

DE PUEBLO EN PUEBLO

Mariano Martínez Luque

Reportaje fotográfico: JAP y Rosa Pérez

Ejulve



P] POR LOS SENDEROS DE LA HISTORIA
 Las tierras de Ejulve parece ser que ya estuvieron habitadas muchos siglos antes de lo que los documentos de la catedral de La Seo nos confirman, pues cuando en los albores de la historia de este país llegaron hasta la península los romanos, tal vez este lugar ya fuese zona de paso de carava-

nas y asentamiento de algunos pueblos. Existe la teoría de que de esa influencia cultural del latín provenga su nombre *exul*, que significa 'exilio', o 'lugar de destierro'. Pero también pudiera ser que, tras la caída del imperio romano, se estableciesen por aquí algunas tribus que dejaron plasmadas sus costumbres, y de las que pudo heredar también la raíz de su nombre, *wulfs*, que significa 'lobos', por lo de Guadalupe o río de lobos que fue como llamaron después los árabes a algunos ríos que lo circundan. Aunque, como esos son datos de los que hay poca certeza, nos hemos de conformar por ahora con la idea de que formen parte de la leyenda, romántica y ancestral, que todo lugar lleva implícito en su memoria.

Lo que sí parece ser que ha ocurrido con más seguridad es que las

gentes de estas tierras (que, como cuentan las crónicas, han participado en la historia de este país muchas veces y por motivos muy diferentes) dieran posada y dejasen pasar por sus dominios, allá por el año 1093 ó 1094, al lugarteniente del Cid Campeador, Alvar Fáñez de Minaya, cuando iba al encuentro de su caudillo antes de emprender la ansiada conquista de Valencia. Pero todavía no era Aragón, y no lo fue hasta el año 1157, cuando el príncipe Ramón Berenguer otorgó a Alcañiz una carta de población en la que según fuero de Zaragoza se abarcó un amplio territorio del somontano turense. Fue por aquel entonces, año 1160, cuando se establecieron en estos terrenos algunas familias nobles para realizar seguramente la explotación agraria y ganadera de las numerosas fincas que se situaron entre las partidas limítrofes de Ejulve y Cuevas de Cañart. Este amplio territorio, que luego formaría parte de la comarca del Maestrazgo y que se extendía hasta los límites de la misma Sierra de Exulve, fue donado por el rey Alfonso II de Aragón a los frailes calatravos en el año 1179, quienes tuvieron una gran influencia en el desarrollo de su cultura y en la arquitectura de los edificios de toda esta zona y de otros territorios aragoneses. Durante el transcurso de estos años del medioevo,



muchas familias nobles, aquellas primeras que vinieron desde Teruel y Zaragoza en el siglo XII y las que les sucedieron después, dejaron en Ejulve y otras poblaciones cercanas inevitablemente sus raíces y plasmaron sobre las fachadas de algunas de las casas sus nobles nombres y apellidos en suntuosos escudos bordados en la piedra. Algunos de estos nombres, de los que queda también constancia escrita en la catedral de La Seo, son Rodovicum Xubel (año 1208), Miguel Gorriz y Magdalena Chulen (año 1357), Joan Pérez de Urriés (año 1486). Cuando ya había pasado la época denominada de la Reconquista Española (Edad Media), el Renacimiento había dejado impresa en la fachada de su iglesia el estilo gótico y plateresco y Aragón formaba ya parte de un nuevo reino llamado España, por Ejulve sonaron los ecos de la Primera Guerra Carlista, aquella donde por sus calles corrió y hasta se asentó Cabrera, El Tigre del Maestrazgo. Fue en aquel tiempo cuando vino la desamortización de Mendizábal, que también afectó a Ejulve, pero que no creó una mayor distribución de las riquezas como se pretendía, pues los bienes que pasaron de unas familias a otras, se concentraron, quizá aún más que antes, en esa nueva clase social llamada burguesía. Unos años antes de convertirse en uno de esos pueblos aislado y casi olvidado entre las faldas de una serranía repleta de leyendas, fuera del alcance del desarrollo que afectó a otros lugares de la península, Ejulve fue también un lugar de paso de los trashumantes de ganado que pasaban sus manadas de lechones hacia el puente de “El Vau” para venderlos seguramente en las tierras del Olivar y de Zafrán, entre los términos municipales de Muniesa y Calamocha.

UN PUEBLO DE MONTAÑA

Hoy en día Ejulve pertenece administrativamente a la comarca de Andorra-Sierra de Arcos, aunque guarda en sus raíces inevitablemente el patrimonio histórico de los pueblos del Maestrazgo. Situado en una solana a una altitud de 1.113 m, actualmente sólo cuenta con una población de unos 230 habitantes censados (más o menos), pero, por lo que he percibido, con un espíritu emprendedor envidiable. Casi todos viven de la agricultura y la ganadería, y un amplio sector trabaja en la salazón y adobo de los productos

cárnicos, mientras que unos pocos pastores queseros empezaron a desarrollar últimamente la curación y transformación de los productos lácteos procedentes de la leche de cabra. El médico, que realiza una sesión de visitas de lunes a viernes en una consulta restaurada con motivos mudéjares en el edificio del ayuntamiento, viene desde Alcorisa. Hay un colegio público, donde se dan las primeras clases de primaria impartidas por dos maestros. Según parece, en los últimos años, y por paradójico que parezca, ha aumentado el número de chavales que acude a este colegio, pero cuando inicien la ESO tendrán que trasladarse a estudiar a los Institutos de Secundaria de la vecina población de Andorra, donde tal vez inicien la idea del exilio, como indica el significado de su nombre en latín.

Paseando por sus calles, donde se destaca aún ese rancio talante renacentista y medieval, lo primero que se puede apreciar son los sutiles aromas de los adobos cárnicos en salazón, una fragancia que impregna el aire frío proveniente de las cercanas montañas con esa salina sensación de sabores inequívocos. Sin salir de este municipio la invitación al paseo es una aventura tentadora, pues el recorrido de sus calles se asemeja, como casi todos los pueblos de montaña, a un laberinto de cuevas y recovecos donde se puede descubrir con detenimiento todo ese arte que se alberga aún en las fachadas de sus antiguas construcciones. En la iglesia de estilo renacentista, construida sobre una antigua estructura del gótico allá por el siglo XVI, se puede destacar la portada de estilo plateresco. Caminando por la calle del Pilar, donde al parecer se vive una gran actividad de tertulias en verano con los corrillos de mayores charlando en las puertas y los niños jugando en el paseo, nos encontramos con la casa consistorial, que está situada en la plaza del Ayuntamiento, como es obvio. Esta es una construcción también del siglo XVI, con arcadas que configuran un espacio abierto destinado a una lonja y sobre la cual se sitúa la planta noble del edificio. En la fachada podemos observar un escudo, que es el del municipio, y en el que se detalla el año de su construcción, junto a la espadaña construida en 1921 para la colocación del reloj. Restaurado en el año 1994 llegó a ser carnicería, cárcel e incluso escuela. Si nos dirigimos hacia el lavadero nos toparemos con la



2



3

ermita de San Pascual Bailón, un edificio de mampostería dotado de una nave con bóveda de cañón y cúpula con estucos, construido allá por el siglo XVIII. Situado en la calle Mayor hay un antiguo convento denominado Casa Felicitas, que fue edificado en el siglo XVII y XVIII y del cual hay pocas referencias documentales, pero se sabe también que fue posada. En el barrio de San Pedro se conserva la ermita más antigua, un edificio de mampostería del siglo XIV, reconstruida en el XVI.

A pesar de todos estas construcciones de alto valor arquitectónico e histórico, uno se puede dar cuenta enseguida de que Ejulve no es un pueblo muy grande, y que casi todas sus casas se aglutinan alrededor de un montículo, en cuya cúspide, si subimos una estrecha vereda que se inicia en la zona destinada a la petanca y que es denominada como vía crucis, nos encontraremos con la cruz de San Pedro. Desde allí se puede observar, en derredor, todo el contorno del pueblo: hacia el suroeste, mientras se oculta el sol como un relámpago rojizo, entre una sierra medianamente alta y poblada de frondosos bosques de pinos, pequeñas encinas, esbeltas sabinas y un conglomerado de matorral, la cúspide azulada del Majalinos; por el sur, una de las muchas vaguadas que se extienden serpenteadas por algún riachuelo (como en este caso el Guadalopillo), siempre cubiertas en su fondo por racimos de chopos, álamos, sauces... que le otorgan al paisaje un colorido variado durante las diversas estaciones del año; y hacia el noroeste, mientras recibimos el aire del Moncayo en la cara, nos seduce la amplia llanura, tosca y enigmática, por donde trascurre la carretera que conduce hasta la venta La Pintada, entre matas de romeros, tomillos, chaparros...

Ejulve invita, nada más observas esos paisajes y te topas con sus veredas arcillosas, a iniciar una marcha a pie a través de su GR 8.1, para llegar a Molinos, o por la otra ruta de Ejulve a Villarlengo, disfrutando en todo momento de sus paisajes verdes, rugosos y seguramente llenos de vida animal y vegetal. Siguiendo una de estas veredas, en dirección a un montículo que se haya enfrente del pueblo, nos encontramos con una de sus ermitas campestres todavía en pie, la de Santa Ana. Un edificio construido en el siglo XV y ampliado en el XVII, que es lugar de visita para muchos ejul-

1- Calvario. 2- Ermita de Santa Ana 3- Ermita de San Pascual.





4- Soportales del Ayuntamiento. 5- Fonda y Ayuntamiento.

vinos en el lunes de pascua, cuando suben a comer la tradicional rosca, o para la celebración de los gozos que se celebran el 26 de julio. Por estos parajes, además de la búsqueda de las setas (de las que se encuentra en abundancia el robellón), la caza o la determinación de plantearnos una meta final por sus muchos tramos de senderismo, uno se puede satisfacer descubriendo, mientras realiza sencillamente un corto paseo, su abundante flora de espliego, poleo, té de roca, manzanilla..., o investigando, sin grandes afanes documentalistas, su sorprendente fauna protegida, como el gato montés, la cabra hispánica, el muflón..., que conviven con otras especies más conocidas como la perdiz, el jabalí o la liebre.

ALGO MÁS QUE JAMÓN

Construido junto a la carretera que se adentra hacia el Maestrazgo hay un edificio que se aprecia con un aire más moderno que los del centro del pueblo, de esos de ladrillo y cemento. Es una fábrica muy particular que guarda en su interior el tesoro más preciado de estas salazones turolenses: nuestro apreciado jamón. La nave en cuestión es propiedad de Artemio Estopiñán Freixa (*Jamones Artemio*), industrial por excelencia de este pueblo. Pero este empresario del jamón, según nos dice él, también desarrolló antes el oficio de mulero, pastor, minero e, incluso, taxista. Su primer negocio con los pernilos del cerdo lo planeó realizando este último oficio de chófer en una aldea rural del interior de Galicia, donde se arriesgó a comprar unos jamones ahumados a una familia de ganaderos que los conservaban para su consumo particular. El negocio, según parece, le salió muy bien, pues desde entonces especuló en su cabeza con la idea de salar en su propia tierra los jamones y venderlos en un plan de comercio más amplio.

Nacido en Pitarque, dice que se crió en el monte, cerca del pueblo de Crivillén, aprendiendo la técnica de la salazón y la consiguiente cura del jamón (siendo aún taxista) en Estercuel. Al principio, cuando comenzó este oficio de una manera más directa, era básicamente un tendero más de Ejulve, y así, poco a poco, se fue centrando en este suculento producto derivado del cerdo que con el tiempo se convirtió en el que mejor rendimiento otorgaría a su negocio de carnicero. En una colección de páginas de periódicos expuesta en el recibidor de la casa de este dicharachero empresario se puede ver que fue el 14 de febrero de 1987 cuando nuestro ya consagrado Jamón de Teruel fue presentado por primera vez en sociedad, adquiriéndose así la denominación de origen que tantos beneficios reportan a este sector industrial de la localidad de Ejulve y a otras localidades turolenses que trabajan con este producto. Aquel primer jamón fue entregado al entonces presidente del gobierno aragonés Santiago Marraco. Era ya el momento de iniciar las primeras aventuras comerciales con este maravilloso producto serrano, comenta Artemio, aunque su empresa había empezado a funcionar de una forma importante en la década de los 70.

Hoy en día la cura del jamón se hace con la ayuda de las máquinas en sus primeras fases, pero fundamentalmente el proceso de curado sigue siendo el mismo que el que empleara el señor Artemio en su época de taxista, siendo ahora un 70% natural en toda la transformación. Las perneras del cerdo llegan a Ejulve en frío, con su

correspondiente fase de reposo, se presan con máquinas para sangrarlos (una labor que antes se hacía a mano, con el dedo pulgar), se les deja llorar con una capa de sal muy fina y se meten en unas cámaras a 0 grados centígrados envueltas en sal más gruesa; allí permanecen hasta 17 días cambiándolos de posición cada ocho, pasándolos de las capas más altas a las más bajas; transcurridos esos días son sacados y lavados en una especie de lavadoras gigantes (como las de la ropa de casa) para pasar después a las cámaras de pos-salado, donde permanecen entre 30 ó 40 días a una temperatura de 5 y 7 grados; como penúltima fase se traspasan a los secaderos, y de una forma natural se curan lentamente durante 12 ó 14 meses (Está a punto de ser aprobada una ley que obliga a tenerlos en esta penúltima fase como mínimo 14 meses). Finalmente se les da un golpe de calor, y tras un reposo pasan a la venta al público.

Estas cámaras de secado tienen una capacidad total de unos 100.000 jamones, normalmente están ocupadas al 70%. Sólo en el secadero de la carretera, nos cuenta Artemio, hay unos 18.000 jamones. Dice también que este producto ha de estar no más de 48 horas, después del sacrificio, en las cámaras frigoríficas, y que eso es muy importante para la obtención de un buen producto. La denominación de origen, Jamón de Teruel, exige que la crianza del cerdo y el proceso de secado se hagan en la provincia de Teruel. Pero no sólo se seca jamón con denominación de origen de Teruel, sino que con el mismo cariño también salan jamones de otros orígenes, además de magra de berra (cerda), cecina, bacón, solomillo y panceta, que según él son poco rentables para la venta, pero muy buenos para el consumo. Tras una buena curación estos productos se comercializaban prácticamente en toda la España peninsular, siendo muy pocas las piezas que se venden en las islas y prácticamente ninguna en el extranjero. La industria del secado del jamón da hoy trabajo en Ejulve a unas 18 ó 22 personas, algunas son fijas y se da el caso de obreros con más de 20 años de antigüedad, pero también hay eventuales. Aunque los vecinos tienen prioridad sobre la gente de fuera, no todos los trabajadores de la empresa son de Ejulve, pues cuando necesitan a alguien especializado en alguna labor se van a buscarlos a otras poblaciones e incluso a Zaragoza.

Otra de las actividades de manufacturación de productos cárnicos más destacada en Ejulve es la conservación de adobos y embutidos de la empresa familiar *Ortín*. Esta empresa empezó a funcionar como carnicería en el año 1995. Su dueño, Ovidio Ortín Albalate, nos cuenta que la mayoría de los productos de adobo proceden de las piezas de caza que se consiguen en monterías realizadas en la misma zona del Maestrazgo y en la provincia de Cuenca y de Jaén; pero la mayor parte de las conservas se hacen con piezas de crianza doméstica, como el conejo, el lomo de cerdo, la codorniz y la perdiz. Sobre todo, son productos que no fabrica mucha gente y que sitúan en mercados muy especializados. También desarrollan una labor de llenado y secado de embutido con diversas máquinas de material tecnológico muy moderno que tienen en una nave de la trastienda, en un espacio de impecable limpieza. Además obtienen aceite de oliva y girasol, envasando, el de girasol en garrafas de 4 kilos para bares y para tiendas, el de



oliva en garrafas también de 4 kilos. Suelen vender todos estos productos a comerciantes que trabajan en el mismo sector, abarcando en su mayor parte a tiendas especializadas a través de un comercial que se dedica a distribuirlo. Casi todos son productos de temporada, siendo el verano, la Navidad y otras fechas señaladas como la Semana Santa cuando más demanda se atiende, aunque, poco o mucho, se suele vender todo el año. Los contornos de venta suelen ser casi toda la mitad norte de España, algo en Francia y las regiones de Cataluña y parte de Valencia. Alguna vez suelen acudir a ferias y exposiciones de productos alimenticios, como las que se celebran en Zaragoza en la Plaza de los Sitios, pero según Ovidio resultan muy pesadas. Esta labor no es la única en la que centran sus actividades, ya que no podría vivir tan sólo con lo que aportan estos productos, pues resultaría muy complicado y trabajoso. Por eso se dedican también a la crianza del cerdo y otros animales que les reportan otros ingresos suplementarios con menos líos y trabajo. Ovidio nos asegura que fue esta la primera empresa en obtener la fe de calidad con el aceite de oliva; luego, con los demás productos de la zona, han redactado un documento de las mismas características. Últimamente los empresarios del sector de todas estas comarcas han conseguido obtener también un carné denominado de artesanos. Y artesanos son de verdad estos productos y sus fabricantes, pues por el aspecto tan apetitoso que presenta en sus folletos, y cuyas señas de identidad vienen denominadas con las marcas *Ortín* y *Maestrazgo*, yo no

dudaría en probarlos.

Hace unos 15 años se creó en Ejulve la empresa *Navarro*, un negocio familiar que se dedica a la fabricación de un conocido producto lácteo, unos quesos que todavía son poco apreciados entre los pueblos de las Tierras Bajas, las Cuencas Mineras e incluso la propia Sierra del Maestrazgo. Entre el cascabeleo de las cabras una mujer de voz muy femenil y melodiosa, como imagino la de aquellas pastoras con las que soñara Alonso Quijano el Bueno para su paraíso de vida contemplativa, nos relata cómo su padre, Pedro Navarro, empezó esta labor de fabricación de quesos con mucho entusiasmo. Él era un veterinario nacido en Ejulve, que habiendo residido en Valencia durante muchos años, decidió probar suerte con esta industria en su tierra comprando unas cuantas cabras de origen murciano, que son, según esta mujer llamada Dolores, las que mejor leche proporcionan para el queso de calidad, pues las cabras de aquí, de Aragón, sólo sirven para carne. La empresa, emprendida por el padre y su hermano Pedro, sigue siendo hoy un negocio llevado con gran eficacia todavía por todos los miembros de la familia; personas que en otro tiempo sólo venían por estas tierras de vacaciones, y que apostaron por cambiar la luz de Valencia por este color pardo de nuestro Aragón. Ahora cuenta con la propiedad de unas 300 ó 350 cabras merodeando por su finca y alrededores. Suelen vender la mayor parte del queso que producen a clientes fijos, sobre todo en tierras de Aragón y Guadalajara. El transporte de la mercancía

lo hacen ellas mismas con una furgoneta, dirigiéndose al encuentro de los carniceros que bajan a vender sus corderos a Monreal del Campo; estos actúan como intermediarios. Así comercializan hasta mil kilos de queso al año, y actualmente elaboran cuatro clases de este producto con esta misma leche de cabra, pero si tuviesen oportunidad quizá se atreverían a hacer más, incluso con leche de oveja. Quisieran ampliar el negocio, aunque aseguran que a veces la producción es muy incierta debido a los cambios climáticos, ya que a menor temperatura menor cantidad de leche y, por tanto, menos queso. Hoy, como ya he mencionado, toda la producción la tienen vendida, pero aun con eso aseguran que el sector no tiene visos de prosperar y hacerse fuerte como lo es el del jamón, pues los jóvenes de hoy prefieren un trabajo en la ciudad, que apostar como ha hecho esta familia por una vida llena de un intenso trabajo diario en el campo, allí donde en los atardeceres del invierno les entra la cansina melancolía de la ciudad junto a la depresión que produce la llegada del invierno.

Los quesos de leche pasteurizada, nos dice la cuñada de Dolores, que es quien nos acompaña a la quesería, suelen estar de 35 días a 2 meses de curación y los de leche cruda hasta 4 meses. *Los Pantanales*, explica también esta mujer, es una de las marcas del queso que recibió este nombre de una fuente situada en una masía llamada *Valldelayedra*, un caserón que perteneció al bisabuelo de su marido. *La Vega* era otra marca, que según parece ya no se fabrica, y su nombre se debía a un lugar que está al



6- Portada de la Iglesia. 7- Jamones Artemio.
8- Embutidos y conservas Ortín. 9- Quesos Navarro.

lado de la nave donde se curan los quesos actualmente, pues obviamente, como se ve, es una vega. "No hace mucho se nos fue el Faustino, uno de nuestros pastores y se murió mi suegro", repite esta mujer con pesadumbre, alegando que si sigue esto así, "¿quién va a quedar por estos terrenos?" Pero en el año 2002 le dieron el primer Premio de Aragón al queso de leche pasteurizada (denominado *queso al vino*) y en el 2003 han recibido también el Primer Premio de Aragón al de leche cruda de cabra (con pintura de aceite de oliva). También fabrican dos clases más de este sabro-



so producto lácteo, como son el queso fresco y el requesón. "Este último se suele vender poco", opina la cuñada de Dolores, "porque la gente que va a comprar queso no lleva en la cabeza la idea de que existe, y, como es más perecedero que los demás, se suele fabricar muy poco".

CARRERAS CON POLLO, DE BURROS Y EL BAUTISMO DE LA VIRGEN

Cuando estaba terminando de escribir este artículo me entregaron una carta y un disket de ordenador. Nos los mandaba una chica de Ejulve llamada Josefina, que dirigiéndose a Javier y Pilar, nos ofrecía de nuevo su ayuda para todo aquello que necesitásemos, además de darnos los teléfonos de unas chicas que tienen casi todos los datos técnicos necesarios para poder plasmar en la revista del Celan este documento sin ninguna falta de detalles. En el disket, pude comprobar también, que las dos chicas, Raquel y Anabel, pertenecientes a la Asociación Cultural Majalinos, como había indicado Josefina en su carta, habían realizado un trabajo impecable sobre su pueblo,

y debido a ello no he tenido apenas ninguna dificultad en analizar y completar con total satisfacción (de no haberme equivocado) esta exposición sobre Ejulve. Pero sé que de todo lo que manifiesto aquí me faltaba algo que para estas ejulvinas es muy peculiar y entrañable. Por eso, y en agradecimiento a su ayuda, voy a redactar ahora lo siguiente:

Parece ser que hay dos acontecimientos festivos importantes en Ejulve cada año. El primero es el de sus fiestas en torno al 17 de mayo (a celebrar dependiendo de cómo cae el fin de semana) en honor a San Pascual Bailón y San Isidro el Labrador, actos que se conmemoran con un tradicional vino español, una procesión de San Isidro por el paseo de San Pedro y la bendición de los campos. Antiguamente se solían reunir todos los vecinos en un banquete por la noche en torno a una hoguera, algo que se desea recuperar.

Las fiestas patronales en honor a la Natividad de la Virgen se celebran el primer fin de semana de septiembre. En ellas hay charanga, carrera de niños con sustanciosos premios de un pollo, dos pollos y tres pollos, según el orden de llegada, y también carreras de burros, con tropiezos y sonrisas; pero la ceremonia más destacable es el tradicional bautizo de la Virgen, un acto en el que curiosamente se lanzan prescos desde las ventanas del ayuntamiento hacia la gente que hay en la plaza.

Ejulve es un lugar arcaico y ancestral, pero también moderno. A mí me ha resultado muy ameno descubrirlo mientras escribía este artículo, sabiendo que todavía queda gente, como estas chicas de la Asociación Cultural del Majalinos, que están dispuestas a no renegar de sus orígenes haciendo hincapié en toda la cultura que emana todavía de los viejos caserones de su pueblo. Eso me satisface enormemente, que la gente joven sea consciente del entorno en el que habitan. Por esta razón acepto su invitación a conmemorar con ellas, no sólo sus fiestas patronales, sino las muchas satisfacciones visuales, sonoras y aromáticas que nos pueden proporcionar esta nueva adquisición de paisajes y recovecos urbanos para la comarca de Andorra-Sierra de Arcos. ■

EJULVE

Superficie Municipal:

110 km²

Altitud del núcleo principal:

1.113 m

Distancia a Teruel:

92 km

Distancia a Zaragoza:

130 km

Distancia a Andorra:

25 km

Geniticio:

Ejulvinos

Población (2001):

224

Población de derecho ocupada según sector económico (1991):

Agricultura 37,5%
Industrias extractivas 18,8%
Manufacturas 20%
Agua/electricidad 0%
Construcción 3,8%
Servicios 20%

Teléfono Ayuntamiento:

978 75 26 14

Corporación Municipal:

5 miembros: 4 PAR y 1 CHA.
Alcalde: Artemio Estopañán Freisa (PAR).

Hostelería:

Bar-Fonda el Portal, Bar la Carretera, 1 casa rural.

Patrimonio Artístico:

Ayuntamiento y lonja del s. XVI, Iglesia de Sta. María la Mayor (gótico-renacentista), ermita de San Pedro y ermita de San Pascual, casonas del s. XVII.

Otros Atractivos:

Río Guadalopillo, fuente Majalinos y su área recreativa.

Medios de Comunicación local:

No.

Ejulve pertenece a:

Mancomunidad de Municipios del Somontano Turoloense.
Parque Cultural del Maestrazgo.

La Escuela:

Aula del C.R.A. de La Mata de Los Olmos.
23 niños (hasta los 12 años) y 3 maestros.

Empresas con más de 15 trabajadores:

No hay.

Celebran fiestas el 8 de septiembre y el 17 de mayo.