

## **PEÑA VILLANUEVA**

Como ya sabéis los últimos sábados de cada mes nos reunimos en la Media Luna vecinos del pueblo con ganas de descubrir parajes del término. El sábado veinticuatro de abril nos fuimos de excursión, esta vez a las "Peña Villanueva", en mi opinión uno de los rincones más bonitos que tenemos.

Hace un par de años que no había ido, y ya casi me despedía de volver a verla, pues el camino es casi inaccesible y muy peligroso. Afortunadamente tuvimos suerte y encontramos la senda correcta, "del prao", sin equivocarnos. El regreso no fue tan fácil y nos perdimos varias veces. Ya sabéis que el camino continua hacia "las Hombrías" y se puede volver por los Picayos.

Desde aquí aprovecho para pedir os que nos unamos e intentemos recuperar el camino, puesto que de no ser así estos chavalines que nos vienen pisando los talones no tendrán la oportunidad de conocer nuestra "Peña Villanueva".

Llevo toda la vida en el pueblo y no conocía el camino antiguo de Santa Ana, a raíz de esta iniciativa de excursiones ya lo conozco y os aseguro que merece la pena. Espero que el proyecto de recuperarlo se haga realidad.

Y ¡ánimo! Apuntaros a las excursiones, nos ayudará a conocernos y porque no, a trabajar por nuestro pueblo.

Tere Montón Gimeno

## **SENDERISMO**

Seguimos "descubriendo" antiguas sendas o caminos que llevan a alguna parte, empezamos por los Picayos, Pilón de la rebanada de Santa Ana y el pasado 28 de febrero a Chirivilla.

Hay quien pregunta y "eso para qué", pues se le contesta muy sencillamente que es para hacer salud, entablar contactos con tus vecinos y crear un ambiente agradable y armónico.

Sólo ver personalmente el paisaje por uno mismo, descubrir un horno de pan en Chirivilla y otras satisfacciones similares justifica de sobras estas caminatas.

Como sabéis, está todo el mundo invitado a participar en estos senderismos que celebramos el último sábado de cada mes, citándonos en el porche de la Media Luna, a las 10 horas, para la partida. Animaros.

José Navarro

## **EL PROCESO DE LA COLADA**

Como sabéis en Semana Santa se hizo una magnífica exposición, titulada “*Del cáñamo al lienzo*”. Gusto muchísimo, fue todo un éxito. Una de las cosas que más gusto, sobre todo a los más jóvenes fue la colada. Les llamó la atención que nuestra abuelas usaran la ceniza como lejía, para mantener la ropa blanca. Por eso, os voy a explicar en que consistía el proceso de la colada.

Hace unos años, se usaban sabana de lienzo, confeccionadas en los telares que había en el pueblo, en muchos casos las mozas que se iban a casar se tejían su propio ajuar. Más tarde llegaron las prendas de algodón.

En todas las casas se colaba, por lo menos una vez cada tres meses, por que es un proceso muy costoso en tiempo. Cuando habían sabanas sucias se lavaban en el lavadero y se guardaban hasta que habían suficientes para llenar el cocio. Éste se colocaba encima de una mesa, a lado de la chimenea, donde había, en el fuego, un caldero de agua. Una vez lleno el cocio con la ropa, encima se ponía *el borrazón*, y en él se ponía la ceniza, que íbamos a buscar al horno, que durante una época era el de la tía Esperanza. La mesa donde estaba el cocio tenía que ser más alta que el caldero que estaba en el fuego. Se cogía el agua muy caliente del caldero con un puchero de barro y se vaciaba encima de la ceniza que se iba filtrando por toda la ropa. Como se ponía, del cocio al caldero una caña que servía de conducción del agua filtrada, este agua volvía otra vez al caldero, así varias veces, esto podía duran de cuatro a cinco horas. Hasta que el agua del caldero se notaba resbalosa, y cogía un poco de color. Esto quería decir que ya era lejía. Entonces, dejabas de poner agua sobre la ceniza y se dejaba toda la noche la ropa en el cocio y se iba escurriendo. A la mañana siguiente, a primera hora, se cogía la ropa en canastas de mimbre y se iba al lavadero. La ropa se volvía a lavar con jabón, hecho en casa, para quitarle la lejía.

Se tendía sobre unas piedra y coscojos, en el cabecico de la fuente (al lada del taller), para que le diera el sol de lleno y así se hiciese más blanca. La lejía que quedaba en el caldero, se repartía entre la familia, y se usaba para limpiar en casa.

María Andreu

## **LA SIEGA EN ARAGÓN**

*(Esta historia nos la ha contando el tío Casimiro Edo.)*

La siega de Aragón se juntaba una cuadrilla de 7 a 8. Algunos ya iban a la masía que los esperaban y otros buscaban el trabajo. Subían de Zucaina a Valdelinares andando y les costaba un día.

Se trabajaba de sol a sol, por la noche se dormía en el pajar tapados con la manta de cada uno.

Tenías dos mudas una la que utilizabas para los viajes de ida y vuelta y la otra la que utilizabas para segar. Estabas fuera de 15 a 20 días y ganabas entre 5 y 8 pesetas el jornal. Algunos amos pagaban con dinero y otros con trigo.

La costumbre de los amos era traernos la comida al campo, comíamos al sol o sombra según convenía. Los amos traían la bebida que le decían “trago corrido” mientras el uno bebía el otro segaba y así pasaba la bota y el botijo. El menú que se daba era: El desayuno consistía en una magdalena y una copa de cazalla. El almuerzo o bocado de las 10, era un trozo de longaniza, morcilla o tortilla de patatas con un trozo de jamón. No era mucho, pero se aprovechaba para descansar un poco. La comida o yanta, eran alubias blancas con carne de cordero. Se comía en el campo a “rancho”. La merienda era conejo con ajos y aceite. Y la Cena era un plato de verdura o sopas “bullidas” con huevo y carne frita. Daban bien de comer porque se tenía que trabajar mucho.

Cuando volvías a casa venías muy contento, cantando y tocando el “caracol”

*Aquí vais a encontrar dos artículos sobre el trigo, contadas por Casimiro Edo y José Mor. Hemos mantenido los dos porque son muy interesantes y en algunos casos se complementan.*

## **EL TRIGO**

La siembra se realizaba con arado y machos. Cuando ya esta nacido se escarda con “jadilla”(azada pequeña), para quitar la malas “ervas” (hierba). Después ya viene la siega con la “corvella” (hoz) y la zoqueta. Se hacen vencejos para atar las garbas, seis garbas es un caballón.

Entonces con los burros o machos se lleva a la era, hay una era “chicuta” (pequeña) que se llamaba el gintero, donde se hacia la gina. Después se trillaba una parva cada día. Se escampaban las garbas y con una corvella se cortaban los vencejos y se escampaba la parva. Luego, se ponían los machos o burros con sus trilladoras, el camatrillo y los trillos, dando vueltas por la era. Cuando ya estaba muelta, se cogían los rastros de madera y se recogía la paja en un montón y con las orcas se aventaba, si el aire era bueno. Cuando el trigo estaba limpio se llenaban las talegas y se llevaban a la “troja” (granero).

En ese momento venia lo peor para el agricultor, después que paso la guerra de España se tenia que presentar las barcillas de trigo al sindicato. Allí lo calculaban en kilos y te hacían una cartilla de todo lo que habías cosechado, aunque siempre se hacia alguna trampilla y sólo se podía moler lo que tenias en la

cartilla y lo vigilaba la Fiscalia, ósea la Guardia Civil. Lo que no habías presentado era lo que se vendía el estraperlo. De todo lo que se había presentado un tanto por cien se llevaba el sindicato, era el cupo que tenías que dar para el gobierno y de esto el gobierno daba la ración para los que tenían menos.

José Mor Silvestre

### **LA PARVA DEL TRIGO**

Entre septiembre y octubre se sembraba, se segaba del 10 de julio en adelante. Se segaba a “corbella”. Se hacían “gavillas”, se ataban con “vencejos” sacados de las espigas más largas. Las garbas eran muy gordas y se ataban a garrote (un palo). Luego se llevaba a la era con caballerías. Extendían las garbas en la era. Se cortaba los “vencejos” con la “corbella”, con la horca se extendía por toda la era. Cuando estaba un poco soleado se ponían los “trillos”, que eran de madera y por debajo llevaban una piedras de silex, llamadas piedras de trillo, que cortaban la paja.

El trillo estaba atado a las caballerías con unos palos llamados camatrillos y esto se ataba al cuello de las caballerías con las trilladeras. Las caballerías empezaban a dar vueltas sobre el trigo, y se iba dando la vuelta al trigo con unas horcas.

Cuando estaba la paja “muelta” se hacia un montón que se decía la “colla” o “caballón”(que era un montón alargado) se recogía en una punta de la era donde más daba el aire. Después se barría la era para recoger el trigo con unos “raspales”, de una planta que se llamaba raspalera. Después se aventaba, que era “devantar” la paja al aire para separar el trigo de la paja después se “replegaba” el pajuzo que era lo que quedaba con el trigo y se pasaba otra vez por el aire. Se aventaba con horca espesa y se volvía a recoger otra vez, entonces se le daba aire con una pala de madera, cuando se daba la pala se le quitaba las pajas llamadas las “granzas”. Después se amontonaba el trigo y con una criba se cribaba todo. En una horca se colgaba la criba y meneando la orca y la criba el trigo caía al suelo limpio. Luego se recogía en una barcilla que cabían 8 cuarticas. La barcilla son 12,5 kg. Se plegaba en talegas. Las talegas eran de cáñamo o lana, en cada talega cabían 4 barcillas. Estas talegas se vaciaban en la troja.

Casimiro Edo