

MUSEU HISTÒRIC - ETNOLÒGIC

LA FONT DE LA FIGUERA



ASSOCIACIO
AMICS DE LES
TRADICIONS



Ajuntament de la
Font de la Figuera



GENERALITAT
VALENCIANA
CONSELLERIA DE INDÚSTRIA,
COMERCIO Y TURISMO

MUSEU HISTÒRIC - ETNOLÒGIC

LA FONT DE LA FIGUERA

El Museu etnològic de La Costera, ubicat en La Font de la Figuera es va fundar en fecha 21 d'abril de 1999, encara que el propòsit de dur a terme una col·lecció museogràfica de forma permanent és anterior a 1994, any en què un grup de veïns amb inquietuds per la història, els costums i la cultura de la nostra zona, organitza una primera exposició d'útils i fotografies antics que mostraven un passat interessant, encara que en tràngol de desaparició. L'èxit obtingut permet, l'any següent, la posada en pràctica d'una nova exposició que arriba a interessar a l'Ajuntament i afavorix el seu compromís respecte a la promoció i creació del Museu. En este període tal grup es constituïx formalment en associació amb el nom de "Amics dels Tradicions", amb el propòsit d'assumir el paper d'interlocutor en el que es referix, tant a temes d'investigació, recuperació i divulgació de tot allò que constituïx la memòria historicocultural arribada dels nostres avantpassats com a col·laboració i assessorament a l'hora de donar forma a la col·lecció museística preexistent.

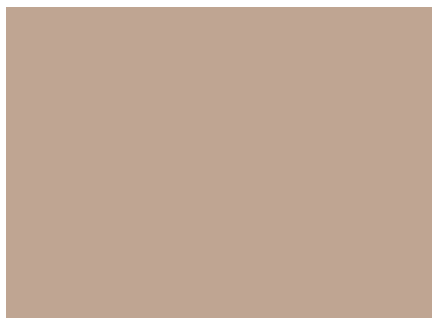
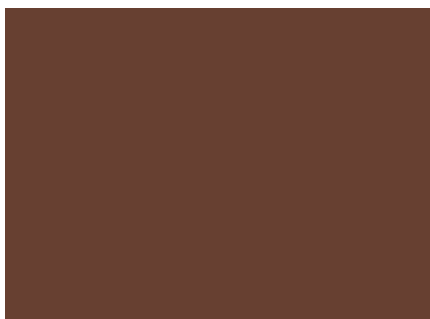
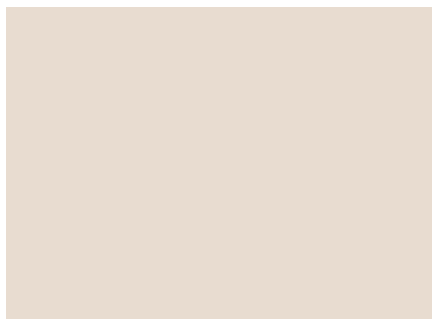


Animada i abonada esta associació per l'Ajuntament s'inicia un període d'activitat de captacions, la qual cosa inclou també l'èxit d'algunes donacions de peces d'alt valor històric. A més, les gestions realitzades, en este sentit, pel Consistori davant de les oficines de la Comunitat Europea (a través de l'Entitat "Massís del Caroig) van donar com a fruit la consecució de mitjans econòmics suficients per a la rehabilitació de l'antic celler on s'assenta actual-



ment el museu, que havia sigut adquirida anteriorment per la dita Entitat Local. Amb tot, l'envergadura de la col·lecció museogràfica i els projectes existents, van determinar després l'ampliació de l'espai museístic, habilitant així la superfície posterior adjacent al celler que se situa a un nivell inferior a esta.

Al propi temps es sol·liciten per part de l'Ajuntament la creació de dos tallers d'ocupació del Museo Històric-Etnològic, el primer en sessió plenària de 30 d'Abril de 2001 i el segon en sessió plenària de data 4 de Juliol de 2002 que, entre altres activitats i com a pràctiques d'aprenentatge van permetre, d'una banda, la restauració de gran nombre de peces de la col·lecció museística i per un altre l'habilitació i distribució dels nous espais adjacents al celler, acords amb la temàtica i tipologia de les peces de la dita col·lecció.



Estos nous espais museístics es destinen als temes següents:

1- S'exposa una interessant col·lecció de plantilles de zinc, algunes d'elles realitzades amb gran virtuosisme tècnic, fetes per a retolar, per mitjà d'estergit, sobre tonells i caixes de vi. Entre elles destaquen les utilitzades en la finca "Torre Tallada", quan en ella es cultivava vinya i es produïa un important volum de vi, destinat en la seua major part a exportació a ultramar, especialment des de la segona mitat del segle XIX. Esta finca va ser inicialment adquirida i transformada per a la seua posada en cultiu per la família Lorenzale, (cognom d'origen italo-catalán-català) que a mitjan segle XIX es va establir en esta població de forma permanent. Açò va significar un canvi en les tècniques de cultiu tradicionalment empleades fins llavors, ja que els propietaris van ser pioners en nous sistemes de cultiu, així com en la utilització de maquinària moderna i mitjans de producció innovadors i conseqüentment, poc coneguts en el món agrícola i enològic de l'època. La producció i qualitat dels seus vins van meréixer el reconeixement internacional, a l'aconseguir consecutivament Medalla d'Or en les exposicions universals de Barcelona i París, en 1888 i 1889.



2- Un xicotet celler de tipus semi-industrial, sempre subterrània que intenta rescatar la primera tipologia que apareix en la Població, aprofitant el Privilegi concedit en 1314 per D. Gonzalo García, primer senyor territorial que entre altres permet la plantació de vinyes i l'elaboració de vi. Esta recreació intenta representar totes les variants que s'han estudiat en la zona, si bé en quasi totes elles, la forma d'emmagatzement i disposició de les gerres és la mateixa: estes apareixen soterrades en una o dos fileres quasi fins a la vora, sobre bancades, amb un corredor central de servici. De la mateixa manera, la ubicació més freqüent d'este tipus de celler sol ser en el subsòl del corral posterior de la vivenda o inclús davall d'ella.





Quan el trull se situa dins del celler (trull subterrani), este s'instal·la en un xicotet vestibul, adjacent a l'escala d'accés, situat a una altura un poc superior a la boca de les gerres i des d'ell es distribuïxen els mostos a elles, per mitjà de xicotets canals. A més se sol incloure una premsa, a fi d'aprofitar al màxim l'extracció de mostos. L'entrada del raïm es realitza a través d'un conducte des del corral, situat damunt del trull o, en altres casos, per una altra conducció a què s'accedix des del carrer, a l'habilitar un va en el sòcol de la frontera, amb cabussament cap al celler.



Si, al contrari el trull s'ubica fora del celler (generalment en el corral o pati posterior de la vivenda), el most descendix fins a ella a través d'una conducció realitzada quasi sempre amb ajuda de teules fixades en la paret per la seua banda convexa, circulant entre estes i aquell, fins una aigüabeneitera, des d'on es distribuïx a les gerres.



3- Al propi temps es recrea una vivenda popular la tipologia de la qual apareix ja documentada en el segle XVI i que es prolonga en el temps fins mitjan del XX, període en què el desenvolupament i popularització de nous sistemes constructius precipita la seua desaparició. En l'actualitat es conserven molt poques vivendes d'este tipus en la Població.

La part més representativa d'esta vivenda és la constituïda pel calderer i el seu entorn. A ell s'accedix des de l'exterior per un pas en què a un o ambdós costats (segons ho permeta l'amplària de l'immoble) es troben una o dos habitacions. Este pas és prou ample per a permetre l'entrada d'una cavalleria i un carro, motiu pel qual el seu paviment es construïx amb un empedrat central i la resta, amb rajoles col·locades en obra d'espiga. La llar constituïx un eixamplament de tal pas (com una habitació sense barandat frontal). Sobretot a l'hivern és la zona més confortable de la casa i entorn d'ell es du a terme la vida de relació de la família. S'utilitza no sols com a cuina, sinó també com a menjador i sala d'estar. Des d'ell s'accedix directament a les habitacions.



Seguint pel pas, que ara es denomina "passet", ja que este es fa ara una miqueta més estret, per a deixar lloc a l'escala de pujada al pis superior, on se sol ubicar la "pallissa", arribem a la porta per la qual s'accedix a la dita escala. En l'espai que queda davall els primers escalons se situa el "pastador", on es pasta el pa i es guarden els objectes relacionats amb este menester. En el "passet" es troben també les cantereres, encara que sovint estes s'ubiquen dins del "pastador".

Finalment trobarem la cuadra, encara que en molts casos esta es construïx fora, en el corral. La palla arriba al pessebre a través d'un conducte (en alguns casos, un torn) des de la "pallissa". En ella s'inclou el "comú" (latrina), encara que en molts casos no existix i la seua funció és substituïda per la mateixa cuadra. Per falta d'espai s'ha representat en la dita peça una xicoteta almàssera, amb molí de sang.



A través d'una porta semblant a la d'entrada de la vivenda s'ix al pati posterior, on se sol ubicar un semitechado per al carro (en el cas que este no s'estacione en un lateral del pas, prop de l'entrada) i els apers de cultiu. També s'inclouen cort, galliners i conilleres. En molts casos, al fons del pati o corral hi ha una altra porta (el "portella") pel qual s'establix accés al carrer posterior a la vivenda. Esta circumstància permet incloure un trull en el pati posterior, alimentant-lo amb raïm pel "portella" o inclús transformar tot o part d'este espai en celler del tipus descrit en el punt 2.

Dins de l'àrea representativa de la vivenda cal mencionar el xicotet celler-rebot que a més pren les funcions de magatzem de vi, oli, gra i aliments de divers origen. Esta peça, generalment d'ubicació subterrània (encara que no necessàriament), presenta una o dos files de gerres generalment semienterrades en banca-des, amb corredor central.

4- Menció especial mereix la ubicació d'una destil·leria típica de finals del segle XIX a principis del XX, últim testimoni de les moltes que van existir en esta localitat com a indústries subsidiàries (com s'advertix al consultar el cens de Pascual Madoz), cosa lògica, tenint en compte la importància de la producció vitivinícola aconseguida en este Terme. Esta destil·leria pertany a la família de Maldonado Ferri. L'inici de la seua activitat se situa entorn de 1818 i es manté activa fins a 1990. Durant este període arriba a aconseguir un important volum de producció de licors com l'anís de les marques "Ferri" i "Maldonado", la crema de café, el brandi, el xarop de llima o l'absenta, entre altres. Inclou dos alambins de distintes grandàries i una caldera per a confecció d'abrigue, així com els bancs, llars depòsits, i taulellets existents en la destil·leria original.





5- Finalment hem de referir-nos a l'espai diàfan situat en la part posterior de la destil·leria, destinat a exposicions itinerants o monogràfiques; en tot cas, de tipus no permanent. En este espai s'emplacen reproductors videogràfics en els que es poden visionar els quatre reportatges cinematogràfics realitzats fins este moment, un dels quals, concretament "Las últimas hoces" ha obtingut el primer premi en la categoria Humanística-Social en la XII Bienal Internacional de Cine y Video Científic en Espanyol celebrat el passat 22 de març de 2006. Estos treballs tracten de reproduir amb la major fidelitat possible, les activitats habituals, de caràcter agrícola i econòmic ("Les Ultimes Falçs", "El Vi") o domèstic ("La Matança del porc", Els Foguers Tradicionals"), en les que es deixa entreveure, de manera breu, l'activitat diària del magisteri rural d'antany.



En general, durant estos últims anys s'ha arribat a aconseguir una significativa col·lecció de peces i dades de caràcter històric. Una part important d'aquelles es troba encara en procés de restauració, de manera que l'actualment exposat, pot ser considerat com un conjunt d'unitats temàtiques.

