

A Voltar Faducs

Miscel·lània



Entre les moltes sorpreses que podem trobar pel terme, destaca aquest element patrimonial tan ben conservat. Es tracta d'un dels pocs forns de pa que es conserven. Degut a que els pagesos passaven molts mesos de l'any als masets, relativament lluny de les seves cases, havien de construir els equipaments bàsics per a sobreviure. I és clar, el pa era l'aliment primordial. Es va construir l'any 1821. JBC

Troballes. Numismàtica



Aquesta moneda, de valor nominal mig franc, va ser acunyada a París i porta al seu anvers la signatura del gravador sota mateix del bust (Pierre-Joseph Tiolier). Va ser una moneda d'ús molt corrent en el transcurs de les guerres napoleòniques. Acunyada a París el 1808 i, per tant, d'època napoleònica, i va tenir una tirada de 6.605.734 peces.

La moneda està relacionada amb tota seguretat amb el setge que va patir Mequinensa entre els mesos de maig i juny de 1810, ja que va ser trobada on estava instal·lat el campament del regiment francès 114 de línia; el mateix que va dur el pes de l'atac contra el nostre castells. És a dir, a la partida Coronado.

Aquestes monedes tenen un pes de 2,07 grams i estan elaborades en plata al 90%. Amb un diàmetre de 17,90 mm, i encunyació 6H, a l'anvers apareix el bust llaureat de Napoleó Bonapart mirant cap a la dreta, amb la llegenda "*Napoleon empereur*". A sota apareix la signatura del gravador.

Al revers indica el valor "*Demi franc*" al centre, envoltat per una corona de llorer; i a sota la data d'encunyació (1808), el gall a l'esquerra i la lletra A a la dreta. Envoltant-ho, la llegenda "*Republique Française*".

Paco Luis Copons

Artistes locals



Vol. Josep Nicolau. Oli sobre lleng, 81 x 100,5 cm. 2011.

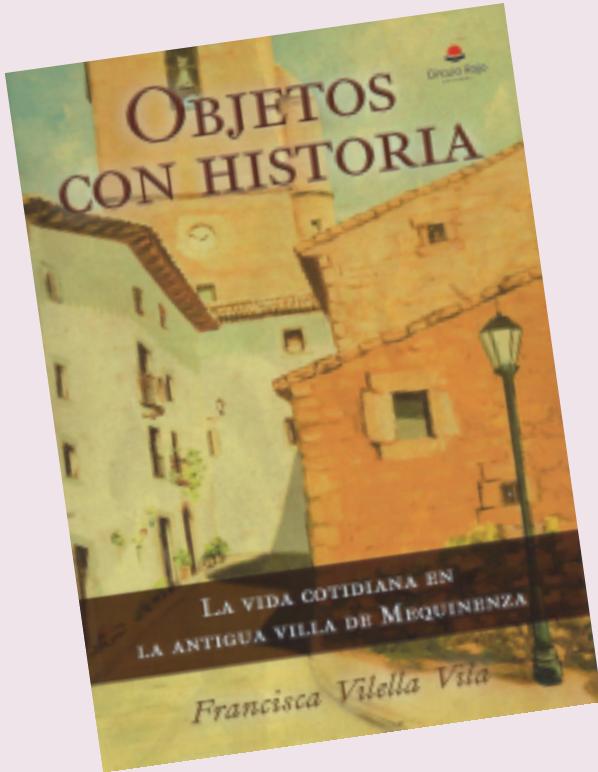
Vol. Obra surrealista.

Fruit d'un pensament nascut en un món de silenci.

On l'ésser humà ha deixat les seves empremtes, d'un passat molt llunyà... del qual només hom ho recorda amb aquestes obres.

Pep Nicolau, 2018.

Llibres de MEQUINENSA



Francisca Vilella

Objetos con Historia.
La vida cotidiana en la
antigua villa de Mequinenza.

Zaragoza: editorial Círculo Rojo, 2018.
238 páginas. ISBN: 978-84-9194-019-7

Patrimonio Inmaterial. En París, el 17 de octubre de 2003, la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* de la UNESCO establecía qué usos, representaciones, conocimientos, objetos y espacios culturales, entre otros, constituía este *Patrimonio Cultural*. España ratificó la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* en 2006 y, con el deseo de cumplir los objetivos de la Convención de París de 2003 creó, en octubre de 2011, el *Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*.

¿Por qué este libro?

Cuando trabajé documentación económica de la segunda mitad del siglo XV (1) descubrí la gran cantidad de enseres domésticos que eran objeto de comercio en los siglos XV y XVI, unos útiles que habían permanecido en nuestra sociedad hasta, prácticamente, la revolución industrial, me propuse rescatarlos del olvido y darles carta de presentación en nuestra sociedad actual.

Siendo cierto todo esto, hay otra realidad que me empujó. En mi pueblo queda poco del pasado reciente. El pueblo desapareció bajo las aguas y con él utensilios, vajillas, cerámicas y tantos útiles que había en las casas. De alguna manera al recoger el acervo cultural relacionado con la vida en la primera mitad del siglo XX recuperaba algo de nuestro pasado. No debemos olvidar que algunas de las cosas que presento en esta publicación forman parte del llamado

¿Qué podemos encontrar en el libro ?

La vivienda familiar con la entrada, la cocina, la alcoba, la amasadería y la algorfa constituye el contenido fundamental de este libro. Considero que ha sido un reto apasionante conocer cómo eran nuestras casas, el mobiliario, la cerámica y los diversos enseres domésticos que las conformaban así como la vida cotidiana que giraba en torno a ellas.

El libro incluye, además, una visualización tridimensional de la casa. Las vistas en 3D hacen alusión a unos objetos que tiene anchura, altura y profundidad y aportan una visualización mayor para acceder a los detalles.

Las fotografías recogen útiles de las antiguas casas, como son: las diferentes cerámicas, artículos de cestería, el mobiliario doméstico de la cocina y la alcoba, así como algunos ejemplos de la indumentaria masculina, femenina y la

indumentaria infantil. Por último, dichos populares, algunos de los cuales siguen vivos en nuestra lengua, todos ellos relacionados con los contenidos del libro y con la vida que se desarrollaba en aquel tiempo.

El contenido del libro está estructurado en seis apartados en cada uno de los cuales he hecho un recorrido virtual por un prototipo de casa que era la habitual en nuestro pueblo y también, en otros de nuestro entorno. En primer lugar **la casa en su entorno local**, a continuación **la entrada**, que situada a pie de calle albergaba varios espacios, uno para el almacenamiento de agua, otro para la elaboración del vino y, separada del resto por tabique y puerta, la cuadra, donde estaban los animales de carga y tiro. En esta **planta baja** solía estar la despensa, en algunos casos bodega, que era un lugar muy importante en la casa porque almacenaba gran parte de los víveres que se necesitaban para el sustento familiar.

En el tercer capítulo describo **la cocina**, fundamental en el ámbito doméstico, porque en torno al hogar y frente al fuego se desarrollaba gran parte de la vida en los antiguos hogares. La distribución, el mobiliario y el significado social de las **alcobas**, *l'alcovat*, forman el contenido del cuarto capítulo. En el quinto describo la habitación para **amasar** el pan, *lo pastador*.

Pero en esta recopilación no pueden faltar los diferentes enseres domésticos utilizados en la matacía tradicional y que se guardaban en la **algorfa**, así como sacos de esparto llenos de maíz, trigo, cebada y avena, al igual que los diferentes cestos que se utilizaban para el transporte de productos, objetos todos ellos que constituyen el sexto y último capítulo.

La **algorfa**, *angorfa* en nuestro pueblo, situada en el último piso de la vivienda y, ubicada en la parte superior de la casa, es palabra de origen árabe que significa desván para guardar granos. En la arquitectura hispano musulmana y según el léxico andalusí, a las plantas altas de las casas siempre se les llamó *algurfas*, que ha dado nombre al castellano algorfa, nombre que aún está vigente en muchos pueblos del valle del Ebro, del Bajo Aragón y del Levante Español.

¿Por qué un libro de objetos con historia?

Quería hacer un libro sobre la vida cotidiana y su reflejo en los enseres domésticos, en las prendas de vestir y que pusiera de relieve algunos objetos industriales de nuestro pasado más cercano. Además con este libro de *Objetos con historia* también he pretendido cerrar el círculo que empecé con *Cocina con historia. Relatos, dichos y saberes populares de Mequinenza* (2). *Cocina con historia* supuso, en su momento, un análisis historiográfico sobre la procedencia de determinados alimentos y sobre el origen árabe y judío de algunas comidas que todavía hoy preparamos.

Es evidente que la población ha evolucionado, ha habido profundas transformaciones sociales y económicas que han dado paso a un modo de vida diferente. Sin embargo se está dando un fenómeno curioso, pues cuando estos cambios sociales y culturales han modificado el pasado, surge entre nosotros un gran interés, antes desconocido, por indagar y conocer la forma de vida de nuestros antepasados, el lugar donde vivían, la ropa que llevaban y sus costumbres sociales y religiosas. Toda una herencia que no se puede olvidar. De hecho hay un movimiento social por recuperar y conservar útiles industriales, objetos domésticos y prendas de vestir como muestra de respeto a los bienes culturales de aquellos que nos precedieron.

Para terminar considero necesario poner en valor que todo lo descrito en el libro forma parte de los elementos de una cultura. Muchas de estas historias han pasado oralmente de generación en generación, son tradiciones que se han pasado de persona a persona. Por ello esta publicación tiene un carácter etnográfico en cuanto proporciona una información veraz sobre la vida social, económica y cultural de un grupo social en un momento concreto. Las imágenes que se incluyen contribuyen a percibir mejor todo lo estudiado.

Francisca Vilella Vila
Doctora por la Universidad de Zaragoza

NOTAS

(1) VILELLA VILA, Francisca (2007): *La lleuda de Tortosa en el siglo XV. Aportación al conocimiento del comercio interior y exterior de la Corona de Aragón*. Tortosa, AHCTE.

(2) VILELLA VILA, Francisca (2014): *Cocina con historia. Recetas, dichos y saberes populares de Mequinenza*. Pamplona: Editorial Círculo Rojo.