

Revista de **FOLKLORE**

N.º 228



Mujer de Lérida

Enrique García Martín ■
Marta Sánchez Marcos

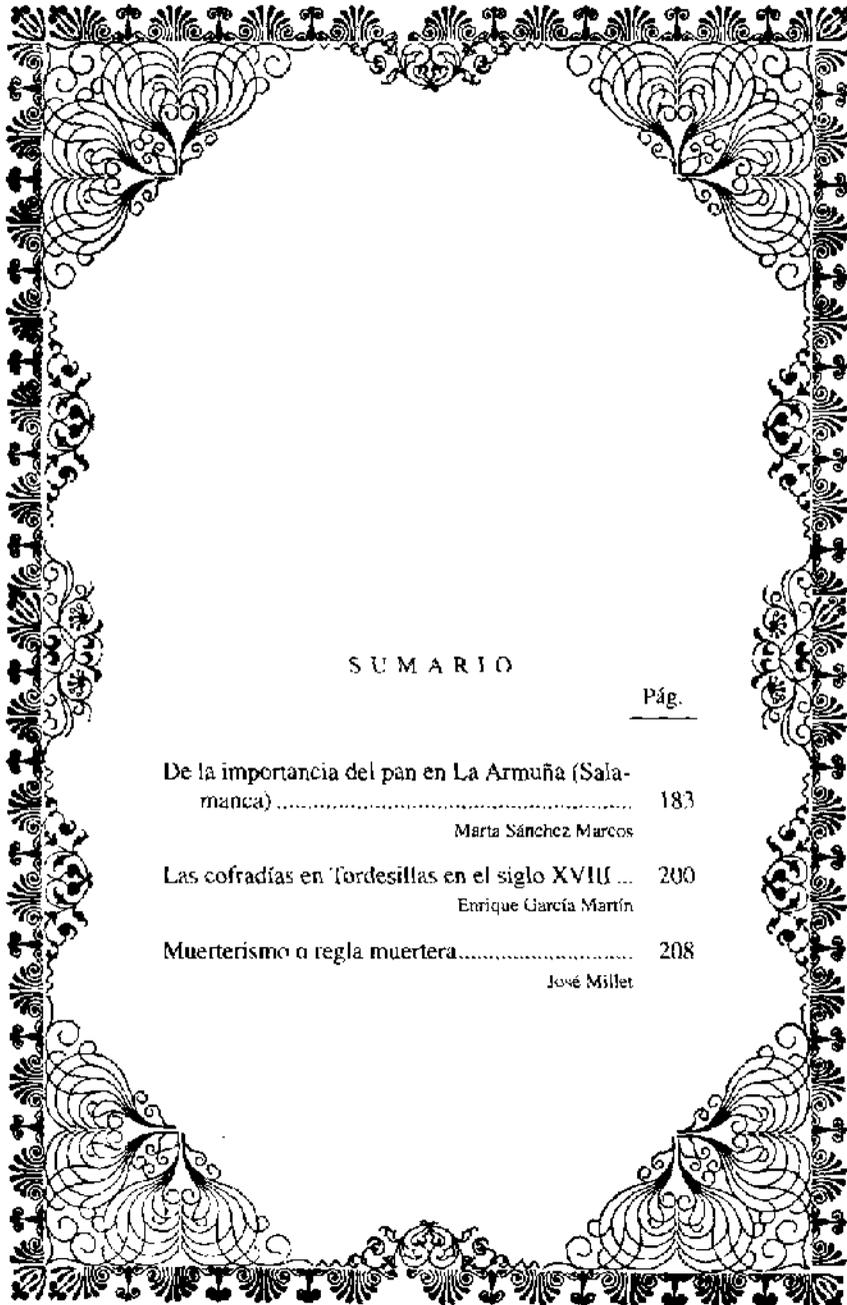
José Millet

Editorial

La arquitectura de hoy ha prescindido casi por completo del encanto de las ventanas pequeñas. En las construcciones tradicionales sólo se podían permitir el lujo de los grandes huecos las familias de sólida economía o las que tenían orientada hacia el sur una parte de la vivienda. El resto recurría a escuetos ventanales abocinados o a saeteras que dejaban entrar con dificultad la luz del día o la tamizaban con su estrechez.

En la interpretación de los sueños las ventanas son como los ojos de la persona que sueña y la casa familiar su propia alma, así de identificado estaba el ser humano con su hogar, generalmente construido con sus mismas manos o con su esfuerzo. ¿Qué mira o qué quiere descubrir, pues, el individuo de hoy a través de las inmensas cristalerías de sus modernos edificios? Sorprende la incoherencia de una civilización que obliga a sus miembros a ser cada vez más celosos con su intimidad y sin embargo les obliga a mirar o a ser vistos en los desproporcionados boquerones de su modernidad.





SUMARIO

	Pág.
De la importancia del pan en La Armuña (Salamanca)	183
Marta Sánchez Marcos	
Las cofradías en Tordesillas en el siglo XVIII ...	200
Enrique García Martín	
Muerterismo o regla muertera.....	208
José Millet	

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 - 1980 - ISSN 0217-1810.
IMPRIME: Gráficas Turquesa. - C/ Turquesa, 27. Po. I. S. Cristóbal - VA-1989.

De la importancia del pan en La Armuña (Salamanca)

Marta Sánchez Marcos

INTRODUCCION

La comarca de La Armuña salmantina ha estado histórica y geográficamente ligada a la economía agraria cerealística ya desde la prehistoria (vaccos), lo que ha incidido notablemente en los hábitos y costumbres, ceremonias, indumentaria, vivienda y construcciones secundarias, sistemas económicos y sociológicos —hasta el cambio de ruta en el ferrocarril que se desvió por Gomecello para recoger las harinas de sus fábricas— en torno a la producción mayoritaria del cereal panificable y las consecuencias que todo ello ha tenido sobre la población.

El Pan, como elemento básico alimentario y económico, ha sido definitorio de los factores que rigen estas tierras de “pan llevar”, hasta tal punto que ha condicionado todo el curso vital y el desarrollo de sus tierras y sus gentes. Su escasez y carestía dieron lugar a períodos de hambres y revueltas sociales, así como su abundancia produjo épocas de prosperidad.

En este trabajo se quiere incidir en aspectos económicos: estructura de la propiedad y viviendas de labranza; aspectos sociales como la indumentaria tradicional peculiar y zonal (espigadora o de rica hembra), o su orfebrería (de tallado o azabache); y finalmente aspectos gastronómicos como el cocido salmantino o el de domingo.

Al lado de estas labores, se tocan de pasada otros aspectos con ellas relacionados e integrados perfectamente en la labor de recuperación de costumbres ancestrales, oficios perdidos, modos de hacer, utilaje y voces, casi olvidadas por su defecto en la práctica diaria.

Haciendo constar que en todo momento tratamos de circunstancias tradicionales, anteriores a la mecanización, que por otra parte han perdurado hasta bien avanzado el siglo XX.

RAZONES GEOGRAFICAS (1)

Dentro de la comarca natural del Llano en Salamanca (Armuña, Peñaranda, Armuña Chica y Tierra de Peñaranda Norte), situada en el ángulo Nororiental de la provincia, La Armuña es la más puramente cerealística. En su conjunto ocupa unos 600 Km² de suelos potentes con un gran porcentaje de tierras arcillosas, de los cuales más del 70% son de superficie agraria útil, dedicados al uso *intensivo* del secano, con un elevado rendimiento.

La Armuña está dentro de una unidad morfoestructural denominada Cuenca Sedimentaria, que está recu-

bierta de materiales paleógenos, al oeste y más modernos al este, correspondiendo, por tanto, al extremo suroccidental de la cuenca terciaria del Duero. Su topografía es de formas planas y pendientes suaves, dominando el clima mediterráneo semiárido en sus variantes frío y fresco, con temperaturas anuales en torno a los 12° y con gran oscilación térmica —que no afecta al cultivo del cereal— y, variando la precipitación anual entre los 400 y 600 mm.

Desde el punto de vista edáfico los suelos son profundos y muy fértiles, neutros o ligeramente básicos, con aceptable contenido de elementos nutrientes y con elevada capacidad de retención de agua lo que les hace excepcionales para el cultivo de cereales.

La fuerte acción antrópica, representada en las intensas actividades de laboreo, se ha traducido en la degradación de la masa arbórea, dando lugar a una zona deforestada con restos de bosque de encina aclarados, quedando la vegetación natural reducida a comunidades de “malas hierbas” asociadas al cultivo.

Los usos fundamentales de este suelo son los agrarios, destacando los cultivos herbáceos de *secano*; algunas oleaginosas o leguminosas y manchas de cultivos de *regadío*. Los cereales se cultivaban en los alrededores de las villas y aldeas en pequeñas y medianas parcelas que fueron el resultado de un largo proceso de distribución de tierras, explotadas en la mayoría de los casos en régimen de renta o aparcería. Los aprovechamientos ganaderos son poco importantes —si exceptuamos los alrededores de Salamanca—, y son generalmente de tipo estabulado sin predominio de ninguna especie en particular. Normalmente pastaban en campos abiertos, según las normas concejiles en las hojas de erial. Es también en torno a estos núcleos donde se concentran las actividades industriales y de servicio.

HISTORIA AGRARIA RECIENTE (2)

Después de la crisis del siglo XVII la estructura agrícola alcanza su máxima expresión a lo largo del siglo XVIII con un importante crecimiento de la población y tendencia al alza de los precios del trigo. Durante la primera mitad de esta centuria se amplía considerablemente la superficie destinada a cereales de pienso, aumentando la cabaña ganadera, sobre todo la lanar. Pero la presión demográfica también estimuló el cultivo del trigo en detrimento de los cereales de pienso, del viñedo y de los pastizales en la segunda mitad. La economía agraria se basaba, como antaño, en el cultivo de los cereales y del viñedo y en la ganadería lanar estante y

trashumante. A finales de siglo el trigo representaba el 50% de la producción alcanzando su máxima extensión en Salamanca, Toro, Segovia y Valladolid, señalando la especialización triguera de la región castellano-leonesa en cultivos de forma *extensiva*, de *año y vez*, o en largas *barbecheras* alternando con legumbres. A pesar de que durante el siglo XVIII hubo intentos de diversificar el cultivo mediante la ampliación de los regadíos —los situados en el lecho mayor de los ríos por derivaciones de agua de las presas de batanes y molinos— con las aguas del Canal de Campos; o intensificar la producción con una rotación de cereales-leguminosas en La Armuña; lo predominante seguían siendo los sistemas extensivos, organizándose el terrazgo productivo alrededor de las aldeas y las villas.

En la penillanura salmantina, las sembraduras estaban divididas en tres hojas: una con *siembra*, la otra con *pajas* y la tercera con *surcos* y *besunas* (arada sin sembradura, barbecho arado); las sembraduras podían ser abiertas o cercadas, y con monte de encina ahuecado.

El pequeño campesino disponía de algunos ganados de corral, cerdos, un pequeño hato de ovejas y los animales de labor; éstos últimos solían pastar los terrenos concejiles, al cuidado de un vecino mediante el sistema de *vecera* o vigilancia por turnos, lo que les hacía prácticamente autosuficientes.

La tierra pertenecía en una buena parte a la nobleza, a la iglesia o a los propios concejos, siendo la población casi exclusiva de jornaleros que trabajaban de sol a sol, a cambio de un corto jornal en metálico, una poca manutención, y en ciertos casos algunos productos (paja, legumbres...) o un pedazo de tierra para labrar.

En La Armuña, zona cerealista por excelencia apenas se ha variado el sistema de cultivo. Simplemente se han intensificado los ciclos por la buena textura y composición química de los suelos; a base de rotar cereal y leguminosas, sobre todo lentejas y garbanzos. Y en las mejores tierras, el cultivo de año y vez ha sido sustituido por alternancias triales de trigo-legumbre-descanso o trigo-cebada-descanso. Pero en el conjunto lo predominante era todavía el cultivo extensivo y las labores agrícolas seguían siendo rutinarias, como en los siglos pasados, con el arado romano y la vertedera y con ganado de labor. A pesar del retroceso de la Mesta, los campos de la región conservan la ganadería tradicional de reses lanares (raza churra, castellana y merina) como fuente secundaria de ingresos, para la producción de carne, leche y lana.

La propiedad era mayoritariamente minifundista cultivada directamente por las familias con ayuda de temporeros o vecinos —estableciéndose lo que en algunos lugares se denomina "la jera" o intercambio de trabajo—. Y las labranzas mayores, constituídas por fincas propias y arrendadas, se cultivaban con medios tradicionales, mediante criados y temporeros todavía a mitad de siglo. Estas cuadrillas eran contratadas en momentos en que se concentraba la tarea, como en la siega

y recorrían la península desde el Sur, donde las labores eran más tempranas, hasta el Norte a través de la Vía de la Plata.

A partir de los años 60, la concentración parcelaria facilitó la mecanización de las labores tradicionales y con ello la industrialización del campo. El cambio paulatino de los hábitos de consumo ha provocado la introducción de nuevos cultivos y la reducción e incluso desaparición de algunos cereales para adaptarse a las nuevas necesidades del mercado nacional e internacional, traduciéndose todo esto en una notable transformación del paisaje y de las formas de vida, pero en ello no vamos a incidir.

PROCESO DE CULTIVO DEL CEREAL (3)

El cultivo del trigo, la elaboración y el consumo del pan han facilitado el avance de técnicas y experiencias culturales comunes a un amplio territorio geográfico. En general las técnicas empleadas en su cultivo fueron evolucionando lentamente, pero no lograron superar un bajo rendimiento a fuerza de penosos trabajos que consistían en esencia:

1. Preparación de la tierra o labranza (4)

La diferente utilización agrícola, así como las características propias de cada terreno hacía que los trabajos necesarios para la puesta a punto de la tierra fueran variables y específicos en cada caso. De cualquier forma era necesaria una limpieza previa con eliminación de piedras y tocones, para pasar a las labores de remoción de la tierra efectuadas con reja de *arado*, *vertedera* o *azada*.

Si se cultiva de *año y vez* se hacen dos *alzas* de la tierra, la primera en marzo para *romper* y levantar el terreno en barbecho con el fin de ahuecar la tierra enterrando la hierba de la superficie, operación realizada con el arado; y la segunda en junio denominada *bina*, efectuada con la vertedera. O tres alzas: la primera en enero, la bina o "poner el cerro" en marzo y la tercera «*terciar*» en mayo. Raramente se practicaba la cuarta vuelta al barbecho (*cuartear*).

En cuanto al arado romano o timonero (Fig. 1) el efecto de su labor es dividir, desmenuzar, ahuecar y revolver la tierra. En nuestra región el que más se utilizaba corresponde al grupo de *arados cama* o *castellano* de *cama curva*, y *reja lanceolada* colocada sobre el *dental*.

El *operario* que gobierna el arado lleva siempre la *aguijada* que sirve para desmenuzar el arado, raer el barro que se pega, quitar los demás estorbos que se enredan entre la reja y la *telera*, y cortar las raíces gruesas de las malas hierbas.

El *arado de vertedera* que se popularizó hace más de cincuenta años, sirve de *cuña* para romper la tierra

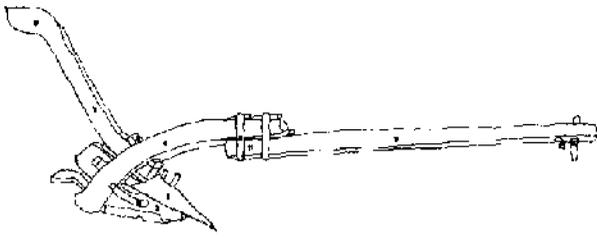


Fig. 1. Arado romano y despiece: 1. Reja; 2. Dental; 3. Pezuño; 4. Camá; 5. Belorta; 6. Orejera; 7. Esteva; 8. Mancera; 9. Timón; 10. Clavija; 11. Cobija; 12. Clavijero.

verticalmente con el lomo de la reja, y horizontalmente con el corte de la ancha reja que separa la porción de tierra que debe voltear la vertedera. Es muy adecuado para labrar las tierras llanas, fuertes y de mucho fondo, y para limpiar las que están sucias y llenas de maleza.

El yugo de arar y trillar es el apero al cual, formando yunta, se unían por el cuello las mulas, o por la cabeza y el cuello, los bueyes. Se diferencia del empleado para el carro por ser más ligero y austero; y por tener en su parte central una perforación oval o circular denominada *hulambra*, por donde pasa la correa o *mediana* de la cual se ata y pende el *barzón* de madera o hierro.

Recordemos que en las ceremonias de bodas de otros tiempos, a los novios se les unía el yugo como símbolo de unión y sometimiento, e incluso se hacía arar a la pareja en la plaza del lugar sobre el pavimento de tierra apisonada.

Tras cada labor de arada era normal desterronar para lo que se contaba con una amplia variedad de métodos diferenciados fundamentalmente por la suerte de tracción. Dentro del esfuerzo humano se empleaban la *azada* (también usada en lugar del arado en caso de carencia del mismo o en zonas de difícil acceso) de la que existe una amplia tipología; o el mazo. Este último está efectuado de madera íntegramente y posee un mango corto lo que le permite mayor precisión. Además aparecían gran cantidad de aperos de tracción animal destinados a la misma función como las *rastras*, *rastrillos*, o *gradas* que van desde el simple tronco o rama de árbol sobre las que se colocaba una piedra, hasta los rodillos de piedra o madera, pasando por las armazones de madera (*trilladeras*) con dientes en su parte inferior o trahazones de varas entretrejidas.

Además era frecuente que se estercolase el terreno en septiembre, generalmente con el abono natural producido por las defecaciones del ganado propio.

2. La sementera o siembra

La época de la sementera se inicia a mediados de octubre, procurando sembrar después de haber llovido, para que la tierra tenga algo de humedad. Anteriormente el agricultor cribaba los granos de cereal a mano o con el *arnero* para escoger las mejores semillas.

En primer lugar se delimitaba el terreno, marcando las *embelgas*, *amelgas* o *emelgas* con surcos o regueros de paja; y se procedía a la distribución de la semilla (portando la *sembradera* o *sementero* al hombro) a *voleo* o a *chorrillo* sobre los surcos del arado, tapándola posteriormente para que no se la comieran los pájaros, con la azada o con la grada (*esganchar el cerro*).

En La Armuña el más corriente era el sistema de *siembra entera*, consistente en ponerse en un extremo de la tierra y avanzar por el primer cerro sembrando los diez surcos inmediatos, echando la simiente contenida en un talego o cesta colgado en bandolera. Al llegar al final se sitúa el sembrador en el surco número diez y cambiando de mano, vuelve a esparcir la simiente sobre la misma embelga. Una vez completada la vuelta invierte el sentido, cambia la mano y por el mismo surco (n.º 10) siembra los diez siguientes, esto es del once al veinte, continuando el proceso hasta terminar la siembra.

3. Labores de mantenimiento

Con la llegada de la primavera y el aporte de las lluvias consiguientes se procede al mantenimiento del cereal que solía incluir el *aricado* (airear las raíces de los frutos salientes), la *escarda* o *sacha* (limpieza de las hierbas parásitas) y en algún caso el riego. Era norma general, que la primera se realizara con el arado, sustituyendo este apero por la azada o el *escardillo*, conforme el cereal iba creciendo y llegándose a emplear las manos para los repasos finales.

En relación con estos métodos pero con un carácter mágico-fetichista o religioso, encontramos el variopinto repertorio de espantapájaros o los ritos protectores o de propiciación, que nos son tan comunes y se formalizan en *bendiciones de campos* con colocación de cruces y *rogativas* (5).

4. La siega

Una vez crecido el cereal y seco se cortaba mayoritariamente con *hoces* de filo liso o dentado, o con *guadañas*, recurriendo a *dediles* de cuero o caña y a *zoqueiras*, como elementos protectores de la mano que sujeta las espigas. Unido a ellos estaba la *piedra de afilar* que se guardaba en *estuches* de madera, cuero o cuerna (*gazapos*). Este trabajo se hacía a primera hora de la mañana "con la marea", aprovechando el *tempo* y hasta las once, cuando las gotas de rocío humedecían la mies e impedían que la espiga se desgranase.

Una vez cortado el cereal bajo las órdenes del *muni-gero* o *manijero* (mayoral que lleva la delantera) hacia el mes de julio, se ataban las espigas en *haces* de *mandas* o *gavillas* con los *vencejos* (*lazo de encaño*, generalmente de centeno húmedo) y se dejaba almacenado sobre el rastrojo en montones, *morenas* o *hacinas* (de catorce a dieciséis haces) con el fin de que se fuera se-

cando antes de llevarlo a la *era*, protegiendo las espigas hacia adentro.

Estos trabajos eran efectuados por cuadrillas de temporeros que recorrían los campos desde el sur hacia el norte (aquí eran famosos los grupos de gallegos). Igualmente hay que señalar la riqueza y variedad de tonadas y coplillas que marcaban el trabajo, y que forman parte de nuestro acervo cultural.

Normalmente en las rastrojeras (tierra ya segada) se permitía la entrada del ganado para pastar y así procedían al abonado de los terrenos.

Relacionado con estas labores y haciendo un inciso, de espigadora (Fig. 2) se denomina una variante del traje popular (6) femenino armuñés o del Llano, caracterizado por la presencia de la *gorrilla* o amplio *sombrero de paja* labrada y trenzada con aplicaciones de flores, espejuelos y cintas. Objeto complementado imprescindiblemente por el pañuelo o la *mantita* abrochada a la sobarba. La vestimenta, simplificada previsiblemente para las labores del campo, se compone además de la *camisa galana*, *manteos*, *jubón* sin mangas o *rebocillo* en su lugar, y *picote* o mandil con decoración profusa en colores.



Fig. 2: Espigadora armuñesa. Grabado de María Cecilia Martín

La variante de fiesta se asemeja al de charra de la capital y del Campo Charro, con pequeñas diferencias

como el uso de la *sobina* o la *mantita de rocador* como tocado, la rara frecuencia del *jubón* con manga, la escasez y sencillez de la joyería, de coral principalmente, y el derroche cromático en los bordados normalmente sobre fondo rojo.

Mención aparte merece el traje de "*rica hembra*" exactamente igual al de charra con la salvedad de estar sistemáticamente bordado en azabache (producto gallego aportado por los buhoneros y trashumantes por la vía de la plata) sobre terciopelo rojo, y de poseer espléndidos aderezos (7) en los que se alternan las labores de *filigrana* con *aljófara* y *esmaltes*, y *tallado* con incrustaciones de diamantes.

En cuanto al traje masculino, absolutamente perdido, se individualizaba por la chaqueta sin botones y con las mangas de otra tonalidad, chaleco de color con ojales y botoneras hechas de tejidos de combinaciones vivas, camisa de deshilado, calzón con pretina en forma de bombacho con dos cintas colgando por detrás, medias policromadas, zapato de oreja y sombrero de ala ancha con borlas.

Evidentemente todas estas indumentarias han caído en desuso dentro de la cotidianidad desde hace unos cuarenta años, pero debido a un movimiento pujante de recuperaciones ancestrales fosilizadas, se están volviendo a reproducir, sobre todo, a través de asociaciones y grupos de baile.

5. El transporte (8)

La elección del método de acarreo viene condicionada por la topografía del terreno y condiciones socio-económicas. El más sencillo era el transporte humano, que solía ser realizado por mujeres que llevaban el haz sobre la cabeza o el hombro. El transporte animal iba desde las *angarillas*, de varias clases y materiales, al carro con *timón* (Fig. 3) al que se enganchaba el yugo (propio del ganado vacuno), o *de varas* o *lanzas* (para ganado caballar). En la zona armuñesa y otras de la región era corriente que los carros de labranza se adorna-

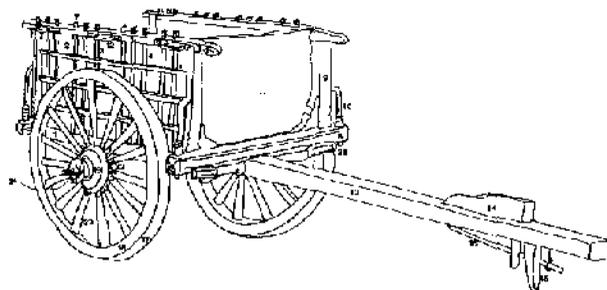


Fig. 3: Carro timonero. Partes fundamentales: 1. Asiento; 2. Caja; 3. Espiga; 4. Soporte; 5. Yemal; 6. Pletina; 7. Costilla; 8. Cabezal; 9. Indiestro; 10. Sobreindiestro; 11. Zarzo; 12. Puente; 13. Lanza; 14. Reculador; 15. Dentefón; 16. Tentemozo; 17. Llanta; 18. Pina; 19. Maza; 20. Eje; 21. Bujes; 22. Boquijos; 23. Radios; 24. Chaveta; 25. Almón.

ran con pinturas y relieves de gran variedad temática, que fueron objeto de concurso por las Ferias de Salamanca hasta hace unos años.

Las gavillas voluminosas y ligeras se transportaban en carros a los que se les colocaban palos en punta sobre los "indiestros", para pincharlas o una estructura suplementaria o *bularte*, que podía superar fácilmente los cuatro metros de altura desde el suelo.

6. Procesamiento del producto (9)

Como paso previo era frecuente su almacenamiento en el lugar donde se iba a trabajar, y el amontonamiento de *hacinas* en las eras daba lugar a una peculiar arquitectura de paja con formas circulares y geométricas que estaban en relación con las obligaciones de tipo fiscal (diezmos o rentas).

El primer paso era el *desgrane* o *trilla* consistente en la separación de la paja del grano y a triturar la paja que serviría de alimento y cama a los animales, que se realizaba en agosto. Los procedimientos eran varios pudiendo considerar dos grandes grupos: *métodos de percusión* (los más arcaicos) directa, es decir golpear la espiga contra una rueda de carro, piedra, tronco o cara inferior del trillo; o indirecta, con un palo, mazo o *mayal* (para majar el centeno en zonas periféricas); estando ambos asociados a una producción muy limitada. Y sistemas que empleaban la *fuerza animal*, bien un simple pateo de bestias sin ningún apero; el uso de herramientas con otras funciones (grada, rodillo, carro...) o el *trillo*, considerado como el útil más específico y empleado mayoritariamente en toda España para tal tarea. Sobre el trillo, íntegramente cubierto con piezas seculares de sílex en su parte inferior, se sentaba un zagal llamado "trillique".

7. Recogida y limpieza del grano

Concluida la trilla se juntaban (cambiza) el grano y la paja de muy diferentes formas. Y se barrían las eras, limpiándolas de las grancias (pajones gordos y espigas sin desgranar).

En cualquiera de los casos para reunir la parva se utilizan, junto con algún apero específico (*tornadera*, *aparvadero*...) una serie de piezas polivalentes como las *horcas*, *palas*, *rastras* y *rastrillos*.

El montón formado era posteriormente aventado, operación particularmente pesada incluso cuando se efectuaba con máquinas aventadoras movidas a manivela. El proceso ancestral consistía en un movimiento continuado de *horcas* y *biellos*, para pasar en una segunda fase a arrojar con *palas* el grano al aire. Era necesaria la presencia de un viento (Cierzo, Solano o Gallego en Salamanca) constante, de determinada procedencia para que pillase el grano atravesado, de esta ma-

nera se colocaban las parvas en distintos sentidos para aprovechar uno u otro.

Como punto final del cultivo del cereal aparecía el *cribado* en dos tiempos. Al principio se empleaban las *cribas* con orificios que permitan el paso del grano, dejando las impurezas de mayor tamaño en la criba, y posteriormente se retenía el grano permitiendo que cayera el resto de deshechos, y éste se recogía en montones de forma cónica o *muelos*.

8. La medida, el transporte y el almacenamiento

Solamente resta la medida del grano previa a su envasado y transporte al lugar de almacenamiento, operación que ocurría hacia finales de agosto. El trigo se metía en *costales* llenándolos con *medias fanegas* bien *rasadas* o "a *coquermo*" (con copete) siguiendo el siguiente sistema: cuatro *fanegas* hacían una *carga* que equivalía a dos *costales*. Se cargaban en los carros y se conducían a los graneros y paneras. La paja se transportaba igualmente en carros provistos de tablones y redes más o menos tupidas, para ampliar la capacidad, caballerías o con tracción humana hacia los *pajares* donde se la apretaba bien para que ocupase menos sitio. Se aprovechaba toda la paja bien para alimento y cama del ganado, como combustible y, en tiempos de asucto, para pequeñas artesanías en paja de centeno policromada hoy lamentablemente extinguidas.

Y viene al caso citar las estructuras de las casas de labor (10) (Fig. 4). Los habitáculos rurales eran y son, ante todo, un hecho de economía. Por ello podríamos clasificarlos no por sus formas exteriores, sino por su planteamiento interno, por las relaciones que se establecen entre los animales, los hombres y las cosas. Es decir, por aquello que pudiéramos llamar su función agrícola (en nuestro caso), ya que el campesino concebía y construía su casa tectónicamente, como utensilio o como instrumento de trabajo, adaptada prácticamente a las condiciones de explotación, base de su vida. Cada

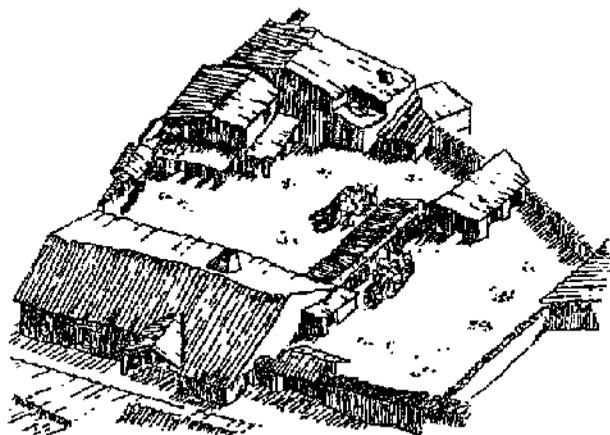


Fig. 4. Casa de labranza

cual creaba su propio hogar atendiendo a sus necesidades y a sus gustos personales, pero subyaciendo una experiencia de funcionamiento transmitida y renovada generacionalmente, unida al aislamiento y sentido tradicional de conservación.

Por otra parte era (que ya no lo es) de singular importancia el aprovechamiento de los materiales autóctonos que configuraban la apariencia exterior de la vivienda y generalmente la mimetizaban con el paisaje. Podríamos ubicar la casa armuñesa entre las de tipo mixto. Es decir con basamentos más o menos pétreos (recordemos las canteras de arenisca de Villamayor y Cabrerizos, y todo el subsuelo desde Cordovilla a Valverdón con gran fondo hacia Zamora) y *entramados* superiores de madera rellenos con diferentes materiales: *adobes*, *tapiales* o *ladrillos* asentados con barro. O las casas de tierra, de color rojizo, cuyo material fundamental era el barro en forma de tapial, adobe, ladrillos o tejas, y a las que nos referiremos más extensamente. Ambos tipos utilizaban como cimientos y pavimentos los chinarros y rollos producto de las graveras del Tormes.

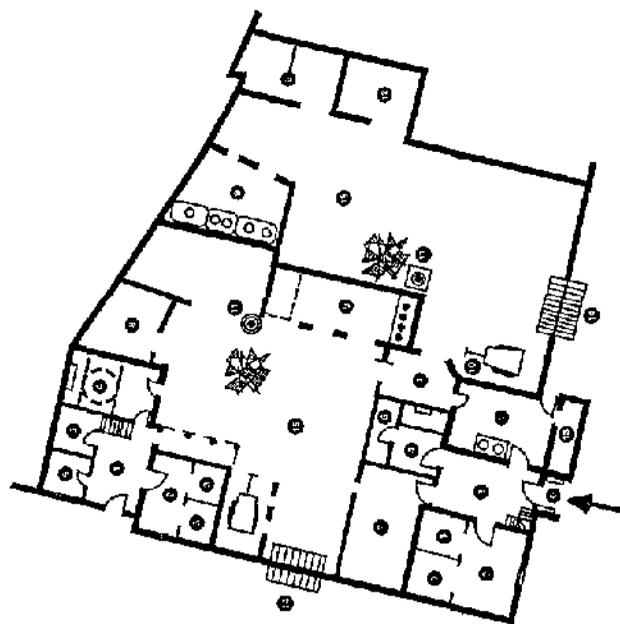


Fig. 5. Planta de distribución: 0. Portalillo o soportal; 1. Zaguán; 2. Sala; 3. Alcoba; 4. Cocina; 5. Cuarto o aposento; 6. Despensa; 7. Pajar; 8. Cuadra; 9. Tenada con pesebres; 10. Cobertizo; 11. Pazo; 12. Pocilga; 13. Leñera; 14. Puerta carretera con alpendre.

La vivienda era, por lo general, de una planta y "sobrao" y sus cornisas se formaban con dos o tres filas de tejas avanzadas unas sobre otras, o con ladrillo en aparejo al través, con los picos salientes (puntas de diamante) señalando la alcurnia de la familia. Las cubiertas se componían de vigas de madera en rollo de chopo o pino, con ramaje de roble o gamones y barro para igualar como ripia, y teja árabe encima. No siendo extraña la utilización de ladrillo en fábricas de esquina y guarniciones de puertas y ventanas, zócalo y cornisa,

rellenando el resto de paramentos con tapial entre verdugadas de ladrillo. Lo normal era dejar visible la parte de ladrillo encalando el resto con cal morena, blanca o, raramente, de azulete. La carpintería exterior puede ser de gran reciedumbre, caracterizada por el armado en barras y listones con encuartonados de relleno que, a veces, iban ricamente labrados; ventanas de pequeñas dimensiones, de una o dos hojas con ventano practicable incorporado y puertas de dos hojas en vertical bajo arco o dintel, o partidas en dos cuartos con gatera inferior. Como sistema de calefacción, por otra parte común a la Tierra de Campos, proliferaba la gloria que procede de los hipocaustos romanos y cuyo combustible principal era la paja.

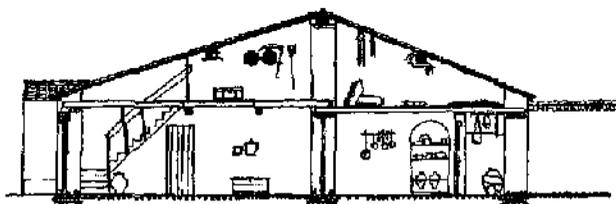


Fig. 6. Sección de casa armuñesa

En cuanto a la articulación interior (Fig. 5 y 6) la planta baja solía tener *portalillo* de acceso; *zaguán* o patio que funcionaba como distribuidor y daba acceso a través de una escalera al sobrado; *sala* donde se celebraban las grandes ocasiones, con *alcobas* a los lados para dormir (espacio minúsculo donde apenas cabe más que una cama, mesilla y silla o palanganero), normalmente separadas de la habitación principal por cortinas y con ventano angosto de ventilación y luz natural; otra sala o *salita* más pequeña, donde un arca guardaba las ropas, y podía comprender a otra u otras alcobas; *cocina* normalmente de gran tamaño, con hogar bajo, al suelo, y gran campana chimenea sobre burra (viga) donde uno o dos escaños y alacena, junto con alguna silla de enea, mesa tocinera y tajos de tres pies, completaban el mobiliario, al que solían unirse platero y cantarera. Esta era la estancia sustancial de la vivienda donde prácticamente discurría la vida cotidiana y donde además, dormían visitantes o temporeros en los bancos al amor de la lumbre; de aquí salía la *despensa* donde se recogen la matanza y otros alimentos; y un paso a las dependencias secundarias articuladas por un patio interior. Alrededor del mismo se distribuían el corral, cuadra o portal de las yuntas; normalmente un pajar y un pozo; algún apartado cubierto para los marranos y las gallinas; y una tenada con pesebres en el corral. Todo muy a mano, cerrado y delimitado por una tapia con gran puerta carretera coronada por tejadillo a dos aguas (*alpendre*). La planta superior se limitaba a doblar la inferior de la vivienda, propiamente dicha, con acceso estrecho hacia el *sobrado*, donde se almacenaba el grano diario en un recipiente de fábrica llamado *troje* o en costales, frutas, patatas y vino, al lado de aperos de labranza y otros objetos de uso doméstico, o ropas en desuso en arcas o baúles.

APROVECHAMIENTO DEL CEREAL

El grueso de la producción de la comarca se destina al consumo humano, refiriéndose únicamente al grano, ya que otros subproductos como la paja o rastrojo constituían importantes elementos en la alimentación animal, además de ser combustible para calefacciones y soportes de pequeñas manufacturas domésticas (11). Además de las gorrillas se hacía una cestería delicada y de proporciones menores consistente en *azafates*, *escusabarajas* de dos tapas para guardar la ropa infantil, *palmaritos* para ofrendas, *escriños* para guardar el pan... y otras suertes de piezas destinadas a los ofrecijos de novios como *tabaqueras*, *cerilleros*, *fundas* de barajas o *costureros* y *cajitas*.

Frecuentemente, recogida la cosecha y vendida parte de ella en las grandes propiedades, era el momento de agasajar a la mujer o a la novia, renovar el vestuario o hacer el ajuar. Epoca coincidente con las Fiestas y Fiestas de Salamanca (desde el día 8 de septiembre, festividad de la Virgen de la Vega, patrona capitalina, hasta el 21 del mismo mes, San Mateo) cuando los "ricos" campesinos, además de asistir a los toros, honraban a las mujeres de la familia ornando sus gargantas, orejas y dedos con lo más preciado de la joyería salmantina, vaciando así sus fajas y alforjas. Curiosamente en la zona armuñesa (si exceptuamos los tesoros de Las Arribes) se da lo más florido y espectacular de la indumentaria y aderezos de la provincia, primando como en ninguna parte la técnica del tallado con cabujones de diamante, especialmente en las *sortijas de teja*, propias de pedidas y casadas, flamantes *pendientes de lazo* o *pera*, de dos y tres cuerpos, y en *veneras*, *cruces* y *galápagos*; o en botonaduras o el *cubezón* del traje charro.

A su lado se ha perpetuado una joyería más simple en la que prima el uso de corales y raramente azabaches en sargas de bolas o pedrería de pendientes y colgantes, fruto de intercambios con las zonas norteñas a través de buhoneros y arrieros, o los propios temporeros.

Pero para ser apto para el consumo el trigo debe sufrir un proceso de transformación previa, con objeto de convertirse en harina utilizable. Esto es la molienda.

1. La molienda

Concluidas las tareas agrícolas para la obtención del grano y almacenados en graneros o silos, éste es llevado al *molino harinero* (12), donde se transformará en harina. Y del cuidado de la molienda dependerá en gran medida la calidad de la harina resultante.

De los molinos existe una amplia tipología pero en la zona que nos ocupa son de tracción hidráulica, existiendo gran tradición y abundancia en las orillas del Tormes, variando de tamaño según la propiedad o la abundancia de cereal hasta las grandes fábricas harineras. Los más simples correspondían a un modelo de

primitivo mecanismo con *rodezo* horizontal con un *eje vertical* (Fig. 7) en cuyo extremo inferior había adosadas varias paletas o cazoletas y cuya parte superior se unía a la *piedra* móvil o *muela* situada encima (*cimera*), que rotaba sobre la *solera* (muela inferior fija). Este modelo, el más extendido en toda la península, requería una pequeña infraestructura mecánica, por contra hacía necesario un curso de agua constante, aunque a veces se construía en cauces temporales. Su lentitud y pequeña capacidad de producción lo hacían solamente utilizable para la molienda del grano de comunidades reducidas, siendo el cereal acarreado por los propios usuarios. Por otra parte se ha constatado la existencia de aceñas o molinos de rueda vertical para una producción más amplia.

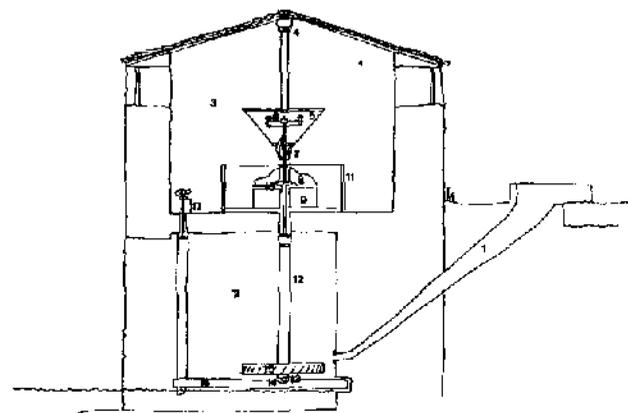


Fig. 7: Sección de molino de eje vertical: 1. Cubo; 2. Cueva; 3. Sala; 4. Burra; 5. Tolva; 6. Triquitraque; 7. Cribilla; 8. Cimera; 9. Solera; 10. Finante; 11. Guardapolvo; 12. Eje; 13. Gorrón; 14. Rangua; 15. Rueda o rodezo; 16. Cama; 17. Atiño.

En cuanto a las Fábricas de harinas, varias ruedas proliferaron a partir del XVIII siendo en primer lugar de tracción hidráulica, situadas en corrientes fijas, y posteriormente de gas y eléctricas.

Los pueblos con cauce de agua cercano contaban con uno o varios molinos cuya propiedad estaba muy diversificada: del Concejo, de la Iglesia o los vecinos. Por lo que fue necesaria una estricta reglamentación (13) tanto sobre los turnos de la molienda, caso de ser molinos comunales; como del uso de las aguas, cuando había fábricas sucesivas; o el precio de la molturación, cuando eran privados.

A cambio del servicio de la molienda se pagaba la *maquila* (14), al principio en especie y paulatinamente en dinero. El proceso de la molienda era bien simple: en primer lugar, después de pesado, se almacenaba el grano, en la *panera* o *troje*. Posteriormente se procedía a la limpia o segunda criba con el arnero y a su lavado al agua, para librarlo de impurezas, seguido del oreo al sol. El grano con su justo grado de humedad (para que no se quemara en las piedras, saliera en su finura procedente y se facilitara la labor de descascarillado) se depositaba en otra troje de donde se iba sacando con espuelas cebando la *tolva* que descargaba reguladamente

con la *cribilla* y el *tensor* en el *ojo de la muela*. Se rompía y desmenuzaba en el *tragante* y era reducido a harina en el *finante*, *afinante* o *afinadero*, saliendo al exterior por la *piquera* al *arnalillo* o *harnal*, de ahí se rellenaban los costales y se volvía a pesar en la *romana*, retirando la parte de la maquila.

2. La elaboración del pan (15)

Se puede hablar de tres modalidades, si tenemos en cuenta el ámbito en que se realiza el pan. Es decir: familiar y femenino, propio de grandes propiedades con horno particular o pequeños hornos construidos dentro de casa; comunal, amasado por núcleos emparentados, normalmente hecho por mujeres y cocido en horno común; y artesanal o comercial, efectuado por panaderos organizados gremialmente desde la Edad Media, en las tahonas o panaderías con fines de venta.

En los tres casos los procedimientos y técnicas de amasado y cocción tradicionales son esencialmente iguales, si prescindimos de los tamaños de los "talleres" o construcciones auxiliares, las cantidades de producción o los procesos de modernización e introducción de maquinaria. Y por eso se tratarán de una manera unitaria.

Por ejemplo daremos las cantidades para hacer una hornada en una vivienda familiar, presuponiendo su multiplicación para cocciones más grandes:

- 2 kilos de harina cernida
- 1 litro de agua caliente
- 1/4 de kilo de levadura
- 22 gr. de sal

La primera fase de la panificación comienza con el *amasado*. Una vez cernida la harina (para quitarle las últimas impurezas o *salvados* procedentes de la molinada) sobre la artesa y esponjada, se abre en su centro una pequeña poza u oquedad sobre la que se vierte el agua y se deslíe la *levadura* o *yelda* (resto de la masa fermentada anterior) en un poco de agua caliente, y la sal. Se bate a continuación con manos y puños, antebrazos y codos en rítmico movimiento (a la panadera), mientras se añade harina y agua hasta conseguir una pasta elástica. La masa así obtenida se deja reposar a temperatura templada, abrigándola con un lienzo, hasta que se abra pero sin agrietarse. Una vez fermentada se dice que está *yelda*.

Aunque la levadura industrial comenzó a usarse en el siglo XVIII, en el medio rural se siguió utilizando la *yelda*. Y para propiciar su fermentación se bendecía con la siguiente fórmula: "Dios te crezca, Dios te bendiga, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo. Amén", u otras similares (16).

Después se procede a sobar el pan pasando la masa en porciones por la *sobadera* o *máquina de rulos* entre siete y nueve veces, hasta que adquiere la finura extrema

de nuestro especialísimo pan "*bregao*" o de hogaza, característico de La Armuña. Es ahora el momento de *cortar* "a ojo" o pesando con la *cortadera*, y *labrar* los panes, practicando cortes en la superficie o picándolos con la *pica* para favorecer la segunda fermentación. Así se ultima la conformación (enformado) de los panes de acuerdo a su variada tipología local (barra, hogaza, libreta...) y en su caso sellando con la marca particular de cada usuario (*sello de pan* o *crecedor* en Salamanca).

Haciendo un inciso, los sellos de pan no son más que uno de los múltiples exponentes del arte agropecuario-pastoril (17), del que Salamanca destaca tanto por su variedad como por su calidad, cantidad y profusión decorativa. Estas piezas responden a la necesidad prioritaria de distinguir lo que es propio de una persona o familia, sobre todo cuando la cocción era en hornos de "poya", ya que todos los panes eran similares, y más tarde al uso de una marca de identificación profesional, en el caso de las panaderías comerciales.

Además en esta provincia son famosas sus labores de talla y grabado en madera en castañuelas, palillos para hacer media, rucacas, husos, crecedores, tabaqueras, cubiertos y mobiliario; la decoración y dibujo de las cuernas en sus diferentes tipologías (colodras, cajitas de rapé, estuches, cucharas, liaras, fiambreras, gazapos...); trabajos en corcho en espeteras y tarteras; en fin, labores en cuero, piedra, fibras vegetales, de las que Villoruela descuella como magnífico exponente, y animales...

Pero volviendo al pan, las piezas se dejan reposar nuevamente (*dormir* o *recenter*) para que *crezcan* (segunda fermentación) en las *tablas*, a una temperatura cálida, haciendo una cama con un lienzo o una manta y poniéndolas en un escaño. Mientras se prepara el *horno de leña*, y se comprueba que están listas si al presionar su superficie recuperan con rapidez su posición inicial.

El modelo de horno más antiguo —que aún perdura en la actualidad, sobre todo en asadores de carne—, es el de barro con cúpula y una única boca por la que se introduce la leña y los panes. Este tipo, con variantes formales —redondo, ovoide o cilíndrico—, fue perfeccionándose técnicamente hasta dar lugar a la separación de las bocas y la ampliación del espacio interior de forma cuadrangular; dándose igualmente un cambio de combustible hasta el uso de la electricidad.

En el horno "moruno" que nos ocupa, cuando los tejos de la *hóveda* asumen un color blanquecino, se trae la lumbre (escobas y piornos secos de combustión rápida —ascuerío— y leña de encina para las brasas) a la boca del horno con la *horquilla* o *gancho*, limpiando la parte donde se va a cocer (*barrer el horno*) con una escoba de retama humedecida o con las "*bragas*" (escoba de trapos), y se disponen las brasas para introducir el pan circularmente con palas o palines sobre tableros.

Tradicionalmente se recitaban oraciones al meter el pan en el horno, para favorecer su cocción, costumbre que perdura en la memoria de antiguos usuarios, sobre

todo en zonas aisladas, como la que reproducimos a continuación: "San Vicente, pan creciente; San Juan te haga buen pan, Dios te cueza y Dios te haga pan de mesa" (18).

Posteriormente se tapa la boca y se procede a la cocción cuya duración depende de la temperatura y del tamaño de las piezas.

Concluida la cocción se sacan las piezas (*deshornado*) y se colocan en la artesa o en un arca y se cubren con un lienzo o manta para que suden mientras se enfrían. Después se almacenan en arcas de madera, grandes cestos de castaño y familiarmente en escriños o nasas de paja de centeno, en los que el pan de trigo candéal nuestro (exquisito por su calidad aunque escaso de cantidad) permanecía blando durante diez días, cinco más para usarlo tostado y otros varios para sopas de leche o de ajo.

3. Consumo y hábitos (19)

La importancia del pan en la dieta diaria ha variado a lo largo de la historia, aunque ha estado presente en todas las comidas. Hasta un tiempo no muy lejano, y más en el campo, constituía el "bocado de media mañana", acompañado de algo de tocino o chorizo, era el ingrediente principal de las sopas de ajo del almuerzo o cena, de las meriendas de los niños o partícipe de otros muchos platos.

Por otra parte el tipo de pan consumido ha sido un claro reflejo de las diferencias sociales. El pan blanco —de trigo— era un privilegio de los pudientes, mientras que el pan negro —de centeno (morcajo), maíz, o mezcla de varios cereales— fue el sustento primordial de los pobres. Aunque en esta zona normalmente hasta el más paupérrimo tenía acceso al pan de trigo. Siendo una realidad que permanece en la memoria de los que vivieron la postguerra y las cartillas de racionamiento.

Tradicionalmente el amasado familiar (de carácter esencialmente femenino) se realizaba semanalmente, aunque el periodo entre amasados podía variar en función de las necesidades y la época del año (más cantidad y menos frecuencia en invierno porque se conservaba mejor). Por término medio en cada amasijo se elaboraban de diez a quince kilogramos de pan, según el número de integrantes de la familia, calculando un consumo diario de 400-500 gramos por persona. El resultado eran diez o doce piezas de pan blanco u *hogaza*, redondo, que pesa uno o dos kilos; *libretas* de medio kilo, *rayadas* o con *rescaños* (canteros) y algún *bollo*, que se comía "en caliente" relleno de alguna golosinería que se introducía una vez cocido. Raramente se poseía un horno particular, así que lo normal, por lo menos en La Armuña, es que se llevase, en bandejas tapado con un paño, al horno municipal o de poya que generalmente coincidía con la panadería, y ésta a su vez con el molino. El pago de la cochura en principio era en especie y se cifraba en un pan de kilo por fanega cocida.

En las *tahonas* se amasaba y se cocía todos los días, y era frecuente que el panadero distribuyera el pan una o dos veces por semana, en pueblos que no dispusieran de horno propio o en la capital en los soportales de San Antonio donde tenían fama los panes de Los Villares (Armuña). Igualmente en las panaderías se cocían los dulces y pastas caseros, y por qué no, se asaban tostones y corderos por encargo.

En ocasiones especiales (Lunes de Pascua, Lunes de Aguas, bodas o banquetes) con la misma masa del pan, mezclada con aceite o manteca se hacían los *hornazos*, a modo de empanadas repletas de "tajadas" y "huevo duro", y curiosamente rematados en azúcar en la zona armuñesa. Eran efectuados familiarmente y llevados a cocer en el horno comunal.

También se solían hacer "*churradas*" o "*bollus*" los días de fiesta. Dulce consistente en masa de pan, fraccionada y estirada en tortitas con el rodillo, y frita en abundante aceite caliente. Se comen recién hechas, con una rociada de azúcar o miel, acompañando el desayuno. La masa se hacía en casa o se adquiría en la panadería.

En otro orden de cuestiones el pan cotidiano ha estado ligado siempre a un cierto carácter sagrado y misterioso. En razón a su valor estratégico, la agricultura de los cereales alcanzó un tinte sacralizado ya en la antigüedad. Y ya en el Cristianismo simboliza el alimento espiritual al representar —una vez consagrado— el cuerpo de Cristo y se pide en la oración diaria del "Padre Nuestro". De la cuantía y calidad de las cosechas dependía el nivel de bienestar de los pueblos. Las irremplazables virtudes nutritivas y las limitadas atenciones que exigían estas gramíneas confirieron a su cultivo un valor realmente trascendental que se plasma en cultos, ceremonias religiosas y prácticas de distinta índole (liturgia cristiana, fiestas de fecundación y de siega, agasajos de bodas, carnavales y Pascua, ritos de muerte...). Cada celebración tiene su "pan propio" dando lugar a interminables variantes locales que no vamos a describir.

Simplemente mencionar que a nivel familiar el halo de religiosidad del pan era considerado como rutinario. Antes de cortar una hogaza, el cabeza de familia solía trazar en su superficie la señal de la cruz. Si un pan se caía al suelo, aquel que lo recogía debía besarle porque se le consideraba alimento divino. Tampoco estaba permitido maltratar o desmigalar el pan, o tirar sus restos a la basura; ni volverlo del revés ni pisarlo, como si fuera una afrenta a Dios.

Prescindiendo de estas connotaciones el pan es un alimento equilibrado, que posee sales minerales, sustancias celulósicas diversas, vitaminas del grupo B, así como una docena de oligoelementos imprescindibles para el organismo. Parte integrante de la dieta del campesino tradicional, se ha comprobado que es insustituible para suplir carencias nutricionales incluso en estadios de supervivencia.

Junto con el pan, alimento primordial, se comía la preparación culinaria más frecuente, casi diaria hasta los años 60, que era "el cocido", muy propia en esta zona por la abundancia y esquisitez de sus legumbres (sobre todo garbanzos). Se aportan dos variantes como son el cocido cotidiano y el de fiesta, de preparaciones similares con la salvedad de contener más "chicha" o tropezones el segundo, reservado para ocasiones especiales. Ante todo hay que decir que esta preparación o bien era llevada al campo por las mujeres o se consumía por la noche, aunque alguna tajada caía en la comida. Pasamos a relatar las recetas adecuadas para cuatro personas (21):

Cocido de diario:

Ingredientes: 1/2 kilo de garbanzos blandados, 2 patatas peladas, 1 cebolla mediana, 2 zanahorias peladas, hueso de jamón, 1/2 kilo de costilla de ternera o de morcillo, 1 pechuga de gallina o en su defecto un cuerpo de pollo, 1/2 de tocino, 2 ramas de hierbabuena, 2 hojitas de laurel y sal. Además 1 repollo pequeño o mejor berza y 1 diente de ajo con algo de aceite.

Relleno: 2 huevos batidos, miga de pan asentado, 2 ramitas de perejil, 2 dientes de ajo.

Preparación: En una olla grande se ponen a cocer los garbanzos con el tocino, la carne de ternera y la especie volátil, el pernicote, el laurel, la hierbabuena, y las patatas, cebolla y zanahorias peladas y enteras. Todo en crudo y a fuego muy lento, durante unas tres horas hasta que todo esté tierno. Mientras, en una sartén con aceite caliente se hace el relleno consistente en unas bolas de huevo batido con pan rallado, algo de tocino y ajo picado, con una ramita de perejil en cachitos muy pequeños, que se frien previamente a su introducción en el guiso para su cocción. Aparte se cuece la berza o repollo, en poca agua y escaso tiempo y se le hace un refrito con aceite y ajo, reservándolo en una fuente.

Se cuele el caldo de la olla y se hace una sopa de arroz, pasta o pan (a veces dos diferentes) que constituirá el primer plato; en segundo lugar se sirven las verduras: patata y zanahoria, junto con el repollo; y por último se sirven las carnes y el tocino, partidos en trozos, y acompañados del relleno.

En tiempos constituía la comida cotidiana, con la salvedad de la escasez de las carnes que normalmente se reducían al tocino y al hueso de jamón, o en su defecto a una salazón del cerdo —costilla, espinazo...— o un choricillo que a voluntad del comensal se hervía en la olla o aparte (por el color y sabor que proporcionaba al caldo) y restos de pollo —cuello, alas...—.

Cocido completo o de "domingo":

Ingredientes:

Ingredientes: 1/2 kilo de garbanzos blandados, 2 patatas peladas, 1 cebolla mediana, 2 zanahorias peladas, 2 puerros, 1 trozo de jamón, 1 hueso de caña de

ternera, 1/4 kilo de morcillo de ternera, 1/4 kilo de costilla o morcillo de cerdo, 1 pechuga de gallina, 1/4 kilo de tocino, 1 oreja de cerdo, 2 manitas partidas de cerdo o similar, 2 ramas de hierbabuena o de albahaca, 2 hojitas de laurel y sal. Además 1 repollo pequeño o mejor berza y 1 diente de ajo con algo de aceite, 1/2 chorizo de guisar, 4 trozos de farinato y 4 trozos de morcilla de Lumbrales.

Relleno: 2 huevos batidos, miga de pan asentado, 2 ramitas de perejil, 2 dientes de ajo.

Preparación: En un puchero con agua fría se ponen a cocer los garbanzos con el tocino, la carne de ternera, el cerdo, la pechuga y los pies, el pernicote y el hueso de caña, el laurel, la hierbabuena, y las patatas, cebolla, puerro y zanahorias pelados y enteros. Todo limpio y se deja cocer a lumbre suave como en la preparación anterior, durante unas tres horas hasta que todo esté tierno, espumando la grasa cuando sube a la superficie. Aparte, se hace el relleno y se echa a la cazuela. Por otra parte se cuece la berza, en poca agua y escaso tiempo y se le hace un refrito con aceite, ajo y una cucharadita de pimentón (optativo), reservándolo en una fuente. El chorizo, morcilla y farinato se frien en otra sartén por tandas y en el último momento, antes de hacer los tres vueicos.

Se cuele el caldo de la olla, se espuma y se hacen dos sopas, una de lajas de pan y otra de arroz, que constituirán el primer plato; en segundo lugar se sirven las verduras del caldo junto con el repollo; y por último se sirven las carnes y el tocino, partidos en trozos, y acompañados del relleno, con el chorizo, morcilla y farinato.

En ocasiones se hierve el chorizo o la morcilla con el resto de los ingredientes o con la verdura, pero en general se hace separadamente ya que el caldo toma color. También se le puede añadir un nabo o un boniato pelados al tiempo de las verduras.

Por la contundencia del guiso se aconseja engullirlo a medio día y si hay tiempo para una larga sobremesa o para una siesta mejor.

Tiene fama desde hace años el de Tamames, pero lo peor es la vuelta.

GLOSARIO DE TERMINOS

Como complemento y a fin de no alargarnos más, se ha efectuado una sinopsis de términos, despieces de útiles, herramientas e instalaciones, en un intento de recoger las voces locales y otras variantes de zonas cercanas.

AGUIJADA, *ahijada*, *gavilanes* o *vara de gavilanes*: palo largo terminado por una pequeña pala de hierro, que se llama *arrejada* o *bestola*, *recatón* o *regatón*. Sirve para limpiar la reja del arado.

ALMOCAFRE o *escardillo*: azada pequeña con dos puntas curvadas para escardar y limpiar la tierra, y en-

tresacar (*escanciar* o *escarcear*) o transplantar plantas pequeñas.

APARVADERO, *aparvador* o *asnilla*: recogedor o rastro para la mies ya trillada, formado por una tabla vertical arrastrada por otra horizontal en una de cuyas puntas va uncido el ganado y la otra se usa como man-cera o agarradero.

ARADO: instrumento agrícola que movido por fuerza animal, sirve para labrar la tierra abriendo surcos en ella. Consta de las siguientes piezas:

- **Reja**: de madera antiguamente o de hierro, larga y puntiaguda, que se coloca sobre el dental más o menos horizontalmente, asegurada por el pezuño y cuñas. El ángulo que forma con el timón gradúa la profundidad de la labor; si es muy abierto "pica de punta" el arado y profundiza más.

- **Dental**: pieza inferior del arado sobre la que se asienta la reja.

- **Pezuño, cuño o pescuño**: la cuña más grande que sujeta la reja, esteva y dental. Hace que la primera entre más o menos en la tierra.

- **Cama o cama**: palo curvo que se une por la parte inferior con el dental y asegura la reja, y por la parte superior está unido al timón por medio de argollas de hierro o *belortas* (también *vilortas*, *armelas*, *armillas* o *arquillos*).

- **Orejas, orejales** u *orejas*: dos palos de madera dura que están clavados por ambos lados al dental, y sirven para abrir y despararrar la tierra. Son de "quita y pon" para graduar convenientemente la hondura de las labores y la anchura del surco.

- **Esteva o mancera**: palo posterior que sale de la cama, sirviendo de regulador para que el gañán gobierna, levante y mude el arado según le conviene. En algunas provincias la mancera o *manquillo* es el agarradero curvo de la esteva.

- **Telera** o *terigüela*: hierro que atraviesa perpendicularmente desde la cama hasta el dental, prestando fortaleza al instrumento.

- **Timón** o *lanza*: palo largo sobre el que se coloca el yugo que sirve para uncir el ganado, unido mediante el *barzón* y la *clavija*. El remate que empalma con la cama se llama *cabijal*.

- **Clavijero**: cada uno de los orificios abiertos hacia la extremidad del timón, que lo atraviesan de parte a parte y sirven para meter la clavija que sujeta el yugo.

ARADO DE VERTEDERA: permite un corte y volteo del terreno más uniforme. Se compone de:

- **Armazón**: de madera, ligero y resistente.

- **Dos estevas**: para mantener el equilibrio y facilitar el manejo, a modo de mancera.

- **Telera de hierro**: que atraviesa el dental y la cama-timón para reforzar el arado.

- **Cama**: horizontal que se engasta en una de las estevas y abraza el remate de la garganta de hierro. Sobre el dental de madera se coloca el dental de hierro, que debe ser liso y sin desigualdades para que se introduzca y corra mejor en la tierra. El pico del dental de hierro debe cubrir o solapar la parte superior del cubillo de la garganta.

- **La garganta**: de hierro se coloca y ajusta sobre la de madera, y forma un lomo agudo con algo de vertiente para echar la tierra movida hacia la vertedera. El *cubillo* o pico de la garganta sirve como molde para engastar la reja.

- **Reja**: que suele ser chata o llana por abajo, y larga, puntiaguda y alta por el lomo izquierdo y con vertiente hacia el lado cortante.

- **Vertedera**: especie de orejera, pero dispuesta con cierta curvatura que sirve para tornar y voltear la tierra.

- **Cuchilla**: que se coloca comúnmente delante de la reja y divide cortando perpendicularmente por tiras longitudinales, iguales y paralelas la porción de terreno que determina la anchura del surco.

- **Dos reguladores**: en el remate de la cama-timón que sirven para graduar la profundidad de la labor y la anchura del surco.

ARNERO o *harnero*: utensilio para cribar o cerner.

AZADA o *zacho*: pala cuadrangular de hierro, cortante por uno de los lados y provisto el opuesto de un anillo de empuje de inserción oblicua. Sirve para cavar las tierras roturadas, mover el estiércol...

AZADICO o *cavocha*: pequeña azada rematada en pico en el lado contrario, utilizada para labrar la tierra.

AZADÓN: se distingue de la azada en que su pala es algo curva y más larga que ancha. Se usa para rozar y romper tierras duras, cortar raíces...

AZUELA, *azadilla* o *escardillo*: parecida al azadón pero más larga y estrecha, con mango alto para escardar el trigo.

BESANA, *biesa*, *haza* u *hoja*: porción de tierra labrantía en que dividen la heredad para cultivarla por turno y vez. Labor de surcos paralelos. También el primer surco al empezar a arar.

BIELDA: bieldo con seis o siete puntas y dos palos atravesados formando rejilla.

BIELLO, *bielo*, *biendro* o *bielvro*: especie de horca para aventar el grano y separarlo de la paja. Está formado por un largo mango (ástil) en uno de cuyos extremos se inserta transversalmente otro tablero con dientes o púas semipuntiagudos.

CAMBIZA, *camiza*, *cañiza* o *aparvadero*: especie de rastrillo grande con pinchos de hierro para alisar los terrenos y recoger la parva.

CAMISA GALANA: prenda femenina, generalmente con lienzo que va desde el cuello a las rodillas. Consiste de los siguientes elementos: cuerpo con cabezón y botonadura, mangas con sus puños, espaldar y faldas o

árbol, cuya parte inferior se denomina rucdo. Está íntegramente decorada con bordados, normalmente monocromos en las mangas abullonadas, repitiendo motivos ancestrales y propios de nuestra región como las veneras, floreos y el árbol de la vida.

CARGA: medida de capacidad de áridos que equivale a ocho cuartos o cuatro fanegas. Corresponde a 170 kg. de trigo.

TABLA DE EQUIVALENCIAS, teniendo en cuenta que las medidas de capacidad y peso variaban para los distintos cereales y según las regiones, pero de una manera general se pueden establecer así, siguiendo la pauta de Aguirre Sorondo, A.: Tratado de molinología, San Sebastián, Fundación J. M. de Barandiarán, 1988.

DE CAPACIDAD

1 Carga	8 Robos					
1 Costal	6 Robos					
1 Cahíz	4 Robos					
1 Saco	3 Robos					
1 Fanega	2 Robos					
1/2 Fanega, Cuarto o Cuartilla	1 Robo	6 Celemines				
	1 Almud	4 Celemines				
	1/2 Robo	1 Conca	3 Celemines			
	1/4 Robo	1 Cuartal	1 ^{1/2} Celemines			
			1 Celemín	32 Ochavillos		
			1/4 Celemín	1 Cuartillo	8 Ochavillos	
			1/16 Celemín	1/4 Cuartillo	1 Ochavo	2 Ochavillos
						1 Ochavillo

DE PESO

1 Arroba	25 Libras	400 Onzas	
1/2 Arroba	12 ^{1/2} Libras	200 Onzas	
1/4 Arroba	6 ^{1/4} Libras	100 Onzas	
	1 Libra	16 Onzas	
	1/2 Libra	8 Onzas	
	1/4 Libra	4 Onzas	1 Cuarterón o Panilla
		2 Onzas	1/2 Panilla
		1 Onza	1/4 Panilla

CARRO: transporte de dos o cuatro ruedas, con lanza o varas para enganchar el tiro, y cuya armazón consiste en un bastidor con listones para sostener la carga y tablas en los costados y a veces en los frentes para sujetarla. Partes que componen un carro:

- *Cama, desojao, asiento del carro, interior del carro, sobao o tablas:* las piezas de madera que forman el suelo del carro.

- *Caja o tableros laterales:* estructurados mediante espigas o costillas de madera, y soportes o varillas de hierro. Su parte superior lleva una larga y gruesa pieza de madera llamada *larguero, tendal o barandilla*, con efecto de refuerzo, a veces remachada con pletinas de hierro. Los frentes rematan en los *indiestros, inciestos, inhiestos, inhiestros o injiestros* en sentido vertical que ligan la trabazón de la caja, con refuerzos de escuadras metálicas o *sobreindiestros*. Los laterales se unen al asiento haciendo tope con los *cabezales*, que cierran el suelo en sentido horizontal.

Con objeto de ampliar la capacidad de la carga, se pueden colocar ramas o troncos pequeños (*estancosnes*) sujetos a abrazaderas de hierro o *puentes* colocados en los tendales en su parte exterior. La misma finalidad tiene el *baluarte* consistente en un tablero de madera colocado en los largueros, e inclinado hacia afuera del carro; en la última argolla del tendal se sitúa un estancón muy sobresaliente, y por encima una red para que no se caiga la mies o el heno.

- *Zarzo, mantillo o tablero delantero o trasero:* pueden ir bellamente decorados y rematados en peineta.

- *Lanza, pértiga, timón, viga o vara:* madera larga que sale de la delantera longitudinalmente y sirve para sujetar a los animales de tiro. El yugo se une al carro entre una pieza llamada *reculador* que hace el efecto de tope y el *sobeo*, de sogas y cuero, que lo ata. Debajo del reculador están el *tentemozo* o *mozo*, que sirve para mantener el carro de pie y el *dentejón, dentellón, tentejón* o *vencejón* que amarra el sobeo al yugo.

- Las *ruedas* son de radios múltiples, están formadas por los *arcos* metálicos que rodean las *pinas* de madera (circunferencia interior) y van unidas por gruesos clavos. Los radios se empotran en las pinas y convergen en las *mazas* lignarias, que se refuerzan con *cinchos* o *boquizos*. El *eje* perfora centralmente a las pinas, sujetándose con las *tornijas, estornijas* o *chavetas* (topes metálicos) y atraviesa la caja del carro por su parte inferior, sujetándose en los *aimones* de madera. Embudidos en las mazas van los *bujes*, a modo de cojinetes.

CASA DE LABRANZA: propia de zonas agrícolas, compuesta de vivienda, corrales para los animales varios y almacenes para los productos del campo. Normalmente incorporan a su construcción:

- *Adobe:* ladrillo de barro, moldeado en estado húmedo y secado al sol. Puede llevar paja u otros desgrasantes orgánicos de refuerzo.

- *Argamasa:* mortero, normalmente de cal, arena y agua, de consistencia plástica.

- *Entramado:* estructura o entretejido de madera o caña que sirve de esqueleto a un muro.

- *Ladrillo:* bloque poligonal de barro cocido. Se coloca en hiladas o *verdugadas*.

- *Ripia:* capa de materiales de desecho (cascajo de madera, ladrillo o piedra) de pequeño tamaño, que sirve de asiento a la capa superior (*hilada* o *tejado*).

- *Tapial:* muro de tierra apisonada, efectuado sobre un encofrado o molde vertical.

CELEMIN: doccava parte de una fanega (4.625 mls.). También se denomina así al terreno que admite la siembra de un celemin de trigo, más o menos 537 m².

CEDAZO: criba muy fina de tela metálica para pasar la harina antes de hacer el pan.

CERRO: la parte de la tierra que se levanta entre surco y surco.

COSTAL: saco llevadero al costado. Equivale a media carga.

CRIBA: en general, aparato de cuero agujereado y fino en un aro de madera que sirve para cribar legumbres y limpiar el grano.

CRIBO: instrumento más fino que la criba utilizado para limpiar el trigo y las lentejas. Los agujeros van de mayor a menor.

CUARTILLA/O: la cuarta parte de otra: de la fanega, del celemin.

CUARTO: capacidad agraria para cereales, con forma de cajón. Equivale a seis celemines= 1/2 fanega= 21 Kg.

CUERNA, gazapo, cachapo, colodra o *funda de afiladera:* estuche de madera o cuerno donde se guardaba la piedra de afilar.

CULTIVO: laboreo de la tierra para la obtención de productos agrícolas. En nuestras tierras tiene estas variedades:

- *Alternante:* variando el tipo de cultivo cada año.

- *Barbecho (barbechera):* de descanso, tierra labrantía que no se siembra uno o más años. Haza arada para sembrar después.

- *De secano:* sin riego, sólo participa el agua llovizna.

- *En año y vez o turno y vez:* un año sembrado y al siguiente en barbecho.

• **Intensivo:** el que prescinde de los barbechos, y mediante abonos y riegos, hace que la tierra sin descansar, produzca las cosechas.

• **Rotación:** variedad de siembras alternativas o simultáneas, para evitar que el terreno se agote en la exclusividad de una especie vegetal.

DEDIL: funda de madera o cuero para proteger generalmente el dedo índice de los segadores.

EMBELGA, emelga, ambelga, amelga o melga: conjunto de surcos sembrados que el gañán va cubriendo al arrojar la semilla con una mano, normalmente de catorce a dieciséis. También pequeña porción de terreno.

FANEGA: medida de áridos equivalente en Castilla y León a dos cuartos o 42 Kg., que tiene doce celemines y 55,50 litros. También medida de superficie.

GAVILLA: montoncillo de cereal compuesto de tres manadas.

GORRA (de rastrojera) o **gorrilla:** tocado femenino armuñés de ala formada por dos partes de círculo que se estrechan hacia la copa, dejando una escotadura para el encaje del moño.

GRADA: instrumento parecido a una parrilla, trenzado con ramas de castaño, con el cual se allana la tierra después de arada, para sembrarla.

GUADAÑA: instrumento formado por una cuchilla puntiaguda, menos curva que la hoz, enastada en un mango largo con dos manillas a distinta altura. Se utiliza para segar hierba a ras de tierra.

HAZ: atado de cereal formado por cinco o seis gavillas.

HOCINO u **hocillo:** especie de hoz pequeña para cortar las malas hierbas.

HORNO PANADERO: para cocer el pan. El tradicional era de tipo *moruno*, con una abertura única por la que se introducían tanto la *hornija* (leña) como las piezas de pan. Se componen de:

• **Poyete:** de fábrica, realizado con piedra, ladrillo y arena, de forma cúbica.

• **Suelo del horno:** de baldosas de barro refractario sobre una capa de arena silícea.

• **Bóveda:** hemisférica, efectuada con ladrillos colocados a rosca (en hiladas circulares superpuestas y en diámetro decreciente). En los hornos familiares la bóveda quedaba exenta mientras que en los comunales o de tahonas se solía cubrir dándole aspecto de cubo.

• **Boca:** entrada de medio punto o trapezoidal, con un saledizo para apoyar las palas. Tiene una puerta de madera o metal.

• **Tronera:** orificio superior para airear.

• **Chimenea** o **campana:** para extraer o evacuar el humo. Es menos frecuente en los hornos familiares.

HOZ: utensilio compuesto de una hoja acerada y curva, con dientes.

JUBON o **justillo:** prenda similar al chaleco con ojales para pasar cintas de cerradura. Es de paño o terciopelo.

MANADA: grupo de espigas que se sujeta con una mano.

MANTEO: Es la prenda femenina más importante de la cintura para abajo. Existen tres tipos: el de encima o *cimero*, cerrado en el caso armuñés o abierto por detrás; *medianero* o bajero, y *hondonero*. En esta zona se decora con bordados y sobrepuestos de gran riqueza cromática y en casos excepcionales (traje de "rica hembra") con cordaduras de azabache.

MANTITA DE ROCADOR: mantilla de terciopelo negro bordado de azabache y abalorios, y con vueltas de seda blanca.

MAYAL: utensilio compuesto de dos palos (corto y largo), unidos por una cuerda, con el cual se desgrana el centeno golpeándolo.

MAZO: martillo de madera, de mango largo para "destripar" terrones.

MOJINO: partes del molino hidráulico:

• **Cubo:** depósito de agua vertical o inclinado, cilíndrico o troncopiramidal invertido, por el que entra el agua al molino a través de la *saetilla* o *saetín*.

• **Bóveda** o **cueva:** receptáculo más o menos circular donde se aloja el rodezno. Tiene una abertura para la salida del agua.

• **Sala del molino:** dependencia sobre la cueva donde se efectúa la molienda.

El mecanismo del molino se compone de:

• **Burra:** soporte superior o viga.

• **Tolva:** caja troncopiramidal o en forma de cono invertido y abierta por debajo donde se echan los granos para pasar a la muela.

• **Triquitraque** o **campanil** o **changarra:** pieza de madera o metálica con un cordón, que avisa cuando la tolva está vacía de grano.

• **Cribilla** o **cañilo:** criba pequeña para dar salida al grano y regular su cantidad.

• **Piedras** o **muelas:** la superior móvil se denomina *corredera* o *volandera* o *cimera* y la inferior fija y más gruesa, se llama *solera* o *bajera*. La cara inferior de la cimera y la superior de la solera presentan una serie de molduras (*afinadero*), que al rozar entre sí son las que efectúan la conversión del grano en harina. El conjunto se protege con el *guardapolvo* o

reor que es una especie de bastidor para impedir que el polvo de trigo se esparza. La cimera gira en torno al eje, *varrón*, *varón*, *barrón* o *árbol*, que se apoya en el *gorrón* (punto de giro y rozamiento) y descansa sobre la *rangua* o *vaso del gorrón* (gozne). Eje y cimera se unen con una *chaveta*, *narija* o *larija*, fijada a la piedra.

- *Rodezno* o *rueda*: pieza giratoria inferior, formada por *cucharas* o paletas de madera, que se mueve por la fuerza del agua. Está unida al eje por la rangua, y se apoya sobre la *cama*, *mesa* o *punte*.

- *Piguera*: orificio en el guardapolvo por el que sale la harina que se recoge en el *harnal* o *arnalillo* (depósito).

- *Alivio* o *tornillo de dar trigo*: mecanismo de palanca que sirve para levantar la cimera y controlar la molienda.

PAJA: instrumento de madera compuesto de un mango largo y una cuchara, redondeada o cuadrangular. Se emplea para dar vuelta al trigo molido.

PAN CANDEAL o *blanco* o "*pan de pan*": elaborado con trigo candeal (la flor de la harina). Piezas de miga prieta (bregada o sobada) y corteza dorada.

PARVA: mies tendida en la era para trillarla, o después de trillada antes de separarla del grano.

PICOTE, *mandil* o *mandila*: delantal de uso diario y más ornamentado el festivo. Se fabrica en lienzo, lana o seda.

RASERO: palo cilíndrico para rasear o pasar por encima del grano y echar fuera lo que sobrepase de la medida.

RASTRA o *riestra*: bastidor con dientes de madera (doce o catorce) en la parte inferior, para que se igualen los surcos después de la siembra. También se emplea para recoger la trilla.

RASTRILLA: rastros que tiene el mango en una de las caras estrechas del travesaño.

RASTRILLO, *rastró* o *trilladera*: estructura de madera con dientes metálicos en su cara inferior, se usa para romper el cortezón de la tierra, allanar el terreno después de arar y sembrar. También se usa para recoger hierba o paja.

RASTRO: mango provisto de una tablilla en uno de los bordes, para recoger la parva de la era.

REBOCILLO o *dengue* o *corbata*: prenda de busto, sobrepuesta a la camisa o jubón, que pasa por los hombros, se cruza sobre el pecho y se abrocha atrás. Solía estar bordada en colores o con sobrepuestos sobre campo rojo en esta zona.

RODILLO: madero redondo que se arrastra por la tierra después de sembrar.

SELLO DE PAN o *crecedor*: marca o tampón de madera o cuerna para señalar la procedencia o propietario del pan, con el fin de diferenciarle en los hornos comunales o dotarle de un salvoconducto de garantía.

SEMBRADERA o *sementero*: especie de alforja o costal en donde va la simiente que ha de sembrarse. Solía hacerse a volca o volco, esto es a puñados sobre la anchura de una embelga.

SILLO: lugar subterráneo y seco donde se guarda el grano.

SOBINA: especie de mantilla que termina en un falalá o volante de seda o plumas que enmarca el rostro.

SOMBRERO DE PAJA: protección de la cabeza contra la dureza del sol, con el *ala* circular continua.

TERRONES, *cavones* o *tabones*: pedazos de tierra dura.

TORNADERA: horea de dos puntas que se utiliza para dar vueltas a las parvas en las labores de trilla.

TOCON: muñón de árbol desmochado. También yerba rapizada que queda después de pasar la guadaña.

TRILLO: plataforma de madera curvada en la parte anterior, con fragmentos de pedernal o sílex, o cuchillas de acero, encajadas en la cara inferior con las cuales se corta la paja y se separa del grano. Se sujeta al tiro por una cadena. La yunta es llevada por el *trillique* o trillador, que solía ser un niño/a de no mucha edad. Otra variedad es el trillo de sierra, formado por rulos dentados o cilindros con cuchillas como elementos de corte.

YUGO: instrumento de madera, uncido a animales de tiro, en el que se sujeta el timón del arado, la lanza del carro, etc... Se pueden diferenciar las siguientes partes:

- *Barzón*: de madera o hierro para sujetar el arado.

- *Gamellas*: son las curvas del yugo donde se uncían las bestias de tiro.

- *Torretas*: con los relieves a cada lado de las muescas por donde pasan las coyundas que reciben el nombre de *pegollos* (de fuera o de dentro).

- *Fardas*: son una especie de molde que lleva el yugo en su frontal, y sirven para que reposen y se sienten los cuernos de la yunta.

ZANGANNO: útil para escardar sin agacharse, con el mango más largo que el del almocafre.

ZARANDA: criba de cuero con agujeros para limpiar los garbanzos.

ZOQUETA o *manija* o *maniquete*: funda de madera o de cuero, similar a un zueco, para proteger los dedos de la mano izquierda del segador (o la que sujete la gavilla en caso de ser zurdo).

(1) CABERO DIEGUEZ, V.: "Condiciones físicas y ecológicas de Castilla y León", *Castilla y León. Geografía. Historia. Arte. Lengua. Literatura. Cultura. Tradiciones*, Junta de Castilla y León, reed. 1989, p. 14; VV.AA.: *Salamanca. Análisis del Medio Físico. Delimitación de unidades y estructura territorial*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1988, 79 p.

(2) CABO ALONSO, A.: "Las estructuras agrarias tradicionales". *Geografía de Castilla y León, 4*, Valladolid, Anbrta, 1987, pp. 9-44.

(3) Para este capítulo se han manejado obras generales referentes al tema en su totalidad y otras más especializadas que se especificarán en cada caso. Obras generales: ESCALERA REYES, J.: "Estudio etnográfico sobre el ciclo del cultivo, transformación y elaboración tradicionales del trigo en la sierra de Aracóna", *Etnografía Española, 5*, Madrid, Ministerio de Cultura, 1985, pp. 7-74; GÓMEZ GUTIERREZ, J. M.: *El libro de las labores salmantinas*, Junta de Castilla y León, 1992, 947 p.; GONZÁLEZ TORQUES, J. y DIEZ BARRIOS, G.: *Aperos de madera*, Junta de Castilla y León, 1991, 211 p.; LÓPEZ UNALF, J.: *Agricultores, botánicos y manufactureros en el siglo XVIII*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1989, 223 p.; MINGOTE CALDERÓN, J. L.: *Catálogo de aperos agrícolas del Museo del Pueblo Español*, Madrid, 1990, 273 p.; SEYMOUR, J.: *La vida en el campo*, Barcelona, Ed. Biume, 1979, 256 p.; y VV.AA.: *Sarcos*, Museo Nacional del Pueblo Español, Madrid, 1992, 171 p.; y la inestimable ayuda de mi familia procedente o en contacto con la tierra arañuesa y otras aportaciones reflejadas en ALONSO, E.: *Diario de un labrador*, Salamanca.

(4) AITKEN, R. y B.: "El arado castellano: estudio preliminar". *Arales del Museo del Pueblo Español I, 1-2*, Madrid, 1935, pp. 109-138; CARO BAROJA, J.: "Los arados españoles. Sus tipos y repartición", *R.D.T.P., I*, Madrid, 1949; CARO BAROJA, J.: "La vida agraria reflejada en el arte español". *Estudios de historia social de España*, 1949, pp. 45-138; CARO BAROJA, J.: *Tecnología popular española*, Madrid, Editora Nacional, 1983, 597 p.; DIAS, J.: *Os arados portugueses e os seus prováveis origens*, Lisboa, Imprenta Nacional, 1982; GARCÍA MARTÍN, J.: "El arado y el yugo en Navacambela, denominación de sus partes y piezas". *Revista Provincial de Estudios, 9-10*, Salamanca, Diputación Provincial, 1993, pp. 143-148.

(5) MARTÍN BENITO, J. L.: "Ritos de propiciación: Las plegarias de la lluvia -rogativas- en la provincia de Salamanca". *Revista Provincial de Estudios, 9-10*, Salamanca, Diputación Provincial, 1993, p. 167-187.

(6) CEA GUTIERREZ, A.: "El traje de los alrededores de Salamanca como lo vieron los grabadores de los siglos XVIII y XIX". *Revista de Folklore, I, 3-2*, pp. 183-194; CEA GUTIERREZ, A. y SANCHEZ PABLOS, V.: *Guía de Artesanía de Salamanca*, Salamanca, Diputación Provincial, 1985, 291 p.; GARCÍA BOIZA, A. y DOMÍNGUEZ BERRUETA, J.: *El traje charro salmantino*, Madrid, Espasa Calpe, 1940, p. 15; GONZÁLEZ IGLESIAS, L.: "Nota sobre las gorras de rastrojera en la provincia de Salamanca", *R.D.T.P., Tomo I*, Madrid, 1944, pp. 56-138.

(7) BAROJA DE CARO, C.: *Catálogo de la colección de penitentes*, Trabajos y Materiales del Museo del Pueblo Español, Ma-

drid, Museo del Pueblo Español, s. a., h. 1947; BAROJA DE CARO, C.: *Suplemento al catálogo de la colección de penitentes*, Trabajos y Materiales del Museo del Pueblo Español, Madrid, Museo del Pueblo Español, s. a., h. 1952-53; CEA GUTIERREZ, A. y SANCHEZ PABLOS, V.: ref. 6. Y entre otras publicaciones citamos por la cercanía y especificidad, a pesar de lo exiguo de los datos a: CEA GUTIERREZ, A.: "Aproximación a la joyería tradicional en el área castellano-leonesa", *Etnografía. Colección Caja España*, Zamora, Caja España, 1992, pp. 53-63; CONTRERAS, J. de, Marqués de LOZOYA: *Catálogo de la colección de collares*, Trabajos y Materiales del Museo del Pueblo Español, Madrid, Museo del Pueblo Español, s. a., h. 1951; HERRANZ RODRIGUEZ, C.: *Joyas populares*, Madrid, Museo del Pueblo Español, 1984; GARCÍA BOIZA, A. y DOMÍNGUEZ BERRUETA, J.: *El traje regional salmantino*, Madrid, Espasa Calpe, 1940; HOYOS SAINZ, L. y HOYOS SANCHEZ, N.: "Zonas de la ornamentación en los trajes populares de España", *R.D.T.P., IX*, 1953, pp. 126-139; MADEU PRATS, M. L.: *Joyería popular de Zamora*, Zamora, Caja de Zamora, 1985; PÉREZ, C.: *La Zamora que se ve. Colección de Etnografía castellano-leonesa de Caja España*, Zamora, Caja España y Junta de Castilla y León, 1993, pp. 230-289; SANCHEZ SANZ, E.: "Aproximación a la joyería charra en plata", *Narriva, n.º 35 y 16*, Madrid, Universidad Autónoma, 1979 y VV.AA.: *Exposición Antológica. Fondos Etnográficos, Artísticos y Bibliográficos*, Zamora, Caja de Zamora, 1990, pp. 28-55.

(8) MARTÍN CIBADO, A.: "Un taller de cestería tradicional". *Revista de Folklore, n.º 85*, Valladolid, 1987, p. 154; SEVILLANO, C. y PRADES MOREIRA, M. J.: "Los carros de labranza pintados de la provincia de Salamanca". *Etiología y Folklore en Castilla y León*, Junta de Castilla y León, 1986, pp. 383-403.

(9) MINGOTE CALDERÓN, J. L.: "Mayales y tribos de España", *AMPE II*, 1988, y *III*, 1990, pp. 83-167 y 7-72 respectivamente, del mismo autor: *Mayales y tribos en León*, León, Diputación Provincial, 1990, 116 p.

(10) ALONSO PONGA, J. L.: *La arquitectura del barro*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1989, 143 p.; FLORES LÓPEZ, C.: *Arquitectura popular española, I, III*, Madrid, Aguilar, 1974, 557 p.; GONZÁLEZ IGLESIAS, L.: *La casa albercaña*, Salamanca, Ed. Universidad, 1982, 80 p. y 30 fot.; JIMÉNEZ ARQUÉS, M. L.: "Contribución al estudio de la arquitectura popular del área de Salamanca-Ledesma-Vilgudino", *Revista Narriva*, 15-16, Madrid, Septiembre-Diciembre 1979, pp. 5-8; SANCHEZ PABLOS, V.: "Ligero vistazo en torno a la vivienda rural", *Revista Bulería, 15*, Salamanca, Enero 1985, pp. 16-18; VV.AA.: *Guía de la arquitectura popular en España*, Revista MOPU 334, Julio-Agosto, 1986, 207 p.; y varios artículos de *Arquitectura Popular en España*, Madrid, CSIC, 1990, 703 p.; y *Navapalos 1987*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1990, 279 p.

(11) CEA GUTIERREZ, A. y SANCHEZ PABLOS, ref. 6; GONZÁLEZ IGLESIAS, L.: "Nota sobre las gorras de rastrojera en la provincia de Salamanca", *R.D.T.P., Tomo I*, Madrid, 1944, pp. 56-138; y carros de artesanía de paja.

(12) AGUIRRE SORONDO, A.: *Tratado de molinología*, San Sebastián, Fundación J. M. de Barañarán, 1988, 841 p.; CARO BAROJA, J.: *Tecnología popular española*, Madrid, Editora Nacional, 1983, 597 p.; ESCALERA REYES, J.: "Los molinos de agua en la sierra de Cádiz", *Etnografía Española, I*, Madrid, Ministerio de Cultu-

ra, 1980, p. 267-374; ESCALERA, J. y VILLEGAS, A.: *Molinos y panaderías tradicionales*, Madrid, Editora Nacional, 1983, 318 p.; LOPEZ LINAJE, J.: *Agricultores, botánicos y manufactureros en el siglo XVIII*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1989, 223 p.; y varios artículos de las actas del congreso: *Los molinos: cultura y tecnología*, La Rioja, Centro de Investigación y Animación Etnográfica, 1989, 335 p.

(13) "Ordenanzas de la Farina" incluidas en *Ordenanzas de Salamanca* (1585), Edición facsímil bajo la dirección de MARTIN RODRIGUEZ, J. L., Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

(14) Tradicionalmente se pagaban tres o cuatro kilos por fanega, pero el precio era variable en época de lluvias (más barata) que en el estiaje.

(15) Entre otros CAPEL, J. C.: *El pan*, Barcelona, Compañía General de Levadura, 1991, 164 p.; ESCALERA REYES, J.: "Estudio etnográfico sobre el ciclo del cultivo, transformación y elaboración tradicionales del trigo en la sierra de Aracena", *Etnografía Española*, 5, Madrid, Ministerio de Cultura, 1985, pp. 7-74; ESCALERA, J. y VILLEGAS, A.: *Molinos y panaderías tradicionales*, Madrid, Editora Nacional, 1983, 318 p.; SANCIEZ MARCOS, M. y FRADES MOREIRA, M. J.: *Catálogo de los sellos de pan del Museo de Salamanca. Industria panadera tradicional salmantina*, Salamanca, Junta de Castilla y León, 1995; VV.AA.: *Sellos de pan*, Zamora, Caja Zamora, 1986, 69 p.; y varios artículos del *V Encuentro en Castilla y León. Universidad y Etnología (Alimentación y Gastronomía Tradicional)*, Salamanca, Diputación Provincial, 1991, 414 p.

(16) PUERTO, J. L.: "El pan, oraciones para meterlo en el horno", *Revista de Folklore*, 172, Valladolid, 1995, p. 125.

(17) El último estudio y más completo publicado sobre el arte pastoril es el póstumo de CORTES VAZQUEZ, L.: *Arte popular salmantino*, Salamanca, Centro de Estudios Salmantino, 1992, 226 p.

(18) PUERTO, J. L.: "El pan, oraciones para meterlo en el horno", *Revista de Folklore*, 172, Valladolid, 1995, p. 125.

(19) ALONSO PONGA, J. L.: "El «dar la caridad» y otras comidas rituales relacionadas con los difuntos en la tierra llana leonesa, y algunos datos para su estudio", *Etnografía y folklore en Castilla y León*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 1986; BLANCO, J. F. (Ed.): *Usos y costumbres de nacimiento, matrimonio y muerte en Salamanca*, Salamanca, Diputación Provincial, 1986; CARRIL RAMOS, A.: "Notas costumbristas sobre alimentación y gastronomía tradicionales en la provincia de Salamanca", *Revista de Folklore*, 40, Valladolid, 1984; CONTRERAS, J. (Coord.): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1995; CRUZ CRUZ, J.: *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona, Eunsa, 1991.

(20) *Diccionario de Autoridades*, Madrid, Ed. Gredos, 1979, ed. Facsímil; LAMANO BENITE, J.: *Dialecto vulgar salmantino*, Salamanca, Diputación Provincial, reed., 1989, 679 p.; MUÑOZ, E.: *Diccionario de palabras olvidadas o de uso poco frecuente*, Madrid, Ed. Paraninfo, 1992, 409 p.; SANCHEZ LEON, A.: *Palabras y expresiones usadas en la provincia de Salamanca*, Revisión, reelaboración, edición e introducción de Antonio Illorente Maldonado de Guevara, Salamanca, Caja Salamanca y Soria, 1995; y diferentes vocabularios presentes en la bibliografía anterior y otros libros sobre Salamanca como *El Fuero de Salamanca*, ed. de MARTIN, J. L. y COCA, A., Salamanca, Diputación Provincial, 1987.

(21) SANCHEZ MARCOS, M.: *Almanaque gastronómico*, Cocina tradicional salmantina, Salamanca, Gabriel Rivas, 1999.



LAS COFRADIAS EN TORDESILLAS EN EL SIGLO XVIII

Enrique García Martín

ORIGEN Y EVOLUCION DE LAS COFRADIAS

1.- *Concepto de Cofradía*

Se han dado muchas definiciones de cofradía, identificándose a veces con el de Hermandades. La definición más general es "asociación de seglares con fines religiosos" (1). Javier Escalera Reyes insiste en el carácter "laico" de las cofradías en Andalucía, cuyos fines están relacionados con el culto a determinadas imágenes o advocaciones (2).

La definición que nos parece más completa es la de José Sánchez Herrero: "Entendemos por cofradía a la asociación de personas, hombres y mujeres, pertenecientes o no a una misma profesión, gremio o estamento social, en número mayor o menor, aunque generalmente limitado que se unen por diferentes causas o fines... bajo la advocación o culto a un santo patrón o protector, y con una organización más o menos amplia y determinada, no necesariamente con estatutos con o sin la aprobación o visto bueno real o episcopal" (3).

Como se ve en estas definiciones, los dos puntos en común son el carácter de personas laicas y unidos a determinadas advocaciones o santos.

2.- *Evolución histórica*

Las cofradías tuvieron su origen en la Edad Media. La primera celebración tuvo lugar en España durante la fiesta del Corpus en Valencia en el año 1535 como celebración eucarística en forma de procesión a la que siguieron otras de fundaciones de iglesias o conventos, canonizaciones o nombramientos de reyes u obispos (4).

Con la llegada del Renacimiento, debido a la diferente concepción de la fe entre religiosidad popular y la oficial de la Iglesia, el pueblo con su ansia de salvación se pregunta el por qué de los "castigos divinos" en forma de catástrofes y epidemias y, sobre todo, lo más característico de la mentalidad del llamado "Antiguo Régimen": el más allá de la muerte (5).

Puede decirse, sin lugar a dudas, que esta última cuestión era la protagonista de toda la vida religiosa que también suponía una clara diferenciación social. En efecto, los más ricos podían estar tranquilos ante el más allá, pues con su riqueza aseguraban el descanso eterno a través de donaciones a iglesias y monasterios y con sus testamentos aseguraban su salvación (6).

Sin embargo, los pobres no tenían esas posibilidades. Por eso tienen que acogerse a entierros comunes en sus Parroquias y, de este modo, surgirán las cofradías sacramentales en la esperanza y seguridad de que alguien rezará por ellos tras su fallecimiento (7). Así pues, éste será el origen de las cofradías sacramentales que, al igual que los gremios, surgirán como necesidad de defensa solidaria, a pesar de la oposición del clero y clases privilegiadas (8).

La reforma protestante ridiculizó la religiosidad de las cofradías al afirmar la justificación de la fe independientemente de las obras: la salvación sólo depende de Dios. Así se prohibía todo culto que no fuera el "solus Deus". Por el contrario, el Concilio de Trento dio su apoyo a las cofradías como medio de estimular la vida religiosa. Sin embargo, al reconocer el Concilio el poder del Papa sobre toda la Iglesia, las cofradías tuvieron que ser necesariamente sometidas a su aprobación (9). Por ello, dejaron de tener su carácter popular frente a la Jerarquía. Su íntima unión al Papa y al clero provocó que fueran cada vez más numerosas y con más poder gracias a los privilegios e indulgencias hasta el extremo que las donaciones a monasterios fueron sustituidas por donaciones a las cofradías. Las clases privilegiadas fueron acaparando en ellas los principales puestos erigiendo iglesias y ermitas en honor de ellas, con la potestad de ser enterrados en estos templos. De esta suerte los miembros de las cofradías se encargaban de encomendar perpetuamente sus almas a Dios.

Desde el siglo XVII la vida de las cofradías experimentó mutaciones, que hicieron de ellas organismos un tanto misteriosos y complejos. No debe olvidarse la situación creada en Francia con motivo de las Guerras de Religión. La Iglesia estuvo involucrada en una serie de intenciones que podemos resumir así:

- a) Propagar las excelencias de la religión católica fortalecida tras la Contrarreforma.
- b) Convertir a los Protestantes (10).
- c) Proclamar el esplendor de las monarquías absolutas y de los capitalistas enriquecidos.

Este espíritu perdura hasta bien entrado el siglo XVIII. Su acción se propaga a toda Europa, llegando a América.

Así pues, toda la grandilocuencia del Barroco fue motivada como reacción a la postura protestan-

te de negar el valor de la imagen cristiana como medio de acercarse a Dios aunque Lutero no negara su representación iconográfica. Zuinglio y Calvino fueron más tajantes (11).

Trento fue el más firme valladar contra la Reforma. Defendió el culto a la imagen imponiendo el honor debido a las imágenes de Cristo, la Virgen y los Santos, las cuales se deberían emplear como medio catequístico y doctrinal a la vez que instaba a la abolición de la superstición en el culto a las mismas.

Evolucionan las cofradías durante el siglo XVII. Qué fueran las cofradías en este período queda recogido en una definición que proporciona Sánchez Herreró: *"una sociedad de hombres en la que pueden estar presentes las mujeres como hermanos de segunda clase, abierta numéricamente, abierta socialmente, aunque predominando los grupos del común de gente sencilla, trabajadora y popular en muchas de ellas, mientras que en otras predomina la burguesía, gente importante y nobleza, con estatutos aprobados por la jerarquía eclesiástica, que venerando y contemplando el misterio de la Pasión y Muerte del Hijo del Dios, Jesucristo, al que se asocia su Santísima Madre, María, le rinden culto por medio de una salida procesional festiva, solemne y triunfal, en la que se tienen en cuenta casi exclusivamente los aspectos externos y formales, tanto en sus imágenes y aderezos como en los cofrades, quienes aunque continúan con la disciplina, muchos lo hacen más por afán de llamar la atención que por una exigencia interior de imitación del dolor de Cristo y sincera penitencia"* (12).

El período de la Ilustración impone, como el Renacimiento, un fondo humanista para la sociedad. Para sus promotores se trataba de una nueva situación: una salida de las tinieblas a la luz y una toma de conciencia de que el hombre es adulto sirviéndose solamente de la razón. Debido a ello, se critica a todo lo pasado: leyes, religión... que tuvo su culminación en la Enciclopedia de Diderot.

A pesar de sus críticas a la religión, tachándola de milagrosa y supersticiosa, dentro de la Iglesia hubo una Ilustración cristiana que se caracterizó por:

- a) Depuración de formas y ritos.
- b) Intento de reforma de lo tradicional, lo que hará, como veremos, que las cofradías estén en trance de extinción.
- c) racionalismo frío: el pietismo.

Por todas estas causas, las cofradías recibieron serios ataques por parte del racionalismo, que veía en ellas una forma de rutina y fanatismo. Pero, asimismo, fueron censuradas por la misma Iglesia, ya que la actividad solía tener una finalidad más aparente que festiva (13).

Las cofradías prácticamente desaparecieron. Hoy día quedan como una manifestación de tipo cultural y sentimental más que como una manifestación de fe (14).

TIPOLOGIA DE LAS COFRADIAS DE TORDESILLAS

Fundamentándonos en la distinción que Teófanés Egido hace para las cofradías de Valladolid (15), distinguimos en Tordesillas, aparte de las cofradías penitenciales, los siguientes tipos de cofradías.

1.- Sacramentales y de ánimas

Su finalidad consistía en garantizar el entierro a los menos dotados económicamente. En efecto, ya se ha hablado de lo que suponía el hecho de la muerte en la mentalidad de estos siglos y cómo los más dotados económicamente no dudaban en emplear su riqueza para garantizar el más-allá (16).

Debido a esto, se puede comprender el carácter eminentemente caritativo-social de estas cofradías al ser asociaciones de personas no nobles ni con excesiva riqueza que rezan por aquellos que son de su misma condición social y que no tenían a nadie que lo hiciera.

En Tordesillas tenemos constancia de las existentes en las iglesias de San Pedro y Santa María (17). Celebraban solemnemente la fiesta de ánimas el 1 de Noviembre con Vísperas, Misa y Procesión seguidas del tradicional almuerzo.

Como es evidente, gran solemnidad revestían los entierros de los cofrades. A ellos debían de asistir todos los cofrades con hachas y candelas encendidas siendo penados los que no asistían con multas de cera.

2.- Asistenciales

Este tipo de cofradías fue la consecuencia de una de las mayores plagas de estos siglos: los pobres y la pobreza. Esta preocupación fue casi obsesiva en aquella sociedad en que los pobres eran temidos por el peligro revolucionario que suponía su situación y, sobre todo, el temor a contagios y epidemias (18). Debido a esto, surgen estas cofradías para albergar a los pobres en sus hospitales y, por razones de higiene, aislarlos del resto de la ciudad al mismo tiempo que garantizar las oraciones de éstos al llegar al Reino de los Cielos por todos los que les habían asistido en la tierra (19).

En Tordesillas eran tres los hospitales que regentaban las cofradías asistenciales. El Hospital de Peregrinos era sustentado por la cofradía fundada por el Arcipreste Juan González el año 1499. El

Hospital de Mater Dei fue fundado por su correspondiente cofradía cuyos miembros, alguna vez, como lo sucedido en el año 1482, protagonizaron algún escándalo al robar la comida del Hospital (20). La tercera cofradía asistencial era la de Nuestra Señora de la Misericordia, semejante en sus constituciones a su homónima de Valladolid (21). Atendía el Hospital que lleva su nombre que tuvo que pasar por grandes penurias económicas (22).

3.- Cofradías gremiales

En aquella sociedad totalmente sacralizada el aspecto religioso estaba íntimamente unido a la acción social. *"Un gremio no se crea únicamente como funciones laborales y con vistas al taller, sino que se fundamenta y organiza teniendo en cuenta las necesidades sociales y religiosas de la ciudad"* (23).

Así pues no se puede separar la cofradía de su gremio correspondiente al ser el símbolo de su unidad el Santo Patrón que tenía algo que ver con la profesión de los componentes de dicho gremio. El 31 de Diciembre del año 1730 hay constancia de 19 gremios en Tordesillas (24). Estos tenían su correspondiente cofradía. De ellas se conocen las siguientes:

GREMIO	COFRADIA
Barberos y sangradores	S. Cosme y Damián
Zapateros	S. Crispin y San Crispiniano
Sastres	S. Antonio de Padua
Labradores	S. Isidro
Carpinteros	S. José
Sombrereros	S. Juan
Pastores	Santiago

La celebración de la fiesta se hacía con gran solemnidad mezclándose los ritos religiosos y los profanos. De estas fiestas destacaba por su solemnidad la fiesta de San Isidro.

4.- Devocionales

Este tipo de cofradías tenía su actividad principal en el culto a una imagen demandando muchas veces su protección. Generalmente eran las cofradías que mejor ayudaban a resolver los problemas que la sociedad era incapaz de afrontar (sequías, peste) mediante las rogativas y, cuando éstas conseguían su efecto, acciones de gracias. Imágenes como la Virgen de las Angustias o Virgen de la Guía ofrecen abundantes datos de este tipo de culto (25).

Sin embargo, es la cofradía de la Virgen de la Peña, patrona de la villa, la que va a protagonizar

el mayor número de rogativas: tres por la sequía (1718, 1753, 1764), por la peste (1720), por la elección del Papa (1769) y una acción de gracias (1741). La festividad se celebraba con gran solemnidad el mes de agosto; Misa, Sermón y Procesión se acompañaban de fuegos artificiales y corridas de toros con gran alegría y regocijo por parte de la población.

LAS COFRADÍAS PENITENCIALES

Estas cofradías, debido a su aceptación popular y a su incidencia cultural, fueron las más importantes y las protagonistas fundamentales de toda la vida de la villa durante la Semana Santa.

Fueron tres las penitenciales de Tordesillas durante el siglo XVIII. La más antigua es la cofradía de las Angustias cuya regla fue aprobada el año 1583. La Vera Cruz pudo ser fundación de los franciscanos hacia el año 1603 (26). La tercera es la cofradía del Santo Sepulcro, documentada desde el año 1656 al 1785 (27).

La celebración de la Semana Santa

La finalidad principal de estas cofradías era revivir la pasión de Cristo mediante las celebraciones procesionales y, al mismo tiempo, hacer que el pueblo la viviera con la misma intensidad. En una sociedad totalmente sacralizada podemos fácilmente hacernos la idea de lo que eran las calles de Tordesillas durante la Semana Santa. Las calles se cubrían de arena y las ventanas se llenaban de tiestos para ver desfilar a los cofrades portando los pasos. Los cofrades de luz y sobre todo los disciplinantes ofrecían una nota de patetismo y penitencia que conmovía a los presentes.

Sin embargo, no siempre las procesiones se caracterizaban por este espíritu de penitencia. En efecto, el año 1756 el Obispo Isidro de Cosío y Bustamante ordena bajo pena de excomunión "latae sententiae" que no se hicieran gastos de comida ni bebida en las procesiones y, en caso de hacer un refresco, éste debía de ser "moderado y nunca de modo que con él pueda quebrantar el precepto en los días que fuesen de ayuno prohibiendo igualmente lo que hasta aquí ha practicado darse de algunos años a esta parte con motivo de las colaciones en la Semana Santa y otros días de la quaresma" (28).

La procesión de la cofradía de la Vera Cruz se celebraba el Jueves Santo con asistencia de la cofradía de las Angustias. Tras la invitación por parte del muñidor de la cofradía al Alcalde de la villa, se celebraba el sermón y posteriormente la procesión acompañada por trompetas y cantos. Esta comen-

zaba a las 8 de la noche en la Parroquia de San Pedro debiendo estar todos los cofrades preparados (29). Posteriormente el desfile procesional se celebraba con cantos que entonaban los sacerdotes acompañados por un coro (30). Todos los cofrades tenían que haberse confesado antes (31) y los disciplinantes hacían su penitencia con la intención de aplacar a Dios "que por nuestros pecados nos quisiere castigar lo qual sea servido de no lo hazer así con peste como con hambre o guerra contra infieles en esta dha villa" (32).

Después de la procesión se pagaba con un *refresco de pan, vino y queso* a los que habían trasladado los pasos y se daba una propina a los que habían tocado las trompetas y colocado los bancos en la iglesia así como a los que habían acompañado a cantar a los sacerdotes.

La procesión de la cofradía de las Angustias se celebraba el Viernes Santo con asistencia de la Vera Cruz. Previamente se había trasladado la imagen de la Virgen desde su ermita hasta la iglesia de Santa María donde se iniciaba el desfile procesional.

Organización

La Junta Directiva de la cofradía de la Vera Cruz estaba compuesta por 8 Mayordomos entre los cofrades de luz y disciplina. Estos eran elegidos a votación la víspera de la fiesta de la Cruz. El mayordomo de disciplina debía de poseer los ornamentos mientras que el de disciplina estaba a cargo del dinero (33).

No siempre éstos cumplieron bien sus funciones. En la visita del año 1762 el Obispo advierte que no se habían dado a conocer las cuentas y amenaza con la suspensión del empleo del responsable y excomunión "latae sententiae" (34).

Aparte de estos mayordomos, también formaban parte del Cabildo los "Mayordomos viejos". Estos eran los que ya habían servido como mayordomos durante un año (35).

Además de estas obligaciones, conocemos el resto de funciones de los Mayordomos de las cofradías de la Vera Cruz y Angustias (36). Las obligaciones de los de la Vera Cruz eran:

- Asistir a las procesiones del Corpus, San Roque y otras "si han sido convidados por el ilustre ayuntamiento". En la del Corpus debían de estar en la Parroquia de San Pedro llevando el estandarte grande y en la de San Roque con el mismo estandarte en la de Santa María.

- El lunes santo dar a los muñidores un paño para limpiar los pasos.

- El miércoles santo personarse a las diez menos cuarto en la Plaza "con traje decente" para el traslado del Cristo desde la ermita hasta San Pedro.

- El jueves santo convidar al Alcalde al sermón y a la procesión.

- Asistir a todos los sermones y procesiones el viernes y sábado santo.

- El lunes de Pascua asistir a Santa María para "bajar la Virgen".

- Asistencia a los entierros de cofrades difuntos.

- Inspeccionar la ermita en los primeros 6 meses

- Buscar los niños que han de pedir el miércoles, jueves y sábado santo.

- Recoger la cera del Cristo.

- Encargar los sermones.

- Pagar los sermones, el clero y sacristán.

Por su parte, los de las Angustias, tenían las siguientes obligaciones:

- El miércoles santo entregar 2 velas a la ermitaña para alumbrar a la Virgen desde que se coloca en las andas.

- El jueves santo asistir a la función de la cofradía de la Vera Cruz.

- El sábado santo llevar las efigies a sus ermitas.

- El domingo de Pascua asistir a tinieblas y ocupar el banco delante de la Virgen para recoger la cera.

- Pagar tres reales a los que habían tocado el tambor.

Otro oficio que tenían ambas cofradías era el Muñidor. En la cofradía de la Vera Cruz están especificadas sus funciones (37):

- Llevar las varas y las insignias a las personas designadas como mayordomos.

- Hacer el inventario de los bienes de la cofradía.

- Cobrar los 4 reales que se cobraban por el alquiler del ataúd, especificando que, en caso de no hacerlo, se le descontaría de su salario.

- Armar y desarmar los pasos en la Semana Santa.

- Recoger las hachas de los entierros.

En cuanto a los cofrades, la regla de la Vera Cruz manifiesta como obligaciones el pagar las cuotas correspondientes, asistir a procesiones y actos de culto así como a los entierros de los cofrades difuntos.

Religiosidad popular

A parte de las celebraciones de Semana Santa, los actos de religiosidad popular eran acontecimientos muy importantes en la vida de las cofradías. En efecto, como se ha dicho más arriba, ante la impotencia por algún fenómeno natural desagradable, lo propio era acudir a las rogativas para conmovir a la divinidad y que aplacara su castigo. A lo largo del siglo XVIII la cofradía de las Angustias participa en dos rogativas. El 1 de mayo del año 1770 se realiza una procesión con la imagen de la Virgen desde la iglesia de Santa María a la ermita por causa de la sequía (38). De forma similar se realiza otra el 24 de abril de 1775 debido a la mala cosecha (39).



Acontecimiento importante en cuanto a religiosidad popular era la celebración de la fiesta de la cofradía. La cofradía de la Vera Cruz la celebraba el día de la cruz de mayo. En la tarde anterior tenía lugar el nombramiento de los Mayordomos en unas Vísperas solemnes (40). La fiesta se celebraba con Misa y Sermón que previamente debían de haber sido anunciados por el muñidor a lo largo de todas las calles con una campanilla (41). Posteriormente se celebraba la procesión a la que asistía la cofradía de las Angustias. Esta se dirigía a las casas de los recién nombrados Mayordomos para entregarles las varas (42). El itinerario era desde la iglesia de San Pedro por el Hospital de Mater Dei y Plaza hasta el Humilladero. El regreso se hacía por la

Plaza y calle de Abajo hasta San Pedro (43). A lo largo de todo este itinerario un Mayordomo de luz llevaba el estandarte delantero mientras los Mayordomos Viejos y dos diputados llevaban los sostenes y las borlas (44).

Además de la procesión y la fiesta la cofradía de la Vera Cruz asistía a las procesiones del Corpus y San Roque según se vio en las obligaciones de los Mayordomos, aunque alguna vez, como en el año 1756 se denunció a la cofradía por no asistir a la procesión de San Roque (45).

Durante el resto del año, los primeros domingos de mes la cofradía celebraba en su altar de la iglesia de San Pedro una Misa cantada con Diácono y responso, también cantado, al final (46).

Celebración de la muerte

Ya se vio cómo la muerte y el más-allá eran temas trascendentales en aquella sociedad y la importancia que debido a ello adquirieron las cofradías de ánimas. Sin embargo, no solamente eran éstas las que "celebraban" la muerte sino que lo hacían todas las asociaciones piadosas y, por lo tanto, también las cofradías penitenciales.

La cofradía de la Vera Cruz hacía una ofrenda de 14 panes a los hermanos cofrades difuntos. Cuando un cofrade fallecía, todos los miembros de la cofradía tenían que asistir al entierro con 12 hachas de cera salvo que el difunto tuviera menos de 12 años, en cuyo caso, solamente llevaban 2 hachas (47). El entierro consistía en una solemne procesión en la cual los Mayordomos llevaban el "Cristo de los entierros" que se encontraba en el coro de la iglesia (48), restaurado el año 1745 por Felipe Espinabete (49), juntamente con las insignias de la cofradía a la casa del difunto (50).

Asistencia social

La asistencia social no solamente era patrimonio de las cofradías asistenciales. Este es un capítulo muy importante del que no se puede prescindir tampoco en nuestras cofradías. La ayuda mutua entre los cofrades significaba el valor evangélico de la caridad fraterna entre los hermanos. Así, la regla de la Vera Cruz manifiesta la obligación de ayudar económicamente a los cofrades necesitados (51), al mismo tiempo que afirma el que se nombren cofrades "de vela" para velar a los enfermos (52).

Sin embargo es la cofradía de las Angustias la que manifiesta una más clara labor de tipo social no solamente entre sus miembros sino hacia afuera. Muy importante fue en este sentido la casa y hospital que dedicó al cuidado y atención de niños tiñosos.

Economía

Las fuentes de ingresos de las cofradías generalmente se debían a las cuotas y limosnas de los cofrades aunque alguna vez se manifiesta la escasez de éstas últimas. Así ocurrió el año 1740 en que la cofradía se queja de los pocos recursos para reconstruir la ermita tras el desbordamiento del Duero (53).

La regla de la Vera Cruz especifica las cuotas que los cofrades pagaban (54). Estas eran las siguientes:

- Cofrades de disciplina: 4,5 reales.
- Cofrades de luz: 2 ducados.
- Mujeres de cofrades: 6 reales.
- Hijos de cofrades: media entrada (55).

Otros ingresos extraordinarios venían por vía de censos, multas a los cofrades que incurrían en alguna pena, alquiler de ataúd para los entierros y las peticiones que se hacían durante los actos de la Semana Santa.

Los gastos se debían fundamentalmente a las celebraciones de culto (pago a sacerdotes, cantores, muñidor...) y a los refrescos que venían posteriormente como ya se ha puesto de manifiesto. Los gastos extraordinarios eran por causa de reparos en las ermitas o en las obras artísticas así como a los pagos por la fabricación de nuevos pasos.

Arte

Para el desarrollo de sus objetivos todas las cofradías y especialmente las penitenciales, tuvieron edificios para el culto (ermitas), imágenes (escultura y pintura) y objetos litúrgicos (platería).

Tanto la Vera Cruz como las Angustias tuvieron su correspondiente ermita. La de las Angustias fue construida en el siglo XVI de la cual hay publicado un catálogo bastante completo (56). La ermita de la Vera Cruz responde a la denominación de Cristo de las Batallas (57), esta fue reparada el año 1740 por Nicolás de Rueda, "maestro de obras", al que se le abonan 55 reales (58); posteriormente, el año siguiente, se pagan 9 maravedíes a José Gante e Isidro por componer las puertas y una vidriera (59).

Sin embargo, es la escultura el capítulo más importante, pues la cofradía se sirve de la imagen de escultura al ser más sensible a la adoración popular ya que es un arte procesional. Las cofradías de Tordesillas quisieron ser semejantes en cuanto a obras escultóricas a las de Valladolid sobre todo en sus pasos (60). Así, escultores importantes como el palentino Adrián Álvarez o el local Felipe Espinabete intervinieron en las esculturas de las cofradías.

Aparte de su intervención en los pasos, Felipe Espinabete compondrá el Cristo de los Entierros de la Vera Cruz y algunas piezas de su retablo el año 1745 (61).

En este campo de la escultura, mención especialísima merecen los pasos procesionales. Paso signífica Pasión. El paso puso en escena en la calle lo que los retablos ofrecían sólo en forma de relieve. La fama de los pasos de Valladolid hizo que los de Tordesillas fuesen fabricados imitando sus figuras y composiciones. Estos se transportaban a hombros sobre grandes andas preparadas por los muñidores como ya se vio; con el movimiento y a la luz de las velas las escenas representadas parecían cobrar vida, lo que aumentaba el realismo de las figuras: mientras Cristo era una persona dulce y mansa, los sayones muestran expresión de gentes perversas, muestra de ello son los que azotan a Cristo del paso del azotamiento, que moverán al desprecio de los asistentes a la procesión.

Los pasos del siglo XVIII eran los siguientes:

a) Cofradía de las Angustias:

- La Piedad. Concertada el año 1589 con Adrián Álvarez el 20 de agosto de 1589 (62). En el siglo XVIII, fielmente al espíritu barroco, se le añadieron lágrimas de cristal. Para Jesús Urrea es una pieza correcta sin excesiva calidad (63). Presenta muchos repintes.
- Cristo del Perdón. Obra de la segunda mitad del siglo XVIII repite el mismo modelo de la pieza de Bernardo del Rincón de la cofradía de la Pasión de Valladolid. De rodillas, con los brazos abiertos, mira al cielo. Ha sido restaurado recientemente por Mercedes Resines.

b) Cofradía de la Vera Cruz:

- La oración del huerto. Se trata de una composición que imita al conjunto de la cofradía de la Vera Cruz de Valladolid original de Andrés de Solanes. En el año 1770 se le pagan al "tablista y dorador" Tomás Carro, 407 reales por componer las figuras: "el Angel y Christo orando en el huerto, este de paños naturales, manto azul y túnica morada, encañar rostro, manos y pies a pulimento, el cavello y barbas y el peñasco en que se mantiene como corresponde y Angel también encarnados las manos, rostros y pies a pulimento, dorar las orillas de la túnica, cáliz y cruz y lo demás correspondiente, pintando la túnica, echando todas las piezas y dedos que a una y otra efixie faltaban" (64).
- El azotamiento. Fue realizado por Felipe Espinabete el año 1776 al precio de 3.300 reales. Para Jesús Urrea la figura de Cristo es la de más calidad aunque quiere imitar el de la

Vera Cruz de Valladolid obra de Gregorio Fernández. Los sayones, según lo manifestado más arriba, ofrecen asimismo una interesante iconografía, sus apodos lo dicen todo: aceitunero, pimentero y calvo (65).

— Jesús Nazareno. Contratado por Felipe Espinabete el año 1768 por 1.000 reales. Consta de la figura de Jesús Nazareno y el Cirineo que le ayuda a llevar la cruz. La talla de Jesús Nazareno, al igual que su correspondiente de Valladolid, era vestida. El inventario de 1860 afirma que tenía un vestido de terciopelo morado y una corona de plata (66). El año 1770 tenemos alguna noticia del traslado de este paso a la iglesia desde el taller del escultor. Así, sabemos que se pagaron 20 reales al oficial que "acompañó al mro. que hizo el passo nuevo por quatro días", y 98 maravedíes a los "cuatro mozos y siete mulas que con dos carros conducieron el nuevo passo desde la ciudad de Vallid. a esta villa" así como "una cántara de vino con q se regaló al mro. y oficiales" (67).

Un complemento importantísimo en la escultura procesional fueron los aderezos: En este sentido tuvieron un gran papel las obras de plata; coronas tuvieron la Piedad, Jesús Nazareno y el Cristo de las Batallas. Valiosas, asimismo fueron las obras de plata que llevaban los estandartes. De éstas tenemos el año 1763 la noticia de que se pagan 13 reales al platero Leonardo Mayoral por componer la cruz de plata del estandarte (68).

NOTAS

(1) MANDIANES CASTRO, Manuel. "Caracterización de la religiosidad popular", *Congreso de Religiosidad Popular*, I, Sevilla, 1989, p. 46.

(2) ESCALERA REYES, Javier. "Hermandades, religión oficial y poder en Andalucía", *Congreso de Religiosidad Popular*, III, Sevilla, 1989, p. 459.

(3) SANCHEZ HERRERO, José. *Las cofradías de Sevilla*, Sevilla, 1985, p. 10.

(4) ANDRES MATIAS, Juan José. *Semana Santa en Salamanca*, Salamanca, 1986, p. 18.

(5) EGIDO, Teófanos. "La religiosidad colectiva de los vallisoletanos", *Historia de Valladolid*, V, p. 234.

(6) GARCIA FERNANDEZ, Máximo. "Vida y muerte en Valladolid. Un estudio de la religiosidad popular y mentalidad colectiva: los testamentos", *Congreso de Religiosidad Popular*, II, Sevilla, 1989, pp. 205-224.

(7) EGIDO, Teófanos. *Op. cit.*

(8) EGIDO, Teófanos. "Religiosidad Popular y asistencia social: las cofradías marianas en Valladolid en el siglo XVI", *Revista de Estudios Marianos*, 1980, p. 185.

(9) LORTZ. *Historia de la Iglesia*, Madrid, 1982, II, p. 215.

(10) WEISBACH, W.: *El barroco, arte de la Contrarreforma*, citado por Francisco Javier Martínez Medina: *Cultura religiosa en la Granada Renacentista y Barroca. Estudio iconológico*, Granada, 1989, p. 249.

(11) *Ibid.*, p. 252.

(12) SANCHEZ HERRERO, José. "Las cofradías de la Semana Santa en la modernidad", *Congreso de Cofradías de Semana Santa, Zamora*, 1987, p. 63.

(13) BUSTAMANTE, A. H. P.: *Informe sobre la situación de las cofradías en Valladolid*, Diputación, Legajo, 31, 32, n.º 27.

(14) ESTRADA, Juan A.: *La transformación de la religiosidad popular*, Salamanca, 1986.

(15) EGIDO, Teófanos. "Religiosidad popular y asistencia social en Valladolid. Las cofradías marianas en el siglo XVI", *Rev. Estudios Marianos*, n.º 45, p. 198.

(16) GARCIA FERNANDEZ, Máximo. "Vida y muerte en Valladolid. Un estudio de religiosidad popular y mentalidad colectiva. Los testamentos", *Congreso de Religiosidad Colectiva*, Barcelona, 1989, Tomo II, pp. 205-274.

(17) A.G.D. Libros de las parroquias de Tordesillas.

(18) EGIDO, Teófanos. *Pobreza y sociedad en España: Siglos XV-XVIII*, Institut Universitaire Européen, Florencia, 1980, pp. 59-71.

(19) BENASSAR, B.: *Valladolid en el Siglo de Oro*, Ayuntamiento de Valladolid, Valladolid, 1986, p. 408.

(20) FERNANDEZ TORRES, Eleuterio. *Historia de Tordesillas*, 1905, pp. 107-112.

(21) GARCIA MARTIN, Enrique. *Las cofradías y el arte de Valladolid. Siglos XVI-XVIII*, Tesis Doctoral inédita.

(22) PARRADO, J. M. y ARA, J.: *Catálogo Monumental del Antiguo Partido Judicial de Tordesillas*, Diputación de Valladolid, Valladolid, 1980, p. 147.

(23) GARCIA FERNANDEZ, Máximo. "Los gremios", *Cuadernos vallisoletanos*, n.º 26, Caja de Ahorros Popular, Valladolid, 1987, p. 11.

(24) LOPEZ GARAÑEDA, Jesús. *Crónica de Tordesillas*, Diputación de Valladolid, Valladolid, 1992, p. 67.

(25) LOPEZ GARAÑEDA, J.: *Op. cit.*

(26) LIRREA FERNANDEZ, Jesús. "La Semana Santa", *Cuadernos vallisoletanos*, n.º 24, Caja de Ahorros Popular, Valladolid, 1987, p. 22.

(27) *Ibid.*, p. 24.

(28) A.G.D. Libro de acuerdos y cuentas de la cofradía de la Vera Cruz, folio 110.

(29) *Ibid.*, folio 38: "que estuviere la cruz parrochial fuera de la puerta della en la calle y que estén los mayordomos, diputados y oficiales de ambas cofradías conservando la hermandad que tienen para las siete y media. Y que ningún mayordomo ni diputado admita a los conductores de las achas ya sean hombres, mugeres

o niños antes ni después de la procesión a darlos ni les den comida ni bebida alguna”.

- (30) *Ibid.*, folio 14.
- (31) Regla de la cofradía de la Vera Cruz, Capítulo 11.
- (32) Regla, Capítulo 12.
- (33) Regla, Capítulo 27.
- *(34) A.G.D. Libro de la cofradía de la Vera Cruz, folio 188.
- (35) Regla, Capítulo 29.
- (36) A.G.D. Manuscrito en el libro de la cofradía de la Vera Cruz.
- (37) A.G.D. Libro de la cofradía de la Vera Cruz, folios 116 y 117.
- (38) LOPEZ GARAÑEDA: *Op. cit.*, p. 11.
- (39) *Ibid.*, p. 117.
- (40) A.G.D. Libro de la cofradía de la Vera Cruz, folio 14.
- (41) Regla, Capítulo 3.
- (42) A.G.D. Libro de la cofradía de la Vera Cruz, folio 57: “con acompañamiento de la ilustre cofradía de nuestra S.^a de las Angustias cuya hermandad profesan, y acompañamiento de otras personas eclesiásticas y seculares, se llevaron las varas a entregar a los nominados a sus propias casas quienes las recibieron y dieron gracias”.
- (43) Regla, Capítulo 4.
- (44) *Ibid.*
- (45) A.G.D. Libro de la cofradía de la Vera Cruz, folio 115.
- (46) Regla, Capítulo 6.

- (47) A.G.D. Libro de la Cofradía, folio 115.
- (48) *Ibid.*, folio 122.
- (49) *Ibid.*, folio 69.
- (50) Regla, Capítulo 16.
- (51) *Ibid.*, Capítulo 12.
- (52) *Ibid.*, Capítulo 15.
- (53) A.G.D. Libro de la cofradía de la Vera Cruz, folio 28.
- (54) Regla, Capítulo 21.
- (55) Regla, Capítulo 22.
- (56) ARA, J. y PARRADO, J. M.: *Op. cit.*, p. 304.
- (57) *Ibid.*, p. 305.
- (58) A.G.D. Libro de la cofradía, folio 29.
- (59) *Ibid.*, folio 37.
- (60) URREA: *Op. cit.*, p. 21.
- (61) A.G.D. Libro de la cofradía, folio 69.
- (62) PARRADO DEL OLMO, J. M.: “Una Piedad de Adrián Alvarez en Tordesillas”, *B.S.A.A.*, XXXVIII, 1972, pp. 519-523.
- (63) URREA: *Op. cit.*, p. 22.
- (64) A.G.D. Libro de la cofradía, folio 292.
- (65) URREA: *Op. cit.*, p. 22.
- (66) A.G.D. Inventario de la cofradía, folio 7.
- (67) A.G.D. Libro de la cofradía, folio 291.
- (68) *Ibid.*, folio 262.



Hace ya mucho tiempo cobré conciencia de la necesidad de escribir un trabajo dedicado exclusivamente al concepto del *muerto* en la cultura cubana y a todo lo relacionado con él en la práctica religiosa de mis compatriotas. Otros colegas míos han sido más constantes, rigurosos y afortunados. Yo, como sé que soy inmortal, no me impaciento por mis carencias y espero tiempos mejores. Algún día dispondré en mi país natal del tiempo y el sosiego indispensables para emprender empresa de tanto valor, para la que se necesitan también pecunio personal y recursos materiales que ahora allí son muy escasos. El libro *El espiritismo en Cuba*, que ahora redacto en Valladolid, constituye una continuidad de otros estudios ya publicados en Cuba y fuera de ella; asimismo pretende ser un avance de esa intención largamente acariciada. El presente artículo extraído de él no pretende ser más que una aproximación muy somera al tema que aquí me ocupa, preparada para una Enciclopedia de las religiones afrocaribeñas que tiene en curso la Universidad de York, de Canadá. Debe ser entendido, pues, como las puntadas de una tela mayor que se tiene en mente, pero no acometida por falta de capacidad y concentración de este tejedor que, como tropical arácnido, prefiere mecerse en el espacio, solazarse ante el resplandor del sol, antes bien que dar por definitivas algunas de sus flacas ideas.

El *muertismo* es un fenómeno religioso que tiene como objeto principal el culto al muerto, una categoría de la espiritualidad del cubano aún sin explorar. Más concretamente nuestros creyentes colocan al lado de este enigmático concepto un patrónímico y dicen con toda seguridad "el muerto africano", con lo cual aluden a los ancestros sanguíneos y/o espirituales cuyo origen es ubicado en África. Esta pertenencia étnico-cultural pone de manifiesto su profunda vinculación con una tierra mítica semejante a la *Guinea* de donde vinieron los *loas* o espíritus del panteón del vodú haitiano. A su vez, es una remisión a un centro y a una fuente de poder excepcional que los sitúa en condiciones privilegiadas —diría yo que en un punto de altura superior— al que ocupan los espíritus *criollos* o no nacionales que se presentan frecuentemente en las prácticas del espiritismo en Cuba, en cualesquiera de sus variantes.

El *muertismo* nos remite al fenómeno más antiguo de la religiosidad del pueblo cubano; al de un estadio primigenio de encuentro y engarce de

los componentes que irían dibujando la peculiar manera de relacionarse una comunidad étnica con lo Sobrenatural. En otro lugar he dicho que es el antecedente más remoto de esa misma religiosidad cuyas fibras empezaban a formarse entonces. Posiblemente no sea aventurado apreciarlo como uno de sus elementos constitutivos o de base. Se remonta a la época de la colonia, en que a los negros se les mantenía encerrados en las ergástulas construidas por la plantación esclavista. Ellos, entonces, llegaron a ser mayoría en la población de la Isla y, valiéndose de diversos mecanismos, fueron introduciendo elementos de su espiritualidad negada, hasta el punto de influir en la configuración de la mentalidad de aquella sociedad deprimida.

Entre las ideas y creencias religiosas de los esclavos, se destaca su peculiar modo de relacionarse con los ancestros o espíritus de sus antepasados, así como determinadas costumbres asociadas con la veneración a los espíritus de los familiares fallecidos. Es lo que corrientemente se denomina "culto a los muertos", presente en todos los grupos étnicos y comunidades étnico-culturales que entraron a Cuba a consecuencia del tráfico negrero.

El *muertismo* se corresponde con el período en que el brujo-médico africano no había podido reproducir en estas nuevas tierras su *nganga*, lo que se ha definido como el receptáculo u objeto donde se concentran las fuerzas mágicas en que creen ciegame los esclavos de origen bantú, que en Cuba reciben el etnónimo genérico de *congos*. En sus artes medicinales y nigrománticas, el hechicero se valía exclusivamente del muerto, que es la fuerza inteligente encargada de coherenciar y direccionar los elementos constitutivos del mencionado *admirículo*. No obstante, el sacerdote era la *nganga* misma, pues ésta designaba entonces a la persona que tenía el poder para curar, vaticinar determinados acontecimientos mediante la consulta del oráculo y conjurar el mal, entre otras importantes funciones civiles.

Este *padre-de-nganga* debía ejercer su oficio en estricto secreto, dadas la vigilancia y represión que rodeaban a todo lo que no fuese cultura española ni cristianismo. Debe tomarse en cuenta que en aquel período inicial predominaban los esclavos procedentes de stock bantú en el Oriente de Cuba y fueron ellos quienes contribuyeron decisivamente a abonar y a dibujar el perfil caracterís-

tico de la cultura de esta región, que ocupa una parte importante del territorio nacional.

Afortunadamente, en esta porción del archipiélago cubano no se desarrolló la gran plantación esclavista, como lo hizo —colosal y aplastantemente— en el Occidente. Eso permitió márgenes de flexibilidad que no tuvieron los esclavos, digamos en Matanzas y en La Habana. Allí la plantación tuvo rasgos peculiares que permitían que ellos tuviesen oportunidad de acomodar sus ideas y creencias, hasta adaptarlas a las circunstancias diferentes a que se enfrentaban. El régimen de esclavitud doméstica a que se les sometió en la mayor parte de la región oriental, les permitiría también ejercer un influjo con sus ideas y costumbres en los miembros de las familias de los amos españoles y luego de los dueños criollos. Algunos historiadores han calificado este régimen de servidumbre de doméstico o patriarcal, incomparablemente superior, en cuanto al aminoramiento del rigor esclavista, al que establecieron los ingleses y franceses en otras islas del Caribe.

Algunos *muerteros*, o adeptos de esta Regla muertera, que actualmente residen en el monte, se refieren a Oriente como “tierra de amos, de esclavos y también de innumerables negros huidos a la *manigua*”, donde levantaron *palenques*, que eran refugios de sociedades de negros *cimarrones* establecidas en sitios inaccesibles al amo, quien los perseguía con perro y escopeta para volverlos al cepo o, de lo contrario, aniquilarles. Hubo *palenques* a los que nunca pudieron llegar los *rancheadores* o persecutores implacables de negros *cimarrones*; otros, nunca pudieron ser doblegados, abatidos ni destruidos. En ellos, en medio de aquel espacio de montañas con picos agresivos, rodeados de una vegetación exuberante y de animales que les proporcionaron el sustento, aquellos ex-servos respiran por primera vez el aire de la libertad. Fueron los negros en Cuba, no los hispano-cubanos ni los criollos, quienes acrisolaron la idea de la independencia, como bien ha señalado el escritor cubano Alejo Carpentier en una de sus magistrales comparencias en la televisión. Siempre me he preguntado, ¿cómo practicaban aquellos ex-esclavos la religión de sus ancestros, en medio de la soledad del bosque y libros de la mirada inquisitorial de sus antiguos amos? ¿Fue allí donde se construyó el recipiente, de barro o de metal, que luego se llamó *nganga*?

He insistido en la importancia de los estudios regionales para el conocimiento de fenómenos que a veces son locales, como el de las religiones tradicionales de base africana del pueblo cubano. Las presentes notas me hacen volver la mirada en torno a una región que pudiese servir para ilustrar mi afirmación, porque ha sido Oriente —ahora dividido en cinco provincias— escenario de aconteci-

mientos decisivos de nuestra historia y espacio donde se han producido procesos que han estado en la base de la formación del etnos cubano y de nuestra cultura nacional. Para no apartarme de mi objeto, la aparición del espiritismo de cordón, la entrada del vodú procedente de Haití y los rasgos diferenciados que poseen la *Regla de Osha* o *santería* y la *Regla conga*, obligan a pensar que lo afirmado para el Occidente del país no siempre es válido para el resto del país y, menos aún, lo es para su extremo oriental. Estos fenómenos que surgen o en su desarrollo inicial pueden calificarse de locales, pronto dejan de tener ese carácter para insertarse con toda propiedad en el ámbito nacional.

Existen otros factores históricos que, a la larga, se han convertido en diferenciadores. Así, a lo largo y ancho de la accidentada geografía de Oriente —que posee el sistema montañoso más importante de la Isla y también los montes más altos— se regó primero la sangre de la población aborigen y luego la del negro, cuando ambos, en momentos diversos, se enfrentaron, primero uno, al conquistador y, luego ambos, al colonialista europeo.

Verdaderas masacres en las comunidades de aquellos apacibles e ingenuos habitantes, se protagonizaron aquí; como reales fueron las cacerías de los africanos furtivos que eran muertos en la mayoría de los casos en que se les sorprendía en sus improvisados campamentos. Ambos hechos sangrientos, repetidos tantas veces, ostentan el triste calificativo de la mayor crueldad. Con demasiada frecuencia los historiadores han olvidado que en esta tierra se reunió tempranamente la sangre del indio y la del africano, quienes llegaron a convivir por mucho tiempo en ella.

De ahí que muchos *muerteros* me hayan confesado que algunos de sus espíritus —separados violentamente de sus cuerpos mediante tales actos de genocidio— sean espíritus *materializados*, que deambulan por estos parajes y se sienten todavía dueños de sus posesiones de las que fueron expropiados o arrojados. Abundan los espíritus que se presentan en los cabildos *muerteros*, o en las sesiones espirituales de Santiago de Cuba, con la expresa intención de *perturbar*. Estos creyentes tienen que apelar al recurso de colocarles una *base* u objeto mágico, en algún lugar del monte, para impedirles que interfieran en los asuntos domésticos. Otros espíritus ofrecen indicaciones para desenterrar tesoros o dineros escondidos en botijas por los antiguos amos... Ocurre que otros espíritus persisten tanto en su acción de intervención perturbadora, que se les prepara una *güira* con miel para apaciguarlos y, cuando se tornan demasiado insistentes en su voluntad de intromisión, se apela a la extrema decisión de “meterles con-

tracandela”, con lo que se nos está expresando la puesta en marcha de acciones rituales neutralizantes de tan perjudicial proceder.

En el oriente de Cuba se produjo desde entonces una conjunción de factores de índole físico y de circunstancias históricas que han hecho de esta región una de un carácter muy especial en todo el ámbito nacional. Me adelanto a aclarar que soy de aquellos que sostienen la idea de la existencia de la *tierra mágica*, o sea, de aquella porción de un país o comunidad étnico-cultural que posee imán, una fuerza de naturaleza muy especial que “hala” hacia su centro. Hemos apuntado más arriba algunos de esos hechos y circunstancias; ahora agregaremos los siguientes: en primer lugar, Oriente como principal escenario de varias guerras, entre las que se destaca la de los Treinta años (1868-1898), protagonizada por el pueblo cubano contra el dominio colonial de España en la Isla. A ella siguió una lucha, en extremo prolongada, para acabar con la opresión de las oligarquías domésticas, aliadas al Imperio yanqui que hizo del nuestro una neocolonia, a partir de esta última fecha en que intervino en los destinos de la Mayor de las Antillas. Esa lucha daría al traste con el gobierno de facto instaurado, en 1952, por el tirano Fulgencio Batista, quien escapó del país en 1958.

Cabe aquí señalar la guerra denominada “de los negros”, ocurrida también en Oriente en 1912. Esa ha sido la única en la historia de Cuba con un marcado carácter racista, lógicamente en contra de la población negra y mulata que era, y es, mayoritaria en la franja sudoriental y que se alzó en armas con la demanda de que se introdujeran cambios significativos en el orden económico-social y político. Fue bárbaramente ahogada en sangre por el gobierno de turno, lo cual hizo que la cifra de muertos haya sido estimada en treinta mil personas, por supuesto casi todas de los sectores de la sociedad cuya pigmentación de la piel no era precisamente la blanca caucásica. ¡Cuánta sangre derramada aquí durante tantos siglos de dominio foráneo y de opresión de los nativos aliados a los amos extranjeros!

Esa sangre abonó un espacio donde emergieron ideas y valores que han contribuido a conformar una conciencia y un modo de ser, que yo califico claramente de oriental. En síntesis, contribución a la cristalización de un ser especial que refuerza —al contrario de debilitarlo— aquello que nos hace a todos los habitantes del archipiélago, y aun a quienes, nacidos en él, viven fuera de él, sentirnos tan cubanos como el que más, en superposición de estrechos localismos y de fatales actitudes regionalistas. Cuando hablo de ser oriental, estoy diciendo ser cubano, porque fue en Oriente donde se fraguó, primero que en otro lu-

gar, el sentimiento de identidad nacional y donde accedimos —en la manigua redentora, continuadora del palenque cimarrón— al espacio de nación libre y soberana. Esa sangre, y el humus particular que se ha tejido alrededor de ella, han posibilitado que los adeptos de la Regla conga denominen a Oriente con una palabra asaz significativa: *Kunanfinda*, que en su lengua quiere decir “tierra de muertos”.

No estoy privilegiando con lo dicho a una región ni a sus habitantes. Tampoco pasa por mi cabeza la estrecha idea de que la Regla muertera sea un fenómeno privativo de ella. Simplemente, este fenómeno ha sido descubierto y observado en ella, así como continuamos estudiándolo allí con la pretensión de dejar sentada la existencia de esta religión en franco proceso de expansión a lo largo del país. Se trata de una expresión más del espiritismo, que es en mi concepto el sistema de pensamiento religioso popular que es el que ostenta el carácter de ser nacional, por encima de cualquier otro.

EL MUERTERO

El muertero es el creyente religioso primigenio del pueblo llano de la Isla, eso sí es cierto y real. Ejerce complejas y simultáneas funciones: la de terapeuta tradicional, la de hechicero y la de sacerdote, en determinados casos y circunstancias. En cualquier caso, ejerce cada una de estas funciones siguiendo los dictados e indicaciones del muerto que lo acompaña permanentemente. No necesariamente actúa en estado de trance ni sufre desplazamientos en su conciencia cuando “habla” el espíritu a través de su persona. Tampoco necesita haberse iniciado en ninguna de las religiones denominadas afrocubanas —como la Regla de Osha, la Regla conga o de Palo y el vodú— para ejercer su ministerio, hecho que lo aproxima al espiritista común y, en particular, al espiritista cordonero. Sin embargo, en su parafernalia de culto pueden observarse los calderos típicos del palero y/o las cazuelas, las soperas y cualquier otro tipo de receptáculos y objetos propios de la santería.

Siguiendo las obligaciones marcadas por la tradición, que ha aprendido o sigue según criterio personal, el muertero construye esos objetos de culto, como las cazuelas, a los que les realiza ofrendas de alimentos y sacrificios cruentos de animales en determinadas fechas señaladas por el calendario litúrgico afrocubano. En el lenguaje de la muertoría —como también es conocida esta Regla— se habla de *plante* para referirse a la reunión ritual de los muerteros, voz perteneciente a la Regla conga, o a Osha. Aunque es común que el muertero sea a un tiempo *espiritual*, con lo cual

se nos indica claramente que puede trabajar también en el campo religioso donde no interviene lo material y, por ello, en su lenguaje se pueden reflejar muchas voces y expresiones del espiritismo entendido en esta última acepción restringida.

Los *muñecos* y muñecas, que generalmente también son portadores de una carga mágica, representan a los muertos africanos. Junto a las casitas de madera rústica que les sirven a éstos de vivienda, constituyen los objetos materiales más característicos del culto muertero. El ajuar ritual del muertero puede incluir un altar de extrema rusticidad, con ramas de árboles o pencas de matas de coco, o los objetos representativos de esa otra religión cubana que se ha denominado espiritismo cruzado. Debe repararse en el hecho siguiente: el muertero puede ejercer su oficio habitual, con el desempeño de cualesquiera de las funciones más arriba enumeradas, sin que tenga que disponer para ello de altar de ningún tipo en su casa ni de ninguno de los objetos de la parafernalia.

El muerterismo se encuentra, pues, en el suelo primario o humus donde es evidente el peso elevado de la cultura africana, entre cuyos diversos componentes étnicos hemos destacado el bantú, por su predominio en el Oriente cubano. Según la conocida metáfora del cocido cubano empleada por el sabio cubano Don Fernando Ortiz para definir la nuestra cultura nacional, en él hirvieron el resto de los ingredientes que irían conformando otros guisos. En el caso que nos ocupa, ese sería el caldo de cultivo propiciador de la aparición de otros cultos locales que daría origen a otras reglas, posteriormente; o que influiría en las que, con el conjunto de ideas, creencias y costumbres religiosas traídas por los africanos y puestas en contacto con los de los europeos y de otras procedencias, traerían por resultado lo que hemos mencionado más arriba: la existencia de religiones afrocubanas con rasgos y particularidades marcadas por estas circunstancias específicas que venimos estudiando.

En el *munanso* o cuarto sagrado actual de los *ganguleros*, o paleros, coexisten la *cazuela de muerto* con la *nganga*, el receptáculo principal objeto de culto. La existencia y empleo de la primera no entra en tensión ni contradice el otro receptáculo que los paleros denominan también con el nombre de *caldero*. La razón la expresan nuestros informantes al afirmar que, en la Regla conga o de Palo, se trabaja con un "hilo espiritual" que cruza de un "muerto *bozal*" o ladino a otro muerto congo cuando se trata de hacer un trabajo de fuerza mayor. En conclusión: la *cazuela* y el *caldero* se usan en situaciones y casos distintos para buscar puntos de aplicación de mayor fuerza o mayor eficacia en el *trabajo* que se tenga que realizar. Para

hacer más gráfica esta última idea, Gerardo, descendiente directo de Reynerio Pérez, el tronco mayor de la santería y la palería oriental, nos regaló este símil: es como si se tratara del empleo de un cincel y de un martillo neumático que, aunque viniesen de una misma fuerza de energía mecánica, son diferentes en la intensidad y el tiempo que demoran en obtener los resultados que se han propuesto alcanzar quien los está empleando.

La *cazuela muertera* es empleada para efectuar *despojos*, con los que son eliminadas las cargas de signo negativo en una persona —o también las *malas influencias*— de que es portadora una persona o que rodean a una familia o conglomerado humano a consecuencia de un trabajo mágico o *brujería* que se ha hecho para provocar un *daño*. Asimismo, el muertero trabaja con ella en la esfera de las curas o sanaciones de las personas que acuden a él en busca de solución a quebrantos físicos, sociales y psicológicos. Siempre es el muerto africano quien habita en la *cazuela* y quien detecta el mal, determina sus causas e indica cómo ponerle remedio, además de actuar de forma inmediata sobre la persona o grupo de personas en cuestión para atajarles el mal y tratar de mejorarla tan pronto como la han puesto en manos y sea posible. En cambio la *cazuela bruja*, perteneciente al adepto congo o palero, sirve para hacer el bien o para hacer el mal, según de qué se trate el caso o determine su dueño, a solicitud del demandante. En su concepto y empleo se transparentan valores —que no se corresponden con la axiología cristiana euro-occidental— y rasgos de una mentalidad tradicional africana, que han sido heredados por algunos grupos y sectores de la sociedad cubana y que están presentes en la mayoría de los sistemas mágico-religiosos actualmente vigentes en Cuba.

EL MUERTO

Hasta aquí hemos mencionado de pasada el objeto principal del culto muertero; intentaremos ahora aproximarnos aún más a su naturaleza y particular modo de actuar, siguiendo en parte el pensamiento de los muertos y deslizándonos, en ocasiones, por el terreno especulativo. Antes quiere hacer una advertencia: no olvidar que estas ideas y creencias rodean al cubano, se las menciona en su vida cotidiana y, querámoslo o no, influyen en su mentalidad, se trate o no de creyentes o practicantes activos de cualquiera de estas religiones. En todo caso, estas notas son en gran medida el esfuerzo del autor por captar el movimiento eidético de algunos sectores de la población cubana y un acercamiento a algunas definiciones basadas en observaciones de campo hechas en el extremo más oriental del país, en particular en la

provincia de Santiago de Cuba. Por supuesto, requieren de más investigación y base en qué sustentarse para su validación científica. Me consuela que, en la ciencia, a veces vale más una idea o una teoría que los datos e instrumentos que se empleen luego para probarlas.

La conducta habitual del muertero refleja el modo de vida y la mentalidad de amplios sectores de la actual sociedad cubana, tal como yo la veo. Para él, el mundo es material, idea con la que muchos están de acuerdo; incluso las cosas son meros instrumentos que podemos emplear para lograr determinadas metas, a corto o largo alcance.

Es lo que he bautizado como el pragmatismo propio de la mentalidad del cubano, en la que, por supuesto, es visible la influencia de la cultura norteamericana. Mas, el mundo no es exclusivamente materia, sino también —en parecida dosis y a veces en sobremedida— espíritu. Según esta última idea, podríamos estar corriendo el peligro de deslizarnos por alguna de las autopistas del pensamiento eurooccidental. Sin embargo, el mundo no es espíritu en el sentido hegeliano de la “gran aventura” de Lo Absoluto que discurre a través de diversos o sucesivos reinos —como el animal, el social y el de la autoconciencia, podríamos simplificar—; ni tampoco espíritu en la acepción clásica de Allan Kardec. El mundo es espíritu, más bien, en el sentido de fuerza espiritual que emana del suelo y de determinadas circunstancias que se produjeron en él, convirtiéndolo en espacio o en el equivalente al élan bergsoniano. Es el ejemplo que he expuesto más arriba del suelo oriental, donde han vertido su sangre diversas personas, como indios o africanos reducidos a la fuerza a condición de siervos y la de otras que también rompieron sus ataduras para escapar al espacio abierto del bosque, de la manigua o del monte donde volvieron a ser libres.

El mundo, en efecto, según este pensamiento, es fuerza espiritual que concentra dentro de sí el sufrimiento y los anhelos de una masa esperanzada en lograr un destino mejor, por el que no ha cesado de luchar a lo largo de toda su existencia. Precisamente, devino fuerza en virtud de esa masa adolorida que decidió escapar del látigo del amo y grabó en su conciencia una consigna: preferible es morir antes que dejar de ser libre. El dolor, por un lado, y el sentimiento de rebeldía convertido en voluntad de ser libre, por otro, fueron los componentes esenciales de esa fuerza iluminada, más próxima a la tierra, que se llama *el muerto*. El muerto está más próximo a la tierra en razón de que lo está en relación con lo humano y con la Naturaleza que rodea a los hombres.

En el sentido estrecho en que se le entiende, el muerto vendría a ser una especie de resultado del

accionar del cerebro humano; algo que emana de la mente: la fuerza de la necesidad de la existencia de un continuum, que es la vida. Es el *élan vital*: lo que no se detiene, lo que fluye ininterrumpidamente desde el fondo de sí y que busca formas en que concretizarse para integrar un todo que puede ser modificado, mas nunca fraccionado. Es, no tanto el medio que adopta la necesidad para expresar la voluntad de conjurar la muerte en tanto negatividad, sino más bien la expresión de esa materia que se transformó en un momento de la evolución, que se depositó en la “tierra” —entendida ya como espacio— para luego adquirir nuevamente su figura (no necesariamente humana ni divina, en un sentido antropomórfico). Es, desde cierto punto de vista, la fuerza de la tierra (materia o espacio), de la misma que ayudó a crear a todos los seres animados y que los reclama a su seno una vez que ellos “dan la caída”, es decir, se transforman, momentáneamente, para darle continuidad a un ciclo (círculo, podría también decirse), de todos conocido. Es la garantía, en suma, al mismo tiempo que la confirmación de que todo fluye —la vieja idea de Heráclito—, de que la materia es energía en movimiento que no cesa de circular en cada uno de los elementos de ese sistema maravilloso que es la Naturaleza, donde vive el hombre al lado de otras criaturas y objetos.

El muerto está asociado a ese estado de la materia que denominamos muerte; pero con mayor propiedad podría afirmarse que pertenece a, o es manifestación de, la materia animada, de la vida humana en íntimo contacto con el espacio que la envuelve y alimenta. La vida, como sabemos, se expresa a través de diversos signos, abstractos unos y otros concretos o visibles; se expresa de manera particular en forma de flujos o corrientes que los espiritistas cubanos denominan *corrientes espirituales*. El muerto expresa el complejo entretendido de sentimientos, estados de ánimo, ideas, creencias y voluntad de los hombres en su azarosa convivencia con el prójimo y también en su relación con la Naturaleza, donde moran criaturas tan o más inteligentes que él. Es manifestación de esos estados de ánimo y de la energía —en todas las formas que ésta adquiere para hacerse patente— del ser humano y que interpenetra eso que llamamos realidad. No sería pues, desacertado que lo identifiquemos como una fuerza más de la Naturaleza en sus diversas y ricas formas de manifestarse, como realidad animada de vida, como la propia de los seres vivos. Sería entonces la confirmación de la existencia del continuum vida/muerte o del chorro ininterrumpido de energía inteligente que es la vida.

De ahí la manera habitual con que se comporta el muerto: unas veces con ese impulso casi bestial, propio de los elementos puros y primarios de

la Naturaleza (como el viento, la furia del mar, pongamos por ejemplo) o del animal que genera violencia como un mecanismo de respuesta a las exigencias impuestas por la ley de la selección natural; otras, con un poder de discernimiento y de penetración que permite al muertero clarificar situaciones, o mostrar en pocas palabras los componentes de esa trenza tan difícil de liar que es la vida, por su estado de constante evolución y aun de vaticinar el futuro, que es lo mismo que visionar la vida en su evolución o desarrollo. Mas el muerto es algo más que esas dos caras de la moneda: es el poder de romper el cerco de las malas influencias que se ciernen en torno a alguien o algo; de atacar y de vencer fuerzas opuestas; de devolver salud del cuerpo o de la mente de personas quebrantadas... Es la garantía también para la existencia de esa línea o cadena natural —que a veces se torna invisible— y de su capacidad de cerrarse sobre sí misma hasta convertirse en círculo-centro de fuerzas de la naturaleza para muchos humanos inextricable.

Una de las grietas de la teoría kardeciana está en su concepto de espíritu. Mediante una imagen sugestiva, presenta al espíritu como un fluido de forma humana, aunque no se le palpe ni se le vea. De ello podría derivarse la idea de que se trataría de un ser humano sin cuerpo y la de que cada persona tiene la posibilidad de convertirse en espíritu. El muerto, en cambio, no es espíritu; o lo es, sólo en el instante en que la energía "abandona" el cuerpo (exactamente, diríamos, se transforma después del deceso) y vaga en busca de refugio en que ocultar su desnudez.

Si el muerto fuese espíritu tendría que experimentar "en carne propia" (es decir, en su estado de conciencia) el largo y penoso proceso de abandonar el cuerpo humano, después del suceso de la muerte, para luego ser instruido de su actual situación, mediante rituales que duran varios días (por ejemplo, el del novenario). Luego se le someterá a la "escuela" que lo preparará para la expiación de sus faltas y errores pasados a fin de irse "elevando" gradualmente hacia un centro superior situado en la esfera celeste.

Según haya sido su actuación mientras estuvo encarnado, así el espíritu recibirá en pago felicidad o castigos; aunque de todos modos no podrá escapar al proceso de purificación que, como quedará dicho, constituye una purga real y penosa. La purificación responde a la ley que lo rige todo, incluido lo concerniente al reino de los espíritus y lo que se relaciona con él. El bien es la ley que rige el universo en su conjunto y es, al mismo tiempo, la meta última hacia la que convergen todos los seres en su evolución; su contrapuesto, el mal, se caracteriza por ser algo pasajero que deberá ser conjurado por diversos medios y formas. Se-

gún la doctrina kardeciana, Dios hizo al espíritu sencillo e ignorante, y éste deberá pagar la culpa de tal hechura exponiéndose a ese proceso de purga en un camino de aprendizaje permanente que le permitirá —si ello es bien aprovechado— acercarse cada vez más a su Creador.

El muerto, en cambio, no necesita elevarse a un Dios-Luz. El muerto es luz, cierta cantidad de luz suficiente para penetrar los misterios de la vida y de la existencia humana, para darle respuesta a sus problemas más angustiosos. No necesita elevarse porque su fuente de energía es la madre tierra que lo engendró y encima de la cual, en un andar indetenible, permanece para nutrirse de nuevas energías que le servirán, a su vez, para alimentar las otras criaturas de las que también depende y con las que convive en un intercambio mutuamente solidario y enriquecedor. Por lo demás, eso es lo que le viabilizará el poder de ejercer sobre éstas determinadas influencias.

Disponiendo de esa fuente de energía, volará con luz propia como un cocuyo y escrutará desde la oscuridad como una lechuza o búho tropical. Luego así estará en condiciones óptimas para instalarse en la cabeza y en el cuerpo de una persona afín para irradiarla (o iluminarla) hacia su interior y permitir que ese rayo pueda iluminar a su vez a quien se sitúe enfrente de ella, en franco reto a las tinieblas y a cualquier tipo de oscuridad que le rodee. Se sabe que todas las criaturas se encaminan siempre en busca de la luz, sinónimo de vida. El muerto, que es la memoria viva del universo y lo que va por fuerza de sí mismo, crea a su alrededor un campo —electro-magnético, estaríamos tentados a decir— al cual debe todo someterse para lograr el bienestar. Con él actúa el muertero, en diálogo con la Naturaleza, al ejercer su oficio de médico tradicional, chamán o vidente.

Por otro lado, sería erróneo considerar que la tierra es un "algo" situado más allá de nuestro alcance y ni mucho menos ajeno a las propias criaturas que ella engendró. Debe ser vista como una máquina en la que cada partícula se relaciona con la otra hasta conformar un todo armonioso pero a un tiempo no exento de violencia, siempre en movimiento. Es una máquina "productora" de energía. La energía es, en efecto, según este pensamiento, generada por un Todo milagroso, como resultado del choque de sus elementos constitutivos en su seno. Es el propio movimiento telúrico que le es inherente, lo que la produce y esa energía se transmite desde lo más profundo de ese Todo hacia la superficie, imantando lo que hay encima de ésta.

Todas las criaturas que viven en su seno vibran; las hacen vibrar las ondas que sacuden a ratos las capas de la corteza y sus alrededores. Tal

vez sea mejor decir que la energía se transforma en energía cinética cuando el chorro de vida "salta" de las entrañas aparentemente quietas o inertes a la piel lisa, provocando iridiscencias continuas, a la manera de las olas que animan el perfil de un lago. Si se sabe escrutar, se cae en la cuenta de que estamos a la vista de un interminable torrente donde el "fuego" continuo de las partículas luminosas configura el espacio cargado de flujos electrizantes que provocan espeluznamientos y escalofríos, seguidos de sacudimientos inesperados de los músculos y de alguna que otra parte del cuerpo, involuntariamente.

Ese espacio se convierte en un espacio con características muy especiales, el cual podríamos definir como un "campo electromagnético", situado alrededor del muertero y también del cuerpo de la persona sobre la cual vaya a efectuar éste cualquier operación. Siguiendo el empleo de esta terminología científica, diríamos que ello ocurre por la conjunción y el ajuste de cargas provenientes de las fuentes compulsadas, que se han mencionado más arriba. Uno de mis informantes me explicó esto al afirmarme que el cuerpo tiene cargas de ambos signos y, al estar situado encima de la tierra, que es negativa, y debajo del cielo, que es positivo, se ve obligado a realizar continuos ajustes para compensar esta tensión. Debe hacerlo, además, porque está sometido a la acción de la ley de atracción universal, que lo "hala" hacia abajo provocando otro "salto", a partir del cual se produce otra transformación de energía. Situado en la perspectiva de este sistema de fuerzas encontradas, el muerto provoca un "electrizamiento" del cuerpo y permite con ello poner en funcionamiento zonas del cerebro y del cuerpo humanos atrofiados en el largo proceso evolutivo de la humanidad.

Trataré de dar mi interpretación de esta visión de los creyentes. Esa luz interior del muertero, permanentemente encendida, "irradia" hacia el exterior y choca con el cuerpo de los que se les sitúan enfrente, digamos aquellos que son sometidos a un acto de consulta; eso es lo que le permitirá al oficiante penetrar en el otro y establecer un "diagnóstico" inmediato. Al mismo tiempo, está ejerciendo determinado influjo sobre el paciente, lo cual arroja resultados en lo físico y en lo psicológico, como hemos tenido oportunidad de comprobar muchas veces a lo largo de nuestras investigaciones de campo. De otra manera, ¿cómo explicaríamos las revelaciones súbitas de estos muerteros, hechas sin que medie crisis de posesión o ningún tipo de estado de trance? Así también se explicaría la "voz interior" que dicta a estos adeptos del espiritismo lo que el muerto les va poniendo en el oído para ser transmitido a alguien sin mediación de ningún interlocutor. Esa

capacidad omnisciente ha sido atrapada por el escritor santiaguero José Soler Puig y plasmado magistralmente en forma de un narrador en algunas de sus mejores novelas.

Tengo la esperanza de que, a partir de lo expuesto, quizá, podamos estar en mejores condiciones de aproximarnos al tema de las ricas y numerosas variantes del espiritismo en Cuba. Cuanto más avancemos en esta importante meta, deberán ser clarificados aún más los conceptos de muerto y espíritu, así como las relaciones existentes entre ambos y los distintos tipos de creyentes que tales delimitaciones implican. Soy consciente de la limitación impuesta por la complejidad y novedad del fenómeno del muertismo, aún en fase de exploración y estudio por parte del Equipo de estudio de las religiones tradicionales pertenecientes a la Casa del Caribe, el cual me honro en presidir. Se requiere, no obstante, voluntad y decisión para al menos ser capaces de desplegar algunas especulaciones acerca de tan controvertidos asuntos.

MITOLOGIA ACUATICA

Agua

Es costumbre de muchos cubanos que, al levantarse, se abra la puerta de la calle y se arroje un vaso de agua a la acera o a la calle o suelo de enfrente. En ocasiones, también se traza una cruz con agua en esa misma entrada, o se esparce por muchos sitios de la casa. El agua es la fuente de la vida; de ella brotaron las primeras formas animadas que se instalaron luego en la tierra. En la tierra moran los muertos que se "refrescan" con ese líquido; al refrescarlos, se les da vida.

Con ese rito cotidiano se traza continuamente con agua "el camino de la vida"; el agua, por sí sola, lo evoca elocuentemente. Sólo lo bueno —lo vivo— podrá entrar, a partir de este acto, en el hogar; lo malo se neutraliza con ese elemento que une al cielo con la tierra, el reino divino con el humano. Al ser refrescados, los muertos pondrán sus buenos influjos para que reine la paz entre los moradores de la casa y para evitar que entren en ella los espíritus perturbadores, las malas corrientes, los malos pensamientos.

El agua es sinónimo de frescor, de influjos vivificantes de los que recibimos beneficios. Con ella San Juan bautizaba y, con el bautizo, se convertía en símbolo de entrada al Reino del Señor. La cruz trazada con agua en la tierra es un detente para que no puedan acceder los espíritus oscuros u obsesores. Esa cruz hace que la casa sea casa de Dios y, por tanto, que a uno no pueda entrar el diablo. Al trazarla, se corta el paso a las malas corrientes y a los malos pensamientos.

El agua está presente en todas las prácticas de las religiones tradicionales del pueblo cubano: en las del vodú, la Regla de ocha, el palo y, por supuesto, en las del espiritismo de cordón y en las del cruzado: la palangana con agua y ramas a la entrada del plantel cordonero, el omiero, los vasos con agua colocados en los más inusitados sitios de la vivienda, el agua contenida en un frasco de perfume, la que sirve para despojarse o santiguarse, todas ponen de relieve la omnipresencia de este líquido en las religiones más populares de la isla.

Entre los espiritistas resulta imprescindible, al punto que existe una secta denominada los *acuáticos*. Para refrescar la casa o recoger en ella las malas corrientes, para la consulta en que es común observar una copa de agua con un crucifijo metálico en su interior, para purificar el cuerpo antes de entrar a una labor espiritual, en el bautizo y para casi toda *acción espiritual*, toparemos con el líquido, vital para el alma y el cuerpo.

El investigador español Joaquín Díaz, en un singular artículo (*Revista de Folklore*, 127, pp. 3-13), consagrado al tema del agua, ha hablado acertadamente de la costumbre hispánica de rendirle culto a las aguas y a los númenes que las pueblan, observando en ella el paso del panteísmo al politeísmo: el poder que reside en tales fuentes debía personificarse en un Dios, de ahí que se haya creído siempre en la existencia de seres preternaturales que, querámoslo o no, ejercen su influjo sobre la psicología y el comportamiento de los seres humanos. Para ilustrárnoslo, entre otros ejemplos, ha evocado la creencia imperante en la parte septentrional de España en que para el día de San Juan —santo en que se ha marcado el paso de la mitad del año— “aparecía sobre la superficie de ríos, estanques, fuentes y lagos, la llamada «flor del agua», extraña maravilla que hacía feliz a quien tuviera la suerte o la previsión de cogerla. Muchachas casaderas acudían con el alba a cortar esa flor que, además de transmitir su poder lustral —muchas se bañaban desnudas a medianoche para no tener enfermedad ninguna durante los doce meses siguientes—, las introduciría dentro del mundo de la mántica, permitiéndolas conocer si contraerían matrimonio en el curso del año. Naturalmente todos esos poderes eran conferidos por las hadas, ninfas o señoras de las aguas cuyo sortilegio transmitido con el simple acto de bañarse o lavarse, acumulaba en determinadas fechas del año propiedades mágicas sobre las superficies acuosas. La Virgen viene a sustituir, en los pueblos de tradición cristiana, a aquellos espíritus, convirtiéndose en vivificadora del prodigio [...]”. Ese poder le viene por su condición de elemento relacionante de los extremos del cosmos: une el ciclo, de donde desciende, con la tierra, donde se acumula en diferentes medios, como el mar y aun

las fuentes subterráneas. Resulta significativa la imagen iconográfica más popular de la Virgen del Cobre descendiendo de los ciclos y flotando por encima de un mar embravecido donde luchan por salvarse de la tormenta tres pescadores, quienes bogan en una frágil barquilla.

La creencia en seres acuáticos se hunde en un pasado que a las claras posee un fondo mítico, precedente como la lógica establece, al pensamiento que dio origen a un sistema religioso como el de los cordoneros de orilé. Pero mucho tiene que ver con ese fondo el legado de los aborígenes, puesto de manifiesto tangiblemente en la conformación del mito de la Virgen de La Caridad de El Cobre, que brotó en el este de la Isla, no por pura coincidencia. Con harta y significativa frecuencia se ha pasado por alto la relación de este importante mito, devenido luego en leyenda y transformado a la larga en el más hermoso símbolo de la *cubanidad*, con el espiritismo de cordón, en cuyos ritos y ceremonias principales el agua no sólo es un elemento omnipresente, sino que ocupa un lugar de la jerarquía más alta. Así como en Venezuela María Lionza —centro de la religión nacional de ese país sudamericano— brotó de una laguna en las estribaciones de una montaña sagrada, la imagen de nuestra patrona nacional fue encontrada en las aguas de la bahía de Nipe por dos indios acompañados de un criollo negro a principios del siglo XVII y, luego de varias peripecias, fue trasladada a la ermita del poblado montañoso de Santiago del Prado, que le da nombre, por las minas de ese metal existentes allí, y donde fue levantado el santuario donde permanece hasta el presente, a pocas millas del mar del Caribe.

Por debajo de ese mar que nos une a todos los pueblos que habitamos la subregión, ese fondo mítico ha adquirido diversas modalidades en qué manifestarse, como la del *mamawater*, de Guyana y Suriname; la del *luá* femenino Metresili, de República Dominicana; la del *loa* Erzulic Dahomey, de Haití o la del propio loa Ercili, de los haitianos y sus descendientes que habitan las antiguas provincias de Camagüey y Oriente, en el extremo este de Cuba. Asimismo, de otras fuentes de agua, en este caso dulces, emergen entidades supranaturales que han contribuido a conformar una mentalidad preñada de personajes míticos, legendarios o rodeados de una magia de la cual no somos totalmente conscientes. En esos parajes, y en recónditos escondrijos de la conciencia, esas figuras o figurantes conviven con otras entidades —como los espíritus— a las que la tradición (eurooccidental) las ha dotado de otros matices más racionales. Nunca debe pasarse por alto que tanto unos como otras, aunque aparentemente tengan características distintas, forman parte de un todo mayor que es el mundo —natural o sobrenatural—

en que aparecieron y conviven en una relación más o menos armónica con otros seres vivos, entre los que se destaca el hombre. Por tanto, lo que se muestra aquí como un dato de interés etnográfico —el lugar y la función del agua en la religiosidad del cubano— tiene un sustrato mítico que se remonta a nuestros antepasados indocubanos.

EL BABUJAL

Según refirió hace ya varias décadas el investigador santiaguero Ramón Martínez, en su *Oriente folklórico*, ha sido en este último territorio donde también apareció el *babujal*, descrito por él en estos términos:

Todos los meses, por luna llena, y en los momentos que ésta asomaba su faz por detrás de la Sierra Naestra, se oía un ruido subterráneo, alrededor de la Poza del Babujal, bullían sus aguas como si estuvieran hirviendo y de su centro salía un vapor blanquecino que poco a poco tomaba la forma humana; primero la cabeza, luego los brazos, el tronco y, por último, las piernas de un hombrecillo espantoso por lo horrible de su semblante, por lo contrahecho de su figura y por sus negros, lacios y largos cabellos, ese era el babujal. El babujal apenas salía del agua, ya formado se subía a uno de los árboles más inmediatos y allí daba alaridos que se oían a grandes distancias hasta que la luna se reflejaba en el pozo; en ese momento, lanzaba un grito horrendo y se zambullía en las aguas para no aparecer hasta el novilunio. Cuenta la tradición que la aparición del babujal traía siempre un acontecimiento funesto en la comarca donde se oyera el eco de sus alaridos, tales como el rapto o desaparición de una señorita, la muerte de algún individuo importante, un asesinato, etc. Creencia supersticiosa. En el siglo XIX se fue perdiendo esta leyenda y quedó la creencia de que el babujal era un espíritu maligno, invisible e impalpable, que se metía en el cuerpo, y habían de sacarlo dándole vapuleo con palo de piñón a la persona babujaleada.

Fernando Ortiz señala la existencia de un pozo, que antaño fue de un babujal, en el centro cordonero de Monte Oscuro, famoso por las curas milagrosas, especialmente de dementes y endemoniados. Pero yo estoy cansado de verlos en otros templos de la misma religión, entre los que sobresale el de Luisito Almaguer, quien hasta hace poco ejercía las artes curativas valiéndose del agua magnetizada extraída precisamente de un pozo situado en el patio de su casa, y que yo sepa no estaba precisamente babujaleado. Este espiritista conjugaba, como un viejo maestro, las artes que emplean las aguas como factor de sanción con los

recursos de la actividad cordonera, con idéntica función. Gracias a esta combinación se hizo famoso en todo el país y se hizo más cuando, hace unos lustros, levantó un gran "revolú" al correrse la noticia de que había curado a un enfermo aquejado de cáncer. Las peripecias de este hecho, en su aspecto social y político, me permito omitirlas, pero baste con saber que se desató la suspicacia oficial que le obligó a refugiarse en el local de una iglesia cercana, hasta que las aguas bajaron su nivel... Recuerdo que en una de mis visitas leí un cartel, colocado en el lugar más visible de su templo, que estampaba esta frase asaz significativa: "El cáncer no lo cura el agua: lo cura la fe".

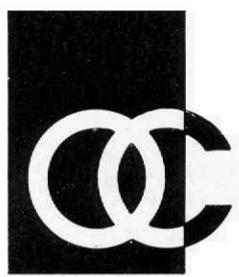
EL JIGÜE O GÜIJE

Junto al babujal, coexisten otros entes acuáticos, como los *jigües* o *güijes*, que suelen aparecer en los remansos de los ríos y en las charcas cenagosas. Nací en la ciudad de Holguín, en un barrio francés cercano al encuentro de dos ríos que bordean el paisaje urbano: el Marañón y el Jigüe, donde aprendí a nadar siendo muy niño y del cual conservo los recuerdos más gratos, todos relacionados con el secreto de las aguas y de sus habitantes misteriosos, éstos últimos en la boca de las mamás con harta frecuencia para echarnos miedo y evitar con ello que fuésemos víctimas inocentes de las inesperadas crecidas o de otras trampas. Esta circunstancia personal contribuyó a conformar parte de mi mentalidad e intervendría decisivamente en mi vida, por cuanto siendo niño me tocó ser testigo de excepción de la existencia de este sustrato mítico, precisamente en el territorio y región donde se encuentra la mayor cantidad de sitios arqueológicos de la Isla. En consecuencia, pienso que, lo referido por Ramón Martínez, no es el trazo de una leyenda, sino el trozo de un pensamiento mítico que nos ha llegado hasta el presente, aunque no hayamos sido capaces de tratar de captarlo en toda su coherencia y amplitud; lo que él refiere del babujal en cuanto al acto de posesionarse de una persona, lo he percibido nítidamente en muchas de las versiones referidas al jigüe: cuando se tropezaba con él y se cometía el grave error de mirarlo fijo a los ojos, se era víctima de sus influjos maléficos, cayéndose como en una especie de trance o alucinación del cual, ¿cómo se lograría salir? Es lo que realmente no he podido saber, por las causas obvias que he tratado de mencionar más arriba. El campo de la investigación es ancho y está a la espera de que puedan rescatarse de la memoria colectiva importantes materiales con los que estaríamos en condiciones mejores de explicarnos muchos aspectos de nuestra cultura nacional, como éste del sustrato aborigen y de su relación con la religiosidad popular, a los que nos venimos acercando desde hace varias décadas.

Tabla de materias que contiene este Libro Decimonoveno ● ●

	Pág.
<i>El ciego de Buenavista</i> , un romancero de Eduardo Bustillo	3
<i>Salvador García Castañeda</i>	
El tópico del "carpe diem" en la <i>Celestina</i> y en la comedia <i>Thebaida</i>	9
Rafael Izquierdo-Valladares	
El uso de la Calabaza del peregrino (<i>Lagenaria Siceraria</i>) en España ...	20
María Angela Alvaro Sevilla	
La Cofradía de Animas de Antigüedad (Palencia). Apuntes para su historia	23
César Augusto Ayuso	
Prácticas de cosecha y vendimia en Tierra de Campos: Manadas, lagaradas y púas	27
Luciano López Gutiérrez	
Leyendas relacionadas con el Císter y la cristianización (Villanueva de Oscos, Junias, San Andrés de Arroyo, Gradefes)	31
Lorenzo Martínez Angel	
Paremias, poemas y frases coloquiales en torno al agua	34
Juliana Panizo Rodríguez	
<i>Materiales para un folklore sobre los pájaros: 1. Anidar, engendrar, criar</i> (fórmulas rimadas)	39
José Luis Puerto	
El lobo hechicero	45
José Antonio Alonso Ramos	
Rondas musicales nocturnas en la Valencia bajo-medieval	47
Miguel Angel Picó Pascual	
Cuentos de tradición oral (III)	49
José Luis Agúndez García	
El Folklore, ciencia del saber popular. Historia y estado actual en Andalucía	75
Salvador Rodríguez Becerra	
"La Pastorada" de Calzadilla de la Cueva (Palencia)	81
Carlos Antonio Porro Fernández	
Barcas fluviales: Algunos aspectos de la influencia cultural de una actividad en vías de extinción	91
Lorenzo Martínez Angel	
Juegos y canciones de Valverde	94
Manuel Fernando Gómez Cera	
Religiosidad popular de Aguilar de Campos (Valladolid)	97
Juliana Panizo Rodríguez	

	Pág.
La Herencia de Tenorio	99
Sook-Hwa Noh	
Los pronos, los dichos, los golpes, las perotadas de Alora	111
Manuel Garrido Palacios	
Civilización, cultura y viejos oficios de Valladolid	118
Angel M.º González Alfonso	
El Barroco, mitología, historia y presente	121
Fernando Herrero	
Cuentos populares andaluces (IV).....	124
José Luis Agúndez García	
Cuentos recopilados en Mazuecos	139
José Antonio Alonso Ramos	
Tras la senda de la miel	147
Angel Charro Gorgojo	
Vocabulario particular de Riosalido (Guadalajara)	157
José Antonio Ranz Yubero	
Las ferias de La Limia (Orense).....	166
Angel Cerrato	
La gaita en la Edad Media: Aportes para su reconstrucción sonora.....	173
Norberto Pablo Cirio	
De la importancia del pan en La Armuña (Salamanca).....	183
Marta Sánchez Marcos	
Las cofradías en Tordesillas en el siglo XVIII	200
Enrique García Martín	
Muerterismo o regla muertera	208
José Millet	



Obra Cultural de la Caja de Ahorro Popular
VALLADOLID