

# Daya Nueva

Nieves Izquierdo García

Víctor Gómez Pertusa

Daniel Martínez García

José Cayuelas Pérez

M<sup>a</sup> Teresa García Seva

*Historia y Tradiciones Populares*  
*Vol. II.*



Dar a conocer los rasgos culturales establecidos en nuestro pueblo, con el paso de los años, ha sido la motivación que ha empujado de nuevo a estos cinco autores a la realización de un segundo volumen de *Daya Nueva. Historia y tradiciones populares*.

Los temas a tratar son tan numerosos y diversos que era necesario abordar este cometido con el mismo empeño y la misma entrega que en la ocasión anterior. Como consecuencia, la lectura de esta obra nos acercará de forma enriquecedora al ámbito de las vivencias, los sentimientos, las tradiciones y las representaciones materiales que las gentes de Daya Nueva y su entorno comarcal han manifestado en algún momento de sus vidas.

Para alcanzar este propósito se ha tomado como actor principal a la familia, alrededor de la cual se ha estructurado este trabajo de investigación desde las diferentes naturalezas que ésta representa.







# Daya Nueva

*Historia y Tradiciones Populares*

*Volumen II*

Nieves Izquierdo García

Víctor Gómez Pertusa

Daniel Martínez García

José Cayuelas Pérez

María Teresa García Seva

© Los Autores.

I. S. B. N: 978-84-09-25427-9

Depósito Legal: A 440-2020

Edita: Ayuntamiento de Daya Nueva

Diseño e ilustraciones: Mario A. Bolaño Grau

Cambios, retoque fotográfico y acabado: Alejandro Valera Maciá

Imprime: Quinta Impresión, S.L.U.

Quedan reservados todos los derechos. Está prohibida la reproducción o transmisión total o parcial de este libro, ni electrónica ni mecánicamente, incluyendo los procedimientos de fotocopia, grabación magnética o cualquier otro tipo de almacenamiento de información o sistema de reproducción, sin permiso previo por escrito de los titulares del Copyright.

*A todos los que hacemos Daya Nueva día a día,  
con nuestro esfuerzo y entusiasmo.*





# Índice

ÍNDICE.....	5
-------------	---

INTRODUCCIÓN.....	7
-------------------	---

## 1ª PARTE: HISTORIA

CAPÍTULO I. MARCO GEOGRÁFICO.....	10
-----------------------------------	----

1. La flora del entorno.....	10
------------------------------	----

CAPÍTULO II. EVOLUCIÓN HISTÓRICA.....	65
---------------------------------------	----

1. II República y Guerra Civil (I).....	66
---	----

2. La emigración.....	89
-----------------------	----

CAPÍTULO III. NUESTROS REPRESENTANTES.....	102
--	-----

1. El Ayuntamiento.....	103
-------------------------	-----

2. Alcaldes y secretarios (I).....	113
------------------------------------	-----

3. Jueces de Paz.....	130
-----------------------	-----

## 2ª PARTE: TRADICIONES POPULARES

CAPÍTULO I. LA VIVIENDA.....	140
------------------------------	-----

1. La barraca.....	141
--------------------	-----

2. La casa tradicional.....	155
-----------------------------	-----

CAPÍTULO II. EL HOGAR.....	173
----------------------------	-----

1. La familia.....	173
--------------------	-----

2. Noviazgo y boda.....	179
-------------------------	-----

3. Ajuar de la novia.....	194
---------------------------	-----

4. Labores domésticas.....	205
----------------------------	-----

5. La gastronomía.....	234
------------------------	-----

6. La vestimenta.....	278
-----------------------	-----

CAPÍTULO III. LOS OFICIOS.....	301
1. Oficios perdidos.....	301
2. Otros oficios.....	340
 CAPÍTULO IV. LOS ESTABLECIMIENTOS.....	 400
 CAPÍTULO V. EL OCIO.....	 456
1. El baile.....	457
2. Los guateques.....	459
3. El cine.....	460
4. La playa.....	460
5. La piscina.....	466
6. Los juegos infantiles:.....	468
· Juegos de niñas.....	489
· Juegos de bebés y niños pequeños.....	500
 CAPÍTULO VI. ASOCIACIONES (I).....	 507
1. Asociación de Jubilados y Pensionistas “El mejor Amigo”.....	508
2. “Mujeres Creativas Dayesas”.....	515
3. Sociedad de Colombicultura “La Dayesa”.....	523
4. Asociación de Mujeres “Dos Aguas”.....	530
 Fuentes documentales.....	 538
 Colaboraciones y agradecimientos.....	 539

# Introducción

Esta segunda obra de la colección mantiene el mismo método de análisis y explicación de los acontecimientos y fenómenos que nuestra anterior creación. Por ello, con toda la información recabada, se ha pretendido hacer un exhaustivo estudio sobre la manera en que se desarrollaba la vida cotidiana de las gentes que residían en el pueblo de Daya Nueva y, por analogía, también en la mayoría de localidades de la comarca de la Vega Baja.

En esta ocasión nos hemos centrado de una forma más acentuada en los aspectos del día a día que mejor definen el carácter funcional de esta comunidad, abarcando desde las ocupaciones laborales hasta las actividades relacionadas con el tiempo libre. Tanto es así, que el apartado que hace referencia a la evolución histórica del primer tercio del siglo XX ha sido tratado de un modo más sucinto, dándole un enfoque general, sin entrar en precisiones y particularidades, debido a las dificultades presentadas, por motivos ajenos, a la hora de obtener la documentación necesaria. No obstante, estamos seguros de que más adelante las circunstancias serán favorables para poder abordar este tema con mayor profundidad.

Aunque este libro haya dirigido su atención al ámbito social relacionado con las prácticas y costumbres diarias, nos hemos permitido hacer mención de un elemento geográfico de gran interés por su valor natural y económico en nuestro entorno: la flora de la comarca. A través de un detallado recorrido por las distintas especies vegetales de la Vega Baja, podremos comprobar la diversidad y la riqueza de plantas y árboles que hacen que nos sintamos privilegiados por haber nacido y crecido en esta tierra.

Como ya hemos indicado, el eje central de nuestro relato se orienta a la exposición de los factores que dibujan las estructuras establecidas entre las personas y entre éstas y el medio físico que las rodea. El resultado es una serie de tradiciones y modos de vida que quedan reflejados en estas páginas, gracias a las cuales tendremos la oportunidad de conocer, además de la flora autóctona y la dinámica histórica, ya mencionadas, otros aspectos relacionados con la Historia

como la emigración y los antiguos representantes políticos en el Ayuntamiento. De igual modo, otros capítulos nos mostrarán las características de la vivienda tradicional, las relaciones fijadas en la familia y en el hogar, los oficios, los establecimientos, el tiempo de ocio y las asociaciones.

*Daya Nueva. Historia y Tradiciones Populares (Volumen II)* es una obra continuadora de la intensa labor de investigación y documentación que comenzó como un reto hace ya unos cuantos años, y que dio como fruto un primer ejemplar, cuyo nivel de consecución, creemos, también ha sido alcanzado ahora. Todo ello gracias, especialmente, al apreciado testimonio de las personas entrevistadas, quienes, a veces, tienen una memoria selectiva, es decir, que no se acuerdan al detalle de los hechos de antaño; muchos o algunos los han vivido, otros los cuentan según han oído de las narraciones de sus antepasados, pero todos tienen un denominador común que es el de darle valor e importancia a todo aquello que nos une como pueblo. Sea cual sea el caso, de ello nos nutrimos, ya que no siempre todo está en los libros ni en los registros oficiales de ayuntamientos, ni en registros parroquiales,..., bien por no haberse considerado esa información de la importancia suficiente para ser anotada en actas, legajos, etc., o bien porque las vicisitudes sociales, políticas, religiosas han causado su efecto destructivo y devastador en los registros de nuestra historia. Como consecuencia, el propósito de realizar esta ambiciosa producción es el de conservar tanto en el presente como en el futuro los rastros de unos lugares y unas vidas pasadas con el fin de que no caigan en el olvido.

1<sup>a</sup> parte

# HISTORIA

# Capítulo I

## MARCO GEOGRÁFICO

### 1. La flora del entorno



El municipio de Daya Nueva posee la totalidad de su término integrado en el llano aluvial de la comarca de la Vega Baja. El clima mediterráneo condiciona la diversidad de flora que podemos hallar en el mismo. Ésta la podemos dividir en plantas asilvestradas, plantas cultivadas, árboles leñosos de frutos comestibles y árboles leñosos ornamentales. Nos encontramos con una gran variedad y riqueza de plantas, unas, autóctonas, y otras que, con el paso del tiempo, han ido incorporándose a nuestro entorno. Los árboles también necesitarán un capítulo aparte, ya que con el discurrir de los años han ido evolucionando y transformando el paisaje, primero, del llano aluvial, y, posteriormente, de este entorno pantanoso que, a través de la mano del hombre, fue desapareciendo dando origen a la huerta actual.

El propio grupo de plantas puede ser dividido en plantas y árboles medicinales (leñosos y no leñosos), hierbas comestibles, plantas conocidas como malas hierbas (que son competidoras con las cosechas) y plantas cosechadas para alimentación, para el textil, ornamentales, para la construcción y acuáticas.

## Plantas y árboles medicinales.

Adormidera (*Papaver somniferum*). Se conservaban como flores de jardín y su uso era medicinal. Las flores se hierven con agua, la cual se utiliza para enjuagarse la boca tres veces al día para el dolor de muelas. Hervida sirve para dormir a los niños.

Alábega, Albahaca (*Ocimum Basilicum*). Esta planta, originaria de Irán y la India, fue introducida en Europa hace más de 2.000 años. Conocida por los romanos y egipcios por sus propiedades medicinales. Hierba anual con hojas verdes y colocación opuesta, de flor blanca con forma tubular que se agrupa en espigas florales. Es muy usada en cocina y como repelente de mosquitos por su fuerte aroma. Sus propiedades terapéuticas la caracterizan como un buen estimulante, como digestivo antiséptico, etc. Su cultivo se realiza en maceta o jardines y, últimamente, se cultiva de forma más intensa por su gran demanda en cocina.

Aloe Vera (*Aloe arborescens*). El aloe arborescente es una planta leñosa, arbustiva, verde todo el año, de hojas crasas o carnosas, con tronco de hasta 1,5 metros de altura. Las hojas son más o menos planas por el haz y convexas en el envés. Florece en primavera o verano a partir de marzo. Se cultiva como planta ornamental y requiere de clima cálido. Habita en África del Sur y se cultiva en las Islas



Imagen 1. Alábega. 2020. Foto de elaboración propia.



Imagen 2. Aloe Vera. 2018. Foto de elaboración propia.

Baleares y en las provincias del este y sur de la península.

Cola Caballo (*Equisetum ramosissimum*). Se toma la infusión de esta planta por su poder diurético y mejora el dolor de piernas causado por la mala circulación. También está indicado para las alopecias y como adelgazante. Se toma la infusión varias veces al día durante unos 15 días y luego se descansa una semana.

Hierba la Sangre (*Polygonum equitiforme*). Planta de hoja perenne, de color verde y tallo de 40 a 90 cms. erectos y rastreros, hojas con peciolo, de forma elíptica y con nervio central marcado, flores en color blanco y blanco rosado. Se usaba para rebajar la sangre, y también como alimento para conejos, ovejas, etc.

Malva (*Malva sylvestris*). Planta silvestre que crece entre las cosechas; se considera una mala hierba. Las flores se preparan en infusión o jarabe y se toma para el estreñimiento o el resfriado. Sus frutos son comestibles.

Manzanilla (*Matricaria Chamomilla*). De la familia de las margaritas posee entre 10 y 50 cms. de altura. Se encontraba por la zona de secano aunque también se cultivaba en jardines. Florece entre junio y octubre, y la flor tiene innumerables pétalos de color



Imagen 3. Cola caballo. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 4. Hierba la Sangre. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 5. Malva. 2018. Foto de elaboración propia.



blanco dispuestos de forma radial y centro de color amarillo, con hojas alternas de peciolo corto. Se toma en infusión para las molestias de estómago, náuseas, irritación de ojos, etc.

Hierba-Luisa (*Aloysia citriodora*). Planta de jardín, arbusto aromático caducifolio de la familia de las verbenáceas con una altura de hasta 2,5 metros; tallos erectos de consistencia leñosa y hojas lanceadas de hasta 10 cms. Tiene las flores agrupadas en racimos acampanados, exteriormente de color violáceo; se recolectan éstas en verano, y las hojas, antes de que las plantas florezcan, una vez secas, se utilizan en infusión para calmar el dolor de estómago.

Correhuela Blanca o mata lechera (*Cymanchun acuntun*). Es una mala hierba para el agricultor, se puede dar de comer a los animales. Se puede utilizar también como purgante en dosis adecuadas.

Menta (*Mentha Sauvveolens*). Las hojas se utilizan para infusión como alivio a problemas respiratorios y estomacales. También se utiliza como condimento en muchos guisos de la huerta.

Orégano (*Origanum vulgare*). En infusión calma la tos y despeja el pecho; la infusión de hojas y tallos es buena para la afonía para lo cual se aconseja hacer gárgaras.

Perejil (*Petroselinum sativum*). Las hojas se emplean como condimento en la cocina. Además, también se usa para reducir la halitosis, la caspa y para problemas de bazo y corazón. Se prepara en infusión, aunque también se puede consumir crudo para la anemia. Existe la tradición de poner un ramito junto a San Pancraccio para que dé suerte.

Rabogato (*Sideritis murgetana*). Se puede tomar en infusión para curar trastornos estomacales y como desin-



Imagen 6. Perejil. 2018. Foto de elaboración propia.

fectante de las afecciones oculares y bucales en animales.

Romero (*Rosmarinus officinalis*). Arbusto verde todo el año que suele medir entre 0,5 y 1,5 metros; tiene muchísimas hojas muy densas y estrechas, casi cilíndricas, y florece casi todo el año, criándose en todos los terrenos aunque prefiere los calcáreos. Se cultiva como planta aromática y ornamental, y se multiplica por esqueje. Habita en todo el entorno mediterráneo y en toda la península salvo en algunos puntos del norte de España. Se ha utilizado su aceite para problemas musculares y para descongestionar el aparato respiratorio; también en infusión para curar catarros y problemas circulatorios, para desinfectar heridas, y, hervido con vinagre, para el dolor de muela; también se usa para el emboje de los gusanos de la seda.



Imagen 7. Romero. 2018. Foto de elaboración propia.

Zarzamora (*Rubus ulmifolius*). Los frutos se comen directamente o en mermeladas. Los brotes tiernos se pueden comer y el agua resultante de la cocción de las hojas se emplea para curar infecciones de la boca, haciendo gárgaras. En infusión se toma para diabetes y las diarreas.

Tomillo (*Thymus hyemalis*). Hierba aromática que se utiliza para condimento de las comidas y como aliño de las aceitunas. En infusión, se toma para los catarros y la tos, para hacer bien las digestiones y para infecciones de orina.



Imagen 8. Tomillo. 2018. Foto de elaboración propia.

Uña de gato (*Sedun sediforme*). Planta con tallos de entre 5 y 50 cms.

utilizada en la cicatrización de heridas. Sus hojas son oblongas, carnosas y terminadas en pico. Flores con 5-8 divisiones con 4-7 pétalos. Florece en verano y se cría en tierras removidas y tejados de casas viejas. Originarias del sur de Europa y la costa mediterránea.

Flor de cuchillo (*Carpobrotus acinaciformi*). Planta perenne, con tallos rastreros y hojas carnosas de unos 8 cms.; más anchas en su base, con forma triangular y terminadas en punta; son muy resistentes a la sequía y a los suelos calizos. Sus flores son amarillas o purpúreas y de unos 12 cms. de diámetro. Florece desde primavera a otoño y se encuentra, sobre todo, en jardines. Su origen es sudafricano y se utilizaba como cicatrizante de heridas.



Imagen 9. Flor de cuchillo. 2018. Foto de elaboración propia.

## Árboles medicinales.

Ciprés (*Cupressus sempervirens*). Árbol que se mantiene verde todo el año, de hasta 35 metros de altura; su tronco es generalmente recto con ramas dispuestas hacia arriba lo que le da un porte erguido y en forma de columna; las hojas están compuestas de pequeñas escamitas que al machacarse desprenden un fuerte olor resinoso. Florece en primavera o a finales de invierno y las piñas maduran en el otoño del año siguiente. Se suele cultivar para formar setos protectores contra el viento, en repoblaciones forestales o como árbol ornamental; soporta bien la poda. La moda de plantarlos en los



Imagen 10. Ciprés. 2018. Foto de elaboración propia.

cementerios hace de él un árbol fúnebre, asociado a la muerte. Su hábitat de forma natural es Oriente Próximo: Siria, Chipre, Irán. Las propiedades medicinales del aceite esencial del ciprés tienen un componente antiséptico, antiespasmódico, diurético y antirreumático.

Eucalipto (*Eucalyptus Globulus*). Árbol mediano o de gran porte que puede superar los 40 ó 50 metros de altura; mantiene las hojas durante todo el año, floreciendo en otoño y primavera, y su procedencia y hábitat natural es Tasmania y algunas zonas de Australia. En España está extendido por todas las comunidades, abundando especialmente por el norte. Las hojas se hervían y con el vapor se hacían inhalaciones para despejar las vías respiratorias.



Imagen 11. Eucalipto. 2018. Foto de elaboración propia.

Laurel (*Laurus nobilis*). Árbol mediano cuyo porte raramente supera los 10 metros; de copa densa y tronco derecho; verde todo el año, con hojas duras y correosas; hay plantas machos y hembras, y florece de febrero a abril, madurando sus frutos en septiembre. Se encuentra en barrancos y zonas sombrías, y habita en la región mediterránea, localizándose en gran parte de la península. Es de todos conocido para determinados guisos caseros y, además, sirve como medicina de tónico estomacal para facilitar las digestiones.



Imagen 12. Laurel. 2018. Foto de elaboración propia.

Sauce Llorón (*Salix Babilonica*). Árbol caducifolio con tronco derecho, de color parduzco y ramas muy largas y

delgadas que caen hasta tocar el suelo; florece en marzo, abril y mayo, y tiene flores masculinas y femeninas en pies machos y hembras. Se cría como planta ornamental en los jardines, riberas de ríos o conducciones de agua; en la huerta se colocaban en los costones para evitar los temidos ribazos en los acueductos. Habita de forma natural en Asia, y en España lo encontramos en todas las provincias. Se utilizaba en infusión la corteza por su compuesto de ácido salicílico para combatir la fiebre.



Imagen 13. Sauce llorón. 2018. Foto de elaboración propia.

Sabuco (*Sambucus ebulus*). Arbusto muy ramoso, con copa redondeada y muy densa; el tronco tiene la corteza semejante al corcho, de hoja caduca. Cuando es joven tiene un color verdoso, y en su madurez posee un tono ceniciento. Se cría en suelos frescos, con cierta humedad, principalmente, en ribazos y sotos de río; en la actualidad ya no quedan ejemplares. En infusión se utilizaba como uso externo para curar ojos y heridas.

### Hierbas comestibles.

Amapola, ababol (*Papaver rhoeas*). De la familia de las adormideras, planta que crece en primavera y verano sobre los bancales de cereales. Flores de color rojo intenso que pueden ser ingeridas en ensalada con sal y limón. También tiene un uso medicinal en infusión para la tos, para el insomnio y como expectorante.



Imagen 14. Amapola. 2018. Foto de elaboración propia.

Borraja (*Borago Officinalis*). Especie de la familia de las boragináceas, originaria de Siria y Egipto; muy extendida en todo el Mediterráneo. Planta de entre 60 a 100 cms. de altura, de color verde intenso y compuesta de tallo y hojas revestidas de unos pelos; las flores tienen 5 pétalos de color azul que forman grandes racimos. Se cultiva en toda la península. Tiene también propiedades medicinales por su gran poder diurético, antiinflamatorio y antiestrés.



Imagen 15. Borraja. 2018. Foto de elaboración propia.

Agrillo (*Oxalis pescaprae*). Planta introducida, originaria de Australia, que se encuentra, sobre todo, en huertos y *costones* de acequias. Sus flores son amarillas y las hojas están divididas en tres, similares al trébol. Se reproduce por bulbos y no tiene muchos aprovechamientos, sólo para el ganado, al ser tóxico su consumo en grandes cantidades.



Imagen 16. Agrillo. 2018. Foto de elaboración propia.

Ajo Porro (*Allisun ampeloprasum*). Planta silvestre comestible de tallo parecido al puerro pero más fino, con una florescencia en su parte superior; se cría, sobre todo, en los *costones* de las acequias, y se pueden comer sus partes tiernas en ensalada, en hervido y en tortilla.

Camarroja borde (*Crepis vesicaria*). Planta de hojas verdes, finas y lanceadas; las hojas tiernas se consumen en ensalada y hervidas con otras plantas. Las raíces preparadas se toman como relajantes cuando se está nervioso.

Camarroja (*Cichorium intybu*). Pueden ser consumidas tanto frescas como hervidas y, posteriormente, fritas con tomate, ajos y una sardina salada. Las semillas de esta planta son muy apreciadas como comida para los pájaros, en especial, los jilgueros.



Imagen 17. Camarroja. 2019. Foto de elaboración propia.

Cardo blanco (*Cymara cardunculus*). Se consumían las hojas y los capítulos tiernos, los cuales se tomaban hervidos, guisados o a la plancha. También se prepara la penca de la siguiente manera: se pela, se trocea y se hierva, pudiéndose consumir aliñada con aceite, vinagre y ajo picado; también se puede hacer en tortilla.



Imagen 18. Cardo blanco. 2018. Foto de elaboración propia.

Achicoria (*Cichorium Intybusacea*). Planta perenne de las familias asterácea, originaria de Europa, cuyas hojas y tallos se comen en ensalada o hervidas con otras plantas comestibles.



Imagen 19. Achicoria. 2018. Foto de elaboración propia.

Diente de león (*Taraxacum vulgare*). Planta comestible de la que se podían consumir sus tallos y hojas tanto en fresco como hervidas. Las raíces se hierven y se toman como depurativas, para aliviar problemas riñón, hígado y vesícula.



Imagen 20. Diente de león. 2018. Foto de elaboración propia.

Espárrago silvestre o triguero (*Asparagus albus*). Planta que se encontraba en las zonas de secano y en algunos costones de acequias; se consumían los renuevos o tallos tiernos, que se



Imagen 21. Espárrago silvestre o triguero. 2018. Foto de elaboración propia.

hervían y se hacían en tortilla o fritos con ajos.

Esperilla (*Pteris echioides*). Planta comestible de hojas verdes con unas pequeñas espinas en las hojas y un tallo con unos pelillos molestos. Se consumían hervidas con otras plantas comestibles y los tallos más tiernos en ensalada.



Imagen 22. Esperilla. 2018. Foto de elaboración propia.

Hinojo (*Foeniculum vulgare*). Es una planta herbácea que tiene los tejidos recorridos por canales secretores de esencias y resinas. Las hojas son alternas, casi siempre divididas en numerosos segmentos por lo general ensanchadas en la base para poder abrazar el tallo al que se sujetan. Lo más característico de las flores es su agrupación en ramilletes en forma de parasol; las flores suelen ser hermafroditas. Sus tallos son apreciados para su consumo tanto en verde como ya secos; éstos suelen utilizarse para aromatizar los encurtidos, y sus semillas pueden ser destiladas para hacer licores. También es una planta propicia para las infusiones. Cada año puede volver a germinar desde la planta del año anterior o por semillas; florecen en primavera, momento en que se pueden recolectar sus tallos más tiernos. Se encuentra en toda la zona del Mediterráneo, y dentro de la península la vemos desde Cataluña hasta Andalucía, aunque se puede encontrar de igual modo en otras comunidades del interior y del norte.



Imagen 23. Hinojo. 2018. Foto de elaboración propia.



Lechuguilla (*Reichardia picroides*). Sus hojas se consumen en crudo como aperitivo y hervidas con otras hierbas. También era muy apreciada como forraje para el ganado.



Imagen 24. Lechuguilla. 2018. Foto de elaboración propia.

Lisones (*Sonchus Tenerrimus*). Toda la planta tierna es comestible, sobre todo, las hojas que se comen en ensalada, con alcachofas, aliñadas con aceite y limón. También se consumían en hervidos. Normalmente se localiza en los *costones* de las acequias y salen con las primeras lluvias del otoño, invierno y primavera.



Imagen 25. Lisones. 2018. Foto de elaboración propia.

Ortiga, marranchincha (*Urtica urens*). Sus tallos y hojas se pueden consumir en ensaladas o en hervido. Las ortigas, con ajo y limón, son buenas para la artrosis. Las hojas y los tallos se preparan también en infusión, siendo beneficioso para la circulación y la diabetes. Otro uso ha sido el de alimento para el ganado.



Imagen 26. Ortiga. 2018. Foto de elaboración propia.

Mohino, flor de muerto (*Chrysanthemum coronarium*). Planta de tallos y hojas muy ramificadas; sus hojas están divididas en capítulos de 3 a 6 cms. Flores grandes y con pétalos de color blanco o amarillo que florecen en invierno y verano. Se encuentra en los bordes de caminos y terrenos incultos de la costa mediterránea y del sureste asiático, en zonas templadas.

Rampetes (*Leontodon longirrostris*). Planta baja que sale en invierno y primavera, y se encuentra en bordes de acueductos y en cultivos de invierno. Las hojas se hierven junto con otras verduras, y se comían aliñadas con aceite, sal y vinagre.

Regalicia (*Glycyrrhiza glabra*). Con la raíz se hace una decocción que se toma durante los resfriados y para las úlceras de estomago. También, por su sabor dulce, las raíces se utilizaban como golosinas para los niños.



Imagen 27. Regalicia. 2018. Foto de elaboración propia.

Serrajón, sarrajón (*Sonchus Ole-raceus*). Se consumen las hojas y los tallos tiernos; los muy tiernos se pueden comer en crudo en ensaladas aunque también se hierven; se aliñan con aceite, limón y sal.



Imagen 28. Serrajón. 2018. Foto de elaboración propia.

Tapenera, alcaparra (*Capparis spinosa*). Planta trepadora mediterránea en forma de arbusto semileñoso de 50 cms. de altura y con tendencia a ser rastrera. Sus tallos poseen afiladas espinas y flores que nacen de la conjunción del tallo y hojas; su cultivo se extiende, sobre todo, por las regiones cálidas y secas. Se consume, especialmente en salmuera, todas las partes de la planta: tallo, flores y frutos. Tiene propiedades medicinales con valor diurético, depurativo, vasoconstrictor, etc.

Verdolaga (*Portulaca oleraza*). La podemos clasificar dentro de las malas hierbas del agricultor, aunque sus tallos y hojas tiernas sean comestibles en ensalada, tortilla y de forma hervida. También es muy apreciada para dársela a los animales como alimento, sobre todo, a las cagarneras (jilgueros) y otros pájaros enjaulados.



Imagen 29. Verdolaga. 2018. Foto de elaboración propia.

Colleja (*Silene vulgaris*). Planta herbácea que alcanza de 10 a 100 cms. de altura, de hojas lanceoladas de color verde claro, las flores pueden ser hermafroditas en algunas especies; el cáliz de forma tubular tiene 5 pétalos de color rosa claro; son plantas muy corrientes en el clima Mediterráneo Europeo. Su hábitat natural es en pastizales, cunetas y terrenos algo compactos y no sometido a

laboreo continuo. Su uso gastronómico se da tanto en guisos como potajes, hervidos, tortillas y revueltos; se usan sus tallos jóvenes o las hojas separadas del tallo. También tiene un uso medicinal como depurativo de la sangre, en infusión para después del vómito e incluso como antiséptico.

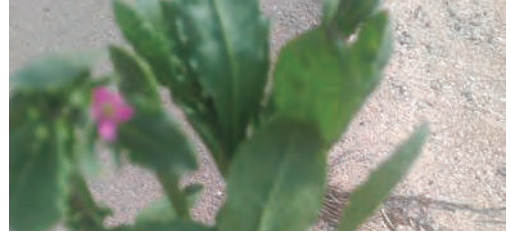


Imagen 30. Colleja. 2019. Foto de elaboración propia.

### Hierbas enemigas del huertano (Malas hierbas).

Amor del hortelano (*Galium aparine*). Hierba mala trepadora con nudos setosos, angulados y cubiertos de espolones, con un tallo de hasta 2 metros de altura. Las hojas lanceadas forman ramilletes de 6 u 8 unidades y son monoherbadas. Esta planta, nativa de Europa y América del Norte, crece de forma silvestre en los pastizales y en las plantaciones. El fruto es un esquizocarpo globoso, y su florecimiento se da a comienzos de la primavera.



Imagen 31. Amor del hortelano. 2018. Foto de elaboración propia.

Avena loca (*Avena sterilis*). Planta herbácea perteneciente a la familia de las poáceas. Su origen lo tenemos en la Europa mediterránea y puede alcanzar 1 metro de altura. Se vale de la anemofilia para polinizar sus flores, dotadas de unidades reproductoras hermafroditas. Se dan durante los meses de invierno, primavera y verano, y se localizan en suelos areno-arcillosos secos y soleados, sobre todo, en los bordes de caminos, acequias y entre cultivos, como por ejemplo, de cereales, no tolerando las zonas inundadas. Su utilidad era la de dar de comer a los animales domésticos.



Imagen 32. Avena loca. 2018. Foto de elaboración propia.

Cebadilla ratonera (*Hordeum murinum*). Planta herbácea de tallo hueco y espinoso. Cada tallo da una espiga, y éstas, agrupadas en tres, salen de una misma semilla. La espiga, de unos 60 cms. de altura y de color verde, es la inflorescencia de la planta. Las puntas de las brácteas se extienden formando largas aristas ásperas. Florece en primavera y su distribución se da por toda Europa y norte de África, en las orillas de caminos y canales.



Imagen 33. Cebadilla ratonera. 2018. Foto de elaboración propia.

Espiguilla (*Bromus hordeaceus*). Planta herbácea de la familia de las poáceas, cuya distribución se da por toda Europa y Asia occidental. De tallo ascendente de unos 70 cms. de altura y color verde. Panícula de 15 cms., siendo más densa y de pedúnculos más cortos que las espiguillas. Conjunto de 6-12 flores, de vaina nervada con arista apical. Se encuentra en bordes de caminos, canales y pastizales.



Imagen 34. Espiguilla. 2018. Foto de elaboración propia.

Trébol Blanco (*Trifolium repens*). Planta herbácea de hoja perenne y tallos reptantes con hojas de peciolo muy largo de hasta 30 cms. Dividida en tres folíolos ovalados con una pequeña mancha blanca en forma de V, con flores redondas de pétalos blancos y rosas. Se puede propagar por enraizado de los tallos y por semillas. Es originaria de Europa y Asia occidental, y se puede ver en cunetas y bordes de bancales.

Pinillo (*Conyza bonariensis*). Planta invasora no autóctona de la comarca. Herbácea anual y perenne que puede alcanzar hasta 2 metros de altura; los tallos son erguidos, ramificados y con hojas alternas, y las flores en inflorescencias libres en cada tallo. La palabra conyza se deriva del griego ko-nops=pulga, refiriéndose al polvo de la planta seca que se utiliza para repeler insectos no deseados.



Imagen 35. Pinillo. 2018. Foto de elaboración propia.

Salao mostrenco (*Salao-Atriplex patula*). Mala hierba enemiga del agricultor que nacía entre los cultivos como primocolonizadoras de los campos; existen varias clases (*Atriplex alimus salao mostrenco*, *Atriplex prostrata*, *Atriplex patula*).



Imagen 36. Salao mostrenco. 2018. Foto de elaboración propia.

Manto de la Virgen (*Fagonia cretica*). Planta herbácea rastrera de flores grandes de color violeta; es una planta silvestre de la franja mediterránea y las islas Baleares, y de unos 45 cms. de altura, espinosa y de tallos tendidos; sus hojas son trifoliadas, y su época de floración va desde marzo hasta junio.



Imagen 37. Conejillos. 2018. Foto de elaboración propia.

Conejillos (*Lamium Amplexicaule*). Hierba anual de la familia de las labiadas de 40 cms. de altura, con tallos erectos pubescentes y hojas inferiores ovales, con largo peciolo, cuyas flores rosa-púrpura miden hasta 2 cms. de tamaño, y suelen estar agrupadas. Se encuentran en campos de cultivo, tierras baldías y orillas de caminos.

Calcuta, Cuscuta (*Epithymum*). Esta planta mataba y ahogaba los cultivos extendiéndose por ellos. En la actualidad ataca, sobre todo, a la alfalfa.

Lapa rubia (*Tinctorum*). Planta invasora; especie de liana herbácea perteneciente a la familia de las rubiáceas. Sus hojas, de color verde brillante, tienen pequeños resaltes en forma de aguijón que hacen que se pegue a la ropa. Las flores son hermafroditas y se organizan en inflorescencias terminales. El fruto es una baya de color negro como una uva diminuta, muy consumida por los pájaros, los cuales hacen de distribuidores de las semillas. Su hábitat se extiende por todo el arco mediterráneo de la Península Ibérica.



Imagen 38. Cuscuta. 2018. Foto de elaboración propia.

Lechera (*Eufhorbia serrata*). Planta perenne de 20 a 60 centímetros con hojas simples y aserradas, de inflorescencia formada de 3 a 5 ramos. Su fruto es una cápsula lisa. Germina en otoño y primavera, con floración de marzo a julio, y se cría en terrenos removidos, pastos y matorrales en zonas secas o cultivos de secano.

Junsa (*Cyperus rotundus*). De la familia de la chufa, abunda en las huertas y campos de regadío como planta muy invasora. Antiguamente se comían los tubérculos. Había un refrán que decía: “*si el bancal es junsero, es pimentonero, si el amo tiene dinero*”.

Flamenquilla (*Caléndula arvensis*). Hierba anual de la familia de las asteráceas de 30 centímetros de altura, con tallos erectos, en algunos casos, y hojas lanceadas, dentadas y con el envés pubescente. Sus flores son amarillas o anaranjadas, formadas en capítulos solitarios de hasta 3 cms.; se cria en tierras cultivadas.

Rebaniza (*Raspistrum rugosum*). Planta de porte bajo con florescencias en forma de ramillete, de color blanco y agrupadas. Es considerada como una mala hierba cuando crece entre los sembrados de cereales y hortícolas, y se utilizaba como forraje para el ganado.



Imagen 39. Rebaniza. 2018. Foto de elaboración propia.

Romasa (*Rumex conglomeratus/Rumex crispus*). Planta de talla bajo, con hojas lobuladas y largas, siendo su única utilidad la de alimentar al ganado cuando era recolectada con otras hierbas.



Imagen 40. Romasa. 2018. Foto de elaboración propia.

Serriche mollar, Serriche pegajoso (*Setaria pumila, seteria verticillata*). Planta de pequeño porte que sale, sobre todo, en invierno y primavera; es una mala planta para el hortelano, ya que no se puede utilizar ni para el ganado. Su florescencia tiene unos pelillos que se pegan a todo, especialmente, a la ropa, siendo muy difícil quitarlos.



Imagen 41. Serriche mollar. 2018. Foto de elaboración propia.

Tomatillo del diablo (*Solanum nigrun*). Planta anual ramificada, de 30 a 150 cms., con hojas de 3-8 cms. oval-lanceadas y enteras. Sus flores de 5 a 10 cms. de diámetro son de color blanco. Fruto globoso de 6 a 8 mm. de diámetro, de color verde, en un inicio, y, negro, posteriormente. Es una planta tóxica. Se encuentra en solares y tierras cultivadas.



Imagen 42. Tomatillo del diablo. 2018. Foto de elaboración propia.

Zanahoria silvestre (*Daucus carota*). Planta bienal perenne, con tallos de hasta 1,5 metros. Hojas muy divididas. Florescencia en umbela de unos 10 cms. de diámetro con flores de color blanco con detalles rosáceos. La raíz es pequeña de carne pálida y dura. Se encuentra en orillas de caminos y cultivos. Florece en primavera-verano y se da en zonas templadas de Europa, África del Norte y Asia occidental.



Imagen 43. Zanahoria silvestre. 2018. Foto de elaboración propia.

Carretón de disco (*Medicago littoralis*). Planta rastrera de hasta 1 metro de altura con hojas en forma de corazón, aserradas en los extremos y agrupadas en tres; posee flores amarillas y frutos en forma de globo en espiral y con espinas en el borde apuntando hacia arriba y abajo con la punta en forma de gancho. Tiene la capacidad de fijar el nitrógeno en el suelo por una relación con la bacteria *Sinorhizobium meliloti*.



Imagen 44. Carretón de disco. 2018. Foto de elaboración propia.

Pamplina (*Stellaria media*). Planta anual de porte rastrero, cuyas hojas inferiores son pecioladas y opuestas; sus tallos son peludos con flores de 5 sépalos, 5 pétalos y fruto en cápsula más largo que el cáliz de forma ovaloide. Se encuentra en parajes húmedos y sombríos de toda Europa; planta invasiva de tierras de labor. Antiguamente, el zumo de la planta fresca tenía un uso medicinal como expectorante, como cataplasma para úlceras y como remineralizante por su alto contenido en potasio y silicio.



Imagen 45. Pamplina. 2018. Foto de elaboración propia.



Planta del tabaco (*Nicotina glauca*). Planta arbustiva de 2 a 4 metros de altura muy ramificada, cuyas hojas, lanceadas y ovaladas, son de gran tamaño y de color verdoso azulado; las flores son de color amarillo embutadas, y se encuentra en los bordes de caminos, veredas y zonas abandonadas; florece en primavera y otoño, tiene un origen sudamericano, y se adapta muy bien en zonas templadas y cálidas.



Imagen 46. Planta del tabaco. 2018. Foto de elaboración propia.

Pepinillo del diablo (*Ecballium elaterium*). De la familia de las cucurbitáceas. Planta rastrera con hojas acorazonadas de forma triangular de color verde, ligeramente carnosas y con el revés ligeramente áspero causado por unos pelillos duros. Tiene flores amarillentas de forma acampanada de 2,5 cms. sostenidas por un largo pedúnculo. Una vez fecundada la flor, se va hinchando poco a poco hasta que por la presión interior estalla lanzando las semillas al exterior. Cuando están maduros al menor roce estallan. Antiguamente tenían uso médico, pero es una planta altamente tóxica que puede provocar incluso la muerte por graves hemorragias internas. Su localización se encuentra en bordes de caminos, canales en tierra y barbechos. Se suele distribuir por el Mediterráneo hasta Armenia.



Imagen 47. Pepinillo del diablo. 2018. Foto de elaboración propia.

## Plantas hortícolas.

Alcachofa (*Cynara scolymus*). Una de las hortalizas más importantes por su cultivo en la huerta; se consumen sus flores antes de madurar, además de las

hojas primeras de la planta cuando todavía son “cardos”. Las hojas cocidas o hervidas son buenas para el hígado, pudiendo tomarse el caldo resultante. La variedad más importante es la “*blanca de Tudela*”, aunque también existen otras variedades como “*la violeta*”, “*macou*” y varias más. El aprovechamiento de la planta es máximo pues las florescencias, como ya hemos comentado, se pueden utilizar en fresco para ensaladas, para guisos, en industria tanto hervidas como en crudo los corazones, también conocidas como “*perolas*”. Hasta el año 1960, la parte del tallo se utilizaba como forraje para los animales.



Imagen 48. Alcachofa. 2018. Foto de elaboración propia.

Alficoz (*Cucumis melo*). De la familia de los melones, tiene forma alargada y cilíndrica de color verde claro; se consume en ensalada en verano.



Imagen 49. Ajo. 2018. Foto de elaboración propia.

Ajo (*Allium sativum*). Planta muy utilizada en cocina como acompañamiento de muchos platos, tanto en crudo como en guisos, y asado para algunas ensaladas. Se puede consumir tanto en fresco, ajos tiernos, como ya maduro “en cabeza”.



Imagen 50. Ajo puerro. 2018. Foto de elaboración propia.

Ajo puerro (*Allium ampeloprasum*). Planta que en otras épocas se consumía en cocina. La inflorescencia se sitúa sobre un tallo de 1,5 metros de altura, y los bulbos están rodeados de

bulbillos. Originaria de Europa, Asia occidental y Norte de África, se desarrolla en zonas templadas.

Apio (*Apium graveolens*). Planta de color verde intenso de la que se consumen sus hojas. Es utilizada en cocina, tanto cruda en ensaladas de invierno con alcachofas, como también para acompañar guisos y caldos y como aromatizante. De igual modo, tiene un uso como planta medicinal para afecciones genitourinarias tomada en infusión por las mañanas durante 10 días. Se cultiva, sobre todo, en invierno, como así se pone de manifiesto con este dicho: “*hace más frío que lavando apio*”.



Imagen 51. Apio. 2018. Foto de elaboración propia.

Acelga, Blea (*Beta vulgaris*). Planta muy consumida tanto en guisos de verduras como en hervidos con otras hortalizas. Se reproduce por semillas y se consume tanto los tallos o “pencas” como las hojas cuando ya han alcanzado al menos unos treinta centímetros de altura. Es una de las verduras más consumidas.



Imagen 52. Acelga. 2018. Foto de elaboración propia.

Berenjena (*Solanum melongena*). Cultivo cuyo origen se sitúa en el sudeste asiático e introducido en la península por los musulmanes. En unos primeros momentos, por desconocimiento de la planta, se creó una mala fama en la cocina. Hierba anual espinosa de tallo de entre 30 cms. y 1 metro de altura, con flores violáceas o blancas en forma estrellada. El fruto comestible es una baya de unos 5 a 20 centímetros más o menos de largo, que se puede consumir esca-bechada, asada al horno, frita, rebozada, etc.

Caña de azúcar (*Officinarum. Saccharum*). Planta originaria del sudeste asiático que fue introducida por los musulmanes en el sudeste peninsular. Es una planta de tallo alto de hasta 6 metros y con numerosos entrenudos; es del jugo de su tallo de donde se saca el azúcar de caña, pudiendo tomarse como zumo de caña, ya que es muy dulzón. Hasta no hace mucho, en las casas había alguna planta de caña de azúcar de la que se cogía un nudo, se pelaba y se iba masticando y sacando todo su jugo.



Imagen 53. Caña de azúcar. 2019. Foto de elaboración propia.

Calabacín (*Cucurbita pepo*). De la familia de las cucurbitáceas, se empieza a plantar en la zona desde hace pocos años; se consume a la plancha, asado, relleno de carne o verduras y en revuelto con otras verduras.

Brócoli (*Brassica Oleracea var. Italica*). Cultivo de la familia de las brassicas, de color verde intenso, que se ha expandido por la comarca en los últimos 20 años, y cuya producción se dedica, sobre todo, a la exportación. Se puede consumir tanto en fresco, añadiéndola a las ensaladas, como hervida de guarnición con diferentes platos de carne o pescado; también en puré, tortilla, etc.



Imagen 54. Brócoli. 2018. Foto de elaboración propia.

Calabaza (*Cucurbita máxima*). Existen muchas variedades de calabaza; se plantaban en pequeños huertos para consumo de la familia, siendo las más conocidas las de asar en el horno, aunque también otras más alargadas en forma de cacahuete que son utilizadas en puré, en repostería para hacer buñuelos o bizcochos, y para elaborar “arrope”.

Col, repollo (*Brassica Oleracea* var. *Capitata*). Esta verdura de invierno y primavera se consume tanto cruda en ensalada como hervida y, después frita; también en la elaboración de muchos platos.



Imagen 55. Col. 2018. Foto de elaboración propia.

Escarola (*Cichorium endivia*). Verdura de invierno y primavera que es consumida tanto en crudo en ensaladas acompañada de otras hortalizas y verduras, como hervida con otras verduras. Muy famosa es la ensalada de alcachofas y “esquerola”, como es nombrada en nuestra comarca.



Imagen 56. Escarola. 2018. Foto de elaboración propia.

Espinaca (*Spinacia oleracea*). Se cultiva en algunas huertas, aunque actualmente se planta para exportación. Posee hojas de color verde intenso, y se consumen hervidas y fritas.



Imagen 57. Espinaca. 2018. Foto de elaboración propia.

Lengua llueca, lechuga espinosa (*Lactuca serriola*). Planta herbácea anual con hojas dentadas, generalmente pinnatífidas, con pequeñas espigas en su margen y tallo; produce un látex por sus heridas. Posee flores liguladas de color amarillo, y se encuentra en cunetas y acequias, distribuidas por toda la Península Ibérica.

Melón de año (*Cucumis melo*). Planta herbácea de tallos rastreros, cultivada por su fruto; su tiempo de plantación es en mayo y se recolecta en verano; de fruto muy dulce con muchas variedades.

Lechuga (*Lactuca Sativa*). Planta herbácea propia de las regiones semi-templadas, cultivada con fines alimentarios, normalmente, cruda en ensaladas. Planta de raíz pivotante y ramificada de 25 cms., que se desarrolla en forma de roseta. Las semillas están provistas de un vilano plumoso para favorecer su expansión.



Imagen 58. Lechuga. 2018. Foto de elaboración propia.

Navo (*Brassica Napa*). Hortaliza cultivada por su succulenta raíz que sirve para consumo humano cuando está tierna y para alimento del ganado; la raíz es parcialmente esférica de 5 a 15 cms. de diámetro, careciendo de raíces laterales. Las hojas, denominadas “grelos”, son comestibles cuando están tiernas, y crecen directamente de la parte superior sin apenas cuello. Muy apreciada en guarniciones, en asado o en puré.

Coliflor (*Brassica oleracea var. Botrytis*). También llamada comúnmente en la comarca como “pava”, se reproduce por semilla; se trata de una planta anual pero, sobre todo, de los meses más fríos. Está emparentada con el brócoli; la planta está compuesta por una cabeza blanca o pella, rodeada por unas gruesas hojas verdes, y su tamaño puede alcanzar los 30 cms. de diámetro y pesar hasta 2 kgs. Tiene propiedades diuréticas por su alto contenido en agua.



Imagen 59. Coliflor. 2018. Foto de elaboración propia.

Pepino (*Cucumis sativus*). De la familia de las cucurbitáceas, es oriundo de la India, donde se cultiva desde hace 3.000 años; fue introducido a Europa por los árabes hacia el año 720, aproximadamente. De tallo rastrero, sus hojas conforman lóbulos triangulados y peciolos de hasta 8 centímetros. El fruto tiene forma cilíndrica y su color va desde el verde claro al verde oscuro; tiene una duración de vida de unos 4 a 5 meses. Se consume en ensalada, en gazpachos, etc.

Pimiento (*Capsicum annuum*). Especie procedente de Sudamérica que fue domesticada hace 6.000 años e introducida en Europa por los descubridores de América, pero las variedades actuales más grandes y carnosas son de principios del siglo XX. Planta de hasta un metro de altura, herbácea perenne, de clima cálido de unos 20 °C.

Romanesco (*Brasacea oleracea híbrido*). Es un híbrido de la coliflor que se reproduce por semillas y se cultiva en los meses más fríos; la planta está compuesta por una cabeza o pella de color verde con unas formaciones cónicas muy peculiares y rodeadas de grandes hojas verdes. Tiene un gran poder diurético y una gran cantidad de vitamina C, potasio y fósforo.

Sandía o melón de agua (*Citrullus Lanatus*). Planta herbácea de la familia de las cucurbitáceas, originaria de África. Planta de ciclo anual trepadora o rastrea, de tallos pilosos; sus flores son amarillas, femeninas y masculinas, con cinco estambres; frutos de grandes dimensiones y de forma cilíndrica y redondeada; su pulpa es de color rojo por los antioxidantes “licopenos”. En su interior contiene las semillas de color negro, aunque hoy en día las hay sin semillas. Su cultivo se produce en verano, floreciendo en junio y julio, y madurando a los 40 días. En España fue introducida por los árabes.

Cebolla (*Allium cepa*). La cebolla está entre las primeras plantas cultivadas. Tiene su origen en Asia central, y fue traída por los griegos y romanos a Europa. Planta herbácea perteneciente a la familia de las amarilidáceas, que es la especie más cultivada del género “*Allium*”. Está compuesta por tallo, hojas, bulbo y raíces. El bulbo es la parte más consumida de la planta, aunque también puede ser consumida la parte más tierna de las hojas. Posee una potente acción contra el reumatismo y contra el ácido úrico, mostrándose muy eficaz para el sistema urinario y la próstata. Además contiene fósforo, silicio, calcio y las vitaminas A, B y C.



Imagen 60. Cebolla. 2018. Foto de elaboración propia.

Tomate (*Lycopersicon esculentum*). Especie de las familias de las solanáceas, originaria de Centroamérica, concretamente del sur de México. Planta herbácea anual de tallo erecto y de tamaño muy variable según variedades; sus tallos están ramificados y tienen pelos cortos; las hojas pueden medir hasta 24 cms. y son ovaladas lanceadas con peciolo. Las flores son hermafroditas; el fruto del tomate es una baya generalmente de forma cilíndrica u ovalada, siendo verde cuando es inmaduro y de color rojo intenso cuando es maduro. Su valor nutricional es muy elevado, ya que tiene hidratos de carbono, lipoceno, caratenoides y vitaminas B1, B2, B5 y C.

Rábano (*Rhapanus Satiuus*). Planta de invierno de la familia de las crucíferas, cuya procedencia es del sur de Asia. Posee hojas verdes y una raíz de un color rojo-rosáceo, siendo ésta la parte que se consume; las hojas también se pueden comer hervidas o como acompañamiento en comidas. Tienen propiedades antioxidantes y antiguamente constituía un remedio contra el escorbuto, ya que es una gran fuente de vitamina C.



Imagen 61. Rábano. 2018. Foto de elaboración propia.

Patata (*Soanun Tuberosum*). Planta herbácea tuberosa, de hoja caduca en invierno y de tallo erecto que puede medir hasta 1 metro de altura, con hojas compuestas de color verde. Los tallos rizomados son brotes que se forman en los laterales desde la base y se dirigen al suelo; en ese rizoma es donde se forman los tubérculos (patatas). El sistema radicular es fibroso, ramificado, extendiéndose más bien de forma superficial, llegando hasta los 0,80 m. de profundidad. El fruto es una baya de forma semejante a los tomates de 1-4 cm de diámetro de color verde o amarillento. Es natural de los Andes y se trajo a España desde el Perú en 1554,



Imagen 62. Patata. 2018. Foto de elaboración propia.



resultando en un principio una curiosidad, y de aquí se expandió a toda Europa. Entre las propiedades de la planta encontramos que es fácilmente digestiva y tiene un alto valor nutricional con un porcentaje alto en almidón (18%), además de proteínas, minerales (cloro, potasio, fósforo y magnesio) y vitamina C.

Boniato (*Ipomoea Batata*). Son plantas trepadoras de tallos delgados y herbáceos, generalmente con raíces en los nudos de sus tallos; de hojas variables y dentadas de 5-10 cms. de largo y ancho; la parte comestible son las raíces, lugar donde se forman unos tubérculos de muy diferentes tamaños. Su distribución se da por toda el área subtropical, y sus propiedades se manifiestan en una gran cantidad de almidón, vitaminas A, B1 y E, fibra y minerales; cuanto más amarillo es el fruto más carotenos contiene.

### **Plantas cereales.**

Avena (*Avena sativa*). Planta herbácea anual perteneciente a la familia de las gramíneas; su tallo es grueso y recto, con una longitud de 0,50 a 1,50 metros; sus hojas son planas y alargadas con un limbo estrecho y largo de color verde oscuro. La planta tiene poca resistencia al frío, es exigente en agua y muy sensible a la sequía. Este cereal, junto a su paja, se usa principalmente para alimentar al ganado.

Cebada (*Hordeum vulgare*). Planta anual de plantación en invierno y recolección en verano, cuya raíz es fasciculada, diferenciándose entre raíces primarias y secundarias; las primarias se forman con el crecimiento de la radícula en la planta adulta, momento en que se desarrollan las secundarias, creándose diferentes tallos en los que, más tarde, se formará una espiga. El tallo es una caña hueca con diferentes nudos cuyo número es variable, alrededor de 8; las hojas son alargadas y de color verde, y están sujetas a la planta a la altura de los nudos por dos prolongaciones membranosas; la espiga es la inflorescencia de la planta. Su superficie de cultivo fue disminuyendo a causa de la preferencia por el cultivo del trigo, y pasando a ser alimento para ganados y a ser parte fundamental en la elaboración de cerveza.

Panizo, maíz (*Zea mais*). Especie gramínea anual domesticada por los pueblos indígenas de Centroamérica desde hace 10.000 años, que fue introducida

en Europa en el siglo XVII. La planta tiene dos tipos de raíces, unas más gordas que nacen desde los nudos más próximos al suelo y que le sirven a la planta para sustentarla, y otras más finas que la alimentan y sustentan también. Es susceptible a la sequía y a suelos faltos de nutrientes. El tallo está compuesto a su vez por tres capas: una epidermis exterior, impermeable y transparente, una pared por donde circula la savia, y una médula de tejido esponjoso donde almacena reservas alimenticias. Las hojas toman una forma alargada y enrollada al tallo, del cual nacen las mazorcas. Planta de flores unisexuales situadas al final del tallo; sus inflorescencias, masculinas y femeninas, se encuentran bien diferenciadas en la misma planta.

Trigo (*Triticum*). Planta anual de la familia de las gramíneas; es el cereal más ampliamente consumido por la sociedad occidental. El trigo tiene su origen en Mesopotamia hace alrededor de 8 milenios. La morfología de la planta tiene una raíz fasciculada o raíz en cabellera con una profundidad desde 0,25 hasta los 2 metros; es poco ramificado, las hojas son lanceadas y la inflorescencia es una espiga compuesta por un raquis de entrenudos cortos, con 20 ó 30 espiguillas de forma alterna donde crecen los granos. De los granos, una vez molidos, sale la harina, utilizada para multitud de productos: pan, todo tipo de bollería, pastas, etc.



Imagen 63. Trigo. 2018. Foto de elaboración propia.

Sorgo (*Sorghum*). Del género de las gramíneas, es un cereal oriundo de las regiones tropicales y subtropicales de África, usado para consumo humano, como planta forrajera y para la elaboración de bebidas alcohólicas; su gran resistencia a la sequía y al calor lo hace un cultivo importante para climas áridos. Tiene una altura de entre 1 ó 2 metros, con inflorescencia en forma de panocha y semillas de tres granos; su sistema radicular es muy extenso y ramificado. El tallo es cilíndrico de 1 a 3 metros de altura y sus flores son bisexuales. Con gran

exigencia de calor para la maduración del grano, la planta para su desarrollo necesita temperaturas de entre 15 y 30 °C.

### Plantas leguminosas.

Bajoca, judía verde (*Phaseolus vulgaris* L). La judía es una especie de origen americano, cuya introducción en España fue a comienzos del siglo XVI. Planta anual de vegetación rápida, con un sistema radicular muy ligero y poco profundo con una raíz principal y un gran número de raíces secundarias. Tallo herbáceo con hojas sencillas y lanceoladas, de tamaño variable; la flor puede presentar diferentes colores, prevaleciendo el blanco. Se presenta en racimos de entre 4 a 8 piezas, y su fruto es una legumbre de color y tamaño variable, en cuyo interior se disponen de 4 a 6 semillas. Se consumen las vainas en verde o dejando madurar las semillas. Muy exigente en cuanto a la calidad y la cantidad del agua, se cultiva para consumo doméstico y para su venta.

Haba (*Vicia faba*). De la familia de las leguminosas, planta de porte erecto con tallos fuertes de hasta 1,5 m. de altura; sus hojas aparecen en el tallo con disposición de forma alterna. Su color es verde y las flores, hermafroditas o autofértiles, son de color blanco o amarillento. Su fruto tiene forma de vaina de entre 10 y 30 cms. Sus granos, entre dos y nueve, se encuentran en el interior de la misma, y su consumo es, sobre todo, en verde, aunque también en seco para luego hervirlas. Se cultivan para la venta, pero también se puede plantar para consumo de los animales como planta forrajera.



Imagen 64. Haba. 2018. Foto de elaboración propia.

Garbanzo (*Cicer arietinum*). Su origen lo encontramos en el suroeste de Turquía y en la zona del río Éufrates sobre el 9500 a. C. De allí pasó a Europa y a la región mediterránea. Planta anual cuyas raíces son profundas y tallos rami-

ficados y pelosos; las hojas son paripinnadas con el borde dentado, y las flores son axilares y solitarias. Los frutos son vainas bivalvas con una o dos semillas en su interior, las cuales tienen forma esférica. Planta resistente a la sequía pero no al agua salada ni a los suelos salinos; es la leguminosa de mayor porcentaje de proteína bruta, similar al de la carne.

Guisante (*Pisum sativum*). Aparece en el Próximo Oriente hace 10.000 años, poco después de empezar a cultivar otras especies como el trigo. En el 2000 a. C. se extiende a Europa pero sólo se utiliza como alimento para ganado hasta el siglo XVI, momento en que empezó a ser ingerido por los humanos. Planta herbácea anual, de la familia de las leguminosas trepadoras, que se reproduce por semillas y se planta en febrero o marzo. Tiene una raíz principal que tiende a profundizar; las hojas están compuestas por pares de folíolos y las semillas se encuentran en vainas de entre 4 y 10 granos.



Imagen 65. Guisante. 2018. Foto de elaboración propia.

## Cultivos textiles.

Algodón (*Gossypium herbaceum*). Planta para la producción de fibra industrial; las variedades que se utilizaron son “Egipcio” “Americano” y posteriormente el “Acala SJ2”, proveniente de Israel. Fue un cultivo muy rentable hasta principio de los años 90 del pasado siglo, cuando fue desapareciendo por la falta de rentabilidad; hoy en día no existe ninguna plantación, aunque hay un intento de reintroducirlo, por ser una planta bien adaptada al clima y la tierra.

Cáñamo (*Cannabis sativa*). Planta para la elaboración de fibra industrial, sobre todo, en las fábricas de cordelería y redes de pesca; cayó en desuso por la aparición de la fibra industrial. Hubo dos variedades: “Corriente” y “Pajarero”.

También, la parte más leñosa llamada *gramisa* se utilizaba como combustible y como sustituto del tabaco para fumar. A esta cosecha se le conocía como la vidriola (hucha) del huertano, al poderse guardar en los sitios más altos de la casa, en las “salas”, para cuando el precio fuera mejor. Actualmente se ha vuelto a retomar su cultivo.

Lino (*Linun usitatissimum*). Planta industrial que se utiliza para confeccionar tejidos, de cuya semilla se extrae el aceite de linaza. Planta anual con tallos erectos de hasta 0,80 metros de altura, sólo ramificada en su mitad superior; sus hojas son lanceadas. La época de siembra es en primavera. Tiene su origen en las regiones bañadas por los ríos Nilo, Éufrates y Tigris.



Imagen 66. Cáñamo. 1950. Fuente: La economía del cáñamo en la España Suroriental.

### Plantas forrajeras.

Alfalfa (*Medicago sativa*). La planta nace desde el suelo con gran tallo verde y con hojas distribuidas a lo largo del mismo; tiene una raíz larga que es de donde parten las yemas que luego forman los tallos. Es la planta de forraje por excelencia en la Vega Baja, con una plantación bianual, pues dura en la tierra varios años; se puede dar varios segones durante el año y la pueden consumir los animales tanto en verde como en seco; esto pasaba cuando había más cosecha y no se podía consumir en verde, entonces se secaba y se guardaba para el invierno. También, su



Imagen 67. Alfalfa. 2018. Foto de elaboración propia.

parte enterrada, es decir, las raíces, se consumían cuando se levantaba la plantación: se recogían las raíces y, una vez picadas, se le daban a los animales, preferentemente, a las vacas y terneros. La alfalfa procede de Persia y se introdujo en Europa por Grecia (Primera Guerra Médica) para pienso de las caballerías. Puede ser consumida por los humanos en forma de brotes aunque su uso más frecuente es como pasto o forraje para las caballerías y demás rumiantes. Tiene un ciclo vital de entre 5 y 12 años, y puede llegar a medir hasta 1 metro de altura, formando agrupaciones de pequeñas flores púrpuras, donde se desarrollan las semillas en pequeñas vainas; sus raíces son muy profundas, pudiendo llegar hasta los 4 metros de longitud, lo que la hace muy resistente a la sequía. Tiene propiedades medicinales con una gran cantidad de minerales, vitaminas y aminoácidos, y se emplea para combatir la anemia, etc.

Gramma (*Cymodon dactylon*). Planta de la familia de las gramíneas que se cría en las orillas de los escorredores, azarbetas e hilas de riego, de forma muy invasiva, ya que cualquier pequeño trozo puede producir una nueva planta. Era utilizada como alimento de los animales domésticos, pero cuando se reproduce entre las plantaciones, se convierte en una mala hierba para los cultivos.

Fenás (*Brachypodium phoenicoides*). De la familia de las gramíneas, crece junto a los costones de las acequias, escorredores y azarbetas; y era aprovechada para dar de comer a los caballos, mulas y burros.



Imagen 68. Fenás. 2018. Foto de elaboración propia.

Pelote (*Hordeum murinum*). Cuando está tierno sin espiga se le puede dar de comer a los conejos. Por el contrario, se convierte en una mala hierba cuando crece entre las plantaciones, sobre todo, durante los meses más fríos y húmedos



Imagen 69. Pelote. 2018. Foto de elaboración propia.

Triguera (*Pipt haterum miliaceum*). De la familia de las gramíneas, tiene un porte alto con tallos fibrosos y hojas finas y lanceadas; habitualmente se cría en las zonas húmedas de las orillas de los bancales, y se puede utilizar como alimentos para el ganado.

Rabo cordero (*Phalaris canariensis*). Esta planta que crece en otoño e invierno es una mala hierba que no tiene más utilidad que la de ser utilizada como alimento del ganado cuando está verde.

Floreta (*Cardaria draba*). Planta de bajo porte cuyo único uso se daba al ser mezclada con otras hierbas para el ganado, si no, se convertía en una mala hierba para el agricultor por ser competidora con las plantaciones como, por ejemplo, de cereales, luchando por los nutrientes y dejando la tierra pobre para el cultivo.



Imagen 70. Floreta. 2018. Foto de elaboración propia.

## Flores y plantas ornamentales.

Adelfa, baladre (*Neriun oleander*). Arbusto verde durante todo el año que puede alcanzar hasta 4 metros de altura; las hojas van opuestas y son gruesas y correosas; florece durante el verano a partir de julio en las orillas de ríos y arroyos, así como en ramblas y barrancos. Requiere climas suaves, sin heladas, de la región mediterránea, siendo en España frecuente en la zona de Levante y en el Sur. Esta planta ornamental es muy tóxica y puede producir la muerte de los hombres o animales que la consumen.

Boca de conejo (*Antirrhinum barrelieri*). Planta ornamental que se podía cultivar tanto en macetas como sobre el mismo terreno existente en los jardines que había en las puertas de las casas de la huerta. Tiene una varilla donde florecen varios capítulos cuyas flores tienen forma de boca de conejo, de ahí su nombre.



Imagen 71. Boca de conejo. 2017. Foto de elaboración propia.

Colocasia (*Colocasia esculenta*). Planta de gran tamaño con hojas muy anchas, de color verde, y con gran vistosidad.

Buganvilla (*Bougainvillea glabra*). Planta trepadora originaria de los bosques tropicales de América del Sur. Son enredaderas de parte arbustiva de 11 a 12 metros de altura, que crecen en cualquier terreno, de gran frondosidad y con hojas alternas y ovaladas, perennes y siempre verdes. Las flores son hermafroditas y tubulares, organizadas en grupos de tres y con una floración muy vistosa. Tiene propiedades medicinales para el tratamiento de la tos, el asma, la bronquitis y la gripe, empleando las flores en infusión.



Imagen 72. Buganvilla. 2018. Foto de elaboración propia.

Clavel (*Dianthus caryophyllus*). Planta ornamental de hojas lanceadas y tallos largos terminados en capullos que al florecer forman el clavel.

Don Pedro (*Mirabilis jalapa*). Especie cultivada como planta ornamental cuya procedencia se cree que está en los Andes peruanos; fue introducida en España hacia el año 1540. Planta herbácea y vivaz que puede alcanzar 1,5 metros de altura y que posee tallos muy ramificados y hojas pecioladas y ovaladas de entre 4 y 13 cms. Las inflorescencias tienen una particularidad: en una misma planta pueden darse flores de diferentes colores, las cuales empiezan a abrir-



se a partir de la tarde, produciendo una dulce y fresca fragancia, y se cierran al mediodía. Se encuentran en jardines y en las orillas de los caminos.

Galán de noche (*Cestrum nocturnum*). Arbusto o árbol que puede alcanzar hasta los 5 metros de altura; las hojas son ovaladas o elípticas de 6 a 11 cms. de largo, y las inflorescencias se presentan en forma de racimos cortos con muchas flores, las cuales aparecen en las ramas más frondosas. Por las noches abre sus flores, y son visitadas por algunas mariposas. Originaria del continente americano, desde el sur de México hasta Sudamérica. Se da un uso en jardines y patios, cerca de la casas con el fin de disfrutar de su profundo y agradable olor; requiere un clima templado y una exposición al sol o semi-sombra; en invierno se le hace una poda de rebaje de ramas. Todas las partes de la planta son altamente tóxicas.

Geranio (*Geranium*). Planta anual que agrupa a 422 especies, siendo muy utilizadas en jardinería por sus atractivas flores y su aroma característico. Su hábitat se extiende por las regiones templadas, sobre todo, en la parte oriental del Mediterráneo.

Jazmín (*Jasminum jasminum*). Planta de porte arbustivo trepador con tallos cuadrangulares de color verde y hojas trifoliadas, dispuestas de forma alterna. Las inflorescencias son racimosas y normalmente de color blanco; los frutos son bayas de color negro. Se cultiva principalmente por sus flores, cuyo tiempo de vida es de 24 horas; también se destila un aceite con el que se elabora un perfume. Su cultivo necesita abundante luz y suelos bien drenados; soporta mal las heladas y en verano necesita de abundantes riegos.

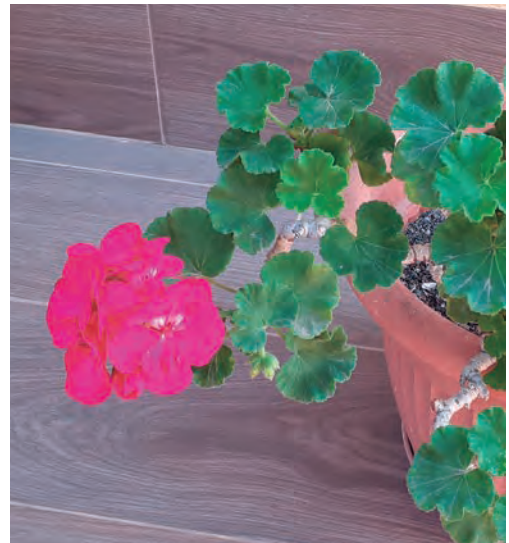


Imagen 73. Geranio. 2020. Foto de elaboración propia.

Lirio, azucena (*Lilium*). Hierbas de tallo frondoso que forman bulbos subterráneos, los cuales son utilizados para su supervivencia en invierno; la mayoría de las especies son de hoja caduca. Las semillas maduran en verano; las flores

grandes tienen una fuerte fragancia, sobre todo, por las noches; su floración se da en verano. Se extiende por las zonas templadas del hemisferio norte.

Pulpo (*Aloe arborescens*). De forma arbustiva, con base leñosa y muy ramificado, presenta un tallo único dominante; las hojas son como las de todos los aloes, dispuestas en rosetas de color verde, lanceoladas y carnosas, y con dientes en los bordes. El tallo floral de unos 60 cms. de altura es de color naranja. Originaria de la costa suroriental africana, esta especie comparte propiedades medicinales con el aloe-vera para tratar quemaduras. En jardinería es utilizada por la belleza de sus grandes y suculentas hojas y flores; es muy tolerante a la sequía y se adapta al pleno sol, a la semi-sombra y a las temperaturas frías de varios grados bajo cero.

Rosal (*Rosa rosaceae*). Arbustos espinosos trepadores que pueden alcanzar los 5 metros de altura; tiene tallos semi-leñosos, erectos, y presentan formación de espinas en los tallos. Las flores son muy aromáticas, completas, hermafroditas y de diversos colores; el fruto es conocido como escaramujo. Sus aceites esenciales se utilizan para perfumes, y el fruto o escaramujo, por su alto contenido en vitamina C, en infusión, puede causar estreñimiento.



Imagen 74. Rosal. 2018. Foto de elaboración propia.

## Frutales.

Limonero (*Citrus medica*). Árbol pequeño de olor aromático todo el año, de corteza verde, con espinas, de hoja perenne, que, aunque florezca en primavera, puede producir flores todo el año en alguna variedades. Se cría en huertos en zonas de clima templado, sobre todo, en las comunidades de Va-



Imagen 75. Limonero. 2018. Foto de elaboración propia.

lencia, Murcia y Andalucía. Se cree originario de la India y fue introducido en España por los árabes en el siglo X.

Naranja (*Citrus sinensis*). Árbol verde todo el año, de copa redondeada, hojas en disposición alterna, cuyas flores, llamadas azahar, florecen en primavera, y sus frutos empiezan a madurar en noviembre. Se cultiva en los huertos de regadío en las provincias más cálidas de Levante y Andalucía, ya que las heladas producen grandes daños. Tiene su origen en el sureste de China, y fue difundido por los árabes. Árbol que se utiliza no sólo por su apreciado fruto, pues el azahar se puede utilizar en infusiones, y la corteza, en forma de tintura o en cocción, tiene propiedades tónicas, estomacales y carminativas.



Imagen 76. Naranja. 2019. Foto de elaboración propia.

Mandarino (*Citrus reticulata*). Pequeño arbolillo siempre verde de unos 3 ó 4 metros de altura, de copa y corteza redondeadas, y hojas colocadas de forma alterna. Las flores son hermafroditas, de color blanco y con estambres numerosos; los frutos son pequeños, de piel delgada que se desprende fácilmente y de color anaranjado, y de zumo dulce. Florece en marzo y abril, y los frutos empiezan a madurar en noviembre. Habita en el sudeste asiático; parece ser originaria de China de donde se trajo a Europa muy tardíamente.



Imagen 77. Mandarino. 2019. Foto de elaboración propia.

Pomelo (*Citrus Paradisi*). Es un híbrido, probablemente producido de forma espontánea, a partir de la mezcla entre la pamplemusa (limonzón) y la naranja dulce en plantaciones del mar del Caribe allá por el siglo XVII. Árbol perennifolio de 4 a 5 metros de altura, con copa redondeada y hojas ovaladas, dentadas, y de color verde oscuro por el haz. Produce flores hermafroditas de color blanco purpúreo formando racimos pequeños. El fruto es globoso, de hasta 15 cms. de diámetro, cubierto de una corteza gruesa con las mismas características que otros cítricos. Cultivo de clima subtropical, producido en nuestro país, sobre todo, en el sur de Alicante y Murcia; es muy vulnerable al virus de la tristeza, y su consumo es, especialmente, en fresco y en zumos por su alto contenido en vitamina C. Es importante por los aceites esenciales de su corteza.

Lima (*Citrus aurantifolia*). Árbol de planta leñosa de unos 3 ó 4 metros, que ramifica a cierta altura; de copa redondeada, hojas lanceadas de color verde oscuro y frutos pequeños de color verde. Fue introducido en Europa desde Oriente Medio, y su uso en gastronomía se da por el alto valor aromático de la corteza del fruto y por su zumo.

Almendro (*Prunus Dulcis*). Árbol caducifolio de la familia de las rosáceas que puede alcanzar de 3 a 5 metros de altura; de tallo verde de joven, pasa a ser agrietado y escamoso cuando es adulto; las hojas caducas son simples, lanceoladas, largas y estrechas. Los frutos, de 3 a 6 cms. de largo, tarda entre 5 ó 6 meses en madurar, y el fruto, la almendra, se emplea, sobre todo, en repostería y cocina; el aceite de almendra es muy utilizado en medicina para el tratamiento de psoriasis y dermatitis. El almendro tiene su origen en las regiones montañosas de Asia Central, y fue introducido en España hace más de 2.000 años por los fenicios, y, posteriormente, difundida por romanos.



Imagen 78. Almendro. 2018. Foto de elaboración propia.

Garrofero, algarrobo (*Ceratonia silicua. L*). Es una planta termófila, típica de climas templados, muy sensible a las heladas y resistente a la sequía. Vegeta bien en suelos carbonatados, arenosos, pedregosos, llanos o en pendiente, y es posible encontrarlo en altitudes superiores a 600 metros. La floración aparece a mediados de verano y permanece hasta el otoño; las flores son pequeñas y poco aparentes, generalmente, de un solo sexo y son polinizadas por insectos; las flores fecundadas tardan un año en madurar, por lo que coinciden en el tiempo los frutos de un año con los de otro. La poda puede ser obviada, ya que fructifica incluso sobre ramas viejas. El algarrobo se encuentra entre las especies arbóreas más utilizadas por el hombre, más allá del empleo de la garrofa para alimento de animales; en épocas de hambre ha sido empleada para alimento de humanos. De la vaina se saca una harina muy cotizada en repostería dietética; de la semilla se extrae una goma como espesante y el estabilizante alimenticio E-410.



Imagen 79. Garrofero. 2018. Foto de elaboración propia.

Ginjolero, azufaifo (*Ziziphus lotus*). Arbusto fuertemente espinoso que pierde las hojas en invierno, y tiene ramas armadas con fuertes espinas de origen estipular: una recta y la otra en forma de garfio; su corteza es de color blanquecino o grisáceo. Florece en junio o julio, y el fruto madura al final del verano; habita en las zonas más áridas de la región mediterránea del norte de África y Arabia; en la península sólo se da en el sureste árido de Murcia y Almería. Sus frutos son comestibles.



Imagen 80. Ginjolero. 2018. Foto de elaboración propia.

Albaricoquero, Albercoque (*Prunus armeniaca*). Árbol frutal de origen chino; se cree que lo introducen los griegos en Europa en el S. V a. C., y los romanos lo difunden en el S. I a. C. Con una altura de entre 3 a 6 metros, es de hoja caduca, con forma ovalada, de unos 10 cms., y borde aserrado y peciolo; sus flores, de color blanco o rosa pálido, pueden ser solitarias o en grupo de hasta 6, y su fruto, de aspecto globoso, es de color amarillo o anaranjado, comestible y de sabor dulce. El aceite de almendra de albaricoque se utiliza como protector de la piel, y de las semillas se saca un extracto para la tos y el estreñimiento; además, contiene vitamina A y antioxidantes. De este fruto se produce un licor llamado Amaretto.

Granado (*Púnica granatum*). Arbusto de pequeña altura, a menudo espinoso, con cortezas de color pardo-cenicienta, cuyas hojas se caen en invierno; florece en abril, mayo o junio, y sus frutos maduran en septiembre u octubre. Se cultiva en los huertos y linderos de caminos y parcelas. Su hábitat va desde los Balcanes al Himalaya, y desde tiempos remotos se cultiva en las regiones mediterráneas; en España es muy común en las comunidades de Valencia, Murcia, Andalucía y Baleares.



Imagen 81. Granado. 2018. Foto de elaboración propia.

Higuera (*Ficus carica*). La higuera es un árbol o arbusto que no suele superar los 6 u 8 metros de altura, con corteza grisácea y lisa, que al herirla, mana de ella un líquido lechoso algo irritante; tiene una copa muy amplia, cuyas ramas son horizontales con respecto al suelo y muchas veces no son capaces de soportar su propio peso. Las hojas, muy grandes y lobuladas con un verde intenso por el haz y más apagado por el envés, se pierden en el otoño. Florecen en primavera y los higos maduran a final del verano; hay algunas variedades que producen brevas y, posteriormente, higos; las primeras son más tempranas y se recogen por la época de San Juan. Se cultivan en climas cálidos; aunque requiera un clima seco y caluroso, necesita del suelo húmedo, por lo que siempre se plantaban en las orillas de los canales de agua. Su hábitat natural son las zonas me-

diterráneas y el sudoeste asiático. Sus productos son muy apreciados desde la antigüedad, pues los higos tanto frescos como secos o en mermelada han sido muy importantes en la dieta. La leche de las higueras (savia), puesta en contacto con la piel, puede causar dermatitis más o menos fuerte, sobre todo, cuando se expone la zona afectada al sol pues es fotosensible. La madera es de muy mala calidad.

Membrillero (*Cydonia oblonga*). Arbusto caducifolio, cuyo porte medio es de 6-7 metros. Florece en primavera, de marzo a mayo, y los frutos maduran en septiembre por los días de San Miguel. Este arbusto, cultivado en huertos, en linderos o en bordes de los conductos de agua, prefiere suelos ligeros y climas suaves y cálidos; su hábitat de forma natural se encuentra en Asia (Armenia, Siria, etc.); en la Península Ibérica se localiza en todas las provincias salvo en las más frías. Sus frutos al natural son muy ásperos, pero asados o en dulce son deliciosos.



Imagen 82. Membrillero. 2018. Foto de elaboración propia.

Chumbera o palera (*Opuntia ficus-indica*). Es una planta crasa que puede alcanzar hasta 3 ó 4 metros de altura, con el tallo formado por artejos aplastados de gran tamaño y de figura ovalada y espatulada, que se articulan entre sí por los bordes; las viejas se convierten en leñosas y sirven de tronco. Florece desde mayo hasta julio, y los higos de pala maduran desde mediados de julio hasta final del verano. Su hábitat natural está en la América tropical, y se introduce en la península



Imagen 83. Chumbera. 2018. Foto de elaboración propia.

por las islas de Mallorca y Cabrera. Puede ser cultivada o asilvestrada en zonas cálidas, cerca de los cortijos.

Nisperero o aguacatero (*Eriobotrya japonica*). Arbolillo de hoja perenne, de porte pequeño de hasta 8 metros altura, cuyas hojas de gran tamaño, elípticas y gruesas, florecen a finales de otoño o en el invierno. Los nísperos, frutos de color naranja, maduran de abril a junio. Se cultiva para aprovechar sus frutos o como ornamento; su hábitat natural está en China, pero en la península se ha extendido mucho su cultivo en las provincias más cálidas como Alicante.



Imagen 84. Nisperero. 2018. Foto de elaboración propia.

Nispolero (*Mespilus Germanica*). Este árbol de hoja caduca, originario de Asia Menor, fue traído por los romanos, y puede tener una altura de hasta 5 metros; presenta floración blanca desde principios de primavera. Los frutos maduran en el mes de octubre, los cuales hay que consumirlos muy maduros; son pastosos y ligeramente azucarados. Es muy poco frecuente encontrarlo en la Vega Baja.

Nogal o anuesero (*Junglans regia*). Árbol caducifolio que puede llegar a 25 metros de altura, con tronco de hasta 2 metros de diámetro de donde salen ramas gruesas y vigorosas; las hojas de hasta 10 cms. de longitud, con un peciolo largo y colocación asimétrica, tienen flores masculinas y femeninas; de éstas últimas es de donde sale el fruto: la nuez, la cual se consume fresca, cocinada o en repostería. Tiene un uso maderero por la gran calidad de su madera. Su origen se sitúa en Oriente Medio, siendo introducido en la Península Ibérica por los romanos; su cultivo es poco común en nuestra zona.

Caqui (*Diospyros*). Árbol de hoja caduca que puede alcanzar los 20 m. de altura; las hojas pecioladas son de color verde en época temprana, y de forma elíptica de 5 a 18 cms. de longitud; las flores son pediculadas y el fruto es una baya globosa de 8 cms. de diámetro de color naranja brillante a rojo oscuro. Ár-



bol originario de Japón e introducido en España en 1870. Es rico en vitamina A y C, betacarotenos zeaxantina, además de aportar potasio, magnesio y hierro. En gastronomía se usa en fresco, mermeladas y zumos.

Chirimoyo (*Annona Cherimola*). Árbol de hoja perenne con crecimiento, alcanzando hasta 8 metros altura; posee un exuberante follaje, donde las hojas son simples, finas y de 12 cms. de largo y ovaladas; las flores, de 6 pétalos, son de color amarillento, y el fruto no es simple sino un agregado de frutas adheridas sobre un solo receptáculo que va del color verde claro hasta el verde oscuro, siendo su pulpa blanca y dulce, con un peso que oscila entre 200 y 800 gramos. Es originario de Perú y fue introducido en el sur de España en 1751; se adapta bien al clima mediterráneo. Su consumo se da, sobre todo, en fresco, helados, zumos, y como valor nutricional tiene azúcares, proteínas, vitamina B1, B2, y B6, calcio, hierro y fósforo. En nuestra zona sólo se cultiva en huertos familiares.

Guindo (*Prunus Avium*). Árbol caducifolio de gran porte, hasta 30 metros de altura, con fuste recto, corteza lisa, y hojas simples ovaladas; las flores son blancas de 2 a 3 cms. de diámetro, y el fruto es de color rojizo con aspecto globoso y de sabor ácido; su madera es muy apreciada en ebanistería. Nativo de Europa y del occidente asiático.



Imagen 85. Guindo. 2018. Foto de elaboración propia.

Manzano (*Malus pumila*). El manzano es un arbolillo o árbol de tamaño medio, de no más de 10 metros de altura, cuya copa suele ser redondeada; de corteza parda-verdusca, lisa y moteada con pequeñas lentejuelas, con ramificación abierta y ramillas casi horizontales; las hojas, caducas, son simples y ligeramente serradas. Las flores, grandes y llamativas, tienen un olor agradable, y florecen en primavera, generalmente, en abril o mayo; las manzanas más precoces maduran en junio. Se cultiva, sobre todo, en huertas y vegas de regadío. Habita en la mayor parte de la península, especialmente, en Asturias y País Vasco. Como el peral, se desconoce su proce-

dencia, creyendo que del cruce entre diferentes manzanos silvestres se habrían originado, entre hace 15.000-20.000 años, las primeras especies cultivadas de manzano.

Melocotonero o malacatonero (*Prunus Persica*). Árbol originario de Persia y China que fue introducido en Europa por los romanos. Alcanza una altura de hasta 8 metros; su hoja caduca, es oblonda, lanceada y aserradas en los extremos, y las flores son solitarias de color rosado; su fruto de hasta 8 cms. diámetro es comestible en su parte carnosa, no así su semilla, debido a la presencia de amigdalina, precursora del cianuro. Las variedades en España achatadas se les llama “paraguayos”, y, nectarinas, a una variante de piel no pelosa. Se cultiva en la zona mediterránea y en zonas de frío invernal; en la comarca se cultiva en huertos familiares.

Peral (*Pyrus communis*). Árbol caducifolio de la familia de las rosáceas, de porte alto, desde 2 metros hasta 20 metros; su fruto es la pera. Tiene una raíz leñosa profunda, un tronco erecto de color gris con corteza agrieta, y hojas ovaladas de hasta 10 cms. de largo con el haz verde oscuro; sus flores son blancas, con pétalos de hasta 1,5 cms. El fruto es un pomo comestible; próspero en climas templados algo húmedos, con buena tolerancia al frío, aunque muy susceptible a heladas primaverales. Su procedencia es de Europa Oriental y Asia Menor; los romanos lo mejoraron y difundieron su cultivo. Variedades: pera de agua, pera conferencia, de Abanilla, de Jumilla, etc.

Vid (*Vitis Vinifera*). Planta leñosa trepadora que cuando se la deja crecer libremente llega hasta los 30 metros, pero que bajo la acción humana, con la poda, se queda en un arbusto de hasta 1 metro de altura. Su tronco es retorcido y tortuoso, y a las ramas se les llaman sarmientos; las hojas, caducas, reciben el nombre de pámpanos; florece de abril a junio, y los frutos empiezan a madurar a finales de julio. Se cultiva en casi toda la península, especialmente, en regiones de clima mediterráneo con



Imagen 86. Vid. 2018. Foto de elaboración propia.

veranos secos y cálidos. Se cree originaria del sudoeste de Asia. Vinífera significa literalmente en latín “que lleva vino”. Las flores son pequeñas, hermafroditas o unisexuales, regulares de color verdoso, dispuestas en gran número en inflorescencias y colgantes en forma de racimo. Cultivada desde tiempo inmemorial, se han obtenido innumerables variedades. La uva es uno de los frutos más apreciados tanto para su consumo en fresco como, después de ser machacadas, convertidas en vino, y secas en pasas.

Olivo u olivera (*Olea europea*). Árbol no muy elevado de copa redondeada y tronco grueso, con una esperanza de vida que puede pasar de mil años; sus ramas tienen la corteza lisa y de color ceniciento, y las hojas, las cuales se mantienen todo el año, tienen una forma elíptica y un color verde intenso en el haz y más plateado en la cara inferior. Florece en mayo o junio, aunque, a veces, antes; las aceitunas maduran en otoño y se recogen a finales de noviembre o diciembre. Vive en el entorno del Mediterráneo, llegando, en nuestra península, hasta las riberas del río Tajo. Suele ser un árbol vecero, es decir, que un año da buena cosecha y el siguiente, poca o ninguna. De sus frutos machacados se saca el aceite, aunque también se consumen las aceitunas en fresco o aliñadas. Su madera



Imagen 87. Olivo. 2018. Foto de elaboración propia.

es muy dura y compacta, y las hojas son utilizadas en medicina para disminuir la tensión arterial e hipoglucemias. Últimamente, también son muy utilizados como árboles ornamentales en jardinería. El olivo silvestre, también llamado acebuche, es un árbol que crece por las zonas rocosas, produciendo muy pocos frutos, por lo que prácticamente no tiene utilidad, salvo para el ganado y algunas aves que se alimentan de sus escasas aceitunas.

Palmera datilera (*Phoenix dactylifera*). La palmera datilera es un árbol de porte esbelto que puede llegar a los 30 metros de altura; el tallo está cubierto por completo con la base de hojas antiguas, y tiene una terminación de hojas ligeramente curvadas y de color verde azulado, llegando a medir varios metros de longitud. Hay palmeras macho que sólo producen flores masculinas, y palmeras hembra que, únicamente, crean flores femeninas; florece en primavera y sus frutos, los dátiles, maduran a finales del otoño. Este fruto es alargado, de unos 2,5 a 8 centímetros. La palmera se cultiva en los bordes de los campos, de acequias o caminos, para aprovechar sus frutos y también sus troncos en la construcción; requieren un clima cálido, con suelos no muy secos, y aguanta mal las heladas. Habita de forma natural en el norte de África, siendo difícil establecer el área primitiva. En la península se da, especialmente, en toda la zona mediterránea y en Extremadura. Un claro ejemplo lo encontramos en el extenso palmeral de Elche.



Imagen 88. Palmera datilera. 2018. Foto de elaboración propia.

Palmito (*Chamaerops humilis* L.). El palmito, haciendo honor a su nombre, es una palmera enana que echa numerosos retoños y cuyos troncos son cortos y gruesos; las hojas, que forman un penacho terminal, son muy grandes y tienen peciolo leñoso y armado con fuertes espinas; la lámina tiene forma de abanico, y posee flores machos y flores hembras, que florecen en primavera, de marzo a mayo. Se cría en colinas, laderas y barrancos secos y soleados. Habita en la región mediterránea occidental, y en la península llega hasta la desembocadura del Tajo. Sus dátiles son muy astringentes, y se utilizaban en medicina tradicional para detener las diarreas; sus hojas también se pueden utilizar para hacer escobas y tejer cestos, capachos, etc. Su cogollo es tierno y se puede consumir en ensaladas.



Imagen 89. Palmito. 2018. Foto de elaboración propia.

## Árboles ornamentales.

Pino (*Pinus pinea*). Del género de las plantas vasculares, del grupo de las coníferas, la copa puede ser piramidal o redondeada, y ancha en árboles adultos, de hasta 40 metros de altura. Los tallos son erectos, con fisuras en la corteza, marrón en la parte baja y rojizo en la parte superior; las hojas son verdes azuladas de entre 3 y 8 cms., punzantes y ordenadas en pares; su fruto son las piñas, casi siempre, de forma cónica, y su semilla son los piñones. Su polinización se lleva a cabo en primavera. La madera es uno de los productos más importantes del pino, el cual es uno de los árboles más aprovechados en silvicultura para obtención de resina y producción de piñones.

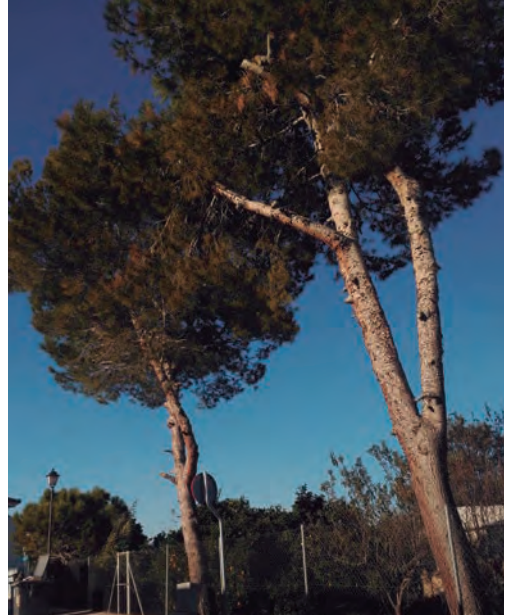


Imagen 90. Pino. 2018. Foto de elaboración propia.

Ficus de hoja ancha (*Ficus elástica*). Árbol de gran porte que puede alcanzar hasta los 40 metros de altura con un tronco, gordo e irregular, desarrolla raíces aéreas; las hojas son grandes, anchas, ovaladas y de 15 cms. de largo, y desarrollan una vaina en el meristemo apical que va creciendo a medida que se desarrolla una nueva hoja. Como en otros ficus, las flores necesitan de una especie puntual de avispa del higo para su polinización. El fruto es un higo.

Plátano sombra (*Platanus hispánica*). Árbol de gran porte, de hasta 30 metros de altura, perteneciente a la familia de las platanáceas. Muy común en parques y jardines; en España se utilizó muy profusamente su plantación en las cunetas de caminos y carreteras para dar sombra. Árbol caducifolio de ramas abiertas y amplia copa, y corteza de color ceniza o verdoso, que desprende placas escamosas que dejan ver manchas amarillentas; las hojas son palmatífidas de gran tamaño, con lóbulos anchamente triangulares de color verde vivo en el haz y más claro en el envés; tiene inflorescencias tanto masculinas como femeninas.

Taray (*Tamarix boveana*). El taray rojo o de Bové es un arbolillo o arbusto elevado de 2 a 5 metros de altura, muy ramoso, con ramas largas y flexibles; las hojas son de unos 2-4 mm., en disposición alterna, recordando algo a las del ciprés; las flores son hermafroditas, generalmente, rosas o blancas, y florecen a partir de marzo hasta junio. Se cría en los bordes de lagunas salobres, terrenos salinos más o menos húmedos, desde el nivel del mar hasta los 320 metros de altitud. Habita en la Península Ibérica y noreste de África, además, se encuentra en las Islas Baleares. Es muy común en el valle del Ebro (Zaragoza, Teruel, Tarragona) y en el sudeste árido: Alicante, Murcia y Almería.



Imagen 91. Taray. 2018. Foto de elaboración propia.

Morera (*Morus Alba*). Árbol de tipo medio que no suele superar los 12 ó 15 metros de altura, de hoja caducifolia; florece en primavera y sus frutos son las moras comestibles. Se cría en las huertas y, de forma ornamental, en paseos. Habita en Asia, sobre todo, en China y Japón, de donde pasó a la península, en la que se cultiva en todas las provincias, especialmente, del Levante.



Imagen 92. Morera. 2018. Foto de elaboración propia.

Olma (*Ulmus minor*). Árbol de porte elevado y robusto que puede alcanzar los 25 metros, de hoja caduca y de tronco grueso y recto, con corteza de color pardo-grisáceo muy áspera y resquebrajada, con crestas longitudinales que se entrelazan más o menos profundas. Su copa es amplia y su follaje denso. Habita en las regiones de clima mediterráneo.

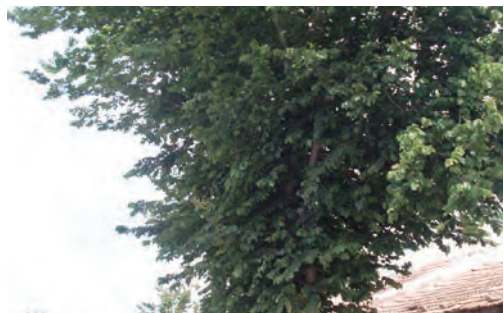


Imagen 93. Olma. 2018. Foto de elaboración propia.

Chopo, álamo blanco (*Populus alba*). Árbol de medio porte, de tronco robusto, de corteza blanquecina, casi lisa, que florece desde enero hasta abril, antes de formar nuevas hojas. Se cría en suelos fríos y húmedos, casi siempre junto a cursos de agua; soporta bien los climas cálidos y se suele desarrollar por encima de los 1.200 metros de altitud. Habita en el centro y sur de Europa, Asia central y norte de África.



Imagen 94. Chopo. 2018. Foto de elaboración propia.

Acacia (*Gleditsia triacanthos*). Árbol de hoja caduca, de porte medio, de corteza agrietada gris oscura o parda, y ramas provistas de espinas rojizas aplastadas en la base; florece en mayo o junio, a veces antes, dependiendo del lugar. Es originario de Norteamérica, de donde se introduce a Europa en el siglo XVIII. Las flores son comestibles



Imagen 95. Acacia. 2018. Foto de elaboración propia.

Mimosa, acacia resinosa (*Acacia resinodes*). Arbusto o arbolito elevado de unos 8 ó 10 metros, siempre verde, de corteza grisácea lisa que se convierte en parduzca y agrietada con la edad. Las flores tienen cáliz y corola tubulares, con filamentos unidos en la base, y las semillas tienen forma de vaina aplanada. Florece a finales de invierno, primavera y verano. Su cultivo como planta ornamental en parques y jardines se da en las provincias más cálidas. Su origen está en el sur de Australia.



Imagen 96. Mimosa. 2019. Foto de elaboración propia.

La resina, al ser rica en taninos, se utilizaba para el curtido de pieles. Existen diferentes especies.

Mimosa (*Acacia de albata*). Árbol de porte medio, siempre verde, de copa redondeada con ramificaciones abiertas; las hojas son compuestas bipinnadas de 6 u 8 centímetros y las flores tienen un color amarillo; los frutos son unas legumbres. Florece a finales de invierno y principios de primavera. Se cultiva, sobre todo, en parques y jardines; es una planta muy invasora, por lo que se puede encontrar ya en bordes de caminos y parcelas abandonadas, siendo su hábitat natural el sudeste de Australia.

Lironero o almez (*Celtris Tourn*). Arbusto robusto de hasta 25 metros de altura, de tronco recto, grueso, de corteza casi lisa; tiene copa ancha y muy ramificada, de hojas simples en disposición alterna, caducas y de color verde intenso algo más pálido en su reverso, con borde serrado. Florece en abril y mayo, y su fruto madura al final del verano. Se cría en climas suaves y suelos frescos y sueltos. Se planta como arbusto ornamental por la zona este y sur de la península, así como en las Islas Baleares. Sus frutos han sido utilizados en medicina tradicional como astringentes. Su madera es muy elástica, flexible y compacta; por ello, ha sido muy utilizada para hacer toneles, cayados o herramientas agrícolas de madera como horcas, etc. El fruto es comestible.

### **Plantas para la artesanía y construcción.**

Anea, enea (*Typha latifolia*). Hierba acuática, robusta, perenne, de alrededor de 1 metro de altura, de tallo rizo matoso. Se encuentran en todas las regiones templadas, ya que no soporta bien el frío; crece en estanques, acequias, ríos y pantanos; el denso sistema rizomático favorece la fijación del suelo previniendo la erosión, formando una capa sobre la cual se deposita la tierra. Las hojas son usadas como material de tejido; tradicionalmente, el uso más importante era el de la fabricación de tejidos para sillas, cestas y otros enseres domésticos.

Esparto (*Stipa tenacissima*). Planta silvestre y perenne del grupo de las gramineas, de hasta 1 metro de altura, que forma cepellones. Es una planta del Mediterráneo que se cultiva en zonas de secano y áridas, en grandes extensiones llamadas espartales; estos ecosistemas han sido manejados y gestionados desde



hace miles de años. Los espartales actuales proceden de esas plantaciones primigenias. Las técnicas de manejo del esparto han variado poco a lo largo de los siglos; con sus fibras se elaboran sogas, alpargatas, cestos, etc.



Imagen 97. Esparto. 2018. Foto de elaboración propia.

Albardín (*Lygeum spertum*). Planta herbácea perenne de hasta 1 metro de altura, de color verde amarillento; sus tallos forman gruesos ramos, y las hojas, con aspecto de juncos, permanecen enrolladas para aminorar la evaporación; las flores forman una espiguilla cubierta de largos pelos sedosos. Si la observamos sin la flor podemos confundirla con el esparto; se localiza en todo el sureste de la Península Ibérica. Su uso industrial viene de antiguo, pero, también, se ha utilizado como pasto del ganado ovino y caprino y para la fabricación de cestería. Actualmente tiene un gran valor ecológico como protector del suelo contra la desertificación.

Pita (*Agave americana*). Planta perenne resistente a terrenos áridos; las hojas crecen desde el suelo, son grandes y lanceoladas, carnosas de color blanco azulado, y tienen espinas en su borde de hasta 2 cms., y una aguja final de unos 5 cms. Las hojas salen todas desde el centro donde permanecen enrolladas a un tallo central de hasta 10 metros de altura y 10 cms. de diámetro. Florece una vez en la vida y sus flores son amarillo-verdosas, de un tamaño de 5 a 10 cms. El fruto es una cápsula alargada. Algunas variedades se utilizan para jardín; debido a su potencial colonizador constituye una amenaza grande para especies autóctonas, estando prohibida en España su introducción en el medio natural, la posesión, el tráfico y su comercio.

## Plantas acuáticas.

Perlús (*Potamogeton pectinatus nodosus*). Planta que crece en los cursos de agua, sobre todo, en las aguas muertas, la cual tenía que ser retirada por los huertanos para hacer circular el agua por los acueductos; a esta labor se le denominaba “desbardoma”, que consistía en que con una corbilla se cortaban y depositaban en los márgenes de las acequias y azarbes.



Imagen 98. Perlús. 2018. Foto de elaboración propia.

Lenteja de agua (*Lemneta Minoris*). Comunidades de plantas flotantes llamadas lentejas de agua, que se dan en remansos de aguas, balsas y cursos lentos de agua.



Imagen 99. Berrús. 2018. Foto de elaboración propia.

Apio borde o berrús (*Apium nodiflorum*). Planta casi desaparecida de la huerta, al criarse en azarbetas y acequias, por efecto de la canalización de los acueductos y los herbicidas utilizados en agricultura.



Imagen 100. Caña común. 2018. Foto de elaboración propia.

Caña común (*Arono donax*). Planta muy invasora que se cría en los márgenes de azarbes y acueductos; antiguamente, tenía varios usos como controlar los ribazos de los acueductos, ya que sus raíces daban consistencia a las riberas; además, también eran usadas las cañas para la construcción de zarzos para el gusano de la seda y la edificación de barracas.

Caña judía (*Arondo micrantha*). Se cría en los márgenes de azarbes, acueducto y humedales; planta originaria del Mediterráneo, no invasora como la “*Arondo donax*”. Planta erecta con tallos de hasta 4 metros de altura y hojas planas de 4 cms. de ancho y hasta 30 cms. de largo, de color verde azulado, y de floración entre septiembre y noviembre. A diferencia de la caña común, ésta se da en grupos compactos, pero no en grandes masas. Destaca por su utilización como material de construcción tanto en edificios como barracas, etc.



Imagen 101. Caña judía. 2019. Foto de elaboración propia.

Carrizo (*Phragmites australis*) Planta de menor porte que la caña; se cría también en los *costones* de las acequias y azarbes, siendo una planta muy invasiva por su sistema radicular que viene muy bien para la construcción de barracas, pues al ser más fina que las cañas, el barro se agarraba mucho mejor. Los tallos tiernos eran consumidos por los ganados de ovejas y cabras.



Imagen 102. Carrizo. 2018. Foto de elaboración propia.

Sisca (*Imperata cylindrica*). Planta que abundaba por los *costones* y escoredores; se podía usar como alimento del ganado y también para encender fuego. En tiempo de matanza se usaba para quemar y afeitar los pelos de los cerdos una vez muertos.



Imagen 103. Sisca. 2018. Foto de elaboración propia.

## BIBLIOGRAFÍA.

- CHEVALIER, A. *Enciclopedia de plantas medicinales, guía práctica*. Editorial Acento. Madrid. 1997.
- GUTIÉRREZ PEDAUYÉ, A.; RIVAS GARCÍA, C.: *Plantas vasculares de la Vega de Almoradí. (Vega Baja-Alicante)*. Edita Fundación para el desarrollo de la sanidad, cultura, educación y deporte de la Vega Baja. Fundesced. Almoradí. 2015.
- PEDAUYÉ ARMENGOL, H.; OBÓN DE CASTRO, C.; RIVERA NÚÑEZ, D.; ALCARAZ ARIZ, F.: *Historia natural de la Huerta de Orihuela. Flora, vegetación y etnobotánica de la huerta de Orihuela*. Edita Ayuntamiento de Orihuela. Orihuela. 2015.

# Capítulo II

# EVOLUCIÓN

# HISTÓRICA

## 1. II República y Guerra Civil (I)



Abordar hechos tan recientes de la Historia de España es difícil, en el sentido de que no resulta fácil desprenderse del complejo de reacciones personales que estos acontecimientos provocan, a pesar de que hoy por hoy parecen superadas, al menos en gran medida, las consecuencias de los mismos. Siguiendo esta línea, trataremos de hacerlo con la máxima objetividad posible.

La II República se originó en medio de circunstancias internacionales decisivas: el impacto de la crisis mundial de 1929, unido a los desequilibrios internos que ésta agudizará, forman la raíz de las profundas agitaciones sociales de estos años. Las inquietudes sociales se dispararon en dos direcciones: de un lado, hacia una revolución profunda y, de otro, hacia una afirmación tradicionalista y conservadora que achacaba los males presentes a los efectos del sistema democrático. También se dejaría sentir la sugestión de los totalitarismos, en auge en Europa (Alemania nazi e Italia fascista), en la organización de la minoría nacional sindicalista de la FE de las JONS (Falange Española de las Juntas Ofensivas Nacional-Sindicalistas)

El triunfo del Frente Popular y la aceleración de las medidas revolucionarias provocaron la reacción violenta de las fuerzas que se oponían a las mismas, dando lugar a la Guerra Civil de 1936.

La paz traería la implantación del Régimen dictatorial franquista, así como un enorme rastro de ruinas y de destrucción material y sobre todo espiritual, de donde costó mucho salir. Posteriormente, la restauración de la Monarquía Parlamentaria y la creación del sistema democrático actual, parece que por fin situaría a España lejos de aquellos trágicos momentos.

### **La sociedad española en torno a 1930 y la crisis de la Monarquía.**

La España de ese periodo se presenta como un país semi-industrial donde, pese a la existencia de algunos rasgos de modernidad, el campo seguía estando muy atrasado y la tasa de población analfabeta era muy elevada. Sin embargo, se podría decir que en 1931 la sociedad española era lo suficientemente moderna como para tener un sistema democrático, pero no tanto como para que fuera estable.

Durante el primer tercio del siglo, la situación geográfica y la tradición histórica de la Vega Baja entrañan una cultura en la que las ideas progresistas no están generalizadas y sólo forman parte de unos grupos muy reducidos. En los pueblos pervive la figura del cacique, y son los usos y costumbres religiosas las que determinan la vida de las gentes a lo largo de todo el año. Todo ello bajo el retraso económico que supone la casi inexistencia de la industria y las transformaciones agrícolas.

En 1929, la pérdida de apoyos de la dictadura de Miguel Primo de Rivera se debió a una coyuntura económica que no esperaba con la crisis del 29, produciéndose un aumento del paro y una degradación de la clase obrera. El fracaso de la dictadura recae también sobre la monarquía de Alfonso XIII que la había creado y protegido. El fin del régimen de Primo de Rivera en enero de 1930 desencadena un movimiento popular intenso consecuencia del descontento social que conllevará la formación de partidos y agrupaciones afines a la causa republicana. Ejemplo de ello lo encontramos en nuestra provincia cuando el 16 de marzo del mismo año se celebra una asamblea en Alicante que da lugar a la creación de la primera Junta Provincial del Partido Republicano Radical Socialista cuyo papel en el devenir de los acontecimientos será de destacar.



Imagen 1. Entrega del primer despacho de Miguel Primo de Rivera con el rey Alfonso XIII en septiembre de 1923. Fuente: Archivo del diario *El País*.

El 17 de agosto de 1930 se reúnen los representantes de las diferentes tendencias republicanas y autonomistas, así como importantes personalidades intelectuales, firmándose el Pacto de San Sebastián, que prevé el establecimiento de una república. El Comité Revolucionario Nacional, surgido de dicho acuerdo, pretende derrocar a la Monarquía e instaurar la República en España. La sublevación, en la que forman parte numerosos militares, fracasa por el apresuramiento y la desorganización en la toma de decisiones. En esta conspiración político-militar antimonárquica participan varios grupos de la provincia, creándose comités en las principales ciudades. Se producen paros en todo el territorio alicantino; concretamente, en nuestra comarca se dan paros absolutos y se convocan manifestaciones en las localidades de Callosa de Segura, Albatera, Dolores, Orihuela y Torrevieja. Estos sucesos revolucionarios de diciembre terminan con los participantes en prisión. Dada la difícil situación político-social, el gobierno central, incapaz de frenar estos movimientos, convoca unos comicios municipales. La izquierda concurre en coalición, planteando las elecciones como un plebiscito sobre la Monarquía. El apasionamiento previo a las votaciones que se vive en las calles españolas es compartido por los pueblos de la Vega Baja donde la campaña electoral resulta dura y se recurre a todos los procedimientos. Los grupos de izquierdas, contando con un amplio reparto de propaganda en mano, utilizan consignas políticas mediante octavillas que proclaman frases como ésta: *“Si meditaran los ciudadanos, no sacarían un voto las derechas”*. A lo largo de la campaña tampoco faltan las agresiones físicas. Por lo que respecta a la derecha, el Bloque Agrario de la Vega Baja del Segura también distribuye unas hojas propagandísticas en la que se indica lo siguiente: *“¡Agricultores! [...] ¿Queréis que vuestras cosechas valgan, y que se abra el crédito para vosotros en todas partes? ¿Queréis que vuestra propiedad se revalorice y vuelva a reinar la armonía y el afecto entre propietarios y colonos, con una equitativa Ley de arrendamientos? ¡¡Votad la candidatura de derechas!!”* En otra octavilla se hace referencia a la mujer: *“¡Mujeres! ¿Queréis tener siempre defendido y respetado vuestro hogar? [...] ¿Queréis que vuelva la paz a vuestras casas y a vuestro pueblo? ¡Votad la candidatura de derechas!”*

Finalmente, las votaciones suponen el triunfo, aunque no en concejales, de las fuerzas republicanas contra las monárquicas, y el 14 de abril de 1931 se proclama la II República en medio de un entusiasmo popular general.





Imagen 2. Proclamación de la Segunda República el 14 de abril de 1931. Fuente: Archivo del diario *El Mundo*.

### **Una Constitución en democracia.**

La primera preocupación de la naciente república es convocar unas Cortes Constituyentes en junio. En diciembre se aprueba la nueva constitución, teniendo como características fundamentales las siguientes:

- Establecimiento de una soberanía popular.
- Declaración de derechos sociales, económicos y laborales. Por ejemplo, se establece la jornada laboral en general de 8 horas, y un salario mínimo a percibir, y la educación se intenta extender a más amplios sectores de la sociedad.
- Separación entre Iglesia y Estado.
- Se establece una fórmula que permitiese conjugar el concepto de unidad con las tendencias autonómicas.
- Se establece el sufragio universal.
- Se crea el Tribunal de Garantías Constitucionales.

Los partidos y otras organizaciones políticas y sindicales que tuvieron especial importancia en el desarrollo de los hechos a partir de este momento son los siguientes:

### **Izquierdas:**

- Partidos republicanos ↔ Acción republicana, Izquierda republicana de inspiración azañista y Partido Republicano Radical Socialista.
- Partidos autonomistas regionales ↔ Esquerra Republicana de Cataluña y ORGA (Organización Republicana Gallega Autónoma)
- Partidos y organizaciones obreristas ↔ PSOE (Partido Socialista Obrero Español), UGT (Unión General de Trabajadores) y PCE (Partido Comunista Español); POUM (Partido Obrero de Unificación Marxista), CNT (Confederación Nacional del Trabajo) y FAI (Federación Anarquista Ibérica).

### **Derechas:**

- Partidos republicanos ↔ Partido radical, Derecha liberal republicana y la CEDA (Confederación Española de Derechas Autónomas).
- Partidos autonomistas ↔ La Lliga Regionalista de Cataluña y PNV (Partido Nacionalista Vasco).
- Partidos monárquicos ↔ Renovación Española y Comunión Tradicionalista.
- Partidos autoritarios de carácter fascista ↔ Partido Nacionalista Español y FE de las JONS.

## Los problemas fundamentales.

Cuatro fueron los problemas fundamentales a los que tuvo que hacer frente la II República: problemas agrario, religioso, militar y autonómico. Fue el tratamiento dado a estas cuestiones lo que contribuyó de forma decisiva a bipolizar la sociedad española.

### 1. El problema agrario.

De las cuestiones sociales, fue la más intensamente vivida, dado que España en aquella época era fundamentalmente un país rural con problemas estructurales, técnicos y sociales. La reforma agraria se convierte en el problema esencial. Ésta pasó a discutirse en las Cortes en la primavera de 1932. La Ley de Bases de la Reforma Agraria tenía tres objetivos fundamentales: la desaparición del latifundio, castigar el absentismo y que la tierra, además de instrumento de trabajo, debía proporcionar un beneficio a aquel que pone el esfuerzo.



Imagen 3. Humilde familia del ámbito rural. Años 30.

El primero de los objetivos señalados situaría a la reforma en un área geográfica concreta, la España latifundista clásica: Andalucía, Extremadura, Ciudad Real, Albacete, Toledo y Salamanca. El segundo objetivo señalaba como

expropiables varios tipos de tierras para lo cual se creó el Instituto de Reforma Agraria donde se hizo inventario de tierras y beneficios, con el fin de incautar las tierras a los grandes terratenientes con indemnización y su reparto entre los campesinos pobres. La efectividad de esta ley fue ridícula en comparación con su posible alcance, y como consecuencia el fracaso de la reforma fue rotundo, en parte porque requería una enorme inversión de capital, y al no aprobar el proyecto el Banco agrícola, faltó dinero para su desarrollo.

El cambio político determinado por las elecciones de 1933 (triumfo radical-cedista) dio marcha atrás a las confiscaciones. La política agraria del bienio derechista hizo una auténtica contrarreforma agraria. El triunfo del Frente Popular en febrero de 1936 proporcionaría un impulso decisivo al problema de la reforma agraria. En cuatro meses se ocuparon 232.000 Ha. y se asentaron cerca 72.000 colonos. La conciencia de que la reforma era ya imparable se extendía por doquier.

## 2. El problema religioso.

El problema religioso deriva por un lado, de la tradición católica de muchos sectores de la sociedad española, y por otro, del tratamiento constitucional y legislativo dado a las cuestiones religiosas, de las reacciones que produjo en la Iglesia, así como de la actitud hostil de muchas partes de la población contra la Iglesia.

La separación de Iglesia y Estado sería valorada por la España católica como una declaración de guerra al catolicismo; Azaña lo había dicho: "*España ha dejado de ser católica*". Ya en los primeros días la actitud hostil del cardenal Segura provocó los primeros choques, al publicar una pastoral poniendo en guardia a los católicos contra la República, a lo que siguió la quema de conventos en diferentes lugares de España. El gobierno llevó a cabo un programa para acabar con uno de los poderes tradicionales del país. Este programa significaba la absoluta libertad religiosa, la separación de Iglesia y Estado, la liquidación de las relaciones entre España y el Vaticano, la incapacitación de los miembros eclesiásticos para la enseñanza, expulsión de comunidades religiosas y nacionalización de sus bienes, y eliminación en los presupuestos generales del Estado

de las partidas dedicadas al clero y a cultos, y la aplicación de leyes de matrimonio civil y divorcio.

Esta política religiosa, a juicio de muchos historiadores y políticos, por la fuerte tensión social del momento, resultaría desde un punto de vista posterior, desacertada. El año 1933 (gobierno radical-cedista) marcaría una serie de retrocesos en la política anticlerical pero no hizo variar la actitud de hostilidad de la Iglesia frente a la República. El tratamiento dado a las cuestiones religiosas agudizó la división de los españoles y su sensibilidad.

### 3. La cuestión militar.

Para el Ejército eran necesarias determinadas reformas a las que había que hacer frente, teniendo como protagonista a Azaña, ministro de la Guerra. Entre los asuntos más urgentes encontramos los siguientes: atraso técnico, una burocratización creciente y una excesiva macrocefalia (566 generales y 22.000 oficiales para poco más de 100.000 hombres), además de una acusada inactividad. Azaña se propuso introducir drásticas reformas:



Imagen 4. Manuel Azaña, ministro de la Guerra, durante un discurso. Fuente: *Los Problemas de la Guerra*.

- Los generales y gran parte de la oficialidad podrían pasar a la reserva, conservando el sueldo íntegro. Se trataba de reducir el exceso de oficiales. Casi la mitad se acogieron a la medida.

- Se reducía a 8 las 16 divisiones; una por cada región militar.

- Se reestructuró el Ministerio de la Guerra, centralizando sus servicios; se reorganizó el Estado Mayor Central y el Consejo Superior de Juntas Militares fue suprimido.

- La zona de Marruecos comenzó a ser desmilitarizada.

- Se llevó a cabo la reorganización de la industria de armamentos.

Esta reforma militar no sentó bien en determinados círculos militares, provocando el antirrepublicanismo a ultranza de muchos militares (Sanjurjo, Franco). El Ejército pronto comenzó a conspirar, creando un organismo clandestino, la UME (Unión Militar Española) contra la República.

El gobierno derechista inició desde 1934 una serie de disposiciones encaminadas a trastocar las reformas emprendidas por Azaña. Las elecciones de febrero de 1936 originaron un intento de los militares derechistas de anularlas por la fuerza, pero Manuel Portela, jefe del gobierno, resistió.

#### 4. El problema autonómico.

La Constitución de 1931 reconocía el derecho de una o varias provincias limítrofes con características históricas, culturales y económicas comunes, a organizarse en regiones autónomas. Se trataba, pues, de afrontar el problema de las viejas aspiraciones autonomistas de diversas regiones históricas españolas, fundamentalmente Cataluña. El estatuto de esta región fue aprobado el 9 de septiembre de 1932. Francisco Maciá sería elegido presidente de la Generalitat y Lluís Companys, presidente del parlamento.

Dadas las tensas relaciones existentes entre los gobiernos central y autonómico, y las presiones del catalanismo radical, Companys se vio obligado a proclamar en octubre de 1934 el “Estat Catalá” dentro de la Federación Española, lo que provocó la detención y el encarcelamiento de los miembros del Consejo de la Generalitat y la suspensión del estatuto, pero finalmente las elecciones de 1936, con la victoria del Frente Popular traería la restauración del mismo dada la incorporación de los partidos republicanos catalanes de izquierdas al Frente Popular.

En el caso vasco, las elecciones de 1933 dieron una mayoría al PNV, que presentó a las Cortes su particular proyecto de autonomía pero éste fue rechazado y no llegó a conformarse.

Con la victoria del Frente Popular en 1936, Galicia, Mallorca, Andalucía, Castilla, Aragón y Valencia dieron también muestras de preocupaciones autonomistas.

### **La dinámica histórica.**

La evolución histórica de la República estuvo condicionada y a la vez condicionó el desarrollo de los problemas que acabamos de analizar.

- El gobierno provisional.

Su obra fue llevar a término el programa pactado en San Sebastián. Los problemas fundamentales a los que este gobierno tuvo que hacer frente, y que llevarían a su disolución, serían el separatismo catalán, la agitación anticlerical y el inicio de la ruptura con las posiciones anarcosindicalistas de la CNT.

- El bienio social-azañista (1931-1933).

La crisis ministerial del gobierno provisional en octubre permitió el nombramiento de Azaña como jefe de un gobierno de coalición marcadamente progresista, siendo presidente de la República Niceto Alcalá Zamora. Resumiendo, podríamos decir que la dinámica de estos años estuvo dominada por los siguientes hechos: frecuentes alteraciones del orden público, conflictivas relaciones Iglesia-Estado, reforma inacabada del Ejército, tensiones nacionalistas, insuficiencia de la reforma agraria, aumento del paro y falta de una política de empleo, y la amenaza latente de autoritarismo. En nuestra comarca los conflictos sociales también tuvieron especial protagonismo, como es el caso, por ejemplo, de una serie de levantamientos armados producidos en Almoradí y Dolores en mayo de 1932 con balance de muertos y heridos, con motivo de las disputas que entre los regantes de la Vega Baja y Vega Alta del Segura se venían dando desde hacía ya un tiempo.

Lo que desde luego nadie podría decir es que en este periodo no se abordasen los viejos problemas que aquejaban a España. Otra cuestión es que el camino seguido fuese el más adecuado. Sucesos como los de Casas Viejas, relacionados con la reforma agraria, o la quema de conventos e iglesias, pusieron

en evidencia la crisis del gobierno azañista. Ante esta situación se disuelven las Cortes y se convocan elecciones para noviembre de 1933, que arrojaron un triunfo neto de la derecha. Lo cierto es que las elecciones manifestaron una auténtica repulsa al gobierno de Azaña, pero sin que ello significase una actitud antirrepublicana.

- El bienio radical-cedista (1934-1936).

Se llevó a cabo una labor de gobierno opuesta al bienio anterior, en primer lugar por un gobierno de centro bajo el mandato de Alejandro Lerroux, y después con la entrada en el propio gobierno de miembros de la CEDA, hecho que originó el suceso más importante del periodo: las revueltas de octubre de 1934, cuyo detonante fue la indicada entrada en el gobierno de este partido político, por ser considerada una provocación por las fuerzas de izquierda que acusaban de fascistas a sus miembros, sobre todo, a su líder, José M<sup>a</sup> Gil Robles. Estas revueltas tuvieron especial incidencia en Asturias donde se produjo una insurrección: socialistas, comunistas y anarquistas planean por vez primera en España una verdadera revolución organizada y dirigida. El objetivo era la socialización de los medios de producción. El 18 de octubre fracasa el movimiento cuando el Ejército, con 18.000 hombres bajo las órdenes de Franco, acaba con los intentos de la Comuna Asturiana. El resultado fue de 4.000 muertos y enormes destrozos materiales.

Varios meses antes de los incidentes de Asturias, en nuestra comarca ya se deja ver la intensa agitación obrera, característica de este periodo, con la convocatoria de huelgas y, especialmente, con unos actos de violencia campesina registrados el 5 de junio en Catral, Rojales y Rafal, realizándose un gran despliegue de las fuerzas de orden público en toda la Vega Baja. Estos acontecimientos se enmarcan dentro de las relaciones laborales de los propietarios con los colonos y éstos con los jornaleros.

El escándalo del estraperlo, el cual fue un caso de soborno a un familiar del jefe de gobierno, relacionado con un juego de ruleta fraudulento llamado Straperlo, acrónimo derivado de Strauss, Perel, y Lowann, apellidos de los judíos holandeses ideólogos del negocio (durante la posguerra este término se identificaría con una clase de comercio clandestino de artículos de primera necesidad) y el asunto Nombela, otro ejemplo de fraude empresarial que salpicó al gobier-



no, claros síntomas de corrupción política, liquidaron las pocas posibilidades del gobierno derechista de Lerroux y no quedaba más remedio que disolver las Cortes y convocar de nuevo elecciones para febrero de 1936.

- El triunfo del Frente Popular (febrero-julio de 1936).

A los comicios de febrero la izquierda concurre unida en el Frente Popular, reuniendo a socialistas, comunistas, republicanos de izquierdas, la izquierda catalana y el ORGA gallego. La derecha se confía y acude desunida. Las elecciones dieron el triunfo al Frente Popular. Sin embargo, por lo que respecta a la Vega Baja, dándose una participación electoral del 75,5%, se contabilizaron 123.836 votos totales para el Frente Popular (36,5%) y 212.304 para las derechas (62,5%). Tras la formación de un gobierno con Casares Quiroga como jefe y Manuel Azaña como presidente de la República, se decretó una amnistía política y se reimpulsó la reforma agraria.



Imagen 5. Falangistas de Callosa de Segura. Archivo de Juan Manuel Cepeda.

Con el cambio de rumbo se acrecientan las graves tensiones políticas existentes que se radicalizan al máximo, con intensos enfrentamientos entre las organizaciones de clase y los grupos falangistas. Se producen incendios, detenciones, huelgas y agresiones en toda España.

La CNT, no contenta del todo con el nuevo gobierno, desarrolla una serie de huelgas generales en las principales ciudades; además, se suceden los atentados y la quema de conventos. Por otra parte, la Falange Española de las JONS es considerada ilegal, y José Antonio Primo de Rivera es detenido. Desde 1935 este partido político fue extendiéndose por toda la Vega Baja, mostrando un gran atractivo. Teniendo en cuenta la conservadora mentalidad rural basada en la propiedad, la religión y el orden transmitidos por los sindicatos católico-agrarios, no es de extrañar que la comarca del Segura fuera presa fácil de la grandilocuente oratoria patriótica que manifestaba el movimiento falangista.

Tanto es así que, tras el comienzo de la guerra, el Tribunal Popular de Alicante procesó por rebelión militar a un grupo de falangistas de nuestra comarca que, en el intento fallido de liberar a José Antonio de la cárcel, luchó contra las fuerzas de Asalto el 19 de julio de 1936. Siguiendo con lo anterior, el político José Calvo Sotelo, partidario de la implantación de una monarquía autoritaria, hace responsable al gobierno del desorden, siendo éste asesinado el 13 de julio por un grupo de guardias de asalto. El suceso provocó un gran impacto entre la clase media española y propició la aceleración de los movimientos de los conspiradores contra la República, quienes se articularon en torno a la UME; también fueron partícipes de la confabulación diversas personalidades civiles contrarias al régimen como el banquero Juan March, y grupos monárquicos. Al frente se encontraban generales como Sanjurjo, Mola y el mismo Franco. De esta manera, la noche del 17 al 18 de julio se iniciaba el levantamiento militar.

## **La Guerra Civil Española.**

### **1. Interés mundial por el tema.**

La Guerra Civil de 1936 a 1939 es, probablemente, uno de los temas más estudiados de la Historia Contemporánea. ¿Qué ha provocado esta atención universal? Hay varios motivos que lo explican. En primer lugar, podemos decir que la guerra se interpreta ideológicamente como un enfrentamiento entre dos concepciones confrontadas de la sociedad política. A eso hay que añadir que fue considerada como un preludeo y un campo de experiencias para la II Guerra Mundial. También es preciso indicar que la cultura española disfrutaba de un enorme prestigio en el extranjero y la intervención internacional ayudó a sobrepasar los límites estrictos de una guerra civil.

A pesar de la riqueza de estudios y documentales, el tema no parece agotarse. Los españoles derrocharon en la contienda heroísmo, estimulados por unos ideales en los que creían ciegamente y cuya defensa consideraban más importante que sus propias vidas. La guerra fue larga y el país quedó destrozado y marcado en todos los aspectos durante mucho tiempo.

### **2. El comienzo de la Guerra Civil.**

Ante el inicio del levantamiento y la creciente conspiración militar, la actitud de los gobernantes de la República es de una sorprendente imprevisión. Azaña no creía en el éxito de una confabulación militar. El alzamiento no pa-



Imagen 6. Amigos antes de embarcar para el frente. 19 de agosto de 1937. Cede Miguel García Ferri.



Imagen 7. Nombres de los amigos. 19 de agosto de 1937. Antonio García García, Antonio Pertusa Terres y José Girona Rodríguez.

rece tener fuerza suficiente para triunfar pero tampoco para ser sofocado. Los generales sublevados controlan inmediatamente, además del norte de África, parte de Aragón (incluyendo Zaragoza), Castilla La Vieja, Navarra, Galicia y ciudades aisladas de Andalucía como Sevilla, Granada y Cádiz. Sin embargo, el movimiento había fracasado en zonas de potentes masas obreras como Barcelona, Madrid, Bilbao y Valencia. Esta situación da lugar a una movilización civil por la que surgen milicias preparadas para el enfrentamiento. En Alicante surgen milicias provinciales: “Alicante”, “Elche”, “Columna de Alicante”, “Batallón Orihuela” y “Batallón Torrevieja”. Todos los pueblos se disponen desde el primer momento a ayudar a estos voluntarios con víveres. El 20 de agosto de 1936 parte hacia el frente de Granada un convoy con 70.000 Kgs. de productos cedidos por comerciantes y cosecheros locales de pueblos como Guardamar del Segura, Almoradí, Rojales, Daya Nueva, etc.

### 3. La España republicana. República y revolución.

Tras la sublevación militar, en pocos días el Estado se disuelve, y son las masas populares las que ocupan el poder en todo el ámbito republicano, a excepción del País Vasco. Se constituyen comités inspirados en los soviets rusos, pero no son homogéneos y abarcan componentes muy diversos según las regiones.

La oleada revolucionaria trae consigo también grandes dosis de violencia. Se establece una lucha de clases atroz tanto en el campo como en la ciudad; esta violencia se vuelca aún más sobre la Iglesia, ya que grupos incontrolados asaltan y saquean iglesias y conventos. La comarca de la Vega Baja no queda libre de estos actos violentos; los templos de todos los pueblos de la zona: Almoradí, Callosa, Rafal, Algorfa, Benejúzar, Formentera, San Fulgencio, etc., corren la misma suerte, salvo la iglesia de Daya Nueva, que permanece intacta. En todo el país se produce la desaparición de las estructuras socioeconómicas anteriores, confiscándose bancos, fábricas y empresas industriales o comerciales por parte de los comités obreros; igualmente, se da la colectivización de la agricultura. Con todo, se produjo un colapso de la economía española.

### 4. La España rebelde o Nacional.

La zona rebelde ofrece una impresión distinta de orden y disciplina, en gran parte debida a la represión militar. Los primeros meses tras el alza-



Imagen 8. Diario *Información*. El defensor de los intereses de Alicante y su provincia. Año XXIII. 3 de Febrero de 1937. "Ayuda en la guerra".



Imagen 9. Incendio de la iglesia de Torreveja en 1936.

miento, aparece un gobierno dividido y provisional. La Junta Militar creada para dar una sensación de unidad, no es más que una reunión de generales que ejercen su autoridad particular, cada cual en su sector: Mola en el norte, Franco en el sur (Marruecos), Queipo de Llano por Extremadura y Andalucía, y Saliquet en Valladolid. En octubre de 1936, Franco es nombrado jefe del Estado en Burgos, capital provisional. Sin embargo, la organización política en la zona rebelde es muy lenta.

### 5. Reorganización de los bandos beligerantes.

- Creación del Estado Franquista.

Toda esta reorganización desembocaría en un régimen personalista totalmente controlado por el general Franco. La jerarquía de la Iglesia, tras un primer periodo de indecisión, reconoce oficialmente el Estado rebelde y le presta un decidido y total apoyo.

La decisión clave de esta etapa de reorganización es el establecimiento del sistema de partido único, llamado Falange Española Tradicionalista y de las JONS. Se forma un Consejo Nacional del Partido, a imitación de los fascios italianos; por lo tanto, comienza la progresiva fascistización del régimen franquista. La autoridad del Estado queda muy bien definida en manos de Franco, nombrado jefe del Estado, Generalísimo del Ejército y presidente del Movimiento Nacional.

El ideal falangista sería la cooperación de capitalistas y trabajadores en sindicatos Verticales, bajo la dirección paternal del Estado. Por otro lado, los valores fundamentales de este nuevo Estado los iban a constituir el orden militar, la ortodoxia católica y los valores de Castilla, como creadora de la unidad de España y martillo de herejes.

- Restauración del Estado Republicano.



Imagen 10. Los generales Francisco Franco y Emilio Mola en Burgos en octubre de 1936.



Imagen 11. Papel moneda. Cede José Manuel Rodríguez Alhama.

Las primeras derrotas militares harían ver la necesidad de una reorganización estatal, y el deseo de ganar la guerra es lo que propiciaría unificar las fuerzas republicanas. Como primer paso para la restauración estatal se nombra un gobierno representativo presidido por Francisco Largo Caballero, y formado por republicanos moderados, socialistas, comunistas e incluso algún tiempo después los anarquistas también se unen. Se organizan las fuerzas populares a partir de las milicias, se legalizan las colectivizaciones, los tribunales populares y, además, los comités aceptan disolverse y reconocen a las nuevas autoridades.



Imagen 12. Nombramiento como Delegado sindical de Juan Miguel García García. Cede Miguel García Ferri.

Las minorías más revolucionarias de cada tendencia política intentan oponerse como, por ejemplo, pasó en la insurrección obrera de Barcelona del 3 al 5 de mayo de 1937, donde participan milicias de la CNT y el POUM. El resultado es que las minorías revolucionarias son definitivamente vencidas; el PCE pide la supresión del POUM por la participación en la insurrección de Barcelona; al negarse a estas peticiones, Largo Caballero se ve obligado a dimitir. El nuevo gobierno, de coalición muy heterogénea y presidido por Juan Negrín, crea un ejército regular y una policía política, la SIM (Servicio Información Militar). Pero pronto surgirían graves diferencias motivadas por el hecho de la propia diversidad del gobierno, por el peso cada vez mayor del PCE y por las derrotas militares. Vascos y catalanes están descontentos también.

### 6. Desarrollo militar del conflicto.

Uno y otro bando sufren la penuria de las gravísimas luchas de los primeros meses del conflicto; esta situación, sin lugar a dudas, es mucho peor en el área republicana y, además, sería una constante durante toda la guerra. Ambos bandos carecen también de material moderno y les faltan las reservas necesarias, no pudiendo llevarse a cabo completamente ninguna gran ofensiva de ruptura. El ejército rebelde mantendría la iniciativa en un lento avance a través de tierras republicanas, apoyándose en una mejor preparación y organización, unido a la descoordinación de los republicanos y a la desmoralización que entre éstos se extiende en los últimos meses del conflicto.

La ofensiva nacional (rebelde) en el norte se inicia en abril de 1937, y acabaría con la anexión de Asturias, Cantabria y País Vasco. El invierno de 1937-38 señalaría una pausa, un equilibrio de fuerzas tras las duras campañas norteañas.

En verano de 1938 se inicia una de las batallas más cruentas de la contienda, la ofensiva nacional de Aragón (Batalla del Ebro). Al ceder las líneas republicanas, los nacionales llegan a la desembocadura del río Ebro y dividen la España republicana en dos. Por otro lado, habían perdido todo su ejército del norte. La situación parece ahora irreversible y el desenlace de la guerra sólo es cuestión de tiempo.

Ante este panorama, la única esperanza republicana consistía en una posible internacionalización del conflicto ante la expectativa de la II Guerra Mundial; pero no fue así. Tras la pérdida de Cataluña se extiende el desánimo entre los republicanos, surgiendo fuertes diferencias internas entre los distintos grupos políticos, unos, partidarios de continuar la guerra, y otros, favorables al armisticio. Es en este contexto cuando se da el golpe de Estado por el coronel Casado como respuesta a la creciente influencia de los comunistas y al deseo de Negrín de continuar la guerra. El Consejo de Poder naciente tras el golpe carece de toda solidez y no tiene más remedio que pedir la rendición. El 28 de marzo de 1939 la ciudad de Madrid es tomada y el 1 de abril acaba la guerra. Sin embargo, la paz tardaría mucho en llegar puesto que se abría una larga y dura etapa de dictadura franquista, lo que significaría la represión, el exilio de los vencidos y la ausencia de libertad democrática.

### 7. La mitificación del conflicto.

Las dos fuerzas enfrentadas llevarían a cabo, además de una guerra política, otra de tipo ideológico y psicológico, que clavaría hondamente sus garras en el pueblo español. En el bando nacional es donde mejor organizada aparece esta clase de lucha, expresando la glorificación del movimiento. El regionalismo nacional intenta dar una imagen de cruzada católica y ultraconservadora frente a una España roja y hereje. Toda esta propaganda perduraría durante largos años, ya que fue la del bando triunfante y el que impuso sus normas en España. De igual modo, en el territorio republicano la propaganda pretende también crear un sentimiento de lucha y recelo hacia los contrarios, indicando que las fuerzas republicanas representan la libertad y el progreso en contra de la expansión fascista.

### 8. Consecuencias del conflicto español.

Todos los historiadores están de acuerdo a la hora de describir la Guerra Civil como el episodio más traumático que vivió la sociedad española durante el siglo XX. Durante tres años, conciudadanos e incluso miembros de una misma familia lucharon entre sí; el odio entre los españoles se acrecentó, resultando inevitable el deseo de ani-



Imagen 13. Cartel propagandístico anarcosindicalista de la Guerra Civil.



14. Cartel de propaganda del Bando Nacional de la Guerra Civil.



quilación del contrario. Los que vencieron excluyeron y persiguieron a quienes no se habían sumado a su bando. El dolor de la mayoría y el rencor de muchos era el denominador común de la España de los años posteriores a la contienda.

En los últimos meses de la guerra, millares de combatientes republicanos y de familias enteras que habían defendido públicamente al gobierno legal tuvieron que abandonar España de manera precipitada, dejando atrás todas sus pertenencias y propiedades. Miles de combatientes, intelectuales, militantes de partidos y sindicatos se agolparon en el puerto de Alicante, última ciudad en ser tomada por las tropas franquistas, esperando tener plaza en uno de los barcos que los llevarían a algún país que los quisiese acoger. La frontera catalana con Francia era un río de personas que tuvieron que sufrir las penalidades del exilio; muchas de ellas no regresarían jamás. Decenas de miles de españoles exiliados se concentraron en campos de internamiento en el sur de Francia, más tarde se dispersaron por países europeos, por el norte de África y, sobre todo, en Latinoamérica; México fue la nación que acogió mayor número de personas y su capital se convirtió en la sede política de la República en el exilio. En resumen, casi medio millón de muertos, de los que una buena parte corresponde a los asesinatos de las retaguardias, y, acabada la guerra, más de 300.000 exiliados y más de 250.000 personas ingresaron en prisiones o en campos de trabajo forzado. Uno de los más claros ejemplos lo encontramos en nuestra comarca, en el tristemente célebre campo de concentración de Albaterra. En un primer momento fue un campo penitenciario de trabajo republicano para los condenados por los Tribunales Populares, en el que se pretendía convertir 40.000 hectáreas de saladares en terrenos para el cultivo. Todo ello llevado a cabo con el esfuerzo de los reclusos. Más tarde, tras el final de la guerra, comenzaron a llegar al campo de concentración de Albaterra miles de prisioneros, se calcula que entre veinte y treinta mil. Las condiciones de vida allí eran penosas; se padecía sed y hambre, las medidas represoras fueron durísimas, produciéndose torturas, todo tipo de humillaciones, y fusilamientos.



Imagen 15. Prisioneros republicanos en la playa de Babel esperando su traslado a Albaterra. Fuente: Archivo Municipal de Alicante.



Imagen 16. Campo de concentración de Albaterra. Fuente: Archivo Municipal de Alicante.



Imagen 17. Campo de concentración de Albaterra. Fuente: Hoy en La Memoria.

Las consecuencias en la cultura española fueron importantísimas. Quedó destruido todo el esfuerzo de regeneración cultural y educativa de la Edad de Plata de la cultura española (1898-1936). Fueron ejecutados o destituidos por el franquismo más del 60% de los maestros y profesores. Prácticamente la tota-

lidad de los intelectuales de la generación del 27 y los más notables científicos y artistas murieron o marcharon al exilio. Figuras señeras como Federico García Lorca, Luis Buñuel, Antonio Machado, Rafael Alberti y Pablo Picasso son buen ejemplo de esta desertificación cultural. La cultura oficial retrocedió a los tiempos del oscurantismo clerical, la represión y la censura.

Las consecuencias económicas fueron desastrosas para el país: la pérdida de las reservas, la disminución de la población activa, la destrucción de infraestructuras ferroviarias, puertos, carreteras, fábricas y cultivos, así como de viviendas; todo ello provocó una disminución de la producción y la caída del nivel de renta. La mayoría de la población española hubo de sufrir a lo largo de las décadas de 1940 y 1950 los efectos del racionamiento y la privación de bienes de consumo.

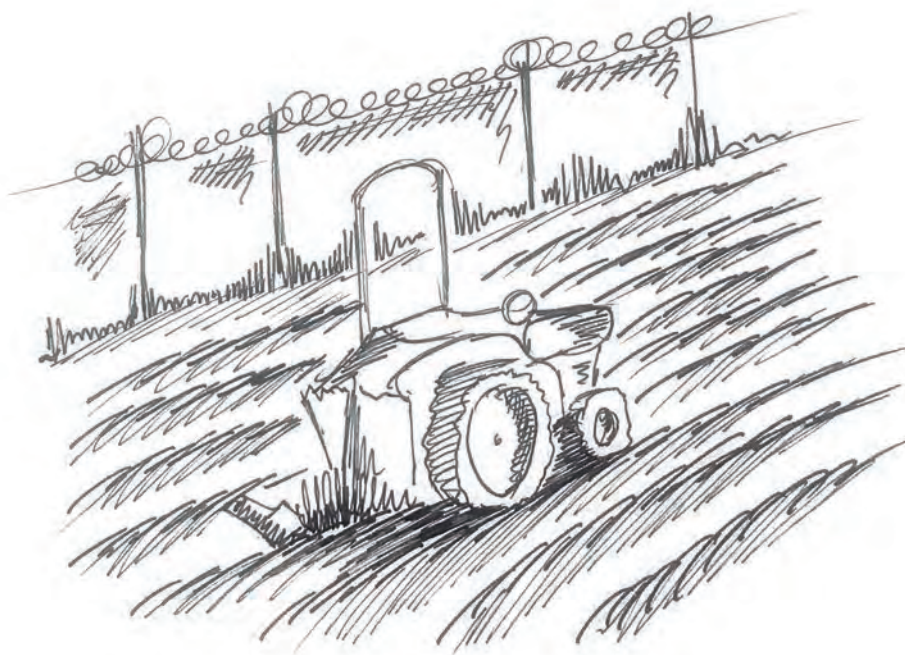
Las consecuencias políticas fueron el final de la más importante experiencia modernizadora y democratizadora que había tenido la España contemporánea, y el inicio de una larguísima dictadura. En el ámbito internacional España inició veinte años de aislamiento político, con excepción del reconocimiento que obtuvo de algunos estados como el Vaticano, Irlanda y Argentina. Quedó fuera del fuerte impulso de progreso que se inició en Europa después de 1945. En definitiva, España llegaba a la mitad del siglo XX sin haber solucionado sus problemas de convivencia política.

A modo de conclusión, hay que señalar que la Segunda República fue proclamada en un momento de profunda crisis nacional, en medio de los efectos de la crisis económica del 29 y de la crisis social que España arrastraba desde hacía décadas, lo que se tradujo en crisis política como muestran los sucesivos gobiernos republicanos cada vez más inestables. La victoria del Frente Popular, una coalición de izquierdas, en las elecciones de febrero de 1936 provocó la reacción y la organización por parte de algunos jefes militares, de un pronunciamiento al estilo del siglo XIX que desembocó en la Guerra Civil. El conflicto bélico de tres años supuso un cataclismo en la sociedad española, y la victoria nacional en la guerra inauguró un nuevo periodo en la historia de nuestro país: la dictadura militar del General Franco.

## BIBLIOGRAFÍA

- ESDAILLE, Charles y TUSELL, Javier.: *Historia de España. Época contemporánea 1808-2004*. Edit. Crítica. Madrid. 2007.
- PAYNE, Stanley G.: *La revolución española (1936-1939)*. Edit. Espasa. 2018.
- SÁNCHEZ BALAGUER, Juan José.: *Prensa y Sociedad en la Vega Baja del Segura (1931-1939)*. Departamento de Ciencia Jurídica. Universidad Miguel Hernández. 2014.

## 2. La emigración



La emigración constituye un poderoso movimiento que ha recorrido nuestra historia con flujos migratorios discontinuos. La repercusión social, económica y familiar de este fenómeno es de un grado muy elevado, ya que una gran cantidad de personas ha sido y es afectada por el desplazamiento desde sus lugares de nacimiento hacia otras zonas, principalmente desde ámbitos rurales hacia entornos urbanos. Las causas por las que muchas familias emigraron de su tierra, fueron especialmente dos: la búsqueda de trabajo y los motivos políticos.

Los pueblos de España, en los años posteriores a la Guerra Civil, arrastraban una gran miseria producida por el desabastecimiento ocasionado por la misma. Se sufría la pobreza en lo más básico, como en las necesidades de alimentos, ropa y vivienda. La poca o nula existencia de medios tecnológicos hacía que todo fuera elaborado de manera artesanal. Fue necesario reconstruir fábricas y abrir de nuevo las cerradas; a su vez, el campo no daba suficiente producción, o no lo suficientemente rápido para alimentar a todos, y tampoco daba para trabajar en él ni para cobrar el jornal esencial en la subsistencia de la familia.

Pasaron los años 40, y en los 50 comienza a producirse una emigración a gran escala hacia lugares donde se esperaba encontrar mejores oportunidades de trabajo, con lo cual, era común que si en tu pueblo no lo había, lo buscaras donde fuera posible porque a la familia había que mantenerla. Como a todos los pueblos de España, la crisis mantenida de los años 50 a los 70 afectó a gran cantidad de población, sobre todo en las zonas rurales, como es nuestro caso. Nuestros emigrantes buscaban una mejora de sus condiciones laborales y económicas, al igual que el resto de los emigrantes nacionales; esto lo vemos reflejado en una encuesta realizada por el Instituto Español de Emigración en 1966 a 7.000 trabajadores españoles en el extranjero, en la que se les preguntaba por las causas de su emigración, los cuales adujeron, entre otras, las siguientes:

MEJORA DE SU SALARIO	91,2%
PARA AHORRAR	89,8%
POR TENER TRABAJO MAL REMUNERADO	78%
PARA ADQUIRIR UNA VIVIENDA	65,4%
POR TENER TRABAJO EVENTUAL	58,6%
POR ESTAR EN PARO	47,2%

¡Qué tiempos más difíciles! Si los niños lloraban por hambre, también lo hacían las madres por no tener qué darles para comer, ya que eran éstas las que repartían los escasos alimentos que se podían llevar a la boca. Los padres, cansados de buscar, día tras día, un trabajo con el que poder ganar algo de dinero para llevar a la casa, para que a sus pobres pequeños las tripas no les rugieran de hambre, se desesperaban pensando *“hoy no ha habido suerte”*, aunque conservando la ilusión de que quizás mañana sí la habría. Tras la noche en vela, amanecía otro día con la misma salida. Pero el mañana nunca se convertía en hoy, y los días pasaban y pasaban hasta que la situación se convertía en desesperante y se tomaban las decisiones, a veces oportunas, otras no, pero la precaria situación requería moverse rápido y de forma enérgica para sacar adelante a los hijos. Había que buscar otros sitios donde la posibilidad de encontrar trabajo fuera más fácil; así, se recurrió a la salida de miembros de las familias, generalmente el padre, si éste era joven, o los hijos mayores, si el padre era mayor, en busca de nuevas oportunidades de mejora para la familia.

Cuando se encontraba trabajo, muchas eran las veces en que la familia, en parte o al completo, seguía al padre, a veces con grandes problemas familiares,

ya que la mujer estaba al cuidado de los hijos y los ancianos miembros de la unidad familiar.

¡Qué duro era escribir “la carta”! o solicitar un contrato temporal a quién sabe quién. Suponía la decisión de futuro en el presente, la necesidad de cambiar la realidad tan difícilmente vivida. Sólo aquellos que han pasado por tan difícil situación logran entenderlo en toda su magnitud. Cuando se conseguía ese contrato o la contestación a “la carta”, que no era fácil, el cuerpo era invadido por sensaciones de alegría y pena, contradictorias y a la vez encontradas y tan vivas que hacían que se explotase de vitalidad hacia el encuentro de nuevas perspectivas de futuro. *“¡Por fin ya podríamos comer, ya podríamos pagar y ya podríamos vivir dignamente!”*

La emigración a Europa se produjo, principalmente, a Francia y a Alemania, y, en menor proporción, a Reino Unido, Suiza, Países Bajos y Bélgica. Por la cercanía, el país más recurrido era el de nuestros convecinos galos, a donde se acudía a las campañas agrícolas, sobre todo, la vendimia.

### **Adaptación.**

Era duro, muy duro, tener que desplazarse a lugares desconocidos, con costumbres diferentes en su forma de vida. Cuando se producía dentro del territorio español, desde unas regiones más desfavorecidas hacia otras más florecientes y con más oportunidades de trabajo, era todo más llevadero, aunque siempre sin dejar de pensar en su tierra; sin embargo, cuando la decisión se tomaba para ir al extranjero todo se engrandecía más por la distancia, el idioma y las costumbres de vida cotidiana. A la afirmación *“Tú no eres de aquí”* y a la pregunta *“¿por qué estás aquí?”*, las emociones se podían agolpar; estas preguntas eran comunes entre los lugareños. Cuando la necesidad obliga, la capacidad de adaptación siempre es mayor, siendo éste el caso de nuestros emigrantes. Se adaptaban rápido al trabajo y a los hábitos de vida, y se hacían entender como fuera; aún siendo el idioma un problema, éste se solventaba con los gestos. Pero también se mantenía un contacto muy estrecho con los compatriotas, incluso con los propios vecinos del pueblo que muchas de las veces coincidían en la misma finca de trabajo, para ello se hacían reuniones en los días de descanso y se hacían comidas típicas de La Daya, si se encontraban los condimentos.

Nuestros niños, según qué casos, fueron capaces de aclimatarse a las enseñanzas que se impartían en los pueblos, mayoritariamente franceses. Su capacidad de adaptación era mayor en función del tiempo vivido en el país receptor. Así muchos de ellos acudieron a las escuelas y obtuvieron títulos de capacitación que les sirvieron a la vuelta a España.

### **Modo de vida.**

El perfil de los emigrantes era fundamentalmente el de varones, casados, poco cualificados, en general, y que desempeñaban los trabajos más duros, peligrosos y peor remunerados. Muchos otros se llevaban consigo a la familia y alquilaban para ello casas. La emigración de nuestro entorno mayoritariamente era la denominada de “gaviota”, es decir, la de trabajos temporales más o menos largos y más o menos continuados. No se dejaba perder el contacto con la familia y con el pueblo. El miedo de los nuestros era que los hijos encontraran pareja en el país de trabajo y con ello se asentaran definitivamente, como pasó con ciertos casos conocidos por todos, aunque fueron los menos. De todas formas, el anhelo de la mayoría de los emigrantes era la vuelta a España después de haber conseguido el dinero suficiente como para comprar una vivienda y buscar un nuevo empleo o crear un pequeño negocio para poder seguir manteniéndose el resto de la vida, debido a que los emigrantes de los años sesenta veían la emigración como un remedio inmediato a sus problemas económicos y laborales que esperaban dejar solucionados en pocos años mediante el ahorro.

Los españoles eran conocidos, más bien reconocidos por el esfuerzo y, sobre todo, por el empeño que ponían en el trabajo. Sudaban bien el sueldo que cobraban. A veces, hasta los niños también eran requeridos por los patrones. No solían descansar ningún día de la semana debido a que el jornal era variable, cobrando a razón de las horas trabajadas en el sector industrial, o en función de la planta recogida en el sistema agrario, por lo que los españoles veían los días festivos como una pérdida de dinero.

Para mayor tortura del emigrante, siempre se le hablaba de salario en términos brutos, del cual se le descontaban entre el 25 y el 30 % en conceptos de seguros sociales, impuestos estatales, impuestos eclesiásticos, etc. Esto hacía que



el emigrante tuviera que permanecer más tiempo del que inicialmente pensaba en el país de destino.

Hoy en día y con la mirada hacia atrás, recordando a los emigrantes, vecinos de nuestro pueblo, hay que asumir que todos debemos tenerlos en cuenta en nuestra identidad colectiva. En nuestro medio de vida derivado de la agricultura no había para todos, y el hecho de que muchos de los vecinos decidieran irse fuera equilibró la situación económica, al igual que ocurrió en el resto de España.

También hoy sigue existiendo emigración, pero ya hablamos en otros términos si la comparamos con la acontecida en aquellos años, que era la que demandaba la Europa más industrializada, donde los naturales del país ocupaban puestos más técnicos y los inmigrantes desempeñaban empleos menos cualificados o labores del campo, donde no se requería formación alguna, sólo mano de obra. Esta nueva emigración, debido a las crisis de finales del siglo XX y principios del XXI, tiene un perfil totalmente nuevo. España, como sociedad moderna ha formado a sus jóvenes y los ha especializado durante los años del resurgimiento económico y social. Hoy en día estos jóvenes, que no encuentran oportunidades en este país, buscan nuevas salidas de trabajo en el extranjero. En nuestro entorno encontramos jóvenes que han emigrado a países como Alemania, Francia y Reino Unido, principalmente, unos de forma individual y otros con su familia, con carreras universitarias, con formación profesional..., todos ellos con aspiraciones de desarrollo en sus estudios, en su formación y en su vida profesional. En definitiva, se trata de obtener una mejor compensación laboral y económica acorde a sus aspiraciones personales.

### **Testimonios:**

Pepe Seva Ruiz y su esposa Teresa Pardines Lidón se fueron a Francia en el año 1968 con sus tres hijos (Pepe, Maritere y Miguel) de 11, 8 y 6 años. Estuvieron viviendo en un garaje que les dejó el patrón; tras varios meses se mudaron a una casa en el pueblo de Bedarrides; allí conocieron la nieve por primera vez, recuerda Maritere. Los domingos iban amigos españoles a pasar el día juntos. Años después se trasladaron al pueblo de Sarrians donde fueron al colegio cer-



Imagen 1. Pepe Seva Ruiz y Teresa Pardines Lidón con sus hijos. 5 de julio de 1995. Cede Maritere Seva Pardines.

cano; después pasaron al instituto, que estaba a 15 kilómetros, y terminaron sus estudios de formación profesional, volviendo a los 18 años a España.

Recordaba cuando venían a Daya Nueva que jugaba con Bibiana Martínez Seva, Finita Cutillas Pérez y Finita Conesa Cutillas. Aunque estaban muy adaptados a la vida francesa su ilusión era volver a España. Durante su etapa en Francia aprendió una cultura diferente, otra forma de vida, conoció amigos y lugares bonitos a los que han vuelto muchas veces. *“Ser emigrante te hace valorar tus raíces, tus orígenes. Sin duda, España es mi lugar, mi casa, mi vida, mi patria”*. Volvieron en el año 1980.

Isabel Pertusa Mateo *la Cansalá* cuenta que en 1966 emigraron de forma temporal, de julio a octubre, a un pueblo llamado Le Thor, cerca de Aviñón. Las personas que lo hicieron eran en su mayoría de La Bodega. Pepe *el Galufo*, quien residía en Francia, era el encargado de buscar a la gente que tenía necesidad de trabajar para pasar una pequeña temporada en el país galo. Isabel, Maruja, Fina y Asunción se dedicaron durante estos meses casi exclusivamente a la recogida de manzana, mientras que otro grupo de personas trabajaba en la manipulación y el envasado del tomate, entre los que encontramos a Miguel *el Minfle*, su mujer, Candela, y su hijo, Miguelín, acompañados de Manolo *el Ranero* y su mujer, Carmen *la Inés*, además de Rita y su hija, M<sup>a</sup> del Rosario, *el Gitano*, marido de Carmen *la Chavas*, y Lolica, Sacramento y Antoñín, hijos de Pedro, el vendedor de ciegos.



Imagen 2. Isabel Pertusa Mateo y otros dayeros de La Bodega. Año 1960. Le Thor, Francia. Cede Víctor Gómez Pertusa.

La jornada de trabajo comenzaba a las 7 de la mañana; a eso de las 12 del mediodía paraban para comer y dos horas más tarde retomaban la faena hasta las 6 ó las 7 de la tarde, momento en que se retiraban a la casa, situada al lado de la del patrón, donde podían cenar y descansar para, de nuevo, empezar la rutina laboral al día siguiente llenos de energía. En la mayoría de los casos la labor ocupaba los siete días de la semana aunque a veces podían disfrutar de algún domingo libre que empleaban en lavar la ropa o en otro tipo de ocupaciones que no supusieran un gasto de dinero, ya que estaban allí para ahorrar algo de dinero, intentando gastar lo mínimo posible.

Isabel recuerda una anécdota que vivieron a propósito del patrón, quien se los subió a todos en el coche diciendo de forma alegre: “¡fuego, fuego!”. Ellos no entendían qué pasaba, incluso se encontraban un poco asustados al escuchar esas palabras. Sin embargo, al llegar a un gran descampado, vieron que se trataba de fuegos artificiales, una magnífica alborada realizada por los vecinos del lugar como motivo seguramente de una celebración local.

Manuela Gallud Larrosa, hija de Jesús Gallud Ponce *el Campusino* y Virtudes Larrosa Sánchez *la Cosma*, nos habla de la emigración de su familia y refie-



Imagen 3. Cuaderno de Manolita. 1972. Cede ella misma.

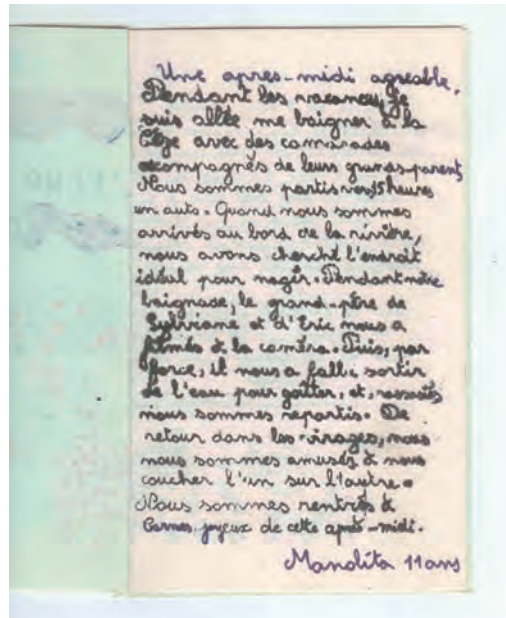


Imagen 4. Cuaderno de Manolita. 1972. Cede ella misma.

re que todo empezó con su abuelo, el padre materno, en 1930 coincidiendo que su madre tenía un tío en Francia. Se fueron en barco desde Alicante hasta Marsella. Estuvieron allí hasta que el gobierno francés impuso una ley por la que había que nacionalizarse para poder estar allí, por lo que tuvieron que volver a España. Se quedaron sus dos tías mayores. Su padre empezó a ir por el año 1955 sólo a la campaña del arroz y la vendimia. Ya en 1965 se fue toda la familia a Beziers, cerca de Narbona, a hacer la campaña del arroz y posteriormente a la vendimia. La campaña duraba unos 7 meses. Estuvieron durante 11 años y posteriormente más de 20 a la vendimia. Los últimos años se fueron con José Pertusa *el Galufó* a la fábrica de conservas, donde, en los primeros años, su padre hacía de encargado de la gente que buscaba en la zona.



Imagen 5. Jesús Gallud Ponce y Virtudes Larrosa Sánchez. 1965. Cede Manolita Gallud Larrosa.

Teresa Giménez Lorenzo, mujer de Jesús Pertusa Terrés *el Tuto*, cuenta que vivían en Puebla de Rocamora en casa de sus suegros, y que se compraron una vivienda en la calle Miguel Pertusa; para poder pagarla tuvieron que emigrar a Francia. Se puso su esposo en contacto con Damián Martínez, quien estaba yendo ya a trabajar. Éste les buscó trabajo para irse con toda la familia. Permanecieron la primera vez durante 7 meses en una finca de viñedos, viviendo en la misma finca y escolarizando a sus 5 hijos mayores pues el sexto, Joaquín, que era muy pequeño, se quedó en casa de una cuñada. El primer viaje lo hicieron en coche con Paco *el Serva*. Así estuvieron durante 4 ó 5 años y posteriormente sólo el matrimonio y las dos hijas mayores volvieron a la vendimia. Durante unos años fueron a Aviñón y Narbona, y posteriormente era solo Jesús quien volvía con otros vecinos de Daya Nueva.



Imagen 6. Jesús Pertusa Terrés y Teresa Giménez Lorenzo con familia. Años 60. Cede Teresa.

Dolores Navarro Soriano, hija del *tío Rollero* y mujer de José Verdú Ñíguez, refiere que vivía en La Bodega, donde en la actualidad tiene la casa que era entonces una barraca. Siendo muy joven se fue a trabajar de “moza” a Almoradí a casa de Miravete. Estando allí conoció al que fue su marido. Se casaron en el año 1954 y se fueron a vivir a La Cruz de Galindo en Almoradí, donde su marido trabajó de albañil con el “Arquitecto” (Francisco Ros Lorenzo), pero a causa de los impagos que ambos tenían de las obras que realizaban, su marido emigró a Francia a trabajar en la construcción a temporadas. Ya en el año 1966 se fueron a vivir y trabajar a Francia. Se trasladaron con sus hijos a la provincia de Carcasonne; allí sus hijas estudiaron, llegando una de ellas a ser profesora de español. Su marido siguió trabajando de albañil, mientras ella hacía labores en casas particulares de limpieza, incluso estuvo varios años trabajando en la vendimia con su hija mayor y su hijo. Permanecieron durante 33 años, hasta la jubilación de su marido,



Imagen 7. Dolores Navarro Soriano y José Verdú Ñíguez. Cede su nieto Nicolás Pacnaco.

momento en que volvieron a España y se construyeron una casa donde anteriormente tenían la barraca. Su hijo, volvió pronto a España, a la edad de los 18 años, con su abuelo.

Encarna Chazarra Nolasco *la Chindrina* y su marido José Navarro *el Pajarillo* vivían en una casa en la carretera de Daya Nueva a Los Cuatro Caminos, frente a la casa de Antonio y Manuel Ferrández. En el año 1965, con la ampliación de la carretera que provocó el derribo de su casa, se marchan a Francia; primero va su marido solo a la campaña del arroz y posteriormente se marcha el matrimonio con las hijas. Su hijo José nació allí y se vino con 5 años. Su estancia duró unos 20 años y trabajaban los dos. Estuvieron con otros españoles que vivían en el ya citado pueblo de Le Thor (Departamento 84), al igual que José Pertusa *el Galufo*, que trabajaba para otro hermano del jefe que ellos tenían. Ya en los años 90 se volvieron para España donde compraron una vivienda en la calle Generalísimo n° 36, continuando su vida de jornalero.

Carmen Chazarra Nolasco *la Cuquina*, su hermana, también iba a hacer la “campaña”, prueba de ello es la foto que le hizo el patrón.



Imagen 8. José Navarro Menarguez y Encarnación Chazarra Nolasco con familiares y el patrón. 9 de agosto de 1967. Cede Encarna.



Imagen 9. José Navarro Menarguez y Encarnación Chazarra Nolasco. Agosto 1969. Cede Gema Navarro.



Imagen 10. Carta con la dirección de Francia de *la Cuquina*. 26 de mayo de 1974. Cede ella misma.



Imagen 11. Carmen Chazarra Nolasco *la Cuquina*. Cede ella misma.



Imagen 12. M<sup>a</sup> Teresa Ros Conesa (a la izquierda de la foto). Austria. 1969. Cede ella misma.

María Teresa Ros Conesa *la Montero* cuenta que en octubre de 1967 va con toda la familia a Premiá de Mar (Barcelona). Su padre buscaba trabajo en el sector de la construcción y lo encontró en la realización de la autopista Ap-7. Ella también buscó pero al no hablar catalán le resultó difícil encontrar trabajo. Al final tuvo suerte y entró en una empresa de estampados textiles. En 1969 se marcha a Viena (Austria), a una tienda de confección de ropa interior, estando allí unos 4 años. En 1970 murió su padre por lo que su madre tuvo que ponerse a trabajar. Ella mandaba dinero desde Austria para ayudar también a la economía familiar. Más tarde volvió a Daya Nueva y vivió durante un tiempo en la casa de la familia García Cases *los Viejos*. Comenzó a trabajar en el almacén del tío Tono *el Patagorda* donde conoció al que ahora es su marido, Francisco Suárez Espinosa. Al poco tiempo se marchó a trabajar a Elche y poco después volvió a Barcelona. Se casó y se desplazó a Francia donde tuvo a sus tres hijos, hasta que en el año 2004 volvió para quedarse definitivamente en Daya Nueva.

Manuel Ferrández Gallud *el Campusino* y María Marroquí Cutillas *la Culebra* contaban que Manuel empezó a ir a Francia cuando tenía 15 años; esto fue en el año 1948. Fue sin contrato, como turista. María comenzó cuando se hizo novia de Manuel, poco después; tenía 18 años y fue en el año 1955 sin dejar de ir hasta el año 1998. Se casaron, y en 1962 nació su primer hijo al que empezaron a llevárselo cuando tenía 4 años; siguieron así hasta que nació su hija

en 1975. En un pueblo llamado Carme trabajaron en una fábrica de tomates llamada “Casa Estane”. También estuvieron en Bernié vendimiando y recolectando manzana. Al principio, Manuel estuvo plantando arroz con su tío Jesús Gallud. Durante el tiempo que tuvieron a su hijo con ellos, éste estuvo escolarizado allí. El niño tocaba muy bien la guitarra y le llegaron a llamar “manitas de plata” como a un famoso guitarrista español. Era un joven muy participativo en todas las actividades escolares entre las que se encontraba la del teatro, siendo muy querido por compañeros y profesores. Por su buena adaptación laboral, social y escolar les dieron una “carta de trabajo” para poder ir a Francia siempre que quisieran.



Imagen 13. Manuel Ferrández Gallud y María Marroquí Cutillas. 1995. Ceden ellos mismos.



Imagen 14. Manuel Ferrández Marroquí. Años 60. Francia. Cede María Marroquí Cutillas.

Los hijos de José Pertusa García *el Galufó* y su mujer Rosario Giménez, nos cuentan que su padre desde muy joven, empezó a ir a Francia a la vendimia y a la campaña del arroz con Jesús Gallud. Ya en el año 1965 se fue con toda la familia al señalado pueblo de Le Thor, en la región de la Provençe en la Côte d’Azur, por medio de su cuñada Rita, donde empezó a trabajar en la fábrica de conservas de tomate llamada “La Casertone”, principalmente, y otros productos hortícolas. Su mujer trabajaba por las mañanas en la casa de los patrones y por las tardes en la propia fábrica. Allí se escolarizaron sus tres hijos (José Jaime, Rosario y Rosa María) y cursaron sus estudios de formación profesional, donde la metodología era muy diferente a la española. El pueblo en el que vivían parecía de época medieval, con un castillo y una iglesia del siglo XII. Se adapta-



ron bien a la cultura francesa, participando en actos sociales y deportivos como el fútbol, fomentados por la gente del pueblo, así como en otras actividades destacadas como colaboraciones en bingos solidarios, etc. Volvieron a España; en primer lugar, Rosario, a casa de la abuela, y posteriormente el resto de la familia para que José Jaime hiciera la “mili”. En 1978 se instalan definitivamente en España.



Imagen 15. José Jaime Pertusa Giménez con su equipo de fútbol. Años 70. Cede él mismo.



Imagen 16. Rosario Pertusa Giménez. Escuela de Le Thor. 1968-69. Cede ella misma.



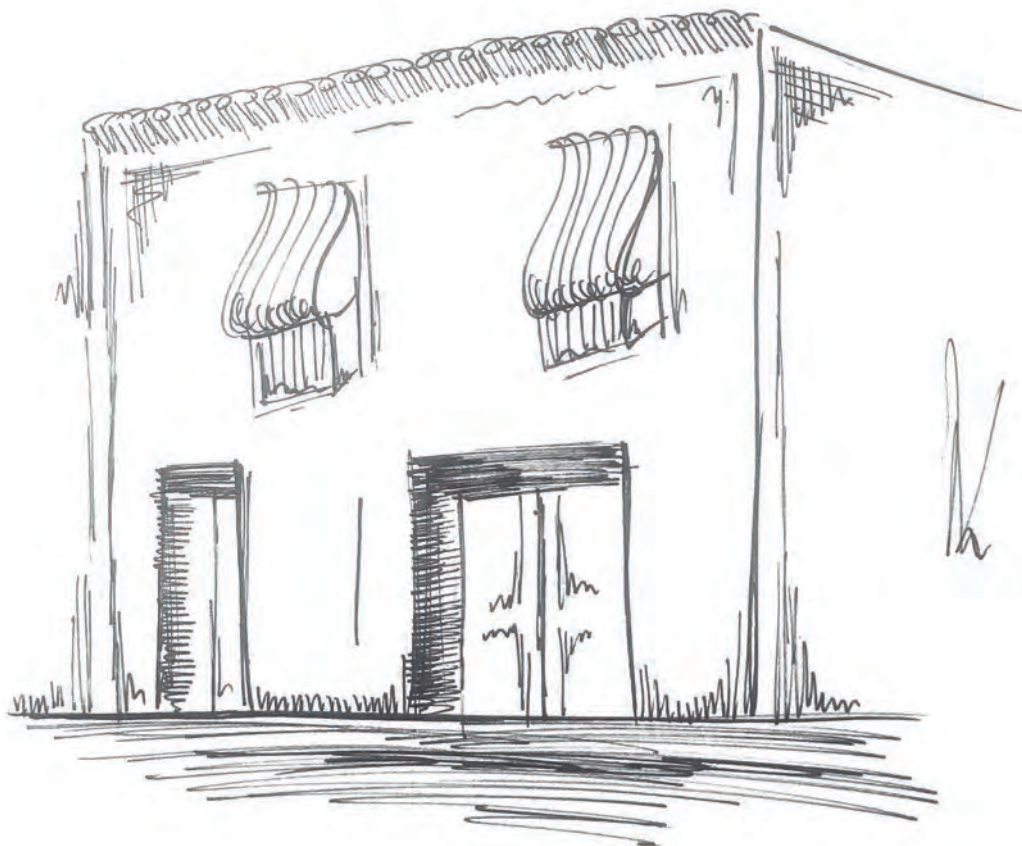
Imagen 17. José Jaime, Rosario, Rosa M<sup>a</sup> y padres. 1965. Ceden ellos mismos.

# Capítulo III

# NUESTROS

# REPRESENTANTES

## 1. El Ayuntamiento



Cuando nos referimos al Ayuntamiento entendemos que es el lugar (edificio) donde trabaja la persona que gobierna el pueblo; esa persona es el alcalde, tradicionalmente, denominado también presidente. Además, también podemos decir que Ayuntamiento, como institución, es el conjunto formado por el alcalde y por los que le ayudan, que son los concejales o ediles, denominados así en la actualidad, y en otros momentos, regidores. De este modo, unas veces nos referiremos al edificio y otras a las personas que, en su conjunto, forman la estructura de la Alcaldía. De la misma manera, también hablaremos de Casa Consistorial, que es otra manera de llamar al edificio en el que se instala la administración pública de la localidad, y por ende, donde se reúnen los miembros que rigen la misma. Hablar de Ayuntamiento, Casa Consistorial, Concejo o Cabildo es aludir a términos antiguos relacionados que provienen de tiempos remotos de nuestra historia y que se refieren siempre a la administración municipal. En este caso nuestros inicios se remontan a la Edad Media, desde donde partimos como Alquería donada por el rey Alfonso X *el Sabio* a D. Pedro de Guzmán en 1258; hecho éste referenciado en el “Compendio de Montesinos”, al que ya se aludió en el primer volumen de este compilatorio.

En otras memorias posteriores encontramos referencias a Daya Nueva, como es la de Jerónimo Muñoz (1565-1572) recogida por E. Gisbert en 1901 en su libro “Historia de Orihuela” donde: “...se menciona a Daya Nueva entre las localidades de la Vega Baja del Segura con independencia municipal [...]” siendo, por tanto, incluso anterior la autonomía de este pueblo a la de Almoradí, alcanzada en 1586, si damos como cierto este documento.

Durante toda la segunda mitad del siglo XVIII los municipios rurales sufrieron una compleja y difícil situación, llegando, a veces, hasta el desamparo. Lo que provoca que a partir de 1766 se produzca una crisis general en el gobierno de los municipios. El siglo XIX comenzará de la misma manera, con una grave coyuntura para los pueblos valencianos, así, inmersos en una pesadilla de paro y hambre. Así en estas circunstancias previas, se constituye en el año 1821 el primer Ayuntamiento constitucional en Daya Nueva:

*“El primer Ayuntamiento constitucional que comenzó a regir fue el instaurado el 15 de Enero de 1821 bajo la dirección de Pascual Rodríguez como “alcalde único presidente”. La corporación estaba formada por dos regidores 1º y 2º Francisco Gil y Juan Varón, un síndico procurador general: Vicente Martínez*

*Sánchez; un preceptor de contribuciones y depositario municipal: José Galán; y el sacristán llamado Juan Elías Gómez, como secretario. A éste se le asignó un salario de 500 reales anuales, más otros 300 adicionales por llevar al día la correspondencia municipal con el exterior. También y ya será siempre, a partir de esta fecha, se realizó por sufragio entre los vecinos, la designación de una Junta de Sanidad, que de acuerdo con la normativa vigente, quedó formada por el alcalde como presidente de la misma, el cura párroco, el regidor 1º y dos vecinos de la baronía, los labradores Tomás Pastor y Jaime García”.*<sup>1</sup>

Era habitual, por carecer de edificio propio, que las reuniones se celebraran en domicilios particulares habilitados para la ocasión, generalmente las de los alcaldes o los secretarios; siendo otras veces barracas habilitadas por el marqués para que libros y documentos no fueran pasando de unos sitios a otros donde la pérdida, por el trasiego, fuera fácil, o incluso la misma casa del marqués.

En 1898, según el Acta de la Sesión Ordinaria del día 2 de enero de este año, encontramos referencia a la existencia de Casa Consistorial: *“En Daya Nueva a dos de enero de mil ochocientos noventa y ocho. Siendo la hora señalada se reunieron en el salón de sesiones de esta Casa Consistorial con el objeto de celebrar la ordinaria de este día los señores concejales expresados al margen bajo la presidencia del Señor Alcalde D. Mariano Martínez Mora que la celebró abierta dando principio con lectura íntegra de la extraordinaria anterior que fue aprobada y ratificado su acuerdo...”*



Imagen 1. Casa Ayuntamiento. Finales del S. XIX. Cede Agripina Cañizares Martínez.

Sin embargo, la inexistencia de local de reunión la encontramos señalada en los periódicos de la época. En 1923, como ejemplo, lo vemos reflejado en:

---

1 VILAR RAMÍREZ, J.B.: *La baronía de Daya Nueva. Aproximación a la historia rural del sur valenciano*. Club Excelsior, Daya Nueva. 1992, p. 125.

“LA CRÓNICA MERIDIONAL”.  
 “Cosas y cosillas” *Dos pueblos de Alicante sin Casas Consistoriales.*

En el Acta del Pleno Ordinario de 6 de marzo de 1927 (83/1), se acuerda que la Casa habitación del Sr. Maestro sea utilizada para Casa Ayuntamiento.

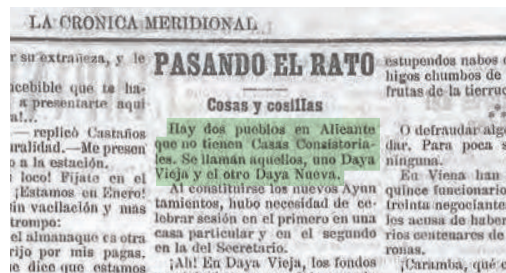


Imagen 2. Periódico “La Crónica Meridional”. 1923.

En Pleno Ordinario de 7 de julio de 1929 se propuso llevar el Ayuntamiento a La Bodega, y finalmente pasó en alquiler a la casa de Soledad Ferri. (Pág. 48 del Libro de Actas de Plenos del Ayuntamiento nº 7, 83/1).

En la sesión plenaria extraordinaria del día 3 de mayo de 1946, se acordó: *“...Igualmente se acuerda por unanimidad autorizar ampliamente al Sr. Alcalde Presidente de este ayuntamiento D. Juan Miguel García García, para que en representación del mismo comparezca ante notario para el otorgamiento de la Escritura pública de compra a Don José García García de ciento sesenta y dos metros de terreno que se segregarán de una parcela que dicho señor posee en el ángulo de la carretera de esta localidad a la Puebla de Rocamora, frente a la de la Bodega, en este término Municipal con destino a la construcción de Casa Consistorial, por el precio de mil doscientas pesetas...”*<sup>2</sup>



Imagen 3. Mercedes Argilés Valero y hermana, Lolín y prima. Huerto de *Pepe el Susano* (solar donde se construirá el edificio del Ayuntamiento). Años 50. Cede Lolín Navarro Fernández.

En 1952 se realizan obras de adecuación de la Casa Consistorial en la calle Generalísimo nº 5. Tras muchos años de dificultades para obtener presupuestos

<sup>2</sup> Actas de Plenos del Ayuntamiento. Signatura 83/5. Código 1.3.1. Libro 01/01/1943-31/12/1947. pp. 33-35.

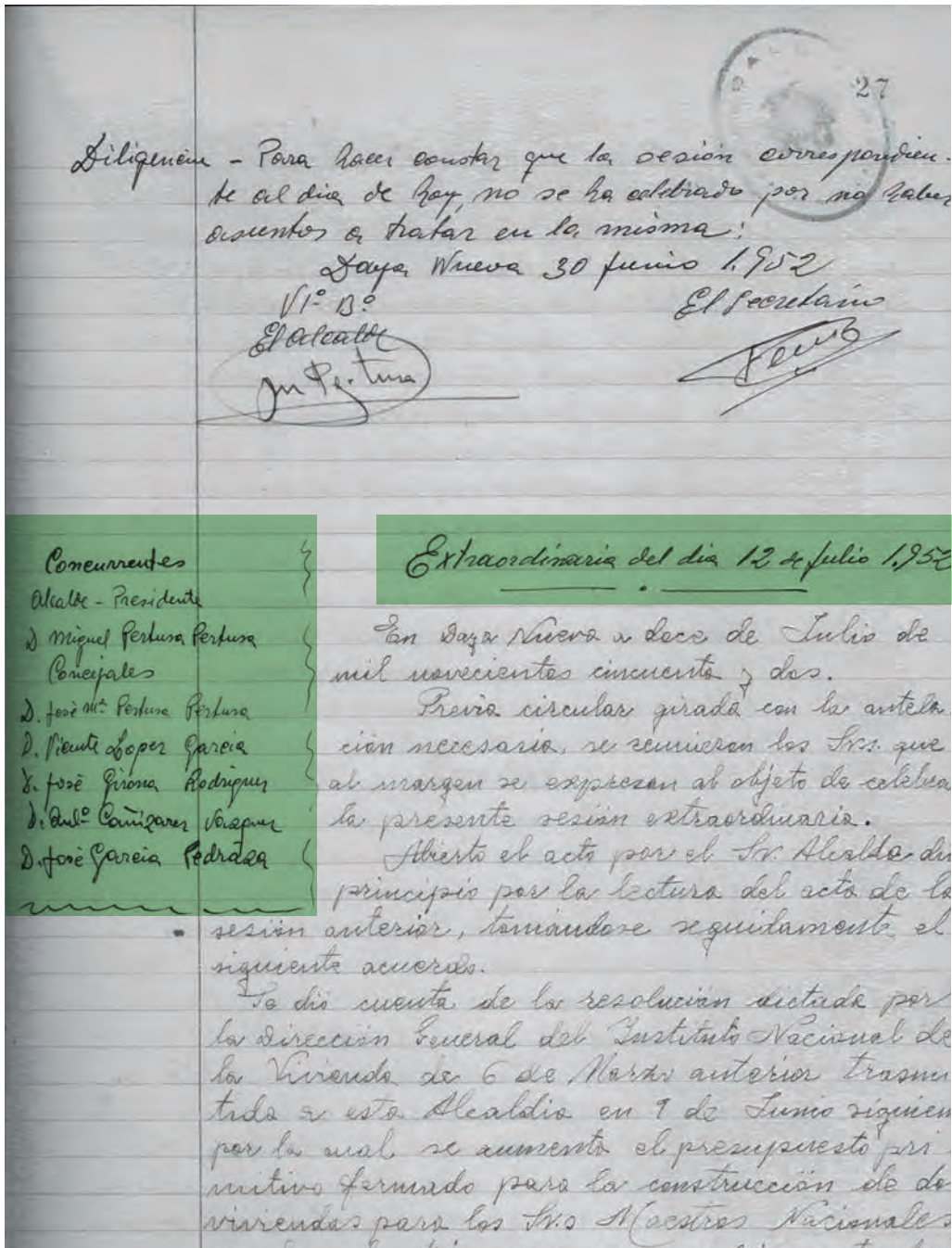


Imagen 4. Concurrentes al Pleno de la sesión extraordinaria del 12 de julio de 1952.

del entripo. Como consta a la Corporación, se halla en vías de aprobación un presupuesto extraordinario en el que entre otros gastos se comprende el indicado con arreglo a los primitivos precios, por lo que es necesario modificarlo. Por otra parte, resulta que dicho presupuesto extraordinario fue aprobado por la Corporación en sesión ordinaria de 15 de Enero de 1951, cuando para ser válido el acuerdo precisaba haberse tomado en sesión extraordinaria, conforme al art. 242 del Decreto de 25 Enero de 1943 sobre Haciendas Locales entonces vigente, y previene también la actual Ley de Régimen Local.

Además en el mismo presupuesto se incluyen las obras de ampliación del Cementerio y Casa Consistorial, con un gasto total de 239,132'62 pts, figurando en ingresos 83,672'34 pts, como subvención del Instituto de Reconstrucción Nacional (Regiones devastadas) para la Casa Consistorial, y 79,652'22 pts del Ministerio del Trabajo (Junta Interministerial contra el paro) para el Cementerio cubriéndose el déficit del Presupuesto con una operación de Crédito de 131,978'85 pts. Para la obtención de esta cantidad se negocia con el Banco de Crédito Local de España, el que insiste en la mancha el documento justificativo de la indicada subvención de 79,652'22 pts del Ministerio de Trabajo, para el Cementerio.

Imagen 5. Aprobación de la ampliación de la Casa Consistorial el 12 de julio de 1952.

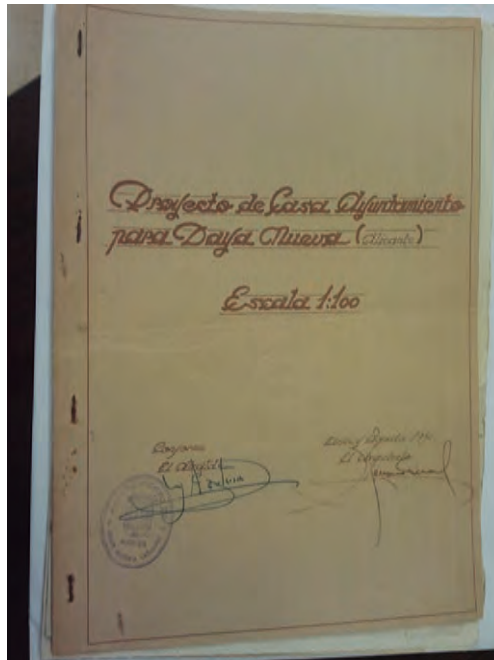


Imagen 6. Proyecto de la nueva edificación del Ayuntamiento en 1958. Fuente: Ayuntamiento Daya Nueva.



Imagen 7. Proyecto de la nueva edificación del Ayuntamiento en 1958. Fuente: Ayuntamiento Daya Nueva.

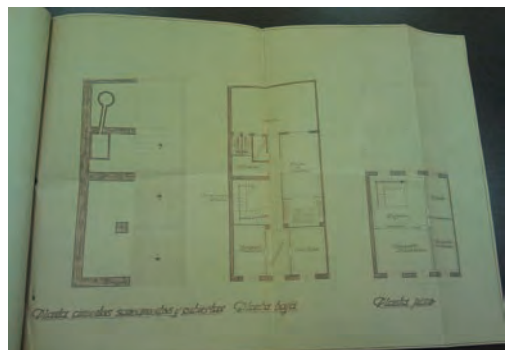


Imagen 8. Proyecto de la nueva edificación del Ayuntamiento en 1958. Fuente: Ayuntamiento Daya Nueva.



para la construcción, es el Gobernador Civil de Alicante, siendo alcalde Miguel Pertusa Pertusa el que inaugura, como indica él mismo en una entrevista realizada en 2013, a este acto acuden, como nos contó también Miguel, personas “notables” de la localidad como Manuel Martínez Ferri, Braulio García Rodríguez y Manuel Martínez Hernández,... entre otros.

Esta Casa pronto se quedó pequeña para las intenciones de la misma, y en 1958 (Acta del Ayuntamiento de 1 de julio de 1958), siguiendo Miguel Pertusa como alcalde, se realiza una nueva propuesta de total reforma y adecuación a las necesidades que el crecimiento demográfico del pueblo imponía. Se solicitaba una subvención a la Diputación Provincial, tras el proyecto encargado y realizado por el arquitecto ilicitano Antonio Serrano Peral. Al no surtir efecto la propuesta, no tuvo lugar la gran remodelación que se pretendía llevar a cabo.

De nuevo se acometen reformas de ampliación de la Casa Consistorial propuestas en la sesión plenaria extraordinaria del día 1 de abril de 1961. Será en el pleno del día 14 de agosto de 1966 donde se acuerda que se debe demoler el edificio del Ayuntamiento siendo alcalde David García Guirao. No obstante, no se llevó a término, con lo que la Casa Consistorial se mantuvo en pie realizando pequeñas reformas acomodaticias en consonancia con las nuevas necesidades, perdurando hasta la construcción de un moderno edificio, adecuado a las funciones actuales. Es el 17 de septiembre de 2005 cuando se inaugura el nuevo edificio del



Imagen 9. Montaje del cuadro donde se representa al pueblo de Daya Nueva a principios del Siglo XX. Autor: J. Galindo. 12-09-2005. Cede M. Mariano Pedraza Pedraza.

Ayuntamiento con la presencia del Presidente de la Diputación Provincial de Alicante, José Joaquín Ripoll Serrano, y el Presidente de la Generalitat, Francisco Camps Ortiz, y la corporación municipal, siendo alcalde Manuel Mariano Pedraza Pedraza (Imágenes 11, 12 y 13). Esta edificación se situó en la avenida de la Constitución nº 1. En su vestíbulo principal se colocó un gran cuadro que nos evoca los recuerdos de la localidad en los albores del siglo XX.



Imagen 10. Nuevo edificio. Septiembre de 2005.  
Cede M. Mariano Pedraza Pedraza.



Imagen 11. Inauguración del edificio en 2005.  
Cede M. Mariano Pedraza Pedraza.



Imagen 12. Inauguración del edificio en 2005.  
Cede M. Mariano Pedraza Pedraza.



Imagen 13. Inauguración del edificio en 2005.  
Cede M. Mariano Pedraza Pedraza.

## Testimonios

Rosario Vázquez Vázquez *la Castaña*, M<sup>a</sup> del Carmen Baeza Martínez *la Maestra*, M<sup>a</sup> Dolores García Seva y Pura García Rodríguez *la Braulia*, nos cuentan que ellas recuerdan que el Ayuntamiento estuvo en la casa de Bernardo Murcia Vicente (Generalísimo n<sup>o</sup> 22, junto a la iglesia) por entonces; allá por los años 30. Allí fue donde Atenógenes, anterior habitante de esa casa, se tiró por la ventana al sentir un fuerte terremoto. El susto le provocó tal miedo que pasó la noche en una tartana frente al callejón de M<sup>a</sup> del Carmen. Después de la guerra también recuerdan que el Ayuntamiento celebraba sus sesiones en la sala de la casa del *tío* Juan Miguel García García *el Susano*, entonces ubicada en la llamada calle Única, hoy calle Mayor n<sup>o</sup> 25. Dicen que allí, a la derecha, estaba el Ayuntamiento, y a la izquierda, la escuela.



Imagen 14. Empleados del Ayuntamiento. 1999. Cede Eva Vicente Caravaca.



Imagen 15. Empleadas del Ayuntamiento. 1999. Cede Eva Vicente Caravaca.



Imagen 16. Puerta del antiguo Ayuntamiento. Calle Generalísimo nº 5. Años 90. Cede Daniel Illescas Ramón.



Imagen 17. Empleados del Ayuntamiento. De Izq. a Derch: Ramón Cárceles, Vicente Vicente, Antonio Girona y Manuel Murcia. 1999. Cede Eva Vicente Caravaca.



Imagen 18. Plano del antiguo edificio del Ayuntamiento.

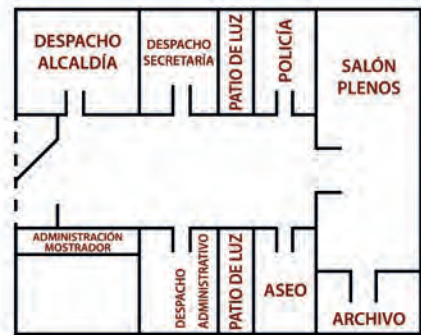


Imagen 19. Plano de remodelación del antiguo edificio del Ayuntamiento.

Lo que nos cuentan viene a corroborar todo lo que anteriormente se ha expuesto, que aunque sea de una manera sucinta, deja claro el hecho de que la situación de la Casa Consistorial o Ayuntamiento siempre estaba en disposición de cambio debido a que los presupuestos no alcanzaban para la compra y construcción de un edificio que lo albergara. Debido a ello fue itinerante hasta que llegado el año 1946 se acuerda en pleno la adquisición de un solar para la edificación del tan ansiado Consistorio.

\*Posteriores investigaciones facilitarán el tratamiento de la información relativa al Ayuntamiento de Puebla de Rocamora, el cual, tras numerosas anexiones, quedará definitivamente unido en 1974, desapareciendo como tal y permaneciendo totalmente integrado al de Daya Nueva.



Imagen 20. Casa Ayuntamiento por los años 30. Calle Mayor N° 22. 2018. Foto de elaboración propia.

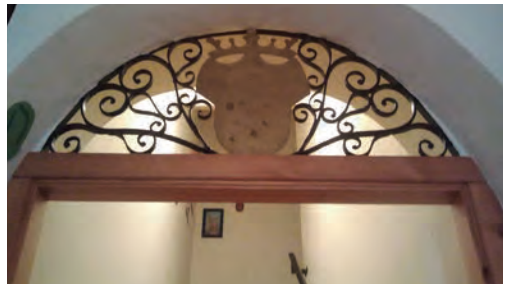


Imagen 21. Casa Ayuntamiento tras la guerra. Calle Mayor N° 25. Foto cortesía de Conchi González.



Imagen 22. Actual edificio. 2018. Foto de elaboración propia.

## 2. Alcaldes y Secretarios (I)



Desde tiempos muy remotos, los humanos han tenido la necesidad de gobernarse; y es cierto, ya que conocimiento de ello tenemos; no es posible mantener un orden en las cosas si no hay un control y gobierno de las mismas. La tendencia a gobernar de unos y la de ser gobernados de otros es una constante que se mantiene inherente a la forma de vida social humana.

Nuestros alcaldes, a lo largo de la historia del Ayuntamiento hasta la actualidad, han ido adaptándose a las necesidades del pueblo, es decir, de sus gentes, con lo cual la historia de ellos corre paralela a la de las personas que lo han habitado. Encontramos, a veces, que el número de regidores que ayudan en las tareas del municipio ha cambiado. Si realizamos un seguimiento cronológico de las fechas, según recopilamos datos, observamos que en 1712 hay referencias al alcalde y los regidores, según los escritos recogidos de la visita pastoral que realiza don José Claramunt (canónigo y rector de la Universidad de Orihuela) a la parroquia de Daya Nueva, referidos por Juan Bta. Vilar, ya que expresa que salen a recibirlo a la puerta de la iglesia y toman las cuatro varas del palio

el alcalde y tres personas más; quizás podemos suponer que estos palos fueron llevados por los regidores del momento.

En 1749 se menciona al alcalde y al “escribano de fechas” como autoridades únicas del concejo. En esta fecha no se detalla la existencia de regidor alguno, pero sí lo hay, ya que es el del citado como primer referente de lo que más tarde se ha dado en llamar “secretario del ayuntamiento”. Sin embargo, en 1772, habiendo enviado el alcalde mayor de Orihuela un agente para que recabase información sobre la situación de Daya Nueva, éste referirá la existencia en la misma de “*un solo Alcalde ordinario, que le nombra la Excma. Sra. Marquesa de Dos Aguas*” y un secretario de igual designación.<sup>1</sup>

Es en el año 1795 con el “Magíster Josephus Montesinos Pérez”, como él se denominaba en su Compendio Histórico Oriolano donde se nos describe el número de componentes que forman el Ayuntamiento, cuando realiza la descripción, tanto arquitectónica como de mobiliario y elementos ornamentales de la iglesia; al referirse a los bancos principales enumera a las personas, mejor dicho, autoridades que las ocupan siempre: “...*Ayuntamiento, que se compone de un Alcalde Presidente [...] dos Regidores, Procurador General que nombra el Señor, dos Diputados, un Síndico procurador [...] y un Alguacil Mayor*”.<sup>2</sup>

Con anterioridad a 1821, año en que se constituye el primer Ayuntamiento liberal, las atribuciones del alcalde estaban designadas de la siguiente manera:

*“Daya Nueva, baronía de los marqueses de Dos Aguas y tipificada como Lugar, se regía por un alcalde ordinario designado por el señor territorial, en cuyo nombre ejercía la jurisdicción civil y criminal. A las órdenes del alcalde había un “fiel de fechas” o secretario que llevaba los asuntos administrativos, y de quien dependía el restante personal subalterno, reducido, por lo general a una persona que hacía a un tiempo las veces de alguacil, portero y pregonero. El alcalde tenía tratamiento de “señoría” y “su merced”, y desde la época del Trienio constitucional utilizaría el “don”. Estos, en la mayoría de los casos eran iletrados y no podían firmar las Actas debido a su falta de conocimiento para*

---

1 VILAR RAMÍREZ, J.B.: *La baronía de Daya Nueva*. Op. cit., p. 123.

2 Compendio de Montesinos. Págs. 384/581.

escribir, con lo cual sólo eran firmadas por el secretario, quien en el lugar de ellos, especificaba “*No firma por no saber hacerlo*”.

En 1823 y dentro del trienio constitucional, se hace la siguiente referencia:

*“En la Varonía de la Daya Nueva en el primer día del mes de Enero del año mil ochocientos veinte y tres, congregados los señores don Esteban Gómez, alcalde único constitucional presidente; los señores Josef García y Salvador Vidal, regidores, y el señor Miguel Pertusa, síndico procurador general, componentes del Ayuntamiento Constitucional para tratar y conferenciar los asuntos pertenecientes a su instituto, conforme al capítulo primero del Soberano decreto de las Cortes Generales y Extraordinarias de veinte y tres de junio de mil ochocientos trece, lo hicieron con arreglo al mismo y a la Constitución por el método que sigue:*

*Con arreglo al art. Trescientos veinte de la Constitución y el Soberano Decreto de las Cortes de catorce de Marzo último, se nombró por dichos señores como secretario a Juan Elías Gómez, a el cual se le señaló por salario, en lo que quedaron convenidos. Seguidamente con arreglo al cap. 4º del citado Decreto, se procedió por los señores a nombrar la Junta de Sanidad, que deberá componerla el señor alcalde presidente; el señor Josef García, regidor 1º; el señor cura de esta Parroquia, y los señores Gaspar Mora y Juan Varón.*

*Y no habiendo otra cosa que tratar, se concluyó la presente acta, firmando su merced y el señor regidor 1º y no los demás señores por no saber, ESTEBAN GÓMEZ.- JOSÉ GARCÍA.- Fui presente, JUAN ELÍAS GÓMEZ, secretario”.*

## **Elección.**

Los alcaldes, según los datos extraídos de las Actas de los plenos del Ayuntamiento, desde la fecha del 1º de enero de 1898, eran elegidos para un periodo de dos años, como podemos comprobar en la relación elaborada por los autores.

El procedimiento que se seguía era el que se marcaba en los artículos 52 y siguientes de la Ley Municipal.

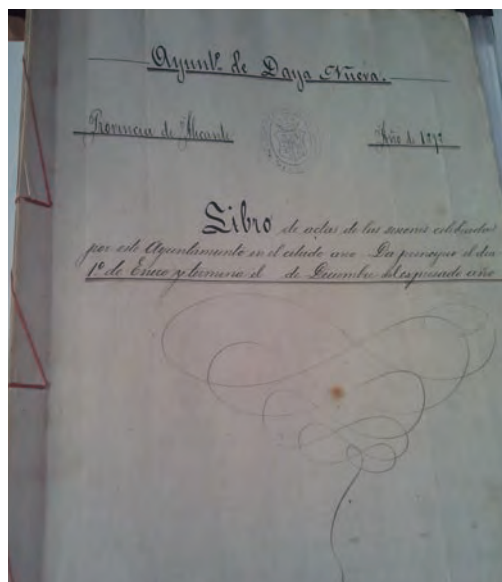


Imagen 1. Libro 1º de Actas de Plenos del Ayuntamiento. 1898.

El acto protocolario de cese en el cargo era realizado de la manera siguiente: el alcalde saliente ponía sobre la mesa sus insignias que le acreditaban en el cargo, incluyendo, sobre todo, su vara de mando cediendo así la presidencia al concejal de mayor edad, quien lo asumía de manera interina (Artículo 29 de la Ley Municipal. Elecciones). Seguidamente se procedía a las votaciones por parte de los concejales para la elección de alcalde, que recaería sobre el que más votos alcanzara. Posteriormente era cuando se procedía al nombramiento oficial definitivo que provenía del Gobierno Civil.

Durante el periodo acontecido de nuestra historia contemporánea antes de las primeras elecciones democráticas del 15 de junio de 1977, los alcaldes eran elegidos según la propuesta que se hacía al Gobernador Civil de la Provincia. Éste, de la Terna (tres) que se le enviaba elegía el candidato, en primer lugar, para alcalde, y en segundo lugar, para Juez de Paz. Se elegía la Terna entre aquellas personas “serias”, sin asuntos con la justicia, que fueran capaces de realizar actividades a favor del pueblo... Una vez realizado este procedimiento, se publicaba en el Boletín Oficial del Estado, siendo también los periódicos receptores y emisores de los nombramientos.

## Funciones.

Las sesiones, que podían ser ordinarias o extraordinarias, como en la actualidad, cumplían un mismo procedimiento siempre. En cada sesión convocada se hacía, en primer lugar, la lectura de los boletines; en segundo lugar, la discusión y aprobación de los presupuestos, si era la del inicio del año, y en tercer lugar, ya se trataban temas diversos como reclutamiento, elección diputados a Cortes (formación de listas electorales de compromisarios para senadores), cobros de la



Tesorería de Hacienda, pago a los empleados, gastos de material de la secretaría, plaza de médico, plaza de maestro, revisión y gravámenes de las cédulas personales de próximos ejercicios, comparecencias de asuntos jurídicos, asuntos de quejas de vecinos, asuntos de contabilidad e incompatibilidades entre cargos de concejalías con jueces de paz, entre otros.<sup>3</sup>

Los alcaldes y sus concejales, en sus andaduras políticas han desarrollado actividades a favor del pueblo según su talante y según los presupuestos que se les ha asignado desde los órganos de gobierno provinciales.

---

<sup>3</sup> Actas de Plenos del Ayuntamiento de Daya Nueva de 1889 a 2013.

## ANEXO I

### Alcaldes y Secretarios de los siglos XIX, XX y XXI (1898-2020)

Los Alcaldes y Secretarios a los que alude la tabla siguiente son todos aquellos que tras la revisión realizada por el grupo de autores han sido encontrados en las Actas de Plenos del Ayuntamiento. Se ha comprobado que se da la circunstancia de que hay nombramientos realizados con una fecha por el organismo que los emitiera y no se corresponde taxativamente con el nombramiento producido en el acto en el Ayuntamiento, con lo cual todas las fechas reseñadas en la relación, son todas las que figuran en las Actas.

AÑO DE ACTA	ALCALDE	SECRETARIO
01-01-1898	- Mariano Martínez Mora	- José Sánchez García
1899-1908	No hay Actas	
1908-1911	- Manuel Ferri Hernández 01-01-1908 - Filomeno Ruíz Vaillo (provisional en 1-1-1910 hasta 10-12-1911)	- Domingo Sánchez Ontiveros
1912	- Manuel Ferri Hernández Nombramiento: 01-01-1912	- Domingo Sánchez Ontiveros dimite 22-08-1920 - Nombramiento: Eleuterio Sánchez Sanjuán 22-08-1920 - Nombramiento interino hasta 07-08-1921 - Domingo Sánchez Ontiveros 7-08-1921 hasta 1ª vez nombramiento de 1º Oficial del Secretario: Juan Alonso Romero - Cesa: Domingo Sánchez Ontiveros - Nombramiento interino: Eleuterio Sánchez Sanjuán 05-02-1922
1923	- Manuel Ferri Hernández Cesa: 25-09-1923 - Miguel Navarro Nicolás Nombramiento: 2-10-1923 Cesa: 30-04-1924	- Eleuterio Sánchez Sanjuán

AÑO DE ACTA	ALCALDE	SECRETARIO
1924	- José Illescas García 30-03-1924 Cesa: 04-05-1924 - Manuel Hernández Cabrera Nombramiento: 04-05-1924 Cesa: 23-10-1924 - Atenógenes Sánchez Pacheco Nombramiento: 23-10-1924	- Eleuterio Sánchez Sanjuán
1925-1930	- Atenógenes Sánchez Pacheco Cesa: 27-02-1930 - Francisco García Pertusa Nombramiento: 27-02-1930	- Eleuterio Sánchez Sanjuán
1931	- Francisco García Pertusa (Alcalde Presidente) Cesa: 30-05-1931 - Calixto Canales Giménez Nombramiento: 30-05-1931 Cesa: 06-07-1931 Nombramiento: - Francisco García Pertusa	Nombramiento: 14-06-1931 - Francisco Bernabé. Secretario Accidental. Cesa: 13-08-1931 Nombramiento: 13-08-1931 - Eleuterio Sánchez Sanjuán
1932-1936	- Francisco García Pertusa Dimite: 29-02-1936 - Vicente Terrés Hurtado 29-02-1936 Cesa: 11-03-1936 - Francisco Rodríguez Alhama Nombramiento: 11-03-1936	- Eleuterio Sánchez Sanjuán
1937-1938	- Francisco Rodríguez Alhama Cesa: 28-09-1938 - Francisco Vázquez Sánchez Nombramiento: 28-09-1938	- Eleuterio Sánchez Sanjuán
1939	- Francisco Vázquez Sánchez Cesa: 29-03-1939 Nombramiento: - Jaime Pertusa Lillo 29- 03-1939 Dimite: 29-04-1939 Sustituido por: Manuel Navarro Sansano 29-04-1939 Hasta 13-11-1940	Cesa: 29-04-1939 - Eleuterio Sánchez Sanjuán Nombramiento sustituto: - Juan Miguel García García Cesa: 27-05-1939 - Rodrigo Muñoz Lorente Nombramiento: 27-05-1939

AÑO DE ACTA	ALCALDE	SECRETARIO
1940	- Juan Miguel García García Nombramiento: 13-11-1940	Dimite: - Eleuterio Sánchez Sanjuán 15-02-1940 - José Núñez Chazarra Nombramiento interino: 15-02-1940 Cesa: 13-11-1940 - Eleuterio Sánchez Sanjuán 13-11-1940
1941-1942	- Juan Miguel García García	Cesa: 09-05-1942 - Eleuterio Sánchez Sanjuán Nombramiento Secretario Accidental: 09-05-1942 - Ramón Castillo Martínez Cesa: 30-07-1942 Reintegrado: 30-07-1942 - Eleuterio Sánchez Sanjuán
1943	- Juan Miguel García García	- Eleuterio Sánchez Sanjuán Cesa: 25-02-1943 Nombramiento Secretario Accidental: - Ramón Castillo Martínez Cesa: 13-03-1943 - Juan Bellod Iranzo Nombramiento: 13-03-1943
1944-1945	- Juan Miguel García García	- Juan Bellod Iranzo Cesa: 30-06-1945 - Domingo Soriano Alfosea Posesión: 16 julio 1945
1946	- Juan Miguel García García Cesa: 23-12-1946 - Bernardo Murcia. Vicente Nombramiento: 23-12-1946	- Domingo Soriano Alfosea Cesa: 20-08-1946 - Ramón Castillo Martínez (Auxiliar) 20-08-1946 Secretario Accidental
1947-1949	- Bernardo Murcia Vicente 06-02-1949 Cesa: 27-08-1949 - Juan Miguel García García 27-08-1949 a 08-03-1950	- Ramón Castillo Martínez Cesa: 28-01-1947 - Ángel Ferri Vergel 28-01-1947

Alcaldes y Secretarios (I)

AÑO DE ACTA	ALCALDE	SECRETARIO
1950-1962	- Miguel Pertusa Pertusa Nombramiento: 08-03-1950	- Angel Ferri Vergel Cese 30-05-1950 - Ramón Castillo Martínez 30-05-1950 Secretario Accidental - Angel Ferri Vergel 09-06-1950 - Ramón Castillo Martínez 13-03-1954 Secretario Accidental. Cesa: 10-09-1954 Nombramiento: 10-09-1954 - José Isidro Ripoll Font Cesa: 05-01-1956 Nombramiento: - Rafael Mestres Macías Posesión: 05-01-1956
1963	- Miguel Pertusa Pertusa Cesa: 05-04-1963 - David García Guirao En funciones: 22-10-1963 y legal 1-12-1963	- Rafael Mestres Macías
1964-1970	- David García Guirao Cesa: 07-08-1970 Nombramiento: 08-08-1970 - Vicente García Pedraza	- Rafael Mestres Macías
1970-1979	- Vicente García Pedraza Cesa: 16- 04- 1979 Nombramiento: 19-04-1979 - Francisco Martínez Aguirre	15- 07- 1978 jubilación: - Rafael Mestres Macías Nombramiento Secretario Accidental: - Ramón Castillo Martínez 20-07-1978 y Secretario Asesor: - Gaspar Mora Martínez (Benijófar)
1979-1983	- Francisco Martínez Aguirre Cesa: 20-05-1983 Nombramiento: 23-05-1983 - Juan García García	- Ramón Castillo Martínez Cesa: 30-06-1980 Nombramiento: 30-06-1980 - José Luis Hernández Ruano
1983- 1991	- Juan García García	Cesa: septiembre de 1989 Nombramiento: 30-09-1989 - M <sup>a</sup> Teresa Lamas Fernández

1991-1995	- Francisco Mateo Vázquez Nombramiento: 15-06-1991 Cesa: 26-05-1992 - Francisco Martínez Aguirre 1992-1995	Cesa: 20 -09-1994 Nombramiento: 20-09-1994 - Ester Canales García Secretaria Accidental
1995 - 2007	- Manuel Mariano Pedraza Pedraza	- Ester Canales García Secretaria Accidental - Ester Canales García Secretaria Accidental Cesa: 31-03-2005 Nombramiento: 01-04-2005 - Ángeles Ruíz Cañizares
2007-2011	- Pablo Miguel Castillo Ferri	Cesa: 14-06-2009 Nombramiento: 14-06-2009 - Ester Canales García Secretaria Accidental
2011-2020	- M <sup>a</sup> Teresa Martínez Girona	- Ester Canales García Secretaria Accidental Cesa: 01-10-2015 Nombramiento: 01-10-2015 -Ángeles Ruíz Cañizares Cesa: 06-05-2018 Nombramiento: 06-05-2018 - Isabel Carrió Manresa Cesa: 17-06-2019 Nombramiento: - Manuel José Vidal Otero

Tabla 1. Fuente: Archivo Municipal de Daya Nueva. Libros de Actas de Plenos del Ayuntamiento de 1898 a 2019. Elaboración propia.

Nota: Desde 1995 aproximadamente hasta la fecha, Eva Vicente Caravaca, funcionaria con la categoría de Administrativa, suele ejercer de “Secretaria Accidental” en casos puntuales y necesarios cuando la Secretaria titular se ausenta.

## ANEXO II

### Bastones y documentos de nombramientos de Alcaldes



Imagen 2. Bastón de mando de M<sup>a</sup> Teresa Martínez Girona. 8 de diciembre de 2011.



Imagen 3. Bastón de mando de Manuel Ferri Hernández. Cede Isabel Rocamora Ferri.



Imagen 4. Acto de la entrega del bastón de mando a M. Mariano Pedraza Pedraza por el Presidente de la Diputación. Cede él mismo.

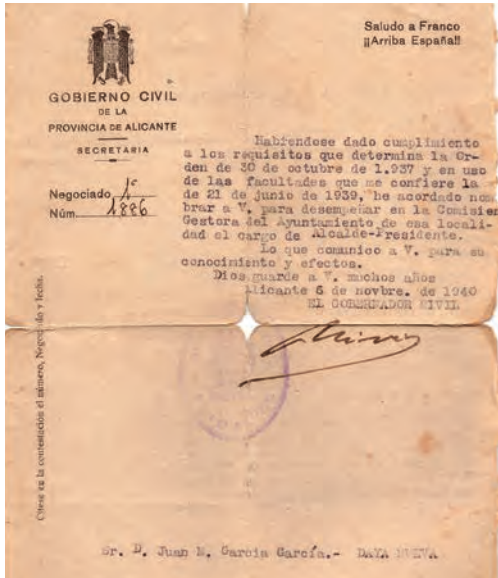


Imagen 5. Documento del nombramiento como Alcalde Presidente a Juan Miguel García García. Año 1940. Cede Miguel García Ferri.



Imagen 6. Documento del nombramiento como Teniente de Alcalde a Juan Miguel García García. 1946. Cede Miguel García Ferri.

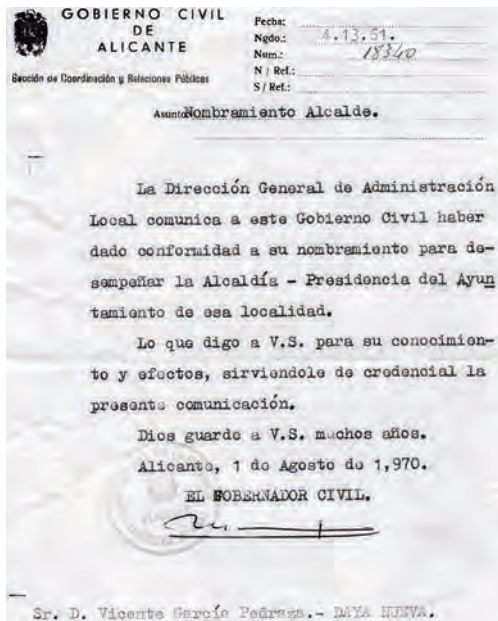


Imagen 7. Documento del nombramiento como Alcalde Presidente a Vicente García Pedraza. Año 1970. Cede Pilar García Berenguer.



## ANEXO III

### Fotografías de Alcaldes y Secretarios



Imagen 8. Manuel Ferri Hernández  
1908-1909. 1912-1923



Imagen 9. Atenógenes Sánchez Pacheco  
1924-1930



Imagen 10. Francisco García Pertusa  
1930-1936



Imagen 11. Francisco Rodríguez Alhama  
1936-1938



Imagen 12. Francisco Vázquez Sánchez  
1938-1939



Imagen 13. Manuel Navarro Sansano  
1939-1940



Imagen 14. Juan Miguel García García  
1940-1946. 1949-1950



Imagen 15. Bernardo Murcia Vicente  
1946-1949



Imagen 16. Miguel Pertusa Pertusa  
1950-1963



Imagen 17. David García Guirao  
1963-1970



Imagen 18. Vicente García Pedraza  
1970-1979



Imagen 19. Francisco Martínez Aguirre  
1979-1983. 1992-1995



Imagen 20. Juan García García  
1983-1991



Imagen 21. Francisco Mateo Vázquez  
1991-1992



Imagen 22. Manuel Mariano Pedraza  
Pedraza. 1995-2007



Imagen 23. Pablo Miguel Castillo Ferri  
2007-2011



Imagen 24. María Teresa Martínez  
Girona. 2011-2020

## Secretarios



Imagen 25. Eleuterio Sánchez Sanjuán (Izquierda), Manuel Barberá Vázquez y Francisco Peco Rodríguez. 1920-1943. Cede Manuel Rodríguez Barberá.



Imagen 26. Ramón Castillo Martínez. 1951. Cede Amparo Castillo Ferri.



Imagen 27. Rafael Mestres Maciá y el municipal, *el Tío Rubio*. 12 de julio de 1972. Cede Carmen Gomis.



Imagen 28. José Luis Hernández Ruano. 1980-1989. Cede él mismo.



Imagen 29. Ángeles Ruiz Cañizares y Ester Canales García. 2005. Cede Ester.



Imagen 30. Ángeles Ruiz Cañizares y Eva Vicente Caravaca. Año 2005. Cede Eva.

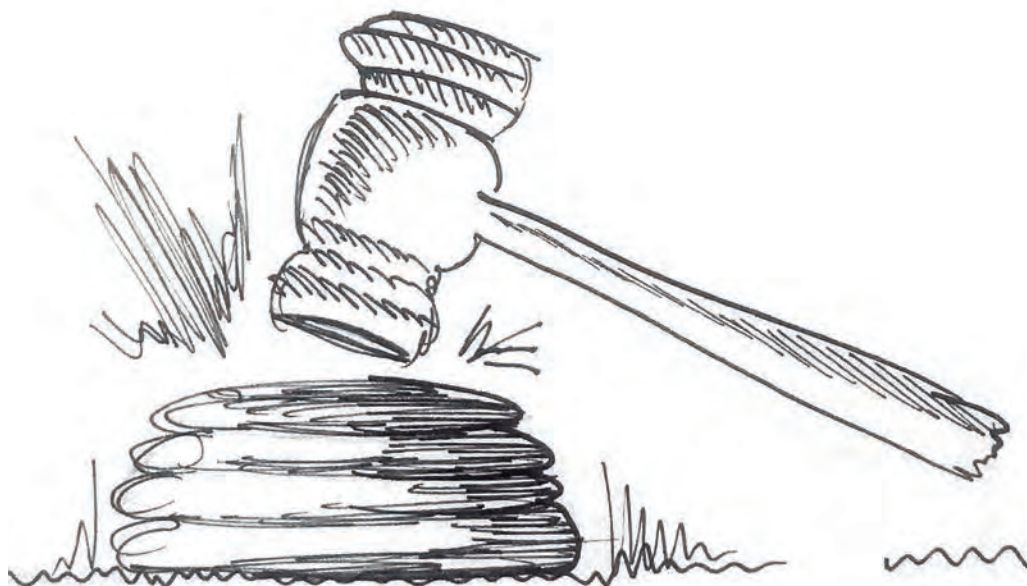


Imagen 31. Isabel Carrió Manresa. 2018. Cede Inmaculada Vicente Caravaca.

## ALCALDES DE LA DEMOCRACIA

MANDATO	NOMBRE DEL ALCALDE	PARTIDO POLÍTICO
1979–1983	Francisco Martínez Aguirre	UCD
1983–1987	Juan García García	AP
1987–1991	Juan García García	APA
1991–1992	Francisco Mateo Vázquez	PSOE-PSPV
1992–1995	Francisco Martínez Aguirre	PP
1995–1999	Manuel Mariano Pedraza Pedraza	PP
1999–2003	Manuel Mariano Pedraza Pedraza	PP
2003–2007	Manuel Mariano Pedraza Pedraza	PP
2007–2011	Pablo Miguel Castillo Ferri	APDN-PP
2011–2015	Teresa Martínez Girona	UPDN
2015–2019	Teresa Martínez Girona	UPDN
2019–2020	Teresa Martínez Girona	CS-PSOE

### 3. Jueces de Paz



Podría decirse que la figura de los Jueces de Paz, que tradicionalmente han venido ejerciendo dentro de los municipios la llamada “Justicia de Paz”, cumpliendo la función emblemática del “hombre bueno o del buen padre de familia” que era capaz de tener autoridad por si mismo, dado el prestigio que tenía en el municipio, ha sido utilizada como un mecanismo alternativo para solucionar las pequeñas desavenencias surgidas en el devenir de las relaciones cotidianas entre vecinos y familiares.

Tradicionalmente eran elegidos cada dos años, como sucedía con los alcaldes, hasta la llegada de la democracia en España, donde el sistema de elección va acorde con el de las elecciones de cargos del Ayuntamiento, hecho éste que como sabemos, se realiza cada cuatro años. El candidato presenta una solicitud, la cual es elevada a pleno pasando a votar todos los concejales, así como el alcalde, y la elección recae siempre sobre la persona que más votos obtiene y sobre la segunda, la de Sustituto. Por último, para completar el personal al servicio de los Juzgados existe la figura del Secretario, puesto que es desempeñado por

personal del Ayuntamiento como es el caso de Daya Nueva y que tiene como funciones principales la de prestar apoyo al Juez.

Una vez proclamado el Juez y reconocido judicialmente por el Juzgado de Orihuela como tal (en el caso de Daya Nueva, es el Juzgado Decano que le corresponde), serán nombrados para un periodo de cuatro años por la Sala de Gobierno del Tribunal Superior de Justicia correspondiente. Así, en última instancia, tomarán posesión del cargo, tanto el Juez de Paz, como el sustituto y el Secretario, comenzando a desempeñar sus respectivas funciones.

Por tanto, actualmente podemos encontrar en el escalón inferior de la pirámide territorial (que es el municipio) los Juzgados de Paz, los cuales son considerados órganos con potestad jurisdiccional, circunscribiendo su autoridad al municipio correspondiente, que debido al número de habitantes y a la inexistencia de un Juzgado de Primera Instancia e Instrucción, hacen que, dentro de sus atribuciones, sean los Jueces de Paz los que representen al Poder Judicial.

Los Juzgados de Paz generalmente están servidos por jueces legos (no profesionales), que prestan al ciudadano el servicio más sencillo dentro de la compleja administración de justicia.

Desde el punto de vista de la competencia, los Juzgados de Paz ejercen la jurisdicción sólo respecto de aquellas materias que la Ley establece (artículo 100 de la LOPJ y artículo 3 del Reglamento de Jueces de Paz nº 3/95, de 7 de Junio):

### **En el ámbito civil:**

1. En primera instancia, los asuntos civiles de cuantía no superior a noventa euros que no estén comprendidos en ninguno de los casos a que, por razón de la materia, se refiere la ley.
2. La ejecución de las sentencias dictadas por ellos mismos.
3. La celebración de los actos de conciliación.

### **En el ámbito penal:**

1. El conocimiento de los juicios de faltas (en aquellos casos que establezca la ley).
2. La ejecución de las sentencias dictadas en dichos juicios de faltas.

### **En el ámbito del Registro Civil:**

1. Se llevan a cabo las inscripciones de nacimiento, defunción, y la realización de expedientes matrimoniales, así como la extensión de notas marginales que no sean de rectificación o cancelación.

2. Se realizan las actuaciones de cooperación jurisdiccional que sean requeridas por otros órganos judiciales (cumplimentación de exhortos) y respecto de personas que se encuentren en el municipio.

## **JUECES DEL MUNICIPIO**

Relación de Jueces de Paz desde que tenemos referencia, en los libros del juzgado, hasta nuestros días.

1. 1881-1883 José Morales Sánchez
2. 1883-1885 Manuel Ferri Hernández
3. 1885-1907 Miguel Pertusa García\*
4. 1908-1917 Francisco García Pertusa
5. 1918-1920 José Illescas García (Sustituto en 1920 Miguel Navarro Nicolín)
6. 1920- 1930 Atenógenes Sánchez Pacheco



7. 1930- 1933 Jaime Pertusa Lillo
8. 1933-1934 Miguel Rodríguez Aracil (Sustituto en 1934 Miguel Navarro Nicolás)
9. 1934-1936 Miguel Navarro Sansano
10. 1936-1942 Antonio Canales Giménez
11. 1942-1949 Atenógenes Sánchez Pacheco
12. 1949-1960 José García Guirao
13. 1960-1965 José Girona Rodríguez
14. 1965-1970 Juan García García
15. 1970-1981 Bernardo Murcia Vicente
16. 1981-1998 José Chazarra Miravete
17. 1998-2003 José Marroquí Gómez
18. 2003-2011 Pilar Salgado Toledo
19. 2011- 2015 Sonia Martínez Izquierdo (2011 al 1 de abril de 2013)
20. 2013-2017 José Cayuelas Pérez Sustituto (30 de abril de 2013)
21. 2017-2020 José Cayuelas Pérez Juez Titular (1 de febrero de 2017)



Imagen 1. Vara de mando de Miguel Navarro Sansano.



Imagen 2. Atenógenes Sánchez Pacheco. Cede Pura García López *la Maestrilla*.



Imagen 3. Miguel Navarro Sansano. Cede Lolín Navarro Fernández.



Imagen 4. José García Guirao. Cede Miguel Pertusa Pertusa.



Imagen 5. José Girona Rodríguez. Cede José Girona Rodríguez (hijo).



Imagen 6. Juan García García. Cede Pepi García García.



Imagen 7. Bernardo Murcia Vicente. Cede Miguel García Ferri.



Imagen 8. José Chazarra Miravete. Cede Daniel Illescas Ramón.



Imagen 9. José Marroquí Gómez. Cede M<sup>a</sup> Carmen Alonso Cartagena.



Imagen 10. Pilar Salgado Toledo. Cede ella misma.



Imagen 11. Sonia Martínez Izquierdo. Cede ella misma.



Imagen 12. José Cayuelas Pérez. Cede él mismo.

## Primera inscripción de una boda

*“En Daya Nueva partido de Dolores provincia de Alicante a los diez días del mes de Marzo año mil ochocientos setenta y cinco. Siendo las cuatro horas de la tarde de este día. Ante el Señor Don José Morales, Juez Municipal y de Don Mariano López Martínez Secretario comparece Antonio Pertusa García de veinte y ocho años de edad, casado, Labrador, natural y vecino de esta población domiciliado en el Cuartel Norte número veinte y cuatro según acredita por la cédula personal expedida en el día de bajo el Número treinta. Presentando para su inscripción la partida sacramental de su matrimonio la cual examinada por mí el Secretario y visto los libros del Registro Civil que obran a mi cargo no resulta por ellos antecedentes alguno que impida verificar la transcripción de dicha partida de que certifica, la cual copiada a la letra es del (...) siguiente Don Manuel María Grau Reberendo Cura de la Parroquial Iglesia del Príncipe San Miguel de Daya Nueva Certifico que en el Libro 2º de Desposados en la (...) al folio 49 vuelto se halla la siguiente Partida: Año del Señor de mil ochocientos setenta y tres, día veinte y dos de Diciembre en la Iglesia Parroquial del Príncipe San Miguel de Daya Nueva, obispado de Orihuela y provincia de Alicante. Yo Don José Manuel Alfocea Reberendo Vicario de la de Almoradí y por mandato del Prelado encargado de la Regencia de esta Desposá por palabras de presentes que hacen verdadero este matrimonio de una parte a Antonio Manuel Pertusa soltero, hijo de Miguel y de María Josefa García y de otra a Teresa Francisca Girona soltera, hija de Pascual y de Manuela (...) Pastor naturales y Feligreses de esta Parroquia...”*

Juzgado de Paz de Daya Nueva: Matrimonios. Año 1875 10-Marzo. Registro Civil de Inscripciones Matrimoniales. Juzgado de 1ª Instancia de Dolores. Dolores 1º de Marzo de 1875.

Ejemplo del eco de los nombramientos en los periódicos:

\*Miguel Pertusa García 1885-1907. Nombramiento (de uno de los periodos 1903-1905) publicado en periódico “La correspondencia de Alicante. Diario noticiero. Eco imparcial de la opinión y de prensa”. Año XVIII. Número 5.465-1901 Julio 3.

## JUECES DE PAZ DE PUEBLA DE ROCAMORA

El 1 de enero de 1871 se constituye el Juzgado de Paz, momento a partir del cual toman el cargo las siguientes personas:

1. De 20-01-1871 a 08-05-1871. Pascual Girona.
2. De 08-05-1871 a 02-05-1875. Antonio García Sansano.
3. 02-08-1875. Toma posesión Pascual Girona Pastor como suplente y firma sólo un acta.
4. 21-01-1880. Sigue como suplente Eugenio López Oltra que firma sólo un acta.
5. 07-07-1883. Sigue Pascual Girona Pastor que acaba su legislatura.
6. De 10-08-1883 a 28-04-1903. Antonio García Sansano.
7. De 18-08-1903 a 06-12-1915. José García Martínez.
8. De 06-11-1916 a 26-11-1923. Antonio García Rodríguez.
9. De 03-09-1930 a 07-10-1937. Juan García Rodríguez “el Menor”.
10. De 04-01-1938 a 17 -05-1939. Miguel Rodríguez Martínez.
11. De 17-08-1939 a 25-11-1945. José Eugenio García.
12. 29-01-1946. Pascual García Girona que sólo firma un acta.
13. De 21-07-1946 a 02-03-1958. Francisco Culiáñez Ramírez.
14. De 24-07-1958 a 01-09-1966. Lorenzo García García.
15. De 04-1967 a 27-07-1974. José Alberca Pastor.



Imagen 13. José Eugenio García. De 17-08-1939 a 25-11-1945. Cede Dolores Eugenio Gomis.



Imagen 14. Francisco Culiáñez Ramírez. De 21-07-1946 a 02-03-1958. Cede Francisca Culiáñez Terrés.



Imagen 15. Lorenzo García García. De 24-07-1958 a 01-09-1966. Cede Susana García Parres.



Imagen 16. José Alberca Pastor. De 04-1967 a 27-07-1974. Cede Dolores Eugenio Gomis.

Clausura del Juzgado de Paz: *“Diligencia: en Puebla de Rocamora a veintiséis de julio de mil novecientos setenta y cuatro. Para hacer constar que en el día de la fecha se ha procedido por el señor juez de 1ª Instancia de Orihuela a la clausura del Juzgado de Paz de Puebla de Rocamora y su incorporación al de igual clase de Daya Nueva”.*

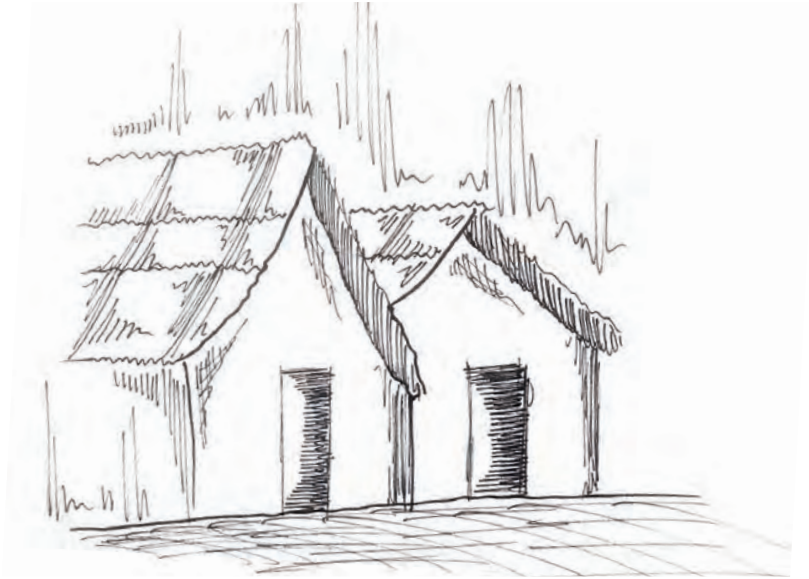
La información que se presenta ha sido extraída de las Actas de Nacimientos del Juzgado de Paz de Puebla de Rocamora desde 1871 a 1974.

2ª parte

# TRADICIONES POPULARES

# Capítulo I

## LA VIVIENDA



Los usos agrarios de nuestra zona de huerta han sido determinantes tanto en la tipología de las edificaciones como en el sistema de poblamiento, constituido por la combinación de núcleos urbanos y casas dispersas que facilitan el desarrollo de las labores dedicadas a los cultivos. En Daya Nueva encontramos, como en el resto del territorio de la Vega Baja, un considerable número de viviendas distribuidas por todo el término municipal a las que se puede llegar mediante una amplia red de caminos y veredas, característica de este hábitat intercalar.

En las siguientes páginas vamos a tratar de mostrar los valores arquitectónicos más representativos de las casas de la comarca, centrándonos en nuestro pueblo, sin olvidar remarcar aquellas peculiaridades constructivas que nos aportan una identidad propia.

Para llevar a cabo este análisis con claridad, en primer lugar, abordaremos un conjunto de aspectos que nos permitirán conocer de forma profunda las



distintas características de la vivienda más popular y típica de nuestra tierra: la barraca; en este punto hablaremos sobre sus orígenes y su configuración interna y externa. En segundo lugar, nos acercaremos a los componentes que integran la casa tradicional, indicando su evolución histórica, los elementos formales de las casas de los núcleos urbanos y de la huerta, y, por último, haremos referencia a los materiales, las técnicas y los elementos arquitectónicos empleados en su edificación.

## 1. La barraca

La barraca ha sido probablemente la vivienda tradicional más humilde y generalizada que tenemos en el ámbito de la huerta del Segura. Su éxito se debió a que las gentes, la mayoría poco pudientes, no encontraron mucha dificultad económica para levantar estas construcciones cerca de los cultivos, puesto que los materiales empleados como son los palos de morera, las cañas, la *sisca* o el barro, los daba el terreno y el costo de la mano de obra era muy reducido. A esto habría que sumar el hecho de que, en caso de sismo, una vivienda tan ligera y de tan poca altura reducía considerablemente los riesgos.



Imagen 1. Paisaje de huerta y barracas en La Bodega. Años 70. Fuente: *La barraca del Bajo Segura* de Amparo Ciscar Peiró.

El origen histórico de este tipo de edificación en la Vega Baja, cuya existencia en la provincia de Alicante se ha limitado únicamente a nuestra comarca, hay que buscarlo en el entorno del vecino territorio de Murcia aunque existan diferencias entre las ubicadas en ambos lugares. Se piensa que la concepción de la barraca se remonta a fechas muy lejanas, tal vez prehistóricas, con lo que no podemos poner en cuestión un punto de partida muy anterior a los primeros testimonios que nos han llegado de ella. No obstante, al margen de conjeturas, sólo puede iniciarse un estudio científico de la misma cuando las primeras referencias documentales datadas en el siglo XV comienzan a dar fe de su existencia. En cualquier caso, la mayoría de estudiosos del tema parecen ponerse

de acuerdo al señalar que los primeros labradores de estas tierras levantaron sus barracas sobre palos clavados en el suelo pantanoso de la huerta como intento para protegerlas de la humedad. Etimológicamente, podemos indicar que la palabra barraca deriva de la voz barra, cuyo significado puede estar relacionado con la planta herbácea semiacuática del mismo nombre; esto nos lleva a pensar en el origen lacustre de este tipo de edificación tanto en nuestras tierras como en la zona de la huerta de Valencia donde también eran típicas estas estructuras. Por su parte, hay autores que aceptan una etimología berberisca, y otros que se decantan por el término íbero *barrachad* o por el verbo árabe *barracha* relacionado con el concepto de humildad.

Este tipo de casa, que en cuanto al número de unidades alcanza su apogeo durante el primer tercio del siglo XIX, ha ido manteniendo su forma desde tiempos muy remotos, llegando hasta nosotros con algunas ligeras variaciones en su distribución interior. Era habitual encontrarlas tanto concentradas como dispersas de forma aislada. En ocasiones también aparecían de dos en dos, sirviendo, una de ellas, de vivienda, y, la otra, de estancia auxiliar usada como corral, cuadra, etc. Lo que sí era común es que casi la totalidad de ellas se situaba junto a las acequias, con lo que se aseguraba el abastecimiento de agua cuando pasaba la tanda para regar.

Como decíamos, la barraca ha sabido adaptarse al medio geográfico natural, dibujando de esta manera una imagen singular en el paisaje segureño. Esta adecuación de la casa al entorno se caracteriza por una serie de detalles relacionados con los materiales constructivos que la configuran en su aspecto exterior. Asimismo, las condiciones económicas, especialmente las relacionadas con el tipo de cultivo desarrollado y el sistema de tenencia, determinan la forma de vida y la organización interna de la vivienda.

### Composición externa.

De entre los materiales más comunes para crear la estructura de la barraca, contamos con troncos de olivera, de morera, de chopo, cañas, barro y *sisca* de los azarbes. También era normal el uso de los tallos de girasol, los cuales adquieren una gran fuerza y ligereza una vez secos. Sin duda, la madera y el barro son los elementos básicos para levantar una buena estructura. Por su parte, los

vegetales perecederos como las cañas y la *sisca* se destinan a la construcción de la techumbre.

Con todo ello, nos queda un armazón formado por los troncos de estos árboles o de tallos de girasol, y por paredes de *testero*, muy frecuente en unos primeros momentos, o de *atobas*, posteriormente, ya a mediados del siglo XX. La primera modalidad de pared consta de cañizos recubiertos con una capa de yeso, pudiendo estar enlucida a su vez con otra de cal o sencillamente con una mano de barro fresco que se deja secar sobre las cañas. Dada la escasa solidez de las paredes de *testero*,



Imagen 2. Antigua *atoba*. Fuente: Francisco Mateo Vázquez.

es necesario el empleo de unos troncos de madera denominados *laeros* a modo de refuerzo. En cambio, si los muros están levantados a base de *atobas*, es decir, mezcla de barro fresco y paja trillada o *pajús* secada al sol, que un molde daba forma de ladrillo, éstos adquieren mayor firmeza, lo que permite prescindir de dichas maderas y abrir ventanas. Estas ventajas también son debidas a la existencia de un basamento de piedra de medio metro de altura.

Por lo que respecta a la cubierta, los *pares* son troncos de olivera afianzados por *liceras* o *mollises*, que no son otra cosa que haces de cañas dispuestos oblicuamente, de tal manera que sus extremos inferiores descansan sobre dos vigas horizontales que pueden ser llamadas *jácenas*, *caenas* o *laeras*, colocadas en la parte superior del muro. Sobre los extremos superiores de los *pares* se apoya otra viga denominada *hilera*, *parhilera* o *lomera*. De forma transversal y sobre los *pares*, se colocan los *contrapares*, compuestos por cañas, y a continuación, la cubierta. Las *jácenas*, *caenas* o *laeras* están agarradas por un tirante cruzado de olivera del que parten hacia la *lomera* otros tres troncos llamados *guardavientos*. Una vez consolidado el armazón enlucido con yeso, el siguiente paso es colocar el *manto*.

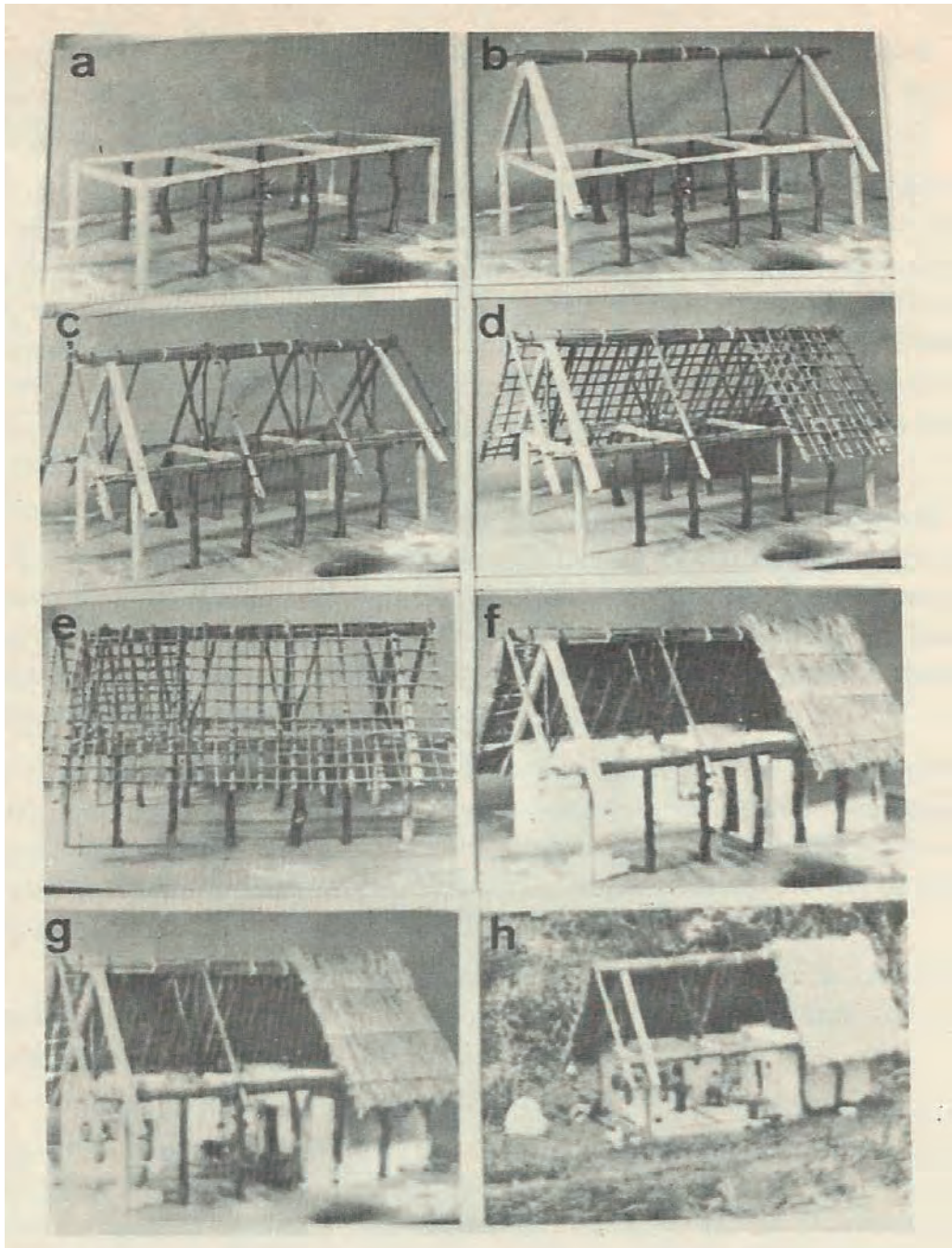


Imagen 3. Representación de las distintas fases de construcción de la estructura de una barraca. Fuente: *Arquitectura alicantina, la vivienda popular* de Francisco G. Seijó Alonso.

Para *mantar* la cubierta del techo se juntaba la *sisca* en manojos del grosor correspondiente al unir los dedos pulgar e índice, atando estos manojos con un cordel de esparto, y ligados todos ellos mediante un cordel *maestro*, hasta llegar a terminar una hilada sobre la que se disponen otras dos filas de forma muy inclinada y escalonada. Esta operación se realiza de abajo a arriba, hasta que los dos lienzos quedan *mantados*. Con el fin de sujetar los dos *mantos* resultantes en el exterior, es necesario el uso de dos cañas por vertiente. Cada año había que reparar los *mantos*, ya que, debido a la humedad por la lluvia, se estropeaba la *sisca* con facilidad. Las últimas barracas habitadas sustituyeron este tipo de cubierta vegetal por una techumbre de teja plana o por una plancha de *uralita*.

### Configuración interna de la vivienda.

El otro aspecto que nos queda por tratar es el que hace referencia a la distribución de los elementos que componen el interior del hogar. Al llegar al portal, lo primero que observamos en el exterior, y a ambos lados de la puerta, son dos poyos o poyetones de obra que no tienen otro fin que la de servir de asiento para descansar o para platicar. En algunos casos había una parra o una morera que aportaba un agradable frescor, sobre todo, durante los meses de verano, y hacía las veces de enganche para colgar el cántaro.

Ya en el interior de la vivienda, el suelo de tierra apisonada, mojada casi a diario para que ésta no saltase, nos indica que estamos en la primera estancia: la *entrá* (la entrada), con funciones de sala de estar-cocina-comedor. La inclinación del piso y la terminación en orificio permitían el desagüe cuando la lluvia era abundante y la

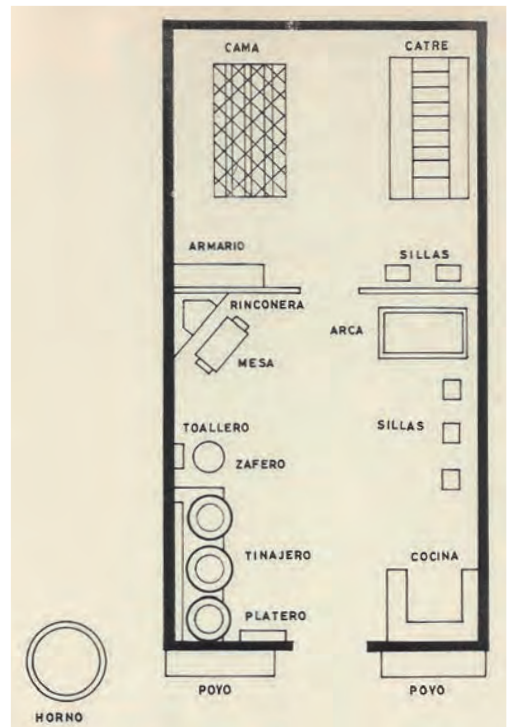


Imagen 4. Plano de una barraca de La Bodega. Fuente: *Arquitectura alicantina, la vivienda popular* de Francisco G. Seijó Alonso.



Imagen 5. Reproducción a escala de una barraca. Fuente: Francisco Mateo Vázquez.

de yeso y cerradas con unas tapas circulares de madera, eran utilizadas para el almacenamiento de agua. A su derecha está el *toballero* y el *zafero*, apoyo de la *zafa*; y sobre las paredes suelen colocarse almanaques o fotos de la familia. En una de las esquinas de la habitación, es común encontrar un armario empotrado que guarda parte de la vajilla y algunos alimentos. Entre el escaso mobiliario podemos citar la *mesica*, el arca y varias sillas. De la *entrá* pasamos a las otras estancias de la vivienda: los cuartos o dormitorios. Se encuentran separados de la anterior por débiles tabiques de cañas recubiertas de yeso, y cuyo único acceso no es más que un hueco con una cortina de tela, careciendo de puerta. El mobiliario de estas piezas está compuesto por una cama y un catre con colchón de paja o *pellorfas* de panizo, y quizás, un pequeño armario y alguna silla. La existencia en muchos casos de una puerta por la que se accede desde el dormitorio al corral, evitaba la necesidad de tener que salir de la casa. La pared trasera de la vivienda recibía el nombre de *culata*. También hay que hacer mención al *sostre* (sólo aparece en barracas de *atoba*), elemento en al-

techumbre no impedía la filtración de agua. Nada más entrar, a mano derecha, encontramos una modesta cocina (en las barracas más modernas la cocina se sitúa en el exterior por motivos de salubridad y seguridad, puesto que en las más antiguas el humo salía por la cubierta o bien por la puerta). En el ángulo opuesto hallamos el tinajero o *tenajero*, pieza indispensable que aporta un gran carácter a la vivienda.

Sus tinajas, empotradas en un banco de yeso y cerradas con unas tapas circulares de madera, eran utilizadas para el almacenamiento de agua. A su derecha está el *toballero* y el *zafero*, apoyo de la *zafa*; y sobre las paredes suelen colocarse almanaques o fotos de la familia. En una de las esquinas de la habitación, es común encontrar un armario empotrado que guarda parte de la vajilla y algunos alimentos. Entre el escaso mobiliario podemos citar la *mesica*, el arca y varias sillas. De la *entrá* pasamos a las otras estancias de la vivienda: los cuartos o dormitorios. Se encuentran separados de la anterior por débiles tabiques de cañas recubiertas de yeso, y cuyo único acceso no es más que un hueco con una cortina de tela, careciendo de puerta. El mobiliario de estas piezas está compuesto por una cama y un catre con colchón de paja o *pellorfas* de panizo, y quizás, un pequeño armario y alguna silla. La existencia en muchos casos de una puerta por la que se accede desde el dormitorio al corral, evitaba la necesidad de tener que salir de la casa. La pared trasera de la vivienda recibía el nombre de *culata*. También hay que hacer mención al *sostre* (sólo aparece en barracas de *atoba*), elemento en al-



Imagen 6. Reproducción a escala de la *entrá* de la barraca. Fuente: Francisco Mateo Vázquez.

tura condicionado por el aprovechamiento del espacio formado entre las dos vertientes de la techumbre. El acceso a este habitáculo, donde se conservaban las reservas para sembrar y las cosechas más ligeras, se hacía desde la *entrá* a través de una abertura por la que se pasaba utilizando una escalera manual.

Como construcciones anexas encontramos, además de la cocina u *hogaril* exterior, el horno, elemento muy antiguo que abordaremos en el apartado de la casa tradicional; también una especie de amplia jaula elaborada con cañas, donde se criaban conejos, gallinas, pollos o pavos, y a veces, establos y corrales.

Tras todo lo expuesto, es evidente que esta modesta y endeble vivienda tenía sus días contados dadas sus características. Las últimas barracas habitadas en nuestro pueblo desaparecen durante la década de los años setenta. Concretamente, en 1972, las únicas existentes se localizan en La Bodega: siete con la techumbre de *sisca*, de las cuales tres estaban dentro del casco urbano y cuatro aparecen dispersas por el entorno, y otras tres más con teja plana. A pesar de que este tipo de edificación no destacara por su brillantez, constituyó un verdadero exponente del modo de vida de nuestros antepasados más cercanos, digno de ser recordado y puesto en valor. A lo largo de las cuatro o cinco décadas centrales del siglo pasado, en el término municipal de Daya Nueva y en el que por entonces era el de Puebla de Rocamora, se pueden contabilizar casi un centenar de barracas. Para atestiguar este considerable número, a continuación, presentamos una aproximación de algunos vecinos que las habitaron:



Imagen 7. Reproducción a escala de los dormitorios de la barraca. Fuente: Francisco Mateo Vázquez.



Imagen 8. Barracas integradas en el casco urbano de La Bodega. Años 70. Fuente: *La barraca del Bajo Segura* de Amparo Ciscar Peiró.

Tras cruzar el Azarbe Viejo, comenzamos nuestra ruta entrando al pueblo de Daya Nueva; las primeras barracas que encontramos a la izquierda eran la del *tío Choli* y la de *Los Pertusas*. Ya en torno a la calle principal, a la derecha teníamos las del *tío Pajeras*, *el tío Ruiz*, *el tío Pepe Birlanga*, *el tío Pascualín* y *el tío Pintao*; en el lado izquierdo encontrábamos las de *la tía María del Carmen*, *la tía Cabrera* y *el tío Lermas*. Saliendo hacia la Daya Vieja, a la derecha teníamos la del *tío Grillo*, y a la izquierda las de *la tía Marroquina*, *el tío Peco*, *el tío Pocotrigo* y, por último, la del *tío Moreno*. En la calle del Molino, en la parte derecha estaban situadas las del *tío Perete*, *el tío Prudencio*, *la tía Garita*, *el tío Caracoles* y, al final, la del *tío Pepe el Mochín*; a la izquierda, la del *tío Casero* y, al fondo, la del *tío Mariano Girona*. Si nos dirigimos a La Puebla, a la derecha, en la vereda de La Baronía, encontraríamos, en el siguiente orden, las de José María Jiménez *el tío Rosquín*, *el tío Chavos*, José Pérez *el Batina*, Francisco Rech *el tío Currillo* y *la tía María de las Viñas*; y no muy lejos de éstas, tendríamos la del *tío Martín el Sensio*. En esta misma zona de La Baronía existía una conocida como la de los *Bonicos*, la cual se encontraba deshabitada. Continuando hacia Almoradí, encontramos la barraca del *Espinardero* y la del *Berenguer*. En la margen izquierda de la Acequia Mayor se sitúa la fábrica del *Condor de los Chapapría*, y más adelante, junto a la vía del tren, frente a la fábrica de conservas, se encontraban las de *los Pepillos*, también conocidos como *los Pelagallos*. Por último, en la finca de *los Girona*, frente a la estación Almoradí-Dolores, tendríamos la de *la Pepa*.

En sentido contrario, nada más pasar el Azarbe Viejo dirección Almoradí, encontrábamos, en primer lugar, la barraca del *tío Coper* y, tras ella, la de *la tía Juliana*; a continuación, en el lado opuesto, a la izquierda, las del *tío Ginés*, *la tía Tuerta* y *el tío Minfle*, y justo enfrente, la de Miguel *el tío Remolino*. A la izquierda, siguiendo hacia Almoradí, estaban la de *la tía Mónica*, la de Antonio Pérez *el tío Males*, la del *tío Salero* y la de *la tía Cota*, y a la derecha, algo más adentro, la del *tío José el Rito*; tras la vía del tren, teníamos la de *la tía la Coja la Reina*. Volviendo al barrio de La Bodega, al entrar a la derecha, situaríamos la del *tío Mariano el Rito*, la de José Canales *el tío Taparrajas* y la de *la tía Inés*, sin olvidar que en el terreno donde actualmente se sitúa la ermita, estaba la barraca de *la tía Hipólita*. Al introducirnos en la vereda del Rincón, lugar donde se ubicaba un elevado número de barracas, teníamos en primer término, a la derecha, la del *tío Calistro Mateo el Palleta*, la de *la tía Soledad*, la del *tío Marful*, la del *tío Minfle* y la de *la tía Fea*; en el lado opuesto del camino, se encontraban las de Manuel *el tío Rollero*, la del *tío Pascual* y, muy seguida, la del *tío Anselmo*. Más



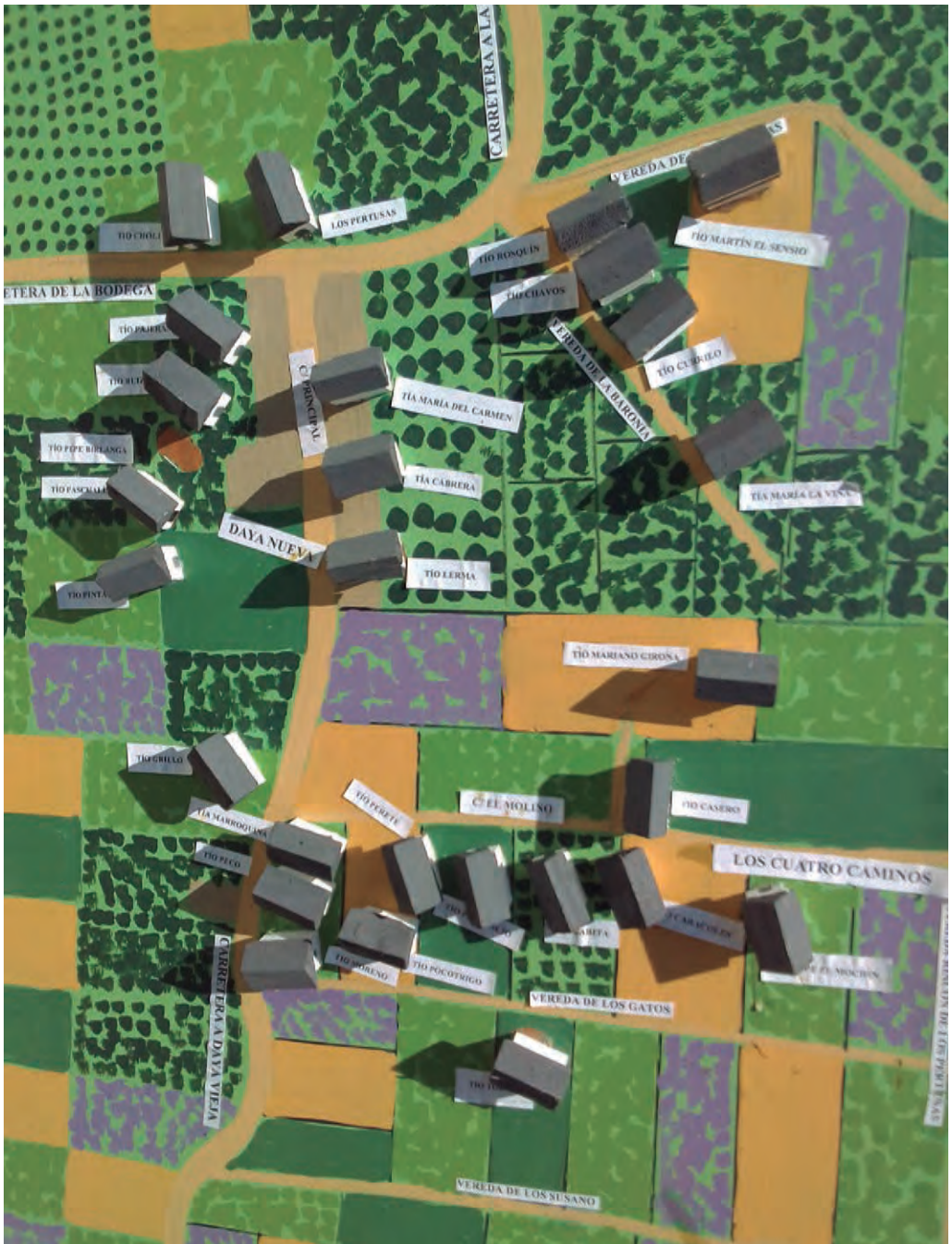


Imagen 9. Maqueta que refleja la distribución de las barracas en Daya Nueva y Puebla de Rocamora. Fuente: Francisco Mateo Vázquez.

adelante, de nuevo en el margen derecho, tendríamos las de Pepe y Lola, los hermanos *Melilla*, seguidas de las barracas de *la tía Topa*, del *tío Chavos* y la del matrimonio formado por *el tío Rives* y *la tía Mena*, y algo más distante estaría la de José Alhama *el tío Chato*, y tras la vía férrea se situarían la de *la tía Rabotina*, la de Carmen *la Erra* y la del *tío Chazarra*. No muy lejos, en el entorno de la vereda de La Fábrica, de camino a la carretera Almoradí-Rojales, se ubicarían a la izquierda las barracas del *tío Taparrajás*, del *tío Mariano el Rito* (estos dos vivían en este lugar antes de mudarse a la entrada del barrio, como se indica varias líneas más arriba) y del *tío José el Maula*. Si volvemos atrás, llegando a la curva del Rincón, en la parte izquierda, habría que indicar, en primer lugar, la barraca del *tío Teodoro el Eugenio* y su mujer *la tía Berruga*, la de *la tía Antonia*, las de *los Canos: la Canica* y *el tío Cano*; a continuación, tendríamos la de *la tía Ángeles la Pringa* y la del *tío Cusques*. Después de la curva, a la derecha, se hallaban varias viviendas: la del matrimonio formado por Vicente *el tío Medio Dátil* y *la tía Calistra*, la del *tío Miño*, y otras tres muy seguidas, que corresponderían a la de *la tía Garrona*, la del *tío Perico el Milán* y la del *tío Romero*, también conocido como *el Charlot*. Encaminando de nuevo nuestros pasos a la vereda del Rincón, situaríamos a la izquierda la barraca de *la tía Juana la Maña*; tras la cual tendríamos la de *la tía Lucía*, la de José Pérez *el tío Colás*, seguida por las de José Mateo *el tío Palleta*, Manuel Girona *el tío Pindo*, Francisco Girona *el tío Paquito el Rojo*, y, al final, la de Francisco Rico *el tío Riquena*. En el lado opuesto del camino teníamos la barraca del matrimonio formado por *el tío Manuel Pertusa* y *la tía Manuela la Perdís*, y más adelante la de *la tía Fea* y *el tío Lillos*, y por último, la del *tío Vicente el Bailén*. Asimismo, habría que citar también las barracas de la vereda Bendita, donde encontraríamos en primer lugar la del *tío Viudo*, seguida a la izquierda por la del *tío García*; de igual modo, en la vereda de La Zanja tendríamos la de *la tía Pilar la Sáez*, y por último, en la vereda de Las Burras, también llamada de los Catraleros y de los Filius, señalaríamos la de *la tía Carmen la Pitita* y *la tía Nieves* a la izquierda, y, al final a la derecha, la del *tío Mora* o *El Arrendaorico*.

Seguramente, no todas las barracas que se levantaron en nuestro municipio aparecen citadas aquí pero podemos hacernos una idea de la cantidad de familias que, dado sus escasos recursos económicos, encontraron en este humilde tipo de vivienda su hogar.



Imagen 10. Maqueta que refleja la distribución de las barracas en La Bodega. Fuente: Francisco Mateo Vázquez.



Imagen 11. Daya Nueva. Calle Única. Barracas de *la tía Clementa y la tía Cabrera*. Principios del S. XX.



Imagen 12. Barraca de Pertusa. Boda de Rosa Mateo Vázquez. 30 de noviembre de 1954. Principio de la calle Generalísimo. Cede Francisco Mateo Vázquez.



Imagen 13. M<sup>a</sup> Carmen Martínez Baeza y amigos. Barraca de *la tía Marroquina*, al final de la calle Generalísimo. Años 50. Cede ella misma.



Imagen 14. *La tía Inés, el Ranero* y su hijo en su barraca. Años 60. La Bodega. Cede Ángeles Pertusa García.

Nos realiza Pepe Cayuelas, con permiso de Antonio y Gabriel Ferrández Martínez, la descripción de dos de las últimas barracas que permanecieron en pie en Puebla de Rocamora hasta los años 60, pertenecientes a los *Pepillos* o

*Pelagallos. “Existían varias barracas en el término de la Puebla de Rocamora; las dos primeras estaban situadas a unos cien metros de la vía férrea, en la margen derecha de la Acequia Mayor, siendo propietaria Encarnación Martínez, la madre de Vicente el Pepillo. Una de las barracas se encontraba mirando hacia Levante y la otra hacia Poniente, quedando una amplia explanada entre ambas. Disponían de mucho arbolado, y en el centro se situaba una cocina de leña. Entre otros materiales se usaron cañas y barro, y los mantos de sisca como las demás. Junto a la cocina había un gran nisperero; había un pozo de agua dulce y un horno compartido por ambas viviendas, a la vez que un fregadero de cañas en la braza de la acequia para la limpieza de los utensilios de cocina; el acceso a la “pará” del hoyo, donde se solía hacer la colada, estaba rodeado de un gran cañar que daba sombra todo el día además de fresco. Entre el arbolado destacaba un enorme peral así como varias parras de uva moscatel, arregladas para dar sombra, y varias paleras o chumberas.*

*En la puerta de entrada había un poyo donde se podían sentar varias personas; justo encima colgaba de una estaca metida en la pared un botijo de agua fresca con una cuerda que tenía una tapa de tela y un palo en el pito para evitar que entrara algo en su interior. En el dintel de la puerta se encontraba colgado de un clavo el candil con una larga torsia de algodón trenzado a mano a remojo en aceite listo para ser encendido. Era este sitio (poyo) donde el tío Vicente el Pepillo solía fumar su pipa en las noches de verano. A la entrada y ya en el comedor había un tinajero de yeso blanqueado dejando parte de la tinaja al aire; sobre la tapadera destacaba un mantel de cuadros azules y blancos de una tela llamada de Vichí, con una especie de puntilla hecha a bolillos en todo su reborde. Poco más adentro había un zaféro de hierro de forja con las patas torneadas. En la pared de enfrente colgaba una percha de palillos con dos grandes púas; justo al lado se encontraba el sartenero donde guardaban sartenes, platos y pucheros de barro así como un par de peroles. En el lado opuesto había un cuadro de la abuela medio comido por la carcoma. Le seguía un pasillo central con tabiques de cañas y barro con habitaciones: una a la izquierda, otra a la derecha y otra al fondo que quedaba reservada al matrimonio separada por una cortina para darle un poco de intimidad. En la habitación de los padres había un camastro de borra de lana y en las de los hijos, unos más pequeños. Tenían un solo arcón para los padres y los hijos, y otro más pequeño para las chicas. Las hermanas se llaman Carmen y Teresa”.*



Imagen 15. Barraca de *la tía Juliana*. Años 60. Avda. de Almoradí. Cede María Dolores Andreu Alberola.



Imagen 16. Carlota Girona y vecinos de la calle del Molino. Años 30. Cede Carlota Vaillo Girona.

## 2. La casa tradicional

A lo largo y ancho del territorio que abarca nuestro municipio podemos tropezarnos con casas que antaño fueron habitadas por familias pero que, con el paso del tiempo y la edificación de nuevas viviendas, han quedado abandonadas o han cambiado su funcionalidad. No hay más que dar un paseo por la huerta para comprobar el estado ruinoso y de abandono en el que se encuentran muchas de ellas. A otras se les ha dado un uso de almacenaje de aperos de labranza u otro tipo de útiles, lo que en cierto modo ha facilitado su conservación. Sin embargo, también podemos ver algunas que se mantienen ocupadas gracias a una serie de reformas que han permitido preservar su estructura original variando relativamente la apariencia de algunos elementos arquitectónicos.



Imagen 17. Efectos del paso del tiempo en una vivienda de la huerta. Casa de *la tía Sinforosa*. 2018. Foto de elaboración propia.

Los ejemplos más característicos de estas viviendas tradicionales no sólo los situamos en las veredas y partidas rurales de la huerta sino que también habría que buscarlos en los tres núcleos urbanos que comprende nuestra localidad, haciéndose necesario destacar las diferencias constructivas entre estos dos ámbitos. En este apartado intentaremos exponer distintos aspectos que contribuirán al conocimiento del carácter particular de la arquitectura local y comarcal.

### **Evolución histórica.**

Sabemos que el antecedente más directo de la vivienda popular en las zonas rurales es la barraca, no obstante, tenemos que retrotraernos a la Edad Media para vislumbrar muchos de los rasgos que encontramos en las casas de la huerta del siglo XX.

Los primeros datos que aparecen sobre edificaciones, obviando las estructuras del yacimiento romano de El Mejorado cuyos muros poseen sillares de ori-

gen íbero, hacen referencia a la torre levantada durante el periodo medieval y al casón fortificado que poseía Jaime Masquefa, señor de Daya, allá por el siglo XV. Pasadas varias centurias, ya en el XVIII, se asiste a una serie de transformaciones en la fisonomía de la arquitectura popular de todo el territorio valenciano que, por supuesto, también afecta a las viviendas de La Daya. En este siglo se establecen las bases constructivas que configurarán la casa tradicional que ha perdurado hasta nuestros días, tal y como la conocemos. Por este motivo se hace necesario señalar alguno de los rasgos que definen a este nuevo tipo. Por un lado, vemos un uso más intenso de las formas geométricas como son el cubo y el prisma, y de una simetría que queda plasmada en la composición de la fachada. También podemos situar en estas fechas el comienzo de la realización de marcos o márgenes resaltados alrededor de las ventanas como ejemplo peculiar de elemento que aún hoy día se sigue utilizando. Se trata de hogares muy humildes de una sola planta, sobre todo, de aquellas donde vivían jornaleros. Pero dado que no conservamos restos habitacionales que se remonten más allá del siglo XIX, nos centraremos en aquellas edificaciones que por suerte aún conservamos, a pesar de que no sean muy numerosas.

Las familias que vivían en la huerta bajo el techo de una barraca tuvieron varios motivos de preocupación relacionados con la frágil estructura característica de su morada. Los robos, el fuego, las inundaciones y la insalubridad constituyeron las cuatro razones principales por las que estas gentes fueron transformando y sustituyendo, con el transcurso de los años y de forma gradual, la quebradiza si-



Imagen 18. Casa del *tío Mariano Girona*, uno de los pocos ejemplos conservados de casa tradicional del siglo XIX. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 19. Casa de *José Girona* en el núcleo urbano de Daya Nueva. 2018. Foto de elaboración propia.



luta de la barraca por otra casa, humilde también, pero más resistente. Como consecuencia, la barraca fue destruida o, en el mejor de los casos, permaneció como cuadra o para almacenar los aperos de la huerta, conservando de su antecesora la planta, de forma transversal, sus enseres e incluso muchos de sus elementos tanto exteriores como interiores.

Esta evolución de la arquitectura tradicional en la Vega Baja hasta casi nuestros días ha puesto de manifiesto la existencia de dos conceptos de vivienda, derivados de todo lo anterior, que pueden ser caracterizados de forma diferenciada. A continuación, trataremos de definir cada uno de ellos.

### Elementos formales de la casa tradicional en los núcleos urbanos y en la huerta.

De manera general, los elementos y las técnicas que se emplean en la construcción de las viviendas de los pueblos de nuestra comarca son muy similares. En base a ello, podemos citar una serie de constantes que no varían de una localidad a otra, y que, por consiguiente, también son adoptadas en las casas de La Daya. Es muy común encontrar en el entorno urbano fachadas que se cierran sobre sí mismas típicas del sistema tradicional árabe, dejando de relieve el anonimato exterior y la exaltación del espacio interior para remarcar una clara frontera entre lo público y lo privado. Destacan, sobre todo, los hogares de una sola planta con fachada de unos 4 ó 5 metros que normalmente albergan dos espacios o habitaciones, aunque también encontramos otros más amplios, cuya fachada posee alrededor de 10 metros, a los que se añade una dependencia más. Tanto un tipo como otro están diseñados con esos volúmenes simétricos, señalados con anterioridad, que dibujan formas puras y geométricas. Un rasgo identificativo de esta idea de equilibrio es que el zaguán de la entrada se sitúa en el punto central y a ambos lados quedan habitaciones de iguales dimensiones. En cuanto al acabado de la fachada, la nota común que observamos es un simple enlucido (enfoscado) con yeso, traído en muchos casos de la vecina Algorfa, y pintado



Imagen 20. Vivienda en la que se refleja la simetría de los volúmenes. Casa del *Cusques*. 2018. Foto de elaboración propia.

con cal, sin fondo coloreado alguno. Sin embargo, esta sobriedad decorativa parece desvanecerse cuando hablamos de ciertas excepciones que descubrimos, especialmente, en viviendas de la huerta. Era habitual que en la casa existiera una única zona de acceso común para animales y personas. En el suelo, antes de que se generalizara el uso del terrazo, se empleaba la *rasilla*, ladrillo delgado que se solía utilizar para pavimentar.

No faltan tampoco en nuestro pueblo casas de dos plantas, las cuales mantienen esa misma idea de simetría y cuerpos geométricos; en ellas se pueden apreciar pequeños balcones que sobresalen escasamente en las ventanas de la primera planta. En relación a esto, un elemento común que destacamos es la gran dimensión de algunas ventanas, llegando en numerosos casos a pocos centímetros del suelo.



Imagen 21. Casa del *Tuto* en El Mejorado. 2018. Foto de elaboración propia.

Cuando hacemos referencia a las viviendas de la huerta, debemos diferenciar entre las que pertenecen a un propietario de extensas tierras de cultivo, y aquellas otras donde viven jornaleros o pequeños propietarios. Entre las primeras encontramos diversas tipologías que varían en función de la organización de las estancias que las conforman. Contrariamente, las construcciones más humildes no destacan por su variedad de modelos. Éstas poseen una cubierta a una o dos aguas, según el tamaño de la superficie habitada, y tienen forma rectangular en la mayoría de los ejemplos. Otros rasgos que podemos indicar son, como ya viene siendo habitual, la geometría de los elementos y los vanos dispuestos simétricamente, lo que hace patente la continuación de estilos con respecto a las estructuras de los núcleos urbanos. Esta casa de pequeños agricultores y jornaleros es una evolución de la antigua barraca, ya que sigue el mismo modelo estructural aunque con la gran diferencia de que su construcción se hace con materiales de mayor calidad como son la piedra y la teja. Como vestigio funcional de la barraca, en muchos casos estas casas disponen del *sostre*, al que se accede a través de una simple escalera y cuyo uso está destinado al almacenamiento de instrumentos o aperos para el trabajo en la tierra. La sencillez constructiva que se refleja en este tipo de vivienda va adquiriendo una mayor complejidad en

cuanto al acondicionamiento tanto interior como exterior; queda claro que esta evolución está directamente relacionada con el nivel socio-económico de los propietarios o familias y con las funciones o necesidades que tiene dicha vivienda. Por este motivo a la casa tipo de la huerta se le irán añadiendo otros volúmenes entre los cuales podemos hacer mención de la cocina, el horno, el patio, el almacén, la despensa, el aljibe, el pozo, el palomar, el corral, el establo o la cuadra.



Imagen 22. Casa de Nieves y del tío *Manuel el Máximo* en la zona de La Fábrica. Ctra. Almora-dí-Rojales. 2018. Foto de elaboración propia.

Como indicamos unos párrafos más arriba, la casa tradicional de la Vega Baja recoge en su interior de forma muy evidente las características de la típica barraca, así como los elementos complementarios exteriores como pueden ser el *fogaril*, el horno o los corrales. También podemos encontrar en la huerta alguna edificación con aspecto de alquería, aunque muy rudimentaria y distinguible solamente, desde el exterior, por su tamaño. José Guillén García relataba en su estudio sobre las casas tradicionales de la Vega Baja lo siguiente:

*“En un primer momento, en el mejor de los casos se levantaba un muro de piedra de un metro escaso de altura y se continuaba después con las “atobas”. La cubierta se armaba con una serie de “colañas” (piezas de madera de 20 palmos de longitud),..., que a veces eran de chopo e incluso cuando el promotor era muy pobre se usaban los bordes de las pite-ras, a los que los albañiles llamaban “sagalones” o pitones. Encima, el “ca-ñiso”, y, después, un “terrao”, con una capa de barro y otra de tierra suelta y polvo...Alrededor una “paretica” que recogía las aguas hacia una especie de*



Imagen 23. Pozo. 2018. Foto de elaboración propia.

canal, fabricado con hojas de pitera. El suelo era de tierra, bien apisonada, reforzado algunas veces con “cheroles” (pequeños cantos rodado) y pintado de “blanquete”, con una banda estrecha junto a las paredes, y de “armagra” o sangrina en el espacio habitual de los muebles. Las “fajas” o zócalos también iban pintados de “azulete”. Las paredes iban revocadas con yeso moreno. La técnica de la construcción conservaba en gran parte el recuerdo de las barracas.” Y continua el mismo autor haciendo referencia a construcciones posteriores de la siguiente manera: “Actualmente, aunque la casa sea más modesta, la obra tiene más solidez y mejor aspecto. Se construye con piedra y mampostería: la cubierta es de teja plana, ya no se usa la teja árabe; es raro ver las “colañas” al descubierto, porque los techos son de cielo raso; los pisos están enlosados y las paredes enlucidas de blanco (para realizar esta operación el albañil habrá “jarreao” previamente la pared, rascando la superficie con la plana “pa que agarre bien el enlucío”).”

Como ya señalamos, lo regular es que estas casas tradicionales sean a dos nevás, sin embargo, también encontramos algunas que son a una sola agua cuya distribución interna se acerca más a la de la barraca. En este caso, la vivienda posee un tabique central que separa la entrada por una parte y la habitación o cuarto por otra. En la primera estancia está el tinajero, la cocina, el armario rinconera, las mesas, las sillas y el arca. En la habitación contigua, a la que se accede por un hueco sin puerta, encontramos el único dormitorio. Como podemos observar, conserva la misma distribución que la barraca aunque esta vez lo hace de forma oblicua, pues la puerta de entrada se sitúa en un lateral. Para las casas a dos vertientes, se suelen presentar dos modelos. El primero, de reducidas dimensiones, posee la puerta en la parte izquierda del frente y tras acceder al recibidor, encontramos una habitación. Al fondo se halla la cocina y otra habitación. En cambio, cuando hablamos del se-

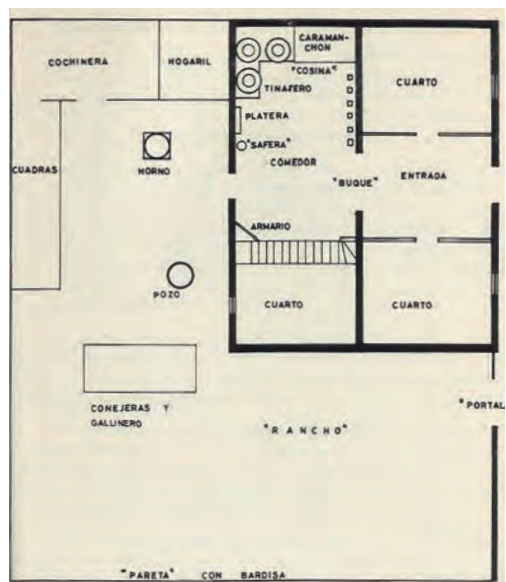


Imagen 24. Plano de casa tradicional y estancias anexas. Fuente: *Arquitectura alicantina, la vivienda popular* de Francisco G. Seijó Alonso.

gundo tipo, lo hacemos de una vivienda de mayor tamaño. La puerta de acceso se establece en el centro de la fachada, y a ambos lados aparecen dos ventanas. Una vez dentro del vestíbulo, llegamos a las dos habitaciones laterales, y de igual modo que en la otra vivienda, se pasa a la cocina a través de una amplia abertura sin puerta. A continuación encontramos una tercera habitación interior. Pegada a la pared que separa este cuarto de la cocina, parte la escalera hacia el altillo, en el caso de que tenga. En el interior también encontramos el tinajero, el cual, revestido de manises, posee varias tinajas. Igualmente, vemos la cocina baja, con gran *caramanchón* en la chimenea donde se pone la *fregasa*. En los dormitorios diferenciamos la cama de matrimonio o camastro y los catres, dotados de colchones de *pellorfa*, en similares condiciones que en la barraca. Estas últimas casas más amplias disponen de un espacio exterior donde se suelen ubicar las cochineras, las cuadras, el gallinero, las conejeras, el horno y el pozo. También se hace uso de una especie de techumbre para el carro que recibe el nombre de *porchá*. En estas viviendas tampoco podía faltar alguna morera, higuera o unos cañares que aportaran algo de sombra.

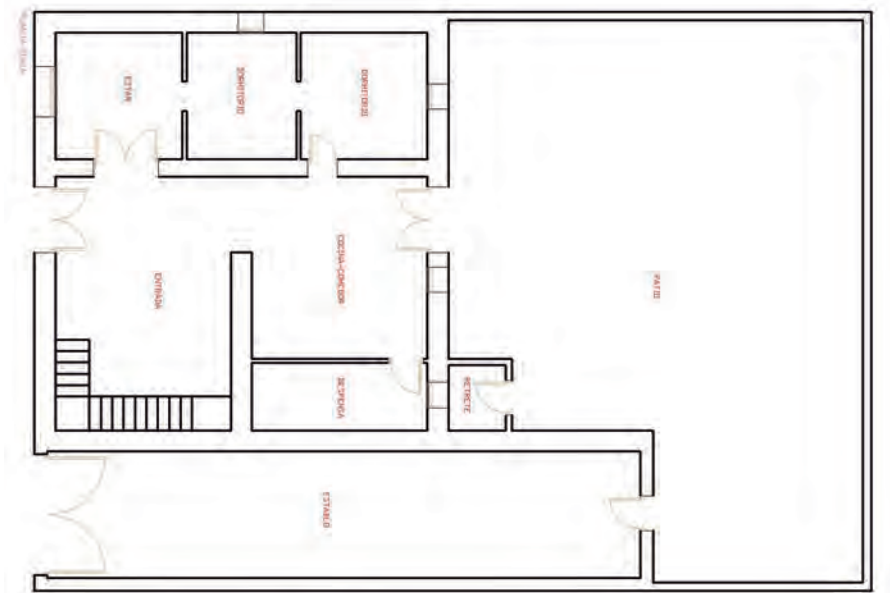


Imagen 25. Plano Tipo. Casa-1 planta Baja. Elaborado por Antonio García Hernández.

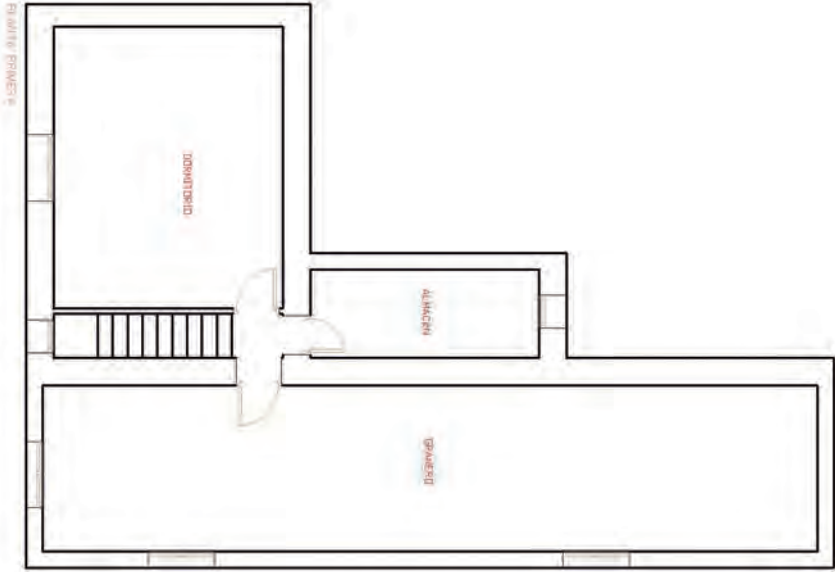


Imagen 26. Plano Tipo. Casa-1 Planta primera. Elaborado por Antonio García Hernández.



Imagen 27. Plano Tipo. Casa-2. Elaborado por Antonio García Hernández.

### Técnicas, materiales y elementos arquitectónicos.

De entre las técnicas más generalizadas para levantar muros y paredes, podemos destacar el tapial, el uso de adobes, de ladrillos, de testeros, la mampostería y la sillería; normalmente se combina la mampostería y el ladrillo. En cuanto a los materiales empleados habitualmente para la construcción de las casas, encontramos los siguientes:



Imagen 28. Entramado de cañizo usado como soporte de las tejas de la cubierta. 2018. Foto de elaboración propia.

- Troncos de olivo y de morera.
- Madera de chopo y de pino.
- Cañas en cañizos revestidos con yeso o cal y usados como elementos de cierre, de tabiquería y como soporte de las tejas de la cubierta.
- Arcilla para la elaboración de los adobes.
- Arcilla cocida en forma de ladrillos macizos y teja árabe, más tarde sustituidos por el ladrillo hueco y la teja plana.
- Mampostería de piedra caliza y arenisca. Se daba un uso muy limitado de sillares.

La utilización del mortero de cal como revestimiento de los muros de mampostería y la utilización de la pintura sobre dicha cobertura se podía hacer de dos maneras diferentes. Por un lado, se podía pintar los paramentos y dejar en blanco los cercos de puertas y ventanas, o bien, se pintaban los cercos y se dejaban en blanco los paramentos. Los colores más usados son el almagra, los ocre, con tendencia al amarillo, y el azul celeste. El color también se introduce en las puertas y ventanas de madera, mientras que las fachadas se dejan con el mortero de cal o se pintan de color blanco donde predomina una decoración muy sencilla o inexistente, aunque a veces también se acudiera al color.

Las estancias anexas a la casa era algo muy recurrente, como ya hemos indicado, puesto que facilitaba las labores del día a día aportando una organización espacial de indudable utilidad. Hay una serie de edificios complementarios en este sentido que podemos subrayar:



Imagen 29. Chimenea común rematada con la típica cubierta de dos tejas. 2018. Foto de elaboración propia.

- La cocina, que se adosa a algún muro de la vivienda, del patio o que aparece separada de cualquier estructura. Se trata de una pieza cuadrangular donde hay un hogar con chimenea.
- El horno, de forma semiesférica, construido con barro, adobe o ladrillo sobre una base de mampostería.
- Aljibes en mampostería, pozos.
- Palomares con vanos triangulares, establos con cubierta a una vertiente, gallineros, conejeras y corrales.
- Almazaras.

A continuación, hemos elaborado una relación de todos los elementos arquitectónicos que dan forma y determinan el estilo, por así decirlo, de la casa tradicional. Resulta fácil encontrar viviendas donde la combinación de varios de estos elementos aporta una clara armonía edilicia y otorga una gran belleza visual al conjunto. El mismo interés despierta en nosotros algunos ejemplos que no sobresalen por su variedad compositiva sino por todo lo contrario, por su simplicidad constructiva característica de aquellos hogares más humildes.

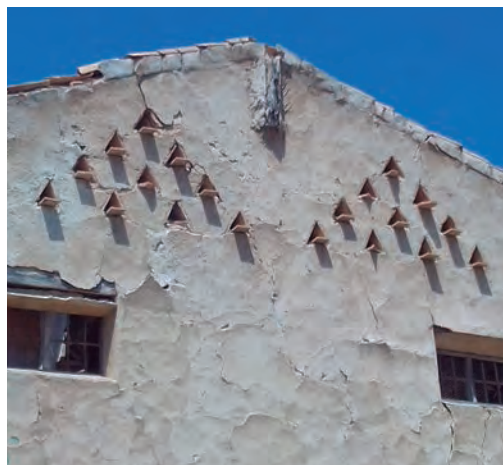


Imagen 30. Conjunto de pequeñas aberturas triangulares características de los palomares. 2018. Foto de elaboración propia.



### 1. Aleros de ladrillo.

La variedad tipológica de este elemento tanto funcional como decorativo, nos puede dar una pista del estatus de la vivienda. El alero más sencillo lo vemos en aquel que está formado por una sola hilada de ladrillos colocados a tizón. Para llegar a una mayor consecución estética y una mejor funcionalidad, se culmina el alero con una doble hilada, una a soga y otra a tizón, o incluso las dos a tizón para aumentar más el vuelo.



Imagen 31. Cornisa con alero de doble hilada. 2018. Foto de elaboración propia.

### 2. Aleros de moldura.

Se trata de una solución estética por la que una moldura cóncava de yeso camufla los ladrillos a la vez que permite dar continuidad entre la fachada y el tejado.



Imagen 32. Cornisa con alero de moldura. 2018. Foto de elaboración propia.

### 3. Aleros de madera y cañas.

Es muy común que la estructura de la cubierta de la vivienda tradicional, formada por cañizo y barro, estuviera soportada por una serie de vigas de madera prolongadas hasta el exterior de la fachada para que ejercieran también como aleros.



Imagen 33. Cornisa con alero de madera y cañas. 2018. Foto de elaboración propia.

#### 4. Aleros con azulejos.

Este acabado utiliza también los apoyos de madera como en el caso anterior, sin embargo, entre ellos, se coloca una rica azulejería aguantada por listones de madera. El ejemplo más sencillo contiene una sola hilera de azulejos. También hay de dos o tres hiladas.

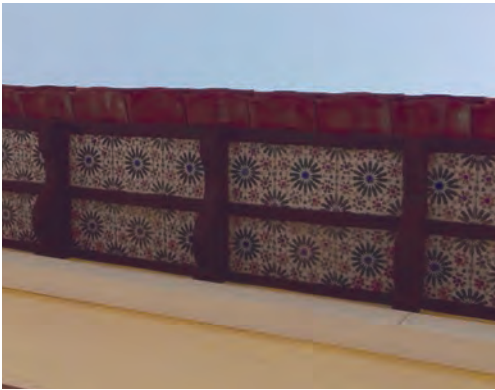


Imagen 34. Cornisa con doble hilera de azulejos. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 35. Cornisa con una sencilla hilera de azulejos. 2018. Foto de elaboración propia.

#### 5. Puertas.

Las puertas, tanto exteriores como interiores, se resuelven con tablas de madera enlistonadas de forma vertical o a 45°. Las puertas del “paraor” y de acceso a los patios suelen ser de dos hojas, y a veces puede haber una hoja menor para la entrada de personas. Las puertas principales para entrar a la casa se dividen en una enorme variedad de soluciones. Todas tienen dos hojas ornamentadas con casetones, y uno o varios escalones para proteger el interior de humedades. Las interiores son de una hoja sin ornamentos ni casetones. En general, cuando los muros de cerramiento se dejan enfoscados con mortero de cal, sin pintar, las puertas sí reciben color, dando así carácter a la edificación. Los más usados coinciden con



Imagen 36. Puerta de acceso al “paraor” y al patio. 2018. Foto de elaboración propia. .

aquellos que también se emplean, en su caso, para las fachadas: ocre amarillo, ocre oscuro, almagra, azul celeste y añil.



Imagen 37. Sencilla puerta formada por listones verticales. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 38. Puerta compuesta por casetones. 2018. Foto de elaboración propia.

## 6. Ventanas.

Las que nos encontramos en estancias auxiliares como cuadras, almacenes, cochineras, etc. son muy sencillas; la mayoría no aparecen con carpinterías ni cristales. Su forma es casi siempre rectangular y más vertical que horizontal. Además, las repisas son inexistentes. En ocasiones se realiza una serie de ventanas estrechas abiertas en el cerramiento de mampostería, sobre todo, en cuadras u otros lugares que albergan animales. Cuando hay contraventanas de madera, éstas son muy sencillas.

Las ventanas de la planta baja de la vivienda son en la mayoría de los casos rectangulares y verticales, de dos hojas divididas en casetones y protegidas por

rejas. Su gran tamaño hace que lleguen a veces al nivel de la calzada, algo característico en la Vega Baja. Una manera de hacer destacar la ventana es el uso del cerco blanco sobresaliendo de la pared, especialmente, en viviendas de los núcleos urbanos, puesto que las de la huerta solían ser más humildes. Por otro lado, los vanos de las plantas altas son, en general, menos alargados y más reducidos que los de las plantas bajas.



Imagen 39. Conjunto de ventanas verticales. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 40. Ventana en la planta alta de la vivienda. 2018. Foto de elaboración propia.

## 7. Rejas.

Podemos hablar de dos tipologías de rejas, cada una con sus variaciones:

- Rejas en retícula en un único plano. Un primer modelo se coloca al mismo nivel que la fachada y algunas pueden tener un marco de madera. En ocasiones las rejas pueden estar colocadas a mitad del espesor del muro; ésta es la manera de que la reja pase más desapercibida. Otra variante hace que sobresalga del plano exterior, creando así un volumen prismático.

- Rejas de superficies cilíndricas con cambios de curvatura. Este segundo modelo, situado siempre en plantas elevadas, tiene más personalidad y aporta un cierto aire señorial al conjunto. Se trata de una serie de barrotes curvados de tal manera que el volumen creado permite asomarse y colocar macetas para dar más colorido al lugar. Estos barrotes en paralelo también se entrecruzan con otros. Para cerrar la estructura en los laterales se añaden unos adornos en espiral o sencillamente una retícula.



Imagen 41. Reja en retícula colocada a mitad del espesor del muro. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 42. Reja sobresaliente del muro. 2018. Foto de elaboración propia.

## 8. Balcones.

La mayoría de ellos están a caballo entre la ventana y lo que es el balcón propiamente dicho. En muchos casos tienen un papel muy poco destacado, consistiendo únicamente en un ligero saliente hacia el exterior.

## 9. Dintel.

Aunque existe una gran variedad de tipos, es habitual que las aberturas hechas en corrales o muros del patio se resuelvan con dinteles elaborados a base de finos troncos sin labrar, creando así una forma algo irregular.



Imagen 43. Reja con superficie curvada. 2018. Foto de elaboración propia.

## 10. Arco.

El uso de este elemento es tan reducido en la arquitectura tradicional de nuestra comarca que únicamente se localiza en algunos puntos de unión entre diferentes estancias de la vivienda y como acceso al patio desde el interior.

### 11. Pavimento.

Los ejemplos de pavimentos cerámicos utilizan piezas cuadradas de unos 18 x 18 cms. Podemos encontrar diseños ajedrezados, en tonos ocres oscuros y claros o rojizos, o manises pintados con motivos vegetales.



Imagen 44. Suelo de la casa de Purificación García Rodríguez. Años 40. 2019. Foto de elaboración propia.

### 12. Horno.

Este elemento, básico en la vida cotidiana de las gentes de la Vega Baja, ha llegado hasta nuestros días casi sin variar su estructura. Suele hallarse adherido al exterior de los muros de la vivienda aunque no sea necesario salir fuera para cocer pan, ya que está comunicado con el interior, desde donde se hacía la labor. El horno, de forma esférica y, normalmente, realizado de *atobas*, se levanta sobre una base de mampostería y se enfoca con mortero de cal. Para hacer el fuego se utilizaban gramisas, cañas y cepas de vid.



Imagen 45. Horno tradicional adosado a la vivienda. 2018. Foto de elaboración propia.

### 13. El hogar.

La falta de aislamiento térmico y la alta humedad del ambiente hacen del hogar una pieza clave de la casa. Se sitúa en el espacio de cocina que da a la parte trasera de la vivienda. Podemos citar dos tipologías principales: aquellas en que la campana cubre con forma de rectángulo la totalidad de la



Imagen 46. Caramanchón de pared a pared de inicios del S. XIX. 2015. Cede Amelia García Conesa.

anchura del espacio, y aquellas otras en que el *caramanchón* o campana no toca las paredes laterales, y por tanto no se apoya en ellas. Las primeras, a su vez, pueden dividirse en tronco piramidal, con una base rectangular y sección cuadrada del conducto de la chimenea, y planas, en las que el frontal es un plano rectangular inclinado que llega hasta el techo y hasta las paredes laterales. En otros casos, existe una combinación entre ambas, de manera que un plano horizontal sirve para cubrir todo el área rectangular, a la vez que vale para apoyar la campana. En cuanto a la construcción, se resuelve siempre con cañizo ensamblado con esparto, revestido por el interior y exterior con mortero de cal o yeso.

Para concluir, hay que señalar que recuperar la vivienda tradicional popular representada por la barraca es un hecho fuera de nuestro alcance, ya que su presurosa desaparición no ha permitido instaurar los mecanismos oportunos para procurar su conservación. Quizás hace unas décadas tampoco éramos conscientes del daño que para la etnografía comarcal supondría la extinción de esta edificación. Desgraciadamente, si nadie lo evita, los ejemplos de casas tradicionales diseminadas por la huerta parece que van a correr la misma suerte. La constante lucha contra los elementos atmosféricos y el olvido y abandono al que se enfrentan muchas de ellas, están causando una serie de estragos estructurales que, tarde o temprano, provocarán su derrumbe.

La intención de este pormenorizado estudio es, además de dar a conocer dónde y cómo vivían nuestros padres y abuelos, hacer una llamada de atención sobre la pérdida de la riqueza paisajística a la que asistimos cada vez que desaparece una de estas casas tradicionales. Está en nuestras manos, ya sea desde el ámbito privado o desde las instituciones locales, detener esta tendencia negati-



Imagen 47. Vivienda de la huerta en estado ruinoso situada en la finca del tío Masón. 2018. Foto de elaboración propia. .



Imagen 48. Evidencia del deterioro del paso del tiempo. Casa de Concha García García en La Puebla. 2018. Foto de elaboración propia. .

va, adoptando las medidas necesarias y emprendiendo acciones encaminadas a proteger y a dotar de funcionalidad a estos edificios que constituyen unas de las principales señas de identidad de la huerta del Bajo Segura y, como consecuencia, de Daya Nueva.

## BIBLIOGRAFÍA

- CISCAR PEIRÓ, Amparo.: *La barraca del Bajo Segura*. Cuadernos de geografía. Número 14. 1974.
- ECHARRI IRIBARREN, Víctor.: *Invariantes formales de la arquitectura tradicional de la Vega Baja del Segura*. Diputación Provincial de Alicante, Área de Fomento. 2000.
- LANDMANN, Miguel Salvador.: *Soluciones constructivas en la arquitectura rural de la Vega Baja del Segura*. Diputación Provincial de Alicante, Área de Fomento. 2003.
- SEIJÓ ALONSO, Francisco G.: *Arquitectura alicantina, la vivienda popular*. Tomo I. Ediciones Biblioteca Alicantina. Alicante. 1973.



# Capítulo II

# EL HOGAR

## 1. La familia



Base y esencia de la humanidad, el hogar es el punto de encuentro y partida de la familia. No es sólo la casa o el lugar donde se vive, sino que es donde se crea la forma de convivencia y de vida de una pareja en los inicios, y de una familia después. Con el paso de los tiempos los hogares, entendidos como viviendas, han evolucionado exponencialmente en lo físico y en cuanto a las familias.

En este capítulo abordamos temas relacionados con las costumbres y vivencias relacionadas con la forma cotidiana de vida familiar.

La familia se componía de padre, madre e hijos y casi siempre abuelos. Solían ser 5, 6 e incluso más, hasta incluso algunas familias eran de 12 hijos. Normalmente, los abuelos tenían su casa y uno de los hijos se quedaba a vivir en ella aportando lo necesario, cumpliendo la familia de igual modo si fuera el caso; pero principalmente era el que se quedaba soltero el que permanecía en la casa paterna siempre. Era muy raro llevarlos al asilo. A veces también compartían la casa personas ajenas a la familia como *chachas* de toda la vida o algún obrero fiel. Los más pudientes podían ser arrendatarios de tierras y también tenían a sus hijos e hijas trabajando la tierra con ellos, es decir en “lo suyo”. La herencia de la tierra se distribuía en vida del padre, pero se hacían cargo a la muerte del mismo, ya que el dueño y señor de la tierra y de todos sus beneficios era el padre, a quien nadie discutía; sin embargo, para que tuviera un aliciente por parte de los hijos, en algunos casos, se dejaba alguna parte de esa herencia para ser administrada por alguno de ellos.

Las hijas solían bordar y coser siempre después de hacer las faenas del hogar tales como barrer, planchar o lavar. Siempre era la madre la que hacía de comer. También era costumbre llevar la comida al marido y a los hijos al trabajo. Eso lo hacían las fami-



Imagen 1. Antonio García García y Josefa García Culiañez con familiares y vecinos. Años 60. Ceden ellos mismos.



Imagen 2. Carmen Pérez Miralles la tía Cayuelas con su madre, hermanos y sobrino. 1951. Cede José Cayuelas Pérez.



Imagen 3. David García Guirao y Josefa Bailén García con hijos. Años 70. Cede Josefa.

lias más pobres porque estos hombres estaban en el *tajo* con el amo, y no volvían a comer a la casa. Los hijos e hijas de los trabajadores más pobres se dedicaban a la tierra haciendo de todo: cogían patatas y trigo, *espionaban*, cogían raíces, plantaban patatas, es decir, todo lo que tuviera que ver con la tierra. Todo se trabajaba a jornal.

No había escuelas y los chicos tenían que hacer la *Mili* (el Servicio Militar), por eso les ponían maestros a domicilio para enseñarles a leer y escribir. Las chicas no tenían esta obligación con lo cual no tenían maestro en casa, sin embargo, las familias más ricas sí. Con el paso de los años se logró que hubiera escuela, pero siempre eran los chicos los que más estudiaban, ya que se tenía la mentalidad de que era el hombre el que tendría que mantener a la familia, con lo que debía desenvolverse mejor en la vida, puesto que el único cometido de la mujer era el control de las faenas de la casa, conocimientos éstos que los recibían de sus madres. Los niños iban a la escuela de 9h a 12h y por la tarde de 15h a 17h. Cuando salían a las 12h se quedaban a jugar hasta que sus padres venían de trabajar en el banecal sobre las 13h o 13:30h para comer todos juntos. Los niños jugaban con “cheroles”, a “la píndola”, al “ajo”, o al “chinche monete”... También jugaban al fútbol en las calles, pues pasaban pocos coches, siendo más frecuente el tránsito de los carros y las bicicletas.

Las chicas jugaban al “corro” o a los “cromos”,... y si había barro hacían muñecos como si fuera plastilina.

Algunas niñas en edades muy tempranas, de 7 a 12 y más años, iban a servir en las casas de las familias más



Imagen 4. Francisco Jerez *el tío Miño* y su mujer Martina Pardo con dos de sus hijos, yerno y nieta. Años 50. Cede su nieta Encarnita.



Imagen 5. José Eugenio García *el Surte* y familia. Años 70. Cede Dolores Eugenio.

acomodadas. A veces, lo hacían sólo por la comida y así quitaban una boca que alimentar a los padres.

Otras, como fue el caso de muchas mujeres de nuestro entorno, que para ello nos valdrá el siguiente ejemplo: M<sup>a</sup> Dolores García Seva, que empezó a trabajar con tan sólo 12 años en la tierra, junto con amigas del pueblo, como Carmen Peco Ponce, entre otras, cuyos padres no tenían posesiones agrícolas; eran pobres. Trabajaban las patatas, el panizo, las bajocas, el algodón, escardaban trigo, *subían* la tierra de los *arcasiles*, cogían raíces, tomates, ñoras, habas...Y después de trabajar en el bancal, en la casa criaban gusanos de seda, etc.



Imagen 6. Manuel Navarro Sansano *el tío Rollero* con mujer e hijos. Años 50. Cede Dolores Navarro Soriano.



Imagen 7. Juan Miguel García Pedraza y Dolores Seva Vázquez e hijos. 1985. Cede Familia García Seva.



Imagen 8. María Girona Rodríguez y familiares. Años 50. Cede Carlota García Vaillo.



Imagen 9. Manuel Cayuelas Sánchez con 4 de sus hijos, y grupo de vecinos de La Puebla. Puerta de la Ermita. 1951. Cede José Cayuelas Pérez.



Imagen 10. María Seva Bascuñana y Juan Marroquí Rodríguez con familiares. Años 50. Cede María Marroquí Seva.



Imagen 11. Tomasa Pedraza Barraquel con miembros de la familia Seva Ruiz. 1954. Cede Tomasa y J. Ramón, sus nietos.



Imagen 12. Josefa Girona, su hijo Paco, Felicidad García Rodríguez y otros nietos y biznietos. 1964. Cede Isabel García López.



Imagen 13. José García Girona y Purificación Rodríguez García con sus hijos. 1947. Cede Albertina García Rodríguez.



Imagen 14. Juan Manuel García Ferri y Fina Gallud Lorenzo con sus hijas. 1992. Cede él mismo.



Imagen 15. Susana García García y familiares. 2015. Cede Daniel Martínez García.



Imagen 16. Clotilde Cutillas *la Pequeña* con María *la Ñigas*, su cuñada Josefa, y *la tía Manuela*. Puebla de Rocamora. Años 30. Cede José Rodríguez Gallud.

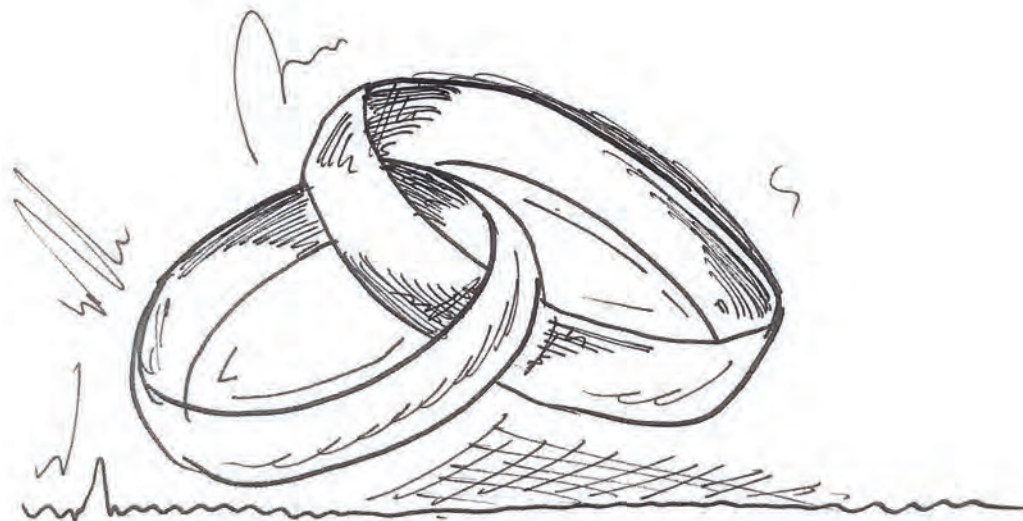


Imagen 17. Celebración en casa de Miguel Rodríguez *el Ñiguez*. 1950. Cede Fina Tovar Igual.



Imagen 18. Modesta Cárceles, Rosario Montesinos y Manuela Vázquez. Criadas de Miguel Pertusa. 9 de mayo de 1959. Cede Antonio García Vázquez *el Copero*.

## 2. Noviazgo y boda



Antiguamente los chicos echaban la vista a las chicas y las rondaban. Desde las 5h de la tarde aproximadamente, los chicos y chicas salían a pasear por la calle Generalísimo hasta la curva de la casa de Daniel Illescas, camino de La Puebla. Las mujeres de 80 años cuentan que lo hacían de esa manera. Los chicos se formaban en grupo, se dirigían a ellas y a la que pretendían le decían: “contigo me he de casar”. Se iban conociendo, iban al baile de “Clemente”... Si al padre no le gustaba, era difícil que se mantuviera el noviazgo, por no decir imposible. Resultaba, a veces, bastante desagradable las situaciones vividas entre familias por motivos de diferencias sociales o culturales. Así, esta forma de conocerse llegó hasta los años 70. Los chicos se peleaban para invitar a la chica al cine y de esa manera ganarse su relación. Cuando estaban paseando durante un tiempo de la manera referida, y ya se consideraban novios, se les pedía a los padres el permiso para poder entrar a la casa a *fèstear*. El padre tenía la potestad de conceder o no el permiso; si lo daba se establecían unos días. Los días eran los martes, jueves, sábados y domingos. Lunes y viernes se decía que *fèsteaban* los viudos.

Cuando estaban en la puerta, más en verano, se decía que “*estaban pelando la pava*”. Normalmente en la casa se *festeaba* en el comedor. A veces en la salita o en otro punto de la casa si estaba la familia. Siempre había algún miembro de la misma cerca vigilando, normalmente el hermano menor. Si salían al cine, a la feria, al mercado, a otro pueblo, etc., llevaban siempre la “*carabina*” que solía ser el tío soltero, o sin hijos, es decir, alguien que los acompañaba. Si iban en moto o en bicicleta nunca iban en pareja de novios, siempre se intercambiaban con otras parejas. En las ferias, habitualmente las de Almoradí y Dolores, los chicos les compraban, según disponían de dinero, un abanico, una pulsera o una sortija de bisutería o de oro. También era tradición salir en grupos con la comida, como por ejemplo a Catral, a la fiesta de Santa Águeda, para pasar el día y comer el tanpreciado turrón y las bolas de dulce de color rojo y miel. Se iba muy temprano para coger sitio y se volvía pronto, o sea al oscurecer, porque anochecido las chicas ya debían estar en la casa.

### **La pedida de la novia.**

Concertada una cena, en la que se acostumbraba a hacer conejo frito con tomate, pollo en pepitoria, tortilla de patata, almojábanas... se realizaba la pedida de forma discreta, donde se concretaba lo que ambas partes aportarían al matrimonio. Habitualmente, y según la disponibilidad de las familias, el novio aportaba la casa y la novia los muebles y el ajuar. Se decía: “*venimos a comprar la burra*”, refiriéndose, evidentemente, a la novia. Ésta no solía estar presente, salvo que los padres fueran un poco más adelantados a su tiempo. El regalo de la pedida solía ser unos pendientes y sortija, o pulsera, según pudiera la familia. Este sistema se prolongó hasta los años 70 aproximadamente. Normalmente en las familias de agricultores que tenían sus propias tierras, durante el primer año de matrimonio, la pareja compartía la comida en el domicilio de la familia del varón.

En los preparativos previos a la boda se buscaban los padrinos que, habitualmente, eran los padrinos del bautismo del novio. En algunas familias con alto estatus eran los propios padres (el padre de ella y la madre de él) los que ejercían dicho papel. Las bodas se hacían al salir el sol, y podían realizarse cualquier día, menos sábado o domingo. Los convites se solían hacer en la casa de la novia. Se unían los vecinos para la elaboración de bizcochos, monas, magdalenas con



chocolate... Se utilizaba también pasta de coco y peladillas; era típico echar a la novia las peladillas. Ya en los años 50 empezaron a cambiar, sirviendo aceitunas, bocadillos de anchoas y embutidos...y dulces como las almojábanas... Después, fue variando el sitio de celebración, dando uso a los almacenes, al cine...

Normalmente todos los niños comían de lo que había en la boda. No todos estaban invitados pero esperaban en la puerta a que alguien saliera para darles cosas. La forma de vestir la novia era muy variada, dependía del nivel económico. Durante un tiempo, antes de los años 50, el color de moda era el negro, en raras ocasiones era el blanco. A partir de esa fecha el blanco coge más fuerza y llegará a imponerse. El luto en la familia por algún miembro fallecido, era motivo también para ir de negro.

### **Amonestaciones.**

Cuando los novios se iban a casar, había que decírselo al cura un mes antes de la boda para que los amonestaran. Las amonestaciones eran tres, una por semana. El cura cada domingo en la misa nombraba a los futuros contrayentes con la idea de que si alguien tenía alguna información contraria a la celebración de ese matrimonio lo comunicara. Se colgaba en la cancela de la iglesia toda la documentación de los contrayentes, como los nombres y los de sus padres y padrinos. Si no había nadie que dijera o advirtiera algo al respecto de los novios, se mantenían tres semanas, después ya se podían casar. Cuando la novia contraía matrimonio embarazada, se decía entre bromas y críticas que le daban “las tres por una”, y nunca se vestía de blanco para la ceremonia, que solía ser muy austera y casi a escondidas.

### **Las cencerradas.**

Eran muy frecuentes cuando la pareja de contrayentes estaba compuesta por viudo o viuda con soltero o a su vez con soltera. La víspera de la boda en la madrugada se solía cantar en la puerta con cencerros de las bestias (vacas, ovejas, burros...) para dar cuenta del nuevo estado de casados.



Imagen 1. M<sup>a</sup> Carmen Gomis Velasco y amigos. Años 60. Cede Conchita Buitrón Velasco.



Imagen 2. Daniel Illescas Ramón y amigos. Años 60. Cede él mismo.



Imagen 3. M<sup>a</sup> Carmen Penalva García y amigos. 8 de septiembre de 1968. Cede ella misma.



Imagen 4. Miguel Martínez García y amigos en las fiestas de San Miguel de 2013. Cede él mismo.



Imagen 5. Isabel Pertusa Mateo y amigos. Años 50. Cede Víctor Gómez Pertusa.



Imagen 6. Juan Miguel García Rodríguez y amigos. Mayo de 1957. Cede él mismo.



Imagen 7. Antonio Cañizares García y amigos. Años 50. Cede Federico Pedraza Cañizares.



Imagen 8. Carmen Peco Ponce y amigos. Años 50. Cede ella misma.



Imagen 9. Grupo de amigos en la boda de Francisco Rech Aracil. 1963. Cede Pepe Cayuelas.



Imagen 10. Mariano García Pérez y amigos. Años 50. Cede Emilia Martínez Sánchez.



Imagen 11 . Encarnita Ferrández Jerez y Trinitario García Seva. Novios. 1971. De merienda en Campoamor. Ceden ellos mismos.



Imagen 12. Amparo Castillo Ferri y Joaquín Hernández Murcia. Novios. 1975. Ceden ellos mismos.



Imagen 13. Francisco Mateo Vázquez y Esperanza Pertusa Mateo. Novios. 5 de diciembre de 1961. Ceden ellos mismos.



Imagen 14. Loli Lacal Costa y José Juan Miguel García Martínez. Novios. 1969. Cede Loli.



Imagen 15. Luis Cañizares Sánchez y Charo Caballero Gras. Novios. 1966. Ceden ellos mismos.



Imagen 16. Amalia García Hernández y Pepe Girona Rodríguez. Novios. 1966. Cede Pepe.



Imagen 17. Leandro Martínez Baeza y Carmen Soriano Compañ. 1969. Novios. Ceden ellos mismos.



Imagen 18. M<sup>a</sup> Ángeles Pertusa Rebollo y José M<sup>a</sup> Paredes Espinosa. Novios. 1974. Ceden ellos mismos.

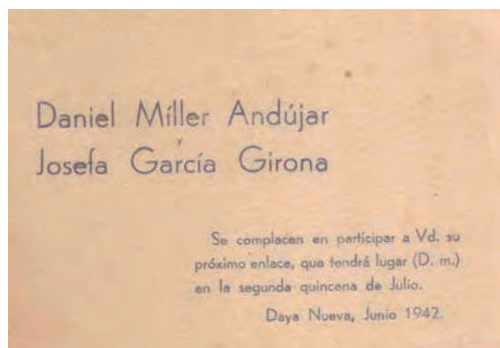


Imagen 19. Invitación de boda. Cede Daniel Miller García.



Imagen 20. Josefa García Molina y José Cayuelas Pérez. 19 de marzo de 1975. Cede José Cayuelas.



Imagen 21. Carlota Vaillo Girona y Juan Miguel García Rodríguez. 21 de septiembre de 1965. Ceden ellos mismos.



Imagen 22. Carmen García López y Ángel Martínez Granero. 10 de marzo de 1962. Cede Carmen.



Imagen 23. Jaime Pertusa Mateo y M<sup>a</sup> Dolores Girona Buendía, padrinos y familiares. Febrero de 1964. Cede M<sup>a</sup> Angeles Pertusa Rebollo.



Imagen 24. Lina Girona Ruiz y Manolo *el Naranjo* e invitados. 5 de diciembre de 1961. Cede Víctor Gómez Pertusa.



Imagen 25. M<sup>a</sup> del Rosario Rodríguez García y familiares. Septiembre de 1965. Cede Pilar García Berenguer.



Imagen 26. M<sup>a</sup> José García Cases y Francisco García Rodríguez y familiares. 28 de abril de 1971. Ceden ellos mismos.



Imagen 27. Manuel Cayuelas Pérez y Asunción García Ferrández. 23 de marzo de 1967. Cede Pepe Cayuelas.



Imagen 28. Manuel Peco Rodríguez *el tío Ministro* con invitados. 1954. Cede Carmen Soriano Compañ.



Imagen 29. Pepe Girona Rodríguez y Amalia García Hernández con invitados. 26 de junio de 1971. Cede M<sup>a</sup> Teresa García Seva.



Imagen 30. Pura García Rodríguez y Manuel Martínez Ferri, acompañados por los padrinos. 20 de diciembre de 1950. Cede Pura.





Imagen 31. Jóvenes invitados a la boda de Ángeles Rodríguez Barberá. 12 de octubre de 1968. Cede M<sup>a</sup> Teresa García Seva.



Imagen 32. Boda de *Pepico Juanmiguel* y *Loli Lacal*. 1971. Cede M<sup>a</sup> Carmen Penalva García.



Imagen 33. *Eduvigis García Rodríguez* y *Francisco Lizón*. 1958. Cede ella misma.



Imagen 34. *Carlota Girona Rodríguez* y *Antonio Vaillo Mesple*. 10 de mayo de 1940. Cede *Carlota Vaillo Girona*.



Imagen 35. Carmen Chazarra y Manuel Chazarra. 1954. Cede Carmen.



Imagen 36. Dolores Eugenio Gomis, acompañada por sus padres. Abril de 1963. Cede ella misma.



Imagen 37. Fina Fuster Verdú y Braulio García Rodríguez con el padrino Manuel Martínez Ferri. 24 de mayo de 1957. Cede *Fina Mari* García Fuster.



Imagen 38. Fina Tovar Igual y Antonio Martínez Ponce. 23 de mayo de 1957. Cede Fina.



Imagen 39. Joaquin López Mateo y Josefa Lucas Sáez. Años 30. Cede Carmen López Lucas.



Imagen 40. Juan Miguel García Cases y Dolores Meseguer Gumbau. 16 de junio de 1964. Ceden Loles, Encarnita y Miguel Ángel.



Imagen 41. Lola García Martínez y su padre. 27 de noviembre de 1958. Cede ella misma.



Imagen 42. M<sup>a</sup> José García Martínez y Carlos López Doylataguerra. 14 de mayo de 1964. Cede ella misma.



Imagen 43. Mariano Girona Rodríguez y María Aragón Sansano. Agosto de 1933. Cede Carlota Vaillo Girona.



Imagen 44. Manuela García Ferri y Francisco Seva Ruiz. 1952. Ceden ellos mismos.



Imagen 45. María Girona Rodríguez y José Gómez. 1925. Cede Joaquín Gómez Girona.



Imagen 46. María Teresa Marroquí Seva y Manuel García Campillo. 17 de diciembre de 1956. Ceden ellos mismos.



Imagen 47. Monserrate Gil García con invitados a su boda. Cede Carmen Litrán Níguez.



Imagen 48. Antonio Pérez Bernabeu y Albertina García Rodríguez y familiares. Febrero de 1961. Cede ella misma.



Imagen 49. Manolo Seva Ruiz y Fina Terol Roca y familiares. 30 de mayo de 1963. Cede Domingo Seva Ruiz.



Imagen 50. María Marroquí Cutillas y Manuel Ferrández Gallud. 8 de diciembre de 1961. Cede María.

### 3. Ajuar de la novia



Las novias aportaban a la casa lo que se conocía como el “ajuar”, el cual consistía básicamente en:

- **Objetos para la barraca:**

**Cerámica:** lebrillos, jofainas, fuentes, botijos, pucheros, cántaros, tazas, etc...

**Madera:** huevo para zurcir calcetines, artesas, carnera, fresquera, *siasos*, arcas, arcones, etc...

**Metal:** braseros, ollas, candiles, tenazas, etc...

**Cristal:** porrones, vasos, etc...

**Mimbre:** cestos, capazos, etc....

**Tela:** toallas, paños de cocina, blusones, mantones, vestidos propios...



Imagen 1. Arca. Fuente: Museo La Alquería 2019



Imagen 2. Arcón. Fuente: Museo La Alquería 2019



Imagen 3. Cántaro chato de uso en la huerta. Fuente: Museo La Alquería. 2019.

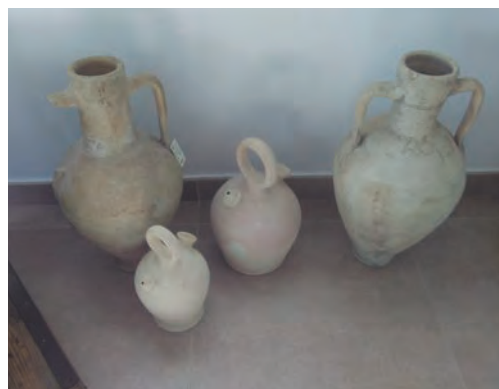


Imagen 4. Cántaros y botijos. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



Imagen 5. Cesta de 1970. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 6. Cofa de esparto de los años 30. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 7. Lebrilla de los años 40. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 8. Lebrillo de los años 30. 2019. Foto de elaboración propia.

- **Cama:**

En el suelo se ponía un saco lleno de borras de lana o de cáñamo, *pellorfas* de maíz. Los más humildes ponían lo mismo, pero llenaban el jergón de *pellorfas*, el cual colocaban encima de un *sarso* o de un somier de tela metálica sobre cuatro patas de hierro o de madera, lo que llamaban un camastro.

La ropa de la cama se componía de juegos de cama, colcha, colchón, fundas, telas para debajo del colchón, almohada, almohadones, sábana de abajo, lana y borra o *pellorfas* para rellenar el colchón según el estatus de la novia. Años después vino la esponja y, posteriormente, el colchón “FLEX”.

La ropa de novia: las sábanas y cubiertas se encañonaban con fécula de patata, almidón o azúcar, se mojaban y se planchaban.



Imagen 9. Ropa de cama. Colcha de seda. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



Imagen 10. Lana de 1950. 2019. Foto de elaboración propia.





Imagen 11. Juego de cama bordado a máquina y tira bordada de 1970. 2019 Foto de elaboración propia.



Imagen 12. Ropa de cama. Colcha o cubierta de 1930. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 13. Ropa de cama de 1890. Funda de almohada. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



Imagen 14. Ropa de cama. Tela de colchón. Años 50. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 15. Toalla de tela bordada en seda de 1890. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



Imagen 16. Toalla. Finales del siglo XIX. Fuente: Museo La Alquería. 2019.

### • Utensilios de cocina:

Cubertería: cucharas, tenedores, cuchillos, *caso de escullar*, cucharón, pala.

Vajilla: platos, fuentes, soperas.

Cristalería: copas, vasos y jarras.

Cazuelas, cántaro de agua, porrón, *alcusa*, *lama*, *setra* para sacar el agua de la tinaja, medida de aceite, sartén, hornillo *practic*, moldes para magdalenas, pastas floras, *mantecaos*, etc., rasera, cuchara de madera, mantel de hule, tapadera de cántaro, tenazas, hierros de la lumbre o trébedes, ollas de hierro, paños de pan. También había ropa de mesa: mantelerías con sus servilletas, tapadera de ganchillo para el cántaro, tapadera de tela que se ponía debajo de la tapa de madera para el tinajero, paños de artesa, y un largo etc.



Imagen 17. Almireces de 1965. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 18. Bandeja de plata de 1950. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 19. Bandeja y vasitos de licor de 1937. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 20. Bandejas de loza de los años 40. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 21. Bandejas de porcelana de los años 40. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 22. Cántaro de 1960. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 23. Cazo de escullar de los años 30. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 24. Cristalería de 1950. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 25. Cubiertos de alpaca de los años 50. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 26. Fuente de loza de los años 20. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 27. Garrafa de 1950. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 28. Garvillo del arroz de 1930. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 29. Máquina de moler almendra modelo 1430-B de los años 40. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 30. Máquina de hacer pastas n° 5. Marca ELMA de los años 40. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 31. Juego de dulces de 1937. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 32. Lebrilla de 1935. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 33. Lebrilla de los años 20. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 34. Lebrilla de los años 30. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 35. Lechera de 1950. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 36. Licorera de los años 30. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 37. Mantelería de 1950. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 38. Molinillo de café de 1950. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 39. Mortero y mano de 1960. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 40. Ollas y perolas. Años 30 hasta la actualidad. 2019. Foto de elaboración propia.

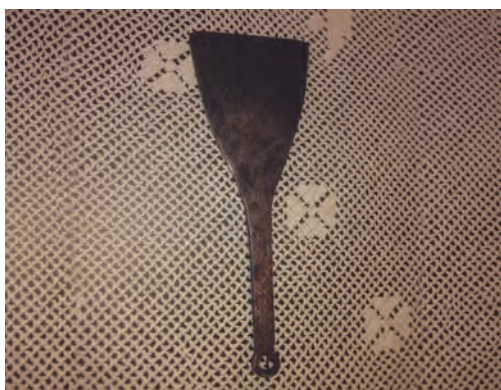


Imagen 41. Pala de los dulces de 1917. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 42. Pala y tenedor para servir la tortada de 1950. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 43. Peso de 1935. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 44. Rasera de 1960. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 45. Plato de loza de los años 20. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 46. Plato de loza de los años 20. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 47. Sartén de hierro de 1940. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 48. Tabla de pan, rodillo y paño del pan. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



Imagen 49. Tarros caseros de los años 50. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 50. Tazón de 1940. 2019. Foto de elaboración propia.

### • Útiles en las tareas del hogar:

Podemos citar los siguientes elementos: *flitero*, *estarañaor*, *posal* de zinc para el pozo, plancha de hierro o carbón, *safero*, palangana, *safa*, perol de barro y puchero, tinaja, *cosiol* (podía ser de cerámica blanca, de los que llamaban sin cocer), lebrillo, losa de la pila, balde de zinc, artesa, *siaso*, colador, embudo, candil, quinqué, tabla de madera para lavar en el paso, *espolsaor*, parrillas, ganchos del pozo y *alsaor* para tender la ropa. También debía de haber un costurero con agujas, hilos, tijeras, dedal..., que habitualmente era una cesta de caña trenzada forrada de tela.



Imagen 51. *Safero*. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



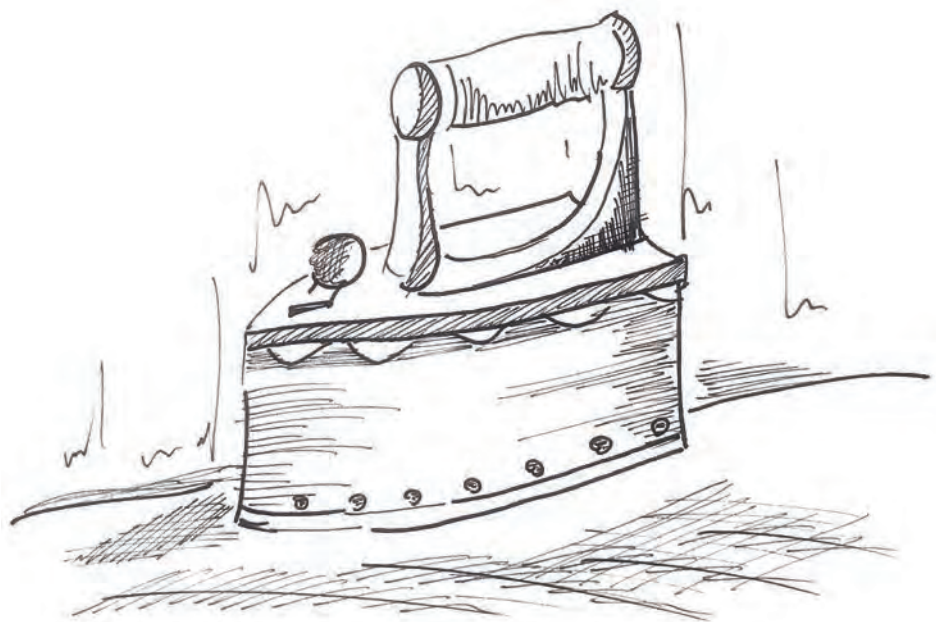
Imagen 52. *Cosiol*. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



Imagen 53. Pozal de zinc. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



## 4. Labores domésticas



### Limpieza

La casa se solía limpiar los sábados. En aquellas más humildes el suelo era de tierra y las paredes de yeso. Se limpiaba todo con un trapo y agua. El suelo se hacía de rodillas. En primer lugar, el suelo se barría con una escoba de palma, y después se pasaba el trapo mojado para asentar el polvo. Por las orillas de las paredes, lugar donde se ponían las sillas, se hacía una raya con yeso de aproximadamente 20 ó 30 cms. para delimitar la pared del suelo, creando una forma de decoración tipo cenefa. En los pisos que eran de cerámica “piso fino” se barría de diferente manera; se hacía con una escoba más fina y se pasaba “el bolso”; éste era un paño de tela muy suave, especie de gamuza que envolvía a la escoba, la cual se rociaba con petróleo o con flit<sup>1</sup>; de esa manera se recogía el polvo y se sacaba brillo.

---

<sup>1</sup> El *flit* era una sustancia química de un compuesto órgano-elaborado de aceite mineral, 5% DDT, Diclolo difenil tricloraetano, utilizada para repeler y matar moscas y mosquitos. Se introducía en un *flitero*, que era una especie de contenedor con un sistema de bomba manual para esparcir al aire la cantidad deseada.



Imagen 1. Manolo Filiu Caravaca y grupo de amigos y amigas en la fuente. 1963. Cede él mismo.



Imagen 2. Virtudes Martínez Baeza con amigos y amigas en la fuente. Años 50. Cede Leandro Martínez Baeza.



Imagen 3. Carlota Vaillo Girona y amigas en la fuente. Años 60. Cede ella misma.



Imagen 4. Fuente de La Puebla. Esperando al chambilero *el Rata*. 1992. Cede Jonás Daniel Cayuelas García.



Imagen 5. Fuente de La Puebla. Grupo de jóvenes. 1965. Cede Pepe Cayuelas Pérez.



Imagen 6. Fuente del Paseo antiguo. Manuel Peco Rodríguez *el Ministro*. Años 50. 2019. Fuente: Archivo Municipal.



Imagen 7. Inauguración de la fuente. 1953. Cede Miguel Pertusa Pertusa.



Imagen 8. Pozo tradicional de la Vega Baja. Pila de piedra de arenisca. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 9. Tinaja. Inicios del S. XIX. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 10. Depósito de agua de Puebla de Rocamora. 2013. Foto de elaboración propia.



Imagen 11. Depósitos de agua de Daya Nueva. 1953. Cede Carmen Gomis Velasco.



Imagen 12. Teresa Girona García y Monserrate Gil García. Años 50. Cede Teresa Martínez Girona.



Imagen 13. Pila y pozo. 2016. Foto de elaboración propia

En la chimenea se hacía lo mismo; se dibujaba el suelo alrededor del fuego, y por arriba se le daba yeso para blanquear el color oscuro que dejaba el humo. El chupón solía tener una leja donde se acostumbraba a poner el candil, la vela (palmatoria), el santo al que más devoción se tenía en la casa, habitualmente “San Pascual”<sup>2</sup> y algún puchero.

La puerta se barría y se *arrosiaba* con agua por las mañanas muy temprano; entre las vecinas se tenía mucha idea para ser la primera en barrer.

Se fregaba el cántaro y se llenaba de agua nueva, que se tenía guardada en la tinaja o el aljibe, según el estatus de la familia. Se solía poner el cántaro encima del tinajero, con un pañito en la boca y otro en el pito que hacían las dueñas de la casa. Al tinajero se le daba de yeso y posteriormente se limpiaba con “blanco España”. La boca de la tinaja se pintaba de almagra (color rojizo de tierra) para darle una buena tonalidad. Del mismo modo, el chupón de la chimenea también se pintaba de almagra; esto se hacía en verano para que quedara bonita hasta el invierno.



Imagen 14. Tinajero de 1990 con tinaja de mediados S. XIX. 2017. Foto de elaboración propia.

Los muebles se limpiaban con agua y potasa, tras lo cual, se les daba de aceite de linaza. Los utensilios de cocina y la *fregasa* se limpiaban con tierra glea o arena. Se iba al hoyo de *la tía Marroquina* a coger tierra para fregar las cucharas. Cuando los cubiertos eran de plata se limpiaban con bicarbonato.

El cable de las bombillas de la luz (quien tuviera luz) se adornaba con un papel de colores formando trenza y, al final, sobre la bombilla o *pera*, como aquí se decía, se formaba un lazo.

Para quitar el polvo y las telarañas de techos altos y paredes se envolvía también una escoba con un paño (estaratañeor).

Para limpiar se utilizaba la potasa y se blanqueaba con blanco España.

---

2 San Pascual, santo de gran devoción en La Daya. Se realizaban peregrinaciones a la Ermita en Orito el 17 de mayo.

## Lavar la ropa

Antiguamente se lavaba en *el Paso* (hoyo). Los pasos se formaban a la salida de las *paradas* de distribución del agua en los días de tanda de riego. En este lugar, la fuerza del agua producía un hoyo. Había *pasos*, *partiores* y pilas en varias zonas del pueblo.<sup>3</sup>

3 Los pasos reconocidos eran los siguientes:

- El paso del *Grillo* o de *la tía Cabrera* se encontraba en lo que es hoy la travesía de la calle Velázquez (callejón de M<sup>a</sup> del Carmen) con la calle José Cartagena.

- También se le llamaba del *Grillo* el que estaba saliendo hacia El Mejorado, situado justo detrás de la parada n<sup>o</sup> 19 de la Acequia Mayor; junto a la toma de *los Pastores*. En la actualidad ha desaparecido al canalizar la acequia entre los años 1965 y 1967. Para más aclaración, justo detrás de la casa de Zacarías García Molina (Generalísimo 56).

- El de *la tía Marroquina* se encontraba situado al final de la calle Generalísimo, en el n<sup>o</sup> 69. Hoy existe un bloque de pisos con el nombre de “Edificio San Miguel”.

-El llamado de los *Pertusas* se localizaba en el lugar que actualmente ocupa el Ayuntamiento de Daya Nueva, avenida de la Constitución n<sup>o</sup> 1.

-El de *la tía Remolina* se situaba en la hila de riego llamada Cotillén, junto a la carretera de La Bodega, frente a la vereda La Bendita, a la altura del n<sup>o</sup> 133 de la avenida de Almoradí.

-Aquél de *la tía Soledad* estaba ubicado en la hila de riego La Algalia en la vereda del *tío Nieto* o partida de *los deseminados*, (o *diseminados*), frente a *los Chavos* en La Bodega.

- El de *los Millitas* estaba situado en la finca de su propiedad, en la misma curva existente al principio de la calle La Bodega.

En Puebla de Rocamora había un hoyo en la parada central de la Acequia Mayor a su paso por el término, siendo uno de los más grandes. Tenía una gran losa de cemento. En los días de tanda pasaba el agua y se posaba de los arrastres quedando totalmente cristalina. Las mozas encargadas de estos menesteres solían traer la tabla de lavar en una mano y el lebrillo con la ropa y el jabón blanco sujeto en la otra apoyada en la cadera, con arte y elegancia. A lo largo del camino esperaban los posibles pretendientes a novio.

RIBAZOS:

- En el Azarbe Viejo, junto al puente de la carretera de Daya Nueva a Daya Vieja se encontraba un *Ribazo* donde iban a lavar las mujeres del Mejorado hasta los años 50.



Imagen 15. Tabla de lavar. Fuente: Museo La Alquería. 2019.

#### PARTIORES:

En la compuerta de Adela había una *brenca* que se conocía como el partior de *la Milana* o *Remolino*, y otro en el Azarbe Viejo donde vivía Trini *la Posales*.

#### PILAS:

Donde *los Bizcochos* había una pila que era donde se iba a lavar.

Las mujeres decían habitualmente: “*me voy al hoyo a lavar*”. Generalmente los lunes cogían la ropa que colocaban en el cosiol y el jabón (elaborado por ellas)<sup>4</sup>, y cuando lavaban la prenda, pasaban el jabón por toda ella; después la enjuagaban, restregaban y volvían a restregar y enjuagar, tantas veces como consideraban para dejarla limpia<sup>5</sup>. Tras ello, se escurría con el fin de quitar el máximo de agua, tanto porque había que volver a la casa para tenderla, siendo fatigoso el peso llevado a la cadera, como porque de esa manera era más fácil su secado. Si la prenda se iba con la corriente de agua se recogía con una caña o la

---

#### 4 Receta del jabón casero

##### Ingredientes:

- . 1 kg. de sosa cáustica
- . 13 botes de agua
- . 12 botes de aceite usado
- . 2 puñados de harina
- . 2 puñados de detergente en polvo



Imagen 16. Jabón de elaboración casera. 2014.  
Foto de elaboración propia.

#### PROCEDIMIENTO

Se pone en un cacharro de hojalata o madera 11 botes o medidas de agua. A continuación, la sosa cáustica, y se va removiendo con un palo de madera (nunca se introducirán las manos). Después se pone el aceite y se sigue removiendo. Con los 2 botes restantes de agua se deshace la harina y finalizado esto se vierte y se echa el detergente. Se sigue removiendo de vez en cuando hasta que se ponga duro. Cuando esté ya el contenido todo ligado lo pondremos, a modo de molde, en un cajón de madera sobre un plástico para que al sacarlo se desprenda bien. Se mantendrá de 24h a 48h, según la temperatura, ya que cuanto más frío antes se cuaja (a veces puede hacerse incluso en 6 ó 7 horas). Y se va cortando a cuadrados a modo de pastillas tradicionales.

#### Nota:

Esta receta se elaboraba en los años 60; como medida ya se usaba el bote de los de medio kilo de tomate. A la hora de batir siempre se le da en la misma dirección, evitando con ello que se “corte”. Cuando sucede esto, se saca la mitad del contenido, se añaden 4 ó 5 botes de agua y se hierve sin parar de remover. Para conservar mejor el jabón, se guarda en bolsa de plástico.

5 Decía el abuelo de M<sup>a</sup> Ángeles Illescas *la Gascona*: -“no era buena lavandera la que no se mojaba la pechera”.



recogía alguna compañera de lavado. Cuando acababan se la llevaban a casa y la tendían en las sogas que tenían de árbol a árbol o en *bardisas*. Para que no tocara la ropa el suelo se colocaba el *alsaor* (cepa de la caña que se arreglaba para servir de soporte a la soga al levantarla). Años después, se lavaba igualmente los lunes, poniéndose la ropa a remojo con sosa en el *cosiol*, y al día siguiente se lavaba con jabón de lagarto, que era muy bueno y muy moderno. Una vez lavada y bien aclarada se ponía *azulete* a la ropa blanca y se almidonaba. El almidón se hacía con flor de almidón y agua de la siguiente manera: se ponía agua en un cazo a hervir; se deshacía el almidón formándose una argamasa o gelatina que se añadía junto con el *azulete*. Se mojaba bien la ropa con la mezcla y se tenía unos minutos, tiempo suficiente para empaparse. Se escurría y se tendía, y una vez seca, ésta quedaba muy tiesa.



Imagen 17. Alsaor. Rosario Esteve Sansano. Diciembre 1956. Cede su hija Rosario.

Para realizar el lavado de la lana, se iban al manantial de Albaterra. Eso se hacía la primera vez, después se lavaba en casa todos los años.

Las lavadoras supusieron una gran ayuda en este quehacer; una de las conocidas fue la JATA, que llegó a nuestros hogares en los años 70.



Imagen 18. Lavadora Jata de 1979. 2019. Foto de elaboración propia.

## Planchar

Para planchar, en primer lugar se humedecía la ropa salpicando agua sobre ella; después se enrollaba y se dejaba reposar mientras se calentaba la plancha. Si ésta era de hierro compacto, se ponía sobre las brasas o el fuego, y si era de hierro, pero de las que se abrían, se introducía el carbón hecho brasas en su interior para poder así planchar.<sup>6</sup>



Imagen 19. Plancha de carbón de los años 30. 2014. Cede Amelia García.



Imagen 20. Plancha de carbón de los años 30. 2014. Foto de elaboración propia.



Imagen 21. Plancha de carbón de los años 40. 2014. Foto de elaboración propia.



Imagen 22. Plancha de hierro de los años 50. 2014. Foto de elaboración propia.



Imagen 23. Plancha eléctrica de los años 60. 2014. Foto de elaboración propia.



Imagen 24. Soporte de plancha de hierro de los años 50. 2014. Foto de elaboración propia.

---

6 Más adelante, en tiempos más modernos, durante los años 40 y 50, ya se fueron adaptando a la plancha eléctrica que surgió en 1945, con la casa *Solac*, una de las primeras en desarrollar este sistema de planchado en España, ya que este sistema ya era conocido anteriormente en Estados Unidos. En 1955 esta misma casa realiza la introducción del vapor, avance muy importante en el manejo y uso del sistema de planchado.

## Costura

De los años 50 a los 60 las jóvenes de La Daya iban a aprender a coser y a bordar a casas de otras mujeres del pueblo y de fuera. Por esos años vino la modalidad de bordar a máquina. Como en el pueblo nadie tenía máquina se desplazaban a Almoradí a aprender a la “Casa máquinas”, que así se llamaba. Se trataba de la casa *Singer*, que era la marca de la máquina, situada en la calle San Francisco. Allí iban todas o casi todas las chicas de entre 13 y 14 años hasta que se lo podían permitir y se la compraban. Lo hacían para bordarse el ajuar de novia.

Las chicas aprendían también los pormenores de la costura casera que iban desde poner un botón caído, hacer arreglos en las ropas, hasta realizar puntillas para adornar ropa de cama, de vestir u otros.



Imagen 25. Bastidor de pie de 1950. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 26. Bastidor circular de 1960. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 27. Bordado a mano con bastidor de 1960. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 28. Bordado a máquina de 1970. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 29. Bordar. Mª Carmen Castillo Ruiz. 1965. Cede ella misma.



Imagen 30. Bordar. Mª Teresa Rodríguez Rodríguez y alumnas. Años 50. Cede ella misma.



Imagen 31. Casa de la máquina de coser *Singer*. Calle San Francisco. Almoradí. 20 de julio de 1959. Cede Carlota Vaillo Girón.

## Cocinar

Desde los tiempos que recordamos hasta nuestros días, en las casas más humildes o barracas se cocinaba a fuego.

Había una chimenea con un chupón o *caramanchón* alto a la altura de la cabeza. En primer lugar se hacía fuego en el suelo con cepas, *gramisas*, *suros* o ramas secas que las mujeres buscaban o encontraban por la huerta. Sobre las que se ponían los hierros (trébedes), que hacían de base para la olla, normalmente de hierro, o sartén de hierro.

Entonces, las mujeres se sentaban en una silla baja o se agachaban para cocinar. En las casas más acomodadas se disponía de un hogaril realizado en hierro y obra, parecido a una cocina en alto, tipo barbacoa, donde se ponía una parrilla sobre el fuego.

En los años 40-50 vino el famoso “practic”. Era un utensilio (infiernillo de petróleo) de porcelana con cuatro patas, en cuyo centro había un depósito de petróleo con una mecha que prendía; encima se situaba una plancha con agujeros sobre la que se cocinaba. Era muy moderno, y muchas casas no podían disponer de él por falta de dinero.

Años después, allá por los años 60, vino el gas butano, hasta nuestros días. Las cocinas eran como una maleta pequeña, blancas y con dos fuegos. Se compraban solicitándolas en la Caja de Monserrate y era Braulio García Rodríguez el encargado de hacer el papeleo. El precio era de 100 pesetas o su equivalencia en 20 duros.



Imagen 32. Hierros o trébedes con olla de hierro. Finales de siglo XIX. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 33. Practic de los años 50. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 34. Cocina económica de 4 fuegos de los años 80. 2019. Foto de elaboración propia.

## El pan

La elaboración del pan era cosa de la mujer; todas las familias amasaban su propio pan, labor ésta transmitida de madres a hijas. El pan se hacía con agua, harina, sal y levadura. Sin embargo antes de la aparición de la levadura, se elaboraba, con la harina y el agua una masa que se dejaba reposar hasta el día siguiente para que fermentara; es lo que llamamos *masa madre o creciente*, que se guardaba en un tarro de barro cocido de color amarillo llamado *la Crecentera* (Cresentera). Esta *masa madre* pasaba de unas vecinas a otras. Y se iba a buscar de vecino a vecino, según tenían la necesidad de amasar.

En la artesa se cernía la harina con el *sedaso* y el *serneor*. El *sedaso* era una esfera de madera como un tambor, cubierto con una tela metálica sólo por un lado; servía para tamizar la harina. Después se amasaba con agua y sal y se añadía la masa madre. Se hacían panes y una especie de bocadillos llamados *congros*.

El pan se ponía en una tabla y se cubría con una tela de cuadros, haciéndole pliegues a la tela para separar los panes y evitar que se pegaran al crecer la masa. Se dejaban al calor hasta que fermentaban; entonces se preparaba el horno. Se calentaba con *gramisas* y *suros*, y cuando estaba bien caliente se *surrascaba* con la cantonera y se apartaban las *gramisas* ardiendo hacia los lados. Con el *barreor* se barría todo y se dejaba el suelo del horno limpio. Este utensilio se solía emplear mojado porque a la vez que se limpiaba, se bajaba la temperatura. Cuando estaba limpio se comprobaba la temperatura espolvoreando harina; si ésta se quemaba muy rápido sabían que estaba muy caliente y se procedía a abrir el humero y añadir agua para que descendiera la temperatura. Y así se guisaba el pan.

Durante la posguerra se hacían unos bollos y tortas con harina de panizo triturado, llamados *minchos*; decían que estaban muy malos y duros. También se hacían tortas de cebada.

Se cocían las monas para Pascua y los dulces de Navidad; las madres no las dejaban probar hasta que el cura las bendecía, que era antes de las fiestas. Algunos dicen que era verdad lo del cura y otros que nadie lo vio. Lo cierto era que no se debían comer antes de celebrar la fiesta.

## Fabricación del horno

El horno era una pieza de la casa que casi todo el mundo tenía. Antiguamente se preparaba con barro y *gramisas* o paja. Se hacía del diámetro del gusto de la persona que lo tenía que utilizar. Sobre una mesa se echaban *gramisas*, formando un montículo; a continuación, se amasaba barro, se cubría y se refinaba hasta darle una forma ovalada, como un globo. Era entonces cuando se dejaba una boca delante de medio metro de ancho para poder meter las llandas. Una vez terminado, le pegaban fuego para que se cociera bien. Tras ello se abría en la parte trasera un humero, agujero que se tapaba con una piedra. Posteriormente, se fueron construyendo con atobas de paja, barro cocido, y actualmente con ladrillo refractario.<sup>7</sup>



Imagen 35. Horno de Casa de Martín *el Miño* en El Mejorado. 2016. Foto de elaboración propia.



Imagen 36. Horno. Charo Caballero. 2016. Foto de elaboración propia.

## Matanza o Cochinete

Cuentan las personas mayores que el *cochinete* se hacía cuando estaba empezando el invierno. Lo hacían las familias más pudientes, pues tenían dinero para comprar el cerdo y criarlo durante el tiempo que era necesario, ya que la comida era la cebada y el panizo que ellos mismos cultivaban, además de la hierba.

<sup>7</sup> Recordemos el horno que había en la calle Única para uso de aquellos vecinos que no dispusieran en su casa. Llamado por nuestros antepasados "*concejil*". (Pintura de La Daya de principios del Siglo XX).



Imagen 37. Artesa. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



Imagen 38. Orza de principios del siglo XX. 2014. Cede Amelia García Conesa.



Imagen 39. Sartén de patas para la *fritá* de 1950. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 40. Sartenes de 1976. 2019. Foto de elaboración propia.





Imagen 41. Manuel Martínez Hernández y Francisco Soto Pomares. 17 de febrero de 2019. Ceden ellos mismos.



Imagen 42. Caldera de cobre y rasera. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



Imagen 43. Cañas para colgar el embutido. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 44. Cuchillería de los años 30. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 45. Embutiendo. Pura García Rodríguez. Inicios de los años 2000. Cede ella misma.



Imagen 46. Lebrilla de los años 50. 2013. Foto de elaboración propia.



Imagen 47. Máquina de capolar y embutir. Fuente: Museo La Alquería. 2019.



Imagen 48. Orza grande de principios del siglo XX. 2014. Cede Amelia García Conesa.



Imagen 49. Orza para conservar embutido. Años 40. 2018. Foto de elaboración propia.

Quando el animal estaba bueno para matar se reunían la familia y amigos y comenzaban con los preparativos; cada uno aportaba los utensilios y condimentos que podía entre los que encontramos los siguientes: la banca, la caldera, la capoladora, la máquina de embutir, los barreños, las artesas, las sartenes,..., la cebolla para hervir, las especias, el hilo de embutir,..Todo lo compartían y cada familia se ponía de acuerdo para hacerlo cada semana una, previo concierto con el matarife. Todos colaboraban. Las mujeres lavaban minuciosamente las tripas con mucha agua caliente, sal y limón con las cuales se iba a hacer el embutido. Las tripas del cerdo se utilizaban para la longaniza y para el salchichón, las que llamaban “tripa cular”, que era la más gruesa. Estas tripas se compraban en la carnicería o en tiendas especializadas en la matanza, ya que con las del cerdo no eran suficientes. Éstas venían en unos manojos que había que desenredar a menudo.

Una vez muerto el cerdo se procedía a su limpieza, que se acostumbraba a hacer chamuscándolo; después se lavaba exhaustivamente, se rascaba toda la piel, todo ello con el uso de abundante de agua hirviendo al principio y, más tarde, en las siguientes fases con agua fría. La carne cortada se dejaba reposar

sobre unos *sarsos* o sobre hojas de palmera para que se enfriara, se endureciera bien y se aireara.

Las masas para los diferentes embutidos eran realizadas por los más expertos, pues había que conocer exactamente las proporciones que correspondían en carnes y especias. Para ello se hacían las *catas*, que eran pequeñas porciones de la masa que eran probadas por varios miembros de la familia, aportando cada uno su opinión, para alcanzar el sabor deseado. El embutido realizado comprendía la morcilla, la longaniza y los blancos. Con el tiempo se fueron incorporando la sobrasada, los chorizos y los salchichones. Las morcillas de verano, la manteca blanca y la de caldera eran productos que se hacían desde siempre. El tocino blanco se ponía a salar para disponer de él todo el año, y los jamones se curaban con sal en unos recipientes grandes, de madera a ser posible, y se cubrían colocando sobre ellos unas piedras de gran tamaño para hacer peso. Se curaban durante meses hasta que se sacaban de la sal y se lavaban, dejándolos secar un tiempo; después se untaban con una mezcla de ajo, pimentón, limón y sal, y pasado un tiempo ya estaban listos para comer. Los huesos se ponían en sal en las orzas para mantenerlos, siendo utilizados para las comidas que lo requirieran.

Los embutidos se dejaban secar en unas cañas colgando de las cuerdas que ataban las piezas, donde no daba el sol y corría el aire; de esa manera duraban todo el año. Había costumbre de dar a los vecinos o amigos un *presente* que consistía en una longaniza, un blanco y dos o tres morcillas más o menos; siempre menos que más, pues todos tenían escasez. También era costumbre hacer un cocido con pelotas y una *fritanga* o *fritá* con las vísceras, que podía acompañarse de patatas fritas, para comer todos los que estaban trabajando y algunos amigos que eran invitados como algo especial.

Años más tarde esto se hacía como una fiesta, ya con más dinero, y se hacía por gusto y no por necesidad. Los embutidos se congelaban para que estuvieran tiernos al sacarlos.

Así, poco a poco se ha ido perdiendo la tradición o costumbre, ya que las normativas sanitarias no permiten que en domicilios particulares se realicen este tipo de maniobras alimenticias.

De la caldera, una vez ya sacada la manteca tras hervir todo el embutido, se ofrecía a los vecinos más pobres el líquido que quedaba, no así los restos de embutido o de trozos de carne, que se los comían los de la casa.

Como anécdota referimos la “Historieta de Culichoto”. Esta historia se la contaba Micaela a Tomasa.

Esto pasó en una casa en la que entraron a robar el *cochinate*. El mozo que dormía en la pajera escuchó a los ladrones, y les gritaba a los amos de esta manera para que salieran: “*El gato se llamaba Culichoto y los ladrones le pusieron fuego en el rabo. Los dueños se llamaban Santus Deus y Esperanza*”. Los Santos eran los embutidos que colgaban de los palos o cañas. El joven alertaba de esta manera:

*–“Levántate Santus Deus de los brazos de Esperanza y verás a Culichoto todo lleno de alumbianza, si lo quieres socorrer levántate sin tardanza y levanta los palitroques que los Santos van de marcha”.*

\* “Los palitroques” eran las aldabas de las puertas. “Los santos se van de marcha” lo decía por “el Obispo” (estómago del cerdo relleno de los ingredientes del blanco).

## **Recetas de embutidos:**

### **LONGANIZA**

Ingredientes:

- . Magra de cerdo. Tocino magroso
- . Pimiento molido
- . Pimienta molida
- . Sal

**Elaboración:**

Se pica o capola la magra y el tocino juntos. A la masa resultante se le añade la sal, el pimiento molido y la pimienta y se mezcla todo bien. Se embute y se atan para luego colgar a secar.

Nota: Se puede comer asada, frita o, una vez bien seca, cruda.

## **BLANCO**

Ingredientes:

- . Magra de cerdo
- . Tocino magroso
- . Pimienta molida
- . Sal
- . Canela
- . Clavillo
- . Huevos

**Elaboración:**

Se pica la magra y el tocino y se hace la mezcla con todos los ingredientes. Se embute. Tendremos la caldera preparada con agua hirviendo para proceder a la cocción. Deberemos tener siempre en cuenta que hay que pinchar las tripas, una vez embutidas, para que no se rompan en la cocción. Se tienen hirviendo un poco más de una hora.

Nota: Están listos para comer, una vez que se han enfriado.

## **MORCILLA DE VERANO**

Ingredientes:

- . Magra de cerdo
- . Piel retirada del tocino y cabeza hervida
- . Pimienta molida

- . Sal
- . Canela
- . Clavillo
- . Huevos

**Elaboración:**

Se pica la magra, se le añade todo lo hervido y se hace la mezcla con todos los ingredientes. Se embute. Tendremos la caldera preparada con agua hirviendo para proceder a la cocción. Deberemos tener siempre en cuenta que hay que pinchar las tripas, una vez embutidas, para que no se rompan en la cocción. Se tienen hirviendo un poco más de una hora.

Nota: Están listos para comer, una vez que se han enfriado. Se acostumbraba a poner en cestos de mimbre tapados con hojas secas de caña, normalmente y se colgaban en las cuerdas para su mantenimiento.

## MORCILLA DE CEBOLLA

**Ingredientes:**

- . Tocino sin corteza
- . Pimienta molida
- . Sal
- . Sangre del cerdo
- . Cebolla

**Elaboración:**

Se pela y se hierva la cebolla, se saca y se pone en sacos con una piedra para escurrir el agua. Se hace la mezcla con todos los ingredientes, una vez todo capolado. Se embute teniendo en cuenta no llenar mucho las tripas y se atan. Tendremos la caldera preparada con agua hirviendo para proceder a la cocción. Deberemos tener siempre en cuenta que hay que pinchar las tripas, una vez embutidas, para que no se rompan en la cocción. Se tienen hirviendo sobre tres cuartos de hora. Seguidamente se cuelgan en las cañas.

Nota: Se comen asadas, fritas y una vez que están bien secas también crudas.

## SALCHICHÓN

Ingredientes:

- . Carne de magra (solomillo)
- . Pimienta molida
- . Sal
- . Pimienta en grano
- . Coñac
- . Preparado de salchichón

**Elaboración:**

Se tritura la carne y se realiza la masa con la mezcla. Se embute en las tripas gordas del cerdo. Se llenan bien y se van pinchando para sacar el aire; debe quedar bien apelmazado hay riesgo de que se florezcan. Se atan concienzudamente con hilos más fuertes que para el resto del embutido. Se cuelgan en las cuerdas.

Nota: El salchichón es uno de los embutidos que más quebraderos de cabeza da ya que hay que tener especial cuidado no sólo en el llenado, sino también, en la ventilación para el secado.

## La compra

La forma de comprar antiguamente con pesetas era la siguiente<sup>8</sup>:

Siempre ha habido tiendas de comestibles donde había de todo. Tipo colmado, alimentación, artículos de labranza, pienso de animales<sup>9</sup>, artículos de limpieza, regalos, mercería, carbón, petróleo, picón,... de todo. Entonces se compraba según se necesitaba, no como se hace ahora.

---

8 Uso de la peseta desde el 19 de octubre de 1868 a 28 de febrero de 2002.

9 En los años 60 aparece el pienso "Ortín" siendo un compuesto orgánico elaborado con panizo, cebada, hierba seca...

El chocolate, por ejemplo, se vendía por onzas o libras. Las madres mandaban a comprar a sus hijos a la hora de la comida o de la cena. Un tomate en conserva y un taco de atún, que te ponían en el plato que traías de casa o en un papel de estraza. El vino se vendía a cuartos o vasos. El aceite se medía con una máquina medidora que sacaba el aceite y se ponía en la alcuza. Eso era en el pueblo, pero los sábados, todo el mundo iba al mercado de Almoradí. Allí se compraba y se vendía de todo. Se decía que *“las mujeres de la huerta iban con huevos y se traían sardinas”*. Era como un intercambio de mercancías.

Los que tenían medios de transporte como carros o tartanas subían a todas las conocidas y familiares. Y los otros iban en bicicleta o caminando.



Imagen 50. Día de mercado. Almoradí. Foto realizada por Juan Viudes. Finales siglo XIX. Archivo J. A. Latorre Coves.



Imagen 51. Día de mercado. Almoradí. Foto realizada por Juan Viudes. Finales siglo XIX. Archivo J. A. Latorre Coves.





Imagen 52. Billetes con anverso y reverso desde 1925 a 1935. Cede Nieves Izquierdo García.



Imagen 53. Anverso de billetes desde 1928 a 1954. Cede Pepe Cayuelas Pérez.



Imagen 54. Reverso de billetes desde 1928 a 1954. Cede Pepe Cayuelas Pérez.



Imagen 55. Billetes desde 1965 a 1992. Cede Jonás Daniel Cayuelas García.



Imagen 56. Monedas de 1 peseta desde 1937 hasta 1980. Cede Jonás Daniel Cayuelas García.



Imagen 57. Monedas de cobre siglo XIX desde 1844 a 1878. Cede Jonás Daniel Cayuelas García.



Imagen 58. Monedas siglo XX desde 1925 a 1999. Cede Pepe Cayuelas Pérez.

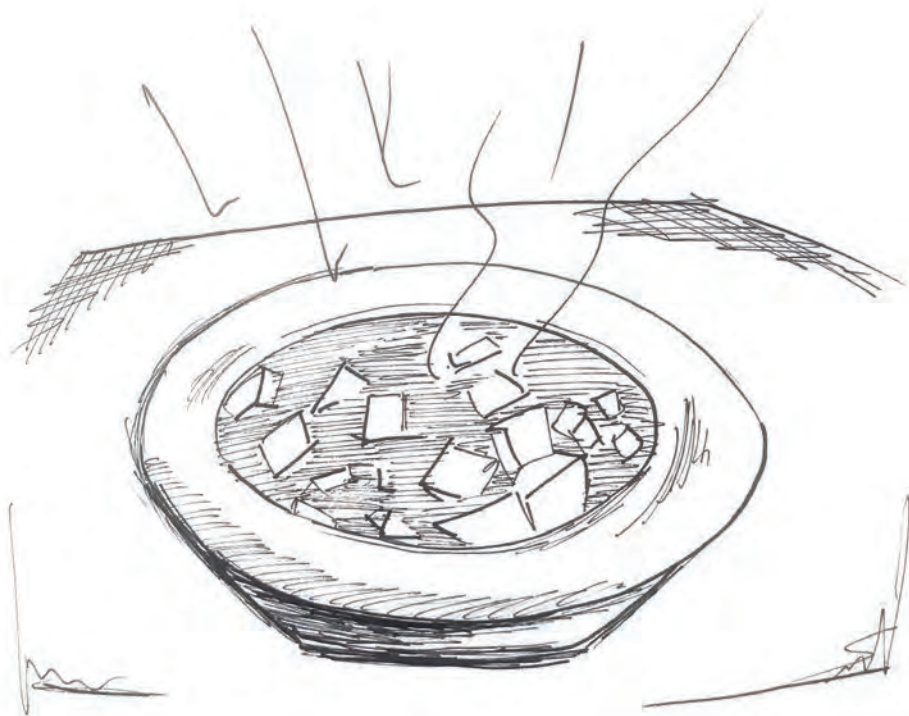


Imagen 59. Peseta de plata. Anverso. Alfonso XII. 1904. Cede Nieves Izquierdo García.



Imagen 60. Peseta de plata. Reverso. Alfonso XII. 1904. Cede Nieves Izquierdo García.

## 5. La gastronomía



La alimentación a lo largo de nuestro recorrido histórico ha ido marcando nuestras señas de identidad como sociedad. En cada período de nuestro desarrollo humano los alimentos nos los ha proporcionado la naturaleza, unas veces de manera salvaje y más tarde cultivada. Todas las culturas que han pasado por nuestras tierras de la Vega Baja (pre-iberos, iberos, romanos, árabes, judíos, cristianos,..., entre otras) nos han dejado su modo de hacer y sus costumbres, sus influencias en el terreno de la tradición culinaria, basada ésta principalmente en los ingredientes que da la tierra cultivada (alcachofa, habas, ajos tiernos, ñora, pimienta, lechuga, tomate, acelgas, apio, maíz, patatas, trigo...) y la tierra en estado salvaje (lisonas, camarrojas, esperilla, lengua llueca, sarrajones,...), contando también con los cítricos; o el uso de los animales domésticos como el cerdo, el conejo, la gallina, el pavo, el pollo,... Por otro lado, la costa mediterránea, con el predominio de los pescados y mariscos, tan apreciados como el salmonete, langostinos, quisquilla,..., imprimen a la gastronomía de la zona un carácter tan

especial que su dieta, *La dieta mediterránea*, ha sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.<sup>1</sup>

## Costumbres en las comidas: Curiosidades

Una de ellas es la de elaborar platos de diario y platos de fiesta. De los primeros destacaremos algunos como el caldo colorao, la olla viuda, los cucurrones, el arroz clarico o el arroz del *gramaor*, que se hacía en época de gramar el cáñamo, con toda clase de verduras que se cultivaban en esa época. Dicen que los *gramaores* venían desde Callosa y Redován y por el camino iban cogiendo las verduras para hacer el arroz. Por eso cada año se hacía con verduras diferentes según las iban encontrando por el camino. De los segundos platos, podemos citar el cocido con pelotas, principalmente, y el arroz con conejo, que se hacía en Pascua de Resurrección y en acontecimientos especiales.

Debemos recordar que la conservación de los alimentos ha sufrido un cambio importantísimo en los últimos 50 años con la llegada de las neveras y, posteriormente la aparición de los frigoríficos, transformando así la forma artesanal de conservación. De igual modo, el agua se almacenaba en las tinajas, el pan en la artesa, el vino en las garrafas que se ponían al fresco, el cerdo en sal, frito o en la orza, y el pescado en sal aireado en las *salas*.

Los productos derivados del mar debían mantenerse durante tiempo, por lo que había que conservarlos en sal. El pescado en salazón siempre ha tenido un gran consumo en La Daya. Salazones como la hueva, la mojama, el capellán, el bonito y la caballa, siendo, esta última, muy frecuente tomarla adobada o *apañá*, como se acostumbraba a llamarla.<sup>2</sup>

---

1 Inscrito en 2013 (8. COM) en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Los países que se incluyen son: Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal

2 La forma de prepararla era la siguiente: se limpiaba de escamas y tripas la caballa fresca, y se ponía en sal unas horas. Se sacaba y se lavaba bien y se dejaba secar un poco, y en un mortero se picaba ajo, se mezclaba con pimentón molido, aceite y limón. Se untaban y se dejaban macerar unas horas y listas para tomar. Se acompañaban de ensaladas verdes.

También era muy común entre los más humildes la sardina prensada.<sup>3</sup>

La influencia de la religión alcanzaba a la gastronomía, ya que cada fiesta tenía su particular dulce. Eran tiempos donde se llevaba muy a rajatabla las costumbres concernientes a la Iglesia y nadie solía discrepar de ella. Así pues:

Para San Antón: se hacen rollos, se bendicen y se dan a los animales.

Por San Vicente: se daba la comunión a los enfermos y se iba al campo a merendar chocolate con mona.

En La Candelaria: se presentan a los niños a la Virgen y se hace el bizcocho.

Durante la Cuaresma: se comían torrijas.

En Pascua: iban a merendar a “la picha del moro” que era la vereda del horno. Las monas se hacían con huevo para los niños y las grandes sin huevo para todos. Se comían en la mañana de Resurrección, tras el *Encuentro*, con chocolate y, también, se llevaban al campo a merendar; ambas se acompañaban con longaniza.

En el periodo de Navidad: son tradicionales las toñas, los *mantecaos*, las pastas flora y los *almendraos*.

El día de San José se hacían los buñuelos, los pasteles de gloria y las almojábanas.

Para *Todos los Santos*: son típicas las gachas con arrope y calabazate (calabazate).

Y durante todo el año se comían dulces como, rollos de anís, tortas de calabaza, magdalenas en aceite o naranja, y tortada de almendra. El arroz con leche se hacía como postre, pero muchas familias con pocos recursos lo hacían como comida, consumiéndose con pan.

---

3 Se preparaba de la siguiente manera: se prensaba la sardina en una puerta envuelta en un papel de estraza. Se acompañaba de pan y aceite y una ensalada verde con olivas partidas. Era una cena sencilla pero suculenta y se tomaba con un vino tinto “peleón”. Para comer o cenar ligero sin estar mucho tiempo en la cocina. Se comían sardinadas que se traían en una *bota*, *-jéramos muy pobres y teníamos que comprarlas una a una!*





Imagen 1. De merienda. Carlota Vaillo Girona y amigos. Años 50. Cede ella misma.



Imagen 2. Merienda en la vía del tren. Ángeles Pertusa García, Vicente Navarro, Angelita Navarro Pertusa y Encarna Rocamora Ferri. 1950. Cede Isabel Rocamora Ferri.



Imagen 3. De merienda. Miguel Navarro Nolasco, Manuel Gamuz Lorenzo, Josefa y Braulia Martínez Sánchez, Carmen y Manuel. 1959. Cede Juan Navarro Nolasco.



Imagen 4. De merienda. Miguel García Cases, Dolores Meseguer Gumbau, familiares y amigos. Años 50. Cede Loles García Meseguer.



Imagen 5. De merienda. Purificación García López y jóvenes del pueblo. Años 50. Cede ella misma.

# LAS RECETAS DE AYER Y DE HOY

## PLATOS PRINCIPALES

### TORTILLA EN CALDO

#### INGREDIENTES

Para 6 personas

- . 250 gr. de pan en miga más una rebanada aparte
- . 6 huevos
- . 250 ml. de aceite de oliva
- . 1 patata mediana por persona
- . 4 alcachofas
- . Habas tiernas y guisantes
- . Ajos secos
- . Ñoras secas
- . Azafrán o colorante
- . Pimentón dulce
- . Almendras tostadas o cacahuetes
- . Perejil
- . 1 trozo de bacalao de 3 cms. aprox. por cada persona



Imagen 6. Tortilla en caldo. 2018. Foto de elaboración propia.

#### ELABORACIÓN

El bacalao se pone a remojo el día anterior para desalarlo y se le cambia el agua varias veces. Al día siguiente se saca del agua, se deja escurrir y para secarlo podemos utilizar un paño.

Preparación de las tortillas: se desmenuza el pan en un recipiente. Se le añaden los huevos y el perejil picado. Se amasa todo bien y se deja en espera, se añade el bacalao desalado y desmenuzado (opcional).

En una sartén se pone el aceite y cuando esté bien caliente, se van friendo las tortillas y con la ayuda de dos cucharas se le van dando forma y se ponen sobre la sartén, y una vez fritas se reservan.

En el aceite de las tortillas se fríen y se reservan las rebanadas del pan y las ñoras.

Después se fríe el bacalao y se reserva también.

Se limpian todas las verduras, se rehogan en el aceite y se añaden las patatas cortadas en trozos pequeños siendo esto lo último que se echa.

Se añade una cucharada de pimentón y se fríe todo un poco; a continuación se echa todo a la olla con agua hirviendo y sal. Hervirá durante una hora. Después se añade el bacalao, las ñoras y las tortillas y se tienen media hora más.

Se asan los ajos en el fuego, se pelan y se reservan. Se pica el pan, las almendras y los ajos y se añaden a la olla. Mantendremos 10 minutos, y entonces se apaga el fuego y se deja reposar 15 minutos.

**Nota:**

Esta comida se puede hacer también con hinojos tiernos, llamándose “guisado de hinojos”; es una comida de temporada por las verduras.

## SÉMOLA DE BOQUERÓN

### INGREDIENTES

Para 3 personas

- . 1 tomate
- . 1 cebolla
- . 1 patata grande
- . ½ kg. de boquerón
- . Pimentón dulce
- . Azafrán
- . Sal



Imagen 7. Sémola de boquerón. 2018. Foto de elaboración propia.

- . 150 ml. de aceite
- . Harina

## ELABORACIÓN

Se limpia el boquerón dejándolo sin la espina central.

Se pela la patata, el tomate y la cebolla, y estas dos últimas se rayan. La patata se corta en dados.

En el aceite se fríe la cebolla y el tomate. Cuando está bien frito se echa una cucharada de pimentón y se añaden las patatas. Se rehoga todo junto.

Añadimos el agua, azafrán y la sal y se tiene hirviendo hasta que la patata se ablande. Y por último se echa el boquerón. Después de 3 ó 4 minutos se añade la harina.

En esa sartén con la mano izquierda se va echando harina, bien fina, y con la mano derecha se va removiendo con energía para que no se formen grumos y se vaya cocinando la harina. Lo tenemos a fuego lento unos minutos sin parar de mover hasta que la harina esté totalmente ligada.

### Nota:

Se acompaña con una cebolla roja para comer.

## HABICHUELAS A LA VINAGRETA

### INGREDIENTES

Para 6 personas

- . 700 gr. de habichuelas
- . 6 patatas pequeñas
- . 6 cebollas pequeñas
- . Vinagre
- . Aceite
- . Sal



Imagen 8. Habichuelas a la vinagreta. 2018. Foto de elaboración propia.

## ELABORACIÓN

Se ponen a remojo las habichuelas el día anterior y se les cambia el agua varias veces.

Se echan las habichuelas a la olla en agua fría y se ponen al fuego.

Han de hervir durante una hora y media y se le añaden la cebolla y las patatas.

### Nota:

Se sirven en los platos y se adereza con vinagre y aceite al gusto.

## SALSA DE HABICHUELAS

### INGREDIENTES

Para 6 personas

- . ½ kg. de habichuelas
- . ½ kg. de bleas
- . ½ kg. de cardos
- . 1 kg. de patatas
- . 3 medidas de aceite (225 ml.)
- . Azafrán
- . Pimentón dulce
- . Harina
- . Ajos secos
- . 1 tomate maduro
- . 3 alcachofas



Imagen 9. Salsa de habichuelas. 2018. Foto de elaboración propia.

## ELABORACIÓN

Se ponen a remojo las habichuelas el día anterior, y se les cambia el agua varias veces.

Por la mañana se lavan y se ponen a hervir con abundante agua, durante una hora. Mientras se limpian las verduras y se trocean las patatas. Pasado una hora se les cambia el agua y se les pone agua fría a las habichuelas.

Cuando empieza a hervir el agua se añaden las verduras y las patatas y se deja hirviendo durante aproximadamente una hora más.

Se pone en una sartén el aceite y se fríe el tomate rallado.

Una vez está bien frito se le añaden dos cucharadas soperas de harina y una cucharada de las de postre de pimentón. Se le echa la sal, el colorante y esperamos a que hierva de nuevo.

Tras media hora aproximadamente se pican los ajos en un mortero, se echa un poco de agua y se añade a la olla. Lo mezclamos bien con un cucharón, esperamos que hierva dos minutos y se apaga el fuego. Se deja un cuarto de hora a reposo para servir a la mesa.

### **Nota:**

Esta comida está mejor cuanto más reposada está, por eso se suelen comer las sobras por la noche. A veces, incluso, no se pone ni a calentar.

Se adereza con vinagre.

## SOPAS EN AJO

### INGREDIENTES

Para 4 personas

- . 1 manojo de ajos tiernos
- . 2 alcachofas
- . 100 gr. de longaniza
- . 100 gr. de “morcilla de verano”
- . 4 huevos
- . Ajos secos (de cabeza pequeña)
- . ½ tomate maduro
- . 2 patatas (grandes)
- . Azafrán
- . Perejil
- . Agua, aceite y sal
- . Pimentón
- . Pan para sopas



Imagen 10. Sopas en ajo. 2017. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se pone el aceite en una sartén y cuando esté muy caliente se echan la longaniza y la morcilla en tacos (rodajas); se fríen y se apartan en un plato.

A continuación se echan las alcachofas cortadas al gusto (en cuatro trozos o más) y los ajos tiernos. Se sofríen un poco y se añade el tomate rallado, una cucharada de pimentón dulce y se acaban de freír.

Se añaden las patatas cortadas en trozos, el agua y demás ingredientes (azafrán, sal, longaniza y morcilla ya fritos).

Ha de hervir durante una hora, y después se pone el pan en rodajas finas y se escalfan los huevos.

Cuando está todo listo, se pican los ajos, el pan frito y el perejil y se añaden. En un minuto listo para servir.

#### Nota:

Esta comida se hacía en invierno, por ser sus ingredientes de temporada, ahora se puede hacer en cualquier época del año.



## CABEZAS DE BONITO FRITAS

### INGREDIENTES

Para 4 personas

- . 10 Cabezas de bonito salado
- . 250 ml. de aceite
- . Sal



Imagen 11. Cabezas de bonito fritas. 2018. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se limpian las cabezas cortándoles los dientes.

Se ponen en agua durante unas horas, se lavan bien y se secan con un paño de cocina o papel.

Se fríen en una sartén con abundante aceite.

#### **Nota:**

Es una de las recetas más antiguas de este pueblo. Se suele tomar durante los almuerzos o cenas.

## ARCASILES EN ESCABECHE

### INGREDIENTES

Para 2 personas

- . 8 arcasiles
- . 3 hojas de laurel
- . 3 dientes de ajos
- . 50 ml. de aceite de oliva
- . Vinagre
- . Sal



Imagen 12. Arcasiles en escabeche. 2018. Foto de elaboración propia.

## ELABORACIÓN

Se limpian los arcasiles y se cortan en láminas de 1 cm. de grosor.

Se pone el aceite al fuego y cuando esté bien caliente se fríen.

Cuando estén bien fritos, se pica la cabeza de ajos en un mortero, se le añade 50 ml. de vinagre, y unas hojas de laurel.

Se mezcla bien y se incorpora a la sartén donde estamos friéndolos, se mueve todo durante cinco minutos y ya están listos para comer.

### Nota:

Se pueden comer fríos y calientes según el gusto.

## ARCASILES A LA PEROLA

### INGREDIENTES

Para 2 personas

- . 8 arcasiles
- . 4 dientes de ajos
- . Piñones
- . 1 tomate
- . Pimienta
- . Clavo
- . Perejil
- . Limón
- . 250 ml. de aceite
- . 50 ml. de coñac



Imagen 13. Arcasiles a la perola. 2017. Foto de elaboración propia.

## ELABORACIÓN

Se pelan los arcasiles, se limpian y se cortan las puntas más verdes, dejando sólo la cabeza. Se cortan por la mitad y se ponen en agua con sal y limón para que se queden blancos.

Se aclaran con agua para quitarles la sal y el limón y se colocan en la perola.

Se les pone por encima perejil, rodajas de limón, de tomate, ajos, los piñones y se condimentan con pimienta, clavo y sal.

Se agrega el coñac y abundante aceite de oliva. Se cubren de agua y se ponen al fuego muy suave hasta que la consuman toda, que suele tardar alrededor de dos horas.

**Nota:**

Los arcasiles, al pelarlos, además de la carne o corona se dejaba unos cuatro centímetros de la hoja.

## POTAJE DE CALABAZA

### INGREDIENTES

Para 9 personas

- . ½ kg. de habichuelas
- . 1 kg. de patatas
- . ¾ kg. de calabaza
- . 3 medidas de aceite
- . 1 cabeza de ajos
- . 4 hojas de laurel
- . 1 cebolla
- . Pimentón



Imagen 14. Potaje de calabaza. 2016. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se hace un sofrito con la cabeza de ajos y el laurel y se va apartando.

Se fríe un poco de cebolla, y se pone un poco de pimiento molido (pimentón).

En una olla se ponen las habichuelas. Cuando estén 45 minutos al fuego se les cambia el agua hasta que hiervan de nuevo y se añaden las patatas junto con la calabaza.

Cuando éstas hiervan de nuevo se añade el sofrito y se deja al fuego durante una hora y media o dos, y listas para comer.

**Nota:**

Dicho: *“La otra tarde el Melé salió corriendo de casa porque le hizo su mujer potaje de calabaza”*

## CAMARROJAS FRITAS CON SARDINAS

### INGREDIENTES

Para 6 personas

- . 1 kg. de camarrojas
- . 300 gr. de camarroja pelua
- . 300 gr. de bleas
- . 200 gr. de sarrajones
- . 200 gr. de esperillas
- . 1 cabeza de ajos secos
- . 1 sardina salada
- . Lengua llueca
- . 1 kg. de tomates maduros



Imagen 15. Camarrojas con sardina. 2017. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se desmenuza la cabeza de ajos y se fríe sin pelar.

Se saca de la sartén y se fríe la sardina y se aparta; en ese aceite se echa el tomate bien triturado. Cuando el tomate está a la mitad de la cocción, se añaden las verduras bien escurridas y hervidas, y se van haciendo con el tomate hasta que pierdan toda el agua y estén bien fritas. Se añaden los ajos a la vez que la verdura.

**Nota:**

Se pueden hacer con camarrojas solas. Al emplatar se pone la sardina encima.

## TORTILLA DE ARCASILES

### INGREDIENTES

Para 4 personas

- . 6 arcasiles
- . 4 huevos
- . 300 ml. de aceite
- . Sal



Imagen 16. Tortilla de arcasiles. 2018. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se pelan los arcasiles y se trocean en láminas. Mientras, se pone el aceite al fuego, y cuando esté muy caliente, se fríen sin llegar a tostarse. Tienen que estar muy blandos.

En un recipiente hondo se batien los huevos y se les pone sal al gusto.

Con una rasera se sacan bien escurridos de aceite y se incorporan a los huevos. La sartén continúa al fuego. Se pone la mezcla en la sartén y se cocina una tortilla.

#### **Nota:**

Esta tortilla se suele acompañar con un poco de bacalao inglés crudo.

## CUCURRONES

### INGREDIENTES

Para 6 personas

- . 300 gr. de garbanzos
- . 1 nabo
- . 300 gr. de cardos
- . 300 gr. de bleas



Imagen 17. Cucurrones. 2013. Foto de elaboración propia.

- . 300gr. de bajocas
- . 2 ñoras secas
- . Pimentón dulce
- . 300 ml. de aceite
- . Hierbabuena
- . Arcasiles, si es temporada

### **ELABORACIÓN**

Se hace una masa con agua y harina, más bien sobada, y se van formando las bolitas con el primer y segundo dedo de las manos. Se espolvorean con harina y se dejan al aire unos días para secarse y para que estén dispuestos para cocinar.

Se ponen los garbanzos la noche anterior a remojo.

A la hora de hacer la comida se lavan los garbanzos y se ponen a hervir con abundante agua durante una hora.

Se limpian las verduras, se trocean y se incorporan a la cazuela con los garbanzos.

A continuación, se pone en la sartén el aceite, se fríe la ñora y se añade a la cazuela con el resto de los ingredientes. En ese mismo aceite se fríe el tomate, el pimentón y el nabo y se echa todo a la cazuela.

Se añade la sal y el colorante y se deja hervir aproximadamente durante una hora y media.

Media hora antes de servir se le echa la hierbabuena al mismo tiempo que los cucurrones.

Se añaden los cucurrones, en cantidad al gusto de los comensales, y se ponen a hervir durante media hora aproximadamente y listos para servir.

#### **Nota:**

En vez de hierbabuena se le pueden añadir hinojos. Antes los solían ha-

cer los días de lluvia o frío. Era un plato típico de los días de ayuno, como Viernes Santo, en los que no se podía comer carne.

## COCIDO CON PELOTAS

### INGREDIENTES

Para 10 personas

- . 1 pollo
- . 1 kg. de carne picada de cerdo
- . 1 manita de cerdo
- . Un trozo de tocino blanco
- . 2 huesos de cerdo
- . 150 ml. de sangre de cerdo
- . 400 gr. de pan
- . 4 huevos
- . Piñones
- . Azafrán o colorante
- . 1 ½ kg. de patatas
- . ½ kg. de garbanzos
- . Pimienta
- . Clavo molido
- . Apio
- . Perejil



Imagen 18. Cocido con pelotas. 2019. Foto de elaboración propia.

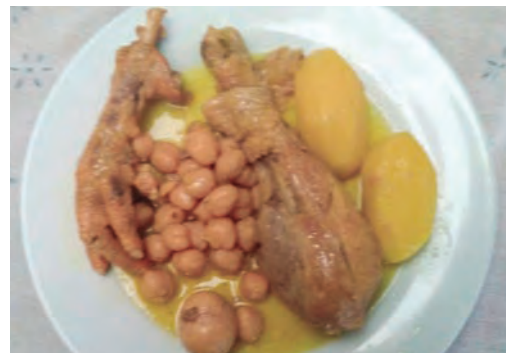


Imagen 19. Cocido con pelotas. 2019. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Las pelotas: se pone el pan a remojo unos minutos, en un recipiente se coloca la carne de cerdo picada, los huevos, perejil picado, se añade el contramuslo, la pechuga, hígado, molleja, corazón, enjundias, grasa del pollo, la sangre, piñones, sal, pimienta y clavo al gusto. Se añade el pan bien escurrido, se amasa todo y se deja en reserva.

Se pone agua a hervir en una olla. Cuando el agua empieza a hervir se añaden los garbanzos que previamente hemos tenido a remojo toda la noche anterior. Junto con los garbanzos se ponen los huesos y al empezar a hervir se espuman.

Cuando están una hora hirviendo se añade el resto de la carne y se vuelve a espumar. A continuación se añaden las patatas enteras y pequeñas, y una rama de apio cortada en trozos.

Cuando empiece a hervir se añaden las pelotas, a las que se les da forma con la mano, y se colocan dentro de la olla. Se le añade agua hasta que se cubran y se vuelve a dejar hervir. Entonces se pone a fuego mínimo durante tres horas.

**Nota:**

Forma de servir: primer plato; se saca la sopa hecha con el caldo del cocido y se puede añadir al gusto fideos o arroz. A continuación se sirven las pelotas, después se saca el resto del cocido: garbanzos, patatas y carne. Se suele acompañar con ensalada verde (lechuga y apio).

Se hacía en Navidad, Año nuevo, Reyes, día de San Miguel, en bautizos y en días especiales. Hoy en día es un plato de domingo y de cualquier fiesta.

## OLLA VIUDA

### INGREDIENTES

Para 16 personas

- . ½ kg. de garbanzos
- . 4 patatas para cada uno del tamaño de una nuez
- . ½ kg. de judías verdes
- . 16 arcasiles pequeños
- . 16 morcillas de cebolla (opcional)
- . 1 trozo de tocino blanco (opcional)
- . ½ kg. de boniatos o peras
- . 2 tomates maduros
- . 1 chiribía



Imagen 20. Olla viuda. 2017. Foto de elaboración propia.



- . 1 ñora seca
- . Azafrán
- . ½ l. de aceite
- . Pimentón dulce
- . Sal

## ELABORACIÓN

La noche anterior se ponen los garbanzos a remojo con agua en un recipiente al uso.

A la mañana siguiente en una olla se ponen a hervir los garbanzos. Se le van añadiendo troceadas, al gusto, las verduras y las patatas enteras.

Cuando ha hervido una hora se fríe en el aceite: primero la chiribía, después la ñora y se apartan. Seguidamente cuando esté frito el tomate rallado, se añade una cucharada de pimentón dulce, que se sofríe un poco y se echa a la olla removién dose bien.

Se deja hervir durante una hora y listo para comer.

### **Nota:**

Se le puede añadir después del frito opcionalmente el tocino y/o morcilla y se mantiene a fuego lento hasta la hora de comer.

Se llama olla viuda porque no llevaba carne, decían los mayores. Si llevaba carne entonces decían que estaba “casada”. Esta comida solía ser de vigilia hasta que se le incorporó la carne.

Para estar en su punto esta comida ha de secarse totalmente el caldo, sin pegarse, sin embargo hay gente que le gusta caldosa.

## CARACOLES FRITOS CON TOMATE

### INGREDIENTES

Para 4 personas

- . 1 kg. de caracoles zapateros
- . ½ guindilla seca
- . ½ kg. de morcillas de cebolla
- . ¼ kg. de tomates maduros
- . 2 ñoras
- . ¼ l. de aceite



Imagen 21. Caracoles fritos con tomate. 2019.  
Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se suelen tener varios días sin comer para depurar el aparato digestivo. Se ponen en un recipiente con agua y tapados al sol para que se ahoguen y saquen la molla. Seguidamente se ponen a hervir y se van espumando hasta dejarlos completamente limpios. Se reservan mientras se pone en una sartén el tomate y las ñoras para sofreír; cuando está hecho el sofrito se añaden los caracoles dejándolos freír un buen rato. Se deshace la morcilla, una vez retirada la piel, y se añade también dejándolo todo durante unos minutos y ya listos para servir.

#### **Nota:**

Se acompaña con ensalada y con vino negro.

A este tipo de caracol también se le llama galapatero; es el que tiene rayada la cáscara.

En nuestra huerta encontramos tres tipos de caracoles: los citados en la receta, los cristianos blancos y pequeños y los barbachos, que son los más grandes; éstos tiran mucha baba y cuesta mucho más su limpieza.

Se suelen guardar en un saco de yute, o una bolsa de malla con ramas de tomillo y romero que se recogían del monte en los días de lluvia.

El proceso del espumao se hace una vez que los caracoles, depositados en una olla con agua, comienzan a hervir; entonces se produce una especie de espuma que se retira con un cucharón hasta que el agua queda limpia. Este espumao termina con las babas y la suciedad de las conchas, quedando así totalmente limpios y dispuestos para cocinarlos.

## ARROZ CLARICO DE VIGILIA

### INGREDIENTES

Para 8 personas

- . 100 gr. de habichuelas
- . 100 gr. de lentejas
- . 100 gr. de frisuelos
- . 300 gr. de arroz
- . 1 nabo
- . 3 patatas
- . 250 gr. de bajocas (judías verdes)
- . 3 hojas de bleas
- . 2 arcasiles
- . 1 tomate maduro
- . 250 ml. de aceite
- . Azafrán
- . 1 cabeza de ajos secos
- . 2 ñoras secas
- . Pimiento molido
- . Sal



Imagen 22. Arroz Clarico de verduras. 2017. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

La noche anterior se ponen las legumbres a remojo.

Por la mañana se pone agua en una olla, se echan las legumbres y se pone al fuego durante una hora.

Se trocean las verduras y se pelan las patatas y el nabo.

En una sartén pequeña se pone el aceite y cuando esté caliente se sofríen las ñoras limpias de semillas, pero enteras, se sacan y se dejan en espera.

Se sofríe la cabeza de ajos entera y se aparta también. Se fríe el tomate bastante, se le añade el pimentón, se le da una vuelta ligera y se apaga el fuego.

Pasada la hora se añaden primero las verduras, las patatas, el nabo, los ajos, las ñoras y por último el sofrito de tomate y pimiento. Cuando empieza a hervir se cuenta una hora u hora y media y se va moviendo con cuidado a fuego lento.

A la hora de comer se echa el arroz y se va moviendo y vigilando durante 20 minutos aproximadamente. Como cualquier arroz debe estar bien caldoso siempre al gusto del comensal.

**Nota:**

La ñora se puede poner picada. Arroz clarico de vigilia (arroz de verduras). Se hacía los viernes porque no se podía comer carne.

## CALDO COLORAO

### INGREDIENTES

Para 8 personas

- . 2 pimientos rojos
- . 4 huevos
- . 1 tomate maduro
- . 1 ñora seca (opcional)
- . 1½ kg. de patatas
- . Azafrán
- . Cominos
- . 6 dientes de ajo
- . Sal
- . 200 ml. de aceite



Imagen 23. Caldo colorao. 2016. Foto de elaboración propia.

## ELABORACIÓN

Se asa el pimiento, se limpia y se parte en tiras grandes. El tomate se parte por la mitad, la ñora se limpia de semillas, las patatas se pelan y se parten chasqueándolas para que dejen la fécula en el caldo.

En una olla con abundante agua se va echando todo por el orden siguiente:

el aceite, las patatas, el tomate, el pimiento, la ñora, el azafrán y la sal. Todos los ingredientes en crudo y se deja hervir dos horas.

Cuando falte poco para servirlo se pelan los ajos y en un mortero se pican junto con el comino; esta picadura se añade al guiso.

Antiguamente los huevos se hervían y se troceaban, ahora se pone un huevo por comensal, escalfado en el caldo y por último se echa la picadura y se mantiene unos dos minutos. Se deja reposar y listo para comer.

### Nota:

El chasqueado es partir las patatas a trozos arrancándolos como a la mitad del corte.

## TRIGO PICAÑO

### INGREDIENTES

Para 4 personas

- . 250 ó 300 gr. de trigo picao
- . 100 gr. de garbanzos
- . 4 ó 5 hojas de acelgas
- . 250 gr. de bajocas
- . 3 ó 4 hojas de cardos
- . 2 ó 3 alcachofas
- . 1 tomate maduro
- . Pimentón
- . 1 medida de aceite de oliva



Imagen 24. Trigo picao. 2018. Foto de elaboración propia.

- . Azafrán
- . Sal

## ELABORACIÓN

Se sofríe el tomate y cuando esté bien frito se echa el pimentón.

Añadir seguidamente el agua. A continuación hay que echar el trigo y los garbanzos. Dejar hervir con la olla tapada durante 1,5 h o 2 horas.

Echar toda la verdura y dejar más o menos unos 45 minutos más, pero de vez en cuando hay que ir moviéndolo con una cuchara para que el trigo no se pegue.

Cuando quede poco para terminar, echar unas hojitas de hierbabuena.

### Nota:

Poner el día de antes el trigo y los garbanzos a remojo. Para echar el trigo a la olla enjuagarlos varias veces.

Para que esté bueno tiene que quedar el caldo meloso.

## COCIDO DE MONDONGO

### INGREDIENTES

Para 10 personas

- . 1 mondongo
- . 4 manos de cordero
- . 1 kg. de garbanzos
- . 30 ó 40 patatas pequeñas
- . Azafrán
- . Sal
- . Hierbabuena



Imagen 25. Cocido de mondongo. 2018. Foto de elaboración propia.

## ELABORACIÓN

Se ponen los garbanzos a remojo la víspera por la noche.

Por la mañana se ponen a hervir en una olla con abundante agua; cuando empieza a hervir se va espumando con la espumadera y se añade el mondongo y las manos troceadas a cuadraditos, partidas por las juntas.

Se tienen hirviendo hasta espumar la carne y después dos horas más.

Pasado este tiempo se añaden las patatas, la sal y el azafrán y se va viendo el guiso. Unas horas más tarde hasta que quede con poquito caldo, casi seco, se echa la hierbabuena, unas cuantas ramitas y, a la media hora más o menos, ya está listo.

### Nota:

El mondongo es el estómago del cordero o de la ternera.

El mondongo más utilizado solía ser de cordero. Años después era de ternera y lo llamaban cocido de mano de ternera, y posteriormente callos, aunque éstos se suelen hacer de otra manera.

La hierbabuena se echa cuando faltan unos diez minutos.

## MIGAS DE HARINA

### INGREDIENTES

Para 3 personas

- . ¼ l. de aceite
- . 1 kg. de harina
- . 1 manojo de ajos tiernos
- . 300 gr. de habas
- . 400 ml. de agua
- . 1 cebolla



Imagen 26. Migas de harina. 2019. Foto de elaboración propia.

## ELABORACIÓN

Se pone el aceite a calentar en una sartén honda. Se fríen los ajos y las habas, y se apartan del fuego.

En un bol se mezclan el agua y la harina y se empieza a echar el aceite, con cuidado para no quemarse.

Cuando se le eche el agua se le da el fuego hasta que estén bien secas, a forma de grumos, más o menos, al gusto de cada uno.

### Nota:

Se necesita estar varias horas moviendo para que no se peguen.

Se hacían los días de lluvia y se acompañaban de hueva de salazón, chocolate o cebolla.

También se pueden hacer con embutido, normalmente longaniza y tocino.

## MIGAS DE PAN

### INGREDIENTES

Para 3 personas

- . 300 ml de aceite de oliva
- . 1 cabeza de ajos secos
- . 1 kg. de pan duro
- . Sal

### ELABORACIÓN

Se pone el pan a remojo en una lebrilla.



Imagen 27. Migas de pan. 2019. Foto de elaboración propia.



Se pone el aceite en una sartén a calentar. Cuando está caliente se echan los ajos enteros, sin pelar y cortados por la mitad para que no salten. Cuando éstos empiezan a dorarse se echa el pan bien escurrido, con las manos, y con una rasera se va dando vueltas hasta quedar sin agua, teniendo cuidado de que no se peguen.

Se van cortando y desmenuzando con la misma rasera y cuando estén al gusto de los comensales (crujientes o blanditas) se apartan del fuego.

**Nota:**

Se solían servir en la misma sartén.

Para acompañar: melón, uva, cebolla o chocolate.

Se hacían y aún se suelen hacer cuando llueve.

Al gusto se le pueden poner patatas pequeñas cortadas.

## ENSALADAS

### ENSALADA DE ARCASIL

#### INGREDIENTES

- . 6 arcasiles
- . Sal
- . Aceite
- . Ajos
- . Limón



Imagen 28. Ensalada de arcasil. 2018. Foto de elaboración propia.

#### ELABORACIÓN

Se pelan los arcasiles y se ponen en agua con mucha sal y limón exprimido (zumo de limón). Para pelarlos se les quitan las hojas duras y verdes hasta quedar la parte más tierna. Después se cortan las puntas a trocitos a lo largo para que haya corazón y hoja en el mismo trozo. Se introducen en agua con sal abundante hasta que se vayan a sacar a la mesa. Entonces se lavan muy bien, con mucha agua, después se escurren y se aderezan con limón, sal y aceite.

**Nota:**

Al ponerlas en sal se blanquean. Esta ensalada se hace en invierno. Hay quien le echa una “picá” de ajos con aceite, sal y limón.

## ENSALADA DE VERANO

### INGREDIENTES

- . Alficoz. Pepino
- . Cebolla tierna
- . Tomate
- . Sal
- . Aceite
- . Vinagre



Imagen 29. Ensalada de verano. 2018. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se pela el alficoz y/o el pepino y se corta en rodajas. La cebolla se corta en juliana. Los tomates se trocean. Se arregla con sal, aceite y vinagre.

**Nota:**

Cuando llegaba el tiempo de la verdura de verano era la ensalada de todas las mesas, sobre todo de las más humildes. A la hora de servir se le añadía el agua fresca. Los tomates principalmente eran los llamados de “pera” o de “Muchamiel”.

## ENSALADA VERDE

### INGREDIENTES

- . Alcachofa
- . Escarola
- . Apio
- . Sal
- . Aceite
- . Limón



Imagen 30. Ensalada verde. 2019. Foto de elaboración propia.

## ELABORACIÓN

Se limpia el apio, la escarola y las alcachofas. Éstas se ponen en sal y limón para que no se oscurezcan. Se lava todo y sobre todo las alcachofas se aclaran con mucho agua para que no se note la sal y se mezcla todo en una fuente.

Se aliña con aceite, sal y limón

### **Nota:**

Se llama también de invierno, dado ésta es por la temporada de la alcachofa, de noviembre a abril.

## ENSALADA DE AJOS TIERNOS Y CAPELLÁN

### INGREDIENTES

- . 2 Capellanes
- . 5 ñoras
- . 2 garbas de ajos tiernos
- . Aceite
- . Vinagre



Imagen 31. Ensalada de ajos tiernos y capellán. 2017. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se asa el capellán, las ñoras y los ajos en fuego de leña, si es posible. Se desmenuza el capellán, se trocean las ñoras con la mano, se pelan los ajos y se trocean a cortes pequeños.

Se pone todo en una fuente y se le añade abundante aceite y vinagre al gusto.

### **Nota:**

El “Capellán” es la bacaladilla salada.

Se puede cambiar el capellán por bacalao.

Si se deja reposar de la mañana a la noche está más sabrosa.

## ENSALADA DE CAMARROJAS

### INGREDIENTES

- . Camarrojás
- . Sal
- . Aceite
- . Limón
- . Ajos



Imagen 32. Ensalada de camarrojás. 2019. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se lavan, pelan bien y se trocean. Después se restriegan con sal para quitarles el amargor. En el mortero se machacan los ajos, y colocamos las camarrojás en una ensaladera y se les vierte la “picá” (ajo, aceite, limón y sal)

#### Nota:

También se pueden acompañar con tomate troceado.

## ENSALADA DE LISONES

### INGREDIENTES

- . Lisonés
- . Sal
- . Aceite
- . Limón
- . Ajos



Imagen 33. Ensalada de lisonés. 2017. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se pelan, se lavan bien los lisonés, y después se trocean y se estrujan o restriegan con las manos untadas en sal. Se les retira la sal con abundante agua, se pelan los ajos y se machacan en el mortero con un poco de sal. Colocamos los lisonés en una ensaladera y añadimos la mezcla del ajo picado, el aceite y le escurrimos el limón añadiendo sal al gusto.

**Nota:**

El motivo de estrujarlos con las manos es para que adquieran una textura más melosa y sobre todo para quitarles el amargor.

## DULCES

### ALMOJÁBANAS

#### INGREDIENTES

- . ½ l. de aceite
- . 1 kg. de harina
- . 1½ l. de agua

#### Para el almíbar

- . 1 l. de agua.
- . 500 gr. de azúcar
- . 1 corteza de limón
- . 1 rama de canela
- . 1 cucharada de miel



Imagen 34. Almojábanas. 2018. Foto de elaboración propia.

#### ELABORACIÓN

En una sartén u olla se pone el agua y el aceite. Cuando esté hirviendo se añade la harina y se empieza a mover hasta mezclarlo todo. Se hace como una gachamiga teniéndose al fuego sin parar de mover, hasta que esté bien guisada, alrededor de 20 minutos. Se pegará a la olla pero no es problema, hay que jugar con el fuego para que no se queme demasiado. Cuando esté hecha, se aparta del fuego y se cambia a otro recipiente más grande para echar los huevos.

Con las manos se amasa bien y cuando está bien fina se le van añadiendo los huevos y amasando hasta conseguir una masa cremosa.

En una llanda untada con aceite se van colocando puñados de masa separados para que al aumentar no se peguen y con el dedo segundo y tercero se mojan y se forman rollos. Se introducen en el horno a 200° y se dejan cocer durante 35 minutos más o menos. Cuando se sacan, se dejan enfriar y ya están listas para calar con el almíbar.

### **Preparación del almíbar:**

Se pone en una olla el agua, el azúcar, la canela, el limón y la miel. Se deja hervir durante hora y media a fuego suave y siempre vigilándola. Después de ese tiempo se le añade un litro de agua y se tiene al fuego 35 minutos aproximadamente.

Sin quitar la olla del fuego (muy lento), se van echando las almojábanas vuelta y vuelta para que se empapen bien. Cuando estén bien mojadas se colocan en una bandeja y se les echa por encima el azúcar y ya están listas para comer.

### **Nota:**

Se hacían por San José y en bodas y bautizos. Hoy en día no hay celebración específica, ya que con frecuencia se encuentran en hornos y panaderías a lo largo del año.

## **TORTADA**

### **INGREDIENTES**

- . 12 huevos
- . 100 gr. de harina
- . 400 gr. de almendra molida
- . 400 gr. de azúcar

### **Para el almíbar**

- . 1 l. de agua.
- . 500 gr. de azúcar
- . Corteza de limón



Imagen 35. Tortada. 2017. Foto de elaboración propia.

- . Canela en rama
- . 1 cucharada de moka de miel

### **Para el merengue**

- . 10 claras de huevo
- . 500 gr. de azúcar

### **ELABORACIÓN**

Preparamos el bizcocho:

Se separan las claras de las yemas, poniendo las claras en un recipiente grande y las yemas en otro de menor tamaño.

Se montan las claras a punto de nieve a mano o con batidora.

Cuando están a punto se añade el azúcar poco a poco sin dejar de batir.

Se baten las yemas por separado y se vierten en el merengue mezclándolo todo muy bien.

Se mezcla la harina con la almendra molida, todo muy bien y con cuidado, para que no bajen las claras.

En una flanera de docena, se pone un papel de hornear y se coloca la mezcla. Después pasamos al horno a 180° y mantenemos durante una hora aproximadamente. Se saca del horno y dejamos enfriar.

Para calar el bizcocho hacemos el almíbar. Ponemos al fuego todos los ingredientes, la miel es opcional. Cuando la mezcla comienza a hervir se baja el fuego y se hierve durante una hora aproximadamente. Para saber si está en su punto con una cucharilla levantamos y cuando vemos que hace hebra está listo.

En una bandeja de mayor tamaño que el bizcocho, lo colocamos boca abajo y pinchamos para luego calarlo con el almíbar que hemos preparado.

Cuando está bien calado, comenzaremos la preparación del merengue: separamos las claras de las yemas montando las claras con la batidora e incorporando el azúcar muy poco a poco, hasta que esté listo. Cubrimos el bizcocho y con la ayuda de una manga pastelera lo decoramos al gusto.

Se mete al horno unos 10 minutos con una potencia de 180° para dorar el merengue, dejamos enfriar y ya tenemos nuestra tortada.

**Nota:**

Éste es el típico postre que se degusta en las fiestas patronales, santos, aniversarios, bodas, bautizos. Antiguamente éste era el postre nupcial. Se acompañaba con sidra. Los cumpleaños no se celebraban.

## MAGDALENAS

### INGREDIENTES

- . 8 huevos.
- . 1 kg.de harina
- . ½ l. de aceite
- . 1 kg. de azúcar
- . ½ l. de leche
- . 8 gaseosas
- . Canela en rama
- . Ralladura de limón



Imagen 36. Magdalenas. 2018. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se pone en una lebrilla grande los huevos, la leche, el azúcar, la canela, la ralladura del limón y el aceite; se bate y se mezcla todo muy bien.

La gaseosa blanca se echa con el azúcar y cuando todo está bien mezclado se va añadiendo poco a poco la harina y una vez la masa está hecha una crema, se añade la gaseosa azul previamente disuelta en agua. En ese momento se vuelve a mezclar todo y ya están listas para poner en los moldes.



A los moldes de hojalata se les pone una servilleta de las pequeñas de bar. Se van rellorando con un cazo o con la mano y es entonces cuando se les pone un poco de azúcar por encima y se introducen en el horno que previamente hemos calentado a 190°. Se tienen 35 minutos más o menos, siempre vigilando que estén bien subidas y con buen color, entonces ya están hechas, se desmoldan y a comer.

**Nota:**

Los moldes pueden tener diferente forma: cuadrados, alargados, redondos..., incluso se hacían a mano con papel o se utilizan también servilletas de las clásicas de bar o moldes de papel grueso.

## PAPARAJOTES

### INGREDIENTES

- . 2 huevos
- . 50 ml. de leche
- . 100 gr. de harina, o según admita
- . Azúcar
- . Canela
- . Aceite
- . 12 hojas de limonero



Imagen 37. Paparajotes. 2017. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Limpiar las hojas de limonero y reservar.

En un bol o recipiente hondo se hace la crema mezclando los huevos, la leche y la harina hasta que resulte una crema suave.

Se pone en una sartén aceite abundante y cuando esté bien caliente se pasan las hojas por la crema, se fríen y se depositan en una bandeja con papel secante.

Se espolvorean con azúcar y canela.

**Nota:**

Se suelen hacer por Carnavales y en cualquier día de frío como postre o merienda.

## BUÑUELOS

### INGREDIENTES

- . 1 kg. de calabaza
- . ½ kg. de harina
- . 2 l. de aceite
- . 1 corteza de limón
- . 150 gr. de levadura de panadería
- . Agua



Imagen 38. Buñuelos. 2018. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se limpia la calabaza y se pone a hervir con abundante agua. Cuando está templada se pasa por el pasapuré y se deja bien fina. Se le añade la harina y se mezcla todo muy bien. Después, en un poco de agua de la que ha hervido la calabaza, se deshace la levadura, la que se añade y se vuelve a mezclar bien, dejando que la masa suba (fermente) en un lugar calentito.

Cuando la masa haya subido el doble se pone en una sartén el aceite y se le echa la corteza de limón. Cuando está quemada se saca y está el aceite a punto. Entonces se pone el recipiente con la masa a la derecha. En medio pones un recipiente con agua y a la derecha la sartén, entonces con la mano izquierda, se coge un poco de la masa y con la mano derecha primero se moja la mano con agua, se coge la masa de la mano izquierda con los dedos se hace la forma y se echa a la sartén. Cuando están dorados se sacan y se ponen en un escurridor para que no se empapen de aceite. Después se mojan en azúcar y a comer.

**Nota:**

Los buñuelos se hacían por San José y en las bodas y bautizos. Se comían solos, con azúcar o con chocolate.

## TORTA DE CHICHARRONES

### INGREDIENTES

- . 1kg. de masa de pan de la noche anterior
- . ½ kg. de azúcar
- . ½ kg. de chicharrones
- . Canela molida

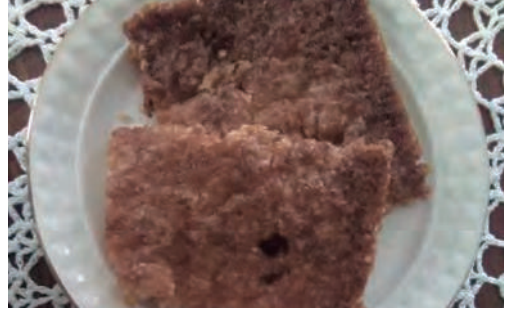


Imagen 39. Torta de chicharrones. 2019. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se desmenuza la masa y el azúcar. Cuando está bien mezclada se incorporan los chicharrones, se mezcla todo bien y se pone un poco de canela.

Se coloca en una bandeja de horno con papel de cera, por encima se le añade azúcar y canela y se introduce en el horno a 180° durante 40 minutos.

#### **Nota:**

Los chicharrones son los restos desprendidos de la manteca del cerdo. Cuando se calienta para hacer la manteca de untar se retiran y se aprovechan para hacer la torta.

## MANTECADOS

### INGREDIENTES

- . 2 kg de harina
- . 1 kg. de manteca
- . 1 kg. de azúcar
- . 1 cucharada de bicarbonato
- . 12 huevos (11 yemas y 1 huevo entero)
- . 1 ralladura de limón
- . Canela



Imagen 40. Mantecados. 2017. Foto de elaboración propia.

## ELABORACIÓN

En un recipiente se trabaja la manteca con las manos hasta que dé una crema espumosa y entonces se le añade el azúcar. Se vuelve a trabajar y se echan los huevos, la canela y el bicarbonato. Cuando todo esté bien ligado se empieza a poner la harina poco a poco y se trabaja de nuevo durante bastante tiempo. Cuando se despega la masa de las paredes del recipiente ya está hecha.

Se hacen tortas finas como de un centímetro de grosor, y con un molde o vaso, según guste el tamaño, se recortan las tortitas, se colocan en la llanda, y al horno.

Se tendrán durante media hora aproximadamente y al sacarlas se les pone por encima azúcar y canela molida.

### Nota:

Mantecados, toñas, pastas flora y almendrados, son dulces típicos de Navidad.

## TOÑAS

### INGREDIENTES

- . 2 kg. de harina
- . 1 l. de aceite
- . 500 gr. de azúcar
- . ½ l. de anís seco
- . 1 corteza de limón
- . 1 kg. de miel

### ELABORACIÓN

En una sartén se pone el aceite; una vez caliente, se añade una corteza de limón para freír; cuando la corteza está negra se retira.

En un recipiente metálico se coloca la harina y con un cazo se va echando el aceite a la harina para ir escaldándola. Una vez escaldada se le añade el azúcar y



Imagen 41. Toñas. 2017. Foto de elaboración propia.

el anís. Se amasa todo y se forman tortitas con la mano. Se hace una torta grande y con un molde de picos se forman las toñas.

Antiguamente se metían en el horno de leña, y en la actualidad en el horno de uso (eléctrico, butano...) unos 30 minutos aproximadamente a 180°.

Se pone en un cazo miel caliente y cuando las toñas estén frías se van bañando una a una; tras ello se colocan en un recipiente.

## PASTAS FLORA

### INGREDIENTES

- . 8 huevos
- . 1½ kg. de harina
- . ½ l. de aceite
- . 1 kg. de azúcar
- . 8 gaseosas
- . Canela molida
- . Raspadura de limón
- . 2 kg. de cabello de ángel



Imagen 42. Pastas flora. 2016. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

En un recipiente grande se va echando el aceite, el azúcar, la canela, el limón, los huevos y las gaseosas. Se mueve la mezcla con la mano o con batidora. Se va echando la harina para amasar hasta que resulte una masa un poco sobada; si falta o sobra harina lo tiene que notar la cocinera, pues la cantidad de harina varía según el grosor de los huevos.

Se deja la masa reposar un poco y se preparan las llandas con papel o aceite. En una mesa se pone un poco de masa y con un rodillo se va estirando hasta alcanzar el grosor de algo menos de medio centímetro; es entonces cuando se pone sobre ella el cabello de ángel y para cubrirla se utiliza una capa igual a la inferior. Se cortan con un molde especial en forma de pétalos de rosa y en la parte superior se untan con huevo batido y se meten al horno unos 35 minutos a 190° y listas para comer.

Esta receta lleva huevos medianos (L). Existen en el mercado varios tamaños de huevos, pero habitualmente se suelen gastar los del tamaño “L”.

## TORTA DE BONIATO

### INGREDIENTES

- . 6 huevos
- . ½ kg. de azúcar
- . ½ kg. de “pie”
- . ¼ l. de aceite
- . 3 tazas de boniato
- . 100 gr. de levadura
- . Harina



Imagen 43. Torta de boniato. 2019. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

Se hace el “pie” (*masa madre o creciente*) con medio kilo de harina, un poco de levadura de panadero y agua (la que admita) y se deja fermentar. Cuando esté listo se le añaden los huevos, el aceite, el azúcar y el boniato, se mezcla todo y se empieza a echar la harina poco a poco. Cuando comienza a despegarse de las paredes ya está lista la masa. Se tapa con un paño y se deja otra vez. Cuando haya fermentado y tenga el doble de volumen se empiezan a formar las monas o tortas. Se golpea la masa, se forman bolas y se colocan en una llanda, y entonces se espera hasta que fermente de nuevo.

Cuando se vea que ha aumentado de tamaño y tiene la masa como transparencias es señal de que ya está para guisar. Se meten al horno unos 20 minutos a una temperatura de 190° a 200°. Cuando están guisadas se mojan con miel y se guardan en una orza; después de unas horas ya están listas para comer.

Antes de meterlas al horno con los dedos se les hacen unos hundidos encima.

#### Nota:

Esta misma receta se puede hacer con calabaza.

## GACHAS DE ARROPE

### INGREDIENTES

- . 1 l. de agua
- . 3 ó 4 cucharadas de harina
- . 1 pizca de sal
- . 1 rama de canela
- . 1 corteza de limón

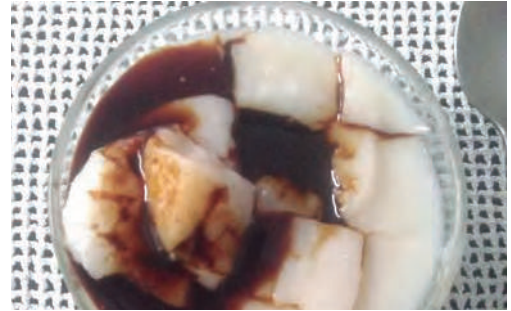


Imagen 44. Gachas de arrope. 2019. Foto de elaboración propia.

### ELABORACIÓN

En un cazo se pone el litro de agua, se añade la sal, la canela y el limón. En otro cazo disolvemos la harina con un poco de agua, y cuando el agua está hirviendo incorporamos la mezcla como si se tratase de un flan. Cuando comienzan a hervir retiramos y repartimos en platos de postre.

Una vez frías y cuajadas, con un cuchillo o el rabo de la cuchara se parten en cuadrados, y en el centro del plato se pone una cucharada de arrope.

#### **Nota:**

Normalmente el arrope se compraba al arropero que venía en burro o en bicicleta, hoy en coche, desde los pueblos del norte de la provincia de Alicante y del valle de Albaida de Valencia, - se decía que venían de “la montaña” de Benigànim principalmente. Todavía siguen pasando por nuestro pueblo y siguen anunciándose con su “sonsoniquete” tan característico al grito de:- “*Arrope y Calabasate*”. Los que vienen por Daya Nueva, la familia Ribes, lo vienen haciendo durante 5 generaciones desde 1860. Hoy se encuentra en tiendas cuando se acerca la fecha de todos los Santos o bien en puestos callejeros, según la ciudad, y se mantiene durante todo el mes de noviembre.

En este oficio de una veintena de negociantes, apenas han sobrevivido cuatro. Esto es debido a que cada vez se van reduciendo los compradores, ya que las nuevas generaciones lo consumen menos. Dependiendo de la comarca tiene un consumo u otro; en la Vega Baja se acompaña con unas gachas sin azúcar.

\*El arropo se hace con higos, melón y calabaza. Elaboración: se lavan los higos y se abren. Se ponen a hervir con doble de agua, con respecto a los higos (1kg. de higos 2 litros de agua) unas 3 horas. Se escurren o se trituran y con ese caldo se vuelven a hervir. Previamente los trozos de calabaza y melón que han estado en cal durante 12 horas se sacan de ella y se lavan con abundante agua añadiéndose al jugo de los higos; se tienen reduciendo unas horas hasta conseguir una textura agradable al gusto de la persona que lo hace. Se le añadirá también el azúcar al gusto.

\*El arropo se suele usar para acompañar las gachas de harina y agua o harina y leche o bien con el calabazate.

\*El calabazate es una mezcla de membrillos, melón, boniatos, cocinados con cal y troceados.

Encontramos una receta de arropo en “Vuelve la tradición del arropo y calabazate”. Activa Orihuela. 31 de octubre de 2006. Pág 25. Artículo elaborado por Gerardo Moll.

**Ingredientes:**

Higos secos, agua, calabaza, melón y berenjena.

Los higos se dejan secar, se limpian y se ponen a hervir. A continuación se ponen en una prensa para extraer el zumo que contiene. Una vez colado se pone a hervir hasta conseguir una textura espesa y dulce, habiéndole añadido el calabazate que es calabaza, melón y berenjena que previamente se habían puesto en cal para endurecer la misma. Para poder hacer un kilo de arropo hay que utilizar 4 de higos.

**MONAS**

**INGREDIENTES**

- . ½ litro de leche hervida con canela y limón
- . 200 grs. de levadura de panadería
- . 2 kg. de harina
- . 500 grs. de azúcar
- . ½ litro de aceite
- . 6 huevos



Imagen 45. Monas. 2018. Foto de elaboración propia.



## ELABORACIÓN

Con 150 gr. de harina y un poco de leche se hace la creciente (masa madre) y a ésta se le añaden 60 grs. de levadura, dejando que suba.

Cuando la masa ha fermentado (subido), se le añaden los huevos, el aceite, previamente calentado con una corteza de limón (se calienta hasta que el limón esté oscuro) y se deja enfriar. Cuando aún está calentico se echa junto con la leche, también un poco caliente, los huevos, el azúcar y el resto de levadura, todo bien mezclado con la ayuda de la Turmix. Después se echa la harina y se va poco a poco amasando hasta que la masa se despega de las paredes del recipiente.

La cantidad de harina depende del tamaño de los huevos. Hay que calcular según la textura de la masa. Cuando la masa está al gusto se recoge con las manos untadas en aceite y se pone en un recipiente más grande en un lugar calentico, y se espera a que fermente (suba). Cuando ha subido el doble del tamaño ya está lista para formar las bolas.

Se echa un poco de masa y se “iñen” las monas, es decir, se le dan golpes a la masa encima de la mesa como al pan, para que una bien; entonces se forma la bola y se pone en una llanda con papel de monas (vegetal encerado). Entonces, se colocan en el mismo sitio con calor, pero sin aire y se vuelve a esperar a que suban unas horas, a veces, incluso 5 ó 7. Cuando hayan subido se meten al horno unos veinte minutos y cuando estén guisadas se sacan y se untan con huevo batido y azúcar por encima, y de nuevo se vuelven a meter unos minutos para que cuaje el huevo; entonces ya están listar para comer.

### **Nota:**

Antiguamente no se usaba la Turmix sino que se hacía la mezcla a mano. Para los niños se hacen más pequeñitas y se les pone un huevo duro. Se hacen los días de Pascua para ir a merendar al campo el lunes de Pascua y lunes de San Vicente. Esta se mantiene en las comarcas de la Vega Baja y del Bajo Vinalopó.

## 6. La vestimenta



La información a la que vamos a hacer referencia en este apartado viene dada por la recopilación de las entrevistas realizadas con nuestros mayores; hablamos de la forma de vestir que recuerdan de sus abuelos, es decir, de finales y principios de los siglos XIX y XX respectivamente; la documentación fotográfica nos ha facilitado también la labor aportándonos datos visuales de las distintas modas del pasado.

Realizando un recorrido histórico bastante sucinto podemos decir que la industria textil como tal, en nuestra demarcación del sureste peninsular, la conocemos a partir de la época ibérica con la elaboración de tejidos de lana y lino manufacturándose para confeccionar la ropa de vestir. Se usaba el esparto para las sandalias y eran conocidas ya técnicas de teñido que empleaba tintes de origen vegetal y animal.

Esta sociedad dejó paso a la romana mezclándose prendas de ambas añadiendo además un fuerte impacto de la vestimenta griega. Así, la túnica (especie

de camisa de manga corta) fue la prenda por antonomasia típica del mundo romano, utilizada por hombres hasta la rodilla y por mujeres, éstas más en largo que en corto, sumando a ésta la *toga* en el hombre (largo manto que se ponía sobre los hombros) y en la mujer la *palla*, también largo manto que utilizaban para cubrirse la cabeza. Las mujeres utilizaban una túnica interna y otra externa. Existió una túnica muy conocida de gran uso por hombres y mujeres, muy elaborada y decorada llamada *dalmática*.

Las influencias de Al-Andalus se dejan notar en nuestras tierras en los diversos tipos de ropajes entre los que se encuentran las camisas, o la ropa interior, que podían ser de lino, algodón y de seda. El albornoz, como vestido con capucha, y los zaragüelles (*sarawil*) que eran calzones largos y bombachos ajustados a la cintura por un cordón o cinturón. Estos calzones llegaron a ser la pieza más distintiva de la vestimenta masculina tradicional de nuestras comarcas del sur. Su influencia es muy notoria hasta la expulsión de los moriscos en 1609, los cuales, como todos sabemos, se confeccionaban en lienzo o lino, en blanco generalmente, y no debían sobrepasar tres dedos por encima de la rodilla. Los mantos, sin embargo, en sus múltiples versiones, son la parte más importante que aporta la mujer a la vestimenta de la época.



Imagen 1. Pintura de Fermín Navarro del traje típico del siglo XIX de la comarca. Fuente: Revista Cultural “Castrum Altum”.

La Edad Media, con sus grandes cambios socioculturales y la colonización cristiana, retoma rasgos vestimentales derivados de la cultura greco-romana como las túnicas, muy utilizadas por las mujeres, añadiendo a éstas las caperuzas como nuevas versiones de la misma. Se van sumando nuevas prendas en los hombres tales como las calzas usadas de medias, que llegaron a hacer el uso de pantalón ceñido, sobre el que se ponía una túnica corta. Es a finales de esta etapa cuando se introduce lo que conocemos como la *falda*, que ya se separa de la túnica por su corte central, siendo una pieza independiente y necesitando de

la parte superior como complemento del vestido. Toda la vestimenta sufría sus influencias según uso, poder adquisitivo y tendencias de dentro y fuera del país.

Podríamos decir, sin miedo a equivocarnos, que el origen de la indumentaria tradicional, tal como hoy la conocemos, parte de la Edad Moderna. Los siglos XVI y XVII fueron exhaustivos en creación de atuendos con gran gala de adornos de encajes y bordados, donde aparecen los corpiños ajustados, faldas abombadas con miriñaques, mantillas, alzacuellos... en ropa de mujer. En el hombre existe una nueva adaptación de las capas, las chaquetas, los gabanes... Toda esta influencia que ejerce el mundo cortesano sobre el resto de la población es determinante en los siglos XVIII y XIX consolidándose y afianzándose para dar paso a unas características definitorias de la indumentaria de las diferentes regiones españolas. En nuestro caso, esa influencia se conexionará entre todos los pueblos de la vega del río Segura.

Con el paso de los años fue modernizándose la forma de vestir, marcando grandes hitos en la moda como los años 20, los 40 y los 70 del siglo XX. Se fueron acortando las faldas hasta llegar a la minifalda allá por los años 60-70. Anteriormente, en los cincuenta, las jóvenes llevaban falda estrecha de tubo. Se llevaban calcetines con zapatos de tacón.

Era costumbre y obligación ponerse velo por la cabeza para ir a misa o entrar a la iglesia.

La ropa interior también cambió y llegaron los sujetadores o sostenes de *estomaguera* y fajas de tubo para hacer más delgadas; siempre lo llevaban puesto y muchas madres las obligaban a vestir así a sus hijas, ya que era más decente que ir sin faja o sujetador pequeño porque era más provocativo el ir suelta, moviéndose las carnes; era para algunos casi pecado.

La gente del pueblo poseía en lo más básico de su ajuar de ropas lo siguiente: la ropa de trabajo, la ropa de vestir y la ropa de luto. Significativamente también se tenían los trajes del bautizo o *cristianar*, de fiesta, de boda, con complementos cada uno de ellos según las posibilidades de la familia. Era costumbre pasar de madres a hijas aquellos complementos que supusieran cierto valor como joyas, mantones y abanicos, entre otros.

## ROPA DE MUJER

### PRENDAS INTERIORES:

#### Pantalón interior o pololos

Esta prenda es la antecesora de las actuales bragas. Los pololos eran bombachos y se ponían debajo de la enagua. Solían ser de lienzo o algodón como el sagalejo y el corpiño, y tenía los mismos adornos. Se hacían del mismo material que las enaguas, y se fruncían a la rodilla, rematados habitualmente con una “tira bordá”, pasacintas, “entredós”, vainica, etc.



Imagen 2. Pololos de Pura Ferri Cano. 1935. 2015. Cede Mari Carmen García Ferri.

#### Sagalejo (Zagalejo) o refajo

Es una especie de falda interior generalmente de lienzo de algodón con puntillas o bastas y jaretas, según la ocasión, pues de diario eran lisos y de poca calidad; en cambio para las bodas y fiestas llevaban los adornos. También en función del poder económico de la mujer se utilizaban unos u otros. El *sagalejo* es similar a las enaguas, y se llevó también como falda. También se remataban con listas de colores (rojas y negras) según el atrevimiento de la mujer. El largo subió del tobillo a media pierna, entrado ya el siglo XX.

#### Corpiño

Esta prenda era una especie de cuerpo que hacía juego con el pantalón interior y lo había de tirantes y de manga larga. Se llevaba en lugar de lo que hoy conocemos como sostén o sujetador, y siempre sobre camisa, cuyas puntillas de cuello y mangas sobresalían por los bordes de éste. Solían ser de raso o de terciopelo. Casi siempre eran negros, aunque a veces se confeccionaban también

haciendo juego con el delantal. Acababa en la cintura con una especie de faldón que montaba sobre la falda. Se ajustaba al cuerpo con botones o cordonerías.

### Fatriquera o faltriquera

Especie de bolsa cerrada con un abierto en el centro y unas cintas que la sujetaban detrás. Servía para guardar el dinero y se colocaba sobre el *sagalejo* y debajo de la falda.

### La chambra

Esta especie de camisa interior se ponía debajo de la camisa.

### Enaguas o briales

Se trataba de un vestido interior sin mangas o de tirantes de tejido muy fino y con puntillas o encajes de bolillos, entredós y bordados a mano; podía ser también tipo falda y se podían llevar varias para dar volumen. Los más modernos eran de nylon (años 70 del siglo XX) y se ponían debajo del vestido o traje; también se solía llamar *viso* o *combinación*. En los años sesenta también se llevaba el *cancan* para las niñas muy delgadas.



Imagen 3. Enaguas o briales. Fuente: Museo La Alquería. 2019.

### Nota:

Los tejidos habituales eran la lana, el algodón, el lienzo y la viscosilla.

## ROPA DE VESTIR:

A finales del siglo XIX y principios del siglo XX las mujeres usaban para vestir las siguientes prendas:

### Falda o vestido

Era muy amplio, negro u oscuro y largo hasta los pies. Podía ser de raso, lana, cretona. Una versión quizás más lujosa era la plisada y con franjas de colores con el predominio del rojo y el verde.

### La blusa o camisa

Normalmente era negra aunque las blancas también tenían un gran uso. Podían ser de manga corta, larga, con cuello cerrado, con chorreras, con escote de pico o redondo. Se adornaban con puntillas de bolillos o “tira bordá”. Si las mangas se fruncían al brazo se hacía con cintas de seda o de terciopelo. Se llevaban bajo el corpiño.

### El pañuelo

En negro o gris y se colocaba por los hombros. El pañuelo a la cabeza lo llevaban si estaban de luto, o en verano, o cuando hacía sol.

### El delantal

La mayoría lo llevaba negro o de florecitas oscuras, cuadros negros y blancos; aunque los colores podían variar a granate o verde oscuro. Destacaban otros de encaje, de raso y los de terciopelo.



Imagen 4. Delantal. Fuente: Museo La Alquería. 2019.

## Mantón o capa

En invierno se llevaban los de color negro o gris.<sup>1</sup>

## Medias o calcetas

Habitualmente eran negras y de lana o algodón. También se usaban blancas o de listas de colores; todas ellas hechas a mano. Las calcetas eran por debajo de la rodilla y las medias sujetaban el muslo con una liga que podía llevar puntillas y cintas.

## El calzado

Solía tratarse de alpargates negros. Espardeña que cambiaba la tela si era invierno. La de cinta negra era para diario y la de cinta blanca para celebraciones. Para fiesta o celebraciones se usaban los zapatos de medio tacón o botines hasta el tobillo.

## Complementos

Peinado: raya en el centro. Moño grande sobre la nuca rodeado con trenza, y con lazo en la parte superior adornado con horquillas muy grandes de plata o de oro y peinetas de plata o de concha.

Tocado: prendido de azahar o jazmines en la parte izquierda de la cabeza. Mantilla de “Sintón”, que era una pieza negra de seda lisa, damasquinada, con pasamanería y bordados de lentejuelas y azabache, colocándose de forma similar a los pañuelos. El *terno* es también una mantilla de “Sintón” pero que lleva

---

1 Los había de cuatro tipos fundamentalmente: los “Merinos” o mantones de lana muy fina, los cuales eran cuadrados y con orlas de flores muy vistosas; los “Cachemiros”, de la misma lana que los anteriores, pero con dibujos de Cachemir; los había a cuadros y también rectangulares. Los llamaban de “ocho puntas” porque al ser tan grandes, para poder ponérselos, había que hacerles dos dobleces, el primero a la mitad y el segundo de nuevo a la diagonal; los de “aceite”, por los colores caña, beige, canela, etc. Eran de seda y con largos flecos, como los de Manila, aunque más cortos que los actuales, pero sin bordar; los “bordados”, éstos son los que llamamos “de Manila” con motivos florales abundantes y de tamaño muy variado y colores similares a los negros o los “de aceite”.

Cualquiera de los mantones citados se ponía cruzado por delante y atado atrás.



un encaje fruncido en la parte delantera y el resto rodeado de una puntilla de encaje, aunque más estrecha.

Alhajas: “arracadas”, aros de oro o de plata, cruz al cuello o broche con cadena de metal noble o lazo de seda o terciopelo.

Abanico: de nácar, tela de seda... con bonitos adornos.

## **El traje de boda**

En los inicios del siglo XIX se componía esencialmente de los siguientes elementos:

Mantón de Manila blanco con largos flecos; corpiño blanco en raso de seda y sin mangas; blusa en tela de batista con la pechera, normalmente con entredós de “valenciennes” y la espalda con botonadura de nácar; el refajo-falda de lana tejido a mano de tres o cuatro telas de vuelo largo hasta la cara del pie. El delantal era blanco en raso de seda; las enaguas confeccionadas en hilo blanco; el pantalón interior en hilo fino; las medias de hilo blanco; zapatos blancos y de medio tacón; peinado, tocado y alhajas como las descritas. Y, por último, la mantilla, que también era blanca.

## **Luto**

Se llevaba ropa negra durante 2 ó 3 años, según la relación familiar. Con manto después un año y con velo corto en el caso de padres, y suegros y si era el marido el fallecido o hijo, ya era para siempre. Esto estaba relacionado con la edad de la viuda; si era mayor de 60 años, se hacía como se ha dicho; sin embargo, si era joven podía acortarse hasta incluso un par de meses, debido a las posibilidades de ésta de encontrar marido de nuevo.

Principalmente se regían por la fórmula siguiente: un mes de duelo absoluto, seis meses de luto riguroso, un año de medio luto y veinticuatro meses de guardar constrictión.

Toda la ropa se teñía de negro, si no se tenía la posibilidad de comprarla toda nueva.

## **ROPA DE HOMBRE**

### **PRENDAS INTERIORES:**

#### **Calzón**

Estaba atado al tobillo con botones en la bragueta y era de color blanco de lienzo (en verano de rayas azules y en invierno de felpa).

#### **Camiseta**

Solía ser de tela blanca o gris.

### **ROPA DE VESTIR:**

#### **Pantalón/Calzón**

Era de rayas negras y grises o blancas: “mil rayas”. Estos pantalones se llamaban de “medio ancho”. Anteriormente se ponían sobre los zaragüelles y llevaban dos aberturas en la parte externa con botonadura dorada o plateada.

#### **Zaragüelles**

Éstos eran blancos, de hilo, y el largo llegaba hasta debajo de la rodilla. Se fruncían a la cintura y se sujetaban por un cordón o cinta de color blanco.

#### **Blusa**

Era negra o gris y se ponía sobre el traje.

## Chaquetilla

Chaqueta corta del mismo color que el calzón; se ponía sobre la camisa.

## Sombrero

Los había de distintos modelos y tejidos: los de fieltro, de terciopelo o de palma; éstos últimos se utilizaban para las labores de la tierra. Los “ricarditos” eran parecidos a los tirolese, pero sin pluma, y en disposición a lo estrecho. Cuando un hombre iba sin el sombrero se le decía que iba “descapusao”. Al entrar en la iglesia el hombre tenía que quitarse el sombrero, momento ideal para emplear ese término.

## Calzado

*Espardeñas*: alpargatas de cáñamo con cintas cruzadas blancas o negras, según la ocasión.

## Calcetas o medias

Éstas son de hilo de algodón de color blanco. Normalmente no sobrepasaban la rodilla. En invierno, se usaban polainas, abotonadas a un lado de la pierna.

## Faja

Tira de tejido que daba dos vueltas a la cintura para sujetar los zaragüelles o los faldones de la camisa. Habitualmente, era de lana y casi siempre de color rojo o azul.

## Boina

Era de fieltro negra.



Imagen 5. Boina. Manuel Cayuelas Sánchez con hijos. Años 30. Cede Ainara Cayuelas García.

## Reloj

Era de bolsillo, con su cadena de plata, normalmente, o todo de plata u oro.



Imagen 6. Reloj de plata. Años 30. 2019. Foto de elaboración propia.

## Traje de chaqueta

Pantalón y chaqueta del mismo tejido. Los utilizaban los más adinerados.

## Camisa

Era sin cuello, con botones hasta arriba. De lino blanco y con amplias mangas.

## Chaleco

Pieza sin mangas que normalmente lo usaban los que llevaban traje, y solía ser del mismo tejido y color que éste. Podía ser negro por detrás y decorada por delante o de seda blanco. Se usaba sobre la camisa.

## Manta

Era de lana que se llevaba sobre los hombros. Servía para resguardarse del frío.



Imagen 7. Manta mulera de finales del 1800. 2018. Foto de elaboración propia.

## Alforja

Especie de manta con grandes bolsillos, tejida en lana con colores muy vistosos. Se llevaba sobre los hombros.

## **Pelliza**

Abrigo grueso y corto de lana muy dura.

## **Chamarreta**

Camiseta exterior ligera y de algodón.

## **Pañuelo a la cabeza**

Era de algodón o de seda. El conocido “de hierbas” se utilizaba como sudadera bajo el sombrero o anudado en el cuello.



Imagen 8. Pelliza de los años 40. 2017. Foto de elaboración propia.

## **Capa negra**

El tejido para confeccionarla era de lana.

## **Gayá**

Garrota que usaban las personas de cierta edad.

## **Luto**

Solía durar de seis meses a un año. Se llevaba un brazalete negro durante años sobre la manga de la chaqueta y corbata negra. Se colocaban botones negros en la camisa blanca.

## ROPA DE NIÑO

En el bautizo, al niño se le vestía con traje de buen tejido y con ricos encajes. Solía regalarlo la madrina. La ropa de bebé consistía en cubrepañales de tela, camisas de manga larga y faldones hasta la retirada de pañal, en que se les ponía de corto, es decir pantalón o vestido. Para la comunión, una vez iniciada la pubertad, de nuevo se les vestía para la celebración con traje especial, siempre bajo las influencias o cánones que regía en la Iglesia en cada momento.



Imagen 9. Vestimenta infantil. Carlota Vaillo Girona y su prima María. 1942. Cede ella misma.



Imagen 10. Vestimenta infantil. Carlota, Pepa y Pepe Girona. Años 20. Cede Carlota Vaillo Girona.



Imagen 11. Vestimenta infantil. Carmen Cano Lara, la Marta y el Borreguica. 1943. Cede ella misma.



Imagen 12. Vestimenta infantil. Dolores Martínez Ferri (niña) con su tía Encarnación. Años 20. Cede Isabel Rocamora Ferri.



Imagen 13. Vestimenta infantil. Dolores Seva Vázquez. 1922. Cede M<sup>a</sup> Dolores García Seva.



Imagen 14. Vestimenta infantil. Josefa Lucas Sáez y Carmen López Lucas (bebé). Años 30. Cede Carmen.



Imagen 15. Vestimenta infantil. M<sup>a</sup> Teresa Rodríguez Rodríguez *la Anselma*, madre y hermanos. Años 30. Cede ella misma.



Imagen 16. Vestimenta infantil. Mariano García Pérez. 1940. Cede Emilia Martínez Sánchez.



Imagen 17. Vestimenta infantil. Teresa Ferri Gil y Manuel Martínez Ferri. 1926. Cede Isabel Rocamora Ferri.



Imagen 18. Vestimenta infantil. *Tío Mariano* Girona con hijos y nieto José. 1928. Cede Carlota Vaillo Girona.



Imagen 19. Vestimenta infantil. Tomasa y José Ramón García Seva. Años 50. Cede Olga García Ruiz.





Imagen 20. Joaquín López Mateo y familiares. Años 30. Cede Carmen López Lucas.



Imagen 21. Asunción Vázquez Valentí. Años 20. Cede Rosario Vázquez Vázquez.



Imagen 22. Carmen Mateo Martínez. Años 20. Cede Carmen García López .



Imagen 23. Carmen Nolasco Box y Juan Navarro Sansano. Años 20. Cede Juan Navarro Nolasco.



Imagen 24. *El tío Miño*, padre de Martín Jerez. Años 60. Cede Martín.



Imagen 25. Familiares de Loles García Meseguer. Principio del S. XX. Cede ella misma.



Imagen 26. José García Girona. Años 20. Cede Albertina García Rodríguez.



Imagen 27. Josefa Reina Sanmartín y sobrina. Años 20. Cede Trinitario Cano *el Minfle*.



Imagen 28. Manuel García Márquez y Rosario Ferri Andreu. Inicios del S. XX. Cede Manuela García Ferri.



Imagen 29. Manuela Pérez. Finales del S. XIX. Cede Rosario Vázquez Vázquez.



Imagen 30. Pepa García Pedraza. 1928. Cede su hija Pepa Jiménez García.



Imagen 31. Purificación López Mateo y Antonia Mellado Lorenzo. Años 20. Cede Carmen López Lucas.



Imagen 32. Purificación Rodríguez García. Años 30. Cede Pura García Rodríguez.



Imagen 33. Visitación Inés García Márquez. 1911. Cede Manuela Pertusa García.



Imagen 34. Daya Nueva. Principios del siglo XX. Fuente: Geografía de la Provincia de Alicante de Francisco Figueras Pacheco.



Imagen 35. Purificación Rodríguez García *la Braulia* con sus padres Dolores y Braulio, tía, criadas y el cura Don Pedro. Noviembre de 1935. Cede Juan Miguel García Rodríguez.



Imagen 36. Familiares de Dolores García Berenguer y Manuel Filu Caravaca. Principios del siglo XX. Fuente: Museo La Alqueria. 2019.



Imagen 37. Juan Miguel García Pedraza y amigos. Años 30. Cede M<sup>a</sup> Teresa García Seva.



Imagen 38. Visita de la Marquesa. Casa del tío *Mariano*. Año 1891. Cede Antonio Hernández García.



Imagen 39. Foto realizada por Juan Viudes. Almoradí. Finales del siglo XIX. Archivo J. A. Latorre Coves.



Imagen 40. Foto realizada por Juan Viudes. Almoradí. Finales del siglo XIX. Archivo J. A. Latorre Coves.

## BIBLIOGRAFÍA

- BARBERÁ GARCÍA, M. M.; DE GEA CALATAYUD, M.; DE GEA CAYUELAS, E. M.; MARTÍNEZ RIQUELME, M. A.; MOÑINO PÉREZ, R.; PASTOR GONZÁLEZ, H.; RAMÍREZ LÓPEZ, M.: *Entorno al vestido y a la experiencia del vestir en la sociedad tradicional. Catálogo de la exposición. Indumentaria en la colección etnológica de Rojales*. Edita Ayuntamiento de Rojales. Concejalía de Patrimonio Histórico. Impresión Hurpograf. S.L.
- CECILIA ROCAMORA, J. M.: *El traje típico de Catral*. Castrum Altum. Revista cultural de la Asociación de Investigadores Locales de Catral. Año IV, N° 4. Depósito Legal:A-790-2001.
- CECILIA ROCAMORA, J. M.: *Una indumentaria femenina en el Catral del siglo XIX*. Alquibla. Revista de Investigación del Bajo Segura. N° 4. 1998. Págs. 619-634.
- DE GEA, M.; MORA, J.; RAMÍREZ, M.; CARTAGENA, L. y DE GEA, E.: *Historia, Sociedad Rural y Memoria Gráfica de un Pueblo del Bajo Segura (1770-1970)*. Edita Ayuntamiento de Rojales. Rojales. 2013.

- DE GEA, E.: *El traje típico, seña de identidad*. Información.es El periódico de la provincia de Alicante. Noticias Vega Baja. Jueves 10 de junio de 2010.
- MARÍN CASELLES, J. A.: *Transformación social en el Bajo Segura (1950-2014)*. UHM. Departamento de Ciencias Sociales y Humanas. Tesis Doctoral. Elche. 2015.
- SALAS-SALVADÓ, J.; GARCÍA-LORDA, P.; SÁNCHEZ RIPO-LLÉS, J. M.: *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Novartis. Medical Nutrition. Editorial Glosa, S.L. Barcelona. 2005.
- SAMPER LÓPEZ, J.: *Manifestaciones folklóricas de la Vega Baja del Segura*. Ayuntamiento de Callosa de Segura. Mayo. 1988.
- VILAR RAMÍREZ, J.B.: *La Baronía de Daya Nueva. Aproximación a la historia rural del sur valenciano*. Edición AA.VV. Club Excelsior. Impresión Gráficas Antar, S.L. Alicante. 1992.

## WEBGRAFÍA:

<https://revistadehistoria.es/historia-del-vestido-el-siglo-xix/>

<http://www.convega.com/portalturismo/gastronomia.html>

<http://gastronomiadelavegabaja.com/blog/10-que-es-realmente-la-cocina-mediterranea>

- Guía Gastronómica de la Vega Baja 2017. [www.gastrovegabaja.com](http://www.gastrovegabaja.com)

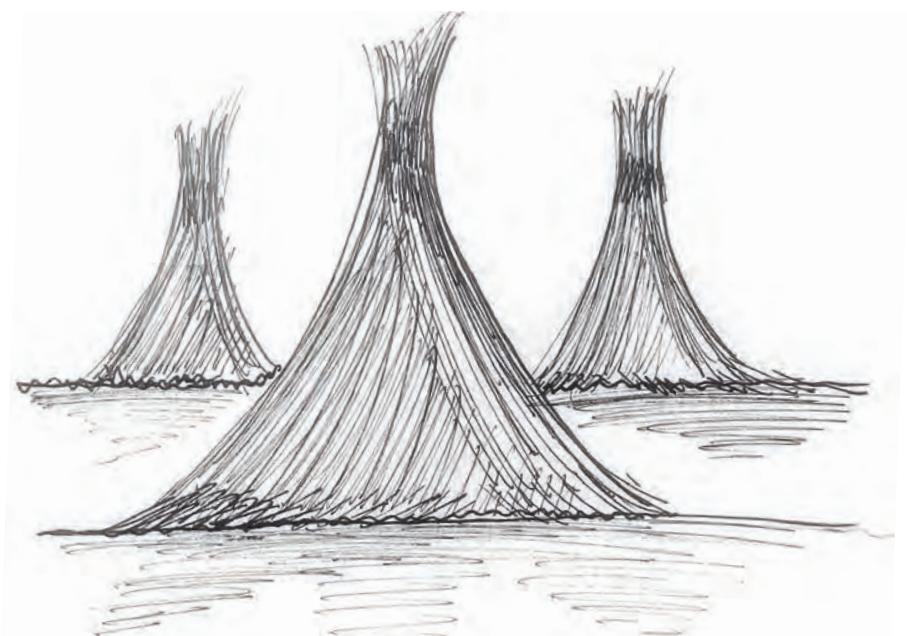
1ª Guía gastronómica. Couché. Diseño Gráfico y Publicitario. [www.couchécreativos.com](http://www.couchécreativos.com)



# Capítulo III

## LOS OFICIOS

### 1. Oficios perdidos



Los oficios que a lo largo de la historia han conformado nuestra forma de ser, nuestra esencia, nuestra idiosincrasia son aquellos que han dejado huella en nosotros y en nuestro entorno. Oficios que en este detallado resumen hemos tratado de recordar, con todo el cariño, y dejar así constancia por escrito para la memoria colectiva; es necesario que, ya que el paso del tiempo lo ha ido borrando y las nuevas generaciones no lo han conocido, seamos los más mayores los que de esta manera, recobrando memoria, dejemos buena señal de nuestros antepasados.

En esta relación encontraremos oficios que hace ya años que desaparecieron, unos antes y otros después, sin embargo; algunos todavía perduran, quizás no

de la misma manera que en sus inicios, debido a los avances en las tecnologías, influenciando éstas, tanto en las materias primas como en las maquinarias y la industria derivada.

## TRABAJOS AGRÍCOLAS

La agricultura, en nuestro entorno, ha sido la base y el sustento del trabajo y la economía de las personas que han poblado la Vega Baja. La tierra, el agua y el clima son los elementos necesarios para una producción de vegetales que han abastecido las necesidades alimenticias de estas gentes. Eso ha llevado a la preocupación constante del agricultor por esos factores, que en muchas ocasiones han producido verdaderas catástrofes. Es por eso que, según la experiencia del tiempo meteorológico acontecido en determinadas fechas del año, el agricultor sienta la exigencia de predecir lo que pasará a lo largo del año, incluso de aquellos venideros. De ello surgen las llamadas Cabañuelas.<sup>1</sup>



Imagen 1. Acarreando trigo. Juan Miguel García Rodríguez y José Martínez Esteban. Años 50. Cede Juan Miguel.



Imagen 2. Arando. Manuel García Campillo *el Socato*. Años 50. Cede él mismo.

---

1 Las Cabañuelas son un conjunto de métodos tradicionales de predicción del tiempo a largo plazo utilizado fundamentalmente en el sur de España. Los expertos, labradores y pastores, se basan para predecir en indicadores como la dirección del viento, las características del sol, la luna, las estrellas, la niebla, el rocío de la mañana, el arco iris o el granizo... También se fijan en los animales, en todas aquellas características diferenciadoras de su comportamiento habitual y que se repite en el tiempo: el gato lavándose la cara es señal de lluvia,... o en las personas, el picor o dolor en una antigua cicatriz significaría cambio de tiempo. En España, una de las fórmulas de predicción, quizás de las más seguidas sería la siguiente: observación de los primeros 24 días de agosto de cada año durante su transcurso para pronosticar qué tiempo será el que se disfrutará en los próximos doce meses, siendo los primeros doce días pronósticos de los meses en orden numérico ascendente (1=agosto; 2=septiembre, etc.) y los segundos doce días pronostican los meses en orden numérico descendente (13=julio; 14=junio; etc.), siendo conocidos éstos últimos días como las retornadas, de la siguiente manera:

Otra preocupación del trabajador, era el manejo y control de su labor en la tierra, en este sentido hay que hacer referencia a la importancia que tuvo la creación de las Cámaras Agrarias. Éstas fueron entidades creadas por el poder público en 1947 con fines de interés general relacionado con el mundo agrario con carácter público, para posteriormente pasar a Corporaciones de Derecho Público. Si bien su origen es el Real Decreto de 14 de noviembre de 1890 estas organizaciones fueron reguladas como asociaciones

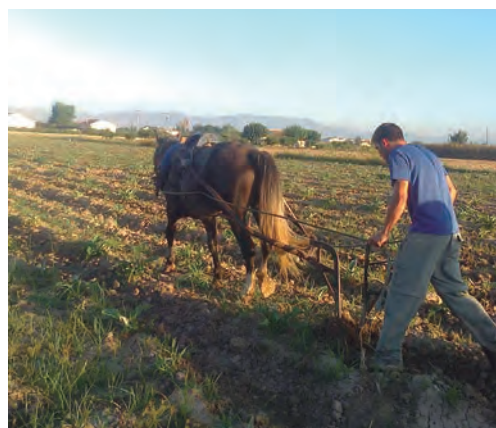


Imagen 3. Pasando la gansua de labranza en la actualidad. Jaime Pertusa Martínez. 2016. Foto de elaboración propia.

de carácter voluntario, al amparo de la Constitución de 1876. Pierden su carácter voluntario en el Decreto de 2 de septiembre de 1919, que ordenaba construir en cada capital de provincia una “Cámara Oficial Agrícola”. Tras la Guerra Civil, con el Decreto de 18 de abril de 1947 se crearon las llamadas Cámaras Oficiales Sindicales Agrícolas (COISA), con carácter de Derecho Público, para encargarse de la ejecución de la política agraria del gobierno, quedando la representación de los intereses agrarios en manos de la Hermandad

CABAÑUELAS DE IDA			CABAÑUELAS DE RETORNO		
Día de Agosto	Mes que representa	Pronóstico	Día de Agosto	Mes que representa	Pronóstico
1	Agosto		13	Julio	
2	Septiembre		14	Junio	
3	Octubre		15	Mayo	
4	Noviembre		16	Abril	
5	Diciembre		17	Marzo	
6	Enero		18	Febrero	
7	Febrero		19	Enero	
8	Marzo		20	Diciembre	
9	Abril		21	Noviembre	
10	Mayo		22	Octubre	
11	Junio		23	Septiembre	
12	Julio		24	Agosto	

Nacional de Labradores y Ganaderos de ámbito nacional, las Cámaras Oficiales Agrarias de ámbito provincial y la Hermandad Sindical de ámbito local; la sindicación era obligatoria para todos, tanto empresarios como trabajadores del campo.

Existía un libro del Ministerio de Sanidad y Seguridad Social del Régimen Especial Agrario de la Seguridad Social (S.S.) para cada trabajador llamado *cartilla del trabajador*, donde se justificaban las jornadas de cada trabajador, y al empresario, que por cuenta propia firmaba, le entregaban un sello. Este sello era del Régimen Especial Agrario, llamado del trabajador por cuenta ajena de la S.S., y disponía de un número de afiliación, mes, año y cuota a pagar; este trámite se hacía en las Cámaras Agrarias Locales donde estaban depositados, pagando el importe el trabajador.

MUTUALIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SEGURIDAD SOCIAL  
TRABAJADOR POR CUENTA AJENA  
MUTUALISTA N.º  
3 746412 31  
MES AÑO PTAS  
DIC 1979 134  
CONSIGNARSE AL DORSO EL SELLO DE LA COMISION LOCAL Y FECHA DE PAGO.  
TAMBIEN DEBE ADHERIRSE AL DORSO EL CUPON O CUPONES DE RECARGO EN CASO DE ABONO DESPUES DEL MES SIGUIENTE AL QUE FIGURA IMPRESO.

REGIMEN ESPECIAL AGRARIO DE LA SEGURIDAD SOCIAL  
TRABAJADOR POR CUENTA AJENA  
N.º DE AFILIACION MES AÑO  
3 746412 31 ENE 1982  
CUOTA  
243  
CUANDO SE ABONE DESPUES DEL MES SIGUIENTE AL QUE FIGURA IMPRESO, DEBE ADHERIRSE AL DORSO EL CUPON, O CUPONES, DE RECARGO, Y EN TODO CASO CONSIGNAR FECHA DE PAGO Y SELLO DE LA OFICINA LOCAL. 2.º

Imagen 4. Cartilla del Régimen Especial Agrario. 1979. Cede José Cayuelas Pérez.

Su función, desde su creación, en 1947 hasta el año 1977, era la de tener la responsabilidad de la recaudación de las cuotas a la Seguridad Social del Régimen Especial Agrario, hasta que ese año se produce la no obligación sindical, pasando los trabajadores por cuenta Propia al Régimen Especial Agrario y los jornaleros al Régimen Especial Agrario por cuenta ajena. Con fecha de 6 de marzo se firma un preacuerdo de paso del Régimen Especial Agrario al Régimen General de la Seguridad Social. Y es con ello el fin y cierre de todas las hermandades creadas a tal efecto.

Tras algunas indagaciones podemos decir que José García Guirao y Juan García García (éste fue el último) fueron algunos de los presidentes de la Cámara Agraria Local de Daya Nueva. La última sede se encontraba en un local en Plaza José Antonio n.º 4.

## Fardomar, desbrozar, mondar y sacar ribazos

Podemos citar tres tipos de acueductos: *regaeras* de riego, *azarbetas* (*sarbetas*) de aguas muertas y *trancailes* de desagüe, que eran sobre-regaderas para evitar que entrara el agua a las parcelas que no se querían regar.

Las hilas de riego, como su nombre indica, solamente eran usadas para este fin.

La limpieza, *fardoma* o desbroce se hacía con corvillas, de las llamadas *trigueras*, también conocidas como las de la “B”: de buen acero, buena hoja, agarre firme y ligera de manejar, según las características de aquellas fabricadas en Catral. Solían ir por el interior del acueducto una o varias personas, y otras tantas por fuera cortando las malas hierbas<sup>2</sup>, las cuales caían dentro formando un manto, y siempre de arriba hacia abajo con el fin de coger todo lo cortado en el fondo de la hila y sacarlo fuera; este tipo de limpieza se hacía una vez al año, habitualmente al final del invierno.

Descostonar y sacar ribazos: primero se solía descostonar con una pala de hierro plana, dejando prácticamente los laterales o *costones* afeitados; los ribazos eran parte de los *costones* caídos al acueducto citado. Una vez sacados, el acueducto quedaba totalmente limpio, sin nada que retuviera el paso del agua en los días de riego.

En la hila de aguas muertas o desagüe, llamada también *azarbeta*, el trabajo de limpieza era prácticamente el mismo, con la diferencia de que además de los *costones*, se debía limpiar el fondo, con las pesadas matas de *berrús*. Después tenían que sacar todo el cieno o *tarquín*, depositado en el fondo, con palas de madera; además, estaban plagados de carrizos (especie de caña borde), que solían tapar todo el fondo. Al cortarlos en diagonal se solían quedar unas puntas de lanza que cortaban los pies con mucha facilidad. Por entonces se mondaba descalzo con lo cual el cuidado era extremo para no clavárselas. Por si esto fuera poco, se sumaba el agua congelada que, como cristales, solían hacer mucho daño en las piernas.

---

<sup>2</sup> Tipos de malas hierbas: fenás, regalicia, sisca, trigueras así como el *berrús*, que se solían criar en los *partiores* de reparto de agua para el riego. Se formaba una especie de hoyos que se inclinaban a favor de la corriente del agua.

El *trancail* o acueducto de desagüe y avenamiento solía ser de unos 70-80 centímetros de ancho y unos 100-150 centímetros de profundidad. Solía tener poca hierba, de ahí que su limpieza fuese rápida. Todos estos trabajos se hacían con corvillas de filo.<sup>3</sup>

Cada acequia o acueducto tenía un encargado de mantenimiento llamado síndico, y a las mondas que se daban a destajo, se les ponía un precio. Los dueños pagaban al Juzgado de Aguas y, tras ello, el síndico se encargaba de buscar y pagar a los hombres que realizaban los trabajos. Algunos de los antiguos síndicos fueron Miguel García García *el Susano*, Miguel García Seva *el Tomaso*; por otro lado, encontramos a Norberto Cerdá López *el tío Calé*, oriundo de San Fulgencio, que hacía las labores de guardia en la vereda *del Escorredor*, en los Cuatro Caminos (Dolores); posteriormente fue también guardia de la Hila del Mejorado, de la Hila de los Pastores y de la Acequia Mayor de La Puebla. Otros célebres guardias fueron *el tío Francisco Baeza* y *el compadre Luiso*.

## Los labradores

Fue muy importante la figura de las familias de labradores por la trascendencia y el trabajo que desempeñaron a lo largo de muchas décadas. En su mayoría se trataba de personas que tras la Guerra Civil vinieron de todos los pueblos cercanos, buscando mejorar su nivel de vida o, simplemente, para poder dar de comer a la familia.

Este oficio creció con fuerza, pues en nuestras tierras se cosechaba muy bien y se necesitaba mucha mano de obra conocedora de estos trabajos, sobre todo, en la época del cáñamo y el trigo.

---

3 Existían 3 tipos de corvillas u hoces: Cañameras, Trigueras o de “Diente”, conocidas como de la “B”, que, como ya se mencionó, procedían del vecino pueblo de Catral. Las primeras, llamadas *tascón*, eran de madera y de gran filo; además disponían de una protección para la mano contra el rastrojo del cáñamo. Eran de curva corta pero más fuerte en su hoja que las llamadas Trigueras. Estas segundas, por el contrario, tenían el arco más abierto y disponían de una hoja más larga y fina, siendo la empuñadura más ligera, sin protección para la mano; su acero era de buena calidad, ligera y suave en su manejo. La corvilla de “diente” era la más pequeña y era con la que se segaba todo tipo de hierba, especialmente el *fenás*. Era más corta de arco, la cara de arriba era lisa, parecida a la de filo, pero mucho más fina y por la parte de abajo era dentada, siendo por ello más utilizada para la siega de hierbas *costoneras* y primeras siegas de hierba de siembra (mora).

Los labradores eran los encargados de formar a los jornaleros y a los mozos ayudantes. Estos últimos solían trabajar de sol a sol teniendo que madrugar mucho para dar de comer a los animales, sobre todo, a las vacas, a las que les esperaba una dura y trabajosa jornada de arado y vertedera.

Manuel Vázquez Ferri *el tío Cano el Charcos* y su mujer Amparo Ferrández Paredes eran labradores, trabajaban la tierra, cuidaban la casa y buscaban a los jornaleros. Por los años 40 vinieron con sus hijos mayores, Manolo y Carmelo, a llevar la finca de Joaquín Mazón donde estuvieron hasta ser ancianos de 80 años. En esta finca nacieron dos hijas más del matrimonio, Amparín y Concha. La finca estaba ubicada en la vereda de la Baronía S/N, lo que hoy conocemos como *la casa del misterio*, hoy propiedad de Fernando, Teresa y Juan Rodríguez Mazón.



Imagen 5. Manuel Vázquez Ferri *el tío Cano el Charcos* y Amparo Ferrández Paredes. Años 40. Cede Amparo Vázquez.

## La plaza de los jornaleros

Lo que se dio en llamar *la plaza de los jornaleros* estaba situada en el puente de las *Pilinchinas*, allá por los años 50 y 60. A este lugar, sobre las seis de la mañana, acudían los jornaleros a contratar trabajo diariamente. Los encargados y los mayores, hombres de confianza de los dueños de las fincas, solían buscar a los trabajadores para uno o varios días. La contrata se solía hacer al alza. Eran los encargados los que le ponían el precio a la jornada; por ejemplo, se acercaban a uno y le decían “*te pago a 150 pesetas para cavar patatas*”; si éste aceptaba, ya tenía un jornalero para ese día. Poco más tarde llegaba otro encargado de otra finca y le subía el precio 50 pesetas más por hacer el mismo trabajo; entonces, el jornalero le decía al encargado con el que había tratado anteriormente: “*acaban de*



Imagen 6. Cortar alcachofa. Hermanos García Cases. Años 50. Cede Loles García Meseguer.



Imagen 7. Cortar alcachofa. Isabel Pertusa Mateo y familia. 1963. Cede Víctor Gómez Pertusa.



Imagen 8. Cortar alcachofa. Manuel Ferrández Gallud y otros jornaleros. Años 50. Cede él mismo.

*ponerme 50 pesetas más*”, con lo que éste le contestaba: *“pues no te vayas, te vienes conmigo a 225 pesetas”*. Ésa era la manera de contratar a los jornaleros, pues todo dependía de “la ley de la oferta y la demanda”.

Era habitual que los jornaleros de La Daya fueran a hacer planta de *arcasiles* a Tudela y a Aranjuez.

## Aperadores agrícolas

Se les llamaba a todos aquellos que se dedicaban a la fabricación y montaje de carros, carretas, carriolas, rulos, vertederas, arados y todo tipo de aperos para las distintas faenas del campo y la huerta. Estas industrias se encontraban en Callosa de Segura y en Cox. Uno de los últimos rulos, años 1950-55, que vino a Puebla de Rocamora, estaba hecho de un bloque de granito, y a base de cincel se le dio forma hasta conseguir hacer un cilindro perfecto, el cual fue montado en un marco de madera. De este marco salía un pértigo con una anilla en la punta donde se enganchaba al *ubio* (yugo) tirado por vacas o toros. Algunos de estos rulos tenían un asiento de madera que formaba parte del marco donde la persona responsable de este trabajo podía sentarse. Este rulo, en concreto, lo compró Manuel Cayuelas Sánchez por encargo a los hermanos Manresa de Cox, quien, finalizadas estas labores a que se destinaba, lo donó al entonces alcalde Juan García y al cura Ángel Úbeda. Hoy sirve de pedestal a la imagen de la Inmaculada Concepción en la calle Marquesa de Dos Aguas, esquina de la antigua casa del médico, en la avenida de Almoradí, hoy museo La Alquería, dando así un nuevo uso a esta pieza artesanal de museo.



## El maíz

El maíz se plantaba en el surco que dejaba el arado. Se solía plantar en abril, dependiendo siempre de las tandas de riego. Para hacerlo se ponían dos personas en los extremos del bancal o en la mitad si era muy largo. La medida utilizada eran dos cañas de la misma medida. La soga de guía tenía una estaca en cada extremo para que las medidas fueran totalmente iguales, y una vez hecha ésta, desde el otro extremo se cordeaban y tensaba la soga clavando las estacas en el barbecho. Ésta era la forma con la cual se garantizaba que la tira saliera recta. Las mujeres terminaban este trabajo portando una bolsa atada a la cintura llena de grano, y entonces comenzaban con la plantación, procediendo de la siguiente manera: la mano izquierda se llenaba de la simiente y con la derecha daban el *picasaso* en la tierra levantándola despacio; una vez hecho esto, dejaban caer varios granos de los que llevaban en la mano, quedando así enterrados y listos para el riego. Una vez la mata tenía formada la *panocha* se cortaba la *copa* dejando la mata con mucho más sol para que se secase lo antes posible.

Llegado el momento de recoger la cosecha, eran de nuevo las mujeres las encargadas de este trabajo, las cuales portaban una *cofa*, capazo grande de esparto, y cogían de una en una las *panochas* o mazorcas. A continuación se hacían montones o se echaban directamente al carro o a estivas. Las mujeres se protegían del sol, soportando las altas temperaturas con grandes sombreros y camisas de manga larga, protegiéndose también la cara con un pañuelo, pues las hojas solían cortar.

El carro era el encargado de transportar la cosecha hasta la era o arbolado donde se amontonaba lo máximo posible para disponer de amplitud con el fin de realizar la labor de *despellorfar*, es decir, quitar las hojas de las *panochas*. Para abrirlas se utilizaba un punzón de caña. Las *pellorfas* blancas se utilizaban para hacer los colchones y alimento del ganado.



Imagen 9. Acarreando panizo. Puebla de Rocamora. Joaquín Murcia Vera *Quino el Chacaldo*. Años 50. Cede Josefa Redondo Menarguez.

Existía una curiosa costumbre: las mujeres quitaban estas hojas y llenaban las estivas, y los hombres las ponían al sol para su secado; durante el día, si alguien encontraba una panocha roja podía darle un beso a la persona que eligiera, por el contrario, si salía morada podía dar un pellizco a la persona elegida, amigo o novio, normalmente. Felicidad García Rodríguez y María Dolores García Seva cuentan esto mismo, añadiendo que se juntaba todo el pueblo por la noche, y en ese momento venían los novios o pretendientes y se colocaban al lado de las novias o pretendidas. Era costumbre que cuando salía una panocha morada se pellizcaba a la persona que se tenía al lado, como se ha dicho, y cuando salía roja se decía: “*Viva la colorá*”, y era entonces cuando todo el mundo se abrazaba y besaba y así los novios aprovechaban la situación y se tocaban con sus novias, aunque sin ninguna maldad.

El primer maíz utilizado era blanco, luego fue de color amarillo puesto que esta variedad era mucho más rentable. Se acostumbraba a desgranar a golpes, o bien restregándolo con el *suro* de otra *panocha*. Con el paso del tiempo aparecieron las primeras desgranadoras de mano, máquinas que disponían de un cilindro interior por el que pasaba la *panocha* y, por el roce con una corona



Imagen 10. Despellorfar en la Era de Ñíguez en La Puebla de Rocamora. Años 60. Cede José Rodríguez Gallud.



Imagen 11. Despellorfar. Carlota Girona Rodríguez, su madre, el marqués de Rafal y esposa en la Era del tío Mariano. 1935. Cede Carlota Vaillo Girona.

dentada, se desgranaba. Disponía de una manivela para darle vueltas y conseguir así la velocidad necesaria para dicho trabajo; al otro extremo de la máquina salía el eje que unía la manivela a una polea que compensaba la fuerza dada desde el otro lado con una transmisión por correa a un ventilador para su limpieza; mientras un hombre daba vueltas a la citada manivela, otro metía las panochas de una en una. Estos dos hombres solían hacer relevos entre cinco o diez minu-

tos, pues decían que desgranar panizo hinchaba el pecho debido a la fuerza que había que hacer para mantener las revoluciones necesarias.

Para abrir las *pellorfás* de la *panocha* se solían utilizar unos punzones de caña, hechos a mano, con los que rasgaban las puntas.

Francisco Hernández *Paco el Viejo* fue uno de los primeros en adaptar ruedas y unas varas para enganchar una yegua con el fin de trasladar la desgranadora de panizo por toda la huerta, montando un pequeño motor de gasolina de la marca *Campeón*, encargado de dar la fuerza a la máquina para poder hacer el trabajo de varios hombres. Esta máquina tenía una tolva donde le ponían las *panochas*, y Paco, sentado sobre la máquina, embutía poco a poco lo que la máquina tragaba; desgranado el maíz salía a unos capazos o bien *estibas*. Este trabajo lo hacía durante todo el día con su buen *Farias* en la boca; de esta forma se consiguió abaratar la mano de obra con un rendimiento óptimo.

Del año 65 al 70 aparece otro tipo de desgranadoras de maíz adaptadas a los tractores. Con estas nuevas máquinas no se tenían que transportar las *panochas* hasta las eras, puesto que la máquina entraba a los bancales donde era suficiente hacer montones, ya que la máquina se desplazaba por todo el bancal y solamente había que transportar los sacos llenos directamente a la sala o almacén. La máquina tenía un elevador con una tolva donde se abocaban las *estibas* llenas. En la zona había varias de estas máquinas como la del *Guardia* y la de los *Tomasos*. Estos artefactos fueron muy prácticos hasta la aparición de las cosechadoras con cortes de maíz de varias hileras, las cuales desbancaron a las primeras, propiciando su desaparición; todavía se conserva una de estas máquinas en perfecto estado de funcionamiento en el almacén de los *Guardias*.

El *sorgo*, era una especie de panizo de los llamados forrajeros, debido a que su mata no sobrepasaba el metro y medio. Su caña o mata, aunque dura, era bastante dulce y atractiva, debido a que tenía una buena cantidad de hojas, siendo así un pasto agradable al paladar de los animales de cuadra. Una vez seco, también se podía guardar como forraje para los largos y fríos días de invierno. El fruto de esta mata es de grano pequeño que se localizaba en el tallo, formando un *jopo* muy parecido al panizo *rosero* y a los *yeros*, especial para los animales de corral. También se utilizaba para *cebar* en los puestos del Pantano para los días oficiales de tirada en la temporada de invierno de Riegos de Levante, además

de ser muy buscado para alimentar los cotos de caza en temporada cinegética. La recolección de estos tallos o *jopos* se hacía a mano con corvilla de diente, dejándolo en *estibas* en el bancal. Cuando esta labor empezó a ser realizada por las cosechadoras, la mata se quedaba libre y la recolección era inmediata, estando disponible para su venta.

## El cáñamo (*cannabis sativa*)

El cáñamo se conoce en Asia Central como planta salvaje hacia el año 8000 a.C., remontando su cultivo a tiempos muy lejanos. Alrededor del año 300 a.C. ya romanos y cartagineses luchaban en el Mediterráneo por la ruta del cáñamo y las especias. Se encuentran referencias a la fibra del cáñamo en Heródoto, historiador griego, en el año 450 a.C., describiendo cómo ciertos pueblos de la antigüedad la usaban para la fabricación de vestidos, sacos, cordajes...<sup>4</sup>

### 1. Preparación de la tierra

La tierra para la *sementera* era motivo de un largo proceso. Para llegar a estar a punto, en nuestra huerta, esta labor se solía hacer con las vacas y la vertedera. Se trataba de dar literalmente la vuelta a la tierra, según el estado de ésta, *canearla* el máximo tiempo posible para su descanso. Llegado el momento de la siembra, se daba varias pasadas de rulo para conseguir deshacer los *tolmos* o levas de la vertedera con el fin de compactarla. Le seguían varias pasadas de arado, y si aun así persistían los *tolmos* gordos o fuertes se procedía, con varios hombres, a dar un repaso con los mazos hechos para este fin. La cabeza del mazo

---

<sup>4</sup> Los chinos en el año 100 antes de nuestra era fueron los que concibieron por primera vez una pasta celulósica a base de morera y de cáñamo para fabricar papel. En el año 1150 son los musulmanes los que introducen el cáñamo en Europa para la fabricación de papel y nos resulta curioso conocer que el primer molino para este fin se montara en Alicante. Cabe citar la importancia de este producto pues sólo en su primer viaje Cristóbal Colón embarcó 80 toneladas de cuerdas y velas para abordar el nuevo Mundo. También cabe resaltar que en el año 1450 Gutenberg imprime la primera Biblia sobre papel fabricado a base de cáñamo.

En el año 1938 la empresa química americana Dupont de Nemors hacía oficialmente su registro del nylon, fibra sintética que revolucionó el mundo, hundiendo y destronando el cáñamo para siempre.

La producción de este cultivo que tanta riqueza aportó en nuestro entorno, tanto al agricultor como al jornalero, decayó por falta de demanda a finales de los 60 con la aparición de otras fibras.

era de olivera, tenía un mango de unos 180 centímetros de morera cocido en el estiércol para curar la madera y conseguir fuerza y suavidad para las manos. Una vez hecho esto, se procedía al estercolado de dichos bancales para que en la última pasada de arado se *embolicara* este abono natural.

Al sembrar el cáñamo se pasaba la tabla llana para cubrirlo con la máxima tierra posible; por el contrario, si la tierra se veía fuerte, dado que se había hecho el año anterior, se sembraba sin estercolar; entonces el proceso era distinto: se solía hacer una mezcla de amoniaco y superfosfato con el fin de alimentar la tierra, evitando de esta forma la costra después del primer riego y poder garantizar así la nacida de la cosecha; si no era así, cuando la tierra estaba semiblanda se recurría a la tabla de clavos o *gato*, como solían llamarle, con el fin de dejar la tierra suelta para la nacida, tapan las grietas de la tierra y conservar la sazón.

## 2. La siembra

Para la siembra del cáñamo se hacían unas especies de calles con carrizos llamadas *melgas*. Se cortaban en un pequeño haz colocándolos debajo del brazo izquierdo, seguidamente se medían entre seis o siete pasos y se ponía un *tanto*. Del mismo modo, se repetía la operación en la otra punta del bancal para que las medidas fuesen iguales. Se sembraba de 24 a 27 kilos por tahúlla y la producción resultaba de unos 4 quintales. El sembrador cogía un capazo de esparto que colgaba a su hombro izquierdo con una soga, o a veces a la correa del pantalón, tomaba la mano del asa con la mano derecha, cogía un puñado de *cañamones* de simiente y sembraba dando una pasada por la *melga* en toda la tierra, haciéndolo en forma de abanico; luego daba otra pasada por el tanto que abatía para llevar el tajo parejo; así se aseguraban de que la distribución de la simiente fuera pareja y de que el cáñamo no naciera *amelgado*. Se solía sembrar a lo largo del mes de marzo. Las fechas dependían de las tandas del agua, pero siempre a mitad de mes. Una vez nacido el cáñamo, éste necesitaba muy poco cuidado, solamente el riego, en unas cuatro o cinco tandas. Si no se había abonado en la *sementera* o *simientera*, cuando alcanzaba unos treinta o cuarenta centímetros se abonaba puesto que le faltaba fuerza; esto se sabía por el color de las hojas. Se procedía al abonado del sembrado con amoniaco, solamente abono blanco muy parecido a la sal.

Se sembraba en abanico, aquí no se tanteaba. Según el resultado de la labor se podía saber quién había hecho la siembra. Se evitaban las horas tempranas de rocío, pues el abono se pegaba a las hojas y podía dañarlas, con lo que se hacía necesario hacerlo con el sol alto; pero aún así quedaba sobre las matas. Para evitar el posible daño se cogía una caña liserá, se pelaba y se ataba a una cuerda fina a cada extremo de la caña; entonces un hombre la pasaba sobre las matas con el fin de tirar el abono al suelo, de esta manera quedaba preparado para el riego.

Las semillas procedían en sus orígenes de Tobarra (Albacete), Cehegín, Caravaca y pueblos limítrofes del norte de Murcia.

### 3. La siega y los segadores

Se sembraban dos tipos de cáñamo: el blanco y el de simiente o turco. El primero se segaba en julio y el segundo en agosto. La siega del cáñamo en pleno verano podía provocar los llamados golpes de calor, los cuales a veces podían desencadenar un final letal.

El segador se protegía el brazo izquierdo con una *sobremanga*; con él abrazaba la garba para segar a remano cogiendo el cáñamo y tumbándolo sobre dicho brazo, segando lo más bajo posible para dejar un buen rastrojo. Se hacía siempre a favor del aire en la mañana, ya fuera Poniente o Levante, y en la tarde al revés, de esta forma se conseguía tomar un poco de aire. Durante la mañana solía mover el *Levantico*, brisa fresca sobre las once o doce de la mañana, y en la tarde se aprovechaba la sombra del mismo cáñamo, con lo que se facilitaba la tarea, teniendo en cuenta que el de simiente solía soltar una especie de polvillo amarillento que era muy molesto para la respiración; este último era más pesado de trabajar puesto que las varillas o matas eran más gruesas. Solían echar varios *vales* o descansos con el fin de amolar las pesadas corvillas para darles filo y refrescarse un poco tomando vino mezclado con agua en las abundantes sombras de las moreras, las higueras o los *mimbres llorones*. El segador levantaba



Imagen 12. José García Pérez y trabajadores del cáñamo. Años 50. Cede Carmen Litrán Níguez.

el botijo con la mano derecha y echaba agua al vaso del vino que sostenía con la otra mano; esto era lo que solían llamar ellos un refresco acompañado por un cigarro que solían liar de la petaca. De esta forma descansaban del pegajoso calor y del aire a veces casi irrespirable.

Las garbas se quedaban en el suelo tendidas unos días. Se ataban con filetes de esparto picado, cuerda parecida a la de pita; después se cogían dos garbas y se hacía un haz. Se utilizaba una *cordeta*, especie de trenza de esparto. Se ponían las flores sobre los *culos*, dando así lugar al siguiente paso denominado la *járgola*. Una vez dispuestas las garbas o haces con horquetas de madera de cinco dedos, se golpeaban para que soltasen todas las hojas y quedasen de esta manera listas para el embalsado; este proceso recibía el nombre de *jimensa*. Cuando se dejaba para simiente se segaba en agosto. El sistema de siega era el mismo, variando sólo en la forma.

Para *jimensar* se procedía de la siguiente manera: se hacían varias eras a legón, tras lo cual se dejaba la superficie lo más fina posible y se repasaba todo el suelo con el legón quitando todas las *socas* del cáñamo; a continuación, se echaba agua y se palmeteaba con la cara del legón hasta conseguir el estado más óptimo; así se conseguía tapar las grietas de la tierra que eran bastantes profundas para no perder grano. En este trabajo participaban las mujeres arrimando las garbas hasta la era. Los hombres solían hacer este trabajo con las mismas herramientas que en la *járgola*, golpeando las flores, siempre al desvarío hasta conseguir sacar toda la simiente de estas largas varas que solían pasar los dos metros y medio. Estas garbas, una vez terminado el trabajo y con la misma horqueta, eran volteadas hacia atrás, lo más lejos posible, con el fin de disponer de espacio para seguir; este proceso se repetía en todas las eras a lo largo y ancho de los bancales. Una vez terminada la *jimensa* se hacían haces cada dos garbas atadas con *cordetas*, quedando así listas para el transporte hasta las balsas.

#### 4. El aventamiento

Una vez terminado el proceso, las tardes se dedicaban al *aventado*, que consistía en lanzar al aire toda la simiente con palas de madera, siempre a favor del aire, hasta conseguir que los cañamones quedasen totalmente limpios; seguidamente, con capazos cargados a mano o barquillas de madera, se llenaban los sacos para llevarlos a las salas o graneros donde se almacenaban hasta la próxima cosecha o bien para su venta.

## 5. Las balsas

Disponían de varias medidas. Hoy todavía se conservan varias de estas balsas en nuestro término municipal; la más cercana se localiza en Puebla de Rocamora, la cual se mantiene en buen estado; fue construida por Manuel Cayuelas, encargado de la marquesa por orden de Juan de Arroyo Pardo y Manuel de Villena, dueño entonces de dichas tierras. La balsa se construye en mitad de las dos fincas, llamadas de la marquesa, teniendo una parte arrendada José Terrés. Además de tener mejor entrada para los carros, la balsa que se cita tiene unas medidas de diecisiete metros de largo y un metro y cuarenta centímetros aproximadamente de fondo. Se construyó en piedra y mezcla de cal viva; en el fondo tenía más pura la cal, para así cocerse con la ayuda de la temperatura lo antes posible. La cocción siempre estaba vigilada por personas diestras en este tema. También disponía de una entrada y una salida de agua arriba, y otra en el fondo de la balsa para su limpieza, llamada sifón. Cuando escaseaba el agua se instalaba el *bombillo* para bombear el agua.<sup>5</sup>



Imagen 13. Salida de agua para vaciado y limpieza. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 14. Panorámica de la balsa. Elementos de toma de agua y salida de excesos. 2018. Foto de elaboración propia.

---

5 Donde era posible y se disponía de un *bombillo* el trabajo era mucho más cómodo, ya que al ser más continuado el trasvase del agua, se hacía con mayor rapidez, resultando más económico. El *bombillo* era lo más parecido a una rueda: tenía una serie de tomas de agua por la parte exterior y un eje en el centro junto al cual se unían todas las tomas de agua en su entrada, siendo aquí de una medida y en el centro de otra, con lo que se formaba una especie de triángulo. Al girar, el agua entraba por la parte más ancha y salía por la más estrecha. Disponía de un armazón de madera donde los hombres se apoyaban para hacerlo girar, el cual tenía a lo largo de toda su circunferencia unos travesaños en los que los hombres dejaban caer todo su peso para conseguir así hacerlo girar y poder subir el agua desde la regadera hasta el bancal o hasta la balsa de cocer el cañamo. Este artilugio era muy usado en las balsas puesto que éstas siempre debían tener el mismo nivel de agua, ya que sólo se podía echar agua en las tandas que venían cada 15 días. Era muy importante durante los días de *deslejar* la balsa, para que así se le diera un enjuague al cañamo. Este tipo de trabajo tan efectivo se solía hacer a relevos entre varios hombres.



Terminada la temporada se procedía a la limpieza de la balsa pasado algún tiempo, quitando el sifón para hacer salir toda el agua sucia y parte del lodo acumulado, con un poco de agua por la entrada y escobas de *Taray*.

En los años 50 *el tío Prudencio* era balseiro y Antonio Rodríguez Martínez *el tío Topo*, jornalero en todo tipo de trabajos de la huerta, siendo también un especialista en “*catar*” el cáñamo.



Imagen 15. Piedras para la cocción. 2018. Foto de elaboración propia.

## 6. Embalsado y empedrado

Al comienzo de esta labor, el agua de la balsa alcanzaba la mayoría de las veces un metro de altura aproximadamente. Se comenzaba a formar la *nevá* utilizando el mismo sistema de los carros (culos hacía fuera y flores hacía dentro); luego se hacían las trabas necesarias. Una vez terminada, se procedía a empedrar.

El empedrado era bastante costoso, ya que había que mover unas pesadas piedras redondeadas hasta que el cáñamo quedara cubierto por el agua. Esta *nevá* salía casi un metro fuera del *releje* de la balsa, y únicamente bajaba a base del peso de las enormes piedras utilizadas para tal fin. Tras varios días se procedía a hacer lo que llamaban *deslejiar*, sistema éste por el que salía una espesa espuma dejando limpia la balsa. Para probar el punto de cocción se quebraban las flores o tallos para comprobar si soltaba la hebra.

## 7. El desembalsado

Todas las faenas del cáñamo eran extremadamente duras, pero posiblemente el desembalsado se llevaba todos los honores. Se comenzaba por quitar las pesadas piedras haciéndolas girar hasta conseguir sacarlas fuera de la balsa. Los haces del cáñamo al embalsar eran ya de por sí pesados, pero ahora, tras su cocción cada uno triplicaba su peso. Los primeros se ponían en fila lo más lejos posible, dejando unos espacios con el fin de que los últimos quedasen junto a la balsa. El paso siguiente era soltarlos y abrir las garbas en forma de abanico

creando una especie de cono para que el aire pasara por toda la garba a lo largo de todo el tendedor. Las *cordetas*, ahora mucho más suaves, se volvían a utilizar para, de nuevo, hacer los haces y así dejarlos listos para el transporte hasta las eras, lugar donde se hacían las garberas.

### 8. Las garberas

Este trabajo era totalmente distinto, es decir, mucho más suave. Una vez el cáñamo estaba en la era, para formar la garbera se metían varios haces uno dentro del otro hasta conseguir la altura necesaria para la guía. Los primeros, puestos en círculo, se ataban por la parte de las flores a la guía, de forma que al poner la segunda tira, desde abajo hacia arriba, quedase alto en la parte de delante y con un poco de caída en la trasera. Cuando la garbera quedaba redonda ya estaba totalmente terminada, y entonces la caída servía como verte-aguas para el invierno, puesto que la siguiente faena era en esta temporada.

### 9. Los gramaores

Normalmente, los profesionales del cáñamo de Redován, Callosa y alrededores, también se sumaban a la fuerte demanda de mano de obra de jornaleros en nuestra zona. El trabajo de gramar consistía en golpear con la maza, que disponía de una cuchilla no cortante, y al hacerlo con fuerza quebraban las varillas del cáñamo. Esta labor se hacía de la siguiente forma: cogían la garba y ponían los *culos* o *socas* en el canal de la *gramaera*, siempre en la parte de atrás; de esta manera iban golpeando hasta llegar a los tallos o flores, los cuales se quebraban a mano. Todo ello pasaba varias veces entre la cuchilla y el canal como se detalla a continuación: se daba varias vueltas al



Imagen 16. Antonio García García. Años 50. Cede Miguel García Ferri.

brazo izquierdo con la fibra y ayudado con la rodilla derecha, que hacía de palanca, pegaban un fuerte tirón hasta conseguir dejarlo totalmente limpio. Una vez hecha la grama se ataban de dos en dos por las puntas formando un moño; con seis o siete pares formaban un mazo, y con unos seis mazos formaban un quintal (43,750 Kgs.). Se decía “*Cáñamo vendido, carriola a la puerta*”.



Imagen 17. Miguel Cano Pertusa, *el tío Minfle* y un compañero gramando. Años 50. Cede Trino Cano Ferrer.

La *gramaera* se hacía de un tronco de morera de unos dos metros de largo. Este tronco se vaciaba en cuña, ocupando la maza de olivera tres tercios del total; ésta se encajaba en la cuna del tronco con una cuchilla sin filo por la parte baja, cogida a un pasador llamado *falcaura*, y en la parte superior delantera a un asa de madera arqueada llamada *varestilla*. En la parte baja del tronco había dos orificios delanteros y dos traseros donde metían las patas de unos 35-40 centímetros aproximadamente.

## 10. El transporte

Debido a la gran cantidad sembrada en la campaña de 1940 (unas 2.700 hectáreas sólo en la provincia de Alicante), surgieron por necesidad los transportes. Algunos carros preparados para este fin eran tirados por varias mulas, llevando delante lo que se conocía como el *puntero*; éste normalmente era un burro bastante listo, se decía, pues su trabajo consistía en guiar a las mulas a la voz del carretero, pero solía tirar poco, y así quedaba formada la *reata* de animales. Era más habitual quizás el uso de los carros de vacas destinados para tal fin.

Se montaba sobre los laterales un marco de tablas de madera de unos cinco metros aproximadamente. A continuación, se colocaba la caja del carro hasta llegar a la altura del marco, donde el resto de la carga se colocaba totalmente al contrario. Se emparejaban los quintales del cáñamo trabados unos a otros para evitar que en el viaje hacia Callosa, que era el que se hacía normalmente, la

carga no se fuera o *pariese*, como solían decir los carreteros, puesto que era una mercancía bastante resbaladiza.

Para subir los haces del cáñamo a lo alto del carro una persona los cogía por las flores con la mano derecha, y metiendo la mano izquierda a mitad del haz, se hacía fuerza con la derecha hacia abajo, a la vez que la izquierda lo hacía hacia arriba, consiguiendo así coger impulso y hacer volar el haz prácticamente hasta lo alto del carro, a unos cuatro metros de altura, donde lo recibía la persona que organizaba la carga. Se ponían con los culos hacia fuera en los laterales o marco y las flores quedaban cruzadas en el carro; luego se ponía lo que se llamaba la *traba* y se decía -“*dos tiras y traba*”. Este proceso se repetía hasta conseguir todo el empareje del carro. Más tarde, se pasaba por el centro la *reata*, una cuerda fuerte atada por un extremo a una anilla en el pértigo del carro. Para ello se le lanzaba la cuerda al que emparejaba para que la pasara por el centro del carro. Esta cuerda era pasada por la *bellorta* de madera, especie de “U”, que era recibida por otra cuerda atada a la anilla en la parte *saguera* del carro, en cuyo extremo tenía atado un gancho fuerte y curado de palo de morera. Acto seguido los hombres se colgaban de esa cuerda y así conseguían hacer el efecto de un *quinial* y al dar los tirones el emparejador, éste pisaba en el centro de la carga para hacer el efecto cuna y poder garantizar un perfecto amarre durante el transporte hasta la balsa. La descarga era muy rápida: una vez soltada la *reata* o cuerda de amarre, se desenganchaban las de tiro y dejaban ir el carro hacia atrás, de modo que consiguieran la descarga en los tendedores.

## 11. Las borras

Este producto, resultante de la limpieza y rastreado de esta fibra, era una especie de cáñamo de segunda categoría y de mucho menor precio. Francisco Cascales Berna *el Chato*, natural de Callosa, solía comprar este tipo de mercancía. Las borras eran transportadas en un carro especial, puesto que esta mercancía, al no ser fardos, era mucho más ligera. El carro formaba una especie de “U” abierta por detrás. Tiraba de él una *reata* de mulas y un burro puntero llamado “Senén”. Este tipo de carro se utilizaba también para transportar las *gramisas* del cáñamo.

## 12. Máquinas de gramar

Sobre los años 1960-70 aparecen las primeras máquinas gramadoras a motor. Éstas disponían de 8 rodillos de hierro con hendiduras a lo largo, encontrados y montados uno encima del otro, cuyos extremos descansaban sobre una corredera con cojinetes. Para contrarrestar los distintos pasos de las garbas, la guía disponía de unos topes, y en el centro se intercalaba un potente muelle para poder regular la presión de los rodillos. De la fuerza motriz se encargaba un motor DITER de un solo cilindro. Se refrigeraba a través de un bidón de agua de 300 litros, y se arrancaba con una mecha encendida, dándole a la manivela hasta conseguir ponerlo en marcha. Lo transportaba un poderoso caballo, aunque todo el peso de la máquina lo soportaba un chasis con dos ejes; el trasero era fijo y el delantero era móvil para poder maniobrar con soltura. Ésta, concretamente, pertenecía a José García Guirao.

## 13. Aplicaciones

Frederick Raes, del *Industrial Hemp Emptec*, en junio de 1995 aseguraba que con el cáñamo se podía fabricar más de 25.000 productos distintos. 100 gramos de semillas producen 25 gramos de proteínas, que es el equivalente a 80 gramos de carne o 130 gramos de queso; así mismo puede servir para fabricar barras energéticas, pastas, aceite de mesa, galletas, harina, productos cosméticos, aceites para el cuidado de la piel, y también para pinturas y barnices. Hay que destacar de igual modo la fabricación de cordajes, es decir, todo tipo de cuerdas necesarias para el desarrollo diario del trabajo de las yuntas de bueyes, caballerizas, animales de tiro y labor agrícola en general; este tipo de trabajo se solía hacer en verano. Eran gentes de Callosa del Segura los profesionales que solían venir a nuestra localidad para tratar los derivados del cáñamo, ya que, aprovechando que la huerta estaba en proceso de siega y embalse, era el cáñamo y los materiales que se usaban, remanentes del año anterior, lo que se utilizaba para fabricar este tipo de cordajes. Era un trabajo totalmente artesanal y de gran destreza. En primer lugar, trenzaban los hilados, y, posteriormente, utilizando varios cabos, hacían todo tipo de cuerdas finas, sogas para tender la ropa, sogas para *cordear* la plantación del maíz, de patatas y toda clase de cosecha que necesitara de una alineación al plantarla.

Era obligatorio guardar las *coyundas* de un año para otro; este tipo de cuerdas se utilizaba a diario para enganchar las vacas al carro, así como a los *ubios* de labranza de vertedera, arado, trajilla, rulado, rastreado del cáñamo, retirada de la paja en los días de trilla de la máquina y muchos más, puesto que estos animales solían trabajar por separado con una camella (medio ubio). Por tanto, estos cordajes se utilizaban para todo tipo de faenas agrícolas durante todo el año, empleándose a diario.

Lo más pesado, sin lugar a dudas, era el hilado de las *reatas*, las cuales se utilizaban para sujetar la carga al carro durante el transporte de mercancías como cáñamo, trigo o algodón, debido al gran esfuerzo que tenían que soportar durante el recorrido por malos caminos y empedradas carreteras con gran cantidad de barro, grandes y profundos baches con agua y piedras; situaciones que incluso a veces provocaba el vuelco del carro por el mal estado de las vías. El paso de los carros por los caminos dejaba unas grandes roderas que en días de lluvia les hacían imposible transitar por ellos.

Estos cordajes, al recogerlos una vez terminada la faena, se quedaban enrollados como si fuesen metálicos debido al agua que se utilizaba en su confección. Los días de lluvia eran los adecuados para suavizar estas cuerdas y para ello se solía utilizar sebo de grasa animal. Se comenzaba por desenrollarlos y, una vez conseguido esta costosa faena, se comenzaba a dar o “embarrar” las cuerdas hasta conseguir domarlas para más tarde utilizarlas con mucha precaución puesto que en los primeros enganches se solía aflojar con frecuencia debido al engrase adquirido durante el trabajo de suavización.

#### 14. Curiosidades

La pasada del *gato* o *rastrear* el cáñamo se hacía con una sola vaca; al trabajar separadas se conseguía hacer el doble de trabajo, puesto que la sazón de la tierra duraba muy poco. Esta labor se iniciaba lo más temprano posible, ya que con el rocío se ablandaba la tierra. Muchas veces este trabajo coincidía con la Semana Santa, entonces cuando el Señor había muerto los animales no solían portar campanillas ni cencerros; era la costumbre que había para respetar los días de luto; sábado por la mañana los animales salían de las cuadras con las campanillas

y cencerros puestos pero atascados con trapos; a las diez de la mañana, momento en que resucitaba el Señor, se quitaban los trapos y así podían sonar con el volteo de las campanas. Durante todo el año se guardaban los botijos que no servían y ese día se rompían para celebrar la Resurrección del Señor.

A la celebración del Primer Congreso Nacional del cáñamo celebrado en Valencia en el año 1927 acudió por designación en la Sesión Ordinaria del Pleno de 23 de octubre de dicho año el alcalde Atenógenes Sánchez Pacheco (Actas Pleno Ayuntamiento 83/1).

### 15. Cannabiosis

Los trabajadores del cáñamo estuvieron expuestos a la inhalación de partículas irritantes desprendidas de éste por la putrefacción del agua y del cáñamo en descomposición que, unido al gran esfuerzo físico que suponía el proceso de este producto, produjo en muchos hombres infección de las vías respiratorias altas denominada *Cannabiosis* o más comúnmente *el pulmón del gramaor*. Los procesos infecciosos se agudizaban en sujetos con antecedentes asmáticos. Los primeros días los trabajadores decían que “se les hinchaba el pecho” y para aliviar esta presión el único remedio era tomar un vaso de agua caliente al acostarse; así, al otro día la presión del pecho y los pitos casi habían desaparecido, pero no el sufrimiento, como ellos mismos decían.

### Arrancar y recoger raíces

Éste solía ser un trabajo a realizar de cara al invierno y consistía en voltear la tierra con un par de vacas y una vertedera para que, al removerla, las raíces de la hierba Mora o del Terreno quedaran al aire. Éstas solían tener entre 20-30 centímetros. El proceso de la recogida era realizado normalmente por mujeres, y lo hacían de la siguiente manera: las recogían a mano, una a una, echándolas en unas *cofas* de esparto hasta llenarlas; a veces tenían que romper las levadas de tierra con las manos para extraer todas las raíces. Una vez llenas las *cofas* o capazos, eran los hombres los encargados de echarlas a la carreta de las vacas para transportarlas a la cuadra o yerbera donde se apilaban hasta la llegada del invierno.

Cuando llegaban los fríos y los días de lluvia empezaban a escasear los sembrados y con ellos los pastos; era el momento entonces de gastar la apreciada reserva de raíces. Debido al sistema de almacenaje, éstas quedaban apiladas tal y como llegaban de los bancales, con lo que traían mucha tierra, gracias a la cual se mantenían frescas y tiernas y en un estado óptimo para el consumo de los animales. Para ello se procedía a sacarlas con los ganchos del estiércol y las horquetas de hierro. Si el día estaba claro se escampaban en las puertas para que la tierra se secase lo antes posible, puesto que el tiempo podía cambiar en pocas horas; por el contrario, si amanecía nublado y con aire de “Levántico” se escampaban bajo la terraza de secar el maíz. Cuando las cabezas de las raíces soltaban la tierra estaban preparadas para el siguiente paso: se cogía un palo curvo de morera de unos 12-15 centímetros de grosor y unos dos metros aproximadamente de largo, el cual permanecía durante todo un año metido en el estiércol para que la madera se curara, y se comenzaba a golpear las raíces hasta conseguir que fueran soltando la tierra; se les solía dar la vuelta y ponerlas en sitio limpio, y tras un rato, se volvía a empezar de nuevo. Se cogían otra vez los palos y se golpeaban con fuerza hasta conseguir que soltaran toda la tierra y chafar las cabezas de las raíces, con el fin de que quedaran listas para echarlas a los pesebres y dar de comer al ganado. De ahí la importancia para la ganadería el hecho de guardar y limpiar la tan preciada raíz. Estos palos se guardaban con mucho cuidado puesto que posteriormente eran los responsables de soportar el peso cuando se pesaban con la *Romana* el maíz, el cañamo, las patatas, las alcachofas, el algodón, el cañamón y todo tipo de mercancías agrícolas.

## Escardar trigo

Una vez el trigo alcanzaba unos 20 centímetros, se procedía a quitar todo tipo de malas hierbas, o escardar con *picasas*, las cuales se utilizaban también para la plantación del maíz o algodón. Las mujeres cogían lo que llamaban la *hucha* por *tablares* y repasaban toda la plantación para eliminar todo lo malo y así evitar que el trigo tuviese malas simientes al trillarlo, puesto que si no se hacía así, la venta perdía precio y también perjudicaba la simiente que se guardaba para la siembra de la próxima campaña.



## El algodón: plantación y recolección

La plantación de este vegetal se hacía en primavera, en abril, concretamente, dependiendo siempre de las tandas de riego. Se hacían las bancas; si la tierra tenía tolmos se hacía a *picasa*, por el contrario, si la tierra se dejaba trabajar la plantación era distinta. Las mujeres, que llevaban las bolsas citadas anteriormente, tipo delantal, en las que echaban la simiente del algodón, sobre 2 Kgs. aproximadamente, cogían entre tres y cinco granos para garantizar la nacida se enterraba la *simientera* a mano en la banca. Una vez asegurada la plantación se *espionaba*; lo más normal era dejarlo a tres matas formando un pie, y se limpiaba de *salaos* y *serriche* pegajoso. Una vez obtenidas unas matas sanas y frondosas, se descollaban o cortaban los tallos que ejercían de guías o chupones para que las matas consiguieran ensanchar y cerrar los arroyos.

Con la llegada del mes de septiembre comenzaban a abrirse las primeras bolas de algodón. Al principio, este trabajo lo realizaban las mujeres, quienes llevaban unas bolsas colgadas a la cintura con dos agujeros a los lados, tipo delantal, por donde metían el algodón, y una vez llenas las bolsas, se vaciaban en los sacos. Con el paso de los años a este trabajo también se incorporaron los hombres, que solían cogerlo a destajo por kilos. Este trabajo solía durar hasta poco antes de Navidad. Se guardaba de un año para otro para hacer la *torsía* del candil y así tener un poco de luz. Ésta se enrollaba dándole vueltas con las dos manos hasta hacer un cabo; una vez terminado éste, se le daba un poco más doblándolo por la mitad para que al soltarlo se enroscara un cabo al otro, quedando lista para ponerla en el candil con aceite. Cuando se quemaba era hora de acostarse.



Imagen 18. Josefa Reina y familia. Años 50. Cede Trino Cano *el Minfle* y su mujer.



Imagen 19. Finca de Joaquín Murcia Vera *Quino el Chacaldo*. Años 50. Cede Josefa Redondo Menarguez.

Con la llegada de las máquinas de recolectar algodón y los bajos precios existentes en el sector, este cultivo, que daba de comer a muchas familias por la gran cantidad de trabajo que había a lo largo de la cosecha, terminó por desaparecer.



Imagen 20. M<sup>a</sup> Teresa Rodríguez Rodríguez *la Anselma* y compañeras. Cede ella misma.



Imagen 21. M<sup>a</sup> Teresa y Pilar Martínez Girona. 1984. Ceden ellas mismas.

## Las patatas: plantación y recogida

Se hacían dos plantaciones: cosecha y verdete. Las primeras se plantaban en invierno y las segundas en verano. Se plantaban con el mismo sistema que el maíz. La planta se sacaba cortando la patata por las yemas; los trozos de la patata se alineaban junto a la soga, y una vez terminada la plantación, se cubría con tierra formando un margen. Una vez nacidas las patatas, cuando apenas despuntaban, se procedía a *majencar* los machos existentes. Se solía cavar el arroyo a legón procurando tener la suficiente tierra para las dos caras; seguidamente se subía la tierra con el legón y al mismo tiempo se palmeteaba con la cara exterior de esta herramienta. Más adelante, si tenían malas hierbas, que no fueran las de la cosecha, se procedía a escardar con la mano y las *picasas*, puesto que no existían en aquellos tiempos los herbicidas. Llegado el momento de arrancarlas se vaciaban los machos, quitando grosor; si no se hacía este tipo de trabajo se podían cortar con el legón muchas de las patatas al arrancarlas. Las mujeres, provistas de una *cofa* o capazo de esparto, recogían y limpiaban las patatas; una vez lleno el capazo, el hombre que las arrancaba ayudaba a las mujeres a subirlo sobre el hombro, las cuales apoyaban la mano en el costado; y así se transportaba hasta el envasador, el cual cogía la *cofa*, y, abriendo la mujer el saco, se daba así por concluido el envasado. Este trabajo se repetía durante todo el día. Sobre

las cinco de la tarde aparecía el dueño o el encargado con el palo, la romana y una libreta para pesar las patatas y apuntar los pesos, a excepción de que se vendieran a *farraso*, sistema que no precisaba de pesado ni de tomar nota alguna. Solían formar pareja para este trabajo un arrancador y una recogedora; así seguían hasta terminar el trabajo en la finca.

### **Hacer bancas y acancelar para los *arcasiles***

En unos primeros momentos las *bancas* para plantar los *arcasiles* se hacían a mano; posteriormente, los hombres se ponían de espaldas al bancal dando *legonadas* a izquierda y derecha para formar un pequeño canal; a continuación, a dos pasos aproximadamente, repetían la operación quedando la *banca* formada. Para hacer los *canceles* los hombres se subían por la *banca* dando con el legón un golpe a cada lado de la *banca* ya formada. En estos pequeños hoyos, una vez regados, se clavarían las plantas de las alcachofas. Esta plantación se hacía con el arroyo lleno de agua. Más tarde las *bancas* se hacían con las vacas y la vertedera; de esta forma sólo faltaba hacer los *canceles* por los hombres, quedando así listo el bancal para dicha tarea.

### **Cavar los huertos a *vuelca leva***

Este trabajo, realizado con azadas, era muy duro e incómodo, puesto que los limoneros eran intratables dado su complejo ramaje.

## **CORREDORES DE HORTALIZAS**

Cuando se compraba cualquier tipo de mercancía no era necesario dar dinero como señal, sino que, una vez puesto el precio y fecha de recolección, bastaba con un apretón de manos entre comprador y vendedor para considerar cerrada la venta; se trataba de una especie de pacto de honor entre ambos. Nunca se supo de ningún trato hecho de esta forma que se rompiera, ya que la palabra tenía tanto valor como el dinero.

### **Miguel García Gil *el tío Miguelillo***

Fue corredor de frutas y hortalizas, además de secretario del sindicato de la UGT (Unión General de Trabajadores) de Puebla de Rocamora. Vivía en Puebla de Rocamora, en una hijuela de este término, al otro lado de la carretera de Almoradí-Dolores. También ejercía como profesor o maestro; solía dar clases a domicilio, alternando este trabajo, en los años 60, con el de corredor de productos de la huerta. Sufrió un accidente que le obligó a dejar el trabajo como corredor de frutas

y hortalizas. Puesto que no disponía de medios de transporte, solía ir andando, por lo que los alumnos, a veces, se desplazaban hasta su domicilio para recibir clases, cerca del barrio de *El Pava* de Dolores.



Imagen 22. Miguel García Gil *el tío Miguelillo*, hermano e hijos Francisco y Ana García Rodríguez 1957. Cede Ana.

### **Miguel Bascuñana Cámara *el tío Caracol*, Antonio Lermas y José Gutiérrez Illescas *el Quenás***

Por los años 60 los arriba mencionados eran algunos de los corredores de hortalizas y frutas que mantenían su actividad por toda la huerta. Algunos tenían incluso almacenes de hortalizas, sobre todo, de alcachofas, como el de Antonio Lermas que era anterior a esos años.



Imagen 23. Almacén de Antonio Lermas *el tío Zorra*. Años 60. Cede Isabel Rocamora Ferri.

### **Aurelio Girona Hernández *el Cuco***

Esta persona era y sigue siendo corredor. Su hermano, Manuel, fue el hombre de confianza de Pedro García Palmer, también corredor en los años 50.

### **Valentín Martí Cañizares *el Cortaor***

Empezó como corredor de verduras por los años 60 con *el tío Caracol*. Más tarde se quedó de corredor en la fábrica *Serpina* de Murcia, comprando *arcasiles*, melocotones y otras frutas por varias ciudades de España, especialmente, Toledo.

### **José Ponce Navarro *el Ponce***

Fue corredor de verduras durante toda su vida laboral. Trabajó, sobre todo, con los hermanos García Pedraza y con Tono Cañizares Vázquez. Se retiró a los 90 años. Trabajó desde los años 50 a los 2000.

## **EMPRESAS AGRÍCOLAS**

### **Domingo Cutillas Pérez**

Montó la primera empresa local con varios motocultores de gasolina y tres *cavasolas* MACAPER o *tortugas*, como las llamaban por su gran parecido con este animal.

En los años que van de 1973 a 1975 aparecen estas *cavasolas*. En la parte baja del motor había varios cigüeñales y, unidos a ellos con tornillos, varias pa-



Imagen 24. Domingo Cutillas Guillén y Antonio Murcia Vicente *el Guardia*. Años 40. Cede Carmen Murcia Meseguer.

las muy parecidas a los legones utilizados en la huerta. Este sistema servía para impulsar la máquina, cuyo motor estaba protegido por una chapa en forma de caparazón. Debido a su poca altura se conseguía meter debajo de los árboles, ya fueran limoneros, naranjos, etc., y cavar totalmente junto a los troncos. Se manejaba con un eje curvo que sobresalía de dicho aparato. En la parte baja de este eje había una rueda metálica de unos 60 centímetros que daba maniobrabilidad a la máquina. Domingo se dedicó por completo a la agricultura, llegando a tener varios tractores de gran cilindrada y una cosechadora JOHN DEERE.

### Francisco García Girona *Paco Juanmiguel*

Tenía una trilladora AJURIA-VITORIA y un tractor HONOMAG, utilizado este último para las faenas agrícolas. El tractor lo alquilaba para la labranza en grandes fincas durante los meses de invierno en las provincias de Albacete y Cuenca. Los hermanos *Rosquines*, José María y Juan Miguel, eran los encargados de faenar con el tractor.

Durante el verano se recorrían con la trilladora las diferentes fincas de la zona, incluyendo las de los pueblos próximos de Almoradí y Dolores. Tras finalizar esta faena el grupo marchaba a las provincias de Albacete y Murcia, visitando pueblos como Cehegín, Agramón, Hellín, Caravaca de la Cruz y Elche de la Sierra, entre otros.



Imagen 25. *Paco Juanmiguel*, J. M<sup>a</sup> *el Rosquín* y otros trabajadores. Años 50. Cede Francisco García López.

Paco, en todo momento, estaba pendiente del funcionamiento de la mecánica de la trilladora y del tractor debido a la incesante actividad, pues era fácil que aparecieran averías debido a ese no parar y a los mecanismos todavía muy primarios de las máquinas. *“Esa actividad duró años y tal vez fuera el tiempo que mi padre estuviera más conforme con su trabajo mecanicista, que además le permitió obtener unos beneficios económicos que la agricultura seguro no le daba”*, nos cuenta su hijo en referencia a su trabajo durante los años 60.

### **Ramón y Miguel Ángel Alberca Eugenio *los Albercas***

Ramón comenzó solo trabajando con tractores en el año 1992 para más tarde continuar con su hermano Miguel Ángel.

### **David García Guirao**

Se dedicó allá por los años 50 y 60 a este tipo de negocios de labranza agrícola, con varios tractores de las marcas LANZ BULLDOG de 65 CV. y DEUZZT (alemán).

### **José Rodríguez Gallud *el Níguez***

Natural de la Puebla de Rocamora, aparece también por los mismos años que David, con varios tractores, coincidiendo las marcas: LANZ BULLDOG de 38 CV. y DEUTZ.



Imagen 26. José Rodríguez Gallud *el Níguez*. Años 60. Cede él mismo.

### **Francisco Jiménez García Paco *el Rosquín***

Con un tractor MASSEY FERGUSON DE 45 CV., este hombre natural de la Baronía de la Puebla se dedicaba a la labranza de huertos y corte de tierra en torno a 1976.

## José María y Juan Miguel Jiménez García *los Rosquines*

José M<sup>a</sup>, después de dejar los tractores, compró un camión de 3.500 kgs. de la marca TEMPO en el año 1967 para trabajar por su cuenta, haciendo los portes de los almacenes agrícolas de Daya Nueva: *Tío Zorra, los Tomasos, Juanito el Susano*, etc., y de tratantes de ganado como *Pepe el Tomaso* y *José el Pamblando*. Un año después compró la trilladora AJURIA-VICTORIA 110. Montó sociedad con su hermano Juan Miguel, quien se dedicaba a esta faena y al transporte con un motocarro de la marca TRIMAK. Más tarde compraron dos cosechadoras JOHN DEERE 630 y 330. En el año 1978 José M<sup>a</sup> dejó el negocio agrícola y montó una carnicería en Alicante; por su parte Juan Miguel sigue en este negocio con algunos de sus hijos.



Imagen 27. Juan Miguel Jiménez García. Años 70.  
Cede Gloria Chazarra Pacheco.

## Braulio García Rodríguez

Tenía un tractor de la marca MASSEY FERGUSON, comprado a finales de los 60, siendo Paco, su hermano, el que principalmente trabajaba con él. Cuando era necesario, sus hermanos, Juan Miguel y Eloy, también lo usaban para trabajos agrícolas. Compró también una desgranadora de maíz que utilizaban en verano para las campañas de este cultivo en Villena y otros lugares. También compró una máquina de arrancar patatas, utilizada únicamente por esta zona.

## José Juan Miguel García Martínez *Pepe Juan Miguel*

En los años 60 disponía de un tractor BARREIROS de 35 CV.

También tenía un aparato de cortar tierras y hacer bancas; posiblemente ese fuera uno de los primeros aperos de este tipo en la zona. Tomó como referencia



uno mucho más pequeño que vio por la parte de Murcia, el cual sólo cortaba una banca sin cancelas. Le expuso la idea a Miguel Rodríguez García *el Topo*, quien la desarrolló, explicándosela sobre la marcha, un día de hacienda. Calcularon la potencia de arrastre del pequeño tractor, el BARREIROS de 35 CV, y decidieron ponerle dos hojas centrales que hacían una banca. Como al tractor le sobraba potencia, decidieron ponerle dos hojas de vertedera en los extremos y luego le acoplaron un eje de extremo a extremo cogido al chasis con varios soportes. A este eje le soldaron cuatro palas en forma de estrella con dos ruedas metálicas de manera que giraran al andar el tractor. Así, las palas hacían como un bocado en el costillar o lomo de la banca con el fin de que no tuvieran que hacerlo los hombres. Este aparato se probó, no sin realizar varias reformas, en un bancal de la familia *Illescas* en la Baronía, en el término de Puebla de Rocamora. Anteriormente, esta labor se hacía con las vacas y la vertedera, o incluso a legón por parte de los jornaleros. Posiblemente fuera un gran paso en la agricultura del territorio.

### **Jaime López Quiles**

Tenía una trilladora AJURIA-VITORIA y varios tractores de las marcas FORDSON MAJOR, LANZ BULLDOG y SAME, entre otros; siguiendo más tarde con cosechadoras de la marca JOHN DEERE. Esta actividad fue realizada de los años 60 a los 80.

### **Antonio Filiu Carrascosa**

Disponía de un tractor HANOMAG BARREIROS y un JOHN DEERE durante los años 60.

### **Mariano Pedraza García y Luis Cañizares Sánchez**

En 1967 montaron un negocio, en sociedad, con varias cosechadoras de la marca CLAYSON. Al llegar a su jubilación disponían de dos cosechadoras de la marca citada de los modelos 8070 y 8080.

## Domingo Sánchez Ontiveros

Abuelo de Luis Cañizares Sánchez, fue el primero en traer una trilladora por esta zona; la llamaban *Ángeles*. Posteriormente compró una AJURIA-VITORIA en los años 20.



Imagen 28. Primera trilladora AJURIA-VITORIA. Eleuterio Sánchez, esposa y trabajadores. 1927. Cede Domingo Sánchez.

## Antonio Murcia Vicente *el Guardia*

Las trilladoras AJURIA-VITORIA 110 eran máquinas de grandes dimensiones. Al principio venían equipadas con ruedas de hierro, al igual que los primeros tractores; más tarde se le adaptaron ruedas de goma con las que ganaron en movilidad y rapidez, tanto en cortos como en largos desplazamientos; la que hemos indicado llegaba hasta Ciempozuelos, en Madrid.

En el pueblo existían varias empresas que se dedicaban a este tipo de trabajo temporal, realizado únicamente en los meses de verano. Una de las empresas pioneras fue la de Antonio Murcia *el Guardia*. También disponían de tractores para la labranza de las tierras, trabajos que facturaban por horas. La primera máquina de esta empresa fue la, antes citada, AJURIA-VITORIA 110. Se emplazaba en las eras donde estaban las garberas del trigo. Era fijada con unos grandes gatos de hierro y calzos de madera con los cuales se ponía la máquina a nivel, consiguiendo así evitar las vibraciones del trabajo. Esta máquina era transportada por un tractor FORDSON MAJOR, el cual se alineaba con la máquina de forma que las poleas estuvieran lo más rectas posible. La transmisión del tractor a la máquina se hacía a través de una larga, flexible y fuerte correa que se enganchaba en la polea de la máquina. Al ponerla en el tractor, se le daba media vuelta, y así, en la mitad justo de la correa, se cruzaba el tractorista y la tensaba con mucho cuidado hasta que, a juicio del encargado, estaba en condiciones de comenzar la faena. Si al meter la toma de fuerza y comenzar a moverse la máquina la alineación no era la correcta entre tractor y máquina, la correa de transmisión se solía salir.

Estas máquinas trabajaban con un sistema de trillos y *zarandones* encontrados, con un potente ventilador que era el encargado de limpiar el grano en las

cribas; una vez limpio, el grano salía por la parte delantera hacia un distribuidor con dos sacos fijados con un freno y una palanca central para darle a izquierdas o derechas; de esa manera siempre tenía un saco de reserva, puesto que la persona encargada de envasar los sacos tenía que transportarlos con una carretilla de madera, dejando sitio suficiente para ponerlos y calcular que no le faltaran hasta terminar la garbera y pasar a otra era. Las garbas se tiraban, al principio, directas a la máquina; por el contrario, si estaba un poco alejada se tiraban al suelo y las echaban a una mesa donde una persona era la encargada de pasarlas al alerón, dejándolas al alcance del embutidor, quien, haciendo abanicos, las hacía tragar a la máquina.

La paja salía por detrás formando un montón, y otro montón más pequeño de *pajús*. Para quitar la paja se enganchaban las vacas con dos coyundas que salían de los extremos del *ubio* y se ataban a las anillas de la tabla que se utilizaba para las labores agrícolas. La forma de quitar la paja era la siguiente: se subían sobre la tabla tres personas; la del centro manejaba a los animales con las *morralleras*, y las de los extremos se agarraban a los rabos de las vacas entrando de



Imagen 29. Jeromo Murcia, Manuel Cayuelas y compañeros. 1956. Cede Pepe Cayuelas (el tercero de la derecha abajo).

lleno al montón de la paja; de esta manera se dejaba en el lugar donde más tarde estaría el pajar. Esta operación se repetía hasta terminar de trillar esa garbera.

Se produjo un cambio brutal en el sistema de las trilladoras al incorporarles el famoso elevador de madera con una lona interior y unos listones de madera que hacían de arrastre para subir la *mies* hasta la boca del embutidor, que se tragaba todo el polvo que salía de la máquina durante las dos horas que duraba el relevo. Este procedimiento pasó, por lo tanto, de hacerse arriba a realizarse en el suelo; la comodidad y la seguridad fueron increíbles gracias a este avance tecnológico. Además, se le incorporó un recibidor de paja dotado de un fuerte ventilador encargado de soplarla a un tubo dirijible con un juego de poleas y una manivela con el objeto de dejarla en el lugar donde el dueño la necesitaba para hacer la mesa del futuro pajar.

Las vacas dejaron de ser necesarias para este tipo de trabajo y poco a poco fueron desapareciendo del panorama agrícola. De estas duras campañas de trilla dejó por escrito, en los buenos ratos de descanso, un testigo en forma de canción llamada “TANGO DE LA TRILLA EN CIEMPOZUELOS”, lugar donde se relata el trabajo de estos hombres:

*“Muchachos, se va acabando la temporada de la trilla y nos vamos a marchar.*

*A nuestras casas queridas, que con tanta alegría pasamos día tras día queriendo regresar.*

*Quince hombres que salieron a Ciempozuelos, en busca de su buen pan.*

*Hoy regresamos contentos porque llevamos el sustento para una temporada no tener que trabajar.*

*Era Juan el Gato el cabecilla, quien mandaba en la cuadrilla, dejarnos descansar.*

*Era Vicente el Tractorista, que dormía toda la siesta para el sueño despejar.*

*Pero Ezequiel de Montesinos, los cuñaos de Redován, el Melilla de La Bodega y el Rana de Guardamar.*

*Todos van buscando el despiste, para cuando toca el pito ver quien después puede llegar.*

*Cuando todo va acabando, menos ganas le van quedando al Cayuelas de trillar.*

*Pero el Rives con sus nervios, se pone de tal manera que el último día de trilla lo tendrán que remolcar.*

*Pero el Rate cuando anda, derecho para la garbera, para una garba llevar con sus manazas abiertas, parece que va a traerse la garbera de un brazado y luego no hay nada que hacer.*

*Cuando más a gusto se dormía, escuchabas una voz que decía:-muchachos a relevar-. Era el infame tractorista, que con cara de optimista nos solía despertar.*

*Pero el señor Antonio el Guardia siempre estaba al acecho para ver a todo el mundo llegar, como el gato tan astuto siempre oculto, para ver su presa agarrar.*

*Ahora todos regresaban contentos porque traían el sustento para una temporada no tener que trabajar”.*

Versos de Manuel Cayuelas Pérez y grupo de compañeros.

## **El pajar**

Pocos días después de la trilla, normalmente, dos hombres comenzaban a pisar en el centro del montón hasta formar una base. Para formar esta especie de mesa recortaban con una caña lisera con el fin de ir dando forma al pajar; cuando éste alcanzaba el metro y medio, aproximadamente, empezaban reduciendo la base. Comenzaban a echar paja con grandes horquetas de madera sin dejar de pisar la garbera, moldeándola hasta acabar en forma de barraca, quedando el pajar a dos aguas.

Acabada la creación del pajar, se acostumbraba a hacer un hoyo formando un margen alrededor. Se removía la tierra y se llenaba de agua, dejándolo reposar para que, seguidamente, los hombres comenzaran a pisar el barro como si fuera la vendimia, hasta conseguir que formase una pasta, añadiéndole *pajús*. Así seguían pisando y mezclando hasta estar preparado para embarrar el pajar. Un hombre daba pasadas con este barro de izquierdas a derechas, como enluciendo, mientras otro acarreaba el barro en cubos metálicos. Cuando tenía un tramo hecho, le daban de nuevo al barro del pajar con *pajús*. Con este proceso se conseguía que no se mezclara y se evitaba que el agua de lluvia mojara la paja del interior. Gracias a este sistema se podía disponer de paja buena y seca durante el invierno. A partir de un metro y medio en altura se dejaba una franja sin embarrar para que respirara toda la garbera, y, en caso de tener agua, no llegara a pudrirse.

## GUARDIAS DE FINCAS

### José Montesinos *el tío Pascualín*

Él era el guardia de la finca de *los Pertusas* allá por los años 50. Hombre muy diestro con el lanzamiento de la *gayá*, motivo por el que era muy temido por todos los chicos del pueblo, puesto que solía hacer blanco con bastante frecuencia, cuando los jóvenes acudían sobre todo, en época de frutas, ya que dicha finca disponía de una gran variedad de árboles frutales.

### José Vázquez Vázquez *el Choli*

Comenzó en la finca de *los Pertusas* en el año 1947, realizando su labor hasta el año 1960. Era el guardia y el encargado de los huertos y de los trabajadores que hacían las faenas de la finca de los Cuartero Ruiz.

## LOS CASEROS DE LAS FINCAS RÚSTICAS

Los caseros, al igual que los labradores, vivían en la misma finca donde solían trabajar, aunque podían hacerlo perfectamente fuera, puesto que su trabajo era más bien el de vigilar y cuidar las propiedades de la finca a cambio de la vivienda que ocupaban; también podían plantar para el gasto de la casa, además de recibir una pequeña compensación económica.



Imagen 30. José M<sup>a</sup> García Sánchez y Antonia Gómez Ferrández. Año 1960. Cede Antonia.

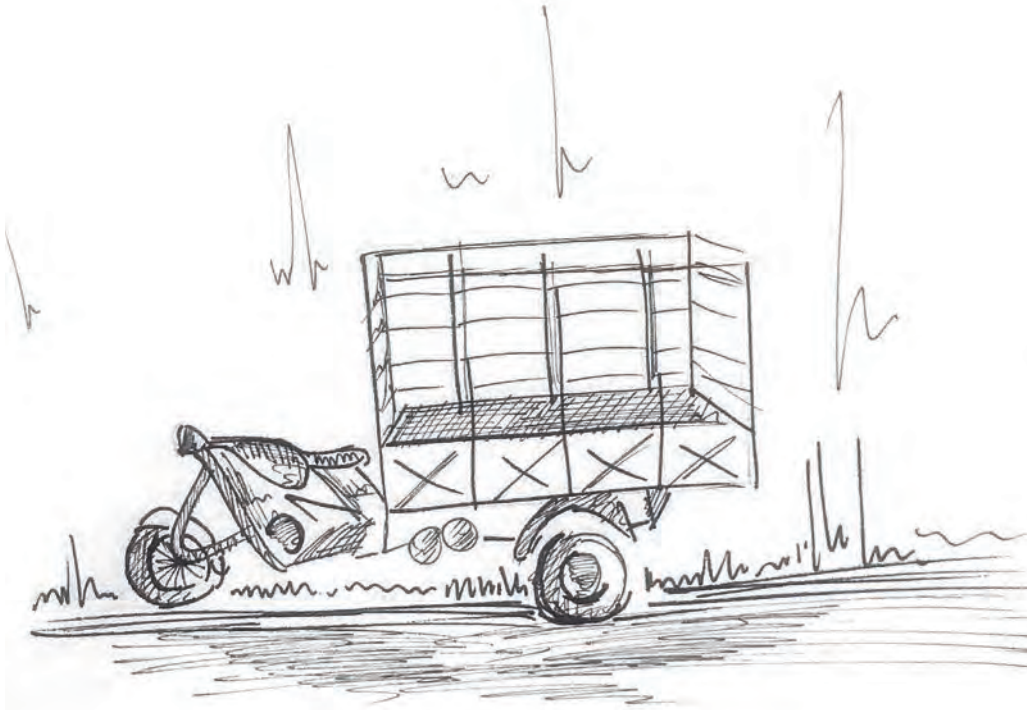
Uno de los últimos que existieron fue José M<sup>a</sup> García Sánchez, junto a su mujer Antonia Gómez, caseros en la finca de Milagros Pardo y Manuel de Villena, en Puebla de Rocamora. Pasó de ser casero a ser arrendatario y más tarde compró la propiedad hasta la actualidad donde vive su viuda y su hija.

## FUMIGADORES

### Carmelo José Ávila Navarro *el Fumigaor*

Era natural de Almoradí y se casó con Dolores Cano Ruiz de La Bodega. Era conocido por sus trabajos en el campo relacionados con la fumigación de todo tipo de productos de la huerta, allá por los años 50.

## 2. Otros oficios



### VAQUERÍAS Y DISTRIBUCIÓN DE LA LECHE

En el pueblo siempre ha habido lecherías donde se iba con la lechera para comprar. La sobrante de la venta se la llevaban para venderla fuera. En los años 50 José García Girona *el tío Pepe Juan Miguel* llevaba la leche al tren para venderla en Torrevieja. Y Trinitario Seva Bascuñana *el tío Trinitario el Seva* la vendía a un comprador que la recogía en su casa; además también la llevaba a la Daya Vieja. Por esos mismos años José García Pedraza *Pepe el Tomaso* puso una vaquería y vendía leche en su casa. Sus hijas iban en bicicleta vendiéndola por las casas del pueblo y de la huerta. En ese tiempo también tenía vacas y vendía leche Martín Jerez *el tío Miño*. Se conoce de igual modo a Francisco Culiáñez Ramírez *Paco el Gato*, como otros tantos en el pueblo, quien tenía una vaca en su casa, en la Partida del Mejorado nº 9, donde vendía leche durante los años a los que estamos aludiendo. Aunque nunca tuvo vaquería como tal, tras



alimentar a su familia con su vaca, los excedentes los vendía. Era curioso cómo los niños iban con su vaso a llenarlo directamente de la ubre de la vaca. Paco les decía -“*dile a tu madre que te dé un poco de azúcar y así está más buena*”-.

En torno a 1970 comenzó a llegar la marca comercial *Clesa* para recoger el sobrante. Traían cajas de yogures caducados de fecha, pero en perfecto estado, y eran repartidos a las familias más necesitadas o a amigos.

## GANADEROS CRIADORES DE CABRAS Y OVEJAS

En el término de Daya Nueva han existido y existen varias empresas desde los años 40 del siglo pasado hasta 2020 (año de la edición de este libro) dedicados a este negocio; cabe citar al *tío Seva* y a Francisco Rocamora *Paco el Fogariero*, quien tuvo la empresa hasta el año 50, momento en que fue a vivir a la casa del *tío Carmelo* en la calle Generalísimo 69. En los años 70 se hizo cargo su hijo Paco, en una finca de su propiedad, en el camino de los Guiraos hasta el año 2015. En La Bodega cabría citar a Daniel *el de las cabras y al Meno*.

Entre los años 80-85 Valentín Martí Cañizares *el Cortaor* monta un negocio lanar con unas 300 ó 350 cabezas en la finca familiar junto al Azarbe Viejo. Francisco Reina García, alrededor de los primeros cinco años de los años 2000, monta una empresa de este tipo con unas 400 cabezas aproximadamente en una finca de su propiedad en la Vereda la Bendita.

En Puebla de Rocamora son varias las empresas localizadas como las de María Rodríguez *la Ñigas*, en los años 60, con unas 300 cabezas que mantuvo hasta los 70; José Guirao Andreu *el Bonico*, con una punta de más de 500 cabezas, compartía este trabajo con Encarna, su mujer, en la Baronía de la Puebla en el barrio de *los Bonicos* de los años 60 a 2010; Antonio Marroquí Seva *el Pamblando*, con unas 200 cabezas, en la vereda de *los Pamblandos* en El Mejorado. Pero sin duda alguna la ganadería más importante, ubicada también en este término, pertenecía a los conocidos como *los Juanetes*, fundada por el abuelo de esta familia. Se hizo cargo sobre los años 60 su hijo Francisco Rives Sánchez hasta su jubilación. Este trabajo lo compartía con Rosario, su mujer, llegando a alcanzar las 800 cabezas; hasta 2019 su hijo Francisco Rives Muñoz los tenía en grandes cercas y varias naves.

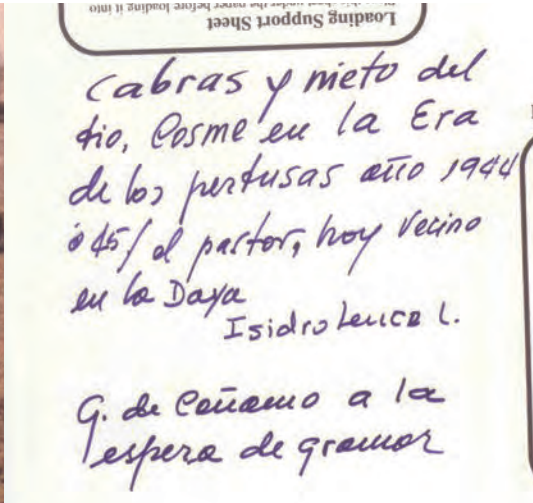


Imagen 31. Isidro, nieto del *tío Cosme*. 1944. Fuente: Archivo del Ayuntamiento de Daya Nueva.

Por los años 40 *el tío Cosme* disponía de un ganado de cabras en un corral en los Cuato Caminos, detrás de la tienda del *tío Aragón*.

En la actualidad queda en activo el citado anteriormente y *el Saquito*, un nostálgico de estos animales, quien con muy pocas cabezas, mantiene un ganado simplemente por “matar el gusanillo”.



Imagen 32. Zacarías García Molina *el Saquito*. 2019. Cede él mismo.

## CORREDORES TRATANTES DE ANIMALES

Nos remontamos en el tiempo y encontramos varias personas dedicadas a este tipo de trabajo: José Hurtado *el tío Pepe de la Pipa*, Miguel García *Miguel Felipe, los Cusques*, Ramón Rodríguez y Pepe García Pedraza *el Tomaso*. Esta actividad, a la que se está haciendo referencia, está encuadrada en los años 50.

## GANADEROS DE VACAS

Gracias a personas que reciben el nombre de “Románticos Gañanes”, como se les conoce, se mantiene esta digna tradición con nombres como los de Jesús López Noguera, *Pepe el de los Toros* y José María Ballester Giménez *Pepe el Perete*; este último con ganadería familiar en Daya Nueva. Acostumbrado a no atascar ni en el camino ni en la vida consiguieron por morriña y agradecimiento lo imposible: la conservación de la raza autóctona Levantina (la vaca Murciana); una lección de esfuerzo y constancia muy asumida por sus hijos, que son fieles seguidores de esta manera de entender la cría de un animal tan noble. De los años 50 a la actualidad este incansable hombre dedica su fuerza y vigorosidad a la cría de esta raza vacuna, y que tanta trascendencia tuvo como imprescindible animal de tiro en la agricultura.<sup>6</sup>

---

6 La vaca Murciana o Levantina era la vaca autóctona del sureste de la Península Ibérica, esencialmente de las provincias de Alicante, Almería, Granada y Murcia, cuyos gañanes las denominaban “del terreno”; no parece acertado incluir dentro de esta raza la Almanzoreña, la de Calasparra, las Lorquinas y las propias Murcianas.

La vaca Murciana era de capa castaña, presentando en ocasiones tonos muy oscuros en la cara, bajo los ojos, en las patas, en la papada y en la parte baja de la barriga; reunía condiciones especiales para carretear por ser más ligera. Los gañanes decían que para las labores extremas de la agricultura “faltaba vaca”.

La vaca Almanzoreña era autóctona de Almería y se criaba en las cercanías del río Almanzor; era utilizada en las canteras de mármol de Macael (Almería) por la dureza de su trabajo y por su gran fortaleza física. Se solía cruzar con ganado pirenaico.

La vaca Calasparreña tenía los cuernos grandes, abiertos y gordos hacia abajo, rara vez chafados. En la Vega Baja se utilizaban más las Almanzoreñas que las Calasparreñas.

La vaca Lorquina es la que menos se parece a las anteriores; tenía los cuernos más delgados y el pelo color canela; buenas en las tierras y especiales para carretear; son parecidas a las retintas, Cárdenas o Pajunas. Las mejores vacas eran las Almanzoreñas y los mejores gañanes los de Guadix, solían decir los entendidos.

El nylon acabó con el cáñamo, y la mecanización y la industrialización del campo y la huerta acabaron con el trabajo de estos sacrificados y nobles animales.



Imagen 33. José Mª Ballester Giménez. Años 50. Cede él mismo.



Imagen 34. Vaca Murciana. Daniel Ballester Sansano. 1990. Cede él mismo.

## Juan Miguel García Rodríguez

Esta persona comienza con esta actividad en el año 1965 con 2 terneros, pero poco a poco fue ampliando el número hasta crear su primera cuadra con 8; después montó una segunda cuadra con 22 terneros, la tercera con 50, y así sucesivamente, hasta disponer en la actualidad de unas 400 cabezas.

Compraba los *cherros* en Murcia a un marchante de Alcantarilla. Eran de raza cruzada entre *Cherolés* y *Limusine*. Portugal, Asturias, Cáceres, Talavera de la Reina, Illescas (Toledo) son sitios frecuentes de compra de estos animales desde hace tiempo.

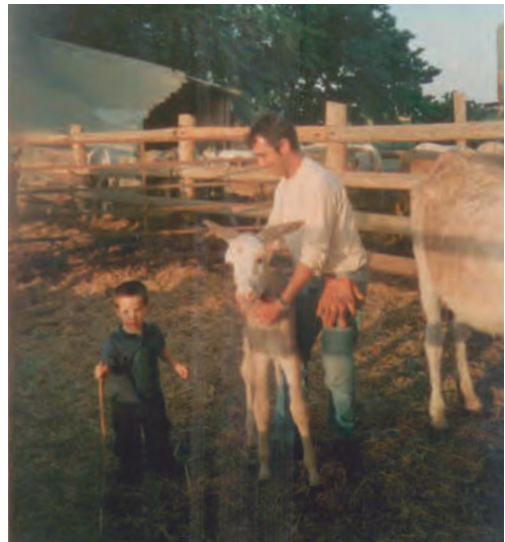


Imagen 35. José Antonio García Vaillo y su sobrino Miguel García Barberá. Año 2000. Cede Carlota García Vaillo.

Los *cherros* se crían contando con pocos meses, momento en que se compran, hasta más o menos un año y medio, edad en la que se llevan al matadero.

En los últimos tiempos también cría cerdos y caballos aunque en menor medida.

## OBRAS Y TERRAZOS

### Francisco Ros Lorenzo *Paco el Arquitecto*

Esta persona tenía instalada una prensa para la fabricación de terrazos en la calle Generalísimo, la cual ocupaba parte de lo que es hoy la carnicería de José Gomis Terrés y la casa de Daniel García Pedraza, en la cual vive hoy Zacarías García Molina *el Saquito*, en la calle Generalísimo 54 y 56. Por los años 50 y 60, este hombre era conocido con el apodo señalado, ya que sabía mucho de albañilería. Su trabajo era muy reconocido como de muy buen profesional, pues se le requería para hacer muchas obras. Construyó un grupo de viviendas ubicadas en la calle Miguel Pertusa. Más tarde, y por problemas económicos sin resolver, debido a lo que se le adeudaba, se marchó a Barcelona. Actualmente, dos de sus hijos viven en el pueblo.



Imagen 36. Francisco Ros Lorenzo *el Arquitecto*. Julio de 1955. Cede M<sup>a</sup> Teresa Ros Conesa.

### Antonio García Vázquez *el Copero*

Al igual que el anterior, Antonio también disponía por los años 60 de una prensa para hacer terrazos ubicada al bajar el puente del *Cojo*, a la derecha. Posteriormente, le hicieron por encargo unos moldes para la fabricación de bovedillas de yeso, las cuales fueron distribuidas por la Vega Baja. También tenía una máquina para rajar las cañas y hacer el cañizo que necesitaba para las obras que realizaba. La faena era totalmente artesana. Lo solían utilizar para los cielos rasos de las viviendas, donde, una vez rajadas las cañas, se cosían a varias sogas de esparto, y, una vez terminado el tejado, el cañizo se cogía con púas, llamadas *gabarrote*s, las cuales eran más cortas y con la cabeza más grande que las púas normales. Una vez cosido a las vigas de madera, se comenzaba el enlucido hasta dejarlo totalmente liso y fino, puesto que entonces los techos no solían pintarse; todavía faltaban unos cuantos años para la aparición del famoso *gotelé* en pinturas y el papel para paredes y techos.

## ANTÓN *EL ESQUILADOR*

Hombre de etnia gitana, noble y campechano, que se dedicaba a pelar o esquilar todo tipo de bestias, ya fueran vacas, mulas, burras, yeguas u ovejas. Esta persona acostumbraba a decir que “*se volvía con el jornal ganado más grande o más pequeño*”. Era muy hábil y cobraba según se hubiera realizado el acuerdo: en pan, en aves de corral o, mejor, en dinero. Portaba una bolsa con una cinta que colgaba en su hombro, en cuyo interior tenía varias máquinas de pelar y tijeras para recortar algún dibujo en los animales tras ser esquilados; siempre les dibujaba una especie de sardina o una pequeña maceta; era muy mañoso en su arte. Desarrolló su actividad por los años 60.

## ALAHNAOR Y PARAGÜERO *EL APAPO*

Como su nombre indica el trabajo del *Apapo* consistía en reparar paraguas, lebrillos, *cosioles* o cualquier tipo de vasijas de barro cocido. Por los años 60 la figura de este personaje estaba ligada a su bicicleta y a una caja de madera fuertemente sujeta al porta-equipos, puesto que soportaba lo más parecido a una caja de herramientas. El *alahnaor* era diestro en el



Imagen 37. Laña. 1975. Foto elaboración propia.

manejo del taladro manual, una especie de mandril para hacer los agujeros en las distintas vasijas. Este artilugio era una bola de madera con cuatro correas cogidas con púas que tenía un eje de hierro en cuyo extremo había un porta-brocas. Las correas estaban unidas a una cruceta de madera que subía y bajaba en el eje. Lo curioso de este artefacto es que giraba adelante y volvía atrás de manera lenta. Hacía los agujeros en la vasija y luego sacaba un trozo de alambre que diestramente doblaba a la medida para hacer la laña. Acto seguido ponía una masilla en los agujeros en los que colocaba el alambre doblado a la medida, la cual restregaba con el dedo para tapar algún fallo, de tenerlo, a lo largo de la raja, quedando, de esta manera, la pieza reparada.

## EL ENCALADOR

Este personaje dedicado a blanquear los techos de las casas trabaja durante los años que van de 1960 a 1966. Debido a la gran altura de los techos de las casas se necesitaba una máquina con mucha fuerza; para ello había que utilizar una bomba para darle presión. El sistema era el siguiente: el día anterior a la faena se ponía la cal viva en agua, y al día siguiente se removía hasta conseguir que se disolviera totalmente, momento éste en que estaba lista para trabajar. Salía una goma de la máquina sujeta a un tubo con varios tramos, según la altura de la casa, y en el extremo había una especie de boquilla o difusor para el blanqueo de los techos.

## LOS CHAMBILEROS

En nuestra zona solían ser del pueblo. También se desplazaban de los pueblos vecinos, sobre todo, de Almoradí. Un ejemplo de ello era un señor cuyo apodo era *el Rata*, quien venía hacia el mediodía de los sábados y domingos para vender los *chambis* como postre; de esta manera, los vecinos disfrutaban de ellos y del aire de Levante bajo los frondosos *lironeros* que existían en la puerta de la ermita de La Puebla. En este caso que nos ocupa, *el Rata* llevaba un pequeño remolque en la parte trasera de su bicicleta con una garrafa de mantecado. Las medidas las tenía marcadas en un molde, y según el dinero a gastar, así era de gordo el *chambi*. De esta forma se degustaba este rico helado, a la vez que se aprovechaba para mantener una agradable tertulia dominguera. Esto sucedía desde los años 50 hasta 1965. Sería en torno a este año cuando aparecen los poleros, ya más modernos. Entonces llegaba un hombre en un triciclo con la mercancía delante, quien procedía de Callosa de Segura, y de nombre Paco; persona enjuta de carnes, como solían decir los antiguos del lugar, agradable y servicial.

## VAREADORAS DE LANA

El objetivo principal de varear la lana era que quedara preparada para el relleno de los colchones y era uno de los trabajos que se hacía sin prisas: se ponía a remojo la lana durante varios días en pilas, baldes, lebrillos o en los llamados *cosioles*, los cuales eran elementos parecidos a las pilas pero de barro.

A veces la lana, la cual sólo estaba al alcance de muy pocos se llevaba al vecino pueblo de Albaterra. Los más humildes tenían los colchones de *pellorfas*, es decir, hojas de la panocha.

Una vez lavada la lana, se ponía a secar colgada de las sogas de secar la ropa, o bien en las baldosas y terrazas, sobre unas mantas o sábanas preparadas para este fin. Una vez seca, la lana se procedía a varearla con varas de granado, taray o membrillero. El siguiente paso era golpearla con dichas varas hasta conseguir dejarla totalmente esponjosa y suave. A continuación se llenaba de nuevo el colchón, adquiriendo una gran confortabilidad para así conseguir un descanso total.



Imagen 38. Micaela Mateo Canales *la tía Micaela*. Principios de los años 60. Cede Víctor Gómez Pertusa.

La postura de estas vareadoras era bastante incómoda pues tenían que estar muchas horas de rodillas para conseguir el tan necesario jornal. Entre algunas de las personas que hacían trabajos de este tipo recordamos a Asunción Gómez Martínez *la tía Borrega* y Micaela Mateo Canales *la tía Micaela la Cansalá*.

## TRANSPORTISTAS

### Joaquín García Pedraza *Quino el Tomaso*

En el capítulo de los transportes, además de los ya citados, existían varias empresas dedicadas a este trabajo; posiblemente una de las más antiguas era la de Joaquín García Pedraza. Esta persona empezó a trabajar en los años 40 del pasado siglo con su cuñado, *el tío Rosquín* (José M<sup>a</sup> Jiménez), padre de *los Rosquines*, siendo muy joven y llevando un camión de gas, de los llamados “*de caldera*”. Anteriormente trabajaba con los cerdos, los cuales vendía si se daba la oportunidad, si no, él mismo los criaba frente a la casa de su madre, lo que es hoy la casa de su hijo. Allí fue también donde hacían las verduras, en la antigua



calle Generalísimo nº 62. Iba en bicicleta a Cartagena a por ellos, ganando así algún dinero, hasta que le vino una desgracia y se le murieron muchos, perdiéndolo todo. Cuando terminó con esta actividad empezó con sus hermanos a hacer portes con el camión (tenía de chofer al *Colisa*). Entonces empezó con otros trabajos como el cultivo de *ajos porros* para venderlos en Madrid. También en esta ciudad vendían apio y otras verduras.

Tuvo con su hermano Vicente una granja de gallinas hasta que en los años 50 empezó con sus camiones, actividad que desarrolló hasta el año 1979, momento en que murió.

Antes de esto compró una *ISOCARRO* con la que empezó a transportar viruta para las cuadras o ganaderías, y al ir bien el negocio, compró un camión de marca *BARREIROS*, tras el cual adquirió un *AVIA* y un *TEMPO* (camiones para el transporte ligero). También suministraba serrín a los ganaderos que transportaban en muchas ocasiones novillos a los mataderos de la comunidad. Sin embargo, su principal mercancía era, durante la campaña, la alcachofa del campo de Cartagena.

José Joaquín García López, más conocido como *Pepe Joaquín*, hijo de Quino y de Josefa, siguió durante un tiempo con los camiones y los transportes. Uno de los camiones fue un *EBRO* matrícula A-0971-N.

### **José Ruiz Vázquez *Pepe el Camionero***

Esta empresa, denominada “Mari Pili”, se dedicada al transporte nacional e internacional. Tenía como propietario a José Ruiz Vázquez, nacido en Catral y vecino de La Bodega, quien estuvo casado con Ángeles Navarro Pertusa *la Monesilla*. Fueron muchos años de lucha, hasta que un fatal accidente acabó con su vida en el término de Chinchilla de Montearagón (Albacete) en el año 1999.



Imagen 39. Antimo Reina García, chófer de José Ruiz Vázquez (Transportes “Mari Pili”). Años 90. Cede Antimo.

### **José Coll Rico *el Gordo***

Pepe Coll se dedicó durante muchos años, desde finales de los 60, al transporte de todo tipo de mercancías, haciendo las campañas de melones y alcachofas del campo de Cartagena, así como la campaña de las granadas. Varios años después se dedicó al desguace de todo tipo de vehículos, llegando a tener varios desguaces. Hoy siguen este negocio algunos de sus hijos.

### **Manuel Murcia Ponce *el Pintao***

Fue una de las primeras empresas dedicadas al transporte ligero; disponía de una *ISOCARRO* con la que atendía la demanda de sus clientes. Antes de los 60 ya andaba con su motocarro.

## **LOS ARRIEROS**

Francisco Navarro García, junto a sus hijos Paco y Miguel, se dedicaba al trabajo de arriero, el cual ya desarrollaba su padre y su abuelo. Su medio de transporte se componía de un carro con *bolsa* tirado por un burro.

En la mayoría de los casos la mercancía que solían transportar era la patata, la cual vendían en las lonjas de Elche y Torrevieja. El padre era conocido en los tratos de animales como el *tío Paco el de los burros*, por su habilidad con tan nobles animales. Solían conducir novillos atados a la *saguera* del carro a los distintos mataderos de los pueblos más cercanos. Muchos años después, Paco dispuso de un carro tirado por una yegua, y en 1964 se hizo cargo de la recogida de la basura del municipio. Con el paso del tiempo este tipo de transporte fue cayendo en declive teniéndose que adaptarse a los nuevos tiempos, incorporando un camión EBRO de 3.500 kilos.

Al principio, cuando tenía el carro, tiraba la basura en la finca de Luis *el Patagorda* en la orilla del Azarbe Viejo, para hacerlo más tarde en la finca de J.M. García Girona *el tío Juan Miguel* de La Bodega; posteriormente la llevaba a Benijófar. El problema surge cuando el reciclado de la basura en la planta de Crevillente hizo que subieran los costes y bajaran los beneficios hasta que

tuvo que dejar este tipo de trabajo, dedicándose al transporte público. Miguel, por su parte, compró un tractor EBRO de 45 CV para dedicarse a las faenas agrícolas.

Jubilados ambos hermanos, siguen tratando con estos nobles animales. Miguel nos dice todavía que *“los animales hoy aún siguen formando parte de nuestras vidas”*.

\*También fue arriero por los inicios del siglo XX *el tío Cucorrón*, abuelo de M<sup>a</sup> Teresa Ros Conesa *la Montera*.

## VOLVER ESTIERCOL

Esta faena era realizada durante los días más crudos del invierno, en enero y febrero, cuando soplaba *el viento de arriba*. Decían los antiguos: *“viene que pela”*, o bien, *“vaya pelacañas que sopla”*. Por entonces los inviernos solían ser más crudos que ahora. El agua que se cuajaba se recogía en las azarbetas en cubos o en pilas para dar de beber a los animales; esos días se destinaban a este trabajo.

El proceso era el siguiente: se comenzaba tirando con horquetas de hierro el estiércol hacía atrás, dejando una especie de pasillo de unos dos metros con el fin de disponer de sitio suficiente para trabajar. El estiércol se removía con los ganchos, herramienta destinada prácticamente a esta labor. Una vez removido, seguían tirando este material con las horquetas siempre hacía atrás. El pasillo indicado servía para ventilar el lugar dada la gran cantidad de calor que desprendía al removerlo.

Se dieron varios casos en que cuando algunos trabajadores se encontraban secando balsas de cáñamo y se veían afectados por el frío de la mañana, si los síntomas eran los siguientes: *“está en un temblor, tiene los labios moraos”*, como decían, pues era momento de alarmarse, y entonces hacían un hoyo en el estiércol y lo metían dentro; tras un rato allí dentro, salía totalmente recuperado. Este sistema era infalible para acabar con la hipotermia. No era muy frecuente llegar a este extremo pero cuando los balseros y mondadores de las azarbes se veían en esta tesitura, sobre todo, a primera hora de la mañana, por el frío del ambiente y el agua, se hacía necesario emplear esta singular técnica

## CRÍA DE GUSANOS DE SEDA

Era costumbre iniciar esta actividad aproximadamente en el mes de mayo. Los últimos establecimientos que distribuían los gusanos de la seda, los cuales se medían en onzas<sup>7</sup>, estaban en Algorfa. Según las moreras que existieran, se calculaban los gusanos que podían criar, puesto que la única comida de estos animales eran las hojas de estos árboles.



Imagen 40. Estufa de hierro. 2014. Cede Amelia García Conesa.

En una pequeña caja se transportaban las crias del gusano. Eran extremadamente pequeñas, y algunas mujeres se las metían en el pecho para darles calor y conseguir de esta manera que se mantuviesen con vida.

La crianza se realizaba en unas salas o graneros limpios y preparados para este fin. Se montaban las *andanas* de 8 a 10 *sarsos*, hechos de cañas y cogidos por los *mollizos*, que eran simplemente unos manojos de cañas liseras, de las más fuertes, formando una especie de pilar, donde se cosían los *sarsos* dejando entre uno y otro unos 60-70 centímetros. Para cebarlos o darles de comer y repartir las hojas lo mejor posible era importantísimo tener un termómetro para conocer la temperatura y poder regular el calor interior. En los días fríos se disponía de estufas de leña (tipo de la foto) para así mantener la temperatura adecuada.

Durante varios días no paraban de comer noche y día. No había descanso a la hora de cebarlos, teniendo las familias que establecer turnos durante el día y la noche.

Llegado el momento de la *fresa*, que ocurría en invierno, se preparaban los gusanos para hilar o para hacer el capullo o *capillo*, como también se solía decir.

---

<sup>7</sup> La onza equivalía a 28,7 gramos aproximadamente.

Cuando comenzaban a buscar el lugar donde subirse moviendo la cabeza, había llegado el momento de *embojar*. Este trabajo consistía en llenar los *sarsos* de emboje, (mata asilvestrada) previamente preparado; para que se secase lo tenían varios días cortado. Las matas se ponían de pie y encajadas entre los dos *sarsos* para estar seguras. Era el momento en que los gusanos comenzaban a subir y a hilar entre las ramas; entonces empezaban a hacer la casa, es decir, el capullo.

En un primer momento eran blancos, aunque luego apareció otra variedad más rentable de color amarillo. Se *desembojaba* de la siguiente manera: se cogía el capullo y, con el dedo índice, se le iba dando vueltas alrededor de él quitando la seda sobrante y dejándolos totalmente limpios; más tarde se colocaban sobre unas mantas o *sarsos* limpios hasta llegado el momento de envasarlos para llevarlos al almacén, que solían ser del Gobierno, situados en Murcia.

La comercialización estaba ligada a la demanda de las sederías murcianas y en menor medida a las valencianas. Sufrió un declive en el último tercio de la centuria del setecientos (siglo XVIII) debido fundamentalmente a las dificultades de la comercialización de una materia prima relativamente excedentaria para una industria sedera que no acababa de despegar, determinando así su recesión en La Daya y Almoradí. Siendo aún así, ésta se mantuvo desde entonces, ya en precariedad, hasta bien entrada la segunda mitad del siglo XX. Es en torno a los años 60 cuando desaparece su comercialización definitivamente y, como consecuencia, la cría de gusanos termina.



Imagen 41. Matilde Valero Martínez y grupo de mujeres descapillando (descapullando). Años 60. Cede ella misma.



Imagen 42. Descapillando. Casa de Martina la Miña con familia y vecinos. 1964. Cede Encarnita Ferrández Jerez.

## HERREROS

### *El Tiznao*

En las décadas de los años 50 y 60 había una herrería dirigida por esta persona situada en la calle del Molino n° 3, en lo que hoy se conoce como la casa del *Pintao*. En este establecimiento se arreglaba todo tipo de aperos agrícolas y herramientas para los trabajos de la huerta tales como azadas, *picasas* de arrancar planta de alcachofas o el *alusiao* de los legones, entre otros. Parece ser que incluso hacían *picasas* para la plantación del maíz.

### Antonio y Tomás Martínez Campillo *los Severos*

Estos hermanos más que herreros lo que tenían era un taller de aperos de labranza (carros, carriolas, vertederas, trillos...) en lo que es hoy la casa de Jaime *el Pocotrigo* en la antigua calle Generalísimo n° 19. Se abrió en 1934 y se cerró a finales de 1945.

### Leandro, Miguel y Esteban Martínez Calvo

La herrería de estos tres hermanos estaba situada en la antigua calle Generalísimo n° 58, frente al inicio de la calle del Molino. Posteriormente, ya en los años que van de 1950 a 1952, la hija de Leandro, María del Carmen, montó una peluquería en ese mismo lugar.

\* Al lado de la casa de *Pepito el Sacristán*, en la calle Ramón y Cajal, estaba la herrería donde trabajaba Valentín Fuster Ontiveros.

## CERRAJEROS

### José Hernández Rodríguez *el Bizcocho*

José se formó en la “Cerrajería Gómez” de Guardamar, regentada por los hermanos *Facorros*. En los años 70 *el Bizcocho* tenía una cerrajería en lo que hoy es la casa y panadería del *Picharra* en La Bodega, donde Angelita, su hermana, tuvo el bar durante muchos años, es decir, en la calle La Bodega esquina con la avenida de Almoradí, donde dicen que en la misma esquina había un rulo; su sobrino *Chache* y Miguel *el Malhecho* lo recuerdan con cariño porque era algo característico del lugar. Trabajaba con él su hermano Gregorio.



Imagen 43. Cerrajería en Guardamar. Aprendiz Pepe Hernández Rodríguez. Años 60. Cede M<sup>a</sup> del Rosario Murcia Filiu.

### Gregorio Hernández Rodríguez *el Bizcocho*

Tuvo una cerrajería en la calle Miguel Ángel Blanco esquina con la calle Marquesa de Dos Aguas desde, aproximadamente, el año 2000 hasta 2010.

### Constantino y Antonio Lermas Baeza *Los Lermas*

Estos hermanos tuvieron un taller de cerrajería y carpintería metálica en la calle Generalísimo n<sup>o</sup> 43 que abrió al público en el año 1982 y cerró en 2009. Se dedicaban a la fabricación de rejas, forja de hierro y verjas entre otras actividades relacionadas con el hierro.

## SASTRES

### Ramón Castillo Esquivia *el Prudencio*

En la calle del Molino existía una pequeña sastrería en la casa del *tío Prudencio* regentada por su hijo, Ramón Castillo. Éste era el encargado de tomar las medidas a los clientes, cortar y coser los trajes a medida. Ramón aprendió el oficio con los hermanos Ferri. Obtuvo el título de sastre en Alicante.

### Los hermanos Ferri Cano: Jaime, Manolo, Carmen y Ángeles

Fue una de las primeras sastrerías del pueblo. En un primer momento se instaló en la calle del Molino nº 10, en la que es hoy la casa de Manolita Gallud. Después se trasladó a lo que posteriormente sería el taller de Vicente *el Garajista*, local que luego pasó a ser lo que hoy conocemos como la farmacia, en Generalísimo nº 55. De entre los hermanos, Jaime era el cortador y el jefe; Manolo aprendería el oficio más tarde; Carmen era pantalonera, y Ángeles era la chaquetera. Con posterioridad se montaron en el pueblo de Dolores, de donde procedían. Como referencia tenemos que el año del Congreso Eucarístico del 1953 estaba abierta esta sastrería. Entre los trabajadores que allí estuvieron empleados se encontraban: Ramón Castillo Esquivia, M<sup>a</sup> Dolores Ferri, M<sup>a</sup> Teresa Seva y Asunción García, entre otros.

## MODISTAS

### Asunción Rodes Ferri

Disponía de un taller de costura donde las mozas de La Bodega y alrededores solían aprender este oficio, que por entonces era casi obligatorio para ellas. Así, a la vez que aprendían a cortar, coser y bordar, ellas mismas,



Imagen 44. Certificado de Asunción Rodes Ferri. Cede Gaspar Martínez Rodes.



más tarde, se confeccionaban parte o la totalidad del ajuar de boda. Asunción fue pionera en adoptar el famoso *Sistema Martí de Corte y Confección*.

### Consuelo Clemente Carrascosa

Desde los años 60 hasta los 80 fue modista. Hacía todo tipo de trajes, además de enseñar a muchas chicas a cortar, hacer patrones y coser. Primero en casa de sus padres, en la carretera de La Bodega a Almoradí. Después de casada, en el año 65 puso el taller en su casa en la calle Salvador Cortés nº 3, donde continuó su actividad hasta mediados de los años 80. Muchas novias lucieron los bonitos vestidos hechos por ellas y dirigidas por esta modista con el *Sistema Martí*.



Imagen 45. Certificado de Consuelo Clemente Carrascosa. Cede ella misma.

### M<sup>a</sup> del Rosario Murcia Filiu

Aprendió a coser y cortar con Consuelo. De ahí marchó a Alicante para sacarse el título de Corte y Confección en 1974, del *Sistema Martí*. Estuvo de modista en La Daya hasta que se casó, es decir, desde el 68 hasta el 76.



Imagen 46. M<sup>a</sup> del Rosario Murcia Filiu y Carmen Gomis Velasco. Años 70. Cede M<sup>a</sup> del Rosario.

### Josefa García Culiáñez

Cosía en su casa de El Mejorado en los años 70 para muchas jóvenes. Su hija siempre llevaba unos preciosos vestidos hechos por ella.

### Fina Gálvez *la del Roche*

Fue modista desde que se casó, durante unos 20 años (de los 80 a los 2000) en la calle del Molino nº 16.

### María García Cases *la Mochina*

Cosía en su casa de la Avda. de Almoradí, en la casa del *tío Mochín*. Debido a su discapacidad salía poco a la calle, pero sus amigas y vecinas iban a su casa para que les probara y cortara los vestidos. Rosario *la Castaña* estuvo cosiendo allí hasta el último día en que María ejerció esta labor. Otras chicas como Pura *la Braulia* o Isabel *la Potruga* también iban allí a enseñarse. Fue incansable su actividad, desde antes de la guerra hasta los años 90, momento en que ya lo tuvo que dejar por ser muy mayor.



Imagen 47. María García *la Mochina*. Años 60. Cede José M<sup>a</sup> García Illán.

### Milagros Ruiz Serna

Aprendió a coser con una modista de Crevillente a los 15 años, cortando ya para amigos y familiares. Estudió por correspondencia el *Sistema Martí*, obteniendo en 1975 el título. En La Daya estuvo de modista desde 1977. En los años 80 y 90 enseñaba a coser, cortar y a hacer patrones a sus alumnas: M<sup>a</sup> Jesús Pertusa, Manoli García, Manolita Gallud, Mike Pertusa, M<sup>a</sup> Teresa Ponce y Sara Pedrero. Su cambio de trabajo la obligó a cerrar el taller, aunque ella sigue cosiendo en la actualidad.



Imagen 48. Título de Milagros Ruiz Serna. Cede ella misma.

## Lola Fuster Verdú *la Guardamara*

Era modista como su madre. Su taller era la Academia de Corte y Confección, y enseñaba a chicas de la localidad; en él también sus hermanas cosían allí por los años de posguerra. (En 1947 aparece en el listado que se transcribe en el Anexo I de este volumen).



Imagen 49. Lola Fuster Verdú, hermanas y alumnas en el taller. Años 40. Cede *Fina Mari* García Fuster.

## Micaela Mateo Canales *la tía Micaela*

Micaela en 1928, con 19 años, aprendió a coser en Las Heredades con una maestra de escuela a la que llamaban doña Julia. Los vecinos de La Bodega iban a casa de *la tía Micaela* a que les elaborara diferentes tipos de prendas, especialmente, camisas. Al no saber leer ni escribir, no utilizaba metro para hacer las medidas ni apuntaba nada sino que los vecinos le llevaban, por ejemplo, una camisa vieja, y, tomándola como patrón, iba cortando a partir de un tejido nuevo las diferentes partes para, posteriormente, hilvanarlas y coserlas con su máquina Singer, en muchos casos a la luz del candil, hasta crear unas prendas de gran calidad. Hasta los 93 años mantuvo la labor de coser.

\*También tuvieron una importancia relevante las mujeres que se dedicaban a los arreglos de las medias cuando éstas sufrían las tan indeseables “carreras”. Tejían de nuevo la parte afectada de la media para que de esa manera se volvieran a utilizar. Entre ellas podemos destacar a María Barberá López *la Lopas*, quien fue la primera; después *Solita* Terrés García, y, por último, Concha Vázquez Ferrández *la Charcas*.

\*No se nos puede olvidar citar a la abuela de M<sup>a</sup> Teresa Ros Conesa, quien también cosía, pero especialmente a su bisabuela, a quien llamaban *la Montera*, conocida en toda la comarca como pantalonera.

## TALLERES

### APARADO

#### Socorro Martí Cañizares

Este taller estaba instalado en sus inicios en el domicilio de Socorro, en la finca de su propiedad, aunque más tarde vinieron a vivir al pueblo, a la calle Generalísimo nº 34. Algún tiempo después, y durante varios años, lo montó en el antiguo bar del cine. Con el paso del tiempo este taller hizo su último traslado a la calle Valencia, en un local de su propiedad. Solía desplazarse en una Scooter de la marca LAMBRETTA.

#### Natividad García Rodríguez

Tuvo un taller de aparado en el barrio de La Bodega al subir el puente, en casa de *los Minfles*. Montó este negocio en el año 1959 y lo mantuvo hasta el año 63-64.

#### Jaime Bascuñana Vicedo “Calzados Pasadena”

Tenía un taller y almacén de zapatos con muchas aparadoras, entre las que estaba Inmaculada Vicente Caravaca. Un año que expusieron en París, fue de modelo Inmaculada. El taller se encontraba donde ahora está la farmacia, en la calle mayor nº 55, que por entonces era propiedad de Vicente *el Garajista*. Mantuvo su actividad durante los años 80-90. Cuando cerró el taller cogió el *almacenico* que tiene ahora en casa de Vicente *el Tomaso* en la calle Mayor esquina con la calle del Molino, lugar en el que guarda el producto desde donde reparte *la faena*.

## BICICLETAS

### José Menárguez Guillo *el Pilaro*

Esta persona tenía un taller de bicicletas dedicado a la reparación; estaba ubicado en la casa del *tío Ramón el Gomis* en la calle Generalísimo nº 50, durante los años 50. Más tarde, *el Pilaro* se traslada a la casa de *la tía Angelina*, y, por último, al vecino pueblo de Catral, donde se instala definitivamente, siendo distribuidor de varias marcas de bicicletas para la Vega Baja como ORBEA, B.H., etc. Disponía de un amplio repuesto al efecto, que después ampliaría como recambio de motos.

### Francisco Gutiérrez Illescas *el Licha*

Este taller estaba montado en un almacén propiedad de la *tía Ángeles la Illescas*, frente a la casa de *Pepito el Sacristán*, allá por los años 40.

### Vicente Vicente Martínez *el Garajista*

Instala su primer taller dedicado a la reparación de bicicletas y motos en el mismo local de la citada *tía Ángeles*, como el anterior mecánico. Cuando se fue *el Licha* lo cogió él en el año 1955.

Montó definitivamente el taller en el local de la actual farmacia, anteriormente sastrería y pañería de los hermanos Ferri Cano en 1960. El aumento de ciclomotores y motocicletas

hizo que tuviera que adaptarse a la demanda del mercado, puesto que el abanico de vehículos era cada vez más amplio, apareciendo en el mercado nuevos modelos y marcas. Cabe citar algunos de estos modelos como VESPA, BULTACO, MONTESA o DUCATI, además de los famosos motocultores OSSA y



Imagen 50. Inmaculada y Vicente Vicente Caravaca en el taller de su padre. Año 1969. Cede Inmaculada.

AGRIA; este último estaba disponible tanto en gasolina como en gasoil. También, sin lugar a dudas, los motores de sacar agua PIVA aparecen en el mercado con fuerza, cuyo servicio oficial era el local de Vicente. Lo cerró definitivamente en 1983.

### **Rubén Bailén Ribes *Jazmín el Pinchazos***

Este taller, de reducidas dimensiones, estaba en La Bodega por los años 50-70, en la carretera de Daya Nueva-Almoradí, al subir el puente. *Jazmín* era, además, vendedor oficial de *los Pilaros* de Catral. Las bicicletas eran de un consorcio relacionado con esto. Cuando comprabas una bicicleta, era necesario dar una pequeña entrada, y el resto del importe entraba en un sorteo semanal que se realizaba todos los viernes con diez números que te adjudicaban del cupón de la ONCE. Si coincidían las tres últimas cifras del número premiado, el lunes siguiente, automáticamente, *Jazmín* se presentaba en casa del cliente dándole la carta de pago de dicha bicicleta.

Disponía de varias marcas y modelos como B.H. y ORBEA de origen vasco, de Elgoibar. La que más aceptación tuvo fue el modelo “Gacela” de B.H. de señora. Venía con rejilla en la rueda trasera para que los vestidos no se engancharan a los radios de la rueda. Tenía también guardabarros cromados en la parte delantera, y lucía una bonita gacela formando un escudo. *Jazmín* se fue a Elche a mediados de los 70.

### **José Menchón Martínez *Pepito el Cachono***

Disponía de un amplio taller en la calle del Molino nº 15 dedicado a la reparación de bicicletas y motos. Podemos citar también la reparación de turismos y motocultores de las marcas AGRIA y ALFA de gasoil. Aprendió y trabajó con Vicente *el Garajista*. Comenzó sobre los 60 y lo dejó a finales de los 80.

## TODO TIPO DE VEHÍCULOS

### **Francisco Mirete Bertomeu “Francisco Mirete”, “Dayamotor” y “Mirautos Talleres 2010”**

Comenzó su andadura en 1982 en la calle Salvador Cortés nº 4 como mecánico, arreglando todo tipo de vehículos: camiones, tractores, turismos, etc. En 1987 traslada su taller a la Avda. de Almoradí nº 29, donde actualmente continúa con su actividad.

## VULCANIZADOS

### **Jaime López Quiles *el Pocotrigo***

Vulcanizados “A.L.O.M.A.R” fue una empresa situada en un almacén de su propiedad, en la calle José Cartagena nº 18, en los años 70.

\*También existió otro taller de vulcanizados en la calle Generalísimo, hoy calle Mayor esquina con la calle de los Depósitos, donde se encontraba el molino de Vicente Terrés, durante varios años (de los 70 a los 80), siendo su encargado Juan Aznar *el de Asunción la Garita*.

\*Otro taller de vulcanizados se encontraba en un amplio local de Ramón Cárceles en la calle Valencia, allá por los años 80 y 90.

## EXPORTADORES

### **Juan Miguel y Vicente García Pedraza. Exportadores y conserveros “Aspas” y “Mejorado”**

Durante los años 1950 y 1951 el almacén de Juan Miguel García Pedraza tuvo su sede en la calle Generalísimo nº 46, en la casa de Juan Miguel García

Pedraza, y en los años 60-70 se trasladan a la calle Camino de los Guiraos nº 3. Comienza a mandar productos de la huerta como alcachofas y habas a las distintas lonjas de Madrid y Barcelona. Varios años después, dicho negocio fue creciendo, con lo que fue necesario ampliarse a un nuevo almacén, teniendo por entonces la sociedad montada con su hermano Vicente. De esta forma empezaron a exportar productos como melones, sandías y granadas con la marca “ASPAS” a Francia y a otros países de Europa. A su vez también nace la fábrica de conservas “MEJORADO”.

La actividad continuó durante muchos años hasta que en 1987 cerró sus puertas. El mayor auge de estas empresas de exportación y conservas se dio en las décadas de 1960-70, incluso tenían un certamen anual, donde cada empresa de la Vega Baja presentaba una candidata para que pudiera ostentar durante el año el título de *Miss Exportación*. Para la empresa que nos ocupa, su candidata fue la señorita Josefa García Molina. Se celebró este certamen en San Bartolomé, en los almacenes de la empresa *Cuartero Ruiz*. La encargada de imponer las bandas a las candidatas fue Noelia Afonso, flamante Miss España en el año 1971, poniendo el broche final a este evento los cantantes Rocío Dúrcal y Junior.

Esta empresa también disponía de varios camiones de gran tonelaje y de muchos empleados, dado su volumen de trabajo.



Imagen 51. Trabajadoras en la fiesta de la alcachofa en la Vega Baja. 1971. Cede Carmen Litrán Níñez.



Imagen 52. Elección de *Miss Exportación* Josefa García Molina y compañeros de trabajo. 1971. Cede Pepe Cayuelas.



### **Juan Miguel García Rodríguez “Puebla-Daya”**

Comenzó con su empresa de agro-transformados a principios de los años 80 del siglo pasado. La idea de empezar con esta actividad la tuvo un día que fue a comprar pasta de hojas de alcachofas para los terneros de engorde a casa de Valentín *el Cortaor*, quien ya hervía alcachofas. Empezó en una nave situada en El Mejorado, dedicándose exclusivamente al hervido de las alcachofas, que adquiría en compra directa a los agricultores, y que posteriormente repartía a diferentes puestos o casas particulares donde eran peladas y recortadas. Más tarde, fue ampliando los productos a transformar: hervidos de calabazas, cabello de ángel, alcachofas y transformados para el congelado como pimientos, brócoli, cebolla, etc. A mediados de los noventa va modernizando la cadena tanto de hervido como de pelado de alcachofas, que ya se hace con máquinas especiales. En la actualidad los productos son adquiridos en las diferentes Alhóndigas (Corridas) de subasta de la comarca. Algunos productos como la cebolla son adquiridos en otras provincias. Se trata de una empresa familiar llamada “Puebla-Daya”.

### **José Luis Girona García y Mariano Girona Hernández “Mavegi. S. L.”**

Es una empresa de manipulación de productos vegetales situada en la finca de La Baronía, hoy calle Irlanda, fundada en el año 1995 por los socios arriba mencionados.

## **ALMACENES**

### **Los hermanos Miguel y Juan García García *los Susanos***

Esta empresa familiar disponía de un amplio almacén de alcachofas, no eran exportadores sino que mandaban sus productos a Madrid, Barcelona y a otros mercados de diferentes capitales del país.

Solían sembrar grandes fincas de otros productos agrícolas como lechugas, copés y *blea* roja. Estos terrenos, eran normalmente arrendados por años pro-

rrogables; una de las fincas se encontraba en el término de Rojasles, otra en San Fulgencio y otra en Puebla de Rocamora. El medio de transporte de todos estos productos, desde las distintas fincas hasta el almacén, era el motocarro, disponiendo de varios de la marca ROA.

La parte del conductor era una plataforma que tenía un manillar semejante a la de una motocicleta normal, estando unida a un chasis en la parte trasera. A espaldas del conductor se encontraba la caja de carga. Rendían mucho en trabajo debido a su maniobrabilidad y rapidez en los desplazamientos, siendo sus conductores habituales los hermanos Juan Manuel y Miguel García Ferri, y Francisco Montero Sansano *el Bayo*.

Esta empresa daba trabajo a muchas familias de nuestro pueblo en los años 60 y 70.



Imagen 53. Primer motocarro del almacén de *los Susanos* (Miguel y Juan). Años 60. Cede Miguel García Ferri.



Imagen 54. *Pepe el Galufó* y trabajadores de Miguel y Juan García *los Susanos*. Años 60. Cede Rosario y José.

## Daniel Illescas Martínez

Situado en el caserío conocido como de *la tía Ángeles* en La Baronía, entre La Daya y La Puebla, este edificio hacía esquina con el camino de la finca de los Illescas, entrada de acceso a la finca de Mazón, hoy propiedad de Juan, Fernando y Teresa Rodríguez Mazón. Cruzando La Baronía se encontraba el lugar donde vivía el encargado, que por entonces era *el tío Cano el Charcos*. El almacén que nos ocupa solía mandar alcachofas a los mercados de Madrid y Barcelona, siendo una empresa familiar como todas las anteriores del pueblo. Los envases que se usaban eran unas banastas de madera ovaladas que, una vez

envasadas, se ataban con cuatro alambres a la tapa. Para este cerramiento se utilizaba una manivela con un gancho en un extremo, haciéndolo girar hasta retorcer el alambre, quedando así lista para el transporte. De igual modo, este tipo de banastas tenían otro uso en los hogares humildes, pues solían utilizarse como cunas para los recién nacidos, adaptándole unas medias lunas de madera para poder balancear con suavidad a las criaturas. Este almacén estuvo en funcionamiento durante los años 50 y 60.

### **Francisco Rodríguez Alhama *el tío Paco el Pringue***

Junto a su hijo, abrió un local en los almacenes de Pertusa. Más tarde, cuando *el tío Caracol* los compró, él trasladó su negocio al lado del bar Peco, hoy casa de Socorro Martí en la calle Generalísimo nº 34. Era un local propiedad de *Pepe el Paquito*, el cual ya fue utilizado con anterioridad por *el tío Canales*, quien allí tuvo almacén y casa para su hijo Pepe. Mantuvo este negocio durante muchos años con su hijo Paco. El almacén era de alcachofas y mandaba su mercancía a Madrid y Barcelona. En la zona de Murcia se le conocía como *el tío Paco el del cáñamo*, allá por los años 70. Trabajó para la fábrica de Palmer (alcachofas, tomates...), y también para *la Saura* de Dolores. Tenía su trabajo principalmente por San Pedro del Pinatar.

### **Hermanos Miguel y José María Pertusa Pertusa**

Disponían de un almacén de abonos y semillas en los años 50-60 donde está ubicada hoy la manzana situada entre las calles Miguel Ángel Blanco y Antonio Soriano Bri; además, también poseían varias fincas alrededor del pueblo; pero sin lugar a dudas lo que fue su mayor negocio era la exportación de naranjas establecido en un almacén ubicado detrás de la casa de Miguel, formado por varias naves. La entrada del almacén estaba en la avenida de Almoradí nº 2. Allá por los años 50 fue cuando estuvo en plena actividad.

También exportaban melones, granadas, alcachofas, etc. Frente al muelle de los abonos existía una barraca con un frondoso árbol, una especie de olmo, conocida como la de Pertusa, en la que vivía Manuel Mateo *el tío Palleta*. Hoy,

por supuesto, es todo distinto, ya que nada queda de esta empresa; los nuevos tiempos llenaron este lugar de nuevas edificaciones, asfalto y farolas.

### **Juan Navarro Nolasco** *Juan de la Higuera*

Tenía un almacén de alcachofas en la avenida de Almoradí nº 16, hoy casa de los hermanos Rodríguez Barberá. Juan se dedicaba al comercio de este producto, el cual solía enviar a distintos puntos de nuestra geografía nacional allá por los años 60.

### **Antonio Cañizares Vázquez**

La familia no recuerda cuando abrió este almacén ubicado en la calle Barrio nº 3. Antonio se lo dejó a sus hijos, Antonio y Gregorio, quienes lo llevaron durante unos años. Cuando se separaron se lo quedó Gregorio hasta su fallecimiento, y fue entonces cuando los hijos de éste, Agripina, Gregorio, Judit y Rubén, se hicieron cargo junto a José Andrés Martínez Ferri y José López Aguado, quienes montan una sociedad denominada “Gregorio Cañizares S.L.” en el año 1988.

### **Juan Miguel García Seva**

Este mayorista de frutas y hortalizas fue exportador nacional e internacional. Su almacén estaba situado en la calle José Cartagena nº 15 con el nombre de “García Seva e Hija S.L.”. Abrió el negocio en 1985, trasladándose a la Avda. de Almoradí nº 83, con la marca “Eco-Spain, Gómez García S.L.” en el año 2001. Pasó a su hija M<sup>a</sup> Consuelo, siendo gerente de la empresa Fidel Gómez, su marido.

## Trinitario y José Ramón García Seva

En los años 90 los hermanos Trinitario y José Ramón García Seva establecieron un almacén de exportación en la calle José García Girona, anteriormente llamado *callejón de la tía Pura*. El negocio permaneció activo unos cuantos años.

## Gabriel Sánchez Pertusa, Francisco Rocamora Morales y Eduardo García Murcia “Frutas Daya”

Disponen de un almacén en la calle José Cartagena n° 13 y se dedican a vender fruta al *por mayor* y al *detall* o menudeo. Abrió sus puertas con los tres socios mencionados el 15 de mayo de 2011.

## ZAPATEROS

### *El Erre del molino*

Establecido en la calle del Molino n° 3, éste era lo que entonces se solía decir *zapatero remendón*, que a veces solía ejercer también de *corrionero*, reparando las cinchas, *sofras*, orejeras, *cabesás* de las mulas, etc.; en general, todos los *arreos* de los animales. Ejerció su actividad durante los años 50.

### *El tío Jeromo*

Este zapatero estuvo durante sus últimos años en la calle Molino n° 30, en casa de su sobrino Jeromo Cutillas y su mujer Teresa. El taller de *zapatero remendón* era el destino de todos los vecinos que querían arreglar sus zapatos. Se ponían suelas y tapas de zapatos, y se tintaba y limpiaba todo tipo de calzado.

\*A la casa de *la tía Castilla* venía un zapatero en los años 60 para hacer todo tipo de arreglos en los zapatos. Además, ésta le alquiló al *tío Jeromo* una habitación donde arreglaba zapatos y alpargates.

## ALPARGATEROS

### *El Parres*

Este hombre, natural de Almoradí, recorría la huerta en una bicicleta vendiendo su mercancía. Más tarde lo hizo en moto, y después en un coche de marca y modelo FORD BALILLA. Este trabajo lo continuó su hijo Pascual Parres Sansano, quien, posteriormente, se dedicó a los aparatos de radio, televisión y electrodomésticos. Corrían los años 50.

### *Vicente Andreu Torres el tío Pequeñete*

Comenzó su negocio antes de la guerra, haciendo esparteñas hasta los años 60. Según su nieta *Marita*, cuando ella era pequeña también hacía trenzas de pleita que se enrollaban y se las llevaban a la fábrica. Vivía en una casa-barraca de la avenida de Almoradí.

## CARPINTEROS

### *Valentín Fuster Ontiveros el tío Valentín*

Tuvo la carpintería donde anteriormente estuvo la barbería y la tienda de Pedro Gomis, que, en un principio, era una casa y, posteriormente, se partió en dos para hacer dos casas, una para él y otra para su hermano Alejandro.

La suya era la más próxima a la actual casa de Paco Martínez Aguirre y Modesta Martí, donde tenía la carpintería. Estuvo hasta 1945, unos 14 años. Más tarde, *los Severos* vinieron y pusieron un taller de arreglos de todo tipo de aperos de la huerta enfrente en lo que es en la actualidad la casa de Jaime López Quiles *el Pocotriego*. Al lado estaba la casa nueva, la que ahora es el edificio de Luis Cañizares y Mariano Pedraza; *el tío Valentín* trabajaba allí haciendo trabajos de carpintería.

## Antonio Pertusa Mateo *Tono el Cansalá*

Comenzó el oficio de carpintero con un primo suyo llamado Antonio López Pertusa, quien tenía entonces el taller en Almoradí, allá por el año 1947. *Tono* se desplazaba al lugar del trabajo andando. Más tarde compró una bicicleta del *Consortio* en el taller de *el Pava*. Este taller se encontraba junto a la casa de Miguel Níñez, también en Almoradí. Dos meses después de haber adquirido la bicicleta, fue premiado con el sorteo que el *Consortio* (sistema de pago aplazado) hacía todas las semanas en combinación con los cupones de los ciegos. Siguió trabajando en este taller hasta que se tuvo que marchar al Servicio Militar. Una vez terminado éste, comenzó a trabajar por su cuenta.



Imagen 55. Antonio Pertusa Mateo *el Cansalá*. 1950. Cede M<sup>a</sup> Ángeles Pertusa Rebollo.

Monta su primer taller por el año 1951 ó 1954, no recuerda bien<sup>8</sup>, en un local que tenía Juan Miguel García Pedraza en la calle Generalísimo 46, hoy calle Mayor 52. Después se trasladó a lo que hoy conocemos como la casa del *tío Pepe el de la Pipa* o de *los Pepitos*. Este local ya disponía de electricidad con corriente trifásica. Compró varias máquinas como una sierra circular y una de regruesar. Por las tardes de verano solía trabajar en la calle, bajo un gran álamo que había en la mota de la Acequia Mayor, junto a la casa.

En el año 1956 se monta definitivamente en un solar de su propiedad, en la calle del Molino n<sup>o</sup> 11, esquina con la calle José Cartagena, donde construyó el taller y su propia vivienda, ampliando el negocio con todo tipo de máquinas modernas del momento como *la Tupi*, que es la primera que adquiere. Este tipo de máquina era por aquel entonces la más completa del mercado, ya que disponía de regruesadora, escopladora, cepilladora y una sierra de disco con

<sup>8</sup> Le ocurrió una anécdota muy curiosa por entonces: Don Esteban, cura párroco, cuando se marchó de Daya a San Fulgencio, le dio a Antonio un *secretar*. Cuando éste lo estaba desmontando para arreglarlo, empezaron a caer monedas de plata, y eran tantas que *la tía Dolores la Seva*, la dueña de la casa donde estaba la carpintería, le dio una especie de saco para echar las monedas. *Tono* pensó que podrían pertenecer a la iglesia, con lo que se las llevó al cura a San Fulgencio. Cuando se las dio, éste le dijo que el mueble no era suyo sino de su tío.

una batalla para cortar a medida los listones. Más tarde compró un sinfín de máquinas, entre las que destacan una prensadora y un aparato circular de sierra.

Este taller fue el encargado de fabricar los bancos de la iglesia en el año 1955. Se utilizó para ello madera vaporizada de haya de Yugoslavia y pino brasileño. Los distribuidores de estas maderas fueron los almacenes Castejón de Elche. Los bancos, una vez terminados, tuvieron un coste de 1.200 pesetas. Se tiene constancia de tres personas que corrieron con los gastos de tres de los bancos: los hermanos Ángeles y Antonio Cañizares Vázquez, quienes donaron dos; y el tercero fue regalo del mismo Antonio Pertusa Mateo, encargado de este trabajo. El transporte de los bancos desde el taller hasta la iglesia corrió a cargo de varias personas del pueblo de forma desinteresada. Por entonces *Pepe el del Vino*, quien tenía un camión de la marca EBRO, colaboró también en este traslado. El transporte de la madera desde Elche lo hizo la empresa de Quino *el Tomaso* con uno de sus primeros camiones de la marca TEMPO de 3.500 kg. *Tono* estuvo trabajando hasta su jubilación, en los bajos de su casa en la Avda. de Almoradí momento en que vendió, el local anterior, a “Muebles Gómez-Gallud”, pasando posteriormente a manos de Evaristo Pérez.

### **Manuel Seva Ruiz *Manolo Seva***

En el año 1945, con 11 años de edad, comenzó a trabajar con su primo Manolo Ramón Ruíz en Dolores. Sus compañeros de trabajo eran Joaquín Berná, Juan Ferris y *Pepe el de la Mota*. Realizaban toda clase de trabajos como pulimentar, lijar, tallar, además de otro tipo menesteres relacionados con la ebanistería. Años después trabajaría Miguel Saura y un aprendiz que más tarde emigraría a Argentina.

En el equipo de trabajo había tal hermandad que, fuera de la jornada laboral, realizaban juntos excursiones a *El Ovellén* y a la cueva de *los Cochinos*, entre otros sitios. La bicicleta era el medio de transporte utilizado. Un 3 de febrero, no se sabe de qué año, poco antes de Santa Águeda, cuando *Manolo* llegó al trabajo, se puso a nevar; fue una fiesta para todos, pues era la primera vez que ellos veían nieve por esta zona; sería por los años cincuenta, ya que por aquel entonces era muy joven.



Un par de años después se trasladaron a un nuevo taller situado en la calle la Mota de Dolores.

Primo y maestro se asociaron de nuevo y a ellos *Manolo* les trasladó la idea de hacer para su madre un reclinatorio, debido a que, por aquel entonces, sólo había cuatro bancos sin respaldo en la iglesia, y las mujeres más pudientes se llevaban su reclinatorio o silla. Fue elaborado en los ratos libres, todo a mano, con limatón, escofina y lija,

utilizando hilo y púas trenzadas y encontradas. A pesar de la gran dificultad del trazado salomónico el reclinatorio se acabó y quedó muy hermoso.



Imagen 56. Carpintería de su primo. Manuel Seva Ruiz y compañeros. Años 50. Cede él mismo.

En enero de 1953 se estableció por su cuenta en la calle del Molino nº 2, donde anteriormente había estado el ventorrillo. Pidió un préstamo de 15 pesetas a un prestamista pero al ser él muy joven, su padre tuvo también que firmar una letra de cambio. Compró una cepilladora en San Fulgencio que le costó 7 pesetas. Ésta venía con una polea y hacía un ruido insoportable. Su primer trabajo fue una peana para poner una cruz para *la señora Tomasa*, a quien no dejaba descansar del ruido que hacía la cepilladora. Al cabo del tiempo compró una máquina combinada universal que llevaba cepilladora circular y regruesadora, cosa que alegró a la citada señora porque ya no tendría que soportar el dichoso estruendo, llegando a decirle: -*“Ay Manolo, si llego a saber que tu nueva máquina hace este ruido, te hubiese dejado yo el dinero mucho antes y hubiésemos salido ganando los dos”*.

Estuvo trabajando en este taller hasta que en octubre de 1976, con un proyecto de instalación, ampliación y traspaso se trasladó a la avenida de Almoradí nº 27, donde se encuentra en la actualidad, siendo sus hijos los que siguen con el negocio.

Las empresas se denominan “Manuel Seva e Hijos S.L.” y fábrica de muebles, “Muebles Daya” en la avenida de Almoradí nº 23.

## **José Manuel Gómez Pérez y Pascual Gallud Lorenzo “Muebles Gómez-Gallud”**

En 1981 comienzan su andadura como fábrica de muebles situada en la calle del Molino nº 11, esquina con calle José Cartagena, anteriormente propiedad de Antonio Pertusa Mateo (“Muebles Pertusa”). Durante muchos años esta empresa trabajó en este local, pero su desarrollo industrial les obligó a tener que ampliar dicho negocio, comprando el almacén y la fábrica de la empresa “Hurtagenio”, situada en Puebla de Rocamora, en la calle Medias nº 13, con el nombre de “Dayan Sociedad Cooperativa Valenciana del Mueble”. Fue entonces con los socios Pascual Gallud Lorenzo, Manuel García Rodríguez, Vicente Gómez Sanz y José Manuel Gómez Pérez, cuando se hizo la cooperativa en 1993. Posteriormente, esta empresa se trasladó a otro local cerca de la antigua estación del tren (Era Alta nº 45) en septiembre de 2011, siendo los socios desde ese momento Marcelino Hernández Costa y Pascual Gallud Lorenzo, pasando la empresa a denominarse “Dayan Ebanistas S.L.”.

### **“Hurtagenio”**

Fábrica situada en la calle Medias nº 13 de Puebla de Rocamora que estuvo dedicada a la fabricación de muebles de todo tipo, especialmente comedores.

## **José Antonio López Guirao y Miguel Alfredo Martínez Salcedo “Roguima”**

Los citados fueron los primeros socios de este negocio, pero posteriormente, tras la muerte del primero, el segundo, al poco tiempo, se lo traspasa a Antonio Quiles Martínez, quien lo regenta hasta su cierre (no se han encontrado datos al respecto). Se fabricaban muebles, especialmente comedores. Esta empresa estaba ubicada en la avenida de Almoradí nº 1-3.

Carmen Gomis Velasco trabajó en esta empresa del año 1971 al 1976 como auxiliar administrativo.

## “Maderas Cuerva”

Empresa familiar de unos señores que, según se cuenta, eran de Ceuta. La madera la tenían en el almacén de Eloy García Rodríguez, en la calle José García Girona, y unos dos años más tarde se trasladaron a la Avda. de Almoradí al almacén de *Tono el cansalá*. Aquellos que lo recuerdan dicen que era una empresa maderera de gran volumen. Muchas de las fábricas de muebles de La Daya y de la Vega Baja eran abastecidas por esta empresa, la cual desarrolló su actividad entre 1970 y 1980.

## MOLINEROS

### Vicente Terrés Alcolea *el tío Terrés*

Había un molino situado en la calle Generalísimo nº 48, junto a los depósitos del agua potable, hoy calle del mismo nombre, donde se situaría más tarde la guardería. Dicho molino, según referencias no escritas, era mixto pues trabajaba con la tanda de las acequias del *Mejorado*, de *los Pastores*, del Puente de *las Pilinchinas* y del *Escorreor*; lo hacía con la fuerza hidráulica del agua. Una vez terminadas las tandas de dichas aguas, trabajaba eléctricamente, para lo cual disponía de un transformador de obra dentro de su propiedad, con el fin de seguir trabajando en la molienda de maíz, trigo, cebada, etc. No disponemos de fechas exactas de su instalación pero se calcula que fue en torno al segundo lustro de los años 50, adaptándose así a los nuevos sistemas, como dice el refrán: “*molino parao no maquila*”. Vicente Terrés era el encargado de realizar las faenas de este molino.

## LOS CARTEROS

En nuestro pueblo tenemos constancia de dos personas dedicadas a este tipo de trabajo: de la primera no disponemos de su nombre de pila; era conocido como *el tío Quico*, quien con una bicicleta traía los periódicos y las cartas, las cuales también recogía y llevaba hasta la oficina de Correos de Dolores. El único buzón que había estaba colocado en la fachada del Ayuntamiento,

lugar donde se depositaban las cartas ya franqueadas. Algunas personas se las daban en mano al *tío Quico*, quien las franqueaba (ponía el sello). Esto sucedía por los años 50. A este señor le sucedería José García Hurtado *Pepito el Sacristán*, quien era el cartero oficial de Daya Nueva y rural de Dolores. En esta época el buzón seguía estando en el Ayuntamiento aunque existía otro que hizo él mismo en su casa donde se depositaban las cartas y los pequeños paquetes que llevaba a Dolores. Entrados los años 80 deja esta actividad por jubilación, cerrándose así su buzón, coincidiendo con el cambio de buzones que por entonces va realizando Correos, momento en el que se coloca uno en el Paseo.



Imagen 57. Lugar del buzón de *Pepito el Sacristán*. Daniel Martínez García. 2019. Cede él mismo.

Desde 1987 hasta 1995 ocupó este puesto Francisco José Gil García. Posteriormente se fueron sucediendo durante varios años los hermanos Trinitario, José Ramón y Manuel Javier García Seva. De igual modo, entre los años 1977 y 1981 las sustituciones fueron hechas por Pablo Miguel Castillo Ferri y Daniel Martínez García.

## AFILADORES

Desde los años 50 venían por el pueblo los afiladores de cuchillos, navajas, tijeras, machetes, etc. Avisando con su característico canto y el sonido de su armónica. Dejaron de pasar un tiempo y hoy en día, en ocasiones todavía los oímos pasar.

## TRABAJADORES PARA EL AYUNTAMIENTO

### ALGUACILES

Los policías municipales llegan a nuestro pueblo cuando la democracia comienza su andadura; anteriormente eran porteros conserjes o bien alguaciles conserjes. Tenemos constancia de varias personas dedicadas a este trabajo como indicaremos en los siguientes párrafos.

En 1921, siendo alcalde Manuel Ferri Hernández, en el acta del día 3 de agosto del citado año, se hace referencia a Francisco Pérez Marroquí en los siguientes términos: “[...] *suspendido de su cargo de Alguacil de este Ayuntamiento[...] y que para sustituirlo había nombrado con carácter de interino a Don José Pérez Rubio...en este acto se le confirmó dicho cargo en propiedad debiendo poner en conocimiento de dichos tres este acuerdo*”

El 1 de julio de 1923 “[...] *Se dio cuenta por el S. Presidente haber sido suspendido del cargo de Alguacil portero de este Ayuntamiento que interinamente lo desempeñaba Alejandro Fuster Ontiveros y que en sustitución de aquel habrá nombrado también con carácter de interino a Don Antonio Ferri Montero*”.

### José Gomis Meseguer *el Rubio*

Comenzó su actividad para el Ayuntamiento en los años 40. El 15 de octubre de 1947 se produjo su nombramiento de *Guardia Municipal Portero* del Ayuntamiento de Daya Nueva según consta en la página 50 del libro 11-83/5 de 1943-1947 de los libros de Actas del Ayuntamiento de Daya Nueva. Murió en activo pues tan sólo tenía 58 años en 1974.



Imagen 58. José Gomis Meseguer *el tío Rubio*. 25 de enero de 1953. Cede Carmen Gomis Velasco.

## Antonio Girona Rodríguez *el Rojo*

Fue nombrado funcionario como *Alguacil Municipal* por Vicente García Pedraza en las disposiciones que como alcalde se realizaron tras la muerte de José Gomis Meseguer en 1974. Antonio se jubiló en 1996.



Imagen 59. Antonio Girona Rodríguez. Años 80.  
Cede M<sup>a</sup> Carmen Girona Cayuelas.

## ENTERRADORES

En el capítulo referente a los encargados de la limpieza y mantenimiento del Cementerio, quienes a su vez hacían de enterradores o colaboradores, encontramos un reducido grupo de personas que trabajó en un periodo posterior a la Guerra Civil Española. Del primero disponemos de pocos datos; sabemos que le apodaban *el tío Moreno* y que se apellidaba Montero, según referencias; el segundo era *el tío Carmelo el Lillos*; José Gallud Ponce *Pepe el Campusino* fue el tercero; Francisco Peco Rodríguez *el tío Peco* el cuarto, y Manuel Chazarra Filiu *el Cuquino* el quinto. Estos eran oficiales,



Imagen 60. Francisco Peco Rodríguez. Años 70.  
Cede Carmen Peco Ponce.

pero realmente los que tapaban el nicho de manera altruista eran los albañiles del pueblo, entre los que podemos citar los siguientes: José *el Pintao*, Miguel *el Liria*, José *el Pindo*, *el Nina*, Mariano *el de la tía Esperanza*, Cayetano *Tano el de la tía Encarnación*, Rafael *el de la tía Adela la Remolina*.

## OTROS

### Miguel Hernández Pertusa *el Miño*

Esta persona trabajó durante muchos años para el Ayuntamiento de Daya Nueva (años 60 y 70), ejerciendo de polvoristero del lugar cuando se celebraban los festejos y cualquier tipo de eventos. Solía tocar la pandereta diestramente en Navidad durante las salidas del Niño.

### Vicente Vicente Martínez *Vicente el Garajista*

Comenzó a trabajar en el Ayuntamiento siendo alcalde Francisco Martínez Aguirre en su primera legislatura. En un primer momento empezó unas cuantas horas; eran trabajos puntuales. Solía dejar el garaje y se marchaba para hacer cosas para el Ayuntamiento, cosas que no solía cobrar. Poco a



Imagen 61. Vicente Vicente Martínez. Años 60. Cede Inmaculada Vicente Caravaca.

poco fue haciendo más hasta llegar a realizar la jornada completa. Fue Mariano Pedraza, como alcalde en su primera legislatura, quien le dio de alta como trabajador del Ayuntamiento. Cuando no había enterrador él buscaba a un albañil: al *Liria*, al *Pindo*, etc.; más tarde, a otros como Joaquín (Joaquín Vives Cobes) que, sin ser albañil, ayudaba en los trabajos de cerramiento de los nichos. En general, cuando Vicente tenía algún trabajo que por sí mismo no podía realizar, de la índole que fuera, llamaba, en los últimos tiempos, a Joaquín, siendo éste el que ha permanecido en su puesto hasta la fecha. Vicente se jubiló en octubre de 2002 cuando enfermó.

### Valentín Fuster Ontiveros *el tío Valentín*

Fue tallador de los reclutas que tenían que marchar a cumplir con el Servicio Militar, como era preceptivo.

## LOS GUARDABARRERAS DEL TREN

La estación del tren se encontraba en el término de Puebla de Rocamora, lindando con los vecinos pueblos de Almoradí y Dolores; a pesar de estar en el término referido era conocida como la estación de Almoradí-Dolores, y pertenecía a la red de Ferrocarriles Andaluces. Existía un paso en la carretera de Almoradí-Dolores y cruzaba una hijuela del Término de Puebla, hoy Término de Daya Nueva. Luego cruzaba donde está el puente de la Puebla, La Bodega y la carretera de Almoradí a Rojales.

Existían varios pasos a nivel: 3 con guardabarreras y 1 sin este servicio. Uno de ellos estaba en la carretera de La Puebla, a la altura de la fábrica de conservas “El Cóndor”, propiedad del *Chapa*. Esta carretera unía varios pueblos de la comarca con la estación de Ferrocarriles Andaluces de Almoradí-Dolores, lugar en que se enlazaban a las carreteras del estado Novelda-Torre Vieja. Al vigilante que a veces se encargaba de poner y quitar las cadenas para cortar el paso a los vehículos le apodaban *el Cuco*.

El segundo paso a nivel estaba en la carretera que unía Daya Nueva por La Bodega a Almoradí, a la altura donde hoy se encuentra la autopista hacia Cartagena. El encargado era un tal Ignacio Bascuñana Muñoz, responsable de quitar y poner las cadenas al paso del tren.

El tercero se encontraba lindando con el término de Almoradí, por donde hoy pasa la citada autopista. Este paso estaba totalmente desprotegido, por lo que muchas personas perdieron la vida en él. A pesar de estar debidamente señalizado con un poste metálico que tenía en su parte alta dos letreros en forma de aspas en los que se podía leer perfectamente el aviso; una de las aspas decía “OJO AL TREN”, y la otra indicaba, “PASO SIN GUARDA”, pintado en blanco y negro, a una distancia suficiente como para poder parar.

El cuarto y último se encontraba en el linde de Almoradí-Dolores, en una hijuela de Puebla de Rocamora entre la estación y el barrio del *Pava*, donde se unían las carreteras antes citadas. Este paso a nivel tenía una guardabarreras del que era responsable Ana Rodríguez Díaz.



## TAXISTAS

### Leandro Martínez Calvo *el tío Leandro*

Hacía transportes con un coche de su propiedad en tiempos en que se empleaba la manivela y la leña. Leandro compró un coche para usarlo como taxi del pueblo, cuyas características a todos llamaban la atención. Posiblemente fue el primer coche de punto. Tenía una bocina cromada en la parte del conductor con una especie de goma redonda para hacerla sonar. Este taxi, de la marca FORD, era conocido en el pueblo por el *pacú-pacú* por el sonido de la bocina. También eran características las cortinillas de tela, bastante tiesas, que llevaba en las ventanas. Transportaba a los chicos a jugar al fútbol a Rojasles o a donde fuera preciso. En una ocasión llevó al *tío Pascualín* a comprar pescado al mercado de abastos de Alicante. Después de guerra este vehículo también era utilizado para el transporte de patatas para los puestos que puso en el mercado de Hondón de las Nieves y en el de Novelda. También hacía transportes de aceite, harina o de todo aquello que se presentara siempre que existiera la posibilidad de poder ganar algo de dinero o de intercambiar productos que lo proporcionara; eran tiempos de necesidad y hambre, por eso este hombre inquieto, trabajador y emprendedor supo lo que tenía que hacer siempre y en cada momento.

### Francisco Seva Ruiz *el Seva*

Estableció un servicio de taxi en nuestro pueblo, cuya actividad permaneció durante muchos años. Cuando tenía 30 años (1954) comenzó a dar este servicio con un coche de la marca *BORGWARD* de origen alemán. El primer viaje lo hizo a Barcelona para llevar a Juan *el Gato* al oculista. Posteriormente, sufrió un aparatoso accidente que le obligó a cambiar de vehículo, utilizando así un SEAT 1400 durante un tiempo; después empleó un



Imagen 62. Taxi. Francisco Seva Ruiz. Boda de Manolo y Fina. 30 de mayo de 1963. Cede Domingo Seva Ruiz.

SEAT 1500, y por último, un SEAT también del modelo 1500, pero bifaro, hasta su retiro.

En los años 60 llevaba a los emigrantes a Francia en las campañas de la vendimia, casi siempre por familias: Pura *la Maestrilla*, Miguel *el Bizcocho*, M<sup>a</sup> Teresa *la Montera*, Pepe *el Seva*, Antonio *el Copero*, Jesús *el Tuto*, y un largo etcétera. A las parturientas las llevaba, si era necesario, al hospital de Alicante, y a los novios, a su viaje de bodas. Era costumbre ir a la Feria de Almoradí y Paco *el Seva* siempre estaba dispuesto con su taxi para llevar a todos; Paco ejerció su actividad hasta 1970, momento en que se jubiló.

### Vicente Terrés Alcolea *el tío Terrés*

Llevaba a la gente al médico y a cualquier otro menester para el que se le requiriera durante los años 40 y 50.

## VENTA AMBULANTE

### *La Petra*

Esta mujer, natural de Albaterra, allá por los años 50 y 60 solía hacer el recorrido por todo el término vendiendo hilos, botones, imperdibles, alfileres, agujas... También disponía de puntillas y velos para la asistencia a misa, que por entonces dicha prenda era imprescindible llevarla en la cabeza para acceder a la iglesia parroquial.

Venía en una moto de la marca LANCH portando un gran cajón de madera, muy ligero, cuyo interior estaba lleno de lejas con toda su mercancía. Vestía un *guardapolvos* con una correa a la cintura de la que colgaba una especie de riñonera de cuero donde llevaba el dinero suelto (si tenía algún billete lo guardaba en el sujetador). Era una persona muy abierta y corriente.

### *La tía Cucala*

Esta mujer, procedente de Torrevieja, se dedicaba al intercambio o trueque. Siempre viajaba en el tren Torrevieja-Albatera. Corrían los años 50 y se mantuvo hasta bien entrados los 60.

Esta persona disponía de un amplio surtido de puntillas, sábanas, así como de todas las prendas para el ajuar de las jóvenes casamenteras. Con ella no había escape posible, cambiaba toda su mercancía por maíz, trigo, patatas, panizo, o incluso pavos y gallinas. La única condición que solía poner esta señora era que el día que tenía previsto volver a Torrevieja tenían que llevarle toda la mercancía a la estación de Almoradí-Dolores para marchar a su localidad con todo ya facturado.

### *El tío Pepe de la ropa*

Este hombre, natural de Albatera, recorría prácticamente toda la Vega Baja en una tartana tirada por una mula. Este carruaje estaba repleto de todo tipo de ropa, la cual solía vender a plazos para facilitar la compra a las familias menos pudientes. En la parte delantera, entre la ropa, tenía un pequeño hueco donde se resguardaba del frío durante las mañanas. Normalmente solía caminar junto al carro o bien sentado a media *anqueta* en la vara del carro para evitar largas caminatas. Este negocio continuó durante muchos años con su hijo Pepe. Comenzó en los años 60 y diríamos que llegó hasta los 80.

### *La tía Marcas*

Esta señora de Rojas vendía tierra *glea* que se utilizaba para fregar el aluminio y los cubiertos de alpaca, allá por los años 50 y 60.

### *El Hojalatero*

Este personaje se remonta al segundo lustro de la década de los 50. Venía en bicicleta, cogido al porta-equipos, de donde salía hacia arriba un cuadro forma-

do con listones de los que colgaban todos los artículos artesanales de hojalata como moldes para los mantecados, las magdalenas y los bizcochos, tapaderas para las sartenes y llandas para asar o guisar en el horno de leña los tradicionales dulces de Navidad, etc. Estos utensilios procedían de los pueblos cercanos, especialmente de Albaterra y Rojales.

## Los Traperos

Estos vendedores venían de la parte de Rojales; corrían los años 50 y 60. Su trabajo consistía en recorrer toda la huerta vendiendo tierra *tosca* y tierra *glea* para la limpieza de los cubiertos, los cuales solían ser de alpaca. Cambiaban hierros, trapos y alpargatas viejas por platos o tazones (a los niños o zagales se lo cambiaban por juguetes, borras, navajas...). Aprovechaban la cosecha de los higos de *pala*, que vendían al natural o bien pelados; estos últimos eran más caros. Pasaban la jornada completa andando de pueblo en pueblo. Su único medio de transporte se componía de un pequeño carro con toldo y una burra, de aquí la importancia de estos nobles animales en aquellos tiempos tan difíciles.

### *El tío Pepe de Crevillente*

De este pueblo venía *el tío Pepe* con una bicicleta y un pequeño remolque enganchado al porta-equipaje; corrían los años 50 y 60. Se dedicaba a vender cuchillos, navajas, tijeras y hojas de afeitar de la marca Sevillana, conocidas por este nombre como cosa curiosa. De entre los muchos artículos que tenía, portaba un estuche de madera envuelto en un gran paño donde llevaba todo lo necesario para graduar la vista, sobre todo, la vista cansada. En la propia casa graduaba la vista a sus clientes, y a los quince días, cuando volvía, traía las gafas a falta solamente de ajustárselas al cliente. Este hombre, extremadamente delgado, solía decir o más bien gritar como reclamo con su acento valenciano: “*afas, coschillos, tejas, hojas de afeitar, afas y lentes para la vista cansada*”.

### *El hombre de los fideos*

Éste era el nombre que recibía este señor que venía en su bicicleta desde el año 56 al 64, cargado con una máquina similar a la de hacer embutidos, pero con diferente salida en el molde. Solía hacer una mezcla de harina y huevo, dando como resultado una masa que era introducida por la boca de entrada de la máquina con un taco de madera, mientras una persona le daba vueltas a la manivela para forzar a la masa a pasar por la boca de salida a través de unos pequeños orificios. Diestramente cogía los fideos resultantes con ambas manos para conseguir una medida de un metro o quizás algo más. Más tarde los ponía en cañas *liseras* que descansaban en el respaldo de dos sillas. En pocas horas hacía una gran cantidad de fideos. Se mantenían en las cañas hasta que se secaban; entonces, tras el transcurso de un tiempo determinado, se cogían y se guardaban en la despensa.

### **Aguadores**

Manuel Ferrández Gallud, Trinitario Seva Ruiz y Paco y Fernando Gutiérrez Pérez se dedicaron al transporte del agua. En los años 50-60 surge la figura del aguador debido a la demanda de agua para consumo humano existente en los pueblos y, sobre todo, en las fincas que tenían mucha mano de obra; fincas que en su mayoría no disponían de aljibes donde se solía almacenar el agua de las lluvias del invierno para así tener cubiertas las necesidades del caluroso verano.



Imagen 63. Francisco Gutiérrez Pérez. 1964. Cede Teresa Gutiérrez.

Gran parte de nuestra vega se abastecía de los aljibes de *Gasparito*, natural del vecino pueblo de Rojas. Existían *botas* para el transporte del agua hechas a medida del carro, las cuales se solían alquilar, como era el caso de Mariano Girona.

Era normal que los encargados de las fincas fueran con el carro de las vacas; algunos mandaban a sus hombres de confianza, quienes estaban a cargo de gente que formaba grandes cuadrillas. Las casas que no tenían los citados aljibes, habitualmente tenían de 2 a 3 tinajas para almacenar el agua. Entonces era habitual que surgiera otro problema añadido: estas *botas* de los carros de las vacas acostumbraban a cargar entre 4 y 5 tinajas, de ahí que tuvieran que ponerse de acuerdo varias fincas para repartirse el agua. De esta forma era mucho más barato el alquiler y el transporte. De cualquier modo tenían que madrugar mucho para estar de vuelta sobre el mediodía. Al madrugón había que añadir el gasto que suponía, además de no poder disponer de las vacas el resto del día. Después de esta caminata tenían que descansar, pues su jornada comenzaba sobre las 5 de la mañana, para que las vacas pudieran estar preparadas para el próximo día, ya que les esperaba una dura jornada de trabajo de sol a sol.

Cuando surgen los *aguaores* cambia bastante este acarreo. Vendían el agua por la huerta con cántaros de los llamados *Charpas*. Estos cántaros, que eran los más grandes, no tenían pito para beber y sólo disponían de dos asas para el transporte del agua a los tajos de trabajo desde las tinajas o bien desde los aljibes.

Los *aguaores* le ponían precio al agua para su venta al menudeo. Llegó un momento en que salía más barato descargar dos o tres tinajas que desplazarse hasta Rojales. Siempre era un poco más económico descargar en una sola casa o bien en una finca. Estas *botas* eran bastante más pequeñas y eran transportadas en carros tirados por varias mulas y un burro situado en la punta, el cual guiaba a las mulas a la voz del carretero.

A lo largo del tiempo surgen varias personas dedicadas a este negocio como los señalados al principio. Trinitario vendía agua en la playa del Rebollo, por entonces muy poblada de barracas de madera; éste solía traer también vino de La Romana para su comercio de la calle del Molino. Manuel Ferrández *el Campusino* hacía todo tipo de transporte, pero su fuerte era la venta de agua, llegando a hacer hasta cinco viajes en domingo para las fincas de la localidad; al parecer le unía una buena amistad con *el tío Gasparito*, y no tenía problema para cargar el agua incluso en domingo. En 1958 Manuel vende el carro y la *bota* a Fernando Gutiérrez Pérez, por un importe de 8.500 pesetas, pasando así a ser éste el último *aguaor* de Daya Nueva.

La *bota* para el transporte del agua era de madera de roble con aros de hierro; tenía un agujero por la parte alta con un tapón de madera para su llenado. Para el vaciado tenía otro agujero similar, pero a diferencia del primero, este se encontraba en el *culo* de la *bota*, en la parte baja para que, de esta manera, no quedara agua en su interior. Para bajar la bota bastaba con empinar el carro hasta que quedara sobre su base trasera, lista para volver a entrar de nuevo en servicio.

\*Se tiene conocimiento de que en La Bodega había un hombre llamado Manolo que vendía agua, y era tío de Josefá Gómez, la mujer de José Martínez Esteban *el Cañoneras*. Vivían al lado de la vía del tren.

### **Pedro Andreu Ferrer *el tío Pedro el Ciego***

Este hombre se dedicaba a la venta de cupones de la ONCE. Era totalmente ciego y para sus desplazamientos era ayudado por sus hijas, Sacramento y Lola, que eran sus guías. Se desplazaba por todo el pueblo y La Bodega, donde vivía. Acostumbraba a situarse en las puertas de los comercios para vender sus cupones, puesto que por las mañanas solía haber bastante movimiento de gente haciendo las compras. Los cupones valían entonces un duro (cinco pesetas) o bien, como decían los más viejos, 20 reales, puesto que ellos se entendían mejor por reales que por pesetas. Como reclamo utilizaba los nombres que, ya por entonces, recibían los cupones; *el tío Pedro* solía decir: “-¡vaya, para hoy por un duro, cinco mil duros!” y repetía “-¡vaya, para hoy me queda “el melón, la puncha y la guitarra!””, puesto que tenía casi siempre los mismos números.

Por entonces la venta de cupones era mucho menor que en la actualidad. Pedro marchó a Alicante en los años 70. Su oficio verdadero era el de ferroviario y era natural de Cartagena.

\*En la actualidad, la venta de los cupones de la ONCE la tiene asignada en La Daya, desde el año 2002, M<sup>a</sup> Carmen Ferrández Martínez *la Corra*.

### **Leonor Martínez García *la tía Sequeta***

Esta mujer vivió en el *Rincón de los Pertusas* desde los años 50 hasta el 1965. Hacía rifas a peseta la tira, y cuando le quedaban pocas, las bajaba a dos reales. Sorteaba juegos de café, de toallas, *tuiyós* de tazas y de platos, manteles y servilletas, juegos de cama e incluso conejos. Tenía un hijo enfermo y esta actividad ayudaba a que pudiera sobrevivir.

### ***Ramonet***

Fue el mejor charlatán que pasó a lo largo de la historia por nuestras tierras. Natural de Orihuela, vendía todo tipo de mercancías, aunque su especialidad eran las mantas muleras de cuadros verdes y negros o rojos, así como las de dos caras, muy confortables para las frías noches de invierno. Su acertada e ingeniosa palabrería le daba una habilidad increíble para la venta, pues era capaz de venderte un lote de mantas en pleno mes de agosto. Comenzaba poniendo mantas, mañosamente dobladas, y decía: “-*Si me compra todo esto le regalo un pañuelo para la cabeza, otro para el cuello, un espejo y un peine, todo por cuarenta duros*”, así conseguía vender toda la mercancía disponible. Estamos hablando de los años 50 y 60.

### **Gabriel del Rosario Zaplana *el Ponce***

Este hombre, oriundo de Albaterra, nace el 14 de junio de 1934, siendo de profesión vendedor ambulante.

En 1962 viene, por primera vez, a La Daya; lo hace en bicicleta, aunque más tarde lo haría en un coche de la marca CHEVROLET. Anteriormente venía su hermano Pedro, que fue el que le abrió el camino. Éste, en muchas ocasiones, era acompañado por el alpargatero, quien también hacía su recorrido en busca de arreglos que hacer en las tan usadas alpargatas de los agricultores.

Le vendía a *la tía Pura la Braulia*, a *la tía Dolores la Seva*, a *la tía Esperanza la del Molino*, a *la Trini*, madre de *Miguelita*, a *Virtudes la de Daniel*, a



Esperanza *la Cachupina*, a Carmen *la Guardia*, a *la tía Isabel*, la mujer del tío Ramón, entre otras mujeres.

Cuando comenzó, iba de casa en casa y podía recorrerse pueblos enteros de la Vega Baja por sus numerosas veredas, haciendo en todas ellas sus paradas para que las mujeres, las que habitualmente realizaban la compra, tuvieran abastecimiento de las telas de ajuar: colchones, paños de cocina, manteles de mesa, etc., todo para el hogar y vestidos para coser.



Imagen 64. Gabriel del Rosario Zaplana *el Ponce* y Laura, su mujer. 2019. Ceden ellos mismos.

Después se puso en la *porchá* del tío Miguel *el Tomaso* (Calle Generalísimo n° 46, hoy calle Mayor n° 52), y las mujeres del lugar acudían a comprar aquello que traía como las tan reconocidas telas de *bichí*, que tanto uso se les dio durante tantos años.

Cuando llovía, le venía bien estar en la *porchá* porque así no se le mojaba el género. Pasó después, una vez asfaltada la calle, a la esquina del horno donde ha permanecido hasta que el mercado se trasladó a la ubicación actual, al lado del ayuntamiento. El día de pasar era fijo, como hoy en día, los martes.

También cuando se le solicitaba, vareaba la lana de los colchones. Esto lo hacía también con su mujer, ya que ésta lo acompañaba casi siempre. Solían hacer este trabajo en el patio de la casa del tío Ramón *el Gomis*, sita en la calle Generalísimo 44. Además si alguien les pedía confeccionar un colchón, sobre todo, para el ajuar de la novia, lo hacía sin dudarle.

Tenía parada en casa de Tomasa García Pedraza en La Bodega.

### Josefa Castillo Pastor *la tía Castilla*

Era una mujer peculiar, muy dispuesta y servicial para hacer todos los recados que algunas mujeres de La Daya le encomendaban, como *tramosos*, alpargates... Podía ir hasta Orihuela andando si el recado que debía hacer estaba allí. De ahí el dicho “*andas más que la tía Castilla*”. Ella misma también elaboraba *tramosos* y los vendía en su casa, además de vino, por lo que podríamos decir que su establecimiento era lo que se solía llamar *ventorrillo*; su actividad se inició en los albores del siglo XX y duró hasta que murió, según recuerdan, en los 60.



Imagen 65. Josefa Castillo Pastor *la tía Castilla*. Años 60. Cede Amparo Ferri Martínez

### Ginés García Jodar *el tío Ginés de los cuadros*

Se dedicaba a recorrer con su bicicleta los pueblos de Dolores, Catral, San Fulgencio, las Dayas, Almoradí..., dedicándose al arreglo de todo tipo de marquería, de ahí el apodo. La bicicleta, para poder realizar los trabajos encargados, la tenía montada con una escuadra donde portaba toda clase de utensilios y materiales para los arreglos de marcos, ya fueran para cuadros, para portarretratos, etc. Llevaba un *diamante* para el corte a medida de los cristales que se habían roto. También se dedicó a partir de los años 40 a la venta a plazos de oro, relojes y sortijas. Los arreglos que se le encomendaban



Imagen 66. Ginés García Jodar *el tío Ginés de los cuadros* y su nieta Ana. 1960. Ceden M<sup>a</sup> José y Ana Roca García.

los llevaba a cabo en el taller de relojería de “Francés y Sempere”, situado cerca de la antigua estación de autobuses de Alicante. Su proveedor era de Murcia.

### Tomás Mendoza Méndez

Joyero ambulante que venía de Cartagena desde los años 50 hasta el 2000. Cuando se retiró, tomó el relevo su hijo Juan. La mayoría de las chicas del pueblo le compraron las cuberterías, primero de alpaca y años después de acero inoxidable de la mejor calidad. Los regalos de pedida de las novias para los novios, los relojes o los anillos de boda les eran encargados, pagándolos a plazos; cada semana pasaba por las casas y se le daba lo que se podía. Era gente formal y muy amable.

### Carmelo Andreu López *Carmelo el Pescatero*

Eran los años 60 cuando Carmelo, natural de Las Heredades, venía en bicicleta con una caja llena de surtido de pescado en el porta-equipo. Tenía una voz muy potente y cuando llegaba al puente del Azarbe Viejo solía decir: “-¡MIRAAAAA.....Para hoy caballa, boga, sepia, pulpos, chirre,...!” La mayoría de las veces no llevaba ni la mitad de lo que decía, pero era suficiente para que los gatos del puente del Cojo de *las Inocencias*, de *la tía Penabva* y de *los Felipes* lo esperaran; a todos estos gatos les solía dar uno de los pescados que traía. Las mujeres que esperaban a la puerta de las casas para comprar el *arreglo* del día eran una clientela fiel. Agotaba pronto la mercancía y si le sobraba hacia pequeños lotes que vendía mucho más baratos o simplemente los regalaba.

### *El tío vaya vaya*

Durante el mismo periodo que el anterior, este pescatero, que se peleaba con Carmelo, venía no se sabe muy bien si de Guardamar o de Torrevieja, y decía:“-¡sorel y boga, vaya, vaya!” “-¡Sorel y boga, qué buen boquerón, sorel y boga, vaya vaya, qué buen boquerón!” Surtía de todo tipo de pescado según las necesidades de los vecinos de La Daya.

\*En 1945 venía una pescatera andando desde Guardamar que vendía sólo sepia. Traía la sepia en un cesto de mimbre de los adaptados para llevar en la cabeza.

### Juan García Ponce *el tío Mochín*

Un emprendedor en aquellos tiempos de los años 40 a los 60, que vendía yeso en su casa, en la avenida de Almoradí nº 21, para remiendos pequeños y, especialmente, para blanquear las paredes de las casas, así como los *caramanchones* de las cocinas<sup>9</sup>. Su medio de transporte se componía de una pequeña burra y un carro de tipo mediano. Éste tenía en la parte baja del tablero otro que estaba sujeto a los laterales con cadenas, y forrado con una especie de *barda* a base de esparto que servía para llevar toda la carga debajo, y una tabla cruzada en la parte alta donde se sentaban una o varias personas, lo cual le permitía llevar las piernas cómodas; era como sentarse en una silla. Dicha *barda* lateral baja evitaba



Imagen 67. Juan García Ponce *el tío Mochín*. Años 30. Cede José M<sup>a</sup> García Illán.

que cualquier tipo de carga se cayese al camino. *El tío Mochín* también utilizó un carrito para vender helados fabricados por él mismo. Era una persona muy conocida y, entre otras cosas, era el encargado del disparo de los cohetes en las fiestas, además de ayudar en todos los festejos. Tuvo una desgracia muy grande:

---

<sup>9</sup> También solía utilizarse para hacer una especie de cenefa pegada a toda la pared de la casa o barraca puesto que el suelo era de tierra. Este suelo se reparaba echando tierra fina; luego se añadía un poco de agua, se le ponía un saco de yute y, seguidamente, se palmeteaba con un legón con la cara plana para compactar el parche al que luego se le pasaría varias veces un trapo con agua con el fin de evitar diferencias con el resto del suelo. Esta especie de cenefa o franja era donde solían estar situadas las sillas a ambos lados del comedor y cocina. Estaba totalmente prohibido sentarse en esta zona blanqueada, ya que allí era mucho más blanco el suelo y, además, al sentarse en esta zona las patas de las sillas solían clavarse, con el consiguiente trabajo de rellenarlo y vuelta a blanquear de nuevo toda la zona.

la pérdida de un hijo que murió ahogado en un azarbe, según cuenta su nieto José M<sup>a</sup> García Illán.

### **José Gil Ponce *el tío Perete***

Este hombre, que vivía en la calle del Molino n<sup>o</sup> 4, y su mujer, Monserrate, vendían yeso para blanquear los suelos en pequeñas cantidades, es decir, *al por menor*, tan al por menor que algunas veces era *un puñáico*. Tenía una burra que, al igual que su barraca, era muy pequeña. La sacaba a pasear y se revolcaba en la esquina de la actual calle Mayor con la calle del Molino. Esto, realmente, era un espectáculo, pues al ponerse patas para arriba para rascarse, los chiquillos del lugar se reían y pasaban un rato divertido, muy a pesar del enfado del *tío Perete*. Esto queda en el recuerdo de los años 60 y de los bien entrados años 70. Con la burra hacía los portes de yeso desde Algorfa.

### **Mariano García Martínez *el Cojo el Rito***

Según tenemos entendido *el Rito* era colaborador del *tío Pedro* el de los ciegos. Además de hacer todo tipo de tratos como corredor, solía guardar las bicicletas de los mozos por las fiestas patronales a la entrada del pueblo, puesto que una gran cantidad de ellos acudía de todos los pueblos vecinos a las verbenas y a pasear para así ligar. Su actividad se desarrolló desde los años 40 hasta los años 70. Cobraba una o dos pesetas por estar de guardia de ellas durante varias horas. A causa de su invalidez se desplazaba en un triciclo con una transmisión por cadena, con la caja de pedales montada al revés para que le quedara a la altura del pecho aproximadamente, sustituyendo los pedales por puños de madera con el fin de hacer la fuerza con las manos. Disponía de un solo freno por cable cogido al marco.

\*Desde los años 50 al año 65 venían panaderos de fuera a vender pan por la huerta. Dos de los que se recuerdan eran *el tío Maciste* de Rojales, que venía por El Mejorado con su hija Filo en un carro. Su nieta sigue viniendo al pueblo. El otro era *el tío Riquena* de Daya Vieja, quien igualmente venía con su carro. Éste era abuelo de Manolo Rico, hoy panadero de Daya Vieja, que sigue repartiendo por Daya Nueva también.

\*Desde siempre venían los afiladores de cuchillos, navajas,..., avisando con su característico canto y con el sonido de su armónica. Dejaron de pasar un tiempo pero hoy en día, en ocasiones, los oímos pasar.

## BIBLIOGRAFÍA



Imagen 68. Mariano García Martínez *el cojo el Rito* al fondo. Encarna *la Torona*, Manolo, Paco Pedro y Agripina. Años 60. Cede Francisco Diego García.

- BERNABÉ GIL, D.: *Almoradí en la Edad Moderna (SS XVI-XVIII)*. Cap. 2 “Ocupaciones, producciones y estructuras sociales”. Ayuntamiento Almoradí. Imprime Edíjar Almoradí. Pág. 61. 2013.
- FOLKER HANSEN.: *La Economía del Cáñamo en la España Suroriental*. El cultivo, manipulación y transformación del cáñamo en su significado para la estructura social de las vegas. Traducción, estudio introductorio y notas: Jesús Millán García-Varela. Publicacions Universitat D’Alacant. Alicante. 2015.
- GONZÁLEZ HERNÁNDEZ, M. A. y PICATOSTE NAVARRO, P. C.: *Rojales en su historia; de Alquería medieval a Villa Real (1243-1773)*. Fundación de Estudios Medievales Jaime II. Ayuntamiento de Rojales. Imprime Gráficas Díaz. 2007.

- MARÍN CASELLES, J. A.: *Transformación social en el Bajo Segura (1950-2014)*. UHM. Departamento de Ciencias Sociales y Humanas. Tesis Doctoral. Elche. 2015.
- MILLÁN GARCÍA-VARELA, J.: *Rentistas y Campesinos. Desarrollo agrario y tradicionalismo político en el Sur del País Valenciano. 1680-1840*. Alicante. 1984. pp. 21-30

## WEBGRAFÍA

<http://www.youtube.com/watch?v=A8QrtBoRoc>

<http://www.diarioinformacion.com/vega-baja/2012/08/24/umh-investiga-produccion-fibra-canamo/1287449.html>

<http://www.diarioinformacion.com/opinion/2012/07/26/canamo-cultivo-futuro/1278742.html>

[http://www.convega.com/lagramaera/html/html\\_cayamo/economia\\_regulacion.htm](http://www.convega.com/lagramaera/html/html_cayamo/economia_regulacion.htm)

[http://www.convega.com/lagramaera/html/html\\_cayamo/historia.htm21/03/2013](http://www.convega.com/lagramaera/html/html_cayamo/historia.htm21/03/2013)

<http://www.youtube.com/watch?v=3oYNo4Va87E>

<http://www.youtube.com/watch?v=o5tJy7rvwPI>

<http://metode.cat/es/Revistas/Articulo/L-ultima-seda-valenciana>

<http://waste.ideal.es/gusanodeseda.htm>

[http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=-c,24,m,3120&r=ReP-1837-DETALLE\\_REPORTAJES](http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=-c,24,m,3120&r=ReP-1837-DETALLE_REPORTAJES)

[http://www.uv.es/dep235/PUBLICACIONES\\_I/PDF190.pdf](http://www.uv.es/dep235/PUBLICACIONES_I/PDF190.pdf)

<http://search.conduit.com/results.aspx?q=CULTIVO+SERICICOLA+callosa+Segura&Suggest=&styp=Results&FollowOn=True&SelfSearch=1&SearchType=SearchWeb&SearchSource=32&ctid=CT2422147&octid=CT2422147>

## ANEXO I

### Relación de oficios (es copia)

Anuario de Valencia, Alicante y Castellón 1947-48. Ediciones Claritas. Valencia. Cantos y Ripoll. Imp. S.L. Joaquín Costa 11. Teléfonos 18635 y 19777-, Valencia

Alicante: Relación de Industrias, Comercios y Profesiones, clasificados por actividades.

## DAYA NUEVA

### Ayuntamiento

Alcalde: D. Juan Miguel  
Secretario: Don Ramón Castillo  
Juez municipal: Don José García  
Fiscal: D. Máximo García  
Secretario: D. José María Galí  
Esc. Nacionales.- Profs.:  
Doña Rosario Clemente  
D. Antonio Rodríguez  
Correos: Don Francisco García  
Párroco: D. Juan García

### F.E.T. y de las J.O.N.S.

Jefe: D. Miguel Pertusa

### Albañiles (mtros.)

Canals (Francisco)

### Automóviles

Empresas

Valde (José)



**Cañamo (coschs.)**

García (José)  
Martínez (Antonio)  
Pertusa (José María)

**Lecherías**

García (José)  
Guirao (Isabel)  
Lucas Manuel

**Carnicerías**

García (Francisco)

**Médico**

García (Julio)

**Carpinterías**

Martínez (Isidoro)

**Modistas**

Fuster (Dolores)

**Carros (constrs.)**

Martínez (Tomás)

**Pan (hornos)**

Rufete (José)

**Comestiles**

Fuster (Valentín)  
Rufete (Ignacio)

**Peluquerías**

Castillo (José)  
García (Antonio)  
Hernández (Francisco)  
Pérez (Antonio)

**Estanco**

Fernández (Dolores)

**Propietarios (prles.)**

Giménez (Luis)  
Girona (Mariano)

**Herrerías**

Martínez (Leandro)

## **Tabernas**

Beltrán (Clemente)  
Fuster (Alejandro)  
Gomis (Ramón)

Barrio (El).- C. de 203 h.  
Bodega (La).- C. de 495 h.  
Canaleta (La).- C. de 99 hab.  
Fábrica (La).- C. de 111 hab.  
Mejorado (El).- C. de 63 h.  
Molino (El).- C. de 72 h.

## **ANEXO II**

### **PUEBLA DE ROCAMORA**

#### **Ayuntamiento**

Alcalde: D. Juan M. García  
Secretario: Don Ramón Castillo  
Juez municipal: D. José E. García  
Fiscal: D. Juan García  
Secretario: D. Atenógenes Sánchez  
Correos.- Encargado: D. Francisco  
García  
Párroco: D. Juan García

#### **F.E.T. y de las J.O.N.S.**

Jefe: D. Miguel Pertusa

#### **Cañamo: (exports.)**

García (Francisco)  
García R (mayor) (Juan)  
García R. (menor) (Juan)  
Illescas (Francisco)  
Rodríguez (Miguel)

### **Carnicerías**

Martí (Francisco)

### **Carpinterías**

Martínez (Antonio)

### **Comestibles**

García (José)

### **Propietarios**

Vía-Manuel (Condesa de)

### **Sericultores**

García (José)

García (Manuel)

Pertusa (Mariano)

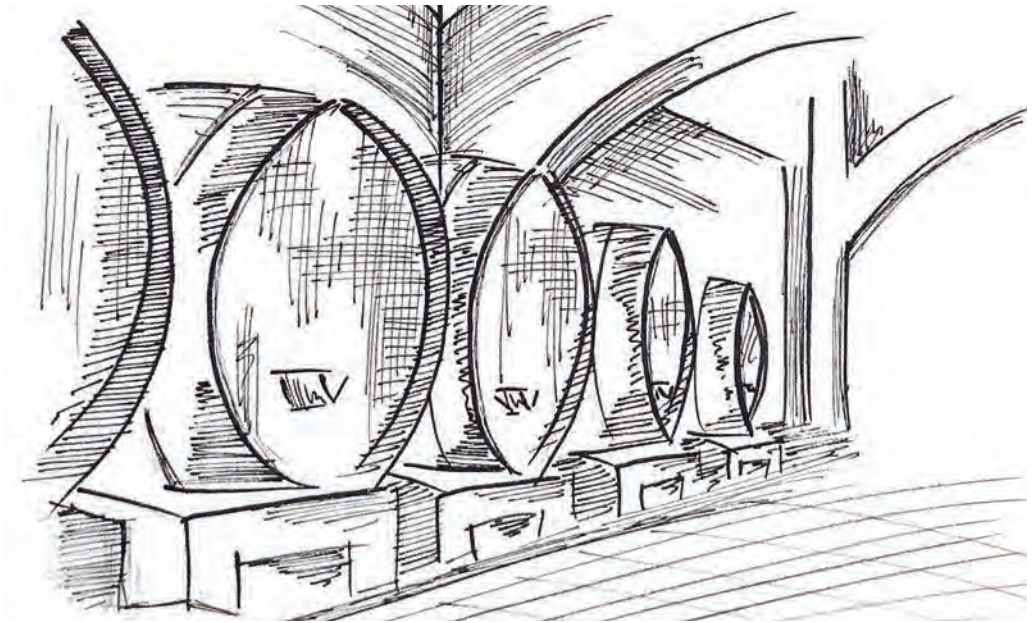
### **Tabernas**

Pertusa (Miguel)

Baronía.-C. de 70 h. (Habitantes)

# Capítulo IV

## LOS ESTABLECIMIENTOS



En este capítulo abordaremos los apartados relacionados con los diferentes tipos de establecimientos, difíciles de definir en muchos casos. Estos locales han podido ser recogidos y agrupados desde el recuerdo de los vecinos que en la actualidad viven en La Daya, de lo que sus antepasados más directos les han contado, o de las diferentes revisiones a la literatura y a la documentación de los archivos municipales. Con los datos se ha elaborado un pequeño compendio donde se ve reflejado parte de los grupos de personas que ofrecieron a nuestro pueblo su forma de negocio del que todos hemos sido beneficiados. Hay que especificar que en esa relación encontramos algunos establecimientos desaparecidos totalmente, otros que generaciones sucesivas los han mantenido hasta la actualidad y unos terceros que, siendo nuevos, ya perduran bastante tiempo entre nosotros.



## 1. BARBERÍAS

Hace muchos años en Daya Nueva no había peluquerías de señoras, pero sí barberías.

### **José Antonio Castillo Pastor** *el tío Castillo*

Tenía el negocio de la barbería en la calle del Molino nº 12; en su propia casa. Como a todos los barberos se le llamaba “maestro”. También solía atender a la clientela a domicilio, especialmente a personas mayores y con problemas de movilidad. Corrían los años 40 y 50.

### **Manuel Gómez Ferrández** *Manolo el Maestro Barbero*

En los años 50 se instala *Manolo el Maestro Barbero* en la calle Generalísimo nº 16; hoy todavía existe la casa. Tenía varios ayudantes como Jaime *el Cansalá*, *Pepito el Sacristán*, *el tío Antonio el Susano*, *Toni el Polla* y José García, o sea, *Pepe el Tronchapinos*, entre otros.



Imagen 2. José Antonio Castillo Pastor y Mª Josefa Martínez García. Años 20. Cede Amparo Ferri Martínez.

*El maestro barbero* era representante y vendedor de aparatos de radio de la marca “Telefunken”, sobre todo, del modelo llamado “Panchito” por su tamaño tan pequeño; y, más tarde, vendió televisores de la misma marca, siendo el más vendido el famoso modelo “Cruz del Sur”.

También disponía de venta de gafas de sol, máquinas de afeitar y algunas escopetas de la marca “Hispano Inglesa”, sobre catálogo, además de relojes de las marcas “Dogma y Cauny”.

Era un hombre muy especial, servidor y amigo de todo el mundo. Tenía dos grandes aficiones: el fútbol y la pesca. Su equipo indiscutible era el -“*Real Madrid de mi alma*”-, como solía decir él.

La pesca era su actividad favorita; solía practicarla todos los lunes por tener cerrado su negocio, puesto que trabajaba todos los domingos, cortando el pelo y afeitando a los clientes que venían a misa de doce y aprovechaban la mañana; sus clientes vivían en todo el término de Daya Nueva, Puebla de Rocamora y La Florida, partida de Dolores.

### **Francisco Lillo *Paco el Verdú***

Según constancia de los vecinos, regentó en los años 50-60, aproximadamente, una barbería en la calle del Molino nº 6.

### **Antonio García García *el Susano***

Se dice que la barbería estaba situada encima de la casa del *tío Miguel el Susano*, en lo que era la sala, prácticamente, enfrente de la iglesia parroquial en la calle Generalísimo nº 24. Por los datos aportados, se cree que este negocio fue temporal. No disponemos de fechas.



Imagen 3. Manuel Gómez Ferrández, mujer y nieto. 1983. Cede Francisco Gómez Abellán.



Imagen 4. Antonio García García. Años 90. Cede María Ángeles García Martí.

### **Francisco Hernández Ferri *el Bizcocho***

Este establecimiento se encontraba frente a la ermita de La Bodega en el n° 54. Durante muchos años estuvo abierto a sus parroquianos; ni su hija, ni los vecinos recuerdan cuántos.

### **Miguel Bascuñana Cámara *el Caracol***

El establecimiento estaba situado al subir el puente de La Bodega, esquina con la vereda La Bendita. Años después compró la casa de Miguel Pertusa en Daya Nueva, al subir el puente *del Cojo*, Avda. de Almoradí n° 1, donde montó varios negocios como una barbería y una cerrajería, estando al frente de éstos sus hijos Miguel y Antonio Bascuñana Vicedo (años 60-70). En 1981 seguía en la Avda. de Almoradí.

### **Antonio Pérez**

Este hombre, tío de Ramón Cárceles, marido de *la Trivas* y también hermano de *la tía Modesta*, tenía la barbería en casa de *Pepito el Sacristán*, en la calle Ramón y Cajal n° 1, esquina con la calle Generalísimo. Este barbero fue el que le cortó el pelo a Carmen Lucas cuando tomó la comunión.

### **Jaime Pertusa Mateo *el Cansalá***

Regentó una barbería en un local del Cinema Martínez, en la calle Generalísimo, lo que más tarde fue la tienda de Víctor y Aurora, también el bar del cine. Más tarde, al montar el comercio de ultramarinos, se trasladó a otro local del mismo edificio pero con salida en la calle General Moscardó, al final de éste, justo enfrente de la carnicería de Francisco Rocamora *el Fogariero*. Abrió en el año 1954 y cerró el negocio en 1960. (Datos de Antonio Pertusa, su hermano).



## 2. BARES

### José Peco Rodríguez *el tío Polla*

Un comerciante de los pies a la cabeza que comenzó con una tienda en la calle General Moscardó nº 8, hoy casa de Micaela. Después, se trasladó a la calle Generalísimo nº 26 en el año 1962 donde montó el bar Peco, que, además de bar era una especie de gran almacén (en 1972, nº 30, y en 2018, nº 32).

Además del trabajo en el bar, también era fabricante de helado, sobre todo, de mantecado, agua cebada o limón granizado. Al fondo del establecimiento, hoy en activo, disponía de una pequeña fábrica de hielo. Tenía un carro de helado con tres garrafas de tapas niqueladas con un acabado bastante artístico; igualmente tenía una bicicleta con un pequeño remolque cogido con un enganche al porta-equipo para vender helado por toda la huerta.

Posiblemente, lo que más llame la atención de sus otras actividades sea su dedicación, como complemento a su negocio, al alquiler de lavadoras por horas o días. También tuvo, en su momento, maquinaria agrícola como motocultores manejados por sus hijos o familiares.

En la actualidad, su hijo, Francisco Peco Ballester, es el que regenta este bar desde 1992.



Imagen 5. José Peco Rodríguez. Años 80. Cede Carmencita Peco Ballester.



Imagen 6. Francisco Peco Ballester. 2019. Foto de elaboración propia.

## Manuel Peco Rodríguez *el tío Ministro* y Elisa Riquelme Níguez

La Parrala, como se llamaba al local con forma hexagonal situado en el centro de la plaza del pueblo, estuvo regentado por los arriba nombrados. Disponía de una única entrada mirando hacia la calle principal o calle Generalísimo, y tenía dos escalones para acceder al interior. Al fondo se encontraba la barra, que tenía varias ventanas a ambos lados con una columna central. En este salón se celebraban las partidas de dominó y las tertulias domingueras. Cuando el calor apretaba se solían sacar las mesas a la esquina de la iglesia, pues había sombra toda la tarde, además de tener aire de levante. En su parte superior disponía de una barandilla de varios tubos cogida a unos pilares de un metro, aproximadamente, y de una amplia escalera en la parte delantera por donde estaba el acceso a lo que era el templete. Era costumbre celebrar los conciertos por la festividad de San Miguel Arcángel o cualquier tipo de evento que se festejara al aire libre. Tuvo lugar allí también la Coronación de la Inmaculada Concepción en 1957, para que todo el pueblo pudiese ver este transcendental acto. Lamentablemente fue derribado en el año 1965.<sup>1</sup>



Imagen 7. Miguel Navarro Sansano *el Colisa* y amigos de La Bodega. Años 60. Cede Dolores Navarro Sansano.



Imagen 8. Juan Miguel, Carlota, Gonzalo, Teresa, Joaquin y Fina. 1963. Cede Carlota Vaíllo Girona.

---

1 Se le concedió licencia para construir a Clemente Beltrán Ferri (14-02-1950). Acta Pleno Ayuntamiento. (Para más información véase pág. 189 del volumen I del libro *Daya Nueva. Historia y Tradiciones Populares*).

### **Ignacio Cano Pertusa *el Picharra***

Este bar se encontraba en la carretera de Daya Nueva-Almoradí, esquina con la calle de la Ermita, en el nº 1. En esta esquina, tenía esta familia un bar, administrado más tarde por *Paco el Riquena*, hasta que éste montó casi enfrente su propio restaurante. A día de hoy se sigue manteniendo como panadería.

### **El Candil**

Este establecimiento surgió como tasca. Estaba situado en la calle José Cartagena nº 5, en los bajos de la casa de Encarna Culiáñez y Antonio Torres. Lo llevaron Francisca Culiáñez, Trinita Ferrández, Ana Cazorla, Diego Gomis, Pepi García y Maite Valentí. Posteriormente fue regentado por una persona llamada Samuel durante un breve espacio de tiempo.

En el año 1990 Encarna puso unos recreativos en este local, permaneciendo en funcionamiento dos años. Tras su cierre, el local pasó a ser una hamburguesería cuya actividad se desarrolló entre 1992 y 1993.

### **Miguel García García *Miguel el Felipe***

Tuvo bar en la calle Generalísimo nº 31, en su casa, frente al Paseo. Lo montó en el año 1956, cerrando sus puertas dos años más tarde, en 1958, lo que después se conocería como el quiosco del *Ministro*.

### **Teodoro Rodríguez Ortiz y Milagros Pérez García *Casa Teodoro***

Pasada la estación del ferrocarril Torreveja-Albatera, en la parte izquierda de la carretera de Almoradí-Dolores, salía una hijuela que pertenecía al término de Puebla de Rocamora, junto al barrio *del Pava* de Dolores; allí, en el nº 30, se encontraba el bar-tienda del citado Teodoro, natural de La Bodega. Se abrió por los años 50 y se cerró en los 80, según cuentan sus hijas. Una de sus hijas escribió una carta al gobernador de la provincia para solicitar la instalación de la luz eléctrica en su barriada, cansada de que la luz no llegara, siendo imprescindible para el negocio de su padre. Éste le contestó con gran cordialidad notificándole la aprobación de la tan ansiada instalación.

Señor Gobernador de la provincia:  
 Soy una niña de 12 años y me dirijo a  
 hacerle una petición ya que a mi padre no le  
 atienden y quisiera más dinero que pueda  
 gastarme.  
 Encuentro un comercio en Puella de Rocamora  
 en la carretera de Bolos a Almadrid y si  
 usted fuera tan amable y me permitiera la luz,  
 pues tengo que estudiar de noche y me me  
 voy en el 20 mes y me gusta mucho estudiar  
 tiempo que ayudo a mi mamá a los que  
 hacen de la casa y como no tenemos trabajo  
 ni planta eléctrica ni nevera, se me está  
 peyor (hacer) muchos gastos en el mesario y ahí  
 que tiendo.  
 Si quiere saber que no le engaño, voy en  
 el colegio de San al don de Almadrid,  
 además hace falta esta cosa en esta escuela,  
 una escuela para algunos hijos del pueblo y  
 los niños y niñas no pueden ir a misa al  
 día Martes o ha e fue a cuando...

Imagen 9. Carta dirigida al Gobernador. 1965. Ceden Mari Rosi y Milagros Rodríguez Pérez. (1)

Mi mamá no puede desplazarse, al menos  
 aquí iría todos los días porque somos muy  
 católicos, le suplico me atiendan ya que es  
 un favor que está a mi alcance y si usted  
 puede hacerlo la hace, por una niña que  
 quiere estudiar, y me cuenta mucho refugio,  
 gracias y Dios le guarde a usted muchísimos  
 muchos años.  
 Milagritos Rodríguez Pérez

Imagen 10. Carta dirigida al Gobernador. 1965. Ceden Mari Rosi y Milagros Rodríguez Pérez. (2)

Milagritos Rodríguez Pérez  
 Casa Teodoro, 30  
 PUEBLA DE ROCAMORA

Imagen 11. Dirección de la niña en la contestación del Gobernador. 1965. Ceden Mari Rosi y Milagros Rodríguez Pérez.

El Gobernador Civil  
 Jefe Provincial del Movimiento  
 Almadrid  
 1965

Imagen 12. Sobre con sello del Gobernador. 1965. Ceden Mari Rosi y Milagros Rodríguez Pérez.

El Gobernador Civil  
 Jefe Provincial del Movimiento  
 Almadrid  
 -14  
 -Julio  
 -1965  
 Milagritos Rodríguez Pérez  
 Casa Teodoro, 30  
 PUEBLA DE ROCAMORA.  
 Querido niño:  
 Contesto tu carta fecha 7 de los otros, que me ha alegrado  
 mucho al ver tus expresiones de satisfacción al disponer del  
 ministro de energía eléctrica que tanto necesitas.  
 Mi enhorabuena y un afectuoso saludo,  
 Felipe Abacha Hermoso

Imagen 13. Contestación del Gobernador a la carta. 1965. Ceden Mari Rosi y Milagros Rodríguez Pérez.

## La Juana

Su ventorrillo estaba asentado en el término de Puebla de Rocamora, frente a la estación del tren. Para acceder a este establecimiento, en mitad de la huerta, iluminado por carbureros<sup>2</sup>, era obligatorio cruzar las vías del tren, puesto que en ese punto se realizaban todas las maniobras de la estación. Era un local rústico, con forma de barraca, con el tejado a dos aguas, y tejas a la misma vez. Tenía una doble función, ya que era el punto donde buscaban trabajo los jornaleros y lugar de tertulias, entre semana, y local donde se acostumbraba a echar las partidas de brisca y dominó los sábados y domingos.

## Hermanos García García. Bodega Jumillana

En el año 59 es instalada en la calle Generalísimo nº 1 la primera bodega por Ramón García, siendo sus hijos, Ramón y Pepe, los encargados de dirigir el negocio, aunque el padre la regentó durante muchos años. El medio de transporte del vino era un camión “Ebro” de su propiedad, siendo su conductor habitual Pepe. Traían la mercancía de Pinoso, la Algueña, Cañada o, bien, de la Romana según fuera la añada, ampliando dicho negocio en Benidorm. Este negocio se mantuvo hasta la jubilación de los hijos. Esta empresa tenía varios empleados para el envase del vino y su distribución por toda la Vega Baja. Para el reparto tenía varios vehículos como un “Tempo” y más tarde un “Ebro” de 3.500 kg. Cerró sus puertas en el año 2006 definitivamente.



Imagen 14. Bodega de los Hermanos García García. 2019. Foto de elaboración propia.

<sup>2</sup> Lámpara de carburo: se componía de dos depósitos, el de la parte baja contenía agua y el de la parte superior carburo; una vez cerrado se generaba un gas y al mezclarse el contenido de los dos depósitos, se encendía para dar la luz. Era muy parecido al sistema de los sopletes de soldar. Disponía de un asa para colgar, así como de una especie de tubo para la salida de la mezcla. Su luz era de tipo azulada y fuerte, distinta a la del candil.

### **Martín García Filiu *Martín Felipe***

Se instala en la calle Generalísimo nº 3, en un local de su propiedad, comprando el camión de reparto que utilizaría él mismo durante muchos años, puesto que Martín fue el último empleado de la bodega anterior. Cerró sus puertas, por jubilación, en el año 2010. Esta bodega la había abierto en el año 1997.



Imagen 15. Martín García Filiu. 2013. Foto de elaboración propia.

### **José Mañogil Mateo *el Maño***

Este establecimiento estaba cerca de la ermita, en el nº 68 de la calle La Bodega, en un local prácticamente cuadrado con varios ventanales orientados hacia Levante, en su fachada principal, y otros hacia Poniente, con lo que éste era muy fresco en verano gracias al aire o la brisa que solía venir. Este bar lo regentó durante varios años con su primera esposa, Concha Alhama Carrascosa. En un primer momento el local era muy pequeño aunque más tarde, lo amplió. Tenía fama de servir la cerveza más fría de nuestro entorno, pues fue de los primeros en montar los barriles en la cámara, permaneciendo éstos al fresco las 24 horas del día. También tenía fama de hacer las mejores gambas a la plancha de la zona. Abrió el negocio a mediados de los 50 y lo cerró en 1993. Hubo otras personas que también llevaron posteriormente este bar: Dolores Hernández Rodríguez

*la Bizcocha*, Antonio Ferri Bailén *el Quijote*, uno de Almoradí del que no se recuerda su nombre, y Francisco Rico Ballester *Paco el Riquena*.

### ***Juan de las Viñas***

En la última barraca de la vereda de la Baronía tenía un ventorrillo, el cual fue traspasado después a la casa de la tía Encarnación, mujer de Bernardo *el Guardia*, en la calle Generalísimo n° 22. Esto sucedió antes y después de la guerra. La mujer de Juan se llamaba María Muñoz, y era modista.

### ***Ángeles Vázquez Pastor la tía Cabrera***

Tuvo un ventorrillo en la calle Generalísimo n° 35 (anteriormente calle Única n° 17), en la barraca donde vivía, que fue cambiada a Antonio Soriano Bri por la casa de éste, quien sería el practicante de La Daya durante muchos años. Traían un licor llamado “Asenta” (Absenthe) de Monóvar-Pinoso que tenía mucha aceptación, entre otros. Hablamos de los años 20; por la época de la guerra ya estaba cerrada.

### ***La tía Calistra (la abuela de los Rosquines)***

Tenía un ventorrillo en la vereda de la Baronía, llamado por muchos Barrio, antes de la guerra. Después lo llevó *la tía Chavas*, abuela de Evaristo Pérez.

### ***La tía Hipólita***

Tuvo un ventorrillo o tasca después de guerra, donde hoy está situada la ermita de Nuestra Señora del Rosario en La Bodega, según relatan M<sup>a</sup> del Rosario Rodríguez, Carmen Lucas y Juan *de la Higuera*.

### ***Clemente Beltrán Ferri el tío Clemente***

Tuvo un bar en la calle Generalísimo n° 10.

### **José Marroquí Seva *el Pamblando***

Tenía un bar en el puente de *las Pilinchinas*, lugar donde era habitual buscar el jornal. Se cerraba el trato con una copa. Los jueves venían *los Alejandro*s con el acordeón y se hacía baile. Corrían los años 40 y se cerró por los años 60.

### **Filomena Pérez Cárceles *la Mena de La Bodega***

Tuvo un pequeño establecimiento dedicado a la venta de vinos en la vereda del *tío Colisa*, en la casa del *tío Rollero* (Colisa y Rollero son apodos de la misma persona) en La Bodega.

### **Angelita Hernández Rodríguez y Manuel Gómez Conesa**

Llevaron un bar en la calle de La Bodega, donde hoy está la casa *del Picharra*, en los años que van del 68 al 72. Después, no se sabe el año, lo tuvo Francisco Rico Ballester *el Riquena*; y más tarde, cuando éste se pasó al restaurante que abrió, lo cogió Ernestina García Culiáñez y su marido Vicente López Doylataguerra.

### **Hogar Parroquial**

Es un bar perteneciente a la Curia, situado en la calle Generalísimo n° 23. Dispone de un salón independiente al que para su uso se ha de pedir permiso al párroco, que es quien alquila el bar. Este salón se utiliza para las necesidades de la parroquia e incluso fue aquí donde tuvo su sede inicial el Club Excélsior (finales de los 60).

En su patio se celebraban las verbenas de las fiestas patronales. También se celebraron varios certámenes literarios del Club Excélsior. A lo largo del tiempo ha sufrido varias remodelaciones para en la actualidad disponer también de una cochera para uso del párroco y un almacén para enseres y útiles de la iglesia.

Relación de arrendatarios y arrendadores (Curas):

1º. Manuel Peco Rodríguez *el tío Ministro* (De 1960 a 1969).



Curas: José Antonio Martínez, Francisco Martínez Guilabert, Antonio Roca Moñino y Manuel Ortuño Marcos.

2°. Felipe Pozo Reyes y Bienvenida Pérez Rives (de octubre de 1969 a junio de 1970).

Cura: Manuel Ortuño Marcos.

3°. Pedro Marco Hurtado y Encarnación Navarro Soler *la Arriera* (de 1970 a 1972).

Cura: Manuel Ortuño Marcos.

4°. Rafaela Nortes Escribano y Pedro Girona Illescas *el Tenazas* (Fecha imprecisa de 1972).

Cura: Manuel Ortuño Marcos.

5°. José Coll Rico *el Gordo* y Dolores Hernández Rodríguez *la Bizcocha* (Fecha imprecisa, se cree que desde 1972 a 1973).

Cura: Manuel Ortuño Marcos.

6°. Ángel Ruiz Gascón *el Gascón* y Teresa Ferri Bailén (Fecha imprecisa de 1973).

Cura: Manuel Ortuño Marcos.

7°. Antonio Martínez Ponce *el Cachono* (de 1973 a 1976).

Cura: Manuel Ortuño Marcos.

Cerrado por restauración

8°. Francisco Gil Sánchez (de 1976 a 1981).

Cura: Manuel Ortuño Marcos.

Cerrado por restauración

9º. Francisco García Rodríguez (junio de 1982 a 1994 y abre el estanco en 1989).

Cura: Manuel Ortuño Marcos y Ángel Úbeda Ruiz.

10º. Dolores Hernández Rodríguez *la Bizcocha* (1994, durante 5 o 6 meses).

Cura: Ángel Úbeda Ruiz.

Cerrado por restauración

11º. María José López García (de enero de 1995 a octubre de 1995). LA PARROQUIA 23. (Cambia de denominación).

Cura: Ángel Úbeda Ruiz.

12º. Juan Miguel García Lacal (de 1995 a 1997).

Cura: Ángel Úbeda Ruiz.

13º. José Maciá Martínez (De 1998 a 2004).

Curas: Ángel Úbeda Ruiz, Mariano Carretero Gómez y José Manuel Menárguez Rocamora.

14º. Mercedes Parrizas Martínez y Roberto Simón Osuna *los Madrileños* (de junio de 2004 a febrero de 2005).

Cura: José Manuel Menárguez Rocamora.

Cerrado por restauración

15º. Francisco Gómez Abellán *Paco el barbero* (de 2005 a 2011).

Cura: José Manuel Menárguez Rocamora.

16°. Luis García Lacal (de diciembre de 2011 a marzo de 2013).

Curas: José Manuel Menárguez Rocamora y José Rives Mirete.

17°. Ana Girona Cayuelas *la Muni* (de abril de 2013 a 2015).

Curas: José Rives Mirete y Juan Alfaro Benítez.

18°. Víctor Barberá Tovar (de 2015 a 2016).

Cura: Juan Alfaro Benítez.

19°. Teresa Amorós Sempere (de 23 diciembre de 2016- sigue en la actualidad como Café-Bar HOGAR PARROQUIAL.

Cura: Juan Alfaro Benítez.



Imagen 16. Carmen Pérez Miralles, su hijo Manuel y amigos. Años 60. Cede Ainara Cayuelas García.



Imagen 17. Francisco, M<sup>a</sup> José, Rosario y Pascual. 29 de septiembre de 1969. Cede M<sup>a</sup> José García Cases.



Imagen 18. Francisco García Rodríguez. Años 80. Cede él mismo.



Imagen 19. José Juan Miguel García Martínez. 2003. Cede Loli Lacal Costa.



Imagen 20. Francisco Gómez Abellán, su mujer *Carmita*, Irina y amiga. 2005-2011. Cede él mismo.

## El hogar del pensionista

Ubicado en la calle Generalísimo n<sup>o</sup> 61, comienza su andadura para el uso y disfrute de nuestros mayores en el año 1991 como “Hogar del pensionista”, pero siempre fue conocido como “el bar de los Viejos”, situado en lo que eran las antiguas escuelas de niños y niñas de La Daya, acomodándose en la zona de los niños y dejando parte de la zona de las niñas para la Sociedad Unión Musical



Imagen 21. Exterior del Hogar del Pensionista. Años 90. Cede Fina Tovar Igual.

San Miguel Arcángel. Sus inicios fueron muy sencillos, o más bien diríamos escuetos, pues sólo se disponía de una pequeña barra, una plancha en una diminuta cocina, el salón de las partidas, el salón de las reuniones y los aseos recuperados de la antigua escuela. Sufró una pequeña reforma en el año 1999 donde se amplía la cocina y la barra. Por último, se realiza un gran cambio estructural, y queda adjunto dentro de lo que da en llamarse “Centro Socio Cultural. Edificio Usos Múltiples”, que se inaugura en el año 2006, como reza la placa que se encuentra en él: *“Este edificio fue inaugurado por el Ilmo. Sr. Presidente de la Excm. Diputación de Alicante D. J. Joaquín Ripoll Serrano. Siendo Alcalde D. M. Mariano Pedraza Pedraza. Daya Nueva, Septiembre de 2006”*. Ahora abarca todo el solar que ocupaban las escuelas. Es en ese momento cuando se crea un salón de recreo en el edificio independiente de la zona del bar para la Asociación de Jubilados y Pensionistas *“El Mejor Amigo”*.

Se han hecho cargo del bar:

1º Juan Aznar Ferrer y Asunción García Pérez *la Garita* (del 12 de octubre de 1991 a agosto de 1992) (Siendo presidente Hilario García Gracia).



Imagen 22. Salón de baile. Años 90. Cede Francisco Gómez Abellán.

2º Vicente Yáñez y su hija Ángela Yáñez (de 1992 a 1994).

3º Azucena Vives Riquelme *la Susana* (Del 1 de julio de 1994 a 1995).

4º Francisco Gómez Abellán *Paco el barbero* (de 1995 a 2004).

Obras de remodelación (Pasa a Edificio Usos Múltiples).

5º Josefa Rodríguez Eugenio *la Topa* (Del 15 de junio de 2006 hasta la actualidad).



Imagen 23. Centro Socio Cultural. Edificio Usos Múltiples. 2019. Foto de elaboración propia.

\*Las condiciones que se requieren para llevar este bar están descritas en la Concesión del Ayuntamiento para cuatro años prorrogable cada dos. Existe un contrato donde se especifica el alquiler y los pagos a realizar. Se hizo la licencia y un seguro de responsabilidad civil para iniciar su andadura, siendo desde la inauguración del edificio la cafetería de uso común para todo el público en general

### 3. CAFETERÍAS

#### **Amalia García Hernández. Café-wiskería Ailama**

Fue la primera cafetería que se abrió en Daya Nueva. Lo hizo en la Navidad de 1979. A los pocos años la cogió Antonio Peco Ballester *el Polla*. Éste también dispuso de un videoclub, llamado Mediterráneo, tan novedoso y de moda por los años 80, que mantenía películas en la propia cafetería, trasladándolo más tarde a la calle Velázquez nº 9. Cuando él la dejó, la cogen en este caso los hijos de Amalia, y en la actualidad la lleva uno de ellos, Pedro Amalio.

**Alberto González Román y Carmen Elena Martínez García.**

### **Disco Pub Hazyland**

Esta cafetería abrió sus puertas en el año 1992 en un amplio local con pista de baile y karaoke en la calle José Cartagena nº 28. Fue regentado por ellos mismos. Posteriormente, pasó a ser utilizado como gimnasio hasta la actualidad (Club Deportivo Daya. Musculación). Club de boxeo Daya.

### **Antonio García Gea y Concepción Gallud Lorenzo. Disco Pub Imanyo**

Cafetería situada en la calle José Cartagena nº 10. Abrió sus puertas el 15 de agosto de 1983. En la actualidad lo regenta su hijo Antonio García Gallud.

## **4. CAJAS DE AHORRO**

En nuestro pueblo han existido dos cajas de ahorro que a lo largo de su historia han pasado por varios cambios en su denominación; así encontramos en primer lugar la que se abrió en 1958 en la calle Generalísimo nº 1, según nos cuenta Agustín Martínez López. Del mismo modo encontramos en el Acta del Ayuntamiento del día 25 de Octubre de 1964 referencia a la “...*Instalación de Caja de Ahorros de Nuestra Señora de Monserrate en C/ Generalísimo nº 3...*”.

**1ª. Caja de Ahorros y Socorros y Monte de Piedad de Nuestra Señora de Monserrate.**



Imagen 24. Premios Caja de Ahorros de Monserrate. 1969. Cede Inmaculada Vicente Caravaca.



Imagen 25. Antonio Gómez Mateo *Tono el Cajero*.  
Finales de los 70. Cede Víctor Gómez Pertusa.

Rodríguez, Agustín Martínez López, Ramón, Antonio Gómez Mateo *Tono el Cajero*, José García Hernández, Carmen Murcia Meseguer.

Directores: Jesús Mira García, Roque Alicia Roldán Campello, Enrique Carrillo Díez, José Arenas Navarro, José Torregrosa, Manuel García Filiu, Trinitario García Ferrández, Juan López Larrosa, Carmen Loli Marroquí Alonso, Fina Montesinos Orts, Vicente Ballester, José Joaquín Lacal, Francisco Ortuño, Javier. (Información recogida de Manolo García Filiu).

En 2011 se produce la fusión con el banco Sabadell con lo que pasa a una 5ª denominación que será: SABADELL-CAM. Posteriormente en una 6ª ya aparece como BANCO SABADELL y en 2017 desaparece la oficina de Daya Nueva.

De la otra Caja tenemos pocos datos debido a su gran dificultad para encontrarlos, salvo que estuvo ubicada en la Plaza José Antonio nº 2 y que se montó a finales de los años 60, no teniendo datos más concretos que aportar. En 1976 se produjo un atraco (Ver libro *Daya Nueva. Historia y tradiciones populares. Vol. I.*). Se trasladó a otra localidad en el año 2013.

Francisco Antonio Seva Hernández entró en la Caja Rural de Bonanza como subdirector, siendo Joaquín Molero García director en el año 1986. Durante su estancia hasta 2006 trabajó con los directores Gabriel Ruiz Faveiro y José Canales Pineda. Tras éstos es nombrado él director hasta 2006 momento en

2ª. Caja de Ahorros de Alicante y Murcia (CAAM).

3ª. Caja de Ahorros del Mediterráneo (CAM).

4ª. Caja del Mediterráneo.

También esta misma persona nos ha hecho referencia a algunos trabajadores que realizaron actividades relacionadas con la Caja desde el año 1958 y que aquí reseñamos: Braulio García



que se fue y entró como director Manuel Antonio Gutiérrez Navarro. Según la información recogida la Caja tuvo varios nombres entre los que se encuentran:

1<sup>a</sup>. Caja Rural Católica de Bonanza - 2<sup>a</sup>. Caja Rural del Mediterráneo

3<sup>a</sup>. Caja Murcia



Imagen 26. Caja Rural de Bonanza. Años 60. Archivo del Ayuntamiento.



Imagen 27. Carmen García López *la Maestrilla* y nietos delante de la Caja. Marzo de 1994. Cede ella misma.

## 5. CARNICERÍAS

### Antonio Pertusa García *Antonio el Cansalá*

Su actividad de venta de carne (ternero, cordero y cerdo) y embutidos se desarrolló desde comienzos de la década de los años 30 hasta los primeros años de los 50, junto a su mujer Micaela Mateo Canales *la tía Micaela*. Su propia casa en La Bodega era el lugar donde se despachaban los productos sólo los fines de semana. Además, Antonio también ejercía como matarife para las familias que lo necesitaran, encargándose Micaela, ayudada por compañeras, de la elaboración de los embutidos.

### Filomeno Ballester García *el Meno*

Esta carnicería se encontraba al subir el puente de La Bodega, en la parte izquierda, al comienzo del caserío. En su fachada principal disponía de un portón con un pequeño mostrador por donde los vecinos solían hacer la compra de carne y embutidos. En los años 70 se anuncian en los programas de fiestas del pueblo; sólo disponemos de estos datos de referencia.

### **Francisco Rocamora Loren- te *el Fogariero***

Carnicería situada en la calle General Moscardó nº 6, frente al cine (hoy, Salón Cultural). Permaneció abierta desde 1952 hasta 2010. Este negocio lo llevó muchos años su hijo Francisco Rocamora Ferri *Paco el Fogariero* y su mujer Natividad Girona.



Imagen 28. Carnicería. Encarnación Ferri con sus hijos. Años 60. Cede Isabel Rocamora Ferri.

*La tía Fogariera* hacía el merengue en la tienda para degustación de niños y mayores, que venían a la sesión del cine por los años 50-60.

### **Francisco García *Paco el Felipe***

Montó una carnicería en la esquina de la iglesia, pero un año después de su apertura fue obligado a cerrarla, en torno a 1939. Después abrió con su hijo *Pepe el Felipe* (de nombre Adolfo) una tienda de ultramarinos en lo que fue la casa de Miguel Felipe y, más tarde, casa y quiosco del *Ministro* (Generalísimo, 31). Durante varios años mantuvo este establecimiento, trasladándose a la casa de *los Felipes*, junto al ayuntamiento viejo, hoy Juzgado de Paz, Registro Civil y Consultorio Médico, en la calle Generalísimo nº 3. En la casa donde estaba la tienda su hijo Manuel García García *el Felipe* puso un molino eléctrico que molía todo el trigo que traían los vecinos de La Daya y alrededores. Después de esto Miguel García García *el tío Miguel el Felipe* llevó un bar durante unos pocos años, como ya describimos anteriormente en el apartado de los bares. Así nos lo han contado Paco Reina García *el Felipe* y Ernestina García Culiáñez su prima.

### **José Gomis Terrés *José el Gomis***

Situada hoy en la calle Generalísimo nº 54, esta carnicería fue regentada por José desde 1951 hasta 1992, año en que se hace cargo su hija M<sup>a</sup> del Carmen Gomis Grima, con el nombre de “Carnicería y Charcutería Gomis”. Estuvo, anteriormente, en Generalísimo nº 50, en un comercio familiar de Ramón Gomis Meseguer.

### **Antonio Marroquí Seva *el Pamblando***

El matrimonio compuesto por Antonio Marroquí Seva y Antonia García Campillo abrió una carnicería y charcutería en el año 1981 en la calle del Molino nº 17, con un amplio surtido de carnes de todo tipo, aunque una de sus especialidades era la elaboración de embutidos de los denominados “caseros”, carnes frescas y jamones. Disponía de una ganadería familiar de tipo lanar y así se surtía de esta carne para dicho negocio. Cerró sus puertas en el año 1990.

### **José Marroquí Gómez *el Pamblando***

Comenzó con el negocio de carnicería con el nombre de Cárnicas Marroquí en 1989 en La Daya. Su desarrollo posterior se hizo en otros lugares y su sede se encuentra en la calle Marquesa de Dos Aguas nº 1.

## **6. DE CINE A SALÓN CULTURAL**

### **Cine: Martínez, Máximo, Cañizares, Cañigar, Miravete y Salón Cultural**

El edificio del cine lo levantan los hermanos Paco y Máximo García Martínez, junto al socio Ramón Castillo Martínez, en los años 40, con el nombre de Cine Martínez. Con el paso del tiempo, Máximo queda como único propietario en 1954.

Algunos años después, Máximo decide vender el negocio, pasando a ser propiedad de Antonio Cañizares Vázquez, *el tío Tono el Patagorda*, el cual lo mantuvo muchos años con el nombre de cine Cañigar. Esta empresa también tenía un cine de verano en lo que es hoy el estanco y vivienda de Antonio Cañizares, su hijo, en la avenida de Almoradí nº 3, subiendo el puente del *Cojo*, a la derecha. Mucho tiempo después sufre otro cambio de propietario (solamente el cine de invierno), pasando a ser propiedad de la empresa de Juan Antonio Miravete Lucas. Esta empresa disponía de varios locales de este tipo. Más tarde y definitivamente, lo adquiere el Ayuntamiento de Daya Nueva siendo alcalde Juan García. Se inauguró el 8 de abril de 2000 por el Presidente de la Diputación Julio de España Moya, siendo alcalde M. Mariano Pedraza Pedraza. Posteriormente como consta en la placa del exterior, éste se lo dedicó a Juan García García.



Imagen 29. Cine Martínez. Programa de fiestas. 1946.

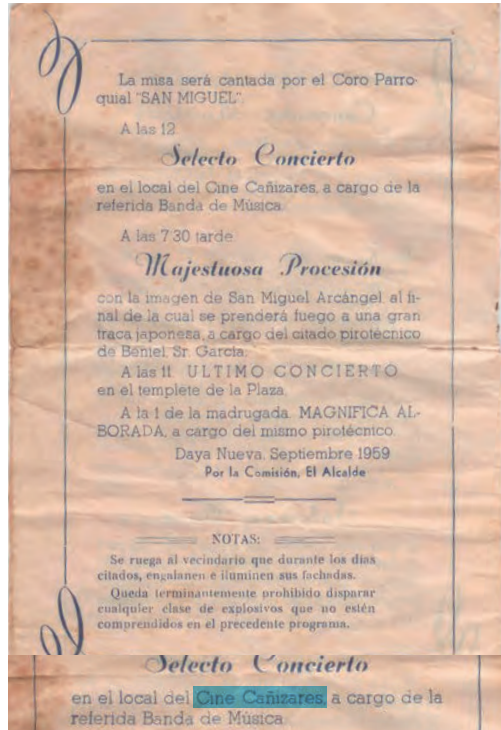


Imagen 30. Cine Cañizares. Programa de fiestas. 1959.



Imagen 31. De derecha a izquierda Antonio Cañizares Vázquez, Vicente López, Daniel Illescas, Joaquín García, David García y Jose María Pertusa. 1957. Cede Lola y M<sup>a</sup> José García Martínez.



Imagen 32. Cine CAÑIGAR. Jubilación de Doña Sole. 8 de diciembre 1968. Cede su nieta M<sup>a</sup> Cecilia Alcaraz Martínez.

## Descripción del edificio

### Salón

Disponía de un amplio patio de butacas cortado por una fila de sillas de madera unidas. En los años que van de 1975 a 1980 se reforma y se dota de un escenario de obra, cambiando también las butacas, las puertas y el alumbrado interior.

El aforo disponible era de 300 personas. Poco ha variado la distribución con respecto a los pasillos y accesos. Sólo en este aspecto cabe destacar la rampa de acceso para las personas discapacitadas. Dentro de este patio de butacas existía una separación de entre 15-18 metros, aproximadamente, de la pantalla a lo que se llamaba “el Gallinero”, que en vez de butacas tenía sillas de madera, una zona prácticamente debajo de la pantalla. Era más barato, y solamente lo utilizaban los más pequeños, habitualmente niños de entre 7 y 12 años, de ahí proviene el nombre. Este pequeño espacio se quedaba desierto cuando la película era de una, dos, o bien de las “tres R” (se decía tres con erre). Durante los años 40 y hasta finales de los 60 el cine, como era común, pasaba por la censura. La clasificación se ponía en la cancela de la iglesia con el cartel de las películas. A las que consideraban que eran para mayores se les ponían las “3 erres”. Era curioso que casi siempre la película mala se proyectara en segundo lugar con el cabreo de la joven clientela, pues solían quedarse sin dinero y sin cine. Por entonces no se disponía de motocicletas o coches para desplazarse a otros pueblos vecinos, y tampoco se disponía de locales de tipo público donde reunirse, con lo cual el recinto del cine era utilizado a tal efecto.

## La cabina de proyección

Máximo solía traer las películas y llevarlas en los intermedios al cine de Formentera, en una moto blanca de la marca ISO; éste era su medio de transporte.

La cabina de proyección estaba dotada de una máquina de la marca OSSA VI, de origen italiano. Setenta años después se conserva en perfecto estado de funcionamiento. La máquina trabajaba con el sistema de electrodos (por arco), los cuales se tuvieron que adaptar al nuevo sistema de lámparas. Más tarde volvieron al viejo sistema debido a la carestía de las lámparas.

En la mayoría de los casos, en el periodo en que el local fue de la empresa Cañigar, el encargado de la proyección y rebobinado de las películas durante y después de la proyección fue Domingo Cutillas Pérez (años 1964-1975).

Num. H62

**IMPRESA Rodríguez**  
de DIMAS RODRIGUEZ PEREZ

MANHESA. 33 DOLORES 23 de Marzo de 1964

Sr. Cine Cañigar - Daya Nueva Debe:

FECHA	CONCEPTOS	PESOS
12-2-64	300- Maracaibo	35
22-2-64	1.000- Operación Caviar	
	7 monedas para 7 hermanos	50
29-2-64	600- Escuadrilla de vuelo	40
7-3-64	300- Salto Mortal	35
14-3-64	300- Los jóvenes Cavibales	35
18-3-64	500- El Caballero de Gascaña	35
21-3-64	500- La Casta Susana	35
		365

Imagen 33. Cine CAÑIGAR. Alquiler de películas. 1964. Cede Agrupina Cañizares Martínez.

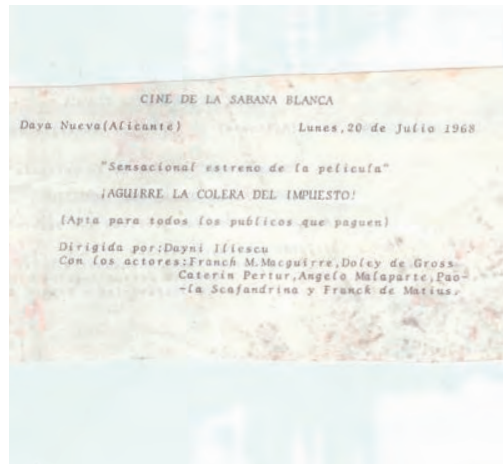


Imagen 34. Publicidad de película. 1968. Cede Pura García Rodríguez.

## El bar

Se componía de un amplio local con una columna central. La entrada de acceso al local se hacía a través de una puerta de doble hoja, tipo castellana, con dos cristaleras, que daban a la calle Generalísimo. La barra se encontraba

al fondo, según se entraba a la derecha. Justo enfrente se encontraba la cocina. Existía una puerta de doble hoja entre la barra y la cocina que accedía al pasillo de entrada, coincidiendo frontalmente con la puerta de acceso al patio de butacas. Detrás de la barra, en el centro, había un gran ventanal de corredera para servir a la clientela sin tener que salir del recinto de proyección.

El bar también tenía otra puerta que daba a la calle General Moscardó donde solían echar las partidas por las tardes, ya que, además de tener una buena sombra, entraba “el airesico de Levante”, que se agradecía en las calurosas tardes de julio y agosto.

Lo llevó Manuel Peco *Manolito el Ministro* hasta que se abrió la Parrala. Víctor y Aurora llevaron el bar en los años 60, tras éste. Más tarde, en el año 1969, lo llevó *el tío Pintao* y su hijo Manolo.

Salvador Mendiola Ferrández, natural de Formentera del Segura, y María Murcia Núñez fueron los últimos que regentaron el bar, en los años 1972-73.

Se disponía de un futbolín y una mesa de billar para entretenimiento de los jóvenes.

## La tienda

En el pasillo por el que se entraba al cine, a la izquierda del todo, existía una pequeña puerta de acceso a la tienda de comestibles. Este local disponía de otra entrada por la calle principal, y una ventana protegida por una reja, de forma que, al entrar, el mostrador quedaba al fondo con una gran estantería (la cual se conserva en perfecto estado) donde solían estar los alimentos y los productos para su venta.

Mari Carmen Alonso Cartagena tuvo una tienda de frutas unos 8 meses durante el tiempo que llevó el bar el matrimonio compuesto por José Marroquí Gómez y ella misma, allá por el año 1973.

## La vivienda

Entre el bar y el salón de proyección había un pasillo, con entrada por la calle General Moscardó, que daba acceso, a través de una estrecha escalera, a la vivienda ocupada por la familia de Víctor y Aurora (año 1963), que eran los encargados del bar y de la cabina de proyección, situada en la parte superior del edificio. Anteriormente, estuvo ocupada por *Manolito el Ministro*, mientras era soltero, y tras casarse con Elisa, el dueño, conocido como *el Cojo el Paquito*, le habilitó una casa en condiciones compuesta por habitación, cocina, comedor, etc. Por la entrada de dicho pasillo, al fondo, se encontraban los aseos. A la derecha, disponía de una amplia puerta de dos hojas como entrada principal al salón, justo enfrente de la puerta del bar, como dijimos anteriormente.

## El escenario

A izquierda y derecha formaba como dos medias lunas. Respetando la obra existente se optó por hacer el escenario a partir de ahí, quedando dos huecos a ambos lados; se hizo un tabique a cada lado rematado en la parte alta en redondo, dejando dos huecos en forma de puerta. En la parte derecha se montó el nuevo cuadro de alumbrado con una línea para el escenario de 4x25 m. y otra de 2x6 m. para los aseos mandados de un cuadro montado aparte; el cuadro del escenario y patio de butacas (según proyecto) era mayor al tener que soportar mucha más carga. Desde allí se manejaba todo el escenario, puesto que no se podía montar en otro sitio. La subida al escenario se hacía por la parte izquierda. La parte frontal del escenario tenía a ambos lados dos jardineras de 1.20 x 0,70 m. con plantas ornamentales iluminadas con lámparas de par de color verde.



Imagen 35. Escenario del Salón Cultural. Años 80.  
Fuente: Diputación de Alicante.



Así funcionó durante varios años hasta que llegó la reforma definitiva. Las primeras obras de teatro profesionales representadas fueron las de “Violines y trompetas” y “La venganza de la Petra”; teniendo como intérpretes de las obras, entre otros, a Jesús Puente, Nicolás Dueñas, Pedro Peña, Julia Martínez, Ángel de Andrés y Víctor Valverde. Otra obra fue “Anacleto se divorcia” de Muñoz Seca y Pérez Fernández, con actores como Ángel de Andrés, Víctor Valverde y Nicolás Dueñas, entre otros, representada el 30 de septiembre de 1985, y patrocinada por la Excm. Diputación Provincial de Alicante y el Ayuntamiento de Daya Nueva.

### La fachada

La disposición era la siguiente: ventana y puerta de acceso a la tienda y a unos metros se encontraba la cartelera en un hueco preparado a tal fin con dos marcos de madera y tela metálica para proteger la publicidad de las películas que se proyectaban los domingos o días festivos; a unos metros se encontraba la puerta ya citada de acceso al bar de doble hoja con cristales protegidos con tableros de corredera, y en la parte superior del bar se encontraba la vivienda con tres ventanales de dos hojas de 1.50x1 metro, aproximadamente.



Imagen 36. Fachada del Salón Cultural. Años 80. Fuente: Diputación de Alicante.



Imagen 37. Fachada del Salón Cultural. Años 80. Fuente: Diputación de Alicante.



Imagen 38. Cine CAÑIGAR. Entrada General. 1969. Cede Ainara Cayuelas García.

La fachada de la calle General Moscardó disponía de la puerta ya citada del bar, la de entrada al patio de butacas, vivienda y cabina de proyección; justo al lado se encontraba la taquilla (la venta de entradas se realizaba en la ventanilla o taquilla, siendo taquillero Juan Miguel García Pedraza *el Tomaso* entre los años 1954 y 1963) e inmediatamente una de las puertas de doble hoja de emergencias; un poco más adelante se encontraba otra puerta como la citada anteriormente que daba al salón y a la entrada al gallinero, sirviendo también como puerta de emergencia. En la parte alta de la fachada había tres ventanas de las mismas medidas que, aquellas que daban al salón de proyección, más una de distinta medida que daba luz al rellano de la vivienda y a la cabina de proyección, que se encontraba prácticamente encima de la puerta principal de entrada al salón.

En 2018 se realiza una remodelación de la fachada.



Imagen 39. Remodelación del Salón Cultural. 2018. Foto de elaboración propia.



Imagen 40. Fachada remodelada del Salón Cultural. 2018. Foto de elaboración propia.

## Los porteros

*El tío Guillermo* (Guillermo Esquiva Valverde) por los años 50 fue portero del cine, estando *el Ministro* en el bar. Más tarde, ocupó ese puesto *el tío Pintao*, al que le sucedió su hijo Manolo en el año 69. El portero hacía las veces también de acomodador.

\* Suceso ocurrido y narrado por Lolita Reina García en relación con la fachada del Salón Cultural:

*“El 7 de septiembre del 2015 a las 14:00h, cuando terminé de trabajar, fui a casa de mis padres a recoger la comida, y cuando salía por la calle General Moscardó para tomar por la calle Generalísimo había unos chicos en una grúa poniendo las luces para las fiestas de San Miguel; yo tenía que pasar por debajo con el coche, habiendo pasado un momento antes otro coche y gente andando.*

*A la vez que estaba pasando, pensé –sólo faltaba que caigan las luces ahora, y de repente ¡BOOOOM!*

*Recuerdo que me metí debajo del volante gritando; pensaba que me iba a caer encima el techo del coche.*

*Cuando paró el ruido, salí de debajo del volante, paré el coche, y entonces vi que lo que se había roto era todo el lado derecho del coche, quedando todo lleno de cristales.*

*Fue en el momento de bajar del coche cuando vi que lo que se había caído, no eran las luces sino un trozo de la fachada del Salón Cultural, donde habían sujetado las luces.*

*En fin, me llevé un buen susto, pero todo acabó bien, sólo fueron daños materiales.*

*El chico que estaba arriba de la grúa poniendo las luces, también se asustó mucho”.*



Imagen 41. Caída de parte de la fachada del Salón Cultural. 2015. Foto de elaboración propia.

## 7. ESTANCO

El estanco se entregó a Lolín, también conocida como Loles; natural de Cartagena, y viuda de guerra establecida en La Bodega, en una vivienda situada entre la del *tío Topo* y el taller de *Jazmín*, que, según informes, era propiedad del *tío Rodes*. Dolores Fernández *la Estanquera*, tuvo un hijo llamado Alvaro; éste vive actualmente en Rojales. Su marido, de apodo *el Soldao de Rojales*, murió en un bombardeo en Cartagena a los tres días de casado. A ella le dieron el estanco en La Daya, y se vino de Cartagena con sus padres, su hermana y el hijo de la hermana.<sup>3</sup> Esta señora se marchó, según nos dicen, a Alicante, pasando el estanco a Las Heredades. Anteriormente, lo regentó Atenógenes en la calle Generalísimo nº 11, quien disponía también de un comercio de ultramarinos.

En la panadería local de María Girona Rodríguez estuvo el estanco, en la calle Generalísimo nº 49; luego, pasó a explotarlo David García Guirao (en 1987 estaba funcionando, según datos recogidos del archivo municipal del pueblo) en la Plaza José Antonio nº 5; posteriormente, lo pasó a Vicente García Pedraza *el Tomaso*, regentándolo su nuera Fina Mari Sánchez Pedraza en la calle Generalísimo nº 67. Pasado algún tiempo, en 1989 debido a una nueva normativa, fue a parar al Hogar Parroquial, siendo regentado entonces por Francisco García Rodríguez, hoy bar la Parroquia 23. A dicho estanco todavía le quedaban dos

---

3 En la Relación de oficios de Valencia, Alicante y Castellón descrita en el Anuario de 1947 ya aparece este estanco. (Ver apartado de los oficios).

traslados; uno en Generalísimo nº 28 en 1992, y otro, éste sí definitivo hasta el día de hoy, en un local de Antonio Cañizares García, con funciones también de papelería, ubicado en Avda. de Almoradí nº 5, regentados los dos por su esposa Carmen Nolasco Gómez *Carmina*.

## 8. FARMACIA

La primera farmacia se situó en un local de *la tía Ángeles la Illescas*, dando la fachada principal a la calle Generalísimo nº 10. Tras varios años, se traspasó a otro local propiedad de Braulio García Rodríguez, en la calle José Cartagena S/N, para más tarde volver al número 55 de la primera calle, al antiguo local de la sastrería y taller donde se instaló definitivamente.



Imagen 42 . Ángeles Illescas *la tía Angelina* (de negro). 1952. Cede Daniel Illescas Ramón.

Farmacéuticos que han regentado la farmacia de Daya Nueva según Jorge Zaragoza Dolz (junio 2018): *“La Farmacia de Daya Nueva se ubicó en la calle Generalísimo nº 12 y fue abierta al público por D. Diego Salinas Pertusa el 31 de diciembre de 1967. Quien la regentó hasta el 28 de mayo de 1970, traspasándosela a D. Tomás Casares Rodríguez hasta el 30 de mayo de 1978. Ésta fue adquirida por D. Alfredo Zorraquino Martí el 31 de mayo de 1978 y la regentó tres años y medio, cediéndola a D. José Monllor Domenech el 12 de noviembre de 1981, quien la trasladó a la calle José Cartagena nº 3. En agosto de 1985 fue adquirida por Jorge Zaragoza Dolz. En marzo de 1993 la traslada, de nuevo, a la calle Generalísimo, 55 (actualmente por cambio de nombre calle Mayor, 55). En mayo de 2016 participan como cotitulares de la farmacia Javier Zaragoza Santamaría y Meritxell Zaragoza Santamaría. La farmacia cuenta con 4 farmacéuticos, 2 auxiliares y un ayudante. Pocas farmacias, y menos en una población de menos de 1.700 habitantes, cuentan con tantos facultativos. Ello es debido a que es de las pocas farmacias de la provincia de Alicante que está acreditada para la elaboración de fórmulas magistrales a otras farmacias. Son más de 100 farmacias las que habitualmente solicitan la elaboración de estas fórmulas...”*

## 9. FERRETERÍAS

### Francisco y Antimo Reina García

Los hermanos Francisco y Antimo montaron un negocio familiar de ferretería en la calle Generalísimo n° 13, hoy calle Mayor, en lo que anteriormente fue la escuela de María del Carmen Baeza. Abrió sus puertas al público el 13 de octubre de 1987, siendo trasladado un año después a un local más amplio de su propiedad en el número 3 de la misma calle, junto a la oficina de la Caja de Ahorros CAM. Cerraron definitivamente en el año 1995.



Imagen 43. Fabiola Bailén, amigas y familiares en la puerta de la ferretería para la salida a San Pascual. 1993. Cede ella misma.

### Agripina Cañizares Martínez

Abrió al público el negocio de ferretería el 16 de mayo de 2000 en la Avda. de Almoradí n° 3, siguiendo abierto hasta la fecha de hoy. Este negocio lo rotuló como Ferretería Cañizares.

## 10. GESTORÍA

### Joaquín Hernández Canales

La Gestoría y Asesoría de Torres Clement Asociados se abre en el año 1978. La llevaba el arriba mencionado y se encontraba en el mismo local que anteriormente ocupaba la farmacia, en la calle José Cartagena S/N, propiedad de Braulio García Rodríguez. En 1980 pasó a la calle Calvo Sotelo n° 2 hasta el año 1981.

## 11. GUARDERÍA

### Purificación García Ferri y M<sup>a</sup> José García Gallud

En el local situado en la calle Generalísimo n<sup>o</sup> 46, esquina con la calle de Los Depósitos, anteriormente molino de Vicente Terrés, se abrió en 1987 una guardería para el pueblo llamada “El Globo”, regentada por Purificación García Ferri *Pura la Cana* y M<sup>a</sup> José García Gallud, su sobrina, dando servicio al pueblo durante muchos años. Tras M<sup>a</sup> José, que por motivos familiares lo tiene que dejar a finales del 1996, viene su prima Reyes Costa García que se hace cargo con su tía, hasta principios del 98, quien también por motivos familiares tiene que dejarlo, siendo entonces su prima Isabel García García la que se hace cargo. Tras problemas de derrumbe en parte del local, la guardería es trasladada a un aula que cede el Ayuntamiento en lo que eran las antiguas escuelas (donde hoy está la academia de música, en la calle Valencia), donde permanecieron hasta su cierre definitivo unos años después; en 2004 pasa a depender del Ayuntamiento como Escuela infantil. Fue Montserrat Santamaría quien pintó los dibujos infantiles que adornaban las paredes.



Imagen 44. Guardería “El Globo”. Pura, M<sup>a</sup> José y M<sup>a</sup> Carmen con niños. Verano de 1988. Cede M<sup>a</sup> José.

En 1987 lo que había sido la guardería, anteriormente escuela de M<sup>a</sup> del Carmen, que por entonces era Leonor Patricia Gómez Martínez, su sobrina, la que le ayudaba en los cuidados y enseñanza de los niños, se cerró. Había permanecido de esta manera desde 1985.

\*“La escuela de M<sup>a</sup> del Carmen”, así conocida, la trataremos en el futuro volumen III de esta colección de libros, en el apartado relacionado con la educación y la enseñanza, debido a la relevancia que supuso para la infancia y juventud de este pueblo.

## 12. HORNO

### María Girona Rodríguez *la tía María*

Este negocio, hoy funcionando, fue también el estanco único en el pueblo, en un tiempo, situado en la calle Generalísimo nº 49, regentado por María Girona Rodríguez. Al horno, que era de leña con galerías, se le ponían habitualmente las *gramisas* del cáñamo. Comienza su andadura como tal en el año 1945.

En aquellos tiempos, como dicen los mayores, el pan se compraba por kilos; si *la tía María* no tenía el peso exacto, cortaba una o dos rebanadas, hasta alcanzar el peso de 1 kg.

En la panadería se emplearon los hijos de María: Mariano, José, Joaquín y Pascual Gómez Girona, cada uno de distinta manera, salvo el primero, que se dedicó a otros menesteres. Los hijos mantuvieron la tradición familiar, sobre todo, José, Joaquín y Pascual hasta el año 1993, momento en que los dos primeros se jubilan. Ha sufrido varios cambios de titularidad. Durante un período no muy largo se hacen cargo del negocio Pascual y su mujer, Leonor; posteriormente, su hija, Leonor Patricia y su marido, Antimo Reina, denominándose en ese momento “Panadería Gómez. Especialidad en pan y bollería”; son los años 90. En 2004 se le traspa a Sotero Pérez Soler (“Horno Soterín. Panadería-Bollería”). Tras varios años lo vuelve a retomar la familia el 2 de noviembre de 2011, con el nombre de “Panadería Horno de leña La Dayesa”, entonces sí con la titularidad de Antimo Reina García y Leonor Patricia Gómez Martínez hasta el día 1 de julio de 2017, en que uno de los empleados, Antonio López Navarro, se hace cargo manteniendo la denominación anteriormente mencionada.



Imagen 45. María Girona Rodríguez. Madre de Joaquín, Mariano, José, Pascual y María. Inicios del siglo XX. Cede Joaquín Gómez Girona.



### **13. LAMPISTERÍA**

#### **José María Jiménez García *el Rosquín***

En la calle San Miguel nº 5 tuvo un comercio junto con su mujer Rosario Cano Martínez, dedicado a la venta de lampistería (lámparas, decoración y fre-gaza) y de pequeño material de electricidad. Las fechas de vigencia fueron de 1985 a 1989.

### **14. LAVADERO DE COCHES**

#### **José Gregorio Coll Hernández y M<sup>a</sup> Belén Valentí García**

Lo llevaron entre ambos durante el período de 2000 a 2005. Estuvo situado en la calle Miguel Ángel Blanco, esquina con calle Marquesa de Dos Aguas.

### **15. PANADERÍA**

#### **Ignacio Cano Pertusa *el Picharra***

Llevaba la panadería y horno que se encuentra en la carretera de Daya Nueva a Almoradí, esquina con la calle de La Bodega en el nº 1. Tenía anteriormente esta familia un bar, que fue también administrado por *Paco el Riquena*. A día de hoy se sigue manteniendo el negocio de la panadería con M<sup>a</sup> Dolores Rodríguez Pérez y su hija M<sup>a</sup> José Pérez.

#### **Dolores Pérez Bascuñana. Delicias Loli**

El establecimiento situado en la calle Calvo Sotelo nº 1, hoy Francisco de Goya, era un negocio que se componía de panadería y bollería. Abre sus puertas el 1 de enero de 2010. Al tiempo amplía el negocio con la venta de pollos asados y comidas caseras para llevar. Este establecimiento se cierra en el verano de 2018.

## **Pilar Flores Álvarez**

Abre de nuevo el anterior establecimiento al poco tiempo del cierre con la marca arriba indicada “Delicias Loli” y se cierra en noviembre de 2018; posteriormente se abre una pizzería con el nombre de “Victoria’s” que cierra en los inicios de 2020.

## **16. PAPELERÍAS**

### **José Marroquí Gómez**

Tenía la papelería en un local de su propiedad en la calle Marquesa de Dos Aguas n° 1. Se la traspasó a Daniel Illescas Ramón y M<sup>a</sup> Carmen Hernández López. Esta papelería se abrió por el año 1985.

### **Carmen Asunción Hernández López**

La papelería se encontraba en casa de Daniel, en la calle Generalísimo n° 10. Anteriormente, en este local de *la tía Angelina* estuvo instalada la farmacia local, regentada por Diego Salinas Pertusa. Como referencia diremos que este establecimiento se encontraba abierto en noviembre de 1987 cuando se produjeron las inundaciones.

### **Encarna Tovar Igual**

Tuvo una papelería durante dos años en la casa de *la tía Encarnación*, mujer de Bernardo Murcia, en la calle Generalísimo n°20, de 1990 a 1992. Tras el cierre, fueron traspasados varios elementos, entre ellos la fotocopidora, a Carmina Nolasco, para su uso en el estanco de la Avda. de Almoradí n° 3.

## **17. PELUQUERÍAS**

En el pueblo no había peluquerías, pero sí señoras muy mañosas que se hacían las ondas y se rizaban el pelo utilizando unas tenazas que calentaban al fuego, además de moños bajos peinándose unas a otras, los cuales lucían todas las mujeres mayores.

## M<sup>a</sup> del Carmen Martínez Baeza

Hacia los años 40 y 50, M<sup>a</sup> del Carmen puso la primera peluquería del pueblo en la calle Generalísimo n<sup>o</sup> 58. Durante un periodo corto, en que ella se fue a Alicante, lo regentó su hermana Leonor. Este negocio se lo traspasó, al casarse, a su oficiala, M<sup>a</sup> del Carmen Penalva García.



Imagen 46. Peluquería de M<sup>a</sup> Carmen Martínez Baeza con la clienta Isabel García García la *Torona*. Años 50. Cede M<sup>a</sup> Carmen.

## M<sup>a</sup> del Carmen Penalva García

Recibe el negocio de M<sup>a</sup> del Carmen Martínez Baeza; mantiene durante un tiempo la peluquería en la dirección anteriormente citada y posteriormente, en torno a 1963 lo monta en su casa, en lo que hoy es la casa y cochera de Inocencia, esquina de la Avda. de Almoradí con la calle Generalísimo, en el puente del *Cojo*. Relata como anécdota de la cual está muy agradecida que



Imagen 47. M<sup>a</sup> Carmen Penalva García. Años 60. Cede ella misma.

*“un día cuando yo tenía 15 ó 16 años vino un inspector a la peluquería y me pidió el carnet de identidad, para ver la edad que tenía, y el carnet profesional que el Sindicato de Actividades Diversas proporcionaba a las peluqueras. Era menor de edad y no estaba dada de alta, con lo cual por ambas cosas era considerada una ilegal, por lo que debía cerrar la peluquería. Tras mi insistencia al inspector de la necesidad de que no podía hacerlo debido a la inversión que había realizado; éste me dice que si en el pueblo había otra peluquería que me permitiera seguir con mi actividad, pues que por él no hay problema, y en ese caso no me multaría, pero siempre que cerrara durante una semana para poder arreglar los papeles. Hablé con Agripina y ella no sólo no me puso ningún inconveniente, sino que firmó una autorización de conformidad; acto seguido me fui al Ayuntamiento para contar lo que había pasado y ver la manera de poder arreglarlo...”*



Imagen 48. Peluquería de M<sup>a</sup> Carmen Penalva. Amparito Castillo Ferri con su melena. 1969. Cede ella misma.



Imagen 49. Peluquería de M<sup>a</sup> Carmen Penalva. Corte de trenza de Amparito Castillo Ferri. 1969. Cede ella misma.

## **Agripina García Seva**

Años después, Agripina abrió otra peluquería en la misma calle, en el n<sup>o</sup> 46 (Generalísimo).

Así pasaron unos pocos años hasta que Mari Carmen cerró y quedó sólo la peluquería de Tomasa, ya que Agripina se la había cedido a su hermana.

## **Tomasa García Seva**

Tomasa se hizo cargo del negocio en 1968. En 1973 esta peluquería recibió el nombre de TOMY'S, llevando el establecimiento junto con su hermana M<sup>a</sup> Teresa, siendo socias durante unos años. Esta peluquería estuvo vigente desde 1960 hasta 2015 en la calle Generalísimo n<sup>o</sup> 46, hoy Mayor n<sup>o</sup> 52.



Imagen 50. Agripina García Seva. 1963. Cede ella misma.



Imagen 51. Peluquería TOMY'S. 1973. M<sup>a</sup> Teresa García Seva y Josefa *la Marroquina*.



Imagen 52. Carla M<sup>a</sup> García Ruiz, Rosario García Cases y Mariola Valentí García. 1988. Cede Carla María.



Imagen 53. Peinando a Carmen Gomis Velasco. 28 de junio de 1976. Cede Tomasa García Seva.



Imagen 54. Peinando a M<sup>a</sup> Teresa Ros Conesa. 24 de septiembre de 1973. Cede Tomasa García Seva.

## Noemí Rodríguez Marroquí

Abrió su negocio en la Avda. del Mediterráneo n<sup>o</sup> 20 en enero de 2004, cerrando en el año 2015.



Imagen 55. Noemí Rodríguez Marroquí. 2019. Cede ella misma.

### Francisco Manuel Mirete Pérez

Abrió su establecimiento con el nombre de “Peluquería Fran” el 20 de diciembre de 1995 en la Avda. del Mediterráneo nº 26, permanece abierto en la actualidad.



Imagen 56. Francisco Manuel Mirete Pérez y Julia Ruiz Martínez. 2017. Cede Sonia Martínez Izquierdo.

### Esther y M<sup>a</sup> del Mar Martínez Girona

Tuvieron una peluquería en la calle Tierno Galván nº 10. Se abre en el año 1986 y se cierra en el año 2003.

\*En la huerta, en concreto en El Mejorado, estaba Josefa Parres *la Currita*, quien trabajaba en su casa y a domicilio; hacía ondas de agua (con el pelo húmedo, se utilizan los dedos y pinzas para formar la onda) y permanentes a las personas mayores. Anteriormente, la gente iba hasta Dolores para hacerse la permanente para las bodas y, a menudo, solían venir todas quemadas, ya que los aparatos de la época no disponían de buenas medidas de seguridad, como sí ocurre en la actualidad. A consecuencia de las instalaciones eléctricas, que eran bastante precarias, la mayoría de los fines de semana cortaban la luz o se iba por cualquier circunstancia; entonces, las mujeres con las cabezas mojadas y los rulos puestos debían permanecer durante horas hasta que se secase el pelo para poder trabajarlo. En una ocasión Mari Carmen García *la Susana* y Conchi Gallud *la del Campusino* se quedaron con los rulos en la peluquería de Agripina y Tomasa, y como no funcionaba el secador, por la luz, se acostaron sobre las estivas, cerca del chupón de la chimenea; ninguna se esperaba lo que sucedió: los rulos de plástico, por la acción del calor, se arrugaron hasta fundirse; suerte que el pelo sufrió pocos daños. Una anécdota que no olvidan por lo curiosa y divertida.



Imagen 57. Esther y M<sup>a</sup> del Mar Martínez Girona. 2019. Ceden ellas mismas.

En los años 70 la mayoría de las mujeres trabajaban en los almacenes de exportación de verduras. Entraban a las 6 de la mañana y salían a las 12 de la noche. Las trabajadoras, para ir a la peluquería, se turnaban; unas iban a las 6 de la mañana de sábado, otras a las 12 de la noche, y las menos, los domingos por la mañana. Por lo tanto, las peluquerías de los años 60 a los 80 no tenían horarios, ya que se adaptaban a los turnos de trabajo de las mujeres.



Imagen 58. Peinados. 1 de marzo de 1964. Amparín, Concha, Bienvenida y Marisa. Cede Amparín Vázquez.

## 18. PESCADERÍAS

### Pedro Alonso Morales

Se instaló por primera vez en la calle Generalísimo en el año 1982, en un descuadre existente entre los depósitos de agua potable (hoy calle Depósitos) y el comercio de Ramón Gomis. Este negocio lo atendía su esposa Rosario Giménez Rodríguez puesto que Pedro atendía a la clientela de la huerta. Tiempo después la familia hizo un viaje a Madrid para visitar a un especialista para su hijo, y a la vuelta se encontró con el aviso de derribo de los depósitos por parte del Ayuntamiento. Como consecuencia, compraron un solar en la calle Calvo Sotelo nº 4, donde se hizo la nueva pescadería en el tiempo record de un mes. La venta, hasta acabar el nuevo local, se hacía en el almacén de Antonio Murcia Vicente. Cierra este negocio el 13 de Marzo de 2020 por causa de la pandemia de la COVID-19.

### Antonio López Navarro

Estaba situada en la calle Generalísimo 56. Se le denominó “Pescadería Daya”. Se abrió el 8 de septiembre de 2008 y se cerró en el año 2011.

## 19. QUIOSCOS

### Manuel Peco Rodríguez *el tío Ministro*

Una vez retirados del mundo de la hostelería, Manolo y Elisa, puesto que fueron los últimos en regentar La Parrala, y los primeros que llevaron el Hogar Parroquial, montaron un quiosco en su casa, antes bar, en la calle Generalísimo nº 31. Solían tener todo tipo de chucherías. Cuando cualquier chaval del pueblo entraba a comprar algún artículo, *el Ministro* le decía: “*Presente el capital*”, si no tenía capital, no tenía mercancía. Era aficionado y socio del club deportivo de fútbol del Elche, motivo éste por el cual su establecimiento estaba a rebosar de pasquines de este equipo.

### Carmen García López *Carmencita la Maestrilla*

Tras el cierre del anterior quiosco, ubicado a continuación del mismo abrió sus puertas este establecimiento en el nº 33-A y finalizó su actividad en los años 2007-2008, según recuerdos de la misma.



Imagen 59. Carmen García López. Años 90. Cede ella misma.

### Micaela Pertusa Girona *Micaela*

En la calle General Moscardó nº 8, frente al cine, disponía de un pequeño negocio donde vendía helados, *tramosos*, cacahuets, pipas y toda clase de golosinas, que por entonces se llevaban al cine, pues solían proyectar dos películas y el NO-DO, con lo que los espectadores se abastecían para pasar el tiempo. Las pipas, *tramosos* y cacahuets los tostaba y remojaba ella misma. Esto era por los años 60.

### Manuel García Campillo *el Socato*

El quiosco se montó en el año 1961. Manuel, debido a una enfermedad provocada por los productos de tipo fitosanitarios con los que solía trabajar a diario, pensó en abrir este pequeño negocio. Puestos manos a la obra y pidiendo la correspondiente licencia, pasaba el tiempo pero el Ayuntamiento no daba los



permisos solicitados; entonces, un grupo de vecinos compuesto por los hermanos Miguel, Bernardo y María Murcia, *los Guardias*, y la tía *Esperanza la del tío López*, se propusieron ayudar a esta familia y consiguieron el permiso para esta obra. La tan ansiada licencia le llegó en el año 1965 (Acta 9/10/1965).

Nos cuentan María y *el Socato* que estaban muy agradecidos a estas personas, pero sin lugar a dudas, quien más les ayudó fue Esperanza Doyletaguerra, *la tía Esperanza*. Esta señora vivía en donde hoy está inactivo el restaurante La Parrala, en la plaza de José Antonio nº 2. Sigue diciendo esta familia con gran cariño y respeto que esta persona les ayudó mucho en todos los aspectos que necesitaron; nos dicen que era muy buena y que compartía, especialmente con sus hijos, todo cuanto disponía.



Imagen 60. Quiosco del *Socato*. Años 60. Archivo del Ayuntamiento.

En el año 1985 cotizaba a la Seguridad Social en Régimen Especial Agrario, pero le comunicaron que tenía que cambiar de estado pasando a ser autónomo; puesto que la diferencia económica de un régimen a otro era importante, decidieron quitar el quiosco y pasarlo a su casa. Durante el tiempo que estuvo el quiosco, aunque el Ayuntamiento no cobraba ningún tipo de impuestos, sí que se les exigía mantener limpio el paseo (Plaza José Antonio).

El quiosco se componía de una estructura de madera con varias zonas acristaladas donde se exponían los tebeos y revistas de actualidad; también disponía de licencia para la venta de tabaco. Dicho negocio tenía unas medidas aproximadamente de unos dos metros de largo por ciento sesenta centímetros de ancho. Disponía de una única puerta de entrada, y, justo enfrente, un pequeño mostrador para atender y vender su mercancía, formando un ventanal. Las cristalerías tenían unas guías de madera donde se metían unos tableros para proteger los cristales durante la noche.



Imagen 61. Pura la *Maestrilla* y familia delante del quiosco del *Socato*. Principios de los años 70. Cede ella misma.



Imagen 62. Manuel García Campillo, su hijo, *el Verdú* y *Manolo el Aguado*. Cede Pepe Cayuelas.

Estaba situado en la esquina de la iglesia, dentro del límite de la plaza o paseo, casi a la mitad mirando hacia la plaza, de espaldas del templo. Era de color verde en su origen y más tarde azul. El quiosco fue hecho y montado por *Manolo el Seva*, quien por entonces tenía la carpintería al principio de la calle del Molino.

### **Micaela Dolores García Gascón *Miguelita***

En un local de la calle Valencia S/N *Miguelita*, como la llaman, mantiene un quiosco de chucherías desde agosto de 2014 hasta su cierre el 17 de diciembre de 2019.

### **Miguel Peco Ponce *el Pinocho***

En la calle José Cartagena n<sup>o</sup> 39, en una zona de su casa habilitada como quiosco, vendía chucherías en general, bebidas refrescantes...donde los niños acudían. Permaneció abierto tras 1984 unos años.

### **Mediterráneo**

Este quiosco-bar fue abierto por Mariola Pérez Baeza en mayo de 2007 y lo mantuvo hasta febrero 2008. Después Luis y M<sup>a</sup> Loli García Lacal lo llevan desde mayo de 2008 hasta el 2009, año en que lo cogió Juan Miguel Jiménez Florentín, regentándolo desde junio hasta octubre de 2009. Más tarde, Purificación Pérez García y José Antonio Ortuño Hurtado lo dirigieron desde abril del año 2010 a abril del año 2012. Tras los anteriores citados la concesión pasa a Evaristo Pérez Conesa hasta nuestros días.

## **Roland Marcus Schwab. Daya City Internacional**

Este bar-quiosco se abrió en el 2009 en la Plaza M<sup>a</sup> del Carmen Baeza esquina con calle Bélgica-Dinamarca. Unos años después Antonio Peco Ballester *el Pollica* ejerció como relaciones públicas de este establecimiento. En febrero de 2018 sufrió un devastador incendio a causa de un accidente destruyéndolo por completo.

## **20. RECREATIVOS**

### **Manuela Peco Ballester**

Estos recreativos estuvieron activos durante los años 80 y 90, en el lugar donde se encuentra hoy la Peña Barcelonista, enfrente del colegio, en un local de su hermano Francisco, en la calle Valencia, haciendo esquina con los que también fueron en su época los recreativos Dial. El establecimiento constaba de unas pocas máquinas de videojuegos, cuatro o cinco como mucho, y un fútbol; sin embargo, los momentos de ocio eran muy bien aprovechados por los chavales. Ya en la última etapa fue llevado por Alicia Peco Rodríguez, sobrina de Manuela, y, posteriormente, por Juan Manuel Navarro García, natural de San Fulgencio.

### **Ramón Cárceles Pérez**

En la calle Valencia n<sup>o</sup> 1, en los bajos de su casa, tenía unos recreativos llamados Dial. Diego, su hijo, se encargaba del local la mayor parte del tiempo. Abrió en 2001 y se mantuvo durante unos pocos años. El local constaba de un considerable número de máquinas, las cuales aportaron gran diversión a los jóvenes del momento.

### **Encarna Culiáñez Montero y Antonio Torres Culiáñez**

Estos recreativos tuvieron una breve aunque animada andadura, ya que sólo estuvieron funcionando durante dos años, 1990-1991. Un buen número de máquinas hacían más entretenidas las tardes de los niños de esa época.

## 21. RESTAURANTES

### **Francisco Rico Ballester *Paco el Riquena***

Su primer restaurante se ubicó donde *el Picharra*; el segundo, frente a la ermita, y el tercero, en un local que adquirió en los años 80, anunciándose, en primer lugar, como “Terraza Jardín. Especialidad en carne a la brasa y celebraciones”, y más tarde, “Restaurante los Jardines”, situado en la Avda. de Almoradí nº 64. El cuarto se instaló de nuevo donde la segunda vez, junto a la ermita (2004), anunciándose entonces como “Nuevo restaurante Riquena. Especialidad en carne a la brasa”.

### **Jorge Zaragoza Dolz, Montserrat Santamaría y Pablo Miguel Castillo Ferri. La Parrala**

Nuevo establecimiento situado en la Plaza José Antonio nº 2 que abre sus puertas el 18 de diciembre de 1999 con los socios Jorge, Montse, y Pablo. Recuperó el antiguo nombre del bar, anteriormente mencionado, que se encontraba en el centro del paseo, derribado en el año 1965. Tras varios cambios en la sociedad y titularidad del mismo, sufre también algunos traspasos, siendo el último en regentarlo Juan Miguel García Lacal, hasta su cierre en 2017.

### **Francisco Gil Sánchez. Yo-Yo**

Francisco Gil Sánchez abrió en la calle José Cartagena nº 1 el 19 de diciembre de 1988 un restaurante que ofrecía una magnífica carta. Su fama traspasó los lindes de nuestro pueblo. Hoy muchos años después sigue abierto, ampliándose con una gran terraza, justo enfrente.

## 22. SALÓN DE BELLEZA

### **Rosa Elena Rodríguez Quesada**

Puso el negocio de estética y belleza en un local de la Avda. del Mediterráneo nº 21 con el nombre de Salón Rosa. Fue inaugurado en 1990, y en 2013, continúa en manos de Alicia, su hija. Más tarde, en el mismo local, se monta la parafarmacia “Mediterráneo”.

## 23. SUPERMERCADOS

Relación de arrendatarios que llevaron el supermercado San Miguel por orden cronológico:

### **Manuel García Pérez y Pedro Julio Tovar Soler**

Estas personas montaron un supermercado en el mismo local donde anteriormente había estado la gestoría-asesoría de Torres Clement, en la Calle Calvo Sotelo n<sup>o</sup> 4, allá por el año 1978, una vez estuvo ampliado. Lo llevaron en sociedad varios años, poniéndole el nombre de San Miguel. Más tarde, pasó a regentarlo Pedro Julio hasta 1990, momento en que se hizo cargo Braulio.

### **Braulio García Rodríguez**

A partir de esa fecha el supermercado fue llevado por las hijas M<sup>a</sup> José (Finamari) y Ana García Fuster, siendo éste el dueño. Se hicieron cargo del traspaso en el año 1990 y por último se lo traspasaron a Fany en noviembre de 1995. Trabajaban con la marca Adussa de Elche.

### **Estefanía García García *Fany***

Cogió el supermercado en el año 1995, manteniéndolo abierto hasta el año 2003.

Una vez cerrado, este local fue transformado en un salón de petanca y alquilado a unos vecinos ingleses por sus dueñas.

### **José Manuel García Hernández. Daya Centro**

Desde muy temprana edad comenzó con sus tíos Pedro y Asunción en la tienda establecida en Generalísimo n<sup>o</sup> 14, hasta enero de 1980 cuando compró la casa de Ismael en la calle Generalísimo, hoy calle Mayor n<sup>o</sup> 28. El supermercado era de la cadena Dialsur, que dispone de Vegé y de Dicost; el suyo corresponde a este segundo. En el año 1989 hizo una reforma quedando el supermercado abajo y la casa arriba. Mientras se hizo la obra se trasladó donde hoy está la farmacia, que por entonces era un local de Vicente *el Garajista*.

## 24. TIENDAS

### **Ramón Gomis Meseguer *el tío Ramón***

En el año 1947 abrió la tienda en la calle Generalísimo n° 50. Además de ser ventorrillo, con unos grandes toneles de vino de bodega, disponía de ultramarinos y una carnicería que daba con un portón a la calle.



Imagen 63. Algunos miembros de la familia Gomis con vecinos y amigos. Mediados de los años 50. Cede Pilar García Berenguer.

### **Pedro Gomis Terrés**

Este comercio de ultramarinos estaba situado en la calle Generalísimo n° 14. En la mayoría de este tipo de negocio de entonces era normal encontrar toda clase de artículos de costura y ultramarinos, así como conservas y frutas. La solicitud de apertura de tienda de ultramarinos le fue concedida el 14 de septiembre de 1953 (Actas del Pleno del Ayuntamiento de Puebla de Rocamora n° 12, 84/2). Se cierra en el año 1980.

### **Rosario Martínez Gomis *la Catarrilla***

Este establecimiento, que regentaba con su marido, estaba situado en la calle de La Bodega n° 66, junto al bar del *Maño*. Como todas las tiendas de este tipo disponía de una amplia gama de toda clase de comestibles y frutas. Desaparece a principios de los años 80.

### **Gaspar Martínez Sánchez *el Cura***

Este comercio de ultramarinos de Gaspar Martínez Sánchez y Asunción Rodes Ferri estaba situado al subir el puente de la acequia de Cotillén, en la entrada a la vereda la Bendita, a mano derecha, frente a la barbería del *Caracol*, en casa del *tío Rodes* en La Bodega.

### **Tomasa García Pedraza *la del tío Topo***

En el año 1959 se hizo cargo del establecimiento anterior Tomasa García Pedraza, hasta el año 1965.

Este comercio fue traspasado por Gaspar, citado arriba, a esta familia, que durante varios años siguió dando servicio a su clientela. Por entonces, lo que era la carretera tenía casas a ambos lados, formando así un barrio importante, puesto que la mayoría de las viviendas estaban habitadas por jornaleros y personas que se dedicaban al trabajo de la huerta, tanto hombres como mujeres; todos a diario buscaban ganar el jornal. *La tía Tomasa* solía levantarse al rayar el día para atender a sus parroquianos, ya que para muchos la jornada comenzaba a las cinco de la mañana. Mantuvo el negocio durante muchos años dando servicio a sus vecinos de la entonces poblada Bodega. Vendía la leche de su hermano Pepe para abastecer al barrio, así como el pan de *la tía Marta* (mujer del *Minfle*) que se lo traían de un horno de Formentera, y la hija de ésta M<sup>a</sup> Carmen Cano Lara lo repartía en La Daya con una bicicleta.

### **Mari Carmen *la tía Rufeta***

Disponía de un local de ultramarinos en La Bodega, en la carretera de Almoradí-Torreveija, donde hubo un despacho de racionamiento en guerra.

### **Valentín Fuster Ontiveros y Dolores Verdú Navarro *la Guardamara*.**

Esta pareja tuvo una tienda de ultramarinos y horno en la misma calle Generalísimo. Vendían de todo menos carne. Después de la guerra allí también se daban las raciones.

### **Miguel Birlanga Montesinos**

Tuvo un comercio de ultramarinos entre los años 1940-1950 en la calle Generalísimo n<sup>o</sup> 4, en lo que hoy se conoce como la casa de Manuela *la Inocencia*, muy cerca del Puente del *Cojo*.

### **Trinitario Seva Bascuñana *el tío Seva***

En los años 30, Trinitario y su mujer, Asunción Ruiz Mateo, tenían una vaca lechera, cuya leche era transportada a Daya Vieja. Después compraron un carro y dos mulas e iban a Pinoso a por el vino que luego vendían en el ventorrillo que tenían en el mismo sitio donde vivían, en la calle Molino n<sup>o</sup> 1. Hacia el año 1958-1959 también iba a por vino Trinitario Seva Ruiz, el hijo varón mayor.

En el año 1959, el padre compró un ganado de 23 ovejas, ubicándolas en la calle Molino nº 3, pasando a Trinitario hijo las labores de ir a por el vino y encargarse del ventorrillo. En él se vendían también ultramarinos y aceite entre otras cosas. Posteriormente Manolo, otro hijo, abre una ebanistería y Trinitario se queda con el carro y las mulas para trabajar por su cuenta.



Imagen 64. Trinitario Seva Bascuñana. Años 40. Cede M<sup>a</sup> Teresa García Seva.

### Daniel García Pedraza *el Hermano*

Tenía una tienda de ultramarinos en un amplio local de la calle Generalísimo nº 56, dentro del cual se encontraba separado por un tabique un Ventorrillo. Fue inaugurado el día de Nochebuena del año 1964 y cerró en el año 1986. También existía una pequeña exposición de electrodomésticos, además de todo tipo de hilos, perfumes y comestibles. Compartía dicha actividad con la venta de gasolina a granel para abastecer la demanda de la gran cantidad de motos y ciclomotores que circulaban en nuestro pueblo. Disponía de un pequeño almacén para la venta de gasbutano. Asimismo, Daniel también fue guardia de la acequia Mayor. En los inicios vendían juguetes para Reyes, hasta el año 71 y cocinas de gas butano de dos fuegos de la marca “Orbegozo Homann”.

### Virtudes Baeza Martínez *la tía Virtudes*

Los vecinos la llamaban *la tía Virtudes de la tienda*. Este establecimiento ubicado en la calle Generalísimo nº 58 también tenía ventorrillo después de guerra. Años más tarde se instaló la peluquería de su hija M<sup>a</sup> del Carmen.



Imagen 65. Virtudes Baeza Martínez *la tía Virtudes* con sus hijas Virtudes, M<sup>a</sup> Carmen y Leonor. 1986. Cede Leonor.



### **Atenógenes Sánchez Pacheco**

Tuvo un comercio de ultramarinos en la calle Generalísimo n° 11, hoy casa de Juan Manuel García Ferri *el Susano* en el periodo comprendido entre los años 1930-1939.

### **Remedios Compañ Terol**

La tienda de Remedios posiblemente fue una de las primeras que disponía de mercería, droguería y perfumería. Ubicada en la casa de Antonio Soriano Bri *el Practicante*, su marido, en la calle Generalísimo n° 35. Tenía un mostrador de madera acristalado por el frente y la parte alta, de manera que se podía ver el amplio surtido existente: maquinillas de afeitar con hojas sevillanas, cremas de maquillar, velos para ir a misa, moldes de tejer, horquillas para el moño, pinzas para el pelo, bisutería (collares, pendientes, pulseras), etc. Comenzó a funcionar en el año 1953, cerrando en el año 1965.

### **David García Guirao**

Disponía de una tienda, en su misma casa, de mercería y droguería en la plaza de José Antonio n° 5. En el mismo local tuvo el estanco durante varios años.

### **Encarnita Giménez Lozano. Euro Bazar**

Regentó un negocio entre los años 2004-2007 en el mismo local que ocupaba la ferretería de Antimo y Francisco Reina García en la calle Generalísimo n° 3.

### **Samanta Martínez Box. Bazar Samanta**

Su negocio de bazar de la calle Velázquez n° 2 abrió sus puertas el 1 de marzo de 2016, permaneciendo en activo hasta el 1 de febrero de 2020.

### **Olga Yáñez Nolasco. Bazar Multiprecios Daya Nueva**

Tuvo un establecimiento en la calle Generalísimo n° 69 con el nombre comercial de Bazar Multiprecios Daya Nueva desde 2007 a 2012. Su negocio ofrecía artículos del hogar, ferretería, droguería, papelería...

## **Dolores Lacal Costa. Confecciones Mariloli**

Su tienda de ropa de señora, caballero, niño y de artículos de regalo se llamó Confecciones Mariloli. En un primer momento estuvo en la calle General Moscardó n° 2 desde 1975 hasta 1984. Desde este año al 2013 pasó a la calle Generalísimo n° 27 manteniendo el mismo nombre. En 2013 sus hijas Eva M<sup>a</sup> y Maria Dolores García Lacal reabren el negocio con el nombre de B'Trendy con ropa de señora y caballero, cerrando en el año 2015.



Imagen 66. M<sup>a</sup> Dolores García Lacal. 1984. Cede Loli Lacal Costa.

## **M<sup>a</sup> Dolores Marroquí Rodríguez. Ámbar**

Su tienda en la calle José Cartagena n° 46 vendía productos de droguería, perfumería y lencería. Estuvo abierta desde el 6 de junio de 2007 hasta el 7 de marzo de 2012.

## **Carmen Nolasco Gómez *Carmina*. Zaren Interiorismo**

Su negocio ofrecía tales como artículos como cortinas, colchas y moda joven entre otras cosas. Además de comercio de artículos de camisería al por menor. Comenzó su actividad en la calle Generalísimo n° 28 en el año 1991 y se trasladó a la Avda. Almoradí n° 5 en el 1996.

## **25. ZAPATERÍAS**

### **Manuela Peco Ballester**

Este establecimiento, que en su mayoría se dedicaba al calzado de tipo deportivo, se encontraba situado en la calle Generalísimo n° 58 por los años 70.

### **Dolores Hernández Rodríguez**

Esta zapatería, dedicada a todo tipo de calzado en especial al infantil, estuvo ubicada en la calle Miguel Pertusa n° 24, allá por los años 70.

### **Pilar Flores Álvarez. Calzados Flores**

Esta tienda estuvo activa entre los años 2007 y 2009 en la calle San Miguel n° 1.

## **26. OTROS**

### **Isidoro López García. Europiedra**

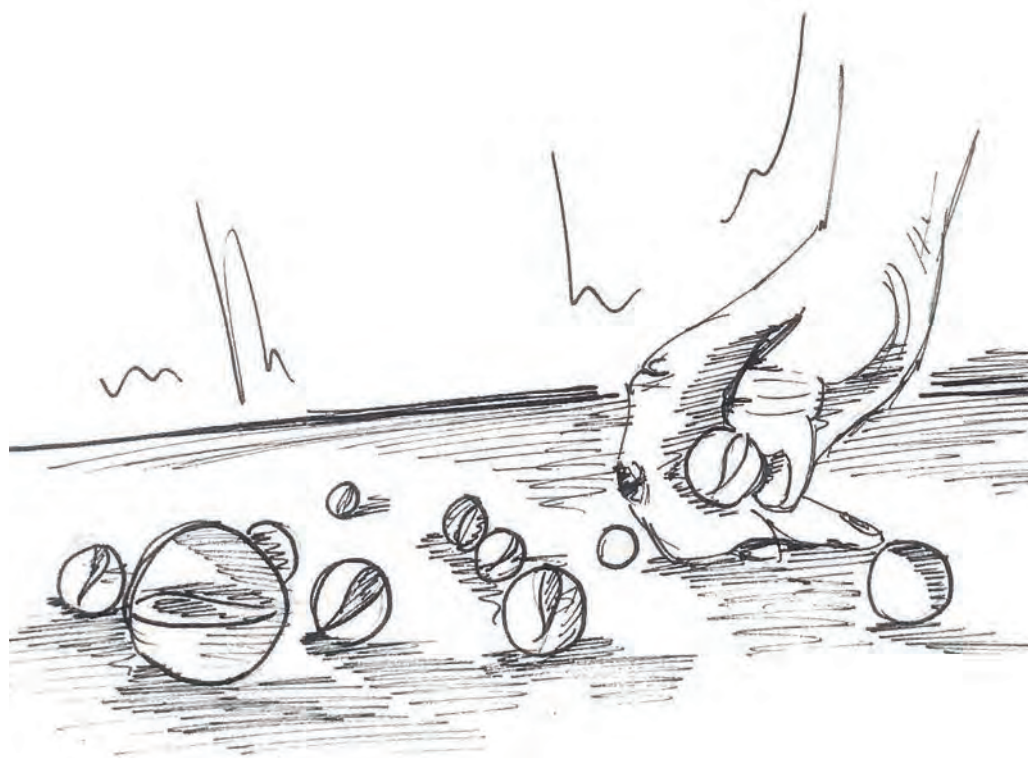
Puso la fábrica de figuras de piedra artificial en un almacén de Eloy García Rodríguez en 1998 en la calle José García Girona y permaneció en éste hasta 2004. De esta ubicación se trasladó al polígono de La Fábrica. Del 2004 al 2009 estuvo en éste con el mismo nombre. Era una empresa familiar y con él trabajaba su mujer, Esther Carmona Pérez; hoy sigue con su hijo fuera del pueblo.

### **M<sup>a</sup> Luisa Pedraza Pedraza, José Manuel y Bernardo Murcia Barberá (hijos del *Pinta*). Daya Home Services**

Este negocio abre sus puertas el 4 de mayo de 2004 con dos socias más, Sidney y Jackie Henderson, que al poco tiempo deciden abandonar para dedicarse por completo a su vida de jubiladas. La idea surge debido a la gran afluencia de ingleses a nuestro pueblo con la perspectiva de residir en el mismo. Es por lo que estos socios vieron necesaria una empresa de mediación de todo tipo de servicios profesionales relacionados con el hogar (albañiles, fontaneros, electricistas...) a estos nuevos vecinos. Y así comienza su andadura, hoy en día Daya Home se dedica únicamente a la venta de viviendas en toda la Vega Baja y en especial en Daya Nueva.

# Capítulo V

## EL OCIO



Si entendemos el ocio como la manera de pasar el tiempo libre que les queda a las personas tras el trabajo y el descanso que pasan durmiendo, cada persona tiene su particular modo de entenderlo y de disfrutarlo. Aquí, en este apartado del libro hablamos de un ocio social, un ocio compartido, un ocio en comunidad, donde pasárselo bien era sinónimo de jugar, hablar, pasear, bailar, etc. En definitiva el ocio individual no era conocido, ni entendido; eso era aburrido, lo divertido era compartirlo todo con los amigos, fundamentalmente en la niñez y juventud, sin olvidarnos que la familia era la principal participante en todos sus aspectos.

## El baile

*El tío Clemente* tuvo el baile por los años 40 y 50. Lo organizaba en lo que hoy es la casa de M<sup>a</sup> José y Lola, o sea, del tío *Juan Miguel*. Bailaban *el tío Manolo el Cabrero* y *el Bayo*, entre otros, con Isabel *la Morena*, que era su novia. Se realizaban concursos de tangos de los cuales Isabel ganó en una ocasión el primer premio que era una tortada. Ella lo cuenta y dice que se oían las canciones de Miguel Ligeró y *la Jana*, entre otros. Venían a tocar *los Alejandros*, que eran dos hermanos, por esos mismos años. Se hacían rifas diversas para conseguir dinero, principalmente para la Iglesia. Anteriormente, Clemente estaba en “ca” *la tía Angelina la Illescas*, en los años 40 más o menos.

*El Pamblando* tenía un bar en el Puente de las *Pilinchinas*, donde iban a buscar trabajo; allí también hacían baile los jueves, tocaba Alejandro con su acordeón.

A todos los bailes venía gente de los Cuatro Caminos, del Rincón, La Bodega y de la Verea del Escorreor.

En la casa del *Picharra* en La Bodega, también se hacía baile, y en casa de Mercedes *la Catrala* habitualmente tocaba *el Verdú* con su acordeón.



Imagen 1. José Marroquí Seva *el Pamblando* y esposa. Llevaban el bar del puente de las *Pilinchinas*. Años 40. Cede José Marroquí Gómez.



Imagen 2. M<sup>a</sup> José García Martínez y Carlos López Doylataguerra. Años 60. Foto cedida por M<sup>a</sup> José.



Imagen 3. Vicente Vicente Martínez y Antonia Caravaca Cano. Años 70. Cede Inmaculada Vicente Caravaca.



Imagen 4. *El Verdú*. Años 50. Cede Dolores Navarro Sansano, su mujer.



Imagen 5. M<sup>a</sup> del Rosario Murcia Filiu, Finita García Bailén y amigos. Años 60. Cede M<sup>a</sup> del Rosario.

## Los guateques

Los guateques se hacían por los años sesenta, hasta el sesenta y siete más o menos. Se recuerda el que se hacía en la casa de Braulio con el fin de agasajar a una niña de la guerra que venía a casa de Carmencita y Puri, *las Maestrillas*. Se llamaba “Renate”, era de Austria.

Se acuerdan también los guateques en casa de José Ramón Castillo Ferri donde todas las amigas y amigos se reunían con el tocadiscos o *pikú*.

También se hacían en casa del médico D. Juan con su hija *Maritina*.

Años después se hacían en casa de Antoñín *el Practicante*. A la casa de M<sup>a</sup> Teresa Ros Conesa *la Montera* venían chicos de fuera, y a la casa de Pepe Castillo y de José Ramón García Seva también.

En todas se ponía siempre el tocadiscos o *pikú* con discos de la época y normalmente se servían bebidas y alguna vez batidos. Solía beberse coñac, mistela y anís. Se bailaba agarrado, y las chicas casi siempre enseñaban a bailar a los chicos.



Imagen 6. *Pikú*. 1968. 2018. Cede Joaquín Hernández Murcia.



Imagen 7. Pepe Cayuelas Pérez y amigos. 1959. Cede él mismo.



Imagen 8. Juan de Dios García Esquivá y amigos. Años 60. Cede él mismo.

Después aparecieron los primeros “radiocassettes”<sup>1</sup> con las cintas; éstos eran más cómodos y funcionales, llegando a ser cualquier sitio propicio para bailar.

Avanzados los años 60 (concretamente del 68 en adelante) los jóvenes de Daya Nueva se reunían en el Club Excelsior, perdiéndose los guateques. Más adelante aparecieron las discotecas y toda la juventud se fue acogiendo a esta nueva fórmula de entretenimiento

que aunaba la música, baile, consumo de bebidas y la gran posibilidad de conocer a otros jóvenes de diferentes lugares debido a la concentración de los mismos en sus recintos. Las más frecuentadas por entonces eran *Lordpepe* en Crevillente, *Macumba* y *Sugar* en Torrevieja y *el Girasol* en Rojales, entre otras.

## El cine

En el paseo (en lo que era la casa de *la Susana*) y en lo que fue después la casa de Lola *la Paquita* se hacía cine de verano. El cine de Martínez y luego de Máximo comienza su andadura en los años 40, siendo muy frecuentado por las familias.<sup>2</sup>

## La playa

El 10 de julio, festividad de San Cristóbal, era el primer día en que se iba a la playa. La gente salía temprano, casi al amanecer, con los carros, las tartanas, las bicicletas, más tarde, incluso con camiones. Cuando llegaban a la playa se

---

1 Canción típica de guateque en 1975 con el título de: *Aquí está el güisqui, Cheli* del grupo Desmadre 75. “Saca el güisqui Cheli para el personal que vamos a hacer un guateque, sácate el casete pa poder bailar como en una discoteque”.

2 (Ver capítulo IV de este libro).





Imagen 9. Pepito *el Bizcocho*, J.A. *el Gascón* y Manuel Cayuelas. De la feria de Almoradí a la Playa del Rebollo. 1964. Cede Jonás Daniel Cayuelas.



Imagen 10. El Rebollo. Teresín, Manuela, Mariano, Puri y Carmencita. 1947. Cede Teresa Martínez Girona.



Imagen 11. Playa de Guardamar. Teresa Martínez Girona y amigas. 8 de febrero de 1987. Cede ella misma.



Imagen 12. Francisco Ros Lorenzo *el Arquitecto* y sus hijos. Playa del Rebollo. 1956. Cede M<sup>a</sup> Teresa Ros Conesa.



Imagen 13. Playa de Guardamar. Carlota Vaillo, hermanos y prima. 4 de septiembre de 1953. Cede ella misma.



Imagen 14. Playa de Guardamar. J. Antonio, Fina, Laura y M<sup>a</sup> Victoria. 1950. Cede Fina Murcia Meseguer.



Imagen 15. Playa de Babilonia. Dolores Seva y Juan Miguel García con familiares. 1945. Cede Familia García Seva.



Imagen 16. Fin de campaña. Tío Rosquín y trabajadores. Playa de la Bocana. Años 40. Cede Isabel Rocamora Ferri.



Imagen 17. Playa del Rebollo. Cayetano Eugenio Gutiérrez y Manuel Cayuelas Pérez. 1962. Cede Ainara Cayuelas García.



Imagen 18. Playa del Acequión. 1966. Miguel Valentí García y sus tíos F. Jesús y M. Javier. Cede Miguel Valentí García.



Imagen 19. Abel *el Bizcocho*, Pura *la Maestrilla*. Playa del Rebollo. 1948. Cede Carmen López Lucas.



Imagen 20. Remedios Compañ Terol, hijos y amigos. Playa del Rebollo, El refugio. Años 60. Cede Carmen del Remedio Soriano.



Imagen 21. Puerto de Torrevieja. Principio del siglo XX.



Imagen 22. Grupo de jóvenes de La Daya. El Rebollo. Año 1960. Cede Josefa Murcia Meseguer y Manuel Mateo Pertusa.



Imagen 23. Playa del Rebollo. Teresín Girona García y Pascuala Cañizares García. Años 50. Cede M<sup>a</sup> Teresa Martínez Girona.



Imagen 24. Playa de Guardamar. 8 de febrero de 1987. Teresa Martínez Girona. Cede ella misma.

enterraban los cuerpos en la arena. No sabemos porqué ese día era el día del milagro. Luego se volvía a ir el día de la Virgen del Carmen (16 de julio) y el día de Santiago (25 de julio). Las playas más habituales eran las de Torrevieja, a las que se iba en tren, y concretamente la de “Los Locos”, “El Cura” y “El Acequión”, y en Guardamar se iba a las llamadas playa de “Babilonia” y del “Rebollo”. Se llevaban pollos o conejos vivos para hacer la comida. Al atardecer volvían a sus casas. El día de San Pedro (29 de junio) también era obligado ir a la playa.

Cuando pasaba la *Esclusiva* (autobús) para Alicante iba toda la familia, jóvenes y niños que bajaban en la carretera de la playa del “Rebollo” y echaban a andar por toda la pinada hasta la playa, hoy playa libre. En esta playa muchas familias tenían barracas.

Para recordar estos momentos vamos a apoyarnos en este texto extraído de la memoria de un emotivo libro: *“Una vez casados, desde La Bodega, donde vivíamos, también íbamos en verano a la playa del Pinet, nosotros acompañábamos a parejas de novios que no los dejaban ir solos si no iban matrimonios. También se venían los padres, abuelos, primos y demás familia, es decir, medio pueblo junto a la playa, los mayores y los niños en carro, los jóvenes en bicicleta; si no*



Imagen 25. Playa del Rebollo. Chicos de La Daya. Años 60. Cede Daniel Illescas Ramón.

*había bicis para todos, se turnaban. El 18 de julio todos a la playa del Pinet, nos decían: guardar el ganado (las parejas jóvenes) pero al final nos juntábamos tantos que era difícil guardar nada*". Libro de Carmelo José Ávila Navarro *La pequeña historia del Abuelo Carmelo*. Diciembre de 1992. Se casó con Dolores Cano Ruiz (nacida ésta en La Bodega).

## La piscina

En los años 60, hasta que quitaron el tren, jóvenes y padres de La Daya iban a la piscina de Albaterra con este medio; después siguieron yendo en sus coches.<sup>3</sup>



Imagen 26. Primer curso de natación de la piscina municipal. Año 1999. Foto cedida por Manuel Javier García Ruiz.

---

<sup>3</sup> Cuando en La Daya se construye la piscina municipal en el año 1999, ya no fue necesario que los vecinos se desplazaran fuera del pueblo.



Imagen 27. Piscina de Albaterra. José Luis Ferrer Cano, *Paquitín de la Roja* y Trinitario Cano Ferrer. 1959. Cede el último.



Imagen 28. Piscina de Albaterra. Carmen del Remedio, hermanos y amigos. Año 1970. Cede ella misma.

## Pasear

Era una forma de entretenimiento, de hacer amigos y de conocer a gente de otros sitios, sobre todo, chicos que venían de otros pueblos. Las parejas de novios y los jóvenes que querían buscar novio/a paseaban por las calles, desde la del Molino hasta la curva de La Puebla, pasando toda la calle Generalísimo.



Imagen 29. Felicidad, M<sup>a</sup> Carmen, Fina, Teresa, Virtudes y Asunción. Años 40. Cede Albertina.



Imagen 30. Rosario Vázquez Vázquez con amigas. 12 de diciembre de 1950. Cede ella misma.



Imagen 31. Carmen Fuster Verdú y Teresa Martínez Hernández. Años 50. Foto cedida por M<sup>a</sup> Teresa García Martínez.



Imagen 32. Isabel Rocamora Ferri con su grupo de amigas. Años 60. Cede ella misma.

## JUEGOS INFANTILES

Los niños, a través de los tiempos y en todas las circunstancias, incluso en aquellas más difíciles, siempre han sabido cómo jugar con los medios que tenían a su alcance. Por eso no es de extrañar que su adaptación haya sido siempre rápida y vital. Tan fácil les ha resultado jugar con un cartón, unas piedras, una cuerda, una goma,... como en los tiempos modernos a las nuevas tecnologías con los videojuegos (“Play”, la “Wii”), Internet, teléfonos móviles provistos de aplicaciones específicas, etc. Esta forma de juego encamina más al niño al individualismo que en épocas anteriores, cuando la necesidad de juego en grupo era mayor.

Este capítulo pretende recuperar de la memoria de nuestros mayores, para preservar como patrimonio histórico, aquellos juegos que hoy se han perdido por las innovaciones de los nuevos tiempos y porque las costumbres y la forma de vida han cambiado.



## La conereja o tejo

Procedimiento:

Se dibujaban seis cuadrados en el suelo con tiza (o *arjesón* de yeso) y se echaba un tejo; con el pie, saltando a la *coscós* (pata coja), se le iba dando al tejo y cambiando de cuadrado. Si se salía del perímetro formado por los seis cuadrados se perdía, es decir, el jugador pagaba. Cuando perdía se le decía *-¿has pagao?* Y así hasta que pagaba el último jugador.

Al saltar a la pata coja se cantaba:

Canción:

*“té, chocolate y café,  
asúcar, limón y canela,  
té y afuera”.*

## El pimpín

Procedimiento:

Se sentaban en el suelo cuatro o más niñas y niños formando un círculo con los pies juntos. Unas veces era uno de los niños o niñas el que hacía de madre, otras veces era algún mayor el que lo hacía.

Se ponían a cantar la canción y los niños se tocaban con los pies dirigiéndolos hacia adelante, y el pie que tocaba al mismo tiempo que terminaba la canción se escondía; así hasta que todos los niños escondían el pie. El primer niño que se quedaba sin pie perdía el juego, y así sucesivamente. (Ganaba el juego el último que se quedaba con un pie).

### Canción:

*“La pabana surrucana se metió por la ventana.  
Los judíos la salaron con aceite y con vinagre.  
Tápate ese pienesito que viene la señora comadre”.*

*“Un din-din de la puli puli traca.  
El camión se marchó a Francia.  
Niño ven aquí... Yo no quiero ir.  
Un din-din que te toca a ti”.*

### El látigo

#### Procedimiento:

Se jugaba con chicos y chicas en la *era*, donde se disponía de un espacio muy grande para poder realizar este juego con gran libertad de movimiento. En el centro se colocaba un niño que era el jefe y se cogían de las manos tantos niños como quisieran; diez, veinte...no importaba el número. Se ponían a correr en círculo y se cogía mucha fuerza cada vez más deprisa hasta coger una velocidad grande; siempre por inercia el último se caía y dejaba el juego. Así hasta quedar dos o tres niños que eran los ganadores.

### El marro amarrao/marrao

#### Procedimiento:

Este juego se practicaba en el patio de la escuela. En la entrada había un arco que servía de refugio a los niños para este juego.

Podían jugar tantos niños como se quisiera (20 o más). Se elegía a uno para ser “la madre”, y éste tenía que pillar a los otros. Cuando pillaba al primero, el resto se cogía de la mano y no podían soltarse, porque si se soltaban los otros les pegaban palos en todo el cuerpo. Cogidos de la mano tenían que pillar a otro hasta formar cogidos una cadena. Si uno de los niños que estaba suelto lograba

dar un golpe a los otros y soltarlos, eso era “romper la cadena” y entonces éstos tenían que correr a refugiarse al cuartito de la escuela donde estaba el arco. Así hasta conseguir que todos los niños estuvieran unidos por las manos. El último niño que quedaba sin pillar era el ganador y en la próxima partida era el jefe.

Este juego estaba prohibido por el maestro pues era muy bruto y podían hacerse daño fácilmente unos a otros.

## El caliche

Procedimiento:

El caliche se hace de un trozo de caña de un grosor de entre 2 a 3 cms. y de unos 20 cms. de altura. Se establecen dos bases separadas unos 11-13 pasos (unos doce metros aproximadamente). La primera para arrimar, también llamada para “ir de mano”. En la segunda base se coloca el caliche con las monedas pactadas encima para cada partida. En la actualidad se juega con duros de hierro que suelen tener un canto vivo para arrimar a la mano y otro canto muerto para tirarle. Con este sistema se consigue una mayor velocidad para que al tocar el duro en la tierra salga con más fuerza. Antiguamente se jugaba con duros de plata, de los cuales aún se conservan algunos ejemplares de Alfonso XII y de Isabel II, probablemente de ahí el nombre de duros para jugar al caliche. Los más jóvenes los solían hacer de tejas rotas caídas de las reparaciones de los tejados, lo más redondas posible, recibiendo el nombre de *tejos*. En la actualidad



Imagen 33. Caliche y duros. 2017. Foto de elaboración propia.



Imagen 34. Caliche y duros. 2017. Foto de elaboración propia.



Imagen 35. Carnet de la Federación Valenciana de Caliche y Pique.

estos duros los hacen los torneros con una precisión milimétrica, las medidas son de 5 centímetros de circunferencia y 4 milímetros de grosor.

Estos juegos se remontan a tiempos muy antiguos; los duros citados, al principio, podían ser de plata y bastante más pequeños y ligeros; más tarde, en época de Franco, se solía jugar también con monedas de 5 pesetas.

Se jugaba por parejas, tríos o individualmente; si no había acuerdo para formar las parejas se decidía tirando a “la mano”: los que más se arrimaban formaban las parejas, y cada vez que se terminaba una partida se repetía el mismo procedimiento. La “mano” se marcaba hincando un palo en el suelo o bien una púa. Se hacía lo mismo con la base del caliche para que cuando se le pegara con los duros hubiera siempre un punto de referencia, y a su vez, para que cuando se empinara de nuevo nunca variara la medida. La base del caliche tenía que estar siempre legible



Imagen 36. Caliche y duros. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 37. Pepe Cayuelas. Cede él mismo. 2019.

porque al darle, las piezas solían salir despedidas; llegado ese momento, se medía para saber si eran del tirador o bien del caliche; de ser de este último, se volvía a tirar hasta conseguir llevarse las piezas.

## El pique

Procedimiento:

Se hacía una “cama” con el pique en el suelo quedando la forma marcada; a éste se le llamaba también “picaor”. Se dejaba la mitad del pique que sobresaliera dándole unos golpes para fijarlo al suelo y con la maneta se golpeaba en el extremo saliente con suavidad para conseguir que saltara o botara hacia arriba el pique. Aprovechando este bote, se golpeaba con la maneta siempre que el pique estuviese en el aire, y así conseguir, al impactar, la mayor distancia posible.



Imagen 38. Campeón de Pique. Trofeo Virgen del Rosario. Pepe Cayuelas Pérez y Reina de Fiestas Eva Vicente Caravaca. Octubre de 1987. Cede él mismo.



Imagen 39. Pique. 2018. Foto de elaboración propia.

La medida solía ser una “caña lise-ra” de unos 3 metros aproximadamente. Se pactaba la partida a unas 200 cañas, y el que antes las hiciera era el que ganaba la partida.

Se solía jugar por parejas o individualmente. En la actualidad se tantea cada 5 metros para no tener que medir.<sup>4</sup>



Imagen 40. Ganadores del trofeo del Campeonato de Pique. Septiembre de 2014. Trino, Gustavo, Víctor, Rafael, Domingo y Antonio. Cede Trino García Ferrández.

Estos campeonatos se suelen celebrar en las fiestas patronales de San Miguel, la Romería de La Puebla y las fiestas de la Virgen del Rosario de La Bodega.

## El veo veo

Procedimiento:

Se solía jugar a este juego cuando llovía o hacía frío, pues no se podía salir de casa.

Se ponía un niño o niña de “madre” y decía a los otros, que podían ser varios, *-veo, veo*, contestaban los otros *-¿qué ves?*, entonces el que hacía de madre decía *-una cosita*, y replicaban los otros *-¿y qué cosita es?* De nuevo el que hacía de madre respondía diciendo *-una cosita que empieza por la “a”*. Es aquí cuando los niños comienzan a buscar y van diciendo hasta acertar, si es el caso; el niño que acierte se pone de madre. Si no acertaban, pasado un tiempo, se

---

4 \* El pique es un cilindro de unos 11-12 centímetros de madera de carrasca, olivera o limonero. Se le daba la forma con una navaja, y una vez conseguida la forma cónica deseada se procedía a refinar con un vidrio para dejarlo lo más fino posible, listo para el juego.

\*La “maneta” era un trozo de rama de morera o limonero de unos 60 centímetros aproximadamente.

\*La “caña lise-ra” es una caña gorda y fuerte para medida.

\*El tanteo se hace con una marca en semicírculo formando un cordón con yeso.

decía *—me dejas por la madre* y entonces éste decía el nombre de la cosa que estaba viendo y seguía de nuevo de madre. Esto se hacía tantas veces como ganas tuvieran, hasta que se aburrían y se iban a dormir.

## El pillao

Procedimiento:

El juego no tenía número de jugadores, podían jugar 4 ó 20 niños, daba igual. Se echaba a suerte y el que ganaba se ponía a perseguir a los demás niños. Al niño que tocaba se ponía en su lugar y él se libraba y poniéndose a correr para que lo pillara.

Este juego no tenía ni perdedores ni ganadores. Cuando se cansaban se terminaba el juego.

Otra manera era la siguiente: se echaba a suerte; el que ganaba se quedaba de “madre” y los otros se ponían a correr. El que hacía de “madre” los perseguía y al que tocaba se quedaba quieto hasta que otro niño libre lo tocara. Así se ponía otra vez a correr; si no los tocaba nadie, todos los pillaos formaban una cadena, pero si los tocaban se rompía la cadena y se ponían a correr. Cuando se cansaban, se acababa el juego.

## La goma

Procedimiento:

Este juego no tiene número de jugadoras. Todas las niñas de la época (años 60) llevaban una goma en el bolsillo de 3 ó 4 metros de larga y de 1 ó 2 centímetros de ancha, comprada en las mercerías. Se jugaba en cualquier sitio, tanto en el paseo como en medio de la calle.



Imagen 41. Goma. Rosa M<sup>a</sup> Cañizares Caballero, Charito García Cases y Mariola Valentí García. Inicio de los 80. Cede la última.

Se ponían dos niñas enfrentadas con la goma, que previamente se había unido por las puntas, colocada a la altura de los tobillos. El resto de niñas se colocaban en fila y de una en una se iban introduciendo. Hacían diversos dibujos con la goma, una vez que la niña se había enrollado en ella. Si la niña se caía o se enganchaba perdía, y entonces pasaba a ocupar el lugar de una de las niñas que estaba con la goma, y ésta salía a saltar en su puesto. Cuando ya toda la fila de niñas había pasado la altura, subían la goma a la rodilla haciendo de nuevo el mismo procedimiento; después a la cadera, y así hasta llegar al cuello.

Este juego era divertido y a la vez una forma de hacer ejercicio.

### **Milocha, dragón o cometa**

Procedimiento:

El juego era más de chicos que de chicas. Los niños esperaban por turnos para recoger los papeles de envolver las ristras de los plátanos en las tiendas del pueblo. Una vez que se tenía el papel, se comenzaba la elaboración de la milocha con hilo de pita y gacheta para pegar elaborada con harina y agua. Se cortaba una caña por la mitad y se hacía una cruz de base para el papel. Los niños más mañosos la pintaban de colores y les hacían dibujos. Casi siempre eran ayudados por sus padres, familiares o amigos más mayores. ¡Y a volar!

### **Las prendas**

Procedimiento:

Se ponen en círculo varios jugadores; uno de ellos tiene una moneda o piedra entre las manos juntas, los otros jugadores tienen las manos también juntas. La jugadora que lleva la prenda se la pasa a una de ellas con mucha habilidad para que las demás no se den cuenta en qué manos ha caído. Una vez que la ha depositado abre las manos y dice *“la prenda se ha ido a Roma, que la busque, que la busque usted paloma”* y señala a una jugadora. Ésta dice: *la tiene “Juanita”* y ella debe abrir las manos; si no la tiene, la jugadora ha perdido y tiene que dar



una prenda. Y siguen el juego; la jugadora que pierde la prenda, también juega y si quiere quedarse con ella, la deja caer entre sus piernas; y si por el contrario la jugadora acierta quién tiene la prenda la que la tiene pierde y es ella la que da la prenda.

Cuando todas han dado prenda, entonces las tienen que recuperar entre todos. Eligen el castigo para recuperar la prenda. Podía ser por ejemplo, una pulsera o una prenda de vestir, algo de valor para su dueña. Entonces el jefe dice: “¿de quién es esta prenda?” – “mía” – dice la dueña. Y vuelve a decir el jefe: “pues tienes que ir a darle un beso a “Pepito”, que normalmente era el niño que le gustaba, o por el contrario era su peor enemigo. Si no quería hacerlo se le daba “la dosenica y el bombo”, que consistía en darle palos y uno más fuerte.

Otra forma de hacerlo sería: cuando el que lleva la prenda la deja caer a otro jugador abriendo las manos y haciendo un círculo hacia arriba, y dice “*la prenda se me ha ido a Roma, que la busque esta paloma*”, señala a otro jugador y así se va repitiendo hasta que aparece el que tiene la prenda que es el que paga.

## El pañuelo

Procedimiento:

En este juego no hay límite de jugadores. Una niña elegida al azar es la que mantiene el pañuelo, el resto de jugadoras forman dos grupos y se colocan a ambos lados de la niña que tiene el pañuelo. Ésta se pone en un lugar frente a las niñas que tienen que llegar corriendo y tocar la pared o el árbol; algo que ellas digan antes de empezar el juego. La jugadora que tiene el pañuelo espera a las otras dos jugadoras que salen al mismo tiempo corriendo. Lo coge la más rápida o hábil y echa a correr en dirección al sitio que tiene que tocar para salvarse. Si la otra jugadora que echa a correr detrás para quitarle el pañuelo la alcanza, ésta pierde y se retira del juego. Si por el contrario consigue llegar al lugar escogido, lo toca y se salva la niña que no la ha conseguido tocar y quitarle el pañuelo; entonces pierde y se retira o coge el puesto de la jugadora que tiene el pañuelo para que los otros lo cojan.

## Las sillas

Procedimiento:

Este juego se jugaba mientras se cantaba una canción.

Se ponían las sillas en corro, según los niños que fueran a participar; siempre una menos. Entonces se ponían todos a pasar por el corro junto a las sillas y cantaban una canción muy despacio, conforme pasaban iban cantando más deprisa, más deprisa, y cuando decían “*guitarrón*”, se tenían que sentar en las sillas, pero la que no conseguía silla pagaba y se quedaba fuera de juego. Se retiraba una silla y así se iba haciendo sucesivamente hasta quedar una silla para dos jugadores. Ganaba el juego la última que se sentaba en la silla y la que se quedaba de pie pagaba.



Imagen 42. Niñas de Daya Nueva. 2019. Foto de elaboración propia.

Canción:

*“Al son de mi guita, guita. Al son de mi guitarrón. Al son de mi guita, guita, guita, guita, guitarrón”*

## La trompa o peonza

Procedimiento:

Se ponían monedas (perragordas, reales...)<sup>5</sup> en un círculo que previamente se había hecho en el suelo. Cada niño lanzaba la peonza para conseguir con ésta sacar las monedas del círculo. El que conseguía sacar una se la quedaba y así hasta conseguir sacar todas las monedas.

---

<sup>5</sup> La perragorda era de aluminio, valía 10 cms. y el real 25 cms.



Imagen 43. Peonza. Andrés Martínez Ruiz, Luis Miguel Giménez Asín y Jorge Marroquí Roca. Febrero de 2019. Cede Eva Ruiz Grau.



Imagen 44. Peonza. Andrés Martínez Ruiz. Febrero de 2019. Cede Eva Ruiz Grau.

## Gallinita ciega

Procedimiento:

Se hacía un grupo irregular. A una niña se le vendaban los ojos y decía: “*gallinita ciega, ¿dónde estás?*” - “*date tres vueltas y la encontrarás*” - le decían las otras niñas. Debía, sin quitarse la venda, tocar y adivinar quién era la niña del grupo a la que tocaba. Si lo adivinaba, entonces esa niña se quedaba de gallinita ciega.



Imagen 45. Gallinita ciega. Niñas de Daya Nueva. 2019. Foto de elaboración propia.

## Las chinas

Procedimiento:

Se colocaban las niñas sentadas en el suelo y cogían cinco chinas, las más bonitas que encontraran. Ponían una mano con los dedos abiertos en el suelo; en la otra mano llevaban las cinco chinas que lanzaban al aire y al caer se quedaban esparcidas. Entonces, tirando una de ellas al aire, mientras permanecía volando se colocaban en cada tirada una entre los dedos. Una vez que las tenían colocadas levantaban la mano dando varios giros con ellas agarradas y si lograban mantenerlas, se acababa y se volvía a empezar, ganando esa niña el juego.

## Las tres en raya

Procedimiento:

Se jugaba con piedras en el suelo, haciendo un cuadrado y señalando las líneas correspondientes rectas y cruzadas. El primer niño que lograra colocar en raya la tercera de las piedras era el ganador. Hoy en día también se juega, pero de diferente forma; ya no se utiliza el suelo, sino la mesa, y ya no hay tierra, sino cartón o tablero.



Imagen 46. Tres en raya. José Miguel Ruiz Martínez y su abuelo. Febrero de 2019. Cede Miguel Martínez García.

## Adivinanza

Procedimiento:

Como su nombre indica se trataba de adivinar el contenido de lo que encerraban las palabras cantadas o expresadas de tal manera que hacían pensar a los jugadores hasta llegar a descubrirlo. Si no se era capaz de hacerlo se perdía y entonces era cuando se daba a conocer.

Canción:

*“Lunes galbana,  
martes mala gana,  
miércoles tormenta,  
jueves mala venta,  
viernes a pescar  
y domingo por ser domingo no se puede trabajar.  
Se pregunta: “-¿y el sábado?”  
Se contesta: “-el sábado a besar a la burra bajo el rabo”.*

## Cromos

### Procedimiento:

Se ponían 2 o más jugadoras sentadas en el suelo y cada una ponía boca abajo uno o más cromos, y con una mano hueca se les daba palmadas hasta ponerlos cara para arriba. Si se volvían de cara uno, dos o más, se los quedaba la jugadora, así hasta acabar el juego, ganando quien más cromos tuviera. Había mucho interés en ganar a las otras chicas los cromos más grandes y más bonitos. Se solía jugar en la calle y en el recreo de la escuela.



Imagen 47. Cromos. Niñas de Daya Nueva. 2019. Foto de elaboración propia.

## La palmetá

### Procedimiento:

Pueden jugar todos los que quieran en grupo grande o pequeño. Se ponía un jugador o jugadora en la pared con la mano extendida, y en fila venían los demás. El primero le daba con su mano en la mano del que estaba en la pared y éste echaba a correr detrás de todos hasta pillar a uno, el cual se ponía en la pared.



Imagen 48. Cromos. Cede M<sup>a</sup> Belén Coll Valentí.

## El ajo

Procedimiento:

Con la cámara de la rueda de la bicicleta se formaba una especie de pelota, que se había cortado a tiras circulares previamente. Las niñas se ponían en corro, y una de ellas la tiraba al aire; la que la cogía intentaba darle a otra para que pagara, es decir, que se retirara. Y así hasta que quedara sólo una con la pelota, siendo ésa la ganadora.

## Los pilares

Procedimiento:

Se colocaban dos niñas mirándose una enfrente de la otra y los demás hacían parejas. Las que estaban mirándose dejaban los brazos caídos y los otros, en parejas, se cogían de la mano y pasaban por encima. La primera vez, con los brazos caídos; la segunda vez, levantaban los brazos hacia arriba; la tercera, ponían las manos juntas sobre la cabeza, y la cuarta, con los brazos en cruz. Los otros niños, con cuidado para no tocar, se cogían de las manos y pasaban por parejas. Los más pequeños solían tocar y si lo hacían perdían el juego y se retiraban; así todas hasta las últimas, que eran las que ganaban.

Este juego lo recuerdan señoras de 90 años; se jugó hasta los años 70 del siglo XX.

## Chinche monete

Procedimiento:

Se coloca un niño apoyado en la pared detrás del cual hay una fila de niños agachados en cadena sobre los que suben saltando 3 o más. Cuando están encima de ellos, se canta: -“*churro, media manga, mangotero, adivina lo que tengo*”, lo dice el niño que está arriba el primero, y tiene que adivinarlo el de abajo. Cuando canta esto, se puede señalar con la mano el brazo izquierdo, la muñeca,

el antebrazo o el codo, y los que están sobre su tronco han de acertar para seguir, si no gana el pobre deslomado. En tiempos más recientes, en vez de esta frase, se decía “*¿puño o vaina?*”.

Los niños juegan en grupo de tres o cuatro y se tiran con fuerza encima uno de otro. Si se cae el grupo antes de adivinar si es manga, media manga o mangotero pierde, y si aguantan encima y lo adivinan, ganan ellos.



Imagen 49. Chinche Monete. Niñas de Daya Nueva. 2019. Foto de elaboración propia.

## La píndola

Procedimiento:

Un niño se colocaba con las rodillas flexionadas y los codos apoyados en éstas. Los otros saltaban sobre él apoyando las manos sobre su espalda. Si al subir le daba una patada en el culo, decía: - “*polín*”, esto era para que los demás niños lo hicieran también. Siempre se hacía con la pierna derecha. Iban pasando el turno de unos a otros.



Imagen 50. Píndola. María Belén Coll Valentí y madre. 2019. Cede ella misma.

## Cheroles o canicas

Procedimiento:

Es un juego muy antiguo. Su práctica se recuerda desde 1930, aproximadamente, hasta el 2000, más o menos, cuando ya comenzaron las nuevas tecnologías.



Imagen 51. Cánicas. 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 52. Cánicas. José Miguel Ruiz Martínez. Año 2019. Cede Sonia Martínez Izquierdo.



Imagen 53. Cánicas. Miguel Martínez García. 2019. Cede él mismo.



Imagen 54. Cánicas. Vicente Ruiz Navarro. 2019. Cede él mismo.



Se agrupa un número de niños indefinido: 2, 3, 4, 5, 6,...y se hace un círculo en el suelo sobre la tierra. En el centro se forma un hoyo (en ocasiones también conocido como posá); entonces se tiran los cheroles y con los dedos pulgar e índice (no siempre), en forma de tebe<sup>6</sup>, se lanza uno hasta hacer chocar con el del compañero; eso se llamaba carambola. Cuando hacían carambola ganaban el cherol del compañero.

Otra opción de juego era dándole para hacerlo caer al hoyo o alcanzar el máximo según se acercara más; el que se arrimara más era el que ganaba, y el que se quedaba con todos los cheroles. Durante las últimas décadas se jugaba empleando un sistema diferente que consistía en hacer carambola con el cherol de un contrario tres veces: al dar el primer toque, se decía “*merica*”; tras el segundo, debías crear una distancia entre el tuyo y el del contrario suficiente como para que cupiera tu pie; si así lo hacías, tenías que decir “*le hay*”; y en último lugar, un tercer toque intentado alejarlo lo máximo posible, diciendo “*tute*”. El siguiente paso era colar tu cherol en la posá y decir “*gua*”. Al conseguir la jugada, te quedabas con el cherol del contrario.

## Los piñones o tornillo

Procedimiento:

Este juego consiste en atar un tornillo (habitualmente una tuerca) con un hilo palomar (más tarde vino el de pita y esto fue una revolución, a los niños les gustaba más) o de otro tipo, se cogían piñones o huesos de albaricoque. Después de tener el material recogido y preparado se hacía un redondel en el suelo; cuando no era de tierra se dibujaba con tiza. Se tomaba la medida al centro con el hilo y el tornillo como si fuera un compás. Entonces se ponían los huesos (piñones) en el centro del círculo y el niño cogía el hilo y se ponía a girar el tornillo con la cuerda, dándole a los piñones y esparciéndolos. Si salían del círculo el niño ganaba. Así hasta que no quedara ninguno. El niño que más piñones tuviese era el que ganaba el juego. Si el tornillo tocaba el suelo el jugador perdía y tenía que abandonar. Este juego se practicó desde, al menos, 1930 hasta 1970.

<sup>6</sup> Tebe es el movimiento por el que se pone el dedo índice, sobre el pulgar, para que al soltar con fuerza, se pueda golpear la canica o cherol.

## Oficio mudo

Procedimiento:

Se nombraba a un jugador como jefe, quien sentado en una silla veía pasar a los otros jugadores en fila delante suyo, uno detrás del otro. Al colocarse delante del jefe le preguntaban – “¿*al oficio mudo se puede entrar?*” – Y el jefe contestaba – sin reír y sin hablar –. Preguntaba el visitante – “¿*de cuántos pasos?*” – decía el jefe – “*de 6 de 3*” –; los pasos que él quisiera. El visitante daba los pasos y se ponía a hacer mímica simulando un trabajo o juego que el jefe tenía que adivinar. Si estaba pasando la aguja o pintándose los labios o lavando los platos, eso lo tenía que adivinar el jefe, si no lo sabía se quitaba y ocupaba su sitio el jugador que había hecho la mímica. Entonces el jefe pagaba y se ponía el último.

## La malla

Procedimiento:

Se cantaba lo que se había pactado antes de comenzar el juego.

Se ponía uno en la pared o en un árbol, donde fuera, cara a la pared, y se empezaba a contar 1, 2, 3,..., lo que se hubiera pactado. Cuando acababa decía “*ronda, ronda.....*”, etc. Entonces empiezan todos a correr para esconderse para no ser vistos. Para salvarse tenían que tocar el árbol o la pared donde el otro había cantado.

Los demás estaban escondidos; si el que cuenta ve dónde está escondido alguno, toca la pared y dice su nombre quedando así eliminado, pero si el que está escondido corre y dice mientras toca la pared: “*-salvo a todos mis compañeros y a mi primero-*”, le toca de nuevo seguir al mismo, y así sucesivamente hasta que algún niño pierda.

Canción:

*“Ronda, ronda, el que no se haya escondido, que se esconda*

*y al que no que le caiga una bomba de mil millones*

*1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,.... El que levante la malla antes de citar a uno, paga. Ya vale”.*

## **Escondite**

Procedimiento:

Era similar a la malla con la diferencia de que el que saliera del escondite, sin ser visto por el buscador libraba a todos los compañeros y decía - *“levanto la malla por todos mis compañeros y por mí primero”*.

## **Pasimisi**

Procedimiento:

Se colocaban dos niños cogidos de las manos balanceando los brazos, y los otros, en fila y cantando, pasaban por debajo de los brazos. Cuando los dos que estaban cogidos de las manos querían bajar los brazos para apresar al niño o niña que pasaba en ese momento, le decían: - *“¿Has pagao?”* - y lo dejaban fuera del juego, así hasta el último, que era el que ganaba.

Canción:

*“Pasimisi pasimisiá.  
Así se sierne así se amasa,  
así se revuelve la calabaza.  
Pasimisi pasimisiá.  
Los de delante corren mucho,  
los de atrás se quedarán.  
Pasimisi pasimisiá”.*

\*Al terminar el juego al perdedor se le daba a elegir el castigo entre “puente o sordera”; el puente consistía en hacer dos filas de niños una enfrente de la otra,

para que el perdedor pasara por el centro recibiendo palos en la espalda; cuanto más deprisa pasara menos palos sufría. La sordera consistía en ir todos alrededor de ella gritándole al oído durante un tiempo acordado. También podía darse el caso de que se le adjudicara “la dosenica y el bombo” si se negaba al castigo; esto era darle 12 palos, siendo el último de ellos muy fuerte.

## El jorro mateo

Procedimiento:

Este tipo de juego solía practicarse durante los días de lluvia, por dos o cuatro chavales, sobre todo, cuando se agarraba el levántico (aire de Levante que propiciaba varios días de lluvia, incluso semanas). El único material empleado era el barro, abundante en esas fechas. Se cogía un buen pegote y se moldeaba con las manos hasta hacer una especie de cuenco lo más perfecto posible. Era necesario reforzar todo el perímetro del objeto dejando el fondo lo más fino posible, puesto que ganar o perder dependía de este acabado.

Una vez terminado, se colocaba sobre la mano siempre boca arriba y se buscaba una superficie lo más plana posible. Entonces se tiraba al suelo y en ese justo momento se giraba la mano para que al caer al suelo lo hiciera de la forma más pareja posible, siempre boca abajo, de manera que el aire que quedaba dentro de esta especie de cuenco reventaba el barro moldeado por el fondo, es decir, por la parte más fina. El que conseguía el agujero mayor ganaba la partida.

Estas partidas solían durar un buen rato. Llegado el momento de volver a casa observabas sorprendido cómo era posible que te hubieses manchado tanto de barro. Durante la partida no te dabas cuenta; pero al llegar a casa te esperaba la regañina de turno o bien el temido tirón de orejas, si no corría el alpargate que te recordaba durante varios días que no tenías que jugar con barro, sobre todo si la suela de éste era de goma.

## El canute

Procedimiento:

Éste era un juego de temporada al igual que el anterior; terminada la primavera, y de cara al verano, la caña estaba ya terminada, al acabar de crecer entre las últimas hojas de la parte alta lo que solíamos llamar el guisopo, la flor de esta planta. Entre estas dos partes, se formaba un trozo mucho más fino y liso, puesto que la caña está creada a base de nudos. Se solía cortar como si se tratara de una cerbatana; una vez conseguida la medida deseada se recortaba con mucho cuidado para no dañar las puntas, sobre todo, la parte que se metía en la boca. Se procuraba que el canute no fuera muy gordo, ya que la fuerza se la daba el aire que se introducía dentro de este cilindro de caña. La munición era un pegote de barro que se ponía rodeando el cilindro, aproximadamente, en el centro de éste.

Se solía hacer pequeñas bolas de barro para que cupiesen por el orificio lo más ajustado posible y suelto a la vez, para así lanzarlas muy lejos. Algunos chavales solían tener en casa lo que se llamaba orujo o semilla de uva que prensada servía para alimento de gallinas y animales de corral. Esta semilla era especial para lanzarla con el canute, puesto que no se frenaba y salía a mucha más velocidad que el barro, con el consiguiente riesgo de poder perder algún ojo si te pegaba de lleno; por el contrario, el barro te manchaba y una vez seco se rascaba y se perdía, siendo mucho menos peligroso.

## JUEGOS DE NIÑAS

### La señorita Mari

Procedimiento:

Las niñas se ponían enfrentadas con las manos en la cintura formando calle y se iban entrecruzando al son de la canción.

Canción:

*“La señorita Mari ¡qué creída está!  
Se va a morir de tanto pensar.  
Si piensa en su novio,  
su novio no la quiere,  
por eso la Mari de pena se muere.  
A la Mari le vamos a dar  
chocolate con aguarrás  
y a su novio le daremos  
chocolate con veneno.  
Que salga usted, que la quiero ver bailar,  
saltar y bailar con las piernas al aire.  
Con lo bien que lo baila la moza  
déjala sola, sola en el baile”.*

## **La historia de una mosca**

Procedimiento:

Al mismo tiempo que se cantaba se hacían movimientos de gimnasia en el recreo del colegio.

Canción:

*“La historia de una mosca jijiji jajaja,  
la historia de una mosca  
os voy a relatar jijiji jajaja,  
os voy a relatar.  
Se marchó a Barcelona jijiji jajaja,  
se marchó a Barcelona  
en coche de cristal jijiji jajaja,  
en coche de cristal.  
Y las autoridades jijiji jajaja,  
y las autoridades  
la fueron a esperar jijiji jajaja,*

*la fueron a esperar.  
Y aquí acaba la historia jijiji jajaja,  
y aquí acaba la historia  
de una mosca real jijiji jajaja,  
de una mosca real”.*

## JUEGOS DE CORRO

Procedimiento general:

Los corros los forman grupos de niños cogidos de la mano creando un círculo y manteniéndose dando vueltas al compás de una canción.

### La cojita

Procedimiento:

Se hacía un corro con todas las niñas, una se colocaba en el centro y saltaba a la coscós (patacoja). Cuando paraba la canción, a la niña que estaba delante, es decir, enfrente de la que saltaba, le tocaba salir y hacer de cojita.

Canción:

*“Desde pequeñita me quedé,  
algo resentida de este pie,  
aunque al andar es cosa muy bonita,  
disimular que soy una cojita, y si lo soy,  
lo disimulo bien, pon.  
Sal que te sal  
que te doy un puntapié  
con la punta de este pie”.*

*“Dónde va la cojita mirufí mirufá,  
dónde va la cojita mirufí mirufá.  
Voy al bosque a coger seresas mirufí mirufá.*

*Voy al bosque a coger seresas mirufí mirufá.  
Y si el guardia te ve mirufí mirufá.  
Y si el guardia te ve, yo me saco burla de él, chimpún”.*

## **Jardinero**

Procedimiento:

Igual que los anteriores

Canción:

*“Jardinero, tú que entraste  
en el jardín del amor.  
De las flores que regaste  
dime cuál es la mejor.  
La mejor es una rosa  
que se viste de color.  
Del color que se le antoja  
y verdes tiene las hojas.  
Tres hojitas tiene verdes  
y las demás encarnadas  
y a ti te recojo niña  
por ser la más resalada”.*

## **El patio de mi casa**

Procedimiento:

Se ponían en corro las niñas y una de ellas, cantando siempre la canción, pasaba por delante de las que formaban el círculo saltando a la pata coja. Se intentaba parar delante de la compañera con mayor amistad, por eso se terminaba así: “*sal que te sal, que te doy un puntapié con la punta de este pie*” y entonces la niña que estaba delante salía al corro a hacer la cojita.



Canción:

*“El patio de mi casa es particular,  
cuando llueve se moja como los demás.  
Agáchate y vuélvete a agachar  
que los agachaditos no saben bailar:  
h, i, j, k, l, m, n, ñ, o, que si tu no me quieres otro amante me querrá.  
Chocolate, monaguillo, corre, corre que te pillo.  
Estirar, estirar que la coja va a pasar”.*

## Que llueva

Procedimiento:

Igual que los anteriores

Canción:

*“¡Que llueva! ¡Que llueva!  
la Virgen de la Cueva,  
los pajaricos cantan,  
las nubes se levantan.  
Que sí, que no,  
que caiga un chaparrón,  
que moje los cristales de la estación  
pero los de mi casa no,  
que están la Virgen y el Señor”.*

## La viudita del conde laurel

Procedimiento:

Igual que los anteriores

Canción:

*“Yo soy la viudita del conde laurel,  
que quiero casarme y no encuentro con quien.  
Si quieres casarte y no encuentras con quien,  
escoge a tu gusto que aquí tienes quien.  
Yo elegir no puedo porque soy mujer.  
Quien quiera casarse se postre a mis pies”.*

## Corro Manolo

Procedimiento:

Se cogen las niñas de la mano formando un corro y empiezan a girar cantando; cuando llega a la culá se tiran una culá al suelo, como dice la canción.

Canción:

*“Al corro Manolo mi padre está en los toros.  
Mi madre más pallá.  
Que me caiga una culá”.*

## El corro chirimbolo

Procedimiento:

Van siguiendo las niñas los pasos de la canción. Las que se iban equivocando perdían y dejaban de jugar. Cuando se decía -“gorro”- se pagaba y había que volver hacia atrás en los pasos de la canción. La niña que no se equivocaba ganaba el juego.



Imagen 55. Corro chirimbolo. Niñas de Daya Nueva. Febrero de 2019. Foto de elaboración propia.

Canción:

*“El corro chirimbolo que en medio hay un bolo.  
Un pie, otro pie, una mano, otra mano,  
Un codo, otro codo, la nariz y el gorro”.*

## La hija del alcalde

Procedimiento:

El juego consistía en hacer un corro dentro del cual se situaba una niña y cada vez que se decía “su su su” se subía a la niña para arriba entre todas. Parecido al manteo de ahora.



Imagen 56. La hija del alcalde. Niñas de Daya Nueva. Febrero de 2019. Foto de elaboración propia.

Canción:

*“La hija del alcalde, la más pequeña.  
Pun catapún chimpún gori gori gori surú susú.  
La más pequeña pun.  
La que esconde los huevos bajo la leña.  
Pun catapún chimpún gori gori gori surú susú.  
Bajo la leña pun.  
Ya no bebo más agua de tu tinaja.  
Pun catapún chimpún gori gori gori surú susú.  
De tu tinaja pun.  
Porque he visto una cosa  
que sube y baja pun.  
Pun catapún chimpún gori gori gori surú susú  
que sube y baja pun”.*

## La comba/cuerda

Procedimiento general:

Se ponían dos niñas, una en cada extremo de la cuerda, enfrentadas, y la movían ambas para que las otras saltaran.

Canciones y sistemas particulares:

- *“A ver mamá: ¿de cuántos años me voy a casar? de 1, de 2, de 3, de 4, de 5...”* Así hasta que aguantaba la niña saltando, o la niña se enredaba con la cuerda sin poder seguir; entonces le decían: *“¿has pagao?”*, y entraba la otra niña. La jugadora que más aguantaba era la ganadora del juego.



Imagen 57. Cuerda. Saltador. 2019. Foto de elaboración propia.

- *“El rey, la reina, la moza, la criada y la tiñosa”*. Se jugaba de la siguiente manera: se ponían dos niñas a balancear la cuerda mientras un grupo de niñas iban entrando a la comba y saltando a ritmo de la canción; cuando la niña fallaba perdía el juego.

- *“Al cementerio subí con sangre puse un letrero, arriba puse mi nombre y abajo lo que más quiero, qué rosa tan encarnada, qué clavel más deshojado, a la pobre de Pepita su novio se la ha dejado”*.

- *“Pan, vino, tocino, copa de vino, copa de aguardiente fuerte, fuerte, fuerte, date la vuelta y vete”* (cuando decían “fuerte” los niños daban a la cuerda con mayor intensidad).

- *“Tengo unas tijeritas que se abren y se cierran, yo toco cielo, yo toco tierra, yo me arrodillo y me salgo fuera”*. Dos niñas daban a la cuerda, y la que saltaba, mientras decía “tijeritas”, abría las piernas y las cruzaba en forma de tijera. “Yó

*toco cielo*”, levantaba las manos hacia arriba, *“yo toco tierra”*, se agachaba y tocaba el suelo, y *“yo me arrodillo”*, se arrodillaba y se salía de la cuerda para así acabar el juego.



Imagen 58. La cuerda. Niñas de Daya Nueva. Febrero de 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 59. La cuerda. Niñas de Daya Nueva. Febrero de 2019. Foto de elaboración propia.



Imagen 60. La cuerda. Niñas de Daya Nueva. Febrero de 2019. Foto de elaboración propia.

- *“Soy la reina de los mares, ustedes lo van a ver, tiro mi pañuelo a tierra y lo vuelvo a recoger”.*

- *“Pañuelito quién te pudiera tener guardadito en el bolsillo como un pliego de papel”*

- *“Reloj que marca la una, las dos y las tres, salte niña que vas a perder”.*

- *“A la una sale la luna. A las dos sale el sol. A las tres sale Andrés. A las cuatro salen los patos. A las cinco salen los quintos dando brincos”.*

- *“Al pasar la barca, me dijo el barquero: “las niñas bonitas, no pagan dinero”. Yo no soy bonita, ni lo quiero ser. Abajo la barca y arriba el cordel”.*



Imagen 61. La sierra. Tomasa y M<sup>a</sup> Belén. 2019. Foto de elaboración propia.

## La sierra

### Procedimiento general:

Este juego lo solían jugar un adulto y un pequeño o entre niños de la misma edad. Se cogía una cuerda fina y con las dos manos se iba entrelazando metiendo los dedos por la cuerda. Entonces uno de los dos cogía la cuerda con la mano mientras el otro sujetaba con la boca y estiraban hacia ambos lados haciendo un movimiento simulando a una sierra.



Imagen 62. La sierra. Tomasa y M<sup>a</sup> Belén. 2019. Foto de elaboración propia.

## La pelota

Procedimiento general:

Este juego se practicaba con un balón o una pelota grande que no pesara ni botara mucho. Se botaba con la mano y se pasaba la pierna por encima de la pelota. Si la tocabas con la pierna, fallabas y perdías; entonces se decía: “*has pagao*” y pasaba la pelota a otra niña. Este juego sólo lo jugaban las niñas.

Canción:

*“Juan Simón la del vestido azul,  
la del sombrero rosa, clavel y mariposa.  
Anoche te vi la liga, lili, lili,  
cosita que no te importa lili, lili,  
si quieres que te lo diga, lili, lili  
que llevas la falda corta, lili, lili”.*

Canción:

*“De si fon fon fon de Pepita bayonesa.  
De si fon fon fon cuando juegan al balón una y dos chimpón”.*

Canción:

*“M<sup>a</sup> Carmen la tonta, rabia y patalea porque todas se casan y ella se queda.  
Y su madre le dice, -janda demonio! que el tapón de la pila será tu novio.  
-Yó no quiero taponos, ni taponazos, yo lo que quiero es un novio que sea bien guapo”.*



Imagen 63. Pelota. Leandro Martínez Baeza con la Mama Leonor. 1953. Cede Miguel García Ferri.

## JUEGOS DE BEBÉS Y NIÑOS PEQUEÑOS

### Macatruque truque truque

(Juego de bebés)

Procedimiento:

La madre está sentada y el bebé encima de cara a ella. Se cogen las manos y a la vez que se canta, se echa al niño para atrás y para delante, y cuando llega *truque*, *macatruque*, se hace el movimiento más deprisa, causándole risa al niño.

Canción:

*“Aserrín aserrán  
para vino, para pan.  
Los del rey amasan bien,  
los de la reina también,  
y los del duque  
macatruque truque truque”.*



Imagen 64. Aserrín Aserrán. Saúl López García con su abuela. Febrero de 2019. Cede M<sup>a</sup> José Ruiz Rodríguez.

### Diablillo

Procedimiento:

En este juego se ponía al niño o niña en un lugar muy oscuro o apartado, pegado a la pared o cara al público. Entonces, un grupo de niños o niñas, colocados en fila y andando en dirección al diablillo, que es el que está en la pared, va cantando, y cuando echan todos a correr, éste también lo hace detrás de ellos hasta alcanzar a uno, siendo éste el próximo diablillo.



Canción:

*“Vamos al campo a coger perejil.  
A ver si el diablillo está por allí.  
Marujita la de atrás ¿qué quiere  
mi capitán?  
Hay un bulto y tengo miedo, ¿será  
mi abuelo?  
Tiene dedos, cuenta los cinco y  
cinco y diez.  
Echad a correr que el diablillo es”.*



Imagen 65. Diablillo. Niñas de Daya Nueva. Febrero de 2019. Foto de elaboración propia.

## Cascaramuza

(Juego de niños de 2 a 5 años)

Procedimiento:

Se ponía la madre o un adulto sentado en la silla y al niño se le colocaba en su regazo con los pies en el suelo. El padre o hermano le daba palitos en la espalda y, según dice la canción, le pellizcaba el culico y le tiraba de la oreja. Cuando la canción terminaba, al mismo tiempo que le tiraba de la oreja, le decía despacio – *“ve y traeme a “Juanito” de la oreja”*. Entonces el niño iba y traía a su hermano, a un amigo o a la abuela y lo colocaba de la misma manera que él había estado anteriormente. Se iba repitiendo hasta que se cansaban y se iban a dormir. Habitualmente este juego se hacía delante de la chimenea en invierno, y en verano, en la calle.

Canción:

*“Cascaramusa de la Tusa del jarrico de mear  
ir y venir, ir y correr.  
Pellisquico en el culico y echar a volar, allá va mi  
gavilán con tres uñicas de gato que si tú no me las  
das las orejicas te arranco”.*

## Pepito conejo

(Juego de niños pequeñitos)

Procedimiento:

Se escenificaba para entretener a los niños muy pequeños.

Canción:

*“Pepito Conejo al bosque  
salió corre que te corre desobedeció.  
De pronto aparece un gran cazador  
que con su escopeta dos tiros le dió.  
Pepito Conejo –dice su mamá  
-Que buenos azotes que te voy a dar”.*

## Por el monte hay una casa

Procedimiento:

Igual que el anterior

Canción:

*“Por el monte hay una casa  
que tiene dos ventanitas.  
Viene la liebre corriendo  
y llama a la puertita.  
-¡Vén, ven, ven, ayúdame a mí  
que viene el cazador y me mata así:  
pum pum, dame la manita”*

## JUEGOS EN FAMILIA

Se recuerda que por los años cuarenta hasta el setenta y tantos, cuando llovía, cuando se hacía pronto de noche o cuando hacía mucho frío, no se jugaba en la calle si no que se reunían amigos y vecinos con otras familias en la casa de uno de ellos a jugar al parchís o la lotería; para este último juego, que no hubiera bombo no era un problema, ya que se usaba una bolsa oscura donde se ponían las bolas de los números. Entonces se iban sacando en los cartones, que solían ser muy grandes, se señalaban los números con granos de maíz.

También se hacían juegos de entretenimiento como coger gramisas junto a la chimenea encendida, haciendo una especie de dibujo entrelazando palitos de gramisa o mondadientes. Cuando estaba hecho, se acercaba al fuego la punta más larga y cuando llegaba el fuego se rompía sin que saliera llama, quemándose como un cigarro y saliendo humo. Con el humo se hacían dibujos en el aire.

Para este tipo de juegos se hacían grupos de niños y padres o de personas mayores.

Era también costumbre contar cuentos y rezar el rosario, pues había tiempo para todo en las largas noches.

Las niñas en la casa se entretenían también con los “recortables”, vistiendo a sus muñecas de cartón, posteriormente de plástico e incluso de papel. Las muñecas eran llamadas “moñas”.

Era costumbre hacerles a los niños pequeñitos “el caballito” para producirles risa cuando su edad lo permitía, y se les enseñaba también a hacer los “5 lobitos” (movimiento giratorio de los 5 dedos de la mano) y el “cute”, que era taparse la cara para, al descubrirla asombrarse y producir risa en el niño y a la vez en el mayor. Los triciclos también eran motivo de ilusión en los niños.



Imagen 66. Parchís. Años 50. Cede Nieves Izquierdo García.



Imagen 67. Yoyó. 2017. Foto de elaboración propia.



Imagen 68. Recortables de 1964. 2018. Cede Ainara Cayuelas García.



Imagen 69. Muñeca. M<sup>a</sup> José y Pilar García Murcia. Años 60. Cede M<sup>a</sup> José.



Imagen 70. Muñeca. Lola y M<sup>a</sup> José García Martínez. 1945. Ceden ellas mismas.



Imagen 71. Muñeca de cartón de 1951, restaurada en 1998. 2013. Foto de elaboración propia.



Imagen 72. Muñeca. Julia Ruiz Martínez. 2019. Cede Sonia Martínez Izquierdo.



Imagen 73. Muñeca, muñeco y cocina. Antonio Martínez Ponce y la hija del coronel. 1950. Servicio Militar en Ibiza. Cede Fina Tovar Igual.



Imagen 74. Muñeca. Mª Teresa Martínez Girona y hermanos. Años 70. Cede ella misma.

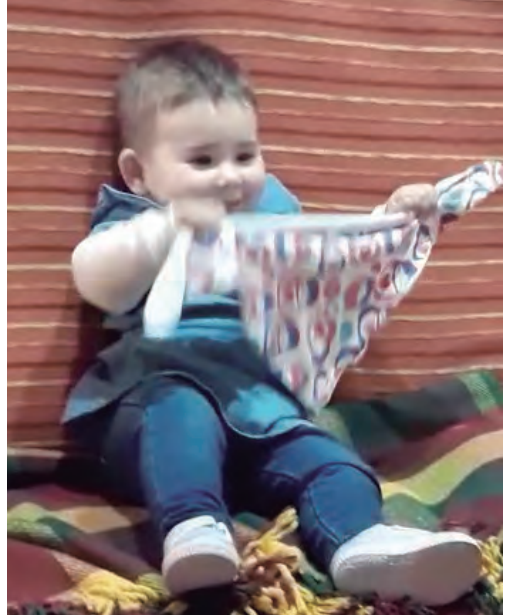


Imagen 75. "Cute". Raquel Ruiz Martínez. 2019. Cede Sonia Martínez Izquierdo.



Imagen 76. Triciclo. Josefina y Tono. 1961. Cede Antonio García García *el Torona*.

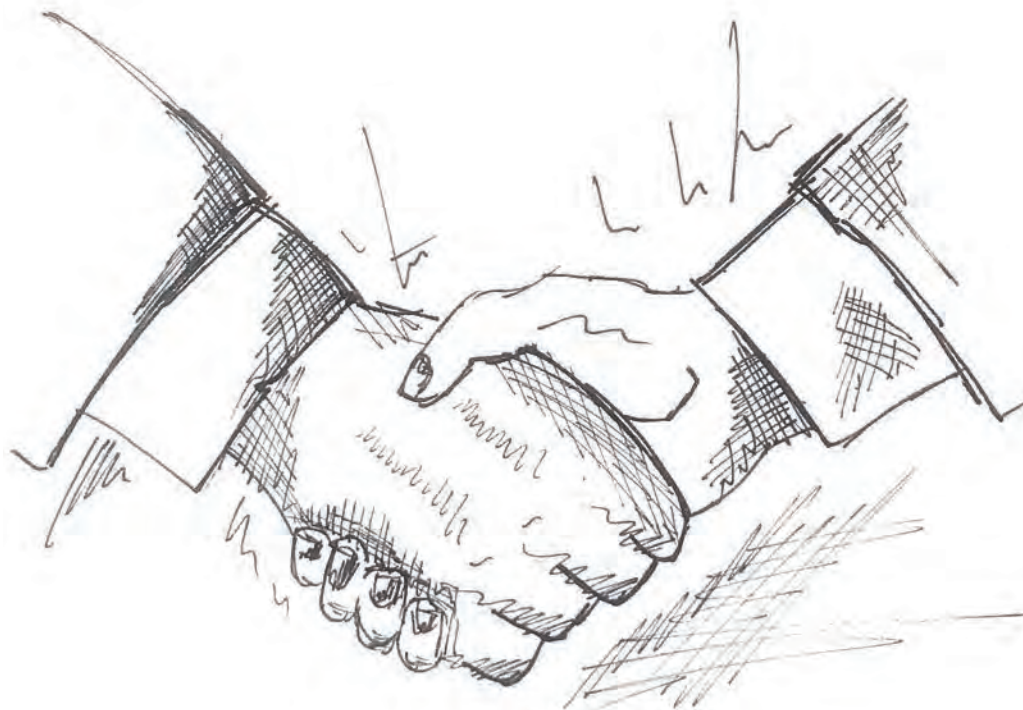
## BIBLIOGRAFÍA

. [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com)

. <https://www.taringa.net> "Así jugaban los niños de antes cuando no existían los teléfonos..."

# Capítulo VI

## LAS ASOCIACIONES (I)



A lo largo de la historia las personas han visto necesario unirse entre ellos con base en una serie de aspectos comunes compartidos por igual. Las asociaciones forman parte de este tipo de relación cuya motivación o formalidad no es otra que desarrollar unos rasgos culturales que sirven tanto de entretenimiento como de instrumento para fomentar y divulgar un conjunto de ideas que enriquezcan a la sociedad.

## ASOCIACIÓN DE JUBILADOS Y PENSIONISTAS “EL MEJOR AMIGO”

### Los inicios

Las referencias a los inicios son confusas. Todas las personas que formaron parte de la primera Junta Rectora han fallecido y los posteriores desconocen los motivos por los que se creó esta asociación. Los datos que exponemos en este apartado del libro han sido extraídos de los Libros de Actas de la Asociación.

### Fundación

Sus primeros pasos comienzan el 5 de febrero de 1989. A continuación ofrecemos la transcripción literal de la 1ª Acta escrita en el Libro de Actas de la Asociación considerada como fundacional:

*“En Daya Nueva, provincia de Alicante, a cinco de febrero de mil novecientos”.<sup>1</sup>*

*Reunidas las personas que abajo se expresan, todas ellas con capacidad legal de obrar y en calidad de Comisión Gestora, acuerdan por unanimidad la constitución de la Asociación Local de Jubilados y Pensionistas “El Mejor Amigo” que tendrá su sede social en la calle Generalísimo n.º 61 de esta localidad, para que se señale como límites primordiales los que a continuación se detallan:*

*1.º. La representación, defensa y promoción de los intereses económicos, sociales y culturales de este colectivo.*

*2.º. Fomentar la solidaridad de los Jubilados, Pensionistas y personas de la Tercera Edad promoviendo y creando servicios comunes de naturaleza asistencial.*

---

1 En este párrafo del Libro de Actas se “olvida” poner ochenta y nueve que sí viene reflejado en el Acta Fundacional escrita a máquina que se adjunta a los primeros estatutos.



3º. *Interesar de los organismos y entes públicos a donde corresponda para que se lleven a cabo cuantas gestiones sean necesarias tendentes a garantizarnos una convivencia lo más digna posible.*

4º. *Organizar una constante labor informativa, formativa y de promoción de los asociados. En el mismo acto se acuerda que los estatutos sean elevados, junto a la presente acta a la autoridad gubernativa de la provincia, para su inscripción en la sección correspondiente de los registros provincial y nacional de asociaciones acogidas a la ley 191/64 de 24 de Diciembre.*

*Y para que conste a los efectos legales y oportunos, se extiende la presente Acta Fundacional, que en prueba de conformidad con su contenido, es firmada, así como los estatutos por todos los asistentes abajo consignados, en el lugar y fecha del encabezamiento.*

*Asistentes que se indican: José Andreu Valero, Ramón Castillo Martínez, Remedios Compañ Terol, Jesús Gallud Ponce, Hilario García Gracia, Dolores Gomis Terrés, Pedro Gomis Terrés, Abel Hernández Ferri, Juana Ramón Martínez, y José Marroquí Seva.*

*Junta rectora:*

*Señores asistentes: D. José Andreu Valero, D<sup>a</sup> Remedios Compañ Terol, D. Jesús Gallud Ponce, D. Hilario García Gracia, D<sup>a</sup> Dolores Gomis Terrés, D. Pedro Gomis Terrés, D. José Marroquí Seva, D. Abel Hernández Ferri, D<sup>a</sup> Juana Ramón Martínez y D. Ramón Castillo Martínez.*

*En Daya Nueva a veinticinco de Febrero de mil novecientos noventa.*

*Siendo las diecisiete horas del indicado día se reunieron en el salón de actos de la Casa Consistorial, por carecer de local propio las personas que al margen se indican, al objeto de designar los cargos de la Junta Rectora que han de representar a esta Asociación, los cuales serán provisionales hasta que sean confirmados por la Asamblea General de socios, quedando por unanimidad compuesta como a continuación se indica: Presidente D. Hilario García Gracia, Secretario*

*D. Ramón Castillo Martínez, Vocales D, José Andreu Valero, D<sup>a</sup> Remedios Compañ Terol, D, Jesús Gallud Ponce, D<sup>a</sup>. Dolores Gomis Terrés, D. Pedro Gomis Terrés, D. Jose Marroquí Seva, D. Abel Hernández Ferri, D<sup>a</sup>. Juana Ramón Martínez. A continuación se dijo a los reunidos que en el local que el Ayuntamiento va a ceder para la Asociación, las obras para su restauración y adecuación darán comienzo en breve, con la intención de que a ser posible, sea inaugurado para las próximas fiestas de San Miguel.*

*Y no teniendo más asuntos de que tratar, se dio por terminada la reunión, de la que se levanta la presente acta, que firmaron los asistentes, y que certifico”.*

*ACTA 1<sup>a</sup> DE LA SESION CELEBRADA POR LA JUNTA DIRECTIVA DEL CENTRO DE CONVIVENCIA DE LA 3<sup>a</sup> EDAD “EL MEJOR AMIGO” DE DAYA NUEVA EL DIA 23 DE JUNIO 1993:*

*“Siendo las diez horas del día veintitrés de Junio de 1993, se reunieron en la Sala de juntas del Club de convivencia social de la 3<sup>a</sup> Edad, previa la oportuna convocatoria, los siguientes miembros de la Junta Directiva:*

*Presidenta: D<sup>a</sup> Remedios COMPAÑ TEROL, Vocales: D. Gerónimo MURCIA VICENTE, D. Jesús GALLUD PONCE, Secretario: D. Ismael GARCIA GUIRAO, excusaron su presencia los señores, D. Abel HERNANDEZ FERRI, D. Francisco SEVA RUIZ, D<sup>a</sup> Juana RAMON MARTINEZ.*

*A la hora señalada, la Sra. Presidenta abrió la sesión pasándose a tratar los asuntos en el siguiente ORDEN DEL DIA.*

*1<sup>o</sup> lectura del acta anterior, por el Sr. Secretario; se dio lectura del acta de la reunión anterior, y no habiendo ninguna alegación, el acta es aprobada por unanimidad y sin tacha.*

## *2º EXPLICACION DEL ESTADO.*

*Por el Sr. tesorero se expone la situación de las cuentas correspondientes al 1º y 2º trimestre de 1993.*

*De los ingresos producidos por las cuotas de los afiliados, beneficios de las excursiones y subvenciones recibidas, así como los gastos realizados y sus correspondientes justificantes.*

*Encontrados conformes, la Junta Directiva la prueba por unanimidad.*

## *3º ACTIVIDADES PROGRAMADAS.*

*Por la Sra. Presidenta se da cuenta de las actividades programadas para el tercer trimestre de 1993 y que son las siguientes: excursión a Cuenca para los días 14 y 15 de agosto, con visita a la Ciudad Encantada y al nacimiento del río Cuervo.*

*Excursión a Calasparra y al Santuario de la Virgen de la Esperanza para el día 28 de junio.*

*También pone de manifiesto el éxito que tuvo la organización del último viaje a Santiago de Compostela, la junta directiva queda enterada.*

## *4º RUEGOS Y PREGUNTAS*

*El Sr. Gallud Ponce, manifiesta que en el caso de que el Club recibiera bastantes subvenciones, la cuota que se paga podría ser rebajada. Postura que fue compartida por los restantes miembros de la Junta que afirmaron que no obstante era conveniente que se mantuviera la cuota como está en tanto no se hicieran realidad las subvenciones prometidas.*

*No habiendo más asuntos que tratar, la Sra. Presidenta levantó la sesión siendo las once horas, de la que se extiende la presente acta que firma la Sra. Presidenta conmigo el Secretario de lo que certifico”.*

## **Nº de socios**

En los inicios no existen datos y en la actualidad 82 (2020).

## **Logotipo sello**

Existe el sello o cuño de firma de la asociación.

## **Local/sede**

Edificio de Usos Múltiples en calle Generalísimo Nº 61. Despacho situado en la planta superior.

## **Ámbito**

Local

## **Presidentes**

De 1990 a 2019:

- 1º. Hilario García Gracia (Comisión Gestora Constitucional)
- 2º. Remedios Compañ Terol (de 25-2-1990 a 5-12-2004)
- 3º. José María Hernández Berenguer (de 5-12-2004 a 20-10-2005)
- 4º. Albertina García Rodríguez (de 20-10-2005 a 6-2-2009)
- 5º. Manuel Rodríguez Barberá (de 6-2-2009 a 6-6-2015)
- 6º. Honorio Rodríguez Barberá (de 6-6-2015 a la actualidad)

## Estatutos

Los primeros se registraron en el Registro Provincial y Nacional de Asociaciones de Alicante con el número 2539, en la Sección 1ª, de fecha 12-02-1990 acogidos a la ley 191/64 de 24 de Diciembre. Diligencia 03/04/1990. Generalitat Valenciana. Direcció General D'Interior. Espectacles, Establiments Publics. Alacant.

Los segundos son modificados y adaptados a la Ley Orgánica 1/2002 de 22 de marzo, reguladora del Derecho de Asociación basados en el acuerdo de la asamblea general extraordinaria realizada el 15/03/2004. Con resolución a favor el 09/02/2007 por la Jefa del Servicio de Coordinación y Administración; Araceli Martínez Márquez. Consellería de Justicia, Interior y Administraciones Públicas. Dirección Territorial de Alicante.

## Fines

Fomentar la asociación. Promover y crear servicios comunes en beneficio de la citada asociación.

## Actividades

Se realizan trabajos de ocio; costura, manualidades y participación activa en fiestas (carroza de la 3ª edad en Fiestas de San Miguel) y eventos. Viajes culturales, comidas de convivencia, charlas sobre temas sanitarios, pensiones...



Imagen 1. Hilario García Gracia (Comisión Gestora Constitucional) (en el centro de la imagen). Cede Francisco Mateo Vázquez.



Imagen 2. Remedios Compañ Terol. Cede Carmen del Remedio Soriano Compañ.

## Hechos relevantes

Homenaje a la 3ª edad el 25 de septiembre de 1987.



Imagen 3. José María Hernández Berenguer. Cede José Hernández Pertusa.



Imagen 4. Albertina García Rodríguez. Cede ella misma.



Imagen 5. Manuel Rodríguez Barberá. Cede él mismo.



Imagen 6. Honorio Rodríguez Barberá. Cede él mismo.

## “MUJERES CREATIVAS DAYESAS”

### Los inicios

La labor de los bolillos fue introducida en nuestro pueblo por la *tía María la Santapolera*, allá por los años 30-40 del siglo XX. Tenía un taller de bordados donde muchas jóvenes aprendieron la técnica de los bolillos y bordados. En paralelo, M<sup>a</sup> del Carmen Baeza Martínez, que tenía la escuela, también enseñó a las jóvenes la técnica; serían los años que van de los 30 a los 40. Y después llegó Agustina, la hermana de José Antonio Martínez, el cura párroco (1957-1962), que cosía y bordaba.



Imagen 7. Isabel Pertusa Mateo y primos. 1953. Cede Víctor Gómez Pertusa.



Imagen 8. Alumnas de M<sup>a</sup> del Carmen Baeza Martínez. 2012. Foto de elaboración propia.

En los años 60, Pura García Ferri *la Cana* tenía un taller al que se iba para bordar a máquina.

Todo se acabó pero tras unos años empezó de nuevo la moda de hacer bolillos; fue por los años 2000 (inicios del siglo XXI) cuando se reunió un grupo de mujeres y jóvenes para, de nuevo, promover esta forma de creación artística. Empezaron con la ayuda de las hermanas Concha e Isabel García Sáez, que eran las que más se acordaban. Así, poco a poco, formaron una asociación de bolilleras que a día de hoy es tan importante como las de otros muchos pueblos de la provincia.

En la primera reunión que se hizo con Mariano Pedraza Pedraza (Alcalde de Daya Nueva en la época) para formar la Junta y elaborar los primeros estatutos asistieron: Concha e Isabel García Sáez, Teresa Girona García, M<sup>a</sup> Carmen Hernández López, M<sup>a</sup> Dolores García Seva y Rosalía López Lermas; como era muy poca representación, M<sup>a</sup> Dolores apuntó a su hija, M<sup>a</sup> Belén Valentí García, y Rosalía hizo lo mismo con su hermana Carmen.

## **Fundación**

Acta fundacional de 30 de abril de 2009.

## **Nº de socias**

En los inicios fueron 46 y en la actualidad 28 (2020).

Hoy en día hay socias y socios de todas las edades y nacionalidades.

## **Logotipo**

No existe. Sí hay un sello con el CIF y el nuevo nombre.

Visten camiseta, negra y pantalón o falda blanca. Desde 2009, pegado en la camiseta llevan un complemento con una flor y dos bolillos colgando.



## **Local/sede**

1º. Calle José Cartagena nº 33.

2º. Edificio de Usos Múltiples en la calle Generalísimo nº 61.

## **Ámbito**

1º. Ámbito territorial de la propia localidad y límites.

2º. Comunidad Valenciana.

## **Presidentas**

1ª. Laura Murcia Meseguer (2009-2015).

2ª. Dolores Lacal Costa (30/06/2015 - Actualidad).

## **Estatutos**

Según el Acta Fundacional del 30 de abril de 2009 de la sesión celebrada dicho día acuerdan, por unanimidad las mujeres reunidas, promotoras de la asociación:

- Laura Murcia Meseguer

- M<sup>a</sup> del Carmen Gomis Velasco

- Rosalía López Lernas

- Concepción García Sáez

- Emilia Martínez Sánchez

- Clare Smyth
- Josefa Tovar Igual
- Roberta Christine Sims

Los pasos fueron los siguientes: constituirse en Asociación, adoptar el nombre de “Bolilleras Artesanas Daya Nueva” acogiéndose a lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del Derecho de Asociación, y al amparo de lo dispuesto en el artículo 22 de la Constitución, careciendo de ánimo de lucro, aprobar los estatutos por los que se regirá la misma y designar los integrantes de los Órganos provisionales de Gobierno. Tras los acuerdos alcanzados, a la vez que se faculta a José M<sup>a</sup> Ferrer Pérez para: “...realizar todas cuantas gestiones sean necesarias para obtener la inscripción-registro administrativo de la asociación lúdico cultural...”. Queda de la siguiente manera la estructura de gobierno:

- Presidenta: Laura Murcia Meseguer
- Vicepresidenta: M<sup>a</sup> del Carmen Gomis Velasco
- Secretaria: Rosalía López Lermas
- Tesorera: Concepción García Sáez
- Vocal: Emilia Martínez Sánchez
- Vocal: Clare Smyth
- Vocal: Josefa Tovar Igual
- Vocal: Roberta Christine Sims

Siendo presentados éstos en el Registro General de la Consellería de Justicia. Sección de Administraciones Públicas en la Sede de Alicante, con fecha de 9 de julio de 2009.

Se concede un CIF (G54430731) provisional el 18 de junio de 2009 para la Asociación anteriormente nombrada de Bolilleras y Artesanas de Daya Nueva con domicilio en la calle José Cartagena N<sup>o</sup> 33. C.P. 03159. Daya Nueva. (Alicante). Administración AEAT 03099 de Orihuela.

Para adquirir el CIF definitivo se realizan de nuevo gestiones en el año 2016. Es el 11 de abril de este año, en la sesión mantenida por los miembros de la dirección hasta ese momento, más las socias asistentes, cuando se acuerda la nueva directiva de la asociación, quedando de la siguiente manera:

- Presidenta: Dolores Lacal Costa
- Vicepresidenta: M<sup>a</sup> del Carmen Gomis Velasco
- Secretaria: Concepción García Sáez
- Tesorera: Rosalía López Lermas
- Vocal: Isabel García López
- Vocal: Laura Murcia Meseguer
- Vocal: Carmen López Lermas

Se realiza la solicitud el día 2 de diciembre de 2016. El nombre de la asociación se ha de cambiar ya que según criterio de la Diputación y del Ayuntamiento no cumplía con rigurosidad los requerimientos para las posibles concesiones de subvenciones al ser un título muy restrictivo y ha de contemplarse uno más genérico que abarque una extensión mayor de sus fines. Y se decide, una vez acordado, el de “Mujeres Creativas Dayesas”.

Los estatutos se actualizan con respecto a los iniciales presentados en 2009 y cambian algunos artículos dentro de varios capítulos, para modernizarse y adecuarse a la nueva denominación, donde tiene cabida un campo mayor de actuación que el que anteriormente tenían descrito.

Cambia su sede, que pasa a ser el Centro de Usos Múltiples sito en la calle Generalísimo nº 61 de Daya Nueva.

Finalmente, los estatutos son inscritos, tras intensas gestiones burocráticas, como entidad denominada “Mujeres creativas Dayesas” de Daya Nueva en la Sección 1ª, con el CV-01-057218-A del Registro Autonómico de Asociaciones de la Comunidad Valenciana de Alicante en fecha 26 de abril de 2017. DT de Justicia. Administración Pública. Reformas Democráticas y Libertades Públicas. PS. La Jefa de Sección y Gestión Administrativa. Resolución 23/12/2015 de la D.T. Alicante. Mª Ángeles García-Galvis García.

## Fines

*“Promover, enseñar, mantener y hacer perdurar la actividad artesanal del encaje de bolillos y de otras actividades artesanales, artísticas, culinarias, deportivas y de recreo o asueto propias de la localidad de Daya Nueva y comarca de la Vega Baja del Segura”.* En la renovación de los estatutos se incorporan a los fines los bordados de tul, patchwork, molde, ganchillo, pintura en tela, Corte y Confección...

## Actividades

Se reúnen los lunes y jueves en su sede. Se realiza todo tipo de labores descritas anteriormente.

Se vienen haciendo concentraciones y participando en muchos pueblos y ciudades. La primera en nuestro pueblo fue en el año 1999. Han acudido a numerosas concentraciones dentro y fuera de nuestra comarca: Guardamar, Formentera del Segura, Alicante, Oliva, Fuente-Álamo, Altea la Vella, Santa Pola... Y es muy demandado nuestro pueblo por los organizadores de este evento por la acogida tan buena que se les presta para la realización del mismo. En éstas se realizan exposiciones de los trabajos hechos por las socias. Se hace cada dos años y en 2018 tocó en La Daya.

## Hechos relevantes

Por los años 40-50 se hizo una mantilla de tul para la Virgen de los Desamparados, que hasta hoy es la que luce el día del Encuentro, realizada por un grupo de chicas de La Daya quienes también hicieron un mantel para el altar mayor con la imagen de San Miguel. Fue restaurado en 2016 por Concepción García Sáez, debido al deterioro por el uso y el paso del tiempo. Mantilla y mantel eran de tul bordado.



Imagen 9. Concentración de bolilleras. 2009. Cede Concepción García Sáez.



Imagen 10. Concentración de bolilleras. 2012. Cede Fina Tovar Igual.



Imagen 11. Concentración de bolilleras. 2017. Cede Antonio García Hernández.

## SOCIEDAD DE COLOMBICULTURA “LA DAYESA”

### Los inicios

Esta sociedad se funda por un grupo de amigos, siendo su impulsor y promotor Manuel Martínez Aguirre, junto con José Navarro Ruiz *el Cabesote* y Jesús Cayuelas Pérez entre otros.

Funcionaba en plan de amigos, pero no se tardó mucho en tener que legalizarla, debido a que los voladores de palomas mensajeras federados reclamaban el espacio aéreo para sus vuelos, condicionando así los días y horas de suelta de los palomos no federados, llegando a una situación cada vez peor, por lo que decidieron dar de alta la sociedad de palomos deportivos, con el nombre citado al principio siendo su primer presidente el promotor ya mencionado.



Imagen 12. Palomos. Paco e Inmaculada Ruiz Murcia. Años 60. Ceden ellos mismos.

## Fundación

Su origen se remonta a principios de los 60. Denominándose “La Dayense”.

## Nº de socios

En los inicios se desconoce y en la actualidad son 50 (2020).

## Logotipo

El escudo se componía de un palomo de plumaje negro, con ribetes dorados en las alas y cuerpo, posado sobre los cinco aros olímpicos.



Imagen 13. Logo de la Federación de Colombicultura. Comunitat Valenciana.

## Local/sede

Al principio no tenían sede donde reunirse y tomaban las decisiones cuando hacían “las sueltas” en los ratos de tertulia. Así funcionó durante muchos años. Este deporte tardó poco en ir tomando auge y comenzaron a celebrarse “las sueltas” y pruebas de acoplamiento locales de importancia, viniendo invitados de varios pueblos vecinos.

La sede se ubicó en la calle Generalísimo nº 18, junto a la barbería de Manuel Gómez; algunos años después Manuel Martínez Aguirre marchó a Alicante donde fijó su residencia, siendo José Navarro quien le sustituyó. Esta sede también estuvo temporalmente en la calle Miguel Pertusa nº 12, pasando definitivamente en los años 80 al bar “Peco” de Francisco Peco Ballester *el Canute*, en la calle Generalísimo, hoy Mayor nº 26, donde hoy se suscriben los participantes para competir en importantes pruebas locales y comarcales. Se le concede a Francisco Peco la licencia para vuelo y tenencia de palomos deportivos con el número provincial 959 en Alicante, en la sede de la Federación Provincial de Colombicultura, adscrita al Consejo Superior de Deportes.



## Ámbito

Local.

## Presidentes

1º. Manuel Martínez Aguirre

2º. José Navarro Ruiz

3º. José Manuel Sierra Ortiz (actual)

## Estatutos

No había en los inicios de la asociación; hoy se rigen por la Federación Nacional.

## Fines

Promocionar esta afición en los jóvenes, hoy en día considerada un deporte.

## Actividades

Esta sociedad celebró importantes subastas en lo que hoy es el Salón Cultural “Juan García”. Se reunían varias peñas para pujar por los palomos que participaban ese día; los miembros de las peñas eran invitados a un vino de honor durante la puja. En una ocasión participó una peña sin conocer este deporte, apostando por un palomo con un nombre que les cayó muy bien desde el prin-



Imagen 14. Presidente y Secretario (José Manuel Sierra Ortiz y Francisco Peco Ballester). 14 de marzo de 2019. Ceden ellos mismos.



Imagen 15. Licencia federativa para vuelo de palomo deportivo de Francisco Peco Ballester. Cede él mismo.

cipio: “Juan Gaviota”, nadie apostaba por él, pero puntuó en todas las pruebas con la misma peña dando importantes dividendos.

## Hechos relevantes

En los últimos tiempos tenemos constancia de celebraciones en Daya Nueva como el “Campeonato Regional de Colombicultura” del 11 de marzo al 5 de abril de 2014, con la participación de 98 palomos. La noticia fue recogida en el Canal Vega TV el 18 de marzo de 2014.

En 2017 se realiza el “Concurso Vega Baja” en nuestro pueblo, quedando todos los aficionados y representantes comarcales admirados de la buena colaboración de la gente del pueblo y de los representantes del Ayuntamiento, llegando a considerarlo como “el mejor pueblo de la Vega Baja” para la realización de competiciones de este carácter debido a lo que se ha dicho anteriormente y también por las condiciones físicas del mismo como un pueblo llano con muy buena percepción desde lo alto.



Imagen 16. Cartel del Campeonato Regional del 11 de marzo al 5 de abril de 2014. Daya Nueva.



Imagen 17. Cartel del Campeonato Regional del 11 de marzo al 5 de abril de 2014. Daya Nueva.

\*José Manuel Sierra Ortiz, como presidente de la Asociación de Colombicultura “La Dayesa” de Daya Nueva, a su cargo desde el año 2007 hasta el día de hoy. Empezó con el tema de palomos a la edad de 6 años en el vecino pueblo de Rojales, deporte que le encanta. En su trayectoria ha ganado varios concursos importantes como por ejemplo, en 2002 un concurso comarcal en Rojales con un palomo llamado “Cola”. En 2007 ganó otro torneo comarcal en Torrevieja con el palomo “Melendi”; ese mismo año fue campeón del día en Orihuela en el campeonato de la Comunidad Valenciana con el palomo “Trampa”. En 2008 ganó en Redován un Vega Baja con el palomo “El Arrebato” entre otros numerosos. Como él mismo nos cuenta: *“Está muy orgulloso de ser el Presidente de la Asociación “La Dayesa” con la ayuda de todos”*.



Imagen 18. Cartel del Concurso Vega Baja de 2017. Daya Nueva.

\*Amante, como pocos, del palomo deportivo: cría, entrenamientos, competiciones... encontramos en nuestro pueblo a Gaspar. Este aficionado lleva este deporte tan arraigado que le infunde una pasión digna de admiración. Ejemplo de ello son los numerosos premios obtenidos pero el premio más compensatorio si cabe es, que uno de sus hijos se haya aficionado tanto, que sea un fiel seguidor de las enseñanzas de su padre y amante incondicional de este deporte tan relevante dentro de la Comunidad Valenciana y a nivel nacional.



Imagen 19. José Gaspar Martínez Rodes y su hijo José Gaspar Martínez con numerosos premios. 2018. Ceden ellos mismos.

Como ejemplo de lo anteriormente citado, exponemos algunos de los premios conseguidos: 4º Premio a la regularidad para José Gaspar Martínez Rodes en el XXVIII Campionat de la Comunitat Valenciana. Aiolo de Malferit del 10 de abril al 5 de mayo de 2012, reseñado en la página 4 del Monográfico “Competición de la Federación de Colombicultura de la Comunidad Valenciana. Competición 2012-Nº 5 Coloms i Colombaires. Competición 2012”.

En la “Inter 22 de Daya Nueva” el palomo referido queda en 5º lugar, clasificación descrita en la revista anteriormente expuesta. (Pág. 106)

Participaciones en numerosas ocasiones en los campeonatos nacionales (Ej. 61 Campeonato de España de Palomos Deportivos Copa S.M. El Rey. San Javier (Murcia). Del 6 de mayo al 9 de junio de 2012 con el palomo “TORRE ESTRELLA”, de plumaje Gavino, anilla AG478139 y licencia 5986, perteneciente a la Federación FCCV. Expide certificado de competición el Presidente del Comité de Competición de la Real Federación Española de Colombicultura.

¿Qué significa este deporte?

Según la RAE la colombicultura es la técnica de cría y fomento de la reproducción de palomas. Este deporte está reglamentado en cada Comunidad Autónoma y tiene su Federación, por lo que existe la Federación de Colombicultura de la Comunidad Valenciana (F.C.C.V.) y a nivel nacional la Real Federación Española de Colombicultura. Existe una Ley en el Parlamento de la Comunidad Valenciana que da prioridad al palomo deportivo frente al mensajero. En ella se describen las normativas, reglas a seguir en licencias, en recibos, facturas, documentos, memoria anuales...

Los palomos deportivos comienzan su adiestramiento cuando tienen suficiente soltura para seguir a la paloma; ocurre esto sobre los tres meses de edad, ya sea en vuelo, en los rebotes de los árboles o bien en tierra donde suelen seguirla. La enseñanza consiste en pasar el mayor tiempo posible con la paloma o llevársela a su palomar. La paloma, para que se pueda distinguir lleva una pluma blanca sujeta a su cola; suelen ser palomas especiales en su rapidez de vuelo y resistencia.

El vuelo o concurso en competición empieza con la suelta de palomos donde van todos juntos y en un momento determinado se suelta la paloma, como ya hemos dicho anteriormente con la pluma en la cola. El vuelo se desarrolla con unos jueces-árbitros que se dividen en árbitros de terraza y árbitros de tierra, que son los que puntúan a los diferentes palomos en función del tiempo que pasan con ella. La paloma va volando de un espacio a otro y los palomos la siguen intentando estar el mayor tiempo posible con ella. Cuando la paloma está más de 30 minutos sola se corta la suelta. Al final de la jornada el palomo que más puntos ha conseguido es el ganador de la jornada. Los concursos se pueden ganar por la suelta de un día o la regularidad, que es la clasificación final.

El campo de suelta tiene que tener unas características determinadas tales como son las condiciones de arbolado, la separación entre términos, el espacio abierto donde puedan volar libremente, etc. Para la suelta hay una serie de programaciones anuales.

#### Tipos de Premios:

- Comarcal
- Inter-comarcal
- Provincial
- Comunidad Valenciana
- Nacional

Existe una revista de contenido exclusivo denominada “Coloms i Colombaires. Competición” en la que quedan reflejadas todas las actividades realizadas a lo largo de los numerosos concursos convocados por toda la provincia.

## ASOCIACIÓN DE MUJERES “DOS AGUAS”

### Los inicios

La idea parte de Amalia García Hernández, mujer emprendedora, activa y comprometida con los problemas de la localidad y en particular en lo que se refiere a las mujeres. Es seguida, prontamente, por varias mujeres preocupadas, de igual modo, por los devenires de éstas. De esa manera surge una asociación cuyos fines se van a dirigir al desarrollo de los diferentes niveles de integración de la mujer: sociales, culturales, políticos...

### Fundación

Se tiene constancia de que el 12 de septiembre de 1995 según los libros de actas de la Diputación es concedido el primer libro de Actas de la Generalidad Valenciana con cien folios útiles; se devuelve habilitado y sellados todos sus folios. Alicante 12 de septiembre de 1995. Concedido por el Jefe de Sección de asociaciones. El cuño: Direcció Territorial d'Alacant. CONSELLERIA D'ADMINISTRACIÓ PÚBLICA. GENERALITAT VALENCIANA.

*Acta Primera: “Acta de la sesión celebrada para la constitución de la Asociación de mujeres “Dos Aguas”, el día diecinueve de mayo de mil novecientos noventa y cinco con el siguiente orden del día.*

*1.- Constitución de la Asociación de mujeres en Daya Nueva.*

*2.- Estatutos.*

*Personas asistentes:*

*Rosalía López Lermas, Encarna Barberá López, Rosa Rodríguez Quesada, M<sup>a</sup> Carmen López Moreno, M<sup>a</sup> Carmen García Granero, Natividad Rodríguez García, Sara Pedrero Rodríguez, M<sup>a</sup> Milagros Ruiz Serna, M<sup>a</sup> Pascual Pérez Cañizares y Amalia García Hernández.*

*Acuerdos tomados por unanimidad:*

1º.- *Constituir en la localidad de Daya Nueva la asociación que se denominará Asociación de mujeres “Dos Aguas”.*

2º.- *Aprobar los estatutos por los que habrá de regirse.*

3º.- *Elaborar un escrito y elevarlo a la Autoridad Gubernativa de la provincia, solicitando el visado de los Estatutos y la inscripción de la Asociación en la sección correspondiente de los registros Provincial y Nacional de Asociados, escrito de la presente Acta por cuadruplicado, así como los Estatutos aprobados, también por cuadruplicado.*

*Y para que conste a los efectos legales oportunos, la presente Acta que en prueba de conformidad con su contenido, es firmada así como los Estatutos de la Comisión Gestora Asistente, en el lugar y fecha arriba indicado. María Pascual Pérez Cañizares (Secretaria) y Rosa Rodríguez Quesada (Presidenta)”.*

En la segunda Acta (11-06-1995) ya se van llegando a acuerdos referentes al pago de cuotas, difusión de la Asociación para la captación de futuras asociadas; mujeres mayores de 18 años, etc. En el Acta de fecha 7 de agosto del mismo año “...se comunica al Ayuntamiento al Sr. Alcalde para la cesión de un local para que la Asociación pueda tener un lugar donde realizar sus fines”. En el Acta siguiente con fecha 30-11-1995 se reseña que han existido conversaciones con el Sr. Alcalde y que se hace, por parte de éste, la cesión de un local en la Plaza de José Antonio, así como el planteamiento de propuestas de actividades a realizar como son:

“- Mesa redonda con temas de actualidad.

- Cursillos de manualidades.

- Celebración del día de la mujer.

- Charlas informativas.

- Semana de la salud.

- Viajes de fin de semana.
- Preparación de un día de la mujer en la semana de las fiestas.
- Contactar con otras asociaciones de la Vega Baja para recopilar información de cómo trabajan”.

Es Rosa Elena Rodríguez Quesada la que, el 24 de junio de 1996, realiza la solicitud para Entidades en el formulario oficial y se registra el 5 de noviembre de 1996 en la Dirección Territorial de Alicante. Conselleria de Treball i Seguretat Social. Generalitat Valenciana; poniendo su dirección como sede de la Asociación pues en ese momento no disponen de local para reunirse; Avenida Velázquez nº 7, con el N° de registro de la Entidad 4793 y con el nombre de Asociación de Mujeres “Dos aguas”. Código de Identificación Fiscal de la Entidad: CIF G-53056271. Año de constitución 1995. Ficha de identidades F-2. 24 socias, entonces ya en Plaza de José Antonio nº 3, local cedido por el Ayuntamiento provisionalmente.

En las siguientes Actas, hasta la actualidad, se va determinando la fijación de cuotas, lecturas y aprobaciones de presupuestos, compra de mobiliario (mesas, sillas y un armario), estados de cuentas, programación del día 8 de marzo (día de la mujer trabajadora), participación en las fiestas patronales (carrera de cintas), cenas de hermandad en Navidad, cursillos, excursiones, solicitud de subvenciones, compra de teléfono móvil, etc.

En el Acta del día 20 de febrero de 2004 se aprueba el cambio de estatutos previstos en el inicio de la andadura. En el acta del 3 de septiembre de 2011 se contempla que Claire Smyth comunica en inglés a las socias de esta nacionalidad los acuerdos de la misma, y en la siguiente de fecha 9 de julio de 2012 ya aparecen como vocales de la Junta Directiva nombres de socias extranjeras.

## **N° de socias**

En los inicios comenzaron 32 y en la actualidad (2020) hay 163.



## Logotipo

Pasan muchos años sin un logotipo que defina explícitamente a la asociación; su reconocimiento sólo se basaba en el sello de la misma y en el año 2014, por medio de Abraham Ferrández Murcia se realiza el que dará su representatividad: las dos gotas unidas.

## Local/sede

Comienzan en la calle Velázquez nº 7 (1995-1998). Más tarde estuvieron en la Plaza de José Antonio nº 3, y por último en la calle Generalísimo nº 59 con fecha de 25 de enero de 1999 hasta la actualidad.

## Ámbito

Local y Provincial.

Comarca de la Vega Baja (Alicante).

## Presidentas

1ª. Rosa Elena Rodríguez Quesada (19 de mayo de 1995)

2ª. Mª Carmen López Moreno (20 de febrero de 1998)

3ª. Pilar Ferrández Labañeras (26 de febrero de 2001)

4ª. Amalia García Hernández (6 de septiembre de 2007)

5ª. Milagros Ruiz Serna (9 de julio de 2012)

6ª. Antonia Martínez Font (4 de julio de 2015 a la actualidad)



Imagen 20. Presidentas de la Asociación. 2019. Ceden ellas mismas.

## Estatutos

19 de julio de 1995; los fundacionales.

El 13 de julio de 2006 Son modificados *“Para hacer constar que los presentes Estatutos son modificación de los visados en fecha 19/07/1995 y que tal modificación ha sido aprobada por acuerdo de la Asamblea general Extraor-*

*dinaria de fecha 13/07/2006 con el fin de adaptarlos a las previsiones de la Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del Derecho de Asociación.*

*En Daya Nueva a 14 de julio de 2006.*

*Vº-Bº*

*La Presidenta*

*Mª Pilar Ferrández”*

En la actualidad se siguen rigiendo por los anteriores estatutos (2006) y se ha producido el cambio de titularidad de la junta directiva en el año 2017, expidiéndose el certificado acreditativo el 9 de mayo. Todo este proceso viene tras una asamblea realizada el 4 de julio de 2015, donde eligen los nuevos cargos representativos.

## **Fines**

- Fomento de la participación de las mujeres de la vida ciudadana municipal.
- Promover actividades culturales de ocio y tiempo libre, formativas e informativas, que posibiliten la integración de la mujer en la vida política, cultural, económica y social.
- Representar, defender y promover los intereses económicos, sociales y culturales de sus asociadas.
- Fomentar la realización de programas que contribuyan al desarrollo integral de la mujer.

## **Actividades**

Durante la semana del 8 de marzo, como celebración del Día Internacional de la Mujer Trabajadora, se realizan diversas actividades, a lo largo de va-

rios días, anteriores y posteriores a esta fecha, y dentro de la programación del “Marzo cultural” promovido por el Ayuntamiento, entre las que se encuentran:

- Concurso de dulces en la semana de la mujer trabajadora y repostería en general

- Homenajes a “la mujer longeva” realizados en la Asociación:

2012: Joaquina Rodríguez Rodríguez *la Malandra*.

2013: María García García *la Felipa*.

2014: Pascuala Lorenzo Rodes *la Pascuala*.

2015: Encarna García García *la Felipa*.

2016: Peligros Martínez Bas.

2017: Dolores García Pérez *la Garita*.

2018: Dolores Bascuñana Sánchez *la del Batina*.

2019: Josefa Bailén García *la de David*.

Otras mujeres a las que se les hizo este homenaje por representantes de la Asociación fueron Encarnación López Ponce *la tía Encarnación* (2004) y Dolores Penalva Paredes *la tía Malhecha* (2009).

- Gala en el salón cultural amenizada por los bailes realizados por las propias socias, alumnas de las diferentes clases de bailes e incluso de pueblos vecinos.

Otras actividades a lo largo del año:

- Talleres de actividades diversas

- Taller de costura doméstica

- Taller de primeros auxilios
- Taller de teatro
- Taller danza del vientre
- Taller de zumba
- Taller de yoga
- Cantos de villancicos. Inauguración del Belén. Talleres de centros de Navidad.
- Charlas sobre las mujeres con temas muy diversos.
- Cenas y comidas de las socias de hermandad.
- Carreras de cintas en las fiestas de San Miguel.
- Viajes y excursiones.

### **Hechos relevantes:**

-Nombramiento por el Ayuntamiento de Hija predilecta de Daya Nueva, de forma póstuma, a Amalia García Hernández, fallecida en el año 2011.

-27 de septiembre de 2009, en las fiestas patronales, se realiza una gran carrera de cintas de las mujeres donde la diputada por Alicante, M<sup>a</sup> Asunción Prieto, que preside indica lo siguiente: *“Os animo a que sigáis trabajando por la igualdad de la mujer y sobre todo por este maravilloso pueblo que es Daya Nueva. Un abrazo”*.

-Maribel Sansano Antón, poetisa, narradora, pintora, fotógrafa, conferenciante,... ha dado varias charlas de forma altruista en la sede de la asociación sobre temas muy diversos, pero principalmente sobre aquellos más relacionados con temas específicos de la mujer y de la familia.

## FUENTES DOCUMENTALES

Archivo Diputación Provincial Alicante

Archivo Juzgado de Paz de Daya Nueva

Archivo Municipal de Daya Nueva

Archivo Parroquial de Daya Nueva

Biblioteca Virtual de Prensa Histórica

Dirección General de Cultura. Consellería de Educación, Cultura y Deporte de la Generalitat Valenciana

Museo Arqueológico de Rojales

Museo La Alquería de Daya Nueva

Los autores quieren, de una manera especial, por su implicación y colaboración en la elaboración de esta obra, hacer mención a las personas que han contribuido activamente en que este proyecto se haga realidad:

Teresa Martínez Girona. Alcaldesa Presidenta de Daya Nueva. Inmaculada Vicente Caravaca. Concejalía de Cultura. Ayuntamiento Daya Nueva. M<sup>a</sup> José García Murcia. Diputación Alicante.

Y agradecer a todos los que, con sus aportaciones desinteresadas, han hecho posible la realización de la misma como:

Alberca Eugenio, Ramón *Tractores Alberca*  
Alfaro Benítez, Juan *Cura Párroco*  
Alonso Cartagena, María del Carmen *la del Pamblando*  
Alonso Morales, Pedro *el Pescatero*  
Andreu Alberola, María *la Crespa*  
Andreu López, Carmelo *el Pescatero*  
Andreu Pertusa, Adriana *de María y Luis*  
Baeza Pertusa, Miguel Ángel *el Peque*  
Bailén Valero, Fabiola *la de Jesús el Rubio*  
Bascuñana Vicedo, Jaime *el Caracol*  
Birlanga Lillo, Josefa *la Marroquina*  
Box Peco, Magnolia *la Pollica*  
Cano Ferrer, Pilar *la Minfla*  
Cano Ferrer, Trinitario *el Minfle*  
Cañizares Penalva, Sara *la de Gregorio y Alicia*  
Cárceles Pérez, Francisco *Francisco Paco*  
Carmona Pérez, Ester *de la Piedra*  
Castillo Ferri, Amparo *Amparito*  
Castillo Ruiz, María del Carmen  
Cayuelas García, Ainara *la de Sara y Jonás*  
Cayuelas García, Jonás Daniel  
Chazarra García, Adrián

Chazarra Pacheco, Gloria *la del Rosquín*  
Coll Hernández, María de los Ángeles *Marigel*  
Coll Hernández, José Gregorio *el Chache*  
Coll Valentí, José Gregorio *del Chache*  
Coll Valentí, María Belén *de José Gregorio y María Belén*  
Culiáñez Terrés, Francisca *la Paca*  
Espinosa Murcia, Manuel *de Mari Trini y Manolo*  
Espinosa Murcia, María *de Mari Trini y Manolo*  
Esquiva Vilató, Guillermo *el Guillermo*  
Faz García, Alonso *de Margarita y Ruper*  
Fernández Giménez, María Asunción *la del Sobrino*  
Fernández Martínez, José Antonio  
Ferri Cano, Carmen *la Sastresa*  
Ferri Pertusa, Encarnita *la del Quijote*  
Filiu Caravaca, Manuel *Manolo Filiu*  
Florentín Iniesta, Mari Carmen *la del Rosquín*  
Flores Álvarez, Pilar *la de Eduardo*  
Frías Martínez, Carmen *sobrino de la Coja la Reina*  
Galiano Peco, Daniela *la de Vanesa e Iván*  
Galiano Peco, Ivana *la de Vanesa e Iván*  
Gallud Lorenzo, José Pascual *el del Campusino*  
García Bailén, Esther *Esther la de David*  
García Barberá, Miguel *el nieto de Juan Miguel*  
García Clemente, María Consuelo *la de Miguel el Tomaso*  
García Culiáñez, Ernestina *la de Vicente el López*  
García Esquiva, Juan de Dios *el labrador del Isidro*  
García Ferrández, Noemí *la de Trino el Tomaso*  
García Ferrández, Encarnita *la de Trino el Tomaso*  
García Ferrández, Trinitario *el de Trino el Tomaso*  
García Filiu, Manuel *director de la CAM*  
García Fuster, M<sup>a</sup> José *Finamari*



García Gallud, Antonio *el Puscas*  
 García Gallud, Margarita *la de Juan Manuel*  
 García Gallud, María José *la de Juan Manuel*  
 García García, Estefanía *la Fani*  
 García García, Ramón *el del vino*  
 García Gascón, Micaela Dolores *la Miguelita*  
 García Gómez, Fina *de Pepe el Casero*  
 García Hernández, José Manuel *el del Súper*  
 García Hernández, Antonio *Tono el Tomaso*  
 García Marroquí, María del Rosario *nuera de Encarna la Cabrera*  
 García Martí, María de los Ángeles *Mari del Susano*  
 García Martínez, María Isabel *la de Miñín*  
 García Meseguer, María Dolores *Loles*  
 García Mirete, María del Carmen *del Paquito*  
 García Mirete, Isabel *del Paquito*  
 García Molina, Josefa *la del Cayuelas*  
 García Murcia, Eduardo *el Eduardo*  
 García Pérez, Esperanza *Esperancín*  
 García Pérez, Manuel *Manolo el Tomaso*  
 García Rodríguez, Francisco *el de la tía Pura*  
 García Ruiz, Vanesa *la del Cara*  
 García Ruiz, Olga *la del Cara*  
 García Ruiz, Manuel Javier *el del Moreno*  
 García Ruiz, Carla María *la del Moreno*  
 García Vaíllo, María Carlota *la de Juan Miguel*  
 Gea Ruiz, Rubén *el de Cristina y Antonio*  
 Gil García, Francisco *Yoyo*  
 Gil García, Gregorio *Yoyo*  
 Giménez Asín, Miguel  
 Giménez Lozano, Encarnación *la del Socato*  
 Giménez Rodríguez, Rosario *la Pescatera*

Girona Cayuelas, Mari Carmen *la Muni*  
Girona García, Teresa *Teresín Girona*  
Girona García de Aragón, María del Carmen *de Mariano Girona*  
Girona García, Manuela *Manuela Girona*  
Girona García, José Luis *de Amalia*  
Girona García, Pedro Amalio *de Pepe Girona*  
Girona García, Natividad *de Paco el Fogariero*  
Girona Navarro, Desirée *de Paquita y José*  
Girona Hernández, Mariano *Mario*  
Girona Valero, Matilde *la Mati*  
Gómez Ferrández, Antonia *la de Pepe el Casero*  
Gómez Hernández, Laura *Laura de Agustín*  
Gómez Martínez, Leonor Patricia *de Pascual del Horno*  
Gómez Pérez, José Manuel *el Chavos*  
Gómez Soria, Fidel *yerno de Miguel el Tomaso*  
Gomis Grima, Mari Carmen *la Carnicera*  
González Rodríguez, Rosario *la Navidad*  
González Román, Alberto *el de la Hazyland*  
Gutiérrez Illescas, Francisco *el Licha*  
Hernández Argilés, Ángela *de Mercedes la Catrala*  
Hernández Canales, Joaquín *de la Gestoría*  
Hernández Murcia, Joaquín *el Chas*  
Hernández Peco, Claudia *la de Rosario y Manolo*  
Hernández Rodríguez, Angelita *la Bizcocha*  
Hernández Rodríguez, Gregorio *el Bizcocho*  
Jiménez García, Josefa *Pepica la Rosquina*  
Lacal Costa, Dolores *la de Pepico Juan Miguel*  
Lermas Baeza, Antonio *el Zorra*  
López García, Saúl *de Carla y Rubén*  
López Girona, Carmen *hija Vicenta la Cuca*  
López Navarro, Antonio *el Panadero*

López Quiles, Jaime *el Pocotrigo*  
 Marco Hurtado, Pedro *de la Arriera*  
 Martínez Baeza, Isaac *el Severo*  
 Martínez Box, Manuela *la de Magnolia*  
 Martínez Ferrández, Juan Miguel *el del Morico*  
 Martínez Font, Antonia *la del Fontanero*  
 Martínez García, Carmen Elena *la Maestrilla*  
 Martínez García, Miguel *el de Pura*  
 Martínez García, Susana *la Susi*  
 Martínez Girona, María Teresa *Tere Mari*  
 Martínez Girona, María del Mar *Peluquera*  
 Martínez Girona, Ester *Peluquera*  
 Martínez Granero, Ángel *el Churrispas*  
 Martínez Hernández, Agripina  
 Martínez Izquierdo, Sonia *la de Miguel el de Pura*  
 Martínez López, Agustín *el de la Caja*  
 Martínez Martínez, Teresa *Tere de Pascual*  
 Martínez Rodes, José Gaspar *el Fontanero*  
 Martínez Ruiz, Andrés *el de Eva y Andrés*  
 Martínez Ruiz, Rebeca *la de Eva y Andrés*  
 Marroquí García, Josefa *la Serranica*  
 Marroquí Gómez, José Pepe *el Pamblando*  
 Marroquí Roca, Jorge *de Diego y Lucía*  
 Marroquí Rodríguez, Dolores *de Juan el Pamblando*  
 Mateo Vázquez, Encarna *la Palleta*  
 Mateo Vázquez, Francisco, Paco *el Bimba*  
 Mirete Pérez, Francisco Manuel *Fran el Peluquero*  
 Mirete Pérez, Mónica *la del Garaje*  
 Mora Gil, Francisco *el Pisé*  
 Muñoz Hidalgo, Rosario *la Juaneta*  
 Murcia Filiu, María del Rosario *la de Jeromo el Guardia*

Nájar Gil, Mari Carmen *la Chavas*  
Navarro Soler, Miguel *el Arriero*  
Nolasco Navarro, Maruja *la Española*  
Nortes Escribano, Rafaela *la de Pedro el Tenazas*  
Paredes Pertusa, Alejandro *el Paredes*  
Parriza Martínez, Mercedes *la Madrileña*  
Peco Ballester, Francisco *el Pollica*  
Peco Ballester, Carmen *Carmencita la Pollica*  
Peco Ponce, Miguel *el Pinocho*  
Peco Rodríguez, Olaya *la de Gonzalo*  
Pedraza Pedraza, M. Mariano  
Pedraza Pedraza, María Luisa *del Seva*  
Pedraza Pedraza, María del Carmen  
Penalva García, María del Carmen *la Peluquera*  
Pérez Baeza, Mariola *Villa Mariola*  
Pérez Bascuñana, José *el Batina*  
Pérez Calvo, Mariano *Villa Mariola*  
Pérez Conesa, Evaristo *el Evaristo*  
Pérez García, Agustín *el de Albertina*  
Pérez García, Purificación *Purita*  
Pérez Gómez, Jimena *la de Agustín y Laura*  
Pérez Grau, Antonio *el Casero*  
Pérez Rives, Bienvenida *Mujer de Juan el Cachono*  
Pérez Rodríguez, Milagros Ángeles *Mujer del Pajeras*  
Pérez Ros, Vicente *Vicentín*  
Pertusa Guirao, Miguel Ángel *Pertusa*  
Pertusa Martínez, África *la de Pilar y Jaime*  
Pertusa Mateo, Isabel *la Cansalá*  
Pertusa Menárguez, Paula *la de Manolico de la tienda*  
Pertusa Rebollo, Antonio Ángel *el Cansalá*  
Pozo Reyes, Felipe *el de Bienvenida*

Prada Martínez, Eva *familia de los Severos*  
Rech Aracil, Carmen *la Pintá*  
Redondo Menárguez, Josefa *viuda de Quino el Chacaldo*  
Reina García, Ainoha *la de Olga y Luis*  
Reina García, Dolores *Lolita*  
Ricarte Perea, Mari Cruz *la de Pedro Julio*  
Rocamora Ferri, Francisco *Paco el Fogariero*  
Rocamora Menchón, Manuel *Cabiro*  
Rocamora Morales, Francisco *Frutas Daya*  
Rocamora Valentí, Manuel *Cabiro hijo*  
Rocamora Valentí, Abel *de Mariola*  
Rocamora Valentí, Miguel *de Mariola*  
Rodes Sánchez, Sandra  
Rodríguez García, Natividad *la Nati*  
Rodríguez Marroquí, Noemí *Peluquera*  
Rodríguez Pérez, María del Rosario *hija de Teodoro*  
Rodríguez Quesada, Rosa *la del Polla*  
Ruiz Ferri, Ángel *Cabanero*  
Ruiz Grau, Eva María *la de Andrés el de Pura*  
Ruiz Martínez, José Miguel *de Sonia y Vicente*  
Ruiz Martínez, Julia *de Sonia y Vicente*  
Ruiz Martínez, Raquel *de Sonia y Vicente*  
Ruiz Navarro, Vicente Antonio *el de Pepe el Camionero*  
Ruiz Rodríguez, María José *la del Moreno*  
Sánchez Ferri, Aida *hija del Gabi*  
Sánchez Martínez, Virginia *la de Raquel y Vicente*  
Sánchez Pedraza, Fina Mari *mujer de Vicente el Tomaso*  
Sánchez Pertusa, Gabriel *Gabi*  
Sansano Penalva, Miguel *el Malhecho*  
Schwab, Roland Marcus *el del Quiosco*  
Seva Culiáñez, Antonia *la de Trino el Seva*

Seva Culiáñez, Encarnación *la de Trino el Seva*  
Seva García, María Gloria *de Paco el Seva*  
Seva Hernández, Francisco Antonio *el de la Caja*  
Seva Pardínez, José *Pepe el Cebolla*  
Seva Pardínez, M<sup>a</sup> Teresa *la de Pepe el Seva*  
Seva Ruiz, Luisa *la Seva*  
Seva Terol, Miguel Ángel *el Seva*  
Seva Terol, Jorge *el Seva*  
Seva Terol, Carlos *el Seva*  
Sober García, Bruno *el de M<sup>a</sup> José y José Pedro*  
Soto Pomares, Francisco *el de Gema de Miñín*  
Tomás Chinchilla, Lucía *la nieta de Susana*  
Torres Culiáñez, Antonio *el Gato*  
Tudela Bernabé, Eva María  
Úbeda Ruiz, Ángel *Cura párroco de 1985-1998*  
Valentí Fernández, María *hija del Sobrino*  
Valentí Fernández, Isabel *hija del Sobrino*  
Valentí García, Mariola *de Miguel el Castaño*  
Valentí García, Miguel *el Sobrino*  
Valero Martínez, Matilde *la del Pindo*  
Vázquez Ferrández, Amparo *la Amparín*  
Vázquez Girona, Carmelo *el Pajeras*  
Vázquez Vázquez, Dolores *Lolín la Castaña*  
Vicente Caravaca, Eva *la del Garajista*  
Vicente Caravaca, Inmaculada *la del Garajista*  
Vilató García, Inmaculada *la del Pollica*  
Vives Riquelme, Azucena *Susana del Juan Carlos López*  
Zaragozá Dolz, Jorge *el Farmacéutico*

## Colaboradores fallecidos Libro I y II

Alhama Rodríguez, Luisa Fernanda *la de José Manuel*

Araez Mañogil, José Vicente *el Boquerón*

Argilés Valero, Mercedes *la Catrala*

Baeza Martínez, María del Carmen *la Maestra*

Ballester Hernández, Francisco *el Cheri*

Cano Ferrer, Carmen *la Minfla*

Cañizares Sánchez, José Luis *Luis el Patagorda*

Cárceles Pérez, Ramón

Castillo Ferri, José Ramón

Chazarra Nolasco, Carmen *la Cuquina*

Ferri Pertusa, Belén *la del Quijote*

Ferri Vázquez, Vicenta *la de las 3 Avemarías*

Fuster Verdú, Dolores *Lola la Guardamara*

Fuster Verdú, Carmen *Carmen la Guardamara*

García Campillo, Manuel *el Socato*

García Canales, Mariano

García Cases, Miguel *Miguel el Viejo*

García Ferri, Purificación *Pura la Cana*

García García, José *Pepe el del vino*

García Gea, Antonio *el Puscas*

García López, Isabel *de Paco Juanmiguel*

García López, José Joaquín *Pepe Joaquín*

García Martínez, Dolores *Lola la Juanmiguela*

García Molina, Miguel Joaquín *el Gela*

García Pérez, José *José el de la tía Esperanza*

García Seva, Juan Miguel *el Tomaso*

García Vázquez, Antonio *el Copero*

Girona Rodríguez, Antonio *el Municipal*

Gómez Cutillas, Jerónimo *el Obispo*

Gómez Girona, Pascual *Pascual del Horno*  
Gómez Mateo, Antonio *Tono el de la Caja*  
Gutiérrez Illescas, José *el Quenás*  
Hernández Ferri, Abel *el Bizcocho*  
Hernández Gil, Esperanza *la de Paco el Viejo*  
Jerez Pardo, Martín *el Miño*  
Lermas Beltrán, Rosalía *la del López*  
Martínez Baeza, M<sup>a</sup> del Carmen *la Peluquera*  
Martínez Esteban, José *el Cañoneras*  
Martínez Hernández, Daniel *el de Carmen la Guardia*  
Martínez Ponce, Antonio *Tono el Cachono*  
Miller García, Daniel *el Miller*  
Montero Martínez, Isabel *la Morena*  
Murcia Ponce, Manuel *el Pintao*  
Navarro Soriano, Dolores *la Rollera*  
Nolasco Rodríguez, Manuel *el Chavos*  
Ortuño Hurtado, José Antonio *el Chufi*  
Pérez Bascuñana, M<sup>a</sup> Dolores *la Batina*  
Pérez Bernabeu, José Antonio *Antonio el Catralero*  
Pérez Rives, Evaristo  
Pertusa García, Ángeles *la Monesilla*  
Pertusa García, Manuela *la Inés*  
Pertusa Mateo, Antonio *el Cansalá*  
Rocamora Ferri, Isabel *la Fogariera*  
Rodríguez Rodríguez, Ángeles *la Males*  
Rodríguez Rodríguez, Francisco *el Topo*  
Rodríguez Rodríguez, Joaquina *la Malandra*  
Ruiz García, José *hijo de Pepe el Camionero*



Seva Ruiz, Domingo *el Seva*

Seva Ruiz, Francisco *el Seva*

Seva Ruiz, Manuel *el Seva*

Suárez Espinosa, Francisco *esposo de M<sup>a</sup> Teresa la Montera*

Tovar Igual, Josefa *Fina la Cachona*

Vázquez Vázquez, José *el Choli*

## **Fe de erratas del Libro de Historia y Tradiciones Populares Daya Nueva. Volumen I**

Incidencias detectadas en los nombres y apellidos de los colaboradores:

Fernández Jerez, Encarnita *La Miña*

Corregido: Ferrández Jerez, Encarnita *La Miña*

Vázquez Vázquez, Vicente *La Castaña*

Corregido: Vázquez Vázquez, Vicenta *La Castaña*

Jana Jiménez García *Rosquín*

Corregido: Juan Miguel Jiménez García *El Rosquín*

Este libro se edita en el año 2020 durante la pandemia producida por la COVID-19, hecho éste que ha afectado tanto a la finalización del mismo como a su impresión y maquetación.



Dieciocho del Lugar de la Daya Nueva; de un  
H. Barroquial y bello; y de la fecundidad,  
y hermosura de su terreno.

A dos leguas y media de la Ciudad de Michuala, en capi-  
tal, ~~está el pueblo~~, entre Almoradi y la Daya Vieja,  
la situación está en la una sola calle con al-  
gunas Barracas en el desazado; y muchos Indios, como en Ma-  
mor, Chapar, y otros, que forman una villa agradable; es de la  
jurisdicción de Michuala; y su cerencia se reduce a pocas  
de media legua, rodeada de huertas, que tienen unas areque-  
as, que dan en la Daya del Ganoso, Trigo, Sesuvio; por cuyo  
motivo está muy plantada de Indios, frutales, Mora-  
ndas, meloncillos, Higuera, Olivos, Manzanas,

Montesinos. Febr. 4/95.

Magister José Manuel Montesinos Pérez

