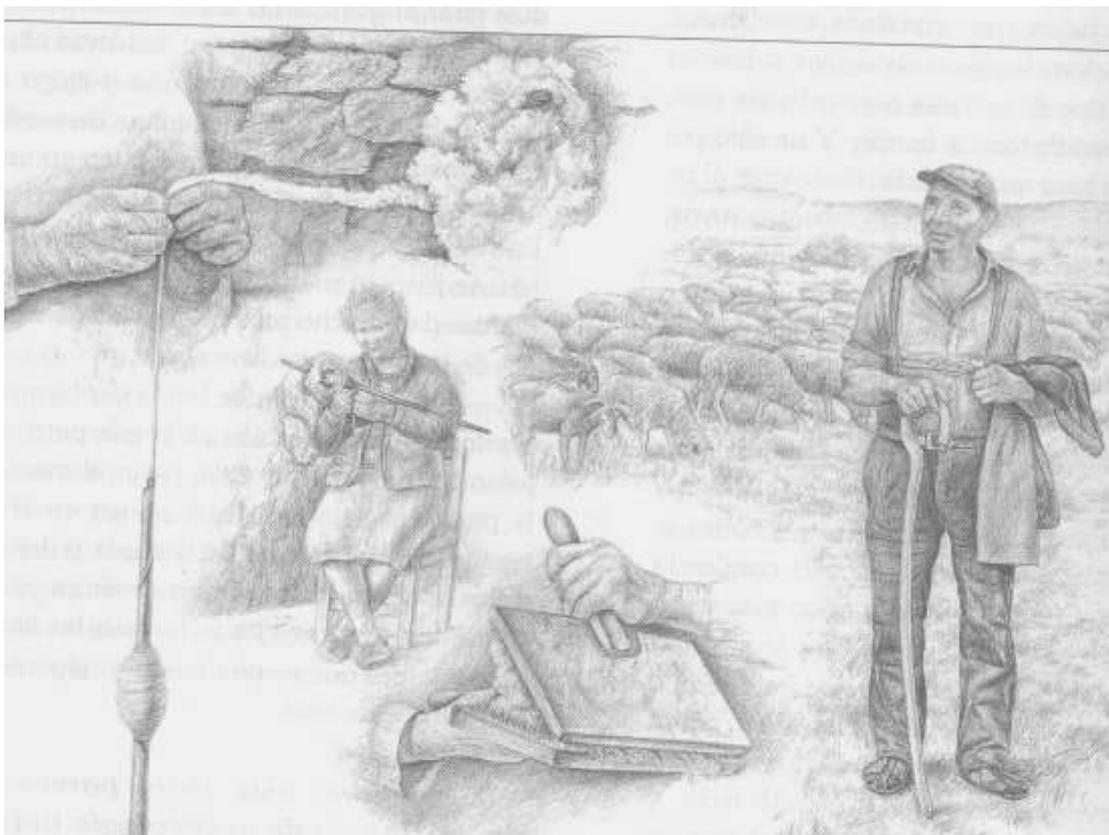




## MEMÓRIA

**“Estudio y divulgación de tradiciones y oficios históricos relacionados con el entorno de La Vila Joiosa”**





## **Estudio y divulgación de tradiciones y oficios históricos relacionados con el entorno de La Vila Joiosa.**

### **Introducción**

Nuestras formas de vida actuales, están repercutiendo en el medio ambiente y en la calidad de vida. Con este estudio pretendemos que los más jóvenes sepan y conozcan los trabajos, oficios, costumbres, de sus antepasados y que están hoy en desuso. Todavía en 1960 algo de todo esto era parte de la vida cotidiana de las gentes.

La Vila Joiosa desde sus orígenes y por su situación geográfica ha ido utilizando sus recursos naturales como materia prima para sus trabajos, podemos detallar:

Oficio del cáñamo y del esparto y su tratamiento para la elaboración de cuerdas, utensilios como alfombras, capazos, etc., lo que se conocía como “menaor”, “filaor”, de ellos solo nos queda el recuerdo.

Oficios relacionados con la agricultura: agricultor, jornalero, podador, “manaor” (oficio relacionado con el riego), los cultivos de secano: almendro, vid y cultivos de regadío. Las almazaras, lugar donde se llevaban las aceitunas para sacar el aceite.

Las famosas eras, lugares para batir los cereales al viento en el verano, eran conocidas y ya no quedan en funcionamiento.

Oficios relacionados con el ganado: pastor, matarife, herrero, etc. ya casi no existen.

Oficios relacionados con la piedra: elaboración de los márgenes de piedra seca (inventariado y como se hacían, herramientas), lugares de extracción, aprendizaje ya están casi extinguidos.

Trabajos relacionados con la construcción naval: Carpinteros, calafates, varaderos (lugares destinados al arreglo de barcos) De los varios astilleros sólo nos queda uno.

Trabajos relacionados con la Pesca: marineros de pesca de altura, bajura, la almadraba, rederos (encargados de arreglar las redes de pesca), las fábricas de hielo, etc. aunque están decayendo, todavía se pueden observar.

... y un largo etcétera, que por falta de espacio no podemos relacionar en esta memoria.

Creemos que este tema es muy importante porque son nuestras raíces e intentaremos dar a conocer a la ciudadanía lo que hemos perdido y que todavía estamos a tiempo de recuperar algo.

## RESUMEN DEL PROYECTO.

La realización de un voluntariado necesita de una buena estructuración de los trabajos a realizar, para que el voluntario sepa en todo momento que está haciendo y por que, así como para aprovechar su tiempo al máximo.

La realización del VOLCAM "Estudio y divulgación de tradiciones y oficios históricos relacionados con el entorno de La Vila Joiosa" ha seguido la siguiente programación:

1. Divulgación pública de la realización del voluntariado VOLCAM 2006. (edición de un cartel)
2. Encuentro de los voluntarios y exposición por parte del coordinador de la idea que se intentaba llevar a cabo.
3. Formación del voluntariado y poner a disposición de los voluntarios nuestros recursos (biblioteca, material informático, etc.)
4. Selección de los oficios a estudiar.
5. Realización de entrevistas a personas mayores y de estudio de la bibliografía existente.
6. Puesta en común de los datos.

Este ha sido la orden de las actividades realizadas durante el voluntariado, aunque muchas veces algunas de ellas han coincidido en el tiempo.

1. Divulgación pública de la realización del voluntariado VOLCAM 2006. (edición de un cartel)



Una vez aprobada la subvención del VOLCAM 2006 a nuestra asociación, se realizaron unos carteles informativos así como una nota de prensa y entrevistas en radio para poner en conocimiento de la gente el inicio del período de inscripciones al voluntariado.

2. Encuentro de los voluntarios y exposición por parte del coordinador de la idea que se intentaba llevar a cabo.

Las reuniones entre voluntarios siempre ha sido necesaria desde nuestro punto de vista y qué mejor que comenzar con una.

El motivo de la primera reunión era poner en conocimiento de los voluntarios la idea que teníamos y como pretendíamos llevarla a cabo. Pero al mismo tiempo queríamos que nos aportaran las ideas y propuestas que consideraron oportunas, las cuales mejoraron y facilitaron la realización del voluntariado.

Una idea interesante propuesta por los voluntarios, fue la de reuniones periódicas entre semana, por las tardes, para solucionar dudas o poner en común experiencias.

### **3. Formación de los Voluntarios.**

Como cada año de voluntariado ambiental, el Grupo Ecologista Xoriguer centra gran parte de su esfuerzo en la formación de los voluntarios. Desde nuestro Grupo, consideramos que, aparte de la experiencia y los conocimientos que se saquen de la realización práctica del voluntariado, es muy importante que los voluntarios obtengan una información teórica que se les quede como formación para otras actividades futuras en el medio ambiente.

Lo primero que hacemos es exponer a los voluntarios las tareas que realizaremos, para que ellos evalúen también qué temas de formación consideran necesarios.

Así pues, la formación se centró fundamentalmente, en ampliar los conocimientos sobre las tradiciones y los oficios históricos que pretendíamos estudiar, una charla sobre la forma de vida de nuestros antepasados (dada por una persona conocedora del tema) y la aportación de información bibliográfica de la importancia de las tradiciones nuestra comarca.

La formación teórica se desarrolló en la sede del Grupo Ecologista Xoriguer, disponiendo del material bibliográfico, informático y audiovisual que tiene este Grupo. Además, siempre pretendemos que los conocimientos que se aborden teóricamente, tengan un continuidad en el campo.

Una vez formados los voluntarios, pasaremos a exponerles los diferentes pasos a seguir para desarrollar el voluntariado en el campo, escuchando los consejos y opiniones que nos pudieran hacer llegar los voluntarios.

### **4. Selección de los oficios a estudiar.**

Una vez analizada toda la información disponible, se realizó la selección de los oficios que analizaríamos dentro del voluntariado. El resultado fue la selección de los siguientes:

- REDES Y CABUYERÍA.
- LA INDUSTRIA DEL CHOCOLATE
- EL OFICIO DE TURRONERO
- MOLINERO

Comentar que hay otros oficios que, a pesar de ser muy interesantes, se han quedado fuera por falta de tiempo.

### **5. Realización de entrevistas a personas mayores y de estudio de la bibliografía existente.**

Una vez definidos los oficios y preparados los voluntarios, comenzaba la tarea más difícil: recopilar toda la información posible de cada uno de los oficios. Y para hacerlo, llegaba el momento más divertido y esperado por parte del voluntariado: el trabajo de campo.

Se planificaron unas entrevistas con personas mayores que se prestaron a ayudarnos en esta tarea. Éstas entrevistas se realizarían normalmente por las tardes, al caer el sol.



También se planificaron una serie de visitas a las bibliotecas, tanto a la Biblioteca Municipal, como a la biblioteca del Grupo Xoriguer, para recabar cuanta más información posible mejor, y en donde nos pasamos muchas horas.

No se formaron grupos de trabajo, sino que los voluntarios podían apuntarse a cualquiera de las actividades y dependiendo de su tiempo disponible, aunque sí que intentamos coordinarlos un poco para repartir en lo posible el trabajo.

Para seguir un orden, se utilizó una ficha de un voluntariado anterior donde anotar todo aquello que nos interesaba, así como las opiniones y valoraciones que los voluntarios consideraban a destacar en cada trabajo.

El trabajo fue bastante laborioso, ya que son muchos los oficios a estudiar y mucha la bibliografía que repasar, llegando incluso a tener que hacer varias visitas por un mismo tema para poder obtener toda la información necesaria.

Posteriormente tuvimos que contrastar toda la información obtenida de las bibliotecas con la que nos aportaron nuestros desinteresados colaboradores, en las entrevistas.

El modelo de fichas ya utilizado en el voluntariado de 2003 resultó muy útil, ya que, en posteriores reuniones donde poníamos en común la información obtenida en cada visita a la misma ruta, podíamos seguir un orden concreto y así ganar tiempo para estar en el campo.

## • Los oficios

### • REDES Y CABUYERÍA:

La artesanía de las redes y cabuyería ha pasado por distintas fases: esparto (hasta 1900), cáñamo (hasta 1960) hasta llegar al actual material sintético: nylon, plástico, poliéster.

La Vila Joiosa ha sido la cuna de la moderna industria redera española pasando por distintas fases, hasta 1.900 ocuparon el primer lugar en nuestra población las labores con *esparto* (fabricación de cordaje) abasteciendo las almadrabas del sur de España y Norte de África, además de la pesca por parejas de las costas valenciana, catalana y mallorquinas.

Existen nomenclaturas como “callejón del Pal” (donde se hace la cabuyería o cordaje) “callejón del hilador”, “camino del amerador” (amerador: balsa donde se ponía el esparto a remojo), etc.

A principios siglo XX se sustituye el esparto por el cáñamo para la fabricación de redes, debido a la demanda de las artes de pesca, (el bou) y si además se usaba el vapor para su tracción, en los barcos se necesitaba una materia más resistente y duradera y ésta fue el cànem (cáñamo).

Se construyeron redes de pesca (bous) para la cornisa cantábrica, Andalucía, norte de África y Canarias, y para su reparación o construcción los armadores vileros se



desplazaron a Gijón, San Sebastián, Algeciras, etc., además la economía doméstica estaba basada en el trabajo domiciliario de las redes por parte de la mujer. Era común ver como, al caer la tarde, después de terminar con las tareas del hogar, se sentaban a las puertas de sus casas a “fer xarxa”, ocupaban las calles del casco antiguo, la playa, el paseo doctor Esquerdo, etc., se hacía el trabajo a destajo y se ayudaban con las agujas de tejer redes dando forma al paño de red.

Entre 1920 y 1936 la tercera parte de la población vivía de la industria redera, pero había dos problemas : primero la neumoconiosis, infiltraciones del tejido pulmonar debido al cáñamo recibiendo el nombre de Cannabosis (tos, expectoración, fatiga, complicaciones cardíacas por la alergia al polvo del cáñamo) y en segundo lugar el trabajo de menores en la “senda”, menavan (daban vueltas a la manivela de hierro que movían la pesada rueda de la que se hacía el hilo y daban brillo a los hilos) con el riesgo de analfabetismo. La invención de motores por parte de Miguel Serrano Iborra y Manuel Senabre ayudó a que los menores no trabajasen.

Desde mediados de los 50 aparece el nylon y plástico. León Marco, tras su viaje a Holanda, decide instalar la maquinaria necesaria para producir redes de fibras artificiales, a partir de 1.962 se produce la modificación profunda de la industria redera. La fabricación de redes con fibras sintéticas (poliamidas, polietileno



y polipropileno) elimina puestos de trabajo y así además de usar distinta materia prima, se cambia la forma de elaborar hilos y redes, pasando de manual a mecánica. En 1963 varios industriales se agrupan en Redsinsa (Redes Sintéticas, SA) y en 1966 se mecaniza con maquinaria, inglesa mayoritariamente.



## • LA INDUSTRIA DEL CHOCOLATE

El cacao nació en América Central con las civilizaciones azteca y maya. La primera referencia que tenemos del chocolate data de 1502, cuando Cristóbal Colón es obsequiado en Guajana (Honduras) con unas bayas de cacao, que por entonces, se empleaban como moneda de cambio.



El chocolate llegó a España procedente de México, de la mano de Hernán Cortés, hacia 1528. El emperador Moctezuma II ofreció en vaso de oro a Hernán Cortés la bebida más apreciada de los aztecas, el chocolatl, realizada con cacao (cacaotal, que significa “alimento de los dioses”), además de maíz molido, pimienta y otras especias.

Durante un largo periodo, el chocolate traído del nuevo Mundo, fue patrimonio únicamente de los españoles. El resto de los países europeos desconocían de la existencia de este producto. Prueba de ello es que en 1579 unos piratas holandeses apresaron un barco español, revisaron el cargamento y al ver aquellas habas de cacao las arrojaron al mar ignorando su verdadero valor.

Poco después, por la intervención de España en Flandes, se había llevado el cacao a este país. Un italiano que había estado en las indias, llamado Antonio Carletti expandió por su tierra natal la fabricación del chocolate en 1606.

Fue la boda de Luís XIII con Ana de Austria, hija de Felipe III el acontecimiento que introdujo el chocolate en Francia y ya desde 1679 se pudieron aprovisionar ellos mismos de cacao de isla Martinica.

El consumo del chocolate en Francia, Italia y España era un hecho mientras que entre los germanos y los sajones aún dudaban sobre las bondades que sus vecinos atribuían a este producto.

La introducción del chocolate en Inglaterra no se produjo hasta 1657. En un principio como en otros países antes fue considerado una extravagancia de la gente distinguida. El ejemplo de las clases altas fue seguido por el resto de la sociedad que incorporó al chocolate entre sus costumbres.

En el caso alemán el chocolate entró como un tónico o medicamento y más tarde empezaron a valorar sus aspectos gustativos. Fueron un grupo de chocolateros portugueses los que enseñaron en la corte del príncipe Guillermo de Von Der Lippe como elaborar el chocolate. Una vez dominada la técnica fue el mismo príncipe el que en 1756 estableció en Steinhude la primera chocolatería.

Los orígenes de la industria chocolatera en la Vila Joiosa, según estudios recientes, proceden de comienzos del siglo XIX. Se afirma que en el año 1810 aparece el primer chocolatero en nuestra localidad, siendo éste un artesano de origen italiano que llega hasta nuestras tierras huyendo de las guerras napoleónicas y fue quien trajo la primera piedra de moler. Dado que se trata de un producto para la exportación, el origen de la industria chocolatera en La Vila tiene mucha relación con el puerto

marítimo. El mercado tradicional, ambulante, se extendía, sobre todo, por la Comunidad Valenciana, Murcia, Barcelona, la Meseta sur y Andalucía Oriental. La venta se hacía en carro, puerta a puerta, en sacas, conocidas familiarmente con el nombre de "botanes".



La tradición vilera es un fiel reflejo de la evolución que, desde sus orígenes, ha sufrido este preciado y codiciado producto alimenticio, el chocolate.

Durante décadas los maestros chocolateros desarrollaron las técnicas de fabricación del chocolate a partir de sus ingredientes naturales: cacao, azúcar, leche, almendras, etc. Cada experiencia adquirida con esfuerzo, y no pocos sacrificios, fue transmitida a los sucesores en el oficio hasta llegar a los métodos industriales modernos.

### La elaboración del chocolate

La preparación del Chocolate supone un laborioso y cuidadoso proceso de transformación de las materias primas que lo componen, desde su origen en las tropicales tierras de cultivo hasta los modernos métodos de producción, envasado y conservación.

La experiencia acumulada y transmitida durante muchas generaciones por los maestros chocolateros se ve facilitada hoy en día por las más innovadoras tecnologías de producción y conservación alimentaria, sin embargo, el proceso sigue las mismas pautas que desarrollaron los antiguos artesanos.



El cultivo del cacao se limita a los países tropicales, teniendo su origen histórico en Mesoamérica (actuales México y Guatemala) y habiéndose extendido con el paso del tiempo a Brasil, Venezuela, Colombia, Filipinas y diversas naciones de Africa (Nigeria, Costa de Marfil, Ghana) y Asia.

Dependiendo de la región de origen y los cuidados aplicados durante su cultivo y recolección se obtienen diferentes variedades de cacao, destacando los americanos por su calidad. El denominado Soconusco de Guatemala se distingue especialmente por su riqueza, el cacao de Brasil aporta un elevado porcentaje de grasa, y las variedades de Ecuador y Antillas se caracterizan por su excelente aroma. Sin embargo, los países africanos aportan actualmente las mayores cotas de producción y mejoran su calidad progresivamente.



El fruto del cacao, llamado "Piña" en Africa y "Maraca" en América, contiene las semillas o granos de cacao envueltos en una pulpa blanca y viscosa. Cuando llega el momento adecuado para su recolección la Piña adquiere un tono rojizo, también se comprueba según un sonido característico al golpearla.



Las piñas cosechadas se cortan separando las semillas de la pulpa, y dichas semillas se someten al denominado beneficiado del cacao, tratamiento que las transforma en el grano de cacao disponible para la industria.



Cuando llega a la fábrica, el grano de cacao se somete a un proceso de limpieza y selección. A continuación se pasa a su tostado, o torrefacción, eliminando posibles mohos y fermentos e incrementando su aroma. Posteriormente se descascarilla y se eliminan posibles impurezas.

Finalmente, los granos de cacao, perfectamente limpios y tostados, se muelen obteniendo la Pasta de cacao, base de la industria chocolatera.



Con la Pasta de cacao se siguen dos procesos distintos según se pretenda obtener Chocolate o Cacao en polvo soluble.

### **Fabricación del Chocolate**

La pasta de cacao se mezcla con manteca de cacao, azúcar pulverizado y diferentes productos aromáticos. En los chocolates con leche se añade este rico alimento en diferentes dosis.

Una vez preparadas las mezclas, mediante el refinado se obtiene una pasta muy fina que posteriormente pasa a la "Concha". Básicamente ésta consiste en una enorme cuba donde se remueve la pasta lentamente a una temperatura entre 50° y 60°, obteniendo la mixtura que finalmente adquiere el sabor y aroma característico del chocolate. Posteriormente la fina pasta resultante se enfría y se vuelve a calentar, cristalizando la grasa que contiene y obteniendo el brillo que le da su atractivo gastronómico.

Terminado este laborioso proceso, nuestro rico alimento se moldea para su mejor dosificación, se empaqueta y se almacena para su adecuada conservación hasta llegar a manos del consumidor.



## • EL OFICIO DE TURRONERO

En La Vila Joiosa actualmente solo hay una fabrica de turrónes, el motivo de estar ubicada a nuestra ciudad, aunque las empresas más importantes están en la ciudad de Xixona, es debido a la influencia de los chocolateros de principios del siglo XX, ellos durante sus viajes para distribuir su producción a La Mancha, Murcia y Andalucía, observaron que, de cara a Navidad, sus clientes les pedían “turrón” y como en aquella época para cubrir las distancias de Villajoyosa a Xixona se necesitaban unas cuantas horas para poder llegar con los medios de locomoción de tracción animal existentes, el bisabuelo de los actuales propietarios decidió que era más rentable instalarse a La Vila Joiosa y su producción a la hora de la distribución estaba a cargo de los chocolateros, pero desde el año 1.970 quisieron abrir nuevos mercados por lo que los mismos turroneros se iban a las ferias y mercados de los pueblos de los alrededores y comenzaron a hacer ellos misma su distribución.



Entre los siglos VIII y XVII la cocina y gastronomía islámicas le daba mucha importancia, en tierras valencianas, a los dulces y caramelos. Los musulmanes valencianos combinaban de forma sabia el edulcorante de miel con las más diversas frutas y hortalizas. Por ejemplo del membrillo hacían dulce de membrillo; de la calabaza hacían las “monjàvenes” o “almoixàvenes” de Xàtiva; de la almendra hacían el “arnadí” de la Costera y la Ribera del Júcar, ... etc.

Era costumbre entre los moriscos valencianos que los chicos solteros obsequiaran a sus enamoradas con barritas de turrón casero, variedad de una golosina típica de Andalucía denominada “alexú” y que se elaboraba con miel, piñones, nueces, almendras y pan duro y aromatizado con especias de canela, anís y clavel.

La denominación romance de turrón deriva de tostar las almendras y tiene relación con otra golosina valenciana, el “torrat”, que era una mezcla de fruta seca variada, tostada y recubierta a base de miel.

Desde el siglo XVI se populariza el turrón entre la aristocracia valenciana y castellana como un dulce típico de Navidad y, queramos o no, en el paisaje jijonenco y en los alrededores de La Vila Joiosa predominaban los almendros como materia prima tanto para los turroneros como para los chocolateros. Además utilizaban miel, pero como que la demanda de turrón no paraba de aumentar, los artesanos alicantinos se vieron forzados a introducir unamezcla con huevo y azúcar de las Indias.

Durante el siglo XIX se elabora turrón en obradores domésticos durante los meses de octubre, noviembre y diciembre, que eran escasas las tareas del campo, y lo distribuían por ferias y mercados. Poco a poco se empieza a comercializar por Cataluña, Murcia, Andalucía, Cantabria y Galicia.

Desde 1.920 las máquinas de vapor son reemplazadas por motores eléctricos, pero el boom industrial es durante las décadas de los cincuenta y sesenta, y con nuevos productos, como los helados, empieza a comercializarse por todo el mundo.

### El proceso de elaboración:

Mediante la cocción conjunta de miel (como mínimo el 10%), azúcar y clara de huevo, a la que se incorpora la almendra pelada y tostada, y se amasa todo junto. El resultado, tradicionalmente, se corta en barras rectangulares o formas redondas.

La miel ha de ser pura de abejas por eso podemos observar, cualquier día en la fábrica, gran cantidad de abejas volando.



Antes los torneros utilizaban morteros con mazos de boj y una caldera de cocer para obtener la pasta. Cualquier familia del siglo XVII o XVIII podía disponer de una caldera de cocer, una piedra de refinar y carbón vegetal. Paralelamente, en la caldera de cocer colgada sobre la lumbre del hogar, se vertían la miel y el azúcar, y se removían con un remo de madera denominado la "punxa". A la

masa azucarada se añadían las claras de huevo y, cuando la masa llegaba al punto, era la hora de mezclarla con la almendra tostada. Todos los ingredientes mencionados, bien cocidos y revueltos dentro la caldera, se sacaban y se vertían en cajones de madera, donde se enfriaba la masa y se obtenía el turrón duro.

Acto seguido, se cortaba y se molía con unas mazas. El resultado se refinaba sobre unas losas llamadas piedras chocolateras, de donde salía una pasta finísima que resultaba de la disolución de la fibra producida por la miel en la cocción con

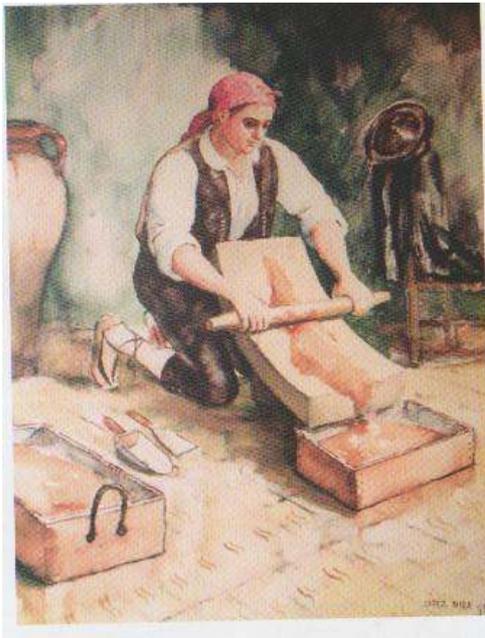


la grasa de la almendra. Esta pasta de turrón duro, había que batirla después a fuego lento, para convertirla en turrón blando.



Durante el siglo XX se ha avanzado mucho en el proceso de elaboración, debido a la mecanización de algunos procedimientos, a los controles higiénicos y de calidad y a los métodos de embalaje y conservación del producto. Ahora, las almendras se compran ya peladas y limpias, los productos de embalaje son plastificados y las cajitas de cartón ya están hechas, pero el proceso de

elaboración del turrón continúa siendo una operación tan artesanal como antes y los maestros turroneiros continúan manteniendo como los de antes las recetas familiares y los secretos entrañables que atesoran.



## • LOS MOLINOS HIDRÁULICOS EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE LA VILA JOIOSA

Introducción: Los molinos hidráulicos harineros tuvieron una cierta importancia tanto en el paisaje de la cuenca del Amadorio, así como en la sociedad vilera, como un claro ejemplo de una sociedad rural, hoy totalmente desaparecida.

El objetivo del trabajo es recordar, preservar y divulgar el patrimonio hidráulico de La Vila Joiosa, un patrimonio extenso que comprende una serie de soluciones técnicas y arquitectónicas, verdaderas obras de ingeniería, que han quedado en el olvido, en muchos casos en la actualidad reducidas a ruinas.

### LOS MOLINOS HIDRÁULICOS

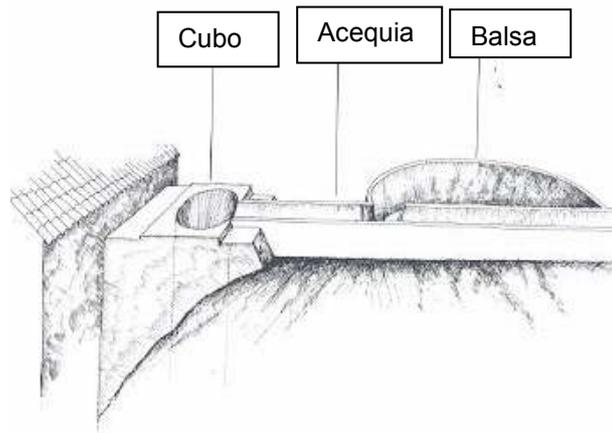
Surgieron por la necesidad de moler y triturar alimentos ideados para que el esfuerzo físico requerido en la operación fuese sustituido por el agua, los molinos existentes en el municipio eran siete ubicados en los alrededores del río Amadorio y dos en el Río Torres.

Su técnica avanzada hace que tengamos que diferenciar varios tipos de molinos de agua en función del modo de aprovechamiento de la energía hidráulica, cuyo elemento esencial es la rueda hidráulica, que puede ser de varios tipos.

#### **Molinos de rueda horizontal, de rueda vertical.**

**Molinos de cubo.** La irregularidad de determinados ríos hace que a veces falte el agua necesaria para impulsar e. hidráulica del molino, y en este caso hay que construir un azud, que cree una pequeña balsa en el río donde se sitúe el molino. Incluso esto a veces es insuficiente, por lo que además se añade una construcción de forma cilíndrica en donde pueda acumularse el agua y adquirir una cierta presión antes de impulsar a la rueda hidráulica. Se denomina entonces a este depósito cilíndrico el cubo (*cup*) y encontrándose en la totalidad de los molinos situados en el río Amadorio, como solución al escaso caudal de éste.

La **balsa** almacena agua antes de que esta entre en el molino, con el objetivo de, o bien disponer de un caudal de agua para poder mover las ruedas del molino en épocas de escasez, o bien reserva de agua para los casos en que el cubo no pueda dar la suficiente presión a las muelas (figura 1).



**Figura 1. Mecanismo de entrada de agua al molino.**

El agua se paraba a la boca del cubo mediante una compuerta o partidor, colocada justo en la línea de contacto entre la balsa y el cubo, que solía estar hecha de tablones de madera, y se abría y se cerraba moviéndola hacia arriba o hacia abajo respectivamente. Además, la boca del cubo se protegía con un enrejado de hierro o madera para retener las ramas o piedras arrastradas por la corriente, imposibilitándoles así penetrar en el interior de cubo.

**El cubo (*cup*).** Es un pozo vertical y perpendicular al vértice de la balsa. Su función es la de transportar el agua con presión, desde la balsa hasta el cárcamo, donde se encuentra el rodezno. La altura del cubo viene determinada por la presión requerida para poner en funcionamiento la maquinaria del molino.

### **LOS MOLINOS DE LA CUENCA DEL AMADORIO.**

Tanto la disponibilidad de agua, como el cultivo de cereales y las necesidades de alimentación de la población dieron lugar al establecimiento de los molinos hidráulicos harineros a lo largo de los cauces y a su vez a conflictos entre molineros y hortelanos por el uso y consumo del agua.

En la cuenca del Amadorio se cuentan: ocho molinos en Relleu; tres en Sella; uno en Orxeta, y seis en La Vila Joiosa. Destacar también restos de otros dos molinos en la cuenca del río Torres.

Estos molinos, en los distintos cauces, se establecieron en cascada para aprovechar al máximo el agua y los desniveles. El ingenio y la habilidad de los artesanos en molinería, los fueron transformando con el paso del tiempo tanto en el equipamiento como en la configuración. Nacieron con un par de muelas en tierra (solera y corredera) sin más, cernido a mano y volteo a brazo. Para la limpieza del grano: criba, lavado y decantado a mano, y secado al sol.

## LOS MOLINOS DE LA VILA JOIOSA.

Madoz (1850), al describir la situación que se encuentra La Vila, hace referencia al número de *7 molinos de harina sobre el Amadorio, y 2 sobre el Torres.*



Molí de Alcocons



Moli de la Era Soler



Moli de Miralles



Molí de Toni Visent

Siguiendo el cauce el azud de l'Avall captaba el agua para esta zona pasando por *El Molinet* junto al *Pont del Salt d'en Gil* o de *Sant Arxil*. Finalmente, el agua del *Rec dels Horts* o de *Les Punttes*, movía el *Molí de la Llobeta* en la margen derecha junto al *Poble Nou*.



**Molí de la Llobeta**

Los molinos y molineros de La Vila eran importantes, y en cierto modo una referencia en la sociedad rural del siglo XIX y principios del XX. Desde la Reconquista, la concesión para la instalación de los molinos de agua para la molturación de cereales, al igual que los hornos para la cocción de pan (hornos de pan cocer), eran potestades de los reyes y de las autoridades en quienes ellos delegaban, aunque ellos si podían arrendarlos a otras personas. Al tratarse de concesiones reales hizo que, tanto los molineros como los panaderos pertenecieran a las familias más importantes de los pueblos.

Por otra parte, eran todos molinos maquilares, al tener en común la forma de cobro de los molinos por los servicios que prestaban, quedándose con parte del grano que llevaba el agricultor (maquila).

La posguerra fue la época dorada de todos los molinos españoles, la rígida política de los cupos junto con la escasez, facilitó la creación de un mercado negro: *el estraperlo*, en la que los molinos eran un eslabón de la larga cadena de un mercado clandestino, la lenta normalización de la situación fue una larga agonía para la mayoría de ellos, que sobrevivieron hasta mediados los años cincuenta.

Sin embargo, en La Vila Joiosa, es en la anteguerra, cuando cesan en su actividad la mayoría de los molinos, quedando en funcionamiento solo, los molinos de *Alcocons*, de la *era Soler*, y de *Llinares*. Años más tarde, todos los molinos de La Vila dejan de moler, y sus propietarios en unos casos deciden venderlos a extranjeros, que convierten los viejos molinos en viviendas de campo, y otros quedan abandonados, y con el paso del tiempo se convierten en ruinas en el lecho del río.

## **6. Puesta en común de los datos.**

Una vez finalizadas las visitas a las bibliotecas y las entrevistas y recogidas las fichas, se puso en común toda la información obtenida.

Se hicieron grupos de trabajo por cada uno de los oficios. Se encargaron de sintetizar todo el material y de hacer un resumen final.

Una vez resueltas las dudas que surgieron en cada grupo respecto a diferentes temas, se pasa a realizar lo más difícil: darle forma a todo.

Cada grupo describiría un oficio, donde debería aparecer:

- Descripción completa de las tareas que realizaban.
- En qué lugar se realiza.
- Descripción completa de las herramientas que se manejaban.
- Qué tipo de mano de obra requería.
- Empresas emblemáticas de cada actividad.

El resultado ha sido un conjunto de oficios elaborados de manera magnífica por los voluntarios, con una descripción muy pormenorizada.

Si a eso añadimos las numerosas imágenes que tenemos de cada oficio, nos ha quedado un documento bastante completo.

# Anexo

# Documental

## CALENDARIO DE ACTIVIDADES VOLCAM 2006

<b>VOLCAM 2006. ESTUDIO Y DIVULGACIÓN DE TRADICIONES Y OFICIOS HISTÓRICOS RELACIONADOS CON EL ENTORNO DE LA VILA JOIOSA</b>							
<b>ACTIVIDAD</b>	<b>MESES DE ACTIVIDAD</b>						
	A	M	J	J	A	S	O
<b>Divulgación pública de la realización del voluntariado VOLCAM 2006.</b>	X	X	X				
<b>Encuentro de los voluntarios i exposición por parte del coordinador de la idea que se intentaba llevar a término.</b>	X	X					
<b>Formación del voluntariado y poner a disposición de los voluntarios nuestros recursos (biblioteca, material informático, etc.)</b>	X	X					
<b>Selección de los oficios a estudiar.</b>	X	X					
<b>Realización de los estudios.</b>		X	X	X	X		
<b>Puesta en común de los datos.</b>					X	X	X

# RELACIÓN DE GASTOS DEL VOLCAM 2006

## ESTUDIO Y DIVULGACIÓN DE TRADICIONES Y OFICIOS HISTÓRICOS RELACIONADOS CON EL ENTORNO DE LA VILA JOIOSA

Los gastos del voluntariado se han ajustado bastante a lo establecido en un principio, aunque hay imprevistos y asignación de presupuesto a otras actividades.

A continuación podemos ver una tabla donde aparecen todos los gastos, comparándolos con lo presupuestado.

<b>Gastos VOLCAM 2006</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Presupuestado</b>	<b>Gastado</b>	<b>Diferencia</b>
Manutención voluntarios	<b>1440</b>	<b>1000</b>	<b>440</b>
Desplazamiento	<b>450</b>	<b>400</b>	<b>50</b>
Seguro voluntarios	<b>600</b>	<b>600</b>	<b>0</b>
Fotografía	<b>300</b>	<b>225</b>	<b>75</b>
Papelería y fotocopias	<b>200</b>	<b>150</b>	<b>50</b>
Formación voluntarios	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>100</b>
Comunicación y difusión	<b>500</b>	<b>325</b>	<b>175</b>
Imprenta (edición cuadernillo)	<b>1500</b>	*	*
Gastos admin. y gestión proyecto	<b>300</b>	<b>100</b>	<b>200</b>
TOTAL .....	<b>5790</b>	<b>3200</b>	<b>1090</b>

### **Gastos asumidos por Xoriguer**

Equipamiento	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>0</b>
TOTAL .....	<b>6090</b>	<b>3500</b>	<b>1090</b>

La cantidad presupuestada para el VOLCAM 2006 es de 5790'00 euros, y la cantidad subvencionada por la CAM, que es de 4800'00 euros, por lo Xoriguer asumirá los gastos de 300'00 euros de equipamiento, así como la diferencia entre lo subvencionado y los gastos reales.

\* Como quiera que el cuadernillo aún está en fase de realización, Xoriguer prevé destinar todo lo que le resta, unos 1700 euros (de la diferencia positiva y de lo que quedaba para destinar al cuadernillo), en la tarea de maquetación y publicación del cuaderno de los oficios.

Pedro José Sellés Soriano con DNI 21.396.348-T y Joan Segòvia i Martínez con DNI 48.299.233-S, como secretario y presidente (respectivamente) del Grupo Ecologista Xoriguer, con CIF G-03519253 y domicilio social al apartado de correos 43 de La Vila Joiosa (03570),

**CERTIFICAN:**

Que la relación de gastos del proyecto VOLCAM 2006, "ESTUDIO Y DIVULGACIÓN DE TRADICIONES Y OFICIOS HISTÓRICOS RELACIONADOS CON EL ENTORNO DE LA VILA JOIOSA", se ajusta a la subvención de 4800 euros concedida por la Caja de Ahorros del Mediterráneo dentro de su programa VOLCAM 2006 con el siguiente balance:

<b>Gastos VOLCAM 2006</b>		
<b>Concepto</b>	<b>Presupuestado</b>	<b>Gastado</b>
Manutención voluntarios	<b>1440</b>	<b>1000</b>
Desplazamiento	<b>450</b>	<b>400</b>
Seguro voluntarios	<b>600</b>	<b>600</b>
Fotografía	<b>300</b>	<b>225</b>
Papelería y fotocopias	<b>200</b>	<b>150</b>
Formación voluntarios	<b>500</b>	<b>400</b>
Comunicación y difusión	<b>500</b>	<b>325</b>
Imprenta (edición cuadernillo)	<b>1500</b>	<b>1600</b>
Gastos admin. y gestión proyecto	<b>300</b>	<b>100</b>
TOTAL .....	<b>5790</b>	<b>4800</b>

Y para que así conste y surta los efectos oportunos, firmamos la presente en La Vila Joiosa a 25 de octubre de 2006.

El Secretario  
Pedro José Selles Soriano

VºBº El Presidente  
Joan Segòvia i Martínez

## **LISTADO DE VOLUNTARIOS PARTICIPANTES**

- Jaime Vaello Rogles (coordinador)
- Joan Segòvia i Martínez
- Juan José Izquierdo Rosique
- Alejandro Izquierdo Rosique
- Pedro José Sellés Soriano
- Ana Soler Lloret
- Angela Soler Lloret
- Jacinto Escobar Mora
- Benjamín Monerris Vaño
- José Santamaría Reos
- Roc Sellés Lloret
- Antonio Zaragozı Llenes

# VALORACIÓN DE LOS VOLUNTARIOS

Participo en el programa VOLCAM desde la primera vez que el Grupo Ecologista Xoriguer presentó un proyecto, pero este año ha sido muy interesante para mí.

El proyecto que este año ha presentado el Grupo Xoriguer lo hemos denominado “Estudio y divulgación de tradiciones y oficios históricos relacionados con el entorno de La Vila Joiosa” y está dedicado al estudio y divulgación de los oficios en los que trabajaban nuestros antepasados.

Creo que ha valido la pena este trabajo, que aunque sea arduo por las horas de calor que hemos sufrido en este verano atípico a lo largo de las jornadas para llevar a cabo el proyecto, porque me ha servido para engrandecer mis conocimientos sobre las costumbres de nuestros mayores.

En las salidas que hemos efectuado, principalmente en los meses de verano, ha habido una gran camaradería entre los voluntarios. Además hemos realizado un trabajo muy agradable, ya que ha sido un trabajo de estudio y disfrutando plenamente de la charla con personas mayores que se han prestado a ayudarnos, hemos recorrido las bibliotecas revisando la bibliografía existente, con la idea de editar unos trípticos.

Es de agradecer que entidades de prestigio, como es el caso de la C.A.M., dediquen sus esfuerzos y su dinero a potenciar y financiar este tipo de proyectos, ya que muchas asociaciones no podríamos desarrollar estos trabajos por carecer de suficientes fondos propios para realizarlos y de este modo darlos a conocer a la opinión pública.

Esperemos que trabajos como este ayuden a las mentes que deciden nuestro futuro, en iluminarles hacia ideas más respetuosas con el medio ambiente, las tradiciones populares y los recursos naturales.

Juan José Izquierdo Rosique

Hace varios años que participo en los proyectos que el Grupo Ecologista Xoriguer presenta para el programa VOLCAM.

Este año nos hemos decantado por el programa titulado “Estudio y divulgación de tradiciones y oficios históricos relacionados con el entorno de La Vila Joiosa”.

El proyecto realizado este año, para mí, ha sido una experiencia muy agradable. Todavía recuerdo cuando mi abuelo nos reunía alrededor de la hoguera y nos contaba todas las peripecias que vivía en sus viajes por toda la provincia de Alicante, era carretero.

Durante los meses de verano (julio, agosto y septiembre), hemos visitado todas las bibliotecas. Junto a otros compañeros, hemos realizado los estudios programados, hemos tomado un montón de notas, algunas meriendas de hermandad y .... en definitiva nos hemos divertido bastante.

También hemos consultado personas mayores de La Vila Joiosa, a la búsqueda de cuanta más información mejor sobre los oficios de nuestros antepasados.

A lo largo de estas tardes de trabajo he podido entablar, y aumentar la confianza entre todos los voluntarios/se que hemos coincidido en algunas de las jornadas.

Querría remarcar que lo proyecto VOLCAM permite que personas como los voluntarios ambientales, y en mi caso particular más aún, estemos contacto con la naturaleza y que nuestra labor social y ambiental se vea aumentada, al desarrollar unos trabajos que sin le ayuda de este tipo de programas difícilmente se podrían realizar.

Pedro José Sellés Soriano  
D.N.I. 21396348-T

Enguany el voluntariat de Xoriguer ha variat substancialment i tot a causa de la gran participació de gent major, que estava interessada pels oficis que havien desenvolupat en temps passats familiars seus.

Jo he gaudit veient com aportaven fotos, historietes i a vegades molts relats i anècdotes referents als oficis com a calafat de ribera.....

També hem sigut ben atesos per famílies senceres, que a l'hora de la sesta o a l'hora de la cervesa, afectuosament ens rebien en les seues cases i ens facilitaven gran quantitat de dades i d'informació.

De fet, en l'onzé encontre de voluntariat hem sigut felicitats per les bones fotos aportades als panells, la major part d'elles donades per familiars dels treballadors.....

Una nova visió ens ha obert un raig d'esperança per que es coneguen i poder difondre oficis del nostre poble, d'esta manera aprofitem la memòria històrica per tal de fer-ho arribar als més jóvens.....

Antonio Zaragoza Llenes

HOLA XORIGUERETS!!

Ya veis que este año he vuelto a participar en vuestro voluntariado ambiental. Ya se sabe, casarse con un ecologista tiene esas “ventajas”.

Respecto al voluntariado de los oficios, he de decir que me ha sorprendido la complicidad que hemos llegado a tener con las personas entrevistadas.

Si en un principio me parecía que no era un tema muy interesante, porque se trataba fundamentalmente de realizar una serie de entrevistas y muy poco trabajo de campo, conforme se ha desarrollado el voluntariado he ido descubriendo lo agradable que es conversar con la gente.

Y es que estas personas nos han contado parte de su historia, que es la nuestra y la de nuestro pueblo, de una manera tan emocionante que pasaría horas y horas conversando de nuevo con ellos y ellas.

Recuerdo tardes de conversación con personas mayores en el porche de viajas casitas de campo, con un buen chocolate (que aunque hace calor, los de La Vila no dejamos pasar la oportunidad de tomarnos un buen chocolate), donde el tiempo pasaba sin darnos cuenta.

O esas conversaciones al lado del mar, en el puerto, con ese olor a pescado característico de La Vila, donde la gente se emocionaba contando labores de un pasado al cual a muchos nos gustaría volver.

Ya podéis ver que me ha entusiasmado.

Lo que veo más complicado es sintetizar toda la información que hemos recopilada. Y es que sólo en material fotográfico tenemos un montón de información.

Será una labor muy difícil que espero que la gente de Xoriguer sepa realizar y de la cual, no me cabe la menor duda, saldrá un buen documento gráfico.

Bueno que más deciros, que sí, que volveré a participar el año que viene y que espero disfrutar lo mismo que este año.

Ana Soler

Que us puc dir!!!

Això mateix, que us puc dir jo del voluntariat que heu realitzat i en el qual he participat molt gratament?

Jo soc el coordinador de l'altre voluntariat que Xoriguer a desenvolupat aquest any i, com no, he participat també en aquest.

A mi el que més m'ha emocionat a sigut les converses amb la gent major, amb persones que són història del nostre poble.

El seure's amb ells, el escoltar-los parlar, el veure com recorden cada instant de les seues vides, gaudir de cadascuna de les fotos que ens ensenyen i que són imatges de la seua vida,...

Ja podeu veure que hem pose molt sentimental je je!! Però es que m'ha agradat molt aquest aspecte del voluntariat.

Un altra de les coses importants han sigut les eixides de camp. Hem visitat fàbriques de xocolata, de xarxa, almàsseres, varaderos, eres, molins, i altres llocs on es desenvolupaven aquells oficis que els temps moderns han deixar enrere i que tan importants van ser per a l'economia local.

Un altre aspecte molt important ha sigut la complicitat dels voluntaris que han participat. Tots han gaudit dels moments, de les dinades i berenars, de les xerrades. I en tots es veia la lluentor dels ulls en cadascuna de les explicacions que ens donàvem, com sentit que també ens passava a nosaltres.

Ara queda la tasca més difícil: donar llum a totes les dades obteses. No es feina difícil, però segur que Jaume i Pere es posen mans a l'obra i aconseguen un bon resultat.

Gràcies per aquest voluntariat.

Joanet

## Valoración del coordinador

Como viene siendo habitual durante los últimos años, con la llegada del verano, se aprueban los proyectos VOLCAM y de forma voluntaria mediante nuestros voluntarios, nos ponemos a trabajar desde el Grupo Ecologista Xoriguer para mejorar nuestro maltrecho entorno.

Como miembro de esta asociación y este año además como coordinador del proyecto del voluntariado VOLCAM 2006 **“Estudio y divulgación de tradiciones y oficios históricos relacionados con el entorno de La Vila Joiosa”**.

Este año y partiendo de la dificultad por una parte de la envergadura del proyecto y la alegría de completar nuestra historia por medio de oficios artesanales y apoyado con la ayuda desinteresada de personas mayores, que a través de sus vivencias nos han completado gran información sobre sus formas de vida y sus trabajos. Hemos podido conocer el oficio de los hiladores, rederos, chocolateros, el por qué fue nuestro municipio uno de los más importantes a nivel nacional en el tema de los astilleros, el trabajo de los calafates, por qué no teniendo cacao han llegado a existir más de 30 fábricas de chocolate en la época de la 1ª guerra mundial, etc.. Como nuestras montañas han ofrecido el esparto para las cuerdas y capazos, la madera para la confección de barcos, etc.

Creo que el trabajo realizado ha valido la pena, pero como dicen los pequeños cuanto más azúcar más dulce, en este tema de oficios artesanales no lo hemos terminado porque queremos que la población se conciencie mediante exposiciones, colocación en rotondas del municipio de figuras alusivas como rederas, siluetas de una almazera, de un astillero, etc. El reto más importante que tenemos es la confección de un libro sobre los oficios, estamos elaborando y creemos que saldrá publicado en un tiempo no muy lejano.

La valoración en general ha sido positiva, aunque hay factores que habría que mejorar, como por ejemplo:

- La seriedad de las personas entrevistadas, la voluntad de la administración, de los compañeros por que aunque el tema es interesante, la amplitud y complejidad de los oficios nos puede llevar a desanimarnos, pero es un reto que tenemos y continuaremos recogiendo información mediante entrevistas, fotos antiguas para terminar el libro. El tema ha sido comentado con los voluntarios y han opinado que ha valido la pena porque es la historia de nuestros padres, abuelos y nos hemos dado cuenta de las enormes calamidades que sufrieron para llevarse un chusco de pan y que decir de su ocio, ropa de vestir, etc.

Para finalizar cabe destacar la motivación de los voluntarios, que no se han desanimado y aunque muchos participan año tras año, otros en cambio era la primera vez y tienen la ilusión de un novato y con un gran

esfuerzo han suplido su inexperiencia y entre todos han hecho posible la realización del proyecto VOLCAM.

Jaume Vaello Rogles  
Coordinador del VOLCAM 2006  
**“Estudio y divulgación de tradiciones y oficios históricos relacionados  
con el entorno de La Vila Joiosa”**

© GRUP ECOLOGISTA  
XORIGUER

Octubre 2006



GRUP ECOLOGISTA XORIGUER