



Flor del azafrán



Siega de trigo



Trilla en la era



Mecanización del campo

Patrimonio Cultural de Moyuela

TRABAJOS DEL CAMPO EN MOYUELA. AGRICULTURA Y GANADERIA

Hasta mediados del siglo XX las tareas agrícolas y ganaderas ocupaban en Aragón a un gran porcentaje de campesinos, y en Moyuela eran la dedicación mayoritaria de su población.

Con su sabiduría, experiencia y trabajo, se encargaban de sacarle el fruto a la tierra, cuidándola con mimo y esmero, sabedores que de ello dependía su supervivencia, considerándola como un ser vivo.

La mayor parte de la superficie del término de Moyuela, tradicionalmente, ha estado dedicada a la producción cerealista de secano, principalmente trigo, además de cebada, centeno y avena. Con ello se pretendía garantizar el pan de cada día. Junto a este cultivo convivieron durante muchos años el del azafrán y el de la vid.

En el caso del cereal, azafrán y vid, una gran parte de los miembros de la familia colaboraban en las diferentes tareas, especialmente en la siega y la trilla y en la recolección del azafrán y vendimia.

Hasta los años 50 del siglo pasado en el trabajo agrícola en Moyuela, como en la mayoría del mundo rural, se utilizaba la tracción animal, las "caballerías", mulas, machos y burros, con los arados, carros y trillos, junto al trabajo manual de los agricultores (hoces y dallas).

A partir de esta década y en la siguiente comienza la mecanización del campo, con la incorporación progresiva de máquinas de tracción animal (segadora, atadora, ..) y de tracción mecánica (tractores, trilladoras y cosechadoras).

Este proceso coincide con el éxodo rural a la ciudad, que origina cambios profundos en la agricultura y ganadería, concluyendo desde los años 70 en el despoblamiento y vaciamiento de los pueblos.

La ganadería también ha sido una actividad tradicional de gran arraigo en Moyuela, centrada primordialmente en el ovino, debido a las características del terreno, clima y producción cerealista, incorporándose en las últimas décadas el vacuno y porcino, que hasta la explotación intensiva, tenía gran incidencia la cría domiciliaria de cerdos para abastecimiento familiar.



Ganado ovino en la balsa de la Malena

CRÉDITOS Y COLABORADORES

Selección de textos:
José Abadía Tirado

Fuentes y fotografías:
Aragón, así vivimos. Los trabajos del campo.
El Periódico de Aragón, Zaragoza, 2003.
Revista "El Gallico".
Autores varios, internet y fondo fotográfico de la Asociación Cultural Arbir Malena.

Diseño y Edición:
Exclusivas Publimagen

Realizan:
Asociación Cultural Arbir Malena
Ayuntamiento de Moyuela

Colaboran:
Adecobel
Gobierno de Aragón



Patrimonio Cultural de Moyuela

TRABAJOS DEL CAMPO EN MOYUELA. AGRICULTURA

EL LABOREO DE LA TIERRA

La tierra dispuesta para la producción agrícola se dejaba descansar en años alternativos, el barbecho era la práctica más corriente, y necesitaba de unas labores previas para que produjera los nutrientes que necesitaban las plantas. Estas labores eran varias destacando la labranza. Tenían como objeto dejar las tierras listas para recibir correctamente el agua, el aire, el sol, los abonos, eliminar las malas hierbas y posteriormente depositar las semillas (siembra) y por último la cosecha. Para ello se utilizaba los arados, las azadas, la hoz o faz, esta última más para escardar y sobre todo para segar.

El arado era la herramienta fundamental del agricultor con ella se podía remover y voltear una capa más o menos profunda de la tierra de labranza. El arado más empleado era el romano, y eran arrastrados por caballerías (mulos), bajo las atentas y pesadas maniobras del agricultor.

Durante el descanso, se dan dos o tres labores (labranzas y otras faenas) a las tierras a fin de que fertilizaran con la influencia de las lluvias, el aire y otros agentes atmosféricos.

Al llegar el mes de mayo se realizaba la primera labor con el arado o "aladro", fijo en un principio y con vertedera después, y se llamaba "romper la tierra".

A mediados del siglo XX se fue sustituyendo el arado por el "rusal", así al labrar los surcos, la reja volvía la tierra y enronaba el rastrojo, muriendo las malas hierbas, oxigenándose mejor la tierra.

Se completaba en el mes de junio con una nueva labor, al "mantonar", que se hacía en sentido contrario al anterior, volviendo la tierra a su posición de origen.

Se mejoraba el rendimiento de la tierra con el estiércol o "fiemo", formado por excrementos de animales y paja, que se llevaba a los campos y se extendía con la espuerta y la horca. Más tarde los abonos fueron extendiéndose para estas funciones, máxime con la mecanización de la agricultura.



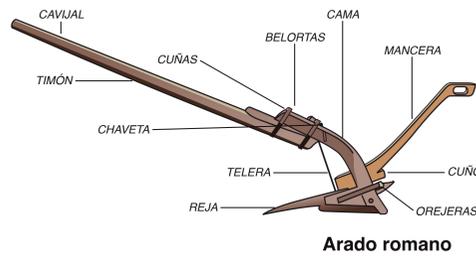
Arado fijo



Arado vertedera o "rusal"



Seleccionadora de grano



Arado romano



Tablón

LA SIEMBRA

Para sembrar se reservaban las mejores semillas de la cosecha anterior. También era necesario, a veces desinfectar las semillas. El grano para la siembra debía estar seleccionado previamente, utilizándose la "seleccionadora", un artilugio de madera que facilitaba la separación del grano de la siembra de que se iba a utilizar para el pan y también de las granzas y semillas.

La siembra se realizaba entre octubre y primeros de diciembre, aprovechando el tempero de la tierra.

Se pasaba antes el tablón de pinchos de hierro por el campo para romper los "Terrones", facilitándose enterrar mejor el grano.

Se sembraba a mano, con golpes efectivos, con el sistema de "voleo", se echaba en la "sembrera" (espuerta o capazo) el grano. Una soga o fencejo de esparto desde un asa al hombro y una mano sujetaba la otra. Con la mano libre se esparcía el grano.

Una nueva pasada del tablón contribuía a dejar aplanado el suelo, quedando lista para el proceso de crecimiento del grano.

Las escardas (quitar cardos): eran necesarias para quitar las hierbas perjudiciales allá por primavera después de las primeras lluvias.

La mecanización del campo llevó, de la mano sobre todo de los tractores, a introducir sembradoras.



Siembra a voleo



Siembra



Extender el fiemo



Abonado

Realizan:



Colaboran:





Patrimonio Cultural de Moyuela

TRABAJOS DEL CAMPO EN MOYUELA. AGRICULTURA LA SIEGA



Segando

Supone la recolección del trigo u otros cereales. Se hacía en los meses de junio a la primera mitad de agosto dependiendo de la meteorología.

En el caso del cereal, cuando la mies alcanzaba su óptimo desarrollo todos los miembros de la familia, y en algunos casos peones, colaboraban en las tareas de la siega y la trilla para tener recogido y almacenado cuanto antes el fruto del trabajo. El papel de la mujer era similar al del hombre. La intendencia, es decir, llevar la comida y agua se encargaba a las abuelas o hijas menores (que también cuidaban a los más pequeños en casa). Cuando el tajo estaba lejos del pueblo, muchos dormían en el campo para poder estar a primeras horas de día en la labor.

En pleno verano y bajo los calurosos y pesados rayos de sol, el cereal quedaba completamente seco y listo para la siega.



Siega a mano

Siega con hoz

Siega con dalla

Se comenzaba temprano, pues la humedad de la noche daba flexibilidad al tallo.

Con la zoqueta se protegía la mano izquierda contra los peligrosos cortes de la faz u hoz, instrumento principal para la siega, y además se abarcaba mayor cantidad de mies en cada "puñado", que con varios se hacía una gavilla, que se dejaban por el campo, para amontonarlas varias en fajos después, atados con fencijos de esparto, apilándose en las fajinas hasta su transporte a la era. El rastrojo se repasaba en busca de espigas con los raspallos.

Otra herramienta utilizada era la dalla, que facilitaba el corte sin inclinar el cuerpo, extendiendo más el corte. Previamente, antes de comenzar la jornada el dallador "picaba la dalla" sobre la inclusa o pequeño yunque y periódicamente repasaba el corte con una piedra de afilar.

Más adelante (Años 50) la aparición de la máquina "segadora" y "engavilladora" de tracción animal supuso un gran avance tecnológico, pues además de cortar la mies la disponía en gavillas con precisión.



Engavilladora

Los fajos o haces que se recogían en cada campo segado se iban amontonando en una esquina formando una fajina, que se formaba disponiendo los fajos en filas uno frente a otro, con las espigas en el centro y dejando los tallos hacia el exterior y así se iban amontonando verticalmente. Los últimos haces se disponían formando una especie de tejado dejando siempre las espigas cubiertas, para asegurar que la inesperada tormenta de verano no estropeará el grano.

En el campo quedaba la mies, esperando volver con el carro a recogerla para llevarla a la era para trillar.

En la segunda mitad del siglo XX la cosechadora fue sustituyendo a las segadoras, trillos, aventadoras, trilladoras, eras... al realizar el trabajo en el propio campo de forma integrada.



Cosechadora

Realizan:

Colaboran:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

Patrimonio Cultural de Moyuela

TRABAJOS DEL CAMPO EN MOYUELA. AGRICULTURA

LA TRILLA

La trilla comprendía una serie de actividades coordinadas y sucesivas para lograr el ansiado grano: acarrear, preparar la era y el pajar, trillar la parva, aventar, recoger y guardar.

Acarrear

Tras la siega había que trasladar y transportar (acarrear) la mies desde el campo hasta las eras, “a cargas” en cada caballería o en el carro o galera, que ampliaban su capacidad con unos palos verticales en punta (los espedos) y también con las bolsas en su parte inferior.

La era y el pajar

La era, espacio de terreno llano y compacto a las afueras y en los altos del pueblo, previamente se iba preparando, para realizar la trilla: pasando el “rollo” de piedra tirado por una caballería, hasta dejar el piso liso, duro y consistente. También hubo eras con suelo empedrado que facilitaban la labor de limpieza y recogida.

En uno de sus extremos solía estar el pajar, una edificación muy simple de cuatro paredes de piedra, una puerta y el tejado todo ello de piedra, adobas, madera y cañizos.

Los fajos o haces, recogidos de los distintos campos segados, amontonados en una esquina de la era formando de nuevo una fagina, se iban cogiendo para trillar, siempre de un lado dejando su estructura particular, para que las tormentas no estropearan el grano en la era.

La parva

Así, descargados los fajos directamente en la era o desde la fagina de la era, se procedía a quitarles los fencijos y a extender la mies con las horcas.

Cada parva era de unos cien fajos o proporcional a la era y al número de caballerías, siendo la cantidad de mies que daba tiempo a trillar en un día.



Acarrear



Trilla en la era



Trillo de “pedreñas”



Trabajo en la era

La trilla

El producto de la siega (conjunto de tallos y espigas) se esparcía por la era y la trilla tenía por objeto sacar los granos de las espigas, es decir, el desgranado, además de cortar y suavizar la paja, para uso de la alimentación de los animales.

Para ello se pasaba un trillo arrastrado por los mulos que daban vueltas y vueltas alrededor de la era pisando la mies.

El trillo era una plataforma de tres tablas de madera con piedras de pedernal clavadas en su parte inferior que hacían el efecto de pequeños cuchillos que partían los tallos y entre tabla y tabla y a lo largo se colocaba una sierra o lámina metálica dentada.

Hubo dos tipos de trillos: los de arrastre y los de ruedas. Entre los primeros el más primitivo era el trillo de piedra, con su cara inferior llena de pequeñas piedras de pedernal o “pedreñas”, a veces reforzadas con tiras de chapa.

El trabajo de la trilla se hacía al ritmo uniforme del trote de las caballerías, en círculos sobre la era. Para aumentar la presión de las piedras o los discos el trillador u otro miembro de la familia, se montaba sobre el trillo.

Con el roce de los discos y piedras, la paja quedaba triturada en la superficie y el grano, por su mayor peso, se depositaba sobre el suelo de la era.



Trillando en la era



Trillando en la era



Herramientas para labores del campo

Realizan:



Colaboran:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

Patrimonio Cultural de Moyuela

TRABAJOS DEL CAMPO EN MOYUELA. AGRICULTURA

LA TRILLA

Cuando ya se consideraba bastante machacados los tallos de la paja triturada, mezclada con el grano se recogía en un montón en la era, con la "plegadera" (aparejo de madera tirado por la caballería) y con el barrastro se recogían la mies y la paja, barriendo con escobas de ontina los restos.

El aventado

Consistía en lanzar al aire el conjunto machacado y al caer se separaba el grano de la paja por acción del viento. Finalmente para que quedara limpio del todo se pasaba por la criba (o cernedor). El aventado se hacía en los días de aire (las eras estaban en lugares altos), lanzando hacia arriba con la orca montones de granza, el grano caía por su peso en el mismo sitio y la paja era arrastrada por el aire.

Cuando el grano era muy evidente y quedaba poca paja para aventar se empleaba la pala también de madera y plana.

Más adelante se incorporó la aventadora manual, compuesta interiormente por un ventilador y unas cribas cambiantes, lo que redujo el esfuerzo y la necesidad de esperar a días con viento.

El almacenaje para su posterior transporte se hacía en las talegas (más largos y estrechas) y en sacos, con capacidad entre 60 y 80 kilos.

Posteriormente las talegas y sacos se llevaban a la casa, en las caballerías o en carro, para guardar el grano en el granero en la parte superior del edificio bajo techo, reservando los mejores granos para la próxima cosecha y en su caso para el molino.

La paja se metía en el pajar que estaba en la misma era o en lugar cercano y de allí se iba sacando según necesidades de las caballerías.



Aventado manual



Aventado manual



Llenando las talegas



Aventadora

La trilladora

Un gran avance lo supuso la máquina de trillar, accionadas por la fuerza del motor de un tractor y anteriormente por una máquina de vapor.

En su interior, las espigas eran desgranadas por un cilindro dentado, quedando separados por un sistema de cribas, la paja y el grano

La cosechadora

A mediados del siglo XX se fue incorporando la cosechadora que fue sustituyendo a las segadoras, trillos, aventadoras, trilladoras, eras,.. por realizar el trabajo integrado en el propio campo, no permitiendo a las primeras competir en este tipo de faenas, permitiendo una productividad mayor en este tipo de faenas, suponiendo una mecanización y modernización del sector primario, paralelo al éxodo a las ciudades y reducción de la mano de obra en la agricultura.



Trilladora



Cosechadora y tractor

Realizan:



Colaboran:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales



Ilustración Horno antiguo



Horno de Torre las Arcas



Masa reposando



Amasando el pan



Con la tabla del horno

PROCESO DE FABRICACIÓN DEL PAN

Se parte de la harina: si procedía de la fábrica ya estaba lista, si era del molino se necesitaba separar la harina del salvado, a este proceso se le llamaba "Cernir".

Tras ello debían conseguir levadura: de un pan de masa de hacía tres o cuatro días de alguna vecina que hubiera masado recientemente.

Al día siguiente se empezaba masando en casa en la "artesa" (especie de cajón de madera) haciendo una masa con harina, agua, levadura y sal.

Se ponía la masa en una canasta tapada con mandiles, una manta y un "Masero" (trozo cuadrado como de sábana) y se llevaba al horno y se dejaba allí. Pasada una hora, se volvía al horno a "Sobar" echando la masa al Torno y dividiéndola en "Pastones" (trozos de masa de unos seis a ocho panes) y de nuevo a la canasta. Pasadas una o dos horas, crecida la masa en la canasta, se probaba para ver si estaba ya preparada para "delgazar" (dividir la masa en panes). Si ya estaba lista, ponían harina en el torno y echaban la masa encima empezando a delgazar y a poner los panes en un mandil y tapados con otro.

Se contaban los panes por treintenas y ya estaban preparados para cocer en la olla.

En cada masada se solía hacer pan para unos diez o quince días y el tipo de pan que se hacía era Pan de Cinta (típico de Aragón). No se hacían entonces Barras ni Chuscos.

A la vez que se masaba se solían cocer dos o tres guitarras (cañadas) para comer en el día y también algunos bollos rellenos de harina aceite y azúcar. Según el tiempo también podían hacerse bollos de sardinas, de pimientos o tortas de chichorras. Al hornero se le pagaba un pan por treintena cocida, este pan se echaba en la "Poya", que era un hueco con una pequeña puerta que había en el rincón.

Posteriormente el hornero empezó a fabricar el pan y ya no se tenía que masar para casa, el agricultor le llevaba la harina y el hornero devolvía pan, mediante una cartilla cuadrículada con los kilos de pan que te correspondían y cada vez que compraba un pan recortaban una cuadrícula.

Hoy en día tanto el pan como los bollos y dulces diversos se compran en la panadería, por lo que se ha perdido totalmente la tradición de los trabajos realizados en el horno.

Fuente: Jesús Aznar, El Gallico, 2009



Patrimonio Cultural de Moyuela

TRABAJOS DEL CAMPO EN MOYUELA. AGRICULTURA

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

Buena parte del trigo se guardaba para ir consumiéndolo bajo la forma de pan, llevándolo primero al molino para conseguir la harina y hacer con ella el pan de manera artesanal. En Moyuela hasta los años 60, este trabajo lo conocían y realizaban casi todas las mujeres del pueblo, para poder disponer de pan en casa.

EL HORNO

Su mobiliario comprendía:

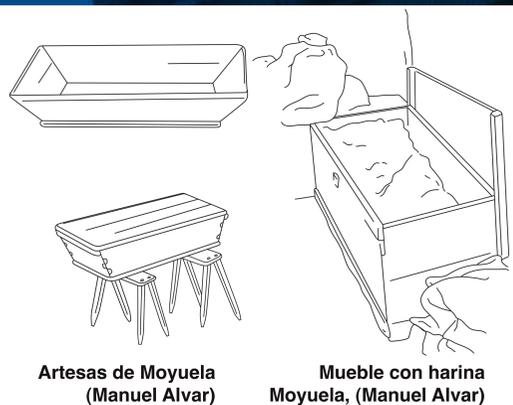
- Torno: Mesa de madera ancha y sujeta al suelo o a la pared.
- Olla: Superficie plana de piedra o ladrillo junto al fuego, donde se pone a cocer el pan.
- Porterías: Puerta de hierro, para acceder a la olla y otra del fuego, para meter la leña y sacar la ceniza.
- Pala: Vara larga de unos 3-4 metros de largo con una tabla fina en un extremo, para meter la masa en la olla y sacar el pan cuando esta cocido.

El hornero se dedicaba al mantenimiento del horno y su fuego. Compraba la leña y cobraba en especie.

HORNOS, HORNEROS Y PANADEROS EN MOYUELA

En los años 50 había dos hornos en Moyuela:

- El Alto, situado en calle Ferial, esquina con Barranco, regentado por Coronado Jimeno y Dolores Royo, después sus hijos Ricardo y Valera, con despacho de venta en callizo Moneva.
- El Bajo, situado junto a la fuente, debajo del Café, en el que trabajaban como horneros la tía María Estella y su marido, su hija Ángela, Antonio Pina y Joaquina Gracia. Le sustituyeron José Soriano y Lupe Gracia, luego Juan José Soriano y Mercedes, junto a Manuel Sánchez y Valera, hasta su cierre, a principios de los 90. Posteriormente regentaron horno y panadería Pedro Gracia y Carmela Aznar, en la calle Virgen del Carmen y el último el horno el Gallico en calle Costeras.



Artesas de Moyuela (Manuel Alvar)

Mueble con harina Moyuela, (Manuel Alvar)



Cajones de pan



Chusco



Guitarra o Cañada



Pan de cinta

Realizan:



Colaboran:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales



Flor Crocus Sativus o flor del azafrán

Patrimonio Cultural de Moyuela

TRABAJOS DEL CAMPO EN MOYUELA. AGRICULTURA AZAFRÁN ORO ROJO

Existen referencias del azafrán en el antiguo Egipto, en la literatura griega y romana. Su cultivo parece haberse extendido del Oriente al Occidente.

En Aragón, en la Edad Moderna, estaba más extendido al nordeste de la Comunidad de Daroca, en la Sesma de la Honor de Huesa y en la de Trassierra (Blesa, Muniesa, Maicas, Huesa, Cortes, Moyuela, Monforte, Azuara, Plenas, El Villar, Herrera). También en el Campo de Monreal, en el valle medio del Jiloca, y en las tierras aledañas (Monreal, Torrijo, Calamocha, Cuencabuena). El tercer núcleo, lo formaban Lechón, Langa, Cucalón y Lagueruela.

El primer documento escrito en que conocemos la existencia y utilización del azafrán en Moyuela data de la Visita Pastoral de 1567, momento en el que la Iglesia recibía aportaciones en azafrán.

Labores previas

Se prepara al terreno con la arada profunda (entre 35-40 cm), para retener humedad y preservarlo de la erosión. Se solía realizar en marzo o abril, y también en mayo o junio.

Plantación

La reproducción se hace por bulbos o “cebollas”, plantados en surcos (surcar) manualmente, en el fondo o lateral del mismo. Esta apertura se realizaba con azadas, posteriormente con arado tirado por animal, y finalmente por medios mecánicos. En Moyuela se depositaban de dos en dos, a unos 15 centímetros de profundidad, en líneas separadas aproximadamente 40 cm entre sí cada pareja, se plantaba en septiembre.



Pistilos de azafrán

Labores posteriores

Realizada la plantación, un mes después era conveniente una cava de 10-12 cm de profundidad si se observan hierbas y poco más tarde una bina superficial para quebrar la costra que se produce, así como mullir y airear el suelo.

Después de la floración resulta oportuna una nueva cava superficial con la misma finalidad.

En marzo/ abril, se siega el espartillo (cerra), que se aprovecha como forraje para los animales.

En mayo/junio se distribuye y entierra el abono que se aporta al suelo mediante binas.

A finales de septiembre es conveniente descortezar (entrecavado y rastrillado) la tierra con un rastrillo o azadilla, para favorecer la salida de la flor, sobre todo en época de sequía.

En Moyuela, para mayo, transcurridos tres años, se “saca” la cebolla, suponiendo una operación inversa al plantado, recogiendo manualmente los cerpellones o grupos de cebollas, que son transportadas a casa, para proceder a esgallufar, que supone quitar a las cebollas la gallufa o pequeños mantos de fina piel que llevan adherida tierra.

Abonado y cuidados

El azafrán requiere de continuos cuidados y labores, como incorporar estiércol unos meses de antelación a la plantación, si bien el azafrán tiene reducidas necesidades de abonado.

La enfermedad más común del azafrán y la más nociva es el “Mal vinoso”.

Hay que mencionar el ratón de campo, uno de los peores enemigos de este vegetal. El método tradicional, en Moyuela, fue el zahumado o dar humo al ratón, con el pedreño.



Bulbos o “cebollas”



Bulbos con flor



Plantando “cebollas”



Zahumado

Realizan:



Colaboran:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

Patrimonio Cultural de Moyuela

TRABAJOS DEL CAMPO EN MOYUELA. AGRICULTURA AZAFRÁN ORO ROJO

Recolección

Recolección

La parte recolectable del azafrán es la flor, en la que se alojan los tres estigmas, que una vez separados y tostados constituyen lo que se denomina azafrán.

La floración se inicia a finales de la primera quincena de octubre, prolongándose durante veinticinco días aproximadamente.

La recogida es indispensable efectuarla todos los días, manualmente, durante varias horas diarias, comenzando al amanecer hasta la salida del sol, pues cuando éste sale las flores comienzan a marchitarse, con detrimento de la calidad del azafrán y dificultando aún más la labor, cogiéndola "capullada", sin abrir.

De cada bulbo o cebolla plantada salen dos o tres grillos o tallos, y de cada uno de éstos salen dos o tres flores, así que se obtienen de cuatro a nueve flores por bulbo.

Desbrizado

Una vez recolectada la flor del azafrán debe realizarse la operación del "desbrizado o desbrizne" (Aragón), "esbrinado o esbrine" (Moyuela), que consiste en separar los tres estigmas de la flor y del estilo que les sirve de soporte, de forma manual, artesanal y delicada.

Normalmente se depositaba la flor, amontonada, en el centro de una mesa, en torno a la cual se sientan las personas encargadas de llevar a cabo la operación. Se toma la flor con una mano, generalmente con los dedos pulgar e índice, y con la uña del dedo pulgar y el índice de la mano opuesta se cortan los estigmas (brines) de forma rápida y certera, echándolos en un montón o en un plato. El resto de la flor, denominada floraza, se tira.



Desbrizado o "esbrinado"



Desbrizado o "esbrinado"

Secado, tostado

El secado o tostado es la operación final, simultánea a las de la recolección y esbrinado. Se depositan los estigmas sobre un cedazo harinero (30 cm de diámetro y 10-15 de altura), en capas de 2 a 3 cm, con una distribución uniforme. Cuando la capa inferior de estigmas se halla tostada, sin remover ni agitarlos se vuelcan sobre otro cedazo de manera que la capa inferior del primer cedazo, ya tostado, pase a ocupar la parte superior del segundo cedazo, manteniendo el fuego la misma intensidad hasta que la totalidad esta secado o tostado.

En Moyuela, el cedazo se colocaba sobre un cuenco que contenía brasas mortecinas, con cenizas, manteniendo una temperatura no superior a los 35° C, durando a veces casi dos horas el tostado. Provisionalmente se guardaba en una terriza, entre papeles de periódicos.

A continuación se tendía en una sábana blanca para que acabe el secado.

Conservación

Han sido múltiples y variados los materiales y recipientes utilizados para la conservación doméstica del azafrán: en talegos o saquitos de lana, guardándolos en cajas de madera o metal resistentes al óxido; en frascos de vidrio opaco o en recipientes de barro; o envueltos en tela negra y en arcones de madera; todo ello para guardarlo de la humedad y de la luz.

En Moyuela, normalmente se envolvía en un paño y se guardaba en el arca o en el baúl, bien tapado, en un lugar templado y seco y al abrigo de la luz hasta que se vendía, advirtiendo que con el paso del tiempo pierde peso, calidad y aroma.

Gastronomía

En España el principal uso del azafrán es el gastronómico, en pequeñas cantidades, sirve como condimento y da color a los guisos, maceraciones (pinchos morunos), arroces...

Fuentes:

Abadía Tirado, José.

Azafrán, oro rojo. Esplendor y caída en Moyuela

Cuadernos Pedro Apaolaza, número 13. Asociación Cultural Arbir Malena, 2003

Fotografías propias e internet y autores y bibliografía citada en la obra.



Azafrán tostado en el cedazo



Azafrán para gastronomía

Realizan:



Colaboran:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales



Esquilando con máquina



Juan José Crespo

Mariano Martínez

Inocencio Alcalá

Nicolas Bailo

Patrimonio Cultural de Moyuela

TRABAJOS DEL CAMPO EN MOYUELA. GANADERÍA LANAR

LOS PASTORES

Esquileo

Al final de la primavera (mayo-junio) se esquilaban las ovejas, mediante cuadrillas de esquiladores ("tajos"), ayudados por parientes, amigos o peones. La herramienta clásica era la tijera manual (de anillo o de muelle), hasta la llegada de máquinas eléctricas.

Los ganados de Moyuela (entre 25 y 30, oscilaban de 100 a 200 ovejas), se esquilaban en el "Rancho", en el corral de Juan José Lázaro y en el corral de Isidoro en Peñalba.

Eran esquiladores en Moyuela Genaro, Nicolás, José, Benito, Lucas, la familia de los Bordonada.

Después de la guerra civil venían desde Guadalajara y también de Plasencia, y últimamente desde Polonia.

La lana se recogía en ovillos y se echaba en sacas colgadas con ganchos de los maderos del cubierto, tras apretarlas bien se cosían y se preparaban para su venta y traslado a Zaragoza. A veces se guardaba en los trujales de un año para otro, según el precio de venta.

También se guardaba para uso doméstico: se lavaba, se cardaba e hilaba, para hacer jerséis, chaquetas, pedugos y calcetines, medias, mantas, sacos, etc.

La jornada del pastor era muy larga, desde la madrugada hasta la noche, sin días de fiesta, durmiendo muchos días en la paridera, pendiente siempre del ganado.

Los jornales antes de la guerra estaban en torno a 6 anegas (12 kg. por anega) de trigo y 12 duros al mes. En los años 50: 1 caíz de trigo, 30 duros y media arroba de lana al mes y poder llevar 6 ovejas propias, sus corderos y una cabra.

En los años 60: 1 caíz de trigo, 1.000 pesetas, llevar 12 ovejas propias y tierra para dos caíces de azafrán.

Desde los años 80 los pastores trabajan por cuenta propia, con su rebaño.

Relación de pastores en Moyuela

Agrupando por décadas, desde la mitad del siglo XX, aparecen los siguientes:

a) Félix Alcalá Aznar, Inocencio Alcalá Aznar, Cirilo Bailo Sánchez, Prudencio Bello Aznar, Gregorio Crespo Pina, Ángel Cubero Crespo, José Luño Cubero, Domingo Luño Cubero, Carmelo Pina Pérez, Antonio Pina Tirado, Pascual Sánchez Bernal.

b) José Alcalá Pina, Manuel Alcalá Pina, Gerardo Aznar Bernal, Ángel Aznar Dueso, Miguel Bailo Galve, Nicolás Bailo Galve, José Bello Bordonada, Lorenzo Crespo Bello, Francisco Crespo Gracia, Juan José Crespo Gracia, Miguel Gimeno Royo, Ángel Lázaro Bello, Manuel Lázaro Bello, Ignacio Martínez Bonafonte, Anselmo Pina Martín, Domingo Pina Pérez, Juan José Pina Pérez, Ángel Sánchez Cubero, Jesús Gracia.

c) Félix Alcalá Dueso, Daniel Luño Martínez, Salvador Millán Navarro, Lorenzo Royo Ordovas, José Sánchez Marco, Primitivo Sánchez Crespo, César Sánchez Crespo, Antonio Sánchez Crespo, Manuel Tirado Lou.

d) José Luis Bello Gracia, Ángel Crespo Martínez, Juan José Crespo Martínez, José Luis Sánchez Gracia, Primitivo Sánchez Gracia, Ángel Tirado Burriel.

En 1991, (según la Cámara Agraria Local) había 13 ganaderos: Félix Alcalá Dueso, Gerardo Aznar Bernal, Pilar Aznar Dueso, Miguel Bailo Galve, Nicolás Bailo Galve, José Luis Bello Gracia, Ángel Crespo Martínez, Miguel Gimeno Royo, Salvador Millán Navarro, Anselmo Pina Martín, Gregorio Sánchez Crespo, Primitivo Sánchez Crespo y Manuel Tirado Lou. Declaran un total de 3.876 de ovejas.

En 1995 ejercían 10 ganaderos: Félix Alcalá Dueso, Miguel Bailo Galve, José Bello, Juan José Crespo Martínez, Salvador Millán, Anselmo Pina Martín, Lorenzo Royo, José Sánchez, Primitivo Sánchez Crespo, Manuel Tirado Lou.

En 2020, en Moyuela quedan 3 ganaderos: Primitivo Sánchez y su hermano José Luis (400), los hermanos Crespo, Ángel y Juan José (400) y Ángel Tirado (50). Total 850 ovejas.

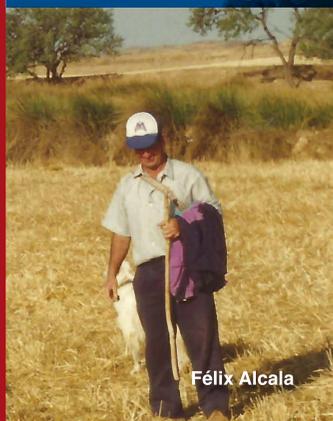
Fuentes:

Joaquín Abadía, Ángel y Juan José Crespo Martínez,

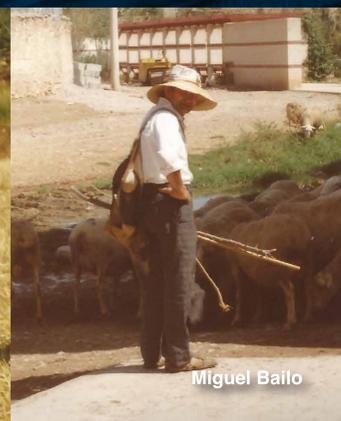
El Gallico, 1991, 1995, 2018 y 2020

GEA Voz ganadería, 2000

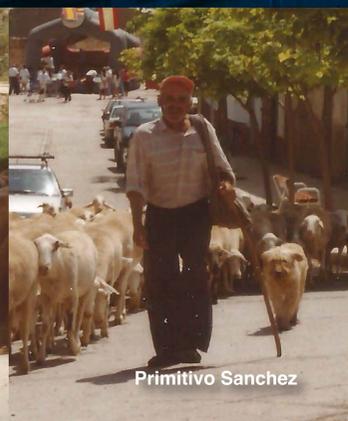
Archivos de Casa de Ganaderos y Municipal de Moyuela



Félix Alcalá



Miguel Bailo



Primitivo Sanchez



Lorenzo Crespo



Ángel y Juan José Crespo



José Luis Sanchez

Realizan:



Colaboran:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

Patrimonio Cultural de Moyuela

TRABAJOS DEL CAMPO EN MOYUELA. GANADERÍA LANAR

LOS PASTORES

La ganadería constituía ya en la Edad Moderna el otro gran pilar de la economía aragonesa, basada fundamentalmente en la agricultura. Era el ganado lanar por su número, el que mayor importancia tenía en el conjunto de la actividad ganadera. Los ganaderos aragoneses se agruparon ya desde la Edad Media en organizaciones de carácter local como la Mesta de Albarracín, el Ligallo de Calatayud, la Cofradía de los Pastores de Letux o la Casa de Ganaderos de Zaragoza, originándose conflictos por los pastos.

Por los montes de Moyuela era frecuente encontrar antaño abundantes rebaños de ovejas y algunas cabras guiadas por el pastor y sus perros.

En la actualidad sólo las parideras y corrales como mudos testigos de lo que fue, muchas de ellas en ruinas, jalonan la orografía y el paisaje moyuelino.

Hoy la ganadería lanar de Moyuela, como en tantos pueblos, está en peligro de extinción. En épocas pasadas se habla de hasta 12.000 cabezas de ganado, hoy de 850.

Debemos reflexionar sobre la importancia de mantener y proteger la ganadería extensiva de ovino en Moyuela y en Aragón, como forma de mantener esta actividad económica, cuidar los montes y garantizar un modelo productivo sostenible.

Los protagonistas: los pastores

El labrador con hacienda poseía un rebaño y para ello tenía a su cargo un pastor, que solía llevar entre 100 y 200 ovejas, residía en la casa del amo, recibiendo alimento, vestido y jornal. A veces también se ayudaba de un mozalbete, llamado cordedero. Los pequeños labradores que tenía alguna cabra la llevaban con el pastor de ovejas, con el fin de que le proporcionara leche para su consumo familiar.

La principal ayuda del pastor eran su perro, al que le enseñaba a manejar y conducir el ganado y también el palo, como dice el refrán "un pastor sin vara no vale nada" y el típico morral.

La otra ayuda venía del burro para su traslado y del corral y las parideras para refugio propio y del ganado.



Rebaño de ovejas y cabras



Ganado lanar en la Malena

Ciclo anual pastoril

El periodo de gestación en las ovejas dura 5 meses. Tradicionalmente cada oveja criaba un cordero al año y los partos tenían lugar en diciembre y enero. Mucho nacían en el monte y eran transportados por el pastor a la paridera.

Los "mardanos" o machos, buscan por el olfato a las hembras en celo para su cubrición.

Hasta el medio año son corderos/as, después borrego/as, primalas al 2º año, tercencas al 3º o endoscas y ovejas al cuarto año.

Las corderas se escodaban (cortar la cola) para facilitar la cubrición.

MES	NOV.	DIC.	ENE.	FEB.	MAR.ABR.MAY.JUN.	JUL.	AGO.OCT.
ACTIVIDAD					ESCODAR ESQUILAR/MARCAR		VENTA DE CORDEROS
CICLO REPRODUCTOR	GESTACIÓN		PARICIÓN	LACTANCIA	LACTANCIA DESTETE	CUBRICIÓN	GESTACIÓN

Marcas

Se marcaban las ovejas con pez líquida y una mera caliente cada año en junio y se borraban al esquilarse al año siguiente. La marca se ponía en el lomo o en el costado para conocer el propietario, normalmente coincidían con sus iniciales, u otras como cruces, aspas, o líneas paralelas.

Ganaderos y Pastores de Moyuela (1958 – 1979)

En 1958, según la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos de Moyuela, reunidos para acordar el aprovechamiento de pastos y rastrojos, figuran los siguientes ganaderos (firman por este orden 23): Valero Viladegut, Crisanto Bernal, Ángel Tirado, Hipólito Aznar, Carmelo Pina, Cirilo Bailo, Vicente Baquero, Jesús Baquero, German Bernal, Ramiro Burriel, Cesar Burriel, Pantaleón Pina?, Santiago Aznar, Enrique Bartolo, Antonio Aznar, Gerardo Aznar, Félix Pina, ilegible, Pedro Pina, Teodoro Navarro, Miguel Millán, José Sanjuan, Ángel Cubero.

En 1959 aparecen además de los anteriores, Pascual Baquero, Domingo Luño, Antonio Pina Tirado, Félix Alcalá, Juan José Gadea, Manuel Pina, ilegible, Carmelo Berne, Vicente Lapuerta, Francisco Pina, Miguel Royo, José Mª Cubero, Pantaleón Artal, Julio Sánchez.

En 1979, según la Cámara Agraria Local de Moyuela había 18 ganaderos de ovino: Félix Alcalá Dueso, Manuel Alcalá Pina, Gerardo Aznar Bernal, Miguel Bailo Galve, Nicolás Bailo Galve, José Bello Bordonada, José Luis Bello Gracia, César Burriel Romeo, Lorenzo Crespo Bello, Juan José Crespo Gracia, Gregorio Crespo Pina, Manuel Gimeno Bernal, Miguel Gimeno Royo, Carmen Lázaro Galve, Domingo Luño Cubero, Anselmo Pina Martín, Cesar Sánchez Crespo y Manuel Tirado Lou. Declaran un total de 3.605 de ovejas.



Asistiendo al parto



Pastor con su rebaño



Marcas en las ovejas

Realizan:



Colaboran:





Cuevas en Santa Bárbara

Cuevas en Malta



Fachada de casa cueva



Fachada y chimenea de casa cueva



Habitación

Habitación

Comedor

Patrimonio Cultural de Moyuela

MOYUELA NACE Y SE CONSTRUYE DESDE LA TIERRA

CASAS CUEVA

El conjunto de casas y bodegas cueva de Moyuela, en materia etnográfica, constituye uno de sus encantos más desconocidos y de toda la Comarca de Campo de Belchite.

En su entorno, aprovechando las laderas que rodean el núcleo urbano, en los cabezos y barrios de Chicul, Peñalba, Santa Bárbara, Costeras, Enroya, Carramoneva, Toril, Malta, Castillo San Jorge y Valtierra, existen numerosas cuevas excavadas en los "terreros", que complementan el paisaje constructivo y el caserío de Moyuela.

Ángela Ena distinguía en 1970 tres tipos de casas o viviendas:

- A) Planta rectangular, tejado con una o dos vertientes, de tres plantas, a veces con corral.
- B) Casa cueva excavada en el terrero, con ventanas en la/s habitación/es dirigidas al exterior.
- C) Casa cuyo interior es cueva y el exterior de construcción. Puede tener dos pisos o niveles.

Los tipos B y C son los que nos encontramos en el barrio de Malta y Castillo y similares en Chicul, Costeras, Toril, Valtierra. Además están las cuevas bodegas de vino, los caños, almacenes, guarda de ganado...).

Los Barrios de Malta, Chicul, Costeras, Toril, así como los terrenos del cabezo del Castillo de San Jorge están llenos de cuevas vivienda, hasta llegar a las singulares Valtierra.

Tal cantidad de cuevas sólo puede explicarse por la conjunción de factores geológicos y humanos:

Algunas de ellas siempre han sido y siguen siendo viviendas, otras están abandonadas, como las de Valtierra y tantas otras, o se emplean almacenes de trastos viejos o de leña, y otras han sido desde siempre bodegas, hechas ya para ese fin.

Cuando el terreno es el adecuado, se puede lograr una seguridad y confortabilidad grande, al regular la temperatura, pues en invierno apenas se echa en falta algo de calor, que lo suele proporcionar el "fuego" u hogar, o alguna estufa; en verano la refrigeración es consustancial.

La habitación o habitaciones exteriores suelen tener ventanas que permiten la iluminación y la ventilación. Las interiores se ventilan a través de los huecos de acceso, casi nunca cerrados con puerta de madera, sino con unos toldos o cortinas y por unos pequeños vanos excavados en la parte alta de lo que es el muro – tabique. Al igual que las cuevas bodegas, sus grandes chimeneas sirven además de para sacar el humo, para favorecer la renovación del aire.

Otras sólo tienen excavada una parte y en el exterior un añadido de obra, construido con adobas o piedra y tejado a una vertiente, agranda el espacio. Tienen incluso en esta parte externa un pequeño recinto cerrado a modo de corralito engalanado con flores y macetas.

Las cuevas, después de excavadas, solían blanquearse e incluso lavarse con yeso para darle uniformidad a la superficie. El suelo solía hacerse de barro apisonado o con yeso. También al exterior se solían blanquear, lo que les confiere un aspecto muy típico.

Las chimeneas

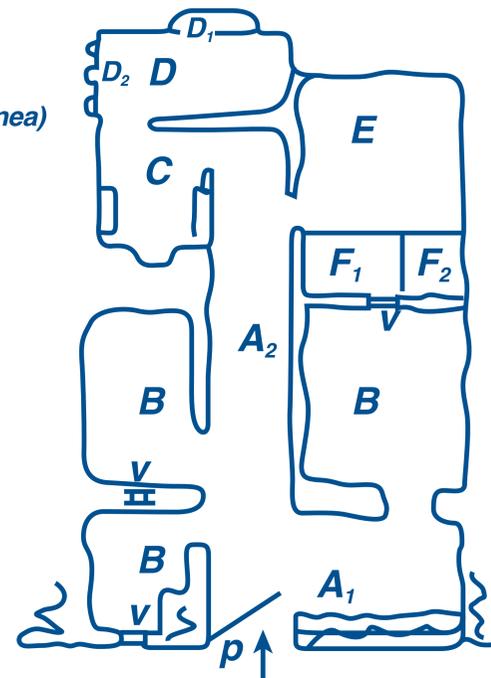
Son otro de los elementos constructivos más significativos de estas construcciones populares, aún más singulares en las viviendas cueva, dando un paisaje singular al entorno de Moyuela. Las hay de planta cuadrada, cilíndricas, troncocónicas. Unas acaban en el orificio sin ningún tipo de protección, otras terminan en la tradicional "monja", para evitar la lluvia.

La técnica constructiva en la mayor parte de los casos es a base de lajas de piedra caliza cogidas con barro o incluso puestas sin mortero ni barro. Se utiliza con frecuencia la aproximación de hiladas para conseguir una mayor base y un menor orificio en la parte superior, que evite la entrada de lluvia. También hay enlucidas con yeso o mortero de arena y cal y en algunos casos blanqueadas.



CROQUIS DE CASA CUEVA MUSEO

- A) Patio y Pasillo
- B) Habitaciones
- C) Cocina (hogar, bancos y chimenea)
- D) Cuadra (pajera y pesebres)
- E) Granero
- F) Silos
- P) Puerta acceso vivienda
- V) Ventanas exterior e interior



Detalle de chimenea

Realizan:



Colaboran:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

Patrimonio Cultural de Moyuela

MOYUELA NACE Y SE CONSTRUYE DESDE LA TIERRA

BODEGAS CUEVA

El barrio Chicul, Peñalba, Santa Bárbara (Obradores y Enroya), Carramoneva, el cabezo del Toril, zona enfrente del cementerio, el barrio de Malta, San Jorge, el Castillo y Valtierra albergan cada uno cientos de estas cuevas.

Casi todos los alrededores de Moyuela están salpicados de cuevas que, en el mayor de los casos, están - o estuvieron - dedicadas a bodegas. Son el claro reflejo de una de las actividades económicas más importantes del pueblo hasta finales de los setenta. Teniendo en cuenta su número, una mayor densidad de población en el siglo pasado y el papel del viñedo en la vida agrícola tradicional, hoy prácticamente desaparecido, debido al fuerte despoblamiento sufrido en el último tercio del siglo XX y al cambio de formas y cultivos en la agricultura actual.

Las cuevas bodegas, como las cuevas viviendas, buscan el conseguir unas condiciones de humedad y temperatura estables para que el vino guardado en ellas conserve todas sus cualidades y vaya envejeciendo como sabe hacerlo el exquisito vino de esta tierra. Techos ligeramente abovedados y a veces con varios caños, en los que situar las cubas y toneles. Tienen también el trujal para pisar las uvas y algunas aún conservan aquellas viejas prensas de pared, con huso y tornillo de madera.

En muchas ocasiones, en la parte superior de la loma o cabezo aparecen chimeneas de piedra de formas diversas y singulares, distinguiendo al menos tres tipos distintos:

- a) chimenea respiradero: favorece la ventilación de la bodega, garantizando la corriente de aire que ventilase el "tufo" producido con la fermentación del mosto,
- b) para poder hacer fuego en el interior y por lo tanto favorecer la evacuación del humo,
- c) para echar las uvas que caían directamente al trujal, en las bodegas de difícil acceso de los carros y remolques por la puerta de entrada, desde un nivel superior de fácil acceso.

Las bodegas más antiguas conservan en el vano de entrada un falso arco de piedra y toscas puertas de madera cerradas con las tradicionales "pistilleras".

En la actualidad, muchas de las bodegas son utilizadas como lugar de ocio y reunión de amigos, sabiendo conservar los elementos originarios integrando los nuevos medios y materiales, consiguiendo mantenerlas como parte del patrimonio etnográfico de Moyuela.



Barrio Chicul

Bodegas Cueva de vino

Bodegas Cueva en San Jorge

Bodegas Cueva de vino

Bodegas Cueva de vino

Cuevas de Valtierra

Siguiendo las cuevas debajo del Castillo de San Jorge, llegamos al entorno de Valtierra, sobre el río, que conserva deterioradas un importante número de cuevas, en tres niveles, dedicadas inicialmente a vivienda, otras reconvertidas en bodegas, e incluso algunas comenzadas en su inicio y abandonadas sin completar.

En las casas vemos las habitaciones intercomunicadas con ventanas interiores para mejorar la ventilación, con alacenas a modo de armarios, con un gran hogar y su chimenea. Por su ventana se contempla toda la huerta de la "Perera" y la "Olmeda", donde confluyen los ríos Seco y Santa María, formando el río Moyuela. También se ve Santa María, San Clemente, la carrera y el puente.

Destacan también algunas bodegas con sus trujales o lagares, como tinas cilíndricas, incorporando el cemento, donde se vaciaba la uva y se elaboraba el vino.

Coincidiendo en la excelente panorámica que se disfruta desde varios puntos de Valtierra, qué mejor sugerencia que promover la construcción de un Mirador de Valtierra.

Proyecto de musealización de las cuevas viviendas y bodegas de vino

El conjunto de Cuevas de Moyuela constituye una ruta de interés etnográfico en la localidad, de la mano del Proyecto de musealización de las cuevas vivienda, bodega de vino y labores del campo (agricultura y ganadería), al formar parte del patrimonio cultural popular, de gran importancia y singularidad, destacando la utilización humana sostenible del suelo.

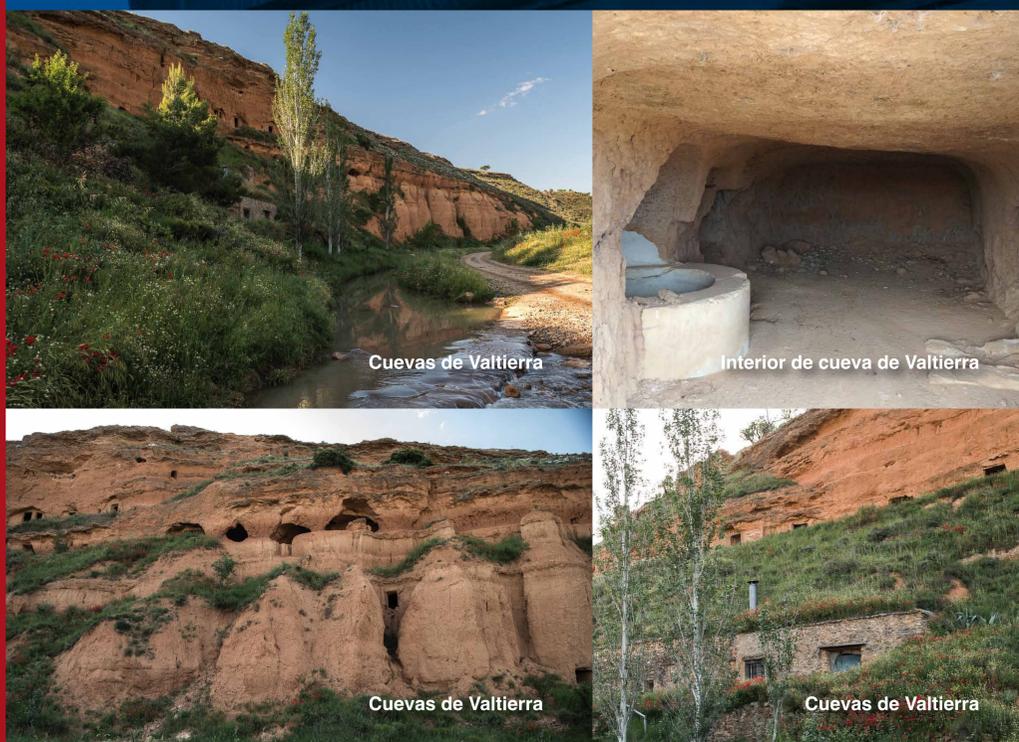
El punto de partida son las numerosas cuevas que en Moyuela todavía existen (llegaron a datarse en torno a 1.000), que se han utilizado como viviendas, bodegas y para labores auxiliares (almacenes, corrales, refugios de ganados, etc), que significan un importante elemento diferenciador del patrimonio cultural del pueblo, cuyo máximo exponente actual es el Barrio de Malta y el Castillo, con un gran número de viviendas en la actualidad que conservan la parte de cueva vivienda y que presenta en su conjunto un urbanismo diferenciador a los pies del castillo ermita de San Jorge, que se extendía hasta el conjunto de cuevas de Valtierra, por encima del río Moyuela.

Textos

Ángela Ena (1990), Joaquín Bielsa (1989), Miguel Gargallo (1992), Manuel Lou (1991).

Fotografías y croquis:

José Abadía, Oscar Berlanga, Juan José Crespo, Ángela Ena, Miguel Gargallo, Maribel Millán, Andrés Palacios.



Cuevas de Valtierra

Interior de cueva de Valtierra

Cuevas de Valtierra

Cuevas de Valtierra

Realizan:



Colaboran:

