

Revista de **FOLKLORE**

Nº 145



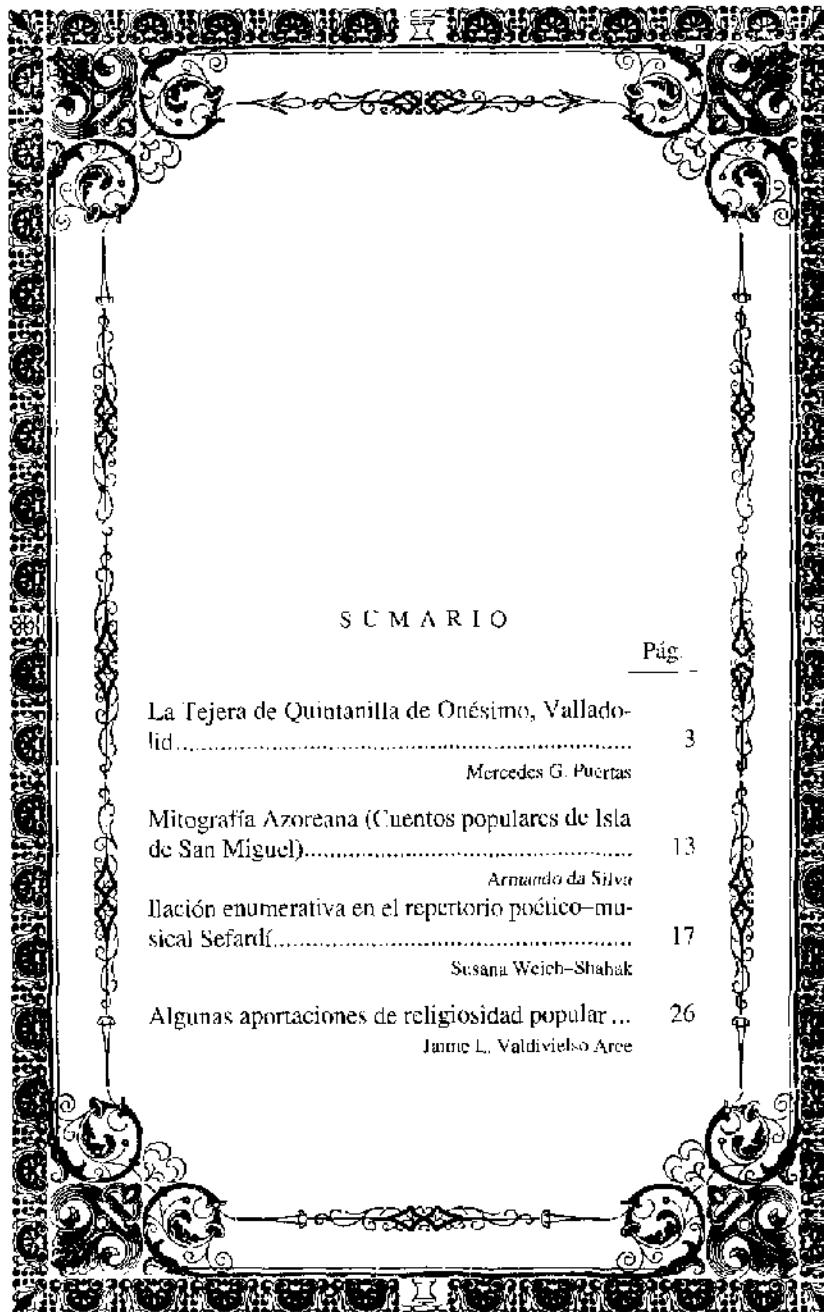
Carbonera de Liria

Mercedes G. Puertas ■ Armando da Silva
Jaime L. Valdivielso Arce ■ Susana Weich-Shahak

Editorial

La Revista de Folklore vio la luz, como casi todos ustedes recordarán, en diciembre de 1989. En esencia no era una idea nueva ni original, aunque desde la intrépida perspectiva de la bisoñez todo nos pareciera entonces novedoso y exclusivo. Heredábamos, sin embargo, una tradición envidiable, aunque escasa, en el campo de las publicaciones periódicas sobre cultura tradicional en España, y para nuestra basta con referirnos a la Enciclopedia sevillana de Machado o a la Revista de Dialectología y Tradiciones populares, dirigida por Caro Baroja y felizmente viva. En casi todas subyace una idea de comunicación y, aún más, de iniciación a las leyes que rigen el mundo de lo tradicional, en un país como el nuestro, donde los conocimientos suelen llegar por la vía de la sangre y asentarse por tanto en el campo de lo sanguíneo, parece ejercicio recomendable éste de mirarse en el espejo de la escritura o de la oralidad y reflexionar sobre la imagen que cada uno tiene de sí mismo, de sus costumbres y de las costumbres de los demás. No es malo, por tanto, saber que muchos de los reflejos más inmediatos que contemplamos en ese espejo —si bien están profundamente arraigados en nuestra personalidad, no son exclusivamente nuestros y, así, tradiciones que se toman como patrimonio personal, familiar o comunitario único, lejos de constituir el centro alrededor del cual gira el universo, son más bien eslabones de una cadena de círculos excéntricos a través de la cual se articula la historia misma de la Humanidad. Pero esto, que es punto de partida para el estudio de las tradiciones, hay que decirlo o escribirlo de modo que no nos entren tentaciones de pensar que antes de nosotros la nada y después el diluvio. Tampoco conviene aferrarse al parecer contrario, el que opina que somos una parte tan minúscula de esa atomización cultural que no merece la pena preocuparnos por nuestro pasado ni menos aún por el destino que nos aguarda. No; del equilibrio entre el propio conocimiento y el conocimiento de los demás deriva un beneficioso flujo que es ingrediente esencial para la convivencia.





S U M A R I O

	Pág.
La Tejera de Quintanilla de Onésimo, Valladolid..... <i>Mercedes G. Puertas</i>	3
Mitografía Azoreana (Cuentos populares de Isla de San Miguel)..... <i>Arnando da Silva</i>	13
Ilación enumerativa en el repertorio poético-musical Sefardí..... <i>Susana Weich-Shahak</i>	17
Algunas aportaciones de religiosidad popular ... <i>Juanne L. Valdivielso Arce</i>	26

LA TEJERA DE QUINTANILLA DE ONESIMO, VALLADOLID

Mercedes G. Puertas

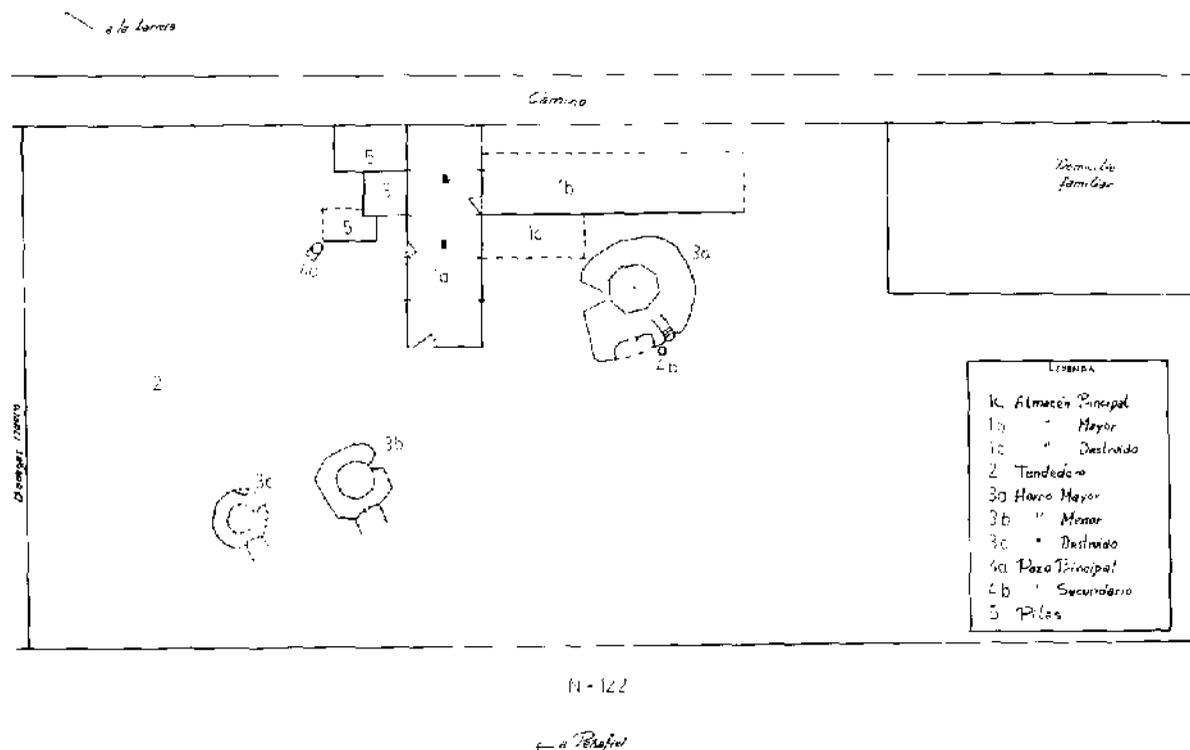


Fig. 1. Croquis de la Tejera

I.- SITUACION Y ESTRUCTURA DE LA TEJERA

a) Localización:

La tejera, sita en el pago de "La Cruz del Arenal", como normalmente ocurre se sitúa fuera pero próxima al pueblo, aunque con el abandono de toda actividad productiva en ella y el reciente crecimiento urbano de Quintanilla ha quedado prácticamente incorporada al pueblo.

El apartamiento de esta tejera del núcleo habitado respondía, lógicamente, a razones higiénicas (humos, olores, etc.) y de seguridad (posibilidad de incendios) además de económicas, pues la necesidad de un amplio espacio y de infraestructura y edificaciones específicas hacían aconsejable y más rentable su ubicación en las afueras del casco urbano.

La tejera de la familia Martín se sitúa en el borde izquierdo de la carretera N- 122 en dirección a Peñafiel, frente al barrio nuevo y flanqueada por el domicilio de la propia familia y las "Bodegas Mauro" a sus lados occidental y oriental respectivamente, y la carretera nacional y un camino local al norte y sur.

b) Propietarios:

La propiedad, como el oficio mismo, ha pasado de padres a hijos por vía hereditaria:

El tejero Servando Martín Pico recibió en Septiembre de 1923 la propiedad del terreno y sus inmuebles de manos de su madre, Cyriana Pico, y por donación de su padre, Trifón Martín.

Servando Martín Pico, había testado junto a su esposa Julia de la Fuente, nombrándose mutuamente herederos en caso de fallecimiento del cónyuge. Así pues, a la muerte del marido, Doña Julia fue la dueña hasta 1977 en que la propiedad se dividió entre los tres hijos: Servando, Julia y Luis Antonio Martín de la Fuente (1).

De este modo, el oficio de tejero, como la propiedad, se heredaba, pero mientras que la herencia profesional se hacía por vía masculina, no ocurre así con la propiedad ya que, como hemos visto, tres mujeres han sido o son propietarias: Cyriana Pico, Julia de la Fuente y, actualmente, Julia Martín a la que pertenece un tercio del solar.

Junto a esta propiedad que incluye la casa, Servando Martín de la Fuente ostenta otra sita en el pago de "El Chagalindo", en la ladera del monte, y que se corresponde con la zona de explotación del barrero. Como don Servando mismo me comentó, en Quintanilla el monte está parcelado en propiedades, frente a la libre explotación que del barrero de propiedad concejil se hace en otros lugares, como en la vecina Valbuena de Duero.

c) Estructura:

El conjunto de la tejera lo forman varios edificios y espacios acondicionados especialmente para el aprovisionamiento, preparación, producción y almacenaje de las piezas (Ver Fig. 1). Básicamente, estas instalaciones son:

— Un amplio espacio, llamado *tendedero* o *era*, situado en el extremo más oriental y que en el tiempo que la tejera estaba activa se cuidaba mucho, alisándose constantemente mediante *rodillos*.

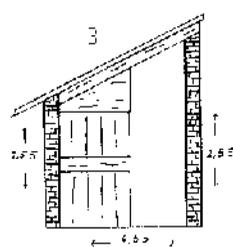
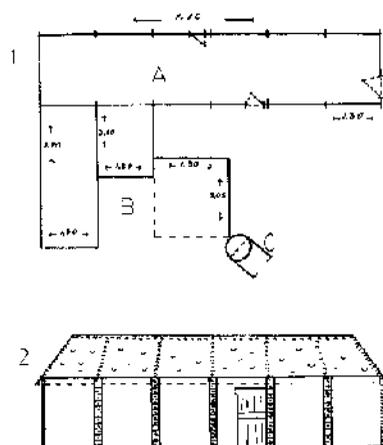


Fig. 2: Almacén

— Almacenes: en este caso construidos en ladrillo, adobe y madera. De los cuatro que en un principio había, sólo se conserva entero uno de ellos. Este se sitúa en la zona central, con orientación perpendicular al camino y limitando por uno de los lados cortos con éste. Quedan

restos de otro almacén mayor que no se utilizó apenas y que apoyaba un lado corto en la parte posterior del anterior (paralelo, pues, al camino), otro menor que compartía con éste la parte posterior, y noticias de un cuarto almacén que debió estar detrás del horno derruido.

— Hornos: existen tres hornos que presentan diferente estado de conservación: El primero de ellos y más grande, se sitúa en el extremo occidental de la tejera y, además de ser el mayor, su restauración y rehabilitación como merendero han permitido que se conserve con ligeras modificaciones, pero con las mismas estructuras, materiales y forma que en origen.

El segundo de los hornos, menor y actualmente muy deteriorado, se sitúa en la parte centro-oriental y próximo a la carretera. Junto a éste, se encuentra un tercer horno, totalmente destruido y en el que apenas se observan restos de lo que debió ser un horno de dimensiones similares al anterior o incluso mayor.

— Infraestructuras: son muy simples pero esenciales para la fabricación de material de construcción. Para el abastecimiento de agua disponen de dos pozos: El pozo principal se situaba a aproximadamente 5 m. frente al almacén conservado y junto a las pilas y el pozo secundario se encuentra a la derecha de la entrada de la cámara de combustión del horno mayor.

Asimismo, se construyeron tres pilas para la preparación del barro. Estas se ubican en la pared frontal del almacén y en la zona próxima al camino. Son de escasa profundidad pero amplias y llegan hasta el pozo principal.

II.- SISTEMA CONSTRUCTIVO DE LOS EDIFICIOS DE LA TEJERA.

a) Almacén:

El almacén es un edificio rectangular construido en adobe, aunque actualmente están cubiertas las paredes por bloques de cemento (ver Fig. 2). Las esquinas se reforzaban con contrafuertes de ladrillo dispuestas a soga y tizón; asimismo, a lo largo de la pared larga hay otros cinco contrafuertes del mismo tipo situados a tramos regulares de 1,30 m. cada uno. El acceso al almacén se realizaba mediante puertas de madera —tres— situadas en el frente, trasera y un lado corto del edificio. La cubrición, con un sola caída bastante acusada hacia el frente, se ha construido con tejado simple (tejas mostrando sólo su cara cóncava) sobre un entramado de vigas de madera, sólo hay doble capa de tejas coincidiendo con las esquinas y los contrafuertes; en estos casos, la teja vuelta es de mayor tamaño y se llama *tejón* (2).

b) Horno:

El horno se construye aprovechando los materiales de la zona: piedra caliza y barro en forma de ladrillos o adobe (ver Figs. 3-4).

Tiene dos partes esenciales: una subterránea para la cámara de incineración, y otra superficial correspondiente a la parrilla y la cámara de cocción.

A la primera se accede mediante un corto pasillo orientado al norte y excavado en la tierra, cuyo último tramo está cubierto con una estructura abovedada. A esa entrada cubierta se pasa por un arco que abre el hueco en una pared frontal de ladrillo que muestra su lado corto en tres o cuatro hileras y el lado largo en una o dos alternativas. Al final de este pasillo, un pequeño vano llamado *boca de atizar* servirá para entrar la leña para el fuego.

El interior de la cámara de combustión es circular, con paredes de adobe de las que, a 1,5 m. de altura aproximadamente, parten los arcos (3) que constituyen al tiempo el techo de este recinto y la parrilla. Estos cuatro arcos de ladrillo se cruzan con ladrillos cubiertos de barro empajado, formando pues un techo con oquedades a modo de damera que permite el paso del calor.

La parte superficial del horno está centrada por la parrilla. Esta es, como dijimos, de forma circular, coincidiendo en sus dimensiones con la cámara de combustión. En altura, la parrilla se prolonga en una amplia chimenea cilíndrica de poco más de 3 m. de altura, que al tiempo es la cámara en la que se depositan las piezas para cocer. Este recinto se construye en adobe y se revoca con arcilla empajada o *chola* (4) que debe ser retocada tras cada cocción para reparar los desconchones. La cámara se cierra durante la cocción con ladrillos planos colocados de modo que dejen espacios entre ellos para permitir el tiro (5).

El acceso a la cámara de cocción se realiza a través de un hueco abierto a media altura y suficiente espacio para permitir el paso de un adulto —*puerta de encañar*— que es quien coloca las piezas para cocer en el interior. La puerta de encañar nunca tiene la misma orientación que la de atizar, sino que describe, al menos, un ángulo de 90°.

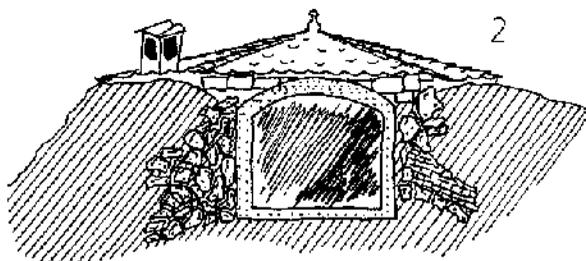
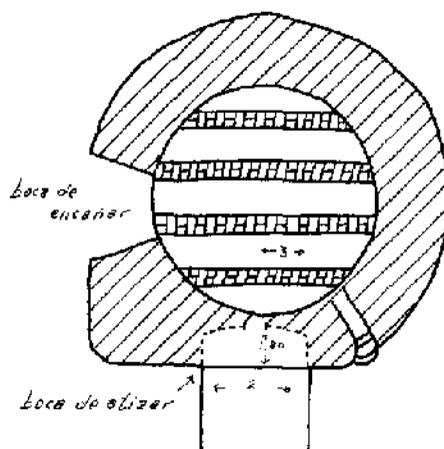
Al exterior y rodeando esta estructura nuclear, se construye un muro exagonal con esquinas redondeadas de ladrillo en la base y con alzado en adobe (por supuesto sin bloquear la puerta de encañar). Esta estructura aún visible en el horno menor, quedaba en realidad oculta —como se puede comprobar en el horno restaurado— por el amontonamiento de tierra reforzado con piedra caliza en el zócalo, de forma tumular, que lo rodea.

III.— PROCESO Y FASES DE PRODUCCION

El trabajo del tejero, básicamente, es igual al del alfarero, si bien aquél, por el tipo más sencillo y repetitivo de sus producciones, no requiere de una elaboración tan cuidadosa.

a) Extracción de la materia prima:

La fuente de arcilla no dista demasiado de la tejera (2 km., en la ladera del monte). Esta fuente, llamada *barrero* se explotaba a desmonte para poner al descubierto las vetas de arcilla que se debían extraer. La explotación



1 Planta del Horno	⊙ Piedra
2 Puerta de encañar original (ahora ventana)	⊙ Ladrillo
⊙ Tierra	○ Adobe
⊙ Teja	⊙ Madera

Fig. 3: Horno Restaurado

de éstas se hacía a pico y pala (6) y los tejeros lo recuerdan como "el trabajo más duro que existe".

La extracción de arcilla se hacía a lo largo de todo el año, pero fundamentalmente en invierno pues no se estaba ocupado en otras fases de producción.

En la propia veta se diferencian los tipos de arcilla según el producto al que se iban a dedicar y se extraían por separado (7); de este modo, la arcilla más granulosa y con mayor cantidad de arena se destinaría a la producción de ladrillo (*banco ladrillero*), la más fina y pura a baldosas (*banco de baldosero*) y la fina de color parduzco a la fabricación de tejas (*banco de tejero*).

b) Preparación del barro:

Cuando la arcilla llega a la tejera (transportada en carros), se extiende sobre la era para que se *oree* (8), es decir, para que se seque. Al tiempo, se golpea con un aza-

dón para romper los terrones —esterronar— y extraer las piedras grandes; de este modo se convierte la tierra en un fino polvo.

Cuando la tierra está seca, se lleva a la pila donde se le añade el agua para que se convierta en barro, dejándolo reposar durante 24 horas para una adecuada mezcla.

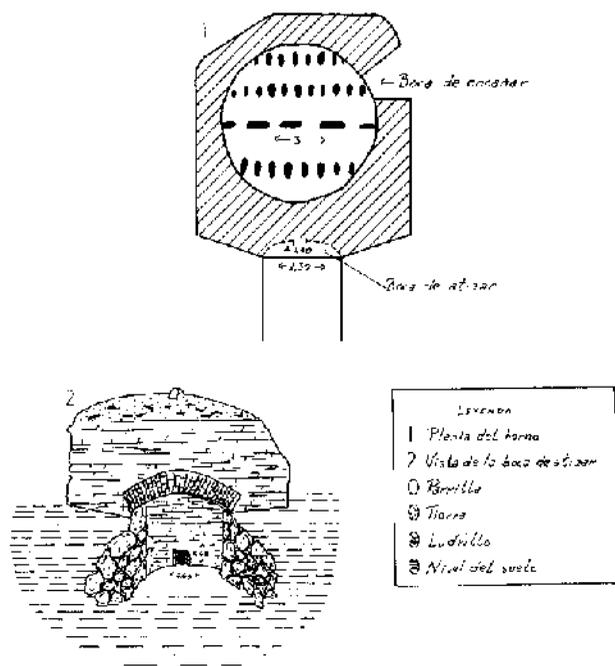


Fig. 4. Horno Semiderruido

Tras el día de reposo, se procede al *barreo*, es decir, a cortar el barro con una vara de hierro de aproximadamente 1,5 m. de longitud, en todos los sentidos con el fin de que agua y arcilla terminaran de mezclarse bien (9). Así, si el barro estaba demasiado blando, se le añadía tierra y si estaba duro, agua. Finalmente, y tras el barreo, se manosea el barro para comprobar su punto óptimo (10).

Preparado ya el barro, se saca de la pila depositándolo en un montón junto a ella y cubriéndolo con sacos húmedos para evitar su secado.

c) Fabricación de las piezas:

c.1. Tejas

Delante del montón de barro se coloca la mesa del cortador con éste situado de espaldas al montón.

El cortador se situaba en el extremo estrecho y más bajo de la mesa de cortar que era portátil (ver Fig. 5), de madera, y se complementaba con un cajón, también de madera, con agua colgando a un lado y, al extremo opuesto del cortador, un segundo cajón abierto por el lado que daba a la mesa con arena cribada o ceniza.

El cortador, ataviado con mandil, extendía parte de la arena que extraía del cajón sobre la mesa, a fin de que la

arcilla no quedase adherida. Sobre esta arena colocaba el molde de la teja, llamado *gradilla* (11) (ver Fig. 5), se volvía hacia el montón de barro y, tomando una parte, la depositaba en el interior de la gradilla presionando para que se cubriese por entero. Posteriormente pasaba un *rasero* de madera que eliminaba el barro sobrante y, empujando la gradilla hacia el borde lateral de la mesa, separaba la teja pasando a su alrededor una *aguja* —cuchilla metálica con mango de madera a modo de navaja—. Si en el cajón, en vez de arena había ceniza, bastaba con golpear la gradilla sobre ella antes de echar el barro para que luego la teja se desprendiera fácilmente sin pasar la aguja, pero desde hace tres generaciones, se optó por *cortar* la teja.

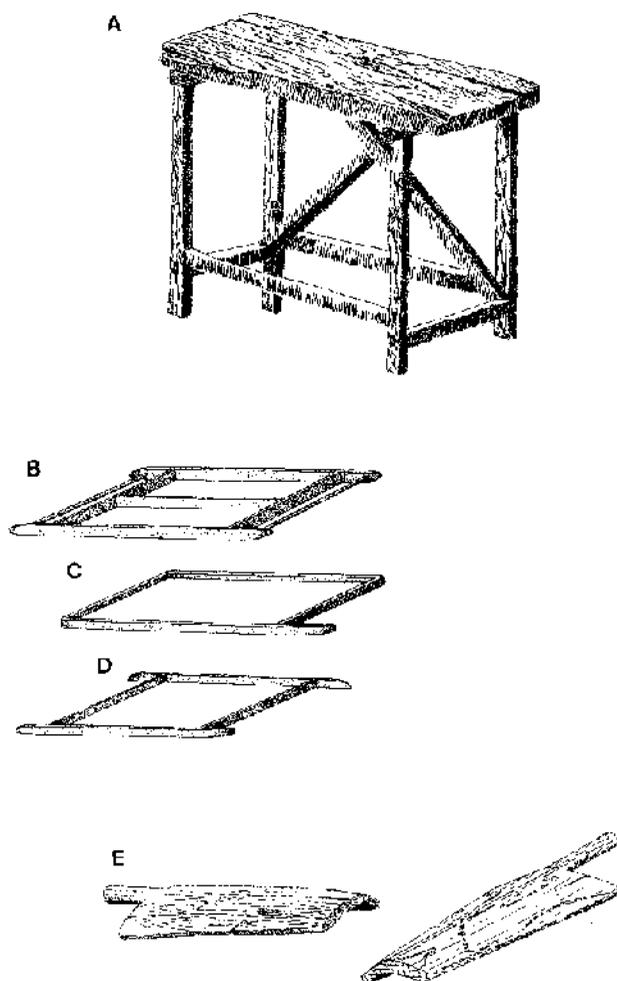


Fig. 5. A. Mesa de Cortar, B. Molde laárrtero, C. Gradilla, D. Molde baldosero, E. Galápagos

Finalmente, un ayudante recogía la plancha de arcilla desde el borde de la mesa con un *galápago* (ver Fig. 5) (12): pieza de madera que reproduce la forma de la teja curva y con un mango también de madera para su sujeción. El galápago se sujetaba con la mano derecha por el mango y con la izquierda por la parte baja o cóncava del

mismo. Cuando recibía la pieza, el ayudante soltaba el mango y la portaba hasta el tendadero pasándole la mano libre humedecida para que la arcilla se amoldara bien a la forma curva. Una vez en la era, se depositaba en el suelo y se separaba el galápago de la teja tirando suavemente del mango.

La disposición de las tejas en el tendadero no era aleatoria. Se colocaban *en abanico*, es decir, formando arcos con varias tejas tocándose en sus bordes. Cada nueva teja se colocaba haciendo que el borde derecho coincidiera con el izquierdo de la anterior. De este modo no sólo se aprovechaba mejor el espacio, sino que además se permitía el paso por el interior de la era pudiendo pisar entre arco y arco.

La cantidad de tejas que un cortador experimentado, como don Servando, podía hacer al día era de unas 700 tejas, que se duplicaba si consideramos que frecuentemente se contrataba a un segundo cortador (Vicente Rojo trabajó siete años como cortador en la tejera del Sr. Martín).

El tiempo necesario para que las tejas se secasen dependía, lógicamente, de las condiciones atmosféricas: en un buen día de verano, las piezas fabricadas por la mañana podían recogerse al final de la tarde. Si el día estaba nublado o se necesitaba acelerar el tiempo de secado, se levantaban las tejas *-empalmado* (13), apoyándolas una en otra por una de las esquinas de su boca ancha.

c.2. Ladrillos y baldosas:

Los ladrillos, macizos, se hacían directamente sobre el tendadero. Allí, el cortador colocaba el *molde* (ver Fig. 5) (14) (pieza cuadrangular metálica con dos vanos correspondientes a la forma de los ladrillos), depositaba la arcilla en los huecos, presionando, y luego pasaba el rasero. También se cortaban con la aguja para separarlos del molde y después éste se quitaba. Como lo normal era que las esquinas superiores del ladrillo se levantaran al sacar el molde, se pasaba luego, cuando aún estaban frescos, golpeándolos ligeramente con la *palmeadora*, que es una tablilla de madera del tamaño del ladrillo o algo superior y con un mango, también de madera, transversal para manejarlo.

La fabricación de baldosas, mucho menor cuantitativamente, se hacía también sobre la mesa de cortar y con el sistema ya visto para las tejas, aunque obviamente no era necesario curvarlas.

b) Cocción:

Una vez que las piezas estaban secas, se depositaban en el almacén (siempre de pie) es espera de ser cocidas.

Para efectuar la cocción, se colocaban las piezas sobre la parrilla en pisos o *caldas* desde abajo hacia arriba de la siguiente forma: Primero dos pisos de ladrillos puestos de canto y en disposición ajedrezada para permitir el paso del calor sin cortar el tiro del horno. Sobre ellos, y sucesivamente, las caldas de tejas colocadas de pie so-

bre su boca estrecha (15). Cada calda necesitaba ser *acuada*, para lo que se introducían pequeños fragmentos de teja entre los intersticios que evitasen que las piezas se movieran o pudieran derrumbarse al superponer nuevos pisos. Cuando las piezas macizaban por completo la cámara de cocción, se cerraba ésta colocando un último piso constituido por ladrillos planos dispuestos en damero, y la boca de encañar se sellaba con ladrillos y barro empajado.

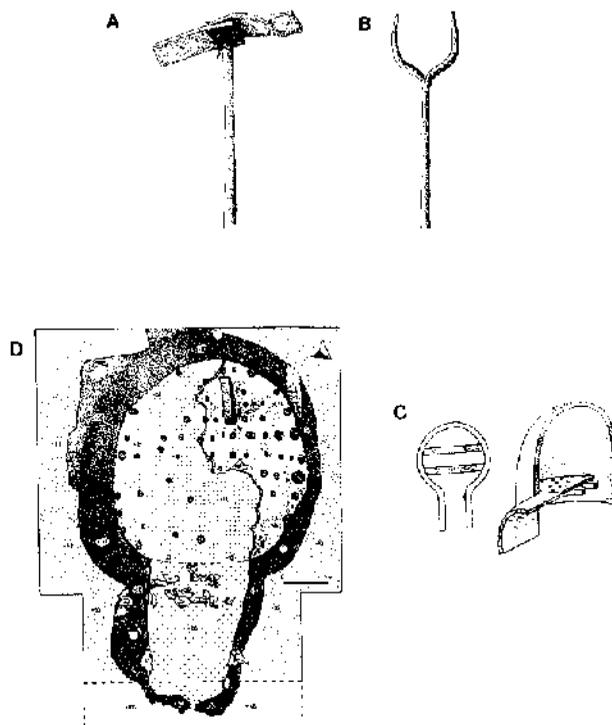


Fig. 6. A, Esquirnador; B, Hurgonero; C, Horno Tipo-Ic según Cuomo di Carpio; D, Planta del Horno 2 de Carralaceña

Una vez colocadas las piezas, se abastecía la cámara de combustión con leña (16). Esta era transportada hasta el pasillo de acceso a la cámara donde se depositaba en un montón. La persona encargada de vigilar la lumbre, tomaba leña de este montón con una *horquilla* de madera y lo introducía por la boca de atizar repartiéndola por la totalidad del *calentadero* ayudándose del *hurgonero* (ver Fig. 6) (17) —larga vara de hierro con el extremo superior ahorquillado y enmangado en un mástil de madera—. Cuando el fuego se convertía en brasas, éstas se distribuían por el calentadero mediante el *esquirnador* (ver Fig. 6) —pieza larga de hierro enmangada que dispone en su extremo superior de una placa transversal, también de hierro, que se maneja apoyándose sobre un ladrillo colocado junto a la boca de atizar—; de este modo se *batía la lumbre*, tratando de evitar que el calor incidiera especialmente en alguna zona pues esto podía provocar el derretido y hundimiento de alguna bóveda.

El tiempo requerido para la cocción era de 20 a 24 horas, para un conjunto de piezas que rondaba las 10.000

por hornada, alcanzando temperaturas que oscilaban entre los 700 y 1.000 °C.

El calor no sólo era dirigido desde la cámara de combustión, sino que desde el último piso de ladrillos finos (18) que cerraban la chimenea, se iban cerrando tiros a medida que algunas zonas del horno ya tenían las piezas cocidas. Este cierre de tiros se hacía tapando los huecos dejados por los ladrillos con barro tomado del montón que se depositaba sobre el horno (de ahí la forma tumular exterior de éste). Cuando se observaba que la totalidad de las piezas estaban cocidas, se cerraban todos los tiros y se abría el horno para dejarlo enfriar lentamente.

Tras los cinco días requeridos para que el horno se enfriara, se extraían las piezas que eran almacenadas hasta su comercialización. Estas piezas mostraban un color rojizo si estaban adecuadamente cocidas. Frecuentemente, las que se habían situado en la parte inferior del horno o donde más había incidido el calor, ofrecían un color amarillento o blanquecino pues estaban demasiado cocidas, incluso, ocasionalmente, se habían deformado por el exceso de calor llegando hasta el derretido y formación de pegotes entre las piezas afectadas. Las piezas situadas en la parte superior del horno, por el contrario, podían estar poco cocidas, mostrando entonces un color pardo-negrusco.

Las piezas se extraían del horno, al igual que se metieron, a través de la boca de encañar y en *brazaos*, desechándose las deterioradas por derretido, las torcidas, las *pandeadas* (con el lomo cóncavo en vez de recto), las rajadas o las que tenían *verrujo* (orificio que se forma cuando estalla un canto del interior de la pieza).

e) Volumen de producción y comercialización:

Por lo general, la producción es estable anualmente, aunque ocasionalmente, se hicieron producciones por encargo, como fue la fabricación de tejas para San Bernardo que incluso necesitó de una gradilla especial, más pequeña que la de las tejas comunes. La producción regular, suponía unas 200.000 piezas, ya que se realizaban unas 20 hornadas por temporada.

El radio de distribución de los productos es de corto alcance, abarcando la propia Quintanilla y algunos pequeños pueblos aledaños.

La venta se realiza desde la propia tejera y es el comprador quien se encarga de su transporte.

IV.—PIEZAS Y HERRAMIENTAS

Afortunadamente, he podido observar no sólo las piezas fabricadas, sino también las herramientas empleadas para la producción gracias al cuidado con el que Servando Martín (padre e hijo) las han conservado.

Los moldes de las piezas son todos ellos de hierro, y sus dimensiones son las siguientes:

— El molde de las baldosas es de 25 cms. x 25 cms., con un grosor de 1,5 cms.

— El molde de los ladrillos es de 28,5 cms. de ancho por 40 cms. de largo, produciendo piezas de 131,5 cms. de ancho por 25 cms. de largo y 4 cms. de espesor.

— La gradilla convencional mide 45 cms. de largo por 20 cms. de ancho en su boca estrecha y 23 cms. en la boca ancha. La gradilla fabricada para San Bernardo tiene, sin embargo, 33 cms. x 21 cms. (boca estrecha) y 22,5 cms. (boca ancha). En ambos casos, el grosor de las tejas era de 1,5 cms.

La mesa del cortador, conservada en el interior del merendero, tiene 90 cms. de altura en el extremo donde se colocaba el cajón de arena y 85 cms. en el que se situaba el cortador. La superficie del tablero superior es de 105 cms. de largo por 35 cms. de ancho y 6 cms. de espesor.

El hurgonero y el esquinador, de altura variable, medían sin enmangar, alrededor de 1,5 mts. el primero y superaba con creces los 2 mts. el segundo.

V.—DIVISION DEL TRABAJO

La diversidad de funciones realizadas en la tejera, unidas al hecho de que muchas de ellas se simultaneaban, hacían necesaria la colaboración de varias personas contratadas para los momentos de máxima actividad. Al mismo tiempo, y como el negocio familiar pasaba de padres a hijos, era conveniente introducir al joven futuro tejero en el oficio aleccionándolo desde los primeros pasos de la producción. Por otra parte, la división del trabajo no sólo se observaba en cuanto al reparto de diferentes tareas, sino que también se comprueba por edad como a continuación veremos:

Los trabajadores más jóvenes, de doce o trece años, eran los *tendedores*. Estos niños no pertenecían a la familia del tejero (según el propio Servando Martín confiesa, él empezó a trabajar más tarde: "Como era el hijo del tejero...") sino que eran los chicos de otras familias del pueblo, que aprovechando el período vacacional o que, como en los pueblos a esa edad era común estar ya trabajando, no fueran imprescindibles en sus actividades cotidianas, trabajaban para el tejero. Su tarea en la tejera consistía en recoger las piezas de la mesa de cortar y colocarlas en el tendadero según el sistema que antes vimos. También ayudaban a *recoger la tienda* al final del día.

El futuro maestro tejero, como dijimos, comenzaba a trabajar de joven como ayudante —lo que en terminología gremial sería oficial— en diversas funciones: en invierno trabajaba en el barrero en las tareas de desmonte y extracción de la arcilla; en la tejera, vigilaba el orco de la tierra y las piezas, se ocupaba del almacenamiento de estas (antes y después de cocer) e intervenía especialmente

en el momento de la cocción colocando las piezas en la parrilla, acufiándolas, cerrando los tiros desde lo alto de la chimenea, atendiendo el fuego de uno de los hornos durante la noche, sacando las piezas ya cocidas, etc.

El ayudante del tejero e hijo del mismo, compartía su tarea con varios ayudantes contratados: adultos conocedores del oficio, que además de las tareas mencionadas, solía ser también el *pilero*, es decir, la persona encargada de preparar la mezcla de agua y arcilla en la pila, de barrearla, manosearla y extraerla para preparar el montón.

Por último, el tejero, o maestro cortador, tenía como misión no sólo la fabricación de las piezas, sino que su tarea empieza con el manoseo del barro en la pila y la preparación del montón junto al pilero. El cortador era el cabeza de familia y dueño de la tejera, don Servando Martín, además de un segundo cortador profesional contratado (el caso de Vicente Rojo), que no teniendo tejera propia trabajaba por cuenta ajena.

Así pues y recapitulando, vemos que en la tejera trabajan desde adultos experimentados hasta niños aprendices ocasionales, organizados de un modo que recuerdan la división gremial del trabajo. Por otra parte, pese a que en la medida de lo posible se recurre a miembros de la familia, la ingente producción y la necesidad de mano de obra obligaba a recurrir al empleo de trabajadores entre los hombres del pueblo (en las funciones directamente relacionadas con la producción no hay mujeres) que son: los muchachos tendedores (uno por cada cortador), un pilero, un cortador y ayudantes. Los contratados eran, generalmente, seis personas, aunque no faltaron ocasiones en las que se requirió el trabajo de hasta ocho o nueve. Su período activo en la tejera coincidía con los meses de máxima actividad, en primavera y verano, con lo que se les empleaba como temporeros durante cuatro o cuatro meses y medio.

Esto sitúa socialmente a los tejeros en una posición paradójica dentro del contexto del pueblo: por una parte tiene puntos que le diferencian del resto de sus convecinos: su oficio es diferente al de la mayoría, imprescindible y exclusivo en el pueblo; como el actual titular de la tejera me manifestó, en el pueblo se asocia el nombre Servando Martín con el oficio de tejero. Por otra parte, la capacidad económica de la familia Martín barrunto que sería superior a la media de los vecinos de Quintanilla ya que no sólo disponían de instalaciones complejas y aptas para una gran cantidad de producción, sino que además podían prescindir del trabajo de los más jóvenes de la familia y contratar los servicios de varias personas. Sin embargo, y a pesar de estas diferencias, no creo que se pueda decir en absoluto que el tejero fuera alguien, más o menos aceptado, pero separado de la sociedad; al contrario, parece estar plenamente integrado: los Martín son naturales de Quintanilla; por otra parte, aunque la tejera está en las afueras del pueblo, la casa está en el interior del mismo; el personal contratado también era del pueblo y, por último y como detalle anecdótico a un nivel más cotidiano pero como muestra de esa integración en

la vida común del pueblo, Servando hijo me contó que los otros chicos del pueblo bajaban a charlar y bromear con él cuando debía permanecer junto a la boca de atizar durante la noche para mantener el fuego.

VI.— LOS HORNOS DE LA TEJERA DE QUINTANILLA: UN MODELO CONSTRUCTIVO CONOCIDO

La producción de objetos de barro cocido, tanto material de construcción como alfareros, se enfrenta al mismo problema técnico: la necesidad de cocer las arcillas moldeadas. La solución a este problema apareció hace aproximadamente 10.000 años en el Próximo Oriente, con la construcción de los primeros y rudimentarios hornos para cocer el barro destinado a la producción de objetos de uso doméstico y de almacenaje de alimentos.

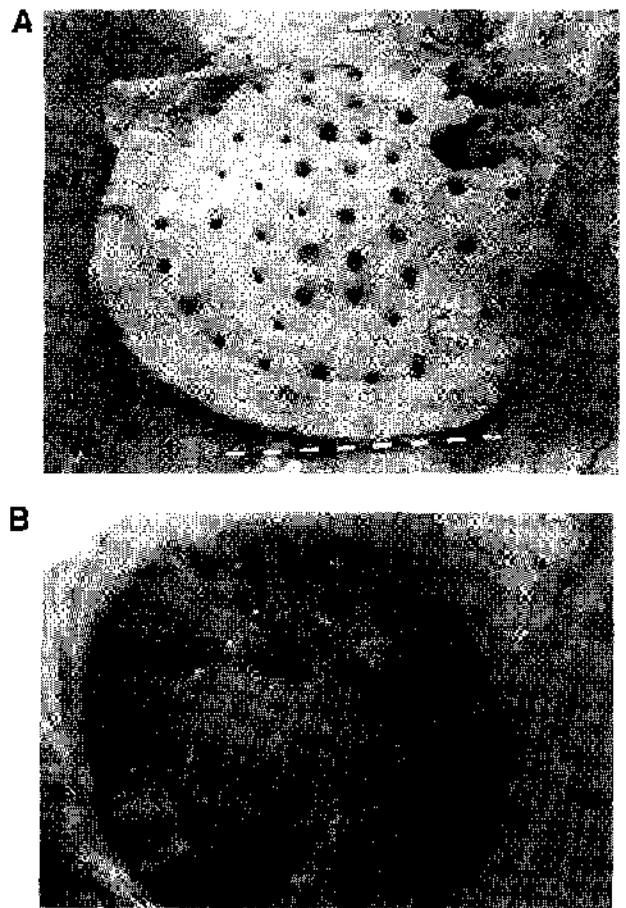


Fig. 7. A, Parrilla del horno ibérico de Alcalá de Júcar
B, Parrilla de uno de los hornos de Quintanilla

Desde entonces hasta hoy, la diversidad de hornos ha sido tal, que no han faltado clasificaciones y ordenamientos tipológicos atendiendo a su morfología externa, sistema constructivo, cronología, etc. en espacios de carácter local, comarcal o regional... Pese a esta infinidad y variedad de hornos, en realidad todos tienen un substrato

común; es decir, los hornos son muchos, pero *el horno* es único. El concepto de horno es universal y no ha variado con el tiempo aunque presente diversos resultados aparentes que responden a una diferente disponibilidad de materia prima para su construcción, el tipo de producción a que se va a destinar, a la propia tradición constructiva local, etc.

Tres son las partes que definen a un horno para que éste sea considerado como tal: una cámara de combustión, en la que se provoca el aumento de la temperatura necesaria para la cocción de los objetos, mediante la combustión de material inflamable. Una cámara de cocción o laboratorio que aloja los objetos que se desean cocer y que recibe el calor procedente de la cámara de combustión. Una parrilla que separa pero, al mismo tiempo, comunica ambas cámaras; separa pues impide el contacto directo entre las piezas y el fuego sirviendo como soporte o "suelo" sobre el que se depositan las primeras y comunica, pues pese a que ha de ser resistente para no fundirse con el aumento de la temperatura o con el peso de los objetos sobre ella depositados, también debe permitir el paso del calor de la cámara de combustión al laboratorio.

Como decimos, esencialmente esas son las partes que constituyen un horno y siempre estarán presentes aunque con las variantes lógicas de tamaño, destino —no es lo mismo que se desee cocer arcilla, que pan, que fundir metal—, sistema de construcción, morfología, etc.

En el caso concreto de los hornos de la tejera de Quintanilla, no presentan una gran novedad constructiva. Contamos con documentos aportados por la arqueología que nos informan de que ya en época romana se construían hornos cerámicos, en este caso para la producción alfarera, con cámara de combustión de planta circular y cubrición, es decir formación de la parrilla, mediante arcos: es el tipo Ic según la clasificación de Beltrán (19) (ver Fig. 7). Asimismo, este autor comprueba que existe una cierta regularidad en cuanto a la forma de los hornos según el lugar geográfico y la función a la que se destina; de este modo, mientras en Galia los hornos para material de construcción suelen ser rectangulares, en Hispania este tipo de hornos se constatan en la zona catalana (por influencia de la propia Galia), combinados con el pilar central y parrilla gruesa de influencia ibérica: así se ve en los hornos cerámicos de Rubí, Pinos, San Miguel de Fulviá, etc. Por el contrario, en la provincia Baetica abundan los hornos de planta circular con arcos radiales (siglos I y II d. C.) como el de Bezares, con hornos del tipo Ic para *sigillata*, pero también para *regulae* (20).

En cuanto al sistema y materiales para su construcción, estos no difieren en exceso de lo que acabamos de ver en la tejera de Quintanilla: indefectiblemente, la cámara de combustión se excava en el suelo natural quedando siempre total o casi totalmente bajo tierra. Los materiales con los que se construyen varían en la medida en que abunda o escasea la materia prima; de este modo, mientras en los hornos Bajo-imperiales del estuario del

Tajo (21) se emplean bloques de arenisca para conformar la cámara de combustión y el perímetro interno junto al ladrillo, en los del área catalana recurren exclusivamente al ladrillo y el barro (22). Estos —como el de Fontscaldes— se construyen con gruesos arcos de ladrillo revestidos con una fina capa de arcilla, endurecida por el calor, que se reforzaba con nuevas aplicaciones cuando se producían desconchones.

Pero si esto ocurre con los hornos romanos, tampoco hay diferencias esenciales con los ibéricos, como ocurre con el horno alfarero de Pinos Puente, Granada (23), también de planta circular (o subcircular) y con alzado en adobe sobre zócalo de piedra.

Más próximo, el horno ibérico de Alcalá de Júcar (Albacete) (ver Fig. 7) (24), tiene una estructura que nos es conocida: la cámara de combustión, de planta subcircular, con unos 2,5 mts. de diámetro, se excavó en el suelo hasta una profundidad de 1,80 mts. A esta cámara se accede tras una boca de carga o *prae-furnium* que en su parte inferior se sostenía en lajas calizas. El alzado de la cámara de combustión era en adobe y tapial, y para sustentar la cubrición —parrilla— se optó en esta ocasión por un murete transversal a la boca construido también en adobe. De este murete como de las paredes de la cámara, surgen las arcadas que constituían la parrilla. Por su parte, la cámara de cocción se alzaba en tapial configurando un espacio circular de 2,85 mts. de diámetro reservando un hueco para la boca de encañar, dispuesto en ángulo con respecto a la boca de carga.

Lamentablemente del horno celibérico de Coca (25), del que se ha podido rescatar la cámara de combustión que se realizó con ladrillo y bloques de arcilla cocida, apenas quedan restos. No ocurre así con el Horno 2 de Carralaceña (Pesquera de Duero, Valladolid) (26), en el que quisiera detenerme por su proximidad a Quintanilla y su buen estado de conservación, que nos ha permitido conocer un horno destinado a la cocción de cerámica celibérica pero de características arquitectónicas similares a los de la tejera de Quintanilla (Ver Fig. 7). Efectivamente, los materiales utilizados para la edificación del horno de Carralaceña son, al igual que en Quintanilla, el adobe, el tapial y la piedra caliza. La cámara de combustión se excavó, configurando un espacio subcircular de más de 4 metros de diámetro. En este caso, como en el anterior de Alcalá de Júcar, también se optó por la colocación de un muro central sustentante de la parrilla.

El acceso a esta cámara se realiza mediante una rampa abrupta que salva más de 1,5 metros de altura y que está acondicionada a ambos lados con piedras calizas, al igual que podemos observar en uno de los hornos de Quintanilla.

Posteriormente se accedía al *prae-furnium* que, construido en barro, parece que se cubría de una estructura abovedada según cabe intuir por la inclinación de los restos de pared aún conservados... Los hornos de la tejera, pese a que no tienen *prae-furnium sensu stricto* (la

incineración de la leña se realiza directamente en el interior de la cámara de combustión, sí mantiene un acceso a la boca de atizar precedido por una estructura abovedada.

La construcción de la parrilla en el horno alfarero se realizó mediante la superposición de capas de arcilla sobre una "bóveda" que arracaba de las paredes de la cámara de combustión. Sin embargo, y pese a la diferente técnica constructiva, el aspecto de esta parrilla, como el que ofrecen las de los hornos tejeros, es de una superficie horizontal de arcilla, de forma circular y con perforaciones en la superficie para permitir el paso del calor hacia el laboratorio.

De la cámara de cocción, en el horno de Carralaceña sólo se conserva su perímetro, que rodea la totalidad de la parrilla salvo en la zona sur en que la que se observa un espacio de forma triangular que, por su situación en ángulo respecto a la entrada a la cámara de incineración, bien pudiera corresponder con el hueco reservado a la boca de encañe. Lamentablemente, esta cámara está arrasada, pero el perímetro conservado, construido en barro como en Quintanilla, bien nos pudiera indicar que se utilizara el mismo material para su alzado.

Finalmente, quisiera destacar que el presente estudio no pretende "justificar" un modo de construir de la arquitectura tradicional basándose en paralelismos ancestrales. Ni tampoco se intenta "demostrar" una continuidad de formas arquitectónicas a lo largo del tiempo de un modo casi inalterado; no me parece viable la hipótesis de que los tejeros del Valle del Duero construyan sus hornos de determinada manera porque ya se hicieron de un modo semejante al menos desde época prerromana: pese a que la influencia ejercida por la tradición en una determinada forma de construir pueda ser importante, llevarlo a tal extremo me parece excesivamente aventurado.

El objeto, pues, de esta comparación, es llamar la atención sobre cómo se ha llegado a una solución arquitectónica similar partiendo de un mismo objetivo —construir un horno para cocer piezas de arcilla— y de una materia prima que es la más abundante en la zona: barro y piedra caliza.

NOTAS

(1) Según el asiento L.521, folio 298, tomo 41 del Diario del Registro de la Propiedad de Peñafiel.

(2) En muchos lugares se ha constatado la presencia de cobertizos próximos para la cobertura de la mesa de cortar. (Ver González, P.: *La Cerámica Preindustrial en la Provincia de Valladolid* (Vol. II, Valladolid, 1989) y Villar Herrero, S.: *El Tejar de Pobladora de Sotiedra* ("Revista de Folklore", n.º 77, 1987). No es el caso de Quintanilla pues la mesa es portátil.

(3) Llamados *puentes* en algunas zonas como recoge González, P.: op. cit.

(4) Este tipo de revoque es el más común, pese a lo cual no hemos encontrado una denominación específica para él, salvo ésta

y el nombre de *embarrar* en el tejar de Peñaranda de Bracamonte (Sánchez González, F. J.: *El Tejar*, en "Universidad y Etnología", 1987).

(5) Se ha recogido el nombre de *trasillo* para esta última capa de ladrillos (González, P.: op. cit.).

(6) En otras zonas se realiza a *cantem* y a *banzo* (González, P.: op. cit.).

(7) En Peñaranda de Bracamonte (Sánchez González, F. J.: op. cit.) no se utiliza, sino barro común de la zona, que es abundante en *greda*, mezclado con *lino*.

(8) *Orear* y *solear* son los términos más frecuentemente empleados.

(9) En otros lugares a esta operación se le llama *cortar* y al instrumento con que se efectúa *cuchilla* o *sable* (González, P.: op. cit.).

(10) En el caso de Quintanilla, no es infrecuente que para esta operación de mezcla se introduzcan animales en la pila (González, P.: op. cit.) o que se disponga de *amasador* (Villar Herrero, S.: op. cit.) en cuyo caso la pila es de forma semicircular y el amasador se sitúa en el lado recto de la misma.

(11) En otros lugares también lo llaman *agradilla*, *marca*, *borma* (González, P.: op. cit.) o *argadilla* (Villar Herrero, S.: op. cit.).

(12) Sin duda el nombre más común para esta pieza, como recoge González, P.: op. cit., y Aranz Minguéz, J. A.: *La Desaparecida Industria Tejera en Posquera de Duero* en "Universidad y Etnología", 1989.

(13) *Encaballar* (González, P.: op. cit.) o *emplomar* (Sánchez González, F. J.: op. cit.).

(14) En otras zonas se le llama *borma*, *marca*, *mencal* o *coñejul*.

(15) Disposición absolutamente original, pues lo común en otras tejeras es colocar las piezas tumbadas.

(16) En Pobladora de Sotiedra, esta operación se conoce como *corrosar* (ver Villar Herrero, S.: op. cit.).

(17) También conocido por *batidiera* o *varal* (ver Sánchez González, F. J.: op. cit.).

(18) *Trasillo* según González, P.: op. cit.

(19) Beltrán Lloris, M.: *Guía de la Cerámica Romana* (Zaragoza, 1990). A nuestro juicio más completa que la de D. Fletcher Vall's que clasifica los hornos atendiendo exclusivamente al diseño en planta del hogar.

Beltrán reoma la clasificación de Duchamei, P.: *Les Peurs Céramiques Gallo-Romaines* (R. A. C., 65, Paris Gêneve, pp. 141 ss., 1973), y de Cuomo di Caprio, N.: *Proposta di Classificazione delle Formaci per Ceramica e Laterici nell'area Italiana, dalla Preistoria a tutta l'epoca Romana* (Sibrium, 11, pp. 371-464, 1971-72).

(20) Beltrán Lloris, M.: op. cit.

(21) Cordeiro Raposo, J. M. y Castanheira Duarte, A. L.: *Anforas Iusitanas. Los Alfares del Tago*. (Revista de Arqueología, n.º 134, 1992).

(22) Juan Tovar, I. C.: *Hornos de Epoca Republicana en Catahuña. Fontscaldes*. (Revista de arqueología n.º 98, 1989). También hay hornos de este mismo tipo y para la misma época en Can Vedell, Bisqués-Riells del Fai, Barcelona (Hdez. Yllán, 1983); el horno intramuros de Ampurias (Puig i Cadafalch, 1923); en Tossa, donde se producían *tegulae* y *lateres* (Zucchitello, 1988 y Martín, 1979-80) y en Foz Calanda, Teruel.

(23) Contreras, F.; Caziñón, F. y Jabaloy, E.: *Un horno alfarero protohistórico en el cerro de los Infantes (Pinos Puente, Granada)*. (C. A. N., n.º XVI, 1983).

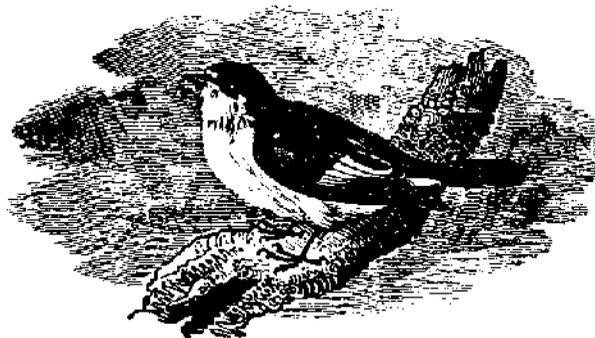
(24) Alvaro, C. y Amitrano, R.: *El Horno Ibérico de Alcalá de Júcar (Albacete)* (Revista de Arqueología, n.º 89, 1988) y Coll Conesa, J.: *El Horno Ibérico de Alcalá de Júcar, Albacete*. (Revista de Arqueología, 1987).

(25) Blanco García, J.: *Horno de Cerámica Vaccea en Coca*. (Revista de Arqueología n.º 111, 1990).

(26) Quiero expresar mi agradecimiento a Zoa Escudero y Carlos Sanz por su amabilidad y colaboración.

BIBLIOGRAFIA

- ARRANZ MINGUEZ, J. A.: *La Desaparecida Industria Tejeru en Pesquera de Duero*. (Universidad y Etnología, 1989).
- ALVARO, C. y AMYTRANO, R.: *El Horno Ibérico de Alcalá de Júcar (Albacete)*. (Revista de Arqueología, n.º 89, 1988).
- BLANCO GARCIA, J.: *Horno de Cerámica Vaccea en Coca*. (Revista de Arqueología, n.º 111, 1990).
- BELTRAN LLORIS, M.: *Guía de la Cerámica Romana*. (Zaragoza, 1990).
- COLL CONESA, J.: *El Horno Ibérico de Alcalá de Júcar, Albacete*. (en Revista de Arqueología, n.º 80, 1987).
- CORDEIRO RAPOSO, J. M. y CASTANHEIRA DUARTE, A. I.: *Anforas Lusitanas. Los Alfares del Tajo*. (Revista de Arqueología, n.º 134, 1992).
- CONTRERAS, F.; CARRION, F. y JABALOY, E.: *Un Horno Alfarero Protohistórico en el Cerro de los Infantes (Pinos Puente, Granada)*. (C. A. N., N.º XVI, 1983).
- CUOMO DI CARPIO, N.: *Proposta di Classificazione delle Fornace per Ceramica e Laterici nell'area Italiana, dalla Preistoria a tutta l'Epoca Romana*. (Sibrium, n.º 11, 1971-72).
- DUIHAMEL, P.: *Les Fours Céramiques Gallo-Romains*. (R. A. G., n.º 65, Paris-Genève, 1973).
- FLETCHER VALLS, D.: *Tipología de los Hornos Romanos de España*. (A. E. Arq., N.º 31, 1965).
- GONZALEZ, P.: *La Cerámica Preindustrial en la Provincia de Valladolid*. (Vol. II, Valladolid, 1989).
- JUAN TOVAR, I. C.: *Los Alfares de Cerámica Sigillata en la Península Ibérica*. (Revista de Arqueología, n.º 44 y 45, 1985).
- JUAN TOVAR, I. C.: *Hornos de Epoca Republicana en Cataluña: Fontscaldes*. (Revista de Arqueología, n.º 98, 1989).
- MISIEGO, J. y MARTINEZ, A.: *Una Tejeru en el Pueblo Vallisoletano de Valoria la Buena*. (Revista de Folklore, n.º 115, 1989).
- SANCHEZ GONZALEZ, F. J.: *El Tejar*. (Universidad y Etnología, 1987).
- SANZ, C. y ESCUDERO, Z.: *Excavaciones en Padilla de Duero, Pesquera de Duero (Valladolid) Informe sobre la Campaña de Excavaciones de 1990 en el Alfar Celtibérico de Carrataceña*. (Pesquera de Duero, Valladolid). (Inédito).
- VILLAR HERRERO, S.: *El Tejar de Pobladura de Soñedra*. (Revista de Folklore, n.º 77, 1987).



MITOGRAFIA AZOREANA (CUENTOS POPULARES DE ISLA DE SAN MIGUEL)

Armando da Silva

“La Mitografía es una ciencia relativamente nueva que se ocupa del estudio de las cuestiones que atañen al origen y transmisión de los cuentos tradicionales, en los cuales hay una gran cantidad de datos útiles a la sociología—como ya reconoció Littré— y a las ciencias antropológicas”.

La primera colección de cuentos genuinamente populares es la de los hermanos Grimm, publicada de 1812 a 1814 con el título *Kinder und Hausmärchen*, a la que los propios recopiladores añadieron varias notas comparativas en 1822. Desde entonces, comenzaron a aparecer en todos los países numerosas colecciones de cuentos populares, siendo especialmente muy curiosas, por la inesperada revelación de sus paradigmas, las colecciones eslavas. Incluso el tesoro tradicional de los esquimales, conservado en lengua *inok* y confinado en la tierra verde de los mares árticos, fue desvelado en 1874 por el abad Morillot, seguido posteriormente por el infatigable americanista Em. Peutot.

En la exploración folklórica de las Azores, uno de los más ricos centros etnológicos de Portugal por la persistencia (determinada por su aislamiento) de las tradiciones que se van olvidando en el continente, hay mucho que recoger y estudiar para la Mitografía. Los primeros cuentos populares azoreanos fueron recogidos por Teófilo Braga en sus *Cuentos tradicionales del pueblo portugués* (Oporto, 1883). En el primer volumen de esta abundante recopilación de literatura tradicional se ofrecían veinticinco cuentos originarios de Isla de San Miguel, donde mi ilustre maestro y amigo obtuvo versiones redactadas por niños. He aquí la lista de esas lecciones: O mestre das artes, Maria Subtil, O coelho branco, Clarinha, Bola-bola, Linda branca, O rei escuta, Os sete encantados, As sonsas, A mão do finado, O rei de Napoles, O matador de bichos, As vozes, Santa Helena, O guardador de porcos, O compadre Diabo, O linhoso o ranhoso e o sarnoso, Os peixes do guardião, O caso do tio Jorge Coutinho, O tolo e as moscas, Tio Taco, As orelhas do abbade, Lenda da mãe de S. Pedro, A tunica de Christo, O príncipe mendigo.

Los primeros trece de esta serie, son cuentos míticos de la Aurora, del Sol y de la Noche, y los restantes, casos y facecias de la tradición popular, en alguno de los cuales, por otro lado, también podrían rastrearse elementos míticos.

En 1885 publiqué en la *Revista do Minho* (pág. 70, col. 2.ª del vol. I) el siguiente cuento mítico, recogido directamente de la tradición oral de Punta Delgada, y cuyo

principal interés radica en que constituye un perfecto paradigma de la íntima relación entre el enigma y el cuento:

Era una vez una mujer casada que iba todos los días a la cárcel con su hijo en brazos; un día se encontró con un vasallo del rey que le preguntó:

— *¿Qué quiere su merced aquí todos los días?*

A lo que ella respondió:

Yo ya fui hija y ahora soy madre y el niño que crío es marido de mi madre.

El vasallo se lo dijo al rey, quien mandó llamar a la mujer y le pidió que explicara la “conversa”, porque ninguno de sus súbditos sabía descifrarla, y dijo ella:

— *Si se lo diré, si su majestad perdona la culpa a un preso que está en la cárcel.*

Como el rey accediera dijo ella luego:

— *Lo que voy a hacer todos los días a la cárcel es alimentar a mi padre con la leche de mis pechos porque hay orden de no darle de comer.*

El rey mandó soltar al preso.

La primera versión conocida de este cuento se remonta a la antigüedad pagana y se encuentra en un texto de Valerio Máximo (*Factorum dictorumque memorabilium*, Lib. IV, cap. IV, pp. 247-8 de la ed. Teubner-Halm); el Cristianismo, en la sincretización que realizó de todos los antiguos cultos y mitos, asimiló la tradición, convirtiéndola en la leyenda de un santo. Mi amigo el distinguido folklorista Leite de Vasconcellos vio, en la Beira Baja un cuadro antiguo con este tema; y el fallecido escritor micalense Caetano d'Andrade e Albuquerque me comunicó la existencia de otro, italiano, en la misma Punta Delgada, en la galería que fue del inteligente aficionado Antonio Borges, cuyo primoroso jardín, todavía hoy, es una de las más impresionantes maravillas artísticas de la florida capital micalense. En una litografía sueca se halla, asimismo, reproducida la escena fundamental del cuento; y aún más, Caetano d'Andrade me proporcionó la noticia de una estampa francesa, incluida en un pequeño volumen, edición de bolsillo, donde viene el poemita “Le mérite des femmes” y más poesías de L. Legouvé, publicado en París en 1836. De este grabado que, aparte de la diversidad de posiciones resultante de la composición artística ofrece completa analogía

en la exposición del hecho con el cuadro italiano citado pareciendo ser copia del otro, me hacía mi malogrado amigo en una carta, la siguiente descripción: "En la página 53, como ilustración al fragmento:

Celle-la.....

Dans un sombre cachot, d'un époux ou d'un péze (sic).

Accourait chaque jour consoler la misère.

hay una pequeña viñeta que tiene 65 milímetros de alto por cincuenta de largo, representando en una cárcel abovedada a una mujer joven, amamantando a un preso viejo arrodillado sobre pajas; y ella ocultándose de las figuras de unos guardias armados que se vislumbran por las rejas de una lumbrera al fondo, en la pared que está por detrás del grupo".

Los cuentos se hallan espaciados en áreas geográficas distantes. Adolpho Coelho recogió en Oporto una variante del cuento de la hija que amamanta al padre, del cual publicó este resumen, también en la *Revista do Minho* (mismo vol., pág. 78, col. 1.ª):

Un rey perdonaba todos los años la muerte de un preso a quien fuese capaz de enunciar un acertijo que él no pudiese adivinar. Un día se presentó a decir un enigma una mujer joven. Sus palabras eran:

*Ya fui niña
ahora soy madre;
alimento a mi padre
marido de mi madre
abuelo de mis hijos.*

El rey no lo consiguió adivinar y la mujer tuvo que dar la explicación. Su padre estaba preso y ella iba todos los días a alimentarle con la leche de sus senos que le pasaba por el resquicio de una puerta. El rey mandó soltar al preso.

El ilustre profesor asegura incluso que el mismo cuento es corriente en Minho (*Cuentos populares portugueses*, p. XXXI). Hay de él varias versiones italianas. Bernoni trae una, con el número 63, en las *Indovinelli popolari veneziani*. Pitré, en sus *Novelline popolari siciliane raccolte in Palermo*, número 5, publicó también una variante veneciana titulada "La bona fia" en la que se incluye este enigma:

*Indovina indovinator:
Figlia io son de l'imperator,
Oggi son figlia, doman son madre
di un figlio maschio, marito di madre.*

El mismo folclorista recogió todavía otra versión en Palermo. Otro cuento siciliano, que viene con el número 196 en las *Fidhe, Novelle e Racconti* de la riquísima biblioteca de tradiciones populares de Pitré, se denomina "Lu'nniminu", y tiene el enigma siguiente:



*Oggi è l'annu mi fu patri,
ed aguannu mi fu figghiu,
e lu figghiu che nutricu
e marinu di mè matri.*

En la variante micaelense, como se ve, se perdió la forma métrica del enigma, persistente en las versiones de Oporto, en Venecia y en Sicilia.

De otro cuento, vivo todavía hoy en la tradición azoreana y totalmente desaparecido en el continente donde apenas se conserva memoria de él a través de la locución proverbial "La fe es la que nos salva, no la madera de la barca", publiqué también en la página 14 de mi opúsculo *Folklore e Dialectologia de Espozende* (Espozende, 1890) la siguiente versión micaelense:

Una joven que estaba muy enferma y ya desengañada de los médicos pidió a su novio que le trajese de la ciudad santa un trozo de madera de la cruz en la que Cristo murió, para tomar en vino y ver si así mejoraba. El enamorado se olvidó del recado de la moribunda y, al regreso, cortó una astilla de la madera del navío en que volvía para engañar a la joven. Como ésta se curase después de tomarlo disuelto en vino, dijo él: —La fe es la que nos salva, y no la madera de la barca.

De este cuento publicó Henry R. Lang otra versión, de la Isla de Faial, en la *Zeitschrift für romanische Philologie*, Vol. XIII, p. 11. El cuento de la madera de la barca era muy popular en Lisboa hace cuarenta años, según información de Gonçalves Vianna (*Revista Lusitana*, vol. II, p. 50, nota); y en la *Revista do Minho*, en el vol. XI, col. 160, publicó J. J. Gonçalves Pereira la siguiente variante, recogida en la parroquia de Cidadelho, concejo de Mesão Frio:

Había un hombre que estaba enfermo con altas fiebres. Un día que un amigo fue a una tierra donde había un santo milagrero abogado contra las fiebres, pidió el enfermo a ese amigo que le trajese unas raspaduras de los pies del santo, que ciertamente sanaría con eso. El sujeto fue, pero bien porque el sacristán de la iglesia no consintiera en que tocasen en la imagen, bien porque se olvidara, como tuviese que atravesar un río, se fue hacia una barca y, raspa que te raspa, consiguió reunir unas virutas que llevó a su amigo. Este las tomó inmediatamente en una copa de agua y se curó. Después de esto decía el pobre hombre al verlo: —Lo que salva es la fe, no la madera de la barca.

Este cuento pasó en Lordelo; quien quisiera saber si es verdad, que vaya a verlo. "Acabou a historia porque marreu o burro á Victoria".

También Bernoni halló una versión de este cuento en Venecia, que Gubernatis cita en su *Mythologie des Plantes*, vol. I, p. 17. En el cuento veneciano figura también un hombre atacado de fiebre. Un filiritero le aconseja que tome como remedio un pedazo de la cruz de Cristo y el enfermo le da el dinero bastante para que se lo vaya a buscar; el engañador, sin embargo, hace hervir en una olla un trozo de costilla de una barca vieja con lo que el

enfermo se ve libre de fiebres. La forma del proverbio en el cuento veneciano es ésta:

*Sivopo de barcazza
la freve descazza.*

En *Tempo*, de Lisboa (n.º 493, de 31 de mayo de 1890) publiqué otro cuento micaelense más del que no conozco ninguna versión moderna y del que, si la memoria no me falla, existe un paralelo en la literatura búdica de la India. Hélo aquí conforme lo recogió de la tradición oral mi preciado amigo e inteligente poeta Eugenio Moniz:

Había una mujer que vivía muy mal con su marido, quien todos los días le pegaba al llegar del trabajo. Un día la mujer se fue a la fuente y se puso a llorar maldiciendo de su vida, cuando se le apareció una viejecita que le preguntó qué le pasaba. La mujer le contó la vida que llevaba con el marido y la vieja la dijo: —Vete, hija mía, para tu casa y cuando entre tu marido tomas un biche de agua de esta botella, porque en cuanto lo tengas en la boca él no te ha de tratar mal.

La mujer fue para su casa y así lo hizo. De ahí a unos días ya se llevaba bien con su marido; cuando el agua se acabó fue a pedirselo de nuevo a la viejecita y ella le dijo: —El agua que te di era de la fuente, pero en cuanto te la ponías en la boca no podías contestar a tu marido y él se callaba. Vete para casa y cuando él te regañe, imagina que tienes la boca llena y no le respondas si quieres vivir en paz.

Y desde entonces, nunca más vivieron mal.

La literatura popular de las Azores es un campo muy rico donde queda mucho por espiar; uno de los temas más bellos es la antigua historia de "Mariquita", de la que Teófilo Braga publicó, primero en la *Revista de Estudos Livres* (año II, p. 66 y ss.) y después en *Povo Português* (vol. II, p. 437), una versión con forma estrófica de la Isla de San Jorge que yo oí contar muchas veces en San Miguel, en mi infancia, ya prosificada. Esa historia de "Mariquita" y del ratoncito Pérez hacía entonces mis delicias de la misma forma que ya en el siglo XVII, en tiempo de D. Francisco Manuel de Mello era "el hechizo de los niños" (*Feira dos Anxins*); más tarde, cuando la reconcí en las márgenes del Ganges, en Grecia, en las provincias de Italia, en Lorena, en Cataluña, por todo Portugal y en tantas otras partes; cuando descubrí en ella una reminiscencia del mito de Indra, tal vez la descripción completa de la revolución que se efectúa en las veinticuatro horas del día, según la interpretación de Gubernatis, su estudio científico hecho para mi libro sobre la literatura oral de Fundao, me procuró horas de un inefable placer intelectual, tan puro e intenso como el que me causara su narración ingenua en el pasado. Y como esa admirable flor del rico campo de la tradición azoreana, cuántas otras, trascendiendo igualmente el delicioso perfume de poéticos mitos, están a la espera de una pia-

dosa mano que las recoja y de una inteligencia afectuosa que las recupere en el vivero exuberante del folklore de nuestra tierra.

NOTA DE JOAQUIM DE MONTEZUMA DE CARVALHO

Me encontré con este delicioso estudio de una obra de inspiración colectiva que retrata la cultura azoreana en todos sus aspectos. Se titula "Album Açoriano" y fue publicado en Lisboa en 1903. Muestra una pulcra y atractiva presentación gráfica, con abundantes fotografías. La estética de la edición, lanzada por la librería Bertrand de Lisboa, es la francesa de la "belle époque" (René Lalique, etc.). Es una obra rarísima, muy apreciada por los azoreanos que recuerdan otros tiempos y lo desean conocer. El estilo de la edición recuerda el de los álbumes de fotografías familiares que se tenían en las salas de visitas... Un libro con calidad decorativa más allá de la esencia de su valor cultural.

Sé que los lectores de la *Revista de Folklore* también verán con simpatía la exhumación del texto de Armando da Silva "Mitografía azoreana: Cuentos populares de la Isla de San Miguel", publicado en las páginas 41-45 del *Album açoriano*.

Armando da Silva (por nombre completo Armando Julio da Fonseca Costa e Silva) nació en la Isla de San Miguel en 1871 y falleció en Lisboa el 17 de septiembre de 1910. Llegó a Lisboa a los catorce años y muy pronto ejerció el periodismo. Fue Director del "Correio da Noite", "Progresso", "Comercio de Portugal"; redactor y secretario de "Novidades" y, junto a Emídio Navarro, del "Jornal da Noite". Otros órganos de prensa —"Seculo", "Economía Portuguesa", "Folha do Povo", "Ilustração

Portuguesa", "Serões", etc.— contaron con su esporádica colaboración.

Fue director del Museo-Acuario de Algés, habiendo escrito un libro de divulgación sobre oceanografía para la colección pedagógica "Biblioteca do Povo e das Escolas". Compuso un romance histórico sobre la "Reina Santa" y otros libros.

Este azoreano, pese a estar más vinculado a Portugal, nunca dejó de sentir las islas que le forjaron. Su estudio sobre algunos cuentos populares que circulaban todavía vivos en la Isla de San Miguel, la de su cuna, respira un amoroso cuidado, en síntesis perfecta, denotando que no es el fácil artículo de un periodista sino la condensación primorosa de una mente que vivió el tema a lo largo de años de reflexión y lectura.

El autor afirma en su hermoso estudio que los primeros cuentos portugueses "fueron recogidos por Teófilo Braga en sus *Cuentos tradicionales del pueblo portugués*" (Oporto, 1883). Quiero destacar aquí que los trabajos de Teófilo Braga (1843-1924) fueron pioneros en ese campo, como en muchos otros. Con la llegada de la República (5 de octubre de 1910), fue presidente del primer gobierno provisional y, más tarde (1915), ascendió a Presidente de la República.

No tengo ninguna duda al afirmar que Armando da Silva recogió el ejemplo fructífero de su ilustre coterráneo. El destino no quiso que Armando da Silva viese el triunfo de las ideas republicanas en Portugal y, con ellas, el de su amigo y antiguo maestro, el polígrafo Teófilo Braga. Al resucitar este texto no podíamos desvincularlo de los grandes cambios que alcanzaron a la sociedad portuguesa en los comienzos del siglo XX.



ILACION ENUMERATIVA EN EL REPERTORIO POÉTICO-MUSICAL SEFARDÍ

Susana Weich-Shahak

INTRODUCCION

Entre los múltiples temas y aspectos de la investigación que se ocupa del repertorio judeo-español preservado en la tradición oral de los sefardíes, el presente estudio se centra en uno de los medios de cohesión o ilación utilizados en la creación poético-musical: la numeración (o el número) como elemento (o factor) de continuidad del texto. Aun cuando esta cualidad de cohesión pertenezca, evidentemente, a la órbita del análisis textual, cada uno de los ejemplos a presentar, analizados tanto en su texto como en su música, nos ofrece un panorama del repertorio sefardí en sus estructuras poético-musicales y, desde su aspecto antropológico o social, en su articulación dentro de la vida comunitaria.

Los medios que sirven para dar coherencia, cohesión, ilación o unidad a los frutos poético-musicales de la tradición sefardí son varios:

1. la narrativa, es decir, la ilación de la trama cuyo desenvolvimiento obliga a un orden claro del texto,

2. la numeración de las estrofas ordenándolas por el número enunciado explícitamente en cada una de ellas,

3. el acróstico de las primeras letras en cada estrofa o en cada verso, que obligan a la secuencia por el orden alfabético o bien indicando en esas primeras letras, el nombre del autor de la pieza.

Estos medios son utilizados en los tres géneros que constituyen el repertorio poético-musical sefardí—los romances, las coplas y el cancionero— y son uno de los factores que contribuyen a su categorización (1). Claro es que en esto sólo se suman a los otros criterios, ya que la clasificación del repertorio poético-musical sefardí y la determinación de sus categorías genéricas se basa en una serie de parámetros que consideran tanto los aspectos textuales y musicales como los sociales, los históricos y los antropológicos.

La trama narrativa es característica del romancero, obligando a una ordenación unidireccional de los versos de cada romance; con todo señalemos que la trama no es exclusiva de los romances sino que aparece también en algunas coplas (como, por ejemplo, en las coplas noticieras o de contenido histórico) y en las canciones narrativas. El acróstico es característica exclusiva del repertorio coplístico

en el que confluyen tanto la tradición escrita como la oral: las estrofas se ordenan de acuerdo a su primera letra, según el alfabeto hebreo, grafía utilizada hasta principios de siglo para la escritura del ladino y el judeo-español. La numeración (o el número) sirve como elemento o factor de ordenación en las coplas y en las canciones seriadas, y es común a ambas categorías, de las cuales provienen los ejemplos que se presentan aquí.

Para acentuar la importancia de este elemento o factor de ordenación he preferido escoger todos los ejemplos de una misma procedencia geográfica, y aún de una sola ciudad: Rodas. No debe deducirse de esta elección que sea el factor que nos ocupa una particularidad de la tradición rodesí, sino que dicha elección tiende a demostrar su popularidad y profundidad al considerar un repertorio escogido dentro de una rígida limitación geográfica. Es más, la limitación ha sido llevada al punto de centrar todo el trabajo sobre el repertorio de una sola informante oriunda de Rodas: la Sra. Rosa Avzaradel. Intento con ello recalcar más aún la efectividad del número como elemento de cohesión en el repertorio sefardí (2).

DATOS BIOGRAFICOS

Nuestra informante, la Sra. Rosa Avzaradel, poseedora de una memoria extraordinaria, interpreta un amplio repertorio de cantos tradicionales sefardíes. En numerosas y frecuentes sesiones desde 1987 he grabado—en el marco de mi trabajo en el Centro de Investigaciones de la Música Judía, en la Universidad Hebrea de Jerusalén— un corpus representativo de boca de la Sra. Avzaradel. Todas las grabaciones están catalogadas en la Fonoteca nacional (NSA—National Sound Archives) en Jerusalén.

Rosa Avzaradel nació en Rodas en 1912, hija de la familia Alhadeh, cuyos miembros eran famosos por su buena voz. (Cuenta que solían decir de ella, con admiración: "la voz de Alhadeh tiene"). En el mismo año de su nacimiento, pasó la Isla de Rodas del dominio otomano al italiano y en aquella época tenía la comunidad judía en Rodas 4500 almas. Desde el comienzo de la ley de discriminación racial, en 1938, por parte del gobierno fascista, muchos de los habitantes judíos abandonaron Rodas, y entre ellos, también Rosa Avzaradel, que se dirigió al Congo Belga, donde ya había emigra-

do antes su hermana. De esta manera se salvó del destino trágico del resto de su familia y de los judíos de Rodas quienes, con la toma de la isla por los alemanes, fueron deportados en 1944 al campo de concentración de Auschwitz donde fue casi totalmente aniquilada la comunidad. De esta manera los emigrados anteriores de Rodas, como nuestra informante, se constituyen prácticamente en único e inestimable testimonio vivo de la rica tradición sefardí de aquella isla.

Después de una larga estancia (de 36 años) en Africa occidental, donde casó y tuvo hijos, llegó Rosa Avzaradel a Israel en 1974, donde reside ahora en la ciudad de Ashdod. Habiendo perdido bastante vista, mantiene la memoria de su Rodas natal y sus tradiciones; domina perfectamente varias lenguas —francés e italiano— y un poco el hebreo, pero indiscutiblemente el judeo-español es la lengua de habla diaria y del entorno familiar.

TIPOS DE ILACION ENUMERATIVA

La enumeración como elemento ordenador de la continuidad del texto se manifiesta en varios tipos o modalidades:

- a. Ilación mediante adjetivo numeral: “uno, dos...” (Ejemplo N.º 1).
- b. Ilación mediante adjetivo ordinal, con posible conexión con el contenido del texto: “primero... segundo...” (Ejemplo N.º 2 y 3).
- c. Ilación progresiva, por etapas iguales o desiguales: de cinco en cinco, de diez en diez... (Ejemplo N.º 4).
- d. Ilación basada en la caracterización de la numeración: horas del día, períodos temporales (año, mes, día)... (Ejemplo N.º 5).

Para cada uno de los tipos o modalidades de numeración se presentan aquí uno o dos ejemplos del repertorio de Rosa Avzaradel, con transcripción musical de la primera estrofa y el texto completo (3). Los textos se transcriben en el sistema utilizado en el Instituto de Filología del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) (4).

a.— ILACION MEDIANTE ADJETIVO NUMERAL (Ejemplo N.º 1).

EJEMPLO N.º 1:

Ejemplo N.º 1: Una no hablo con ninguna

U- na no ha- blo con nin- gu- na que va ' spo- šar.
 olé- lí, olé- lá, que va ' spo- šar.
 la no- che que va ' spo- šar.
 olé- lí, olé- lá, que va ' spo- šar.

Una,
 Yo no hablo con ninguna
 la noche que va ' spošar,
 ololí, ololá,
 la noche que va ' spošar.

Dos,
 Dos acordos te va darte
 cuando mi sposa serás,
 ololí, ololá,
 cuando mi sposa serás.

Tres,
 Ya me canse de verte en pies,
 toma una silla y séntatè,
 ololí, ololá,
 toma una silla, séntatè.

Cuatro,
 Yo te llevo al teatro
 la noche que va ' spošar,
 ololí, ololá,
 la noche que vo ' spošar.

Cinco,
 En tu amor yo me finco
 cuando mi sposa serás
 ololí, ololá,
 cuando mi sposa serás.

Seš,
 Ya me canse de verte en pies,
 toma una silla y siéntatè,
 ololí, ololá,
 toma una silla y siéntatè.

Siete,
 Siete meses ya pasaron,
 el hecho no se ha escapado
 ololí, ololá,
 bisrat aEl se scaparà.

Esta canción pertenece al repertorio de la lírica sefardí y su tema se conoce como *la cuenta del amor* (5). Pertenece al repertorio relacionado con el ciclo de la vida, y más concretamente al de las canciones de boda, posiblemente por los versos “cuando mi sposa serás” y “la noche que vo ' spošar”, que justamente se repiten en varias estrofas. (En nuestra versión las estrofas 3 y 6 son casi idénticas, excepto por el número).

Los números enunciados explícitamente al principio de cada estrofa, son el único factor de ordenación obligado de las estrofas. Además son la única instancia de rima en las estrofas (el resto de la estrofa rima por simple repetición del verso) concordando el número enunciado con el verso siguiente, ya sea en rima consonante (una / ninguna; cinco / finco) o asonante (tres / seis / pies). En la segunda estrofa no hay tal rima, pero es probable-

mente consecuencia de la tergiversación de las palabras que hubieran rimado: “dos / te vo darte dos acordos” (6). El texto incluye palabras hebreas en la última estrofa: “bisrat aEl”, que significan “con ayuda de Dios”.

La estrofa musical, que se repite con ínfimas variaciones, en todas las secuencias del texto, tiene cuatro frases musicales pero comienza con una frase introductoria, de ritmo más libre, para la enunciación del número. El ritmo de la canción está en compás de 6/8, en un aire semejante a la tarantela, posiblemente por la influencia del prolongado do-

minio italiano en la isla. Este compás se mantiene excepto en la ya mencionada frase introductoria, ampliada de acuerdo al número de sílabas del número. La melodía está en modo de Re, pero finalizando en la subtónica, como final abierto a la continuación en la estrofa siguiente.

b.- ILACION MEDIANTE ADJETIVO ORDINAL (Ejemplos N.º 2 y 3)

EJEMPLO N.º 2:

Ejemplo No 2: Siete modos de guisados

*Siete modos de guisados
la primera que la guisa
ya la hace bôcadicos
esta comida la llaman:*

*La segunda que la guisa
la cavaca por adrientro,
esta comida la llaman:*

*La tercera que la guisa
la cavaca por adrientro,
est acomida se llama:*

*La albormía es savorida
ven, haremos una cena,
antes que saiga el guisano*

*La salata maljašina
mi vècina la prepara
este plato acompaña*

*En las meás de las fiestas
ya l' hacemos pastelicos,
esperando ser servidos*

*se guisa la berenjena:
es la vava de Elena,
y la mete 'n una cena,
comida de berenjena.*

*es la mujer del šamás;
la henchi de aromat
la comida la dolmá. x 2*

*es la prima Ester di Chioti:
la henchi de arroz moti,
la comida la almondroti. x 2*

*en color y en golor;
mos gozaremos los dos
y mos quite la sabor. x 2*

*apetitosa y savorida,
con mucho aceite de oliva;
a los rostos de gallinas. x 2*

*siempre brilla el jandrajo:
ellos frien en los platos
con los güevos jaminados. x 2*

Este ejemplo de numeración ordinal pertenece al género de las coplas sefardíes, y su tema se titula *los guisados de las berenjenas*, verdura muy apreciada y muy frecuente en la cocina sefardí, pero también en la española y en la balcánica. Los distintos modos de preparar las berenjenas fueron claramente explicados por la informante en ocasión de esta grabación. A diferencia de otras coplas de las cuales también hay versiones impresas, esta copla sólo se conoce en manuscritos y en versiones orales como la que se presenta aquí (7).

En realidad nuestro ejemplo es la segunda parte de la versión de Rosa Avzaradel, quien lo canta a continuación de tres estrofas de otra copla de tema relacionado: *el debate de las verduras*, comenzando *los guisados de las berenjenas* inmediatamente después de que en el debate participe dicha verdura. Este tipo de contaminaciones entre dos composiciones nos es más conocida en el romancero sefardí y también en la tradición oral hispánica de hoy (8).

En esta copla podemos observar la unidad temática que caracteriza al repertorio coplístico y que lo diferencia de la lírica (las canticas o cantigas). Las estrofas de nuestra copla están estructuradas en tercetos monorrimos, excepto la primera, que posee cuatro versos monorrimos, el primero de ellos enunciando el tema de la copla: "Siete modos de guiñados / se guiña la berenjena" (aunque, a pesar del anuncio, en la versión de Rosa Avzaradel hay en total sólo seis recetas). En general los versos de esta copla son versos largos, isométricos, con cesura que les divide en dos hemistiquios. Esta estructura poética nos es conocida en otras coplas, tal como en la "copla de parida" titulada *el parto feliz* (cuyo incipit es: "Oh, que mueve mesés / travates de estrechura") (9).

La música de cada estrofa tiene cuatro frases musicales, de modo que, excepto en la primera, en la cual se adapta a los cuatro versos, en el resto de las estrofas se repite el tercer verso con la cuarta frase musical. La estructura formal de la música es A A' B C; la escala es semejante al modo de La, en un ámbito de una octava. El compás es de 6/8, pero bastante "rubato", con combinaciones de valores rítmicos de negra + corchea, y ocasionalmente a la inversa, es decir, corchea + negra, produciendo un efecto de síncopa.

EJEMPLO N.º 3:

Exemplo No. 3: Parás para el baño

Parás para el baño
quiero que me mandés,
con el mozo primero,
quiero que me mandés.

*Parás para el baño x2
quiero que me mandés, x2
con el mozo primero, x2
quiero que me mandés.*

*Alheña de la buena, x2
quiero que me mandés,
con el mozo segundo, x2
quiero que me mandés.*

*Jabon de güesmo x2
quiero que me mandés,
con el mozo tercero, x2
quiero que me mandés.*

*Comida de la buena
quiero que me mandés,
con el mozo cuarterno
quiero que me mandés.*

Este es otro ejemplo más de ordenación, en este caso, por medio del número ordinal de los mozos que traerán lo pedido por la novia: "el mozo primero, el mozo segundo,... el tercero... el cuarterno". Es esta una canción lírica bastante rara (es versión única en nuestra colección en la NSA), titulada *las peticiones de la novia* y presenta cierta relación formalística con la canción *la mujer pródiga* (10).

Esta canción forma parte del repertorio de las canciones de boda, precisamente entre las que se cantaban acompañando el baño ritual de la novia. Sobra decir que las participantes en dicha ocasión eran exclusivamente mujeres, es decir, las amigas y las mujeres de la familia, que cantaban acompañándose con panderos. El texto refleja la costumbre en la sociedad sefardí de que era el novio quien mandaba de regalo a su novia todo lo necesario para el baño, (jabones, perfumes, toallas y aderezos cosméticos) —en el texto: "Jabon de güesmo (de buen olor)" y "alheña de la buena"— y su padre, o, en su defecto, su hermano mayor, era quien pagaba por el baño —como dice el texto: "parás (dinero) para el baño".

Es esta una canción paralelística, estructurada en cuartetas, sin más rima que la repetición del segundo verso en el cuarto, verso fijo y repetido en todas las estrofas (sólo en la tercera estrofa hay una rima entre el primero y el tercer verso). Nuestra versión posee cuatro estrofas ordenadas de acuerdo al número ordinal del "mozo" encargado de traer las demandas de la novia. La melodía se basa en el modo de Mi, pero con un fuerte aire pentatónico, formación escalar que constituye las melodías de los versos impares, mientras que los versos pares de las cuartetas son sólo un grupetto alrededor del Mi. El ambitus es bastante estrecho, una quinta justa, pero el de cada frase musical es de una cuarta (en las frases impares) o una tercera menor (en la pares), en un ritmo estable en compás de 2/4.

c.- ILACION PROGRESIVA, POR ETAPAS.

EJEMPLO N.º 4:

Exemplo No. 4: De que made el ch quincio

De que made el ch quincio
ra mo se cifra, un do (li) co
se el se cifra, a el tan tra

*De que nace el chiquitico,
fin' a años cuatro y cinco,
como se cría un pollico
así se cría el hombre.*

*En los senos de su madre,
y 'n los brazos de el su padre,
como la rosa que se abre,
así se cría el hombre.*

*Cuando ya tiene diez años
sus hechos son mal y daños,
destruir y romper paños,
ahí ya se quema el padre.*

*Cuando ya tien' años quince
lo que quiere el habla y dice,
ninguno no hay quien lo avise,
ya me se conta pör hombre.*

*Cuando ya tien' años ventè
el casar lo mete en mente,
lò de sí no se 'repiente
y se hace un león fuerte.*

*Ya casó como podía,
alcanzó lo que el quería,
ya emezan con el cõmbate
y demanda caña aparte.*

*Antes que se vaiga la añada
la mujer sè queda preñada:
si quiere el Dió dos de una 'ntrada,
ahí ya sè quema el hombre.*

*Cuando ya tiene años trenta
los creancies lo apretan;
se 'sconde detrás de las puertas,
las colores sè lè piedren.*

En este ejemplo la continuidad se da por etapas de a cinco o de a diez años, describiendo al hombre en cada edad, desde que nace hasta los 30 años, en una serie progresiva que, según lo atestigua nuestra informante, era mucho más larga y llegaba hasta los 80 años. Se trata de la copla titulada *las edades del hombre*, copla conocida no sólo en la tradición oral sino también en fuentes publicadas y manuscritas ya desde fines del siglo XVIII (11).

El tema de esta copla, como es frecuente en tal repertorio, tiene bases bíblicas y talmúdicas (12). Según Elena Romero el tema tuvo su versión ladina en el poema "Yimot Oiam" de Haim Yomtov Magula, impreso con otras cinco coplas del mismo poeta en Salónica, en 1787 (13).

A diferencia del Midras, no hay tantas comparaciones de las edades del hombre con los distintos animales, en la copla de Magula y en nuestro ejemplo, excepto, en la versión de Rosa Avzaradel, el "pollico" en la primera estrofa y el "león fuerte" en la quinta. En general expresa esta copla las ideas de la sociedad sefardí sobre las caracterizaciones físi-

cas, psicológicas, sociales y económicas de cada edad del hombre. También diferentemente del poema de Magula, que llega hasta la edad de 90 años, en 31 estrofas, ofrece la versión oral de nuestra informante 8 estrofas, abarcando hasta la edad de 30 años, y sin tener las estrofas introductorias del poema de Magula. Parecería, como lo he podido observar en otras coplas, que en el proceso de la transmisión oral es común que se pierdan justamente las estrofas introductorias.

La estructura poética del poema de Magula es de cuartetas de rima zejelesca (con tres versos rimados y el cuarto de rima común con todos los cuartos versos de cada estrofa). En la versión oral de Rosa Avzaradel esta estructura sólo se da en parte de las estrofas: las N.ºs 1, 2, 4 y 7; una estrofa, la N.º 5, es una cuarteta monorrima, y el resto (excepto la N.º 6, de rima incierta) aunque no tiene el último verso de rima común, preserva la rima de los tres primeros versos en cada estrofa.

La música es también estrófica, con cuatro frases musicales en cada estrofa de estructura formal A B C D. La melodía se mueve en el pentacordio Do-Sol, con el Re como tónica y el segundo y el cuarto grados descendidos, como en el maqam Saba. Con tal nombre se anota el maqam de esta canción en las dos publicaciones de Biniayamin Rafael ben Yosef: *Sefer renanot* (Jerusalén, 1908) y *Buquieto de romansas* (Constantinopla, 1926) (14). En ambas publicaciones se menciona que esta copla se canta en la vigilia de "la noche viola", la víspera de la circuncisión del niño, noche que se considera como de especial peligro para el niño y su madre, quienes deben ser cuidados, sin dejarles nunca solos.

El ámbito de la melodía es bastante estrecho, una quinta justa, y presenta el descenso típico hasta la subtonica, al final de la tercera frase musical. El ritmo es compuesto: cada mitad de la estrofa musical posee 32 tiempos pero en distinta composición: primera mitad de la estrofa está compuesta de 9 + 5 + 9 + 9, mientras que la segunda mitad tiene 7 + 9 + 7 + 9.

	PRIMERA ESTROFA				SEGUNDA ESTROFA				TERCERA ESTROFA				ETC.
TEXTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
RIMA	a	a	a	v	b	b	e	v	c	c	c	x	
MÚSICA	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D	
RITMO	9+5	9+9	7+9	7+9	9+5	9+9	7+9	7+9	9+5	9+9	7+9	7+9	
	32				32				32				32

NUMERO DE TIEMPOS													

d.- ILACION BASADA EN LA CARACTERIZACION DE LA NUMERACION (Ejemplos N.º 5 y 6)

EJEMPLO N.º 5:



Alta, alta va la luna
 el hijo llora 'n la cuna,
 que vo lo diré, mi alma:
 la hōrica va por una.

Ah,

De cantar ya no me quedó voz,
 el tiempo avōltó ludós,
 que vo lö diré, mi alma:
 la hōrica va pōr dos.

De cantar ya no me quedó seš,
 el tiempo avōltò milén,
 que vo lo diré, mi alma:
 la hōrica ya dió tres.

En el bažar venden iñatō
 ya lö venden muy barato,
 que vo lo diré, mi alma:
 la hōrica va pōr cuatro.

El pešcado ya sta frito
 por mešé quiere limonico,
 que vo lo diré, mi alma:
 la hōrica ya dió cinco.

En el cafe de Hađi Mehmet
 alli žugan a šeš beš,
 que vo lo diré, mi alma:
 la hōrica va pōr seš.

Él mundo es como un šupleté
 uno lo tañe, otro lo sienté,
 que vo lo diré, mi alma:
 la hōrica va pōr sieté.

El pešcado ya sta cocho,
 para acompañar quere bizcocho,
 que vo lo diré, mi alma:
 la hōrica va pōr ocho.

El sodro para mal oyé,
 la preñada de sar mos muevé,
 que vo lo diré, mi alma:
 la hōrica ya dió nueve.

Trenta días son del meš,
 el Dió moš hace muncho nes,
 que vō lo diré, mi alma:
 la hōrica va pōr diez.

El cielo es como un tapeté,
 laš estrellas no hay quien las conté
 que vo lo diré, mi alma:
 la hōrica va por onče.

En esta copla, titulada *las horas del enamorado*, la continuidad se da de acuerdo a las horas del día, que se van enunciando en el último verso de cada estrofa. Nuestra informante recordó (también en otras sesiones de grabación, en otras ocasiones) solamente 11 de las 12 horas (15). Esta copla era cantada o al menos conocida por los sefardíes ya en el siglo XVIII (16).

Como la copla anterior, el texto de ésta está estructurado en cuartetos, pero, en este caso, de rima a-a-v-a, es decir, rimando, generalmente, los versos N.º 1, 2 y 4, mientras que el tercer verso es común a todas las estrofas. Los versos son octosílabos, pero con frecuentes derivaciones en el número de sílabas, versatilidad corriente en el repertorio coplístico.

La música de esta versión de *las horas del enamorado* es casi idéntica a nuestro ejemplo anterior de la copla de *las edades del hombre*, hecho que demuestra uno de los casos en que el texto de una copla se crea para ser cantado con la melodía de otra copla ya conocida: una característica más del repertorio coplístico. Como se ve en la transcripción musical (comparándola con la del ejemplo anterior) y en la tabla adjunta, si bien el esquema de la rima es distinto, el de la música es idéntico al del ejemplo anterior. Constancia de esta costumbre se ofrece en los manuscritos de Rodas (de ca. 1790) y de Belgrado (de 1861) que incluyen textos de las coplas de *las edades del hombre* indicando expresamente que se debe cantar con la melodía de "Alta, alta va la luna" que se presenta en este ejemplo (17).

	PRIMERA ESTROFA				SEGUNDA ESTR.			TERCERA ESTR.				
TEXTO	1	2	(3)	4	5	6	(3)	7	8	9	(3)	10
RIMA	a	a	v	a	e	e	v	b	e	e	v	c
MÚSICA	A	B	C	D	A	E	D	D	A	B	C	D
RITMO	9+3	9+9	7+9	7+9	9+5	9+9	7+9	7+9	9+5	9+9	7+9	7+9
	-----				-----			-----				
	32				32			32				

	NUMERO DE TIEMPOS											

EJEMPLO N.º 6

Ejemplo No. 6 : Ande tadrates un año

Ande tadrates un año
 A convidar a los hermanos.
 Que goce el novio y la novia!

Ande tadrates un mesé?
 A convidar a los parientes.
 Que goce el novio y la novia!

Ande tadrates una semana?
 A convidar a las hermanas.
 Que goce el novio y la novia!

Ande tadrates un día?
 A convidar a las amigas.
 Que goce el novio y la novia!

— Ande tadrates un año?
 — A convidar a los hermanos.
 Que goce el novio y la novia!

— Ande tadrates un mesé?
 — A convidar a los parientes.
 Que goce el novio y la novia!

— Ande tadrates una semana?
 — A convidar a las hermanas.
 Que goce el novio y la novia!

— Ande tadrates un día?
 — A convidar a las amigas.
 Que goce el novio y la novia!

Es esta una canción lírica paralelística, cuyo tema es *la tardanza de la novia*, y que forma parte del repertorio de canciones de boda. En esta canción el orden depende de medidas temporales, en orden descendiente: “un año, un mesé, una semana, un día”. Nuestra versión posee cuatro estrofas, en las cuales la medida temporal aparece en el primer verso, con la definición de los invitados —“hermanos, parientes, hermanas, amigas”.

Las estrofas tienen tres versos, los dos primeros, como se ha dicho, dísticos rimados, y el tercero, repetido en todas las estrofas (en estructura: a a v / b b v / c c v / d d v). La música de la estrofa tiene tres frases musicales (A B C) las dos primeras isométricas, y la tercera con ampliación rítmica de la nota final. El ritmo está estructurado en compás de 2/4, con anacrusis de tres corcheas al comienzo de cada frase. La melodía está en modo mayor, en un ámbito de una sexta mayor.

Nuestro ejemplo es una versión única de esta canción, (única en mi colección en la NSA) y de la cual solamente se conoce otra versión escrita, anotada por Alberto Hemsy en su Cancionero inédito (18). Aunque el texto de esta última está estructurado en tercetos monorrimos con estribillo de dos versos, también la versión de Hemsy es de Rodas —sin indicación de fecha ni nombre de informante— y también ella figura entre las canciones de boda, asociándose así a la misma función social en la cual la clasifica nuestra informante.

CONCLUSION

Los seis ejemplos cantados por Rosa Avzaradel cuyas transcripciones y análisis acaban de ser presentados, han expuesto cuatro maneras o tipos de utilización del número como elemento de cohesión y factor de orden en el repertorio poético-musical sefardí. Pero además de ello, nos han permitido observar características poético-musicales y extra-musicales del repertorio en general:

1. la canción como expresión de los modelos o moldes del pensamiento de la comunidad sobre distintos temas y basada en su patrimonio espiritual;

2. su funcionalidad dentro del marco del ciclo de la vida (nacimiento, circuncisión, boda) con temas relevantes al individuo y a la comunidad;

3. cohesión del texto por distintos medios: además de los cuatro tipos de numeración ya explicados, ilación de contenido en las coplas, y paralelismo en las canciones líricas seriadas;

4. influencia de las exégesis talmúdico-midrásicas en los textos del repertorio coplístico;

5. modo de ejecución: a pesar de que todos los ejemplos han sido cantados en “solo” por nuestra informante, las informaciones obtenidas en las entrevistas con ella y con otros informantes sefardíes, así como las estructuras poético-musicales que contienen repetición de versos o estribillos, evidencian un modo de interpretación con participación de grupo;

6. estructuras estróficas, tanto en el aspecto textual como en el musical: en los textos, diversos esquemas de versificación y rima (tercetos monorrimos, cuartetos de rima zejelesca y otras) y en las melodías, amplia variación en los estilos musicales de los ejemplos, desde bases de la música tradicional oriental (uso de maqamíar, ritmos de usul's comunes) hasta influencias tardías de la música europea occidental, incluyendo utilización de melodías de la tradición musical de los pueblos del entorno;

7. versatilidad o inestabilidad del número de sílabas por verso, posible consecuencia de la creación individual;

8. fuentes orales y escritas (impresas y manuscritas) de las coplas, su comparación y ponderación de la influencia del proceso de la transmisión oral de coplas y canciones;

9. utilización de melodías de coplas ya conocidas (como contrafacta) para la creación de otras coplas.

La selección de los ejemplos del repertorio de una misma informante, demuestran la fuerza de la enumeración como factor de ordenación en el repertorio poético-musical sefardí. Pero, además, al

ofrecer la posibilidad de estudiar otros aspectos del repertorio (antropológicos, lingüísticos, socio-económicos, etc.) subrayan no solamente la urgencia de recoger y grabar otros informantes sino también la importancia de analizar y catalogar sus repertorios en el marco de investigaciones interdisciplinarias.

NOTAS

(1) Sobre géneros en el repertorio sefardí. Véase la siguiente bibliografía; sobre el romancero, S. G. Armistead, *El Romancero Judeo-Español en el Archivo Menéndez Pidal (Catálogo-Índice de romances y canciones)*, 3 vols., Madrid 1978 y S. Weich-Shahak and J. Etzion, "The Music of the Judeo-Spanish Romancero: Stylistic Features", *Anuario Musical* 43 (1988), pp. 221-256; sobre las coplas (incluyendo trabajos monográficos), véanse entre otras: I. M. Hassán, *Las Coplas de Purim*, Dissertation, Universidad Complutense, Madrid 1976, "Las Coplas de Yosef sefardíes de Abraham Toledo y la poesía luctuosa", *Philologica Hispaniensta in Honorem Manuel Alvar III*, Madrid 1986, pp. 215-220 y "Coplas Sefardíes de 'Las hazañas de José': Ediciones ciertas e inciertas", *Sefarad*, año XLVI (1986), Fasc. 1-2, pp. 235-252; de E. Romero, "Las coplas Sefardíes: categorías y estado de la cuestión", *Actas de las Jornadas de Estudios Sefardíes*, Cáceres 1981, pp. 69-98, su "La influencia del Midrás en las Coplas de Purim sefardíes", *Proceedings of the Eight World Congress of Jewish Studies*, Section D, Jerusalem 1982, pp. 85-89 y *Coplas Sefardíes—Primera selección*, Serie Judaísmo sefardí (Dir. Jacob M. Hassán), Córdoba, 1988; de L. Carracéo, "Un texto burlesco de Purim en judeo-español: La Ketubá de Hamán", *Proceedings of the Eight World Congress of Jewish Studies*, Jerusalem 1982, Section D, pp. 7-12 y "La copla de El ajugar de Hamán", *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos, Universidad de Granada*, vol. XXXV (1986), fasc. 2, pp. 159-186; de Ma. P. Díaz Mas, "Poesía luctuosa judeo-española", M. A. Thesis, Madrid: Universidad Complutense, 1977 y "Temas y tópicos en la poesía luctuosa sefardí", Ph. D. thesis, Madrid: Universidad Complutense, 1982; y de S. Weich-Shahak "Coplas Sefardíes: enfoque poético-musical", *Actas del XV Congreso de la Sociedad Internacional de Musicología (SIM)*, Madrid, 1992. (en prensa); sobre el cancionero: M. Altias, *Cancionero judeo-español: Canciones populares en judeo-español*, Jerusalén, 1972 y José Manuel Pedrosa, *Correspondencias hispánicas del cancionero sefardí de Oriente. catorce estudios comparativos*. (tesis inédita: Madrid 1992).

(2) No es este el primer estudio basado en el repertorio de un solo informante; véanse: M. T. Rublato, "El repertorio musical de un sefardí", *Sefarad* XXV (1965), pp. 453-463 y S. Weich-Shahak (en hebreo) "Mazal-Tov's Repertoire of Songs. Genres in Judeo-Spanish Songs", en *Jerusalem Studies in Jewish Folklore*, ed. T. Alexander, Jerusalem: Hebrew University, Institute for Jewish Sciences, vols. 5-6, 1984, pp. 27-56.

(3) Los ejemplos provienen de grabaciones efectuadas en casa de la informante, en la ciudad de Ashdod; los ejemplos N.º 1, 2, 4 y 5 fueron grabados el 16 de agosto de 1991 y los ejemplos N.º 3 y 6, el 20 de marzo de 1992.

(4) Para más datos sobre el sistema que he utilizado para transcribir los textos, véase I. M. Hassán "Transcripción normalizada de

textos judeo-españoles", *Estudios Sefardíes*, I (1978), pp. 147-150. He agregado diacríticos para las vocales: cuando la "e" se pronuncia casi como "i", he anotado como "e" y cuando la "o" se pronuncia como "u", he anotado "ó", y la "u" como "o": u.

(5) Esta canción parecería estar relacionada con las del tema de *los mandamientos del amor*, tema muy común en España ya desde el siglo XVI, y que he oído y grabado en pueblos de Castilla, en encuestas de campo realizadas junto con J. M. Pedrosa y con J. M. Fraile Gil. Las definiciones léxicas de las canciones están dadas de acuerdo a José Manuel Pedrosa, a quien agradezco infinitamente el haber puesto a mi disposición su temario del cancionero y haberme dedicado su atención para revisar este artículo.

(6) Sobre la rima en las coplas sefardíes, véase la introducción de I. Hassán a E. Romero, *Coplas Sefardíes—Primera selección*, Serie Judaísmo sefardí (Dir. Jacob M. Hassán), Córdoba, 1988, pp. 11-13.

(7) Véase, sobre fuentes manuscritas de esta copla: E. Romero, *Ibid.*, pp. 157-165.

(8) Entre otras coplas conocidas cuyo tema es un debate, ver *El debate de las flores*, con transcripción de texto y música, como N.º 42 en S. Weich-Shahak, *Música y tradiciones sefardíes*, Salamanca, 1992.

(9) Versiones de esta "copla de parida" aparecen S. Weich-Shahak, "Childbirth Songs among Sephardic Jews of Balkan origin", *Orbis Musicae* 8 (1982-1983), 87-103 y en su *Sephardic Songs of the Balkans* (a record in the series of the *Anthology of Jewish Musical Traditions*)—Recordings and notes, Jerusalem: Music Research Centre, 1982.

(10) Véase la versión de Sarajevo anotada por Manrique de Lara, que está catalogada en Armistead, *op. cit.*, como Yi, p. 313.

(11) Véase Armistead, *op. cit.*, CC13, con incipit "Ordenar quiero una farsa"; I. Levy, *Antología de liturgia judeo-española*, 4 vols., Jerusalem, n.º d., en vol. 4, N.º 244, pp. 382-383, y E. Romero, "El midrás 'Yesirat havalad' y sus ecos en la literatura sefardí", *Sefarad* XLVI (1986), Fasc. 1-2, pp. 397-410. Fuentes de esta copla ver en BARCS, índice p. 156.

(12) La fuente más antigua del tema de esta copla está en *Pirkei Avot*, capítulo V, y en *Yésirat ha' valad*, en el midrás *Tanpuma*. Al respecto, véanse los dos trabajos de E. Romero: "Una versión judeo-española del midrás hebreo 'Yesirat Havaiaid'", *Sefarad* XLVII (1987), Fasc. 2, pp. 383-406, y "La crianza del hombre", otra versión judeoespañola del midrás hebreo 'Yesirat Havalad', *Sefarad* L (1990), Fasc. 2, pp. 413-423.

(13) Véase E. Romero, "El midrás 'Yesirat Havalad' y sus ecos en la literatura sefardí", *Sefarad* XLVI (1986), Fasc. 1-2, pp. 397-410, p. 408.

(14) Véase E. Romero, *ibid.*, p. 401.

(15) Véase otra versión más completa, de Estambul, en S. Weich-Shahak, "Stylistic Features of the Sephardic Coplas", *Proceedings of the "Misgao-Yerusalayim" Congress*, 1992, in print.

(16) Véase M. Altias, *Cancionero judeo-español. Canciones populares en judeo-español*, Jerusalén, 1972, N.º 126, y L. Wiener, "Songs of the Spanish Jews in the Balkan Peninsula", *Modern Phi-*

logy, I (1903-1904), pp. 205-274. Aparece en el MS Halevy, de Sarajevo, del siglo XVIII. Además tiene correspondencias con versiones de España (de las que he grabado alguna en Serranillo, provincia de Avila) y de Hispanoamérica (como la interpretada por Violeta Parra). Agradezco a J. M. Pedrosa sus observaciones al respecto.

(17) Véase E. Romero, *Ibid.* p. 408.

(18) La edición crítica del cancionero de Hensí está en preparación, para ser publicado por el JMRC de la Universidad Hebrea de Jerusalén. La versión paralela a nuestro ejemplo figura como N.º 8.

BIBLIOGRAFÍA

S. G. ARMISTEAD, *El romancero judeo-español en el Archivo Menéndez Pidal (Catálogo-índice de romances y canciones)*, 3 vols., Madrid 1978.

M. ATILAS, *Cancionero judeo-español: Canciones populares en judeo-español*, Jerusalén, 1972.

L. CARRACEDO, "Un texto burlesco de Purim en judeo-español: La ketubá de Hanán", *Proceedings of the Eight World Congress of Jewish Studies*, Jerusalem 1982, Section D, pp. 7-12.

..... "La copia de El ajugar de Hamán", *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos, Universidad de Granada*, vol. XXXV (1986), fasc. 2, pp. 159-186.

M.ª P. DIAZ MAS, "Poesía luctuosa judeo-española", M. A. Thesis, Madrid: Universidad Complutense, 1977.

..... "Temas y tópicos en la poesía luctuosa sefardí", Ph. D. thesis, Madrid: Universidad Complutense, 1982.

I. M. HASSAN, *Las Coplas de Purim*, Dissertation, Universidad Complutense, Madrid 1976.

..... "Transcripción normalizada de textos judeo-españoles", *Estudios Sefardíes*, I (1978), pp. 147-150.

..... "Las Coplas de Yosef sefardíes y la poesía oral", *Actas del Tercer Coloquio Internacional sobre Romancero y Otras Formas Poéticas Tradicionales*, 1982, in print.

..... "Una versión completa? de las Coplas de Yosef publicadas fragmentariamente por González Llubera", *I Congreso Internacional "Encuentro de las Tres Culturas"*, Toledo 1983, pp. 283-288.

..... "Las Coplas de Yosef sefardíes de Abraham Toledo y la poesía luctuosa", *Philologica Hispanica in Honorem Manuel Alvar III*, Madrid 1986, pp. 215-220.

..... "Coplas Sefardíes de 'Las hazañas de Jose': Ediciones ciertas e inciertas", *Sefarad*, año XLVI (1986), Fasc. 1-2, pp. 235-252.

I. LEVY, *Antología de liturgia judeo-española*, 4 vols. Jerusalem, n/d.

J. M. PEDROSA, *Correspondencias hispánicas del cancionero sefardí de Oriente: catorce estudios comparativos*. (Tesis inédita: Madrid 1992).

F. ROMERO, "Las Coplas Sefardíes: categorías y estado de la cuestión", *Actas de las Jornadas de Estudios Sefardíes*, Cáceres 1981, pp. 69-98.

..... "La influencia del Midrash en las Coplas de Purim sefardíes", *Proceedings of the Eight World Congress of Jewish Studies*, Section D, Jerusalem 1982, pp. 85-89.

..... "El midrás 'Yesirat Havalad' y sus ecos en la literatura sefardí", *Sefarad* XLVI (1986), Fasc. 1-2, pp. 397-410.

..... "Una versión judeo-española del midrás hebreo 'Yesirat Havalad'", *Sefarad* (XLVII (1987), Fases. 2, pp. 383-406.

..... *Coplas Sefardíes-Primera selección*, Serie Judaísmo sefardí (Dir. Jacob M. Hassán), Córdoba, 1988.

..... "La crianza del hombre: otra versión judeo-española del midrás hebreo 'Yesirat Havalad'", *Sefarad* L (1990), Fases. 2, pp. 413-423.

M. T. RUBIATO, "El repertorio musical de un sefardí", *Sefarad* XXV (1965), pp. 453-463.

L. WIENER, "Songs of the Spanish Jews in the Balkan Peninsula", *Modern Philology*, I (1903-1904), pp. 205-274.

S. WEICH-SHAHAK, *Sephardic Songs of the Balkans* (a record in the series of the *Anthology of Jewish Musical Traditions*)—Recordings and notes. Jerusalem: Music Research Centre, 1982. "Childbirth Songs among Sephardic Jews of Balkan origin", *Orbis Musicae* 8 (1982-1983), 87-103.

..... מוצר המסיקים של מזל-טוב וטובים ושירים הספרדית מוצר המסיקים של מזל-טוב וטובים ושירים הספרדית ("Mazal-Tov's Repertoire of Songs. Genres in Judeo-Spanish Songs"), in *Jerusalem Studies in Jewish Folklore*, ed. T. Alexander, Jerusalem: Hebrew University, Institute for Jewish Sciences, vols. 5-6, 1984, pp. 27-56.

..... *Buquieto de romances y coplas!* מוצר שירים על ספרד וירושלים (introduction, recordings and transcriptions. Book and 3 cassettes. Ed. E. Scroussi, Jerusalem: "Renanot", Jewish Music Institute, Ministry of Education, Jerusalem, 1991.

..... "Coplas Sefardíes: enfoque poético-musical", *Actas del XV Congreso de la Sociedad Internacional de Musicología (SIM)*, Madrid, 1992, in print.

..... "Stylistic Features of the Sephardic Coplas", *Proceedings of the "Misgav-Veruslayim" Congress*, 1992, in print.

S. WEICH-SHAHAK AND J. ETZION, "The Music of the Judeo-Spanish Romancero: Stylistic Features", *Anuario Musical* 43 (1988), pp. 221-256.



ALGUNAS APORTACIONES DE RELIGIOSIDAD POPULAR

Jaime L. Valdivielso Arce



Hasta los años próximos al Concilio Vaticano II estuvieron en práctica algunas muestras de religiosidad popular en numerosos pueblos, que luego, por diversas razones, entre ellas por la nueva reforma litúrgica, por las nuevas orientaciones de la piedad popular y en gran medida, por la despoblación de muchos de los núcleos urbanos de poblaciones rurales, dejaron de practicarse.

Yo las recuerdo desde mis más tiernos años infantiles y quiero destacar dos de estas prácticas que creo que merece la pena recordar para que quede constancia escrita y no se pierdan como ha sucedido con otras costumbres ya irrecuperables.

Las he recogido en mi pueblo natal, LLANO DE BUREBA, en la provincia de Burgos, localidad pequeña, dedicada a la agricultura y ganadería, perteneciente a una comarca llamada LA BUREBA, cuya cabecera de partido es Briviesca.

Muchas de sus costumbres y tradiciones, como éstas que aquí voy a reseñar, estuvieron en vigor hasta avanzada la década de 1.950. A partir de esos años

esta pequeña localidad rural se fue despoblando por la emigración de los jóvenes a ciudades próximas industrializadas en busca de mejor porvenir, en los años sucesivos el pueblo se encontró sin jóvenes ni mozos y como eran ellos los que sustentaban principalmente estas costumbres, pues dejaron de practicarse.

La primera de estas costumbres era el Via-Crucis, llamado popularmente Calvario, que tenía lugar todos los domingos por la tarde, después del rezo del Santo Rosario durante la Cuaresma y especialmente durante la mañana del Viernes Santo.

Se celebraba en la iglesia parroquial. Una vez terminado el rezo del rosario, todos los mozos se ponían en pie y avanzaban por el centro de la iglesia hasta el presbiterio y allí se ponían de rodillas en las gradas, delante del altar. Uno de los mozos tomaba una cruz con una talla de Cristo crucificado de buen tamaño y se colocaba ante el altar, justo en medio de los demás mozos. A cada lado de la cruz se situaban dos monaguillos con una cruz pequeña cada uno.

El sacerdote desde el púlpito dirigía el Via-Crucis haciendo las oraciones y comentarios oportunos que eran pocos, pues las partes principales eran cantadas por todos los mozos con sus fuertes y varoniles voces.

De forma ordenada y con gran respeto todo el grupo de mozos, que nunca bajaba de 20 se iba trasladando a cada uno de los cuadros o estaciones a medida que los iban cantando. Esos 14 cuadros o estaciones, representando las escenas de la Pasión y Muerte de Cristo, como sucede en todas las iglesias están distribuidos por las paredes del templo.

En esta localidad ha existido siempre en los dos últimos siglos una Sociedad de los Mozos, a la que han pertenecido los jóvenes del pueblo, desde su salida de la escuela hasta la celebración de su matrimonio. Era una Sociedad jerarquizada, con Alcalde, Alguacil y Fieldefechos, con un Reglamento bastante severo al que estaban sometidos todos los mozos que a ella pertenecían. Y los mozos, como miembros de la sociedad antes mencionada, eran los encargados cada año durante la Cuaresma y Semana Santa de llevar a cabo este Viacrucis o Calvario.

El texto de oraciones y versos es el siguiente:

VIA-CRUCIS

Puestos todos de rodillas delante del Altar mayor, empieza el que ha de leer, y repitiendo por la señal de la Santa Cruz, etc. proseguirá diciendo:

Señor mío Jesucristo, Dios y hombre verdadero, Creador y Redentor mío, por ser Vos quien sois, y porque os amo sobre todas las cosas, a mí me pesa, de todo corazón, de haberos ofendido y propongo firmemente la enmienda de mi vida, de nunca más pecar y apartarme de las ocasiones de ofenderos, de confesarme y cumplir la penitencia que me fueru impuesta; ofrezcoos mi vida, obras y trabajos en satisfacción de todos mis pecados y confío que me los perdonaréis por merecimientos de vuestra pasión y muerte y me daréis gracia para enmendarme y perseverar en vuestro santo servicio hasta el fin de mi vida.

OFRECIMIENTO

¡Oh Santísimo Jesús, Redentor y Salvador mío! estos pasos que intento dar en reverencia de los vuestros, lo que en ellos meditare y rezare en cada cruz os lo ofrezco unido con vuestros infinitos merecimientos por los fines que los Sumos Pontífices quieren que se ofrezcan para ganar las indulgencias concedidas a los que se ejercitan en tan cristiano ejercicio; y para esto os suplico, Señor, por las necesidades de vuestra Santa Iglesia y todo esto lo aplíco por las Almas del Purgatorio que más obligación tuviere, y no habiendo de ésta en él, por aquellas que fueran

de vuestro mayor agrado, para que libres de sus penas vayan a bendectros por eternidades de gloria. Amén.

Acabado este ofrecimiento empiezan los cantores las coplillas que irán cantando hasta la primera cruz, y si ésta estuviere cerca pueden dejar las que quieran.

*Poderoso Jesús Nazareno,
de cielos y tierra Rey universal,
hoy un alma que os tiene ofendido
pide que sus culpas queráis perdonar.
Usad de piedad,
pues quisisteis por ella en cuanto hombre
el ser maltratado y en cruz expirar.*

Responden todos al estribillo siguiente, y sirva esta advertencia para las que siguen.

ESTRIBILLO

*Reina del cielo,
Estrella del mar,
alcánzanos gracia
para no pecar.*

*Yo, Señor, soy el alma que ingrata,
vuestros mandamientos
logré quebrantar
muchas veces y ahora me pesa,
Señor, y propongo mi vida enmendar.
Usad de piedad
hoy conmigo y mostradme el camino
para que en servirlos me pueda ocupar.*

Reina del cielo, etc.

*Jesucristo piadoso responde,
diciendo al alma quieres acertar
y servirme, procura contrita
todos tus pecados muy bien confesar.
Y luego podrás
visitar las catorce estaciones
de la Via-Sacra donde me hallarás.*

Reina del cielo, etc.

*Para ir por aqueste camino,
tu cruz en los hombros, alma llevarás
hasta el Monte Calvario y con ella
mi pasión y muerte contemplando irás.
Que es medio eficaz
para el alma firme que desea
servirme y pretende sus vicios dejar.*

Reina del cielo, etc.

PRIMERA ESTACION

*El Pretorio y casa de Pilatos
será la primera estación que andarás,
y verás que azotaron mi cuerpo,
seis fuertes verdugos hasta se cansar,
sígueme y verás*

*que Pilatos sentencia de muerte
me dió procurando al César agradar.*

Reina del cielo, etc.

Aquí se arrodillan todos y dicen:

*Adorámoste, Señor y te bendecimos, que por tu
Santa Cruz redimiste al mundo redímeme, Señor,
que soy grande pecador.*

Y se besa el suelo al decirlo, y sirva de advertencia para que luego se arrodillen en cada Cruz; luego se levanta el que lee y dice en alta voz, que oigan todos el ofrecimiento siguiente, sin que repitan los que oyen.

OFRECIMIENTO

*Alma que ociosa te sientas
malogrando esta ocasión
¿es posible que no sientas
mis dolores, mis afrentas,
mi muerte, pena y pasión?*

*Levántate fervorosa,
pues te llamo amante fino,
busca esta piedra preciosa,
que la bailarás si amorosa
andas el sacro camino.*

*En la primera Estación,
atenta quiero que notes
con cuanta resignación
llevé por tu redención
más de cinco mil azotes.*

*Hombre, mira y considera,
movido de compasión,
que en esta Estación primera
me sentencian a que muera
entre uno y otro ladrón.*

Aquí dirá al pueblo que considere con afecto del alma lo que acaba de oír, y el que lee se arrodilla a lo mismo por espacio de dos credos, luego se vuelve a levantar y dice repitiendo al pueblo la oración siguiente; y esto se hará en todas las cruces como se apuntará.

ORACION

*¡Oh Redentor de mi alma! pues mis culpas fueron
verdugos que crueles azotes despedazaron y rompieron
vuestras inocentes y virginales carnes; os suplico,
Señor, me concedáis fervor, para que la mortificación,
penitencia y dolor rompan mi corazón en arrepentimiento
de mis pecados. Amén.*

Dicha la oración se vuelve a arrodillar el que lee y dice el Padre Nuestro, Ave María y Gloria, que responde el pueblo, y acabado, hiriendo el pecho dicen todos: *Señor, pequé, tened misericordia de mí, pecamos, de que nos pesa, tened misericordia de nosotros.*

Luego se levantan y prosiguen cantando a otra cruz:

SEGUNDA ESTACION

*La segunda estación es en donde
apenas le oyeron la sentencia dar,
los sayones la cruz me pusieron
en hombros y a prisa me hacen caminar;
sígueme y verás
que una sogá me echaron al cuello
de la cual tiraban con gran impiedad.*

Reina del cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*A la segunda camina,
verás que en tumulto vario
todo el pueblo determina
que al son de ronca bocina,
me conduzcan al Calvario.
Guiando va un pregonero
a la descollada cumbre,
y al inocente Cordero
va abrumando de un madero
la molesta pesadumbre.*

Se arrodilla y considera, etc.

ORACION

*¡Oh Soberano Jesús! pues mis pecados fueron la
ronca trompeta que publicó vuestras injurias, afrentas
y muerte: os suplico, Señor, publique en adelante
con arrepentimiento de ellos vuestra misericordia en
haberme esperado el perdón. Amén.*

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

TERCERA ESTACION

*La tercera Estación, verás alma,
como a empellones me hacían andar,
del madero que a cuestas llevaba,
el peso tan grande me hizo arrodillar,
sígueme y verás,
que a puñadas, a palos y a golpes
aquellos tiranos me hacen levantar.*

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*Caí en la Estación tercera
y todos aquí gritaron,
muera el embustero, muera,
y con indignación fiera
del suelo me levantaron.*

*Una soga a mi garganta
echaron para tirar.
Mas con violencia tanta,
que para sentar la planta
apenas me dan lugar.*

Considera, etc.

ORACION

*¡Oh Señor Soberano! pues mis caídas y repetidos
pecados hicieron peso en vuestros divinos hombros
hasta haceros caer en tierra; haced, Señor, sea mi
dolor y arrepentimiento de ellos quien os levante y os
ponga siempre en mi alma y corazón. Amén.*

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

CUARTA ESTACION

*En la cuarta Estación considera
que cuando mi Madre me vino a encontrar
en la calle Amargura, injuriado,
vertieron sus ojos copioso cristal;*

*Sígueme y verás
que aunque llena de penas y angustias
siguiendo mis pasos fue su Majestad.*

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*Caminó Isaac obediente,
al precepto de mi Padre,
cuando se me pone en frente
rompiendo por tanta gente,
mi desconsolada Madre.*

*En este paso colige
que cuando la vi ventr,
vuélvete, Madre, la dije,
que tu pena más me aflige
que saber voy a morir.*

Considera, etc.

ORACION

*¡Oh Virgen Santísima! siendo yo la causa de vuestro
amargura y dolor, en ver lastimado a vuestro
precioso Hijo y Redentor mío, os suplico, Señora, me
alcancéis de su Majestad el que yo sienta la amargura
de mis pecados para aborrecerlos. Amén.*

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

QUINTA ESTACION

*En la quinta Estación alquilaron
(para que la cruz me ayudase a llevar)
a Simón Cirineo, y lo hicieron
no porque movidos fueran a piedad;*

*sígueme y verás
que lo hicieron temiéndose todos
sería yo muerto antes de llegar.*

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*En esta jornada larga
tan fatigado me veo,
que en aflicción tan amarga,
me ayuda a llevar la carga
alquilado el Cirineo.
No alivian por caridad
el peso con que me inclino,
sino llenos de infinidad
temiendo su crueldad
que me muera en el camino.*

Considera, etc.

ORACION

*¡Oh Jesús de mi alma! yo os suplico, Señor, me
concedáis el que os ayude yo a llevar vuestra Sagra-
da Cruz guardando vuestra Divina Ley y preceptos, y
en esta Cruz Divina viva y muera. Amén.*

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

SEXTA ESTACION

*En la sexta Estación una santa
mujer fervorosa, llegose a limpiar
el sudor de mi rostro sagrado,
con un lienzo blanco, llena de humildad;
sígueme y verás
que mi rostro estampado en tres partes
quedó en testimonio de esta verdad.*

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*Con la fatiga y calor
me sentí desfallecer,
cuando movida a dolor
limpió en mi rostro el sudor
una piadosa mujer.
A tal estado he venido
que con ser cielo sereno,
me hallo tan oscurecido
que sólo soy conocido
por llamarme Nazareno.*

Considera, etc.

ORACION

*¡Oh Soberano Jesús! pues mil culpas, Señor, os hi-
cieron sudar y desmayar, haced, Redentor mío, que*

sienta yo un peso de modo que sienta desmayos de dolor por haberlas cometido, y sude perpetuas lágrimas para llorarlas. Amén.

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

SEPTIMA ESTACION

En la séptima Estación es a donde caído en el suelo otra vez me hallarás y del golpe que di yo tan grande, después no podía ni un paso dar: sígueme y verás que llagado mi Cuerpo y mi rostro, herido, escupido, denegrido está.

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

pero las correspondí diciéndolas que por sí llorasen y sus pecados. Si por las culpas ajenas, esto se ejecuta en mí, más crudas serán las penas, de horror y de espanto llenas que padecerás por tí.

Considera, etc.

ORACION

¡Oh Jesús de mi alma! si en Vos, Señor, siendo árbol fructuoso de virtudes hicieron tal estrago mis culpas, ¿qué harán en mí que por ellas soy árbol seco, preparado a un eterno fuego? Dadme, Señor, que regándolo con lágrimas de contricción verdadera, reverdezca en vuestra divina gracia. Amén.

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

OFRECIMIENTO

Caí ¡oh qué desconsuelo! al salir de la Ciudad, y me levantan del suelo, tirando de barba y pelo con fiera inhumanidad.

Con violentos empellones, a caminar me precisan, y entre injurias y baldones, metido entre dos ladrones, todos me arrastran y me pisan.

Considera, etc.

ORACION

¡Oh amoroso Jesús! que por levantarme de las culpas quisisteis, Señor, caer hasta el mismo suelo, yo os suplico me déis a conocer mis pecados, para que por la verdadera confesión y penitencia me levante de ellos. Amén.

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

OCTAVA ESTACION

En la octava Estación me salieron allí unas mujeres con gran caridad, afligidas sentían mi muerte, haciendo sus ojos fuentes al llorar, sígueme y verás no lloréis (yo las dije) mi muerte si por vuestros hijos y por vos llorad.

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

De unas mujeres, oí unos ayes lastimados,



NOVENA ESTACION

La novena Estación es en donde estando mi Cuerpo desangrado ya, fatigado y farto de fuerzas con la Cruz a cuestas volví a arrodillar;

*sígueme y verás
que en aquella tercera caída
llegué con mi boca el suelo a besar.*

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*La gravedad del pecado,
en la Cruz tantó pesó,
que rendido y fatigado,
del todo ya desmayado,
en el suelo me postró.
Al quererme levantar
como la fuerza era poca,
caí para más penar,
tan recio, que vine a dar
en la tierra con la boca.*

Aquí se besa el suelo. Considera, etc.

ORACION

*¡Oh Redentor divino! pues no se rompe, Señor, mi
corazón de dolor al veros tercera vez caído en el sue-
lo por mis pecados. Os suplico, Jesús mío, me déis un
corazón blando que borre con tiernos arrepenti-
mientos cuanto os he ofendido. Amén.*

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

DECIMA ESTACION

*Estación es la décima donde
habiendo llegado al Calvario verás,
que al quitar de mi Cuerpo la ropa
volvieron mis llagas más a supurar,
sígueme y verás
que la biel con el vino mirrado,
aquellos sayones a beber me dan.*

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*Llegué al monte sin aliento,
sin poderme ya tener,
desnúdanme desatentos
y doblando mis tormentos
vinagre me hacen beber.*

*¡Qué vergüenza! ¡qué pudor,
contempla, padecería
puesto al frío al rigor,
y en el concurso mayor,
desnudo en medio del día?*

Considera, etc.

ORACION

¡Ob Soborano Señor! que por mi remedio os desnudasteis, no sólo de vuestra ropa, sino de vuestras

*carnes, bañando en sangre la tierra; haced, Señor,
que desnudo yo de todas mis culpas, se la tierra que
reciba el perdón de vuestra divina sangre.. Amén.*

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

UNDECIMA ESTACION

*Es la undécima Estación adonde
la Cruz en el suelo sentada hallarás
y sobre ella tendido mi Cuerpo
verás pies y manos tendidos estar;
sígueme y verás
que al oír del martillo los golpes,
quedose mi Madre de dolor mortal.*

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*Los más impíos tiranos,
impelidos de furor,
más que tigres inhumanos,
me clavan de pies y manos
cual si fuera un malhechor.
Mira el descanso que hallé
después de fatiga tanta,
un palo mi cama fue
de sólo el ancho de un pie,
donde el cuerpo se quebranta.*

Considera, etc.

ORACION

*¡Oh Cristo mío! que viviendo no tuvisteis el más
leve alivio, y muriendo os sirve de lecho la desnuda
Cruz; os suplico, Señor, me concedáis el que desnudo
de los mundanos placeres, viva abrazado con vues-
tra Cruz y en ella muera. Amén.*

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

DUODECIMA ESTACION

*La duodécima Estación es adonde
a ella en llegando considerarás
como en alto la cruz levantaron
clavando mi Cuerpo por me avergonzar;
sígueme y verás
el dolor que allí sintió mi Madre,
al verme clavado y en Cruz levantar.*

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*Ya que en la Cruz me han clavado,
inhumanos y crueles,
en alto me han levantado,*

*ya con la lanza el soldado,
ya verdugos con cordeles.
Mirame entre tierra y cielo,
de tres escarpías pendiente,
tiembla de dolor el suelo,
rásgase en el templo el velo,
y el hombre no se arrepiente.*

Considera, etc.

ORACION

*¡Oh Soberano Jesús! que elevado en esta Cruz sois
el verdadero Cordero que quitáis los pecados del
mundo, haced, Señor, me toque alguna partecita de
tanta sangre como derramáis por mí, para que lava-
do con ella de las manchas de mis culpas, viva siem-
pre en la hermosura de vuestra gracia. Amén.*

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

DECIMATERCIA ESTACION

*Es la decimatercia Estación,
donde fervorosos fueron a bajar
de la Cruz mi sagrado cadáver,
dos santos varones con gran caridad;
sígueme y verás
que mi Madre me tuvo en sus brazos
basta que acordaron llevarme a enterrar.*

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*Por tres boras bien cumplidas
el aliento me duró,
basta que por las heridas,
mortales y repetidas,
el alma se despidió.
Ya era sombra todo el mundo,
muerta ya su bella luz,
cuando con llanto profundo
aquel cuerpo sin segundo
fue bajado de la Cruz.*

Considera, etc.

ORACION

*¡Oh Redentor Sagrado! pues quisisteis morir para
que yo viviese y no muriese eternamente; os suplico,
Señor, hagáis reconozca yo tan divino beneficio, y
no lo olvide por la culpa, quien por la fe le adora y
confiesa. Amén.*

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

DECLMACUARTA ESTACION

*Es la décima cuarta Estación,
donde sepultura me fueron a dar,*

*de limosna, en un Santo Sepulcro,
en el cual estuve tres días no más;
sígueme y verás
que después de dejarme enterrado
lloraba mi Madre su gran soledad.*

Reina del Cielo, etc. Adorámoste, etc.

OFRECIMIENTO

*Ya a la última viniste,
contempla aquí con piedad,
a mi Madre, la más triste,
que jamás verás ni viste,
llorando su soledad.
No te asustes, alma mía,
ponte en silencio a escuchar
los lamentos de María,
que sobre la losa fría
del Sepulcro va a llorar.
Alma, pues, que en mi pasión
me han acompañado fiel,
de tus culpas el perdón
espera y tu salvación
por siempre jamás. Amén.*

Considera, etc.

ORACION

*¡Oh Soberano Jesús! que en la memoria de vuestra
Santísima Pasión me dejasteis el remedio de mis cul-
pas, y preservativo para no caer en ellas, os suplico,
Señor, hagáis no olvide tan grande beneficio, sino
que le corresponda con la guarda perfecta de vuestra
Ley divina. Amén.*

Padre nuestro, etc. Señor, pequé, etc.

DECIMAQUINTA ESTACION

Donde el Señor apareció resucitado a la Magdale-
na.

*Tu buena o tu mala estrella
pende, alma, de una elección,
o muerte o resurrección,
ésta elige como fuerte.*

ORACION

*Señor mío Jesucristo, consuelo de afligidos y am-
paro de pecadores enmendados que os dignasteis
aparecer glorioso a la penitente feliz Santa María
Magdalena, que amorosa os buscaba con ansia de
su corazón; tened, Señor, misericordia de nosotros
pecadores, y por vuestra infinita bondad, concéde-
nos el favor que llorando primero nuestras culpas en
este valle de lágrimas, merezcamos gozar después de
vuestra apacible y amorosa vista en la atenta resu-
rrección en vuestra gloria. Amén.*

Prosiguen las coplillas hasta volver adonde se salió y si faltan se repiten, si sobran se pueden dejar.

*Reina del Cielo,
Estrella del mar,
alcánzanos gracia
para no pecar.*

*Estos graves dolores tormentos,
y muerte afrentosa que quise pasar,
en cuanto hombre fue sólo por darte
la vida y sacarte de cautividad:
sigueme y verás
que si humilde contemplas en ellos
siempre de mí gracia participarás.*

Reina del cielo, etc.

*¡Oh divino y piadoso Cordero,
Jesús, Dios y Hombre, pues Vos me mandáis
que prevenga mi cruz y que os siga,
Señor, ya obedezco, la voy a tomar;
y con voluntad,
los deleites, el mundo y los vicios
y las vanidades prometo olvidar.*

Reina del cielo, etc.

*Yo pequé contra Vos, Cristo mío,
perdón de mis culpas queráisme otorgar,
yo propongo firmísimamente
no más ofenderos, nunca más pecar,
y con humildad
estas quince Estaciones y Cruces
de la Vía-Sacra siempre visitar.*

Reina del cielo, etc.

*Es, hermanos, amados en Cristo,
todo el que quisiere servir y agradar
a Jesús, vuestro Padre, procure
su Pasión y Muerte siempre contemplar,
que su Majestad
nos dará en esta vida su gracia,
después en su gloria nos dejará entrar.*

Reina del cielo, etc.

Luego se dice alternando con el pueblo la siguiente

ORACION

*Dios que nos dejastes las señales de tu Pasión en
la Sábana Santa en la cual fue envuelto tu Cuerpo
Santísimo, cuando por José fuiste bajado de la Cruz:
concédenos, piadosísimo Señor, que por tu muerte y
sepultura seamos llevados a la gloria de la Resurrección
donde vives y reinas en unidad del Espíritu
Santo, Dios por todos los siglos de los siglos. Amén.*

OFRECIMIENTO

*¡Oh amantísimo Redentor mío! yo os ofrezco con
todo rendimiento y con lo íntimo de mi corazón todo*

*lo que por mí padecisteis en vuestra sagrada Pasión,
para que por medio de vuestros méritos infinitos que-
den borradas mis culpas. Yo os ofrezco mi alma, mi
corazón y potencias para que sean la tierra sedienta
en que se recoja vuestra preciosa sangre, derramada
tan liberalmente con infinita caridad.*

*Suplíctele, Redentor mío, por las afrentas, penas y
dolores que padecisteis por mí, no permitáis que yo
me desnude de la vestidura de tu gracia. Atad, Señor,
mis pies y manos con cuerdas de amor, para que no
las extienda a maldad alguna, antes obedeciendo a
vuestro santos mandamientos, viva crucificado con
Vos. Ilustrad mi entendimiento con los rayos de vues-
tra divina luz, para que sólo a Vos os ame.*

*Suplíctele, dulcísimo Jesús mío, por los méritos de
tu Pasión santísima, que con tu gracia limpies mi alma
de toda culpa, y la purifiques de manera que parezca
no haber entrado en ella la muerte del pecado.*

*¡Amantísimo Jesús mío! humildemente te pido im-
primas en mi corazón la memoria de tan grande be-
neficio, haciéndome participante del fruto de tu Re-
dención, para que obrando bien, merezca perfecta-
mente amarte, a Ti servirte, a Ti sólo alabarte, en Ti
gloriar te, a Ti finalmente merezca gozar en este
mundo por la gracia. Amén.*

Como culminación de estas prácticas cuaresmales que eran los Vía-Crucis, en el pueblo de LLANO DE BUREBA el día de Viernes Santo se celebraba un VIA-CRUCIS viviente que recorría las calles del pueblo, que por aquellos años no estaban urbanizadas, sino llenas de piedras y mal iluminadas.

Para esta procesión, que se celebraba ya entrada la noche, se vestían dos hombres con túnicas moradas, atadas por la cintura con un cordel, se ponían sendas coronas de espinas, con los pies descalzos, cargaban con una pesada cruz y acompañados de todo el pueblo, presidido por el sacerdote, recorrían las calles principales del pueblo. Hombres, mujeres y niños llevaban velas, faroles o luces para alumbrar el camino. Los dos que llevaban la pesada Cruz imitaban el paso lento y cansino de Jesús y el Cirineo camino del Calvario, constituyendo una estampa patética e impresionante en la noche. No salían más imágenes que la Cruz parroquial y a su lado los ciriales.

Los dos que llevaban la Cruz normalmente iban con el rostro descubierto, a no ser que por alguna promesa alguno de ellos optara por lo contrario.

El poder llevar la Cruz en esta procesión era muy solicitado tanto por los hombres casados como por los mozos y se designaban de un año para otro entre los que lo pedían. Como en el pueblo existía la Cofradía de la Vera Cruz, eran las autoridades de ésta las que designaban a los "nazarenos" de la procesión llamada de "los pasos" para el año siguiente. Este acto

se realizaba el Domingo de Pascua de Resurrección, en una reunión de cofrades en la que se renovaban los cargos de la Cofradía, presidida por el Abad de la misma que era el párroco.

Esta procesión de Viernes Santo era conocida como "Los Pasos" no porque salieran en ella "pasos" o imágenes, que no salían, sino por la sencilla razón de que los dos que llevaban la Cruz daban unos pasos muy largos y acentuados hasta casi tocar con la rodilla en tierra. Con ese nombre se conocía aquella sencilla procesión que era mezcla de Vía-Crucis, desfile penitencial, etc.

Durante todo el trayecto, desde que se salía de la iglesia hasta volver a entrar en ella, todos los participantes cantaban las siguientes letrillas a dos coros. Los cantores cantaban las letras y el pueblo repetía monótonamente el estribillo:

Pésame Señor,
de haberos ofendido.

Jesús amoroso,
dulce Padre mío.

Pésame, etc.

En el Huerto orando,
por mi amor rendido.

Pésame, etc.

Sudando entre angustias
sangre de hilo en hilo.

Pésame, etc.

De un traidor alevoso,
un Dios vendido.

Pésame, etc.

Entre los lobos fieros
Cordero el más benigno.

Pésame, etc.

Preso y maniatado,
cordelés mis delitos.

Pésame, etc.

De una atrevida mano,
tu bello rostro herido.

Pésame, etc.

De Herodes a Pilatos
cruelmente traído.

Pésame, etc.

Juzgado por loco
por nuestros delitos.

Pésame, etc.

Sentenciado a azotes
por un juez inicuo.

Pésame, etc.

Desnudo a la vergüenza,
atado y afligido.

Pésame, etc.

Cargado de dolores
en la columna has sido.

Pésame, etc.

Clavel disciplinado,
hollado y escupido.

Pésame, etc.

De espinas punzantes
coronado Lirio.

Pésame, etc.

Postpuesto a Barrabás
de tu pueblo has sido.

Pésame, etc.

Mírote, Dios y hombre,
despreciado y herido.

Pésame, etc.

Con la Cruz a cuestras,
fuiste oprimido.

Pésame, etc.

Por mis graves culpas
tres veces caído.

Pésame, etc.

¡Oh Hijo de María
por mí tan afligido!

Pésame, etc.

Cual manso Cordero
en la Cruz tendido.

Pésame, etc.

En tres duros clavos
escarpiado te miro.

Pésame, etc.

Entre dos ladrones
Vos, Dueño querido.

Pésame, etc.

Por nosotros ruega
siendo El el ofendido.

Pésame, etc.

Al que humilde clama
promete el Paraíso.

Pésame, etc.

A su Madre manda
nos tome por hijos.

Pésame, etc.
 Sed tiene el Señor
 de pechos contritos.
 Pésame, etc.
 Tomad mi triste llanto
 que os sirva de alivio.
 Pésame, etc.
 Al Padre encomienda
 su alma entre suspiros.
 Pésame, etc.
 Ya murió el Señor,
 ¿pues cómo yo vivo?
 Pésame, etc.
 Ya la Luz del mundo
 es Sol oscurcido.
 Pésame, etc.
 Por darme la vida
 morir habéis querido.
 Pésame, etc.
 Oh, dulce Pastor,
 con la lanza herido.
 Pésame, etc.
 Tu sangre preciosa
 me salve, Dios mío.
 Pésame, etc.
 Todas estas llagas
 me acusan a gritos.
 Pésame, etc.
 Mueran mis pecados,
 mueran mis delitos.
 Pésame, etc.
 Por estos misterios
 misericordia os pido.
 Pésame, etc.
 Piedad, mi buen Jesús,
 clemencia, dueño mío.
 Pésame, etc.
 Ved aquí, cristianos,
 de Cristo el amor fino.
 Pésame, etc.
 Ved que os llama amante
 tierno y compasivo.
 Pésame, etc.

Oid sus mudas voces
 y clamad contritos.

Pésame, etc.

Por ser Vos quien sois
 digo arrepentido.

Pésame, etc.

Esta procesión terminaba en un absoluto silencio al llegar a la iglesia, viendo la entrada de los dos hombres que habían llevado la cruz, sudorosos, cansados, los pies doloridos... El pueblo impresionado por las escenas y los cantos en la noche. Todos los participantes, emocionados por el dramatismo del día se iban a sus casas meditando y esperando la alegría del amanecer del Sábado de Gloria.

GOZOS AL GLORIOSO PATRIARCA SAN JOSE

Una costumbre, también protagonizada por los mozos del pueblo de LLANO DE BUREBA, del que venimos hablando, se celebraba y repetía todos los años en el mes de Marzo, dedicado especialmente por la devoción cristiana al Glorioso Patriarca San José. Dentro del mismo mes, los nueve días que precedían a la festividad del Santo, que es el día 19, se celebraba la Novena. Durante esos nueve días, después del rezo del rosario, al anochecer, se cantaban los GOZOS DE SAN JOSE.

Una vez acabado el rosario, todos los mozos del pueblo, que normalmente se colocaban en los asientos de atrás de la iglesia, avanzaban por el centro de ella y se arrodillaban en las gradas, en el presbiterio. Cada mozo llevaba su librito con las letras correspondientes. Una vez allí, con voces acompasadas, contestados por el resto de los asistentes cantaban las siguientes letras de los GOZOS DEL GLORIOSO PATRIARCA SAN JOSE:

ESTRIBILLO

*Por vuestro bien y alegría,
 José, muy gozoso estoy;
 a Dios las gracias le doy
 y el parabién a María.*

Primer Gozo

*Por el gozo peregrino
 que vuestra alma recibió
 al saber que concibió
 del Espíritu Divino
 vuestra Esposa y que convino
 para el bien del alma mía.*

Por vuestro bien y alegría, etc.

Segundo Gozo

*Por el contento sagrado
 que los pastores te dieron*

*cuando a Jesús se rindieron
entre pajas reclinado
y al verle tan festejado
de celeste melodía,*

Por vuestro bien y alegría, etc.

Tercer Gozo

*Por el gozo que tuviste
cuando en la circuncisión
pronunció tu devoción
Jesús, nombre que le diste
y cuando en esto supiste
que al mundo redimiría.*

Por vuestro bien y alegría, etc.

Cuarto Gozo

*Por el gozo celestial
que tu corazón sintió
cuando al sacerdote oyó
que Jesús era señal
que con su sangre real
a todos redimiría.*

Por vuestro bien y alegría, etc.

Quinto Gozo

*Por el gozo y gran consuelo
con que miraron tus ojos
de Jesús como despojos
los ídolos por el suelo
de Egipto la idolatría.*

Por vuestro bien y alegría, etc.

Sexto Gozo

*Por el gozo y regocijo
que recibiste al oír*

*que ya podías salir
de Egipto con Madre e Hijo
y más cuando el Ángel dijo
que a Galilea escogía.*

Por vuestro bien y alegría, etc.

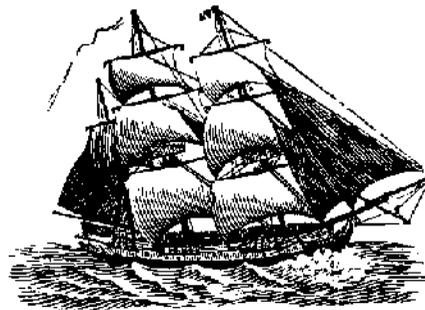
Séptimo Gozo

*¡Oh! Gozo tan excelente
cuando le ballaste enseñando
en el templo y disputando
con magisterio eminente
dio el motivo reverente
que para el misterio había.*

*Por vuestro bien y alegría,
José, muy gozoso estoy;
A Dios las gracias le doy
y el parabién a María.*

He ofrecido tres antiguas tradiciones religiosas de un pequeño pueblo castellano de la provincia de Burgos, que hoy ya no existen en el mismo pueblo. La única motivación es el ofrecer datos más o menos valiosos para que quede constancia de la religiosidad popular.

En este caso, dentro del pueblo en el que estaban vigentes estas costumbres, eran los mozos los protagonistas y principales actores, constituyendo con ello un ejemplo valioso de religiosidad a lo largo de muchas generaciones. Quiero con esto hacer resaltar el gran mérito que esto supuso, atribuible principalmente a los jóvenes y mozos del pueblo y a la Sociedad de los Mozos que en el mismo pueblo había con gran vitalidad e influencia en la vida social de la localidad citada, LLANO DE BURFBA.





Obra Cultural de la Caja de Ahorros Popular
VALLADOLID