



**UNIVERSITAT
JAUME·I**

TREBALL FI DE GRAU

GRAU EN HISTÒRIA I PATRIMONI

**OFICIOS Y APROVECHAMIENTOS TRADICIONALES
EN LA SIERRA DE IRTA**

REALITZAT PER: YAIZA CAPELLA BROCH

TUTORITZAT PER: JAVIER SORIANO MARTÍ

CURS 2021/2022

21 SETEMBRE 2022

Índice

Resumen	5
Introducción: Justificación, metodología e objetivos.	6
a. Declive de la agricultura: el algarrobo.	11
c. La vida y alimentación en el medio rural.	16
2. Pastoreo y trashumancia: tradición centenaria.	20
a. Temporada de esquilada.	23
b. Trashumancia.....	24
c. Uso de Petroglifos y del aceite de enebro.	24
3. La pesca en Irta en los siglos XIX y XX.	27
a. Tipos de pesca tradicional.	28
b. La aparición del motor y otras innovaciones.....	30
c. Las redes de pesca.	31
d. Vida y costumbres del marinero según la tradición oral.	33
i. Alimentación.....	35
ii. Remedios o urgencias en el mar.	35
iii. Estrategias tradicionales para combatir los temporales.	36
4. Aprovechamientos tradicionales de la sierra.....	37
a. Fabricación de carbón vegetal: las efímeras carboneras.	37
b. Hornos de cal: manipulación, usos y caída en desuso.....	40
c. Cantería: proceso de extracción de piedra y su aprovechamiento en la construcción.	44
d. El palmito o <i>margalló</i> y las fábricas de crin vegetal.	47
i. Segadores de palma o “palmeros”.	48
ii. La fábrica de crin vegetal.....	49
5. Construcciones asociadas a las actividades tradicionales de Irta.	54
a. La <i>pallissa</i> y la <i>caseta de volta</i> : un hogar en la sierra.....	55

b. Barracas de piedra en seco: técnica protegida por la Unesco.....	56
c. Márgenes y bancales: modificación del paisaje de la sierra.....	59
d. Sistemas de recogida de agua: el aljibe y el <i>cocó</i>	62
Conclusiones.....	64
Bibliografía.....	66
Fuentes legales.....	70
Entrevistas y comunicaciones personales.....	70
Índices de ilustraciones y tablas.....	72
Índice de ilustraciones.....	72
Índice de tablas.....	72
Anexos.....	73
Anexo I: Batería de preguntas para entrevistas.....	74
Anexo II: Ficha de entrevista y transcripción.....	77
Anexo III: Transcripción de la entrevista a Antonio Albiol Galán.....	78
Anexo IV: Fotografías de la fábrica de crin vegetal.....	90

Resumen

El parque natural de la sierra de Irta es un enclave natural de gran riqueza, tanto en flora y fauna, como en muestras antrópicas de gran valor patrimonial e histórico. Para conocer el valor patrimonial de este enclave natural, es necesario hacer un recorrido entre los diversos aprovechamientos disponibles, gracias a los cuales, el ser humano pudo subsistir de forma ingeniosa desempeñando distintos oficios. Encontramos desde ocupaciones tradicionales de la época como la agricultura, el pastoreo y la pesca; hasta otras menos comunes, como la fabricación de crin vegetal, y los hornos de cal y de carbón.

La escasez de agua y la complicada orografía fueron los factores principales que condicionaron las actuaciones antrópicas en Irta, encontrando muestras hoy en día de numerosos márgenes y bancales para crear terrazas de cultivo, o distintos sistemas de recogida de agua pluvial. Estas modificaciones humanas fueron respetuosas con el medio ambiente, e hicieron de Irta un lugar en el que vivir y del que alimentarse, en el contexto de finales del siglo XIX hasta mediados del XX. Las construcciones fueron alzadas con la tradicional técnica de piedra en seco, y fueron el punto central de la vida y subsistencia en Irta.

Palabras clave: Sierra de Irta, piedra en seco, oficios, aprovechamientos, agua.

Abstract

Sierra de Irta Natural Park is a natural enclave of great wealth, both in flora and fauna, as well as in human samples of great heritage and historical value. In order to publicize the heritage value of this natural enclave, it is necessary to take a tour of the uses available, thanks to which, human beings were able to subsist in an ingenious way performing different trades. We find from the traditional occupations of the time such as agriculture, grazing and fishing; to other less common ones, such as the manufacture of vegetable horsehair, and lime and coal ovens.

The scarcity of water and the complicated orography were the main factors that conditioned the anthropic actions in Irta, finding samples today of numerous margins and terraces to create cultivation terraces, or different rainwater collection systems. These human modifications were respectful of the environment, and made Irta a place to live and eat, in the context of the late nineteenth century to the mid-twentieth century. The constructions were raised with the traditional dry stone technique, and were the central point of life and subsistence in Irta.

Keywords: Sierra de Irta, dry stone, trades, uses, water.

Introducción: Justificación, metodología y objetivos.

El entorno de la Sierra de Irta representa una de las últimas zonas naturales y de reserva marina en la costa mediterránea que no se ha edificado, de ahí parte uno de sus mayores atractivos. Este hecho la hace única y fue posible gracias a la actuación de la Generalitat Valenciana que la declara el 16 de julio de 2002 como Parque Natural y Reserva Marina. Contiene diversas construcciones edificadas con la técnica de piedra en seco, a día de hoy declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO: casetas de piedra en seco, *pallises*, *casetes de volta*, márgenes, bancales, etc., en definitiva, cualquier edificación tradicional de la zona. Ha sido punto principal de producción de algarrobos y vino en la comarca del Baix Maestrat. También de carbón y de la cal, así como para la exportación de piedra para la construcción de los pueblos de la comarca. De la misma manera, contaba con fábricas de crin vegetal de palmito o *margalló*, uno de los aprovechamientos de mayor relevancia que dio empleo a multitud de familias. Incluso estuvo a punto de ser sede de una central nuclear.

Ubicada en la costa entre Peníscola y Alcossebre, puntos turísticos importantes del país; y en el interior entre Alcalà de Xivert y Santa Magdalena de Polpis. Cuenta con una ubicación privilegiada entre el mar y la montaña, con una extensa costa rocosa que forma parte de una Reserva Marina. Muchas son las bondades y los tesoros que esconde la sierra de Irta, y muchos de ellos nos son desconocidos a la mayoría de castellonenses, entre los que ya no me incluyo. A pesar de que Irta se convierte en parque natural y posee una Centro de Interpretación, el trabajo de recuperación, protección y difusión patrimonial, histórico y de memoria local es del todo insuficiente, y el parque natural es minusvalorado por parte de las instituciones.

Por ello, la justificación de este trabajo de fin de grado viene desde la necesidad de la recuperación de la memoria que conlleva los modos de vida y subsistencia, los oficios, los aprovechamientos y las construcciones tradicionales. Muchos de estos aspectos hoy en día han desaparecido, como por ejemplo las fábricas de crin vegetal, que tuvieron gran relevancia en la zona; tampoco hallamos apenas rastros de las carboneras; de los cultivos de viñedos; y por desgracia muchas de las edificaciones de piedra en seco están derruidas o en muy mal estado de conservación, entre muchas otras cosas.

La presente investigación es fruto del trabajo de documentación de los fondos disponibles en el propio parque natural, así como la búsqueda de nuevas fuentes bibliográficas de la

zona de Irta. La búsqueda fue poco provechosa, dado que la falta de información escrita es una de las principales carencias; aun así, la información encontrada proviene en su gran mayoría de las investigaciones de los propios vecinos que tomaron las riendas de la memoria de su territorio. Encontramos pues, publicaciones como el *Mainhardt*, revista de divulgación de Alcalà de Xivert y Alcossebre; así como diversos artículos procedentes del Centre d'Estudis del Maestrat, entre otras publicaciones. Además, también se han usado otras fuentes como las estadísticas del Sistema de Información Geográfica de Datos Agrarios (SIGA) o el Instituto Nacional de Estadística (INE); y algunas legislativas a nivel autonómico (DOGV), estatal (BOE) e internacional (UNESCO). Además de la contribución de ilustraciones propias o cedidas por los entrevistados, empleadas en parte para enriquecer en el texto.

Dada la insuficiencia de este fondo bibliográfico, la propuesta desde el parque natural fue la realización de diversas entrevistas para recoger de primera mano las vivencias y los recuerdos de aquellos que habían estado estrechamente relacionados con la sierra de Irta, ya fuesen sus padres, abuelos, e incluso los propios entrevistados. Los contactos de estos testimonios fueron proporcionados desde el parque natural, así como obtenidos de primera mano por los propios entrevistados, por lo que se fue formando una cadena de información que aumentaba constantemente. El objetivo fue la recuperación de historias orales que ayudasen a reconstruir el día a día de aquellos que habitaron los montes de Irta alguna vez; así como, aquellos pequeños detalles que quedarían olvidados de no ser recogidos. Con todo esto, se ha podido recoger aquella memoria oral y reconstruir aprovechamientos históricos, oficios, actividades artesanales, etc., en este modesto trabajo y fusionarlos con las fuentes escritas para resaltar los aspectos más importantes, y a su vez, los detalles más curiosos de la vida tradicional de la Sierra de Irta.

Los recursos de las historias de vida y la recopilación de la tradición oral son una forma de búsqueda y una fuente de investigación que a menudo se utiliza en el ámbito de la geografía humana, así como en el ámbito de las humanidades, por su elevado valor para contrastar y ampliar información. Se trata de una técnica básica para trabajar los aspectos etnológicos y de los oficios tradicionales, y del mismo modo, sirve para analizar el paisaje y la arquitectura popular. Por todas estas razones de peso, ha sido la técnica empleada de forma principal en este trabajo.

Para iniciar las entrevistas, se elaboró una batería de preguntas gracias a la cantidad de información recopilada, con el fin de confirmar, desmentir o resolver algunas dudas o

incógnitas que no quedaban claras en las fuentes escritas; además de aumentar la información. Con toda esta labor, fue necesario y de gran importancia investigar diversas formas de aplicación de la historia oral y la entrevista

En la metodología empleada para formular las entrevistas, la batería de preguntas se dividió por temática según los principales puntos de interés: agricultura, pesca, construcción de piedra en seco, márgenes y bancales, etc. Con motivo de aplicar diferentes secciones a los entrevistados según sus áreas de conocimiento sobre la Sierra de Irta, algunas de las cuales se descubrían en el propio transcurso de la entrevista. Debido a la variedad y la espontaneidad con la que surgía la información, este método funcionó muy bien para elegir solo las preguntas adecuadas para cada entrevistado, así evitando la pesadez de la misma, y poder improvisar si acaso fuera necesario en otro tipo de área. Además, algunas preguntas se fueron añadiendo a la batería a raíz de la información obtenida, ya que no constaba en las fuentes escritas.

Las entrevistas se concertaban a través de llamadas telefónicas, y se realizaron de forma presencial entre los meses de septiembre, octubre y noviembre de 2021. Al tratarse de personas de edad avanzada en su mayoría, tuve que realizar numerosos desplazamientos hasta sus lugares de residencia en Peníscola, Alcalà de Xivert, Santa Magdalena de Polpis y Alcossebre. El método de registro de la entrevista fue a través de la grabación de esta con el teléfono móvil, en las que se incluye antes de la grabación y al inicio de la misma la advertencia de que el sujeto estaba siendo grabado, así como su conformidad con el procedimiento.

Estas grabaciones, son aproximadamente de una extensión de entre una hora y media y dos horas aproximadamente, y todas fueron transcritas. La transcripción fue realizada en el mismo día o el día siguiente de la entrevista a más tardar para poder tener en cuenta todos los detalles de esta. Las transcripciones se registraban de forma escrita en una ficha de transcripción (Anexo), realizada según algunos modelos encontrados en la bibliografía acerca del método de la Historia oral, y modificada para adaptarse a las necesidades de la investigación. En ella constan los datos del entrevistado/a como nombre completo, fecha y lugar de nacimiento, fecha y lugar de la entrevista y el contacto del sujeto; así como palabras clave según temática al igual que la batería de preguntas, para facilitar la búsqueda, y al final un apartado de materiales cedidos (como fotografías) y también

algunas consideraciones personales, si fueran necesarias, acerca de la entrevista y/o el entrevistado/a.

La transcripción en sí misma se realizaba en la misma ficha a través del procesador de textos, y no se realizaba de forma completa, sino que se iniciaba con la pregunta, no siempre fiel a la realizada en la grabación, y a continuación solo se tenía en cuenta la información acerca de la pregunta, que sí se escribía de forma casi literal. Las divagaciones de la conversación a veces hacían necesario volver a una pregunta inicial y añadir la información que había sido proporcionada en otro punto de la entrevista. El hecho de concretar tanto a modo pregunta-respuesta, se debe también a estas mismas divagaciones comunes en personas de edad avanzada, así como las pausas, o las intervenciones de segundas personas que en ocasiones acompañaban a los/as entrevistados/as.

El resultado de meses de investigación ha dado luz a un trabajo que contiene información sintetizada de una parte de aquello que se ha podido recuperar de forma oral sobre la sierra de Irta alrededor del siglo XX. Principalmente encontramos la agricultura como medio principal de subsistencia; la alimentación básica de la época; los pastores y el paso de la trashumancia; la pesca en Irta; aprovechamientos y oficios o dedicaciones secundarias relacionadas con el carbón y la cal; la fabricación y aprovechamiento del palmito y el crin vegetal; así como la técnica de piedra en seco, las construcciones asociadas al entorno rural de la sierra y su relación directa con las actividades tradicionales que allí se daban; y para finalizar, las construcciones asociadas al entorno rural de la sierra, así como su relación con las actividades tradicionales y, los sistemas de aprovechamiento del agua.

1. Agricultura en Irta

La agricultura en Irta ha sido el agente principal en la articulación del medio y de las poblaciones incluidas en su territorio. 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 zona; 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 ejemplo, 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. A parte 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. Con anterioridad, 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, forzados por las pendientes, la aridez, 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 (*Quercus ilex* y *Quercus ilex rotundifolia*) y la colonización del pino mediterráneo (*Pinus halepensis*). A parte de las causas antrópicas, uno de los objetos de esta modificación fue el incendio de 1979,

que arrasó con gran parte de la sierra y tras ello se inició la repoblación forestal con pino mediterráneo, sustituyendo a las especies autóctonas.

Tabla 1

Histórico del crecimiento de coníferas en el territorio de la sierra de Irta según población, desde 1980 a 2010.

CRECIMIENTO DE CONÍFERAS						
Peñíscola		Santa Magdalena de Polpis		Alcalà de Xivert		
	1980-1990	2000-2010	1980-1990	2000-2010	1980-1990	2000-2010
(Ha)	1.164,96	3.840,89	422,31	1.372,48	2.304,47	4.956,63

Tabla 1: Fuente: Sistema de Información Geográfica de Datos Agrarios (SIGA).

a. 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 XI siguió siendo la principal explotación. Estaba bien cotizado y se podían sacar miles de kilos en una sola finca, según Antonio José Cavanilles (1795, 1: 44) en el siglo XVIII ya había una producción de 180.000 arrobas de algarrobas, lo que serían más de 2.300 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°, 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, la garrofa o *garrofi*.¹

¹ La palabra “garrofa” está admitida por la Real Academia de la Lengua Española (RAE) como sinónimo de garrofín, es decir, la semilla de la algarroba.

El algarrobo era muy demandado 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. Con todo esto, se puede afirmar que el algarrobo es un árbol muy productivo del que se pueden extraer multitud de materias destinadas a distintos usos.

Con estos aprovechamientos, 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° y -9°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 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 agricultores², resultó en una causa más para 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

² Esta información ha sido comunicada por algunos de los informantes entrevistados durante el trabajo de campo y las entrevistas realizadas para esta investigación.

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 de

Tabla 2

Histórico del uso de la tierra en el territorio de la sierra de Irtá según población, desde 1980 a 2010.

Informe del municipio por tipo de uso y sobrecarga de cultivos.						
	Peñíscola		Santa Magdalena de Polpis		Alcalà de Xivert	
<i>Superficie (Ha)</i>	1980-1990	2000-2010	1980-1990	2000-2010	1980-1990	2000-2010
Cítricos en regadío	71,7	317,66	0	155,15	336,65	144,95
Coníferas	1.164,96	3.840,89	422,31	1.372,48	2.304,47	4.956,63
Frutales en regadío	81,56	1,07	0	0	2.163,28	3,61
Frutales en secano	1.973,56	1.076,74	702,99	857,14	1.995,97	4.040,25
Huerta o cultivos	1.040,97	633,56	41,98	3,9	0	0
Improductivo	315,36	539,33	102,58	115,59	693,52	718,4
Olivar en secano	721,69	45,73	1308,08	738,57	2.348,19	730,13
Viñedo en secano	0,00	0	178,02	1,09	2.236,95	2,04

Tabla 2: Fuente: Sistema de Información Geográfica de Datos Agrarios (SIGA).

principios del siglo XX, el sector primario copaba un 60% de la población activa española, que disminuyó al 46% entre 1910 y 1930, frente a un reducido 6% que muestra la misma estadística en 2002 (Nicolau, 1: 102). Más recientemente, según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), a fecha del primer trimestre del año 2021 el porcentaje a nivel nacional de empleados en el sector primario se encuentra en un 4'2%, lo que demuestra una disminución progresiva del trabajo agrario. En parte, este descenso del número de trabajadores también fue provocado por la mecanización del campo.

En este sentido, 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 recogiendo los 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 Irtá 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. Juan Gil, apodado el *Reyet*, consiguió con esfuerzo idear y construir una máquina que ayudaba a cosechar algarrobas desde el mismo suelo sin tener que agacharse. Se trata de un artefacto a modo de carro con ruedas (Ilustración 1), que consta de un cilindro con

más de mil pinchos soldados a este, de modo que cuando se desliza por el suelo, rota como una rueda más, ensartando la algarroba del suelo. Tras esto, pasa por un peine que hace caer las algarrobas en un pequeño depósito. Los cilindros o rodillos pueden intercambiarse, y adaptó uno con púas más estrechas para la recogida de aceituna, aunque estas resultaban perforadas, y dejó de utilizarlo.

Ilustración 1

Fotografía de Juan Gil “el Reyet”, con su invento para recoger algarroba.



Ilustración 1: Fuente: "La innovació tecnològica per plegar garrofes de la mà de Juan Gil Ortiz, el Reyet". Revista Mainhardt, 83, pp. 8, 9. diciembre de 2015. Issu (https://issuu.com/joansanzirta/docs/main-83_web)

b. La vid: de cultivo principal a su desaparición en el siglo xx.

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 la zona de Alcalà se documenta como uno de los negocios más prósperos desde mediados del siglo XVI. Según el célebre botánico Antonio José Cavanilles, en el siglo XVIII se obtenían grandes cantidades de vino, hasta 200.000 cántaros, aproximadamente unos 22.500 hectolitros de preciado líquido, produciéndose el 70% del vino de todo el Maestrazgo en los municipios más cercanos a la costa, donde era mayor su expansión: Vinaròs, Benicarló, y en el ámbito de Irta en Peñíscola y Alcalà de Xivert (1795, 1: 44). Esta producción fue aumentando exponencialmente hasta la crisis de la filoxera en 1899, cuando se tuvieron que arrancar la gran mayoría de cepas 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 se arrancaron gran parte de los algarrobos y olivos (Arnau 2015). Tras esto, el algarrobo se sustituyó por cítricos en los terrenos más fértiles, y en algunas fincas se volvió a plantar viña. La vid fue renovada con cepas híbridas para producir uva de mesa, en consecuencia, la producción de vino para comercializar nunca se ha reanudado, aunque algunos agricultores aún elaboraban algo de vino casero. Estas nuevas cepas producen variedades como el *Senyorito*, Edo o el Cardenal, 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 por la ley 25/1970 del Estatuto de la Viña, y por el Real Decreto 835/1972, dejándose notar las consecuencias con un gran descenso de este cultivo 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 progresivamente, camino a reorientar la producción de la cosecha.

De estas variedades quedan apenas pequeños cultivos que han conservado algunos agricultores para uso particular, y quedaron, como uva de mesa, algunas plantaciones de cepas como *Rosseti*, Cardenal y Moscatel. Todo esto, junto con el resto de cultivos habituales, dio lugar al aumento significativo del gasto de los terrenos de cultivo y la devaluación del precio de las cosechas que, entre otras causas, finalmente llevará a un nuevo declive de la viticultura desde 1985, progresivamente, hasta la actualidad. A todo

esto, se sumará la entrada de España en la Unión Europea, desde la cual se implementaron ayudas para eliminar la viña argumentando una superproducción que hará decaer los precios por debajo de los costes. Por otra parte, los cultivos de viña en otras regiones son más atractivos que los situados en el entorno de Irta, y por ello se le auguró 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 se deja ver claramente en las fincas de Irta que antaño trabajadas, ahora son campos yermos y abandonados. Actualmente el territorio de Irta no cuenta con producción vitivinícola y por ello también encontramos la ausencia de bodegas, tal y como documenta la web de la Indicación Geográfica Protegida Castelló (IGP Castelló) o “Vins de la Terra de Castelló”.

Tabla 3

Hectáreas de cultivo del viñedo en secano desde 1980 a 2010.

DESAPARICIÓN DEL VIÑEDO EN SECANO			
Alcalà de Xivert		Santa Magdalena de Polpis	
1980-1990	2000-2010	1980-1990	2000-2010
2236,95 ha	2,04 ha	178,02 ha	1,09 ha

Tabla 3: Fuente: Sistema de Información Geográfica de Datos Agrarios (SIGA).

c. La vida y alimentación en el medio rural.

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 herencia 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 orografía o las largas caminatas hasta los pueblos de alrededor hicieron que cada vez más gente optara por mudarse a la llanura. De esta manera, según informan distintos testimonios recogidos, la mayoría de los agricultores solo pasaban allí unas pocas noches al año, normalmente en el momento del arado, que se hacía una vez al año, o para la cosecha. Para estas labores se ayudaban de mulos o caballos como medio de transporte y carga, que a su vez también eran usados como animal de tiro para arar la tierra con la charrúa³, siendo el mejor método para los algarrobos. El

³ La *charrúa* es un tipo antiguo de arado que hoy en día se encuentra en desuso. Fue muy eficiente para el arado en pendientes y en terrenos de poca profundidad, característico de la Sierra de Irta. Se diferencia del arado tradicional romano en distintos aspectos; era un arado giratorio, que permitía volver por el mismo

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, sí vivieron en la sierra hasta años después.

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., y también 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 ocho metros debido a las dificultades de un terreno rocoso. Así pues, se aprovechaban estos grandes marcos de plantación impuestos por el terreno para practicar un policultivo inteligente que les permitiera no solo sacar un rendimiento económico extra sino, además, mejorar y variar su alimentación. 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 porque una vez 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 fresco 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.

surco; se podía regular la profundidad; y, por otra parte, la reja era convexa, en lugar de cóncava común. (Viola, 2012).

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 más pequeños. Pero este tipo recolección dejó de ser habitual debido a que se vio afectado por una recolección masiva y poco respetuosa. Desde las zonas de interior se desplazaban a la zona para capturar marisco y pescado, con la finalidad de la venta de estos productos, así pues, estas gentes limpiaban las piedras de moluscos con la azada arrancando raíces de los moluscos, causa de su desaparición. 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 acerca 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 o alcuas de cerámica⁴, en las que podía caber de 30 a 60

⁴ Se trata de recipientes de barro cocido de origen romano, que servían para la conservación de aceite. Las tinajas podían empotrarse en el suelo dejando a la vista solo una pequeña parte. En ellas se conservaba el

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. Tal y como comentó D. Calduch durante la entrevista, contaban con un método efectivo para limpiar la tinaja usada; consistía en echar agua hirviendo, y a continuación se frotaba usando salvado de trigo y vinagre, así quedaba limpia y lista para ser usada de nuevo.

aceite a largo plazo. En cambio, las alcuzas eran de menor tamaño con el cuerpo abombado, cuello estrecho y contaban con un asa y una boca con un canal para verter el aceite. Eran fáciles de transportar y de ellas el aceite se consumía directamente. (Hernández, 1977).

2. Pastoreo y trashumancia: tradición centenaria.

El oficio tradicional de pastor es uno más de los que se han ido perdiendo con el paso de los años. Podría definirse como la segunda actividad económica 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 diarias para apacentar de los rebaños por la sierra, se limpiaban caminos y montes de malas hierbas y arbustos, que hoy en día se han apoderado del paisaje, siendo esta una función fundamental en la labor de mantenimiento y limpieza del monte, así como para la prevención de incendios forestales. 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 temporada estival⁵. Como ya se ha expuesto, los habitantes de la sierra de Irta se empleaban a lo largo del año en distintas actividades para subsistir. Más tarde, el pastoreo se solía compaginar con otras actividades, debido a que los ingresos eran menores y se debía diversificar para sobrevivir.

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 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 (Sanz 1994 (I)). 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 ganados se alimentaban de la hierba 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,

⁵ Esta información ha sido comunicada por algunos de los informantes entrevistados durante el trabajo de campo y las entrevistas realizadas para esta investigación.

tal y como afirma J. L. Esteller. Solo en la zona de Peñíscola se recuerdan 25 o 30 corrales, y otros tantos en las restantes 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 de los entrevistados, 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”. Los corrales también solían ser arrendados a los trashumantes por un precio acordado 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 ajenas. Podían hacerlo siempre 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. Todas estas precauciones eran necesarias debido a que las cabras eran propensas a entrar en las fincas y comer parte de los cultivos o de los frutos de los árboles a los que llegaban, empujándose con facilidad. Cuando esto sucedía, entraban en acción los guardias del monte y los peritos, 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; en cambio, otros se desplazaban diariamente con un saquito con viandas, caminando durante dos o tres horas para llegar hasta allí, aunque más adelante empezó a usarse la bicicleta. El rebaño podía encontrarse en un corral en la sierra o también en el pueblo, y subir junto con el pastor todos los días. Dependía de la zona en la que se viviese, y la cercanía a la sierra. Se salía temprano para llegar al monte sobre las 10 o las 11 de la mañana, ya que en invierno son las mejores horas. En verano, las horas principales para apacentar son la noche y la madrugada debido al calor, por eso, muchas cabras se dejaban sueltas en verano por la noche. Las ovejas, en cambio, siempre se guardaban en el corral, y en invierno, ambas especies se encerraban. No siempre se iba y se volvía de la sierra al pueblo y viceversa, sino que muchas veces se pasaba la noche allí, especialmente en verano, 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 de los animales que se habían acumulado en el suelo de ésta. 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.

Los corrales de los pueblos se instalaban en su mayoría anexados a las viviendas, dado que las familias contaban con ganado para consumo propio. Otros, de mayor tamaño, servían para guardar el rebaño tras un largo día de pastoreo. Estos corrales también eran lugares para la venta de leche para los vecinos. Según T. Vinuesa, se recuerda en los alrededores de Peñíscola una pequeña vaquería dedicada a distribuir leche de vaca, que era repartida en cazos por las casas de la población. Las familias también podían acudir allí para pedir la cantidad de leche necesaria para el día. Esta actividad fue prohibida por ser catalogada como peligrosa para la salud; además, aquellas vacas no solían salir a pastar al campo, sino que eran alimentadas en el propio establo o corral. La leche de cabra no se distribuía en gran medida, ya que era necesaria para amamantar a los corderos. A parte de vender leche, también se hacían quesos frescos, que eran cuajados usando hierba colera, y se les daba forma colocando la mezcla 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 de estas no era muy apreciada por su fuerte sabor. El ganado ovino ~~de ovejas~~ era muy rentable ya que la lana se vendía a buen precio, antes de entrar en desuso por las fibras sintéticas. En aquel momento, todo el mundo la necesitaba para rellenar cojines, o hacer colchones, principalmente. De esta manera, 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. Según T. Vinuesa, 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. Los pastores también contaban con un sistema

para marcar a los animales y reconocer cuales son de su propiedad. Consistía en realizar una serie de cortes o de incisiones en las orejas, ya sea en la derecha, izquierda, por dentro o por fuera; usando muchas combinaciones diferentes a fin de crear una única e imposible de repetir.

a. 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 azufre, aceite de oliva o también de enebro, que destilaban ellos mismos mediante el uso de los hornos sobre petroglifos.

Una vez obtenida la lana, se envolvía bien y se prensaba para guardarla en sacos 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. Tal y como narraron T. Albiol y su esposa, para preparar la lana 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 hechos por “les matalaperes” (Sanz 1994 (I)), mujeres que recorrían distintos pueblos para hacer colchones o, más habitualmente, eran confeccionados por propias mujeres del pueblo, que hacían sus propios colchones para casa, o también para terceros como las parejas que se iban 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 realizaba un mantenimiento de los colchones, vaciándolos y cardando de nuevo la lana. Tras esto se volvían a rellenar, con la misma lana, añadiendo o cambiándola completamente para mejorar la firmeza y la salubridad.

b. 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.

c. Uso de Petroglifos y del aceite de enebro.

El enebro es un tipo de arbusto con hojas en forma de aguja y que da como fruto unos gálbulos⁶ que varían de color entre el verde grisáceo y el negro púrpura, siendo este último el color que corresponde cuando lleva a término su proceso de maduración

Uno de los usos veterinarios más extendido y propio de los pastores es la elaboración de aceite de enebro. Esta farmacopea rural tenía varios usos medicinales y curativos relacionados con el ganado como antiparasitario, [...] porque unas gotas en el pelaje eliminaban pulgas y garrapatas [...] (Esteller 2011) o también para curar heridas. También se documentan usos en humanos a modo de friegas para calmar dolor, como el de muelas, de gota o musculares; en forma de cataplasma para aliviar enfermedades respiratorias; o ingerido como remedio digestivo contra parásitos como lombrices o diurético (Aguilella, Barrachina y Gusi 2009). 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 seis o siete, según el testimonio de J. L Esteller. La mayoría en el término de Alcalà de Xivert, y también en Santa Magdalena y Peñíscola. Concretamente en Alcalà de Xivert, cerca del ermitorio de Sant Benet y Santa Llúcia se pueden hallar dos petroglifos hojiformes contruidos sobre un yacimiento de la Edad de Hierro I (Mesado 2020, 205). Suelen ubicarse curiosamente en lugares con altitud y buena visibilidad, llegando incluso al mar,

⁶ Se trata de una estructura que parece un fruto caroso, pero que no lo es. Suele ser confundido con las bayas y contiene semillas en su interior rodeadas de escamas que se juntan o sueldan creando una apariencia de fruto.

y cercanos a enebros, así como a antiguos caminos principales por la facilidad para el transporte. 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. Aunque también es posible que muchos de estos se encuentren sin rastro alguno de uso del horno o rubefacción a causa del fuego, por lo tanto, se sigue desconociendo si existían otros tipos de fabricación en frío. (Mesado 2012, 168).

Los petroglifos son dibujos con formas naturales, por ejemplo, de hojas, formados por surcos tallados en la piedra formando canalillos, sobre los que circulaba el aceite a su salida para depositarse en un recipiente como un botijo o una cubeta tallada en la roca. Sobre estas improntas se situaría el horno propiamente. (Paredes 2020, 2)

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 de J. L Esteller, 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.

Ilustración 2

Ejemplo de preparación para la quema con petroglifo: En primer lugar, se acumulan astillas de enebro para extraer su aceite. Para la combustión se cubre el enebro con barro y lajas de piedra.



Ilustración 2: Fuente: Mesado, Norberto, 2020: Otros hojiformes insculturados en la comarca castellanense del Alto Mijares. Quaderns de Prehistoria i Arqueologia de Castelló, 38, p. 212.

Ilustración 3

Petroglifo hojiformes de Alcalà de Xivert (A).

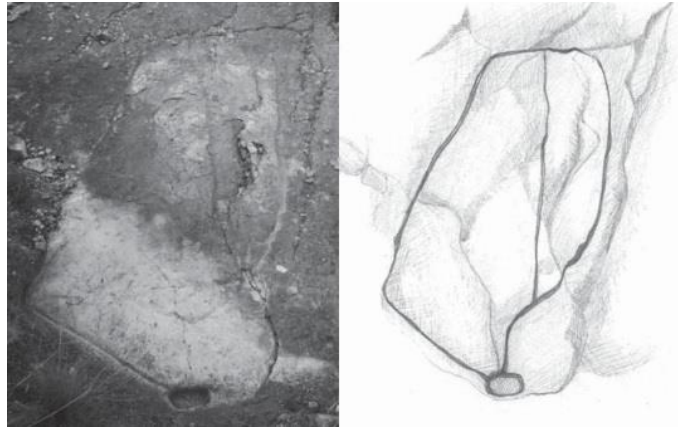


Ilustración 3: Extraído de: Esteller Albert, J.L., 2011: Nuevos petroglifos hojiformes en la Sierra de Irta (Alcalà de Xivert).

Ilustración 4

Petroglifo hojiformes de Alcalà de Xivert (B).

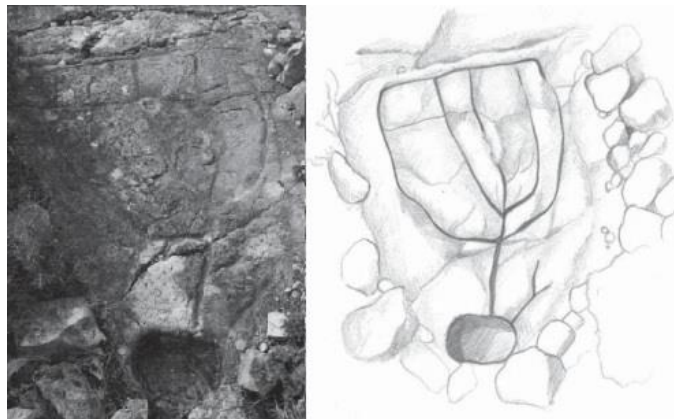


Ilustración 4: Fuente: Esteller Albert, J.L., 2011: Nuevos petroglifos hojiformes en la Sierra de Irta (Alcalà de Xivert).

3. La pesca en Irta en los siglos XIX y XX.

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, ya que el parque natural cuenta con una zona costera declarada Reserva Marina, definida por la Ley 11/1994, de 27 de diciembre de la Generalitat Valenciana. El litoral de Irta incluye una franja marina que abarca desde la desembocadura del barranco del Volante a la del barranco de Malentivet, ocupando 941 hectáreas. Hasta los 10 metros de profundidad la reserva marina es integral, no pudiendo realizar allí ningún tipo de actividad pesquera, y se extiende la protección general hasta los 20 metros de profundidad. En la actualidad se ha renovado la legislación, estando vigente la Ley 5/2017, de 17 de diciembre de la Generalitat Valenciana (Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, s.f.)

Los principales puntos del mundo marinero de Irta se ubican en Peñíscola y Alcossebre, siendo la primera la localidad 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. Esta población fue durante mucho tiempo el puerto y caladero más importante de la zona, e incluso barcos de Vinaròs o Benicarló han surcado estas aguas para conseguir una mejor pesca en algunas ocasiones. Las condiciones de la costa de Irta la hacían rica en diversas especies; desde pescado a mariscos; y además se hallaba un gran número de especies que formaban un equilibrado ecosistema. Los marineros de Irta solo tenían que salir a su propio caladero, a poca distancia de tierra, 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, causando el fallecimiento de múltiples marineros (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 muchas familias que 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 Vinaròs, 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 en la zona que dejó grandes desperfectos y mostró que la construcción del puerto de Peñíscola era insuficiente para proteger los

barcos y la costa. Se documenta la emigración de muchos marineros a puertos más seguros como los de Castelló de la Plana, Benicarló y Vinaròs, que conllevó la disminución de la flota pesquera de la ciudad. (Ayza 1981, 110)

Al mismo tiempo que se estaba llevando a cabo la construcción del puerto de Peñíscola, se dio uno de los avances más significativos para el mundo de la pesca: la aparición del motor para navíos. Las consecuencias de estos cambios en distintos ámbitos las veremos más detalladas de mano de testimonios recogidos en entrevistas, pero a grandes rasgos, cambió el modo de vida y de trabajo de los marineros. Desaparecen técnicas pesqueras como la pesca por parejas a vela en la pesca de bou; las propias embarcaciones se transformaron; y la popa se vio modificada, pasando de una forma más afilada a una forma más redonda y chafada (Ayza 1981, 108).

a. Tipos de pesca tradicional.

En el litoral de Irta, mayoritariamente se ha practicado la pesca de trasmallo, pero de la misma manera, se documentan diversos tipos de pesca tradicional en la zona. En el trasmallo, se forma una pared de red flotante dentro del mar que actúa a modo de trampa o filtro, en la que se enganchan los peces al pasar por ella, dado que no es fácilmente visible. La red superpone tres mallas de diferentes tamaños, para facilitar el enganche de pescado; y gracias a ello, existen redes con mallas con un calibre adaptado a distintas envergaduras para poder filtrar la especie y su etapa de crecimiento a voluntad del pescador, llevando a cabo una pesca sostenible en la que los alevines⁷ quedan en libertad. Las redes se mantienen en el agua sostenidas por unos pesos en su parte inferior y unas boyas en la parte superior, para mantenerlas desplegadas en posición idónea. Pueden ser de gran longitud, y se extienden en el mar a medida que avanza la embarcación. Son colocadas por la noche o cerca del amanecer, ya que este es el momento de mayor actividad de los peces; y asimismo, se recogen al alba con la salida del sol.

Otro de los métodos más conocidos es la pesca de arrastre, aquí llamada pesca de “bou”. En un primer momento 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.

De igual manera, en estas aguas encontramos la pesca tradicional del pulpo con cadufos.

⁷ El término “alevín” en el ámbito de la pesca y crianza de peces hace referencia a las crías de cualquier especie de pez.

El cadufo es el recipiente en el que se captura el pulpo. Ahora son de plástico, pero antiguamente se usaban de barro, un material sostenible y menos contaminante, a diferencia del plástico. Estos cadufos están atados a una cuerda y se van deslizado hasta el fondo marino cada varios metros y repartidos por igual. Se forma así una línea de unos cien cadufos, aproximadamente. Este artefacto tiene una forma similar a un cántaro, con una boca grande que permite que el pulpo se introduzca en su interior para refugiarse, y cuenta con otra muy pequeña en el otro extremo, para permitir la circulación de agua.

También había gran afición por la marisquería, ya fuera tanto para fines comerciales como para consumo propio. En Alcossebre, según los testimonios entrevistados, 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, y esta riqueza de marisco es sinónimo de abundancia de pescado. En la costa rocosa de Irta se encontraba muchísima variedad: chirla, pechinas, tellinas, berberechos, navajas, mejillones, etc., y en algunas ocasiones también langostinos. La marisquería se solía hacer desde el barco, pero con la llegada de la primavera acudía a la zona mucha gente de los viveros de San Carles de la Ràpita, y con azadas limpiaban las rocas completamente, matando los moluscos, las crías y la propia raíz. Es a esta dañina práctica a la que achacan los vecinos la desaparición de la variedad de moluscos del *roquer*. En Peníscola, era común que los fines de semana muchos vecinos se acercaran al *roquer* a recoger moluscos y cangrejos, pero en pequeñas cantidades. 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*) se realizaba introduciendo en el mar una bolsa que contenía pescado como cebo. Estos caracoles entraban dentro de la bolsa y quedaban atrapados. Como la pesca de bou tenía 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 un 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 los testimonios, a la

mala calidad de las aguas, debido a los vertidos al mar de aguas fecales que son frecuentes en las épocas de mayor afluencia turística, tanto en Peníscola como en Alcossebre. Por otra parte, también se contempla como un factor determinante para esta desaparición el abuso de la pesca. Según el testimonio de los habitantes de la zona, todo esto forma 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, hecho que ellos afirman notar sensiblemente.

b. La aparición del motor y otras innovaciones.

Se pueden diferenciar tres etapas en relación con los avances tecnológicos en el oficio de pescador en el ámbito de la sierra de Irta:

En primer lugar, la época de embarcaciones a vela, en la que las únicas fuerzas motrices eran las corrientes marinas o el viento, además del uso de remo. Tras esto, se empezaron a incorporar pequeños motores de escasa potencia, y así se combinaba con la navegación tradicional; y por último, se dio la instalación de los grandes motores en las embarcaciones que relegó de forma definitiva la navegación a vela, quedando como disciplina deportiva o de recreo.

A pesar de la aparición del motor, no todos pudieron permitirse instalar un pequeño motor auxiliar, por lo que no fue hasta más entrado el siglo XX cuando las embarcaciones se motorizaron completamente. En un primer momento, al navegar con remos y vela, no podían adentrarse hacia aguas profundas, pero por suerte en el litoral de Irta había abundancia de pescado cercano a las costas. La pesca era de menor cuantía, ya que el trabajo de la pesca estaba muy limitado por las posibilidades de las barcas y las de los propios marineros, al ser un trabajo manual en su totalidad.

El motor lo cambió todo. Para el arrastre fue toda una mejora, ya que a mayor velocidad mayor era la pesca. En el trasmallo no fue tan importante su incorporación, debido a que es una pesca más lenta y la red se mantiene inmóvil. Aun así, para todos cambió un aspecto fundamental: el tiempo de navegación. Antaño, la duración del trayecto hasta llegar al punto de pesca abarcaba gran parte de la jornada, pero la motorización les permitió llegar a lugares más profundos y mucho más rápido. Además, uno de los problemas principales fue solucionado: la falta de viento o, la existencia de corrientes marinas contrarias a sus objetivos, que podían hacer que las embarcaciones se encontraran varadas en el mar durante horas esperando una corriente favorable para volver a casa.

Otro de los avances más significativos en el mundo de la pesca fue el cambio de materiales

con los que eran fabricadas las embarcaciones. Las barcas antiguas estaban compuestas de madera en su totalidad, y necesitaban un mantenimiento y unos cuidados constantes. Con una periodicidad de tres o cuatro meses, la embarcación debía salir del agua para someterse a un mantenimiento a fondo, debido a la facilidad de la madera para pudrirse. El casco de estas naves se formaba uniendo tablones de madera, que eran sellados con cáñamo o estopa; posteriormente se cubría de masilla; y tras esto finalizaban con la pintura del casco. Se trataba de una impermeabilización débil y era común que las embarcaciones tuvieran fugas de agua en su interior. Según narran algunos testimonios, 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 porland, según afirman los marineros entrevistados, se sustituyó el proceso anterior de sellado, usando este nuevo material. De la misma manera, la madera acabó siendo sustituida por la fibra, la cual necesitaba menos mantenimiento, disminuyendo en gran medida estas tareas. A su vez, todo esto facilitó el trabajo a los marineros, ya que las necesidades de estos barcos eran mínimas, apenas 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, además de que el óxido es un gran contaminante para el agua del mar.

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, según los testimonios. Cuando aparece, el único remedio posible es echar el ancla y esperar a que se disipe la niebla para poder continuar navegando.

c. Las redes de pesca.

Tal y como asevera V. Ayza, 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, tradición que el entrevistado mantiene hasta la actualidad. El cáñamo era un material dificultoso para hallar y se compraba preparado para que las esposas, madres, abuelas o cualquier mujer de la familia las tejiera. Para este fin, estas mujeres empleaban, y aún se emplea en la actualidad, una técnica muy depurada que se consigue gracias a años de aprendizaje y de exclusiva dedicación. De esta manera, era común que toda la familia viviera de la pesca, debido a la cantidad de labores necesarias para su desempeño. En el tejido de estas redes se 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 como V. Ayza. El entrevistado se dedica exclusivamente al trasmallo, por lo que adquiere las distintas mallas de la red ya confeccionadas, pero se deben montar artesanalmente, labor a la que se dedica su esposa. Las especies de pescado varían por temporadas, así que también existen en el trasmallo distintos tipos de redes especiales para capturar una especie concreta con mallas más o menos grandes para, de este modo, asegurar la captura de ejemplares del tamaño deseado, ya que permite a los de menor tamaño atravesarla sin problemas y a los de mayor tamaño evitar quedar atrapados.

En cualquier tipo de pesca con red es habitual los desgarros, que tradicionalmente, por el costo de las piezas, eran remendados. Actualmente, muchas ya no son reparadas, sino que cuando se agujerean son retiradas y sustituidas por unas nuevas, debido a que tienen un precio más accesible que antaño. Estas redes plásticas suelen atrapar el doble de pescado que las de fibra natural, debido a que son más imperceptibles. Las antiguas redes de cáñamo tenían el inconveniente de que daban mucho más trabajo al pescador, ya que eran necesario lavarlas y dejarlas secar bien extendidas a diario, de otra manera, corrían el riesgo de pudrirse en muy pocos días. Asimismo, eran mucho menos resistentes, y en el caso de atrapar un pez de mayor tamaño este solía romper la red y escapar. Al no haber otro tipo de material más resistente, solamente era factible pescar piezas de menor tamaño, hecho por el cual, las redes de plástico o nailon han abierto un nuevo mundo de posibilidades para este oficio.

Ilustración 5



Ilustración 5: Fotografía propia tomada en el taller de V. Ayza en Peníscola.

d. Vida y costumbres del marinero según la tradición oral.

La vida del mar era dura, y requería una gran dedicación diaria en la que participaba toda la familia. En la zona de Peníscola, algunos marineros compaginaban la pesca con el cuidado de una pequeña parcela en la que cultivar para abastecer la despensa familiar. En Alcossebre, y en concreto en la familia de los Massiano, la pesca era el oficio exclusivo, debido a que eran los únicos que la practicaban antiguamente. Por este motivo, la familia utilizaba el pescado como moneda de cambio y solía realizar trueques con otros vecinos, cambiando pescado por huevos, pan, u otro tipo de alimentos.

La vida del pescador ha cambiado mucho, y no solo a nivel tecnológico, sino también económico y cultural. En Alcossebre, antiguamente, si se daba un día de abundante pesca conllevaba descanso para el posterior día. Era mayormente un trabajo de subsistencia. Si con una salida a la mar, conseguían extraordinariamente suficiente producto para compensar otro día de trabajo, se quedaban en tierra realizando otras labores con las redes o de mantenimiento. Hoy en día, en cambio, se ha vuelto una obligación, y lo que antes 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, convirtiéndose en un negocio lucrativo. También se despachaba en el mercado de Alcalà de Xivert o Torreblanca para obtener mayores ingresos cuando restaba pescado de esa

primera venta, pero no eran prácticas habituales. Varios kilos de pescado eran transportados a pie hasta estas poblaciones, con distancias de hasta diez kilómetros. Esta labor era realizada mayoritariamente por mujeres, que ponían el pescado en un cesto y lo cargaban en sus cabezas. Como curiosidad, en los primeros años tras iniciarse la venta, solía medirse el valor del pescado a ojo, dado que no contaban con básculas para fijar un precio por kilogramo.

La aparición del motor cambió muchos aspectos de la pesca, así como también de la vida de los marineros. Anteriormente, 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. Dependiendo de la especie de pescado, era necesario zarpar antes del amanecer, ya que las horas previas a la salida del sol son las de mayor actividad, y por ello las de mayor pesca. Los horarios para la 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, pero según T. Massiano, gracias a las innovaciones en distintos campos, el trabajo nocturno ha quedado relegado a la especialización de pesca de especies concretas como el salmonete o el langostino.

Por otra parte, tal y como relatan los testimonios, el trabajo diario a bordo de una embarcación era desahagible en comparación con la actualidad. Antiguamente, se trabajaba descalzo y sin protección ante el agua o la lluvia (carecían de los chubasqueros actuales), por ello se encontraban continuamente empapados independientemente de la estación del año. Aun así, los resfriados eran poco comunes, y en el caso de contraer esta enfermedad, el marinero apenas descansaba un día para recuperarse, ya que era necesario faenar para subsistir.

En el caso de encontrarse con malas condiciones meteorológicas, los días de trabajo se daban por perdidos; esto ocurría sobre todo en invierno y debido a la falta de medios para combatir los temporales. En todo caso, se mantenían ocupados y aprovechaban para realizar mantenimiento en la embarcación, como cambiar el aceite al motor; la limpieza de redes; o también del propio navío. Según los entrevistados, este trabajo en tierra es considerado igualmente importante, ya que proporcionaba seguridad y unas buenas condiciones de trabajo en el mar. En el caso de encontrarse con un temporal durante la navegación que hiciera imposible la labor de pesca, trabajaban en múltiples quehaceres de conservación y limpieza en el interior; y si se encontraban a la deriva, muchos ojeaban el mar por si se acercaba otra embarcación que pudiese ayudar.

Para realizar el mantenimiento, era necesario sacar la embarcación del agua; y para ello 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. En este punto, la barca era arrastrada por los raíles hasta tierra, ya fuese a mano o con carros tirados de mulos. Para devolverla al agua hacían la función contraria, con la fuerza de empuje y usando travesaños a modo de palanca. Además, para un correcto arrastre que no dañara la nave, esta se deslizaba sobre troncos de madera untados de sebo o grasa de cerdo.

i. Alimentación.

La mayor parte del día del marinero era a bordo del barco y era habitual llegar por la tarde a puerto. Por este motivo, se cocinaba en la propia embarcación lo que según los testimonios llaman “rancho”. Estos platos contenían pescado recién capturado y algunas viandas de tierra, como arroz, aceite, patatas, etc., acompañados de una bota o porrón de vino. Muchos de los platos de pescado más conocidos y demandados en la zona de costa proceden de la tradición marinera de los ranchos a bordo, como el *suquet de peix*, arroz a banda, arroz negro, pescado frito, pescado con patatas, patatas con caldo de pescado, etc. En cambio, 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 relata la tradición de cocinar para después de la subasta de pescado en el puerto, de esta manera, cenaban allí mismo en lugar de hacerlo en sus casas, una costumbre que ya ha desaparecido.

Para cocinar utilizaban un fogón de carbón y empleaban ollas o sartenes. En aquellas ocasiones en las que el alimento era escaso, simplemente se asaba el pescado en el fogón, sin acompañamiento. Era tradición que cocinara el marinero de mayor edad, y en cambio, el de menor edad era quien fregaba los platos. Normalmente este hecho atendía a que no existían derechos como el de la jubilación, por lo que dejaban el mar a una avanzada edad. Así pues, el cocinero se iba a preparar la comida con algunas piezas recién pescadas y los demás acababan con la pesada recogida de las redes.

ii. Remedios o urgencias en el mar.

El medio de trabajo era rudimentario y por tanto no contaba con las medidas de seguridad actuales. Según los testimonios recogidos, 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; en el caso de tratarse de una herida o un mal menor, se realizaba una cura rápida y se soportaba la jornada hasta

el final, acudiendo entonces, si era necesario, a recibir 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.

iii. Estrategias tradicionales para combatir los temporales.

Según narra T. Massiano, en días de mala mar pocos remedios existían, más allá de aguantar hasta que el temporal amainara. Aun así, los marineros de antaño utilizaban un truco antiguo que consiste en tirar aceite en el casco del barco en la entrada al puerto. El aceite al ser un líquido pesado limitaba la crecida de la ola y por lo tanto su fuerza, calmando un poco el oleaje para que el barco pudiese atracar en el puerto. Era costumbre usar el aceite en tiempos anteriores a la aparición del motor, y se mantuvo en los inicios de este, dado que su poca potencia era insuficiente 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 es común en embarcaciones de poca envergadura el uso de las anclas flotantes o de capa para reducir la velocidad y el escoraje de los navíos. Se trataba de un utensilio similar a un paracaídas que, ligado al propio barco, se lanzaba al agua actuando como freno y reteniendo el agua en su superficie. Así, el barco se estabiliza y deja de escorarse hacia ambos lados. Era ubicado tanto en la proa como en la popa. El uso del ancla fija en estos casos conllevaba el riesgo de que acabara arrancada a la fuerza o que acabara dañando el propio barco. Estas anclas flotantes también eran un recurso válido en caso de avería del motor, que forzaba a dejar el barco a la deriva hasta que fuese remolcado, es decir, a merced de las corrientes, por ello se usaba para reducirla; de la misma manera, si se daba un viento excesivo en el momento de recogida de las redes, era necesario para evitar un escoraje excesivo y frenar la velocidad. Estos recursos, con el tiempo y la aparición de motores de gran potencia, se han ido perdiendo por desuso en los navíos de grandes dimensiones, quedando aún en pequeñas embarcaciones.

4. Aprovechamientos tradicionales de la sierra.

El trabajo del campo, ya fuese para alimentar a la familia como para comercio, fue la actividad principal de todas las familias de la zona de Irta, 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. Este 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, sí 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 a quienes 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.

a. Fabricación de carbón vegetal: las efímeras carboneras.

El oficio de carbonero ha desaparecido, como muchos otros, debido a los avances propios de la época que llevaron a la aparición del carbón mineral, el gas butano, la gasolina y finalmente la electricidad. El carbón vegetal resulta de una lenta y controlada combustión de la leña, que de esta manera pierda su humedad, pero manteniendo el carbono y con él, el poder calorífico. 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, debido a la escasez de leñas, los incendios forestales y los elevados precios de los jornales y el transporte. La actividad carbonera tuvo gran expansión en los siglos XV al XVIII debido al crecimiento demográfico, que demandaba la limpieza de terrenos para el asentamiento humano. Po este motivo, se dio una intensa roturación del bosque y con ello, se obtuvieron grandes cantidades de materia prima para los carboneros. Su auge, en esta y otras comarcas, en el siglo XIX y primera mitad del XX, coincide con una crisis energética en la provincia de Castelló. En este momento, el carbón surge en muchas puntos de España

como la principal solución a la ausencia de fuentes de energía tras la posguerra (Quereda y Obiol 1987).

En la sierra de Irta, la fuente de energía principal fue el carbón vegetal, cuyo rastro histórico data su empleo 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 cinco veces menos, debido a que durante la combustión perdía todo 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. Las actividades que requerían el mayor consumo de carbón fueron los oficios artesanales, como las herrerías, 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. (Sanz 1996).

La zona de Irta era un lugar idóneo para el surgimiento de estas actividades de aprovechamiento debido a la superficie boscosa con maderas de buena calidad como lo era la encina y la carrasca (*Quercus ilex* y *Quercus ilex rotundifolia*). Por otra parte, 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. Cuando desaparecen la encina y la carrasca, son sustituidas 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 (Sanz 1996).

Según algunos entrevistados, hacer carbón fue, por una parte, una actividad complementaria de los agricultores en temporadas en las que el trabajo en el campo se 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. Tal y como se ha testimoniado, el aprovechamiento era total, y en algunas ocasiones se usaba el hueco en la tierra que dejaba un gran árbol al ser arrancado, como el olivo, 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 Peníscola, que llevaron a arrancar miles de árboles muertos que no pudieron soportarla. La opinión de algunos entrevistados 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.

A. Albiol recuerda que las carboneras en los campos se construían justo en frente de la vivienda de los agricultores, así la tarea de vigilarla durante el día y la noche era mucho más sencilla. Les era muy útil para tapar lo más rápido posible los agujeros que se formaban durante la combustión, evitando la creación de ceniza y dando lugar a 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. 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 si no que fue combinada con el trabajo del campo, pero esto no es del todo cierto. Encontramos algunos estudios (Quereda y Obiol 1987) que 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. Quereda y Obiol sitúan este oficio de carbonero a principios del siglo XX, en el que 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, a parte 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 las fuentes 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 tres hijos. Los varones, tan pronto pudiesen trabajar, se unían al oficio que de esta forma se convertía en hereditario. La vida en el bosque era complicada y se soportaban condiciones meteorológicas exigentes. Por ello, 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.

La especialización y exclusividad en el carbón es remarcada en el mismo artículo (Quereda y Obiol 1987) 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 del 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 éste 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 Castelló llega en la década de 1960, 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 (Sanz 1996). 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, y pudiendo ser desconocida para ellos esta época de dedicación exclusiva por su anterioridad.

b. Hornos de cal: manipulación, usos y caída en desuso.

Otro de los oficios bien conocidos de la sierra de Irta era la fabricación de cal, que se situaba de forma predominante en la zona de Alcalà de Xivert y Santa Magdalena de Polpis. 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, Pastor, Martínez y Vilaplana (2016), se equipara al de la cocción del barro. También es importante su papel en la 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 fabricará 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 la costa mediterránea, por lo tanto, no se puede afirmar que en la sierra de Irta cuente con tan larga tradición, pero sí suponer que ésta se extendería desde los primeros puntos de fabricación a lo largo del territorio progresivamente durante generaciones (Sanz 1989).

Los hornos de cal los hallamos distribuidos 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 3tres antes de ser desvalijado. Se situaba cercano a pequeñas afloraciones de 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. A parte 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 Joan Vicent Sanz (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 (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 iban rehaciendo continuamente con un tipo de roca refractaria que no se transformaba en cal: el rodano. Fue documentado por Joan Vicent Sanz (1989) un horno permanente en la partida del Coll que se encontraba en buen estado. Duraban en funcionamiento hasta que la cantera de calcárea se agotase, y entonces, sería el momento de abandonar el horno y ubicarlo en un nuevo lugar. 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 en un principio se realizaba con madera de arbustos leñosos como el boj, romero, o la aliaga; en ocasiones eran empleadas maderas como la del cerezo, almez; o incluso ramas de olivo obtenidas tras su poda (Sanz 1989)

En tiempos más recientes, se realizará con leños reutilizados, procedentes del desvalijamiento de barcos de los puertos de Castelló, 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 (Sanz 1989).

El horno debía enfriarse entre catorce horas y un día para poder iniciar la extracción. La cal estaba vendida desde incluso antes de su combustión, por ello, a medida que la cal era extraída del horno se cargaba en carros de los compradores, 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 báscula romana. Tuvo diferentes tipos de medidas, según época: el “cafís”, 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 “cafís”, equivalía a 100kg, variaba mucho dependiendo de la zona. Posteriormente, la medida se cambió a la “roba” corta igual a 10 kilogramos, o la larga, 12 kilogramos (Sanz 1989).

Una vez obtenida la cal, el mayor problema era su manipulación, narrada por el testimonio del cantero C. J. Sospedra. 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 en el suelo de 1 metro o 1'20 metros de hondo, previamente llenado de agua. La cal hacía hervir el agua y era común que salpicara, 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, adquiriría 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, amerada, 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 ya ha sido narrado para el uso en 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 (1989), se recogen otros usos, a parte 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 las 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 molestias estomacales en la persona al ingerirse. Según otro testimonio, existía la antigua costumbre de usar la cal en las granjas, no solo para blanquear y sanear las paredes, sino también en la entrada de la granja para desinfectar los zapatos antes de entrar, y así lo hace la familia de la persona entrevistada 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.

c. Cantería: proceso de extracción de piedra y su aprovechamiento en la construcción.

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. Según el testimonio de C.J. Sospedra, algunos hombres tenían mejor técnica o mano construyendo las barracas o casas, y las familias terminaban por contratarlos para construir la suya, por lo que algunos finalmente decidieron dedicarse a tratar la piedra como oficio 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, y 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 uno 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 según narra el testimonio de C. J. Sospedra: desde el río de Santa Magdalena hacia la sierra de Irta, esta inclusive, 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 Salsadella, 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 trazaban líneas en los bloques a la medida que se necesitara. A continuación, 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 unas 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 para trabajar el bloque y 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 para que sacara el jugo, y así crear un trazo, ya que no existían lápices en aquellos primeros

tiempos, pasando después al uso del 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 según el testimonio, con unas medidas concretas de 20cm de ancho y un metro de largo, aproximadamente. Para extraerlos del banco de piedra, era necesario medir unos 10 cm más, para conseguir un margen de cinco centímetros 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, a parte 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 hallaban en la naturaleza. En esos casos, si alguna piedra destacaba por una forma complicada sí 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 según el mismo testimonio. 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, a mano para la hora de fregar 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.

d. El palmito o *margalló* y las fábricas de crin vegetal.

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 las 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 a la que algunos le dan propiedades antidiarreicas 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 antidiarreico y sudorífico (Segura 1980).

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 para alimentarse, y por sus múltiples aplicaciones fue excesivamente explotada. También se ha podido conocer, 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 casi 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 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 crin vegetal resulta del tratamiento de la palma de palmitos, dando lugar a un producto fácil de moldear y que fue usado en la mayoría de los hogares. Según los testimonios de los herederos de la familia Calduch, el oficio artesanal del crin vegetal 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. Esta actividad fue complementaria al trabajo de la palma para cestería.

i. Segadores de palma o “palmeros”.

En las fábricas de crin vegetal trabajaban únicamente mujeres, a excepción de los hombres dueños del negocio. 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. A parte 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. El testimonio de J. F. Castillo completó la información hallada, y aclaró que no todos se dedicaban a recoger palma principalmente, sino 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.

Tal y como afirma C. J. Sospedra, a mediodía debía estar cortada y cargada, si no corrían 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 2dos horas de camino; tiempo después se utilizaban carros y mulos, que en ocasiones eran 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 costal 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 estos solucionaban 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 procedentes de las guerra civil. El precio de los costales era establecido por cada fábrica, que podía variar según temporada, además, 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, sino 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. Se 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.

ii. La fábrica de crin vegetal.

En la fábrica no existía una jerarquización, 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, sí 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 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 crin 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, así que 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 contaban con un patio enorme donde sacaban a secar el crin 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 crin 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 crin según fábrica y según sus 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 crin ya seco, se podía proceder de dos formas, según las posibilidades del comprador. Para deshacer las cuerdas hechas de crin, era necesario que la empresa cliente tuviera una maquinaria especial para deshacer estas cuerdas. En este caso, las cuerdas de crin se prensaban en fardos. En caso de no tener esta infraestructura, se deshacían las cuerdas en la fábrica, y el crin se prensaba en balas al igual que se hacía con la paja. La

fabricación de estas cuerdas de crin 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 crin 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 crin, un gancho hilador que daba vueltas. Paulatinamente la cuerda iba creciendo conforme se añadía el crin, y había que retroceder hasta alcanzar una longitud de unos cuatro o cinco 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. Estas cuerdas de crin tenían la finalidad de reducir el tamaño de la carga y facilitar el transporte.

Su principal función se dio en el ámbito de la tapicería, y en menor medida para la confección de cuerdas y cordeles. Para su uso, el tapicero o aquel que fuese a utilizar el crin debía cardar la cuerda para deshacerla y obtener un producto voluminoso. Hecho esto, tan solo quedaría darle la forma necesaria para rellenar cualquier sofá, silla o colchón. Por otra parte, no solo se aprovechaba el crin, 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 crin. 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 constantes 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 ocho de la mañana, que era la hora en la que normalmente cortaban la luz. Cuando llegaba de madrugada, se iba a buscar a

las trabajadoras a sus casas para empezar el turno. Esta labor era realizaba 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 ocho o las nueve 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 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 crin 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 seis u ocho mujeres, a parte de la familia, y como se ha nombrado, podían aumentar de forma temporal.

El crin vegetal fue un material imprescindible en esta época, que 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 crin. 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 Peníscola fundada también por Zacarías Calduch García, pero no estuvo en funcionamiento durante mucho tiempo y acabó cerrando por motivos desconocidos.

Ilustración 6

Zacarías Calduch y su mujer en su fábrica de Santa Magdalena. Zacarías se encuentra cortando las ballenas de la palma con las tijeras, y su mujer usando el cilindro para refinar el palmito y convertirlo en crin.



Ilustración 6: Facilitada por J.F. Castillo Calduch, nieto de Zacarías Calduch.

5. 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 cómo era la vida en Irta, cómo supieron contraponerse a la meteorología, abastecerse de agua, crear una tierra fértil y albergar abundantes cultivos en una complicada orografía. En definitiva, son muestra del ingenio de antaño que ahora nos sorprende por su magnitud y su técnica arquitectónica y constructiva, y que 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 revalorización patrimonial actual y la puesta en marcha de planes de conservación y recuperación, tal y como recoge el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana* (DOGV) en la Resolución 8983 del 27 de octubre de 2020 de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte (DOGV 8940, 30.10.2020). Se trata de construcciones como la *caseta de volta* y la *pallissa*, usadas como 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 2016 de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte de la Generalitat Valenciana. 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. Estas puestas en valor patrimonial a nivel internacional muestran la necesidad de actuaciones de conservación, protección y recuperación del patrimonio que encontramos en nuestra tierra, fruto de habilidades, estrategias y conocimientos que fueron trabajados a lo largo de décadas por los habitantes de la Sierra de Irta motivados por cubrir necesidades básicas

relacionadas con la actividad económica y que permitieron al territorio evolucionar y al paisaje mantenerse.

a. La *pallisa* y la *caseta de volta*: un hogar en la sierra.

La *pallisa* es una muestra de la arquitectura popular rural en la que se ubicaba la cotidianidad de la vida en la sierra. Se trata de un espacio multifuncional en el que todo estaba pensado para maximizar la funcionalidad y sobre todo para un eficiente aprovechamiento de los recursos, como el agua de lluvia. El interior se estructura en dos alturas, al modo que más tarde definiría Le Corbusier (García y Zaragoza 1983) con su concepto de *Unité d'Habitation* (Architecture and Urbanism 2017).

La *pallisa* cuenta con una planta rectangular, muros de piedra enlucidos 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 el 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 y el tejado debió ser de troncos, cañas y paja. Su distribución espacial es muy similar en cada una de ellas, dividiéndose en dos el espacio interno (García y Zaragoza 1983). Una de las mitades dispone de una estructura en altura formando un segundo piso o dúplex que dará nombre a la construcción: la *pallisa*.

Es aquí donde se almacenaba la paja y, a su vez, también es el lugar en el que se ubicaban los camastros para descansar. Debido a su función de almacenaje, esta estructura contaba con una trampilla a través de la cual la paja trasladada cómodamente hasta la parte inferior, para alimentar al animal de trabajo que descansaba en un pequeño establo dentro de la misma *pallisa*, junto con el almacén de los aperos. El eficiente aprovechamiento del espacio vertical en dúplex es la particularidad que mejor caracteriza estas construcciones, junto con el tejado, siendo este el de mayor funcionalidad. En el espacio restante encontramos un espacio para guardar la cosecha, y una zona que se configura como cocina, sala de estar o comedor, formando un espacio abierto con múltiples funciones. En la cocina se hallaba un pequeño fregadero y al lado un pozo o cisterna con el que abastecerse de agua, también se situaba allí 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 y en las que se usaron nuevos materiales de construcción. Están

relacionadas con la agricultura de secano como la aceituna y el algarrobo, usadas como almacén de la cosecha y de las herramientas de aperos, por ello se las clasifica como viviendas temporeras (Chiari 2012).

Dada la escasez de precipitaciones y la dificultad de acceso a fuentes de agua dulce, la solución en aquel momento pasaba por el ingenio, por ello, uno de los puntos claves de la *caseta de volta* es el tejado que se reinventó para captar el agua pluvial. Así pues, a ambos lados del tejado se creó un canal con las mismas tejas; en el caso de la *pallisa*, el canal se ubicaba en el lado de menor altura, para recoger el agua por gravedad. Estos canales conducen el agua hasta la parte más baja y desde allí se vierte en el pozo exterior, llegando a almacenar unos 20 o 25 metros cúbicos de agua al año (García y Zaragoza 1983).

Para que dicha agua fuera apta para el consumo humano, era necesario recurrir a algún método de desinfección. Tal y como afirman las fuentes orales, generalmente la esterilización se realizaba depositando una piedra de cal en el pozo, usando las de menor tamaño preferiblemente ya que una cantidad excesiva podría producir descomposición estomacal. Otro de los métodos de desinfección, que de alguna forma fue involuntario, se daba en el momento de la pulverización de la viña con un caldo de sulfato de cobre, para protegerla de la aparición de hongos. La preparación del líquido fungicida se realizaba en el exterior de la casa, en una pila instalada justa 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. Según ha sido narrado, no se conocen casos de intoxicaciones por este motivo.

b. Barracas de piedra en seco: técnica protegida por la Unesco.

Relacionadas con la agricultura y con el pastoreo, otra actividad esencial de la sierra, encontramos pequeñas construcciones realizadas con una peculiar técnica: la barracas de piedra en seco. Estas fueron construidas por pastores o campesinos para emplearlas ya sea, como refugio ante inclemencias meteorológicas o como lugar para almacenar el cántaro de agua, las viandas del día y los aperos. Se documentan algunas de mayor tamaño con la finalidad de guarecer a una pequeña cantidad de cabezas de ganado o, por otra parte, para cumplir la función de vivienda temporera (Meseguer 2000).

Son las muestras de arquitectura de piedra en seco más representativas de la Sierra de Irta, entre otras, por su singularidad y por su complejidad constructiva. Estas

construcciones se han encontrado en el ámbito mediterráneo como Chipre, Malta, Cerdeña, y en España en las Islas Baleares, Cataluña y, por supuesto, la Comunidad Valenciana, entre otras. En especial destacan en la provincia de Castelló las comarcas de Els Ports, Alt Maestrat y el Baix Maestrat, este último es enclave de la Sierra de Irta. 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 (Messeguer Folch 2000).

Las barracas son bien conocidas por los vecinos de la zona, y algunos de ellos narran como eran 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 para evitar las corrientes de aire. Suelen tener una planta redonda, cuadrada o rectangular, estas son llamadas “barracas planas” o redondas, y “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, 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 (Giner y Rico, s.f.).

La técnica para construir las barracas de piedra circulares era curiosa y muestra gran destreza, según relata C. J. Sospedra. 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. De esta manera, se empezaba a construir desde el interior de la barraca, hasta que la altura lo impedía, siguiendo una forma circular, cuya luz se iba estrechando progresivamente.

La techumbre de las barracas se hacía de losas de piedra y, para ello, escogían las mejores y más adecuadas; en concreto, las que fueran más planas, más finas y manejables. Para sostener las piedras sin mortero se usaba una técnica en la que: en primer lugar, se situaba una losa, e inmediatamente se colocaba la superior sobresaliendo a la primera, lo suficiente como para no vencer hacia delante; de esta forma, se iban solapando y tapando las juntas resultantes mediante la superposición, y por ello, se sostenían por su propio peso, apretando las unas a las otras. Gracias al ingenio de esta técnica constructiva, conseguían que el agua de lluvia no se filtrase al interior de la edificación y se drenara.

Para finalizar la construcción del techo, en la parte superior se colocaba 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 estos se disponían las piedras y se finalizaba sellando 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 adintelada. No solo se trataba de una entrada, sino 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 (Giner y Rico, s.f.).

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 han seguido utilizando de la misma manera que lo hicieron los primeros constructores, aunque también han conocido otras actividades como la caza. Según relata C. J. Sospedra, los cazadores se resguardaban dentro de ésta para pasar desapercibidos, además, algunos de estos quitaban piedras de los muros para poder colocar el arma o mejorar su campo de visión. Esta actividad, junto con el paso del tiempo, pueden haber sido las causas de que muchas de ellas se hayan derrumbado o deteriorado en gran medida en la actualidad.

c. Márgenes y banales: modificación del paisaje de la sierra.

Históricamente los márgenes y banales han sido construidos y reconstruidos por los propios agricultores durante generaciones, en la zona del Maestrat se datan del siglo XVIII y XIX, debido a una expansión demográfica que hizo de la sierra un hábitat. Son uno de los elementos más fácilmente reconocibles en el paisaje de la sierra de Irta, cuyas funciones son variadas y útiles dentro de una orografía como la que encontramos en estos montes. Su principal función es la de proporcionar una zona de cultivo viable en una escarpada ladera; pero además de esto, se observan algunos márgenes y banales sin cultivos ni árboles, ubicados en puntos cuya función principal fue la erosión del terreno a causa de lluvias torrenciales o vendavales (Simó 2000).

En cuanto a la edificación de estos muros de piedra seca, no era una actividad exclusiva ni era desconocida la técnica para los habitantes de este territorio. No todos construían sus propios banales, según C. J. Sospedra, en ocasiones, algún agricultor que era más diestro en la construcción o era más fino en su trabajo, era contratado por otros agricultores en su finca; o para obras de mayor tamaño o dificultad, tal y como confirma Juan Bautista Simó (1992, 14). También se daba el caso de que fuertes lluvias derruían algún margen, por lo que el agricultor se ayudaba de algunos hombres asalariados para reconstruirlo cuanto antes. Se trata de una muestra más de la multidisciplinariedad que caracteriza el modo de vida en Irta. A pesar de todo esto, no constituyó un oficio como tal, aunque es cierto que se les llamaba “marginadors” a aquellos que los construían. En tiempos más recientes, los encargados de este tipo de tareas eran los canteros, dedicados a cualquier trabajo de la piedra. Los márgenes y banales 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 (Simó 2000).

Todo esto ha dado como resultado la humanización de la complicada topografía de Irta, en un afán hacer productivas unas tierras poco fértiles y en las que destaca la escasez de agua. Tal y como narran algunos entrevistados, 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; por ello, empezaron a acondicionar la tierra y así, desde el siglo XVIII hasta principios del XX, la superficie tierra cultivada no paró de extenderse a lo largo y ancho de la sierra.

Según los testimonios recogidos durante el trabajo de campo de la investigación, 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, en algunas ocasiones, también usaban palancas, ya que el gran tamaño de algunas rocas complicaba su extracción de la tierra. Con un pico o con una azada retiraban la tierra para dejar al aire la piedra, que era extraída y amontonada junto con otras. En el momento en el que se había limpiado de rocas un buen trecho del terreno, allí se iniciaba la construcción de la pared con la piedra virgen, sin modificar o modelar. Por último, se rellenaba el bancal con la tierra que había sido extraída durante esta labor.

Y así, sucesivamente, los bancales descienden por la ladera de la montaña, siguiendo el modelo de las curvas de nivel y ubicándose de forma paralela; esta posición no es al azar, sino que se trata de una práctica agrícola que respeta el suelo y permite la productividad de los cultivos (Simó 1992). C. J. Sospedra atestigua cómo era el proceso de construcción del bancal: para empezar, usaban un cordel que solía ser de crin vegetal para mantener una línea recta que sirviera de guía para colocar las piedras. Tras esto, era necesario hacer una cimentación, creando una zanja parecida a un acequia en el lugar donde se iba a erigir este muro, con la finalidad de crear un sostén resistente desde la parte inferior. Las piedras más grandes eran colocadas en primer lugar en la base del cimiento. A continuación, se seguía con la construcción del margen empleando el resto de piedras, hasta alcanzar una altura aproximada de 1,5 o dos metros de altura y un metro de ancho, variando de acuerdo

con el desnivel y la sinuosidad del terreno. En la parte superior se ubican también piedras más grandes, pero perpendiculares al margen, levantadas por su parte más estrecha para darle el acabado final estético al muro.

Una vez creado el margen de piedra seca, se continúa con la adecuación del bancal. En primer lugar, en la zona inferior del margen que se sitúa bajo la tierra de cultivo y junto a la pared de piedra seca, se colocara un primer relleno de ripio. Se trata de rocas de menor tamaño que servirán como filtro y drenaje eficaz en caso de lluvias. De igual manera, que el bancal no cuente con ningún tipo de argamasa también deja abierto el drenaje entre las aberturas de la piedra seca (Simó 1992, 16). Ambas cosas de gran importancia, ya que, si se llegara a rellenar el bancal solo con tierra, al colmatarse de agua de lluvia podría romperse el margen por presión y peso. Es necesario tener en cuenta que el suelo de Irta está formado por piedra maciza sobre la que se encuentra depositada la tierra, por lo que el agua necesita filtrarse a través del margen ya que es imposible que pueda filtrar hacia abajo. En algunos bancales encontramos elementos para facilitar la circulación del agricultor entre ellos, como son aberturas o peldaños de piedra que, a su vez, no permiten el acceso a los animales (Simó 1992).

Por la naturaleza del terreno, el agua fácilmente queda estancada en los recovecos de la piedra durante la escorrentía, por lo que se almacena y de forma indirecta y, a su vez, humedece la tierra y la riega, nutriendo la vegetación asiduamente hasta que se evapora y se agota por capilaridad. 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.

Teniendo presente la escasez de agua, es importante mencionar que en los márgenes también se ingeniaron métodos para aprovechar el agua con ellos: según ha relatado C. J. Sospedra, se aplanaba la parte superior de las paredes con losas, cuyas juntas eran selladas, para así crear un flujo de agua que sería conducido hasta una cisterna; son los llamados *arreplegadors*, tal y como lo documenta Joan Bautista Simó (2000). De la misma manera, en el mismo artículo el autor señala otro tipo de modificaciones con el fin de captar la mayor agua posible. Así pues, se crearon márgenes de mayor anchura y se cubrieron con fragmentos de roca de escaso tamaño, además de hierbas o manojos de leña, con el fin de captar la humedad del ambiente, del rocío o la niebla.

d. Sistemas de recogida de agua: el aljibe y el cocó.

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 la 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. La carencia era tal, que se recuerda en Alcalà la figura del “aiguader”. Esta persona contaba con un pozo, y recorría el pueblo vendiendo agua en cántaros a los vecinos. Según el testimonio de José Luis Esteller, también hubo muchos proyectos e intentos de hacer pozos con gran inversión económica, pero no se consiguió encontrar agua.

Debido al sistema kárstico que se encuentra en la sierra, las aguas de lluvia se filtran por la roca hasta llegar a las aguas subterráneas, que acaban desembocando en escasas fuentes dentro de la sierras y en afloraciones de agua dulce en las playas de *Les Fonts*, *Les Fosses* y el *Pebret*, y dentro del propio mar (Monferrer y Gimeno 2003). Estas aguas subterráneas se acumularían en un gran acuífero oculto bajo el Maestrat, de unos 2.400 kilómetros cuadrados, que tendría su origen en el Jurásico (Sierra 2009).

A parte 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 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 un 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. Tienen su origen en el neolítico, y su mayor fase de expansión en las tierras valencianas fue durante la época de los íberos y, sobre todo, la de la ocupación islámica de la península (Monferrer y Gimeno 2003). Para acumular el agua, podía hacerse uso del propio tejado del aljibe o, aprovechar la pendiente del terreno.

Estas estructuras se hacían servir tanto para abastecerse de agua en el campo durante la jornada de trabajo, ya que os diferentes oficios que se encontraban en Irta requerían de su uso, en mayor o menor medida. Por ejemplo, para la ganadería caprina los pastores o

ganaderos aprovechaban estas estructuras para crear al lado abrevaderos para los animales. También los agricultores necesitaban de un buen abastecimiento para proveer de agua a los cultivos a través de las norias o *sènies*, así como para su vivienda temporera: la *caseta de volta* o *pallisa*. Otros, como los carboneros, *calciners* o segadores de *margalló*, necesitaban el agua para subsistir durante la jornada o los días que pasaban en la sierra (Monferrer y Gimeno 2003).

Conclusiones

La primera conclusión a la que se ha llegado durante la investigación, incluso desde el inicio de la misma, es que la información obtenida en la actualidad podría haber sido mucho mayor si proyectos de este tipo se hubieran iniciado con anterioridad, puesto que muchos saberes se han ido perdiendo por el camino junto con los protagonistas de estas historias. Siguen quedando lagunas en algunos campos y preguntas sin respuesta, sobre todo en el ámbito del mundo pastoril, del cual no ha habido testimonios que pudieran relatar su oficio. Esto debe ser un claro llamado de atención para que nuestro pasado más inmediato, así como nuestro presente, no cuenten con la misma suerte y se inicien actuaciones para la conservación y difusión a largo plazo de aquellas tradiciones, costumbres, oficios y aprovechamientos que están en peligro de caer en desuso o incluso de desaparecer. El registro de las historias de vida en la sierra de Irta llega tarde, pero llega; junto con múltiples artículos que ya realizaron esta labor para la revista *Mainhardt*.

Por otra parte, cabe destacar la capacidad de adaptación, el ingenio y la multidisciplinaria de los hombres y mujeres de Irta, que supieron anteponerse a numerosas dificultades como las que han sido recogidas en este trabajo. Así como, la diferencia entre el modo de vida actual en el que, como relata el testimonio del primer entrevistado Antonio Albiol, el trabajo se remunera con un salario monetario; muy distinto de la época que conoció de niño, en la que el trabajo producía los propios frutos para alimentarse, y su propio esfuerzo era el que valía para sobrevivir. No cabe duda de que el punto central a través del que se articularon la vida y las relaciones en Irta fue fundamentalmente la agricultura, complementada por otras ocupaciones con el fin de proveer de las herramientas y productos necesarios para el desempeño del trabajo y de la vida, sin apenas intermediarios ni terceras personas.

Con todo esto, destaca el distinto modo de vida y de trabajo de las familias dedicadas al crin vegetal, actividad artesanal y económica de gran relevancia ubicada en Santa Magdalena de Polpis principalmente. En las fábricas de crin la dedicación sí era exclusiva, y mantenían a familias enteras. En ellas descubrimos la innovación del empleo femenino, exclusivo de las mujeres en las fábricas. Las esposas de aquellos hombres dedicados al resto de oficios en la sierra, temporeros o no, aparentemente no contaban con ninguna función más allá de la crianza, el hogar o la ayuda al esposo en sus labores de forma ocasional.

En cuanto a la pesca tradicional, en las poblaciones costeras fue de igual manera una actividad fundamental para muchas familias, sobre todo en Peníscola. De esta investigación tenemos en cuenta las distintas actuaciones que se tomaron, sin duda de forma acertada, para modificar los estilos de pesca más agresivos y hacerlos respetuosos con el fondo marino. La protección del litoral de Irta es fundamental para conservar la diversidad marina y su abundancia, que se fue perdiendo con el tiempo. Por todo esto, la recuperación de las tradiciones pesqueras también se encuentra como un punto importante en la historia y la memoria de la sierra de Irta, ya sea como modelo a seguir en ocasiones, tanto como para aprender y no repetir antiguas actuaciones más perjudiciales.

Por último, la parte aún tangible y más característica de la sierra de Irta es, indudablemente, sus construcciones de piedra en seco y otras posteriores como *les casetes de volta*. Su valor ya ha sido confirmado por la UNESCO y por la Generalitat Valenciana, pero no solo sus técnicas constructivas son relevantes. Es de suma importancia tener en cuenta el ingenio de los hombres y mujeres de antaño para proveerse de un elemento esencial para la vida: el agua. Sin ella, Irta nunca se hubiera cubierto de los márgenes, bancales o terrazas de cultivo, que han conformado el impresionante y característico paisaje de estos montes, que hoy hay que conservar en pie y proteger. La agricultura, el pastoreo y muchas otras actividades nunca se hubiesen ubicado en esta sierra, y mucho del patrimonio, riqueza, cultura, e identidad de los vecinos de las poblaciones cercanas a Irta nunca hubiese existido sin la sabia gestión de los recursos hídricos disponibles en la sierra mediante la construcción de sistemas de drenaje en bancales, así como, de sistemas de conducción y almacenamiento del agua.

Por estos y muchos más motivos, es necesario emprender actuaciones reales desde las instituciones públicas y dotar de presupuestos a los profesionales para que puedan diseñar y llevar a cabo proyectos para la investigación, reconstrucción, conservación, catalogación, protección y difusión de nuestros bienes más preciados: los patrimoniales y culturales. Ya que son estos, y no otros, los que quedarán de forma tangible como la mejor muestra del pasado para que futuras generaciones no olviden sus orígenes.

Bibliografia

- Aguilella, Gustau, Amparo Barrachina y Francesc Gusi. 2009. "Petroglifos "ramiformes" y hornos de aceite de enebro en Castellón. Interpretación etnoarqueológica de una farmacopea rural intemporal". *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló*, 27: 257-278.
- "Alcalá de Xivert según el anuario-guía de Castellón de 1929". (1994). *Mainhardt*, 20: 48-51.
- Arnau, Francisco. 1992. "L'oli i l'olivera a la cultura mediterrània". *Mainhardt*, 14: 4, 10.
- 2015a. "La nevada i Gelada de 1946". *Mainhardt*, 81: 9-12.
- 2015b. "Alcalà 1961 (l'anas i el després)". *Mainhardt*, 82: 21-27.
- 2017. "Entre el carro i el matxo". *Mainhardt*, 89: 46, 47.
- Arnau, Joaquin. 1992. "Barraques de pedra, mostres d'arquitectura popular". *Mainhardt*, 12: 6.
- Ayza, Alfred. 1981. "El món mariner de Peñíscola: Paraules i coses". *Monografies i assaigs*, 6. Universitat de València.
- Casquel, Teresa. 2007. "Les vies pecuàries: camins de transhumància valencians". *Métode*, 52: 59.
- Cavanilles, Antonio José. 1795. *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*, Tomo I. Imprenta Real.
- Chiarri, Miguel Ángel. 2012. "Casetes de volta". Arquitectura rural dispersa y temporera del secano litoral. *Argilaga: La revista independent de Peñíscola*, 8. <https://argilagarevista.files.wordpress.com/2012/10/volta-r.pdf> [noviembre 2021].
- Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, (s.f.). *Reserva Marina de Interés Pesquero de la Serra d'Irta*. Generalitat Valenciana. <https://parquesnaturales.gva.es/es/web/pn-serra-d-irta/reserva-marina> [mayo 2022].
- Domínguez, Martí. 1995. "Irta: l'última serra litoral". *Mainhardt*, 23: 26, 27.
- Escuder, Tomás. 1995. "Paratges del País Valencià. Irta". *Mainhardt*, 21: 48,49.
- Esteller, Jose Luis. 2011. "Nuevos petroglifos hojiformes en la Sierra de Irta (Alcalà de Xivert)". *Mainhardt*, 70: 65-69.

- 2016. “L’escassetat d’aigua en la història d’Alcalà: El pou de Vilanova”. *Mainhardt*, 85: 25-30.

Fabregat, Carlos e Isabel Queral. 1996. “Irta litoral en extinció”. *Mainhardt*, 26: 33-35.

Fonollosa, Emili. 1997. “Plataforma en defensa d’Irta”. *Mainhardt*, 28: 19.

García, Miguel y Zaragoza, Arturo. 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: 45-68. <https://pedraseca.gva.es/documents/168838666/168851333/Garc%C3%ADa-Zaragoz%C3%A1%20Pallisses+%26+casetes+de+volta.pdf/82a1c11b-7e45-477b-ba91-3be63fb0bde1> [noviembre 2021].

Gimeno, Ignacio y Salvador Monferrer. 2003. “Un passeig per Irta a la recerca de l’aigua”. *Mainhardt*, 47: 20, 21.

Giner, Antonio e Ignacio Rico. (s.f.): “Las casetas de piedra en seco”. *Grévol-Asociación Cultural de Vistabella*, Diputación de Castellón. (Folleto informativo).

Hernández, Lidia. 1977. “Cerámica relacionada con el vino y el aceite”. *Narria: Estudios de artes y costumbres populares*, 8: 13-16.

Indicación Geográfica Protegida Castelló (2020). *Zonas vitivinícolas IGP Castelló*. <https://igpcastello.com/bodegas-de-castellon/> [agosto 2022]

Instituto Nacional de Estadística. *Distribución porcentual de los ocupados por sector económico y provincia* [Base de datos] [agosto 2022]. <https://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=3995#!tabs-tabla>

Jover, Francisco Javier, Pastor, María, Isidro Martínez y Eduardo Vilaplana. 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.

Mesado, Norberto. 2012. “Insistiendo sobre los hojiformes insculturados”. *Archivo de prehistoria levantina*, 29: 157-186.

- 2020. “Otros hojiformes insculturados en la comarca castellonense del Alto Mijares”. *Quaderns de Prehistoria i Arqueologia de Castelló*, 38: 203-217.

Meseguer, Vicente. 2000. “La piedra en seco en las comarcas del norte de Castelló”. En *VII Congreso Internacional de Arquitecturas de Piedra en Seco. Peñíscola (España), del 12 al 14 de octubre de 2000*. Vicente Meseguer Folch y Arturo Zaragoza (Ed.). Peñíscola: Centre d’Estudis del Maestrat.

- 2008. “Arte, etnología y cultura popular del Maestrazgo”. *Centro de Estudios del Maestrazgo*. http://www.cemaestrat.org/wp-content/uploads/2016/05/art_cult_-maest-2008.pdf

Monferrer, Sonia e Isabel Gimeno. 2003. “Un passeig per Irta a la recerca de l'aigua”. *Mainhardt*, 47: 19-21.

Mora, Ignasi. 1993. “L'olivera, les olives i l'oli a la Mediterrània”. *Mainhardt*, 19: 8, 9.

Nicolau, Roser. 2005. “Población, salud y actividad”. *Estadísticas históricas de España. Siglos XIX-XX*, 2ª edición. Bilbao: Fundación BBVA.

Prades, Juan Emilio. 2015. “El món pastoril del terme d'Alcalà de Xivert. Els assegadors ramaders d'Alcalà de Xivert”. *Mainhardt*, 83: 26-29.

- 2017.” Alcalà de Xivert i la ganadería de reconquista”. *Mainhardt*, 89: 66, 67.

Paredes, Paula. 2020. “Signa”. *Al marge. Boletín informativo del Parque Natural de la Sierra de Irta*, 24: 2.

Quereda, José y Emilio Obiol. 1987. “La actividad carbonera en la montaña de Castelló”. *Centre d'Estudis del Maestrat*, 20.

“Què trobem a la Serra d'Irta?” (2004). *Mainhardt*, 48: 51-53.

Ronchera, Luis, 1988. “L'agricultura d'Alcalà, hi ha solució?”. *Mainhardt*, 12, pp. 22.

- 1992. “Els meus records”. *Mainhardt*, 12, pp. 21.

Sanz, Joan Vicent, 1989a. “La decadència d'un paisatge agrari”. *Mainhardt*, 4: 10, 11.

Sanz, Joan Vicent, 1989b. “L'ullal: Els recursos hidràulics d'Alcalà. Aigües superficials i aqüífers”. *Mainhardt*, 3: 15, 16.

Sanz, Joan Vicent y Vicente Ramón Caballer. 1989. “La fabricació de calç a Alcalà de Xivert”. *Centre d'Estudis del Maestrat, 2º Jornadas sobre Arte y Tradiciones populares en el Maestrazgo*.

Sanz, Joan Vicent, 1992a. “Garrofers i garrofes”. *Mainhardt*, 13: 12, 13.

- 1992b. “L'Ullal: el conreu de la vinya a Alcalà de Xivert (I)”. *Mainhardt*, 14: 14, 15.

- 1993. “L'Ullal: el conreu de la vinya a Alcalà de Xivert (III)”. *Mainhardt*, 16: 10.

- 1994a. “La ramadería d'Alcalà: cabres i ovelles (I)”. *Mainhardt*, 18: 12-14.

- 1994b. “La ramadería d'Alcalà: cabres i ovelles (II)”. *Mainhardt*, 19: 59-61.

- 1995. “IRTA, un bell paratge amenaçat”. *Mainhardt*, 21: 52-54.
- 1996. “L’ofici de Carboner”. *Mainhardt*, 24: 7-10.
- 1997. “El garrofer (I)”. *Mainhardt*, 28: 48, 49.
- 2015. “La innovació per plegar garrofes de la mà de Juan Gil Ortiz, el Reyet”. *Mainhardt*, 83: 8, 9.

Segura, Joan. 1980. “El margalló, una especie poc coneguda”. *Butlletí del Centre d’Estudis Alcoverencs*, 12: 12-15,

“Serra d’Irta i la Marjal de Peñíscola”. (1995). *Mainhardt*, 21: 45-47.

Sierra, José. (25 de octubre de 2009). “El tesoro de la Serra d’Irta”. *Levante: el mercantil valenciano*. <https://www.levante-emv.com/comunitat-valenciana/2009/10/25/tesoro-serra-d-irta-13196822.html> [noviembre 2021]

Simó, Juan Bautista. 1988. “Construcciones rurales al Baix Maestrat”. *Caja Rural San Isidro de Benicarló*. [Folleto informativo].

- 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*: 9, 10. Benicarló: Centre d’Estudis del Maestrat.

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

- 2009. “La Comunidad de los Montes de Irta”. *Centro de Estudios del Maestrazgo*, 82, Julio-Diciembre 2009.

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

UNESCO. “Conocimientos y técnicas del arte de construir muros en piedra seca” (República de Mauricio: 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>

Universitat Politècnica de Valencia. 2003. *Web de Frutos*. Valencia. Extraído de: http://www.euita.upv.es/varios/biologia/Web_Frutos/index.htm [agosto 2022]

“Valores Naturales de la Sierra de Irta. A.P.N.A.L.”. (1995). *Mainhardt*, 21: 50, 51.

Viola, Juan José. 2012. “El arado charrueco”. *Revista de Estudios Extremeños*, Tomo LXVIII, Número II: 529-550. 2 diciembre 1970.

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

Zurriaga, Ferran. 2002. “Aquells que van fer palma... Els segadors de palma d’Olocau”. *Métode*, 36: 58-64.

Fuentes legales.

Ley 25/1970. Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. BOE-A-1970-1316.

Decreto 835/1972. Por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970, “Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes”. 23 marzo 1972. BOE-A-1972-540.

ORDEN 73/2016, de 18 de noviembre, de la Conselleria de Educación, Investigación, 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/>

Entrevistas y comunicaciones personales.

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

Conrado José Sospedra Lores (Comunicación personal, 27 septiembre 2021).

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

Joan Roca (Comunicación personal, 11 noviembre 2021).

José Luis Esteller Albert (Comunicación personal, 1 octubre 2021).

Juan Francisco Castillo Calduch (Comunicación personal, 21 septiembre 2021).

Juan Salvador Vizcarro (Comunicación personal, 24 noviembre 2021)

Ramón Guzman (Comunicación personal, 27 octubre 2021).

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

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

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

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

Vicente Ayza (Comunicación personal, 27 octubre 2021).

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

Índices de ilustraciones y tablas.

Índice de ilustraciones.

Ilustración 1. Fotografía de Juan Gil “el Reyet”, con su invento para recoger algarroba..	14
Ilustración 2. Ejemplo de preparación para la quema con petroglifo: En primer lugar, se acumulan astillas de enebro para extraer su aceite. Para la combustión se cubre el enebro con barro y lajas de piedra.....	25
Ilustración 3. Petroglifo hojiformes de Alcalà de Xivert (A).....	26
Ilustración 4. Petroglifo hojiformes de Alcalà de Xivert (B).....	26
Ilustración 5. Tejido manual de redes de pesca de nylon en la actualidad.....	33
Ilustración 6. Zacarías Calduch y su mujer en su fábrica de Santa Magdalena. Zacarías se encuentra cortando las ballenas de la palma con las tijeras, y su mujer usando el cilindro para refinar el palmito y convertirlo en crin.....	53

Índice de tablas.

Tabla 1. Histórico del crecimiento de coníferas en el territorio de la sierra de Irta según población, desde 1980 a 2010.....	11
Tabla 2. Histórico del uso de la tierra en el territorio de la sierra de Irta según población, desde 1980 a 2010.....	13
Tabla 3. Hectáreas de cultivo del viñedo en secano desde 1980 a 2010.....	16

Anexos

Anexo I: Bateria de preguntes para entrevistes.

PERSONALS. CONTEXT.

- Nom i data de naixement.
- A quin poble pertany.
- On treballava, i a quina edat va començar a treballar. Estudis.
- Treball dels pares.
- Organització de la casa i el treball.
- Remeis casolans per malalties.
- Transhumants a la zona.

AGRICULTURA

- Dia a dia en la serra d'Irta.
- Alimentació
- Residència estacional. Horaris de treball.
- Útils i eines per al treball del camp. Construccions associades: Pedra en sec.
- Ús de bestiar de treball. Ramaderia a Irta.
- Tipus de conreus.
- Olivera. Almàssera municipal. (Molí d'oli municipal).
- Glaçada de febrer de 1956.
- Desaparició de conreus. Vid.
- Causes de l'abandono dels conreus a Irta.
- Beneficis econòmics.
- Magatzems per a la collita. Transport de la collita fins la ciutat.
- Canvis a la vegetació. Desaparició de l'alzina i la carrasca.
- Es un ofici hereditari?
- Canvia arran de la turistificació de la zona.
- Altres ocupacions fora dels conreus. Estacionalitat.

PASTORS O TRANSHUMANTS

- Vida del pastor.
- L'edat dels animals segons les banyes.
- Alimentació.
- Lloc per a pasturar. Acords per entrar a propietat d'un veí.
- Criats per a ajudar.
- Activitat als corrals del poble.

- Altres activitats fora del pastoreig. Agricultura.
- Llet, collada (cuajada) i formatge. Herba colera.
- Transport i venda.
- Viatges fins els pobles per compra/venta.
- Esquilada d'ovelles. Ús de la llana.
- Les matalaperes.
- Construccions associades.
- Margenadors, constructors de màrgens.

FABRICA DE CLIN

- Recerca del clin.
- Tècnica de recollida.
- Ús alimentari del margalló. Dàtils i arrels.
- Com es tractava el palmito per convertir-lo en clin.
- Com era el dia a dia a la fàbrica de clin.
- Organigrama de la fàbrica de clin.
- Desaparició.
- Altres ocupacions fora de la fàbrica de clin. Estacionalitat.
- Rol home / dona a la fàbrica.
- Guerra civil.

CARBONAIRE

- Qui eren els carbonaries?
- Dia d'un carbonaire.
- Dormir a la serra.
- Eines d'un carbonarie.
- Alimentació.
- Conciliació familiar.
- Abandono de l'ofici.

CALCINERS

- Qui eren els calciners?
- Dia a dia d'un calciner
- Eines d'un calciner.
- Coneixement de la pedra calcària.
- Temps de preparació d'un forn de cal. Construcció, recol·lecció.

- Transport i venda als pobles.
- Usos de la calç. (Morter per a construcció, fungicida i fertilitzant a la agricultura, per emblanquinar les cases, desinfectar l'aigua i previndre infeccions.
- Desaparició de la calç.
- Altres ocupacions fora de la fabricació de calç. Estacionalitat.

MEDICINA TRADICIONAL

- Usos veterinaris.
- Petroglifos. Destil·lació de ginebró.

PESCA

- Pesca tradicional.
- Pesca que ha sobreviscut al turisme costaner.
- Recollida de muscles.
- Teixidores/Remendadores de xarxes de pesca.
- Ranxets o alimentació.
- Altres ocupacions per motius de mala mar, o per estacionalitat. Prohibició de pesca de maig a setembre 1767, vigent?

PER FINALITZAR

- Enyorança de temps passats.
- Que troba a faltar?
- Que deuríem fer per conservar la Serra d'Irta?
- Com imagina la Serra al futur?
- CONEIX ALGÚ QUE ENS PUGA CONTAR...

Anexo II: Ficha de entrevista y transcripción

FICHA DE LA ENTREVISTA	
Nombre y apellidos:	
Lugar de nacimiento:	Población actual:
Fecha de nacimiento:	
Fecha y lugar de entrevista:	
Contacto:	
Palabras clave:	
Transcripción:	
Materiales cedidos:	

Anexo III: Transcripción de la entrevista a Antonio Albiol Galán.

FICHA DE LA ENTREVISTA	
Nombre y apellidos: Antonio Albiol Galán	
Lugar de nacimiento: Peñíscola	Población actual: Peñíscola
Fecha de nacimiento: 15/08/1949	
Fecha y lugar de entrevista: 27/09/2021. Centro de interpretación de la Sierra de Irtá.	
Contacto: 659614996	
Palabras clave:	Agricultura, algarrobo, emigrar, remedio casero, beneficios económicos, carbonera, hornos de cal, molinos de aceite, usos cal en construcción, construcción de márgenes en seco, estructura de un bancale.

Transcripción: **-¿Usted fue a la escuela?**

Si, fui a la escuela en Peñíscola hasta los 12 o 13 años. Me puse a trabajar y después fui a Barcelona a estudiar Maestría, albañilería.

-¿En qué ha trabajado?

Toda la vida de obrero, las fincas de Irta las trabajaba en mi tiempo libre.

-¿A qué se dedicaban sus padres?

Mis padres sí que han trabajado en la agricultura toda la vida, en Irta, y ambos hacían las mismas tareas. Pero cuando aquí no había trabajo nos movíamos hasta Barcelona, a la zona de El Prat para la temporada del clavel. Esto lo hacían casi todas las familias de Peñíscola en aquella época, teníamos que emigrar. También se iba a Francia a la vendimia.

-¿Recuerda algún tipo de remedio casero?

Té de roca, tomillo y romero. Sobre todo, baños de romero y tomillo, se hacía una infusión de las hierbas, mojaban con un trapo y lo aplicaban encima de la zona que les dolía.

-¿Vivían en Irta todo el año?

No, en la finca solo se vivía en la temporada de recoger las algarrobas y de labrar las fincas.

-¿Qué recuerda de los cultivos de su familia en la Sierra de Irta?

La temporada del algarrobo era en esta época, durante todo el mes de septiembre que era cuando se hacía la cosecha de las algarrobas. Yo recuerdo de niño ir con mis abuelos, mis padres y mis tíos, y dedicábamos 2 o 3 días de las fiestas de septiembre a recoger las algarrobas de las fincas más pequeñas que teníamos, en las grandes se trabajaba todo el año. Ahora una de esas fincas más grandes aún la conservamos, no la trabajamos ni sacamos cosecha, pero sí que la hemos mantenido hasta hoy tal y como era.

-¿Cuáles eran los beneficios económicos de esas fincas?

En la finca de mi mujer, que era de sus abuelos, se trabajaba todo el año y se recogían cinco y seis mil kilos de algarrobas y en la mía unos dos mil quinientos o tres mil. De las fincas se sacaban algarrobas para vivir todo

el año. Muchos años después se sacaba bastante beneficio y la mayoría de las casas de la gente de aquí en Peñíscola y muchas de las embarcaciones de pesca de arrastre, se compraron con el dinero de los cultivos de algarrobas en Irta. Se pagaba lo que se tuviera que pagar, y también se mantenían las fincas.

-¿El comercio de algarrobas se destinaba para alimento animal?

Hasta dónde yo sé si, era el “pienso” de los animales en aquel entonces, y era de los mejores. Yo lo comparo con el petróleo, era el petróleo de antes. El algarrobo solo crece en la cuenca mediterránea, por lo que en las zonas de interior y en el resto de España ya no se encuentran. Estas cosechas de algarrobas llegaban a toda España.

-¿Cómo era la vida en Irta?

Había gente que Irta era su casa, y hacían la vida allí. Mi suegra tenía dos años cuando se fueron a vivir a Irta, ya que compraron la finca sus abuelos. Y mi suegro iba a verla hasta allí cuando tenía catorce años, ya fuera a pie o en bicicleta. Esa misma finca es la que conservamos, la trabajó mi suegro, la trabajé yo y ahora la trabaja mi hijo. Aunque es de las pocas que quedan que no están abandonadas. De allí se vivía con el dinero de la venta de algarrobas y se comía de las hortalizas que se plantaban y de los que proporcionaba algún corral como el de “Denteta”. La historia es que con todo aquello se podía vivir.

Allí tampoco había ningún tipo de distracción, se trabajaba y poco más.

-¿Que se comía en la sierra?

Allí se comía de lo que se cultivaba, no había mucho más. Patatas, judías, lentejas, garbanzos, etc. También había cereales como el maíz o el trigo, pero estos cultivos eran minoritarios.

-¿Qué cultivos tenían en sus fincas?

La mayoría eran algarrobos, pero también olivos y almendros. Por otra parte, cultivábamos hortalizas para consumo propio.

-¿El aceite era para uso propio?

Si, lo llevábamos al molino a Peñíscola. Había dos molinos que yo conociera entonces, uno el Molino de Batallón y el otro no recuerdo el

nombre. Estaban en la calle San Vicente y en la calle Olvido. El aceite lo almacenábamos en vasijas o alcuasas de cerámica y allí se conservaba estupendamente. Creo recordar que una vez sacamos cuarenta o cuarenta y cinco arrobas de aceite, y teníamos para todo el año. La cantidad variaba también dependiendo de la cosecha de aceitunas, había años que sacábamos más y otros años menos. Mi hijo hace 30 años aún recuerda haber visto las vasijas con aceite casero. Ya no había apenas fincas que sacaban aceite entonces, el Mas del Señor y poco más. Nadie hacía aceite para venta, era siempre para consumo propio de la familia.

Un dato curioso es que, en la recogida de aceitunas, no las llevábamos al molino hasta que no estuviera la cosecha completa, y era un error que se ha descubierto después. Antes se llevaba al molino la aceituna seca, porque decían que si la llevabas antes el aceite no valía. Hoy en día se llevan verdes para que tenga menor grado de acidez, pero entonces lo hacíamos al revés, y aquel aceite podía tener tres grados y era poco menos que aceite para engrasar.

-¿Recuerda otros cultivos como la desaparecida vid?

La vid era un cultivo muy importante antes del auge del algarrobo. Nosotros no teníamos vid, pero si recuerdo

-¿Recuerda algo de la helada de 1956?

Lo heló casi todo, pero algo quedo, y se volvió a replantar todo de nuevo. Todo los árboles muertos se arrancaron y se usaron para hacer carbón. La helada fue más fuerte en la zona de Peñíscola, en el interior de la Sierra se dieron ciertas condiciones y algunos árboles no llegaron a helarse.

-¿Recuerda otro tipo de actividades a parte de los cultivos?

Si, allí también se hacía carboneras para fabricar carbón con la leña de las podas de los árboles. El mejor carbón era el que procedía de la leña del algarrobo, porque se hacía más rápido y era de mejor calidad. También con leña de almendro, o de olivo, que si no daba fruto lo arrancaban para leña y plantaban uno al lado, pero aparte de eso, que yo conozca, no se usaba ningún otro tipo. Muchas veces las carboneras las montaban en el hueco que quedaba después de haber arrancado el tronco de un árbol,

como el olivo, ya que algunos eran de gran tamaño. Y si era posible, ubicaban la carbonera delante de la caseta, para vigilarla y sacar carbón de buena calidad.

De leña de pino no se ha hecho nunca, por ejemplo, porque cuando la pones cruje y revienta y la resina no va bien con el carbón.

El carbón era para uso propio y lo que sobraba se cargaba en un mulo y se bajaba al pueblo para venderlo. Las carboneras en mi finca las montaban en el exterior, duraba quemando durante tres días. Llenaban la carbonera de leña y la dejaban arder en combustión lenta, con un fuego sin llama, y durante todo ese tiempo se vigilaba que, si alguna parte de la cubierta vencía y se formaba un agujero, se tapara enseguida, porque si entraba aire se aceleraba la combustión y la leña se convertía en ceniza en lugar de carbón. Cuando estaba el carbón hecho, tapaban la boca del horno, ahogaban el fuego para que se apagara y lo dejaban enfriar. No se usaban herramientas específicas, una azada, un serrucho y una azada.

En las temporadas en las que no había nada en el campo se emigraba: a la zona de Barcelona, al clavel, la patata o la escarola; a Francia a la vendimia; y muchos jóvenes de Peñíscola se embarcaba en la pesca de fanal o farola.

También se ganaba la vida la gente haciendo hornos de cal. Construían el horno de cal contra la pared de piedra, picaban creando una cavidad y la llenaban de piedra caliza que son muy alcalinas, lo tapaban, y a baja combustión y alta temperatura también se cocía. El propio proceso químico que se daba convertía la piedra caliza en cal. Se usaba para pintar y como mortero para las paredes. Para crear el mortero se pastaba con un poco de agua y grava hasta crear una argamasa. Y para pintar, también se mezclaba con agua, y con ello pintaban todas las casas de Peñíscola. Todavía quedan hornos de cal en la Sierra de Irta.

¿Conoce algún tipo de ganadería en la Sierra de Irta?

Recuerdo que había como dos mil cabezas de ganado en la Finca de “Denteta”. De allí se proveía a los vecinos de Irta con carne, leche y queso. Esta finca no era la única, había varias más en la zona de Peñíscola. Allí se trabajaba todo el año, y muchas familias vivían de la carne del ganado,

pero actualmente ya no queda nada.

-¿Tenían ganado en sus fincas?

En la finca de mis padres teníamos lo típico de entonces, una cabra, para leche, o un par de corderos para vender. A parte del macho, el tractor de la época, que se usaba para labrar y para cargar los suministros que subíamos o bajábamos de la sierra. El macho se alimentaba sobre todo de algarrobas, era su “gasolina”. Si en una finca no había algarrobas, no se podía tener un macho, ya que son muy energéticas y solo con el pasto no era suficiente para el animal. Sin las algarrobas el macho no tenía fuerza para trabajar. Por ello, aunque los agricultores se dedicaran en sus terrenos al cultivo de otro tipo de cosas, siempre tenían que tener un par de algarrobas para alimentar al macho.

-¿Recuerda el paso de trashumantes por Irta?

Si, los pastores tenían limitaciones a lo hora de pastar. Podían ir por el monte, pero solo por las fincas de secano, nunca por las cultivadas. Los pastores debían pedir permiso y pagar una tasa en el ayuntamiento. Por nuestros terrenos no pastaban porque estaban cultivados, pero si por aquellos no cultivados en los que crecían pastos. Recuerdo una anécdota de mi suegra que contaba que bajaban los pastores de Teruel en invierno porque allí nevaba mucho, e iban a pastar al Corral de Denteta de Irta y allí mismo guardaban en ganado. La zona de Irta tenía muy buenos pastos.

-¿Recuerda algo de la temporada de esquilada de ovejas?

Yo ya la he conocido cuando se hacía en el pueblo. Pero si sé que los esquiladores iban de corral en corral esquilando las ovejas.

-¿Qué cambios cree que ha traído el turismo?

Con el turismo nos hemos acomodado, muchas de las fincas de cultivo y los corrales se han abandonado. Vivir del turismo es mucho más fácil, ya que se gana más dinero y se vive mejor. También llego un momento en que las algarrobas de Irta no se pagaban a buen precio y su venta ya no daba para vivir. Sobre el año 1955 empezó a crecer el turismo, y la gente empezó a invertir los beneficios de la algarrobas para reformar sus casas en Peñíscola y alquilarlas a turistas. Todo gracias a los cultivos de Irta.

Con el aumento de la ocupación de turistas, la gente prosperó económicamente cerca de 1960. A partir de ese momento el cultivo en Irta fue decayendo y se fue abandonando porque la gente podía vivir y vivía mejor del turismo.

-¿Qué sabe de la historia de su finca?

A nosotros nos gusta mantener lo que era de nuestros bisabuelos y que ya heredaron de sus padres. La casa que tenemos en la finca cercana al Corral de Denteta, según tengo entendido, puede tener unos cuatrocientos o quinientos años, y como nosotros muchísimas otras casitas de gente que vivía ahí. Aún conservo la escritura de la finca, firmada por notario de Benicarló y Vinaròs, data de 1813.

Hijo: Yo lo que estoy haciendo ahora es mantener esa finca de forma ecológica y un poco de forma “romántica” para que no se pierda. Yo no he recogido nunca algarrobas de allí, pero quería saber que era. Creo que será la única finca que habrá en unos años en la que se podrá ver cómo eran las fincas de antes, así como los márgenes, como se montaban los machos. No quedarán fincas en unos años porque ya no quedan ni accesos o caminos, por suerte gracias al trabajo de mi padre, y ahora el mío, se ha mantenido decentemente el camino, que no se apodere la maleza, si cae alguna piedra de un margen volverla a poner, etc. Queremos ponerla en valor, pero no queremos sacar un beneficio económico de ella cultivándola, lo hacemos por “amor al arte”.

Tienen mucha historia esas fincas, y alguna más reciente como en la Guerra Civil Española, cuando muchos peñiscolanos se resguardaron a sus casas en las fincas de Irta durante los tres años que duró. En aquel momento casi todos los peñiscolanos tenían una casa en Irta, y los que no se alojaron igualmente acogidos por sus vecinos. La Sierra de Irta pasó por la Guerra Civil y por mil calamidades más, pero ahora, si no se cuida todo eso se perderá.

-¿En sus fincas tienen algún tipo de construcción de piedra en seco?

Solo el margen de la finca. No sabemos quién construyó el de nuestra finca, porque lleva cientos de años allí,

También tenemos un horno “moruno”, un horno en bóveda en el exterior de la casa, adosado a ella al mismo lado de la puerta de entrada. Si la casa tiene unos trescientos años, pues imagínate. Se usaba para hacer pan o cocinar la comida.

Y tenemos un aljibe formado en la piedra de forma natural, que recoge el agua de la lluvia que recorre la montaña hasta que llega a esta cavidad natural y se almacena. Nosotros le llamamos “cucó”, “cocó” o “cadolla”, porque realmente un aljibe está cubierto, y se usaba para las cabras, pero nuestra cadolla está a cielo abierto. No tenemos ningún pozo, porque con ella es suficiente ya que mide tres metros de altura y aproximadamente un metro y medio de ancho. Hay muchas más repartidas por toda la sierra de Irta, pero es difícil encontrarlas.

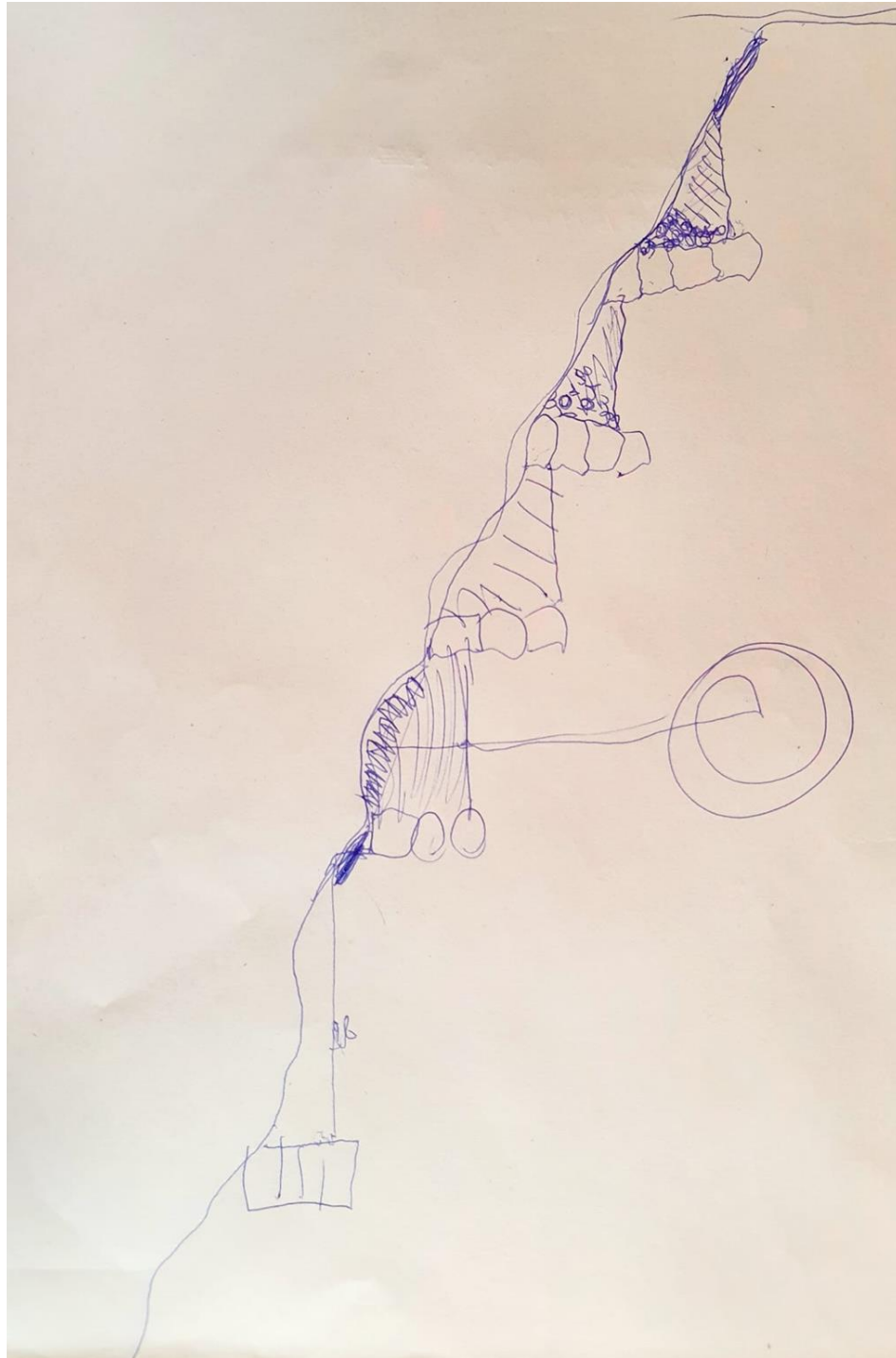
-¿Sabe como construían los márgenes?

Normalmente la gente iba a trabajar las fincas en Irta porque era menos pesado que en el campo plano. Por la verticalidad de la montaña, no tenía que agacharse tanto para trabajar y preparar el campo. Los márgenes eran contruidos por los propios agricultores, empezaban por la parte de arriba del terreno e iban arrancando las piedras en la tierra, las hacían rodar hasta la parte baja y así se hacía el margen. La tierra la iban juntando y rellenando el margen, y así aparecía el bancal. Así se construyó Irta, a base de escarbar en la tierra e ir amontonando la piedra rodando hasta la parte más baja.

Como en todo, había gente con más gracia y gente con menos. Más adelante si hubo algunos que se dedicaron a hacer márgenes, pero no eran muchos. Nosotros intentamos averiguar cuando se construyó nuestra finca, y ha sido imposible. Conocemos testimonios de gente que hace ochenta años ya conocieron la Irta abancalada casi como la vemos hoy. Estamos hablando de unos márgenes que pueden tener incluso quinientos años, la realidad es que no se sabe, ni se hace por saber. No están hechos rápido, están perfectos, trabajados por sus caras para hacer la piedra cuadrada, puestos a conciencia y sabiendo lo que se hacía, te lo digo yo que he sido obrero toda mi vida. La cantidad de piedras que hay allí yo lo comparo con el Machu Pichu. En otra época aquello tendría que ser algo

cultural, una cultura centenaria ahora, porque para hacer un margen de un metro de altura y la longitud que tienen, mínimo una semana hoy en día.

-Estructura de un bancal



El bancal en su parte superior es piedra viva, losa de piedra que por encima tiene tierra. Se construye el margen de una altura de 1'5 o 2 metros y con una anchura de un 1 metro, todo aproximadamente. Antes de rellenar con tierra, se rellena la parte baja con piedras más pequeñas lo que llamamos

ripio, junto en las primeras piedras del margen. Al ser el margen de piedra en seco el agua puede colar fácilmente, y con el ripio ayuda a filtrar y a que la escorrentía del agua de lluvia no sea tan agresiva y erosione el terreno y arranque vegetación. Además, si no hubiera ripio y todo fuera tierra, la acumulación de agua reventaría el margen. El suelo de Irta es piedra, la tierra se deposita encima, por lo que el agua necesita filtrarse por los márgenes, ya que no puede filtrar hacia abajo, ya que encuentra sobre piedra maciza. Tras esto se rellena de tierra todo el hueco hasta que queda nivelado y ya estaría preparado para labrarse, y así sucesivamente. Otra peculiaridad es que como el suelo es piedra, por su topografía cuando filtra bajo de la tierra encuentra recovecos en la piedra donde el agua se almacena y riega la tierra, aparte de toda la reserva de agua por el sistema kárstico de Irta. En estas zonas donde hay unos pequeños depósitos los árboles son gigantescos, los cultivos allí son de secano, pero relativamente, porque desde esa reserva se nutre la vegetación constantemente.

-¿Qué opina de la Sierra de Irta en la actualidad?

Lo más valioso de Irta son los algarrobos, son árboles espectaculares. Crecen a unos 25km de la costa, porque más cerca no salen. No aguantan el frío, pero si el calor extremo. Resisten a plagas, tienen cuidados mínimos que no requieren casi ni agua, son sostenibles, dan buenas cosecha con poco cuidado, y son los únicos árboles que resistirán el cambio climático. Pero hay un problema, y es que la colonización del pino está acabando con ellos, sobre todo por la sombra que arrojan, que es lo que mata al algarrobo. Además, los pinos sueltan una resina que es muy mala para la vegetación, y bajo de ellos no crece nada. El pino lo arrasa todo, es la plaga más grande que tenemos en Irta y está echando a perder la sierra, además de que rompe los márgenes con las raíces. Esos pinos antes no estaban ni hay existido en esta zona, el pino del mediterráneo que había en Irta tiene el tronco curvado, no hay ningún pino recto. Para mira son pinos que hay traído las semillas de otro lugar fuera del mediterráneo, porque los troncos tan rectos son más propios de las zonas del norte. Antiguamente para hacer las vigas de las casas tenían que irse más lejos,

como a la Font d'en Canes, para encontrar pinos rectos, además se cortaban según la luna, si no, no se podía.

Creo que, si algo hay que proteger, aparte de muchas otras cosas como márgenes, *casetes de volta*, etc., es principalmente el algarrobo, por ser un árbol autóctono de Irta y que crece solo de forma natural fuera de los cultivos de las fincas. Todo lo que el algarrobo nos dio en otra época, ahora es el momento de devolvérselo.

También creo que se deberían proteger y mantener los caminos dentro de la sierra, un camino limpio es un cortafuegos, y con ellos es como se salvarán los preciosos montes de Irta. Con estos caminos también sería posible el acceso a camiones de bomberos en casa de incendio, no habría que esperar a los helicópteros sin hacer nada. Pero no puede ser que todo esté invadido por la malea.

-¿Qué echa de menos en la Sierra de Irta?

La maravilla que no tenemos cuando miramos. Soy joven, mayor al lado de mi hijo, pero yo lo he visto todo trabajado y ahora da pena. Ya no digo trabajar las fincas, sino que el organismo público competente abra cortafuegos y arreglen caminos, es lo que más necesitamos para poder conservar Irta. Y con ello también promover la limpieza de los caminos que llevan hasta las fincas, para que los propietarios puedan acceder con sus vehículos, es por eso por lo que muchos ya no van. Esos caminos existen y están marcados en el catastro, así que por lo menos dar permisos para que los dueños, con sus propios medios, los puedan limpiar. Te aseguro que hay mucha gente de Peñíscola que aún irían y las arreglarían, porque por dinero no es, pero es que actualmente no pueden acceder. Antes estaban, así que no hay excusa para no limpiarlos y mantenerlos, tiene más ventajas que inconvenientes. Deben facilitar y no prohibir, prohibir lo que se tenga que prohibir, y en esta caso se debe facilitar que la gente pueda disfrutar de lo que es suyo, porque los más interesados en conservar lo que tenemos somos los mismos propietarios.

Materiales

cedidos:

Notas: Muy abierto a hablar y a participar, acude con el hijo, quién también aporta información y tiene contactos con otros agricultores o pastores. Fanáticos del algarrobo.

Anexo IV: Fotografías de la fábrica de crin vegetal.

Fotografías cedidas por Juan Francisco Castillo Calduch y por el Centro de Interpretación del Parque Natural de la Serra d'Irta y Reserva Natural Marina d'Irta.

Cuerda de crin vegetal.



Cepillo que forma parte de la estructura del cilindro para cardar la hoja de palmito.



El día a día en la fábrica de crin vegetal.





