

# Revista de **FOLKLOR**

N.º 335



*Mujer de Ávila*

Antonio Bellido Blanco ■ Fabiola Yvonne Chávez  
Hualpa ■ Luis Miravalles ■ Manuel Moreno Valero  
Juan José Prat Ferrer



## Editorial

Antonio Castillo de Lucas transcribe en su **Refranerillo supersticioso** unos versos en los que se atribuye a la luna la máxima influencia sobre la naturaleza humana y de los animales, de ahí la denominación de “lunáticos” dada a los que cambiaban el carácter según las fases lunares o la creencia de que dichas fases agudizaban las crisis epilépticas:

No dio sangría Galeno  
En conjunción cuarto lleno  
Ni estando luna en león  
Ni en el signo de escorpión.  
Los médicos prohibieron  
El purgar cuando esté en Aries  
O en Virgo o León la luna,  
En frío o caniculares.

Estas y otras consideraciones por el estilo provienen de la propia experiencia o de la que se fue acumulando en libros como el *lunario* de Jerónimo Cortés, quien recomienda taxativamente que no se tomen purgas estando la luna en signos que dominan como Aries, Tauro y Capricornio, porque se vomitan y no se pueden retener en el estómago, y continúa diciendo: “Siempre que la luna se hallase en signos acueos, hará buen efecto la purga. Pero adviértase que si la purga fuese bebida conviene que la luna esté en escorpión, y si fuese bocado o lectuario la luna debe estar en Cáncer. Y si fuesen píldoras en Piscis: y de esta manera los efectos saldrán muy buenos y salutíferos”. Cortés termina el capítulo dando una tabla de purgas y sangrías para saber cuándo convendrá aplicarlas y cuándo no.

Nicolás Florentino confería también gran importancia a la luna aunque se curaba en salud haciendo la salvedad de que “aunque la luna señale e influya una cosa, Dios nuestro señor puede, y está en su mano ordenar, otra muy diferente, y que no pocas veces por yerro de los médicos, por algún desorden de los enfermos o por otras causas, se hace mortal la enfermedad que de suyo no lo fuera”. Pese a tales vaguedades –o tal vez precisamente por ellas– estos libros tuvieron un éxito notabilísimo, sobre todo entre los que quedaban vivos y podían contarlos, resultando del todo imposible a los muertos hablar en contra de sus efectos.



## S U M A R I O

	Pág.
El refranero y la gastronomía tradicional española Juan José Prat Ferrer	147
Evolución social en los pequeños núcleos rurales del Sistema Ibérico a través de los casos de Yanguas y Barbadillo de Herreros .....	155
Antonio Bellido Blanco	
Envidia, mal de ojo y “paura” en los Apeninos centrales (Leonessa, Italia) .....	164
Fabiola Yvonne Chávez Hualpa	
La insólita Tierra de Campos y la onomástica de Castroverde .....	177
Luis Miravalles	
Retablo de los ángeles en Pozoblanco (Córdoba)	179
Manuel Moreno Valero	

EDITA: Obra Social y Cultural de Caja España.

Plaza Fuente Dorada, 6 y 7 - Valladolid, 2008.

DIRIGE la revista de Folklore: Joaquín Díaz.

DEPOSITO LEGAL: VA. 338 - 1980 - ISSN 0211-1810.

IMPRIME: Imprenta Casares, S. A. - Vázquez de Menchaca, 1, Nave 7 - 47008 Valladolid

# El refranero y la gastronomía tradicional española

Juan José Prat Ferrer

## CULTURA Y GASTRONOMÍA

Decía el reconocido escritor Arturo Uslar Pietri que “la cocina es una de las más elaboradas formas de cultura”. Puesto que la gastronomía trata de la relación entre la cultura y la alimentación, no estará mal intentar aproximarnos al concepto de cultura y a los tipos que de ella encontramos. En toda sociedad existe siempre una tensión entre varias fuerzas que emanan de diferentes grupos o secciones de la sociedad:

- lo popular (lo que permite que uno se identifique con un grupo o comunidad a la que pertenece).
- lo normativo (las normas o usos que dan prestigio o que identifican a algo o a alguien con la élite, con lo oficial o con “lo que es aceptado en sociedad”).
- las fuerzas comerciales de la cultura de masas (lo que se nos ofrece en los medios de comunicación por medio de técnicas de persuasión y de seducción).

Podemos distinguir, a grandes rasgos, cuatro áreas de producción cultural:

– **Elitista:** producción gobernada desde arriba, que se manifiesta en el mundo académico, en lo institucional, en lo canónico; refleja lo culto, lo artístico y también lo vanguardista o progresivo.

– **Comercial:** se refiere a los materiales producidos por un grupo reducido para el consumo popular; utiliza los medios de comunicación a su alcance y las técnicas de manipulación de masas. Son bienes de consumo que intentan llegar a un mercado.

– **Oficial:** Producción emanada de los organismos que tienen el poder de controlar y representar la sociedad. Por lo general, aunque no siempre, esta producción está muy cercana a la controlada por los grupos elitistas; pero hoy día, ya sea por demagogia, por ineptitud o por un afán de acercarse a las masas o a ciertos grupos o de ganar su simpatía, parte de su producción puede adoptar características que la alejan de la elitista y la acercan cada vez con mayor frecuencia a la de masas.

– **Folklórica:** se refiere al material que las comunidades o los grupos consideran suyo, que, por lo general, no está sujeto ni a normas institucionalizadas por ningún organismo oficial ni a necesidades comerciales y que no son elitistas, ya que todos pueden usarlo; las leyes que rigen la creación y recreación de estos materiales tienden a ser conservadoras, es decir, reacias a la innovación más allá de ciertos límites que marcan su aceptación o rechazo por el grupo; el material está, pues, sujeto a unas reglas tradicionales, es decir, emanadas del grupo y transmitidas dentro de él, de más o menos antigüedad. El ma-

terial es propiedad de todos y por esta razón debe conformarse al gusto de su mayoría, aunque este “gusto” esté, por lo general, dictaminado por las personalidades más fuertes del grupo.

Teniendo esto en consideración podemos distinguir varias culturas gastronómicas:

**Cultura gastronómica elitista:** Las llamadas “alta cocina”, y “*nouvelle cuisine*”, “restauración”, pertenecen a una cultura gastronómica elitista.

**Cultura gastronómica comercial:** La comida rápida, las comidas preparadas, la comida industrial, pertenecen a una cultura gastronómica comercial.

**Cultura gastronómica oficial:** La comida regional que se respalda desde los organismos gubernamentales, en especial, las oficinas de turismo, pero también la cocina que recibe el respaldo oficial por motivos regionalistas o nacionalistas entra dentro de la cultura gastronómica oficial, como también entra en esta categoría las prescripciones dietéticas de algunas religiones.

**Cultura gastronómica folklórica:** Finalmente, la verdadera comida casera, transmitida dentro de las familias, y la gastronomía que se desarrolla en grupos o en comunidades pertenecerían a la cultura gastronómica folklórica.

Podríamos hablar, dentro de la cultura gastronómica de grupo, de movimientos como el vegetarianismo o la macrobiótica. También se podrían incluir las sociedades gastronómicas.

## REACCIÓN DE LA GENTE ANTE LA AMENAZA DE LA COCINA INDUSTRIALIZADA

Se pueden estudiar los miedos e inseguridades que proceden de la pérdida de control en las llamadas leyendas urbanas. Existen rumores o relatos de casos en los que se cuentan cómo en la carne de las hamburguesas de McDonalds se añaden gusanos para que el nivel de proteína aumente. También existen ejemplos sobre el uso de comida para perros en las pizzas o el más extenso del *Kentucky fried rat*, en la que se cuentan casos de gente que ha encontrado pedazos de rata frita entre las piezas de pollo.

Rumores sobre el uso de carnes de rata, perro o algo peor se dan también en los restaurantes de cocina extranjera, en especial la de los chinos y la de otros inmigrantes.

## TRADICIONES GASTRONÓMICAS: LAS ÉPOCAS

Las tradiciones gastronómicas tienen también gran interés en el estudio alimentario de las comunidades, por ejem-

plo, aquellas que se pueden catalogar de acuerdo a temporadas o festividades: Semana Santa, Navidad, Cuaresma.

## TRADICIONES HISTÓRICAS: FUENTES

Otra cuestión sería el acercamiento histórico a la gastronomía, en la que habría que incluir no sólo los hábitos alimentarios, y el arte relacionado con la comida, sino también las descripciones de comidas en obras literarias y los recetarios que perduran.

Se podría relacionar el uso tan generalizado del cerdo en la cocina española con las actividades de la Inquisición y el deseo de los españoles de demostrar que no practicaban ninguna de las dos religiones semíticas.

## ACERCAMIENTO GEOGRÁFICO

El acercamiento geográfico a la gastronomía está en estrecha relación con el interés turístico.

Una de las curiosidades o expectativas del turista (o a veces uno de sus miedos) es la experiencia gastronómica en los lugares que piensa visitar.

Hay grandes áreas culturales que se agrupan de acuerdo al alimento básico. Se puede hablar de las culturas del arroz, las orientales; de las del trigo, las europeas y mediterráneas; las del maíz, las de las civilizaciones americanas; las de la yuca, los cazadores y recolectores de América; el ñame es la base de la alimentación en muchos pueblos de África.

Dentro del acercamiento geográfico podríamos estudiar el fenómeno de la globalización, no sólo en fenómenos tales como la cada vez mayor cota de mercado que obtienen las cadenas internacionales de comida rápida, en especial las hamburgueserías, sino la forma en que la comida de los inmigrantes empieza a formar parte de una gastronomía urbana, gracias a que los supermercados han visto en los productos de los inmigrantes una forma de ampliar su mercado.

## ACERCAMIENTO HISTÓRICO GEOGRÁFICO

Un acercamiento histórico geográfico a las costumbres gastronómicas nos puede mostrar cómo las comidas más aclimatadas en una región o país proceden de lugares a veces muy distantes:

El trigo se origina en Mesopotamia unos siete mil años antes de nuestra Era. Durante el Imperio Romano, el trigo procedente de Hispania se consideraba el mejor en los mercados.

La lenteja y los guisantes se originan en el Oriente Medio (recuérdese a Esaú y Jacob), y eran un alimento muy consumido por los ejércitos romanos de Hispania, debido a su buena conservación y fácil transporte.

La cebolla, que procede del Asia central, era ya conocida por griegos y romanos, y un artículo de consumo normal en la gastronomía hispánica antigua.

La lechuga, como su nombre indica, ya era conocida por los romanos. El garbanzo y el repollo se originaron en el Mediterráneo oriental y eran también productos muy consumidos en la antigua Hispania, como también lo fueron las alcachofas.

Los melocotones proceden al parecer de Persia y ya los romanos los conocían (*malum persicum*, de ahí *prisco*, *piesco*, *peach*, *pêche*), aunque parece que llegó a este país del Oriente.

La naranja, originaria de la India llegó a Occidente siguiendo la misma ruta que los cuentos del *Panchatantra* o el *Calila y Dimna*. Pero la naranja original era amarga; la dulce fue traída por los navegantes portugueses de Persia en el siglo XV. El limón entró en España con los árabes, y luego se extendió por toda la cuenca norte mediterránea.

El plátano procede de Indonesia. En el siglo X llega a Europa y los portugueses lo llevan a América en el XVI. El café parece proceder de Etiopía, de la región llamada Kaffa. Los árabes lo diseminaron. La caña de azúcar procede del sureste asiático y llegó a España también con los árabes. La espinaca, originaria del Nepal, fue traída por los árabes y para el siglo XI estaba muy extendida. La legendaria historia de los tallarines o spaghetti, cuenta, según algunos, que Marco Polo los trajo de la China.

La patata viene de Sudamérica; en el siglo XVI entró en Europa; se empezó a cultivar muchas veces de forma forzada para evitar las hambrunas. Los países donde primero se extendió fueron Italia, Alemania, Polonia y Rusia. En Francia e Irlanda se popularizó por el siglo XVII, y ya en el siglo XIX era la base de la alimentación europea. Gracias a la patata, Napoleón pudo alimentar a su gran ejército. A mediados del siglo XIX una enfermedad de la patata causó tan gran hambruna en las islas británicas que hubo una emigración masiva de irlandeses (un millón) a América. Antes de la llegada de la patata, en Europa se comían nabos y castañas.

La alubia, judía o frijol viene de centro y Sudamérica. Colón ya habla de ellos y pronto se extendió por España e Italia. Fue Catalina de Médicis quien los introduce en la cocina francesa y de ahí al resto de Europa.

El tomate es americano; lo diseminaron los españoles ya por el siglo XVI. El primer libro de cocina que lo menciona es napolitano, aunque parece que la receta procede de España. A finales del siglo XVII y principios del XVIII se hace común en las mesas europeas. El pimiento también procede de América. En el siglo XV llegó a Europa como planta medicinal.

El maíz fue la base alimenticia de la gran mayoría de pueblos americanos, sobre todo aquellos que se constituían en sociedades sedentarias organizadas. Los cazadores y recolectores del Caribe y del Amazonas pertenecen

a la cultura de la yuca, raíz que sólo en los últimos años se empieza a ver en los supermercados españoles gracias a la inmigración americana. La piña también procede de América del sur. Otros productos traídos por los emigrantes de las Américas son el aguacate, el plátano macho, la papaya y el mango.

A pesar de que las setas eran conocidas y apreciadas desde los tiempos de los romanos, su comercialización es muy reciente. El champiñón se empezó a cultivar en España en 1970 en la provincia de Cuenca.

El kiwi procede de China y llegó a Europa en la segunda mitad del siglo XX gracias a los neozelandeses. Otras frutas de reciente incorporación en los mercados españoles, como el mango o la papaya, proceden de América.

## LA COCINA TRADICIONAL ESPAÑOLA Y EL REFRANERO

Si queremos conocer cómo era la cocina tradicional española, sobre todo la rural (que hace unos doscientos años constituía el 80% de la población), el refranero será sin ningún lugar a dudas una fuente interesantísima de información.

Sin embargo, debemos tener en cuenta lo siguiente: El refranero actual se compone de colecciones escritas de refranes de diversas épocas, que van desde el renacimiento hasta el siglo XX; por lo tanto, se mezclan en él refranes entre los que pueden mediar hasta cuatrocientos años. Este es un dato que debemos tener en cuenta, no porque invalide los refranes de que podamos echar mano, puesto que es bien conocida la pervivencia de las costumbres tradicionales, más bien nos puede ayudar a conocer mejor una cultura tradicional ya en gran parte desaparecida. Dice un refrán que *de las cosas del campo más entiende un gañán que un sabio*; por eso, para hablar de los usos, gustos y costumbres tradicionales de la gastronomía rural española que durante siglos marcó la forma de alimentarse de los pueblos de la Península, será preciso basarse en el saber acumulado que guarda el refranero.

Si bien se puede decir que pocos cambios drásticos ha habido en la alimentación española, excepto la introducción de los alimentos procedentes de América, entre lo que vemos reflejado en el refranero y las costumbres gastronómicas actuales hay una gran distancia. Pero para aquellos interesados en las raíces culturales de los pueblos y su historia, resulta una investigación interesante. El lector juzgará cuántos refranes describen la realidad actual y cuántos reflejan unas costumbres quizá irrecuperables.

El refranero admite como verdad de Perogrullo la necesidad de comer: *quien boca tiene comer quiere*, pero también avisa de sus peligros: *por la boca entran las más de las enfermedades*. La filosofía popular contemporánea no se diferencia del contenido de estas afirmaciones; decimos que “uno es lo que come” o que “de lo que se come se cría”.

Uno de los temas recurrentes de la literatura española de los Siglos de Oro, en especial de su novela, es el hambre. Por eso no debe asombrarnos que para el español tradicional el buen comer sea causa alegría: *de la panza sale la danza*. Y todos estarán de acuerdo con que *beber y comer buen pasatiempo es*. La cocina tradicional española, que pertenece a un pueblo que bien conoce el hambre, ha dado pie a refranes como *a buenas ganas huelgan las salsas* o *buena gana de comer rica salsa es*.

Los condimentos, que se usaban en la cocina tradicional nunca fueron muchos: *a la buena gana pocos cominos le bastan*, o *no hay mejor mostaza que tener ganas*. La pimienta parece ser la reina de las especies: *para que guisos y pláticas mejor sepan, échales un granillo de pimienta*, o este otro: *más vale grano de pimienta que libra de arroz*. Sin embargo, siempre tenemos el refrán que aconseja moderación: *pimienta, pero no tanta que me escueza la garganta*. Lo máspreciado de la cocina era, obviamente, la sal como se puede ver en el refrán *no hay sabor tal como la sal* o en este otro *en todo manjar buena es la sal*. La manera de salar los alimentos se resume en el refrán que dice: *Lo frito, saladito, lo cocido y lo asado, sólo sazonado*.

El campesino español era de gustos sencillos, más basado en el producto que en su elaboración: *cuatro los mejores bocados son: prisco, higo, hongo y melón*. También se decía *pan de trigo, aceite de olivo y de la parra el vino*, indicando los elementos básicos de la gastronomía española.

Hay refranes que hacen referencia a la buena alimentación para los trabajadores: *quien bien come bien trabaja*; sabido es que *tripas llevan piernas que no piernas tripas*, y todos están de acuerdo con que *el buen alimento hace joven al viejo*, y que *no se crían nalgas con agua de malvas, sino con torreznos y hogazas*.

Una comida sencilla es la más apreciada en la cocina tradicional: *con carne nueva, vino añejo y pan candeal no se vive mal*. Y las medidas las da este refrán: *pan que sobre, carne que baste y vino que falte*. Pero a pesar de la sencillez de la cocina tradicional española, es necesario una presentación apetitosa, pues *lo que no entra bien por los ojos entra mal por la boca*.

La sencillez no significa monotonía en el comer; la variedad y calidad en el comer siempre ha sido apreciada: *con despensa buena, luego se guisa la cena o siempre perdices cansa, guísame unas habas*.

Si en la comida se permiten algunos excesos, el refranero advierte continuamente sobre el peligro de las cenas: *la casa bien arreglada, a mediodía la olla y a la noche la ensalada* o este otro: *come poco y cena temprano y llegarás a anciano*. Y es que las cenas excesivas eran consideradas tan peligrosas que podían ser causa de muerte: *más de cenas que de penas están las sepulturas llenas o más mató la cena que sanó Avicena*.

El refranero aconseja que las cenas se hagan temprano y que sean frugales, como indica este refrán antiguo: *la buena cena temprano parece* o estos otros: *quien tarde de cena, temprano enferma; por mucha cena nunca noche buena; dieta y no recetas y tendrás salud completa.*

También se aconseja que la comida sea recién hecha: *vianda recalentada no vale nada; ni plato recalentado ni amigo reconciliado, o para que lo frito sepa bien, la mesa junto a la sartén.*

## AGUA

El agua, siempre en competición con el vino, ha sido muy valorada en la mesa española. Contra esos que prefieren beber vino dice un refrán: *agua no enferma, ni embeoda ni adeuda*, o este otro: *buena es el agua que cuesta poco y no embriaga*. Se dice que *agua que corre nunca mal coge*; por eso se recomienda beber el agua de las fuentes: *Agua manantial, no hay otra tal*, y por el contrario: *agua estancada no vale nada*. Pero si el agua no es de fiar, se debe hervir: *agua mala, hervida y colada*.

Donde mejor se guarda el agua es en vasijas de barro, como el botijo, pues la mantiene siempre fresca: *agua fresca la da el jarro, no de plata, sino de barro*. Algunas creencias sobre la temperatura del agua se ve en el siguiente refrán: *agua fría y pan caliente mata a la gente*.

## VINO

El vino ha sido la bebida favorita del español de siempre. Había quien afirmaba que *más vale vino malo que agua buena*. Tanto ha gustado el vino que se llegaba a despreciar las uvas: *las uvas, para las cubas; comidas en grano, mosto despreciado o reniego del desatino de quien hace pasas pudiendo hacer vino*. Pero sin exagerar, pues hay quien dice que *una uvita de cuando en cuando a ninguno hizo daño*.

El vino siempre acompañó las comidas: *Comer sin vino, comer mezquino. Comer sin vino o es miseria o es desatino. Bebe el agua a chorro y el vino a sorbos* es un refrán que aconseja moderación al beber el vino. El beber debía acomodarse a la cantidad de comida; así se decía *a poca comida, poca bebida*. La costumbre aconsejaba beber tres vasos de vino en las comidas. Así se decía que *a buen comer o mal comer tres veces beber*. Y es que *por un vaso de vino nadie pierde el tino, por dos no castiga Dios, pero por más de tres vicio es*. También se decía que *la primera es de la sed, la segunda por compañía, la tercera es alegría y la cuarta borrachería*. Aunque siempre había quien no estaba de acuerdo con esta moderación y decía eso de *para que la cosa ande buena, una de cal y otra de arena*, con lo que a cada bocado se daba un trago.

Costumbre era de hacer sopas de vino, y así dice un refrán: *yo no lo bebo, mas cómololo en sopas*. También, tras las sopas se aconsejaba beber: *toma detrás de la sopa un buen trago y riéte de médicos y boticarios*. Lo

mismo se hacía con el potaje: *quien tras el potaje no bebe, no sabe lo que se pierde*. Lo mismo se hacía con la ensalada: *con la ensalada, vino o nada*, o más poéticamente, *a refajo verde, ribete colorado*. También se decía que *al pepino, vino*.

La verdad es que el vino era recomendado para casi cualquier tipo de comida: *tras caracoles, setas, higos y peras, agua no bebas, sino vino, y que sea tanto que caracoles, setas, higos y peras anden nadando*. También se decía que *a la carne, vino, y si es jamón, con más razón*, también eso de *a torrezno de tocino, buen golpe de vino*, quizá porque según se entendía popularmente, *la carne de cochino pide vino*. Y con esta excusa se debía beber también con el repollo, pues la receta decía que *a la col, tocino, y al tocino, vino*. Con los huevos sucede lo mismo: *tras el huevo, blando o duro, vino puro*.

Con el pescado tampoco podía faltar el vino: *los peces cuando vivieron agua quisieron, cuando mueren, vino quieren*. Así se recomienda beber con las sardinas: *lo que la sardina requiere es pica y bebe*. O con el besugo: *quien come besugo y agua bebe, no pregunte de qué muere*. Y de nuevo el consejo de triplicar el trago: *con los peces, no una vez de vino, sino tres veces*.

Si la comida es picante, con mayor razón se debe beber; así lo atestiguan los refranes *a lo picante, vino abundante; Pimienta y ajo, vino piden a destajo o al salmorejo, vino añejo*. El salmorejo (de salmuera) era una salsa compuesta de agua, vinagre, aceite, sal y pimienta.

Si encontramos una gran cantidad referentes al vino, en cuanto a la cerveza, podemos decir que no ha sido tan favorecida por el refranero tradicional: *el español que vino no tenga cerveza beba, pero ¿cómo quién buen vino tiene cerveza bebe?*

## ACEITE

El aceite de oliva, el tradicional español, es desde antiguo un artículo muy preciado, sobre todo por sus cualidades curativas: *Aceite de oliva todo mal quita, o aceite y romero frito, bálsamo bendito*. Y en la cocina era imprescindible: *la mejor cocinera es la aceitera*. Una comida muy sencilla y muy apreciada ha sido el pan recién horneado con aceite: *Al pan caliente, abrirle un hoyito y echarle aceite*. Los aceites de semillas, como el de girasol, de uso reciente en la gastronomía española no aparecen en el refranero.

## PAN

Una comida sencilla con buen pan es lo que más se apreciaba: *ni buen médico ni buena caza, sino buena hogaza*. La razón quizá sea que el pan era el alimento básico: *ni mesa sin pan ni ejército sin capitán*, o también *ni mesa sin pan ni mocita sin galán*. Y es que el pan es el elemento principal de la comida española, de hecho muchas comidas se basaban solamente en este alimento:

*quien conducho no come con pan se compone.* (conducho: comida), o *quien tiene pan de hambre no morirá.* El pan es, por tanto, el mejor acompañante de todo tipo de comidas: *todo es bueno para comello si hay pan en ello.*

Un refrán que bien muestra la preferencia del español por el pan es el que dice *nuez y higo, buen amigo, mas a toda ley, pan de trigo.* El pan más favorecido es el de trigo, sin embargo el centeno no es despreciado en una sociedad que conocía el hambre causada por las malas cosechas: *le dijo el trigo al centeno: oh centeno zambilargo, mucha espiga y poco grano. Y el centeno le dijo al trigo: Calla, calla, porretudo, que en las hambres bien te ayudo.*

El pan de trigo solía ser de lo que hoy día llamamos harina integral. Esta costumbre la atestigua este refrán: *ni harina sin salvado ni hombre sin pecado* o este: *pan sin salvado almidón lo llamo,* o este otro: *pan de trigo pero prieto es de mucho alimento.* Y, desde luego, el pan se debía hacer en casa: *más alimenta el pan casero que el que vende el panadero.*

El pan servía también de materia para elaborar otros alimentos, en especial las sopas y las migas: *vicio que no hay par, migas con cuchar* (las migas consistían en pan desmenuzado mojado en agua y frito). *Migas con tropezones alegran los corazones.*

## CALDO

Antiguamente se llamaba cocina al caldo; así se decía *buena es la carne, buena es la cecina, mejor es la cocina* o también *la vieja gallina hace gorda la cocina.* El caldo de gallina ha sido el más apreciado de todos: *dale caldo de gallina a un muerto y si no resucita muerto está y remuerto.* Al caldo se debía también echar jamón: *caldo sin jamón ni gallina no vale una sardina.* La sopa de cocido es desde antiguo, apreciada; se solía decir: *de los garbanzos, el caldo.*

Al caldo se le echaba pan para hacer sopas: *caldo, caldo y sopas en él para empedrarlo.* Lo importante de las sopas era el pan, pues se decía que *agua y pan sopas serán.* El pan podía ser viejo, pues sabido es que para sopas no hay pan duro. Pero hay otros refranes que enfatizan la importancia del caldo: *de buen caldo buenas sopas.* Pero se debía tomar caliente: *caldo frío y vino caliente todo lo que valen pierden.*

## VERDURAS Y LEGUMBRES

Las aceitunas, según el refranero o son muy buenas o muy malas: *no hay medio en las aceitunas, o gustan a perder o repugnan.* La sabiduría popular recomienda que no se abuse de ellas al comer: *aceituna, una o dos, y si tomas muchas, válgate Dios;* también *aceitunas, una, y si no son buenas, ninguna.*

Las acelgas no han sido muy favorecidas por el gusto popular: *diz que hacen a uno santo las acelgas: dia-*

*blo quiero ser y no comerlas.* Quizá el desprecio sea por percibirse en ellas una carencia de valor alimenticio: *acelgas a medio día y a la noche acelgas, mal me andarán las piernas.*

Tampoco las berenjenas se aprecian mucho: *Unos dicen que comida de berenjenas, mantiene hasta llegar a la puerta, comida de carne, hasta llegar a las últimas calles, y otros, la berenjena para nada es buena.* Sin embargo hay otro refrán que dice *a pan tierno y berenjenas ¿quién tendrá las manos quedas?*

Las calabazas tampoco se toman muy en serio en la gastronomía tradicional española: *quien calabazas come malos cachetes pone o la calabaza lo mismo hace en la tripa que en la plaza.*

El cardo es una verdura que se consumía con mayor frecuencia que ahora: *el mejor cardo, el más pesado.* Se cogía en primavera: *los cardillos de abril, para mí, los de mayo para mi hermano, los de junio para mi burro.*

El ajo se considera saludable: *comer ajo y beber vino no es desatino.* Otros refranes atestiguan el aprecio que siempre se ha tenido por el ajo: *el ajo ayuda al campesino en su trabajo; al desgano, darle ajos; ni adobo sin ajo ni campana sin badajo ni viudita sin majo.* La cebolla siempre lo acompaña, sea en los sembrados, sea en la cocina: *dijo la cebolla al ajo: acompáñame siempre, majo.*

*La ensalada, salada, poco vinagre y bien oleada.* Este refrán se expande en el siguiente: *para hacer una buena ensalada, cuatro hombres hacen falta: para la sal, un sabio, para el aceite, un pródigo, para el vinagre un avariento, y para revolverla, un loco; llega luego un hambriento y se come en un dos por tres lo que hicieron el sabio, el pródigo, el loco y el avariento.* Aunque hay gente que no la aprecia: *de lo que come el grillo, poquillo, porque quien come ensalada come poco más que nada.* Otros dicen: *entre escarola y berros, la perdiz prefiero, e incluso por comer lechuga me salieron estas arrugas, si perdiz comiera no me salieran.*

Tradicionalmente, el pepino no se mezclaba con la lechuga, sino que se comía con miel: *el pepino, con sal o miel o vino; pepino con miel de colmena, cosa buena, con miel de caña, no hay tal bocado en España.*

Tradicionalmente se han apreciado las espinacas: *espinacas, comida sana y sobre todo, barata; Las espinacas, cómelas mientras haya.* También los rábanos: *el rábano tierno de cualquier tamaño es bueno. Rábanos sin pan poco o nada te alimentarán.*

Las legumbres han sido la base de la alimentación, así las habas: *habas hartas, aunque sea domingo,* o las judías y garbanzos, que se podían comer juntos: *judías y garbanzos son primos hermanos y suelen caer en el mismo plato.* Sin embargo, el refranero no trata muy bien a otra de las legumbres básicas para la mesa hispánica; todos conocemos el refrán que dice *lentejas, comida de viejas* y su coleta *si no las quieres, las dejás.*

Antes de que se conociese la patata, en España, sobre todo en el norte, se comían castañas. Estas se empezaban a recoger a mediados de septiembre: *Por san Cebriano, castaña en mano*. El nabo era también básico en la cocina tradicional antes de la llegada de la patata: *año bueno, año de nabos*; se solían comer con repollo, como señala el refranero: *coles y nabos, comida de aldeanos; coles y nabos con tocino, comida de campesinos; nabos con coles manjar barato y de los mejores*. El nabo debe cocer con mucha agua: *¿por qué no cociste, nabo? porque me tuviste apretado*. La zanahoria se consideraba algo así como una variante del nabo: *zanahorias y nabos primos hermanos* y se podían comer juntos: *zanahoria y nabos buenos casados*.

La patata se ha identificado desde sus inicios como comida de pobres. Gracias a ella se evitaban las hambrunas, cuando la cosecha de trigo fallaba. Por eso existía una relación de amor-odio: *caras o baratas para los pobres se pesan las patatas*. Por eso vale más dos bocados de vaca que siete de patata.

El tomate entró tarde en la cocina tradicional española, sin embargo pronto se aclimató, convirtiéndose en un elemento básico de la cocina española y de este modo aparece en el refranero: *no hay mala cocinera con tomates a la vera; a todo le sienta bien el tomate, menos a las gachas y al chocolate; en habiendo tomates y huevos sin comer no nos quedaremos; tomates crudos con sal, gustoso manjar*.

Junto con el tomate, el pimiento, otro producto americano que se ha convertido en un elemento esencial de la cocina española: *pimientos y tomates, buenos compañeros; pimiento sal y cebolla cuando se pone la olla*.

## ARROZ

El arroz pertenece desde antiguo a la dieta levantina, pero también se ha ampliado a otras regiones de España. Lo importante al cocinarlo es que no se pase: *arroz pasado, arroz tirado; el arroz, mal guisado y bien reposado*.

Lo que en valenciano se llama *socarrat* y en Hispanoamérica el “*pegao*” ha sido siempre valorado por el gusto español: *de las papas y el arroz, lo pegado lo mejor*. El arroz se identifica muchas veces con una comida sencilla: *el arroz con tomate y las patatas cocidas alargan la vida*. Aunque si hay tropezones en el arroz, este mejora: *El arroz, con pollo y vaya al cuerno el arroz solo*.

## PESCADO

El pescado de mar es el más favorecido en la cocina tradicional española, según el refranero: *pescado de buen comer del mar ha de ser*. También se decía que *peces de río peces desabridos*. El pescado tenía su época: *por primavera el pescado y en invierno el estofado*. A veces se usaban especias para disimular el mal estado del pescado: *Podrido peje orégano quiere*.

El refranero a veces aconseja cómo cocinar los pescados: *la anguila empanada; la lamprea escabechada; el pez siempre nada, muerto, en aceite y vino, vivo en el agua; la carne pide carne, y el pescado, aceite y vinagre*.

El pescado más apreciado siempre ha sido el mero: *de la mar el mero y de la tierra el cordero*, y también se decía que *el atún para la gente común, y el mero para los caballeros*. Aunque el salmón también se apreciaba mucho: *De lo terrestre el jamón, de lo de mar el salmón*. No era muy apreciado, sin embargo, el bacalao: *abadejo, donde te veo te dejo, o te conozco, bacalao, aunque vengas disfrazao*.

La sardina se solía consumir salada, lo cual hacía que no necesitara cocción: *Sardina arencada debajo del sobaco se asa*. Era, desde luego un pescado muy socorrido, y por tanto apreciado por el pueblo: *no hay sardina mala ni lo puede ser, que la que es mala para comer es buena para beber*. El siguiente refrán sirve de recurso mnemotécnico para cocinar las sardinias: *las tres efes de la sardinias: frescas, fritas y frías*.

Para saber si un pescado está fresco se le debe mirar los ojos, cosa que se hacía sobre todo con los pescados delicados; así se decía del besugo: *El ojo al besugo; al enfermo el pulso*. El besugo era un pescado muy apreciado, en especial por invierno (de ahí la costumbre de comer besugo por Navidades): *besugo de enero vale un carnero*; también se recomendaba moderación en una sociedad que no sabía de frigoríficos ni congeladores: *de besugo y bonito, poquito, de vaca y ternera, cuanto quieras*. Pero a pesar del aviso anterior, el bonito era un pez aceptado en cualquier temporada: *bocarte en primavera, bonito por dondequiera*. La merluza también se consumía, pero se prefería la cola: *de la pescada la rabada. Pescada de enero vale carnero*.

La costumbre de golpear los pulpos queda consignada en el refranero: *la madre del pulpo, que aporreada engorda*. El refranero, por otra parte, aconseja que no se mezcle el pescado y la carne en una misma comida: *Carne y pescado en una comida acorta la vida*.

## CARACOLES

Ni por abril ni por mayo se solían comer caracoles, porque se consideraban dañinos y podían causar la muerte: *quien come caracoles en abril, apareje cera y pabil o caracol de mayo, candela en mano*. La creencia popular los hacía afrodisíacos: *Guiso de caracoles a lo carnal dispone*. También afrodisíaca es la menta: *La menta el amor aumenta*.

Lo importante de la preparación del caracol es su aderezo: *caracoles sin picante no hay quien los aguante*; o este otro: *los caracoles por la salsilla se comen, que caracoles sin salsa no valdrían nada*.

## AVES

El español rural tradicional comía una gran variedad de aves: *ave que vuela, a la cazuela*. Las aves tienen vir-

tudes rejuvenecedoras: *la carne de pluma quita del rostro la arruga*. El capón, pollo castrado y cebado, se considera un manjar: *capón de ocho meses, para mesa de reyes*. El pollo se consumía menos que ahora, pero se valoraba mucho más, debido a su calidad: *el pollo, de un año*. Se solía cocinar con tocino: *Ni pollos sin tocino ni sermón sin agustino*.

El zurito o paloma silvestre también entraba en las costumbres culinarias españolas: *zurito asado, buen bocado*, y la parte que más se apreciaba eran los alones: *del pichón las alas y del cordero las magras*.

El refranero español no ha valorado mucho las aves acuáticas: *ave con cuchar ni para comer ni para cenar*. “Cuchar” es el pico de los patos y otras aves acuáticas. Este otro refrán se refiere a la misma idea: *carne de oca, come poca, y si de comerla no tienes gana, eso ganas*. Los pájaros del campo son, por el contrario, mucho más valorados: *los tordos, más sabrosos cuanto más gordos*.

Pero el ave más mencionada en el refranero es la perdiz, aunque hay otra que la gana: *sería la mejor ave la perdiz si no fuera más gustosa la codorniz*. La forma de consumir la perdiz es comerla asada: *perdiz asada, esa me agrada, perdiz cocida, nunca en mi vida*. Pero otros favorecen el escabeche, que es una receta que hoy día se mantiene: *perdiz escabechada, mejor que asada*. Aunque se debe comer caliente: *la perdiz es perdida si caliente no es comida*.

Dentro de las carnes blancas debemos incluir el conejo: *Conejo o perdiz o pato, venga al plato*. El conejo se cocina de la misma manera que la perdiz, como nos deja saber este refrán: *el conejo y la perdiz tienen un mismo perejil*. Hay otro refrán que nos muestra las opciones que se tienen para cocinarlo: *el conejo asado y en salmorejo*. Si de pollos y gallinas, lo que más gusta es la pechuga, del conejo se prefieren los lomos, así nos lo indica metafóricamente el refrán siguiente: *de las gallinas el suelo, de los conejos, el techo*.

## HUEVOS

El huevo ha sido un alimento muy socorrido en la cocina tradicional española: *quien tiene en su despensa cien huevos tiene manjares cientos*. Antes se comían más huevos que ahora: *un solo huevo con hambre me quedo, dos algo son, pero hasta tres, almuerzo no es, y si son cuatro, bastante habrá, aunque no demasiado*. Los huevos deben ser frescos: *el huevo de hoy, el pan de ayer, y el vino de un año a todos hacen provecho y a ninguno daño*.

## CARNES

La carne de res siempre ha sido muy apreciada: *la carne pone carne, y el vino cría buena sangre, y la buena sangre buena alma: la buena alma vasa al cielo*. O este otro: *Huevos, frutas y legumbres no dan más que pesadumbres; carne, carne cría y da alegría*. Y así, más

*valen dos bocados de vaca que siete de patata, o más vale buena vaca que mal faisán*.

La mejor carne es la que está pegada a los huesos: *carne de junto al hueso, denme de eso*. Aunque los perniles siempre han sido también muy apreciados: *cuando hubieres gana de comer, come de la nalgada y deja la hijada, o este otro: no hay cosa más tierna que la carne de pierna*.

Pero, como *para gustos se hicieron colores y sabores*, todas las partes son buenas: *por eso se come toda la vaca, porque uno quiere pierna y otro, espalda*. O unos carneros, otros carne asada, cada uno come lo que le agrada.

El carnero desde antiguo fue una carne apreciada: *de enero a enero, carnero, o ave por ave, el carnero si volase o ¿preguntas qué carne quiero? la del carnero*. Pero esta carne se debe comer sólo en la comida y no en la cena, pues las consecuencias son funestas: *si carnero asado cenó no preguntes de qué murió, o ¿tienes ganas de morir? cena cordero asado y échate a dormir*. La caldereta aparece como una forma tradicional de cocinar esta carne: *Si quieres comida mala, come liebre asada, y si buena, la oveja en caldereta*.

Los animales muy jóvenes, siempre se han considerado un manjar, sobre todo si se asa: *tierno, para asado es bueno; cabrito de un mes, cordero de tres y lechón de días diez*. Son carnes que no se deben dejar reposar ni orear tras la matanza: *el cabrito y el lechón del cuchillo al asador*.

El cerdo es el rey de la cocina española: *cuarenta sabores tiene el puerco y todos buenos; desde luego, todo en él se aprovecha: todo es bueno en el cochino, desde el hocico hasta el rabillo o el cochino no tiene desperdicio*.

La relación de la carne de cerdo con la religión quizá haya sido una de las causas de que sea omnipresente en la cocina española. Comer cerdo fue un distintivo del cristiano: *más judíos hizo cristianos el tocino y el jamón que la santa Inquisición*. Habría que preguntarse si el uso tan generalizado del cerdo a expensas de otras carnes no tiene detrás razones históricas relacionadas con el afán de demostrar a los demás que uno no es ni moro ni judío, pues no le hace ascos a la carne de este animal.

Del cerdo, lo más apreciado es el jamón: *allí se me ponga el sol, donde me den a cenar vino y jamón; agua, poca, y jamón, hasta la boca*.

El español tradicional ha desconfiado de los embutidos comprados: *carne de calceta para quien la meta*. La morcilla, eso sí, casera, es un embutido necesario: *donde no hay morcillas al humo no hay bien ninguno*. La longaniza se hacía a la brasa: *La longaniza al olor de la ceniza*.

## FRUTAS

El español tradicional consumía la fruta madurada en el árbol: *Fruta verde ni buen sabor tiene. Fruta nueva, si no está madura no es buena*.

Las peras y las manzanas son las frutas preferidas; de la pera existen varios refranes: *Peras, cuantas quieras*; la pera era una fruta que se debía consumir enseguida, pues *la pera no espera mas la manzana espera*. También la manzana ha sido considerada una fruta sanísima: *no hay cosa más sana que comer en ayunas una manzana*. Este otro refrán canta sus excelencias: *de las frutas la manzana y de los colores la grana*.

Aunque se prefiera su zumo fermentado, hay algún refrán que alaba la uva: *fruta como la uva, ¿quién la ha visto?, pues le dio su sangre Cristo*. Otras frutas, como las guindas y las cerezas también aparecen en el refranero: *guindas, a la boca gustosas y a los ojos lindas*. Se recomienda comer las cerezas maduras y las guindas pasadas: *la cereza, hermosa y la guinda asquerosa*.

El melón es fruta que se debe comer temprano en el día: *el melón en ayunas es oro, a mediodía plata y por la noche mata*. Hay un refrán que muestra cómo llegar a conocer la calidad del melón: *el melón se güele por el pezón*. Finalmente, entre las frutas podemos colocar al limón, alabado por sus propiedades: *zumo de limón, zumo de bendición*. En cuanto a los frutos secos, el refranero favorece las nueces: *nueces con pan ricas están*.

Con la fruta también se debía beber vino: *sobre peras vino bebas y sea tanto que te anden las peras en el cuerpo nadando*. Se decía que *con las nueces se bebe tres veces: una al cascarlas, otra al comerlas y otra después para asentarlas*. Con el melón: *si comes melón maduro bebe vino puro*. O con las uvas: *bebed con uvas, beberéis dos veces*. Curiosamente la única fruta para la que no se aconseja beber quizá sea el higo: *el durazno y el prisco quiere vino, y agua el higo*.

## POSTRES Y DULCES

Tradicionalmente, el campesino español solía comer postres: *el postre del pobre es un cigarro después que come*. Los dulces se solían hacer solamente para las fiestas y celebraciones. Solían consistir en masa frita y endulzada con miel o almíbar. De esto tenemos varios ejemplos: *fruta de sartén enmeladilla sabe bien; bien sobre bien, bollo en mantecado mojado en miel; Nunca amarga el manjar por mucho azúcar*. Este tipo de postre se debía comer al final de las comidas, pues sabido es que *después de comer miel, nada sabe bien*. Hay algún refrán que valora poco los buñuelos: *quien come buñuelos caga viento*.

Hoy día el turrón que se consume es el de almendra, sin embargo en otras épocas se favorecía el del mediterráneo ajonjolí: *turrón de ajonjolí no para otro, sino para mí*.

De los postres confitados merece la pena mencionar el acitrón, cuya receta la da el refrán que dice: *de eso se hace el acitrón: de cidra y azúcar y su poquito de limón*.

La leche no podía faltar en el refranero español; sus propiedades las alaba el refrán que dice *leche miel y mosto hacen al hombre mozo*. Sin embargo, se debe tener cuidado de que no haya sido adulterada: *cuando no tiñe el vaso la leche, agua tiene*. Por eso se aconseja tomarla recién ordeñada: *la leche, al pie de la vaca, y aun así cuidado con el agua*.

El queso es un producto lácteo que, junto con el pan, servía de base a la mesa española: el queso es el complemento de una buena comida y el suplemento de una mala comida. Por eso se aconsejaba comer abundantemente de él: *el queso, sin exceso*. O a veces, como postre: *Uvas y queso saben a besos*. El queso más favorecido es el compacto: *el pan con ojos, el queso sin ojos*. Un refrán nos indica el tipo de animal que se favorece para cada producto lácteo: *queso de ovejas, leche de cabras, manteca de vacas*.

El café es una bebida que aparece poco en el refranero, sin embargo hay un refrán que aconseja cómo tomarlo: *caliente, amargo, fuerte y escaso*. También otros aconsejan sobre el chocolate: *chocolate, poco cocido y poco movido* o este otro: *El chocolate frío échalo al río*.

## EPÍLOGO

El refranero español se nos presenta como una interesante fuente de información sobre los gustos y preferencias gastronómicas de la sociedad española tradicional. Como podemos ver, la gastronomía tradicional española, a pesar de los esfuerzos de la cultura oficial o incluso de la comercial por resucitarla o mantenerla, es ya algo que pertenece al pasado, al igual que tantos artefactos culturales conservados hoy en museos etnográficos. La sociedad española actual ya no es mayoritariamente rural y no obtiene los productos para su cocina de la tierra, sino de las tiendas y supermercados; sin embargo, el conocimiento de las tradiciones nunca vienen mal para una sociedad que está empeñada en no perder sus raíces, y en todo caso, de recuperarlas, aunque las condiciones de vida sean hoy día muy diferentes.



# EVOLUCIÓN SOCIAL EN LOS PEQUEÑOS NÚCLEOS RURALES DEL SISTEMA IBÉRICO A TRAVÉS DE LOS CASOS DE YANGUAS Y BARBADILLO DE HERREROS

Antonio Bellido Blanco

La comunidad autónoma de Castilla y León ocupa un amplio territorio en el que su población se presenta de forma dispersa, con un total de 2.248 municipios que se distribuyen en sus 94.224 Km<sup>2</sup>. De todos ellos sólo 48 superan los 5.000 habitantes, mientras que 2.121 tienen menos de 2.000 (según el Padrón de 2003), lo que pone de manifiesto un importante peso del ámbito rural. Estas poblaciones con menos de 2.000 habitantes acogían en 1991 al 39% de la población regional (García Sanz, 1998, p. 24), si bien la emigración está haciendo que descienda de forma rápida el número de sus habitantes y en 2004 habían pasado a representar sólo el 28%. De este modo el proceso de concentración de la población en los núcleos principales va aumentando a buen ritmo y acentúa los problemas de las localidades más pequeñas.

El límite de 2.000 habitantes define al grupo de núcleos rurales, pero resulta un número elevado que en muchos casos da cabida a entidades bien dotadas y modernizadas. Este trabajo pretende centrarse en los núcleos que no superan los 250 habitantes. En Castilla y León estos municipios llegaban a 1.051 en 1991. En 2003 se contabilizaron 475 con menos de 100 habitantes y 1.212 con una población de entre 101 y 500 personas. Se trata de un sector muy importante dentro de la comunidad, que representa aproximadamente la mitad de las entidades de población, pero apenas el 13% de los habitantes. Tiene por lo tanto un gran peso en la articulación y gestión territorial de la comunidad autónoma. Esas localidades se encuentran en una situación de especial debilidad y desprotección, afectadas por el descenso de la natalidad, el aumento de la esperanza de vida e incluso el des poblamiento y la desaparición.

El primer factor importante en estos núcleos es su envejecimiento. La situación no es nueva, sino que viene gestándose desde hace ya medio siglo (Pérez Díaz, 1972). La población de los pueblos marchó en masa hacia las ciudades entre los años cincuenta y ochenta del siglo XX, afectando básicamente a los nacidos entre 1935 y 1955 (Caballero, 2002, p. 88). La emigración se detuvo en los ochenta y noventa, pero eso no ha impedido que todavía el crecimiento vegetativo siga siendo negativo en los pueblos, por más que ahora sea más importante la llegada de personas que su salida. La causa se encuentra en la estructura de la población por edades, caracterizada por un fuerte envejecimiento que provoca al mismo tiempo una baja natalidad y una alta mortalidad. De hecho buena parte de los que se instalan actualmente en los pueblos son personas de entre 55 y 69 años que retornan a su lugar de origen una vez que han terminado su

etapa laboral por jubilación. Entre la población mayor de 65 años en localidades menores de 200 habitantes, el 62,7% vive sin sus hijos, que residen fuera del pueblo (Hernández, 2002, p. 113).

Un segundo aspecto relevante es la menor frecuencia de los matrimonios en comparación con los núcleos urbanos. En ello influye tanto el mencionado envejecimiento como el predominio de los varones sobre las mujeres en el sector de población de 15 a 39 años, en una proporción de 132/100. Así mismo, aunque este sector suma un porcentaje del 30–35% en el conjunto poblacional —que se considera normal—, la población menor de 15 años se encuentra extremadamente disminuida pues sólo representaba el 9% en los núcleos de menos de 250 habitantes en 1991 (García Sanz, 1998, pp. 64–68). Otro tercio de la población es mayor de 65 años y más de la mitad son mayores de 50 (Caballero, 2002, p. 92).

El ámbito rural se encuentra, como podemos apreciar, en un fuerte proceso de cambio (García Sanz, 2003) que aún no ha llegado a su final y que se caracteriza por la ruptura con la sociedad tradicional. Las comunidades casi autosuficientes y autorreguladas perdieron su equilibrio y se hicieron tremendamente dependientes del exterior, lo que condujo de forma inevitable a la emigración y la despoblación. Los que se marcharon establecieron nuevos vínculos sociales con gente de fuera, debilitándose los que tenían con sus paisanos (Velasco, 1997, pp. 122–124).

Al mismo tiempo dentro de los núcleos rurales se ha vuelto necesario reforzar la cohesión interna entre los individuos que permanecen viviendo en ellos. Los mecanismos tradicionales, como cofradías, parentesco amplio y concejo, han dejado de funcionar y no son efectivos; pero a la vez se hace más necesaria la ayuda entre los vecinos que quedan, reforzando su identidad frente al exterior. Las celebraciones festivas, como las romerías, han sufrido diferente suerte y mientras unas han desaparecido, otras motivan la llegada ocasional de numerosos curiosos ajenos a la comunidad. En cualquier caso, su significado social ha variado.

Un aspecto más a considerar dentro de estos núcleos es la poca presencia de los servicios públicos y los espacios de socialización, que paulatinamente se han venido centralizando en poblaciones mayores. En los núcleos de menos de 200 habitantes sólo se encuentran bares y algún pequeño comercio, en casi ningún caso bancos ni oferta cultural (Hernández, 2002, p. 127). Se han perdido las escuelas, los médicos, los párrocos, los bares y las

tiendas, para pasar a tener la mayoría un carácter itinerante. Ahora una misma persona se mueve periódicamente entre varias localidades para brindarles un servicio puntual, por lo general semanal. Ocurre con los centros de salud, las iglesias y la venta de alimentos, ropa y calzado. En el caso de que se necesite algo con urgencia, no queda más remedio que desplazarse a una población mejor dotada, la cabecera comarcal o provincial, si es que se dispone de medio de transporte. Y es que incluso los sistemas de transporte, como las líneas regulares de autobuses, van abandonando y aislando estos núcleos.

Otro cambio se produce en la situación de los pueblos a lo largo del año, debido al enorme crecimiento experimentado por la población flotante, unido al desarrollo del fenómeno del turismo rural. El invierno significa poblaciones casi vacías, mientras el verano y las épocas de vacaciones traen un aumento notable de la población por la estancia temporal de gente, en general, ociosa y dedicada al descanso. La dualidad se reproduce también socialmente, con vecinos que se mantienen atareados en distintas actividades laborales frente a los que están jubilados y a otros que sólo acuden a la localidad en vacaciones. Hace unas décadas los lazos sociales y familiares minimizaban el impacto de estas rígidas separaciones, que se han acentuado al romperse las unidades familiares y de explotación económica tradicionales.

En una provincia como Segovia sólo residían en 1999 el 51,24% de los nacidos en ella, mientras el resto habían emigrado sobre todo a Madrid, Valladolid y Barcelona (Bayón, 2002, p. 32). Esto nos da una idea de la importancia de la salida de población, que generalmente no vuelve al lugar de partida. Una parte de los emigrantes estaría dispuesta a regresar a su localidad de origen, aunque otros se sienten ya integrados socialmente en su comunidad de acogida y prefieren las condiciones de vida y los servicios de su actual lugar de residencia. Elementos que facilitarían su retorno son: contar con una vivienda, el cobro de la pensión de jubilación como fuente de financiación, que el conjunto de la familia apoye el regreso y la existencia de contacto entre emigrantes para potenciar el sentimiento de pertenencia a un colectivo (ibid., p. 108).

En el ámbito económico se aprecia en los pequeños municipios un fuerte peso de la dedicación agrícola-ganadera entre los sectores más envejecidos, así como la permanencia en estas localidades de los habitantes más conformistas y menos emprendedores (Hernández, 2002, p. 129). Otro punto es la importancia de las pensiones en el total de ingresos de estos municipios (Caballero, 2002, p. 107).

En este contexto se encuentra un amplio sector de la sociedad rural de Castilla y León. Las comarcas más envejecidas y afectadas por la despoblación rural se distribuyen en la periferia de la región, en especial en el territorio del Sistema Ibérico (ídem, pp. 103–105), es por ello que vamos a centrar nuestro análisis en esta zona (1).

## EL SISTEMA IBÉRICO Y LOS CASOS DE BARBADILLO DE HERREROS (BURGOS) Y YANGUAS (SORIA)

Jiménez Romero (1991, pp. 121–123) estudia una parte de la zona de pinares burgaleses y describe con acierto sus difíciles condicionantes naturales. Se refiere a su relieve accidentado, elevada altitud, clima húmedo y frío, fuertes oscilaciones térmicas, escasez de tierras de cultivo, dominio del bosque y el pastizal –con importancia de los terrenos comunales y concejiles– y una orientación económica hacia la ganadería. Junto a ellos, se encuentran circunstancias sobrevenidas por factores humanos. Observando el mapa de la zona (figura 1) se aprecia la lejanía respecto a las principales vías de comunicación y también a los núcleos con más población, que son los mejor dotados de infraestructuras. En las proximidades sólo destacan Salas de los Infantes, San Leonardo de Yagüe, Ezcaray (éstos con 2.000–2.300 habitantes), Ólvega y Ágreda (con 3.200–3.500 habitantes).

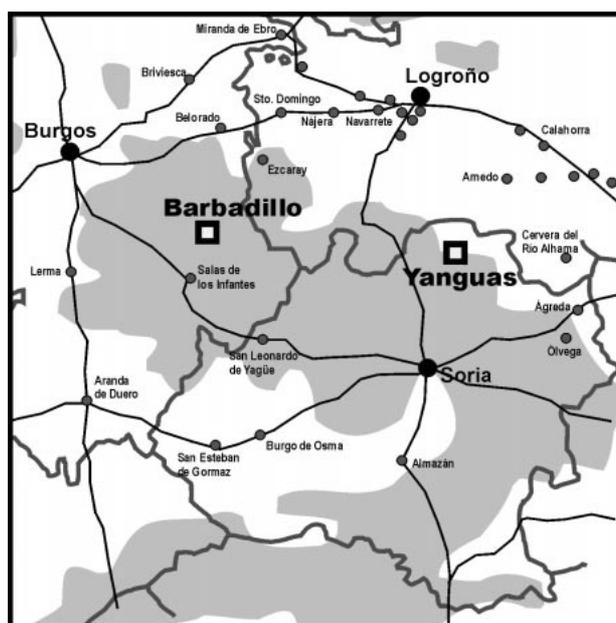


Figura 1: Mapa con la localización de Barbadillo de Herreros y Yanguas, las carreteras nacionales y las localidades mayores de 2.000 habitantes.

En la sociedad tradicional, con mayor grado de autoabastecimiento que la actual y organizada en torno a los mercados comarcales, las rutas y caminos no suponían un elemento de marginación tan determinante como lo son hoy. Las zonas de montaña del Sistema Ibérico han acentuado su ubicación secundaria frente a las localidades de la zona del valle del Duero y, sobre todo, del Ebro.

La situación actual es bien distinta a la que existía hace cincuenta años. En toda la zona era importante la trashumancia de ganado ovino, que imponía la separa-

ción del hombre y los hijos mayores durante el invierno mientras la mujer y los hijos menores se quedaban en las Tierras Altas. Su declive se inicia en el siglo XVIII y es drástico en la primera mitad del siglo XX. Los rebaños de ovejas se han ido haciendo estantes, permaneciendo algunos ahora todo el año en Extremadura, al tiempo que ha ganado peso el vacuno. La pérdida de población desde los años cincuenta no se ve compensada con la mecanización, sino que se produce el abandono de los campos de cultivo y el descenso de la cabaña ovina, caprina y equina. Antes de la emigración era normal que muchas familias contaran con un pequeño rebaño de 30 a 40 ovejas, cuyo aprovechamiento estaba alejado de la comercialización. En Hacinas (Burgos), Jaime (n. 1941) cuenta que su padre mataba cada año unas seis y las hacía cecina, que “se seca y eso te dura hasta el año”. Su tía Angelines (n. 1923) explica que hoy, sin embargo, esos rebaños han desaparecido y sólo uno de los vecinos mantiene 300 ovejas. De hecho la regresión de la trashumancia aún no ha sido total y en 1989 se mantenían dos rebaños en Burgos y cuarenta y tres en las Tierras Altas (Elías Pastor y otros, 1992, p. 21).

Por el contrario el ganado vacuno se ha convertido en una parte importante de la economía. Se imponen las explotaciones ganaderas extensivas de ganado vacuno, más en la zona burgalesa que en el noreste soriano (López Gómez, 1954; Abella y otros, 1988; Giménez, 1991: p. 275). En la agricultura las explotaciones oscilan entre 10 y 50 has., con una escasa mecanización (Rubio de Lucas, 2001, pp. 157–166), destinándose buena parte de la producción al autoconsumo en forma de forraje y pienso para el ganado (Giménez, 1991, p. 345). En Barbadillo y Huerta de Abajo (Burgos) los dueños del bar compaginan éste con el cuidado de unas cuantas vacas. Se mantienen pequeños negocios que constituyen los últimos vestigios de tiempos pasados, como el molino de Castrovido, aún movido con energía hidráulica, regentado por un matrimonio mayor de 65 años y que muele sólo para hacer pienso animal que consumen en los pueblos vecinos. Por otro lado, en Huerta de Arriba cuando llega el otoño, las mujeres mayores recogen endrinas en el monte porque vienen de fuera a comprarlas.

También ha ido ganando peso en las últimas décadas la explotación forestal. La tala de madera empezó a trabajarse de forma sistemática hace unos cien años, en sustitución de la Mesta. El momento fundamental de despegue de su explotación tiene lugar hacia 1945–1950, efectuándose las ordenaciones de montes en esos años y hasta 1958 (ibid., pp. 289–293). Se abandona el procedimiento irregular de tala por entresaca y se pasa a un sistema de ordenaciones, con cortas regulares en rodales sucesivos. La caza ha pasado a ser un recurso económico importante en toda la zona por la presencia de la Reserva Nacional de Urbión y atrae a cazadores españoles y franceses. Ambos recursos son comunales, que repercuten a todos los vecinos y cuyo aprovechamiento se subasta.

La evolución de las explotaciones ganaderas ha llevado a abandonar un tipo de aprovechamiento intensivo,

que se basaba en un importante empleo de mano de obra procedente de la propia familia, lo que abarataba los gastos. Desde los años ochenta se dan explotaciones extensivas (Roque, 2007, p. 177). Las dos razones principales son el descenso de población y el abandono de las tierras por parte de los vecinos emigrados, lo que permite al resto disponer de más zonas de pasto. Uno de los casos más llamativos es el de Bezares, un pueblo abandonado cerca de los Tolbaños, hoy convertido él y todos sus alrededores en una granja de vacas sostenida por un par de trabajadores asalariados.

El apartado de los servicios tiene un ejemplo extremo en la localidad soriana de Valdelavilla, que también era un pueblo abandonado y se ha convertido en un gran hotel donde las casas son la infraestructura de alojamiento.

En el ámbito de la socialización, tampoco faltan los cambios en los últimos años. Justo (n. hacia 1935) relata que en Tolbaños de Abajo la romería de Vega se celebraba tradicionalmente el primer domingo de septiembre. Sin embargo, venían muchos nacidos en la comarca que vivían en Vitoria y tenían que marchar al día siguiente a trabajar, con lo que se producían muchos accidentes (algunos mortales) en el viaje de retorno por las prisas, el cansancio y la bebida. La situación llevó a cambiar la celebración al sábado, si bien se hizo tras mucho tiempo y muchas reuniones, puesto que los motivos de los que vivían fuera del pueblo no convencían al resto: “para cambiar eso hasta guerra casi hacemos porque no había manera de entrar a la gente de eso en razón”.

El papel de los emigrantes no es completamente pasivo, pues vemos que siguen influyendo en las decisiones que se toman en los pueblos. Su presencia destaca en el caso de Quintanilla de Urrilla (Burgos), donde consiguieron los fondos suficientes y pusieron ellos mismos su trabajo para reparar el tejado de la iglesia durante el mes de agosto de 1994 (ídem, pp. 180–182).

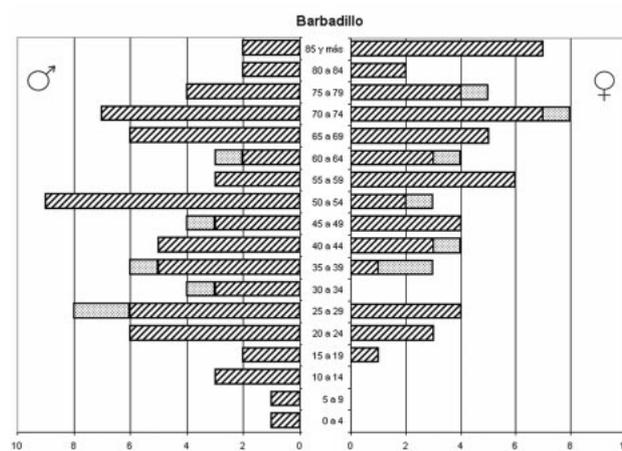


Figura 2: Pirámide de edad de la localidad de Barbadillo de Herberos. En rayado, los vecinos nacidos en la provincia y en punteado, el resto (datos al 1 de enero de 2004).

Veamos ahora con más detalle la realidad social de dos núcleos concretos. Barbadillo de Herreros, al sureste de la provincia de Burgos, tenía 148 habitantes según el Padrón de 2004, de los cuales 76 eran varones y 58 mujeres (proporción de 131 por cada 100). En la pirámide de población femenina (figura 2) se aprecia un importante peso de las mujeres mayores de 35 años y la ausencia de niñas, con lo que las posibilidades de crecimiento natural de la población son muy reducidas. Además observamos que la mitad de las barbadillenses son mayores de 65 años y están, por tanto, fuera de la edad laboral. El lugar de nacimiento de las mujeres es mayoritariamente la propia provincia de Burgos, habiendo nacido sólo dos en el extranjero y tres fuera de Castilla y León. Algo similar sucede con los varones, aunque se manifiesta una mayor presencia de varones en los grupos de población en edad laboral. En conjunto se detecta que Barbadillo no es hoy un foco de atracción de población.

Son pocas las mujeres que trabajan en comparación con los hombres (22,4% del sector laboral). Entre ellas predomina el trabajo en el sector servicios, mientras que en los hombres hay un cierto equilibrio entre servicios, industria y agricultura-ganadería (figura 3). Existen un par de bares, un albergue y una casa de turismo rural (*La Sierra de la Demanda*). Funciona además un Museo de las Ferrerías.

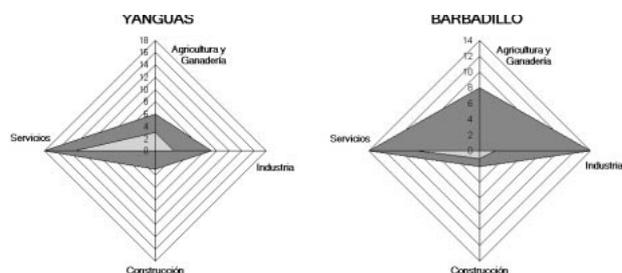


Figura 3: Distribución de la población laboral por sectores de ocupación (en oscuro, los hombres y en claro, las mujeres). 2004.

Yanguas se sitúa al norte de la provincia de Soria, lindante con La Rioja. Tenía 128 habitantes en 2004, de los cuales 63 eran varones y 65 mujeres (proporción de 97 por cada 100). La pirámide de población femenina (figura 4) está más compensada que en el caso anterior, pues cuenta con un cierto equilibrio de edades a partir de los 20 años, si bien se nota la escasez de niñas, coincidiendo en esto con Barbadillo. Aquí sólo 33 mujeres son nacidas en la provincia, frente a 32 que proceden de fuera. Predominan las naturales del pueblo sólo a partir de los 50 años, mientras las foráneas representan casi toda la población femenina hasta los 39 años, con lo que corresponden al sector más activo laboralmente. Similar proporción se aprecia en los hombres, con lo que puede decirse que la mitad de los yangüeses son forasteros y han pasado a ser la parte esencial de la productividad.

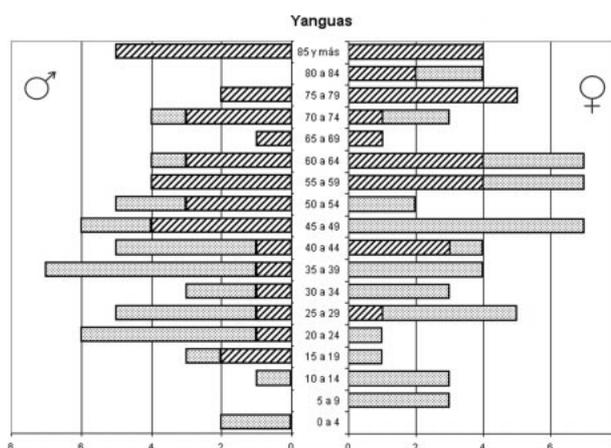


Figura 4: Pirámide de edad de la localidad de Yanguas. En rayado, los vecinos nacidos en la provincia y en punteado, el resto (datos al 1 de enero de 2004).

En la actividad económica se manifiesta un claro predominio del sector servicios, más marcado entre las mujeres. Le sigue, en proporciones parecidas, la agricultura-ganadería y la industria, mientras que la construcción es poco significativa y sólo cuenta con trabajadores varones (figura 3). Aquí las mujeres llegan al 34,5% del sector laboral. Existe una fábrica de embutidos, una empresa familiar cuyos propietarios son de La Rioja. Entre los negocios actualmente dedicados a los servicios hay que mencionar dos centros de turismo rural (*Los Cerezos de*

Lugar Nac.	Municipio	Provincia	Autonomía	España	América	TOTAL
0-4						
5-9						
10-14						
15-19		1				1
20-24	1	2				3
25-29		4				4
30-34						
35-39	1			2		3
40-44	2	1		1		4
45-49	2	2				4
50-54	2			1		3
55-59	4	2				6
60-64	3		1			4
65-69	5					5
70-74	6	1	1			8
75-79	4				1	5
80-84	2					2
>85	7					7
TOTAL	39	13	2	4	1	59

Tabla 1: Mujeres de Barbadillo de Herreros según los lugares de nacimiento y edad (datos al 1 de enero de 2004).

Yanguas y El Rimero de la Quintina) y se han fundado recientemente dos casas rurales (El Mirador de Yanguas A y B). Existe además un bar gestionado por una Asociación y también hay un Museo de Arte Sacro.

Lug. Nac.	Municipio	Provincia	Autonom.	España	Europa	África	América	TOTAL
0-4								
5-9				1	1		1	3
10-14						1	2	3
15-19				1				1
20-24				1				1
25-29	1			4				5
30-34				2	1			3
35-39				2	1	1		4
40-44	2	1			1			4
45-49		1	1	6				8
50-54				2				2
55-59	4			3				7
60-64	4			2	1			7
65-69	1							1
70-74		1		2				3
75-79	3	2						5
80-84	2			2				4
>85	4							4
TOTAL	21	5	1	28	5	2	3	65

Tabla 2: Mujeres de Yanguas según los lugares de nacimiento y edad (datos al 1 de enero de 2004).

La coincidencia más clara es que en las dos localidades se ha producido un fuerte envejecimiento de la población de origen local, acompañada de una ausencia de nacimientos. En principio se trata de pueblos que habrían de estar abocados a la desaparición en unas pocas décadas porque las posibilidades de regeneración y sostenimiento del poblamiento son nulas. Y ello pese a que ambas han manifestado en los últimos años la creación de infraestructuras de servicios orientadas hacia el sector turístico, apoyadas por ayudas económicas de distintas administraciones, como recurso para intentar una reactivación económica.

También hay diferencias. Mientras Barbadillo mantiene una suave pero inexorable tendencia descendente en su número de habitantes, en Yanguas, que partía de niveles más bajos, se ha producido primero una recuperación y después una estabilización de la población (figura 5). En el caso de Yanguas la llegada de personas foráneas ha producido una relación hombres–mujeres y una pirámide de población más equilibradas, puesto que ha venido a ocupar sobre todo los grupos femeninos en edad laboral y juvenil. Por el contrario, Barbadillo se mantiene como un núcleo estancado, situación que se refleja además en la existencia de parados (3 varones y una mujer en 2004).

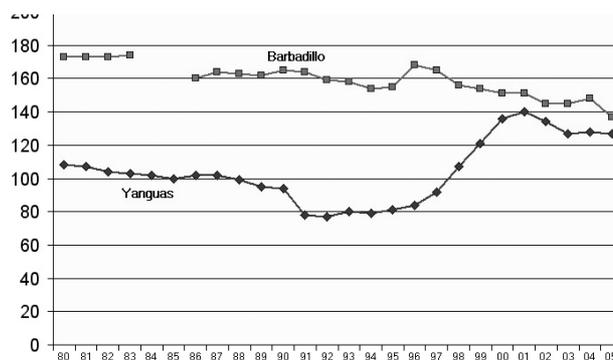


Figura 5: Evolución de la población entre los años 1980 y 2005.

Yanguas sería un núcleo rural más dinámico que ha conseguido rellenar el vacío poblacional mediante la llegada de inmigrantes desde otras zonas de España y del extranjero a partir de 1990. Así se aprecia en la pirámide de población femenina de Yanguas (figura 4 y tablas 1 y 2). Pese a que el perfil es muy similar al de Barbadillo si sólo se atiende a la población nacida en la provincia, el panorama cambia notablemente gracias a los inmigrantes.

El cuadro aparentemente positivo de Yanguas debe ser matizado, pues la relación emigración–inmigración es compleja. La recuperación no es total, pues la parte de población que más se refuerza es la que se encuentra en edad laboral, mientras que no se consigue lo mismo en las edades juvenil e infantil. La salida de vecinos continúa en la década de los noventa, en los primeros años con destino dentro de Soria y luego además a otras partes de España. Sin embargo ésta queda difuminada porque a la vez coexiste una activa inmigración, primero desde otras regiones (especialmente fuerte en los años 1996–1999) y desde 2002 también desde otros países. La permanencia de los inmigrantes no es definitiva y se aprecia simultáneamente una emigración casi igual de importante que la inmigración. Esa es la causa de que se haya estabilizado el crecimiento a finales de los años noventa.

La situación es por tanto de una gran precariedad y está sin duda sometida a la disponibilidad de trabajo en la localidad y a la adaptación de los foráneos a la vida en el ámbito rural. Diversos estudios sobre el mundo rural aluden a la desvinculación de los recién llegados con los naturales y las dificultades para arraigarse social, laboral y culturalmente (Camarero y otros, 1991, p. 8). Además la llegada de trabajadores foráneos no asegura la regeneración poblacional, puesto que se sigue estando expuesto a que emigren con posterioridad a su entrada en el mercado laboral, como de hecho suelen hacer a los pocos años. Ello da cuenta del fuerte desapego de estos nuevos pobladores y de los frágiles lazos que se establecen con la comunidad en la que se asientan. Los niños y los jóvenes de la localidad son hijos de inmigrantes que han nacido antes del establecimiento en el pueblo. Los lazos familiares están siempre fuera y los laborales no suelen ser

definitivos. Tampoco ayudan al arraigo las escasas formas de vinculación social que poseen las localidades.

Un último aspecto a considerar es la importancia de los recursos comunales en toda la zona, ya sea el uso de pastos, barbechos y rastrojeras y los beneficios del monte. Mientras de los primeros se puede hacer uso directo que suele desarrollarse dentro de la familia –aunque en los años setenta se formó una cooperativa que intensificó su aprovechamiento en Valdelaguna–, la madera se subasta y genera unos ingresos para el municipio (Giménez, 1991, pp. 356–365). El reparto de la suerte de los pinos se encuentra limitado a los naturales del municipio, lo que ha venido produciendo conflictos entre los vecinos nacidos en la localidad, con derecho al reparto, y los nacidos fuera. Disputas entre los vecinos de Vinuesa durante el invierno de 1948 (*ibid.*, pp. 298–300) obligaron hace décadas a reglamentar su disfrute en cada municipio con gran rigidez (*ibid.*, pp. 419–423). Las ordenanzas cierran el acceso a estos recursos por parte de los recién llegados, lo que sin duda supone una fuerte separación en el ámbito económico y al mismo tiempo social.

#### CARACTERIZANDO A LA POBLACIÓN FEMENINA

En este contexto es importante conocer el mercado laboral para ver cuál es el papel de las mujeres. En las pequeñas localidades que analizamos, situadas dentro de zonas periféricas, el principal aprovechamiento era tradicionalmente el ganadero, puesto que las tierras de cultivo son reducidas y abundan las zonas de pasto y bosque. Los hombres eran los titulares de las explotaciones y quienes ejecutaban estos trabajos. En el mundo tradicional la mujer estaba relegada a colaborar en el cuidado de los huertos y la cría del ganado, pero centrándose en tareas domésticas poco reconocidas (limpieza, cocina, textiles...). En la comarca de Valdelaguna hasta los años ochenta la división del trabajo estaba muy marcada por el sexo, ocupándose los hombres en la agricultura y la ganadería, mientras las mujeres se centran en las tareas domésticas y la huerta, pero sin dejar de colaborar en las labores masculinas (Giménez, 1991, p. 412).

Durante la segunda mitad del siglo XX las posibilidades se ampliaron en parte para las mujeres, aunque sin poder acceder a trabajos en la construcción, la minería, las bodegas y la elaboración de harinas, por ejemplo (Camarero y otros, 1991, p. 48). Estos cambios no impidieron que, por razones laborales y sociales, emigrara en su momento un mayor número de mujeres. La reestructuración del sector agrario en las últimas décadas del siglo XX introdujo una mayor mecanización y redujo el número de agricultores. En este contexto las explotaciones agrícolas y ganaderas suelen ser heredadas por el varón, quedando la mujer relegada a funciones de ama de casa y tareas subordinadas o complementarias. Las jóvenes que deseaban trabajar en algo que les estimulase y por lo que recibiesen una remuneración justa no tenían otra salida más que emigrar, puesto que el campo no les daba un trabajo así (García Sanz, 1999, p. 104).

De este modo hemos llegado a una realidad en la que la mayoría de localidades tienen una pirámide de población femenina con su base truncada, como hemos apreciado claramente en el caso de Barbadillo. Aquí el mercado laboral no ha evolucionado (figura 3). No se debe sólo a la emigración. Predominan claramente los trabajadores varones, con un cierto equilibrio entre los tres sectores de ocupación y una presencia escasa de mujeres. Además en el sector primario, el tradicional, no aparece ninguna mujer. En el conjunto de la zona burgalesa las mujeres se centran en negocios de turismo rural, mientras que los hombres se encargan de empresas chacineras, ganaderas, madereras o textiles (Roque, 2007, p. 184).

Los pueblos que analizamos reflejan el importante descenso de la población ocupada dentro de las explotaciones agrarias. Datos de 1989 manifestaban un peso dominante de este sector, que en Yanguas ocupaba a 24 personas (cuatro de ellas contratadas, el resto propietarios y familiares) y en Barbadillo a 146 (dos contratados y el resto propietarios y familiares). En 1999 habían desaparecido los asalariados fijos y sólo quedaban trabajando las familias propietarias de las explotaciones: nueve personas en Yanguas y diecisiete en Barbadillo. En 2004 la situación se mantenía igual en la primera localidad, mientras que en la segunda había seguido descendiendo hasta ocho personas (todos varones). La ausencia de trabajo agrícola femenino en Barbadillo sería una manifestación de la sociedad tradicional, en la que el varón lleva el peso principal y la mujer, encuadrada dentro del orden familiar, se limita a colaborar con el marido o el padre en tareas que no se han tecnificado. Similar relación con la tradición refleja la ausencia –o casi– de mujeres en la construcción.

No obstante, en el caso de Yanguas se identifica una modernización. Para un monto total de habitantes parecido (148 en Barbadillo frente a 128 en Yanguas en 2004), cuenta con más población activa y también es mayor la ocupación femenina: 36 varones junto a 19 mujeres, frente a 38 varones y 11 mujeres en Barbadillo (46 y 35 por ciento de la población femenina entre 20 y 64 años, respectivamente). En ambos núcleos la población femenina sólo tiene un peso considerable dentro del sector servicios (aunque siempre con menor presencia que los varones). La mayor polarización de Yanguas hacia estas actividades favorece la ocupación de las mujeres.

Junto a este panorama meramente numérico y estadístico hay que colocar la realidad cotidiana de unas comunidades vivas. La situación de cambio en los núcleos rurales ha obligado a la paulatina desaparición de comportamientos seculares y a importantes modificaciones en la sociedad. En el caso de las mujeres se ha reducido el tiempo dedicado a trabajos cotidianos que antes ocupaban casi todo el día, como el abastecimiento de agua, el lavado de la ropa, la preparación de la comida, el cuidado de los niños, la costura... (Méndez, 1988). El panorama de la población femenina es ahora muy distinto a como fue con anterioridad. Hemos caracterizado a las

mujeres presentes hoy en las pequeñas localidades dentro de cuatro grupos, según sus edades.

Las mujeres mayores han nacido casi todas en el pueblo o llegaron a él por matrimonio con un vecino. Pasaron ya la edad laboral y su vida transcurre en condiciones de bastante soledad, sobre todo entre las viudas. Las que tienen hijos pueden disfrutar de compañía en fiestas, verano y algunos fines de semana, cuando la familia se reúne. Los hijos además procuran en general que no pasen el invierno solas en el pueblo y las llevan a la ciudad con ellos fundamentalmente desde finales de octubre o el día de los Santos hasta marzo.

Sus ocupaciones, lastradas por la edad, se reducen sobre todo a la cocina, la limpieza, la compra y a veces el cuidado de un huerto. Mantienen hábitos de la sociedad tradicional, como la separación de los espacios de relación social. Su tiempo de ocio se desarrolla dentro de la casa o en la calle, junto a la casa (donde se habla, se cose o se juega a las cartas a la brisca y el guiñote). Se conserva así algo del comportamiento antiguo. En Hacinas nos cuenta Ángeles, hablando del pasado, que “por ejemplo en esa cocina, ahí a hilar lana, el lino, el cáñamo. ¡Ah! Y otras veces había por ahí en la calle también (...). Otras veces venían a casa todas las vecinas y allí en la cocina todas alrededor, la una hilaba, la otra hacía jerséis, la otra calcetines”. También aprovechan el tiempo de compra o de espera del médico para la charla con sus vecinas (Sabate, 1992, p. 154). Son las que conservan los conocimientos de la vida tradicional y saben quiénes son los vecinos del pueblo y buena parte de sus descendientes, por alejados que estén ahora y ocasionales que sean sus visitas. De hecho se preocupan por saber cuál es el parentesco de todos los que pasan por la localidad.

Las mujeres de entre 40 y 60 años, generalmente casadas, están marcadas por su situación en edad laboral y la presencia de hijos. La mayoría han nacido también en el pueblo o, aunque procedan de otras provincias, conocen bien el mundo rural. Son las principales sustentadoras de la vida en el pueblo, puesto que ejercen de vínculo de unión entre las mayores y los más jóvenes, representados por sus hijos. Su arraigo en el pueblo y su actividad laboral les han colocado en una posición esencial para el sustento de los lazos sociales. La mujer del dueño del bar de Barbadillo, por ejemplo, ayuda a atenderlo porque tienen además vacas y el hombre compagina las dos tareas.

Mantienen el vínculo con la tradición, aunque de un modo latente. Algunas de estas mujeres conservan el conocimiento de costumbres y labores tradicionales, como el uso del telar o la memoria de canciones y cuentos, pero sólo lo ponen en práctica de forma ocasional porque no tienen oportunidad ni tiempo para ello. Constituyen el último eslabón de unión con el mundo tradicional y por su edad marcan el momento de la ruptura a mediados de los años sesenta.

El siguiente bloque lo forman las mujeres de entre 20 y 40 años. Son las que se sitúan en edad de tener hijos y suman un bloque menor que los anteriores, puesto que

casi todas las nacidas en familias locales emigraron hace años y son pocas las que quedan. Se trata de un sector de la pirámide poblacional muy disminuido, salvo en aquellos núcleos más dinámicos donde se ha incrementado con la llegada de mujeres venidas de otras zonas de España y del extranjero. De éstas, las españolas suelen tener estudios superiores y procedencia urbana.

Las foráneas y algunas locales son las que establecen negocios orientados a una demanda nueva, básicamente del sector servicios: restaurantes y bares, casas rurales, tiendas y talleres de objetos artesanales, por ejemplo. Pero también pueden instalar fábricas de productos alimenticios, como quesos, miel o conservas. Otras se instalan en el pueblo llevadas por su condición de funcionarias al servicio de la Junta de Castilla y León (en departamentos de protección medioambiental, por ejemplo) o de organismos gestores de programas de ayuda a zonas rurales deprimidas. Las extranjeras suelen dedicarse a trabajos como el pastoreo y empresas agrícolas. Algunas forasteras tenían alguna vinculación anterior con la localidad y otras llegan por matrimonio, pero no es raro que un acercamiento casual por razones laborales o el asentamiento previo de algún conocido sea lo que determine su traslado.

Estas mujeres pueden formar parte de una familia o no, de hecho muchas llegan al pueblo con la familia ya constituida. Su condición de forasteras hace que lleven una vida diferente de las mujeres mayores. Sus necesidades son distintas y están en buena medida vinculadas a la vida fuera del pueblo: salidas a la capital provincial o comarcal para dar satisfacción a inquietudes sociales y culturales y traslados a sus lugares de origen para reencontrarse con la familia. Cuando sus negocios son de servicios suelen tener que realizar frecuentes viajes para abastecerse, para conocer nuevos productos, para gestionar ayudas o subvenciones y para promocionarse en ferias. Dentro del pueblo usan los bares como lugar de ocio más que las mujeres mayores, compartiendo el espacio con los hombres.

Las inmigrantes de este grupo, como ya hemos referido anteriormente, pueden no llegar a adaptarse. La imagen que tienen de la vida rural cuando llegan a la localidad donde se asientan es muchas veces estereotipada porque no conocían bien la zona ni cómo se vive en ella. Otras veces pueden ver que no logran llevar a la práctica sus ideas, al chocar con el aislamiento o no poder integrarse en la sociedad rural. En esos casos no es inusual que terminen emigrando de nuevo y abandonen el pueblo.

El último grupo es el de las mujeres menores, hasta 20 años, en edad de formación y con dependencia familiar. En muchos núcleos rurales este sector ha desaparecido por envejecimiento de la población. En otros se mantiene gracias a la llegada de inmigrantes, aunque suelen ser niñas nacidas antes del traslado a la localidad. Su ocupación principal es asistir a los centros de enseñanza, que no están instalados en estas pequeñas localidades, por lo que es necesario desplazarse a lugares mayores donde se reúne a los niños de varios pueblos.

La falta de centros de enseñanza favorece en buena medida la paulatina desvinculación con el núcleo rural de procedencia, puesto que el distanciamiento va tendiendo a ser mayor según se va pasando a niveles educativos superiores: primaria, secundaria, bachillerato y universidad. Así mismo se imponen en los niños modelos de vida urbanos, sobre todo a través de los programas educativos y de los medios de comunicación.

Conforme van creciendo, su futuro se ve marcado por la falta de perspectivas laborales y la ausencia en sus pueblos de grupos de socialización. Esto último se ve solventado temporalmente en verano con la llegada de otros jóvenes, pero sólo durante el breve periodo de vacaciones escolares. Tampoco abundan los lugares de diversión e interrelación para los adolescentes, más fáciles de encontrar en las ciudades.

## CONCLUSIÓN

Los núcleos rurales no han dejado aún el proceso de despoblación que comenzaron hace casi cincuenta años. Su final parece depender de la mejora de las posibilidades laborales y de la creación de nuevos medios de socialización, campo en el que las mujeres son las más desfavorecidas. Las explotaciones agrícolas y ganaderas siguen dejándolas al margen, como ocurría en la sociedad tradicional, y han de hacerse empresarias y buscar su sustento en nuevos negocios vinculados al sector servicios, si quieren evitar la emigración. En este sentido el riesgo es grande (pese a subvenciones y ayudas económicas) por tratarse de comarcas en regresión económica, mal comunicadas y con posibilidades de crecimiento muy limitadas.

Se aprecia en estas localidades dos mundos distintos conviviendo sobre un mismo espacio. Mientras el mundo tradicional se extingue a medida que mueren las personas mayores, la inmigración desde otras zonas se presenta en apariencia como el único medio de evitar la desaparición de los pueblos. Mala solución parece para un mundo rico en conocimientos y prácticas que no llegará a las presentes generaciones si no se salva la actual brecha entre los mayores de cuarenta años, de origen local, y los pocos menores que hay en estos núcleos, inmersos en una cultura distinta. Ya hoy la única forma de volver a tener niños en estos pueblos pasa por la instalación y el arraigo de matrimonios jóvenes foráneos.

La pérdida de población de los pueblos solucionada en parte por los inmigrantes llegados desde otros países da un resultado que dista de parecerse a la configuración de la sociedad tradicional. Los vínculos de la población nueva son diferentes y crean un nuevo marco que nada tiene que ver con lo anterior. De hecho los pueblos se convierten más en lugares de trabajo que de relaciones sociales, puesto que son muchas las diferencias que separan a los naturales de los recién llegados: arraigo a la tierra, formación, edad, vínculos familiares e incluso creencias o la mera desconfianza.

La situación exigiría devolver a los oriundos (especialmente a las mujeres, madres y abuelas) el protagonismo como transmisores de valores y conocimientos a los hijos. Seguramente sea demasiado tarde para pretender recuperar la continuidad con el pasado. Parece inevitable el abandono de muchos pueblos en pocos años y su conversión en amplias explotaciones agrícolas y ganaderas extensivas o en pueblos–hotel o pueblos–escuela, como ya está ocurriendo, donde los trabajadores contratados son foráneos y su estímulo básicamente económico. Por su parte, los hijos de los naturales del lugar se convierten en meros transeúntes, visitantes de temporada que sólo buscan descanso y olvidar el ajetreo diario.

La ruptura familiar y la llegada de foráneos, desconectados de lo local, obliga a buscar maneras nuevas e imaginativas para asegurar la participación de los recién llegados en los esquemas tradicionales. O quizás haya que olvidar el pasado y empezar a estudiar los nuevos lazos de los inmigrantes con las comunidades que les acogen.

---

## NOTA

(1) Buena parte de los datos incluidos en este trabajo se han beneficiado de varias estancias en las comarcas leonesa de La Cabrera, en la burgalesa de Tierra de Pinares y en la soriana de Las Tierras Altas entre los años 1999 y 2001. Los datos estadísticos se han tomado de la página web de la Junta de Castilla y León <http://www.jcyl.es/sie/>.

## BIBLIOGRAFÍA

- ABELLA, M. A., FILLAT, F., GÓMEZ, A., LASANTA, T., MANRIQUE, E., MÉNDEZ, C., REVILLA, R., RUIZ, J. P. y RUIZ, M. (1988): "Sistemas ganaderos de montaña", *Agricultura y Sociedad*, 46, pp. 119–180.
- BAYÓN VELASCO, J. A. (2002): *La migración de retorno en la comunidad rural segoviana*, Caja Segovia, Segovia.
- CABALLERO, P. (2002): "Población rural y estructuras demográficas en Castilla y León", en A. Blanco (ed.): *Castilla y León. Envejecimiento y mundo rural*, pp. 63–109. Estudios de la Fundación Encuentro, Madrid.
- CAMARERO, L. A., SAMPEDRO, M<sup>a</sup> R. y VICENTE-MAZARIEGOS, J. I. (1991): *Mujer y ruralidad. El círculo quebrado*, Ministerio de Asuntos Sociales, Madrid.
- ELÍAS PASTOR, J. M<sup>a</sup>, Elías Pastor, L. V. y GRANDE IBARRA, J. (1992): *Alto Macizo Ibérico, Cuadernos de la trashumancia*, 4, ICONA, Madrid.
- GARCÍA SANZ, B. (1998): *La sociedad rural de Castilla y León ante el próximo siglo*, Junta de Castilla y León, Valladolid.
- GARCÍA SANZ, B. (1999): "Algunos procesos sociodemográficos del medio rural", en J. M. García Bartolomé (coord.): *Mujeres y sociedad rural: entre la inercia y la ruptura*, pp. 97–111, Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, Madrid.

- GARCÍA SANZ, B. (2003): “¿Se acabó el éxodo rural? «Nuevas» dinámicas del mundo rural español”, en F. García Pascual (coord.): *La lucha contra la despoblación todavía necesaria. Políticas y estrategias sobre la despoblación de las áreas rurales en el siglo XXI*, pp. 13–42, CEDDAR, Zaragoza.
- GIMÉNEZ ROMERO, C. (1991): *Valdelaguna y Coatepec. Permanencia y funcionalidad del régimen comunal agrario en España y México*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- HERNÁNDEZ, A. (2002): “La realidad social del envejecimiento en el mundo rural de Castilla y León”, en A. Blanco (ed.), *Castilla y León. Envejecimiento y mundo rural*, pp. 111–161, Estudios de la Fundación Encuentro, Madrid.
- LÓPEZ GÓMEZ, A. (1954): “Valdelaguna, colectivismo agrario en las montañas burgalesas”, *Estudios Geográficos*, 57, pp. 551–567, Instituto Juan Sebastián Elcano, Madrid.
- MÉNDEZ, L. (1988): “*Cousas de mulleres*”. *Campesinas, poder y vida cotidiana (Lugo 1940-1980)*, Editorial Anthropos, Barcelona.
- PÉREZ DÍAZ, V. (1972): *Estructura social del campo y éxodo rural. Estudio de un pueblo de Castilla*, Editorial Tecnos, Madrid, (2ª edición revisada).
- ROQUE, Mª À. (2007): “Internautas en la Sierra de la Demanda: el pacto entre la naturaleza y la cultura”, en L. Díaz Viana y P. Tomé Martín (coords.): *La tradición como reclamo. Antropología en Castilla y León*, pp. 173–194, Junta de Castilla y León, Valladolid.
- RUBIO DE LUCAS, J. L. (2001): *Tierra de Yanguas. Guía interpretativa de la tierra de los dinosaurios a través de las cañadas*, Excomunidad de la villa de Yanguas y su tierra, Soria.
- SABATE MARTÍNEZ, A. (1992): *Las mujeres en el medio rural*, Ministerio de Asuntos Sociales, Madrid.
- VELASCO, H. M. (1997): “Modernización: un proceso multidireccional y contradictorio en comunidades rurales castellanas”, en L. Díaz G. Viana (coord.): *Aula Julio Caro Baroja “Cultura y Progreso”. I. Cultura, tradición y cambio. Una mirada sobre las miradas*, pp. 119–139, Fundación Navapalos–Universidad de Valladolid, Madrid.



# ENVIDIA, MAL DE OJO Y “PAURA” EN LOS APENINOS CENTRALES (LEONESSA, ITALIA)

Fabiola Yvonne Chávez Hualpa (1)

“*Si la ‘mmidia fosse febbre,  
ugnumu ce l’avrebbe*”

(Si la envidia fuese fiebre,  
todos la tendrían).

(Refrán popular)

## INTRODUCCIÓN

La interpretación de lo que hoy la antropología define como “síndromes culturales”—envidia, mal de ojo u ojeo—han interesado a estudiosos de diversas culturas y épocas.

Acercamientos desde diferentes puntos de vista como: religión, medicina, psicología y la psiquiatría folklórica, la antropología en sus ramas cultural, social y médica, confirman la vigencia de la envidia y el mal de ojo en contextos sociales muy variados: desde las grandes urbes europeas a los pequeños poblados de países de América Latina. Pero, ¿en qué varían los casos? varían los operadores terapéuticos, los métodos para el diagnóstico, los medios usados para la protección y curación de la envidia y del ojeo. Sin embargo, la función que cumplen sigue siendo la misma.

En el caso del mal de ojo, el diagnóstico a través de la lecanomancia que se remonta a los babilonios y griegos es difundido en Europa del Oeste, como lo demuestra el material bibliográfico que he podido comparar. Su presencia en el contexto de América del Sur lo vuelve un tema aún más atrayente para profundizar.

Nuestra zona de investigación es Leonessa, pequeña ciudad en los Apeninos centrales italianos, zona de influencia española (tres siglos de dominación, primero bajo los Aragoneses y después bajo el reino de España XV–XVII), con todo lo que ello implica, es decir, todas las vertientes que forman dicha cultura.

Casi en el mismo periodo, el reino español se extendía hasta América Latina con sus virreinos del Perú y de Nueva Castilla, razón histórica por la cual se podrían establecer comparaciones y encontrar las posibles interacciones culturales entre las posesiones españolas de entonces con la misma España.

Algunos estudiosos de la historia del mal de ojo en España, han puesto en relieve la influencia del interés sobre el mal de ojo que se desarrolló en la península Ibérica en relación con los posteriores estudios realizados en Italia. A nuestro parecer, faltaría extender el estudio comparativo a América Latina (2).

En el presente artículo, trato de tres “síndromes culturales”, es decir síndromes que no pueden ser interpretados bajo los cánones de la medicina oficial ya que el origen de los mismos va más allá de lo biológico involucrando lo psicológico, social, económico y cultural.

Se han establecido variadas clasificaciones de los síndromes culturales tomando en cuenta su origen. Para nuestro caso usamos una distinción básica que a mi parecer es suficiente para encuadrar el material que se expone:

1. Síndromes culturales cuyo origen está relacionado con entidades del mundo sobrenatural (en esta categoría se encuentra la *paura*). Requieren la intervención de un operador terapéutico carismático

2. Síndromes culturales cuyo origen no está relacionado con entidades del mundo sobrenatural, dentro de las cuales están los llamados síndromes culturales de origen social, como la envidia y el mal de ojo. Requieren la intervención de un operador terapéutico no-carismático conocedor de las fórmulas y métodos terapéuticos tradicionales.

## I. EL CONTEXTO: LEONESSA

La ciudad de Leonessa se encuentra a una altura de 1.000 m. s.n.m. Desde 1927 forma parte de la provincia de Rieti, región Lacio (antes pertenecía a la región de los Abruzos).

Tierra de origen sabino, su historia ha sido caracterizada por muchas ocupaciones empezando por la romana (III a.C.), posteriormente los longobardos (VI–VIII d.C) trajeron el credo Ariano, y con los Normandos se formó el “Reino de las dos Sicilias” y el territorio de Leonessa colindaba con el Estado Pontificio. Luego pasó a ser dominio de los Anjou (franceses) los cuales fundaron la actual ciudad en 1278. Desde el S. XV, con los Aragoneses, fue territorio español hasta el S. XVII. Las últimas dinastías que los gobernaron han sido la de los Habsburgos y de los Borbones destituidos con la unificación del reino de Italia en 1860.

Actualmente, la posición geográfica de esta ciudad hace de ella un sitio sumamente interesante desde la perspectiva cultural y demológica ya que la altiplanicie donde se levanta, queda incluida entre los linderos con otras regiones donde la tradición ha sido y (en parte) es todavía muy activa: Umbria, los Abruzos y Las Marcas. La dinámica de intercambios culturales con estas regiones era muy activa siendo impulsada por las actividades comerciales, como el importante mercado de la lana ovi-

na, o por las necesidades económicas que obligaban a los pastores de Leonessa a emigrar cada año, junto con sus rebaños, hacia la llanura romana al comenzar el invierno, o a los obreros de las regiones aledañas a prestar su mano de obra en las faenas agrícolas en la campiña de Leonessa (cosecha del trigo, labores pastoriles como el trasquilamiento de las ovejas, etc.). Las comparaciones demuestran a todas luces las similitudes existentes entre la cultura local y la cultura de las mencionadas regiones, sobre todo de Las Marcas y los Abruzos.

## II. EL CRITERIO DE LA INVESTIGACIÓN

Se entrevistaron a personas de un promedio de 80 años de edad, con buena memoria, las cuales proporcionaron noticias valiosísimas concernientes a su mundo y su antigua manera de sentir y vivir.

De las 37 aldeas (“*ville*”) que conforman el territorio administrativo de Leonessa, se trató de tomar una primera muestra representativa realizando entrevistas tanto en las aldeas de la parte “de abajo” del territorio (entre las mencionadas en este trabajo son: Villa Carmine, Villa Gizzi, Villa Bigioni, Casale dei Frati, Villa Pulcini, Villa Colapietro y Ocre) –conlindantes con la región de Umbria– como las aldeas “de arriba” (elegimos la de Terzone por ser la más poblada de la zona) conlindantes con las regiones de los Abruzos y de Las Marcas. Además, obviamente, del centro urbano de Leonessa.

Debido a la falta de material bibliográfico de valor científico sobre la zona que, a pesar de su relativa cercanía con la ciudad de Roma, no ha sido objeto de estudios por parte de especialistas, a excepción del trabajo realizado conjuntamente con mi colega Mario Polia (3), se ha utilizado en la primera etapa de la investigación material etnográfico recogido en la región de los Abruzos en el siglo XIX. Este abundante y detallado material me permitió elaborar una primera serie de preguntas las cuales se fueron adaptando, ampliando y modificando según los avances de las entrevistas y el aporte de los datos obtenidos.

Por último, debo confesar que ha sido toda una experiencia y aventura el hecho de ser yo una “extracomunitaria” y hacer trabajo de campo en un país extranjero y con personas tan distintas culturalmente de la gente de mi tierra. Quedo agradecida a todos aquellos que vencieron el prejuicio de considerar a toda mujer latina como empleada doméstica o “*badante*” (4) y aceptaron revelarme sus creencias, a pesar de que éstas, al ser publicadas, podían ser vistas como supersticiones. Se lo agradezco sobre todo por hacerme confidente de sus tristezas y alegrías.

## III.

### 1. La envidia

La envidia era y es concebida como un fluido negativo, emanado por el envidioso, que contagia la víctima, el envidiado, sea vanificando los frutos de su trabajo, sea

atacando su propia persona. En el primer caso, la envidia puede actuar negativamente sobre la cosecha, sobre los animales que la persona posee, sobre su trabajo en general; en el segundo caso actúa directamente sobre la salud de la persona misma. El fluido, la energía de la envidia, es más fuerte cuanto más fuerte es el carácter del envidioso y actúa tanto más potentemente cuanto más débil es el carácter del envidiado (5).

La acción de la envidia actúa comúnmente en modo negativo, más o menos grave, especialmente sobre: la fermentación de la levadura del pan; el cuajo usado para hacer el queso; la abundancia de la cosecha; la salud y fecundidad de los animales; la leche de las ovejas o de las vacas; la leche de la mujer durante la lactancia; la salud de la persona en general y del niño en particular y también sobre la armonía entre esposos que, a causa de la envidia de otros, pueden ser inducidos a furiosas peleas (6).

Como protección contra la envidia, se usaba colgar sobre la puerta de la casa dos cuernos de bovinos, las crines del caballo y sus herraduras, y éstas últimas eran más efectivas si eran robadas o encontradas. Se creía que la sal protegía contra la envidia y cuando se veía pasar por la calle una persona envidiosa, se tiraba un poco de sal por las escaleras. El pelo de tejón era tenido por un óptimo protector, junto a la mandíbula del puercoespín. Para ser eficaz, el pelo de tejón debía ser regalado por un cazador o robado, mas nunca comprado.

En los Abruzos existía la usanza de poner en los cabezales de los bueyes, o vacas, que transportaban la dote de la novia desde la casa paterna a su futura morada conyugal, un mechón de pelo de tejón, un lazo rojo y unas campanas colgadas al cuello de los animales con la finalidad de alejar la envidia [De Nino (1988), pp. 2–18].

Particularmente eficaz era considerado el coral, por su color intensamente rojo y por la forma del coral natural que se presenta con ramitas puntiagudas o minúsculos cuernos.

Los mismos amuletos usados para protegerse de la envidia eran válidos para el mal de ojo.

### 2. El mal de ojo (“*l’occhii*”/“*occhiatricciu*”)

El mal de ojo, llamado localmente “*occhii*” y también “*occhiatricciu*”, tiende a confundirse a menudo con la envidia pero, en realidad, el proceso de fascinación que produce el contagio negativo, en la mentalidad popular, es tendencialmente distinto porque, en la envidia, tal proceso presupone una actitud consciente, intencional e implícitamente culpable (la consciencia de ser envidioso y desear el mal ajeno).

En el mal de ojo, al contrario, la proyección de la energía negativa puede acontecer de modo inconsciente e inintencional: aquel que contagia tal energía es un envidioso inconsciente. El mal de ojo, además, se transmi-

te siempre por medio de la mirada y actúa especialmente en los animales y niños (7).

Debo decir que muchos de los informadores tienden hoy a confundir el mal de ojo con la envidia, o tal vez esta confusión en la práctica existía de antaño. Según los informadores la dinámica del mal de ojo está relacionada con la envidia, o sea la envidia produce el mal de ojo que, a su vez, produce los efectos negativos. Es decir:

*Maldad-----> envidia-----> ojeo-----> efectos del mal de ojo*

En este caso, el mal de ojo es interpretado como un fluido contagioso que se desprende de la persona envidiosa, como se expresó una informante de Villa Pulcini: “*sin la envidia, el mal de ojo no existiría: es un producto de la envidia*”.

La capacidad de contagiar el mal de ojo es puesta en relación con el poder de la mirada. El carácter del ojeador es fuerte y es egoísta. Para que el mal de ojo pueda actuar, es necesario que la persona expuesta al influjo de la mirada sea más débil que la mirada del ojeador.

La bibliografía italiana sobre el ojeo es muy amplia. Menciono referencialmente, por su cercanía geográfica, las investigaciones en Roma [Zanazzo (1908), p.16] y en los Abruzos [Giancristofaro (1995), pp. 279–282].

## 1. PROTECCIÓN Y CURACIÓN

### 1.1. De la persona, de la casa y sus actividades domésticas

Una persona, para protegerse del ojeo, debía llevar un mechón de pelo de tejón, o un pedacito de piel del mismo animal asegurado a la ropa interior, que generalmente era un polo de lana que se lleva debajo de la camisa, o en todo caso a la misma camisa.

La mujer, en particular aquélla que estaba dando de lactar, debía prestar mucha atención a la envidia y/o mal de ojo sobre la leche materna, tenía que esconder su seno si era presente una persona que no pertenecía a la familia. Y, cuando salía a la calle, tenía cuidado que la ropa que llevaba no se hubiese mojado de leche demostrando su abundancia. Casos en los cuales la “ladrona de leche” fue reconocida y fue obligada a devolverlo fueron recogidos en el reino de Nápoles. Incluso las fórmulas que se recitaban para que vuelva la leche robada [De Martino (1996), pp. 55–59]. En los Abruzos [Giancristofaro (1970–1971)]

Sobre la puerta de la casa, se usaba colocar dos cuernos de buey, y al interno de la misma puerta, una herradura de caballo, que para funcionar adecuadamente, no debía haber sido comprada sino encontrada o robada. De esta manera se alejaba la envidia. Cuando se llegaba a una casa donde se estaba preparando el pan o el queso, el visitante debía decir: “*Come Santu Martinu*” o “*San Martino te ll’acresca*” (Como San Martín, San Martín te lo aumente); y la persona respondía “*Ben venga*” (Bien venga / vale) de otro modo el pan no se aleudaba: “*veni-*

*va sommo*”. Así la dinámica de la envidia y del mal ojo quedaba impedida al nacer al demostrar de esta manera el recién llegado sus buenas intenciones (8).

La recitación de estas fórmulas y de otras semejantes pronunciadas cuando se visitaba a una mujer que elaboraba el pan, o que estaba dando de lactar, era considerada necesaria. Es más, se interpretaba como un apreciado acto de cortesía y, aun más, una sincera declaración de amistad que, tomando por testigos a los santos, ponía el visitador al reparo de cualquiera sospecha acerca de sus sentimientos.

### 1.2. De los animales

Cuando se visitaba a alguna persona que se encontraba en el establo donde una vaca acababa de dar, o tenía las mamas llenas de leche se acostumbraba decir: “*Sant’Antoniu te ll’aiuti*” (San Antonio te lo ayude) y el dueño de la vaca debía responder: “*Sant’Antoniu lu faccia*” (San Antonio lo haga).

En el caso del mal de ojo sobre la leche de las vacas, se usaba llevarlas delante del convento de los padres franciscanos y hacerles dar tres vueltas alrededor de una antigua cruz puesta delante del convento; en las aldeas, se las hacía girar alrededor de la capilla local. Después de haber girado alrededor de la cruz, uno de los padres del convento recitaba los Evangelios y bendecía la vaca concluyendo así la bendición: “*Dio te lla binidica e Sant’Antoniu te ll’aiuti*” (Dios te la bendiga y San Antonio te la ayude) (9).

Trátase de San Antonio Abad, protector de los animales prácticamente en toda Europa del Oeste, cuya fiesta se celebra el 17 de enero. En Leonessa, la noche de la vigilia se hacía un gran fuego (focaracciu) bendito por el cura y todas las familias colaboraban entregando la leña necesaria. Al día siguiente, los carbones que quedaban eran llevados a las casas para defenderlas del rayo. También se entonaban canciones que narraban las innumerables tentaciones que padeció el santo “del puerco” (llamado así para diferenciarlo del otro santo de Padua).

Cuando había la seguridad que una persona conocida era la responsable del mal de ojo que, por ejemplo, había contagiado un animal, se le pedía que trazase sobre el mismo animal el signo de la cruz pronunciando la fórmula “Dios te lo bendiga” o “San Antonio te lo ayude”.

Cuando no había esta seguridad, se tomaba un poco de agua bendita de la pila de la iglesia para echarla a los animales “ojeados”: se creía, en efecto, que ella actuaría no sólo en virtud de la bendición del sacerdote, sino por el hecho que la mano de aquel que había producido el mal de ojo, entrando o saliendo de la iglesia, ciertamente había tocado el agua bendita: cuando nuestro informador era joven, todos diariamente iban a la iglesia. En otras palabras, no conociendo la identidad del responsable del mal de ojo, se obtenía de todos modos que su mano –aunque sea de modo diferido– tocara, por medio del agua a la cual ha-

bía comunicado su fluído, el animal ojeado que, de tal modo, quedaba curado. Se creía, en efecto, que quién había contagiado el mal ojo pudiese también cortarlo.

### 1.3. Invocación a Jesús y María para alejar el malojo

Las fórmulas usadas tradicionalmente para “cortar” (*togliere*) el mal de ojo eran secretas y podían ser transmitidas solamente en la noche de Navidad. Esta es una de las pocas fórmulas conocidas:

“...la oración que decía cuando quitaba el mal ojo: decía el credo, después algunos Padre Nuestros y después decía:

*Oh, Jesús, crucifijo,  
liberanos del mal y de los peligros,  
en nombre de Jesús y de María,  
el mal de ojo ¡mándalo fuera!*

[“*O Gesù crocifisso, liberaci dal male e dai pericoli, in nome di Gesù e di Maria, il malocchio mändacelo via!*”].

*Esta era la oración, la había aprendido de nuestros viejos, de mi abuela. Mi abuela lo quitaba, yo era entonces una niña, estaba ahí y escuchaba cómo lo decía y entonces me decía cómo se debía hacer... Si no crees no se puede hacer, mi mamá por ejemplo, no creía, decía: «¿qué cosa es esta? Son las brujas». Mi abuela me decía: «Escucha, yo te lo enseño pero tú lo debes creer, porque si no no funciona, ¡eh!».*

La misma fórmula era empleada para proteger a los niños de la “fascinación”, con esta finalidad se usaba persignar al niño con el agua bendita y el último verso de la fórmula recitaba: “... el malojo a esta criatura mändalo fuera” (Leonessa).

## 2. PRÁCTICAS MÁGICO-RELIGIOSAS CONTRA EL MAL DE OJO: LA LECANOMANCIA

El nombre, técnicamente, indica la práctica divinatória consistente en el escruñiar la forma asumida por el aceite echado en el agua contenida en un cuenco (en griego *lekan\_ / lakan\_*). La lecanomancia servía para diagnosticar la presencia del mal de ojo. Venía vertido el aceite en un plato lleno de agua y, por la disposición de las gotas, el especialista –ya sea un hombre o una mujer llamada “*sfasciatrice d’occhii*” (deshacedora del mal de ojo)– deducía la presencia del mal de ojo recitando fórmulas apropiadas y haciendo una serie de signos de la cruz sobre el cuerpo de la persona, o del animal, para deshacerlo. Expresiones dialectales intercambiables son: “*guastà l’occhii*” o “*reguastà l’occhii*” (romper el mal de ojo, o romperlo de nuevo). La lecanomancia todavía es ampliamente practicada en el territorio de Leonessa.

Por el número de las gotas de aceite que se exparcían sobre el agua la lecanomante infería el número de las personas responsables de la producción del mal de ojo,

mientras por la velocidad con la cual las gotas se expandían deducía cuándo había sido hecho:

“...las gotas que se abrían eran las personas que podían haber hecho el mal de ojo. A veces sucedía así, que las gotas apenas echadas sobre el agua al momento estaban quietas, intactas, después de un poco comenzaban a ensancharse. Entonces decía: ¿Sabes pór que? Porque éste es mal ojo viejo. Sucedió además otra cosa: se unían las gotas, podía darse que antes estuviesen todas y cada una en su puesto, después de un minuto, veías que se movían por sí solas sin tocarlas, y se tocaban una con la otra, tres, cuatro juntas. Entonces papá decía: ¿Ves? Estas se unen, son las habladurías que están haciendo en común contra ti”.

La consulta era repetida por tres veces; después de cada consulta el agua era tirada sobre el fuego de la chimenea o en un cruce de caminos: “*En el fuego, dice, porque así se queman aquellos que te han hecho el mal de ojo, así se quema, se consume y termina el mal de ojo*”.

Si en la última consulta las gotas quedaban quietas sobre el agua, el mal de ojo se consideraba curado.

En la aldea de Terzone, se ha documentado una ceremonia de lecanomancia en la cual las gotas de aceite vaciadas sobre el plato eran tres. De la disposición de las gotas la lecanomante puede establecer el sexo del autor del mal de ojo: si la gota, o las tres, se fragmentan expandiéndose sobre el agua y forman una serie de minúsculas gotitas (“perlitas”), o si dos gotas, una más grande y otra más pequeña, se unen sugiriendo la forma de un pendiente, el sexo del ojeador es femenino; si las gotas se pulverizan formando una suerte de tenue “niebla”, el sexo es masculino.

Si las tres gotas tienden a reunirse, significa que el mal de ojo ha sido hecho por más de una persona.

Si las tres gotas, al contrario, quedan inmóviles sobre la superficie del agua, no hay presencia del mal de ojo.

Por la velocidad con la cual las gotas se expanden, puede establecerse si el mal de ojo es reciente, o añejo: en el primer caso, las gotas se expanden rápidamente, lentamente en el segundo caso.

La ceremonia es repetida por tres veces. Tirando (en este caso) después de cada vez el agua a una calle concurrida, habrá la posibilidad que por ahí pase el autor del mal ojo: mediante el contacto de una parte de su cuerpo (los pies) con un elemento que ha tocado el paciente –el aceite a través del dedo del lecanomante– la misma energía de la persona que produjo el mal de ojo lo deshace.

Cuando el mal de ojo es muy fuerte, según algunos, el aceite se expande sobre el agua formando la figura de una serpiente.

Otros operadores, además de las fórmulas, usaban un gir a la persona o animal ojeado con el aceite que tenían en la cuchara trazando cruces en su cuerpo.

Hay otros operadores que en vez de usar el aceite utilizan el trigo: si los granos de trigo se reúnen, revelan la presencia del mal de ojo. Según otras “escuelas”, si los granos se van al fondo, significa que no hay presencia de mal de ojo, si uno o más granos quedan a flote significa que el mal de ojo ha sido producido por una o más personas según el número de los granos.

En general, el agua usada para el rito de la lecanomancia era y es agua común recogida del pozo o del caño; el aceite es aceite de oliva de cocinar.

Cualquier día era apto para hacer la consulta, no había días especiales; se prefería la mañana a la noche.

La fórmula para cortar el mal de ojo era y es tenida celosamente secreta por parte del lecanomante y podía ser transmitida solamente durante la noche de Navidad “entre campana y campana”, o sea en el periodo que va de la medianoche a la misa del alba. Existe la convicción que, transmitida la fórmula, el autor de la transmisión no puede seguir operando: se trata de una definitiva transmisión de poder.

Un lecanomante de la aldea Casale de Frati, después de haber vertido tres gotas de aceite, traza con el dedo una cruz sobre la superficie del agua: si una gota se mueve al lado de la otra que es más pequeña se le atribuye la forma de un sombrero y se deduce por conclusión que el autor es un hombre, pero si las gotas se alargan formándose como serpientes se declara que la responsable es una mujer. Se nota la antigua asociación entre serpiente–mujer no necesariamente deducida del simbolismo bíblico, sino procedente tal vez de arcaicos horizontes culturales autóctonos.

Damos la descripción de una ceremonia de lecanomancia realizada en la aldea Terzone (30 de septiembre de 2001):

1. La operadora, murmurando una fórmula, traza el signo de la cruz sobre el paciente: en la frente, la parte izquierda y la derecha de la espalda, sobre la mano izquierda y la mano derecha repitiendo la operación por tres veces.
2. Mojando el dedo índice de la mano derecha en el aceite de oliva, sin dejar de murmurar su fórmula, hace caer en el agua contenida en un plato una gota de aceite la cual se alarga inmediatamente formando una suerte de tenue velo: la operadora diagnostica mal de ojo grave hecho en tiempos recientes.
3. La operadora repite el mismo rito descrito en el paso 1.
4. Moja de nuevo el dedo en el aceite y lo hace caer sobre el agua. Una gota se subdivide formando una especie de collar hecho de diminutas gotitas, la lecanomante diagnostica: ojo de mujer; hace caer entonces otras tres gotas de aceite las cuales se alargan levemente hasta aproximadamente un centímetro de diámetro indicando, si bien de manera reducida, la presencia del mal ojo.
5. La operadora vuelve a repetir el punto 1.

6. Hace caer tres gotas de aceite en el agua y éstas permanecen inmóviles sin cambiar de diámetro, hecho que indica la cesación del mal de ojo.

7. El agua usada para la operación es tirada en la calle pública.

Por todo el tiempo en que duró la ceremonia, una segunda lecanomante, más joven y alumna de la primera, estuvo lista para intervenir si, después de la tercera vuelta, el mal de ojo no hubiese desaparecido.

En otra curación de mal de ojo, se diagnosticó a una mujer joven mal de ojo “mixto”, es decir de hombre y de mujer. Y que era reciente.

La lecanomante afirmó que la primera vez que vio a esta joven sintió que estaba ojeada porque era bonita y recién había llegado al pueblo.

La joven me refirió que antes de ir a la operadora sentía como una fuerte tensión en la base de la nuca y en la nariz, después de la curación, afirmó que inmediatamente no se sintió mejor, sino después de unos pocos días el dolor desapareció.

### 3. “La Paura” (el susto/espanto)

En el dialecto leonessano el término “paura” (miedo, susto), es aplicado sea la impresión traumática sufrida por la aparición de una entidad sobrenatural (un fantasma, una bruja, un animal–espíritu), sea a la entidad sobrenatural que produce tal impresión. Los efectos de la paura sobre el organismo son: pérdida de consciencia, inapetencia, insomnio junto con graves disturbios mentales y por último la muerte.

Se conocen muchos casos de muerte debida a la paura que han envuelto a personajes reales. La paura, en general, se manifiesta de noche, a menudo en forma de un animal que goza de prestigio mágico (perro, asno, caballo, enorme gato). El animal–fantasma en general, desaparece de improviso.

#### 1. Casos de paura

Con la finalidad de ilustrar la dinámica de la paura, resumimos algunos casos significativos documentados en nuestras entrevistas.

**Caso 1: 1.** Una persona sueña con un difunto y éste le dice que hay un tesoro escondido en una cierta zona en las pendientes del Monte Tilia pero, para poder apoderarse del tesoro, debe ir acompañado por la primera persona que saldrá de la iglesia al final de la novena en honor de San José de Leonessa. **2.** La persona, “por codicia”, desatiende la advertencia y va sola a buscar el tesoro el cual estaba custodiado por un guardián asesinado en ese mismo sitio el día en que fue sepultado el tesoro. **3.** Mientras excava, siente una mano que se apoya sobre su espalda y una voz que le dice: “¡Valor, que ahí estás!” **4.** La perso-

na siente pánico, se voltea, ve una llamarada y huye del lugar. **5.** Desde entonces, el hombre que había sufrido “*la paura*” inició a comportarse como un demente, se enfermó de gravedad y, por último, lo encontraron muerto en un rincón de Leonessa (Villa Colapietro).

**Caso 2:** **1.** Una señora de Villa Carmine, sueña con un difunto que le revela el escondite de un tesoro. **2.** La señora tiene miedo y, despreciando la advertencia, no busca el prometido tesoro. **3.** Seguidamente, cada noche siente golpear los muebles de su habitación que comparte con su hija, pero al prender la luz no ve a nadie. **4.** La señora conscientemente relaciona los rumores nocturnos con el difunto que se le apareció en sueños. **5.** La víctima de la persecución expectral busca poner remedio cambiando de casa varias veces, pero los rumores nocturnos siempre se repiten. **6.** La señora encarga una serie de misas para el consuelo del difunto y, poco a poco, los rumores disminuyen y desaparecen. **7.** Libre de la persecución nocturna, la señora camina como atontada y ya no es la misma de antes, el estado de confusión se prolonga y la mujer sufre alteraciones mentales por el resto de su vida (Villa Colapietro).

**Caso 3:** **1.** Una noche de plenilunio de junio, un joven va a encontrar a su novia a Villa Gizzi, es el día viernes, día en el cual los encuentros amorosos quedan prohibidos, provocando de lo contrario, un escándalo. **2.** Después del encuentro amoroso, baja de su caballo para recoger un niño abandonado que llora pero no halla al niño llorón sino a dos gatos que están entre la mata y que brincan. **3.** Aterrorizado, el joven comienza a correr hacia la aldea de Ocre y los gatos lo siguen. **4.** A la altura del cementerio, los gatos desaparecen entre las tumbas. **5.** El joven queda traumatizado, se enferma de gravedad, abandona a su novia y se va para siempre de su aldea (Villa Gizzi).

**Caso 4:** **1.** Dos amigos regresan a su casa de noche, después de una fiesta en Leonessa. **2.** Durante el camino se les acerca un perro blanco que luego desaparece en el campo. **3.** Uno de los dos amigos tiene miedo y pide a su amigo de acompañarlo hasta Villa Carmine porque en el camino hay un lugar de donde frecuentemente “*scappa* [sale] *la paura*”. **4.** Llegan al puesto fatídico, aparece un perro negro que se lanza en dirección al cementerio, el amigo asustado afirma tratarse de un espíritu. **5.** Deja a su amigo en su casa, mientras el perro espera en el camino, el joven lo persigue con un bastón hasta alcanzarlo cerca de un farol donde el animal desaparece. **6.** Si bien el joven queda asombrado, no concede espacio al miedo y no sufre ninguna consecuencia debido al misterioso encuentro. **7.** Su amigo, al contrario, “*el miércoles que vió «la paura» y se le metió, le vino el agotamiento y murió, porque «la paura» es como el agotamiento, te bloquea la sangre*” (Villa Bigioni).

Estos casos documentados en la altiplanicie leonessana, pueden ser útilmente confrontados con un caso de “*paura*” documentado por Mario Polia (Mayo, 1990), en sus investigaciones entre los habitantes de Castelluccio di Norcia. Se trata de un caso emblemático donde una jo-

ven llamada Paola, a la edad de quince años, mientras daba cebada a una vaca, fue tirada a tierra por un toro enfurecido corriendo el riesgo de terminar encornada. Después de este incidente, Paola inicia a perder el apetito, vaga como pérdida. Durante la noche sueña frecuentemente con el accidente ocurrido y adelgaza hasta convertirse en una sombra de sí misma. La chica es inútilmente sometida a exámenes de médicos y curaciones pero ninguna de ellas surte el efecto deseado. Una noche Paola sueña con Jesús vestido con una capa roja, con una mancha de sangre sobre el corazón que combate con un gran toro negro. Ganada la lucha, Jesús se dirige a Paola y le dice: “*yo te salvaré porque humilde es tu corazón*”. Después de aquel sueño, Paola es liberada definitivamente de su pesadilla y vuelve a tener salud, apetito y ganas de vivir.

## 2. La dinámica de la “*paura*”

En los casos documentados y en todos los demás casos recogidos, la dinámica es la siguiente:

1. Un evento traumático inesperado afecta a la víctima e interrumpe, o altera la normal función del control de la mente: a veces, el evento consiste en la aparición de un fantasma, o en la manifestación de fenómenos relacionados a la presencia invisible de un difunto, o en la aparición de un animal fantástico, o de animales que se transforman en la figura de un difunto; otras veces, el evento traumático consiste en un accidente que adquiere valores de presagio, o de manifestación negativa en relación al mundo de los muertos y de las fuerzas de la noche, o bien el evento tiene relación directa con la aparición del diablo. La víctima prueba un estado de “*paura*” que varía de intensidad según el evento y su predisposición caracterial.
2. Se manifiestan las consecuencias patológicas del susto debidas, según la interpretación popular, a una corrupción de la sangre. Tales consecuencias consisten, en los casos leves, en un sentido de pérdida o de confusión mental que durará un breve periodo de tiempo, o en los casos menos leves, por toda la vida. En los casos graves, el susto produce manifestaciones interpretadas como ataques de epilepsia, o una parálisis temporal. En los casos aún más graves, produce un estado de confusión mental severa interpretada como demencia, o como agotamiento nervioso y puede llevar, como consecuencia última, a la muerte. Tal dinámica puede expresarse en este modo:

*trauma---> susto---> corrupción de la sangre---> consecuencias patológicas.*

El análisis de los casos evidencia también que las consecuencias del susto son tanto más intensas cuanto más acentuada es, de parte de la posible víctima, la propensión a creer en el susto y en sus efectos, pero aún antes, a creer en la existencia de un mundo nocturno y agresivo poblado de diablos, muertos y fantasmas.

Las consecuencias de la “*paura*” sobre el estado de salud son directamente proporcionales a la fuerza del carácter de la persona: más fuerte es el carácter, menor la posibilidad de que la “*paura*” altere el funcionamiento de la psique.

En el caso 3, la manifestación de los dos gatos, animales asociados a las brujas, viene inconscientemente interpretada por parte del protagonista como un castigo por haber violado el tabú que prohibía los encuentros amorosos en el día viernes. El latente temor de un castigo actúa como catalizador y transforma el probable evento natural (dos gatos en amor que maullan bajo una mata) en un evento sobrenatural: el maullar es el vagido de un niño, los gatos son una manifestación diabólica puesta en relación con la noche y el cementerio, etc. En este caso se nota claramente la relación entre la predisposición cultural de la víctima de la *paura* y los eventos que se convierten en acontecimientos altamente traumáticos y producen la manifestación del síndrome cultural de la *paura*.

#### ALGUNAS INTERPRETACIONES APROXIMATIVAS

Cada uno de los tres temas tratados, podrían extenderse a una monografía. Me detendré en algunos puntos que creo significativos y esbozaré algunas conclusiones que me ha sugerido mi investigación.

**I.** La envidia es un tema presente en la literatura clásica. En la península itálica el sabio reatino Marco Terencio Varrón (116–27 a.C.) en su *Lengua Latina* 6,8:

“*Video a visu, id a vi: quinque enim sensuum maximus in oculis: nam cum sensus nullus quod abest mille passus sentire possit, oculorum sensus vis usque pervenit ad stellas (...)* Et Acci: *Cum illud oculis violavit is, qui invidit invidendum*”.

Veo (*video*) procede de vista (*visu*), y ésta procede de fuerza (*vi*): de los cinco sentidos, en efecto, el de los ojos es el más poderoso ya que mientras ninguno de los sentidos puede percatarse de lo que está lejos mil pasos, el poder del sentido de los ojos llega hasta las estrellas (...) por eso Accio dice “*Aquel que envidia lo que es envidiable, lo viola con los ojos*”.

Marco Tullio Cicerón (106–43 a.C.), en *Tusculanae*, Liber III, caput IX, 20, prefiere usar “*invidentia*” en vez de “*invidia*” que juzga ser “*ambiguum nomen*”: término ambiguo.

Publio Ovidio Nasón (43 a.C.–17 d.C.), en *Metamorfosis* describe física y caracterialmente a la diosa Envidia además de su casa:

“*Protinus Invidiae nigro squalentia tabo / tecta petit: domus est imis in vallibus huius / abdita, sole carens, non ulli pervia vento, / tristis et ignavi plenissima frigris et quae / igne vacet semper, caligine semper abundet. / Huc ubi pervenit belli metuenda virago, / constitit ante domum (neque enim succedere tectis / fas habet) et postes extrema cuspide pulsat; / concussae patuere foves: videt intus*

*edentem / vipereas carnes, vitiorum alimenta suorum, / Invidiam visaque oculos avertit; at illa / surgit humo pigre semesarumque relinquit / corpora serpentum passuque incedit inertis, / utque deam vidit formaque armisque decoram, / ingemuit vultumque ima ad suspiria duxit. / Pallor in ore sedet, macies in corpore toto, / nusquam recta acies, livent robigine dentes, / pectora felle virent, lingua est suffusa veneno. / Risus abest, nisi quem visi movere dolores; / nec fruitur somno, vigilacibus excita curis, / sed videt ingratos intabescitque videndo / successus hominum carpitque et carpitur una / suppliciumque suum est....”* (*Metamorfosis*, II: vv. 760–782).

“Primeramente se dirigió a la casa de la Invidia, escaúlda de negra podredumbre, escondida en unos hondos valles, de sol privada, impenetrable para todos los vientos, triste y repleta de indolente frío, y careciendo siempre de fuego, en ella siempre la calígine abunda. La virgen temible en la batalla, llegada al lugar, se para frente a la casa (piensa que no le es lícito entrar) y toca la puerta con la extremidad de su lanza; al ser golpeada, la puerta se abre: al interior ve a la Envidia, comiendo viborinas carnes, alimentos de sus vicios, y a esa vista volvió la mirada; mas ella se levanta flojamente del suelo, de las mordisqueadas serpientes deja los cuerpos, y avanza desganada. Al ver la diosa, por sus formas y armas hermosa, gimió frunciendo el rostro en hondos suspiros. La palidez cubre su rostro, delgadez en todo el cuerpo, nunca mira de frente, lívidos están de orín sus dientes, sus pechos verdosos de hiel, su lengua impregnada de veneno. Le falta la risa, salvo cuando se excita al ver alguien sufriendo; no disfruta del sueño, roída por las angustias que la hacen velar, y viendo los éxitos de los hombres, se consume al verlos, corroe los demás y se corroe a si misma: es éste su suplicio”.

Más adelante el poeta dice que la envidia “*inficit tabe*”: “contagia con su veneno” (v. 784).

La envidia como origen del mal de ojo fue una teoría desarrollada por el médico Dionisio de Samos en su *Fragmentum apud Galenum*, II, 6, citado por el portugués Gaspar de Ribero, médico de la reina Catalina, esposa de João III de Portugal:

“*Pues si uno retuviere en sí los malos humores y se le presenta alguna cosa hermosa, crece la envidia, en razón de la cual el calor se retrae adentro y en ese retraimiento se fortifica. Así algunos humores venenosos, que tiene, se esfuman y tratan de salir por los ojos ya que éstos no tienen piel. Y como son venenosos y proceden de materia venenosa, infestada igualmente la naturaleza, inficcionan la cosa que se les presenta; se comunica algún prejuicio a la cosa*” (Sanz, 2001, p. 241)

Hoy en día, podemos afirmar que el de la envidia es un tema común presente en todas las sociedades rurales tradicionales en las cuales pobreza y precariedad crean un natural recelo hacia cualquiera, aunque sea por poco, que salga del estándar general. No importa si las mejoras económicas de la persona o de la familia sean el resultado de un tenaz trabajo y representen el meritado fruto de años y

años de fatiga y de ahorros. El hecho de ser distinto expone de todas maneras a la persona a ser víctima de la envidia. Una expresión común en la altiplanicie leonesa es “la envidia ha secado la fuente de la piedad”, es decir, ha vuelto a los hombres insensibles, despiadados. En la práctica, de todos modos, los resultados negativos de la envidia y del mal de ojo son parecidos y no distinguibles. También son símiles los métodos de prevención y de cura.

II. Quiero agregar una líneas sobre la palabra fascinación, en latín *fascinum*. Ella tiene dos significados relacionados estrechamente: 1. encantamiento; 2. el miembro viril como medio contra la brujería y el encantamiento. (Calonghi, 1962, p. 1094).

Según Plinio (*Historiae naturalis* 28, 39), en el *Penus Vestae* habría estado custodiada con fines apotropaicos una imagen fálica tallada en el leño del higo, que representaba el dios *Fascinus*, el protector contra la envidia y médico de los daños producidos por ella. Agrega el autor, que la figura de un pene llamado *fascinum* era llevado en el cuello por los niños para protegerlos de la envidia.

El dios *Fascinum* de los romanos no sería otro que Priapo de la mitología griega. Cuando su madre Afrodita estaba embarazada Hera, por envidia y celos, la tocó haciendo que el hijo que tenía en su vientre naciera monstruoso, así Priapo nació con la lengua larga, una panza prepotente y un enorme pene. Afrodita (su padre Dioniso o Zeus), lo abandonó y fue criado por unos pastores, pues al verlo con ese enorme pene lo tuvieron como augurio de la fecundidad de las plantas y animales.

En Sicilia (Italia), utilizan los amuletos fálicos sean para colgar al cuello, a la pared o en tumba contra el mal de ojo de la época greco romana, ya sea en calizas locales como en arcilla y bronce. Por ejemplo, un amuleto en forma de falo con patas de felino, con el miembro extendido y cola con la punta fálica. O también amuletos en forma de mano con el gesto de la higa.

Ya Ovidio decía: “*signaque dat digitis / medio cum pollice iunctis*”: da una señal con los dedos habiendo juntado el medio con el pulgar (Fasti, 5, p. 433).

Sobre la etimología de la palabra *fascinum*, algunos estudiosos italianos, como Polia, afirman que puede derivar del sustantivo griego *baskanía*, “encantamiento”, “envidia”, “calumnia” y “mal de ojo”, o del latín *fari* (“hablar”) expresando el poder mágico de la palabra (Polia, Chávez, 2002, p. 149).

En el mundo clásico, sea griego y latino, podemos encontrar una serie de menciones sobre la fascinación / mal de ojo.

El poeta griego Teocrito (324/321 a.C.–259 a.C. apróx.) escribió: “*para que no me ojeen, tres veces escupir en mi seno: esto me enseñó la vieja Cotuttaris*” (Idilio, 6, pp. 39-40). El verbo griego es *baskaíno*, que quiere decir “fascinar”, “hechizar”, “mirar produciendo mal”; *baskaínein* tiní significa “envidiar a alguien”.

Catulo (84–54 a.C. apróx.), dedicó un poema (el quinto de su obra) a su amada Lesbia cuya traducción sería así: “*Dame mil besos, después cien, después cuando nos habremos dado muchos millones, los mezclaremos para que nadie sepa y ningún malévolo pueda enviarnos* (hacer el mal de ojo) *sabiendo que tan grande es el número de besos*”.

Este poema refleja un elemento importantísimo que rige aún la elección de los objetos apotropaicos (herraduras usadas de caballo o de asno, pelo de tejón, etc.) y es el concepto de “la cantidad no revelada”: no se puede saber cuánto ha sido usado la herradura de estos animales que siempre están en movimiento; la cantidad de pelos que tiene el tejón, o la cantidad de pelos que tiene la cola de un caballo. El ojeador deberá contar primero, antes de provocar el maleficio. (Lo mismo deberán hacer las brujas antes de entrar a la casa para intentar raptar a un niño de su cuna). En el caso de la herradura de caballo/asno, su poder apotropaico es reforzado por el poder del hierro.

Continuemos con los clásicos: Publio Virgilio Marón (70 a.C.–19 a.C) afirma que los pastores creían que la fascinación podía ser ejercitada sobre los corderos por el ojo maligno: “*Nescio quis teneros oculus mihi fascinat agnos*”: No se cuál ojo ojea mis tiernos corderos (*Bucolice* III, p. 103).

Evidencias históricas de la fascinación son mencionadas por el gran médico persa Avicena (980–1037), quien afirmaba que el mal de ojo provenía del alma del individuo. Algunas almas son de un orden más alto, otras de un orden inferior. Las de más alto orden, pueden cambiar a voluntad la materia exterior y, por lo tanto, pueden ojear y exterminar a los que vieren (*Los Naturales*, V). El alma puede modificar el cuerpo con la imaginación y puede modificar cualquier materia corporal. Las almas de pasiones fuertes son aventajadas en la imaginación maligna y pueden aojar plantas, animales y hombres (*Los Naturales* VI, p. 3). Avicena desarrolla todo un discurso en torno al cual podemos comparar lo que él llama “imaginación” con lo que en términos antropológicos sería el poder del “doble anímico”. El doble anímico de algunas personas es más fuerte y tiene la posibilidad de influir, incluso físicamente, en otros individuos.

El monje benedictino italiano Leonardo Vairo, en *De fascino* (1589), veía el ojeo como un pacto con los demonios. En tiempos más modernos, y desde una perspectiva científica, Ernesto De Martino escribe a propósito de la fascinación:

“*Con este término se indica una condición psíquica de impedimento y de inhibición, y al mismo tiempo un sentido de dominación, un ser dominado por una fuerza oculta y potente, que deja sin margen de autonomía a la persona y su capacidad de decisión y elección. Con el término affascino se designa también la fuerza hostil que está en el aire, y que insidia inhibiendo u obligando (...). La fascinación comporta un agente fascinador y una víctima, y cuando el agente es configurado en forma humana, la fascinación se determina como malocchio, es de-*

*cir, como influencia maligna que proviene de la mirada envidiosa (donde el malocchio es también llamado invidia)...”* (De Martino, 1996, p. 15).

Por último, la literatura etnográfica actual sobre diversas culturas Europeas y de América Latina demuestra la universalidad del síndrome cultural del ojeo. Y, a grosso modo, se pueden establecer básicamente dos tipologías comunes a muchas de las etnografías y ya referidas en algunos escritos desde el siglo XVI:

1. Basado en su origen: a). el intencional y b). el inintencional.

2. Basado en su duración: a). reciente y b). “pasado”. Cuando la persona permanece ojeada sin ser curada a corto plazo, el ojeo con el pasar del tiempo se vuelve más fuerte y por lo tanto es más difícil de curarlo.

En Europa, el caso de España la cual jugó un rol de notable importancia en la historia de este continente, posee una notable literatura, iniciada por el Marqués de Villena y retomada después por religiosos y médicos (10)

#### IV. Protectores contra el mal de ojo: el coral y el tejón

He seleccionado dos tipos de amuletos que han sido de gran difusión en Europa del Oeste (también fuera de dicho contexto).

1. El coral. Para protegerse del mal de ojo, era muy difundido llevar al cuello un pedazo de coral. El valor apotropaico del coral es muy antiguo en Europa, el mito de origen es una versión de la muerte de la Medusa por Perseo. Medusa era una de las tres Gorgonas que habitaban en el extremo occidente, cuyas cabezas eran rodeadas de serpientes, con gruesas patas parecidas a las del jabalí, manos de bronce y alas de oro, pero lo más peligroso en ellas eran sus miradas que tenían el poder de petrificar a quién las mirase, sea mortal o inmortal.

Al ser decapitada, brotaron de su cuello gotas de sangre con las cuales se formaron los corales, los cuales poseen parte de la esencia petrificadora, y por lo tanto, defienden de las miradas negativas.

Pedanio Dioscórides Anazarbeo (40 D.c.–90 D.c) recomendaba el uso del coral colgado en el cuello cuya virtud era purificar el aire (*Materia Medecinal* VI, p. 76).

El Mediterráneo era el hábitat del coral rojo y éste fue usado comúnmente en España, Francia e Italia como protector. La colección de amuletos de Guiseppe Bellucci, a inicios del siglo XX, describe una serie de objetos de diversos materiales y entre ellos una mano de plata que sostiene una rosa hecha de coral. En la cultura campesina italiana, se acostumbraba regalar un collar de coral a la futura esposa que, además de su valor estético, tenía obvias connotaciones apotropaicas. También en las pinturas y frescos españoles e italianos podemos apreciar el coral llevado por el niño Jesús. En Italia, hasta antes de la mitad del 1500 era frecuente el pintar a la Virgen

con el niño Jesús que llevaba en el cuello un collar de coral. Por ejemplo “*La Madonna col bambino e i santi Nicola e Procolo*” (1332) de Ambrogio Lorenzetti (“Galleria degli Uffizzi”, Florencia) (11).

2. El Tejón. En italiano *tasso*, en el dialecto local *tasciu*, animal muy esquivo que vive en la espesura del bosque: *Meles meles* (fam. *Mustelidae*). La garra de tejón, engastada en plata, era usada como amuleto. En España, en museos como el Etnológico de Navarra y el de antropología de Madrid, se conservan garras de tejones engastadas en plata para ser colgadas. Es conocido su uso entre los siglos XV–XIX y, en la corte española especialmente entre los siglos XVI–XVII.

La tradición documentada en los Abruzzos que prescribe defender con amuletos a los animales que transportan las pertenencias de la futura esposa existe también en algunas localidades españolas:

“...en forma de mano, la higa se colocaba en la puerta de las cuadras, sobre el cabezal de las bestias, en la silla de las caballerías y sobre el lomo de los bueyes que llevaban el ajuar de los novios en algunas localidades españolas. También era usada por mujeres y niños como eficaz protección contra el mal de ojo (...). La virtud era la gran cantidad de pelo fino del animal cosa que obliga al aojador a detenerse a contar todos los pelos antes de echar el conjuro. Las cinco uñas también sirven para ahuyentar el maleficio por el valor mágico de este número” (Irigaray, 2001, pp. 56–57).

Su uso como amuleto es relatado también en textos como el Tratado del Marqués de Villena: como prevención, poníanse en los arreos de los animales de carga junto con las nóminas un cuero con pelo del tejón. En el “*Opúsculo sobre el Aojamiento*” de Juan Lázaro Gutiérrez De Sepúlveda (1653):

“...la costumbre antigua y actual de colgar de los hombros de los bebés las manos del mele (en español *tejón*), medio con el cual opinan religiosamente las nodrizas que se previene el aajo de los niños y tienen por sacrilego no subvenir con aquel o semejante amuleto el mal tan grande que es para ellas el aajo. Lo que también hasta ahora se observa en los brutos, en los que cuelgan los campesinos un pellejo de tejón, para que, como sospechan, no les cause perjuicio el ojo hechicero.

Lo que puede advertirse en el caballo, mulo y asno, en cuyas colas ponen los campesinos una buena parte del pellejo de ese animal como defensa contra las miradas de los fascinadores” (Sanz, 2001, p. 360).

#### V. La lecanomancia

La lecanomancia es una práctica adivinatoria que se remonta a la religión asirio–babilonense en donde el sacerdote principal encargado de la adivinación (*Barû*) vertía el aceite sobre el agua e interpretaba la respuesta de acuerdo a las formas que tomaba el aceite:

“Si el aceite echado en el agua asume una forma alargada, un impuro se ha acercado al sacrificio. Si el aceite produce una espuma, el enfermo morirá. Si el aceite forma cinco bolas: manifestación del espíritu del muerto. Si los cuernos (las extremidades) del aceite están rotos a la derecha y a la izquierda, la mujer del hombre en cuestión se irá” (Cagni, 1971, 2, p. 123)

Tratábase de una forma divinatória que daba respuesta a situaciones como enfermedades, problemas de la vida conyugal, etc. Habría que indagar el por qué este tipo de diagnóstico se restringió principalmente al mal de ojo como consta en el material bibliográfico que he podido consultar tanto de Italia como de otros países de Europa del oeste. Es muy probable que fuera usado más ampliamente, como ocurre todavía en algunas regiones de Portugal (por ej. Beira Baixa) y de España (por ej. Extremadura) donde, además de servir como diagnóstico del mal de ojo, lo es también de otros síndromes culturales.

Noticias en distintas regiones italianas como en lo que fue el reino de Nápoles, De Martino documentó la lecanomancia :

“En Grottole, la mujer que sufre de dolor de cabeza, de origen mágico, puede en ciertos casos, operar por sí sola: echar una gota de aceite en un recipiente de agua y observar si el aceite se expande o no: si se expande se trata de fascinación, si no se expande es un común dolor de cabeza” (De Martino, 1996, p. 16).

En otras regiones italianas también está documentada su práctica tanto en los Abruzos (Giancristofaro, 1971, p. 204) como en Calabria.

En la región de Las Marcas, se usan más bien granos: se echan en el agua cinco granos; si la persona esta ojeada, desde la extremidad del grano se despega una bolita de aire o se despega desde el centro, en el primer caso el ojeo es ocasionado por un hombre, en el segundo caso por una mujer (Crocioni, 1951, p. 131) (12).

Podemos concluir al respecto que la lecanomancia en Europa fue y es vigente principalmente como diagnóstico del mal de ojo. Faltaría desarrollar la difusión de la lecanomancia en América Latina: es autóctona o importada de Europa vía los españoles u otros (13).

VI. El tema de la *paura* y sus implicancias desde la perspectiva de la medicina tradicional, abren un fecundo campo de investigación y de comparaciones con el contexto médico-tradicional universalmente difundido, conocido en la literatura antropológica americanista con el nombre de “*susto*”, o con la denominación anglófona de “*fright*”, “*soul loss*”, “*pérdida del espíritu*”. Según la medicina de otras culturas de interés etnológico, en efecto, un fuerte susto produce la pérdida del ánimo revelada por una sintomatología muy similar a aquella que caracteriza la “*paura*” en el ámbito de la sociedad rural leonessana.

VII. Las posibles comparaciones que pueden establecerse con la etiología y la fenomenología del “*susto*” o “*espanto*” (término que viene a ser la traducción exacta del italiano *paura*) entre las culturas de interés etnológico de América meridional, no sólo autorizan a formular la identidad “*susto*”-*paura* a pesar de toda diversidad histórica y cultural, sino permiten también de reconducir el efecto de la *paura* misma a la mayor o menor propensión de la víctima hacia el susto, propensión que en la teoría médica popular es identificada con una menor o mayor fuerza de la sangre. En ambos contextos, en la altiplanicie leonessana y en los Andes, la sangre es considerada no sólo como componente biológico de la persona: en los Apeninos centrales la sangre es el vehículo de la fuerza anímica, y los disturbios psíquicos y los que afectan el comportamiento (derivados de la *paura*) son imputados a una alteración de la sangre. En los Andes, la sangre es la sede de los cuerpos anímicos de la persona (*la sombra*) asociada a la fuerza del carácter y a la energía vital (Polia, 1996, 2, pp. 500-523).

En ambos contextos culturales, el apenínico y el andino, el “*susto*” y la “*paura*” pertenecen a la categoría de los “*síndromes culturales*”.

A diferencia del “*susto*”, o más genéricamente de los síndromes culturales agrupados en la denominación etnológica definida como “*fright*”, la “*paura*” de los campesinos de Leonessa, no produce “la pérdida del ánimo” y tampoco la producía hasta donde alcanza la memoria de nuestros informantes. Por este motivo, la cura de la “*paura*” no prevé la intervención de un especialista médico-tradicional, el mismo que en otra parte del mundo se identifica con la figura del shamán encargado de recuperar el ánimo fugitiva. En un tiempo, sin embargo, la “*huída del ánimo*” era la consecuencia de un evento traumático, o de una fuerte alteración mental y debía ser conocida en esta parte de los Apeninos y en la teoría médica popular.

Baste un único ejemplo, de consideración: Orlando enamorado, loco de celos y de rabia, pierde el “juicio” y es necesario que alguien (Astolfo) “vuele”, montado sobre un mágico corcel alado, hasta la luna para poderlo coger de nuevo. Este “vuelo” y la mágica cabalgadura recuerdan demasiado de cerca conocidos contextos shamánicos. Por esta razón el tema mismo merecería ser adecuadamente profundizado en otro trabajo. Mencionaremos tan sólo unas estrofas significativas:

La primera describe el estado de Orlando después de haber perdido su razón:

Casi escondidos los ojos tenía en la cabeza,  
el rostro demacrado, y como hueso seco,  
el pelo enmarañado, horrible y triste,  
la tupida barba, espantosa y fea... (XXIX, p. 60).

Esta describe la subida de Astolfo a la luna montado en el alado corcel:

Luego sube al volador y se levanta  
para alcanzar la cumbre de aquel monte,  
que en su parte más alta quedar creen  
no lejos del círculo de la luna... (XXXIV, p. 48).

Astolfo se encuentra con San Juan y éste le dice:

Cierto es, viajar debes de nuevo  
conmigo, y dejar toda la tierra.  
En el círculo de la luna guiarte yo debo,  
que de los planetas el más cercano gira,  
porque el remedio que más cuerdo puede  
volver Orlando, allí dentro se encierra... (XXXIV, p. 67).

El santo muestra a Astolfo algunas ampollas que encierran la razón de varias personas:

Era como licor blando y sutil,  
que se evapora, si no se le encierra;  
recogido se veía en varias ampollas,  
mayores o menores, aptas al uso.  
La mayor de todas, del loco señor  
d' Anglante la gran razón encierra;  
distinguirse se podía porque en ella  
escrito estaba: La razón de Orland... (XXXIV, p. 84).

Astolfo, volviendo de la luna, busca a Orlando:  
Astolfo preparado había el vaso  
que encerraba la razón de Orlando;  
a las narices se lo acercó de manera  
que al inspirar todo lo vació:  
¡caso maravilloso! Que su mente  
intacta volvió como era antes... (XXXIX, p. 57).

---

#### NOTAS

(1) Museo Demo-antropológico de Leonessa, Italia. Agradezco a los Ministerios de Relaciones Exteriores de Italia y de España, así como a la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) que me concedieron becas de investigación.

(2) Basándome en mi experiencia etnográfica llevada a cabo en el departamento de Piura (Perú Septentrional) en el estudio de la medicina tradicional andina, en el cual recogí casos de envidia, mal de ojo y de susto/espanto con la consecuencia de la pérdida del doble anímico (*sombra*) he llegado a la conclusión que es posible la confrontación del material europeo sobre la envidia y el mal de ojo sea en su sintomatología, diagnóstico y curación y respecto al susto-espanto con *la paura* en el contexto italiano. Si bien *la paura* en la actualidad no representa la pérdida del doble anímico como en América Latina ni la exigencia de la existencia de un operador terapéutico carismático que lo cure.

(3) Desde el 2001 venimos conjuntamente desarrollando la colección de material etnográfico. Parte ha sido ya publicada en el 2002 (ver bibliografía) y el resto vendrá publicada próximamente.

(4) Significa cuidar. Actualmente este término es asociado a las extra-comunitarias ya que son ellas las que desarrollan dicha labor de cuidar ya sea a los ancianos como a los niños.

(5) El estudio más completo sobre la envidia en el contexto de América Latina y desde una perspectiva de la antropología social fue el de George Foster entre las comunidades de Tzintzuntzán. Estudio que permitió formular el concepto de "Imagen del bien limitado". Concepto que se puede aplicar válidamente en otros contextos culturales.

(6) La maledicencia, el hablar mal de otras personas, llamado en dialecto local: "*le mmale lengue*", acompaña a la envidia pues es madre y al mismo tiempo hija de ella. Para alejarla de la familia el remedio más eficaz era: en la mañana de Pascua de Resurrección, cuando sonaban las campanas de la iglesia, se lanzaba lo más lejos posible una piedra con la intención de botar de la casa el pernicioso y temido efecto de las "*mmale lengue*".

(7) Es difundido aún hoy que los más propensos a ser ojeados son los niños. Son numerosos los tratados que concuerdan con esta idea. Autores españoles del siglo XV, como el médico sevillano Diego Álvarez Chanca, quien dió el primer acercamiento clínico al mal de ojo en su escrito "*El Tratado del Ajo, dado a la luz por Diego Álvarez Chanca. Doctor y médico del Rey y de la Reina, nuestros señores, empieza felizmente*" (1499?) dice que además de los niños son los de "sangre débil" (Sanz, 2001, p. 136). Lo mismo afirmaban Enrique de Aragón y Antonio de Cartagena (1529); éste último especifica la sintomatología y curación de los niños ojeados (Idem: pp. 203–204; pp. 210–211).

(8) En Galicia, España, se ha documentado la recitación de ensalmos durante la elaboración del pan. Citamos uno en donde no solamente se pide la protección de San Vicente Ferrer para que salga bien el pan, sino que a la vez se aleja a las brujas: "*San Vicente te acrecente, como o millo da semente, pra ricos e pobres, pras bruxas cornos*" (Lis Quibén, 1953, p. 527). Sobre la bendición al queso, existe una fórmula en el *Rituale Romanum*.

(9) El culto a San Antonio Abad es vigente principalmente en las sociedades rurales europeas. En Extremadura, por ejemplo, encontramos una fórmula muy semejante: "*San Antonio los guarde*" (Guio, 1990, 1, p. 541).

(10) En los siglos XVI–XVII, algunos estudiosos españoles desarrollaron la teoría retomada de principios establecidos en el mundo clásico y la aplicaron para explicar el origen y las posibles formas de curación del ojeo. Una era que el aojar era ocasionado por algunas sustancias nocivas que tenían en los ojos u otras partes del cuerpo determinadas personas y que eran transmitidas a través de la contaminación del aire: Fray Martín de Castañega, franciscano, "*Tratado muy sutil y bien fundado de las supersticiones y hechicerías y varios conjuros y abusiones, y otras cosas...*" (1529).

Sobre todo las mujeres en menopausia al no poder expeler la sangre impura, expelen sus impurezas a través de los ojos.

Junto con Fray Martín Castañega está Pedro Sánchez Ciruelo que en su libro (1538), "*Reprobación de las supersticiones y hechicerías. Libro muy útil y necesario a todos los buenos cristianos...*", tipifica el ojeo: Un tipo es producido por "curso natural" el otro tipo es producido por hechicerías de maleficios diabólicos. Ambos autores desaconsejan recurrir a las "santiguadoras".

Los portugueses también en los círculos cercanos a la nobleza eran partícipes del mismo interés –si bien un poco posteriores cronológicamente– como el médico portugués Tomás Rodrigues da Veiga en sus "*Relecciones sobre el ajojo*" (1561) (Sanz 2001, p. 286).

Volviendo al material que he recogido en mi trabajo de campo, si bien en la zona investigada además del ojeo a la leche materna, no he encontrado hasta el momento el ojeo a otra parte específica del cuerpo es significativo a mi parecer que sí ocurra en otras partes de Europa como en Valencia (España) en donde se cree que se puede ojear la cabeza y el método para curarlo es la lecanomancia: se pone sobre la cabeza una taza de porcelana con agua a la cual se vierte una gotas de aceite y se recita una fórmula (Seijo, 1974, p. 175).

(11) En España, al coral se le atribuía la “virtud natural de purificar el el aire” (Aragón, 2004, p. 58; p. 67). En Extremadura por ejemplo, se cree que si el coral cambia de color o se rompe, la persona que lo lleva está ojeada (Guio, 1990, 2, pp. 610–611).

(12) Enrique de Aragón, Marqués de Villena en su carta llamada “*Tractado de Fascinación o Aojamiento*” (1411) describe la lecanomancia como una forma de diagnóstico: las gotas de aceite eran lanzadas con el “dedo menor de la mano derecha” sobre un vaso con agua y si se extendían, se iban al fondo, cambiaban de color se sabía si la persona era fascinada (Aragón, 2004, p. 59).

En un proceso de hechicería de la Inquisición en España (Tribunales de Toledo y Cuenca) del año 1664:

“*En tierra de Fuensalida y Alcabón conocían los hechiceros a los aojados porque estaban muy tristes y caídos los ojos; o también echando una gota de aceite y si quedaba entera sobre el agua, no había mal de ojo, pero en caso contrario si la gota de aceite se deshacía o hundía, era cierta seguro el aojamiento*” (Legajo 89, núm. 140. Cirac Estopañán 1942, p. 80).

A inicios del siglo XX, Rafael Salillas, “*La fascinación en España (Brujas. Brujerías-Amuletos)*” (1905), hace una panorámica de la distribución de la creencia, sus operadores, los talismanes usados y entre los procedimientos para su curación, menciona la lecanomancia.

Etnografías españolas actuales confirman su continuidad en la región centro-sur como la de Levante. En Llerena (Extremadura) la persona que ejecuta la lecanomancia si revela el ritual pierde su capacidad de diagnosticar tanto el mal de ojo como otro síndrome cultural llamado “alunamiento” (Guio, 1990, 2, p. 890). En el centro, oeste y sur de la provincia Alicantina y en la zona central de la provincia de Valencia, la práctica ritual de la lecanomancia es difundida (Seijo, 1974, p. 175).

Entre los Lusitanos, en la región de “Beira Baixa”, la lecanomancia es practicada para deshacer el “mau olhado”. También es usada para la curación de otros síndromes culturales. (Duarte Moura, 1997).

(13) En 1922, dos psiquiatras peruanos Hermilio Valdizán y Ángel Maldonado, publicaron un libro donde presentaron una serie de datos sobre la medicina indígena en distintos departamentos. Documentaron que en la ciudad de Tarma, departamento de Junín, la lecanomancia: “...se pone de pie a la criatura ojeada o sospechosa de haberlo sido. Se le pone encima de la cabeza un plato conteniendo una pequeña cantidad de agua y sobre esta agua se vierte aceite. Si éste se dirige hacia los bordes del plato, la criatura está ojeada” (Valdizán y Maldonado, 1922, 1, p. 112).

Desgraciadamente no mencionan las fórmulas recitadas, ni quién realiza la ceremonia.

## BIBLIOGRAFÍA

- ARAGÓN, Enrique de, Marqués de Villena: *Tratado de Fascinación. También conocido como fecho o mal de ojo*, Barcelona, Ediciones Obelisco, 2004.
- ARIOSTO, Lodovico: *Orlando furioso*, vols. 4, Milano, Biblioteca Universale Rizzoli, (1606–1616) 1955.
- CAGNI, Luigi: “La Religione assirio–babilonense”, en *Storia delle Religioni*, vols. 5, Torino, Unione Tipografico–Editrice Torinese, 1971, pp. 57–125.
- CALONGHI, Ferruccio: *Dizionario Latino–Italiano*, Torino, Rosenberg & Sellier, 1962.
- CHÁVEZ HUALPA, Fabiola: “Mujeres que curan, mujeres que creen”, en “*Despierta, remedio, cuenta*” ...adivinos y médicos del Ande, 1996, pp. 671–830.
- CIRAC ESTOPAÑÁN, Sebastián: *Los procesos de hechicerías en la inquisición de Castilla la Nueva (Tribunales de Toledo y Cuenca)*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas–Instituto Jerónimo Zurita, 1942.
- CONCEPCIÓN, José Luis: *Costumbres y tradiciones Canarias. Con anexo Santiguados*, vol. 1, La Laguna (Tenerife), Asociación Cultural de las Islas Canarias, 1996.
- CROCIONI, Giovanni: *La gente marchigiana nelle sue tradizioni*, Milano, Corticelli, 1951.
- DE CONCINI, Ennio y POLIA, Mario: *Il paradiso del diavolo*, Milano, Sugarco, 1991.
- DE MARTINO, Ernesto: “Mondo popolare e cultura nazionale”, en *La Lapa. Argomenti di Storia e Letteratura Popolare*, 1, 1, Rieti, Marinelli Editore, (1953), 1991, pp. 20–21.
- , *Sud e Magia*, Milano, Feltrinelli, (1959), 1996.
- DE NINO, Antonio: *Usi abruzzesi*, Aquila, Polla, vols. 2, (1879) 1988.
- DI NOLA, Alfonso: *Lo specchio e l'olio. Le superstizioni degli italiani*, Roma–Bari, Economica Laterza, 2000.
- DUARTE MOURA, José Carlos: *Histórias e Superstições na Beira Baixa*, Coimbra, A Mar Arte, 1997.
- FINAMORE, Gennaro: “Tradizioni popolari Abruzzesi, streghe–stregherie”, en *Archivio per lo studio delle tradizioni popolari*, vol. 3, Palermo, Luigi Pedone Lauriel Editore, 1884, pp. 219–232.
- , *Tradizioni popolari Abruzzesi*, Torino–Palermo, Mario Clausen, 1894.
- FOSTER, George: “La sociedad campesina y la imagen del bien limitado”, en *Estudios sobre el campesinado latinoamericano: la perspectiva de la Antropología Social*, Buenos Aires, Perifería, 1974.
- GIANCRISTOFARO, Emiliano: “Credenze popolari abruzzesi sulla perdita del latte materno e su altri mali dell'infanzia”, en *Lares*, anno 36, 3–4, 1970, pp. 383–390.
- , *Il mangiafavole. Inchiesta diretta sul folklore Abruzzese*, Firenze, L.S. Olschki, 1971.
- , *Tradizioni popolari d'Abruzzo*, Roma, Newton Compton, 1985.

- GUIO CERREZO, Yolanda: *Salud, enfermedad y medicina popular en Extremadura, un acercamiento desde el Americanismo*, vols. 2, Tesis, Universidad Complutense de Madrid, 1990.
- IRIGARAY, Susana: "La colección de amuletos de la Casa Santesteban de Puente la Reina en el Museo Etnológico de Navarra «Julio Caro Baroja»" en *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, año 33, 76, 2001, pp. 53–64.
- LIS QUIBÉN, Víctor: "Los ensalmos de la elaboración del pan en Galicia", en *Revista de Dialectología y Tradición Popular*, vol. 9, Madrid, C. Bermejo Impresor, 1953, pp. 525–532.
- LOIRI, Antonangelo: *Demoni, miti e riti magici della Sardegna*, Roma, Newton Compton, 1992.
- LÓPEZ DE CORELLA, Alonso: *Trezientas preguntas de cosas naturales*, Valladolid, Francisco Fernández de Córdoba, 1546.
- MANGANARO, Giacomo: "Falloccrazia nella Sicilia greca e romana" aus *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*, Bonn, Dr. Rudolf Habelt GmbH, 1996, 111, pp. 135–139.
- POLIA, Mario: "*Despierta remedio, cuenta*":...adivinos y médicos del Ande, vols. 2, Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú, 1996.
- POLIA, Mario y CHÁVEZ HUALPA, Fabiola: "*Mio Padre mi disse*". *Tradizione, religione e magia sui monti dell'Alta Sabina*, Rimini, Il Cerchio, 2002.
- SANZ HERMIDA, Jacobo: *Cuatro Tratados médicos renacentistas sobre el mal de ojo*, Junta de Castilla y León, Consejería de Educación y Cultura, 2001.
- SEIJO, Francisco: *Curanderismo y Medicina Popular en el país Valenciano*, Alicante, Ediciones Biblioteca Alicantina, 1974.
- VALDIZÁN, Hermilio y MALDONADO, Ángel: *La Medicina Popular Peruana*, Lima, Imprenta Torres Aguirre, vol. 3, 1922.
- ZANAZZO, Giggi: *Tradizioni popolari romane: usi, costumi e preiudizi del popolo di Roma*, (Torino–Roma, Tipografia Editrice Nazionale), Bologna, Forni (1908) 1967.



# LA INSÓLITA TIERRA DE CAMPOS Y LA ONOMÁSTICA DE CASTROVERDE

Luis Miravalles



Mapa de la Tierra de Campos

## I- LOS CONTORNOS DE LA TIERRA DE CAMPOS

Toda la Tierra de Campos en general y Castroverde en particular, tienen una personalidad muy peculiar y bien definida. Esta Comarca es un conjunto de llanuras suavemente onduladas, interrumpidas, a veces, por algunos cerros de cumbres aplanadas y de laderas en suave declive. Solamente, alguna que otra vez, se alzan, aislados y solitarios, árboles que ofrecen, de trecho en trecho, su cobijo de sombra y descanso a las aves y al peregrino.

Cascadas de hielo y fuego caen alternativamente sobre los pueblos de adobe, que se abocetan sobre tanto fondo pardo y sobre los palomares, que van desafiando al viento, la sequía y los años.

Y esta Tierra de Campos, que ya se menciona en la *Primera Crónica General de España*, por Alfonso X el Sabio, abarca cinco mil kilómetros cuadrados, y curiosamente semeja en sus contornos la forma humilde de un plebeyo zapato.

En estos tiempos que corren de continuos avatares, sucesos y corrupciones, nada mejor para acompañar ese contorno, que la copla del autor medieval, judío, afincado en Carrión: Dom Sem Tob ben Isaac ben Artudiel, que figura en sus "*Proverbios Morales*" de 1345:

*De continuo sucede  
A poco que la rueda gire:  
El pisoteado zapato del plebeyo  
Se iguala con la corona.*

## II- LA CIENCIA DE LA ONOMÁSTICA

Entre otros aspectos singulares que distinguen esta Tierra de Campos, destacan por su rareza, los nombres propios, aplicados tanto a las mujeres como a los hombres, y que, sin duda, merecerían más amplio estudio que el breve espacio que aquí le dedicamos.

La Onomástica se está convirtiendo ya en un tema de estudio que, tal vez, podríamos incluir como un apartado muy particular dentro de la Heráldica, Ciencia histórica que, como ya se sabe, trata de los privilegios, honores y distinciones sociales. Y, aunque por una de esas paradojas tan humanas aportadas por el paso del tiempo, está francamente en alza (todos queremos tener colgado en la pared, como adorno, el escudo de nuestros apellidos), sin embargo, se proclama, a la vez, que todos somos iguales: idea en verdad sublime, pero engañosa e irrealizable, por el momento, ya que no existen en toda la naturaleza dos seres perfectamente iguales, afortunadamente, porque ello sería el clonismo más aburrido e insoportable, al que parecen querer conducirnos los científicos del mundo actual.

En realidad, sí somos todos iguales en cuanto a los derechos fundamentales de todo ser humano, como dice el proverbio del rabí Don Sem Tob. La única distinción entre nuestros semejantes reside en los méritos personales, en nuestras virtudes, y ello es lo que constituye la verdadera nobleza y blasón, base del lema y escudo de la Heráldica que trata precisamente de los honores que cada cual merece por su valor y son nobles hazañas, por humilde que sea su nacimiento y su posición social. Por tanto, nada nos impide que incluyamos a la Onomástica dentro de la Heráldica, como una rama que estudia el origen y catalogación de los nombres propios.

### III- TEORÍAS ACERCA DEL ORIGEN DE LOS NOMBRES Y CATÁLOGO PROVISIONAL DE CASTROVERDE

Antaño se solían poner los nombres propios más insólitos a los recién nacidos. El origen de tal forma de proceder puede achacarse a dos motivos principalmente. La gran religiosidad que reinaba en toda la Comarca de Tierra de Campos, llevaba a elegir los nombres que figuraban en el calendario, que en forma de taco se colgaba en las paredes de todos los hogares y que todavía se colocan (calen-

darios del Sagrado Corazón). En ellos aparecían todos los nombres de los Santos y mártires desde los tiempos más remotos del cristianismo y que constituyen el llamado *santoral* litúrgico.

El gran novelista asturiano Ramón Pérez de Ayala, en su adolescencia, estudió en el seminario de los Jesuitas de Carrión, e influido por esta tendencia y habiendo oído muchos de tales nombres singulares, no duda en nombrar con ellos a muchos personajes de sus obras (leáanse sus novelas "A.M.D.G." y sus "Tres novelas poemáticas") ambientadas precisamente en Tierra de Campos.

Otro motivo por el que se singularizaba con nombres propios fuera de lo común, obedece a ese impulso instintivo de querer diferenciarse notablemente entre sus semejantes. En definitiva podría decirse que los nombres propios son algo así como los blasones, instrumentos funcionales de identificación, que cuanto más raros, mucho más difícil de olvidar, pensarían los progenitores, aunque se equivocaban, porque en algunos casos hasta son muy difíciles de pronunciar y en otros mueven a risas cuando no a cachondeo (*Abundio*). Finalmente anotaremos, provisionalmente algunos nombres propios oídos por estas tierras, colocados por orden alfabético, algunos de los cuales aún perduran y viven, y que sea por muchos años:

ABUNDIA, ABUNDIO, AGEO, ALPINIANO, ANTO-LINA, ARESIA, AUSTIÓN, AVENCIA, BERNARDINA, BRAULIA, CANUTO, CAYETANO, CELSO, CIRILO, CRESCENCIO, CRISTETA, CRISTÓFORA, DIODORO, EFIGENIA, ELPIDIA, ERENIA, ETERIO, EUMELIA, EUSTORGIO, EUTIMIA, EUTIQUIO, GEMINIANO, GLICERIA, GLICERIO, HUMBELINA, ILDEFONSA, IRENIA, JOCUNDIANO, LIDUVINA, LIDUVINO, LUPICINIO, MACARIA, MAXIMIANO, MELECIO, MELETINA, PEGERTO, POMPONIO, QUILIANO, QUINTILIANA, RESTITUTA, RESTITUTO, SARVELIO, SIRICIA, URSICINIO, WILELMO, y WITERSIUDO.

También los padres actuales intentan con frecuencia, salirse de lo común, pero esta es otra historia.



# Retablo de los Ángeles en Pozoblanco (Córdoba)

Manuel Moreno Valero

Toda fiesta supone participación de la colectividad, sin embargo no todas las fiestas consiguen el mismo nivel de participación ni congrega a la misma clase de la población.

Por otra parte en España existe una cultura de raíces cristianas que arranca desde hace veinte siglos, desde la implantación del cristianismo en nuestra patria. Las costumbres alimentadas por el cristianismo se han inculturado en el ser de los españoles y forman parte de su rico acervo cultural por la asimilación alcanzada.

Navidad es una participación más específica de los niños. Salen por las calles, en pandillas de amigos o familia y llaman a la puerta pidiendo aguinaldo. Lo hacen como un rito heredado: ¿Cantamos o rezamos?

Dependerá de lo que contesten desde dentro para hacer una cosa u otra. Si la familia que se visita ha tenido recientemente la muerte de un familiar y están de luto, dirán: “Rezad” y entonces rezarán un Padre nuestro.

En Pozoblanco, pueblo de la provincia de Córdoba, situado al norte y centro de la comarca de Los Pedroches, hemos conocido la existencia de la representación del *Retablo de los Ángeles*. Se celebra el mismo día 24 de diciembre al anochecer, los niños se desplazan de casa en casa, para anunciar el Nacimiento del Niño Dios, al mismo tiempo que piden el aguinaldo.

Aunque al final también hay cantos de villancicos, sin embargo predomina la escenificación de la corte angélica.

Los personajes que intervienen son los siguientes: Ángel primero, Ángel segundo, Arcángel San Gabriel, Arcángel San Miguel, Lucifer y Mochilero y Coro y Voz en off. El coro actúa al final cantando el estribillo que se acostumbra a cantar esa noche por todos los grupos de niños que piden casa por casa el aguinaldo.

En la corte celestial también hay grados y por eso aparecen como introductorios los de rango más inferior o ángeles que darán paso a los tres arcángeles.

El mochilero es el encargado de recoger el aguinaldo, una vez finalizada la representación y para ello lleva su mochila donde se introduce lo recolectado y al finalizar el recorrido nocturno repartirán, por partes iguales, entre todos los actores.

La indumentaria con que se adorna cada uno es la correspondiente a la iconografía: vestidos de seda y alas con plumas en sus cuerpos y en la cabeza una corona y por calzado unas zapatillas ligeras.

Hemos recuperado el texto íntegro y lo damos a publicar para que se conserve a través del tiempo.

## TEXTO

### **Entrada**

– Voz: (desde la calle, uno de los ángeles)

*¿Pasan los Ángeles?*

– Voz: (Alguno de los vecinos de la casa particular)

*¡Sí, que pasen!*

### **Dentro de la casa**

– Ángel Primero: *Buenas noches caballeros,  
entro honrado en esta casa;  
si se ha de dar el aguinaldo  
ha de ser con mano franca,  
porque traigo una noticia  
para todos estimada:  
Que bien pronto ha de nacer  
el Redentor de las almas  
en un establo de bestias;  
en unas humildes pajas  
acompañado de Ángeles  
y la Virgen Soberana.*

– Ángel Segundo: *Buenas noches caballeros,  
El Redentor nace pronto,  
señores no hay que dudar,  
que a las doce de la noche  
sin un minuto faltar,  
Ángeles y Serafines  
todos le van a adorar  
Y nosotros, compañeros,  
juntos que venimos ya,  
con alegría y contento  
lo vamos a celebrar.*

– San Gabriel: *Buenas noches caballeros  
¡qué atemorizado vengo!  
pues dicen que Lucifer  
viene en mi persecuimiento.  
Yo les doy las buenas noches  
y me cuento yo el primero,  
que se viene ese Diablazo  
¡sabe Dios cómo andaremos!*

- Lucifer: *Soy Lucifer valeroso  
que persigue a Jesucristo;  
he de despedazar a cuantos  
defiendan la Ley de Cristo.  
Un renegado que yo tenía por mío  
ahora pretende Miguel  
hacer un santo de él.  
¡Haré que tiemble el Infierno,  
y que se arrodillen todos a mis pies!*
- San Gabriel: *¡Lucifer, Lucifer!  
la mucha soberbia te tiene a ti así,  
más pronto vendrá Miguel  
y te aplastará el bravío.*
- Lucifer: *¿Quién? ¿Tú a mi?  
¡Yo sí que te voy a despedazar a ti!*
- San Miguel: *¿Será posible sufrir  
estos terribles tormentos?  
Si sabes que te arrebató,  
por una me pagas ciento.  
¿Crees que Dios es Dios  
y que el que nace esta noche  
es un Espíritu Inmenso?*
- Lucifer: (Arrodillado y humillado)  
*¡Sí, creo!*
- San Miguel: *¿Crees que la Virgen María  
es Madre de Dios verdadero?*
- Lucifer: (sigue arrodillado)  
*¡Sí, creo!*
- San Miguel: *Pues si crees en todo esto,  
levántate conmigo diciendo:  
  
La aurora del Sol Divino  
vestida de resplandores  
bajó el Señor al camino  
a oír Misa de pecadores.*
- Lucifer: (repite cada uno de los versos).
- Mochilero: *Buenas noches caballeros.  
Entre Gabriel y Parranda,  
han tenido buena historia.  
Más, pronto llegó Miguel  
y se llevó la victoria.  
Yo también quisiera llevarme  
para mis compañeros limosna:  
Estas alforjas llenas de pan,  
lomo, chorizo, jamón...  
y dinero sin contar;  
y esta bota llena de vino  
para pasar el camino  
hasta llegar al Portal  
donde nació el Rey Divino.*
- Coro: *Dame el aguinaldo  
carita de rosa  
que no tienes cara  
de ser tan roñosa.  
Y si me lo das,  
y si me lo das,  
pasarás las Pascuas  
con felicidad.*



MUSEO ETNOGRÁFICO  
DE CASTILLA Y LEÓN  
ZAMORA



# Gracias a todos

Han sido años de recuperación de piezas,  
de documentos, de recuerdos... para formar  
la gran colección de etnografía  
de Caja España, que ahora cobra  
su sentido: compartir nuestra memoria.

Caja España

OBRA SOCIAL



Damos soluciones

