



Sendero de los Oficios

Lituénigo



El Sendero de los Oficios de Lituénigo es un recorrido autoguiado que pretende que la persona que lo realiza descubra los lugares en el entorno del pueblo en los que aún es posible observar la huella de los trabajos que durante siglos realizaron los vecinos de estos valles para obtener su sustento.

Se busca así complementar la información que el visitante recibe en el Museo del Labrador mediante un cómodo paseo de aproximadamente una hora, en el que también se puede disfrutar de impresionantes perspectivas de la Sierra del Moncayo.

El recorrido parte de la plaza de la Iglesia, saliendo por el camino de San Martín, para alcanzar El Plano y volver al casco urbano de Lituénigo por la Solana.

En cada estación o parada se encuentra una señal doble: sobre fondo blanco se rotula el número y el nombre de la parada en la que nos encontramos y una flecha nos señala la dirección a seguir hasta la siguiente parada. En este folleto se encuentra un texto explicativo de cada una de ellas y algunas fotografías tomadas en las proximidades de la parada considerada. También existe un panel al inicio, que resume los contenidos y describe las características del sendero, y dos puntos equipados con mesas de pic-nic que permiten descansar al paseante.



Los **Corrales** son edificaciones sencillas de mampostería y adobe, con cubiertas de madera, cañizo y teja, situadas en las afueras del pueblo. Estos edificios se usaban para encerrar el ganado familiar (principalmente ovino y caprino), así como para guardar determinados productos agrícolas. Su situación alejada del centro facilitaba la entrada y salida de los animales y disminuía las molestias a los vecinos. Cada familia tenía su propio ganado, aunque se pastoreaba un rebaño único compuesto por los animales de varias familias que se denominaba “vicera”, guiado por un pastor contratado a tal efecto o pastoreado por uno de los propietarios del ganado. En este segundo caso el número de días en los que cada familia debía pastorear la vicera era proporcional al número de cabezas que esa familia tenía en ella.

Hoy en día es habitual criar en los corrales gallinas u otros animales.





Tras la anterior parada hemos salido del pueblo por un camino en pendiente. A nuestra izquierda podemos observar un muro de piedra y un canalillo que lleva el agua de riego. A la derecha van quedando varios **Huertos**.

Se trata de pequeñas parcelas de regadío abancaladas y muy próximas al pueblo. En ellas se cultivan las hortalizas de consumo local (lechuga, acelga, borraja, cebollas, tomates, pimientos, berzas, cardos, patatas, judías...) y algunas frutas (melocotón, manzana, cerezas). Cada familia tiene uno o varios huertos que se cuidan con esmero para obtener varias cosechas de verduras al año.

Los huertos se riegan “a manta”, inundando los “ríos” que se forman con la azada para evitar que el agua moje las hojas de la verdura que se cultiva (disminuyendo así el riesgo de enfermedades criptogámicas). Este sistema de riego hace necesario tener perfectamente nivelada la tierra, por lo que es imprescindible abalancar el terreno debido a la pendiente de la ladera.





Como hemos comentado en la parada anterior, la topografía del valle obliga a abalancar las parcelas de riego. Por otra parte, la tierra empapada por el riego podría deslizarse entre bancales, destruyéndolos. La forma de evitar este proceso es la formación de **Muros de piedra**, que retienen la tierra de cada bancale.

Los muros suelen estar hechos de mampostería en seco, utilizando piedras de los cauces o procedentes de despedregar las parcelas. Para evitar que un exceso de agua en la tierra hiciera peligrar la estabilidad del muro se practicaban mechinales, pequeños agujeros que aseguraban el drenaje del exceso de humedad.

En los terrenos de cultivo de Lituénigo existen kilómetros de muros de piedra, levantados exclusivamente con las manos de los labradores. Hay que descubrirse ante esas obras que han permitido cultivar intensivamente paisajes montañosos, evitando que la erosión arrastrara las mejores tierras y perpetuando el capital más importante y el más difícil de reponer para el agricultor: el suelo fértil.





El otro elemento básico del cultivo de las hortalizas en nuestro clima es el agua. El riego es imprescindible para obtener productos en primavera y verano, cuando las precipitaciones disminuyen. La proximidad de los manantiales y arroyos de Moncayo permite disponer de agua suficiente para este fin, distribuida a través de una densa y compleja red de **Acequias**.

Generalmente son canales abiertos en la tierra y que mantienen una pendiente muy baja desde el azud en el que se inician para recorrer las laderas de los valles. Desde estos canales parten ramales en los que se reparte el agua mediante “tajaderas” para llegar a cada una de las fincas.

La gestión de los caudales (nunca demasiado abundantes) ha dado lugar a complejas normas para regular los turnos de riego o adores de los vecinos, que se gestionan mediante un “sindicato” de regantes. Asimismo existen arroyos cuyo aprovechamiento beneficia a más de un pueblo, lo que ha dado lugar a disputas y pleitos por la disponibilidad mayor o menor de agua.



Las acequias se consideran un patrimonio común, por lo que su mantenimiento en buen estado (libres de vegetación y otros obstáculos) se realiza como un trabajo comunal, que se lleva a cabo tradicionalmente el sábado de Semana Santa (“día de las acequias”).





Al subir por encima del nivel de la acequia, pasamos a los terrenos de secano (“monte” en Aragón) donde cambian los cultivos. Aquí se produce cereal (trigo y cebada), almendras y alguna viña. También hay algunos aprovechamientos complementarios como el cultivo de las abejas que antaño se realizaba en las **Abejeras**.



Próxima al camino se puede observar una abejera situada junto a una carrasca o encina. Se trata de un edificio de adobe y piedra, con tejado de una sola vertiente y una pared orientada al sur en la que se encuentran una serie de orificios. Estos orificios son las “piqueras” por las que las abejas salían al exterior.

Cada piquera comunicaba con un hueco en la pared que se tapaba dentro por un “tape” de mimbre o madera con un agujero cerrado con un palo. En este hueco las abejas hacían los panales y, retirando el palo, se podía ver cuándo estaba lleno para proceder entonces a la extracción de miel. Para la recolección el apicultor llenaba de humo el interior de la abejera, quitaba los tapes y cortaba los panales para extraer la miel.

El sistema de abejas era útil en climas fríos ya que da una buena protección de las colmenas en invierno. Pero también se colocaban colmenas móviles en “arnas” que eran cilindros de mimbre y barro que se llevaban a las “banqueras” (plataformas en el monte) y se trasladaban siguiendo la floración de las distintas plantas a lo largo del año.

Hoy en día todavía quedan muchos apicultores en Lituénigo, pero ya no se usan abejas ni arnas, sino las modernas cajas de madera portátiles.



El Carrascal

El camino cruza ahora un pequeño barranco y llega a una de las carrascas centenarias de Lituénigo, bajo la que se ha instalado una mesa de descanso. Antiguamente eran numerosos los árboles de estas dimensiones que poblaban este terreno, formando una dehesa para el ganado.

Su edad puede rondar los tres siglos y al sentarse bajo su majestuosa y solitaria copa se comprenden mejor los cambios que nuestra vida ha sufrido en las últimas décadas.

Después de la parada, el sendero sigue internándose en el carrascal para ganar altura bruscamente entre árboles y tierras de cultivo.

nº 6

Sendero de los oficios

Mirador de la Carrasca



Desde este punto podemos disfrutar de una vista espectacular de la Sierra del Moncayo y de los valles que nos rodean. Nos encontramos ahora en el punto más alto del recorrido, junto a otra carrasca centenaria, probablemente más añosa aun que la que nos ha cobijado en la vaguada. La dehesa de Lituénigo aseguraba pasto en invierno y primavera, sombra para el ganado en verano y el aporte alimenticio de las bellotas en el otroño, complementando así la alimentación del ganado ovino en la rastrojera.



En Lituénigo existe una amplia superficie de encinar o carrascal. Gran parte de la misma se encuentra en monte público, pero existen carrascales particulares como el de esta parada. Aquí los **Leñadores** cortaban la leña para la casa, imprescindible para dar calor y cocinar los alimentos. Si se disponía de más leña de la necesaria para cada hogar, se vendía en Tarazona u otros pueblos que no disponían de suficiente bosque para abastecer a su población. Aunque en Lituénigo no existen rastros de este trabajo, en otros pueblos del Moncayo abundaban las “carboneras” donde se “cocía” la leña para transformarla en carbón vegetal para alimentar las “ferrerías” (fundiciones de mineral de hierro).





Desde la parada anterior se recorre un tramo de camino de ganado, reconocible por la abundancia de piedras sueltas. Estos caminos eran necesarios para que el ganado pudiera transitar entre zonas de pastos sin invadir los cultivos. En estas veredas se hacían balsas para recoger agua de lluvia y disponer así de agua para **Abrevadero** del ganado, similares a la que se encuentra junto a la señal.

Desde este punto se divisa el actual aprisco donde se encierra el ganado de Lituénigo. Al fondo se ve la parte final del valle y los olivares y viñedos que se cultivan en la zona más baja y protegida del cierzo, para reducir el riesgo de heladas. Hay que recordar que aquí se encuentra uno de los límites del cultivo del olivar en el valle del Ebro. Asimismo se tiene una buena vista del casco urbano de Lituénigo, destacando la torre mudéjar de la iglesia parroquial y el torreón del Ayuntamiento.



Para hacer y guardar el vino en Lituénigo se disponía de las **Bodegas** de la Solana, muchas de las cuales aún se utilizan con este fin. Se trata de construcciones excavadas en el suelo, con una puerta al exterior, un túnel-escalera y una o varias salas dedicadas al pisado de la uva, vinificación del mosto y almacén de barricas.

Para evacuar los gases tóxicos de la fermentación, las bodegas tienen chimeneas que sobresalen del terreno, que también se utilizaban para introducir la uva.

Las bodegas enterradas aseguran unas condiciones adecuadas para la fermentación del vino y su conservación, ya que atenúan las oscilaciones de temperatura y humedad que se producen a lo largo del día y durante las distintas estaciones del año.





Tras esta parada y atravesando una nueva zona de corrales, volvemos al casco urbano de Litúenigo, finalizando así nuestro recorrido por el Sendero de los Oficios.

Esperamos que les haya parecido agradable y que les resulte sugerente para valorar el trabajo y el esfuerzo de las gentes de este lugar para sobrevivir y también para comprender mejor el legado que nuestros antepasados nos han dejado, así como la sabia forma de utilizar los recursos naturales que durante siglos caracterizó su vida.



Encuentro de Artesanos y Oficios Perdidos

A primeros de julio Lituénigo celebra su “Encuentro de Artesanos y Oficios Perdidos”. Una feria que cobra año tras año mayor interés y protagonismo, y cuyo objetivo es recordar el pasado agrícola de nuestros pueblos.

Durante toda la jornada hay diversas actividades y puestos por las calles, donde los propios vecinos dan a conocer oficios ya perdidos (ataviados con trajes de época), a modo de homenaje a sus mayores.

Se realiza la siega del trigo con la hoz, la ropa se lava en terrizos: con agua caliente y ceniza; se varea la lana de los colchones o se hila para confeccionar calcetines.



Hay también demostraciones en vivo que despiertan el interés de niños y pequeños: el esquilador de ovejas, el herrero, la elaboración de adobes a base de barro y paja, o la de jabón a base de la grasa de cerdo.

Artesanos del barro, el mimbre, el cuero , la piedra o la madera realizan in situ sus trabajos durante todo el día, y se elaboran chorizos y morcillas artesanas, que al finalizar la jornada se degustan por todo el público asistente a modo de lífara colectiva.

Se elabora además una carbonera, para dar a conocer este proceso hoy casi desaparecido (y desconocido para muchos), que aportaba carbón vegetal a las economías domésticas de la zona.



La música y el ambiente festivo la aportan los sones y melodías de gaiteros y dulzaineros, y como final de fiesta: bailes tradicionales de Aragón.

Durante todo el día puede visitarse el Museo del Labrador, una colección etnológica de gran interés y de visita obligada para conocer los oficios tradicionales en la zona, así como la iglesia parroquial de la Purificación.



Museo del Labrador

Más de 200 piezas componen esta colección, propiedad de Jesús Hernández. Las viejas escuelas del pueblo, rehabilitadas, la albergan en sus dos plantas desde el año 2000.

Allí podemos ver los aperos ligados a la agricultura, el pastoreo y otros oficios tradicionales, unidos de forma inseparable con la vida diaria en la zona. Entre ellos cabe citar al herrero, al carpintero, al leñador, o el mielero (la apicultura goza de mucha tradición en la localidad).

Unos y otros se hacían útiles y necesarios entre sí, cerrando de esta manera el círculo perfecto entre hombre y naturaleza, entre recursos y trabajo. La casa y su hogar tienen también su particular representación, junto a la matacía del cerdo o el cultivo del cáñamo para uso textil.



El Pesaje de los Niños

En la planta calle cobra protagonismo una de las más interesantes y curiosas tradiciones de toda la comarca: el Pesaje de los Niños. Fiesta declarada de interés turístico de Aragón, se celebra a finales de septiembre (coincidiendo con la festividad de San Miguel, patrón del pueblo).

Aquí se guardan la vieja balanza romana y los capazos usados en este rito, mientras un mural de cerámica de Muel immortaliza la escena. El elemento principal de toda la ceremonia es, junto a los niños nacidos durante el año, el trigo. Se demuestra así la estrecha relación entre las gentes, sus oficios y tradiciones.



Hace tres siglos, un matrimonio sin descendencia prometió al cielo el peso en trigo del futuro hijo anhelado..., que llegó nueve meses después. La pareja cumplió su promesa, que desde entonces repiten invariablemente, generación tras generación, todos los litueniguenses.

Otras tradiciones: las hogueras de San Blas, en febrero, la procesión de la Virgen del Río (fin de semana de carnaval) o la romería a la Virgen del Moncayo, en agosto.

