BOLETÍN DIGITAL
Museo Escolar de Pusol

nº 10

Fundación Juan Perón-Pikolinos

Boletín digital - Nº 10
Museo Escolar de Pusol
noviembre 2015
Edición: José Aniorte

Maquetación: Elisa Moral

Esta publicación no se solidariza ni identifica necesariamente con los juicios y opiniones que expresan sus colaboradores. Los trabajos publicados son responsabilidad de los autores.

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.

ÍNDICE

- AURELIANO IBARRA MANZONI, IMPULSOR DE LA HISTORIA EN ELCHE, José Aniorte Pérez. – 4
- ¡CALENTITAS, QUE QUEMAN! – 8
- EXPRESIONES DE ELCHE – 11
- LA CAZA DE “TITANETES” EN LOS SALADARES – 14
- TABLA Y PLEITA PARA ELABORAR QUESO DE CABRA – 19
- EL PASTOR, EL ZAGAL Y LOS SECRETOS DEL GANADO DE CABRAS. – 22

PERSONAJES DEL MES

Recuerdo de algunas de las personas que fueron conocidas por las más diversas razones, y que aún hoy en día permanecen en la memoria de muchos ilicitanos. Reflejo de la sociedad y de los vertiginosos cambios que se dieron en el Elche del siglo XX.

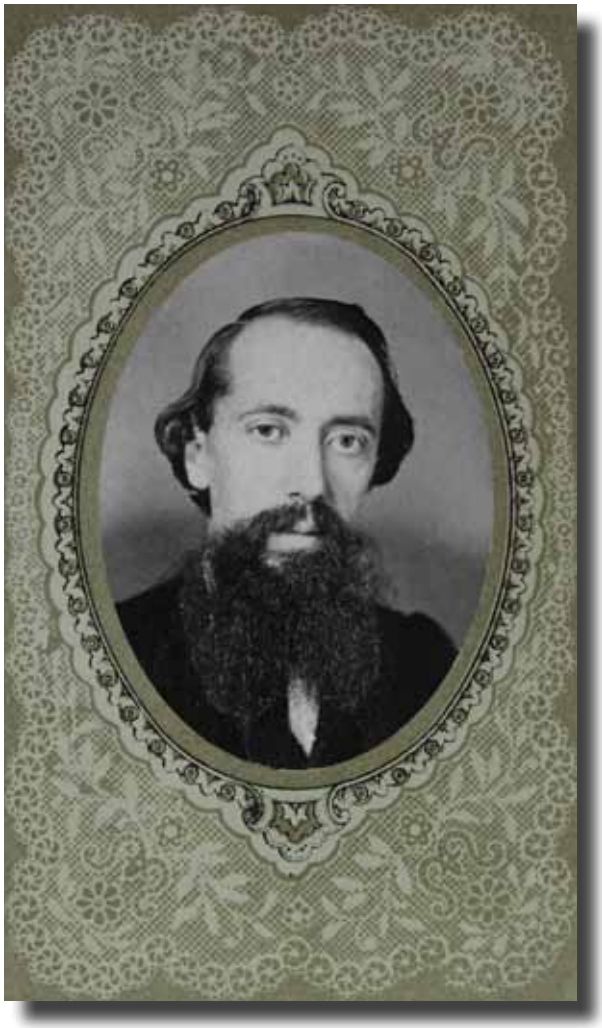
AURELIANO IBARRA MANZONI, IMPULSOR DE LA HISTORIA EN ELCHE, José Aniorte Pérez.

Retrato al óleo de Aureliano, obra de su hermano menor Pedro Ibarra, encontrado en La Calahorra y conservado en el Museo Escolar de Pusol

Si bien ya presentamos anteriormente un perfil general de los Hermanos Ibarra, Aureliano y Pedro, en el que indicábamos la extraordinaria importancia de estos dos prohombres en la historia y la cultura de Elche, esta vez no nos resistimos a centrarnos en la figura del mayor de los dos, Aureliano Ibarra.

Varios son los motivos que nos empujan a hacerlo: el 17 de noviembre conmemoramos la efeméride de su fallecimiento, del que en este 2015 se han cumplido 125 años; pero sobretodo nos impulsa nuestra pasión por su vida y por su obra, que desde el Museo Escolar de Pusol consideramos que no es suficientemente conocida por los ilicitanos, cuando no ignorada; esto quizás se deba al protagonismo del hermano pequeño, Pedro Ibarra, que sin duda dejó un legado extraordinario pero de quien no hay que ignorar que se formó bajo las directrices que Aureliano dictaba, como explicaremos más adelante.

La semblanza que a continuación hacemos de este personaje es un resumen de la información que el lector encontrará en el nuevo número del boletín El Setiet, editado por el Museo Escolar de Pusol, que es un monográfico sobre los Hermanos Ibarra.



Nuestro prohombre nace, irónicamente, en Alicante el 21 de enero de 1834, durante una corta estancia de sus padres en esta ciudad, trasladándose toda la familia a Elche dos años después. Tras el fallecimiento de su madre, el padre se casa en segundas nupcias con Doña Vicenta Ruiz, quien poco después alumbrará al pequeño Pedro.

Desde joven Aureliano mostró predilección por la cultura y las artes, cursando Bellas Artes en Barcelona sin llegar a terminar estos estudios por su problema de daltonismo. A su vuelta de la ciudad condal contrae matrimonio con Reyes Santamaría a los 19 años de edad, de quien tendrá tres hijos de los cuales sobrevivirá solo una, Asunción, quien en un futuro se casará con el Dr. Manuel Campello y, en segundas nupcias, con José Revenga, ambos importantísimos ilicitanos. El matrimonio de Reyes y Aureliano no llegó a buen término, separándose en 1846; después de esto Aureliano se traslada a Alicante para convivir con su nueva pareja, Rafaela, quien era hija del insigne dramaturgo Luis Gonzaga Llorente. De esta nueva pareja nacerán dos niños, Aureliano y José, formando una nueva familia hasta el fallecimiento de nuestro protagonista, el 17 de noviembre de 1890 con tan solo 56 años, a causa de una neumonía.

Durante toda su vida adulta, Ibarra fue una persona activa en diversos campos: en su juventud se inclinó por la política, pero ello le llevó a ser encarcelado en el Castillo de Santa Bárbara y al acabar su presidio decidió volcarse en la cultura, especialmente en la arqueología y en la historia. Comenzó a excavar el yacimiento arqueológico de La Alcudia y otros yacimientos de Elche, hallando entre otros importantes elementos el 'mosaico de Galatea' en una finca de Algorós. Estos descubrimientos le llevaron a escribir un compendio arqueológico llamado 'Illici, situación y antiguedades', en el que aclaraba que la colonia romana era el origen de Elche, y no de Alicante como algunos defendían hasta entonces.

Otra importante empresa en pro de la historia de Elche la llevó a cabo al frente del Archivo Municipal, en el que realizó

una ingente labor de organización pero en el que encontró un importante obstáculo, apenas podía descifrar los códices medievales. Fue entonces cuando orientó a su hermano menor, que había seguido sus pasos cursando Bellas Artes, para que continuara su formación en Madrid cursando paleografía. En un futuro, cuando Pedro Ibarra fue nombrado archivero municipal, estos conocimientos le permitieron conocer de primera mano la historia de Elche y basar en ella su importante obra.

ANÉCDOTA

Francisco Pérez Soriano plasmó así algunos de sus recuerdos del Elche del siglo XX. Como él mismo dijo:

> *"¡Ahí va eso! Chorradas, chorraditas, anécdotas, cuentos, relaciones, lances, hechos, historietas, sucesos, acontecimientos, atribuciones, acaecimientos, chistes, intrigas, chascarrillos, bobadas, memeces, dislates, disparates, tonterías, tontunas, burlas, burletas, zumbas, chascos, camelos, bufonadas, chuflas, chuflillas, chufletas, chungas, guasas, chacotas, momos, musarañas, bromazos, pegas, camamas, inocentadas, carnavaladas, carabas y candongas, son algunas de las cosas que se pueden encontrar en estos folios."*

¡CALENTITAS, QUE QUEMAN!

Todos los años, en los últimos días de septiembre o primeros de octubre, Gonzalo 'el de las castañas', instalaba su puesto en la *Plaça de Baix*.

Montaba su hornilla de carbón, el banco que le servía de mostrador y colocaba el gran capazo que, tapado con un saco, le ayudaba a mantener calientes las castañas. Se sentaba junto a su mujer, Concha, y empezaba a pregonar la mercancía con su característica voz. Una voz ronca, áspera, aguardentosa, pero que no resultaba desagradable:

- *¡Calentitas! ¡Que queman!*

El sitio que ocupaba entonces, finales de los años cuarenta, era en la acera del Ayuntamiento, exactamente frente al arco de la casa del Conde de Torrellano, que precisamente sería el lugar que le asignaron cuando se pensó en trasladar el puesto a un punto donde no molestara, pues debido a que el tráfico de coches iba en aumento, la actual ubicación empezaba a incordiar bastante.

Junto al arco, existía una gestoría e inmobiliaria a la que el humo producido por el "fogaril", se le introducía en los despachos, por cuyo motivo se quejó a las autoridades. El Ayuntamiento no admitió la protesta, argumentando que este matrimonio de castañeros

CAPITOLIO
ASCENSOR

Esta fotografía, así como los elementos guardados en el Museo Escolar de Pusol, pertenecen a la segunda época del puesto, cuando lo regentaba Margarita

tenía unos derechos adquiridos desde hacía muchos años.

Concha y Gonzalo ya hace tiempo que murieron, pero el negocio y los derechos siguieron, pues los heredó una sobrina de Gonzalo, quien dejó de usar carbón para asar las castañas con butano. La cosa perdió encanto, menos mal que aún, para envolver las castañas, empleaba periódicos viejos. El de esta nueva época es el puesto que contemplamos en la foto que ilustra este texto y muchos de los elementos que lo integraban se guardan con cariño en el almacén del Museo Escolar de Pusol.

Gonzalo y Concha, en verano montaban un puesto de helados en el mercado, junto en la confluencia de las calles Victoria y Sant Jaume, lo que les ayudaba a mantenerse económicamente durante todo el año.

EXPRESIONES DE ELCHE

Compilación de frases hechas usadas habitualmente por el pueblo. Fue recopilada por Francisco Pérez Soriano, último propietario de la célebre Droguería Pérez Seguí, quien fue uno de nuestros primeros y más fervientes colaboradores.

**Ésta es una reproducción fiel al documento original.*

Fou batejat amb aigüa de tramusos
Se dice de la persona en la que se han cebado los disgustos y sinsabores que se unen al amargor que tiene el agua de los altramuces.

Tira més un pel de figa que una maroma
Explica la fuerza que tiene el sexo femenino con respecto al hombre. Esta frase es la equivalente valenciana a la castellana "Tiran más dos tetas que dos carretas".

Tens menys vergonya que la Calderona
El sentido de la frase queda claro. En cuanto a la identidad de la Calderona, posiblemente se refiera a la amante de Felipe III o IV, no recuerdo bien.

Açí es Carlets Botella i qui vullga que alçe el dit
Reto que lanza Carlets en "El Tenorio de Atzavares". No es una expresión que sea popular entre el pueblo, pero a mí me hace mucha gracia y la suelo usar, por eso no renuncio a transcribirla.

Fer cara de pomes agres:
Cara de pocos amigos, avinagrada. Su uso no es corriente, yo rara vez la he oído.

No m'agrada la barraca:
Desconfiar del cariz que presenta un asunto.

Agafar mosques per la cua
Expresa imposibilidad de llevar a buen fin una tarea.

Anar de xolla
Andar descubierto, sin sombrero, no llevar nada en la cabeza.

Que ho faça o vaja o puje el Dongo
Algunos añaden 'de la font'. -Eludir una obligación cargándosela al "Dongo de la font" personaje -creo que imaginario- que no se aclarará de tantos trabajos, subidas y bajadas, como le endosan.

Sempre plou quant no hi ha escola
Lamento ante la inoportunidad de unos hechos que nos agüen las fiestas.

O dins o fora
Apremio para que alguien se defina y tome parte frente a una disyuntiva.

Qui en tomba tres, un puro
Se emplea como acicate y ánimo en un trabajo. Esta frase la decían como reclamo los dueños de los barracones de feria en los cuales se practicaba un juego consistente en tumbar un castillo formado por tres botes de latas vacíos con una pelota de trapos. Los botes formaban la torre de la siguiente manera: dos de base y un tercer sobre ellos. El premio, como es de prever, un puro.

Dura més que un cul de morter en un bancal
Se refiere a la pervivencia de personas o cosas.

ARTÍCULO

LA CAZA DE “TITANETES” EN LOS SALADARES

Una de las aficiones y distracciones de la dura vida que llevaban los agricultores del Camp d’Elx en épocas pasadas, era la caza. En la Sierra del Molar o en la de la Peña, entre otras, abundaba la caza menor de especies como el conejo, la liebre o las ya casi inexistentes 'güalas', mientras que en los humedales como el Hondo los protagonistas eran 'fochas' y patos. Una caza muy extendida era la de las 'telas', unas densas redes dispuestas en un bastidor con las que se atrapaba vivos a los pajarillos para, una vez sacrificados y bien pelados, comérselos fritos.

Pero hay una especie de pajarito cuya caza era muy específica, se trata del Bisbita Pratense, que en Elche recibía el nombre de 'titán' o 'titaneta'. Es este un ave de pequeño tamaño de co-

Bisbita Pratense o ‘Titaneta’.
Foto de Frebeck - Licencia CC BY-SA 3.0 via Wikimedia Commons

lores muy discretos y de hábitos terrestres y gregarios, que es propia del Norte y Centro de Europa y viene a invernar a España. Por su especial comportamiento, que veremos más adelante, se desarrolló una técnica propia para la caza de titanes.

Hoy ha caído en desuso esta costumbre que era tan habitual, las nuevas generaciones la desconocen y sólo se conserva en los recuerdos de los más ancianos.

Cuando visitamos una casa de campo, en nuestra labor de recuperación de objetos para el Museo Escolar de Pusol, siempre nos ha llamado la atención un utensilio parecido a una raqueta colgado de cualquier estaca del almacén, en la cuadra o en un rincón, cubierto de polvo y telarañas, ol-

Varios copetes

El copet

vidado. Es el *copet* de cazar titanes. Guardamos una buena muestra de estos *copets*, así como de los *crésols* y los cencerrillos que iban asociados a su uso.

Antonio López Brotons, viejo agricultor y ex-pedaneo de la partida de Pusol, ya fallecido, fue un personaje clave en el desarrollo del proyecto de recuperación de la cultura tradicional que se llevó a cabo en el Museo Escolar de Pusol, dejando escrita una buena cantidad de tradiciones propias del agro ilicitano.

Él nos lo cuenta...

"Esta caza se realizaba en los Saladares y, aunque estaba prohibida, por tratarse de tierras comunales y no existir vigilantes nocturnos, la gente cazaba sin ninguna pega.

Estos pajarillos, llamados titanes o titanetes solían venir a invernar y permanecían desde noviembre hasta febrero o marzo en los Saladares y alrededores. En aquel tiempo veíamos volar grandes bandadas, hoy casi han desaparecido.

Solían dormir en las noches más frías en las zonas pantanosas, donde el agua estaba a flor de tierra, y en la broza (vegetación) encontraban un buen refugio, ahí se quedaban.

Muchas veces íbamos, al atardecer, a ver pasar las bandadas, y nos fijábamos bien por donde se posaban para, por la noche, cogerlos con más facilidad. Llegada la noche nos preparábamos con el 'copet', una luz, unas campanillas o cencerros y un saco para meter la caza.

El copet -sigue contando Antonio López- *consistía en un arito hecho con una vara flexible de unos 35cm de diámetro que cubríamos con una red que los mismos cazadores hacíamos en casa y un mango largo de unos 80cm. aproximadamente, hecho con el raquis de una palma. Este mango iba cruzado por el centro del copet y amarrado a las*

Lámpara de carburo y cencerritos

puntas de la vara flexible.

Para deslumbrar a los pájaros utilizábamos un bote de conserva de tomate mediano, se abría por un lado de forma que quedaran cuatro lengüetas que protegían del viento un 'cresol' que introducíamos dentro del bote, con su aceite y su 'torcín' (mecha) si era posible de algodón, la mejor, y aunque la luz era débil, los pájaros no volaban demasiado rápidos porque se les confundía y se les engañaba con las campanillas o el cencerro que se llevaba en el brazo derecho junto al copet con que los golpeábamos.

Más adelante aparecieron los faroles de carburo, llamados carbureros, y usábamos los de las bicicletas, que eran muy cómodos para cazar pues tenían hasta cristal y la llama no se apagaba tan fácil como en el cresol. Estos faroles llevaban un depósito de carburo en la parte inferior y otro para el agua en la superior. Tenía una llavecita para regular el agua que caía al depósito del carburo y un tubito que conducía a una bujía que alumbraba, todo esto iba cerrado y con un cristal de aumento. El depósito nos duraba unas dos horas y si queríamos seguir cazando había que limpiarlo, llenarlo de nuevo y ponerle agua.

Pues bien 'els titanetes', cuando venían a pasar el invierno, teniendo en cuenta que antes el clima era más frío que ahora, solían estacionar en los bancales de alfalfa, donde tenían alimento abundante pues comían gusanos y otros insectos. En las noches más frías, sin embargo, preferían los Saladares, como ya hemos dicho. Este era el momento más adecuado para cazarlos, gracias al frío, especialmente si la atmósfera era muy dura (niebla) o estaba lloviznando, pues entonces los pajarillos tenían pereza para volar y los podíamos coger fácilmente con las manos o darles el golpe de gracia con el copet *cuando salían volando."*

Bisbita Pratense o 'Titaneta'.
Foto de Andreas Trepte - Licencia CC BY-SA 2.5 via Wikimedia Commons

LA PIEZA DEL MES

Mostramos piezas que tienen un gran interés y que forman parte de aspectos de la vida tradicional de Elche, descubriendo así la riqueza y variedad de fondos museísticos que se atesora en el Museo Escolar de Pusol.

TABLA Y PLEITA PARA ELABORAR QUESO DE CABRA

Actividad complementaria para la economía del pastor era la elaboración de queso fresco con la leche que ordeñaba de su ganado. Este producto se destinaba a la venta, aunque no resultaba tan rentable como la leche, yendo el pastor a venderlo por las casas de los vecinos y al mercado de la ciudad. Para esta actividad era indispensable usar los dos elementos que presentamos, una tabla de madera y una pleita de esparto, ambas piezas se fabricaban manualmente en casa.

El procedimiento para hacer queso comenzaba, obviamente, ordeñando a las cabras, la leche que se destinaba al queso era el sobrante que no se había logrado vender. El otro ingrediente necesario era el cuajo, hecho de vientre de cabrito. El animal debía mamar toda la leche de la madre, especialmente los calostros, antes de sacrificarlo. Una vez muerto se le extraía el vientre y se dejaba secar, mientras la carne se destinaba al consumo. También había cuajo que se vendía en farmacias pero no era tan bueno como el natural de los cabritos. Se mezclaba la leche con el cuajo en un recipiente y se dejaba reposar una hora aproximadamente, pasado este tiempo había cuajado, entonces se ponía al fuego y cuando estaba tibia se colaba para sacar el suero sobrante.

La masa que quedaba se colocaba encima de la tabla, procurando mantener una forma cilíndrica para rodearla con la pleita de esparto, era entonces cuando el pastor comenzaba a aplastarla con las manos para que soltara todo el suero que le quedaba, al tiempo que cerrando la pleita le daba forma al queso. Por último se metía en agua y sal o en aceite, para

mantenerlo fresco y tierno. Una vez lo había terminado, el queso quedaba marcado en uno de sus lados con el dibujo de la tabla, este lado era el que se mostraba cara arriba pues quedaba más llamativo para su venta.

La falta de higiene en este proceso y el desconocimiento de técnicas como la pasteurización, supusieron un grave problema de salud pública, haciendo que algunas enfermedades fueran endémicas entre la población. Entre ellas destacaba la brucelosis, también conocida como fiebre de Malta, con síntomas como fiebres altas, dolores musculares y articulares, falta de apetito, debilidad e hinchazón del bazo, el hígado y los ganglios linfáticos. Al ser la leche y el queso unos alimentos tan comunes se puede decir que la mayoría de la población pasaba esta enfermedad, quedando secuelas como la colitis, el daño hepático o la meningitis.

CALENDARIO DE TRABAJOS TRADICIONALES

En los inicios de lo que hoy es el Proyecto Educativo del Centro de Cultura Tradicional Museo Escolar de Pusol, allá por la década de los 70, en las Escuelas Unitarias de la partida de Pusol iniciamos una experiencia educativa que denominamos "La Escuela y su medio". Su finalidad era que los alumnos conocieran la vida de nuestro entorno: el campo, su cultura, sus tradiciones. Decidimos intentar recuperar la memoria de la vida del agricultor y así constituimos grupos de investigación con los alumnos, y emprendimos el trabajo de campo, con la colaboración de los propios agricultores que nos avisaban cuando iban a realizar algún trabajo tradicional para que lo pudiéramos documentar. Estos primeros trabajos motivaron enormemente a los alumnos para enriquecer sus conocimientos y su formación. La variedad de temas y el descubrimiento de un nuevo horizonte ayudo a su formación. Un alto porcentaje de estos alumnos han terminado su carrera universitaria.

EL PASTOR, EL ZAGAL Y LOS SECRETOS DEL GANADO DE CABRAS.

Las características del campo de Elche, cuando el campo era secano, propiciaban el tener un rebaño de cabras u ovejas, que hasta cierto punto era necesario para sostener la economía familiar. En muchas viviendas existía el ganado cabrío, y en casi todas las casas tenían una cabrita, por la leche que en aquellas circunstancias era necesaria como alimento para los niños y mayores. El ganado cabrío que en un principio se situaba en los alrededores de la población, por las mañanas iba recorriendo las calles, la gente salía de las casas con su cacharrito a por un cuarto de leche o medio litro, entonces el pastor aguantaba al ganado y de la cabrita de turno ordeñaba la leche, la cobraba y se marchaba adelante, hasta que salía otra persona y así sucesivamente.

En aquellos tiempos los relojes eran escasos y las madres para hacer levantar a los niños les decían "*Levántate que ya han pasado las cabras*".

El pastor era la persona mayor responsable del ganado, no tenía porqué ser el dueño ya que

lo podía tener arrendado o estar contratado para encargarse de él. Le ayudaba el zagal, quien se dedicada a vigilar que las cabras no entraran donde estaba sembrado o en las acequias u otros sitios donde no se podía pasar, asistiendo al pastor en todas las faenas del ganado, tanto a ordeñar como a amamantar a los cabritos.

El ganado debía circular por vereda, saliendo de ellas solo si por el camino de llegada al corral. El pastor iba a la cabeza y el zagal en la cola, y si era de noche llevaban unas luces para llamar la atención de que circulaban por el camino.

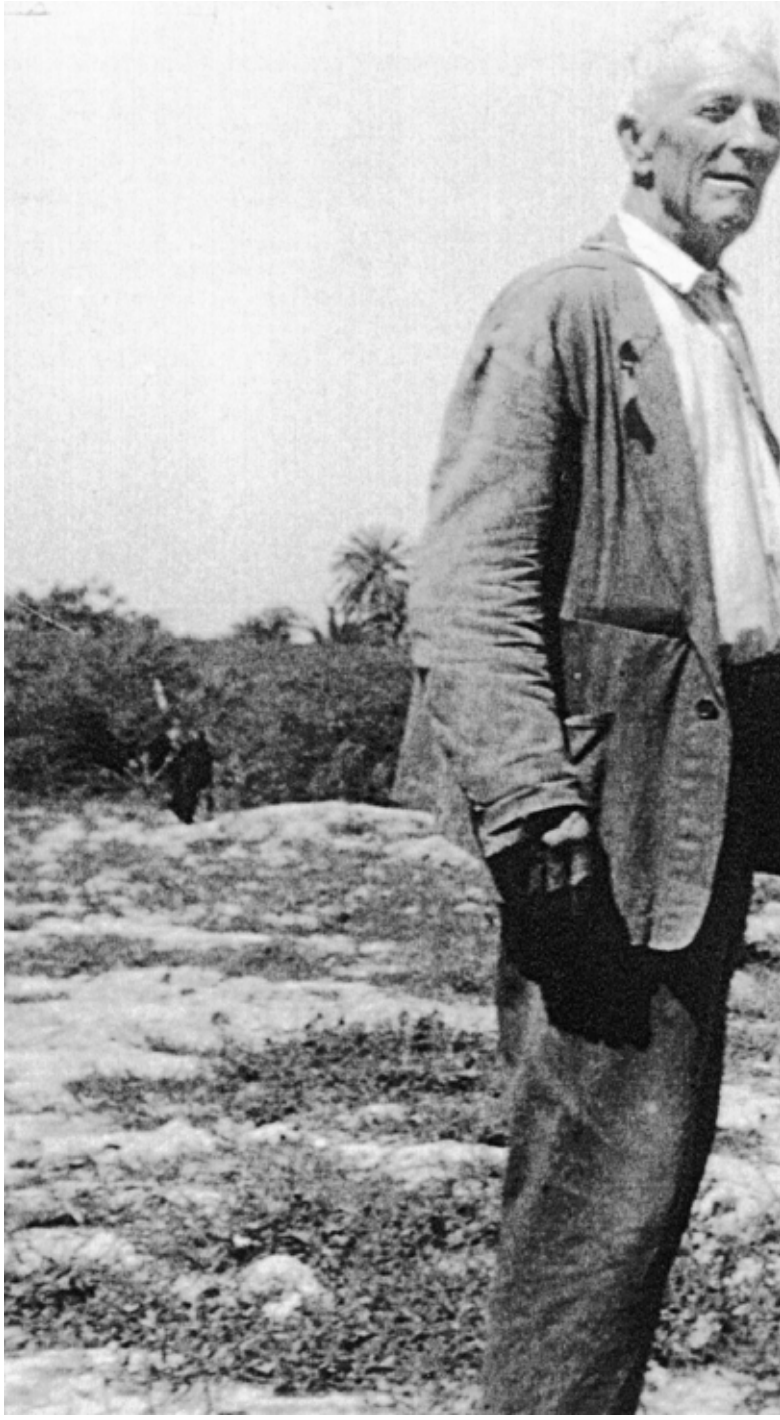
El pastor estaba obligado a llevar la relación del ganado, esto es, la documentación con el número aproximado de las cabezas que llevaba y las licencias de cada propietario que le arrendaba las hierbas de sus fincas, estas licencias se tenían que renovar en la Hermandad de labradores y ganaderos todos los años, así como los permisos para pastar en el monte.
Las cabras son animales muy cariñosos, siempre atentas a los mandos del pastor. Éste las tenía a todas bautizadas con nombres propios como Estrella, Clara, Rispet, Calsuda, Toñi, Pepa… Así que si llevaba cien cabras todas tenían su nombre, y cuando llamaba a una esta atendía rápidamente al pastor.
Según su edad se las llama primero cabritos, segundo chotas y tercero cabras. Estos animales suelen vivir unos veinte o veinticinco años, hay algunas que llegan hasta los treinta pero esto es algo escaso.

Las cabras están clasificadas en el corral, primero los cabritos que el zagal o pastor tienen que amamantar por sus madres o cabras destinadas a esto. Las cabras que ya no hacen leche y están a la espera de sus nuevas crías se guardan siempre aparte de las lecheras, porque a estas se les da un pienso para la producción de la leche y para que en el ordeño no les molesten aquellas que no estan produciendo en ese momento. Todas duermen en el corral agrupadas por familias, se puede decir que duermen abuelas, hijas, nietas y biznietas todas juntas, por ello al entrar en un corral vemos que las cabras están acostadas por grupos.

Hay algunas cabras que hacían gran servicio a la familia, tanto los ganados grandes como las cabras casolanas, que eran aquellas que tenían atadas cerca de la puerta en casi todas las casas del campo. Estas cabras daban de mamar a niños pequeños y cuando los sentían llorar se ponían inquietas, y si las soltaban se venían a buscar al crío, posándose ellas mismas de forma que el niño pudiera mamar.

Hay cabras que son muy lecheras y se ordeñan dos veces al día, por la mañana y por la noche. Hay algunas de ellas que se les ordeña hasta cuatro litros de leche pero esto es escaso, aunque las hay.

Cabras hay de muchas razas, pero siempre de dos clases: mochas y cornudas. Las mochas son aquellas que ya nacieron sin cuernos, las cornudas cuando tienen diez o doce días ya se adivina si los van a tener. A las cabritas que se quieren guardar para lecheras se les cortan los cuernos, esto es una labor del mismo pastor. Los pastores prefieren las cabras sin cuernos porque son peligrosos para los mismos animales, que se pueden dañar en el corral por engancharse en las forrajeras. Éstas son unos pesebres en los que se pone el



forraje en la parte superior entre un enrejado y cae a la parte inferior donde se encuentra el pienso que se les hecha por las

noches. El ganado sale a pastar por el día. Las cabras son animales rumiantes, o sea por el día pastan y tragan la comida, y por la noche la 'remugan' y clasifican si hay algún hueso como de oliva.

Las cabras solo tienen dientes en la parte baja de la boca o sea en la mandíbula baja, y muelas en las dos partes baja y alta, los dientes son de leche o ya cambiados, sobre los tres años les cambian.

CENTRO DE CULTURA TRADICIONAL MUSEO ESCOLAR DE PUSOL
Partida de Pusol, 8 03296 • ELCHE • Alicante • España
Telf./fax: (34) 966 630 478 www.museopusol.com info@museopusol.com