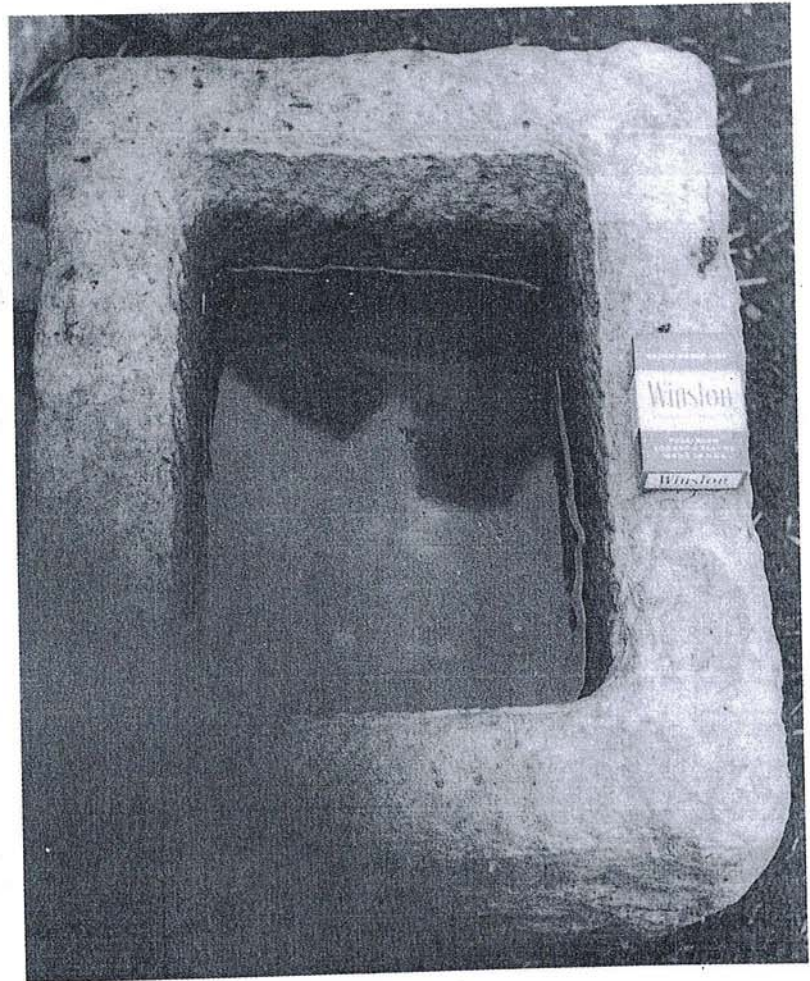
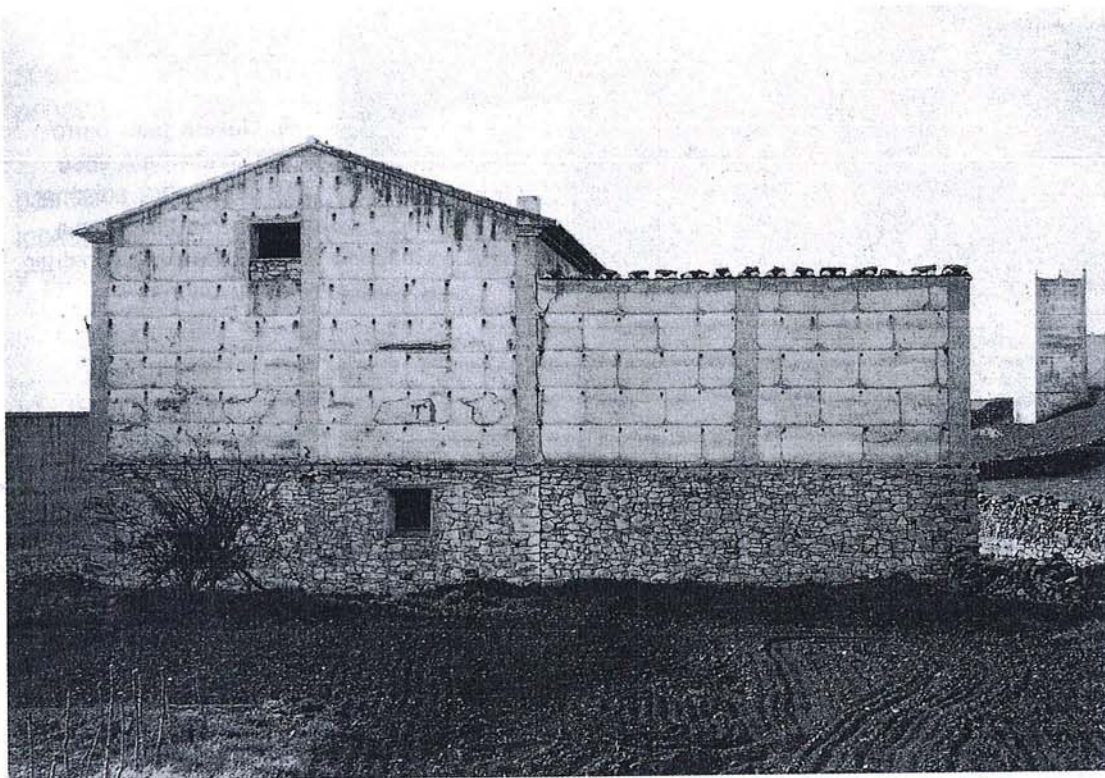




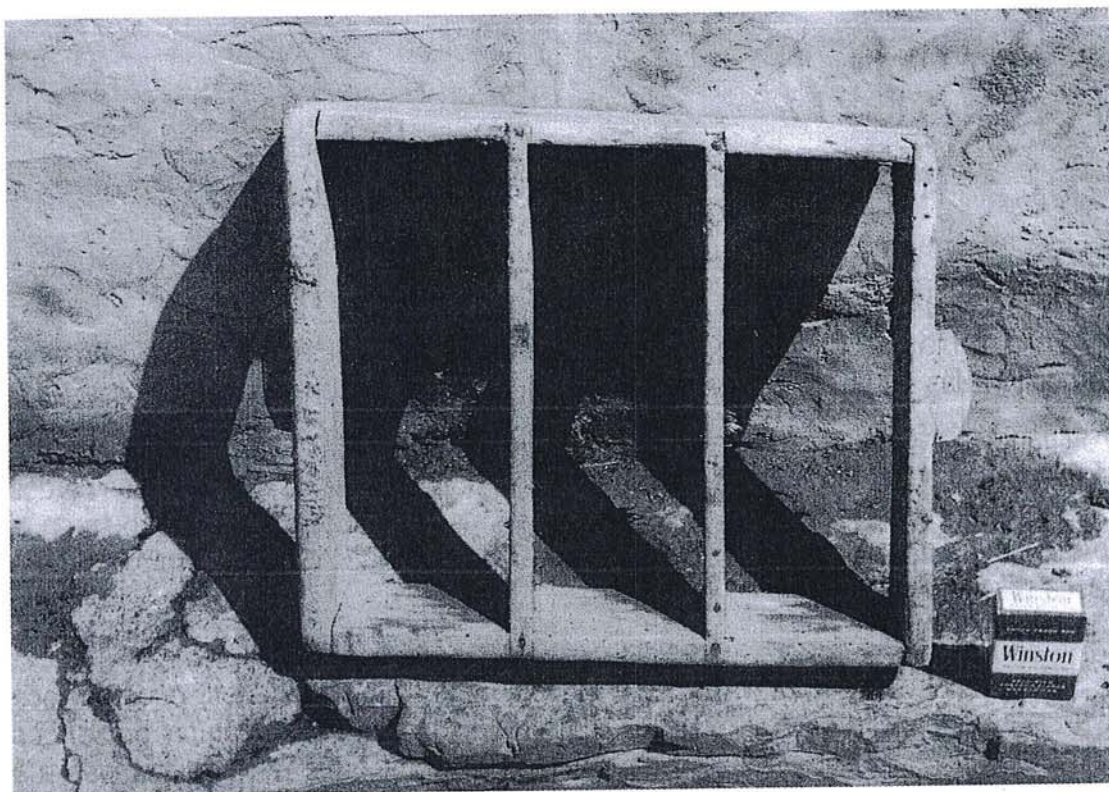
51. Corral.



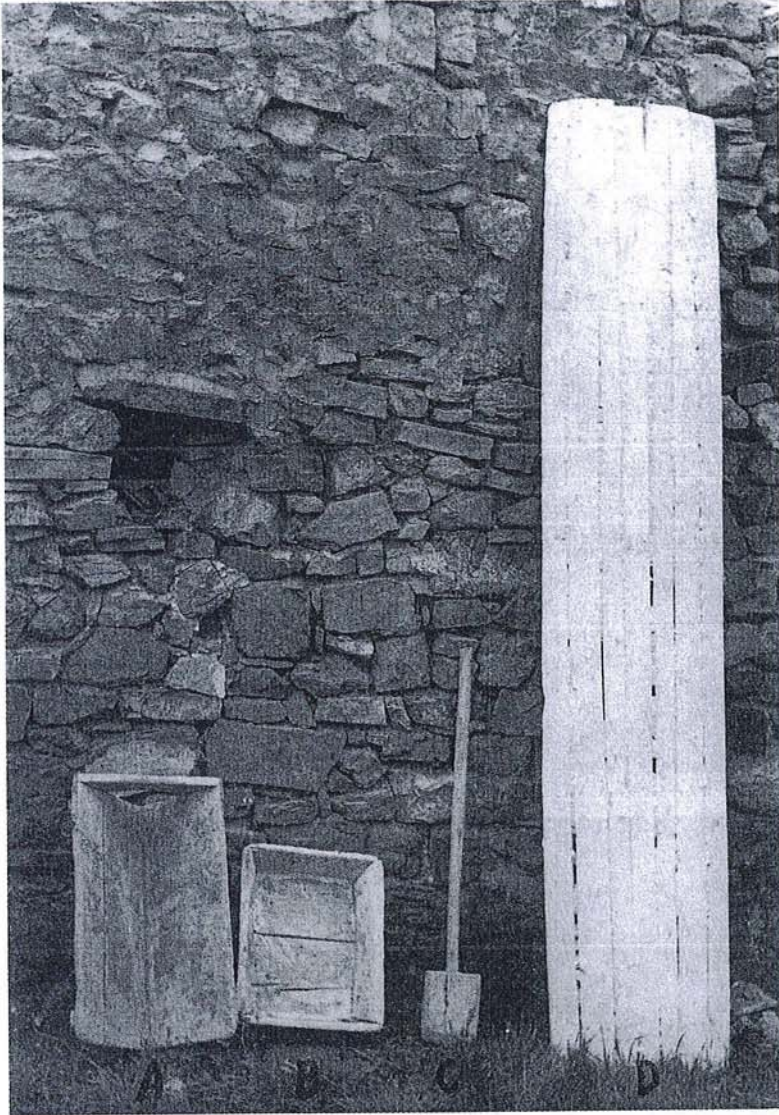
52. Bebedero de piedra para pollos.



53. Muro de mampostería y tapia.



54. Molde para fabricar adobes.



55. Útiles de albañil.

- A. Gaveta para barro
- B. Gaveta para yeso.
- C. Mazo para apisonar la mezcla de la tapia.
- D. Molde para construir los revoltones

para jorear (orear) los jamones y embutidos de fabricación casera.

En la planta baja de la vivienda o adosada a ella se encuentra la cuadra, que sirve de cobijo a las caballerías. Tiene una pajera y varios pesebres.

Junto a la cuadra está el corral (f.51). En el corral se tienen los aperos de labranza más pesados, el carro y un buen número de animales domésticos; los cerdos se mantienen encerrados en pequeños establos denominados cortes. También en el corral, suele haber un pequeño estercolero y una bardera (f.51A) con ramas de carrasca para alimentar el fuego del hogar. El corral tiene acceso directo a la vivienda, a la cuadra y a la calle.

Los cimientos de estas viviendas no suelen estar muy profundos, pues, la roca viva está a flor de tierra. La unión de los sillares se lleva a efecto con cal grasa. Los muros exteriores pueden alcanzar una anchura de 35 a 50 cms. y son de mampostería hasta el techo de la primera planta; se emplea para su construcción piedra del Molar. El resto del muro exterior es de tapia (f.53).

El tejado, con frecuencia a dos vertientes, está formado por vigas de madera que sostienen unos cañizos; sobre éstos se echa paja y se colocan encima las tejas pegadas con barro.

Los techos interiores se sustentan con vigas de madera. Entre viga y viga se pueden contemplar los revoltones. Los tabiques de la planta baja se construían con losas, que se pegaban y revocaban con yeso. Los de los pisos, con adobes de barro y paja mezclados (f.54).

VI. INDUMENTO

Las prendas de vestir del hombre eran: camisa de manga larga, calzones interiores, pantalón largo y chaqueta de pana, calcetines de algodón y de lana (f.44A), gorra negra (boina) y capa. Los días de trabajo calzaba abarcas de caucho (f.44B) y los



56. Vestimenta de hace diez lustros.

de fiesta alpargatas de cáñamo o esparto (f.56). Durante el invierno, sobre los calcetines colocaban piel de oveja, de conejo o, simplemente, los cubrían con tiras de paño.

Para proteger la cabeza de los rayos solares utilizaba el sombrero de paja (f.44E). Actualmente continúan en uso la camisa de manga larga, el pantalón y chaqueta de pana, la gorra, el sombrero de paja, los calcetines de lana y las abarcas.

El atuendo de la mujer era más complicado. Sobre la camisa vestía las enaguas y encima dos o tres sayas largas de lana gruesa. De los hombros a la cintura iba cubierta por el jugo (jubón) y sobre éste el mantón.

Un pañuelo cubría la cabeza y se anudaba bajo la barbilla. Para protegerse el rostro del sol en las faenas campestres, utilizaban el sombrero de paja (f.44C).

Los días ordinarios calzaban alpargatas y en los festivos botines.

Algunas de estas prendas son usadas hoy únicamente por mujeres de edad muy avanzada.

El peinado de las jóvenes variaba con las modas. Las mujeres de edad solían peinarse hacia atrás, recogiendo el cabello en un moño en la parte posterior de la cabeza.

En las fotos 57 y 58 podemos contemplar a una muchacha del lugar, ataviada con algunas de las prendas que nos ha brindado el baúl de los recuerdos.

La falda es de lana, con franjas verticales de 2 cms. de ancho, alternando los colores negro y rojo. De abajo a arriba y rodeando toda la falda tenemos:

- 1 cm. de cinta roja que refuerza el borde.
- 4 cm. de tejido.
- 2 cm. de bordado, en blanco y verde, sobre el fondo original y formando cuadros.
- 3 cm. de adorno a cadeneta con hilo amarillo.
- 7 cm. de bordado, alternándose los colores amarillo, verde, blanco, azul y morado.

- 3 cm. de adorno a cadeneta con hilo amarillo.
- 2 cm. de bordado, en blanco y verde, sobre fondo original y formando cuadros.
- Continúa el tejido hasta el fin sin ningún adorno.

El matón es de seda y de forma cuadrada. De fuera a dentro podemos distinguir:

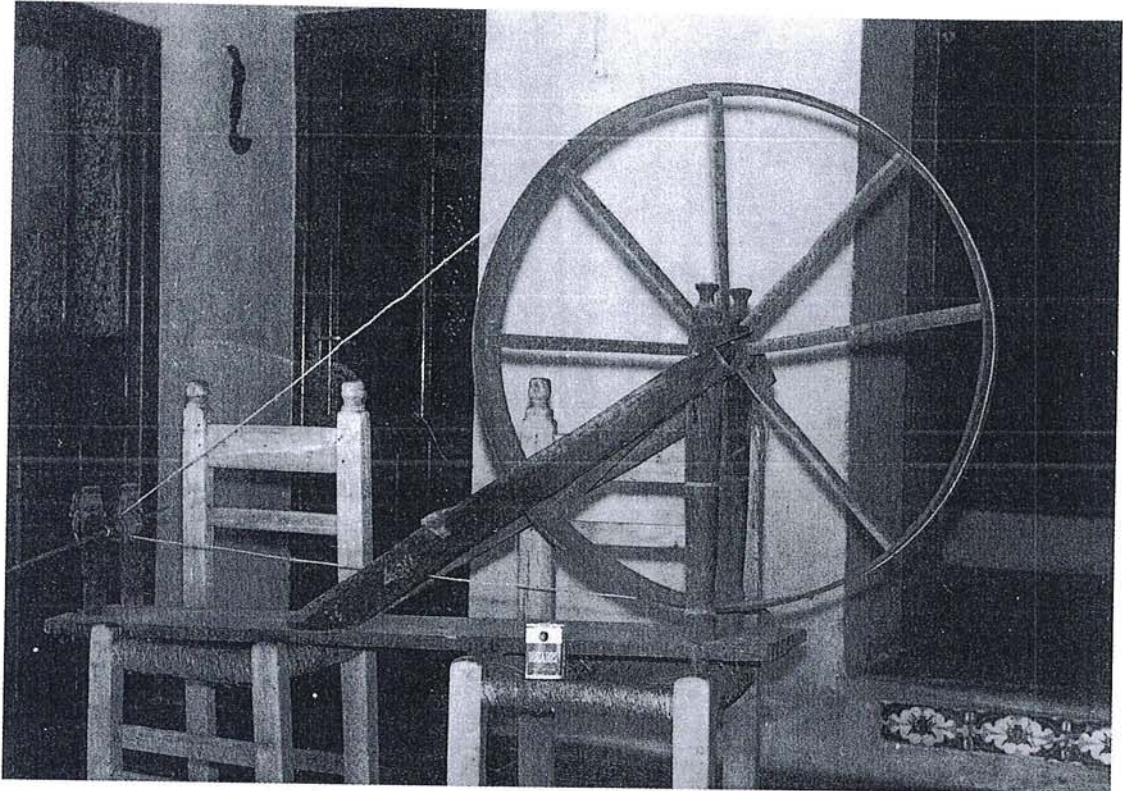
- Fleco de 20 cm. de ancho.
- Bordado de flores de 21 cm. de ancho.
- Flores sueltas bordadas.

El pañuelo de cabeza es de seda y sus medidas de 75 x 75 cm. Sus bordados forman listas paralelas de 8,5 cm. de anchura y con una distancia entre ellas de 6 cm. Los bordados comienzan a 7 cm. del borde del pañuelo.

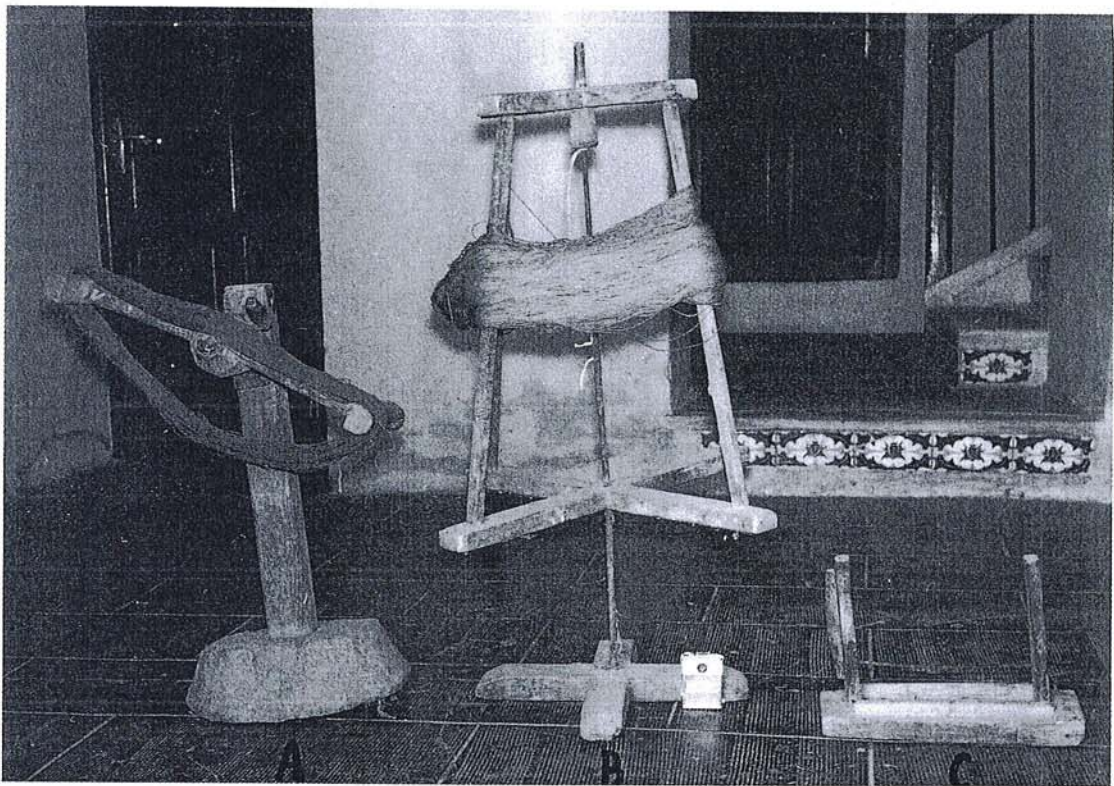
Para el teñido de la lana empleaban el siguiente procedimiento. Después de cardada, la lana se desaceitaba e hilaba (f.59 y 60). Para teñirla se llenaba un caldero de agua bien caliente y se disolvían en ella unos polvos llamados "indio".



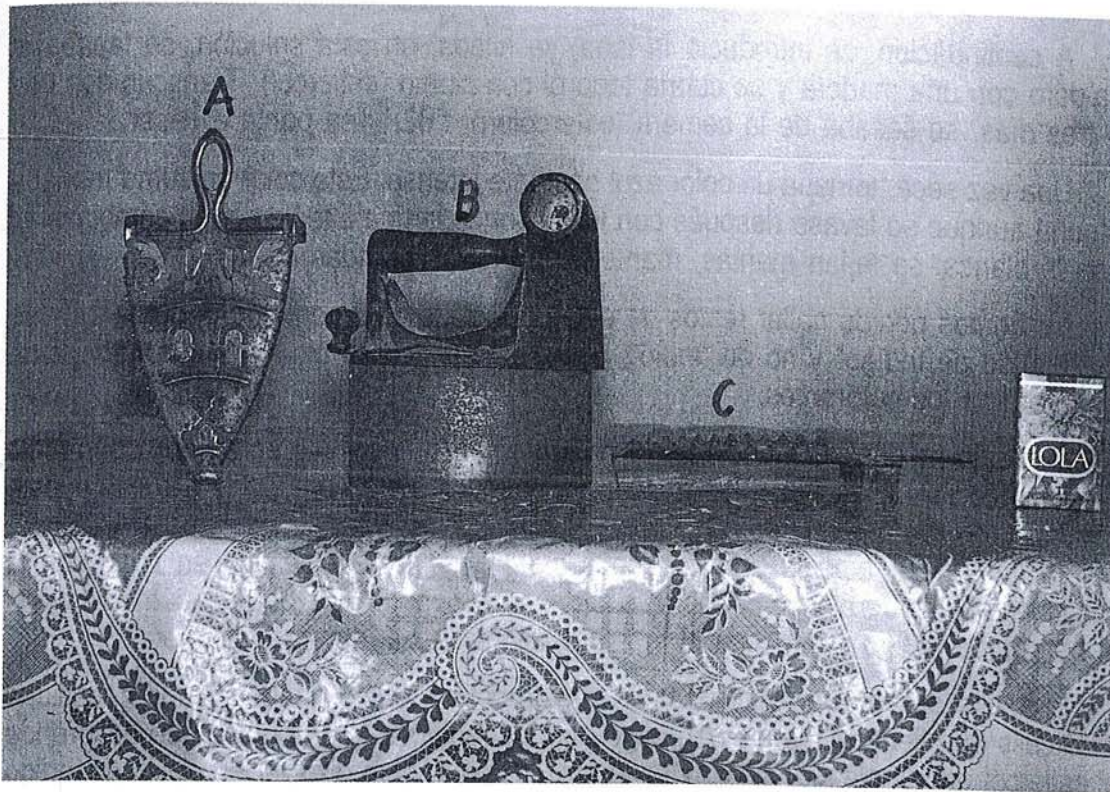
57 y 58. Traje típico.



59. Torno para hilar.



60. Diversos aparatos para hilandera. A. Para hacer las madejas. B. Para devanar. C. Para colocar las husadas.



61. Plancha antigua con soportes en distinta posición.



62. Cembra.

A continuación, se introducía la lana, ya hilada, en esta solución, se tapaba el caldero con una madera y se cubría todo él con ciemo (estiércol). Transcurridos dos o tres días, se sacaba de la cembra (estercolero, f.62) y se ponía a secar.

Una vez seca, tomaba un color azul bastante intenso. Este color no sufría mengua alguna aunque se lavase después con lejía. Con la lana así teñida, y en combinación con la blanca, se tejían mantas, mantelerías y otras prendas.

No hemos podido hallar restos de estos polvos, pero creemos que debía tratarse de "blanco de índigo" y no de "indio", pues, este último es un metal que nada tiene que ver con los colorantes.

El índigo es una substancia de color azul intenso, insoluble en agua y con reflejo bronceado. Su aplicación a los textiles se basa en su fácil reducción al compuesto dihidroxilado, amarillo, conocido como "blanco de índigo", que es soluble en álcalis por la naturaleza acídica de los grupos hidroxilos. La tela se tiñe en tinas con la solución caliente de blanco de índigo y luego se expone al aire, que rápidamente oxida al blanco de índigo y deposita el índigo insoluble (azul) dentro de la fibra.

El hecho de enterrar el caldero en el estercolero, debía obedecer a la necesidad de álcalis que tiene el blanco de índigo para ser soluble. El amoníaco que desprende el estiércol era empleado, sin conocerlo las teñidoras, para disolver el blanco de índigo en el agua caliente.

No nos debe causar extrañeza el cambio del vocablo "índigo" por el de "indio", ya que, en esta región, son muchas las palabras que sufren metamorfosis cuando exigen cierto esfuerzo de pronunciación.

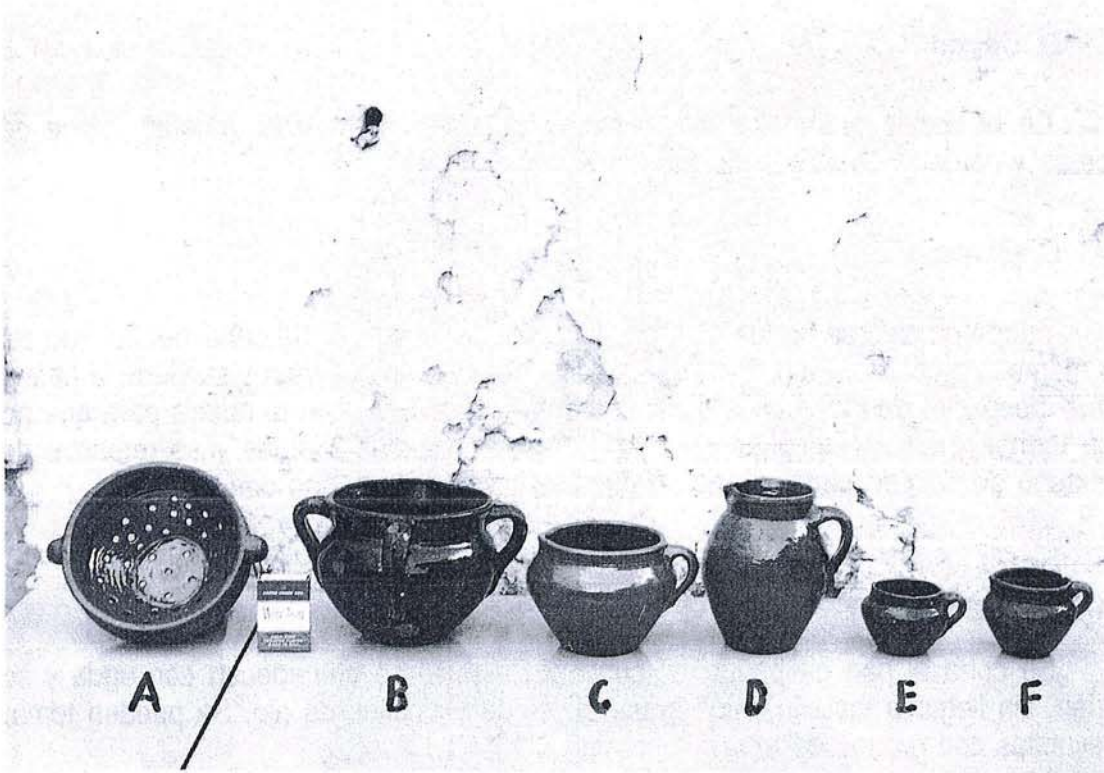
VII. GASTRONOMIA

Las comidas suelen estar condimentadas con manteca de cerdo; cosa lógica si tenemos en cuenta las bajas temperaturas y el duro trabajo físico a que están sometidos sus habitantes la mayor parte del año. Definiremos algunos de sus platos más representativos.

1. Platos típicos

A. *Sopa de ajo:*

Se hace hervir el agua y se le echa un poco de sal. A continuación se cortan pequeñas rebanaditas de pan, mezclándolas con ajo troceado dentro de un perol de cerámica vidriada (f.63E) y se hecha el agua hirviendo. Después se rocian con aceite crudo y quedan listas para su consumición.



63. Escurridera, ollas, pucheros y peroles de cerámica vidriada.



64. Cesto doble de mimbre para mondar patatas.

B. Cocido:

En el cocido entran los siguientes ingredientes: garbanzos, patatas, carne de cerdo y cordero, chorizo y morcilla de arroz.

C. Gachas:

Puede emplearse harina de trigo, de guijas o de panizo. Se condimentan con sal y manteca de cerdo. Para prepararlas, se echa agua en la sartén y se vierte la harina muy despacio, dando vueltas continuamente a la mezcla con la rasera para que no se formen grumos. Después se deja cocer durante diez minutos y se remueve de cuando en cuando para que no se quemem. A veces se toman con azúcar.

D. Migas:

Se corta el pan en pequeños cubitos. Después se humedecen con agua y se fríen, sin llegar a tostarlos, con grasa de cerdo y trocitos de ajo. Se pueden tomar revueltas con granos de uva.

E. Sopeta:

Sopa hecha con vino y azúcar. El vino ha de ser tinto.

2. El Matacerdo

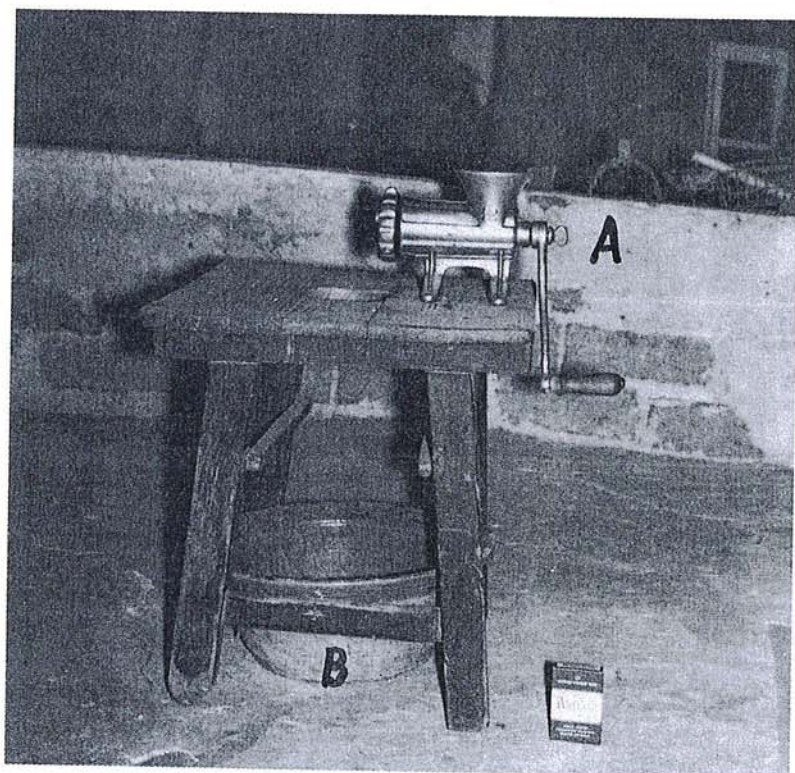
Con la carne y sangre de cerdo se fabrican sabrosísimos productos alimenticios como longaniza, güeña y morcilla de arroz, sazonados con aromáticas especias. Su elaboración tiene lugar en el día del matacerdo.

La güeña es un embutido elaborado con las vísceras y algunas carnes gordas del cerdo. La longaniza se fabrica con carne magra adobada. Estas carnes se pican con la capoladera (f.66A) y se embuten en las correas (intestinos) del cerdo, previamente lavadas (f.67).

Para embutir la carne, se echa ésta en un embudo metálico y se ejerce presión sobre ella por medio de un mazo de madera que, articulado con un mango, se acciona con la mano. El tubo inferior del embudo se introduce en la tripa, quedando plegada ésta en acordeón sobre la superficie exterior de aquél. Seguidamente, se aplica fuerza sobre el mango y la carne penetra a presión en el intestino. Después se atan los extremos del embutido con hilo grueso de algodón. (f.68).

Para fabricar morcillas de arroz, se cuece éste previamente, mezclándolo a continuación con sangre de cerdo. La mezcla resultante se embute, del mismo modo que la carne picada, en los trozos de intestino de mayor diámetro. Después se cuecen en

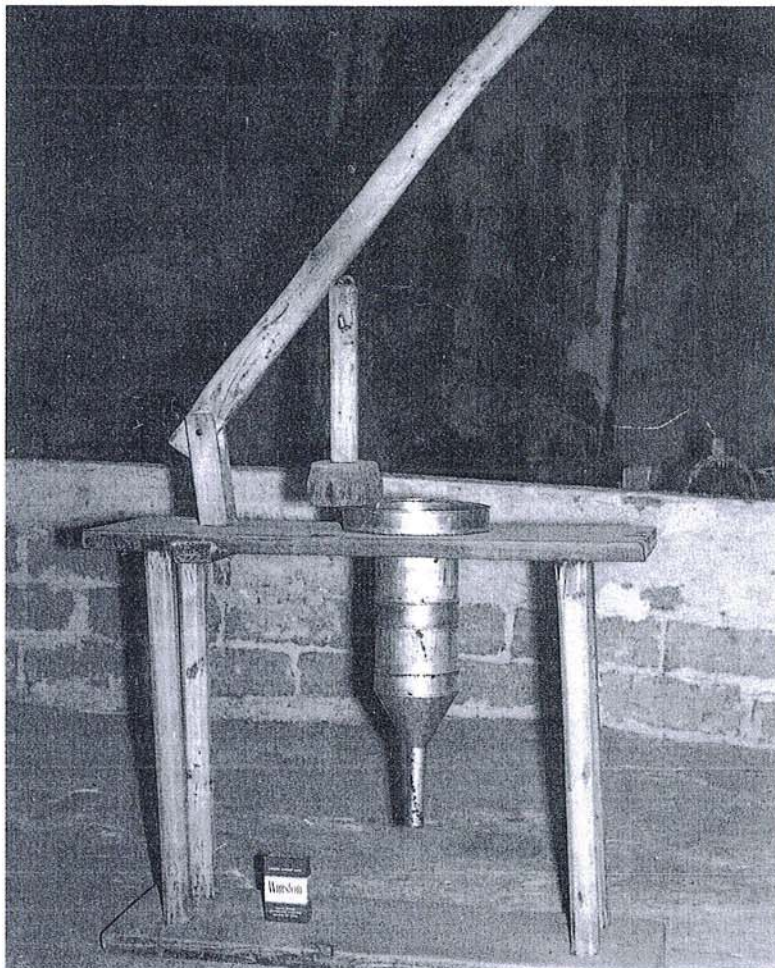
65. Momento en que el cerdo es asido por el matarife y los ayudantes.



66. Capoladera y barreño.



67. Muchachas limpiando el mondongo.



68. Aparato para embutir la carne.



69. Cántaro y caldera para cocer morcillas.

una caldera de cobre y se cuelgan en el granero (f.69B), junto con los otros productos del cerdo.

Transcurridos unos días del matacerdo, se trocean los costillares, el lomo y algunas longanizas; se fríen con aceite y se ponen en conserva dentro de pequeñas tinajas de cerámica, vidriadas en su interior (f.20A). Estas conservas serán consumidas durante el verano por segadores y trilladores.

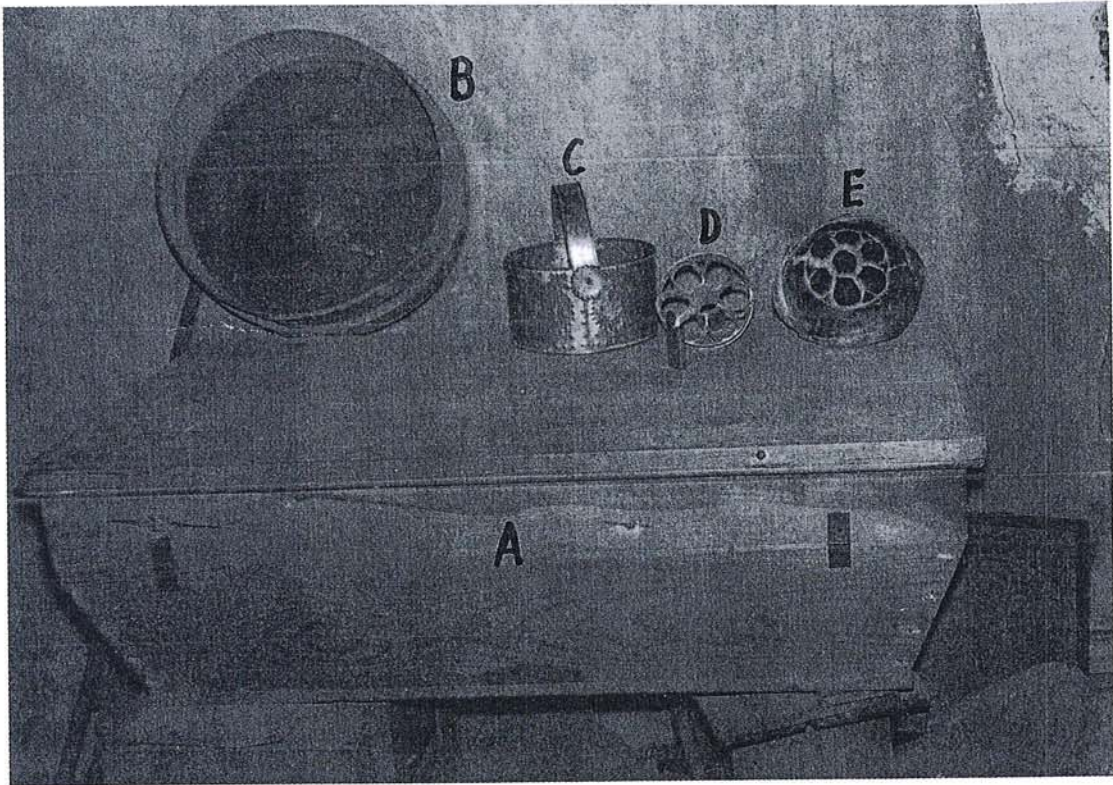
También se consumen otros manjares, preparados con productos del campo y carnes de animales domésticos, aunque no creemos merezcan especial interés por ser comunes a todas las cocinas de la geografía nacional.

3. El pan

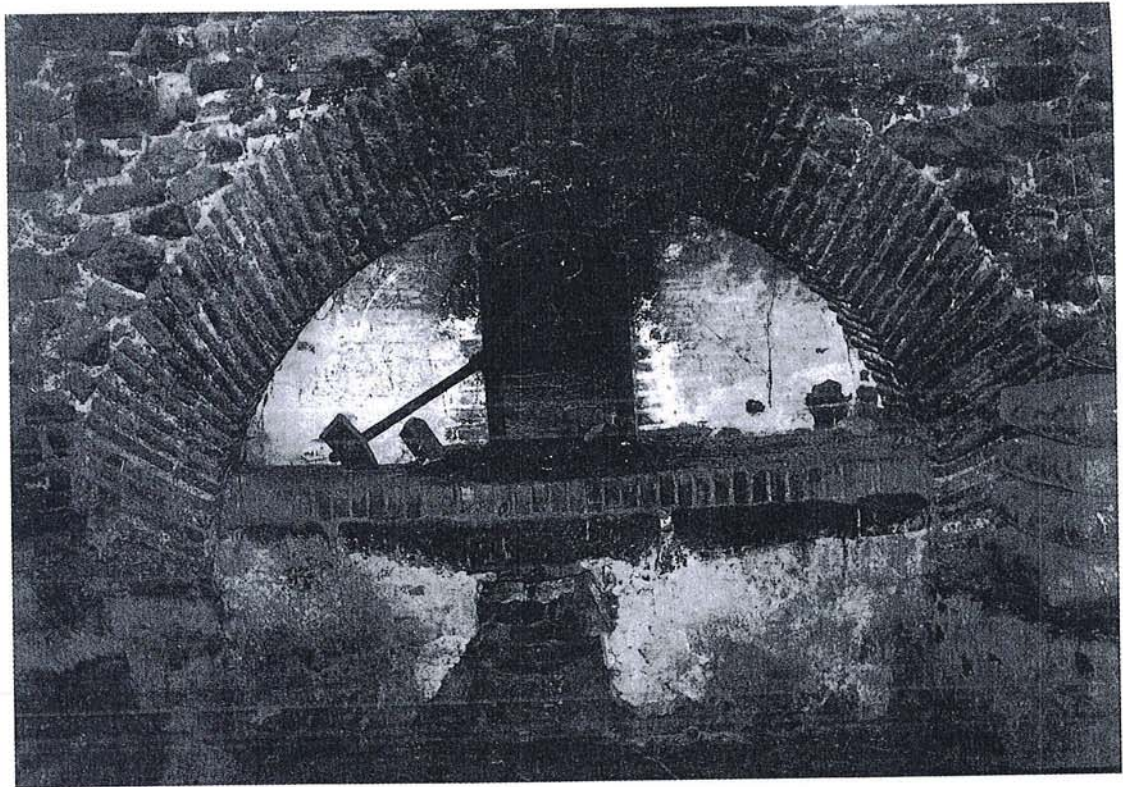
No podemos terminar este capítulo de gastronomía sin antes hacer siquiera mención de la elaboración de un alimento tan básico como el pan.

Su fabricación sigue el siguiente proceso. Una vez abierta la artesa (f.70A), se coloca, en el centro y a lo largo de su parte superior, un listón sobre el que se deslizará el cedazo (f.70B) para cerner la harina. Seguidamente se amasa y se mezcla con la levadura para que fermente dentro de la artesa.

Cuando la masa ya había fermentado, se llevaba al horno público (f.71) y allí cada mujer confeccionaba sus tortas, bollos y panes. Los panes tenían unos pequeños



70. Pan y utensilios para fabricarlo.



71. Horno público.

abombamientos en su parte superior como podemos ver en f.70 E, gracias a la atención que tuvo una señora del pueblo al fabricar uno expresamente para nosotros. Esos bultos se producían al presionar sobre los panes crudos con un instrumento de metal que recibe el nombre de pintadera (f.70D). A continuación, el hornero los introducía en el horno con largas palas de madera.

Las mujeres iban al horno provistas de una tabla donde colocar el pan para llevarlo al hornero, un pandero (f.70C) –cubo metálico con asa que contenía harina para esparcirla sobre los objetos que debían estar en contacto con la masa–, una pintadera, aceite y una pluma de gallina para ungir los panes con aceite antes de introducirlos en el horno.

El método que acabamos de describir ya pertenece al pasado, pues, actualmente, el pan ya no se fabrica en el pueblo; lo traen panaderos de pueblos vecinos.

VIII. MEDIOS DE TRANSPORTE

1. El carro

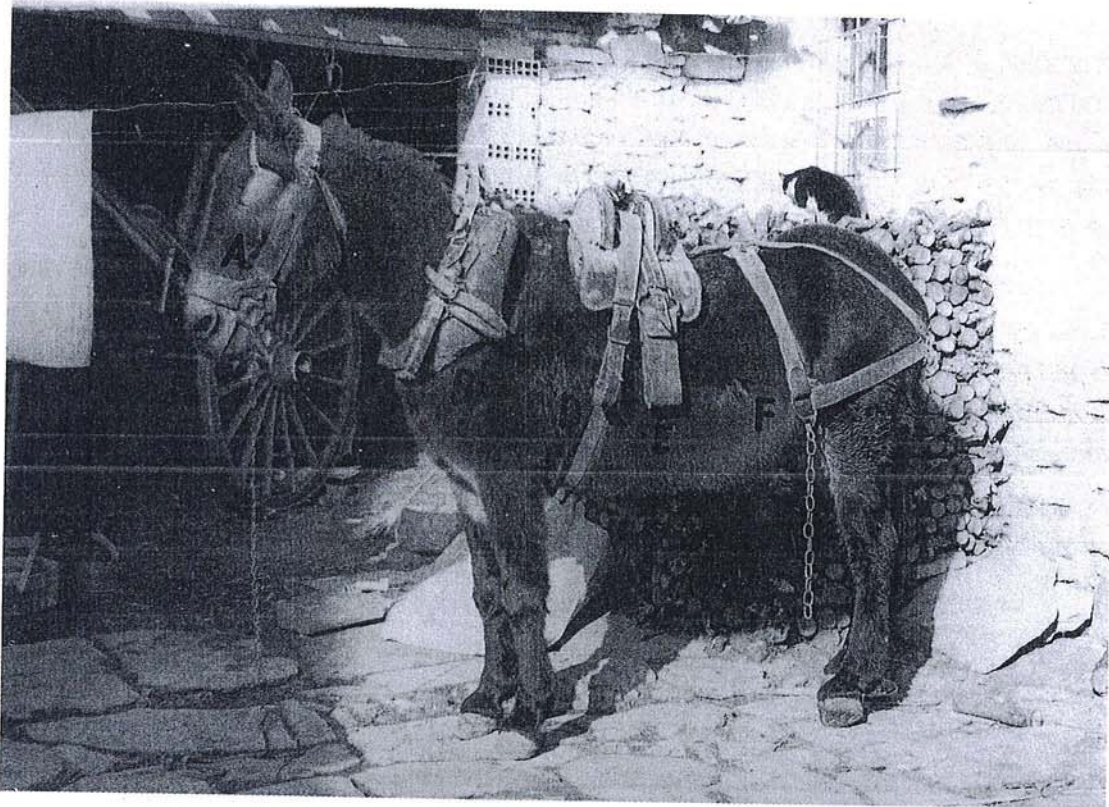
Utilizado para transportar toda clase de productos agrícolas y ganaderos, así como los aperos de labranza (f.31).

2. El carretillo

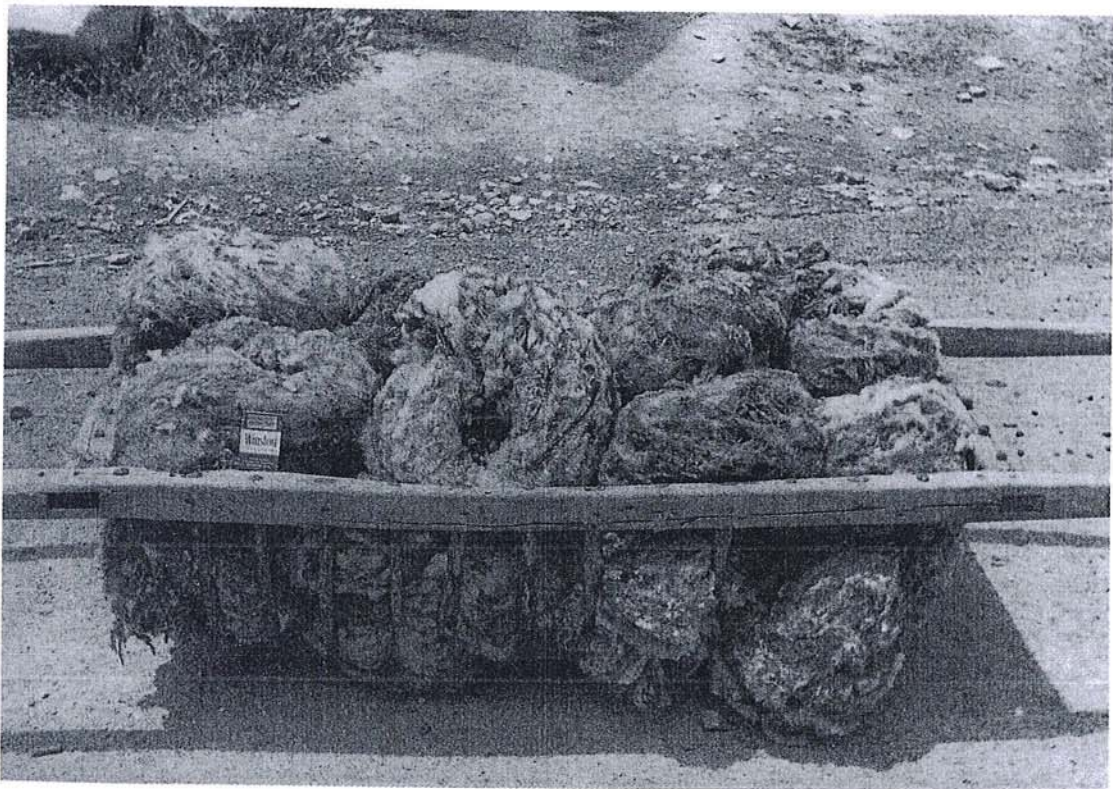
Carro más bajo y ancho que el anterior. También se da este nombre al carro pequeño de mano, con una sola rueda en su parte anterior y dos patas en la posterior.

3. Caballos, mulos y asnos

Se emplean para el transporte solos o uncidos al carro (f.72).



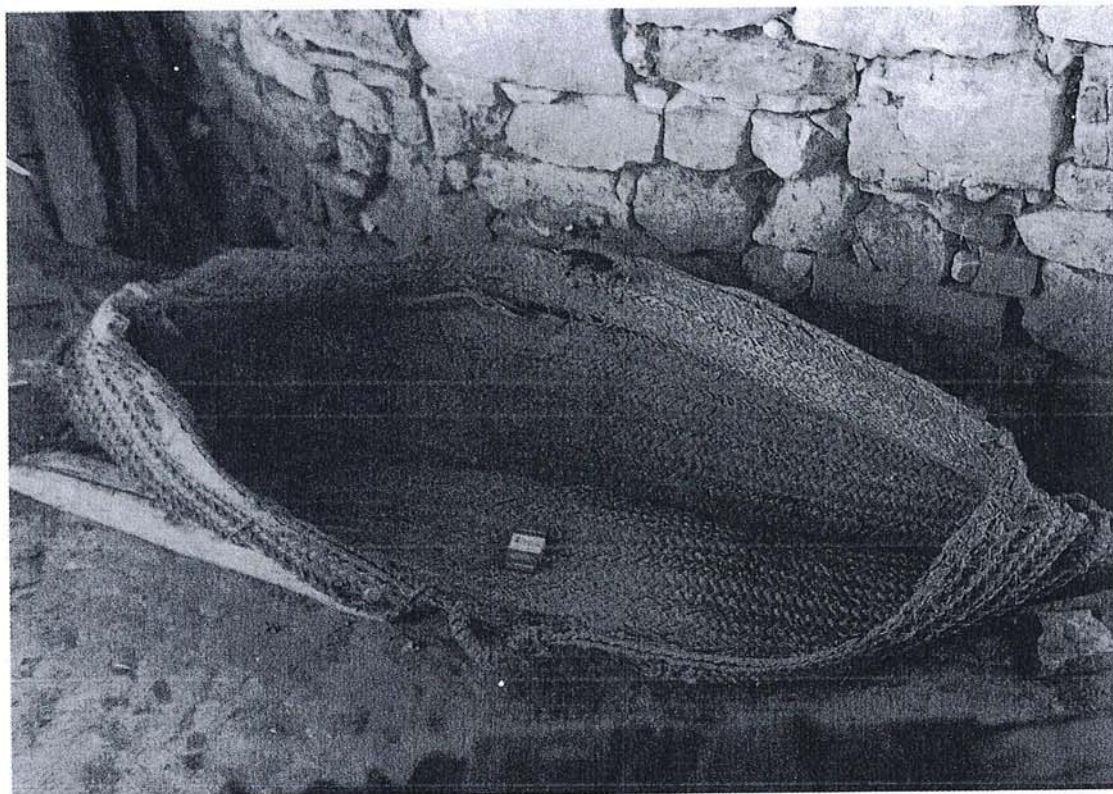
72. Mulo aparejado, para uncirlo al carro.
A. Cabezada. B. Collerón. C. Silla. D. Barriguera. E. Zofra, F. Retranca.



73. Jabega con vellones de lana.



74. Parihuelas con cesta.



75. Serón.

4. La Jabega

Recipiente de madera que sirve para transportar paja y otros productos. La llevan dos personas. (f.73).

5. Parigüelas (parihuelas)

Mueble de madera, compuesto de dos varas gruesas paralelas y unidas entre sí por medio de otras dos varas más cortas. Se sostienen sobre cuatro patas. Sirven para transportar las cestas con masa de pan al horno del pueblo (f.74). También se emplean para otros menesteres menos corrientes.

6. El ballarte

Parihuelas sin patas y con tablero en el centro. Se utiliza para el transporte de piedra y otros artículos pesados.



76. Cestas para transportar estiércol y piedras de pequeño tamaño.

7. El serón

Espuerta grande, más larga que ancha, confeccionada con esparto. Colocada sobre el lomo de una caballería, forma dos grandes bolsas que se llenan con el material a transportar (f.75).

8. La sereta

Serón pequeño con dos asas, que sirve de pesebre en el campo y se utiliza para transportar el pienso correspondiente.

9. Cestos y cestas

Confeccionados con mimbres y empleados para el transporte de productos y materiales variados (f.76)

10. El cuévano

Especie de serón de mimbre, cuyo principal destino era transportar la flor del azafrán desde el campo a casa.

11. Las alforjas

Talega con dos bolsas grandes, que cuelgan del hombro, para llevar provisiones.

12. El cántaro

Vasija grande, de boca angosta, ventruda y con una o dos asas, empleada para transportar agua (f.69A). Si el cántaro es pequeño recibe el nombre en femenino: cántara.

13. El caldero

Recipiente con asa para transportar agua (f.47B).

14. Las aguaderas

Angarillas de esparto o de madera y hierro que se colocan sobre el lomo de una caballería para transportar los cántaros (f.19)

IX. COMERCIO

1. Comercio interior y exterior

El comercio no ha sido jamás el fuerte de este pueblo. Hasta hace unos setenta años, los dueños de las cinco o seis casas más pudientes de esta localidad iban cada cierto tiempo, con sus carros respectivos, a la ciudad de Segorbe para procurarse algunos productos alimenticios que no podían adquirir en el pueblo. Estos señores compraban arenques, abadejo, arroz, garbanzos, judías, patatas, etc., a cambio de morcacho (mezcla de trigo con centeno). Durante el viaje, que solía durar unos ocho días, descansaban en las ventas que encontraban a lo largo de la carretera. También se exportaba centeno a Teruel.

En el comercio interior se practicaban intercambios de productos agrícolas y ganaderos, aunque también se podían obtener con dinero.

Las circunstancias actuales no han provocado ningún cambio notable. Unicamente cabe resaltar, que se ha notado cierto incremento en las exportaciones agrícolas y ganaderas, así como en las importaciones de artículos de consumo. Los productos que provocaban antaño tan largos viajes, pueden adquirirse hoy en cualquiera de las pequeñas tiendas de la localidad o recogerse en sus campos.

2. Pesos y medidas

Enumeraremos a continuación algunos de los pesos y medidas que se utilizaban –parte de los cuales aún tienen vigencia en la actualidad– en las transacciones comerciales.

A. El robo de trigo:

Medida de capacidad para áridos, equivalente a unos 22 litros y 372 mililitros (f.28E)

B. La hanega:

Medida de capacidad para áridos, equivalente a dos robos.

C. El robo de cebolla:

Medida de capacidad para los bulbos del azafrán, equivalente a 22 litros y 4 decilitros (f.28C).

D. El cahiz de cebolla:

Medida de capacidad para los bulbos del azafrán, equivalente a ocho robos de cebolla.

E. La cuartilla:

Medida de capacidad para áridos, equivalente a 5 litros y 635 mililitros. Consta de cuatro compartimientos (f.28D). La capacidad de cada uno la indicamos en el gráfico.

1 l. y 436 ml.	1 l. y 436 ml.
939 ml.	1 l. y 823 ml.

F. La romana:

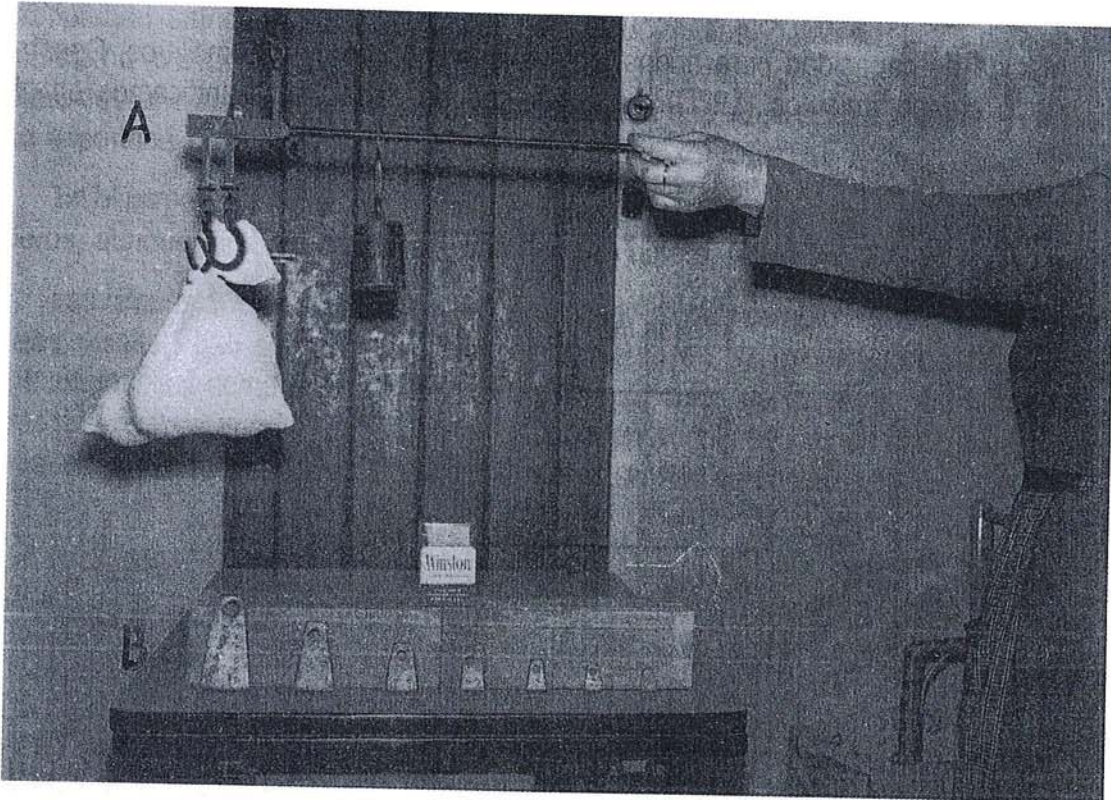
Instrumento propio para pesar, compuesto de una palanca de brazos muy desiguales, con el fiel sobre el punto de apoyo: El cuerpo que se ha de pesar se coloca en el extremo del brazo menor, y se equilibra con un pilón que corre a lo largo del brazo mayor, donde se halla la escala de pesos (f.77A).

G. La libra:

Peso antiguo, equivalente a doce onzas o a 360 gramos. Se emplea para pesar pollos, conejos y azafrán. También existen juegos de pesos con submúltiplos de la

libra. El que aparece en la foto 77B consta de siete piezas. De izquierda a derecha podemos observar:

- 1 libra = 12 onzas = 360 gramos
- 1/2 libra = 6 onzas = 180 gramos
- 1/4 libra = 3 onzas = 90 gramos
- 1/6 libra = 2 onzas = 60 gramos
- 1/12 libra = 1 onzas = 30 gramos
- 1/24 libra = 1/2 onzas = 15 gramos
- 1/48 libra = 1/4 onzas = 7,5 gramos



77. Romana y juego de onzas.

ESTUDIO ETNOLÓGICO DE SINGRA (y II)

Raimundo Martínez García*

Resumen.— Este estudio consta de una breve reseña histórica de la localidad turolense de Singra y una investigación de la cultura popular de sus habitantes, en la que ha privado el trabajo de campo sobre la documentación bibliográfica.

Summary.— This study consists of a brief historical summary and a research of the popular culture in Singra.

X. EMBARAZO Y NACIMIENTO

1. Embarazo y nacimiento

Existía la creencia de que si la embarazada tenía un antojo, el niño que naciera de ella llevaría grabado en alguna parte de su piel el producto que tan ardientemente había deseado su madre.

Durante el alumbramiento era asistida por una mujer del pueblo, que ejercía el oficio de partera y prestaba los primeros auxilios al recién nacido.

Al niño se le tenía fajado durante un período de unos ocho meses. Se le colocaba también un gorrito, hecho con ganchillo, del que pendían dos largas betas que se ataban al cuerpecito del niño. La finalidad de esta prenda era sujetar la cabeza de la criatura para que no sufriera torcedura alguna en el cuello.

El bebé era amamantado por su madre hasta que cumplía los tres años. Si la madre no podía darle de mamar, se confiaba el cuidado y alimentación del niño a una nodriza. Se han dado casos en los que ha surgido tal amor entre lactante y nodriza, que ambos se han querido como madre e hijo durante toda la vida.

* Profesor de E.G.B., Maestro Industrial y Licenciado en Geografía e Historia por la Universidad de Valencia.

Cuando la carencia de medios económicos o la simple imposibilidad de encontrar una nodriza, impedían la normal nutrición del niño, éste era alimentado con leche de cabra.

Repuesta ya la madre del doloroso parto, marchaba con su hijo hacia la iglesia y, después de la misa dominical, se acercaba al sacerdote para que éste impartiera una bendición.

2. Bautismo

Partía la comitiva de la casa de los padres del niño. Una mujer llevaba al niño en brazos y la madrina portaba una bandeja con tres trocitos de algodón, unas migajas de pan y un poco de sal. Otro de los acompañantes llevaba una jarra con agua para lavarse las manos el sacerdote al finalizar la ceremonia. Cuando llegaban a la parroquia se impartía el sacramento del Bautismo al neófito. Podía ser padrino un hombre o una mujer.

Finalizada la ceremonia, volvía el cortejo al hogar, en donde era obsequiado con chocolate y galletas. Durante el trayecto de vuelta, se lanzaban caramelos y monedas al aire para regocijo de la chiquillería.

Consultada la lista de los cabezas de familia con hogar abierto, no hemos encontrado ningún nombre que se repita con cierta insistencia. Sin embargo, no ocurre lo mismo con sus apellidos. Son muy frecuentes los Gómez y Bujeda, siguiéndoles en la reiteración los Colás, García y Martín.

XI. EL INDIVIDUO

Tanto el niño como la niña, ayudaban a sus padres en las faenas agrícolas y ganaderas siempre que su fuerza física se lo permitía. Así, no era raro ver a un niño de nueve años ejerciendo el oficio de pastor y a una niña de la misma edad desbriznando el azafrán. Era necesario el trabajo de todos los miembros de la familia para poder vivir austeramente.

Esta falta de medios económicos, condenaba a no pocos niños a verse privados para siempre, no sólo del maravilloso mundo de la fantasía, sino también de los más elementales estudios.

Actualmente el nivel de vida del campesino ha mejorado un poco y, aunque los niños siguen prestando alguna pequeña ayuda en las faenas del campo, los padres hacen lo imposible para que sus hijos adquieran la cultura que la penuria del pasado les negó a ellos.

Las relaciones socioculturales entre los jóvenes de ambos sexos son muy reducidas. Su vida —especialmente la de los varones— transcurre casi por entero en los quehaceres agrícolas.

Solamente las fiestas patronales y algunos pocos días festivos, los apartan de su trabajo y les permiten una relación más directa; aunque, suele reducirse casi siempre a algún paseo por el pueblo y al baile vespertino.

La televisión ha contribuido en gran manera a la paulatina desaparición de las ya exiguas reuniones sociales.

XII. EL NOVIAZGO

Antiguamente, la edad del noviazgo solía estar entre los 15 y 16 años. Sólo cuando se habían formalizado las relaciones, el novio podía visitar a la novia en su casa: les estaba permitido verse los jueves y sábados. En el momento presente, las relaciones entre los novios son completamente normales.

Cuando deciden casarse, el novio va en compañía de sus padres a casa de la novia para formalizar el matrimonio. Allí se reúnen los padres y algunos familiares de los novios para redactar la carta matrimonial. En esta carta quedan consignados todos aquellos bienes que los padres de los novios piensan otorgarles en el día de su enlace matrimonial.

Tres semanas antes de la boda tienen lugar las amonestaciones. El sacerdote anuncia públicamente, durante la misa de tres domingos consecutivos, el compromiso que piensan contraer, rogando a los asistentes le comuniquen los motivos graves, si los hay, que puedan impedir esta unión.

Después de la misa del primer domingo, los invitados varones van a la casa del novio en donde son obsequiados con pastas y licores. Las mujeres van al domicilio de la novia con el mismo objetivo.

En el día de la segunda amonestación se procedía como en la primera. Además, se celebraba por la noche otra pequeña fiesta parecida a la de la mañana. El novio llevaba ese día una garrafa de vino a la plaza para que pudieran beber todos los hombres que lo desearan.

En el tercer domingo, se procedía de la misma forma que en el primero, finalizando así los festejos de los esponsales.

XIII. EL MATRIMONIO

1. Boda y Luna de miel

La boda tenía lugar por la mañana. El novio, formando pareja con la madrina, y la novia con el padrino, abrían el cortejo que marchaba hacia la iglesia. Celebrada la boda, se dirigían los asistentes al lugar donde se iba a celebrar el baile. A su paso por las calles, los padrinos lanzaban monedas y dulces al viento que los niños se apresuraban a recoger.

El baile duraba hasta la comida. Después del banquete familiar, se reanudaba hasta la hora de cenar, momento en que cesaba, para continuar hasta la media noche.

Los novios partían después de la comida hacia su "luna de miel". Las ciudades más frecuentemente visitadas en estos viajes eran las de Teruel, Zaragoza y Valencia.

Si los recién casados no iniciaban el viaje de novios el mismo día de la boda, se les dedicaba una serenata durante la noche de la boda; en caso contrario, este acto tenía lugar a la vuelta del viaje. La serenata consistía en interpretar algunas canciones delante de la casa del joven matrimonio. En un momento dado, el esposo abría la puerta e invitaba a pasar dentro de su hogar a los cantantes para obsequiarles con pastas y licores. Otros preferían entregarles cierta cantidad de dinero para que lo gastaran en lo que más les agradase.

2. Régimen económico

Los bienes que ambos cónyuges poseían antes de su matrimonio, excepto el dinero, quedan en propiedad de su único poseedor. El dinero que producen estas propiedades, al ser explotadas, pasa a la caja común; de igual forma se procede con el dinero obtenido por la venta de cualquiera de estos bienes.

Cuando uno de los consortes fallece, el otro disfruta de los bienes particulares del difunto mientras viva. A su muerte, dichos bienes pasarán a poder de los legítimos herederos del consorte difunto.

3. Viudedad

Hasta hace unos treinta años, cuando uno de los cónyuges fallecía, el otro vestía de luto por espacio de cuatro o cinco años. Mientras duraba el luto no se salía de la casa si no era por motivos de trabajo. Las mujeres cubrían su cabeza con un pañuelo o velo negro. El luto de los hombres era menos riguroso.

Con respecto a los bienes comunales del pueblo, la mujer conserva los derechos del marido difunto hasta que contrae nuevas nupcias. No existe límite de tiempo para volver a contraer matrimonio.

4. Cencerradas

Si dos personas que habían quedado viudas volvían a casarse, se les propinaba una cencerrada la noche de bodas.

Se reunían los mozos del pueblo delante del domicilio de los recién casados, provistos de cencerros y caracoles de mar. A una señal convenida hacían sonar todos estos instrumentos. Este ruido ensordecedor se prolongaba hasta altas horas de la noche, a menos que los esposos les obsequiaran con algún alimento o bebida.

Otra variante, y a veces complemento de la primera, consistía en amontonar delante de la puerta de los recién casados serones, albardas y toda clase de muebles y aparejos viejos. Se les prendía fuego y se hacía lo posible para que el humo penetrara dentro de la cámara nupcial.

XIV. INSTITUCIONES

Algunas de las asociaciones que vamos a mencionar a continuación, ya hace tiempo que desaparecieron; otras aún continúan en vigor. Empezaremos con la descripción de las asociaciones religiosas y, seguidamente, haremos lo propio con las profanas.

1. Asociaciones religiosas

Cofradía de la Virgen del Rosario:

Es la más antigua de las conocidas en el pueblo. Los cofrades eran todos hombres. El 7 de octubre de cada año se celebraba una misa en honor de la Virgen del Rosario, a la que los socios tenían la obligación de asistir. Si fallecía un cofrade, los otros debían acompañarle durante el sepelio. Tanto en la misa como en los entierros

se pasaba lista y, a los que no se hallaban presentes, se les imponía una multa. Hace unos cuarenta años, la cantidad a pagar era de una peseta.

La cofradía poseía una finca que cultivaban por turno todos los socios. Los beneficios obtenidos eran destinados a sufragar los gastos de la misa en honor de la Virgen y para pagar la cera consumida en los entierros de cofrades.

B. Cofradía del Sagrado Corazón de Jesús:

Está formada únicamente por mujeres. Las cofrades echan dinero en un cepillo, situado junto al altar de la imagen. Con estas limosnas se celebra una misa en la festividad del Sagrado Corazón de Jesús, en la que comulgan las asociadas. Cuando se acercan a comulgar las cofrades, en cualquier época del año, suelen ponerse un escapulario.

C. Asociaciones de "La Milagrosa" y de "La Sagrada Familia":

Los socios son exclusivamente mujeres y cada asociación suele contar con treinta asociadas. Tanto la imagen de la Milagrosa como la de la Sagrada Familia, están encerradas dentro de una pequeña capillita de madera y cristal. Cada socio tiene en su casa la imagen correspondiente durante 24 horas, transcurridas las cuales, la entrega a la siguiente de turno.

La imagen lleva en su capillita una pequeña abertura para depositar limosnas en metálico. Cuando muere una de las asociadas, se ofrece una misa por su alma y se sufraga con el dinero que contiene el cepillo. En caso de que éste no sea suficiente, los socios añaden el resto.

2. Asociaciones agrícolas y ganaderas

A. Pastos:

Todos los ganados pueden pacer en cualquier campo yermo no cercado. En los terrenos de secano, exceptuando los sembrados, pueden entrar los ganados, pagando una cuota, en cualquier campo particular. El tiempo permitido para pastar en campos yermos y en el monte es el comprendido entre el 3 de mayo y el 29 de septiembre. Si la escasez de pastos lo reclama, se puede adelantar la fecha de apertura.

En los terrenos de monte talado no podían entrar las cabras, ni los corderos que tuviesen más de dos años de edad; sí les estaba permitido pacer a las ovejas. Solamente una cabra por vecino podía pastar en el monte.

B. El monte y el Molar:

El monte se compró al Estado por una sociedad del pueblo que estaba constituida por cuatro personas. Estos señores emitieron acciones que fueron adquiridas por algunos vecinos. Posteriormente fue adquirido por el pueblo.

Desde entonces, cada vecino que haya nacido en el pueblo o sea descendiente de alguien que haya nacido en la localidad, tiene derecho a dos suertes de leña –dos de las varias parcelas en que queda dividida la extensión del bosque que se tala cada año– con la condición de que resida en Singra.

El Molar pertenece al municipio. Los cerrados –terrenos cercados por una baja pared de piedra– que lindan con este cabezo, son propiedad de particulares. Algunos se han preguntado cuál es la causa de la existencia de carrascas en el Molar, estando éste rodeado por tierras de labor y alejado del monte. La explicación es bien sencilla. Hace varios siglos, el bosque de carrascas, llegaba desde el monte hasta el molar. Con el paso del tiempo, las tierras de cultivo fueron desarraigando poco a poco este bosque y le hicieron retroceder hasta donde se encuentra actualmente. Los árboles que quedaron en el Molar se han encargado de hacer perdurar su especie.

C. Los roturos:

Son pequeñas extensiones de terreno que se entregan, gratuitamente y por un período limitado de tiempo, a los vecinos para que las cultiven en beneficio propio. Existen los del monte y los de los Pasos.

Los del monte se sortean cada cuatro años y recibe dos roturos cada vecino. En los Pasos se entregan dos por vecino también. Sin embargo, existe diferencia en cuanto a la duración de propiedad. Estos últimos son vitalicios y, aunque muera uno de los cónyuges, el otro los conserva en propiedad; si mueren los dos esposos y vive alguno de sus hijos, éste será el propietario hasta que se case.

D. Los huertos:

Al sur del pueblo nos encontramos con unos terrenos de huerta. Esta tierra se halla dividida en parcelas de 100 metros cuadrados de superficie, denominadas huertos. Los huertos se riegan con el agua sobrante de la fuente del pueblo y a ella deben su existencia.

Todo el que posea tierras en el pueblo, tiene derecho a comprar un huerto. No podemos hablar de períodos constantes de riego, pues, éstos dependen del caudal de agua disponible.

E. La Cambra:

La Cambra podríamos definirla como el banco del trigo. Su fundación se desconoce y su cese tuvo lugar hace ya algunos años. Explicaremos su funcionamiento.

Cuando un agricultor se veía necesitado de trigo para sembrar o dar de comer a sus caballerías, se dirigía a la Cambra pequeño almacén de trigo situado en la casa del lugar– y pedía al alguacil lo que necesitaba. Este tomaba nota y se lo entregaba. El agricultor tenía la obligación de devolver esa misma cantidad cuando recogiera su cosecha.

Esto mismo, se intentó realizar con cantidades de dinero en metálico, pero la innovación no resultaba tan eficiente y fracasó.

F. La dula:

Antiguamente, las caballerías que no eran necesarias para el trabajo del momento, se reunían en manada y eran conducidas, por el dulero, al monte para que pudieran pastar.

XV. DEPORTES Y JUEGOS

Hasta hace unos sesenta años, los jóvenes –mozos y mozas– jugaban a los bolos durante la Cuaresma. Tanto los mozos como las mozas, practicaban antiguamente el lanzamiento de barra y el tirar del palo.

1. Pelota a mano

Uno de los deportes que ha tenido mayor tradición y que por desgracia, ha caído ahora en el olvido, es el de pelota a mano.

La pelota que se utilizaba, estaba formada por las siguientes capas concéntricas de dentro a fuera:

- a) Núcleo constituido por tiras de goma de neumático o de intestino de oveja, que se rollaban en forma de ovillo.
- b) Venda de paño de lana que cubría el núcleo.
- c) Hilo de lana rollado.
- d) Unas vueltas de hilo de algodón.
- e) Piel, generalmente de gato, cosida con hilo de bramante o con cuerdas de tripa, empleadas para la guitarra.

Se solía jugar a pelota al finalizar la Misa de los días festivos y a la vuelta del trabajo, durante los laborables. Los niños practicaban este deporte con mucha frecuencia. En el momento actual esto no es posible, debido al mal estado de conservación en que se encuentra el frontón (f.78).

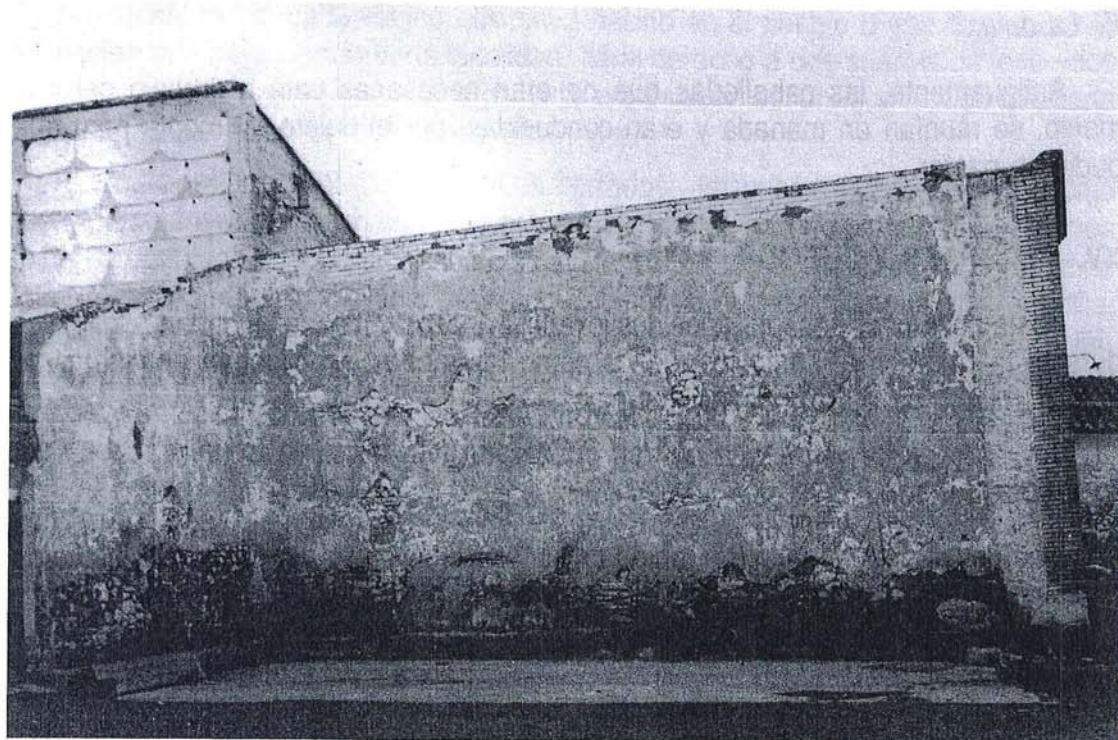
2. Juegos de niños

Las niñas practicaban el juego de la comba, y mientras saltaban solían cantar algunas cancionillas. Niños y niñas juegan además a canicas, a tabas y a otros juegos que van cambiando según las épocas.

3. Juegos de pastores

Los pastores tienen también sus juegos; describiremos los dos más practicados: "El palo arrastras" y "El mantazo".

Para jugar al primero, se hace una línea en tierra y los pastores se colocan a una distancia conveniente de esta señal. El juego consiste en apoyar el extremo inferior del garrote en la punta del pie y, sosteniendo el otro extremo con la mano, lanzarlo lo más cerca posible de la línea con el impulso del miembro inferior sobre el que esta apoyado.



78. Frontón

El segundo juego es un poco más molesto pero quizás más divertido. Primeramente se le atan los pies a un pastor. A continuación, otro pastor se cogía la oreja derecha con la mano izquierda y, pasando el brazo derecho entre el pecho y el brazo izquierdo, tomaba el garrote con la mano derecha y lo lanzaba lo más lejos posible. Entonces el pastor que se hallaba con los pies atados, se dirigía hacia el garrote saltando con gran rapidez, pues, mientras no lo asiera con la mano, los otros pastores le golpeaban con las mantas.

4. La morra

Para jugar a la morra, se colocan dos personas, una enfrente de la otra, con una mano en la espalda. En un mismo instante, tienen que sacar al centro los dos la mano oculta con el número de dedos abiertos que cada uno desee y decir un número. Al que le coincida el número que ha dicho con el número de dedos abiertos que suman las dos manos, se le suma un punto. Si aciertan los dos a la vez, no suma puntos ninguno. Esto puede repetirse hasta que se desee.

5. Pares y nones

El juego de "pares y nones" (impares) es una variante de la morra. La diferencia que existe entre ambos estriba en que, si en el primero cada contrincante podía decir números pares e impares según su gusto, en el segundo uno de los participantes sólo puede decir números pares y el otro impares.

Deberíamos añadir a todos estos juegos y deportes, las carreras pedestres que tienen lugar el 16 de agosto, pero trataremos esto más detenidamente cuando hablemos de la festividad de San Roque.

XVI. USOS FUNERARIOS

1. Exequias

En el momento que una persona termina de expirar, las campanas doblan a muertos y todo el pueblo queda advertido del triste suceso. Inmediatamente después, los familiares más próximos, amortajan al difunto. Le visten con la mejor ropa que posee y, si el finado expresó en vida el deseo de ser enterrado con un hábito religioso determinado, procuran cumplir su voluntad. También se colocan dentro de su ataúd, los objetos que el difunto deseó que le acompañasen a su última morada.

Representantes de todas las familias del vecindario desfilan ante el cadáver, mientras el rezo del Rosario ahoga los sollozos de los familiares.

Transcurrido el tiempo en que debe velarse al difunto, el sacerdote se dirige a casa del finado para rezar un responso. Se lleva el cadáver a la iglesia y, si el entierro se efectúa por la mañana, se celebra una misa de cuerpo presente; en caso contrario, se rezan solamente algunas oraciones. Durante el ofertorio de la misa, una mujer se acerca al altar y entrega tres panes al sacerdote. Estos panes serán repartidos más tarde entre los pobres.



79. Lápida del antiguo cementerio

Finalizado el funeral, se da el pésame, dentro de la iglesia, a los familiares del difunto y se le acompaña hasta las afueras del pueblo. Allí se disuelve el cortejo fúnebre y un grupo de hombres, generalmente familiares del extinto, transporta el cadáver en unas parihuelas hasta el cementerio donde recibirá sepultura.

2. Lápidas antiguas

Hay dos cementerios en esta localidad. El más antiguo está adosado a la iglesia parroquial y ya no presta sus servicios. El actual fue construido en 1885 y está bastante alejado del pueblo. En el antiguo sólo existen las dos inscripciones funerarias que podemos contemplar en las fotografías 79 y 80. Ambas inscripciones pertenecen al mismo siglo, tienen idéntico tamaño y han sido escritas sobre el mismo tipo de baldosa.

En el nuevo cementerio, sólo una de sus lápidas reúne parecidas características. Transcribimos en la hoja siguiente sus palabras, respetando las faltas de ortografía.

(Grabados alusivos a la muerte)

JOSE PASCUAL, GARCIA
Y ERRERO, FALLECIO, EN
SINGRA EL DIA 25 DE
JULIO, DE, 1890 A LOS 47
AÑOS, DE, EDAD SUDES
CON SOLADA, ES, POSA
PETRA, POBES, ISUSIJOS
LEDEDICAN ESTERECUERDO

También pueden verse lápidas de esta clase en el pavimento de la iglesia parroquial.

Faltas de ortografía aparecen en todas ellas y, con más profusión, en la que data de 1890. Causa extrañeza que, siendo posterior a las dos primeras, tenga tantas incorrecciones.

Para explicarnos estos interrogantes, debemos tener en cuenta, que el texto de las inscripciones era proporcionado al artista por los familiares del difunto. Si tenemos presente la ignorancia de aquellas gentes, comprenderemos mejor sus errores ortográficos; errores que se multiplicaban cuando, a la ignorancia de los clientes, se añadía la incultura del artista. No debe sorprendernos pues la mayor incorrección en el texto más reciente.

Hemos sentido gran curiosidad por conocer el significado de las siglas que se hallan en la última línea del texto de la lápida f.80.

Tras numerosas consultas y debido a la premura del poco tiempo disponible, no hemos podido averiguar aún su significado literal. Quizá podrían corresponder a la frase "Regresó a su Patria amada". También podrían implicar un deseo benéfico para con el difunto, parecido al R.I.P. latino.



80. La otra lápida del cementerio antiguo

XVII. ARTES

Son pocos los monumentos artísticos que podemos contemplar en esta pequeña localidad. Casi en su totalidad, pertenecen al ámbito religioso. Intentaremos, aunque sólo sea brevemente, plasmar en estas líneas sus rasgos más dominantes.

1. Iglesia parroquial

No hemos podido encontrar documento alguno escrito, que nos permita saber con certeza, la fecha en que fueron terminadas las obras de construcción de la iglesia parroquial (f.81). Según testimonio de un anciano, acabó de construirse en el 1.400; nos dijo haberlo leído en un libro, hoy desaparecido. Creemos que no debe andar muy errado, pues, en un escrito que hallamos en esta iglesia, el cual data del 22 de julio de 1598, se menciona ya este edificio¹.

Su recinto es rectangular y consta de tres naves paralelas, separadas entre sí por arcadas, cuyos arcos son de medio punto. La nave central es más alta que las dos laterales, permitiendo así la entrada de luz en el templo por sus escasos y angostos

1. Concluida la redacción de este estudio, tuvimos conocimiento de la existencia de un documento fechado el 26 de agosto de 1361 y según el cual el Señor Arzobispo incluye la Iglesia de Singra en la limosnería.

vanos. En su parte posterior está el altar mayor (f.82), y en la anterior, en un segundo piso, el coro.

Adosados a los muros de las naves laterales, hay una serie de retablos, con sus correspondientes altares, de gran valor artístico (f.83,84,85,86,87). La sacristía se encuentra junto al ábside; y el baptisterio bajo el piso del coro. En los libros parroquiales consta, como titular de esta iglesia, Nuestra Señora de La Purificación.

Adosado a la iglesia, pero con acceso exterior, surge el campanario de planta cuadrada y escasa altura. En su parte superior se encuentran alojados un gran reloj y dos campanas (f.81), bendecidas en 1741.

Tanto los muros exteriores de la iglesia como los del campanario son de mampostería.

2. Ermita de Santa Bárbara

La construcción de esta ermita fue autorizada por el Arzobispado en abril de 1456. No sabemos si se empezó a construir inmediatamente o hubo varias demoras, pues, en uno de sus bloques angulares aparece grabado el año 1631. Podría ser éste el año de la terminación de la obra, como creíamos en un principio, o el de alguna de sus reformas pero no conocemos documento alguno que avale nuestras sospechas.

Su planta es rectangular y los muros de mampostería; los del N. y S. se hallan reforzados con estribos o contrafuertes. Los cuatro ángulos diedros, resultantes de la intersección de sus muros exteriores, están formados por grandes piedras angulares.

El arco de su entrada es de medio punto y ha sido construido con ladrillo. La llave de su puerta ha desaparecido y no nos ha sido posible penetrar en su interior. Sin embargo, sabemos que su suelo está formado por grandes losas de arenisca y tiene un altar con retablo, en cuyo centro se encuentra la imagen de Santa Bárbara.

Cuando leímos en el Diccionario de Pascual Madoz que en Singra había dos ermitas dedicadas a San Roque y San Agustín, indagamos el motivo de esta afirmación. Ninguna persona de este pueblo tiene ni la más ligera idea de la existencia de una ermita dedicada a San Agustín. Tampoco existen ruinas ni documentos conocidos que puedan testimoniar la veracidad de tal afirmación. (4)

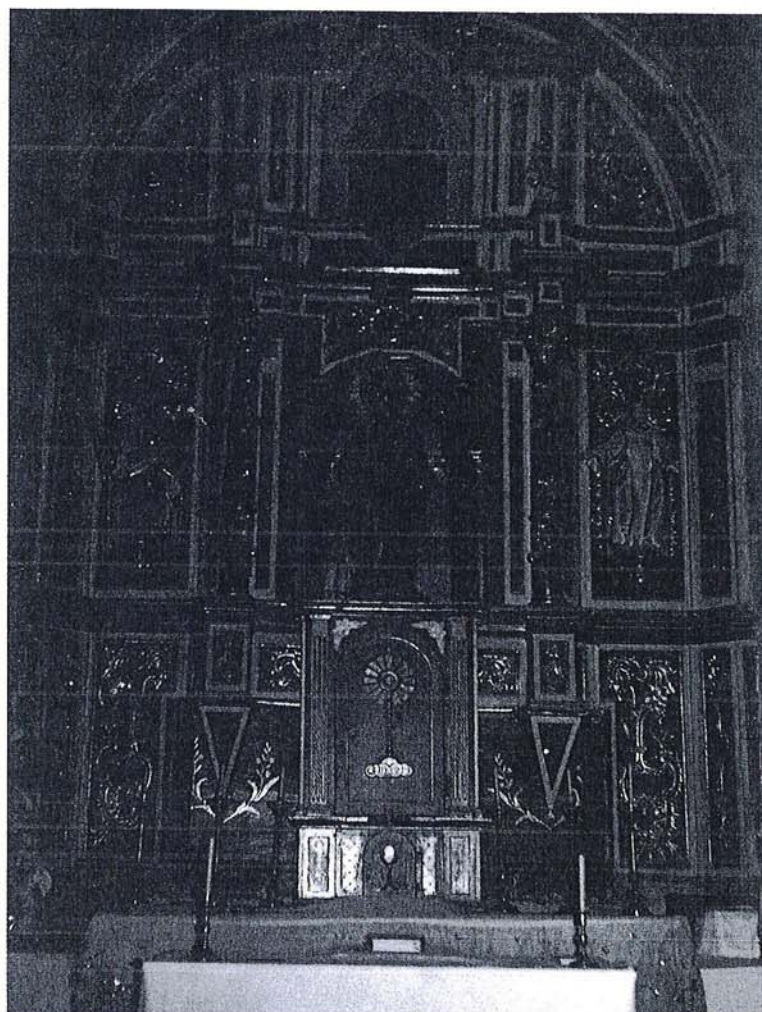
3. Ermita de San Roque

Su fábrica es semejante a la de Santa Bárbara. No obstante, se debió construir en el siglo XIV. Basamos nuestra afirmación en el hecho de que, durante el terrible azote de la Peste Negra (siglo XIV), se fomentó en extremo, por pertenecer entonces Montpellier a la Corona de Aragón, la devoción a San Roque; y se le dedicaron ermitas en varios pueblos de esta comarca para implorar su protección contra este maléfico exterminio.

Sobre el dintel de piedra que hay en su puerta de entrada, están grabados la palabra "Año" y, seguidamente, el número 1879. La fecha esculpida no responde al año de su construcción sino al de su reparación.



81. Iglesia parroquial y campanario



82. Altar mayor y retablo