

siguen el modelo de la olla del interior, por ejemplo las ollas de Chelva o Cofrentes.

La característica fundamental de nuestro plato la constituyen las alubias del bolo, cultivadas en la propia localidad.

Los ingredientes más frecuentes eran:

*Carnes:* Huesos del espinazo, careta, pata, morro, etc. todo ello de cerdo. Además se añadían morcillas de cebolla de la jarra.

*Verduras:* Acelgas, grumo, cardo, etc.

Patatas y las mencionadas alubias completaban la receta habitual.

Casi siempre se hacía olla para varios días,

incorporándose al día siguiente arroz para romper la monotonía alimentaria.

Hoy, la olla, ha dejado de ser una comida habitual de gentes con pocos recursos, para convertirse en una característica cultural de un pueblo, en un símbolo distintivo de identidad.

Hoy una buena olla, cocinada con la paciencia tradicional, ha de ser el plato exquisito a tomar en los días señalados y para ofrecer a aquellos que nos visitan.

Hemos de reivindicar la importancia que tiene y se merece nuestro plato más característico.

## ¿QUÉ ES LA ASOCIACION DE AMIGOS DEL MUSEO DE BEJIS?



La Asociación de Amigos del Museo de Bejís es una Asociación privada creada en el año 1985 por personas vinculadas al pueblo que se plantean la recuperación del patrimonio histórico-artístico de Bejís, el apoyo y promoción de todo tipo de actividades de carácter cultural y la recuperación y conservación del patrimonio etnológico de Bejís y su zona comarcal próxima. En la actualidad cuenta con más de 150 socios.

Quizá la actividad más importante desarrollada, en estos once años, ha sido la creación del Museo de Bejís junto con el Ayuntamiento de la localidad. La creación del Museo, que ahora se halla en una segunda fase de remodelación, precisó de la sensibilización de la población sobre la

necesidad de salvar su patrimonio histórico y cultural.

Para ello se editó un vídeo sobre el patrimonio de Bejís y se difundió a todos los hogares del pueblo mediante una emisión televisiva en circuito cerrado. Posteriormente se envió un dossier a cada vecino sobre este tema, incluyendo una relación de objetos a recuperar.

Se organizó una fiesta de recogida con un desfile de la banda de música y fruto de todo ello fue la recogida de 7 remolques agrícolas con objetos antiguos.

Hoy podemos decir que cada familia tiene uno o varios objetos suyos en el Museo.

Se recuperaron 5 lápidas romanas, 1 visigótica y 1 vasija ibérica, así como material procedente de excavaciones neolíticas y romanas de la población, y se compró e instaló una vieja almazara de piedra dentro del Museo.

Una de las actividades que más esfuerzos y satisfacciones ha proporcionado a la Asociación es la edición de 12 números de la revista **Acueducto**, en la que ha participado un grupo de jóvenes del pueblo. Sus contenidos han sido preferentemente culturales y de protección del patrimonio histórico y etnográfico.

También se han producido y divulgado vídeos etnológicos, entre los que cabe resaltar:

- Patrimonio histórico y cultural de Bejís
- La caza de zorras
- La jota de Bejís
- En preparación: Ciclo del aceite, ciclo del pan, cuevas de Bejís, los pastores y el matapuerco.

Anualmente la Asociación entrega tres premios de embellecimiento a las personas o asociaciones que se distinguen en el cuidado de sus fachadas, balcones, rincones ajardinados, etc.

Como todo no va a ser trabajar en local cerrado, se han realizado 8 excursiones organizadas a los lugares de mayor interés, señalizando con carteles las fuentes de montaña y marcando los 4 itinerarios para dar apoyo al desarrollo del senderismo en el pueblo y la ruta de las cuevas.



Se han realizado concursos de fotografías y dibujos, exposiciones de tapices, se han organizado mesas redondas y conferencias sobre el patrimonio de Bejís, varias jornadas ecológicas "Bejís te quiero limpio" y una jornada gastronómica que esperamos repetir.

Todo se hace con la filosofía de hacer cosas útiles pero tratando de disfrutar y pasarlo



bien. En este camino han sido muchas las personas que han colaborado en el desarrollo de las tareas antes descritas.

En este momento los esfuerzos se concentran en conseguir una nueva instalación del Museo digna de Bejís y de la Comarca del Alto Palancia.

#### ***¿Cómo va a ser el nuevo Museo de Bejís?***

El nuevo museo dispondrá de 11 salas de exposición permanente y 1 dedicada a exposiciones de carácter temporal, lo que supone incrementar en 4 las existentes con anterioridad.

La nueva instalación se está realizando con una nueva idea de comunicación hacia el visitante, lo que va a suponer la mayor utilización de medios audiovisuales y una forma completamente distinta de presentar los diferentes ambientes que van a recoger cada una de las salas.

Cada sala deberá comunicar al visitante el espíritu de la época que trata de reflejar, las formas de pensar de las gentes, su actitud ante la vida, las riquezas y las miserias, los por qué del carácter de cada pueblo.





El museo quiere transportar al visitante al ambiente de las antiguas eras en época de trilla, a los corrales de animales de labor y domésticos, a las tertulias junto al fuego de la cocina, a la caza y al pastoreo en el monte, a la vieja almazara, a la habitación y a las intimidades de nuestros antepasados.

En resumen, queremos que los objetos sean los transmisores de la esencia de nuestras raíces culturales y de las diferentes formas de ser, se desea superar la idea del museo como almacén de objetos viejos.

El nuevo museo dispondrá de las siguientes salas de exposición:

**Recepción:** Destinada a recibir a los visitantes, realizar el control de visitas y recepción de donativos.

**Las Eras:** Deberá ambientar las labores de la siega, el transporte de la mies, la trilla, el aventado y el almacenaje del grano y la paja.

**Almazara:** Explicará el proceso de obtención del aceite por el método tradicional, en comparación con el sistema moderno.

**Corral:** Contendrá los utensilios de los animales de labor y recogerá la vida que se desarrollaba alrededor de los animales domésticos y las devociones como la de San Antón.

**Cocina:** Recogerá la vida cotidiana donde se guisa, se come, se cose por la noche, se plancha y donde se reúnen las familias alrededor del fuego. También recogerá el proceso del pan, amasado, cocido y almacenado, y la fiesta de San Blas.

**La despensa:** Es el lugar destinado para mostrar el matacerdo, las espanojás, la fabricación de fideos caseros, el jabón a partir de las grasas, las medidas de líquidos y grano, la medicina casera y la tradición, ya perdida, del cerdo de San Antonio.

**La miel:** Descripción visual y acústica de todo el proceso de obtención de miel por el sistema tradicional. Transhumancia anual y formas de comerciar con la miel.

**Artesanía, Caza y Pastoreo:** Explicación de cómo se trabajaba el esparto, la cestería, el embogado y el encordado. Cómo y dónde se instalaban los cepos, las trampas, cómo se cazaba con hurón y qué armas se utilizaban. La vida del pastor, el corral en el monte, el navajo y la esquilá.

**Arquitectura rural:** Ejemplo de construcción rural, pared de piedra con escalera, refugio y canal de riego. Utensilios y técnica del paredero. Botánica y zoología local.

**Colección de mariposas:** Exhibición de 200 especies distintas de mariposas de Bejis, Comarca Alto Palancia y resto de la Comunidad Valenciana.

**Historia de Bejis:** Geología, Prehistoria-Iberos, Romana, Visigótica, Musulmana, Orden de Calatrava, Carlistas, Duque de Montpensier y Guerra Civil.

**Las gentes y su indumentaria:** La sala recogerá los vestidos y las ropas del hogar, muebles y utensilios personales, fiestas y fotografías antiguas. Información sobre las formas de ser y el carácter de las generaciones anteriores.

**Hijos Ilustres:** Paneles descriptivos de la vida de los hijos ilustres más importantes del pueblo (Pedro Miralles, Antonio Ponz, etc.).