

Gargallo: ventas y molinos

Pilar Sarto Fraj y Javier Soriano Ibáñez

Fotos actuales: Julio García-Aráez

Fotos antiguas: cedidas por la Venta de la Pintada

Si observamos en el mapa comarcal el término municipal de Gargallo podemos apreciar dos características que, a nuestro entender, determinan la particularidad de sus mases. Gargallo, con una superficie de 30 km², es el término más pequeño de los nueve que constituyen nuestra comarca; lo que implica que las distancias a recorrer desde las tierras de labor más alejadas hasta el núcleo urbano no resulten penosas, facilitando por tanto la ida y vuelta en el día.

De otra parte, su territorio es el único en la comarca que es atravesado por una carretera nacional, que a su vez recibe la que proviene de Ejulve, dando salida a los pueblos de la sierra desde el este, y la que por el oeste comunica a Crivillén. Encrucijada, por tanto, por la que discurre el intercambio de hombres y mercancías. A principios del siglo XX, con un comercio todavía muy rudimentario, las patatas, legumbres (apreciadas judías de Pitarque), carne y otros productos de las tierras altas se intercambian por aceite, vino u olivas del Bajo Aragón. También los habitantes de aquellos pueblos, alejados de las rutas principales, tendrán que salir cada vez más obligados por nuevos modos de vida, y las rutas que comunican con el mundo exterior pasan por Gargallo. Al calor de las actividades que propician estas circunstancias surgirán las ventas en las inmediaciones de las rutas: dando cobijo y protección a los viajeros, o prestando servicios indispensables, tanto para el transporte (sobre todo cuando este es de tracción animal) como para las mercancías.



La Venta de la Pintada

En dirección hacia Alcorisa, a pocos kilómetros de pasar por Gargallo, tomamos a mano derecha la carretera que nos lleva a Ejulve y se adentra hacia el Maestrazgo. En este cruce de caminos se ubicará la original Venta de la Pintada. Visitamos la nueva venta, versión siglo XXI, y nos recibe Pascual Gargallo, padre de los actuales propietarios; en su día niño ventero y en la actualidad depositario de un montón de historias que nos trasmite con entusiasmo y la hospitalidad propia de su condición y de quien ha pasado toda la vida ligado de uno u otro modo a la venta. Su propia trayectoria laboral es fiel reflejo de los cambios que han marcado la evolución económica y social de las gentes de estas tierras durante los últimos años: la venta, la mina, el transporte y otra vez la mina hasta su jubilación, que le permite volver de nuevo a la venta para cuidar de sus gallinas, ahora como un sano entretenimiento en su merecido descanso.

Lo de "la Pintada", nos cuenta Pascual, viene de una hermana de la bisabuela que tenía una mancha en la cara (ya se sabe: los antojos no satisfechos). La genética, que es tozuda, ha repetido la demostración en representantes de generaciones posteriores, arruinando así la teoría del antojo. De este modo se conoce la actual venta, antes denominada "La Pintada de Arriba", para diferenciarla de "La Pintada de Abajo", hoy desaparecida, que se encontraba a unos trescientos metros en dirección al pueblo.

La vida en la venta no se diferenciaba básicamente de la que se desarrollaba en los mases, aunque poco a poco, conforme aumenta la intensidad de los flujos de pasajeros y mercancías por los caminos, los trabajos en el campo y la huerta, el cuidado de animales en el corral o el pastoreo de rebaños van convirtiéndose en actividades secundarias de la principal: la prestación de servicios a los usuarios de la carretera.





Fotografías antiguas de la Venta de la Pintada.

Recuerda Pascual los años de su niñez, ayudando en todas aquellas actividades de la casa en las que su concurso podía resultar útil y que era necesario realizar en un tiempo en que la venta era prácticamente autosuficiente. En el horno cocían pan para dos o tres semanas y cuando se encendía era aprovechado también por los habitantes de dos o tres masadas de Molinos, que bajaban con la masa preparada. "Había una bodega muy fresca bajo tierra y en el corral, pollos y conejos. Se mataban dos cerdos muy grandes, se preparaba conserva. Y la caza: conejo, perdiz, codorniz". Si había que gastar un cartucho (de fabricación casera, claro), mejor una liebre que una perdiz, "que era más plato".

De las cuatro caballerías que había en la cuadra, una siempre estaba dispuesta con los tirantes, por si era necesario ayudar a algún carro a subir las cuestas de Ejulve. Una vez cumplida la tarea, el arriero soltaba la caballería, que volvía mansamente a la venta.

A partir de los años setenta se produce una intensificación del transporte por carretera, así como un resurgir en las explotaciones mineras del carbón. Es entonces cuando la familia decide replantearse el negocio y comienza a dar comidas: plato de cocido, legumbres, conserva, perdiz o conejo escabechado; abadejo o sardinetas "que traían en un camión de Vinaroz", de postre lo que ofrecía la temporada. Platos suculentos y contundentes, que confortaban al

viajero o a trabajadores de los alrededores. También, como hasta entonces, seguirán ofreciendo su patio para el depósito de paquetes destinados o expedidos por vecinos de Ejulve o Crivillén. Lugar de encuentro y de refugio cuando el invierno aprieta y la nieve arrecia.

Pascual nos ha atendido en una galería del amplio edificio que es hoy la venta, en la que aparecen colgadas fotografías en blanco y negro, que representan las edificaciones antiguas; en el transcurso de la conversación no podemos dejar de sentir cierta turbación ante el vertiginoso viaje al que asistimos, que en tan poco tiempo (¿sesenta años?) ha trastocado de forma tan radical los modos de vida.

Venta de los Tuartos

Hablamos con Romualdo Calvo en Gargallo. Él vivió en esta venta seis años, entre 1945 y 1951, ya que su familia la arrendó a Custodio Abril Rebolleda, que se fue a vivir a Andorra. Los primeros dueños descendían de Ejulve, Mormeneo Buj; luego se la quedó Custodio. Cada cuatro o cinco años había medieros nuevos.

Vivían los padres y seis hermanos. Luego bajaron al pueblo, cuando él tenía 14 o 15 años. Antes de ellos habían estado unos de Los Olmos.

La venta recibe su nombre del hecho de tener una burra, un macho y ovejas tuertos.

Nos explica que era como una masada, la carretera pasaba por debajo de la loma, a salir a la curva, igual que ahora, pero no paraba el correo, se tenía que ir a Cañizar. Su familia tenía tierras en Gargallo, un trozo de regadío y el huerto. Tenían ganado y lo pastoreaban ellos, por eso lo de vivir en la venta. Llevaban 600 ovejas y tenían 3 caballerías. También tenían una paridera a 3 km, en Los Tajos. No participaban en el sistema de dula o aparcería, aunque él recuerda un pastor que bajó de Pitarque y se arreglaba así.

La venta tenía un trozo de viña y hacían vino para casa. También tenían horno de cocer pan, con bóveda, en el que se hacían unos 30 panes. Corral con animales y abundantes gallinas, sueltas.

En la venta había agua, un pozo que se bombeaba a mano y una balsa que recogía agua de lluvia y se guardaba todo el año (era arcilla y siempre estaba muy cuidada). Había una fuente en la huerta, que manaba allí mismo, y construyeron un abrevadero para los animales y una balsa para el riego.

A la escuela iban a Gargallo, pero él solo dos años; con nueve años, ya estaba de pastor en el Molino Alto, con 41 ovejas. Después iban una hora y media, por la noche, a la escuela de adultos.



Venta de los Tuartos.



Molino Alto.



Comarca

Nos cuenta que el molino tenía esa función, pero era también como una masada: cultivaban la tierra, tenían ganado. Se añadía el cobro en especie del trabajo de moler el grano. El azud, la acequia, la balsa, el caño, el agua caía con fuerza y movía las piedras de moler y el sobrado. El agua sobrante caía en una canalización que iba a parar a la otra balsa, la del Molino Bajo. En un tramo pequeño del río, había tres moli-

nos. En la parte más alta del río, antes de llegar al molino, había un distribuidor del agua, para el molino o para el río, que podía manejarse según necesidades.

Romualdo, después de la mili, se fue a Francia, estuvo once años y luego volvió al pueblo, trabajando en la mina.

Se casó con María Ángeles Royo, de la Venta de Abajo.



Molino Bajo.

El Molino Bajo

Conserva en la dovela central de la puerta la fecha: 1831. Es la zona de Las Abadías y la ladera El Roblegal. Había una zona de huerta muy buena, se llamaba El Rubio, hoy desaparecida. La balsa del molino se utilizaba para riego y para moler.

La Venta de Abajo

María Ángeles Royo nos explica que lo que queda es el pajar. Enfrente estaba la casa. Se hundió la chimenea y solicitaron permiso para arreglarla, permiso denegado ya que iban a ensanchar la carretera, por lo que indemnizaron y derruyeron la venta.

Vivían tres generaciones. Al cabo de un tiempo, sus padres y los hermanos bajaron al pueblo, quedándose los abuelos en la venta.

La vida era similar a lo contado, solo que bajaban a masar al pueblo e iban a lavar al Molino de Abajo, donde había una fuente de la que salía el agua caliente. Había una fuente debajo del cruce de la carretera de Ejulve, era la que se utilizaba como agua de boca en las dos ventas de la Pintada. Ellos tenían en la suya un aljibe donde se recogía agua de lluvia y echaban agua de la fuente, pero para lavar mucho se iba al molino.

Recuerda que hacían la colada de lejía de ceniza en casa y luego la aclaraban en el río, en el molino.

La venta ya no era posada, recuerda que lo fue en tiempos de sus bisabuelos, de forma similar a lo que nos han contado. Su abuelo iba con el carro a comprar hasta Tortosa y luego vendía la mercancía por los pueblos.

Fueron agricultores siempre, tenían ganado de ovejas y cabras.



Pajar que queda en la Venta de Abajo.

