



Los mases de Alloza II

Mas del tío Muniesa.

Pilar Sarto Fraj
Fotos: Julio G.^a-Aráez

En esta ocasión nos acompaña otro entusiasta de su pueblo, Blas Villanueva Lázaro. Hay una forma fría de describir o definir el territorio, en nuestro caso tenemos la suerte de poder escribir lo que una persona como Blas nos transmite: un territorio vivido. Cada mas, cada partida, cada espacio tiene una historia, unas secuencias, unas anécdotas, unas curiosidades, que reflejan esos jirones de vida que se van despegando de la memoria de Blas y comparte con nosotros.

Salimos por el camino de la Val de Berna, donde había una fuente y un abrevadero hoy desaparecidos por efecto del sondeo. Nos encontramos con el mas de Bersabé, en la partida de Los Corrales. Por la distancia al pueblo, este es uno de los muchos mases en los que



Mas de Bersabé.



Mas del tío Tolis.

solo se pernoctaba en época de cosecha, para ahorrar tiempo y trabajo.

En la partida de La Chupeda está el mas del tío Muniesa. Había en origen dos mases con el corral en medio, la era estaba arriba. Se quemó en el último incendio y todavía quedan unos cuantos pinos sin quemarse, por efecto del arremolinamiento del aire.

Pasamos por el corral del Raboso, en el camino que se utilizaba para ir andando al pantano y al molino y llegamos al mas del Tolis, el de Blas. Nos dice que el nombre es el apodo del abuelo, Miguel Lázaro Magallón: "Como había tantos Migueles, el apodo 'el tío Tolis' dio nombre al abuelo y al mas". La parte de piedra que todavía se conserva, es la que corresponde al mas del abuelo, con la distribución al uso: el sereno o raso, al que se accede por la puerta original; una puerta que da acceso al cubierto donde se encerraban los corderos y otra puerta para las caballerías. Por

unas escaleras se sube al mas. La era está en la parte de arriba. Abajo, un manantial (“Con poca agua pero segura”) llena la balsa y con ella se riega el huerto.

Hay abundantes nogueras, almendreras, viña, cereal... y, cuando se desplazaba allí toda la familia, había corral completo: gallinas, conejos, cerdos...

Recuerda en el tiempo de verano a su abuela, que les ofrecía chocolate hecho –“Cuando quitéis unas piedrecitas”– y sus migas a la pastora. Una receta que él recuerda, y que sigue haciendo como ella, es “flor de calabaza”:

Se prepara un sofrito de tocino con ajo, se echa la patata, cuatro trozos de calabacín tierno, unas cuantas judías verdes a trocicos –lo que había en el huerto– y la flor de la calabacera, que –como se cuece pronto– se echa al final.



Casa del Pantano.



El molino.

era suficiente, por lo que hacía las funciones de mas y tenía otras dependencias además de la casa: corrales, graneros, horno... Vivía toda la familia todo el año, los niños iban a la escuela de Los Mases de Crivillén y Blas recuerda a los últimos, Pedro y Ramona Sales Lorén, porque sus padres, Marcelino y Teresa, eran los pantaneros, quienes empezaron viviendo en las masadas del Pantano –la actual, enfrente–, donde vivían gente de Alloza y unos de Molinos. Tanto esas masadas como el molino eran del mismo dueño, que lo arrendaba a dos familias, “los molineros y los masogueros”. Abajo se molía y arriba tenían la vivienda (el último molinero fue el tío Lerín, que había venido de un pueblo de la sierra). El agua del río se desviaba a la acequia y caía al cubo, moviendo el rodete para obtener la fuerza motriz necesaria para mover las muelas: “Alloza tenía ‘agua abierta’, si bajaba por el río, a regar... Se tenía derecho al aprovechamiento de las

También recuerda cómo se estiraba el guiso cuando llegaba alguien de forma inesperada: “Un chorretón de aceite y un puñado de fideos o de arroz”.

Seguimos el camino del pantano por la zona de la balsa de Santano. En lo alto del camino se ve el mas y la ombría de Cristo y arriba la Fuente Amores, con una carrasca que tiene tonalidades rojizas –“Por el medro que echa y los gatos” (lo que ha crecido en ese año y la flor)–. Siguiendo la pista, a los 8 o 10 kilómetros, llegamos al pantano, propiedad del Sindicato de Riegos. Del río para allá es Oliete, aunque la huerta es Monte Alloza en cuanto a propietarios, pero la contribución se pagaba y se paga en Oliete, siendo el aprovechamiento de las tierras de Alloza. Nombramos las construcciones y mases de la zona.

Casa del Pantano. Aunque no era un mas, el pantanero tenía que atender campos y huertos, ser agricultor y ganadero ya que el sueldo de pantanero no



La casa del Señorito.

aguas. La medida del caudal era 'la muela', equivalente a lo que se necesitaba para moverla".

La casa del Señorito. Aunque está en término de Oliete, lo incluimos en nuestro recorrido ya que pasamos por ahí y Blas nos cuenta que hubo un señorito de Barcelona que utilizó la casa "para hacer dinero falso" y se dedicó a trapichear, pero lo cogieron preso y la casa se desmontó. Tenía casa y corral.

Volvemos a cruzar el río y ya estamos en Alloza de nuevo. Pasamos por el barranco Costera, donde va a parar el agua del Santano, y por Valdecerril. De vuelta al pueblo, se ve la peña El Barco, llamada así por asemejar la roca la proa de un barco y la cueva del tío Rincón, donde se podían encerrar cuatrocientas cabezas de ganado. Se llama la zona Los Rincones y la parte de arriba "Planipilas", lugar de repoblación forestal que antes eran roturas. La zona es espectacular, es tierra "batán y relicario", hay coscollas, sabinas (de las que se hacían los barrochos para los quintos), jaras, artos (con su madera se hacían los badajos de los esquilos y las "pinchas", que servían de palillo para sacar los caracoles), cachurreras, aspillas, ontina, cardo panical (que se ponía en el sombrero para no escaldarse), latoneros (con su madera flexible y dura se hacían los mangos de las azadas, las gayatas y las horcas, cortándola en el menguante de enero y doblándolas con un molde cuando tras pasar por el juego se quedaba flexible la piel y no saltaba, cogiendo así la forma deseada).

Desde aquí se ve el Castellillo de Alloza. Blas recuerda que, cuando era crío, Purificación Atrián excavaba la zona de Los Corrales y que en el cine Español, en la plaza, pusieron las diapositivas con los descubrimientos. También recuerda que su abuelo le contaba que cuando se hundió, en el 46, se dieron cuenta de que eran espacios huecos.

Salimos a la carretera a Ariño y Oliete, es la zona de Los Corrales, Val de los Trillos, la Catarra. También había una fábrica de harina, hoy desaparecida.

Se distingue bien en el monte la aljecera: "Está en Monte Oliete, pero es de Monte Alloza por un acuerdo entre pueblos; se podía sacar el aljez, pero no se podía cocer allí, por eso la yesería estaba abajo, en el término de Alloza. Este yeso, bien trabajado, era muy fuerte, se te moría en las manos". La yesería está en desuso.



Mas de los Enselmos.



Mases de los Botos.

Mases de los Botos, en la partida del Plano del Río. El dueño tenía tres hijos e hizo uno para cada uno, tal como están ahora. Se quedaban a dormir solo cuando había que regar o hacer faenas como entrecavar o segar alfalces. Se tenía de todo: maíz, hortalizas, remolacha, patatas, judías, tomates, pepinos, calabazas... y de fruta, abundante de la que se conservaba, manzanas sobre todo y peras, melocotones, ciruelas, matachicos y alguna cereza, fruta perecedera, menos abundantes.

Blas nos cuenta que el domingo del Ángel, el primer domingo de septiembre, se pasaba el día en el río, toda la familia y las cuadrillas de jóvenes, quienes engalanaban los carros con hierbas y subían cantando al pueblo, tradición que él vivió de 6 o 7 años y ya no existía cuando era joven. También desapareció aquí la masada de los Masoqueros.

Mas de los Enselmos. Se distingue muy bien el tapial, obra de origen árabe, "tierra prensada que se encofraba con aljez, se hacían las juntas y se quedaba moldeado, al quitarlo quedaban los bloques grandes; como no tenía poros, porque era tierra compacta, aislaba del frío y el calor. Era la forma de construcción de los mases. Me acuerdo del camión de los Romualdos, "La Forcacha", que era el que repartía el aljez".

Mas del tío Muniesa. Del mismo dueño que el otro mas, pero este en la partida de Fogañán. De aquí a La Chupeda hay 10 días de diferencia, de 500 a 700 metros, la altitud es lo que marca la diferencia. Se trabajaba primero aquí y luego se iba al otro.

Tiene un balse de agua de cielo.

Nos marchamos ya y pasamos por la zona de El Gorrinero, con corral, Las Naves, El Lioso y se llega a la Val de Ariño, donde estaba la Peña Palomera y Las Pilas, que era zona de viña. Lo compró Luengo y se hizo explotación de cielo abierto y luego de recuperación. Volvemos a Alloza por la ombría del Galindo, zona de casetas, corrales y parideras.

Nuestra última visita es al mas de la Chilroya, que Blas llama "casa de la tía Gloria", que era una edificación antigua de piedra seca, hoy remodelada, con unas vistas excelentes del pueblo y el monte. Cerca estaba la Cueva del tío Gregorico, donde se encerraba el ganado. Y también Carrabalá, en la zona de Val de La Cueva, un corral para encerrar los ganados en otoño, cuando no criaban, para aprovechar "la bellota de la sanmiguelada", las bellotas y coscojas de El Carnicero y la Picueza, la Zipota, Trascabezo y Fuennavarro. En las dos cuevas se podían guardar hasta 400 ovejas.



Mas del tío Muniesa.



Mas de la Chilroya.

Los mases de Alloza tienen corral “de puerta abierta”, lo que indica una forma de trabajo: el pastor recibía las hierbas de ciertos campos, con la obligación de encerrar en el corral del que daba las hierbas, por la importancia del fiemo generado, en una época en que ese era el único abono existente. Blas lo define muy bien: “Mientras batía una finca, obligación de encerrar”.

Había “pastores de aparcería”, que llevaban ganado de varios dueños además de las ovejas propias. El “arreglo”, tal como recuerda Blas, era anual, y se aportaba material comestible (vino, aceite, judías) para mantener a la familia. Luego ya se pagaba por oveja, al mes. La venta también se organizaba de distintas maneras y cada dueño vendía sus ovejas como y a quien consideraba oportuno.

Había dos formas básicas de venta:

– *A ojo, mirando, porque a veces como no había mucho alimento, echaban la corderada detrás, al monte, con la madre, y cuando llegaba San Juan, se quitaban y se castraban; las ovejas pesaban 35 o 40 kilos y se iban matando paulatinamente para casa. Por poco que valiese, a peso subía mucho el capital y los carniceros no querían comprarlos. Además, la lana tapa si el animal está gordo o flaco y ya tenían mucha en ese tiempo.*

– *A peso. Cuando eran más tiernos los corderos, se arreglaban así.*

Preguntado por la fiabilidad del sistema de pesado, Blas nos explica que a veces se hacía con dos romanas o bien el pastor previamente hacía un tanteo con su propia romana para saber si la del carnicero pesaba bien o estaba trucada.

Cuando acabó la guerra, no se podía pagar rento ni darse vida y para no pasar hambre, la gente iba a los mases, donde se pasaba con lo que había, se criaban pollos, conejos, los masoqueros iban al ganao y se trabajaba el huerto y la tierra. Los chicos que iban a la escuela, en verano, para no hacer rastros, se les ponía a ayudar en alguna casa, por la comida y al final de la temporada algo de ropa. . . , eran los “agosteros”, que ayudaban a trillar, por ejemplo. Eran otros tiempos.

