





Sabiñán

un vergel entre montañas

Cuando al alba el sol de otoño consigue sobrepasar con sus débiles rayos las montañas y acierta a iluminar el valle del Jalón en Sabiñán, el viajero creará encontrarse dentro de un cuadro multicolor, teñido de pinceladas ocres, amarillas y rojizas. Si el día es despejado —lo que sucederá si sopla el famoso Jumandil, un viento autóctono de la zona— probablemente el intenso color azul destacará sobre un mar de nieblas —churrias las llaman por aquí— que se deslizan suavemente por el Almeno hacia el valle y tornan a subir.

Parece que no quieran sentir el frío intenso que trae el viento desde el húmedo cañón del Jalón, arriba en Embid. Mientras, el sol se habrá ido haciendo fuerte y sus rayos reconfortarán al vecindario acurrucado en cualquier plaza al abrigo del viento. La silueta recortada de la iglesia de San Pedro y la de la Señoría comienzan a ser iluminadas mientras que la ermita de San Roque se enseñoorea del casco urbano orlada de pinos allá en lo alto.



En la página anterior, el torreón de Las Encantadas. Arriba: en medio del Valle del Jalón y rodeado de montañas, Sabiñán goza de una privilegiada ubicación.

Debajo: el puente de piedra, el más antiguo que salva las aguas del Jalón en la localidad.

A sí es Sabiñán —escrito con “b”, como nos gusta a buena parte del pueblo, o con la “v” oficializada en los últimos años— un pueblo venido a menos, cuna de los viveristas que han llevado árboles frutales y ornamentales por medio mundo, en el que la agricultura está dejando paso a otras ocupaciones. Lejos de amilanarse por la pérdida de población y la baja rentabi-

lidad de la agricultura de calidad, los sabiñanenses se aprestan a encarar nuevos retos con los que lograr sacar adelante este pedazo de tierra que los moros bendijeron con una red de regadíos que surcaban las empinadas tierras con sus aguas. Entre la agricultura de calidad, los servicios, el turismo y una incipiente industria, Sabiñán encara el siglo XXI con la esperanza de saberse un vergel entre montañas.

En la ribera del Jalón, aguas abajo de Calatayud y fronterizo con las comarcas del Aranda y Valdejalón, Sabiñán debió de ser un enclave habitado desde siempre. Su toponimia remite a un patricio romano que se llamó “Sabinius Sabinianus”. La historia que se conoce se remonta a la reconquista a los árabes, aunque tras ella el pueblo continuó teniendo una de las morerías más importantes de la Comunidad de Calatayud. Este barrio entero, que posteriormente se llamó de la Señoría, ha deparado más de una sorpresa a los investigadores, como el manuscrito aljamiado (escrito en castellano con múltiples términos aragoneses, pero con caracteres árabes) hallado en una de sus casas en 1957.





Escudo de los condes de Argillo, que decora un sepulcro de la iglesia parroquial.

Las bellezas de su ubicación, entre montañas de más de 1.000 metros de altitud, en un cerrado valle, ya fueron glosadas por los antiguos. Así, Miguel Monterde y López de Ansó describía Sabiñán en 1788 en su “Ensayo para la descripción geográfica, física y civil del corregimiento de Calatayud” como una aldea “situada sobre la orilla derecha del Jalón en el llano de un delicioso y fértil valle entre dos sierras elevadas, poblada de olivos, moreras, y frutales de todas las especies y buenos melocotoneros”. No se le escapaba a Monterde el espíritu emprendedor de sus gentes, pues destaca que las tierras de la localidad las “fecunda el Jalón por medio de varias acequias que los antiguos, sin perdonar gasto, abrieron para llevar las aguas por las faldas de las sierras”. Ese espíritu ha dado a sus vecinos una habilidad especial en el arte del regadío, del que han sacado los mejores réditos a las tierras que les han tocado en suerte. Así, famosas han sido sus frutas desde antaño, famosas son aún las olivas negrales que se cotizan como el oro dada su escasez, y famosos han sido los viveros de plantas y árboles que los naturales de este pueblo han extendido por medio mundo.

Ahora, ni la fruta, ni las olivas, ni los viveros dan tanto como antes. Las dificultades orográficas de esta tierra, con pocos terrenos llanos, las han perjudicado frente a otras zonas con amplias extensiones sin cuevas. Pese a ello, en Sabiñán continúan produciendo sus preciados frutos que es posible comprar en diversos almacenes y cámaras frigoríficas que viven de la comercialización de la fruta, e incluso en casas particulares de los agricultores que con esmero cultivan manzanas, peras, melocotones, albaricoques, ciruelas, nectarinas, caquis, membrillos, cerezas y otras frutas de mil colores y sabores.



El palacio de los condes de Argillo, hoy envuelto de andamios y redes para sujetar la ruina en la que se encuentra.

En otoño, Sabiñán huele a almendras, a melocotones tardíos; en invierno, a leña ardiendo en las estufas, al frío Jumandil que limpia el aire hasta hacerlo etéreo; en primavera, a una sinfonía floral que puebla, campos, valles, riberas y montes; y en verano, a cosecha de mil frutas que inundan de aromas este fértil valle del Jalón.

De su historia quedan recuerdos a siglos de convivencia, pero también de la crudeza de la expulsión de los moriscos, que debió de ser traumática para la importante comunidad musulmana que vivía en la Señoría o Morería. La herencia de los hijos de Alá queda patente en un



LA LEYENDA DE LAS ENCANTADAS



Dicen los más viejos del lugar que hace muchos años, el rey moro que habitaba en Sabiñán se enfadó ante los amores que sus tres hermosas hijas profesaban en secreto por tres caballeros cristianos. Como quiera que quiso poner tierra por medio, mandó encerrar a las tres doncellas en el Torreón de Sabiñán. Allí murieron de pena por no poder ver a sus amados. Desde entonces, cuentan que en la noche de San Juan, tres palomas blancas revolotean alrededor de la fortaleza, y aseguran que las tres aves son los espíritus de las tres infelices doncellas. En la actualidad, cada 24 de junio, la asociación cultural Sabinius Sabinianus programa una concurrida actividad en torno al Torreón de las Encantadas y su leyenda.



El Torreón de Las Encantadas.

Los caquis permanecen en el árbol a la espera de madurar componiendo un cuadro multicolor.

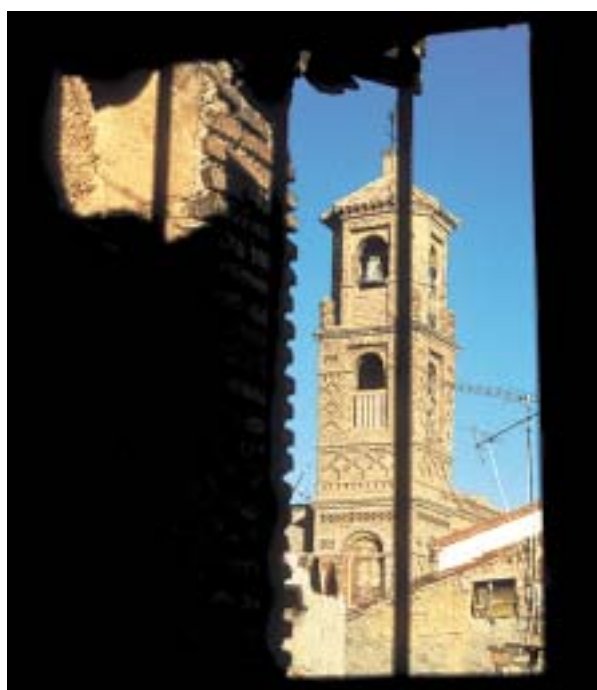


EL ENEBRO

Un árbol singular simboliza la fortaleza de este pueblo y su anclaje en el pasado. El Enebro ubicado en el paraje de Valcardera, como un tótem solitario recordando el bosque que quizá existió hace cientos de años en su derredor, es sin lugar a dudas el símbolo de Sabiñán. Se trata de un árbol centenario, quizá milenario, ¿quién puede saber con certeza la edad que tiene? Su belleza, el porte de su tronco nervado, la extensión de su copa, unida a su rareza, hacen de este árbol algo especial. Para llegar a él, hay que situarse en la iglesia de la Señoría y por su parte trasera cruzar el puente de piedra sobre el Jalón. Tras pasarlo, seguir el camino al apeadero y pasando por debajo de las vías, girar a la derecha para seguir en paralelo hasta otro camino que asciende a la sierra. Subir sin dejarlo hasta que, abandonando el vehículo, es necesario andar con el referente visual del árbol.



La torre de la iglesia parroquial de San Pedro, es un ejemplar mudéjar tardío del siglo XVI.



paseo por las calles del pueblo. Desde las torres de la parroquial de San Pedro y la iglesia de la Señoría, hasta la traza de las calles y callejas, sinuosas y plagadas de callejones sin salida, arcos sobre la calle y otros detalles de arquitectura morisca. A tres kilómetros del pueblo en dirección a El Frasno, se levanta el Torreón, torre defensiva y de comunicación que se mantiene en pie con sus grandes muros de tapial agrietados y su bóveda ocultando los misterios que guarda bajo sus pies.

Junto a la plaza de España, donde se levanta el Ayuntamiento, existe otra recoleta plaza —conocida como la Plaza Muñoz, por los Muñoz de Pamplona, señores de Argillo— en la que todo un lateral está ocupado por la imponente fachada del palacio de los condes de Argillo. El palacio permanece hoy oculto a la vista tras el telón de los andamios que apuntalan su sobria fachada, a la espera de que alguien intervenga para expropiar el monumento y salvarlo de la ruina. De su historia más reciente, la rocam-

EL ARTE DEL BARRO

Como pueblo de tradición mudéjar, el barro es el material de construcción más utilizado en Sabiñán. Ese material humilde consigue ennoblecerse trabajado por las hábiles manos de los alarifes que a lo largo de siglos dejaron su impronta constructiva en múltiples edificios.



Interior de la Iglesia de San Pedro.

Antes de entrar al pueblo hay que visitar el Torreón de las Encantadas. Además de recrearse pensando en su leyenda, es conveniente acercarse con precaución —por el estado de ruina— y observar sus recios muros de tapial, su situación estratégica, su bóveda interior aún en pie y su curiosa escalera entre dos muros.

Ya en el pueblo, la calle Mayor llamará la atención del viajero con algunos palacios de los siglos XVII, XVIII y XIX. Las trazas constructivas musulmanas aún pueden verse en pasadizos y callejas sin salida. La iglesia parroquial se edificó en el siglo XVI y fue reformada un siglo después. Destaca la sobria torre mudéjar, el retablo mayor y algunas obras de interés en el interior del templo.

En el antiguo barrio de la morería destaca la otra iglesia del pueblo, la de la Señoría. Algunos autores creen que es la antigua

mezquita, transformada en iglesia tras la expulsión. Destaca una interesante torre octogonal con sencilla decoración mudéjar.

El último de los grandes monumentos locales es el palacio de Argillo. Las partes más antiguas del mismo datan del siglo XII, aunque el edificio actual es del XVI, rodeando la edificación actual un gran torreón rectangular de época anterior que se aprovechó para ubicar en su planta baja el salón de Reyes. La fachada —toda ella de ladrillo a excepción de un zócalo de piedra que levanta medio metro del suelo— alberga grandes ventanales con enrejados de forja y una galería de arquillos con 22 ventanales de medio punto.

En el pueblo abundan ermitas, palacios y casonas de gran interés que el viajero descubrirá paseando con paciencia por sus calles.



Interior de la Iglesia de San Pedro.



Uno de los relicarios de la iglesia de San Pedro.



Iglesia de San Miguel,
o de la "Señoría".
(segunda mitad del siglo XVI).



La calle Barrioverde, popularmente conocida como la *calle del charco*.

bolesca peripecia del robo del cráneo de Benedicto XIII, el papa Luna, que se custodiaba en el palacio desde hace siglos y que fue robado y recuperado en los últimos años. Hoy, a la espera de que los forenses desvelen la maraña de misterios tejida en torno a tan ilustres huesos, los sabiñanenses siguen clamando por la reliquia de la que desde hace siglos han sido depositarios.

Otros palacios se mantienen aún en pie en el pueblo, algunos de tanto interés como el de la Travesía de las Damas, la casa de Gimeno, con un extraño y bello alero de pirámides de ladrillo invertidas. Los escudos nobiliarios y de casas fuertes abundan en determinadas fachadas como signos de tiempos pasados más gloriosos.



Embutidos. - En Sabiñán se pueden comprar embutidos tradicionales como morcillas, bolas, chorizos, longanizas, fardeles y su variante en morcilla, la de hígado. Además, el ternasco de las buenas ganaderías que pastan por los montes de alrededor y las terneras criadas en las granjas del pueblo completan un apetitoso menú.

Pero junto al Sabiñán de las grandes casas y las familias adineradas está el pueblo de los agricultores, de los pequeños propietarios, de las familias humildes que saben de injertos, de cultivos y de los sinsabores de la vida. Ese lugar duro que se reconforta cada vez que la naturaleza le devuelve en forma de frutos el cariño y la dedicación de sus gentes. Ese es el Sabiñán que percibirá el visitante que se deje llegar hasta estas tierras, el pueblo de las gentes sencillas que han sido capaces de sobreponerse a siglos de avatares. Y es que, por encima de grandes monumentos ni paisajes, la imagen de un lugar es la que sus habitantes dan. ●

SERVICIOS

EL RALLA

C/ Mayor, 36 Tel. 976 826 511
Bar, cafetería, comidas y coquetas habitaciones.

CAFETERÍA ESPAÑA

Plaza España, 3 Tel. 976 826 243
Para tomar un café, vermú e incluso comer.
Magnífica terraza de verano.

CAFETERÍA PABELLÓN

C/ Santa María
Bar, cafetería, y comidas. Junto al pabellón de festejos.

CAMPING SABIÑÁN PARK

Ctra. El Frasnó-Morés, km. 7 Tel. 976 825 423
Camping de segunda categoría en un buen paraje y con todos los servicios.

COMPRAS

Fruta. - Existen diversos almacenes y cámaras frigoríficas donde adquirir las preciadas frutas de la zona.

Dulces. - En las panaderías locales y en la confitería se pueden adquirir dulces tan típicos como las culecas, las galletas, mantecados y magdalenas o especialidades de pastelería como las medias lunas borrachas.

Sabiñán es considerado como la cuna de los viveros de España. Aunque se carece de datos, corroboramos que la actividad del vivero tuvo mucha importancia en Sabiñán en la segunda mitad del siglo XIX y en casi todo el siglo pasado. Algunos viveristas establecidos en Calatayud, La Almunia, Zaragoza, Guadalajara, Salamanca, Valladolid o Palencia, descienden de Sabiñán. Uno de los establecimientos de más renombre fue Viveros Manuel Sanjuán, que fue fundado en Sabiñán en 1870.

Viveros Montserrat, establecimiento de Arboricultura, Agricultura y Horticultura, situado en la Torre de Montserrat, en el Rabal zaragozano, decía ser la casa más antigua de Aragón, pues se había fundado en 1847. En sus catálogos, Viveros Gimeno de Sabiñán también se anunciaba como la casa más antigua de Aragón, aunque en ellos no consignaba la fecha de su fundación. Manuel Sanjuán Lafuente (1849-1932), fundador de Viveros Manuel Sanjuán, había trabajado anteriormente con Epifanio Gimeno, de Viveros Gimeno, que era oriundo de Embid de la Ribera.

Ignacio de Asso, en su Historia de la Economía Política de Aragón, de 1798, elogiaba los melocotones y albaricoques de Campiel, lugar próximo a Calatayud, que algunos autores identifican con el delicioso bosque de Boterdo, que cantara Marcial en sus epigramas. Según Asso, de Campiel se habían propagado a Embid y a otros lugares de la ribera del Jalón. Este albaricoque era de carne blanca y de «color anteaado con puntos rojos». El Prior del Santo Sepulcro de Calatayud, Miguel Monterde, en su Ensayo de 1788, también elogiaba los melocotones de la vega de Campiel, pues aunque los de Embid y Paracuellos eran de calibre mayor, no les igualaban «en suavidad del gusto», siendo unos y otros preferidos en la corte, para la mesa de la reina Bárbara de Portugal. Monterde señalaba que se llevaban a la corte todas las semanas, desde que comenzaban a sazonar. También destacaba la pera chata, que era oriunda de este pueblo, pues debería llamarse pera de Embid, cuyos vecinos eran «diestros y aplicados al plantío de árboles frutales e inteligentes en los injertos».

Miguel Martínez del Villar, en su Patronado de Calatayud de 1598, decía que su Comunidad surtía de fruta a la corte y proveía a otras ciudades, como Zaragoza, Valencia y Toledo.

Monterde informaba que Sabiñán estaba poblado de olivos, moreras, frutales de todas las especies y buenos melocotones. En un Memorial de 1659 se decía que los olivos eran el principal cultivo de Sabiñán, pues se venían recogiendo unas 20.000 arrobas de aceite al año. Los olivos de Trasmón, término de Sabiñán, ya aparecen en varios documentos de la Colección diplomática de Santa María la Mayor de

La llegada del primer tren a Zaragoza desde Barcelona, vía Lérida, en 1861 y en 1864 el primero de la línea Madrid-Zaragoza-Alicante, favoreció el comercio de las frutas a estas grandes ciudades y por tanto también el cultivo del vivero.

También gozó de gran mercado la pera roma, llamada así por su hechura redondeada, de excelente calidad en la ribera del Jalón y del Perejiles, que era vendida en Madrid, Barcelona, Valencia y hasta se llegó a vender en Marsella, pues se conservaba bien dispuesta en lomas y en almacenes frescos hasta casi la primavera. Se envasaban y se enviaban en cestos recu-

Sabiñán, frutas y viveros

Texto: FRANCISCO TOBAJAS

Calatayud, a principios del siglo XIV. La variedad dominante en Sabiñán era la negral. Monterde señalaba que el negral «da las olivas dulces que se maduran como pasas, estimadas de muchos para comerlas secas, cuya especie de olivos era rara en España en tiempo de Plinio». Los olivos en Sabiñán ocupaban tierras de regadío y de secano, sembrándose entre ellos legumbres y hortalizas, según las necesidades de riego. Los frutales se acostumbraba a plantarlos en las márgenes de los campos, alrededor de la heredad y servían para abastecimiento familiar. No faltarían las frutas de verano, como albaricoques, melocotones y ciruelas, aunque tampoco las de invierno, principalmente peras y manzanas, que se guardaban en los graneros de las casas.

Para Asso la mejor manzana era la camuesa, e inferiores eran la comadre o imperial, la esperiega y la garcía. De peras citaba la bergamota, las limonadas, las amoscateladas o de mala cara, la del deán, la de piel de sapo y la de buen cristiano. Los perones se utilizaban para el mostillo o para cocer, pues se volvía «modorra antes de sazonar».

biertos con paja que se traía desde Viver de la Sierra. En el Catálogo de Viveros Sanjuán para la campaña 1919-1920 se ofertaban 24 variedades de albaricoques, 14 de cerezas, 27 de ciruelas, entre europeas y japonesas, 91 variedades de manzanas, 32 variedades entre duraznillas, pavías y melocotones y 118 variedades de peras.

De manzanas se cultivaban entonces la camuesa castellana de Daroca, castellana de Luco, comadres o pichonas, esperiega de Ademuz, garcías, miguelas, repinaldos y sanroqueras. De peras se ofertaban la de azúcar verde, la mejor para confitar, cristalinas de verano, de limón, donguindo o de buen cristiano, gamusinas, imperial hoja roble, malacara, muslo de dama y ternales. Pero la llegada de las variedades de manzana americanas más productivas que las españolas, en la segunda mitad del siglo XX, hicieron desaparecer a todas estas variedades antiguas, a excepción de la verdedoncella. La pera pasa crasana y competencia también hicieron mucha competencia a la de agua o blanquilla de Aranjuez, estos años de nuevo en auge. ●

