

# ANALES DEL MUSEO DEL PUEBLO ESPAÑOL

Z-625



Tomo II  
1988



ANALES DEL MUSEO  
DEL  
PUEBLO ESPAÑOL

Tom II  
1988



## CONSEJO DE REDACCION

Pedro Manuel Berges Soriano	Director
Andrés Carretero Pérez	Subdirector
Begoña Torres González	Conservador
Juan Antonio García Castro	Conservador
Concepción Herranz Rodríguez	Técnico

### Fotografía

José Luis Municio García

### Dibujo

M.º Emma García Gutiérrez

Museo Nacional del Pueblo Español.  
Avda. Juan de Herrera, 2  
28040 MADRID

*CON LA COLABORACION DE LA ASOCIACION DE  
AMIGOS DEL MUSEO DEL PUEBLO ESPAÑOL*

*Depósito Legal* M-41563-1988  
*Fotocomposición:* Smar. Las Pedroñeras, 4. 28043 Madrid.  
*Impresión:* Unigraf, S.A. Avda. Cámara de la Industria, 38.  
Museo Nacional del Pueblo Español.  
Avda. Juan de Herrera, 2  
28040 MADRID

## INDICE DE MATERIAS

EL ESQUILEO EN LA PROVINCIA DE SEGOVIA.	
Juan de Contreras (Marqués de Lozoya) .....	11
LA VIVIENDA ASTURIANA.	
Constantino Cabal .....	19
NOTAS SOBRE LA ELABORACION DEL PAN EN CATALUÑA.	
Juan Amades .....	29
SOBRE EL METODO.	
Antonio Limón Delgado .....	69
MAYALES Y TRILLOS EN ESPAÑA.	
José Luis Mingote Calderón .....	83
APUNTES EN TORNO A LA ORGANIZACION COMUNITARIA DE LA COMARCA DE AYLLON. (SEGOVIA).	
Nieves González Montejano .....	171
LA CASA RURAL EN LA COMARCA DE AYLLON.	
Felipe A. Orozco Gómez .....	181
SOBRE ALGUNAS FORMAS DE TRANSHUMANCIA EN LA COMARCA DE AYLLON (SEGOVIA): UNA APROXIMACION DESDE LA ANTROPOLOGIA.	
Javier Zapata de la Vega .....	207
<i>DOCUMENTACION</i>	
SISTEMATIZACION DE LOS TEJIDOS ELABORADOS EN TELARES DE BAJO LIZO.	
M.º Pía Timón Tiemblo .....	229
RESPUESTA DEL CUERO DESHIDRATADO A LOS TRATAMIENTOS CON HUMECTANTES.	
Gerardo Miguel González Alvarez .....	251
<i>NOTICIAS DEL MUSEO</i>	
Sede actual del Museo Nacional del Pueblo Español .....	277





*En 1935, el artículo 5º del Reglamento del entonces recién creado Museo del Pueblo Español decía que «...el Museo publicará además de las circulares, cuestionarios y catálogos, un ANUARIO que recogerá los trabajos en él realizados y los originales de especialistas en la materia de sus estudios...». Ese mismo año se autoriza y aprueba la edición del que habría de ser el único volumen publicado hasta ahora, que vio la luz en 1936, y que hoy presentamos, en edición facsímil, junto a este volumen segundo, por su gran interés y escasa divulgación dadas las circunstancias de su aparición.*

*Terminada la guerra civil, el nuevo Director del Museo, D. José Pérez de Barradas, y el Patronato del Centro, presidido por el Marqués de Lozoya, se plantearon, sin éxito, la necesidad y posibilidad de continuar con la publicación de los Anales. En 1964, Nieves de Hoyos Sancho, que entonces dirigía el Museo estuvo a punto de sacar de nuevo el Anuario, con el visto bueno del Director General de Bellas Artes, Gratiniano Nieto, que tan preocupado estuvo, como antes el Marqués de Lozoya, por el mundo de la etnografía; sin embargo, los originales quedaron en una carpeta durante años.*

*Como para nuestros antecesores, ha sido preocupación constante del actual equipo del Museo relanzar este órgano de expresión, que reaparece con un número de transición: Junto a trabajos de investigación actuales, e informes sobre la actividad del Centro en los últimos años, algunos de los artículos preparados para aquella ocasión — 1964— ven ahora la luz como homenaje a sus autores, y a todos los que, desde dentro o desde fuera, han trabajado, siempre con tanta generosidad, para el Museo.*

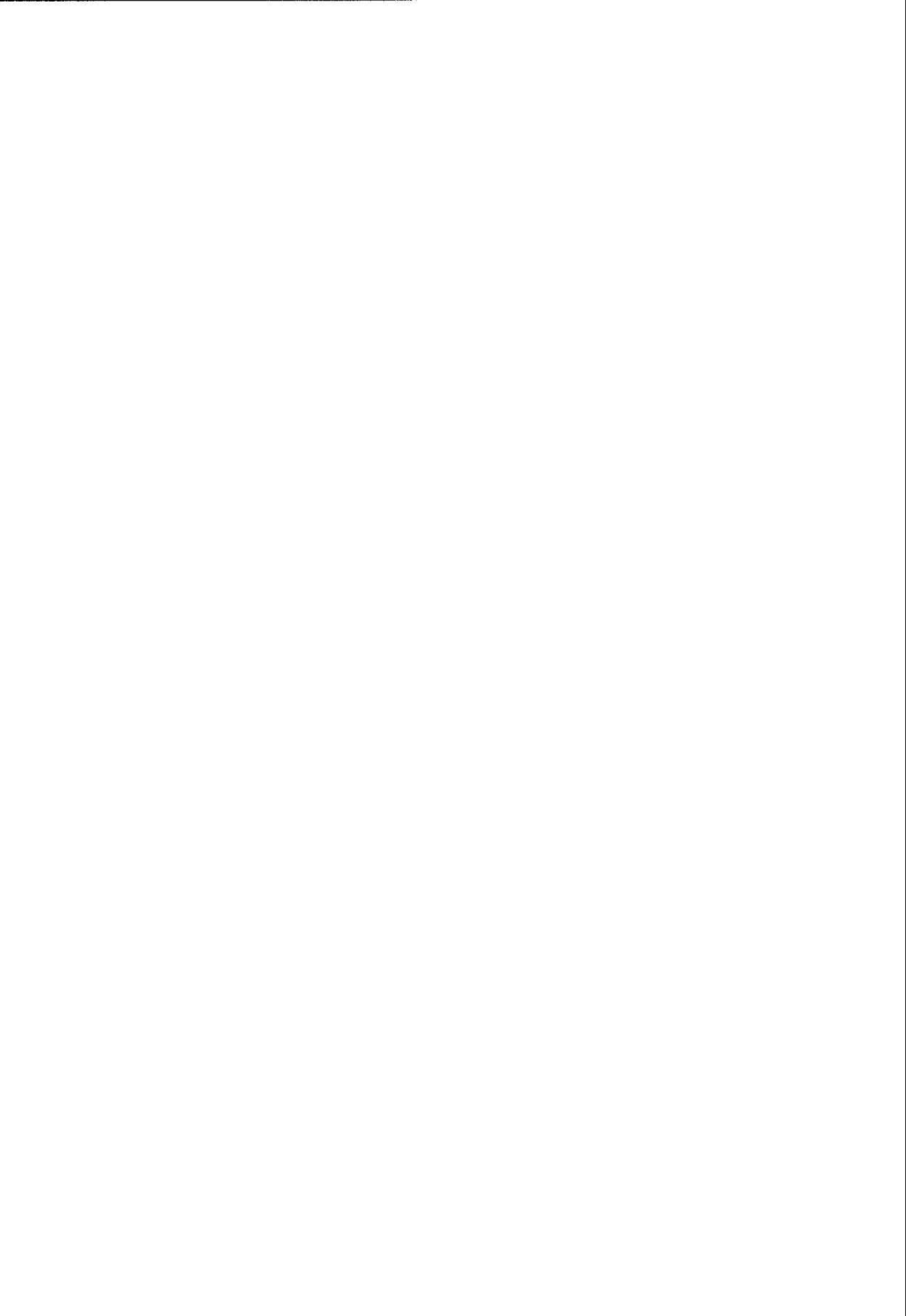
*Hoy, cuando el Museo del Pueblo Español, tantos años cerrado al público, acaba de instalar sus colecciones, laboratorios y personal en las dependencias del Museo Español de Arte Contemporáneo, de manera digna y modélica, gracias al apoyo constante de la Dirección de los Museos Estatales; y cuando el Boletín Oficial del Estado publica el Decreto de integración del hasta ahora Museo Español de Arte Contemporáneo en el Centro de Arte Reina Sofía, vemos por fin un futuro esperanzador. Como es lógico, el Museo se adaptará, en su montaje expositivo a las necesidades de los años noventa, y a la realidad cultural, política y científica actual mostrando al público los engranajes lógicos que unen la tradición y el progreso de la sociedad española; rompiendo la identificación*

*clásica entre etnografía y tradiciones populares. A este fin, la Dirección General de Bellas Artes ha nombrado una comisión que, junto a los responsables del Museo, ha comenzado a estudiar las posibilidades y las pautas a seguir en el futuro desarrollo del Centro.*

*Pero mientras el Museo renace de sus cenizas para el gran público, queremos estar ya de nuevo presentes en el mundo de la investigación y la cultura, tratando que nuestra revista, tras este número de «presentación», manifieste las nuevas tendencias por las que ha de encaminarse nuestro trabajo. El Decreto Fundacional del Museo mantiene su actualidad, y una revista de «Etnografía, Folklore y Artes Populares. Geografía Humana», como reza el subtítulo del viejo primer tomo de los Anales, es más necesaria que nunca. Esperamos que este nuevo intento de publicación tenga continuidad; que los Anales del Museo se adapten o transformen de acuerdo con los nuevos tiempos que han de venir, pero... que permanezcan.*

*Pedro Manuel Berges Soriano*

*Director del Museo Nacional del Pueblo Español*



. Los artículos firmados por Juan de Contreras (Marqués de Lozoya), Constantino Cabal y Juan Amades, proceden de los archivos del Museo del Pueblo Español.

Se trata, como se explica en la presentación, de trabajos que han permanecido inéditos desde el intento de publicación de los Anales en 1964.

## EL ESQUILEO EN LA PROVINCIA DE SEGOVIA

Juan de Contreras (Marqués de Lozoya)

Yo he vivido intensamente en mi niñez la vida pastoril, pues mi padre era el propietario —el «Señor Amo»— de la más famosa ganadería de merinas trashumantes que había en tierra de Segovia. Es un mundo, lleno de tradición milenaria y de poesía que se va, que se ha ido, podríamos mejor decir y por esto no me parece inútil el consignar mis recuerdos personales de los ritos con que se celebraba el esquila en uno de los ranchos que había en la ladera norte de la sierra de Guadarrama y de los cuales, que yo sepa, sólo uno permanece para ejemplo y modelo de una muy curiosa organización ganadera.

La provincia de Segovia, de muy pobre agricultura tuvo desde los albores de la Historia, una economía montaraz y pastoril. Gran parte de la serranía y del llano está cubierta de pinar y, hasta el siglo XVIII, en que se inician las roturaciones hubo en tierra llana superficies muy extensas de monte bajo de roble o de encina. Pastores y leñadores hubieron de ser los que poblaron los castros celtas en que está el origen de muchas aldeas segovianas. Pastores fueron también los visigodos que yacen en las inmensas necrópolis de Castiltierra, de Duraton y de Madrona. En el siglo XII, inmediatamente después de la reconquista, la prosperidad que se revela en la extraordinaria actividad constructiva (treinta iglesias románicas, aparte de la muralla, de la catedral y de numerosas casas sólo en la ciudad de Segovia) se debió, sin duda, a la ganadería lanar y a las industrias que de ella se derivan, favorecida aquella por los aprovechamientos comunales de pastos en las antiquísimas instituciones que se llamaron comunidades «de Ciudad y Tierra» o «de Villa y Tierra». La dureza de los inviernos segovianos obligó a trashumar a los rebaños cuando los avances de la reconquista les franquearon pastos de invierno en la Mancha, en Extremadura y en la alta Andalucía. Del 17 de marzo del año de 1200 es el exorbitante privilegio de Alfonso VIII permitiendo que los ganados de Segovia, colocados especialmente bajo la regia protección pudiesen pastar libremente y sin trabas por todo el reino.

La extraordinaria actividad fabril que originó el descubrimiento de América al abrir mercados insaciables redundó en esplendor de la ganadería en los siglos XVI y XVII. «*En nuestros días — escribe, en el primer tercio del siglo XVII el cronista Diego de Colmenares— en sola esta nuestra Parroquia de San Juan hemos visto cinquenta mil cabeças de ovejas, y carneros en hazienda de solos tres ganaderos. Y en lo restante de nuestra ciudad más de ciento y cinquenta mil: y otro tanto en la comarca desta jurisdicción*». El siglo XVIII es todavía un gran siglo para la ganadería segoviana, favorecida por el resurgimiento de la industria pañera en el reinado de Carlos III. Hubo en este tiempo cabañas numerosísimas, como la de Don Tomás Pérez de la cual se decía que al pasar por las cañadas nublaba el sol. De estos tres siglos datan los más suntuosos ranchos y, probablemente los ritos y las ceremonias con que se celebraba el esquila. Eugenio d'Ors ha escrito que el folklore que ha llegado hasta nosotros procede del siglo XVIII. Sabor al siglo XVIII tienen los ritos pastoriles que intento recordar. Tengo a la vista papeles de mi archivo, de este siglo y de comienzos del XIX, con la relación de las cabañas que acudían en los meses estivales a la provincia de Segovia, con sus marcas y el lugar de los esquileos y se ve por ellos que apenas había en las laderas de la sierra segoviana una aldea que no tuviese su rancho. Famosos eran por la magnificencia de su construcción el de los Marqueses de Perales en El Espinar, hace poco derribado; los dos de Trescasas, en uno de los cuales encontró refugio Don Diego de Torres Villarroel, perseguido por alguna aventura juvenil; el de la Compañía de Jesús en Torrecaballeros, que fue luego de los Thomé; el de Alfaro, que perteneció a mi padre y el que los Marqueses de Lozoya heredaron con el mayorazgo de Silva-Herrera, en Cabanillas y que es el único que subsiste en su integridad.

Voy a describir el de Torrecaballeros, en el que he pasado primaveras felices en mi infancia. Era un verdadero pueblo, un extenso conjunto de sólida construcción. Sobresalían entre aquel laberinto de muros y de tejados los del esquila, que era una vasta nave con un bosque de madera en la techumbre, recios muros de mampostería encalada con cadenas de berroqueña y grandes ventanales simétricos bien encuadrados en granito: todo ello de un estilo escurialense que se repite en Castilla sin solución de continuidad hasta Carlos III. Corría a media altura por los tres muros ciegos una galería volada de madera que, en la parte medianera con la morada de los señores revestía forma de tribuna, con celosías o se abría para dejar paso a la puerta de la capilla, dispuesta de manera que todos los que estuviesen en el local pudieran oír misa, como en las «Capillas de Indios» de los conventos mejicanos. El caserón señorial era también de esa arquitectura herreriana tan frecuente en las construcciones rurales a uno y otro lado de la sierra.

Al palacete se ingresaba por un pequeño patio en cuyo torno había infinidad de dependencias: cocina de pastores con enormes ollas de cobre sobre un hogar: cocina de esquiladores, matadero, pelambrería (donde se esquilaban las pieles de las ovejas que habían muerto en el camino) y otras de las cuales no re-

cuerdo el nombre ni el destino. Al mediodía había una plaza rectangular, de vastísimas dimensiones, rodeada de encerraderos capaces de contener todos los millares de merinas de que nos habla Diego de Colmenares. En torno, prados con mimbreras y fresnos y, al fondo, hacia el sur, la sierra desnuda, con sus manchas de piorno y de jabino, que adquiere tan bellas pintas en los ocasos.

Nos trasladábamos toda la familia al amplio caserón agregado al esquileo en los primeros días de mayo en los cuales la áspera primavera segoviana alternaba los bellos días, en que las praderas que rodean el rancho eran para los chicos un verdadero paraíso, esmaltado de flores y poblado por grillos y por ranitas verdes, con los terribles temporales, en que era preciso refugiarse bajo la ancha campana de la cocina. A los dos o tres días, cuando ya habíamos recorrido los innumerables escondrijos de aquella ciudad pastoril, llegaba a besar la mano del «Señor amo» un pastor mozo, jinete en una buena yegua, el cual anunciaba la próxima llegada de los rebaños. A la hora indicada la chiquillería, capitaneada por mi padre, ya viejo y achacoso, pero que no perdía este momento, subía a un alcor que dominase la cañada. Era de una emoción intensa el paso de las piaras innumerables de merinas, entre las que sobresalían por su gran talla, los moruecos. Los enormes mastines trujillanos, con su carlanca al cuello, acudían a saludarnos como a viejos amigos. Los pastores se quitaban la palabra unos a otros para contar las incidencias de la invernada. Todo pasaba rápidamente, entre el rumor de los pasos del ganado, de las cencerros, de los balidos, de los gritos de los pastores, hasta que todo aquel ejército se hundía en la sombra de los encerraderos.

¿Habéis leído, en la prosa inimitable de *Lettres de mon moulin*, de Alfonso Daudet el capítulo que dedica a la vuelta de los rebaños? Todo pasaba exactamente igual, en Provenza como en Torrecaballeros, al pie de las estribaciones de la sierra, a dos leguas de Segovia. Más tarde he podido comprobar que en Roma, al pie de los Montes Albanos, las cosas suceden de la misma manera. Con razón escribía Eugenio d'Ors que el mundo se divide no por patrias, sino por estamentos. Un boyardo ruso es lo mismo que un hidalgo español, aun cuando tantas cosas los separen: de la misma manera los pastores de Francia, de Italia y de España se relacionan con los ritos idénticos, nacidos de un común estilo de vida.

Para precisar mis recuerdos sobre lo que era un esquileo de merinas trashumantes segovianas acudo a la carta VII del tomo X del famosísimo *Viaje de España* de Don Antonio Ponz (1787). El insigne secretario de la Real Academia de San Fernando presencié las faenas en un rancho de Riofrio, que debió de ser el de Don Tomás Pérez Estala, curioso personaje retratado por Goya. Pero, a su vez el erudito viajero se inspira en una relación de Fray Alonso Cano, Obispo de Segorbe, que asistió a un esquileo en el rancho del Marqués de Iturbietta. Es curioso notar la absoluta identidad de las prácticas que describe Don Antonio Ponz con las que yo mismo he presenciado, en los últimos años del siglo XIX y en los albores del actual. En la primera decena del XX cundió la práctica de esquilar

el ganado en Extremadura y de realizar el viaje en trenes ganaderos. Y el mundo pastoril de los esquilos se hundió para siempre en los abismos de la Historia.

Recibía aquella avalancha que se le venía encima, a las puertas del rancho un funcionario de autoridad y categoría —generalmente un viejo pastor jubilado, llamado factor o recibidor—. «*Factor —escribe Don Antonio Ponz— es una especie de intendente de los esquilos, conocedor de la lana, y muy práctico en ella, y son de un gremio que hay en Segovia, llamado de Recibidores. Cuida de prevenir con tiempo los operarios, y cuanto es menester de comestibles, y lo demás, durante aquella temporada; y en fin viene a ser como un ecónomo, y gobernador del esquileo*». Bajo tan alta autoridad, ejercida siempre con un continente digno, comenzaban sus tareas las cuadrillas de esquiladores, distribuidas en tres o cuatro filas en la inmensa nave del esquileo. Los esquiladores solían ser procedentes de diversos pueblos, pequeños propietarios u obreros del campo que se agrupaban en cuadrillas —compuestas, generalmente, por los mismos— para obtener alguna ganancia en unos cuantos días de la primavera. Situados cada uno en su lugar, les iban proveyendo de ovejas para su tarea unos funcionarios llamados *llegadores*, que sacaban la res de un encerradero situado junto al esquileo: el *bache* o sudadero (el sudor facilita la labor de los esquiladores) y la entregaban, unidos los cuatro remos por una cuerda de esparto.

Hace ya sesenta años que no he presenciado ningún esquileo; el que era un niño entonces es ahora un anciano que ha podido contemplar la gran crisis del siglo. Y, sin embargo, cerrando los ojos puedo evocar con absoluta precisión aquellos días en que los chicos vivíamos con entusiasmo la vida pastoril. El ambiente del esquileo tenía lobreguez y la sonoridad del de una iglesia, y en él se oía el rítmico latir de las tijeras, el balido de las ovejas y la voz de los operarios pidiendo ¡Morenooo! cuando alguna de las reses sufría una herida. Eramos nosotros los que desempeñábamos, no sin orgullo, el oficio de moreneros, que consistía en acudir, cuando éramos llamados, con una teja que contenía polvo de carbón de encina con el cual se restañaba la sangre.

Se dice que son los olores lo que más aviva en nosotros el recuerdo. Con este conjunto de rumores, me es fácil evocar el olor del esquileo, que no me es desagradable, sino grato más bien. Olor de las ovejas y de la lana, mezclado con el de vieja madera resinosa y con el de los prados que penetraba por los ventanales. Fuera de estos rumores apuntados, en el esquileo no se hablaba ni se cantaba, pues había que trabajar deprisa. Aquellos días se deslizaban bajo el terror de que uno de esos retornos al hielo y a la nieve, tan frecuentes en la primavera segoviana diezmasen el ganado despojado de la lana. La labor se interrumpía tres veces en la jornada para el reparto de un refrigerio compuesto de carne de oveja, pan y vino. Al final de cada una de estas refacciones, el esquileo se llenaba de música, como una iglesia, con el canto de acción de gracias, que aún resuena en mis oídos con un ritmo arcaico:

*Endispues de haber comio  
Gracias a Dios hay que dar...*



Los esquiladores cantaban y cantaban muy bien. La costumbre de cantar juntos, siempre en la misma cuadrilla hacía que aquellas rudas voces varoniles se uniesen perfectamente. En otras dos ocasiones ejercían su habilidad. Era una de ellas cuando la «Señora Ama» se asomaba a la tribuna de celosías de la casa señorial para presenciar las labores. Entonces el coro cantaba algo en su honor: la salve popular a unas coplas dedicadas a la devoción del Santo Rosario:

*El Demonio está enojado,  
lleno de melancolía  
porque rezan los cristianos  
el Rosario de María...*

El otro momento musical, éste más extenso, era el de la misa. Ya hemos dicho que el oratorio, situado en la parte alta de la casa, tenía un gran ventanal dispuesto de manera que el altar se viese perfectamente desde todo el esquileo. Por la premura a que hemos hecho referencia, no se podía interrumpir la labor de los esquiladores ni aun los días festivos. Con los permisos competentes, se decía misa en el altar que daba al esquileo, entre el rumor de las tijeras y de los balidos y de las voces que pedían moreno. Los esquiladores cantaban todo el tiempo canciones religiosas. No recuerdo exactamente cuales, pues sin duda variaban. Quizás *El arado* u otros de los romances que publica en su «Cancionero Segoviano», Agapito Marazuela.

No recuerdo en el esquileo de Torrecaballeros haber oído una canción que no tuviese algún sentido religioso. Marazuela publica dos, muy lindas, con su tonada. Una de ellas, recogida en Arcones, que era el pueblo de los pastores de mi padre, dice así:

*¡Que yo no quiero, la quieta ovejita; que yo no quiero  
por cortarte la lana cortarte el cuero!  
¡Corre, corre, zagal! ¡Tráeme moreno!  
que he cortao a la oveja en el pescuezo.*

El otro «canto de esquileo» es de Torreval de San Pedro y dice así:

*Mis amores se han ido a esquilar fuera  
¡Quién fuera los anillos de las tijeras!  
—Doy un golpe a la oveja, me riñe al amo,  
cada vez que me acuerdo de ti esquilando—.*

Los recibidores eran los encargados de recoger la lana y de formar con ella balas o fardos, que los velloneros llevaban a la lonja, donde otros operarios, los apiladores, los situaban ordenadamente. Los recibidores se presentaban el primer día vestidos con pantalón y chaqueta de immaculado lienzo blanco, que terminaba a los pocos días, con la grasa de las ovejas, de un color indefinible. Estaban también las escoberas, que recogían la lana fina que quedaba en el suelo. Era una serie muy varia de diversos oficios de los cuales acaso el más grato era el de los *echavinos*, chiquillos, rivales de los moreneros que con jarro y vaso recorrían las filas de los esquiladores, dándoles de beber sin que interrumpiesen

su oficio, «...y los tragos diarios — escribe Ponz— suelen llegar a dieciocho por persona, sin contar los de almuerzo, comida y cena; de suerte que con este trato, variedad de oficios, objetos y personas es una temporada de alegría, y especie de diversión, lo que dura el esquileo».

No exagera el puntualísimo secretario de la Real Academia de San Fernando. El esquileo era una verdadera fiesta, que como solía acontecer en la Castilla de antaño, confundía a todas las clases sociales. Los pastores guisaban, en cantidades pantagruélicas, la sabrosa caldereta de oveja y a probarla acudían en sus coches de caballos los señores de la ciudad. Caldereta, buen pan de hogaza y vino de la Ribera se daba a todo el que llamaba a las puertas del rancho, fuese caballero o mendigo.

La fiesta lo era sobre todo para los chicos, que gozábamos en servir el moreno o en imprimir la marca de la ganadería, en rojo almagre, sobre el lomo de las reses recién esquiladas; pero debajo de aquella alegría latía un drama que no podíamos adivinar. Los años eran malos: las dehesas en Extremadura se arrendaban a precios cada vez más elevados; el ganado trashumante era un mal negocio, un lujo que ya no era posible mantener.

Murió mi padre el primero de mayo de 1905. Aquel año se realizó, sin fiesta alguna, el último esquileo de Torrecaballeros. Sus testamentarios se apresuraron a vender la más famosa cabaña de tierras de Segovia. Aquel pueblo pastoril de rancho, cijas y dependencias se arruinaba sin uso y fue preciso demolerlo. Sólo de tarde en tarde veíamos ya a los pastores de Arcones, con su noble rostro curtido por soles y ventiscas, con su habla despaciosa; con sus zajones de luciente cuero: Alonso, Juan, Lucas, Andrés, Francisco... Los que nos contaban sus aventuras por las cañadas y nos ponían los pelos de punta con sus historias de lobos. Todos duermen ya en la tierra del cementerio de Arcones. Sus nietos prefieren emigrar a Alemania que seguir hasta Extremadura los rebaños de merinas. El esquileo es un recuerdo en los ancianos y dentro de poco no quedará de su ritual y de sus oficios otra cosa que las páginas del «Viaje de España» de Don Antonio Ponz.







## LA VIVIENDA ASTURIANA

Constantino Cabal

Hay casas de diferente tipos. Las hay con altos, con bajos, con desván... A éste se le da el nombre de «solhau», y en él suelen guardarse las patatas, las castañas, las cebollas..., todos los trastos viejos. Son pocos los que tienen ventanitas y éstas se llaman «solhatas», «mechinales» y «luceras».

Los altos se componen de una sala y de una habitación o dos. En la sala está el arca de la ropa heredada de los padres o recibida en la dote, sustituida a veces por la cómoda y a veces por el baúl. Hay unas sillas de paja, una mesa, unos cuadros, un espejillo borroso... En los cuadrados que forman las vigas de la techumbre, unos brochazos de cal a los que dan el nombre de «barriaos». La sala está asomada al corredor, donde dá el sol mañanero con blandura y halago de caricia, donde se cuelga el maíz, se coloca a secar la manzanilla, se reúnen los herbajos de fama medicinal, se enmarañan las ristras de cebollas, se pone el aguamanil, que se llama asimismo la «almosía», se sientan las mujeres a coser y se juntan las mocitas a platicar de amores y de cuentos...

Y en los bajos, la cocina. Esta es la habitación más importante en el hogar asturiano. El lar, en los tiempos idos, se encontraba a ras de suelo, o sólo levantaba unos centímetros: hogaño hay ejemplares de este lar, más ya nadie lo construye: y es lo corriente levantarlo en poyos. Y en los sitios a que llegan las comunicaciones ventajosas, en vez de leña empléase carbón. Formando techo sobre él, aparece un tejido de «verdascas», —varas, generalmente de «salgar», que tienen «tiez»— que doblan sin romperse. A este tejido se le llama «zarda», en los términos de Llanes; se le denomina «zarda» en Ribadesella y se le nombra «zardu» y «zarzu» en otras partes, y cuando se le coloca sobre el llar se le llama, también, «cunia». La cunia es plana o abombada y sobre ella se esparcen las castañas, las avellanas y las nueces para que el humo las cure.

La chimenea, si la hay, es de campana, con «guarda» —una tabla a manera de cornisa. En ésta se colocan los «cacios», es decir, los cacharros de costum-

bre—, y hay quien la llama «traviella». Tras el fogón, y a veces en un ángulo, se abre la boca del horno. El suelo de éste se hace de ladrillo y las paredes de teja que se sujetan con barro. Las dos piedras de entrada de la boca se denominan «peones» y la piedra que sirve de dintel y que se adelanta un poco, se llama la «sobrepuesta». La tapa de esta boca es de madera con un asa en el centro, exteriormente, para poderla coger y se le llama el «tazu» y la «tabara»... A la hora de cocer algo la «tabara» se ajusta con boñigas. Al horno se le llama «fornu» y «forna», que también se pronuncian «jornu» y «jorna».

En algunas cocinas hay «fornica» que es un hueco en la pared para la ceniza útil, En otras hay tres piedras hacia el fondo, una atrás, y dos a los lados, formando todo ello una caja abierta, destinada al mismo fin. La ceniza se emplea en la colada, sirve para «echar» borona, se esparce en las praderías y se emplea como abono, ya sola, ya mezclada con el «cucho».

De la pared del lar arranca un hierro que gira sobre el fogón y que se llama «tornazu» en el Centro y «quindaste» en el Occidente. De él se suspenden los potes, pero más corriente que él es la cadena que termina en un gancho; al que se le llama «calamión» en el término oriental, y «garmayeira», «perganza», «pergancies»... en la parte occidental. Cuelga de un travesaño de madera que suele llamarse el «palu».

A veces, cuando se hace la cocina, se deja en la pared un agujero que se llama «la furana»; se incrusta un puchero en ella, y en él se guarda la sal, el pimiento y el laurel.

Y para que el puchero no se caiga cuando se pone en el fogón, o bien se le sujeta con un *gato* —hierro en semicírculo, con asa, o bien, con un «travesera», hierro más grande, también semicircular, que a la vez cierra el fuego por detrás—. Hay traveseros de barro con refuerzos de hierro que sustituyen al «gato», donde éste se cree lujo y no se estila, y se denominan «cantillos». El «serojo», leño grande que se pone por detrás de los pucheros, retiene la leña y concentra las fuerzas de la llama.

El vasar, o «escudillera», muestra toda la «vasa» o vajilla. En él se juntan las «concas» tazas grandes hoy de barro o de madera; en él se juntan los platos, las botellas y las fuentes... Las tazas de media esfera «escudielles» —escudillas— también se ponen en el vasar y en su cajón se ponen «les cuyares», en tierra de Castilla, las cucharas. A veces para los platos, se usa independientemente la parte superior de los vasares y se le nombra «platera».

Los útiles de metal se suelen colocar en la espetera. Las cacerolas de cobre, de porcelana o de hierro, si tienen mango, son «cazos» y el refrán que en castellano se le aplica a la cazuela, entre nosotros se le aplica al cazu y se dice de este modo:

- *Dixo la sartén al cazu*
- *Quita pa allá, non me llixes...!*

El cucharón, en bable, es el «cacillu» y en los pueblos del centro la «garcíya». La espumadera nómbrese el «espleis» y el colador el «colín». El vaso en que manchacan las especias, si es de madera, es «morteru», si de metal, almirez. El majadero es la «mano», los «cacipios» o los jarros se solían colocar en el «xarreru», tronco con diversas cañas que se hincaba en el suelo, junto al llar. Hogaño se les pone en la «traviella», lo mismo que los «tariegos», por otro nombre los «xarros», y por el nombre justo, los pucheros...

La artesa en que se hace el pan y en que generalmente se le guarda, lleva el nombre de masera, que pertenece al léxico español. Los maderos ahuecados a manera de barcas primitivas, se denominan en Asturias «duernos». La duerna es la palabra de Castilla, y en el «duernu» se vierte la «esllabaza» o la «esllaba» de los cerdos, —las sobras de la comida mezcladas con el agua de fregar; y aún a veces la harina y el salvado que se sirve a los terneros, es decir, a los «xertinos», y el agua y el maíz de las gallinas—. Al «duernu» de los marranos también se le llama «secu», y al «duernu» de los xatinos, también «cuezu». La duerna es asimismo, en la cocina, una especie de artesa de castaño, circular, de una pieza hasta hace poco, con la que se friega a diario, y en la que se coloca el embutido cuando se hace el San Martín.

Y también en la cocina se tropieza las «trébedes» —los trípodes—, y los potes de hierro de tres pies, y las «tayuelas», —tajuelos o banquillos de tres pies—. Y también en la cocina se encuentran viejecitos que aseguran:

—Yo sigo la costumbre de mis padres; yo como en la tayuela, no en la mesa...

Y al pie del llar, encuéntrase el escaño adosado a la pared; hoy es generalmente de madera, más alguna vez aún, se le encuentra de piedra, como poyo...

Está bien, con los bajos la cocina... ¿Pero se asoma siempre la cocina a la puerta de la calle? Por algunos pueblos, sí; en algunas casas, sí; pero es lo general que la cocina se oculte de la puerta de la calle, y se asome a una pieza de vestíbulo, que cerca de la Montaña y a la parte de Gijón, se denomina portal, «estragal», en los pueblos de Colunga, Caravaca, Villaviciosa y «pasadizo» en tierras de Occidente.

En el portal hay de todo: arcas, aperos, almadreñas, cestas... La fruta que se acaba de coger, el maíz que se acaba de «esbillar», el pan que acaba de hacerse... y a veces en el techo hay un «pintor», es decir, un palo grueso de que se cuelgan los cerdos cuando se verifica el San Martín; y a veces en un rincón, aparece la rosca de la ropa, sobre una piedra redonda que se llama «el colador», y que avanza en un pico con canal que se denomina «el pingu».

También suelen ponerse en el portal los ganchos de las herradas, y por donde, el «serraderu». Y a veces, el cedazo, —la «peñera»; y a veces el «cribu», la peñera grande con un fondo de piel agujereada; y a veces el «bañu», que semeja un «cribu» sin agujero ninguno—... Y a veces, sobre un arcón, aún puede tropezarse la «peñada», jarra de barra para agua, de dos asas, cerrada por el cuello con un colador del mismo barro, y a cuya jarra le colocan en el interior

una bolita, también de barro, del tamaño de un garbanzo... Y a veces, en el portal de las viviendas de Asturias, también se encuentran «zapiques» jarras con pico y con asa, cilíndricas, de madera, que se usaban antaño para todo, incluso para ordeñar, y que hoy suelen usarse únicamente para medir avellanas en algunas romerías...

Y he aquí, en este rincón, sobre este mueble, o colgado de este clavo, a veces en el portal y a veces en la cocina, una especie de cepillo para deshacer panojas, llamado el «esgranador»; una lata con «uracos», que se utiliza para asar castañas y que se llama el «farol»... Y para meter el pan en la entraña del horno, hay la paleta; para meter el rozo, la «jorquilla»; para atraer el pan está el «badilu», para entrar la borona está la pala, y en fin, para sacarla está el «rastrillo»...

Hay otro tipo de casa que se llama la «casa mariñana» y que abunda a lo largo de la costa. Es sólo de planta baja, y tiene en los extremos dos martillos que son dos habitaciones, que suelen hacer de dormitorios. De martillo a martillo va el portal, y el tejado a dos aguas lo protege. Al fondo se abren dos puertas, una que lleva a la cuadra, y la otra que conduce a la cocina, estos dos departamentos no suelen comunicarse... A las habitaciones laterales, se las titula «bodegas» y sobre ellas están los «someraos», desvanes para la hierba, cuyo hueco de entrada da al portal, y al que suben los vecinos con escaleras de mano. El portal tiene al centro una columna, y en ella se abre un «juracu» para colocar la hoz; y también suele haber alguna estaca para colgar las guadañas...

La casa mariñana es como es, porque teme a los ímpetus del viento, y procura encogerse frente al campo dándole la espalda al mar.

Y aún existe otra casa: la vaqueira. El vaqueiro conserva todavía su carácter primitivo, y aún vive en sus tradiciones, y aún se deja sentir en sus costumbres el fondo de la España de Estrabón. Es el astur de la fiereza histórica, pegado a la fuerza de las costumbres en que gusta de vivir y rehacio a los influjos que le puedan llegar de la llanada....

Son los astur de ayer, y la casa de los pueblos de la procedencia vaqueira tiene rasgos de traza primitiva. Como ella se la encuentra en Portugal, y de esta de Portugal dicen erróneamente los etnógrafos que es «típica portuguesa». Se la encuentra en Portugal y se la encuentra en Galicia, y se la encuentra en Asturias en los lugares netamente arcaicos. Se la construye de piedra, tiene una planta baja para cuadra, y tiene sobre la cuadra un piso alto para habitación. A este conduce el «patín» escalera de piedra independiente, absolutamente igual a la que sube a los hórreos.

En pueblos de Narabal, se junta la cocina con la cuadra, y aún se hallan ejemplos de ello en las casa vaqueiras de otros puntos. Así, cuadra y cocina son un cuarto, y otro cuarto el dormitorio. Es corriente que el cuarto dormitorio sea para todos el mismo, y aún no es muy raro el que lo sea la cama...

Esta cama es un cajón; se le rellena de paja; para sujetar la paja se clavan unas mantas en los bordes y con otras se cubren los vaqueiros.



El techo de las casas es de teja, o de pizarra, o de escoba...

En términos de Boal, aún se encuentra más cerca la vivienda del modelo primitivo: la planta baja es la cuadra. Y en lo alto está a un lado la cocina, y a otro, en numerosos casos, la cuadra que destinan a los «cochos», o con perdón, a los cerdos. En la generalidad de los rincones de Asturias, y entre ellos este rincón, la cuadra se llama «corte». En esta segunda corte, hay un duerno que llama la «vacía», y en algunos lugares, la «vacita», y con una esquina forman un cubil para que los cochos duerman. Cuando hay vaca lechera en el hogar, también suele ser corriente el destinarle esta cuadra.

En la cocina —o «llareira»—, se tienen tres bancos fijos, que forman lo que llaman «escabel», a modo de una herradura, en el medio se hace el fuego, sobre el lar, está el «cebo», que es el «sardu», y bajo él hay varias varas en la que se coloca el embutido, que se llama en Boal la «mondongada». La única luz que llega a la cocina, llega por la «llumeira» y por la puerta; y se nombre la «llumeira» a un agujero redondo, hecho en el techo en una losa grande. Al pie de la cocina se abre el horno, y se donomina «peira» a la pala que se emplea para colocar el pan, y se nombra «reidoiro» al palo que se utiliza para revolver la leña cuando se quiere despertar el fuego. Para sacar la brasa está el «rodallo», media circunferencia de madera con el mango consiguiente...

Bajo uno de los bancos del hogar establecen su nido las gallinas; el nido de las gallinas se denomina «capueiro», en los pueblos de esta zona. Y sobre el banco trasero, se pone una arquilla, «hucha», —donde se guarda la leche en las que llaman «cazolas», que son vasijas de barro—...

Pero entre los vaqueiros hay dos tipos: unos que se establecieron definitivamente en un lugar, y construyeron sus casas para vivir en ellas todo el año, y otros que aún van en alzada a las alturas remotas, y que pasan en ellas los estiajes. Ya las casas se confunden; pero en la braña marítima, que se habita solamente bajo las inclemencias del invierno, aún aparece la casa con toda su rudeza original, antaño general en la provincia y corriente fuera de ella.

La forman cuatro paredes: la cubren las pizarras, los tendones, en ocasiones la teja. Cuando sube el vaqueiro a las montañas, lleva la puerta consigo; y en el centro de la casa se encuentran los montones de ceniza que revelan el hogar, —signo único de división entre el vaqueiro y su ganado. A un lado se ve el establo, al otro, en el suelo, el lecho, formado por la paja que se tiende, y acaso un banco de piedra adosado a la pared. Ventana, quizás la haya, quizás no, y si la hay es muy estrecha.

## EL HORREO

El hórreo, esto es, el granero, —los antiguos decían esto— en vez de «horreum» decían «jarreum». Y esto no era una excepción: también por «hoedus» pronunciaban «foedus», «fortis» por «hostis», «jostia» por «hostia».

«Farreum» deriva de «farre», es decir, de «far-escanda», o si se prefiere, trigo. El «far» fue el alimento primitivo de los llegados al Lacio, y el «farreum», por consiguiente, el lugar en que el «far» se conservaba. Su significación no es muy precisa, y en realidad abarca todo grano propio para hacer harina, o «farines», o «far-rape» —como dicen en Asturias—. Y así, de «far»-«farreum»-«horreum»...

Y he aquí las partes del hórreo: quien primero las dió fue Jovellanos en la lista que se sigue, definiéndolas así:

- Los «pegollos» son los pies.
- Las «muelas» las piedras llanas colocadas encima de los pies, que pueden ser cuadradas o redondas, y sobre las que se posa la madera.
- «Trabes», las vigas mayores que descansan en las muelas, unen los cuatro pegollos, y componen la base de la caja.
- «Colondras», las vigas chicas y perpendiculares a las trabes, que hacen la pared del hórreo.
- «Liños», las vigas más altas, paralelas a las trabes que juntan por arriba las colondras.
- «Cocas», los cuarterones rectos y transversales también, que están sobre los liños y los cubren.
- «Paneras», vigas paneras, las del armazón del techo.
- «Gatos», las que las unen al encuentro, y amarran unas partes a las otras.
- «Aquilones», los maderos que desde el centro de «el cumbre» se tienden a los ángulos del hórreo.
- Y «tenobia», el tablón de «subidera».

También se llama «colondras» a las piezas de madera que sostienen los vuelos del tejado. En el Oriente de Asturias, —como en Ribadesella, verbigracia— las tablas que componen la pared, en el hórreo se nombran «les cureñes».

Los pegollos se asientan sobre «estribos».

Las escaleras de piedra desde las que se pasa a la «tenovia» —y hay que pasar con esfuerzo, porque nunca ellas y ella están unidas—, se denominan «patín», pero en el Occidente «subidona», mientras que la tenovia es la «taramera». Cuando los hórreos tienen corredor, la taramera es el piso en que suele ponerse el colmenar, mirando hacia el mediodía. Cuando el corredor no existe, —ya que el corredor es lujo que se escapa a muchísimas fortunas, la tenovia se reduce a un estribo tendido ante la puerta y entre pegollo y pegollo, aunque no llega a veces a los dos y la prenden con «gavitos».

Los «clavos» empleados en el hórreo tienen el nombre de «tornos» y son todos de madera, desde las trabes a los aquilones, a veces se colocan «tentemozos» donde colocar el lino. El hórreo hace cuatro aguadas, y el pico en que se juntan es el «moño». Las cavidades de las tejas curvas encima de las maderas, se denominan «sollates». En el interior del hórreo, hay una viga que enlaza dos paredes laterales, y se llama «la del queso», porque es donde los quesos se co-

locan. Sobre ella se alza el puntal en que sostiene «el cumbre» y las tablas que forman los aleros llevan el nombre de «cabrios».

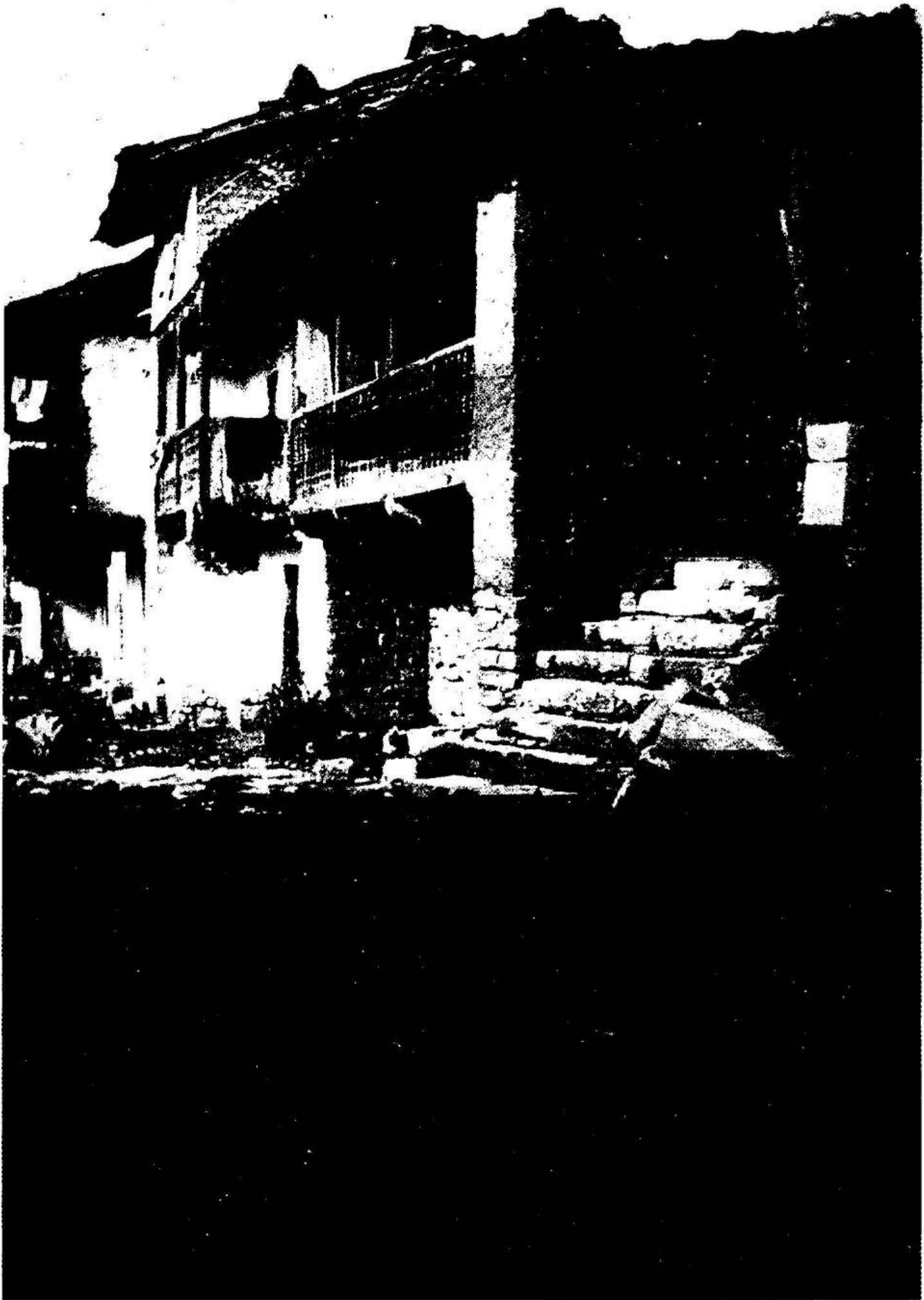
He aquí el hórreo, armonioso y elegante, levantado en cuatro pies, de forma casi cuadrada y próximo al hogar del labrador. El «pegollo» —de «pediculus», el «pespedés» reforzado, y no disminuido por el «culus»—, como el «apis», por ejemplo, al convertirse en «apicula», de donde nuestro «abeja» castellano, —el pegollo es de piedra muchas veces, más abunda también el de madera, y a veces se tropiezan en un hórreo de piedra, y de madera tres—. También puede suceder que se unan con paredes los pegollos, formando bajo el hórreo un piso bajo. Antaño, a tales pegollos se ataban las «cadenas farraperas» para sujetar los presos.

El hórreo de seis pegollos, —algunas veces llegan hasta nueve—, se denominan «panera». Y si la panera o el hórreo pertenecen a más de un individuo, tienen tantos «palines» como dueños, aunque se dan excepciones. En este caso también, existen dentro del hórreo las paredes consiguientes a cada necesaria división. Y esta clase de repartos todos tienen su origen en la herencia.



Casa de Lin de Irene. Pola de Siero





Asturias. Olloniego.



# NOTAS SOBRE LA ELABORACION DEL PAN EN CATALUÑA

Juan Amades

El pan es de los primeros y más completos alimentos del hombre. Aunque existan algunos países que lo desconocen, en Cataluña podemos decir que existió en el período neolítico, ya que en una cueva del Valle de Ager entre los útiles de cocina se hallaron unas piedras destinadas a moler los granos de cereales para obtener harina. Del mismo modo se ha encontrado trigo, centeno y mijo guardado en recipientes exprofesos en varias excavaciones practicadas en nuestro país.

En sus orígenes el cultivo del trigo rodeó de prácticas y ceremonias su elaboración, de las cuales han llegado algunos restos en nuestros tiempos.

Todas las operaciones relacionadas con la elaboración del pan, cuando se producen en su ambiente, eminentemente tradicional, son de patrimonio exclusivo de la mujer, sin ninguna intervención masculina, ni el amasado ni la cocción. Atendiendo al sentido esencialmente sagrado del pan en todas las religiones, y de su profunda vinculación en la mujer, puede recordar un viejo sacerdocio femenino, probablemente de la religión familiar del hogar el régimen del cual era asimismo exclusivamente femenino.

Las mujeres que amasaban pan en casa tenían por especial abogada a Santa Ana por considerarla una buena ama de casa.

Generalmente en la Cataluña rural se amasaba cada semana o cada quince días, ordinariamente los sábados. Se hacían panes de diversas medidas que variaban desde el panecillo de una o dos onzas hasta el pan de 12 a 15 libras llamado de rueda. Se hacían de tal peso a fin de que se conservara más tierno. Se comían primero los más pequeños que eran los que se secaban más pronto y para los últimos días correspondían los mayores, los cuales no se habían endurecido tanto debido a su mayor tamaño.

Las casas más humildes de montaña, durante el invierno en que el pan no se seca tanto y se conserva más que en verano, solían amasar solamente una vez al mes.

El pan era guardado en lugares aireados en diversos enseres, de factura casera, llamados generalmente *posapans* (guardapanes).

Por los Pirineos se les llamaba «Garranxes» y consistían en un palo muy grueso en el que había diversos hierros clavados en él en toda su largura, y en donde se sostenía el pan.

Había otros «posapans» de factura diferente aunque casera también; consistían en tres o cuatro aros concéntricos de junco, caña o de mimbre atravesados con cordeles formando una rueda muy grande que sostenía en el techo con tres o cuatro cuerdas en forma radial. Ponían los panes más grandes al fondo haciendo de base para los demás que eran colocados por orden de medidas. Procuraban que le diese el aire y que no fuera húmeda la estancia donde se guardaban a fin de que no se pusiera el moho.

A veces, cuando se comían los últimos panes, eran tan secos que tenían precisión de mojarlos con agua a fin de poderlos cortar.

La finalidad de dejarlos secar tanto era para que no se comiese mucho de él dada la escasez y la pobreza de muchas casas en tiempos de guerra o en épocas de hambre.

Para que se secaran más pronto los primeros panes de la hornada los ponían en las ventanas; así les daba mejor el aire y el sol.

Se aconseja de no hacer hervir el agua de amasar, el pan no fermentaría. La ebullición se lleva la fuerza del agua según opinión popular.

También se tiene en cuenta que el horno no esté demasiado caliente al tiempo de meter el pan, ya que si lo es mucho el pan sale berrugoso y se agrieta. Asimismo se tiene buen cuidado en no abrir el horno mientras se cuece el pan porque se deforma y queda feo.

En las regiones de Cataluña donde escasea el trigo o en años de poca cosecha en las regiones en que más abunda, hacían el llamado «pan pobre», que consistía en moler todo el trigo sin quitar ningún otro grano ni impureza de las mezclas que resultaban de la trillada ni de la molienda. Este pan era muy negro y un poco áspero. Solamente se hacía el pan con harina limpia para los días de la Fiesta Mayor, por las matanzas y por Navidades. Eran también en los únicos días en que se hacían tortas. En nuestros tiempos cuesta mucho concebir tanta pobreza.

El pan blanco de superior calidad era llamado pan de panadería o pan de Barcelona.

El pan tradicional era de forma circular y cuanto más altos mejor. Encima de ellos se marcaba una figura triangular sirviéndose de una cuerda, figura que a bien seguro en sus orígenes debió tener su significado mágico o ritual y quién sabe si su forma redonda podía tener origen solar.

La levadura era adquirida en casa del tahonero.

En muchos pueblos rurales en tiempos en que cada casa se amasaba el pan, el sacristán ponía a la puerta de la iglesia un cuévano grande y la gente al acudir al novenario echaba un pan en él, quien más grande quien más pequeño, según



sus posibilidades. Al domingo siguiente era subastado, por parte de los sacristanes.

En el Bajo Vallés, a partir del día de Difuntos, la mayoría de las casas ya hacían adrede, cada vez que amasaban, un pan o dos de unas dos libras para ofrecerlo en provecho de las almas. Al salir de misa el encargado de recoger estas limosnas lo subastaba y lo daba al mejor postor. El producto era para exequias por las almas. Muchas casas seguían la costumbre cada domingo hasta por Navidad. Las casas acomodadas la practicaban todos los domingos del año.

En casi todas las tahonas había el «animer». El tal era un armario siempre cerrado con un agujero en la parte superior a fin de poder echar un panecillo para el bien de las almas que todas las mujeres que acudían a cocer el pan amasado en casa, dejaban en él. El sacristán de la parroquia lo subastaba el domingo próximo.

En algunas poblaciones rurales no todas las casas tenían horno de pan para cocer y debían acudir a la tahona pública.

En los días tradicionales de amasar pan, cuando el horno público o comunal estaba en su punto, el hornero iba por la población sonando un cuerno para anunciar al vecindario que podía traer el pan al horno para su cocción. Allí se reunían muchas mujeres y era lugar de comadreo como en los lavaderos.

La reunión de varias mujeres sin quehacer en la tahona todo el tiempo que necesitaban para cocerse el pan, daba lugar a chismorrear unas veces, y otra a que bailotearan entre ellas al son de alguna canción de danza, muchas veces entorno al panadero que si estaba de humor y era joven sonaba el cuerno que utilizaba para llamarlas cuando estaba en su punto.

En la amasada y cocida de Todos los Santos por el Ripollés y el Llusanés este esparcimiento era medio obligado y era llamado «baile de tahona» en cuya amasada se cocía el pan de oferta para las misas de difuntos. Así como generalmente durante el resto del año estos bailes eran alegres y movidos, el de Todos los Santos, en cambio, se producía dentro de un plan de seriedad y severidad semi-religioso para no ofender a las pobres almas en pena. Quién sabe si dichos bailes constituyen restos de alguna vieja ceremonia funeraria de la cual puede ser un indico el «animer» obligado en las tahonas y el son del cuerno del tahonero, el posible sucedáneo de un antiguo sacerdocio ya que cabe tener en cuenta que aún hoy existen pueblos de cultura retardada que en su liturgia emplean el cuerno para comunicarse con los espíritus de los antepasados de la tribu elevados al rango de divinidades protectoras del clan. Resulta curioso remarcar que este baile, precisamente el día en que se cuece el pan de oferta para los difuntos perdía el tono ordinario de alegría para adoptar una seriedad inusitada.

Cuando el amasar y cocer el pan en casa era general en la ruralía, mientras se amasaba y cernía harina era costumbre cantar canciones determinadas, la melodía de las cuales se avenía bien con el ritmo del trabajo y que por esto pue-

den ser consideradas como canciones de cerner harina. En el Llusanés mientras se cocía el pan y la mujer vigilaba la cocción había sido costumbre bailotear al son de alguna canción. Quién sabe si esta costumbre persistente puede recordar alguna ceremonia ritual en honor de algunas divinidades lares de la familia efectuada en otro tiempos quizá delante mismo del larario o altar doméstico de los antepasados elevados a la categoría de dioses de la familia, o como más tarde delante del horno de pan para cocer público, que cocía el pan que se les ofrendaba. El llamado baile de tahona hecho en este día resulta muy significativo y puede ser un indicio del culto referido.

En Gombrén y por algún otro pueblecito ripollés próximo, los mozos habían hecho un baile especial llamado del molinero. El más alegre de ellos hacía las veces de molinero y se erigía en protagonista del baile. Llevaba en una mano una medida propia para granos y en la otra un rasero de medir. Siguiendo las evoluciones libres del baile, ahora ponía la medida en tierra y golpeaba el interior con el rasero para figurar el traqueteo del molino; o se ponía la medida como sombrero y brincaba a discreción entre sus compañeros que como él saltaban locamente.

Antiguamente en algunos villorrios del Urgel habían hecho una amasada comunal para la cual daban un picotín de trigo cada una de las casas en que se cosechaba dicho cereal. Con él se hacía un gran amasijo de tortas y panecillos y se daba uno a cada vecino. Lo propio se había hecho cuando se estrenaba una tahona o cuando se volvía a encender un horno de pan para cocer que había estado apagado durante un tiempo. Los amasijos comunales parece que tenían sentido profiláctico y que iban encaminados a repartirse entre todo el vencidario la malignidad o embrujo que pudiera contener el trigo nuevo o el horno.

El cuarto domingo de cuaresma era llamado popularmente *domingo del pan* por ser costumbre general bendecir, después del oficio, panecillos en recuerdo del milagro obrado por Jesús con los cinco panes y dos peces. Los panecillos bendecidos eran repartidos luego a los pobres.

A estos panecillos les era atribuido gran virtud curativa y bienhechora. La gente los adquiría a los pobres entero o a pedazos, para asegurarse la salud y ventura por todo el año. La costumbre tenía paridad con el reparto de panecillos de oferta en las romerías tradicionales de las ermitas de la alta montaña de la Cataluña Vieja, que tenían todo el carácter de una comunidad colectiva y tribal de aspiración de primicias. Durante el reparto del pan habían danzado y se habían entregado a otras expansiones propias de la fiesta.

La proverbial hambre de mayo hacía esperar con impaciencia la nueva cosecha habiéndose practicado algunas costumbres relacionadas con el primer pan obtenido de la harina de la primera molienda. Era de rigor amasar uno para darlo al primer mendigo que pasara a pedir limosna o que se hallase al salir de la tahona cuando no se cocía el pan en casa y debía acudir al horno público. La medida, clase y el nombre de panes o panecillos destinados a «los pobres de Jesucristo» variaban según las regiones y las posibilidades de las ca-

sas. No era costumbre considerar este pan como una limosna sino como un tributo obligado, y era creencia general que si no se satisfacía con buena voluntad resultaría de ello perjudicada la cosecha siguiente. Se dice que el pan es de los pobres por voluntad precisa de Nuestro Señor y todo el resto de gente que come de él sin ser pobre se aprovecha del don y de la gracia que le es concedida.

Cuenta la tradición que a fin de acabar con el hambre reinante, Jesús bendijo el trigo y desde entonces las cosechas fueron abundantísimas y tan prósperas que había más de siete veces más de grano que no había tiempos atrás con las mejores cosechas. La gente no hizo buen uso de este don; y daba pan a todo pasto a los animales y lo aplicaba impropiamente hasta el punto que las madres lo hacían servir de esponja para secar el trasero de sus pequeñuelos. Jesús cuando vio tal sacrilegio creyó indigno de comer pan quien tan mal comprendía su valor divino y decidió hacer desaparecer todo el trigo y los diversos granos aptos para hacer pan. San Pedro le objetó que los mendigos que van pidiendo pan de puerta en puerta no tenían la culpa de la ligereza de las madres que llevadas por la ternura hacia sus hijos hacían servir el pan de esponja. Jesús atendió las observaciones del viejo apóstol y decidió reducir solamente la cosecha de trigo a fin de que jamás faltara el pan a los pobres de Jesucristo que son los únicos que merecen comerlo. Por este motivo se cree que no se puede negar a ningún pobre una limosna de pan que de antemano ya les pertenece por derecho divino.

Los mendigos al recibir una limosna de pan invariablemente dicen: *que Déu ens en do*, es decir: que Dios nos de. También era general que esta frase se usara cuando se manifestaba algún defecto del pan. La costumbre que va desapareciendo de besar el pan, había sido general en Cataluña cuando se hallaba un pedazo abandonado o se caía al suelo.

Para la cocción del primer pan cuando era llevado a la tahona pública, no debía utilizarse leña comprada. Los usuarios debían llevar la leña al tahonero y él daba pan en lugar de dinero para satisfacer su valor. Aún existen pequeños villorrios en que no se hacía solamente para el primer pan sino que era costumbre establecida para el de todo el año. Parece que fue la antigua manera de pagar el trabajo y los elementos relacionados con el pan, quizá como restos de la función sagrada atribuida a su elaboración.

El primer pan se cocía precisamente con leña de carrasca porque lo doraba mejor y le daba un sabor más agradable. Se tenía buen cuidado de no mezclar leña de pino, puesto que se creía que le daba mal gusto y salía bastardo.

Mucho tiempo atrás se había festejado la hornada del primer pan con danzas en la plaza. A pocos días de diferencia todos hacían la primera hornada y al domingo siguiente se hacía el «baile del pan». Solían hacerlo por la mañana al salir del oficio divino, así como generalmente las danzas expansivas se hacían por la tarde. Por las regiones altas leridanas danzaban el «rotllet», y en la Segarra, Cadi y Alto Bergadán, el «Ballet de Déu». Y uno se pregunta si la divinidad a la cual se dedicaba la danza para celebrar el primer pan, podía ser el mismo

pobre de Jesucristo o si podían ser las pobres almas a quien se debía hacer limosna de pan. Recordamos el «baile de tahona» con su ofrenda de pan; danza que además muy probablemente tenía parentesco con el «Ballet de Déu» danzado como a «baile del pan» y que los segadores aludían en su *canción de gracias*, en ocasión de las mieses.

En Bot y en Prat de Comte (Tierra Alta) y especialmente en las casas en donde había chiquillería, para celebrar el primer pan, hacían unos muñecos de pasta de diversas formas humanas y animales que por su perfil rudimentario y primitivísimo tenían todo el aspecto de las figuras de las pinturas rupestres del paleolítico. Los tales muñecos ofrecían un estrecho parentesco con los que aún hoy se ven en las panaderías de varios pueblos. Resulta remarcable la persistencia del muñeco representativo del demonio sucedáneo con toda probabilidad de alguna divinidad de las mieses encarnada en el pan, el cuerpo del cual hoy se comía en ágape sagrado colectivo para celebrar la aspiración de las primicias como aún hacen diversos pueblos que para mejor honrar al genio y mejor sus virtudes se comen simbólicamente su cuerpo. Tenemos indicios de que la costumbre de hacer muñecos de pan durante las mieses y para celebrar la cosecha había sido muy general en Cataluña.

Es posible que las danzas que se hacían durante la cocción del pan de la primera harina, en otros tiempos fueran especiales. En las Garrigas, antiguamente, mientras se cocía el primer pan la chiquillería se entretenía en los alrededores del horno a juegos especiales, entre los cuales sobresalía el «Ball del pevet», hecho al son de una cantinela que consistía en dar vueltas cogiéndose un pie con una mano mientras que con la otra se tiraba de una oreja. Era danza de niños solamente.

En el Urgel se daba el pan de la nueva cosecha a toda la gente de la casa e incluso a los animales domésticos. Era costumbre que antes de comerlo se recitara la cuarteta siguiente:

*Aquest pa que ara em menjo  
no per fam ni per talent  
si em venia mort sobtada  
em valgui de sacrament.*

(Este pan que ahora como, no por gana ni por hambre si me viniera muerte súbita me valga de sacramento.)

También había sido costumbre que antes de ponerse el pan en la boca se mordiera cuero, generalmente una bota de gollete. Seguramente que esta costumbre recordaba una práctica propiciatoria del espíritu del grano.

En San Quintín de Mediona (Panadés), y en Prat de Comte (Tierra Alta), de la flor de la harina hacían un panecillo de forma elíptica, parecido al cero, llamado

*cóc de jurament* (torta de juramento), que guardaban con gran cuidado por si se presentaba el caso de haber de jurar solemnemente. Pronunciaban el juramento con gravedad y luego mirando el panecillo añadían:

*Que em valgui equest cóc de jurament  
i de pa de sacrament.*

(Que me valga esta torta de juramento y de pan de sacramento.)

y luego se comían el «cóc». Se daba a este juramento la máxima fuerza y se creía que si hubiera jurado falsamente se había profanado el pan, y el falsario moriría a no tardar mucho.

Este juramento recuerda el juicio de Dios de la consagración a que eran antiguamente sometidos los sacerdotes. Celebraban una misa especial y al momento de la consagración pronunciaban solemnemente unas palabras sacramentales. La forma discoidal de la torta puede recordar la del sol y lleva a la idea del juramento por este astro tan frecuente en tiempos remotos y de la cual aún se hallan vestigios.

Antiguamente en Linyola y en otros pueblos de Urgel para celebrar la fiesta del primer pan habían hecho un ágape extraordinario casi tanto como el de la fiesta mayor, que como se sabe también reconoce su origen en la celebración de la cosecha y la aspiración de los primeros frutos.

Fue costumbre en estos ágapes proponer adivinanzas estableciéndose competencia en decirlas de bien difícil solución y en saberlas adivinar. Los pueblos clásicos también solían plantear adivinanzas al final de los ágapes; los indios lo han conservado hasta tiempos recientes, especialmente durante las fiestas relacionadas con la cosecha.

Acostumbraba hacerse el primer pan con preferencia en luna creciente porque resultaba mayor más tostado. Para su elaboración no podía intervenir ninguna mujer que menstruara, porque hubiera resultado bastardo y no hubiera levado bien.

En el Llusanés mezclaban centeno en el amasijo del primer pan a fin de que se mantuviera más tierno y pudieran gozar más días de su sabor que se creía excepcional del resto del año.

Generalmente al amasar se tomaban diversas medidas a fin de evitar que el pan fuera embrujado o que la hornada no fuera malograda.

En la amasada del primer pan las medidas preventivas eran tomadas con mayor cuidado porque se creía que esta primera influía en todas las demás del año puesto que las siguientes serían según fuera ella. Se empezaba por hacer la señal de la cruz y bendecir la levadura, la artesa, la harina y todos los útiles empleados para amasar. Con el rasero se hacía una cruz encima de la pasta para que creciera y montara mucho. Era preciso lavarse las manos enseguida ya que mientras no se lavaban no montaba ni fermentaba bien la pasta. Al cerrar el

horno se hacía la señal de la cruz delante de su boca y mientras se cocía no podía cortarse pan porque el que había en el horno se quemaba o se malograba por alguna circunstancia inesperada. Todas estas operaciones iban acompañadas de fórmulas y jaculatorias de sentido religioso que ofrecían un gran número de variantes.

En Mollet del Vallés al amasar se recitaba la siguiente oración al objeto de que la levadura creciera y el pan no enmoheciera.

*Cresqui el llevat  
cresqui la farina,  
com cresqué el Ninyu Jesús  
dins del ventre de Maria.*

(Crezca la levadura, crezca la harina como creció el Niño Jesús, dentro del vientre de María.)

Precisa hacer tres veces la señal de la cruz a la levadura y después rezar un Padrenuestro.

Al poner el pan al horno se acostumbraba a bendecirlo recitando una fórmula de las cuales hay una profusión de variantes. En San Iscle de Vallalta decían:

*Déu profiti el pa del forn  
i ens l'augmenti de gracia;  
qui l'ha fet florir i granar  
que el faci multiplicar.*

(Dios aproveche el pan del horno y nos lo aumente de gracia; quien lo ha hecho florecer y granar que lo haga multiplicar.)

En Matamala decían:

*Mare de Déu del Roser,  
beneït sant Segimon,  
gardeu-nos la pastarada  
que no se'ns floreixi al forn.*

(Virgen santa del Rosario, bendito san Segismundo, guardadnos la amasada que no se nos enmohezca en el horno.)

En Ripoll decían una oración medio cantada que encerraba un sentido de bendición del pan y más aún de la amasadora o de la ama de la gavilla de

donde había salido la harina de la primera amasada, elevada al rango de sacerdotisa o de divinidad. Cantada la oración se besaba el pan y se lo metían en la boca. Decía la fórmulita:

*pa de Déu  
pa de blat,  
que pugi al cell  
la dona que l'ha pastat.*

(Pan de Dios, pan de trigo, que suba al cielo la mujer que lo amasó.)

En las tierras catalanas donde no se hacen las matanzas por Navidad, hacían una amasada especial llamada de la «mort del porc», circunstancia que equiparaba esta solemnidad a la fiesta mayor, o a las Navidades puesto que sólo se hacían amasadas especiales durante estas tres fiestas. Como que a las morcillas de sangre suele mezclarse pan rallado se hacía un tipo de panes de forma propia muy gruesos en que abundaba la miga, destinados a la elaboración de estas morcillas y se supone que esta amasada era motivada por la conveniencia de obtener este tipo de pan. El motivo no parece suficiente para obligar a hacer una amasada especial. Lo que parece importante es que también se amasaban unas tortas que constituían una parte de la levadura sacramental del «*ágape de fartuorum*»; tortas que variaban de forma y de condimento según los lugares, en las cuales solía haber huevos y piñones, elementos simbólicos de la fecundación. La amasada, seguramente, iba destinada a hacer estas tortas y no al «pan de morcilla». La harina para esta amasada debía obtenerse del trigo de la primera gavilla o de la «garba de la mestressa», ello es, de la gavilla de la dueña, que como hemos dicho con reiteración, tiene sentido y deje sagrado.

Existen algunas creencias relacionadas con el pan y su elaboración.

El contacto con harina y pan dice la conseja que comunica belleza. Son famosas por su belleza las panaderas. La tradición nos habla de una que lo era tanto que dio nombre a una danza, *La bolangera*, y es aludida en refranes y canciones.

Si se amasa cuando la luna está en cuarto creciente los panes salen mayores.

Durante el Adviento la pasta se encoge por efecto del frío y se cree que es debido a algún maleficio producido por el viento propio de la época.

El día de la Purificación (2 de febrero) por ser la primera fiesta de la Virgen se tenía por pecado amasar pan. Se dice que el pan amasado en este día enmohece fácilmente y causa dolores de vientre a quien lo come.

Si se amasa el día de Jueves Santo mientras están atadas las campanas, el pan sale borde, no alimenta ni aprovecha. En la semana de las Letanías tampoco podía amasarse pan porque enmohecía. Esta creencia está muy extendida por toda Cataluña.

En Anglesola el día de Santa Cruz reparten pan que si se pone en la ventana en ocasión de tempestades evita el caer rayos en la casa.

Existe la creencia que la casa que amasa pan el día 4 de diciembre, o sea el día de santa Bárbara, cosechará muchos nabos.

Asimismo se cree que no puede amasarse el día de santa Ana (26 de julio), porque la pasta sangra y el fuego del horno sale y rueda por toda la casa, con peligro de provocar un incendio.

Se cree que no se puede comer pan cerca del fuego porque si las migas que caen se queman se comete un pecado.

En Olot creen que es pecado dar al pan otro nombre que el propio y también lo es llamar pan a otra cosa que no lo sea.

Si se da pan a los tocinos salen escarabajos en el cajón donde se guarda el pan, ya que es pecado puesto que estos animales jamás miran al Cielo.

Si cuando el trigo florece se tosta pan, el trigo se seca en el campo.

En Lérida cuando se llama a la mesa para comer, se contesta: *la sopa a la taula* (mesa), *santa paraula* (palabra); y se hace como si se bendiciera con la señal de la cruz antes de tomar la primera cucharada.

Las madres que tenían hijos que debían en breve ser quintados iban a mendigar o a robar pan del primer trigo llevadas a la creencia que si sus hijos lo llevaban encima el día del sorteo hacía salir bola blanca o número alto.

En Castellvell a fin de esquivar las brujas y los efectos de la tempestad y del granizo cuelgan a la chimenea del hogar una bolsita con moyuelo atravesada con alfileres negros.

En Ripoll cuando se produce una tempestad se pone un pan en la ventana para calmarla, pero a fin de que las brujas que congrían la tempestad no se lleven el pan ya que les hace daño, puesto que es de origen divinal, ponen encima de él un volante u hoz o también una hacha de forma que la parte cortante toque al pan.

En Mieres para alejar las hormigas que se ponen en el pan, se clava un cuchillo encima de él.

En San Pol de Mar unos cazadores tiraron repetidas veces a una liebre sin poderla tocar. Creyeron que se trataba de una bruja y echaron migas de pan en la escopeta en lugar de perdigones y la mataron, asegura la conseja.

En las viejas casas de payés o grandes «masías» procuraban tener siempre un pan enmohecido, puesto que era utilizado como cataplasma y hasta en sopa para curar las pulmanías, el tifus y otras enfermedades graves.

La nostalgia o añoranza se cura comiendo pan mojado con vino.

Comer pan antes de almorzar y como desayuno asegura la salud y trae ventura a quien lo hace.

Si se da torta caliente a un perro se vuelve rabioso.

En Castellar del Vallés habían hecho una *torta de gato*, destinada especial-



mente a estos felinos. Se la hacían comer bien caliente y decían que de esta manera no salían de casa y no los perdían.

## CLASES Y NOMBRES DE PAN

PA ADORMIT (Pan dormido). El que no se deja ablandar en el lebrillo, sino que lo amasan y lo enrollan en el acto. (Alcoy)

PA AGRE DE LLEVAT (Pan agrio de levadura). El que ha fermentado demasiado por exceso de levadura.

PA D'AIGUA (Pan de agua). La pasta hecha más blanca de lo normal, y que sólo se utiliza para hacer el pan dicho «de tall» y se ha de elaborar a fuerza de brazo.

PA ALIS (Pan ácimo, cenceño). Sin levadura. El pan de la Pascua de los judíos. En el Panadés el pan bajo, que no fermenta.

PA D'ANELLA (Pan de roscón). El que tiene forma anular.

PA D'ÁNIMES (Pan de ánimas). El que se hace con los pedazos de la pasta que las mujeres dejan en la tahona, y que, vendido más barato, se destina su producto a misas para las almas u otros sufragios. (Valencia). El que se reparte en el ofertorio a los canónigos y beneficiados con una candela amarilla, en el oficio del Día de Difuntos.

PA D'ÁNSIES (pan de ansias). El pan pequeño que los novios han de llevar y tener presente en el acto de la boda, y que, después de esta ceremonia, acostumbra a regalarse al monaguillo. (Palamós). Los dos panes que se ofrecen en el altar en la ceremonia de la boda. (Viladrau)

PA D'APÓSTOL (Pan de apóstol). Pan de centeno, de una libra o libra y media de peso aproximadamente, que el amo da cada día a cada uno de los pastores y zagales. (Sarroca de Bellera).

PA ASSAONAT (Pan sazonado). El que ha sido muy amasado y tiene la pasta muy dura. (Alcoy).

PA ÁZIM. Pan ácimo que se ha hecho sin levadura. V. Pa alís. (Mallorca).

PA DE BAGASSA (Pan de ramera). Pan seco, enmohecido, remojado y vuelto a poner en el horno, aderezado con aceite y sal. (Tarragona).

PA DE BARCELONA. V. pan blanco.

PA DE BARRA. El que tiene forma alargada, más grueso en medio que los extremos.

PA DE BARREJA (Pan de mezcla). V. Pa de mestall.

PA DE BARRET (Pan de birrete). Pan de forma casi triangular, con un cantero en cada ángulo. (Igualada). En Villafranca del Panadés los cantos eran alargados que casi se tocaban unos con otros.

PA BENEIT (Pan bendito). Las piezas de pan que después de ser bendecidas

se reparten en las fiestas de ciertos Santos y son consideradas medicinales para combatir ciertas enfermedades, especialmente el dolor de garganta (pa de sant Blai).

PA BESAT (Pan besado). El pan que se ha juntado a otro durante la cocción, y conserva la señal que consiste en un pedazo crudo o muy poco cocido en el lugar por donde tenía contacto.

PA BLANC (Pan blanco). El hecho de harina de trigo depurada, sin salvado.

PA DE LA BLANQUETA. V. Pa blanc. (Valencia).

PA DE BLAT DE LES INDIES (Pan de trigo de Indias). V. Pa de moresc.

PA DE BOCA DE FORN (Pan de boca del horno). El pan que el cliente da al panadero y es uno de los primeros en sacar del horno. (Blancaflort).

PA BORD (Pan borde). El pan que queda plano por haber sido amasado sin que la pasta fuese lo suficiente levada. (Llofriu).

PA BRESCAT (Pan de panal). Pan con muchos ojos. (Vich).

PA DE BRUNDELLS. El que tiene diversidad de canteros. (Menorca).

PA BUFAT (Pan hinchado). El que no es compacto; esponjoso.

PA DE CA; o de GOSSOS (de perros). El de color muy oscuro, hecho de harina no depurada y destinado principalmente a alimento de perros.

PA DE CANONGE (de canónigo). El que tiene tres canteros alrededor de una mesa (hogaza) central. (Ulldecona).

PA DE CANTELLS (de cantos).

PA DE TRES CORNS (de tres cuernos). V. Pa de tres crostons. (Llofriu).

PA DE CANTONS (Pan de cantos). V. Pa de tres crostons. (Vinaroz).

PA CASOLA (Pan de casa). El pan amasado en casa.

PAN DE CIVADA (de avena). El que acostumbra ha hacerse en época de escasez de trigo, con harina de avena.

PA COLRAT (Pan coloreado). El que tiene un color dorado, señal de bien cocido. (Mallorca).

PA DE COLZE (Pan de codo). El de forma redondeada con la parte superior dividida en tres canteros. (Villafranca del Panadés).

PA DE COMPANYYA (Pan de compañía; Pan de munición). El de clase inferior que se destinaba a los servidores.

PA DE CORDA (Pan de cuerda). El pan de casa que lleva una especie de cordón de pasta por encima. (Gandesa).

PA DE CORONA. El que tiene la forma de corona, con canteros alrededor.

PA DE CORRIOLA (Pan de poles). Clase de pan de primera calidad y de forma parecida a una polea, que se hacía por las Navidades. (Mallorca).

PA DE CUCOT (Pan de agrella). Hecho con la grana de la planta oxalidacia «Oxalis Acetosella».

PA DE DACSA (de maíz). El hecho de este grano.

PA DINAL (Pan de maravedís). Pan que valía un dinero (dinal). (Barcelona).

PA DE DOS CROSTONS. Pan de dos cantos.

PA ENCANTAT (Pan subastado). Pan que los devotos han dado por ofrenda,

y que después los obreros o administradores subastan en la plaza del pueblo. (Llofriu).

PA ENFETGEGAT. El que ha sido poco trabajado en el obrador. Tupido. (Llofriu).

PA ESCALDAT (Pan rescaldado). El que ha sido cocido con el horno demasiado caliente, y resulta muy tostado por fuera y poco cocido por dentro. (Mallorca).

PA DE FAJOL (de alforfón). El hecho de esta planta. (Alforfón, rubión, trigo sarraceno).

PA DE FAMILIA (Pan de familia). Pan moreno, hecho de morcajo de calidad inferior. Pan grande.

PA DE FLECA (Pan de venta). El que no se hace en casa particular sino en la panadería, para el comercio.

PA DE FORMENT (Pan candeal). Pan hecho completamente de harina de trigo de primera calidad.

PA FRESSAT (Pan fresado). Pan muy blanco de tres canteros.

PA DE GALERES (Pan de galeras). Galleta; pan recocado para alimento de la marinería.

PA DE GALLOS. El que tiene tres canteros al lado de un gran centro redondo. (Tortosa).

PA DE GRENY. El que sale fuerte por haber sido cocido con poco fuego. (Vimbodí).

PA DE GRENYA. El que por su forma es muy parecido al «pa de dos crostons» o al «pa de corona»; acostumbra a ser un poco alargado y con un cantero en cada extremo. (Igualada).

PA GRUAT. El que está un poco crudo. (Ampurdán).

PA INTEGRAL. Pan elaborado con todas las partes del grano.

PA JOVE (Pan joven). El pan poco levado, poco engrifado.

PA DE JULL (de joyo). El hecho de esta planta. (Joyo, cominillo, borrachuela).

PA LLEVAT (Pan leudo) (Pan levado). La pasta fermentada y en disposición de cocerse.

LLONGUET. Panecillo ovalado con un surco longitudinal en su parte superior. No es tradicional.

PA DE MADRASTRA (Pan de madrastra). Se dice de las rebanadas de pan demasiado delgadas. Se acostumbra a decir que a trasluz se ve a Santa Clara con referencia a su transparencia.

PA DE MAGRANA (Pan de granada). El que está dividido visiblemente en tres o cuatro partes.

PA DE MALLORCA. EL que se hace sin sal y con la pasta más dura de lo regular. (Barcelona).

PA DE MÁQUINA. El que ha sido elaborado mecánicamente, y que una vez cocido tiene la miga muy tupida y de sabor muy inferior del que está hecho a mano.

- PA DE MESCLAT (Pan de mezcla). V. Pa de mestall.
- PA DE MESTALL (Pan morcajo). El hecho de harina mezcladiza (de trigo y maíz, de trigo y cebada, etc.) (Valencia y Baleares).
- PA DE MESTURA (Pan de mixtura). V. Pa de mestall.
- PA DE MILL (Pan de mijo). El hecho de esta planta. (Mallorca).
- PA MITJÁ (Pan mediano). El pan de calidad entre el blanco y moreno.
- PA DE MITJANS O DE PRIMS (Pan de moyuelo). El hecho de harina gruesa.
- PA DE MOLLA (Pan de miga). El que se hace poniendo la pasta en un recipiente cónico de hierro donde fermenta y se cuece, quedando con muy poca corteza, y acostumbra a comerse como postre.
- PA DE MONJA (Pan de monja). Pieza de pan de forma alargada y con un cantero poco marcado en cada extremo. (Villafranca del Panadés).
- PA DE MONTSERRAT. V. Pa d'aigua. PA MORENO (Pan moreno). El que se ha hecho aprovechando la harina de todo el trigo, separando solamente el salvado.
- PA DE MORESC (Pan morisco). Pan moreno, de maíz, «blat de moro».
- PA DE MORTS (Pan de difuntos). El que se distribuye a los parientes y amigos el día del funeral.
- PA DE MUNICIÓ (Pan de munición). El que se hace en los hornos militares para alimentación de la tropa.
- PA NEGRE (Pan negro). V. Pa moreno. (Mallorca).
- PA DE NOCES (de nupcias). El que se come en el ágape nupcial.
- PA DE NOU LLIURES. Pan de nueve libras de peso.
- PA OLIVAT (Pan aceitunado). El que al cocerse hace unas ampollas en la corteza, porque el horno está demasiado caliente.
- PA D'ORDI (Pan de cebada). El que se hace con harina de cebada.
- PA ORDIÓS (pan acebado). El hecho de harina de cebada, de trigo y de centeno. (Urgel).
- PA DE PAGÉS (Pan de payés). Pan de grandes dimensiones. (Ampurdán). Pan de nueve libras.
- PA DE PATACA. El que tiene un corte en medio. (Cullera).
- PA DE PINYA (Pan de piña). El que tiene la forma de este fruto.
- PA POBRE. Pan hecho de la harina del grano, tal como sale de la era y molido sin separar absolutamente nada. Es propio de tiempos de escasez o pobreza.
- PA PODRIT (Pan podrido). El que se ha ablandado en demasía. (Pont de Suert).
- PA DE PRIMA. El que no tiene forma circular. (Benidorm).
- PA DE PRIMS (Pan de moyuelo) (Pan bazo). El que está hecho de la flor del salvado. En Ibiza pan de baja calidad (Pan bajo).
- PA DE PUJA (Pan de poya). El que los clientes ceden al panadero y después acostumbra a venderse económicamente a las familias pobres. (Panadés, Ribera del Ebro y Valencia).

PA DE RECERNUT. V. Pa de prims.

PA RECOLAT. El mejor que se hace en Mallorca por las fiestas de Navidad.

PA RECUIT (Pan recocado). Pan bien tostado.

PAN REGANYAT. El que se ha abierto dentro del horno. (Valencia).

PA REGIT. El procedente de la hornada que no había cabido entera dentro del horno y va añadiéndose de nuevo a medida que va sacándose el que está cocido.

PA DE REI (Pan de rey). V. Pan de munición.

PA RESTANYÓS. El que es muy duro, sea por culpa de la levadura, sea por excesiva calor del agua. (Pont de Suert).

PA RETALLAT (Pan recortado). El que tiene la parte superior lleno de protuberancias cuadradas. (Villafranca del Panadés).

PA DE REUS (Pan de Reus). Pan greñado con dos mitades iguales.

PA REVINGUT. El que se ha mullido en cocerse adecuadamente.

PA RODÓ (Pan redondo). Pieza de pan en forma de disco embutido.

PA DE ROLLO (Pan de rollo). El que tiene forma circular con un agujero en el centro.

PA DE ROS. V. Pa de prims.

PA DE ROSCA. El que tiene la forma de un roscón más grueso de una parte que de la otra y con unos pellizcos en su alrededor.

PA DE ROSQUILLET LLARGA (Pan ahusado). Panecillo alargado.

PA DE SANT ANTONI (de san Antonio). Especie de pan de un kilo, parecido al de «grenya». (Igualada).

PA SEGALÓS (Pan centenero). V. Pa ordiós.

PA DE SEGO (Pan de salvado) (Moyana, pan de somas o de afrecho). El que se hace amasando salvado en lugar de harina.

PA SENSE RENT (Pan cenceño). V. Pa alís.

PA DE SERVES (Pan de serbas). Pan hecho con serbas tostadas al horno que después se trituran y mezclan con otros ingredientes, resultando un pan de sabor dulzón.

Solía especialmente mezclarse con harina de bellotas y acostumbraba a darse, como único alimento junto con embutidos de fabricación casera, a los pastores.

PA SOBTAT. V. Pa escaldat.

PA SOCARRAT (Pan soasado). El tostado en demasía.

PA SOLSIT. Pan demasiado cocido. (Biar).

PA TALLAT O DE TALLS (Cortado o de cortes). El que tiene en la parte superior algunos cortes, que acostumbran a servir de señal para reconocer la propiedad del pan, cuando se cuece en tahonas públicas.

PA TOU (Pan blando). Pan tierno.

PA DE TRENA (de trenza). El de forma alargada, delgada y enroscada a manera de trenza de cabello. (Igualada).

PA DE TRES CROSTONS (Pan de canteros). El que tiene la parte superior de forma triangular con un cantero en cada ángulo. (Igualada y Barcelona).

PA DE TRITS (Pan de salvado) (Pan de acemite). V. Pa de segó. (Mallorca). En Tortosa acostumbra a darse a los perros.

PA D'ULLASTRE. Pan negro y requemado, de mal roer. (Manacor).

PA ULLAT. El que tiene muchos ojos o agujeros.

PA DE VALLS. El que tiene forma alargada con los extremos redondeados; tiene aproximadamente la forma del pan de «monja», pero es más liso y no tiene tanta corteza. (Panadés).

PA VERD (Pan verde). V. Pa bord.

PA DE VIENA. Panecillo redondo alargado, muy sabroso, elaborado con un poco de mantequilla.

PA DE VOLADA. V. Pa escaldat.

PA DE XEIXA (Pan de jeja). El hecho de trigo candeal.

PA DE XONA. Pan alargado y muy ancho atravesado por un corte.

## HARINAS UTILIZADAS PARA HACER PAN

Trigo, avena, guija, casca, alforfón, joyo, habas, mijo, maíz, bellotas, mielga, alcandia, zahina, rubión, cebada, centeno.

Con todas estas harinas siempre es preciso poner mayor o menor cantidad de harina de trigo, según la escasez.



## EL TRIGO Y EL DINERO

### Nueva relación

*en que se refiere la disputa que tuvieron el Pan y el Dinero sobre cuál de los dos es mayor su poder*

El Trigo en Pan convertido  
que es el que al hombre sustenta,  
con el Dinero encontróse,  
y de este modo argumenta.  
Señor Don Dinero, como  
se os llama en esta tierra;  
se yo que vais embaucando  
prevalido de la lengua;  
Que entre todos solo vos  
sois el señor de la tierra  
y que por vos se hace paz  
y también se hace la guerra.  
Que no hay rival en el mundo  
que á desbancaros se atreva  
y hoy, ¡vive Dios! yo solo  
os diré quien es calleja.  
Un grano de Trigo soy  
que ufano el labrador siembra,  
un molinero me muele,  
un panadero me apresta.  
Y luego en Pan convertido  
soy la minestra suprema...  
y habló el dinero, diciendo  
al Pan de aquesta manera:

Cómo, villano atrevido:  
te opones á mi grandeza  
si todos en este mundo  
me ensalzan á las estrellas?...  
ya conozco que no ignoras,  
y es razón de que lo sepas:  
Mi nombre propio es Dinero,  
hecho soy de tres materias,  
que es oro, plata y cobre,  
metales que el mundo aprecia.

Soy caballero cruzado,  
pues traigo aquí la encomienda.  
El rey sus armas me dió,  
pues las traigo por defensa.  
Los más nobles caballeros  
y señores de altas prendas  
me dan su lado derecho,  
y me asientan á la mesa.  
Yo soy el dueño del mundo,  
pues todo á mi se sujeta.  
Hago al pobre poderoso,  
discreto al que necio era,  
también de un soldado  
hago un general apriesa.  
Yo sostengo á los señores,  
hago lucir las grandezas,  
por mi pasean en coche  
en quitrines y calesas.  
Yo, visto de tisú y oro  
todas las preeminencias,  
y formo los regimientos  
con músicas y banderas,  
Todos van detrás de mi  
y dichoso el que me encuentra.  
Yo edifico casas, pueblos,  
villas, ciudades y aldeas,  
alcázares y palacios,  
castillos y fortalezas,  
catedrales y hermitas  
y otras fábricas diversas.  
Yo convierto en tierra llana  
la más eminente sierra.  
Pongo viñas y olivares,  
prados, jardines y huertas.

Yo hago los mayorazgos,  
los vínculos, las haciendas.  
Yo tengo capellanías  
para los hombres de letras.  
Tengo maestros de danza,  
pintores de gran destreza:  
tengo para los enfermos  
doctores de grande ciencia;  
barberos para sangrar,  
afeitar y sacar muelas,  
cirujanos para heridas,  
albéitares para bestias,  
albardoneros, herreros,  
armeros para escopetas;  
carpinteros y torneros  
sastres y sastras muy buenas,  
zapateros de obra prima,  
también tengo de obra gruesa;  
sombrereros, colchoneros  
y maestros de vihuela;  
roperos y comerciantes,  
y de mercancías tiendas.  
Tengo fábricas de paños,  
de grana rasos y telas,  
finos damascos, persianas  
y otras esquisitas telas  
con que se visten los reyes  
y los hombres de altas prendas.  
Las fábricas de sayal,  
anascotes y estameñas,  
bayetas y tafetanes,  
están también de mi cuenta.  
Tengo también para pobres  
muchas fábricas diversas,  
de sargas y paños pardos,  
y lienzos de mil maneras.  
Tengo para el pasajero  
mesones, posadas, ventas;  
también tengo en las ciudades  
bodegones y tabernas,  
donde venden por cuartillos  
vino, aguardiente y mistela:  
para el regalo del hombre

tengo muchas cosas buenas:  
tengo pavos y capones,  
gallinas y pollas tiernas,  
pollos, liebres y conejos,  
y toda clase de pesca;  
cerdos, vacas y carneros,  
muchos cabritos y ovejas,  
cerezas, brevas, duraznos,  
fresas, manzanas, ciruelas,  
albaricoques membrillos,  
de buen cristiano peras,  
nueces, sandías, melones,  
uvas, higos y camuesas.  
Tengo dulce y chocolate,  
limonada y agua fresca,  
tengo leche, miel y huevos,  
canela, azúcar y almendras.  
En el mar tengo navíos,  
bergantines y corbetas.  
Por mí va la flota á Indias  
y mil negocian en ella.  
Yo redimo los cautivos,  
yo contra infieles doy guerra;  
y visto al que está desnudo  
y caso á las doncellas:  
el pobre por mi trabaja,  
por mi el rico se desvela,  
hago grandes amistades,  
venzo pleitos y quimeras;  
yo sé de todos los oficios.  
yo entiendo de todas ciencias.  
Tengo para pasearme  
sillas, coches y literas,  
y adonde quiera que estoy  
jamás entra la tristeza,  
sino gustos, pasatiempos,  
bailes, saraos y fiestas,  
juegos y entretenimientos,  
funciones, toros, comedias,  
correr cañas y alcancías  
convites, banquetes, mesas.  
Soy muy delgado de ingenio,  
tengo muchas agudezas.



Los ingenios del azúcar,  
yo los saqué de mi idea;  
los molinos del aceite  
y las casas de moneda,  
las fábricas de tabaco,  
dos mil productos y rentas.  
Tengo plateros que hacen  
relicarios y cadenas,  
engarces para rosarios,  
medallas y lentejuelas,  
cucharas y tenedores;  
también para las iglesias  
hacen lámpara y atriles,  
hisopos y calderetas,  
ciriales, candeleros,  
los cálices y patenas,  
fuentes, salvillas y jarros,  
campanillas, vinageras,  
las medias lunas y soles,  
las coronas y diademas,  
las custodias y copones  
que en el sagrario se encierran.  
No quiero pasar de aquí,  
pues si mas decir quisiera,  
en un año no acabara  
de referir mis grandezas:  
y ahora con atención  
solo aguardo la respuesta.

El Pan atento escuchaba,  
y ya falto de paciencia  
le dice: calla, villano,  
suspende tu errante lengua,  
pues aquel que mucho habla  
dice el vulgo mucho yerra;  
y así para que no ignores  
tu loca y vana soberbia,  
te diré en breves palabras  
algunas de mis grandezas,  
desvaneciendo las tuyas,  
pues son todas apariencias.  
Yo alimento al Padre Santo  
en su sólio y silla régia.  
á cardenales y obispos,

también al rey y á la reina.  
condes, duques y marqueses,  
caballeros de encomienda;  
al labrador en su afán,  
al poderoso en su hacienda,  
en su estudio al escribano,  
al mercader en su tienda,  
al abogado en sus leyes,  
al impresor en su imprenta,  
en su gobierno á los jueces,  
al regente en su Audiencia;  
en su juventud al mancebo,  
en su casa á la doncella,  
al anciano en su vejez,  
al muchacho en su edad tierna,  
en necesidad al pobre,  
al mendigo de puerta en puerta,  
en su hermita al ermitaño  
y al solitario en su cueva.  
Por el mar los navegantes,  
los soldados en la guerra,  
al jardinero entre flores,  
al hortelano en su huerta,  
con sus vacas al vaquero  
y al pastor con sus ovejas.  
Mantengo reinos, provincias,  
ciudades, villas y aldeas.  
Yo alimento á toda España  
á Francia, Ungría y Suecia,  
á la Rusia y la Turquía,  
á Sicilia y á Bohemia,  
á Borgoña y á Bretaña,  
Dinamarca, Esparta y Grecia,  
Flandes, Polonia, Alemania,  
Saboya, Italia y Armenia.  
Soy la quietud de los reinos,  
de los campos la cosecha,  
abasto de los poblados,  
el gusto de la grandeza,  
el consuelo de los pobres  
y el adorno de la mesa.  
Soy quien alimenta al hombre  
multiplicando sus fuerzas.

Sin mí no hay gusto cumplido,  
y todo sin mí es tristeza.  
Yo le doy al hombre paz,  
y en sus trabajos paciencia;  
pero tú, ¿quieres saber  
lo que al hombre le acarreas,  
y lo que por tí padece?  
Zozobras, congojas penas,  
inquietudes y alborotos,  
gastos, desvelos, quimeras,  
muertes, sustos y deshonras,  
logros, husuras y afrentas.  
Tú eres causa de mil males,  
motivo de mil tragedias,  
raiz de todos los vicios,  
de las infamias escuela;  
eres padre del engaño,  
y seno donde se engendra  
la soberbia y la avaricia,  
la lujuria y la pereza,  
el rencor, odio y venganza,  
vanidad y la impureza:  
¿cuántos por buscarte pierden  
vida, honor, punto y grandeza?  
¿á cuántos les has quitado  
las vidas por las haciendas?  
¿cuántos han idolatrado  
llevados de tu cautela?  
¿á cuántos han castigado  
por hurtar la hacienda ajena?  
¿y á cuántos has condenado  
para las llamas eternas?  
Y sino, dime tú ahora:  
¿qué lauros ó qué grandezas  
consiguió el rico avariento  
con ser tu amigo de veras?

el estar hecho un tizón  
en las profundas cavernas.  
Aquel gran traidor de Judas,  
solo por treinta monedas  
cometió el mayor pecado  
que se ha escrito ni se cuenta.  
Dices que edificas templos,  
y que haces obras escelsas;  
pues de mi se hace el Pan,  
manjar que todos aprecian.

De mi se hace la hostia  
que en la misa se celebra,  
y en fé de cinco palabras  
baja del cielo á la tierra,  
el Redentor de la vida;  
¡mira qué mayor grandeza!  
que en mí queda su morada,  
y sacramentado queda.  
No quiero pasar de aquí,  
pues bastante dicho queda  
con decir que soy palacio,  
donde el mismo Dios se ostenta,  
trono donde se coloca,  
sólío en donde se sienta,  
medicina con que cura  
al pecador sus dolencias;  
pan del cielo, manjar dulce  
con que el alma se alimenta.  
Y ahora, infame, villano,  
quitate de mi presencia,  
y sírvate de castigo  
el ultraje y la vergüenza.  
Volviéndole las espaldas  
se va el dinero y le deja  
al Trigo con la victoria,  
y ufano con esta empresa.

FIN



## TRIGO Y DINERO

Nueva relación

*en que se refiere la disputa que tuvo el Trigo con el Dinero, sobre cuál era de mayor excelencia.*

Pare su dorado carro  
el rubicundo planeta,  
la luna tenga su móvil  
y las errantes estrellas.  
Paren los cuatro elementos,  
todos los astros atiendan  
á una reñida pendencia  
entre el Trigo y la Moneda.  
Pido á todos atención,  
para que con ella pueda  
á mi auditorio contarle  
la mas extraña contienda

que han oido los nacidos,  
ni han escrito los poetas.  
Y para que sea notorio  
quiero que todos lo sepan;  
y es que el Trigo y el Dinero  
están en gran competencia  
sobre cuál de los dos es  
de las mas sublimes prendas.  
Habló el Dinero, diciendo  
al Trigo de esta manera:  
—¿Cómo, villano, atrevido,  
te opones á mi grandeza,  
sabiendo que mis aplausos

se ensalzan á las estrellas?  
Y por si acaso lo ignoras,  
será razón que lo sepas.  
Mi nombre propio es Dinero,  
hecho soy de tres materias,  
que es oro, plata y cobre,  
metales que el mundo aprecia.  
Soy caballero cruzado,  
pues traigo aquí la encomienda;  
el rey sus armas me dió,  
pues las traigo por defensa.  
Los mas nobles caballeros  
y señoras de altas prendas  
me dan su lado derecho  
y me sientan á la mesa.  
Y soy el dueño del mundo,  
pues todo á mí se sujeta.  
Hago al pobre poderoso,  
discreto al que necio era,  
y de un soldado valiente  
hago un general de prendas.  
Doy dones y señoríos,  
puestos, lauros y grandezas,  
de mitras y de capelos,  
las veneras y encomiendas,  
beneficios, canongías,  
vizcondados, presidencias,  
gobiernos, corregimientos,  
alabardas y banderas;  
los marquesados, ducados,  
y otras muchas preeminencias.  
Yo edifico casas, pueblos,  
villas, ciudades, aldeas,  
alcázares y palacios  
castillos y fortalezas,  
catedrales y ermitas,  
y otras fábricas diversas.  
Yo convierto en tierra llana  
la mas eminente sierra.  
Pongo viñas y olivares,  
prados, jardines y huertas.  
Yo hago los mayorazgos,  
los vínculos, las haciendas.

Yo tengo capellanías  
para los hombres de letras.  
Tengo maestros de danza,  
pintores de gran destreza;  
tengo para los enfermos  
doctores de grande ciencia:  
barberos para sangrar,  
afeitar y sacar muelas,  
cirujanos para heridas,  
albéitares para bestias,  
albardoneros, herreros,  
armeros para escopetas,  
carpinteros y torneros,  
sastres y sastras muy buenas,  
zapateros de obra prima,  
tambien tengo de obra gruesa,  
sombrereros, colchoneros  
y maestros de vihuela;  
roperos y comerciantes,  
y de mercancías tiendas.  
Tengo fábricas de paños,  
de grana, rasos y telas  
finos damascos, persianas  
y otras esquisitas telas  
con que se visten los reyes  
y los hombres de altas prendas.  
Las fábricas de sayal,  
anascotes y estameñas,  
bayetas y tafetanes  
están tambien de mi cuenta.  
Tengo tambien para pobres  
muchas fábricas diversas,  
de sargas y paños pardos,  
y lienzos de mil maneras.  
Tengo para el pasajero  
mesones, posadas, ventas;  
tambien tengo en las ciudades  
bodegones y tabernas,  
donde venden por cuartillos  
vino, aguardiente y mistela:  
para el regalo del hombre  
tengo muchas cosas buenas:  
tengo pavos y capones,

gallinas y pollas tiernas,  
pollos, liebres y conejos,  
y toda clase de pesca;  
cerdos, vacas y carneros,  
muchos cabritos y ovejas,  
cerezas, brevas, duraznos,  
fresas, manzanas, ciruelas,  
albaricoques, membrillos,  
y de buen cristiano peras;  
nueces, sandías, melones,  
uvas, higos y camuesas.  
Tengo dulce y chocolate,  
limonada y agua fresca,  
tengo leche, miel y huevos,  
canela, azúcar y almendras.  
En el mar tengo navios,  
bergantines y corbetas.  
Por mí va la flota á Indias,  
y mil marchantes en ella.  
Yo redimo los cautivos,  
yo contra infieles doy guerra,  
y visto al que está desnudo,  
tambien caso á las doncellas:  
el pobre por mí trabaja,  
por mí el rico se desvela,  
hago grandes amistades,  
venzo pleitos y quimeras;  
yo sé de todos oficios,  
yo entiendo todas las ciencias.  
Tengo para pasearme  
sillas, coches y literas,  
y adonde quiera que estoy  
jamás entra la tristeza,  
sino gustos, pasatiempos,  
bailes, saraos y fiestas,  
juegos y entretenimientos,  
funciones, toros, comedias,  
correr cañas y alcancías,  
convites, banquetes, mesas.  
Soy muy delgado de ingenio,  
tengo muchas agudezas.  
Los ingenios del azúcar  
yo los saqué de mi idea,

los molinos del aceite  
y las casas de moneda,  
las fábricas de tabaco,  
dos mil productos y rentas.  
Tengo plateros que hacen  
relicarios y cadenas,  
engarces para rosarios,  
medallas y lentejuelas,  
cucharas y tenedores;  
tambien para las iglesias  
hacen lámparas y atriles,  
hisopos y calderetas,  
ciriales y candeleros,  
los cálices y patenas,  
fuentes, salvillas y jarros,  
campanillas, vinajeras,  
las medias lunas y soles,  
las coronas y diademas,  
las custodias y copones  
que en el sagrario se encierran.  
No quiero pasar de aquí,  
pues si mas decir quisiera,  
en un año no acabara  
de referir mis grandezas;  
y ahora con atencion  
solo aguardo la respuesta.  
El Trigo atento escuchaba,  
y ya falto de paciencia  
le dice: Calla, villano,  
suspende tu errante lengua,  
pues aquel que mucho habla,  
dice el vulgo, mucho yerra;  
y así para que no ignores  
tu vana y loca soberbia,  
te diré en breves palabras  
algunas de mis grandezas,  
desvaneciendo las tuyas,  
pues son todas apariencias.  
Yo alimento al Padre Santo  
en su solio y silla régia:  
á cardenales y obispos,  
tambien al rey y a la reina,  
condes, duques y marqueses,

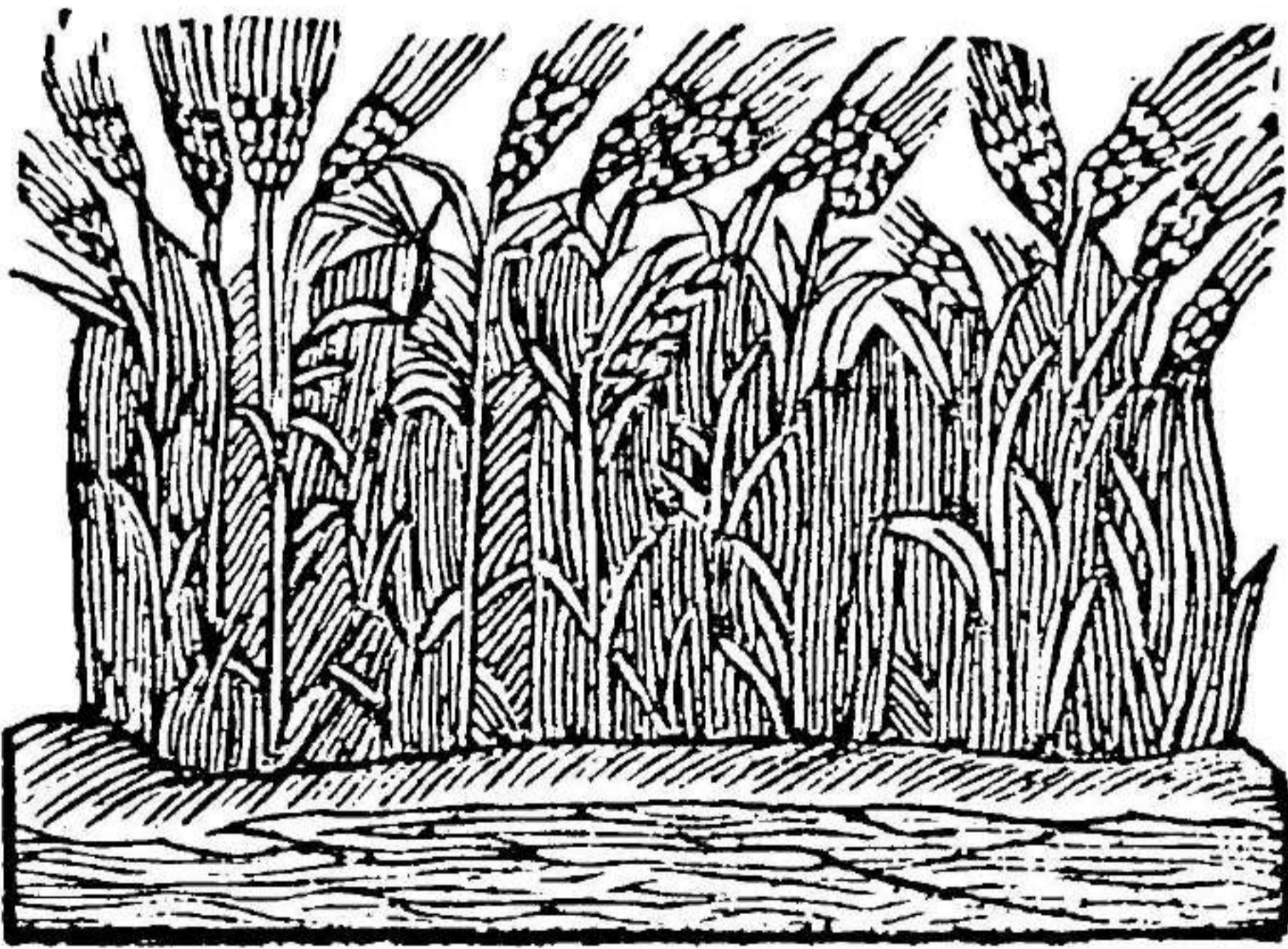
caballeros de encomienda,  
al labrador en su afán,  
al poderoso en su hacienda,  
en su estudio al escribano,  
al mercader en su tienda,  
al abogado en sus leyes,  
al impresor en su imprenta,  
en su gobierno á los jueces,  
al regente en su audiencia,  
en su juventud al mancebo,  
en su casa la doncella,  
al anciano en su vejez,  
al muchacho en su edad tierna,  
en su necesidad al pobre,  
al mendigo de puerta en puerta,  
en su ermita al ermitaño  
y al solitario en su cueva.  
Por el mar los navegantes,  
los soldados en la guerra,  
al jardinero entre flores,  
al hortelano en su huerta;  
con sus vacas al vaquero  
y al pastor con sus ovejas.  
Mantengo reinos, provincias,  
ciudades, villas y aldeas.  
Yo alimento á toda España,  
á Francia, Hungría y Suecia,  
á la Rusia y la Turquía,  
á Sicilia y á Bohemia,  
á Borgoña y á Bretaña,  
Dinamarca, Esparta y Grecia;  
Flandes, Polonia, Alemania,  
Saboya, Italia y Armenia.  
Soy la quietud de los reinos;  
de los campos la cosecha,  
abasto de los poblados,  
el gusto de la grandeza,  
el consuelo de los pobres  
y el adorno de la mesa.  
Soy quien alimenta al hombre,  
multiplicando sus fuerzas.  
Sin mí no hay gusto cumplido,  
y todo sin mí es tristeza.

Yo le doy al hombre paz,  
y en sus trabajos paciencia;  
pero tú, ¿quieres saber  
lo que al hombre le acarreas,  
y lo que por tí padece?  
Zozobras, congojas, penas,  
inquietudes y alborotos,  
sustos, desvelos, quimeras,  
muertes, azares, deshonoras,  
logros, usuras y afrentas.  
Tú eres causa de mil males,  
motivo de mil tragedias,  
raiz de todos los vicios,  
de las infamias escuela;  
eres padre del engaño,  
y seno donde se engendran  
la soberbia y la avaricia,  
la lujuria y la pereza,  
el rencor, ódio, venganza,  
vanidad y la impureza:  
¿cuántos por buscarte pierden  
vida, honor, puesto y grandeza?  
¿á cuántos les has quitado  
las vidas por las haciendas?  
¿cuántos han idolatrado  
llevados de tu cautela?  
¿á cuántos han castigado  
por hurtar la hacienda ajena?  
¿y á cuántos has condenado  
para las llamas eternas?  
Y si no, dime tú ahora:  
¿qué lauros ó qué grandezas  
consiguió el rico avariento  
con ser tu amigo de veras?  
el estar hecho un tizon  
en las profundas cavernas.  
Aquel gran traidor de Judas,  
solo por treinta monedas  
cometió el mayor pecado  
que se ha escrito ni se cuenta.  
Dices que edificas templos,  
y que haces obras excelsas  
pues el pan se hace de mí,

manjar que todos aprecian.  
De mí se hace la Hostia  
que en la misa se celebra,  
y en fé de cinco palabras  
baja del cielo á la tierra  
el Redentor de la vida;  
¡mira qué mayor grandeza!  
que en mí queda su morada,  
y sacramentada queda.  
No quiero pasar de aquí,  
pues bastante dicho queda  
con decir que soy palacio  
donde el mismo Dios se ostenta,  
trono donde se coloca  
y sòlio en donde se sienta,

medicina con que cura  
al pecador sus dolencias.  
Pan del Cielo, manjar dulce  
con que el alma se alimenta.  
Y ahora, infame, villano,  
quitate de mi presencia,  
y sírvate de castigo  
el ultraje y la vergüenza.  
Volviéndole las espaldas  
se va el Dinero y le deja  
al Trigo con la victoria,  
y ufano con esta empresa.  
Y ahora Sebastian Lopez  
pide perdon de la letra.

FIN



## EL TRIGO Y EL DINERO

Nueva relación

*en que se refiere la disputa que tuvo el Trigo con el Dinero, sobre cuál era de mayor excelencia*

Pare su dorado cerro  
el rubicondo planeta,  
la luna tenga su movil,  
y las errantes estrellas.  
Paren los cuatro elementos,  
todos los astros atiendan  
á una reñida batalla  
entre el Trigo, y la Moneda.  
Pido á todos su atención,  
para que con ella pueda  
sin temor mi rudo ingenio,  
salir bien de aquesta empresa,  
y cantarle á mi auditorio  
la mas reñida pendencia,  
que han oido los nacidos,  
ni han escrito los poetas.  
Y porque sea notorio,  
quiero que todos lo sepan,  
y es, que el Trigo y el Dinero  
estan en gran competencia,  
sobre cual de los dos es  
de mas sublimadas prendas.  
Habló el Dinero, diciendo  
al Trigo de esta manera:  
cómo, villano atrevido,  
te opones á mis grandezas,  
sabiendo que mis aplausos  
se ensalzan en las estrellas?  
Y por si no lo supieres,  
será razon que lo sepas.  
Mi nombre propio es Dinero,  
hecho soy de tres materias,  
que es el oro, plata y cobre,  
metales que el mundo aprecia.  
Soy caballero cruzado,  
pues traigo aquí la encomienda.  
El Rey sus armas me dió,  
pues las traigo por defensa.  
Los mas nobles caballeros,  
y señores de altas prendas,  
me dan su lado derecho,  
y me sientan á sus mesas.  
Soy el empeño del mundo,

pues todo á mí se sujeta.  
Hago al pobre poderoso,  
discreto al que necio era.  
Tambien de un soldado raso  
hago un general apriesa.  
Doy dones y señorios,  
puestos, lauros y grandezas  
de mitras y de capelos,  
de vengalas y ginetas,  
foiones, llaves doradas,  
las veneras y encomiendas,  
beneficios, canongias,  
ducados y presidencias,  
gobiernos, corregimientos,  
alabardas y banderas,  
marquesados y condados,  
y otras muchas preeminencias.  
Yo edifico casas, pueblos,  
villas, ciudades y aldeas,  
alcázares y palacios,  
castillos y fortalezas,  
catedrales y ermitas,  
y otras fábricas diversas.  
Yo convierto en tierra llana  
la mas eminente sierra.  
Pongo viñas, olivares,  
huertos, jardines y huertas.  
Yo hago los mayorazgos,  
los vínculos, las haciendas.  
Yo tengo capellanías  
para los hombres de letra.  
Tengo colegios y estudios,  
y escuelas de espadas negras.  
Tengo maestros de danza,  
pintores de gran destreza.  
Tengo para los enfermos,  
doctores de grande ciencia  
Barberos para sangrar,  
afeitar y sacar muelas.  
Cirujanos para heridas,  
albéitares para bestias,  
albardoneros, herreros,  
armeros para escopetas,



carpinteros y torneros.  
Satres y sastras muy buenas,  
zapateros de obra prima,  
tambien tengo de obra gruesa,  
sombrereros, coleteros,  
y maestros de vihuela,  
roperos, y mercaderes,  
y de mercerías tiendas.  
Tengo fábricas de paños,  
de grana, rasos y telas,  
fondos, damascos, persianas,  
y otras exquisitas telas,  
con que se visten los Reyes  
y hombres de muy altas prendas.  
Las fábricas de sayal,  
anascotes y estameñas,  
lamparillas, camelotes,  
tafetanes y bayetas,  
sempiternas, calamacos,  
están tambien de mi cuenta.  
Tengo tambien para pobres  
muchas fábricas diversas  
de sargas y paños pardos,  
y lienzos de mil maneras.  
Tengo para el pasagero  
mesones, posadas, ventas.  
Tambien tengo en las ciudades  
bodegones y tabernas,  
donde venden por cuartillos  
vino, aguardiente y mistela:  
para el regalo del hombre  
tengo muchas cosas buenas:  
tengo pabos y capones,  
gallinas y pollas tiernas,  
pollos, liebres y conejos,  
perdices y gallinetas,  
puercos, vacas y carneros,  
muchos cabritos y ovejas  
cerezas, brevas, duraznos,  
priscos, manzanas, ciruelas,  
albaricoques, membrillos,  
peros, perazas y peras,  
nueces, sandías, melones,

uvas, higos y camuesas.  
Tengo dulce y chocolate,  
limonada y agua fresca:  
tengo leche, miel y huevos,  
canela, azúcar y almendras.  
En el mar tengo navíos,  
saetías y galeras,  
pingues, falúas y gabarras,  
y otras naves extranjeras.  
Por mí va la flota á Indias,  
y mil marchantes en ella:  
yo remedio los cautivos;  
yo contra infieles doy guerra;  
yo visto al pobre desnudo,  
y caso las pobres doncellas:  
el pobre por mí trabaja;  
por mí el rico se desvela;  
hago grandes amistades,  
venzo pleitos y quimeras:  
yo sé de todos oficios,  
yo entiendo de todas ciencias:  
tengo para pasearme,  
sillas, coches y literas,  
y á donde quiera que estoy  
jamás entra la tristeza,  
sino gustos, pasatiempos,  
bailes, saraos y fiestas,  
juegos y entretenimientos,  
fiestas de toros, comedias,  
correr cañas y alcancías,  
convites, banquetes, mesas.  
Soy muy delgado de ingenio,  
tengo muchas agudezas.  
Los ingenios del azúcar  
yo los saqué de mi idea,  
los molinos del aceite,  
y las casas de moneda,  
las fábricas de tabaco,  
pongo millones y rentas.  
Tengo plateros que hacen  
relicarios y cajetas,  
engastes para rosarios,  
cruces, medallas, cadenas,

galones, hebillas, anillos,  
los botones y corchetas,  
cucharas y tenedores:  
tambien para las iglesias  
se hacen lámparas y atriles,  
hisopos y calderetas,  
ciriales y candeleros,  
los cálices y patenas,  
fuentes, salvillas y jarros,  
campanillas y vinageras,  
las medias lunas y soles,  
las coronas y diademas,  
las custodias y copones,  
que en el sagrario se encierran.  
No quiero pasar de aqui,  
pues si mas decir quisiera,  
en un año uo acabara  
de referir mis grandezas;  
y ahora con atencion  
solo aguardo la respuesta.  
El Trigo atento le escucha,  
y ya falto de paciencia,  
le dice; calla, villano,  
suspende tu errante lengua,  
pues aquel que mucho habla,  
dice el vulgo en mucho yerra.  
Y así para que no ignores  
tu loca y vana soberbia,  
te diré en breves palabras  
algunas de mis grandezas,  
desvaneciendo las tuyas,  
pues son todas apariencias.  
Yo alimento al Padre Santo  
en su solio y silla regia,  
á cardenales y obispos,  
tambien al Rey y á la Reina,  
condes, duques y marqueses,  
caballeros de encomienda,  
al labrador en su afan,  
al poderoso en su hacienda,  
en su oficio al escribano  
al mercader en su tienda  
al abogado en sus leyes,

al impresor en su imprenta,  
en su gobiernos á los jueces,  
al presidente en su audiencia,  
en su juventud al mancebo,  
en su casa á la doncella,  
al anciano en su vejez,  
al muchacho en su edad tierna;  
de su necesidad al pobre,  
al mendigo de puerta en puerta,  
en su ermita al ermitaño,  
al solitario en su cueva,  
por el mar los navegantes,  
y soldados en la guerra,  
al jardinero entre flores,  
y al hortelano en su huerta,  
con sus vacas al vaquero,  
al pastor con sus ovejas.  
Mantengo reinos, provincias,  
villas, ciudades y aldeas.  
Yo alimento á toda España,  
á Francia, Ungría,  
Alemania y á Suecia,  
á Mequinez y Turquía,  
a Sicilia y á Bohemia,  
á Borgoña, á Etiopia y á Niquea,  
la Albania y la Transilvania,  
Dinamarca, Esparta y Grecia,  
Flandes, Polonia y Saboya,  
Milán, Italia y Armenia.  
Soy la quietud de los reinos,  
de los campos la cosecha,  
abasto de los poblados,  
de los ricos la grandeza  
el consuelo de los pobres,  
y el adorno de la mesa.  
Soy quien alimenta al hombre  
multiplicando sus fuerzas;  
sin mí no hay gusto cumplido,  
y todo sin mí es tristeza.  
Yo le doy al hombre paz,  
y en sus trabajos paciencia;  
pero quieres tú saber  
lo que al hombre le acarreas,

y lo que por tí padece?  
Zozobras, congojas, penas,  
inquietudes y alborotos,  
sustos, desvelos, quimeras,  
muertes, robos y deshonoras,  
logros, usuras y afrentas.  
Tú eres causa de mil males,  
motivo de mil quimeras,  
raiz de todos los vicios,  
de las infamias escuela:  
eres padre del engaño,  
y seno donde se engendra  
la soberbia y la avaricia,  
la lujuria, la pereza,  
el rencor, el odio, el vicio,  
la vanidad y la impureza:  
¿cuántos por buscarte pierden  
vida, honor, punto y grandeza?  
¿A cuántos les ha quitado  
la vida por las haciendas?  
¿Cuántos han idolatrado  
llevados de tu cautela?  
¿A cuántos han castigado  
por hurtar hacienda ajena?  
¿Y á cuántos has condenado  
para las llamas eternas?  
Y si no dime tú ahora,  
¿qué lauros, ó que grandezas  
consiguió el Rico Avariento  
con ser tu amigo de veras?  
El estar hecho un tizon  
en las profundas cavernas.

Dices que edificas templos,  
y que haces obras excelsas;  
pues de mí se hace el pan,  
manjar que todos aprecian.  
De mí se hace la hostia,  
que en la misa se celebra  
y en fe de cinco palabras,  
baja del cielo á la tierra  
el Redentor de la vida:  
¡mira que mayor grandeza!  
y en mí tiene su morada,  
y sacramentado queda.  
No quiero pasar de aqui,  
pues bastante dicho queda  
con decir, que soy palacio  
donde el mismo Dios se ostenta,  
trono donde se coloca,  
y solio donde se sienta;  
medicina con que cura  
al pecador sus dolencias;  
pan del cielo, manjar dulce  
con que el alma se alimenta.  
Y ahora, infame, villano,  
quítate de mi presencia,  
y sírvate de castigo  
el ultraje y la vergüenza.  
Volviéndole las espaldas,  
se va el Dinero, y lo deja  
al Trigo con la victoria,  
y ufano con esta empresa.  
Y ahora Sebastian López  
pide perdon de la letra.

FIN



## CANSÓ NOVA Y DIVERTIDA

Dedicada a la Doloretas Fornera

*Coro*

Qui tingui tres cents mil duros  
 Tot seguit se pot casá,  
 Ab una que es creu sé guapa  
 Qu' es filla d' un que ven pá.

De una noya axerideta  
 Vulem dicta una cansó,  
 Que l'y diuen Duluretas,  
 Que n' es un nom molt bufó.

Totas las sevas prandetas  
 Son bonas per agradá,  
 Ya tothom podrá coneixa

Que aixó no es pas murmurá.  
*Coro etc.*

Es filla de Barcelona  
 Y al carré d' Amalia viu  
 Y an té uns ulls tan axerits  
 Que 'n sembla d' una perdiu.

Ella prou ne vol casarse  
 Mes ha de sé ab un señó,  
 Qui vulgui la Duluretas  
 Ha de tení molt piñó,  
*Coro etc.*

Ella diu que per casarse  
ab un pobret teixidó  
Que aixó ja hu va fé sa mara.  
Cuan treballava al cotó.

De bons partits ni han surtit  
Segons diuen á trompons  
Que han formaran un curs  
Com el de las professons.  
*Coro etc.*

Com es creu sé instruideta  
Y no parla malament  
Es clá que l' y fan l' aleta  
Agora sen lo jovent.

Festejadós no ni faltan  
pero s' han de retirá  
que se mamay vol un nuvi  
que la puga ben dutá.  
*Coro etc.*

Un any atrás la va empendra  
Un jove que era estudiant,  
dien si acas lo vuldria  
pera serne el seu amant.

Li digué que de notari  
ben prest sen graduaria  
y que aniria à ocupá  
de un tio la notaria.  
*Coro etc.*

Además q' ell n' era hereu  
de una gran pagesia,  
que viurá sens treballá  
fero ell molt bé podria.

Que el seu tio l' y deixaba  
sino variaba el testament  
vint mil duros per gastar  
lo dia del casament.  
*Coro etc.*

Lo que digué la minyona  
ya hus ú podeu figurá,  
sense consultaru als pares  
no podia contestá.

Lo papay y la mamay  
van dir que si tot seguit  
cuan van sabé qu' aquell jove

n' era un senyorás tan rich.  
*Coro etc.*

Ell entraba, á casa seba  
ab un coll molt estirat  
ella prop seu s' asentaba  
ab vestit molt estufat.

Lo nuviatje marchaba  
ab molta pau y unió  
lo senyó estimaba an ella  
y ella també anal señó.  
*Coro etc.*

Va sé molta l' alegria  
q' aquella casa hi hagué  
y lo que es la Duluretas  
l' estimaba á mes pudé.

Ell també per correspondre  
son retrato l' y doná,  
creyent era lo milló  
pera poderla obsequiá.  
*Coro etc.*

Cuan ja estava l' matrimoni  
com qui diu tot arreglat,  
si va ficari l' dimoni  
no se sap per quin furat.

La mamay fá mala cara  
en Pauet sempre cridant,  
y hasta la Duluretas,  
feya uns bigotis d' un pam.  
*Coro etc.*

Ell li va di Duluretas  
ques lo que pasa 'n aquí,  
que cuant entru á casa teba  
sembla que fugiu de mi.

¿Que s' han fet aquells alhagos  
quem feyau tots, temps pasat?  
que hasta tu de mi t' apartas  
mes que la rata del gat?  
*Coro etc.*

Li respon la Duluretas  
tot mitj fent lo ploricó  
preguntau anals meus pares  
que hu saben milló que jó.

Tu ya saps que estich sucjeta

à la seva voluntad,  
y faré lo q' ells me manin  
sia de forsa ó de grat.

*Coro etc.*

Un vespre empren á son pare  
lo jove molt humilment,  
y l' pregunta si habia  
fet alli algun mancament.

Que per favor l' hi demana  
diguí el que tingui que dí,  
que parli d' una vegada  
y que no l' fasi patí.

*Coro etc.*

L' hi va responbre sa mare  
ab sentiment, tot seguit,  
que malas llenguas l' hi deyan  
qu' ell res tenia de rich.

Qu' ell sols era un fadri estera  
ab tres mil lliuras de dot,  
y el que pretenga ma filla  
ha de tenirne un bon bot.

*Coro etc.*

Al sentir semblans rahons  
quedá el jove tan pasmat  
lo mateix que una centella  
pel seu cap n' hagues pasat.

La mare tranquilisá,  
al jove disimulant  
dient si li sustindrian,  
an ell al seu devant.

*Coro etc.*

Y despues de molt parla  
pera surtirne abiat  
acordaren entre tots  
qu' ell ne podria marxá.

A buscá els papés á Lleida  
y torná ab lo seu jerma,  
pues d' que modo lo casori  
que es pugués assegurá.

*Coro etc.*

Entre sospirs y ulladetas  
al fi se va despedi  
quedant que els hi escriuria

lo que pugués ocurri

Aixis ells aqui quedaran  
ab no poqueta ansietat  
fius arribarne l' instant  
per tots ells tan desisjat.

*Coro etc.*

Tan pronta á Lleida vá sé  
la má á la ploma pusá  
y lo seu amor pintá  
tant ardent com va sabé.

Mes la mamá de la noya  
aixó no l'hi agradá,  
puig lo quella desitjaba  
lo llum del tio agafá.

*Coro etc.*

Se pasaren alguns dias  
la noya no contestá;  
mes lo jove torná á escriure  
no sabent lo que pensá.

Com ell sols de amor parlaba  
y dels papés rés n' on deya  
la mamá es desesperaba  
y el papay altré tant feya.

*Coro etc.*

En aquesta situació  
lo Peret determiná,  
que en aquet cás parla clá  
era de tot lo milló.

Aixis es qu' una tercera  
ell molt pronta'ls enviá  
y els doná una espulsada,  
que no hiá mes que mirá.

*Coro etc.*

Prets s'els presenta la Teresa  
pels retrato fels torná  
ab una ordre del nubi  
que le purtaba ana la má.

També els digué que una noya  
filla de un treballadó,  
no debia fer com ella  
que sols volia un senyó.

*Coro etc.*

Que mirés á sa germana

que ab tota sa presunció  
per vulgues passá senyora  
ni troba un treballadó.

Y ab tot y aná a la sonambula  
y las cartas ferse tirá  
al fi n'es desengañada  
per pugues torná á casá.

*Coro etc.*

Mes tocant la seva mara  
no se espanta pas per aixó,  
puig que diu q'si no es ara  
será alguna altre ocasió.

Y q'cuant hi haurá algun jove

de la Lola enamorat  
la endosará á la Layeta  
per sé mes disimulat.

*Coro etc.*

Aixis no comprometentse  
si be milló proporció  
podran molt bé aprofitarla  
sense moure cap rahó.

Diu qu'aixó á la seva filla  
no es pas purtarla al mercat  
que sols aixis l'hi procura  
la seva felicitad.

*Coro etc.*

FIN



## EL HAMBRE

El pan barato, el vino bueno y la carne gorda

*Famosa discusión que han tenido tres Locos del Hospital de Zaragoza, en la cual han resuelto la gran cuestión económica que agita á la Europa, sobre la Carestía de estos tres artículos.*

Venga acá los jaás ternes  
y todo gaché varil,  
que voy á hablar en plata  
dando julepe á la muy.

Yo no invoco el Atopó,  
ni camelo á lo gilí,  
tragelo manró y culebra  
y no avillelo el parné.

Ni temo al que dirá el vulgo  
ni lo que será de mí,  
ni entrado nunca en la tasca  
ni estado sueco en cangrí.

No soy de esos hombres grandes,  
ni soy hombre chiquitín,  
ni tengo miedo á la muerte,  
ni quiero mas que vivir.

Mi vida, es la vida mía,  
no vivo mas que por mí,  
el miedo no lo conozco,  
ni me escondo de la lid.

Pues que ya sabes quien soy  
si es que te importaba á tí,  
sabe que no soy letrado  
soy un quisque zarramplin.

Soy un quisque cuyo tema  
es deleitar é instruir,  
no escribo papeles ganchos  
ni hago alarde de chupí.

Soy un loco, como hay muchos  
que te ofrezco con placer  
la historia de los tres locos  
que comienzas á leer.

En el pueblo liberal  
cementerio del francés,  
do la virgen del Pilar  
muy reverenciado es.

En ese pueblo inmortal  
que Cesar-Augusto fue  
y hoy Zaragoza se llama  
hay un soberbio hospital.

*Urbis et Orbe* en su puerta  
con letra de oro leerás,  
que allí á todos se recibe

para curarles el mal.

Allí se curan los locos,  
cuando se pueden curar,  
pues locos hay en el mundo  
que jamás pueden sanar.

Quien cura en España locos  
nunca estará sin trabajo,  
que locos do quier parecen  
calle arriba y calle abajo

Porque siendo todos locos,  
una de nuestras locuras  
es encerrar unos pocos  
para hacer nuestras diabluras.

En aquel santo hospital  
había un loco, muy loco,  
que se llamaba Don Blas,  
loco por comer buen pan.

Ya ves mi caro lector,  
cuantos locos hallarás,  
que padecen la locura  
que padecía Don Blas.

«Pan blanco, bueno y barato  
decia siempre Don Blas,  
pan blanco, bueno y barato  
y gritaba sin cesar.

Doña Sinforosa Mosto  
padecia el mismo mal,  
pero á voces pedia, vino,  
vino, vino, sin parar.

Vino claro, vino añejo;  
vino de buen paladar,  
vino que alegra la bilis,  
vino que hace encandilar.

Era Doña Sinforosa,  
noble con ejecutoria  
y empezaba con las viñas  
de su nobleza la historia.

Y tenia por blason  
una parra, un lagar viejo  
una cuba, cuatro cepas,  
tres tenajas y un pellejo.

Siempre en la misma mania  
hablaba de sus pasados,



pasando la noche y día  
con cuentos disparatados.

Don Criterio, era otro orate  
con otra rara tendencia,  
tan metido en sus sistema  
como falto de prudencia.

Decía, que la esperanza  
era una ilusión maldita,  
que la dicha es contradanza  
muy hermosa para frita.

Que la España es un costal  
de avaricia y pretensiones,  
y que si hay un hombre de bien  
hay en cambio mil bribones.

Que él quería carne gorda,  
rolliza, blanca y hermosa,  
barata como la luz,  
como el amor de sabrosa.

Su opinión era clara,  
su parecer terminante,  
que la carne andaba cara,  
repetía cada instante.

Viendo el loquero aquel trino  
con tan raro y mal compás  
no creyó gran desatino,  
que don Criterio y don Blas,  
tuvieron una entrevista,  
siguió al negocio la pista,  
y después de meditar  
como útil llegó á acordar,  
que acudiese Sinforosa,  
porque fuese mas graciosa,  
esta selecta reunión.

Llegó el día y la ocasión  
convidó á sus conocidos  
y todos allí reunidos  
dió principio la función.

Entró doña Sinforosa  
y luego vino don Blas,  
trajeron á don Criterio  
y lo que ocurrió sabras.

Mirándose todos tres,  
no acertaban á entender,

si el mundo andaba al revés  
ó aquello que venía á ser.

Pues los que locos miraban  
según ellos entendían,  
también se compadecían  
de los que cuerdos estaban.

Esto suele ser corriente  
en el trato mundanal,  
se compadece la gente  
del que piensa que está mal.

Lástima nos dan los muertos,  
cuando nada sienten ya,  
y compasión nos da un tuerto  
cuando menos mal verá.

Largo rato aquel silencio  
tétrico, triste y profundo,  
mas que el hablar, enseñaba,  
lo que somos en el mundo.

Al fin viendo Sinforosa  
que todos querían oír,  
ansiosa ella de charlar  
así comenzó á decir:

«Escuchen, plebeya gente,  
locos todos como yo;  
lo que hace al hombre valiente,  
es honor, vino ó amor?»

Si es honor, honor es humo  
humo es inútil vapor,  
vapor es inútil cosa,  
sin un poder opresor.

Si es amor, amor, es cero,  
amor es nada, ilusión,  
la ilusión es un capricho  
que atormenta el corazón.

Si es vino, vino es poder,  
es potencia y es motor,  
es poder que hace valiente  
y es poder regulador.

Esta vida es un combate,  
hay que rendirse ó vencer  
debe tenerse valor,  
luego se debe beber.

Por esto el vino es mi tema

por esto el vino es mi Dios  
por esto proclamo el vino;  
contestadme á esto vos?

Así les arroja el guante  
con grande resolucion,  
hay aplausos y chicheos  
y sigue la discusion.

Pido la palabra en contra,  
don Criterio contestó,  
y el loquero don Ligorio  
la palabra le otorgó.

Que hable, que hable,  
dicen todos, con tono demandad  
hablaré, dijo Criterio,  
orden, oido y atencion.

Esclarecido concurso,  
anuncio interpelacion,  
convengo con lo del vino  
pero lo entro á discusion.

Si lo que se dice es cierto  
y el vino nos da el valor,  
jamás bebió vino un muerto,  
y fígrese la cuestion.

El vino beben los vivos  
luego vivir y beber,  
así se adquiere el valor  
y así es como debe ser.

Para beber, tener vida  
la vida en la carne está  
luego la carne y gordura  
precisa aparece ya.

Por esto en el laberinto  
de las pasiones humanas  
la carne, vino y valor  
son dos cuestiones hermanas.

Yo pienso de esta manera,  
mi tolerancia es constante,  
y si otra opinion tuviera  
la demostrara al instante.

Todos debemos valer,  
si el valer entra con vino,  
poner vino do no hay carne,  
no es locura, es desatino.

De esto nace que yo sigo,  
los impulsos de mi todo,  
y amo al tercer enemigo,  
por mas que sea del lodo.

Señores, carne y mas carne,  
porque carne, carne dá,  
carne buena y muy barata  
que do hay carne, vida habrá.

Ya mi opinion demostre,  
y del uno al otro polo,  
en vano buscar podré  
quien viva con hueso solo.

Que en la carne está la vida,  
con carne, carne se alcanza,  
y ni aun ocurre á los locos  
querer vivir sin pitanza.

He dicho señor Ligorio,  
mi voto particular,  
es vivir para comer  
y comer para engordar.

Atónito el gran concurso,  
aplaudiéndolo á cual mas  
no deja á los gritos oír  
del rematado don Blas.

Al fin, retorna la calma,  
y don Blas con energía,  
echando en la voz el alma  
comienza su algarabía.

Señores; apruebo en algo,  
pero en lo demás me abstengo,  
vive flaco y bueno el galgo,  
y que es valiente convengo.

Luego hay valor y sin vino,  
luego sin carne hay valor,  
luego no es un desatino  
ser flaco y no bebedor.

Nace la carne del pan,  
como el calor con el sol,  
luego entra en la carne el vino  
y así se adquiere el valor.

Por esto es mi rigodon,  
pan barato, carne gorda,  
el vino á proporcion,

que el uno al otro no estorba.

Sinforosa charla bien,  
es preclaro su juicio,  
vino quiere que le den  
mas no para alcanzar vicio.

Don Criterio con su carne,  
tambien alega en razon,  
mas puede morir de ahito  
ó de alguna indigestion.

Pero con pan, en la historia,  
no se cuenta quien murió,  
mas dicen que fué á la gloria  
el pobre á quien le faltó.

Por esto, yo, Blas Hogaza,  
la cuestión circunscribiendo,  
y pensando con cachaza  
así la voy resolviendo.

Opino, que el alimento,  
es pan, en primer lugar,  
y que sobre este elemento  
todo se debe fundar.

Luego el pan da la carne,  
en la carne el vino entrando  
como luego se verá  
el valor nos viene dando.

Con que pan es lo primero,  
de este la carne proviene,  
en pos de ella el vino viene  
y el valor es lo postrero.

Razon tiene Sinforosa,  
razon don Criterio tiene,  
la razon es tan hermosa  
que hasta el mas loco conviene.

Todos tenemos razon,  
en pedir el vino y pan,  
pero no, en pedir la carne,  
porque estos dos, nos la dan.

Mas convengo en lo alegado,  
y concluyo por pedir  
que se tenga por probado  
lo que ahora voy á decir.

Dios da al hombre libertad,  
para que viva comiendo,  
esto es muy clara verdad,  
prosigamos discurrendo.

El hombre sujeta el mar,  
y el mismo rayo parando,  
se le ve ya dominar  
cuanto se le va antojando.

No obstante, el ha de comer,  
lo que coma ha de buscar,  
luego debe padecer  
para llegarlo á encontrar.

De esto presumo en buen juicio  
que su tema es engullir,  
y su mayor precipicio  
será sin comer, vivir.

Brabo, gritan á porfía,  
locos y cuerdos al par,  
brabo con suma alegria,  
brabo, brabo sin cesar.

Tanta fué la algarabia,  
que los vuelven á encerrar,  
y el loquero les decia;  
quién lo habia de pensar.

Hay locos que sabios son  
y no lo parecerán,  
y hay cuerdos que estando locos  
no se lo conocerán.

Así es el mundo lector,  
procura pan, carne y vino,  
y engulle, que es tu destino  
y es el destino mejor.

FIN

*Se advierte que es propiedad y que no hagan la locura de reimprimirlo,  
porque el autor lo ha hecho para aliviar el hambre de los CIEGOS y no le da  
la gana que se aprovechen los que tienen vista.*



Panaderia vista desde la calle según un ventalle del siglo pasado



Rodolín del tahonero de la aleluya de Artes y Oficios



Rodolín del tahonero de la aleluya caricaturesca de Artes y Oficios





## SOBRE EL METODO

Antonio Limón Delgado

Una creencia turbia, y en muchos casos interesada, ha hecho pensar a los estudiantes de Antropología y a otra gente de buena fe que en esta materia hay quien se dedica a documentar cuestiones de poca monta, sencillas y tangibles, que se agrupan bajo el nombre de ergología o cultura material, mientras otros investigadores, seguramente más esclarecidos, se emplean en la documentación y análisis de las cosas importantes: la morfología social y económica, la visión del mundo, las creencias religiosas, etc.

Una creencia turbia, y en muchos casos interesada, ha hecho pensar a los estudiantes de Antropología y a otra gente de buena fe que en esta materia hay quien se dedica a documentar cuestiones de poca monta, sencillas y tangibles, que se agrupan bajo el nombre de ergología o cultura material, mientras otros investigadores, seguramente más esclarecidos, se emplean en la documentación y análisis de las cosas importantes: la morfología social y económica, la visión del mundo, las creencias religiosas, etc.

Esto es así hasta el punto de haberse intentado reducir torpemente el término etnografía hasta referirlo sólo a la documentación de estos «asuntillos» de la cultura material en contra de su normal acepción: la de la materia que se ocupa de la recopilación y ordenación de todos los datos que constituyen la base de la etnología o de la antropología cultural, como se prefiere ahora decir.

La verdad es que por una serie de razones que no vienen al caso, el asunto ha tomado tal cariz que hoy reina el más gracioso desconcierto, de modo que paradójicamente, gente a la que se debe notables aportaciones a la antropología española prefieren autocalificarse, con socorróna modestia, como etnógrafo, mientras que otros que seguramente si pasan a la historia será por haber escrito extrañas novelas de costumbres, ejercen bajo el nombre de antropólogos.

Ante este panorama me ha parecido que a lo mejor resulta útil intentar desbrozar algo este berenjenal y para ello tal vez sea bueno comenzar haciendo algunas reflexiones simples.

En mi opinión, el término «cultura material» es una redundancia encubierta, una especie de trampa para incautos. La distinción entre el mundo material de un lado y del otro por otro, llámase social, espiritual, inmaterial o como se quiera, se compadece mal con las más elementales reglas de la metodología científica si se olvida (y a menudo se olvida) que estas denominaciones no son

más que convenciones científicas creadas para hacer posible el análisis del tejido cultural. Quien hoy crea que la posibilidad de fragmentar de éste u otro modo los fenómenos culturales obedece a alguna segura realidad en lugar de a la aplicación de simples esquemas convencionales, más o menos funcionales u operativos, no irá muy lejos, o si se quiere emplear una expresión castiza resucitada hace poco por el lenguaje político, no irá por el buen camino.

Reconozco que resulta tentador y fácil utilizar esquemitas prefabricados que fragmenten los fenómenos culturales y amortigüen el desconcierto que produce la observación de tales fenómenos cuando se enfrenta uno a ellos a cuerpo limpio. Cualquier observador medianamente experimentado lo primero que siente al hacer trabajo de campo, es que todo está relacionado con todo de manera tan fuerte y sutil que da cierto escrúpulo cortar por aquí o por allá cuando se trata de elegir tal o cual parcela de estudio. Sin embargo, la cuestión de lo material y lo inmaterial es más sustanciosa de lo que cabría entender por lo que llevamos dicho.

Creo que a partir de la *fenomenología* y de la cola que ésta trajo en forma de *filosofía de la ciencia*, la ciencia debió resignarse, con mayor convicción, a ser un saber claro, modesto y operativo entre cuyos fines principales no se hallara precisamente la búsqueda de la verdad en el sentido moral de este término. Los datos desde los que se parte para la construcción científica se circunscriben a lo que comúnmente se denomina *fenómenos*, comprendiendo en ello lo que puede percibirse con los sentidos y, a la postre, dejando aparte algunos escrúpulos gnoseológicos, lo que es, de una u otra manera, material, ya que, en buena lógica, desde las vibraciones físicas del aire que componen las palabras hasta el ataúd de madera en que se entierra a los finados, son idénticamente materiales en cuanto son perceptibles. Por esto justamente decía que «cultura material» es un concepto redundante porque no hay *fenómenos culturales* que no participen de este concepto de materialidad perceptible que lleva implícito su carácter de *fenómenos*. Los datos no fenoménicos que la ciencia no puede aprovechar ni negar, los debería, de una vez, ceder honestamente y sin ningún gesto de desprecio a otros saberes tan dignos y en ocasiones aún más para mi gusto, que la propia ciencia. En otros términos, cultura material viene a ser tanto como decir materia material.

Cuando se trata de observar una creencia religiosa, la imagen que inconscientemente se forma de ella el investigador es la de algo que la gente «tiene en su cabeza», que le hace creer esto o aquello; pero de hecho, si tal creencia religiosa no se materializara virtualmente en algún tipo de conducta externa (poner una vela, arrodillarse para rezar, visitar un lugar sagrado, etc.) mal podría llegar a ser observada y por tanto nunca tendría el carácter de *fenómeno observable*. En todo caso, esa creencia podría ser legítimamente objeto de observación introspectiva para el mismo sujeto que la posee, pero esta salvedad es de escasa utilidad para el observador convertido en etnógrafo. De igual manera, cuando se piensa en el concepto de *respeto a la autoridad* en que se basan tra-



dicionalmente ciertos aspectos de la relación familiar entre los hijos y los padres se nos antoja ser éste un concepto etéreo, no muy claro, en el que los hijos creen a la fuerza; pero nunca sería un fenómeno observable si no pudiéramos anotar que tal muchacha llega a las diez de la noche a su casa con mucha regularidad o que en tal sitio raramente los hijos mandan a callar a sus padres mientras que éstos los mandan a callar a ellos continuamente.

En resumen no hay posible observación de la cultura si ésta no se patentiza materialmente en algún tipo de conducta observable desde el exterior de los sujetos que la producen.

Cierta pobre, mala y miope concepción del término «material» ha generado una falsa polémica en torno a las diferencias entre lo material y lo inmaterial que amenaza con esterilizar muchos de los esfuerzos que hoy se hacen por reavivar los estudios de etnografía y antropología en nuestro país. Mientras los de lo material se empeñen en llamar despectivamente «filósofos» a los que intentan hacer teoría social y los de lo inmaterial miren por encima del hombro a la gentecilla que se ocupa de «la artesanía y el baile», no adelantaremos nada. Ni unos ni otros han entendido por dónde van los tiros o por decirlo mejor, ambos han olvidado el sentido que tiene el empleo de ciertas reglas científicas elementales al margen de las cuales su plémica resulta grotesca y ridícula.

Sin embargo estas actitudes altaneras que uno observa entre «etnógrafos» y «antropólogos» no obedecen sólo a cuestiones tan asépticas como esta del concepto abstracto de fenómeno. Se trata de algo más complejo a lo que seguramente hay que buscar una explicación más remota que la simple razón de que unos se dediquen hoy a documentar arados y otros el honor en las sociedades rurales.

La corta historia de la antropología europea, con poco más de un siglo, esconde la clave de muchos avatares que nos sacuden ahora.

Se comenzó por ocuparse de los salvajes como medio para esbozar una tipología cultural mediante la que se entendió tan poco a los salvajes que a base de sentirnos radicalmente distintos de ellos, sólo llegamos a verlos como simples peldaños por los que nos habíamos encaramado a la civilización. Dice Morgan: «Sus trabajos, sus penurias y sus conquistas fueron parte del plan de la inteligencia del Ser Supremo que por desarrollo del salvaje creó al bárbaro y por desarrollo de éste, al hombre civilizado». Este es el último párrafo de la obra más conocida de Lewis Henry Morgan, aparecida el año 1877, y lo que en él se dice no opta para que muchos creen hoy que Morgan es el padre de la Antropología.

Como después del apogeo del imperio colonial inglés, que fue la plataforma de lo que hoy llaman «Escuela de antropología británica», cada vez los salvajes eran menos, y menos salvajes, los europeos empezaron a volver con mayor frecuencia los ojos hacia el solar patrio advirtiendo, cada vez con más perplejidad, que algunas fiestas y rituales de los países civilizados se parecían mucho a lo que hacían los salvajes. Aún así no se sintió la necesidad de estudiar en su conjunto, la cultura de los autodenominados países civilizados, como si fuera una

más entre el resto de las culturas. Como si quisiera dilatar el autoengaño se recurrió a estudiar algunos arcaísmos europeos, exotéricos, dispersos y encarnados en las clases populares, y a este efecto se creó el Folklore. No nació entonces una etnología o antropología europea como había para Africa o Polinesia, sino una especie de materia descafeinada que no cifraba sus fines en el estudio de las culturas «civilizadas» sino sólo en algunos de sus rasgos más pintorescos, de los que se ha sacado luego algún partido comercial o turístico. De modo inconsciente (pero que hoy nos parece muy significativo) el pensamiento europeo se niega a que bajo el mismo nombre científico se estudie a los salvajes y a los civilizados.

Las razones que se han dado para que los conceptos básicos de los estudios culturales deban ser distintos si se trata de una cultura o de otra, no convencen a nadie. Se ha dicho por ejemplo que la complejidad de la cultura occidental no puede ser abordada con los mismos métodos que se emplean para una tribu africana o del Amazona, pero la verdad es que cuando examinamos de cerca la cuestión, resulta que en efecto, hay ciertas parcelas como la organización económica o algunos conocimientos tecnológicos que son más complejos aquí que entre ellos, pero en contrapartida, otras muchas cosas como la organización del parentesco, la estructura familiar o incluso las concepciones de lo sobrenatural, son en muchas ocasiones, más sofisticadas y complejas entre los salvajes que entre nosotros.

Si la cultura es un fenómeno del que pueden extraerse ciertas generalizaciones lógicas y por tanto hacerse ciencia a partir de él, lo natural es que eso fuera igual aquí o en Pekín. Pero mientras la antropología, aprovechando a la vez las reglas de Durkheim y la metodología, primero de Boas y luego de Malinowski, hizo un notable esfuerzo por establecer teorías y tipologías culturales estudiando a los salvajes, no parece que tuvo demasiado interés en aplicar las mismas reglas científicas a los civilizados. Aquí bastaba con estudiar, como he dicho, ciertos aspectos pintorescos. El desarrollo de la sociología y su aplicación al estudio de los países de Europa, con sus métodos de estadística muestral basados en la encuesta extensiva, valen, seguramente, para hacernos una idea de los estados de opinión y de algunas otras constantes superficiales de nuestra cultura. Pero creo que en el fondo ha habido una gran resistencia a profundizar con objetividad en el estudio de nuestras características culturales fundamentales. Tal vez si esto se hubiera hecho a tiempo hoy no estaríamos tan seguros de identificar lo que los políticos llaman «nuestro progreso», con tan impresionante proliferación tecnológica. Tal vez también, ese no haber querido estudiarnos con profundidad con los mismos métodos que hemos empleado para otras culturas, se deba a un inconsciente miedo colectivo a encontrar cosas que seguramente no nos gustarían. Creo yo que la antropología comenzará a ser una ciencia incluso peligrosa cuando elija con seriedad el camino de estudiar la propia cultura que la produjo. Por ahora no veo tal peligro por ningún sitio.

Pero volvamos al asunto de la cultura material que suscitaba esta disgresión.

Sin entrar en ciertas advertencias no se entiende bien por qué hemos llegado a la situación presente. La mayor parte de los estudios de antropología que se han hecho en este país, o son de tan minuciosa parcialidad que pierden de vista el horizonte de la teorización cultural o son teorizaciones con tan poca base de datos o tan carentes de metodología que se derrumban estrepitosamente cuando las contrastamos con la rica complejidad de los fenómenos culturales que pretenden reflejar. Las honrosas excepciones confirman la regla. No se trata tanto de que unos se dediquen a lo material y otros a lo inmaterial, sino que tanto unos como otros somos víctimas del modo peculiar en que se ha desenvuelto la historia de esta materia.

Hace poco tiempo, en un agradable intercambio de opiniones con motivo de unos cursos de verano, hacíamos notar que posiblemente, no es ninguna casualidad que mientras los museos de culturas exóticas se llaman etnológicos o etnográficos, los que se ocupan de nuestra propia cultura suelen llamarse de «artes y costumbres populares» o de «artes y tradiciones populares». ¿No es significativo que no empleemos el mismo criterio para tratar lo propio y lo ajeno ni siquiera cuando se trata de ponerle nombre a los museos? Hace unos años me invitaron amablemente a intervenir en un congreso de folklore. Escribí con aquel motivo unas notas en que venía a decir que el folklore o se convertía en etnografía y se integraba en la base de las teorías generales sobre la cultura o era una materia a la deriva que carecería siempre de criterios científicos. Antes de que me tocara leer aquellas notas, estuve escuchando muchas comunicaciones del programa de aquel congreso y llegué a la conclusión de que no era aquel lugar ni ocasión para leer lo que había escrito. El folklore estaba allí tan vivo y tan rozagante que más que discutir sobre él podía haberse ido a aquel sitio con la libreta en la mano a hacer algunas anotaciones de campo. Muchos de estos actos tienen más de manifestaciones de interés etnográfico que de foros de discusión científica.

Por lo que llevo dicho creo que se habrá entendido que no veo razón fundamental en que los estudios de cultura material sean distintos de los otros estudios etnográficos. En mi opinión, los modelos de análisis deben ser en lo general, comunes a cualquier clase de etnografía, porque la base observable o fenoménica de la cultura es tan material cuando se trata de conductas religiosas como cuando se trata de conductas tecnológicas. Pero que los modelos de análisis sean comunes no quiere decir que el diseño de los métodos de documentación deban ser idénticos para cada caso y aquí reside a mi parecer, el quid de otra buena parte de la confusión y los malos entendimientos. Incluso creo haber contribuido algo modestamente y sin haberlo pretendido, a la confusión reinante. No soy ninguna excepción a la regla en lo que se refiere a estos asuntos, pero eso sí, me encuentro dispuesto a dejarme corregir, a desdecirme y a contradecirme las veces que sean necesarias.

Hace ahora diez o doce años apareció un artículo en que me ocupaba de algunas cuestiones de metodología etnográfica; desde entonces no he vuelto a

ocuparme de este tema. Aquel trabajo se componía de dos partes: la primera de 20 ó 25 páginas trataba de teoría y se hacía en ella, con poco recato, desde una propuesta de definición de la materia hasta una crítica de sus posibilidades científicas; la segunda hasta unas 200 páginas más o menos, era unos ejemplos de documentación etnográfica. Siempre pensé, ingenuamente veo ahora, que lo que merecía la pena eran las primeras 20 páginas; aún sigo pensando así, pero la verdad es que mientras se ha hecho un uso regular de aquellas fichas de documentación que aparecían en la segunda parte, nadie ha entrado a saco en las 20 páginas primeras. Sin yo pretenderlo, vuelvo a decir, he sido parte responsable de la forma que han tomado algunas documentaciones etnográficas que se han hecho de hace unos diez años para acá. Aquellos esquemitas que fueron al poco tiempo muy mejorados por algunos de mis alumnos de la Universidad Complutense, corren hoy por ahí como las cancioncillas populares, en distintas versiones anónimas. Mi escasa reverencia por la ciencia en general y por mi propiedad intelectual en particular, me hacen ver la cosa con cierta complacencia. Al fin y al cabo la función de transmitir lo que se sabe se parece de manera sospechosa a la del estiércol. Pero ahora me sabe mal que aquellas fichas de documentación puedan terminar convirtiéndose en un instrumento inútil como suele ocurrir con cualquier aparato metodológico cuando se separa demasiado del cuerpo teórico de una materia.

He querido volver sobre este asunto para comentar algunas circunstancias de aquel trabajo. Cuando empezaba a ocuparme de temas etnológicos me asombré de la disparidad de criterios en el método que utilizaba esta materia. Seguramente más por mi carácter que por mi formación, tuve siempre inclinación a la teoría y cierta pereza por la práctica. Sin embargo, me desconcertó entonces aquella multitud de trabajos que no daban ninguna o muy poca razón de cómo se habían hecho. La situación era para dejar perplejo a cualquier principiante: el método se daba por supuesto, e igual se despachaba un oficio o una fiesta, que se describían culturas o áreas geográficas enteras sin explicar en una sola línea a qué reglas se había sujetado el autor. A medida que fui leyendo quedé más convencido de que lo que pasaba por metodología eran unas pocas apreciaciones generales sobre el carácter no experimental de los fenómenos culturales junto a ciertas guías de campo más o menos extensas que, a mi modo de ver, no justificaban ni su propia forma ni su contenido.

Como en el caso de mucha gente más vieja, la concepción del método como algo estrechamente ligado a la teoría se me formó a base de lecturas de lingüística estructural, de moda, aunque con retraso, en la universidad española de hace veinte años. Esta materia, como se sabe, influyó mucho en el desarrollo de algunas corrientes de antropología, pero, en este caso, no me interesó el modo particular en que los antropólogos estructuralistas la habían aprovechado, sino algo más general: la estricta relación entre su concepción teórica del lenguaje y el diseño del método que utilizaba para su estudio. Claudio Lévi-Strauss ha aplicado el método estructuralista a algunas cuestiones antropológicas relaciona-

das con los símbolos y su contexto cultural. Pero leyéndolo, uno aprecia que hay un arriesgado salto entre la aplicación de aquellas reglas lingüísticas a una cadena fónica o escrita y su aplicación a fenómenos mucho más complejos entre los cuales el propio lenguaje no es más que un ingrediente todo lo importante que se quiera. Sus ideas filosóficas sobre la ciencia y el conocimiento antropológico, me interesan más que las conclusiones de sus libros más clásicos. De sus obras no se desgrana de modo tan normal y lógico como de las de los lingüistas estructurales lo que deba hacer un investigador cuando ordena o interpreta datos obtenidos por otros ni lo que deba hacer él mismo cuando se empeña en obtenerlos.

En resumen, me pareció cuando empecé a ocuparme de estas cuestiones que no vendría mal trabajar algo en averiguar cuáles fueran los supuestos mínimos a que debiera atenerse la documentación etnográfica si quería llamarse científica. Mi interés era más que nada teórico. Ya dije que el trabajo de campo nunca me atrajo demasiado, pero también sin quererlo, si hoy se me conoce por algo, es más que por mis propios trabajos de campo, pocos y sin interés, por los que he podido fomentar o dirigir partiendo de aquellos esquemas publicados hacia la mitad de los setenta. Sin habérmelo propuesto me encuentro además convertido en animador de los trabajos de etnografía que menos me atraen. Fomenté los trabajos de «cultura material» pensando que por el carácter más objetual de sus datos eran adecuados para iniciar y ejercitar a la gente que quería ocuparse en recoger material sobre el terreno. Ahora veo esta dedicación como una suerte de disgresión, un paréntesis de más de diez años en el discurso que comencé entonces, pero aquel rodeo me ha clasificado de tal modo, que han terminado por pedirme opinión sobre las artesanías, el patrimonio mueble etnográfico y otras cosas por el estilo de las que nunca me hubiera ocupado si sólo contara mi voluntad. Nunca entró en mis propósitos que aquel trabajo inicial se convirtiera en un comodín de fichitas fáciles de utilizar por cualquiera y que produjera, justamente, lo contrario de lo que pretendía: abrir una discusión sobre qué sentido tiene que se hagan fichas y que se hagan así o asá. No sé si esto se podrá remediar en el futuro.

La ciencia, como todos los cuerpos institucionales, funciona, en buena parte, con cierta independencia de los individuos que la cultivan. Como toda institución, posee un buen repertorio de mecanismos de conservación que retardan su avance en contra de las veleidades y las prisas personales de sus cultivadores sean éstas últimas legítimas o no. Este carácter precautorio tiene un doble efecto: la puesta en cuarentena de las posturas innovadoras ocasiona la ralentización del proceso de evolución científica, y a la vez, inviste de un respeto casi sagrado a lo que lograron antes los demás. Los mecanismos conservadores de la ciencia se presentan con frecuencia encarnados en cuerpos de maestros cascarrabias y algo mezquinos que ven en sus alumnos a sus peores enemigos e intentan mantener a toda costa la validez de sus contribuciones científicas incluso por medios poco dignos, sea obstaculizando nuevas publicaciones o haciendo

uso de la autoridad académica parecido a la potestad omnimoda que tenía sobre sus hijos el *pater familiae* romano. Quitándoles la carne casual, los mecanismos de conservación exigen, a menudo, que para desbancar lo constituido se haga un esfuerzo por lo menos tan fuerte y digno como el de los que antes fueron innovadores. Los aficionados y los charlatanes tienen aquí una grave dificultad que vencer. Gracias a esta resistencia, la ciencia conserva aún, en algunos casos, cierto aspecto respetable. Se da así el caso de que muchas novedades que triunfan arrolladoramente apoyadas en medios de propaganda poco honestos, al cabo se desbaratan con tanta rapidez como se imponen y aparece de nuevo intacto, el viejo discurso como desafío renovado a quien quiera modificarlo. Los vaivenes rápidos son frecuentes en la actividad científica pero también menudean las rectificaciones a largo plazo. Averiguaciones como las que Eratóstenes Cireneo hizo sobre el tamaño de la Tierra en los finales del siglo III a.C., permanecieron enterradas durante siglos para terminar saliendo a la luz y barriendo gruesos volúmenes de tentativas mal encaminadas. Claro que para corregir a Aristóteles y toda la Edad Media, fue necesario que Colón se perdiera descubriendo América y aún tuvo que volver la última nave que quedó de la expedición de Magallanes para que se aceptara definitivamente que la Tierra era un poco mayor. Por supuesto a nadie se le ocurrió desagraviar a Eratóstenes de Cirene.

El saber científico constituido niega a la larga el pan y la sal a todo el que pretende ignorar lo que ya está hecho. La verdad es que algo reconforta ver que por lo menos en esto se cumple aquel dicho parabólico de «los caminos del Señor» pues por mucho tiempo que la cosa permanezca torcida siempre tiende a enderezarse.

Viene esto a cuento porque una de las cosas que en mayor grado perpetúa la inmovilidad científica es el método. El método es con frecuencia ciego y cegador. Una vez establecido llega a formar una maraña tan tupida que impide soltarse de ella y ver lo que hay alrededor. El investigador se revuelca satisfecho en el método y trabaja a veces honradamente toda su vida sin llegar a plantearse por qué tiene esta o aquella forma o cómo llegaron a ser tales las normas y reglas que utiliza. Hasta cierto punto parece que tiene que ser así, porque en la brega científica, a poco que uno la examine, descubre que hay peones y reyes, como en el ajedrez, y los reyes avanzan muchas veces a costa de sacrificar peones. El ejemplo tiene mucho de descarnado, pero emplear la vida en hacer cosas humildes es lo corriente en este terreno.

Hay un símil quizás más ajustado a la realidad. Se dice con frecuencia que el método es una herramienta. Su carácter fabril es bastante exacto. «El obrero que teje en una máquina manual y cruza hilo a hilo la trama con la lanzadera, envejece con frecuencia sin cuestionar si su torna, su devanera o su telar son o no adecuados. De pronto, al final de su vida, le hacen visitar una fábrica de tejidos y descubre asombrado máquinas que hacen su mismo trabajo con gran perfección y rapidez. Vuelve a su casa y al día siguiente se levanta cansado, ha

dormido mal y ha soñado. En una pesadilla veía cómo sus mantas se hacían solas en unas máquinas que nadie movía. Vuelve a tejer hasta que se muere». Esta pesadilla acecha también a todo científico que no permanezca siempre o dormido o tejiendo. ¿Se utilizan las mejores herramientas o existen en algún lugar del pensamiento otras más acordes con lo que queremos fabricar?

La pesadilla del tejedor tiene en otra versión una interpolación que no conviene omitir. «Un día encuentra en un bazar una manta de aspecto impresionante, suave, ligera y más barata que las que él fabrica. La toma y la examina detenidamente. Por casualidad, al aproximarla al quinqué, un pico de la manta se prende y arde toda con una fuerza misteriosa. A duras penas consiguen que no se queme todo el bazar. El tejedor vuelve a su casa, duerme bien y no vuelve a soñar».

Esta otra alternativa de la historia del tejedor advierte sobre los retrocesos y desmayos de la innovación ante la parte instituida y resistente del cuerpo científico. Seguramente no puede pedirse a cada obrero que cuestiones por principio la idoneidad de sus herramientas, ni tal vez deba pedirse a cada investigador científico que haga otro tanto con el método de su materia. Ya de por sí el aprendizaje de un método científico y su ejercicio continuo dan para entretenerse bien durante toda la vida. Pero, en fin, yo quisiera reclamar aquí el derecho a dormir mal y a tener pesadillas de vez en cuando.

La situación actual de la metodología etnográfica, desde el punto de vista teórico, no es demasiado halagüeña. Sin duda resulta muy cómodo disponer de esquemas, fichas y cuestionarios de campo detallados y bien ordenados, pero se nota hoy una euforia al producir y emplear este material que creo no es síntoma muy bueno. Los modos de redactar fichas, esquemas o cuestionarios podrían ser infinitos. Lo común es que estos modos y sus contenidos respondan a lo que queremos buscar, pero ¿realmente sabemos lo que queremos buscar? Esto no aparece en ninguno de estos cómodos y detallados instrumentos. Entonces ¿por qué redactarlos así y no de cualquiera otra manera?

En conjunto, me sigue pareciendo que los dos graves problemas por resolver son de un lado la definición operativa de la materia y, de otro, las garantías de objetivación de los datos que se recojen sobre el terreno. Cuando recuerdo lo que escribí sobre cómo abordar estos dos problemas me parece que esboqué allí un plan ingenuo y sin contemplaciones, tan furibundamente teórico que los ejemplos prácticos que vienen detrás, parecerá que nada tienen que ver con lo primero.

Es asombroso. Si nos paramos a examinar las guías de campo más recientes, vemos que, en gran parte, no son más que refritos de otras guías y éstas, a su vez, de otras, y así sus raíces resultan ser algunos cuestionarios que se hicieron en los finales del siglo pasado. No creo que se deba alargar más este camino sin que nos cercioremos de que lo que diseñamos como herramientas, se genere por relación con una teoría madura que empiece por señalar qué es exactamente lo que buscamos y dentro de qué límites está. No creo tampoco que la

metodología deba ser tan unívoca que vengamos a negar la posibilidad de que existan teorizaciones múltiples y divergentes sobre un mismo asunto. Nos podríamos dar sin embargo, con un canto en los dientes si por cada una de las principales teorías antropológicas que hoy conocemos, se hubiera desprendido, al menos, una forma respectiva, definida y concreta de recoger datos sobre el terreno o de analizarlos una vez obtenidos. Cada escuela o cada tendencia teórica ha influido, sin duda, en el modo de trabajar, tanto en el campo como en el gabinete, de la gente que la desarrolló o se adscribió a ella. Pero esos modos de trabajar no están ni medianamente justificados por cada teoría sino muy escasamente.

No se me pretenda hacer decir que como no hay buen método, no hay teorías antropológicas respetables. Digo simplemente, que las teorías no han generado buenos métodos tal vez porque nunca se preocuparon demasiado de acumular evidencias científicas que probaran rotundamente sus hipótesis o tal vez, por haberse movido más en el terreno de los deseos que en el de la prueba objetiva. Claro es que hay quien traslada a la ciencia un realismo tan ultramontano que concibe la realidad dada, tan fuera de nosotros y con tal independencia, que pretender que su forma de documentación deba partir de algún presupuesto teórico, se le antoja un grave desafuero. Para estos, la búsqueda debe hacerse sin orden ni concierto, a lo que salga, sin premeditación, sin apriorismos. La historia de la ciencia está poblada de una divertida discusión (a veces no tan divertida) entre realismo e idealismo.

Seguramente el amor adolescente por la verdad y las ideas puras, nos lleva a concebir la esperanza de que la realidad exista con vida propia frente a nosotros y que una sola interpretación de ella, entre muchas, sea la verdadera. Si no la hallamos es culpa de la mezquindad humana y no de la realidad. Como postura psicológica de esa etapa desafiante y exasperada de nuestra vida, esta idea tiene una aceptable nobleza. Desgraciadamente, sirve luego poco para hacer esquemas científicos.

Desde el año 1977 hasta ahora, por motivos que no son del caso, he tenido pocas posibilidades de practicar el trabajo de campo. He tenido en compensación, tiempo para reflexionar sobre sus dificultades y he ido acumulando algunas experiencias a expensas de los trabajos que orienté. Intervenir en las tesis, las memorias de licenciatura, en los libros y los artículos de los otros, ha sido para mí, tal vez, más provechoso que andar recogiendo datos sobre el terreno. He podido ver que algunas cuestiones de índole práctica que tenía para mí como resueltas, volvían a plantearse a otros, bajo aspectos similares o distintos como si no fueran las mismas y, sobre todo, me ha hecho afirmarme en la idea de que no estaría de más intentar de nuevo teorizar sin contemplaciones, sobre algunos viejos temas. Observar el trabajo de los otros me ha cargado de desazones seguramente no tan vivas pero sí más variadas que las que por mí mismo hubiera podido encontrar. También me he ido convenciendo a lo largo de estos años de la necesidad de teorizar despiadadamente. Quiero decir sin miramien-



tos ni templanza, sin querer llegar a componendas entre lo que hay hecho en la práctica y lo que debiera hacerse en teoría.

Los matices personales y particulares con que se presenta el problema de cada cual cuando recoge documentación, se resisten a ser generalizados en la medida en que nunca lo han sido; quiero decir que un investigador principiante, y todos lo somos un poco, al disponer de escaso repertorio para contrastar lo que va recogiendo, tiende a representar sus dificultades como casos únicos y, como a cualquiera, le molesta que vengan a decirle que sus problemas son vulgares y corrientes, que sólo tienen de particular los detalles sin importancia, justamente los que, a pesar de su irritación, resultan irrelevantes.

El que trabaja aplicando esta o aquella metodología, tiende a pensar que la forma de su trabajo tiene poco que ver con la definición teórica que se haga de la etnología o de la antropología. Este modo de pensar es muy común en ésta y otras materias. Por mi parte, estoy convencido de lo contrario: de ésta y otras definiciones teóricas debe depender la forma que tome cualquier método. No quiero decir que la relación entre teoría y método sea por fuerza unidireccional o causal en el sentido que la una determine por completo al otro, sino que sólo si se va de la teoría a la conformación del método, éste puede mantener la adecuada conexión con el cuerpo teórico como para que de su práctica puedan extraerse experiencias que originen nuevas reflexiones teóricas y por ende, se renueve la teoría estableciéndose un proceso de ida y vuelta necesariamente alternativo en el tiempo, pero interactivo al fin, como cualquier oposición dialéctica. El análisis a que procede el método científico consiste en dividir la realidad fenoménica en partes, pero no arbitrariamente sino conforme a ciertas reglas, de modo que tales partes se segmenten siempre con el mismo criterio establecido previamente. Se trata así de buscar unidades homogéneas de análisis, comparables gracias al criterio uniforme que en cada caso se use para separar unas de otras.

La fragmentación o análisis no tiene otro motivo que el de averiguar el tipo de relaciones que pudieran existir entre esas unidades de análisis. El modo de descubrir tales relaciones, si es que existen, es siempre el mismo. Consiste en observar cómo se comporta una unidad de análisis mientras las otras permanecen constantes o por lo menos, como se dice en la jerga científica, controladas en el momento en que se observa.

Cuando se ha pensado que entre las ciencias y las humanidades, o si se quiere, entre las ciencias exactas y las ciencias humanas, hay una barrera irreductible (pues mientras en las unas era posible este análisis de las unidades fragmentadas en que consiste la experimentación, en las otras no lo era) se ha renunciado a hacer un esfuerzo que ha dejado desarboladas y en manos de muy poca confianza, a una parte considerable de las llamadas ciencias humanas. Renunciar a la experimentación bien entendida, en ciencia, equivale a renunciar a su propia identidad. Si no hay posibilidad de comprobar que lo que se observa en un determinado momento vuelve a ocurrir casi siempre que se repi-

tan las mismas circunstancias, no hay tampoco ninguna posibilidad de generalización, y la ciencia, aunque se alimente de casos particulares, sólo engendra, guste o no guste, generalizaciones.

Lo que ocurre es que el concepto experimentación ni ha sido suficientemente entendido, ni se ha usado en todas las acepciones que permite su contenido sin por ello recurrir a susterfugios o manipulaciones. Cuando se habla de un experimento, se piensa en un laboratorio apartado del mundo corriente, en el que los fenómenos se someten a prueba, y se repiten o reproducen, una y otra vez, a voluntad de los hombres. Cuantas más veces se repiten como se espera que sucedan, más firme es la evidencia, puesto que el asunto se reduce con frecuencia a una simple estadística. Así, la manzana de Newton cuantas más veces cae más y mejor evidencia la gravedad.

Sin embargo, las ciencias del hombre, entre las que intenta contarse esta antropología con el epíteto que se quiera ¿en qué laboratorio pueden meterse? Muchos de los fenómenos que observan e intentan analizar los producen hombres como los que trabajan en los laboratorios. ¿Cómo hacer entonces que el cazador se convierta en la liebre o viceversa? o, para que vengamos al grano, ¿en qué consiste esa extraña magia del experimento que ha hecho que las ciencias se dividan en exactas y humanas?

La cuestión fundamental reside en determinar el tiempo que debe transcurrir entre la observación concreta y una nueva observación del mismo. Cuando se habla de experimentación de laboratorio, se supone que ese tiempo depende en buena medida de la voluntad del investigador u observador. Quiere decirse que un fenómeno determinado se considera aislado y bien definido cuando se está en situación de reproducirlo, a voluntad del observador, con los mismo efectos y bajo las mismas circunstancias siempre que se quiera. Pero debemos preguntarnos si esto de repetir los fenómenos haciéndolos depender de la voluntad del experimentador u observador, es algo inherente y consustancial al hecho científico. ¿Quiere esto decir que si es necesario esperar un año entero para que el fenómeno se reproduzca sin que el investigador pueda adelantarlo a voluntad, ya no hay experimento?

Si se acepta que sólo las ciencias que son capaces de reproducir un fenómeno en laboratorio a voluntad del experimentador, son las ciencias genuinas o por lo menos el paradigma de las ciencias, se está cerrando las puertas entre otras materias, nada más y nada menos que a gran parte de la astrofísica actual. Que aparezca en los cielos el cometa Halley no depende en el tiempo de la voluntad del experimentador y por supuesto, no es posible que la aparición suceda en ningún laboratorio por sofisticado que éste sea. Que la gracia y la exactitud consistan en predecir cuándo va a aparecer después de averiguado su ciclo errabundo, tal como si el cosmos se hubiese convertido en un gigantesco laboratorio, ¿no equivale a que los etnógrafos predigan que el carnaval sucede indefectiblemente todos los inviernos, después de haber observado que es una

fiesta de ciclo anual? Una buena parte del mundo, por lo menos Europa, sería en este caso el particular laboratorio de los etnógrafos.

En ninguno de los dos casos hay laboratorio en el sentido estricto del término ni interviene la voluntad del experimentador en la producción del fenómeno. Para mejor decir, no hay laboratorio porque no interviene la voluntad de reproducir el fenómeno, puesto que la definición de laboratorio se concreta, en esencia, en señalar el sitio en el que se realiza la voluntad de repetir los fenómenos. Así es que, ni todas las ciencias llamadas exactas pueden experimentar en laboratorios, ni tampoco pueden en consecuencia, reproducir a voluntad los fenómenos de que se ocupan.

La diferencia entre reproducir y volver a observar parece ser la clave de la cuestión. Reproducir en el sentido en que se dice que el investigador vuelve a producir los fenómenos valiéndose de sus propios medios, no se puede en las llamadas ciencias humanas salvo en excepciones de no mucha importancia y, por cierto, poco recomendables. Pero volver a observar el mismo fenómeno en las mismas circunstancias es posible aunque en tiempos distintos. La producción repetida de un fenómeno en un laboratorio casi nunca es simultánea, poco sentido tendría que lo fuera, lo esencial consiste en probar que lo que pasó en un momento determinado pase, más tarde, bajo las mismas circunstancias pero en otro tiempo. Que ese tiempo sea inmediato o distante no es, por tanto, lo esencial.

Pero aún sin recurrir a estos detalles, nuestra perplejidad crece cuando reflexionamos sobre cómo la cultura que ha creado la ciencia no es capaz de aplicarla, en su más genuina acepción, a los propios fenómenos culturales. Algo falla aquí, y sobre ello, les invitaría a que reflexionaran; a ver si tienen más éxito que el que hasta ahora hemos tenido otros.





## MAYALES Y TRILLOS EN ESPAÑA

José Luis Mingote Calderón

El presente estudio se planteó, originariamente, como un libro que incluía, junto al análisis de los mayales y los trillos —éstos aparecerán en el próximo número de *Anales del Museo del Pueblo Español*— otros apartados que se ha considerado convenientemente suprimir en relación con la extensión final del mismo.

El manuscrito estaba concluido en el mes de abril de 1985 y, lógicamente, no se planteó con miras a subdividirlo; no obstante, al aparecer ahora fraccionado ha habido que realizar algunas alteraciones que presentan ligeras molestias. Quizá, las mayores son las derivadas de tener que incluir la bibliografía específica al final del trabajo y la ausencia, en esta primera parte, de algunos mapas que aparecerán en la segunda. Lo lamentamos, pero es algo inevitable.

El retraso de la publicación, debido a la supresión de la Editorial, hace necesario algunas matizaciones. En primer lugar, mencionar que tenemos concluido un estudio —*Mayales y trillos en la provincia de León*, cuya aparición esperamos en breve tiempo— en el que dado el menor ámbito geográfico y el trabajo de campo realizado, se abordan algunos de los problemas tratados aquí con otra perspectiva. Entre ellos está p.e., la asociación que se ha mencionado entre el mayal y el centeno y el trillo y el trigo. Como consecuencia de este estudio hemos localizado tipologías no mencionadas en las clasificaciones que citamos más adelante; con un mayor número de datos procedentes de investigaciones locales creemos factible el realizar una nueva tipología que englobe las variantes existentes en España. Lógicamente hay que entender que los datos que aquí se dan sobre la provincia de León deben ser completados con los del libro a que hacemos referencia. Además, tenemos, asimismo, entregado un trabajo sobre gradas —«Tecnología agrícola tradicional española. Gradas», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* XLIV (1989)— en el que insistimos en el tema de la *traha*, inclinándonos por considerarla una grada. Finalmente, señalar que

aquí citamos piezas existentes en el Museo del Pueblo Español, que fueron consultadas a comienzos de 1984. Por azares del destino, en 1986, realizamos la catalogación de los aperos de este Museo —el *Catálogo de aperos agrícolas del Museo del Pueblo Español* aparecerá en 1988— recogiendo junto a las descripciones detalladas las clasificaciones tipológicas de estas piezas y de algunas más que no pudieron ser consultadas en 1984.

En esta primera entrega hemos incluido capítulos relativos a: Métodos de desgrane de cereal y a Mayales, dejando para la segunda el apartado relativo a trillos y la bibliografía.

Tanto los mayales como los trillos se estudian desde varios puntos de vista, tratando de dar una visión amplia de la pieza y el contexto en el que se inscribe; así, se ven aspectos relativos a etimología, origen, distribución geográfica en España, organización social ligada a su uso y folklore que genera su empleo. En el caso de los trillos hemos añadido algunos datos sobre su fabricación en Cantalejo (Segovia), como exponente de una producción artesana pero casi industrializada y en Salinas del Manzano (Cuenca), como contraste de lo que era una producción de ámbito local.

En lo posible se ha tratado de situar los datos con referencias a territorios amplios, que afectan a Europa y más concretamente a Portugal. No es frecuente que los datos etnográficos españoles se cotejen con los del país vecino; el problema desborda el marco de la etnología y por ello, sólo trataremos de poner nuestro pequeño grano de arena para evitar que la situación siga produciéndose. Este hecho es, además, una obligación si se está hablando de tecnología agrícola tradicional, ya que los estudios de este tipo se encuentran mucho más adelantados en Portugal que en España, tal como puede comprobarse acudiendo a la bibliografía que citamos al final del trabajo.

Somos conscientes de que el enfoque amplio del tema implica una serie de lagunas que se derivan de factores tan diversos como el diferente interés regional que han suscitado estos temas —y, por tanto, la bibliografía existente— o nuestro conocimiento, mayor en unas áreas que en otras.

En el momento de realizar este trabajo utilizamos una encuesta que se envió por correo a un elevado número de Ayuntamientos con el fin de obtener datos —revisables, por supuesto— de zonas en las que no existían o no teníamos conocimiento de ellos.

Para concluir esta introducción, sólo nos resta agradecer la ayuda recibida de Yolanda del Val, Angel Luis Fernanz y María Elisa Sánchez Sanz.

## 1. METODOS DE DESGRANE DEL CEREAL

### Clasificación de los métodos

La clasificación de los métodos que se han utilizado para desgranar el cereal, algunos de los cuales se emplean asimismo para descascarillar legumino-

sas y por eso se tratan aquí, puede enfocarse desde múltiples puntos de vista. Se ha hecho hincapié en la relación del objeto usado y el tipo de cereal, su cantidad, el clima, el posterior uso de la paja, etc.

Se pueden dividir, además, en función de cual sea la fuerza fundamental de tracción, en dos grupos:

— Fuerza humana: que abarcaría la percusión directa sobre una losa, o contra cualquier objeto —pared, rueda de carro colocada horizontalmente, tronco de árbol,...—, con un bastón o palo simple, o con una maza golpeando sobre el suelo o en un cajón especial; y finalmente el mayal.

— Fuerza animal: incluye el pateo directo de los animales, el arrastrar un carro, una piedra y los diferentes tipos de trillos —*tribulum*, *plostellum*— así como algún objeto de problemática identificación, como la *traha*.

El factor que más se ha destacado a la hora de explicar el por qué de la elección de cualquiera de las formas señaladas, ha sido el tipo de cereal. La percusión ha sido asociada al centeno desde antiguo (Parain 1938, p. 87), sobre todo debido a que este cereal precisa del golpe para que suelte el grano (Dias 1950, p. 342) y al hecho de que en algunos lugares donde conviven el mayal y el trillo se suele producir esta división funcional, que asocia el mayal al centeno y el trillo al trigo (Herculano 1953, p. 88 y Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira 1983, pp. 295-296)(1).

Los métodos citados en primer lugar, los que utilizan la fuerza humana, se han unido a «poca cantidad» de cereal, lo que se hace más evidente aplicado a la percusión directa; a esto habría que sumar algún otro factor no cuantificable en cifras. P. e. en un pueblo zamorano, Vigo de Sanabria, en 1984 —es decir, una vez roto el esquema tradicional del trabajo— en una familia había dos maneras/teorías de desgranar el poco centeno cosechado ese año, una elegía al palo, la otra el mayal —que es la forma usada normalmente—; la primera la defendía la mujer, la segunda el marido, que fue la que se acabó empleando. Algo similar sucedía, en lo relativo a la cantidad, en Azores entre el palo/mayal y el trillo (Silva 1944, p. 97).

Es lógico pensar que las grandes cantidades precisan un método más rápido, que suelen ser los de tracción animal; no obstante este argumento choca con la realidad de zonas en las que exclusivamente se emplean los de fuerza humana. Está claro que no se puede comparar las cantidades recolectadas en una zona de montaña con las de una llanura cerealística, pero no se debe plantear, exclusivamente, la división poca cantidad-métodos humanos, gran cantidad-métodos animales, aunque no descartemos que para algunas áreas sea válida (como lo hace Scheuermeier 1938, pp. 92-95). Con lo que sí está en relación el uso de la percusión directa o el palo es con el menor coste económico, ya que

---

(1) DIAS, J. *Rio de Onor. Comunitarismo agro-pastoril*. Lisboa (1981, 1ª ed. en 1953). Es un pueblo colocado en la frontera, mitad español y mitad portugués.

puede hacerse, y de hecho se hace, en la casa a lo largo del año sin movilizar a toda la gente que precisa una maja o una trilla (Galhano 1967, p.21).

El clima ha sido otro de los factores considerados como condicionante en la elección de uno u otro tipo de método. La lluvia o la posibilidad de su aparición en el verano, podría obligar a almacenar las espigas e ir desgranándolas poco a poco, según fuera siendo necesario, en lugar cubierto (Boutelou 1806 b, p. 274). Mayor influencia tiene el clima en cuanto que condiciona la vegetación y ésta, a su vez, la alimentación del ganado. Mientras que en zonas húmedas existe la posibilidad de utilizar la hierba en lugar de la paja, en zonas secas ésta es el alimento básico de los animales (Boutelou 1806 b, p. 88).

Quizá, el factor más problemático sea la asociación de los diferentes objetos, mayal, trillo, etc. a una cultura o a una etnia: al hablar en concreto de cada uno de ellos ya se aludirá a las diversas teorías que se han dado, pero ahora es necesario decir algo sobre la visión general. Para Jorge Días existía lo que denominaba «ley de afinidad», por la cual un pueblo al emigrar busca zonas similares a las de origen, y en relación con la semejanza o diferencia entre ambas modifica ciertos usos; llegando a afirmar que cada paisaje natural supone una cultura determinada (2), aunque al tratar de los mayales y trillos matiza la idea de las zonas norte y sur de Europa relativas a aperos agrícolas —apuntada por Leser— añadiendo que en el caso portugués la expansión hacia el sur del mayal, es decir su presencia en una zona que no le «corresponde», va unida al cultivo del maíz (3), o sea a un cultivo nuevo respecto al que suele asociarse, el centeno.

También se ha tratado de poner en relación, con ciertas reservas, el uso de un tipo de mayal con los suevos, explicando la mayor difusión geográfica del útil respecto al área ocupada por aquéllos en la Península Ibérica, como debida a posteriores circunstancias que facilitaron su expansión ya sin relación con este pueblo (Herculano 1953, pp. 101-103 y Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira 1983, p. 295).

Conviene aclarar, antes de seguir adelante, que los epítetos culturales que se han aplicado a algunos de estos métodos, p. e. «arcaico», con cierta carga peyorativa, olvidan, muchas veces, el por qué de su uso desde la perspectiva de quien los emplea. Un ejemplo bastará: el mayal se ha considerado una superación de la percusión directa o del palo, pues bien en el País Vasco y Navarra se produce en el siglo pasado y a comienzos de éste la sustitución inversa, esto es, se vuelve a un método «superado», lo que podría relacionarse con una disminución de la producción que no haría rentable otro método, o con una degrada-

---

(2) DIAS, J. *Os arados portugueses e as suas prováveis origens*. Lisboa (1982, 1ª ed. en 1948), pp. 130-133.

(3) DIAS, J. «O pio de piar os milhos. Instrumento de origen oriental na Serra da Pradela». *T.A.E.* XII, fasc. III-IV (1950), pp. 323-344, en concreto en la p. 343.



ción de estructuras sociales que permiten o hacen necesario el uso del mayal (4). No se puede tener una visión simplista de un evolucionismo tipológico que haría corresponder sencillez con antigüedad.

Siquiera sea brevemente daremos algunas notas sobre estos métodos —exceptuando los mayales y los trillos que se tratarán por extenso a continuación— que, debido a la menor incidencia en el aspecto económico de los pueblos (en el caso de la percusión directa) o a la ausencia de utillaje en el pateo por parte de animales, no han merecido una atención suficiente en los estudios de tecnología.

### Métodos manuales

Columela, Libro II, cap. XXI, cuenta que en caso de realizar una siega alta, dejando la mayor parte de la paja en el rastrojo, las espigas pueden ser apaleadas en el proceso de desgrane. También existen alusiones a las varas en Isaías y en Plinio (Jope 1979, p. 106 y Coelho 1899-1903, p. 642).

Modernamente ha sido señalado su empleo en los Alpes para pequeñas producciones (Scheuermeier 1936, p. 363 e *id.* 1938, p. 92, referido este último a toda Italia), donde también aparecen las losas, leños o puerta como elementos en donde golpear (Lunel 1938, p. 97), y en varias partes de Francia, con variedad de aparatos contruidos a tal fin (Parain 1938, pp. 87-88). Asimismo, en Portugal se aprecia en todo el país, como puede verse en el mapa que publican Veiga, Galhano y Pereira (1983), aunque con diferente intensidad, de igual forma que en las Azores (Silva 1944, p. 97). En las zonas de Entre Douro y Minho va asociada la vara a su utilización por parte de mujeres y suele ir precedida de la percusión contra una losa de granito; también se sirven de los carros como soporte donde batir las espigas (Conde d'Aurora 1966, pp. 26 y 28). El ahorro económico que suponen estos métodos al ser realizados por «gente de casa», ha sido subrayado por Galhano (1967, pp. 21 y 30). Pueden verse dibujos de materiales nórdicos en Trotzig (1943, pp. 100-104 y 117 y ss.).

En España aparecen como en los países mencionados. Se ha señalado en Andalucía para desgranar maíz el empleo de un saco en donde se introducen las mazorcas que son posteriormente golpeadas (5). Así como el de una maza para golpear pequeñas cantidades de cereal (6).

---

(4) CARO BAROJA, J. «Un estudio de tecnología rural». *C.E.E.N.* 2 (1969), pp. 215-227, reeditado en *Vecindad, familia y técnica*. San Sebastián (1974, 2ª ed.), pp. 113-192; citamos por esta última edición, en pp. 126-127.

(5) FERNANDEZ-SEVILLA, J. *Formas y estructuras en el léxico agrícola andaluz. Interpretación y estudio de 200 mapas lingüísticos*. Madrid (1975), p. 175.

(6) SALVADOR, G. «El habla de Cúllar-Baza. Vocabulario». *R.D.T.P.* XIV, 3 (1958), pp. 223-267, en la p. 241.

En el Pirineo, como en general en las zonas de montaña, que mantienen los arcaísmos más fácilmente debido a su aislamiento, Violant i Simorra enumera los siguientes usos: batir con un bastón, golpear contra una piedra, tabla o tronco, machacar con un bastón sobre un banco de madera (7); datos que también han señalado otros investigadores para zonas concretas de los valles de Benasque y Bielsa (Huesca). Comparando el *Atlas lingüístico de Aragón, Navarra y Rioja* (Alvar, Llorente y Buesa 1979, mapa 116), los procedimientos usados para pequeñas cantidades de cereales y leguminosas, se aprecia que el golpear con un palo se extiende por toda el área; junto a ello la trilla —con varios métodos que incluyen el trillo, el rulo, las caballerías— también adquiere importancia. Luego hay métodos circunscritos a zonas más reducidas, entre ellos el apalear dentro de un saco, pisar las personas, utilizar un mazo o golpear contra una pared o sobre una losa. Pero en las cinco provincias se ve que existe uno o varios métodos con cierta especificidad en relación con la cantidad de la materia a tratar.

En Navarra, en el valle de Améscoa el mango de una pala de hierro servía para sacar el grano al maíz, mientras que en Izurdiaga se valían de un hierro (8). Caro Baroja apunta que a veces se combinaban dos métodos de los citados; para el trigo se percutía contra una losa, calentada por el sol, y después —en el caso de que no se hubieran desgranado totalmente las espigas— se apaleaban; además, señala oportunamente que esta labor se efectuaba cuando el tiempo era malo. Junto a la losa aparece un «burro», denominado «orguimiaurtzeko astua» contra el que también se golpeaban las gavillas. Puede ser de formas variadas (Dib. 1 y 2), en relación con el aprovechamiento de troncos o el trabajo de carpintería de las piezas que lo componen, aunque generalmente la inclinación se acerca a 45° y cronológicamente su uso es posterior al mayal y la losa. También el maíz es golpeado con un palo en un «burro», «artomiaurtzeko astua» (Dib. 3), que difiere bastante de los mencionados para el trigo; éste se compone de un armazón vegetal —de sección en V— colocado sobre sendos palos y cuatro patas de la misma altura, en el que dos hombres golpeaban las mazorcas, cada uno desde un extremo. Una bayoneta vieja, o cualquier otro objeto semejante, podía servir para reemplazar este aparato. Lo verdaderamente llamativo es que estos cuatro métodos corresponden a un único pueblo, Vera de Bidasoa, en donde, además, se empleó el mayal (9).

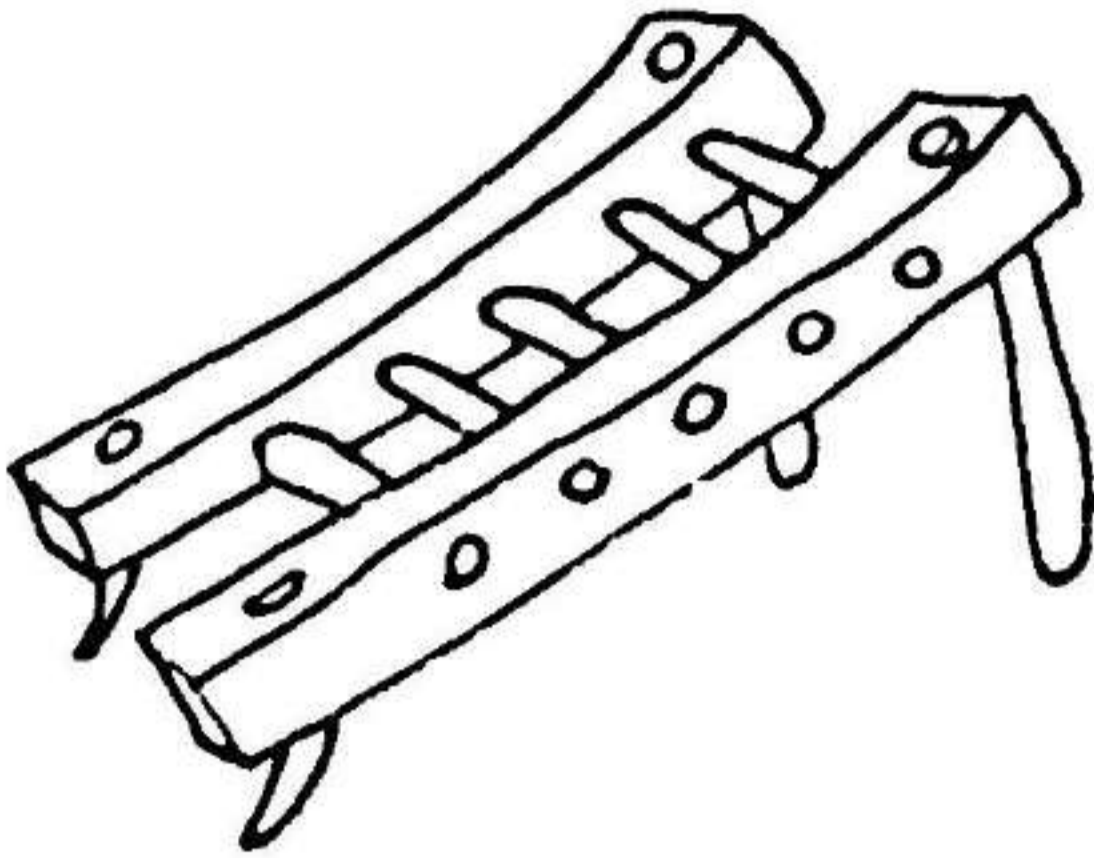
---

(7) VIOLANT I SIMORRA, R. *El Pirineo español. Vida, usos, costumbres, creencias y tradiciones de una cultura milenaria que desaparece*. Madrid (1949), p. 475-476.

(8) LAPUENTE MARTINEZ, I. «Estudio etnográfico de Améscoa V». *C.E.E.N.* IX, 25 (1977), pp. 5-46, en pp. 40-42. IDOY ERAS, M<sup>o</sup>. M. «Estudio etnográfico de Izurdiaga (II). Ganadería, navegación y pesca, agricultura, artesanía». *C.E.E.N.* XIII, 37 (1981), pp. 43-82, en pp. 69-70.

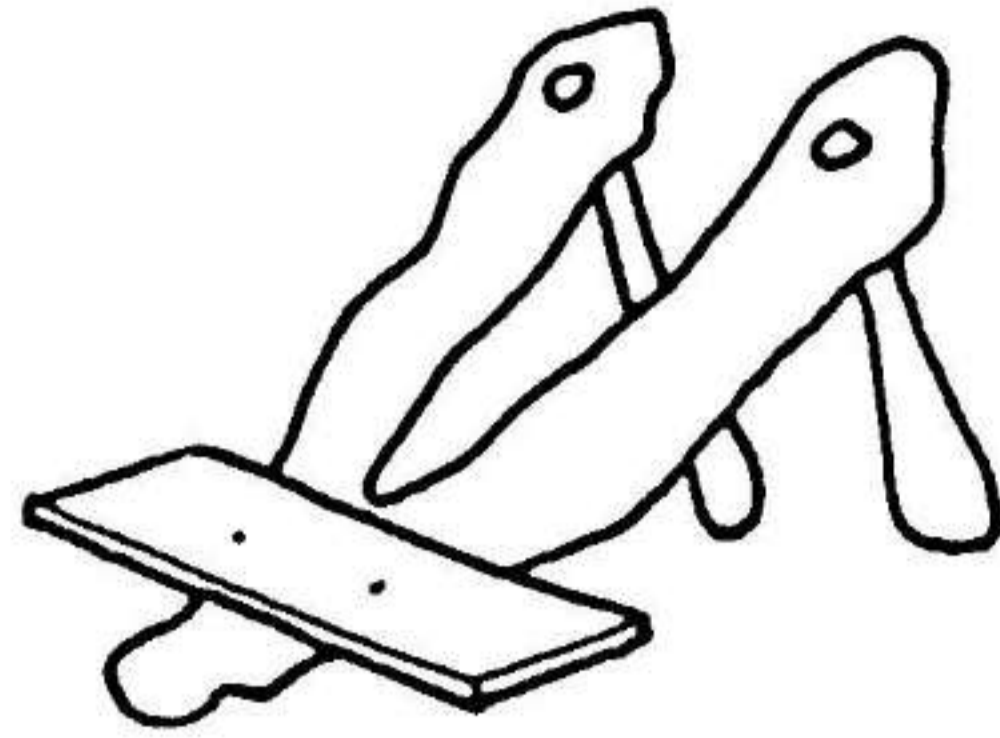
(9) CARO BAROJA, J. *De la vida rural vasca (Vera de Bidasoa)*. San Sebastián (1974, 2<sup>a</sup> ed.), pp. 99 y 111-112. Del mismo *op. cit.* en nota 4, pp. 124-127 y «Dos notas descriptivas: la agricultura en Vera de Bidasoa y caza de palomas en Echalar». *Ikuska* 5, n<sup>o</sup> 1-2 (1951), pp. 17-29.

Dibujo 1



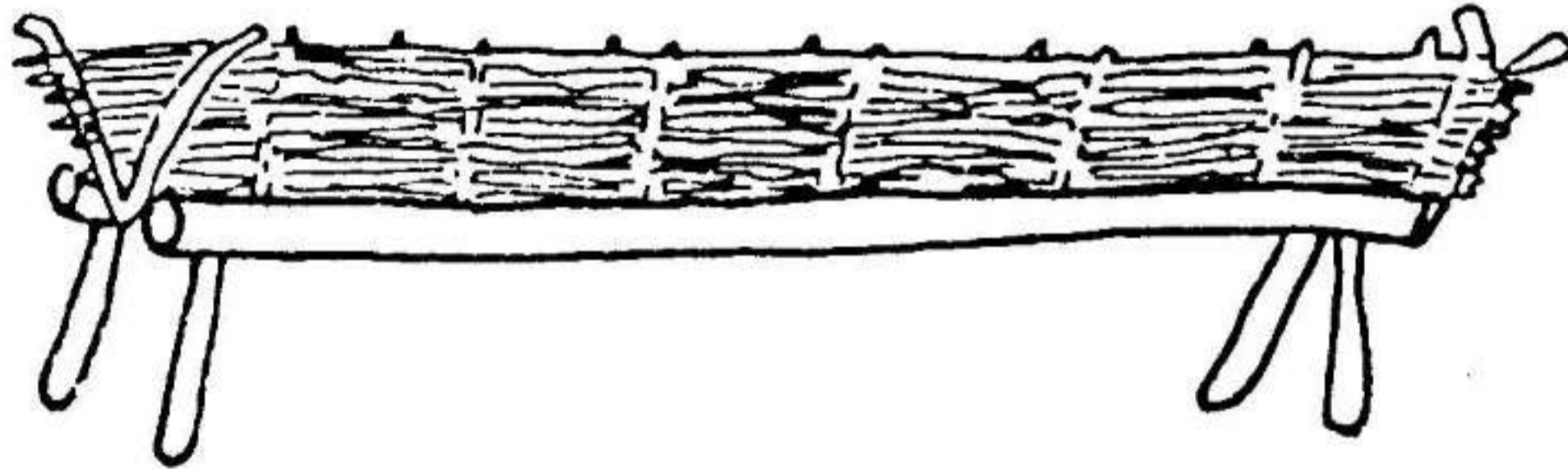
«Orguimiauartzeko astua»,  
«burro» para desgranar trigo.  
Vera de Bidasoa (Navarra)  
(Según Caro Baroja).

Dibujo 2



«Orguimiauartzeko astua»,  
«burro» para desgranar trigo.  
Vera de Bidasoa (Navarra)  
(Según Caro Baroja).

Dibujo 3



«Artomiaurtzeko astua», «burro» para desgranar trigo. Vera de Bidasoa (Navarra)  
(Según Caro Baroja).

Formas similares a las descritas en Navarra aparecen en el País Vasco, donde conviven también el mayal con la piedra y el «burro» para el maíz; éste con ligeras variantes formales, ya que en lugar de ser de fibras vegetales está realizado con tres tablones, de los cuales el central se halla agujerado para permitir que caigan los granos (10).

En Galicia se utilizan, asimismo, los palos cuando la cosecha es pequeña, y al igual que lo señalado en Vera de Bidasoa se pueden encontrar variedad de

---

(10) Pueden verse dibujos en BARANDIARAN, J. M. de «Bosquejo etnográfico de Sara V». *A.E.F.* XXI (1965-66), pp. 71-120, relativos al País Vasco francés. ARRILLAGA, S. de «Contribución al estudio etnográfico del pueblo de Elorrio (Vizcaya). Año 1958». *A.E.F.* XVII (1957-60), pp. 89-104, en especial pp. 93 y 95.

sistemas en un mismo pueblo; desde el uso del saco hasta el «carro» (Dib. 4), formado por tablas separadas entre sí para permitir que en una manta, colocada en el suelo, se recoja el maíz; por lo general es necesario repasar las mazorcas para acabar de quitarles todos los granos. Además, existe un aro de hierro —se encuentra también en Portugal—, semicircular, contra el que se frotran las mazorcas (Dib. 5) (11). Cualquier útil casero, una tijera, el mango de una sartén, sirven para desgranar individualmente el maíz en el interior de la casa.

En algún pueblo de Salamanca y de Guadalajara se nos ha informado que las espigadoras, y la gente pobre, que no tenían unas cosechas grandes de cereales, los desgranaban con un mazo que presenta una cara lisa, la que percute, y un largo mango —que permite manejarlo de pie— inserto en el lado opuesto al que golpea.

Es de suponer que la extensión geográfica del uso de mazos en España sea bastante considerable aplicada a casos como los expuestos, aunque no forme áreas compactas.

Además del procesamiento de pequeñas cantidades se usan para una labor especial; nos referimos a la obtención del bálago del centeno, espigas desgranadas empleadas fundamentalmente para atar los haces. Incluso en las zonas trigueras suele sembrarse una pequeña porción ya que su paja es mucho mejor que la de trigo para emplearla como atadura.

Además de los procedimientos señalados se usan los trillos, dados la vuelta, con las piedras hacia arriba para golpear los manojos en ellas. Lo hemos constatado en Velilla de la Reina (León), y aparece en Aragón, Navarra y Rioja (Alvar, Llorente y Buesa 1979, mapa 117), con lo cual no dudamos de que debe ser de uso generalizado.

## Métodos de tracción animal

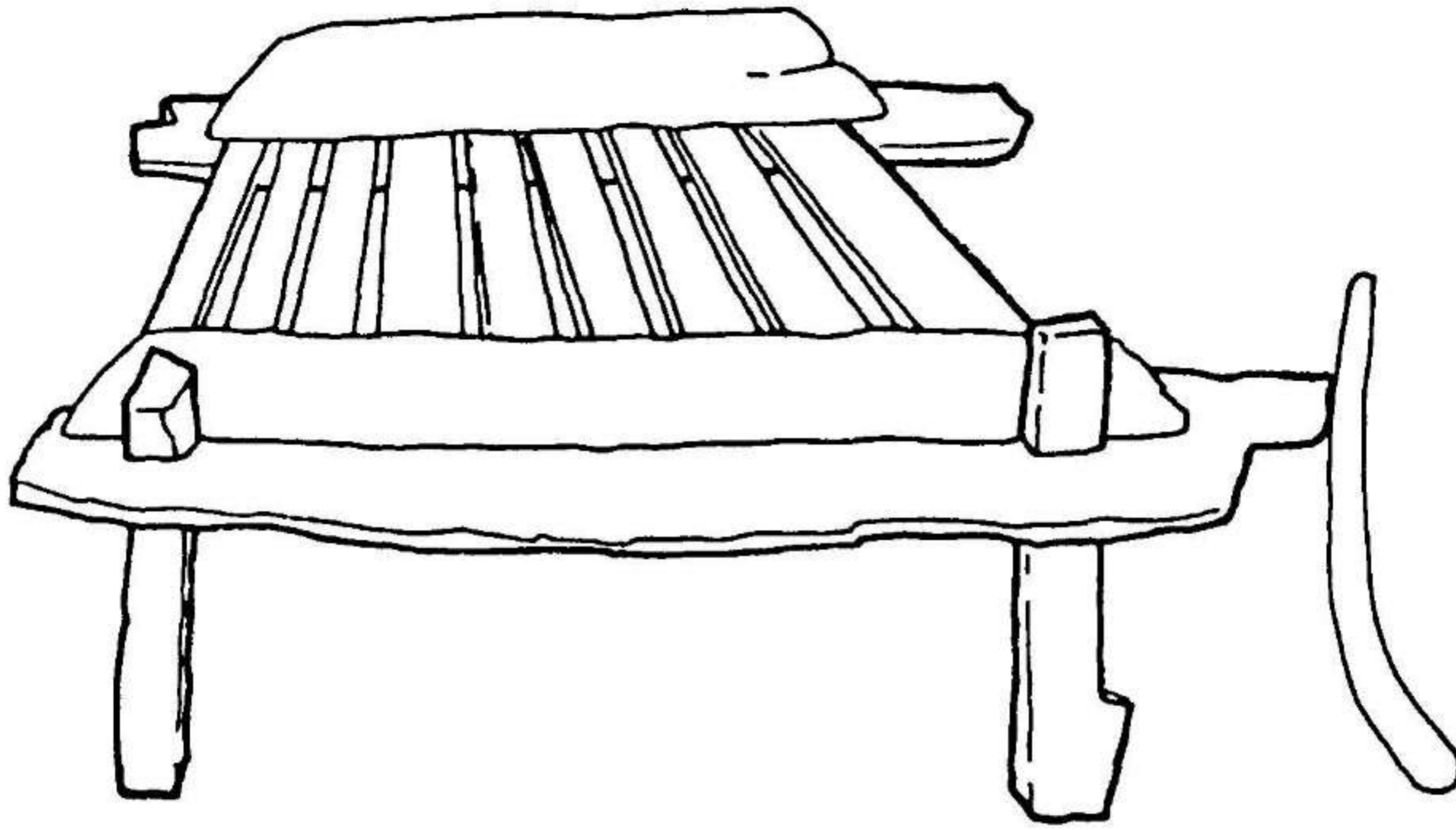
Dejando a un lado los diversos tipos de trillos vamos a pasar revista a los procesos que se basan fundamentalmente en el esfuerzo de los animales. Pueden dividirse en dos tipos: en los que se arrastra algún objeto y en los que la acción la ejecutan exclusivamente las pezuñas de las bestias.

A veces, el objeto arrastrado no ha sido específicamente creado para la trilla, tal es el caso de los carros.

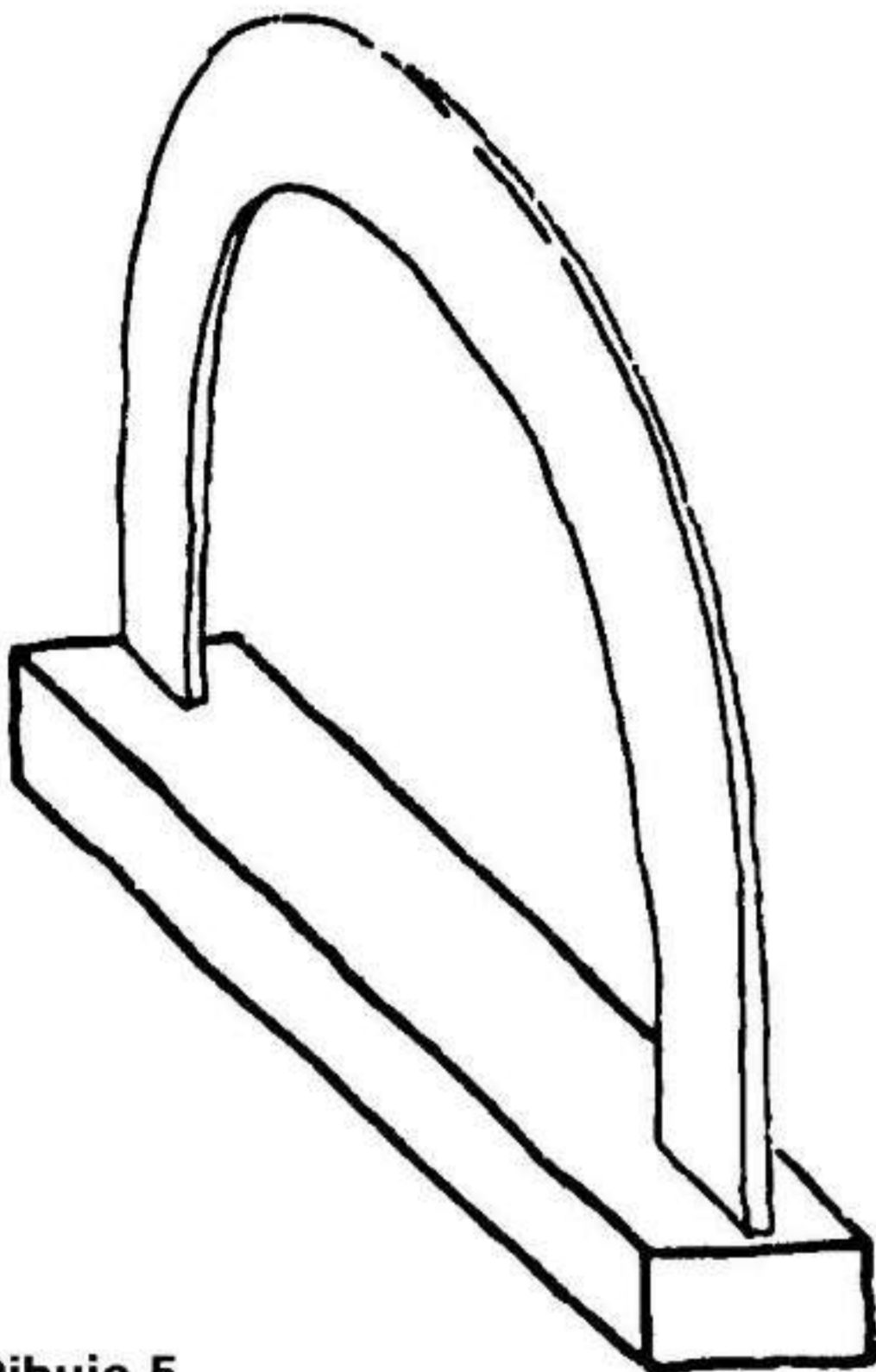
En Italia aparecen una serie de útiles que cumplen la función del trillo, nos referimos a lo que se ha llamado «trillo simple» o «trillo de piedra»; consiste en un

---

(11) LORENZO FERNANDEZ, X. *Historia de Galiza. Publicada baixo a dirección de Ramón Otero Pedrayo. Volume II.* Madrid (1979), pp. 206-207. RISCO, V. «Estudio etnográfico da Terra de Melide», en *Terra de Melide*. La Coruña. (1978, 1ª ed. en 1933), pp. 323-424.



«Carro» para desgranar maíz. Terra de Melide (La Coruña) (Según Lorenzo Fernández).



Aro de hierro para desgranar maíz. Lobeira (Orense) (Según Lorenzo Fernández).

Dibujo 5

bloque de piedra con acanaladuras en la zona que roza con la parva y que es arrastrado mediante un timón o «cambizo», empleándose después de haber pasado las caballerías solas en la Baja Italia (Scheuermeier 1936, p. 364; *id.* 1938, p. 94 y Capolongo 1978-1979, p. 72). Además, hay un «trillo de trineo», que ya había caído en desuso por los años treinta de este siglo, que estaba realizado mediante una plancha de madera con hierro en su extremo y a la que se colocaban las ruedas del arado, se localizaba en la Rumania, Baja Emilia y Baja Lombardía (Scheuermeier 1938, pp. 94 y 95-96).

Existen también los rulos, de sección estrellada o circular —éstos con cuchillas— que trataremos en el apartado de los trillos en España. Junto a esta serie de aperos, en cierto modo «locales», los animales se utilizan en un área mucho mayor. El ganado vacuno y caballar, preferentemente éste, patean las espigas guiados por una persona situada en el centro —se sustituye, a veces, por una estaca clavada en el suelo— que mantiene la cuerda que une al grupo de animales. Según antiguos tratadistas de agricultura la paja pisada por caballerías quedaba más «suave» y era más apetecida por el ganado que la que había sido sacada por trillos (Boutelou 1806 b, p. 277, siguiendo a Herrera). El área de distribución de este método es bastante amplia, abarca desde la Península Ibérica hasta el sur de Asia, con incidencia especial en el Mediterráneo, particularmente su zona europea (Coelho 1899-1903, p. 644; Aranzadi 1946, p. 312 y Herculano 1953, pp. 92-93).

En Portugal predomina en el Alentejo, Ribatejo (12), aunque no es desdeñable la importancia que adquiere en la zona septentrional, y más en concreto en la parte occidental hasta el río Cávado (Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira 1983, en el mapa entre las pp. 320-321).

Por lo que respecta a España se usan animales en Canarias (Mapa 1), donde se sirven de camellos en Lanzarote, asnos —muy pocos—, caballerías en Gran Canaria y con «coblas», es decir animales de varias especies, sobre todo en Lanzarote y Fuerteventura. Únicamente en Tenerife se hallan ausentes los animales frente el trillo (Alvar 1975, mapa 68).

En Andalucía son relativamente pocos los lugares donde únicamente usan este método, quedando reducido a una gran parte de la provincia de Huelva, sumándose algunas poblaciones de las de Sevilla, Córdoba y Granada, en las que convive con el trillo (Alvar y Llorente 1961, mapa 60) (Mapa 2).

En Murcia se utilizan, sobre todo, en la zona sur (Mapa 3). Las tres provincias del País Valenciano muestran la convivencia de animales solos con trillos o rodillos (Mapa 4).

A su vez, Cataluña combina la tracción animal con el pateo de caballerías y vacas (Mapa 5).

Carecemos de datos relativos a Aragón, Navarra y Rioja, aunque es de suponer que en toda el área pirenaica se mantenga su uso, al igual que sucede en el Pirineo catalán. Para ciertos pueblos sí hay mención expresa, p. e. Allo (Navarra) (13), así como para la zona sur de Navarra donde se utilizaría a la par que el trillo (Caro Baroja 1981, vol. 2, p. 149).

---

(12) ALVAR, M. «Las encuestas del "Atlas lingüístico de Andalucía". (Diciembre 1953-Marzo 1955)». *R.D.T.P.* XI, 3 (1955), pp. 231-247, en p. 258.

(13) ROS GALBETE, R. «Apuntes etnográficos y folklóricos de Allo». *C.E.E.N.* VIII, 24 (1976), pp. 443-506, la p. 445.

Según este último autor la parte sur de Alava sería la única zona del País Vasco donde se patearía el cereal con animales.

Las pocas noticias que tenemos de Cantabria muestran también su empleo (Mapa 6), estando ausente de Asturias.

No ocurre lo mismo en Galicia, donde la alternancia no se da con el trillo sino con el mayal (Mapa 7).

Castilla-León muestra una cierta disparidad, los datos indican su uso en la montaña de León, Palencia, Burgos, Soria, algo en Segovia y Valladolid, mientras que en Avila y Salamanca parece tener mayor importancia que en el resto de las provincias citadas (Mapa 8).

Los puntos de los que tenemos notas no señalan su empleo en la provincia de Madrid, lo que no supone que en algún lugar cercano a Avila pueda haberse utilizado.

Castilla-La Mancha está documentada de forma dispersa en todas sus provincias, pero con menor incidencia en Albacete y Ciudad Real, alternándolo con trillos de tipo *tribulum* o del tipo *plostellum* (Mapa 9).

Por último también es común y generalizado su empleo en toda Extremadura (Mapa 10).

Este rápido recorrido muestra que en toda la Península Ibérica se ha utilizado el sistema de coblas de animales, coexistiendo con otros procedimientos ya sea trillos, en sus diferentes variedades, o mayales, de forma que la idea de que el trillo «sustituye» al pateo con animales en el Mediterráneo no es totalmente cierta; aunque hay que reconocer que la importancia cuantitativa que tienen los animales frente al trillo es pequeña.

## 2. MAYALES

### Etimología

Al hablar de las diferentes clasificaciones tipológicas de que han sido objeto los mayales especificaremos los tipos y peculiaridades de cada uno de ellos; en el caso más complicado, el mayal se compone de dos palos —uno sirve de mango y otro de mazo—, dos caperuzas de cuero u otro material y un nexo de unión entre ambas. En muchos sitios cada una de las partes mencionadas recibe un nombre diferente, del que luego trataremos.

Comenzaremos por las palabras empleadas para designar al mayal, aclarando que los términos españoles los citaremos al tratar de la dispersión actual del mayal en España.

Los nombres que hemos recogido para su designación en Europa son: en la Islas Británicas, *flail*; en Francia, *fléau*; en Alemania, *Dreschflegel*, que derivan del latín *flagellum*. Frente a esta cierta uniformidad centroeuropea: en el sur se observa una gran diversidad; en italiano se le designa como *correggiato*, del latín *corrigia* (Capolongo 1978-1979, p.71), en Portugal dominan los términos *malho*, del latín *malleus* (Herculano 1953, pp. 123 y ss.), o *mangoal* y variantes, derivados del latín *manualis* (Herculano 1953, pp. 130 y ss.).

En Cataluña se emplea la *batolla*, derivado de *batollar* y éste a su vez, de *battuculare* (Herculano 1953, p. 268); también se usa en el Pirineo catalán *verguera*, del latín *virga*, cuyos derivados se dan igualmente en el área italiana y galo-romana (Herculano 1953, pp. 268-269).

De los términos vascos para designar el mayal alguno, como *phaileru*, deriva del latín *flagellum* (Caro Baroja 1981, vol. 2, p. 149).

La palabra portuguesa *malho* tiene su correspondencia en el *mallo* gallego y el *mayo*, *mayal*, castellano, con el mismo origen.

Las expresiones *manle*, *mal*, *manal*, de uso en Asturias y León derivan de *manualis* al igual que la portuguesa *mangoal*.

El término *zurriago*, usado en Extremadura, al contrario que las anteriores no deriva del latín si no del árabe, de la raíz *zrq*, golpear. \*

A veces se usa el término que designa al mazo como nombre de todo el útil dada la importancia que esta parte tiene dentro del conjunto del instrumento.

En cuanto al mazo, la forma más común de nombrarle en la Península Ibérica es *pértigo*, y toda una serie de variantes, procedentes del latín *pertica* (Coelho 1899-1903, p. 645 y Herculano 1953, pp. 189 y ss.).

El mango puede ser la *mangueira*, o la *moca*, *manueca*, derivadas de *manuarius* o de *manus+ōcca* (Herculano 1953, pp. 120 y ss. y 181 y ss.).

Para los términos *casulla*, *encedoiro* que designan a las caperuzas y que presentan una riqueza amplia, en la que aparecen menciones de partes del cuerpo humano —nariz y derivados, p. e.— o de prendas de ropa, puede consultarse la ya citada obra de Herculano, pp. 219-259; así como las pp. 259-266, para la cinta que une a ambas.

---

\* Con posterioridad a la redacción del texto hemos tenido oportunidad de leer el artículo de SPITZER, Leo «Vasc. azurria, esp. zurriago», *Revista Internacional de Estudios Vascos* XVI (1925), pp. 146-149, en el que se inclina por suponer un origen onomatopéyico al término y lo pone en relación con palabras en las que aparece el tema *zurr*—, relacionado con cualquier ruido u objeto que lo produzca y que se documenta en palabras alemanas, italianas, vascas, además de árabes. También Fernández-Sevilla, *op. cit.* en nota 5, p. 431, recoge la hipótesis, defendida por Corominas, de un origen latino, derivando de *corrigia*, *correa*, a través del mozárabe *estorriaça*, *escorriata*, *excorrigiata*.



## Origen y distribución

Prácticamente la totalidad de las obras consultadas se inclinan por la ausencia del empleo del mayal en el mundo romano. Las menciones existentes, p. e., en Plinio, aludiendo a *perticis* para cereal, o los términos *fustis*, *virga*, *baculus*, deben entenderse como sencillos palos o bastones simples sin articular (Coelho 1899-1903, pp. 642 y 645, Leite de Vasconcellos 1982, pp. 560-561) (1).

Por lo general, se admite que el texto de San Jerónimo en su comentario a Isaías, (hacia 420), es la mención más antigua de las existentes, en él se dice: *virga excutinetur et baculo quae vulgo flagella dicuntur* (Parain 1979, p. 93). No obstante ya Schuchardt señaló, a principios de siglo, que aparecería en los textos con anterioridad al siglo V (citado por Scheuermeier 1938, p. 93).

Dejando a un lado la mención literaria del útil —que no implica, claro está, el comienzo de su uso— el margen cronológico de su origen se ha llevado, gracias a posteriores investigaciones, hasta el siglo III d. J. C. (Herculano 1953, p. 99), considerando su utilización como seguro en el siglo V, expandiéndose —como veremos luego— en la siguiente centuria.

Aparece en la Galia, en la zona comprendida entre el Rijn y el Mosela (Herculano 1953, p. 99) y su área de expansión en el presente siglo es relativamente amplia (Mapa 11), abarcando la práctica totalidad de Europa. Por el norte su límite ocupa extensas zonas de Noruega y Suecia, Finlandia y Rusia; en el sur el mapa de Trotzic no es suficientemente expresivo ya que en Portugal existe en la totalidad del territorio (Mapa 12) como puede verse consultando las obras citadas de Herculano o Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira. En Italia se dan en casi todo el país según Scheuermeier (1936, p. 363), precisando que el sur no aparece, lo que supondría un estadio técnico —en este aspecto concreto— que reflejaría la situación de la época romana (Scheuermeier 1938, pp. 92-93). En opinión de Aranzadi (1946, p. 314) su área de expansión incluiría Albania —no marcada por Trotzic—. Los datos relativos a España los expondremos, más adelante, detalladamente. En Francia la única diferencia de uso ha sido señalada en función de si se emplea bajo cobertizo o al aire libre (Mapa 13).

## Tipología

Los distintos tipos de mayales han sido sistemáticamente clasificados por la forma de unión entre sus dos palos; sistematización que a M. Alvar, en su recensión a la obra de Herculano (2), no le parecía que fuera siempre precisa, pues en su opinión el criterio a seguir debería incidir en la función —si se dirige a desgra-

---

(1) FUSELL, G. E. y KENNY, A. «L'Équipement d'une ferme romaine». *A.E.S.C.* 21, 1 (1966), pp. 306-323, en p. 322 aludiendo al término *baculus* usado por Columela.

(2) En *R.P.F.* VIII, 1-2 (1957), pp. 253-257, lo cita en la p. 254.

nar centeno, o a varear bellotas, etc. —en las áreas que presenten menor densidad de uso. Creemos que son dos objetos, dos útiles, diferentes a pesar de su similitud formal y terminológica, no se emplean los mayales de apalear centeno para varear bellotas.

Existen, sin embargo, algunos factores que no se han tenido en cuenta; estamos pensando en la relación de tamaño entre ambos palos —que sería interesante estudiar en conexión con la variación de las denominaciones— que marca en la Península Ibérica dos zonas, que sería necesario delimitar con más precisión, en las que se aprecia un menor tamaño del mazo en Portugal, Galicia, prolongándose por Sanabria (Zamora), mientras que en el resto el tamaño del mazo se acerca al del mango.

Además existen un tipo de «malhos», en Portugal, que se utilizan para majar «a rebimba», con mucha fuerza, y que presentan variedades morfológicas en el mazo, curvado, y en la forma de utilización (Pinto 1958, p. 606) (Dib. 6).

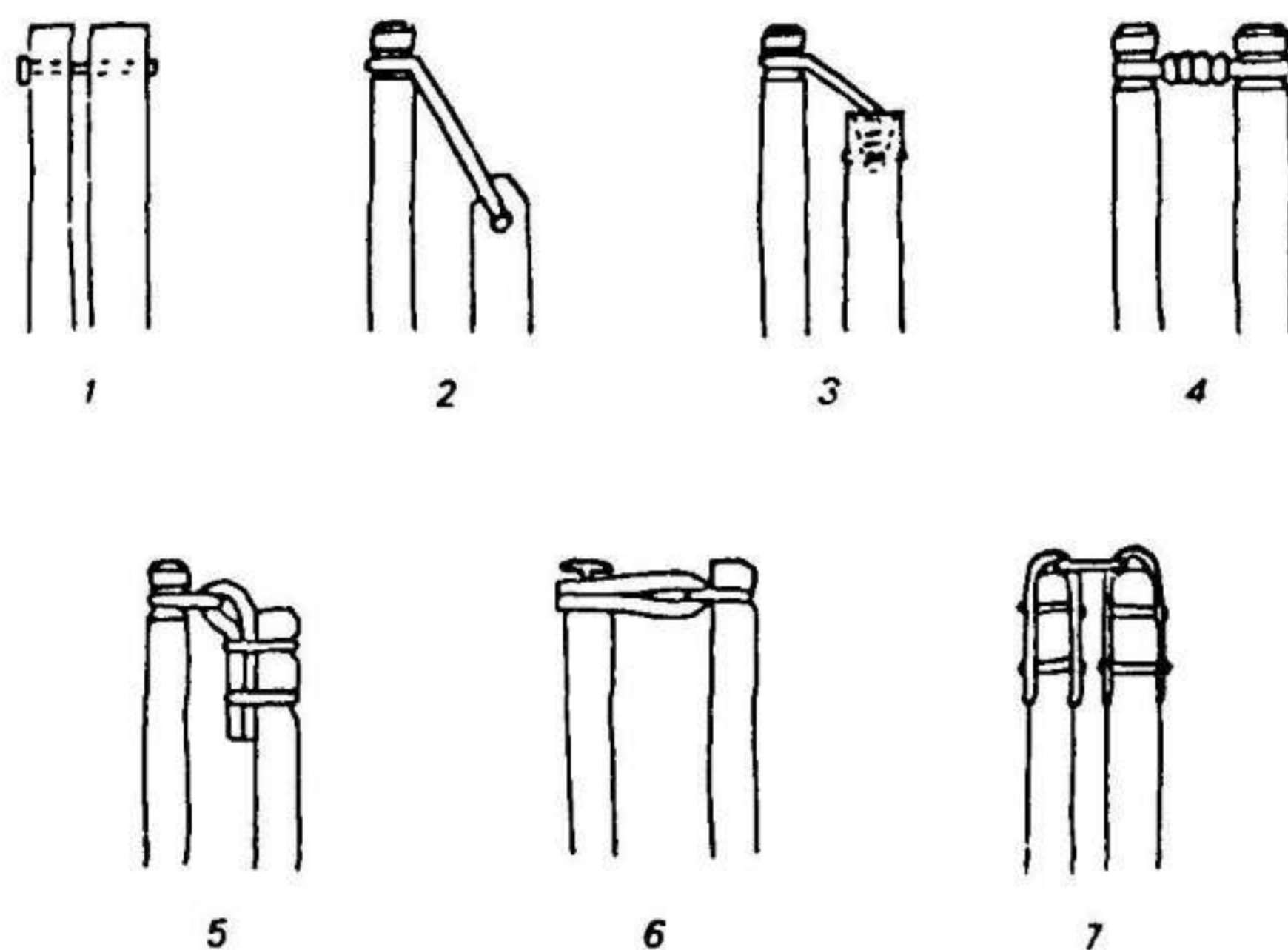
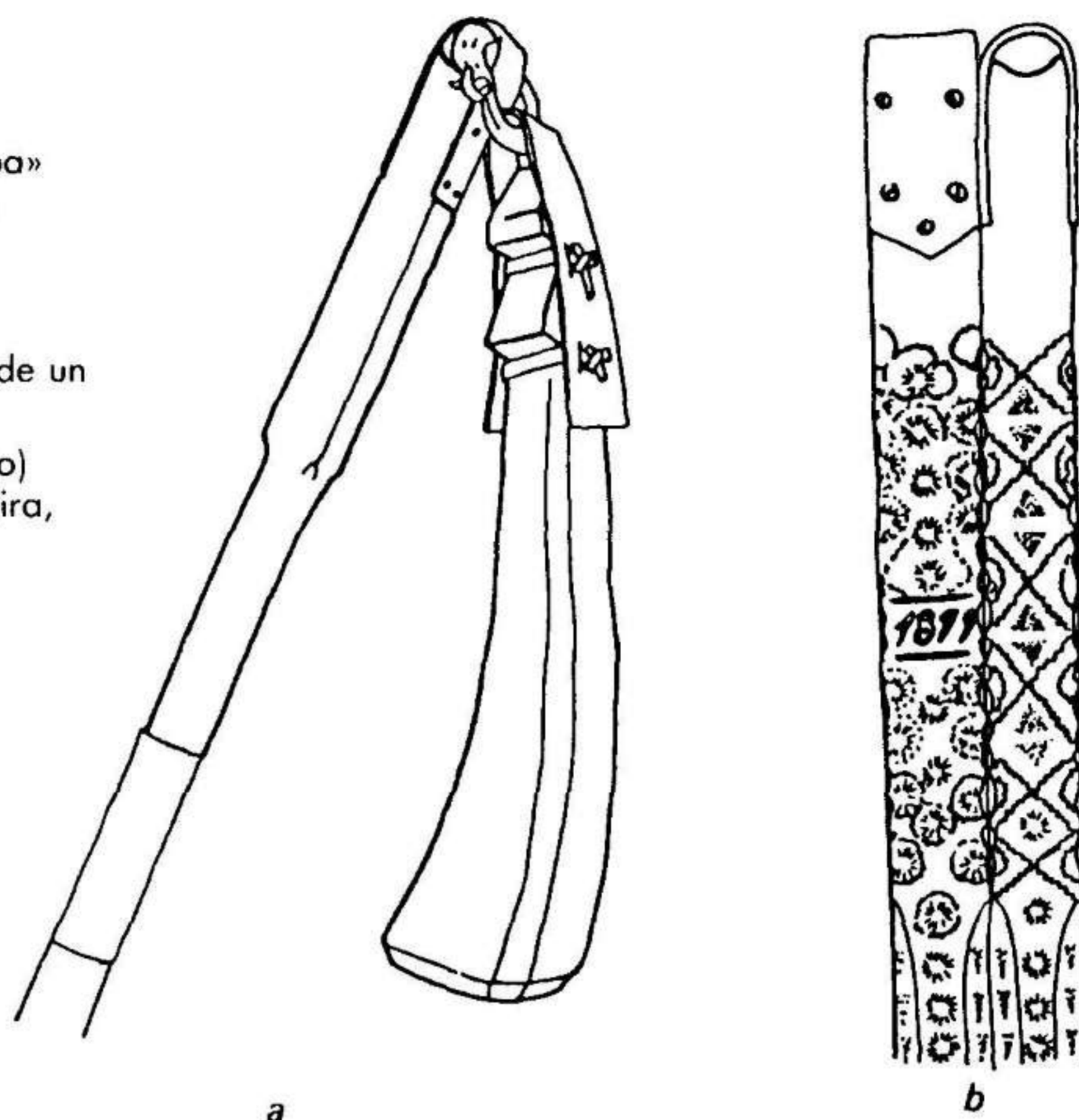
No obstante estos pequeños matices, pensamos que son perfectamente válidas las clasificaciones que inciden en la unión de ambos palos. Han sido varios los autores que han propuesto unas tipologías que, generalmente, están en función de los tipos que aparecen en sus respectivas áreas de estudio. Vamos a ver las más importantes.

Fue Trotzic quien, en primer lugar, localizó siete tipos (Dib. 7). El primero, «tappsala», presenta agujereados ambos palos y enlazándoles un pasador que parece rígido; el segundo, «hålsлага», tiene un agujero en el mazo, por donde se introduce una correa que se ata al mango en una zona rebajada; el tercero «trattsлага», es similar al anterior variando en la forma de unirse el mazo, éste muestra cómo la correa se introduce por la parte superior atándose a un pasador; el cuarto, «rännsлага», tiene idéntica atadura para ambos palos, igual a la que se ha visto para los tipos segundo y tercero en su mango; el quinto, «öglesлага», sigue atando el mango de manera igual, mientras que el mazo va atado a la correa intermedia en dos puntos, que también han sufrido un rebaje, para asegurar las ataduras; el sexto, «spikslaga», tiene algo similar a un remache en la parte superior del mango que recibe a la correa que va atada al mazo; el séptimo y último, «kappsalaga», se caracteriza por la presencia de sendas caperuzas en los palos, unidas entre sí por una correa (Trotzig 1943, pp. 12-13). Creemos que esta clasificación presenta, realmente, nada más que cuatro tipos, y algunas variantes de ellos; los modelos dos y tres podrían formar un grupo, así como los tipos cuatro, cinco y seis se integrarían en otro.

Pocos años más tarde Aranzadi, sin conocer la clasificación anterior —lo cual, dadas las circunstancias históricas de ese momento, es totalmente explicable—, da unas variedades que, en rigor, no pretenden ser una tipología exhaustiva. Considera la más sencilla la forma que presenta agujeros en ambos palos, señala después dos tipos no recogidos por el investigador sueco, uno tendría una caperuza en el mazo y un agujero en el mango y el otro sería el contrario de éste, es decir, tendría agujereado el mazo y una caperuza en el mango; por fin,

**Dibujo 6**

- a) «Malho de rebimba»  
de la margen derecha  
del río Ave (Porto)  
(Según Pinto).
- b) Mango decorado de un  
«malho de rebimba».  
Póvoa de Varzim (Porto)  
(Según Veiga de Oliveira,  
Galhano y Pereira).



**Dibujo 7**

Clasificación tipológica de los mayales según Trotzig.

el cuarto tipo sería como el séptimo de Trotzig, con sendas caperuzas: la del mango, a veces, puede ser de hierro (Aranzadi 1946, pp. 315-316).

En 1949 Caro Baroja recoge la clasificación sueca y trata de indicar su expansión en la Península Ibérica, así el tipo dos aparecería en Portugal, el cuatro en el Pirineo y País Vasco y el siete en toda la cornisa cantábrica, desde el País Vasco hasta Galicia (Caro Baroja 1983, p. 96).

A comienzos de la década de los cincuenta Herculano presenta una clasifi-

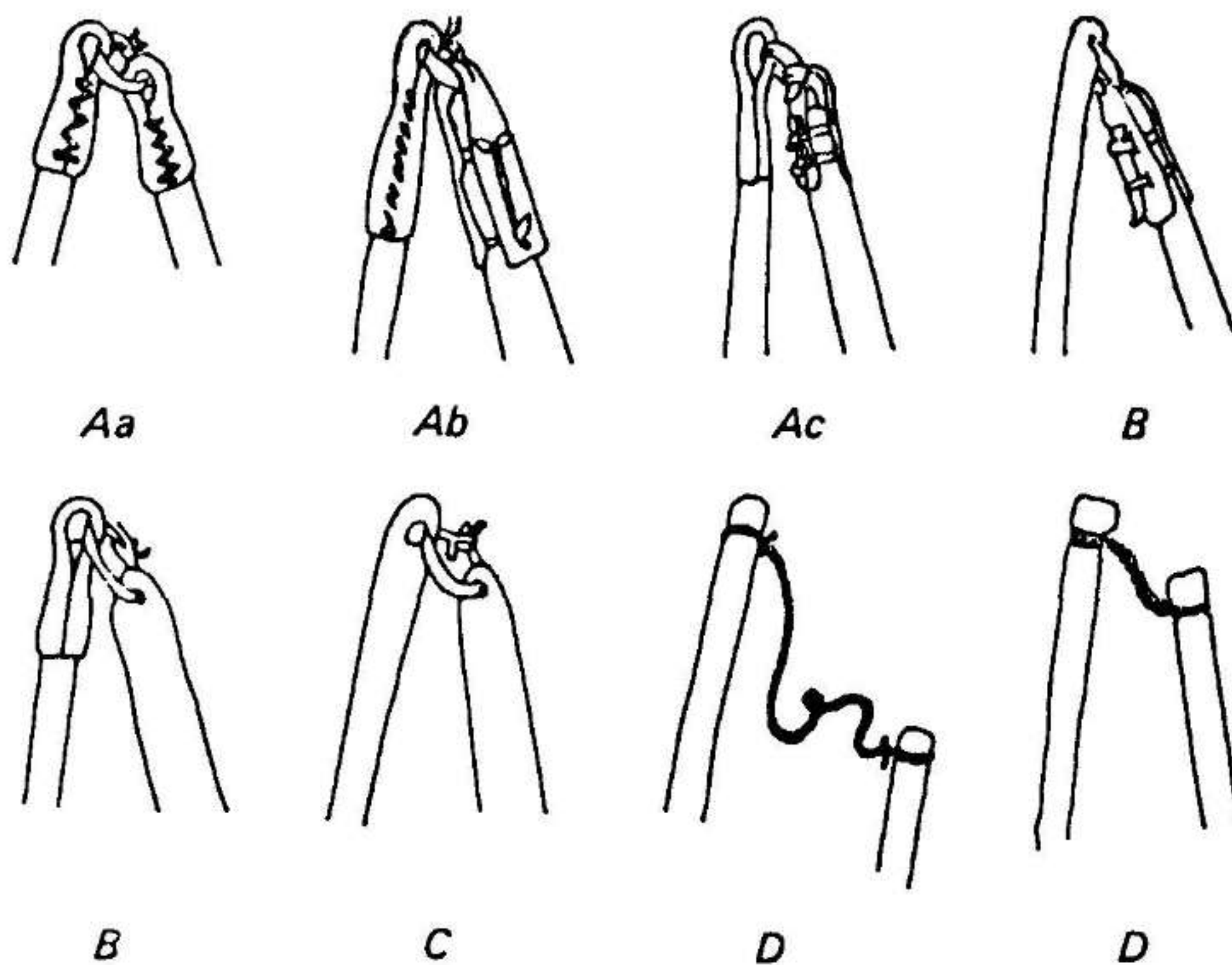
cación que aplica a Portugal; en ella (Dib. 8) da cuatro tipos, denominados por letras, de los que subdivide uno en otros tres. El tipo A correspondería al siete de Trotzig, tiene caperuzas en ambos palos y en su variedad Aa éstas envolverían totalmente las extremidades de los palos; en la Ab, la del mazo, no le rodearía por completo, y la Ac presenta la del mango de hierro y la del mazo similar a la del Ab. Cuando el cuero de la caperuza no abarca la totalidad de la madera se une a ella mediante clavos o correas que aprovechan las muescas realizadas en el extremo del palo para fijarse a él; puede tener el tipo A caperuza de asta, que sufre menos desgaste. El tipo B, forma mixta entre A y C, presenta un agujero en el mango y una caperuza en el mazo; como variante se da: caperuza de metal en el mango y agujero en el mazo (aunque es un tipo local, más ligero y económico, cuyo uso está «reservado» a las mujeres). El tipo C se corresponde, en parte, con el primero de Trotzig ya que tiene agujeros en ambos palos; la unión puede ser a través de una correa circular o de una tira con dos topes en sus extremos; también señala su utilización femenina, aunque no siempre. Por fin, el tipo D se equipara al cuarto de Trotzig, pudiendo tener más o menos larga la correa de unión. Además de cartografiar los abundantes datos de su país, menciona zonas o localidades españolas donde aparecen estos modelos; así dice, que el tipo A es el más frecuente utilizándose en Galicia, Sanabria (Zamora), El Bierzo y La Cabrera (León), Asturias, puntos de Salamanca, Cáceres y Guipúzcoa; el tipo B se da en Sanabria y Orense; el tipo C en Lobeira (Orense) y el D en Cataluña, valles del Pirineo y, en una forma híbrida con el C, en Santander (Herculano 1953, pp. 8-59). En Sanabria —ver más abajo— no hemos encontrado los tipos que menciona.

Junto con la clasificación pretende averiguar la difusión de los diferentes modelos, tratando de dar unas fechas para cada uno de los tipos, a la vez que un punto de origen desde donde se difundieron al resto de las zonas que ocupan.

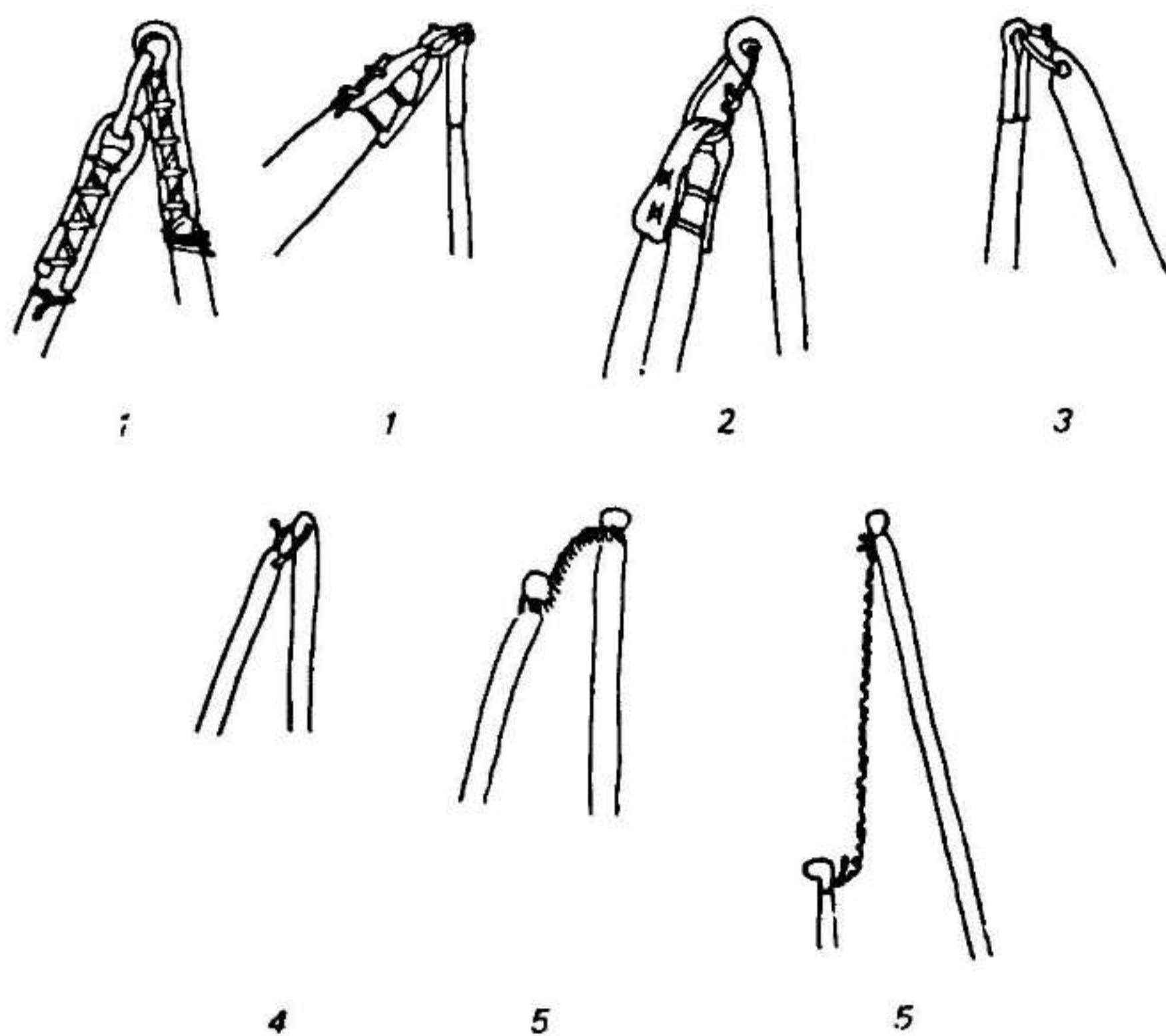
El tipo C se expandiría con la primera oleada de las invasiones germánicas en la Península Ibérica; la segunda expansión llegaría desde el norte de Francia en época carolingia aportando el tipo A, que al entrar en contacto con áreas en donde estaba el C dan lugar al tipo B. En el grupo A, el Aa tendría un carácter arcaico que posteriormente desembocaría en Ab y Ac —estos dos últimos tomarían como etapa en su camino a Portugal centros como Oviedo, Lugo u Orense—. Admitiendo que C llegara en el siglo V y A en el VIII o comienzos del XI, D se colocaría entre los siglos VI y VIII y avanzaría por el litoral portugués desde el sur —con un origen mediterráneo en opinión de Herculano— y coserándose en zonas arcaizantes de Andalucía, Extremadura y Toledo, además de las reseñadas arriba; para Trotzig este tipo iría unido a zonas de vikingos y su expansión se produciría en torno a los siglos IX-XII, por lo que respecta a los países escandinavos (Herculano 1953, pp. 100-112).

Recientemente esta tipología ha sido asumida, aunque ligeramente modificada, por Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira (Dib. 9). Señalan cinco tipos, el

Dibujo 8



Clasificación tipológica de los mayales según Herculano (sobre sus dibujos).



Dibujo 9

Clasificación tipológica de los mayales según Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira (sobre sus dibujos)

primero con sendas caperuzas puede presentar ligeras variantes en la forma de ir sujeta al mango —cosida, clavada— y en la materia en que está realizada —cuero, hierro, cuerno—; el tipo segundo tendría un agujero en el mango y caperuza en el mazo; el tercero sería el inverso del segundo, con la particularidad de que la caperuza del mango debe ser de hierro; el cuarto se caracteriza por la presencia de agujeros en ambos palos y el quinto por ir unidos por una correa que rodea, en sendas muescas, mango y mazo (Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira 1983, pp. 296-302). Como puede verse la diferencia con la clasificación de Herculano radica en el desglose del grupo B en dos, lo cual parece bastante lógico. Cuando, en lo sucesivo, nos remitamos a tipologías lo haremos a ésta, salvo mención expresa en contra.

### Iconografía

Parece ser que la primera representación iconográfica corresponde a una miniatura inglesa del siglo XI (Herculano 1953, p. 99). Por lo que respecta a Francia en los siglos XII-XIII, es el único método que se empleaba, a juzgar por los menologios en donde aparecen las faenas de desgrane de cereal; estos trabajos se efectúan en un 77% durante el mes de agosto. Mientras que en Italia, en las mismas fechas, alterna con el uso de caballerías, a las que supera en cantidad, ya que las tres cuartas partes de las obras incluyen los mayales; usados, al contrario que en Francia, preferentemente durante el mes de julio, no faltando un tanto por ciento importante que lo hace en agosto (Mane 1983, p. 161; recoge ilustraciones de una quincena de representaciones de ambos países). Existen en Inglaterra ejemplos que muestran su uso en diciembre, en Alemania en noviembre y en Holanda convive en los meses de agosto y noviembre (Caro Baroja 1983, p.97).

Una representación iconográfica atípica y no encajada en la serie de las faenas agrícolas de los meses del año, es aquella en que aparece Marte en un carro con un mayal acompañado de un lobo; se ve en manuscritos italianos, franceses, flamencos y alemanes góticos y renacentistas. Para Seznec se trata de una confusión léxica, los textos hablan de un *flagellum* que es traducido iconográficamente por mayal —ya hemos visto que para países centroeuropeos es la palabra que daba lugar a sus respectivas denominaciones de mayal— (3). Podría proponerse un por qué que se sumara a la explicación ofrecida, y que nos parece correcta; éste sería que, dado que Marte es un dios guerrero, se le ha adjudicado un objeto que también participa de esa categoría; así le consi-

---

(3) SEZNEC, J. *Los dioses de la Antigüedad en la Edad Media y el Renacimiento*. Madrid (1983, 1ª ed. en francés en 1940), pp. 161-163. Reproduce tres miniaturas.

dera Leroi-Gourhan (4) y se aprecia en el *Huon de Bordeaux*, canción de gesta del siglo XIII, en la que se narra una visión del Paraíso y en ella se menciona el castillo de Dunostre, guardado por dos hombres de cobre con mayales de hierro; además de que en un *roman* del siglo XIV del ciclo artúrico, *Les Mervelles de Rigomer von Jeha* aparecen un centenar de soldados con mayales —junto a otra serie de personajes— vigilando un puente; asimismo dentro de esta temática, en *Arthur of Little Britain*, traducción de una obra francesa del siglo XIV, se menciona a dos hombres con mayales de cobre, habitantes de un castillo (5). Por otra parte, en Roncesvalles, enseñan o enseñaban un mayal como si fuera la maza de Roldán (6).

Pasando a la iconografía peninsular se extrañaba Herculano, en su obra citada, de la falta de representaciones de mayales en el arte portugués y español; daba únicamente cuatro, el capitel del claustro de Santa María de l'Estany (Barcelona), un capitel leonés —que señaló Trotzsig sin dar más señas—, el mes de julio del calendario del Misal Antiguo de Lorvão, del siglo XV, y otro mes de julio del *Repertorio dos Tempos* de Valentim Fernandes (1552 ó 1563) (Herculano 1953, pp. 59-60). Su asombro era perfectamente justificable y quizá esa separación, de la que hablábamos en la introducción, le impidió localizar las numerosas muestras que presenta el románico y el gótico español.

La práctica totalidad de la iconografía de los mayales se inscribe en la representación de los menologios —caracterización de los doce meses del año a través de trabajos o símbolos más usuales a cada uno—. Desgraciadamente, el estado de conservación de varias piezas, sobre todo de las esculpidas en piedra, no es el más óptimo para su estudio. Muchas de ellas sólo nos pueden ofrecer los contornos de lo que fue el original; no obstante, a través de la imagen borrosa, se puede apreciar con bastante seguridad el uso del mayal —en otros casos del trillo— como forma utilizada para desgranar el cereal (7).

En el arte catalán, alguna vez, se sustituye la faena de la maja/trilla por el acarreo de la mies, como ocurre en la iglesia de Santa María de Ripoll (Gerona), en que una persona se encarga de llevar un haz a cuestras. El primer caso de maja de cereal se aprecia en el tapiz de la Creación de Gerona (Fot. 1), de la segunda mitad del XI o primer cuarto del XII, del cual apenas resta más que el ma-

---

(4) LEROI-GOURHAN, A. *Milieu et Techniques*. Paris (1945), p. 21.

(5) PATCH, H. R. *El otro mundo en la literatura medieval*. Madrid (1983, 1ª ed. en español en 1956), pp. 169-170, 306 y 322.

(6) ARANZADI, T. de «Etnología» en *Geografía General del País Vasco*, dirigida por Francisco Carreras y Candi. Barcelona (Ed. Alberto Martín), pp. 128-191, en p. 151.

(7) El tapiz de la Creación de Gerona ha sido considerado de procedencia centroeuropea por P. de Palol. Para la bibliografía relativa a los monumentos remitimos a nuestro estudio «El menologio de la catedral de Roda de Isábena (Huesca). Su interpretación». *S.A.A.* 40 (1986), pp. 215-233.

yal golpeando sobre los haces, sin desatar; corresponde al mes de septiembre y el esquematismo con que está reproducido no permite afirmar con seguridad a qué tipo pertenece, aunque posiblemente habría que encuadrarlo en el cuarto o quinto. El siguiente ejemplo es un capitel del claustro de Santa María de l'Estany (Barcelona) (Fot. 3), situado en la galería de levante y datado, en concreto, en los siglos XIII-XIV por la indumentaria de los majadores; muestra a dos personas enfrentadas manejando sendos mayales, que mantienen en alto a la vez, lo cual está más en función de la simetría de la obra de arte que de la realidad, para dejarlos caer sobre las gavillas que, en el centro, están colocadas en filas que dejan ver sólo las espigas; el tipo es igual en ambos y corresponde al número cinco, con la correa, que parece una cuerda, corta. También aparece en un capitel el siguiente ejemplo, se halla en la teórica ala norte del claustro de la catedral de Tarragona (Fot. 2), fechado en el siglo XIII, representa al mes de julio —como es posible que lo haga el de l'Estany, aunque éste no mantiene un orden en el menologio— y en la escena comentada aparecen dos personas, la de la izquierda maneja una horca, con la que remueve o ¿golpea? la mies, bastante desordenada y esquemática, mientras que la de la derecha se dispone a sacudirla con un mayal del tipo cinco, según permite apreciar la tosquedad de la labra. Las dos representaciones siguientes proceden de la sillería gótica de la catedral de Barcelona, la primera forma parte del menologio y se halla en los brazales de la sillería alta (Fot. 4), del siglo XV, y en contra de lo que se ha dicho de ella, está manejando un mayal del tipo uno que va a descargar sobre la única gavilla atada. No se trata, por tanto, ni de un «volant», hoz de gran tamaño catalana, ni de un escardillo, ni una zapa flamenca, aперos estos tres que no tienen nada que ver con la maja del cereal. La otra representación, cuyo sentido se nos escapa (Fot. 5), está colocada en una misericordia y en ella se ve un personaje, con un mayal, montado en un buey y opuesto a otra persona montada, a su vez, en otro buey y llevando un rastrillo; entre ambas una perra amamanta a dos cachorros. El tipo es diferente del anterior y un tanto extraño, ya que estaría cerca de los tipos uno o seis de Trotzig, pero sin encajar perfectamente en ellos.

En Aragón se multiplican los ejemplos que, desgraciadamente, están muy deteriorados o poco visibles en su mayoría. El primero corresponde a la iglesia de San Nicolás de El Frago (Zaragoza), en donde puede verse, en su portada sur, un menologio bastante perdido; el mes de agosto presenta a una persona que acaba de golpear las gavillas y, por tanto, se halla encorvada; el mayal, que como todos los vistos ahora —salvo el segundo de la catedral de Barcelona— tiene el mazo de longitud considerable parece del tipo quinto por la separación existente entre ambos palos. Se ha fechado entre los años 1145 y 1175 dentro del círculo del denominado por R. Crozet, «maestro de San Juan de la Peña» o «de Agüero» (Fot. 7). Bastante dudosa es la representación de la iglesia de la Asunción de Navasa (Huesca), de la cual sólo quedan parte de los medallones de lo que fue el menologio pintado en la parte inferior del ábside y que se ha datado en la segunda mitad del siglo XII (Fot. 8). Si enero hubiese em-



pezado por la parte izquierda, los medallones que se han conservado corresponderían a los meses de julio y agosto; si, por el contrario, la lectura debiera hacerse de derecha a izquierda, los meses serían mayo y junio. Cualquiera de las dos lecturas plantea problemas, la primera por las espigas del cereal que aparecen en el medallón de la derecha que sólo encajan con una faena posible, la recogida posterior a la maja, trabajo que no suele representarse. La segunda porque situaría en una época muy temprana unas labores que no se dan en esos meses. De todas formas del posible mayal no queda más que el extremo de su mazo, que termina en una bola, como si fuera una cachiporra. El ábside de la cripta de la iglesia de Roda de Isábena (Huesca) alberga otro menologio (Fot. 6) en mejor estado de conservación, datado en la transición de los siglos XII al XIII, que muestra en el mes de agosto una escena de maja, efectuada por un hombre que levanta el mayal sobre su cabeza; no se puede apreciar la unión de ambos palos por lo deficiente del dibujo, aunque sí parece que el mazo es doble, aunque podría tratarse de un problema de conservación de la pintura —que hubiera desaparecido de su parte central— o simplemente que sea un ejemplar un tanto raro, pero no único, como puede verse en el mes de julio del mosaico de Otrante (Italia), (hay reproducción en Mane 1983, fig. 234). El artesonado de la catedral de Teruel, obra del paso del siglo XIV al XV, conserva los ocho primeros meses de un menologio, que elige para simbolizar el mes de julio una escena de maja (Fot. 9); dada la situación del artesonado la fotografía no permite apreciar con claridad el tipo del mayal, que bien pudiera ser del tipo uno por el ensanche que se observa en la unión; el dibujo es un tanto despreocupado en algunos detalles, como p. e. la parva, representada por dos tramas de cuadrículas con diferente inclinación. La torre del castillo de Alcañiz (Teruel) alberga el último de los ejemplos aragoneses, que como todos ellos se incluye en el programa de un menologio dentro del mes de julio, y presenta un único hombre inclinado sobre los haces de cereal (Fot. 10); éstos están vistos de perfil, como se coloca realmente la parva de centeno para majarla, dejando vistas sólo las espigas; el mayal parece del tipo quinto y cronológicamente se sitúa en el siglo XV.

Dejando otras escenas navarras, que por mostrar trillos veremos luego, y asturiana, donde no se conserva completo el menologio de la catedral ovetense, pasamos a las castellanas y leonesas. De los cuatro mensarios que han llegado a nuestros días, uno, el de la iglesia de Hormaza (Burgos), elige el transporte de la mies en un carro; otros, el de San Claudio de Olivares de Zamora, prefiere el trillo. Los dos restantes, uno castellano, leonés el otro, realizan las faenas de maja en el mes de agosto, el de la cripta de los reyes de San Isidoro de León recoge, en una muestra del arte de la segunda mitad del siglo XII, a una persona que golpea las espigas —únicamente la parte del grano, ya que la paja parece haber sido cortada previamente— con un mayal del tipo uno (Fot. 11). El claustro de la iglesia de Santa María la Real de Nieva (Segovia), datado en la mitad del XIV, comienzos del XV, elige un menologio para decorar parte de los capiteles del ala este del claustro (Fot. 12); junto a una escena de siega aparece una de

maja; el cereal se dispone en forma radial con las espigas hacia el exterior, no sabemos si queriendo expresar que la parva sería circular o, simplemente, por planteamiento estético; desgraciadamente el mayal es la única parte que ha sufrido desperfectos, su mazo está roto, a pesar de lo cual puede apreciarse su pequeño tamaño en relación con el mango, pero no así la forma de unión de ambos.

A Castilla-La Mancha pertenecen los dos últimos ejemplos de mayales, el primero está en el friso exterior de la capilla de San Galindo de la iglesia de Campisábalos (Guadalajara); fechada, por su relación con la iglesia soriana de Termes, en los años finales del siglo XII y los primeros del XIII. Al igual que sucedía con la iglesia de El Frago, la figura de este menologio (Fot. 13) ha llegado a nuestros días en un deterioro alarmante que dificulta su análisis; correspondería al mes de septiembre —explicable tal vez por su situación serrana— y no es posible distinguir la tipología del mayal, aunque su curvatura podría indicar que es del tipo quinto. En el Misal del Cardenal Alfonso Carrillo, de Toledo, y fechado en la segunda mitad del siglo XVI, son dos las personas que realizan faenas en el mes de agosto (Fot. 14); a la derecha se ve un hombre majando espigas amontonadas en forma circular, a su espalda otra persona se dedica a cribar el grano para limpiarlo de la paja. El tipo de mayal corresponde al quinto con una larga correa, que sobrepasa, con creces, la largura del mango.

Como se puede apreciar las catorce representaciones vistas, aunque alguna sea dudosa, suponen un uso importante del mayal en los reinos cristianos peninsulares; frente a ello sólo se observan cuatro representaciones de trillos y una de caballerías (en los ejemplos de que tenemos noticia). Su área de expansión (Mapa 14) coincide con zonas de las que tenemos noticia de su empleo, ampliándola en algunos casos llamativamente como en Aragón y algo menos en Cataluña o Castilla-León y Castilla-La Mancha. Salvo en el capitel de Santa María de l'Estany sólo se presenta a una persona, quizá más en función del limitado espacio artístico de que se disponía, que en relación con la forma de uso del apero. En apoyo de esta interpretación tenemos las representaciones de otros trabajos que también se realizan en grupo, como la siega o la vendimia, y en donde nunca es representada la colectividad. No es extraño que el cereal aparezca como una sola gavilla que todavía está atada —no sabemos si en algún caso habría que relacionarlo con los ritos que van unidos a la última gavilla, de los que hablaremos más abajo—. En cuanto a la época del año en que se realiza la faena de la maja una mayoría corresponde a agosto, si exceptuamos los ejemplos más cercanos al Mediterráneo, es decir los catalanes de l'Estany, Barcelona, Tarragona y los aragoneses de Teruel y Alcañiz. El menologio de Campisábalos es el único que retrasa a septiembre el trabajo, en el caso de que sea una escena de maja. Lo de las fechas se aplica igualmente a los casos que representan trillos en lugar de mayales, como veremos.

## Formas de uso

Es interesante indicar algunos datos sobre las medidas de los mayales y su utilización.

En muchas zonas, posiblemente la mayoría, al preguntar cómo se tomaban las medidas a la hora de fabricar un mayal, la respuesta suele ser la misma: se coge como modelo uno viejo. Sin embargo, algunas contestaciones nos hacen suponer que no siempre o no en todos los lugares fue así. Consultando las medidas que ofrece Ebeling sobre mayales lucenses se aprecia la total variedad existente en un área no excesivamente amplia (8), se puede intuir que cada lugar disponía de una norma propia para tomar las medidas. Para España no hemos encontrado menciones relativas a la proporción; únicamente en algún pueblo sanabrés, donde se había dejado de majar hace bastantes años, algún informante mencionó la relación entre el «pértigo» o «piértigo» (mazo) y el antebrazo. Por el contrario, en Portugal existen numerosas variantes, la altura del mango debe ser igual a la de la persona que lo maneja, sumándose una mano atravesada, o simplemente la altura del majador, o del suelo a la barbilla, o hasta la axila —lo mismo en Francia y Suecia— (Herculano 1953, n. 1 pp. 9-10). Como veremos inmediatamente hay ciertas formas de majar que precisan diferentes medidas en los mayales. En S. João de Pesqueira (Portugal) el «pirtigo» debe tener dos veces la longitud del codo al dedo medio más la distancia desde el índice al pulgar (Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira 1983, p. 303).

La utilización del mayal tiene como paso previo inmediato el tender la parva. Para ello, y después de estar preparada la era, se comenzaba por acarrear la mies por los más diversos métodos, desde el carro hasta la persona, pasando por las caballerías. Como nos indicaron en Guijo de Santa Bárbara (Cáceres) hace unos veinte años el acarreo era una labor que realizaban las mujeres, que debían recorrer distancias de un kilómetro o más para recoger las gavillas, que transportaban en la cabeza.

Una vez en la era suelen amontonarse los haces hasta el momento de tender la parva, ésta puede extenderse en forma rectangular o circular. Lo más común es la primera de ellas. Se coloca la primera fila que puede ser de haces atados en la dirección del lado menor, o también una fila de espigas en la dirección del lado mayor pero en sentido opuesto, o formas más complicadas (para Portugal ver Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira 1983, pp. 43-44). Posteriormente se tienden los haces, ya desatados, en una misma dirección, con las espigas dirigidas al Este, y teniendo en cuenta que sólo debe quedar visible la parte que con-

---

(8) EBELING, W. «Die landwirtschaftlichen Geräte im Osten der Provinz Lugo (Spanien)». *V.K.R. V (1932)*, pp. 50-151, en p. 138.

*En el estudio que hemos realizado sobre León han aparecido formas de medir el mazo en varias localidades.*

tiene el grano, es decir que el resultado es una superficie que solamente muestra el grano; a esta operación se le denomina «astrar» o «strar» en Galicia y Sana-bria. Tras este primer trabajo se deja que el sol caliente la parva, ya que de este modo el grano saltará con más facilidad al recibir los golpes.

A continuación se realiza la primera pasada de los majadores, «decrua» en Galicia, después se vuelven las espigas, dirigiéndolas hacia el Oeste; vuelve a hacerse una segunda pasada, «bima», que es menos trabajosa que la primera. El siguiente paso consiste en sacudir las espigas, a mano, para acabar de soltar el grano y seleccionar la paja, ésta es una labor esencialmente femenina aunque participan también hombres; después mientras se amontona la paja en el «medeiro» o «palleiro», se va recogiendo el grano y la paja menuda —la mejor y más entera se utilizaba para «colmar».

Los majadores van siguiendo un camino por toda la parva, colocados en dos filas opuestas para golpear juntos en un área reducida; mientras una de las bandas levanta los mayales la otra está golpeando (Fot. 15), cuando ésta los sube la otra golpea, dando lugar así a un ritmo lento marcado por el batir de los mayales, el jadeo, algún grito unificador o alguna canción. El camino que siguen suele ser perpendicular al lado mayor —o sea, en el eje Norte-Sur—, desde un extremo a otro, al llegar al final se desplazan un poco en el sentido del eje mayor —Este-Oeste— y vuelven a dirigirse al lugar de donde partieron. No obstante, en ciertos momentos el camino sigue la dirección del eje mayor, lo que en San Jorge de Piquín (Lugo) se llama «mallar a pertegada» frente a «mallar a vía» que es hacerlo en la del lado menor (9).

En España no hemos encontrado más forma de colocación de los majadores que en dos bandas —lógicamente en los lugares en donde maja una sola persona, o dos, la colocación no tiene ninguna complicación; tampoco cuando sólo existe una banda—. El número de los componentes varía en relación con el tamaño de la «eirada», parva, lo cual indica claramente la posición social del dueño. Sin embargo, parece que en la montaña leonesa es una regla general que la cuadrilla se componga de cuatro personas, recibiendo el nombre de «perro» y «perra» en el Concejo de La Lomba o «perrona» y «perrina» en Valle Gordo, según la formen hombres o mujeres (10) —la presencia de mujeres en estos trabajos de majar está poco extendida y en muchos sitios el majar es un

---

(9) OTERO, A. *Vocabulario de San Jorge de Piquín*. Santiago de Compostela (1977), p. 154.

(10) MORAN, C. «Vocabulario del Concejo de La Lomba en las montañas de León». *B.R.A.E.* XXX, fasc. CXXIX, CXXX y CXXXI (1950), pp. 155-168, 313-330 y 439-456, respectivamente, p. 445. RUBIO, F. «Vocabulario dialectal del Valle Gordo». *R.D.T.P.* XVII, 3 (1961), pp. 264-320, p. 306, la «perrona» era, además la moneda de 10 céntimos y la «perrina» la de 5 céntimos.

trabajo considerado como exclusivamente masculino, sin posible intervención de la mujer—. Cuando el número de integrantes es lo suficientemente amplio suele tenerse en cuenta el carácter de diestro o zurdo del majador; los zurdos se colocan juntos, a la izquierda, mientras que los diestros se agrupan a la derecha. Habiendo preguntado sobre la posición que ocupa la gente inexperta la respuesta, en pueblos cercanos, ha sido contradictoria; en uno se nos comentó que van en el centro para ser arrojados por la gente que sabe majar, así como para no dar a las mujeres que siguen el camino de los majadores cuando van por los extremos, con una sábana para evitar que salte el grano; en otro se nos dijo que se colocaban en los extremos para no golpear a los compañeros de banda.

Por la complejidad de la organización creemos interesante describir un tipo de colocación existente en localidades portuguesas, de Porto y Braga. Consiste en el desdoblamiento de cada banda en dos, produciéndose una especialización en el tipo de mayal —con el mango de mayor longitud en la fila situada más lejos del sitio que se golpea— y en el manejo con una u otra mano, ya que se exige para ocupar un puesto concreto ser diestro o zurdo. Cada uno de los puestos es designado de una forma concreta, si hay cinco personas por cada banda se llama «espáduas» a los dos colocados más atrás, «bordas» a los situados en los extremos de la primera línea y «meio» al que maja entre los «bordas» (Herculano 1953, p. 19 y n.1 en la misma p.). También sucede, en Portugal, que se alternen las formas de colocación de los majadores en el transcurso de la faena; se comienza en una fila, «vai-vén», se sigue —después de haber removido la paja— en dos, «malhar lado a lado», y se acaba en rueda con las espigas apartadas antes de «virar» la mies (Santos Junior 1962, pp. 52 y 56, refiriéndose a Lavradas (Vila Real)).

En los lugares donde la parva se coloca dándole forma circular lo normal es que los majadores se sitúen en rueda, formando un arco de circunferencia. Existe otra manera de colocar la parva, que hemos localizado en lugares de Cataluña y Navarra, que consiste en disponer en dos filas opuestas las espigas, dejando el grano en medio (11). Esta variante suele ir asociada, en Europa, a majar bajo techado. En Navamorcuende (Toledo), donde se dejó de majar centeno hace treinta o cuarenta años, prácticamente no existía colocación de la parva ya que se destaban y majaban las gavillas una a una, según nos dijeron.

---

(11) ARIN DORRONSORO, J. de «La labranza y otras labores complementarias en Atáun». *A.E.F.* XVII (1957-1960), pp. 59-87; en la p. 65 y VIOLANT I SIMORRA, R. *op. cit.* p. 477, citada en la nota 7 del capítulo 1.

## Distribución actual del mayal en España

Ante todo, hay que aclarar que el término «actual» no debe tomarse al pie de la letra, es decir 1984-1985, si no todo lo contrario; mencionaremos datos de finales del siglo pasado o principios de éste junto a otros recogidos en 1984. En parte se trata de reconstruir las zonas en las que se ha empleado el mayal en época contemporánea. En la actualidad su uso ha sido sustituido por la maquinaria —en algunas partes ya lo fue en los años veinte— o por el simple abandono del cultivo del cereal o por su reducción tan drástica que no hace rentable su empleo. En la mayoría de los sitios donde se sigue empleando se hace en tan poca proporción, que el entorno social que rodeaba las faenas de maja ha desaparecido, al no existir la posibilidad de la devolución del trabajo gratuitamente, algo que es casi intrínseco a la maja del centeno.

Podemos apreciar que en España aparecen zonas compactas que utilizan el mayal, junto a manchas aisladas que pueden suponer un vestigio de áreas de mayor tamaño en otras épocas —sobre todo si se tiene en cuenta la dispersión iconográfica vista—.

Comenzaremos por Andalucía, en donde quedan tres zonas, aisladas entre sí, en las que se utiliza el mayal para cereal (Mapa 15) (12). Una es el sur-oeste de la provincia de Huelva, en donde parece que se deba a influencia portuguesa, ya que en dos de los cuatro pueblos sólo lo emplean emigrantes de esta procedencia. Otro es el noroeste de la provincia de Córdoba, siendo el tercero el sureste de la de Granada, alguna localidad limítrofe almeriense, quedando en el este de la provincia su uso restringido al maíz (Alvar y Llorente 1961, mapa 114). No presentan estos autores mención a la tipología del mayal andaluz aunque por los dibujos que acompañan (en su lám. 110) se ve que pertenecen a los tipos uno y cinco; el primero en Granada y Almería, donde se maja en dos bandas de cuatro enfrentadas (Dib. 10 y 11), y el segundo en la primera de las provincias citadas y en Córdoba (Dib. 12 y 13). Ignoramos si existen otros tipos o subtipos, así como a cuál de ellos corresponden los onubenses, aunque se dan los del tipo cinco en alguna de las localidades.

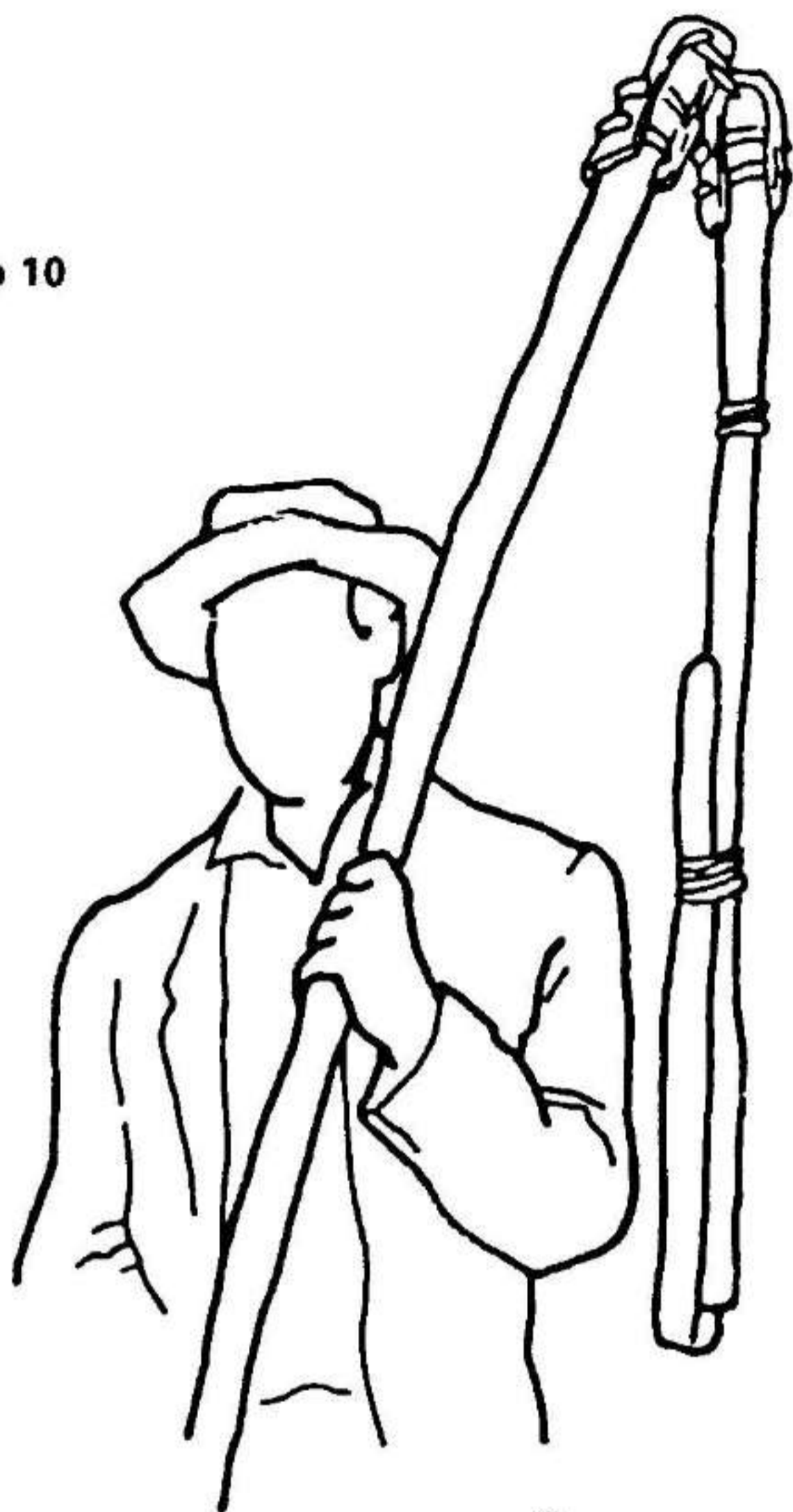
Las denominaciones empleadas para designarle son «potro» (Huelva), «mayo», con diferentes pronunciaciones (Alpujarras y centro de Almería), «zanga» o «zango», «tanganiyo», «varazanga» (norte de Córdoba), «tarabita» (en la misma provincia) y «cique» (este de Almería). Su dispersión ha sido puesta

---

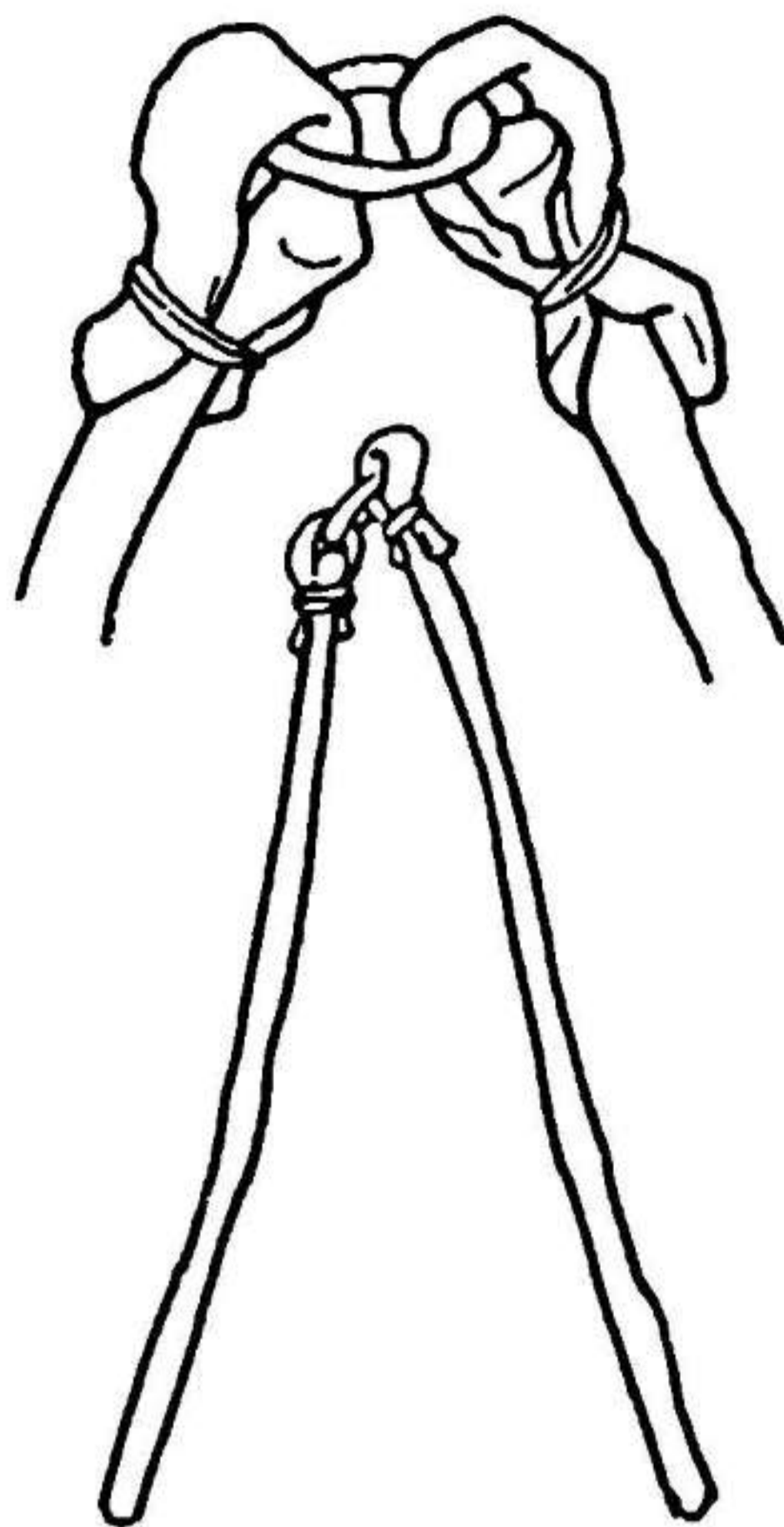
(12) Aunque en el mapa 114 del *Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía* se muestra la distribución de útiles para desgranar centeno, maíz y para varear bellotas —y así lo reproducimos en nuestro mapa—, opinamos que son objetos diferentes que responden a usos/cultivos que no tienen nada que ver entre sí; a pesar de que exista la posibilidad de una relación formal entre ambas, su uso y costumbres que a éste rodean son radicalmente distintas.

Mayal de Trevélez (Granada)  
(Según Alvar y Lorente).

Dibujo 10

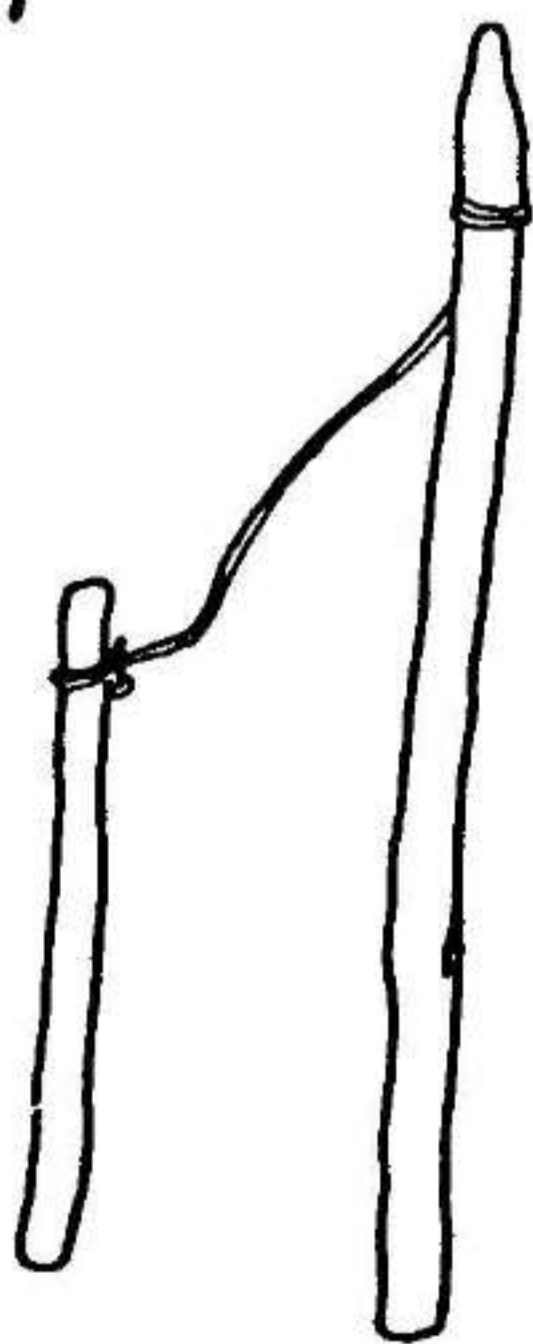


Dibujo 11



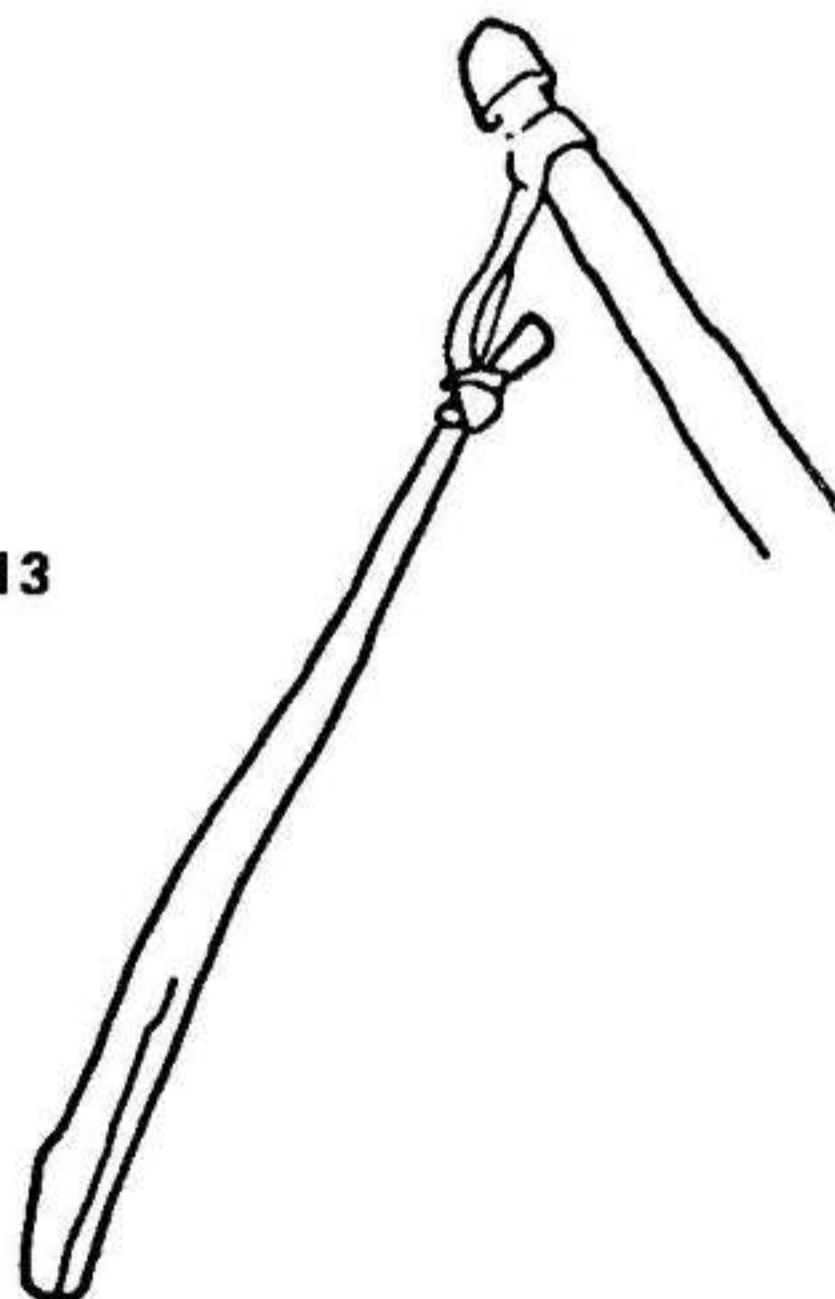
Mayal de Abla (Almería)  
(Según Alvar y Lorente).

Dibujo 12



Mayal de Lugros (Granada)  
(Según Alvar y Lorente).

Dibujo 13



Mayal de Villanueva del Duque (Córdoba)  
(Según Alvar y Lorente).

en relación con áreas en donde aparece la guadaña y que presentan un carácter arcaizante (13).

De Murcia tenemos una noticia un tanto vaga de su uso en algún lugar, Mazarrón, en tiempos pasados, no quedando recuerdo muy claro al respecto por lo que aportamos este dato con todas las reservas.

En Cataluña (Mapa 16) hay un agrupamiento en torno al Pirineo —aunque tenemos alguna mención en Tarragona— en donde su empleo ha sido general en el Alto Arán, Alto Pallars, Ampurdán, Bagés, Lluçanés y en la totalidad del Principado de Andorra (14). Los tipos catalanes, en general corresponden al quinto, aunque se incluyen en el quinto de Trotzig algunos gerundenses (Dib. 14). Se han empleado maderas de chopo, tilo, avellano, castaño, para el mango, usualmente denominado «manec» y las de boj para el «vergueró» o mazo.

Parece que cuanto más al sur la «batolla» ha quedado relegada a la función de descascarillar leguminosas, mientras que en el norte se dedicaba preferentemente al centeno.

En Cataluña también existen unos instrumentos para leguminosas llamados «xurriaques», que se asemejan relativamente a los mayales; están compuestos por un único palo al que se ata una tira de cuero. Formalmente son similares a un látigo —como hemos visto varias de las denominaciones del mayal proceden de *flagellum*—. Su nombre enlaza con el de «zurriaga» o «zurriago» dado en otras zonas a los mayales y a los útiles para varear bellotas.

Por lo que respecta a Aragón (Mapa 17), aparece en contados lugares, que podemos agrupar en zonas bastante separadas entre sí. La primera la integran varios pueblos del Pirineo, que se hallan al este de la provincia de Huesca, como Bielsa, Gistáin y Benasque; éste último no aparece recogido en el *Atlas lingüístico de Aragón, Navarra y Rioja* (Alvar, Llorente y Buesa 1979, lám. 133 bis) pero se cita en otras obras (15). La segunda zona se encuentra al este de la provincia de Teruel, un área de contacto lingüístico con el catalán, en Peñarroja de Tastavins, en donde se golpean las leguminosas con la «batolla» —que suponemos

---

(13) FERNANDEZ-SEVILLA, J. *op.cit.* en nota 5 del capítulo 1, pp. 326-327.

(14) VIOLANT I SIMORRA, R. *op. cit.* en nota 11, pp. 477-478, I D. «Síntesis etnográfica del Pirineo español y problemas que suscitan sus áreas y elementos culturales». *Primer Congreso de Pirenaístas*. Zaragoza (1950), 49 pp., los datos se dan en las pp. 32-33 de la separata. GRIERA, A. *Atlas lingüístic d'Andorra*. Andorra (1960), mapas 210 y 211, e I D. *Atlas lingüístic de La Vall d'Aran*. Barcelona (1973), s. p. A pesar de los esfuerzos realizados no se ha podido consultar GRIERA, A. «Materials del Diccionari dels Dialectes Catalans extrets del qüestionari del segar i del batre» en *Festschrift Louis Gauchat*. Aarau (1926), pp. 377-397.

(15) ALVAR, M. «Léxico de Benasque. Según el "ALC"». *A.F.A. X-XI* (1958-1959), pp. 367-376, en p. 374. Para Bielsa se puede consultar BADIA MARGARIT, A. *El habla del valle de Bielsa (Pirineo aragonés)*. p. 299.



sea un mayal, aunque quizá sólo se trata de un palo ya que el mismo nombre se aplica al palo para hacer caer las nueces (16).

El tipo de mayal oscense corresponde al quinto, según puede apreciarse en la fotografía del *Atlas* citado, que reproduce uno de Gistaín.

Las designaciones son «mallo» o «malls» en el Pirineo, llamando «manilla» o «mallo» al mango y «verguera» o «truqueta» al mazo. Respecto a la ruptura que supone Aragón en la continuidad del área de dispersión del mayal en el Pirineo es algo que se da en otros aspectos de la cultura tradicional. Decía Violant i Simorra que existe una división tripartita de la cordillera en la que Aragón actúa de bisagra uniéndose, en su cultura material o espiritual, a Cataluña o a Navarra o presentándose —como en el caso que nos atañe— restos de elementos que antiguamente formaron una unidad (17).

Navarra presenta localizados los mayales en su zona norte, la Navarra atlántica, en un área que según el mapa de Caro Baroja (Mapa 18) es en donde conviven métodos manuales —percusión contra una losa, tabla, tronco, o con un palo o en un «burro»—, aunque Alvar, Llorente y Buesa no recogen su uso en esta provincia (1979, lám. 133 bis); posiblemente su dispersión no sea por la totalidad del territorio señalado al norte de la línea, pero sí es su límite meridional, ya que en él se asienta Urdiain, pueblo en el que se usaban los «iya-biyurak» para habas y alubias (Dib. 15); más al norte se dejaron de utilizar hacia el cambio de siglo: en Vera de Bidasoa recibía el nombre de «treillu» y se destinaba a la misma función (18). El tipo es similar al de Huesca, corresponde, por tanto, al quinto; aunque en zonas próximas, en el País Vasco francés, se usa el «trailu» correspondiente al tipo uno, que dejaron de emplearse para el trigo hacia el final del siglo XIX pero permanecieron en uso con las habas y alubias, como los ejemplos navarros (19).

Acogemos con dudas la denominación de «mayal», que Iribarren da como calificativo en algunos pueblos de la montaña, sin especificar (20). Para los vocablos vascos que designan al mayal véase un poco más adelante.

En el País Vasco la divisoria entre el uso del trillo y el mayal, se corresponde

---

(16) PALLARÉS, M. «Vocabulari de Penarroja (Baix Aragó)». *B.D.C.* IX (1921) pp. 69-72, en p. 69, posteriormente reeditado en *A.F.A.* XXX-XXXI (1982), pp. 321-324. ALVAR, M. «Léxico catalán en tierras aragonesas. Según el *Atlas lingüístico de Catalunya*». *A.F.A.* XII-XIII (1961-1962), pp. 333-385, en p. 347 para Calaceite, en donde se denomina «suriaca» al látigo o trilla.

(17) *Op. cit.* en segundo lugar en nota 14, p. 40.

(18) Para Urdiain puede consultarse SATRUSTEGUI, J. M. «Estudio etnográfico de Urdiain». *P.V.* 28, 106-107 (1967), pp. 97-125, p. 124 y CARO BAROJA, J. «Un pueblo de encrucijada». *R.D.T.P.* XXV, 1-2 (1969), pp. 3-29, en p. 23. Para Vera de Bidasoa, CARO BAROJA, J. *op. cit.* en nota 9 del capítulo 1, en primer lugar, p. 99, *id. op. cit.* en nota 4 del mismo capítulo, p. 126.

(19) BARANDIARAN, J. M. de *op. cit.* en nota 10 del capítulo 1, p. 92.

(20) IRIBARREN, J. M. *Vocabulario navarro*. Pamplona (1952), p. 327.

según Aranzadi con el cambio de flora mediterránea-flora atlántica y hábitat concentrado-hábitat disperso (1914-1919, p. 138), mientras que la línea que representamos en el Mapa 19 corresponde a métodos para pocas cantidades como los enumerados en Navarra. Los mayales, parece, que no alcanzan toda el área marcada aunque llegan hasta el norte de la provincia de Alava (21)

Para Ataun (Guipúzcoa) hay datos de maja de trigo a cargo de ocho personas en el año 1730, y sobre la prohibición de emplear la Sala Consistorial como era en 1786, abandonándose su uso hacia la mitad del siglo pasado y siendo sustituido por la percusión contra una piedra (22).

No hemos conseguido ver mayales vascos por lo que sólo podemos mencionar que su tipología correspondería al tipo uno —según el mapa de Herculano (Mapa 2)— y Caro Baroja en la obra y lugar citados en la nota 21, donde dice que son similares a los asturianos.

La variedad de términos para nombrarlo es notable, «irabiur» se da en zonas de Gipúzcoa, Vizcaya y norte de Alava, pudiendo presentar variantes como «irabirur», «irabur», «ireburra», «ireurre», «iragurrimakillak», «idabur» e «idaur»; «txibita» se le denomina en pueblos de Guipúzcoa, encontrándose también «txipita» e «ibita» en la misma provincia y en Vizcaya; «traillu» se da en alto navarro y en Gipúzcoa; «zaroa» en Baztán (Navarra); además en Zuberoa (País Vasco francés) se halla «korre», «kurre» y «korreiak» y, también al otro lado del Pirineo, «phaileru» —derivada del latín *flagellum* como las zuberrotarras—; junto a éstas la ya mencionada «traillu», se encuentra en Lapurdi (otra de las provincias francesas). El mango puede llamarse «esku», «uguela» las correas y «aizebilloa» el mazo (23).

No hemos encontrado alusiones a los mayales en Cantabria más que en un vocabulario sobre la montaña; se le denomina «mangual» y se usa con cereales y leguminosas, especialmente con éstas últimas, en la Liébana; también se le llama «sillata» (24).

Para Asturias (Mapa 20) los datos proceden en su mayoría de la zona occidental; debido a un hecho «erudito», se han prodigado allí los estudios lingüísticos sobre el bable, pero el uso del mayal se extendió por toda la provincia.

Se emplea para cereales y en mayor medida para legumbres o maíz, ya que la escanda es el único cereal que tiene importancia en lo relativo a su cultivo y en su recolección sigue métodos específicos, relativamente diferentes al trigo o al

---

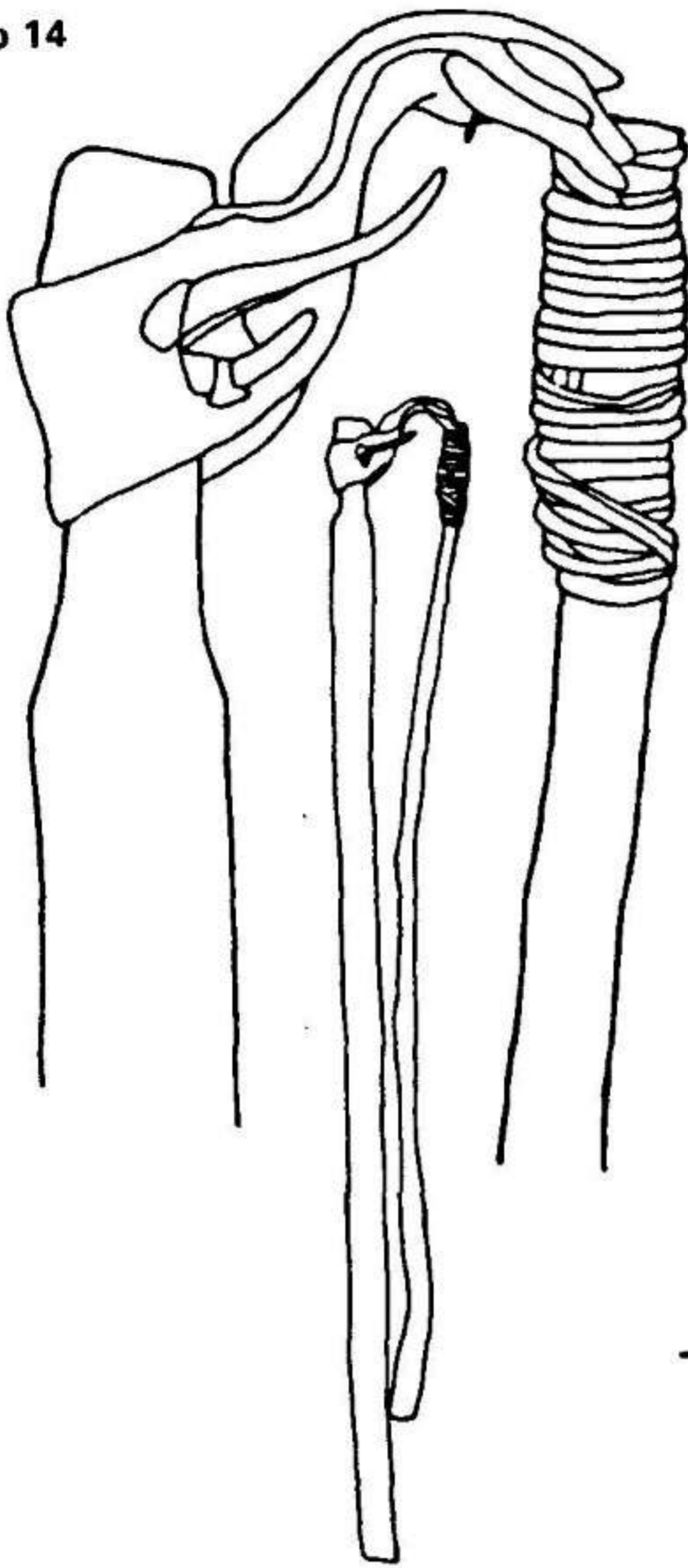
(21) CARO BAROJA, J. *Los vascos*. Madrid (1980, 4ª ed., 1ª en 1971), p. 149; de aquí proceden la mayoría de los lugares señalados en el mapa.

(22) ARIN DORRONSORO, J. *op. cit.* en nota 11, p. 66.

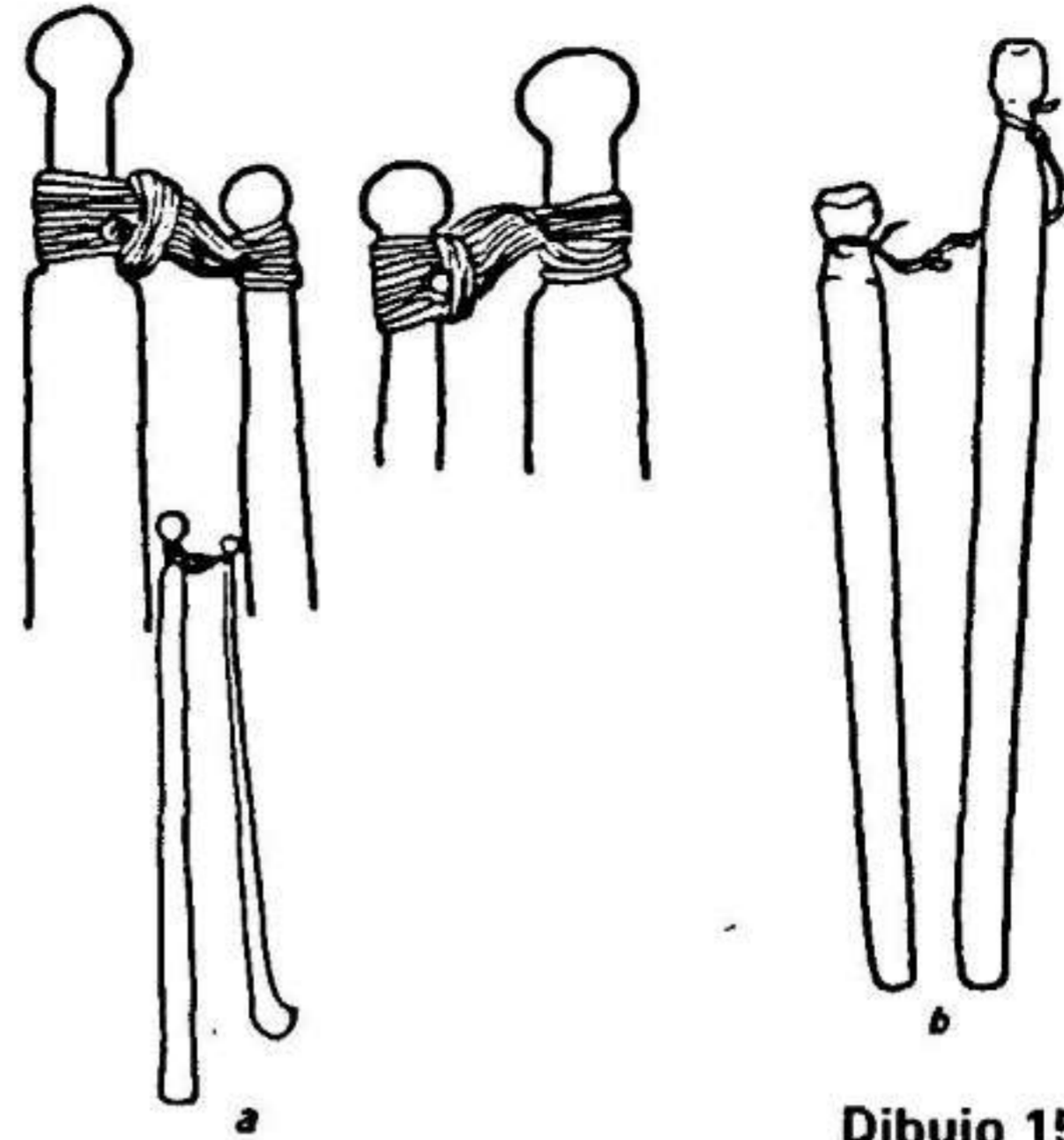
(23) Ver nota 21.

(24) GARCIA-LOMAS, A. *El lenguaje popular de las montañas de Santander. Fonética, recopilación de voces, refranes, modismos*. Santander (1949), pp. 195 y 276.

Dibujo 14

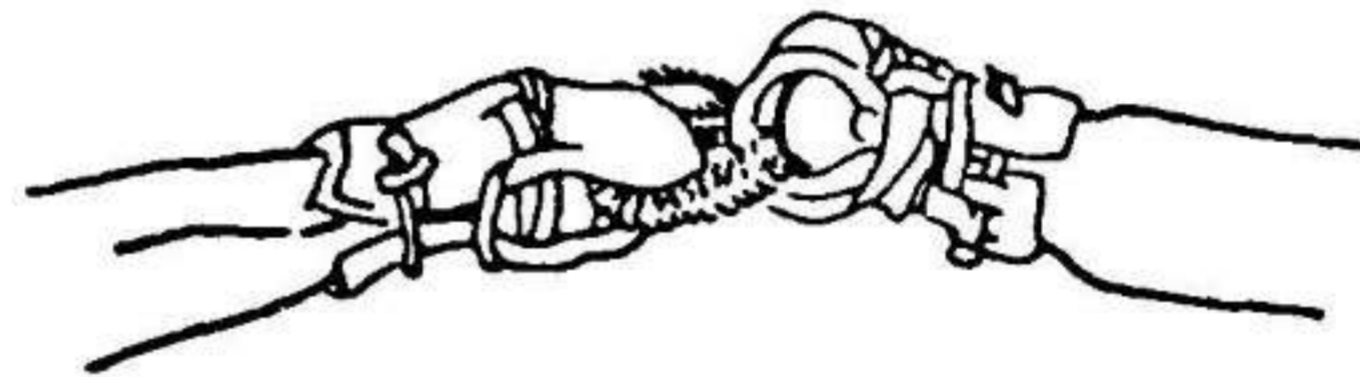


«Batolla» de Besalú (Gerona).  
Pieza nº 4995 del Museo de Artes y  
Tradiciones Populares  
de la Universidad Autónoma  
de Madrid. 0,94 y 0,81 ms.



Dibujo 15

«Iya-biyrak» de Urdiain (Navarra).  
a) 1,30 y 1,80 ms (Según Caro Baroja).



Dibujo 16

«Mallo» de Grandas de Salime (Asturias)  
(Según Graña y Naveiras).

centeno: se cogen las espigas con las «mesorias» —dos palos de unos 50 cms.— mientras que la paja se siega con guadaña, tras un mes en el hórreo se chamusca y se deja enfriar como paso previo al «piseu», maja con el mayal, que ha sido sustituido por mazos (25).

El tipo más difundido es el uno (Dib. 16) aunque en Villaviciosa parece que se utilizó el quinto.

(25) NEIRA MARTINEZ, J. *El habla de Lena*. Oviedo (1955), pp. 119- 120.

Es de uso general el término «manal» (Herculano 1953, mapa X); en el occidente, en la zona costera entre Busto y Mohías, se le llama «manar», «manares», «mayar», «mayares», «mayo», «pértiga» —designando al todo por el nombre de una de sus partes—. Para el mango se emplea «pértiga» o «bardusco» y «moca» o «manueca» para el mazo, mientras que las caperuzas son el «capesado» o «capelos» (26). En Grandas de Salime, algo más al sur, es «mallo» el término usado; en Lena es «manal»; en Sisterna «mache», «malle» en Villar de Cendias y «menal» en Viliella, donde «piértigu» y «moca» —con posibles variantes— denominan al mazo y al mango respectivamente (27). Como se ve alguna palabra que en un lugar designa al mazo en otro se adjudica al mango.

Entre las maderas con que se fabrica destacan el avellano y el «salguero» para el mango y tenemos la mención del acebo para el mazo.

El uso en Galicia es general (Mapa 21), sólo compite con él el pateo de animales en una proporción mínima. Ya Tirso de Molina recoge, en *La gallega Mari-Hernández* el diálogo entre un gallego del valle del Limia y un forastero:

- GARCIA            «¿Sabréis arar?
- D.ALVARO        En la huebra  
                      no doy a nadie ventaja  
                      y por agosto la paja  
                      que el trillo empedrado quiebra  
                      del grano aparto amarillo
- GARCIA            Los gallegos, al limpiallo  
                      robustos juegan al mallo  
                      y menosprecian el trillo» (28).

---

(26) GARCIA SUAREZ, A. «Contribución al léxico del asturiano occidental». *R.D.T.P.* VI, 2 (1950), pp. 264-300, en pp. 275-276 y para la zona del Navia al Eo, PEREZ DE CASTRO, J. L. «Contribución al vocabulario del bable occidental». *R.D.T.P.* IX, 1-2 (1955), pp. 119-144, en p. 127.

(27) GRAÑA GARCIA, A. y NAVEIRAS ESCANLAR, J. *Museo etnográfico de Grandas de Salime. Guía del visitante*. Grandas de Salime (1984), dibujo en la p. 29. NEIRA MARTINEZ, J. *op. cit.* en la nota 25, p. 120. MENENDEZ GARCIA, M. «Cruce de dialectos en el habla de Sisterna». *R.D.T.P.* VI, 3 (1950), pp. 355-402, en pp. 388, 389 y 391. FERNANDEZ, J. *El habla de Sisterna*. Madrid (1960), pp. 116-118.

(28) Citado por CARO BAROJA, J. *Los pueblos del Norte*. San Sebastián (1977, 1ª ed. en 1943), p. 158.

Este empleo generalizado ha llegado a reflejarse en las publicaciones, lo que permite una mayoría de datos e incluso algún artículo monográfico sobre el tema —publicado «curiosamente» en una revista portuguesa— (29).

Fundamentalmente se emplea con el centeno y se acompaña de una serie de costumbres y folklore que veremos más adelante, ésta hace que el proceso de maja se parezca al de muchas zonas portuguesas (quizá la similitud se basa, en parte, en la existencia de materiales publicados, a lo que se suma el que, lógicamente, la frontera política no lo es etnográfica). Sería necesario, en Galicia más claramente que en otras zonas, el estudio pormenorizado dada la variedad de denominaciones, su tipología y el folklore que acompaña su uso.

Con lo que a continuación diremos sólo se tratará de dar una puesta al día de los datos que hemos intentado que sean lo suficientemente representativos.

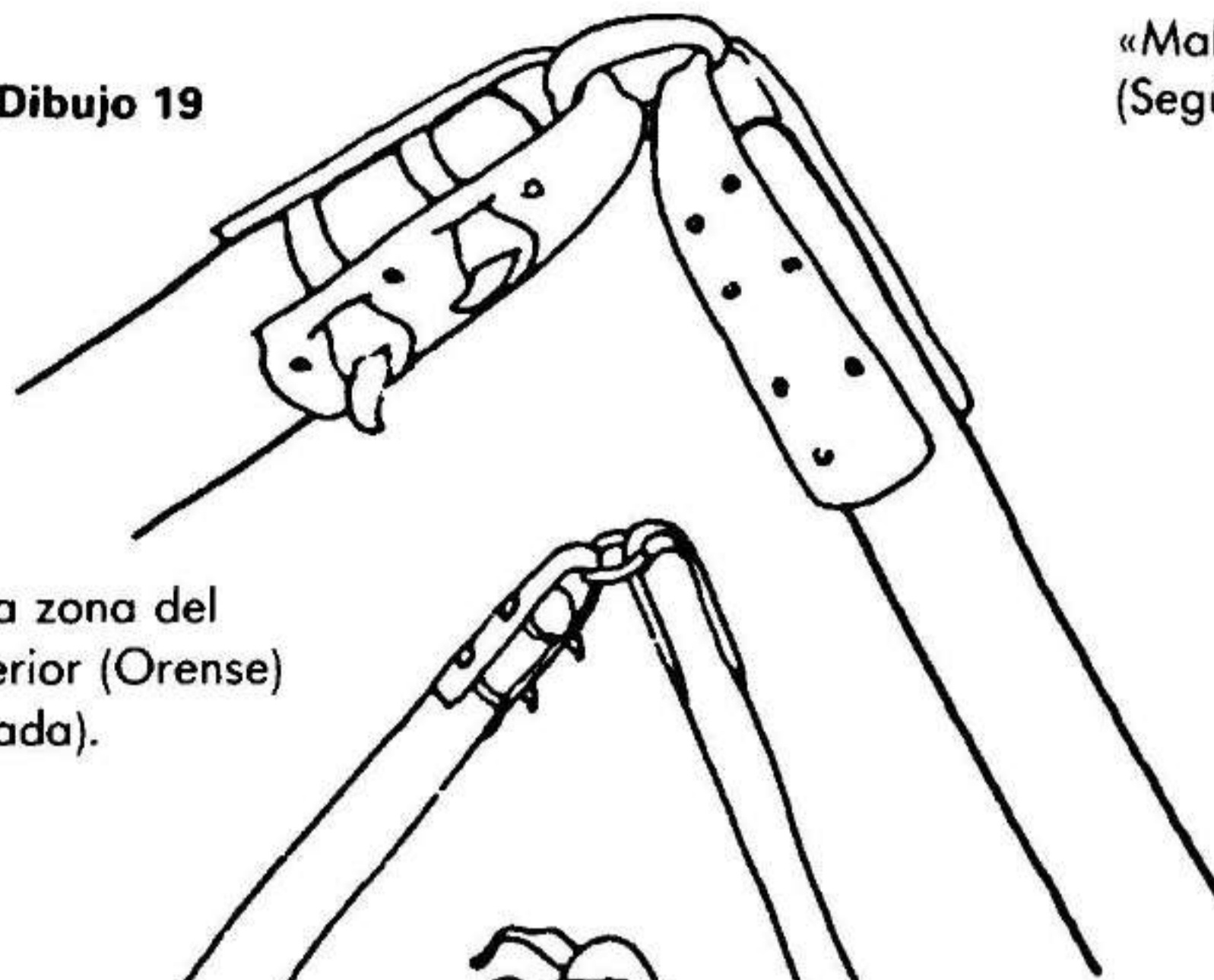
La tipología es más compleja que la vista hasta ahora, pero no estamos en condiciones de señalar áreas de distribución de los diversos tipos. Existe un predominio del tipo uno en ejemplos lucenses (Dib. 17 y 18), orensanos (Dib. 19 y 20), algunos de los cuales presenta un cuerno como caperuza del mango (Dib. 21) y pontevedreses (Dib. 22); las formas de sujeción se realizan a través de correas, pero en algún caso sólo actúan clavos. Del tipo dos aparecen en Melide (La Coruña) y Entrimo y Xinzo de Limia (Orense). Del tres hay ejemplos coruñenses (Dib. 23) y del cuatro sin procedencia concreta (Dib. 24). Además del tipo dibujado de Lobeira, en el dib. 20, parece ser que existen otros en la misma localidad que corresponderían a variantes del uno y cuatro (Herculano 1953, pp. 52-53). La mezcla geográfica de los grupos reseñados impide —por lo corto de los materiales de que disponemos— el intentar dar explicaciones sobre su distribución. Pero sí es conveniente recordar que los «mallos» gallegos presentan por lo común un mazo menor o igual a la mitad del mango, lo que les asimila a los portugueses y zamoranos, diferenciándoles de los leoneses.

El nombre más utilizado es «mallo», aunque también aparecen «malle», «manlle» o «manle» (en el mapa X de Herculano 1953, se ve el predominio del primero en Orense y lugares de La Coruña, mientras que la cantidad abrumadora de «malle» en Lugo se debe a la existencia del artículo de Ebeling sobre el oriente de la provincia). El mango recibe el nombre de «mangueira» en La Coruña, Pontevedra y oeste de Orense, frente a «moca» o «monca» en Lugo y el este de Orense —enlazando con las denominaciones leonesas y asturianas, és-

---

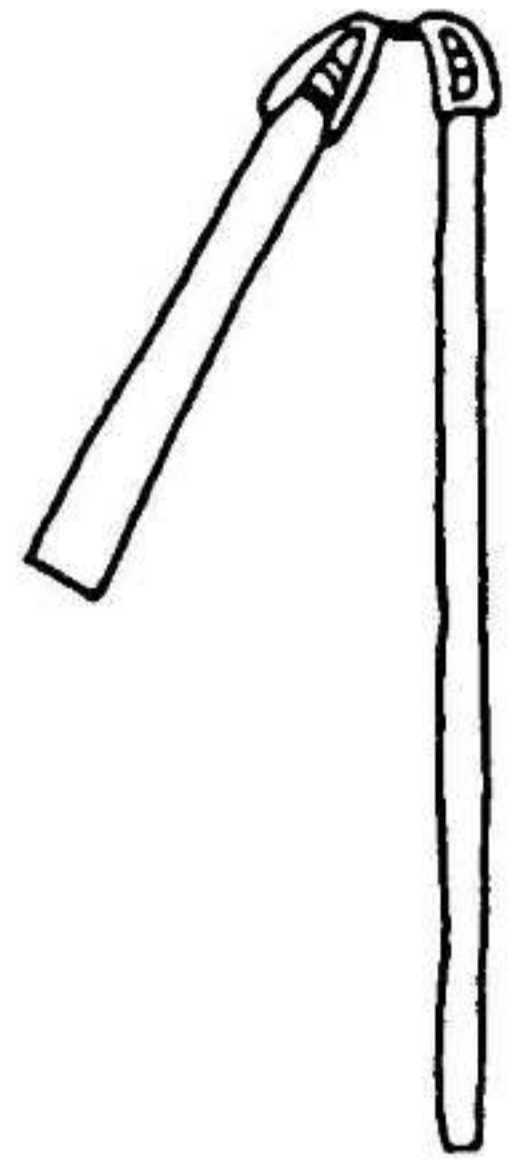
(29) Además de las obras citadas en el texto un poco más adelante pueden consultarse: LORENZO FERNANDEZ, X. *op. cit.* en nota 11 del capítulo 1, p. 217, RISCO, V. *op. cit.* en la misma nota que la anterior, p. 356 y fig. 74 1, EBELING, W. *op. cit.* en nota 8, pp. 137-139, CARO BAROJA, J. 1983, p. 96, OTERO, A. *op. cit.* en nota 9, pp. 154, 161 y 179, RISCO, V. *op. cit.* en nota 14 del capítulo 1, p. 406, TENORIO, N. *La aldea gallega*. Vigo (1982, 1º ed. en 1914), p. 41 y ENRIQUEZ, M<sup>o</sup> del C. *Léxico de O Grove*. Santiago de Compostela (1974), pp. 94 y 121.

**Dibujo 19**

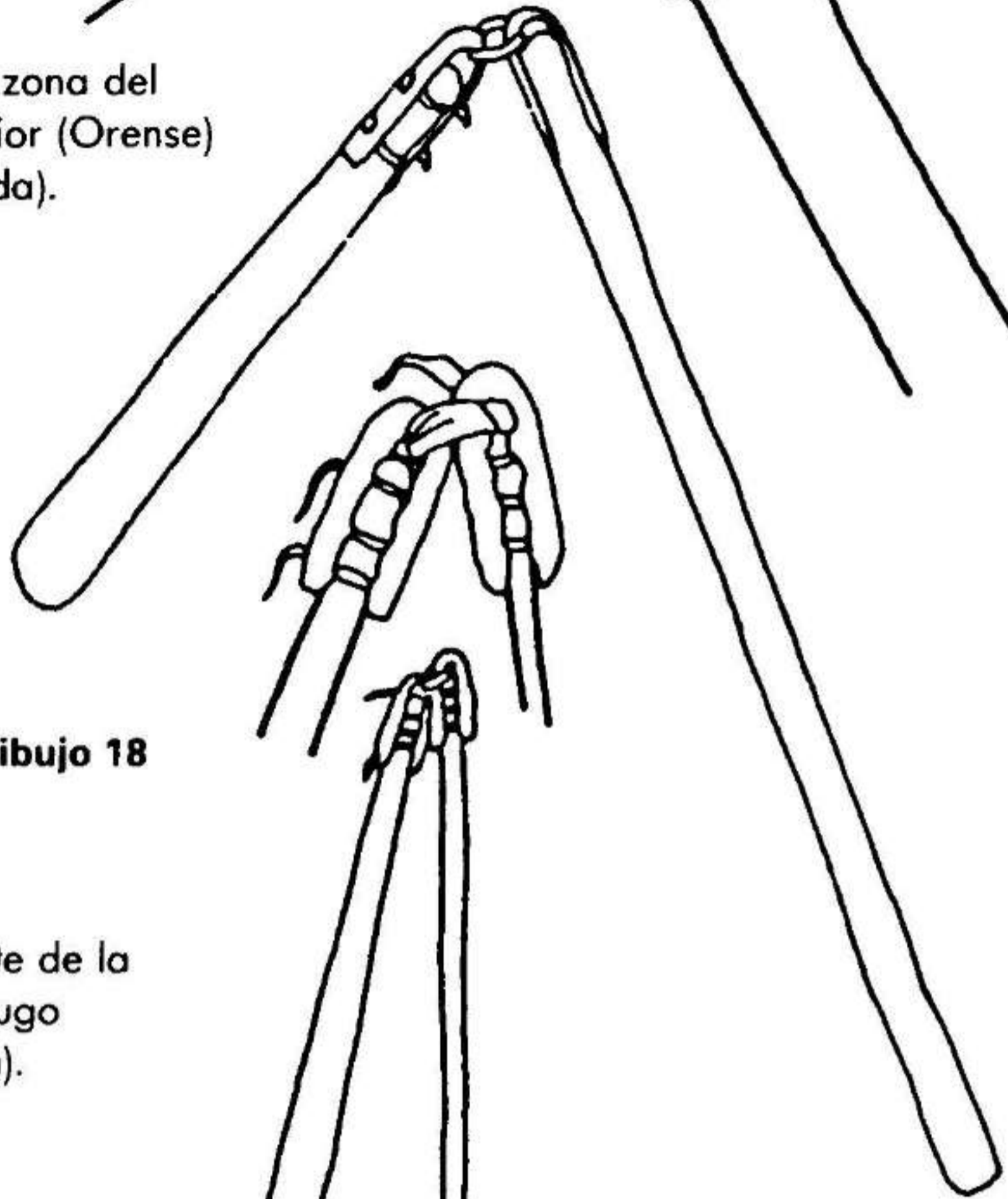


«Malle» de Friol (Lugo)  
(Según Caro Baroja).

**Dibujo 17**

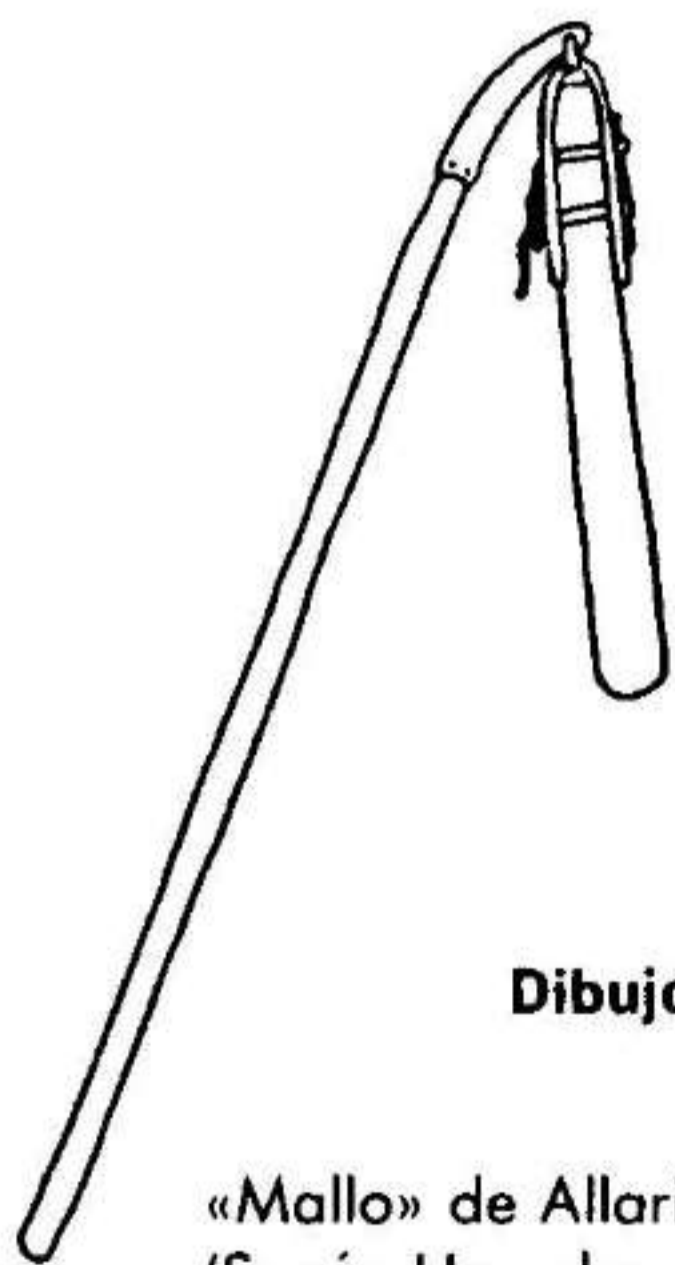


«Mallo» de la zona del  
Tamega superior (Orense)  
(Según Taboada).



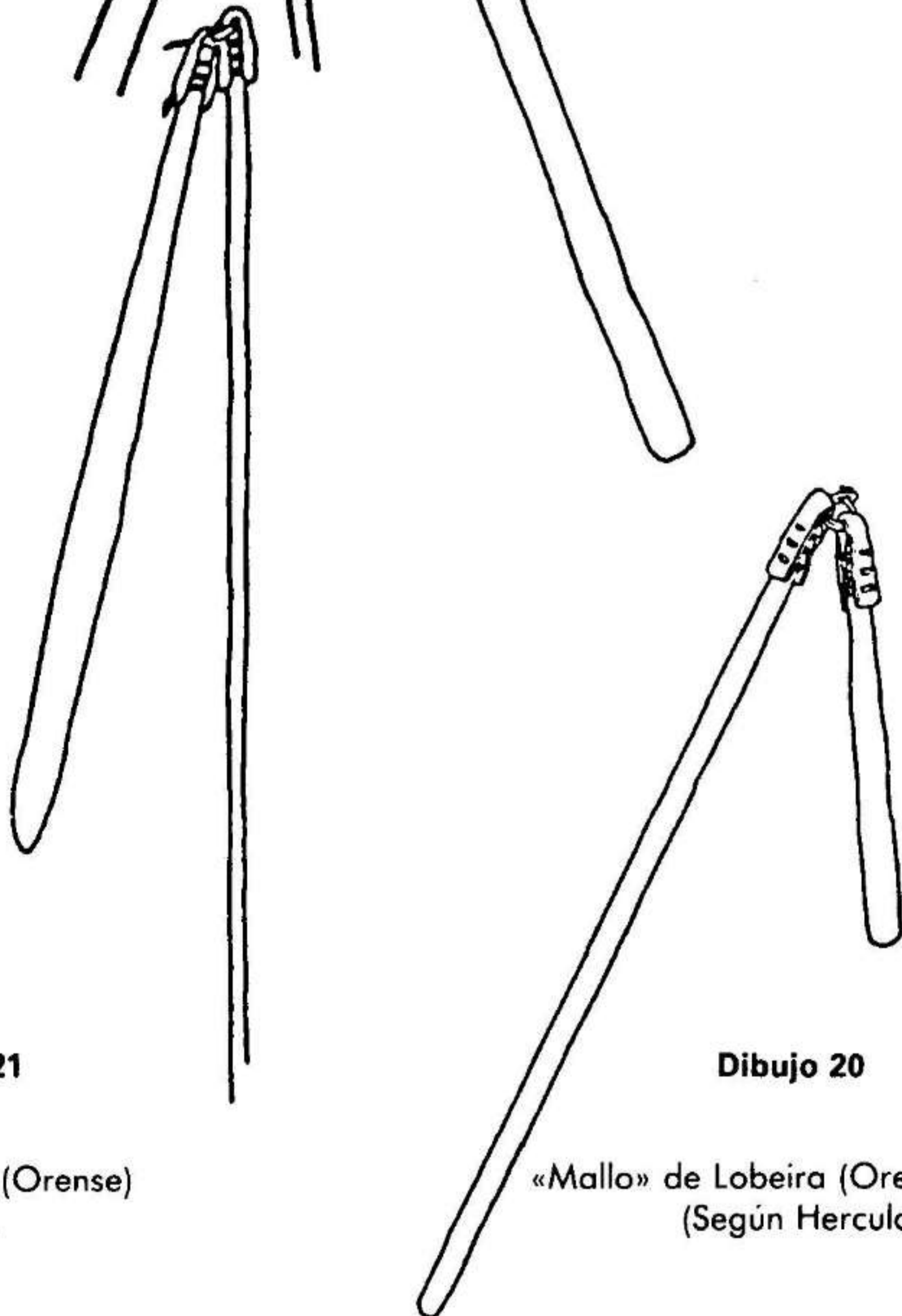
**Dibujo 18**

Mayal del oeste de la  
provincia de Lugo  
(Según Ebeling).



**Dibujo 21**

«Mallo» de Allariz (Orense)  
(Según Herculano).



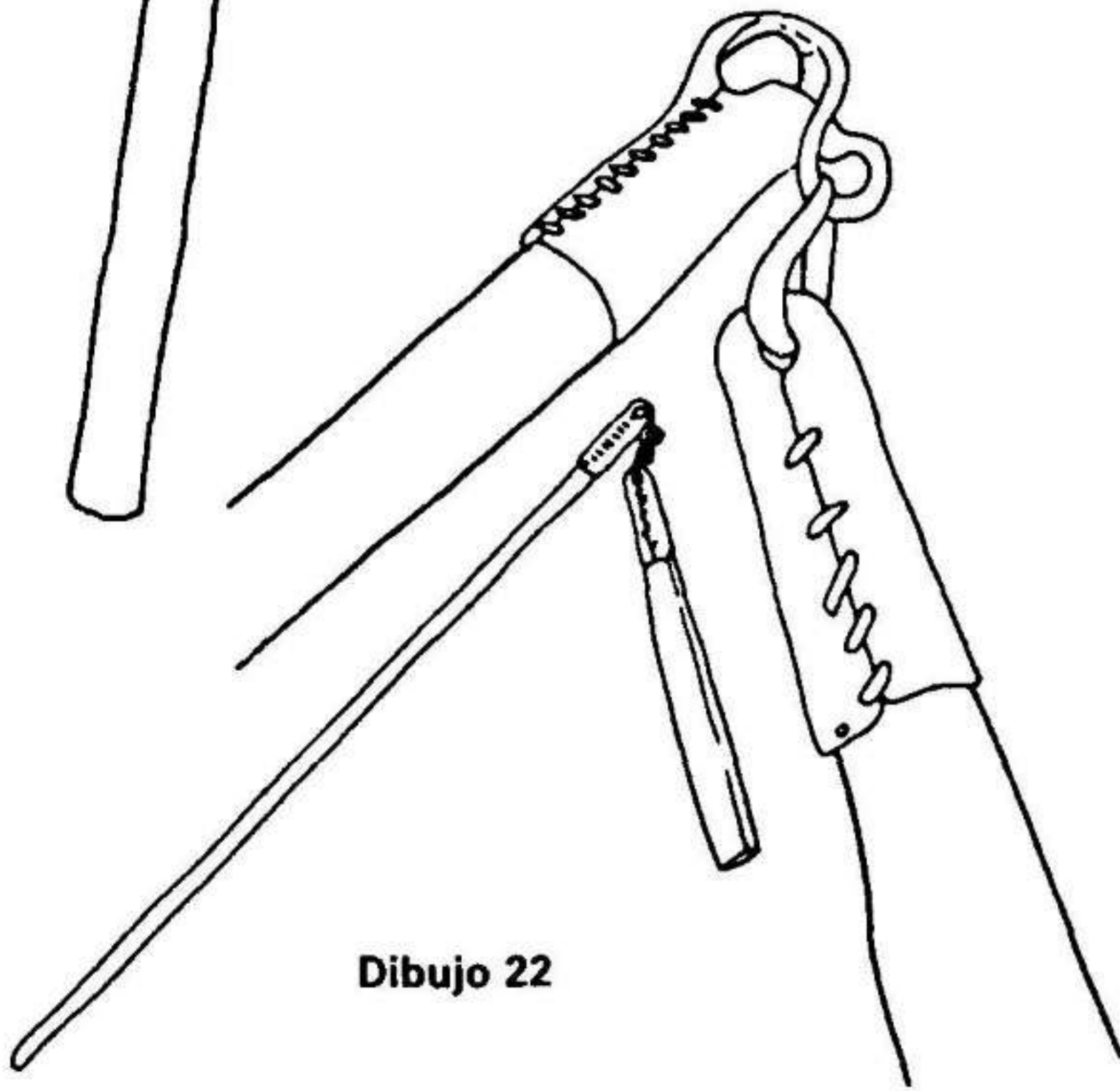
**Dibujo 20**

«Mallo» de Lobeira (Orense)  
(Según Herculano).

Dibujo 23

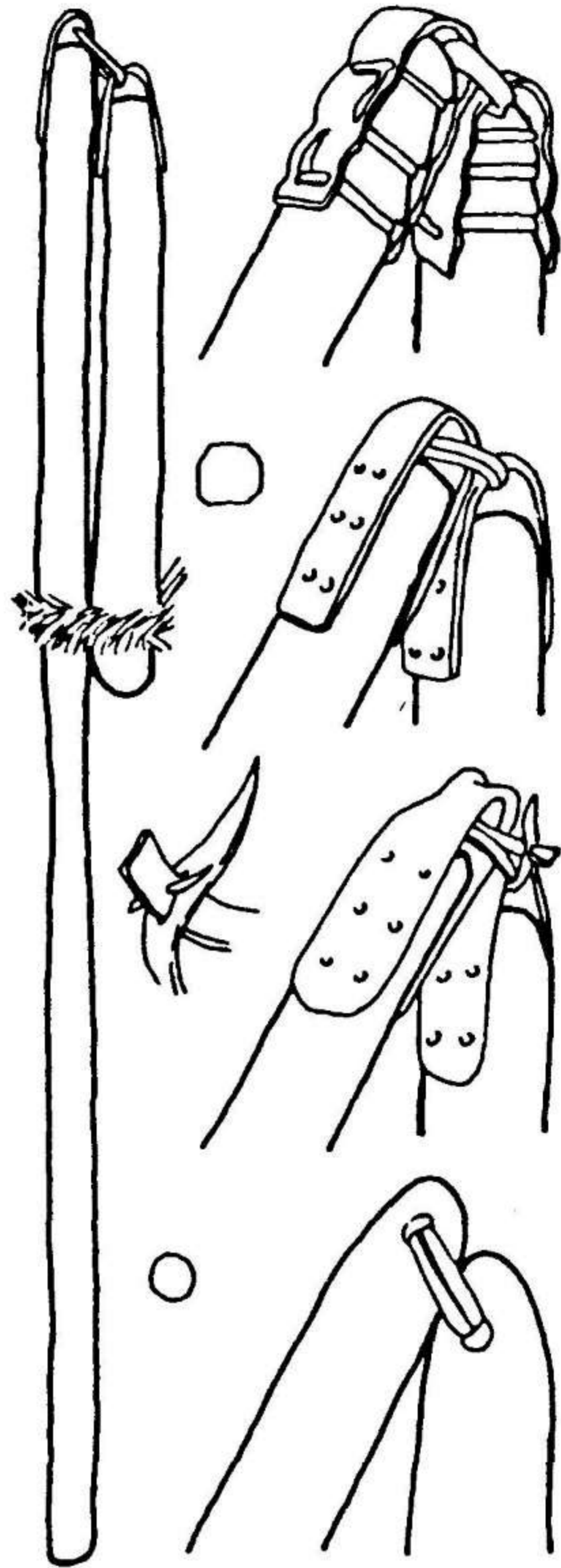


«Mallo» de El Ferrol (La Coruña)  
(Según Herculano).



Dibujo 22

«Mallo» de San Pedro-La Carrasca (Pontevedra).  
1,70 y 0,70 ms.



Dibujo 24

Diversos tipos de  
«mallos» gallegos  
(Según Lorenzo Fernández).

tas en su variante «manueca»— (Herculano 1953, mapa XI). El mazo es el «pirtigo» o «pértago», «pertejo». Las caperuzas reciben los nombres de «cidoiro» la del «pirtigo» como regla general —a veces es designada como «tamoeiro»— mientras que la de la «mangueira» es la «caraixeira» (Prieto 1972, pp. 292-293), «carrexota» (Taboada 1965-66, pp. 100-101) o «carrachola», «casula» u otro tipo de nombres como «nariz» o «narigota» (Herculano 1953, mapa XII). Es frecuente que no exista diferencia entre los términos utilizados para ambas caperuzas, indicándose entonces por «cidoiro» o «casula», y en general los derivados del latín *cappellum* (Herculano 1953, mapa XII).

Es elevado el número de maderas que se eligen para la fabricación de los «mallos». Raramente —aunque no es excepcional— se utiliza una sola madera para mango y mazo, pero lo más normal es que el primero sea de castaño, fresno, sauce, abedul, avellano, «salgueiro», roble, laurel o eucalipto —alguno de los citados, como el roble, debe ser raro—, mientras que para el mazo se usa roble preferentemente o «negrillo», acebo, abedul, «salgueiro» o boj.

La dispersión en Castilla-León ocupa una buena parte de la provincia de León, Sanabria (Zamora) y puntos —que habría que determinar si forman o formaron áreas compactas— en las de Salamanca y Avila que aparecen en relación con pueblos extremeños o castellanos-manchegos (Mapa 23).

La tipología corresponde, hasta donde llegan nuestros datos, al número uno, con diversas variantes. Puede suprimirse la correa que une ambas caperuzas (Dib. 25), como ocurre en Velilla de la Reina y en la Cabrera Baja y Los Ancares. Dentro del tipo uno la forma de sujeción varía, siendo a base de correas para ambas caperuzas (Dib. 26 y 27) o con correas para la del mango y clavos para la del mazo (Dib. 28 y 29). En algunas zonas el mango recibe una decoración, como en Corporales (León) (Dib. 30 y 31), aunque no se da en todos; también hay noticias de la existencia de posible decoración en el concejo leonés de La Lomba (30). El tipo sanabrés presenta caperuza metálica en el mango sujeto

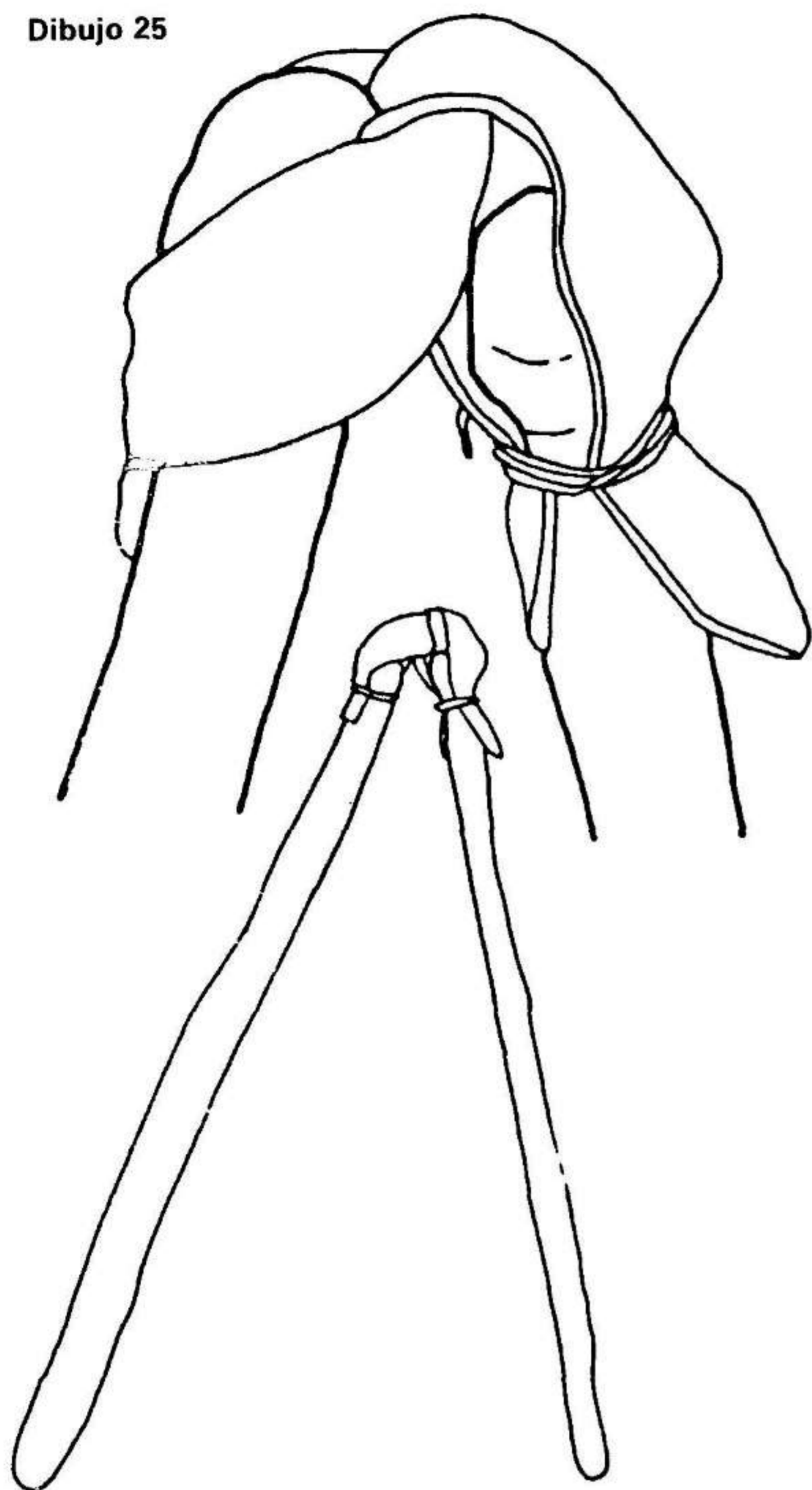
---

(30) MORAN, C. *op. cit.* en nota 10, p. 330 dice que la «manueca» «suele estar torneada y fina con pretensiones de elegancia».

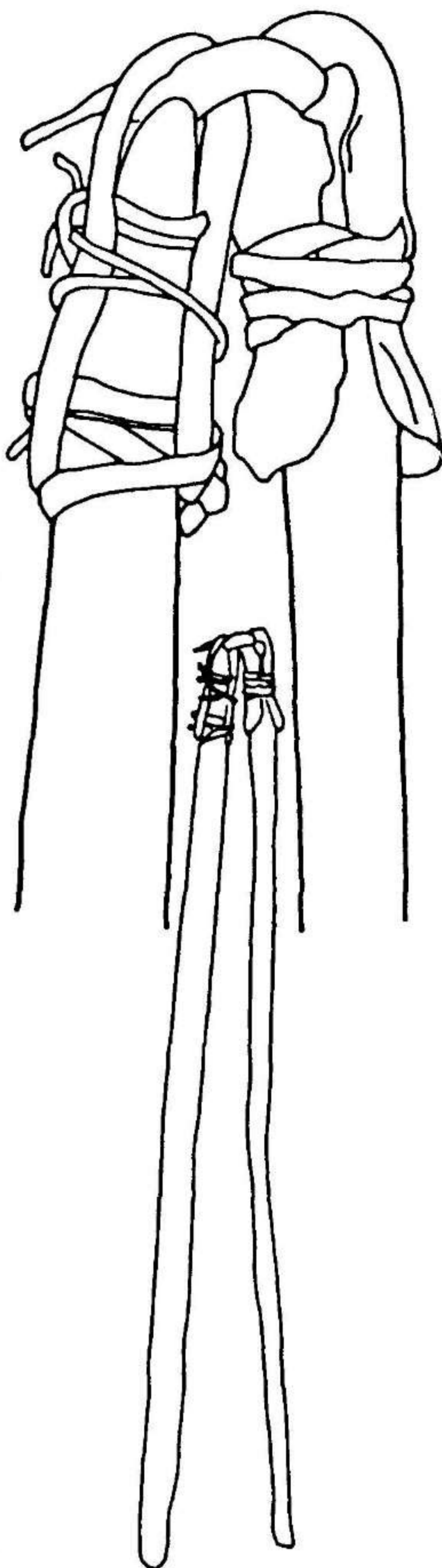
(31) Puede consultarse CASADO, M<sup>o</sup>. C. *El habla de La Cabrera Alta. Contribución al estudio del dialecto leonés*. Madrid (1948), pp. 143-144, *ID.* «Ayer y hoy de la cultura popular leonesa». *T.L.* 38 (1980), pp. 137-159, en pp. 150 y 157, ALVAREZ, G. *El habla de Babia y Laciana*. Madrid (1949), pp. 313 y 321, MORAN, C. *op. cit.* en nota 10, pp. 330 y 445, MARTIN GALINDO, J. L. «Evolución de las actividades agrícolas y ganaderas en Maragatería». *A.L.* XI, 22 (1957), pp. 110-137, en p. 113, RUBIO, F. «Vocabulario dialectal del Valle Gordo». *R.D.T.P.* XII, 3 (1956), pp. 235-257, en pp. 249-253, *ID.* *op. cit.* en nota 10, pp. 301 y 306, FERNANDEZ GONZALEZ, J. R. *Etnografía del Valle de Ancares. Estudio lingüístico según el método «Palabras y cosas»*. Santiago de Compostela (1978), pp. 142-144, CORTES Y VAZQUEZ, L. *El dialecto galaico-portugués hablado en Lubián (Zamora). (Toponimia, textos y vocabulario)*. Salamanca (1954), pp. 110, 115, 152-153, 158, 162 y 168, KRÜGER, F. *El dialecto de San Ciprián de Sanabria*. Madrid (1923) (No hemos podido consultar, de este autor, su obra general sobre Sanabria), *ID.* *El léxico rural del noroeste ibérico*. Madrid (1947), pp. 55-59, LORENZO, E. «Adiciones al vocabulario de Lamano». *R.D.T.P.* V, 1 (1949), pp. 97-109, en p. 107.



Dibujo 25

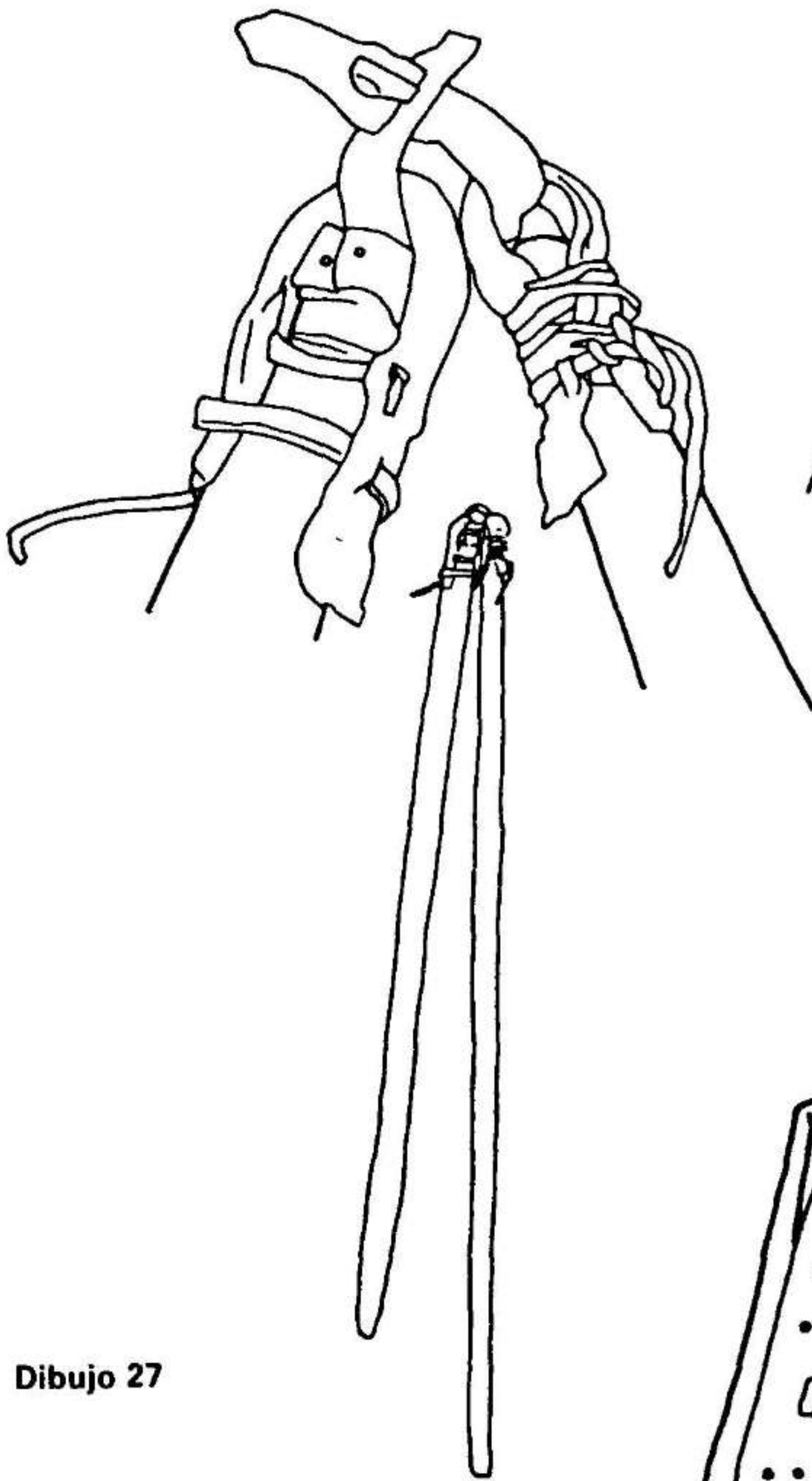


«Palo de majar» de Velilla de la Reina (León).  
1,30 y 1 ms.



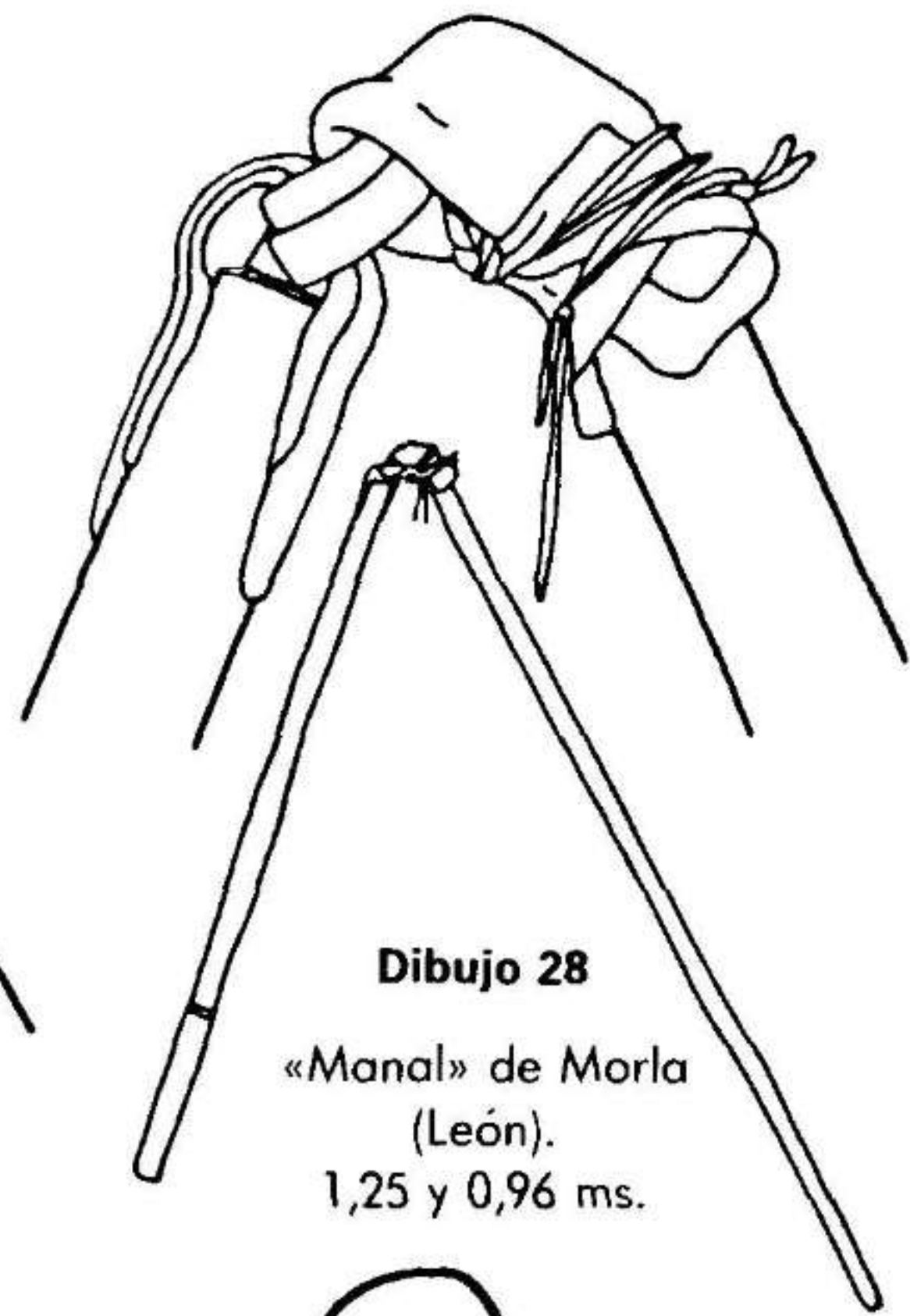
Dibujo 26

«Mallo» de Paradaseca (León).  
Pieza nº 2247 del Museo de Artes y  
Tradiciones Populares  
de la Universidad Autónoma  
de Madrid. 1,10 y 1,07 ms.



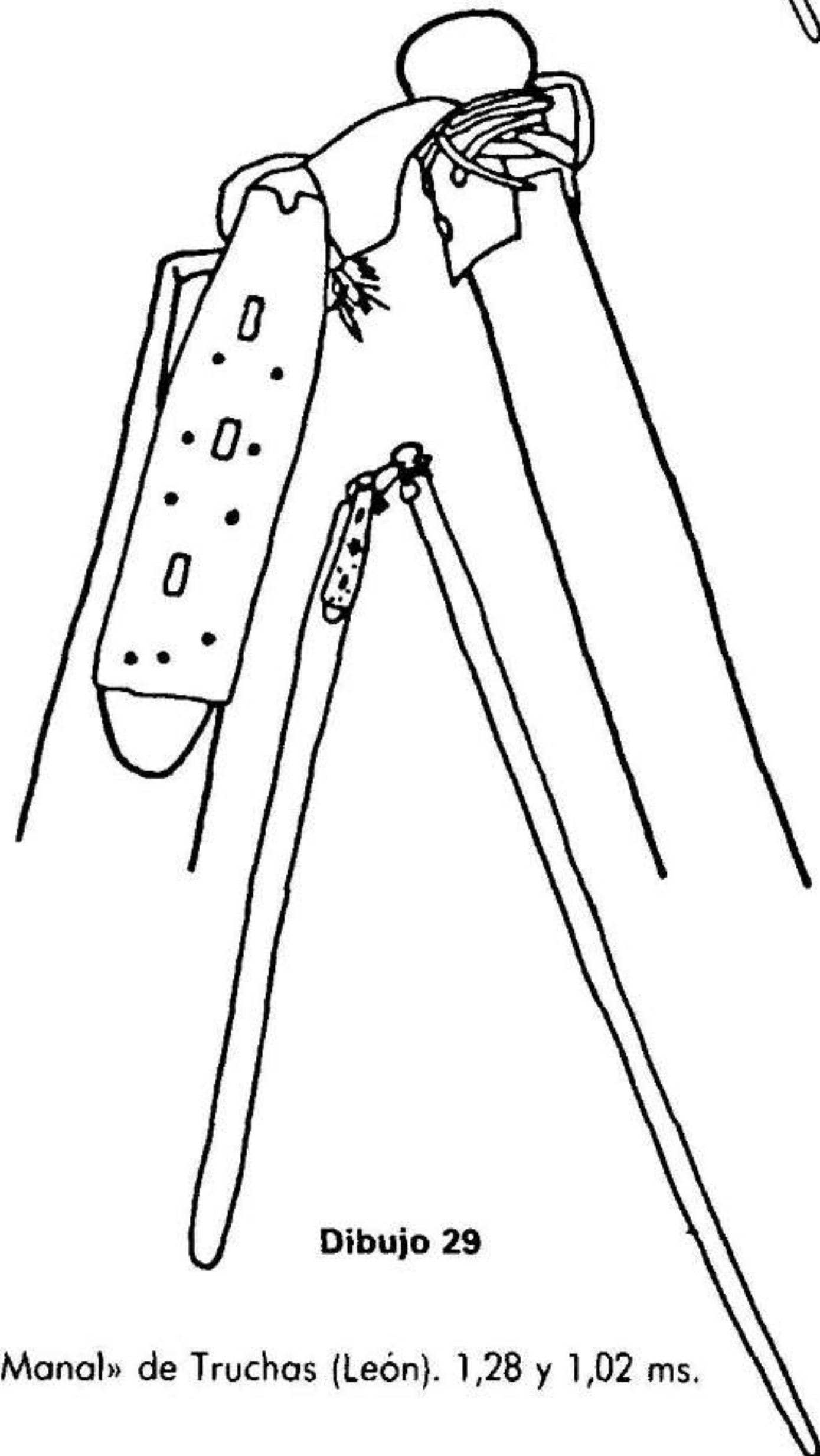
**Dibujo 27**

«Manal» de Morla (León).  
Pieza nº 3691 del Museo de Artes  
y Tradiciones Populares  
de la Universidad Autónoma  
de Madrid. 1,29 y 1,08 ms.



**Dibujo 28**

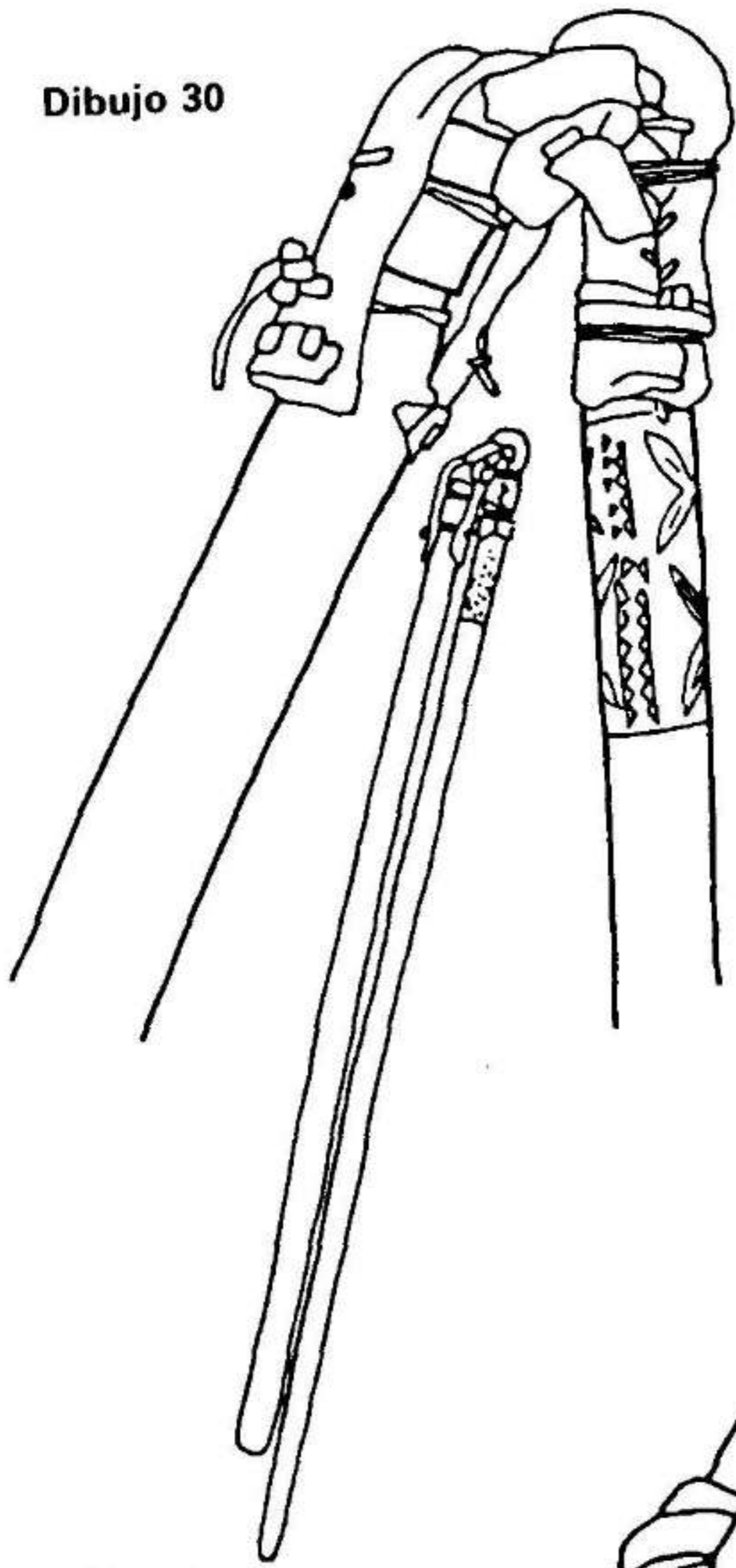
«Manal» de Morla  
(León).  
1,25 y 0,96 ms.



**Dibujo 29**

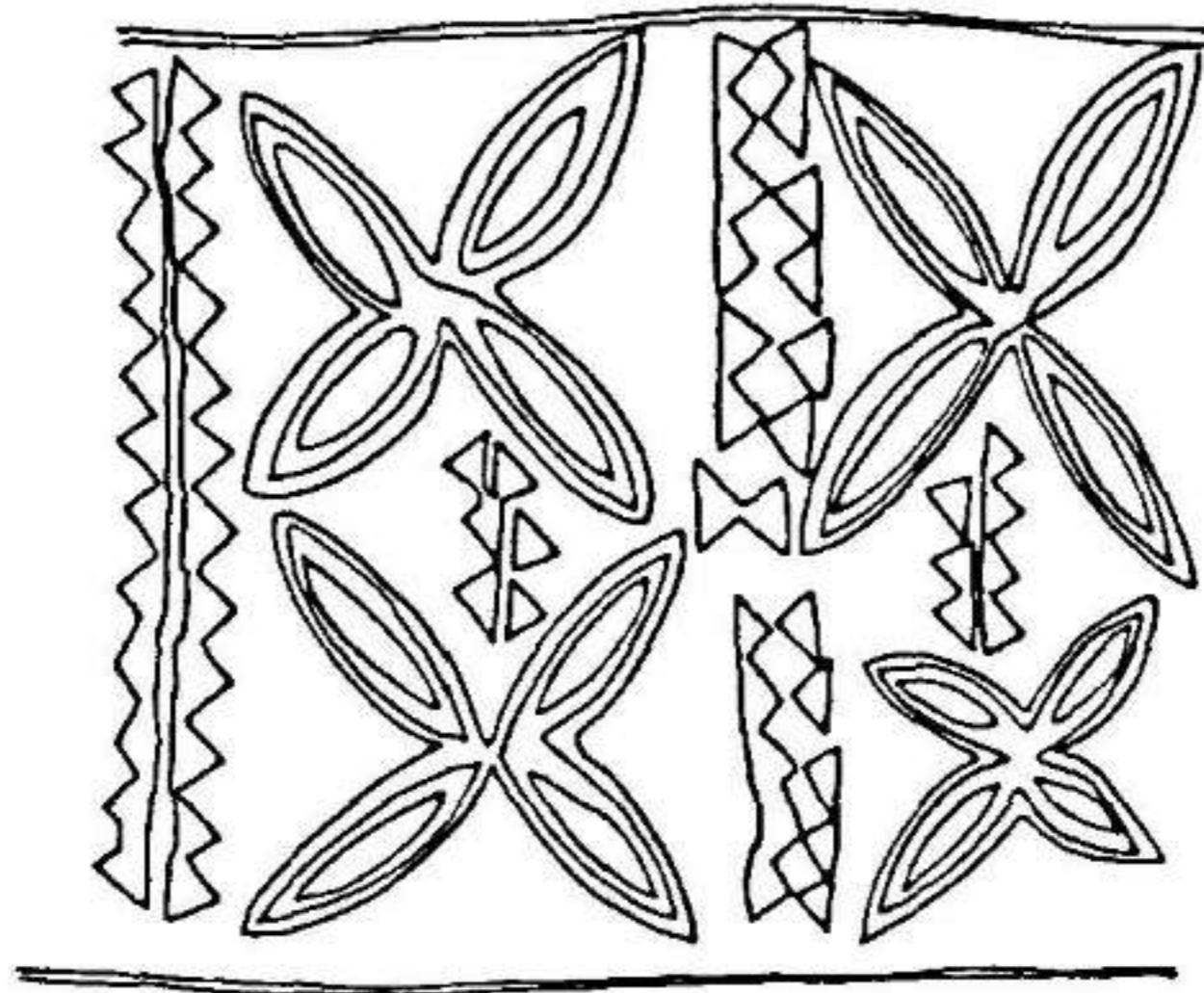
«Manal» de Truchas (León). 1,28 y 1,02 ms.

Dibujo 30

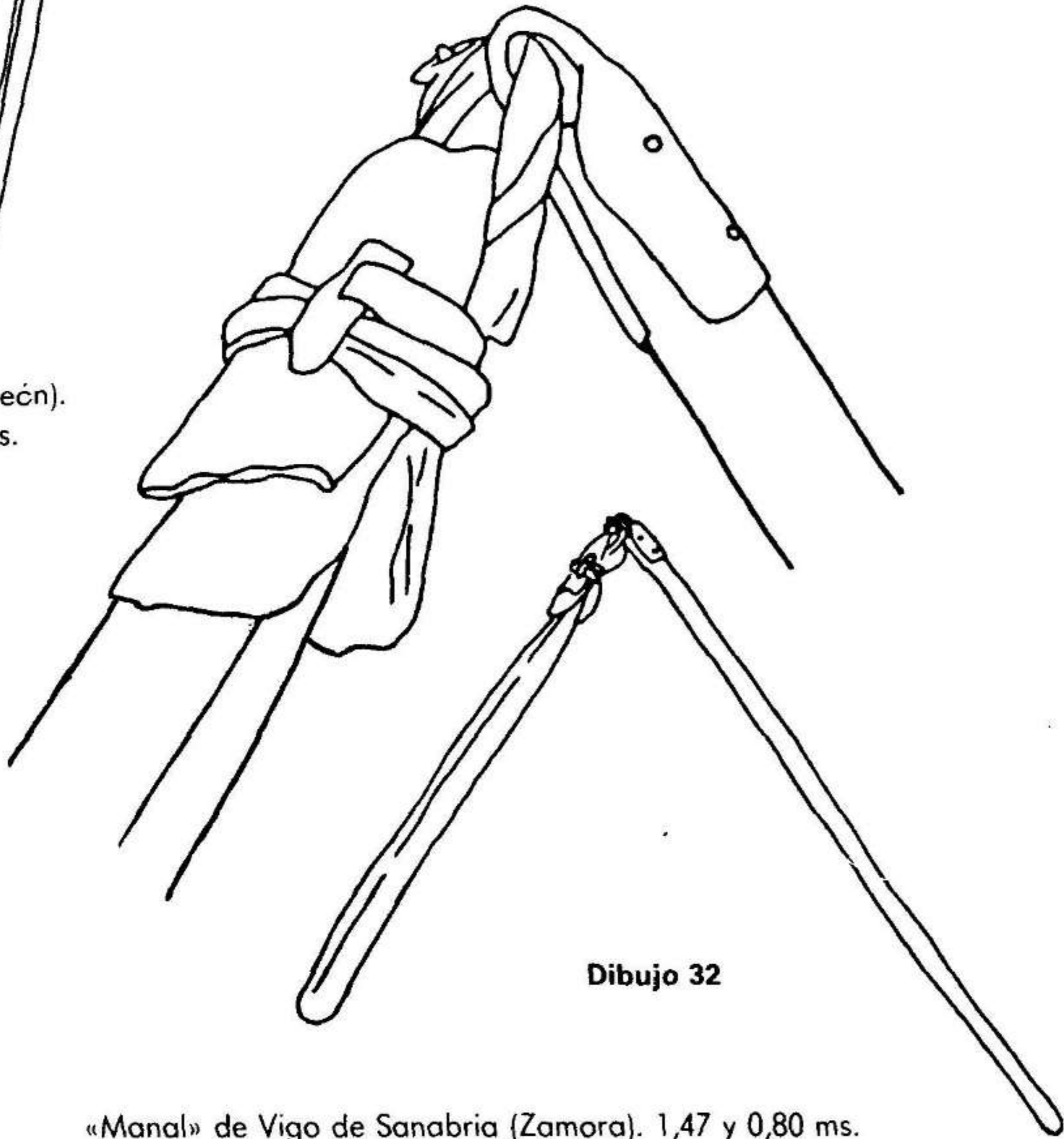


«Manal» de Corporales (León). 1,23 y 1,08 ms.

Dibujo 31



Detalle de la decoración del «manal» del dibujo anterior.



Dibujo 32

«Manal» de Vigo de Sanabria (Zamora). 1,47 y 0,80 ms.

por clavos (Dib 32), siendo el único modelo que hemos visto en la zona (31). También, según parece por el dibujo que reproduce, en la Sierra de Gata (Salamanca) se da el tipo uno (Bierhenke 1929-30, pp. 68-71 y fig. 2 h). En Cacabelos se nos ha señalado el uso del tipo dos, aunque no hemos podido comprobarlo personalmente.

Las denominaciones varían en torno a «manal», general en la montaña leonesa, las dos Cabrerías, Sanabria, «mallo» en Los Ancares, zonas de Sanabria y algún punto salmantino, como Puerto Seguro, y «mangual» en Salamanca —quizá por influencia portuguesa—. En algunos pueblos recibe el nombre del mazo, como en el Valle Gordo, donde es llamado «piértigo», y por último, en Velilla de la Reina se le denomina «palo de majar». El mazo en las zonas de influencia gallega y la montaña leonesa, es el «piértigo», pudiendo existir multitud de variantes «pértigo», «piértio», «piertago»,... mientras que en el sur y zonas occidentales de León es el «porro». El mango se llama «manueca» en casi todos los lugares y convive con otras designaciones como «malloca», en Cacabelos (León) o «moca», en Lubián (Zamora) o Los Ancares (León) —que es palabra gallega—. Por lo que respecta a la caperuza del mango es el «casullo», Sanabria, «casul», «casulo» o «caperuza» en Sanabria, La Cabrera y Los Ancares, «cidoiro» en partes de Sanabria. La caperuza del mazo es la «capiela» o «casiela» en La Cabrera y el «xixeiro» en Sanabria.

Al igual que ocurría en Galicia el número de maderas utilizadas es grande, siendo el avellano, castaño, acebo, «negrillo», «salguero», abedul, «cediño» y cerezo comúnmente empleadas para el mango —en Navasfrías (Salamanca) se usa el roble— mientras que el mazo es de roble, «negrillo» o, a veces, castaño.

Los datos que poseemos de Candeleda (Ávila) no permiten decir más que allí existieron mayales. Es un problema que requiere un estudio monográfico, ya que este pueblo, como algunos otros de los que trataremos más adelante, se hallan en el Sistema Central y son restos de los que, posiblemente, en un momento dado fue común a todo él.

Así hemos encontrado mayales en pueblos de la provincia de Toledo, como el ya citado de Navamorcuende y los de Sotriño de las Palomas y Marrupe. En el primero de ellos se denomina «mallo» y pertenece al tipo uno (Dib. 33), siendo el mango o «vara» de aliso o chopo y el mazo o «potro» de encina o roble. Por lo general las caperuzas eran de piel de jabalí o cabra, aunque en el dibujo que presentamos estaban hechas de goma de neumático de coche y la unión de ambas se realiza mediante una cadena —quizá por influencia de los «zurriagos» para varear bellotas que también existen por la zona—. Se dejó de usar con el centeno hace bastantes años y en la actualidad se emplea, aunque muy poco, para el garbanzo.

En Extremadura (Mapa 22) hemos conseguido localizar bastantes pueblos en los que se utilizó este método. En la actualidad su incidencia es mínima, no obstante se sigue usando en zonas aisladas. Parece que existe una diferencia

notable entre Cáceres y Badajoz, dándose en la primera una mayor dispersión que en la segunda.

El tipo más extendido es el cinco (Dib. 34), ya que exceptuando Valencia de Alcántara (Cáceres) en donde aparece el uno, se da en todos los pueblos encuestados. Se usa para el centeno y en ciertos lugares también para leguminosas; en Madrigal de la Vera (Cáceres) se dejó de usar para con estas últimas hace unos treinta o cuarenta años y es de suponer que con anterioridad se empleara con centeno, al igual que aún sucede en Guijo de Santa Bárbara —pueblo de La Vera un tanto alejado del Valle—; esta comarca, en la que debió estar generalizado, se prolonga geográficamente en el citado pueblo abulense de Candeleda.

La terminología es múltiple y refleja diferencias claras respecto a las del noroeste, si exceptuamos el caso de Valencia de Alcántara, que presenta influencias portuguesas claras —«mangual» como nombre del instrumento, «manguera» para el mango y «pértigo» para el mazo, llamando «camisa», «manguera» y «sobeo» a las caperuzas y la correa que las une—. El término más extendido es «zurriago» o «zurriaga», además se da «mallo» (Logrosán), «marco» (Montánchez). El mango es el «palo» (Medellín), «alero» (Madrigal de la Vera), «acta» (Logrosán), «marco» (Montánchez, recibiendo el mismo nombre que el mayal en su conjunto). El mazo es el «porrillo» (Guijo de Santa Bárbara), «arandillo» (Logrosán), «rabenque» (Montánchez) o «zurriago» (Madrigal de la Vera) (32).

El tipo cinco supone una forma diferente de manejo, en Guijo de Santa Bárbara —además de majar una sola persona— no se levanta la «zurriaga» sobre la cabeza si no que se mantiene, más o menos, fija horizontalmente al suelo y el «porrillo» gira a su alrededor (Dib. 35).

Las maderas usadas son las de acebuche, castaño, roble y aliso para el mango y el roble y la encina —también aunque en menor proporción el aliso— para el mazo.

De los datos históricos, fundamentalmente iconográficos, y etnográficos, se puede deducir que el área de dispersión del mayal fue mucho mayor que la actual, sobre todo porque aparecen manchas de pequeño tamaño dispersas en zonas que, en otros aspectos, presentan rasgos de arcaísmo o aislamiento, y por lo común en zonas de montaña o en las estribaciones de las mismas, como son Las Alpujarras o el Sistema Central. Lo que puede ser indicio de que su uso iba unido a economías, cultivos u organizaciones sociales típicas de zonas de montaña —en estos casos— o que los restos actuales lo son de una utilización más extensa, que abarcaría áreas de llanura próximas a las cordilleras citadas.

La distribución de los tipos en España contradice algo las teorías expuestas hasta el momento. El tipo uno es el más generalizado, de forma que aparece en

---

(32) LORENZO Y CRIADO, E. «El habla de Albalá. (Contribución al estudio de la dialectología extremeña)». *R.E.E.* (1948), pp. 12 y 13 (citado según separata).

todas las zonas en que hay mayales, salvo en el Pirineo —aunque hay que señalar que en la vertiente francesa sí se encuentra—. Del tipo dos sólo hemos localizado menciones en Galicia. Del tres, así como del cuatro, sólo poseemos datos alusivos a Galicia. El tipo quinto tiene, como el uno, una amplia difusión, aunque se limita a Andalucía, Cataluña —con las variantes señaladas—, el Pirineo, Extremadura —posiblemente también aparezca en el Sistema Central— y Asturias.

No hemos podido confirmar algunas de las distribuciones tipológicas que hizo Herculano refiriéndose a España. La mayor duda, en relación con los momentos y vías de expansión que propone este autor (en su trabajo que consideramos modélico) se halla en la aparición del tipo uno en zonas arcaizantes españolas y que en el momento en que se produciría su llegada a la Península formaban parte de Al-Andalus, y parece extraño que llegaran allí elementos repobladores; así como su ausencia en zonas que estuvieron relacionadas con Francia desde la Alta Edad Media —nos referimos fundamentalmente a Navarra y Cataluña—. Por otra parte, la llegada del tipo quinto a zonas del centro de España es relativamente extraña si se le adjudica una difusión mediterránea —aunque la entrada por Huelva, Badajoz, Cáceres hasta Toledo pudiera ser el camino seguido en su expansión—.

Hay que constatar que la iconografía presentada respalda totalmente la tipología actual (creemos que el caso de la catedral de Barcelona y el código toledano mencionados más arriba no son casos en contra de lo dicho), lo que apoya —por si aún hiciera falta demostrarlo— el grado de realismo recogido en el arte medieval a la hora de «copiar» unos aperos existentes en ese entorno.

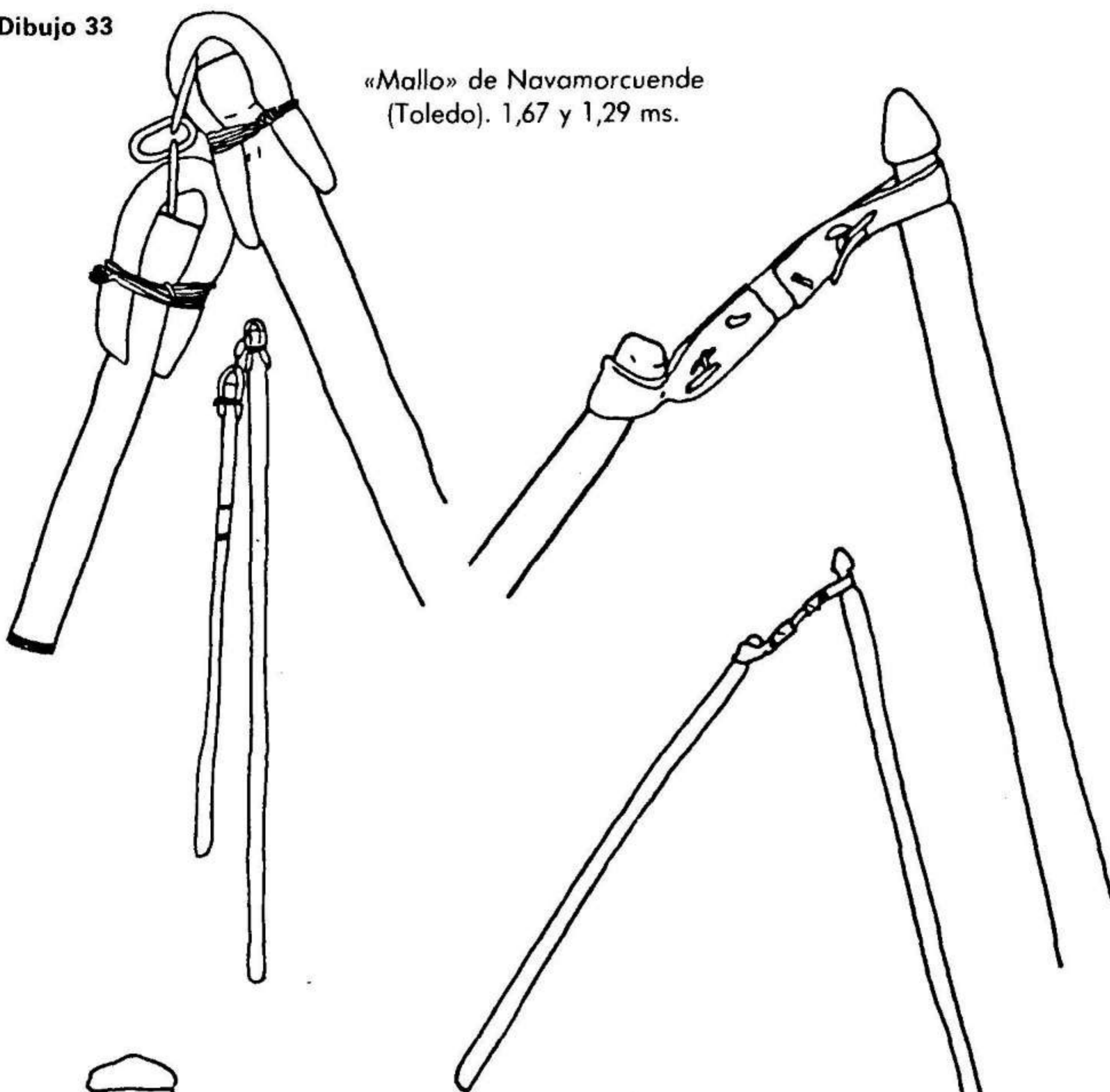
En cuanto a los productos para los que se utiliza destaca el centeno como norma general, luego otros cereales y las leguminosas, dando la impresión de que se ha producido una perduración del uso centrándose en estas últimas cuando se dejó de emplear para el centeno, como se ve por datos de Cataluña o Navarra y que hemos podido comprobar en Castilla-La Mancha y Extremadura. Este hecho creemos que se halla en relación con la disminución del cultivo del centeno y la ruptura que acarrea que, como vamos a ver a continuación, en muchos casos iba unida a trabajos colectivos recíprocos y a una serie de celebraciones que implicaban unos gastos considerables al tener que ofrecer comida, muy mejorada respecto a otros días, a la gente que participaba en ellos.

## Organización social

La existencia de trabajos gratuitos y recíprocos en las faenas agrícolas está extendida por todas partes. No obstante, tiene mayor incidencia en comunidades que mantienen una economía de autoabastecimiento —aunque no sea total— que en aquellas que presentan grandes zonas de monocultivo y en las que ha surgido, a veces desde épocas muy antiguas, la figura del jornalero.

Dibujo 33

«Mallo» de Navamorcuende  
(Toledo). 1,67 y 1,29 ms.



Dibujo 34

«Zurriaga» de Guijo de Santa  
Bárbara (Cáceres).  
1,40 y 0,92 ms.



Dibujo 35

Postura del majador en  
Guijo de Santa Bárbara (Cáceres).  
El «porrillo» gira alrededor del mango,  
que no se levanta sobre la cabeza.

La devolución del trabajo supone unos lazos dentro de la población que unen/separan a segmentos de ella. En condiciones normales esta relación se plantea entre los habitantes de un mismo pueblo y, extraordinariamente, con familiares de pueblos vecinos. En este intercambio hay, por un lado, un interés fundamental: la necesidad de acabar un trabajo, en un plazo de tiempo corto, que no se podría llevar a cabo con las personas del círculo familiar. A este factor, un tanto «materialista», se añade la idea de grupo en el que los problemas del vecino no son ajenos, la noción de que todos los vecinos de un pueblo participan del carácter que imprime el nacer/vivir en un lugar. Por otra parte, en la práctica totalidad del territorio español existen pueblos en los que una serie de bienes son patrimonio común: esta propiedad colectiva abarca desde los edificios hasta la tierra, su usufructo varía de un lugar a otro pero siempre está tradicionalmente reglamentado. Este colectivismo suele ir ligado —donde se da con auténtica fuerza— a una importancia de la ganadería, que condiciona mucho más que la agricultura la necesidad de asociación de intereses; se produce así una sociedad agrícola-ganadera que se inter-relaciona (33).

En aquellas áreas en donde se ha perdido la organización colectivista en la mayoría de los aspectos suele perdurar en dos o tres caracteres, como son el aprovechamiento del bosque, de los prados y de las aguas; junto a éstos existen una serie de labores en las que participa todo el concejo, destacando la limpieza de caminos o de cauces de riego, para lo cual se reúnen ciertos días concretos del año —si es para arreglar caminos se hace antes del acarreo del cereal, o también, aunque sin relación con nuestro tema, en el carnaval—.

En el caso concreto de la maja es uno de los trabajos agrícolas en lo que ha existido la devolución de ayuda. En Sanabria se nos dijo que, dentro de los vecinos, se buscaba a los amigos y a aquellas personas que tenían un nivel económico —podríamos decir— similar. También se marcaba, en Ribadelago, la división por barrios del pueblo; en dos grupos, según vivieran a un lado u otro del río. Esta adscripción a un lado se da en otras localidades, como Río de Onor (Bragança) y Río honor de Castilla (Zamora) —que forman una unidad, desde la Edad Media—; aquí se denominan «quadrilhas de baixo» y «de riba», heredándose el derecho a formar parte de una o de otra (34). En San Martín de Castañeda, en la misma provincia, el último miembro de estas cuadrillas colocaba en su «medeiro» un ramo como símbolo del final del trabajo (Fot. 16).

Lo que supone este tipo de actividades ha sido analizado para un espacio coruñés —el municipio de Monfero y las parroquias de Doroña y Grandal, pertenecientes al municipio de Vilarmajor—, con lo que el tema se enreda por la

---

(33) Puede verse el estudio de un pueblo comunitario en la obra de DIAS, J. citada en la nota 1 del capítulo 1. Desde luego es imprescindible la consulta de las obras de J. Costa para adentrarse en el tema.

(34) DIAS, J. *op. cit.* en la nota anterior, p. 113.



misma complejidad espacial de Galicia (35). En este caso la «malla» se da con reciprocidad matemática, con criterios de agrupación espacial —pudiendo participar un *lugar* en dos áreas de «malla»—; alguna *casa* aislada acude por motivos de parentesco; existe un círculo obligatorio y otro, más amplio y menos fuerte, de parentesco; además, a veces, se fuerzan las relaciones (ante grandes cosechas, p. e.); se repiten las áreas de «malla» —salvo que desaparezcan casas— y se respetan, por lo común, los límites parroquiales. Esta organización en torno al «área de malla» es fuerte y estable, repitiéndose en sucesos que nada tienen que ver con el trabajo pero que muestran la solidaridad de la gente, como son p. e. las defunciones, partos, accidentes y, no siempre, fiestas (Fernández de Rota 1983, pp. 119-121, 123-125). No obstante la existencia real de este espacio no recibe ningún nombre propio que le distinga de otros. El autor citado hace un cálculo aproximativo, por el que el término medio de población de una parroquia se situaría entre 500-1000 habitantes, mientras que los «barrios» (las comillas son suyas), partidos o anejos tendrían alrededor de 200-300 y el «área de malla» alcanzaría unos 100 (1983, p. 165); lo cual muestra la proximidad a la vida de la comunidad de esta organización del espacio, que no aparece en ningún *Nomenclator* oficial, y que responde a unas necesidades básicas en el devenir de sus trabajos.

## Folklore

Pasemos ahora a un aspecto no menos complicado, nos referimos al folklore que rodea el desarrollo de la maja del centeno, y que no aparece cuando el mayal se usa para leguminosas, ya que en este caso no se da una participación comunitaria en los trabajos.

Antes de describir algunas de las costumbres es necesario situar el hecho en un marco amplio que permita su comprensión. Por un lado, el destacar que se trata de un trabajo que pone punto final a la cosecha —a veces este «punto final» se elige coincidiendo con la siega, por lo que en lo relativo a ritos es normal que aparezcan denominaciones, ideas, que mientras que en algunos lugares se aplican a las faenas de siega, en otros lo hacen a las de maja—. Por otro, el que a pesar de que el instrumento al que se asocia, el mayal, es un objeto con una fecha de origen relativamente joven —como se ha visto en el siglo III d. J. C.—, los ritos que acompañan su uso enlazan con otros bastante más arcaicos. Junto a esto hay que hacer hincapié en que, sin hablar de «supervivencias», se mantie-

---

(35) La organización en aldeas, parroquias y municipios puede verse en LISON, C. *Antropología cultural de Galicia*. Madrid (1983, hay ed. anteriores), donde se dedica un capítulo a cada una de las entidades mencionadas.

nen una serie de manifestaciones que en otros tiempos estuvieron ligadas a cultos a dioses concretos y que pueden encontrarse en vastas áreas (36).

La impresión de similitud entre ritos que tienen que ver con los trabajos agrícolas, ritos agrarios ligados a Osiris y Dionisios p. e., fue vista en la antigüedad por Herodoto o Plutarco (Frazer 1979, pp.442-443) y es que existen unos elementos que son comunes en los cultos en que el motivo central es la fertilidad. No obstante, opinamos como Girard, al decir que cuando un rito se disgrega, respecto a su desarrollo original, partes de sus elementos pueden alcanzar un carácter independiente (37), esto es, que no tienen por qué transmitirse en bloque. Por ejemplo, algunos segadores gallegos que regresaban a sus hogares después de haber segado por amplias zonas de España, ofrecían como ex-voto su hoz en el santuario de Nuestra Señora de las Angustias, lo que a Caro Baroja le recuerda un rito similar que se hacía con Ceres (38).

Es corriente que uno de los componentes de los ritos agrarios sea la violencia, dirigida contra una víctima a la que se mataba —como ocurría en el culto a Dionisios (Frazer 1979, p. 450), Osiris ( *id.* p. 541), Baal (39), los cultos védicos (40)— o bien manifestada a través de unos combates, que pueden «ritualizarse» descargándoles de la agresividad originaria (41).

Otro componente es la sexualidad, expresada de un modo no usual en el comportamiento social cotidiano. Se producen «excesos» para propiciar la abundancia de la tierra; la solidaridad entre fecundidad de la tierra y fecundidad femenina es uno de los caracteres más sobresalientes de las sociedades agrarias primitivas según Mircea Eliade (42). Esta sexualidad se manifiesta en imágenes, actos y cantos —desde la India hasta los cultos de Osiris, Dionisios, Deméter (Frazer 1979, pp. 181, 438, 444, y 452, respectivamente), o los de Baal, ver nota 39, así como en las vendimias en época romana y en la actualidad (Caro Baroja 1981, vol. 2, pp. 243-244)— que a veces acompañaban con bebidas o algún tipo de drogas.

---

(36) Con lo dicho no queremos expresar que lo que sucede en una maja sea igual a lo que sucedía en un pueblo en estadios neolíticos o en el culto a Osiris, pero sí parece estar claro que el ámbito en que se mueven es el mismo: la cosecha. Desde este punto de vista es posible entender la permanencia formal a través del tiempo de una serie de manifestaciones similares que de otro modo supondrían una casualidad mayúscula el que se encontraran juntas. Basta leer ELIADE, M. *Historia de las creencias y de las ideas religiosas. I. De la prehistoria a los Misterios de Eleusis*. Madrid (1978), además del citado libro de FRAZER.

(37) GIRARD, R. *La violencia y lo sagrado*. Barcelona (1983), p. 173.

(38) CARO BAROJA, J. *El estío festivo. Fiestas populares del verano*. Madrid (1984), p. 19.

(39) ELIADE, M. *op. cit.* en nota 36, p. 177.

(40) ELIADE, M. *op. cit.* en nota 36, p. 231 y GIRARD, R. *op. cit.* en nota 37, p.102.

(41) Los combates o luchas rituales tienen como misión estimular las fuerzas genésicas, ELIADE, M. *Tratado de historia de las religiones. Morfología y dinámica de lo sagrado*. Madrid (1981), p. 325.

(42) *op. cit.* en la nota precedente, p. 270.

También suele producirse una simbolización del dios a través de un animal que a veces es sacrificado (Frazer 1979, cap. XLIX). Por lo común viene aceptándose que estos sacrificios que utilizan un animal suponen una evolución respecto a aquéllos en que se sacrificaba una persona, aunque hay quien mantiene la teoría de que no debe distinguirse —desde la perspectiva de hecho sacrificial— el tipo de víctima (43). El muñeco que sustituye al animal como víctima marcaría otro estadio. Aunque no hay que entender que esta «evolución» es lineal y necesita pasar por todas sus fases; en lugares en los que se apalea un muñeco han podido desconocer los sacrificios, tanto de animales como de personas, ligados a los actos que acompañan a ese apaleamiento.

Pero pasemos sin más preámbulos a describir algunos usos que acontecen en la maja del centeno y se relacionan directamente con los factores vistos.

### Competiciones

La competición, como componente que aparece en muchas manifestaciones a lo largo de la vida, ha sido anotada por Van Gennep, quien se inclina por la teoría de que no hace falta relacionarla con ritos concretos antiguos; piensa, este autor, que dada su extensión a lo largo del tiempo y del espacio y de innumerables aspectos en los que está presente, debe entenderse como un hecho generalizado en el mundo (1981, pp. 2324-2325).

No obstante, la idea de competición se aprecia, particularmente, en ciertos trabajos agrícolas. Entre ellos destaca la siega, en la que, en un momento dado se rompe el orden establecido en la colocación de los segadores y se intenta llegar el primero al final. En las majas la competición se plantea entre las dos bandas de majadores, para ver cual es la que lo hace mejor, es decir, golpea de manera más uniforme y hace mayor ruido. Aunque la norma general es competir en la «bima», o segunda fase de la maja —por precisar ésta menor esfuerzo—, se da el caso de que se pugne en la «decrua». En Galicia, se denomina «boura», en la zona del Tamega superior (Orense), y, en opinión de Taboada no es bueno quedar el último en golpear el grano ya que su «espíritu» se encarnaría en esa persona (1965-1966, p. 112); en Gudiña (Orense) la competición se hace durante la «decrua» y quien lo hace mejor gana «a curdeira»; también al dar un buen golpe uno de los bandos le grita al otro «Nono ouvistes? Aquedái esa curdeira!...» (Prieto 1972, pp. 282-283); en Xacebás (Orense) la competición se realizaba al final, con un manojo «a aña» al que se le «botaba», golpeaba, hasta deshacerle, ganando «a aña» los que lo hacían mejor (44); en Lobeira (Orense)

---

(43) GIRARD, R. *op. cit.* en la nota 37, p. 18.

(44) LISON, C. *op. cit.* en nota 35, p. 135.

también gana «a aña» el bando que mejor «bourea», siendo ese un premio honorífico (Lorenzo Fernández 1973, p. 346); también existía cierta pugna en Toques (La Coruña), Chantada (Lugo), Xinzo de Limia (Orense), Tuy, San Pedro-La Carrasca (Pontevedra), por poner algunos ejemplos.

En otras zonas se realizaban apuestas entre las bandas como en Cacabelos (León); o simplemente existía la competición por ver quien era mejor, en Morla (León), Navasfrías (Salamanca), Logrosán y Valencia de Alcántara (Cáceres).

Asimismo, los enfrentamientos se dan en Portugal, también aquí se produce la mofa por parte de los que vencen; en la feligrasía de Oliveira (Póvoa de Lanhoso) se dice: «Apanhaste a anha... Olha, olha, foi p'ro lado da horta», a lo que contesta la otra banda: «Foi mas é pràs mêdas...» (Leão 1942, p. 73); o se dirigen expresiones con carácter poco agradable que aluden a algún animal, «pegar una cabrita», «fazer a burra», «levar a gata», «levar a anha»... (Galhano 1967, p. 24); en Río de Onor (Bragança) en la pugna se producen interrupciones repetidamente para beber vino, empezando por quien está majando mejor (45); en la región de Basto la competición está en relación inversa al trabajo útil, cuando se compite se está majando prácticamente paja, lo cual muestra su carácter lúdico (Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira 1983, pp. 51-52).

## Cantos

La necesidad de marcar el ritmo por parte de las bandas propicia el que en ciertas zonas se acompañe la labor con canciones. No es, de todas formas, algo general; el golpe de los mayales sobre el cereal, la respiración forzada, algún ruido o palabra repetidos rítmicamente sustituyen la cadencia de la melodía. Además, en muchos lugares, cuando se pregunta si acompañan el majar con cantos se extrañan y responden que la dureza del trabajo lo impide. Existen, eso sí, faenas dentro de las diversas fases de la maja, en las que se aprovecha para cantar, p. e. al «estrar», o tender la parva, se cantaba en Vigo de Sanabria (Zamora):

A cazar iba don Pedro,/y a cazar como solía.  
Los perros lleva cansados,/la caza no «parecía».  
«L'escoreciera» en un monte,/y en una oscura «montiña»,  
donde «cai» la nieve a copos,/«l'agua» serenita y fría;  
donde canta la «coloebra»/la sierpe le respondía.  
Y arrimose al pie de un roble,/muy alta la maravilla.  
Y aquello (*sic*) de medianoche/y alzó los ojos arriba,  
y viera estar una blanca,/y viera estar una niña;  
peinando estaba el cabello,/y que todo el roble cogía.

---

(45) DIAS, J. *op. cit.* en la nota 33.

¿Qué haces ahí la blanca?/¿Qué haces ahí la niña?  
Estoy cumpliendo una promesa/que me ha hecho mi madrina;  
me la ha echado por siete años,/ por siete años y un día.  
Hoy se cumplen los siete años,/mañana se cumple el día.  
Bájate de ahí la blanca/y antes que yo suba arriba.  
Bajara de rama en rama,/parecía una palomina.  
Tú, si quieres ir en ancas,/o si quieres ir en silla.  
En ancas, ancas, caballero,/que es la honra suya y mía.  
Y en el medio del camino/la niña se sonreía.  
¿De qué te ríes la blanca? ¿De qué te ríes la niña?  
Ríome del caballero,/de toda su cobardía;  
que halló la niña en el monte,/ le ha guardado cortesía.  
Vuelta, vuelta, mi caballo,/vuelta, vuelta, para arriba,  
que se me quedó el bastón/colgadito de una encina.  
No lo haga usted caballero,/no lo haga con «fantasía»,  
que si el bastón era de plata,/de oro yo se lo daría.  
Dime ¿quiénes son tus padres?/que tanto oro tenían.  
Hija soy del rey Molato (o Mulato)/y la reina Mulatina.  
Por las señas que vas dando/eres hermanita mía.

(Recogido en septiembre de 1984. Cantó Marcelino Amigo Estrada)

o el romance «Voces daba un marinero», con un final «muy a tono» con el ambiente de permisividad sexual —lo veremos luego— que reinaba,

Voces daba un marinero,/voces daba que se ahogaba;  
le respondía el demonio/y al otro lado del agua.  
¿Cuánto diera el marinero/y a quien lo saque del agua?  
Yo le diese mis navíos/cargaditos de oro y plata.  
Yo no quiero tus navíos,/ni su oro, ni su plata;  
quiero que cuando mueras/me dejes parte en el alma.  
El alma no te la dejo/que me la ha dado Dios prestada.  
Las piernas le dejo a un cojo/para que ande su jornada.  
Los brazos a un campañero/para tocar las campanas.  
La cabeza a las hormigas/para que hagan su morada.  
Los ojos le dejo a un ciego/para que vea por donde anda.  
Las tripas a un guitarrero/para cuerdas de guitarra.  
Los cojones le dejo al cura/y lo otro a la criada.

(Mismo informante y fecha que el anterior)

siendo corriente que los versos impares se cantaran en solitario, y por dos veces, mientras los pares eran coreados por todo el mundo. El uso de romances, o la

combinación de dos, también acompañaba otras labores, como la siega, sin que el texto del mismo tuviera ninguna vinculación con el tipo de trabajo que se realizaba. A veces, el tema que en un pueblo era canción de maja en otro era canción de siega.

En Cataluña sucede algo similar. Amades recoge dos romances el de «La jutgessa» y «L'Hostal de la Peira», como «cançons de batollar» (46).

En Corporales (León) se cantaba al majar la siguiente coplilla:

Arriba, galán, arriba,  
que más arriba estoy yo;  
a beber agua del río (o de nieve)  
que también la bebo yo.

(Recogido en septiembre de 1984. Cantó Juan Losada Arias).

En Barroso (Orense), la canción decía:

«Rapaciñas que na eira bulides  
bulides a traballare,  
quem com'ó sol que vos bica  
vos poider a vos bicare (bis)  
ay la le lo ay la la.

Bicos de sol son che bicos  
que non fan mal a ningune  
pro bicos d'homes a lle os malia  
d'a muller que tene a malia (bis)  
ay la le lo ay la la»

y en Raín, también en la misma provincia, se cantaba:

«Mallador que morto mallas  
a cabaza perto tes  
e ange que votas pa fora  
vino que dentro has metere  
ay la le lo ay la la» (47)

---

(46) AMADES, J. *Folklore de Catalunya, 2 Cançoner. Cançons -refrayns -endevinalles*. Barcelona (1979, 1ª ed. en 1951), pp. 514-516.

(47) GONZALEZ RODRIGUEZ D. *Así canta Galicia. Cancionero popular gallego*. Vigo (1963), p. 125.

También hay alguna alusión a las majas en coplas gallegas, de Gudiña (Orense):

«Eiche de ir á malla  
pro non é por mallar;  
eiche de ir á malla  
só por te visitar»

y

«Prendícheme na malla  
e non chei de a prisión;  
non quero que te alaudes  
de ter o meu corazon»

(Prieto 1972, p. 294)

Como voces para llevar el ritmo, se han recogido, también en Galicia:  
«ei-pum! Pum-pum! Ei compañeiros! Aeei-ei meus! Aall-pum! ou-ei! Ou-ei!»  
(48).

Hemos localizado varios lugares en los que se cantaba, aunque no sabemos en qué fases de la maja, y no hemos podido recoger las letras; estos son Olot (Gerona), Ordenes, Toques (La Coruña), Xinzo de Limia (Orense), Tuy, San Pedro-La Carrasca (Pontevedra), llevándose el ritmo en Medellín (Badajoz) y Cabañas del Castrillo (Cáceres).

En Portugal existen canciones en algún otro contexto diferente. Al acabar la primera «eirada», cantaban el denominado «o meio d'eira» porque los majadores se juntaban en el medio, con aire un tanto lúgubre, para interpretarlo (Días 1951, p. 13, Conde d'Aurora 1966, pp. 48-50; recuerda, formalmente, los ritos que se realizaban al encontrar la cruz de la bendición de los campos, en el momento de segar; veanse ejemplos franceses en Van Gennep 1981, pp. 2223-2229). También se emplean romances en zonas limítrofes de Zamora, en el mencionado pueblo de Río de Onor, en donde cantan en castellano el que comienza:

Allá va Nuestra Señora/de Egipto para Belén (49)

El modo de cantar, en dos bandos con alternancia de ambos, también aparece en las llamadas «cantigas de vaivem», empezadas por un «cabo», banda, y seguidas por el otro; son características de Entre Douro e Minho (Leite de Vasconcellos 1982, pp. 564-566).

---

(48) LISON, C. *op. cit.* en la nota 35, p. 135.

(49) DIAS, J. *op. cit.* en la nota 33, pp. 219-220.

## Permisividad sexual

Los casos citados muestran que el ambiente de la maja es festivo y en ella se permiten una serie de libertades, en el ámbito sexual, que no se consienten comúnmente; esto no quiere decir que no se repitieran en otras ocasiones a lo largo del año —son suficientemente conocidas las licencias carnavalescas y las existentes en faenas de recolección u otro tipo de reuniones invernales—.

En Galicia denominan «loitas» y «brincas» a las confrontaciones entre ambos sexos; cuando un mozo y una moza caían revolcándose en la paja los demás les tapaban echando más paja sobre ellos; en Balderey (Orense), se solía hacer al «espallar» (50); también se producían en el municipio coruñés de Monfero (Fernández de Rota 1984, p. 128) y en la comarca del Tamega (Orense), en donde han sido puestos en relación con recuerdos de hierogamias sagradas para potenciar la cosecha (Taboada 1965-66, pp. 113-114).

En varios pueblos zamoranos, de Sanabria, se daba la misma costumbre, que se llamaba «rebechar»; en Ribadelago este tipo de bromas se producían también al «ir al concejo», es decir, cuando se efectuaban trabajos comunitarios como limpiar los cauces o segar la hierba de los toros, que eran propiedad del concejo. En San Ciprián de Sanabria o en San Martín de Castañeda ocurrían hechos semejantes.

Las «esfolhadas» del maíz también tienen un componente erótico, aunque difuso en Portugal (51); visible, asimismo, en el arranque de lino, en donde una pareja abrazada rueda por tierra simulando el coito (Santos Junior 1976, p. 490); o en las labores de escarda en las que las mujeres que la efectúan gritan e insultan obscenamente a cualquier hombre que pase por las cercanías (Santos Junior 1977, pp. 54-55; ritos similares han sido analizados en Galicia por Bouza Brey, 1982, pp. 93-116, aunque con menor o nulo contenido erótico).

Estas transgresiones de la norma general cotidiana son permitidas, según M. Espirito, siempre que se den en un ambiente público y tengan un carácter colectivo —alude a costumbres portuguesas similares a las descritas— (52).

### Objetos ocultos, animales y muñecos. Papel del patrón

Incluimos todos los motivos enunciados en el epígrafe porque guardan entre sí una posible relación, aunque quizá hay que hacer un primer apartado en el que incluir objetos que se entierran en las eras, potes o latas, con el fin —recono-

---

(50) LISON, C. *op. cit.* en la nota 35, p. 134.

(51) VEIGA DE OLIVEIRA, E. «Trabalhos colectivos gratuitos e reciprocos em Portugal e no Brasil» *R.A.* 3, 1 (1955), pp. 21-43, p. 29 en especial.

(52) ESPIRITO SANTO, M. A. *Religião popular portuguesa*. Lisboa (s. f.) p. 73.



cido— de que los golpes retumben y su sonido llegue a lugares apartados; también se hacía con cierta picardía, sobre todo por parte de quienes conocían el lugar donde estaba enterrado (Lorenzo Fernández 1973, p. 346).

En Las Landas se enterraban cacharros vacíos para aumentar la sonoridad, al igual que en Galicia (Parain 1983, p. 88).

Además de las denominaciones referentes a animales vistas al tratar de los aspectos competitivos, se designa con diferentes expresiones a un manojo de paja o a un ser invisible. Frazer señalaba los nombres de perro, lobo, gallo, liebre, gato, cabra, toro, vaca, buey, caballo, yegua, cerdo como encarnación del denominado «espíritu del grano», y que correspondería a la animalización del carácter religioso que estaría centrado en la postrer gavilla —segada o majada/trillada— desde donde pasaría a la última persona que ha entrado en contacto con ella, ya sea al segarla o al darla el último golpe, con lo cual ese espíritu se personifica. La persona que recibe al «espíritu del grano» puede adquirir unos aspectos positivos o negativos, y en este último caso todo el mundo trata de evitar el quedar en tal posición. A veces, la comunidad en su conjunto, es considerada como depositaria de ese espíritu, pasando el muñeco que lo personifica de un labrador a otro conforme se van acabando las faenas (Frazer 1979, pp. 509-528 para los animales y 457-470 para la personificación). La ambivalencia de la «fuerza» que se encuentra en el cereal es explicada por M. Eliade en tanto que por un lado se identifica a la última persona con el espíritu o su poder —en tal caso se la festeja— o con aquel que le da muerte —y entonces se le ataca y vitupera (53).

En Cataluña estos ritos se han dirigido hacia la siega más que hacia la maja, donde han sido estudiados repetidamente (54) y parcialmente publicados hace poco (Violant i Simorra 1981, pp. 27-90).

En el País Vasco la representación del «espíritu del grano» corría a cargo de un caballo (Lorenzo Fernández 1973, pp. 350-351, citando a Pío Baroja).

En Galicia se denominaba «buscar a ovella» a buscar el pote enterrado en la era, del que hablábamos antes, diciendo «ahí va a perica» cuando golpeaban fuerte (55). También se denominaba «a ña» a un manojo que se colocaba en el centro de la era, como ya dijimos. En Lobeira (Orense) con los restos de paja y grano que quedaban después de recogidas ambas se hacía un muñeco, la «raposa» (Fot. 17 a 19), que se guardaba en el «palleiro» y se mezclaba con la simiente de la siguiente siembra (Lorenzo Fernández 1973, pp. 347-349, la considera la personificación del animal capturado).

---

(53) ELIADE, M. *Op. cit.*, en nota 41, p. 340.

(54) VAYREDA I OLIVAS, P. «Supervivencias de festes agrícolas primitivas». *A.T.P.* I, V (1928), pp. 284-289, en especial pp. 288-289, VIOLANT I SIMORRA, R. *op. cit.* en la nota 11, pp. 489-491 e *ID. op. cit.* en nota 14, en segundo lugar, pp. 33-34.

(55) LISON, C. *op. cit.* en la nota 35, p. 134.

En Morla (León) nos comentaron que antiguamente se hacía un «payaso» que se destruía a golpes. En Ribadelago (Zamora) era un haz sin desatar el que se metía entre las espigas, la explicación que nos dieron incidía en su aspecto de broma, ya que el mayal botaba mucho al golpearle, lo que era festejado por la gente que le había colocado; creemos que entra dentro de la serie de muñecos que se ocultan dentro de la paja. En San Ciprián de Sanabria se «echaba la raposa», un manojo vestido.

En Portugal se han estudiado los sacrificios simbólicos asociados a las majas en muchos artículos —en la práctica totalidad de los que aluden a los mayales— proporcionando un caudal de datos considerable, del que sólo tomaremos algunos. En Celorico de Basto la «anha» era una rama de pino revestida con haces, que se quemaba y enterraba entre el simulacro de lloros y sermones jocosos en latín macarrónico (Días 1951, pp. 16-18); según otros autores la «anha» era escondida por una de las bandas para que al descubrirla se produjeran momentos de gran alegría (Conde d'Aurora 1966, p. 44); en Cardenha (Tras-os-Montes) se llamaba «molho do patrão» a un haz colocado en medio, que se evitaba al majar, y tras una puja con el amo se deshacía a golpes (Valentim, Mourinho y Santos Junior 1955, p. 12); en Fradelos existe un muñeco, considerado el dueño de la era y para evitar que le echen a una maja desde otra, durante la comida, dejan a una persona de vigía (56); a veces alguien se introduce en un haz, que se hacía transportar a manos de un novato en estas lides que no se daba cuenta y en un momento dado quién iba en el haz salía y trataba de morderle las piernas (Galhano 1967, p. 25); por último; en Vale da Loba (Beira Baixa) al ver venir al patrón se escondía «a preguiça», pequeños manojos, y quien la encontraba se dirigía a aquel —los demás se tumbaban— para que diera vino (Veiga de Oliveira, Galhano y Pereira 1983, p. 132). En ciertos campos, en lugar de manojo de paja era realmente un animal a quien se «sacrificaba» o, por lo menos, se intentaba, quemándole sobre una «meda» (Herculano 1952, p. 326, se hacía con un gato cerca de Viana do Castelo; el artículo es una recensión a Dias 1951).

También se maja un muñeco en el Limousin, o en el Languedoc (Francia), donde éste es la última gavilla segada (Van Gennep 1981, pp. 2251 y 2253, pero se trata de puntos aislados).

Para acabar este apartado hablaremos algo de la prisión del patrón, del que sólo poseemos datos españoles del noroeste. En Galicia se piden las «mexuas», que consisten en prender a la mujer de la casa para la que se maja con «vincallos» para lo cual hay que encontrarla —ya que se esconde—; una vez hallada ésta paga como rescate las «mexuas», rebanadas de pan de trigo con huevo, fritas y con azúcar, canela o miel; esta costumbre se da en Viana

---

(56) VIANA, A. «Alguns Cantos e Danças Populares». *M.C.P.* X, 108 (1955), p. 5.

(Orense) (57). En la misma provincia, en las márgenes del Tamega, existe «el pedro», consistente en llevar al dueño/a de la era a la meda en la que sólo quedan cuatro gavillas —«el pedro»— en donde le sientan y cubren con una sábana hasta que pague la multa que le impone el «palleiro» —persona que es la encargada de confeccionar el «almiar»— que, por lo normal, es vino, huevos batidos con vino, tabaco,...; si no paga, en Xironda, venden lo que resta por majar, no sin antes preguntar:

«Quén afianza ó home?»

dejándole en libertad si alguien paga; en Vilardebos, si el dueño es hombre le prenden las mujeres y viceversa (Taboada 1965-66, pp. 109-110); el pedir fianza también se da en Gudiña (Orense) (Prieto 1972, pp. 283-284).

En Vigo de Sanabria y otros pueblos cercanos como Trefacio (Zamora) se «fiaba la culebra», práctica similar a la que acabamos de describir, en la que uno de los majadores con una vara o el mayal, impedía a los demás coger el último haz de la «meda» y preguntaba:

«¿Quién fía la culebra?, ¿en cuánto me la fías?, ¿Quién reconoce al amo?»

ante lo que alguno contestaba:

«Yo le reconozco, que esto (aludía a cualquier objeto, los manojos p. e.) responde.»

y mientras se producía este diálogo los demás trataban de robar el manojito al que le defendía.

En el norte de Portugal también sucede esta prisión del patrón, en Barroso (Santos 1939, pp. 311-312) se producía una procesión —con el patrón haciendo de muerto, atado con «bencelhos», la gente cantando y uno con una cruz— hasta la casa del amo que abría la puerta con los pies, dando, posteriormente, vino; la patrona conseguía su libertad también con vino y rebozados (Santos Junior 1962, p. 60); en Celorico de Basto se da el «enterro do patrão» después de cantar en medio de la era, la procesión forma un palio con la sábana que se usa para evitar que salte el grano y con cuatro mayales, también abre la puerta con los pies y reparte vino (Días 1951, pp. 13-14).

La prisión y entierro del patrón han sido puestos en relación con sacrificios humanos de extranjeros o del dueño del cereal. A apoyar esta visión viene la fábula de Lityerses, segador que competía con los extranjeros a los que envolvía

---

(57) LORENZO FERNANDEZ, X. *op. cit.* en la nota 29, p. 221, TENORIO, N. *op. cit.* en nota 29 las denomina «mexudas».

en una gavilla al vencerles y les cortaba la cabeza arrojándoles al río, lo que ocurrió hasta que retó, y fue vencido por Hércules (Frazer 1979, pp. 485 y ss.). Esquema que se ve en los ritos de la recolección —la competición, la muerte del espíritu del grano y el trato dado a los extranjeros— según la teoría de Frazer.

#### «Parodia» de actos con tono religioso

Al igual que en otros momentos festivos —como en el carnaval con el entierro de la sardina— se produce una parodia de actos con significado religioso, del tipo de procesiones o entierros. No creemos que esto suponga una crítica de la religiosidad actual si no una adaptación de actos religiosos actuales para unos motivos, que como en el caso de un entierro, van acompañándole cuando suceden de verdad. Si el entierro es una farsa la procesión que acompaña también lo será y en las canciones o los sermones se introducirá alguna expresión latina o se dirá en un latín macarrónico. No es necesario que exista un «entierro», a veces solamente es una vuelta, en silla, por la era y bajo palio simulado (58).

La relación con las fiestas invernales aparece claramente en Celorico de Basto (Portugal), en donde se lee un testamento jocosos, similar a los testamentos de Judas (Días 1951, p. 18).

Además casi todos los autores señalan que las canciones tienen un aire de gravedad, como si se tratara de un canto religioso, a pesar de que las letras sean graciosas o burlescas (Conde d'Aurora 1966, p. 48).

Todos los ritos o costumbres mencionados pueden ir unidos o no; a juzgar por la bibliografía consultada parece que muestran más elementos en Portugal que en España, aunque es posible que esto se deba a la importancia que se les ha concedido desde antiguo entre los investigadores —lo que supone una difusión entre los estudiosos posteriores y el conocimiento de unos hechos que es interesante recoger del mismo modo que en España se han estudiado los ritos de siega catalanes, como ya dijimos—.

De todas formas, se den unidos o aislados los elementos suponen una fuente semejante dada la similitud existente entre ellos. Se ha opinado que esta unidad se debe al hecho de que el uso del mayal en la Península fue introducido por los bárbaros (Galhano 1967, p. 26); con un simple repaso a lo que hemos dicho se ve que ritos semejantes se daban en zonas «menos bárbaras» como Grecia o el mundo romano. Aunque una parte de los suevos tenían una diosa que Tácito llama Isis, que corresponde a las diosas de la fecundidad, e incluso Odin está li-

---

(58) MAGALHAES BRANDÃO, A. de «Apontamentos folklóricos famalicenses». *R.G.* VIII (1891), pp. 47-51, en la p. 49, se refiere a una localidad portuguesa.

gado, a veces, a prácticas agrícolas en relación con el último haz y exigía sacrificios humanos (59).

No se puede decir que los factores analizados sean específicos de las majas, ni siquiera de la recolección ya sea del cereal o de otro producto —nos referimos a la idea, no al rito concreto— ya que aparecen en multitud de fiestas o de reuniones en las cuales la juventud tenía un papel destacado. Lo que sí son específicos son los ritos, éstos sí, ligados a trabajos agrícolas, a pesar de la confusión que supone el empleo de un mismo nombre para hechos diferentes —hemos visto a la «aña» o «anha» como muñeco y como premio simbólico en la competición, según los lugares— o que un mismo hecho —la prisión del patrón— se efectúe en momentos distintos según las zonas.

En cuanto a la víctima que parece el patrón, o el animal verdadero, o el muñeco que les ¿sustituye? no creemos que deba considerarse como una evolución que dirija la violencia hacia objetos a los que no les afecta. Pensamos que no hay que hacer distinciones entre los diferentes tipos de víctima, como opina Girard, ya que los rasgos y la funcionalidad son iguales en todos los casos. El por qué aparecen los factores estudiados asociados a las majas podría explicarse con el planteamiento que hace el mismo autor sobre algunas fiestas y que, creemos, se podría ampliar a costumbres que no son nominalmente fiestas, aunque sí se dan en un ambiente festivo. Dice, Girard, que ciertas fiestas conservan un carácter ritual sacrificial, y en ellas se producen transgresiones de tipo sexual, violento, además de que se despilfarran alimentos —las comidas de las majas también tienen ese carácter excepcional y algo pantagruélico—, que preceden al sacrificio; éste acaba con todo el desorden previo y vuelve a la comunidad a la tranquilidad diaria (60). Todos estos hechos ocurren en la maja, se produce una violencia canalizada a través de la competición entre los majadores, el sexo está presente en manifestaciones que no se tolerarían diariamente, se come mejor que un día habitual (61) y al final se «sacrifica» un muñeco o al patrón.

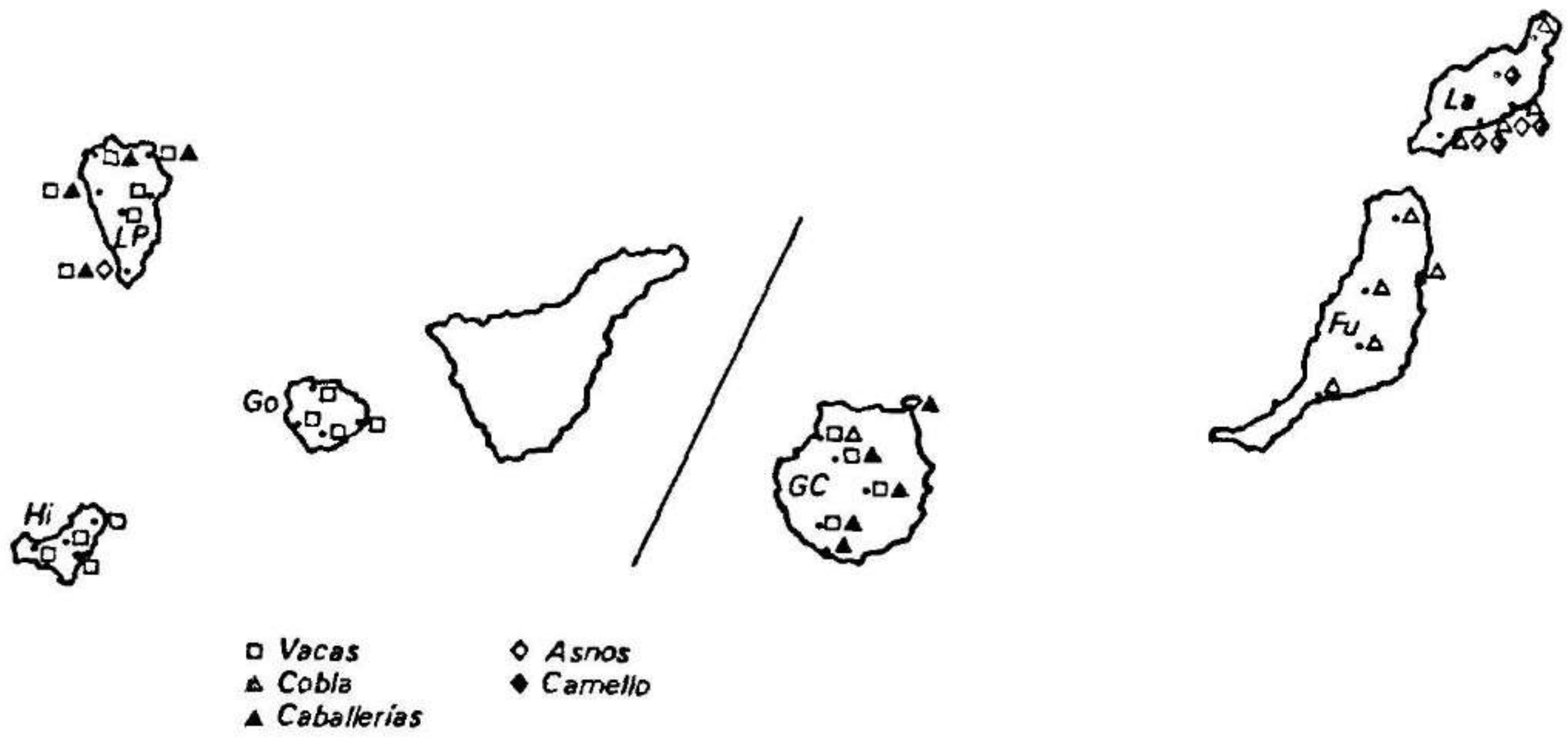
Hay, sin embargo, unos hechos que hipotéticamente podrían ser puestos en relación con ritos de paso —lo que no contradice el planteamiento general expuesto—, como es la apertura de la puerta como momento de «resurrección» del patrón y la ocultación de la patrona ante los majadores.

---

(59) DUMEZIL, G. *Los dioses de los germanos*. México-Madrid-Buenos Aires (1973), pp. 29 y 44-49. En cambio los dioses de la fecundidad Freyr y Freyja no han perdurado en el folclore actual, p. 127.

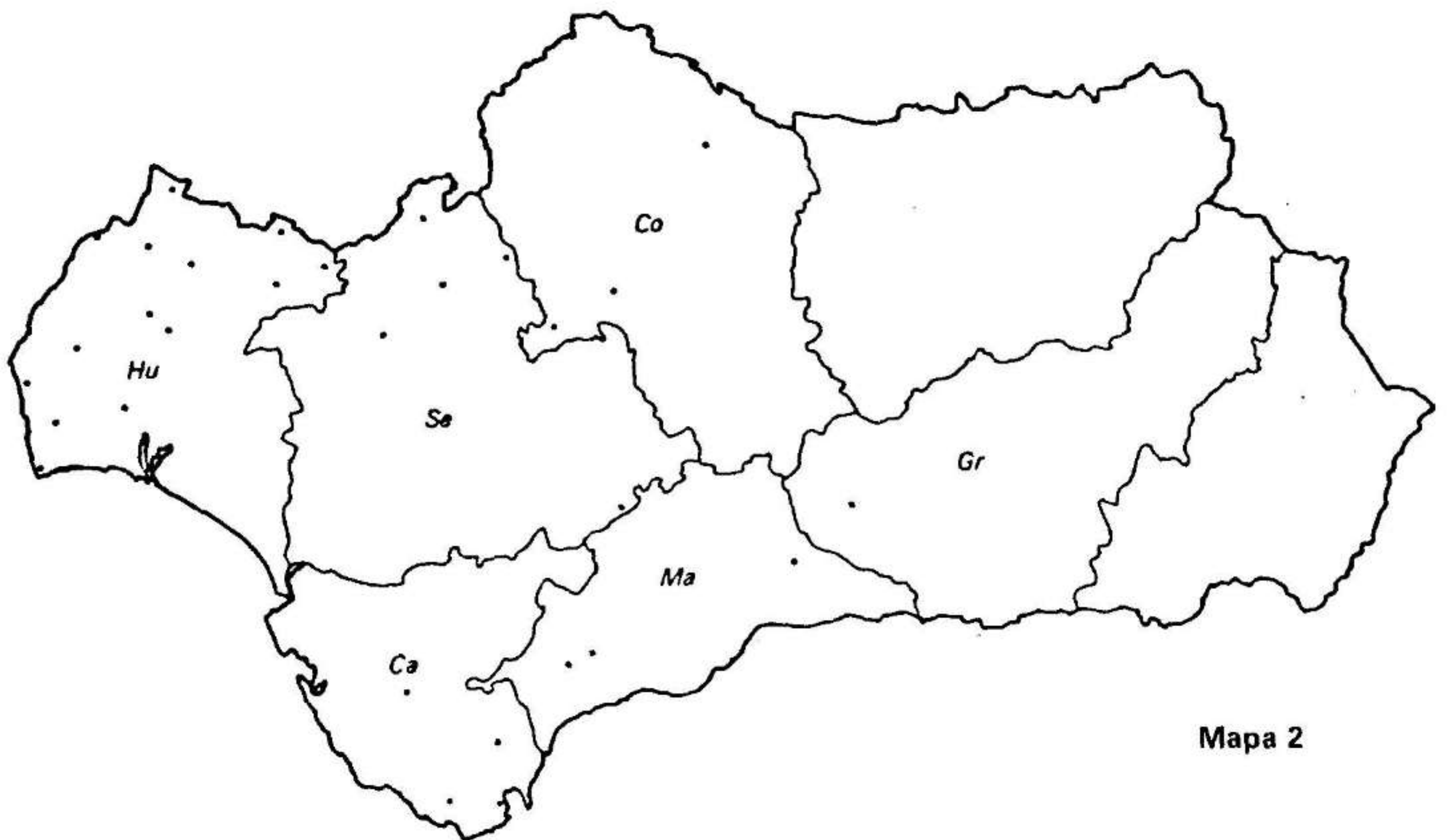
(60) GIRARD, R. *op. cit.* en la nota 37, pp. 127 y ss.

(61) Sobre la importancia de las comidas colectivas puede verse LISON, C. *op. cit.* en nota 35, pp. 162-167 y menciones en la mayoría de las obras que se han citado relativas a majas. También habla de ellas VAN GENNEP (1981), pp. 2190-2191, 2229-2232 y 2339-2367, refiriéndose a las de siega fundamentalmente, en Francia.



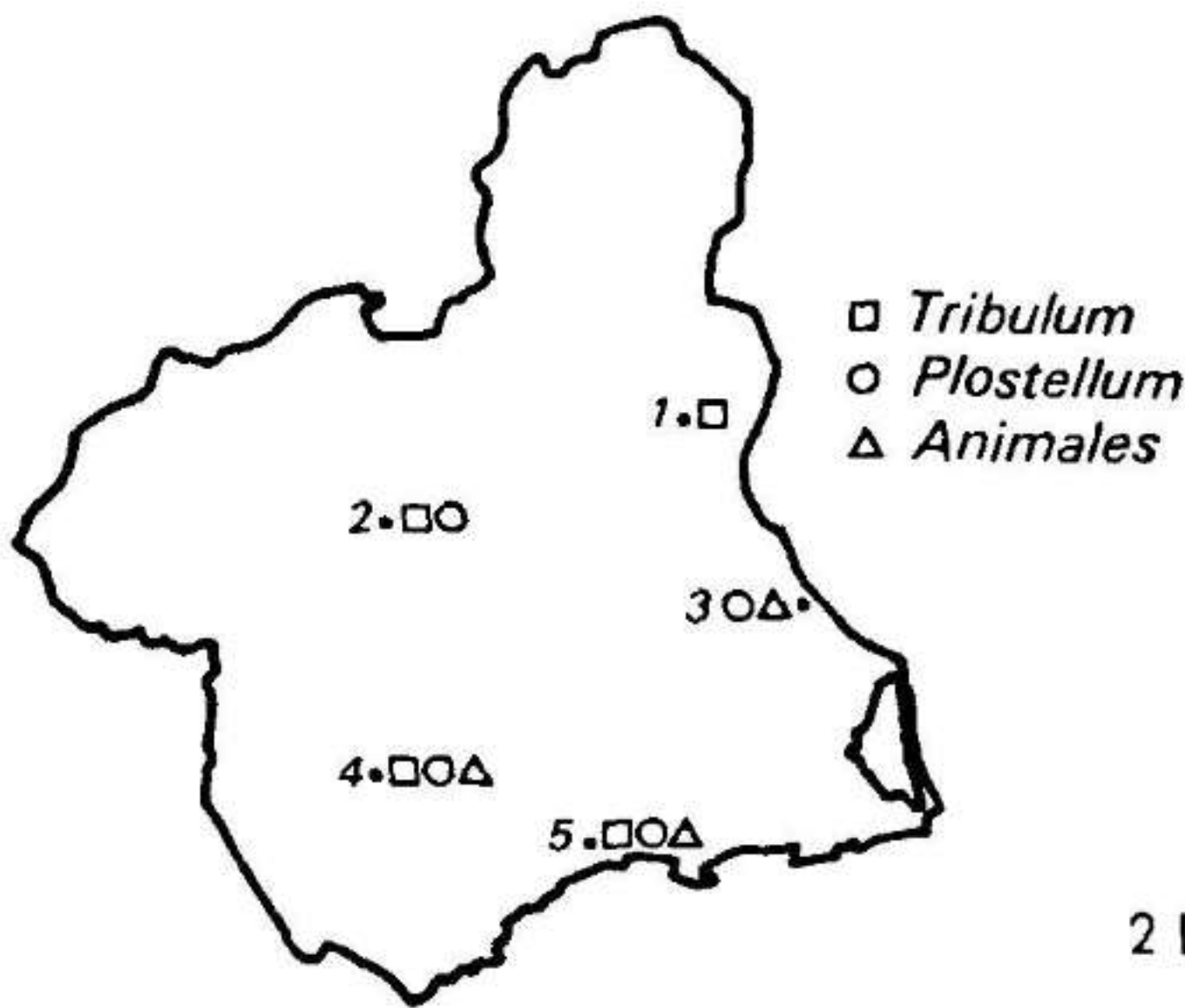
Mapa 1

Métodos de trilla en Canarias, con animales (Según Alvar 1975, mapa 68).



Mapa 2

Métodos de trilla en Andalucía, con animales (Según Alvar y Llorente 1961, mapa 60).



**Mapa 3**

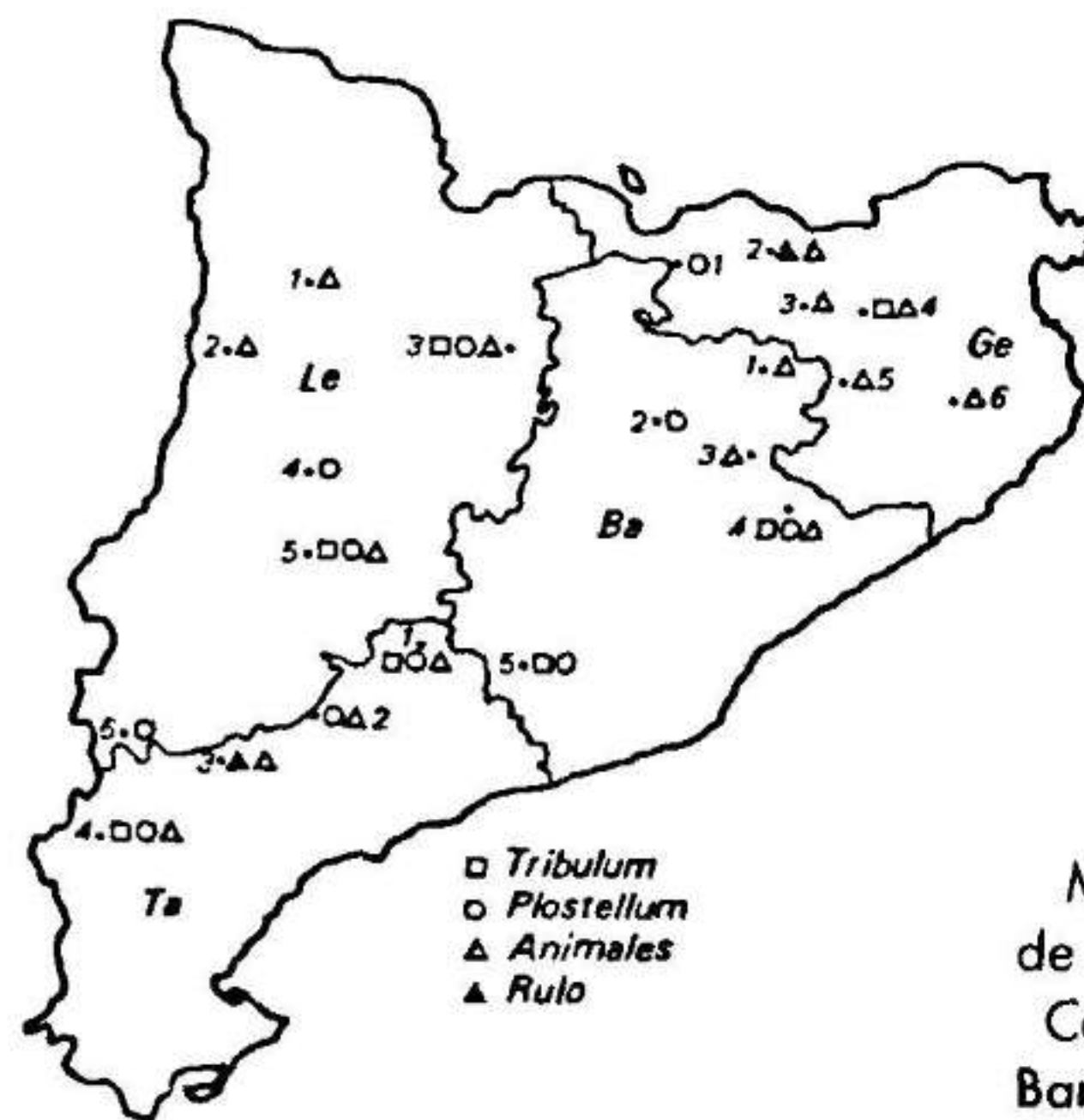
Métodos de trilla en Murcia. 1 Fortuna, 2 Bullas, 3 Sucina, 4 Zarzalico, 5 Mazarrón.



**Mapa 4**

Métodos de trilla en el País Valenciano.  
 Alicante: 1 Villafranca del Cid, 2 San Mateo, 3 Viver. Castellón de la Plana: 1 Cuatretondeta, 2 Lliber, 3 Salinas, 4 Jacarilla.  
 Valencia: 1 Cheste, 2 Cofrentes, 3 Ayora, 4 Canals, 5 Fuente la Higuera.

**Mapa 5**



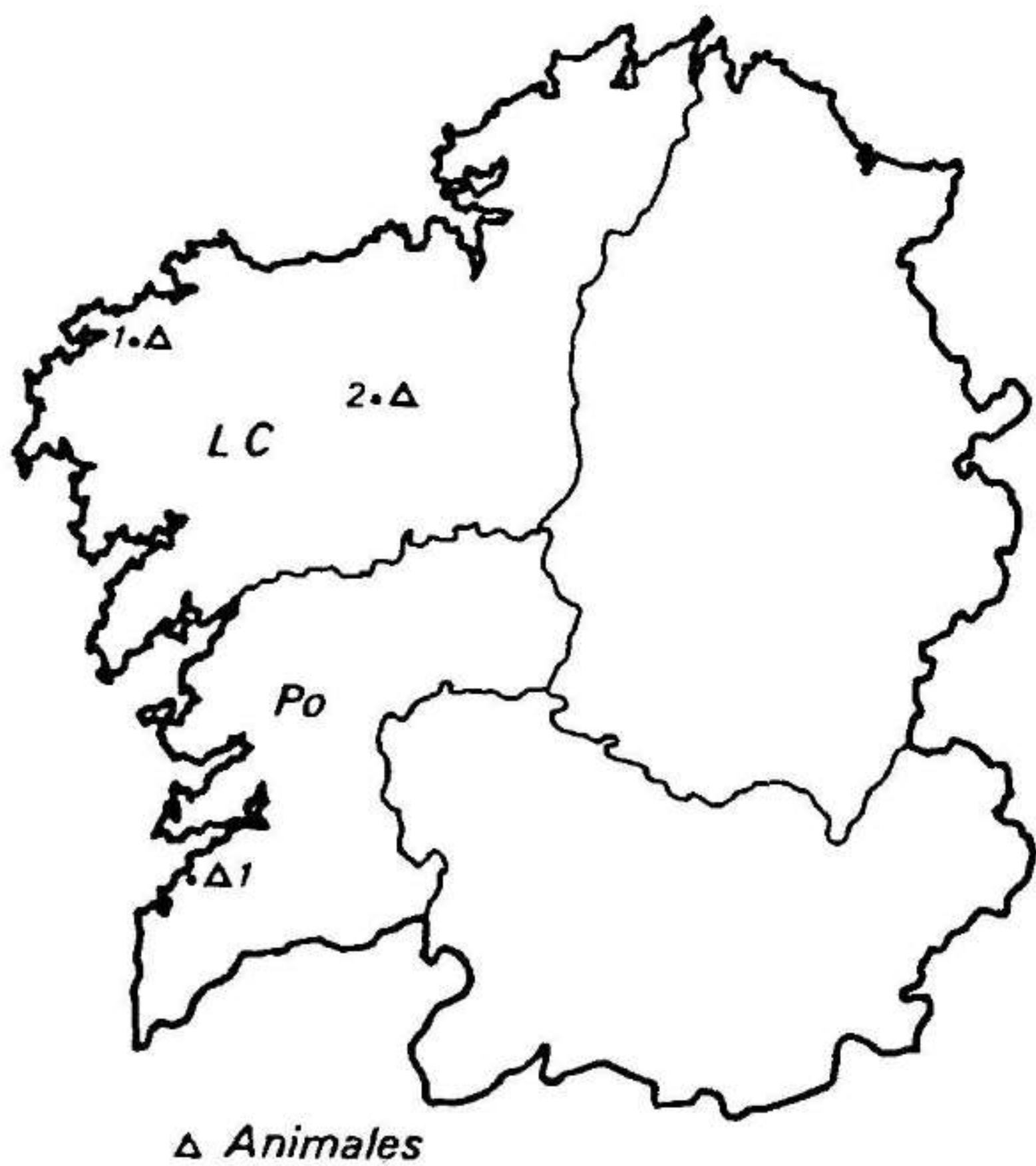
Métodos de trilla en Cataluña.

**Barcelona:**  
 1 Santa María de Corcó, 2 Oristá, 3 Tarradell, 4 Sant Pere Vilamajor, 5 Sant Martí Sarroca.  
**Gerona:** 1 Campellas, 2 Camprodon, 3 Olot, 4 Santa Pau, 5 Amer, 6 Quart. **Lérida:** 1 Gerri de la Sal, 2 Figols de Organyá, 3 Sant Llorenç de Morunys, 4 Artesa de Segre, 5 Tornabous, 6 Mayals. **Tarragona:** 1 Las Pilas, 2 Vilanova de Prades, 3 La Bisbal, 4 Vilalba dels Arcs.

Mapa 6



Métodos de trilla en Cantabria. 1 Fresnedo, 2 Reinosa.



Mapa 7

Métodos de trilla en Galicia.  
La Coruña: 1 Bayo, 2 Santa Comba. Pontevedra:  
1 San Pedro-La Carrasca.

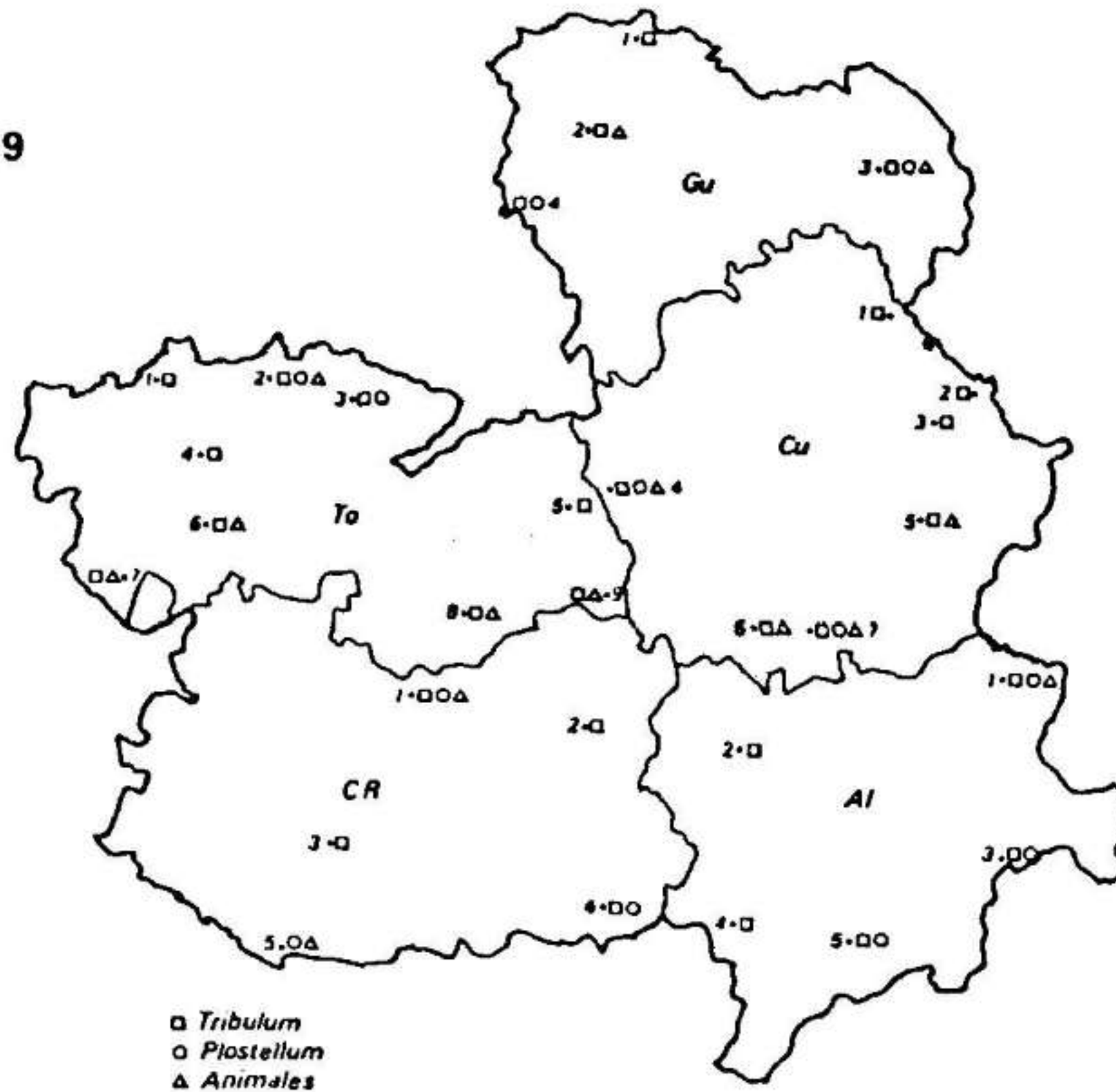


Mapa 8



Métodos de trilla en Castilla-León Avila: 1 Madrigal de las Altas Torres, 2 Nava de Arévalo, 3 Narros del Castillo, 4 Maello, 5 Mengamuñoz, 6 San Juan de la Nava, 7 Navalosa, 8 Higuera de las Dueñas, 9 Candeleda. Burgos: 1 Cascajares de Bureba, 2 Robredo-Temiño, 3 Castrogeriz, 4 Salas de los Infantes, 5 Villafruela. León: 1 La Pola de Gordón, 2 Cacabelos, 3 Sahagún, 4 Morla, 5 La Antigua. Palencia: 1 Triollo, 2 Santervás de la Vega, 3 Villarrabe, 4 Cardenosa de Volpejera, 5 Ampudia, 6 Tabanera de Cerrato, 7 Vertavillo. Salamanca: 1 Trabanca, 2 Arcediano, 3 Peralejos de Arriba, 4 Aldeaseca de la Frontera, 5 Tabera de Abajo, 6 Villares de Yeltes, 7 Tamames, 8 Berrocal de Salvatierra, 9 Serradilla del Arroyo, 10 La Encina, 11 Navasfrías. Segovia: 1 Maderuelo, 2 Ayllón, 3 Turégano, 4 Arcones, 5 Anaya, 6 Vegas de Matute. Soria: 1 Agreda, 2 Langa de Duero, 3 Gómara, 4 Berlanga de Duero, 5 Almazán, 6 Arcos de Jalón. Valladolid: 1 Pozuelo de la Orden, 2 Trigueros, 3 Tordesillas, 4 Iscar. Zamora: 1 Camarzana, 2 Villamayor de Campos, 3 Tábar, 4 Fuentelapeña.

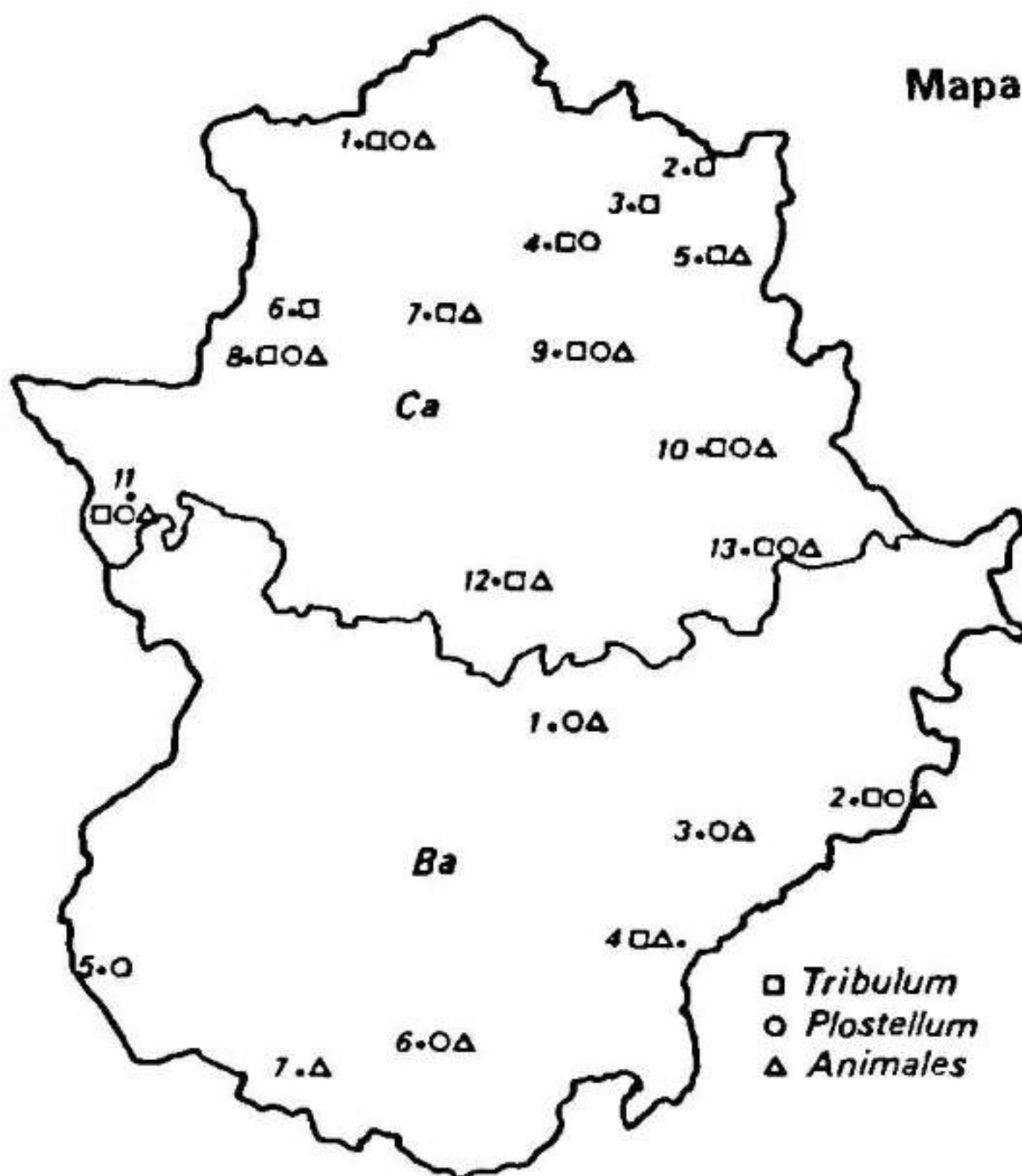
Mapa 9



Métodos de trilla en Castilla-La Mancha. Albacete:

1 Casas de Ves, 2 Munera, 3 Fuente Alamo, 4 Riopar, 5 Elche de la Sierra. Ciudad Real: 1 Malagón, 2 Argamasilla de Alba, 3 Villamayor de Calatrava, 4 Villamanrique, 5 Fuencaliente. Cuenca: 1 Tragacete, 2 Salvacañete, 3 Cañete, 4 Horcajo de Santiago, 5 Paracuellos de la Vega, 6 San Clemente, 7 Sisante. Guadalajara: 1 Bochones, 2 Cogolludo, 3 Molina de Aragón, 4 Casar de Talamanca. Toledo: 1 Navamorcuende, 2 Escalona, 3 Chozas de Canales, 4 Malpica, 5 Corral de Almaguer, 6 Los Navalmorales, 7 Sevilleja de la Jara, 8 Consuegra, 9 El Toboso.

Mapa 10



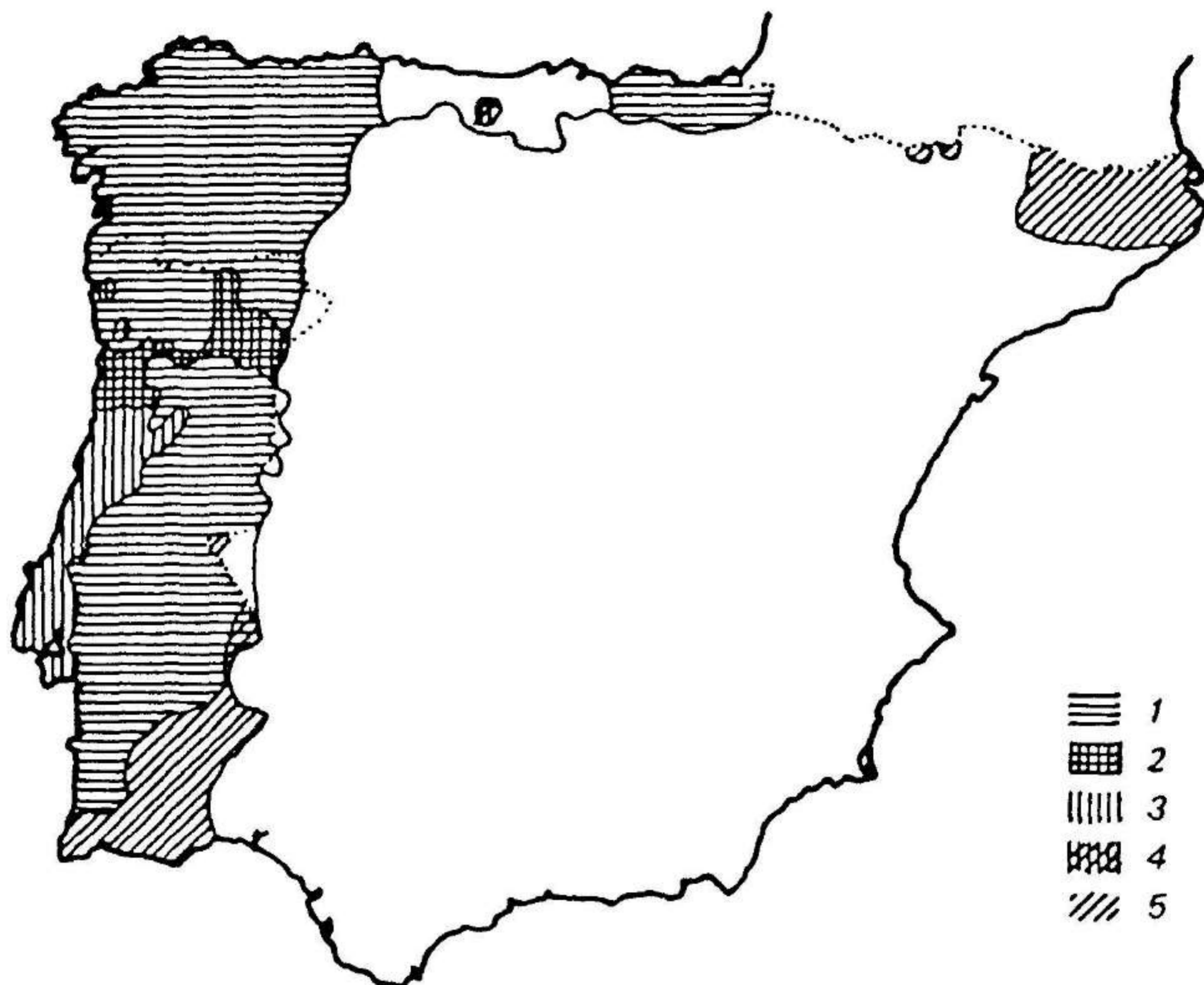
Métodos de trilla en Extremadura.

Badajoz: 1 Medellín, 2 Peñalsordo, 3 Castuera, 4 Peralada de Zancejo, 5 Villanueva del Fresno, 6 Fuente de Cantos, 7 Fregenal de la Sierra. Cáceres: 1 Villasbuenas de Gata, 2 Guijo de Santa Bárbara, 3 Garganta la Olla, 4 Malpartida de Plasencia, 5 Talayuela, 6 Ceclavín, 7 Cañaveral, 8 Alcántara, 9 Torrejón el Rubio, 10 Cabañas del Castillo, 11 Valencia de Alcántara, 12 Montánchez, 13 Logrosán.

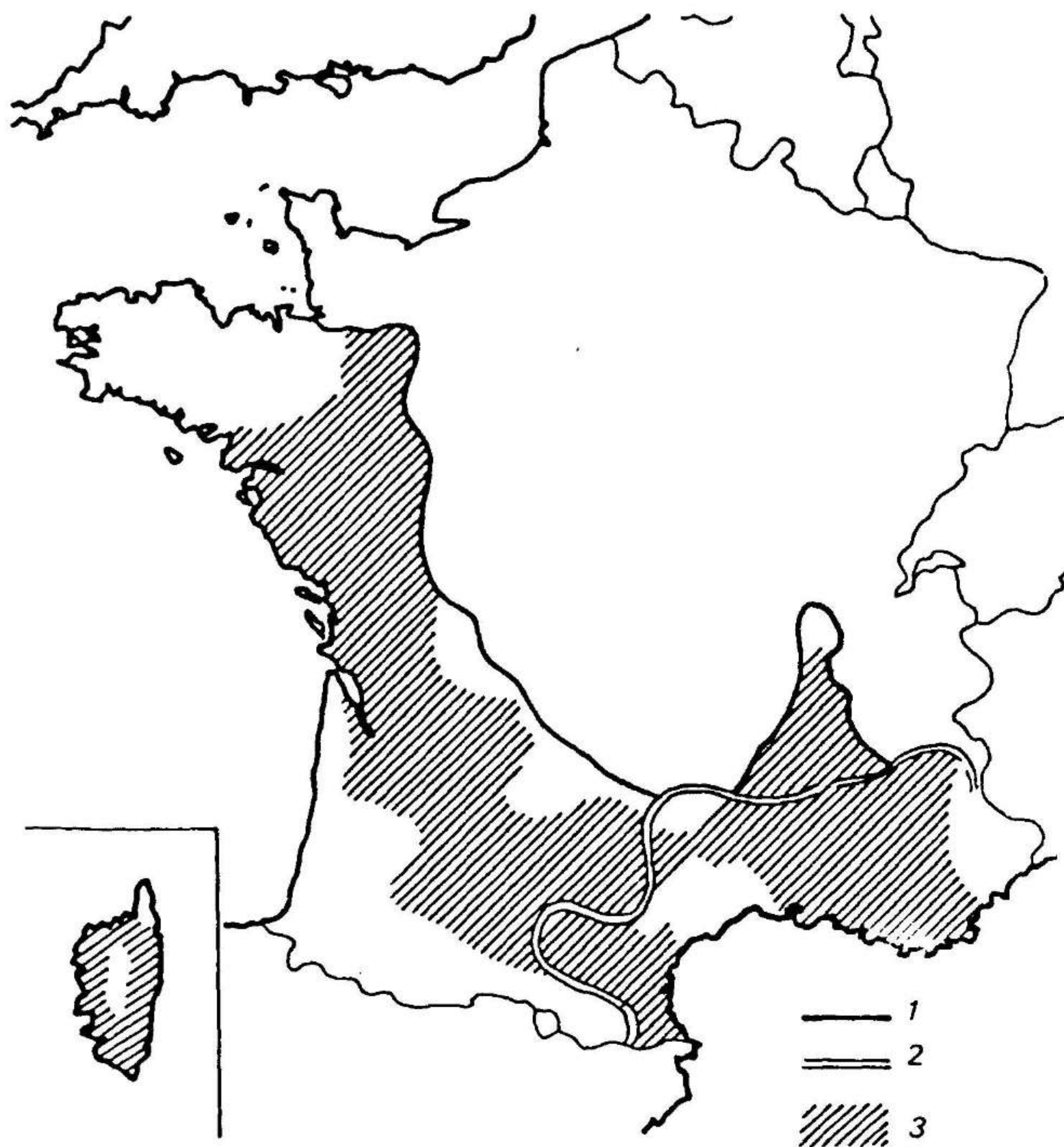
Mapa 11

Dispersión europea de los mayales. Los números remiten a la clasificación tipológica (Según Trotzig).



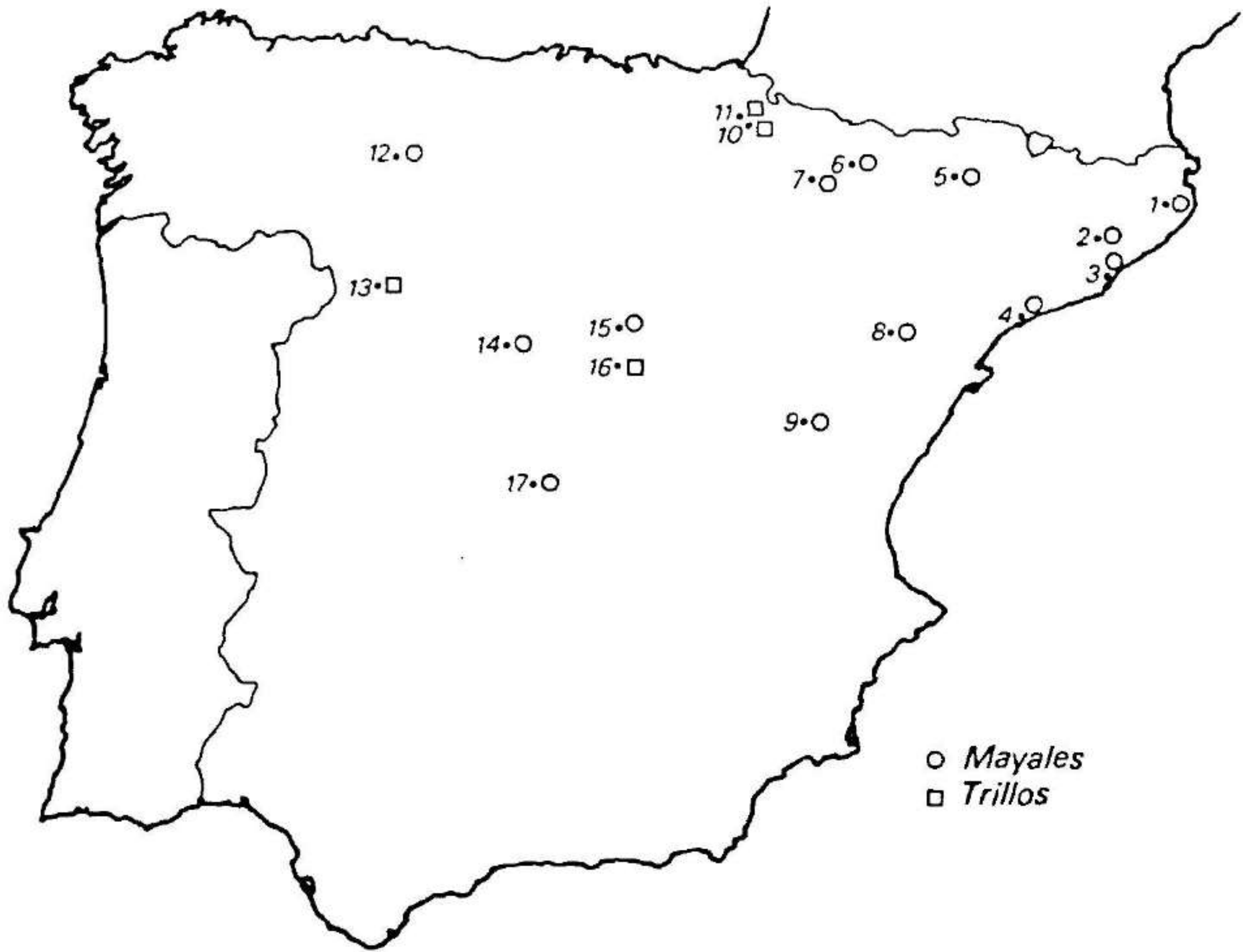


Dispersión de los mayales en la Península Ibérica. 1 tipo A. 2 encuentro con los tipos A y C, y sus resultantes (tipo B). 3 tipo C. 4 encuentro con los tipos C y D y resultante. 5 tipo D (Según Herculano).

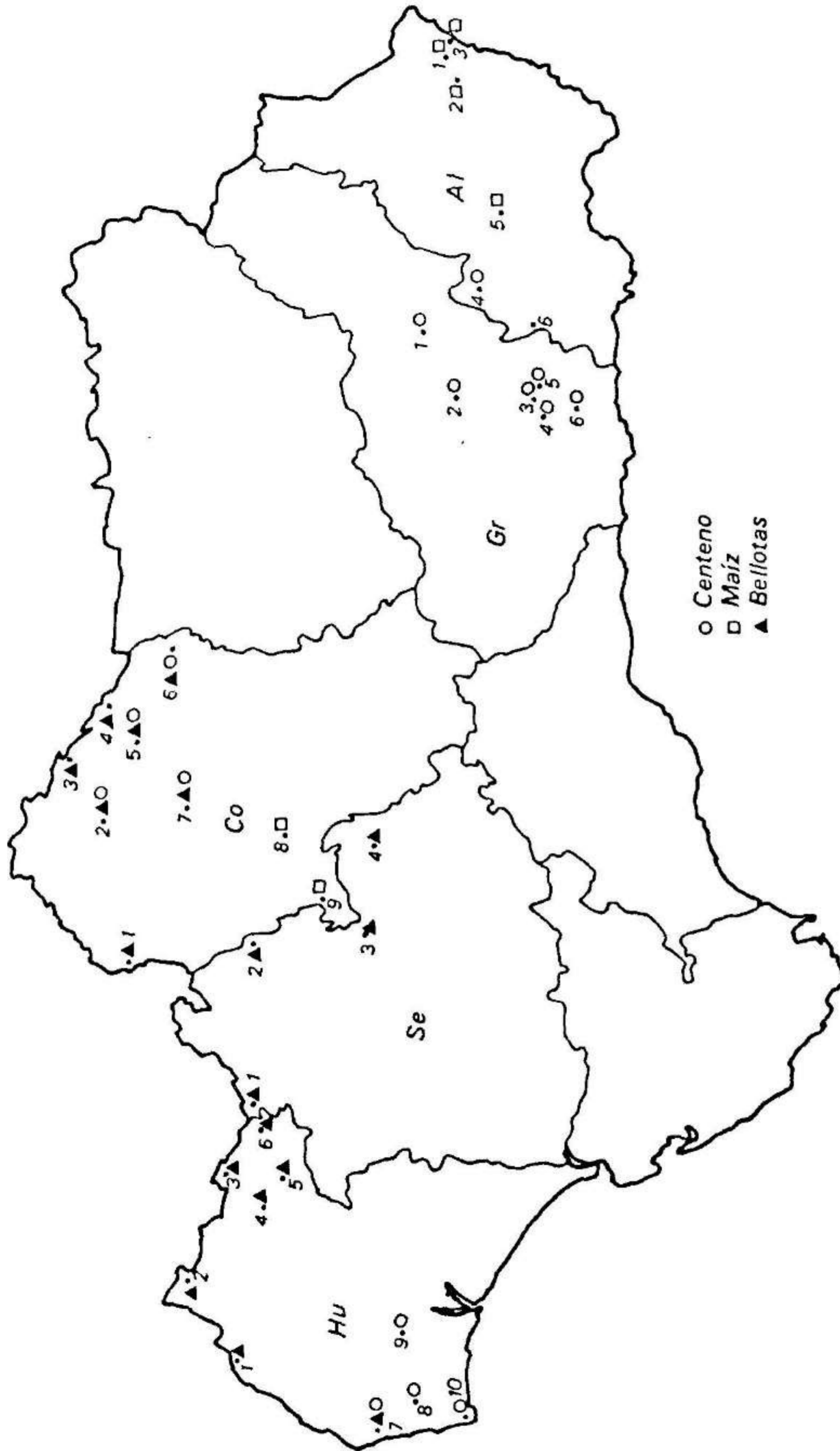


Evolución de los métodos de desgranar cereales en Francia en el siglo XIX. 1 Límite septentrional de la maja con mayal en era, al comienzo del siglo XIX. 2 Límite septentrional (aproximado) de empleo de caballerías a comienzos del siglo XIX. 3 Extensión aproximada del rulo en la segunda mitad del siglo XIX (Según Parain).

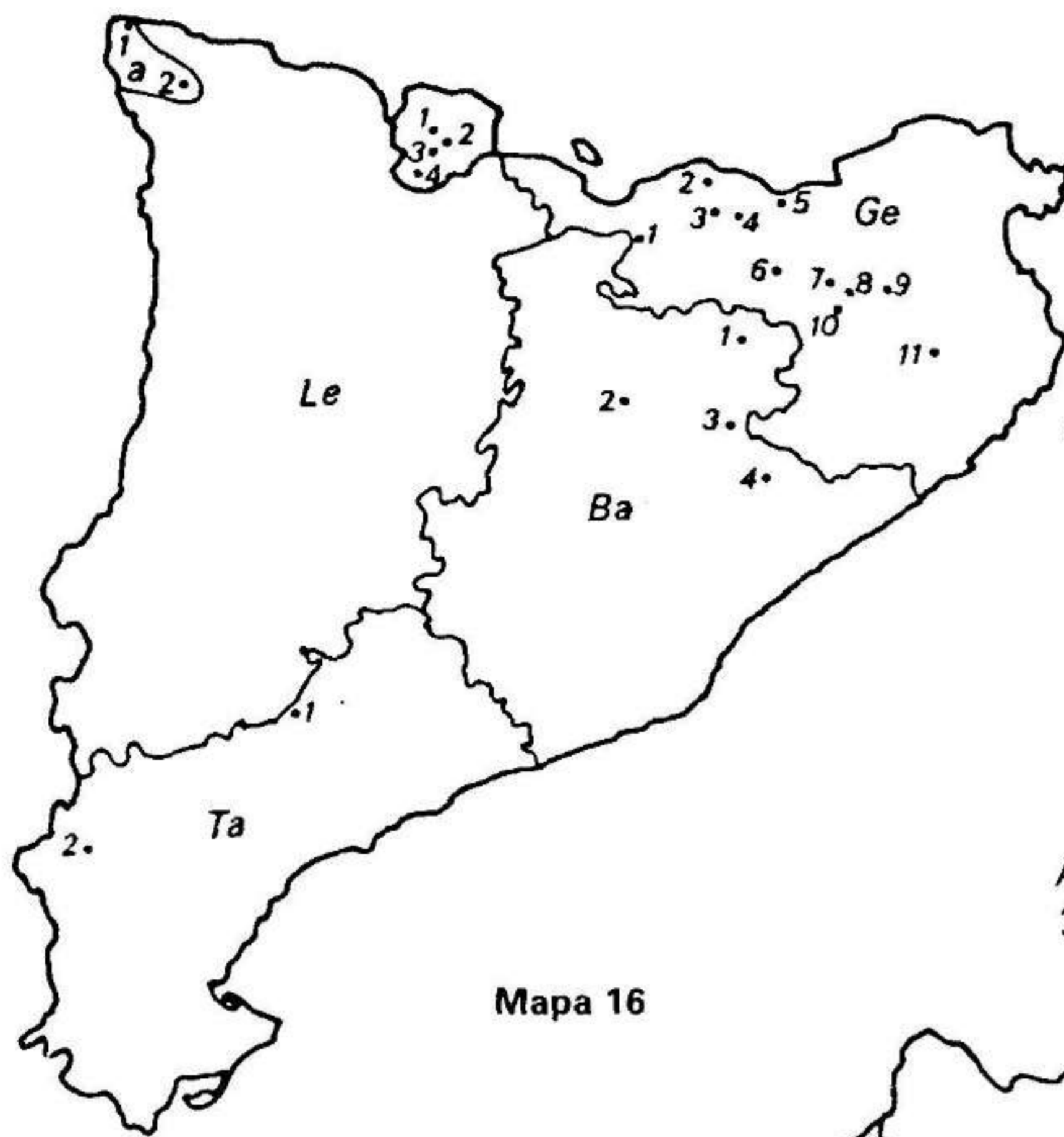
### Mapa 14



Localización de las representaciones iconográficas con mayales o trillos, en España.  
1 Gerona. 2 Santa María de l'Estany. 3 Barcelona. 4 Tarragona. 5 Roda de Isábena.  
6 Navasa. 7 El Frago. 8 Alcañiz. 9 Teruel. 10 Pamplona. 11 Arteta. 12 León.  
13 Zamora. 14 Santa María la Real de Nieva. 15 Campisábalos. 16 Beleña de Sorbe.  
17 Toledo.



Mayales en Andalucía. (Según Alvar y Llorente). Se incluye el útil empleado para varear bellotas.



Mapa 16

Mayales en Cataluña.  
 Barcelona: 1 Santa Maria de Corco, 2 Oristà, 3 Tarradell, 4 Sant Pere Vilamajor.  
 Gerona: 1 Campellas, 2 Setcases, 3 Vilallonga, 4 Camprodon, 5 Baget, 6 Olot, 7 Santa Pau, 8 Mieres, 9 Banyoles, 10 Sant Feliu de Pallarols, 11 Quart.  
 Lérida: a) Vall d'Arán, 1 Bausen, 2 Gessa.  
 Tarragona: 1 Vilanova de Prades, 2 Vilalba dels Arcs.  
 Andorra: 1 Ordino, 2 Encamp, 3 Les Escaldes, 4 Sant Julià de Loria.

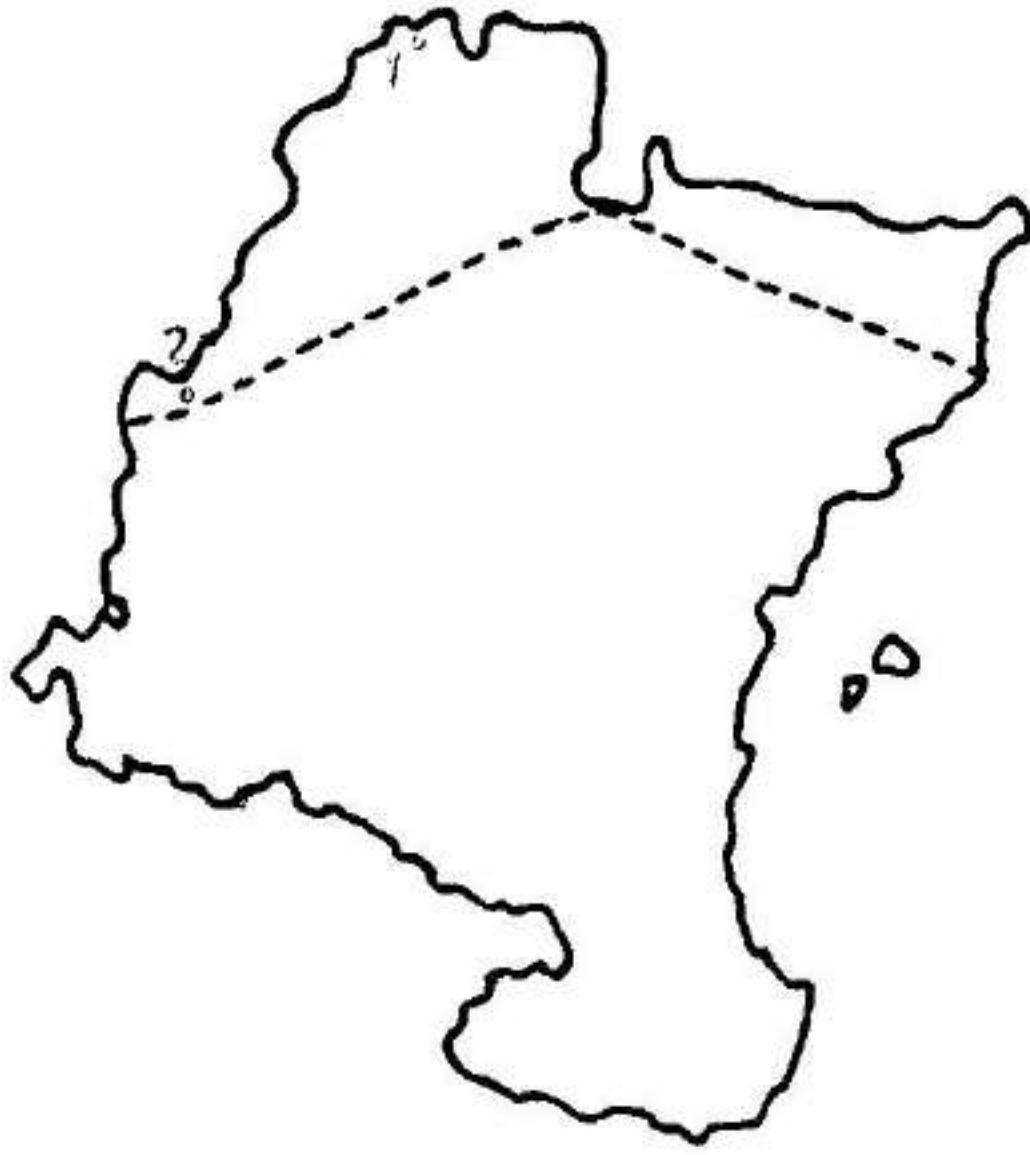


Mapa 17

Mayales en Aragón. Huesca:  
 1 Bielsa, 2 Gistain, 3 Benasque.  
 Teruel: 1 Peñarroja.

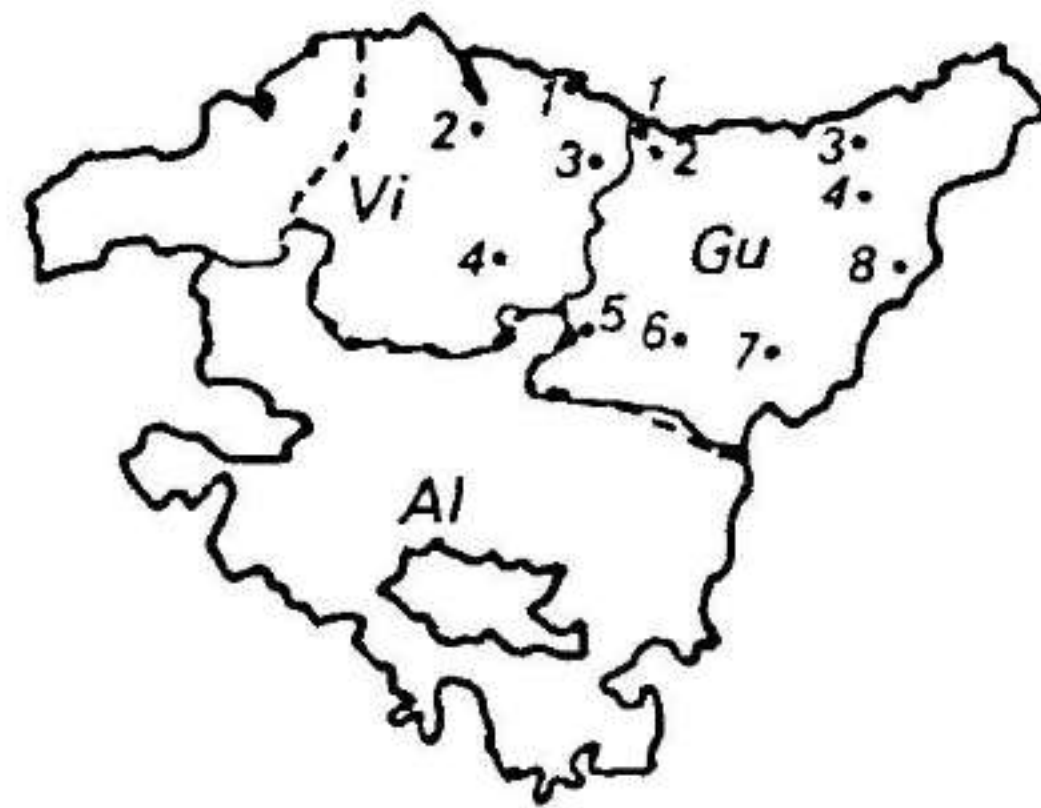


**Mapa 18**

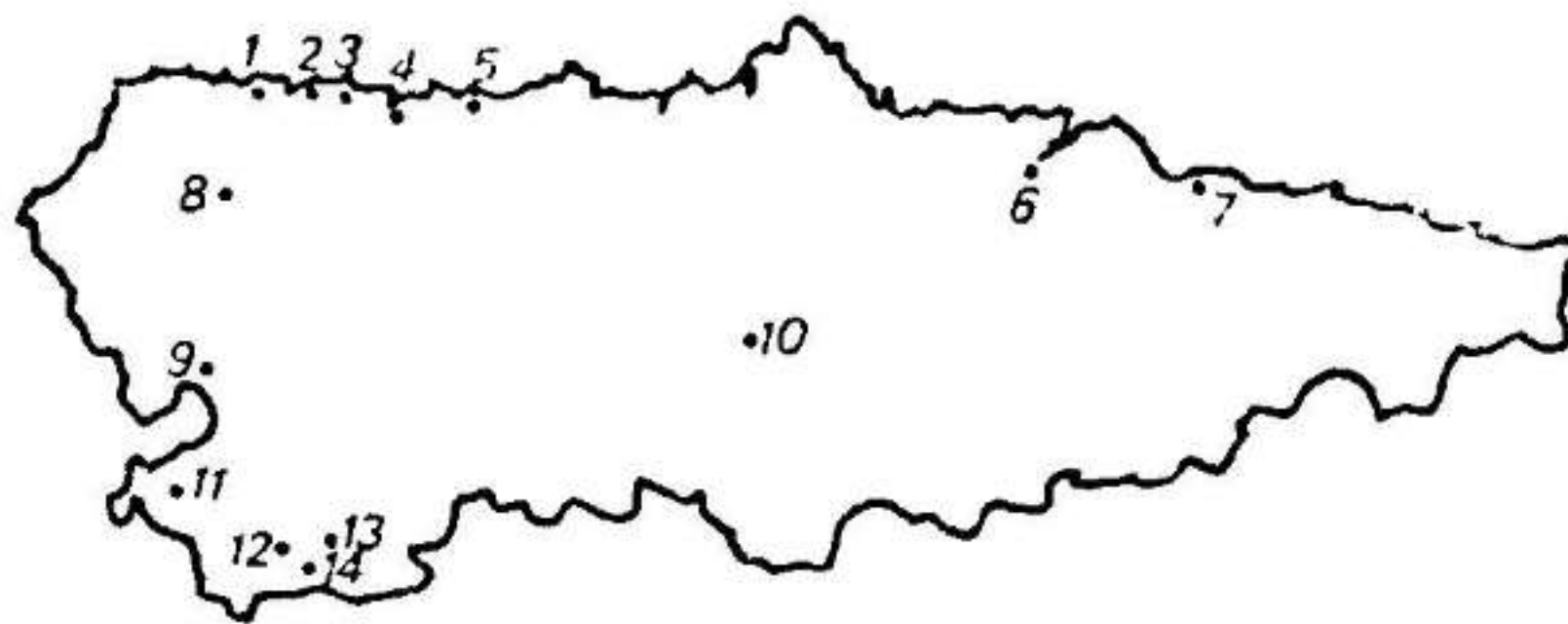


Mayales en Navarra.  
(La línea divisoria según Caro Baroja).  
1 Vera de Bidasoa, 2 Urdiain.

**Mapa 19**



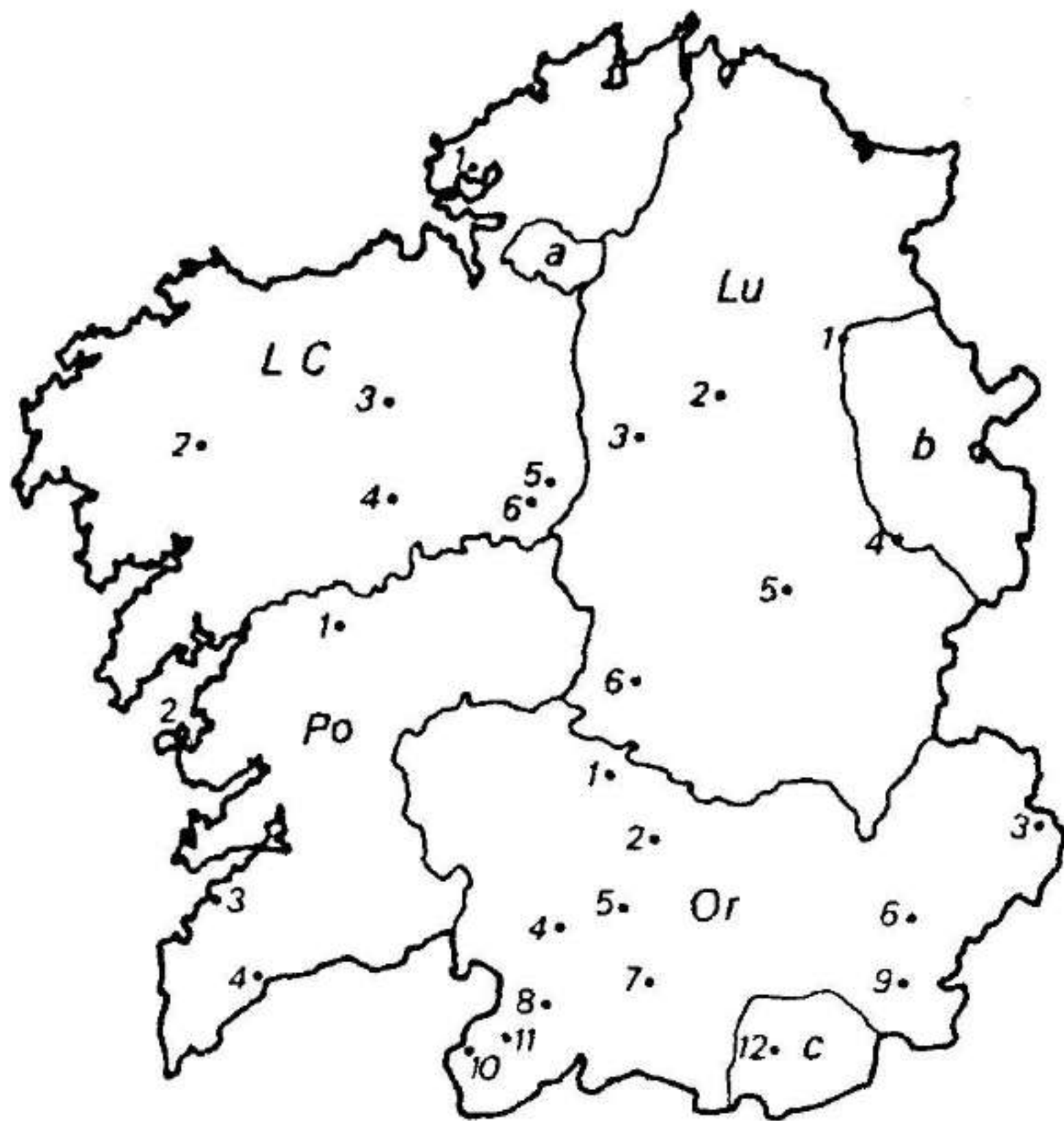
Mayales en el País Vasco. (La línea divisoria según Caro Baroja, marca el límite sur). Guipúzcoa: 1 Motrico, 2 Deva, 3 Usurbil, 4 Andoain, 5 Mondragón, 6 Oñate, 7 Ataun, 8 Berastegui. Vizcaya: 1 Lequeitio, 2 Elanchove, 3 Marquina, 4 Mañaria.



**Mapa 20**

Mayales en Asturias. 1 Mohías, 2 Villaoril, 3 Vigo, 4 Busto, 5 La Mata, 6 Villaviciosa, 7 Caravia, 8 Boal, 9 Grandas de Salime, 10 Pola de Lena, 11 Ibias, 12 Villar de Cendias, 13 Viliella, 14 Sistierna.

Mapa 21



Mayales en Galicia.  
La Coruña: a) Zona estudiada por Fernández de Rota, 1 El Ferrol, 2 Santa Comba, 3 Ordenes, 4 Cerceda, 5 Toques, 6 Melide.  
Lugo: b) Zona estudiada por Ebeling, 1 Meira, 2 Rabadé, 3 Friol, 4 Becerrera, 5 Sarria, 6 Chantada.  
Orense: c) Zona estudiada por Taboada, 1 La Peroja, 2 Esgos, 3 Casayo, 4 Celanova, 5 Allariz, 6 Viana do Bollo, 7 Xinzo de Limia, 8 Bande, 9 Gudiña, 10 Entrimo, 11 Lobeira, 12 Verín.  
Pontevedra: 1 La Estrada, 2 O Grove, 3 San Pedro-La Carrasca, 4 Tuy.

Mapa 22



Mayales en Extremadura.

Badajoz: 1 Medellín.

Cáceres:

1 Guijo de Santa Bárbara,

2 Madrigal de la Vera,

3 Valencia de Alcántara,

4 Cabañas del Castillo,

5 Albalá,

6 Montánchez, 7 Logrosán.

Mapa 23

Mayales en Castilla y León.

Ávila: 1 Candeleda.

León: a) Zona estudiada

por Alvarez,

b) Zona estudiada

por Casado,

1 Meroy, 2 La Pola de Gordón,

3 Candín,

4 Murias, 5 Fasgar,

6 Concejo de La Lomba,

7 Paradaseca, 8 Cacabelos,

9 Velilla de la Reina,

10 Pombiego, 11 Morla.

Salamanca: 1 Puerto Seguro,

2 Navasfrias.

Zamora: c) Sanabria,

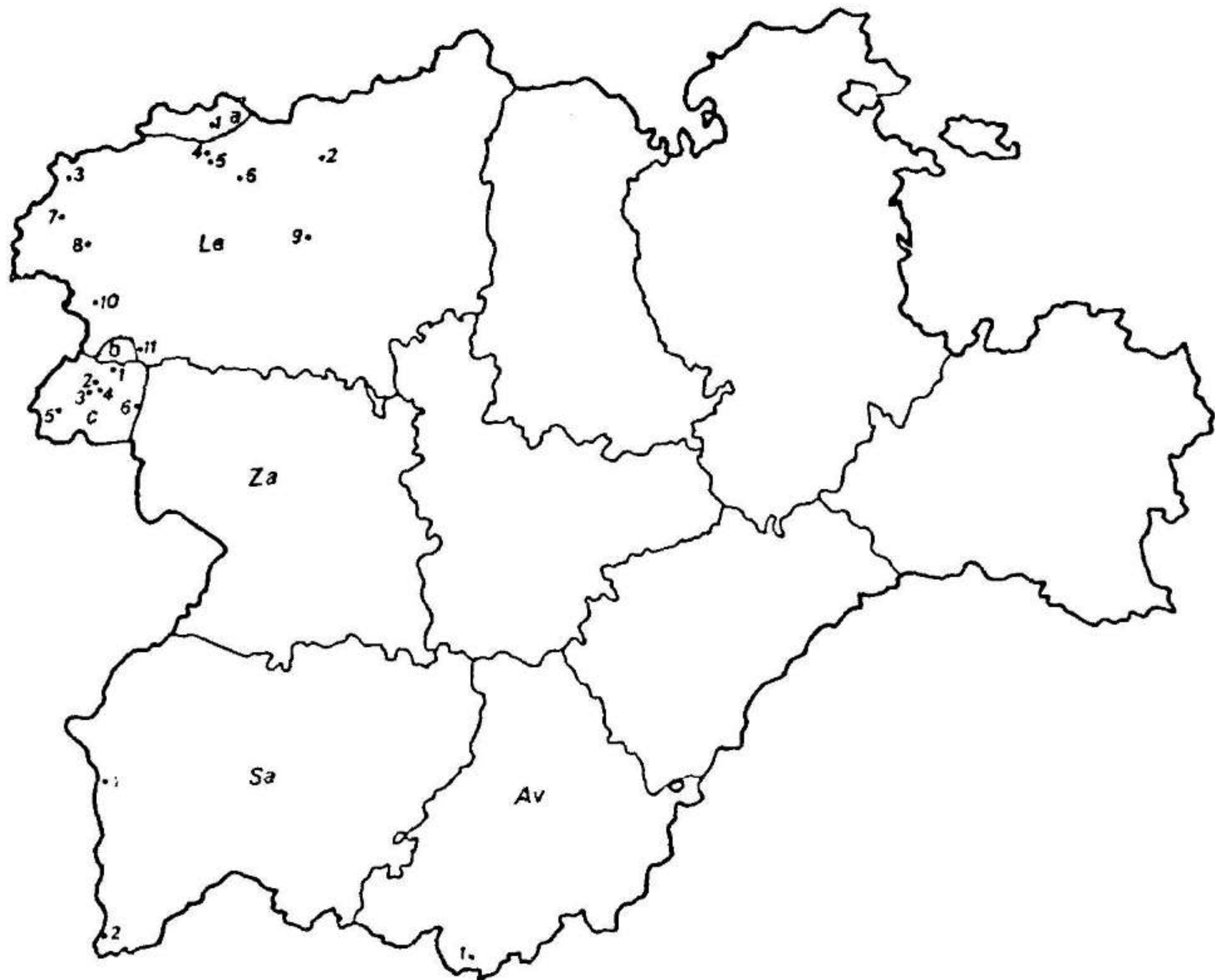
1 S. Ciprián de

Sanabria, 2 S. Martín de Castañeda,

3 Ribadelago, 4 Vigo de Sanabria,

5 Lubián, 6 Palacios de

Sanabria.





Fot. 1.— Tapiz de la Creación de Gerona. Foto Arxiu Mas.

Fot. 2.— Claustro de la catedral de Tarragona. Foto Arxiu Mas.



Fot. 3.—Claustr de Santa Maria de l'Estany (Barcelona). Foto Arxiu Mas.



Fot. 4.—Sillería de la catedral de Barcelona. Foto Arxiu Mas.



Fot. 5.—Sillería de la catedral de Barcelona. Foto Arxiu Mas.



Fot. 6.—Abside de la cripta de Roda de Isábena (Huesca). Foto Arxiu Mas.



Fot. 7.—Portada sur de la iglesia de San Nicolás de El Frago (Zaragoza).

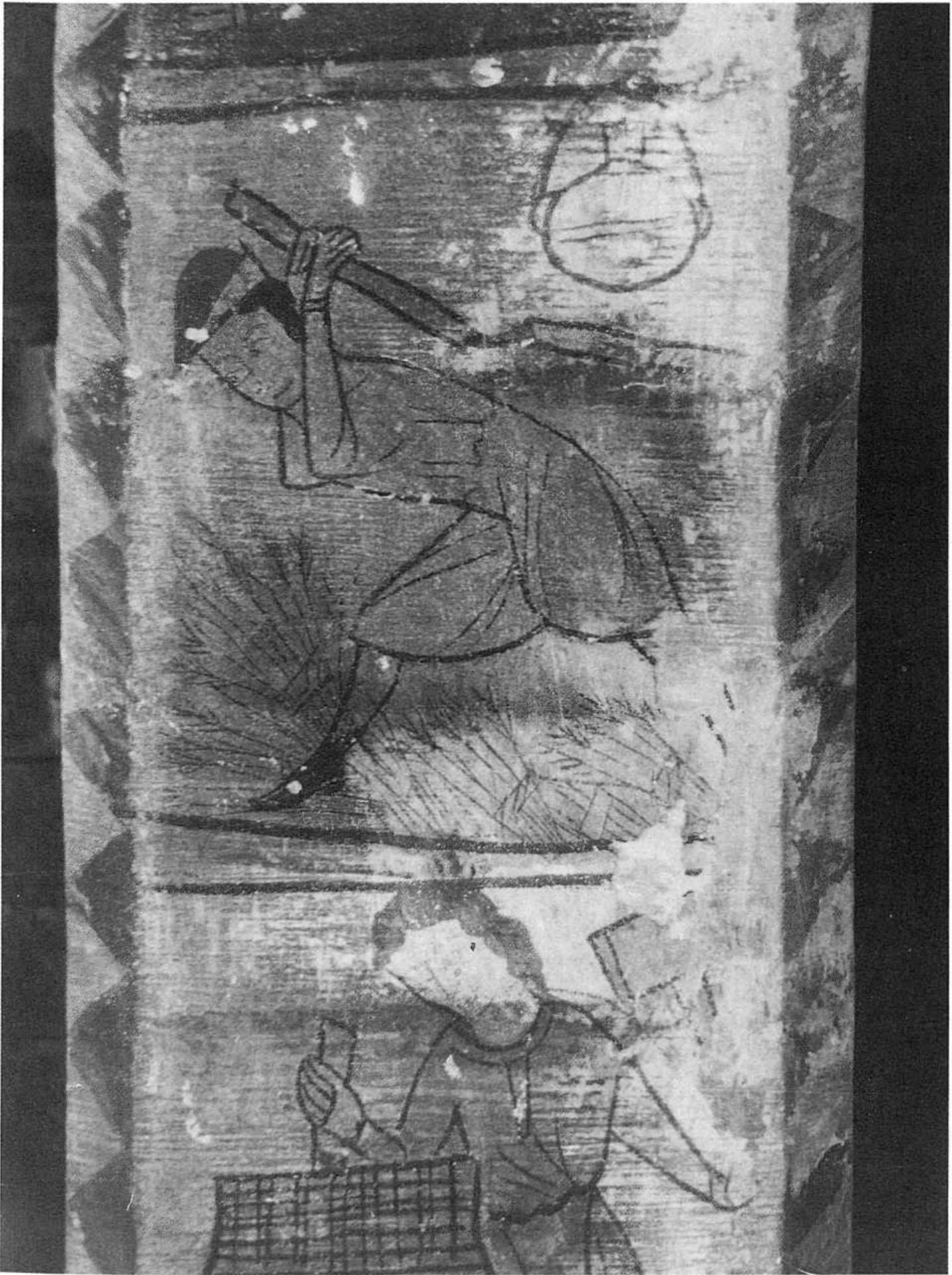




Fot. 8.—Abside de la iglesia de la Asunción de Navasa (Huesca). Foto Arxiu Mas.



Fot. 9.—Artesonado de la catedral de Teruel. Foto Arxiu Mas.



Fot. 10.—Torre del homenaje del castillo de Alcañiz (Teruel). Foto Elisa Sánchez Sanz.



Fot. 11.—Cripta de los reyes de San Isidoro de León.



Fot. 12.—Claustro de Santa María la Real de Nieva (Segovia).

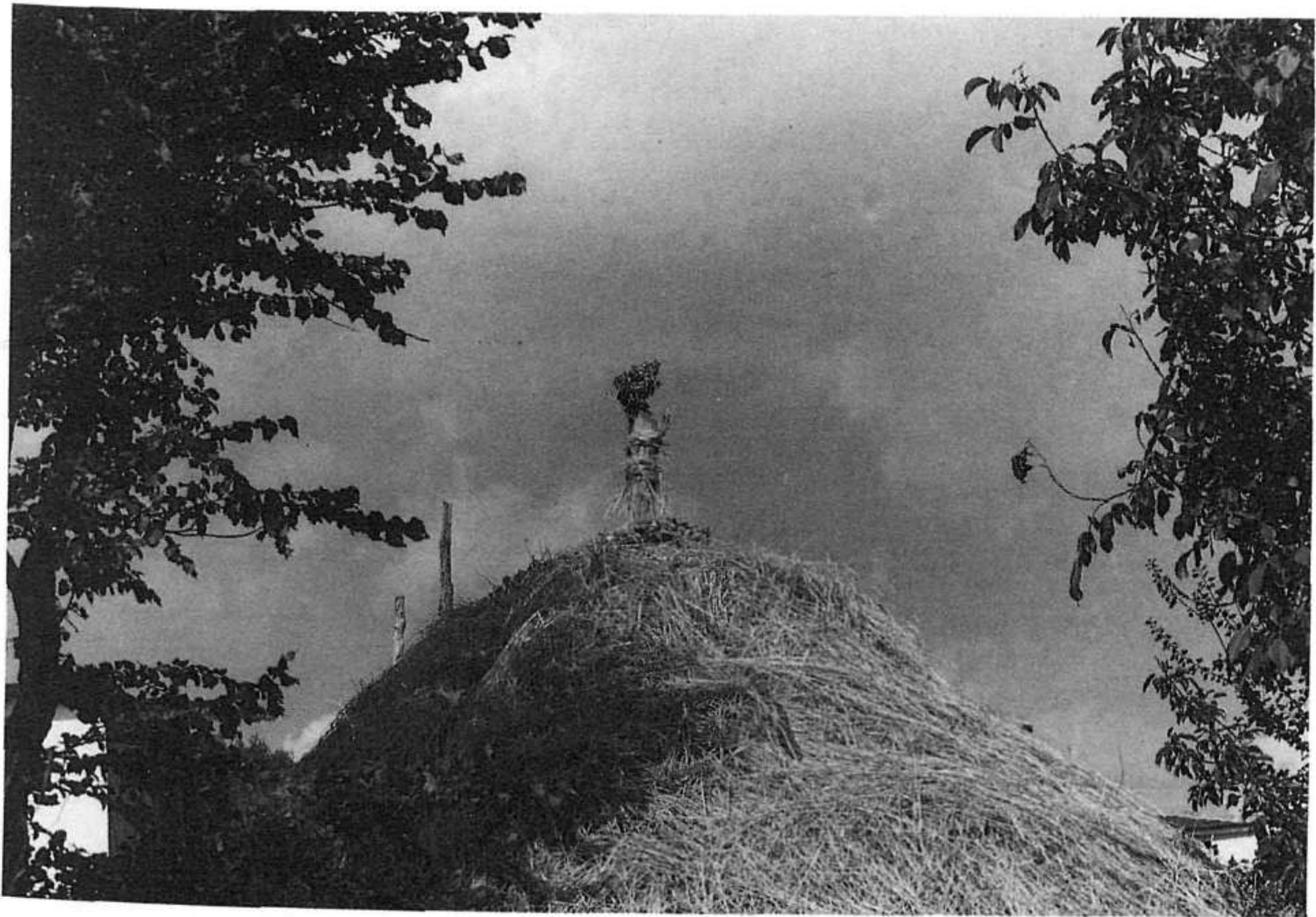


Fot. 13.—Friso de la capilla de San Galindo de la iglesia de Campisábalos (Guadalajara).  
Fot. autor.

Fot. 14.—Misal del Cardenal Alfonso Carrillo, Toledo. Foto Arxiu Mas.



Fot. 15.—Escena de una «malla». Verín (Orense). Fot. Museo Nacional del Pueblo Español.



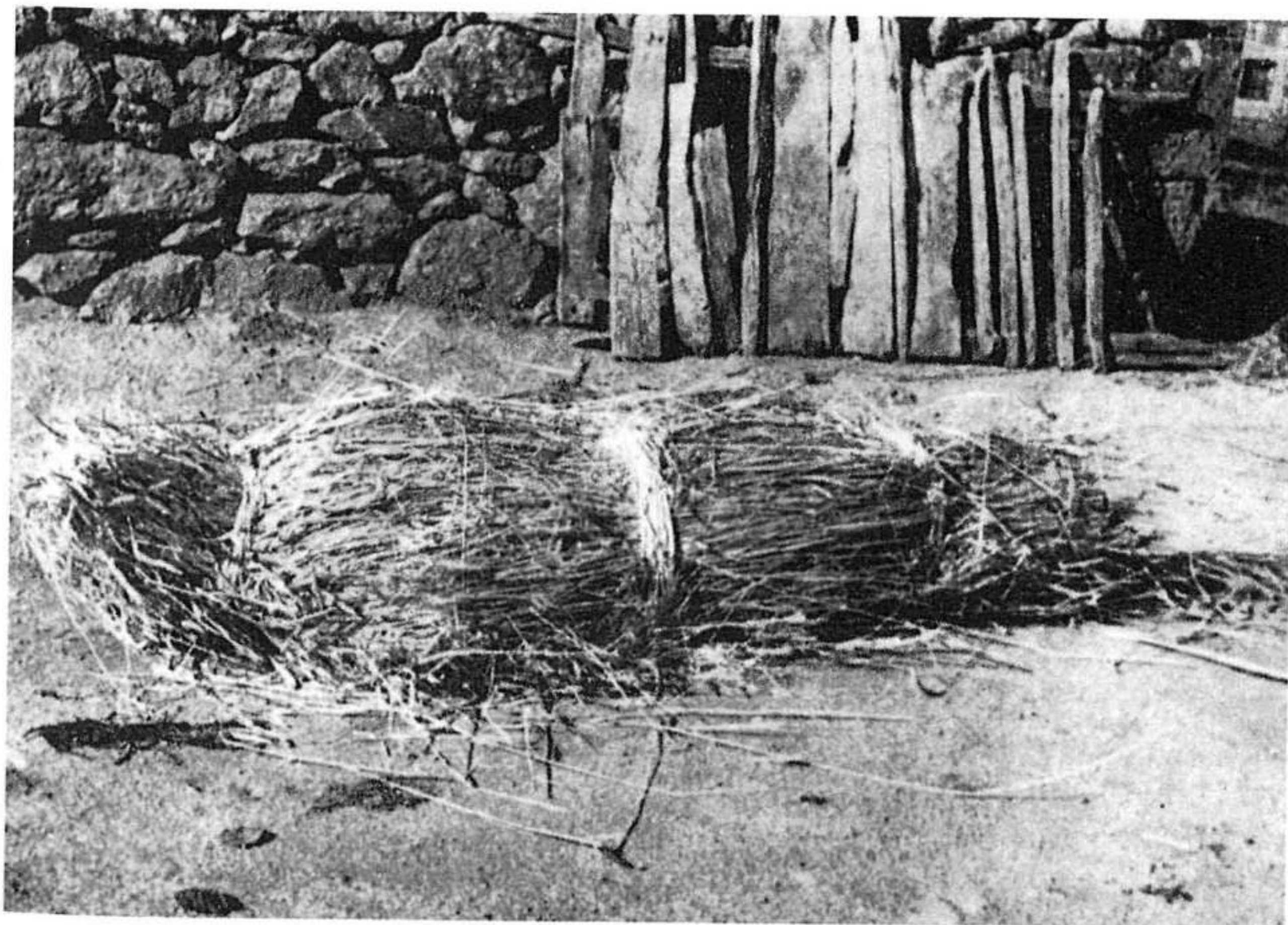
Fot. 16.—Ramo sobre un «medeiro» en San Martín de Castañeda (Zamora). Fot. autor.



Fot. 17.—Recogida de los restos para hacer la «raposa». Fot. Lorenzo Fernández.

Fot. 18.—Atado de la «raposa». Fot. Lorenzo Fernández.





Fot. 19.—La «raposa» acabada. Fot. Lorenzo Fernández.

■ ■ ■



## ESTUDIO ETNOGRAFICO DE LA COMARCA DE AYLLON (SEGOVIA)

Los tres artículos que siguen ofrecen una aproximación a algunos de los aspectos tratados durante la primera campaña de trabajo de campo (septiembre-noviembre de 1985) del proyecto «Estudio etnográfico de la Comarca de Ayllón (Segovia)», promovido por el Museo del Pueblo Español y subvencionado por el Ministerio de Cultura (Departamento de Arqueología).

Sirvan como avance de la memoria que, sobre las tres campañas ya realizadas, esperamos publicar en breve.



# APUNTES EN TORNO A LA ORGANIZACION COMUNITARIA DE LA COMARCA DE AYLLON (SEGOVIA)

Nieves González Montejano

El propósito de este artículo consiste en presentar, muy brevemente, algunas de las pautas de ordenación social comunitaria más significativas de las aldeas de la comarca de Ayllón, en la parte más oriental de la provincia de Segovia; pautas que se han mantenido vigentes hasta, cuando menos, la década de 1960, momento a partir del cual tuvieron lugar cambios que han afectado profunda e intensamente distintos contextos de la vida comunitaria de la comarca. Aquí nos ocuparemos preferentemente de la organización de los concejos y del modo que estos ejercían su control sobre el aprovechamiento de los recursos naturales y humanos de la comunidad.

Por una parte, es sabido que la organización concejil constituyó en la España Medieval y Moderna una manera específica de organización campesina que prácticamente desapareció en el siglo XIX al amparo de las leyes desamortizadoras; solo en ciertas áreas de la Península Ibérica que, por varias razones, se encontraban más apartadas de la corriente modernizadora el concejo mantuvo sus rasgos distintivos. Gracias a los trabajos de J. Costa sobre colectivismo agrario (1915) y su estudio sobre derecho consuetudinario y economía popular (1981), en el que colaboraron algunos de sus colegas y discípulos, podemos hoy conocer aspectos significativos de los concejos del norte de la Península durante los años finales del siglo XIX. Como se podrá comprobar sin dificultad, muchas de las características reseñadas por Costa y sus discípulos se hallan presentes, con asombrosa fidelidad, en los concejos de la Comarca de Ayllón.

Conviene señalar, por otra parte, que en contraste con muchas de las sociedades campesinas donde la unidad doméstica puede existir con un notable grado de independencia (Foster, 1972), en las comunidades de Ayllón, como por otro lado ha sido descrito para otras comunidades de España (Brandes, 1973; Tax, 1970) los lazos extrafamiliares constituyen un elemento de primer orden en el mantenimiento de la seguridad psicológica y, fundamentalmente, eco-

nómica tanto del individuo como de la familia. Brandes (1973: 751-752) ha señalado como dichos lazos se establecen primordialmente a través de la amistad, de una parte, y de la noción de vecindad, de otra. Desde nuestro punto de vista, en las comunidades de Ayllón, es la organización concejil la que proporciona el marco en el que se desarrollan las relaciones extra e interfamiliares y, en esta perspectiva, el concejo en tanto que la asociación del común de vecinos es considerado como una asociación corporada que se sustenta sobre bases contractuales independientes del parentesco.

En las líneas que siguen nos referiremos en primer lugar al modo de organización de los concejos de la Comarca de Ayllón, para más adelante aludir a como éstos controlaban las actividades de cultivo y ganaderas de la comunidad y, finalmente, anotar alguna conclusiones.

Cada localidad, por pequeña que esta fuera, disponía de un concejo compuesto por los vecinos. La noción de vecindad parece constituir un rasgo sobresaliente en la comarca dado que únicamente aquellos individuos que poseyeran la condición de tales podían y pueden acceder al disfrute de las tierras y pastos comunales y otros servicios del concejo. El común de vecinos se compone del conjunto de familias de la localidad e incluye al varón casado, quien estrictamente recibe el título de vecino, su esposa y sus hijos mientras estos últimos permanezcan en la casa de los padres. El matrimonio es condición previa para entrar a formar parte de la asociación del común de vecinos y el ingreso es señalado mediante una ceremonia en la que el que va a ser nuevo vecino reparte comida y bebida al resto. En la aldea de Mazagatos, por ejemplo, la celebración tenía lugar en el edificio del ayuntamiento y el que ingresaba estaba obligado a dar una *bacalada* acompañada de media cántara de vino y una hogaza de pan. Es interesante anotar que un forastero puede acceder al común de vecinos en caso de que se case con una mujer de la localidad. Por otra parte, existen empleos como el de veterinario, cura, médico o maestro que si bien son cubiertos por gente «forastera» participan en algunos casos de los beneficios que proporcionan los servicios concejiles, aunque rara vez de las obligaciones que conlleva la vecindad.

Puede decirse que, en el plano organizativo, el común de vecinos se articula a través del concejo y si bien el término no designa la junta de vecinos, es decir, los vecinos reunidos en asamblea, cabe entenderlo también como el conjunto de vecinos coordinados políticamente. Dos son los tipos de reuniones de vecinos o Concejo Abierto que tienen lugar a lo largo del año. De un lado, las reuniones generales se celebran en fechas fijas; así, el 25 de diciembre, el 1 de enero y el 29 de junio (día de San Pedro) son días en los que en la comarca se realizan generalmente las reuniones de vecinos. De otro lado, existen reuniones de carácter extraordinario que pueden convocarse cualquier día del año, aunque preferentemente en domingo y que se hacen para tomar alguna decisión que no pueda esperar. El lugar de reunión depende del número de vecinos que vayan a asistir

y de la época del año; pueden ser en el local del ayuntamiento o bien en lugares abiertos como la plaza o el juego de pelota. El día anterior el alguacil notifica casa por casa o calle por calle el lugar de la reunión, la hora y las cuestiones que van a ser tratadas. A comienzos del mes de enero tienen lugar las reuniones donde se sientan las ordenanzas que van a regir la comunidad para el año que comienza; en el día de Pascua la reunión general trata de los ajustes (1) con los empleados del concejo (cabañeros, guarda, herrero, etc.). Sin duda, la reunión más importante a lo largo del año, desde el punto de vista vecinal, se celebra el 29 de junio, día de S. Pedro; entre otras actividades tienen lugar el reparto en suertes de las eras comunales entre los vecinos, la revisión de las ordenanzas concejiles, la elección de los miembros de la junta ganadera, la presentación y pago de las tarjetas (2) y, sobre todo, la elección de los cargos comunitarios.

Hasta hace aproximadamente veinticinco años, puede decirse que la ocupación de un cargo representaba una de las obligaciones más importantes que la condición de vecindad acarreaba. Si bien los títulos de los cargos varían de una comunidad a otra, se puede representar una lista ideal como sigue: Alcalde, Concejales, Mayordomo y Alguacil. Hasta el final de la guerra civil de 1936-1939 tanto el alcalde como los concejales eran elegidos por la asamblea general de los vecinos, sin embargo, a partir de 1939, como es sabido, el alcalde es elegido por el Gobierno Civil de la provincia. En ocasiones, como en el caso de las aldeas de Alquité y Martín Muñoz, el alcalde pedáneo que es elegido por los vecinos hace las veces de concejal en una localidad mayor, en este caso Villacorta, que posee rango de municipio; no obstante esta dependencia formal, es interesante señalar que ambas aldeas continuaron comportándose de manera completamente independiente en todo aquello que afectaba a la comunidad y, por otra parte, no era común que los alcaldes asistieran a las reuniones municipales de Villacorta. El resto de los cargos del concejo se ocupaban conforme el patrón tradicional, es decir, anualmente elegidos por y de entre los vecinos.

En contraste con los cargos de alcalde y concejales que solían recaer sobre vecinos mayores, el cargo de mayordomo era ocupado por vecinos más jóvenes. Las obligaciones del mayordomo son variadas y entre ellas está la de recaudar cierta cantidad de grano para pagar los servicios del concejo, como al yegüero, vaquero, etc; de esta cantidad una parte se destinaba a alimentar a los sementales propiedad del concejo. En algunas comunidades, eran los vecinos quienes a la salida de la misa dominical hacían la entrega directa de grano al mayordomo; en otras, era el mayordomo quien con un carro y una yunta de su propiedad y acompañado por los concejales recorría casa por casa la locali-

---

(1) El ajuste consiste en el trato y posterior acuerdo entre el concejo y los empleados acerca de la soldada y las condiciones en que el trabajo se va a desempeñar.

(2) La tarjeta consiste en un trozo de madera de forma cuadrangular y de unos 25 cms., que se empleaba para anotar las ventas al fiado, de tal modo que por cada venta se efectuaba una muesca en uno de sus ángulos. En cada extremo de la tarjeta se imprimían las iniciales del vendedor, y en una de sus caras se escribía el nombre del comprador.

dad recogiendo el trigo, la avena y el centeno, para luego ir a depositarlo al granero comunal. En cierta manera el mayordomo hace las veces de administrador, dado que la recaudación del cereal se hacía una vez al año en época de recolección, y los pagos a los empleados por el concejo tenían lugar mensualmente. Además, era deber del mayordomo, en particular después de la guerra civil, atender a los funcionarios del Estado que como la Guardia Civil o Capataces de Montes visitaban periódicamente la localidad, proporcionándoles cobijo y alimento de modo que los gastos que ocasionaban eran sostenidos por el concejo. Se procuraba con esta política que las sanciones que pudieran provenir del exterior fueran lo menor posibles tratando a los funcionarios lo mejor posible. El cargo de Alguacil es ocupado por el último vecino que ha ingresado en el común y, por consiguiente, es destinado a aquellos vecinos más jóvenes que deben hacer frente a las tareas de menor responsabilidad; entre ellas se cuentan la de transmitir las noticias al resto de los vecinos o ciertas decisiones de las autoridades comunitarias y, en general, velar por el orden público. Prácticamente todos los cargos del concejo se hallaban liberados de tareas comunales, obligatorias para el resto de los vecinos.

Finalmente, cabe añadir al conjunto de cargos aquellos que podríamos denominar de empleo, esto es, vaquero, yegüero, guarda, pobrera, etc. A algunos de ellos nos referiremos más adelante a propósito de las actividades ganaderas. El guarda vigila que los ganados no entren en los sembrados, que las mojoneras y lindas entre tierras de labor permanezcan en su sitio y, en general, que los terrenos vedados se respeten. El mismo detiene a los infractores tomando nota de los perjuicios ocasionados pero será el concejo quien determine tanto el valor de los mismos, como la multa a pagar. El guarda, aparte de su soldada, percibe una parte del importe de la multa. El cargo de pobrera solía recaer sobre una mujer mayor, viuda por lo general y la más pobre de la comunidad, cuyo deber era el de atender a los pobres y en particular a los caminantes que se detenían en el pueblo para pernoctar; a cambio de esta tarea la pobrera recibía del concejo una cierta cantidad de grano al mes. Sin embargo, no siempre existía en cada comunidad una pobrera. En algunas localidades de la comarca eran los propios vecinos quienes, siguiendo el sistema de adra, se turnaban para atender a los caminantes. Una vez que el caminante abandonaba la localidad, el vecino que le hubiera atendido ponía en la puerta de entrada a su casa una cruz rodeada de un pañuelo blanco, señalando de esta manera que ya había cumplido con su obligación y el turno pasaba a la casa siguiente de la misma calle.

Uno de los aspectos que más llaman la atención de la organización comunitaria ayllonense radica en el elevado grado de dominio que la organización concejil posee sobre el aprovechamiento de los recursos naturales, dominio que se manifiesta de diversas maneras. Por una parte, debe tenerse en cuenta que amplias extensiones de tierras de labor, pastos y bosques son de propiedad co-



munal y, por tanto, de los vecinos en su conjunto. En la actualidad, y si bien no disponemos por el momento de datos concretos acerca del volumen de tierra comunal respecto del total, no caba duda que la propiedad comunal ha decrecido notablemente, en parte debido a que propietarios más poderosos han ido apropiándose progresivamente de las tierras de labor, en parte debido también a que el Instituto para la Consevación de la Naturaleza (ICONA) se ha hecho cargo de buen número de hectáreas de bosque de la comarca y todo ello en el contexto de un progresivo desinterés de los vecinos por las tareas agrícolas. Sin embargo, hasta hace unos años incluso aquellas parcelas de tierra de cultivo que por ser hereditarias pudieran considerarse privadas, eran objeto de cierto control por parte del concejo; éste no permitía que se vendieran o arrendasen a individuos, y en aquellas fases del ciclo agrícola en que las parcelas no eran utilizadas los propietarios debían abrirlas para que en ellas pastase el ganado. Las rastrojeras particulares caían bajo esta situación.

El reparto de la tierra comunal destinada al cultivo se efectuaba mediante el sistema de *suertes*, de una manera muy similar a como ha sido descrita para otros lugares de la Península Ibérica o de las comunidades indígenas de América. El sistema consiste en la adjudicación por sorteo entre todos los vecinos de suertes o parcelas de calidad y tamaño similar; los campos de labor eran divididos en tantas porciones como vecinos tenía la comunidad, y el día del sorteo, siempre en día festivo, los vecinos acudían a los campos donde el alcalde introducía en su gorra las papeletas con cada nombre, a medida que los boletos eran extraídos se iban asignando las suertes por orden. En la comarca de Ayllón se distinguen dos tipos de suertes. En primer lugar, las vitalicias, que como se puede suponer eran usufructuadas por un vecino de por vida y a su muerte el concejo volvía a reasignarlas. Para esta clase de suertes existían listas de espera a las que accedían los vecinos en cuanto entraran a formar parte del común. El segundo tipo de suertes que eran las más numerosas, eran reasignadas periódicamente y si bien el período de asignación variaba ampliamente de una comunidad a otra es raro que superaran más de cinco años. Por otra parte, era habitual para cada comunidad que existiera alguna o algunas parcelas de cultivo que trabajadas colectivamente se destinara a sufragar ciertos gastos del concejo; para ello los vecinos se reunían en días señalados de antemano y cada uno había de aportar los aperos de labranza. La práctica estuvo en vigor hasta la década de 1950, momento en el cual en un proceso general a todas las comunidades de la comarca estas parcelas comenzaron a ser divididas en suertes y, a raíz de la emigración masiva, ser finalmente vendidas, incluso en ocasiones, a personas que no poseían la condición de vecindad.

En la comarca el ganado es propiedad familiar y quizá convenga señalar aquí que en el área sur, que corresponde a la zona de la Sierra, donde sin duda la actividad ganadera es comparativamente más importante, la riqueza de cada vecino se mide no tanto por los resultados del cultivo de la tierra como por la cantidad de ganado que posee. Buena parte de las extensiones dedicadas a

pasto para el ganado, aún hoy día, son de propiedad comunal y, por lo general, el ganado pasta de manera alterna en prados comunales y en las parcelas privadas; cuando lo primero ocurre, las reses de los vecinos se juntan y es un pastor el que se ocupa de su vigilancia. El número de cabezas que puede pastar está limitado por la cantidad de pasto disponible y cada vecino debe pagar por cada uno de sus animales. En conjunto, en cuanto al aprovechamiento comunitario de los pastos, el concejo regulaba un sistema extraordinariamente elaborado de tiempos y traslado de ganado con el fin de que los pastos no se agotaran. Era común por otra parte, que cada comunidad dispusiese de una sociedad de ganaderos a través de la cual los vecinos se ayudaban mutuamente. Dado que la práctica totalidad de los vecinos poseían ganado de labor, puede decirse que la sociedad abarcaba el conjunto comunitario, y era regida por una junta directora cuyos miembros desempeñaban el cargo por adra, esto es, siguiendo una ruta definida por las calles de la localidad. Si, por ejemplo, moría una vaca de la yunta, la carne se vendía al carnicero por una cantidad previamente estipulada, cantidad que recibía el dueño del animal más otra parte pagada a escote por los miembros de la sociedad hasta que el valor de la res quedara completo. Existía en cada comunidad, además, un semental o toro del concejo comprado entre todos los vecinos para la monta de las vacas; su mantenimiento era obligación del concejo, para lo cual se destinaba una pradera, la *pradera del toro*, que en algunas aldeas era cuidada por todos los vecinos y, en otras, por uno solo a cambio de quedarse con el estiércol del toro para sus labores agrícolas. En aquellos casos en que el pasto para el semental era insuficiente, los vecinos escotaban cierto número de fanegas de cereal, o, sobre todo en las comunidades de la sierra, los vecinos dedicaban un día al año a la corta de leña, *la corta del toro*, que lo obtenido por su venta se dedicaba a la manutención del animal.

En términos generales, pues, los vecinos subsistían del cultivo y del ganado a un tiempo. Puesto que el cultivo exigía una dedicación más atenta, del ganado se ocupaba un pastor, vaquero o cabrero, que si bien podía ser un miembro de la comunidad lo más común era que fuera forastero, pagado por el concejo. El pastor, responsable de llevar el ganado de los vecinos por la mañana desde los corrales hasta las praderas y de vuelta al pueblo al anochecer, era contratado por el concejo en el día de Pascua, para comenzar su trabajo el día de S. Pedro, trabajo que duraba hasta S. Pedro del año siguiente. En época de matanza del cerdo el pastor recibía, además de su sueldo, la *fijorada*, esto es, un pedazo de hígado, una morcilla, un trozo de tocino y caldo de mondongo.

De los montes se obtenía, y se sigue obteniendo, la madera para el consumo de cada casa, aunque en algunas de las comunidades serranas tales como Alquité o Martín Muñoz, donde la superficie arbolada es mayor, la leña sobrante era vendida en la Villa de Ayllón. Para *hacer la corta*, en aquellos momentos en que las labores agrícolas disminuían, reuníanse los vecinos en un día prefijado y, una vez seleccionado el monte a trabajar, se dividía en suertes entre todos de modo que a cada vecino le correspondiera cierta cantidad de leña. En los enci-

nares propiedad de las comunidades de El Negredo (zona de Sierra) o Saldaña (zona de Páramo), durante el mes de noviembre tenía lugar la recogida de bellotas; para ello, en el día elegido para *ir de bellotas* se reunían los vecinos en la plaza a toque de campana y de aquí salían hacia el encinar. El día anterior, el alguacil había notificado casa por casa la salida y quienes debían llevar las varas para varear las encinas o quienes simplemente debían recoger las bellotas del suelo.

Como puede deducirse de lo dicho, en las comunidades de Ayllón las obligaciones de trabajo colectivo para el mantenimiento de los recursos comunales y la movilización de los vecinos para tareas específicas, configura uno de los aspectos más sobresalientes en los que se expresa el control que sobre los vecinos ejerce la organización concejil. Al arreglo de caminos, la limpieza de pozos, el arreglo de cercas, etc, mediante trabajo colectivo se denomina en la comarca *hacenderas*. Aún hoy día se mantienen las *hacenderas* en muchas de las aldeas de la comarca, como en Valvieja donde se está reconstruyendo el edificio del ayuntamiento mediante prestación personal y siguiendo el sistema de Adra. Otro ejemplo de esto, y que por lo demás involucra a más de una comunidad en tareas comunales, es lo que en algunas aldeas se conoce como  *echar el agua* y en otras como *el día de la presilla*. Las aldeas de Martín Muñoz y Alquité, en la zona de transición hacia el páramo, se surten de agua gracias a un manantial que se embalsa y del que sale una reguera madre que llegada a cierto punto se bifurca en tres regueras menores que van a parar a las localidades mencionadas. Durante el mes de abril, los vecinos de cada una de las aldeas subían en domingos consecutivos hasta la presa para comprobar el estado del sistema de canalización. El primer domingo subían los vecinos de Valvieja, únicamente los varones, y una vez que hubieran comprobado la presa y merendado en el lugar descendían hasta la aldea de Alquité, donde eran obsequiados con vino en una reunión general de los vecinos de ambas localidades. El domingo siguiente, eran los vecinos de Alquité los que subían a la presa para, al caer el día, bajar a la aldea de Martín Muñoz donde asimismo eran obsequiados con vino. Finalmente, el tercer domingo eran los vecinos de Martín Muñoz los encargados de revisar la presa.

Para terminar con esta breve descripción de la organización comunitaria en la comarca de Ayllón, conviene quizá anotar algunas conclusiones. Tenemos la impresión de que el tipo de concejo al que aquí nos hemos referido no debe ser entendido tanto como el producto de un área cultural específica sino que responde, mejor, a un modelo general presente en la mayor parte de la Península. Como ya se ha indicado, nos parece un factor importante desde el punto de vista económico el hecho de que buena parte de la tierra sea de propiedad comunal, es decir, del concejo. Por consiguiente, el concejo dispone de un elevado poder sobre sus miembros puesto que en tanto es de la comunidad de quien el individuo y la familia recibe la tierra estos se hallan en deuda permanente con aque-

lla, y por tanto la participación vecinal es muy intensa. Este dominio que la comunidad ejerce sobre sus miembros se ha debilitado según nos parece por dos razones fundamentales, dentro de la multiplicidad de factores que han intervenido en el cambio. Por una parte, en cuanto la extensión de tierra comunal va perdiendo importancia debido a las apropiaciones individuales de los vecinos, la dependencia de estos respecto de la organización concejil se relaja inevitablemente. De otra parte, tradicionalmente la ocupación de los vecinos ha sido homogénea, esto es, se dedicaban a tareas agrícolas, a la ganadería y, más comúnmente, a ambas cosas. La introducción en la comunidad de nuevas formas de trabajo, como trabajo asalariado, produce también una dependencia menor respecto del concejo. La ocupación en tareas agrícolas en Ayllón procuraba evitar que grandes diferencias de riqueza pudieran cristalizar; ningún vecino es lo suficientemente rico como para poder vivir del trabajo de otros.

Por último, debe consignarse que el modelo de comunidad aquí referido corresponde a un patrón tradicional que de hecho ha desaparecido. A causa de la explosión migratoria, buen número de las aldeas han quedado prácticamente vacías, sobre todo en el área de la sierra. La aparición de ICONA con actividades en los bosques y procurando trabajo asalariado y, en general, la existencia de empleos no agrícolas han inducido a las comunidades de la comarca de Ayllón a organizarse de un modo distinto.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

BRANDES, Stanley H. :

1973, «Social Structure and Interpersonal Relations in Navanogal (Spain)». *American Anthropologist*, 75: 751-765.

COSTA, Joaquín:

1915, *Coletivismo agrario en España*. Biblioteca Costa. Madrid.

1981, *Derecho consuetudinario y economía popular de España*. Guara Editorial. Zaragoza.

FOSTER, George M.:

1972, *Tzintzuntzan*. Fondo de Cultura Económica. México.

TAX, Susan.:

1970 *Neighbors. The Social Contract in a Castilian Hamlet*. The University of Chicago Press. Chicago.







# LA CASA RURAL EN LA COMARCA DE AYLLÓN (SEGOVIA)

Felipe A. Orozco Gómez

La Comarca de Ayllón ocupa la parte segoviana de la casi disociada Comunidad de Villa y Tierra de Ayllón (1), que se extiende por parte de las provincias de Segovia, Guadalajara y Soria (Véase mapa nº 1)

Esta Comunidad de Villa y Tierra tiene una morfología física variada. El eje central lo constituye la estribación nororiental del Macizo de Ayllón. La separación administrativa entre Guadalajara y Segovia sigue la línea de cumbres. Al Norte se extiende el piedemonte, transición a la llanura por la que discurren los ríos Riaza y Agusejo. Al NE de esta llanura, coincidiendo aproximadamente con la delimitación administrativa de la provincia de Soria, comienza el páramo calcáreo-margoso horadado por valles estrechos y poco profundos. Al Sur de la divisoria de aguas de la Sierra de Ayllón, la Comunidad se prolonga en tierras de Guadalajara por la Sierra del Robledal hacia el SE, ciñéndose casi exclusivamente al espacio serrano y de piedemonte de dicha Sierra.

Cabe decir por todo ello, que la parte segoviana de la Comunidad de Villa y Tierra de Ayllón constituye una unidad geográfica perfectamente diferenciada, tanto en el medio físico como en la organización espacial resultante del aprovechamiento económico, fundamentalmente agropecuario (2).

---

(1) Decimos «casi disociada», porque a la vez que ya ha desaparecido la antigua vinculación-dependencia económica entre los núcleos, se repartió en 1986 la cantidad de dinero en poder de la Comunidad de Villa y Tierra de Ayllón, que le permitía, al menos, seguir existiendo oficialmente, dejando como fondo una cantidad meramente simbólica.

(2) No queremos dejar sin señalar el acierto que supuso en el aspecto físico, la división provincial realizada por Javier de Burgos en 1833, en nuestra zona de estudio, ya que separó perfectamente estas tres provincias por sus distintas morfologías físicas. Pero seríamos injustos, si a la vez no señalamos que aquella división, separó a una Comunidad de Villa y Tierra que económicamente tenía una unidad, pues su diferencia paisajística, les permitía complementarse económicamente.

La Comarca de Ayllón se extiende por el NE de la provincia de Segovia con una extensión de unos 295 km<sup>2</sup>. (Ver mapa n.º 2). En el límite Sur de la Comarca se encuentra la estribación NE del Macizo de Ayllón, a su vez extremo NE de Somosierra. La Sierra de Ayllón en este área, está compuesta, desde el punto de vista litológico, por pizarras silúricas, cuya erosión ha proporcionado una arcilla que se ha depositado en el piedemonte y principalmente en la llanura. La parte SW de la sierra en nuestra área de estudio, la constituyen de forma esencial pizarras, grauvacas y cuarcitas. Estas últimas van aumentando en proporción hacia el SW, son más costosas de erosionar, por lo que la morfología es más agreste y proporcionan las arenas y piedras cuarcíticas depositadas en general como cantos rodados en el piedemonte y en el llano.

La Sierra de Ayllón continúa hacia el NE, terminando bruscamente en una falla por la que discurre en gran parte el río Aguijoso, y entra en contacto con las estribaciones calcáreas secundarias de la Sierra de Cabras, perteneciente al Sistema Ibérico. Esta diferenciación litológica justificará la variedad de tipos de piedra empleados en la construcción de las casas.

Al pie de la Sierra ha tenido lugar la formación de un glacis, cementado en algunas zonas, lo que ha dado lugar a las pudingas ferruginosas, ya que la arcilla que ha cementado las rocas es muy rica en óxido férrico (ver gráfico n.º 2).

Más al Norte, se extiende la llanura miocénica con depósitos arcillo-arenosos, disociados por valles suaves de los discontinuos arroyos. Al NE, en la margen derecha del río Aguijoso se encuentran las calizas pontienses formando el páramo que termina sobre el valle de este río.

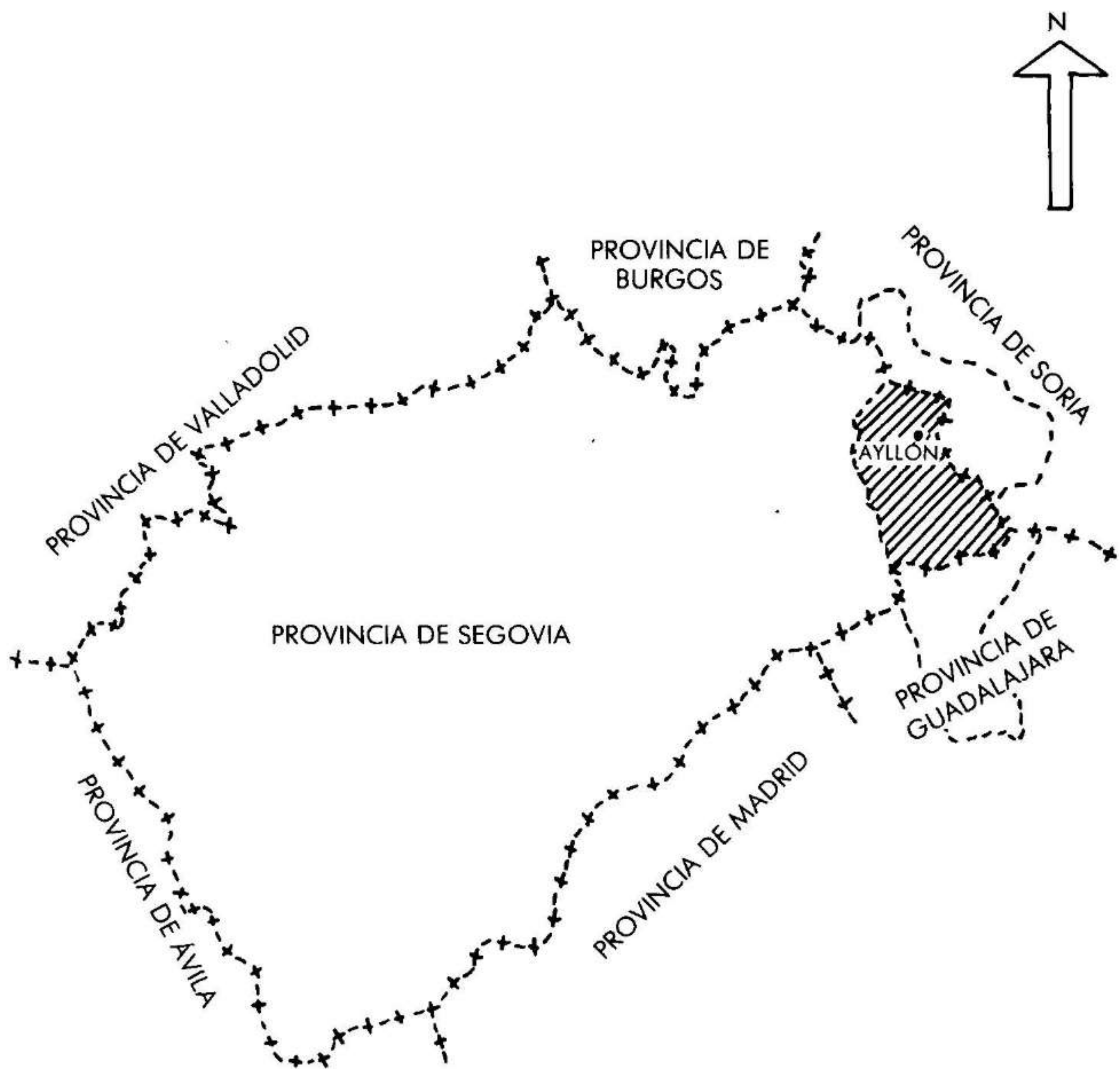
Los arroyos son canalizados principalmente por el río Aguijoso en la parte Este de la Comarca, con un valle estrecho aprovechando la falla que separa los materiales primarios (Macizo de Ayllón) y secundarios (Sierra de las Cabras), proporcionándole una morfología de valle encajado que facilita las relaciones a lo largo de su eje fluvial (gráfico n.º 1). El resto de la Comarca es drenada por los arroyos afluentes del río Riaza que discurre por un suave y ancho valle.


El marco altitudinal en que se encuentra la zona es bastante elevado. La cota más baja se halla a 940 m. en el Norte, en Languilla. Las cotas más altas de la sierra superan los 2.000 m. aunque ésta ocupa poco espacio relativamente, y de ello da idea el hecho de que aproximadamente el 75% de la superficie comarcal está por debajo de los 1.300 m.

Morfológicamente se reconocen tres áreas que se corresponden de forma bastante aproximada con tres cotas:

a) Llano.—Se halla entre 940 y 1.100 m., es el área propiamente llana, se extiende al Norte. Las pendientes son inferiores al 5%, aunque de forma general no llegan ni a superar el 2%. El aprovechamiento económico es agrícola fundamentalmente (sobre todo de cereales), apenas hay afloramientos rocosos, exceptuando el páramo calcáreo del NE en la margen derecha del río Aguijoso. Este área ocupa aproximadamente el 50% de la comarca.





- +--+-- LÍMITES PROVINCIALES
- - - - - LÍMITES DE LA COMUNIDAD DE VILLA Y TIERRA DE AYLLÓN
-  COMARCA DE AYLLÓN, PARTE SEGOVIANA DE LA COMUNIDAD DE AYLLÓN

MAPA N° 1.—SITUACION GENERAL DE LA COMARCA DE AYLLÓN

b) Piedemonte.—Abarca desde los 1.100 a los 1.300 m. Se da la transición con la sierra, la economía es agropecuaria, ganando importancia relativa el ganado a medida que nos aproximamos a los 1.300 m. Los valles son más estrechos y encajados, situándose las pendientes medias entre un 5 y un 15%. Son frecuentes los afloramientos rocosos, los terrenos incultos y numerosos los bosquillos de encinas, robles y matorrales. Ocupa alrededor del 25% de la comarca.

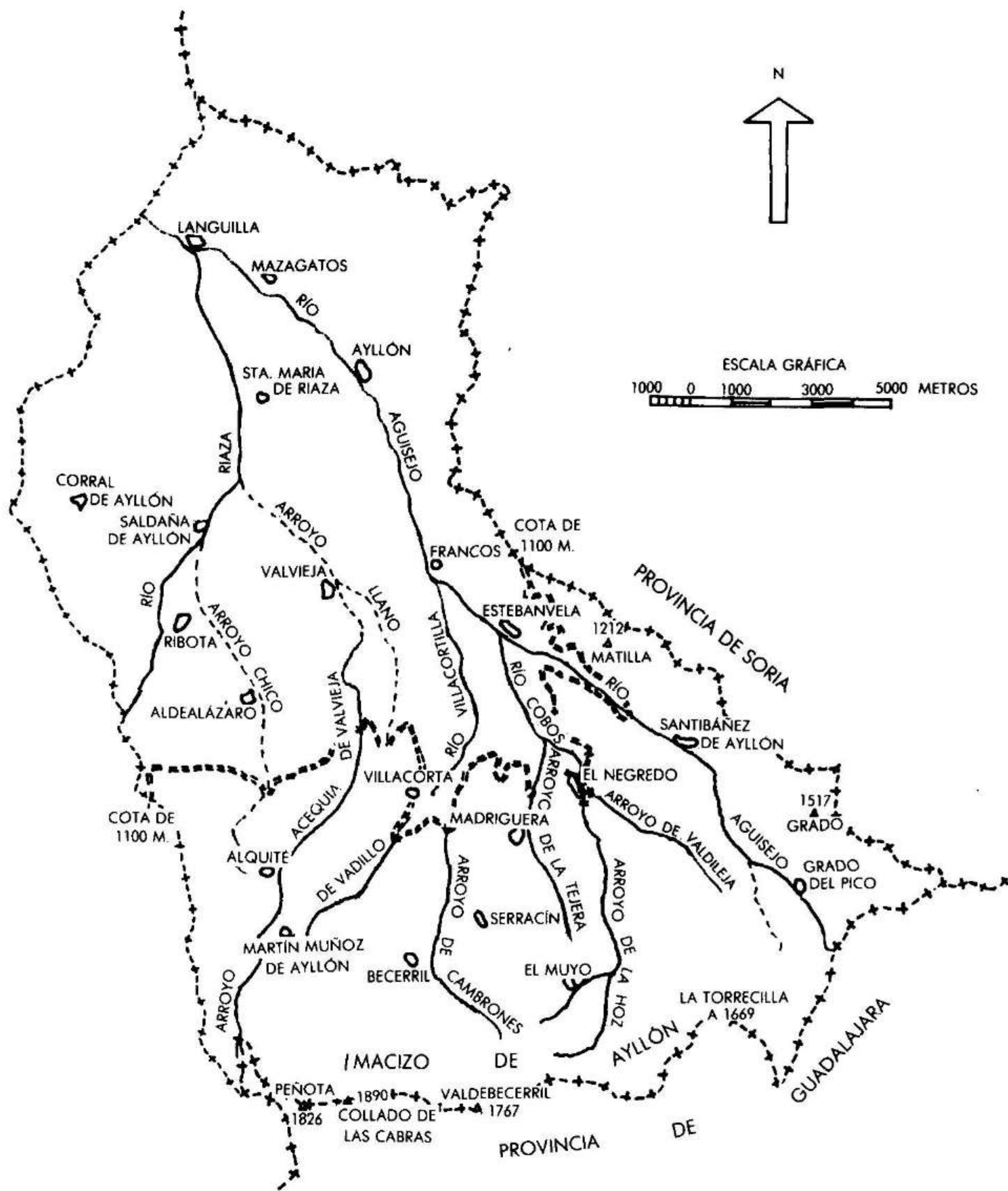
c) Sierra.—Situada por encima de los 1.300 m. Delimita el aprovechamiento agrario por la escasa profundidad del suelo, gran pedregosidad, continuos afloramientos rocosos, elevadas pendientes y limitación climática. Aparece de forma generalizada la vegetación climática de robles principalmente (con notorias excepciones de repoblaciones de pinos).

Hemos podido observar por nuestro trabajo de campo, como la cota de los 1.100 m. delimita perfectamente dos tipos de paisaje, dos formas de aprovechamiento agrario, apoyados en un medio físico distinto. Aunque se correspondan geográficamente las tres partes mencionadas con el llano, piedemonte y sierra, emplearemos desde ahora el término «sierra» para referirnos al espacio situado por encima de los 1.100 m. por ajustarse plenamente a lo que de forma general se conoce por ésta, pues son esas áreas las contempladas en numerosos estudios que se refieren a las «zonas de la sierra» o a los «pueblos de la sierra» (véase mapa n.º 2).

Para completar el acercamiento al marco físico de la comarca y por incidir directamente en la economía de la zona y en la morfología de la casa rural, no podemos terminar esta introducción sin hacer mención del clima de la comarca. El clima mediterráneo continental se desdibuja por la influencia de la altitud, convirtiéndose ésta en su primer condicionante, dando lugar a inviernos largos y rigurosos, con mínimas absolutas en la sierra en ocasiones de  $-20^{\circ}\text{C}$ , con un período normal de heladas desde septiembre hasta junio. Las primeras nevadas en la sierra se producen generalmente en noviembre (incluso en alguna ocasión nevó en agosto) y es frecuente verla aún en abril. En el llano el clima es algo más suave, sobre todo respecto al período de nevadas y heladas. Es pues el frío, un elemento muy presente para los lugareños, tanto por su incidencia en las propias personas, como incluso más por los animales, pues es en éstos, sobre todo en la sierra, donde descansa el peso de su economía.

## 1. LA CASA RURAL. CARACTERÍSTICAS GENERALES

La casa rural en la Comarca de Ayllón es quizá uno de los elementos donde mejor se pone de manifiesto la influencia del medio físico en el paisaje humanizado. La casa es una clara muestra del marco físico en el que se encuentra, tanto en cuanto a los componentes materiales, como a la misma estructura y distribución de los diversos espacios en que se divide, ya que al mismo tiempo que sirve



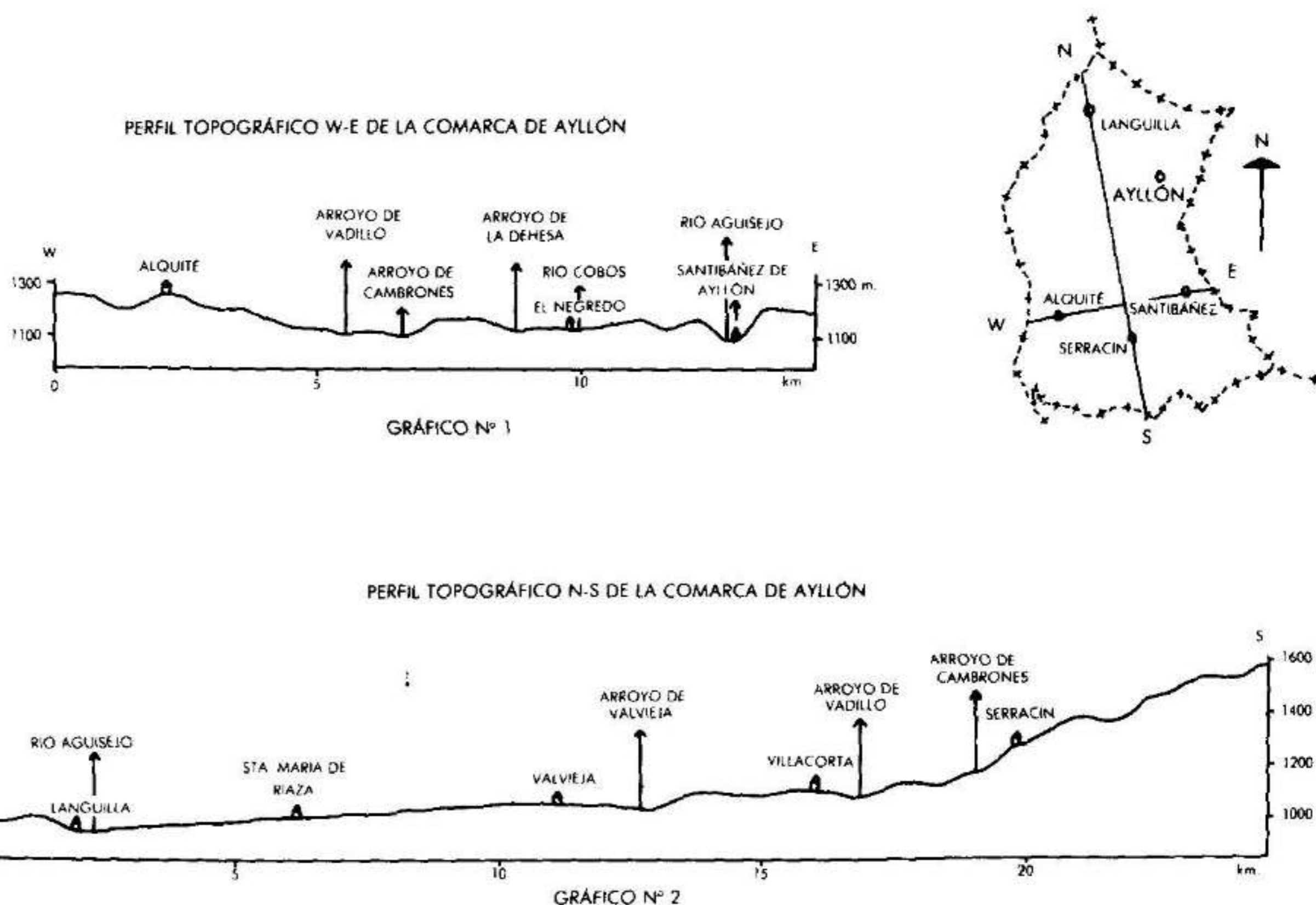
MAPA N° 2.—COMARCA DE AYLLÓN DEL LLANO Y LA SIERRA POR LA COTA DE 1100 M

de vivienda para las personas, se puede considerar un instrumento de trabajo muy importante para el desarrollo de las actividades agrarias.

En ella albergaba el ganado más importante y delicado para las labores agrícolas (el ganado vacuno y de tiro), servía de granero y de pajar, a la vez que guardaba toda o parte de la hierba recogida para el invierno. Así, en rasgos generales se pueden distinguir tres partes en relación a su aprovechamiento: vivienda, cuadras y lugares de almacenaje.

En cuanto al material de construcción de las casas, la interrelación con el medio físico es muy grande. Emplean en su construcción el tipo de piedra que encuentran en el entorno y la emplean en mayor o menor medida en función de la facilidad con que la obtengan (3) y de las características climáticas existentes.

Las diferencias entre el medio físico de la sierra y el llano se manifiestan en los distintos tipos de casa. Así, la diferencia más clara es que mientras en aquella se caracterizan de forma general por tener las paredes exteriores de piedra, en el llano lo más corriente es que tengan sólo la planta baja, o parte de ella, de piedra, y la superior de adobe.



GRAFICOS 1 Y 2.—PERFILES TOPOGRAFICOS DE LA COMARCA

(3) Facilidad entendida aquí, como proximidad física, posibilidad de aprovechamiento, así como coste económico para su empleo.

## 2. LOS MATERIALES CONSTRUCTIVOS

### 2.1. Piedra y adobe

Como ya se vio, son distintos los medios físicos del llano y la sierra. En ésta, los afloramientos de roca madre (especialmente de pizarra) son muy frecuentes, siendo además los inviernos mucho más rigurosos, por lo que no extraña que la casa en la sierra sea exteriormente por entero de piedra (mucho más resistente), salvo la cubierta que es de teja, excepto en cuatro núcleos por las razones que veremos más adelante.

En la zona llana los afloramientos rocosos son escasos. El suelo es rico en arcilla de excelente calidad, por lo que era más fácil la fabricación de adobes, que por otra parte podían resistir más años, puesto que los inviernos son menos rigurosos. En la construcción de la casa en el llano, cuando se emplea la piedra, se utiliza generalmente sólo en la planta baja (un zócalo la mayoría de veces), siendo la superior entramada con adobe.

Los tabiques del interior de las casas eran de adobe en toda la comarca. Utilizaban como argamasa usual el barro, empleándose el mortero (cal y arena con agua) para las partes que debían quedar más consistentes, como esquinas o dinteles. Era más utilizado en el llano y en ocasiones se empleaba para recubrir las paredes, especialmente el adobe o la piedra sin labrar, para embellecer la casa (4).

### 2.2. Madera y teja

La madera era muy utilizada, tanto en la cubierta, que salvo raras excepciones era a dos aguas, como en techumbres, dinteles de puertas y ventanas, entramado de madera para dar consistencia a las paredes de adobe, y las mismas ventanas y puertas (dibujo n.º 1). Para cada parte se empleaba un determinado tipo de madera, según sus propias características. Así, las vigas horizontales, especialmente los caballetes, eran de chopo o pino, maderas que según los lugares resisten perfectamente los empujes verticales sin deformarse, mientras que para los postes verticales, o pie derecho, empleaban preferentemente roble, olmo (conocido popularmente en la comarca como «negrillo») o incluso encina, aunque también, pero en menor medida, pino y chopo.

Todas las maderas, excepto la de pino, podían conseguirlas fácilmente en la propia zona. Encinas y robles constituyen la vegetación climácica en la comarca, la encina aparece hasta los 1.100 m. aproximadamente y por encima de esta cota predomina el roble. Olmos y chopos aparecen asociados en los

---

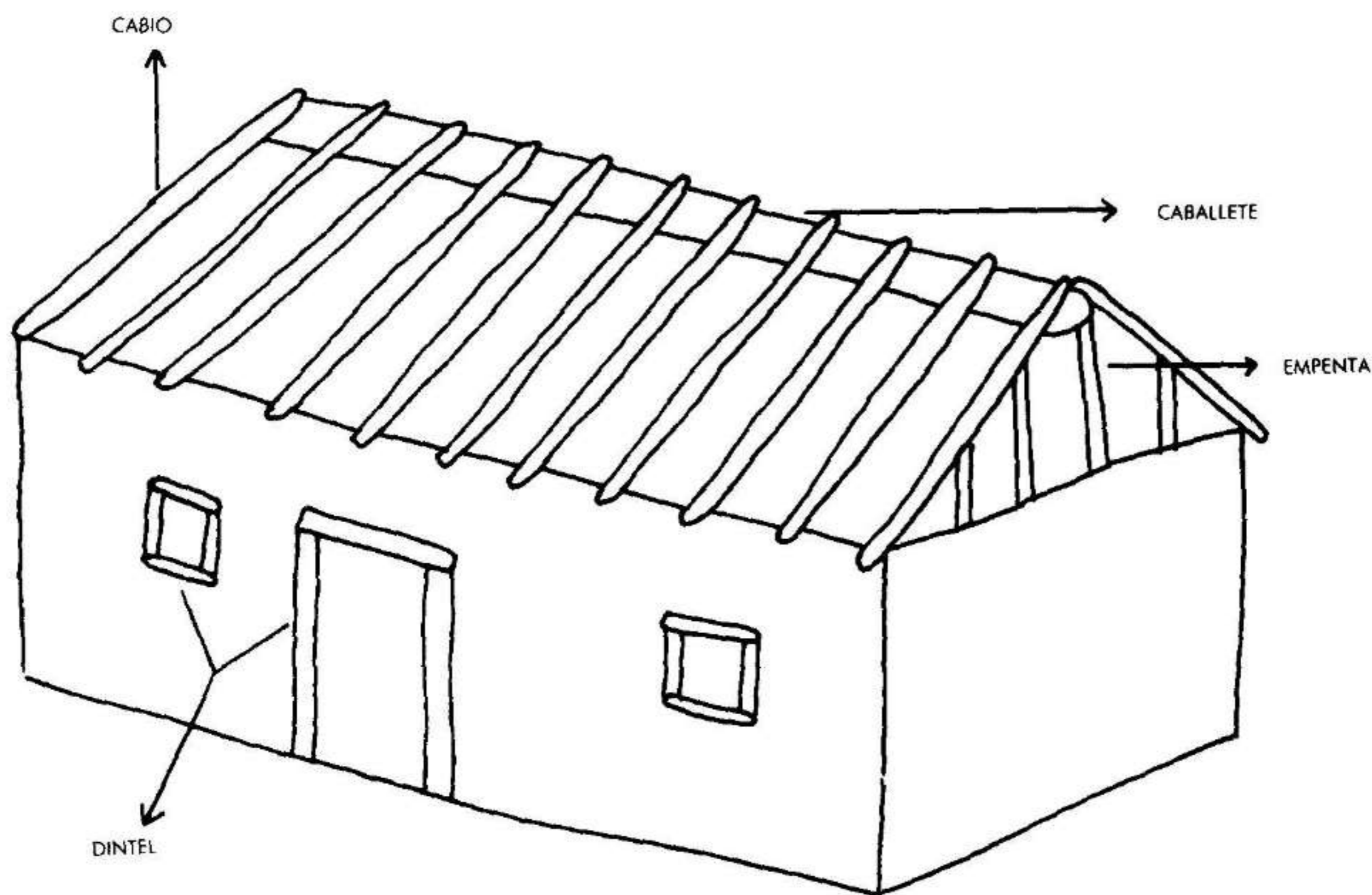
(4) Es corriente emplearlo en las casas de Ayllón, Languilla, Mazagatos y Corral de Ayllón.

valles y riberas de los ríos. La madera de pino la obtenían principalmente en dos áreas: de la provincia de Guadalajara, al SE de la comarca, donde quedan aún grandes pinares de pino silvestre sobre el terreno calizo de las estribaciones del Sistema Ibérico, o también podían proceder de la misma provincia de Segovia, de la zona de Sepúlveda, asentados sobre el terreno calcáreo.

Los árboles eran plenamente utilizados en la construcción de las casas. Del tronco se hacía el caballete, así como los dinteles de la puerta, cuando éstos eran de madera. De las ramas o de los troncos más pequeños se construían los cabios, que apoyados en la pared y en el caballete sustentaban el tejado y las llamadas «empentas», que constituían el entramado de madera que daba consistencia a los adobes en las paredes. Para la cubierta, el ramaje era colocado sobre los cabios con una espesa capa de barro y sobre éste, iba según el caso, la teja árabe o la pizarra.

Las tejas, de barro cocido, y los adobes, de arcilla y paja, eran fabricados con los materiales de la zona, donde hay una arcilla de excelente calidad, procedente de la erosión de las pizarras, sedimentada principalmente en el llano. Las tejas se fabricaban en los tejares de Ayllón, Estebanvela y Madriguera, y los adobes se elaboraban generalmente en los propios núcleos.

Las cubiertas con teja árabe tienen un aspecto singular y característico, pues se coloca generalmente una única fila de tejas canales «boca arriba», a diferencia de la forma mucho más común de colocar una segunda fila de tejas «boca abajo» sobre las primeras.



DIBUJO N<sup>o</sup> 1.—ESQUEMA DE UNA CASA

### 3. LOS CONSTRUCTORES

El principal autor del hecho arquitectónico popular es el propio usuario de su arquitectura. El usuario era quien mejor conocía sus necesidades y deseos, por lo que era el más indicado para poder decidir el modelo de vivienda a construir. Puede decirse como afirman Luis V. Elías y Ramón Moncosí (5) que «el modelo no era sólo fruto de su decisión personal, pues analizaba los modelos ya existentes y se convertía de esta forma, en producto de toda la colectividad». Era capaz de actuar como arquitecto, pero no como constructor, ya que para ello se exigían conocimientos más específicos. Por ello lo más corriente en la comarca es la figura de los albañiles-constructores, quienes construían las casas ayudados por los propietarios. La mayoría de las veces procedían de la comarca, aunque podían venir incluso de puntos lejanos como el conocido por «gallego» que trabajó en varias casas de Santibáñez de Ayllón.

Hay que resaltar la excepcionalidad de algunos núcleos de la sierra, como Becerril, El Muyo y Serracín, donde las casas son enteramente de pizarra, siendo los propios dueños los constructores con alguna ayuda de otros vecinos (ver foto n.º 1).

### 4. TIPOLOGÍA DE CASAS

#### 4.1. La Sierra

En la sierra son muy frecuentes los afloramientos rocosos, fundamentalmente de pizarra, situándose los núcleos generalmente sobre ellos, ya que como vimos, es escaso el suelo productivo, por lo que los núcleos habían de asentarse sobre el terreno improductivo (roca madre), al objeto de no desaprovechar el exiguo suelo cultivable. La proximidad de la roca, a la vez que una mayor pluviosidad y unos inviernos más rigurosos, justificaban y hacían necesario el empleo de la pizarra en las construcciones, al proporcionar mayor firmeza y duración de las mismas frente al hielo y la lluvia.

En toda la sierra los dinteles de puertas y ventanas eran de madera o de rocas más resistentes que la pizarra, como la caliza o la pudinga ferruginosa (procedente del glacis cementado, con afloramientos especialmente numerosos en las proximidades de Villacorta y Madriguera). Los dinteles de madera eran más económicos, por lo que se utilizaban mayoritariamente en las casas más pobres. La madera como ya se vio, solía ser de roble u olmo en los pies derechos y chopo o pino en las vigas horizontales.

Se caracterizaban las casas por tener pocos y pequeños huecos hacia la

---

(5) Elías Pastor, Luis V. y Moncosí de Borbón, Ramón. «Arquitectura popular de la Rioja».

calle, tanto por la pobreza de medios con que se hacían y los pocos alardes técnicos que podían permitirse (máxime cuando a veces, eran los propios dueños los constructores), como por la misma dureza climática, que desaconsejaba los grandes vanos, pues suponían puntos de pérdida de calor.

Dentro de la sierra se pueden distinguir varios subtipos de casas, explicables por la litología sobre la que se asientan y condicionados por los núcleos con los que se relacionan comúnmente. (Véase mapa n.º 3).

#### *4.1.1. Casas enteramente de piedra techadas con pizarra*

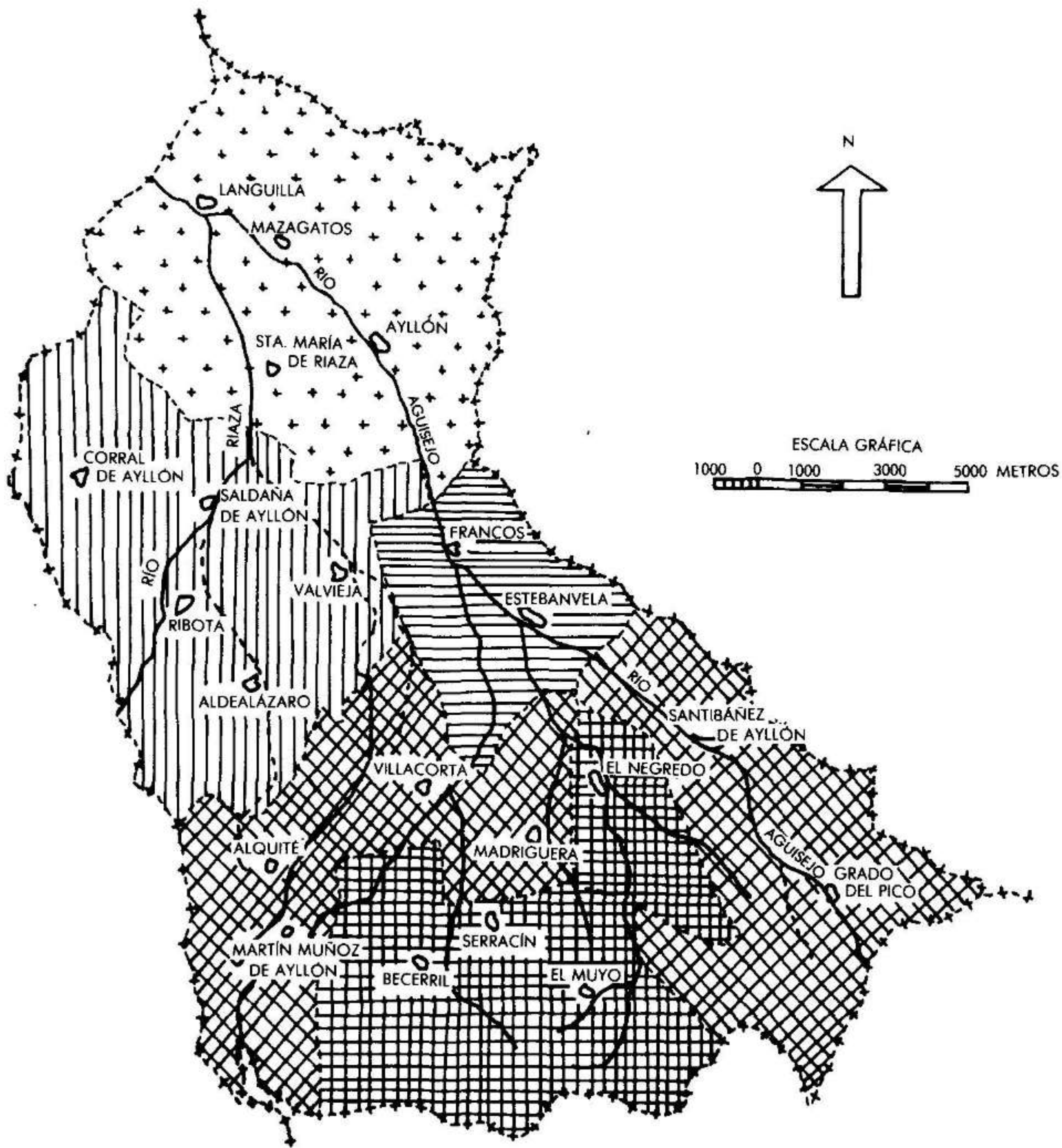
Se caracterizan por tener esta tipología cuatro núcleos próximos y estrechamente relacionados entre sí: Becerril, El Muyo, Serracín y El Negredo, todos ellos asentados directamente sobre roca madre pizarrosa, perfectamente exfoliable en grandes lajas, muy aptas para techar (foto n.º 1).

En todos ellos, las paredes se construyen enteramente de pizarra salvo en El Negredo, donde se emplea ésta (colocada generalmente en esquinas y junto a dinteles para reforzarlos) y el «gurrillo», que es como se conoce en la comarca a los cantos rodados cuarcíticos. Estos son arrastrados por los ríos y proceden de la erosión de las vetas cuarcíticas de la sierra, situadas principalmente en el SW de la comarca y en la prolongación de la sierra hacia el Oeste. El río de la Hoz y el Arroyo de Valdileja, junto a los que se halla El Negredo, han depositado en su lecho el «gurrillo», del que se han empleado para la construcción las piedras cuyo peso oscila de forma general entre 2 y 7 kg. El hecho de encontrarse El Negredo en la zona de contacto entre la pizarra y los cantos de río, es probablemente lo que explica la utilización mixta de los dos tipos de roca.



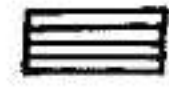


Hay que señalar la particularidad de que los tres núcleos donde las casas se construían exclusivamente de pizarra, eran éstas edificadas totalmente por sus propietarios, posiblemente porque con pizarra es más fácil construir y por ser los peor comunicados dentro de la comarca, lo que obligaba a ser más autosuficientes. Todos ellos solían emplear como argamasa el barro y a veces el mortero.

No es determinante el hecho de hallarse un núcleo sobre pizarras para que se teche con ellas, pues hay otros dos núcleos, Santibáñez de Ayllón y Grado del Pico, asentados sobre pizarras que cubren sus casas con teja árabe (ver foto n.º 10). En este caso, son posiblemente las relaciones humanas las que explican esta diferencia. Los dos núcleos se hallan en el valle del río Aguijejo, que tiene un cauce bastante encajado (véase gráfico n.º 1), por lo que las relaciones con otros núcleos situados a lo largo del valle, especialmente Ayllón, eran más fáciles que con otros núcleos de la sierra, a la vez que se complementaban con aquéllos, económicamente mejor.





DISTRIBUCION DE LOS TIPOS DE CASAS

-  CASAS ENTERAMENTE DE PIEDRA, TECHADAS CON PIZARRA
-  CASAS ENTERAMENTE DE PIEDRA, TECHADAS CON TEJA ÁRABE
-  CASAS MIXTAS O DE TRANSICIÓN
-  CASAS DE «GURRILLO»
-  CASAS CON PIEDRA CALIZA

MAPA N° 3.—TIPOLOGIA CONSTRUCTIVA DE LA CASA RURAL EN LA COMARCA DE AYLLÓN

#### 4.1.2. Casas enteramente de piedra techadas con teja árabe

El resto de los núcleos de la sierra realizan sus casas enteramente de piedra excepto la techumbre, que es de teja árabe colocada «boca arriba», como ya comentamos. La pizarra es el tipo de roca que predomina en las fachadas, acompañándola generalmente piedras cuarcíticas sin tallar, procedentes del glacis sobre el que se asientan los núcleos (foto n.º 2).

Santibáñez de Ayllón y Grado del Pico emplean exclusivamente pizarra y caliza, ya que los dos núcleos tienen igualmente cercanas los dos tipos de roca, pues se hallan situados junto a la falla que pone en relación las pizarras silúricas y las calizas cretácicas. Si bien, emplean la caliza para las partes más resistentes, como dinteles y esquinas.

Emplean como argamasa ocasionalmente el barro y de forma general el mortero, con el que también se recubren algunas fachadas (sobre todo en Madriguera, Villacorta y Santibáñez de Ayllón), para darles más consistencia, resguardarlas de las inclemencias del tiempo y recubrir la piedra sin labrar, que culturalmente se asociaba a una mayor pobreza, estableciendo así una clara diferenciación socioeconómica (foto n.º 10).

#### 4.1.3. Pueblos «negros» y «rojos»

Las casas de la sierra presentan respecto a su fisonomía muy buenos ejemplos de lo que se conoce por «pueblos negros» y «pueblos rojos», además en una distancia muy corta.

Los «pueblos negros» reciben esta denominación por estar contruidos enteramente de pizarra, con una gran sobriedad y sencillez. Son ejemplos genuinos El Muyo, Becerril y Serracín, aunque éste completamente abandonado en invierno, conserva pocas edificaciones en pie, pues las casas de pizarra exigen numerosos y continuos cuidados (fotos 1 y 8).

Los «pueblos rojos» reciben este apelativo por el color que predomina en las casas. Los mejores ejemplos los hallamos en Madriguera y Villacorta. Ese colorido obedece a que la arcilla, así como la pizarra empleadas en su construcción, son muy ferruginosas, las oxida la lluvia, resaltando aún más ese característico color rojizo. Además en estos núcleos es especialmente frecuente el empleo de las pudingas ferruginosas en la construcción (véase foto n.º 3). Hay que resaltar la notable reedificación de antiguas casas en estos dos núcleos, realizada bien por los antiguos dueños que vuelven en verano o por otras personas que han adquirido una vieja casa reconstruyéndola posteriormente. A veces, incluso las han edificado de nuevo, pero respetando en gran medida el anterior aspecto exterior. Estos dos núcleos caracterizan que muchas de las casas pertenecen a familias con un elevado nivel económico.

Las iglesias son construcciones que merecen especial mención, pues suponen un signo muy evidente de diferenciación socioeconómica. En todos los

núcleos su fábrica es de sillería de piedra caliza, incluso en los «pueblos negros», destacando claramente entre el caserío (ver fotos 1 y 4). En Villacorta y Madriguera interviene además de la caliza, la pudinga ferruginosa. Constituyen así un gran contraste, tanto por su colorido como por su riqueza constructiva, frente a la pobreza de las casas vecinas.

## 4.2. El llano

En la zona llana, las casas se caracterizan por construir como máximo la planta baja de piedra, siendo el resto de adobe con entramado de madera, para darle una mayor firmeza a la construcción. Puede, no obstante, reconocerse una transición con la sierra, especialmente en el valle del río Aguijejo. Así, por ejemplo, Estebanvela, el núcleo del valle más próximo a la sierra, tenía gran número de casas completamente de piedra y el resto tenía al menos la planta inferior de piedra. En cambio, río abajo, la superficie de fachada con adobe va creciendo hasta el punto de que en Ayllón y en Languilla son frecuentes las casas construidas por completo de adobe, y mucho más las que sólo tienen un zócalo con un metro aproximadamente de piedra.

Pueden reconocerse en el llano tres subtipos de casas considerando el tipo de piedra empleada en la construcción de la planta baja de la casa, justificado en todos los casos por el tipo de suelo sobre el que se asientan los núcleos (véase mapa n.º 3).

### 4.2.1. Casas «mixtas» o «de transición»

Hay un subtipo que puede considerarse «de transición» entre sierra y llano. Se reconoce en Estebanvela y Francos. Emplean la piedra en mayor medida que los restantes núcleos del llano. Alternaba, como ya se dijo, con bastantes casas construidas en su totalidad de piedra, siendo en el resto, como mínimo, la planta inferior de este material y empleándose de forma mixta tanto la pizarra, como la caliza, la arenisca y el «gurrillo». La razón que podría explicar esta heterogeneidad estaría en la proximidad respecto de Estebanvela hacia el Sur, de un afloramiento de pizarra. A su vez, ambos núcleos se asientan sobre caliza y areniscas y se encuentran junto al río Aguijejo, donde son abundantes los cantos rodados. En cuanto a los dinteles de puertas y ventanas alternan la arenisca y la madera (foto n.º 5).

### 4.2.2. Casas de «gurrillo»

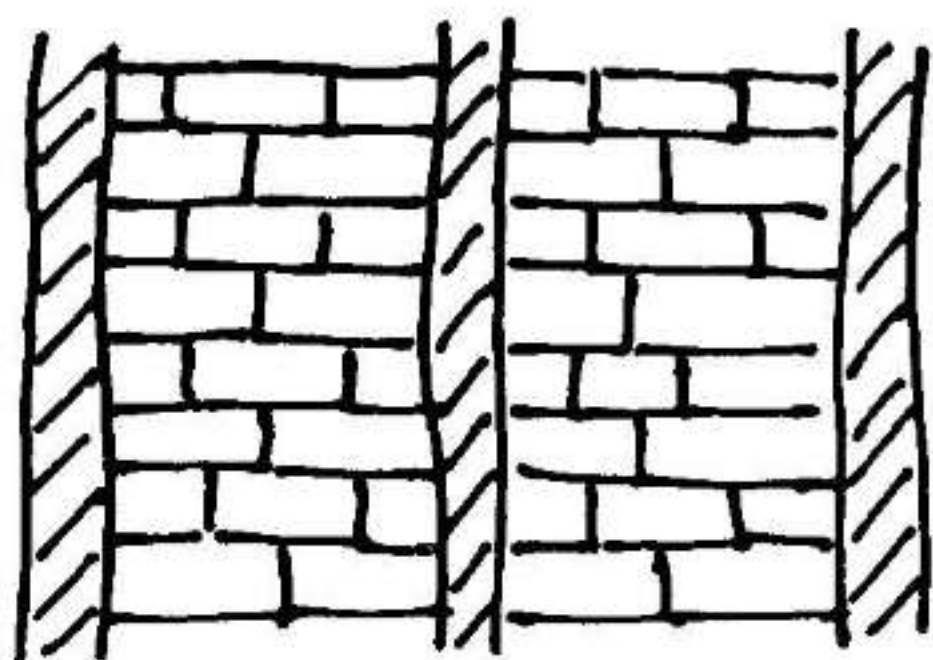
En la parte más llana de toda la comarca, dentro del área de sedimentación del río Riaza, se reconoce una tipología constructiva característica que presenta

una gran uniformidad. Se utiliza exclusivamente como piedra en la construcción el canto rodado o «gurrillo», pudiendo ocupar toda la planta baja o sólo el zócalo de un metro aproximadamente. Se empleaba como argamasa tanto el barro de arcilla, como el mortero, aunque éste se utilizaba preferentemente en las partes que debían quedar más firmes, como en las esquinas y junto a los vanos. Éstos tenían pies derechos y vigas de madera. Dentro de esta tipología se incluyen: Corral de Ayllón, Valvieja, Saldaña de Ayllón, Ribota y Aldealázaro, único núcleo de este grupo en que aparecen con cierta frecuencia piedras de pizarra, por ser el más próximo a las vetas pizarrosas de la sierra (ver foto n.º 6).

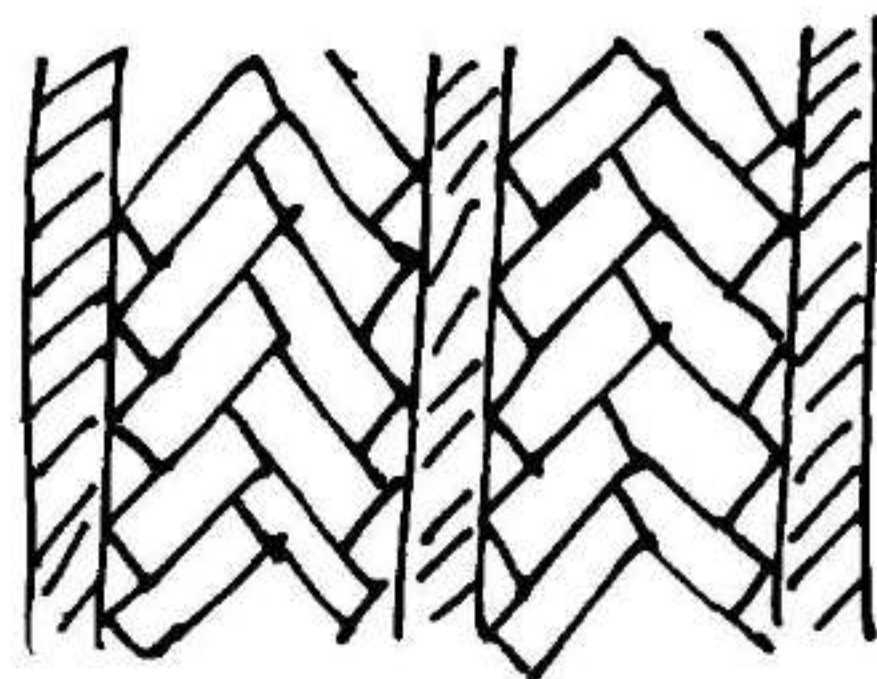
#### 4.2.3. Casas con piedra caliza

En la parte Norte de la comarca está el páramo, del que los núcleos distan poco, o incluso se localizan en su ladera, como ocurre en Ayllón. Santa María de Riaza se halla sobre un afloramiento calcáreo junto al río Riaza. Son estas características del medio físico las que podrían explicar el subtipo constructivo que se da en dicha zona, en la que se incluyen los núcleos de: Ayllón, Languilla, Mazagatos y Santa María de Riaza.

En la construcción característica, la roca utilizada en la planta baja es caliza, piedra que por su proximidad es la más fácil de conseguir. Se reparten por igual las casas en las que la piedra ocupaba toda la planta baja, como en las que sólo aparecía en el zócalo (fotos 7 y 12). El resto de la vivienda era de adobe con entramado de madera, pero con una peculiaridad respecto a toda la comarca, ya que en esta zona los adobes se colocaban «a sogá» (*Opus Testaceum*), mientras que en el resto se disponían en forma de «espina de pez» (*Opus Spicatum*), (ver dibujo n.º 2). En los vanos se solía emplear la madera, aunque también hay ejemplos de utilización de piedra.



A SOGA  
(OPUS TESTACEUM)



ESPINA DE PEZ  
(OPUS SPICATUM)

DIBUJO N.º2.—FORMAS DE COLOCAR LOS ADOBES EN LA COMARCA

Es necesario resaltar la distinta tipología edificatoria que introduce Ayllón, núcleo principal de la comarca, en el que se daban importantes diferencias socioeconómicas. El peso nobiliario y eclesiástico fue especialmente fuerte, quedando buenos ejemplos de ricas casas construidas en su totalidad con piedra caliza, con sillares tallados en muchas ocasiones (foto n.º 11). Por el contrario, hay numerosas casas construidas completamente de adobe, de tamaño pequeño, pertenecientes a los menos pudientes.

## 5. ESTRUCTURA DE LA CASA RURAL

La casa cumplía un importante papel, además de servir de vivienda, podía, y en gran parte aún puede, considerarse un «útil» de trabajo esencial. En ella estaba la cuadra y se almacenaba el grano, la hierba y la paja. Así pues, la estructura de la casa refleja claramente el tipo de economía en el que se hallaba inserta. La parte dedicada al ganado era mayor cuanto más importancia tenía la ganadería, como ocurría en la sierra, mientras que en el llano tenía relativamente más importancia la parte dedicada a vivienda, aunque siempre inferior a la dedicada a las actividades agropecuarias.

En toda la comarca hay una estructura básica, exceptuando Ayllón y en menor medida Languilla. La estructura general es de casa bloque, es decir, incluidas en un único bloque o cuerpo, las diversas partes de la casa. Con un corral, normalmente situado en la parte trasera, que suele ser mayor en el llano, como también lo es la casa. En el corral estaban las gallinas, conejos, el basurero, la pocilga, y se guardaban el carro y los aperos de labranza.

En la planta baja se situaba la parte destinada a la vivienda y la cuadra, normalmente separadas longitudinalmente por el pasillo perpendicular a la calle, o paralelo, situándose en ese caso la vivienda más próxima a la calle y detrás las cuadras. En ellas estaba el ganado vacuno (solían ser pocas cabezas, unas tres o cuatro con algún novillo), los animales de tiro, mular en el llano y el propio vacuno en la sierra, y el rebaño siempre que fuese pequeño, habitualmente ovino en el llano, y caprino y ovino en la sierra.

En la parte superior se colocaba la cámara, aprovechando el hueco que quedaba en la construcción por tener tejado a dos aguas. Generalmente el tejado no se situaba directamente sobre la planta baja, sino que se sobreelevaba un poco la pared exterior (normalmente menos de un metro), quedando así una cámara más amplia. En ella se guardaba el grano, que se emplearía tanto para el consumo del ganado, el propio consumo de la familia y para simiente. Se almacenaba también la hierba para el invierno y la paja. De esta forma la vivienda tenía más temperatura en invierno, por el calor que proporcionaban los animales y por el aislante que suponía la cámara (ver foto n.º 3).

La casa construida de forma general en Ayllón, con algunos ejemplos en Languilla, tenía dos plantas y cámara (véase foto n.º 7). La explicación parece

encontrarse en que el precio del suelo era más elevado, como lo es también actualmente, por estar circunscrito el espacio del núcleo por la muralla y el río, a su vez había más demanda de suelo al ser el mayor núcleo de población, razones todas que hacían encarecer el precio del suelo y justifican que sea inferior la superficie de las casas. En Languilla podría darse una explicación similar, pues el núcleo era rico relativamente y el precio del suelo era mayor. La casa con dos plantas y cámara se distribuía de la siguiente forma: planta baja para cuadra, segunda planta para vivienda y en el hueco hasta la techumbre la cámara, también sobreelevada como en el resto de la comarca.

### 5.1. Otras construcciones: tinadas y palomares

Las tinadas eran las construcciones para guardar los rebaños de ganado ovino y caprino. Eran de una planta, utilizando para su construcción el mismo material empleado en la casa, piedra en la sierra, adquiriendo el adobe mayor importancia a medida que nos acercamos al llano. Estaban techadas y solían tener unas pequeñas ventanas con unas portadas de acceso. Era frecuente almacenar en las tinadas parte de la hierba y de la paja guardadas para el invierno (foto n.º 8).

En la sierra se encontraban tanto dentro del núcleo como dispersas por el término, usándose de distinta manera a lo largo del año: las del pueblo durante la invernada y las de la sierra en la veranada, según el régimen de pastoreo.

En el llano se encontraban las tinadas tanto dentro del núcleo, como fuera de él, sobre todo en Ayllón (si había escasez de terreno para la casa, aún era más evidente para la tinada). Era frecuente que los propietarios, cuando sus rebaños eran de pocas cabezas, los guardasen en la propia cuadra, principalmente en invierno, para resguardarlos del frío, poder alimentarlos más fácilmente y tenerlos seguros.

Los palomares dan lugar a una construcción muy característica en el paisaje, pues aún se conservan muchos. Se situaban en las proximidades del núcleo, siendo generalmente de forma cilíndrica, con una parte más baja, pues la cubierta con teja árabe es a una sola vertiente. Tienen unos 3-4 m. de diámetro y una altura aproximada por la parte superior de unos 4-6 m. La vertiente de la cubierta está orientada al Sur, buscando posiblemente la mayor temperatura y luminosidad, en este lado están los huecos por donde entraban las palomas. En su interior tienen unas pequeñas cavidades, especie de celdillas, para las palomas (foto n.º 9).

Los palomares se sitúan preferentemente en el llano, alcanzando en la zona de la sierra sólo a Madriguera y Villacorta, únicos núcleos en los que la agricultura representaba una importancia notable. Son particularmente abundantes en Estebanvela.

Los palomares tenían bastante importancia económica. El estiércol de paloma es un abono orgánico de calidad muy superior al del ganado que había en la comarca. En una época donde no se utilizaban los abonos minerales, suponía una notable ayuda poder contar con este estiércol añadido al procedente del ganado de la cuadra, especialmente donde tuviesen buen suelo, pues la productividad podría aumentar en mayor medida. Es justamente lo que ocurría en Estebanvela, con la rica vega del río Aguijesejo, donde había numerosos huertos y árboles frutales. A su vez se podían aprovechar para la alimentación humana los huevos y las propias palomas.

## 6. LAS DIFERENCIAS SOCIOECONÓMICAS EN LAS CASAS

Las diferencias socioeconómicas introducen notables diferencias en el aspecto exterior de la casa. Se manifiesta generalmente con casas de mayor tamaño y una mayor utilización de la piedra, llegando en el llano a construirse casas enteras de piedra, con sillares tallados para determinadas partes (cornisas, dinteles...). En la sierra se aprecia en los sillares tallados para dinteles y esquinas, con una litología diferente y un recubrimiento de las fachadas con mortero.

En la sierra eran pocas las casas que se diferenciaban externamente, pues los desequilibrios económicos eran menores que en el llano y pocos los individuos que disfrutaban de pujanza económica. Tres son los núcleos donde se manifiestan más claramente estas diferencias: Madriguera y Villacorta especialmente, Santibáñez de Ayllón en menor grado. Eran los tres núcleos de mayor pujanza económica en la sierra, en ellos residían muchos comerciantes de ganado, los conocidos «tratantes», que a su vez prestaban dinero y muchas veces les proporcionó tierras y ganado de quienes no pudieron devolverles el dinero. Constituían una especie de pequeña burguesía, o al menos, las únicas personas que vivían sin dedicarse íntegramente a las actividades agropecuarias y que disfrutaban de un cierto desahogo económico. Es en estos núcleos donde se ven casas de mejor porte, con sillares tallados para las esquinas de la casa, para dinteles de puertas y ventanas o la cornisa de la casa, normalmente de pudinga ferruginosa, con vanos mayores y sobre todo una gran puerta de acceso. Aparecen generalmente recubiertas las fachadas con mortero para ocultar la piedra sin tallar y adquirir un aspecto más rico (ver foto n.º 10). Solían tener más tamaño, especialmente la parte destinada a vivienda, pues las actividades agropecuarias tenían una importancia secundaria.

En la zona llana las diferencias socioeconómicas tampoco eran especialmente fuertes si exceptuamos a Ayllón y de forma secundaria a Languilla y Estebanvela. En Ayllón las casas señoriales dan lugar a palacetes contruidos enteramente de piedra, de los que quedan buenos ejemplos como los palacios de los Contreras, del Obispo Vellosillo, la Casa del Águila (foto n.º 11), amén de las iglesias y el mismo Ayuntamiento. Mientras en Languilla y Estebanvela la pu-

janza económica parece proceder de las actividades agropecuarias, en Ayllón como centro de la comarca, eran especialmente numerosos los comerciantes, vivían las únicas personas con profesiones liberales, además de la población nobiliaria y clerical, por lo que las diferencias socioeconómicas eran más acusadas.

En Languilla y Estebanvela las diferencias en las casas se reflejan en la mayor cantidad de sillares colocados en esquinas, dinteles y cornisas, vanos mayores, parte destinada a la vivienda mayor y recubrimiento con mortero de la fachada. En Ayllón puede decirse, que aparece un tipo de casa distinto. Hay muchas personas que no viven de las actividades agropecuarias, por lo que la parte dedicada a estos menesteres, tan importante en todas las casas estudiadas hasta ahora, aquí son superfluos y llegan casi a desaparecer. Así, se construyen casas de comerciantes en las que prácticamente todo el terreno se dedica a vivienda, como las casas que rodean la Plaza Mayor de Ayllón. Por otra parte, el hecho de estar rodeado el núcleo por una muralla, como ya vimos, hacía encarecer el precio del suelo, por lo que la casa podía tener menos superficie y hubieron de recurrir a la casa de tres plantas. Por la importancia comercial que tenía, era superior el coste de la vida, y debieron emplear en mayor medida el adobe (foto n.º 12), razón que justifica ese dicho de la comarca: «en Ayllón tendrán más dinero, pero sus casas son peores».

## 7. A MODO DE CONCLUSIÓN

El hecho de partir de elementos tan semejantes, sobre todo el tener una economía agropecuaria con las necesidades que conlleva y el empleo de los elementos constructivos que se hallan en el entorno físico, explica el que se den una uniformidad en la estructura y morfología de la casa y una diversidad respecto a los elementos empleados en la construcción. Todo ello, sin perder de vista el marco general de esta comarca pobre, en gran medida autosuficiente y escasamente relacionada con el exterior.

Toda esta serie de características hacen de la casa rural en la Comarca de Ayllón un magnífico ejemplo de la relación directa existente en determinados ámbitos, entre el medio físico y la respuesta humana, manifestándose en una perfecta conexión entre ambos.

## BIBLIOGRAFÍA

MIGUEL LÓPEZ, Miguel A. : «Guía del Macizo de Ayllón». Ed. Tierra de Fuego. Madrid, 1982.



SANZ HERRAIZ, C. y CAMPOAMOR FERNÁNDEZ, A. : «La organización del paisaje en los valles de la vertiente Norte del Sistema Central». Publicado por el Consejo General de Castilla y León.

MARTÍNEZ DE PISÓN, E. : «Los paisajes naturales de Segovia, Ávila, Toledo, Cáceres. Estudios Geográficos». Segovia estudiada por BULLÓN MATA, T. y SANZ HERRAIZ, C. Instituto de Estudios de la Administración Local. Madrid, 1977.

IRIARTE SÁNCHEZ, J. : «Informe previo sobre la Comarca de actuación de IRYDA del NE de Segovia». IRYDA, Jefatura Provincial de Segovia, 1972.

ELÍAS PASTOR, L. y MONCOS Í DE BORBÓN, R. : «Arquitectura popular de la Rioja». Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo, Servicio de Publicaciones. Madrid, 1978.

WARE, D. y BEATTY, B. : «Diccionario manual ilustrado de arquitectura». Ed. Gustavo Gili. México, 1985.

GARCÍA GARCÍA, T. : «Historia y tradiciones de Ayllón y su tierra». Ed. Ayuntamiento de Ayllón (Segovia) y Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Segovia. Madrid, 1985.

GARCÍA GARCÍA, T. : «Ayllón». Imp. Viuda de Mauro Lozano. Segovia, 1977.

INSTITUTO GEOLÓGICO Y MINERO DE ESPAÑA : «Mapa geológico de España. Escala 1: 200.000». Hojas y Memorias n.º 30 y 38: Aranda de Duero y Segovia. Madrid.

INSTITUTO GEOLÓGICO Y MINERO DE ESPAÑA : «Mapa de rocas industriales de España. Escala 1: 200.000». Hojas y Memorias n.º 30 y 38: Aranda de Duero y Segovia. Madrid, 1976 y 1974.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN : «Mapa de cultivos y aprovechamiento de la provincia de Segovia». Escala 1: 200.000. Madrid, 1984.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN : «Mapa de cultivos y aprovechamiento de España. Escala 1: 50.000». Hojas y Memorias n.º 404 y 432: Ayllón y Riaza. Madrid, 1985.





Fot. 1.—Iglesia de Becerril (Segovia). Construida totalmente de pizarra. Dinteles de madera.

Fot. 2.—Tinadas completas de pizarra. Becerril (Segovia).



Fot. 3.—Santibañez de Ayllón (Segovia). Iglesia construida con caliza. Para la construcción de las casas se utiliza caliza y pizarra.

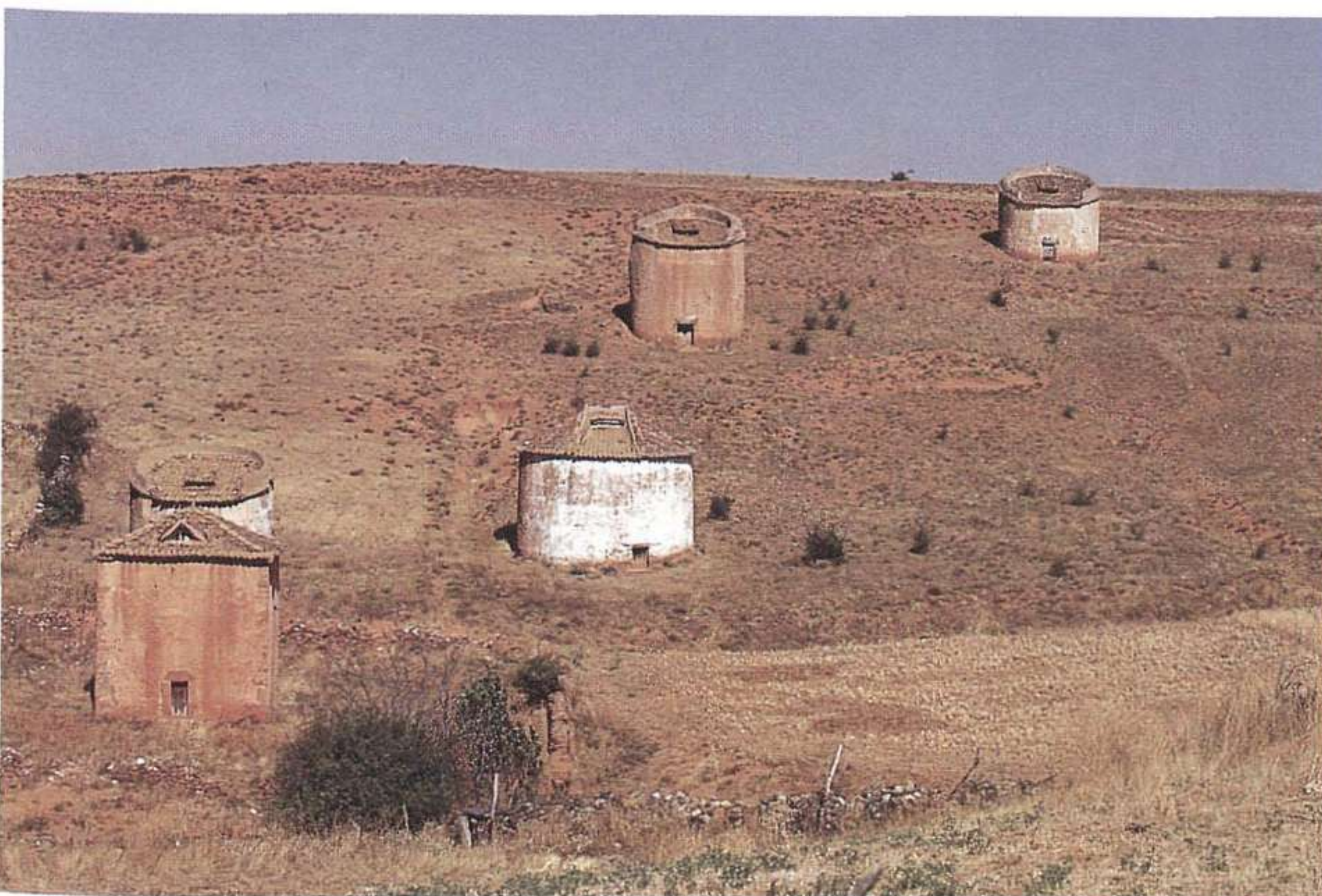
Fot. 4.—Casa típica de Saldaña de Ayllón (Segovia). Tiene planta inferior de «gurrillo» y superior de adobe entramado.



Fot. 5.—Casa construida totalmente de pizarra y argamasa. Dinteles de pudinga. Santibañez de Ayllón (Segovia).



Fot. 6.—Ayllón (Segovia). Casa señorial construida totalmente de piedra. Esquinas labradas.



Fot. 7.—Casa con zócalo de caliza. En la parte superior, adobe con vigas y dinteles de madera. Ayllón (Segovia).

Fot. 8.—Palomares orientados hacia el mediodía. Estebanvela (Segovia).



Fot. 9.—Casa con la primera planta de piedra y la segunda de adobe. Abajo, cuadra; arriba, vivienda. Ayllón (Segovia).

Fot. 10.—Casa con la planta baja de piedra mixta y la planta superior de adobe entramado. Estebanvela (Segovia).



Fot. 11.—Casa construida de piedra y pizarra. Dinteles de pudinga. Villacorta (Segovia).

Fot. 12.—Casa construida de piedra caliza y pizarra. Cubierta de tejas. Alquité (Segovia).





# SOBRE ALGUNAS FORMAS DE TRASHUMANCIA EN LA COMARCA DE AYLLON (SEGOVIA): UNA APROXIMACION DESDE LA ANTROPOLOGIA

Javier Zapata de la Vega

El interés por el estudio de la trashumancia radica en el hecho de ser una forma cultural de aprovechamiento de pastos, según la cual el ganado se traslada estacionalmente de un lugar a otro por la escasez de recursos, en el lugar de origen, durante esa parte del año. Es una forma simbiótica de relación entre ganado y grupo humano, proporcionándose beneficios recíprocos. Para una mayor aprehensión de su carácter, su análisis debe hacerse desde dos dimensiones complementarias: por un lado, como una unidad dentro del sistema ecológico, por otro, como una comunidad sociocultural. Sin embargo, ambos criterios se superponen en muchas ocasiones, siendo difícil su delimitación. (Krader, 1.978.)

Hasta hace relativamente pocos años, diez a lo sumo, en la comarca de Ayllón (Segovia) (1) se realizaban unas formas de trashumancia a corta distancia, con ganado ovino y vacuno, que ponen de relieve el poder adaptativo del hombre al entorno a través de constricciones culturales.

Los pueblos de la comarca, sobre todo los de la sierra, mantenían una cabaña de ovino formada por animales de las razas *entrefina* y *fina-entrefina*, mejor adaptadas a las condiciones geográficas de la zona. Es el mismo ganado que hoy sigue criándose a pesar de algunos intentos fallidos de introducción de otras razas, como la *merina* o la *manchega*, (2) que por lo grande de su tamaño o su elevada dieta de mantenimiento no han podido ser incorporadas a su explotación, al menos en la sierra.

Al sistema tradicional de pastoreo de ovejas con unos ritmos estacionales en función de los pastos, se superpone una forma de trashumancia sobre la base del aprovechamiento continuado y racional del entorno, que hace pasar al ganado a través de todos los ecotipos existentes entre la sierra y la llanura castellana, a la que hemos llamado trashumancia encubierta y que analizaremos más adelante.

El ganado vacuno se encuentra presente en menor proporción, siendo su explotación de carácter marginal. Generalmente cada vecino tenía un par de vacas o bueyes que usaba casi exclusivamente para tiro del arado, sin embargo, algunos más pudientes tenían una o dos vacas más que criaban para obtener de ella un beneficio extra y no el de simple tracción. Estas vacas eran las que componían la cabaña transhumante, que estaba formada únicamente por vacas negras del país, *moruchas* (3), cuyo principal valor era la carne, aunque esporádicamente aprovecharan su leche.

El presente artículo no sólo pretende poner en relieve unas técnicas ganaderas, sino que tratará de la ganadería en su aspecto económico dentro del marco social que la enmarca. Para poder entender las formas de trashumancia que vamos a exponer, deberemos conocer en primer lugar las formas naturales de la comarca, sustento físico donde se desarrollan los hechos culturales, para ver como en su adaptación al medio, el hombre hace un uso diferencial del entorno. Pasaremos a continuación a las formas de propiedad de los recursos, la tierra en última instancia, atendiendo a los condicionantes que presentan en su aprovechamiento. Veremos, por último, las formas de trashumancia a corta distancia deteniéndonos principalmente en el análisis de la trashumancia encubierta que, como hemos dicho, se superpone a las otras formas tradicionales de pastoreo.

## I. ASPECTOS NATURALES DE LA COMARCA (ECOLOGÍA)

La comarca de Ayllón se encuentra situada en el borde oriental de la provincia de Segovia, en los límites con las provincias de Soria y Guadalajara. Queda delimitada al sur por el Macizo de Ayllón, pequeña cordillera que pone en contacto el Sistema Central con el Sistema Ibérico. Alcanza cotas superiores a los 1.800 m. en el Collado de la Cabras, al suroeste. La línea de cumbres va en declive hacia el este, bajando a alturas de 1.500 m. Aunque desde la división nacional en provincias sirve esta sierra de límite con Guadalajara, no ha sido, ni es, una frontera natural entre los asentamientos de una y otra vertiente. Desciende el terreno hacia el norte en una cuesta poco pronunciada que, rápidamente, alcanza a la llanura de la meseta septentrional castellana; se sitúa este territorio a unos 900 m. sobre el nivel del mar.

De sur a norte atraviesan la comarca el río Riaza y su afluente el Agusejo. Dan lugar a dos corredores naturales modificados, en parte, por la acción humana, en huertas de regadío y en extensas dehesas.

### Condiciones de Utilización del Medio Natural. Niveles de Uso

Atendiendo a factores geográficos, a la presencia de la vegetación natural y a las distintas formas de aprovechamiento de los recursos (utilización del suelo), podemos diferenciar tres niveles de uso.

**PRIMER NIVEL.** Corresponde a la zona de sierra y de pie de monte. Área rica en pastos, tiene cuatro pisos de vegetación: hacia los 1.000 m., en el sureste del área, un enclave de encinas (*Quercus ilex*); por encima aparece el roble (*Quercus pirenaicus*) característico de esta región; los enebros (*Juniperus comunis*), última especie arbórea, se desarrolla entre los 1.400 y los 1.550 m; el resto de la sierra hasta alcanzar la línea de cumbres, está tapizado de brezo (*Erica arborea* y *E. australis*), gayuba (*Arctostaphylos ura-ursi*), cernuales y prados alpinizados, que serán de importancia a la hora de la explotación ganadera (ver Fig. 2).

Incluye los pueblos asentados desde Grado del Pico, al este, hasta Alquité, en el oeste (4) (ver Fig. 3). La ocupación principal ha sido la ganadería, tanto de ovino como de caprino, encontrándose la agricultura supeditada a ella.

**SEGUNDO NIVEL.** Es una franja intermedia, de tránsito, entre el nivel anterior (sierra) y el más bajo (llano) al norte. La vegetación natural queda relegada a las riberas del río Aguijesejo; los pastos son más escasos y localizados en áreas marginales de los campos de cultivo que ocupan la mayor parte del área.

Forman parte de este nivel los pueblos situados entre Estebanvela y Ribota (ver Fig. 3). Aquí ha habido una mayor simbiosis entre ganadería y agricultura, estando generalmente la balanza inclinada hacia la segunda.

**TERCER NIVEL.** Pertenecen a este nivel los extensos campos abiertos cerealistas del norte de la comarca, donde la pendiente ya ha descendido a menos del 2% (llano). En este nivel está el emplazamiento de la villa de Ayllón, así como los pueblos situados entre Francos, Saldaña y Languilla (ver Fig. 3).

La ganadería ha sido siempre, en este nivel, una producción secundaria, manteniéndose fundamentalmente con el uso de las rastrojeras, y en algunos sitios, como Mazagatos y Languilla, los más septentrionales, en los pastos que cubren un escarpe de la zona oriental, de más alto valor dietético que las rastrojeras.

## II. EL PROBLEMA DE LOS PASTOS. FORMAS DE PROPIEDAD DE LOS RECURSOS

A la hora de entender la ganadería tradicional de la comarca hay que tener presente cual es el papel que juegan los pastos dentro de la producción. El acceso del ganado a ellos está condicionado por: 1) la existencia de mayor o menor superficie de pastos; 2) el tipo de ganado que lo utilice; 3) la propiedad del suelo, sea privada o pública, individual o colectiva, y 4) la transformación cultural de los pastos.

1) La extensión de pastos determina en primera instancia el tamaño de la cabaña en relación directa, a mayores superficies de pastos, mayor número de cabezas. En la sierra, los campos de cultivo sólo ocupan un 10-20% de la superficie de los términos, quedando un 70% (5) para aprovechamiento de pastos. Según descendemos y nos adentramos en el llano, la ocupación principal, la ag-

ricola, se hace patente. La zona intermedia ya soporta un 30% de su superficie con campos de cultivo, mientras que en el llano, propiamente dicho, asciende al 50%. Hay por tanto, en estos niveles, un 60% y un 40%, respectivamente, de superficie potencial y/o real de pastos, lo que permite el sostenimiento de una cabaña menor que en la sierra.

2) Los ganados considerados, aunque no los únicos de la comarca, han sido el ovino y el vacuno. El aprovechamiento de los recursos será diferencial, según la especie ganadera, durante la mayor parte del año. Sólo habrá una época, coincidente con el fin de las labores de la recolección, en que ambos ganados comparten el uso de un recurso: las rastrojeras. Sin embargo, para su aprovechamiento se sigue un orden en función de la capacidad de cada especie para alimentarse con una parte del rastrojo, según la altura que asome y el verdor que posea. Esto determina que primero entren las vacas (6) y una vez que éstas han terminado con su nivel de pasto, lo hagan ya las ovejas para permanecer allí durante todo el tiempo necesario, normalmente hasta su salida a la veranada.

3) La propiedad de la mayor parte de los pastos está, en casi todos los pueblos, o en manos del concejo o del municipio, quién en definitiva se ha apoderado de ellos, lo que queda patente en la propiedad de las dehesas, dehesas boyales y eriales principalmente. En el caso de las rastrojeras, aunque de propiedad particular, por las Ordenanzas de muchos pueblos, se aplica la *derrota de mieses*, «por la que se permite la entrada de ganado para pacer en todas las fincas de un término que, previamente y a ese efecto, se declaran abiertas» (Camacho, 1912: 393). En estos dos casos se debe pagar una cuota por el uso del pasto, únicamente al ayuntamiento, quién la recoge a través del cobro del *consumo*, nombre que recibe este impuesto. Otros casos más específicos corresponden a los de tierras que «no aprovechando su propietario, por sí mismo al cultivo» (*ibid.*: 369) se las arrienda a otro, quién las pone en producción usándolas como pastos; esto es lo que ocurre en las majadas de la sierra.

Observando estas pautas de propiedad queda claro que todos los ganados deben utilizar recursos a los que nada más tienen acceso sus propietarios a través de un pago, en forma de arriendo o impuesto, ya que el grupo ganadero no es el que posee las tierras. Sin embargo, los terrenos de pastos siguen «conservando la propiedad indivisa, que no se adjudicaba especialmente, ni al particular ni al Estado o Municipio» (Camacho, 1912: 392) sino al grupo ganadero, en definitiva el común de los vecinos.

4) Existe una estrecha relación entre la actividad del pastoreo y la transformación de los pastos. Decimos que es una transformación cultural, porque en última instancia es el hombre el que indirectamente selecciona las plantas de los pastos al permitir a sus ganados la aplicación de unas u otras zonas en los momentos del año precisos. Hay una simbiosis entre el animal, el hombre y el medio ambiente que queda patente en consideraciones de carácter agrológico, como la afirmada por Harroy al comentar que el ganado «busca las gramíneas y des-

deña la mayor parte de los arbustos» (1973: 53), por lo que si se deja practicar «un ramoneo y un paso de ganado bien llevado, pueden conducir a un refinamiento del pasto» (*ibid.*: 54).

### III. SISTEMAS DE PASTOREO.

El pastoreo es una actividad económica que consiste en el cuidado de rebaños y cría de los animales domesticados, que funciona como un sistema cultural con una ecología característica para la obtención de productos derivados de su explotación. (Krader, 1978).

Los sistemas de pastoreo que vamos a describir y analizar eran los que se practicaban, marginalmente, para la producción de ganado vacuno y, dada su importancia dentro de la economía de la comarca, en la producción de ganado ovino; éste, en unos casos era complemento fundamental de la agricultura, mientras que en otros era la actividad primordial.

#### 1. TRASHUMANCIA ESTIVAL DE VACUNO

##### Aspectos Ecológicos.

El régimen pastoril practicado con el ganado vacuno varía en función de los tipos de pasto utilizados en las diferentes épocas del año. Durante la invernada (que comenzaba el 1 de noviembre), las vacas estaban en el pueblo en régimen de semiestabulación; sólo se las sacaba, unas horas por la mañana, a los prados de las dehesas boyales, para que pastasen y tomasen agua; se guardaban y dormían en los establos, situados en alguna dependencia aneja de la casa; aquí, se las alimentaba con forrajes naturales, yeros y algarrobas.

Desde comienzos del mes de abril, todos los pueblos de la comarca, subían el ganado cerril, formado por las vacas que no se usaban para la labor, a los cuarteles de la parte alta de la sierra, durante la primavera y el verano. El traslado de ganado de su lugar de origen a zonas más altas, está en relación con la mayor cantidad de pastos y su mejor rendimiento dietético. Las zonas de pastos, denominadas majadas, son campos abiertos delimitados por mojoneras. Estos cuarteles se localizan en la vertiente sur del Macizo de Ayllón, sobre terrenos correspondientes al término de Cantalojas (Guadalajara).

Los pueblos del llano efectuaban el traslado de ganado a las majadas de la sierra, desde primeros de abril, para bajarlo el 1 de noviembre (Los Santos). Por su parte, los pueblos de la sierra, subían continuamente el ganado desde marzo o inicios de abril al día de Santiago (25 de julio), fecha en que debían renovar el contrato de disfrute de los pastos para poder continuar hasta los Santos.

Como los cuarteles no son terrenos totalmente llanos sino que tienen *hoyos* y *cerros*, durante el día hay un desplazamiento de unos a otros, y dentro de cada uno de forma irregular. Por el día, en las horas de sol subían las vacas a los *cerros*, donde se alimentaban principalmente de *berjana* («planta muy rica similar al centeno»). A la puesta del sol bajaban a los *hoyos*, donde el pasto era más abundante en *barda* (hoja de roble), de excelente poder nutritivo, jabino y «hierba fresca». Son lugares mejores para pasar la noche porque se encuentran más resguardados que los *cerros*. A lo largo de todo el día pueden abreviar en cualquiera de los numerosos arroyos que atraviesan las majadas.

La necesidad de tomar sal en su dieta para completar los nutrientes alimenticios, hacía que los dueños del ganado subieran cada quince días a las majadas, para llevársela.

El tiempo de la veranada se aprovechaba para que las vacas se reprodujeran. La mejor época era en mayo- junio. La monta no era dirigida sino libre, apovechando la presencia del *toro del concejo*. Casi todos los pueblos de la sierra bajaban al toro el día de San Isidro (15 de mayo) para que cubriera a las vacas de labor que allí habían, y completar el ciclo reproductivo.

### Aspectos Socioculturales

Los pastos de las majadas no eran propiedad del común de vecinos que los disfrutaban. Aunque se encontraban en terrenos del término de Cantalojas, pertenecían a vecinos de éste y a otros de El Muyo, Serracín y Villacorta, quienes los arrendaban durante unos meses del año. Cada vecino debía satisfacer una cuota por res para utilizar los pastos. Los únicos animales que no pagaban eran los *toros del pueblo*, que podían ser usados como sementales en todas las majadas, pudiendo pasar impunemente de una a otra. Al contrario, por cada vaca que traspasaba los límites de su pastizal se debía pagar una multa a los guardas que para esa función, entre otras estaban.

Al ir todas las vacas de un pueblo a un mismo cuartel, debía señalárselas para poderlas distinguir, no sólo entre ellas, sino con las de otros pueblos. Se las ponía una marca, al fuego, en los cuernos; realizaba este trabajo el herrero, en la fragua del concejo.

En todos los pueblos, salvo algunas excepciones como Alquité, el cuidado del ganado durante la veranada corría a cargo de un vaquero ajustado. El pago se le hacía de una manera indirecta, siendo el propietario del cuartel el que lo contrataba y pagaba «un tanto de la cuota que cada vecino había satisfecho por res». Los *amos* del ganado, aprovechando la subida de la sal, supervisaban a las vacas y el trabajo del vaquero.

En el caso de Alquité, el cuidado de la vacas correspondía a todos los vecinos propietarios. Se repartía el trabajo siguiendo el sistema tradicional de *adra*; se hacía un sorteo de los días de la veranada, tocándole a cada vecino un día

por cada vaca que tuviera, repartidos a lo largo del período. Al final del sorteo se arreglaban entre ellos para que los días no fueran consecutivos y de esa manera no se interrumpieran los trabajos agrícolas, que en esa época del año corresponden a la siega y recolección, pudiéndolos realizar mientras tanto la mujer o los hijos.

El destino final de las vacas era la venta para el sacrificio; generalmente, los responsables del matadero eran quienes venían a los pueblos para hacer las compras. En caso de no tener este destino se las llevaba a las distintas ferias de los alrededores, desde la de Riaza, en San Frutos (25 de octubre) hasta la de San Esteban de Gormaz, el día de San Martín (11 de noviembre).

## 2. TRASHUMANCIA LOCAL DE OVINO

### Aspectos Ecológicos

No todos los pueblos de la comarca presentan en los límites de su término diferentes nichos ecológicos con posibilidades de aprovechamiento ganadero; como hemos dicho antes, esto sólo sucede en los pueblos de la sierra (primer nivel).

El régimen de pastoreo que se lleva a cabo es el siguiente: durante la invernada, del 1 de noviembre al 25 de marzo, se practica un régimen de pastoreo a corta distancia; sólo se aprovechan algunos pastos próximos al pueblo, y sobre todo las rastrojeras de la añada que toca en barbecho (7). Por las condiciones climáticas, el careo sólo se hace unas horas al día, las que corresponden a las de mayor temperatura, desde las 10 de la mañana, que se ha deshelado la escarcha, hasta poco antes de la puesta del sol. En este tiempo el careo debe hacerse de una forma continuada para evitar el exceso de frío.

Es una época, la invernada, en que no todas las ovejas salen juntas en un mismo rebaño, se hacen dos hatajos: el de las *parideras* o *hijaderas*, compuesto por las ovejas que acaban de parir o están a punto de hacerlo y los sementales, y el resto del rebaño, denominado *vacío* o *sobrante*. En las tenadas tampoco están juntas, separando por teleras los distintos grupos: parideras, sementales y vacío. Cuando permanecen cerradas se les da una alimentación complementaria a base de hierba, paja y piensos naturales (yeros, algarrobas, muelas, cebada y centeno).

La escasez de pastos en las proximidades del núcleo urbano obliga a sacar al ganado fuera de las tenadas del pueblo a las tenadas de la sierra, donde duermen desde el 25 de marzo (día de la Virgen) hasta el 29 de junio (San Pedro). Entre estas dos fechas el careo se hace por los alrededores de las tenadas, con un horario en aumento desde la salida a la puesta del sol. A partir de San Pedro, ya salen a dormir a la sierra: comienza la veranada propiamente dicha; con anterioridad se ha hecho el esquileo. Este período de tiempo es el aprove-

chado para hacer el careo durante la noche, desde las 8 ó 9 de la tarde a las 8 ó 9 de la mañana siguiente, realizándose siempre de cara al aire, aprovechando los ricos pastos. En las horas del día en que el sol calienta más, deben quedarse *amorradas* (sesteando) en un *sestíil*. Este régimen se mantiene hasta los Santos (1 de noviembre) en que vuelven a bajar al pueblo.

Cada rebaño es de unas 200-220 cabezas, conducidas por un sólo pastor que iba delante marcando el ritmo del careo. Se ayudan en el manejo de una perra, a la que enseñan «al canto, si no es ganadera, o simplemente hablándola». Por cada 100 ovejas se lleva un *mureco* o carnero, dado que es una ganadería de cría. Aprovechando la primera salida de la veranada, comienza una temporada de monta al entrar al ganado en nuevos pastos y poder mantenerse mejor. La otra temporada de monta coincide con el principio del otoño, cuando va tocando a su fin la veranada, y el ganado se encuentra bien alimentado y con fuerzas suficientes. Además, estas temporadas de monta están en relación con las épocas del año en que el cordero tiene mayor demanda y alcanza precios más altos cuando se produce el parto: Navidades y la Pascua.

### Aspectos Socioculturales

La trashumancia local se practica únicamente dentro de los límites municipales. Aunque los pastos eran propiedad, bien del municipio bien del común de los vecinos, se debía satisfacer un pago por su uso en relación con el número de cabezas que poseyera cada vecino. Este pago se hacía el día de San Pedro (29 de junio).

Igual que sucedía con las vacas, cada oveja debía llevar su *marco*, o señal de identificación de su dueño, en el lomo. Se hacía éste con pez caliente untada sobre una plantilla con las iniciales del dueño. Además, solían llevar otra marca en la oreja a base de cortes o perforaciones, más difícil de sustituir.

Cada rebaño estaba compuesto por ovejas de 3 ó 4 vecinos, llevadas por un pastor ajustado entre los ganaderos. El ajuste se hacía el día de Pascua, aunque el contrato comenzaba el día de San Pedro, y duraba hasta el San Pedro del año siguiente; como vemos, esta fecha es de importancia vital para el ganado, en ella coinciden también el inicio de la veranada y el esquila, como veremos más adelante. Para atender a las parideras en la invernada, se ajustaba a un *hijador*, generalmente mozalbetes hijos de los pastores.

El día del esquila se baja a las ovejas al pueblo, donde una cuadrilla de esquiladores rapan al ganado. Aparte de servir como medida higiénica tiene un sentido económico, ya que la lana normalmente era vendida a los tratantes, a excepción de una pequeña cantidad que se utilizaba dentro del propio núcleo de producción. El esquila se hacía «según viniera el tiempo» para San Antonio (13 de junio), San Juan (24 de junio) o San Pedro (29 de junio); terminado, se le ponía el *marco* con pez a la oveja, para que le durara hasta el año siguiente.



A parte del consumo ocasional de alguna res, su cría era para la venta. Obtenían, sin embargo, un par de productos complementarios: la lana, de la que ya hemos hablado, y los excrementos, con los que abonaban, no sólo los pastos durante los careos, sino los propios campos de cultivo, bien a través de la utilización de las rastrojeras, bien por el aprovechamiento de la *basura* de las tenadas en la época de la siembra (septiembre-octubre).

### 3. TRASHUMANCIA ENCUBIERTA DE OVINO

Como ha quedado reflejado en el apartado anterior, el tipo de trashumancia local de ganado ovino sólo podía practicarse en algunos pueblos de la comarca, los correspondientes a la sierra. Por su parte, los pueblos pertenecientes a los niveles del llano y de la zona intermedia no se dedicaban, tradicionalmente, a la cría de ovejas por una serie de presiones ecológicas y socioeconómicas. La única manera de solventar esos condicionantes era con la aplicación de unas soluciones adaptativas (estrategias adaptativas), como respuesta a la imposibilidad de la recría. En este sentido, utilizamos el término adaptación como «la lógica interna de la explotación de los recursos y las condiciones de reproducción de este modo de producción» (Godelier, 1974: 24).

#### Presiones Ecológicas y Socioeconómicas

En primer lugar, está la carencia de pastos específicos que no se producen en estos niveles. Sólo tienen praderas en las dehesas boyales, que como su nombre indica eran utilizadas casi exclusivamente para el mantenimiento y cría de ganado vacuno, aunque también entraban en ella ganados yeguar y mular. El resto de los eriales y laderas no aguantaban una alta cabaña ovina porque no tenían un soporte físico suficiente.

En segundo lugar, como consecuencia de lo anterior, está la imposibilidad de sostenimiento de una cría completa de ganado (cabaña con *parideras*), desde la misma reproducción al desarrollo y crecimiento del ganado; es decir, una cabaña que tuviera ella misma capacidad de reproducción y que además fuera rentable, aunque mínimamente. Concorre otro factor: el ganado joven y las crías recién destetadas comen, sobre todo, pastos verdes y tierno, y si se sostiene una cabaña completa, sería muy difícil que éstas tuvieran el mismo acceso que las ovejas grandes a los brotes.

Otra presión, de carácter socioeconómico, se superpone a las dos anteriores. Corresponde a la carestía que supone el traslado de ganado fuera del término municipal para acceder a otros nichos ecológicos ricos en pastos. La carga fiscal que se aplica al ganado que entra en un término para el disfrute de los pastos es tan onerosa, que no resulta rentable mantener una ganadería con esos costes.

Una última presión está en relación con la práctica económica que más tiempo absorbe a las personas que viven en estos niveles: la agricultura. Por su dedicación principal a las labores agrícolas, no pueden compartir el tiempo de trabajo con una actividad, que aunque complementaria, necesita una dedicación continua a lo largo del año, por lo que la ganadería sólo puede ocupar un puesto de segundo orden y ser atendida por un personal especializado (pastores), que no tienen otra ocupación en el sistema económico.

### Estrategias Adaptativas

Para compensar los defectos anteriores se practicó un tipo de ganadería de mantenimiento. Los pueblos de la zona intermedia compraban ganado ya medio criado, de un año de edad (borregos), en los pueblos de la sierra, que eran sobrantes de ovejas. Este ganado se encontraba *medio hecho*, en expresión popular, por lo que sólo debían proporcionarle el aporte suficiente para que engordara lo necesario. La solución era relativamente fácil y evidente: la existencia de numerosas rastrojeras, así como la presencia de algún pasto permitían los propósitos perseguidos.

Al año siguiente, este ganado era vendido en los pueblos del nivel más bajo, llano, donde coincidían prácticamente las mismas condiciones ecológicas con similares aprovechamientos. La finalidad era la misma: el engorde progresivo del ganado. Al cabo de un año, ya siendo andoscas, se vendían nuevamente, ahora ya para ser sacrificados en los mataderos.

El calendario de compras y ventas venía ajustado a unas fechas determinadas por el propio calendario ganadero y agrícola. La compra de los borregos en los pueblos de la sierra coincidía con el final de la siembra, de últimos de octubre a primeros de noviembre, y con el final de la veranada. Al año siguiente, a los nueve o diez meses, siendo borros (2 años), se vendían nuevamente, en la Virgen de agosto (día 15) a los pueblos del llano. La razón de esta fecha estriba en que ya llevaba el ganado careando un par de meses y había engordado, por lo que la venta era más fácil de ajustar. En los pueblos del llano, los carneros que se compraban el 15 de agosto, servían para renovar el ganado vendido en esa misma fecha; en ocasiones, sólo actuaban como meros intermediarios entre el segundo nivel y pueblos exteriores a la comarca, que recompraban los borros recién adquiridos.

Otra estrategia a tener presente era el hacer la compra, desde un primer momento, de los carneros castrados. Con ello, conseguían dos beneficios: de una parte, se evitaban la posibilidad de apareamiento con las ovejas que se incluían en cada partida; por otra, dado su tipo de explotación, aumentaban el *índice de conversión* de los carneros, con lo que manteniéndose con igual dieta engordaban mucho más que los carneros fértiles.

Estas estrategias vienen marcadas por la propia actuación de los grupos ga-

naderos que al padecer esas presiones ecológicas, ponen en práctica un sistema adaptativo por el cual los rebaños aprovechan todos los niveles ecológicos, desde la sierra, donde se crían, hasta el llano, desde donde se venden. (Cuadro 1).

	SIERRA	ZONA INTERMEDIA	LLANO
COMPRA	«Siempre se hace en Levante, nunca en Poniente». (Viene de un área más pobre a otra más apta, donde se crían mejor).	En pueblos de la sierra; «en el mismo año se pueden comprar en los distintos pueblos con tal que tengan los precios bien ajustados».	En la zona intermedia.
Fecha		(Fin Oct.-1.º Nov.)	(15 Agosto)
VENTA	Zona intermedia.	Llano, porque «en ese nivel tenían mejores pastos y granaba mejor el ganado».	«Siempre fuera de la comarca».
Fecha	(Fin Oct.-1.º Nov.)	(15 Agosto)	(15 Agosto)

Suponen, además, una solución económica al reducir el gasto de inversión en caso de que se vieran obligados a salir fuera del término, lo mismo que se reduce la pérdida de cabezas, al evitar los embarazos y por tanto los abortos.

El beneficio recae en los tres niveles de uso. Los del primero, porque son los productores que pueden colocar su excedente y obtener a cambio una compensación monetaria. En definitiva, la trashumancia encubierta se practica a consecuencia del excedente productivo de ganado del nivel sierra, que desarrolla un sistema de distribución del ganado obteniendo un beneficio mayor que con la venta directa de andoscos, ya que es más costoso en términos de tiempo criar el ganado durante su crecimiento hasta que tengan esta edad, que venderlos de borros. Los niveles siguientes obtienen beneficio porque pueden aumentar sus ingresos agrícolas con la venta del ganado, complementando su producción.

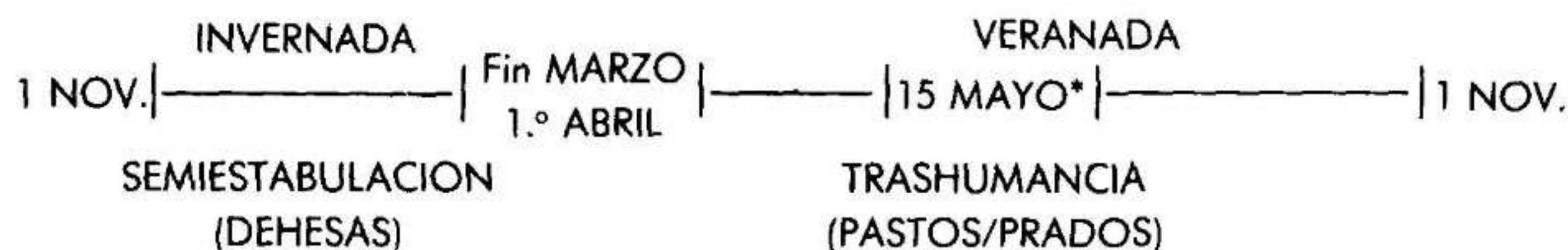
## CONCLUSIONES

1) La comarca mantiene un régimen de pastoreo de carácter comunitario orientado al aprovechamiento de las riquezas de los pastos, con un mínimo de esfuerzo humano.

2) El pastoreo llevado a cabo puede interpretarse como una adaptación a unos recursos naturales, que en la sierra ocupan la mayor parte de la superficie, y en el resto de la comarca están localizados en áreas marginales de los campos de cultivo.

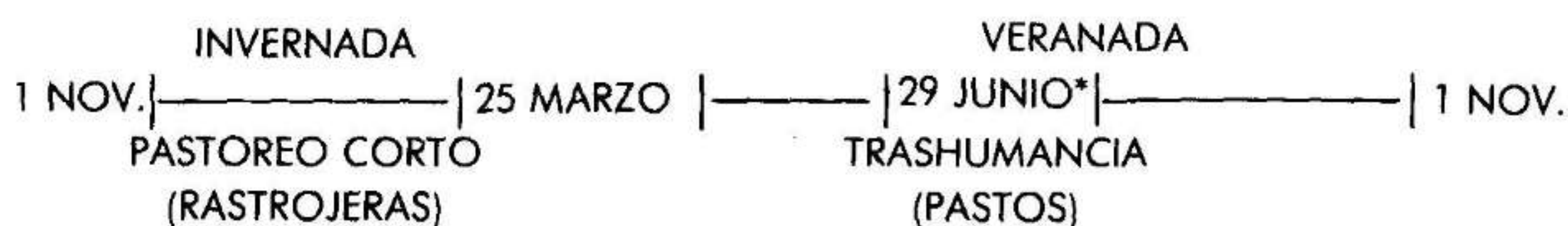
3) El pastoreo de la principal especie ganadera (ovino) es ininterrumpido durante todo el año, con cambios estacionales en el uso de los recursos. Por su parte, el pastoreo del vacuno se lleva a cabo en dos regímenes según la estación: pastoreo (veranada) y semiestabulación (invernada). (Cuadro 2)

### VACUNO:



\* Bajada del toro al pueblo para montar a las vacas que aquí habían quedado.

### OVINO:



\* Esquileo, después comienzan a dormir en la sierra.

CUADRO 2. Calendario del año ganadero. Todas las fechas tienen una correspondencia con distintas festividades cristianas: el calendario da comienzo el 1 de noviembre (Los Santos); 25 de marzo = la Virgen; 15 de mayo = San Isidro; 29 de junio = San Pedro; 25 de julio = Santiago.

4) Las direcciones de las trashumancias de ámbito comarcal son inversas, según se trate de ganadería ovina o vacuna. Las ovejas parten del sur (más alto; sierra) para acabar en el norte de la comarca (más bajo; llano), mientras que las vacas lo hacen desde todos los pueblos de la comarca, situados todos en el

norte y más bajos que las majadas, éstas en el sur. La trashumancia local se desarrolla en direcciones de tipo mixto: asciende al salir a la veranada y se mantiene pasando de unas alturas a otras indistintamente; durante la invernada se mantiene en un mismo plano en los alrededores del pueblo. (Ver Fig. 4).

5) Históricamente, estas formas de trashumancia servían para poner en contacto y relacionar entre sí a todos los pueblos de la Comunidad de Villa y Tierra, hecho que se perseguía desde el mismo momento de su fundación, ya que en ella se tuvo presente la incorporación de distintos nichos ecológicos, con usos complementarios, dentro de los terrenos de la Comunidad.

## NOTAS

(1) La comarca forma parte de la antigua Comunidad de Villa y Tierra de Ayllón (ver Fig. 1), que se extendía sobre la actual provincia de Segovia y también sobre parte de las colindantes de Soria y Guadalajara.

(2) Estas razas eran precisamente las que formaban parte de las cabañas mesteñas, pero que por los ecotipos de la comarca sólo podían criarse en el llano y en parte del término de Grado del Pico, que aún siendo de la sierra, presenta amplias praderas muy aptas para criar este ganado.

Algunos de los informantes de más edad de los pueblos de la sierra han comentado que recuerdan haber oído hablar a sus padres o abuelos «de cuando se llevaba el ganado a Extremadura».

Durante el siglo XIX, y con anterioridad, había un ramal de la cañada soriana, perteneciente a la Mesta, que pasaba por el norte de la comarca, aunque no todos los rebaños se juntaban con él para practicar la trashumancia a Extremadura. El ramal que atravesaba la Comunidad era el cordel que venía de Cenegro y tomaba dirección a Mazagatos y Santa María de Riaza (*Cañada Occidental de la Provincia de Soria*, Madrid, 1859: 50-51). Queda también recogido en Miñano (1826) y Madoz (1846-50).

(3) Según la acepción del Diccionario Espasa, son «vacas mezcla de toros bravos y vacas mansas o al contrario, de vacas bravas y toros mansos». Para Montoya (1983) se trata de una de las razas autóctonas de la Península Ibérica.

(4) Habría que incluir la parte correspondiente a la sierra de Guadalajara donde se sitúan las majadas a que acceden las vacas en su veranada.

(5) En las superficies consideradas se ha tenido presente, principalmente, la diferencia entre uso agrícola y pastos, erial a pastos, monte bajo y monte maderable, que correspondería con el terreno pastable, tanto de hecho como potencialmente. Esto nos lleva a restar un porcentaje, en torno al 10%-15%, de dicha superficie, que incluiría los terrenos imposibles de utilizar como recurso ganadero.

(6) Se trata del ganado vacuno de labor que se ha quedado en el pueblo para la labores agrícolas, y no sube a las majadas.

(7) El sistema de cultivo que se practica es el de barbecho de año y vez. El término municipal de cada pueblo se divide en dos partes, «hojas»; cada año se siembra en una de ellas y se deja la otra en barbecho, aprovechándose entonces como rastrojera.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

CAMACHO, Angel María: 1912, *Historia jurídica del cultivo y de la industria ganadera en España*. Madrid, Establ. Tipogr. de Jaime Patés.

GODELIER, Maurice: 1974, *Antropología y Biología. Hacia una nueva cooperación*. Barcelona, Anagrama.

KRADER, Lawrence: 1978, «Pastoreo». *Enciclopedia Internacional de las Ciencias Sociales*, 7. Madrid, Aguilar: 658-665.

HARROY, Jean Paul: 1973 *La economía de los pueblos sin maquinismo*. Madrid, Guadarrama.

MADOZ, Pascual: 1846-50, *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Madrid, Est. Litográfico de P. Madoz y L. Sagasti.

MIÑANO: 1826, *Diccionario Geográfico-Estadístico de España y Portugal, dedicado al Rey Nuestro Señor*. Madrid, Imp. de Pierart-Peralta.

MONTOYA: 1983, *Pastoralismo Mediterráneo*. Madrid, M° de Agricultura, Pesca y Alimentación.



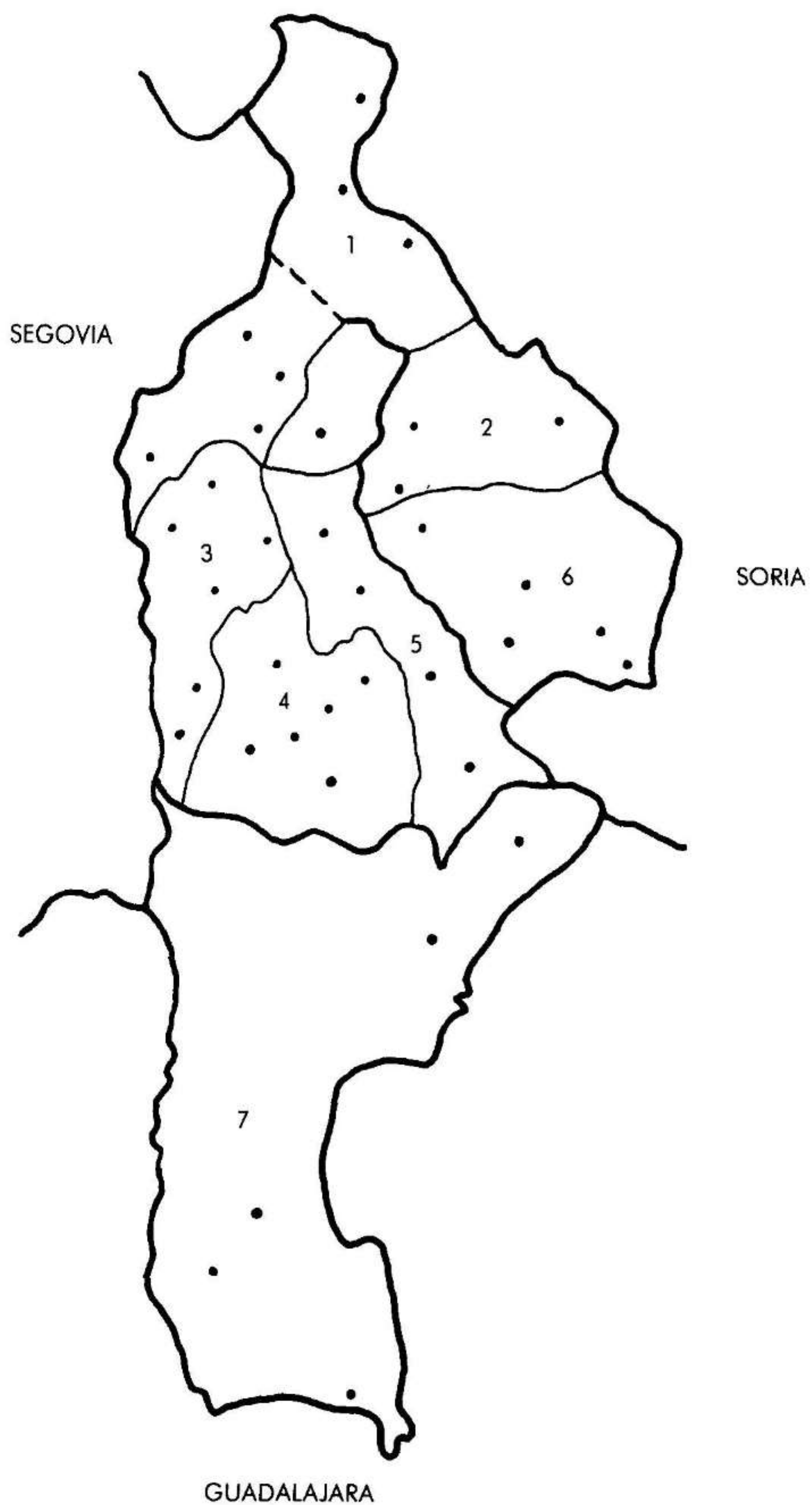


Fig. 1: Mapa de la Comunidad de Villa y Tierra de Ayllón. (1: Sexmo de Mazagzatos; 2: Sexmo de Torraño; 3: Sexmo de Saldaña; 4: Sexmo de la Sierra; 5: Sexmo del Río; 6: Sexmo de Valdeliceras; 7: Sexmo de Transierra).

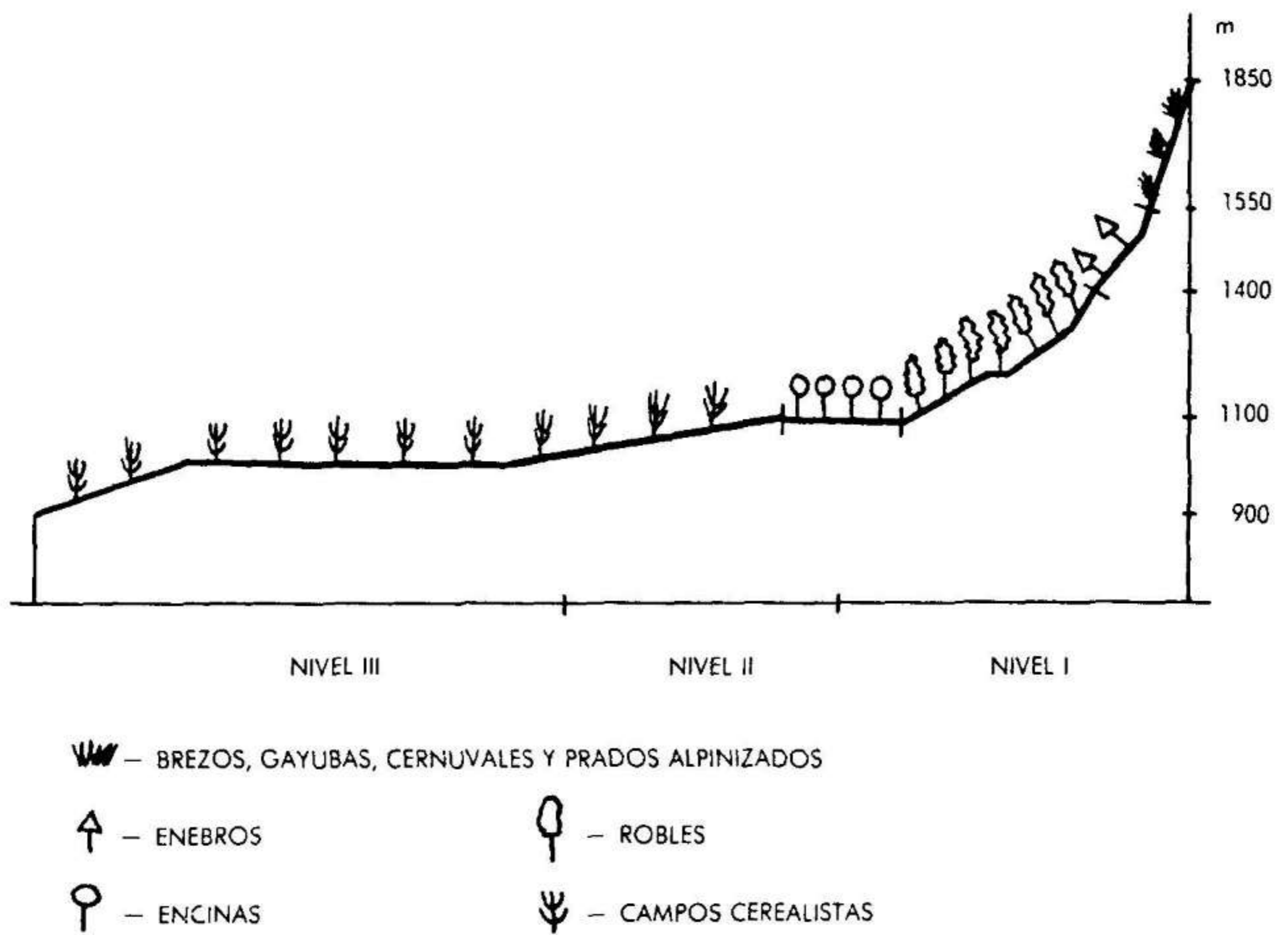


Fig. 2: Sección altimétrica ideal de los pisos de vegetación de la comarca.



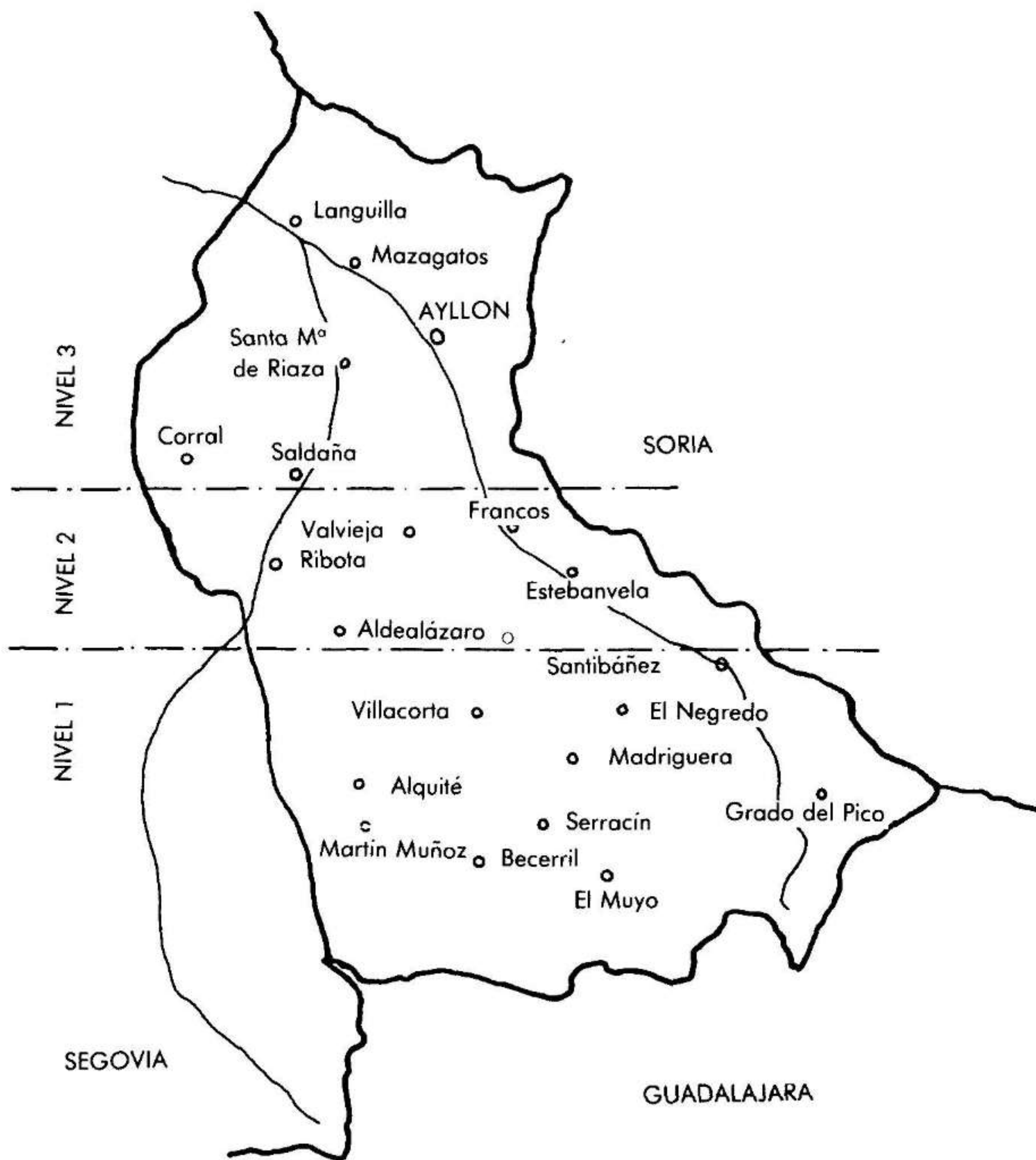


Fig. 3: Mapa de la comarca de Ayllón (Segovia). Localización de los pueblos y Niveles de Uso.

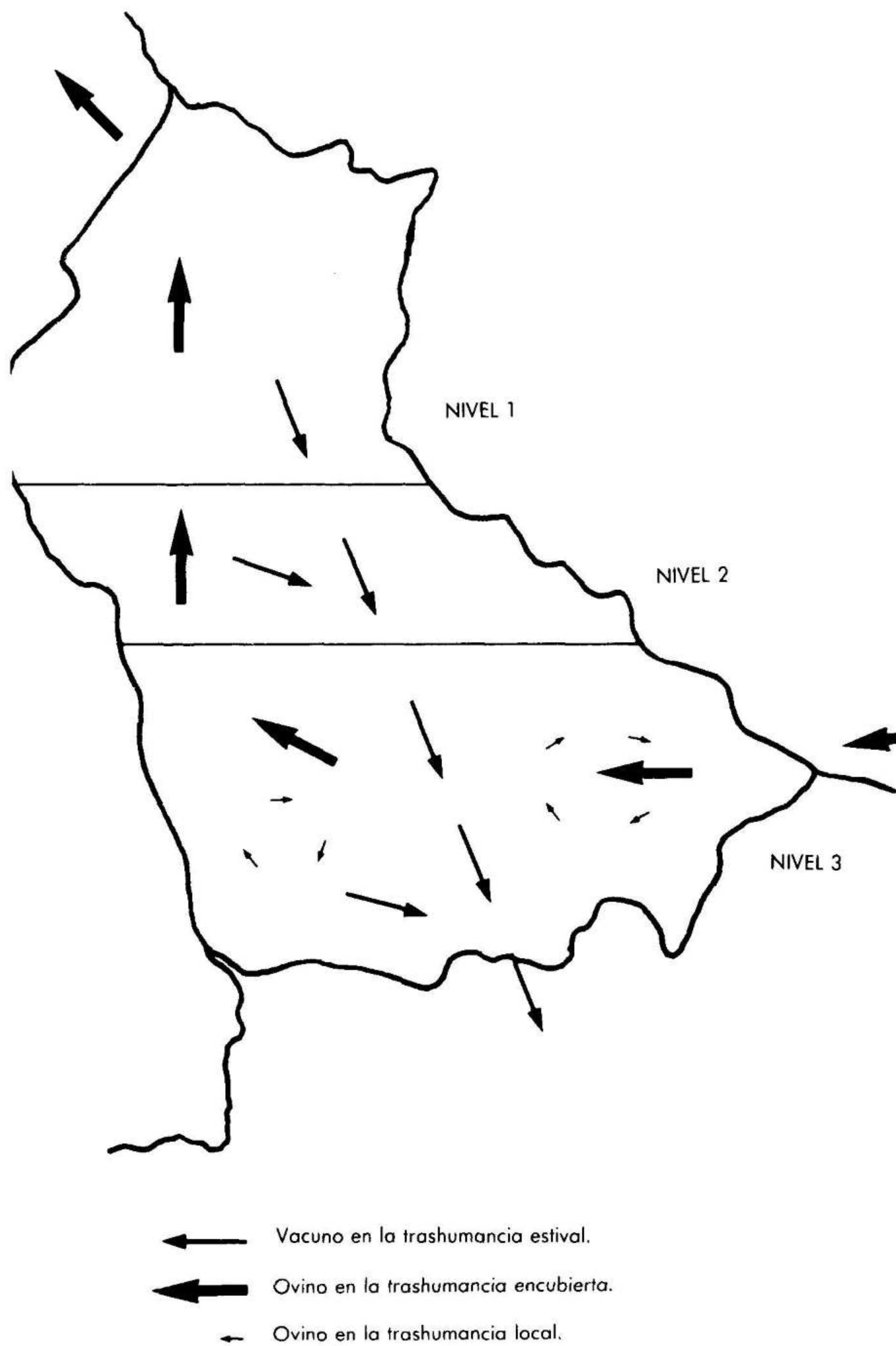


Fig. 4: Direcciones de los desplazamientos de los distintos ganados en sus trashumancias.

## *DOCUMENTACION*







# SISTEMATIZACION DE LOS TEJIDOS ELABORADOS EN TELARES DE BAJO LIZO

M.<sup>o</sup> Pia Timón Tiemblo

Al margen de los datos técnicos necesarios que deben acompañar a toda pieza textil susceptible de ser inventariada como bien cultural como son, por un lado la procedencia, medidas, peso, densidad por cm<sup>2</sup> de los hilos en la trama y urdimbre, torsión de los mismos, tipos de ligamentos, motivos decorativos, colores, confección, remates, acabado, instrumentos que han intervenido, función y empleo del tejido, etc., y por otro lado lo referido al estado de conservación de las fibras que lo componen, manchas, daños de insectos, lagunas, etc. Existen, sin embargo, dos elementos determinantes: las fibras empleadas y tipos de ligamentos, los cuales se encuentran en relación directa con la función del tejido. Nosotros queremos manifestar en este artículo que a la hora de tener que elegir un elemento, en base al cual haya que establecer una clasificación museística, nos parece que es la propia fibra textil uno de los más determinantes de un tejido.

Qué duda cabe que cualquiera de los descritos al principio pueden servir de base a divisiones, bien siguiendo un criterio geográfico, función, ligamentos, decoración, etc., y de hecho en más de una ocasión cada una de estas alternativas se han visto desarrolladas en estudios, exposiciones y trabajos de este carácter.

Las características que definen un tipo de tejido están ligadas estrechamente con las fibras empleadas que determinan la función de la prenda, y a la inversa, y a su vez, ésta marcaría los ligamentos más apropiados para su uso. Podemos decir, por tanto, que en los tejidos populares realizados en telares de bajo lizo, objetos aquí de estudio, se establece una correlación entre estos tres elementos:



en la que los tres van estrechamente imbricados y relacionados. Abordar la clasificación desde cualquiera de estos bloques, salen siempre los tres unidos.

Hemos descartado la división, basándonos en los ligamentos, porque algunas prendas presentan a lo largo de su extensión más de un tipo. Y ocurre lo mismo con la función que determinados artículos tienen doble uso.

Por todo ello nos hemos inclinado por las fibras debiendo, por tanto, identificar las que componen la urdimbre como la trama, así como analizar si son naturales, artificiales o sintéticas, comprobar si pertenecen al grupo de las vegetales o celulósicas: lino, cáñamo, algodón, yute, etc... Animales o proteínicas: lana, pelos, seda. Metálicas: oro, plata y aleaciones.

Qué duda cabe que las propiedades de estas fibras varían de unas a otras; la tenacidad, resistencia, higroscopicidad, termoplasticidad, etc... de la lana, por ejemplo nada tienen que ver con el lino. De aquí que las prendas realizadas con esta fibra tanto en la urdimbre como en la trama, hayan sido empleada como de abrigo al contrario de las de lino. Por otro lado es lógico que tejidos de lino utilizados como ropa interior sea el ligamento de tafetán el empleado ya que con ello se consigue un tejido plano sin relieve, mientras que determinadas prendas como manteles o toallas requieran de otros ligamentos.

Si además de la importancia que tiene la adopción de la fibra, de acuerdo con la función y uso que va a tener el tejido, unimos, a esta misma razón, la elección del ligamento o ligamentos, comprenderemos que el valor funcional de los tejidos populares es en realidad el que determina tanto las fibras como las decoraciones y ligamentos.

## 1. CLASIFICACION DE LOS TEJIDOS ATENDIENDO A LAS FIBRAS QUE LO COMPONENTEN

### 1.1. Tejidos realizados con una misma clase de fibra.

#### 1.1.1. *Lino en la urdimbre y en la trama*

Los tejidos de lino se relacionan fundamentalmente con las cualidades del hilo, pudiendo considerarse dos categorías: tejidos de lino o «cerro» y tejidos de «estopa». Los primeros contenían la fibra más pura, elaborándose lienzos finos. Los segundos procedían de la fibra residual y con ella se componían telas más groseras. En algunas zonas de España se estableció otra tercera categoría de lino denominada de «atruesco» con la que se realizaban tejidos ordinarios.

Con las piezas de lienzos, se confeccionaba el ajuar doméstico consistente en la ropa para el cuerpo como enaguas, camisas, calzoncillos, sayas de verano, canastillas. Además de las sábanas, fundas de los almohadones, toallas, manteles, etc., que constituían la ropa de la casa.



Una parte de la producción de lienzos, era destinada para prendas relacionadas con la liturgia como: ciertos vestidos eclesiásticos, de santos y penitentes, frontales de altar, paños de cáliz y custodias, etc.

Categoría diferente tenían los lienzos que se aplicaban a las faenas agrícolas, ganaderas y de la casa como los sacos, costales, talegos, telas para la recolección de la aceituna, coladores de leche, elaboración de queso, etc. La mayoría de éstos estuvieron elaborados con «lienzos de estopa» o «atruescos», al igual que ciertas sayas ordinarias y mandiles, a las que se les aplicó tientes monocromos.

Las demás prendas de lienzos conservaban el color natural del hilo y el adorno venía dado por los bordados, plisados, enjaretados, encajes, etc. Las randas a la aguja (que unían uno o varios paños) servían también, como elemento ornamental y se aplicó principalmente a las camisas y sábanas. Los ligamentos más característicos para este tipo de tejidos solía ser el tafetán, aunque diferentes prendas realizadas en lino gozaron además de otros más complicados. Mencionaremos los siguientes:

*manteles.*—Eran tejidos labrados con ligamento básico asargado y de tafetán, presentando variedad de motivos regidos por las leyes de la simetría, el contraste y la repetición. Sobresalen los ligamentos de Sargas de espiga, losange («espina de pescado», «callos», «ojo de perdiz», «ojo de ganso»). Y adamascados de tafetán, cuyos motivos, por lo menos los realizados en telares caseros, formaban dibujos geométricos, alternando el positivo y negativo en cuadros, rombos y otros.

*toallas.*—También se les aplicó una gran variedad de ligamentos como los de panamá, sarga cruzada, diagonal adamascados y las técnicas bucleadas «confite», «gorullo», «felpa» que serían los que formarían los motivos decorativos. La mayoría de estas se remataban con flecos en los lados menores.

*colchas.*—Tuvieron gran importancia las técnicas bucleadas ya que daban a la prenda una textura gruesa además de la riqueza decorativa a que se prestaba. Destacaremos por sus características ornamentales las gallegas, castellanas y extremeñas. Generalmente se las remataban con flecos y borlas.

*frontales de cama y altar.*—Además de las realizadas con ligamento de tafetán, a los que se aplicaba bordados y encajes, sobresalen las técnicas de gasas caladas, mereciendo especial interés la «red de Valdeverdeja», característica de la provincia de Toledo y Cáceres. No debieron ser de todo el dominio popular encargándose, seguramente, a tejedoras especializadas. Resalta en éstas, la riqueza y variedad de motivos decorativos. En la actualidad esta técnica ha desaparecido por completo.

Al no cultivarse el lino, los lienzos han sido sustituidos por el algodón, fibra que ha llegado a invadir los centros productores actuales. Muchas de estas prendas se siguen realizando en perlés y algodones que tanto color como textura son los que más se asemejan al lino. Las famosas telas de «lenguas» ma-

llorquinas policromadas y en blanco y azul, lienzos característicos de lino, se realizan ahora en algodón y escasamente de lino.

### 1.1.2. *Cáñamo en la urdimbre y en la trama*

De la misma manera que el lino se pueden establecer dos categorías: la primera o «flor de cáñamo» con la que se realizaba la ropa de uso personal y las sábanas. Con la de peor calidad o de segunda se hacían lienzos más toscos destinados a ciertos trabajos del campo o el hogar. Estos tejidos al ser más resistentes tuvieron en España una gran aplicación para la confección de alpargatas, albardas de cabellería, etc. La técnica de ligamento más característica fue el tafetán.

Las zonas de mayor producción de lienzos de cáñamo en España fueron Cataluña, que se industrializó muy pronto, Aragón, Levante, Almería, Málaga y Granada y Castilla la Mancha, región donde últimamente dejó de cosecharse.

### 1.1.3. *Lana en la urdimbre y en la trama*

No todos los tejidos de lana empleados, se realizaron en los telares caseros como ocurría con los lienzos, sino en fábricas, especializadas en paños, donde se producían una gran variedad de géneros.

Los más empleados en el ámbito rural fueron: las estameñas, paños, pañetes, bayetas, jergas, cordellates, frisas y tejidos de lana ordinarios.

Las calidades de los paños variaron de unas zonas a otras ya que estaban en relación al tipo, clase de lana empleada y las condiciones técnicas de factura del establecimiento.

Estos tejidos de lana se aplicaron como prendas de abrigo, sayales de clérigos, cobertores, mantas de cama y de pastor, alforjas, tapabocas, etc.

Los paños, pañetes y bayetas tuvieron su máxima función en la indumentaria masculina y femenina para obtener las sayas negras o de vivos colores, los den-ges, calzones, jubones y las tradicionales capas de hombre.

Estos géneros también se encargaba a algún tejedor o tejedora de oficio que suministraba a toda la comarca, habiéndose especializado en uno o varios tipos determinados.

Las técnicas más empleadas eran los tafetanes y sarga fundamentalmente, que son las que también ahora tienen vigencia.

Los tejidos de lana más característicos en la actualidad se realizan en los centros siguientes:

— *Cabezón de Liébana* (Santander). Se elaboran sayales para el escarpin que se pone en la albarca. Emplean el ligamento de tafetán y el color marrón natural de la fibra.

— *Val de San Lorenzo* (León). Se tejen fundamentalmente mantas y debido

a la gran anchura del telar no presenta costura en el centro. La lana está hilada en el propio taller. Emplean los ligamentos básicos de tafetán y sarga. Son de color blanco, natural de la lana, y van decoradas únicamente con listas rosas y verdes que se disponen en los extremos donde se incluye la inicial del cliente.

Posteriormente a algunas de estas mantas se las somete al abatanado y cardado.

— *Moralina de Sayago* (Zamora). Alforjas, mantas de caballo, pastor y de cama. Técnica de ligamento de tafetán, sargas diagonales y espiguilla. Se emplean los dos colores naturales de la lana: marrón y blanco. La decoración se hace a base de listados, zig-zag, cenefas y cuadros.

— *Ezcaray y Enciso* (Logroño). Sobresalieron estos centros con sus mantas de pequeños cuadros (marrones y blanco) y listas verdes de diseño tradicional camerano. En la actualidad están mecanizados.

— *Sabiñánigo* (Huesca). Mantas, cobertores y mantillas. Las técnicas más características son el tafetán y la sarga con sus derivados más corrientes. Emplean uno o dos colores. Predomina el negro, rojo y amarillo. Los motivos decorativos juegan con el color y la técnica, denominándoles con los términos a los que se asemejan como «columna salomónica» «grano de arroz», etc.

— *Pont de Suert* (Lérida). Alfombras, mantas y colchas. La mayoría de los telares de este centro se encuentran mecanizados conservando algunas prendas la técnica y el diseño tradicional.

— *Villanueva de la Fuente* (Ciudad Real). Capotes marrones de pastor, mantas muleras y de campo. Ligamentos de tafetán y sargas. Emplean los dos colores naturales de lana de oveja. La decoración de las mantas se hacen con cuadros y listas paralelas. Buena parte de éstas se las somete al abatanado.

— *Grazalema* (Cádiz). Sayales para monjas, mantas de cama, estriberas de campo y las corrientes o de «segundas». Son también de un ancho excepcional. Los ligamentos empleados son el tafetán o la sarga. Los colores, los naturales de la lana. Se decoran con listas paralelas o entrecruzadas formando cuadros, se las somete también al cardado y abatanado.

— *Las Palmas*. En la isla de Gran Canaria (Galdar y Tenteniguada) y en *Fuerteventura* (Antigua y Toto) se realizan mantas, jergas, tejidos para chaquetas, bolsas, capas y prendas de traje regional. Con la técnica del tafetán (con la urdimbre y la trama separadas) y la de cordoncillo. Se emplean los dos colores naturales de la lana. Decorándose con listas de grosores diferentes.

— *Santa Cruz de Tenerife*. En la isla de la *Gomera* (Hermigua, Agulo y Valleganrey) y en *Hierro* (Valverde y Pinar) similares a las anteriores.

#### 1.1.4. Seda en la urdimbre y en la trama

Las sedas procedentes de las fábricas de Talavera, Toledo, Granada o Valencia apenas tuvieron repercusión en el ámbito rural al no estar al alcance de

las clases menos acomodadas. Solamente se aplicarían para determinadas prendas de la indumentaria festiva, fundamentalmente en la zona levantina, o como pañuelos o cintas de adorno.

En la actualidad, en la localidad del Paso, Isla de la Palma se siguen elaborando tejidos de seda con una tecnología primitiva en las que se obtiene la fibra del capullo, similar a lo que años atrás había existido en la zona murciana. Se hacen pañuelos «moqueros» y para la cabeza, chales y bufandas. La técnica es «lisa» o tafetán con los colores beige y carmesíes obtenidos por procedimientos naturales.

## 1.2. Tejidos mixtos

Incluiremos aquí los que se componen de dos clases de fibras diferentes, una para la urdimbre y otra para la trama. O aquellos en los que para la factura de sus ligamentos requieren el empleo de dos fibras diferentes en la trama.

### 1.2.1. *Lino en la urdimbre y lana en la trama*

Se empleó el lino y la lana para el pañolino, siendo la urdimbre y la trama de igual finura, aunque resultaba un tejido poco flexible. Se utilizó ordinariamente para colchas y prendas de vestir. También se tejió en una calidad más gruesa para mandiles, alforjas, etc.

A Los cobertores, sayas y alforjas de pañolino se les aplicaba un bordado, un «picado» o recorte de paño, que contorneaba la prenda, en colores llamativos como rojo, verde o amarillo que resaltaban sobre el tono de base. Los diseños eran variados, de temas geométricos, florales, animales e incluso figuras humanas muy estilizadas.

En Navalosa (Ávila) siguen aplicándose los picados de «castañuela» paño rojo y azul, sobre las bocas y contornos de las alforjas. Pero es el algodón el que ha sustituido al lino de la urdimbre.

Existieron otras texturas labradas basadas fundamentalmente en la ejecución de ligamentos con los que se conseguían ciertos realces, conformando cenefas con minuciosos motivos geométricos de variado colorido. Las denominadas de «medina» en Cáceres (tanto mantas como alforjas). Los refajos y tejidos de «repasso» de Badajoz. Las alforjas y mantas levantinas. Etc.

### 1.2.2. *Algodón en la urdimbre y lana en la trama*

El algodón, como decíamos anteriormente, ha sido el sustituto de la fibra de

cáñamo y lino, por tanto, muchos de los tejidos que incluimos aquí, hace años estarían realizados en lino y lana.

En la actualidad son muchas las prendas que se realizan con estas dos materias primas, siendo la lana en la mayoría de los casos acrílica, al serles más fácil la obtención de los colores que se precisan. Casi todos los centros productores emplean estas dos materias fundamentales. Las técnicas más características que se aplican a estos tejidos son:

*Tafetanes, «planas» o «lisas»* Podemos incluir en este apartado a modo de ejemplo: las telas que se realizan en Baza (Granada) listadas de varios colores denominadas «bayadera» y que se emplean para las faldas del traje canario. En Béjar (Almería) las mantas denominadas de «arco iris» a base de finas listas de diferentes efectos cromáticos. En Yeste (Albacete) telas de cortinas rayadas muy características. Los refajos, colchas y alforjas «a por cuenta» de la provincia de Cáceres y Badajoz con la particularidad que la trama se pasa a mano con lanas de diferentes colores, conformando dibujos similares a los bordados lagarteranos.

*Camino de rosa.* O genéricamente labradas o de fantasía a las que se le dan diferentes nombres según la localidad. El dibujo es un ligamento en sarga en los que tanto el remetido como el pedaleo son de orden en punta, jugando por tanto la espiguilla, losange que combinan con las lisas o monócromas. Se utilizan en diferentes telares de la provincia de Castellón, Almería, Granada, Albacete, Cáceres, Badajoz. Aplicándose a alforjas, mantas, telas de tarimones y refajos (siendo característicos los de Albacete denominados de «relieve manchego» y los de Badajoz o «repaso» en blanco y negro o de colores).

### 1.2.3. Algodón en la urdimbre y tiras de trapos en la trama

La mayoría de estos tejidos suelen estar realizados con técnicas sencillas o de tafetán, aunque en algunas localidades como C. Rodrigo también se empleó los derivados de espigas y losanjes de sarga. Los diseños son variados llegando a formar listas, cuadros, rombos, etc., sobresalen (por los rombos y cuadros) las de la Gomera y (por los temas florales) las de la provincia de Cáceres, como Logrosán.

Suelen estar destinados a fines de uso doméstico, agrícola y ganadero. El hecho de que permitan recibir materiales de deshecho les ha hecho recibir distintos nombres que evocan el origen misérrimo como «traperos», «pingueras» (Ávila y Toledo), «retaleras» (Murcia), «jarapos» y «harapos» en Andalucía, «Ferrapeiras» y «monturas» (Galicia), «retarjas» (Guadalajara), etc.

Estos tejidos han venido a imponerse en muchos telares actuales como únicas prendas de producción, debido quizá al bajo costo de las mismas, o a la salida que últimamente tienen como fundas para los asientos de los coches, además del valor decorativo que se les da empleándoles como alfombras, colchas o tapices.

#### 1.2.4. Algodón en la urdimbre y lana y algodón en la trama

Aquí incluiremos todos aquellos tejidos que requieren en la trama el empleo de dos fibras de diferente grosor empleándose normalmente el algodón y las lanas.

*Variaciones del camino de rosa.* En los que se alternan el algodón y la lana en la trama en diferentes pasadas según lo requiera el dibujo. Estas dos texturas de la fibra contribuyen al efecto de relieve que componen los ligamentos de esta técnica.

Los tejidos que se obtienen son gruesos, de colorido variado, formando motivos geométricos con un claro «horror vacui».

Las prendas que más se adaptan a este tipo de tejido son colchas, a las que aplican fleco, cojines, mantas y alfombras. Sobresalen en la actualidad los siguientes centros: Iglesuelas del Cid (Teruel) y varios de Granada, Cáceres y Badajoz.

*Tejidos con técnica de dibujo brochado.* Siendo la más característica, en los tejidos populares, la denominada *Cinturón de monje* que popularmente se la conoce con diferentes nombres como baldosas, cuadros, ajedrezados, etc.

Se siguen empleando en algunas localidades de la provincia de Cáceres (Cañamero, Logrosán, Torrejuncillo) para mantas y colchas. Hay que destacar además las colchas de San Miguel de la Palma y las de Arrojo (Asturias). El color y el efecto del relieve de la técnica hace pensar que se trata de un bordado más que de un tejido.

*Tejidos bucleados.* Entrarían aquí todos aquellos tejidos de «nudo alpujarreño», «gorullo», «confite» y «felpa» que requieren algodón y lana en la trama.

En la actualidad se siguen realizando con estas fibras y técnica, diferentes prendas en las que la decoración es básicamente geométrica, floral y zoomorfa.

Colchas y toallas fundamentalmente en Galicia.

Fundas de bancas, alfombras y colchas en casos de Lázaro y Munera (Albacete).

Alfombras, colchas y cojines en Granada y las Alpujarras.

#### 1.2.5. Algodón en la urdimbre y plumas y algodón en la trama.

Un tipo de tejido extraño y de tradición incierta es el tejido de plumas de gallina y perdiz que se realizan en dos aldeas de la comarca orensana de o Bolo. La técnica consiste en insertar el cañón de las plumas, (una vez escogidas y seleccionadas) en la trama y sujetarlos apretadamente con pasada de algodón con la lanzadera, quedando las plumas levantadas hacia arriba.

Se tejen así alfombras y colchas blancas, o de listas horizontales en diversos colores producidos por el tinte industrial de las plumas o se alternan los tonos naturales del animal con el blanco de fondo.

## 2. TÉCNICAS DE TISAJE Y ELEMENTOS DECORATIVOS DE LOS TEJIDOS

### 2.1. Técnicas de Tisaje

El ligamento o ligadura es el punto que resulta de pasar o cruzar un hilo por encima o por debajo de una pasada de trama, determinando el tejido.

Analizaremos desde los más simples o fundamentales, a los combinados o derivados que determinan una técnica con características definidas. Las descripciones técnicas de los ligamentos están tomadas de FREDERIKSEN NINETTE (1982). (1)

#### 2.1.1. *Ligamentos fundamentales y derivados*

2.1.1.1. Tafetán denominado también como punto «sencillo», «a la plana» o «llano»:

Es uno de los ligamentos más comunes y sencillos. Se caracteriza porque los hilos de la urdimbre y trama se cruzan continuamente, es decir, los impares se encuentran debajo de una trama y los pares de la otra.

Tienen estos tejidos dos caras iguales, sin derecho, ni revés; determinando una superficie lisa, sin realces, ni labrados.

Para esta técnica se precisan sólo dos cuadros de lizos, aunque hemos visto, que los hilos se repartían entre cuatro, en algunos telares (fig. 1)

#### 2.1.1.2. Derivados del tafetán

Panamá.—Es un ligamento en el que los hilos de urdimbre y trama son dobles.

Reps por trama o reps por urdimbre, los hilos de urdimbre, se disponen bien esparciados y las pasadas de tramas se aprietan fuertemente de forma que cubran la urdimbre. El reps por urdimbre se elabora al contrario de la realizada por trama.

#### 2.1.1.3. Sarga o puntos de «cordoncillo»:

Aquí los puntos de ligadura o cruces se trasladan un espacio hacia un lado por cada pasada de trama y de esta manera se consiguen líneas diagonales. Lo común es que estos puntos se muevan hacia la derecha y al revés del tejido, y presentan una diagonal de izquierda (foto-2).

---

(1) FREDERIKSEN, Ninette. *Manual de Tejeduría*. Barcelona. 1982.

Sarga de espiga: conocida como la «espiguilla».

Las diagonales van alternativamente hacia la derecha y la izquierda, formando un dibujo de sube y baja en el tejido. Las líneas quebradas se forman con un pedaleo de «orden en punta» o bien se remeten los hilos en los lizos en forma de V a lo que se denomina de «punta». Esta técnica es muy común para la realización de mantas y alforjas.

Sarga de Losange: recibe distintos nombres locales, como de «limones», «callos», «ojetes», etc. Se obtiene cuando tanto el remetido como el pedaleo son de «orden en punta» conformando realces o dibujos a modo de rombos o celdillas (foto-3).

## 2.1.2. Ligamentos compuestos

### 2.1.2.1. Adamascados:

Se denominan tejidos «adamascados» aquellos que se fabrican a la manera de Damasco y cuyos dibujos geométricos se obtienen al combinar un ligamento de efecto por urdimbre con el mismo ligamento de efecto por trama.

Se han trabajado mucho los constituidos en base a tafetán con 4 lizos.

El *labrado* se forma por los tramos largos de la trama, que se encuentran alternativamente en el derecho y el revés del tejido.

El dibujo por tanto consiste en dos efectos diferentes, cada uno de los cuales requiere un par de lizos, utilizándose el 1 y 2 para un grupo y el 3 y 4 para el otro. El tejido por tanto requiere 4 pedales, dos de ellos atados para los dibujos y dos para pasadas de tafetán.

En la actualidad apenas se emplea, pero fue común para toallas y mantas de lino.

En algunas localidades se les conoce con nombres como: «encajes» y «cintas», «juego de damas», «clarinete», etc.

Presentan todas ellas pequeñas variantes, pero fundamentalmente se mueven en torno a motivos geométricos a base de rombos, cuadros y barras.

### 2.1.2.2. Punto de «repaso» o de «medina»:

Que se corresponden con la denominada por Ninette Frederiksen como «camino de rosa». Es una técnica que da lugar a múltiples dibujos, ya que permite muchas variaciones de ligamentos de sargas y tafetanes.

Generalmente el motivo es un ligamento de sarga, cuyo remetido está ordenado en grupos en forma de V, con un hilo entre cada grupo, situado en el último lizo. Obteniéndose con un número de 4. La urdimbre, en la actualidad, es de algodón y la trama de lana.



Los motivos labrados que se forman son de múltiple colorido, dispuestos en franjas que alternan con otras lisas, normalmente con ligamento de tafetán en un solo color. Estos tejidos son listados con un tono de base en: negro, rojo, verde, etc., sobre el que resaltan las grecas labradas de minuciosos motivos geométricos, formando losanges, aspillas, rombos, dientes de lobo, etc. (foto-4).

Se aplican principalmente en mantas, alforjas, refajos y faltriqueras. Existen variantes de esta técnica denominada con diferentes términos de «pipa y rueda» en la zona de Cáceres y de «chuchas y melocotón» en Murcia. Técnica-mente es similar a la de «repaso» o «Medina», pero se juega con tramas de diferente grosor. Se introduce ésta a mano, o con la aguja de «caña» en donde va arrollada la lana de uno o más cabos. A continuación se pasan una o varias de algodón más fino con la lanzadera. La combinación de estas dos fibras, deter- minan una textura de realces que juegan con los ligamentos, dando motivos geométricos de rombos y losanges, inscritos o encadenadas, líneas quebradas, etc., de un marcado «Horror vacui» al ocupar toda la prenda.

Se aplica fundamentalmente para colchas-cobertores y fundas de bancos y escaños.

#### 2.1.2.3. «De cuadros», «ladrillos» o «Baldosas»

Es una técnica de dibujo brochado, similar al «cinturón de monje» descrito por Ninette Frederiksen. Se obtiene por un remetido en que los hilos de urdimbre están ordenados en grupos de tal forma que la trama pasa por encima y por de- bajo del tejido (foto-5).

El tejido se realiza con dos pedales, para pasadas del dibujo y dos, para el fondo del tafetán. Al repetir las pasadas del dibujo, utilizando el mismo pedal, se construyen unas columnas. El remetido se ordena en dos grupos iguales situa- dos en los lizos de forma que se construye el mismo «cuadro» o «ladrillo» en po- sitivo y negativo (foto-6).

La urdimbre es de lino o algodón en la actualidad. La trama se realiza con una pasada de lana que es la que se mueve por encima y por debajo de varios hilos de urdimbre, y la segunda de hilo más fino, de algodón, que liga con cada uno de los hilos de urdimbre.

Esta técnica es muy apropiada para mantas y colchas.

#### 2.1.2.4. «de canutillo» o «talaverano»:

Es bastante similar a la técnica denominada «dukagang». Son tejidos cuya tex- tura aparenta estar bordada en macizados acanalados, iguales de largo, liga- dos siempre con los mismos hilos de urdimbre a intervalos regulares. La trama de fondo en lino o algodón, liga con cada uno de los hilos de la urdimbre. Esto

da lugar a un dibujo acanalado que a modo de pana o «canutillo», va en sentido de urdimbre que es la característica principal de estos tejidos.

Los «canutillos» pueden realizarse con diferentes remetidos, pudiendo pasar la trama por encima de cuatro o seis hilos y por debajo de dos de la urdimbre. Las pasadas se hacen, normalmente a mano, sin lanzadera.

Configuran motivos florales y vegetales de variado colorido, sobre un solo color de fondo, igualmente acanalado.

Se emplean como cobertores y alfombras.

#### 2.1.2.5. «Deshilados» o «a hilos contados»

Muy característica y particular de la región extremeña. En la provincia de Badajoz se la conoce con el nombre de «labor a mano». Se realiza con la técnica lisa o de tafetán.

Por las características de tisaje podría ser también una técnica de brochado, aunque no ofrece tramas complementarias.

Configura ésta, motivos florales, vegetales y zoomorfos de variado y fuerte colorido. Se consigue introduciendo el hilo de trama a mano con el color deseado, allí donde el motivo lo requiera. Esta se deja suelta detrás de la tela, para utilizarla en la próxima pasada.

Seguidamente, pasado el dibujo, se emplea la hebra de color de base. Al llegar de nuevo al tramo donde se encuentra el motivo, se continúa con el hilo de la vez anterior si el dibujo lo exige, y sino, habrá que cambiar de hebra para aplicar el tono deseado en el diseño.

Se aplica fundamentalmente para refajos y mantas de caballo (foto-7).

#### 2.1.2.6. «Bucleados», «confite» o «caracolillo»:

Requiere este tejido en su técnica la colaboración de dos lanzaderas, una con hilo fino y la otra con grueso. Con el primero se realizan de 4 a 6 pasadas seguidas, haciendo ligamentos de tafetán. Después se intercala a continuación la segunda lanzadera con fibras más gruesas, normalmente de varios hilos de lino o lana que se disponen de trecho en trecho, sacados con un gancho, en forma de presilla. Estas se retuercen consiguiendo pequeños nudos o confites abultados. También se introduce una aguja de punto, quedando ahuecado, como lo siguen haciendo en Munera (Albacete) y la zona de las Alpujarras (foto- 8).

Con ellos se realizan los dibujos que requería el diseño, que solían ser geométricos, florales, figurados.

En la actualidad se ejecuta esta técnica en centros de Galicia, Albacete y Granada (foto-9).

### 2.1.2.7. Calados o «Red de Valdeverdeja»

La lanzadera en esta técnica avanza varios tramos, y llegando al punto donde por exigirlo el diseño requiere un calado, vuelve atrás abriendo un hueco entre los hilos de urdimbre. Repítese este movimiento en cortas distancias, y cuando quiere seguir por un trecho más largo, salva el hueco en sentido diagonal, hasta la misma trama donde empezó, con este sistema se logran los vacíos o calados que serán los que conformarán el dibujo.

En la actualidad ha desaparecido esta técnica a nivel popular, no quedando ni siquiera en el recuerdo de las tejedoras.

Está realizada en lino, tanto la trama como la urdimbre, y se empleó para delanteros de cama y paños de altares. (foto-10)

## ELEMENTOS DECORATIVOS DE LOS TEJIDOS

Apuntamos anteriormente que buena parte de la decoración la constituían los bordados, encajes y diferentes aplicaciones que se sobreponían a las telas que tenían normalmente un solo color. Podemos incluir aquí buena parte de los tejidos que se destinaban al ajuar personal.

Todas las técnicas del tisaje se prestan a la inclusión de varios motivos, incluso con los más simples o de tafetán se juega con trama de colores diferentes, conformando listas, cuadros, rombos, etc.

Con esta técnica los diseños eran más simples a excepción de los de Extremadura donde la mantas, alforjas y refajos se decoran con motivos florales de fuerte colorido.

Mayor riqueza decorativa adquieren los tejidos denominados genéricamente como labrados, es decir, aquellos que la propia operación de tejer, conforma una textura en relieve, diseñando un sinfín de motivos que normalmente se resaltan por medio del color. Estos pueden variar al infinito moviéndose básicamente en torno a las concepciones geométricas de espiguillas, losanges, rombos, dientes de lobo, zig-zag, ajedrezados, líneas ondulantes y quebradas, etc., que separados o mezclados formarían estrechas cenefas u ocuparan la cara entera del tejido, con una tendencia acentuada hacia el «horror vacui» que les caracteriza.

Son diseños con semejanzas a los tejidos árabes, principalmente con los nazaríes. Es preciso, recordar que muchos de los dibujos que conforman los diferentes ligamentos se los denomina popularmente con los términos de «árabes», «mojibu», «moriscos» concretamente en la localidad granadina de Baza.

Todos éstos estaban muy indicados por sus características técnicas y decorativas a refajos, colchas, alfombras, mantas y alforjas.

Capítulo aparte tienen aquellos en los que la decoración se basa fundamen-

talmente (además de los geométricos) en temas fitomorfos y figurados con motivos florales, zoomorfos y antropomorfos.

Se prestaban para ello las técnicas denominadas confite o gorullo, red de tejar (red de Valdeverdeja) desaparecida en la actualidad.

En las dos incluyeron la figura humana flaqueadas por dos leones o estrangulado uno en cada brazo (Hércules, Isdubar y David) el árbol de la vida, o la fuente flanqueada por 2 pájaros bichos. Las escenas de torneo de caballo, halconeros, galán y dama, águila bicéfala.

También se emplearon mucho los símbolos religiosos como el Agnus Dei, el cáliz y diversos objetos de la pasión, además de las geométricas formadas por grecas y lacerías.

Estos motivos estaban realizados en el color natural de la fibra o con colores variados.

Para los frontales de cama y altar los temas religiosos tuvieron más repercusión, incluso con escenas del antiguo testamento, como es el sacrificio de Isaac, etc.

En la actualidad la mayoría de estos motivos han desaparecido quedando reducido a los siguientes:

### 3.1. Fitomorfos

Muy localizados en Galicia, con las rosas de ocho pétalos, los zarcillos vegetales, y la esquematización de tallos y árboles (árbol de la vida). Se aplica a colchas y toallas.

En casas de Lázara y Munera (Albacete) los cojines, colchas y fundas de bancas van decoradas con rosas, flores, tallos y hojas de tendencia más naturalista. Los colores más empleados son el rojo para flores, el verde para vástagos y tallos y el negro de fondo. En las Alpujarras y Granada siguen realizando alfombras y cojines con grecas ornamentales de tipo vegetal, además de las hojas de parra y racimos, jarrones, tulipanes florales, y la granada.

### 3.2. Temas zoomorfos

Debido a la esquematización de la figura es difícil saber a veces el animal representado, aunque sobresalen los pájaros alados y pajaritos en diversas posiciones. Estos aparecen en los tejidos gallegos y granadinos.

Los cuadrípedos en actitudes variadas como sedentes, rampantes o en movimiento que normalmente flaquean un motivo geométrico o vegetal o bien se encuentran aislados, son característicos de los tejidos de granada.

### 3.3. Temas geométricos o de lacería

Los más comunes son los dibujos con motivos variados como rombos, triángulos inscritos, líneas, estrellas de ocho puntas forman generalmente grecas de línea quebrada u ondulada que contornean y delimitan la prenda dividiéndola en franjas u ocupando toda su extensión.

En estos motivos ornamentales reina una simetría perfecta en el orden de los dibujos y cenefas así como una fuerte tendencia a la esquematización. Al tiempo que existe una escala relativa en cuanto a la proporción de los elementos representados, característica que va inserta en toda creación popular.

—El color es otro elemento digno de análisis en la decoración de los tejidos.

Generalmente hasta los años 50 los colores se obtenían por procedimientos naturales. Esto ocasionaba que determinadas zonas, dependiendo del producto tintorero que tenían a su alcance, y del mordiente empleado, se obtuvieran unos tonos u otros que caracterizarían la producción del lugar. Podemos mencionar a modo de ejemplo: los azules de Andalucía, el característico verde y rosa de Orense, los clásicos verdes y rojos marogatos, los amarillos y azafranes levantinos, etc.

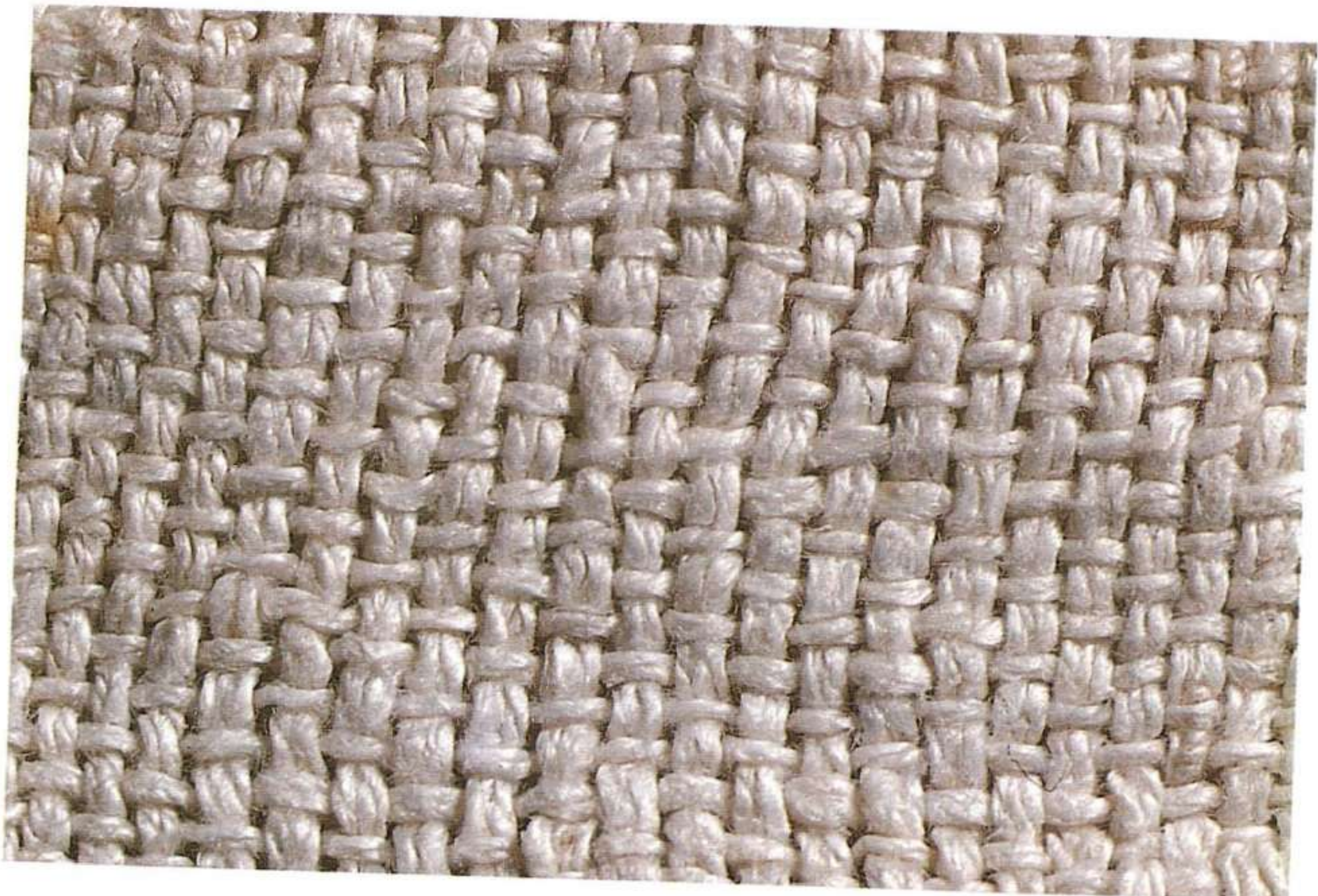
La mayoría de los tintes se obtenían de las plantas (aliaga, gualda, rubia, zumaque, cáscara de árboles, añil) e insectos (cochinilla y kermes) con mordientes naturales como orines.

Estas solas o mezcladas daban una variedad de colorido que caracterizarían los productos de la zona.

En la actualidad las fibras se obtienen en su gran mayoría de la tienda ya teñidas industrialmente, habiéndose variado y generalizado por tanto la gama cromática que les caracterizó en otro momento.

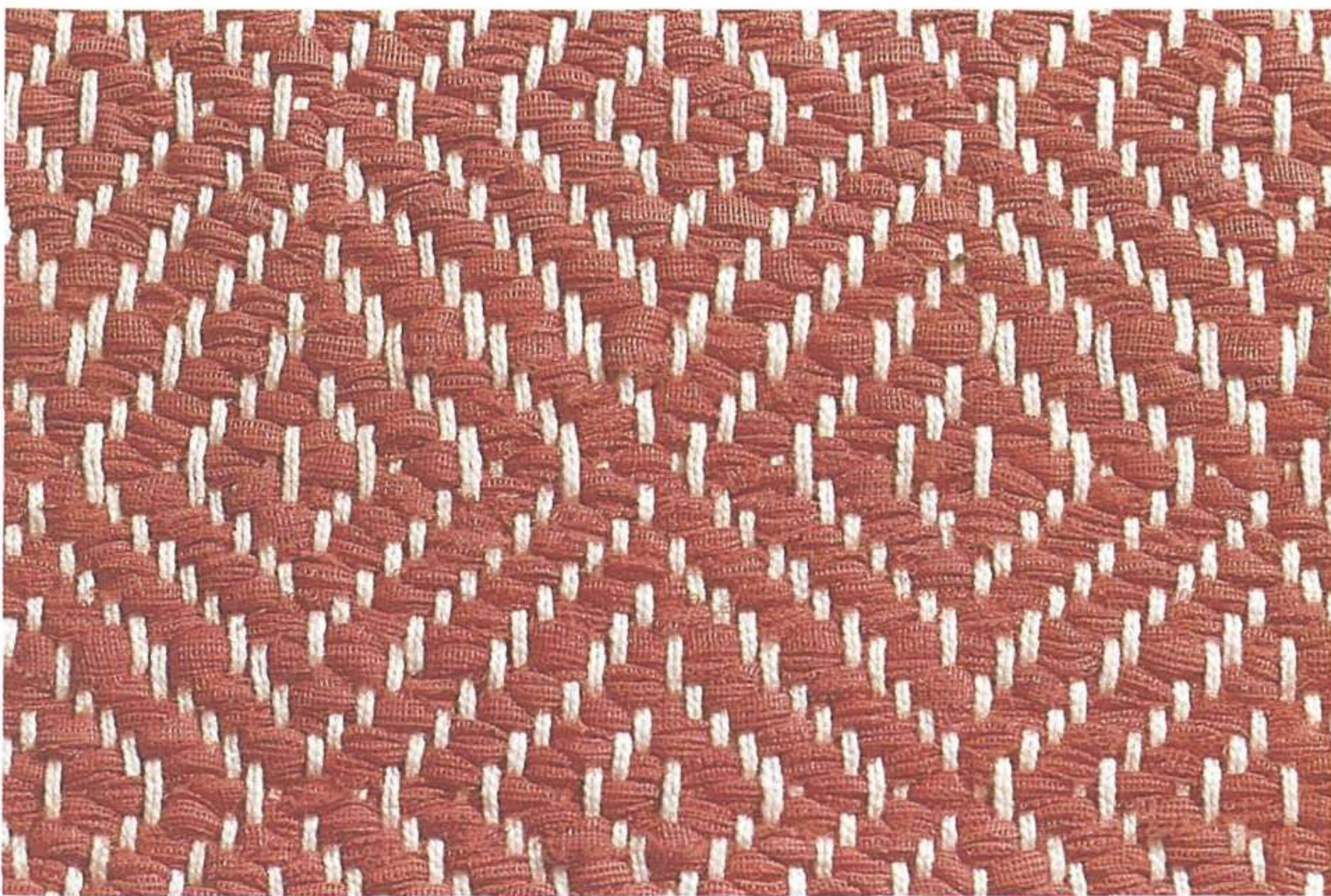
#### NOTA:

Las fotografías han sido realizadas por José Latova Fernández-Luna sobre originales del Museo de Artes y Tradiciones Populares. Universidad Autónoma de Madrid.



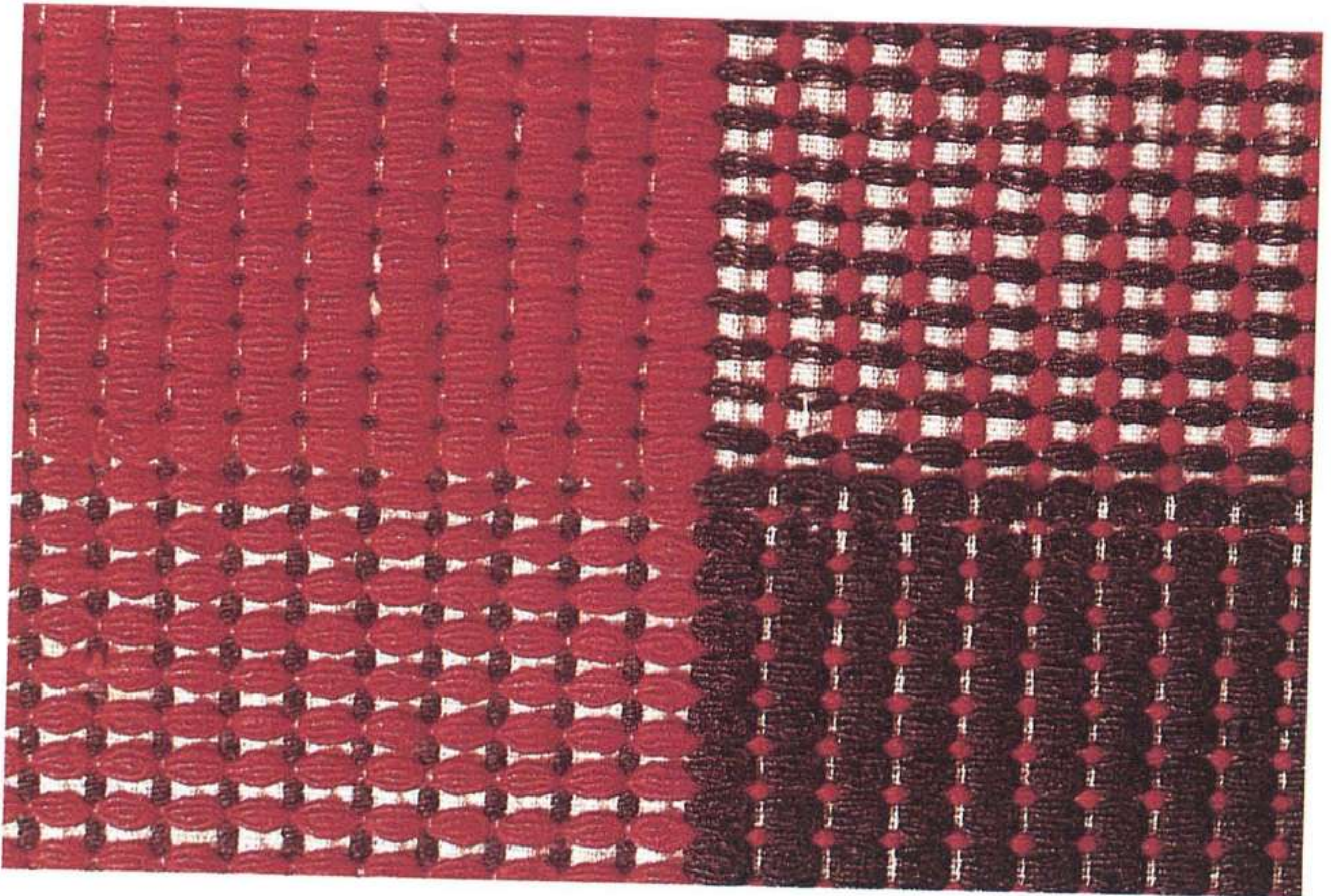
Fot. 1.—Ligamentos de tafetán.

Fot. 2.—Ligamentos de sarga, «cordoncillo» o «diagonal».



Fot. 3.—Ligamentos de sarga. Losange.

Fot. 4.—Técnica de «Camino de rosa».



Fot. 5.—Técnica de «Cinturón de monje».

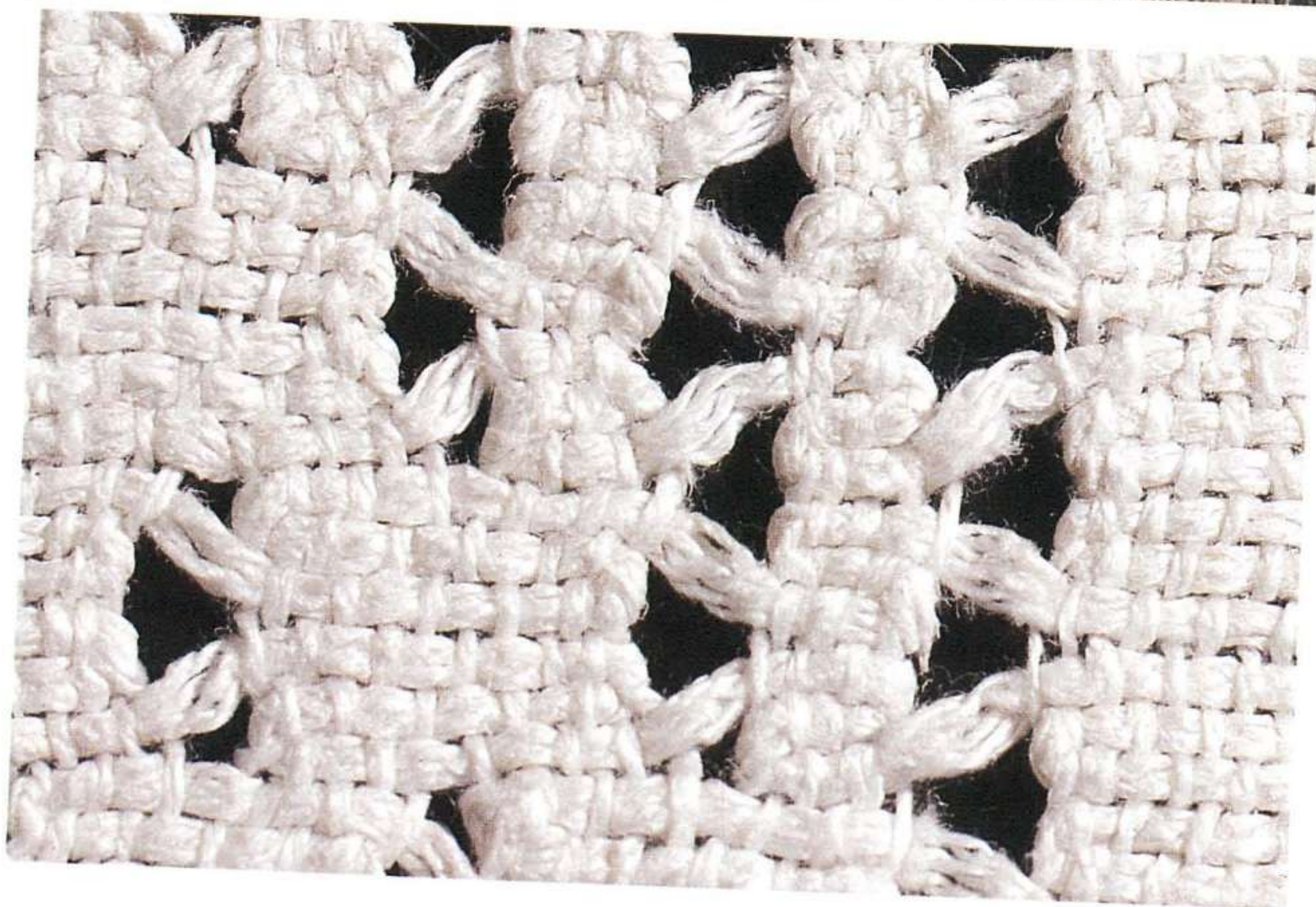
Fot. 6.—Técnica de «Cuadros o baldosas».





Fot. 7.—Técnica de «Deshilados»o «a hilos contados».

Fot. 8.—Técnica de Bucles o «confites».



Fot. 9.—Detalle de toalla con técnica de Bucles.

Fot. 10.—Técnica calada o de «Red de Valdeverdeja».





# RESPUESTA DEL CUERO DESHIDRATADO A LOS TRATAMIENTOS CON HUMECTANTES

Gerardo Miguel González Alvarez

El cuero, como constituyente material de gran variedad de objetos de museo, presenta una compleja problemática en cuanto a su conservación, debido a su inestabilidad frente a gran número de factores de alteración y a la complejidad misma de los mecanismos de deterioro que puede sufrir.

La combinación de variables que pueden intervenir en estos procesos de deterioro es grande, y por tanto resulta difícil aislarlas y determinar su acción, y desde luego, muy difícil cuantificar su efecto, cuestiones éstas que serían básicas para la elaboración de una metodología de trabajo experimental, tendente a conseguir una serie de tratamientos hasta cierto punto estandarizados. No obstante, diversos estudios realizados en las dos últimas décadas, permiten sentar las bases para el conocimiento de algunos factores de alteración y mecanismos de deterioro.

El cuero es un material higroscópico, lo cual representa, de por sí, un factor de inestabilidad, ya que en correlación con las fluctuaciones de la humedad relativa del medio, se producirá una variación de las dimensiones del objeto.

Si bien esto no representa una causa seria de deterioro en un cuero en buen estado que mantenga sus propiedades elásticas, sin embargo, en un cuero antiguo que haya sufrido una acidificación debida a la contaminación del medio, se puede convertir en un serio factor de alteración.

El componente básico del cuero es el colágeno, una proteína que se encuentra formando enlaces químicos con moléculas de agua y con los agentes de curtido. Este sistema se mantiene en equilibrio en un cuero bien curtido y en buen estado, pero si los valores de ph descienden, por ejemplo a niveles por debajo de 3, se deterioran los enlaces del colágeno con los taninos del curtido y si se presenta al mismo tiempo una alta humedad relativa, el colágeno absorbe más moléculas de agua llegando a un proceso de glutinización por hidrólisis.

Sin embargo, si tuviéramos valores de ph altos, sin llegar a indicar alcalini-

dad, entonces se propiciaría el ataque de hongos y mohos que se desarrollarán rápidamente a temperatura normal y con humedades relativas por encima del 65%.

Por otra parte, si el cuero tiene que soportar humedades relativas ambientales por debajo del 55%, sufre una progresiva desecación, retrayéndose y volviéndose quebradizo al perder sus propiedades elásticas. Este proceso llega a hacerse irreversible, de forma que una vez deteriorado no puede recuperar su contenido de humedad y sus dimensiones originales por la simple exposición a una alta humedad relativa ambiental.

Como vemos, por tanto, las condiciones óptimas de conservación del cuero, están enmarcadas por estrechos límites, pudiendo fijarse aproximadamente en un valor de ph alrededor de 4 y una humedad relativa del 55% al 60% con 20° C de temperatura.

Otro problema importante en las colecciones de cuero de los museos es el ataque de insectos, especialmente el grupo de los coleópteros con los géneros *Dermestes*, *Anthrenus* y *Attagenus*, de la familia de los Dermestidae. Todos ellos son reconocibles por la piel de sus larvas que queda como resto en los lugares donde producen los daños.

También es de temer el ataque de los microlepidópteros, concretamente de las especies *Tinea pellionella* en los cueros y *Tineola biselliella* en los pergaminos, ambos reconocibles por los característicos sacos duros de su oruga.

No obstante, la importancia práctica del daño causado por los insectos es relativa, ya que generalmente no son capaces de causar daños irreparables en cortos plazos de tiempo, dados sus ciclos vitales y su tipo de acción, por lo que un eventual fallo en el control regular no ofrece un peligro grave inmediato.

Hay que hacer mención especial de la polución atmosférica de los ambientes industriales y urbanos en general como foco de producción de los más agresivos factores de alteración del cuero, lo cual reviste especial importancia para las colecciones de los museos, dado que éstos se localizan generalmente en ambientes urbanos.

Todos los autores coinciden hoy en día en señalar la presencia de anhídrido sulfuroso en estas atmósferas como el agente más agresivo, sobre todo por sus reacciones de oxidación con producción de ácido sulfúrico.

Sin embargo, se ha constatado que la velocidad de oxidación es lenta, incluso en presencia de catalizadores como las sales de hierro, de cobre y de selenio, y con alta humedad relativa, si no existe simultáneamente la acción de un oxidante como puede ser el peróxido de nitrógeno. Esto es interesante porque pone en evidencia así mismo la importancia del peróxido de nitrógeno como factor de alteración procedente de las atmósferas polucionadas, habida cuenta de que se produce en los procesos de combustión, como por ejemplo en los motores de los vehículos, teniendo por tanto gran incidencia en los medios urbanos.

Así mismo el cuero puede absorber directamente el anhídrido sulfuroso de la

atmósfera, que sufrirá una oxidación en el propio material mediante la acción catalítica, en presencia de humedad, de las sales de hierro, cobre o manganeso que pueden estar presentes proviniendo de los aerosoles ambientales o como restos de los procesos de curtido.

Hay que tener en cuenta, en relación a los compuestos nitrogenados ambientales, que la tasa de nitrógeno amoniacal presente en un cuero puede provenir de la descomposición de la proteína, pero también puede provenir de la fijación de compuestos amoniacales ambientales, por lo que hay que tener cuidado al tomar esta medida como un indicador de la deterioración del propio cuero y controlar esta variable ambiental, lo cual resultará difícil cuando se trate de un cuero de cierta antigüedad del que se desconozca su historia específica.

En las colecciones de objetos de cuero de nuestro museo, el principal problema que se presenta, tanto desde un punto de vista cualitativo como cuantitativo, es la deformación unida a la dureza y fragilidad provocadas por la deshidratación.

Este problema afecta tanto a los objetos de cierta antigüedad, en los que suele presentarse unido a problemas de deterioro químico de la propia estructura protéica del cuero, como a objetos más o menos recientes, en los que se presenta como único problema de conservación.

No existe una amplia literatura centrada en el problema de la deshidratación en sí, estando mejor estudiado el problema contrario, es decir, los tratamientos de desecación de cueros empapados o de consolidación de cueros atacados por la pudrición roja (derivada de los mecanismos de agresión del anhídrido sulfuroso que hemos visto anteriormente).

Sin embargo, en la literatura existente, todos los autores parecen estar de acuerdo en aplicar a los cueros deshidratados tratamientos a base de humectantes tales como glicerol, sorbitol y polietilenglicol, si bien el acuerdo ya no es tan general al determinar qué tipo de humectante es más adecuado, o en qué concentración responde mejor a nuestras exigencias.

Jan Wouters, por ejemplo, compara diferentes tratamientos, uno de ellos a base de mezclas de monómeros de silicona con polietilenglicol 400, otros con PEG 400 sólo, y otros con glicerol, obteniendo los mejores resultados con PEG 400.

Por otra parte Zoltan Slazay da noticia de haber experimentado con diversos materiales para lograr una estabilización del contenido de agua en el cuero, encontrando el más adecuado el glicerol.

Sin embargo Hallebeek y Van Soest utilizan sorbitol en alta concentración (65%) para cueros demasiado resacos y con vistas a controlar las posibles fluctuaciones de su contenido de humedad frente a los cambios ambientales.

En el mismo sentido T. Stambolov hace comparaciones entre el glicerol y el sorbitol como sustancias adecuadas para realizar este control del contenido de humedad, y con el mismo objetivo Sturman encuentra más adecuado el sorbitol en bajas concentraciones (3%).

Otros autores han descrito las propiedades de diferentes pesos moleculares de PEG como agentes estabilizantes del contenido de agua, como por ejemplo E. Schaffer que lo emplea para el tratamiento de material etnográfico de raíz y corteza deshidratada.

Por tanto, como vemos, se obtienen resultados óptimos con diferentes tipos de humectantes e incluso con muy diferentes concentraciones según los diferentes autores.

Ahora bien, esto parece ser explicable por la intervención de diferentes variables no siempre especificadas o controladas. Por ejemplo, los diferentes tipos de piel por ser de diferentes especies o por provenir de diferentes partes del animal. Los diferentes procesos de curtido, el diferente grado de deterioro del material, etc., todo ello variables a veces difíciles de cuantificar o ponderar, pueden influir en el mejor comportamiento de uno u otro tratamiento. Sin embargo no disponemos de un estudio sistemático de la influencia de estos factores.

Habida cuenta de estas cuestiones, en el otoño de 1986 se realizó un estudio experimental para comparar el comportamiento de estos humectantes, ciñéndonos al tipo de piel y de curtido que más nos interesaba por el carácter de nuestras colecciones. El informe ha sido presentado en el VI Seminario Internacional para Restauradores, de Vézprem, y de él vamos a hacer aquí un amplio comentario.

Básicamente el experimento consistió en aplicar diferentes tratamientos con humectantes a pequeñas muestras de cueros (cinco unidades por muestra) y someter éstas posteriormente a un patrón estándar de fluctuaciones de humedad relativa ambiental, estudiando la respuesta de cada muestra a estas fluctuaciones.

El objeto de los tratamientos es, por una parte, devolver al cuero la flexibilidad perdida.

Esto no es, quizá, muy importante en un cuero que mantiene su forma original y puede ser expuesto sin estar sometido a tensiones mecánicas, pero sí es importante cuando se trata de un cuero reseco y doblado que habrá que manipularlo de alguna manera para hacerlo legible como documento etnográfico. Así, por tanto, habrá que conseguir esa flexibilidad, si no completa y de manera definitiva, sí por lo menos en el grado que permita dichas manipulaciones.

Por otra parte es importante que el tratamiento no produzca cambios de color, lo mismo de tono que de intensidad, de la superficie del objeto. Esto, igualmente, puede no ser muy importante en cueros muy deteriorados que han sufrido un cambio completo de su color original, encontrándose generalmente muy oscurecidos. Pero sí reviste especial importancia en cueros deshidratados que no han sufrido un deterioro importante de su estructura protéica por no haber sufrido fuertes procesos de oxidación, y suelen mantener por tanto su color original o ligeramente desvirtuado.

Finalmente, se trata de mantener en el cuero un adecuado nivel de contenido acuoso y, especialmente, de conseguir la propia estabilización de este nivel



frente a los cambios de humedad relativa ambiental. Así mismo, esta estabilización del propio sujeto no es tan necesaria cuando estamos seguros de la estabilidad de su entorno, como puede ser en unas condiciones controladas de museo, pero naturalmente, siempre cabe la posibilidad de variación de este microclima del entorno del sujeto de tratamiento, ya sea por motivos de transporte de la propia pieza, de fallos de los sistemas de control ambiental o cualquier otra incidencia.

El primero de estos tres factores, es decir la flexibilidad necesaria para manipular al sujeto, se consigue con cualquiera de los tratamientos, al menos transitoriamente, y no hemos concedido en este caso mayor importancia al tiempo o al grado de esta condición.

Por tanto, nos centramos en la cuantificación, como variables dependientes, de la intensidad de tono, el nivel de humedad contenida en el cuero, y las fluctuaciones de este nivel en correlación con las fluctuaciones ambientales.

La intensidad de tono ha sido cuantificada mediante la escala Kodak de grises, observando las muestras a través de un filtro de gelatina verde n.º 99 a la vez que la escala.

Aunque, a priori, se introduce un elemento subjetivo en esta medida, al decidir el observador el punto de la escala, sin embargo el error debido al observador no es significativo, siendo muy amplia la correlación entre observadores. Hay que tener en cuenta que esta escala es muy adecuada para estos casos pues ya viene calculada de forma logarítmica, lo que en parte corrige los defectos de percepción.

El nivel de humedad contenida se cuantificó mediante un indicador  $h$ , obtenido comparando la diferencia de peso del sujeto entre las diferentes condiciones experimentales y el peso inicial, con relación al peso inicial. Y para las fluctuaciones del nivel se obtuvo el indicador  $d$ , comparando la diferencia de peso entre condiciones experimentales correlativas en relación al peso en la primera de ellas:

$$h=(P_n-P_o)1000:P_o \quad d=(P_n-P_{n-1})1000:P_{n-1}$$

Está claro que al comparar los diferentes tratamientos, nuestro objetivo es conseguir un alto nivel de hidratación con bajas fluctuaciones de nivel. Es decir, la mejor combinación de una  $h$  grande con una  $d$  pequeña, teniendo en cuenta, de todas formas, que  $h$  no es solamente un indicador de la hidratación conseguida como contenido acuoso, sino que incluye también el peso ganado debido al humectante.

Por otra parte, también hay que tener en cuenta que existe en los tratamientos un peso perdido, debido a los agentes de curtido solubilizados en el baño de humectante. Esta es la razón de que en el tratamiento placebo de muestras con escaso o nulo deterioro químico, obtengamos una media de  $h$  negativa en la quinta condición experimental, y asimismo de que obtengamos medias negati-

vas de h en todas las condiciones experimentales para el tratamiento placebo de muestras con importante deterioro químico. Esta pérdida de agentes curtientes y contenido graso por solubilidad en el agua y en el etanol, hacen que para el tratamiento placebo obtengamos resultados aún peores que para el grupo control sin tratamiento. Sin embargo, las propiedades perdidas por esta causa, son compensadas y mejoradas al añadir cualquier humectante al tratamiento.

Ya que lo que nos interesa es la relación entre h y d, se elaboró una variable dependiente o criterio, que cuantificara esta relación, y que sirviera como índice único para la comparación de los tratamientos.

Se hizo de forma que siendo d constante, el criterio aumenta cuando h aumenta, y siendo h constante, el criterio aumenta cuando d disminuye, ya que nos interesa la combinación de h grande con d pequeña.

Se introdujo el índice d con valores absolutos, puesto que nos interesan las fluctuaciones por sí mismas, y no si éstas se producen por ganancia o pérdida de peso.

Así mismo se introdujo el índice h como denominador, para que el criterio quede establecido también en relación al nivel de hidratación conseguida, pues en caso contrario se produciría un artefacto metodológico ya que al mantenerse d cerca de cero en la muestra control, ésta aparecería siempre mejor que cualquier tratamiento.

De este modo se estableció la variable criterio H:

$$H=(h-/d/):(1000-h)$$

Vamos a comentar algo también sobre las variables controladas en el experimento, es decir, las variables no independientes en el sentido de que no son manipuladas por nosotros para observar su efecto sobre las variables dependientes, pero que suponemos pueden influir sobre estas variables dependientes y por tanto, de alguna manera, tendremos que controlarlas para dar validez a nuestras inferencias.

El grado de deterioro es una de estas variables que pueden influir en los resultados. Además es de por sí una variable difícil de cuantificar objetivamente con cierta exactitud.

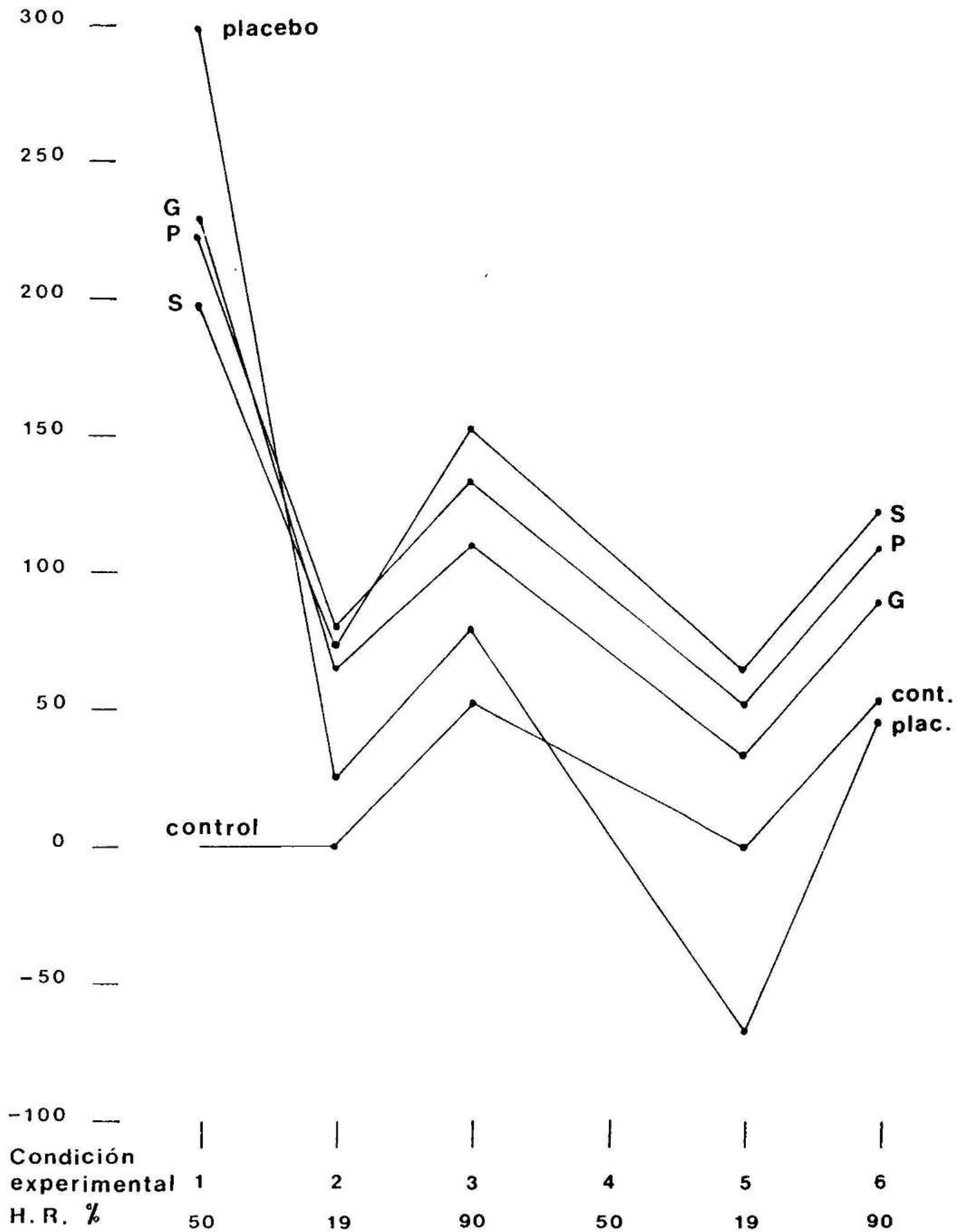
Para controlar este factor, dividimos las muestras en dos grupos, uno con escaso o nulo deterioro químico y otro con importante deterioro químico. La diferencia de deterioro intragrupo se eliminó al proceder del mismo objeto todas las muestras de cada grupo.

El tipo de curtido y la calidad de la piel son también dos variables a controlar.

En este caso, ambas fueron igualadas en todos los grupos, pues de este modo también podría constatarse si entre los mismos tratamientos había diferencias entre los dos grupos debido al diferente grado de deterioro.

**GRAFICO 1**  
**HUMECTANTES AL 5%**

Valor  
de h



En cuanto al tipo de curtido, todas las muestras procedían de cuero de curtido vegetal a base de taninos de corteza de *Quercus*.

Para obtener las muestras del grupo de escaso o nulo deterioro químico se adquirió en una botería de curtido artesanal de Covarrubias, un pellejo para vino de piel de cabra de curtido vegetal. Quizá sea éste el único centro donde aún se realiza esta forma de curtido vegetal tradicional, y su tecnología ha sido estudiada, aún sin publicar, por M.<sup>o</sup> Jesús Temiño en un programa del museo. Todas las muestras se cortaron de un mismo pellejo, es decir, de un solo animal, y se contrabalancearon tres grupos, uno del vientre, otro de la espalda y otro de ambos costados, equiparándose de esta forma el efecto de variables debidas al tipo de curtido y calidad de la piel, por la especie, por el individuo y por diferentes partes del individuo.

Para el grupo con importante deterioro químico, resulta más difícil conseguir muestras con un deterioro natural importante y a la vez conseguir equiparar las variables ya citadas en todas las muestras.

El problema pudo resolverse merced a la localización, igualmente, de un pellejo de vino, de piel de cabra de curtido vegetal entre las ruinas de una casa del pueblo de Campillejo, en la sierra norte de Guadalajara, en zona de tradicional influencia del Señorío de Ayllón, no muy distante geográficamente de Covarrubias.

Este pellejo se encontraba deformado con múltiples pliegues, rígido y quebradizo hasta el punto de que resultaba imposible forzarle cualquier movimiento sin romperlo.

Igualmente se contrabalancearon las muestras cortadas de este pellejo, y además, ambos grupos quedaron equiparados en cuanto a la tecnología de curtido y a la especie de procedencia de la piel.

Lógicamente, el tiempo de exposición a las condiciones experimentales, es también una variable a controlar, pues no cabe duda de su influencia sobre las variables dependientes consideradas. Lo hemos tratado como un factor intrínseco a las propias condiciones experimentales, es decir, como propia variable independiente, unido a la tasa de humedad relativa. De cualquier modo, todas las muestras quedan equiparadas en esta variable.

Antes de aplicar los tratamientos a las muestras de escaso o nulo deterioro químico, éstas sufrieron un ligero ataque químico disolviendo parte de los agentes curtientes y del contenido graso en un rápido baño en etanol-propanona y fueron suavemente oxidadas mediante una solución ligeramente acidulada con sulfúrico, recibiendo a continuación una deshidratación en estufa de aire caliente.

Una vez estabilizadas las muestras, con pérdida de peso alrededor del 5% y un incremento de la intensidad de tono superficial de dos puntos de la escala, se controló la equiparación de las muestras aplicando un test de significación a un nivel de 0,5. Hay que señalar aquí que también se controló la equiparación de los grupos procedentes de vientre, costados y espalda, no apareciendo diferen-

**GRAFICO 2**  
**HUMECTANTES AL 30%**

Valor de h

300 —

250 —

200 —

150 —

100 —

50 —

0 —

-50 —

-100 —

G

S

P

control

placebo

Condición experimental  
H. R. %

1

2

3

4

5

6

50

19

90

50

19

90

cias significativas a un nivel de confianza del 95%, lo que hace sospechar la escasa o nula importancia de la procedencia de estas partes del animal en cuanto al comportamiento de la piel frente a los agentes de deterioro.

En cuanto a las muestras del grupo con importante deterioro químico, se eliminaron primeramente las incrustaciones térreas que presentaban, actuando en seco con bisturí y brochas.

Una vez realizados estos pretratamientos, se sometieron las muestras a los diferentes tratamientos con humectantes según aparece en la tabla 2.

Se tomó el peso inicial  $P_0$  después del pretratamiento en cada muestra. Después se aplicó el tratamiento por inmersión durante 10 minutos en el caso de cuero con escaso o nulo deterioro químico y durante 120 horas en el caso de cuero con importante deterioro. Hay que resaltar aquí la enorme diferencia de comportamiento del cuero frente al tiempo de exposición al tratamiento dependiendo del grado de su deterioro, que ha sido constatada en diversas pruebas previas al experimento y ha motivado esta diferencia de tiempos entre los dos grupos.

A continuación se dejaron secar las muestras a la atmósfera normal, con 50% de humedad relativa y 20° C de temperatura, durante 20 horas, procediéndose después al pesado de cada fragmento, obteniéndose así el primer valor de  $h_1 = d_1 = (P_1 - P_0) 1000 : P_0$

Se continuó aplicando a cada muestra la pauta de cambios inducidos de humedad relativa, según las condiciones experimentales mostradas en la tabla 1, obteniendo así los consecutivos valores de  $h_n$  y  $d_n$ .

Igualmente, en la tabla 3, se muestran los valores de la variable  $H$  o criterio.

Se ha prescindido en esta tabla de los valores para tratamientos al 50% en cueros con escaso o nulo deterioro químico porque muestran un oscurecimiento muy importante, aumentando la intensidad de tono entre 5 y 6 puntos de la escala de grises de Kodak.

Además, y especialmente con el sorbitol, no se obtiene una flexibilidad adecuada después de estabilizadas las muestras a la atmósfera normal. Por tanto desechamos completamente los tratamientos a altas concentraciones para cueros que únicamente muestran una deshidratación con escaso daño estructural.

En el otro extremo, los tratamientos a baja concentración (5%), no parecen tener efecto de consideración sobre los cueros con escaso deterioro químico. Como apreciamos en la tabla 3 y en el gráfico correspondiente, el sorbitol y el PEG-400 muestran un comportamiento similar y el glicerol ligeramente peor, pero no hay verdaderamente una diferencia significativa. Pero, además, todos ellos muestran una respuesta positiva en la mitigación de las condiciones ambientales frente al tratamiento placebo únicamente en el primer cambio de humedad relativa, después tampoco muestran una diferencia significativa frente a éste.

Otro dato interesante es que, incluso a tan baja concentración el PEG-400, todavía oscurece la superficie de las muestras, con un incremento medio de 3

GRAFICO 3  
SORBITOL AL 10%

Valor  
de h

300 —

250 —

200 —

150 —

100 —

muestras sin  
deteriorar

muestras  
deterioradas

cont. S.D.

cont. D.

50 —

0 —

-50 —

-100 —

Condición  
experimental  
H. R. %

1

2

3

4

5

6

50

19

90

50

19

90

puntos de la escala de grises, sin embargo, para el sorbitol y el glicerol no se aprecia cambio de tono.

De todos modos, la dispersión de los datos a lo largo del proceso (indicador aparte del criterio H de la estabilidad frente al medio) es superior en el tratamiento placebo. Calculada la dispersión de las medias de h (desviación típica para n-1 ya que se trata de pequeñas muestras) en cada condición, nos da 56 para el sorbitol, 65 para el PEG-400, 75 para el glicerol y 122 para el tratamiento placebo.

Igualmente, la dispersión de las medias de d, nos da 127 para el sorbitol, 139 para el PEG-400, 145 para el glicerol y 191 para el tratamiento placebo.

Por tanto, y como podemos apreciar también en la gráfica, aparece un ligero efecto positivo en los tratamientos con respecto al placebo. Dentro de los humectantes, los mejores datos se refieren al sorbitol, pero la diferencia entre humectantes no llega a ser significativa a un nivel de confianza del 95%.

Naturalmente, el control presenta unas dispersiones mucho más bajas, con valores de 29 para h y de 50 para d, pero esto es debido a que mantiene constantemente su nivel de deshidratación, además del hecho ya citado de que debido a la pérdida de curtientes en el tratamiento placebo, éste muestra un efecto más pernicioso que el propio control sin tratamiento.

Dado que los mejores resultados se obtenían con el sorbitol (el PEG-400 da los mismos resultados en cuanto al valor del criterio H, pero cambia el tono superficial del cuero poco deteriorado) se aplicó el tratamiento con éste pero subiendo la concentración al 10%, para ambos grupos de cuero, con escaso y con grave deterioro químico.

En este caso las conclusiones son claras. Se obtienen unos resultados óptimos y altamente significativos frente al tratamiento placebo y al control para las muestras de cuero con escaso deterioro químico. Sin embargo, el comportamiento de las muestras con grave deterioro químico es absolutamente similar al control, y esto a pesar de la diferencia de tiempo de exposición al tratamiento, que como dijimos, es de 10 minutos para los cueros sin deterioro químico y de 120 horas para los cueros con grave deterioro.

Estos resultados se aprecian claramente en la gráfica 3 para las muestras y los controles, en la gráfica 1 para el tratamiento placebo en cueros sin deterioro, y en la gráfica 2 para el tratamiento placebo en cueros con grave deterioro.

Por tanto, al igual que los humectantes en altas concentraciones deben ser absolutamente desechados en el tratamiento de cueros con escaso deterioro, los humectantes en bajas y medias concentraciones son absolutamente inoperantes en el tratamiento de cueros con un serio deterioro químico estructural.

Así pues, para el tratamiento de cueros deteriorados, o bien hay que aumentar la concentración de humectantes o bien hay que prolongar aún más el tiempo de exposición al tratamiento.

Se realizó otra serie de tratamientos sobre cueros seriamente deteriorados



con los tres humectantes al 30% y manteniendo fijo el tiempo de exposición al tratamiento.

Es interesante observar en la tabla 3 y en el gráfico 2, que el propio sorbitol cambia completamente su comportamiento al pasar de una concentración del 10% a otra del 30% manteniéndose constante el grado de deterioro y el tiempo de exposición al tratamiento.

A esta concentración aparece ya una diferencia significativa frente al comportamiento del control y del placebo, con unos valores de media y desviación típica de las medias de  $h$  durante el proceso, de 142 y 27 respectivamente, frente a 36 y 31 cuando la concentración era del 10%.

De todas formas, aún mejor comportamiento presenta el glicerol a esta concentración del 30% con valores de  $m.\bar{h}=217$  y  $d.t.\bar{h}=38$ .

Y los peores resultados para el PEG-400 con  $m.\bar{h}=95$  y  $d.t.\bar{h}=29$ , aunque en lo que se refiere a los valores de  $d$ , nos da unos resultados mejores que los otros dos humectantes, con una  $m.\bar{d}=10$  frente a una  $m.\bar{d}=24$  para el sorbitol y una  $m.\bar{d}=33$  para el glicerol.

Por lo que respecta al índice criterio  $H$ , corresponde el mejor resultado al tratamiento con glicerol al 30% para cueros con serio deterioro químico estructural, como vemos en la tabla 3, siendo en este caso el mejor de todos los tratamientos comparados.

Si bien en este estudio hemos obtenido algunos datos concretos sobre el comportamiento de diferentes tratamientos con humectantes, también se nos plantean nuevas cuestiones que deberán ser estudiadas posteriormente en esta misma línea metodológica, tales como qué sucede si se añaden fungicidas a los humectantes, o cuál es el tiempo óptimo de exposición al tratamiento en relación al grado de deterioro del cuero.

De momento, las conclusiones más claras se refieren a la influencia en los tratamientos con humectantes del grado de deterioro del cuero y de la concentración del propio humectante, siendo totalmente inoperantes las concentraciones bajas y medias en cueros con serio deterioro, en los que aparece como óptimo el glicerol al 30%. Resultan asimismo inoperantes las concentraciones bajas en cueros con escaso deterioro químico estructural, resultando por el contrario prohibitivas las concentraciones altas en estos cueros debido al efecto estético sobre la pieza. Aparece en las concentraciones medias el sorbitol al 10% como el tratamiento óptimo para estos cueros, si bien en este caso habrá que estar vigilantes, pues el sorbitol es un derivado orgánico putrescible y atacable por los hongos.

## BIBLIOGRAFIA

CHAHINE, C.; LEROY, M.: «Effet de la pollution atmosphérique sur le cuir et le parchemin», en «Analyse et conservation des documents graphiques et sono-

res. Travaux du Centre de Recherches sur la Conservation des Documents Graphiques, 1980-81». Ediciones del CNRS, Paris 1981.

CHAHINE, C.; VILMONT, L. B., MOUCHEL S.: «Comportement du cuir et du parchemin en site urbain», en «Les Documents Graphiques et Photographiques: Analyse et Conservation. Travaux du Centre de Recherche sur la Conservation des Documents Graphiques 1984-85».

Archives Nationales, Paris 1986.

HALLEBEEK, P.; VAN SOEST, H.A.B.: «Gilded Leather». ICOM Committee for Conservation. 5th Triennial Meeting. Zagreb 1978.

KRAEMER, G.: «Tratado de la previsión del papel y de la conservación de bibliotecas y archivos». Dirección General de Archivos y Bibliotecas. Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación y Ciencia. Madrid 1973.

PLENDERLEITH, H. J.: «The Conservation of Antiquities and Works of Art». Oxford University Press, 1956.

STAMBOLOV, T.: «Manufacture, Deterioration and Preservation of Leather». ICOM Committee for Conservation. Plenary Meeting. Amsterdam, 1969.

STURMAN, S. G.: «Tratamiento de sorbitol para cuero y pieles: Informe preliminar». National Gallery. Washington.

SZALAY, Z.: «Conservation of leather objects in Hungary». ICOM Committee for Conservation. 5th Triennial Meeting. Zagreb, 1978.

WOUTERS J.: «A comparative investigation of methods for the consolidation of wear archaeological leather. Application of a PEG-impregnation to a shoe from the 13th century». Koninklijk Instituut voor het Kunstpatrimonium. Brussel.

ZAITSEVA, G. A.: «Protection of Museum Exhibits against leathering beetles (Coleóptera, Dermestidae) with the help of repellents». ICOM Committee for Conservation. 6th Triennial Meeting. Ottawa, 1981.



Condición experimental	Descripción	Humedad relativa
1	Pesado después de 20 horas en atmósfera normal	50%
2	Pesado después de 2 horas en cabina de secado	19%
3	Pesado después de 2 horas en cámara de humedad	90%
4	Pesado después de 20 horas en atmósfera normal	50%
5	Pesado después de 2 horas en cabina de secado	19%
6	Pesado después de 2 horas en cámara de humedad	90%

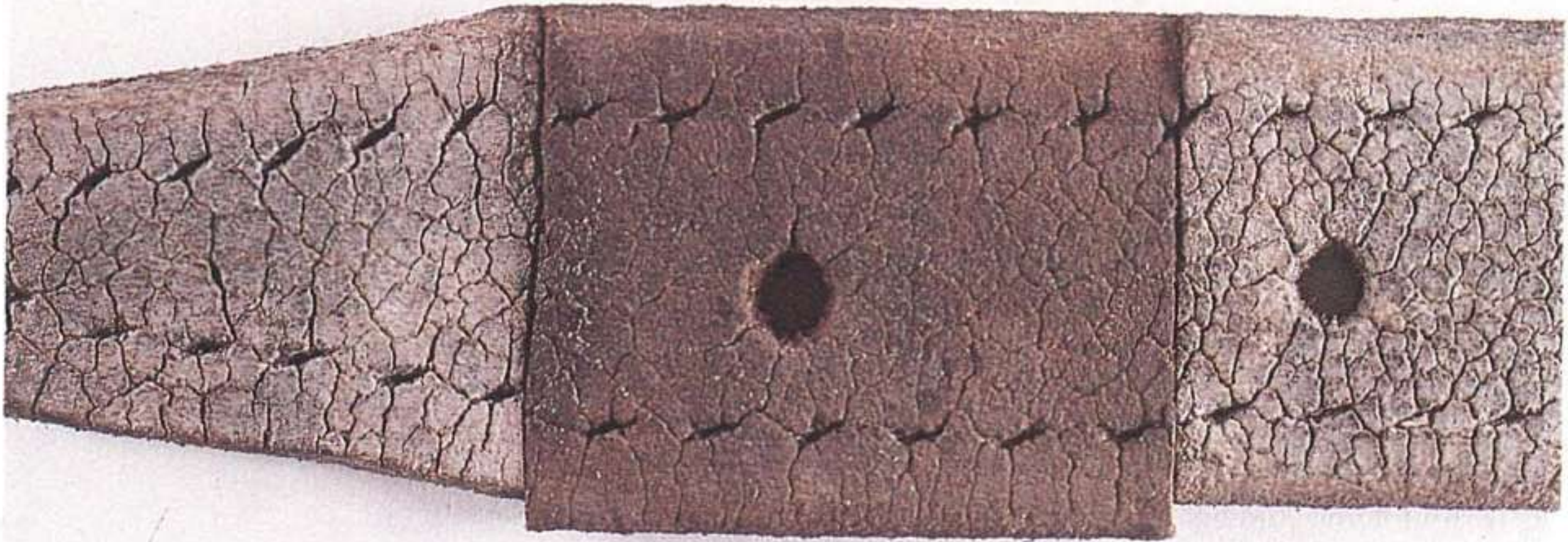
**TABLA 1**  
Patrón estándar de fluctuaciones de humedad relativa aplicado a las muestras de los tratamientos

Tratamientos	Muestras	
	Con importante daño químico	Con escaso daño químico
Sorbitol 5% .....		0,127
PEG 400 5% .....		0,127
Glicerol 5% .....		0,108
Sorbitol 10% .....	0,036	0,208
Sorbitol 30% .....	0,137	
PEG 400 30% .....	0,094	
Glicerol 30% .....	0,319	
1:1 Agua-Etanol .....	-0,061	-0,091
Control .....	-0,017	-0,012

**TABLA 3**  
Cuadro de los valores de la variable dependiente o Criterio H

Tratamientos	Muestras		
	Con importante daño químico	Con escaso daño químico	N.º de unidades por muestra
Sorbitol 5% .....		+	5
Sorbitol 10% .....	+	+	5
Sorbitol 30% .....	+		5
Sorbitol 50% .....		+	5
PEG 400 5% .....		+	5
PEG 400 30% .....	+		5
PEG 400 50% .....		+	5
Glicerol 5% .....		+	5
Glicerol 30% .....	+		5
Glicerol 50% .....		+	5
1:1 Agua-Etanol (Tratamiento placebo) .....	+	+	5
Control (Sin trata- miento) .....	+	+	1

**TABLA 2**  
Tratamientos y muestras. En todos los tratamientos los humectantes van disueltos en 1:1 Agua-Etanol



Fot. 1.—Incremento dimensional de un fragmento de cuero después de ser hidratado con un tratamiento de PEG-glicerol.

Fot. 2.—Detalle de la recuperación de la forma original después del tratamiento con humectantes. Se aprecia la reducción de las grietas producidas por la deshidratación. (Negativo 5x).



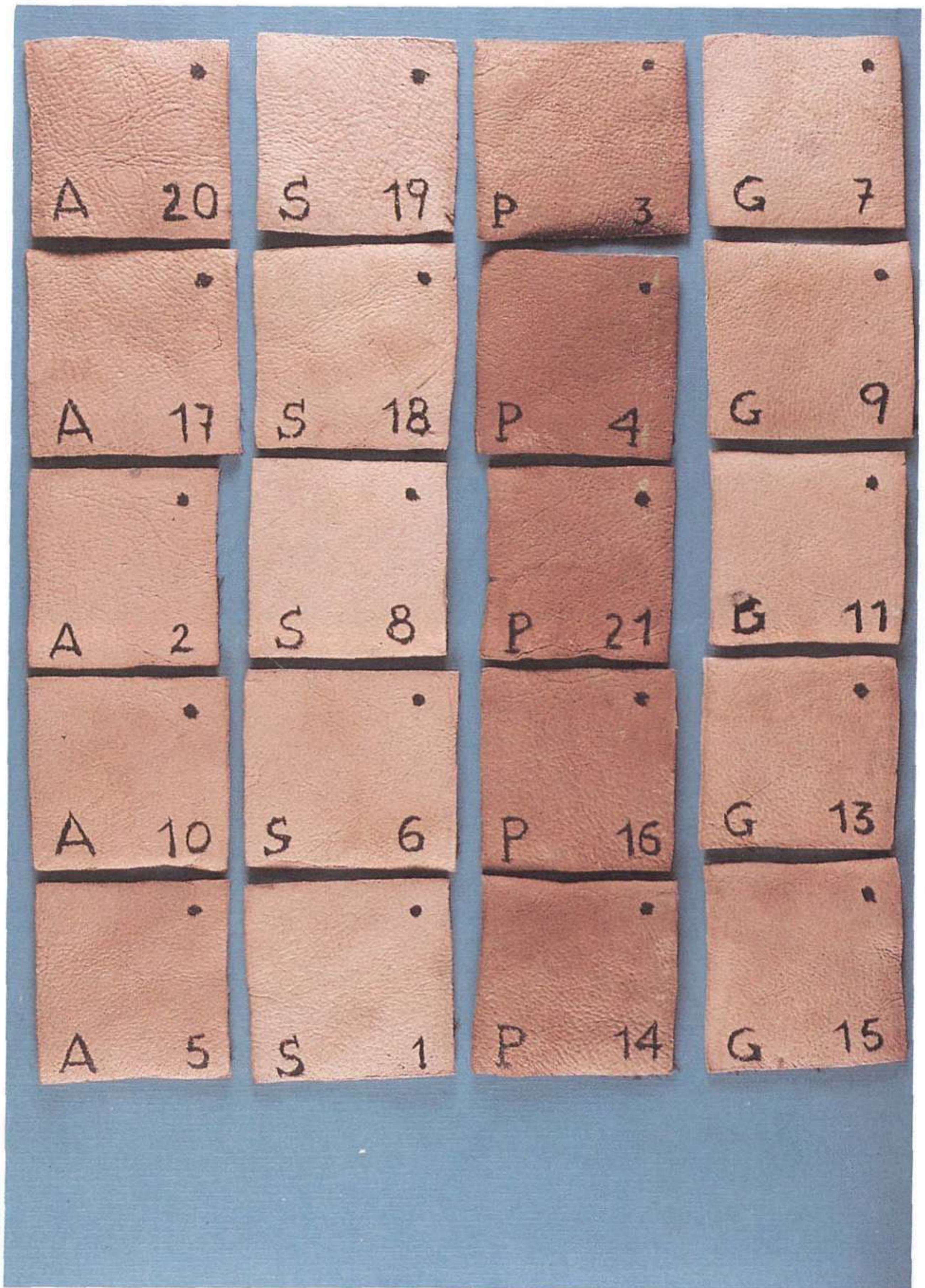
Fot. 3.—Pellejo de vino recogido en Campillejo para la obtención de muestras de cuero deshidratado con deterioro químico estructural. El tono claro de la superficie se debe a las adherencias de tierra seca. Se encontraba completamente rígido y quebradizo.

Fot. 4.—Detalle en sección de las fibras después del tratamiento con humectantes. Se aprecia la recuperación dimensional de las propias fibras. (Negativo 5x).



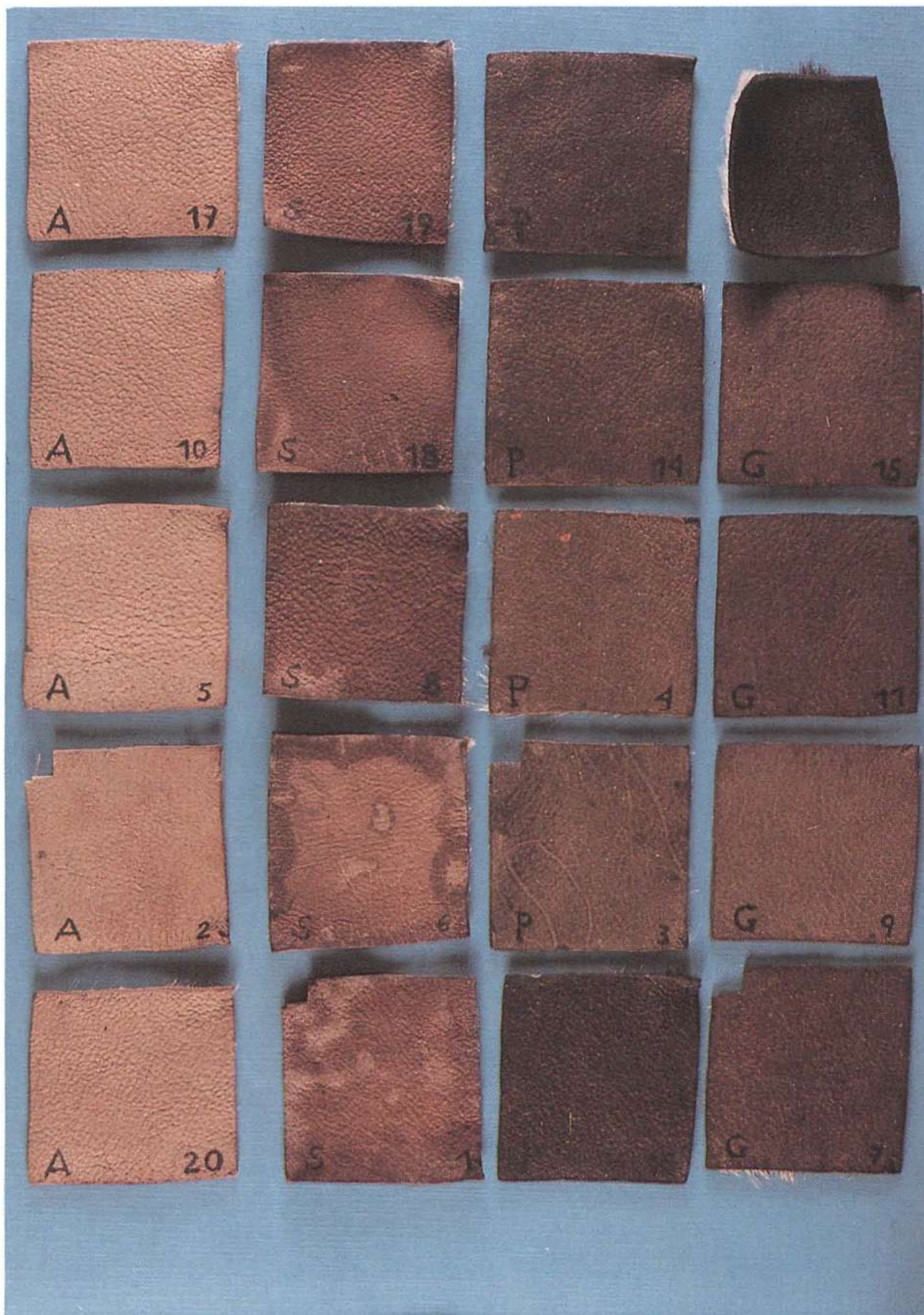
Fot. 5.—Muestras de cuero deshidratado, con importante deterioro químico estructural, después de los tratamientos con humectantes. A la derecha, la muestra S correspondiente al tratamiento con sorbitol al 30% desarrollando colonias de hongos sobre los restos en superficie. Sin embargo el tratamiento con sorbitol al 10% (muestra S a la izquierda) aún no los desarrolla.

Fot. 6.—Detalle en sección de las fibras del fragmento deshidratado. (Negativo 5x).

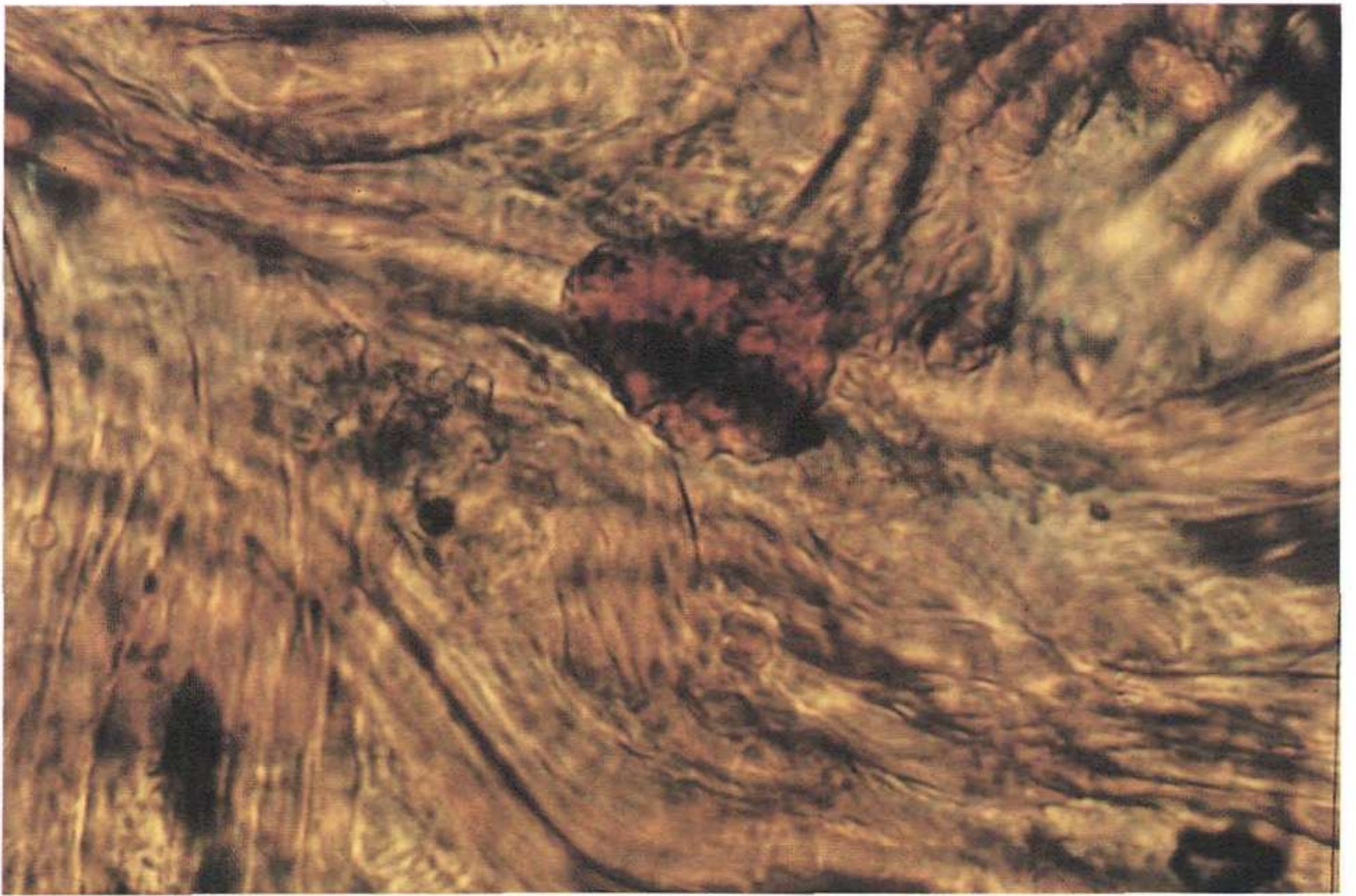


Fot. 7.—Muestras de cuero deshidratado, sin deterioro químico estructural, después de los tratamientos con humectantes al 5%. La muestra A corresponde al tratamiento placebo. Se aprecia el cambio de color del tratamiento con PEG-400 (muestra P).





Fot. 8.—Muestras de cuero deshidratado, sin deterioro químico estructural, después de los tratamientos con humectantes al 50%. La muestra A corresponde al tratamiento placebo. Se aprecia el fuerte oscurecimiento en todos los tratamientos.



Fot. 9.—Fragmentos de colágeno y cristales de taninos solubilizados en el tratamiento placebo, recogidos de la superficie del fragmento A20. (Negativo 250x).

Fot. 10.—Cristalización de taninos solubilizados durante el tratamiento en el interior de la estructura fibrosa de la epidermis. Muestra tomada del fragmento P21. (Negativo 1.000x):



Fot. 11.—Fibras de colágeno en perfil (izquierda) y en sección (derecha). Muestra procedente del fragmento P21. (Negativo 1.000x).

Fot. 12.—Oruga viva de microlepidóptero.



## *NOTICIAS DEL MUSEO*



## SEDE ACTUAL DEL MUSEO DEL PUEBLO ESPAÑOL

Tras una larga trayectoria de dificultades, el Museo Nacional del Pueblo Español parece haber dado fin a quince años de peregrinaje: En septiembre de 1987 se trasladó a lo que creemos será su sede definitiva, el actual edificio del Museo Español de Arte Contemporáneo. Aunque la instalación sea necesariamente provisional, ha supuesto una notable mejora tanto para las colecciones del Museo, que hasta ahora, por falta de espacio y medios, no podían disfrutar de condiciones óptimas de ubicación, control y acceso, como para el resto de los servicios internos del Museo, que por la inadecuación de los anteriores locales no podían utilizar la mayor parte de los medios técnicos disponibles.

La necesidad de compartir el espacio con el Museo Español de Arte Contemporáneo, y el deseo de interferir lo menos posible en su funcionamiento, ha llevado a un análisis de las áreas funcionales del edificio, y a la distribución de los servicios y dependencias del Museo del Pueblo Español de manera acorde con el esquema general ya existente. De este modo, el Museo ocupa pequeños sectores dispersos, que se intercalan con los servicios similares del MEAC: Dos de las once plantas de la torre, destinadas a oficinas y secciones administrativas; tres de los diez módulos del área de reservas; unos 400 m<sup>2</sup> de la zona de talleres; y un pequeño espacio en la planta primera, destinado a Biblioteca, Fonoteca y Videoteca.

— — —

Los ALMACENES ocupan un rectángulo de 25 x 22 m. Debido a la considerable altura de los techos (8,40 m.), y atendiendo fundamentalmente a la necesidad de multiplicar este reducido espacio, se ha dividido la zona, mediante una estructura metálica portante, en tres niveles o pisos. Para el primer y segundo niveles, de aproximadamente 2,10 m.

de altura, se ha establecido una distribución en la que, sobre un crucero formado por dos pasillos de 1,60 m. y 1,20 m. de ancho, se alinean estanterías corridas (48 líneas de estanterías por piso), con anchuras variables entre 30 y 100 cm., y pasillos intermedios de 90 cm.; la zona adyacente a la entrada se ha dejado libre de estantes, para recibir las escaleras y disponer de un área para mesas de estudio, planeros y otros receptáculos para almacenamiento de fondos especiales.

El sistema de almacenamiento se distingue por dos características esenciales: diáfania y flexibilidad. Se trata de un sistema diáfano, puesto que todo el material se halla ordenado en estanterías abiertas, combinando de esta manera, almacenamiento con exposición y visibilidad, lo que resulta muy útil para la rápida localización, acceso y control de las colecciones. Los únicos elementos compactos utilizados han sido los destinados a aquellas piezas que por su valor, fragilidad, características específicas o conservación así lo requieren. En los laterales del primer y segundo piso del almacén se han colocado una serie de planeros con el fin de contener la colección de carteles; de la misma manera, se han insertado ficheros entre las estanterías, para albergar las piezas más delicadas (objetos de hueso, de cera...) o las más valiosas como las joyas, ordenadas en cada cajón mediante casillas de madera individuales convenientemente forradas. El uso de estos muebles garantiza además el resguardo de filtraciones de polvo, microorganismos o luz.

De otro lado, este sistema de almacenaje reúne las condiciones de flexibilidad y movilidad, ya que las diferentes baldas de las estanterías son perfectamente adaptables a los diversos tamaños y necesidades de las piezas, dada su facilidad de montaje y desmontaje. La movilidad de los fondos se resuelve a través de los diferentes pasillos situados entre las estanterías, proyectados para dar ca-

bida a cualquier pieza, así como a las carretillas de transporte de las mismas. El movimiento de los objetos pesados o de gran tamaño está garantizado debido a la posibilidad de apertura superior de la verja que cierra el almacén, lo que permite la maniobrabilidad de una plataforma elevadora que pueda subirlas y bajarlas.

Los fondos se han estructurado atendiendo a las diferentes secciones que, por el momento, posee el Museo; teniendo en cuenta que las piezas más pesadas se sitúan preferentemente en la planta baja.

En la primera planta se encuentran:

1. Mobiliario (estanterías 1 a 14).
2. Equipamiento doméstico (estanterías 15 a 22).
3. Agricultura (estanterías 27 a 34).
4. Ganadería (estanterías 35 y 37).
5. Caza-pesca (estanterías 36 y 38).
6. Transporte (estanterías 39, 41, 43, 45 y 47).
7. Cestería (estanterías 40, 42, 44, 46 y 48).

En la segunda planta:

1. Mobiliario (estanterías 1 a 10).
2. Pintura (estanterías 11 y 13).
3. Materiales procedentes de trabajos de campo (estanterías 12 y 14).
4. Instrumentos musicales (estanterías 15 y 17).
5. Religiosidad (estantería 16).
6. Juegos (estantería 18).
7. Pesas y medidas (estantería 19).
8. Vidrio (estantería 21).
9. Joyas, etc. (estanterías 20 y 22).
10. Oficios (estanterías 23 a 34).
11. Cerámica (estanterías 35 a 48).

Cada sección se ha ordenado siguiendo dos criterios básicos: Composición física del objeto, o funcionalidad, a menudo suplementados con una subclasificación geográfica. Así, por ejemplo, se ha establecido una zona para la Cerámica, que se ha subdividido por áreas geográficas; el Equipamiento Doméstico, por el contrario, ha seguido un criterio de uso: objetos destinados a la iluminación, preparación de alimentos, etc.

La localización de las piezas en este sistema de almacenaje resulta muy ágil, no sólo porque casi todas se encuentran a la vista, sino porque permite el establecimiento de un sistema unificado de signaturas topográficas, indicando planta, línea de estantería, sector, balda, y lugar de cada pieza dentro de la balda.

Por lo que se refiere a la conservación de

las colecciones, la climatización permite mantener unas características ambientales prácticamente estables en el almacén.

Teniendo en cuenta la gran variedad y diversa idiosincrasia de los materiales que forman parte de los fondos del Museo, se ha insistido en que la incidencia de la luz sobre los mismos sea mínima. Para ello se ha optado por un sistema de luz artificial, instalando focos de luz fija e independiente en los diferentes pasillos del almacén, de forma que para iluminar un sector del mismo no sea necesario encender todos los focos de luz, y un sistema complementario de iluminación más puntual para enfocar una o varias estanterías en concreto.

El tercer nivel de la zona de reservas está destinado a las colecciones de textiles e indumentaria, y tiene una configuración muy diferente de las plantas inferiores.

Puede apreciarse una distribución espacial a partir de la escalera, con tres grandes zonas; una de trabajo y dos de almacenamiento.

A) Zona de trabajo, situada a la izquierda de la escalera. De forma rectangular (5,00 x 16,18 m.), en sus paredes se apoyan una línea de armarios de 10 metros que prolonga el almacenamiento de las piezas de indumentaria y rodillos que amplían en 4 metros el almacenamiento de alfombras, colchas, etc. En el centro de esta zona se instalan cuatro grandes mesas de trabajo, iguales dos a dos (2,30 x 1,00 m. y 1,90 x 1,00 m.). Las espigas y ranuras de encastramiento permiten montar o desmontar dichas mesas con total comodidad; pueden juntarse o separarse en función del trabajo, o bien desmontarse quedando reducida cada mesa a cuatro tableros.

B) Zona de almacenamiento. Se han utilizado 125 armarios de madera, diseñados especialmente para ordenar la colección de indumentaria, tanto cortesana como popular. Realizados en madera de pino sin tratar en el interior y lacados en color natural al exterior, miden 1,10 x 0,60 x 2,00 m., tienen puertas ciegas de madera con bisagra de piano embutido y burletes de ajuste para evitar el paso del polvo, y cierran con llave. En la trasera tienen dos rejillas de aireación protegidas con un filtro de tela y con marco para instalar tapa corredera. Su interior ofrece variedad de soluciones: Fijada al techo una barra para perchas; en los costados dos series paralelas de ranuras con paso en escuadra para acoplar rodillos de madera maciza de pino; los laterales con dos líneas de perfora-



ciones en las que embutir los soportes que sustentan las baldas; y sobre el suelo se apoya y atornilla la cajonera, del mismo material, con cajones intercambiables en dos tamaños diferentes (12,50 y 6,25 cms. de altura).

Todos estos dispositivos pueden combinarse logrando la distribución precisa de acuerdo a las necesidades de uso. Estas distintas posibilidades permiten obtener:

- El armario-cajonera, de hasta tres gradenes en superposición con un máximo de 24 cajoneras y un mínimo de cuatro.
- El armario-rodillo acomoda hasta 18 en paralelo, aunque lo ideal es el uso alternado.
- El armario-perchero, que emplea una o dos barras.
- El armario-baldas, con un total máximo de 38, que obviamente es imposible utilizar a la vez.
- El armario combinado: barra y/o cajonera, y/o baldas, y/o rodillos, etc.

El resultado obtenido es un armario funcional que contempla el distinto carácter del objeto a almacenar y a conservar, ya en posición horizontal, utilizando baldas, cajones o rulos, ya en vertical suspendido de perchas.

C) Al fondo, formando seis hileras dobles, se sitúan estanterías metálicas, mobiliario antiguo del Museo que ha sido readaptado a las nuevas necesidades, convirtiéndose en armarios para piezas grandes, pesadas y muy delicadas como son las alfombras, mantas, colchones, maniquies, etc... La estantería se compartimenta aprovechando en parte las baldas originales, en las que se ha instalado la colección de ajuar doméstico (colchones, almohadas y otras piezas que requieren horizontalidad), así como los maniquies del siglos XVII; junto a ellos se guardan cabezas, torsos y extremidades que completan los maniquies. Los tejidos planos de gran tamaño (mantas y similares), se conservan enrollados en rodillos fabricados en P.C.V. de diferentes longitudes, fijados a la propia estantería.

Esta estructura, en origen exclusivamente metálica, se ha transformado hoy instalando traseras y costados de madera y un cierre en su frontis con cortinas que corren sobre raíles y se fijan con cintas adhesivas. Este mobiliario proporciona un espacio útil de 0,57 x 0,70 x 2,20 metros.

Finalmente y tras los armarios ya descritos, una formación longitudinal de armarios metálicos de color verde separa el espacio destinado a los fondos de la Fundación «Juan José

García». Es mobiliario antiguo provisto de cerradura, balda y barra, y en él se van colocando las piezas que están en estudio o en espera de clasificación definitiva; miden 0,93 x 0,55 x 2,00 m.

Para el almacenamiento es fundamental el papel de seda antiácido que protege de forma general los textiles. Se utiliza para forrar perchas, fondo de los cajones y rodillos; para rellenar y dar volumen a perchas y a puntos muy concretos de piezas de especiales características —sombrosos, zapatos, etc.—; y también para proteger las diferentes prendas, separándolas unas de otras.

La signatura topográfica indica la ubicación exacta de cada objeto.

Los dígitos que se han empleado son:

- A) (Almacén).
- 3) (Planta 3ª).
- M) (Armario de madera) N° ...
- V) (Armario metálico) N° ...
- E) (Estantería) N° ...
- T) (Tejidos) N° ...
- C) (Cajón) N° .../N° de pieza...
- R) (Rodillo) N° .../S (Super) N (Normal)/G (Grande) P (Pequeño) N°...
- B) (Balda) N°.../N° de pieza...
- P) (Percha) N°...

Todo el mobiliario, armarios de madera o metálicos, estanterías, etc., están numerados de forma independiente, así, la clave M comienza en el n° 1 y llega al n° 125, la clave E va del 1 al 11, etc. El criterio de ordenación es siempre de izquierda a derecha, de abajo a arriba y de lo más lejano a lo más próximo. Todos los armarios disponen de su correspondiente ficha-resumen suspendida en el interior de la puerta derecha; se indica el n° de registro, nombre del objeto, ubicación exacta y también asterisco referido a complementos del traje seguido del primer número a que se refiere. Los contenidos de cajones, rodillos y baldas están recogidos en otras fichas y carteles situadas de forma visible. También se colocan fichas en los laterales de las estanterías.

Número de registro, lugar de procedencia y clasificación consta en la etiqueta que se cose a cada prenda. Los puntos de fijación de esta etiqueta son de fácil visibilidad para evitar manipulaciones innecesarias de modo que se encuentran en cuello, falda de la camisa, esquina del pañuelo, etc.

#### Fundación «JUAN JOSE GARCIA»

En esta misma planta se ubican los fondos

de la Fundación «Juan José García» en un espacio contiguo de aproximadamente 140 m<sup>2</sup>. Todo el mobiliario para su almacenamiento se reduce a una línea de estanterías metálicas apoyadas al muro, y enfrente una batería de armarios, planeros y ficheros metálicos en los que se ordenan las piezas de menos tamaño, los dibujos, y la documentación propia de la Fundación.

— — —

En el área de talleres se sitúan los laboratorios de restauración y análisis químico, estudio fotográfico e imprenta. De la misma manera que en los almacenes, con el fin de lograr un mayor aprovechamiento del espacio, la altura inicial de los locales se ha dividido en dos plantas mediante una estructura metálica.

En el LABORATORIO DE RESTAURACION GENERAL se realiza la conservación técnica de los materiales orgánicos e inorgánicos, excepto el material textil, de los fondos del Museo. Comprende una superficie de 196 m<sup>2</sup>, que se reparte en cuatro zonas diferenciadas:

**A.—Zona húmeda:** Equipada con armarios para guardar los utensilios, encimera de trabajo y pared alicatada a media altura. En esta zona se han alineado cuatro fregaderos de 50 cm., una bañera de 170 cm. con grifería doble, y vertedero. La instalación de agua se completa con un calentador eléctrico de 30 litros y un equipo desmineralizador.

El material eléctrico, apartado de los fregaderos por una encimera, consta de una placa de cocina eléctrica de cuatro fuegos, un filtro de humos sobre la misma, un frigorífico, y una cámara de un volumen aproximado de 2 m<sup>3</sup> con extracción de gases al exterior.

**B.—Zona de trabajo:** Ocupa la mayor parte del espacio disponible, en el que se distribuyen cinco mesas de trabajo y cinco mesas complementarias, así como el equipamiento siguiente: una pulidora-lijadora metalográfica, bomba de vacío, estufa de desecación, mufla, 2 tornos eléctricos de mano con pedal y 2 tornos eléctricos de fresas, con sus mesas de extracción, compresor de aire caliente regulable, secador standar, aspiradora de polvo.

**C.—Despacho:** Equipado con mobiliario de oficina, archivadores y máquina de escribir, y separado del resto del laboratorio mediante una mampara transparente.

**D.—Almacén:** Zona separada por medio de tabiques, donde se almacenan los materiales y productos que se utilizan en restauración.

En el LABORATORIO DE RESTAURACION

DE TEJIDOS se realiza exclusivamente la conservación técnica del material textil, dadas sus particulares necesidades. Como el laboratorio de Restauración General, ocupa una superficie de 196 m<sup>2</sup>, que se reparten en cuatro zonas:

**A.—Zona limpieza:** Equipada con armarios altos de pared y armarios bajos en encimera, donde van instalados dos fregaderos de 50 cm. y una placa de cuatro fuegos con campana extractora de humos con filtro.

La instalación de agua lleva un calentador de 30 l. y un equipo desmineralizador.

El resto del equipamiento para limpieza y teñido es el que sigue: Cuba móvil con lacado de acero inoxidable de 200 x 120 x 20 cm., cubeta de baño María, cámara de 2 m<sup>3</sup> con extracción de gases al exterior.

**B.—Zona de costura:** Situada en la sección de mayor porcentaje de iluminación natural, está equipada con: 4 mesas grandes mesas de costura con bandejas de depósito, lupas con luz y brazo articulado, muebles costureros, etc.

**C.—Despacho:** Equipado con mobiliario de oficina, archivadores y máquina de escribir, y separado del resto del laboratorio mediante una mampara transparente.

**D.—Almacén:** Zona separada por medio de tabiques, donde se almacenan los materiales y productos que se utilizan en restauración.

Entre ambos laboratorios, y como complemento de sus instalaciones, se encuentra la sala de microspía y análisis químicos, que ocupa un área de 20 m<sup>2</sup>, y está equipada con: Lupa estereomicroscópica con soporte de peana, lupa estereomicroscópica con soporte de mesa, microscopio, balanza de pequeña pesada, balanza de gran carga, microtorno, cabina de flujo laminar, autoclave, agitador vaso, agitador magnético, centrifugadora analítica, estufa de cultivos.

Junto a él se encuentra el taller de dibujo, y bajo estas dependencias, se sitúa una cámara de desinfección, dotada de puerta hermética y extractores de gases para el tratamiento preventivo de los fondos.

EL DEPARTAMENTO DE FOTOGRAFIA, situado junto a los Laboratorios de Restauración, está constituido por un plató de toma fotográfica y un laboratorio de procesado. El plató de toma fotográfica es una sala de cinco metros de ancho por diez de largo y con una altura de cuatro metros. Este espacio de trabajo está inicialmente repartido en tres áreas: — Zona para fotografiar objetos de grandes dimensiones, donde se sitúa un equipo móvil, de 2,75 metros de ancho, para suspensión de

fondos de papel, enrollables mediante una correa, lo que permite un cambio rápido de color de fondo si fuese necesario. Dadas sus dimensiones, también permiten fotografiar con un fondo uniforme y continuo la mayor parte de las piezas del Museo.

— Zona para fotografiar objetos más reducidos, que por su tamaño puedan ser fotografiados sobre una mesa. En esta zona se realizan trabajos que abarcan desde el pequeño bodegón hasta la macrofotografía. Esta zona está equipada con una mesa robusta de altura variable en función de las necesidades de toma; con un tablero de un metro por un metro cincuenta, y un soporte incorporado para fondos de un metro treinta y cinco centímetros o de un ancho inferior.

— Zona auxiliar. Se realizan aquí tareas de mantenimiento y almacenaje de equipos y material sensible, pequeñas tareas de reproducción fotográfica, etc.

Esta división está concebida y realizada en un espacio diáfano, y se puede alterar para dar solución a necesidades concretas, como fotografiar objetos de grandes dimensiones que obliguen a distanciar la iluminación o el emplazamiento de cámara.

El equipo de toma de imágenes incluye cámaras de 35 mm., 6 x 6 cm., y 13 x 18 cm., con sus correspondientes ópticas y accesorios, así como un equipo de focos de 500 W y flashes de 800 y 1.200 W.

El laboratorio fotográfico es una sala adyacente de 5 x 4 m., por 3 m. de altura, en la que se han separado claramente las zonas de trabajo seco y húmedo para lograr una mayor limpieza y conservación de los equipos. La ordenación general permite realizar las diferentes tareas (exposición, revelado, lavado, secado, etc.) siguiendo una línea continua que avanza en el sentido de las agujas del reloj.

*Zona seca:* Cubre un paño de la pared con una ampliadora de gran formato y una ampliadora

con cabezal de color con un formato de hasta 6 x 6 cm. existiendo espacio suficiente en la superficie de trabajo para tener a mano elementos como papel, marginadores, etc. También existen en las proximidades de la ampliadora tomas de corriente suficientes en número y potencia para suministrar electricidad a las dos ampliadoras y a posibles accesorios o equipos que fuera necesario instalar en esta zona:

Los equipos de ampliación permiten trabajar con formatos de negativo que van desde 13 x 18 cm. a 25 mm.

*Zona húmeda:* Cubre otro paño de pared separado por un espacio de aproximadamente 1 m. en la zona de intersección con el lado seco.

Existe una superficie de trabajo alicatada para su mejor limpieza y dos pilas de P.V.C. de un metro por sesenta y una profundidad de 30 cm. para el lavado de copias y negativos. Todo el agua utilizada en el laboratorio, tanto fría como caliente, pasa antes por un filtro de elementos renovables.

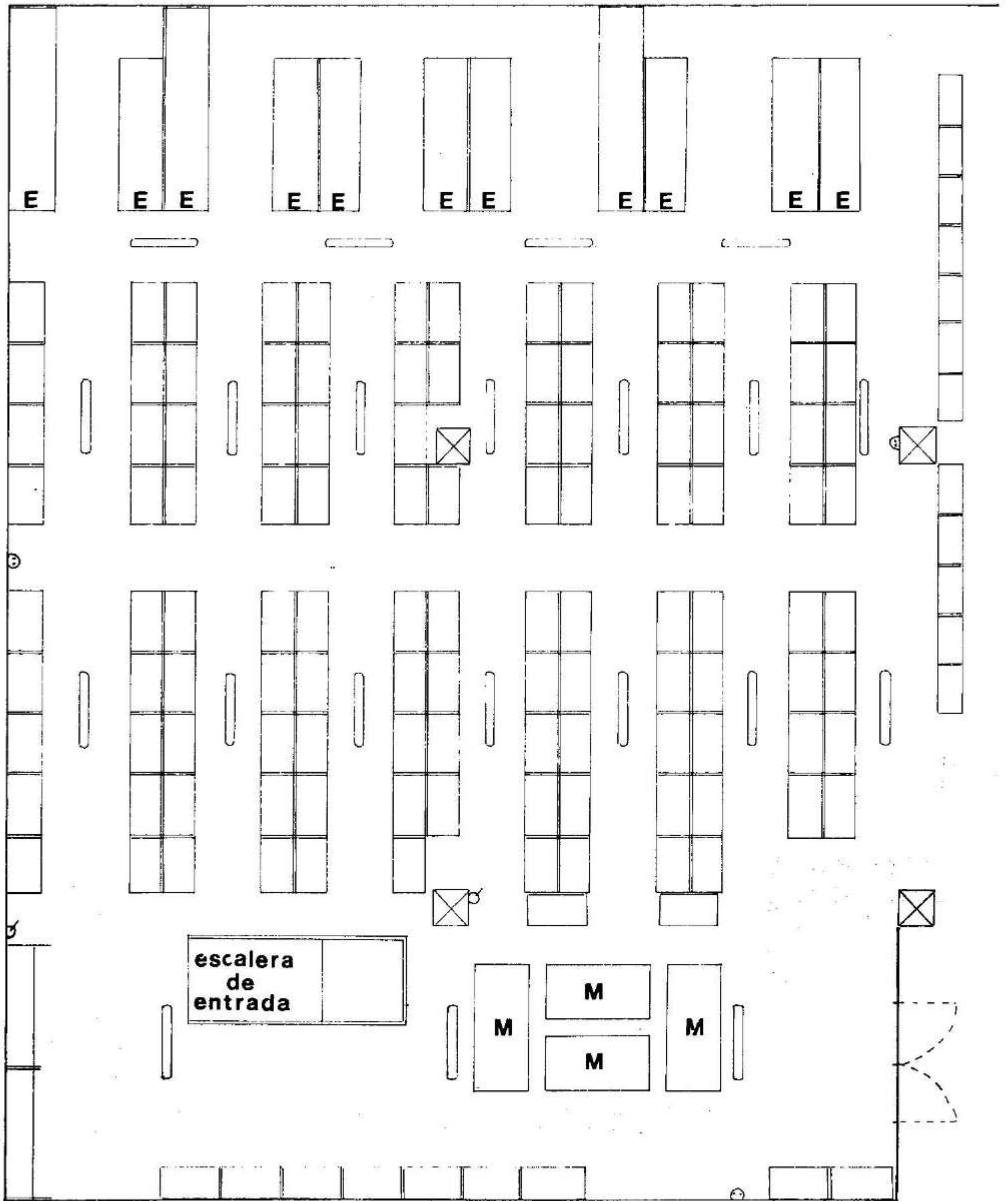
*Zona auxiliar:* Es una tercera superficie de trabajo situada en la pared contraria al lado seco y destinada a realizar tareas de secado, acabado y clasificación de copias y negativos.

Junto al Departamento de Fotografía, se encuentra la Imprenta, ubicada en una sala de aproximadamente 20 m<sup>2</sup> y dotada con un pequeño equipo de offset, suficiente para satisfacer las necesidades internas del Museo.

— — —

Por último, en el piso primero del edificio se encuentran la BIBLIOTECA, VIDEO-FONOTECA y los ARCHIVOS DOCUMENTALES. La planta se ha destinado a despachos de trabajo y sala de lectura y consulta, dedicando la entreplanta superior, carente de luz natural, pero por ello mismo sometida a mínimas oscilaciones ambientales, a zona de almacenaje de libros, fotografía, grabaciones sonoras, filmaciones y documentación administrativa.





- armario madera
- armario metálico
- M** mesa de trabajo
- E** estanteria

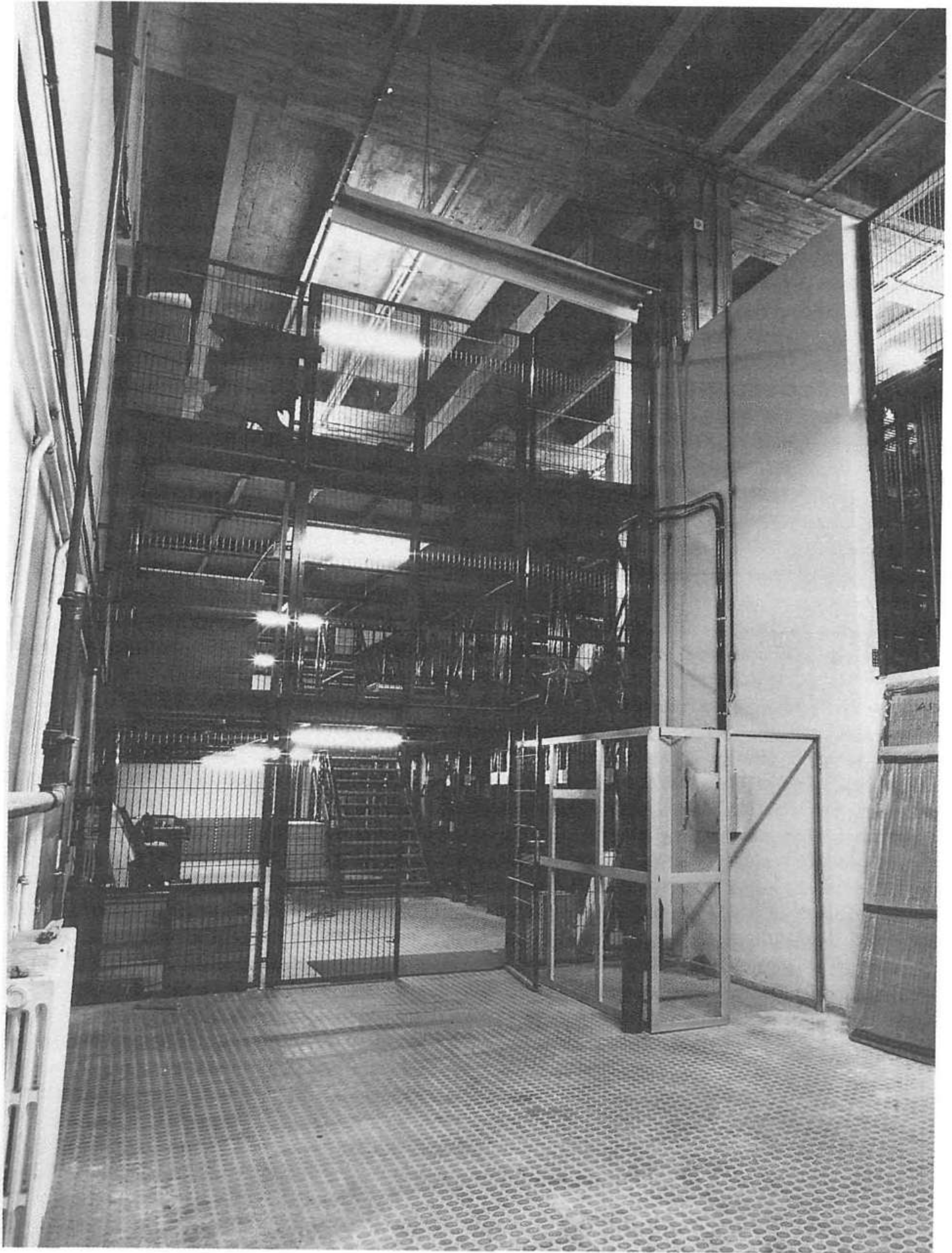
E 1:100

Tercera planta.—Almacén de Textiles e Indumentaria.

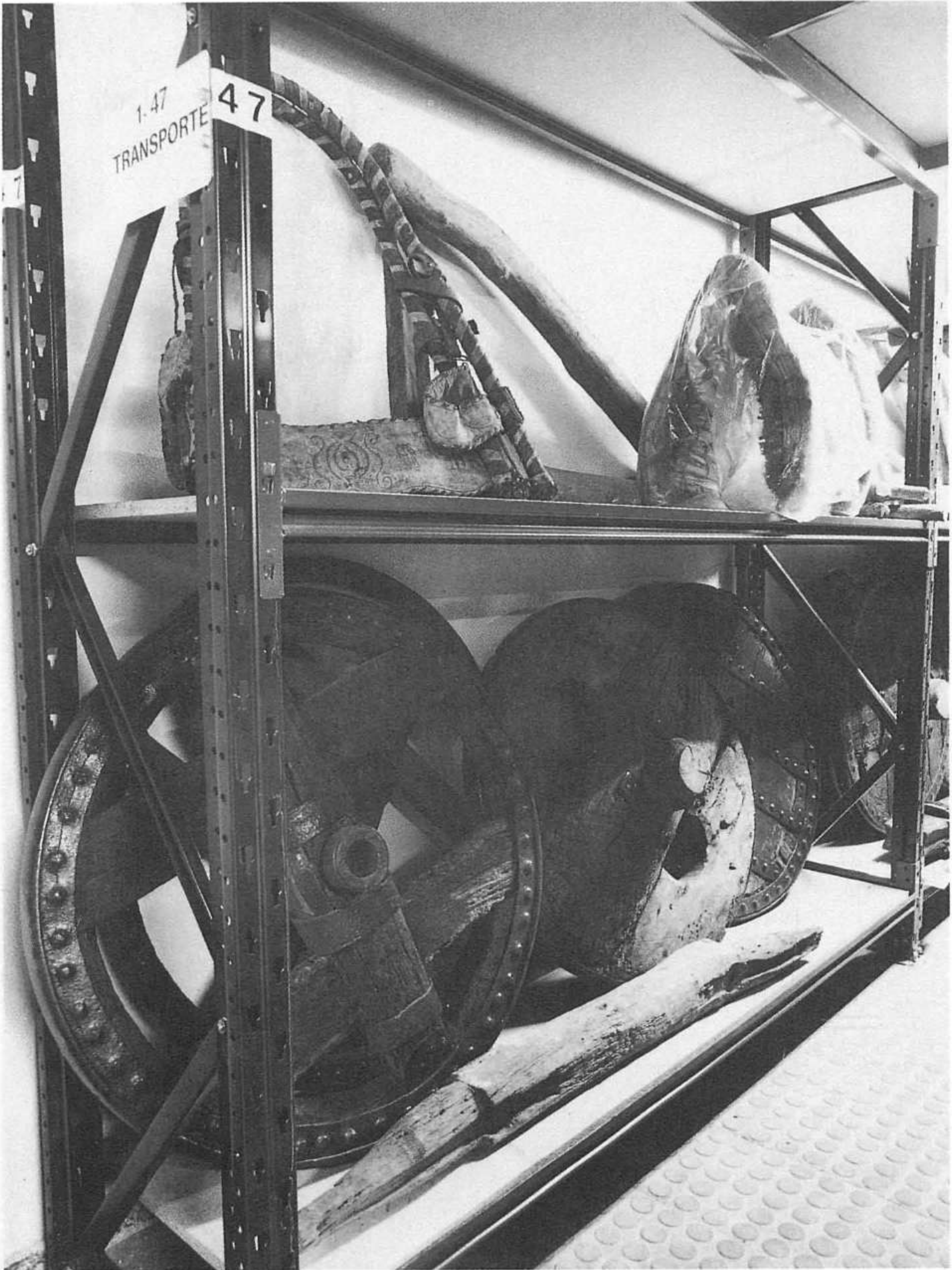


Fot. 1.—Exterior del Edificio.

Fot. 2.—Vista general de los almacenes.



Fot. 3.—Zona de almacenes vista desde el pasillo de acceso.



Fot. 4.—Detalle de las estanterías moduladas para piezas de un gran volumen.

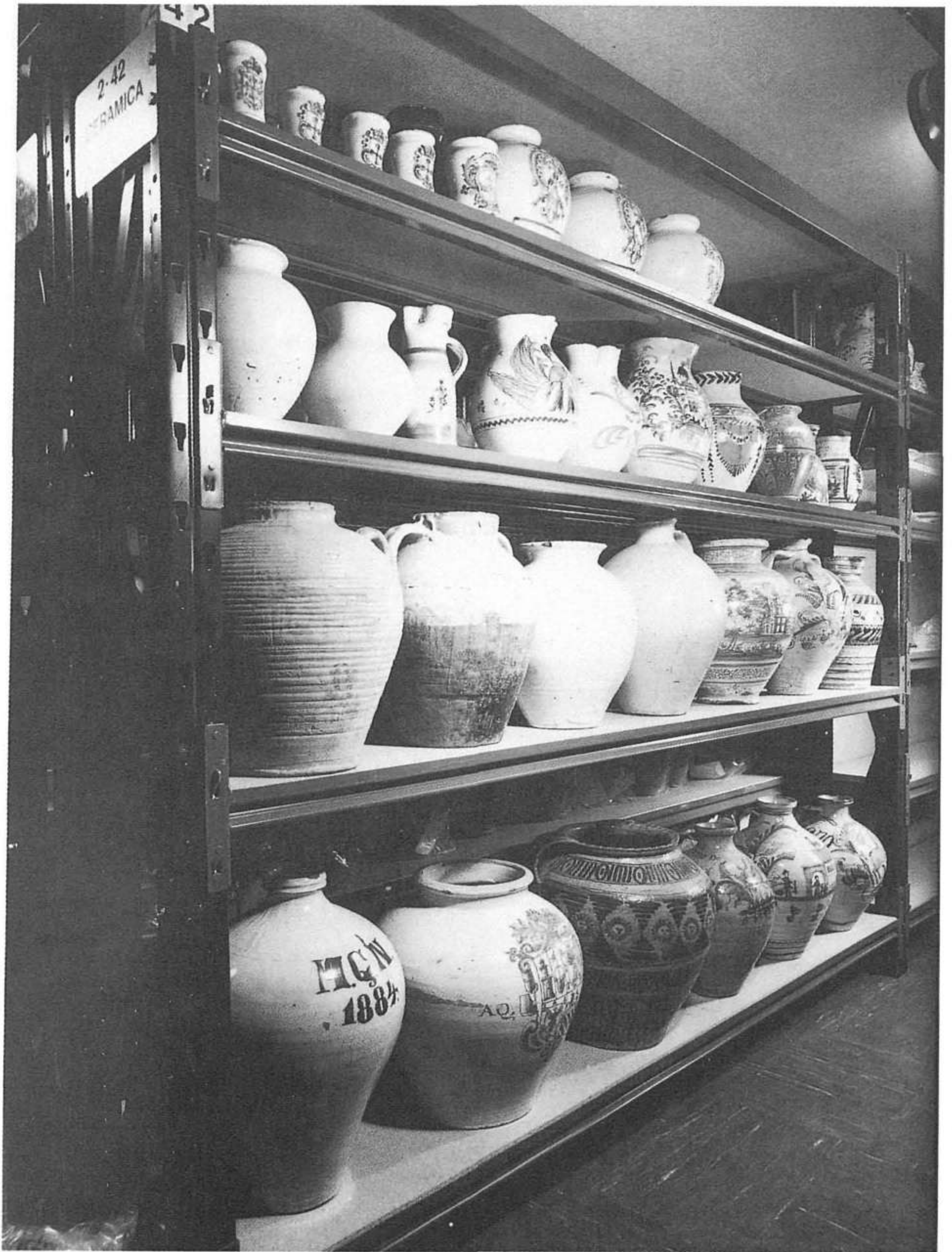


Fot. 5.—Estantería modulada para pequeños volúmenes: Calientacamás.

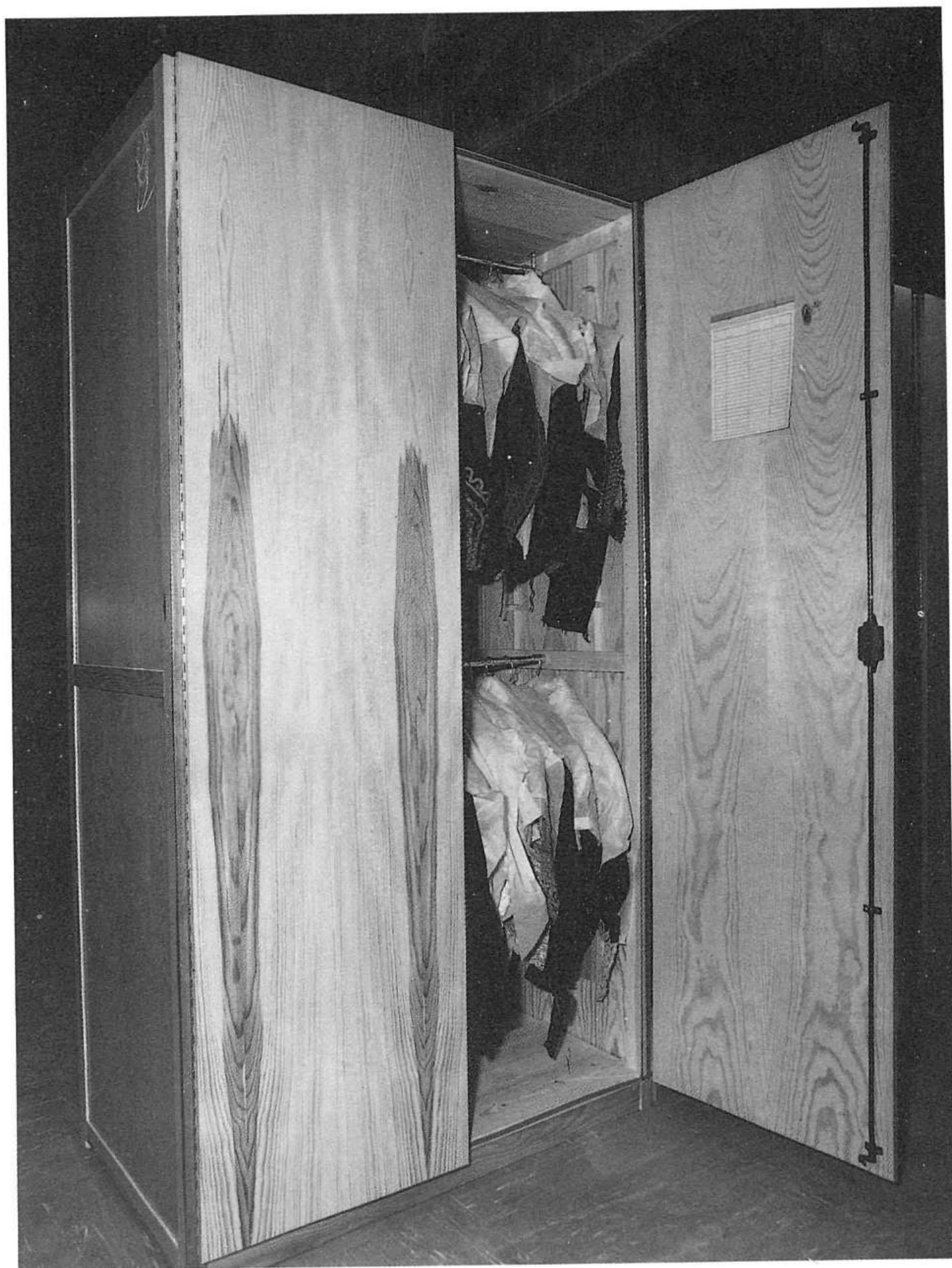




Fot. 6.—Estantería modulada para piezas de altura variable: Vidrios.



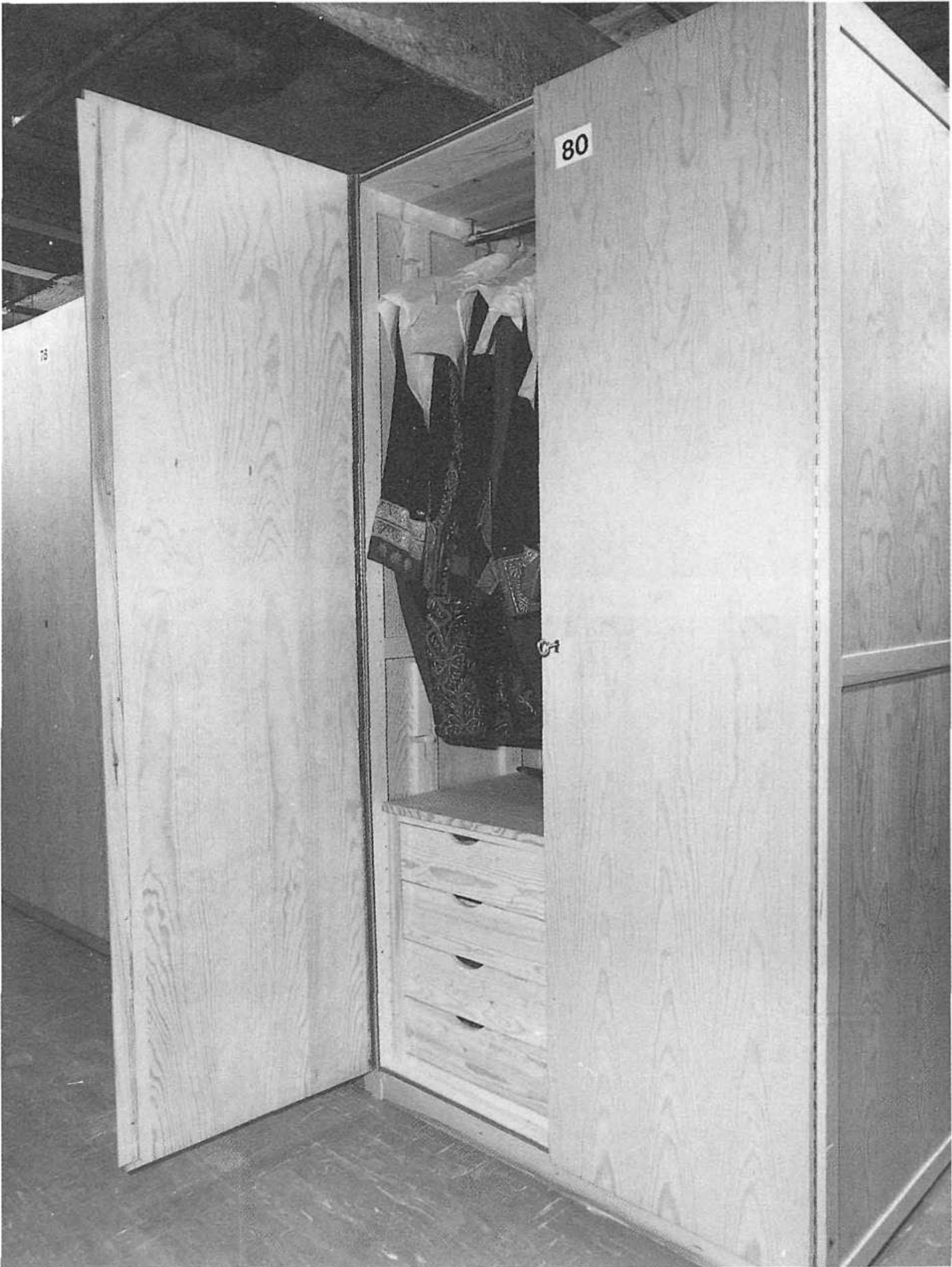
Fot. 7.—Idem: Cerámica.



Fot. 8.—Armario de tejidos con dos barras para perchas.



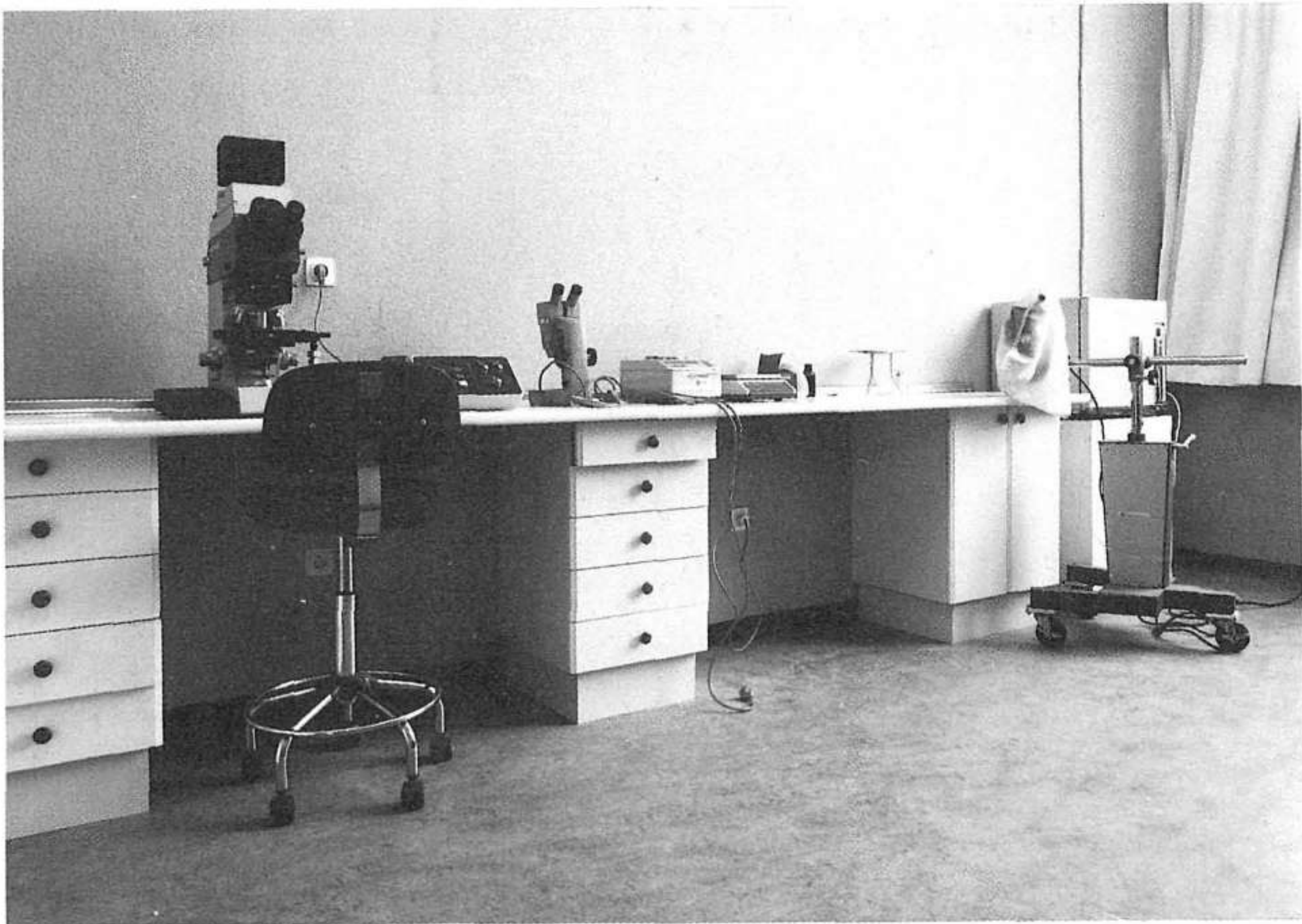
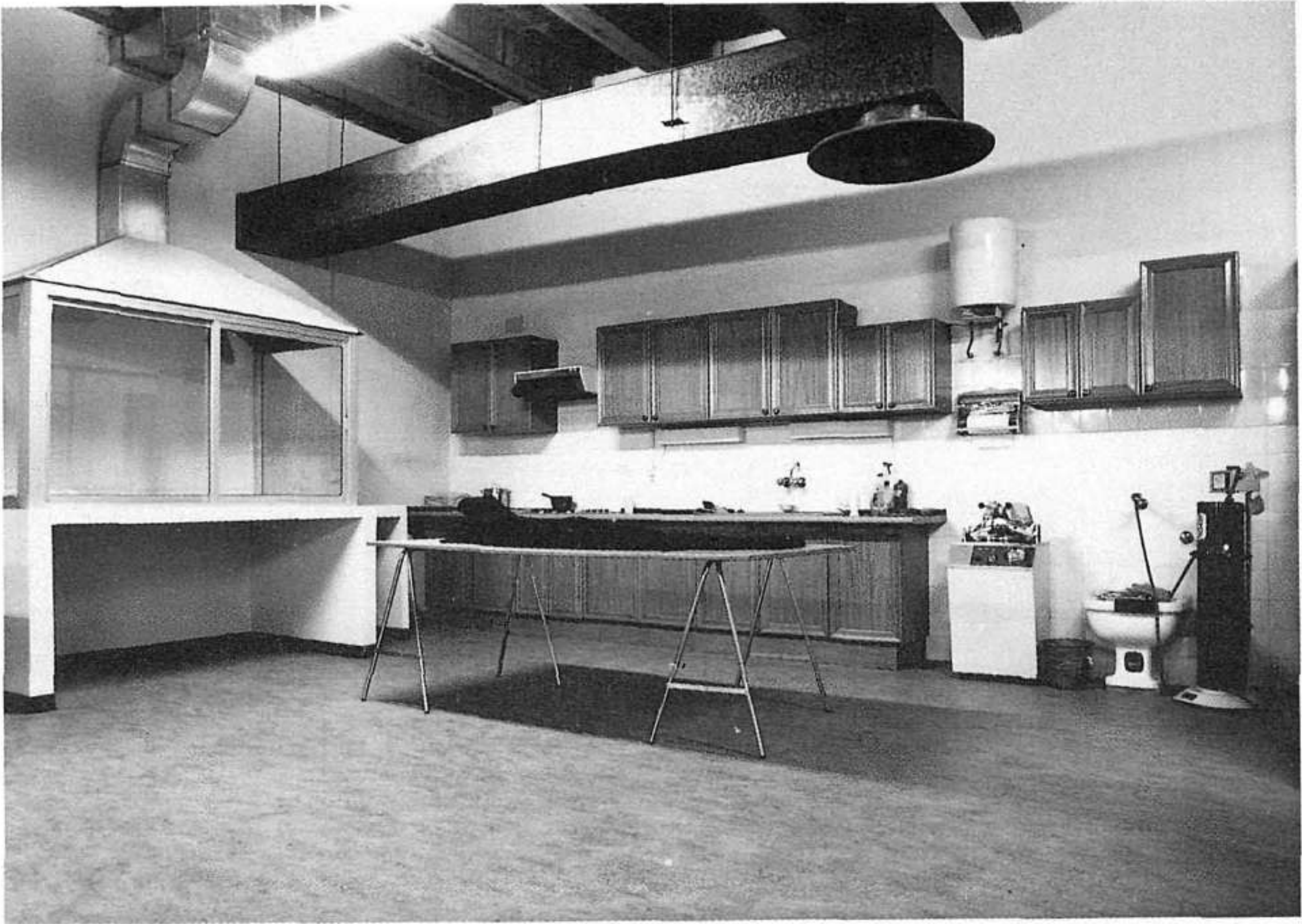
Fot. 9.—Armario de tejidos con tres gradenes de cajones.



Fot. 10.—Armario de tejidos mixto: Barra para perchas y cajones.

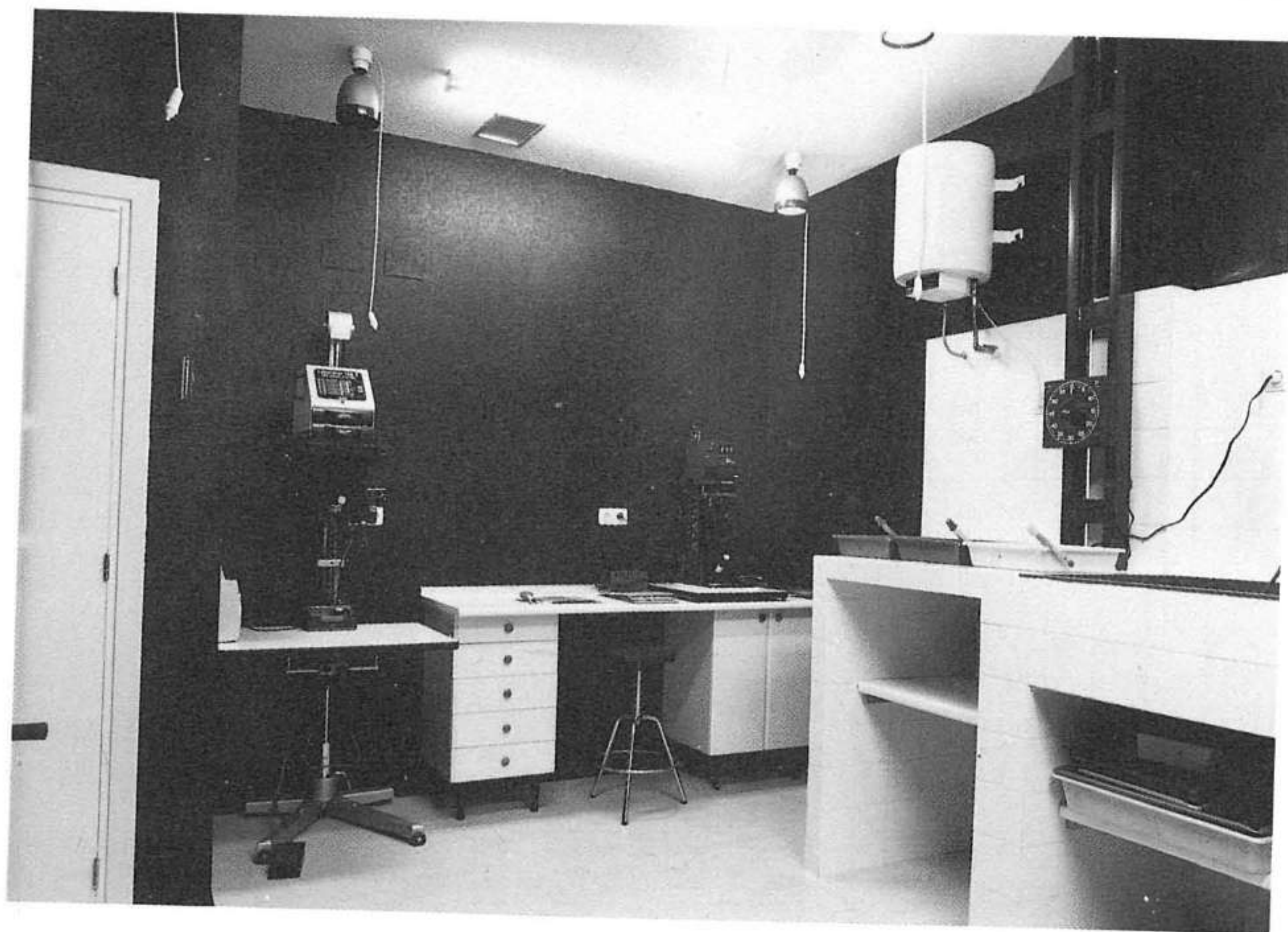


Fot. 11 y 12.—Taller de restauración general.



Fot. 13.—Taller de restauración de tejidos.

Fot. 14.—Laboratorio de análisis químicos.



Fot. 15 y 16.—Estudio y laboratorio fotográfico.