

7. CONCLUSIONES: caracteres generales de los palomares en el sur de Aragón

7.1 El palomar: construcción, materiales y tipología.

El alojamiento de la paloma puede ser de dos tipos, un nido natural hecho por ellas mismas o adaptado aprovechando algún elemento de la naturaleza, como rocas, huecos de los arboles, en las falsas de los tejados, en salientes rocosos, campanarios o con ramas o palos en setos, arboles, etc. o bien en palomares contruidos.

La cría de la paloma implica sin embargo la existencia de un palomar, exento, anexo o integrado en una construcción. El habitáculo es más parecido al de los pájaros que a los corrales de gallináceas o gallineros, puesto que la cría y el anidamiento de la paloma es muy individual y requiere a ambos progenitores para desarrollarla, en unas condiciones idóneas de tranquilidad.

Significativas en este sentido, son las recomendaciones de Olivier de Serres, que en su obra " Théâtre d' agriculture et mesnage des champs" en el siglo XVII, decía

" el palomar debe estar elevado, al abrigo del viento, alejado del ruido de los hombres, del murmullo de las aguas y del mecido de los arboles..."

Nos esta dando dos claves para la instalación del palomar: abrigado del viento y en lugar silencioso y tranquilo, lo que explicaría la ubicación de la mayoría de los localizados en las comarcas de Calamocha, Daroca, Bajo Aragón, Cuencas Mineras y Teruel en las afueras del pueblo, en las laderas meridionales, en medio de los campos que circundan la población y su apertura o fachada principal orientada al sur, especialmente en nuestras tierras en que los vientos más fríos y fuertes, el cierzo suele soplar del NO y N.



Ahora bien también necesitan las palomas alimento próximo, por lo que no es raro ver los palomares próximos a los campos de cereales o cerca de las huertas que a su vez dejaban limpias de malas hierbas. Esta relación complementaria con la agricultura que devolvían en forma de abono, se ha roto en el momento en que su cría se ha abandonado y las palomas se han convertido en aves semisilvestres, cuyos palomares nadie limpia del guano.

La construcción del palomar recaía en los albañiles del pueblo o en sus propietarios, la mayoría ni siquiera disponen de documentos de propiedad o escrituras, porque se consideran un anexo de las construcciones auxiliares de la agricultura o de la casa.

Muchos de ellos están abandonados, en ruinas, algunos cerrados y tapadas sus entradas y salidas para evitar que aniden las palomas de nuevo, pero otros pocos se mantienen en activo, casi " por capricho" de su dueño y no sin pocos trabajos y quebraderos, por el mantenimiento que suponen y la escasa rentabilidad que se obtiene, al menos con la nula industrialización que en nuestra tierra presentan (siendo que en Navarra por ejemplo, se está comercializando y rentabilizando su cría por parte de alguna

empresa pionera)

Arquitectónicamente, el palomar obedece a razones funcionales, ya mencionadas, pero al mismo tiempo expresadas con un gran sentido de las proporciones y de la estética. Es una arquitectura sin arquitectos, experimentada con el paso de los años que han ido acuñando una serie de tipologías que se repetirán. Son edificaciones sin fecha, su cronología es confusa o más bien, difusa en el tiempo, la memoria oral los remonta a los abuelos de un abuelo actual, lo que nos podría llevar a unos doscientos años o doscientos cincuenta para algunos, pero los hay más antiguos, como el de Ródenas al parecer del siglo XIII ó XIV.

Hay teorías que ven en ellos el reflejo de la arquitectura " culta o artística", como dice J.J. Martín González: *"el palomar refleja la imagen de tradicionales tipos arquitectónicos: la casa y el columbario en Roma, el bautisterio paleocristiano, el templo poligonal central del período románico, el castillo medieval. Por eso en su aspecto popular se esconde una arquitectura culta, como cabe deducir de la belleza de línea, la identificación con las formas del pasado, la sabiduría con que se afrontan soluciones a la funcionalidad"*.

P. 5, Prólogo J. J. Martín González, en F.P. Roldán " Palomares de barro en Tierra de Campos.". Valladolid, 1983.

Actualmente la consideración social y económica de esta actividad en el medio rural o en los pueblos que los poseen, es escasa o nula, los arrinconaron como algo antiguo que ya no sirve, salvo excepciones. Son, sin embargo, unos elementos de la arquitectura popular muy originales, no sólo por sí mismos, sino por la *herencia cultural e histórica que representan en el marco de las culturas mediterráneas*; dignos de ser conservados y alguno restaurarlo y prepararlos como atractivo turístico y didáctico.



Los materiales que nos encontramos en los palomares de las comarcas estudiadas son: el barro, crudo en forma de tapial y adobe, o cocido en las tejas de la mayor parte de las cubierta, ladrillos y cerámica vidriada aplicada en detalles; la piedra, más escasa exceptuando alguna zona, suele disponerse en los comienzos de los basamentos o de refuerzo en las esquinas.

No es nada raro ver las paredes o muros del palomar con distintas calidades de materiales, en una combinación no estética pero sí prácticay económica. La madera es escasa, tan solo en la puerta con su dintel y el viguerío de las techumbres, soportando los cañizos.

Son muchos los que conservan el encalado o los enlucidos de yeso, ya se sabe que era una recomendación en los textos sobre la teoría de la construcción del palomar, la apariencia blanca para atraer a las palomas y posiblemente en los rebordes de los nidos para proporcionar la cal necesaria para completar su dieta.





Poyo del Cid
(Teruel)



Fuentesclaras
(Teruel)



Casi todos conservan vestigios de estar coronados por los pináculos, columnillas de ladrillo o piedra y en menos casos incorporando celosías como en Fuentes Claras y Las Cuerlas

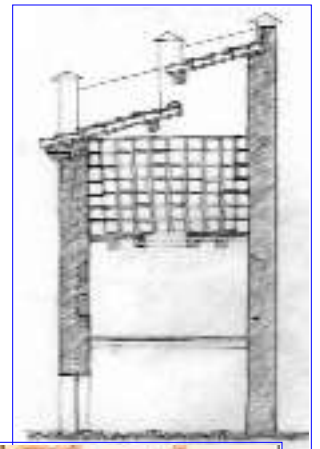
Tipológicamente, podemos observar la relación o similitud con los palomares franceses del Midi, la Provenza, especialmente con los conocidos como " pied de mulet" como el de Torrelacárcel; más excepcional es la tipología semicircular- cilíndrica, de la que podemos

observar el ejemplar de Fuentes Claras. Pero de cualquier forma los palomares observados en Aragón ofrecen tal variedad morfológica y estructural, aunque respondan a unas condiciones, factores ambientales y necesidades determinadas por las palomas, que la clasificación simple es complicada. Aún nos queda el tipo anexo a la casa, ubicado sobre el tejado y los rupestres.



La estructura interior de las torres exentas puede presentar en esencia dos tipos: uno con dos solerías que separan tres pisos, las paredes cubiertas de niales y el acceso se hace por un agujero rectangular en cada piso, en el que se

apoya una escalera de madera para subir. El segundo tipo más habitual hacia Teruel, por ejemplo en Singra o Las Cuerlas, consiste en un interior hueco, con una repisa bordeando la pared interior para aproximarse a los niales.



Daroca (Zaragoza)



Caudé (Teruel)

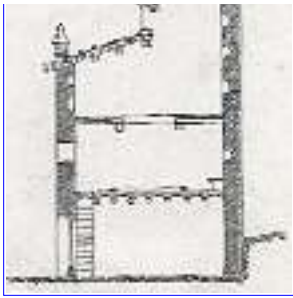


Poyo del Cid (Teruel)



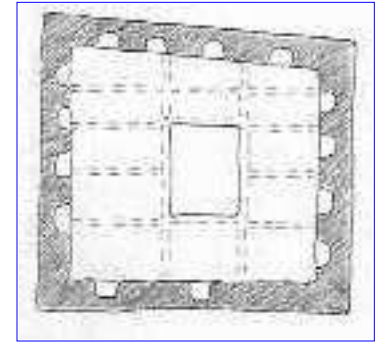
Poyo del Cid (Teruel)





Los nidos se construyen en la propia pared, horadándola cuando el barro estaba aún blando durante la construcción, presentando bastante variedad de formas, circulares, cuadrados en damero y disposición más o menos simétrica. Se aprecia cierta tendencia a reproducir la forma triangular " piqueras" en las entradas de los palomares hacia Teruel capital también.

Aún pudimos registrar otra variante de nidales practicada sobre todo en las falsas o graneros de las viviendas, que consiste en la colocación de varas de madera en las que se apoyaban y dormían. Al mismo tiempo, en Caudé, colgaban de las techumbres cuerdas que sostenían cestos de esparto o pozales para que hiciesen en ellos los nidos.



También se podían emplear tejas apoyadas en la pared para que les sirvieran de nidales, como nos cuentan en Fuentesclaras, entre teja y teja colocaban un tabiquillo de separación.

Finalmente, existen una serie de palomares de obra nueva, como algunos que existen en Bello que hemos querido incluir, porque indican que la actividad no se ha perdido por completo, edificado en bloque de hormigón y tejado con uralita, tiene de antiguo su morfología y emplazamiento en medio de un campo de las afueras del pueblo, imagen que contrasta con los palomares construidos casi por completo en piedra en: Bello, Anadón y Ródenas



Palomares
de obra
nueva



Bello
(Teruel)



Bello
(Teruel)



Anadón
(Teruel)



Ródenas
(Teruel)

El área de expansión de los palomares disminuye en densidad hacia el norte, siendo escasos en los Pirineos; su presencia es considerablemente mayor en la provincia de Teruel sobre todo y en Zaragoza en la comarca de Daroca, aunque hemos recogido algunos de la comarca de Teruel y Cuencas Mineras y hemos de citar los del Bajo Aragón, en Alcorisa y Molinos.



7. 2 Gastronomía

Los pichones se cocinaban como un ave, se cogían tiernos, sin haber salido del palomar para que su carne no estuviese endurecida, allá por febrero o marzo después de la puesta. Para matarlos una de las técnicas era apretar con los dos dedos de una mano debajo de las alas, presionando las costillas para asfixiarlos, según cuentan en Fuentesclaras.

La siguiente tarea para prepararlos era desplumarlos, bien manualmente, bien por escaldado, finalizando esta limpieza con un socarrado suave de la piel y el plumón. A continuación se solían partir a la mitad, aunque a veces se dejaban enteros, se vaciaban los interiores o menudillos, especialmente el buche.

Era costumbre en esta zona del Jiloca, en donde el cultivo del azafrán requería horas de dedicación durante unos quince días cuando se recogía en octubre o noviembre, que las mujeres días antes cocinaran durante uno o dos días 30 ó 40 pichones en aceite o en escabeche, para que estuviese ya preparada la comida al volver del campo o incluso llevársela a modo de conserva en frío.

La preparación o recetas para cocinarlos, oscilaban entre el guiso, más hacia la comarca de Daroca y el escabechado o la conserva en aceite, hacia Teruel. Algunas de las recetas recogidas, aunque hay más variantes consisten:

Guisado de pichones con azafrán

Ingredientes: pichones, ajo, pimiento verde, patata, cebolla y azafrán

En crudo se mezclan bien todos los elementos y cuando ya casi estén cocidos se incorpora el azafrán.



Guisado de pichones

Ingredientes: pichones, cebolla, sal y pimienta en grano, hojas de laurel, aceite. Se vertía todo en crudo dejándolo hervir con el aceite.

Una variante consistía en: pichones, cebolla, tomate, pimienta, sal y laurel, tomillo y vino blanco. En tartera de barro se sofreía en el aceite la cebolla, los pichones y el tomate, añadiendo después los condimentos y el vaso de vino blanco, dejándolo cocer a fuego lento.



Conserva de pichones

Ingredientes: pichón, aceite de oliva, cabeza de ajos y cebolla. Podían añadirle alguna hierba aromática, como tomillo y laurel.

Se echan los pichones en crudo en el aceite a continuación se vierten los demás ingredientes, dejándolo en el fuego durante unas dos horas. Una vez enfriado se mantiene bien bañado en aceite, en botes de cristal cerrados o antiguamente en recipientes de barro vidriados, para que no asimilaran los aromas. En verano no se



hacía la conserva porque se mantenía mal por el calor, solía hacerse de cara al invierno, en el otoño.

Pichones con arroz

Ingredientes: pichones, higadillos y riñones, aceite, cebolla, ajo, pimiento rojo, tomate, arroz.

Se sofríen los pichones y los menudillos, cuando están dorados se vierten los demás ingredientes, al final se incorpora el arroz.

Los pichones en la cocina actual: pichones asados con peras

Ingredientes: pichones, 4 cucharadas de aceite de nuez y pimienta blanca.
Para elaborar la salsa de Oporto y regaliz: 3 carcasas de pichón, una cebolla, 2 puerros, tomillo y perejil picados, 1 dl de oporto tinto, 1 vaso de vino tinto, 1 palo de regaliz, sal y pimienta y aceite de oliva.



Esta receta es una recreación de J. M. Arzak basada en los pichones, en síntesis consiste en elaborar la salsa rehogando en aceite todos los ingredientes, añadiendo agua hasta reducir el caldo y colándola al final. Los pichones se asan y completan con las peras doradas en la sartén, bañando todo con el oporto y condimentado.

Actualmente en Aragón no se consume la carne de los pichones, al contrario de nuestras vecinas Navarra, Cataluña y el País Vasco, que disponen de granjas modernas especializadas. Aunque la cría de palomas decayó en el siglo XX, algunos sectores gastronómicos de España, que sin embargo continuaron apreciando su carne, importaron pichones de Bresse en Francia.



7.3 La cría de palomas en Aragón

A comienzos de la primavera se acudía al palomar para coger los pichones, pronto por la mañana, para que los padres no estuviesen, ya que normalmente salían a hacer su reconocimiento matutino del entorno. En marzo si hacía buen tiempo y un poco más adelante, en abril, si el invierno había sido frío. No se cogían la primera vez que criaban las palomas, para que se acostumbraran al palomar. Se dejaba en el nidal una de las crías, para que creciese y a su vez se reprodujera, la segunda se cogía de cada nido para emplearla como alimento.

Las palomas de estas zonas, como consecuencia del clima extremado y frío, solían adoptar cierta estacionalidad entre las zonas próximas, por ejemplo desde Caudé marchaban en verano a Pozondón y Visiedo pueblos situados en zona más alta, para regresar en el otoño a pasar el invierno en los pueblos de la zona más baja de los alrededores de Teruel (Concud, Caudé).

En las comarcas de Daroca y Calamocha, solían pasar el invierno en el palomar y en verano se daban su "avío". En invierno cuando las nevadas cubrían los campos y la silvestre "alberja" (parecida a un bisalto pequeño) desaparecía, les echaban "titos y yero" para que pudieran alimentarse, pocas veces trigo y menos cebada, la que comían si no había otra solución, pero las palomas preferían evitarla porque se les clavaban las puntas.

De cualquier manera, en Aragón no llegó a constituir un oficio, sino una actividad auxiliar de la

agricultura, un complemento alimenticio en la dieta y económico, resultante de la venta de palomina.

La decadencia de la cría de palomas es patente y por lo mismo la ruina de los palomares, acompañado del casi total desconocimiento de su valor como elementos de la arquitectura popular, significados y erguidos en el paisaje de estas tierras.

Quizás la cría de las palomas no aporte ya nada, quizás las palomas sean un estorbo en los tejados, quizás su arrullo continuo se haga monótono y molesto, quizás haya métodos más cómodos para abonar los campos; pero de cualquier forma los palomares deben ser considerados parte de nuestro Patrimonio Cultural Etnológico y elementos de nuestra arquitectura popular, vinculados a un tipo de economía de subsistencia y una sociedad rural.

