

# INFLUENCIA DE LA ECONOMÍA EN LA GASTRONOMÍA Y CULTURA FESTIVA DE UN PUEBLO: ALCUBLAS

INFLUENCE OF THE ECONOMY ON THE GASTRONOMY AND FESTIVE CULTURE OF A TOWN: ALCUBLAS

Míriam Civera Jorge  
Universitat de València  
miriam.civera@uv.es

## RESUMEN:

La comarca de La Serranía, compuesta por 19 municipios, está rodeada por Castilla La Mancha y Aragón. Lo que supone un enclave territorial singular del arco mediterráneo, entre antiguos reinos, que han dejado impronta en la constitución de su idiosincrasia, su habla, su indumentaria, su gastronomía y sus fiestas. En definitiva, en su cultura. A través de estos elementos veremos cómo la actividad económica principal de esta comarca, la agricultura, ha dejado huella en estas manifestaciones culturales y para ello tomaremos como cuerpo de análisis uno de esos municipios: Alcublas.

## PALABRAS CLAVE:

Comunicación cultural, Gastronomía, Patrimonio culinario, Indumentaria, Calendario festivo.

## ABSTRACT:

The region of La Serranía, made up of 19 municipalities, is surrounded by Castilla La Mancha and Aragón. What is a unique territorial enclave of the Mediterranean arch, between ancient kingdoms, which have left their mark on the constitution of their idiosyncrasy, their speech, their clothing, their gastronomy and their festivals. In short, in their culture. Through these elements we will see how the main economic activity of this region, agriculture, has left its mark on these cultural manifestations and for this we will take as a body of analysis one of those municipalities: Alcublas.

## KEYWORDS:

Cultural Communication, Gastronomy, Culinary Heritage, Clothing, Festive Calendar.

## Nota biográfica:



Míriam Civera Jorge es Licenciada en Comunicación Audiovisual y DEA por la Universitat de València. Actualmente es productora ejecutiva de programas y retransmisiones en À Punt Mèdia y formó parte del equipo inicial para la puesta en marcha de los actuales medios de comunicación públicos valencianos. Anteriormente había trabajado como realizadora, productora y editora de contenidos audiovisuales en numerosos programas de Punt2 (RTVV) vinculados con el patrimonio cultural valenciano (*Trinquet, De festa, Crono Pilota, A què juguem?* o *Furtius de la història*). Subdirectora y jefa de producción en LevanteTV desde su creación en 2008, y hasta 2017. Responsable de Comunicación de la Mancomunitat de l'Horta Sud (2017-2018). Profesora asociada de la UV desde 2005 y autora de dos libros sobre el patrimonio etnológico alcublano: *Juegos Tradicionales de Alcublas* (2007) y *Alcublas en la cocina* (2016). Es colaboradora del Vicerrectorado de Proyección Territorial y Sociedad de la Universitat de València y fue Patrona de la Fundación por la Pilota Valenciana (2017-2018).

Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0001-5470-2452>

1. Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Bugarra, Calles, Chelva, Chulilla, Domeño, Gestalgar, Higuera, La Yesa, Losa del Obispo, Pedralba, Sot de Chera, Titaguas, Tuéjar y Villar del Arzobispo.

2. Para profundizar en este tema, remitimos a la ponencia «Hablas de encrucijada» de Míriam Civera Jorge –publicada en el I Simposio de los Tres Reinos (Ademuz, 2008), organizado por la Universitat de València– o a la consulta online: <https://bit.ly/3tZNBQ1>

3. «Influencia de la economía en el lenguaje. La meteorología y la agricultura», panel Alto Turia en Exposición (2014). Vicerrectorado de Proyección Territorial de la Universidad de Valencia.

4. Nótese como en la memoria oral colectiva perviven acepciones valencianas en una comunidad lingüística castellana. *Despellorfar* (llevar la pelloffa): quitar la cáscara o piel a un fruto, en este caso al maíz.

5. Para profundizar en este tema, remitimos a la publicación *Juegos tradicionales* (2007) de Míriam Civera Jorge y Ángel Gómez i Navarro.

6. Además de Alcublas, localidades como Benimassot, Benisuera, Canals, Casas Bajas, Caudete, Cerdà, Cofrentes, Fortaleny, Llombai, la Llosa de Camacho, Pedralba o Quesa lo tienen como patrón local.

La comarca de La Serranía, compuesta por 19 municipios<sup>1</sup>, está rodeada por Castilla La Mancha y Aragón. Lo que supone un enclave territorial singular, entre antiguos reinos, en el arco mediterráneo que ha dejado impronta en la constitución de su idiosincrasia, su habla, su indumentaria, su gastronomía y sus fiestas. En definitiva, en su cultura. En su lengua castellana podemos apreciar una clara influencia del valenciano y el aragonés<sup>2</sup>. Un habla, el churro, que ahora se está reivindicando como una peculiaridad de este territorio.

La actividad agrícola y su asociación con la climatología han tenido una importancia relevante por ser la actividad económica principal. Esto se plasma en el elevado número de vocablos particulares de este ámbito, que han pasado a su vez a expresiones populares, adivinanzas, piropos, canciones, refranes... que nos dan cuenta de cómo la economía, en este caso la agrícola, influye en el habla<sup>3</sup>. La importancia del tiempo en un contexto agrícola, tanto meteorológico como cronológico (meses, estaciones, duración del día...), se ve reflejada en la gran cantidad de refranes que hacen alusión al tiempo. Algo lógico si tenemos en cuenta que las cosechas dependen de la climatología y que, tradicionalmente, no ha habido seguros que cubrieran los daños en las cosechas por motivos climatológicos. Así, la adecuación de las tareas a lo largo del año podía transmitirse de manera oral y colectiva a través de los refranes.

El contexto agrícola y la presencia de las eras, donde se trillaba y almacenaba la paja que serviría como forraje en los pajares, también determinaba la forma del juego, del entretenimiento lúdico, en definitiva. Así, juegos como mortá y hecha, despellorfar<sup>4</sup> panojas, campamentos, arca, la tacha, las tabas o rogle son imposibles un en contexto urbano<sup>5</sup>.

*Los cambios económicos y sociales de las últimas décadas han impuesto un modo de vida diferente y han acabado con muchas de estas costumbres, tradiciones, fiestas, formas de relacionarse y, como no, con sus juegos. La pérdida de la calle –o las eras– como espacio público para jugar y socializarse es una de las causas principales de la desaparición de nuestras costumbres (Civera Jorge: 2007, 9).*

Y ese mismo calendario agrícola es el que marcaba las principales fiestas de estas localidades, como ocurre en Alcublas (Alcaide Verdés, 2015: 10):

*A la hora de elaborar un calendario de celebraciones a lo largo del año, debemos hacerlo con un almanaque en una mano y con un santoral en la otra, y mirando de reojo el calendario de labores agrícolas, que explica en muchas ocasiones el origen de algunas celebraciones, el por qué se celebra una fiesta en honor a un santo y no en honor a otro.*

De este modo, si cogemos el almanaque de un lado y el santoral de otro, como indica Alcaide (2015), nos encontramos que el calendario festivo en Alcublas casi enlaza las fiestas Navideñas y de Reyes con la festividad de San Antonio Abad, patrón de la localidad. Como reza el refrán local, «hasta San Antón, fiestas son». No es casualidad que el patrón de este municipio sea uno de los santos protectores del ganado, teniendo en cuenta la importancia de los animales en una sociedad agrícola tradicional como la alcublana. Pero no solo de Alcublas<sup>6</sup>, la festividad de San Antonio Abad el 17 de enero es la más celebrada del santoral valenciano con 110 localidades de la archidiócesis de Valencia que festejan a este santo (Alcaide Verdés, J. L.: 2015, 13).

La fiesta ha ido evolucionando a lo largo de los siglos<sup>7</sup>, pero hay algunos elementos que permanecen inamovibles. Uno de ellos es la gastronomía asociada a la misma, como la preparación de las pastas y dulces típicos de San Antón la semana anterior. Decía el médico griego Hipócrates, quién, ni más ni menos, introdujo hace 2.500 años la ética en la medicina: «que la comida sea tu alimento y el alimento tu medicina», porque la elaboración de la comida es fruto de una cultura social particular de cada lugar donde se mezclan tradición y evolución y porque una sociedad es su economía, sus tradiciones, sus costumbres, su climatología, su geografía pero, en su sentido amplio, una sociedad también es lo que come, cómo y con qué lo elabora y cómo lo define. Y, aquí, productos locales como el aceite, la almendra, las higas, frutas y la harina como base han sido los elementos principales.

Ya se sabe que «qui no fa la vespra, no fa la festa». Así, los congretes, mantecados, rollicos de anís, pasteles de cabello de ángel o de boniato, rosigones, margaritas o la coca de mallas llenaban las *llandas* y los hornos<sup>8</sup> esos días.

Las pastas se hacían en los hornos del pueblo porque en las casas no había hornos particulares. Las horneras controlaban que ninguna de las *llandas* de pastas se quemara. Sus maridos se encargaban de abastecer los hornos de leña y de encender el fuego antes de irse al campo u otros menesteres. A las horneras se les pagaba

por la cocción. La costumbre de preparar pastas en casa estaba muy extendida hasta hace unas décadas. Solo en las casas en las que se estaba en el primer año de luto por el fallecimiento de un familiar no se preparaban pastas en los hornos. Aunque las vecinas se encargaban de llevarles, igual que se hace con las aliagas con aquellos vecinos que no se encuentran en la localidad en esos días.

Incluir el aceite nuevo, de la cosecha de ese mismo año, como base para los ingredientes de las pastas, o tener la manteca fresca de la matanza del cerdo son detalles que diferenciaban el resultado (Civera Jorge, 2016: 12). Actualmente, los hornos de la localidad venden estas pastas durante todo el año en sus establecimientos, por lo que el deseo de comerlas ya no está restringido a las fiestas de enero. No obstante, en el imaginario colectivo de la población, se siguen asociando a esas fechas y a los recuerdos que les evocan.

Además de los dulces, las fiestas de San Antón se caracterizaban por el reparto de la caldera para los pobres –en el origen de la fiesta– (Alcaide Verdés, JL: 2015, 25) y para todos los vecinos desde hace más de medio siglo<sup>9</sup>. Este plato está considerado como la comida local por excelencia y en sus ingredientes: alubias, patatas, arroz, carne de cerdo, oreja, hueso de jamón, chorizo picante, chorizo dulce, pimentón dulce, tomate, sal, hierbabuena seca, nabos blancos del terreno, aceite de oliva, cebolla, azafrán y agua. Puede observarse la importancia del cerdo en esta cocina de interior.

Lo que tampoco ha cambiado son las hogueras que, a base de aliagas recogidas del monte ese día, los vecinos encienden en sus puertas, de forma individual, la víspera de San Antón. Los más jóvenes o atrevidos saltan el fuego, demostrando su agilidad. Y al consumirse el fuego, en las brasas, se prepara la cena a base de chuletas de cordero y embutido de cerdo.

Otra de las cosas que permanecen inamovibles son las populares «corridas<sup>10</sup>», carreras populares de corta distancia organizadas por

quintas, y diferenciadas por sexos, que han tenido como premio un pollo vivo –hasta bien entrada la década de los 80 del siglo XX– y comprados en la carnicería, en la actualidad. Estas pruebas han atraído la atención mediática de la prensa en el siglo XX y de la televisión en el XXI.

En el siglo XX las fiestas de San Antón sólo dejaron de celebrarse entre 1937 y 1939, a causa de la Guerra Civil en España. Otros años se aplazaron por las condiciones climatológicas, como en 1945 o 1957. En el siglo XXI, la crisis de la COVID-19 también ha traído la suspensión de la mayor parte del programa festivo. Solo se han llevado a cabo los oficios religiosos en honor al patrón y con entrada numerada al templo, recogida previamente en el consistorio. Así como las hogueras individuales en las puertas de los vecinos que han querido mantener la tradición, con restricciones incluidas. Así, estas hogueras se encendieron a las 20 horas de la tarde y a las 22 horas debían estar apagadas, por el toque de queda, y todos los vecinos en sus casas.

Las bajas temperaturas, que caracterizan a los meses de enero, obligan a utilizar una indumentaria acorde. El proyecto de investigación *María Jubón Rayado: Indumentaria tradicional de Alcublas* (Civera Ponz, Sergio y Marco Casero, Javier: 2020, 17) ha documentado en el período 2018-2019 más de 1.500 piezas de indumen-

**7.** Desde hace unos años, y tras la aprobación en referéndum local, se han concentrado los actos en el fin de semana más próximo al 17 de enero. Con esto se pretende una mayor afluencia a los actos de los que tienen allí su segunda residencia y que las músicas y músicos de la Unión Musical Alcublana que no viven actualmente en el municipio puedan acudir a tocar a procesiones, conciertos y pasacalles.

**8.** Para un mayor detalle de estas recetas, consultar Civera Jorge, Miriam (2016): *Alcublas en la cocina*.

**9.** <https://bit.ly/3qq7cGE> (Miriam Civera, 19-01-2016, en *Levante-EMV*).

**10.** Una palabra que es un claro ejemplo más del territorio de encrucijada que es esta comarca. No se utiliza la acepción castellana *carreras* ni la valenciana *corregudes*, sino una mezcla de ambas: *corridas*.



Bandeja pastas de San Antón, congritos y coca de molas.



**Arriba, a la izquierda:** Celebración de las Caldeas de San Antón en Alcublas (2019). **A la derecha:** Niños participando en una de las populares «corridas». **Debajo:** Hogueras a las puertas de los vecinos (2020).

taria histórica conservadas en la actualidad en la población. Y aunque no son todas las que se conserven, el número de prendas analizadas sí da cuenta de la forma de vestir en esta localidad de La Serranía, que comparte rasgos comunes con la indumentaria aragonesa y la valenciana, igual que ocurre con la lengua:

Posiblemente uno de los motivos por el que Alcublas cuenta con este rico patrimonio, sea que las prendas tradicionales se han ido transmitiendo de generación en generación, como piezas valiosas que se debían conservar. Mientras en otros lugares dejaron de tener valor y se deshacían de ellas [...], en esta población nunca perdieron su valía (Civera Ponz, Sergio y Marco Casero, Javier: 2020, 17).

Al llegar ciertos acontecimientos esta indumentaria tradicional salía de las arcas o cajas<sup>11</sup> y se lucía por las calles de Alcublas por unas horas, pues esta indumentaria ha formado y forma parte del calendario festivo alcublano<sup>12</sup>. A modo de ejemplo de la importancia sentimental de estas prendas, sirva el prólogo del libro *María Jubón Rayado: Indumentaria tradicional de Alcublas* (2020) o el vídeo<sup>13</sup> producido por el Museu d'Etnologia de la Diputació de València para la exposición *La tradición desvelada. La indumentaria tradicional de Alcublas*<sup>14</sup>.

Otra de las curiosidades que aporta el trabajo de Civera Ponz y Marco Casero (2020) es que, al contrario de lo que ocurría en otras localidades donde se recurría a roperías donde alquilar trajes para las festividades, en Alcublas parece que siempre se utilizó la indumentaria local para estos acontecimientos:

De esta manera, habiendo estudiado todos los libros del archivo de la mítica ropería valenciana Casa Insa de 1854 a 2008, únicamente hemos encontrado dos tardías referencias de alquiler de trajes. La primera data del 16 de mayo de 1943, en la que Isabel Cortés arrienda un traje de labradora amarillo y la segunda del 17 de enero de 1946, para la fiesta de San Antonio, Abel Chiva alquila seis «enanos» (cabezudos) por cuenta del ayuntamiento. Por el contrario si ha sido más habitual encontrar, desde finales del siglo XIX, referencias a alquileres de indumentaria para fiestas y procesiones de otras poblaciones de la comarca como Villar del Arzobispo, Casinos, Chelva... (2020:18).

Uno de los trajes característicos es el de basquiña. Un traje de seda natural negro, falda larga y cuerpo de la misma tela con manga larga, adornos de azabache, puntillas y bordados. Con este traje se llevaba siempre el mantón de manila. Posteriormente fue habitual cubrir los hombros

11. <https://bit.ly/3jUs1Ym>
12. <https://bit.ly/3jWn5IK>
13. <https://bit.ly/3plZWuc>
14. <https://bit.ly/3diHobJ>
15. Sirva a modo de ejemplo la descripción hecha por J. Marco y S. Civera en el libro *La gala de la buena novia* ("La boda en Valencia", 2019: 163-164), editado por el Museo del traje popular de Morón de Almazán (Soria).

con toquillas de pelo de cabra, astracán, encaje o punto. A principios del siglo XX se adoptó este traje para la festividad de San Agustín por las mismas Mayoralesas que ese año habían celebrado San Joaquín. Con la desaparición de esta última fiesta en la década de los cincuenta del siglo XX, se recuperó esta indumentaria para las fiestas en honor a la Virgen de la Salud, patrona de la localidad, que organizaba la Colonia Alclublana.

Además de las basquiñas, encontramos en esta localidad de La Serranía otros vestidos destinados a días de fiesta o casamientos<sup>15</sup>. Por lo general están confeccionados en seda, y podían ser en colores más alegres, destacando las tonalidades grises, azules, granates, o incluso dorados.

A partir de 1990, con el establecimiento de la organización de las fiestas estivales por quintas, a iniciativa del consistorio alclublano<sup>16</sup>, son las festeras las que lucen estos trajes el último domingo de fiestas, en la procesión en honor a la Virgen de la Salud, patrona de la localidad. Algunas de las basquiñas y trajes de seda de color que

se utilizan actualmente son reproducciones de modelos antiguos, aunque en Alclublas se conservan originales del siglo XVIII y XIX, como los de las fotografías que acompañan este artículo<sup>17</sup>.

Tras un mes de enero cargado de festejos en el municipio, el mes de febrero se inicia con la festividad de San Blas (3 de febrero), que en la localidad tiene una transcendencia mayor pues coincide con el aniversario de la fundación de la Unión Musical Alclublana (3-02-1883)<sup>18</sup>, de ahí que también se conozca como «La fiesta de los músicos» por los variados actos de hermandad que tienen esos días (pasacalles, almuerzos, comida, cena, misa, procesión del santo...):

*En Alclublas el culto a San Blas está documentado desde el año 1621 aunque por las referencias parece que era algo anterior. Esta celebración estaba marcada totalmente por los actos religiosos, entre los que destacaba la bendición de los panes de San Blas y la procesión del santo (Alcaide, José Luis: 2015, 40).*

**16.** La organización de las fiestas de verano por quintas lleva ya 30 años en marcha (1990-2020): son los y las jóvenes que cumplen 21 años los encargados de preparar el programa festero y recaudar fondos para llevarlo a cabo. Este sistema permite el relevo continuo en los organizadores del evento, evitando su agotamiento y permitiendo la introducción de novedades cada año, de manera que cada quinta añade su impronta a una serie de actos más o menos establecidos.

**17.** Civera Ponz, S. y Marco Casero, J. (2020: 87).

**18.** <https://bit.ly/37oxwcv> (Miriam Civera, 15-02-2008, en Levante-EMV)



Basquiñas y trajes de seda alclublanos y detalle de un mantón de manila. Algunas de las vestimentas que aún se conservan son originales del siglo XVIII y XIX.

19. Fotografías extraídas del blog de la Asociación Cultural Jaime I-Virgen de la Salud de Alcublas: <https://bit.ly/3as2piz>

20. El detalle y los ingredientes de estas singulares pastas pueden encontrarse en el libro *Alcublas en la cocina* (2016) de Miriam Civera Jorge.

21. ALCAIDE VERDÉS, José Luis (2015): *El tiempo compartido. El calendario festivo de Alcublas*. Ayuntamiento de Alcublas.

Pastas de San Blas.

En la actualidad, lo más representativo son la elaboración de las pastas con formas que recuerdan a diferentes escenas de martirios de santos o una lira musical, por la relación con la fundación de la banda antes descrita. Esta singularidad ha llamado la atención de estudiosos de las fiestas y tradiciones (Ariño, Antonio: 2000, 221).

Las diferentes figuras<sup>19</sup> pueden hacerse con pasta de panquemado o con la pasta salada de las rosquilletas, teniendo como ingredientes básicos la harina y el aceite de oliva<sup>20</sup>.

En un contexto agrícola, como el alcublano, las inclemencias meteorológicas y la escasez de lluvia eran determinantes para su economía. De ahí que las romerías y prerrogativas para que lloviera fueran habituales en siglos pasados:

Probablemente sea mayo, junto con diciembre y enero, el mes en el que tradicionalmente se celebran más festividades, o al menos se celebraban algunas de las festividades más vistosas del calendario tradicional local. Junto a las rogativas y romerías para pedir agua para los campos en unos momentos cruciales para la bondad de la cosecha –en la actualidad solo pervive la romería de la Cueva Santa, pero antiguamente se realizaban también la romería a San Marcos, en la masía de las Dueñas, y la romería a San Vicente, en la masía de Cucalón–, encontramos otras celebraciones que, en cierto modo, parecen enlazar con rituales primaverales de bienvenida a la fertilidad de los campos y de exaltación amorosa, como la fiesta de San Isidro, el domingo de la rosa o fiesta de las rosarieras, o los también desaparecidos Cantos de los Mayos a las mozas (Alcaide, José Luis: 2015, 66).

El primer sábado de mayo, Alcublas celebra actualmente su romería a la Virgen de la Cueva Santa. La fecha en la que se hacía la romería no era en principio fija, aunque se celebraba en primavera y es a partir de mediados de la década de 1640 cuando ya encontramos fijada la celebración en el primer sábado de mayo. Para encontrar la primera referencia documental de esta romería hay que irse a 1600:

Se trata de un apunte en los libros de cuentas de la villa que recoge un gasto del año anterior en pan para la caridad de la procesión de la Cueva Santa y carne y vino para la misma, un tipo de gasto que aparece registrado con frecuencia en años posteriores dada la costumbre de dar «caridades» a los pobres que acudían a las romerías, aunque los alimentos que se llevan a la romería varían según el año (Alcaide, José Luis: 2015, 66).

Con una estructura similar desde mediados de siglo XX<sup>21</sup>, los chicos que cumplen los 21 años de edad sacan a hombros la imagen de la Virgen de la Cueva Santa desde la Iglesia de Alcublas y la portean hasta el santuario ubicado en el término municipal de Altura. Como un vestigio del antiguo servicio militar obligatorio, los jóvenes van vestidos con uniformes militares que les prestan amigos o familiares, desde que se extinguiera este servicio hace más de una década. El recorrido de 12 kilómetros es realizado a pie por una gran parte de los romeros, el resto acuden en vehículos particulares y algún autobús con peregrinos de fuera del mu-



nicipio. La advocación de la Virgen de la Cueva Santa es venerada en distintos puntos de la Comunidad Valenciana, es patrona de Beniarrés y tiene un altar, entre otros lugares, en la céntrica iglesia de Santa Catalina en Valencia. Por lo que no es extraño que aprovechen la fiesta para peregrinar vecinos de otras localidades, sobre todo las más próximas (Villar, Andilla, Osset, Casinos, Llíria...).

En la zona conocida como «El descansador», una vez superado más de la mitad del trayecto, se hace un receso en la peregrinación para almorzar. Es aquí donde la destreza gastronómica entra en juego. Las viandas frías, como bocadillos de fiambres variados, tortillas de patatas y empanadillas constituyen la base del almuerzo (Civera, 2016: 59-66).

Tras el almuerzo, continúa la romería hasta el Santuario. A escasos metros del mismo se hace el intercambio simbólico de varas entre el alcalde de Altura y el de Alcublas, en un gesto por el que ese día se cede la autoridad en el santuario a los alcublano. Tras la misa y los pasodobles de la Unión Musical Alcublena en la plaza, los romeros comen con sus familias por la pineda y la zona de recreo que rodea al santuario.

Después de la comida y una breve despedida en el santuario, se emprende la vuelta de la romería hasta Alcublas. Veinticuatro quilómetros en total.

En el siglo XX solo dejó de celebrarse durante la Guerra Civil Española (1937-1939). En el siglo XXI, la pandemia del coronavirus suspendió, por primera vez, esta romería en 2020<sup>22</sup>, lo que produjo un importante movimiento de nostalgia entre vecinos y visitantes y la organización de una romería virtual a través de fotos y vídeos de años anteriores.

Y pocos días después de la romería a la Cueva Santa, tenía lugar en la localidad la festividad de San Isidro Labrador, patrón de los agricultores. La fiesta se celebró desde finales del siglo XVIII hasta 1981. Los desfiles de carros y grupas con caballos engalanados con flores eran lo más vistoso de esta fiesta. Los participantes, adultos y niños, vestían una indumentaria especial que se transmitía generación tras generación, compuesta por un *sayalejo* o *zagalejo* de *farandola*, delantal y medio pañuelo de gro de seda para cubrir los hombros y el pecho, bajo solía llevarse una camisa blanca de bufas:

*Los sayalejos de farandola son, probablemente, la pieza más identificativa de la indumentaria femenina alcublana, pues se*



Traje típico de churra para la festividad de San Isidro. **Foto:** Rafael Llatas.

*trata de un localismo con señas de identidad propias en su confección y ornamentación. La diferencia fundamental con otras faldas de sayalejo es que van rematados con un volante o farandola de la misma tela en la parte inferior de la pieza. La farandola se coloca en la mayoría de ocasiones al borde inferior de la falda frunciéndola o hacienda tablas en zig-zag... Como decoración, se disponen una serie de trencillas o cintas de seda o algodón, por lo general de tres piezas, en torno a la zona de unión del cuerpo con el volante (Civera, S. y Marco, J.: 2020: 99-100).*

El santo se posesionaba siguiendo el mismo recorrido año tras año y desde los balcones «la gente echaba puñados de trigo al paso de la imagen del santo» a modo de ofrenda, contribuyendo así a obtener el favor del santo, al tiempo que decían «Toma San Isidro, para que nos granen» (Alcaide, JL: 2015, 89-93). Con el abandono del cultivo del trigo esta costumbre se fue perdiendo y fue sustituida por el lanzamiento de pétalos de rosas.

Las fiestas patronales de verano se instauraron, en principio, la primera semana de septiembre en la década de los 50 por la Colonia Alcublena en Valencia –asociación formada

**22.** <https://bit.ly/3s1r14J> (Míriam Civera, 05-02-2020, en Levante-EMV)

23. <https://bit.ly/2ZCvRMF>  
(Míriam Civera, 12-09-2005, en  
*Levante-EMV*)

24. <https://bit.ly/3aqfU22>  
(Míriam Civera, 12-10-2016, en  
*Levante-EMV*)

25. <https://bit.ly/3dmj496>  
(Míriam Civera, 12-09-2008, en  
*Levante-EMV*)

por emigrantes alcublanos que vivían en Valencia y alrededores, con la intención de evitar el desarraigo de los emigrados y mantener los lazos de unión con Alcublas—. La fecha escogida no es baladí, como explica Alcaide (2015: 130-131) ya que se sitúa en el período vacacional de los emigrados, es próxima a la celebración de la Virgen de la Salud en otras localidades que también la tienen como patrona (Xirivella o Algemesí) y es un período de baja intensidad laboral en el calendario agrícola de secano. El programa festivo es parecido al de cualquier localidad del arco mediterráneo valenciano, con la peculiaridad de la indumentaria local.

Para rematar el año, en diciembre, destaca la Fiesta de los Quintos, la víspera de la Inmaculada, la noche del 7 de diciembre. Los jóvenes que ese año cumplían 18 años e iban a recibir destino en el servicio militar cantaban coplas a todas las chicas solteras, desde que nacían hasta que pasaban por la vicaría, a modo de despedida. El contenido de las letras ha ido cambiando con el paso de los años, pero en muchas de las coplas –cantadas todas con la misma tonadilla– se mantienen las referencias al campo, a la actividad agrícola, a sus productos o a la capacidad de trabajo, como un detalle destacable:

A [...] yo le canto, por bonica y aplicá,  
que suerte tendrá aquel que la pueda pillar.

En la puerta de tu casa tienes muchas  
calabazas,  
a ver si a mí no me das calabazas.

Vas de modelo por la vida, no lo puedes  
evitar,  
pero mejores que tú las he visto en la Olla  
vendimiar.

El cortejo, la galanía o simplemente el demostrar aprecio a la chica a la que se canta forma parte del interés de esa noche<sup>23</sup>. A pesar de que el servicio militar obligatorio fue suprimido en España en 2001, la fiesta continúa celebrándose puntual cada año, con la incorporación cada vez más activa de las mujeres, dejando atrás su papel pasivo, meramente receptor de cumplidos<sup>24</sup>. El único vestigio que queda del sentido de la despedida, la marcha al servicio militar, se encuentra en la utilización de los trajes<sup>25</sup>.

Y con esta fiesta se cerraría el calendario festivo alcublano local, marcado por la agricultura, como actividad económica principal, su pertenencia a un territorio de frontera entre antiguos reinos y las tradiciones del arco mediterráneo. ■

## BIBLIOGRAFÍA:

ALCAIDE VERDÉS, José Luis (2015). *El tiempo compartido. El calendario festivo de Alcublas*. Ayuntamiento de Alcublas.

ALCOVER, Antonio; BORJA MOLL, Francesc de (1930-1962). *Diccionari català-valencià balear*. Palma de Mallorca: Editorial Moll (10 vols).

ARIÑO, A. (2000). *Sociología de la cultura. La constitución simbólica de la sociedad*. Barcelona: Ariel.

ARIÑO, A.; SALAVERT, V. (2000). *Calendario de fiestas de la Comunidad Valenciana, Invierno*. Valencia: Fundación Bancaja.

CIVERA JORGE, Míriam (2007). *Juegos tradicionales*. Ayuntamiento de Alcublas

CIVERA JORGE, Míriam (2008). «Hablas de encrucijada», ponencia en el marco del I Simposio de Los Tres Reinos organizado por la Universitat de València, Ademuz.

CIVERA JORGE, Míriam (2013). «Influencia de la economía en en lenguaje. La meteorología y la agricultura», en panel exposición Alto Túria organizado por el Vicerrectorado de Proyección Territorial de la Universitat de València.

CIVERA JORGE, Míriam (2016). *Alcublas en la cocina*. Ayuntamiento de Alcublas.

CIVERA JORGE, Míriam (2016). <https://bit.ly/3qq7cGE>, en *Levante-EMV*.

CIVERA JORGE, Míriam (2008). <https://bit.ly/37oxwvV> en *Levante-EMV*.

CIVERA JORGE, Míriam (2020). <https://bit.ly/3s1r14J> en *Levante-EMV*.

CIVERA JORGE, Míriam (2016). <https://bit.ly/3aqfU22> en *Levante-EMV*.

CIVERA JORGE, Míriam (2008). <https://bit.ly/3dmj496> en *Levante-EMV*.

CIVERA JORGE, Míriam (2005). <https://bit.ly/2ZCvRMF> en *Levante-EMV*.

CIVERA PONZ, Sergio; MARCO CASERO, Javier (2020). *María Jubón Rayado: La tradición desvelada. Indumentaria tradicional de Alcublas*. Museu Valencià d'Etnologia.

CIVERA PONZ, Sergio; MARCO CASERO, Javier (2019). «Boda en Valencia», en *La gala de la buena novia*. Morón de Almazán: Museo del traje popular, págs. 162-164.

GARGALLO, José Enrique (1987). *Una encrucijada lingüística entre Aragón, Valencia y Castilla: el Rincón de Ademuz*. Tesis doctoral, Barcelona.

GARGALLO, José Enrique (2004). «Habla y cultura popular en el Rincón de Ademuz», en *Revista de Filología Española*. CSIC, anejo 96.

JORDÁN GALDUF, Josep María (1984). *Los Serranos*. Institució "Alfons el Magnànim", Diputació de València.

LLATAS, Vicente (1959). *El habla del Villar del Arzobispo y su comarca* (2 vol.). Institució "Alfons el Magnànim", Diputació de València.

MARTÍNEZ KLEISER, Luis (1982). *Refranero ideológico español*. Madrid: Librería y Casa Editorial Hernando.

SOLER I AMIGÓ, J. (2001). *Cultura popular tradicional*. Barcelona: Pòrtico.