

# Revista de **FOLKLORE**

N.º 227



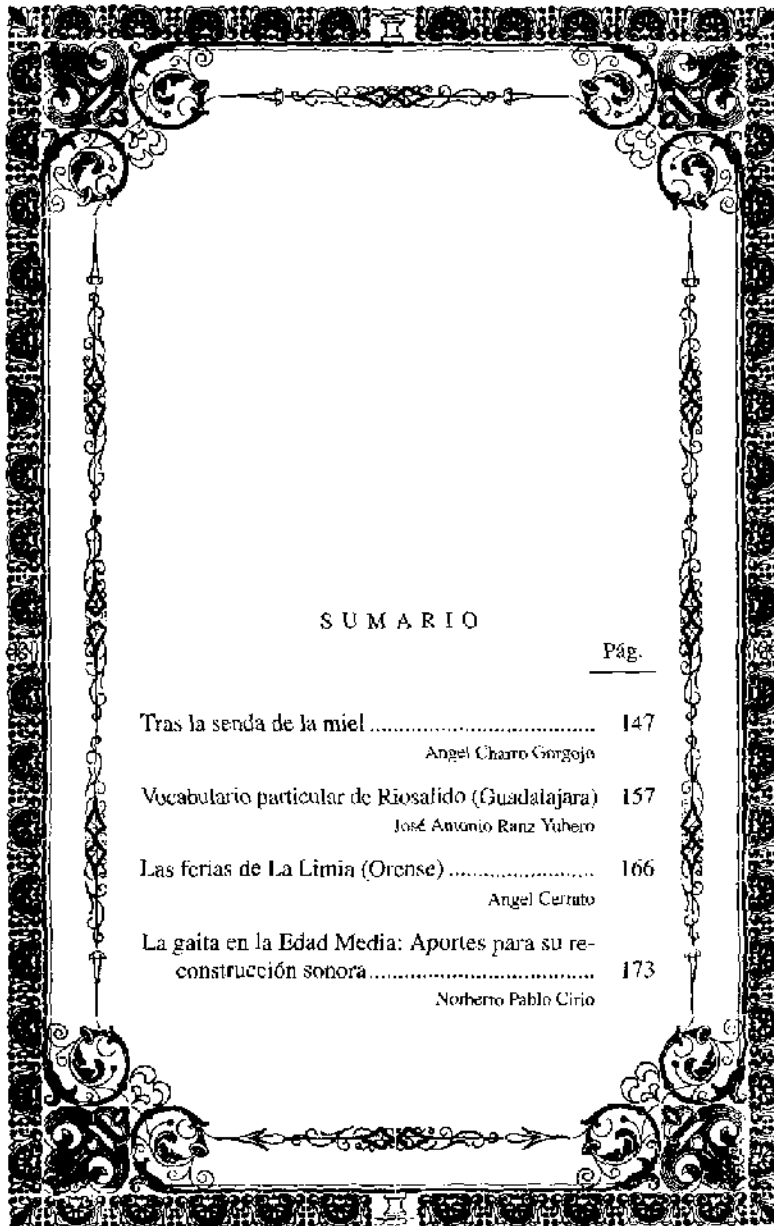
*Mujer de León*

Angel Cerrato           ▪           Angel Charro Gorgojo  
Norberto Pablo Cirio   ▪           José Antonio Ranz Yubero

## Editorial

*En los últimos años, parece que uno no celebra la navidad si no hace partícipes a los demás de sus buenos deseos; para ello compra unas tarjetas postales y se dedica a felicitar a parientes y amigos de cerca y de lejos. Esta costumbre aséptica ha venido a sustituir al tradicional aguinaldo del que ya hemos hablado y que tenía una base más entrañable y humana. Aunque algunos estudiosos opinan que el hábito actual de mandar tarjetas se lo debemos al pintor Dobson, de la Real Academia de Bellas Artes de Londres quien a mediados del pasado siglo pintó lo que se supone fue la primera tarjeta de navidad, nos parece una presunción gratuita, ya que la tradición de felicitar las pascuas con tarjetas ya se tenía en España bastante antes. Claro que en esa tarjeta no aparecían los delicados dibujos de Mr. Dobson, sino la imagen del menestral o artesano que felicitaba y que, de paso, solicitaba al felicitado un favor económico. Esta costumbre casi ha sido sustituida por lo que los ingleses llaman Christmas Card, es decir tarjeta de navidad y que en España se denomina (impropiamente desde luego) Christma de navidad, lo que traducido viene a significar navidad de navidad.*





S U M A R I O

	Pág.
Tras la senda de la miel .....	147
Angel Charro Gorgojo	
Vocabulario particular de Riosafido (Guadalajara) .....	157
José Antonio Ranz Yubero	
Las ferias de La Limia (Orense) .....	166
Angel Cerrato	
La gaita en la Edad Media: Aportes para su re- construcción sonora .....	173
Norberto Pablo Cirio	

EDITA: Obra Social y Cultural de Caja España.  
Plaza Fuente Dorada, 6 y 7 - Valladolid, 1999.

DIRIGE la revista de Folklore: Joaquín Díaz.

DEPOSITO LEGAL: VA, 338 - 1990 - ISSN 0211-1810.

IMPRIME: Gráficas Turquesa. - C/ Turquesa, 27, Pol. I. S. Cristóbal - VA-1999.

*Ahora, voy a cantar a la miel,  
esa rosa del aire,  
ese dulce regalo de los cielos...*

(Geórgicas, Virgilio)

La miel fue uno de los primeros alimentos que tomó el hombre al aparecer en la Tierra. Fue el manjar de los dioses, al igual que la ambrosía y elemento indispensable en los ritos religiosos, funerarios y medicinales de muy diversas épocas y culturas.

El primer contacto entre el hombre y la abeja fue debido a uno de los motivos más primarios, su nutrición, pues el hombre primitivo se esforzaba en encontrar alimentos con los que saciar su hambre. La miel ha sido uno de los más nutritivos que la sabia naturaleza le ha proporcionado, aliviando su estómago y siendo remedio de múltiples enfermedades.

## ALIMENTO UNIVERSAL

La miel silvestre fue en la Prehistoria un alimento muy apreciado. La posible abundancia de este producto y sus excelentes cualidades dietéticas e higiénicas hicieron de él una importante fuente de recursos alimenticios en el mundo mediterráneo.

La representación de las pinturas de La Gasulla (Castellón), deja constancia de que la miel fue consumida y codiciada por el hombre desde los tiempos más remotos, como lo demuestran la pronta utilización de colmenas artificiales, fabricadas con sacos de cuero u otros materiales, colocadas con ramas en árboles y abrigos naturales. Dams encontró en el abrigo n.º IV de la Ermita del Barranco Fondo (Valencia) escenas de recolección de la miel, cuyas pinturas muestran una tecnología relativamente avanzada procedente de una fase tardía del arte rupestre levantino. Otras escenas rupestres similares se encuentran en la Cueva de la Araña, donde se puede observar una mujer rodeada de abejas que intenta recoger los productos de la colmena (Fig. 1).

La miel, uno de los principales y primeras sustentos del hombre, junto con la leche era considerada el más puro alimento materno. La importancia que tenía la miel en la Antigüedad era enorme, pues ya se utilizaba en Babilonia, en la elaboración de platos en los cuales se combinaban la leche, la miel, el aceite y el sésamo, aunque la que se cita en los textos, según Herodoto (Hist., I) era elaborada con el propio fruto de la palmera y no recolectada en las colmenas. Igualmente narra que en Li-

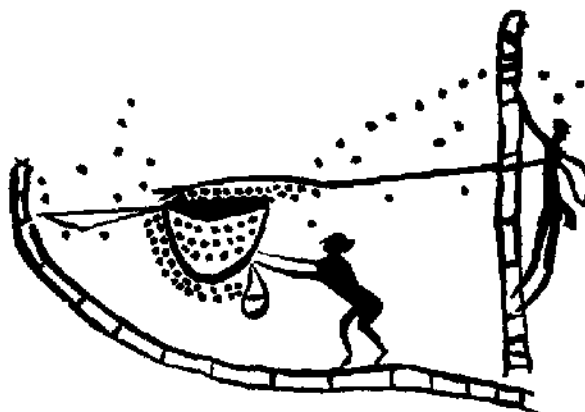


Fig. 1: Pintura rupestre representando a recolectoras de miel. Cueva de la Araña (Valencia). Neolítico, aproximadamente 5.000 a. C.

dia se fabricaba miel artificial con jugo de tamarisco y trigo (Hist., VIII). Los babilonios hacían de la miel una ofrenda a los dioses muy buscada, porque estos últimos exigían un alimento que no hubiera sido manchado por el fuego. En el siglo VII a. C., Shamash-reshu-ussur, gobernador en el Eufrates Medio, se jactaba de haber introducido la cría de abejas, y a veces la encontramos equiparada a los alimentos básicos de la humanidad, como el vino, el aceite, la leche o los cereales.

Entre los hititas, las escasas referencias que se encuentran de la miel y la cera demuestran que eran consideradas como sustancias muy preciadas, la primera como alimento exquisito, digno de ser ofrecido a los dioses, y la segunda, como elemento de purificación. Textos más recientes, alrededor de 1300 d. C., definen las reglas de la apicultura, precisando las sanciones que deben aplicarse a los ladrones de abejas. La necesidad de reglamentar la cría de abejas hace suponer que tenía una enorme importancia en las civilizaciones del medio oriente, ya que ignoraban otra forma de azúcar.

Los antiguos egipcios conocieron la miel de abeja, que utilizaron para endulzar sus bebidas y alimentos. En un principio recolectaban la miel, la cera silvestre y la resina de terebinto, que iban a buscar a lugares lejanos, equipados con una pequeña lámpara para ahumar a las abejas, lo que dio origen al oficio de recolectores de miel, que gozaba del favor real, pues eran protegidos por los arqueros del faraón cuando marchaban en busca de estos productos lejos del valle del Nilo y de las ciudades, según se describe en el *Papiro Harris*.

A la miel de primera calidad tenían derecho únicamente el soberano y los sacerdotes. Sabemos que la

miel formaba parte de las raciones alimenticias de los mensajeros del faraón y de los portaestandartes bajo la dinastía XIX.

La miel era utilizada en los manjares cocinados para los dioses. Formaba parte de los productos nobles y de los alimentos, los mejores se reservaban para este fin. El consumo de miel tenía lugar con ocasión de las fiestas religiosas, como la fiesta de Thot donde se decía: "Como la verdad es una buena cosa, dulce es la verdad, dulce como la miel que comemos".

Aunque son muchos los textos clásicos que aportan información acerca de la miel, tal vez sean las Sagradas Escrituras donde hallamos la mayor cantidad de pasajes que exaltan las virtudes de este producto. Alimento energético y saludable, exquisito e inalterable, mostraba al hombre las numerosas facetas de sus beneficios. Símbolo de abundancia y prosperidad (Ex. 3, 8-17; 13, 5; II Re. 18, 32), preciado alimento (II Crón. 31, 5; Jer. 41, 8; Ez. 27, 17), nutritivo (Mt. 3, 4 = Mc. 1, 6; Prov. 24, 13) y de excelente sabor (Jue. 14, 8; I Sam. 14, 26-28; II Sam. 17, 28-29); constituyen una selección de las sesenta y nueve citas melíficas que recogen los comentaristas bíblicos. No debe sorprendernos la abundancia de referencias, pues las abejas eran en la antigüedad una de las familias de insectos más extendidas por toda Palestina, lo que constituía una importante fuente natural de riqueza, que el hombre obtenía recolectándola.

Antiguamente se creía que la miel era de origen celeste, quizás por sus múltiples propiedades curativas y por la dulzura de su sabor, caía del cielo sobre las hojas de las encinas y sobre las flores de las plantas en forma de rocío y de allí era recogida por las abejas, haciéndose acompañar por los primeros rayos del sol. Así lo narra Aristóteles en su *Historia de los animales*, y Virgilio en sus *Bucólicas* admite que la miel es como rocío sagrado que cae del cielo, como don y regalo de los dioses.

Séneca, en una de sus epístolas (LXXXIV), explica que las abejas toman la sustancia de las flores más apropiadas para elaborar la miel, pero no sabe si el jugo que estos insectos extraen de las flores se transforma inmediatamente en miel o si son ellas las que al mezclarlo con su celeste aliento le comunican ese dulce sabor.

Las excelencias de la miel hizo que este producto se transmitiera como alimento digno de los dioses y fuera considerado como un presente de los mismos a la humanidad. Se refleja tanto en la mitología griega como romana. Zeus en persona fue alimentado gracias a un cuerno milagroso que estaba lleno de leche de la cabra Amaltea y de miel del monte Ida; dos ninfas, las Melisas, estaban encargadas del bebé divino, según la leyenda cretense. Meliteo, hijo del dios Zeus y de la ninfa Othrys, Lymo, hijo de Apolo y Euadne y el propio Dionysos, se alimentaron con miel en su infancia.

Si el hombre atribuye propiedades divinas a la miel es debido a su creencia de que las abejas eran de origen divino y el fruto de su trabajo, gozaba de tales propie-

dades. Por otra parte, si la miel era alimento de dioses, éste preparaba a los hombres en esta vida para la inmortalidad de la otra.

Los discípulos de Pitágoras se alimentaban principalmente de pan y de miel. Ellos apreciaban particularmente la miel, pues veían en las abejas una representación del alma humana; su maestro, había tenido la suerte de tener desde su infancia un régimen a base de miel. Si la miel era tan buena para estos sabios, lo mismo se pensaba para los luchadores. Siendo costumbre durante los espectáculos ofrecer a los vencedores del combate una papilla compuesta de harina de cebada, leche, queso, miel y hierbas aromáticas.

El poder de la miel y sus virtudes han servido para recrear la bella historia de la muerte del viejo filósofo Demócrito. Cuando alcanzó la insólita edad de 109 años, estimando que había vivido bastante, pensó suprimir cada día parte de su ración de miel; y cuando no tuvo más que retirar, se encontraba en plena celebración de la fiesta de Ceres; y como no quiso cometer la incorrección de morir durante este período, hizo colocar cerca de él un tarro de miel, del cual se dice que no absorbía más que el olor acercándolo a su nariz. Una vez finalizadas las fiestas, se le retiró el tarro y murió.

La mezcla de leche y miel ha sido siempre símbolo de alimento nutritivo y dulce, no sólo en la Biblia, sino también en textos del latín antiguo pagano del siglo I a. C., como refiere Lucrecio (N. R. II, 398-399): "A esto se añade que la miel y la leche dan a la lengua agradable sensación".

Los romanos apreciaban las virtudes calóricas de la miel y los atletas la tomaban regularmente antes de entrar en la arena. Hasta el mismo César no olvidaba hacerse seguir de colmenas con la intendencia de sus armas. Se cuenta que el emperador, invitado a cenar a casa del senador Paulus Rumelius que celebraba su centenario, preguntó a su anfitrión el secreto de su longevidad y le respondió: "De miel el interior y de aceite el exterior". Este es el motivo por el que la miel era tenida en alta estima por los romanos, que ofrecían por costumbre a los huéspedes de clase que les devolvían la visita.

Pero la miel conoció la mayor valoración desde el punto de vista culinario con la civilización romana. Precisamente si hacemos un breve repaso sobre los autores que tratan de la gastronomía, se pone de relieve que la miel formaba parte de la mayoría de los platos. Prueba de ello es que el célebre cocinero Apicio utilizaba la miel en numerosas recetas de legumbres, pescados, carnes y toda clase de postres.

La miel era un producto altamente considerado y necesitado en el antiguo mundo grecorromano, lo que demuestra la gran demanda de mieles de calidad como las producidas en Germania, Sicilia, Norte de Africa y sobre todo, la famosa miel del Atica como cuenta Plinio. Esta última formaba parte de los diversos regalos que se adjudicaban a los invitados de una cena romana.

como relata Petronio en su *Satiricón*, al realizarse una especie de lotería entre los mismos mediante tarjetas colocadas dentro de una copa. Han sido numerosos los autores de esta época que han escrito obras acerca de la miel, ya sea sobre su elaboración o bien sobre el cuidado y cría de las abejas, siendo considerada por Aliano como "el mejor y más dulce de los alimentos poseídos por el hombre".

## PRESENTE DE LOS DIOS

La miel era una ofrenda corriente entre los cananeos ofrecida a los dioses de los que abomina Yahvé, como se recoge en el Antiguo Testamento (Ez. 16, 19), aunque en el Lev. 2, 11 estaba prohibida en el culto a este dios:

*"Ninguna ofrenda que ofreceréis a Jehová será con levadura; porque de ninguna cosa con levadura, ni de ninguna miel, se ha de quemar ofrenda para Jehová".*

Heródoto cuenta, refiriéndose a Egipto, que los animales que se ofrecían en sacrificio se asaban conteniendo un relleno de harina, higos, pasas y plantas aromáticas, amasada con miel, para mayor placer de los oficiantes que los disfrutaban en nombre de los dioses. El importante papel de la miel en las ceremonias se explica porque el hombre recibía los favores de la divinidad y, como pago de su tributo de gratitud, le ofrecía las primicias de sus bienes más preciados.

La miel en el mundo griego además de ser considerada como alimento divino era utilizada como ofrenda a los dioses en caso de enfermedad. Tenía incluso la reputación de apaciguar a Cancerbero, —sinistro guardián de los infiernos representado como un perro de tres cabezas—; éste es el origen por el que durante los funerales se colocaba a veces en las manos del difunto un pastel de miel al mismo tiempo que un óbolo entre sus dientes. Esta costumbre es muy similar a la que tenía lugar en la incineración de algunos difuntos.

La leche y la miel eran ofrendas corrientes a las divinidades agrícolas y de la naturaleza como Pan, Plutón, las Ninfas y Priapo. En sus capillas, situadas en jardines, bosques, huertos, viñedos o fuentes, sus adoradores —campesinos y pastores principalmente—, iban a pedirles la abundancia de sus cosechas o la fecundidad de los rebaños. Pero podían también dedicarse a las que presidían la muerte y se adoraban en los misterios, ya que como fruto del cielo era símbolo de la inmortalidad y de la resurrección.

Estas tradiciones se transmitieron a Roma donde también se ofrecían pasteles y ofrendas elaboradas con miel en ritos como el Oráculo de Trofonios, en Lebadeira (Bocia), donde el consultante del oráculo penetraba en el santuario con un pastel de miel en cada mano para calmar a las divinidades infernales como Démeter y Proserpina o se utilizaba en las ofrendas a los Manes, las almas de los muertos, a veces representadas en forma de serpiente, de miel, vino, leche y flores, siendo a

menudo interpretadas, al igual que se utilizaba en el Antiguo Testamento, como símbolo de fertilidad y de vida eterna.

En el culto afrobrasileño los orixás eran divinidades intermedias entre Oxalá (representante del dios supremo del cual él es el hijo) y los hombres. Cada individuo tiene su orixá protector y si no quiere atraer la maldición del terrible Omulu (dios de las epidemias y de la muerte) debe cuidar sin descanso a su santo protector. El pueblo brasileño prepara de modo ritual comidas votivas que ofrece a sus orixás los días de las ofrendas. Entre sus creencias la miel pertenece a las sustancias llamadas rojas del reino vegetal portadora de la fuerza de las divinidades. En la simbología afrobrasileña, la dulzura de la miel está ligada al centro de la tierra. Por eso cuando se quiere que un orixá aparezca sobre la Tierra, es necesario atraerlo por la fuerza de la miel. Para ello se realiza la siguiente ceremonia ritual: el creyente, vestido de blanco, se arrodilla sobre una estera situada en el *terreiro* (lugar de culto donde reinan los orixás) donde se efectúa la iniciación. Consulta en primer lugar con su orixá; enseguida se frota su cabeza con una pasta hecha de frutos de palmeras y de miel. Es entonces cuando es capaz de acoger a su orixá, porque ha sido purificado por la miel, además la miel le permite entrar en comunicación con la divinidad.

La miel está destinada a apaciguar los caprichos y la cólera de otras divinidades, como Omulu. Y si por azar este dios juzga que la dosis de miel que se le ha ofrecido es insuficiente decide vengarse de sus fieles.

## FOLKLORE Y SUPERSTICION

En la iglesia primitiva de Africa, Roma y Milán era costumbre dar miel a los bautizados, después de recibir la Eucaristía, como símbolo de resurrección. Pues, según una antigua creencia, tenía origen celestial, por suponerlo alimento y bebida de los dioses, al dar a los bautizados este alimento se les daba algo simbólico de su resurrección a la nueva vida de la fe y de la gracia.

En los primeros tiempos del cristianismo se bendecía la leche y la miel para los nuevos bautizados. Los judíos polacos han guardado mucho tiempo la costumbre de disponer un pastel de miel en la cuna de los recién nacidos. Hoy todavía en Africa negra, particularmente en Costa de Marfil y Senegal, las comadronas tienen la costumbre de frotar con miel los labios del recién nacido después de que haya expulsado con su primer grito la cólera de haber nacido, con el deseo de que sea feliz.

Era también el primer alimento altamente nutritivo con el que solía alimentarse a los niños después de la leche de la lactancia, costumbre que aún pervive en algunos lugares del mundo griego. En Rodas, al niño a los ocho días después de nacer se le coloca por primera vez en una cuna donde otro niño toca sus labios con miel, deseándole que toda su vida sea tan dulce como ella.

En la tradición musulmana, el paraíso es descrito como un país donde manan ríos de agua limpia, de leche no cuajada y de miel purificada. El valor de la miel es muy significativo por la importancia otorgada a la propiedad de las colmenas; así, cualquiera que sea culpable del robo de una colmena verá su capacidad procreadora disminuir, lo que es una de las amenazas más graves que un hombre puede afrontar. Un viejo proverbio musulmán, según el cual el Corán es la medicina del alma y la miel la medicina del cuerpo, viene a confirmar el valor terapéutico de la miel. Mahoma, que había prohibido el vino a sus discípulos, les recomendaba el uso de la miel diciendo: "Come miel hijo mío, no solamente porque es buena para comer, sino también porque es un medicamento muy útil contra un buen número de enfermedades".

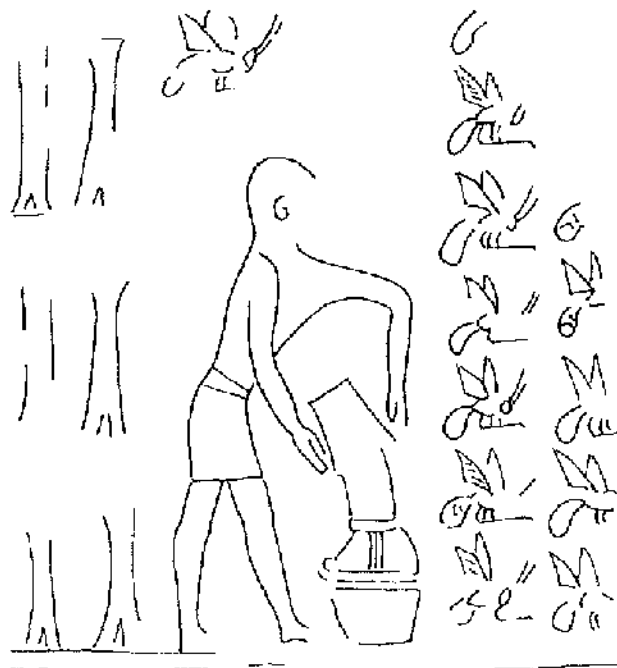


Fig. 2. Estatua que simboliza la recogida de miel y que ocupa el lugar más noble de la habitación.

En los bautizos hindúes se daba al recién nacido una mezcla de agua, miel, leche y mantequilla, que eran los mejores productos para ofrecer. Los hindúes atribuyen a la miel la capacidad de favorecer la elocuencia y los sueños hermosos al mismo tiempo que se utilizaba como filtro de amor y como un amuleto. En la historia hindú el lugar otorgado a la miel se traducía simbólicamente por la prohibición de pasar por la derecha de un vaso conteniendo miel; se debía dar la vuelta por la izquierda para dejarle el lugar derecho, más noble.

Son muy numerosas las tradiciones culturales y religiosas en Madagascar que están ligadas a la miel. Para los *Zafimanelos* la miel permite establecer un vínculo entre los vivos y los muertos, por lo que se asocia al cul-

to de los antepasados. Los tarros de miel ocupan un sitio en la parte norte de la habitación, considerada como el lugar más noble. Ninguna miel será consumida sin haber permanecido en esta parte sagrada de la habitación donde se reúnen los bienes más preciados. Se observan con mucha frecuencia estatuillas de palisandro representando escenas de recolección de miel (Fig. 2).

Antiguamente, cuando los *Tanala* encontraban miel en el bosque, depositaban un poco de ella en una hoja de longozo en forma de cuchara, la dejaban sobre el suelo dando gracias a los espíritus con una invocación; pues la miel era propiedad de los espíritus, así como de todos los productos del bosque y su búsqueda y recogida tenía un carácter colectivo. Con idéntico fin, antes de cortar un árbol grueso del bosque depositaban un poco de miel sobre las hojas de amomo. También formaba parte de las ofrendas presentadas a los espíritus de la vida para pedir la curación de las enfermedades.

La miel interviene con frecuencia en ceremonias rituales, como el primer corte de los cabellos de un recién nacido, un mes después de su nacimiento, en luna nueva, entre los *Betsileo*. Con este motivo, el arroz dividido en catorce porciones es puesto sobre dos hojas de bananero cuya parte de abajo ha sido partida en cuatro trozos. Después con una boñiga de vaca previamente quemada y una cierta hierba que hayan sido situadas sobre la zona central, son regadas con miel. Los cabellos son depositados sobre las porciones y mezclados con arroz y miel con un poco de tierra blanca. La cabeza y la boca del bebé son untadas con esta mezcla y después las mujeres toman estas porciones que serán para ellas una garantía de fecundidad. Una parte de los cabellos del recién nacido es llevada al lugar donde el agua entra en el arrozal del padre, o en el redil de los bueyes o en el tejado de la casa, donde los cabellos serán signo de prosperidad.

En la cultura *nande* del Zaire la asociación entre el consumo de miel y las relaciones sexuales aparece de manera evidente en numerosos textos, donde la ofrenda de miel a una mujer por un hombre es preludio del coito. Este significado se encuentra en otros contextos narrativos que insisten siempre en el lado agradable de las relaciones sexuales sean legítimas o no; sin embargo, el consumo ilícito y clandestino de miel generalmente por la mujer es signo de adúltera. Un tema que aparece con bastante frecuencia en relatos de origen variado, según Calame-Griaule, es el del intercambio de miel y agua como preludio a un casamiento: estos trueques tienen lugar a menudo cerca de un pozo, y es el extranjero portador de la miel quien pide agua a una joven.

Entre los *Dogon* de Malí, la miel adquiere el valor simbólico de mediador entre los hombres y las mujeres, ya que representa el amor, el deseo y el placer que se experimenta en las relaciones sexuales. Para ellos, la miel es una sustancia de naturaleza femenina, como todo lo que está ligado a las emociones y a la afectividad, y piensan que la cantidad de miel dada o recibida tiene

**influencia sobre el sexo del niño al nacer:** si es la mujer quien experimenta más placer, tendrá una niña, y un niño en caso contrario.

Algunas prácticas de la vida corriente sólo hallan explicación a la luz de estas concepciones. La miel siempre es recolectada por los hombres y es distribuida según reglas estrictas; el hombre da miel a su mujer y a sus hijos, pero no deberá ofrecer miel a otra mujer que no sea la suya, pues esto equivaldría al adulterio. Una mujer encinta no debe comer miel porque durante su embarazo no debe buscar el placer sexual para sí misma sino que debe continuar teniendo relaciones con su marido para alimentar al feto. Cuando una joven quiere agradar a su prometido, compra miel en el mercado, la mezcla en una pasta hecha de sésamo tostado y machacado y de harina de mijo y la deposita en secreto en su casa; se considera un regalo muy apreciado.

Una leyenda Masai relata la manera por la cual la miel fue revelada a los hombres: "Cuando el creador dio a los hombres los bueyes, Naiterogod, la primera mujer, dio al mundo un hijo, Sindillo, quien vio un enjambre de abejas en un árbol hueco y descubrió la miel que llevó a los suyos. Desde ese día es un alimento esencial de esta tribu africana pues han observado durante mucho tiempo, que el azúcar aumentaba la fuerza muscular, motivo por el que llevan consigo miel salvaje, como único alimento durante sus expediciones".

Una leyenda del Río Beni (Bolivia) cuenta que una mujer se fue un día a recolectar miel salvaje en el bosque. Habiendo divisado un enjambre, trepó a un árbol alrededor del cual zumbaban los insectos y comenzó a extraer miel de la colmena a puñados. Entonces, cuando se apoderaba de los últimos panales, se dio cuenta de que el orificio de la colmena se había estrechado súbitamente y que no podía retirar su mano. Permaneció así suspendida del árbol por el brazo. La miel es un producto divino, del cual el hombre tiene el usufructo pero los dioses conservan la propiedad. Mayas y Lascandones no recogen de las colmenas más que la cantidad de miel que les es necesaria. De cualquier manera el recolector debe dejar siempre en la colmena algunos panales a las divinidades.

La miel protagoniza un buen número de leyendas en el continente europeo. En Cataluña era costumbre que el seis de enero los reyes magos llevaran a los niños de los campesinos miel, queso y leche cuajada; por eso se ha dicho que la noche de Navidad donde Jesús nació, hubo una gran lluvia de miel. Cristo ha venido por otra parte a la tierra para abrir a los hombres el acceso al paraíso, país de leche y miel; la miel es entonces presentada como una golosina de esencia divina. En la provincia de Alicante, la tradición era en otro tiempo mojar castañas, nueces y bellotas cocidas en miel con molivo de la Navidad. Consumiendo miel en Navidad se tiene un gusto anticipado del paraíso. Amades, folklorista catalán, recuerda que para los antiguos los pasteles destinados a la Iglesia debían estar necesariamente rellenos

y perfumados con miel. En Cataluña se cuenta todavía que las abejas se habían escapado de las lágrimas de Cristo. Una versión rumana relata que cuando Dios hubo creado todos los animales, los reunió para bendecirlos y darles sus normas de vida. La abeja acudió también, fatigada y herida por su largo camino. En recompensa por su obediencia, Dios decidió que su sangre y su sudor se convirtieran en miel y que su cera se quemara en las iglesias.

En el corpus jurídico medieval existió el "ius primae noctis" o derecho de la primera noche, vulgarmente llamado derecho de pernada. En la práctica se trataba del pago de una cierta cantidad monetaria al señor por el campesino que se casaba. En los casos en que este derecho señorial no fue transformado en un censo más, la ceremonia consistía en que el señor sobrepasaba de una zancada a la novia y recibía a cambio un par de gallinas o un bote de miel. Al señor le debía ser más provechoso convertir esa obligación de su parte en una renta más, que pagarla el novio en el momento de la boda.

En Ucrania durante la Navidad la tradición quiere que se sirvan doce platos en alusión a los doce apóstoles. La comida comienza por la "koutia", que es un plato elaborado en honor de los antepasados. Se compone tradicionalmente de granos de trigo mezclados con miel y de granos de adormidera. Antes de comer este manjar, el cabeza de familia coge una cucharada y la arroja hacia el techo. El número de granos pegados al techo indicará la abundancia de la próxima cosecha. Enseguida cada uno come la koutia en silencio recordando a los que no están.

Durante mucho tiempo los hombres han pensado que la miel era el excremento de las abejas y esta creencia ha dado origen a varias leyendas. Una historia ucraniana cuenta que, un día, Jesús y San Pedro, no habían tenido nada que comer. El apóstol, hambriento, se durmió; durante su sueño, Jesús le tomó sus intestinos y los colgó de un peral. En su sueño Pedro se sorprende de no tener más hambre y los dos viajeros prosiguen su camino. En cada peral encuentran un enjambre colgado; Pedro pregunta a Jesús lo que son estos animales, Jesús le responde que son sus intestinos. Esta leyenda explica una práctica bárbara de la Letonia medieval: cuando se cogía a un ladrón de colmenas, se le ataba desnudo a un árbol donde se encontraban las abejas; se le abría el vientre y se extraían sus intestinos que se enrollaban alrededor del árbol. Se pensaba así restituir al árbol el enjambre robado.

Las leyendas y supersticiones, que prevalecieron durante muchos siglos, han dejado paso a la precisión de la ciencia. La realidad que no se descubriría hasta mucho más tarde es que las abejas recogen el néctar de las flores y lo acumulan en el estómago, donde se transforma en miel. Esta es depositada, regurgitándola, en las celdillas del panal, y servirá de alimento tanto a los adultos como a sus larvas.



La miel forma parte de las ceremonias nupciales tradicionales tanto de los escandinavos como de los magrebíes. En Europa central se decía que era necesario bañar en miel los anillos de los jóvenes casados. Además se le han atribuido propiedades para luchar contra la impotencia sexual, como afrodisíaco y favorecedor de la fecundidad; así en los casamientos marroquíes, los jóvenes esposos se atiborran de miel antes de su noche de bodas.

En la antigüedad, fueron los Teutones quienes comenzaron con la práctica de la Luna de Miel. Las bodas solamente se celebraban bajo la luna llena y después de la ceremonia, los novios bebían licor de miel durante treinta días. Finalmente, el período inmediatamente posterior a la boda llegó a conocerse con el nombre de Luna de Miel. Mientras el nombre sobrevivió, el propósito cambió, y después del enlace, los novios dejaban su familia y sus amigos para hacer lo que tienen que hacer los recién casados. Hoy la tradición continúa, aunque se incorpora el concepto de vacaciones en un sitio aislado y romántico.

Una tradición que se conserva en los países del Este consiste en derramar en la palma de los recién casados una cucharada de miel que deben lamer recíprocamente antes de tomar juntos la primera comida. De este modo, se dice, el marido sólo levantará la mano a su mujer para acariciarla, la esposa sólo tendrá palabras de amor en sus labios y esto no sucederá solamente mientras dure la luna de miel.

## LA MIEL EN LAS CEREMONIAS FUNERARIAS

La utilización de la miel en los ritos funerarios era atribuida a su pervivencia y también a sus propiedades higiénicas y conservadoras (Fig. 3). Los egipcios la utilizaron frecuentemente en la momificación, como prueban las estelas de Deir-ElMedineh, donde se puede leer: "...recolectores de miel aprovisionaban los almacenes". Para este menester era tan necesaria la miel como la cera, que formaban parte de un amplio catálogo de fórmulas embalsamatorias. Asimismo practicaron un tipo de momificación consistente en la introducción de cadáveres en miel.

Homero nos habla de la miel empleada en la conservación de cadáveres que no podían ser incinerados de inmediato, y Nepote atribuye a los espartanos la práctica de este tipo de embalsamamiento para los cadáveres de sus reyes. En la antigua Grecia, se embalsamaba en miel los cadáveres de los niños, e incluso, de ciertos grandes personajes que no se querían incinerar directamente —y que deberían tener un gran poder económico, dada la consideración de la miel como producto de lujo— o de quienes se pretendía que su conservación fuera eterna, como cuenta Varrón. Seguían este sistema desde los tiempos homéricos, como se desprende de un pasaje de la *Iliada*, donde Tetis vierte néctar y ambrosía en las fosas nasales de Patroclo para que no se corrompa.



Fig. 3: Escena apícola sobre la tumba de Pabasa recordando la utilización de la miel en los ritos funerarios.

Esta costumbre quizá tenga su origen en Asia Menor y Anatolia y fue transmitida a Grecia a través de Creta. En las fuentes clásicas, encontramos más ejemplos sobre el ritual funerario de embalsamar los cadáveres con miel, aunque el personaje más famoso tratado con este producto sea el caudillo macedonio Alejandro Magno, como cuenta el poeta Estacio. Varios historiadores citan igualmente esta práctica en el caso de los babilonios y de los judíos. En *Las guerras judaicas*, Josefo evoca el caso del rey Aristóbulo, cuyo cuerpo fue guardado mucho tiempo en Siria embalsamado con miel, hasta que Marco Antonio lo envió a Jerusalén para ser embalsamado en el sepulcro de los reyes. Aunque no se trataba de proteger definitivamente los cadáveres como hacían los egipcios, era el medio de evitar su descomposición.

En las fiestas del solsticio de invierno, los *hopoes* de Arizona enterraban simbólicamente el año viejo, con el mismo espíritu que las celebraciones celtas de Samain, pero con una merienda general de miel y harina.

Los días santos y las festividades judías son ricos desde el punto de vista simbólico, y en el alimento resi-

de una parte muy importante de este simbolismo. Uno de los diez días santos más solemnes del año judío es el *Rosh hashanah* (el Día del Juicio) que se inicia con la preparación del *challah* (dos piezas de pan) decorado con escaleras o pájaros en la parte superior como mensajeros que llevan al cielo las oraciones de la familia. El padre de familia distribuye entre sus hijos pan y rebanadas de manzana mojadas en miel como símbolo de buen presagio para el Año Nuevo.

## LA MIEL EN LA MEDICINA POPULAR Y EN LA COSMETICA

En el Antiguo Testamento podemos encontrar en la miel uno de los primeros remedios curativos para la visión como es narrado en el pasaje bíblico (I Sam. 14, 24-30) donde Saúl hizo prestar al pueblo un juramento, diciendo: "Maldito el hombre que tome alimento antes de la tarde, hasta que yo me haya vengado de mis enemigos", pero su hijo no lo había oído por lo que alargando la punta del bastón que tenía en la mano, le metió en un panal de miel, se lo llevó a la boca y sus ojos se iluminaron.

La descripción de recetas de medicamentos, empleo de ungüentos que aplicaban con fines cosméticos y apósitos a partir de miel, atestiguan la importancia de este producto por los sumerios hallada en las Tablillas de arcilla de la Cultura Mesopotámica en Nippur (Irak).

En el Antiguo Egipto, la miel era utilizada como excipiente suavizante en terapéutica del ojo, para cuidar los vasos y los pulmones, servía en ginecología y entraba en la composición de numerosos remedios. Los enfermeros la utilizaban en la mayor parte de los apósitos. Asimismo se menciona en un papiro fechado entre los años 1200 y 1100 a. C. tapones vaginales, untados con cola de acacia, miel y excrementos de cocodrilo lo que constituye un anticonceptivo de excelente calidad. En Luxor se elaboraba un remedio basado en azafrán que contenía una porción importante de miel; en algunos casos la miel servía para endulzar el gusto de los medicamentos, preparados a partir de plantas poco agradables de consumir. El *Papiro de Ebers*, que data de 1600 a. C., es considerado el documento más antiguo que trata de la miel en las curas médicas y se prescribía para curar las heridas, el estómago y facilitar la salida de los orines. En el *Papiro de Hearts* se detallan numerosas prescripciones y recetas cosméticas, entre las que figuraban unas para eliminar el vello superfluo con mezcla de resinas y miel, reafirmar las carnes mediante el polvo de alabastro, de natrón y sal del norte mezclada con miel. Igualmente, fabricaban preparados sobre la base de sal marina mezclada con miel y carbonato sódico que aplicaban sobre el rostro para realzar su color. También se refieren fórmulas con miel para el cuidado de las uñas del pie. La miel constituía un producto fundamental que, en distintas combinaciones con la cera de abejas, se utilizaba en rituales mágicos y en la elaboración de pomadas.

En *Textos de magia en papiros griegos* podemos comprobar su consideración como una sustancia mágica, como se lee en el siguiente encantamiento:

"Toma conjuntamente dos de tus uñas y todos los cabellus de tu cabeza y defica un halcón en leche de una vaca negra mezclada con miel ática".

Observamos que la miel adquiere categoría divina, proporcionando al hombre algunas de las cualidades de la divinidad con la que tiene conexión. Los más prestigiosos médicos griegos creían en los efectos mágicos de ciertas extrañas sustancias, la miel era una de ellas, y se recurría a ella para todas las cuestiones de la vida, muerte, salud y enfermedad. Se hallaba estrechamente unida con la religión y el arte de curar y era por tanto practicada por los sacerdotes en los templos.

Los sabios de la antigüedad clásica atribuían a la miel virtudes soberanas y universales. Aristóteles en su *Historia de los animales*, concede una atención extraordinaria a la miel, aportando los primeros datos científicos y elaborando el primer formulario de recetas medicinales sobre la base de miel, en el que especifica sus propiedades terapéuticas, catalogándola como "remedio para las infecciones de la piel, llagas y supuraciones".

Se utilizaba sola o mezclada con otras sustancias medicinales, sirviendo para curar heridas, envenenamientos o afecciones del pecho, la nariz, los ojos y las orejas según Gil. En la antigua Grecia, un soldado ciego que consultó el oráculo de un templo de Esculapio sobre el medio de curar su ceguera, recibió el consejo de frotarse los ojos durante tres días con una pomada hecha de sangre de gallo blanco y miel, tal remedio le devolvió la vista, según cuenta la leyenda. Igualmente junto con órganos de animales para tratar la epilepsia y cita a Alejandro de Tralles que menciona un remedio para tratar esta enfermedad compuesto de orina de jabalí, secada al humo, diluida en vinagre y miel.

Concedida a los hombres, según Ovidio, por la ninfa Cloris, la miel era y sigue siendo actualmente utilizada en medicina por sus poderosas cualidades antisépticas, ya que no deja desarrollarse en ella ningún organismo, de aquí que fuese un extraordinario conservante de frutos y también de ahí su relación con la inmortalidad, puesto que mantenía las características de los productos que en ella se introducían, sin permitir su putrefacción. Por eso se utilizaba para embalsamar y conservar restos orgánicos, detalle que nos narra Plinio al referirse al hecho de que la piel de la salamandra era usada como antídoto contra las quemaduras y decía que ciertas partes del animal conservadas en miel estimulaban el apetito sexual. Este mismo autor menciona que el hidromiel, mezcla de agua y miel, se recomendaba como medicamento para los enfermos que padecieran tos, afecciones de garganta, oído y pecho.

Por medio de la miel se favorecía la dentición de los niños aplicándola a las encías espolvoreada con diente de delfín molido (Plinio, *Nat. Hist.*, XXXII, 137). Un

remedio eficaz contra el mal aliento era cebada tostada espolvoreada de sal y miel, además esta mezcla mantenía los dientes blancos y perfumaba el aliento; mientras que los vómitos de sangre se curaban en el santuario de Asclepio (Lebena) con una mezcla de miel hecha con pasta de los piñones con que se aviva el fuego sagrado de los altares.

En la Roma imperial, otra de las aplicaciones de la miel era la preparación de cosméticos y productos de belleza para las mujeres siguiendo las fórmulas legadas por los griegos. Para ello, suavizaban su piel con baños de leche y salvado. Además inventaron pastas suavizantes que aplicaban sobre el cabello y el rostro. Se componían de pan empapado en leche o harina de centeno y de miel, considerándose como las precursoras de las mascarillas de belleza actuales. Las matronas romanas antes de acostarse, se aplicaban máscaras de belleza con leche, miel y especies aromáticas. Una de las más famosas fue la Masca Poppaea hecha de harina, mezclada con leche de burra y miel en honor a la esposa de Nerón, que la utilizó para prevenir la formación de arrugas. Este cosmético con miel fue utilizado por las patricias romanas durante siglos.

El poeta Ovidio aconsejaba a las mujeres preocupadas del cuidado de su belleza, para dar tersura y brillantez al rostro, una crema a base de cebolla, narciso y miel. Igualmente recomendaba una mezcla de mirra, grasa, goma arrancada de la corteza de los árboles y miel. Antes incluso que Ovidio, los egipcios habían recurrido a la miel para la belleza de las mujeres. Para no dejar crecer las cejas y conservar los ojos bellos, se aconsejaba lavarse durante tres meses las cejas con miel mezclada con agua y estiércol de cocodrilo, ungüento típico de los que vivían en las orillas del Nilo. Se cuenta también que la belleza de Cleopatra era mantenida con electuario dorado, un medicamento constituido de una mezcla de polvos de perlas finas y de miel.

El gaditano Columela nos habla del uso medicinal de la miel para combatir enfermedades de los ojos, curar heridas, mordeduras de serpientes venenosas y las intoxicaciones producidas por setas venenosas, y señala en que proporciones deben incorporarse ciertos productos como el "vino mulso", mezcla de vino y miel, muy recomendado entonces en las dietas de niños, convalecientes y ancianos.

Para los dolores de cabeza, se utilizaba miel diluida en agua fría de rosas; quizás basado en el aforismo de Séneca: "De la cabeza viene la buena salud" (*De clementia*, 2, 2).

A mediados del siglo I de nuestra era, el galeno griego Dioscórides estudió exhaustivamente la miel y sus aplicaciones desde el punto de vista médico, considerando a este producto como una panacea prácticamente universal:

"... tiene la miel la virtud de mundificar, de abrir los poros y de atraer los humores. Por donde suele ser

*conveniente así en las llagas sucias como en las hondas. Cocida la miel y aplicada conglutina los labios apartados en las heridas..., quita los zumbidos y dolores de los oídos instalada en ellos tibia con un poco de sal mineral molida..., resuelve todos los impedimentos que ofuscan y oscurecen la vista. Es remedio de la garganta..., procura la orina, ablanda la tos..., sirve también contra los hongos mortíferos y contra mordeduras de perros rabiosos si se bebe...".*

En su *Materia Médica*, obra traducida por el doctor Laguna, se describen prácticas de uso cosmético en las que se utilizan ingredientes de origen animal, vegetal y mineral. Asimismo, atribuye a la mezcla de ajo con miel múltiples propiedades, entre ellas menciona su acción anti-caída del cabello, despigmentante y calmante de las rojezes cutáneas. Sus obras fueron punto de referencia para médicos y farmacéuticos de la Edad Media y del Renacimiento, quienes continuaron usando la miel como medicamento y cosmético.

Los escritores latinos Plinio y Varrón aluden en sus escritos al amplio uso que los romanos hacían de la miel, a la cual consideraban un producto de celestial dulzura, que empleaban en alimentación, terapéutica y cosmética. El primero en su *Historia Natural*, la ensalza con las siguientes palabras: "...No hay cosa más suave ni más provechosa para librar a los hombres de las enfermedades y de la muerte, que este divino néctar". Del mismo modo, recoge en sus escritos la lista más exótica de materias primas empleadas en la fabricación de cosméticos en la que no podía faltar la miel de abejas, que era usada como fijador de ungüentos.

En la Edad Media, cuya práctica farmacéutica se fundamentaba en las obras de Dioscórides y de Galeno, se elaboraron fórmulas cosméticas con miel y productos relacionados con la cera de las abejas. A raíz de la genial idea de Galeno de mezclar aceites y grasas con agua, con la obtención de una crema, se inició un incansable desarrollo en la elaboración de formulaciones cosméticas que aún perduran en nuestros días. Como dato curioso de este período, uno de los productos cosméticos muy extendidos actualmente, como los lápices labiales, lo debemos a un personaje femenino, Trótula de Rugero, cuyo preparado era jugo de remolacha, agua de rosas y miel.

El alquimista y escritor Raimundo Lulio, en varias obras dedicadas a la medicina, hace alusión frecuente a la miel como uno de los remedios naturales que Dios, a través de las abejas, ha puesto en la naturaleza para que los hombres aligeren la pesada carga de muchas enfermedades y alivien sus dolores.

"La fiebre, manifestación de un mal de la naturaleza humana, encuentra su remedio muchas veces en el celestial bálsamo de la miel" (Lib. febr. ep. I, 27).

Gracias a Al-saqati, autor malagueño de un manuscrito del siglo XI de la Hégira se sabe que la miel se usaba en confitería, farmacia y cosmética. Además, nos

describe algunas de las recetas por él fabricadas, en que la miel aparece como elemento indispensable:

*"Para disimular las pecas: jabón de raíces de cañas, almendras amargas, alcarceña, habas y pipas de badeha amasadas con miel. Para quitar padrastrós: vinagre, miel, almariage u óleo de rosas y almendras amargas".*

Las aplicaciones de la miel en el campo de la medicina expresadas por los clásicos se convirtió en paradigma irrefutable, cuya validez no se cuestionó hasta los descubrimientos del siglo XIX.

En el mundo islámico, hallamos la pervivencia de las ideas aportadas por los autores clásicos, pues para casi todas las enfermedades la miel era remedio eficaz. En el Corán, sura 16, 68-69 se dice: "Del abdomen de las abejas sale un líquido de diferentes clases, que contiene un simpar remedio para la salud de los hombres".

El viajero y escritor árabe Ibn Battuta (siglo XIV), parece haber hecho uso del poder afrodisíaco de la miel, si creemos en sus escritos. En todos los harenes, la miel figuraba entre los productos base de la alimentación. Se recomendaba tanto para prevenir las enfermedades como para despertar los ardores sexuales; para este último uso las recetas más corrientes la asocian a la leche de nuez de coco. Las recetas más famosas para luchar contra la sífilis eran por el contrario de las más extrañas: se aconsejaba añadir a la miel siete especias, aceite, cebollas, pasas y la mitad de una cigüeña cocida con ajo.

La miel, en estado puro, es considerada como un medicamento cuya utilización es frecuente en un gran número de enfermedades. Entre los Mayas antiguos y modernos, el valor terapéutico de la miel destilada era conferir el poder de restablecer el equilibrio térmico del paciente resfriado por su mal.

En 1513 el agrónomo Alonso de Herrera, en su *"Agricultura General"*, dio a conocer de forma exhaustiva un amplio catálogo de aplicaciones curativas de la miel, entre las que merecen ser resaltadas las siguientes:

*"Untando la cabeza con miel se matan piojos con liendres".*

*"Miel con sal sabe mal y sirve para untar los pezones de las tetas y para destetar a los niños".*

*"Mezclando miel con sal y echada en las orejas aviva el oído".*

*"La miel con agua caliente es purga segura".*

*"Untando el rostro de miel se quita el paño".*

*"Haciendo gárgaras con miel se desflema la garganta".*

En 1574, Giovanni Marinello publica en Venecia *Los ornamentos de una mujer*, donde describe múltiples y variados usos de la miel en preparados cosméticos para el cuidado de la piel, cabello, ojos, manos y labios.

Durante el Siglo de Oro se consideraba a la miel como sustancia empleada como afeite o como ingrediente en la composición de los mismos, para embellecer el rostro de las mujeres. La utilización de cosméticos para obtener o realzar la belleza se convierte en un terrible sacrilegio, pues con ellos se intenta mejorar la obra de Dios que, por definición, es perfecta. Pero el argumento más poderoso para disuadir a las mujeres de su afición a los cosméticos, por parte de los moralistas y escritores, es recrearse en describir los terribles tormentos que sufrirían en el infierno por alterar la obra divina.

En el siglo XIX, durante el Romanticismo literario, entre ciertas élites cultivadas se producía un movimiento de rechazo a la nueva sociedad en la que imperaba el espíritu mercantil, mezquino en sus principios e impregnado por el sórdido interés. Este movimiento apelaba a una revolución de los sentimientos, a la exaltación de lo privado, de lo irracional, a una existencia poética romántica, poblada de espectros de ultratumba, de figuras surgidas del delirio, de escenas misteriosas, de situaciones lejanas y ruinosas. La mujer debe ser virginal, transparente y con ojeras. Como en siglos anteriores se siguen elaborando mascarillas caseras formuladas con miel, huevos y carne cruda, a los que se les añaden el vinagre y el limón, que se convierten en aditivos habituales en los preparados cosméticos, en aras de conseguir la ansiada palidez enfermiza, que traducía su estado de ánimo, propio de su alma romántica.

Sólo me resta recoger y reproducir algunos remedios caseros que en el ámbito hispánico se suman al resto de testimonios que indican la predilección de la miel por la terapéutica. Para curar las lombrices las curanderas de Mos (Pontevedra) administran al enfermo dos cucharadas, una por la mañana y la otra por la noche, de la siguiente medicina: zumo de limón, aguardiente de caña, miel y azúcar. Los orzuelos se curan con emplastos de miel y levadura de pan. Con miel, vino, romero, hierba luisa y laurel se combaten los catarros. Para la conjuntivitis se aplica sobre el ojo enfermo una corteza de pan quemado, embadurnado de miel y vinagre.

En Yebra (Guadalajara) para combatir los dolores de reúma se aplicaba un majado de ajo con miel en forma de emplasto. En Canarias se emplea miel en el tratamiento de las escrófulas. En el País Vasco se hacen gárgaras con agua de malvavisco y miel para aliviar las anginas. Se toma miel para las airades en Cataluña. La bronquitis se combate con flor de saúco y miel en Valencia. Vahos de flor de saúco, miel e higos hervidos en vino se recomiendan para el constipado.

La miel posee un gran poder antibiótico, antiséptico y emoliente que ha hecho que sea utilizada, desde siempre, en el tratamiento de heridas, quemaduras, úlceras, etc., debido a su contenido de una sustancia de origen antimicrobiano denominada inhibina. Por esta razón, la miel forma parte de la formulación de muchas cremas cosméticas y jabones de tocador.

Por su excelente tolerabilidad y la gran cantidad de elementos que contiene nutre la piel, elimina enrojecimientos y grietas, protege la piel de los agentes externos y proporciona los nutrientes necesarios para mantener la elasticidad. También se utiliza en preparados cosméticos a base de miel para suavizar las pieles excesivamente expuestas al sol o al aire, pues devuelve a las pieles secas y cuarteadas la elasticidad y la frescura evitando que se descame por irritación excesiva o deshidratación.

Es bien sabido que la miel ha ocupado un lugar singular en la cultura de los hombres y no debe nada a la invención humana. Privilegio de los dioses, la miel es una sustancia muy apreciada por el hombre, no solamente por su utilidad alimenticia, sino también para asegurar la benevolencia divina. La miel, símbolo universal de la dulzura y de la elocuencia, permite a los dioses afirmar su inmortalidad, y a los hombres alcanzar los dones de la sabiduría y ganar el cielo.

Pero ¿cuál es la parte de la realidad y la del mito en tales aseveraciones sobre las virtudes de la miel? Como colofón recordar un viejo proverbio latino: "La miel es remedio para todo; pero sólo el amor no puede curarse con miel".

#### BIBLIOGRAFIA

- ADAM, L. (1992): *La apicultura a través de los tiempos*, Jornadas Técnicas, XI Feria Regional Apícola de Castilla-La Mancha, Pastrana.
- ANTO, N. (1985): "Quand les dieux se régalaient d'huile et de miel...", *Cahiers de littérature orale*, 18, pp. 201-211.
- ARAGONES SUBERO, A. (1988): *La miel. antes, ahora y siempre*, Jornadas Técnicas, VII Feria Regional Apícola de Castilla-La Mancha, Pastrana.
- BEAUJARD, Ph. (1985): "D'une princesse morte au miel de la vie", *Cahiers de littérature orale*, 18, pp. 87-108.
- CALAME-GRIAULE, G. (1985): "Le miel des relations humaines", *Cahiers de littérature orale*, 18, pp. 65-85.
- CASTILLO DE LUCAS, A. (1970): *Historias y tradiciones de Guadalajara y su provincia*, Imp. Carlavilla.
- CASTILLO HEERRERO, F. (1978): *Etnografía de la miel en la provincia de Guadalajara*, Rev. Arch. Bibl. Mus. LXXXI, 2, pp. 363-410.
- CHALMETA GEDRON, P. (1968): "El Kitáb Fi Adab al Hisba" de Al-Saquati, Al Andalus.
- CHALVIN, R. (1968): *Traite de biologie de l'abeille: Histoire, ethnographie et folklore*, Tome V, Masson et Cie., Paris.
- DAMS, L. R. (1983): "Abeilles et recolección du miel dans l'art Rupestre du Levant Espagnol", *Homenaje al Prof. Martín Abnagro Bosch*, vol. I, pp. 363-369, Ministerio de Cultura, Madrid.
- DELLA MONICA, M. (1975): *La classe ouvrière sous les pharaons*, Librairie d'Amérique et d'Orient, Paris.
- DEONNA, W. y RENARD, M. (1961): "Croyances et superstition de table dans la Rome Antique", *Latomus*, XLVI, Bruselas.
- DIAZ MORA, O. (1987): *La Alcarria: nobleza, miel, flores y abejas*, Institución provincial de Cultura "Marqués de Santillana", Guadalajara.
- ELIANO, C. (1984): *Historia de los animales*, Libro II, Biblioteca Clásica, Gredos, Madrid.
- FRONTON SIMON, I. M. (1998): "Una belleza postiza, nauseabunda e infernal. Moralistas y cosméticos en la Edad Media", *Historia* 16, 269, pp. 16-24.
- GOUT, J. (1991): *Le miel et les hommes*, Gerard Klopp, Thionville.
- FERNANDEZ URIEL, P. (1988): "Algunas anotaciones sobre la abeja y la miel en el mundo antiguo", *Espacio, Tiempo y Forma, serie II, Historia Antigua*, 1, pp. 185-218, Madrid; (1992): "Algunas consideraciones sobre la miel y la sal en el extremo del Mediterráneo Occidental", *Collectio de l'école Française de Rome*, 166, pp. 325-336; (1993): "La evolución mitológica de un mito: la abeja. Formas de difusión de las religiones antiguas", *II Encuentro-Coloquio de Arys*, pp. 133-151.
- GIL, L. (1979): *Therapeta, medicina popular en el mundo clásico*, Ediciones Guadarrama, Madrid.
- JIMENEZ SORIANO, M.ª M. y col. (1993): "La miel en dermocosmética y dermatología (I)", *Dermocosm. Clin.*, Vol 2 (2), pp. 106-114.
- JIMENEZ SORIANO, M.ª M. y col. (1999): "La miel en dermocosmética y dermatología (II)", *Dermocosm. Clin.*, Vol 2 (1), pp. 34-39.
- LOWENBERG, M. F. & al. (1968): *Los alimentos y el hombre*, Ed. Limusa-Willey, México.
- MARTINO FERRO, X. R. (1986): *La medicina popular interpretada*, Edicions Xerais de Galicia, Vigo.
- MARTIN TORDESILLAS, A. M.ª (1968): *Las abejas y la miel en la Antigüedad clásica*, Madrid.
- OVIDIO NASON, P. (1989): *Amores. Arte de amar. Sobre la cosmética del rostro femenino. Remedios contra el amor*, Ed. Gredos, Madrid.
- PETRONIO (1968): *Satiricón*, Introducción y notas de M. Díaz y Díaz, Madrid.
- RIPOLI PERELLO, E. (1963): "Pinturas rupestres de la Gasulla", *Mon. Arqueol. Arqueol.*, Wenner Gren Foundation, Barcelona.
- RUCQUOI, A. (1978): "Historia de un tópico: la mujer en la Edad Media", *Historia* 16, 21, pp. 104-113.
- SHAPIRO, D. (1995): *Blood, oil, honey, and water: symbolism in spirit possession sects in northeastern Brazil*, *American Ethnologist* 22 (4), pp. 828-847.
- SINTES PROS, J. (1981): *Virtudes de la miel y del polen*, Biblioteca Naturista, Ed. Sintés, Hospitalet.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (1991): *Historia natural y moral de los alimentos*, Tomo I, Alianza Editorial, Madrid.
- VAZQUEZ IJOYS, Ana M.ª (1991): *La miel, alimento de eternidad*, Gerion, Anejos 3, pp. 61-93, Madrid.

Por su excelente tolerabilidad y la gran cantidad de elementos que contiene nutre la piel, elimina enrojecimientos y grietas, protege la piel de los agentes externos y proporciona los nutrientes necesarios para mantener la elasticidad. También se utiliza en preparados cosméticos a base de miel para suavizar las pieles excesivamente expuestas al sol o al aire, pues devuelve a las pieles resacas y cuarteadas la elasticidad y la frescura evitando que se descame por irritación excesiva o deshidratación.

Es bien sabido que la miel ha ocupado un lugar singular en la cultura de los hombres y no debe nada a la invención humana. Privilegio de los dioses, la miel es una sustancia muy apreciada por el hombre, no solamente por su utilidad alimenticia, sino también para asegurar la benevolencia divina. La miel, símbolo universal de la dulzura y de la elocuencia, permite a los dioses afirmar su inmortalidad, y a los hombres alcanzar los dones de la sabiduría y ganar el cielo.

Pero ¿cuál es la parte de la realidad y la del mito en tales aseveraciones sobre las virtudes de la miel? Como colofón recordar un viejo proverbio latino: "La miel es remedio para todo; pero sólo el amor no puede curarse con miel".

#### BIBLIOGRAFIA

- ADAM, I. (1992): *La apicultura a través de los tiempos*. Jornadas Técnicas, XI Feria Regional Apícola de Castilla-La Mancha, Pastrana.
- ANIDO, N. (1985): "Quand les dieux se régalerent d'huile et de miel...", *Cahiers de littérature orale*, 18, pp. 201-211.
- ARAGONES SUBERO, A. (1988): *La miel: antes, ahora y siempre*, Jornadas Técnicas, VII Feria Regional Apícola de Castilla-La Mancha, Pastrana.
- BEAUJARD, Ph. (1985): "D'une princesse morte au miel de la vie", *Cahiers de littérature orale*, 18, pp. 87-108.
- CALAME-GRIAULT, G. (1985): "Le miel des relations humaines", *Cahiers de littérature orale*, 18, pp. 65-85.
- GASTILLO DE LUCAS, A. (1970): *Historias y tradiciones de Guadalajara y su provincia*, Imp. Carlavilla.
- CASTELLOTE HERRERO, E. (1978): *Etnografía de la miel en la provincia de Guadalajara*, Rev. Arch. Bibl. Mus. LXXXI, 2, pp. 363-410.
- CHALMETA CEDRON, P. (1968): "El Kitáb Fi Adab al Hisba" de *Al-Saquati*, Al-Andalus.
- CHAUVIN, R. (1968): *Traité de biologie de l'abeille: Histoire, ethnographie et folklore*, Tome V, Masson et Cie., Paris.
- DAMS, L. R. (1983): "Abeilles et recolección du miel dans l'art Rupestre du Levant Espagnol", *Homenaje al Prof. Martín Almagro Bosch*, vol. I, pp. 363-369, Ministerio de Cultura, Madrid.
- DELLA MONICA, M. (1975): *La classe ouvrière sous les pharaons*, Librairie d'Amérique et d'Orient, Paris.
- DEONNA, W. y RENARD, M. (1961): "Croyances et superstition de table dans la Rome Antique", *Latomus*, XLVI, Bruselas.
- DIAZ MORA, O. (1987): *La Alcarria: nobleza, miel, flores y abejas*, Institución provincial de Cultura "Marqués de Santillana", Guadalajara.
- ELIANO, C. (1984): *Historia de los animales*, Libro II, Biblioteca Clásica, Gredos, Madrid.
- FRONTON SIMON, I. M. (1998): "Una belleza postiza, nauseabunda e infernal. Moralistas y cosméticos en la Edad Media", *Historia* 16, 269, pp. 16-24.
- GOUT, J. (1991): *Le miel et les hommes*. Gerard Klopp, Thionville.
- FERNANDEZ URIEL, P. (1988): "Algunas anotaciones sobre la abeja y la miel en el mundo antiguo", *Espacio, Tiempo y Forma, serie II, Historia Antigua*, 1, pp. 185-218, Madrid; (1992): "Algunas consideraciones sobre la miel y la sal en el extremo del Mediterráneo Occidental", *Collection de l'école Française de Rome*, 166, pp. 325-336; (1993): "La evolución mitológica de un mito: la abeja. Formas de difusión de las religiones antiguas", *El Encuentro-Coloquio de Arys*, pp. 133-151.
- GIL, L. (1979): *Therapeia, medicina popular en el mundo clásico*, Ediciones Guadarrama, Madrid.
- JIMENEZ SORIANO, M.ª M. y col. (1993): "La miel en dermatocósmética y dermatología (I)", *Dermocosm. Clin.*, Vol. 2 (2), pp. 106-114.
- JIMENEZ SORIANO, M.ª M. y col. (1999): "La miel en dermatocósmética y dermatología (II)", *Dermocosm. Clin.*, Vol. 2 (1), pp. 34-39.
- LOWENBERG, M. E. & al. (1968): *Los alimentos y el hombre*, Ed. Limusa Willey, México.
- MARIÑO FERRO, X. R. (1986): *La medicina popular interpretada*, Ediciones Xerais de Galicia, Vigo.
- MARTIN TORDESILLAS, A. M.ª (1968): *Las abejas y la miel en la Antigüedad clásica*, Madrid.
- OVIDIO NASON, P. (1989): *Amores. Arte de amar. Sobre la cosmética del rostro femenino. Remedios contra el amor*, Ed. Gredos, Madrid.
- PETRONIO (1968): *Satiricón*, Introducción y notas de M. Díaz y Díaz, Madrid.
- RIPOLL PERELLO, E. (1963): "Pinturas rupestres de la Gasulla", *Mon. Arqueol. Arqueol.*, Wenner Gren Foundation, Barcelona.
- RUCQUOI, A. (1978): "Historia de un tópico: la mujer en la Edad Media", *Historia* 16, 21, pp. 104-113.
- SHAPIRO, D. (1995): *Blood, oil, honey, and water. symbolism in spirit possession sects in northeastern Brazil*, *American Ethnologist* 22 (4), pp. 828-847.
- SINTES PROS, J. (1981): *Virtudes de la miel y del polen*, Biblioteca Naturista, Ed. Sintes, Hospitalet.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (1991): *Historia natural y moral de los alimentos*, Tomo I, Alianza Editorial, Madrid.
- VAZQUEZ HOYS, Ana M.ª (1991): *La miel, alimento de eternidad*, Gerión, Anejos 3, pp. 61-93, Madrid.

**AHI SE QUEDA EL TROMPO Y LA CALZADERA:** Abandonar un trabajo de forma poco cuidadosa. «*Llegó el jefe, dijo que se podían ir los obreros, y allí se quedó el trompo y la calzadera, no recogieron ni una herramienta*».

**AINAS:** "Apenas". Se trata de un adverbio para demostrar lo trabajoso que ha sido lograr un objetivo. «*Llevaba más de una hora esperándole, ainas vino*». Sin embargo esta palabra en Argüelles (León) es indicativa de "pronto, aprisa, fácilmente", siendo muy común en castellano antiguo (Díez Suárez, 1994, 17).

**ALBARCA:** "Calzado construido con goma", que también es conocido como *abarca*. «*Una vez salió el tío María como rey mago, y su nieto le decía que llevaba unas albarcas iguales que las de su abuelo*».

**ANDE:** "Adonde". «*¿Ande vas?*».

**ANDOSCA (= LANTERA):** Mujer que ya ha pasado la época de juventud. «*Miá, se ha casa(d)o la hija del Grandón, no creas que ya es del día, es andosca*». En León se emplea Andosca para señalar el cordero de un año (Díez Suárez, 1994, 84) y en el *Diccionario* (1992, 139), "aplícase a la res de ganado que tiene uno o más años" (2).

**ANTIER:** "Antes de ayer". «*No sé si el coche de la Guardia Civil vino ayer o antier*».

**APAREJAR LA BURRA POR LA TRIPA:** Llevar a cabo alguna actividad, agrícola o ganadera principalmente, de forma equivocada, pues no se sigue el proceso lógico para su ejecución. «*Miá, el Luis aparejó la burra por la tripa, metió la paja antes que el grano, y por eso se le mojó*».

**ARREAR ESTOPA:** Persona, generalmente hombre, que se comporta de forma violenta, bien sea porque está dando una paliza a otra persona, o bien al mantener relaciones amorosas con una mujer. «*El tío Perico estaba arreando estopa al chico pequeño, porque ayer se fue de fiesta en vez de regar el alfalfa*».

**ARTE:** Lo más probable, luego. «*Mira el coche de la médica. Pues ha pasado de la fuente de Enmedio. El arte es que ha ido a visitar al Miguelete*». En *Diccionario* (1992, 203) se halla la locución adverbial antigua "de arte que" con el valor de "de suerte que".

**ASINAS:** Así, de esta manera. «*Cuando ya está la masa terminada se toma la sartén y asinas (realizando un movimiento con la mano) se le da vuelta*».

**AUNO:** Aún no. «*Aunó ha venido la médica*».

**BAILAR LOS MONOS:** Es una expresión de carácter sexual que se aplica al "hombre que pretende mantener relaciones con una mujer". «*Como el Mote, que quería bailar los monos con la hija mayor del barbero*».

**BOTARATE (= ZASCANDIL):** Pero con sentido peyorativo, pues refiere a aquel "individuo que suele entrometerse en cualquier asunto, y que con su presencia perjudica el buen desarrollo de los acontecimientos". «*Llegó el botarate del Raucín, y le dijo que este año los ajos eran "piores" que los de otros años, y me ha quitao cinco duros por kilo*».

**BOTIFUERA:** Efecto de concluir una construcción: casa, pajar..., o sellar un trato, en este segundo caso es similar a la voz "robla". «*Los albañiles del chalé ya han "echaó" el botifuera*».

**CA:** Casa. «*Voy en cal Marcos a comprar aceite*».

**CABECILLAS A MAYO:** Mies o res que presenta mal aspecto, pero que, con la llegada en mayo de las aguas y el calor, se espera que se desarrolle. «*La parcela del Félix, como la sembró tardía, no está muy allá, hay cabecillas a mayo*».

**CABRILLAS:** "Manchas de color rojo que salen en las piernas por ponerlas demasiado cerca del fuego". Para evitarlas, las personas mayores, se atan un papel de periódico en las piernas. «*Me quedé dormido en la lumbre y cuando me dí cuenta tenía unas cabrillas...*».

**CAGAPRISAS:** "Persona que siempre tiene prisa para todo, principalmente para realizar las labores agrícolas". Esta acción suele ser secundada, por no parecer mal o por conveniencia, por el resto de agricultores. «*Al amanecer se oyó el tractor del Raucín, ese cagaprisas ya debe estar sembrando la "cebá"*».

**CALBURAR:** Buena relación entre las personas. Se emplea en contextos con sentido negativo. «*Ese mozo ya no calbura con nadie*». Es usual el empleo del verbo carburar para referir a una persona que se le va la cabeza.

**CANDONGO:** Vago, escurridizo y remolón a la hora de trabajar. «*Estoy harto de este socio, está hecho un candongo...*». Esta misma acepción aparece en *Diccionario* (1992, 386).

**CANTARRAL:** Patio cubierto de piedras, bien sean autóctonas o colocadas por el hombre. «*Con el aire que hizo anoche, tengo el cantarral lleno de hojas*».

**CAPON:** "Marica".

«— *¿Aún no se ha casao el chico de la Martirio?*  
— *Mía, ese... como si es capón*».

- En *Diccionario* (1992, 401) se le otorga a la voz *capón* el valor de "hombre y animal castrado".
- CARGA:** Conjunto de leña, aliagas..., que se baja del monte. Una carga es la cantidad que una persona puede, por peso y configuración, bajar sobre los hombros desde el monte hasta el pueblo. «*Por allí bajaba el sordo con una carga de leña a las costillas*».
- CARGAR LAS MASERAS:** Persona que soporta más peso, trabajo..., de lo que realmente puede aguantar. En ocasiones posee un sesgo humorístico, pues refiere a que una persona se ha excedido con la bebida. «*En la merienda de San Gregorio, los mozos nuevos cargaron las maseras, y se fueron a dormir al alfalfa de los Chotinos*». En *Diccionario* (1992, 1333) *mase- ra* se refiere a la "artesa grande que sirve para amasar".
- CASCAR:** Hablar sin parar, sin medida, de asuntos triviales, charlar. «*La Margarita y la Pascuala estuvieron cascando hasta el anoche- cer*». Otro valor, más general, es el de "morir": «*El tío Juan, que estaba enfermo, ya las ha casca(d)o*».
- CERRA SIN CANTOS:** Acción que no lleva cami- no por no ser lógica, o que no repercutirá pro- vecho alguno. «*Podar los árboles en agosto es como hacer una cerrá sin cantos*».
- CHICO:** "Hijo de" la persona, generalmente padre, que se nombra. «*Mañana se casa el chico del Buta*».
- CHICOS FUERA:** "Los más jóvenes deben aban- donar el salón de baile". Esta voz era dicha por un mozo. Se usaba en las fiestas de localidad para expulsar del baile a los chicos (ver *MO- ZO*), pues éstos no contribuían a sufragar los gastos del baile. Pero la expulsión no era algo arbitraria, sino que se llevaba a cabo cuando eran muchas las parejas que deseaban bailar, y no todas entraban en el salón. «*Aún me acuerdo, decía "el Julián", cuando oíamos decir al mozo casadero aquello de ¡chicos fuera!, sa- liamos hasta por las ventanas*».
- CHURRIANA:** Mujer joven muy arreglada y pinta- da. Voz similar a *MONA*. «*Cuando lleguen las fiestas de agosto vendrán esas churrianas de la capital con el cigarro en la boca...*». El *Dic- cionario* (1992, 656) dice sobre el étimo *chu- rriana*: "f. vulg. ramera".
- CINZANO:** "Solana". «*Pasé la tarde cara el sol, en el cinzano del tío Justo*».
- COCION:** Vasija de barro, con un agujero en el fondo, que emplean las mujeres de Riosalido para echar en colada la ropa sucia. «*Nosió si mi hombre habrá ido en ca el tío Salvatis a pre- parar el coción*».
- COLODRO:** Superficie donde se bebe el vino. Se aplica al recipiente donde se toma el vino, por semejanza al instrumento, especie de cuerno, donde se guardaba la piedra de la dalla, que siempre contenía agua, para que estuviera hú- meda. «*Fuimos a la taberna del Marcos y nos tomamos unos colodros*».
- COMO LOS PERROS EN MISA:** Persona que es- tá de más en ese lugar, pero no sólo porque allí moleste al no ser su hábitat natural, sino porque la estancia en ese paraje le acarreará consecuencias negativas. «*En esta fiesta esta- mos más de sobra que los perros en misa*».
- COMO UN GATO CON UN MENUDO:** Persona que no sabe por donde abordar un problema. «*Cuando vinieron los suegros, se vio más ata- da que un gato con un menudo*».
- CONTRA:** "Cuanto". Sirve de nexos introducto de proposiciones subordinadas comparativas. «*Pero dice el mío que contra más papeles po- ne el alcalde en el edito para ir a trabajar, me- nos gente va*».
- CUANTO MAS VENDO, MAS PIERDO:** Esta frase se le atribuye al dueño de una taberna situada en la plaza del pueblo, ya que cuanto más ven- día más perdía, dado que por cada vaso o jarra de vino que servía al cliente, él se tomaba otro, pero había una solución (ver *PERO COMO ARO*).
- CUENTATE:** "Así es". Esta palabra tiene relación con la función fática del lenguaje, pues se da la razón al interlocutor en la última intervención, y además se indica que se va a añadir una nue- va idea.  
«— *Dicen que la chica el Valentín se casa en Mayo*.  
— *Cuéntate, el otro día la vi ir a casa de las hi- jas del Mote con un sobre, seguro que las ha "invitao"*».
- DE BALDE:** Gratis, sin que cueste dinero. «*No quiero un perro, ni de balde*».
- DEJALOS... YA CAIRAN:** Ya reflexionarán, acce- derán a lo que ahora les solicitamos, y enton- ces será tarde. Sólo el transcurso del tiempo convencerá a alguien a realizar una acción. Por tanto *YA CAIRAN* es igual a "Ya se convence- rán". «*El Camisillas y su mujer no quieren ha- cer el medianil del pajar, pero cuando se hun- da, ya cairán...*».
- DESAUGUE:** "Desagüe". «*Ayer tuvieron que cam- biar la tubería de la pila de la cocina, el desau- gue estaba atrampaó*».



**DIMUDA:** Variación en el tiempo. «*Cuando salí de la taberna anoche, miré al cielo y no había estrellas, y me dije: hay dimuda*».

**DIR:** "Ir". «*¿Quisó ande voy a dir? Puaineso*». También tiene un uso que puede equivaler a "debo ir" aplicado a los juegos de naipes, cuando uno de los participantes debe calcular la cantidad de puntos que va a hacer. «*Miá debió dir a ochenta tantos y no a setenta*».

**EDITO:** "Edicto", "tablón de anuncios". Superficie de madera, situada en la plaza del pueblo que se utiliza para que el alcalde sitúe sobre ella las convocatorias, hacenderas, reuniones... «*Ya ha puesto en el edito el alcalde que el domingo hay que ir a recorrer las regueras*».

**ECHAR DUROS A REPELEA:** "Sortear, rifar". Se emplea en contextos donde se alude a lo espabilado o predispuesto que una persona esté para realizar una cosa, de este modo cuando se dice "si echaran duros a repelea qué pocos iba a coger", se refiere que la persona en cuestión es poco espabilada. «*Como echen duros a repelea qué pocos vas a coger*».

**EL QUE ASO LA MANTECA:** Acción que ha resultado infructuosa. Designa a una persona que ha hecho alguna tontería, algo que quien dice esa frase no lo haría, ni creía que persona alguna pudiera hacerlo. «*Le pasa como el chico del tío Escobedo que es más tonto que el que asó la manteca*». Se especifica en *Diccionario* (1992, 1999, 1315) que *el que asó la manteca*: "personaje proverbial que simboliza al que obra o discurre neciamente".

**EN MANGAS DE CAMISA:** Persona que se encuentra en la más absoluta miseria y es acosado por los deudores. «*Mira lo que le pasó al tío Pedro, vendió las parcelas, se compró una posada, lo engañaron, y se quedó en mangas de camisa*». En *Diccionario* (1992, 1307) se dice de *en mangas de camisa*: "loc. adv. Vestido de medio cuerpo abajo, pero de la cintura arriba con sólo la camisa o con la camisa y el chaleco".

**ENANTES:** "Antes". «*Enantes estaba tu hombre en la era*».

**ENARO (o EN ARO):** Superficie que se halla rebosante de agua. «*Vino de Madrid la chica del Pascual y se encontró el portal enaro de agua*».

**ENDE:** "Desde". «*Ende la parcela Miguelete nos fuimos con la cosechadora a la cerrá los Pozos*».

**ENTIVOCAR:** "Equivocar". Pero otorgando un matiz de reproche. «*¿Ya subes al bar? – Como sí te entivocas*».

**ESBURGAR:** "Rebuscar", pero con un matiz peyorativo. «*– Mira la del Buta, como el sábado vienen sus chicos ha ido a buscar setas. – Hoy esburga hasta las piedras*».

**ESMOTAR:** Limpiar las judías, las lentejas o los garbanzos, separando de ellos los cuerpos extraños a los mismos. «*Pos siéntate aquínesto, pá hablar un rato, mientras esmoto las judías*».

**ESTAR EN CAÑONES:** Quedarse en la más absoluta miseria, incluso sin ropa. «*Cuando se les quemó la casa a las chicas del secretario se quedaron en cañones*».

**ESTONTONAR:** Persona que posee algún malestar, objeto que no funciona. «*Desde que agarré la zangariana me estontona(d)o*».

**ESTROPIAR:** "Estropear". Verbo que no sólo se aplica a los objetos, sino también a las personas, o a las relaciones entre ellas. «*Te has dao cuenta lo estropiao que está el chico del Mondongo, la capital no le pinta bien*».

**ESVOLVER:** Volver, dar la vuelta. «*Pasó un coche blanco, pero no vi quien iba dentro no me dio tiempo a esvolverme*».

**FALTAR UN BAILE:** Hombre que ha estado a punto de seducir a una mujer.

«*– Juanito: ¿qué tal se te dio con la del tío Pascual en las fiestas de Imón?*

– *A éste –contesta su padre– ni se casa ni ná, siempre le falta un baile*».

**FARANDULA:** Simulacro, las cosas no son como parecen, teatro. «*Este mundo es una farandula, miá como se han juntao los derechos con los de izquierdas*».

**FESTEJAR:** Ser novios, salir. «*La chica la Juana ya festeja con el Damasín*». *Diccionario* (1992, 961) señala que *festejar* es "requerbrar a una mujer".

**GALLINAS POR LOS TEJA(D)OS:** "Revuelo significativo", bien sea por la riña de mujeres, o bien porque en la televisión aparezcan mujeres ligeras de ropa...

«*– ¿Viste añoche la película?*

– *Un poco, en cuanto salieron aquellas mujeres bebiendo dije ya están las gallinas por los tejaos, y la apagué*».

**GATERA:** Hueco que se deja junto a las puertas de las viviendas para que el gato pueda entrar y limpiarlas de roedores. También se aplica como sinónimo de "trabajo", pues "gatera" es el trabajo que uno consigue por medio del favor de otros. «*Quisó que será dél como su padre no le busque una gatera. Se muere de hambre*».

**GOTA:** "Nada". Forma que se emplea con valor negativo. «No le hables a mi hombre porque no oye ni gota». En *Diccionario* (1992, 1049) se expone que *gota*: "fig. Pequeña cantidad de cualquier cosa, pizca".

**GORIS:** Persona que lleva poca, o ninguna, ropa puesta. «Ayer tarde salieron en la televisión unas mujeres en goris, a esas les pasaba yo un "puñao" de ortigas por...».

**GUARRAZO:** Golpe, caída. «Ayer se cayó el chico de la Murciana desde el olmo, menudo guarrazo se dio».

**HACENDERA:** Prestación personal para el arreglo de puentes, cauces, veredas. «Menos mal que ayer estuvieron los hombres de hacendera, y limpiaron "to" las regaderas de la Fuentevieja».

**HAIGA:** "Haya". «Al que no haiga pagado las calles no había que darle agua».

**HILOBALA O HILOVALA:** (Dado que este vocablo no aparece en los *Diccionarios* consultados señalamos ambas formas), "hilo fuerte con el que se cosen prendas de cuero, calzados"... También se aplica con un matiz peyorativo o recriminatorio en casos como «Con lo vago que es, ese no rompe una hilobala».

**IR DE BOMBEO:** Persona que va muy arreglada (bien vestida, afeitada...) a diferencia de otros días en que no se acicala tanto, aunque no llegue a ir "hecho un adefesio". «Como es domingo lo ha vestido la mujer de bombeo».

**JODER LA MARRANA:** La actuación o afirmación de alguien ha dado al traste con algún negocio. Expresión de carácter vulgar. «Casi le tenía vendidos los ajos al Patri, vino el mosquero de Imón y jodió la marrana».

**JODER LA PROCESION:** (=Joder la marrana).

**JUDIONES O EL ACONSTUMBRA(D)O:** "Impuesto que se pagaba por casarse con una moza del pueblo". Existía la costumbre en el pueblo de que los jóvenes que se iban a casar obsequiaran al resto de habitantes del pueblo. La suma que debían abonar era de 25 pesetas. Así cuando se celebraba una boda entre mozo y moza de Riosalido, éstos invitaban a vino, una arroba o dos, al resto del vecindario, incluso en el pueblo próximo de Torre de Valdealmendras, el convite consistía en vino y pan.

Si la moza que se iba a casar era del pueblo, pero el mozo era forastero, éste debía pagar los "judiones", ese pago se hacía mediante la entrega simbólica de 50 pesetas, en el segundo tercio de este siglo, a los mozos del pueblo.

Los mozos, con ese dinero, organizaban una merienda, que dependiendo de la fecha se ba-

saba en escabeche, pescadilla, congria, merluza, o carne de cordero o de cerdo, y por supuesto buen vino. Posteriormente rondaban a los casados ese día, deseándoles felicidad.

Si el mozo, o sus familiares, no querían sufragar esa cantidad económica, se le daba una cencerada, como símbolo de oposición, llegando incluso a amenazarles con echarles al pilón (3).

«Al día siguiente visitó el pueblo la Guardia Civil para investigar los hechos, los cuales, tras hablar con el alcalde, el Secretario, y con el mismo sacerdote, quedaron impunes por ser "cosa de mozos"»

**JUSTICIA CATALANA:** Propinar una paliza a alguien. «No ves lo que ha hecho el cacique de Mondoñedo, ahora si hubiera justicia catalana...».

**LANTERA (= ANDOSCA):** Hombre o mujer que ya no es joven. «Parece que el novio de la Puri es lantero».

**LAÑA:** "Alaña", alambre en forma de arco para sujetar los calzados. «Me arreglé la albarca con una laña de alambre». Según Díez Suárez (1994, 104) en León este alambre "sostiene las piezas de las vasijas de loza o barro".

**LAZANO:** Persona despreocupada, desaliñada y poco dotada para los trabajos manuales. «Ese albañil que habéis traído, no sabe hacer ná, menudo lazano está hecho».

**LO PRIMERO Y PRINCIPAL:** IR A MISA Y ALMORZAR, PERO SI CORRE PRISA, ALMUERZA Y DEJA LA MISA: Es preciso atender primero a las necesidades del estómago y después, si cabe, a las del espíritu.

**MAJUELO:** Persona que está estorbando en alguna situación. «Fui a pedirle el adra al Buta, pero allí estaba el majuelo de su cuñado, y no le dije ná».

**MARMOTA:** "Criada" (esta acepción también aparece en *Diccionario* 1992, 1327), suele aplicarse a chicas jóvenes que se fueron a trabajar a la capital de empleadas de hogar, y que vuelven en el verano con aires de grandeza. «La del Juanito, ¡menuda marmota!, se cambia de traje tres veces to los días».

**MATARLO... Y DECIR QUE SE HA MUERTO:** Persona a la que no sabe ya qué hacer, cómo tratarla. «Este hijo mío es un vago, dice que estudia en Madrid y le han quedado seis, no sé... matarlo y decir que se ha muerto».

**MEAR Y NO ECHAR GOTA:** Suceso insólito, increíble. «El otro día iba a ir al médico Sigüenza y se me olvidó la cartilla, eso es pa mear y no echar gota».

**MENUDAS CORREAS:** Poca actitud para el trabajo, normalmente después de un día o una noche de fiesta. «*Levantamos el lunes a los mozos pa arrancar garbanzos, y como el domingo estuvieron en San Roque, ¡menudas correas tenían!*».

**MI HOMBRE:** "Marido" (significado "entre el vulgo" según el *Diccionario* (1992, 1117)). Empleo del pronombre posesivo ante un sustantivo humano, que es usual en Asturias, pero no así en Castilla, de este modo "Mi hombre" sirve para designar al marido propio, con el fin de que no exista ningún equívoco.

**MIA:** "Mira". Inicialmente se podría interpretar por "mira", pero que en Riosalido adquiere un matiz especial: pues con esta palabra se afirma que quien la pronuncia está de acuerdo completamente con lo que acaba de decir el otro interlocutor. «*Miá, si ya se lo he dicho al mío, to el calor que hace es pá llover*».

**MIAJA (=UÑA):** Algo poco importante. «*El caldo caliente una miaja*». En *Diccionario* (1992, 1368) *miaja* es "migaja, parte pequeña del pan o de otra cosa".

**MOZO:** Persona nacida en el pueblo que todavía no se ha casado. Existe la tradición de "la entrada de mozos". Inicialmente para ser mozo era necesario cumplir principalmente dos requisitos: el primero consistía en que el aspirante a mozo pagaba un cuartillo de vino que se bebía junto a los restantes mozos de pleno derecho; y el segundo, se refiere a una prueba de fuerza: el nuevo mozo debía estar capacitado para subir un saco de trigo de tres medias (aproximadamente 60 kg. de peso) desde el carro, que se hallaba en la puerta de la casa, hasta la cámara, recinto que solía hallarse en el tercer piso de la misma.

**MONA:** Mujer joven, normalmente bien arreglada. «*Han venio cuatro monas a la plaza y han preguntado por el bar*».

**NO SABER DE LA MISA LA MEDIA:** Desconocer un tema concreto, pero aparentar conocerlo en profundidad o acción que demuestra el desconocimiento de un hecho. «*Miá el chico el Perdígón dice que en Cuenca los ajos los cargan en los remolques con horcas, ese no sabe de la misa la media, ¡cómo los van a cargar con horcas!, entonces al chocar contra el suelo se ponen morados y se echan a perder*».

**NOSIO:** "No sé yo". Con esta fórmula ni se acepta ni se niega lo que se acaba de oír.

«— ¿Ande tiés al hombre?»

— Nosió. ¿Y tú ande tiés al tuyo?».

**O PUTA... O MONJA:** Si alguien no acepta algo se le deja elegir entre otros dos extremos. Expresión que se usó tras la guerra, en aquellos años los matrimonios se concertaban entre los padres, en ocasiones la hija se negaba, y entonces se le decía aquello de que: «*no quieres casarte con (fulano)..., pues o puta o monja*».

**PA:** "Para". «*¿Pá qué no vas a ver los trigos?*».

**PAJEAR:** Individuo que se encuentra en todos los mentideros, tratos, festividades, celebraciones..., de la localidad. Se suele aplicar a aquella persona que es ZASCANDIL. «*A ver cómo no te vas a enterar de tó si estás tal día pajearo*».

**PAPO:** "¡Fíjate!". Es una interjección que posee el matiz de sorpresa.

«— *Ayer vendí los garbanzos a ese de Alcolea.*

— *¡Papoi, pues no te has dao prisa este año*».

El *Diccionario* (1992, 1523) apunta que "hablar papo. Fr. Fig. y fam. Hablar con presunción o vanidad".

**PA(RA) ESTE VIAJE NO SE NECESITAN ALFORJAS:** Viaje o actuación que no ha dado los frutos que se esperaban. «*Fuimos a Sigüenza a vender las cerdas al Roque, y nos dijo que hasta que no pasen las nochebuenas no le hacen falta, mía pa este viaje no necesitábamos alforjas*».

**PARDILLO:** Jugador de cartas que suele perder, y que, como dicen por aquí, hace malo al compañero. Por eso, y con un sentido caricaturesco, se dice en el momento que se juntan cuatro personas para ir a jugar una partida de guifote: «*mira cómo cantan los pardillos*».

**PELO:** "Nada". Suele emplearse en el modismo "no me gusta un pelo", para indicar algo negativo. «*Me ha dao un congrio el pescadero que no me gusta un pelo*».

**PELONA:** "Helada". «*Menuda pelona que ha caído esta mañana. ¡Cómo nos la tenía guardada la santa!*». La santa se refiere a santa Quiteria, que se celebra el 22 de mayo, también es temido por los agricultores el 25 de mayo, festividad de San Urbano, pues tradicionalmente en esas dos fechas vienen heladas, que acaban con los cultivos recién sembrados en los huertos.

**PERDIGONES:** "Pérdidas". Se aplica para constatar o aventurar que un negocio es o será ruinoso. «*Como abran un hotel de esos (casa rural) en Palazuelos, perdigones...*».

**PERO COMO ARO...:** No hay problema pues saldré adelante por los ingresos que proporciona la agricultura. Esta es la solución al «**CUANTO**

- MAS VENDO, MAS PIERDO**», ya que a pesar de este impedimento, la economía familiar no se resentía, pues tenía una labor suficiente para sacar adelante a su familia.
- PIMPLARSE**: Beber en exceso. «*Miá, estaría en la cama, como bajó pimplao de la taberna el Buta, mientras los hombres trabajaban*».
- PINTA**: Parecer, imagen de algo. «*Qué mala pinta liene ese vendedor que viene los lunes*». También se usa con el valor de "resultar": «*este año sí han pintao las judías tempranas*». Señala *Diccionario* (1992, 1606) que *pinta* es "Aspecto o facha por donde se conoce la calidad buena o mala de personas o cosas. También se aplica a la muestra de ciertas cosechas".
- PIQUERA**: Punto de unión existente entre la reguera principal y la que va a cada huerto en particular; valor que también otorga Simonet (1975, 443) a PIQUER, "orificio o agujero por donde sale el agua de una alberca".
- POLLO MANTUDO**: Persona que está aterida de frío. «*Vino en la Inmaculada la novia del chico el Camisillas, y parecía un pollo mantudo*».
- PORTE**: "Beneficio". De ahí que en nuestro pueblo exista la máxima de que: «*Se pueden echar todas las mentiras que se quieran, pero con porte*».
- POS**: "Pues". «*Pos no me digas qué camino ha to-mao tu hombre*».
- PUAINESO**: "Por ahí en eso"; **AHINESO**: "Ahí, en eso"; y **AQUINESTO**: "aquí en esto". Realmente no poseen el mismo valor que aquí, allí y ahí, sino que suponen una matización de esos demostrativos, pues no especifican un lugar determinado, sino aproximado. Y este empleo se lleva a cabo por tres razones: por desconocimiento, porque no se quiere indicar un lugar exacto, o porque da lo mismo un poco más acá que un poco más allá. «*Ahora mismo, mi chico se ha ido puaineso, ha debió dir a la Fuentevieja*».
- QUALQUE**: "igual que, como", con el valor de aproximadamente. «*Vino, qualque a las cuatro*».
- QUE BIEN ESTABA YO SIN GATO**: No había necesidad de realizar un determinado tipo de trabajo. Se cuenta que en una ocasión un hombre del pueblo fue a *dar tierra* a las patatas de un hacendado, y por este trabajo recibiría en pago un gato. Pues mientras llevaba a cabo esta labor se fue varias veces a *tirar el pantalón*, los otros trabajadores le siguieron y afirmaron que golpeaba la tierra con el astil de la azada mientras decía: ¡qué bien estaba yo sin gato!
- QUE BIEN SI NO HUBIERA AMANECIDO**: Suceso que ha resultado negativo o contrario a los intereses del hablante. «*Venía con prisa al Prao la Vega, oigo un ruido, y es que se me ha pinchao el tractor, me cachis... ¡Qué bien si no hubiera amanecido!*».
- QUIA**: "Qué dices, no puede ser". Se trata de forma inversa de MIA, pues con esta expresión se matiza o niega lo que se acaba de oír.
- «— *Dicen que el chico el Medrano se ha coloco en la Telefónica*.
- *Quiá, si cuando iba al colegio dice mi Luis que era el peor de la clase*».
- QUISIO**: "¿Qué sé yo?", para no contestar a lo que el otro interlocutor pregunta. A la pregunta anterior también se podría contestar «*¿Quisió? como su padre tiene tantos amigos en la capital*».
- RECOGER EL RASTRO POR LA NOCHE**: Persona que no se ha preparado convenientemente por la mañana para realizar alguna tarea. Esta frase debió iniciarse a partir de la labor agrícola de la recogida de la alfalfa.
- «— *Todavía no ha bajado el del Buta a la plaza para irnos a Sigüenza*.
- *Mía como no prepara el rastro por la noche*».
- RECORRER**: Limpiar de broza y tierra las regueras. «*El domingo iremos a recorrer las regueras*».
- REMANECER**: Aparición, a lo lejos, de una persona, cuya procedencia no se sabe, y el encuentro con ella no se espera. «*Fui al palomar del Torrejón, y remaneció un hombre por el camino de la Entraila. Llevaba una azada al hombro. Pero no me dijo ná*». Esta voz en Rueda (León) significa: "surgir a la superficie de la tierra el agua de las capas inferiores" (Díez Suárez, 1994, 12).
- REMATE**: Escote que es necesario pagar al final de una celebración. «*Miá, ¡qué bonito es ir de fiesta!, lo peor es el remate*».
- RETOSTAR**: Poner la ropa, tras ser lavada, al sol o junto al fuego, para que adquiera una temperatura agradable. «*Acabo de poner las sábanas a retostar, junto a la estufa*».
- RODAL**: Trozo de tierra sembrada donde no ha nacido la simiente. «*En la cabecera de la parcela del Carpito hay un rodal que ya no cria este año*».
- SACAR LA BOCA A OREAR**: Realizar una afirmación y luego retractarse de ella o se da simplemente cuenta de que no debería haber dicho esa frase. «*Ahora dices que no quieres comprar el pajar del Teje, para eso no hay que sacar la boca a orear*».

**SENDA** o **CAMINO DEL PICOZUELO**: Acción, conversación..., que no lleva a ninguna parte. El *Picozuelo* es un orónimo que delimita los términos de Riosalido y Villacorza, existe una senda que sube hasta él, pero a media cuesta la vía se difumina. «*Menuda retrónica le está echando el Poncia a tu hermano, seguro que lleva la senda del Picozuelo*».

**SER TONTO HASTA ALMORZAR Y DESPUES TO(DO) EL DÍA**: Persona cuyo comportamiento y habla están fuera de toda lógica. Se usa con un tono sarcástico para indicar que alguien es "muy tonto". «*Ayer oí cómo el Panzote hablaba del abogao de Sigüenza, si es verdad lo que dice de él: ese hombre es tonto hasta almorzar y después to el día*».

**SIN VENDER UNA ESCOBA**: Negocio donde apenas se obtiene beneficio por falta de clientes. «*Ahí tienes la lechería del Jato, ha abierto a las ocho, son las once, y sin vender una escoba*».

**TIES**: "Tienes". «*¿Ande tiés al macho que no está en la cuadra?*».

**TIO, TIA**: Tratamiento de respeto para las personas mayores, ya que no son denominadas con el tratamiento de respeto "don", "señor"...

**TIRAR EL PANTALON**: Evacuar el vientre. «*En cuanto llegamos a la hondonada, me paré a tirar el pantalón*».

**TO**: "Todo".

**TORCER EL APAREJO** o **TORCER LA BESANA**: Relación entre personas, que antes era fluida y ahora no va por buen camino. Tanto "aparejo" que se refiere al modo de vestir de las caballerías, como "besana", que alude a la calidad de la tierra al ser cultivada, llevando el surco una dirección acertada, son dos términos relacionados con la ganadería y agricultura. «*Ende que se torció el aparejo entre el cura y el señor alcalde, la bendición de campos ya no es lo mismo*».

**UNA LABORCILLA DE AGUA**: Cantidad suficiente de agua para poder cultivar la tierra, o para que nazca el cereal. «*La pasada semana cayeron unos 20 litros de agua, mía una laborcilla de agua ná mas*».

**UGUALES**: "Iguales" con sentido peyorativo. «*El chico del Argimiro y el del Policarpo, siempre vuelven de fiesta al amanecer, son iguales*».

**UÑA, UÑITA**: Persona, objeto o suceso del que se habla y que apenas tiene importancia, o que es de pequeña dimensión. «*Me dio unos tomates que eran como una uña*».

**ZAINO**: Persona en la que no se puede tener confianza. «*Estaba hablando con mi sobrino, le mandé regar la huerta el Pierres, pero el zaino no me hizo caso*».

**ZANGARRIANA**: Catarro o constipado. «*He agarrado una zangarriana, y no se me va*».

**ZARPAZO**: Chubasco abundante de agua. «*Cuando íbamos a cosechar la parcela de la Veguilla cayó un zarpazo de agua y nos tuvimos que venir a casa*». En Argüellos (León) **ZARPAZA=ZARAZOS**, son indicativos de "cortinas de agua que se ven en el horizonte en días parcial o relativamente claros" (Díez Suárez, 1994, 24).

**ZASCANDIL**: Persona más bien joven que siempre está de aquí para allá, pero que nunca se halla donde debe estar. «*Toma pos alguno faltó, como ese zascandil, vecino tuyo*».

**ZORRATO**: Desaliñado, sucio, irreconocible. «*Cuando vino el chico del Buta de las fiestas de La Olmeda, vino zorrato*».

**ZUMBA**: Cencerro grande. La palabra "zumba" posee también un significado metafórico, por lo que también puede aludir a una chanza o broma, que en conversación festiva y amable suelen gastarse unas personas a otras. Ambos significados se pueden aplicar a esta celebración. La tradición de "llevar la zumba" se celebraba al término de la recogida del cereal (4).

### 3. CONCLUSIONES

Simplemente con observar esta nómina de modismos, frases, giros..., nos damos cuenta de que la mayoría de ellas tienen un sentido o al menos un matiz negativo. Ello se debe a que surgieron para criticar, censurar el comportamiento o lo acaecido a alguien, y posteriormente han venido aplicándose a sucesos más o menos parecidos. Este hecho es índice de que repertorios como éste se hallan en continuo cambio, porque cuando el hecho concreto, que dio origen a esta frase, desaparece de la memoria colectiva de la gente, también entra en desuso.

Aquí finaliza este breve estudio sobre el léxico de Riosalido, que como a cada pueblo, nos han hecho, por un lado diferentes a los habitantes de pueblos vecinos en algunos aspectos, curiosidades, celebraciones particulares, siempre dentro de unos pequeños márgenes, y por otro nos hacen emparentarnos con las tradiciones de otros más alejados. Ello, sin duda, puede deberse a las corrientes migratorias que ha sufrido Riosalido de una parte, bien sean el comercio entre nuestro pueblo y otros de Aragón, La Mancha, o bien por la trashumancia, y de otra a que las necesidades

vitales obligan a los hombres a avivar el ingenio, de ahí que existan similitudes entre costumbres de nuestro pueblo con otras aragonesas, asturianas, etc.

#### NOTAS

(1) Este trabajo no hubiera sido posible sin la ayuda de nuestros informantes Silvana del Castillo, Ignacio Sampedro, Cristina Alvaro, Silverio Vázquez, Donato de la Fuente y Mariano Yubero, los seis nacidos y residentes en Riosalido, y de Dionisia Contreras, nacida en Bujalcayado y residente en Riosalido. A todos ellos nuestro agradecimiento.

(2) En Riosalido se denomina *cordera* a la oveja recién parida, *borrega*, hasta que cumple un año, *primata* de uno o dos años, entonces posee dos palas en la boca, *andasca* de dos a tres años y cuatro palas, *tresandasca* de tres a cuatro años y seis palas y *cerrá*, de cuatro años en adelante.

(3) Y una vez ocurrió, como recuerdan nuestros informantes, que un mozo de Sienes se casó con la sobrina del cura de Riosalido, allá por los años cuarenta. No pagaron la cantidad económica, y el cura y los recién casados tuvieron que soportar una cencerrada durante toda la noche. Junto a los cencerros habituales, los mozos aprovechando la orografía del pueblo, lanzaban bidones llenos de piedras desde el barrio del "Castillejo" hasta la casa del cura.

(4) Si actualmente en las competiciones deportivas se otorga una copa o medalla a quienes consiguen la victoria en una prueba o campeonato, la tradición de "llevar la zumba" se otorga, en sentido humorístico, a aquella persona que termina en último lugar a la hora de recoger la era y guardar el grano en su casa. La mofa consistía en que el agricultor más rezagado aquel

año, había de pasearse por todo el pueblo portando sobre sus costillas la zumba; y con el ruido de ésta y la algarabía de los chiquillos que lo acompañaban, las calles se poblaban de gente para hacer bromas con el "zumbero" y realizar todo tipo de bailes y danzas. Por lo que las personas mayores cuentan sobre esta ceremonia (forma, desarrollo y vestuario) podemos afirmar que se encuentra relacionada con otras manifestaciones folklóricas de la provincia de Guadalajara, entre ellas: los "danzantes" de Valverde de los Arroyos o, sin ir más lejos, la "cencerrada" de Palazuelos (Ranz, 1997, 333).

#### BIBLIOGRAFIA

- COPERIAS, Enrique M. (1999): "El libro de los dichos. Origen y curiosidades de más de 150 frases hechas de la lengua española", sin lugar de edición. Suplemento del n.º 214 (Marzo, 1999) de la revista *Muy Interesante*.
- DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA (1992): Madrid, Real Academia Española (21.ª Edición).
- DIEZ SUAREZ, María Soledad (1994): *Léxico leonés*, León, Universidad de León.
- RANZ YUBERO, José Antonio: "Un ciclo festivo en Riosalido". *Cuadernos de Etnología de Guadalajara*, n.º 29 (1997), pp. 323-335.
- SIMONET, Francisco Javier (1975): *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes*, Libano (Beirut). Librairie du Liban (reed. 1888).
- VERGARA, Gabriel M.ª (1946): "Algunas palabras de uso corriente en la provincia de Guadalajara que no se hallan en los diccionarios", *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, tomo II, Madrid, pp. 134-147.



## LAS FERIAS DE LA LIMIA (ORENSE)

Angel Cerrato



Lo escrito es el resultado de lo observado a lo largo de muchos años de pasear las ferias de la tierra de la Limia.

Es también el resultado de entrevistas grabadas a gentes de Xinzo –el centro natural– de Cualedro, de Bande y de Congostro.

“La feria”, es algo que sale del alma, con gusto y recuerdos vivos, algo que se lleva en la sangre. Viene desde muy antiguo, desde hace dos milenios. No lejos de Xinzo se situaba la Civitas Limicorum, lugar de encuentro, intercambios y relaciones humanas antes de los romanos, y que los romanos no destruyeron, al contrario. Desaparecidos éstos, el movimiento de la gente llevando y trayendo el fruto del trabajo de sus manos siguió fuera del tiempo y de las culturas.

Las ferias más importantes eran las de Xinzo, la Feria Nueva en Ponte Linares, la de Cualedro, Bande, Celanova, Couso, A Pereira, Baltar, Calvos, Vilar de Barrio, Verín y Allariz. El centro era Xinzo de Limia por su emplazamiento estratégico de vías de comunicación en la llanura. A las ferias de Allariz y de Verín se iba poco por las dificultades de los caminos, y a Celanova se iba los días de mercado. La demarcación geográfica venía impuesta por el río Limia y la Laguna de Antela. Cualedro, Couso Baltar, Calvos, se situaban en la margen izquierda. Vilar de Barrio, A Pereira, Ponte Linares, Bande, Celanova, Allariz, se situaban en la margen derecha. Verín traspasaba los montes y se enmarcaba en las tierras de Monterrey, en el río Támeiga.

La feria de Xinzo se celebraba el 14 y el 27 de cada mes, —si caía en Domingo se adelantaba al sábado—. La de Puente Linares el 22, la de Cualedro el 5 y el 18, la de Bande el 13 y el 28, —si caía en Domingo se retrasaba al lunes—; la de Celanova el 29, la de Couso el 11... Por su emplazamiento estratégico de paso fronterizo, de contrabando y de aduana, Verín tenía tres ferias mensuales.

El trasiego de productos se hacía por las gentes de estas tierras. También venían de la ciudad de Orense, de Maside, del Barco de Valdeorras, de Quiroga (Lugo). Y de Castilla, hombres de Zamora, Benavente o León: eran conocidos como los castellanos, o "*castelán*" en el idioma de la tierra. Venían también gentes de Asturias y de las costas de las Rías Bajas, la "*Beiramar*".

Los Ayuntamientos cuidaban el lugar de la celebración de la feria. Había o río, o fuentes o arbolado. El lugar más espectacular era el de la Feria Nueva en Puente Linares, con bosque de carbayos y castiñeiros, río, prados, ermita, caminos de paseo, un soberbio puente romano y todo al aire libre.

Los caminos eran los viejos tradicionales que se trazaron por los romanos o por los pueblos de la Edad Media. Los romanos construyeron la vía XVIII que unía Braga con Astorga y pasaba por las márgenes derecha del Limia y de la Laguna de Antela. Los señores de la Edad Media rodearon el fértil complejo limiano con cuatro torres-fortaleza, de las que subsisten tres; cuatro puntos de control del trasiego militar de Galicia a Portugal, puntos de control del paso de mercancías y puntos de control del Camino interior portugués a Santiago. Los pasos de arroyos, regatos o ríos se salvaban con puentes serios o con simples lajas de piedra llamados "*poldras*", que llegó a dar nombre a alguna de las aldeas: Vilariño das Poldras en un punto medio de intersección de Xinzo y de la Feria Nueva en Puente Linares. El más accidentado desde la llanura era a Couso en la cima de los montes y a Calvos "perdido" por las Sierras de Baltar y del Larouco.

Los viejos caminos siguieron los mismos hasta la llegada de las brutales concentraciones parcelarias y el trazado de pistas. El asfalto destruyó veredas, atajos, puentes y bosque. Las nuevas comunicaciones aislaron centros feriales de antigua importancia; tal es el caso de Bande. Las furgonetas, los camiones, los autobuses han liquidado un pasado antropológico que vivió al menos durante 2.500 años.

El centro de las compra-ventas de las ferias era el ganado vacuno: bueyes y vacas. Sobre todo bueyes. "*Bois... aqueles bois de Xinzo!*". Luego llegaba todo el resto de animales: caballos, ye-

guas, mulos y mulas, burros, ovejas, cabras, cerdos y animales de corral.

Los de la *raía* traían bueyes y vacas de las tierras del Barroso portugués y de los pueblos gallegos de la *raía*. Los pueblos gallegos de la *raía* comerciaban sobre todo con animal caballar y asnal. El centro era Cualedro. A Cualedro llegaban gentes de S. Cristóbal, Salgueira, A Caridá, Medeiros, A Magdalena, Padrosa, Gironda, Lucenza... Todos estos también se presentaban en las ferias de Couso, Calvos, A Pereira y Bande.

Pero nada eclipsaba la importancia y el trasiego de Xinzo de Limia, centro natural de la Comarca. A Xinzo llegaban animales del país: La Limia, Celanova, el Barroso... Xinzo de Limia acaparaba el 80% del tráfico de ganado vacuno y caballar. Las vacas eran "*la rubia gallega*", o la "*cachena*" de largos cuernos de las tierras del Barroso, pequeña y muy resistente. "*As vacas eran animais afeitos a nós*". Y con las vacas llegaban los becerros. "Los becerros venían atados a las vacas, y llevaban buenos palos en las costillas. Habían andado sueltos y ahora no se acostumbraban".

Las vacas venían andando por los caminos, senderos, veredas o atajos. Venían arreadas atadas unas con otras. Para hacer los largos caminos había que levantarse de madrugada.

Cuando llegaron los camiones y las furgonetas, se les transportaba en ellos. Cuando llegaron los coches de línea, las vacas y los becerros tuvieron el raro privilegio de viajar en la parte trasera del auto, acomodada para ellos, con sus ventanas y sus barrotos, y paja para más comodidad. En un cementerio de coches de Villalba de Lugo podía aún verse por los finales de los 80 una buena colección de estos dinosaurios.

Y cuando fue lo del transporte escolar allá por la década de los 60, 70 y 80, en un autobús viajaban vacas, becerros, viejos, viejas, más críos y crías que era lo suyo. ¡Y había sitio para el conductor!

Al ganado caballar y asnal también le llevaban por los caminos y veredas. Los burros de Vereia, población por la otra parte del alto del Furriolo, eran los de más fama. "*E viñan con toda a súa cabañada, que dios me libre*".

De los cerdos, los cebados iban en un carro del país. En un carro del país cabían dos cerdos. Al carro se le añadían unos palos —los estadullos— en la parte superior de las teleras. Los que no eran de ceba iban a pie. El recorrido más difícil para estos animales y para sus dueños era la ribera de la Laguna y del Limia. Eran caminos lamosos, con agua, resbaladizos... "era frecuente que todos fuésemos a parar al barro".



Ovejas, cabras, cabritos y corderos iban a pie, en carro o en burro.

Se tardaba de tres a cuatro horas en llegar a los puntos de feria. Algunas poblaciones eran más privilegiadas. *"E faciamos o camiño a pé, ja pé! E con chancas"*. (Afirmación de una mujer). *"Saías de noite, de mañá cedo e chegabas ás doce do mediodía. Estabas tres, catro horas... e volta de novo se non vendías"*.

A todos los animales se les recogía en el "toural". Alrededor del toral se formaban los carros, los tenderetes, los puestos de comidas y las "pulpeiras". El mayor era el de Xinzo de Limia, con un frondoso bosque —hoy día es todo él un bonito parque—. Los de Cualedro se quejan de que haya sido destruido; el espacio lo ocupa la casa de la cultura, el cuartel de la Guardia Civil y un descampado. El de la Feria Nueva en Puente Linares se ha convertido en una hermosa pradera. El de Couso queda vacío...

Los mejores tratantes eran los castellanos. *"Xa ven o castelán"*, decían y era señal de feria fuera de lo común. Venían por sí o por intermediarios. Los castellanos eran de Zamora, Benavente, León, a veces de Salamanca y poco o nada de Valladolid. Hombres infinitamente respetados. "O castelán" era hombre serio, escueto y cumplidor. El mejor comprador era "O Pelín". Cuando llegaba El Pelín, el resto temblaba porque pagaba más que los otros.

Los tratantes o sus intermediarios llegaban el día anterior, dormían en las posadas y en las pensiones y comían en la misma fonda, en la feria, o llevaban su propia comida.

Los tratantes observaban, paseaban, escuchaban "y miraban los unos por los otros; no tiraban contra ellos". Compraban para ellos mismos, para otro fulano o revendían por su cuenta.

Se discutía y se regateaba a ojo, a bulto. El que vendía ponía un precio. El que compraba ponía el suyo. Discusiones, voces, gestos, ofertas, espantadas, vuelta por la feria y nuevos tratos, nuevas ofertas... Este trajín sigue siendo aún digno de verse. Había compradores que lo dejaban para el último momento cuando la venta era obligada. "Eran unos sinvergüenzas".

A las vacas se las engordaba unos días antes; si estaba parida no se la tocaba la ubre para que aparentara más. Todos sabían el truco pero todos *calaban*.

Había por supuesto tratantes gallegos. Preferían vivir en Xinzo. Fueron célebres el Señor Antonio, de sobrenombre el Pielés. El Marta. Los Rubís, Los Picholas... Porque Xinzo era el centro de recepción y de distribución para las tierras de Beira-

mar, León, Asturias, el Norte de Portugal y el interior de Castilla. Desde Xinzo se controlaba el ganado de las ferias de Cualedro, de gran fama, de A Pereira y de la Feria Nueva de Puente Linares. Con río, comunicaciones y un gran "toural", Xinzo poseía una red completa de posadas, casas de comidas y pulpeiras, y desde el siglo XVII y XVIII fue un gran centro de arrieros; cerca de la Villa estaba Pena, población que trabajaba la cebada —muy escasa en el resto— un pienso indispensable para la ganadería de los traficantes. Desde Xinzo se hacía más fácil el "acarreo" del ganado a Castilla por la Canda y el Padornelo; a León por Maceda, el Barco y Ponferrada; al Norte de Portugal por las tierras de Cualedro, Baltar, la Gironda, y el Barroso —portugués—.

En Xinzo también había los mejores traficantes de pieles de bueyes, vacas, caballos, burros y machos. Las pieles se compraban frescas o sobadas.

En Cualedro se despedazaba mucho en el matadero. Allí iban los traficantes de pieles. El mejor comprador era Félix, de Allariz, almacenista y revendedor. En Allariz había fábricas de curtidos, "y de aquí nació el ramo de los zapateros de esa tierra".

También se traficaba con huesos, pelo, pezuñas y las tripas gordas. Todo ello para piensos.

Las pieles llegaban hasta Porriño y Salamanca. En el centro número uno de los curtidos palentinos, en Villarramiel, no apreciaban las pieles gallegas "por su humedad y por la escasa finura de los que las despellejaban". (Fernando Ramos, Ana María Represa).

Los bueyes iban para el trabajo de las tierras de las llanuras de Castilla y para las tierras llanas de la Limia. Se compraban y vendían para cueros de Allariz, Porriño...

Las vacas iban para recría, para la labranza, para carne o para cuero.



Xinzo, 1999

Caballos y yeguas iban para la *raía* y sobre todo para recría de mulas y machos tan apreciados por "o castelán".

Los asnos, inteligentes a pesar de su mala fama, iban para la *raía* y para la llanura, para pastores, para llevar el ganado a la feria, la comida a las cabadas, la hierba a bueyes y vacas, el grano al molino. Se utilizaba para la labra de los viñedos por tierras de la Girona. Por su sentido de la orientación y seguridad por bajadas y subidas por rocas y caminos duros y su astucia en detectar los peligros —lobos y "guardias"— era el animal máspreciado por los contrabandistas.

Todo aquel que llevaba ganado a la feria tenía que sacar *la guía*. La guía era el D.N.I. del animal. Se extendía en el Ayuntamiento. El papel demostraba quién era el dueño del animal. Si se vendía, tenía que ser dado de baja en el Ayuntamiento.



Feria de Xinzo de Limia 14 7 99. Puesto de Catañonero de Mucedá

Quien compraba tenía que sacar "o vendín". O *vendín* era un justificante que acreditaba la compra-venta. El título se debe al comienzo del acuerdo escrito: ("yo...") vendí..." que el comprador pre-

sentaba al vendedor. Un invento más del poder para sacar cuartos. Se decía que se exigía para evitar el contrabando, el robo y la clandestinidad por la *raía* de León y de Portugal. También se obtenía en el Ayuntamiento. En la Feria Nueva en Puente Linares, al estar separado de toda población, había un puesto de guías y de *vendíns*. El vendín de una yugada de vacas valía 6 pesos—30 Ptas.—; el de un *porco*, 2 pesos; el de una oveja, de una cabra o de un cabrito, 1 peso. El vendín de cada animal salía por dos pesos en general.

Años después de la guerra, el precio de un buey estaba entre 100-130 pesos -1 peso es un duro, 5 pesetas—. Una vaca 100 pesos. Un becerro de 30 a 100 pesos. Un porco de ceba de 20 a 70 pesos. Una oveja, medio peso.

Cerrada la compra, se marcaba al animal con las iniciales del nuevo amo si así se pedía.

Y se iba a celebrarlo a la cantina. Allí se cantaba, *aturuxábase*, se invitaba a los amigos. El vendedor se cuidaba muy mucho. Una mano en el jarro y otra en la faja. Se salía con la sombra por rocas y carballos, o de noche cerrada con haces encendidos, en grupos de cuatro o cinco, cantando y *aturuxando*. Pero si los ladrones estaban por el tema, ni cantos, ni gritos, ni haces encendidos, ni hatos de hombres... "Era mucha la necesidad". "Si te asaltaban tenías que humillarte".

— Los tratos de bueyes, vacas, caballos, yeguas, mulas, machos y burros, corrían por cuenta de los hombres.

— ¿Entonces, las mujeres no hacían ni remataban tratos?

— ¡Sí, oh! Su especialidad eran los animales de labra y de cría para la casa... ¿Que si compraban y vendían? Ufff... Aquí tuvimos mujeres que ya murieron que eran el cien por cien de los hombres. Había hombres que les uncían a la mujer y se acabó.

— Cuando mi marido estaba fuera, yo fui a vender desde Congostro a Couso. Y porcos. A pie. Y fui a Bande, y a veces a Xinzo.

Pero la especialidad de las mujeres era la compra-venta de ovejas, corderos, cabritos y cerdos. Era y es su especialidad. También vendían huevos, gallinas, conejos, verdura, fruta, castañas, aceite, linaza, maíz, centeno, bellotas, rosquillas, queso, unto, tocino y el jamón, miel, pan o ropa.

A la feria de Xinzo, a la de Puente Linares y a la de Cualedro, quizá las tres centrales, llegaban gentes de Verín y de Oimbra con plantas de berza blanca, pimientos, tomates y cebollas. Los acaparadores de la compra de huevos eran los de Sabucedo, de jamones los de Maside, de castañas los de Rairo, cerca de Celanova... De Orense y de

Maside venían con productos de huerta que traían en el coche de línea cuando ya hubo, montaban los trastos en la baca y ellos y ellas también en la baca. También los traían a lomos de animales; los repartían por las ferias en cestos puestos en la cabeza, eran las "rianxeiras, o rianxas". También traían pescado.

Había puestos y tenderetes de todo y para casi todas las necesidades.

Un puesto muy cotizado era el de *herrador* de caballos, yeguas, mulas, machos y burros. Los bueyes y vacas tenían un lugar a parte, en Xinzo, y con potro. En Bande también tenían potro. Los herradores más célebres eran de Albarellos, cerca de Verín, y los de Faramontaos. También de Muíños y del Barroso portugués. Estos son los últimos que han ejercido hasta el 98. Era todo un espectáculo en el toural de Xinzo. Herrar cuatro patas valía cuatro pesos. Duraba tres meses.

Otro puesto cotizado era el de la venta de herramientas tales como rejas, azadas, azadones, horcas de hierro, hoces, picos, palas... para el trabajo del campo y de las huertas; potes, cuchillos, trébedes, abregancias... para instrumental de cocina, todo de hierro. El *herrero* más afamado era de Sandiás, "siempre andaba en las ferias". En estos puestos, pues eran varios los que se montaban, se encontraban desde narigueras para vacas, a frenos de caballos, cepos para lobos y zorros, cencerros, cuchillos, navajas e instrumental de carpinteros, canteros, y hasta de curtidores o guarnicioneros.

Otro puesto era el de los *vendeores de cestos*. La variedad era infinita. Cestos para ropa, para el estiércol, para transportar patatas, pan, trigo, maíz, centeno o lino. Cestos para recoger o conservar la fruta o las castañas... Era frecuente que los fabricasen en la misma feria. De todas formas, hacer un cesto para una de las muchas necesidades que llenaban, era un trabajo familiar.

Un puesto importante era el de la *venta de ollas*. En la tierra, a los alfareros se les llama mejor, *oleiros*, fabricantes de *olías*, las ollas castellanas. Los *oleiros* más cercanos eran los del valle de Maceda: Maceda, Esgos y Niñodagua, todos ellos muy relacionados por cierto con el gran centro alfarero de Arrabal de Portillo, Valladolid. De mucha fama eran los vendedores que venían de la provincia de Zamora. Llegaban el día anterior en grupos de tres o cuatro y se distribuían por las ferias de la comarca. "*Traían todo o campamento: as olas nuns seróns, a comida, a roupa nos animais que eran mulas case que sempre...*". "Siempre venían hombres. Nunca se vieron mujeres". Se cobijaban en posadas o en casas particulares. Traían mantas de Castilla y las vendían a cambio de lana y jamones.

Junto con chalanes y tratantes castellanos dejaron una huella profunda en la comarca de la Limia. En autores como Vicente Risco, la influencia castellana fue visceralmente rechazada. El castellano representaba el hombre de negocios, un hombre de rompe y rasga, basto y avasallador de los valores tradicionales de la hidalguía gallega, cuya sangre corría por el propio Risco. Risco pasaba temporadas en A Pereira, otro lugar importante de feria de ganado de la Limia, como ya se ha citado. *O porco de Pé*, una sátira violenta, inmortalizó a estos personajes. Risco hacía tiempo que andaba cabreado con la pérdida de su identidad. El mismo temor recorría a Otero Pedrayo.



Feria de Xinzo de Limia. 14-7-99. Venta de ajos de Badajoz

Pero la visión de Risco no se corresponde con la realidad. Yo mismo he encontrado un gran respeto y aprecio por "o castelán". Suele citarse siempre con admiración. Y la admiración es mutua. En la VII Feria Nacional de Artesanía celebrada en Valladolid en mayo del 99, pude hablar con alfareros de Pereruela, Zamora. Parece que los alfareros de Pereruela no tenían costumbre de adentrarse Padornelo adelante a las tierras de la Limia, pero tenían tratos con gallegos "gente tra-

bajadora, humilde, callada y muy de fiar". Esta opinión la he encontrado también en Arrabal de Portillo, Portillo, Valladolid, que añaden los calificativos de "emprendedores y creativos". En Castilla fueron muy apreciados los segadores gallegos, los tejeros, los canteros o los vendimiadores por la tierra de Toro.

Otro puesto era el de las ventas de *productos de cuero* para los animales de labranza. Este género era de los más vendidos en las ferias de Castilla, venta que se hacía con frecuencia a la salida de misa. Este fenómeno no se conoce en la Limia. Las mullidas, albardas, correas, sillines, zuffras, collerones, colleras, cabezadas, barrigueras... eran productos de venta asegurada.

*Otros objetos de ventas eran:* muletas para cojos, cintos para herniados, sanguijuelas para médicos —la Limia era una tierra privilegiada de venta; por los terrenos lamosos de la Laguna abundaban a más no dar; se exportaban incluso a Portugal—, hierbas para empañar, hierbas para enamorar y hierbas para curar todas las enfermedades reales y posibles; no podía faltar la venta de coplas, romances y sucesos que "comprábamos de los ciegos para nuestros hijos pequeños".

Podía haber más o menos ganado, *olas*, aperos del campo, o cestos, etc. pero nunca faltaba el *pulpo*, comida obligada, símbolo de poco tener, y elemento de unión y de relaciones. Hoy día ha cambiado todo. Las viejas ferias han muerto. Pero las *pulpeiras* siguen en sus puestos. Es un elemento del ser gallego como lo es la dulzura, la mansa lluvia, la retranca, la hospitalidad o el lenguaje cadencioso y flexible. Nombres para la Historia serán los Rudesindo o los Pucho de Xinzo.

Por cada puesto había que pagar un impuesto. Un tenderete, 2 pesos; las pulperas, 1 peso, y los puestos pequeños, menos de un peso. El cobro lo arrendaba anualmente el Ayuntamiento. Quien más pujaba quedaba con el negocio. "En los años 60 el arrendamiento se cerraba entre los 8.000 y los 10.000 pesos". "Yo nunca perdía", dice el arrendatario de Cualedro. Grandes arrendatarios eran "El Picholas" de Xinzo que controlaba Xinzo, Cualedro, la Feira Nova, Maceda y hasta Vilar de Vós más allá de Verín. Y el Sr. Fabriciano, discípulo de El Picholas.

La misión del arrendatario era vigilar las ventas, cobrar los impuestos y controlar los "puertos", es decir, las entradas y salidas del término del Ayuntamiento, de modo especial aquellos que tenían una geografía accidentada como Cualedro, Couso o Bande.

— *A xente pagaba ben. O pior foi cando chegaron eses mouros e xudeus que non querían pagar as tiñas que chamar á Garda Civil.*

— *Eu tiña controlados os postos. As veces cruzábanse. As máis perigosas eran as vendedoras de verzas de Verín. Sempre levaba catro ou cinco persoas non coñecidas que supervisaban o movemento.*

En las ferias se comía el pulpo obligado, con vino de Monterrey o de la Girona. También se comían sardinias, carne a la brasa que se hacía en los puestos de las ferias, y callos y garbanzos en las posadas y casas de comidas. En Xinzo había gran cantidad de posadas y casas de comidas. En Cualero había 18. En la Feria Nueva en Ponte Linares era famosa la casa de comidas del Tío Juan que era de Congostro. El pulpo y la carne a la brasa se comían bajo toldos preparados. Se conversaba y se recordaba el pasado, la ida o la vuelta de emigrantes ilustres o de escasa suerte o paradero desconocido. Cuentos, sucesos y leyendas, viejas amistades, "retroucos" y retranca... iban, venían, pasaban, se diluían... y dejaban un agrídulce sabor hasta la próxima feria. Las ferias creaban y mantenían el entramado de cultura y profundos sentires del pueblo que unía el pasado y el presente permanentemente resucitados y renovados.

En las ferias se comía entre amigos, vecinos y conocidos.

En el día de feria se vestía como en el día de fiesta. Hombres y mujeres y de modo especial las jóvenes, lucían los mejores pañuelos, vestidos y calzado, si llegaba para tanto.

En todas las ferias se paseaba por la tarde... "*Era o memento millor da mocidade*". Y cuando anochecía se volvía en grupos o en parejas. Las ferias de mayo eran fecundas en relaciones de futuro. "*Quen non atopa noivo en maio, non atopa en todo o ano*", decían en Xinzo. Si hablasen las arboledas, las alamedas, las corredoiras y los camións de Bande...

Los señoritos paseaban la feria montados en su caballo. Eso fue hace tiempo.

— ¿Había robos en las ferias?

— Había. ¡Los hay hasta en la catedral de Santiago! Atracos los tenemos aún hoy día, dios me libre. Los atracadores más célebres eran de Verín. Un grupo. Los carteristas de más fama andaban por Xinzo. También se jugaba al dado en tres botes y al juego de las tres cartas. Al público le quitaban hasta el chaleco. Miraban unos por otros y siempre había quien les echaba una mano, las mujeres de los artistas.

— ¿Había camorristas?

— ¿Camorristas?... ¡Camorristas los de Ribeiro! Siempre andaban con el palo en la mano. Para provocar una pelea no les hacía falta nada. Pero

eran respondidos. Mas en las ferias éramos gente pacífica.

Al día siguiente de la feria se limpiaba el "toural". Se recogía el estiércol para las huertas –Bande– o se subastaba entre los vecinos –Cualedro–.

Hoy día se ha agotado la feria tradicional. La nueva maquinaria, los supermercados de ciudades y villas del campo, la irreversible desaparición de viejas artesanías, la facilidad de los medios de transporte para las relaciones sociales... han enterrado todo un mundo de trasiego de personas, animales y objetos, leyendas, costumbres y tradiciones, y todo un rico núcleo del lenguaje del pueblo que hizo el idioma y lo mantuvo.

Este último dato es fundamental en el proceso de transformaciones irreversibles que está sopor-tando el idioma en toda Galicia. El núcleo esencial de la lengua galega hacía referencia a una sabia, profunda y dilatada vida del hombre con la Naturaleza, mucho más allá del amplio trabajo del campo.

Un centro emblemático de entender la vida de los gallegos fue siempre la Feria. "Y las que hoy tenemos no son ni sombra de las que fueron". "To-

do muere, rapaz. Y yo no me reconozco en el mundo de mis nietos".

#### INFORMADORES

– Sra. Remedios, Sr. Manuel, Sr. José: de Congostro.

– Juan Paz, maestro jubilado, de Xinzo.

– O Pucho, pulpeiro, de Xinzo.

– Elíxio Rodríguez, capitán de aviación en la guerra civil, exiliado en México, de Bande.

– Sr. Pepe, regente de un matadero, fonda y casa de comidas, de Cualedro.

– Sr. Fabriciano, cobrador de impuestos, de Cualedro.

– Sr. Delfín, transportista e intermediario, Couso de Limia.

Todos, menos José Carrera, O Pucho, están entre los 65 y los 90 años. Y fueron entrevistados de abril a agosto del 99.



# LA GAITA EN LA EDAD MEDIA: APORTES PARA SU RECONSTRUCCION SONORA

Norberto Pablo Cirio\*

Uno de los avances más significativos en la actual musicología ha sido el de reconciliar en sus investigadores dos intereses que por mucho tiempo parecieron antagónicos, el estudio de la música en sí —el “texto”— y el tratar de explicar, a partir de él, cuestiones del hombre y la cultura que la produce —el “contexto”— (García, 1994). Si bien tal unión resulta venturosa, el texto continúa siendo el principal problema al investigar períodos musicales pasados. Cuanto más nos alejamos en el tiempo, más nos vemos obligados a trabajar con fuentes contextuales, en tanto que partituras, tratados específicos o instrumentos sonoros originales serán más bien la excepción. Inversamente, cuanto más cercano en el tiempo esté el tema a abordar, más fuentes estrictamente textuales tendremos a disposición. Este es el gran problema de todo trabajo musicológico: la diversidad y fidelidad de fuentes a tratar.

En 1990 Dale Olsen propuso un modelo de análisis que combina la etnomusicología con la arqueología para lograr el conocimiento científico de universos sonoros de culturas extintas. Inspirado en la etnoarqueología, o sea (según cita a Hodder 1982: 28) “la recolección de información original etnográfica con la finalidad de ayudar a la interpretación arqueológica (Olsen, *op. cit.*, 175) (1), su modelo intenta responder a dos interrogantes: “1) ¿Qué tienen de culturalmente significativo los artefactos y/o la iconografía relacionados con la música que se hallan perdidos en el tiempo? y 2) ¿de qué manera se puede obtener información etnomusicológica de los mismos?” (Olsen, *op. cit.*). Su modelo está conformado por cuatro procesos analíticos: 1) *El proceso arqueomusicológico*, o sea el estudio organológico de los objetos sonoros exhumados en un yacimiento arqueológico y las partituras de la época, 2) *El proceso iconológico-musical*, que comprende el estudio de las representaciones icónicas contemporáneas al objeto de estudio, 3) *El proceso historiográfico*, o sea el análisis de los textos lingüísticos contemporáneos al objeto donde se lo describa o cite, y 4) *El proceso de analogía etnológica*, que consiste en el estudio comparativo de la/s cultura/s actual/es relacionadas con la antigua y/o que mantiene/n en vigencia esa misma práctica musical, más allá del proceso de cambio acaecido.

El objetivo del presente trabajo es aplicar el modelo de Olsen a la gaita medieval a fin de iluminar algunos aspectos de la misma: denominación, partes constituyentes, modo de ejecución, volumen, timbre, repertorio y ubicación en la dinámica músico-social de la época. Propungo como hipótesis que los diferentes modelos de gaitas europeas vigentes apenas difieren de sus antecesoras medievales en algunos aspectos decorativos y que, por lo tanto, su sonoridad, timbre, gran parte de su repertorio, así como su modo de ejecución se han mantenido virtualmente idénticos. Ello no significa que al escuchar cualquier gaita europea estemos ante la presencia viva del medioevo (porque ello implicaría negar los últimos setecientos años de vida de las gaitas), sino que el proceso de cambio acaecido durante esas centurias no fue tan pronunciado como en otros instrumentos musicales.

Del primer proceso, el *proceso arqueomusicológico*, debemos descartar el análisis de vestigios arqueológicos ya que no sólo no queda nada de ellas, sino que sobre ese período “a excepción de un fragmento de un arpa de marfil que está en el Louvre y unos cuantos cuernos, también de marfil, ningún instrumento ha sido conservado” (Sachs, 1947: 249). Por el contrario, la música escrita contemporánea nos brindará valiosa información acerca de los géneros musicales en que este instrumento se utilizaba para dilucidar qué repertorio le era característico, aunque ello lo trataré más abajo.

Para el *proceso iconológico-musical* es abundante la representación de gaitas. Analizaré las miniaturas de las *Cantigas de Santa María*, de Alfonso X “el Sabio” (España, s. XIII), una serie de códices ingleses, un libro de horas francés, el *Codex Manesse*, alemán (primera mitad del s. XIV) y el *Salterio Polirroniano*, un códice italiano (principios del s. XII).

En uno de los códices de las *Cantigas de Santa María* de la Biblioteca de El Escorial (T. I. 1) existen seis modelos de gaitas. Estas representaciones forman parte de las cuarenta miniaturas de músicos que encabezan las *Cantigas* terminadas en cero.

— **Cantiga 220** ¿E quen a non toara? Dos músicos enfrentados ejecutan sendas gaitas que

consta cada una de dos tubos melódicos cilíndricos, independientes, de igual longitud y unidos exteriormente. Ambos instrumentos poseen igual cantidad de orificios y una bolsa por debajo. Debido a su posición, la bolsa no es presionada por el brazo del ejecutante sino que su misma hinchazón produce la presión necesaria. Cada músico sopla a través de un pequeño tubo de insuflación.

— **Cantiga 230** *Tod'ome deve dar loor*. Dos músicos enfrentados ejecutan dos *chorus* o *chorón*. A través de un corto tubo de insuflación el aire pasa a una pequeña vejiga esférica y de allí a dos tubos paralelos, independientes y de distintos tamaños. El mayor es con seguridad el melódico y su calibre es cónico, mientras que el menor es recto, de calibre cilíndrico y posiblemente sea bordón.

— **Cantiga 250** *Por nós Virgen Madre*. Dos músicos enfrentados ejecutan dos *chorus* o *chorón* distintos a los de la Cantiga 230, pues sólo consta de un tubo melódico de gran tamaño que a partir de su parte media se agranda y se curva hacia arriba. Todos los orificios se encuentran en su parte recta.

— **Cantiga 260** *Dized' jai, trovadores!* Dos músicos enfrentados ejecutan dos gaitas sin bordón. Sus tubos melódicos son de calibre cilíndrico y están doblados en ángulo hacia adelante desde su parte media (desde allí no poseen orificios). La parte proximal de ambos tubos tiene tallada una pequeña cabeza de animal.

— **Cantiga 280** *Santa Maria beeita*. Dos músicos enfrentados ejecutan dos gaitas similares a las de la Cantiga 260, pero con un tubo melódico de menor longitud y sin la sección inferior doblada en ángulo. Cada gaita posee en forma paralela a dicho tubo, y por su parte anterior, otro tubo de igual longitud que podría tratarse de un bordón, quedando así los dedos del ejecutante entre ambos. También poseen dos pequeñas cabezas talladas en sus extremos proximales.

— **Cantiga 350** *Santa Maria, Sennor*. Un músico ejecuta una gaita de gran tamaño. Posee dos tubos melódicos cónicos paralelos e independientes —uno levemente más largo— y cuatro bordones con pequeñas diferencias de longitud entre ellos y que salen de la bolsa hacia atrás: dos por encima del hombro del ejecutante y dos por debajo.

Tal vez algunas de estas gaitas difieran sólo en forma, como las de las Cantigas 220 ó 230, pero no puedo aventurar más. Lo interesante es no sólo la variedad, sino que coexisten dos grupos de modelos bien diferenciados: las que poseen bordón/es: ¿230, 280? y 350, y las que no: 220

¿230?, 250, 260 y ¿280?; aunque también se podría derivar un subgrupo de las que no poseen bordón: 220 y ¿230?, o sea las de dos tubos melódicos sin bordón/es.

Veamos ahora tres códices ingleses. En el manuscrito *East Anglian Psalter* (Arundel 83, fol. 55v.) que se encuentra en la British Library de Londres y data aprox. de 1310 vemos —entre otros músicos— a un gaitero con un modelo que no se encuentra en las Cantigas, aunque es similar a las de la 260. Se trata de un *odreçillo*: una bolsa de donde sale un tubo melódico de calibre cónico y tiene tallada en su parte proximal una pequeña cabeza de animal. En el manuscrito *The Luttrell Psalter* (Add. 42130, fol. 176), vemos también varios instrumentos entre los que se encuentra una gaita. Esta —de no ser por su cabezita tallada— es idéntica a la actual gaita gallega: un tubo melódico de calibre cónico que sale por la parte delantera de la bolsa y un tubo bordón que sale por detrás de ella y se alza casi perpendicular al ejecutante. Tampoco se encuentra esta variedad en las Cantigas. Una tercera representación, también en otro manuscrito de la British Library, el *Stowe 17* (fol. 44v), vemos a un ser mitad humano y mitad animal ejecutando una gaita que, posiblemente por la fábrica de su dibujo resulta difícil comprender: se trata de una bolsa de donde sale —a partir de una cabeza tallada, esta vez de considerable tamaño— un tubo melódico cónico, pero al finalizar éste se ve que continúan en la misma dirección dos o tres tubos más, rectos y de distintos tamaños, posiblemente bordones. Podría tratarse de una gaita cuyos bordones salieran en forma paralela al tubo melódico, como la *kabá gaida* de las montañas Ródope del sur de Bulgaria y norte de Grecia.

Otra representación se halla en un libro de horas francés de la Bibliothèque Nationale de París, *Heures à l'usage de Thérrouanne* (Ms. lat. 14284, fol. 6v), que data de finales del s. XIII. Allí vemos un músico mitad humano, mitad cabra y con trasero con rostro humano, que ejecuta un *odreçillo* con un tubo melódico de calibre cilíndrico, como el de la gaita balcánica citada.

Analicemos ahora dos miniaturas alemanas provenientes del *Codex Manesse*. En la primera (fol. 13) se aprecia a un juglar ejecutando un modelo idéntico a la del manuscrito inglés *The Luttrell Psalter*. La segunda (fol. 399) se trata de una gaita similar a la anterior pero con un bordón mucho más corto y ancho, aunque es probable que ello se deba a un descuido del miniaturista, como así también la cantidad de orificios —cuatro— de su tubo melódico cónico (que se ven bien pues el músico no los está obturando). Más adelante juzgaremos la fidelidad de estas miniaturas.

El *Salterio Polironiano* de la Biblioteca Comunal de Mantova, Italia (C. III. 20. Fol. I v.), fue escrito hacia 1125 y contiene la representación de un músico tocando una gaita que consiste en una gran bolsa de forma oval que posee un tubo insuflador en un extremo y un pequeño tubo melódico —al parecer de calibre cónico— en el extremo opuesto. En la literatura musicológica este tipo de instrumento es denominado *Bladder pipe* y muchas veces no se lo considera como gaita. Por mi parte, no veo razones de importancia para tal separación, excepto la de que la bolsa no es presionada por el ejecutante sino que actúa cuando está completamente llena (las gaitas de las Cantigas 220, 230 y 250 también serían *Bladder pipes*).

En bajorrelieves, la representación más antigua se encuentra en un capitel románico del s. XI en Mélide, A Coruña (Galicia). En él se observa a un músico ejecutando una gaita similar a las actuales de dicha región española (bolsa, tubo melódico cónico y bordón por sobre su hombro derecho). Lamentablemente el capitel se encuentra en considerable estado de deterioro. La segunda imagen a considerar data del s. XIV y procede del Convento de Santo Domingo en Ribadavia, Ourense (Galicia). Se trata de un ángel gaitero y es una pieza ornamental del sepulcro Broos López. Por su lamentable estado de conservación sólo se logra apreciar un ancho y corto bordón que descansa sobre su hombro derecho y una de sus manos sobre el tubo melódico. Estas dos representaciones nos aportan un dato sumamente importante: la presencia ya desde el s. XI, por lo menos en Galicia, de una variedad de gaita con un tubo bordón. Si bien sabemos que la gaita es un instrumento introducido desde Oriente —bien por las conquistas árabes, bien por los Cruzados—, la utilización de un tubo que emite una única nota —la *finalis* del melódico, una o dos octavas más abajo— en forma ininterrumpida es, en cambio, una creación netamente europea debido a la necesidad estético-musical de la época de reforzar las melodías de ese modo.

En Italia, mientras tanto, encontramos un interesante modelo en una pintura de carácter religioso de comienzos del s. XV en la Iglesia de San Donato en Ripacandida (Potenza). Es una gaita sin tubo bordón y con dos tubos melódicos de calibre cónico de igual longitud e independientes. Dos esculturas completan el panorama en este *proceso iconográfico*. La primera data del s. XIII y se halla en el Museo de Reims, Francia. En ella se aprecia una gaita cuyo tubo melódico es de calibre cilíndrico y curiosamente curvado hacia adentro. Asimismo posee talladas una cabeza de animal en cada extremo. La segunda, también del s. XIII, se halla en la puerta del sa-

cramental de la Catedral de Burgos: un rey ejecutando un modelo con dos tubos melódicos de calibre cilíndrico y paralelos, aunque no unidos.

Así, entre las representaciones de las Cantigas, los códices ingleses, francés, alemán, el salterio italiano, los diversos bajorrelieves, pinturas y esculturas analizadas, tenemos un total de doce modelos diferentes, aunque —como sostuve para las Cantigas— puede que entre algunas las diferencias sean más de forma que de estructura. Con respecto al tubo bordón, si bien lo hallamos representado por primera vez a fines del s. XIII, aparece de tantas formas diferentes que difícilmente pueda haber sido una introducción nueva.

En las *fuentes historiográficas* de la Edad Media hallamos la primera mención referente a una gaita en una carta apócrifa de San Jerónimo a Dárdano (aprox. s. IX) donde expresa: "El chorus es un simple cuero con dos tubos de latón, y uno [el ejecutante] sopla por el primero, y el chorus emite el sonido por el segundo" (2) (Sach 1947: 269). Y no hallamos más menciones hasta el último cuarto del s. XIII con el *Román de la Rose*, el *Jeu de Robín et Marión* y el s. XIV con el *Poema de Alfonso XI*. En la segunda parte del *Román de la Rose*, escrito por Jean de Meung en 1276, se encuentra la siguiente mención:

*Puis prent sa muse et puis travaille  
aux estives de Cornewaille.*

El *Jeu de Robín et Marión* fue escrito alrededor de 1283 y en una escena una joven campesina —Marión— se defiende de la seducción del Caballero Robert alabando a Robín, su novio, diciendo:

*Robín n'est mie de tel manière!  
en lui a trop plus de déduit.  
En nos ville est muet tout le bruit  
quant il joue de sa musette.*

En el mismo *jeu*, Robín se escapa para buscar su tambor y su "gaita con grueso bordón":

*Aten, je vais pour le tambour  
et pour la muse au gros bourdon,  
et ci amènerai Baudon,  
si trouvé le puis, et Gautier.  
Aussi m'aront ils bien aidier  
su le chevalier revenoit.*

El *Poema de Alfonso XI* data de finales de su reinado (aprox. 1350) y en una parte se enumeran los instrumentos que los juglares ejecutaron durante su boda en el Monasterio de las Huelgas (Burgos):

*La guitarra serranista,  
estromento con razón;  
la exabea morisca,  
allá e medio canón;*



*la gayta, que es sotil,  
con que todos plazer han,  
otros estromentos mill,  
con la farpa de don Tristán,  
que da los puntos doblados.*

Hacia el final del s. XIV (1389) encontramos dos referencias en el *Libro del buen amor* del Arcipreste de Hita. La primera se halla dentro de una enumeración de instrumentos en el capítulo "De cómo clérigos é legos é flayres é monjas é dueñas é joglares salieron a rezebir á Don Amor". Veamos el párrafo que nos interesa:

*Gayta é axabeba, el inchado albogón.  
Çinfontía é baldosa en esta fiesta sson,  
el ffrançés odreçillo con estos se conpón',  
la neçiacha vandurria aquí pone su son.*

La segunda cita se halla dentro de otro capítulo de la misma obra titulado "en cuáles instrumentos non convienen los cantares de arávido":

*Arávido non quiere la viuela de arco,  
çinfontía é guitarra non son de este marco,  
cítola é odreçillo non aman ataguytaco;  
mas aman la taverna é sotar con vellaco.  
Abogues é bandurria, caramiello é çampoña  
non se paga del arávido, quanto dellos Boloña:  
como quier que por fuerça dísento con vergoña,  
quien lo desir fesiere, pechar deve caloña.*

Aquí se mencionan tres instrumentos de nuestro interés: la *gayta*, que sería la de uso en España, el *odreçillo* ("pequeño odre", por el tamaño de la bolsa), que es diferenciado por su origen (francés) y la *çampoña*, cuyo nombre perdura en un tipo de gaita italiana, la *zampogna*.

Volviendo a Francia, veamos un párrafo de la *ballade* de Guillaume de Machaut (1300-1377) *Nès que on porroit*, específicamente enumerativa de instrumentos musicales:

*Harpe, tabour, trompes, naquaires,  
orgues, cornes, plus de dis paires,  
cornemuses, flajos, chevrettes,  
douceinnes, simbales, clochettes,  
tymbre, la flaiuste brehaingne,  
et le grant cornet d'Alemaingne.*

Aquí encontramos otras dos citas valiosas: la *cornemuse*, que es uno de los nombres con que actualmente se denomina en forma genérica a la gaita en Francia, y la *chevrett*, probable antecesora de la actual *chabrette* de Limusin.

Lo que tienen en común todas estas menciones es que la gaita siempre es citada en un contexto de ejecución popular, campesina, rústica. Ahora bien, ¿hasta qué punto las representaciones iconográficas nos dan exacta cuenta de lo que sucedía, qué grado de distorsión es prudente

considerar? En un principio los musicólogos confiaron excesivamente en esta fuente, pues consideraban que ofrecían información menos ambigua y más explícita que otras, pero un estudio detallado de las mismas comenzó a revelar ciertas incongruencias: a veces un laúd tiene cinco cuerdas y cuatro clavijas, otras, el número de orificios de un aerófono sabemos no es el exacto, así como también suele suceder que el tamaño del instrumento es desproporcionado en relación al ejecutante. Si bien se considera que aquellos miniaturistas fueron lo suficientemente documentados como para que confiemos en sus representaciones, no necesariamente eran también músicos, o el detalle que despierta nuestro interés era contextualmente secundario, por lo que tal vez muchos pormenores fueron sacrificados en pos del espacio disponible, la estética, la maleabilidad del soporte (no es lo mismo un bajorrelieve en madera que en piedra), o incluso por simple descuido. Estas consideraciones apuntan a realizar siempre una lectura crítica de estas valiosas fuentes si deseamos estimar cronologías, estudiar particularidades organológicas, asociaciones instrumentales, indagar en el contexto sociomusical de su ejecución, etc. Sin embargo, del sonido, de las digitaciones empleadas, de las afinaciones, de la propia música que ejecutaban (el "texto" que hacía referencia al comienzo) poco o nada podremos sacar en claro. Estos últimos ítems son sin duda los más difíciles de abordar y sobre ellos trataré a continuación, pues constituyen el eje del presente trabajo: la reconstrucción sonora de la gaita medieval. ¿Cómo hacer ahora, conocidas las valiosas, aunque limitadas, fuentes contextuales para saber cómo sonaba, qué se ejecutaba y de qué manera la gaita en aquellos tiempos?

Para ello es necesario recurrir a dos fuentes más. La primera se trata de las obras musicales contemporáneas (y con ellas retomamos el proceso arqueomusicológico interrumpido); la segunda se encuentra dentro del proceso de analogía etnológica y está comprendida por las músicas tradicionales vigentes de aquellas regiones geográficas que nos interesan del pasado.

Comencemos por esta última fuente. Hoy en día las músicas tradicionales de los países o regiones que nos interesan del período medieval son —y no solamente en lo que respecta a las gaitas— bastante heterogéneas. Considerando las actuales manifestaciones musicales bretonas, provenzales, britanas, gallegas —por citar sólo algunas—, veremos que en común sólo poseen unos pocos rasgos. Aún así, todas ellas sufrieron en mayor o menor medida los embates del academicismo musical, de las escalas temperadas, de la homogeneización rítmica, de la simplifica-

ción melódica, del auge de la armonía que, por lo menos a partir del s. XVII han ido imponiéndose bastante aceleradamente desde el mundo académico: el reemplazo casi completo de los modos antiguos por los actuales mayor y menor (con clara predominancia del primero) y, en el caso del segundo, la virtual sustitución de su sensible (a distancia de tono) por la del mayor (a distancia de medio tono). Veamos, a modo de ejemplo, dos danzas tradicionales, una italiana y otra gallega (3). En la primera, un *Bussulù* recopilado en Brescia, Lombardia (Pagliaro-Carpitella, 1973), se encuentran giros melódicos y rítmicos muy similares a las antiguas danzas italianas, tales como se presentan en el *saltarello* y el *trotto*.

### Bussulù

Pagliari-Carpitella 1973: 1

Brescia, Brescia  
(Lombardia) 1972



La segunda, *Muiñeira de Trasmonte* (tomada en Buenos Aires a un conjunto de música tradicional gallega). Posee tres secciones y se desenvuelven según la cadencia medieval *overt-clos*, sumamente empleada en las danzas de la época. Este recurso consiste en que una misma frase se repita dos veces, una con final abierto o suspensivo (*overt*) y otra con final cerrado o conclusivo (*clos*), para luego pasar a la segunda frase, y así respectivamente. Este rasgo arcaico de su composición nos demuestra hasta qué punto muchas obras tradicionales actuales pueden revelarnos un remoto origen medieval, tal como sucede en el cancionero tradicional sefardí (Alberti, 1977).



A pesar de que existan actualmente en toda Europa cerca de cincuenta variedades de gaitas, dicha diversidad es más aparente que real y puede reducirse a sólo dos modelos que se diferencian por el calibre de su tubo melódico y el tipo de lengüeta que lleva: 1) las de tubo melódico de calibre cónico y lengüeta doble (predominantes en Europa Occidental), 2) las de tubo melódico de calibre cilíndrico y lengüeta simple (predominantes en Europa Central y Oriental). El primer grupo se caracteriza por sonidos brillantes y potentes mientras que el segundo, por el contrario, suaves y apagados.

Con respecto a las partituras contemporáneas, surgen algunos problemas. Considerando que era un instrumento popular, preferentemente empleado al aire libre y generalmente para danzas, tenemos ya una serie de supuestos más o menos verificados que nos angostan de antemano el *corpus* de obras a tratar. Sólo podremos juzgar aquellas que cumplan estos requisitos, lo cual es una tautología: los modos y particularidades de su ejecución condicionan el repertorio y viceversa. ¿Qué podemos sacar en limpio de todo esto?, confirmar lo que a través de las músicas tradicionales actuales ya supimos: la utilización de modos diferentes al mayor o el menor, melodías de ritmo y contorno más bien simple, uniforme, frases conclusivas y monódicas. Nada nuevo bajo el sol. Lamentablemente, danzas medievales han llegado muy pocas: quince italianas (*stampie*, *stampitta*, *saltarello*, *trotto*, etc.), once francesas —algunas fragmentadas— (*ductia*, *danse*, *dansse royal*, *estampie royal*), dos alemanas y cerca de media docena de inglesas (*ductia*, *danse royal*, etc.). Mas este escueto panorama debe completarse con muchas canciones de aire bailable, pues sería probable que también se danzasen. Por ejemplo, es sabido que muchas de las Cantigas de Santa María no fueron composiciones originales de Alfonso X sino que él tomó para sí obras conocidas en su época, de variada procedencia y género (entre las que es dable conjeturar danzas), para recrearlas. Este procedimiento, denominado *contrafacta*, fue muy frecuente tanto en aquella época como ahora (Cirio, 1998).

Por otra parte, recién a partir del Renacimiento tardío se comienza a especificar para qué instrumentos estaba destinada una obra. Como se ha comprobado hace tiempo, los instrumentos representados en las Cantigas no son más que un muestrario del instrumental sonoro de la época y no indicaciones determinadas. Lo que sí poseemos son algunas nociones del empleo y valoración social de determinados instrumentos (tanto para el Medioevo como para el Renacimiento): la *vielle* era por excelencia utilizada en el canto trovadoresco; el *rabel* era preferente-

mente empleado para las danzas, sobre todo en el Renacimiento; en las fiestas populares gustaban mucho los instrumentos "ruidosos", ideales para ser ejecutados al aire libre: *gaita*, *chirimía*, *bombarda*, diversos instrumentos percusivos, etc.; el *laúd*, el *arpa*, el *salterio*, algunos modelos de *flautas de pico y traverseras*, como así también la *viola da gamba* y la *vihuela* eran de ejecución más íntima, cortesana, etc. De esta forma se evidencian dos grandes causas de división entre los instrumentos antiguos: por su potencial sonoro: *haut y bas* —altos y bajos— (instrumentos para ser ejecutados al aire libre / instrumentos de carácter íntimo), y por su valorización social (instrumentos populares / instrumentos cortesanos), pero como se verá, esto no constituye más que una sola gran división: lo popular era ejecutado al aire libre con instrumentos muy sonoros y lo cortesano era de carácter íntimo, donde se empleaban instrumentos de timbres suaves y volúmenes más bien bajos.

Por lo que respecta al aspecto exterior del instrumento, salvo las cabecitas tan del gusto medieval que adornaban el extremo proximal del tubo melódico y que aún se conservan en muchas gaitas del oriente europeo, así como la desaparición de aquellos modelos medievales como el *chorus*, el *odregillo*, o los de tubo melódico doble (excepto unas muy pocas en Italia y Europa Oriental), el resto de modelos documentados se han mantenido virtualmente idénticos en muchos lugares de Europa. En cuanto a su sonido, es de considerar que estando generalmente representada la gaita de calibre cónico, ella llevaba lengüeta doble, por lo que se justifica así su gran volumen, volumen que es confirmado por todas las gaitas actuales de la región europea de nuestro interés. Con respecto a al/los tubo/s bordón/es, si bien estudios realizados demuestran un incremento de bordones proporcional al transcurso de los siglos (Matte y Matte 1995, Schneider 1993), los ejemplos aquí seleccionados evidencian que dicha progresión no es tan lineal como se pretende (por ejemplo, entre los seis modelos de gaitas que nos muestran las Cantigas —que van desde la ausencia de bordón a cuatro— no hallamos a la gaita gallega actual, y sí se encuentra ésta, curiosamente, dos siglos antes en un capitel en Ourense).

Para finalizar, si quisiéramos hoy en día ejecutar música medieval en gaita, sin ser demasiado exquisitos en cuanto a su aspecto exterior (pues haría falta un estudio de la distribución témporo-geográfica de dichos modelos) nos bastaría, por ejemplo, una gaita cuyo tubo melódico sea de calibre cónico con lengüeta doble y uno o varios bordones con lengüeta simple (dando la *finalis* una o dos octavas más abajo). Un modelo

a emplear bien podría ser el gallego en cualquiera de sus cuatro tonalidades más comunes (*la*, *sib*, *do* o *re*), a la que deberíamos realizarle algunas pequeñas modificaciones en los orificios de su tubo melódico a fin de que la nota más grave —que se da destapando el último de ellos— se encuentre a la distancia de tono (y no de semitono, como hoy en día) del primer grado. También se podría emplear directamente una gaita asturiana, ya que en ella la *finalis* se ha conservado a esa distancia de tono (ver apéndice 1, discografía de la gaita medieval).

Pero otro problema mayor, hasta ahora sin solución, se presenta al momento mismo de la ejecución: qué digitación emplear. En las gaitas actuales se utilizan dos tipos: cerrada y abierta. Esta última es igual a la de todos los instrumentos modernos o modernizados: por cada orificio que se destapa se produce una distancia de tono o semitono, y para las notas alteradas se tapan unos pocos orificios más, pero en la digitación cerrada (la cual se emplea, por ejemplo, en la *kabá gaida* búlgara y en la antigua gaita gallega) la digitación es más complicada ya que, por decirlo de una manera sintética, no hay una secuencia progresivamente lineal entre los orificios a obturar para con la escala resultante.

Hay pocas esperanzas —por el momento— de saber cómo sonaba realmente la gaita en el ya lejano mundo medieval.

#### APÉNDICE: DISCOGRAFÍA DE LA GAITA MEDIEVAL (4).

**Alfonso X "el sabio":** Entre Av'e Eva (Cantiga 60 de las *Cantigas de Santa María*, España, s. XIII). *Alfonso X "el sabio"*. *Cantigas de Santa María*. Ensemble Unicorn, Vienna. USA: Naxos 8.553133, banda 1. **Ejecución:** Gaita. 2'16".

**Alfonso X "el sabio":** Non sofre Santa María (Cantiga 159 de las *Cantigas de Santa María*, España, s. XIII). *Amar e trobar. La pasión y el misterio en la Edad Media*. Ensemble Oni Wytars. Madrid: Lyricon CDF 1025, banda 15, 1992. **Ejecución:** Peter Rabanser, *gayda* macedónica; Marco Ambrosini, *fidula*; Katharina Dustmann, flautas de pico, tambor y campanillas. 3'32".

**Alfonso X "el sabio":** Quen souber? Santa María (Cantiga 206 de las *Cantigas de Santa María*, España, s. XIII). *Alfonso X "el sabio"*. *Cantigas de Santa María*. Ensemble Unicorn, Vienna. USA: Naxos 8.553133, banda 10. **Ejecución:** Gaita, *vielle*, tambores, *shawm*, *saz* y flauta de pico. 4'02".

**Alfonso X "el sabio":** A Madre de Jhesu-Cristo (Cantiga 302 de las *Cantigas de Santa*

*María*, España, s. XIII). *Llibre Vermell de Montserrat. Cantigas de Santa María*. Alla Francesca. Francia: Opus 111 OPS 30-131, Banda 3. **Ejecución:** Catherine Sergent, voz; Brigitte Lesne, voz; Emmanuel Bonnardot, rabel; Pierre Hamon, gaita; Carles Mas, flaviol y tamborí. 4'08".

**Alfonso X "el sabio":** Des quando Deus sa Madre (Cantiga 9 de las *Cantigas das cinco festas de Santa Maria*, España, s. XIII). *Martín Codax. Cantigas de amigo*. Ensemble de Musique Ancienne "Euterpe". Paris: Harmonia Mundi HM 1060, lado B, banda 1, 1981. **Ejecución:** Patrick Michel, gaita; Gérard Laplanche, *cornetto*. 1'33".

**Anónimo:** Amors m'art con fuoc am flama (danza, Francia, s. XIII). *The spirits of England and France, vol. 2. Gothic Voices*, dir. Christopher Page. Londres: Hyperion CDA66773, banda 13, 1995. **Ejecución:** Margaret Philpot, alto; Robert White, gaita. 1'48".

**Anónimo:** Au tans d'aost (pastourelle, Francia, s. XIII). *Instruments of the Middle Ages and Renaissance. The Early Music Consort of London*, dir. David Munrow. USA: EMI Angel SBZ-3810 (2 LP), vol. 1, banda 4, 1976. **Ejecución:** David Munrow, James Tyler, *Bladder pipe* (adaptado del tubo melódico de la gaita tradicional búlgara); John Corkhill, tamboril. 1'04".

**Anónimo:** Bellicha (danza, Italia, s. XIV). *Chominciamento di gioia. Virtuoso dance-music from the time of Boccaccio's Decamerone*. Ensemble Unicorn, Vienna. Viena: Naxos 8.553131, banda 3, 1994. **Ejecución:** Riccardo Delfino, gaita; Wolfgang Reithofer, tambor, etc. (?). 2'11".

**Anónimo:** Casta católica (España, s. XIII). *Llibre Vermell de Montserrat. Cantigas de Santa María*. Alla Francesca. Francia: Opus 111 OPS 30-131, Banda 5. **Ejecución:** Carles Mas, flabiol y tamborí; Pierre Hamon, veuze. 3'05".

**Anónimo:** C'est la fins / La quinte estampie real (sirventés / danza, Francia, s. XIII). *Montségur. La tragédie cathare*. La Nef. USA: Dorian Recordings DOR-90243, banda 12, 1996. **Ejecución:** Eric Mercier, veuze; Vincent Dhavermas, *derbake*. 3'26".

**Anónimo:** Danse real (danza, Francia, s. XIII). *Music of the crusades*. Early Music Consort of London, dir. David Munrow. USA: London 430, 264-2, banda 6, 1971. **Ejecución:** David Munrow, gaita. 1'02".

**Anónimo:** Edi be thu, Heven-Queene (Inglaterra, s. XIV). *On the Way to Bethlehem (Music of the Medieval Pilgrim)*. Ensemble Oni Wytars y Ensemble Unicorn. Alemania: Naxos 8.553132,

banda 2, 1995. **Ejecución:** Thomas Wimmer, gaita; Bernhard Landauer, contratenor. 4'05".

**Anónimo:** In virgulto gracie (España, s. XIII). *Llibre Vermell de Montserrat. Cantigas de Santa María*. Alla Francesca. Francia: Opus 111 OPS 30-131, Banda 1. **Ejecución:** Carles Mas, flabiol y tamborí; Pierre Hamon, veuze. 2'33".

**Anónimo:** La quinte estampie real (danza, Francia, s. XIII). *On the Way to Bethlehem (Music of the Medieval Pilgrim)*. Ensemble Oni Wytars y Ensemble Unicorn. Alemania: Naxos 8.553132, banda 13, 1995. **Ejecución:** Peter Rabanser, *gayda*; Katharina Dustmann, *derbake*; Michael Posch, flauta de pico; Thomas Wimmer, fidula, etc. 5'13".

**Anónimo:** Los set goytx (España, s. XIII). *Llibre Vermell de Montserrat. Cantigas de Santa María*. Alla Francesca. Francia: Opus 111 OPS 30-131, Banda 15. **Ejecución:** Carles Mas, flabiol y tamborí; Pierre Hamon, veuze. 2'47".

**Anónimo:** Quant voi la fleur nouvele (pastourelle, Francia, s. XIII). *The spirits of England and France, vol. 2. Gothic Voices*, dir. Christopher Page. Londres: Hyperion CDA66773, banda 7, 1995. **Ejecución:** Margaret Philpot, alto; Robert White, gaita. 2'38".

**Anónimo:** Saltarello (danza, Italia, s. XIV). *Instruments of the Middle Ages and Renaissance. The Early Music Consort of London*, dir. David Munrow. USA: EMI Angel SBZ-3810 (2 LP), vol. 1, banda 3a, 1976. **Ejecución:** David Munrow, *kaba gaida*. 1'12".

**Anónimo:** Saltarello (danza, Italia, s. XIV). *Musica medieval. The Jaye Consort*. Buenos Aires: Sicamericana 70.272, lado 1, banda 5, s/a. **Ejecución:** Gaita y tamboril.

**Bornelh, Guiraut de:** Reis gloriós (aube, Francia, s. XIII). *Montségur. La tragédie cathare*. La Nef. USA: Dorian Recordings DOR-90243, banda 1, 1996. **Ejecución:** Eric Mercier, veuze; Vincent Dhavermas, *derbake*; Sylvain Bergeron, *ud*; Claire Gignac, flauta de pico y voces. 2'34".

**Codax, Martín:** Ondas de mar de Vigo (Cantiga 1 de las *Cantigas de amigo*, España, s. XIII). *Amar e trabar. La pasión y el misterio en la Edad Media*. Ensemble Oni Wytars. Madrid: Lyricon CDF1025, banda 8, 1992. **Ejecución:** Peter Rabanser, *gayda* macedónica sin bordón. 1'10".

**Machaut, Guillaume de:** Dame se vous m'estes (ballade, Francia, s. XIV). *Instruments of the Middle Ages and Renaissance. The Early Music Consort of London*, dir. David Munrow. USA: EMI Angel SBZ-3810 (2 LP), vol. 1, banda 3b, 1976. **Ejecución:** David Munrow, gaita gallega. 1'55".

**Machaut, Guillaume de:** Dame se vous m'estes (ballade, Francia, s. XIV). *The art of courtly love*. Early Music Consort of London, dir. David Munrow. USA: EMI Seraphim SIC-6092 (3 LP), vol. 1, lado A, banda 7, 1973. **Ejecución:** David Munrow, gaita. 2'02".

**Machaut, Guillaume de:** Je vivoie liement (virelai, Francia, s. XIV). *Le vray remède d'amour. Ballades, Rondeaux, Virelais, Motets*. Ensemble Gilles Binchois, dir. Dominique Vellard. París: Harmonic Records H/CD 8825, banda 4, 1988. **Ejecución:** Pierre Hamon, gaita; Brigitte Lesne, Rek. 3'05".

#### NOTAS

(\*) Miembro del Instituto Nacional de Musicología "Carlos Vega", gaitero, titular del Gabinete de Musicología Gallega de la Fundación Xeito Novo de Cultura Gallega y Director del Ensemble *Reis Glorios* de Música Medieval Hispánica.

(1) Tomo la traducción realizada en 1992 por Marta Galinaitis y Gerardo V. Huseby y revisada por María Emilia Vignati.

(2) El resaltado, y todos los demás siguientes, son míos.

(3) Ambas pautaciones son mías.

(4) Lejos de ser exhaustiva, esta discografía constituye sólo una guía de las obras medievales ejecutadas con gaita que tengo conocimiento.

#### BIBLIOGRAFIA

ALBERTI, Eleonora Noga: "Un rasgo arcaico en el repertorio tradicional sefardí: la cadencia «overt-clos»", *Ficta. Difusora de música antigua* (1) 4, pp. 241-253, Buenos Aires, 1977.

BAINES, Anthony: [1962] "Pequeña enciclopedia de instrumentos de viento medievales. La gaita", *A grilleira* 2 (en prensa). Buenos Aires, Fundación Xeito Novo de Cultura Gallega, 1999. Trad. Norberto Pablo Cirio, Rev. Paola Tiefenberg.

BAGPIPE (s/a): VIII Tokio, Kunitachi College of Music, Gakkigaku Shiryokan (Collection for organology).

CIRIO, Norberto Pablo: "Las gaitas y su música", *Anuario da Gaita*, 11, pp. 8-12, Ourense, Escola Provincial de Gaitas, 1996; "De uno y del otro lado del mar. La variación como recurso compositivo en la música para danzas gallegas en Buenos Aires", *A grilleira*, 1, pp. 39-51, Buenos Aires, Asociación de Gaiteros Gallegos Argentinos, 1998; "Estilos interpretativos en la recreación de música antigua", ponencia presentada en la *XIII Conferencia Anual de Musicología*, Buenos Aires, 1999.

CORRAL, Antón, CASAL, Ramón R. y otros: *Instrumentos musicais populares galegos*, Vigo, Universidade Popular de Vigo, s/a.

GARCIA, Miguel Angel: *Texto y contexto en la investigación etnomusicológica. El problema de su delimitación*, 1994. Tésis de licenciatura, inédita.

GONZALEZ NOVOA, María del Carmen: *La gaita y la cornamusa en Galicia y Francia*, A Coruña, Edicións do Castro, 1980.

GUIZZI, Febo y LEYDI, Roberto: *Le zampogne in Italia. Strumenti musicali popolari*, 1, Milán, Ricordi, 1985.

LAMAÑA, José María: "Los instrumentos musicales en los Códices escorialenses", en *Cantigas de Santa María de Alfonso X el Sabio*, por Música Ibérica de Holanda, dir. Nelly van Ree Bernard (2 LP), 21-40, Madrid, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Educación, 1979.

MATTE, Catherine y MATTE, Jean-Luc: "Fréquences d'apparition des bourdons d'épaule au Moyen-âge", *Anuario da gaita*, 10, pp. 66-71, Ourense, Escola provincial de gaitas, 1995. Trad. Alfonso García-Oliva.

MUNROW, David: *Instruments of the middle ages and renaissance*, Oxford, University press, 1976.

MONTBEL, Eric y BLANCHARD, Jean: [1989] "Gaitas de Francia Central", *A grilleira*, 1, pp. 11-14. Buenos Aires, Asociación de Gaiteros Gallegos Argentinos, 1998. Trad. Norberto Pablo Cirio. Rev. Yolanda Velo.

NELLI, René: *Troubadours & trouvères*, Poitiers, Hachette, 1979.

NETTL, Bruno: *Música folklórica y tradicional de los continentes occidentales*, Madrid, Alianza, 1985.

OLSEN, Dale A.: "The Ethnomusicology of Archaeology: A Model for the Musical/Cultural Study of Ancient Material Culture", en *Selected reports in Ethnomusicology*, 8, pp. 175-197, Los Angeles. Issues in Organology, University of California, 1990.

PAGLIARO, Antonino y CARPITELLA, Diego: *Documenti dell'archivio etnico linguistico-musicale della Discoteca di Stato* (3 LP). Roma, Presidenza del Consiglio dei Ministri, Ufficio della Proprietà Letteraria Artistica e Scientifica, 1973.

REED INSTRUMENTS: VII, Tokio, Kunitachi College of Music, Gakkigaku Shiryokan (Collection for organology), s/a.

SACHS, Curt: *Historia universal de los instrumentos de música*, Buenos Aires, Centurión, 1947.

SCHNEIDER, Fritz: "Kurve der bordhumpfeifen in westeuropa", *Anuario da gaita*, 8, p. 57, Ourense, Escola provincial de gaitas, 1993. Trad. al gallego: anónima.

TRANCHEFORT, François-René: *Los instrumentos musicales en el mundo*, Madrid, Alianza, 1991.





**Obra Cultural de la Caja de Ahorro Popular**  
VALLADOLID