

Guía

Museo de Etnología de Castelló





www.mucc.es

info@mucc.es

tel. 964 73 56 17

Museu d'Etnologia de Castelló

Carrer Cavallers, 25

12001 Castelló

Tel. 964 239 878

Horario

De martes a sábado de 10 a 13 h y de 17 a 20 h.

Domingos y festivos de 10 a 14 h.

Lunes cerrado.



Ajuntament de Castelló

El museo de etnología de Castellón

El Museo de Etnología de Castellón alberga la colección, probablemente, más importante sobre oficios y forma de vida de la provincia de Castellón. Es una ventana a nuestro pasado reciente, aquel sobre el que se cimienta la sociedad que hoy conocemos y que en gran medida nos define.

Esta visita al pasado se realiza a través de los utensilios y herramientas que configuraron la vida y la economía de Castellón durante 150 años y nos muestran cómo aquellas gentes se enfrentaron al reto, primero de sobrevivir y después de crecer para construir el Castellón actual. La colección está compuesta, básicamente, por piezas originales del siglo XIX hasta mediados del XX. Son creaciones técnicas, realizadas artesanalmente y a nuestros ojos modestas, pero que se inspiraron en los mismos principios que aún hoy impulsan nuestra actividad: calidad, productividad y mejora de las condiciones laborales y de vida.

La casa Martí i Matutano

El edificio que alberga el Museo de Etnología de Castellón es una casa señorial del siglo XVIII, estructurada en planta baja y tres pisos. Desde 1931 tuvo aquí su sede la Sociedad Castellonense de Cultura, y alrededor de su mesa se reunieron el 21 de diciembre de 1932 representantes destacados de diversas entidades culturales valencianas como Maximà Alloza, Salvador Guinot, Josep Pascual Tirado, Joan Baptista Porcar, Lluís Revest, Àngel Sánchez Gozalbo y Enric Soler Godes, entre otros, y acordaron y aprobaron las bases para la unificación de la ortografía valenciana, las conocidas como **Normes de Castelló** o **Normes del 32**.

En 1978 la Diputació de Castellón adquirió el edificio para instalar el Museo de Bellas Artes de Castellón y en 2007 se trasladó al Museo la colección etnológica del Ayuntamiento de Castellón creada por **Rafael Ribés Pla** que se encontraba en la ermita de Sant Jaume de Fadrell y se inició el montaje del actual Museo de Etnología de Castellón.



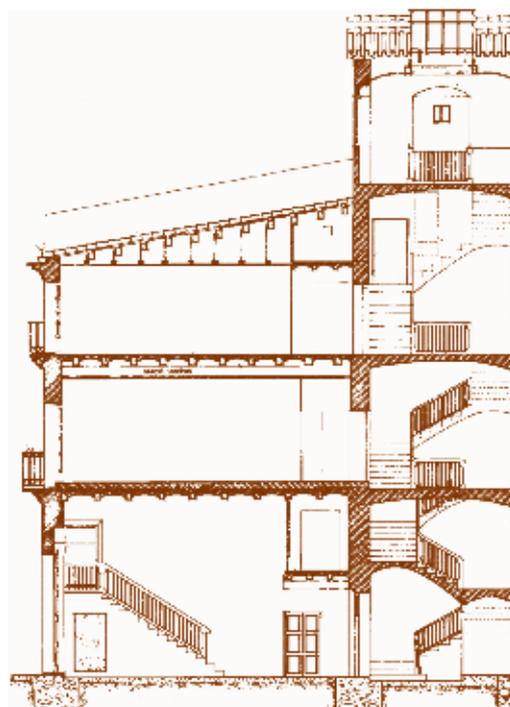
Maximà Alloza



Salvador Guinot



Josep Pascual Tirado



Los contenidos del Museo de Etnología de Castellón se estructuran en tres plantas de acuerdo a los siguientes contenidos:

La primera planta esta dedicada a **los oficios en la ciudad**, oficios que se realizaban en el entorno urbano, en las mismas calles o en los talleres y obradores:

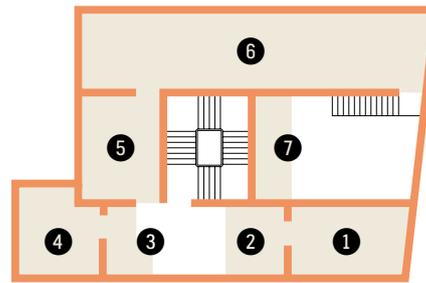
soguero, solero y alpargatero (1), pesos y medidas (3), el boticario (4) los tejedores (5), funcionarios públicos, carpinteros, herreros, panaderos y albañiles (6) y evolución urbana de Castellón (7).

La segunda planta alberga **los trabajos en el campo**, donde se pone de manifiesto la rica cultura material de los labradores y los oficios directamente vinculados con el campo: pastoreo, apicultura, etc.:

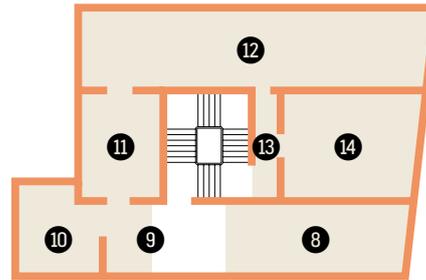
el cultivo de arroz en la marjal (8), el regadío (9, 10 y 11), el secano, la ganadería y la apicultura (12) paisajes agrarios del término municipal (13), transformación de los productos del campo (14).

La tercera y última planta está dedicada a **la casa y la indumentaria**, los espacios domésticos e íntimos y la indumentaria propia de los castelloneros:

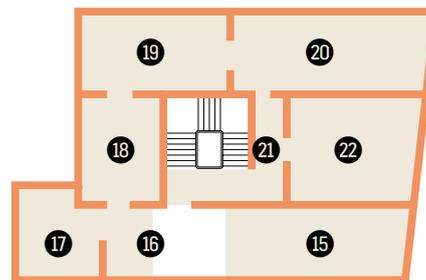
el salón, el comedor, la sala de juegos y el despacho profesional (15), la cocina y la despensa (16 y 17), colección Matilde Salvador (18), indumentaria (19), «Les Normes de Castelló» (20), la casa típica (21) y el dormitorio, la higiene, la capilla (22)



Planta 1



Planta 2



Planta 3





¿Qué es el patrimonio etnológico?

Entendemos por patrimonio etnológico o etnográfico el conjunto de manifestaciones y formas de vida tradicionales, materiales o inmateriales, que definen las características propias de los distintos grupos que conforman una colectividad. El patrimonio etnológico engloba aquello que tienen un carácter tradicional (con todo lo que comporta: popular, folklórico, iletrado, tópico...) y los rasgos identitarios propios de un lugar.

Son bienes inmuebles de interés etnológico los parajes, conjuntos arquitectónicos, construcciones o instalaciones, y espacios que alberguen o constituyan, hayan albergado o constituido, exponentes de formas de vida, actividades, modos de producción, vivienda, sociabilidad y otras manifestaciones de la cultura de un pueblo o de alguno de los colectivos que lo forman.

El patrimonio etnológico castellanense está integrado por los bienes inmuebles (espacios, construcciones e instalaciones), los bienes muebles (objetos y documentos de toda índole) y las actividades y manifestaciones inmateriales que constituyan formas relevantes de expresión de la cultura y modos de vida del pueblo castellanense o de alguno de los colectivos que lo forman.

La **UNESCO** define el patrimonio etnológico como: «El conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto expresión de su identidad cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden, entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes» (15 de noviembre de 1989).



Castellón, entorno y evolución urbana

SITUACIÓN Y ENTORNO

Castellón de la Plana se halla al norte en la comarca de la Plana. Su paisaje variado, desde el punto de vista de su explotación económica, puede reducirse a tres modalidades básicas: marjal, huerta y secano.

Desde la orilla del mar el suelo asciende suavemente en plano inclinado hasta las faldas de las sierras que limitan la llanura por el oeste. La zona más próxima al mar está constituida por terrenos pantanosos –el marjal–, parte de los cuales comenzaron a ser ganados para la agricultura en la Edad Media, separando la tierra de las aguas en alargadas fajas alternativas de cultivos y amplias acequias. Al norte de El Grao, el afloramiento de aguas producía una extensa lámina de agua o albufera (*el Lluent*), que estuvo dedicada desde siglos atrás al cultivo de arroz, hasta que se desecó mediante instalaciones de drenaje en los años 60 del siglo XX.

Hasta la línea que marca la antigua acequia Mayor en su recorrido de norte a sur, se extiende la huerta, tierras llanas de riego que se dedicaban a cultivos tradicionales (hortalizas, legumbres, caña de azúcar, cáñamo), algunos ya desaparecidos, y que han ido cediendo terreno, paulatinamente, al dominio actual y omnipresente del naranjo. El sistema de riego de la huerta, articulado sobre una arteria fundamental que es la acequia Mayor y su red de canales secundarios, constituye un verdadero testimonio del importante esfuerzo del labrador, y un auténtico monumento vivo de antiguas técnicas hidráulicas. La edificación tradicional y característica de la huerta es la alquería, voz árabe que recoge el recuerdo de las pequeñas agrupaciones rurales en que vivían los moros.

Al oeste de la ciudad, en el secano tradicional, el algarrobo reinó como señor absoluto desde el siglo XVIII, alternando en ocasiones y en menor escala, con el olivo. La edificación tradicional en el secano es el maset, construcción de características y épocas más modernas, de inspiración burguesa, que en algunos casos ofrece muestras de verdadero gusto arquitectónico.

LA EVOLUCIÓN URBANA DE CASTELLÓN

Edad Media

El origen de la ciudad de Castellón se encuentra en las alquerías de época musulmana que ocupaban estas tierras bajo la custodia del castillo situado en la cima de las colinas de la Magdalena.

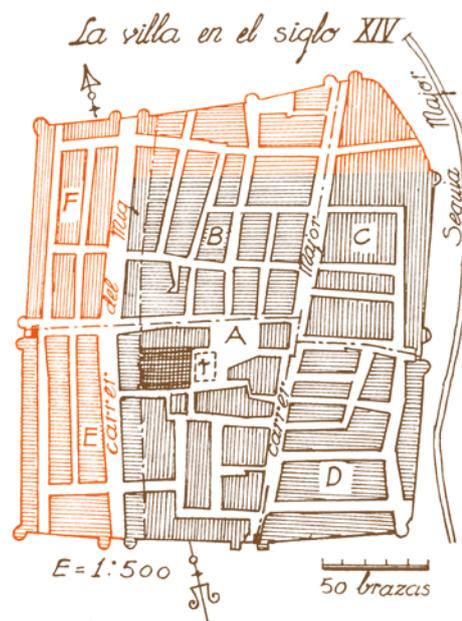
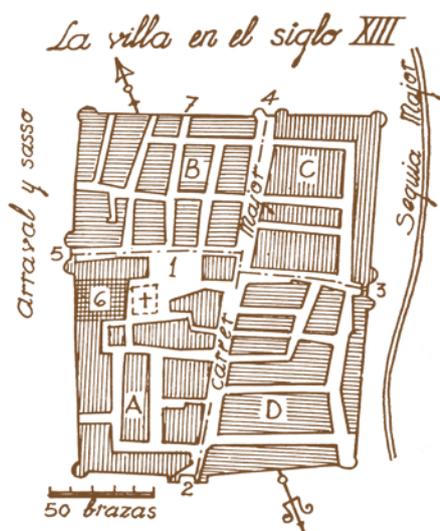
Conquistada la zona por Jaume I en 1233, el 8 de noviembre de 1251 se otorga permiso para trasladar la villa, del castro de la Magdalena, a la alquería de Benirabe la cual dará origen a la fundación de Castellón de la Plana en su actual emplazamiento, en el límite de la huerta y el secano y en la confluencia de varios caminos.

Se crea una villa que se adapta al modelo urbano de calles rectas que se cruzan en ángulo recto y protegido todo el conjunto por murallas, las cuales delimitan un espacio rectangular con diversas puertas, y en el centro, tres pequeñas plazas donde se sitúan la iglesia, el palacio de la villa, las cortes y el cementerio. A este espacio se le añade en 1272 la calle Enmedio y la de Amunt. El recinto amurallado, además de casas, alberga talleres artesanales e incluso huertos regados por la acequia Mayor.

Edad Moderna

En el siglo XVI se fundaron conventos extramuros (franciscanos [1502] y dominicos [1579]) en caminos cercanos que unían con la villa, favoreciendo la formación de arrabales en el entorno de Castellón. Se reforman ermitas y el Concejo Municipal inicia nuevas obras como la nueva torre campanario.

El aumento de la población va acompañado de un cierto auge económico. La consolidación de los arrabales obligará al trazado de nuevas calles, a abrir y reformar portales, construir pozos, levantar puentes, reformar el Hospital, las Aulas de Gramática, etc, incluso se reformará el centro urbano; la construcción de la Lonja, la capilla de la Comunión de Santa María y el nuevo Ayuntamiento transformarán la plaza Mayor.



El siglo XVIII verá como se inicia el derribo de las viejas murallas que desaparecerán definitivamente en 1794, lo que permitirá la apertura de nuevas calles y la construcción de casas en el sitio que antes ocupaban estas. En 1798 se construirá la plaza Nueva o del Rey. La villa cuenta ya con 13.000 habitantes.

Castellón a partir de este momento comenzará un desarrollo que le ha llevado a la consecución de aspiraciones deseadas durante años: el soterramiento de la vía del tren, la desviación de la carretera, la mejora de los accesos, la ampliación del puerto, infraestructuras de saneamiento, universidad, auditorio, museo, etc.

Edad Contemporánea

El siglo XIX traerá la capitalidad de la provincia (1833), el mismo año se iluminan las calles con faroles de aceite.

En 1837 se levantará un nuevo muro para defender Castellón de la amenaza carlista, su trazado rodeará el recinto antiguo y los arrabales. A partir de 1880 el Ayuntamiento abordará proyectos encaminados a asentar las bases de una ciudad moderna que cuenta ya con actividades productivas, de gestión, de almacenamiento, de transporte, así como culturales y administrativas.

El siglo XX supondrá el cambio de las actividades, centrada sobre todo en los servicios, la ciudad crecerá desde los 27.518 habitantes de 1900 a los más de 170.000 de la actualidad. Se inicia la centuria de las grandes mejoras urbanas.

A partir de la segunda mitad del siglo XX la ciudad vivirá momentos de extraordinario desarrollo económico, un aumento de la población, la ampliación de terrenos urbanizables y la aparición de un crecimiento disperso que provocará la creación de numerosos grupos periféricos.



Escudo de Castellón.

Oficios en la ciudad

Desde el inicio de la actividad municipal, en el siglo XIII, la villa de Castellón contó para su funcionamiento con servicios públicos que derivaron en oficios, algunos de ellos, como los de «*mustaçaf*», «*cequier*», «*mis-satger*» o «*manobrer*» han desaparecido, otros, como el de escribano, se han transformado, y otros se crearon en tiempos recientes como los bomberos, la policía, barrenderos...

En el sector privado, aunque Castellón surge como una comunidad esencialmente agraria que tiene en el campo su medio de vida fundamental, a partir del siglo XV, con el núcleo urbano ya consolidado, surgen nuevas formas de actividad económica, sobre todo oficios artesanos. Muchos de estos oficios han desaparecido, como «*assaonador*» (curtidor de pieles), «*ballester*» (fabricante de ballestas), «*candeler*», «*canterer*», «*colteller*» (cuchillero), «*corder*» (soguero), «*escudeller*» (fabricante de menaje de barro), bruñidor de metales, juglar, «*paraire*» (limpia y prepara la lana), etc. y otros han llegado hasta nuestros días, como zapatero, alfarero, carnicero, soguero, especiero (boticario), herrero, cerrajero, panadero, hornero, carpintero, pintor, pescador, sastre, tejedor, etc.

SERVICIOS PÚBLICOS

El macero (*macip* o *verguer*)

Era un funcionario del ayuntamiento que encabezaba las comitivas municipales luciendo un uniforme de antiguo origen y llevando en su mano una maza. Tenían asignada la función de preceder a los «*consellers*», justicia y magistrados en las ceremonias oficiales, tanto cívicas como religiosas como señal de la dignidad municipal.

En el año 1563 el consell castellonense encargó la confección de una primera maza ceremonial. En 1594 acordaron que fuera nombrado un segundo **macero**, y como consecuencia, se encargó una segunda maza al conocido platero valenciano Francesc Eva. Se trata de dos importantes piezas de orfebrería que actualmente se conservan en el Ayuntamiento de Castellón de la Plana.

El sereno

Era un vigilante nocturno que hacía la ronda por las calles para velar por la seguridad de los vecinos y facilitar la entrada a los portales. Los vecinos lo llamaban haciendo palmas y al grito de «*SEREEENOOOO*», el sereno, mientras se acercaba, hacía sonar su enorme

llavero para que el vecino supiese que le había oído. El ayuntamiento proveía a cada sereno de capote, chuzo (como arma defensiva), farol, canana (cinturón), gorra, pito para alertar, matraca (para casos de incendio) y un enorme manojo de llaves.

El barrendero

La limpieza pública no se consideró un tema relevante hasta fechas relativamente recientes. Fue en el siglo XIX cuando comenzó a crecer la preocupación sobre los efectos nocivos que sobre la salud de los ciudadanos tenía la sobreocupación de las viviendas modestas, en condiciones insalubres, la eliminación de aguas fecales y basuras y el aumento de la suciedad en las calles, siendo, a partir de entonces, notables los progresos en higiene urbana.

A principios del siglo XX ya comenzaron a utilizarse carritos para limpiar las calles.

El pregonero

Era un oficial público que comunicaba pregones, noticias y bandos a todo el pueblo.



1. Traje de macero.
2. Casco de bombero.
3. Carro de barrendero.



LOS ARTESANOS

Los gremios

En la Edad Media y principios de la Edad Moderna los monarcas concedieron grandes privilegios a las asociaciones de artesanos, en parte, para contrarrestar el poder de los nobles. Las asociaciones de artesanos, los gremios, cofradías y «almoínas» adquirieron entonces gran importancia.

Los gremios agrupaban a los que ejercían un mismo oficio, se estructuraban en organizaciones jerárquicas de maestros, oficiales y aprendices y tenían un fin económico, de auxilio entre los socios y defensa de sus intereses frente a los abusos de la administración y los señores, una vinculación religiosa, pues cada gremio contaba con un santo protector al que honraba y un fin político-social, ya que tenían representación en los Concejos de la villa y en las Cortes.

Los gremios contaban con estatutos detallados que recogían los deberes y atribuciones

de los agremiados, pudiendo especificar incluso el modo de fabricar los productos, la manera de ejecutar los trabajos y los materiales con que tenían que confeccionarse. También tenían banderas y escudos con el emblema del oficio, casas gremiales, capillas en honor de su patrón y disfrutaban de propiedades en común para el ejercicio del trabajo.

Muchos de estos artesanos, además de desempeñar una función imprescindible para el desarrollo de la Ciudad, realizaban su trabajo con un elevado mérito artístico.

El progreso de la industria de la mano de los avances técnicos y las ideas económicas imperantes a principios del siglo XIX supusieron el fin de las instituciones gremiales, de tanta tradición en Castellón. Desaparecidos los gremios, los trabajadores se organizaron en asociaciones obreras y sindicatos para defender sus derechos.

El herrero

Es uno de los oficios más antiguos. Documentado en la mayor parte de localidades desde poco después de la conquista cristiana, el herrero «de tall» era imprescindible en las zonas rurales. Construía y reparaba toda clase de útiles, herramientas y aperos de labranza y herraba las caballerías, una labor fundamental en una época en que el transporte y el campo dependían de los animales de tiro. Con el tiempo el oficio derivaría en nuevas especialidades como calderero, herrador, forjador, etc.

En agricultura la labor más importante del herrero era la reparación de la reja del arado, imprescindible para los labradores y que se desgastaba por el uso. También reparaba picos, hachas, azadas, azuelas, palas, ruedas de carro y fabricaba las herraduras para las caballerías. En construcción fabricaba rejas, barandillas, punteros, cortafríos, picos... y para uso doméstico, muebles en forja, herramientas, artículos decorativos y religiosos, campanas, utensilios de cocina, armas, estufas, llaves...

El oficio de herrero requería fuerza, ingenio y destreza. El artesano debía sujetar las piezas incandescentes con unas largas tenazas mientras las modelaba sobre el yunque con precisos golpes de martillo. La fragua y el yunque eran el centro de su universo.

Como la mayoría de oficios de la época, el oficio pasaba de padres a hijos convirtiéndose en un modo de vida. La mecanización del campo, los adelantos modernos y la produc-



Herradura

ción en serie redujeron poco a poco la demanda de trabajo de estos artesanos antaño imprescindibles.

Albañiles y maestros de obra

La villa de Castellón, desde su nacimiento, estuvo en un continuo proceso de crecimiento y transformación, se levantaron casas y murallas que se derruyeron y volvieron a levantar para dejar espacio a nuevas casas, calles, plazas, iglesias y hospitales.

Este proceso requirió la intervención de oficios especializados, maestros de obras, albañiles y mamposteros para construir casas y muros; tejeros que fabricaban tejas y «rajoles»



Llaves
Arado
Reja de arado
Yunque

para las cubiertas; picapedreros que trabajaban la piedra en canteras y talleres; caleros que producían cal o la aplicaban en interiores y fachadas, etc.

El oficio de albañil, como la construcción, ha evolucionado a lo largo del tiempo. Antiguamente las construcciones de las casas eran de una, dos o tres alturas y la polea y la cuerda eran el medio empleado para subir los materiales. El albañil fue un profesional muy polivalente hasta finales del siglo XIX, los avances constructivos del siglo XX y los nuevos materiales trajeron la especialización actual.

Llana



Carpinteros

La madera y su manufactura han estado presentes a lo largo de la historia en las principales actividades productivas: construcción, transporte, enseres, mobiliario... La carpintería es un oficio que, en lo fundamental, ha variado poco a lo largo del tiempo.

En construcción la madera estaba presente en la estructura de los edificios, ya fuera en el encofrado, a modo de vigas, en el soporte de los tejados... para estos usos, la madera se empleaba simplemente aserrada en vigas o tablones, pero también era imprescindible, más elaborada, en puertas, ventanas, contraventanas, ventanillos y barandas de escaleras.

La madera era también fundamental en los carros y en las herramientas que se empleaban en el campo (azadas, picos...) y en otros oficios, artesas para amasar el pan, ruelas para hilar, telares, útiles de medición como los cuartales, el almud... y en una parte importante de los enseres domésticos (recipientes, tinas y fregaderos para la colada, morteros, saleros...), etc.

Los carpinteros locales atendían la demanda del modesto mobiliario básico que requerían los vecinos (mesas, sillas, camas, baúles...). Más adelante, a principios del s. XX, era costumbre acudir al carpintero cuando una familia casaba a un hijo, ya que, aunque generalmente la nueva pareja se instalaba en casa de los padres de uno de los novios, siempre era una buena ocasión para encargarse un nuevo dormitorio o algún pequeño mueble auxiliar para acomodar a la nueva pareja. Más que

Cepillo de carpintero



el estilo del mueble, el cliente apreciaba su solidez, debía ser macizo y de buena madera, para toda la vida.

El elemento principal en el taller de carpintería era el banco de trabajo, una mesa alta y estrecha muy polivalente en la que el carpintero podía dibujar y marcar las piezas y sujetarlas para trabajarlas (serrar, ensamblar, cepillar...).

La producción en serie, en los años 60 del siglo XX, supuso el final de muchos talleres de carpintería tradicionales y la readaptación de los que quedaron.

Los panaderos

La elaboración de pan era fundamental para el abastecimiento familiar. En la tradición de una cultura autosuficiente, inicialmente se elaboraba de forma individual (familiar) o colectiva (comunal) en los denominados «forns de la vila», que solían depender del ayuntamiento.

El oficio de panadero sería pues uno de los más importantes en el sector de la alimentación en cualquier villa o ciudad. Su trabajo dependía de los labradores que cultivaban y cosechaban el trigo y de los molineros que convertían el grano en la harina que el panadero debía transformar en pan, en el horno.

A finales del siglo XIV existieron en la villa de Castellón siete hornos diferentes. Hoy en día aún podemos encontrar un antiguo horno de pan en funcionamiento en la calle Mestre Chapí nº 28.

Plomada



Tamiz de harina





Cedazo de harina.
Pastera de pan.

El cuidado de la ropa: costureras, bordadoras, tejedoras

En una sociedad donde la distribución de trabajos se supeditaba al género, gran parte de las opciones laborales reservadas a la mujer estaban relacionadas con la confección y mantenimiento de prendas y tejidos, una necesidad primaria básica junto a la alimentación y la vivienda.

Lavar, remendar, bordar y planchar se realizaban tanto dentro del ámbito familiar como para incrementar los ingresos familiares y podían ser oficios realmente duros como el de lavandera.

La industria textil tuvo especial importancia en Castellón en los siglos XVII y XVIII cuando se extendió el cultivo de moreras y la cría de gusanos de seda dando lugar a una pujante industria de la seda y en los siglos XVIII-XIX, con el mejor momento en la fabricación de telas de cáñamo que se empleaban para confeccionar camisas, pantalones y sábanas de gran calidad.

En el siglo XIX las mujeres (y los niños) desplazaron a los hombres de las fábricas y talleres textiles de seda, lana, lino y cáñamo, debido a que comían menos, trabajaban tanto o más y cobraban menos que los varones.

A principios del siglo XX el acceso de la mujer al mundo laboral, fuera del ámbito familiar donde realizan las tareas del hogar y participan en las labores del campo, continúa siendo muy débil. Se emplean como sirvientas y en algún caso pueden ser maestras o comadronas pero mayoritariamente continúan

vinculadas a actividades textiles de carácter artesano (sector secundario), a menudo en su domicilio, como modistas, sastres, cotilleras, costureras, calceteras, toqueras..., también se documenta alguna alpargatera y zapatera y en el sector terciario son empleadas de comercios, vendedoras, camareras, cocineras, telegrafistas, mecanógrafas, telefonistas...

El comercio: pesas y medidas

El comercio al por menor fue una de las principales actividades del centro de la Ciudad que proveía las necesidades de la propia Castellón y de los pueblos de alrededor. Alimentación, bebidas, telas, papel, cordeles... se vendían en pequeños comercios, donde el rigor con las pesas y medidas era garantía de un buen servicio y de la honradez del establecimiento. Aunque en 1849 se implanta el sistema métrico decimal, algunas unidades de medida de ascendencia medieval (incluso anteriores) continuaron empleándose en transacciones comerciales hasta tiempos recientes: la arroba, la libra, el «caffí», el almud, la barcella, el quarteró.

MEDIDA VALENCIANA	UNIDAD MÉTRICA DECIMAL
-------------------	------------------------

Medidas de peso

Arrova	12,78 k
Quintal	51 k

Medidas de capacidad

Barcella	16,60 l
Almud	5,15 l
Cànter	10,27 l

Medidas de longitud y superficie

Vara	0,96 m
Fanecada	0,083 Hm
Brasa	0,0004 Hm
Jornal	0,49 H



Plancha de carbón

El Mustazaf

En el siglo XIII se crea la figura del Mustazaf, un funcionario municipal que, entre sus funciones, debía garantizar la rectitud en las transacciones comerciales, revisar pesas y medidas, inspeccionar mercancías, supervisar los mercados y castigar fraudes. Era elegido anualmente, más tarde, en el siglo XVIII, se le denominaría Almotacén.

De su actividad en Castellón se conserva abundante información documental entre la que destaca el Llibre de la Mustaçafia, de 1460 aproximadamente, que recoge disposiciones relativas al desempeño del oficio (información sobre mercados, el precio de los alimentos, la colocación de los tenderetes en las ferias, medidas higiénicas y sanitarias, calidad de los productos artesanales, fidelidad de pesos y medidas).

Tras la Guerra de Sucesión y la abolición de la legislación foral valenciana, la figura del Mustazaf desaparecería, igual suerte correrían la figura de el Justicia, els Consellers, el Cequier o els Jurats.



Balanza

Ferias

Más allá de ser una villa rural, Castellón tuvo desde sus inicios una importante actividad artesanal y comercial. Fruto de sus excedentes agrícolas y manufacturas, sucesivos monarcas concedieron ferias a la Villa para favorecer su desarrollo económico. Castellón se estableció como el punto de encuentro comercial respecto a las poblaciones más pequeñas de los alrededores y del interior, existiendo un intenso intercambio de materias primas y productos elaborados.

Las ferias que se concedieron fueron:

1269, Jaime I otorga celebración de feria ocho días antes de San Luis

1306, Jaume II confirma plazo de 10 días de feria

1334, Alfonso IV concede una prórroga de 5 días a dicha feria (total 15 días de feria)



1444, la reina doña María (esposa de Alfonso V el Magnífico) concede la celebración de otra feria de 15 días el día de San Vicente mártir (enero)

1564, Felipe II concede la tercera feria de 15 días a partir de San Bartolomé

En 1312, las ordenanzas municipales ya detallan espacios regulados de exposición y venta en la feria y donde se debían instalar los diferentes vendedores (brunaters, mercers, drapers de draps de França, pellicers, manyans, asters, candelers i venedors de cuiros...).

Castellón disponía, además, de un cargador marítimo para dar salida a la producción local y del territorio de influencia y recibir mercancías de otros lugares.

Actualmente la actividad comercial de Castellón sigue teniendo un papel importante en su economía.

El farmacéutico

El farmacéutico tenía las puertas de su establecimiento abiertas las veinticuatro horas del día. En la farmacia se preparaban medicinas, infusiones y pociones para tratar las enfermedades.

Frente a la enfermedad, la distinción entre pobres y ricos era importante. A la nobleza y burguesía se la trababa en su casa, con medidas de higiene bastante deficientes pero a salvo del ingreso en el hospital. Los pobres, que eran mayoría, no tenían más remedio que acudir a los hospitales de beneficencia donde la mortalidad era muy elevada (debido al hacinamiento de los pacientes, la alimentación insuficiente y los improvisados quirófanos en las salas generales) o ponerse en manos de profesionales poco cualificados y curanderos.



Balanza

clases acomodadas ya comenzaban a utilizar los progresos de la higiene y la medicina.

A finales del siglo XIX, la mejora de la alimentación e higiene debido al aumento del nivel de vida y el descubrimiento del tratamiento y prevención de muchas enfermedades infecciosas, supuso un cambio de situación.

LOS OFICIOS DEL CÁÑAMO

El cultivo del cáñamo

El cultivo del cáñamo fue introducido en la península ibérica por los pueblos islámicos a principios de la Edad Media aunque no se conoce con exactitud cuando se inició su cultivo en Castellón.

EL cáñamo común o «cannabis Sativa» es una planta herbácea anual que produce fibras naturales de gran resistencia. En tierras y aguas propicias el tallo puede alcanzar tres metros de altura, es áspera al tacto y de color verde oscuro. Requiere climas cálidos y húmedos y debe cultivarse en zonas poco ventosas para evitar que las fibras se endurezcan y dificulten su manipulación posterior.

El cáñamo precisa suelos ricos en materia orgánica, mullidos, limpios de malas hierbas y correctamente fertilizados y regados por lo que la preparación del suelo era fundamental. Tras recoger la cosecha, a principios de otoño, se apilaban montoncillos por todo el campo con los tallos y hojas de la cosecha anterior y se quemaban con el fin de eliminar los insectos y las semillas de las malas hierbas y enriquecer la tierra con las cenizas. Se esparcía estiércol y se cavaba para mezclarlo con la tierra. En las parcelas pequeñas esta labor se realizaba con azadas de 2 puntas y en las grandes con un arado de vertedero tirado por dos animales. Finalmente se labraba el terreno 2 o 3 veces más, de forma superficial y normalmente con arados con «orelleres», para dejar la tierra suelta para la siembra.

La siembra se realizaba en primavera, «al voleo» (lanzando las semillas al aire), en la tierra debidamente aplanada y con los caballones preparados (caballón: lomo de tierra entre surcos). Se regaba y se pasaba la atabladera llana tirada por una caballería para enterrar un poco las simientes, que con la humedad brotaban rápidamente. A los 15 o 20 días del primer brote se iniciaba el riego de forma periódica hasta que florecía la planta y salían las semillas. Entonces se dejaba secar y se segaba a mano mediante grandes hoces de hoja ancha.

Los segadores debían protegerse el brazo izquierdo con un manguito de lana para evitar las rozaduras provocadas por la aspereza de



Jeringa metálica.

Frasco de Bicarbonato potásico.

En el siglo XVIII, Castellón sufrió un aumento importante de la mortalidad a causa de la tuberculosis, la lepra, la difteria, el paludismo, la gripe, la sífilis, el tifus y sobre todo la varicela, que fue la gran plaga del siglo. La mala ventilación de las casas, las deficientes medidas higiénicas y el exceso de ocupación de las viviendas favorecía el contagio de enfermedades infecciosas, sobre todo aquellas que se transmitían por vía respiratoria, como la viruela y la tuberculosis.

El siglo XIX no fue mejor, la viruela, el cólera, la peste azul y sobre todo la fiebre amarilla (transmitida por un mosquito) continuaron golpeando a los más desfavorecidos en un entorno de fácil propagación de enfermedades infecciosas (calles sucias y sin pavimentar, ausencia de alcantarillas y retretes). Por primera vez se estableció un código sanitario con medidas para intentar atajar las epidemias: desplazar los cementerios fuera de la población, vacunar de viruela a los niños, limpiar cárceles y hospitales... Entretanto las



Lotja del Cànem

la planta y afilaban las hoces 3 o 4 veces por jornada. Formaban haces o gavillas delgadas que ataban con cordeles y apilaban a modo de barracas que dejaban secar durante 2 o 3 días para después trasladarlas a lomos de caballerías o carros hasta las balsas de curado. Había varias balsas de curado distribuidas por el término, situadas en alquerías con abundante agua no lejanas del casco urbano, y eran de uso individual o colectivo.

Labores de acabado

Enriado o maceración: consistía en sumergir el cáñamo en las balsas de curado durante 10-15 días aproximadamente para que se produjera la fermentación que permitía la separación fácil de las fibras. Posteriormente se lavaban y se ponían a secar, de nuevo, en la misma posición que después de la siega, finalmente se trasladaban a las eras donde se apilaban en almiarés (pajares).

Agramado: consistía en machacar los tallos para separar las fibras del cáñamo de las partes leñosas. Para ello se utilizaba la «agramadora» o «banc d'agramar». Era un trabajo muy pesado, lento y costoso que se realizaba de sol a sol, en jornadas de casi 12 horas. Al hombre que se dedicaba a esta tarea se le conocía como «agramador». En 1914 la cámara Agraria de Castellón construyó una instalación industrial para realizar el agramado mecánicamente: «la Agramadora», aunque la disminución de la demanda de estas fibras provocaría que el cultivo fuera abandonado totalmente apenas 30 años después.

Historia cultivo

Acabada la Reconquista, el descubrimiento de América y la constitución de nuevas colonias en Asia provocarían un extraordinario



crecimiento del tráfico marítimo que se traduciría en un gran aumento de la demanda de cuerda y velamen para las naves de la Armada y buques mercantes. La necesidad de materia prima, el cáñamo, hizo que su cultivo se extendiera en el término municipal de Castellón y poblaciones aledañas. El cáñamo de Castellón era muy apreciado por su calidad y la longitud y resistencia de sus fibras. Casi todos los labradores, con huerta, sembraban cáñamo, aunque debían hacerlo en régimen de rotación dado que era un cultivo muy esquilmente y agotaba la tierra. Sembraban cáñamo, después judías blancas de enmarcar y trigo y así, a falta de fertilizantes, lograban mantener el equilibrio del suelo.

Con el cultivo del cáñamo surgieron nuevos oficios en Castellón, tanto en la preparación de las fibras (enriado y agramado del cáñamo) como en su manipulación posterior, hilar y tejer lienzos y lonas, cordelería, el trenzado de la «llata» (con las fibras de peor calidad) para hacer suelas de alpargatas, etc., que requirieron abundante mano de obra tanto masculina como femenina y supusieron una época de auge y esplendor para la Ciudad.

Esta bonanza no estuvo exenta, sin embargo, de conflictos. La Corona obligaba, por ley, a que gran parte de la producción de cáñamo de Castellón se destinara a la Real Fabrica de Lonas de Cartagena que aparejaba las naves de la Armada Española. La Real Fábrica pagaba un precio regulado por el cáñamo y tenía el privilegio de exigir el envío a sus talleres de tejedores e hiladoras de Castellón. El Gremio de tejedores seleccionaba a los tejedores y realizaba un sorteo debido a que nadie quería aceptar el destino por las pésimas condiciones de trabajo y estancia.

La importancia del cáñamo hizo que el Gremio de Sogueros llegara a ser el más importante de la villa después del de Labradores.

El cáñamo se constituyó en protagonista de la vida económica de la Ciudad a partir del siglo XVI aunque alcanzó su máximo apogeo en el siglo XVIII; en el XIX, según Madoz (1850), el cultivo del cáñamo continuaba siendo importante: **«Era el principal cultivo de la huerta y el único producto manufacturado artesanalmente a notable escala y el primero en el tráfico ferial, tanto en ramo como ya trabajado»**. En 1870 la industria local de manufactura del cáñamo ocupaba a 3000 personas que fabricaban toda clase de hilaturas, cordeles, alpargatas, sogas, cuerdas para embarcaciones de carga y pesca... El Gremio de Tejedores fue el que más aumentó a lo largo del siglo XVIII, llegando a ser el más numeroso.

El cultivo del cáñamo se abandonó en los años 40 del siglo XX debido a la caída de la demanda motivada por la aparición de los

buques a vapor, que desterraron el velamen tradicional, la utilización del cuero en el calzado y el afianzamiento de la naranja como cultivo alternativo.

Los sogueros

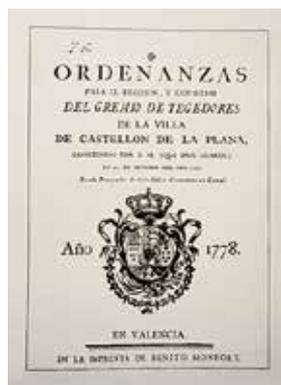
El cáñamo era la materia prima para la producción de cuerdas y sogas, los artesanos que realizaban esta labor se denominaban sogueros o «filadors». Sus productos eran muy demandados en amplios sectores productivos, para el aparejo de embarcaciones (maromas, velamen, redes y artes de pesca...), en transporte para la sujeción de las cargas, los arreos de las caballerías, tirantes de enganche y riendas, en el campo para los aperos de labranza y en otros oficios (cuerdas finas para persianas, hilo para coser alpargatas, etc).

La fibra de mejor calidad se dedicaba a la fabricación de lonas, cuerdas y cordeles y la de peor calidad (estopa) se empleaba para calafatear los cascos de madera de las embarcaciones.

Los sogueros adquirían el cáñamo en la «Llotja del Cànem». Su trabajo requería de amplios espacios y al principio trabajaban en calles y plazas lo que ocasionaba inconvenientes a los vecinos. En 1744 el gremio de sogueros compró un terreno de 13.613 m² para cons-



Hiladora de cáñamo



truir un huerto cercado con casa y pozo en el que pudieran trabajar sus agremiados: el Huerto de lo sogueros. En su lugar hoy se ubica una plaza con el mismo nombre.

En el siglo XVIII la cordelería de cáñamo era la preferida para las embarcaciones y barcos de vela. En Castellón, 200 familias se dedicaban a esta labor, el 50% de la producción se quedaba en la Ciudad y el resto se comerciaba fuera.

Gremio de los sogueros

El Gremio de Sogueros llegó a ser uno de los más importantes de Castellón, tuvo sus ordenanzas definitivas el año 1772, después de que las anteriores fueran abolidas por los borbones.

El siglo XIX y sus doctrinas liberales que preconizan el libre ejercicio de cualquier profesión supone un duro golpe para las asociaciones gremiales. Los trabajadores del cáñamo dejarán entonces de ser artesanos para convertirse en clase obrera. A lo largo de este siglo, también, comienza el declive de la comercialización del cáñamo debido a los avances técnicos y la competencia de otras fibras naturales como el yute. A pesar de las dificultades, el comercio se mantuvo estable hasta inicios del siglo XX cuando la aparición de la naranja, como cultivo alternativo, entra con gran fuerza.

Este ejemplo ilustra un proceso que acabaría

afectando a la mayoría de oficios tradicionales, los cuales desaparecerían progresivamente con la llegada de la producción industrial y los cambios en el consumo de la sociedad. El paso del tiempo, los cambios económicos y sociales y las modas acabarían así con siglos de tradición artesana.

La Lonja del cáñamo

Testimonio de la importancia del cáñamo en Castellón en los siglos XVII y XVIII, es un edificio de estilo renacentista que inicialmente se dedicó al comercio de verduras y frutas, para, posteriormente, destinarse al comercio del cáñamo, de ahí su nombre. Los sogueros de Castellón adquirirían, prácticamente, el 70% del cáñamo que comercializaba la lonja.

Los soleros y alpargateros

La artesanía de la alpargata fue una actividad complementaria de la agricultura. La alpargata era el calzado habitual de las poblaciones rurales, realizada a partir del cáñamo, fue una de las manufacturas más extendidas y antiguas de Castellón.

El proceso de elaboración de la alpargata implicaba la intervención de varios artesanos muy especializados y se realizaba, a menudo, en el propio domicilio o a la puerta de casa:

Confeción de la «llata» o pleita: tradicionalmente reservada a las mujeres, que



Peine de cáñamo



Suelas de alpargata de cáñamo



Dedal



Banco de solero

realizaban la labor a mano con gran habilidad y rapidez, consistía en formar largas trenzas con las fibras de cáñamo de peor calidad. Las trenzas se depositaban en cestos de mimbre (panerots) para, finalmente, enrollarlas en madejas y entregarlas a los soleros.

Los soleros sentados a horcajadas en unos bancos especiales de madera fabricaban las suelas de las alpargatas enrollando la llata y dándole forma y medida con distinto número de vueltas, y cosiéndolas transversalmente con hilo de cáñamo (guita) con unas largas y fuertes agujas provistas de mango de madera.

Las puntilladoras: cosían la puntera y la talonera de lonilla a las suelas. Estas piezas de lonilla se cortaban mediante patrones según la medida de la alpargata.

«**Los rodadores**» realizaban el ribeteado final de la lona y reforzaban la punta y el talón con hilo de cáñamo y cosían las cintas que sujetarían el calzado a los pies y la pierna por encima de los tobillos.

Los artesanos cobraban las alpargatas a tanto por docena y las entregaban, a los comerciantes, empaquetadas en fundas.

La industria alpargatera tuvo una gran importancia hasta aproximadamente 1930. En Castellón eran más de 200 familias las que se dedicaban, según Cavanilles (1791), a fabricar este calzado artesanal.

Gremio de alpargateros

Los alpargateros contaban con gremio propio y ordenanzas, nadie que no fuera agremiado podía fabricar y vender alpargatas, si no era para uso propio. Las ordenanzas eran detalla-



das y establecían incluso los puntos que debía tener el cosido de cada tipo de alpargata y cómo debían ser esos puntos. Las medidas, pesos y características de los hilos para su oficio estaban reguladas y pactadas con los maestros sogueros que podían ser sancionados con multas si no se ajustaban a las especificaciones. El gremio disponía, además, de «vehedores», inspectores de calidad que podían denunciar a forasteros que vendieran trencilla, alpargatas o suelas en la Ciudad.

El gremio ayudaba a sus asociados en casos de desgracia, en los entierros y asistía a las viudas. Tenía escuela propia para niños con

maestro pagado por el gremio. Los niños comenzaban a trabajar en el oficio a muy temprana edad. El día del patrón era festivo y no se trabaja, se celebraba misa y una comida por todo lo alto en honor al santo.

Cuando desaparecieron los gremios, los artesanos alpargateros se establecieron por su cuenta pero esta industria fue decayendo.

Trabajar la tierra

La producción agrícola fue, durante siglos, el motor económico de Castellón. El campo abastecía las necesidades de la Ciudad y producía excedentes que serían el origen de un floreciente comercio generador de riqueza.

De la tierra dependían numerosos oficios, desde el agricultor en todas sus especialidades, al pastor, el ganadero, el apicultor, el carretero, el responsable de las acequias, el regador o el jornalero. Estos oficios atesorarán una rica cultura material reflejada en sus útiles y herramientas y una cultura intangible de conocimientos sobre especies vegetales, animales y técnicas de producción que hoy han desaparecido. Actividades como labrar con mula, segar con hoz, aventar o trillar en la era o plantar arroz desaparecerán debido a los avances técnicos o al cambio de actividad en la zona. Del campo dependerán también otros oficios que no se localizan propiamente en el entorno agrario, como el corredor de fincas, el molinero o el veterinario.

La agricultura generará, asimismo, una arquitectura propia, casas de campo –alquerías y masías–, acequias, azudes y márgenes conformarán un paisaje autóctono característico.

El oficio de labrador

En Castellón el oficio de labrador fue relevante desde sus inicios, testimonio de ello son las numerosas Ordenanzas que desde el siglo XIV (1370 a 1572) recogen regulaciones referentes al ámbito rural: castigos por daños ocasionados por el ganado en los campos de cultivo, legislación relativa a los molinos, plantación de árboles en ríos, fuentes y balsas, bebederos, barbechos (rotación de los cultivos), etc. Aún así, no fue hasta principios del siglo XIX que se constituyeron en gremio y elaboran ordenanzas propias (1818) a imitación de comerciantes y artesanos.

Las ordenanzas reflejaban los objetivos del gremio: unión de clase, fomento de la agricultura, socorro al necesitado, realización de obras para beneficio común como el arreglo de caminos y acequias, castigo de infracciones, perfeccionamiento de los cultivos...

Podían pertenecer al gremio todos los habitantes de la villa que ejercieran el oficio de labrador y su aportación económica dependía de la cantidad de tierras que poseían, de huerta, secano, marjal y olivar de regadío.

El entorno agrario de Castellón, por sus características, se dividía en tres zonas:

La marjalería o zona húmeda junto al mar, que a su vez se diferenciaba en **marjal «de saó»** (húmeda por las aguas freáticas) y **marjal «de reg»** (debía regarse con agua procedente de norias o «sènies»).

La huerta: eran las mejores tierras, con derecho a riego de las aguas del río Mijares a través de canales y acequias.

El secano: es la parte interior y más elevada.



LA MARJALERÍA

Son terrenos pantanosos en la zona más próxima al mar, una parte de los cuales se transformaron para ser cultivables ya en la Edad Media, separando la tierra de las aguas en alargadas fajas alternativas de cultivos y amplias acequias. Al norte del Grao, el afloramiento de aguas producía una extensa lámina de agua (albufera) conocida como el Lluent que se dedicó al cultivo de arroz.

El cultivo del arroz

Por sus características el arroz fue el cultivo ideal para las tierras, antes pantanosas e improductivas, de la marjal de saó. El arroz es una planta herbácea de la familia de las gramíneas, sus raíces se desarrollan dentro del agua, con hojas alargadas y espiga de granos múltiples envueltos en una dura cascarilla. Es una planta poco exigente que no requiere suelos de gran calidad, se produce en terrenos con mucha humedad no aptos para otros cultivos y es de rápido crecimiento y maduración.

El arroz fue introducido en la península ibérica por los árabes. Era un cultivo rentable y un alimento muy completo (por su digestibilidad y poder nutritivo) que permitía alimentar a poblaciones crecientes y con una alta tasa de natalidad, gracias también a que podía conservarse en perfecto estado durante largos periodos de tiempo debido a que la cascarilla que envuelve los granos actuaba como un eficaz protector natural frente al ataque de insectos (gorgojos) y ciertos hongos.

Historia del cultivo del arroz en Castellón

Fue un cultivo no exento de polémica que causó innumerables quebraderos de cabeza a las autoridades locales que llegaron a prohibirlo en ciertos momentos de los siglos XV y XVI, pues se consideraba que los arrozales, inundados e insalubres, eran el origen de las graves epidemias de paludismo que en varias ocasiones asolaron la localidad amenazando casi con la despoblación.

A pesar de las prohibiciones, en la zona del Grao hubo épocas en que se siguió cultivando arroz y las autoridades debieron aplicarse con celo, imponiendo penas cada vez más rigurosas, para que su cultivo cesara.

El botánico Cabanilles escribió: «A la vista de los tristes efectos que iban produciendo los arrozales, se decretó su proscripción y cesó la epidemia. Esta experiencia prueba que vale más dejar inculta mucha tierra que beneficiada en perjuicio de la salud. No conviene introducir dicho cultivo aún en tierras pantanosas



por naturaleza, sin examinar antes la posición de los lugares vecinos y sin ver si hay montes que impidan el curso libre de los vientos (...) Escogieron por arrozales los sitios hanegados y casi pantanosos muy cerca del mar: empezó el cultivo y muy pronto se vició la atmósfera; siguieronse efectos tan funestos, que la humanidad y la justicia se armaron contra el enemigo... Se prohibió su cultivo y desde aquella época empezó la felicidad renaciendo la salud, la abundancia de producciones y el aumento de población».

Era un error, sin embargo, achacar únicamente al cultivo del arroz el origen de las fiebres palúdicas. El paludismo se transmitía por la picadura de los mosquitos que se reproducían en las aguas estancadas y picaban a los labradores y la enfermedad se mantuvo en tanto existieron zonas pantanosas, aunque no se cultivara arroz. El ayuntamiento de Castellón, se ocupó a partir del siglo XVI de sanear las zonas pantanosas, principal origen del paludismo. El establecimiento en siglos posteriores de usos adecuados en la marjal y el descubrimiento de nuevas medicinas lograron atajar las epidemias.

En el siglo XIX, se establece «un plan de saneamiento de las marismas y tierras pantanosas y se crean los Cotos Arroceros, se fijan normas para el cultivo del arroz y se establecen zonas de drenaje y desagües para desecar la tierra, siempre y cuando se cuente con manantiales o fuentes para regar y renovar las acequias. El

cultivo legalizado del arroz se iniciará en el siglo XX y varios particulares transformarán sus tierras de marjalería para dedicarlas al cultivo.

La producción de arroz no fue significativa hasta inicios de los años 20 del siglo XX en que comenzó a ser muy importante. En 1924 se constituyó la asociación «La Primitiva Arrocería» y en 1925 el «Sindicato Agrícola Arrocería» en el que se agrupaban todos los productores de arroz y que tenía como objetivo dotar a las explotaciones arroceras de las infraestructuras necesarias para el saneamiento de los terrenos y proporcionarles el riego y el mantenimiento de estos sistemas. En 1934 se fundó la Cooperativa Arrocería de Castellón, cuyo objetivo era la comercialización e industrialización de los arroces de sus afiliados y el fomento del crédito agrícola. También se construyeron varios molinos arroceros.

El cultivo del arroz resultó vital ante las penurias y hambrunas provocadas por la Guerra Civil en los años 40. Después de la Guerra, para paliar las necesidades alimenticias se aumentaron las superficies cultivadas. En Castellón se producía un arroz de excelente calidad, pero la escasez de la mano de obra y la caída de la rentabilidad ante la imposibilidad de mecanizar las pequeñas parcelas provocó su paulatina desaparición a partir de 1960 y la transformación de las tierras para producción hortifrutícola.

Siembra y siega del arroz

En enero-febrero se desecaban los campos y se araban volteando la tierra mediante el arado con vertedera (las vertederas son unos elementos en el arado, a modo de palas, que voltean la tierra).

A mediados de marzo se realizaba el plantel en parcelas preparadas al efecto, bien labradas, niveladas, anegadas y fangueadas (proceso que consistía en batir el agua y la tierra para formar un barro fino). A continuación se esparcían las semillas a mano y «a voleo» (esparciéndolas al aire, a puñados) tras haberlas tenido en remojo 2 o 3 días para facilitar la germinación. Se abonaba varias veces y a finales de abril, cuando el plantel había crecido un palmo y medio, ya se podía arrancar. Se hacía a mano, tirando de las matas y formando pequeñas garbas que se ataban con una brizna de esparto remojado, que facilitaba el anudado. Las garbas se repartían por los campos donde debían plantarse el mismo día que habían sido arrancadas.

Entretanto se preparaban los campos, fangueando con caballerías con dragas en ristre o con tractores con ruedas especiales de hierro. El fangueado enterraba los rastrojos de la cosecha anterior y batía el fango facilitando el enraizamiento del plantel. Las matas se plantaban hundiéndolas en el fango con la ayuda de los dedos más largos de la mano derecha. Cuando el arroz había enraizado se disminuía la capa de agua dejando las parcelas casi secas, se abonaba y se inundaban de nuevo. Se debía escardar (arrancar las malas hierbas) 2 o 3 veces antes de la siega para mantener los campos limpios.



«Carabassi»

«Xaruga»
de ruedas



Carro de «garbejar»



También se sembraba sin realizar plantel, esparciendo las semillas «a voleo» directamente en los campos fangueados.

A finales de agosto, cuando el arroz estaba dorado, comenzaba la siega. Se eliminaba el agua y los hombres segaban a mano con hoz dejando rastrojos de unos 10 cm, los manojos segados se depositaban sobre el barro. Se hacía una garba atando varias matas por debajo de la espiga y a continuación, con una hoz dentada grande («surrach»), se cortaba la garba por debajo de la atadura. La paja se dejaba en el campo para emplearse, posteriormente, como lecho para el ganado en los corrales o para forrar el interior de cajas de naranjas. La parte del grano se sacaba a los caminos sobre **plataformas de madera con patines** (a modo de trineos) tirados por caballerías y después se llevaban a las eras.

La trilla era el proceso de separar el grano de la paja. Se realizaba con **trillos llanos de sie-rra o de pedernal** o «a patà» que consistía en hacer trotar a las caballerías, una y otra vez, sobre las espigas de arroz para que el grano se soltara de la paja. Posteriormente, con horcas de tres puntas se apartaba la parte principal de la paja, con horcas de 5 puntas se aventaba (lanzar al aire) el montón resultante hasta que la paja gorda desaparecía, finalmente, con una pala de madera se aventaba el grano para que el viento se llevara los restos de paja fina.

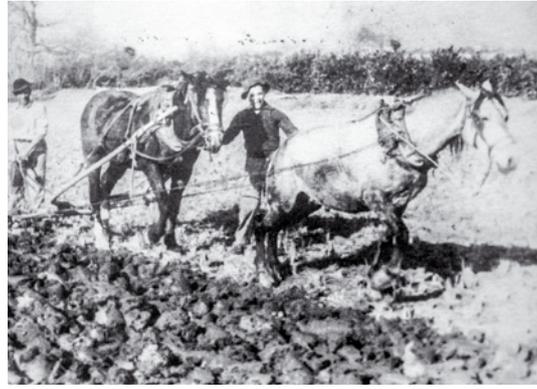
Sobre los años 20 del siglo XX comenzaron a utilizarse trilladoras fijas y más tarde trilladoras móviles, posteriormente, en las parcelas de mayor tamaño, se emplearían grandes máquinas cosechadoras que segaban y trillaban a la vez.

«Draga» para el cultivo del arroz



Picadora y maza de arroz





Para el secado, el arroz se extendía con cáscara, en una capa de 10 cm de espesor, sobre unas superficies llanas de ladrillos u hormigón llamadas «sequeros» y se removía regularmente con un rastrillo de púas anchas de madera para que el sol y el viento lo fueran secando. Una vez seco se ensacaba para su almacenamiento.

El blanqueado era el proceso de eliminar la cascarilla del arroz. Era un trabajo manual que se realizaba moviendo una estaca, arriba y abajo, en unos recipientes cilíndricos o cuadrados, la fricción desprendía la cáscara que finalmente se eliminaba aventando el arroz. A finales del siglo XIX el blanqueo comenzó a realizarse en molinos que agilizaron la labor aunque el proceso continuó basado en un sistema de fricción.

LA HUERTA

Son las tierras llanas regadas por la acequia Mayor y su red de ramales (acequias secun-

darias) con agua del río Mijares. Durante siglos se dedicaron al cultivo de hortalizas, cereales como el trigo y la cebada, legumbres, caña de azúcar, cáñamo, etc. A partir de finales del siglo XIX prácticamente toda el área se reconvierte al monocultivo del naranjo y más tarde al mandarino, que caracterizó la zona rural de la Plana.

La transformación del suelo y su aprovechamiento para huerta requirió de un vasto universo de útiles y herramientas que se evolucionaría con el tiempo. Así, se crearon herramientas para labrar, cavar, rastrillar, acondicionar la tierra, desbrozar, mover, cargar, regar, abonar, sembrar, podar, afilar, atar, pisar, limpiar, injertar, recolectar, cortar, aventar, trillar, separar, cribar, sulfatar...

Según su función podríamos distinguir, presentes en el Museo:

Herramientas **para transformar terrenos baldíos o vírgenes en cultivables**: pico, azada estrecha, mazo o mall, perpals, azada de cavar, xaruga o charuga...

Para preparar la tierra para sembrar y plantar: arados, xaruga, legones, massa de destarrossar, caballanadora, tabladora (de cutxilles), tabladora llana, sembradora, punzón para sembrar.



«Paló»
Calibre de naranjas.
Tijeras de podar.
Maza



Para la conservación de los sembrados y plantaciones: eixadol/eixartell (para quitar malas hierbas), vernet, llegó de dos puntas, llegons...

Para regar: llogones

Para recolectar: falçonet (hoz pequeña), cestos, capazos, hoces, didals (protección de madera para mano izquierda), corbella, dalla...

Para podar y/o hacer leña: destraletes, tallador (tijeras robustas con muelle), destrals d'asclar...

Otros usos: romana (para pesar).

La mayoría de estos utensilios han desaparecido o caído en desuso debido a la industrialización y modernización del campo.

Naranjos

El naranjo comenzó a implantarse como cultivo en nuestros campos a finales del siglo XIX convirtiéndose en uno de los motores del progreso económico de Castellón en época contemporánea.

El cultivo del naranjo requería menos cuidados y labores que las que precisaba el cáñamo, además, al contrario que este, su comercialización estaba libre de la intervención estatal. El éxito del cultivo fue tal, que comenzaron a cavarse pozos para transformar también zonas de secano. En 1900 se arrancaron infinidad de algarroberales y viñas en la parte llana del secano castellonense para su reconversión en naranjales. Este cultivo requería un riego abundante por lo que la construcción del pantano de María Cristina fue un impulso fundamental.

Además del riego era importante mantener los campos limpios de malas hierbas y preservar los árboles del ataque de enfermedades. Al principio apenas existían enfermedades que afectaran a los naranjos y las que fueron apareciendo eran menos resistentes que ahora. Fue a inicios del siglo XX cuando la presencia de parásitos, hongos y ácaros

comenzó a ser más persistente y obligó a realizar las primeras pulverizaciones con herramientas aún bastante rudimentarias que evolucionarían con el tiempo.

Ganadería y apicultura

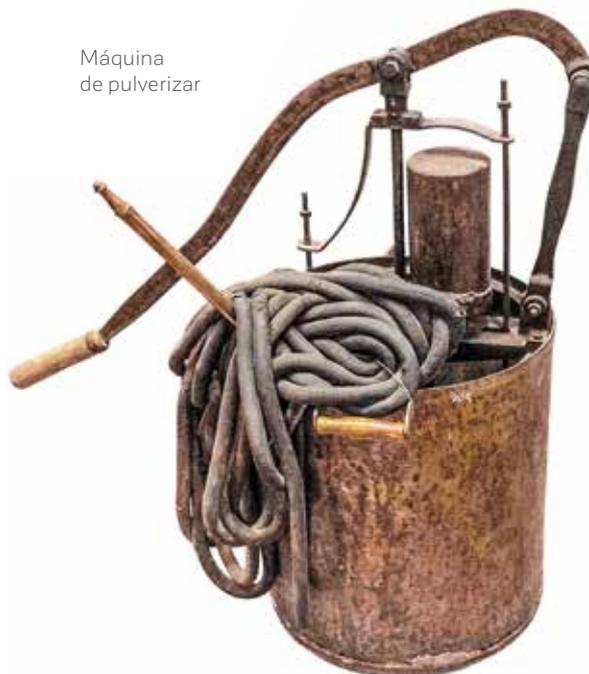
Durante la Edad Media la ganadería fue una actividad básica en Castellón. Localizada principalmente en la zona de secano, se dedicaba a la cría de ovejas y producía lana para la confección de tejidos y relleno de colchones, cuero, carne, leche y quesos.

A lo largo del siglo XV la villa llegó a ser un importante centro de producción de cueros y telas de lana, con numerosos artesanos dedicados a oficios relacionados como curtidores, paraires (que preparaban la lana), tejedoras, guarnicioneros (fabricaban arreos de cuero para caballerías), zapateros... que proveían de productos elaborados a la Ciudad y poblaciones aledañas.

Cartel de precios de la Cooperativa La Fertilizadora



Máquina de pulverizar





Cencerro de oveja.
Ahumador para colmenas.

También existió una importante actividad apícola, que proveía a los ciudadanos de miel.

EL SECANO

EL tercio final del siglo XVIII es una de las épocas de mayor crecimiento de población en Castellón y la Ciudad necesita poner nuevas tierras en producción para hacer frente a la elevada demanda de alimentos. El rendimiento de las fincas, sin embargo, es escaso debido a la falta de fertilizantes y maquinaria y unas técnicas de cultivo rudimentarias, por lo que, para aumentar las cosechas, es necesario poner en cultivo miles de nuevas hectáreas (agricultura extensiva). Se inicia la reconversión de montes a tierras de secano, artigando (rompiendo y roturando los terrenos después de quitar el monte bajo) terrenos

forestales ocupados por bosque o matorral y abancalando las laderas, dando forma al paisaje típicamente mediterráneo que hoy conocemos.

La zona oeste del término de Castellón fue durante siglos el secano tradicional. Los cultivos en esta zona ofrecían escaso rendimiento pero aún así desempeñaron un papel clave en la alimentación de la población. Desde el siglo XVIII el secano estuvo dominado por el algarrobo (y en menor escala, el olivo), este dominio finalizó en las postrimerías del siglo XIX cuando comenzaron las perforaciones para hallar agua y reconvertir los terrenos a regadío para el cultivo del naranjo que ofrecía mejor rendimiento económico. La construcción del embalse de María Cristina a principios del siglo XX fue el impulso definitivo de esta reconversión.

El algarrobo

El algarrobo es un árbol típicamente mediterráneo, siempre verde, que pertenece a la familia de las leguminosas. Es un árbol de climas cálidos, suaves y regulares, muy resistente a las enfermedades que no requiere grandes cuidados.

Su labor es sencilla, precisa un labrado anual en profundidad (con una charuga o un arado de palas) y dos o tres más superficiales para evitar malas hierbas y mantener la tierra en buen estado (con una arada d'orelló o tauladora de ganxos); se abona cavando alrededor del tronco con azada o legón de 3 puntas y cada dos años se podaba después de la recolección. La recolección se realizaba entre





setiembre-octubre cuando las algarrobas estaban maduras.

El botánico Cavanilles en el siglo XVIII ya menciona la gran producción de algarrobas en el término de Castellón y explica que eran cultivadas en tierras de secano, la mayoría montañosas, terrenos en empinadas laderas que necesitaron de una gran transformación para poder plantar los algarrobos. Destacaba el gran esfuerzo y paciencia que esto debió suponer teniendo en cuenta los escasos y rudimentarios medios de los que disponían los labradores de aquella época para transformar estas montañas en zonas de cultivo de algarrobos, construyendo paredes de piedra (parats) y las terrazas (bancals). También apuntaba que estos cultivos debieron realizarse muchos años atrás ya que se trataba de árboles de crecimiento lento.

El cultivo del algarrobo alcanzó su cénit en el siglo XVIII, su espectacular expansión (pasó de 961 has. cultivadas en 1599 a 2.560 has. en 1785) pudo deberse, en un principio, a la demanda local pero necesariamente esa producción tenía un excedente comercializable destinado a las crecientes necesidades del transporte, un sector cada vez más activo que había sustitui-

«Dalla»

do los bueyes por caballos, mulas y burros, grandes consumidores de algarroba. Durante el siglo XVIII los excedentes agrarios se exportaban por mar a Cataluña y Andalucía.

El auge del algarrobo se realizó, en parte, a costa de la viña cuya producción y superficie cultivada disminuyó notablemente a lo largo del siglo XVII.

Aprovechamiento de la algarroba

El aprovechamiento de la algarroba se remonta a la antigüedad. Además de utilizarse como pienso para animales, tuvo otros usos. A partir de 1920 la algarroba se trocea industrialmente y se muele para obtener harina, también se emplea, en épocas de escasez, como aditivo en chocolates de baja calidad ya que tiene un sabor similar al cacao y es más dulce. Más tarde se empleará en medicina por sus propiedades astringentes (para dolencias estomacales o diarrea).

En el proceso de troceado se obtiene el garrofín (la semilla de la algarroba) que resulta más rentable económicamente. Tiene gran dureza y se aprovecha triturado o molido, era muy apreciado como apresto para ciertos tejidos de la industria textil y en la fabricación de chicles. A partir de 1960 tiene gran demanda para usos industriales, en especial, en la fabricación de la goma de garrofín o E410 un agente espesante y gelificante empleado en alimentación.

«Corbella»
con funda



El mercado de la algarroba languideció en la última parte del siglo XX hasta llegar a una situación límite que desembocó en la eliminación de numerosas algarrobales cuya madera se utilizó para alimentar los hornos de las fábricas de azulejos.

Actualmente la algarroba es un producto interesante, ha recuperado cierto mercado y se emplea en la fabricación de harinas y piensos compuestos y (en especial sus semillas) en una enorme variedad de productos industriales.

La caballería

El empleo de caballos y mulas fue fundamental para el labrador en los trabajos del campo, ya fuera arando, aplanando, haciendo girar la noria, en la trilla, cargando las cosechas..., también fueron fundamentales en el transporte de mercancías y personas, con sârias o tirando de carros, tartanas o carruajes. A pesar de su gran rendimiento, los animales de tiro también suponían una importante inversión, debían cuidarlos y alimentarlos, calzarlos (herrarlos) y aparejarlos para las diferentes labores: labrar, transportar, tirar del carro...

La mayor parte de la producción de algarrobas se destinó, durante muchos siglos, a la alimentación de las caballerías, usadas para el transporte y la agricultura. Con el descenso de la población equina experimentado en la segunda mitad del siglo XX,

por la irrupción del automóvil que desplazó a las caballerías, el consumo de algarrobas se redujo drásticamente.

La era

La Era es un espacio circular hecho de ladrillo, piedra o tierra apisonada, donde se separaban durante la trilla los cereales y las legumbres, de la paja y las cutículas o vainas. En Castellón se cultivaba trigo, centeno, arroz...

La trilla se realizaba en verano y era habitual que toda la familia participara en este trabajo. Eran jornadas largas en las que el calor y polvo eran siempre protagonistas.

Trillo.
Zapato de caballo.



La obtención de vino o aceite, el desgranado de la mazorca de maíz, el pelado de la almendra o la matanza del cerdo con la elaboración de los fritos, longanizas y morcillas, marcaban el final de un año de trabajo y eran actividades complementarias a la labor en el campo. Muchas de estas actividades se realizaban en casa, en la propia finca o en establecimientos externos como molinos, almazaras, almacenes o bodegas.



Prensa de uva



Cuchillos y mesa de matanza

«Cossi»



La casa de Castellón

La casa de Castellón de los siglos XVIII, XIX y principios del XX, se construía normalmente sobre un solar estrecho de unos cuatro metros de ancho, esta medida venía condicionada por la longitud de las vigas que descansaban de pared a pared, paralelas a la fachada. La altura podía variar de una a tres plantas. El material utilizado era la tapia para las paredes perimetrales y vigas de madera en los techos sobre las que se superponía (de adentro a afuera) un emparrillado de listones de madera, una capa de cañizos, otra de tablones de madera o rasilla y se remataba con una cubierta de teja árabe. La cubierta era a dos aguas, una caía a la calle, y estaba acabada en un voladizo («ràfec») rematado con azulejos, y la otra caía al patio. Los tabiques eran de ladrillo simple. Los sillares se utilizaban como mucho para los pilares, el dintel y la jamba de la puerta de acceso.

Las casas de una planta presentan una entrada o zaguán donde se dejaba el carro, por lo tanto la puerta debía ser ancha. Este espacio se aprovechaba cuando no lo ocupaba el carro, que era prácticamente todo el día, para realizar otros trabajos ya que disponía de luz directa y acceso a la calle. A continuación del zaguán estaba la cocina-comedor con hogar (que era la pieza más importante de la casa por su uso) y una pequeña despensa. Continuaba después un patio que daba acceso al corral de la mula, la cual debía atravesar toda la casa hasta su aposento. El patio con el tiempo se cubrió y convirtió en cocina, dejando el comedor tan sólo para comer. Las necesidades fisiológicas se hacían en el patio en el caso de que la casa no tuviera común. Posteriormente se hicieron los pozos ciegos. Si tan sólo había una planta en ella estaba también la habitación. Las casas podían contar con un aljibe o pozo pequeño para abastecerse de agua que se ubicaba en la entrada o en el comedor.

En el caso de casas de dos plantas, desde el zaguán, una escalera daba acceso a los dormitorios en la planta superior, uno daba a la calle a través de un balcón y la otra al patio, entre las dos podía haber otra habitación pequeña, la recámara. Encima del corral se encontraba la *pallissa* (altillo) a la cual se accedía por una escalera de madera u obra situada en el patio.

En el caso de que tuviera una tercera altura ésta se aprovechaba para poner una habita-

ción en la parte de la calle, con balcón mucho más pequeño que el de debajo, y una buhardilla en la parte posterior.

Aprovechando el grosor de las paredes de carga se construían alacenas en las habitaciones, e incluso en la zona de la escalera. El suelo era de tierra en muchas ocasiones, especialmente en la entrada. Después podía estar hecho con baldosa de tierra cocida, para ser sustituida a principios del siglo XX por la baldosa conocida, que solía ser de color blanco y negro, o un color gris. El techo de la primera planta era de vigas y bovedillas hecho de rasilla entre ellos, y encima la baldosa que conformaba el pavimento del piso superior.

La fachada de la calle era por lo tanto muy sencilla, una puerta que ocupaba al menos la mitad de la parte inferior, sobre ella un balcón con barandilla de madera o hierro forjado, con el hueco o vano que solía estar tapado por una cortina de láminas de madera, con un cajón calado también de madera para recoger las láminas, o bien por una cortina de cañas. Toda la pared estaba enlucida y blanqueada.

A finales del siglo XIX y principios del siglo XX con el inicio de la burguesía agrícola se reformaron muchas casas aunque manteniendo la misma estructura de espacios, pero ahora la entrada del carro se convierte en sala de estar con una ventana mirador con reja, simétrica



en la puerta de entrada, la cual se reduce. Las barandillas del balcón son de hierro colado y la fachada se decora con molduras al gusto del modernismo imperante. En el interior arrimaderos cerámicos procedentes de las fábricas de Onda.

La casa: espacio íntimo

Los espacios más protegidos de la casa eran indudablemente los dormitorios, el principal para el matrimonio, y la «recámara», una habitación más pequeña; pero también el espacio de la higiene no muy diferenciado de las habitaciones.

En las casas modestas las necesidades fisiológicas se hacían en el común, que era una banco de obra con un agujero en medio con una tapa de madera. Si no lo había, lo hacían en el corral. Tener agua caliente era un lujo que únicamente podían permitírselo algunos privilegiados. Para lavarse calentaban en el fuego de leña o carbón una olla de agua y se ponía dentro de una palangana o «cosi» y se lavaban por partes.

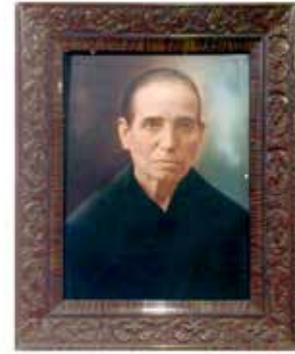
Las casas acomodadas disponían de más habitaciones y mobiliario y de mayor calidad, pero lo habitual en las casas modestas era que sólo hubiera lo básico. Sólo hace falta repasar algunos de los inventarios de bienes hechos por los notarios de la época, en los que se hacía constar todo lo que se encontraba en una casa, para darnos cuenta del escaso mobiliario del que disponía la mayoría de familias.

El objeto de madera más común era el arca, de forma rectangular, con la tapa sujeta con bisagras y más o menos decorada, pues no faltaba en ningún hogar por modesto que fuera. Estaban siempre provistas de llave, y era precisamente en las arcas donde las novias llevaban a su nuevo hogar todo el ajuar que su familia les había preparado y donde lo seguirían guardando junto a las mejores ropas de la casa y los documentos importantes, joyas, etc. Puede decirse que era una pieza de

gran funcionalidad, pues no sólo servía para guardar cosas sino que también permitía que pudieran transportarse con facilidad y seguridad. Además, el arca servía muchas veces como asiento, para lo que se les solía colocar unos cojines encima.

Por lo que se refiere a las camas tradicionales que se solían encontrar en las casas eran los catres o las llamadas camas de cuerda, que estaban hechas sobre cuatro pies de madera, con cuatro travesaños y una red muy clara de cuerda, sobre la que se colocaba un jergón, que era un colchón relleno de paja, hierba o esparto. Hasta mediados del siglo XX el colchón más utilizado fue el colchón de lana de oveja, cosidos con puntadas que mantenían cosido y repartido el relleno, los cuales eran confeccionados por artesanos llamados colchoneros. Su uso quedó obsoleto debido a las desventajas que presentaba en cuanto a mantenimiento y conservación. El pesado colchón debía darse vuelta todos los días, cambiando la cara sobre la que se descansaba, así como ahuecar la lana de su interior, ya que ésta, debido al peso del cuerpo sobre ella, tendía a apelmazarse. Debido a este apelmazamiento de la lana, periódicamente, el colchón debía abrirse para extraer la lana, lavarla y varearla. De esta forma, se conseguía devolver a la lana su esponjosidad, aunque en el proceso se perdiera cierta cantidad de lana que debía ser repuesta.

Poco a poco se fueron introduciendo los dormitorios conjuntados, con la cama, me-





sitas de noche y armario, cajoneras. Pero la evolución fue lenta: concretamente el armario, como mueble para guardar la ropa, no se difundió por Europa hasta finales del siglo XVII. Un tipo de armario que se encontraba frecuentemente en nuestros pueblos, que era de una sola puerta grande, con un espejo por fuera, hay que tener en cuenta que fue una «invención» de principios del siglo XIX.

En casas de familias de estamento alto, dentro de estos espacios privados tenían una pequeña capilla familiar dedicada al rezo. Debemos tener en cuenta que la religiosidad estaba muy presente en la vida cotidiana.

En las familias labradoras, los nacimientos se daban sobre todo en los meses de febrero y de junio. De manera que durante el periodo de recolección de los cultivos que normalmente era en verano, las mujeres estaban en los primeros meses de gestación y podían ayudar en el trabajo. Era habitual que los nacimientos de niños se hicieran caer a partir del mes de febrero y no en noviembre, diciembre o enero, ya que para nacer en esos meses tenían que haberlos concebido durante la cuaresma, época marcada por la iglesia como de abstinencia en todos los aspectos. Para casarse los mejores meses eran enero y febrero porque en verano había mucho trabajo en el campo y en la cuaresma, muchas cosas no se podían hacer.

La casa: espacio abierto

La casa tenía unos espacios más abiertos que otros, espacios que servían para las relaciones sociales del propietario, es el caso del comedor o la sala de estar. El despacho en el caso de las profesiones liberales como médicos y abogados, solía ser una pieza más de la casa familiar. El espacio para los niños también estaba abierto a los amigos del hijo, donde tenía sus juguetes.

La habitación donde se hacía el mantenimiento, especialmente la limpieza, era dominio de la mujer y de la criada, la única persona ajena a la familia que podía vivir en la casa, en el caso de las clases sociales acomodadas.

La ropa se lavaba en los lavaderos, donde todas las mujeres iban a hacer la colada y hablar una rato de sus problemas, que no eran pocos.

Poco a poco se fue ampliando el mobiliario de las casas. Además, de mesas, sillas, bancos, algún armario, las cajas de los relojes de pared y aparadores. Existiendo un gran diferencia entre el mobiliario de las casas acomodadas y las modestas, tanto por la calidad como por la cantidad del mobiliario.

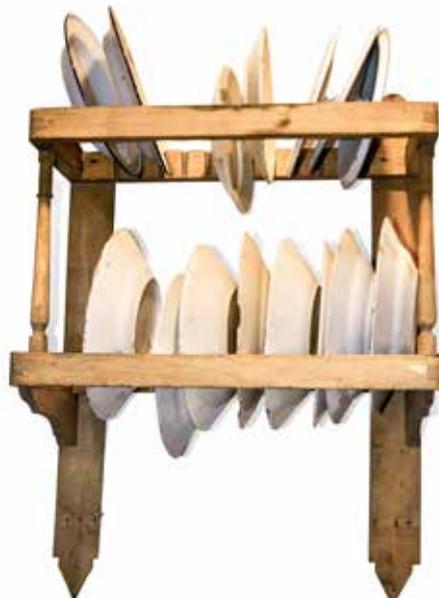
Las casas no tenían calefacción, la única calefacción que había era el brasero que se colocaba debajo de la mesa, se llenaba de carbón encendido y esto iba calentando los pies y las piernas.

Cocina y despensa

Uno de los principales espacios de la casa era la cocina, aunque en las viviendas de familias modestas era un espacio que estaba integrado en el comedor. La cocina y la despensa eran el centro de gran parte de la actividad familiar, y donde se guardaban por una parte los víveres, y por otra algún que otro «trasto», por tanto, acababa convirtiéndose en un museo familiar. La mujer era prácticamente la única que controlaba esta pieza de la casa.

Un pequeño mueble auxiliar de cocina que no podía faltar antiguamente era el cucharero de madera, en el que se colocaban las cucharas y tenedores en unas ranuras. Más tarde los cuchareros se hicieron de hierro o aluminio. También el escurrer platos de madera fue sustituido ya en tiempos más modernos por metálicos.

Ollas y cazuelas de barro, tinajas para aceite y fritos, morteros de madera y piedra eran algunos de los utensilios utilizados en la casas



para la preparación y almacenamiento de los alimentos.

En la primera mitad del siglo XIX aún no era habitual para la mayoría de la población comer carne y pescado fresco o pan blanco del día, eran verdaderos lujos que sólo se permitían en contadas ocasiones. No era como actualmente que podemos comer lo que queremos en cualquier época del año gracias al avance de la industria alimentaria.



La indumentaria

Los diferentes elementos que componen la indumentaria, vestidos, zapatos, joyería, están condicionados tanto por factores externos, como es el caso del clima, como por los factores sociales, religiosos, de clases sociales, los que condicionan que cada grupo tenga un tipo de indumentaria concreto.

La gente quedaba caracterizada por el tipo de indumentaria que llevaba, una indumentaria que nos dirá en que barrio estamos, obrero, burgués, si es día de fiesta o laboral, si la persona está alegre o lleva luto. Sedas, lienzos, damascos, terciopelos...de diferentes colores y puestos de varias formas, conforman chalecos, faldas, pantalones, pañuelos, corsés, que caracterizaban a la población de Castellón.

Los vestidos del siglo XVIII y XIX se han fosilizado en el tiempo como indicativos de la indumentaria tradicional castellanense, tanto para el hombre como para la mujer.

Hasta no hace muchos años, la gente modesta se compraba un vestido o unos zapatos para toda la vida. Era costumbre enterrar a hombres y mujeres con su vestido de casamiento, porque era el único que tenían. Los zapatos eran para el casamiento y para el entierro. El resto de su vida se calzaba con alpargatas durante todo el año.

Actualidad

Los descubrimientos y adelantos, en todos los órdenes, del pasado siglo XX han transformado la población; su característica fisonomía agrícola, sin desaparecer, adquiere paulatinamente un sello industrial y comercial que cambia su aspecto, apareciendo una ciudad completamente renovada.

Con la recuperación de la democracia el siglo pasado, la ciudad experimentó un notable crecimiento económico, demográfico y urbano, la industria cerámica y la construcción, vivieron una época de prosperidad, llegaron a la ciudad inmigrantes extranjeros, superando la ciudad en 2004 los 166.000 habitantes; la ciudad, comenzó a crecer hacia la marjalería, se construyeron rondas de circunvalación y se soterraron las vías de ferrocarril y el río Seco.

La economía de la ciudad de Castellón ha estado vinculada de una forma importante a los sectores azulejero, de la construcción y agrícola, sectores que han favorecido el crecimiento de la ciudad en las últimas décadas.



Bibliografia

APARICI MARTÍ, J. (2015): *La manufactura i els homes. El treball artesà al Castelló medieval en Oficis, gremis i confraries a Castelló, XVIII Jornades Municipals de Cultura popular a la ciutat de Castelló*. Castelló: Servei de publicacions de l'Ajuntament de Castelló, Institut Municipal d'Etnografia i Cultura Popular.

CAVANILLES, Antonio Josef (1795-97): *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, Población y Frutos del Reyno de Valencia*. Obra en dos toms. Imprenta Real, Madrid: Tom I, 1795; Tom II, 1797. Edició facsimil Arts Gràfiques Soler, València 1972.

COLLA REBOMBORI (1998): *De la plana a l'hora*.

COLLA REBOMBORI (1999): *De la vila, oficis i costums*.

COLLA REBOMBORI (2001): *Castelló segle XX. Fets i ficcions*.

COLLA REBOMBORI (2003): *El cas del secà*.

COLLA REBOMBORI (2012): *Fem memòria*.

FRANCÉS CAMÚS, J.M. (1986) *Guía del Museo Municipal de Etnología de Castellón (San Jaime de Fadrell)*. Castellón: Servicio de publicaciones del Ayuntamiento de Castellón de la Plana (Colección de monografías del Museo Etnológico de Castellón).

GIMENO MICHAVILA, V (1926): *Del Castellón viejo*.

LLANSOLA GIL, G. *Les dones de les capes populars a Castelló protesta i organització obrera, 1913-1917*. Estudis castellanencs, ISSN 1130-8788, N° 9, 1, 2000-2002, pàgs. 117-134

LLISTAR ESCRIG, Arcadio. *Historia de Castellón*. Castellón: Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Castellón.

MARTÍNEZ VINAT, J. (2015): «Confraries i almoines. Asociacionismo y sociabilidad en Castellón de la Plana (ss. XIV-XV)» en *Oficis, gremis i confraries a Castelló, XVIII Jornades Municipals de Cultura popular a la ciutat de Castelló*. Castelló: Servei de publicacions de l'Ajuntament de Castelló, Institut Municipal d'Etnografia i Cultura Popular.

MUÑOZ MARZÁ, T. (2015): «Les veus dels oficis al Castelló tradicional» en *Oficis, gremis i confraries a Castelló, XVIII Jornades Municipals de Cultura popular a la ciutat de Castelló*. Castelló: Servei de publicacions de l'Ajuntament de Castelló, Institut Municipal d'Etnografia i Cultura Popular.

RIBÉS PLA, R. *La garrofa i Castelló*. Castelló: Servei de publicacions de l'Ajuntament de Castelló de la Plana (col·lecció monografies del Museu Etnològic Castellonenc).

RIBÉS PLA, R. (1989): *La taronja i Castelló*. Castelló: Servei de publicacions de l'Ajuntament de Castelló de la Plana (col·lecció monografies del Museu Etnològic Castellonenc).

RIBÉS PLA, R. (1993) *L'arròs a Castelló*. Castelló: Servei de publicacions de l'Ajuntament de Castelló de la Plana (col·lecció monografies del Museu Etnològic Castellonenc).

RIBÉS PLA, R. (1998) *El Cànem a Castelló*. Castelló: Servei de publicacions de l'Ajuntament de Castelló de la Plana (col·lecció monografies del Museu Etnològic Castellonenc).

RIBÉS PLA, R. (2000): *L'agricultura i Castelló*. Castelló: Servei de publicacions de l'Ajuntament de Castelló de la Plana (col·lecció monografies del Museu Etnològic Castellonenc).

SELMA CASTELL, S. (2015): «Els espais dels oficis al Castelló tradicional» en *Oficis, gremis i confraries a Castelló, XVIII Jornades Municipals de Cultura popular a la ciutat de Castelló*. Castelló: Servei de publicacions de l'Ajuntament de Castelló, Institut Municipal d'Etnografia i Cultura Popular.

TRAYER TOMÁS, Vicente (1958): *Antigüedades de Castellón de la Plana*. Castelló: Ajuntament de Castelló.

VERNIA MARTÍNEZ, P. (2002): *Historia del Ilustre Colegio oficial de Farmacéuticos de la provincia de Castellón*. Generalitat Valenciana, Conselleria de Sanitat.

VICIANA, Rafael Martí de (1564). *Crónica del Reyno de Valencia*. Borriana: Edicions Histórico-Artístiques S.A., edició facsimil de 1986, 297 pp.

