

FORMA DE VIDA Y TRADICIONES

Las labores que se realizaban cotidianamente eran relacionadas con la agricultura o la ganadería de tipo doméstico, por lo que la producción se destinaba básicamente al autoconsumo.

Entre los cultivos, principalmente de secano debido a la composición geológica de esta zona, destacó la vid, el olivo y el almendro. La vid fue el cultivo más extendido desde la época romana hasta el año 1912 en el que se arrancaron la viñas a causa de la plaga de la filoxera.

Hasta ese momento en las casas particulares se fabricaba vino casero, el cual se dejaba fermentar y, a su debido tiempo, era colocado en toneles y garrafas.

También se cultivaban cereales como el trigo, maíz, cebada, avena, alfaz y guijas (de donde se extraía un tipo de harina). Y también garbanzos, alubias morachas, patatas, remolacha, verduras y frutas variadas entre las que predominaban los membrillos, higos y cerezas.

La ganadería era de tipo lanar y vacuno. Y también se practicaba "la dula", que consistía en que una persona iba recogiendo por las calles, ayudado por el sonido de un cencerro, a las cabras de cada una de las casas para llevarlas a pastorear durante todo el día. Por la tarde, al regresar al pueblo, cada cabra sabía el camino de su casa, por lo que no necesitaban ir acompañadas. Esa tarea se realizaba diariamente y el dulero cobraba por su trabajo un duro de plata al mes.

La energía necesaria para la labranza, transporte y demás tareas agrícolas, era la procedente de la fuerza de tracción de la caballería (bien fuese caballo, macho, burro o un par de bueyes).

Lo restante era realizado a mano con aperos, como azadas, picos, arados y otros utensilios como los propios de la trilla.

En una sociedad rural como la que estamos describiendo, donde la producción agrícola se destinaba básicamente al consumo doméstico, la mujer

suponía el principal pilar en la realización de las tareas de la economía familiar.

La mujer participaba en las tareas del campo cuando éstas exigían la colaboración de toda la familia para su desempeño. Algunas de estas tareas eran las propias de segar y trillar, «escardar» trigo, cebada o zanahoria y la recogida de las olivas.

También la mujer se dedicaba a la crianza de animales para la alimentación como gallinas, conejos, cerdos, cabras y, en alguna ocasión, ovejas, corderos o palomos.

Dentro de las tareas domésticas, una de las más costosas era el transporte del agua a casa, a pesar de las costerudas calles sin pavimentar. Las mujeres cargaban cántaros y pozales y los llevaban al costado o en la cabeza.

En las casas se encontraba frecuentemente las cantareras, donde se colocaban los cántaros para ser inclinados con mayor comodidad. También se empotraban lebrillos quedando fijos en la pared.

Cualquier tarea que ahora nos parece sencilla, en aquel momento era precaria debido a la falta de agua corriente en los domicilios. Popularmente se lavaba la ropa en el Pontón y se fregaban los cacharros en el barranco, lo que supone nuevamente el transporte de peso a mano.

En cuanto a gastronomía nos aparece lo siguiente:

-«Sopa del Santo». Los religiosos Mínimos, siguiendo la enseñanza de su Fundador S. Francisco de Paula, daban posada y comida a los necesitados y transeúntes, y con mayor abundancia en la festividad del Santo. Así surgió la tradición de comer la sopa o arroz del Santo.

En el programa de las Solemnes Fiestas de S. Francisco de Paula de 1926, aparece el siguiente texto: "Terminada la Misa, se bendecirán en la puerta de la Capilla los clásicos calderos de la sopa, que después de probada por el R. Clero,

Ayuntamiento y Autoridades, se reparte profusamente, con pan bendecido, entre los devotos y pobres de la población y pueblos circunvecinos. Amenizará el acto la Banda Municipal".



El caldero del Santo consiste en cocinar un arroz seco con la estrategia y el arte que sólo conocen los encargados de la tradicional labor. Los ingredientes de este plato son: arroz, alubias del barco, ajos tiernos, bacalao seco, aceite de oliva, sal, pimiento colorado, azafrán y agua. -

- "Gachas". Cocinadas con agua, aceite, harina, ajos y tocino o chorizo.

- "Ollica". Esta comida ha sido muy tradicional dado que sus principales ingredientes proceden del cerdo, animal que se criaba en casa. Para guisar la "ollica" es necesario contar con alubias blancas secas, cardo, patata, acelga, huesos de corbet, tocino y morcillas de cebolla.

- Otro tipo de "olla" de mayor humildad, está compuesta de alubias blancas secas, acelgas y arroz.

- Otros platos tradicionales de la época eran: las alubias morachas, el guisado, cocido, arroz al horno y paella.

Predominantemente se consumía la patata en todos los guisos, así como en los fuertes almuerzos que tenían por costumbre los hombres antes de comenzar los duros trabajos del campo, consistentes en patata y cebolla frita y alguna tajada de cerdo.

En pascua las mujeres hacían "monas" recubiertas de lomo, longanizas, costilla y huevos duros. Y también amasaban "roscas", con pasta de rosquilleta, donde clavaban almendras, nueces y huevo duro. Y en Navidad se daban cita las mujeres en el horno para confeccionar los "pinganos", los pasteles de boniato y de cabello.

*«El que no come después de harto,
no trabaja después de cansado.»*

(Popular. Refleja la consistencia de la comida para emprender los duros trabajos rurales.)

*«Al que cierne y amasa,
de todo le pasa.»*

(Popular)

La mujer se encargaba de la elaboración de jabón casero con la mezcla de aceite usado y sosa cáustica. El piso lo lavaban arrodilladas en el suelo, guisaban con leña recogida previamente en el monte (en algunas ocasiones hacían la leña en los términos de Pina y Jérica. Con éste último municipio la intercambiaban por agua de riego), y durante los crudos días del largo invierno, se ocupaban de la cocción de la olla, que duraba toda la mañana.

Otra tarea básica en la estructura familiar del momento era el "matapuerco". La matanza se realizaba una vez al año y duraba dos o tres días, durante los cuales se guisaba puchero con el menudillo del cerdo. En este ritual en el que se reunía toda la familia, la mujer preparaba los ingredientes para el embutido, añadía las especias y amasaba la pasta para introducirla en los "budillos" limpiados anteriormente. Incluso los relatos coinciden en que la mujer con más fuerza de la casa removía sin cesar la sangre del cerdo que caía al lebrillo para que no se cuajase. Y también las mujeres realizaban la fritura, de morcillas de arroz y pan, de cebolla, longanizas, chorizos, sobrasada, lomo y costilla; y lo depositaban en jarras con aceite, constituyendo así la despensa familiar que administrarían en las comidas del largo año.

Se llevaba a los familiares un poco de pre-

sente, es decir, una muestra de cada producto elaborado procedente de la matanza casera del cerdo, a lo que se llamaba "tongo".

Los jamones, como pieza más valorada, se vendían con el fin de poder pagar la contribución.

*"Tres fiesta bay en el año
que no las predica el cura,
sacacubos, matapuerco
y el día de la fritura".*

(Popular).

Pero algo que aliviaba la dura vida de esfuerzo físico eran las labores donde la colaboración vecinal fomentaba la convivencia entre familias.

Una de estas labores consistía en reunirse en una casa para ayudar a "espujar panizo".

Al filo del invierno se recogía el maíz, y los vecinos contribuían a la tarea de desprender el grano de los grandes montones de "panojas" o mazorcas que se almacenaban en cada casa.

Era un momento importante para que la juventud se relacionase, puesto que, cuando a alguien le salía una "panoja rolla" o mazorca roja, tenía derecho a besar y abrazar a quien quisiese. Este derecho sólo lo ponían en práctica los varones, y la fiesta empezaba cuando las mozas se resistían y se escondían, hasta que el afortunado salía con sus derechos cobrados. Si alguna "panoja" tenía "pintas negras", los pellizcos eran el premio.

Al terminar la tarea, los anfitriones obsequiaban a los colaboradores con alimentos que tenían en casa, bien fuese calabaza o boniatos al horno, cacahuètes, higos secos y, según la posición social, hasta alguna pasta.

En la actualidad sigue existiendo en Viver la colaboración vecinal para la realización de algunas tareas como conservas caseras, etc.

En el tipo de sociedad que estamos describiendo, difícilmente se manejaba el dinero, dado que la economía doméstica y el autoconsumo evitaba, generalmente, la necesidad de asalariarse y trabajar para terceros. Por ello en muchas ocasiones se pagaba en especie. Por ejemplo, en el horno se pagaba por su utilización con parte de la masa, lo cual se llamaba "poya"; también en la almázara se pagaba con "mesura", es decir, parte del producto molido.

El sistema de intercambio o trueque era el más utilizado en la compraventa de la sociedad del momento. Se cambiaba maíz por miel, frutas por bacalao y ultramarinos, trapos viejos por platos, tazas, etc. Y, en algunas ocasiones, se vendían algunos productos caseros, como las crías de cerdo, que se llevaban a Segorbe metidas en una canasta y a lomos de la caballería.

Otra manera de conseguir dinero, y que se venía realizando por las mujeres del momento, era irse a servir a alguna casa de señores de Valencia. Los viajes se realizaban a caballo o en «tartana» hasta la estación de ferrocarril, donde se cogía el tren hasta Valencia. Solían dedicarse a este tipo de trabajo por un máximo de cuatro o cinco años, en los que sólo venían a Viver para las fiestas y con previo permiso de los señores. En Valencia se apreciaba mucho a las chicas procedentes de los pueblos por su gran capacidad para el trabajo y la buena organización para la cocina.

Pasados estos años de servicio, las muchachas recogían un poco de dinero con el que compraban algunas piezas de ajuar para regresar a Viver y casarse en breve.

Pero la actividad que aportaba a la casa mayor cantidad de dinero en metálico era la siega.

Grandes cuadrillas de segadores salían de Viver en busca de jornales. El pueblo se quedaba prácticamente sin hombres, y las mujeres se responsabilizaban de las tareas domésticas y agrícolas.

Primero acudían al trigo temprano de Valencia, y a continuación a Aragón, donde la siega duraba un mes. Algunos hombres iban en tren y otros andando con las caballerías. Se reunían todos ellos en Teruel, donde adquirían las «corbellas» u hoces con sus barras y zoquetas. Después caminaban todos juntos hasta los pueblos de Cella, Perales y Santa Eulalia.

La jornada era de sol a sol, y los dueños ofrecían tres fuertes comidas de caliente y en cantidad a lo largo del día con el fin de que los trabajadores pudieran soportar la larga jornada de verano. Solían dormir en pajares o eras, sin disponer de agua corriente.

Cuando finalizaba la siega del cereal en Aragón, regresaban los varones viverenses a



Teruel, donde pagaban las herramientas adquiridas con anterioridad. También allí, se lavaban y afeitaban, después de un largo mes de penurias.

En Barracas se reunían los que habían viajado en tren con los que llevaban caballería y caminaban juntos hasta la fuente Mosén Villar de Viver, donde cantaban jotas y alegres canciones al ver que ya estaban en casa.

*"El tío Vicente es más listo que parece.
Manda los hijos a la siega,
y él se queda de asistente."*
(jota popular).

Y la siguiente siega, era la del arroz en las poblaciones valencianas de Sueca y Sollana, donde se pasaban el día dentro del agua de los arrozales.

En una ocasión, al pasar por la capital valenciana camino de la estación de tren que les conduciría a casa, y cargados con sacos de arroz al hombro, oyeron: "¡Churros, churros!". Y descubrieron con asombro que quien llamaba era un loro parlanchín enseñado por su amo.

En cuanto a la vida social de Viver, se ha conocido desde principios de siglo una gran dedicación a la música.

La familia Noguera ha tenido especial implicación con la música en Viver. Los hermanos Francisco, Miguel y José aprendieron solfeo en Jérica alrededor de 1907. Posteriormente un profesor invidente de Caudiel les enseñó a tocar la guitarra. El maestro era conocido como «el ciego de Caudiel», y los tres hermanos realizaban el viaje de Viver a Caudiel montados en una misma burra.

En una ocasión, estando los tres hermanos Noguera en la plaza de Caudiel tocando «La canción del olvido», se acercó un señor y les felicitó por la interpretación. Preguntó si sabían quién era el autor de dicha pieza. Los hermanos contestaron que la obra era del maestro Serrano, y el señor afirmó: "ese soy yo". El maestro Serrano, en aquellos años veraneaba en Caudiel.

Los tres hermanos Noguera formaron la rondalla "los panaderos". También existía en Viver otra rondalla llamada "los Matías".

Las rondallas actuaban en bodas y bauti-

zos, en carnaval y en las serenatas que se realizaban en la plaza de la Asunción «a boca noche». Otro lugar de preferencia para las actuaciones de las rondallas era la taberna de "el gato", que así se llamó por el dibujo de un gato que un estudiante plasmó en la puerta, y que ha dejado sobrenombre a varias generaciones.

En 1912, Viver ya contaba con un equipo agrupado de música cuyo director era el Secretario del Ayuntamiento de Caudiel. Pero sólo existió banda de música organizada, cuando Francisco Noguera (uno de los tres hermanos Noguera) formó a veinticinco músicos y forjó la afición.

Francisco Noguera, aparte de enseñar solfeo en las escuelas, era funcionario del Ayuntamiento de Viver, y consiguió que esta corporación municipal apoyase a la Banda pagando el instrumental y el material.

En los actos y fiestas organizados por el Ayuntamiento de Viver, la Banda tenía obligación de actuar sin cobrar, así como todos los domingos de julio y agosto de diez a doce de la noche, en los que realizaban concierto en la plaza. Si alguno de estos domingos era imposible realizar concierto por otro compromiso en sus actuaciones, el concierto para Viver tenía lugar el jueves.

La Banda de Viver tenía un coro muy solicitado en los actos religiosos y bailes de calle de las fiestas de los pueblos vecinos como Torás, Villanueva de Viver, Montán, Montanejos, etc.

Francisco Noguera fue director de la Banda Municipal de Viver en los años comprendidos entre 1919 y 1936, en los que animaban los solemnes festejos sin la utilización de uniforme, únicamente vistiendo la tradicional blusa negra.

Aparte de la Banda Municipal y las rondallas, formadas principalmente por laudes, bandurrias y guitarras, también actúan a principios de siglo los dulzaineros para: pregonar las fiestas, amenizar los toros, y de acompañamiento en las "bailas".

Las "bailas" eran canciones en cuyas letras se criticaba a personas del pueblo por determinados hechos, lo cual suponía una gran vergüenza.

Otra diversión consistía en el baile con organillo que se realizaba en una casa de la calle Castillo, sólo hasta el momento en que se encen-

dían las luces de la calle al anochecer.

Existía un bar de socios donde se encontraba una peña taurina. Este lugar era conocido como "bar de Paco Canasta". Posteriormente se llamó el "merendero de Canasta" y allí acudía la gente para escuchar el primer aparato de radio de Viver y bailar al son de su música. Actualmente este merendero es conocido como "Mosén Villar".

*"Cuando la perdiz canta,
tronada viene.
No hay mejor señal de agua
que es cuando llueve".*
(Seguidilla popular).

Los juegos se convertían en una forma de convivir y de asimilar normas sociales. Los adultos jugaban a las "mirlas", a boleas y pelota larga, donde también se admitían apuestas para los observadores.

Los más jóvenes desarrollaban sus facultades de fortaleza, velocidad y agilidad mediante la práctica de los juegos llamados: «Churro va», «a enteras», o «santa loba». Todos ellos consistían en que el jugador que paga se coloca agachado y otro salta quedando sentado sobre su espalda. El de abajo debe adivinar, bien el nombre del jugador que tiene encima o la posición de su mano. Si se coloca la mano derecha en la muñeca izquierda, la posición se llama "churro", si se coloca en el codo es "media-manga", y si se hace en el hombro es "mangotero".

En el caso de que no se adivine, otro jugador salta a la espalda del primero y así sucesivamente hasta el momento en que no se puede soportar el peso de tantos jugadores y todos caen al suelo.

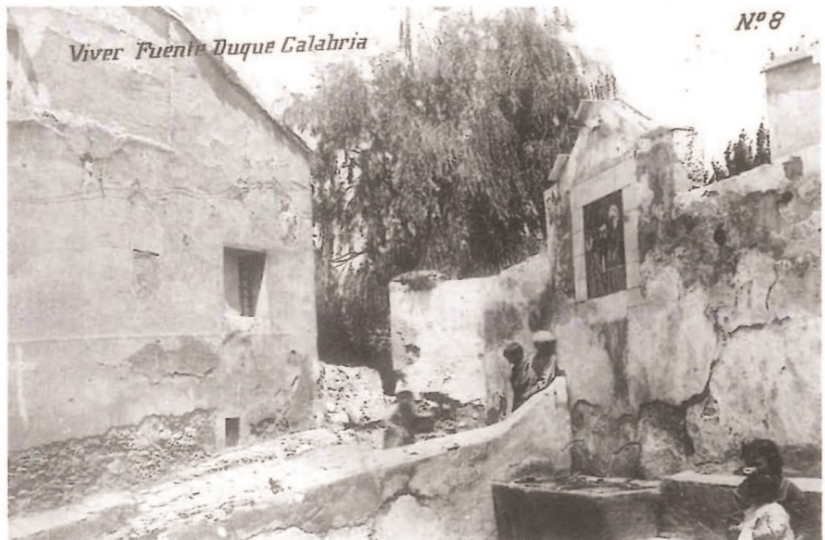
Otro de los juegos propio para ejercitar la fuerza era el llamado «arrancacebollinos». En él, todos los jugadores menos dos, se sientan en fila en el suelo, con las piernas abiertas y agarrando cada uno por la cintura al compañero de delante. Los dos que permanecen de pie cogen por los brazos al primero de la fila, y tiran de él hasta conseguir levantarlo, y así con todos los de la fila.

Un juego que demuestra astucia e inteligencia para evitar el claro castigo es el "gargallo". Un jugador tiene una correa con la que azota a quien no acierta a contestar preguntas relacionadas con el campo. Por ejemplo: "Tengo un huerto rojo, ¿de qué fruto se trata?" Si no se responde correctamente, la misma pregunta pasa al siguiente y el de la correa sólo deja de pegar cuando el director dice la palabra clave: "gargallo".

En aquel momento no existían los juegos pedagógicos actuales, pero otros populares como "los bufos", también se encargaban de potenciar la destreza y la habilidad de los jóvenes.

"Los bufos" eran caras de las cajas de cerillas o billetes de tren, que se colocaban en un cuadrado de dos metros trazado en el suelo. Desde una distancia de seis metros atrás se tiraba un chavo negro o trozo de metal con el fin de sacar a los bufos del cuadrado o bien tocar el chavo del compañero para descalificarlo del juego.

Se practicaban otros juegos como los de "chapas", "canutos" o "la galdufa". Y un juego que demostraba la rapidez y el ímpetu de sus participantes era la "enrastra".



La "enrastra" comenzaba con dos jugadores cogidos de la mano intentando pillar con las manos libres al resto de compañeros. Los que eran agarrados pasaban a engrandecer la "enrastra", donde los de los extremos seguían con su

labor de alcanzar a mayor número de jugadores, y los situados en el centro de la fila sólo podían correr siguiendo la dirección de los de los lados.



Se cuenta que en una ocasión jugando a la "enrastra", uno de los jugadores al tratar de hacer un quite para que no le pillaran, debido al gran ímpetu con que se jugaba, cayó en el interior del escaparate de la pastelería, produciendo un fuerte estrépito y el consiguiente susto de los dueños, que estaban dentro.

Estos son algunos de los juegos que formaban a los jóvenes dentro de una cultura popular que se transmitía entre el esfuerzo y la diversión.

Una forma de identificar a las personas, en relación con la familia de procedencia siempre fue con el apodo.

Los apodosos son creados arbitrariamente por quienes pretenden criticar a alguien, y si estos son aceptados en general, el apodo se mantiene en el tiempo y hasta pasa de generación en generación.

Algunos de los apodosos que perduran en Viver son los siguientes:

«Abisinia, Abogá, Aguacila, Algecero, Amoroso, Bache, Bailas, Baldomera, Barbera, Barel, Barraquero, Benafero, Bolera, Bolo, Bomba, Botija, Buba, Buque, Burrunchuna, Cabedos, Cacahuera, Caldera, Calerito, Calpera, Cañota, Caralero, Caramela, Cardenal, Canasco, Carros,

Casetas, Castaña, Catalino, Cazolón, Cazuelo, Chanero, Chato, Chavos, Chea, Chicuto, Chule, Chupeno, Chupos, Clarela, Cocha, Cochera, Cojolatienda, Cucala, Cujao, Curqueno, Cuscuringa, De Clara, Desorejaos, Dulera, Esculao, Esquilao, Fasol, Famós, Fidela, Fino, Flora, Florero, Florín, Frailes, Fuelle, Fuga, Fulgencias, Fumadora, Gangalla, Garreta, Garrido, Garroso, Genmana, Gilete, Huevas, Jaimita, Jerópito, Jilo, Juanetes, Lavoreta, Levadura, Lirián, Lito, Lucero, Manetes, Manolés, Mantequa, Marcela, Martina, Maza, Mecedora, Mediaperra, Melosa, Melulia, Menena, Mesma, Miñón, Miracielo, Mitras, Mocarra, Mocovelo, Moles, Molinera, Mortero, Morzatos, Mosdeben, Motos, Pachola, Paisanillo, Parras, Pascualina, Patatera, Pechuguita, Pelao, Peludo, Pepeta,

Pepino, Peretes, Perrero, Pesadura, Pesetitas, Petaca, Picapedrero, Picochos, Piliblanco, Pilín, Pillauvas, Pinche, Pinto, Pío, Pipa, Pirinchino, Pirrojo, Pito, Pitracas, Polola, Pompilia, Posadero, Pozas, Presquillas, Puomoro, Quinquillero, Quinto, Rallaos, Ramiá, Raspona, Rebolíl, Regalao, Regina, Reino, Renque, Ribera, Ringo, Rita, Roca, Rollo, Rosaleo, Roseta, Rota, Ruso, Sacañetero, Sacatanda, Sacristana, Salao, Seca, Señorito, Serrallera, Sita, Sonejera, Tanuga, Tibo, Tieso, Tolanés, Torga, Trapas, Triguero, Troncos, Vendas, Volcán».

Algunos de ellos hacen referencia a animales, como por ejemplo:

«Abejuela, Bacalao, Borreguero, Cabras, Caracol, Capaburras, Chicharro, Chorlí, Conejos, Cordero, Culebra, Gacela, Gallito, Garza, Gato, Gurila, Gurrión, Gusana, Monas, Pajaritos, Palomita, Pollo, Rata, Rebeco, Sardineta, Sargantena, Sapo, ...».

Algunas curiosidades...

Suelen coincidir los relatos recopilados, en describir el personaje del sereno como auténtico y tan significativo en la época estudiada como lo fue el reloj del campanario.

Tenía el sereno como funciones la de guardar el orden por la noche, cantar las horas y

anunciar el tiempo que hacía. De esta manera, un ejemplo de sus intervenciones podría ser: «Ave María Purísima. Las dos y nublado.» Y así cantaba todas las horas y comentaba si estaba nublado o raso hasta que amanecía el nuevo día.

Otra de las funciones del sereno era la de enterrador. Y su salario lo recogía de casa en casa con la suma de la voluntad de los vecinos las mañanas de los domingos.

También por su curiosidad destaca la persona encargada de cobrar los impuestos en Viver. Puesto que el responsable de tan seria tarea bajaba a Castellón para realizar la entrega del dinero en efectivo que transportaba en el interior de una cesta de mimbre bien sujeta y acompañado por una pareja de la Guardia Civil.

Y en relación a personajes que el pueblo ha recordado por la peculiaridad de sus hazañas, destaca el alcalde José Miralles. Durante su alcaldía se edificó un puente sobre el río en 1923 y se instaló el agua potable por todo el pueblo en 1927, lo que impulsó enormemente a Viver como lugar de veraneo por la calidad de sus condiciones.

El alcalde Miralles dotó de aceras las calles de Viver y ordenó la colocación de canales en los tejados para dirigir el de lluvia.

Pero lo que más popularizó a este alcalde fue su afán por el orden y la higiene, lo cual manifestó mediante la imposición de multas a todo vecino que tuviese algún animal suelto (ya fuesen gallinas, cabras, etc.) o que sacase el estiércol en domingo.

El alcalde Miralles fue muy respetado por la obligatoriedad de sus mandatos y por el temor a las multas impuestas, por lo que se le llamó «Tío Pesetitas», dado que cada multa era de una peseta.

Pero con el tiempo el pueblo reconoció su esfuerzo por mejorar las condiciones higiénicas y de salud de Viver.

A MODO DE CONCLUSION

Todo lo mencionado ocurría en Viver, en sus montañas, fuentes y huertas. El trabajo de la tierra sólo se orientaba con los ciclos del sol y de la luna y con las horas señaladas por el reloj del campanario de la Iglesia.

Los hombres, ataviados con camisola,

blusa negra, pantalón de pana, faja en los riñones, gorra y manta, trabajaban los campos, muchas veces situados a varias horas de camino. Y sólo cambiaban las abarcas por las alpargatas de esparto en las escasas ocasiones para la diversión.

La típica mujer de la época estudiada: chambra, refajo, jubón, justillo, toca y delantal, faldas hasta los pies y cabellos recogidos con modestia. Siempre transportando peso a cuestas, criando hortalizas, animales y niños. Cocinando y lavando de forma precaria, y alternando las temporadas de colaboración en las tareas agrícolas con los sucesivos embarazos y partos.

Estas mujeres lucharon intensamente para que sus hijos tuvieran mejores condiciones de vida. Y ahora, dos generaciones después, recogemos los frutos de la transmisión cultural y de la inculcación de ideas que iniciaron aquellas mujeres.

Viver siempre fue zona de contacto entre Aragón y Valencia, por lo que los límites provinciales constituyeron una presión de las culturas colindantes.

Con los aragoneses se relacionaban mediante las cuadrillas de segadores y vendimiadores de Viver que subieron a trabajar hasta mediados de este siglo, cuando se mecanizaron estas tareas agrícolas.

La relación con Castellón fue siempre a nivel administrativo y burocrático predominantemente, por lo que los viverenses durante todas las épocas se han considerado valencianos.

La herencia que nos dejaron mediante el habla, las costumbres, ritos, festividades, vestimenta, coplas, bailes, herramientas, preparación de alimentos, etc., ha formado la base de nuestra cultura popular que nos une y nos identifica como viverenses.

