es decir, 40 días en un lugar donde le dé el sol de día y la luna de noche, si llueve que llueva encima, etc., completamente al descubierto y al aire libre, para que el aceite se macere bien. Puedes dejarlo hasta 41 días, pero nunca que sean 39, así que es importante anotar el día en el que ha puesto el tarro a la intemperie. Una vez macerado adquiere un color rojizo, con un colador paso el líquido y tiro las flores porque ya no valen para nada, y se guarda en otro tarro de cristal y en un lugar oscuro, como un armario. La mejor forma de aplicarlo es con una gasa, y teniendo en cuenta que se debe evitar contaminar el contenido del interior mojando la misma gasa después de pasarla por una herida. Es una flor que crece espontáneamente en muchos lugares y en grandes cantidades, entre ellos la Sierra de Irtá.

Este aceite se usa en toda clase de heridas, llagas, úlceras y especialmente en quemaduras, y es increíblemente efectivo. También es útil con las picaduras de mosquitos, o para evitar la aparición de úlceras o curar las existentes. Como uso veterinario, para las heridas de los animales del ganado o de los perros.

### **Gorromino o Gavó viscós (*Ononis viscosa*)**

Es una legumbre que hace unas judías de pequeño tamaño como las de los guisantes, y dentro tiene unas semillas muy pequeñas también. Sirve tanto como para cortar la diarrea, como para las malas digestiones. Se toma en infusión, se hierve en agua y se deja reposar, y como la mayoría, en ayuno es más efectiva. Tiene dos efectos en caso de malas digestiones: puede aliviar el malestar y asentar el cuerpo; o puede llevar al vómito, y a continuación también se alivia el malestar. Aún hay mucha gente que lo busca por la zona de Irtá, porque quieren tener siempre en casa para la familia. También se la llevan para plantarla en las fincas y tener a mano.

### **Verbenaca o Tàrrec (*Salvia verbenaca*)**

Se trata de una planta arbustiva alta, de la cual florece una flor morada pequeña con cinco pétalos. En cada pétalo encontramos un pequeño fruto o semilla de pequeño tamaño, muy usada para limpiar el ojo en caso de que haya entrado un cuerpo extraño. Se introduce en el párpado esta pequeña semilla, y se dice que expulsará aquello extraño que nos moleste en el ojo, y a continuación saldrá ella misma expulsada.



### **Ruda (*Ruta angustifolia*) y Vidriera o Vidriella (*Clematis flammula*)**

De la ruda se conocen usos para aliviar el dolor de muelas partidas o con caries. Para ello, se coge un trocito del tallo de la ruda y se coloca sobre la muela. De la misma manera se usa la vidriera, una variante del olivo, que nace en los márgenes de los campos de Irta, y cuenta con una flor blanca muy olorosa. Se decía que con una hoja se debe hacer una pequeña bola e introducirse en la cavidad que tenga la muela. Esta acabará por romper el diente, que caerá y se aliviará el dolor. Según T. Vinuesa, la ruda podrá ser usada también para ahuyentar serpientes, y para ello era plantada en las puertas de las casas en el campo.

### **Cardo corredor o panical (*Eryngium campestre*)**

Funciona muy bien como remedio para las irritaciones de la piel. Era usado sobre todo en verano por los trabajadores del campo o aquellos que desempeñaran su trabajo bajo el sol del verano para evitar irritaciones por el sudor. El panical es uno de los remedios más efectivos. Simplemente se ha de cortar un trocito de una rama, limpiar sus pinchos, ya que es una cardo, y conseguir una rama limpia. Se puede llevar en el bolsillo del pantalón o de la camisa, pero muchos también lo usaban a modo de colgante, realizando un orificio en la ramita y colgándolo con un cordón. Siempre debía estar en contacto con la piel, o en un sitio muy cercano.

### **Abrujó o Abriull (*Tribulus terrestris*)**

Es una planta muy eficaz para eliminar arena del riñón, evitar la formación de piedras y los cólicos de riñón. Esta planta se toman en infusión, que debe prepararse por la noche y dejarla reposar. Las ramas deben hervirse durante 5 minutos y se deja enfriar e infusionar toda la noche. El sabor es amargo y poco agradable, por lo que se le puede añadir un poco de miel. Es necesario seguir una pauta para tomarla: Siempre en ayunas por la mañana y durante una novena, es decir, nueve días. Para aquellas personas propensas a crear arenilla u otros tipos de problemas relacionados, es recomendable hacer esta novena una vez cada dos meses.

### **Romero macho o Romer mascle (*Cistus clusii*) y Romero hembra o Romer (*Rosmarinus officinalis*)**

Mezclando en cantidades adecuadas el romero macho y el romero hembra, se puede obtener un efectivo remedio contra el acné juvenil. Esta mezcla se infundiona y seguirá la pauta de tomarse en ayunas durante una novena, nueve días. Si el efecto no fuese el deseado, se recomienda descansar unos días y repetir de nuevo la pauta. La función de estas plantas juntas es purificar la sangre y evitar la aparición del acné, o su atenuación, incluso hasta llegar a desaparecer.

Por otras parte, el romero hembra, más oloroso y popular, también puede ser un buen remedio para una herida ocasional en el campo. Se debe masticar bien las hojas tiernas, y con ello se forma una plasta que se aplica a la herida, por sus propiedades antisépticas y coagulantes.

### **Lirio silvestre o Lliri menut (*Iris lutescens*)**

Su raíz es un excelente remedio contra las almorranas o fisuras anales, siempre y cuando estén en su primera fase, en el caso de encontrarse en un estado avanzado no es efectivo. Se debe llevar un trozo de raíz en el bolsillo, siempre cercano a la piel y si es posible en contacto con ella.

### **Remedios para uso veterinario:**

Estas hierbas y sus propiedades medicinales no solo eran usadas en personas, sino que también aprendieron aplicaciones para sus animales, ya fuera de tiro, o en el caso de los pastores, para su rebaño de ovejas o cabras. Pero no todas estas plantas eran usadas por sus propiedades beneficiosas. Es conocido por T. Vinuesa, que existe una planta venenosa en la sierra de Irta, que podría identificarse con el altramuz del diablo o garrofer pudent (*Anagyris foetida*). Esta era usada en ocasiones por los agricultores para envenenar las aguas de los abrevaderos usados por los pastores, y así envenenar su rebaño, como venganza personal, y comúnmente por haber invadido su finca y haber causado daños.

### **Cardo corredor o Panical (*Eryngium campestre*)**

Su raíz troceada se puede incorporar al agua del abrevadero para desparasitar, interna y externamente a los animales, de pulgas u otro tipo de parásito que puedan encontrarse en el campo.

### **Tarraguilla o Gitam (*Dictamnus hispanicus*)**

Esta planta, al contrario que las demás era evitada por los pastores debido a sus propiedades abortivas. Hoy en día afirma T. Vinuesa que está casi extinta o es complicada de hallar, al menos por la sierra de Irta. También existe una larga tradición de uso de esta planta abortiva con las mujeres. Aporta el testimonio que le fue narrado por un pastor que recuerda el uso de esta planta por parte de un vecino con su mujer. En el caso del ganado, se evitaba que los rebaños la comieran, por el riesgo de las hembras embarazadas de abortar las crías.

Uno de los usos veterinarios más extendido y propio de los pastores es la fabricación de aceite de enebro (*Juniperus oxycedrus*). Tenía varios usos medicinales relacionados con el ganado como antiparasitario, [...] unas gotas en el pelaje eliminaban pulgas y garrapatas [...] (Esteller 2011) o para curar heridas. Su producción ha dejado huellas a lo largo de la sierra de Irta, y muchos otros paisajes relacionados con el mundo pastoril y la trashumancia.

Se trata de los “*petroglifos hojiformes*”. En la zona de Irta se han localizado por el momento unos 6 o 7, según el testimonio de J.L Esteller. La mayoría en el término de Alcalà de Xivert, y también en Santa Magdalena y Peñíscola. Suelen ubicarse curiosamente en lugares con altitud y buena visibilidad, llegando incluso al mar, y cercanos a enebros. Son construidos y usados casi exclusivamente por los pastores, y podemos encontrarlos también en muchos lugares fuera de Irta, aunque difieren en las técnicas para la destilación del enebro, basados en los diferentes tipos de horno que se colocan sobre el petroglifo. Los petroglifos son dibujos con formas naturales, por ejemplo de hojas, formados por surcos tallados en la piedra, sobre los que se colocaba el horno, y circulaba el aceite a su salida para depositarse en un recipiente como un botijo.

En Irta se han encontrado restos de uso, debido a que se puede observar la superficie quemada, y la presencia de pasta cerámica usada como caparazón del horno. La producción era laboriosa, larga y con escasa producción, aunque era más que suficiente, ya que se extraía aproximadamente un litro en cada proceso de destilación. Este aceite era almacenado por los pastores en pequeños botijos de barro, y siempre lo llevan consigo. Según el mismo testimonio, afirma que es propio de la zona de Italia otro uso, como pintar alrededor de las puertas de las casas con el fin de ahuyentar animales como serpientes o ratas, uso que podía haberse trasladado aquí en algún momento.

### ***Bibliografía***

Esteller Albert, J.L., 2011: Nuevos petroglifos hojiformes en la Sierra de Irta (Alcalà de Xivert).

Mainhardt 70, pp. 65-69.

Entrevistas y comunicaciones personales:

A. Albiol Galán (Comunicación personal, 27 septiembre 2021).

J.L. Esteller Albert (Comunicación personal, 1 octubre 2021).

T. Vinuesa Anglés (Comunicación personal, 1 octubre 2021).

## La pesca en Irta

La pesca, junto con la ganadería y la agricultura, es una de las actividades económicas más populares en el marco de la Sierra de Irta. Los principales puntos del mundo marineramente de Irta se ubican en las ciudades Peñíscola y Alcossebre, siendo Peñíscola la ciudad con mayor flota pesquera y mayor abastecimiento a los distintos mercados circundantes. A día de hoy, la pesca en Alcossebre ha desaparecido, y sin embargo en Peñíscola aún prevalece. Peñíscola ha sido durante mucho tiempo el puerto más importante, incluso barcos de Vinaroz o Benicarló han surcado estas aguas para conseguir una mejor pesca, en algunas ocasiones. En cambio, las condiciones de la costa de Irta, la hacían rica en diversas especies desde pescado a mariscos, y además en gran número de ejemplares, formando un equilibrado ecosistema. Los marineros de Irta solo tenían que salir al propio caladero para obtener una buena pesca, sin necesidad de adentrarse en el mar, o visitar costas vecinas.

El puerto de Peñíscola inició su construcción en 1922, en búsqueda de la protección frente a temporales como los de los años 1883, 1885 y 1891, en los que hay un recuento de 80 víctimas. Pero sin duda el peor temporal recordado fue en 1911. (Ayza 1981, 106). Estos temporales se recuerdan mucho más intensos y frecuentes que hoy en día, según los testimonios recogidos, y eran el principal enemigo de estas poblaciones en las que muchas familias dependían de la pesca. Esto motivó la construcción sin demora del puerto pesquero en Peñíscola. Antes de su construcción, los marineros de Peñíscola usaban el puerto de Vinaroz, construido en 1866, para resguardar sus embarcaciones. El puerto de Benicarló no fue construido hasta tiempo después, en 1931. En 1941 se produjo un temporal fatídico que dejó grandes desperfectos y mostró la ineficacia del puerto de Peñíscola. Se documenta la emigración de muchos marineros a puertos más seguros como los de Castellón, Benicarló y Vinaroz, que conllevó la disminución de la flota pesquera de la ciudad. (Ayza 1981, 110)

Durante la esperada construcción del puerto de Peñíscola, se dio uno de los avances más significativos para el mundo de la pesca, la aparición del motor. Las consecuencias de estos cambios las veremos más detalladas de mano de los testimonios personales recogidos, pero a grandes rasgos cambió el modo de vida y de trabajo de los marineros. Desaparece la necesidad de pescar por parejas en la pesca de bou, los propios barcos se transformaron y la popa de estas vio modificada si forma de más afilada a una forma más redonda y chafada. (Ayza 1981, 108)

### Tipos de pesca tradicionales

En esta zona mayoritariamente se han dedicado a la pesca de trasmallo. Pero existen multitud de tipos de pesca tradicional. Se trata de crear una pared de red flotante dentro del mar, en la que se enganchan los peces al pasar por ella, dado que no es fácilmente visible. La red superpone tres piezas de diferentes tamaños, para facilitar el enganche o que queden atrapados en ella. Se mantienen en el agua sostenida por unos pesos en su parte inferior, y unas boyas en la parte superior, para mantenerla abierta. Pueden ser de gran longitud, y se van extendiendo por el agua a medida que avanza la embarcación. Existen redes con mallas de diferentes tamaños según el tipo de pescado que se quiera atrapar. Estas redes suelen echarse por la noche o cercano al amanecer, ya que este es el momento de mayor actividad de los peces. Se recogen al alba con la salida del sol.

Uno de los más conocidos es la pesca de arrastre, aquí llamada pesca de “bou”. Se realizaba con embarcaciones a vela, que trabajaban por parejas. Hoy en día está prohibida en la zona cercana a la costa, o “roquer”, debido a su impacto dañino en el fondo marino. Solo está permitida a más de 50 metros de profundidad.

La pesca tradicional del pulpo con cadufos. El “*cadufo*” es el recipiente en el que se captura el pulpo. Ahora son de plástico y antiguamente se usaban de barro. Además, si el cadufo se perdía por alguna rotura, este material no contaminaba, a diferencia del plástico que se usa hoy en día. Ahora es más cómodo para el trabajo de los pescadores, pero no deja de ser basura. Estos cadufos están atados a una cuerda, y se van deslizando hasta el fondo marino, cada varios metros, repartidos por igual. La línea de cadufos puede constar de unos 100. El cadufo tiene una forma similar a un cántaro, con una boca grande para que el pulpo que entre a refugiarse, y otra muy pequeña en el otro extremo, para permitir la circulación de agua.

También había gran afición por la marisquería. Ya fuera con fines comerciales como para consumo propio. En las playas de Alcossebre, en la propia costa rocosa a menos de un metro de profundidad las rocas estaban repletas de moluscos, así como la arena de las playas. Con la ayuda de un rastrillo se peinaba la arena y se podían recoger buenas cantidades de almejas, chirlas, etc. Era una zona increíblemente rica. La riqueza de marisco es sinónimo de abundancia de pescado. En la costa de rocosa de Irta se encontraba muchísima variedad: chirla, pechinas, tellinas, berberechos, navajas, mejillones, etc., y en algunas ocasiones también langostinos. Esta marisquería se solía hacer desde el barco, pero con la llegada de la primavera, bajaba mucha gente de los viveros de San Carles de la Ràpita, y en la misma costa con azadas limpiaban las rocas, y matando los moluscos, las crías y la propia raíz. Es a esta dañina práctica la que se achaca a la desaparición de la variedad de moluscos del *roquer*. En Peñíscola, era común que los fines de semana muchos vecinos se acercaran a la costa, al *roquer*, a recoger moluscos, pero en pequeñas cantidades, y también algún cangrejo. Aquello se hacía para consumo propio, para la paella de ese mismo día, jamás como negocio.

Relacionado con el marisqueo encontramos dos tipos de pesca populares. La recogida del bígaro (*Littorina littorea*), usando como cebo pescado en una bolsa que se echaba al mar. Estos caracoles entraban dentro de la bolsa y quedaban atrapados. Como la gente de la pesca de bou tenían agotado todo el litoral del *roquer*, mucha gente vivía de esta práctica. Por otra parte, también era común la recogida de almeja y chirla, con una técnica de jaulas. Se colocaba una ancla pesada en un punto del mar desde donde empezaría un cable, y el barco avanzaba unos 200 metros más. En ese sistema, una serie de jaulas a modo de colador bajo la arena iban cogiendo las almejas, desde el punto fijado hasta el barco, muy lentamente. Esta pesca y la pesca del bígaro están prohibidas, por ser semejante al marisqueo.

Hoy en día ha desaparecido mucha de esta riqueza, achacado según algún testimonio a la mala calidad de las aguas, debido a los vertidos al mar, sobre todo en las épocas de mayor afluencia turística, tanto en Peñíscola, como sobre todo en Alcossebre. Y en menor medida, también se contempla como un factor determinante para esta desaparición el abuso de la pesca. Se forma así una cadena por la cual, con la disminución del marisco, se da también una disminución de ejemplares de pesca y de vida marina en general.

## **La aparición del motor y otras innovaciones:**

Se podrían diferenciar 3 tipos de etapas del trabajo del pescador:

La primera a remo y a vela; una segunda que combinaba la navegación tradicional y los pequeños motores, no por ello menos dura; y por último la aparición de los grandes motores.

Antes de este gran avance, los barcos se desplazaban a remo y con vela, aprovechando al máximo las corrientes de aire y marinas. Cuando apareció el motor, alguna barca llevaba un pequeño motor auxiliar, no fue hasta más adelante cuando el barco se motorizó completamente. Al moverse con remos y vela, no se podía navegar a mucha profundidad. Había muchísimo más pescado que ahora, aunque se conseguía en mucha menor cantidad, ya que el trabajo de la pesca estaba muy limitado por las posibilidades de las barcas y de los propios marineros.

El motor lo cambió todo. Para el arrastre fue toda una mejora, ya que cuanto más velocidad alcance la embarcación mayor era la pesca. Los primeros motores auxiliares acabaron siendo sustituidos por grandes motores como los que conocemos hoy en día. En el trasmallo no fue tan importante la incorporación del motor, ya que es una pesca más lenta. Aun así, para todos cambió un aspecto fundamental, y era el tiempo de navegación hasta llegar al punto de pesca, lo que les permitía por otra parte llegar a lugares más profundos, y mucho más rápido. Además, uno de los problemas principales fue solucionado. La falta de viento o corrientes contrarias a sus objetivos podían hacer que las embarcaciones se encontraran varadas en el mar durante horas, esperando una corriente favorable para volver a casa.

Otro de los cambios más significativos en el mundo de la pesca fue el cambio de materiales con los que eran construidas las embarcaciones. Las barcas antiguas eran construidas en madera, y necesitaban un mantenimiento y unos cuidados constantes. Cada 3 o 4 meses debían sacar la barca del agua para hacer mantenimiento a fondo, debido a su facilidad para pudrirse. Estos cascos de madera se formaban uniendo tablones de madera que eran sellados con cáñamo o estopa, sobre estos se cubría de masilla y después era pintado el casco para finalizar. Se trataba de una impermeabilización débil y era común que las embarcaciones tuvieran fuga de agua en su interior. Según se afirma, estas fugas pueden ser provocadas por los propios peces al comer de las algas que crecen en el casco, pudiendo arrancar parte de la estopa. Los marineros se aseguraban de tener almacenada estopa siempre, debido a que la reparación y sustitución de esta era constante, ya que una infiltración de agua podía hundir media barca. Con la aparición del cemento algunos marineros afirman que lo usaban para sellar las juntas. Con la sustitución de la madera con la fibra, se dio una gran disminución de estas tareas de mantenimiento, y facilitó el trabajo a los marineros, ya que las necesidades de estos barcos eran mínimas, a penas una mano de pintura en la zona inferior en contacto con el agua. También la aparición del acero inoxidable fue decisiva para sustituir todas aquellas estructuras o poleas fabricadas en hierro que se oxidaban fácilmente y debían sustituirse periódicamente.

Otra de las innovaciones tecnológicas crucial para la vida en el mar fue la aparición del radar en las embarcaciones. Permite identificar en superficie otros barcos u obstáculos que puedan suponer un grave peligro. Anterior al radar, solamente se podían calcular las rutas continuamente con cartas de navegación, tarea del patrón. Además, solamente contaban con su intuición y su propia vista, que no siempre era posible utilizar. La aparición de niebla es un fenómeno común y que impide la visión a

pocos metros del barco. Además de distorsionar las formas, por lo que es considerada como el mayor peligro para los marineros. Cuando aparece, el único remedio posible es echar el ancla y esperar a que se disipe para poder continuar navegando.

## **Las redes de pesca**

También cambiaron en gran medida. Las redes tradicionales estaban fabricadas con cáñamo o algodón, en el caso del trasmallo, y tejidas y remendadas a mano habitualmente por las mismas mujeres de los marineros. El cáñamo era un material dificultoso para hallar, se compraba preparado para fabricar las redes, y las esposas, madres, abuelas o cualquier mujer de la familia, dedicaban días a tejerlas con una técnica muy depurada, basada en el aprendizaje de muchos años. Toda la familia vivía de la pesca, generalmente. Para tejer las redes su usaban unas agujas especiales de madera, similares a lanzaderas de telares.

Con la aparición de nuevos materiales estas redes han desaparecido, y se han establecido redes de nailon, que pueden comprarse ya hechas. Aunque aún hay muchos marineros que prefieren seguir tejiendo sus propias redes, vienen las piezas hechas, pero se deben montar artesanalmente. Muchas ya no son remendadas, sino que cuando se agujerean son retiradas y sustituidas por unas nuevas. Las redes plásticas suelen atrapar el doble de pescado que las de fibra natural, debido a que eran más imperceptibles. Las redes de cáñamo tenían el inconveniente de que daban mucho más trabajo al pescador. Eran necesario lavarlas y dejarlas secar extendidas todos los días, porque corrían el riesgo de pudrirse en muy pocos días. Además, eran mucho menos resistentes, y en el caso de atrapar un pez de mayor tamaño, por ejemplo una dorada de 5 o 6 kilos, solía romper la red y escapar. Al no haber otro tipo de material más resistente, solamente era factible pescar piezas de menor tamaño.

Las especies de pesca capturadas, varían por temporadas, así que también varían distintos tipos de redes especiales para capturar una especie concreta, con mallas más o menos grandes. Así se aseguran coger el pez del tamaño que desean, dejando a los más pequeños cruzar la red y los más grandes no pudiendo engancharse debidamente.

## **La vida del pescador**

Las familias de pescadores solían dedicarse casi en su totalidad a la pesca. En la zona de Peñíscola si podían compaginar la pesca con el trabajo en el campo, pero siempre a pequeña escala, para provisión a la propia familia. En Alcossebre, la familia de los Massiano se dedicaban en exclusiva a la pesca, debido a que eran los únicos que la practicaban antiguamente. Por eso, para esta familia el pescado era su moneda de cambio, y solía realizar trueques con otros vecinos, cambiando pescado por huevos, pan, u otros tipos de alimentos.

La vida del pescador ha cambiado mucho. En Alcossebre, antiguamente, si se daba una día de excelente pesca y volvían con la barca cargada, al día siguiente no salían. Era mayormente un trabajo de subsistencia. Si con una salida a la mar, conseguían suficiente producto para compensar otro día de trabajo, se quedaban en tierra. Hoy en día en cambio, se ha vuelto una obligación, y lo que antes solo servía para comer o para intercambiar, hoy en día debe valer para cubrir una multitud de gastos.

En los inicios del turismo en Alcossebre el pescado empezó a venderse a pie de playa, cambiando la dinámica de la mera subsistencia. Aunque en ocasiones también se vendía en el mercado de Alcalà de Xivert o Torreblanca, para ingresar algo más, pero no eran prácticas habituales, se daba cuando sobraba pescado de esta primera venta. Varios kilos de pescado eran transportados hasta estas poblaciones caminando hasta 10 kilómetros, siendo sobre todo labor de las mujeres, que ponían el pescado en un cesto y lo cargaban en sus cabezas. Como curiosidad, en los primeros años tras iniciarse la venta, el pescado solía medir su valor a ojo, dado que no contaban con básculas para fijar un precio por kilogramo.

También cambio mucho la vida con los avances como el motor. Era habitual que un pescador pasara la noche en la barca en el mar. Ya fuese por quedar varados, o por la necesidad de navegar por la noche varias horas hasta llegar al lugar de pesca, como Oropesa Ya que según el tipo de pescado, las horas antes de la salida del sol son las de mayor actividad del pez, y por ello las de mayor pesca. En el trasmallo, solían navegar por la noche, una vez en el lugar soltaban las redes y se acostaban a dormir. Con la salida del sol, se recogían y se volvía para casa. Ahora el motor les permite volver a casa cada día, y no pasar la noche en la mar. Aun así, los horarios de pesca no han variado con el paso de los años, debido a que los peces siempre han tenido los mismos horarios o rutinas de actividad. Aunque es cierto, que el trabajo nocturno ha quedado relegado a la especialización de pesca de especies concretas como el salmonete o el langostino.

En el barco antiguamente se trabajaba descalzos, y tampoco existían chubasqueros, así que pasaban el día mojados fuera la temporada que fuera. Si alguien se resfriaba, cosa poco común, un día de descanso y al día siguiente a trabajar. En el caso de mal tiempo, se perdían muchos días de trabajo, sobre todo en invierno, porque existían medios para combatir ese temporal. Aprovechaban para realizar mantenimiento, como cambiar el aceite al motor, y limpieza de redes o del propio barco. Este trabajo en tierra era considerado igualmente importante, ya que proporcionaba seguridad y unas buenas condiciones de trabajo en el mar. Para sacar estas embarcaciones del agua se ayudaban de una rampa desde el agua a tierra con unas vías, parecidas a las del tren, donde se acoplaba un carro con unas ruedas, y ahí se montaba al barco y se arrastraba hacia fuera. Más antiguamente se sacaban a mano o con mulos, aunque es cierto que eran barcas mucho más pequeñas. Para devolverla al agua hacían la función contraria, usando palos y haciendo palanca y fuerza de empuje hacia el mar. Para que deslizara usaban troncos de madera untados de sebo o grasa de cerdo. En el caso de encontrar un temporal o algún problema por el cual no se pudiese pescar, se trabajaba en lo que fuese dentro del barco y si se encontraban a la deriva, muchos se ojeaban el mar por si se acercaba otra embarcación que pudiese ayudar.

### ***Rangos dentro de la embarcación***

La figura principal es el patrón, es quién calculaba las rutas y es el responsable máximo de todo, si hubiese algún problema se acude al patrón y es a él al que se le exigen responsabilidades. También están los mecánicos, que no se dedican a la pesca, si no a mantener el motor en funcionamiento y reparar averías si se necesitase. El resto de marineros son la tripulación.

### ***Alimentación***

A bordo del barco se pasaban muchas horas. Era habitual llegar por la tarde a puerto, por lo que en



muchas ocasiones se guisaba en el barco. Se hacía un rancho con algunos de los peces conseguidos. Muchos de los platos de pescado más conocidos y demandados en las zonas de costa proceden de la tradición marinera de los ranchos a bordo. El suquet de peix, arroz a banda, arroz negro, pescado frito, pescado con patatas, patatas con caldo de pescado, etc. Estas comidas eran acompañadas de un porrón o una bota de vino Pero en las barcas más pequeñas como las del trasmallo no solían contar con infraestructura como para cocinar. No solo se comía a bordo, sino que también se conoce la tradición de cocinar para después de la subasta del puerto. De esta manera, cenaban allí mismo en lugar de hacerlo en sus casas. Esta costumbre ya se ha perdido también.

Se cocinaba con un fogón de carbón, más antiguamente. Aparte del pescado, siempre contaban con ingredientes de casa como patatas, arroz, aceite, etc., que eran almacenados en la bodega. Aunque algunas veces estos alimentos eran escasos y simplemente se asaba el pescado en el fogón. Era tradición que cocinara el marinero de mayor edad, y el de menor edad era quien fregaba los platos. Normalmente esto atendía a que el de mayor edad tenía una edad avanzada para el oficio, debido a que no existían derechos como el de la jubilación, por lo que estos hombres dejaban el mar a una avanzada edad. Así que, cuando se recogía la pesca el cocinero se iba a preparar la comida con algunas piezas, y los demás acababan el trabajo más pesado. Hoy en día ya no se hace rancho, es una tradición que se ha perdido.

### ***Remedios o urgencias en el mar***

Cuando algún marinero sufría algún accidente a bordo no se contaba con botiquines o algún tipo de material médico. Si era muy grave se cortaban las redes y se intentaba volver a tierra cuanto antes. Si se trataba de una herida o un mal menor, se aguantaba el día como se pudiese y al llegar a tierra ya recibiría atención médica. Es cierto que algunos marineros tenían algunos conocimientos médicos, por lo que podían realizar torniquetes o intentar taponar una herida, pero no era lo común.

### ***Estrategias para combatir los temporales en el mar***

Existe un truco antiguo que consiste en tirar aceite en el casco del barco en la entrada al puerto. Se utilizaba sobre todo cuando había temporal, ya que el aceite al ser un líquido pesado limitaba la crecida de la ola y por lo tanto su fuerza, calmando un poco el agua para que el barco pudiese entrar al puerto. Esto se hacía en épocas anteriores a la aparición del motor, y se mantuvo en los inicios de este, dado que tenían poca potencia todavía como para rectificar la trayectoria del barco. Se usaba aceite de oliva u otro tipo de aceite vegetal. En los barcos siempre había un bidón de aceite para este uso.

También era común el uso de las anclas flotantes, que se usaban también en momentos de temporal. Se trataba de una especie de paracaídas atado al propio barco, y en momentos de temporal y mucho viento se echaba al agua. Aquello actuaba como freno reteniendo el agua en su superficie y como estabilizador para mantener la barca recta, para que se tumbara excesivamente hacia ambos lados. Podía colocarse tanto en proa como en popa. Si se tiraba una ancla fija, las más conocidas que sirven para anclar el barco en un lugar concreto, corría el riesgo de que acabara arrancada a la fuerza o que acabara dañando el propio barco. Era usado también en caso de avería por lo que el barco debía quedar a la deriva hasta que lo remolcaran, o en caso de viento excesivo en el momento

de recogida de las redes, para evitar un tambaleo excesivo y frenar la velocidad. Estos recursos con el tiempo y la aparición de motores muy potentes se han ido perdiendo por desuso.

## **Otras dedicaciones**

En Peñíscola, era común que las familias marineras tuviesen su huerto en el que sembraban para consumo propio. Muchas lo hacían por los elevados costes de los vegetales y frutas, que hacían inviable su compra habitual. Tanto aquí como en Alcossebre era habitual realizar trueques, intercambiando el pescado por patatas, verduras, fruta, etc. Aquellos que contaban con un pequeño huerto se dedicaban a él en su tiempo libre, y exclusivamente como modo de subsistencia.

## **Festividades de los marineros**

Pese a la cercanía y la similitud de la tradición pesquera entre Peñíscola y Alcossebre, las dos principales poblaciones marineras de Irta, sus festividades son muy distintas. En Peñíscola se celebra la festividad de San Pedro, en la que los pescadores, y la cofradía después, organizaban una comida con todos los pescadores en la lonja. En cambio, en Alcossebre, la fiesta tradicional es la Virgen del Carmen, que consiste en una salida al mar con la imagen de la Virgen, y se lanzan flores desde las embarcaciones, además de realizar una comida de fraternidad entre pescadores.

## **Bibliografía**

Ayza Roca, A., 1981: El món mariner de Peñíscola: Paraules i coses. *Monografies i assaigs*, 6. Universitat de València.

“Tomás Vallés Aixa, un referent del món mariner d’Alcossebre”. 1990. Mainhardt, 8.

Entrevistas y comunicaciones personales:

R. Guzman (Comunicación personal, 27 octubre 2021).

T. “Massiano” (Comunicación personal, 12 noviembre 2021).

V. Ayza (Comunicación personal, 27 octubre 2021).