

Revista de **FOLKLORE**

Nº 161



Labrador de Galicia

Manuel Garrido Palacios ■ Manuel Moreno Valero
José Antonio Quijera Pérez ■ Marta Sánchez Marcos

Editorial

Si tuviéramos que realizar un retrato del español de nuestros días tendríamos que pintarlo —apelando al esquematismo, y por tanto a la exageración que ello conlleva— con una moneda en lugar de la cabeza, el cuerpo en forma de televisor y ruedas en vez de piernas. Dinero, imagen y motores potentes son las principales obsesiones del individuo de hoy y todo ello es el resultado de una colonización cultural cuyos efectos ignoramos todavía, siquiera se comiencen a intuir: abandono o rechazo de lo característico, adicción a la droga de la novedad, decadencia lingüística, descuido en las obligaciones individuales sociales o políticas que se delegan en instituciones o partidos cada vez más lejanos y menos controlados...

En cualquiera de los programas concurso que abundan en las cadenas de televisión del universo entero, lo único que ya distingue a los concursantes es el acento; por lo demás todos dicen lo mismo y actúan como dirigidos por un mismo cerebro, bajo idénticos impulsos y similares mandatos. A punto de terminar el siglo XX hay que reconocer que las nuevas generaciones apenas se diferencian unas de otras en gustos y aficiones, mostrando sus individuos grandes similitudes pese a haber nacido en lugares aparentemente muy alejados geográfica o culturalmente.

¿Ejerce el individuo de hoy su derecho a un proyecto de existencia personalizado? ¿Puede todavía controlar y corregir el rumbo de la Sociedad o de las instituciones que él mismo creó para protegerse y defender sus derechos? ¿Acaso esas mismas instituciones se han convertido en un lugar malcañzable donde se está manipulando un futuro a cuyo diseño ya no tiene derecho?





S U M A R I O

	<u>Pág.</u>
Cuentos que me han contado (I-III)	147
Manuel Garrido Palacios	
La matanza en Los Pedroches	154
Manuel Moreno Valero	
La Alfarería como Bien de Interés Cultural	167
Marta Sánchez Marcos	
Organología medieval riojana: Las Tablas de San Millán	174
José Antonio Quijeto Pérez	

EDITA: Obra Social y Cultural de Caja España.
Plaza España, 13, 1.º (Edificio "El Reloj") - Valladolid, 1994.
DIRIGE la revista de Folklore Joaquín Díaz.
DEPOSITO LEGAL. VA. 350 - 1980 - ISSN 0211-1810.
IMPRIME: Gráficas Turquesa. - C/ Turquesa, Parc. 254-B, Pol. I S. Cristóbal - VA-1904

CUENTOS QUE ME HAN CONTADO (I-III)

Manuel Garrido Palacios

En el invierno de 1975 me senté a escuchar a Don Dionisio Robledo Martín, nacido en Carrascal de la Cuesta, Segovia, que por estas fechas del 94 cumplirá los setenta y seis años, en su taller de herrero de Madrid. En un silencio necesario, roto a veces por el roce de los metales que manejaba, me contó los cuentos que voy a contar ahora, y otros cuentos que contaré otro día, cuentos que escribí al dictado, como retornando a la vieja banca y al cuaderno de dos rayas. Por si yo creía saber esto y lo otro, ese día supe una vez más que personas como Don Dionisio, que pasaron su vida al pie del banco de trabajo, sin aparentar saber muchas cosas, sabían todos los cuentos, la vida les había contado todos los cuentos, y que León Felipe, al decir en su Antología Rota:

Yo no sé muchas cosas, es verdad.

Digo tan sólo lo que he visto.

Y he visto:

Que la cuna del hombre la mecen con cuentos...

Que los gritos de angustia del hombre

los ahogan con cuentos...

Que el llanto del hombre lo taponan con cuentos...

Que los huesos del hombre los entierran con cuen-

tos...

Y que el miedo del hombre...

ha inventado todos los cuentos.

Yo sé muy pocas cosas, es verdad.

Pero me han dormido con todos los cuentos...

Y sé todos los cuentos.

... no hizo más que recoger la voz de los desencantados de su tiempo y de todos los tiempos. Cuentos sobre cuentos.

Los cuentos que me contó Dionisio forman parte de un amplio trabajo de campo que inicié en 1971 y que concluiré el día del último cuento. Forjados en el yunque de la tradición, si al salir de la herrería rodaron durante años en papeles mauescritos, hoy les doy para que sean de todos: primera entrega de la serie de cuentos que iré contando.

Poco hablador, buen escucha —así me vio Don Dionisio— puede que me los contara tan generosamente porque, aunque de viva voz no salieran de mí, estaba seguro que buscaría la manera de contarlos a otros para que no se perdieran del todo.

I.— PERICO EL DE LA MAZA

Pues esto era un vez un muchacho que vivía con su madre viuda, y era muy listo. Tenía ganas de saber qué había más allá de su pueblo, y se lo dijo a la madre.

— Madre, yo quisiera irme a ver qué hay más allá de nuestro pueblo.

— ¡Bah!, —le dijo ella—. ¿Tú qué crees que va a haber?. Cerros y valles y yo qué sé.

— Bueno, pues yo quiero verlo.

— Que no, hijo, que yo estoy sola. ¿Cómo me vas a dejar?.

— Madre, pero si vuelvo pronto.

Entonces, el muchacho, de momento, quedó convencido por la madre, pero no muy tranquilo; conque a los pocos días:

— Madre, que yo quiero ir a ver qué hay más allá de esos cerros.

Y la madre pensó: "Pues si no le deajo, a lo mejor, se escapa y es peor":

— Bueno, hijo, bueno, pero vente pronto.

— Sí, sí, vendré enseguida.

Total, que le echó algo de ropa, le preparó comida y allá que se marchó. Y anda que te anda, llegó a los primeros cerros, y el chico se entusiasmaba viendo aquello que jamás había visto antes. No conocía aquel paisaje tan nuevo, y andando andando, no se dio cuenta de que se había distanciado mucho del pueblo. Total, que se asoma a otro cerrito y desde allí ve un pueblo, y dice:

— ¡Hombre!. Pues voy a ver qué hay en este pueblo.

Se mete por la calle principal y ve un cartel que pone: "Herrería". Dice:

— ¡Hombre! Pues me gustaría ser herrero.

Conque entra y le dice al dueño:

— ¿Hay trabajo?

— ¿Qué sabes hacer?

— Pues le podía ayudar al fuelle, a machacar.

— Bueno, quédate.

Se quedó a trabajar, y a los diez o doce días, como era un muchacho muy inquieto y no le gustaba estar tanto tiempo en el mismo sitio, le dice al herrero:

— Oiga, mire, he pensado que voy a seguir mi camino por ahí.

Y le dice el herrero:

— ¿Es que no estás bien en mi casa?

— Sí. Pero yo, mire, me gusta correr tierras.

— Bueno, bueno, tú dirás cómo estamos de cuentas y cuánto te debo.

— Dinero no quiero ninguno; solamente deseo hacer una porra tan grande como yo pueda manejar.

El herrero pensó que aquella porra no tendría más allá de los cuatro o cinco quilos. Y dice:

— ¿Hay bastante con esto?

— Más hierro.

— ¿Qué porra vas a hacer, muchacho?

Cuando ya le dijo que había bastante hierro, se construyó la porra en la fragua a base de forja, y al enfriarse, la cogió, se la echó al hombro y le dice al herrero:

— Bueno, que usted siga bien.

— Adiós.

Y se fue. Anda que te anda, divisó otro pueblo.

— ¡Hombre! Voy a ver qué hay en éste.

Entró por la calle principal y desembocó en la plaza, y vio allí un grupo de personas discutiendo.

— ¿Qué pasa aquí? —preguntó.

Le dijeron que era el rey que no encontraba vaquero para sus vacas, porque todo el que iba con las vacas tenía una desgracia, y él dijo:

— A mí no me pasará nada.

Entonces se acercó al palacio:

— ¡Oiga! ¿Es verdad que necesitan aquí un vaquero?

— Pues sí.

Conque se puso al habla con el vaquero que había y al día siguiente le echaron un buen almuerzo, y se fue el vaquero con él, y le dijo:

— Mira, Perico, si llevas las vacas a aquellos prados que ves tan verdes, comerán mucho, pero es posible que te pase alguna desgracia. Sin embargo, si las dejas aquí, no te pasará nada, aunque las vacas no coman. Perico dijo:

— ¡Bah! Llevaré las vacas allí.

Al llegar, se pusieron a comer hierba, y a él le daba gusto ver comer a las vacas, y también se puso él a almorzar. Había terminado cuando ve que viene un bicho que no conocía, que era un dragón. Entonces va y le dice:

— ¡Eh! ¿Dónde vas?

— Voy a comerme una vaca.

— ¿Quién? ¿Tú a comerte una vaca? ¡Vamos, anda!

Entonces vio que tenía que recurrir a la astucia, porque era un bicho muy grande para él.

— A ver, agacha un poquito que te quite esas pajas que llevas en la cabeza.

Se agachó el dragón y Perico le dio un mazazo en la cabeza y lo mató. Después, le cortó la lengua, se la guardó en el bolsillo y al llegar al palacio, las vacas parecían fuentes dando leche.

Y al otro día, la misma operación. Se puso a almorzar en el prado verde y apareció otro dragón, pero mayor que el de ayer. Y le dice:

— ¡Eh! ¿Dónde vas?

— Voy a comerme una vaca y a ti también si se me tercia.

— ¿Quién? ¿Tú? ¡Vamos, anda!

Ya iba el dragón avanzando y le dice Perico:

— Espera, no tengas prisa, que te voy a quitar las pajas de la cabeza.

Se agachó el dragón y ¡pum!, mazazo y dragón muerto al suelo. También le cortó la lengua y se la guardó en el bolsillo. Al otro día, igual, se presentó otro dragón comilón de vacas, y como ya se sabía el truco, le dijo que se agachara y lo mató a mazazos.

Y el rey va y le pregunta:

— Oiga, ¿qué pasa que antes no probábamos apenas la leche y ahora hay de sobra?

— Pues el vaquero nuevo, que no sabemos qué hace.

Le dijo el rey a Perico:

— Oiga, ¿usted qué hace para que las vacas den tanta leche si antes no daban nada?

— Pues ahí fuera hay unos bichos, los he cogido, los he matado, y no he hecho nada más.

— ¡Ah!, conque era eso.

Entonces el rey dio un bando de que el que presentara la prueba de haber matado a los bi-

chos dragones se casaría con su hija. Y había uno que era un vivales, y dijo:

— Aquí hago yo mi agosto.

Así que cogió, cortó las cabezas, las metió en un saco y se las llevó. Llegó al palacio y le dijo al rey:

— Aquí está la prueba.

Soltó el saco y cayeron las cabezas. Pero Perico que estaba allí vio la mentira y dijo:

— Un momento ¿esas cabezas tienen lengua?

Las miran y ven que no.

— Claro, ¿cómo las van a tener si se las he cortado yo? Aquí están como prueba.

Entonces, el rey, al comprobar que Perico había matado a los dragones le concedió la mano de su hija. Se casaron, dicen que fueron felices, que comieron perdices y que se dieron con una piedra en las narices.

II.— HOMBRE Y MEDIO Y CABEZA DE CABALLO

Había una vez en un pueblo muy lejano un rey con una hija muy guapa, buena e inteligente, en edad de casarse. Como tenía tantos pretendientes, el rey decidió un plan y dijo a sus súbditos:

— Aquel que traiga un ramito de todas las flores, un sé y un no sé, y además, un cordón de carne con diez clavitos, se casará con ella.

Todos los hombres del reino decidieron subir a las montañas a buscar las cosas que el rey pedía. Uno de ellos vio una valla y se extrañó que la hubiera porque aquel paraje siempre había estado desierto. Y preguntó:

— ¿Quién vive?

Y desde dentro, ante su sorpresa, alguien dijo:

— Hombre y medio y cabeza de caballo.

Entonces el hombre insistió:

— Pues que salga.

Y salió un mozalbete a preguntarle:

— ¿Qué es lo que quiere usted?

El hombre le pidió agua fresca; el mozo se la trajo y el hombre, después de beberla, se interesó:

— ¿Con quién vives aquí?

— Con mi madre que ha ido al molino a molar y amasar el pan que nos comimos la semana pasada.

El hombre se extrañaba cada vez más. Pero siguió queriendo saber:

— ¿Y tú que haces, mozo?

— Yo estoy comiendo a los que llegan y esperando a los que vienen.

El hombre se quedó pensativo, y no pudiendo aguantar más, dijo:

— Mira, me tendrás que explicar tus respuestas.

Y el mozo se las explicó:

— Resulta que yo estaba sentado junto al fuego, y cuando usted ha llamado yo he visto que era un hombre quien hablaba, y como yo soy aún medio hombre, pues sumamos hombre y medio, y he visto la cabeza de su caballo, pues está claro, hombre y medio y cabeza de caballo.

— Sí, tiene su lógica. ¿Y tu madre en el molino amasando el pan de la semana pasada?

— Es muy fácil. Porque la semana pasada vino muy mala y tuvo que bajar al molino del río y pedir prestado el pan. Entonces, como esta semana está buena, ha ido a molerlo, amasarlo y devolverlo.

El hombre estaba cada vez más admirado de la agudeza del mozo, y siguió preguntándole:

— ¿Por qué me dijiste que esperabas a los que llegaban y comiendo a los que venían?

— Mire, yo estaba con la cuchara al lado de la olla, y todos los garbanzos que saltaban de la olla me los comía, y esperaba a los que iban a saltar después.

El hombre se quedó admirado de las respuestas y se sentó a contarle su problema, que estaba buscando lo que el rey había pedido para poder conseguir la mano de la princesa. El mozo le escuchó atento y le dijo:

— Le voy a dar un panal de abejas y un ramo de adelfas. En el panal ya tiene un ramo donde están todas las flores, menos el de adelfa, que lo lleva aparte. Y el sé y no sé es como le voy a decir: usted sabe cuándo ha nacido, pero ignora cuándo morirá.

— ¿Y el cordón de carne con diez clavitos?

— El cordón de carne son los dos brazos con los diez dedos.

El hombre vio que era la respuesta justa y le dio las gracias, volvió al palacio, respondió al rey de cuanto pedía y éste le concedió la mano de su hija.

Y se acabó el cuento con pan y pimienta, y quien no menee el culo se le queda tuerto.

III.—JUANILLO EL MISMO

Era un niño que se quedó huérfano al que criaron sus abuelos. Pero éstos vivían en la pobreza y apenas si tenían dinero para comprarle la leche de a diario. En el corral vivía una burra que tenía un rucio, que así se le llama al hijo de la burra, y el abuelo dijo a la abuela:

— ¿Por qué no llevamos al rucito al campo a que coma hierba y salvamos al niño con la leche de la burra?

Así hicieron, cogían al nieto y lo metían por debajo del animal a que mamara, y la burra le daba su leche creyendo que era su hijo.

Pronto dejaron los abuelos de llevarlo al corral, pues él mismo, gateando, llegaba a la burra y se hartaba de leche cuando quería y se dormía como un angelito; así, hasta que cumplió siete años, que empezó a sorprender a todos por su fortaleza. Jugaba con los otros niños y si peleaba con alguno, tan sólo de rozarlo lo hería y en el colegio empezaron a tenerle miedo.

— ¿Quién te hizo daño? —preguntaba una madre a su hijo.

— Juanillo.

— ¿Y a ti? —decía otra.

— El mismo.

Y el pueblo empezó a llamarle «Juanillo el mismo» y fueron los vecinos al alcalde a pedirle que lo echara a otro sitio, y el alcalde lo mandó llamar y le dijo:

— Mira, Juanillo, te tienes que marchar del pueblo.

— ¿Por qué? ¿Yo qué he hecho?

— No has hecho pero puedes hacer. Sólo en broma eres capaz de lastimar a los otros niños, y eso no está bien. Así que, con dolor te lo digo que es mejor que te vayas, pero para que no te veas mal por esos mundos, ya que el pueblo no te quiere dentro, puedes pedir lo que quieras y llevártelo para usarlo fuera y se te dará.

Juanillo entendió y en vez de enfadarse aceptó la oferta:

— Mire usted, señor alcalde, quiero una porra de hierro que pese quinientas arrobas, y además, seis mil reales.

El alcalde reunió toda la chatarra que pudo y puso a trabajar a todos los herreros para hacerle

la porra que había pedido, y pidió a los vecinos que pagaran un impuesto especial a fin de juntar los seis mil reales que debía llevarse.

A los pocos días salió Juanillo del pueblo con la porra al hombro y la plata en el bolsillo.

— ¿A dónde vas? —le preguntaban los que lo veían ir.

— Camino adelante, a rumbo perdido.

Y venga andar que te anda, vio a un hombre junto a la vereda que estaba arrancando encinas sin herramientas, sólo con las manos, dejando las raíces al aire.

— Amigo —le dijo—, yo pensé que tenía fuerza pero usted tampoco es manco. ¿Qué es lo que está haciendo?

— Aquí me mandaron a arrancar unos chaparrillos.

— ¿Y qué gana con este trabajo?

— Dos reales.

— ¿Si le doy tres, se viene conmigo?

— Sí señor, donde vaya.

Y así continuaron camino charlando de esto y de lo otro y más adelante vieron a un hombre que con una tomiza se estaba trabando las piernas, y dijo Juanillo al otro:

— ¿Qué está haciendo ese tío allí?

— Vamos a preguntarle.

Y fueron:

— Amigo, ¿qué hace usted?

— Es que me tengo que trabar las piernas para poder coger las liebres, porque si no, corro más que ellas y de alguna manera se me escapan por detrás.

— ¿Y cuánto gana con ello?

— Cuatro gordas y una chica.

— Yo le doy seis reales y se viene usted conmigo.

Y ya iban los tres juntos andando cuando toparon a un hombre tendido en el suelo con las orejas puestas en la tierra. Y le preguntaron:

— ¿Qué está usted haciendo ahí, amigo?

— Pues yo pongo las orejas en el suelo y me entero de lo que pasa en el mundo.

— ¿Y gana mucho con esto?

— Dos realillos nada más.

— Yo le doy seis gordas y se viene usted conmigo.

Y allá se arrancaron a andar los cuatro cuando ya anochece. Entraron en una cueva cercana a un pueblo para dormir en ella, y dijo Juanillo a cada uno:

— Tú vas al pueblo y te traes arroz en una cazuela; tú buscas un par de liebres gordas, y tú, «arrancaencinas», te traes unas tarabillas para hacer candela y guisar.

— Todos cumplieron lo mandado con abundancia y juntos, al volver, hicieron una hornilla de piedra para poner el guiso. Pusieron al fuego la cazuela con las liebres y el arroz y se distrajeron viendo el paisaje, pero la cueva tenía un boquete que era una sima y misteriosamente salió de ella alguien que se llevó la cazuela con la comida dentro. Y cuando se dieron cuenta:

— Pero, ¿quién se ha llevado la cazuela?

Y se quedaron sin comer esa noche. Al otro día, dijo Juanillo a cada uno:

— Tú vete por otra cazuela y por más arroz; tú a buscar liebres y tú a por leña.

Hicieron otro guiso, del que se distrajeron un poco y volvió a desaparecer como el anterior, llevado por una mano misteriosa que salía del boquete. Y dijo Juanillo:

— Esto ya no es así. Vamos a hacer con esparto una sogá bien larga que llegue al fondo de la sima.

Juanillo amarró la porra de quinientas arrobas a la cuerda y bajó en solitario a ver qué había. Al llegar abajo, como los de arriba no veían el fondo, Juanillo tocó una campanilla para avisarles que no le dieran más cuerda. Ya abajo, Juanillo se encontró con tres princesas encantadas, y dijo una:

— Chiquillo, ¿a dónde vas por aquí? ¿Quién tan mal te quiere que por aquí te envía?

— Mi suerte, mala o buena.

— Quítate de ahí, niño, que a mí me guarda un gigante que cuando te vea, te mata.

— ¿Y qué podría yo hacer para matarlo a él?

— Mira, él va a pelear contigo con la espada, pero antes te va a dar a escoger entre sus espadas la más brillante, pero no la cojas porque es de cristal; tú agarra una que tiene muy vieja, mohosa.

Así que llegó el gigante y le dijo:

— Vamos a pelear; toma una espada nueva y brillante, que yo con la vieja me avío.

— No, yo para ganarte no preciso la nueva, sino la más vieja.

Y Juanillo, de esa manera, mató al gigante y salvó a la primera princesa. Entonces, las otras dos le dijeron a Juanillo:

— A nosotras nos guarda una serpiente de siete cabezas.

— ¿Y qué tendría yo que hacer para matarla?

— Tienes que tirarle a la cabeza de enmedio con la espada vieja para quitarle la oreja izquierda, y así ya salimos nosotras del encanto.

Diciendo esto, se presentó volando la serpiente de siete cabezas que venía ya en busca de él. Conforme llegó, tuvo el acierto de cortar con la espada la oreja izquierda y la serpiente se fue. Una vez sacadas las tres princesas del encantamiento, tocó la campanilla para que los compañeros las fueran subiendo. Subió la primera y avisó de que quedaban dos hermanas más abajo. Los de arriba quedaron sorprendidos con su belleza, pero más, con la de la segunda hermana, y más aún con la tercera, que era la más bonita, y que, como recompensa, le había dado a Juanillo media granada de oro cuando estaba abajo, advirtiéndole:

— Mira, toma la mitad de esta granada de oro y no la pierdas.

Una vez arriba, los otros preguntaron:

— ¿Queda alguna princesa más?

— No. El que queda abajo es Juanillo.

Y entonces, como Juanillo no se fiaba de los tres que había dejado arriba, amarró la porra de quinientas arrobas a la cuerda y tocó la campanilla para que tiraran de ella. Y cuando iba la porra por la mitad del camino hacia arriba, la cortaron y cayó al fondo, abandonándola allí con su dueño.

Cuando los tres llegaron al pueblo, tocaron las campanas de alegría por el regreso de las tres princesas, creyendo los habitantes que ellos habían sido los salvadores. Y al llegar al palacio, los tres farsantes se querían casar con las tres princesas, pero la más chica dijo que no, que ella se casaría con el que tuviera media granada de oro. Las otras dos se casaron y mandaron hacer a los plateros del pueblo medias granadas a ver si venían bien con la otra media que guardaba la princesa, pero como no acertaban, nunca se casaba. Y al que sobraba de los tres, lo echaron del palacio.

Mientras tanto, Juanillo el de la burra estaba metido en la sima sin comer, sin agua y sin nada, pero metió la mano en el bolsillo para ver si encontraba algo, y sacó la oreja que le había cortado a la serpiente de siete cabezas, y como tenía ham-

bre le dio un mordisco. Y en esto, se presentó la serpiente, y le dijo:

— ¿Qué me mandas?

— Lo que te pido es que me subas arriba.

— Pues, súhete sobre mi lomo y al llegar me devolverás mi oreja.

— Sí, te la daré.

Una vez salvado, Juanillo no cumplió lo prometido. Y la serpiente le preguntó:

— ¿No me das mi oreja?

— Ya te la daré en otra ocasión.

Al llegar al pueblo, se enteró del laberinto que se había formado con los casamientos de sus compañeros con las princesas, y fue a palacio haciéndose el tonto, y dijo:

— Mira si esta media granada es la que buscas.

La princesa comprobó que era su media granada, y dijo:

— Con éste me caso yo, porque es a quien le di la media granada.

Pero el rey no lo quería y lo metieron a vivir en una carbonera.

Tiempo después, el rey quería ganar unos torneos y mandó a los otros dos yernos a que los ganaran y a traerse la bandera. Y viendo esto, la princesa más chica le dijo a Juanillo, su marido:

— Parece mentira que tú nunca has sido tonto y mañana van mis cuñados a ganar la bandera para mi padre, y tú no.

Pero cuando ella no se dio cuenta, volvió a morder la oreja de la serpiente, y ésta se le presentó:

— ¿Qué me mandas?

— Te pido que cuando mis cuñados vayan para allá, yo venga de regreso con la bandera de haber ganado, y que mi caballo sea mejor que el de ellos.

Y así ocurrió, cuando iban los dos cuñados, ya venía Juanillo de vuelta con la bandera. Y dijeron:

— ¿Será posible que el tonto traiga la bandera de los torneos?

A ellos no les convenía que la cosa ocurriera así y le dijeron:

— ¿Qué quieres por la bandera?

— Lo que quiero por ella es quitarle una herradura a mi caballo, calentarla en fuego de leña

y ponerla a cada uno en el muslo izquierdo al rojo vivo. Así os daré la bandera.

Ellos pensaron que el sufrimiento bien merecía la pena, pues se iban a llevar la bandera a palacio ante el rey, su suegro, que cuando los vio entrar, se alegró de sus dos yernos, no así del marido de su hija más chica, que consideraba tonto. Por el disgusto que soportaba, se puso hasta malo, y los médicos le dijeron que para curarse le tenían que traer una botella de agua de la Fuente de la Leona, un venero que guardaba la fiera que no había quien pudiera entrar. Y le dijo la princesa a Juanillo:

— Ahora van mis dos cuñados por agua, y tú, no, como siempre.

Pero cuando ella se distrajo, le dio otro mordisco a la oreja del dragón:

— ¿Qué me mandas?

— Te pido que cuando mis cuñados vayan a la Fuente de la Leona, ya venga yo con el agua, y que mi caballo sea mejor que el de ellos.

Así pasó. Y se preguntaron al cruzárselo:

— ¿Será posible el tonto éste? ¿Y este tonto cómo...? Oye, Juanillo, ¿qué quieres por la botella?

— Que la herradura de mi caballo quede señalada a fuego en el otro muslo vuestro, si no, no la doy...

Se miraron el uno al otro y dijeron que sí. Y cuando llegaron al palacio con la botella de agua, el rey se emocionó al verlos:

— ¡Ay, mis yernos!

Juanillo se metió en la carbonera, y el rey dio un banquete por la alegría de que le habían llevado la bandera de los torneos y la botella de agua. Y los duques y marqueses que estaban comiendo empezaron a decirle al rey:

— ¿No es una lástima que su hija chica y Juanillo estén metidos en la carbonera?

Y el rey dijo:

— Es que él está tonto y yo no lo quiero aquí. Nada más que hará tonterías.

— Pero si hace tonterías, nos reiremos. Dile que venga.

Y cuando apareció en el banquete, ya no estaba tonto, y vestía un traje nuevo dando el brazo a su mujer. Saludaron a todos los comensales, y al llegar a uno de los yernos que estaba sentado junto al rey, le dijo Juanillo:

— Tú, quitate de ahí, que no te mereces el sitio.

Y el rey respondió:

— ¿Qué estás diciendo, Juan?

— Lo que le digo. ¿Quién le trajo la bandera?

— Mis dos yernos.

— No señor.

— ¿Quién le trajo a usted la botella de agua de la Fuente de la Leona?

— Mis dos yernos.

— No señor. Todo se lo he traído yo. Y si no, que se echen los calzones abajo.

Al hacerlo, señaló Juanillo al rey:

— Mire usted cómo tienen cada uno señalado en los muslos la herradura de mi caballo.

Y ahí ya quedó cada uno al descubierto de lo que habían sido, y el rey se puso bueno por haberse aclarado todo.



La comarca de Los Pedroches siempre ha tenido fama por su ganadería y más en concreto por la de cerdo (1).

Ya en el siglo XVIII era un exquisito obsequio a una personalidad de la Corte llevarle un jamón desde Pozoblanco (2).

Modernamente ha sido esa colosal industria cooperativa llamada COVAP la que ha hecho que muchas miradas no sólo de la nación sino del extranjero se hayan posado en nosotros por el mimo y selección que ha aportado a todo lo relacionado con la genética del cerdo ibérico autóctono, a la crianza de esta raza de cerdo y a la industrialización de sus productos (3).

Esta comarca ha sido castigada por las autoridades higiénicas como zona roja de la peste porcina que comenzó allá por los años sesenta y que hasta las postrimerías de este milenio está suspendida sobre Los Pedroches como una espada de Damocles (4).

No vamos a estudiar aquí la crianza y explotación industrial de este ganado sino que haremos referencia a las costumbres hogareñas que a lo largo de siglos se han vivido en nuestra comarca en relación con las matanzas domiciliarias y que ahora están a punto ya de desaparecer por las nuevas leyes sanitarias.

1.- CRIANZA DEL CERDO

En un estudio realizado sobre las cabezas de ganado habidas en el siglo XIX observamos que prácticamente todas las familias tenían un cerdo y más de uno algunas familias pero para la mayor parte de familias, su capital lo constituía tan solo un cerdo que criaba durante gran parte del año (5).

Esto era norma y costumbre y de ahí que incluso la construcción y distribución de la casa estaba condicionada por ello. No faltaba la zahurda donde a lo largo del año se iba cebando el gorrino para cuando llegaba su época de la matanza (6).

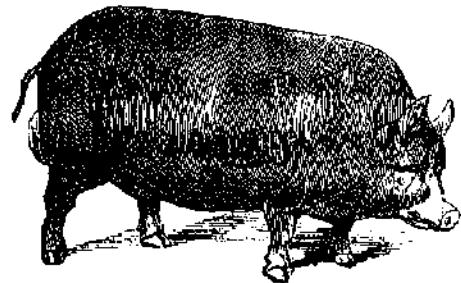
En su alimentación se aprovechaban todos los desperdicios de las comidas y de las verduras, sobre todo en verano todos los desperdicios de las sandías y melones y cuando se vendimiaba el melonar se recogían todos los zocatos (7) que era el fruto inmaduro y que ya no podía madurar en la casa y se aprovechaba para los cerdos. Aparte se adquiría parte de salvao (8) en los molinos o harina de cebada. Con este elemento se hacían pellas (9), especie de pelotas amasadas que se echaban a los cerdos. También se usaba el orujo de las molinas de aceituna aparte de otros granos: maíz, cebada, habas, etc.

1.1.- PORQUERO-PORQUERIZO

El Concejo de cada localidad tenía el suyo propio que iba pasando por las calles recogiendo los cerdos que le echaban. Cuando llegaba el porquerizo con su látigo largo hecho de un palo de castaño y una soga larga terminada en correa que crujía lanzándola al aire y recogéndola, al contraerse hacía un sonido que los animales conocían y temían y le ayudaba a conducirlos.

Mediante un silbato el porquero se hacía notar en la calle y cada familia le abría la puerta de la zahurda y el animal corría veloz a unirse a los de la pira que se iba formando poco a poco junto al porquero.

El porquerizo o porquero guardaba durante las horas de sol en los ruedos del pueblo, buscando las riberas de los arroyuelos, a todos los cochinos y cuando llegaba la hora señalada del regreso iba igualmente entregando cada cerdo a la familia correspondiente, pasando por las calles y los animales corrían ellos mismos a su zahurda.



Casi siempre el porquero era una persona minusválida. Conocimos, posiblemente el último que existió en Pozoblanco, que era un joven que tenía algunos de sus miembros disminuidos y que habebaba.

Cada familia que entregaba su animal daba una pequeñísima retribución al porquero y por otra parte el Concejo le daba un mínimo jornal por cumplir este cometido.

A veces la misma familia encargaba a uno de sus hijos pequeños el cuidado del cerdo. Lo sacaba y llevaba en los ruedos del pueblo donde había grandes estercoleros acumulados allí por las personas que sacaban el estiércol de las casas y los iban amontonando para luego vender a los hortelanos para abonar sus huertas o los herreñales. Esos estercoleros eran la mesa opípara para este feo animal que todo lo que toma lo transforma en exquisito manjar por su gran metabolismo.

Al cochino cuidado en zahurda se le colocaba una sortija de acero en el hocico con el fin de que no hozara y levantara el suelo que estaba empedrado.

1.2.- MONTANERA

Era el tiempo en que las pjaras de marranos se echaban a las dehesas a comer la bellota. Al cochino que se soltaba por libre en la montanera se le llamaba cochino de grano y al chaval que se encargaba de llevar la piara de cerdos a las encinas vareadas, se le llamaba zagal de vara.

El porquero con un largo látigo sacudía las encinas para hacer caer su fruto al suelo donde lo comían directamente los cochinos.

Se tasaba la bellota de una finca y se compraba para entrar allí el ganado de cerda.

El porquero podía hacer la compra de la bellota de una finca y recogía los cerdos de sus clientes tratando y concertando de antemano qué precio exigía por libra de carne que pusiera durante este tiempo.

1.3.- COMPRAR LA MATANZA

No todas las familias obraban de esta manera, también había quienes preferían comprar la matanza en fechas próximas a realizarla.

En este caso se apalabraba la compra con alguno que tuviera cerdos y señalaban la fecha. Por la abundancia de este tipo de compras en estas fechas cercanas a la matanza crecía el precio pero a su favor tenía la despreocupación del cuidado diario durante un año y el evitar el riesgo de la muerte del cochino o alguna enfermedad que lo pudiera inutilizar para los fines que lo quería. En estas fechas se hacía como en los alrededores de la bolsa y un día cambiaban los precios y anulaban los del anterior, dependiente de la demanda y la oferta.

2.- RAZONES DE ESTE RITO

Era ante todo un rito de supervivencia, dado que el medio donde desarrollamos la vida es pobre y falta de recursos materiales. La familia, gracias a la matanza, tenía asegurada en parte la manutención durante el año.

Hasta allí difícilmente llegaba en la antigüedad otro pescado que no fuera bacalao salado (10).

Tenía esta realidad tanta fuerza que incluso está recogido en el folklore de nuestro entorno y en concreto en un villancico que dice:

*Lo mejor que entra en barriga
la noche de Navidad
es un torreznito del pico
y un ajito de cuajar (11).*

2.1.- FECHAS DE LAS MATANZAS

Existen unos refranes que nos sitúan en las fechas en que solían hacerse las matanzas caseras en la comarca: "A cada res le llega su San Andrés", "A cada gorrina le llega Santa Catalina", "Por San Andrés mata tu res", "Para San Andrés mata tu res, chica, grande o como esté", "Por Santa Catalina mata tu gorrina".

Efectivamente es el mes de noviembre cuando comienzan las grandes y duras escarchas, y es cuando las familias solían hacer los sacrificios de las reses que habían criado en sus zahurdas o habían comprado fechas antes para sacrificarlas.

Esta temporada de las matanzas domiciliarias se prolongaba durante los meses de diciembre y enero, siempre que le acompañaran las temperaturas secas y frías.

3.- PREPARATIVOS EN LOS DIAS ANTERIORES A LA MATANZA

En la casa, desde siete u ocho días antes se preparaban y hacían labores que adelantaran el trabajo para hacer luego los embutidos.

3.1.- CEBOLLA: Se adquirían unas cuantas arrobas de cebollas se pelaban y picaban. La cantidad de cebolla estaba siempre en relación a la cantidad de la morcilla que se pretendía hacer y la morcilla que se pretendía hacer estaba en proporción a los cochinos de que constaba la matanza.

Las mujeres días antes ayudaban en este trabajo y con sus mandiles y cuchillos picaban las cabezas de cebolla. Sus ojos se ponían llorosos y lacrimógenos.

En los hogares se percibía un olor a cebolla cocida ya que por este tiempo eran muchas las familias que hacían la matanza y en muchos hogares se percibía el mismo olor. En los pueblos pequeños donde no existe permanentemente veterinario éste señalaba varios días de visita a la localidad y estas eran las fechas que el personal aprovechaba para hacer su matanza, por tanto eran muchos los que coincidían en la misma fecha.

La cebolla se cocía en calderas grandes de cobre que existían para estos menesteres en los hogares o se pedía a la familia o vecindad.

Una vez cocida la cebolla se echaba en un saco de gante, poroso. Se colocaba sobre unas tablas y se cargaba sobre el saco de cebolla bien un leño grande de encina que no faltaba en los corrales de las casas de labranza u otra cosa de peso que podía ser una gran piedra de granito o un hierro, con el fin de que escurriera la cebolla el agua que había absorbido. Así se tenía al relente hasta el día de la matanza cuando se usaba para hacer la morcilla.

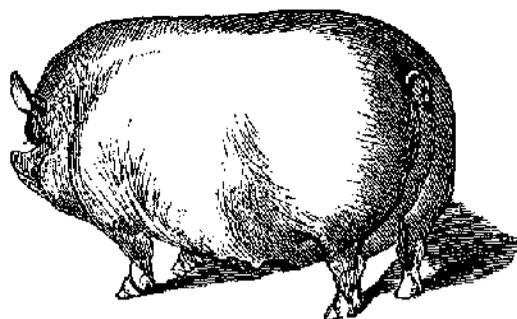
3.2.- SAL: Se compraba gran cantidad de sal gorda que hacía falta como en su momento se dirá.

3.3.- PATATAS: También se cocían en gran cantidad y se partían y se picaban con la misma máquina de picar la carne.

3.4.- CALABAZA: Se usaba tanto la calabaza que es redonda como el berruecano que es alargado y retorcido.

Se pelaba y se partía y luego se cocía.

También la calabaza y la patata una vez cocidas se ponían a escurrir.



3.5. -ARROZ: Se cocía en la cantidad proporcionada a la morcilla que se pretendía hacer.

3.6.- AJOS: Se machacaban en grandes dornillos de madera de fresno o en almirez de metal.

3.7. - ESPECIAS: Además y también días antes se había adquirido la cantidad proporcionada de condimentos y especias: pimiento molido, matalauva, cominos, pimienta, orégano, cilantro, ajos, perejil, azafrán, clavo, hierbabuena seca.

En los meses previos al tiempo de la matanza acudían por las calles gentes venidas desde La Mancha vendiendo todos estos productos de puerta en puerta. Eran los mismos de un año para otro y ya conocían sus clientes y las cantidades aproximadas que necesitaban de cada especie (12).

En algunos pueblos: Azuél, Cardaña y Añora, se le llama comprar los "maialotajes".

Las especias ponían en el ambiente una sinfonía de olores fuertes y ponían colores a la masa de embudar y las mismas manos de las mujeres encargadas de adobarla se veían teñidas de rojos colores del pimentón y azafrán. Todos los sentidos entraban en juego y el gusto era quien en definitiva pondría al final su juicio sobre si aquello quedaba a la perfección.

3.8.- INSTRUMENTOS: Se preparaba la cacharrería, toda una colección de instrumentos, cada uno con una finalidad en la tarea de la matanza: vasijas, lebrillos, orzas, artesa, máquina de picar la carne y de embudar la chacina.

Se afilaba la cuchillería que se habría de emplear, bien por el afilador que pasaba por las calles con su máquina y pitido aflautado o bien en la *pedra de amolar* que era muy frecuente en las casas y a la que se hacía girar mediante una manivela con el pie haciendo saltar gran cantidad de chispas del acero.

Se lavaba con sal y vinagre la tripa seca que previamente se había comprado. Esta clase de tripa era de vaca y se ataba por uno de los extremos después de volverla.

Se mondaban los ajos y se machacaban y se tenían preparados junto al resto de aliños para el momento de su servicio.

3.8.1.-*Banqueta*: Es un grueso tablero de madera de encina con las patas de la misma madera y lo suficientemente fuerte como para soportar un gran peso. En ella se mataba el cerdo y luego se chamuscaba.

La *banqueta* es una mesa hecha de madera de encina, con un grosor aproximadamente de 5 cms. y con cuatro patas muy resistentes. De largo 140 cms. y de ancho 50 cms. aproximadamente.

3.8.2.- *Artesa*: Según el diccionario de la lengua española es un cajón cuadrilongo, por lo común de madera, que por sus cuatro costados va angostando hacia el fondo.

Etimológicamente significa donde se amasa el pan y efectivamente entre nosotros se usaba indistintamente para amasar el pan, cuando se hacía en las casas y también para el día de la matanza.

Era de madera de pino de Soria o pino de Pisuegra que son árboles muy robustos y casi sin nudos ya que, desde muy tiernos se les quitan los brotes para que no crien grandes nudos.

Era medio tronco vaciado y solía medir de dos a dos metros y medio de largo y terminaba en una especie de alero a un lado y a otro.

3.8.3.- *Calderas*: En todas las familias de mediana economía existía un conjunto de calderas y vasijas de cobre de distintos tamaños y la familia que no las tenía fácilmente encontraba quien se las prestara para el día de su matanza.

3.8.4.- *Cuchillos*:

3.8.4.1. - *Matador*: Para matar al animal se usaba un cuchillo-matador de unos 25 centímetros de hoja de largo por 4 centímetros aproximadamente de ancho. Era puntiagudo pues su misión era meter y sacar. No debía llegar directamente al corazón porque entonces la muerte era fulminante y no daba tiempo a sangrar al animal.

3.8.4.2.- *Abrir*: El cuchillo utilizado para faenar o deshacer las carnes, costillas, espinazo, mantecas era plano con una hoja de unos 20 cms. de largo por 4 cms. de ancho y puntiagudo, pero de más resistencia que el anterior.

3.8.4.3.- *Deshuesar*: Se usaba para deshuesar al animal. Consistía en un cuchillo de mayor grosor que los dos anteriores y más fuerte y con menos hoja: unos 16 cms. de largo por 2 de ancho.

Para esta faena se utilizaba también un hacha de más o menos dimensión en su hoja. A esta acción se le llamaba "cachar" que es seccionar las costillas y jamones o pernils del tronco o columna vertebral llamada *espinazo*.

3.8.4.4.- Otro tipo de cuchillo utilizado era los llamados *palaustres* por la similitud que tenían con aquella herramienta de los albañiles.

3.8.5.- *Materia combustible:*

3.8.5.1.- *Iniesta:* Esta es una palabra anticuada para designar la *retama*, mata de la familia de las papilionáceas de dos o tres metros de altura, con muchas ramas delgadas, largas y flexibles. Tiene una flor amarilla en forma de racimo.

Se empleaba para quitar las cerdas del cerdo una vez que había sido pelado con agua hirviendo. En algunos pueblos usaban aulagas en lugar de iniesta pero se consumen con mayor rapidez (13).

3.8.5.2.- *Támaras:* Los taladores suelen distinguir entre *leña de aire* y *leña recia*. La primera se refiere a las ramas más endebles y la segunda a las ramas gordas y a los troncos de la encina.

Las *támaras* son la parte más débil y por tanto tiene mucha hojarasca que cuando se seca suele caer al moverse de un lado para otro.

En los patios y corrales existía el montón donde se apilaba la leña. En una parte se colocaban los leños recios y en otra las *támaras* y a veces las *támaras* se colocaban sobre los leños.

Las *támaras*, más finas, se usaban para hacer la cama de la candela, era lo primero a que se metía fuego y luego leños de menor a mayor grosor.

Todos los años se compraban varios carros de leña cuando era el tiempo de la tala y cuando no existía más medio de calentar que la candela; en todos los hogares existía acopio suficiente o conforme se iba menguando se reponía. Era una escena muy frecuente ver llegar desde el campo a las mujeres de clase humilde con varios haces de *támaras* en la cabeza a la caída de la tarde como un medio de ayudar a la economía casera.

También los propietarios de terrenos con encinar acudían con sus carros por las calles vendiendo las *támaras* que eran pregonadas para que acudieran la vecindad a comprarlas.

MAÑANA DE LA MATANZA:

EL COCHINO: El animal se tenía en ayunas desde el día anterior de la matanza con el fin de que a la hora de su sacrificio no tuviera las tripas llenas y pudieran reventarse, con lo que además de entorpecer mucho la labor también se perdía parte de las tripas usadas para el embutido del chorizo.

Se conducía el animalito al lugar de su martirio, atado de una pata con una soga para que no escapara y huiera. La traída del indefenso animal constituía ya el primer espectáculo para los chiquillos de la casa, vecinos y amigos, que disfrutaban sin acercarse demasiado por miedo.

Antiguamente eran varios días los dedicados a preparar la matanza. El día de antes se amasaba el pan en casa y se llevaba a cocer al horno: *el pan de la matanza*.

La noche anterior la ama de casa tenía que salir a convidar a los que quería que le acompañaran a la matanza y tenía que tener mucho cuidado de no dejar a nadie fuera de esta invitación que tuviera razón para asistir porque luego venían los enfados.

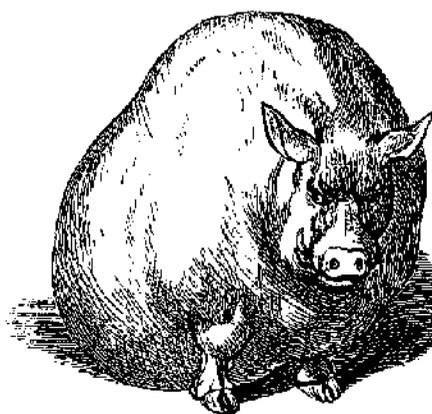
Llegado el día del acontecimiento y hacia las cuatro de la madrugada aproximadamente ya estaba en su lugar una persona que era la encargada de encender la candela o candelas, porque siempre se hacían varias por los muchos cacharros que se necesitaban para tener gran cantidad de agua disponible para las faenas de la matanza.

Además de la cocina que todas las viviendas antiguas llevaban en el centro de la casa, esa mañana se encendían otras candelas en el patio que además de servir para calentar el agua proporcionaban calor a los matanceros y matanceras así como a la chiquillería curiosa y madrugadora.

Luego iban llegando los hombres y mujeres: familiares y vecinos/as más cercanos.

Se colocaban los cacharros llenos de agua a calentar: una caldera grande colgada de las llaves, cadenas que bajaban por la chimenea y que solían estar llenas de ollín y grasa y cencerros con su tapaderas, el puchero con el café que luego se colaba y se servía en abundancia entre todos los asistentes.

Mientras se calentaba el agua se comenzaba a beber aguardiente repartido en una copita que daba la vuelta por todos. Las mujeres preferían algo menos fuerte y más dulzón: anís y en algunos pueblos hacen una bebida casera llamada *resol* (14).



4.1. MATANZA

Llegado el momento se sacaba el cerdo de la zahurda. Lo cogían entre cuatro o cinco personas, hombres con mucha fuerza y lo colocaban sobre la banqueta.

El peso del animal era desde nueve a doce arrobas en cerdo ibérico que tiene un esqueleto que no permite mayor peso. Sin embargo luego llegaron los *cochinos blancos* exportados desde fuera que tienen una contextura mayor y admiten hasta veinticuatro arrobas lo que hace

necesaria una cuadrilla de hombres mayor para distribuirse el peso y mantenerlo sujeto mientras el matarife lo mata.

4.2.— MUERTE DEL ANIMAL

El lugar del sacrificio solía ser en la puerta de la casa o en el corral, si la casa tenía extensión amplia.

Había matarifes aficionados que sólo hacían este oficio varias veces al año, en las matanzas propias y de familia o amistades y luego estaban los matarifes profesionales, carniceros a quienes se les pedía o pagaba su faena ese día.

Se necesita tener conocimiento de la anatomía del animal y tener corpulencia o fuerza física pues el animal en propia defensa exponía toda la fuerza de que es capaz y es muy considerable.

Lo primero era atar el hocico del animal con una tomita o ramal para evitar ser mordido. Con la mano izquierda mantenía cerrada la boca del animal y con la derecha empuñaba el cuchillo de matar, largo y puntiagudo y lo introducía por la papada, pero no debía llegar hasta el corazón para que sangrara totalmente el animal.

Se metía por la garganta y rápidamente salía un borbotón de sangre que era recogida en un lebrillo u otro cacharro por una de las mujeres y la movía sin parar para evitar que se coagulara. Se le echaba un puñado de sal a la sangre.

Muchas veces el matarife daba bromas a la persona encargada de recoger la sangre porque voluntariamente cortaba el esófago y entonces en lugar de caer en el lebrillo mediante un chorro continuo y de manera homogénea se esparcía en forma de ducha, poniéndole la cara perdida de sangre.

El animal desde el momento que es forzado y cogido por los ayudantes para colocarlo en la banqueta comienza sus gruñidos de descontento que aumentan cuando siente la herida en su cuerpo y poco a poco va agotándose hasta que se calla totalmente porque ha muerto.

Una vez muerto se le pasaba por la herida una reja de arado romano que previamente se tenía en la candela al rojo vivo y después se le metía en la herida un trozo de ristra de ajos sin el fruto, sólo la paja, para cortar la sangre y para que no se acumularan pelos en la herida.

4.3.— PELAR EL COCHINO

Una vez muerto el animal se procedía a limpiarlo y quitarle las cerdas.

En algunos pueblos de la comarca se cogía el animal y se metía en la artesa encima de una doble sogas y se echaba sobre él gran cantidad de agua hirviendo o sea a muy alta temperatura. Era de capital importancia atinar la temperatura exacta porque de ello dependía la facilidad de hacer esta operación. Se podía pecar por no llegar a pasarse en los grados de temperatura.

Las sogas se utilizaban para dar la vuelta al animal una vez que estaba pelada una parte para pelar la otra. A un lado y a otro de la artesa se situaba un hombre y cogiendo los extremos de la cuerda en cada una de sus manos y combinándose con otro que hacía lo mismo en la otra parte, iban volcando al animal conforme se iba pelando. Mediante unos instrumentos llamados *peladeras* se iba raspando la superficie del animal para quitarle las cerdas.

Las peladeras constaban de una empuñadura de madera y una cuchilla poco afilada. Existían otras totalmente de hierro. Esta faena también se hacía con los cuchillos viejos que ya habían perdido el filo cortante y se les daba este empleo. En algunas localidades se empleaban para este menester trozos de ladrillo cocido.

Una vez pelado se volvía a colocar en la banqueta y allí mediante pequeños haces de iniesta seca, hecha estopa, se chamuscaba la piel blanca del cerdo para quemar los posibles restos de cerdas que aún quedaban.

Hemos visto que en algunos pueblos de la comarca no se usaba el agua hirviendo sino que directamente se pasaba a los haces de iniesta o de aulagas y más modernamente todo esto ha sido sustituido por una bombona de gas a la que se le une un soplete y así se sustituye el fuego de las iniestas.

Después de esta faena se aspiraba un olor a chamusquina que penetraba por todos los lugares de la casa.

Las pezuñas cuesta mayor trabajo quitarlas y por eso se les administraba mayor calor y se sacan íntegras mediante unos ganchos dándole un tirón después de mantener el fuego mucho tiempo sobre ellas.

4.4.— ABRIR EL COCHINO

Una vez muerto y limpio el animal se procedía a abrirlo. Para ello se colgaba en un lugar donde la cabeza no llegase al suelo. Se le sacaban los tendones de las patas traseras y ahí se introducía un artilugio que se llamaba *camar* o *camal* hecho de madera o hierro ligeramente arqueado con un gancho en el centro. Ese gancho se colgaba en el dintel de la puerta del corral y cada uno de sus extremos se introducía en el agujero hecho por el tendón.

Lo primero que se le hacía era el *cular*. Consistía en desprender el ano del cerdo para que no impidiera poder sacarlo después unido a la tripa que lleva el nombre de *cular* y que servía para embutir el salchichón.

Inmediatamente se procedía a cortar los genitales de los que sólo quedaba el pene ya que los testículos fueron cortados en su día al ser castrados para evitar el celo y facilitar el engorde y que sus carnes no tuvieran sabor se castraban a los pocos meses de vida.

A continuación se hacía una incisión entre los jamones hasta el externón y se extraía el *menudo* compuesto por el estómago, llamado también *cuajar*, la tripa donde luego se embutía el chorizo que tiene una longitud apro-

ximada de 18 metros, el *ciego* donde se embute el *morcón*, el bazo, las mantecas.

De buen matarife era sacar todas estas partes sin que se reventaran ni cortara ninguna tripa.

El *menudo* o *intestino* o *mondongo*, que las tres palabras casi de manera indistinta se usan en los distintos pueblos, se le entregaba a las mujeres para que lo limpiaran con sal y vinagre y después cortaban las tripas más delgadas para embutir el chorizo.

Se parte el esternón para dar salida a las vísceras compuestas del hígado, los pulmones, el corazón, el diafragma y pleura.

4.5.- DESCUARTIZAR O DESPIECE DEL ANIMAL

Se volvía a colocar el cerdo en la banqueta ya abierto en canal y allí lo primero que se hacía era cortar la cabeza y después con un cuchillo se hacía una incisión al lado de las costillas y del espinazo y se desprendía con las dos manos con el fin de que pudiera dar acceso y cortar los *solomillos* y las *mantecas* con los *riñones* que era lo primero que se extraía.

Después con el hacha se iba *cachando* a un lado y otro del espinazo, se hacían dos partes iguales al canal y se procedía a extraer por este orden: *costillas*, *lomo*, *mogote*, *mantas de manteca*, *paletas*, *jamonés* y *tocinos*.

4.6.- LIMPIAR LAS CARNES

Había que limpiar las carnes de la parte grasa que tienen y esto era una cuestión muy importante para hacer las clases de embutidos. La parte de *gordos* o grasa del animal se utilizaba en su momento para la morcilla.

4.7.- PICAR LA CARNE

Se puede picar toda clase de carne pero existen calidades y mientras más noble y molla sea la carne usada, mejor saldrán luego los embutidos que se hagan con ella.

Se empleaba una máquina a la que se echa la carne por una boca que tiene en la parte superior. Se empujaba a la carne con la mano izquierda mientras con la derecha le daba a la manivela que hacía girar unas cuchillas que lleva en el interior y corta la carne o lo que se le eche. Una vez picada y mediante el movimiento en espiral va empujando a lo picado y sale por la parte derecha por unos orificios.

Esta misma máquina se utilizaba para picar la cebolla, la patata y la calabaza y los gordos para la morcilla.

4.8.- ESCAMAR

Consiste en echar a cocer las orejas del cochino, los huesos de la cabeza, espinazo, costillas, estómago, cuajar y pajarilla.

Cuando estaban cociendo un tiempo se sacaban y se raspaban pues tanto los *orejones* como la *cabeza* tienen cerdas muy recias. Se lavaban y se limpiaban.

Una vez limpios se troceaban y se metían en una orza y de allí se sacaban conforme se necesitaban.

4.9.- ADOBAR

El día anterior a la matanza o el mismo día se hacía el adobo y consistía en echar en una tinaja de barro vidriado un poco de agua, con ajos, vinagre y sal, pimienta y otros condimentos y allí se meten los huesos y demás partes del marrano que no se pican.

Para el lomo se hacía un adobo especial: en un lebrillo vidriado se echa un poco de vino, pimentón, pimienta, canela, ajos y sal y en esa mezcla se bañaba bien el lomo y se dejaba durante ocho días. Pasadas estas fechas se hacía trozos o *tajadas*, y se freía en aceite y posteriormente se echaban en una olla de barro amerilado con la manteca del cerdo derretida. De la olla se iba sacando poco a poco según se necesitaba; sobre todo en las romerías y día de fiesta, era manjar apotecado y acostumbrado.

4.10.- CHICHARRONES

Se llama así a lo que queda después de derretir las mantecas del cerdo. Este resultante se usa para hacer unas típicas y riquísimas tortas con esos trocitos incrustados que le dan un gusto exquisito.

5.- FABRICACION DE EMBUTIDOS

Ya hemos dicho cómo las carnes se *desgordaban* (quitarles la grasa). La grasa o gordo se utilizaba para hacer la morcilla. Se echaban a la artesa donde estaban los demás elementos de que se componía la morcilla y todo se adobaba haciendo una masa que posteriormente se embutía en la tripa. A esta masa se le llamaba: *molodronco*, *bodrio*, *condumio*, *masa*.

5.1.- CLASES DE EMBUTIDOS

5.1.1.- *Chorizo*: Se hacía a base de la mitad de la carne magra y limpia equivalente a carne de primera clase, la otra mitad de tercera clase. Debía llevar una pequeña cantidad de grasa porque de otra manera resultaría muy seco y muy duro a las pocas fechas. Se picaba la carne y una vez picada se aliñaba con pimentón, ajo machacado, vino, sal y pimienta molida. Se amasaba muy bien para que los aliños los tomara por partes iguales y se pasaba a embudar dicha masa.

Hemos visto que estos elementos eran prácticamente inalterables en todos los pueblos de la comarca aunque luego podrían añadir algún condimento más que lo hacía ligeramente variable.

Preferentemente se embudaba en tripas delgadas de los intestinos del mismo animal debidamente lavadas y vueltas.

5.1.2.- *Chorizo blanco*: La mitad de carne de primera y la otra mitad de carne de tercera del mismo cerdo. Los aliños eran sal, pimienta y ajo y se le priva del pimentón que le daba color.

5.1.3.— *Chorizo rojo*: El tipo de carne era igual a la del blanco pero la diferencia estaba marcada en los aliños que éste llevaba: sal, pimienta, pimentón, ajo y matalauva.

5.1.4.— *Chorizo de patata*: Lo hemos encontrado en Hinojosa del Duque y Pozoblanco y en otros lugares, pero se hacía poca cantidad del mismo.

A veces para hacer mayor cantidad de chorizo solía matarse un choto o cabrito tierno o si en la familia existía algún cazador se esperaba hasta que matara un ciervo o venado y en caso de que no hubiera cazadores en la familia se podía comprar. Era costumbre en algunas casas matar al mismo tiempo un ternero para aprovechar su carne en chorizo.

Cuando se hacía chorizo con carne de venado había que echarle *gordos* o grasa pues la carne de este animal es muy seca y se endurece mucho.

También a veces se mataba un pollino tierno para aprovechar la carne en chorizo.

5.1.5.— *Salchichón*: Para este tipo de embutido se tomaba la carne más magra y sus aliños eran: sal, pimienta y vino blanco. En algunos pueblos sustituyen el vino blanco por coñac.

Se usaba la tripa llamada *cular* que tiene un ancho especial y se embudaba a mano mediante unos embudillos pequeños dada su pequeña cantidad y la carne especial empleada y para que no tomara sabor de otros embutidos.

Para su curación se dejaba veinticuatro horas enterrado en sal y luego se sacaba al aire libre en la cámara (15) para que le diera el aire en lugar de recibir el humo del *humero*.

Parte del lomo también se *embuchaba* o sea se metía a mano en la tripa *cular* después de aliñarlo. En Pozoblanco también tradicionalmente se embuchaba la *presilla*, parte que pega a la paletilla.

Una vez embutido se le pasaba un paño mojado en aceite y se dejaba al aire para que se seque.

5.1.6.— *Morcilla*: Con la cebolla, calabaza y patata cocida pasada por la máquina de picar para que estuviera bien triturado se ponían tres partes de este contenido y una de grasa o *gordos*. A esto se le echaba arroz cocido y se aliñaba con pimentón dulce, orégano, hierba buena, cilantro, pimienta, matalauva, comino, clavo, una parte de la sangre que ha dado el propio cochino, ajo y sal. Toda esta mezcla se amasaba bien para que tomara los aliños y se pasaba a embudar.

En algunas localidades de la comarca suele llamarse *morcilla de cebolla*.

5.1.7.— *Morcilla de arroz*: Sus condimentos y elementos son el del arroz, pimentón dulce o agriduz, sangre y gordos del cerdo y pimienta.

5.1.8.— *Morcilla de sangre*: Se llenan las tripas con la sangre del cerdo y los aliños de sal, cebolla y hierba buena. Una vez embutidas se cuecen y cuando ya están duras se sacan para que se sequen. En Pozoblanco a esta clase de *morcilla* se le llama *lustre*.

En Hinojosa del Duque se llama también a este tipo de *morcilla de jeta*.

5.1.9.— *Morcilla extremeña*: El nombre lo toma de la región con la que esta comarca linda por la parte noroeste y siempre en los siglos pasados ha tenido mucha comunicación, por tanto lógicamente han llegado hasta nosotros muchas costumbres y las hemos asimilado.

Es la misma composición general a la que se añaden las mollejas y la carne más ensangrentada del cerdo. En algunos lugares de Los Pedroches se le llama *morcilla de carne*.

5.1.10.— *Morcilla zanga*: A la sangre sobrante de la *morcilla* se le pica cebolla muy fina y se le añaden además gordos, orégano, cominos, clavo, hierba buena. Una vez bien mezclado todo se embuda a mano en las tripas gordas del mismo cerdo y una vez hechas se cuecen en una caldera y terminada la cocción se pone a secar colgándola. Esta *morcilla* al embutirla debe quedar floja para que no reviente al cocerla.

5.1.11.— *Queso de cerdo*: Este embutido siempre ha sido menos generalizado pues hacían falta grandes matanzas para poder hacer una cantidad significativa y con un sólo cochino apenas proporcionaba materia para ello.

La materia que se usa en este tipo de embutido era todo aquello que se escamaba: orejas, carne de la cabeza y algunas tripas.

6.— COMO SE HACIA EL EMBUTIDO

Las distintas partes de que consta cada embutido tienen que ser picadas y condimentadas.

Una vez adobada y condimentada la masa se vuelve a meter en dicha máquina que sirvió para picar y ahora servirá para embudar.

Un hombre se encargaba de darle a dicha máquina pues el esfuerzo que suelen hacer de músculos es más propio de hombres que de mujeres aunque tampoco faltaba quien de entre ellas fuera capaz de este esfuerzo.

Introduce la masa en la boca que tiene en la parte superior y con la mano izquierda va levemente empujándola a la masa para que un mecanismo interior en espiral lo conduzca paulatinamente hacia fuera.

En la parte por donde sale la masa se coloca un embudo para que canalice la sustancia. Hay distintos gruesos del embudo según el tipo de embutido que se prefiere. En el embudo se mete la tripa que ya está atada por el otro extremo y hecha pequeños trozos para hacer cada una de las unidades del embutido.

Una vez lleno de tripa se lo pasaba a una compañera que estaba sentada a su lado. Esta con el cordón con que previamente se había atado el extremo de la tripa ataba el otro extremo que estaba abierto y por donde se había introducido el *condumio*, dejando la morcilla o chorizo en forma de U.

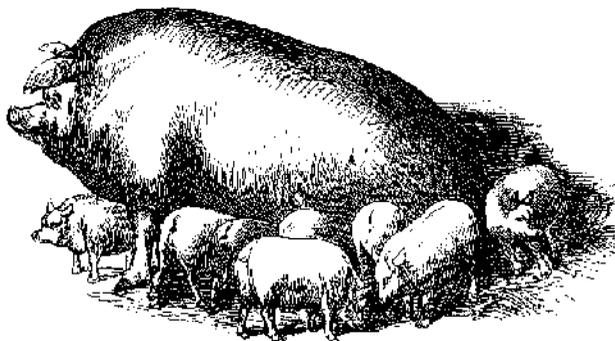
En algunos pueblos hacían también el embutido del chorizo, no el de la morcilla, de manera seguida y sin separar y cortar la tripa sino simplemente separando un trozo de otro mediante una atadura pero sin afectar a la tripa que sigue entera.

7.- COLGAR EL EMBUTIDO

Una vez embutido se iba colocando en unos palos que eran de castaño y hasta de girasol, que guardan mucha rectitud. A estos palos se los denominaban *palos morcilleros*. Otra mujer se los recogía del pie de la máquina de embutir y los colocaba y se sostenían en el palo gracias a la cuerda de algodón con que se han atado. Allí permanecen unas horas hasta que venga la caída de la tarde y ya estaba escurrido el embutido, se lleva a la chimenea de la cocina de campana que existía en todas las casas de agricultores y donde solían hacer la lumbre; a este lugar suele llamarse *humero* o *jumero* porque es allí donde se ahumaba el embutido. Allí un hombre colocaba los palos llenos de morcillas y de chorizos para que se vayan curando.

Para colocarlos en alto se servía de un artilugio que se llamaba *horquilla* y mediante ella lo colocaba cruzado entre dos gruesos palos que los sostenían.

No era bueno que recibieran demasiado calor ni llama de la candela sino más bien el humo para que el secado se realizase lentamente y no de manera rápida que podría despejar la tripa de la masa y entonces se echaba a perder la chacina.



Los días posteriores a la matanza no era bueno que fueran lluviosos porque dificultaban que se secara y entonces había necesidad de hacer continuamente candela con el riesgo a que ya aludíamos.

Si se había esperado hasta que llegaran las escarchas nocturnas para proceder a la matanza del cerdo, era bue-

no que estas escarchas siguiesen al menos durante los siete o diez días siguientes a la matanza para que favorecieran la cura de sus productos.

8.- GUARDAR EL CHORIZO

Una vez que ya estaba el embutido oreado en el humero se freía y se echaba en una orza con la mitad de aceite y mitad manteca de cerdo y así se conservaba para todo el año.

9.- GUARDAR LOS JAMONES Y PALETAS

La parte más selecta del marrano son sus perniles o jamones y sus paletas aunque tienen diferencia de unos a otras por el peso y además por el gusto y constitución. De ahí el refrán que dice: "*La mejor inyección, el chorizo y el jamón*".

Una vez recortados de la hoja del tocino se cuida que no tengan sangre y se entierran en sal y se pisan para sacarles toda la sangre que les haya quedado entre las venas y evitar así que llegado el calor pudieran criar gusanos.

Así envueltos en sal, permanecían durante veintidós días, en otras localidades los tienen así tan sólo cuatro o cinco días. Cuando transcurría este tiempo se sacaban de la sal, se lavaban y se le echaban unos polvos comprados en la droguería y que le previenen contra la polilla y la mosca. A continuación se colgaban en la cámara de la casa. Cuando se iban a comer eran lavados otra vez para privarles de esos polvos que se le habían echado.

En otros lugares se dejaban los jamones unidos a los tocinos sin cortarlos pero cubiertos con una capa de sal y se dejaban así dos meses aproximadamente y entonces se cortaban de los tocinos, los lavaban y se le echaban los polvos contra la polilla y la mosca.

Con las paletas prácticamente se tenía el mismo procedimiento pero con menos cantidad de sal.

Otra manera de guardar los jamones consistía en enterrarlos en el trigo y en otras localidades lo enterraban en ceniza.

10.- GUARDAR LOS TOCINOS

Se guardaban, bien unidos con los jamones y paletas y entonces cada parte tiene una porción de sal siendo los jamones los que necesitan más cantidad, las paletas menos y poca los tocinos.

Así se colocaban sobre una camada de iniestas o retama y allí permanecían durante nueve días en que se pisan los jamones cubriéndolos con una tela y subiéndose encima para hollarlos con los pies. Durante el día un tocino se colocaba encima del otro y por la noche se exten-

dían los dos tocinos para que cada uno recibiera el beneficio de la escarcha nocturna.

A los nueve días se colgaban los tocinos con los jamones y el salitre que corría hacia abajo en una vasija u orza que se colocaba debajo para este fin.

Si se recortaban los jamones entonces se le ponía sal a los tocinos y se colocaban sobre una camada de retama o iniesta.

También se salaban y colocaban sobre una cama de iniesta para que no estuviesen sobre el suelo.

Hemos visto en algunos lugares que metían los tocinos en un cajón y allí los mantenían en sal.

11.- GUARDAR LAS MANTECAS

También se guardaban las mantecas y dadas las bajas temperaturas que suele hacer por estas latitudes y en este tiempo principalmente se quedan muy enjutas y tiesas.

Llegado el momento se cortaban y se metían en una sartén para derretirlas y usar parte para guardar el lomo adobado pero también para la repostería propia de este lugar.

12.- ACTUACION DEL VETERINARIO

El veterinario que tiene papel importante en la sanidad según las leyes de la administración, incidía mucho en la matanza. Las carnes del animal o animales sacrificados tenían que ser analizadas por el facultativo para ver si tenían o no triquina (16).

La parte más común que se llevaba a analizar era un trozo de la lengua porque es donde mejor refleja el animal la enfermedad.

Hay una serie larga de anécdotas que hablan de la picaresca popular para eludir pagar el impuesto que este servicio público llevaba. Muchas veces se sacrificaba más de un cerdo y se llevaban muestras de la carne de todos los sacrificados pero aludiendo que eran muestra de uno solo y así se evitaba pagar lo correspondiente a los animales camuflados.

Por otro lado como era mucho el riesgo había que hacerlo muy bien tramado para que en caso de verse los efectos de la enfermedad se supiera a qué animal de los sacrificados pertenecía el trozo de carne donde se había detectado dicha enfermedad.

Otras veces el mismo veterinario se hacía acompañar por un municipal hasta la casa donde se hacía la matanza. El municipal portaba el microscopio y aún así también ocultaban el animal sacrificado y se le extraía una porción de muestra que se presentaba al veterinario. Como señal de haber sido inspeccionado por sanidad se marcaba con una especie de rodillo pasado previamente por un tampón de color azul-morado y dejaba unas ani-

llas metálicas y un plomo que luego se colocaban en los jamones y servían para dar a conocer que había sido sometido a la inspección sanitaria correspondiente en caso de venderlos.

Estos hechos están tomados en la prensa local en unos versos de humor que servían de crítica:

*"Me he levantado temprano
con sinfonía de gruñidos,
son matanzas familiares
con su cortejo de "arbitrios".*

*Ocho arrobas ha matado
mi buen amigo Frasquito,
pero cuatro se ha llevado
otros tantos recibitos.*

*Y es que esto de los tributos
se ha puesto de tal manera,
que de tributos haremos,
pronto, morcilla extremeña.*

*Y un ganadero avispado,
dice con gracia y salero,
que criará cochinos mudos
y matará de estraperlo" (17).*

13.- DISTRIBUCION DE LA JORNADA

Lo primero era traer el animal al sitio del sacrificio, matarlo, deshuesarlo y picar la carne para los embutidos y hacer los escamados. Todas estas faenas duraban toda la mañana.

La tarde comenzaba con los embutidos y para ello se buscaba el lugar donde daba el sol para calentarse o se refugiaban cerca de una candela para recibir el calor y ahuyentar el frío.

A primeras horas siempre ha sido característico tomar aguardiente y café conforme se iba llegando. Menos frecuente era el coñac aunque también solía tomarse.

El desayuno se tomaba a base de café. Otras veces era chocolate con dulces caseros típicos de cada localidad.

En Alcaracejos eran tortas de aceite. En Pozoblanco perrunas o tortas de chicharrones. En Pozoblanco las clásicas petrunas hechas para esa jornada.

A media mañana se asaban las mollejas de la papada, somargo o chicharra, que es tomar carne del cerdo matado, carne monja de buena clase y ponerla en las parrillas de hierro sobre las brasas de la candela hasta que se asan. Una vez asada la carne se trocea y se invita a que tomen algún trozo y se riega empinando la bota de vino de piarra. Otras veces se sirve el vino en vaso o directamente en botella poniéndole en caña para beber al chorro.

En Añora hemos recogido la costumbre de tomar a media mañana caldo de hígado y lomo y chorizo del año anterior guardado para esta ocasión.

Hoy también abunda la bebida de cerveza que tiene menos alcohol y la costumbre más extendida entre personas de edad joven.

En este momento se hacen las pruebas de la calidad de los embutidos y para ello se fríe en una sartén de todas las clases para probar qué tal están de aliños.

A mediodía en muchos pueblos el plato preferido y tradicional es las *migas tostás*; en unos se engañan con sardinas fritas, bacalao, torrezmitos, pimientos y aceitunas frescas ralladas o partidas. En Azuél se fríe la asadura del cochino y pimientos para acompañar las migas. En Villanueva de Córdoba el típico plato que se sirve en tal ocasión es la *chafaina* que consiste en un guiso de carne de cerdo y de pavo con almendras.

En Añora se hacían *migas de pan con caldo del cocido*, garbanzos muy bien aviados con carne de cochino o de gallina. De postre arroz con leche.

Un postre muy común es el melón guardado y colgado en la cámara en su casilla de juncia o sogina hasta esta fecha.

A media tarde se hacía otra parada para tomar café con bollos de manteca o unas perrunas u otro tipo de dulce casero.

La cena solía ser con arroz y gazpacho con hígado pero en Villanueva de Córdoba y Cardena y Azuél suele ser *salmorejo de conejo y pollo*. En Alcarejos solía consistir en judías blancas con chorizo y pollo con tomate.

El postre consistía en ensalada picada muy fina y naranja.

En Añora se cenaba un gazpacho que se hacía con huevos cocidos y despojos de los pollos con mucho caldo. Después guiso de pollo o carne del cerdo y de postre ensalada de col.

Hemos oído repetir en todos los pueblos un refrán que dice: "Tres días hay en el año que lo agradece la panza: Corpus Christi, Jueves Santo y el día de la matanza" (18).

14.- COMETIDO DE CADA MIEMBRO DE LA FAMILIA

Dice el refrán que "con la ayuda del vecino mató mi padre un cochino". Se recoge que la ayuda de la vecindad toma parte en esta jornada y más que la vecindad actúa la propia familia haciendo de este día una fiesta.

14.1. NIÑOS: Eran los que más disfrutaban en ese día. No iban a la escuela y tanto el maestro como la familia comprendían que era un día de fiesta para los niños de la casa y sus amiguitos invitados. Estaba muy asumido por la sociedad que esto fuera así. Hay que pensar que entonces no existía la frecuencia festiva que la sociedad va imponiendo y por tanto era más apetecido un día de éstos por lo inaudito y anormal a la cotidianeidad aburrida y monótona.

Si se les pregunta a las personas mayores y sobre todo a las mujeres nos dirán que lo que hacían era *enredar* y entorpecer las faenas múltiples y poner nerviosas a las personas mayores porque como ya hemos dicho anteriormente, se solían hacer varias candelas y se necesitaba mucha agua a altas temperaturas y se manejaban gran cantidad de cuchillos y de todo esto podía sobrevenir algún accidente.

Pero además de divertirse mucho, cumplían la misión de dar encargos y ser *recaderos* de un lado para otro e incluso fuera del lugar donde se desarrollaba la matanza. A veces ir a por parte de aliños que hacían falta por malos cálculos; vino que se terminó e incluso a veces eran los encargados para llevar las muestras al veterinario.

Esperaban ansiosos el momento en que sacando el *menudo* extraían la *vejiga* del animal y se le entregaba al hijo de la casa. Tenía una tetita que se rozaba en las piedras de las losas de la acera echando un salivazo antes y frotando la tetita. Después de esta operación se llenaba de aire con los pulmones y se iba consiguiendo cada vez mayor capacidad y volumen. Cuando ya estaba al máximo se forraba con badanas y mediante guitas se hacía una pelota que era la delicia para jugar un buen partido de fútbol.

Cuando llegaba la Navidad el pellejo de esa vejiga se utilizaba para hacer la zambomba y mediante un pajón o carrizo se le sacaban sonidos para acompañar el canto de los villancicos mientras pedían el aguinaldo de casa en casa, en pandilla de amigos.

Las niñas esperaban los *yerberos*, una especie de tripa que ellas ataban por un extremo e inflaban con el aire de sus pulmones y una vez llena la retorcían y hacían diversas figuras con ella.

A la hora de las mollejas o somargo ellos tenía el suyo propio y era la *mocarra* o sea la testuz del animal partida que se colocaba sobre las parrillas en la brasa. Este era bocado exclusivo de los niños de la casa y amiguitos.

14.2.- HOMBRES: A ellos correspondía el trabajo duro de sujetar y matar al animal, abrirlo para quitarle las vísceras y descuartizarlo.

La picadura de la carne y darle a la máquina para el embutido. Colgar los palos de los embutidos en el humero. En general todo lo que precisaba esfuerzo grande.

14.3.- MUJERES: Desde antes de la matanza todo lo que hemos explicado sobre la ccholla, palata, calabaza para la morcilla.

Preparar las tripas y atarlas. Aliñaban las masas de los embutidos, limpiaban el menudo, embutían la chacina, hacían los adobos y por supuesto las comidas.

Eran las últimas que terminaban porque luego venía la hora de limpiar toda la cacharrería empleada para guardarla hasta el año próximo o devolverla a quien la había prestado en buena disposición.

15.- FIESTA NOCTURNA

En la antigüedad, una vez finalizadas las faenas de la matanza cada invitado/a se marchaba a su propio domicilio a lavarse, vestirse de gala o de guapo o de fiesta. A la hora convenida volvían todos a la casa de la matanza para hacer el *huile*. Allí se cantaba se tocaba la guitarra y bailaba la jota.

Además del ritmo autóctono también se bailaba *pasodoble, vals, polka*.

Si no se encontraba guitarrista su oficio lo sustituía una sartén y una cuchara de hierro le hacía la música.

16.- LA MATANZA EN EL CANCIONERO DEL OLIVAR

Sabido es que la temporada de la recogida de la aceituna en nuestra comarca comienza a partir del día de la Inmaculada y muchas veces si no había una cosecha desbordante de buena podían muchas fanegerías comenzar pasada la Noche Buena.

En el *hato* que se llevaba a la temporada iba por supuesto la matanza y para ello había que hacerla antes de estas fechas.

La generalidad de nuestras familias daba un significado grande y una importancia sustancial en la manutención. De ahí que podamos extraer coplillas como éstas:

*Mariquilla si vas a la cámara
del tocino, corta un poco,
que me costó diez reales
y el jornal no da para otro.*

O esta otra que nos recuerda la ya citada del villancico tradicional de Pozoblanco:

*Todo mi querer lo tengo
en un ajo "sopeao",
en una tajá de morcilla
y en un torrezno "cuadrúo".*

Otra coplilla en la que se expresa un desaire y hace comparaciones agraviosas:

*Si el querer que puse en tí,
lo hubiera puesto en un guarro;
hoy estaría yo comiendo
chorizo, morcilla y magro (19).*

De la ilusión que suponía para todos los asistentes a la matanza en orden a satisfacer sus apetitos ya hicimos referencia más arriba y ahora tracemos aquí dos distintas versiones de la misma idea tomadas del mismo Cancionero del Olivar:

*Tres días hay en el año
que se conocen en la panza:
Viernes Santo, en la boda,
y el día de la matanza.*

O esta otra versión con algunos cambiantes:

*Tres días hay en el año
que se conocen en la panza:
Jueves Santo, Viernes Santo
y el día de la matanza.*

17.- INFLUENCIA EN LA REPOSTERÍA

Si ya hemos hecho alusión a que siempre ha tenido gran influencia en la vida económica familiar también en la repostería de esta comarca sobre todo por la abundancia de dulces en cuya fabricación se usa manteca de cerdo.

Hemos dejado este punto porque tenemos intención de tratarlo en otro artículo sobre repostería.

18.- LA MATANZA EN NUESTROS DIAS

Hoy todas estas escenas que antes hemos descrito y todos los rituales que durante siglos se han venido haciendo en los hogares de nuestra comarca van desapareciendo paulatinamente.

En 1987 la Junta de Andalucía dio un fuerte hachazo a estas tradiciones cuando dispuso que los vecinos que desearan reconocer las carnes de los animales sacrificados para consumo familiar debían sacrificarlos en el Matadero Municipal.

Quitar este rito de la vista de los componentes familiares ha ido dejándolo en el recuerdo de las nuevas generaciones por lo que oyen relatar a los padres y abuelos pero introducen en sus vidas la experiencia vivida.

Nos dicen que no suelen verse en las matanzas gentes jóvenes porque ha quedado reducido a un día de trabajo intenso y nada más, con todos los agravantes pero sin ningún disfrute a cambio.

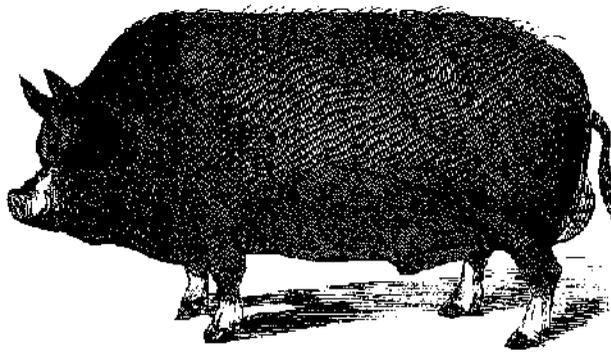
Se lleva sangre del animal para que el veterinario analice y una vez realizado el análisis se le da un número de orden para la hora del sacrificio. El sacrificio se hace en el Matadero Municipal pero todo lo restante puede realizarse en la casa.

En 1988 el Ayuntamiento de Pozoblanco seleccionó una lista de matarifes en concurso público para encargarse de realizar las matanzas.

Para ello se constituyó un jurado compuesto de seis personas de los cuales cinco eran carniceros y uno veterinario. Se presentaron cinco a las pruebas y fueron seleccionados cuatro.

A las canales, una vez sacrificados los animales, se les puso el precio de 10 ptas. por kgr.

Pero si el animal era conducido al Matadero por su propio paso una vez sacrificado el transporte lo hacía el mismo matadero y su precio el siguiente:



Menos de 30 Kgr.65 Pts.
 Entre 31 y 100 Kgr.225 Pts.
 Más de 100 Kgr.260 Pts.

Los adelantos han hecho que en lugar de iniestas o aulagas hoy se haga la limpia del marrano mediante una bombona de gas butano y un soplete.

Toda esta legislación fue contestada por la población de la comarca acostumbrada a matar en sus fincas o en sus casas.

El argumento principal esgrimido era que la matanza había seguido siempre un ritual, que convertía a esta jornada en un día de convivencia familiar al que se unían los amigos y vecinos.

Por esta razón cuando en diciembre de 1992 se volvió a autorizar en Pozoblanco el sacrificio en hogares domésticos por fallos técnicos en el Matadero Municipal, las gentes se frotaron las manos en señal de alegría y satisfacción (20).

Pero cuando las averías fueron subsanadas de nuevo se exigió el cumplimiento de la ley y la matanza tradicional va poco a poco desapareciendo como tantas otras cosas de nuestra sociedad (21).

NOTAS

(1) En la comarca de Los Pedroches se emplea de manera inconstante los vocablos cerdo, marrano, cochino, guarro y gorrino.

Existe una jofila aceitunera que dice:

*En Dos Torres dicen guarros,
 en Torrecampo, garrinos,
 en Villanueva, marranos
 y en Pozoblanco, cochinos.*

(2) C.E. Actas Capitulares del Excmo. Ayuntamiento de Pozoblanco y publicado en una propaganda de Covap. (Cooperativa del Valle de Los Pedroches) consta el envío de' Regidor de las Siete Villas al Marqués del Carpio de unos ejemplares succulentos de jarcones.

(3) La historia de C.O.V.A.P. tuvo sus comienzos en los finales de los cincuenta y principio de los sesenta con la compra de un camión de materias primas para un grupo de ganaderos de Pozo-

blanco y hoy abastece de pienso a las comarcas de Los Pedroches en Córdoba, La Serena en Badajoz y Alcodia en Ciudad Real. Hoy tiene una facturación que le hacen ser una de las empresas más fuertes de toda la región andaluza.

(4) Esta clasificación de la comarca de Los Pedroches por las autoridades sanitarias prohíbe exportar sus productos de cerdo a Europa.

(5) Para este trabajo investigamos en los libros de ameliaramientos de los años 1864, 1870, 1871 y 1872; en los censos o padrones de los años 1857, 1859 y 1868 existentes en el Archivo Histórico Provincial de Córdoba. En lo referente al Archivo Municipal de Pozoblanco también encontramos los cuadernos de ganados correspondientes a los años 1882, 1905, 1906, 1907, 1908 y 1909.

(6) GIL MUÑIZ, Alfredo: *Boletín de la Real Academia de Córdoba* n.º 12 (1925). El Valle de Los Pedroches. Allí hace una descripción de la arquitectura popular.

(7) Se llama así a las sandías y melones arrancados de la mata antes de su maduración todavía en leche.

(8) Salvao se llama a lo que queda después de moler la harina pura. Esta formado fundamentalmente por la cáscara de los cereales molidos.

(9) Pella se dice de unas bolas apretadas que se hacían con el salvao y que luego los cerdos comían muy bien.

(10) En la información que enviaron los clérigos de Pozoblanco para el Sínodo convocado por el obispo Don Cristóbal de Rojas y Sandoval en 1566 se hace referencia a la dificultad con que llegaba hasta estos lugares el pescado y daban el dato que a los feligreses les era muy dificultoso guardar la abstinencia y a pesar de la prohibición *comían tocino*. Cfr. Archivo Cabildo Catedral de Córdoba. Secretaría n.º 5.280.

(11) Este villancico tradicional lo ha propagado la Peña Marcos Redondo al incluirlo en su repertorio habitual y en uno de los discos-casset que ha editado.

(12) Existía una persona a quien se la llamaba azafranera y cuyo nombre era *Victoria Talavera Patiño* que en su día llegó desde La Mancha en concreto desde Villafranca de los Caballeros (Toledo) pero que se quedó a vivir en Pozoblanco y desde allí acudía a todos los pueblos de la comarca a vender sus productos por las calles y tenía un puesto de venta en el mercado comarcal. Llevaba su vestimenta e indumentaria típica de refajos largos y mandil o delantal. En cada brazo colgaba una canasta donde llevaba todas las clases de especias.

(13) En la comarca sin embargo distinguir las personas del campo lo que es una iniesta y lo que es una retama. La retama es más oscura y si se usa para chamuscar al marrano le transmitiría un sabor amargo sin embargo es usado siempre para la techumbre de las zahardas y de los chozos de pastores.

(14) Resol. lo hemos tomado en las matanzas en Azuel y está hecho con hierbas y café tonificado y unos canutos de canela, cáscara de naranja y limón. Se pone a hervir y luego se aparta hasta que se posa y enfría. Se cuele y se le echa azúcar y aguardiente.

(15) Cámara equivale en los términos de agricultura a la parte superior de la vivienda que se empleaba como granero.

(16) El agente de esta enfermedad es un pequeño nematodo filiforme llamado *trichinella spiralis*. La triquinosis es una enfermedad de los animales silvestres y domésticos que accidentalmente se transmite al hombre por ingestión de carne.

El diagnóstico en los cerdos se limita a exámenes *post mortem* que hace la inspección veterinaria. La triquinoscopia ha rendido grandes servicios en la protección de la salud humana.

(17) Semanario comarcal editado en Pozoblanco *El Cronista del Valle*, 2.ª Época, 4 enero 1958.

(18) Hace referencia a que el día de Corpus era frecuente que los niños hicieran su primera comunión y ese día comían bien. El Jueves Santo había costumbre de comer los doce potajes y en la matanza ya queda dicho cuántas veces y qué se comía.

(19) MORFNO VALERO, Manuel: *Olivar de Los Pedroches (tradiciones y folklore)*. Córdoba, 1987.

(20) Diario Córdoba, Diciembre 1992.

(21) Según hemos leído en la campaña 1985-86 se sacrificaron 19.693 cerdos en matanzas domiciliarias, mientras que en la campaña 1984-85 el número había superado 21.000.



LA ALFARERIA COMO BIEN DE INTERES CULTURAL

Marta Sánchez Marcos

INTRODUCCION

Cuando nos planteamos este tema tan amplio y las derivaciones que conlleva, nos dimos cuenta de la inmensidad del trabajo, pero al fin se inició la tarea, meticulosa y pesada, de intentar comprender las sucesivas normativas que reglamentan este concepto.

¿Qué es un Bien de Interés Cultural? ¿Qué aporta la declaración de Bien de Interés Cultural? ¿En qué parte encaja la Artesanía? ¿Cómo está considerada la Alfarería? ¿Qué es realmente lo importante: las instalaciones, las piezas, los artesanos...?

Surgieron estas y otras muchas cuestiones que trataremos de dilucidar.

Para ello hemos iniciado el estudio dotándolo de un extenso marco legal que tocaremos de pasada para no aburrir, amén de que es sobradamente conocido o en su defecto se puede consultar por las notaciones bibliográficas. Después esbozamos un apartado denominado: observaciones, contradicciones, omisiones y otros, donde se hace una reflexión rápida sobre el sentido y uso de las normativas.

Un tema apasionante y complejo que quizás pudiera ser objeto de un desarrollo posterior. Creemos que no puede haber mayor motivo para ser declarado parte del bienestar público, que aquello que nos es cotidiano. Y más cuando gran parte de las técnicas y de los materiales cerámicos ancestrales, están en franca vía de extinción en beneficio de otros más modernos, y de cuya efectividad y duración habría mucho de que hablar, por no decir de la incidencia en la parte económica.

1.- MARCO LEGAL

LEY DE PATRIMONIO

La ley 13/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español (1) consagra una nueva definición del Patrimonio Histórico y amplía su extensión. En ella quedan comprendidos los bienes muebles e inmuebles que lo constituyen, el Patrimonio Arqueológico y Etnográfico, los Museos, Archivos y Bibliotecas de titularidad estatal, así como el Patrimonio Documental y Bibliográfico. Busca, en suma, asegurar la protección y fomentar la cultura material debida a la acción del hombre en sentido amplio, y concibe aquella como un conjunto de bienes que en sí mismos han de ser apreciados, sin establecer limitaciones derivadas de su propiedad, uso, antigüedad o valor económico.

La ley establece distintos niveles de protección que se corresponden con diferentes categorías legales, entre las que adquiere valor singular la categoría de *Bienes de Interés Cultural* que abarca los bienes inmuebles y objetos muebles de interés artístico, histórico, paleontológico, arqueológico, etnográfico, científico o técnico. Igualmente que el patrimonio documental y bibliográfico, los yacimientos y zonas arqueológicas, así como los *sitios naturales* y parques que tengan valor artístico, histórico o antropológico más relevantes y que requieran una mayor protección y tutela.

En nuestro caso y dentro de los bienes inmuebles puede ser declarado *Sitio Histórico* cualquier lugar o paraje natural vinculado a acontecimientos o recuerdos del pasado, a tradiciones populares, creaciones culturales o de la naturaleza y a obras del hombre, que posean valor histórico, etnológico, paleontológico o antropológico (Título II, art. quince 4).

La inclusión de los bienes de interés etnográfico entre los integrantes del patrimonio histórico español, constituye una novedad dentro de la legislación española, pues la Ley de 1933 (2) sólo consideraba característico del patrimonio histórico-artístico nacional el de interés artístico, arqueológico, paleontológico o histórico. Las nuevas tendencias hacia la ampliación del concepto atienden, precisamente, hacia la consideración de bienes que no encajan en el ámbito tradicional de las bellas artes, pero que reflejan cualidades populares, a partir de usos y costumbres de transmisión consuetudinaria, dignas de conservación en las sociedades industrializadas siempre tendentes a preferir la eficacia técnica a las manifestaciones de la espontaneidad social. En todo caso estos métodos modernos, singularmente los de carácter audiovisual, pueden utilizarse como instrumentos de recuperación y conservación de las citadas manifestaciones.

La nueva ley del Patrimonio Histórico Español dedica al Etnográfico su título VI, siendo de resaltar la paridad de tratamiento que recibe respecto de los distintos patrimonios especiales (arqueológico, documental y bibliográfico y los archivos, bibliotecas y museos), ya más acunados. La definición de este patrimonio contenida en el artículo 46 de la Ley incluye en el mismo los *bienes muebles e inmuebles y actividades que son o han sido expresión relevante de la cultura tradicional del pueblo español en sus aspectos materiales, sociales o espirituales*. El segundo y último de los preceptos contenidos en este título VI (Art. 47) especifica algunos bienes muebles, inmuebles y conocimientos y actividades de carácter etnográfico:

a) Son bienes inmuebles de carácter etnográfico aquellas edificaciones e instalaciones cuyo modelo constitutivo sea expresión de conocimientos adquiridos, arraigados y transmitidos consuetudinariamente, y cuya factura se acomode, en su conjunto o parcialmente, a una clase, tipo o forma arquitectónicas utilizados tradicionalmente por las comunidades o grupos humanos (Título II).

b) Son bienes muebles de carácter etnográfico todos aquellos objetos que constituyen la manifestación o el producto de actividades laborales, estéticas y lúdicas propias de cualquier grupo humano, arraigadas y transmitidas consuetudinariamente.

c) Se considera que tienen valor etnográfico y gozarán de protección administrativa aquellos conocimientos o actividades que procedan de modelos o técnicas tradicionales utilizadas por una determinada comunidad. Cuando se trate de conocimientos o actividades que se hallen en previsible peligro de desaparecer, la Administración adoptará las medidas oportunas conducentes al estudio y documentación científicos de estos bienes.

En relación con esta ley se producen otras disposiciones y decretos de desarrollo parcial y carácter nacional, que complementan y especifican estos preceptos.

NORMAS Y ORGANISMOS ESTATALES

La etnología ha merecido, sin embargo, alguna atención por el Estado en los últimos tiempos, de la que son reflejo las normas y organismos que citamos a continuación:

— Decreto de 12 de junio de 1953, que menciona entre los bienes que deben incluirse en el Inventario del Tesoro Artístico Nacional los de interés etnográfico o folklórico (de antigüedad no menor de un siglo, con lo que se combina con el criterio artístico).

— Decreto 1938/1961, de 22 de septiembre, por el que se crea el *Servicio Nacional de Información Artística, Arqueológica y Etnológica*, estructurado por el Decreto 3969/1964, de 3 de diciembre, en el Servicio Central, Servicio Regional y Servicios Provinciales. La misión fundamental de este Servicio consistía en confeccionar el inventario del patrimonio artístico, arqueológico y etnológico de la nación. El Centro es suprimido por el Real Decreto 565/1985, de 24 de abril, por el que se establece la estructura orgánica básica del Ministerio de Cultura y de sus organismos autónomos, asumiendo sus funciones el *Centro nacional de Información y Documentación del Patrimonio Artístico*.

— Decreto 2415/1961, de 16 de noviembre, que creó el *Instituto Central de Restauración de Obras de Arte, Arqueología y Etnología* y la Orden de 15 de marzo de 1969, por la que se aprueba el Reglamento de la Escuela de Artes Aplicadas a la restauración del Instituto Central citado, modificada por Orden de 11 de enero de 1979.

— Orden de 11 de septiembre de 1981 (4), por la que se constituye y regula la *Junta Superior de Etnología*, como organismo superior de la Dirección General de Bellas Artes, Archivos y Bibliotecas, en relación con el patrimonio histórico-artístico de carácter etnológico.

— Regionalmente la Orden de 27 de abril de 1992, DE LA CONSEJERÍA DE CULTURA Y TURISMO (B.O.C. y L. de 8 de mayo de 1992) regula la creación del *Consejo Asesor de Etnografía de Castilla y León*, cuyas funciones principales se resumen en ser órgano de asesoramiento y consulta de la Consejería, en todo lo que se refiere al desarrollo de las competencias de la misma en materia de Etnografía. Quedando derogada la Orden de 20 de febrero de 1985 por la que se creaba el *Consejo Asesor de Cultura Tradicional*.

CENTROS DE DEPOSITO

Reflejo de la importancia que el patrimonio etnográfico tiene en nuestro país, tanto por calidad como por cantidad, y de la atención que supuestamente se le ha prestado, han proliferado museos y muestras varias entre los que mencionaremos los más importantes.

Dentro de los centros concretos de depósito del patrimonio etnográfico, citaremos el *Museo del Pueblo Español*, que tiene como misión primordial la protección, conservación y estudio de los objetos etnográficos de la cultura material, las obras y actividades artísticas y los datos folklóricos del saber y la cultura espiritual en sus manifestaciones nacionales, regionales y locales. En el Museo se fundieron los entonces existentes Museo del Traje Regional e Histórico y Museo del Encaje, así como el Museo de Arte Popular, de nueva creación.

También interesa reseñar el *Museo Etnológico*, antes denominado Museo Antropológico, que estaba integrado en el Instituto de Antropología y Etnología "Bernardino de Sahagún" del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, y pasó a depender de la Dirección General de Bellas Artes por Decreto 2411/1962, de 20 de septiembre.

Ambos centros se han fusionado recientemente formando el *Museo Nacional de Antropología*, creado por el Real Decreto 684/1993, de 7 de mayo. Actualmente en proceso de unificación y remodelación.

También con carácter nacional el *Museo de Artes decorativas* de Madrid, formalizado por R. D. de 30 de diciembre de 1912, que muestra entre sus variadas colecciones una amplia sección de cerámica, azulejos y porcelana, entre otras.

Museos de Artes y Costumbres Populares abundan en las zonas andaluzas y en Galicia (Cazorla-Jaén-, Sevilla, Piedrafita-Lugo- o Ribadavia-Orense-) (5).

Por su carácter singular y específico citaremos el *Museo de Cerámica y Artes Santuarias González Martí* de Valencia (Decreto 2517/1969 de 9 de octubre) o el *Mu-*

seo de Cerámica «Ruiz de Luna» de Talavera de la Reina (Toledo).

En otro orden de cosas es necesario señalar la costumbre creciente de recopilación de objetos en entidades bancarias entre las que destacamos la *Colección Etnográfica de Caja España*, en Zamora, o la proliferación de pequeños museos rurales, gestionados por diferentes organismos (ayuntamientos, patronatos o diputaciones) que se han encargado de reunir y conservar los utensilios, herramientas y objetos cotidianos en desuso. En este sentido son dignos de mención los nueve *Museos Etnográficos de la provincia de Soria*, de carácter municipal.

En cuanto a núcleos de investigación destacamos el *Centro Etnográfico de Documentación*, en Uruña dependiente de la Diputación de Valladolid, o el *Centro de Cultura Tradicional* de la Diputación de Salamanca.



NORMAS DE ORDENACION DE LA ARTESANIA

Las normas de ordenación de la artesanía en Castilla y León que suponemos similares a las de otras comunidades, vienen especificadas en el Decreto 42/1989, de 30 de marzo donde en su artículo 1.º se define a la artesanía como *la actividad de producción, transformación y reparación de bienes o prestación de servicios realizada mediante un proceso cuyas fases sustantivas se ejecutan manualmente, lo que no excluye la utilización de maquinaria auxiliar, obteniéndose un resultado final que no se acomoda a la producción industrial, totalmente mecanizada o en grandes series.*

El artículo 5.º propugna la voluntariedad de la inscripción en el Registro Artesano, aunque éste sea requisito indispensable para poder acceder a los beneficios que la Administración tenga establecidos para la protec-

ción y fomento de la artesanía, así como para poder hacer uso de los distintivos que acrediten la calidad artesanal de sus productos y su identidad de procedencia geográfica.

La declaración de *Zona de Interés Artesanal* atendiendo a las *comarcas o zonas que se distingan por su artesanado activo y homogéneo, o las que cuenten con una reconocida tradición o un especial dinamismo creativo en el campo artesano* se define en su Art. 7.º-1.

INICIATIVAS DE PROMOCION Y FOMENTO DE LA ARTESANIA

En la Orden de 26 de junio de 1989 de la Consejería de Economía y Hacienda de Castilla y León se regulan las normas necesarias para la promoción y fomento de la artesanía, potenciando teóricamente la formación de futuros artesanos, el asociacionismo y la profesionalización de dicho sector. Estas ayudas se definen en su artículo 3.º:

1. a) Subvenciones para inversiones en nuevos talleres, ampliación o modernización de los ya existentes y b) subvenciones para gastos realizados en campañas de comunicación e imagen, edición de catálogos, participación en ferias y exposiciones, creación de prototipos, y actividades similares.
- 2.- Subvenciones sobre los préstamos para la producción y comercialización de productos así como centros de exposición y venta de artesanía.
- 3.- Subvenciones para la formación profesional artesana.
4. Subvenciones para el perfeccionamiento profesional del artesano (cursos, congresos, jornadas... referidas a áreas técnicas y de diseño).

Abundando en este sentido tenemos la adscripción de cualquier tipo de artesano, taller artesano o cualquier fórmula asociativa inscrita en el Registro Artesano, a la Consejería de Economía y Hacienda (Orden de 24 de noviembre de 1989). De tal manera que quedan inmersos en el régimen tanto fiscal como de seguridad social propios de un empresario.

En una Orden paralela se aprueba el Repertorio de Oficios Artesanos de Castilla y León siendo la Alfarería Tradicional la actividad 2 del subsector 04 referido a la Cerámica.

Más modernamente (Real Decreto 390/1992, de 15 de abril (6)) se clasifica a la "alfarería" como parte integrante de las actividades por cuenta propia de producción y transformación con condición artesana, dentro de la Clase 33. INDUSTRIA DE PRODUCTOS MINERALES NO METALICOS, en su grupo 333. *Fabricación de gres, porcelanas, lozas y productos refractarios.*

En otro aspecto surgen las programaciones de Escuelas-Taller y Casas de Oficios para la rehabilitación del

Patrimonio Histórico-Artístico y Natural (Orden Ministerial de 29 de marzo de 1988), dirigidas preferentemente a jóvenes menores de veinticinco años y cuyos objetivos primordiales entre otros son los siguientes:

Formación de especialistas en profesiones demandadas por el mercado y en distintos oficios artesanos, algunos de ellos en trance de desaparición.

Integración e inserción profesional de jóvenes en paro.

Revalorización del oficio de artesano, tanto a nivel social como desde la vertiente del empleo, mediante la impartición de cursos con contenidos formativos rigurosos que den acceso a una titulación profesional.

Promoción y difusión de las tareas de *rehabilitación y conservación del patrimonio.*

Actuar como *soporte de actividades culturales* y empujón de futuros centros comarcales para la *defensa y conservación del patrimonio* de su área de ubicación.

Como complemento surge la Resolución de 25 de Febrero de 1993 (7), por la que se acuerda la inscripción y publicación del *Acuerdo Nacional sobre la Formación Profesional Continua*, entendida como "conjunto de acciones formativas que desarrollen las empresas, a través de las modalidades previstas en el mismo, dirigidas tanto a las mejoras de competencias y cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores ocupados, que permitan compatibilizar la mayor competitividad de las empresas con la formación individual del trabajador".

Con objeto de la revalidación de las categorías profesionales de los artesanos se promulga en el 93 el Real Decreto 631/1993, de 3 de mayo (8), por el que se regula el *Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional*. Este decreto que anula otros anteriores (9), vincula estrechamente la formación ocupacional a la inserción profesional previendo garantizar, mediante la expedición de certificados de profesionalidad, la adecuada transparencia del mercado de trabajo, a nivel interno y comunitario, y posibilita la convalidación o correspondencia entre los conocimientos adquiridos en la formación profesional ocupacional y las enseñanzas de formación profesional impartidas por el sistema educativo.

Tiene como principales objetivos (art. 1):

Las acciones de formación profesional ocupacional dirigidas a trabajadores desempleados, para proporcionarles *cualificaciones requeridas* por el sistema productivo e insertarles laboralmente.

Dichas acciones (art. 4) se realizarán en aulas-taller o en empresas con convenios de colaboración y tendrán como finalidad (disposición adicional segunda), cualificar a jóvenes menores de veinticinco años demandantes de primer empleo. Para ello las Administraciones competentes (art. 18) expedirán un *certificado de profesionalidad*, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Como colofón en el último plan de empleo se contemplan las *contrataciones en prácticas*, de *aprendizaje* y los *contratos a tiempo parcial* (10), encaminadas a la *inserción profesional de los jóvenes sin experiencia laboral o sin la adecuada formación profesional, o posibilitar el trabajo de un mayor número de personas mediante el trabajo a tiempo parcial*. Para ello se promueve una serie de medidas, a grandes rasgos como: parte del tiempo dedicado a la labor formativa, reducción de la cuota de seguridad social, ampliación de contratos hasta dos o tres años con un sueldo reducido (en la proporción que se destine a la docencia) sobre el salario mínimo interprofesional. A la finalización de estas contrataciones se adquirirá un certificado de las mismas incluso un certificado de profesionalidad, dependiendo de las diferentes modalidades de relación contractual.

Por otra parte y sin embargo queda sin derogar dentro del *Estatuto de los Trabajadores* (11), entre otros, el art. 1, tres, que reza lo siguiente: "Se excluyen del ámbito regulado por la presente ley... e) Los trabajos familiares, salvo que se demuestre la condición de asalariados de quienes los llevan a cabo. Se considerarán familiares, a estos efectos, siempre que convivan con el empresario, al cónyuge, los descendientes, ascendientes y demás parientes por consanguinidad o afinidad, hasta el segundo grado inclusive y, en su caso por adopción".

NORMATIVA INTERNACIONAL

Simplemente mencionaremos el *Plan de la Unesco para el desarrollo de la artesanía en el mundo* (12), enmarcado en su proyecto: Decenio Mundial para el Desarrollo Cultural, que parte de la base de que la artesanía utilitaria, inspirada en la tradición, representa una riqueza cultural que se ve amenazada de desaparición. Este plan propone un exhaustivo trabajo en todos los países miembros para lograr mejoras concretas y ser marco de referencia en programas futuros, mediante la actuación conjunta de todas las organizaciones gubernamentales o no. Los objetivos marcados son: Recogida de datos actuales y mundiales para confeccionar el Anuario Económico y Social, y un Atlas Mundial de la Artesanía.

Perfeccionamiento de los oficios (comercialización, diseño y gestión).

Promoción de la artesanía.

Financiación de los proyectos de desarrollo.

Realización de proyectos piloto.

Ayudas a la comercialización.

La *Comunidad Europea*, por su parte y siguiendo la política en el ámbito cultural ha pasado por tres grandes etapas:

— De 1977 a 1982, se sienta el principio de que la Comunidad puede y debe actuar en los aspectos económicos y sociales de la cultura (13).

— De 1982 a 1986, se realizan las primeras acciones concretas, bastante limitadas a iniciativas de carácter simbólico.

— De 1986 a la actualidad. Las reuniones periódicas de Consejos de Ministros de Cultura y la creación de un Comité de Asuntos Culturales permitieron forjar una acción más estructurada. “El relanzamiento de la actuación cultural en la Comunidad Europea” (14), propuso un marco general para el desarrollo de la actuación comunitaria.

En este sentido se publicaron las Resoluciones del Consejo, sin carácter de ley: “Sobre el programa de acción para pequeñas y medianas empresas, incluidas las del artesanado”; “Relativa a las medidas comunitarias de apoyo a la empresa, especialmente a las pequeñas y medianas empresas, incluidas las del artesanado”; y “Sobre el fortalecimiento de la competitividad de las empresas, en particular de las pequeñas y medianas empresas y del artesanado, para fomentar el empleo” (15).

Se crea el FEDER (Fondo Europeo de Desarrollo Regional) y se publican los reglamentos para su aplicación (16). Entre las cuales están la subvención de programas de desarrollo regional como INTERREG: Iniciativa comunitaria en favor de las regiones fronterizas (1990-1993); EUROPARTENARIAT: Celebración anual que pone en contacto las PYMES periféricas de la Comunidad con las empresas de otras regiones; CENTRO DE EMPRESAS E INNOVACION: Red compuesta por 34 centros orientados a la promoción de las actividades comerciales de las PYMES en regiones confrontadas a una reconversión industrial; o el programa LEADER (Relaciones entre Acciones de Desarrollo de la Economía Rural) (1991-1994) que contempla el apoyo al desarrollo rural, formación, turismo rural, apoyo a las PYMES y artesanía, valorización de productos agrarios...

Además el tratado de Maastrich (17) ha reflejado el carácter específico de las ayudas destinadas a promover la cultura y la conservación del patrimonio.

2.- OBSERVACIONES, CONTRADICCIONES, OMISSIONES Y OTROS.

Dentro de este marco legal lo primero que hay que resaltar es que tanto las definiciones referentes a la Etnología o Patrimonio Etnográfico, en el que incluimos efectivamente a la Alfarería, como sus medidas de fomento, protección o conservación van encaminadas directamente a los medios materiales (instalaciones, herramientas, locales... o piezas) o a los espirituales (conocimientos o técnicas), incluso a la potencialidad de nuevos artesanos, pero en ningún caso al elemento humano transmisor de este patrimonio, es decir al propio alfarero.

Se contemplan propuestas a adoptar por la Administración en cuanto al estudio y documentación científicos de los conocimientos o actividades que se hallen en pre-

visible peligro de desaparecer. Lamentablemente esto no siempre ocurre ya que sólo en Salamanca se han extinguido seis centros alfareros en los últimos quince años sin apenas documentación publicada sobre los mismos. Y aunque está regulado desde 1961 no existen inventarios etnográficos en la mayor parte de las provincias, o son parciales.

Los Institutos de información y documentación están lo suficientemente centralizados como para no poder acceder a todos los puntos en desahucio. El problema es paliado en ocasiones con estudios de curiosos o investigadores que generalmente topan con las dificultades de subvención de sus trabajos. También dependen de los fondos de organismos privados de muy variado interés. Verbigracia provincias como la de Zamora poseen una amplia colección etnográfica con posibilidad de exposiciones y publicaciones periódicas, en cambio en otras provincias es un arduo trabajo la organización de una feria de alfarería.

Por otra parte los censos que sistemáticamente se efectúan por los organismos oficiales adolecen de falta de fidelidad. Los motivos más comunes son los olvidos o el desconocimiento, la falsa información por problemas de legalización fiscal, el aislamiento de los centros tradicionales o la normativa confusa donde no se diferencian suficientemente los diversos tipos de talleres relacionados con la producción cerámico-alfarera. Los sucesivos organismos de los que se depende, incluso las variaciones en las denominaciones de los consejos asesores o dependencias en nada benefician.

Excepcionalmente se recogen colecciones completas de piezas de un alfar que van a parar a diversos museos para engrosar, normalmente, los fondos de almacén donde duermen el sueño de los justos. Es extraño el museo no típicamente etnográfico que permita la observación digna de las piezas de alfarería.

Refiriéndonos a la normativa sobre la artesanía en general el primer problema es su adscripción al Ministerio de Economía y Hacienda, y por mimetismo a las consejerías similares de las comunidades. Esto es desde su inicio una contradicción ya que si se la considera potencialmente un Bien de Interés Cultural, no puede estar regida por un régimen fiscal y de seguridad social similar al empresarial. También hay que señalar la confusión y mezcla de oficios variados inscritos en la relación como artesanos (dulcería, zapatería, peluquería, sastretería...) como si se tratase más que artesanías de trabajos teóricamente manuales.

Dentro de la artesanía tradicional hablamos de los casos, antes frecuentes y cada día más escasos, ¿o nulos?, de los talleres alfareros familiares donde la tecnología y las formas tradicionales se han conservado en su estado más puro, siendo transmitidos los conocimientos de generación en generación. La dureza del trabajo, la escasa rentabilidad por la reducida producción (temporera frecuentemente), los bajos costos de las piezas y las presio-

nes fiscales; y la imposibilidad de subvenciones para el aprendizaje de los propios familiares son las causas principales de su desaparición. La escuela natural que es el taller familiar no tiene cabida en los nuevos contratos de aprendizaje, ya que sería necesario que los hijos se independizaran para que pudieran acceder a las ventajas de dicha relación laboral.

No se pueden comparar estas pequeñas "empresas" unitarias con los talleres semi-industriales con varios tornos eléctricos, amasadoras, prensas, hornos de gas y amplia producción. A estos últimos y no a los otros, los puros, es a quienes va dirigida la normativa fiscal antes mencionada. De todas maneras cuando quieran darse cuenta ya no quedará ningún alfarero en estado primigenio para conservar, o posiblemente sea necesaria su desaparición y dejar que sus piezas, útiles y herramientas pasen a ser objetos museables.

Las medidas que hasta ahora se han tomado para la protección y ayudas a los artesanos o a los alfareros, va más encaminada a la modernización y difusión de los centros que a la preservación y salvaguarda de los ya existentes. No decimos que estas disposiciones sean nefastas pero sí insuficientes. Es necesaria una evolución de formas y técnicas, una mejora de condiciones de trabajo o nuevas vías de comercialización para sobrevivir, pero también hay que mantener el buen hacer tradicional con sus materias primas, tipologías y características ancestrales, que se están perdiendo por falta de uso. Otra posibilidad es buscar una nueva utilidad a las piezas antiguas como la quesera-paraguero o el barroño-tiesto, o simplemente elevarlas a la categoría de objetos ornamentales o piezas de colección.

En este sentido hemos constatado, a pesar de las medidas de protección, que en la provincia de Salamanca y en un pasado reciente (1970-1990), los centros alfareros que persisten y con cierta pujanza han pasado a ser semi-industriales (Alba y Cespadosa de Tormes), mezclando las formas tradicionales y vidriados antiguos con piezas cerámicas de esmaltes experimentales; dos han desaparecido definitivamente (Peralcjos de Abajo y Tamames); dos permanecen trabajando esporádicamente ya que sus titulares están jubilados (Cantalapiedra y Villar de Peralonso); y otros dos alternan pequeñas hornadas, ya de descendientes, con compra/venta de otros alfares para seguir con la tradición (Ciudad Rodrigo y Vitigudino).

Aunque ya hay zonas declaradas de Interés Artesanal, esto no ha impedido la extinción o degeneración de las técnicas alfareras heredadas.

Quizás una solución para mantener o reavivar la, cada día más escasa o puede que nula, factura absolutamente tradicional y nos referimos al uso de materiales autóctonos (barro y vedrios), útiles de tracción animal y humana (machado y mezcla a mano, torno de pie...), horno de leña, formas y acabados tradicionales, etc., sea dotarlos de una llamemos "denominación de origen", un

control de calidad refrendado administrativamente que les dé una garantía que aunque pueda hacer aumentar, de alguna manera, su precio, respalde su origen y proceso de producción como original. En este sentido la Asociación Profesional de Alfareros de España (Alfares) lleva tres años trabajando, dando como resultado el uso de un Sello de Control de calidad para las piezas de uso alimenticio, en colaboración con el Laboratorio Municipal de Madrid y un estudio preliminar sobre el Reglamento de la Pieza Tradicional Española con objeto de crear una marca de garantía de Alfarería Tradicional (18).

En otro orden de cosas las medidas de fomento y protección del empleo van dirigidas fundamentalmente a parados, menores de veinticinco años con cursillos esporádicos de formación artesanal o programas de Escuelas-Taller o Casa de Oficios. La experiencia ha confirmado que un alto porcentaje de estas iniciativas es fallido y en cualquier caso no son soluciones resolutorias, ya que muchas veces las enseñanzas son incompletas por falta de tiempo o medios y al final raramente cuajan en asociaciones, cooperativas laborales o talleres artesanales a las que iban encaminadas.

Se construye una escuela con nuevas instalaciones, herramientas, materiales y con alumnos pagados, muchos de los cuales carecen de interés real por el oficio. Y a cambio se permite el deterioro de un alfar tradicional al que niegan el aprendizaje de sus herederos naturales al exigirles su afiliación en la seguridad social y la cotización fiscal. Han ocurrido casos en que los artesanos intercambian a los hijos-aprendices para librarse de estas cargas, lo cual es absolutamente ilógico.

Se puede concluir en que algo hemos avanzado desde el principio, sobre todo en cuanto al reconocimiento legal de la alfarería como parte de nuestro patrimonio histórico. Sin embargo el reconocimiento es más teórico que práctico y el alcance efectivo de la normativa al caso, bien por la escasa definición o la confusión de los términos, deja bastante que desear. Sería necesario clarificar los tratamientos fiscales de las diferentes modalidades de los centros cerámico alfareros adecuándolos a sus realidades diversas y favoreciendo, de hecho, a los alfareros puros.

Simplemente sería llevar a cabo muchos de los postulados teóricos de la Ley de Patrimonio, en el sentido de la conservación y protección de la alfarería tradicional en su derecho adquirido de Bien de Interés Cultural.

NOTAS

(1) B.O.E. núm. 155, de 29 de junio de 1985; corrección de errores B.O.E. núm. 269, de 11 de diciembre de 1985.

(2) Ley de 13 de mayo de 1933 sobre defensa, conservación y acrecentamiento del Patrimonio Histórico Artístico.

(3) Real Decreto 111/1986, de 10 de enero, de desarrollo parcial de la Ley 16/1985 (B.O.E. núm. 24, de 28 de enero de 1986); Ley 23/1983, de 16 de junio, del Patrimonio Nacional (modificada

por Ley 21/1986, de 23 de diciembre) (B.O.E. núm. 148, de 22 de junio de 1982; núm. 307, de 24 de diciembre de 1986).

(4) B.O.E. núm. 231, de 26 de septiembre de 1981.

(5) Ley 2/1984, de 9 de enero (B.O.J.A. 4, de 10 de enero de 1984); Decreto 314/1986, de 9 de octubre (D.O.G.A. 218, de 7 de noviembre de 1986).

(6) Real Decreto 390/1992, de 15 de abril, sobre libertad de establecimientos y libre prestación de servicios en las actividades artesanas.

(7) Resolución de la Dirección General del Trabajo. B.O.E. núm. 59, de 10 de marzo de 1993.

(8) B.O.E. núm. 106, de 4 de mayo de 1993.

(9) Real Decreto 1618/1990, de 14 de diciembre, por el que se regula el Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional y la Orden de 5 de junio de 1987, sobre la creación, adecuación o equipamiento de centros para impartir enseñanzas de Formación Profesional Ocupacional.

(10) Real Decreto 2317/1993, de 29 de diciembre, por el que se desarrolla los contratos en prácticas y de aprendizaje y los contratos a tiempo parcial (B.O.E. núm. 313, de 31 de diciembre de 1993).

(11) Ley 8/1980, de 10 de marzo (B.O.E. de 14 de marzo).

(12) Plan de Acción Decenal para el Desarrollo de la Artesanía en el Mundo, 1990-1999, publicado en el Boletín CC/89/CONF/160 de la Unesco.

(13) Comunicación de la Comisión del Consejo de 22 de noviembre de 1977 (Boletín de las Comunidades Europeas, suplemento 6/77).

(14) COM (87) 603 final (Boletín de las Comunidades Europeas, suplemento 4/87).

(15) Resolución del Consejo de 27 de mayo de 1991 (Diario Oficial de las CE n.º C 146/3); de 17 de junio de 1992 (Diario Oficial de las CE n.º C 178/8); y de 22 de noviembre de 1993 (Diario Oficial n.º C 326/1) respectivamente.

(16) Reglamento (CEE) n.º 2052/88; Reglamento (CEE) n.º 4254/88 del Consejo de 19 de diciembre de 1988 (D.O.C.E. n.º L 374/15); y Reglamento (CEE) n.º 2083/93 del Consejo de 20 de julio de 1993 (D.O.C.E. n.º L 193/35, de 31 de julio de 1993).

(17) Art. 92.3 d- Tratado de la Unión Europea.

(18) I y II Encuentros de Investigación y Especialistas. Granada, Junio de 1992 y 1993.



ORGANOLOGIA MEDIEVAL RIOJANA: LAS TABLAS DE SAN MILLAN

José Antonio Quijera Pérez

INTRODUCCION

La organología soporta un campo de estudio muy amplio dentro del marco antropológico, aún ciñéndolo solamente al ámbito más puramente tradicional. Desde una perspectiva diacrónica, el análisis organológico requiere de la intervención de diversas fuentes, en donde la información aportada por el material iconográfico puede llegar a adquirir una importancia ingente, toda vez que el pasado de los instrumentos de música no suele coincidir con el estado actual de cosas.

La evolución de un sonador concreto puede ser observada, dentro de unas pruebas estrictas, a la luz de su desarrollo iconográfico, que puede concluir, o no, en un sonador actual al que vamos a tener acceso por el trabajo de campo.

Lo que ocurre es que, en la práctica, las cosas no resultan tan sencillas como el hecho de ir simplemente comparando los modelos iconográficos surgidos en torno a ese sonador a lo largo de los siglos. El folklorista debe asumir unas normas y sujetarse a ellas, aún a costa de abandonar por el camino elementos, piezas tentadoras y ambiguas.

Precisamente, la sumisión a unas normas apropiadas va a dotar al estudio organológico evolutivo de un barniz científico, del que carecería si nos lanzáramos a meter en el mismo saco cualquier elemento iconográfico aparecido en la zona de estudio. Entre los errores más habituales, se da el de otorgar acta de indigeneidad a un sonador, tan sólo por su mera existencia en la zona estudiada, sin analizar el entorno de la obra, cuando el examen comparativo nos está pidiendo que tengamos precaución en el dictamen, y el estudio del autor y su obra general nos confirman lo contrario. Aquí, como en todo, el apresuramiento es mal compañero de tareas.

Personalmente entiendo que no es factible enfrentarse a un modelo iconográfico sin el complementario y necesario examen de la realidad que rodea la obra a estudiar, comenzando por situar aquellos datos más objetivos y de naturaleza histórica. Por ejemplo, un buen punto de partida es estudiar a su autor en su momento histórico y en su ámbito geográfico y cultural.

Cuando el tallista o pintor es natural de la región, y ha realizado su labor en ella de un modo in-

variable, estamos más legitimados a pensar que dicho artista conocía la realidad de su entorno. No sólo sabía de la existencia en su zona del sonador que intentaba representar, sino que, además, podría conocer un buen número de detalles morfológicos que a nosotros nos van a ser de gran importancia.

Tanto en pintura, como en escultura o talla, el ambiente que rodea a la pieza estudiada puede aportarnos alguna luz. Si en los personajes representados encontramos otros aspectos estructurales que ya nos son conocidos y cifrables temporalmente, tales como la indumentaria aducida, ambientación geográfica, modos de vida y su representación, etc., podemos sentirnos más seguros pensando que, si el resto de elementos son coincidentes, el nuestro se debe mostrar también más seguro. Precisamente, en los trabajos anónimos, generalmente más antiguos e interesantes, son estas coincidencias ambientales las que más pueden ayudarnos a situar un instrumento musical, tanto en el tiempo como en el espacio.

La base bibliográfica es un buen sustento para afianzar el método comparativo, y ver si el modelo que tenemos entre manos es la réplica de un instrumento extraño al entorno en el que trabajamos, o podemos situarlo en él.

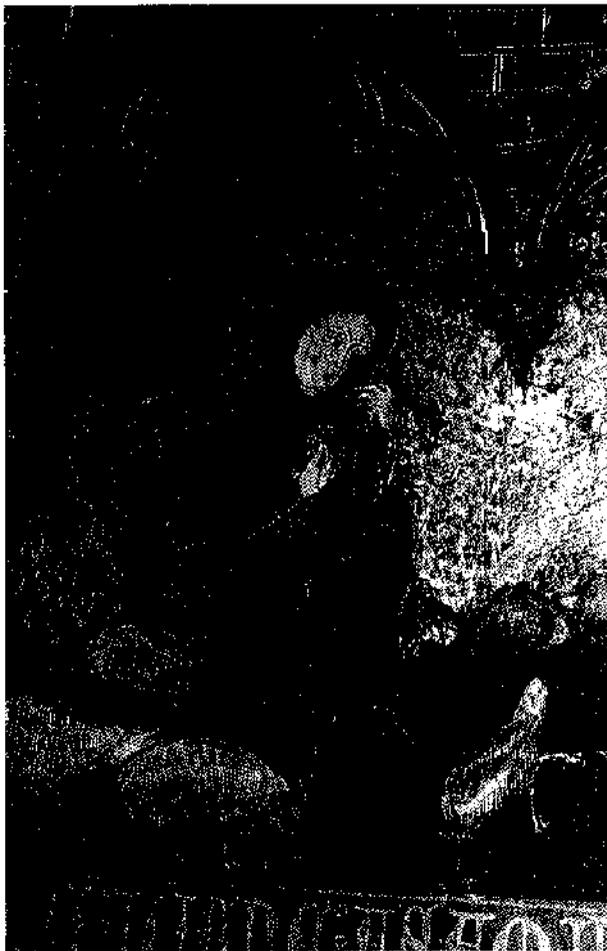
La presencia de anotaciones archivísticas coincidentes en la época también pueden apoyar la existencia pasada de un sonador en un área concreta, o darnos a conocer algunos detalles importantes como su denominación, función para la que era requerido, los nombres de algunos músicos que lo emplearon, etc.

Desde luego, si además de todo lo anterior, tenemos la suerte de que el sonador en cuestión todavía perdura y nos es accesible por el trabajo de campo, la comparación diacrónica nos va a permitir asegurar las conclusiones del análisis.

A partir de aquí, quiero ahora iniciar el análisis de una serie de instrumentos medievales que aparecen representados en unas pinturas conocidas como "Las Tablas de San Millán", con la intención de dar alguna luz sobre el pasado organológico riojano, materia sobre la que se ha trabajado y se ha escrito muy poco.

"LAS TABLAS DE SAN MILLAN". ANTECEDENTES HISTORICOS Y ARTISTICOS

Los motivos pictóricos conocidos como "Las Tablas de San Millán", son en realidad las puertas de un retablo que, a modo de tríptico, se encontraba situado en el monasterio de San Millán de Suso, en las proximidades a la población de San Millán de la Cogolla, que se sitúa bajo la sierra de La Demanda. Dichas puertas están pintadas por ambas caras, con motivos alusivos a la vida de la Virgen María y Jesús, así como algunos episodios y prodigios de San Millán de la Cogolla. El trabajo es de estilo gótico, de finales del siglo XIV, y las diferentes pinturas se agrupan a modo de viñetas secuencializadas que deben ser observadas horizontalmente de una puerta a otra, lo que destaca su carácter didáctico. Se desconoce el autor de este hermoso trabajo.



La pintura está realizada al temple, y entre los diversos motivos pictóricos encontramos elementos de gran interés desde una perspectiva etnográfica y folklórica, tales como las indumentarias de los personajes, diversos instrumentos de música, seres de naturaleza mitológica, etc. El autor cuidó

mucho los detalles, tanto en indumentaria como en el aspecto organográfico, dotando a las imágenes de una apariencia muy real para los modos de la época en que fue realizada la obra.

María Teresa Sánchez ha realizado diversos estudios sobre estas "Tablas" y, a raíz precisamente de la observación de los aspectos ambientales, especialmente la indumentaria, llega a la conclusión de que la pintura debió ser realizada a finales del siglo XIV: la sustitución de los cordones para abrochar la ropa, por botones; la presencia de las mangas anchas hasta el antebrazo y el modo de ceñirlas mediante botones; las mangas "a fondo de cuba" (que comienzan a ser utilizadas hacia el 1385); las "hopas" (1390); el "entretallado"; el "trenzado"; etc. Todos estos detalles conducen a situar la realización de este bello retablo en las postrimerias del siglo XIV (1).

Lo que ahora más nos interesa no es la totalidad de la obra, sino tan sólo unas cuantas viñetas en las que aparecen diversos instrumentos de música y que son precisamente el objeto de análisis. Las viñetas que acogen estos sonadores se agrupan en torno a dos motivos. Dos de ellas, giran alrededor de la Virgen y de Jesús, mientras que otras dos lo hacen sobre la vida de San Millán de la Cogolla.

Si observamos el tríptico cerrado, tenemos que en la viñeta superior de la puerta derecha (viñeta A) aparece la Virgen María con el Niño junto a un grupo de ángeles músicos, concretamente seis, que tañen cuatro cordófonos diferentes, y dos aerófonos, que enseguida describiremos.

En la misma situación y en la puerta izquierda encontramos dos viñetas centrales y seguidas que representan a San Millán cuidando un rebaño de ovejas con un cordófono, en la imagen izquierda (viñeta B), y San Millán en el momento de recibir la visita de un ángel, también con la presencia del mismo sonador, en la imagen derecha (Viñeta C).

Si observamos las puertas abiertas, vemos que la segunda banda de la tabla derecha (viñeta D) muestra el episodio de la coronación de María, en la que aparecen otros dos ángeles músicos con sendos cordófonos.

CORDOFONOS REPRESENTADOS EN LAS "TABLAS"

RABEL

Este instrumento de cuerdas frotadas por un arco es representado dos veces en las pinturas que estamos estudiando, concretamente en las viñetas A y D.

En el primer caso, el sonador consta de una caja claramente piriforme y algo curvada y abombada, en la que no se aprecia separación entre caja y mástil. La caja, coloreada de oscuro simulando la madera, presenta una tapa apergaminada que denota su diferente naturaleza con respecto al cuerpo del cordófono. Se distinguen con claridad dos cuerdas de color rojo, además de un puente del mismo color y situado en la base de la tapa. Apenas hay indicios del clavijero, que puede quedar tapado por el brazo del músico contiguo. A tenor del tamaño de la figura del ángel y de sus manos, se observa que el instrumento es de reducidas dimensiones. Abarca desde medio pecho, hasta la cintura (posiblemente no mediría más allá de 35 cm. de longitud, en proporción al resto de la figura).

El arco está coloreado del mismo modo que el cuerpo del rabel, mientras que los hilos son negros. El extremo contrario al utilizado para su sujeción por el músico, se encuentra ligeramente curvado en dirección contraria al arqueo. La dimensión del arco es francamente grande con relación a la del rabel.

El sonador es retenido casi verticalmente con la mano derecha, con la caja hacia abajo y el clavijero en el extremo contrario, apareciendo los dedos índice, corazón y anular y meñique sobre el mástil. El arco es sujetado con la izquierda por uno de sus extremos, atacando las cuerdas desde arriba. El hueco de la mano queda vuelto hacia arriba, con el pulgar por un lado, y los cuatro dedos restantes por el otro a la vez que todos apuntan hacia arriba afianzando a modo de pinza. De este modo, los hilos quedan sobre el hueco de la mano.

En el rabel de la viñeta D destacan algunos detalles morfológicos diferentes. La caja es similar a la del caso anterior, aunque más grande, donde el cuerpo está pintado en color madera, mientras que la tapa de la caja es blanquecina y bien diferenciada. Las cuerdas no están representadas, pero tenemos la suerte de que en este caso el clavijero queda bien a la vista, y éste muestra claramente tres clavijas situadas longitudinalmente. Dicho clavijero viene a situarse en ángulo recto con el mástil y vuelto hacia atrás. Las dimensiones parecen ser algo mayores, pues el clavijero monta por encima del hombro del ángel músico, y desciende oblicuamente hasta prácticamente la cintura (alrededor de unos 55 cm. de longitud).

El arco también es similar al ya citado, y el modo de sostener y tañer el instrumento tampoco presenta diferencias: rabel con la mano derecha, y arco con la izquierda, con el hueco de la mano hacia arriba. Su dimensión está más en consonancia con la longitud del rabel.

Los investigadores no han llegado a ponerse de acuerdo sobre el origen del rabel. Sea como sea, la morfología de los dos rabeles representados en San Millán corresponden a las de otros diversos rabeles iconográficos de los siglos XIII y XIV. El instrumento es citado por Juan Ruiz en su "Libro del Buen Amor", obra que se concluyó en el año 1389, tal y como el propio autor anota, poco más o menos en el momento en que fueron pintadas estas puertas del retablo de Suso, con el nombre de "rabé" y a diferencia del también citado "rabé morisco", que debió mostrar una forma diferente en cuanto a la caja y el mástil, más semejante al laúd, aunque frotado con arco.



C. Sachs opina que este cordófono de arco piriforme se trata en realidad de una variedad europea evolucionada de los modelos árabes (2). Para F. R. Tranchefort, el rabel medieval europeo aparece hacia el siglo XII, y queda formalmente establecido en el XIII. Sus cuerdas estaban afinadas en cuartas o quintas, y de él han evolucionado los diferentes modelos mediterráneos actuales (3).

Estas representaciones medievales riojanas deben ser inscritas en estos modelos mediterráneos, no sólo por sus aspectos morfológicos, sino además por el modo de su sujeción, que ya he descrito anteriormente, y que es una constante en todo el ámbito geográfico citado, bien estando el músico sentado, y entonces apoyando el cordófono sobre una pierna o entre ambas, bien permaneciendo éste de pies, con lo que el instrumento sigue colgando hacia abajo de la mano del instrumentista.

Los rabeles que durante este siglo han sido empleados en La Rioja en las zonas de montaña muestran similitudes con los ejemplares representados en las Tablas: caja de una sola pieza, tapa de cuero, tres cuerdas, puente, modo de asirlo, etc. (4). También en este siglo se han dado diferencias formales de un instrumento a otro, según cada rabelista y en cuanto a tamaños, aunque en el pre-

sente siglo parecen haberse utilizado cordófonos de tres cuerdas.

LAUD

También este instrumento es representado un par de veces en nuestras pinturas, viñetas A y D.

En la viñeta A encontramos un laúd de caja circular con tapa y fondo planos, largo mástil y clavijero en ángulo recto vuelto hacia arriba. No se aprecian diferentes materiales de construcción en caja, tapa o mástil. Están representadas diez clavijas. Las cuerdas, de tono rojizo, son agrupadas por parejas. La base de la caja de resonancia muestra un cordal-puente al que se sujetan las diferentes cuerdas, y sobre la tapa se aprecian diversos adornos: en primer lugar, una estrella de seis puntas formada por la combinación de dos triángulos, y además siete orificios a modo de abertura de la caja de resonancia, dispuestos en forma de círculo con uno de ellos en el centro.



Los dedos de la mano izquierda del instrumentalista pisan las cuerdas sobre el mástil, mientras que los dedos pulgar y corazón sujetan un plectro con que puntea las cuerdas sobre la caja.

En la viñeta D aparece otro laúd en manos de un ángel, de factura semejante al anterior: caja circular y largo mástil, aunque en este caso no se aprecian con claridad clavijero y cuerdas. El modo de asir el cordófono es también similar.

En ninguno de los dos casos se aprecian trastes.

Parece haber pocas dudas en cuanto al origen árabe del instrumento y de su denominación en la Península (5). De entre los diferentes modelos de laúdes medievales peninsulares, los aquí representados son los más similares a los modelos árabes, con cuerdas dobles y sin trastes, además de poseer un clavijero en ángulo recto hacia arriba, a diferencia de los laúdes de procedencia asiática nororiental con clavijero hacia atrás (6).

En cuanto a la ornamentación en forma de estrella de seis puntas que se aprecia en uno de los laúdes, y aun en otro cordófono representado en San Millán, podemos traer a colación un interesantísimo estudio del investigador inglés R. Headlam Wells sobre los ornatos de los laúdes medievales y renacentistas, en el que este autor afirma que el hexagrama es el motivo más representado en las tapas de los laúdes, y esto no ocurre de modo gratuito: "...is a fitting symbol to incorporate in a musical instrument which was itself adopted as an image of a harmonious universe. While its form, consisting of two interpenetrating triangles, signifies the union of the human and the divine, the corporeal and the spiritual, the visible and the invisible, its numerical significance suggests the harmony of which it was in a real sense the mouthpiece" (17).

Los modelos de laúdes utilizados en el presente siglo en La Rioja corresponden a otras tipologías de desarrollo europeo, en cuanto a la forma de la caja de resonancia, disposición del clavijero y presencia de trastes en el mástil.

VIHUELA DE ARCO

Las tablas de San Millán de Suso incluyen la imagen de un ángel tañedor de un cordófono de arco que encaja en el grupo de las vihuelas de arco o fidulas medievales. Se encuentra representada en la viñeta A.

El instrumento consta de una caja entallada, en la que tanto la tapa como el fondo son planos, a la que va sujeta el mástil en el que no se aprecian trastes, y rematado en el clavijero plano de forma trilobulada. En cada uno de los lóbulos va una clavija, más otra que podría situarse en el centro, pues muestra claramente cuatro cuerdas rojizas tensadas longitudinalmente hasta el extremo de la caja de resonancia. También incluye un puente, y la tapa enseña sendos grupos de orificios, uno de seis en estructura triangular, y otro de siete, circular y con un taladro en el centro.

El instrumento es colocado apoyado sobre el pecho del ángel músico, mientras que la mano izquierda sujeta el mástil en actitud de pisar las cuerdas.

A la vez, la mano derecha esgrime el arco, que esta vez no posee su extremo levantado como ocurría en los rabeles, siendo sujetado como en los casos anteriores, es decir, con el hueco de la mano hacia arriba. Dicho arco ataca las cuerdas hacia la mitad de la caja.

Según afirma F. R. Tranchefort, las primeras representaciones de la fidulas o vihuelas de arco europeas datan del siglo IX, donde muestran su origen oriental. Sufre muchas variaciones en su mor-

fología, hasta que se asienta en el XIII. El instrumento era frecuentemente empleado por los trovadores. Sobrevivió hasta el XVI, momento a partir del cual comenzó a ser sustituido por violas y violines (8).

En La Rioja es posible encontrar otras representaciones iconográficas de este sonador, bien con caja entallada similar al de Suso, bien con cajas piriformes. Como queda dicho, a partir de la fídula evolucionaron siglos más tarde algunos cordófonos de arco actuales, que no sólo han tenido su reflejo en la música cortesana, sino que también han acaparado el ámbito tradicional, como es el violín.

SALTERIO

Este cordófono también aparece en la viñeta A, en manos de un ángel músico, y es representado una sola vez.

Muestra una caja plana de forma trapezoidal, con dos segmentos curvos. La tapa muestra algunos dibujos que deben corresponder a las correspondientes perforaciones: junto a la base mayor, se aprecian sendas formas trilobuladas, mientras que junto a la base menor aparece una estrella de seis puntas. Entre dicha base se tensan unas veinte cuerdas dispuestas en diez parejas, las centrales son de la misma longitud, a la vez que las más laterales disminuyen de tamaño.

El músico sujeta el instrumento con la mano izquierda por la base menor, de tal modo que este trapecio de lados no paralelos curvilíneos queda invertido. La mano derecha actúa sobre las cuerdas, que de este modo quedan dispuestas verticalmente, mediante un plectro que es manipulado entre los dedos pulgar y corazón.

Al igual que en los casos anteriores, no es ésta la única muestra iconográfica riojana de salterios. En otros modelos realizados también en el XIV pueden apreciarse cajas de formas más rectas, e incluso instrumentos con las cuerdas tensadas horizontalmente.

GEDRA

Este cordófono, representado dos veces en las pinturas, viñetas B y C, aparece en ambos casos en manos de San Millán de la Cogolla, mientras cuida su rebaño de ovejas en un paisaje de monte. En la viñeta B encontramos al pastor tañendo el instrumento, mientras que en la C aparece apoyado en el suelo.

Las dos representaciones muestran el mismo sonador, que consta de una caja alargada y enta-



llada, con hombros angulosos. Todo el instrumento es de color rojizo, y la tapa muestra un grupo de orificios a la altura de los hombros superiores. El mástil es corto, y no se aprecia diferencia entre caja y éste, que va rematado en un clavijero curvo en forma de cabeza de dragón. Se tensan longitudinalmente tres pares de cuerdas.

Como digo, es San Millán quien tañe la cedra, vestido con indumentaria pastoril mientras cuida del ganado. Sujeta el instrumento como si de un laúd se tratara, agarrando el mástil con la mano izquierda cuyos dedos actúan sobre las cuerdas, mientras que la derecha maneja un plectro entre los dedos pulgar y corazón a la altura de la caja de resonancia.

AEROFONOS REPRESENTADOS

GAITA

En la viñeta A, encontramos la imagen de un ángel que sujeta entre sus manos una gaita de cuerpo cónico, alargado y en el que no se aprecian taladros, pues las manos del ángel músico parecen estar actuando sobre ellos en claro ademán de tocar el instrumento. Esta idea queda reforzada por los mofletes hinchados del tañedor. La mano izquierda queda por encima de la derecha, tal y como es lo habitual en la práctica.

La boquilla, claramente diferenciada del cuerpo del instrumento, asoma entre los labios del ángel.

La representación corresponde a un instrumento arcaico que ha sido muy tradicional en la región, sin llaves, ya que en la actualidad y desde comienzos de siglo las gaitas empleadas en La Rioja incluyen estas piezas metálicas.

Esta es la única representación de un ángel gaitero en las Tablas de Suso, aunque no es, desde luego, el único motivo iconográfico riojano que muestra este aerófono tan extendido por la zona.

TROMPETA

El último instrumento que nos queda por ver es una larga trompeta curvilínea, de sección cónica y acampanada que es tañida por un ángel de la viñeta A. El sonador muestra una boquilla labial, sobre la que el músico coloca sus labios con los carrillos hinchados en actitud de tocar. Sujeta el instrumento hacia arriba con la mano derecha.

Las representaciones de trompetas son bastante frecuentes en la iconografía riojana.

ESTRUCTURAS ORQUESTALES

Realmente, es difícil suponer de un modo seguro que un modelo iconográfico orquestal representado haya tenido carta de naturaleza en el pasado de un modo autónomo, sobre todo si no hay datos de otra entidad que lo puedan confirmar, como pueden ser las fuentes escritas, o una repetición insistente del modelo.

La viñeta A nos muestra un grupo de ángeles músicos, todos ellos en clara situación de hacer sonar sus instrumentos, y que esgrimen un total de seis sonadores: una trompeta, una gaita, salterio, laúd, vihuela de arco y rabel.

Dichos instrumentos son representados en otros modelos iconográficos riojanos por separado, o formando grupos más reducidos. No son extraños ni a la zona ni a la época, lo que puede dar pie a un posible modelo orquestal medieval, quizás más claramente de naturaleza cortesana, aunque bien es cierto que en el pasado al que nos referimos las diferencias entre lo tradicional y lo cortesano no estaban tan definitivamente establecidas como más de una vez se ha querido mostrar en estudios impregnados de una visión demasiado actualista. Tampoco eran tan evidentes las diferencias entre músicos tradicionales y cortesanos. Los trabajos más recientes confirman un flujo concurrente constante de instrumentistas y sonadores, e incluso tienden a no diferenciarse en muchos casos.

El otro grupo orquestal, esta vez más reducido, es el representado en la viñeta D por un rabel y un laúd. No debería extrañarnos su existencia, toda vez que, todavía en las zonas riojanas montañosas en las que el rabel se ha conservado hasta este siglo, tanto uno como el otro han convivido en las mismas localidades, en sus morfologías actuales, pudiendo ser interpretados conjuntamente sin dificultades añadidas.

ALGUNAS CONCLUSIONES

Nos es desconocido el nombre del autor de tan magnífica obra pictórica riojana. Sin embargo, el ar-

tista demuestra un gran conocimiento de la biografía de San Millán, que representa de un modo muy conciso y eficaz. A la vez, la ambientación de los personajes, los aspectos de indumentaria, encajan perfectamente en la época y en la región a la que se refieren (9).

También los motivos iconográficos musicales aducidos son mostrados en otros ejemplos riojanos de la misma época, coincidentes normalmente en sus morfologías.

Todos los sonadores mencionados fueron frecuentes en el medievo peninsular, sin grandes diferencias formales de unas zonas a otras, e incluso son citados por autores de la época, gracias a lo cual podemos conocer algunos de sus nombres, e incluso de sus modos interpretativos o funciones para las que eran requeridos.

Varios de ellos ya han caído en desuso, y tan sólo podemos conocerlos precisamente por estas fuentes escritas e iconográficas. En la región en la que se sitúa la obra de Suso, la cedra y el salterio no han dejado más huella que sus representaciones medievales. Tanto el rabel como el laúd han evolucionado algo en sus formas, hasta los modelos actuales. La vihuela de arco o fidula tampoco es un sonador en uso desde hace siglos. Sin embargo, su evolución, en toda Europa, condujo, por ejemplo, al conocido violín, que en La Rioja, al igual que en otras muchas zonas, ha tenido un desarrollo tradicional consistente.

Sobre la gaita, poco hay que decir, toda vez que en el presente siglo ha sido conocida en una morfología similar a la representada. Se han conservado en La Rioja algunos modelos de trompas pastoriles, como el cuerno.

El tríptico de Suso, obra realizada con una clara intención didáctica y narrativa (en donde encaja perfectamente su estructura de viñetas) debió de tener un uso catequístico, para lo cual, y con la intención de llegar más fácil y claramente al enseñando, hombres y mujeres de La Rioja medieval agrícola y pastoril, el autor se inspiraría en los usos y costumbres del momento próximos al auditorio para el que fuera dirigido.

NOTAS

(1) SANCHEZ TRUJILLANO, M. T.: "Estudio ambiental de las Tablas de San Millán, indumentaria", en *Segundo coloquio sobre historia de La Rioja*, realizado en Logroño en octubre de 1985, separata pp. 73-83, conclusiones en p. 83.

(2) SACHS, C.: *The history of musical instruments*, pp. 277-278 (Nueva York 1940).

(3) TRANCHEFORT, F. R.: *Los instrumentos musicales en el mundo*, pp. 154-155 (Madrid 1985).

(4) Tal y como detalladamente me los ha descrito J. Asensio, quien viene realizando un minucioso estudio sobre este cordófono en algunas localidades riojanas de la cuenca del Najerilla

(5) TRANCHEFORT, F. R.: *Los instrumentos...*, pp. 130-131.

(6) SACHS, C.: *The history of...*, p. 274.

(7) HEADLAM WELLS, R.: "Number symbolism in the renaissance lute rose", en *Early Music*, vol. 9, enero 1981, pp. 36-37 (Londres 1981).

(8) TRANCHEFORT, F. R.: *Los instrumentos musicales...*, pp. 153-154.

(9) SANCHEZ TRUJILLANO, M. T.: "Estudio ambiental...", análisis de la indumentaria en pp. 75-82.





Obra Cultural de la Caja de Ahorro Popular
VALLADOLID