

Revista de
FOLKLORÉ

Nº 87



El calcetero

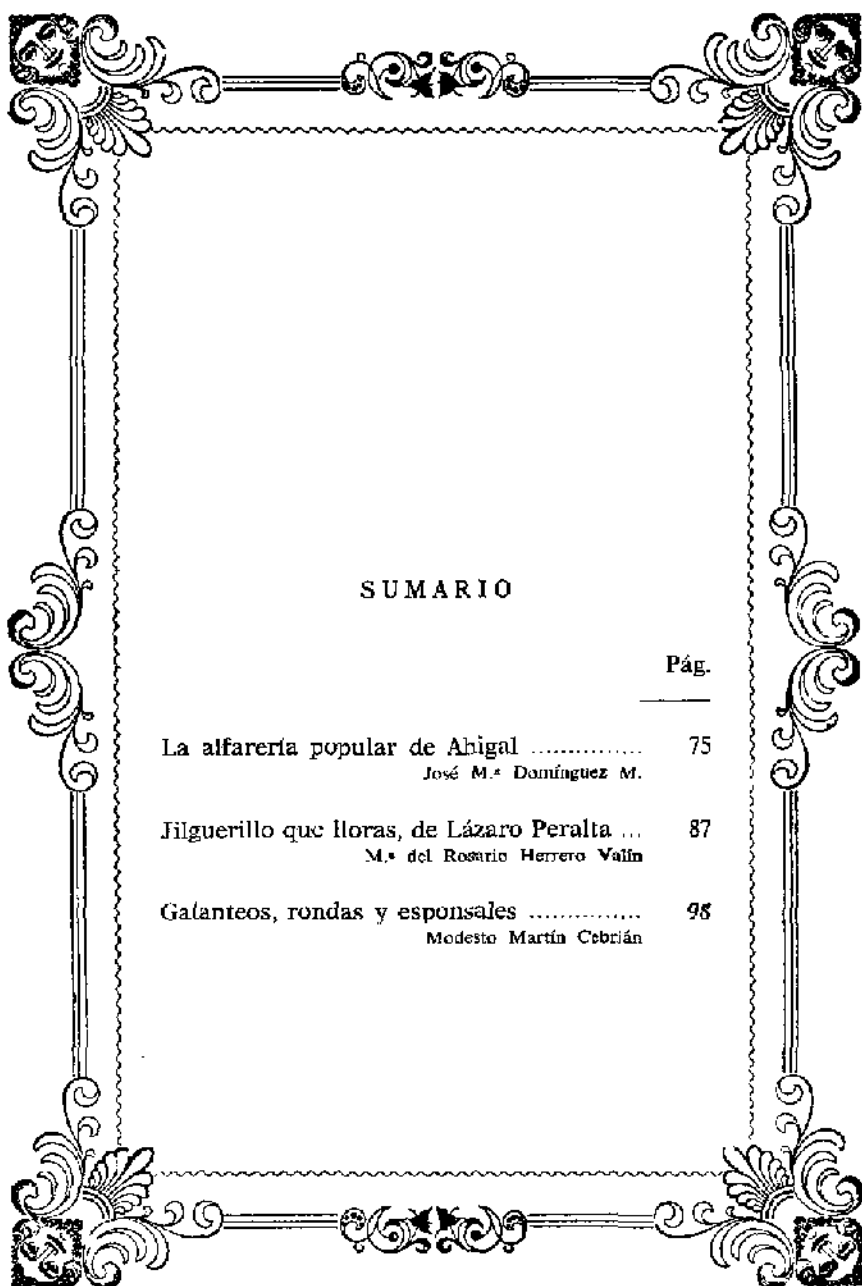
José María Domínguez Moreno ■ M.^a Rosario Herrero
Valín ■ Modesto Martín Cebrián

Editorial

Decíamos en el pasado editorial que conviene contemplar la evolución de los hechos folklóricos a la luz de determinados «hitos» sociales, económicos, humanos, que los condicionan y hacen variar. Es probable, sin embargo, que cada disciplina de las que componen la Cultura tradicional no se mueva o evolucione al mismo ritmo que las demás; la industrialización, por ejemplo, tiene mucho que ver con la mecanización en el campo y ésta a su vez con el cambio o apartamiento definitivo de determinados útiles para la labranza... No obstante, si deseamos conocer el momento que más ha influido en los últimos tiempos sobre la cultura oral tendríamos que acudir, necesariamente, al desarrollo de la radiodifusión o, más recientemente, de la televisión. Es decir, cada parcela ha de ser estudiada bajo diferentes coordenadas pero sin olvidar que los momentos cruciales de las demás pueden haber influido también parcialmente en su desarrollo. La industrialización de la que hablábamos hace un momento tal vez no condicionara el uso o la modificación de los esquemas en la tradición oral, pero sí se vio reflejada en las temáticas de muchas de sus formas de expresión como canciones, cuentos y lenguaje.

Estamos ante un momento óptimo para dar un nuevo enfoque a los estudios folklóricos evitando las especializaciones si sólo sirven para acotar excesivamente el campo de estudio y limitar por tanto la necesaria relación con los demás. El trabajo interdisciplinario, recurriendo a nuevas fuentes de conocimiento, sobre todo documentales, que van surgiendo día a día, puede dar unos resultados sorprendentes y fructíferos.





SUMARIO

	Pág.
La alfarería popular de Ahigal	75
<i>José M.ª Domínguez M.</i>	
Jilguerillo que horas, de Lázaro Peralta ...	87
<i>M.ª del Rosario Herrero Valín</i>	
Galanteos, rondas y esponsales	96
<i>Modesto Martín Cebrián</i>	

EDITA: Obra Cultural de la CAJA DE AHORROS POPULAR.
Fuente Dorada, 6-7 - Valladolid, 1988

DIRIGE la Revista de Folklore: Joaquín Díaz.

DEPOSITO LEGAL: VA. 339 - 1980 - ISSN 0211-1610.

IMPRIME: Gráf. Turquesa.—C/ Turquesa, Parc. 254-B, Pol. I. S. Cristóbal - VA-1988.

LA ALFARERIA POPULAR DE AHIGAL (CACERES)

José María Domínguez Moreno

I. INTRODUCCION.

*Moza con cántaro roto
es la burla de la aldea:
sus amigas le hacen fiestas
y los mozos la apedrean.*

En palabras del historiador Goldon Childe, «la fabricación de objetos de alfarería es, tal vez, la primera utilización consciente, hecha por el hombre, de una transformación química» (1). Este arte, «inventado» en una etapa preneolítica, adquiere una dimensión particular cuando, hacia el año 3500 a. C., se le aplica la rueda giratoria al proceso del modelado. La nueva industria mecanizada trae consigo la remodelación del oficio. La mujer, que hasta entonces había sido la única alfarera, se ve suplantada por el hombre, ahora ya «especialista», lo que le permitirá vivir de la Comunidad gracias a su trabajo (2). Tan es así que, aún hoy, la fabricación manual es un arte practicado sólo por mujeres, como puede observarse en los centros alfareros de Redon (Morbihan, Francia), Jydeptter (Dinamarca), Pererucla, Islas Canarias y numerosas sociedades primitivas de Africa y de América.

Desde época neolítica vamos a encontrar en la provincia de Cáceres una continuidad ceramista. Gran parte de los objetos que actualmente se realizan presentan peculiaridades que recuerdan a las de hace siglos e incluso milenios. Sólo en los últimos años, por imposiciones derivadas de un mercado orientado a lo ornamental, se ha dado rienda suelta a la creatividad y se ha llegado hasta cierto punto a una rotura con algunos modos tradicionales. Queda, no obstante, sin hacer un estudio comparativo entre los objetos cerámicos actuales y aquellos otros que fueron ejecutados en un pasado lejano.

Si nos acercamos al área norte, donde se ubica el centro alfarero que estudiaremos a lo largo de este trabajo, Ahigal, nos encontramos abundantes restos de cerámica de época romana en las muchas villas que existieron en los alrededores del pueblo (3). A esto hay que añadir que diferentes prospecciones arqueológicas han confirmado la existencia de vasijas de barro en un período prerromano, aunque los resultados no sean prueba definitiva sobre una fabricación *in situ*. Tras un vacío de cientos de años, de los que no se poseen datos, hallamos fragmentos cerámicos cuya antigüedad se cifra en los siglos XII y XIII, como lo ponen de manifiesto las excavaciones en lo que fue ermita medieval de Santa Marina (4). Como de los

siglos XIV y XV han sido catalogadas las partes de recipientes que, con motivo de obras, han aparecido en los muros y tumbas de la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, y su reconstrucción ha mostrado formas idénticas a las que se fabrican en el taller de la localidad. En los inventarios de la Parroquia correspondientes a los siglos XVII y XVIII se citan «vasos de barro» (5), sin que se precisen sus usos, formas, etc. Como curiosidad cabe señalarse que con ocasión del derribo de una vivienda en la calle Cantarranas, hace diez años, se descubrió una tinaja que tenía grabada en la parte inferior del gollete la fecha de 1656. El buen estado de la misma ha permitido que siga utilizándose en la actualidad (6).

Sabemos que hacia 1810 existían en Ahigal cuatro alfarerías. Sin embargo, sorprende que el Diccionario de Madoz no recoja este dato, a pesar de que su producción debía de ser considerable si tenemos en cuenta que, junto con los talleres de Guijo de Granadilla, abastecían a un gran área del norte de la provincia. De este último pueblo señala la existencia de «cuatro alfares de loza ordinaria, principalmente de cántaros y jarras, en las que hacen muchas labores» (7), peculiaridades que, dada su proximidad, pueden ser comunes a Ahigal. Los alfares ahigaleños siguen siendo cuatro a finales de siglo, si bien tres de ellos combinan la elaboración de loza y la tejería. En 1906 nos encontraremos que la alfarería se ha convertido en un oficio complementario del *barreru* o productor de tejas y de ladrillos. El casi total abandono del arte cerámico es causa fundamental de que durante dos décadas la mayor parte de las vasijas utilizadas en el pueblo procedían de alfares de Plasencia, Montehermoso y Tamames (Salamanca). Atendiendo a esta demanda, un alfarero de Plasencia monta su taller en Ahigal, donde residirá entre los años 1924 y 1926. Su estancia va a ser decisiva en lo que a reactivar el viejo oficio se refiere. Tres nuevos alfares se abren en la localidad, todos pertenecientes a miembros de una misma familia ya experimentada con el barro en la profesión de tejeros.

En la actualidad hay una sola *cacharrería*, propiedad de Pablo García Esteban, tío de Pablo «Culera», en la que trabajó hasta su jubilación, hace ahora siete años, y en la que actualmente su hijo Alfonso continúa con la magia de dar forma al barro. Se encuentra la misma en la calle del Cristo, a escasos metros del Humilladero. Adosada al taller está la vivienda, que se extiende en una segunda planta sobre el alfar. Las

pilas, el pozo, los lecheros, el horno, etc., se encuentran en el exterior (figura 1).

II. LA MATERIA PRIMA.

A) EL BARRO.

«El barru eh pal cacharreru comu la sangri pa lah presonah; comu no aiga güen barru de siguru que lo que se haga s'ehmirria pol mu bonitu c'apacza pol de huera», dice tío Pablo para reafirmar la importancia que tiene la selección de este elemento.

En Ahigal son dos las tierras que se emplean: *blanca* y *colorá* o *grea*. La primera se extrae de la dehesa de Guijo de Granadilla, estando situada la cantera a unos dos kilómetros del alfar. Se comienza con la *roza* del terreno, es decir, con la eliminación de la maleza, valiéndose para ello del *pon* y del *calabozo* (figura 2, *a* y *b*). La *saca* propiamente dicha se efectúa con la *picocha* (figura 2, *c*) y el transporte hasta el pueblo se realiza en serones a lomos de un viejo burro. Cada *seroná* hace veinticuatro *palah combah*. Los meses de abril y mayo suelen ser los elegidos para la extracción de la greda, ya que «el suelo tie que dal a sequíu».

No varía el procedimiento de obtención de la tierra blanca. Se trae del lugar conocido por Santa María, y el instrumento para extraerla es el *picu* (figura 2, *c*), aunque «si rchpira algún rezumi», es decir, mantiene un cierto grado de humedad, puede usarse

el *azaón*. Tanto esta como la otra tierra se coge en superficie, no llegando el *chcabochi* a una profundidad superior al metro.

Por separado, ambas tierras se almacenan en *muelub* o montones en la *resolana*, espacio al aire libre situado al exterior de la *cacharrería* (figura 1, *a*). Mediante el oro la arcilla *sana*, «pierdi la malicia del campu». Al contrario de lo que ocurre en otros centros alfareros, el *soleáu* en Ahigal dura de varios meses a varios años, «poh entri máh relenti tenga, tantu mehol, peru siempre con el cudiaditu que no s'em-biehi; lo máh prensipal eh curtil el barro». En este largo reposo, que tío Pablo define como «el sueño de loh huhtuh», permanece hasta que las necesidades de la fabricación obligan al siguiente paso. Consiste el mismo en separar del *muelu* pequeños montones que se esparcen por la *era*, superficie de tierra batida de unos cuatro metros cuadrados, donde se *malla* con el *pisón* para deshacer los *turronih*. Con esta operación a la tierra se le «quita el faháu, qu'eh que los barrilih quean con el barru menuh apretáu, (y son) mehorih pa hazel máh frehquínu lo que le s'echi». Año, cuando quería elaborarse una *loza fina*, pasaban la tierra machacada por el *molinu del albedriu*, hoy ya fuera de uso y al que posteriormente me referiré. Seguidamente la arcilla se criba con el *barneru*, de tela poco tupida, para quitarle *granciah* y *chinarrub*.

Más tarde la tierra se lleva al *pilón*, hoyo de forma circular cavado en el suelo sin ningún tipo de revestimiento (figura 1, *b*). Sus medidas son 1,10 me-

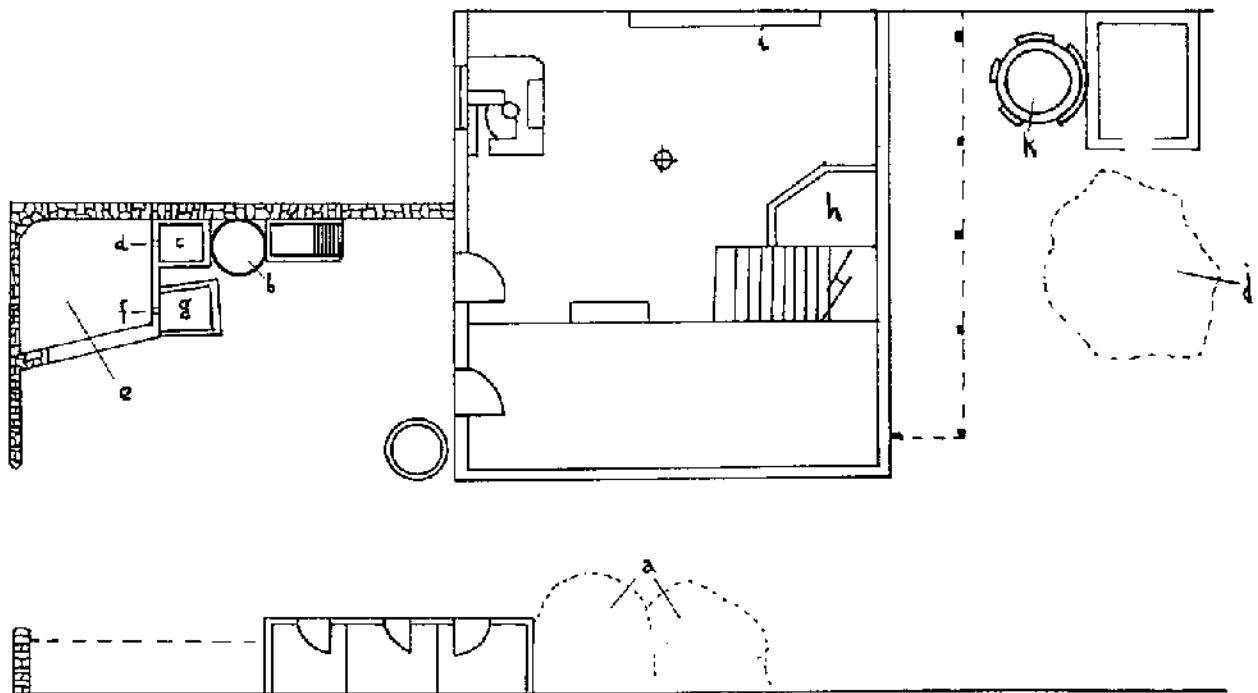


Figura 1

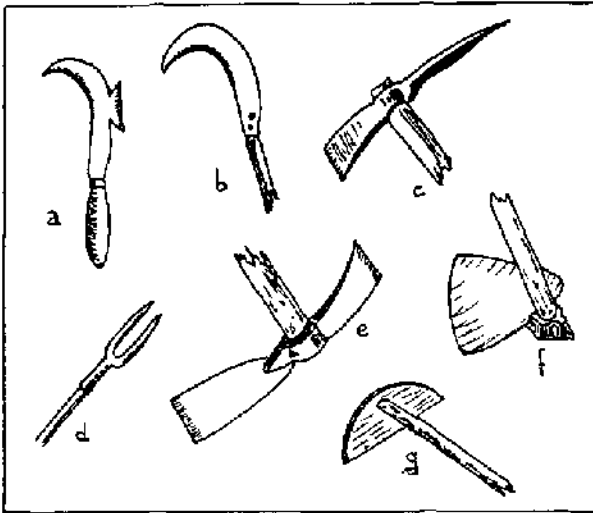


Figura 2

tros de diámetro por un metro de profundidad. Valiéndose de una *calderilla* o cubo de cinc, el alfarero vierte agua al *pilón* hasta alcanzar una altura próxima a los veinte centímetros. Acto seguido se deposita en el *bochi* la tierra cribada, primero la *colorá* y encima la *blanca*, en una proporción cercana al 3 a 1. Cada *pilá* está compuesta de «venticuatro paláh con comuelgu de grea colorá y solitu sieti paláh de la otra tierra blanca». Si se desea conseguir *barru reciu*, lo que sucede en muy contadas ocasiones, la proporcionalidad llega al 2 a 1, siempre favorable a la *grea*. En el *pilón* se vierte de nuevo agua hasta una cuarta de la superficie y ya todo está listo para el *rebulliu* o batido de la tierra. Dos son los instrumentos que el alfarero utiliza en la operación. Inicialmente, hasta lograr la *calá* o envoltura de las dos arcillas, se sirve del *sacbu* (figura 2, f). El batido se continúa con la *batiera*, también llamada *rapona*, especie de azada de madera o hierro en forma de medio círculo y mango de dos metros de largo (figura 2, g). Este trabajo dura entre veinte y treinta minutos, tiempo suficiente para conseguir lo que se conoce indistintamente con los nombres de *engüelta*, *chocolati claru* y *papeleta*.

La *engüelta* se pasa del *pilón* a la *lagareta*, pequeña *pila* rectangular de 90 centímetros de larga, 70 de ancha y 30 de profundidad, revestida de ladrillos, con el fin de proceder a la *colaera* (figura 1, c). El *coláu* se efectúa a través de un *barneru* de doble tela fina que se asienta sobre el lado pequeño de la *lagareta* y sobre una tabla que hace de puente. Quedan en el cedazo los *gurullub* (grumos) y otras impurezas que escaparon al primer tamizado. Aunque actualmente se utiliza para el vertido un cubo de plástico, hasta hace un par de años no existió para este menester más recipiente que el *calderu moru*, el que habitualmente se emplea en la albañilería. En la mezcla colada se echan varios cubos de agua, siempre a través

de la *zarnada*, para ejecutar el *tundiú* o nuevo batido, en esta ocasión con la mano. Así, en opinión del *ca-charreru*, se logra un mayor *refináu*. A continuación se abre un pequeño agujero, la *tronera* (figura 1, d), que hay en la parte inferior de la *lagareta*, para que la *engüelta*, ahora ya llamada *grasa de la tierra*, vaya a parar a la *pilona*, contenedor en forma de trapecio de 25 centímetros de profundidad y cuyos lados paralelos miden 2,50 y 2,30 metros, alcanzando los otros dos lados los 2,50 y los 3 metros. Las paredes son de pizarra y ladrillo, y el piso de baldosa roja (figura 1, e).

El barro batido que entra en la *pilona* recibe el nombre de *caldu*. Nunca sobrepasa la altura de 15 centímetros, ya que ése es su punto de coincidencia con la base de la *lagareta*. Después de entrar la última *engüelta* se deja el *caldu* en reposo aproximadamente tres horas «pa que la grasa se quei en el hondón y el agua se quici naandu arriba». Acto seguido se abre la *sangraera* o *colucru* (figura 1, f), agujero tapado con un taco de madera, el *machu*, por el que

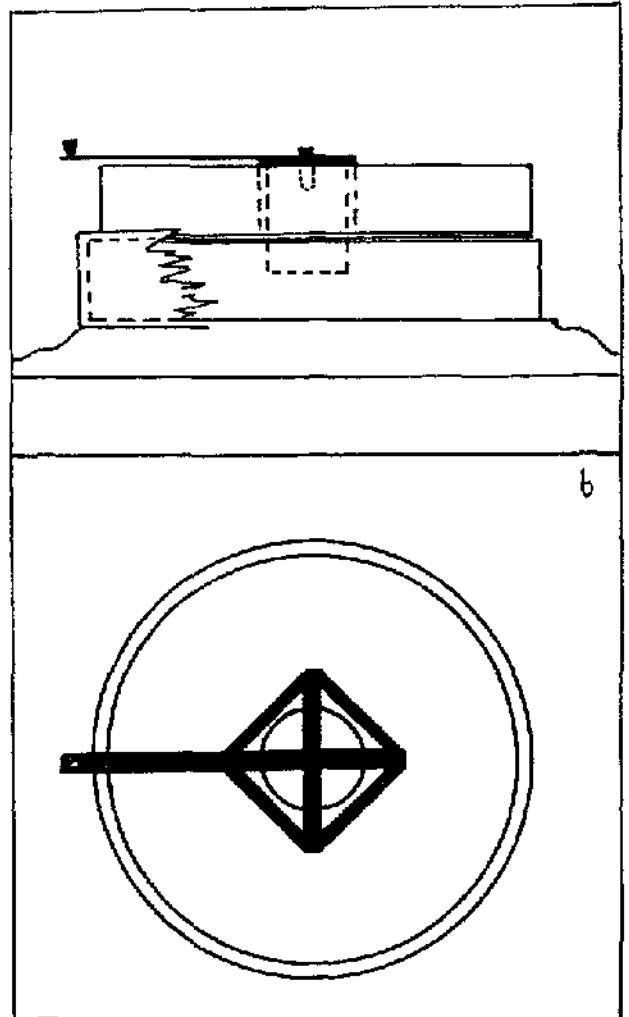


Figura 3

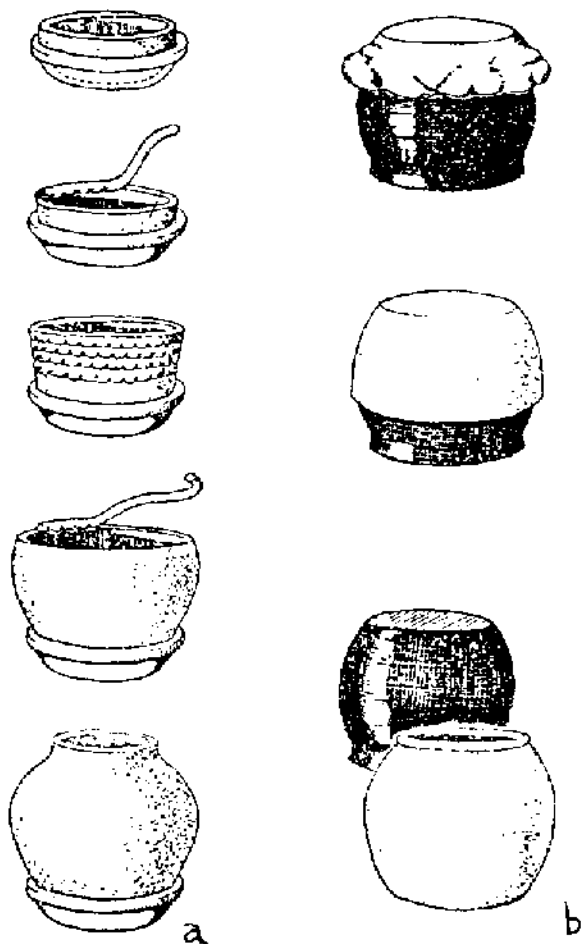


Figura 4. Trenzado (a) y moldeado (b) según Beach

el agua pasa al pozo contiguo (figura 1, g). El *colaeru* se sitúa a ocho centímetros sobre el nivel del fondo de la pizona. El *caldu* desprovisto de agua superficial se conoce como *mohi*. A medida que aumenta en grados de solidez pasará a denominarse *nata*, *lo*, *crema*, *betún*, *manteca* y *cera*. El barro está *enceráu* cuando presenta *rachonih* (grietas) en la superficie y resiste el peso de un hombre sin hundirse. Se dice entonces que la masa *tiene enbucia* y que *ehá curtía*. Todo este proceso de desecación, siempre y cuando se realice en verano, dura unos ocho días.

La pasta se *cuerta a bocáu* y se extrae con *l'azá*. Sobre un carro de mano, que hasta no hace muchos años era completamente de madera, se *empella* el barro o, lo que es igual, se hace un montón de un peso aproximado de cincuenta kilos. El destino de estas pilas es el *barreru* o *ensecaeru*, un rincón enlanchado bajo unas escaleras que suben del alfar y donde se conserva húmeda la arcilla durante meses (figura 1, b). El *ensecaeru* tiene forma de pentágono irregular y una superficie de cuatro metros cuadrados. Una *peh-taña* de seis centímetros de altura alrededor del *barreru* impide la *ehparramera*. «Lo güeno del barru del

ensecaeru eh qu'ehé siempre con el temperamentu (temperatura) del culu d'una moza», palabras con las que el alfarero quiere indicar que ha de conservarse fresco, para lo que ha de regarse al menos una vez a la semana.

B) VIDRIADO.

Algunos de los objetos que se fabrican en la *ca-charrería* de Ahigal son sometidos al vidriado, al *albedriáu* o *albedriú*, como se conoce en la población al revestimiento brillante que adquieren las piezas gracias al baño que reciben en sulfuro de plomo. Este mineral se manda desde Linares (Jaén) en sacos de cuarenta kilos. Actualmente viene en polvo, apto para su utilización. Pero antaño, recuerda tío Pablo, «solitamenti conocíamuh el plomu en turronih duruh y había que refinalu aquí». Si las vasijas que se desecaban *albedrial* eran pocas, el sulfuro de plomo se machacaba en un mortero de granito, el *cuencu*, de un diámetro interior de 16 centímetros. El *mabaeru* o maza era también de *pedra de moleña*.

Más utilizado que el *cuencu* fue el molino de mano, hoy desaparecido, pero que hemos reconstruido en el dibujo (figura 3). Estaba constituido por dos ruedas de granito. La inferior, apoyada en el suelo y fija, recibe los nombres de *toza* y *solera*. Sus medidas son 57 centímetros de diámetro y 9 de espesor. En el punto central presenta un hueco de cinco centímetros de diámetro en el que se fija un hierro o un palo de *corazón d'encina*. Tal eje se llama indistintamente *moñu* y *cotorina*. La rueda superior, conocida como *bolandera*, es ligeramente más pequeña: 55 centímetros de diámetro y ocho de espesor. Tiene en el centro un agujero o *boca* que la atraviesa, por el que se introduce la *cotorina* y sirve para ajustarla sobre la *solera*. A través del hueco superior se vierte el sulfuro de plomo previamente fragmentado en pequeños terrones. En el *cielu*, cara superior de la *bolandera*, se han labrado cuatro pequeñas muescas cuya función es la de encajar la *manilla* con la que se mueve la piedra manualmente. El manubrio termina en una cruceta de hierro con un pequeño agujero en el centro

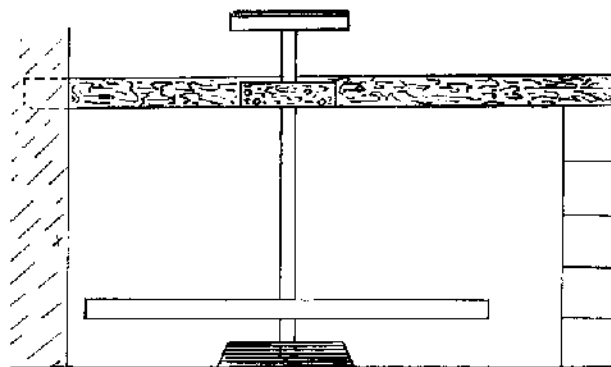


Figura 5

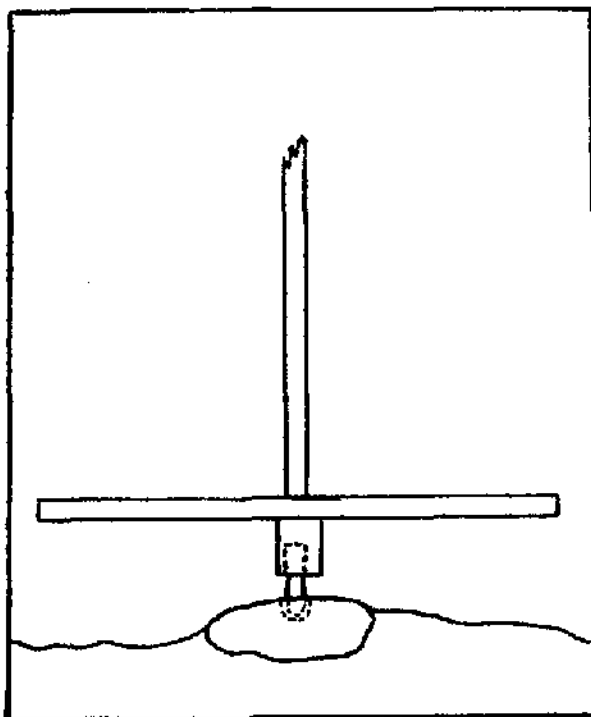


Figura 6

del aspa. Por él se introduce un tornillo que va a in-crustarse en la *cotorina*, impidiendo el vaivén y sir-viendo, mediante colocación de arandelas, para elevar el nivel de la *bolandera* en relación con la *toza*. Una especie de pared de madera, la *petrina*, circunda a la rueda inferior, varios centímetros separada de ella, impidiendo que el sulfuro molido se esparrame por el suelo. De esa manera el mineral caerá por una úni-ca abertura, la *portilla* o *portillera*, provista de un sa-liente llamado *pandereta*, a un recipiente.

El sulfuro de plomo molido no se emplea en to-da su pureza para *albedrial*, ya que «eh mu huerti y haci que salti en el hornu y s'ahpostillan loh cachar-ruh». En Ahigal para conseguir un perfecto *albedriu* se mezclan cuatro partes de mineral, una de sílice o polvo de caminos (en ocasiones vale la arcilla) y otra de harina de trigo. Este combinado se deposita en un *bañu* con agua y se *rebulli con la tabla de rebullil* hasta conseguir *güen gobiernu* o, lo que es igual, una disolución perfecta. A partir de ese instante puede disponerse de ella.

III. EL TORNO Y EL MODELADO.

*Encimita de la ruca
menea mi amor el barru;
peru a mí no me menea
por tener cansá lab manub.*

Marcel Maus distingue tres procedimientos por los que el alfarero muestra su talante creador. Tales

son el moldeo, el montaje y el modelado (8). Aunque cada uno se ejecuta por separado, en ocasiones los tres, o al menos dos de ellos, se emplean en una mis-ma obra. El primero de los métodos, el moldeo (figu-ra 4, *b*), que consiste en recubrir de barro exterior o interiormente una calabaza, cesta, etc., tomando la vasija la forma del molde, apenas ha sido utilizado en Ahigal. Tío Pablo en ocasiones recurrió a esa téc-nica cuando quiso crear *cacharruh de fantasia* y otros inadaptados al torneado por su forma alargada.

Mayor éxito parece haber tenido el arte del mun-taje o urdido (figura 4, *a*), conocido en Ahigal con el nombre de *bechura a trenza*. El alfarero prepara el barro en piezas alargadas y circulares *trenzab*, como del grosor de la muñeca del brazo. A este procedi-miento se recurre cuando se fabrican vasijas, como en el caso de las tinajas de agua, que por su tamaño sólo es posible hacer en el torno la parte inferior. Sobre ella, una vez que ya está semisecca, se pega en círculo la primera *trenza*, alisándola con ambas manos. Cuando ésta ha alcanzado un grado de desecación se le añade otra *trenza* y así hasta conseguir la vasija completa. En la actualidad la técnica de la *bechura a trenza* no se lleva a cabo en Ahigal, salvo en algunos acabados de piezas torneadas, como son los enasados y refuerzos de bordes.

A) El torno.

El trabajo del modelado es la operación creadora por excelencia de cuantas se ejecutan en la alfarería de Ahigal. Para darle forma al barro se necesitan so-lamente el torno, unas simples *berramientas* y las manos.

Se conoce con el nombre de *tornu* al conjunto formado por la *mesa* y la *ruca*. Dada la complejidad de su estudio, bueno será que nos refiramos simultá-neamente a las dos partes del torno. A 140 centíme-tros de la pared interior del taller se levanta una co-

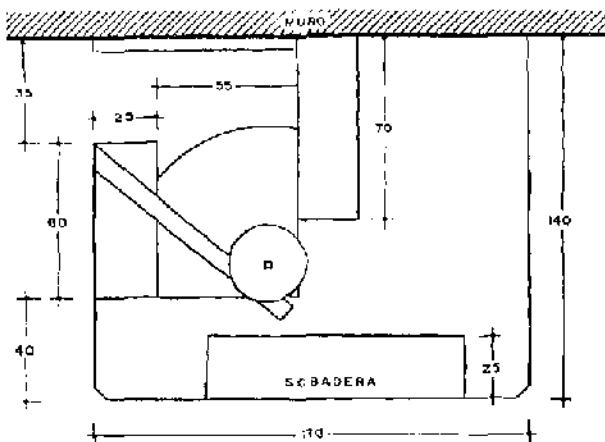


Figura 7. Según Equipo Adobe

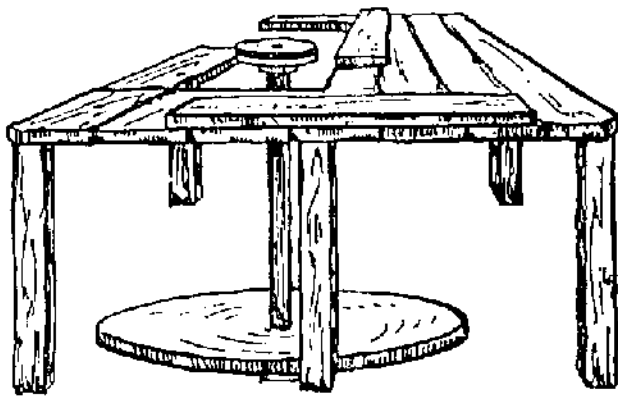


Figura 8. Según Equipo Adobe

lunna rectangular de bloques de cemento superpuestos llamada *machu*, de 65 centímetros de altura, sobre la que se sostiene el extremo de un madero, la *trabesía*, cuyo extremo se sujeta en un hueco o *bentanilla* abierto a su medida en la pared del alfar. Adosada a la *trabesía* en su justa mitad está la *ruea*, el torno propiamente dicho, que se sujeta a aquélla por medio del *galápagu*, taco de madera con *puenti* o *garganta* unido por tornillos (figura 5).

Consta el torno de dos ruedas de madera fijas y paralelas al suelo, unidas mediante un eje que recibe los nombres de *busillu*, *árbul* y *cuellu*. Si en su parte alta el eje se fija mediante el *galápagu*, el extremo inferior se mantiene introducido en la *rangua*, cilindro de hierro provisto de rodamientos para permitir la facilidad del giro. Esta innovación es reciente y ha sido consecuencia de la reutilización de un eje de automóvil. Cuando el *árbul* fue de madera, éste terminaba *romu* con *bolichi* de hierro, el *peón*, que giraba sobre un orificio practicado en la *tebuela*, también llamada *rangua*, que no era más que una piedra de gran resistencia y dureza (figura 6). El eje tiene una altura de 84 centímetros. Para aumentar las revoluciones se engrasan el *galápagu* y los rodamientos, aquél por medio de *pleitas de espartu* untadas de aceite que se introducen en el *puenti*.

Las ruedas, como ya se ha indicado, son dos. La inferior, conocida con el nombre de *bolandera*, alcanza los 105 centímetros de diámetro y sólo los cuatro de grosor. Su altura respecto del nivel del suelo es de doce centímetros. En la parte superior está la *cabecilla* o *roanga*, rueda de 30 centímetros de diámetro y un grueso idéntico al de la *bolandera*, que presenta en su punto central la *boca*, pequeño hueco en el que se ajusta el *pitu* o extremo del eje. La superficie de la *cabecilla* se ha cubierto con un forro de chapa para evitar el desgaste de la madera.

En función del torno se acopla la mesa (figuras 7 y 8). Está constituida por una serie de tablas superpuestas sobre un armazón de cuatro *patas* de madera

trabadas contiguamente mediante cabrios, colocados de tal manera que permitan el paso del alfarero hasta la mesa. Juegan un importante papel de sostén el *machu* y la *trabesía*. La mesa está sometida a una distribución especial. Sobre ella se coloca la *masaera* o *sobacra*, tabla rectangular en la que se amasa el barro, la *rebabera*, lámina de madera en la que se van amontonando los restos de arcilla, el *zaqui* o cazuela con agua, el *puenti*, tablón de poco grosor en el que van colocándose las vasijas conforme salen de la rueda, y el *sentaeru* o *banqueta*, asiento cubierto con un cojín en donde se aposenta el alfarero para girar la rueda con el pie.

Dentro del conjunto de la mesa nos queda por citar el *debcansapié* y el *guardapié*. El primero consiste en un palo colocado en diagonal sobre el que el alfarero pone sus pies cuando no han de tocar la *bolandera*. Por lo que respecta al *guardapié*, éste no es más que un pequeño muro de ladrillos de 10 centímetros de altura que circunda por la base la totalidad de la mesa.

B) Los útiles.

Son pocas las *herramientas* que se usan en Ahigal para el modelado del barro, y todas ellas de una gran simplicidad. Algunas únicamente se usan con fines decorativos. Ahora sólo haremos una enumeración y breve descripción, sin que ello impida que volvamos a fijarnos en las mismas al tratar del proceso de fabricación.

—*Paleta de albañil*, destinada a partir el *barru sobáu* en la mesa.

—*Rabpaera* o espátula para despegar el barro de la cabecilla.

—*Tabla*, madera rectangular de 12 centímetros de larga y 3 de ancha, que se utiliza para elevar los bordes de las vasijas durante el torneado.

—*Serreta*, tabla con pequeñas lúnulas en uno de sus lados, que al tiempo de subir los bordes sirve

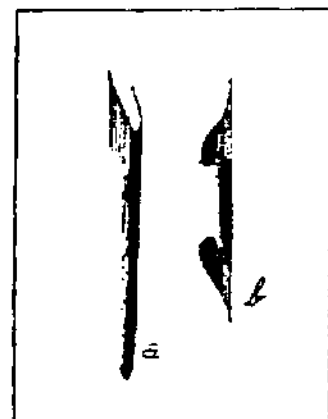


Figura 9. Según Bierhenke

8 cms.

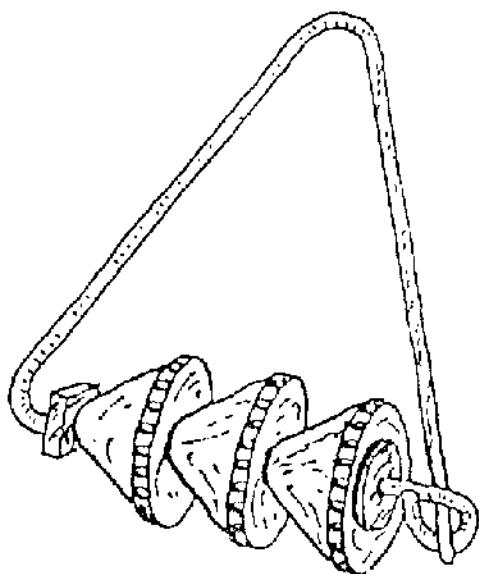


Figura 10. Según Equipo Adobe

para adornar a base de canalillos horizontales las vasijas cilíndricas.

—*Correa o pañeta*, trozo alargado de badana para alisar el *brocal* de las piezas antes de retirarlas del torno.

—*Medias cañah* o cañas cortadas en su mitad. La longitud oscila entre los 12 y los 16 centímetros. Pueden hacer funciones propias de la *tabla*, amén de ser el útil apropiado para *rebablar* (desprender el borde inferior de la vasija de la cabecilla) y para la decoración. Las hay con lados en *dientih de sierra* y con extremos acabados en punta, redondados y de doble punta o *cola de golondrina* (figura 9).

—*Co de hierro o cuillu*, trozo de tubo formando ángulo, de un centímetro de diámetro, para decorado en *anillu* o franja.

—*Uña*, lasca de cuarzo para ejecutar labores por el procedimiento anterior. También para este menester se utiliza la uña del dedo pulgar.

—*Carreti*, pieza formada por tres mitades de carretes de madera de hilo dispuestas en uno de los lados de un triángulo de alambre, que presenta muescas continuas en la parte ancha. Mediante el giro de la vasija dan vueltas los carretes, consiguiéndose la *rehollaura* o decoración incisa (figura 10).

—*Embui*, cono de madera de nueve centímetros de altura, con muescas en toda la superficie, que se usa igual que el *carreti*.

—*Cuerda*, generalmente un alambre, para *cuertal* las piezas del torno.

—*Loseta* o piedra alisada para pulir las piezas semisecas.

—*Punta*, para perforar vasijas cerradas y el *pitu del barril*.

—*Petacón*, moneda de cobre con la que se abre la ranura de las huchas.

—*Sacabocáu*, para hacer agujeros en algunas piezas ya casi secas (*hornillab, calboterab...*). Se trata de una especie de vaso metálico, sin hondón, que al presionar sobre las paredes de la vasija saca trozos de su mismo diámetro inferior (figura 11).

C) La hechura.

Previamente al modelado el alfarero riega el barro apilado en el *ensecaeru* y *rebulli* una parte con el *sachu*, lo que supone que va a gastar en un tiempo determinado, para *amollecelu*. Acto seguido, valiéndose de la misma herramienta, forma en el suelo *berrugub* o *pelotonib* de arcilla de gran tamaño, que luego trasladada hasta la *mesa* con ambas manos. Sobre la *masaera* pone uno de los *berrugub* y procede a un continuo *sobáu* para *tundil* el barro, al tiempo de eliminar *gurullub* y la posibles suciedades que cayeron en la *pilona*. A continuación con la *paleta* se corta el pelotón en tantas partes como vasijas van a modelarse. A cada una de estas divisiones se le da la forma de un tronco de cono de mayor o menor tamaño, recibiendo el nombre de *peña*.

Cuando el alfarero dispone de un número suficiente de *pellab*, se sienta al torno para comenzar el modelado propiamente dicho. Cortés Vázquez señala que son diez las operaciones que han de realizar los alfareros salmantinos hasta ver concluida una pieza (9), correspondiéndose en líneas generales con las que ejecutan los *cucharrerub* de Ahigal. La *peña* es pegada fuertemente por su base en el centro de la *cabecilla*. Luego, con cualquiera de los pies, puesto que se usan los dos alternativamente, se mueve el tabanque, girando el torno a unas cien revoluciones por minuto. El alfarero humedece sus manos en el

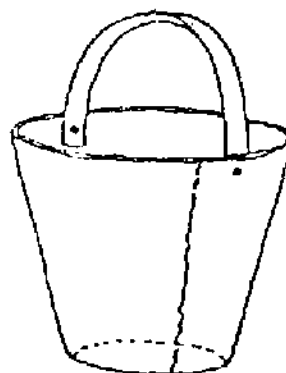


Figura 11. Según Equipo Adobe

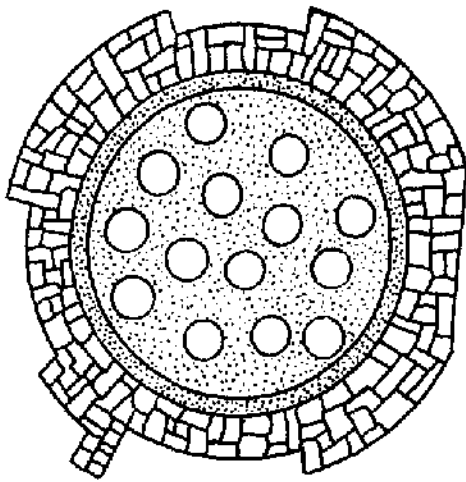


Figura 12

zaquí, y con los dedos gordos aprieta sobre la parte superior de la *peña* «pa que s'abra». Cuando se ha hecho este primer hoyo o *cazu* se retiran los pulgares y en su lugar se introducen los ocho dedos restantes, que presionando ligeramente hacia el exterior conseguirán el *ebtirantáu*, es decir, una mayor abertura. Los pulgares desde fuera oprimen las paredes de la pieza sobre el resto de los dedos para que se eleven. Antes de pasar a la siguiente operación, el alfarero se quita las *babab*, el barro que se ha adherido a los dedos, que deposita en la *rebabera* y se humedece las manos. Ahora con los dedos índices extendidos, el de la mano izquierda por dentro de la vasija y el de la mano derecha por el exterior, se levantan los bordes y se disminuye el grueso de la *panza*. Con la *tabla* o con la *media caña* mojada en agua se eleva la pieza hasta la altura deseada, consiguiéndose al mismo tiempo el *refináu*. El último paso del trabajo *en bruto* sobre el torno consiste en alisar el *brocal* o boca del recipiente, lo que se hace con la *correa* mojada que el alfarero sujeta por las puntas con ambas manos. Sobre la *correa* cuando se hace un *cacharru* de los llamados *cerráu*, como son el caso de las huchas y las *sonabab* o sonajeros de niños. Se consigue el cierre valiéndose de las palmas de las dos manos que van oprimiendo poco a poco el tercio superior de una vasija abierta.

Las *galanuras* o decorados se realizan, sin que el torno haya dejado de girar, sobre las piezas recién acabadas. Pueden ser cenefas simples, en vasijas pequeñas y destinadas al fuego, empleándose en estos casos la *uña*, el *cuillu* o la *cola de golondrina*, y cenefas combinadas, decorando el objeto con varias herramientas. El *carreti*, los *dientib de sierra* y la *serreta* decoran las piezas de *bibta*, como macetas, floreros, etc.

Finalizada esta operación se *rebalsa* con la *media*

caña, lo que viene a significar que se recortan los bajos del *cacharru* que están pegados a la *cabecilla*. Sólo ahora se detiene el torno. La vasija se corta de la rueda con la *cuerda*, siendo colocada sobre el *puenti*. La *rabpaera* limpia la *cabecilla* de restos de barro que, junto con las *babab* y el que se adhirió a las distintas herramientas (*rebaba* y *móhili*), van a parar a la *rebabera*. Más tarde será pegado en la pared sobre el *ensecaeru* hasta que pierda humedad y vuelva a ser apto para su utilización.

IV. EL SECADO.

Los *puentib* llenos de vasijas se colocan al fondo del taller sobre dos largas *burrillab* para su *oréu* (figura 1, i). Dependiendo de la temperatura interior, las piezas pueden tardar varias horas en adquirir una cierta consistencia o endurecimiento que lo permitan el pegado de las asas. Estas se hacen por el método ya indicado de *urdido* o *hechura a trenza*. También es el momento de *aburacal* los *cacharrub* con el *petacón*, la *punta* o el *sacabocáu*, así como para ajustar a los barriles, *cburrerab*, etc., sus accesorios. Estos, que reciben los nombres de *pitu* y *hoca*, se modelan en el torno.

Cuando la vasija ha perdido entre un 10 y un 15 por 100 del contenido del agua, está en condiciones, si así lo desea el alfarero, de ser pulida con la *loseta*. En la actualidad apenas se realiza esta operación. Ahora es el momento de sacar las piezas a la calle, colocándolas a la sombra en tiempo de verano y al sol en época de frío. Una desecación rápida *ehcamocha* las vasijas, las agrieta. Por la noche ha de recogerse el *tendereti*, ya que las heladas *se comin* las pa-

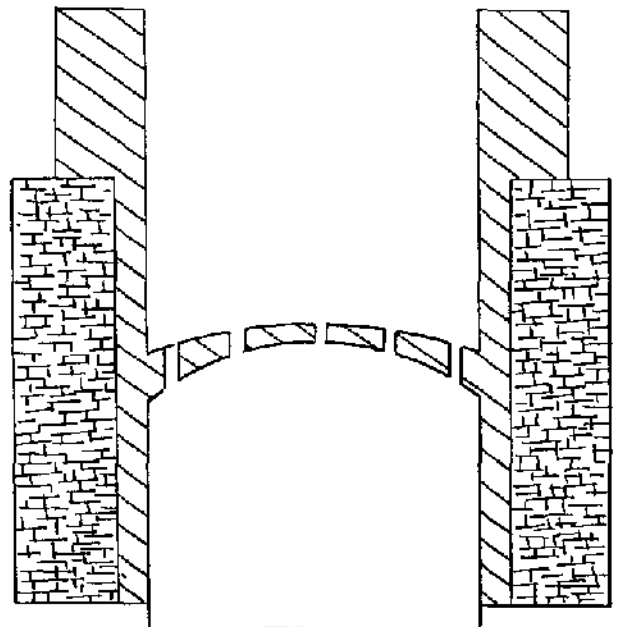


Figura 13

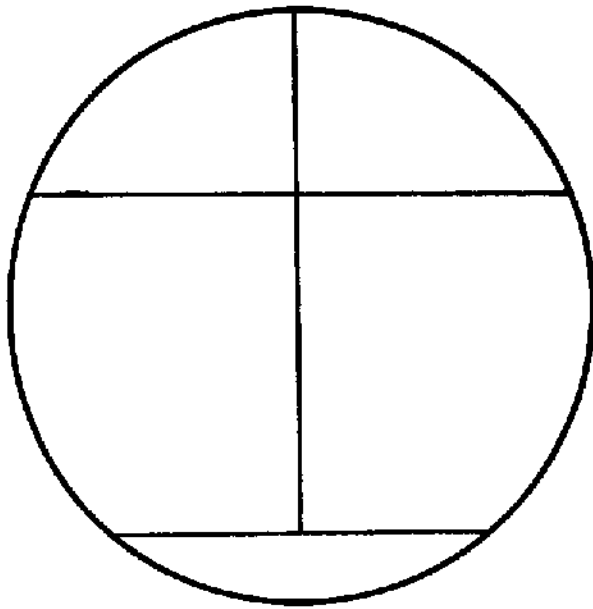


Figura 14

redes. Sólo en la última etapa del secado conviene un *sol de gallina crueca*, un fuerte calor. De vez en cuando el *cacharrera* ha de *embrocar* las piezas para que se seque el *hundón*.

La sequedad se comprueba con las *papilab* o yemas de los dedos, ya que «eh la parti máh finina de to el cuerpu y barrunta máh de pruntu el resenciu del barru». El estado óptimo lo constituye cuando conserva aproximadamente un tres por ciento de agua. En este momento puede ya llevarse a cabo la cochura. Pero algunos *cacharrub* previamente pasarán por la operación del vidriado. Las vasijas que van a ser vidriadas *pol aentru* y *pol abuera* se sumergen completamente en el baño que contiene la *engüelta* y se dejan escurrir en el mismo recipiente «pa no ehtropicial ni una gotinina, qu'el albedrú bali muchah perrah...». Si sólo se pretende esmaltar el interior o el exterior, se coloca la vasija sobre el barreño y se le echa el *albedrú* con una taza. Las piezas así untadas toman un color *canibu* y se las deja inmobilizadas hasta que se hayan secado y puedan ir al horno.

V. EL COMBUSTIBLE.

*El hornu y la bieba
por la boca se calientan.*

La coción se realiza con combustible vegetal, utilizándose los que proporcionan la zona y puede cogerse gratuitamente. Las jaras y las escobas son los materiales más empleados. Las primeras se extraen del Plantío, de Las Cumbres y del Campo, mientras que las escobas proceden principalmente del Monte y de Las Canchorras, lugares del término de Ahigal.

El período de *saca* se extiende a lo largo de todo el invierno, cuando el suelo está blando y facilita el trabajo. Las jaras se arrancan con las manos, y en caso de dificultad, con la *picocha* (figura 2, e). Esta herramienta es también la apropiada para la *saca* de las escobas.

El acarreo hasta el pueblo se realiza en burro. Cada carga de jaras está compuesta de veinte *manibab* o brazadas, necesitándose un total de ocho cargas para cada *borná*. No varían las medidas en el caso de las escobas. Se colocan en forma de *bacib*, que se disponen uno a cada lado de la albarda, sujetos por una soga con sistema de *lazá* o doble ocho, y otro que se pone entre aquellos, fijados los tres con una *cuerda de garabatu* que hacen pasar por debajo de la barriga del animal.

Las cargas se depositan frente al horno (figura 1, j), donde «s'cnsenan pol su cuenta» y donde con la mínima dificultad se cogen para la coción.

VI. EL HORNO.

Sin ningún género de dudas, el horno o *hornu* constituye una de las muestras más significativas y curiosas de la arquitectura popular ahigaleña. Se sitúa al aire libre, a las traseras del taller y a unos veinte metros de éste (figura 1, k).

Siguiendo las calificaciones de hornos hechas por Sempere, tenemos que definir al de Ahigal como un *horno céltico de criba descubierta* (10). Su planta es circular, si bien por el exterior presenta una forma extraña (figura 12), teniendo adosado uno de sus lados a un viejo horno de cocer tejas. Sus medidas son: 1,70 metros de diámetro exterior y también 1,70 de altura. Se divide en dos estancias: una inferior para el fuego y otra superior para colocar las vasijas (figura 13). La primera se llama indistintamente *hornilla*, *infiernu* y *caldera*. Mide 80 centímetros de altura, incluyendo diez centímetros excavados bajo el nivel del suelo. La *boca* o hueco por el que se introduce la leña es cuadrado, si bien el flanco superior está ligeramente apuntado. La dimensión de cada una de las caras es de 50 centímetros. En la parte baja presenta un *lumbrai* o pequeño realce de piedra. Las jambas y el dintel se conocen con los nombres de *sobtribub* y *burcá*, respectivamente. Para el cierre se utiliza una puerta abatible, la *tapadera*, de chapa y con un asa en el medio. El material de construcción de la *caldera* es la piedra, aunque por el interior se halla *rebocá* con una gruesa capa de arcilla.

Una bóveda de nueve centímetros de anchura separa la *hornilla* de la estancia más elevada. Ese techo ligeramente cóncavo, conocido como *criba* y *colaera*, es totalmente de barro y en él se han practicado una serie de *buracub*, los *hoguerilib* o *foguerilib*, de ocho centímetros de diámetro que permiten el paso del calor, la *subia de la calda*, desde el *infiernu*.

La parte superior toma los nombres de *hornu*, *bramera* y *bramaera*. Mide un metro de altura, teniendo en los primeros cincuenta centímetros, al ser continuación de la *caldera*, una construcción idéntica a ésta, es decir, mampostería de pizarra con recubrimiento interior de barro. El resto de la pared está fabricada de ladrillos macizos y de *caña güeca pegados* con barro. Al ser su anchura menor, origina una especie de repisa, la *pasaera*, que la circunda por fuera, en la que apoya los pies el alfarero cuando coloca las vasijas. El *hornu* tiene al lado izquierdo un vano que arranca desde el mismo nivel de la *criba*, a través del cual se procede al llenado y que se cierra con adobes y barro después de cada *enborná*.

VII. LA COCEDURA.

*Pinchá en el burgoneru
que yo te biera,
pa que'l infiernu
te componiera.*

El cocido se realiza en Ahigal en el buen tiempo, principalmente en verano, ya que al hallarse el horno al aire libre, hay que evitar las lluvias. Por norma general, se llena la *bramera* la tarde anterior a la cochura. Tal operación se denomina *enbornal el hornu*. A través del *correol*, el vano mencionado más arriba, se van colocando las vasijas, que se han llevado junto al horno en un carretillo de mano. En el menester participan dos personas: el *allegaol* y el *machiru*. Aquél es el que va entregando las piezas a su compañero, que está instalado sobre el *correol*, para que las disponga conforme a un orden establecido.

En primer lugar, sobre la misma *criba* se colocan unas macetas grandes boca arriba, y encima de éstas se van poniendo vasijas de distintos tamaños para tapar huecos e impedir que la *calda* salga al exterior. Al final se coloca la loza vidriada, intercalando *tehue-lah* (trozos de pucheros) para que no se peguen entre sí y se produzcan *ehpohitillaurah* al separarlas. La disposición es la misma que la de la cerámica *en bahu*: las vasijas pequeñas se colocan boca abajo, y las de mayor tamaño, con el brocal hacia arriba. Cada *borná* está compuesta por unas doscientas piezas.

Una vez realizado el *enbornáu* y el *cierru del correol*, se procede a cubrir el horno, lo que se realiza con tejas y fragmentos de *cacharrub* que se colocan directamente sobre las vasijas de arriba. Seguidamente, puesto que también se recurre a lo divino para el logro de una buena coción, el alfarero traza con una *tebuela* sobre la pared recién construida del *correol* una cruz dentro de un círculo (figura 14), al tiempo que musita una oración a la que en Ahigal se considera Patrona de la alfarería:

*Santa Ana bendita,
santa de loh pucherub,*

*bal que salgan tob de puruh
comu Cribtu del tu bienti.
Amén.*

El encendido no se produce hasta la mañana siguiente, sobre las seis. En palabras de tío Pablo, este intervalo de toda una noche tiene como finalidad el que «loh cacharrub s'asientin y s'ahuhtin, pa qu'endihpué no s'ehfarrunguin con la llamará».

La alimentación del horno es a base de escobas y jaras, a las que en ocasiones se le añaden *tarmah* de encina y alcornoque. Nunca ha de encenderse *de golpi*, puesto que *la flema* rajaría las vasijas. Es necesario comenzar con un suave *caldén* para que el horno *se vaya entonandu*, lo que se consigue con un quemado de jaras, avivándolo poco a poco con la introducción de escobas, hasta conseguir una temperatura interior que oscila entre los 700 y los 1.000 grados centígrados, suficientes para conseguir la expulsión del agua combinada. La leña se introduce en la *caldera* por medio del *burgoneru*, horca de metal con mango de madera, de 2,10 metros de larga. Hasta no hace muchos años era costumbre que el alfarero, en el momento del encendido, dijera: ¡Hurra, hurra, cabrah al monti!, lo que se suponía un conjuro contra las supuestas brujas que se introducían en la *bramera* con ánimo de *ehbtropical la borná*.

Unas cuatro horas y media dura la operación del cocido. El alfarero podrá comprobar el estado de los *cacharrub albedriáuh* metiendo la *corcha*, trozo de corcho pinchado en el extremo de un alambre, previamente encendido, por una *tronera* practicada en la parte más elevada del *correol*. Con ella se ilumina el lado cóncavo de una vasija puesta en posición vertical para este fin, observándose así el estado del mineral. Durante la cochura no es raro oír un *peu* dentro de la *bramera*, producida por el estallido y la consiguiente rotura de una vasija a causa de la excesiva temple, lo que puede provocar el *ehfarrungui* de las que están junto a ella.

Tras un enfriamiento de aproximadamente diez horas, se procede a *desenbornal*. Para ello se quita la cubierta y *s'ehfarata* la pared del *correol*. Las vasijas son transportadas en un carretillo de mano y colocadas en el suelo del taller. Las que quedaron *aburáh* (excesivamente quemadas) se eliminan y las *fatah* o poco cocidas se guardan para ser introducidas en la siguiente *borná*.

VIII. LAS VASIJAS.

*¿Qué te traigu de la feria,
que voy al Abigal?
Traimi un pucheru de barru
pol sin bidrial.*

Numerosos han sido los tipos de *cacharrub* creados en Ahigal y destinados principalmente al fuego,

al agua y a la ornamentación. Con los años, la creatividad se ha visto reducida tanto por la pérdida de la función como por la sustitución que el plástico y otros productos han hecho de la cerámica tradicional. Aun así, casi siempre por encargo, los alfareros sorprenden con piezas que dejaron en el cajón del olvido hace décadas. Para un mayor conocimiento del alfar ahigaleño, conviene que enumeremos aquellos útiles cerámicos que siguen en uso actualmente y aquellos otros que ya no se fabrican, aunque tiempo atrás salieran de las manos de tío Pablo. Algunos son exclusivos de Ahigal, y la mayor parte, con las lógicas variantes, son comunes a otros centros alfareros de las provincias de Badajoz, Cáceres, Avila, Zamora y Salamanca, así como a los portugueses.

CANTARUII: Son de un asa y no presentan vidriado ni decoración. La capacidad oscila entre diez y doce litros. Generalmente, se usan para el transporte de agua por las mujeres, *al cuadril* o a la cabeza, y en *aguaceras* de esparto de dos o cuatro vasos que se colocan sobre un burro. En casa se dejan en la *cantaera*, mesa de madera con aberturas circulares, en las que se introduce el tercio inferior del recipiente, o en el *poyu*. Suelen tener tapadera de corcho.

TINAHAH D'AGUA o TINAHAH PANZUAH: No tienen vidriado ni asa. Su capacidad está en torno a los tres cántaros, y se ponen fijas sobre el *poyu*. Llevan tapadera de madera.

CANTARILLAH: Semejante a las tinajas, aunque más bajas. La capacidad es de un cántaro. Llevan doble asa, una frente a otra, y se utilizaron para el ordeño.

BOTIAH: Tienen la misma forma que el cántaro y presentan algunas galanuras. La capacidad no sobrepasa los dos litros. Suelen usarlas las niñas para el acarreo del agua.

BARRILIH o BARRILIH DE PITU: Tienen un asa central sobre la cúpula superior que cubre el cuerpo troncocónico. A ambos lados del asa lleva dos aberturas, una ancha para el llenado, que recibe los nombres de *boca* y *pita*, y otra estrecha llamada indistintamente *pitu* y *porra*, por la que sale el agua para *beber a garru*. No se hacen vidriados, y tan sólo lucen una incisión hecha a *uña*.

BARRILIH NEBERUH: Iguales que los anteriores, pero menos altos, y son una adaptación a las necesidades actuales. Se fabrican para meterse dentro de las neveras.

BARRILIH DE GAÑON: Tienen dos asas y boca ancha entre ambas que se cierra con un tapón de corcho. Son de uso exclusivo para el campo, transportándose por medio de una cuerda atada a las dos asas. Estos tipos de botijos se conocen también por *barrilih campusinuh*, *barrilih cantimploruh* y *barrilih de trilla*.

HARRAH: Especies de jarros panzudos con un asa y *boquilla*.

HARRUH: Vasijas cilíndricas con un asa, para beber. Están vidriadas en su totalidad y llevan *galanurab*. Las hay de cuartillo y de litro.

CAZUELAH: Se fabrican de diversos tamaños, aunque la más normal es la *mediana*, con capacidad de un litro. El ancho es superior a la altura. Carreen de asas y de agarraderos. Las de forma alargada se llaman *gamellonih*. Se elaboran por el sistema de moldeado y su uso va destinado al fuego. Llevan *albedriuh* por el interior.

PUCHERUH: Recipientes con *harriga*, más altos que anchos. Los que se hacen para el fuego llevan dos asas casi juntas para permitir el movimiento de la comida. El resto presentan dos asas enfrentadas. Los primeros tienen una capacidad máxima de dos litros. Una variedad de puchero con dos asas enfrentadas es la *olla*, cuya boca es más ancha y luce tapadera de barro.

EHCUIILLAH: Están *albedriah* por el interior.

BAÑUH: Se conocen con este nombre a los barreños, vasijas troncocónicas que se utilizan para el fregado de la loza principalmente. De igual estructura, pero de mayor tamaño, son los *barreñonih*, con funciones propias de la matanza, y las *barreñab*, que se diferencian de aquéllas en que tienen más tamaño de *culu*. Sólo en contadas ocasiones se venden sin vidriado.

CUENCUH DE TREH PATAH: Son especies de *ehcüllab* de cuya base salen, a modo de trípode, tres muñones. Su forma recuerda a la de ciertas vasijas neolíticas. Ya no se fabrican.

BIQUIH o PERICUH: Se trata de orinales vidriados. Los más finos llevan *repulgu* en el borde.

CHURRERAH: Pucheros de unos tres litros con espita en la parte inferior del gollote. Se usan para hacer dulces de sartén, sobre todo *lah tripah d'ánbilih*, característicos de Ahigal.

MACETAH: Vidriadas y sin vidriar, mas siempre con galanura. También se conocen como *tiehtub*.

MEDIAH MACETAH: Son vasijas cortadas verticalmente por el centro, a las que se pega por la parte abierta una pantalla en forma de abanico con un agujero por el que se cuelga de la pared.

HORNILLAH: Se trata de cocinillas portátiles. Su forma es la de un cilindro de unos 35 centímetros de altura y 16 de diámetro, partido en su mitad por una *criba* o piso agujereado. En la parte inferior se han hecho huecos por los que entra el aire para *abibál* la llama. Sobre el brocal se pone la vasija para calentarla.

CALBOTERUH: Especies de *ollab* con dos asas enfrentadas y orificios circulares en la mitad inferior. Se destinan al asado de las castañas.

CALENTAORIH: Semejantes al anterior, aunque con los agujeros en la parte alta. Se usan a modo de braseros.

TE'LAH: Piezas semiesféricas con pomo y múltiples agujeros, sirviendo para cubrir quesos.

HORNUH: Constituyen maquetas de hornos de pan. La altura es de 30 centímetros, y el diámetro, de 47. Se han empleado para cocer dulces en las casas. Se fabricaron hasta 1930.

HUCHAH: Del tipo de maceta con cúpula.

CANIILONIH: Vasos cilíndricos con ranura circular que se atan a las norias para la elevación del

agua y en las correas de los molinos para elevar la harina hasta las cribas.

TUBERIAH: De distintas longitudes y grosores.

TAPAERAH: En *brutu* y con *galanurah*. Todas tienen pomo y una pestaña para encajarlas en las correspondientes vasijas.

CACHARRUH: Con este nombre se conoce a los más variados objetos de mesa, tales como tazas, platos, palilleros, ceniceros...

BOLICIIH: Adornos que se colocan sobre el caballete del tejado. En ocasiones se ponen pucheros u otras vasijas invertidas.

HUGUETIH: Se denominan así a cualquier pieza cerámica fabricada en miniatura.

QUESERAH: Vasijas cilíndricas de medio metro de altura para meter los quesos en aceite.

- (1) *Los orígenes de la civilización*. Madrid, 1981. Pág. 123.
- (2) *Op. cit.*, 168.
- (3) García y García, S.: *Flores de mi tierra. Historia, costumbres y leyendas de Abigal*. Cáceres, 1955. Págs. 125 ss.
- (4) Campaña de excavaciones realizadas en 1984.
- (5) Los inventarios comienzan en Abigal en 1622.
- (6) La tinaja fue descubierta en 1978.
- (7) Voz Guijo de Granadilla. En la reedición hecha en Cáceres en 1953.
- (8) *Introducción a la Etnografía*. Madrid, 1971. Pág. 71.
- (9) Cortés Vázquez, Luis: "La alfarería de Pereruela (Zamora)", en *Zephyrus*, V (1954), pág. 30.
- (10) Sempere, E.: *Rutas de los alfares*. Madrid, 1982. Pág. 65.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA:

- Barajas, E.: "Léxico de la alfarería en Artoyo de la Luz, en *R.E.E.*, XXXII (1976), págs. 41-63.
- Barajas, E.: "Vocabulario de la alfarería de Salvatierra de los Barros", en *R.E.E.*, XXX (1976), págs. 383-407.
- Bierhenke, W.: *Ländliche Gewerbe der Sierra de Gata*. Hamburg 1932.
- Cortedera Martín, J. M.: "La cerámica vidriada de Alba de Tormes y Tamames", *Narría*, 15-16 (1979); págs. 23-27.
- Cortés, L.: "La alfarería de Pereruela (Zamora)", en *Zephyrus*, V (1954), págs. 141-163.
- Cortés, L.: *La alfarería popular salmantina*. Salamanca, 1953.
- Domínguez Panadero, G.: "La alfarería en Abigal", en *Bol. de la Agrupación "Amigos de Abigal"*, XIII-XIV (1981).
- Grupo Adobe: "Alfarería de Cáceres y Salamanca", en *Revista de Folklore*, V (1985), págs. 16-23.
- Grupo Adobe: *Cerámica popular de Castilla y León*. Zamora, 1983.
- Grupo Adobe: *Alfarería extinguida de Soría, Segovia y Ávila*. Madrid, 1980.

- Grupo Adobe: "Centros alfareros de la provincia de Cáceres", en *Narría*, 23-24 (1981), págs. 14-22.
- Franchet, L.: *Ceramique primitive, Introduction à l'étude de la technique*. París, 1911.
- Gómez Olazábal, L.: "Transporte y conservación del agua", en *Narría*, 8 (1977).
- González Mena, M. A.: *Museo de Cáceres. Sección de Etnografía*. Madrid, 1976.
- Gordón Childe, V.: *Los orígenes de la civilización*. Madrid, 1981.
- Hawkes, J.: "Prehistoria", en *Historia de la Humanidad*. I. Barcelona, 1977. Págs. 44 ss.
- Klemm, A.: "La cultura popular en la provincia de Avila", en *Anales del Instituto de Lingüística*, VIII (Mendoza, 1962).
- Martínez Cabrea, J.: "La cerámica populaire dans la province de Toledo", en *Art. Populaire*, I. (París, 1931).
- Mauss, M.: *Introducción a la Etnografía*. Madrid, 1971.
- Padilla Montoya, C.: "La cerámica del fuego", en *Narría*, 8 (1977).
- Padilla Montoya, C.: "El trabajo del barro", en *Arte Popular en Avila*. Avila, 1985. Págs. 153-215.
- Peixoto, R.: "Sobrevivencia de primitiva roda de oleiro en Portugal", en *Portugalia*, II. (Porto, 1908), págs. 74 ss.
- Queiroz, J.: *Cerámica portuguesa*. Lisboa, 1907.
- Rudiger Vossen, N.: *Guía de Alfares de España*. Madrid, 1973.
- Sempere, E.: *Rutas de los alfares*. Barcelona, 1982.
- Seseña Díez, N.: "Alfares de Extremadura", en *Revista Triunfo*, 530. (Madrid, 1973).
- Torres, P. y otros: *Alfarería en Avila*. Avila, 1983.
- Torres, P.: *Cántaros españoles*. Madrid, 1982.
- Sanz, I.: "Oraciones y cruces de los alfareros ante el horno", en *Revista de Folklore III* (1983), págs. 193-194.
- Villas Boas, J. S. P.: "Una supervivencia neolítica en la alfarería portuguesa actual", en *Zephyrus*, IV (1953), págs. 507 ss.
- Vindas Camarasa, A.: "Notas sobre la alfarería de Casatejada", en *R. E. E.*, XXXIII (1977), págs. 287-302.

El Folklore y la Música culta: "JILGUERILLO QUE LLORAS" canción del Maestro Lázaro Peralta

M.^a Rosario Herrero Valín

La música popular castellana ha sido fuente de inspiración de muchos polifonistas de todas las épocas. Existe un intercambio constante entre la música popular y la música culta. De ahí el interés en canalizar estas obras para conocer las raíces y evolución del folklore musical.

A finales del siglo XI se delineó un movimiento artístico que se concretó en la producción de poesía lírica musical. Su difusión estaba unida a la persona del trovador y su forma principal era la canción. Se pueden comprobar las influencias entre los cantos de los trovadores conservados y algunas melodías tradicionales aún vivas, según opina H. Anglés (1). Aunque no eran compositores de música polifónica, el canto monódico tuvo en el siglo XIII un papel importante en el desarrollo del motete.

A pesar de las continuas prohibiciones en la rígida liturgia cristiana, se iban introduciendo elementos extraños, primero en latín —darán lugar a los tropos—, y luego en romance.

Uno de estos casos está recogido en el ceremonial que el arzobispo de Toledo escribió para la coronación de Alfonso VIII: «Las doncellas cantaban ciertas cantigas en vulgar, acaso compuestas especialmente para este acto, con clara influencia popular y revestidas de cierto carácter sacro (2).

Las cantigas son otro punto distinto. Por sus características técnicas —ámbito amplio, intervalos de tercera mayor, etc.—, tienen un origen culto en el que los elementos populares, especialmente los textos, han sido perfectamente encajados en la arquitectura sonora.

Los cancioneros en los que podemos encontrar melodías populares son varios: El Codex Calistinus, El Códice de las Huelgas, El Cancionero de Palacio, y otros más. Aparecen melodías que se repiten en distintas canciones incluso en distintos cancioneros, lo que muestra la gran difusión y conocimiento de dichas músicas.

En un estudio realizado sobre la influencia de la música popular en el Cancionero Musical de Palacio (3), por D. Preciado, éste nos mues-

tra cómo Francisco Salinas, en «De Música», utiliza una melodía popular que aparece en dicho CMP aunque con un ritmo ligeramente distinto. Otros autores como Juan del Encina, o Francisco Peñalosa utilizan distintos recursos tomados de la música popular: cadencias y giros melódicos típicos españoles, o melodías tradicionales aplicadas como cantus firmus: por ejemplo en La Missa del Ojo, de Peñalosa.

Otro hecho interesante que constata D. Preciado es que existen en el CMP periodos rítmicos, que eran corrientes en la música culta de los siglos XV y XVI y lo son ahora en la música tradicional actual (4).

M. Querol realizó un estudio sobre la canción popular en los organistas españoles del siglo XVI, en el que examina las líneas melódicas y armónicas tradicionales contenidas en el «Libro de Cifra Nueva para Tecla, Harpa y Vihuela» de Luis Venegas de Henestrosa y en «Obras de Música para Tecla, Arpa y Vihuela» de Antonio de Cabezón, demuestra la presencia de piezas tradicionales como «El Conde Claros», «Las vacas» o «El Canto del Caballero» (5).

Podríamos seguir comentando la influencia popular en la música culta, pero hemos entrado en el siglo XVII, en el que aparece nuestra canción.

López-Calo en su obra «La Música en la Catedral de Palencia» (6), cita a Lázaro Peralta como autor de «Jilguerillo que lloras», canción castellana para dúo y cuatro voces mixtas (S. XVII), transcrita y arreglada para dos tipos y coro mixto por G. Castrillo, año 1914. Al final especifica: sólo la partitura autógrafa de Castrillo.

Castrillo está inmerso en la corriente nacionalista. Mantiene relaciones amistosas desde el punto de vista personal y profesional con Pedrell, que es el gran representante de la corriente nacionalista española. Los músicos encontraron un medio de exaltar las particularidades musicales de su patria. Hablan a la colectividad. El canto popular se convierte en símbolo. Por tanto no es nada extraño que Castrillo opte por esta canción de características tradicionales y cultas a la vez (7).

Una reorganización del archivo de la catedral de Palencia dio como resultado el hallazgo de las particellas manuscritas.

A partir del original ya puedo precisar más. La canción está escrita para dos tipos, coro mixto y arpa, que Castrillo no incluía.

El hombre de Lázaro Peralta no aparece en las actas capitulares de la catedral. Sólo se conserva de él otra obra «El ave, la fiera», de iguales características musicales, pero que tampoco aporta datos sobre su autor.

Una pista para aproximarnos al origen de esta canción aparece en la primera hoja de las particellas, en la que se indica Corpus. Era práctica habitual en el siglo XVII la interpretación de canciones en castellano en las festividades de Navidad y del Corpus.

El lugar o la fecha en que se sitúa la celebración de lo divino es establecido por el hombre teniendo en cuenta el ritmo de vida, y realizando unas pausas temporales que le permiten cambiar y acceder a lo no cotidiano. Una de las causas de establecer una fiesta puede ser provocada por la vida religiosa de la sociedad que trata de buscar el nexo con los «poderes superiores». Como en la fiesta del Corpus Christi. Se acompañará de elementos más o menos religiosos, como las procesiones con todas sus formas, intervención de personajes divinos, etc., en muchas ocasiones respaldados por canciones sagradas. En la procesión del Corpus en Toledo, hacia el siglo XVI, participaban los seises, hoy niños pero entonces probablemente enanos, que danzaban y cantaban precediendo al relicario. El danzar y cantar parece corriente en el siglo XVII, que es cuando las procesiones del Corpus llegan a todo un esplendor. Llegaría a afirmarse que danzas y cantos son cosas del Corpus (8). Este día se cantaban «canciones y villancicos» sacros en la procesión durante la cual se alzaban varios altares, en cada uno de los cuales se hacía estación y se cantaba. Otra costumbre posterior fue la de las siestas, reservas, etc., con conciertos sacros en los que tomaban parte cantores y ministriles durante la octava del Corpus (9). Estas canciones llegaron a tener una popularidad enorme, de tal forma que en algunas ciudades se prohibieron ya que no se prestaba atención al aspecto religioso. Siendo así, no es de extrañar que muchas de estas melodías pasaran a formar parte de la cultura propia del pueblo, y al contrario que muchas melodías populares se tomaran como punto de partida para la composición de la canción del Corpus.

Esta canción es probable que fuera compuesta para alguno de estos casos. Aunque la letra no es estrictamente religiosa no tiene demasiada importancia; otras obras tienen textos de contenido más profano y que llegaban incluso a la vulgaridad.

«Jilguerillo que lloras» es una canción con una estructura que no se ajusta exactamente a ningún esquema ni en la letra ni en la música. Está formada por una estrofa y coplas para solo y para dúo (todas estas indicaciones son hechas expresamente por Peralta).

La forma musical de canción estuvo muy generalizada tanto en el contexto popular como en el culto. Las características de la canción en general son: estrófica; base silábica; ritmo narrativo (una larga y dos breves) y con pasajes vocalísticos sobrios; polifonía a cuatro o a cinco homorrítmica; partes formales adaptadas a la prosodia poética (10).

Estrofas:

Jilguerillo que lloras requiebro con dulce
[compás
mejor es cantar, mejor es cantar.
Mejor, mejor es cantar, mejor es cantar.
Jilguerillo que cantas amores con pico sutil
mejor es gemir.
Jilguerillo que cantas amores con pico sutil
mejor es gemir, gemir.
Ay sí, jilguerillo con dulce compás
mejor es cantar.
Ay sí, jilguerillo con pico sutil
mejor es gemir
mejor es gemir, mejor es gemir, mejor es gemir.

Coplas:

1. Quien canta enamorado, fineza es sin igual.
2. Si alegre en el tormento se olvida del penar.
3. Quien canta cuando pena, más fino es en amar.
4. Pues sufre y le parece la pena tierno mal.
5. Quien canta de amor glorias ocultas de un disfraz.
6. El himno que le ofrece, descubre la deidad.

La estructura de la estrofa puede ser canción paralelística, muy usual en el siglo XVII. Tiene dos tipos distintos de rima, siempre asonante perfecta; tiene también rima interna y homónima. Toda esta simetría que además es constante, produce bastante monotonía.

Las coplas, por otra parte, están construidas como pareados isométricos o de rima continua. Hay varias figuras estilísticas muy propias del momento, geminación, anáforas, paralelismos, etcétera. Pero sobre todo es muy interesante la antítesis o paradoja en el mismo verso. Esto era muy propio del conceptismo del siglo XVII (pensar/amar, compases 93-99). (11).

Las coplas son una explicación o narración sobre el tema que se ha dado en la estrofa, la idea principal; pero no sólo en este caso, sino en muchas canciones de esta época.

Hay varias canciones a las que se podría hacer referencia por su similitud en la letra, o por lo menos en la estética y estilo (12). El tema amoroso es muy utilizado en las canciones populares, poniéndolo en boca de elementos de la naturaleza, como los pájaros.

Estamos en la época barroca, enormemente dramática agitada y dinámica. Por medio de la música se busca conmover al que escucha y por eso se valen de todos los medios más efectivos. La melodía fue el gran invento del barroco, aunque la canción de Peralta no esté aún muy desarrollada, debido seguramente a lo temprano de la composición (principios del XVII). Destaca el ritmo más rápido para resaltar y dar expresividad gráfica a la palabra «pico» (compás 40); el intervalo ascendente en cantar (c. 24), y descendente en gemir (c. 62); la frase descendente que acompaña a tormento (c. 98) con valores más destacados; hay otros muchos efectos que dan a la melodía una compenetración con la letra resaltando mucho el sentimiento.

López-Calo (13) señala las tres características más importantes de las melodías del s. XVII: compás ternario, silábica, y tendencia a los valores sincopados. Las tres se pueden constatar en la canción de Peralta.

El uso de los intervalos es casi siempre por grados conjuntos, como en la mayoría de las composiciones del momento. El acompañamiento del arpa, por su calidad de bajo continuo tiene los característicos saltos de 4.^a y 5.^a (c. 4,7,...).

Hay escasísimos adornos pero ya se ve un cierto desarrollo melódico en favor de los solos. Las coplas aunque silábicas y con un estilo idéntico al de la parte estrófica cambia bastante en melodía y ritmo. Parece un aspecto inicial de lo que será el canto a solo virtuosístico. Todas estas diferencias forman parte de uno de los fenómenos más representativos del barroco, la ley del contraste, de movimiento y fuerza dramática (14).

La melodía es más bien diatónica. Los cromatismos aparecen muy poco, sólo en modulaciones cercanas, la música popular en general lleva este estilo.

El ritmo es ternario, muy usual en las obras profanas y muy común también el contraste de ritmo entre la estrofa y las coplas 3 4

4 4

Los valores son breves sobre todo en los dos triples del primer coro. El esquema rítmico que lleva durante toda la canción es

ξ τ' γ ο τ τ' τ

Siempre va muy marcado en homorritmia. El acento musical coincide siempre con el de la palabra, rasgo muy propio de las canciones populares.

Son todas características melódicas y rítmicas muy propias de las composiciones del siglo XVII; especialmente de principios de este siglo (15).

Hay que destacar la división de las voces en dos coros con el tratamiento de alternancia entre ellos, aunque con predominio de los dos triples solistas. Es el comienzo de la policoralidad y del principio del concierto —solista y tutti—. La separación se daba no sólo en el canto, sino incluso en la colocación de los coros en la iglesia.

El bajo continuo es parte fundamental del barroco. Surge como la base sobre la que se asienta todo el edificio armónico. Generalmente es realizado por algún instrumento polifónico, en este caso el arpa, un instrumento muy popular y utilizado en España en este siglo (16).

El bajo continuo está ya algo cifrado, pero con incorrecciones, propio de la falta de sistematización, no realizada por los teóricos. Así, cuando cifra 6, en muchos casos quiere decir 6,

5

primera inversión del acorde 7

—

Armónicamente, como canción sencilla que es, tampoco presenta complicaciones. Utiliza acordes fundamentales, sencillos y disonancias producidas bien por retardo, bien por notas de paso o incluso por el propio acorde disonante, pero sin complicaciones.

La canción «Jilguerillo que lloras» es una canción sencilla tanto en la letra como en la música, como corresponde por lo general a la música popular o con influencias populares. La

producción artística en esta época viene marcada por un nuevo signo: la comunicación directa con el espectador e incluso la participación directa de él por medio, por ejemplo, del

baile. Esto exigía en consecuencia, unos medios que lo favorecieran y unos efectos musicales que pudieran ser comprendidos por el pueblo llano.

(1) ANGLES, H., *La música española desde la edad media hasta nuestros días*, Barcelona, 1941.

(2) Citado por ANGLES, H., *Ibidem*.

(3)

(4) *Ibidem*.

(5) QUEROL, M., *Los orígenes del barroco musical español*, memoria Anuario del Conservatorio de Valencia, 1973.

(6) LOPEZ-CALO, J., *La música en la Catedral de Palencia*, Inst. Tello Téllez, Palencia, 1980, p. 158.

(7) Gonzalo Castrillo fue maestro de Capilla de la catedral de Palencia; catalogó el archivo y realizó varias transcripciones, casi siempre sobre temas populares. Sin embargo muchas de las obras sólo iniciadas; esta canción es uno de estos casos. Castrillo sólo transcribió 14 compases y con arreglos. La transcripción completa, por tanto, ha sido realizada por mí.

Para completar información sobre este autor es interesante: CABEZA, M.P., *Gonzalo Castrillo, folclorista y pedagogo*, Revista de folklore, 54 (1985) 208-213.

(8) LARREA PALACIN, A., *El folcloro español*, Instituto Español de antropología aplicada, Madrid, 1968, cap. 11.

(9) LOPEZ-CALO, J., *Historia de la música española*, s. XVII. Alianza música, Madrid, 1983, pp. 113-122.

(10) MENENDEZ PIDAL, R., *Flor nueva de romances viejos*, Espasa Calpe, Madrid, 1977, p. 52.

(11) ALBORG, J. L., *Historia de la Literatura Española*, Época Barroca, Gredos, Madrid, 1977, pp. 10-25.

(12) COMES, J. B., *Obras en Lengua Romance*, transc. de J. Climent, Inst. Valenciano de Musicología, Diputación Provincial de Valencia, 1977.

Aparece un villancico, entre otros, que puede citarse: La mayor fineza en leyes de amar es, en los agravios sentir y callar; (...) El parecido que se percibe es notable.

(13) LOPEZ-CALO, J., *Historia de la Música española...* pp. 38.

(14) CASARES, E., *La música barroca: análisis formal e ideológico*, Arte-musicología, Oviedo, 1977, p. 27.

(15) GONZALEZ VALLE, J. V., *Determinadas características en la estructura de la composición musical del barroco*, I Congreso Nacional de Musicología, CSIC, Zaragoza, 1981.

(16) CALVO MANZANO, R., *Nombre, fuentes literarias y origen del arpa*, Música en España, 9 (1981) 28-31.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

ALONSO CORTES, N., *Villancicos y representaciones populares de Castilla*, Inst. Cultural Simancas, Valladolid, 1982, 230 p.

ANGLES, H., *La Música Organística de la España de los s. XVI-XVII*, y la obra de Cabanilles, A.C.A.O. Valencia, 1981.

ARAQUE, L., *Lo Popular y lo Sentimental en la música y poesía del villancico*, Ritmo, 207 (1947) p. 4.

BOSCH Y PAGES, C., *El Arpa a través de los tiempos*, Ritmo, 34 (1931) p. 2-5.

GARCIA-MATOS, M., *La Canción Popular española, Antología del Folklore Musical*, Hispavox, Madrid.

MARAVALL, J. A., *La cultura del barroco*, Ariel, Barcelona, 1975.

MARTINEZ-TORNER, E., *La canción tradicional española*, Folklore y Costumbres de España, Martín, Barcelona, 1931.

MUSICA BARROCA ESPAÑOLA, transc. M. Querol, v.I Polifonía profana, Barcelona, 1970.

QUEROL, M., *Los Orígenes del barroco musical español*, Memoria Anuario del Conservatorio de Valencia, 1973.

ROMERO, J., *El Villancico*. Sevilla Flamenca, 9 (1981)p. 16-19

SUBIRA, J., *Música Folklórica y erudita*, Ritmo, 7 (1933) p. 6-7

VARIOS, *Música Barroca Española*, Fundación Juan March, Madrid, 1983, 105 p.



"Jilguenillo que lloras" de Lázaro Peralta.

Transcripción de R. Herrero Valiñ (x)

1ª tiple
jil-gue-ri-lló que llo-ras re-quier-bros con

2ª tiple
jil-gue-ri-lló que llo-ras re-quier-bros con

Arpa

10
dub-le con pás me-jo- es can-tar me-jo- es can-tar

dub-le con pás me-jo- es can-tar me-jo- es can-tar

sb 6

(x) transcripción parcial. La obra completa es para coro mixto y arpa.

40

me- jor me- jor es can- tar me- jor - es can- tar

me- jor - es can- tar me- jor me- jor es can- tar

30

me- jor me- jor es can- tar me- jor - es can- tar

jil- gue- ri- llo jil- gue- ri- llo que can- tas a mo- ras con

jil- gue- ri- llo jil- gue- ri- llo que can- tas a mo- ras con

40

pi-co-hu-til jel-gue-ri-llo que can-tas a

pi-co-hu-til jel-gue-ri-llo que can-tas a

43

50

mo-res con pi-co-hu-til me-jor es ge-nera

mo-res con pi-co-hu-til me-jor es ge-nera

50

jel-gue-ri-llo jel-gue-ri-llo que can-tas a-mo-res

jel-gue-ri-llo jel-gue-ri-llo que can-tas a-mo-res con

60

con pi-co-hi-til me-jor es q-ue un se-mbr
 pi-co-hi-til me-jor es q-ue un me-jor es q-ue un

70

Ay el jil-gue-ri-illo con dul-ce con
 Ay el jil-gue-ri-illo con dul-ce con

pa
 pa-me-jor es can-tar
 Ay el jil-gue
 Ay el jil-gue

80

ri - llo

ri - llo

A7 ri - jil - gue-

ri - llo con pi - co in - til me jor es se un

ri - llo me jor es se un me jor es se un

90

me jor es se un me jor es se un

me - jor es se un me jor es se un

Segue

Tiple 1º Solo

quin cents eua ma- na- do fi ve- za- es- l'hi

qual sig- le- gress el tor- men- to- se el vi- da del pe-

Lo repite igual el 2º tiple

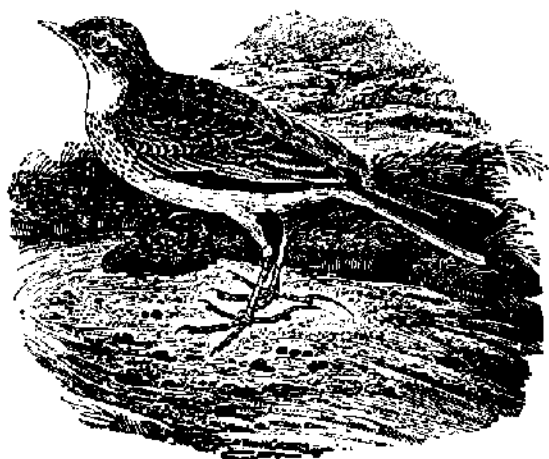
2 tiples Dúo

Ay si jil- gres- ri- llo con dul- ce- con

Ay si jil- gres- ri- llo con dul- ce- con

pas me ju en- can teu Ay li- jid- gae- ri- llo can
 pas me ju en can ta can

110
 Pi- co du til me- ju en se mi me ju en se mi
 pi- co fa- til me- ju en se mi me ju en se mi
 3b



Galanteo, Rondas, Enramadas, Zancarronadas, Esponsales y Galas

Modesto Martín Cebrián

Cada vez que nos adentramos en el estudio de unos determinados ritos, nos damos cuenta de cómo la existencia de nuevas formas de proceder en la vida hacen olvidar otras que han existido en nuestras comunidades hasta hace muy poco tiempo y que ahora, en muchos casos, sólo perviven en la memoria de los más ancianos.

Si folklore es el saber y la cultura de un pueblo, tenemos que concebir estos ritos como piezas de museo, aunque cabe decir que la sabiduría popular, hasta el momento, no se ha dejado engañar tan fácilmente, y aunque ha estado abierta a nuevos procedimientos, la mayor parte de las veces ha sabido conjuntar lo nuevo con lo que consideraba suyo, «retocando» o «añadiendo» costumbres que de una manera colectiva eran aceptadas, prosiguiendo los ritos, aunque tuvieran algunas variantes.

En el tema que ahora nos ocupa trataremos de mostrar el ritual que en una comunidad como es la del pueblo vallisoletano de Villabrágima, ha seguido el mozo desde su comienzo de galanteo hasta llegar al día de la boda (1). Hemos intentado utilizar ciertas expresiones y vocabulario tal y como nos lo han expresado los propios informantes.

Al llegar la pubertad, el adolescente comenzaba progresivamente a dejar los juegos de niño y, formando panda, iniciaba la entrada a mozo, significando ello el poder «echar la partida en el bar, ir al baile, formar peña, correr las cintas», etc.

Era el baile el lugar idóneo para iniciar el galanteo (2). El mozo «ojeaba» a la moza de su gusto y, tras pedirle baile, comenzaba a «conquistarla» si no era rechazado con una calabaza, intentando bailar con ella lo más posible. Esto era roto a veces por los padres de la moza, que, sentados en bancos que rodeaban el salón, no veían «con buenos ojos» que su hija bailara siempre con el mismo (bien porque «la faltaban años», bien porque no era «mozo de sus gustos»), y yendo a conversar con ella, la persuadían a bailar con otros. Si esto no ocurría, era un buen síntoma de simpatía de los padres hacia el mozo pretendiente.

Era después de los bailes cuando, entre pandas, se realizaba un tipo de ronda que designaremos como «ronda de mozos» para diferenciarla de la «ronda de novios». En la primera de ellas, la pandilla de amigos iba a rondar, conociéndose los rondadores, pero

sin que se supiera de una forma explícita la persona concreta que rondaba a una determinada moza. Las canciones que se cantaban eran «romances de ciego aprendidos últimamente y algunas coplas (véase anexo). En estas rondas «solía ocurrir que cayeran por el balcón calderos de agua u orinales con su específico contenido, o saliera el padre de la rondada, cinto en mano, haciendo correr a los rondadores».

Si la ronda era un acto en el cual se daban a conocer los protagonistas, en las enramadas y zancarronadas no ocurría lo mismo, sino que el sigilo, discreción y enmascaramiento era norma, a fin de que no se conociera las personas que lo habían realizado.

Las enramadas (3) o colocación de ramas y flores en puertas, ventanas, balcones o aleros de los tejados, eran auténticas obras de arte que se hacían en víspera o días de fiesta, de Pascuas (Domingo de Ramos y Resurrección) a San Juan, o lo que es lo mismo, «desde que los árboles tenían hojas verdes, hasta que comenzaba el tiempo de contrata» (4). El mozo que gustaba de una moza, con su pandilla, colocaba ramas de chopo entrelazadas y formando arco, expresando de esta manera sus simpatías hacia ella (5).

Los informantes al hablar de las enramadas, nos «recalaron» que las personas que las ponían no se



daban a conocer, ya que «en esas noches se hacían otras judiadas como volcar o atravesar carros o maquinaria de labranza, cambiarlos de lugar, preparar alguna cencerrada a las solteronas o viudos vueltos a casar y, sobre todo, se ponían zancarronadas a las mozas que eran presumidas, daban calabazas en el baile o te habían hecho alguna fechoría».

La zancarronada consistía en «enramar la puerta de una moza en vez de con ramas con huesos de animales y cuernos, dando a entender que la moza tenía malos quereres entre los mozos» (6).

Dentro de lo que los informantes designan como «judiadas», tenemos que hablar de otra costumbre que se inserta dentro de los ritos de paso del noviazgo y que se hace con los forasteros; ella es el pago del «piso ronda» (7). El piso ronda es el libramiento que debe hacer el forastero que ha comenzado a rondar o cortejar a una nacida en el pueblo y ya ha sido aceptado por ella.

Después de varias sesiones de baile en que se ha visto a un forastero bailando en exclusiva con una moza del lugar, el soltero de mayor edad del pueblo se acerca al forastero para expresarle la costumbre que hay sobre el pago del piso ronda, e informarse a la vez de qué lugar procede, de quién es hijo y cuál es su profesión y sus bienes. Después de recibir y dar la información, el forastero pregunta la cuantía del pago, designándole el soltero recaudador una cantidad según su situación económica y la de la moza pretendida, dándole a la vez un plazo determinado para realizar dicho libramiento. Pasado este plazo (que suele ser de una semana o quincena), el forastero es buscado e intimidado a pagar lo estipulado, pudiendo llegar a pequeños regateos. Si no «pone peros» y paga, jamás será molestado, integrándose como un mozo más del pueblo; si no es así, se le invita a que abandone las pretensiones, ya que le pueden suceder «males no deseados». Estos podrán ser desde la recibida de un chapuzón en el alberque, hasta cantea con huevos podridos o harina, malos olores según burla (8) o el bautizo en perpetuidad de un apodo poco gustoso (9).

Volviendo a los ritos de contacto, debemos proseguir diciendo que después de varias sesiones de baile en las cuales no ha existido un rechazo expreso de los padres, comenzaba el paseo o «las salidas de tarde», desarrollándose en panda, de tal manera que incluso algunos mozos cambiaban de pandilla de amigos únicamente por este motivo. Estas «salidas de tarde» consistían en pasear por pandas en días de fiesta a partir de las seis de la tarde y hasta la hora del baile, e ir de merienda en determinados días, como San Juan o Castilviejo (10).

El momento de la declaración formal y el paso al conocimiento del noviazgo por parte de la comunidad,

llegaba en los días de la fiesta del pueblo (3 de mayo: Exaltación de la Santa Cruz). En dicha fiesta, los quintos y mozos corren las cintas (11). Aquel quinto o mozo que coge una cinta, la primera de ellas es para la que él considera novia suya, enterándose de esta manera toda la comunidad que «fulanita sale o es novia de Menganito». A partir de este momento un nuevo noviazgo ha nacido; con él, el comienzo de los esponsales (12), donde los novios pueden salir en pareja durante las salidas de tarde (13), acompañar a la novia hasta su casa después del baile y «las rondas que se hagan ya serán rondas de noviazgos», con conocimiento de la persona que ronda, cantándose coplas que no tenían carácter jocoso y no «habiendo miedo de aparecida de infortunios».

Los esponsales continuaban dando un segundo paso; éste era pedir la entrada en casa de la novia (14). Normalmente, la pedida de entrada «era expresada por el novio debido al frío que pasaba en la espera o despedida de la novia al pie de la puerta de la calle. La novia comentaba a sus padres el deseo de que el novio entrara en casa, y si éstos aceptaban, al día siguiente, a la hora de salida de paseo, la novia se asomaba a la puerta y, en vez de salir, hacía pasar al novio, presentándosele a sus padres. Desde entonces, los paseos en tiempo de invierno eran infrecuentes, quedándose la pareja en casa de los padres de la novia hablando o jugando a las cartas al pie de la lumbre. Los novios en casa jamás se podían quedar solos, y únicamente después de un tiempo podían salir a despedirse a la puerta; este rato de despedida era muy tenido en cuenta, ya que, «a lo más tardar», podía ser de cinco minutos, los cuales transcurridos, la madre pegaba a la puerta indicando el fin de ella» (15).

A partir de la entrada en casa, era habitual que se hicieran los primeros regalos y el del anillo de novios. Este anillo era un signo externo muy importante, ya que significaba «el estar comprometida a otro, lo que quería decir que si el novio faltaba, bien porque estuviera trabajando fuera o estuviera cumpliendo el servicio, y la novia no guardaba la ausencia yendo al baile, ningún mozo o forastero podía pretenderla» (16).

Cuando los novios lo consideraban, «ya habiendo pasado la mili y la novia tener preparado el ajuar», se hacían planes para el casamiento. Ante ello lo primero era pedir la mano de la novia. Acordando un día, «los padres del novio acudían a casa de la novia, le llevaban un anillo o un regalo de pedida (17) y allí, entre los futuros suegros, fijaban una fecha para la boda (siempre en fiesta o víspera de fiesta, y normalmente estando recogido el grano); después de fijada ésta, comían alguna pasta con vino, aguardiente o refresco, y los novios se iban a decirselo al cura para lo de las amonestaciones. Mientras, los consuegros quedaban hablando de la dote o de dónde o cómo iban a vivir los futuros casados» (18). Los pre-



parativos de la boda comenzaban entonces: se consultaba a los padrinos de pila si querían ser padrinos de boda, ya que tenían la preferencia (19), se hacían las invitaciones a los parientes y amigos y se recogían los regalos que de ellos se recibían (20).

Durante los domingos de amonestación, los novios no debían acudir a la misa porque «traía mala suerte». El domingo de la segunda amonestación la familia de la novia iba a comer a casa de los padres del novio, y el domingo de la tercera y última amonestación, después de Misa Mayor (a la cual sí podían asistir los novios, ya que en ella no se leía la amonestación), «iban todos los mozos a casa de la novia a dar la enhorabuena, tomando algún dulce y bebida, comiendo posteriormente las dos familias juntas y acudiendo por la tarde, después del rosario, todos los invitados a la boda por ambas partes, a tomar chocolate, pastas y refrescos» (21).

Unos días antes de la boda, el novio daba la despedida de soltero, invitando a una merienda únicamente a todos los amigos del sexo masculino y «se estaba hasta las tantas de la noche, terminando la fiesta en ronda o haciendo la última judiada de soltero».

El día de la boda se levantaban los novios e invitados temprano, ya que «sobre las nueve de la mañana se celebraba la ceremonia». Los contrayentes se vestían con el traje de rigor: color negro para ambos (22); los mozos, acompañados algunas veces de dulzainero y tamborilero, iban a buscar a sus casas a las mozas invitadas a la ceremonia, dirigiéndose todos, posteriormente, con el novio a casa de la novia, donde la recogían para marchar en comitiva a la iglesia (23). Antes de salir de casa, tanto el novio como

la novia recibían de rodillas la bendición de los padres para que «Dios les hiciera bien casados».

A los alrededores del templo estaba la gente del lugar que quería ver la boda, esperándose allí hasta que acababa la ceremonia. Antes de entrar o salir de la iglesia se tiraban cohetes para que lo oyera la gente que no había podido ir a las puertas de la iglesia (24).

Después de la ceremonia, «toda la boda se dirigía a casa de algunos invitados, comiendo pastas y bebiendo algo. Posteriormente se iba donde la novia a almorzar algún chorizo o los callos y asadurilla de los animales sacrificados para el convite, continuando con el baile en la puerta de la novia hasta la hora de la comida» (25).

La comida, que comenzaba sobre la una de la tarde, era el momento gastronómico más fuerte del día, por ello se había preparado «en cantidad para que la gente se hartara y sobrara», un buen cocido compuesto de sopa, garbanzos, berzas, carne, pata de cerdo, tocino y chorizo (26).

Era en los momentos de la comida cuando se entonaban los epitalamios, cantares de boda, galas o pajarcitos (como se designan aquí). Hemos recopilado cuatro versiones diferentes cantadas en el pueblo; tres de ellas proceden de poblaciones vecinas (Morales de Campos y Valverde). En ellas se muestra un píropeo hacia los novios, uniéndose también unas «consejas» hacia las mismas personas (véase anexo).

Al final de la comida (27) comenzaban los brindis, especialmente para los novios, padres y padrinos, «algunos de los cuales tenían carácter de burla, pero sin segundas intenciones» (véase anexo).

Acabada la comida, se iniciaba el baile, que continuaba hasta la hora de la cena, prosiguiendo posteriormente hasta el amanecer. El baile era abierto para todas las personas de la población, y en él los novios recibían la enhorabuena de la gente.

Los novios bailaban con toda la concurrencia, y en un momento determinado se «daban de ojo» para marcharse a dormir sin que la gente se enterara, ya que si esto ocurría, difícil era conseguir salir del baile.

El lugar donde pasar la noche de bodas no era, en teoría, conocido por nadie más que los padres de los contrayentes (algo necesario para evitar bromas de los convidados); pero en realidad, ya fuera de una forma u otra, todo el mundo se enteraba de dónde estaba el dormitorio nupcial, y con ello se preparaba alguna fechoría, que iba desde hacer la petaca o el chorizo, hasta quitar los tornillos de la cama, meter sal en ella, quedar sin sábanas ni ropa, colocar una esquila o cencerros en el sommier o meterse en la habitación cuando ya estaban acostados los recién ca-

sados y sacarlos con colchón para llevarlos «de vuelta al baile». La verdad es que «en esa noche pocos novios hacían hijos».

Al día siguiente de la boda, los padres y padrinos se reunían a comer lo que había sobrado del día anterior, «pero ya no se preparaba juerga, a no ser que, como ha ocurrido alguna vez, los invitados más jóvenes no se hubieran acostado y fueran por las casas de los demás invitados pidiendo comida para continuar la juerga» (28).

Como hemos podido ver, estos ritos de paso entre el comienzo del galanteo hasta llegar al desposorio, tenían en general un carácter de alegría comunitaria, ya que, quizá en el fondo, era el proceso «lógico» para llegar a tener la posibilidad de engendrar nuevos seres que son los que continuaban haciendo pueblo, permitiendo la no cesación de la comunidad.

Ya hemos expresado que algunos ritos expuestos han cambiado y otros han desaparecido; pero, no obstante, creemos continúan latentes porque, al fin y al cabo, pensamos, la vida es un continuo rito.

ANEXOS

GALAS DE BODA

I

*Para empezar a cantar
permiso voy a pedir
a los dueños de esta casa,
porque yo no soy de aquí.*

*Esa sí que se lleva la gala,
esa sí que se lleva la flor,
esa sí que se lleva la gala,
esa sí que las otras no.*

*La madrina en la bandeja
deposita las monedas,
y el novio a la novia
la elige por compañera.*

*Esa sí que se lleva la gala,
esa sí que se lleva la flor,
esa sí que se lleva la gala,
esa sí que las otras no.*

*La madrina es una rosa,
el padrino es un clavel,
el novio es un espejo,
la novia se mira en él.*

*Esa sí que se lleva la gala,
esa sí que se lleva la flor,
esa sí que se lleva la gala,
esa sí que las otras no.*

*No porque te hayas casado
y vayas con tu marido
te has de olvidar de tus padres,
que ellos siempre te han querido.*

*Esa sí que se lleva la gala,
esa sí que se lleva la flor,
esa sí que se lleva la gala,
esas sí que las otras no.*

*Toda vestida de blanco
en las gradas del altar
me parecistes un ángel
cuando te ibas a casar.*

*Esa sí que se lleva la gala,
esa sí que se lleva la flor,
esa sí que se lleva la gala,
esa sí que las otras no.*

*Quien tuviera una cadena
de oro y de plata fina,
que diera vuelta a la mesa
y prendiera a la madrina.*

*Esa sí que se lleva la gala,
esa sí que se lleva la flor,
esa sí que se lleva la gala,
esa sí que las otras no.*

II

*A la gala de la buena moza,
a la gala del galán que la goza.
A la gala de la moza bella,
a la gala del galán que la lleva.*

*De la buena parra
sale el buen racimo;
de buena familia
llevas el marido.*

*De la buena parra
sale el moscatel;
de buena familia
llevas la mujer.*

*A la gala de la buena moza,
a la gala del galán que la goza.
A la gala de la moza bella,
a la gala del galán que la lleva.*

III

*Cantaban los pajarcitos
a la sombra de una higuera,
y en su lenguaje decían
que vivan las cocineras.*

Y vuelvo a decir
y vuelvo a cantar
que la novia se lleva
la flor de este lugar.

Y vuelvo a cantar
y vuelvo a decir
que la novia se lleva
la flor de este jardín.

Viva el novio y la novia
y el cura que les casó;
el padrino y la madrina,
los convidados y yo.

Y vuelvo a decir...

No porque te hayas casado
y vayas con tu marido,
olvidarás de tus padres
lo mucho que te han querido.

Y vuelvo a decir...

Despídete, niña hermosa,
de la casa de tus padres,
que hoy es el último día
que soltera de ella sales.

Y vuelvo a decir...

Lo que te digo, cuñado,
que trates bien a mi hermana,
que en casa de sus padres
ha sido bien educada.

Y vuelvo a decir...

Abi te entrego esa naranja
prendidita de alfileres;
te la regalamos todas
para que de ellas te acuerdes.

Y vuelvo a decir...

Abi te entrego ese purito
prendidito de alfileres;
te lo regalamos todos
para que de ellos te acuerdes.

Y vuelvo a decir...

IV

La cena de la novia/la primer noche
una perdiz/por ser tan linda.

La cena de la novia/a las dos noches
dos tórtolas y una perdiz/por ser tan linda.

La cena de la novia/a las tres noches
tres palomitas blancas, dos tórtolas y una perdiz/ por
[ser tan linda.

La cena de la novia/las cuatro noches
cuatro asares, tres palomitas blancas, dos tórtolas y
[una perdiz/por ser tan linda.

La cena de la novia/las cinco noches
cinco ánades, cuatro asares, tres palomitas blancas,
[dos tórtolas y una perdiz/por ser tan linda

La cena de la novia / a las seis noches
seis gallinas gallineras, cinco ánades, cuatro asares,
[tres palomitas blancas, dos tórtolas y una perdiz/
[por ser tan linda.

La cena de la novia / las siete noches,
siete capones capudos, seis gallinas gallineras, cinco
[ánades, cuatro asares, tres palomitas blancas, dos
[tórtolas y una perdiz/por ser tan linda.

La cena de la novia / las ocho noches
[ocho carneros cornudos, siete capones capudos, seis
[gallinas gallineras, cinco ánades, cuatro asares, tres
[palomitas blancas, dos tórtolas y una perdiz/por ser
[tan linda.

La cena de la novia / las nueve noches
nueve jamones jabugos, ocho carneros cornudos, siete
[capones capudos, seis gallinas gallineras, cinco ána-
[des, cuatro asares, tres palomitas blancas, dos tór-
[tolas y una perdiz/por ser tan linda.

La cena de la novia/a las diez noches,
[diez pellejicos de vino, nueve jamones jabugos, ocho
[carneros cornudos, siete capones capudos, seis galli-
[nas gallineras, cinco ánades, cuatro asares, tres pa-
[lomitas blancas, dos tórtolas y una perdiz/por ser
[tan linda.



*La cena de la novia/las once noches,
[once carguitas de trigo, diez pellejicos de vino, nue-
[ve jamones jabugos, ocho carneros cornudos, siete
[capones capudos, seis gallinas gallinares, cinco ána-
[des, cuatro asares, tres palomitas blancas, dos tór-
[tolas y una perdiz/por ser tan linda.*

*La cena de la novia / las doce noches,
[doce estocadas de puño, once carguitas de trigo, diez
[pellejicos de vino, nueve jamones jabugos, ocho car-
[neros cornudos, siete capones capudos, seis gallinas
[gallinares, cinco ána-des, cuatro asares, tres palomi-
[tas blancas, dos tórtolas y una perdiz/por ser tan
[linda (*).*

COPLAS DE RONDA

*A cantar me ganarás,
pero no a cantar cantares,
que tengo una talega llena
y encima siete costales.*

*A la una canta el gallo;
a las dos, el ruiseñor;
a las tres, la tortolilla,
y a las cuatro canto yo.*

*A la ventana asomaste
y tiraste cuatro pedos,
a los que estábamos debajo
nos llamaste escuchapedos.*

*A la vuelta de una esquina
te vi por primera vez,
y desde entonces te veo
aunque no te quiera ver.*

*Aquí me vengo a sentar
al sol claro y a la luna,
por ver si puedo sacar
de dos hermanas la una.*

*Asómate a la ventana
aunque la calle esté a oscuras
que con el brillo del pelo
«te se» verá la hermosura.*

*Asómate a la ventana,
cuerpo entero de mujer,
alma de mil demonios
que me hace padecer.*

*Asómate a la ventana,
guapa fiera del lugar,
que traemos la telera
para poderte enjaular.*

*Asómate a la ventana,
que te quiero ver el culo,
que me han dicho que lo tienes
como los hombres barbudos.*

*Asómate a la ventana,
que te quiero ver la liga,
por ver si puedo meter
por ella la longaniza.*

*Asómate a la ventana
si te quieres asomar,
si no tienes ventana
pon la cara al orinal.*

*Buena moza si lo eres
y también te lo presumes,
y si bailas el domingo
ya no trabajas el lunes.*

*Como quieres que te quiera
si no te veo;
el amor por los ojos
entra primero.*

*Cuando los perros ladran
los mozos vienen;
alegraros, mocitas,
que a veros vienen.*

*Cuando te vi lavando
le dije al río:
quién tuviera la dicha
que tú has tenido.*

*Dame la mano, paloma,
para subir a tu nido,
que me han dicho que duermes
y quiero dormir contigo.*

*Debajo de tu mandil
pasaría el año entero,
aunque sudase en verano
y tiritase en invierno.*

*Debajo de tu mandil
tienes un conejo vivo,
y yo como cazador
pienso pegártelo un tiro.*

*Debajo de tu ventana
me puse atar una cinta,
quien bien ata, bien desata
quien bien quiere, tarde olvida.*

*Debajo de un pino verde
tiene mi moza la cama,
y cuando se va a dormir
cuelga el candil en la rama.*

* En el pueblo alitano de Valer (Zamora) hemos recogido una versión muy semejante, la cual expresa "a las doce noches/doce puñados de duro". De la versión recogida en este trabajo la informante manifestó que el "novio mató a la novia, a pesar de haberla dado todo, como queriendo decir que si no es buena mujer, la daría palos hasta matarla".



*De qué me vale llorar
y dar vueltas como un loco,
si yo me muero por ella
y ella se muere por otro.*

*De tu casita a la mía
pasa un arroyito claro,
que muchas y muchos quieren
poquito a poco enturbiarlo.*

*En el medio de esta calle
ha manao una fuente,
pa que se lave la cara
mi amor cuando despierte.*

*En el medio de esta calle
ha salido una amapola,
con un letrero que dice
que nunca te deje sola.*

*En el medio de esta calle
hay una hermosa laguna
donde se lavan las guapas,
porque sea no hay ninguna.*

*En el medio de esta calle
ha salido un manzano,
para llegar a tu puerta
aunque yo sea muy bajo.*

*En la canal de su pocho
tiene mi vida un reloj
que cuando va a dar la una
pongo la mano en las dos.*

*En la plaza del obispo
hay una piedra redonda
con un letrero que dice
aquí se para la ronda.*

*En tu ventana canté
en noche de luna llena,
y en mis cantares decla
quien tiene amor, tiene penas.*

*Esta calle es un jardín;
las vecinas son las rosas,
y yo, como jardinero,
rondo a la más hermosa.*

*Esta calle ya no es calle
porque no tiene salida,
donde se arrincona a las mozas
pa subirlas la barriga.*

*Esta calle ya no es calle
porque es un callejón,
donde las mozas les suben
a los mozos el melón.*

*Esta noche rondo yo;
ponte, niña, a la ventana
para la noche que viene
ronde quien le dé la gana.*

*Hasta las doce estuve
cantando en tu ventana;
como no salías a verme,
me dio el sol en la cara.*

*La despedida te doy
y digo basta mañana,
que tengas los buenos sueños
y duermas en buena cama.*

*La otra noche rondando
me encontré una liga,
la tiré a tu balcón
pa ver si tú la querías.*

*Los ojos de las morenas
dicen que tienen veneno;
aunque muera envenenado,
ojos de morena quiero.*

*Me quisiste, me olvidaste
y me volviste a querer;
zapato que yo he desechado
no vuelve a entrar en mi pie.*

*Mucho siento el despedirme,
a despedirme no acierto;
el despedirme de ti
es despedirme del cielo.*

Por esta calle que vamos
echan agua y salen lirios,
por eso la llamamos
la calle de los olvidos.

Por esta calle que vamos
echan agua y salen rosas;
por eso la llaman
la calle de las hermosas.

Si quieres que te cante
cuatro cantares,
úntame de tocino
los carcamales.

Si se pudiera vivir
del cariño solamente,
con el que yo te prometo
vivirás eternamente.

Si tienes otro galán,
también tengo yo otra dama;
no pienses que por tu antojo
no tengo yo quien me ama.

Tengo mi cuerpo de coplas
que parece un avispero;
se empujan unas a otras
por ver cuál sale primero.

Ya sé que estás acostada,
metidita entre las mantas,
con la cabeza pensando
que es a mí a quien amas.

Ya sé que estás en camisa
en la ventana escuchando,
con un lapicero escribiendo
la copla que estoy cantando.

Ya sé que estás en la cama,
ya sé que durmiendo no,
ya sé que estarás diciendo
ése que canta es mi amor.

Y allá va la despedida
con un ramito de flores
para dárselo a las morenas
que escuchan en los balcones.

Y me han dicho que te diga
que eres moza ventolera,
pero que a los mozos tienes
colgaditos de una cuerda.

Yo quisiera estarte viendo
treinta días cada mes,
siete veces por semana,
cada minuto una vez.

COPLAS DE CENCERRADA

Abre la casa del nido
que ya pasas de los treinta,
y por culpa de tu madre
te vas a quedar soltera.

Anda diciendo la gente
que tú te casas mañana,
mira que no sabe el novio
lo que llevas en las entrañas.

Anda diciendo tu madre
que tienes un olivar;
el olivar que tú tienes
es que te quieres casar.

Andas corriendo las calles
como perro perdiguero,
por ver si encuentras un novio
que te caliente el brasero.

Asómate a la ventana,
cara de nariz torcida,
que si te se caen los mocos
al menos te vemos las ligas.

Asómate a la ventana,
cara de cebolla verde,
que eres capaz de alejar
a los hombres más valientes.

Asómate a la ventana,
cara de limón podrido,
que pareces a mi gato
cuando está descolorido.

Asómate a la ventana,
cara de pan tostao,
que eres capaz de cocer
a los hombres más salaos.

Asómate a la ventana,
cara de sardina frita,
que eres capaz de asustar
a las ánimas benditas.

Donde hay soldados hay juego;
donde hay mozas, alegrías;
donde hay viejas gruñonas,
sermones todos los días.

Las solteras de este pueblo,
cuando van por agua al río,
se dicen unas a otras:
cuándo tendremos marido.

Las solteras son de oro:
las casadas son de plata,
y las viudas son de cobre;
las viejas, hojas de lata.



*Los ojos de una viudita
van diciendo por la calle:
esta habitación se alquila,
pero no la quiere nadie.*

*Ya te quieren vieja chocha,
ya te quieren por amante,
que naciste con la luna
y está en cuarto menguante.*

BRINDIS

*Abi viene el tío...
tan cabizbajo y mohino
que no viene como conviene,
que viene como convino.*

*Brindo que requetebrindo,
brindo que te brindaré;
brindo por los señores novios
y los presentes también.*

*El día que los casao
no tengan que trabajar,
me buscaré una mujer
que sepa bien cocinar.*

*El día que me casé,
por la noche no dormía,
por ver aquel gato negro
que la hija mi suegra tenía.*

*El día que yo me case
buscaré buena mujer
que me caliente la cama
sin tenerme que mover.*

*El día que yo me case
buscaré un buen marido
pa que me encienda la gloria
y me caliente el cocido.*

*El día que yo me case
le llevaré a mi suegra
una gatita en celo
pa que en la noche no duerma.*

*El grillo canta en la era
y la gaviota en el mar,
y no hay brindis más bonito
que el beber y no pagar.*

*Este vino es vino tinto;
de la copa vino aquí;
brindo a todos los presentes,
buen provecho me haga a mí.*

*Este vino es vino tinto;
salió de la cuba por el cubeto;
mirad, cara de burricos,
por donde me lo meto.*

*Este vino es vino tinto;
vino de la verde rama,
que lo bebo por la boca
y lo meo por la gaita.*

*Niña, qué te ha sucedido
la noche que te has casao;
cuando el reloj dio las doce,
¡ay! cómo te has asustao.*

(1) La edad de los informantes oscila entre los ochenta y seis años y los cincuenta y seis, ello nos hace pensar que algunos ritos fueron olvidados al recibir la información, otros, según hemos constatado, dejaron de existir a partir de los años sesenta, y otros, siguen perviviendo con modificaciones.

(2) En la población que nos referimos, hasta entrado los años treinta existían tres salones de bailes o sociedades que en algunos casos se componían de barra de bar, unas mesas y salón para bailar. Los tres salones pertenecían a clases sociales diferentes, así existía el baile de los "señoritos" (clase social alta), el de los "garbanzos" o "arrieros" (clase social media o de gente no jornalera llamada "tapuchera") y el de las "muelas" (clase social baja o jornaleros). Ello marcaba

un distanciamiento de clase difícil de romper y que a veces dió pie a peleas entre clases, sobre todo cuando algún mozo gustaba de cortejar o intentar ir al salón de clase más privilegiada. (Tenemos que observar la costumbre que existía de ir las mozas al baile de noche (después de cenar) acompañadas siempre por algún pariente o persona de confianza. Si una moza de clase inferior era invitada al baile de clase más alta, el invitante la acompañaba no existiendo ningún tipo de problema, pero si un varón de clase más baja quería asistir a un salón de clase más alta, aunque fuera invitado, los enfrentamientos comenzaban).

Esta diferencia de clase, aunque podía ser rota en los bailes de domingo por la tarde o fiesta, celebrados en la plaza

mayor, la experiencia de los informantes nos hace ver que en realidad la diferencia de clases persistía incluso en esos momentos.

Lo cierto es que los matrimonios se celebraban entre gente de igual o similar clase social y muy raras veces entre clases sociales diferentes.

(3) La colocación de enramadas en el pueblo del que hablamos no es exclusiva de galanteo sino que todavía persiste la costumbre de componer altares con ramas y flores en las puertas de las casas durante la festividad del Corpus. Ese día "se echa a los niños menores de dos años en la calle o en las puertas para que durante la procesión, reciban la bendición del Santísimo".

(4) Por San Juan o San Pedro, los jornaleros se contrataban para el verano o todo el año, comenzando por esas fechas el laboreo de recogida de la mies. En refranes recopilados en esta población y otras vecinas, hemos recogido algunos que hacen mención a este tema: "Junio, Julio y Agosto ni dama, ni mosto", "De San Pedro a San Miguel ni rosario, ni misa, ni mujer".

(5) J.G. FRAZER en "La rama dorada" expresa que la colocación de mayos y enramadas en época sanjuanera tiene significado de venida del verano y buenos espíritus a la comunidad. Nosotros, ante la pregunta al informante de por qué se hacía la enramada, su respuesta fue "porque para la moza era saber que había encontrado a uno que la deseaba por novia o la cortejaba, enterándose también todo el vecindario". En cambio, para los mismos informantes, sí tenía un sentido de posesión de buenos espíritus en la casa y prohibición de entrada a las malas brujas, la colocación del ramo que se toma después de bendecido, en el Domingo de Ramos y es colocado en la ventana más alta de la casa con este fin.

Julio Caro Baroja en la "Estación de amor" presenta este sentido de protección que aquí se manifiesta en las enramadas que son colocadas por San Juan. Sobre este mismo aspecto, debemos escribir una frase de un informante que nos hizo reflexionar, y que era: "las enramadas también era una alegría que sentíamos de que la naturaleza nos diera nuevas ramas de los árboles y poder quemar las ramas muertas en las hogueras".

La colocación en exclusiva de chopo es debido a la no existencia en la zona de otro tipo de árbol, de ahí que no tenga significado "de valor en el querer" la colocación de distintas clases de ramas de árboles diferentes.

(6) Julio Caro Baroja en "La estación de amor", al igual que José L. Alonso Ponga en "San Juan en León" (Rvta. de Folklore Libro 1) hablan de esta costumbre teniendo el mismo significado que aquí, aunque no la designen con ningún sustantivo. También el Diccionario de Autoridades habla del zancarrón de Mahoma, definiéndolo de la siguiente forma: "llaman por irrisión los huesos de este falso profeta, que van a visitar los Moros a la Mezquita de Mecca". Nosotros, que pensamos la palabra fue tomada de zancarrón (cualquiera de los huesos de la pierna, despojado de carne), tan sólo la hemos oído en el pueblo de Montamarta (Zamora) al hablar del zancarrón persona del pueblo que se viste de diabluchito el día de Reyes), aunque su significado era diferente.

(7) José María Domínguez y Félix Barroso (Rvta. Folklore n.º 55 y 67) hablan del "pago del piso" en Extremadura, existiendo una coincidencia casi total de forma y significado en las diferentes comunidades estudiadas y la ahora expuesta.

(8) "A veces en una lata atada con alambres, se quemaban sustancias de olor desagradable y, en forma de incensario, se le mostraba a la pareja según bulaba, ello significaba la busca de pelea", que era comenzada sin más, recibiendo el forastero la peor parte".

(9) Mientras que algunos informantes nos han manifestado que en lo del "piso ronda" ellos no habían intervenido

porque lo veían algunas veces "como una salvajada" y que además yo no necesitaba para comer o beber nada de nadie porque tenía dos perras", otros nos han mostrado su conformidad con la costumbre porque "había que tener cuidado para que no se llevaran las mozas de este pueblo a otro, y además casi siempre eran las que mejor estaban".

(10) En la población que nos referimos es costumbre salir la tarde de San Juan a merendar en pandilla al campo.

Castilviejo es una ermita que dista cuatro Kmts. de Villabragima; el día ocho de septiembre se va en romería junto con Medina de Rioseco, festejando a la patrona, pasando el día merendando, cantando y danzando por la pradera de la ermita.

(11) En la Revista de Folklore n.º 43, bajo el título "Los Quintos" hemos hablado de esta tradición.

(12) Enrique Casas en "Costumbres españolas" deja expresar que los esponsales (tiempo que va desde la petición pública de la novia al casamiento), eran bodas sin consumar, constituyendo una promesa verdadera, mutua y aceptada por las dos partes de un futuro matrimonio, hecha libre y deliberadamente, expresada por un signo sensible entre ambas personas, suponiendo ello que la pareja que los contrae puede llegar a una práctica amorosa de comunicación total, siendo el matrimonio un acto más de los esponsales, y muchas veces, posterior a las primeras relaciones sexuales. La Iglesia Católica, ante tal situación, atacó dicho rito, elevando el matrimonio al sacramento, declarando nulo cualquier rito que no estuviera presenciado por el sacerdote.

Es curioso contrastar los esponsales con los emparejamientos o ceibas que se daban en la zona astur-leonesa (ver Julio Caro Baroja en "El estío festivo") ya que mientras que en los esponsales existe una unión con vistas al matrimonio, en las ceibas se constituye el emparejamiento para la convivencia durante un tiempo determinado, suponiendo dicha convivencia el dormir juntos, no llegando a consumar el contacto sexual y no existiendo un compromiso ulterior de matrimonio.

(13) Este salir en pareja es relativo ya que en sí consistía en salir los dos, pero siempre acompañados de algún familiar (ir de carabina) que habitualmente era una hermana menor o una prima de la novia, cuyo único fin era evitar la "soledad" de la pareja.

(14) Como hemos expresado en (1), los condicionamientos de clase marcaban en sí un distanciamiento para los posibles noviazgos entre diferentes clases sociales, no obstante existieron negativas de los padres hacia la aprobación de determinados noviazgos dando como resultado que "a la hija de tal no la dejaron casar con el que quería y después de casarse con otro que quisieron sus padres, murió de mal de amores" o "a fulanita que se metió monja porque sus padres no la dejaban casar con quien quería" o "a menganita que la tuvo su madre de soltera porque era la única forma de casarse ya que sus padres no la dejaban".

(15) Ante esta manera de concebir el no dejar solos a los novios por "si acaso hacían cosas malas", los informantes "sacaron a colación" que "era una bobada el no dejar estar a solas ya que quien era de quererse lo hacía cuando quería y quien era de guardarse lo era siempre". "Porque dicen que ahora, pero eso siempre ha ocurrido, si no mira lo que le pasó a fulana que resulta que estaba sirviendo y metió al novio en un armario de su habitación y allí estuvo cuatro días aunque lo buscaban por todo el pueblo, o la menganita que deshacía el vientre cuando quedaba, y eso lo hizo más de una vez, hasta que se casó".

(16) Los regalos e incluso las cartas escritas, si el noviazgo era roto se tenían que devolver a no ser que se manifestara que se podía quedar con ello o no se quisiera dar, diciendo: "lo que me diste por lo que me quisiste".

(17) En las parejas con posibilidades económicas se llamaba "dar el aderezo" que consistía en regalar al novio el alfiler y los gemelos y a la novia el alfiler, los pendientes, el anillo y la pulsera.

(18) Tenemos que ver la concepción del matrimonio como un contrato, en el cual debe quedar muy claro lo que aportaba cada conyugente ya que "si alguno de los dos moría sin descendencia, la parte correspondiente de la dote debía pasar de nuevo a la familia, o si moría con descendencia y el vivo se volvía a casar, los bienes del difunto eran únicamente de los descendientes, pasando el padre u otra persona a tutor, no pudiendo vender ningún bien hasta el consentimiento por mayoría de edad de los beneficiarios".

(19) Uno de los impedimentos por el cual no podía celebrarse la boda era el no dejar ser padrino de la misma al padrino de bautizo, a no ser que él hubiera expresado que no quería serlo.

(20) Había dos tipos de tarjetas impresas: las de participación en las cuales se daba conocimiento del enlace sin invitar al mismo y las de invitación, las cuales manifestaban la fecha del enlace matrimonial y el deseo de que se participase en él. En ambos casos, las personas que recibían las tarjetas obsequiaban con algún regalo a los conyugentes. Dichos regalos consistían habitualmente en utensilios para la casa y eran llevados a las viviendas de los padres de la parte que se había recibido la tarjeta. "En dicha visita se enseñaba el ajuar y los regalos ya recibidos, tomando después alguna pasta y refresco".

(21) Como se puede observar, hasta no pasada la tercera amonestación (tiempo en que se expone si existe algún impedimento por el cual no se puede celebrar el matrimonio), la gente no va a dar la enhorabuena a los conyugentes.

Al baile de noche celebrado el domingo de la tercera amonestación podían ir los mozos que quisieran, pero las mozas no invitadas a la boda, podían ir siempre que algún mozo la invitara y fuera a su casa a por ella, si iba por su cuenta, se quedaba toda la noche sin bailar "cuidando la pava".

(22) El novio no podía ver el traje de la novia hasta que no la fuera a buscar el día de la boda, ya que "si no significaba mala suerte".

La novia llevaba un ramo de azahar como signo de virginidad y, a veces, un ramo de flores que era ofrecido a la Virgen del Rosario o llevado a la tumba de un familiar querido.

El color del traje cambió a color blanco a partir de los años sesenta, desde entonces, también el hombre no tenía por qué llevar el traje negro sino el color que a él gustase. A veces, cuando era reciente la muerte de algún familiar, la novia se vestía con el traje de la Virgen del Carmen, celebrándose la boda sin bailes ni grandes preparativos, "invitando únicamente a los familiares más allegados, los cuales comían y cenaban en casa de la novia, teniendo posteriormente una tertulia que solía durar hasta altas horas de la madrugada, la cual se desarrollaba realizando juegos y contando historias, cuentos, chistes, etc., pero nunca cantando ni bailando".

(23) La costumbre de ir a buscar los mozos a las mozas con la dulzaina y el tamboril es similar a la que A. Jambina y otros en "Ritos y cantos de boda en la provincia de Zamora", designan como "Alboraida" (Ver libro de Etnología y Folklore en Castilla y León", coordinado por Luis Díaz).

(24) Es de observar que el rito de arrojar trigo o arroz a los novios a la salida de la iglesia como signo de fecundidad, era desconocido por los informantes hasta que hace unos veinte años se comenzara a realizar.

(25) Una manifestación que tal vez pueda expresarse como carreras rituales de alegría es la de ir los convidados

de una casa a otra bailando agarrados de la mano, en fila o en hilera, y cantando:

Hurí, Hurí, Hurí/los de la boda, los de la boda
Hurí, Hurí, Hurí/los de la boda estamos aquí
Que tenemos un defecto/que tenemos un defecto
que tenemos un defecto/que nos gustan las gachís
No hay que casarse/no hay que casarse
no hay que casarse/no señor
Siempre solteros/siempre solteros
siempre solteros/es lo mejor
El casarse es un atraso/viva la juerga, viva la juerga
el casarse es un atraso/viva la juerga, viva el follón
Viva el follón, viva el follón/viva el follón bien organizao
porque con él, porque con él/unos dan la vuelta y otros
(al revés)

No hay que casarse...

En esta canción, al igual que otras semejantes que se cantan, podemos observar su reciente incorporación dada la característica de la/s misma/s.

(26) "Posteriormente según fue subiendo la vida se preparaba la comida a base de gallina, pavo o lechazo". "La comida y la cena, habitualmente eran en casa de la novia o un lugar apropiado para ello, pagándose todos los costos a partes proporcionales según los invitados. Los guisos eran preparados por las mujeres próximas de ambas familias y una cocinera especialista que siempre hubo en el pueblo. Como normalmente había gran cantidad de invitados, se reunían la vajilla, mesas y sillas de varias casas, marcándose los utensilios con una señal a fin de no confundirse a la hora de recogerlos".

(27) Las costumbres de cortar la corbata al novio, pasando los amigos por las mesas a recoger propina y el zapato de la novia ser llenado de monedas, se han comenzado a realizar a partir de los años sesenta, no existiendo precedente anterior. Lo mismo sucede con la entrega del puro y confites por parte de los padrinos a los convidados.

(28) Como podemos observar, en esta población no ha existido la tornaboda, tan común en otras zonas. Lo que sí existe es la costumbre de llevar, el día después de la boda, un plato de dulces a los vecinos al igual que invitar a una copa o un puro a los amigos que no han estado convidados a la boda.

INFORMANTES

Frotilla Gil (1901)
Anuncia Villarragut (1903)
Dolores Cuadrado (1903)
Alejandro Villarragut (1906)
Gregorio Alonso (1908)
Fidela Villarragut (1908)
Inocencia García (1911)
Francisco Villarragut (1917)
Modesto Martín (1921)
Gabina Cebrián (1924)
Rufino Mancho (1929)
Carmen Alonso (1930)
Teresa Mancho (1931)





Obra Cultural de la Caja de Ahorro Popular
VALLADOLID