

**Albert Klemm**

# La cultura popular de Ávila

**Edición de Pedro Tomé**



 Institución Gran Duque de Alba







Albert Kleemann



# LA CULTURA POPULAR DE ÁVILA

## LA CULTURA POPULAR DE ÁVILA

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS  
INSTITUCIÓN DUQUE DE ALBA





La colección DE ACÁ Y DE ALLÁ. Fuentes Etnográficas pretende poner al alcance del lector aquellos textos de especial relevancia para un mejor conocimiento de la etnografía realizada en el ámbito hispánico, y también en otros pueblos y culturas relacionados con él. Así, tendrán cabida aquí las obras "clásicas", de difícil adquisición, y los documentos o compendios inéditos, con una cuidada edición y la aspiración de convertirse en referencia para el futuro. Esta vocación de permanencia e internacionalidad se articula en torno a una doble mirada: la hispánica sobre lo no hispano y la foránea sobre nosotros.

La responsabilidad sobre la redacción y contenidos de los textos y su documentación gráfica, corresponde a los autores que firman cada uno de los trabajos integrados en este volumen.

*Director*

Luis Díaz Viana. CSIC

*Secretaria*

Susana Asensio Llamas. CSIC

*Comité Editorial*

María Cátedra Tomás. UCM

Leoncio López-Ocón Cabrera. CSIC

Fermín del Pino Díaz. CSIC

Pedro Tomé Martín. CSIC

Honorio Velasco Maíllo. UNED

Juan J. R. Villarías Robles. CSIC

*Consejo Asesor*

Stanley Brandes. Universidad de California en Berkeley (EE.UU.)

Luis Calvo Calvo. CSIC

Jean-Pierre Chaumeil. CNRS (Francia)

Joaquín Díaz. Fundación-Centro Etnográfico de Documentación de Urueña. Valladolid

Andrés Fábregas Puig. Universidad Intercultural de Chiapas (México)

James W. Fernández. Universidad de Chicago (USA)

Francisco Ferrándiz Martín. CSIC

Manuel Gutiérrez Estévez. UCM

Israel J. Katz. Universidad de California en Davis (EE.UU.)

José-Carlos Mainer Baqué. Universidad de Zaragoza

Edwin Seroussi. Universidad Hebrea de Jerusalén (Israel)

**Albert Klemm**

# LA CULTURA POPULAR DE ÁVILA

---

Edición de Pedro Tomé

Prólogo, María Candel

Prólogo introductorio, Pedro Tomé

Los orígenes de la cultura popular de Ávila, Ángel Riquelme

Prólogo

Introducción

1. El mundo de la cultura popular y la cultura de la ciudad de Ávila y sus alrededores
2. El mundo de la cultura popular de la villa de Ávila

La casa rural

1. Los tipos de casa

2. Vivienda y paisaje

3. Vivienda y paisaje

4. El mundo

5. La casa rural de la villa

6. El hogar y la casa

7. El mundo

8. El mundo

9. El mundo

10. El mundo

11. El mundo

12. El mundo

13. El mundo

14. El mundo

15. El mundo

16. El mundo

17. El mundo

18. El mundo

19. El mundo

20. El mundo

**CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS**  
**INSTITUCIÓN GRAN DUQUE DE ALBA (Excma. Diputación de Ávila)**  
**Madrid, 2008**





Reservados todos los derechos por la legislación en materia de Propiedad Intelectual. Ni la totalidad ni parte de este libro, incluido el diseño de la cubierta, puede reproducirse, almacenarse o transmitirse en manera alguna por medio ya sea electrónico, químico, óptico, informático, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo por escrito de la editorial.

Las noticias, asertos y opiniones contenidos en esta obra son de la exclusiva responsabilidad del autor o autores. La editorial, por su parte, sólo se hace responsable del interés científico de sus publicaciones.

*Catálogo general de publicaciones oficiales*  
<http://www.060.es>



Prólogo de María Cátedra

Imagen de cubierta: Arenas de San Pedro, fuente pública  
(Diputación Provincial de Ávila)

© CSIC

© Pedro Tomé

NIPO: 653-07-146-0

ISBN (CSIC): 978-84-00-08673-2

ISBN (IGDA): 978-84-96433-58-8

Depósito Legal: M-33.966-2008

Edición a cargo de Cyan, Proyectos y Producciones Editoriales, S.A.

Impreso en España. Printed in Spain



# Índice

<b>Prólogo, María Cátedra</b>	9
<b>Estudio introductorio, Pedro Tomé</b>	11
<b>LA CULTURA POPULAR DE ÁVILA, ALBERT KLEMM</b>	33
<b>Prólogo</b>	35
<b>Introducción</b>	37
1. Límites, división geográfica y características de la Provincia de Ávila y de sus habitantes	37
2. Breve descripción de las aldeas visitadas	43
<b>La casa rural</b>	49
1. Los tipos de casa	49
2. Establo y pajar	58
Pesebre -comedera, pesebre	59
3. El tejado	60
4. La casa multicelular («Gehöft»)	61
5. El hogar y la chimenea	62
6. El mobiliario	66
7. Los utensilios domésticos	68
8. La iluminación	72
<b>Las tareas domésticas</b>	75
1. El lavado (fuentes, abrevaderos, lavaderos)	75
2. El horno y la fabricación del pan	77
3. La matanza	82
4. El lino y el hilado	84
<b>La indumentaria</b>	87
<b>Industrias rurales</b>	91
1. Molinos y molienda	91
2. La fabricación de tejas y ladrillos	98

3. La alfarería	99
4. Explotación y elaboración de la resina	103
5. Los aserraderos	104
<b>El cultivo de la vid y la elaboración del vino</b>	107
1. Preparación y cultivo de la vid	107
2. La vendimia y el transporte de la uva hasta la prensa	108
3. La preparación del vino: prensas, etc.	108
La prensa de viga («Baumkelter»)	108
La prensa de huso («Spindelpresse»)	110
4. La conservación y cuidado del vino	113
5. Preparación de los pellejos para el vino	114
Pellejos	114
Botas	115
<b>La elaboración del aceite</b>	117
<b>El pastoreo y la ganadería</b>	123
1. El pastor	123
2. La choza del pastor	124
3. Los rebaños (cabrío, ovino, bovino)	126
El potro	129
Los cencerros	130
La esquila	130
4. Industria lechera (en especial la elaboración del queso)	131
La elaboración del queso	131
5. Otros animales domésticos	131
<b>La agricultura</b>	133
1. La explotación de campos y praderas: el riego	133
2. El yugo	136
3. El arado	139
4. La rastra	143
5. La cosecha	144
La cosecha de los cereales	144
La era y el transporte de los cereales	145
La trilla	147
El trillo	148
La limpieza del grano	149
Judías (leguminosas en general), fruta, nueces y castañas, aceitunas, patatas	151
La cosecha de la hierba	152
6. Otros instrumentos para la labor agrícola	153
<b>El transporte y medios de transporte</b>	155
1. El transporte humano	155
2. Las bestias de carga	156
<b>Canciones populares</b>	165
<b>Conclusiones</b>	169
<b>Bibliografía</b>	171
<b>Imágenes</b>	177



# PRÓLOGO

María Cátedra

EL lector tiene en sus manos un texto clásico de etnografía cuyos materiales se recogen en 1932. No se puede decir que se base en un trabajo de campo tal como se considera hoy día pero el autor, Albert Klemm, realizó diversas investigaciones *in situ*, visitó varios pueblos de la provincia de Ávila y recogió abundante documentación sobre dos aspectos fundamentalmente: etimologías y cultura material, o sobre «Palabras y cosas». Ésta es precisamente la denominación del grupo donde se encuadra (*Wörter und Sachen*) en la llamada Escuela de Hamburgo que, bajo la dirección de Fritz Krüger, trató de unir filología y etnografía.

En una excelente introducción de Pedro Tomé, que sigue a continuación, se puede encontrar información sobre este colectivo y el contexto intelectual en que producen sus investigaciones. Un contexto bastante movido por cierto en términos políticos, tanto en España cuando Klemm recoge su material (en plena efervescencia de la II República) como en Alemania cuando lo presenta como tesis en 1950 tras una traumática guerra mundial. Paradójicamente, como indica acertadamente Tomé, no hay apenas referencias al respecto en este texto. Y eso que el propio maestro de Klemm, Fritz Krüger tendrá que exilarse a la Argentina, donde se publicará finalmente en 1962 la obra de su discípulo Klemm.

Este dato ilustra muy certeramente sobre la mayor debilidad de este trabajo: Klemm recoge palabras y cosas pero no personas. Al adentrarse en el texto una echa de menos constantemente alusiones concretas a modos de vida, retazos vitales, descripciones de situaciones, la captura de momentos, contextos significativos. Alguien puede replicar, con toda razón, que éste no era el objetivo de la investigación pero una no deja de lamentar que no lo fuera. El viaje de

Klemm en los años treinta por las tierras abulenses debió de ser toda una aventura humana, de la que el autor deja traslucir muy poco. En estos momentos desearía que el etnógrafo fuera algo menos «científico» sobre las formas, objetos y actividades y practicara un poco más el «arte» de llegar al fondo de los seres humanos.

Pero, evidentemente, eso es presentismo. Cada época enseña a mirar, qué mirar y cómo mirar; y las miradas resultantes tienen un fuerte componente temporal y cultural. La antropología es la propia historia de sus autores... y la historia en definitiva forja el presente. No es por ello casual que este texto sea reeditado por el CSIC, cuyo Departamento de Antropología de España y América dentro del Instituto de Lengua, Literatura y Antropología se encarga de la publicación más antigua de antropología, la *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*. Este significativo título (y el de la institución) tiene algo que ver con el grupo de Klemm, que publicó asiduamente en la *RDTP* y es parte de una historia común que entronca teóricamente con figuras fundadoras como Aranzadi, Caro Baroja o Barandiarán. Trae los ecos de viejas maneras de pensar la etnografía de las que hoy somos deudores.

Klemm fue un pionero en la provincia de Ávila, uno de los primeros de una serie de extranjeros que antes y ahora dirigirán su mirada a Castilla. Esta comunidad no ha tenido la concentración de investigadores extranjeros de otras regiones del Estado español y especialmente de Andalucía, lugar que ha llegado a ser, como ha indicado James Fernández (1988), una tergiversación metonímica que representa para el foráneo el conjunto de la nación. O el País Vasco que ha concentrado la fascinación de otros investigadores por este misterioso pueblo y su lenguaje, los pensados



como «indios de Europa» (Zulaika, 1996: 8). Por el contrario, frente al énfasis en la periferia o las regiones consideradas exóticas, varios de los integrantes del Grupo de Hamburgo seleccionaron regiones de ambas Castillas: aparte de Ávila, La Alberca y La Mancha, intentando mostrar que el centro español podía llegar a ser tan «arcaico» como las clásicas zonas «primitivas» de la península.

Primitividad también iba buscando treinta y muchos años después Stanley Brandes (1991: 238), quien reconoce en un sensible e introspectivo texto lo que le atrajo de Becedas, Ávila, allá por 1969, año en que comenzó su trabajo de campo: un pueblo supuestamente «atrasado» que utilizaba el arado romano, sin agua corriente, un solo teléfono y un solo televisor, dos hornos de leña y un molino, un sistema económico de propiedad común y multitud de acequias de agua por medio de sus calles. Justo lo que todos buscábamos en esas fechas, ese ramalazo de primitividad que heredamos del pasado. Al igual que Klemm, el autor se dirige a un pueblo rural, de montaña, con sabor y tipismo. Pero lo que diferencia a Brandes de Klemm es que la inmersión en la comunidad le permite ir más allá de esos supuestos «signos» de primitividad para toparse de lleno con el cambio y las mudanzas frente a la tradición y la inmovilidad. Tanto Brandes como Aceves en la provincia de Segovia (1971) o Tax Freeman en la de Soria (1965, 1971), por poner dos ejemplos de investigadores extranjeros en Castilla a finales de los años sesenta, dedican un importante lugar a los problemas de cambio social, modernización y emigración. Y es más, la pionera monografía en Castilla, la de Michael Kenny (1961), se atreverá con una comparación del campo y la propia ciudad de Madrid, justo en el momento en que la ciudad empieza a crecer a través del éxodo rural.

Muchos antropólogos hemos lamentado repetidamente que estas magníficas monografías no hayan sido traducidas en su momento, lo que ha impedido la posibilidad de haber seguido el pulso de la cambiante Castilla y la de poder contar con un valioso documento histórico sobre una comunidad estudiada de un modo minucioso y con profundidad en un determinado momento. La reedición del texto de Klemm es pues una de esas asignaturas pendientes de la Antropología española, un texto poco conocido que nos ofrece una instantánea tanto de lo que eran y hacían los abulenses de la época, como de lo que eran y hacían los propios investigadores.

El libro es modélico en información sobre cultura material de la zona rural: toda la terminología local desde la casa y las tareas domésticas a las industrias rurales, los molinos y la alfarería, el cultivo de la vid y el aceite, la ganadería y la agricultura o el transporte es minuciosamente recogida

y descrita, pero también dibujada y fotografiada. Según Barandiarán esta especial atención a la cultura material y las tecnologías populares distinguiría este texto de los más usuales enfoques folkloristas de la época, apegados a la literatura oral (Díaz Viana, 1988: 409). En su momento la atención al mundo del trabajo fue ciertamente revolucionaria, como bien se destaca en la creación del *Museo del Pueblo* tras el triunfo de la II República (Barañano y Cátedra, 2005: 231), si bien el *Pueblo* fue una vez más interpretado y reinventado de acuerdo a la ideología dominante.

María Cátedra

## Referencias bibliográficas

- ACEVES, Joseph (1971). *Social Change in a Spanish Village*, Cambridge, Mass: Schenkman Publishing Co.
- BARAÑANO, Asunción y María CÁTEDRA (2005). «La representación del poder y el poder de la representación: la política cultural en los museos de Antropología y la creación del Museo del Traje», en *Política y Sociedad* 42 (3), págs. 227-250.
- BRANDES, Stanley (1975). *Migration, Kinship and Community. Tradition and Transition in a Spanish Village*, New York: Academic Press.
- (1991). «España como objeto de estudio: reflexiones sobre el destino del antropólogo norteamericano en España», en CÁTEDRA, María, *Los españoles vistos por los antropólogos*, Gijón: Júcar Universidad.
- DÍAZ VIANA, Luis (1988). «Breve historia del folklore y la etnología en Castilla y León», en DÍAZ, Luis (coord.), *Aproximación antropológica a Castilla y León*, Barcelona: Anthropos.
- FERNÁNDEZ, James (1988). «Andalusia on our minds: two contrasting places in Spain as seen in a vernacular poetic duel of the late 19th century», en *Cultural Anthropology* 3 (1): 21-25.
- KENNY, Michael (1961). *A Spanish Tapestry: Town and Country in Castile*. Chicago: University of Chicago Press.
- TAX FREEMAN, Susan (1965). *Dimensions of Change in a Castilian Village*, Ph. D. Dissertation, University of Harvard.
- (1971). *Neighbors. The Social Contract in a Castilian Hamlet*. Chicago: Chicago University Press.
- ZULAIKA, Joseba (1996). *Del Cromañón al Carnaval: los vascos como museo antropológico*. Donostia: Erein.



# ESTUDIO INTRODUCTORIO

Pedro Tomé

## 1. La lengua como expresión del espíritu del pueblo

La irrupción en el siglo XIX de un nacionalismo identitario de nítida base romántica que asentaba la legitimidad de los nuevos Estados en lo que hoy denominaríamos etnicidad, más allá de sus consecuencias sociopolíticas y económicas, tuvo de manera inmediata efectos directos en el ámbito del saber. La extensión de las ideas filosóficas de Herder y Fichte no sólo permitió mantener la convicción de una nacionalidad hereditaria sino, sobre todo, defender la existencia de una identidad cultural expresada, entre otras cosas, en un lenguaje común. En este contexto, el registro de ciertas prácticas culturales singulares, lo que vino a llamarse folklore, devino en instrumento totalmente necesario en el afán de atestiguar y propagar la concordancia entre historia, cultura, pueblo, nación y Estado. Así, la exaltación del *folklore* o el *volks-geist* —términos ambos derivados del latino *vulgus*—, entendidos como *esprit des nations* o «espíritu del pueblo», se convirtió de facto en una ideología política enfrentada a cualquier pretensión de universalismo heredero de la Ilustración. Corolario directo de la misma fue el desarrollo de planes encaminados a recuperar, rescatar del olvido aquellas señas de identidad —lengua, tradiciones, costumbres, e incluso raza— que los progenitores y sus ancestros habrían generado y que permitían diferenciar a un pueblo de otro. En suma, lo consuetudinario, particularmente en el campo del derecho, se convirtió en la manifestación directa de un espíritu nacional que venía a sustituir, en el plano del saber, a la verdad revelada que antaño había sido atribuida en exclusiva a la divinidad: el pueblo es sabio, de ahí el hispano término de «demo-sofía» con el que se tradujo el inglés folk-lore, y no se equivoca.

Esta búsqueda de lo propio alentó, simultáneamente, un anhelo por conocer lo totalmente otro, lo exótico. Fue así como paulatinamente varios filólogos alemanes volvieron sus ojos hacia un país próximo y que, por creer que se mantenía aún anclado en un remoto pasado medieval, era simultáneamente exótico: España. No es éste el lugar adecuado para nombrar a la pléyade de filólogos alemanes que a lo largo del siglo XIX pusieron sus ojos en la Península Ibérica pero, por recordar algunos de indudable influencia, habría que nombrar a Emil Gessner, quien publicó en 1867 un tratado sobre *El leonés antiguo*, Hugo Schuchardt, autor en 1881 de una monografía sobre el flamenco, o a Gustav Gröbe, quien en 1888 haría lo propio con una monumental obra sobre la lengua española. Precisamente el citado Hugo Schuchardt, pionero en los estudios sobre la lengua vasca, al enfatizar, junto con otros filólogos suizos y alemanes, la necesidad de estudiar las etimologías para averiguar el modo en que evoluciona el modo de pensar en un determinado lugar, a través del análisis de las causas que provocan las transformaciones formales de las palabras, sentará las bases de la que será denominada escuela de «*Wörter und Sachen*» («Palabras y cosas») cuyas posteriores investigaciones intentarán aunar filología y etnografía.

## 2. Fritz Krüger y la Escuela de Hamburgo

A partir de la década de 1920 y durante al menos dos décadas los principios emanados del «*Wörter und Sachen*» serán desarrollados por un amplio número de filólogos europeos entre los que destaca el profesor de Filología Románica en la Universidad de Hamburgo Fritz Krüger.





Arenas de San Pedro - Puente romano.



Arenas de San Pedro - Puente romano.



Éste, partiendo de las ideas de Hugo Schuchardt, liderará la conocida como «Escuela de Hamburgo» de indudable influencia en los estudios filológicos y etnográficos de la Península Ibérica. Krüger, nacido en 1889 en Spremberg, Brandenburgo, había iniciado sus estudios filológicos indagando sobre los límites entre el catalán y el occitano. Sin embargo, a partir de 1912, fecha en que emprenderá un recorrido a pie por el noroeste español para confirmar las ideas que Menéndez Pidal había publicado pocos años antes, centrará gran parte de sus investigaciones en el occidente peninsular. Recibido, merced a una beca concedida en Alemania, en el Centro de Estudios Históricos que tenía su sede en Madrid, Krüger pronto trabó amistad con Tomás Navarro Tomás, con quien iniciará un intercambio que se prolongaría posteriormente en Hamburgo: Navarro Tomás enseñaba castellano a Krüger y éste devolvía las clases enseñando alemán al primero. Este conocimiento de la lengua le permitiría desarrollar durante años una vasta investigación de campo en diversas áreas periféricas de la Península Ibérica —Sanabria, Extremadura, Pirineos, etc.— centrándose en el estudio de la relación entre la lengua y la cultura material.

La amistad entre Fritz Krüger y Tomás Navarro Tomás, como años después la que trabara con V. García de Diego, fue fortaleciéndose con el paso del tiempo y alcanzó frutos concretos a comienzos de la década de los veinte. Si, por una parte, Krüger propuso a la República de Weimar que desarrollara programas de intercambio científico con la Junta para la Ampliación de Estudios (JAE), antecedente del actual Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), y en particular con la Residencia de Estudiantes y el Centro de Estudios Históricos, por otra la JAE publicaría en 1923 una de sus monografías más significativas —la dedicada al dialecto de la localidad zamorana de San Ciprián de Sanabria—. De hecho, Krüger mantendría sus relaciones con el CSIC durante años posibilitando que algunos de sus estudios fueran editados por esta institución: *El léxico rural del Noroeste ibérico* (1947), *Problemas etimológicos: las raíces car- y corr- en los dialectos peninsulares* (1956), *El argentinismo «es de lindo», sus variantes y sus antecedentes peninsulares* (1960). Además, como García de Diego pondría de manifiesto en su *Necrológica* del año 1974, Fritz Krüger se convirtió en asiduo colaborador tanto de la *Revista de Filología Española* como de la *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*. En cualquier caso, será la revista *Volkstum und Kultur der Romanen*, que el propio Krüger fundará y dirigirá en Hamburgo durante casi dos décadas, la que permitirá que tanto sus trabajos como los de sus discípulos tengan un órgano de expresión. De hecho,

no ha faltado quien afirme que propiamente la Escuela de Hamburgo nace con esta revista y, sobre todo, con los cerca de 40 anejos —conocidos como *Hamburger Studien*— que sirvieron para que los alumnos de Krüger publicaran sus tesis doctorales.

A medida que pasaba el tiempo y Krüger conocía más áreas de la Península Ibérica la conexión entre sus estudios filológicos, etnográficos y folclóricos alcanzó un grado tal que no pueden entenderse los unos sin los otros. Analizando siempre áreas que considera aisladas por encontrarse, supuestamente, más alejadas de los influjos modernizadores, Krüger llega a la conclusión de que puede mostrarse cómo ha acontecido la difusión de prácticas culturales examinando cómo se ha diseminado la terminología referida a las mismas. Con ello, recupera en sus investigaciones en España algunas de las ideas clásicas no sólo del difusionismo sino de la antropología decimonónica al mostrar comparativamente el comportamiento en áreas contiguas de los *survivals*, las supervivencias culturales, que procedentes de remotas épocas supuestamente se habrían mantenido en lugares más o menos aislados.<sup>1</sup>

El enturbiamiento de la situación política europea, y particularmente alemana, hasta llegar a comienzos de los años treinta a los extremos de todos conocidos, va a incidir de manera significativa en el devenir de la Escuela de Hamburgo. Aunque Walter Kuchler, con quien compartía la dirección del *Seminar für Romanische Sprachen und Kultur*, fue removido de su cátedra por el gobierno nacionalsocialista, Krüger prefirió mantener sus actividades universitarias. Es más, comprometido con el gobierno nacionalsocialista, sería nombrado en 1941 decano de la Facultad de Letras de la Universidad hamburguesa, cargo que mantuvo hasta el final de la Segunda Guerra Mundial cuando tras un proceso de desnazificación fue expulsado de la Universidad.

Tras diversos avatares y acontecimientos Krüger se instaló en Argentina donde en 1948 se convirtió en director del Instituto de Lingüística de la Universidad de Cuyo, en Mendoza. Desde esta posición y como director de los *Anales del Instituto de Lingüística*, en los que se publicaría la obra de Albert Klemm, Krüger recuperaría parte de sus antiguas investigaciones y propósitos hasta su jubilación en 1965 y posterior fallecimiento en 1974.

<sup>1</sup> Frente a los evolucionistas unilineales que consideraban que todas las sociedades habían de pasar por las mismas fases de desarrollo sociocultural, el difusionismo antropológico acentúa la importancia de los préstamos culturales surgidos del intercambio como principal factor para explicar el progreso cultural. Por tal motivo, los difusionistas como Graebner, Smith, Rivers, o Wissler, por citar algunos, harán de la noción de «área cultural» —o su trasunto europeo de «círculo cultural»— el centro de sus investigaciones.



### 3. La Escuela de Hamburgo y su incidencia en la etnografía española

Si la importancia de la obra investigadora de Krüger ha sido suficientemente ponderada, tal vez no lo ha sido tanto su actividad formadora de investigadores que, para el caso de la etnografía española, es igualmente relevante. Esta significación hay que vincularla a la obsesión que Krüger mantiene, justamente en los mismos años en que la antropología social enfatiza la necesidad del trabajo de campo, por la recogida de material sobre el terreno. Como consecuencia de esta preocupación, un buen número de sus discípulos arribaron a la Península Ibérica para recolectar *in situ* los datos en que basaron sus investigaciones. En la mayor parte de los casos, el destino de estos doctorandos de la Escuela de Hamburgo fueron las áreas periféricas de montaña: en la Sierra de Gata en la cacereña Raya hispano-portuguesa estuvo Dreschen Bierhenke; W. Ebeling se desplazó hasta la provincia de Lugo; en Andalucía, tanto en el noroeste gaditano como en la provincia de Granada, realizó su investigación W. Giese, etc. Solamente Albert Klemm, que desarrollaría su trabajo en Ávila, O. Jessen quien se desplazaría a La Mancha y Volkert Schlee, quien haría lo propio en La Alberca, en la provincia de Salamanca, se dirigieron a comarcas del interior de España.<sup>2</sup> Fue así como se elaboraron las que serían, en no pocos lugares, las primeras monografías generadas con criterios científicos.

En general, los datos etnográficos aportados por estos autores se han conocido y usado de forma fragmentaria y habitualmente descontextualizados. Ha sido frecuente que muchos de ellos hayan servido para engrosar las páginas de pretendidas monografías folklóricas cuando no para justificar determinados modos de vida pretéritos. Ciertamente los trabajos que los partícipes de la Escuela de Hamburgo realizaron han sido prolijamente seguidos y analizados por la filología española. La realización de diversos *atlas lingüísticos* de incuestionable calidad sería prueba de ello. Sin embargo, no ha ocurrido lo propio con las etnografías que realizaron. Aunque no se puede dudar hoy de su valor, no es menos cierto que durante décadas han pasado desapercibidas para gran parte de la antropología, cuando no han sido directamente rechazadas. La proclividad que la inicial antropología

social española tenía por los estudios de comunidad chocaba directamente con una vocación de estudio de «áreas culturales», comarcales en su mayoría, que planteaban los filólogos alemanes. Pero más aún disgustaba el esteticismo que profesaban y que frecuentemente confundía lo historicista con lo arcaizante. Ese regusto que deja la búsqueda de los arcanos enmarañando lo inexplorado, lo hermético y lo misterioso, no podía ser atractivo para una antropología seducida por el sincronicismo funcionalista tanto por razones metodológicas como para evitar caer en trasnochados romanticismos que permiten el subrepticio renacimiento de un *volkegeist* de comprometidas connotaciones políticas.

La depuración de algunas de estas connotaciones políticas, la necesidad de acudir a las fuentes poco visitadas de las culturas populares y, sobre todo, la apertura de la antropología española a toda clase de enfoques, ha hecho que en los últimos años algunos de estos trabajos etnográficos realizados por filólogos hayan sido recuperados. Más, si cabe, por aquellos antropólogos que han hecho de la antropología lingüística el centro de su reflexión. A mayores, la retraditionalización, a la que no pocas administraciones se han sumado, ha posibilitado el conocimiento de estas investigaciones gracias a que instituciones de carácter local han asumido la difícil labor de editarlas acompañadas, en algunos casos, de magníficos estudios como los realizados por Ignasi Ros Fontana (1999) o Juan Carlos González Ferrero (2006). Es más, gracias a este empeño, obras como los *Studien zur Lautgeschichte Westspanischer Mundarten* que escribiera Krüger en 1914 han sido editadas por vez primera en castellano noventa años después de su aparición.<sup>3</sup>

Por último, la importancia de la Escuela de Hamburgo para la etnografía peninsular es innegable como pusiera de manifiesto hace ya algunos años Luis Calvo (1991) mostrando las vinculaciones teóricas existentes entre la obra de Krüger y las de Julio Caro Baroja o Telesforo Aranzadi. Sin duda, a los anteriores habría que añadir a José Miguel de Barandiarán quien contribuyó de manera decidida al homenaje que la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Cuyo rindió a Krüger en 1952 con motivo de su 60 aniversario con un trabajo titulado «Contribución al estudio de la mitología vasca» (Barandiarán, 1953).<sup>4</sup> Pero

<sup>2</sup> El citado V. Schlee fue uno de los pocos alumnos de Krüger que no llegaron a doctorarse, a pesar de concluir la investigación. Como consecuencia de esta contingencia, su trabajo ha permanecido inédito hasta el día de hoy. No obstante, Albert Klemm, además de nombrar expresamente a Schlee en los agradecimientos, lo citará en numerosas ocasiones en su monografía sobre Ávila indicando que se trata de «materiales etnográficos recopilados por V. Schlee en La Alberca (Salamanca)».

<sup>3</sup> Krüger, Fritz. 2006. *Estudio fonético-histórico de los dialectos españoles occidentales*. Zamora: Instituto de Estudios Zamoranos «Florián de Ocampo», Caja España. Traducción M.ª Teresa Sánchez Nieto y María González Martínez. Estudio preliminar y notas de Juan Carlos González Ferrero.

<sup>4</sup> Este homenaje presentó de manera separada un conjunto de investigaciones lingüísticas y etnográficas. En las primeras la participación española corrió a cargo de Antonio Tovar («Sobre la cronología de la sonorización y caída de intervocálicas en la Rumanía occidental»), Manuel Alvar («El imperfecto "iba" en español») y Alfonso Zamora Vicente («La frontera de la geada»). En



más allá de estos nombres propios, es preciso reconocer que no pocas de las preocupaciones tanto de Krüger como de sus alumnos fueron compartidas directamente por una parte de la antropología española que tenía en la dialectología su nacencia. No en vano aún hoy la revista de mayor recorrido histórico en la antropología social española lleva por nombre *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*.

#### 4. Albert Klemm

Entre los estudiosos de la obra de Krüger no falta quien considera a Albert Klemm como un «epílogo inesperado de la «Escuela» (Ros Fontana, 1999: 27). Mas sin ser incorrecta tal afirmación, conviene matizarla. Ciertamente que la monografía sobre la provincia de Ávila de Klemm se publica en 1962 cuando la citada Escuela ya languidecía. Pero no menos cierto que su trabajo de campo fue realizado en 1932. Es decir, aunque pasaron treinta años desde que la investigación se realizó hasta que fue publicada en los *Anales del Instituto de Lingüística* de Mendoza, en Argentina, Albert Klemm desarrolló su trabajo de campo en la época de mayor esplendor de la Escuela de Hamburgo. En este sentido, se podría considerar como una obra a caballo entre dos épocas distintas de la mencionada Escuela: por una parte, en su estadía abulense Klemm utiliza la misma metodología que el resto de los discípulos de Krüger. Por otra, su tardía publicación le permitió acceder a una rica bibliografía producida en los años cuarenta y cincuenta que arrojaba tanto luz nueva sobre datos que no eran suficientemente conocidos a comienzos de los treinta, como sobre concepciones metodológicas diferentes. Conviene señalar, en cualquier caso, que a pesar de utilizar profusamente esta bibliografía producida con posterioridad a su estancia en España, Klemm no parece haber modificado sustancialmente sus ideas. Tal vez porque su trabajo fue concebido como tesis doctoral que, con el título de *Volkskundliches aus der Provinz Ávila*, presentaría en la Universidad de Hamburgo en 1950, dieciocho años después de la investigación de campo y doce antes de su publicación. Tal vez, por otra razón que puede deducirse del «Prólogo» de su obra: «por fin, en 1950 presenté el trabajo como tesis doctoral a la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Hamburgo. El Dr. F. Krüger le ha dado, en Mendoza, su forma definitiva

completándola más especialmente con los datos de la bibliografía reciente». En todo caso, será el propio Klemm quien explique en el mismo «Prólogo» las causas de tanta demora: «los materiales fueron recogidos durante un viaje por la provincia de Ávila en el año 1932; pero las dificultades de la guerra y los tiempos azarosos de la postguerra me impidieron ordenarlos y completarlos hasta que a fines de 1948 —gracias al aliento que me infundiera el maestro— recobré las energías y empecé nuevamente la tarea».

Imbuído por las ideas de Fritz Krüger, «mi siempre venerado maestro», Klemm intentó aplicar en Ávila el método característico de la Escuela de Hamburgo asumiendo la premisa de que el sentido último de la significación de una palabra o concepto sólo podía ser comprendido si ésta se explicaba desde el contexto en que se utilizaba y en que había surgido. De ahí, la necesidad de trazar de manera pormenorizada las relaciones entre la lengua y la cultura material. Por tal motivo, Klemm pretenderá describir fielmente las actividades cotidianas de los abulenses para poder explicar el sentido mismo de las palabras que usan. No está demás recordar al respecto que ésta era una de las cuestiones que más preocupaban a los seguidores de la Escuela de Hamburgo como lo atestigua el que en el aludido homenaje a Krüger, Joan Amades (1953) dedicara más de treinta páginas al estudio de las palabras sin un significado preciso aparente que abundan en la poesía popular catalana.

En suma, las listas de nombres de objetos, relaciones, actividades, con sus correspondientes variaciones, que Klemm presenta en su monografía sobre Ávila, se relacionan directamente con la explícita intención de describir minuciosamente todos aquellos aspectos vinculados a la cultura material que tendrán una correspondencia con variaciones semánticas que, a su vez, podrán informar sobre la cultura popular en su conjunto. Misma, por otra parte, que no puede desligarse, en opinión de un Klemm que oscila entre el determinismo geográfico y el posibilismo ambiental, de las características geofísicas que rodean a los habitantes que las producen. Por ello, la radiografía de detalles minúsculos de la cultura material, que en ocasiones dada su prolijidad roza lo banal, se completa con la producción de taxonomías que pretenden revelar categorías de pensamiento desde la descripción de los conceptos y sus variaciones.

#### 5. La cultura popular de Ávila

Klemm arranca su obra haciendo una presentación de las características geográficas de la provincia abulense, así como las que, en su opinión, tienen también sus habitantes.

el apartado de Folklore y Etnografía además del citado Barandiarán participaron Joan Amades, Joaquín Lorenzo Fernández, Augusto César Pires de Lima, Luis Chaves, Wilhelm Bierhenke, Luis Da Silva Ribeiro, Guillermo Alfredo Terrera, Juan Alfonso Carrizo, Berta Elena Vidal de Battini, Alfredo Dornheim, Rodolfo Oroz y Yolanda Pina Saavedra.





Barco de Ávila - Muralla y puerta.



Barco de Ávila - La plaza en día de mercado.



Curiosamente, a pesar de la efervescencia política que en esos momentos se vive en Ávila, como en el resto de España, Klemm no dedica la menor atención a estos problemas y no hace referencia alguna a las vicisitudes que la llegada de la II República produjo en algunos de pueblos abulenses que visitó.<sup>5</sup> Da la impresión de que lo político no provocara efecto alguno en lo cultural que, vinculado a un remoto pasado, sobrevive al margen del presente.<sup>6</sup>

Constata desde el primer momento la existencia de una «división tripartita de la región» en tres áreas que «se distinguen en todos sus aspectos: en la forma de las poblaciones, en la construcción de las casas, en los cultivos y en la industria; hasta los hombres son distintos». Esta heterogeneidad no sólo afectaría a la región en su conjunto pues incluso en el interior de cada una de las áreas es posible percibir cambios que impiden hablar de una total uniformidad. En cualquier caso, las diferencias presentadas siempre atañen a localidades, pero no pareciera haberlas, desde el punto de vista de Klemm, en el interior de las mismas. Como si todos los vecinos de cualquiera de los pueblos que visita, más allá de las distinciones inherentes a la división sexual, fueran iguales, sin distinción económica alguna.

Expuestas las condiciones geográficas, basándose en parte en su propia experiencia y en parte en una extensa bibliografía en la que obras como el Diccionario de Madoz, los tomos de la Enciclopedia Espasa, la historia de Carramolino (1872) o la geografía sobre la Sierra de Gredos que su compatriota Schmieder había publicado en 1915 se tornan imprescindibles, Klemm contrapone a continuación la variedad de paisajes y caracteres de las gentes, así como la influencia que las condiciones orográficas y sobre todo climáticas tienen en el tipo de producción y en el modo de vida.<sup>7</sup> Por cierto que el determinismo geográfico de Klemm le lleva a

asegurar que las condiciones geográficas influyen en el tipo de asentamiento, y el consecuente modo de vida, más que la traza de los caminos y su distancia o lejanía a los mismos. A pesar de ello, en ocasiones se ve en la necesidad de contraponer datos que se le antojan, quién sabe por qué, contradictorios como cuando afirma, a propósito de La Zarza, que «a pesar del aislamiento y del trabajo tan penoso la gente es amable y alegre, las mujeres visten trajes multicolores...».

Atendiendo a la tripartita división geográfica, Klemm diferencia igualmente tres tipos de «personalidades colectivas». En primer lugar, se encuentra el serrano «amable y hospitalario, aunque algo reservado al principio: el típico castellano de la vieja estirpe». Si el habitante de las serranías centrales de la provincia de Ávila habita en una comarca de «desoladora impresión», el barranqueño, el segundo tipo que analiza, lo hace en un «un jardín de una riqueza insospechada», en un «país de viñas».<sup>8</sup> No extraña, por tanto, que considere a sus moradores gente «amable y vivaz». Y ello a pesar de que la bonanza climatológica juega en su contra pues, cayendo en el clásico tópico y prejuicio, afirma que «el calor empero es un factor que influye negativamente en la disposición para el trabajo». Prueba de esta indolencia es la inveterada costumbre de los barranqueños de sentarse a la sombra de un árbol o a la puerta de las cuevas que sirven de bodegas tanto antes como después de comer. No ha de faltar, además, el paseo vespertino para tomar el fresco, sobre todo de la mocedad, mientras los viejos se solazan charlando en los poyos de la puerta o junto a las fuentes. En fin, si estas «pequeñas aldeas» se caracterizan por su «bienestar y sosiego», no ha de extrañar que las gentes que en ellas habitan sean como las propias casas «deslumbrantes» y prodigio de felicidad puesto que a todas horas se escuchan bromas y piropos.

Hay una tercera tipología entre los abulenses propia de la zona norte y el Valle Amblés sito en el centro de la provincia y que Klemm analiza conjuntamente como si fueran una misma comarca. Son las gentes de este lugar, en su opinión, «más bien reservadas y aún desconfiadas». Tiene, no obstante, tal característica su razón de ser y, en este caso, no es climática pues aquí Klemm sustituye el determinismo ambientalista por uno de raíz económica: el trabajo en la «infinita aridez» de estas llanuras está condicionado básicamente por el «desfavorable sistema de división y propiedad de las tierras», caracterizado por la posesión de la tierra en una pocas «familias nobles

<sup>5</sup> No obstante, se pueden descubrir algunas alusiones indirectas a los intentos modernizadores republicanos, como cuando señala que «han sido establecidas escuelas por todas partes; la asistencia es obligatoria». De todos modos, estas referencias son siempre difusas y sin datación cronológica precisa, lo que le permite sugerir que «en los últimos años...», por ejemplo, «se ha intensificado mucho la construcción de carreteras». Por otra parte, su intento de «neutralidad» le permite reproducir, por ejemplo, la afirmación de J. César Sánchez Gómez acerca de la «absurda» división provincial española o mostrar cómo son las estructuras políticas de gobierno local sin hacer comentario alguno.

<sup>6</sup> La única alusión claramente «política» que aparece en la obra de Klemm tiene que ver con las dificultades que tuvo que pasar en la Alemania de postguerra al tener que compartir conjuntamente con su esposa una habitación con otras tres familias «por orden de las tropas de ocupación», nombre que da las que «liberaron» a su país del gobierno nazi.

<sup>7</sup> El recurso a la bibliografía existente sin mayor contrastación le hace cometer en ocasiones errores como afirmar, siguiendo la *Guía geográfico-histórica de la provincia de Ávila de A. Rivera*, que la localidad de La Zarza está a 2.200 metros sobre el nivel del mar, cuando, en realidad, ronda los 1.600 lo que, en términos de pisos ecológicos, supone posibilidades productivas muy diferentes.

<sup>8</sup> Klemm utiliza continuamente la etnodenominación «El Barranco» para referirse tanto a las poblaciones del Barranco de las Cinco Villas como a Arenas de San Pedro y Poyales del Hoyo que propiamente no se encuentran en el mismo. Diríase que Klemm identifica los términos Barranco y Valle del Tiétar, denominación hoy más extendida y a la que él no se refiere, posiblemente porque no visitó ninguno de los pueblos más orientales del valle donde se encuentra la cabecera del río del mismo nombre.



que cobran sus rentas en productos naturales, dejando a los campesinos apenas lo más necesario para vivir, sobre todo en el Valle Amblés». Por cierto que Klemm en ningún caso utiliza el topónimo «Moraña», tan en boga hoy día, para denominar a lo que él llama simplemente zona norte o llanuras y que, sin embargo, sí conocía pues aparece mencionado en una de las citas que incluye en el texto.

Conviene, en todo caso, reseñar que Klemm no dedica ni el mismo tiempo de estudio ni la misma atención a las tres áreas señaladas. La duración de sus estancias se establece siempre en función del tiempo que precisa para recabar los datos que busca, alargándose pues en algunos lugares y acortándose sobremanera en otros. Eso hará, entre otras cosas, que haya una gran profusión de datos acerca de algunas localidades y sean escasos, sin embargo, los de otras que aparecen brevemente apuntados. Es más, la predilección de Klemm, como la de todos los integrantes de la Escuela de Hamburgo y, años más tarde de casi todos los antropólogos, por las zonas montañosas es evidente. Baste señalar al respecto que de las veintidós localidades de la provincia que recorre, trece pertenecen a la Sierra, en concreto al Valle del Tormes, cuatro están en el Barranco, una en el Valle Amblés, en el centro de la provincia y, por último, cuatro se encuentran en la que denomina zona norte. Lo mismo podría decirse acerca de las actividades descritas. Así, frente a las páginas que dedica, pongamos por caso, a la fabricación de tejas, las únicas referencias a las actividades festivas, ya no digamos a la religiosidad popular, que aparecen en la obra de Klemm son indirectas, bien a propósito de las canciones que en ellas se cantan, bien a la utilización de cierto utensilio durante las mismas.

La predilección por las áreas de montaña se pone de manifiesto en la identificación entre antigüedad y exotismo. Dice, por ejemplo, de Hoyos del Espino que es «uno de los típicos ejemplos de la supervivencia de lo antiguo, a pesar de la carretera con su tránsito moderno». En todo caso, el periplo siguiendo el Tormes muestra la intraheterogeneidad comarcana pues si en Hoyos del Espino la carretera no ha producido cambios, en la cercana Aliseda sí «se nota [su] influencia modernizante». A la vez, parece que las variaciones afectan incluso al carácter pues en los bordes de la comarca se hallan ya algunas diferencias. Por ejemplo, señala que en Hermosillo «el hombre de esta región ya no es tan sencillo, franco y confiando» como los de la «sierra propiamente dicha», al igual que ocurre en El Losar donde «la gente es menos franca y hasta desconfiada».<sup>9</sup>

Por el contrario, cuando Klemm visita los pueblos de las llanuras, el exotismo hallado en la sierra se torna sencillamente pobreza y miseria. Así, dice de Moraleja de Matcabras y Palacios Rubios que «son dos pequeñas aldeas miserables, donde, por el contrario de lo que ocurre en la Sierra, la higiene se tiene en poca estima». Tampoco parece impresionarle «la antigua ciudad de Madrigal de las Altas Torres que hace una desolada impresión. Como testimonio de las «Altas Torres» queda solo una ruina miserable; la muralla otrora circular de la ciudad se ha derrumbado en muchos sitios. Descuidadas y sucias están la villa y las casas. Muchos vacíos y muchas ruinas en las hileras de los edificios muestran que la que en otra época fue segura plaza fuerte es hoy una ciudad en plena decadencia». Y lo mismo en el Valle Amblés donde «los lugareños dan impresión de pobreza y agotamiento». Y ello a pesar de que «la más pobre de las aldeas que he recorrido en mi viaje» es Horcajo de la Ribera que se encuentra en el centro de la Sierra. A pesar de todo, Klemm cree que también en la zona llana de la provincia la «gente es amable, pero no tan franca ni hospitalaria como los habitantes de la Sierra o del Barranco».

De cualquier modo, el viaje le hace tener una visión de conjunto de la provincia que le resulta muy estimulante al permitirle constatar que existe una «región de cultura arcaizante en el mismo corazón de la Península». Tal afirmación tiene dos consecuencias inmediatas. Por una parte, refuta la creencia de que la cercanía al centro habría hecho desaparecer cualquier rasgo de arcaísmo, razón que había llevado a realizar investigaciones etnográficas exclusivamente de las áreas periféricas de España. Por otra impone, de acuerdo con la percepción de la etnografía del *survival*, la imperiosa necesidad de su urgente estudio antes de su inmediata desaparición. No obstante, a pesar de dicha inmediatez, Klemm está convencido de que la cultura dominante en la provincia de Ávila no desaparecerá tan rápidamente debido a una pluralidad de factores que van desde el propio aislamiento a la débil situación financiera campesina, pasando por la imposibilidad de innovar en la producción debido a la orografía o por el hecho de que los campesinos son «muy conservadores y viven apegados a sus antiguas tradiciones y usos». En cualquier caso, considera que es apremiante la investigación de estos modos de vida y pensamiento debido a que se están construyendo modernas carreteras que sacarán a las aldeas que visita de su secular aislamiento. Cierto, asegura Klemm alborozado, que «la influencia cultural de estas modernas vías de comunicación es hasta la fecha casi nula». Pero no menos que «en la vecindad de los antiguos

<sup>9</sup> Los nombres de las localidades que visitó Klemm se mantienen hoy día idénticos con la excepción de Las Casas del Puerto de Tornavacas que actualmente se llama Puerto Castilla





Madrigal de las Altas Torres - Vista general.



Madrigal de las Altas Torres - Vista parcial.



caminos reales la influencia de los medios de comunicación sobre las formas de la cultura autóctona es evidente. [...] Por esto, en las inmediaciones de estas vías, van retrocediendo cada vez más las viejas formas de la cultura popular». En suma, aunque era lo que buscaba, Klemm se sorprende al hallar en esta parte de España una «cultura autóctona propia» que puede observarse en distintos elementos culturales. La constatación de este carácter autóctono quedaría revalidada por las numerosas notas a pie de página que escribe y con las que establece comparaciones con otras regiones.

## 6. La cultura material de Ávila

Atendiendo tanto a los espacios habitacionales, el mobiliario o los utensilios domésticos, como a establos y otras edificaciones destinadas a usos laborales diversos, el primero de los centros de atención en que se expresa la cultura material abulense es, según Klemm, la arquitectura tradicional. Por supuesto, el filólogo incluye un pormenorizado diccionario de la terminología relacionada con la casa, en una detallada etnografía que se detiene de manera minuciosa tanto en la significación de los términos propios de cada elemento como en las técnicas productivas y los usos específicos de cada espacio. Explica la mayor parte de los elementos materiales como productos de la adaptación a las duras condiciones climáticas u orográficas y, sobre todo, productivas. A su vez, este análisis le sirve no sólo para vincular esta cultura popular con «corrientes culturales de la Península Ibérica» que están poco documentadas en el centro de España y más profusamente en la periferia, sino sobre todo para asentar un rígido determinismo: aún considerando las variaciones locales, habida cuenta la similitud de condiciones económicas, sociales y climáticas que «determinan» ese modo de vida, «los habitantes tenían forzosamente que llegar a resultados semejantes en su cultura popular».

Una vez analizada la arquitectura popular, la etnografía de Klemm se centra en el uso del agua. A propósito de este elemento, además de constatar las diferencias comarcales, Klemm se detiene en aspectos tan dispares como su utilización para tareas domésticas como el lavado de la ropa (describiendo cómo y dónde se hace), el riego de los campos o el abrevado del ganado. A tal efecto analiza pormenorizadamente los elementos constructivos como las fuentes, lavaderos, pozos y norias que describe en detalle minucioso reflejando incluso aspectos como la valoración social de algunas

fuentes —«es el orgullo del pueblo y se les muestra a todos los visitantes de fuera»—. <sup>10</sup>

El análisis de las tareas domésticas incluye igualmente la fabricación del pan, una tarea descrita a conciencia atendiendo tanto a las actividades propiamente dichas como a todos los elementos materiales (y espirituales) intervinientes en la utilización de los hornos que, a su vez, se definen escrupulosamente. Lo propio se hace con otras actividades como la matanza, el hilado de la lana o el tratamiento del lino que, no obstante, se encuentra «en pleno receso durante estos últimos años». Por cierto que a propósito del hilado presenta Klemm dos cancioncillas en lo que es una de sus escasas incursiones por la literatura oral de los habitantes de la provincia.

Por otra parte, estas descripciones domésticas se complementan con un exhaustivo análisis de la indumentaria, de la que asegura que «en los últimos decenios la indumentaria de la provincia de Ávila ha sufrido seguramente transformaciones notables, sobre todo porque en varias de sus piezas el cuero y la piel han sido sustituidos por el uso del paño». Por cierto que en este capítulo pueden observarse cómo se introducen en la investigación algunos prejuicios. Así, Klemm al analizar la vestimenta se detiene en la indumentaria masculina de trabajo que utilizan los varones. Sin embargo, no hace lo propio en el caso de las mujeres pues aquí su foco de atención es la ropa festiva. Aunque no dice en que se basa, la justificación de tal diferencia se asienta en la convicción de que el traje festivo femenino debe haber sufrido pocos cambios con el decurso del tiempo. De una u otra forma, este capítulo sirve igualmente para mostrar claramente el carácter comparativo del trabajo de Klemm que, tras referirse a la indumentaria de otros lugares del centro de España, le lleva a colegir que, en lo referente al vestir, existe una nítida semejanza cultural con esos lugares.

Las «industrias rurales» configuran un importante capítulo etnográfico de la obra de Klemm. El importante aparato léxico que desarrolla sobre la molienda pone de manifiesto la importancia que otorga a la molinería y a todos los elementos vinculados a ella incluidos los precisos saberes para la construcción de acequias. La minuciosidad de las descripciones de Klemm muestra en este caso una incoherencia entre las ideas del autor y lo que éste encuentra. Tras insistir durante numerosas páginas en el carácter autóctono debido al aislamiento, descubre que «las muelas antiguamente se hacían en el mismo sitio en que iban a ser utilizadas, vale decir de las

<sup>10</sup> Es en la descripción de una de estas actividades donde a Klemm se le escapa una de las escasas incorrecciones en su castellano: «el planchado se realiza sólo en algunas ocasiones festivas muy especiales, como ser casamientos y bautizos, etc.».



mismas rocas de la sierra. Actualmente se importan de fuera, especialmente de Francia».

Dentro de las industrias rurales, dedica igualmente un epígrafe a la fabricación de tejas y ladrillos y alfarería. Posteriormente analiza la explotación de la madera, particularmente en el área próxima a Arenas de San Pedro, centrándose tanto en lo relativo a los trabajos propios de los aserraderos como a la elaboración de la resina —actividad de la que hoy día sigue habiendo muy pocas etnografías exhaustivas—.

La producción del medio rural abulense no se agota con las denominadas industrias rurales, razón por la que Klemm abordará en sucesivos capítulos la producción agropecuaria a la que dedica numerosas páginas debido, sobre todo, a la indudable extensión del léxico propio de cada una de estas actividades. De hecho, se ponen claramente de manifiesto las diferencias existentes entre el cultivo de la vid y, consecuentemente, la elaboración del vino (incluyendo tipos de prensa, de cultivo, de vinos, de medidas, de pellejos y botas, etc.), o el aceite que se produce en el Barranco y las producciones cerealistas del norte de la provincia. En éstas, su objeto de atención abarca desde el riego y la delimitación de campos (paredes, cercas, etc.) a los usos de prados, yugos y arados, pasando por la rastra, la cosecha y sus tipos, los de eras, la trilla (con la terminología y tipos de trillo), la limpieza del grano y sus medidas, leguminosas, frutas, la cosecha del heno, los ameales, etc. Igualmente acontece con la ganadería y el pastoreo, a propósito de los cuales Klemm describe cómo es la choza del pastor, sus víveres, sus productos, los rebaños, la tipología animal, las enfermedades que afectan a los animales, el potro, el cencerro y la esquila, la elaboración del queso y la industria lechera, en general, otros animales domésticos.

La etnografía de Klemm se completa con un capítulo dedicado al transporte y sus medios donde destaca la importancia de la locomoción humana en la que el tópico se desliza una vez más: «más variedad y mayor interés tiene la forma del transporte femenino que el masculino, ya que la mujer y el niño son más fieles guardadoras de la tradición que el hombre». Para mostrarlo, nada como detenerse en elementos aparentemente menores, pero relevantes como el acarreo del agua por parte de «jovencitas y mujeres» hasta las casas en los consabidos cántaros. Analiza, además, el uso que se hace de carretillos y parihuelas así como de otros soportes utilizados por las «bestias de carga». En este sentido se detiene en los serones, las aguaderas, alforjas, albardas, narrias, carros, carretas, etc. Resulta, en este contexto, de gran interés su disquisición sobre los carretones «condenados a la desaparición» y que no considera ni una evolución de la narria

ni un antecedente de los modernos carros. No menos interesante, por cierto, que el análisis de las diferencias en los adornos de los animales en función de que su propietario sea arriero o labrador.

## 7. La cultura popular de Ávila: de lo particular a lo general

Posiblemente el lector de la obra de Klemm considere un tanto decepcionante el escaso peso que, tras el minucioso análisis de la cultura material, tiene en su etnografía lo relativo al folclore en su sentido más usual. El propio autor, sin autocrítica metodológica alguna, intenta justificar esta ausencia al afirmar que «no fue nada fácil que aquella sencilla gente se animara a recitar o cantar estos versos o canciones». A mayores, llega a manifestar dudas razonables sobre las mismas canciones que presenta pues el cantor de una de ellas, según cuenta, había bebido varias copas de vino antes de ejecutar la canción acompañado de una guitarra de fabricación casera con «una caja del tamaño de una de cigarros y una lata como mango en que iba una cuerda de alambre».

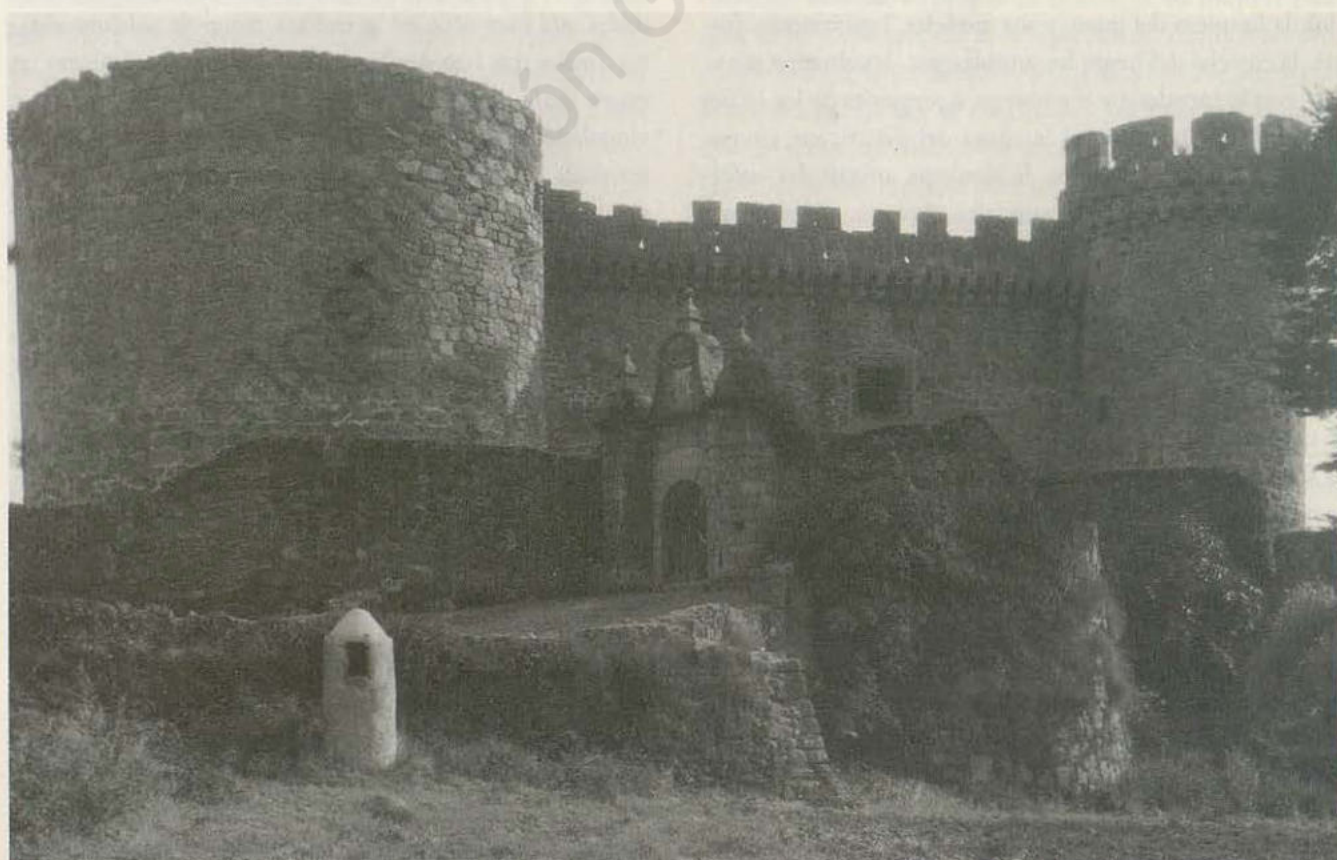
Sea como fuere, el prolijo trabajo de Klemm nos permite acceder hoy a un vasto conocimiento tanto de actividades que hace años no se realizan como de palabras antaño usuales que han desaparecido. Ahora bien, el mismo no puede desligarse de una concepción romántica y arcaizante vinculada a una etnografía intencionalmente de «rescate» de *survivals*. De hecho Klemm explicita nítidamente tal propósito: «esta cultura típica que se ha desarrollado y conservado a través de los siglos, está amenazada de muerte en nuestros días. Urge pues recopilar sistemáticamente y perpetuar para la investigación futura todo lo que hay de característico, de autóctono y de arcaico en el aspecto cultural de tantas regiones y pueblos sin explorar».

En una afirmación como la precedente, más allá del anhelo metodológico expresado, Klemm pone de manifiesto no sólo la nostalgia por un mundo que se pierde sino, sobre todo la identificación entre «arcaico» y «autóctono», entre «cultura típica» y «cultura aislada». En definitiva, la idea de que sólo lo primitivo es cultural porque es producto de una incontaminada sabiduría popular desarrollada a través de los siglos. Como si las transformaciones, cambios y contactos interculturales no lo fueran también. Por ello, cabe dudar de si el presente etnográfico que Klemm cuenta es el que ve o el que fue y quiere oír de labios de sus informantes ocasionales: tan relevantes resultan sus descripciones como sus silencios sobre todo aquello que no le interesa.





Mombeltrán - Castillo de Don Beltrán de la Cueva.



Mombeltrán - Castillo de Don Beltrán de la Cueva, entrada exterior.



No hay duda de que Klemm busca solamente lo arcaizante y, finalmente, sólo halla lo que busca.

Por otra parte, la aspiración comparatista inherente a esta concepción de la etnografía le llevará, en lo que es uno de los elementos más positivos de su trabajo, a trascender continuamente las áreas que estudia acudiendo a una bibliografía que le permite establecer paralelismos con otras áreas culturales tanto próximas como alejadas. Hay que decir al respecto que contó para ello con la valiosa aportación de las numerosas monografías que el resto de los discípulos de Krüger habían hecho en la Península Ibérica y que se publicaron con anterioridad a la suya.<sup>11</sup> Estas comparaciones permitirían a Klemm establecer la existencia de una cierta «concordancia» entre la provincia de Ávila y las comarcas aledañas y, a su vez, para justificar un conjunto de conclusiones desarrolladas en tres niveles analíticamente diferenciados: resultados sobre Ávila, derivaciones de los mismos sobre España y, por último, corolarios generalizadores aplicables de manera casi universal.

La primera de estas conclusiones totalmente coherente con los fundamentos epistemológicos en que su trabajo se asienta resulta sorprendente y contradictoria a tenor de sus descripciones: a la vez que éstas muestran las diferencias culturales entre tres comarcas diferentes, e incluso en el interior de cada una de ellas, Klemm asegura que existe una «cultura autóctona propia» en la provincia de Ávila. Por otra parte, asevera que esta cultura desconocida por los investigadores puede, no obstante, identificarse con la «cultura popular castellana».<sup>12</sup>

En segundo lugar, concluye Klemm, su investigación vendría a mostrar que las culturas que denomina «arcaicas» no son exclusivas de las áreas periféricas o fronterizas como los Pirineos o las zonas leonesas y sanabresas que había estudiado Krüger: «nuestras observaciones —señala— habrán evidenciado que en la España central existen zonas de cultura manifestamente arcaica; esto quiere decir que tales formas y aspectos culturales no se han conservado sólo en regiones periféricas, sino que se encuentra desde hace mucho y muy arraigadas también en el mismo centro de España». Con ello se mostraría, en su opinión, que «la influencia niveladora de la capital» no había sido tan importante como algunos autores habían afirmado.

Por último, la investigación, asegura su autor, permitirá establecer una conclusión de alcance universal: «las congruencias anotadas demuestran que condiciones de vida similares pueden determinar aspectos de la cultura popular semejantes y hasta coincidentes».

## 8. La etnografía contemporánea a Klemm en Ávila

Albert Klemm no es el único alemán que proyecta una mirada etnográfica sobre la provincia de Ávila en el año 1932: en ese mismo año Kurt Schindler, quien, a pesar de haber nacido en Berlín en 1882, vivía en Estados Unidos desde que cumpliera veintitrés años, hará una breve, pero muy productiva, incursión por las comarcas montañosas abulenses. Las abismales diferencias entre lo que uno y otro halla hay que relacionarlas tanto con la metodología que emplean como, sobre todo, con el objeto en que centran sus pesquisas. Ciertamente que ambos pretenden que algunos saberes no se pierdan. Pero mientras Albert Klemm dirige sus ojos hacia la cultura material, Schindler destaca el valor que tiene hacer lo propio hacia la música popular: «en todos sus aspectos, este trabajo es mucho más importante que cualquier excavación arqueológica, porque mientras éstas permanecen seguras bajo tierra, podemos estar seguros de que en los próximos diez años toda esta riqueza musical del pasado quedará extinguida, puesto que ahora mismo solamente los viejos de más de sesenta años recuerdan estas melodías tradicionales que los jóvenes ignoran» (Onís, 1941: xvii).<sup>13</sup>

De cualquier forma, llama poderosamente la atención que Albert Klemm, quien por cierto no cita la obra de Schindler a pesar de que *Folk Music and Poetry of Spain and Portugal* fuera publicada en Nueva York en 1941, afirmara que, en lo relativo a las canciones populares, su cosecha fue «más bien limitada» debido a la dificultad de conseguir que la gente cantara. Sin embargo, Schindler llegó a recolectar —y grabar en su gramófono— 172 canciones en la provincia de Ávila en poco menos de tres semanas. Pudiera aducirse, en descargo de Klemm, que no visitaron los mismos pueblos. Y cierto es que la relación de localidades por las que sus respectivos viajes transcurrieron no es idéntica.<sup>14</sup>

<sup>11</sup> En sentido estricto, no todas las monografías son anteriores en cuanto a su publicación a la de Klemm, pues como ya he indicado éste se sirve a menudo del trabajo aún inédito de V. Schlee en La Alberca.

<sup>12</sup> Coincide, por tanto, Klemm con Julio Caro Baroja, a quien puede citar debido a la demora en la publicación de la obra del alemán: «los poetas más grandes han cantado la inmensidad de su campo o el carácter de sus ciudades. Del pueblo perdido en la sierra o en la planicie no se ha hablado demasiado en cambio» (Caro Baroja, 1981: II., 193-194).

<sup>13</sup> Las palabras de Schindler están tomadas de una carta escrita «a un viejo amigo norteamericano» que Federico de Onís incluyó en la «Introduction» (1941) bilingüe inglés-castellano a la obra póstuma de Schindler (1941), *Folk Music and Poetry of Spain and Portugal*. Cito por la edición facsímil publicada en 1991 por el Centro de Cultura Tradicional de la Diputación Provincial de Salamanca.

<sup>14</sup> Schindler inició su periplo abulense el 4 de septiembre de 1932 en Piedralaves [2], en el Valle del Tiétar. Desde aquí se desplazó a otras localidades del mismo valle como Guisando [24], Arenas de San Pedro



Sin embargo, tal argumento carece de valor cuando se observa que Klemm no informa de canto alguno de Arenas de San Pedro, donde Schindler grabó nada menos que 27 canciones (Katz y Armistead, 1991). Tal es el número de canciones que recopila Schindler que la provincia de Ávila se constituye en la tercera española en importancia de su voluminoso cancionero, tras las de Soria donde recopiló 359 y la de Cáceres donde obtuvo 186. Es posible que parte del éxito de Schindler tuviera que ver con la elección de las localidades. Así lo cree Miguel Manzano quien afirma que «nuestro músico tuvo la intuición (o alguien se lo aconsejó) de centrar sus trabajos de búsqueda en una de las zonas geográficas más singulares y ricas de la provincia, por ser centro y confluencia de los rasgos diferenciadores de las músicas del norte y del sur de la Península. Debido a ello consiguió recoger algunas de las tonadas más bellas que llenan las páginas de su cancionero» (Manzano, 1991: 51). Sin embargo, Luis Díaz Viana (1983: 25), analizando la producción de Schindler en la provincia de Soria, alude a la convergencia de tres factores diferentes: por una parte, la evidente abundancia de canciones en los pueblos que eligió; por otra la pericia encuestadora del folklorista. Por último, la vigencia, transitoria o duradera, de la tradición<sup>15</sup>.

Sea como fuere este cancionero abulense es, según Miguel Manzano, «de una riqueza extraordinaria, tanto en variedad de género como en número de documentos, y

sigue siendo hoy por hoy la única publicación en la que se puede estudiar documentalmente en transcripciones musicales el folklore musical abulense» (Manzano, 1991: 51).<sup>16</sup> Posiblemente el mayor déficit que puede achacarse es su olvido de gran parte de la provincia, en concreto de todas las llanuras que enseñorean su norte. Ahora bien, preciso es reconocer que coincide en esto no sólo con Albert Klemm, quien no obstante visitó el área de Madrigal de las Altas Torres, sino también con toda la etnografía posterior cuya reiterada predilección por las áreas de montaña de la provincia ha corrido pareja hasta nuestros días a la ausencia de etnografías de los llanos. Y ello, a pesar de que en el mismo año en que Klemm y Schindler recorrían la provincia de Ávila, Agapito Marazuela, folklorista de origen castellano en este caso, se adentró en la misma por su norte.

Aunque la bibliografía que utiliza Klemm en su obra incluye obras muy posteriores a su trabajo, es necesario reconocer que era casi imposible que tuviera conocimiento del trabajo del segoviano Agapito Marazuela. No sólo porque éste centrara su afán recopilador en la zona del norte de la provincia de Ávila sino, sobre todo, debido a las muchas vicisitudes que su obra y su vida tuvo que superar, en particular en los años de la postguerra. Ciertamente que Marazuela fue becado por el mismo Centro de Estudios Históricos que recibiera a Krüger en su primera visita a España en 1912. Sin embargo, esta beca para que recopilara el folklore abulense fue otorgada en 1933, un año después de que Klemm hubiera dejado la provincia. En cualquier caso, antes de recibir la beca que le permitió recorrer de manera más detenida parte de la provincia de Ávila, Marazuela ya había centrado sus pesquisas en el área abulense lindante con la segoviana. De hecho, en 1932 obtuvo el primer premio en el Concurso Nacional de Música Folklórica con un cancionero que incluía producciones de dicha comarca. Lamentablemente éste no fue publicado hasta 1964 en una edición que se alejaba notablemente de los intereses originales de su autor.<sup>17</sup>

[27] y Santa Cruz del Valle [2]. Una excursión de cinco días, durante los cuales visitó Navalcán, en Toledo, Herrera del Duque en Badajoz, y finalmente Tordesillas, en Valladolid lo alejó momentáneamente de la provincia abulense. A ésta regresó el 14 del mismo mes visitando Navalosa [3], en el valle del Alberche, Candeleda [10] y nuevamente Arenas de San Pedro regresando al área montañosa con su estancia en la cabecera del Alberche en San Martín del Pimpollar [14]. Un nuevo desplazamiento fuera de la provincia le llevó hasta Villarino, en la Raya salmantina con Portugal. Reinició, por tercera vez su periplo abulense, nuevamente en la localidad de Arenas de San Pedro el 21 del mismo mes. Desde aquí volvió al valle del Alberche, visitando las localidades de Hoyocasero [23] y Navarrevisca [25]. Por último, se adentró en el mismo Valle del Tormes que recorriera Klemm, visitando los pueblos de Solana de Béjar (hoy llamado Solana de Ávila) [7] y Navalanguilla [6]. A mayores, en el tránsito de unas poblaciones a otras, todavía tuvo la oportunidad de recoger canciones en Casavieja [1], San Esteban del Valle [5], El Arenal [4] y Pedro Bernardo [1] (Katz y Armistead, 1991: 143). A partir de los índices elaborados por Katz y Armistead (1991), indico entre corchetes «[]» el número de canciones grabadas en cada pueblo.

<sup>15</sup> «El éxito logrado por Schindler en los pueblos por él encuestados demuestra algo más que la abundancia folklórica de aquéllos; revela también la vigencia de la tradición en toda la zona, de suerte que, aunque la lista de lugares explorados por Schindler pueda ser orientadora para cualquier recopilador actual, creo que tampoco indica demasiado. Pone de manifiesto, precisamente, que por su habilidad en las encuestas —y, sobre todo— por lo propicia que era el área investigada, Schindler hubiera encontrado, de igual modo, temas en otros puntos de la provincia de Soria». Sobre las dificultades para replicar hoy día la encuesta de Schindler puede verse, igualmente, Díaz Viana (1982).

<sup>16</sup> La afirmación que Miguel Manzano Alonso hiciera en 1991 sigue siendo válida en 2007 respecto de las transcripciones musicales. Afortunadamente, no es ya así en lo relativo a los textos pues existe un magnífico estudio de Eduardo Tejero Robledo publicado en 1994 que recoge de manera sistemática y comentada la literatura de tradición oral de la provincia.

<sup>17</sup> La Jefatura Provincial del Movimiento de Segovia publicó en 1964 un Cancionero segoviano en el que se incluía parte de la producción abulense de Marazuela. Tras ser parcialmente recuperada la memoria del segoviano sacándolo del ostracismo al que la postguerra lo había conducido por sus ideas políticas comunistas, dicho cancionero fue reeditado en 1981 por la diputación madrileña con el título de *Cancionero de Castilla*. Las vicisitudes y peripecias vitales sufridas por Marazuela han sido contadas por Manuel González Herrero (1985) quien, además, incluyó en la biografía del segoviano parte de su producción abulense inédita.



## 9. La etnografía abulense tras Klemm

Más allá de la ausencia de Schindler o Marazuela en la obra de Klemm, atribuible tanto a desconocimiento como, sobre todo, a desinterés por aquello que se alejara de la cultura material, las descripciones que éste hiciera están hoy día muy presentes en numerosos abulenses que, no obstante, desconocen quién fue su autor. Esta presencia, y su consecuente relevancia, no ha venido, sin embargo, de la mano de los antropólogos o etnógrafos profesionales que han hecho de la provincia de Ávila su lugar de trabajo. Más bien, en particular desde la aparición en 1985 de *El arte popular en Ávila*, el libro colectivo coordinado por Guadalupe González-Hontoria, es notoria a través de las numerosas revistas que con motivo de las fiestas patronales se publican en casi todos los pueblos y que, invariablemente, suelen incluir una página denominada «etnográficas» bajo un genérico epígrafe de «costumbres de antes» o títulos semejantes. Por cierto que parte de esas descripciones se reiteran tal cual en las numerosas páginas *web* existentes en dichos pueblos poniendo, una vez más, de manifiesto cómo la producción individual de un etnógrafo, filólogo en este caso, se incorpora al acervo popular como producto social. Y así, no faltan narraciones atribuidas a las generaciones precedentes, y que sin duda han sido oídas por las actuales, que repiten casi literalmente lo que Klemm escribió. Obviamente existen grandes diferencias entre estas producciones locales de periodicidad variable, hallándose algunas de gran rigor, entre las que por citar alguna valga nombrar la mingorriana *Piedra Caballera*, y otras hechas con la mejor voluntad.

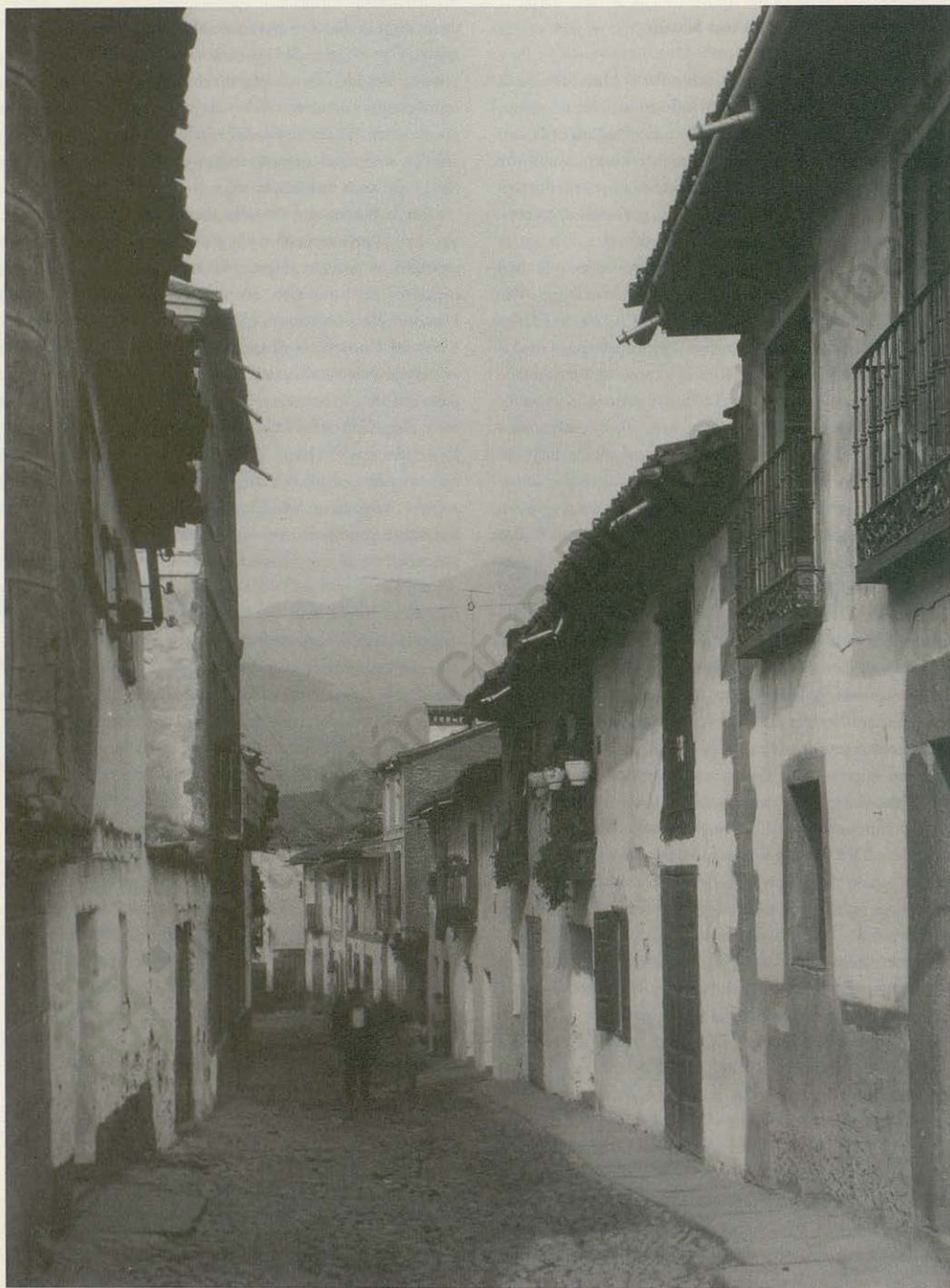
Sin embargo, a pesar de que la obra de Klemm ha sido obra de referencia para los antropólogos asentados en diferentes lugares de la provincia de Ávila, lo cierto es que su influencia ha sido menor en los mismos. Esto se pone de manifiesto desde la primera monografía realizada en la provincia de Ávila de acuerdo a los parámetros establecidos por la antropología social contemporánea: *Migration, Kinship, and Community. Tradition and Transition in a Spanish Village* de Stanley Brandes. En esta obra, publicada en 1975 y aún sin traducir al castellano, a pesar de centrarse en una localidad muy próxima a Barco de Ávila, Becedas, a la que, no obstante, Brandes denominó en algunas publicaciones (1973a, 1973b, 1978) con el seudónimo de Navanogal, ni tan siquiera se nombra a Albert Klemm. Con todo, la disparidad de objetivos, no digamos ya de métodos y contextos teórico-vitales, explica sobradamente esta ausencia, pues aunque Klemm muestre algunos comportamientos laborales de los campesinos abulenses, la investigación de Brandes pretende hallar una respuesta a la cuestión de la viabilidad

de las comunidades campesinas insertas en procesos migratorios. Esto es, lejos de la pretensión arcaizante del alemán, Stanley Brandes toma una determinada localidad como representativa de un estilo de vida para averiguar si la incorporación de las comunidades rurales a las sociedades más amplias se traduce siempre en una desestructuración social local o provoca una amplia variedad de respuestas.<sup>18</sup>

Por la puerta que Brandes abrió entró la antropología social en la provincia de Ávila. Pero si el norteamericano se enfrentó al proceso migratorio antes de que sus efectos negativos se mostraran en su total extensión, cuando Honorio Velasco aborde el modo de vida en el aldeaño Valle del Corneja, la situación del campo abulense habrá cambiado ya radicalmente: «la vida en el pueblo, la mayor parte del año, se basa en tres claves: las pensiones, los huertos y el ganado, y las relaciones de interdependencia entre los residentes» (Velasco, 1991: 131). Esta transformación, que convierte en mero recuerdo lo que narra la *Relación de pueblos, recogida en Becedillas a tío Marcelino* que el propio Velasco reprodujera una década antes (Velasco, 1981), impedirá seguir considerándolos como comunidades autocontenidas (Velasco, 1988) pues tan relevantes serán las relaciones que tienen los habitantes con sus convecinos como las que tienen con personas que viven en otros pueblos cercanos o incluso en lugares más alejados como aquellos donde se celebran mercados (Velasco, 2004). Por tal motivo, no ha de extrañar que en determinadas ocasiones se pueda descubrir la identidad más que en lugar, por muy arraigado que en él se esté, en la actividad productiva. De hecho, ésta será parcialmente la conclusión a la que llegue William Kavanagh en el que es el último gran estudio de comunidad realizado en la provincia de Ávila bajo los auspicios teóricos de la antropología social inglesa (Kavanagh, 1994). En este caso, incluidos sus estudios complementarios (Kavanagh, 1986, 1987, 1995, 2005), centra su atención en el modo de vida y pensamiento de un pueblo trashumante del poniente abulense y su adaptación a las contemporáneas condiciones de vida.

<sup>18</sup> El término «representativa» debe tomarse aquí con una cierta cautela pues, como señala Honorio Velasco, a propósito de estos estudios de comunidad realizados en Castilla, aunque «en realidad eran estudios de poblaciones concretas, bien localizadas, es obvio que muchos se acometieron tomando como horizonte dibujado, Castilla, aunque en el fondo estos estudios intensivos podrían del mismo modo tener otro u otros horizontes más amplios dibujados, España, por ejemplo, o Europa. (Tal vez no es más que un juego de títulos, pero puede ser ilustrativo: el libro de Stanley Brandes se titula «Emigración, parentesco y comunidad: Tradición y transición en un pueblo —village— español», el de Susan Tax Freeman, «Vecinos. El contrato social en un pequeño pueblo —hamlet— castellano». El de Michael Kenny, «Un tapiz español. Campo y ciudad en Castilla», el de Rut Behar «Sta. María del Monte, la presencia del pasado en un pueblo español», etc. (Velasco, 2001: 43).





Arenas de San Pedro - Calle típica.





Barco de Ávila - Fuente pública.



Sin abandonar totalmente el marco en que surgió la disputa del campesinismo de la que aún beben las obras de Brandes y las iniciales de Velasco, los estudios de comunidad quedaron fuera de mi perspectiva cuando analicé, con un marco teórico diferente, las transformaciones en los procesos culturales de adaptación en las montañas abulenses (Tomé, 1996) a partir de modelos culturales utilizados en procesos históricos de largo alcance (Tomé, 1997). Cuando, algunos años más tarde, abordé conjuntamente con Fábregas el análisis de la interacción entre naturaleza y cultura en la Sierra de Ávila, las consecuencias de los cambios culturales apuntados por Brandes dejaban ya notar de manera irreversible sus efectos sobre el medio ambiente y la cultura (Tomé y Fábregas, 2001, Fábregas y Tomé 2001). En cualquier caso, estos últimos análisis parten de premisas metodológicas diferentes a las anteriores pues si, ciertamente, las epistemológicas se asentaban en la ecología cultural que yo mismo había utilizado en *Antropología ecológica*, aquí se subordinaban a la comparación intercultural de dos paisajes de frontera, la aludida comarca abulense y Los Altos de Jalisco en México (Tomé y Fábregas, 1999), así como a los procesos históricos de transformación de dichos paisajes (Tomé, 2000).

Pero la antropología abulense no solamente se ha centrado en el medio rural. Los trabajos de María Cátedra (1995, 1997a, 1998) analizando los procesos de construcción simbólica de la ciudad de Ávila desde una perspectiva que no desdén lo material y sus implicaciones políticas han permitido cruzar un nuevo umbral investigador. Estos trabajos de antropología política urbana se han completado notablemente con los que conjuntamente ha realizado con el historiador Serafín de Tapia (Cátedra y de Tapia 1997, 2007), así como con aquellos que han mostrado cómo la ciudad se articula con la comarca de la que es centro (Cátedra, 1997b, 2001a). Ahora bien, más allá de las vinculaciones comarcanas, estos trabajos centrados en Ávila ponen de manifiesto cómo los procesos de construcción local de la identidad no pueden desligarse de los contextos regional, nacional e internacional en los que ésta se construye. Tal vez por ello, María Cátedra ha dado un paso más allá, realizando un análisis comparativo de la construcción simbólica de ciudades en las que el pasado parece vivirse en la cotidianidad, como Ávila y Évora, para mostrar las estrechas vinculaciones entre antropología e historia desde la convicción de que los informantes contemporáneos del antropólogo no sólo heredan una historia local sino que la utilizan para construir su mundo (Cátedra, 2001b, 2004).

Tras la estela de María Cátedra o junto a ella otros autores han venido a completar la imagen antropológica de la ciudad de Ávila desde puntos de vista complementarios.

Así, mientras Luis Díaz Viana (1997) indagaba en la construcción literaria de la ciudad y las visiones que ésta generaba, Eduardo Cabezas (2000) realiza una brillante disección de «los de siempre», las élites políticas abulenses, que tiene un magnífico contrapunto en la investigación de Ana Giménez Adelantado (1997) sobre los gitanos en la misma ciudad y, aunque desde un punto de partida disímil, en la que hace María Ángeles Valencia sobre la histórica construcción simbólica de la feminidad en la ciudad (2004).

## 10. Esta edición

La única edición existente de la obra de Klemm es la publicada en 1962 por el Instituto de Lingüística de la Universidad de Cuyo, en Mendoza, en Argentina, como tomo VIII de los *Anales del Instituto de Lingüística*. Lamentablemente esta obra es de muy difícil acceso y existen en España muy pocos ejemplares dispersos en distintas bibliotecas y no siempre completos. Urgía, por tanto, acometer una nueva edición que pusiera en manos de los lectores interesados esta obra. Éste es el cometido que se pretende conseguir con esta publicación. El texto que presentamos de Klemm reproduce sin alteraciones el de la edición argentina. No obstante, algunas de las numerosas notas a pie de página de dicha edición que hacían exclusivamente referencia a bibliografía han sido incorporadas directamente al texto para aligerar la lectura. En cualquier caso, ha sido preciso el aporte de numerosas personas para hacer posible esta edición. Justo es que, aún a riesgo de olvidar alguna, se mencione aquí a los actuales responsables de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Cuyo y, en particular, a María del Rosario Ramallo de Perotti, del Instituto de Lingüística de dicha Facultad. Junto a ellos no se puede olvidar ni a los actuales miembros del Grupo de Investigación de Antropología Comparada de España y América del CSIC, Luis Díaz, Juan José Villarías, Fermín del Pino y Francisco Ferrándiz, ni a Andrés Rodríguez y el resto de los miembros del extinto Departamento de Antropología de España y América del CSIC. Sin abandonar la misma institución, hay que reconocer que nada de esto hubiera sido posible sin el concurso de Susana Asensio, del Área de Cultura Científica del CSIC. Igualmente, es preciso mencionar a algunas personas incardinadas en Ávila que han aportado su grano de arena para que la figura y la obra de Klemm se conozca. Me refiero a los trabajadores del Museo Provincial de Ávila, representados en la figura de su directora, María Mariné, quienes llevan a cabo una importante labor de difusión del patrimonio etnográfico de la provincia de Ávila no siempre reconocida; Jesús María Sanchidrián,



presidente de la Asociación de Amigos del mismo museo y, sobre todo, apasionado estudioso del patrimonio histórico, cultural y etnográfico de Ávila aunque, por error, acabara como letrado; Carmelo Luis López, director de la Institución Gran Duque de Alba, siempre dispuesto a participar en cualquier aventura editorial que sirva para acrecentar el conocimiento de Ávila y su provincia.

En esta edición, y como colofón a esta introducción a la obra de Klemm, se incluye igualmente una selección de la bibliografía más reciente de la antropología abulense que habrá de servir al lector no especializado en el tema para completar, si lo desea, su conocimiento sobre este ámbito del saber. Igualmente, junto a las fotografías que en su día tomó Albert Klemm durante su estancia en Ávila, y que se reproducen al final de la obra miniaturizadas, pues la débil calidad de las copias imposibilita su reproducción en condiciones aceptables si se aumentan en exceso, he incluido, tanto al final de la obra como en este Estudio Introductorio, una selección de las existentes en el Archivo Fotográfico de la Diputación Provincial de Ávila, a la que agradezco su cesión así como su participación en la coedición de esta obra. Realizadas éstas en 1929, su interés marcadamente esteticista proporciona un contrapunto visual que refuerza el etnográfico del autor. Por último, conviene advertir que en la edición argentina de la obra los dibujos que, según Klemm, confeccionó H.G. Gerdes aparecían reunidos al final en un denso conjunto de láminas. Sin embargo, y al precio de modificar su numeración, he preferido distribuirlos a lo largo de la obra ubicándolos junto al texto en el que se mencionan para que sirvan de apoyo a éste.

## LA ANTROPOLOGÍA EN ÁVILA. UNA BIBLIOGRAFÍA INICIAL

- BRANDES, Stanley (1973 a). «Social Structure and interpersonal relations in Navanogal (Spain)», en *American Anthropologist* 75 (3): 750-765.
- (1973 b). «Wedding ritual and social structure in a Castilian peasant village», en *Anthropological Quarterly* 46 (2): 65-74.
- (1975). *Migration, Kinship, and Community. Tradition and Transition in a Spanish Village*. Nueva York: Academic Press.
- (1978). «El impacto de la emigración en una aldea de los montes de Castilla», en DOUGLASS, William A. y Joseph B. ACEVES. *Los aspectos cambiantes de la España rural*. Barcelona: Barral, pp. 31-58.
- CABEZAS, Eduardo (2000). *Los de siempre: Poder, familia y ciudad (Ávila, 1875-1923)*. Madrid: CIS.

- CÁTEDRA, María (1995). «L'invention d'un saint», en *Terrain*, 24: 15-32.
- (1997a). *Un santo para una ciudad*. Barcelona: Ariel.
- (1997b). «Entre la Gran y la Pequeña Tradición: Santa Barbada en la ciudad», en DÍAZ VIANA, Luis y Matilde FERNÁNDEZ MONTES. *Entre la palabra y el texto. Problemas en la interpretación de fuentes orales y escritas*. Oñartzun-Madrid: Sendoa-CSIC.
- (1998). «La invención de un santo: política, historia y simbolismo en Castilla», en *Boletín de la Institución Libre de Enseñanza*. II Época. Núm. 30: 53-71.
- (2001a). «La ciudad y su tierra: la virgen de Sonsoles», en *Revista de Antropología Social*, vol. 10: 71-121.
- (2001b). «Simbolismo en la ciudad. Una comparación de dos ciudades ibéricas», en CÁTEDRA, María (ed.). *La mirada cruzada en la Península Ibérica. Perspectivas desde la antropología social en España y Portugal*. Madrid: Los Libros de la Catarata, pp. 273-308.
- (2004). «Clio y la antropología: pensando con la historia en el presente de Ávila y de Évora», en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. 59: 232.
- CÁTEDRA, María y Serafín de TAPIA (1997). «Imágenes mitológicas e históricas del tiempo y el espacio: las murallas de Ávila», en *Política y Sociedad*, vol. 25: 151-183.
- (1997) (con documentación gráfica de Jesús M. SANCHIDRIÁN). *Para entender las murallas de Ávila. Una mirada desde la historia y la antropología*. Ávila: Ámbito-Ayuntamiento de Ávila.
- DÍAZ VIANA, Luis (1997). «Una mirada sobre las miradas. Visiones antropológicas de Castilla y León», en DÍAZ VIANA, Luis. *Cultura, tradición y cambio*. Madrid: Fundación Navapalos-Universidad de Valladolid, pp. 7-28.
- FÁBREGAS, Andrés y Pedro TOMÉ (2001). *Entre Parientes. Estudios de caso en México y España*. Ávila: Institución Gran Duque de Alba-El Colegio de Jalisco.
- GIMÉNEZ ADELANTADO, Ana (1997). «Los Gitanos de la ciudad de Ávila», en *Anales del Museo de Antropología*, nº 4: 125-140.
- GONZÁLEZ-HONTORIA y ALLENDESALAZAR, Guadalupe et alii (1985). *El arte popular en Ávila*. Ávila: Institución Gran Duque de Alba.
- KAVANAGH, William. 1986. «Identidad y mundo exterior entre los habitantes de un pueblo serrano», en DÍAZ VIANA, Luis. (coord.). *Etnología y folklore en Castilla y León*. Valladolid: Junta de Castilla y León: 41-48.
- (1987). «Extremadura en la cosmovisión de los ganaderos trashumantes de la vertiente norte de la Sierra de Gredos», en *Revista de Estudios Extremeños*, vol. XLIII-1.



- (1994). *Villagers of the Sierra de Gredos*. Oxford: Berg.
- (1995). «Vida pastoril y trashumancia en el macizo de Gredos», en TROITIÑO, Miguel Ángel (coord.). *Gredos. Territorio, sociedad y cultura*. Ávila: Institución Gran Duque de Alba-Fundación Marcelo Gómez Matías, pp. 203-220.
- (2005). «Juntos en la Cañada», en *Los animales. Del mito al rito*. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional «Ángel Carril», pp. 155-176.
- TEJERO ROBLEDO, Eduardo (1994). *Literatura de tradición oral en Ávila*. Ávila: Institución Gran Duque de Alba.
- TOMÉ, Pedro (1996). *Antropología ecológica. Influencias, aportaciones e insuficiencias. Procesos culturales de adaptación en el Sistema Central*. Ávila. Institución Gran Duque de Alba.
- (1997). «Oposición y complementariedad en las producciones agropecuarias: el comunalismo en el Sistema Central español», en *Investigación. Ciencias y artes en Chiapas*. Nueva Época, vol. 1-3: 59-79.
- (2000). «Al mismo tiempo: Antropología e historia a contratiempo», en *Revista del Seminario de Historia Mexicana de la Universidad de Guadalajara*. Época 2. Volumen 1 (3): 47-66.
- TOMÉ, Pedro y Andrés FÁBREGAS (1999). «Serranos y alteños», en GONZÁLEZ PÉREZ, Cándido (comp.). *Tercer simposium Los Altos de Jalisco a fin de siglo*. Guadalajara, Jal.: Universidad de Guadalajara, pp. 71-84.
- (2001). *Entre Mundos. Procesos interculturales entre México y España*. Guadalajara, Jal. (México): El Colegio de Jalisco-Institución Gran Duque de Alba-Universidad de Guadalajara, 2ª ed.
- VELASCO, Honorio (1981). «Textos sociocéntricos. Los mensajes de identificación y diferenciación entre comunidades rurales», en *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. 36: 85-106.
- (1988). «Signos y sentidos de la identidad de los pueblos castellanos. El concepto de pueblo y la identidad», en DÍAZ VIANA, Luis. *Aproximación antropológica a Castilla y León*. Barcelona: Anthropos, pp. 28-46.
- (1991). «Horizontes de interdependencia. Rituales en el Valle del Corneja», en GARCÍA GARCÍA, José Luis, Honorio VELASCO MAILLO et al.: *Rituales y proceso social. Estudio comparativo en cinco zonas españolas*. Madrid: Ministerio de Cultura, pp. 121-163.
- (2001). «Caracterizaciones etnográficas y señas de identidad. Análisis antropológicos sobre Castilla y León», en VV.AA. *Estudios de etnología en Castilla y León (1992-1999)*. Valladolid: Junta de Castilla y León, pp. 31-52.
- (2004). «El mercado como sociedad. Roles y grupos en mercados y ferias de ganado en Castilla y León», en *Salamanca. Revista de Estudios*, vol. 51, monográfico *La cultura de tradición oral en Homenaje a Ángel Carril*: 193-216.
- VALENCIA, M. Ángeles (2004). *Simbólica femenina y apropiación de contextos culturales. El caso de la santa Barbada*. Ávila: Institución Gran Duque de Alba.

## OTRAS REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS CITADAS EN LA INTRODUCCIÓN

- AMADES, Joan (1953). «Termes sens significat», en *Homenaje a Fritz Krüger*. Tomo I. Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Filosofía y Letras, pp. 137-173.
- BARANDIARÁN, José Miguel (1953). «Contribución al estudio de la mitología vasca», en *Homenaje a Fritz Krüger*. Tomo I. Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Filosofía y Letras, pp. 101-136. (Este artículo apareció posteriormente recogido en las páginas 355-394 del tomo I de la *Obras Completas* de Barandiarán. publicadas en Bilbao en 1972 por La Gran Enciclopedia Vasca).
- CALVO CALVO, Luis (1991). «Fritz Krüger y los filólogos del «Seminario de Lengua y Cultura Románicas» de la Universidad de Hamburgo. Sus aportaciones a la etnografía peninsular», en *RDTP*, 46: 349-360.
- CARRAMOLINO, Juan Martín (1872). *Historia de Ávila, su provincia y obispado*. Madrid: Librería española. Hay edición facsimilar editada en Ávila en 1999 por la Institución Gran Duque de Alba.
- DÍAZ VIANA, Luis (1982). «Una encuesta romanticista en la provincia de Soria. Problemas que plantea una recopilación actual», en *Revista de Folklore*, 14: 53-60.
- (1983). «Introducción», en DÍAZ VIANA, Luis. *Romancero Tradicional Soriano*. Soria: Diputación Provincial de Soria, vol. I, pp. 3-39.
- GARCÍA DE DIEGO, Vicente (1974). «Necrologías: Fritz Krüger», en *RDTP*, 30. 3/ 4: 559-561.
- GONZÁLEZ FERRERO, Juan Carlos. 2006. «Estudio Preliminar», en KRÜGER, Fritz 2006. *Estudio fonético-histórico de los dialectos españoles occidentales*. Zamora: Instituto de Estudios Zamoranos «Florián de Ocampo», Caja España, pp. I-CXVIII.
- GONZÁLEZ HERRERO, Manuel (1985). *Agapito Marazuela o el despertar del alma de Castilla*. Segovia: Diputación Provincial de Segovia.



- KATZ, Israel J. (1991). «Kurt Schindler: la aventura individual y colectiva de un cancionero», en SCHINDLER, Kurt. *Música y poesía de España y Portugal*. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional-Hispanic Institute of Columbia University, pp. 11-43.
- KATZ, Israel J. y Samuel G. Armistead (1991). «Índices y notas», en SCHINDLER, Kurt. *Música y poesía de España y Portugal*. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional-Hispanic Institute of Columbia University, pp. 97-173.
- MANZANO, Miguel (1991). «Kurt Schindler y la música española de tradición oral (Guía para la lectura de un cancionero singular)», en SCHINDLER, Kurt. *Música y poesía de España y Portugal*. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional-Hispanic Institute of Columbia University: 45-77.
- MARAZUELA, Agapito (1964). *Cancionero segoviano*. Segovia: Jefatura Provincial del Movimiento. [Es el mismo *Cancionero de Castilla*, Madrid: Diputación Provincial de Madrid. 1981.]
- ONÍS, Federico de. 1941. «Introduction», en SCHINDLER, Kurt. *Música y poesía de España y Portugal*. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional-Hispanic Institute of Columbia University: VII-XXX.
- ROS FONTANA, Ignasi. 1999. «Fritz Krüger y las fotografías de un trabajo de campo en Asturias (1927)», en KRÜGER, Fritz. *Fotografías de un trabajo de campo en Asturias (1927)* Gijón: Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, pp. 11-42.
- SCHINDLER, Kurt (1991). *Música y poesía de España y Portugal*. Salamanca: Centro de Cultura Tradicional-Hispanic Institute of Columbia University. [La primera edición de esta obra apareció publicada en Nueva York en 1941 por el Hispanic Institute con el título de *Folk Music and Poetry of Spain and Portugal*.]







# LA CULTURA POPULAR DE ÁVILA







## PRÓLOGO

### *A mi querida esposa*

**L**A idea de publicar esta tesis me la inspiró mi siempre venerado maestro de la Universidad de Hamburgo, el Sr. Prof. Dr. Dr. h. c. F. Krüger, al que debo expresar vivo agradecimiento por su incansable y generosa ayuda. Los materiales fueron recogidos durante un viaje por la provincia de Ávila en el año 1932; pero las dificultades de la guerra y los tiempos azarosos de postguerra me impidieron ordenarlos y completarlos hasta que a fines de 1948 —gracias al aliento que me infundiera el maestro— recobré energías y emprendí nuevamente la tarea. Por fin, en 1950 presenté el trabajo como tesis doctoral a la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Hamburgo. El Dr. F. Krüger le ha dado, en Mendoza, su forma definitiva completándola más especialmente con los datos de la bibliografía reciente.

Reconocimiento especial debo también al Dr. R. Olbrich del *Seminario für Romanische Sprachen und Kultur* de Hamburgo; al Dr. W. Bierhenke del Museo Etnológico de Hamburgo (*Museum für Völkerkunde*) que con toda liberalidad me permitió la consulta de sus excelentes estudios folklóricos de la Sierra de Gata; al Dr. Hopfner, por

proporcionarme el Nomenclátor de 1940 de la provincia de Ávila y al Sr. V. Schlee, por los valiosos datos que extraje de su estudio inédito sobre el folklore de la Alberca (Salamanca).

Debo destacar asimismo la excelente colaboración del Sr. H. G. Gerdes, joven amigo, que confeccionó los dibujos sobre los croquis originales con singular maestría y la del Sr. R. Schütt que hizo el mapa de Ávila, con no menos acierto.

Y ante todo, gratitud a mis padres que, durante los años de la guerra y postguerra, celosamente guardaron el material recopilado en un pequeño pueblo de los alrededores de Berlín, afrontando todos los peligros para protegerlos del robo o destrucción; y a mi esposa que soportó paciente y sin desmayos los dos largos años que llevó mi trabajo, en una pequeña habitación compartida con otras tres familias, por orden de las tropas de ocupación.

Y por fin, mil gracias a todos aquellos anónimos y sencillos moradores de la provincia de Ávila que venciendo su justificada desconfianza al extranjero, me brindaron la hospitalidad de sus generosos corazones y la inestimable ayuda de su sabiduría hecha de experiencias de muchos siglos.







# INTRODUCCIÓN

## 1. Límites, división geográfica y características de la Provincia de Ávila y de sus habitantes

La Provincia de Ávila,<sup>1</sup> está situada en el mismo corazón de la Península Ibérica, entre 40.12' y 50. 44' longitud oeste y 40.8' y 41.12' latitud norte. Tiene la forma de un trapecio y está limitada hacia el Oeste por Salamanca, al Sur por Cáceres y Toledo, al Este por Madrid y Segovia y al Norte por Valladolid. La descripción exacta de los límites se halla en Schmieder (1919, 13-14): «El límite meridional coincide en el oeste (de la Sierra de Trampal hasta la Plaza de Almanzor) con la divisoria de las aguas de las cuencas del Tajo y del Duero. En el punto más alto de la sierra divisoria tuerce hacia el sur hasta alcanzar el Tiétar, siguiendo el curso superior de este río hasta sus fuentes. Desde aquí la frontera oriental va primero en dirección noreste hasta el río Adaja, que constituye desde Arévalo, corriente abajo, todavía el límite en una extensión de 12 km. El límite septentrional es extremadamente corto; alcanza hasta 35 km al oeste del río Adaja. Desde allí el límite occidental sigue en dirección sudoeste».<sup>2</sup>

La provincia se divide en seis partidos: Ávila, Arévalo, Piedrahita, El Barco de Ávila, Las Arenas de San Pedro y Cebreneros. De acuerdo al Censo de la Población de España de 1910 tiene una superficie de 8.047 km<sup>2</sup>; y el número de habitantes, conforme a la misma fuente era en 1900: 200.457. Madoz (1845 III, 118) da las cifras siguientes: en 1587, 41.425 habitantes; en 1768/69, 71.559 habitantes; y (ibid. 133) en 1844, 114.685 habitantes.

Según una estadística del año 1954 la provincia de Ávila tiene una población de 251.000 habitantes, su densidad media es de 31 habitantes por kilómetro cuadrado. Los últimos datos (según el Nomenclátor de 1940) para los distintos pueblos se encuentran al final de esta Introducción.

La provincia abarca partes de la altiplanicie castellana (o Mesetas) y parte de la cordillera divisoria castellana —«*kastilisches Scheidegebirge*»— que dentro de la provincia de Ávila se llama «Sierra de Gredos». Salta a la vista el agudo contraste entre la altiplanicie castellana y la sierra y, en la misma, entre la ladera septentrional y la meridional. Resulta pues una división tripartita de la región<sup>3</sup> que constituye el objeto del presente trabajo:

- a) La vertiente meridional muy escarpada y calurosa, de aguas abundantes llamada «El Barranco».
- b) La vertiente septentrional, cuyas laderas van perdiendo altura hacia el Norte, pero más fresca, también rica en agua, llamada «La Sierra».
- c) La altiplanicie, comprendido el Valle Amblés, con un clima lleno de contrastes: muy caluroso durante el día, extremadamente fresco durante la noche y muy seco en verano.

<sup>1</sup> Cp. sobre la historia de la ciudad y de la provincia de Ávila, Madoz (1845 III, 177 y ss.).

<sup>2</sup> Cp. también Madoz (1845 III, 120).

<sup>3</sup> Sánchez Gómez (1932, 484): «De esta suerte queda acusada una vez más la absurda división provincial de España, ya que la de Ávila tiene al Norte una sección de terrenos llanos y agrícolas: La Moraña, Campo de Pajares, Tierra de Arévalo; mientras al Sur el relieve, el clima y la geología han hecho regiones ganaderas, forestales y con agricultura regable». Sánchez Gómez distingue pues entre las llanuras del Norte y la parte montañosa del Sur, igual que Madoz (1845 III, 121): en el Sur particularmente ganadería y en el Norte agricultura. Existía además una división política entre los distritos de Ávila y Arévalo. Pero si tomamos en cuenta también los demás factores mencionados, particularmente los climáticos, llegamos forzosamente a una tripartición.



Estas tres zonas se distinguen netamente en todos sus aspectos: en la forma de las poblaciones, en la construcción de las casas, en los cultivos y en la indumentaria; hasta los hombres son distintos.

La Sierra no ofrece al viajero un panorama de carácter uniforme. Se suceden variados paisajes llenos de encanto: al pie del macizo montañoso colinas y laderas cubiertas de hiniesta o piorno, campos de pastoreo de innumerables rebaños de ganado ovino, bovino y caprino; en la parte superior del valle del Tormes praderas muy verdes con algunos bosques de pinos y encinas. Al seguir el curso del río Tormes —vastamente conocido por la calidad de sus truchas— corriente abajo, la vegetación se va haciendo paulatinamente más rica. Finalmente, de una región de praderas y plantíos de patatas y trigo, al llegar al Barco de Ávila, se pasa a una vega muy fértil en la que se dan casi todas las variedades características de los cultivos de la Europa central, toda clase de frutas y hasta algo de vid —aunque tan sólo en las parras que prosperan en la parte sur de las casas— y sobre todo las célebres judías.

El habitante de la zona septentrional de la sierra es amable y hospitalario, aunque algo reservado al principio: el típico castellano de vieja estirpe. Es muy conservador y en su mayoría prima el catolicismo. Los vecinos se llaman entre ellos «tío» y «tía», y el conjunto de habitantes de una aldea forma «el personal». Las casas están construidas con el material que proporciona la Sierra: piedras sin labrar unidas con barro o simplemente yuxtapuestas. Con su tono pardo, que no se distingue en absoluto del ambiente que las rodea, producen, vista de afuera, una desoladora impresión. Son de una sola planta y están divididas en el interior en varios recintos por medio de tabiques de adobes. El Barco de Ávila, como cabeza de partido, y Las Casas del Puerto de Tornavacas constituyen una excepción; allí se observan algunas casas de dos plantas, seguramente prolongación de las de la cercana Vega de Plasencia.

Al pasar a la vertiente meridional de la sierra, por el Puerto del Pico, cambian de golpe el paisaje y los habitantes. El contraste entre el norte y el sur de la sierra no puede manifestarse más claramente. En el norte, en la parte más alta del puerto, se ven sólo cerros cubiertos de monte bajo, que ofrecen sin embargo un bello aspecto, adornados con la flor amarilla de la retama y el azul de hornillo; pero son tierras pobres, aptas sólo para una trabajosa ganadería, con escasos campos de patatas, avena y centeno. Este cuadro cambia en cuanto se ha pasado el alto. La ladera meridional cae en forma abrupta hasta alcanzar en pocos kilómetros, en línea recta, la altiplanicie o meseta de Castilla la Nueva; desde allí la vista abarca gran parte de las provincias de Cáceres

y de Toledo. Por ambos lados las cumbres tienen alturas considerables encerrando un valle de muchos kilómetros de extensión llamado por los lugareños «El Barranco», en oposición a «La Sierra». Espesos bosques cubren las laderas hasta muy arriba y desde lo alto del puerto se distinguen claramente las grandes aldeas con sus ricos campos de cultivo. Un paisaje con huertas, un jardín de una riqueza insospechada se extiende —en el mismo centro de España— a los pies del viajero. Aquí se dan casi todas las especies de la cultura mediterránea: castañas, vides, naranjas, olivos, maíz, tabaco y pimienta; hasta el algodón se ha implantado con éxito en los últimos años. La ruta lleva por numerosos caracoles valle abajo; de lejos se ven superpuestas sus curvas, cruzadas a menudo por el antiguo «camino» aún más escarpado y pedregoso, totalmente intransitable para autos modernos. El carácter empinado de la ladera ha hecho necesario a veces el cultivo en forma de terrazas. Arroyuelos de mayor o menor volumen, que llevan agua durante todo el año, proveen de abundante irrigación. En el norte reina una temperatura agradable y el viento es fresco; aquí, en cambio, requema el sol y las laderas de la sierra impiden a los vientos del norte llegar hasta el fértil valle. La gente es extremadamente amable y vivaz; estamos en la «Andalucía de Ávila».<sup>4</sup> El calor empero es un factor que influye negativamente en la disposición para el trabajo. Es verdad que esta gente no necesita trabajar tan duramente como sus co-provincianos, los campesinos que habitan la parte septentrional de la sierra, porque el suelo es fértil y la vid —el cultivo principal— da buen rendimiento. De modo que la vida en este lugar transcurre segura y agradable. En las horas calurosas del día, los hombres, antes y después de las comidas, se sientan a la sombra de un árbol o de la entrada de las «cuevas» donde se guarda el vino. Éste o la «bebida» refrescante se lleva en grandes recipientes y todos se sirven un buen trago.<sup>5</sup> El «paseo para tomar el fresco» es casi obligatorio en la tarde.<sup>6</sup> Los viejos se sientan alrededor de la fuente, o en el poyo al lado de la puerta de entrada de las casas, en tanto que los «mozos» y las «mozas» pasean, tomados del brazo, pero separados ellos de ellas. Se escuchan bromas alegres y se practica intensamente el «piropear». A veces una canción de desbordante alegría resuena en el ambiente.

La favorable posición económica de los habitantes de esta zona se manifiesta también en la indumentaria.<sup>7</sup> El

<sup>4</sup> Se trata del título de un libro *La Andalucía de Ávila* publicado por Abelardo Rivera, Madrid 1925.

<sup>5</sup> Cp. cap. Viticultura.

<sup>6</sup> Encontramos observaciones similares sobre la Mancha en el libro de Jessen (1930, 162).

<sup>7</sup> Sobre diferencias notables de la indumentaria en un ambiente relativamente limitado cp. Sanchez Gomez (1932, 665 y ss.).



cuero —característico de los habitantes de la Sierra— ha sido sustituido por el paño más suave. Hasta los zahones, los grandes delantales de cuero, han desaparecido.<sup>8</sup> Como índice del bienestar de esta gente no debe ser olvidado el tipo de las casas: de dos plantas, construidas con ladrillos la mayoría y, por lo menos en parte, revocadas de un blanco deslumbrante. El frente anterior está por lo común provisto de un balcón adornado con flores.

Ofrecen un aspecto totalmente distinto<sup>9</sup> el Valle Amblés así como el norte de la provincia, la zona que rodea a Arévalo o sea la Meseta. El suelo es más bien llano y sólo colinas de suave altura limitan a veces la mirada, que se extiende sobre la infinita aridez de la meseta. El terreno es muy poroso y tanto el Valle Amblés como la Meseta propiamente dicha padecen grandes sequías en verano. Se cultivan principalmente trigo y patatas. La zona que rodea a Arévalo es conocida como «el granero de Ávila». Escasean piedras y la madera. Por eso las casas se construyen con adobes y ladrillos, revestidos por fuera de cal; en la disposición general se asemejan a menudo a las de la ladera septentrional de la sierra. Los habitantes deben trabajar duramente y están bajo el peso del desfavorable sistema de división y propiedad de las tierras (al cual nos referiremos más adelante). De ahí que al principio son más bien reservados y aún desconfiados frente a forasteros.

La diferencia de las tres zonas descritas se comprende solamente si tenemos presentes las características geológicas de la provincia.

La Meseta, que ocupa la parte septentrional, es una vieja llanura trunca recubierta de capas diluviales porosas.

La sierra proviene de un repliegue de esa primitiva llanura en el período paleolítico.<sup>10</sup> El interior de la provincia de Ávila se divide en tres pliegues en forma de cuña, con una única orientación de oeste a este: la Sierra de Gredos, la Paramera de Ávila y la Sierra de Ávila constituidas por capas de granito y pizarra metamórfica cambriana. A los tres pliegues les es común una aguda inclinación hacia el sur. La diferencia de altura entre la llanura, en el sur, o sea la Vega de Plasencia, y la Sierra de Gredos, p.e. oscila según Schmieder entre los 1.500 a los 2.000 m. La Sierra de Gredos<sup>11</sup> alcanza en la Plaza de Almanzor una altura de 2.650 m; se trata a la vez del pico más alto de toda la sierra. Hacia

el norte su altura va disminuyendo gradualmente, hasta la empinada ladera meridional de la Paramera de Ávila (Cerro del Santo: 2.294 m). También este repliegue en forma de cuña se aplana gradualmente hacia el norte. El tercer pliegue, la Sierra de Ávila (Cerro Castaño: 1.522 m) sólo mirado desde el sur produce la impresión de una sierra, porque por el norte se pierde poco a poco en la Meseta.

El Valle Amblés es de carácter semejante a la Meseta. Es una depresión tectónica de unos 40 kms de largo y 8 kms de ancho, orientada de oeste a este y recubierta de capas diluviales porosas. Como está rodeada por los picos de la Paramera y de la Sierra de Ávila tiene el aspecto de un gigantesco hoyo. La depresión está dividida a lo largo en dos partes más o menos iguales por el río Adaja. Lo mismo que en la Meseta, la aridez del suelo es de un efecto desagradable. De los diversos afluentes<sup>12</sup> en verano casi ninguno llega hasta el río (Schmieder 1915, 45). También el caudal del Adaja mismo es escaso en esa estación, de modo que no alcanza a mover las ruedas de los molinos de Ávila y debe recurrirse a un motor Diesel, en su defecto. En cambio los ríos que nacen en lo alto de la Sierra de Gredos llevan agua suficiente durante todo el año. Los ríos principales, que son el Tormes y el Alberche en el norte y el Tiétar en el sur de la Sierra, siguen en general la orientación de Oeste-Este de los tres pliegues mencionados; los afluentes buscan la línea más recta por cortos valles profundos (Carreras i Candi 1931 III, 373). La Sierra de Gredos separa las cuencas del Duero y del Tajo. Las diferencias de altura observadas en nuestra provincia explican las condiciones especiales del clima<sup>13</sup> que corresponden a la triple división regional que acabamos de esbozar. En la llanura septentrional, hasta la ciudad de Ávila, y en el Valle Amblés, reina el clima continental de la altiplanicie castellana y de Extremadura: veranos calientes y secos y lluvias en las restantes estaciones del año. En cambio el clima de la Sierra de Gredos se distingue netamente del de los alrededores; así Schmieder la considera con razón como una «Isla climática» (Schmieder 1953, 43). A medida que aumenta la altura se

<sup>12</sup> Sobre el aspecto hidrográfico Sánchez Gómez (1932, 533 y ss.).

<sup>13</sup> Sánchez Gómez (1932, 543, 547): «Los aires del SW que vienen de zonas más cálidas, tienen que pasar en pocos kilómetros de 400 m de altitud en que está el Valle del Tiétar, a 2.500 m para salvar las sierras de la cordillera, y naturalmente precipitan las lluvias abajo y las nieves arriba». Madoz (1845 III, 120): «Esta provincia en su pequeño recinto tiene países de muy diversos temperamentos desde el más fresco hasta el más templado, sin ser excesivamente cálido, esta variedad de climas es un precioso presente de la naturaleza, que aprovechado debidamente sería un manantial fijo e inagotable de riqueza y prosperidad: ella sola se bastaría a sí misma, y tendría en su seno casi todas las producciones que la necesidad, la comodidad y el lujo hacen indispensables; pero en vano es rica la naturaleza cuando los hombres se empeñan en ser pobres».

<sup>8</sup> Schmieder (1915, 55): «Nur in diesem Gebiet (Nordseite des Gebirges), in denen die Regen am reichsten und häufigsten sind, finden sich auch als allgemein verbreitetes Kleidungsstück die zahones, ein Lederschurz, der den Leib und die Beine vor Regen schützt»; cp. cap. Indumentaria.

<sup>9</sup> Observaciones análogas en la Mancha en la obra de Jessen (1930, 142).

<sup>10</sup> Schmieder (1915, 13): «In dem kastilischen Scheidegebirge haben wir eine gestörte, relativ gehobene Zone der iberischen Scholle vor uns».

<sup>11</sup> Cp. detalles en la obra de Sánchez Gómez (1932, 486 y ss., 500 y ss.).



espacian las precipitaciones pluviales en el transcurso del año.<sup>14</sup> En verano el calor es moderado, sobre todo del lado septentrional, al que llegan libremente los vientos frescos del norte.<sup>15</sup> En el Sur, por el contrario, que tiene picos protectores, reinan temperaturas mediterráneas. Esto, conjuntamente con la favorable distribución de las precipitaciones pluviales y la abundancia del agua de los numerosos arroyos, produce una viva vegetación.<sup>16</sup>

Con las condiciones climáticas están íntimamente vinculadas las posibilidades de cultivo de los diversos «Kulturpflanzen».<sup>17</sup> En la Meseta, en las depresiones recubiertas de capas diluviales y en las zonas situadas a mayor altura del lado septentrional de la Sierra de Gredos, se dan fundamentalmente trigo, patatas y garbanzos, en la zona de Arévalo también lentejas. En cambio en el valle del Tormes, en la zona que rodea a El Barco, hay una opulenta vega con todos los frutos característicos de la Europa central, además y sobre todo alubias, que han dado cierta celebridad a la aldea de El Barco de Ávila.<sup>18</sup> En la ladera meridional, en

cambio se observan todos los cultivos del Mediterráneo y de Europa central a la vez (cp. más arriba). Aquí los bosques, sobre todo de coníferas (*pinus pinaster* y *pinus silvestris*) se suceden, empleándose en algunas partes para la explotación de resina.<sup>19</sup> Hay también bosques de encinas y robles. En el norte de la Sierra el único gran bosque de coníferas es el pinar de Hoyos del Espino en el valle del Tormes; encontramos encinares y robledos en Navacepeda del Tormes y sobre todo cerca de las Casas del Puerto de Tornavacas. Los bosques restantes han desaparecido hace tiempo como víctimas de la explotación exhaustiva<sup>20</sup> o del ganado trashumante.<sup>21</sup>

En ninguna parte hemos observado señales de reforestación en gran escala. Sólo en Arévalo, que padece gran escasez de madera,<sup>22</sup> parece que han comenzado nuevamente a plantar pequeños pinares. En el resto de la región predominan vacíos ampliamente cubiertos de hiniestas (retama)<sup>23</sup> y diversas especies de tomillo (Trotta-Treyden 1916, 251).

A las diferencias características del paisaje corresponden diversidades en la fauna (Sánchez Gómez 1932, 551 y ss). En la llanura y las depresiones la fauna es decididamente pobre. En cambio, en la sierra se hallan numerosas especies de animales típicas de bosques y cordilleras. En lo alto de los Picos de de la Sierra de Gredos se halla la cabra montés (*capra pyrenaica victoriae*); no faltan tampoco lobos (Sánchez Gómez 1932, 551; Schmieder 1915, 2, 52), que ocasionan considerables daños en los rebaños según quejas de los pastores; entre las aves de rapiña se observan el buitre y el águila.<sup>24</sup> A menudo el viajero se lleva un buen susto en las laderas cubiertas de retama con la ruidosa huida de la perdiz. A cada paso se encuentran lagartos, entre ellos pequeñas lagartijas, pero sobre todo los de gran tamaño, aunque ágiles y escurridizos.<sup>25</sup> Entre los reptiles citaremos la culebra, que no es venenosa y que se alimenta de animales pequeños como

<sup>14</sup> Cp. el mapa del tomo «España» p. 128. Sánchez Gómez (1932, 544): «Las lluvias son abundantes, pero desigualmente distribuidas. Caen con alguna uniformidad en primavera; en verano, sin embargo, el mínimo de lluvia es muy reducido. El Barco de Ávila recoge 800 mm anualmente, aumentado en razón directa a la proximidad de Gredos». Sánchez Gómez (1932, 546): «Esta zona, de los 1.500 metros, recibe una cantidad de lluvia anual superior a las mayores que podemos registrar en España... Días de lluvias en Arenas de San Pedro: 86; lluvia total 1.599 mm; lluvia máxima el 26 de mayo: 123 mm; meses de más lluvia, de setiembre a abril, recogiendo en el de marzo 454 mm».

<sup>15</sup> Sánchez Gómez (1932, 547): «Los vientos dominantes los días de lluvia son del W y el SW; el más perjudicial, sobre todo en julio y agosto para las plantaciones de alubias, es el «Solano», el «Gallego» perjudica menos; el «Cierzo», si no es nuncio de agua, como lo es siempre el de abajo, tampoco se desea. En invierno sopla con frecuencia el «Norte» y el «Gallego». Cp. Jessen (1930, 164) sobre la Mancha.

<sup>16</sup> Schmieder, (1953, 55): «Am üppigsten ist aber Vegetation und Anbau der Kulturgewächse am Südhang der Gredos und im Tal des Jerte. Hier hat sich, ähnlich wie an den oberitalienischen Seen, durch die steilaufragenden Höhen der Gredos geschützt vor den kalten Nordwinden des Winters und zugleich von ihr reichlich mit Wasser versorgt, eine üppige Gartenlandschaft entwickelt. Alle mitteleuropäischen Obstsorten gedeihen zusammen mit Oliven, Feigen, Zitronen, Apfelsinen. Die Oliven reichen bis etwa 900 m hinauf, höher gehen Wein und Kastenien, und über ihnen folgen ausgedehnte Kiefernwälder. Auch hier in der Vega von Plasencia wie im Tal des Jerte (und dasselbe gilt vom Barranco - Anm. d. Verf.) bildet der Ertrag der mediterranen wie mitteleuropäischen Kulturgewächse die Haupterwerbsquelle der Bewohner. Industrie ist gering, nur das Harz der Kiefern wird in einigen Fabriken zu Pech, Terpentin etc. verarbeitet. Die Vega und das Tal des Rio Jerte (Anm.: und das Barranco) gehören nicht nur zu den reichsten, sondern auch zu den landschaftlich schönsten Gegenden Spaniens».

<sup>17</sup> Cp. sobre las condiciones de la Mancha muy parecidas a las de nuestra comarca, Jessen (1930, 166-172).

<sup>18</sup> Sánchez Gómez (1932, 679): «Las fuentes de riqueza agrícola son primeramente: la venta de 20.000 sacos de alubias, de 100 kilos c. u. con un valor de 3.000.000 pesetas. La exportación de 2.000 arrobas de patatas cada semana —promedio del año— que da un ingreso medio de 270.000 pesetas». Estos datos que no se refieren tan sólo a la prov. de Ávila, son muy significativos. Cp. también ib.: «Exporta, pues, la agricultura 3.730.000

pesetas en el Partido del Barco». Cp. Madoz (1845 III, 141 y ss).

<sup>19</sup> Schmieder (1919, 33) y el capítulo correspondiente de nuestro estudio.

<sup>20</sup> Cp. las exposiciones de H. v. Trotta-Treyden, (1916, 248-253, 286-292).

<sup>21</sup> Schmieder (1915, 57): «Durch die Trashumantes wird die Landschaft nicht nur belebt, sondern durch sie und ihnen zuliebe ist sie auch stark verändert worden. Vor ihnen hat der Wald langsam weichen müssen, und wo er abgeschlagen worden ist, da sorgt ihre Gefräßigkeit 1925 seit dafür, dass er sich nicht wieder erholen kann, denn alle jungen Sprosse fallen ihnen zum Opfer»; cp. también Trotta-Treyden (1916, 248, 286 y ss); Sánchez Gómez (1932, 548): «También aquí el ganadero es generalmente enemigo del bosque, por querer dilatar la región natural donde el ganado pueda acampar, sobre todo el cabrío y el lanar».

<sup>22</sup> Como combustible se usa paja.

<sup>23</sup> Según Schmieder (1915, 48), se trata de diversas especies de hiniesta: *piorno serrano*, *piorno albar*, *piorno blanco*, *piorno negro*. Los arbustos se llaman simplemente *monte bajo*.

<sup>24</sup> Yo mismo pude observar dos veces esta ave gigantesca.

<sup>25</sup> En algunos pueblos (p. e. La Zarza) son considerados como plato exquisito, fritos con patatas.



ser conejos y que, según dicen los campesinos, succiona la leche de las cabras; llega a tener —siempre según nuestros aldeanos— hasta 3 m de largo, de modo que constituye una sorpresa bien desagradable para la persona a la que asusta y hasta ataca. Además la víbora venenosa, de 1/2- 3/4 m de largo cuya mordedura es muy temida.

La cría del ganado se ajusta a las condiciones naturales de cada región. Entre las bestias de carga y de montar hay caballos, asnos y mulas; estos últimos son los que más se emplean. Para los trabajos del campo, tanto en el Barranco como en la Meseta, se usan caballerías, en el norte de la Sierra, en cambio, casi exclusivamente bueyes. La cría del ganado ovino, bovino y caprino se observa sobre todo en la sierra, especialmente del lado septentrional, donde hay verdes praderas y extensas laderas cubiertas de piorno.<sup>26</sup> La cría del ganado caprino parece igualar a la del ovino (Sánchez Gómez 1932, 675). Gran parte del ganado (ovino y caprino) trashumante, pasa el verano en la Sierra de Gredos (alrededor de 5 meses) y el resto del año en Extremadura.

El emplazamiento de las poblaciones se adapta al terreno.<sup>27</sup> Los antiguos caminos reales han ejercido mucho menos influencia en el establecimiento de centros poblados que las condiciones topográficas e hidrográficas (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 421 y ss.) Por consiguiente, aún hoy muchas aldeas están completamente aisladas de los centros de comunicación.

En el norte de la provincia donde predomina el cultivo del trigo y de las patatas, las aldeas están con cierta uniformidad distribuidas a bastante distancia unas de otras.<sup>28</sup> Se trata de poblaciones que apenas sobrepasan el número de los 1.000 habitantes cada una. La llanura, incluyendo el Valle Amblés, tiene según Schmieder (1915, 36) una densidad de población de 19-20 habitantes por km<sup>2</sup>. En la parte superior del valle del Tormes, especialmente en torno a El Barco, hay entre las poblaciones mayores de 300-800 habitantes otras menores, atraídas por las condiciones favorables de cultivo que ofrecen algunos valles laterales; en sus valles hay aldeas divididas en dos o más barrios distantes entre sí: San Bartolomé del Tormes tiene 70 vecinos o sea 300 habitantes, divididos en dos barrios separados por 800 m uno de

otro; Las Casas del Puerto de Tornavacas está formada por tres barrios, separados unos 500 m entre sí respectivamente. En esta zona la densidad media de la población es de 27 habitantes por km<sup>2</sup>. En el borde meridional de la Sierra finalmente los habitantes se agrupan en numerosas poblaciones bastante mayores, que no bajan en ningún caso de los 1.000 habitantes; la densidad de la población es de 33 habitantes por km<sup>2</sup>.<sup>29</sup>

Las condiciones económicas están estrechamente vinculadas con el sistema de división de la propiedad (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 488 y ss). En nuestra región las tierras están en manos de unas cuantas familias nobles que cobran sus rentas en productos naturales, dejando a los campesinos apenas lo más necesario para vivir, sobre todo en el Valle Amblés.<sup>30</sup>

La población vive sobre todo de la explotación agrícola y ganadera; industrias locales apenas existen y entre ellas muy pocas han prosperado: algunos aserraderos, la extracción y elaboración de la resina, los hornos de tejas y ladrillos, la alfarería y la talabartería.

Las comunicaciones interlocales (Schmieder 1919, 22 y ss) se hacen sobre todo por los antiguos caminos y senderos.<sup>31</sup>

<sup>29</sup> Schmieder (1919, 36); hay que tener en cuenta que en las cifras citadas van incluidas también las regiones serranas con poca población. Según la *Geografía Universal* la prov. de Ávila tiene una densidad de población de 26.02 habitantes por km<sup>2</sup> (1920). La *Enciclopedia Espasa* da los datos siguientes: «Población: 2 ciudades, 69 villas, 332 lugares, 58 caseríos y 6.847 edificios». Madoz (1845 III, 119) para el año 1844: «296 Ayuntamientos en una ciudad, 72 villas y 326 lugares formando un total de 399 poblaciones». Sobre la evolución de 1594 a 1844 cp. Madoz (1845 II, 138 y ss).

<sup>30</sup> Schmieder (1919, 59); *Geografía Universal*: «La propiedad está muy dividida en la parte montañosa de Segovia y Ávila y en la Rioja, donde el valor de la tierra ha motivado una parcelación excesiva. En la parte llana son frecuentes los cotos redondos que tienen por centro un caserío, pero raras veces se llega al latifundio. En las comarcas cerealistas se aumentan los precios por períodos de 5 a 6 años generalmente; con la obligación de sembrar la tierra a «dos hojas», esto es, cada tercer año, con la licencia de «trasajar» (sembrar legumbres en la tierra en que se ha levantado la cosecha de cereales) un 20 %»; Salvador de Madariaga (1931, II), en Cap. 5 «La Cuestión agraria»: Propiedades grandes a plazos cortos: Término no exacto, pues los propietarios los dividen en pequeñísimas propiedades de muy corto valor. Ávila p. e.: 13.530 contribuyentes por tierra, de los cuales 11.452 viven con ingresos inferiores a una peseta diaria, 1.758 con menos de 5 pesetas y 155 con ingresos que varían entre 5/8 pesetas. Provincia bastante representativa en España, más de 91 % de los propietarios ganan menos que el promedio de los trabajadores urbanos (datos oficiales). Del territorio catastrado, o sea m. o. m. 1/3 de la superficie nacional, de 1.026.412 propietarios que pagan impuestos, 1.007.616 «gozan» ingresos de 8 pesetas o menos diarias, y de éstos 847.548 una peseta diaria o menos. (Corresponde con Ávila) Clase proletaria de propietarios, no diferenciándose en nada de proletarios agrícolas o trabajadores del campo en cuanto a su absoluta dependencia del mercado de salarios. Madoz (1845 III, 137): «En los últimos tiempos se contaban en esta provincia 38.252 fan. de tierra cultivadas por sus propietarios, y 295.163 por arrendadores... Esta enorme masa de tierras de cultivo se hallaba destinada al mantenimiento de 1.592 individuos... que componían las tres clases de mayorazquistas, y del clero secular y regular, mientras los restantes 80.000... sólo contaban con una séptima parte de aquella propiedad para su subsistencia... de esto la miseria».

<sup>31</sup> Refiere Madoz (1845 III, 128) sobre el estado de las vías de comunicación en el año 1846: «Todos se hallan mal cuidados, y tales como la naturaleza

<sup>26</sup> Schmieder (1919, 32) dio para el año 1916 las cifras siguientes: ganado bovino, 51.000 cabezas; ganado ovino, 506.500 cabezas; Sánchez Gómez (1932, 674): «Lanar. Este ganado que tanto disminuyó en cantidad en toda España en los últimos tiempos... consiguió mantenerse elevada la cifra en estos valles y serranías abulenses, sin duda en primer lugar por no reducirse su zona de pastos tanto como en otras tierras vecinas».

<sup>27</sup> Sobre la distribución de la población cp. también Sánchez Gómez (1932, 682 y ss); García Mercadal (1930, 70): «El castellano teme la soledad... y por ello agrupa sus viviendas»; Carreras F. i Candi (1931 III, 294).

<sup>28</sup> García Mercadal (1930, 72): «En la llanura los pueblos son grandes y muy distintos unos de otros».



Sin embargo, justamente en los últimos años se ha intensificado mucho la construcción de carreteras.<sup>32</sup> No obstante muchos pueblos quedan aún alejados de las grandes vías de comunicación. La red de rutas se abre en forma de abanico con centros en Ávila y Arévalo y une la capital de la provincia con las ciudades cabezas de partido. Hay además carreteras que conducen a Madrid, Segovia y Salamanca. En la Sierra siguen generalmente la dirección de los valles longitudinales y transversales de los ríos; atraviesan la sierra por el Puerto del Pico y el Puerto de Tornavacas estableciendo a la vez la comunicación con Cáceres y Toledo. Como las condiciones que determinan el emplazamiento de las poblaciones son muy distintas de las que influyen en la construcción de carreteras, sobre todo en la sierra, muchas aldeas han quedado hasta hoy alejadas de las grandes arterias de comunicación. Durante los últimos años se ha tratado de poner remedio a este mal; pero el tránsito a lo largo de los caminos transversales así surgidos, ha quedado aún bastante reducido. Aldeas como La Zarza y el Horcajo de la Ribera, que podían enorgullecerse desde hace un año de una de tales carreteras, no poseían ni un solo carro; el carro casi no se puede emplear en los trabajos del campo a causa de lo quebrado del terreno y las carreteras no sirven a los campesinos. Por consiguiente la influencia cultural de estas modernas vías de comunicación es hasta la fecha casi nula. Es distinto el caso de los antiguos caminos reales. El tránsito ya no se realiza con diligencias como las vio aún Schmieder (1919, 23), sino por diversas líneas de ómnibus, en su mayoría privadas. Estos coches se usan hasta que no dan más, están pues a menudo sucios y extremadamente desvencijados. Hacen en general el recorrido en cada dirección dos veces al día.

El ferrocarril de Madrid pasa por Ávila y Arévalo. Otra línea férrea une Ávila con Salamanca desde hace aproximadamente 50 años.

El campesino generalmente cabalga, para lo cual emplea indistintamente el caballo, el asno o la mula. Las cargas son transportadas por animales o por carros (de dos ruedas). Hay, empero, aldeas en las que no se halla ni un solo carro, ya que el suelo, como ya dijimos, no permite el empleo de los mismos. Entonces es sustituido en este menester directamente

por el hombre (y hasta por la mujer) y por las bestias, que llegan a llevar cargas pesadas a lo largo de trechos considerables.

Tanto el arriero como el campesino aprovechan con frecuencia los antiguos caminos de herradura o sea «caminos vecinales». Si hay que cruzar ríos o arroyos en los antiguos «caminos reales», a los que nos referimos antes, se ofrecen sólidos puentes de piedra, los llamados «puentes romanos».<sup>33</sup> Los senderos y los caminos vecinales, empero, suelen tener tales puentes que no les van en zaga, en cuanto a primitividad, a los puentes pintorescos observados por F. Krüger en los Pirineos.<sup>34</sup> A veces, sin embargo, hay que conformarse con algunas piedras irregularmente distribuidas en el lecho y que sobresalen de la espumante corriente.<sup>35</sup> En la llanura los caminos naturales siguen la línea más corta sin que los arroyos o ríos constituyan un impedimento (Schmieder 1919, 24-25). En la sierra en cambio se adecuán a los accidentes del terreno. A menudo están interrumpidos por alturas de difícil acceso y en otras ocasiones cuesta mucho hallarlos.<sup>36</sup>

En la vecindad de los antiguos caminos reales la influencia de los medios de comunicación sobre las formas de la cultura autóctona es evidente. Por medio de los carteros y de los conductores de ómnibus se traen de la ciudad los más diversos objetos, que otrora eran de industria casera o absolutamente desconocidos. Por esto, en las inmediaciones de estas vías, van retrocediendo cada vez más las viejas formas de la cultura popular. Son, sin embargo, muy variados los factores que impedirán la total desaparición de las mismas por lo menos en el futuro próximo. Hay que tener en cuenta las circunstancias siguientes: la mayoría de las aldeas están aún muy alejadas de estas grandes carreteras; en los caminos vecinales no existe hasta ahora un verdadero tránsito digno de mención; los campesinos de tales regiones son muy conservadores y viven apegados a sus antiguas tradiciones y usos; además el carácter del suelo y del terreno no permiten, en la mayoría de las veces, introducir maquinaria nueva o emplear métodos de cultivo modernos; y no hay que olvidar por fin la situación financiera —verdaderamente precaria— de los campesinos.

Además del Gobernador Civil de Ávila y de los gobernadores de Partido de las cinco ciudades cabezas de partido, cada una de las aldeas mayores tiene su alcalde. Las aldeas mayores van administrativamente incorporadas en una aldea mayor para formar un «anejo» y el que hace las veces de alcalde en tal anejo es llamado el «pedaneo» o el

del terreno los conserva... En el país no existe una legua de camino practicable para ruedas». García Mercadal (1930, 8): «...la carencia durante mucho tiempo, de vías de comunicación, unido a nuestro tradicionalismo, han sido las causas de haberse producido la supervivencia de las formas populares nacionales»; (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947 III, 159): «Las condiciones de apartamiento, dificultad de acceso y carencia de vías de comunicación de muchas regiones españolas, y el tradicionalismo de la raza, han sido causa de una mayor supervivencia de las formas populares de nuestro suelo».

<sup>32</sup> Según la *Geografía Universal* existían en Ávila en el año 1925, 955 km de vías oficiales y 50 km de caminos particulares. En estos últimos años ha crecido muchísimo el número de las vías de comunicación.

<sup>33</sup> Igual que en la Sierra de Gata, etc.

<sup>34</sup> Cp. Krüger (1935 A I, foto 22 y A II, 392 y ss).

<sup>35</sup> Cp. Krüger (1935 A II, 393): lo mismo en la Sierra de Gata.

<sup>36</sup> Como me ocurrió a mí más de una vez.



«alcalde pedáneo». Las autoridades son elegidas por voto; tienen derecho a votar todos los vecinos, cumplidos los 23 años. El alcalde es asistido en su labor por un consejo. Un alguacil (que no es necesariamente un varón) proclama en alta voz avisos y noticias que pueden interesar públicamente; para llamar la atención sopla un cuerno llamado *bocina* o *turuta*<sup>37</sup>; este oficio le reporta 40 pesetas anuales (La Zarza). Ocasionalmente se realizan por mandato del alcalde trabajos comunales (comunes) como p. e. la reparación de los canales de riego, de caminos, senderos, etc. Todos los vecinos tienen la obligación de participar en estas tareas. Además cada uno tiene que pagar por derecho de riego una cuota que varía según la cantidad de agua que usufructúa.

Han sido establecidas escuelas<sup>38</sup> por todas partes; la asistencia es obligatoria. Pero hay que tener en cuenta las malas condiciones económicas de los habitantes, sobre todo en la parte septentrional de la sierra y en el Valle Amblés; un maestro nacional me decía que en la época de la cosecha apenas un tercio de los alumnos concurre regularmente a la escuela. En la vertiente meridional de la sierra y en la zona de El Barco, la situación es, distinta, porque los niños no son tan necesarios en las labores del campo y los padres no los hacen trabajar tanto; la asistencia a la escuela es por consiguiente más regular.<sup>39</sup>

Muchas canciones y antiguas costumbres se han conservado en el pueblo pasando oralmente de generación en generación. En oportunidad serán mencionadas.<sup>40</sup>

## 2. Breve descripción de las aldeas visitadas<sup>41</sup>

1. La primera aldea, Hoyos de Miguel de Muñoz (Mi-Mu), está situada, como su nombre lo indica, en una depresión, unida al mundo exterior sólo por un defectuoso camino vecinal y un camino de herradura imposible de encontrar para los forasteros. El cartero me llevó a grupas hasta allí, desde la estación de ómnibus La Venta del Obispo. Estaba en construcción un camino hasta el pueblo. Este cuenta con 50 vecinos, aproximadamente 300 habitantes.

Se dedican al cultivo de centeno, patatas y a la ganadería. Laderas casi sin árboles, recubiertas de hiniesta o pino no son las características del paisaje. Los habitantes son amables y hospitalarios, aunque algo reservados y callados al principio.<sup>42</sup>

2. Hoyos del Espino (Espino),<sup>43</sup> tiene 130 vecinos aproximadamente 700 habitantes. También está emplazado en una depresión cerca del valle del Tormes y en contacto con la gran carretera que lleva a El Barco. Buenas condiciones hidrográficas (Sánchez Gómez 1932, 560) explican la existencia de jugosas praderas verdes. También hallamos aquí ganadería y el cultivo de cebada, de patatas y ya también de alubias. En el valle del Tormes hay un gran pinar (Madoz 1845 III, 250) explotado por un moderno aserradero. Una pequeña usina en la orilla del Tormes proporciona a la aldea luz eléctrica. Sin embargo encontramos allí también los antiguos sistemas de iluminación: lámparas de aceite o simples teas. Esta aldea es uno de los típicos ejemplos de la supervivencia de lo antiguo, a pesar de la carretera con su tránsito moderno.<sup>44</sup>

3. Navacepeda del Tormes (Navacepeda) con alrededor de 180 vecinos = 750 habitantes;<sup>45</sup> está situada en una de las laderas meridionales y bien protegida de los vientos fríos del norte.<sup>46</sup> En vez de pinares son algunos bosques de encinas los que dan su carácter propio al paisaje. Como consecuencia de su situación se dan aquí algunos frutales, cebada y trigo.

4. A pie llegamos por un camino de herradura a San Bartolomé de Tormes (S. Bartolomé), lugar de aproximadamente 70 vecinos.<sup>47</sup> Está compuesto de dos barrios, el de arriba y el de abajo, distante 800 m entre sí y unidos por un camino bastante escarpado. La aldea, completamente aislada, está situada en uno de los valles laterales del Tormes y alejada de toda carretera y de todo medio de comunicación. El suelo es muy fértil y produce patatas, centeno, trigo, cebada, remolachas, coles y alubias.

5. La más pobre de las aldeas que he recorrido en mi viaje es Horcajo de la Ribera (Horcajo).<sup>48</sup> Se llega a la misma por

<sup>37</sup> Krüger (1935 B 14): *turulla*, *turullera*; tales cuernos están conocidos también en León (Morán 1925, 38).

<sup>38</sup> Madoz (1845 III, 132): «Justamente suprimida por el plan general de estudios de 1824 la univ. de Ávila... no se pueden presentar en esta provincia grandes establecimientos científicos o literarios». Según Madoz el número de las escuelas (públicas y privadas) era en 1846: 238, el de los maestros: 240; población total: 114.685 almas; el número de los alumnos: 8.574.

<sup>39</sup> Ya hizo la misma observación Madoz (1845 III, 133) hace cien años.

<sup>40</sup> Cp. también Sánchez Gómez (1932, 660 y ss.).

<sup>41</sup> Según Madoz (1845 III, 119) diversos de los lugares citados en la nómina siguiente han sido incorporados en la prov. de Ávila en el año 1800 aproximadamente.

<sup>42</sup> Madoz (1845 IX, 250): Clima frío; 36 casas de mala construcción; caminos de mal estado; prados de buena yerba, mantiene ganado lanar, vacuno, cabrío y algo de cerda. Nom. 1940: lugar, 199 habitantes.

<sup>43</sup> Sánchez Gómez (1932, 497): «...las vertientes derechas que descienden de la Sierra de Villafranca y donde se asientan los pintorescos pueblos Hoyos del Espino, Navarredonda y Navalperal».

<sup>44</sup> No hay que olvidar, sin embargo, los progresos hechos durante estos últimos 100 años —cp. Madoz (1845 IX, 250)— debido a la iniciativa de algunos particulares.

<sup>45</sup> Según Sánchez Gómez (1932, 687): 772 habitantes; Nom. 1940: 729 habitantes.

<sup>46</sup> Madoz (1845 XII, 36): 130 vecinos, actualmente 180 vecinos.

<sup>47</sup> Según Sánchez Gómez (1932, 687): 303, según Nom. 1940: 308 habitantes.

<sup>48</sup> Según Sánchez Gómez (1932, 687): 860, según Nom. 1940: 518 habitantes.



un camino construido en 1932, en la vertiente meridional de una montaña de subida difícil, sin árboles y expuesta a un sol despiadado. Esta aldea está situada a una altura de por lo menos 1800-1900 m; padece de gran escasez de agua y por eso no prospera la agricultura. En cambio hay en su vecindad encinares y robledales de extensión considerable (Madoz, 1845 IX, 226). Por eso encontramos allí, además de ganado vacuno, lanar y cabrío, una cría bastante importante de cerdos. El cultivo del trigo y de las patatas se realiza sólo a los efectos de cubrir el consumo propio. Las irregularidades del terreno impiden el uso de carros. Las cosechas, la madera, el heno, todo es transportado a lomo de bestias o sobre la espalda de los hombres. Para el transporte de piedras se usan narrias. Hombres y mujeres trabajan como pastores y en su mayoría pasan el invierno en Extremadura. En el traje masculino domina el cuero, curtido por los mismos aldeanos.<sup>49</sup>

6 y 7. En Navalperal de Tormes (Navalperal)<sup>50</sup> y en La Aliseda de Tormes (Aliseda)<sup>51</sup> se nota la influencia modernizante de la carretera. Así en Navalperal las casas más alejadas están construidas a la antigua usanza, con piedras sin labrar. En cambio para las que están sobre la carretera se usan piedras talladas o ladrillos; hay algunas de dos plantas, limpias y cuidadosamente enjalbegadas. Buenas condiciones hidrográficas, que permiten el cultivo de patatas y alubias (Sánchez Gómez 1932, 67), han dado a estas aldeas una desahogada posición económica.

8 y 9. Los Llanos de Tormes (Los Llanos)<sup>52</sup> y Hermosillo<sup>53</sup> ya pertenecen decididamente a la vega de El Barco. Diversas especies de frutas y legumbres características de la Europa central son cultivadas en bien cuidadas huertas. En cambio el trigo ha pasado a segundo plano.

El hombre de esta región ya no es tan sencillo, franco y confiado como el que hallamos en las aldeas de la cuenca del Tormes, en la «sierra propiamente dicha». La indumentaria es de colores más claros y alegres. Casi no se usan carros, pues se puede prescindir de ellos en la horticultura. El corral o patio de la casa es pequeño; algunas casas carecen del mismo porque hay muy poco ganado.<sup>54</sup>

10. El Barco de Ávila (El Barco)<sup>55</sup> tiene importancia como mercado de la región que lo rodea. Una vez por semana o dos los senderos y caminos que llevan a El Barco se animan con carros, bestias de carga y los más diversos medios de transporte cargados con los productos agropecuarios de la región.<sup>56</sup> El Barco tiene además su pequeña industria de ladrillos y una alfarería. Los comercios allí establecidos permiten a los campesinos adquirir todo lo que necesitan: utensilios de labor, ropa, semillas, etc. Como la mayoría de los habitantes se dedican a la explotación de la horticultura, deben comprar pan y harina. En El Barco reina pues una vida activa, aunque el lugar haya perdido completamente su importancia antigua como puesto estratégico defensivo. El castillo de los Duques de Alba está en ruinas, habitado sólo por innumerables cigüeñas.<sup>57</sup>

11. El Losar,<sup>58</sup> situado al norte de El Barco, es ya casi una población de la llanura. El suelo es pedregoso, pero recubierto por una fértil capa de humus. Aquí se cultivaba antiguamente mucho el lino,<sup>59</sup> cultivo que ha sido sustituido en gran parte por el de las patatas y el de las alubias (Sánchez Gómez 1932, 554-559), que con menor esfuerzo dan mayor rendimiento. El suelo permite una explotación intensiva; no hay casi praderas ni ganado.

El tipo de construcción de las casas corresponde en líneas generales al de la Sierra; sin embargo, ya se encuentran una serie de edificios de dos plantas y de más ventanas, sin vidrios. Llama la atención el hecho de que la gente es menos franca y hasta desconfiada.

La última aldea en el SO de la provincia es

12. Las Casas del Puerto de Tornavacas (Las Casas),<sup>60</sup> muy alejada del río Tormes. Los alrededores cubiertos de hiniesta recuerdan la región de las fuentes del Tormes; pero en cuanto a la fertilidad de sus sierras pertenece a la Vega de El Barco<sup>61</sup>. Además del cultivo de las patatas y alubias, su principal fuente de riqueza está en los rebaños de ganado

<sup>49</sup> En los últimos cien años el lugar se ha decidido más bien para la ganadería.

<sup>50</sup> Sánchez Gómez (1932, 687): 870 habitantes; Nom. 1940: 536 habitantes. Madoz (1845 XII, 61): 80 casas de inferior construcción, diferentes calles bastante malas; caminos en mal estado.

<sup>51</sup> Sánchez Gómez (1932, 686): 686 habitantes; Nom. 1940: 672 habitantes.

<sup>52</sup> Sánchez Gómez (1932, 686): 478 habitantes; Nom. 1940: 336 habitantes.

<sup>53</sup> 136 habitantes - 190 habitantes.

<sup>54</sup> Madoz (1845 X, 487): «Los Llanos -clima mediano; tiene por anejo a Hermosillo, y ambas componen 60 casas de inferior construcción; el terreno es en su mayor parte de mala calidad, tanto que, a no ser por una regadera sacada del Tormes por los años 1828 y siguientes, este pueblo se hubiera arruinado; en la actualidad se riega con ella bastante porción de terreno».

<sup>55</sup> 1.891 habitantes - 2.062 habitantes Madoz (1845 IV, 19): «Villa; situada en un valle hermoso y pintoresco entre las Sierras de Gredos y Béjar, resguardada del viento N.; 250 casas...con rejas y balcones, de dos pisos... reproducen con abundancia todos los frutos... alubias, lino, patatas, frutas, trigo y centeno».

<sup>56</sup> Schmieder (1919, 19-21): «Auch im Mittelalter wird das Bild kaum anders gewesen sein als heute, wenn die Bauern von allen Seiten zum Wochenmarkt zusammenströmen. Die Tragtiere hoch beladen mit den Erzeugnissen ihrer Gärten und Felder, um sie zu verkaufen und dafür ihre kleinen Lebensbedürfnisse einzutauschen» (compara el estado actual con el de la Edad Media).

<sup>57</sup> Madoz: «Defendida por una fuerte muralla, bastante moderna con un cast. o fort. que la domina».

<sup>58</sup> 450 habitantes - 830 habitantes, con edificios de 2 y hasta 3 pisos; signos de modernización rápida.

<sup>59</sup> Sánchez Gómez (1932, 554); cp. cap. Cultivo de lino.

<sup>60</sup> Sánchez Gómez (1932, 686): 814 habitantes.

<sup>61</sup> id. 560; Madoz (1845 VI, 50).



vacuno, lanar y cabrío. Es un lugar mayor de 800 habitantes, dividido en tres barrios (el de arriba, el del medio y el de abajo), cada uno a 500 m distante del otro. A pocos kilómetros de distancia, siguiendo la carretera que une Ávila con Cáceres, se llega a la altura del Puerto de Tornavacas y desde allí una empinada bajada conduce rápidamente a la rica Vega de Plasencia. Es seguramente la influencia de la vecindad de la vega la que explica la existencia de muchas casas de dos plantas con balcón, que por su disposición recuerdan las del Barranco (cp. más adelante) Un sendero romántico que lleva por sobre colinas pobladas de hiniesta de la altura de un hombre, que atraviesa un espeso encinar, que bordea un lago y cruza un arroyuelo con piedras en el cauce a guisa de puente, conduce desde Las Casas al Puerto de Tornavaca hasta

13. La Zarza, que es una aldea muy pobre. Según parece está a 2.200 m<sup>62</sup> de altura y tiene unos 80 vecinos.<sup>63</sup> A pesar de poseer comunicación con la carretera desde hace 9 meses, ningún vecino posee un carro. El terreno es quebrantadísimo; por lo tanto el transporte de cargas sólo es posible por medio de bestias o a la espalda de los hombres. Los habitantes son pastores casi sin excepción<sup>64</sup> y acompañan en invierno el ganado trashumante a Extremadura. Entonces quedan en las aldeas sólo los viejos y algunas mujeres y niños. A pesar del aislamiento y del trabajo tan penoso la gente es amable y alegre, las mujeres visten trajes multicolores, y en la indumentaria de los hombres domina cuero y piel. Lo escarpado del terreno no permite la construcción de casas amplias; éstas son muy pobres; tienen un a base estrecha, dos plantas y están amontonadas.

Después de pasar por el Puerto de Pico llegamos a

14. Villarejo del Valle (Villarejo), primer lugar de la vertiente sur de la sierra de Gredos. Tiene unos 1.000 habitantes y está en el medio de una vega de insospechada belleza y fertilidad, factores que han tenido una influencia muy marcada sobre los hombres y la vida humana.<sup>65</sup>

15-17. Mombeltrán,<sup>66</sup> Arenas de San Pedro (Arenas)<sup>67</sup> y Poyales del Hoyo (Poyales)<sup>68</sup> presentan las mismas

características que Villarejo: bienestar y sosiego; pequeñas aldeas con casas de dos plantas y campos fértiles.

Hacen una impresión completamente distinta los pueblos del Valle Amblés:

18. Niharra,<sup>69</sup> sobre el río Adaja, y alejada de la carretera principal. Los lugareños dan impresión de pobreza y agotamiento. Penosamente se llega a extraer de la tierra seca y quemada por el sol trigo y patatas. La situación económica de los habitantes es pues muy mala. Se cría mucho ganado ovino y bovino. Los rebaños se llevan a las laderas de los alrededores o a las praderas de aspecto medio estepario del valle por falta casi completa de riego.

19. Visitemos por fin algunas aldeas situadas más allá, en la meseta, el norte de la provincia, en la zona de Arévalo.<sup>70</sup> Allí arriba se halla el granero de Ávila.

En la misma ciudad de Arévalo habitan, además de comerciantes y empleados de la administración, numerosos campesinos cuyos campos se extienden en los alrededores de la ciudad. El terreno es llano, interrumpido tan sólo por algunas colinas de suave altura. El valle del Adaja forma una profunda y escarpada depresión en el suelo permeable, por eso no se presta para la irrigación.

20 y 21. Moraleja de Matababras (Moraleja)<sup>71</sup> y Palacios Rubios<sup>72</sup> son dos pequeñas aldeas miserables, donde, por el contrario de lo que ocurre en la Sierra, la higiene se tiene en poca estima. Trigo y patatas y algo de vid en Moraleja, constituyen las fuentes de ingresos de los pobladores. Penosamente los campos se riegan en la época de sequía, en verano, por medio de pozos. Las norias, tan frecuentes en el sur de España, apenas existen aquí. Las casas en su mayoría son de adobe, porque piedra y madera escasean. En cambio río y arroyos proveen de barro en abundancia.

22. Allí arriba se encuentra también la antigua ciudad llamada Madrigal de las Altas Torres (Madrigal),<sup>73</sup> que hace una desolada impresión. Como testimonio de las «Altas Torres» queda sólo una ruina miserable; la muralla otrora circular de la ciudad se ha derrumbado en muchos sitios. Descuidadas y sucias están la villa y las casas. Muchos vacíos y muchas ruinas en las hileras de los edificios muestran que

<sup>62</sup> Según *Guía geográfico-histórica de la Provincia de Ávila* de A. Rivera, Madrid, 1927.

<sup>63</sup> Madoz (1845 XVI, 660): 72 casas con 260 habitantes; Sánchez Gómez (1932, 685): 361 habitantes; Nom. 1940: 350 habitantes.

<sup>64</sup> Cp. Madoz (1845) y Sánchez Gómez (1932, 667).

<sup>65</sup> Cp. ya antes y Schmieder (1915, 55); Madoz (1845 XVI, 261): «250 casas de mediana construcción, distribuidas en 20 calles; en terreno bastante ameno, clima templado; terreno de buena calidad; productos: cereales, vino, castañas, aceite, toda clase de legumbres, frutas y pastos». Nom. 1940: villa, 948 habitantes.

<sup>66</sup> Madoz (1845 XI, 473): villa, sobre 400 casas de buena construcción; Nom. 1940: 2.041 habitantes.

<sup>67</sup> Madoz (1845 II, 512): Villa, 600 casas; terreno bueno. Nom. 1940: 4068 habitantes.

<sup>68</sup> Madoz (1845 XIII, 182): Villa, 520-550 casas, clima mediano, terreno de mediana calidad, teniendo una hermosa vega. Nom. 1940: 1612 habitantes, 440 casas viviendas.

<sup>69</sup> Madoz (1845 XII, 163): terreno llano; 75 casas inferiores; terreno de tercera calidad; Nom. 1940: 392 habitantes.

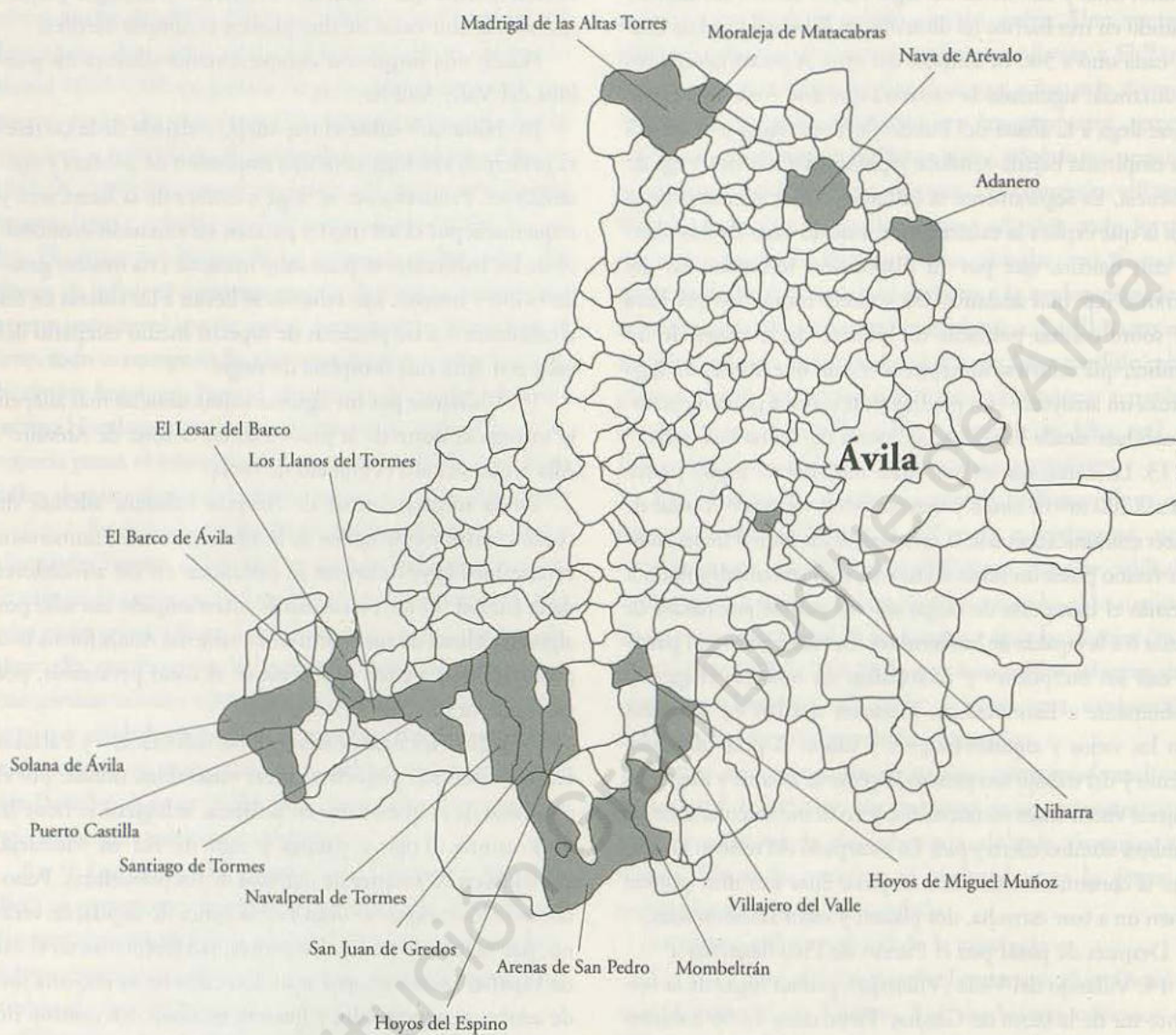
<sup>70</sup> Madoz (1845 II, 539): Villa; 600 casas habitadas; la muralla y fortaleza con que estuvo defendida la villa hasta los tiempos medios. Nom. 1940: 4.084 habitantes.

<sup>71</sup> Madoz (1845 XI, 585): terreno llano, clima propenso; 33 casas de inferior construcción, 93 almas. Nom. 1940: 223 habitantes.

<sup>72</sup> Nom. 1940: 223 habitantes.

<sup>73</sup> Madoz (1845 XI, 10): «Situada en una gran llanura; clima mediano; tiene sobre 500 casas, varias de buena construcción; una fuente de dos caños, cuyas aguas son potables; el terreno en lo general es llano y su mayor parte es muy fértil». Nom. 1940: 3.497 habitantes en total. Pocos recuerdos de su pasado glorioso: «En esta Villa celebraron cortes los Reyes Católicos en 1476», etc.





■ Municipios de la provincia de Ávila visitados por Klemm

Mapa modificado a partir del de la Diputación Provincial de Ávila





la que en otra época fue segura plaza fuerte es hoy una ciudad en plena decadencia, que tiende a desaparecer. También en esta zona alta la gente es amable, pero no tan franca ni hospitalaria como los habitantes de la Sierra o del Barranco.

23. El último pueblo visitado fue Adanero,<sup>74</sup> sobre la línea férrea de Arévalo a Ávila, pues se nos había informado que había allí molinos de viento. Hubo de ser empero un error. No había aquí molinos de viento como no los hay en toda la provincia de Ávila. ¿Habrá sido causa de este error una solitaria bomba con aeromotor? Encontramos en cambio lagares muy primitivos, de modo que la excursión no fue en vano.

Si echamos ahora una mirada de conjunto a las características geográficas, económicas, culturales y a los medios de circulación de la provincia de Ávila, tenemos de inmediato la certeza de que se trata de una región de cultura arcaizante en el mismo corazón de la Península. También los estudios citados en la Introducción, de carácter geográfico o económico, sobre distintas partes de la provincia, no hacen más que confirmar esta impresión. Se comprende

pues el interés que puede ofrecer el estudio sistemático de los aspectos culturales de esta provincia de la España central. La investigación etnográfica se había limitado hasta ahora, en la Península pirenaica, preferentemente a las regiones periféricas del Norte y del Noroeste (Galicia, Provincias vascas y los Pirineos), al Sur (Andalucía, sobre todo la Sierra Nevada), así como a las regiones limítrofes del Este (Cataluña) y del Oeste (la región fronteriza hispano-portuguesa). La exposición de los diversos tipos de casas, para citar sólo un ejemplo, que debemos a Hoyos Sáinz (1947, 444 y ss.) refleja una sensible falta de conocimientos exactos sobre las provincias de la España central (sobre todo en las páginas 454-456). En el presente trabajo intentaremos, pues, agregar nuevo material al escaso existente hasta ahora.

Al mismo tiempo se revelará que esta parte de la Península no sólo tiene una cultura autóctona propia, sino que esta cultura en muchos de sus caracteres esenciales encuadra dentro de los resultados de la investigación hecha hasta ahora. Las relaciones que existen con otras regiones de España central se señalarán en forma de notas y de resúmenes.

<sup>74</sup> Madoz (1845 I, 80): situada en una planicie; clima sano; 218 casas, 774 habitantes; Nom. 1940: 770 habitantes.







# LA CASA RURAL

## 1. Los tipos de casa<sup>1</sup>

En la provincia de Ávila se distinguen cuatro tipos de casa, cuya expansión está determinada por a) las condiciones del terreno, que influye en la propiedad y a través de ésta imprime sus características a la casa y b) por los materiales que la región ofrece.<sup>2</sup>

- 1) Las casas de una sola planta, en la ladera septentrional de la Sierra de Gredos (p. e. las de Hoyos de Miguel Muñoz).
- 2) Las casas de dos plantas, de La Zarza (en la Sierra).
- 3) a) La casa de dos plantas con balcón en la Vega de El Barco (Las Casas).

b) La casa de dos plantas con balcón y sótano-bodega en la ladera meridional de la Sierra de Gredos (p. e. las de Villarejo).

- 4) La casa de una sola planta, de adobe, en el norte de la provincia (p.e. las de Moraleja).

Tipo 1. La casa típica de la Sierra es una construcción de piedra sin revoque,<sup>3</sup> de una sola planta, hecha con adoquines y guijarros, tal como los ofrece la región, unidos con o sin mortero. Se trata siempre de construcciones de varias habitaciones.<sup>4</sup> La casa unicelular tal como la describe F. Krüger (1925, 48 y ss.; 1935 A I, 161) como característica de regiones arcaizantes no se encuentra. Los recintos para el establo, sobre todo para los animales menores (especialmente aves de corral) se encuentran generalmente bajo el mismo techo que la vivienda. Para las vacas así como para las cabras, ovejas y cerdos, existen cobertizos especiales. Lámina 1.1.

Se entra en la casa por un portal techado, pero abierto hacia fuera<sup>5</sup> y de aquí se pasa por una puerta a un pasillo oscuro, *mediocasa*, al que dan todas las otras piezas.<sup>6</sup> El primer aposento a la derecha es el más importante de la casa, porque es allí donde principalmente transcurre la

<sup>1</sup> Cp. sobre la casa rural de España y más especialmente de las regiones colindantes Carreras i Candi (1931 III, 369 y ss.), Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 444 y ss.), W. Giese (1951, 563-601), N. Hoyos (1952), Krüger (1935 A I, 107 y ss.), García Mercadal; Hopfner (1939, 77 y ss.), B. Pensado (1954, 5 y ss.), González Iglesias (1945), Serrano Lafita (1959, 10 y ss.), V. Schlee (s/f), Jiménez de Gregorio (1953), Ortego (1930, 63 y ss.), M<sup>a</sup>. R. Miralbes (1954, 353 y ss.), A. M<sup>a</sup>. García Terrel (1953), M<sup>a</sup>.C. Gimeno Arcos (1958).

<sup>2</sup> García Mercadal (1930, 7): «...la casa rural... es el tipo representativo de cada región, la única que se mantiene en íntima relación con la Geografía local...»; idem 7: «El clima, los materiales y también la estructura social de cada pueblo, influyen sobremanera en la disposición de la planta y en su íntima estructura...»; p. 8: «La habitación es ante todo un hecho de economía agrícola». «Las edificaciones de nuestros campos presentan en cada región una particular fisonomía, fiel expresión de las condiciones geográficas, y pocos países de Europa pueden mostrar una riqueza, una variedad semejantes a la de nuestro folklore». Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 447): «Tanto como en la construcción, influyen en la arquitectura, o tipo de la vivienda, el medio físico y el cultural, pues en la morfología de una vivienda inciden fundamentalmente el sentido estético del pueblo y el momento cultural en que se construye, concretándose en la distribución de las formas de su fachada y huecos en la cubierta o tejado». Carreras i Candi (1931 III, 420): Casa de la Guadarrama.

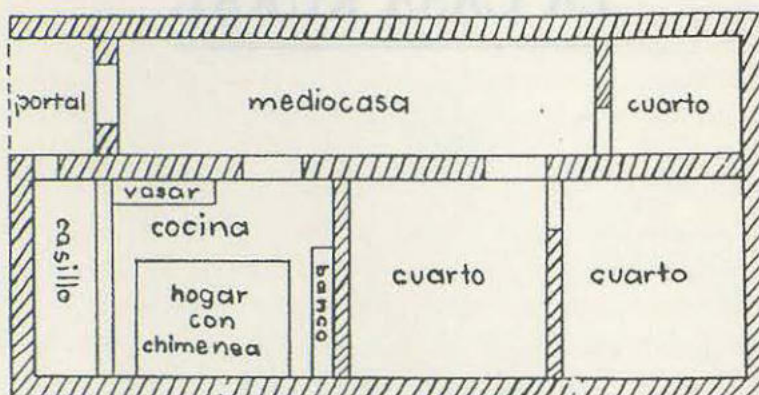
<sup>3</sup> Cp. Krüger (1935 I, 193); Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 455 y ss.).

<sup>4</sup> García Mercadal (1930, 73) la caracteriza de la manera siguiente: «Las casas serranas son ajenas a toda pretensión estética, y tanto en su exterior como en su interior se hallan faltas de todo elemento decorativo, y hasta de todo sentido de la comodidad y del confort.»

<sup>5</sup> Cp. sobre variantes del portal-zaguán en Extremadura B. Pensado (1954, 16), en La Alberca Serrano Lafita (1959 II), en Toledo Jiménez de Gregorio (1953, 34 y ss.).

<sup>6</sup> Presentan una distribución parecida las casas pinariegas de Soria (Krüger 1935 I, 224; etc.).





a [Mi-Mu]

Lámina 1.1. Planta de la casa tipo I.

vida doméstica: la cocina con el hogar.<sup>7</sup> En ella se encuentran un arca o un armario, a veces también un vasar, uno o varios bancos, una mesa, a menudo un banquillo bajo que se suele acercar al fuego, además la vajilla y los utensilios para el fuego. La luz entra por la abertura de la chimenea, a través de la campana<sup>8</sup> y por el pasillo a través de la puerta de entrada permanentemente abierta.<sup>9</sup> Estas dos pobres entradas de luz sólo imperfectamente iluminan la cocina, de modo que ésta se encuentra siempre en penumbra.<sup>10</sup> A continuación de la cocina siguen dos piezas (*cuartos*) más pequeñas con puertas hacia el pasillo, de las cuales habitualmente una se emplea como dormitorio y la otra para guardar herramientas. Un tercer cuarto, al extremo del pasillo, es el depósito de las patatas para el invierno.

De este cuarto parte una escalera de mano<sup>11</sup> hasta el desván. Allí se conservan el trigo —en depósitos que tienen

forma de caja, llamados *arcones o troj, troje*<sup>12</sup>—, el heno para el ganado menor, que también se cobija en la casa, además leña y trastos<sup>13</sup>. En el desván se halla la única ventana de la casa:<sup>14</sup> un hueco rectangular hecho en la pared, de 40 por 33 cm, sin vidrio, que se tapa con una *escoba de leña* para que no entren los gatos y otros animales. A veces el dormitorio tiene otra ventana. En el domicilio que describimos tal abertura, sin embargo, no es posible porque da a la derecha y a la izquierda sobre otras casas y por la parte de atrás se apoya en una ladera.

El establo ladero mencionado al que se entra por el portal, se encuentra delante de la puerta de entrada, de modo que la separación entre el albergue de los animales y la vivienda humana es claramente marcada.<sup>15</sup>

Los tabiques intermedios que separan los diversos recintos llegan hasta el techo; están provistos de marcos y puertas. Como material de construcción para estos tabiques se emplean *adobes*<sup>16</sup> secados al aire o ladrillos propiamente dichos, según la posición económica del propietario, unidos con barro. Los muros exteriores, de 50-80 cm de ancho, están hechos con piedras de mampostería, a menudo yuxtapuestas sin mortero. Sólo para los dinteles y las jambas de las puertas

<sup>7</sup> García Mercadal (1930, 74): «Como ocurre en todas las regiones de largo invierno, la cocina es en la casa popular serrana la habitación más importante»; cp. más extensamente Krüger (1957) sobre la diferencia fundamental entre cocina y *stube* como pieza de habitación en los países románicos.

<sup>8</sup> Por lo tanto la abertura superior de la chimenea está sin cubrir. Pueden compararse también las cocinas oscuras de Soria (García Mercadal 1930, 84), Cespcedosa de Tormes (Sánchez Sevilla 1928, § 120), Sanabria (Krüger 1925, 77) y de la Alberca (Serrano Lafita 1959 12, con descripción detallada).

<sup>9</sup> Todas las casas están abiertas con la puerta hacia el Este o Sur; cp. también Krüger (1925, 77 y 1935 A I, 158, 166); sobre la Mancha Carreras i Candi (1931 III, 415); García Mercadal (1930, 9): «...de una manera casi intuitiva, ningún labriego ignora a qué viento deben de abrirse los huecos, dónde conviene poner la cocina y cuál es el sitio mejor para colocar el carro y los aperos»; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 465).

<sup>10</sup> Cp. también: Hogar, chimenea.

<sup>11</sup> Krüger (1925, 52); Krüger (1949, 177): falta de escalera.

<sup>12</sup> Cp. Krüger (1959 A, 53); sobre el *troje* para granos en Toledo cp. Jiménez de Gregorio (1953, 47, 48, 51, 61); *atroje* «troje» Guadalajara (Fuente Caminal, J. de la. 1951, 137); troja, «troj, granero» (Alvar, 1959 150, 248); etc. Cp. también cap. Molino de aceite.

<sup>13</sup> Igual que en la Alberca (Schlee; Iglesias 1945, 41).

<sup>14</sup> Krüger (1925, 79); Krüger (1935 A II, 10) con referencia a Soria y Guadarrama; García Mercadal (1930, 70): «Las casas de estos pueblos están abiertas por reducidos y escasos huecos». Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 446): «...los muros y la construcción y reparto de los huecos, ambas con variaciones que son función de la temperatura y de la humedad...»

<sup>15</sup> Sobre tal separación marcada en los Pirineos cp. Krüger (1935 A I, 213).

<sup>16</sup> Lo mismo en la Mancha (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 454).



y ventanas se usan a menudo —no siempre— piedras labradas, y para los ángulos de los muros grandes piedras bastante trabajadas, llamadas *piedras de la esquina*, que con frecuencia se alternan con piedras comunes sin pulir. Para los ángulos, sin embargo, se eligen piedras particularmente grandes y lisas.<sup>17</sup>

Al lado de la entrada hay a menudo *estacas* empotradas en la pared, o en su lugar *argollas* de hierro, para atar el ganado. Para las noches, cuando se reúnen los vecinos a charlar, hay delante de la puerta de entrada a menudo bancos de piedra *machareros-poyos-sentaderos*.<sup>18</sup>

El grosor de los muros y el escaso número de ventanas, así como la tendencia de apoyar en lo posible la casa en la ladera de la montaña, son factores observados para la máxima economía del calor.<sup>19</sup> Así se explica al mismo tiempo el que en la pared del último cuarto aparezca la roca pelada. Las casas están revestidas de barro y blanqueadas en el interior, pero rara vez por fuera;<sup>20</sup> si ello ocurre es en general índice de mayor bienestar económico del campesino. El suelo es de barro apisonado (*tierra machada, barro machado*).<sup>21</sup>

La casa de Mi-Mu descrita aquí tiene más de 200 años. Forma parte de una hilera de edificios semejantes, habitados por obreros jornaleros. La casa de los labradores presenta la misma disposición y las mismas características; pero es en general más amplia, tiene cobertizo y establos y constituye así una casa multicelular encerrada por un muro. Pueden observarse variaciones de menor importancia dentro de las líneas generales de la planta descrita más arriba. A veces falta el portal o sea el vestíbulo, de modo que a través de la puerta o del corral se entra directamente al pasillo. A éste dan las diversas piezas de ambos lados (lámina 1.2.) y por la parte extrema. En algunos casos observamos una sólida escalera de madera<sup>22</sup> que une el pasillo con el desván.

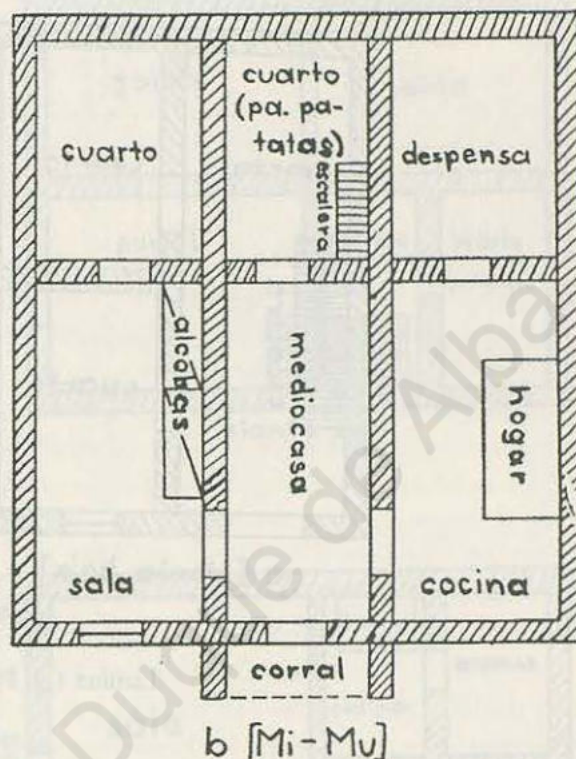


Lámina 1.2. Planta sin portal, pero con corral.

Si además aparece un portal con alero (como prolongación del tejado) abierta hacia afuera, hay que contarla más bien como formando parte del corral y no de la casa, como indica claramente también su designación: *corral*.<sup>23</sup> Lámina 1.2.

Tipo 2. En La Zarza, situada a gran altura, se ha desarrollado un tipo primitivo de casa de dos plantas, como lo exigen las condiciones topográficas del lugar. El terreno es allí muy accidentado, de escarpadas laderas; hay pues muy poca superficie disponible para la casa. Esto obliga a construirla hacia arriba y no en dirección horizontal.<sup>24</sup>

Distribución de las piezas (lámina 1.3.):

- Planta baja: portal y vestíbulo, dos cuartos para provisiones y herramientas.
- Planta alta: cocina, dormitorio (este último tiene una ventana enrejada, generalmente sin vidrio).
- Debajo de la escalera,<sup>25</sup> que en el interior de la casa va del vestíbulo a la planta alta, se encuentra el gallinero.<sup>26</sup>

<sup>17</sup> Krüger (1935 A II, 1).

<sup>18</sup> Cp. Krüger (1959, B 62 y ss.): bancos de piedra. Sobre Extremadura cp. Anderson (1951 113, 121, 134, 190, 255, con fotos); sobre Toledo Jiménez de Gregorio (1953 12, 14, 17, 38, 62, con fotos): *cantos, poyos*, «A un lado o a los dos de la puerta, en muchas viviendas, perduran los antiguos *poyos* en donde se sientan el propietario y los vecinos. En algunas aldeas apenas quedan casas sin esos aditamentos que invitan a la familiar relación. Pueden ser de piedras enterizas de granito apoyadas en otras dos del mismo material o de mampostería rematadas por una plancha pizarrosa o por ladrillos. Se da principalmente en la zona serrana y en la occidental». *Poyal* «bancal» Hurdas (Revista de Estudios Extremeños XII, 191); sobre el *poyo* en la cocina (para dormir o como asiento) Jiménez de Gregorio (1953 56, 62). Frecuente también en la topografía: *poyato* «la cornisa que se forma en ciertas rocas o riscos, en las estribaciones de la sierra» (Fonseca, 1944, 685); Segovia. Sobre la palabra *poyo* cp. cap. Lagar de vino.

<sup>19</sup> Cp. Krüger (1935 I, passim); García Mercadal (1930, 85): disposición en planta, para evitar el frío y aprovechar lo más posible el calor, prov. de Soria.

<sup>20</sup> García Mercadal lámina 29: Hurdas.

<sup>21</sup> Lo mismo en La Alberca (Iglesias 1945, 35).

<sup>22</sup> Krüger (1935 A I, 181, 197).

<sup>23</sup> Observaciones parecidas en León (Krüger 1925, 119).

<sup>24</sup> Krüger (1925, 52); Krüger (1935 I, 110, 113); Messerschmidt (1931, 88); etc.

<sup>25</sup> También en la Alberca observamos generalmente escaleras interiores (Iglesias 1945, 51).

<sup>26</sup> Cp. Sánchez Gómez (1932, 669).



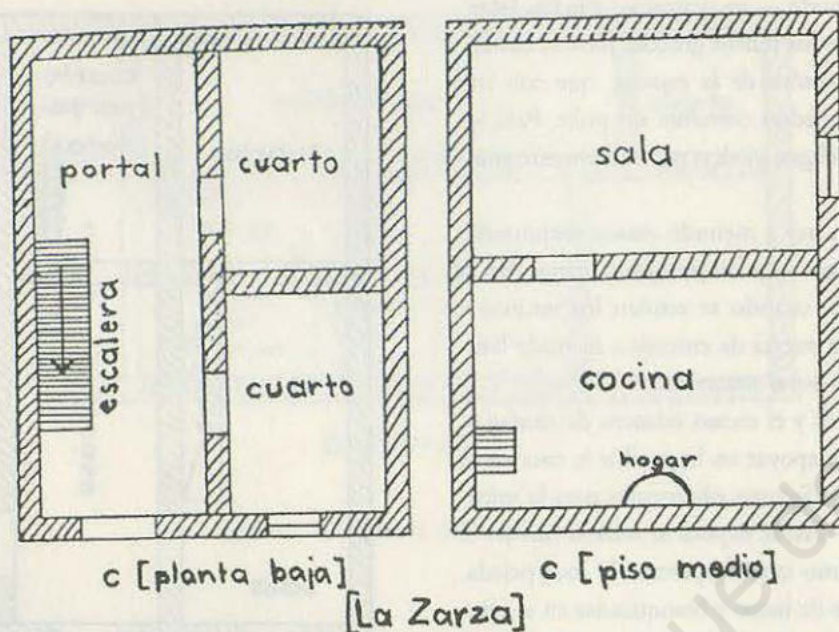


Lámina 1.3. Planta de la casa tipo II.

- d) Los establos para el ganado son independientes de la casa; están o al lado, o más alejados, allí donde las condiciones del terreno lo permiten.
- e) El hogar, en la cocina de este tipo de casa, no tiene campana; el humo escapa pues libremente entre las traviesas y las tejas del tejado.<sup>27</sup>
- f) Para acelerar la salida del humo y para procurar a la vez a la cocina un poco de luz<sup>28</sup> se puede *correr* desde abajo una de las tejas con un palo; tal abertura se llama *lumbrebrera*.<sup>29</sup> La cocina está inmediatamente debajo del tejado; tiene por consiguiente una respetable altura. Un desván se halla tan sólo sobre el dormitorio; está abierto a lo ancho hacia la cocina y se sube a él por una escalera portátil; sirve generalmente de depósito para la leña. El piso de la cocina está cubierto con lanchas,<sup>30</sup> unidas por una capa de barro. Hace las veces de hogar una losa de piedra particularmente grande, que se eleva algo sobre el nivel del suelo.<sup>31</sup>
- g) En el interior las paredes están a menudo recubiertas con adobes. En las paredes de la cocina faltan

ex-profeso algunos adobes; así se forman nichos o *vasares* para colocar la vajilla. También los tabiques interiores están hechos en su mayoría con adobes y a veces con ladrillos.

Tipo 3. Las dos casas que describimos a continuación, de dos plantas, una de la Vega del Barco y la otra del Barranco, pueden ser consideradas como del mismo tipo,<sup>32</sup> aunque existen ciertas diferencias que se explican por el carácter del paisaje.

- a) La casa de dos plantas característica de la Vega del Barco se halla sobre todo cerca de las antiguas vías de intercambio comercial; así p. e. en Las Casas, situado sólo a pocos kilómetros del Puerto de Tornavacas, que como su mismo nombre indica, es un antiguo puerto usado por el ganado bovino, ovino y caprino, que se trasladaba, para invernar, de las praderas de las montañas a las situadas más abajo, de Cáceres y Extremadura. Sigue hoy día la misma dirección de antigua vía de intercambio comercial y de ganado la carretera que pasando por Piedrahita y El Barco va de Ávila a Cáceres. Modelos extraños deben haber determinado a los labradores pudientes de ese lugar para construir casas

<sup>27</sup> Lo mismo en la Alberca (Iglesias 1945, 53; Schlee), en las Hurdes (Pensado 1954, 16-17) y numerosas otras regiones; Krüger (1935 A I, passim).

<sup>28</sup> Cp. ya antes, tipo 1; sobre cocinas sin ventana y luz en la Alberca véase Serrano Lafita (1959, 12); Krüger (1925, 50).

<sup>29</sup> Krüger (1925, 78); Sánchez Sevilla (1928, § 120): *lumbrebrera*; En la Jara toledana *lumbrebrera* en el patio, para cocinar de pie en el verano (Jiménez de Gregorio 1953, 51, 59).

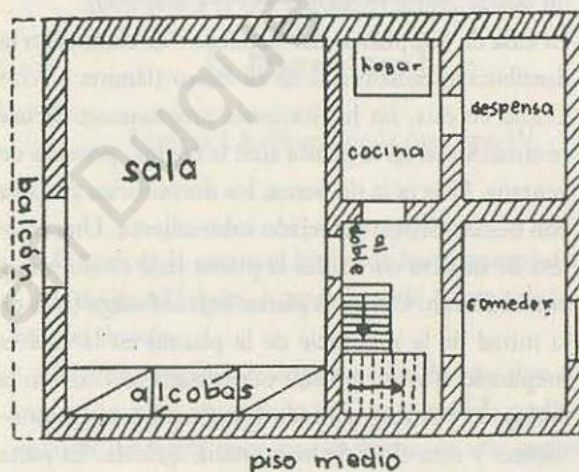
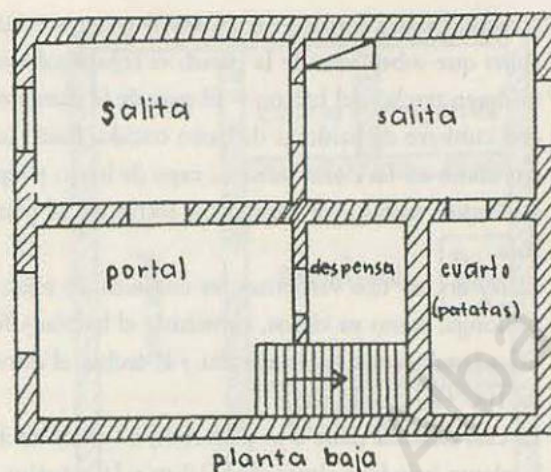
<sup>30</sup> Sánchez Sevilla (1928 § 120); Krüger (1935 A I, 115).

<sup>31</sup> Krüger (1935 A II, 93); Iglesias (1945, 35): Alberca.

<sup>32</sup> Según Carreras i Candi (1931 111, 412 y ss.) se encuentran tipos de casas semejantes en las provincias de Cáceres, Salamanca, Segovia, Soria y Burgos.



espaciosas de dos plantas con balcón (lámina 1.4.).<sup>33</sup> La parte alta de estas casas está generalmente construida de ladrillos; la parte baja siempre de piedras.<sup>34</sup> Las más antiguas de esas casas fueron levantadas hace ya como 150 años,<sup>35</sup> y esto nos da derecho a considerarlas ya como propias y típicas de la región. Conjuntamente con estas hallamos casas del tipo 1. Otro motivo que ha conducido a la construcción de casas de dos plantas es indudablemente el deseo de no sacrificar terreno aprovechable para la huerta —tan importante en ese lugar— en aras de habitaciones espaciosas.<sup>36</sup> Por lo general están abajo las dependencias y arriba las habitaciones. Por una puerta de entrada de una sola hoja se penetra en el vestíbulo, *portal*, en cuya prolongación se hallan dos pequeñas piezas sin ventana; una de ellas sirve para depósito de los víveres y la otra más especialmente para patatas. Al lado del vestíbulo hay una o dos piezas, *salitas*, de mayores dimensiones usadas para diversos fines; como pieza-habitación, como dormitorio o como cuarto de herramientas. La pieza que da a la calle tiene en general una ventana, y la segunda, por la parte de atrás, una salida. Desde el vestíbulo se llega por una escalera de madera con baranda a la planta alta y de allí al desván. La escalera conduce a un pequeño *pasillo* rectangular, al que dan la cocina y el comedor, este último provisto de una ventana. La cocina es mucho más pequeña que en los tipos 1 y 2, puesto que ya no es la única pieza que sirve para vivir. Detrás de la cocina hay una despensa, donde se guardan los víveres para el consumo diario y los utensilios de la cocina. La sala, que es la habitación de lujo de la casa,<sup>37</sup> ocupa casi la mitad de la planta alta y da a la calle. *Alcobas*<sup>38</sup> provistas de puertas o de cortinados demuestran



### d [Las Casas]

Lámina 1.4. Planta de la casa tipo III a (con dos pisos).

que esta habitación es usada también como dormitorio. Adornan la sala la *cómoda*, con *cajones*, y una especie de vitrina, *lacena*, donde se guardan la loza,<sup>39</sup> los vasos y otros utensilios de mesa; la mesa y sillas completan el inventario. Una puerta provista de cristales conduce al balcón.<sup>40</sup> Este se apoya sobre las puntas salientes o *canes*<sup>41</sup> de las vigas del techo de

<sup>33</sup> Cp. Comparar con la foto reproducida en Krüger, (Krüger 1927A X, 117, foto 47). García Mercadal (1930, 9): «La proximidad de un río, el paso de un camino muy transitado, un cultivo especial, pueden influir sobre la vivienda y crear modalidades diferentes del tipo de la región». Fotos de balcones de las regiones colindantes en Velo Nieto (1956, lámina 12 corredor); Serrano Lafita (1959, 11): La Alberca *solana*; Jiménez de Gregorio (1953, 40 y ss.) *solana*; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947 III, 374 Ávila); etc.

<sup>34</sup> Carreras i Candi (1931 III, 410); condiciones parecidas en La Alberca, cp. (Iglesias 1945, 42).

<sup>35</sup> La inscripción de una de tales casas lleva la fecha de 1813.

<sup>36</sup> García Mercadal (1930, 11): «Las formas y tipos de esta arquitectura están íntimamente ligados con las formas de la propiedad y al cultivo».

<sup>37</sup> Cp. Krüger (1935 A I, 203, 209); Krüger (1957, 55-57): también sobre *salle*, *salón*, etc., en otros países.

<sup>38</sup> Cp. también lámina 1.5.; sobre la difusión de alcobas en la Península Ibérica cp. Krüger (1959 A): cap. camas; reproducción fotográfica de *bed alcoves* en Montehermoso: Anderson (1951, 115); Serrano Lafita, (1959, 11): «la primera planta... habitaciones de respeto, comedor o *salas* (de 4 a

5 metros), a cuyos fondos, sin puerta ni ventilación exterior directa por regla general, se abren las reducidas y originales *alcobas*; dos por cada habitación principal, como norma, y aisladas por una simple cortina, cubren exactamente la superficie necesaria para la cama y una mesilla».

<sup>39</sup> Cp. Krüger (1959 A): cap. Vasares.

<sup>40</sup> Krüger (1925, 50, 80 y ss.); Krüger (1935 A II, 18).

<sup>41</sup> Krüger (1935 A II, 82); lo mismo en La Alberca; sobre el uso metafórico cp. Alonso (1935), s. v.



la planta baja; a veces va reforzado por puntales o *postes* que sobresalen de la pared; el tejado sobresale un buen trecho del balcón.<sup>42</sup> El piso de la planta alta está cubierto de baldosas de barro cocido. Están unidas como en La Zarza por una capa de barro y reposan sobre tablas que forman el techo de la planta baja.

El tejado, de dos vertientes, es cubierto de tejas; se prolonga, como ya vimos, cubriendo el balcón y forma además, entre la planta alta y el techo, el desván de 100-180 cm de alto.

La casa descrita tiene 6 m de frente, 12 m de ancho; la planta baja una altura de 2,10 m y la superior de 2,00 m. En esta casa no hay espacio para los animales; éstos son guardados en establos formando como un *barrio* aparte (Krüger 1935 A I, 89, 106).

- b) La casa de dos plantas del Barranco<sup>43</sup> se asemeja en la distribución mucho a la de El Barco (lámina 1.5.).<sup>44</sup> Como en ésta, las habitaciones propiamente dichas se encuentran en la planta alta: la cocina, provista de ventana. Una es la despensa, los dormitorios y la sala con balcón debajo del tejado sobresaliente. Una escalera de madera comunica la planta baja con la alta y con el desván. Ocupa la planta baja la *bodega* (más de la mitad de la superficie de la planta) en la cual es preparado el vino, es decir es prensada la uva;<sup>45</sup> en la *bodega* se guardan también los utensilios correspondientes y otra clase de maquinaria agrícola. La parte posterior de este recinto está excavada en la misma ladera.<sup>46</sup> En la pared trasera de la *bodega* hay una escalera, que conduce al sótano (subterráneo) (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 456). en cuyas paredes laterales se han excavado nichos; allí se guarda el vino. Como, en la época de la cosecha de la uva, las caballerías entran directamente a la *bodega* para descargar, la entrada se ha transformado en un portal de dos batientes, de por lo menos 2 m de ancho y a través del cual se pasa también al vestíbulo de la

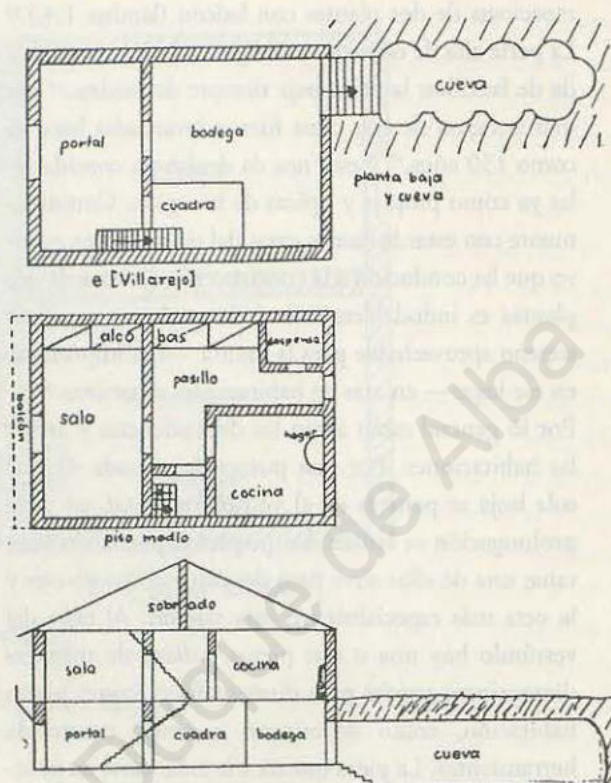


Lámina 1.5. Planta de la casa tipo III b (con dos pisos).

casa.<sup>47</sup> Es frecuente encontrar en la planta baja una *cuadra*<sup>48</sup> para uno o dos caballos, separada del portal por un sólido entablado de madera.

La casa está adosada en tal forma a la ladera, que tiene por la parte posterior una segunda puerta o salida que conduce directamente de la planta alta a la calle.<sup>49</sup> En tal caso el pasillo de la planta alta se prolonga hasta esa puerta, desapareciendo a menudo el comedor.

Como corresponde al mayor bienestar de sus habitantes, por lo menos la parte alta de la casa se construye en adobes o ladrillos. Conjuntamente se emplea un sencillo entramado,<sup>50</sup> formado por vigas

<sup>42</sup> Cp. Krüger (1935 A I, 114, 171) y numerosas variantes en otras regiones del centro y Oeste de España.

<sup>43</sup> Cp. sobre el tipo Krüger (1935 A I, 121); Carreras i Candi (1931 III, 410): «en la vertiente sur de la Sierra de Gredos: El mayor número es de dos pisos... La planta baja constrúyese de mampostería y sobre ella levántase un entramado de madera cuajado de ladrillos... Ocupa toda la fachada, o gran parte de ella, un balcón...»

<sup>44</sup> Cp. Carreras i Candi (1931 III, 301) plano de una casa de la Montaña; ib. (III, 410 y ss.). Encontramos una distribución semejante en La Alberca (Iglesias 1945, 32). Carreras i Candi (1931 III, 374, 375): foto del Valle del Tiétar (Ávila). Cp. sobre balcones las referencias dadas ya antes.

<sup>45</sup> El Barranco es un país de viñas.

<sup>46</sup> Cp. Krüger (1935 A I, 176 y passim).

<sup>47</sup> Cp. la foto del Valle del Tiétar en Carreras i Candi (1931 III, 374).

<sup>48</sup> Cp. Sánchez Sevilla (1928 § 120); Krüger (1935 A I, 108, 110, 130, etc.).

<sup>49</sup> Cp. Krüger (1935 I, 86, 146, 177); ib. foto 85, etc.

<sup>50</sup> Cp. Krüger (1935 I, 200); García Mercadal (1930, 77-78); Carreras i Candi (1931 III, 408 y ss.); con ejemplos de Soria y Segovia; Iglesias (1945, 42): La Alberca, con descripción detallada; Carreras i Candi (1931 III, 376): «la madera que se utiliza suele ser mediana y mal escuadrada»; son conocidos como países de entramado la Sierra de Gredos, de Guadarrama, Soria, Segovia y Burgos. Recientemente Giese (1951, 585); Hopfner (1939, 75-76, fig. 40); Meseta; Iglesias (1945, foto 11 y ss.).



perpendiculares o *tramontes* y horizontales o *cuarterones* (Iglesias 1945, 50). Los tabiques interiores se construyen con adobes y también los muros exteriores están por dentro recubiertos de adobes y blanqueados.

En las dos casas descritas el balcón<sup>51</sup> constituye un adorno solamente «para asomarse», para poner flores,<sup>52</sup> pero no para depósito de madera.<sup>53</sup> Hay empero, algunas casas dentro del tipo que estamos describiendo, cuya parte posterior no está adosada a la ladera y que no tienen por consiguiente una segunda puerta a la calle en la parte posterior de la planta alta. Allí se encuentra con frecuencia un segundo balcón, llamado *terrado*, adornado en general con una pintoresca parra<sup>54</sup> y sirve en verano, gracias al fresco que allí reina, como lugar de descanso y como sitio para un segundo hogar (cp. más abajo). Sirve también de depósito de utensilios de uso doméstico.

Tipo 4. La montaña, en la Sierra, provee para la construcción piedras, en el Barranco, piedras y maderas. En cambio en la altiplanicie del Norte de Ávila, en la región de Arévalo y en el Valle Amblés, estos dos elementos faltan casi por completo. Por esta razón aquí se ha desarrollado un sistema completamente distinto de construcción, de acuerdo a los materiales disponibles. El lecho profundamente encajonado del Adaja y de sus afluentes suministra abundante barro, que los habitantes de la región emplean en la construcción de la casa. Por eso, además de ladrillos, se usa barro apisonado.<sup>55</sup> Una casa de Moraleja nos da un ejemplo típico.

En su disposición estas casas corresponden al tipo 1: construcciones de una sola planta con desván y tejado de dos vertientes. La distribución de las piezas es la siguiente (lámina 1.6.): detrás de la puerta de entrada está el *portal*, que se prolonga a través de toda la casa hasta la puerta del fondo. Al *portal* (o pasillo) dan diversas puertas:<sup>56</sup> una conduce a la sala-habitación, con ventana a la calle; otra a la cocina, que casi siempre se halla en medio de la casa con la despensa, y ocasionalmente también a otro cuarto.



f [Moraleja]

Lámina 1.6. Planta de la casa tipo IV.

El piso de la casa está hecho de barro apisonado.

Debajo del tejado, ocupando todo el largo de la casa, se halla el desván.

Lo interesante es la construcción de este tipo de casa<sup>57</sup> que se hace sin entramado.<sup>58</sup> Como medida preliminar se excavan las zanjas para los cimientos, de una profundidad de 20-25 cm, siguiendo el trazado de la planta (*alisar*) y dándole el ancho de los muros: por regla general de 50-60 cm en los cimientos y perdiendo de 4-5 cm por cada metro de altura. Los muros se van haciendo por secciones, de *tierra* apisonada, cada segmento o sección tiene alrededor de 2 m de largo y 1 m de alto y se llama *tapia*; <sup>59</sup> «una pared de *tapias*»: el muro terminado. El procedimiento se asemeja mucho a la preparación del hormigón: dos tablas o *tapias* son sostenidas por tres marcos o *armaduras* a una distancia tal, que el espacio entre ellas corresponde al grosor del muro (medidas de las tablas: 240: 100: 2 cm). Con un *macho* o *mazo* se mete bien apretado el barro en el espacio que queda entre las tablas; verbo *machar*. El marco o *armadura* (lámina 1.7.)<sup>60</sup> se compone de las siguientes partes:

<sup>51</sup> Cp. sobre el balcón ya antes y Carreras i Candi (1931 III, 411).

<sup>52</sup> Contrariamente a lo observado en La Alberca donde exclusivamente sirve para fines prácticos; cp. Iglesias (1945, 44).

<sup>53</sup> Como en valles pirenaicos (Krüger 1935) y en el NO (Krüger 1925, 80).

<sup>54</sup> Cp. en Carreras i Candi (1931 III, 159) una linda fotografía de La Alberca.

<sup>55</sup> Carreras i Candi (1931 III, 382, 385): casas de barro en las provincias de Palencia, Valladolid, León y Zamora; sobre la técnica de las *tapias* Jiménez de Gregorio (1953, 22 y ss.). Sobre el término y la difusión de las *tapias* también Alonso (1958) y A. Dornheim (1959) con referencias a los países hispanoamericanos. Krüger (1935 A II, 3).

<sup>56</sup> La misma disposición en Soria (García Mercadal 1930, 85).

<sup>57</sup> Existe cierta analogía con la descrita por García Mercadal (1930, 73, 76, 78): La Mancha; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947 446, 456): casas de tierra y adobes de Aragón, León, Castilla, La Mancha; Carreras i Candi (1931 III, 382 y ss.).

<sup>58</sup> Carreras i Candi (1931 III, 402-403): construcción de muro de tapial (dibujo), ib. p. 401: Ardoncino (León).

<sup>59</sup> Cp. Krüger (1935 A II, 3) y arriba nota 130.

<sup>60</sup> Cp. Carreras i Candi (1931 III, 403).



dos piezas laterales, la *barra hembra* y la *barra macho*; una pieza inferior o *abuja*<sup>61</sup> y una superior o *cadena*. La *abuja* y la *cadena* están provistas de una hilera de orificios separados por un espacio de 4-5 cm, por medio de los cuales se puede fijar el espesor de los muros. La *tapia* inferior no necesita *abuja*. Antes de empezar a *machar* o apisonar el barro, se introducen tres *codales*<sup>62</sup> entre los *tapiales*. Estos se quitan cuando se ha introducido ya tanto barro, que por su misma presión mantiene separados a los *tapiales*. El barro es allí mismo trabajado enérgicamente con una *azada* y humedecido por un obrero. Para darle mayor solidez suelen mezclársele piedras pequeñas. Otros dos trabajadores se encargan del *machado*. En una jornada de trabajo se hace una pared de *tapias* de 12-14 m de largo por 1 m de alto. Una vez terminada una *tapia* se quitan las *armaduras*, se extraen del muro las piezas inferiores, se rellenan los orificios que quedan con barro y todo el artefacto se corre un trecho más adelante. Terminada una sección del muro, se deja secar 24 horas. Entonces ya se le puede poner encima la siguiente *tapia*. Si se quiere agregar una tercera (o más), hay que esperar después de la segunda (y así adelante) de 5-14 días, según el estado del tiempo. Antes de poner encima una *tapia* nueva, hay que hacer en la anterior tres ranuras a lo largo del grosor del muro para las *abujas* de la próxima sección; las ranuras: *rozás*. Una vez terminada una sección, y quitado el marco de madera, se alisa el muro. Primero se le humedece con un cepillo «se lo da una rocita-una rocita de agua», luego se le *palmetea* con un *paletón* (lámina 3) y se le *afina*. Ocasionalmente suelen ponerse entre la *tapia* inferior y la superior dos hileras de ladrillos para darle mayor solidez a todo el muro. A estas hileras de ladrillos se les llama «*verdugada*».<sup>63</sup> Las paredes ya listas y suficientemente secas se blanquean, «*jalbegar con cal*»<sup>64</sup> por dentro y por fuera. Las paredes interiores de la casa o son *tapiales* también más delgados, o se construyen con adobes y se llaman entonces *tabiques*. En este sistema de construcción, todos los vanos para puertas y ventanas deben ser protegidos con marcos especiales cuando se procede a apisonar o *machar* (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947 III, 404).

No debe empero dejarse de mencionar que en Moraleja hay también casas construidas totalmente de *adobes*.<sup>65</sup> En Niharra aparece una casa de construcción híbrida, de una

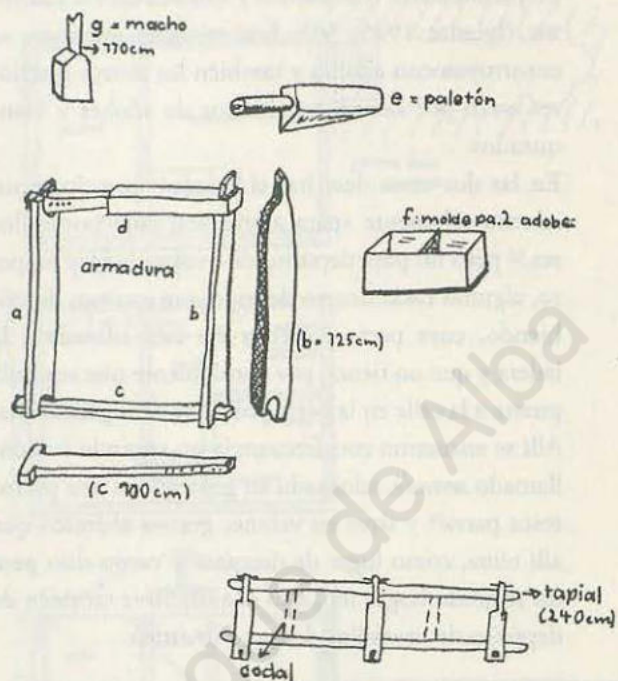


Lámina 1.7. Herramientas para construir casas de tierra machada

- a) barra hembra; b) barra macho; c) abuja; d) cadena;  
e) paletón; f) molde de madera para dos adobes;  
g) macho, mazo.

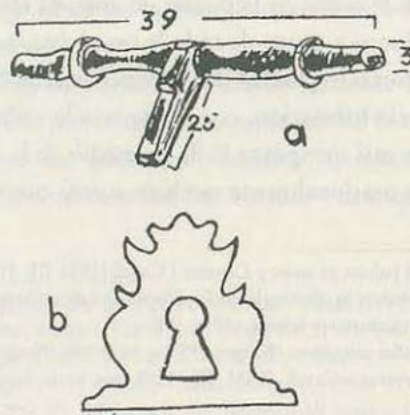


Lámina 1.8.

- a) cerrojo; b) herrajes de cerradura.

<sup>61</sup> = aguja.

<sup>62</sup> Sobre el término (de *coda*) cp. Alonso (1958).

<sup>63</sup> Cp. García Mercadal (1930, 73); encontramos la misma construcción de «verdugadas de ladrillo» también en la Mancha (Carreras i Candi (1931 III, 440).

<sup>64</sup> Cp. Carreras i Candi (1931 III, 390).

<sup>65</sup> Sobre el empleo de adobes en los países meridionales cp. Krüger (1935 II, 2-3); Ch. Parain (1936, 145): la maison de terre.



sola planta: la parte inferior del muro de piedra, la superior de adobes,<sup>66</sup> y también de adobes las paredes no expuestas a la lluvia, sobre todo los tabiques interiores.

La confección de los adobes (Espino): se mezcla muy bien con la *azada* barro, paja corta y agua. Esta mezcla se llama *sobado*.<sup>67</sup> La masa se mete bien apretada en un *molde* de madera (lámina 1.7.) que previamente se ha humedecido «para que salga el barro después». Se le da así forma de ladrillo y se deja luego secar a la intemperie. Las medidas son variables.

### Terminología de la casa

- El edificio -*casa*.
- La piedra de cantera o guijarros -*piedra*.
- Otros materiales empleados -*adobe* (barro sin cocer); *ladrillo* (de barro cocido).
- Las losas de piedra -*lanchas*.
- El muro exterior de la casa -*pared* (gen.), *hastial* (Niharra); las paredes interiores-tabiques; la pared que separa dos casas -*medianil*.<sup>68</sup>
- El revestimiento de las paredes externas e internas -*revo-co*; id. con cal -*jalbegar*, *blanquear*.
- El zaguán techado que se abre hacia fuera -*portal* (gen.).<sup>69</sup>, *soportal*, zaguán (Mombeltrán), *tinado*, *tenada* (S. Bartolomé, El Losar),<sup>70</sup> *corral*, *portalillo*, (Niharra, Las Casas), *patio* (La Zarza).
- El vestíbulo -*portal* (gen.).
- El espacio (pasillo, vestíbulo) que queda detrás del portal abierto -*mediocasa* (Mi-Mu),<sup>71</sup> *patio* (El Losar).
- La puerta de entrada -*puerta*, *puerta carretera*.
- La puerta dividida en dos partes, superior e inferior -*puer-ta cimera* / *puerta bajera*, *puerta chica* / *grande* (Horcajo), *puerta de arriba* / *de abajo* (Niharra, Moraleja).
- La media puerta que cierra la parte inferior del portal - *sobrepuerta*, (Mi-Mu), *portón* (S. Bartolomé).

- El orificio en la puerta, destinado a la entrada de los pollos -*hornilla*.<sup>72</sup>
- La puerta posterior que da al exterior, en la planta alta, en Villarejo -*postigo*.
- Cierres de las puertas (lámina 1.8.):

- a) El tarugo sencillo de madera giratorio -*tranca*.<sup>73</sup>
- b) El pasador con perno redondó, de madera o hierro, -*cerrojo*; los dos aros por los que pasa, -*argollas*, el agujero en la pared para la punta del cerrojo -*rolo*.
- c) El cierre para la puerta -*cerradura de la llave*, a menudo adornada con herrajes artísticos, pero no de origen local.

- El aro para abrir o cerrar la puerta -*tirador*.
- El umbral de la puerta, en general una piedra tallada -*sole-ra* (gen.), *entramo* (Espino), *umbral* (Moraleja).
- El dintel superior -*tapa de puerta* (Mi-Mu), *tranquero* (Espino),<sup>74</sup> *cargadero* (Moraleja), *toza* (Los Llanos).<sup>75</sup>
- El conjunto -*marco*.
- Las piedras laterales del marco - *largueros* (Los Llanos).
- El piso - *solar*.
- El revestimiento -*revoco* (de barro).
- El revestimiento de cal -*blanquear*, *jalbegar* (el *jalbegue*).
- Las diversas piezas de la casa -*habitaciones*, *cuartos* en particular:

- a) *Cocina*.
- b) El cuarto de lujo -*sala*.
- c) El pequeño cuarto de estar -*salita*, *salilla*.
- d) El cuarto para los víveres -*despensa*, *cuarto guarda* (Villarejo).
- e) *Comedor*.
- f) El cuarto para depósito de patatas - *cuarto* / *habitación para patatas*.
- g) El dormitorio pequeño, separado de otra habitación, de dos metros de profundidad aproximadamente -*alcoba*.<sup>76</sup>
- h) El depósito para el vino donde se pisa la uva -*bodega*.
- i) El sótano donde se guarda el vino -*cueva*,<sup>77</sup> los espacios ahuecados en la pared -*nichos*, el último, en el extremo de la cueva -*testera*.<sup>78</sup>
- j) La parte inferior de la casa -*planta baja*.

<sup>66</sup> Ocasionalmente en los Prepirineos, Krüger (1935 A I, 115, nota 3).

<sup>67</sup> Cp. *Sobar* «amasar, ablandar la masa de pan» en Santander (Alonso); «apretar los higos, estrujarles la cabeza» (Velo Nieto 1956, 200); etc.

<sup>68</sup> *medianil* «tapia que divide dos heredades o huertos», Navarra-Aragón. «pared medianera», Asturias (Alonso 1958).

<sup>69</sup> Krüger (1935 A I, 111, 130).

<sup>70</sup> Cp. sobre *tinado*, *tenada* también más adelante y ya antes Krüger (1935 A I, 112, 131-132); Krüger (1925, 80, 123); salmant. *tenada* «cobertizo que se hace para resguardar y abrigar los ganados en el corral, cubriéndolo con leña o pajas largas, para que no penetre la lluvia», con las variantes *tenado*, *tenadizo* (Lamano 1915); *tenada*, *tenú*, *tinú* con sus diversas acepciones en la prov. de Toledo Jiménez de Gregorio (1953, 16, 18): en un principio una cubierta de ramaje; *tenada*, *tinada* (Alonso, 1958); García de Diego (1943, 6696); Corominas (1954 IV, 449); *tenada* «lugar en el cual se almacena la hierba, encima de la cuadra» Asturias oriental (Ferrer Regales 1960, 144, lámina XIV, XVII).

<sup>71</sup> Corresponde a *antecasa* en Krüger (1925, 51, con foto); cp. *meio da casa* en Portugal (Pires de Lima I, 84).

<sup>72</sup> Cp. sobre el significado primario y secundario de *hornilla* Alonso (1958).

<sup>73</sup> Krüger (1935 II, 5, 8); Alonso (1958); García de Diego (1943, 6779); Corominas (1954 IV, 539, 1086).

<sup>74</sup> Krüger (1925, 72); cp. la nota anterior.

<sup>75</sup> Krüger (1925, 73); Alonso (1958); *toza* = «dintel» Salamanca, Extremadura; García de Diego (1943, 6692); Corominas (1954 IV, 519).

<sup>76</sup> Cp. la difusión de las alcobas Krüger (1959 A): cap. Cama.

<sup>77</sup> Krüger (1935 A I, 208): tipo *cova*, *cava*; cp. cap. Elaboración del vino.

<sup>78</sup> Véase sobre variantes semánticas Krüger (1925 85, 138, 156); Alonso (1958).



- k) La parte inmediata superior *-piso (del) medio*.  
 l) El desván: *doblado* (Mi-Mu), *doble* (Mi-Mu, Villarejo);<sup>79</sup> *desván* (Los Llanos), *sobrado* (Las Casas, Villarejo, Niharra);<sup>80</sup> *piso de arriba*.  
 m) El corral o espacio destinado a las aves que queda en la casa al lado del portal *-casillo, gallinero*.  
 n) El balcón *-balcón* (gen., también en S. Bartolomé, Villarejo) (Krüger 1935 A II, 21), *solana* (llamado así el balcón grande en S. Bartolomé para distinguirlo del más pequeño);<sup>81</sup> el balcón posterior en Villarejo *-terrado*.<sup>82</sup>  
 ñ) *Alas del tejado*; la baranda del balcón (también la de la escalera) *-barandilla* (gen.);<sup>83</sup> *balastrada* (Villarejo); los palos verticales, torneados de la baranda *-palos, palos retornados*; la parte superior de la baranda *-pasamano*.  
 o) La *ventana* (ver también cap. Establos y cobertizos).  
 p) La *reja*.  
 q) La escalera (siempre) interior *-escalera*;<sup>84</sup> los peldaños *-escalones*; la escalera portátil *-escalera de mano*.

## 2. Establo y pajar

Como ya se ha indicado más arriba, el establo y el pajar, que en general están reunidos en un solo edificio, en un establo-pajar, están corrientemente separados de la casa. El establo-pajar se halla en la inmediata cercanía de la casa, a menudo pared con pared, formando una unidad con el corral gracias a un muro que los encierra completamente. Otras veces se lo encuentra fuera del predio habitado; en tal caso forma, conjuntamente con otros establos-pajares del pueblo, *un barrio aparte* (Krüger 1935 A I, 70). Muy rara vez hay establos-pajares lejos de las aldeas, en las mismas praderas de pastoreo (p. e. el Barranco) (Krüger, ib. 72, 106).

El establo-pajar no se diferencia, en lo que respecta a la construcción, de la casa: los muros exteriores, de mampostería (Krüger, ib. 86) (guijarros y piedras de cantera) forman un solo piso, con techo de dos vertientes cubierto de tejas; las dos

vertientes del tejado y la hilera van paralelas a la calle. Hay un desván formado por las vertientes del tejado, separado de la planta baja por un entablado de madera. El acceso al desván, en el interior del edificio, lo forma una escalera portátil; los tabiques interiores, cuando los hay, son hechos de adobes o tablas. El piso es de barro apisonado, o lo forman piedras del tamaño de un puño, sacadas del lecho del río, llamadas *rollos*, (p. e. en el Valle del Tormes).<sup>85</sup>

- El establo *-cuadra*: para vacas, cabras, ovejas, mulas y caballos.
- *Casilla, casa del ganado*: para cabras, ovejas y vacas.
- *Cochitril*: para vacas.<sup>86</sup>
- *Posada*: para cabras y ovejas.
- *Pocilga, zahurda*,<sup>87</sup> *casillo*: para cerdos; (*casillo*: establo pequeño construido ex-profeso para los cerdos).
- *Gallinero* -(para los pollos).
- El pajar *-pajar, pallo*,<sup>88</sup> *tenada*.<sup>89</sup>
- El establo- pajar- *pajar* (Mi-Mu, Las Casas, Niharra, La Zarza, Espino, Los Llanos, Horcajo).
- *Casilla* (id. más arriba).
- *Casa del ganado* (Las Casas, El Losar).

Las denominaciones indicadas para el establo y el pajar sirven también para designar las secciones correspondientes en el establo-pajar. «casilla» designa siempre el edificio grande para el ganado mayor y el granero; la forma masculina «casillo» indica, además de la pocilga, también el lugar dentro de la casa destinado al ganado menor.

Es raro encontrar el establo separado del pajar; así en Las Casas, en Villarejo y otras aldeas del Barranco, Niharra y Moraleja. En el caso contrario la distribución es por lo general la siguiente: planta baja para el ganado y el desván para el heno, la paja, la leña y las herramientas de labor. En Las Casas el establo-pajar carece de desván; está dividido en tres secciones o *departamentos*. La central sirve de pajar y las de los extremos para el ganado. Cada una de estas tres secciones tiene su entrada propia. También suelen allí reunirse las *casas del ganado* de dos labradores bajo un mismo techo, separadas por un *medio tabique* de adobes; el establo de cada «vecino» tiene su entrada propia. Tales establos

<sup>79</sup> Lo mismo en La Alberca, Extremadura y Salamanca: (Iglesias 1945,70); Sánchez Sevilla (1928 §§ 71, 82); Santos Coco (1942, 282); = «desván»; *doblado* Andalucía (Alonso, 1958).

<sup>80</sup> Krüger (1925, 82, 197, nota 6, 204); Lamano (1915, 632); Sánchez Sevilla (1928 § 120); Iglesias (1945, 41, 72); Serrano Lafita (1959,12): el tercer piso constituye el desván o *sobrado*, al que se da acceso por una escalerilla de un solo tramo, y que es lugar de almacenamiento bajo la tejavana de la cubierta; Alonso (1958); García de Diego (1943, 6483); Corominas (1954 IV, 253).

<sup>81</sup> Krüger (1935 A I, 172); Alonso (1958): *solana*.

<sup>82</sup> Cp. Alonso (1958).

<sup>83</sup> Krüger (1925, 222-223); Krüger (1935 A I, 172); Alonso (1958); García de Diego (1943, 7036); Corominas (1954 I, 392).

<sup>84</sup> Cp. cap. Mobiliario.

<sup>85</sup> Cp. Krüger (1935 I, 115); Carreras i Candi (1931 III, 400); León; etc.; Burgos *gamallera* «tronco de árbol ahuecado usado como cuna» (Hoyos Sancho, 1960, 494).

<sup>86</sup> Originariamente «pocilga»; según Alonso (1958) también = habitación estrecha y desaseada.

<sup>87</sup> Sobre la difusión y el origen Corominas (1954 IV, 804 y ss.).

<sup>88</sup> Santand, *payo* «pajar», «desván», *payada* «sobrado encima del payo» (García-Lomas 1949), infin. *empallar* (ib.).

<sup>89</sup> Cp. ya antes.



dobles alcanzan dimensiones considerables: de 7 x 25 m, con una altura de 2 m para el establo y de 3 m para el desván, en tanto que las medidas corrientes son de 5 m x 7 m por 2 m de altura en la planta baja y 1,60 x 2 m para el desván. Estas dimensiones relativamente pequeñas del establo-pajar son suficientes porque una gran parte del ganado inverna en praderas situadas a menor altura y de mejores pastos.

Como es de imaginar, el interior del establo es extremadamente sencillo. El recinto destinado al ganado -las *camas del ganado*- está recubierto de paja. Cabras, ovejas y cerdos viven sueltos en sus rincones, en tanto que vacas, caballos y mulas están atados. El ronzal (*atadero, sogá de esparto, cornil*) se ata por uno de sus extremos al pesebre o a un tarugo de madera (*palo*) encajado en la pared; por el otro se pasa a las vacas por los cuernos y a las mulas y a los caballos en torno del pescuezo; a veces se ata al cabezal. El pesebre está constituido o por un tronco ahuecado (lámina 1.9. b), que se pone a altura conveniente sobre una base de piedras; o se construye con piedras un banco a lo largo y contra la pared (*la pared del pesebre*), que se limita por la parte anterior con una larga viga o tronco, asegurado en sus extremos por medio de piedras o de tarugos de madera (lámina 1.9. c). Es raro encontrar pesebres más complicados. Como ejemplo van a continuación las medidas de un pesebre para cinco vacas (de Mi-Mu): 37 cm de ancho, 210 cm de largo, 22 cm, de alto.

#### *Pesebre -comedera, pesebre*

Para las cabras y las ovejas se usa un pesebre de simplísima construcción, hecho de ramas grandes y pequeñas (lámina 1.9. a): *pesebre, comedero*.

El comedero para los cerdos y en medidas más pequeñas para los pollos: *gamella, gamellón*<sup>90</sup> (tronco ahuecado, lámina 1.9. b), *pila* (de piedra).

La limpieza (inf. *limpiar*) de los establos se hace con las horcas de madera o hierro. Con el estiércol se forman grandes montones (*muladares*) en una esquina del establo mismo, en el patio corral o en los amplios caminos<sup>91</sup>, entre los mismos establos.

Heno, paja, madera y herramientas se guardan en el desván, designado con la misma palabra que el de la casa: *doble o doblado*. Sobre el entablado se suele poner una capa de hiniesta y sobre ésta se deposita el heno hasta la altura del techo.

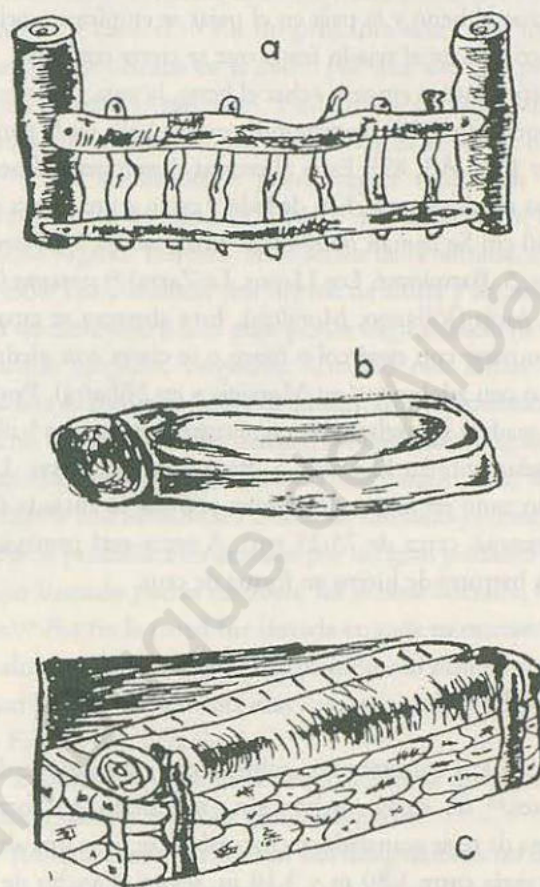


Lámina 1.9. Pesebres

- a) pesebre, comedero para cabras;
- b) gamella, gamellón;
- c) la pared del pesebre.

Sólo algunos pajares tienen una entrada lo suficientemente amplia como para permitir la entrada de los carros con heno para la descarga. Hallamos un portal de este tipo, de dos batientes, *puerta carretera*, sólo en Las Casas, donde la sección del medio, destinada al heno, dentro de un establo-pajar de división tripartita, poseía una entrada del tipo mencionado. El heno almacenado en el depósito del medio se llama *pella*.<sup>92</sup> Está sobre una capa de hiniesta, para protegerlo de la humedad del suelo. Este recinto se comunica por puertas con los dos establos, de modo que así se hace más fácil dar el pienso a los animales.

<sup>90</sup> Corominas (1954 II, 648-649); Vergara Martín (1946, 140); Guadalajara. Cp. Pastoreo. Port. *gamela*.

<sup>91</sup> En Las Casas, p. e., las calles del barrio de los establos-pajares tienen 10-12 metros de ancho.

<sup>92</sup> García de Diego (1943, 503); Corominas (1954 III, 721); sobre los significados Alonso (1958). Salmant. *pella* «montón de zarzas que se utiliza para tapar portillos» (Lamano 1915), según Emilio Lorenzo (1949, 108) *pelle* «el montón de paja que queda después de aventar la paja».



Otro caso aislado es el que encontramos en Horcajo. Para echar el heno y la paja en el pajar se emplea un orificio practicado en el tejado (*roto*) que se cierra con tejas.

Lo corriente es empero echar el heno, la paja y la leña al pajar por una especie de ventanilla que se halla en la pared (Krüger 1935 A I, 89). Estas aberturas tienen generalmente forma cuadrada, con 1 m de lado y están a una altura de 120-150 cm. Se llaman *butrón* (Mi-Mu y otros),<sup>93</sup> *buharda* (Espino, S. Bartolomé, Los Llanos, La Zarza),<sup>94</sup> *ventana* (El Losar), *bocín* (Villarejo, Moraleja). Esta abertura se tapa a veces en parte con estiércol o barro o se cierra con piedras sueltas o con adobes (así en Moraleja y en Niharra). Postigos de madera son relativamente escasos. Los hemos hallado aisladamente en El Losar, S. Bartolomé, La Zarza. Un pequeño vano en forma de tronera permite la entrada del aire (*ventana*, cerca de 25:25 cm). A veces está protegido por dos barrotes de hierro en forma de cruz.

### 3. El tejado<sup>95</sup>

La casa está comúnmente cubierta con un *tejado* de dos vertientes,<sup>96</sup> de suave inclinación, recubierto en forma moderna de tejas acanaladas y cuyo caballete tiene una altura que varía entre 1,80 m y 3,10 m, según el ancho de la casa. Sólo en muy contadas ocasiones, cuando se trata de pajares pequeños o de otras dependencias menores, hay tejados de una sola vertiente, cubiertos de teja, en tanto que casas recubiertas de hiniesta o de paja<sup>97</sup> no se hallan casi nunca en nuestras aldeas.

Adviértase que en nuestra región se usa generalmente un trillo que reduce en la era la paja en pajaza, de manera que los techos de paja (o de otra materia blanda) no se encuentran. Constituyen una excepción los portales,

cubiertos de hiniesta, del corral, las entradas del corral y los techos de protección para el ganado.<sup>98</sup> No debe empero olvidarse que la hiniesta sirve también como material de combustión para el invierno.

El pesado *tejado* con sus dos vertientes o *pendientes* necesita una sólida armadura.<sup>99</sup> Sobre el borde superior de los muros, a distancias iguales, que varían de 30-40 cm y hasta 1,00 m van empotradas grandes y sólidas vigas cuadradas, llamadas *cuartones*, colocadas perpendicularmente al caballete, uniendo así las paredes laterales; su misión es soportar el piso del desván.<sup>100</sup> Otras grandes vigas llamadas *soleras* o *vigas maestras* (Villarejo)<sup>101</sup> reposan sobre el borde del muro, paralelas al caballete y unidas a los *cuartones* por medio de tarugos o clavos. De las *soleras* parten hasta el caballete varias vigas gruesas paralelas, groseramente desbastadas, de alrededor de 35 cm, cuya finalidad consiste en sostener el caballete.

Las vigas: *vigas* (gen.), *cabrios* (San Bartolomé),<sup>102</sup> *sopandas* (Espino),<sup>103</sup> *cuartones* (Villarejo, Niharra), *quinzales* (Moraleja). El caballete: *cumbreira* (Espino, Los Llanos), *cumbrial* (Villarejo),<sup>104</sup> *caballetera* (Niharra), *viga caballete* (Moraleja). Pares o *ripias* más delgadas alternan con las vigas fuertes. En los tabiques interiores se encuentran a menudo puntales empotrados para sostener las vigas (*postes*, *postear las vigas*).

*Postes* o puntales verticales, para sostener directamente el caballete<sup>105</sup> son muy raros; los hallamos en los establos-pajares de Moraleja y en las casas espaciales de Villarejo. (En este caso su punto de apoyo inferior se encuentra en uno de los cuartones del desván). La armadura del techo se hace aún más resistente gracias a una serie de vigas horizontales que—divididas a veces— pasan por debajo de las *ripias* y descansan sobre las paredes triangulares del frontón: *rollos* o *sopandas*. La armadura así preparada es recubierta íntegramente por un entablado por fuera de las *ripias*; las tablas: *ripias*, (Los Llanos), *chillas* (La Zarza, Los Llanos).<sup>106</sup> Finalmente todo se recubre con *tejas* de forma muy sencilla.<sup>107</sup> Se empieza por la hilera de abajo, colocando la parte cóncava

<sup>93</sup> Cp. sobre la acepción primitiva Alonso (1958); Corominas s. v.

<sup>94</sup> Krüger (1925, 77); salmant. *bufarda*; Corominas (1954 I, 540).

<sup>95</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 447): «Por el tejado hay una distinción de los medios climáticos y culturales, desde la más elemental cubierta de ramajes en climas secos y la sustitución por el bálagu o paja larga, con gran inclinación o vertiente, en toda nuestra zona nórdica, y aún en las formas más rústicas y montaraces cubiertas por adobe, tetones, céspedes y tepes, y en ellas, aunque pasa a construcciones muy superiores, la cubierta de pizarra o lanchas de piedra. La pendiente o inclinación permite distinguir los dos tipos originarios: el romano casi horizontal y el muy inclinado y aun puntiagudo de origen celto-alpino o nórdico, hasta llegar a la cubierta de teja, desde la curva o romana hasta las planas o modernas». Carreras i Candi (1931 III, 157 y ss.).

<sup>96</sup> La cubierta de dos aguas también en Salamanca (Schlee; Iglesias 1945, 46). Sobre la difusión del tejado (cubierta de tejas) cp. Krüger (1947, 110-112); Carreras i Candi (1931 III, 158): «Casi todas las viviendas populares españolas se cubren con tejados».

<sup>97</sup> Sobre su difusión Krüger (1949).

<sup>98</sup> Krüger (1925, 105); lo mismo en Salamanca (Lamano 1915).

<sup>99</sup> Recuérdese que en invierno tiene que llevar durante meses una espesa capa de nieve. Cp. Krüger (1935 I, 90; II, 74); Krüger (1925, 55).

<sup>100</sup> Lo mismo en La Alberca (Iglesias 1945, 47).

<sup>101</sup> En Salamanca *viga madre* (Iglesias 1945, 48).

<sup>102</sup> Igual que en Salamanca (Lamano 1915, 304); Krüger (1935 II, 84); Alonso (1958).

<sup>103</sup> Krüger (1925, 209): franc. *soupenne*.

<sup>104</sup> Krüger I (1925, 68); Krüger (1935 A II, 88); Iglesias (1945, 70); etc.

<sup>105</sup> Cp. dibujo Krüger (1925, 55).

<sup>106</sup> *chillas* también en Extremadura (Santos Coco 1942, 282); *chillar* «techar con tablas una habitación» (Velo Nieto 1956, 153); Alonso (1958).

<sup>107</sup> Lo mismo en La Alberca (Iglesias 1945, 51). Sobre Toledo: Jiménez de Gregorio (1953, 28 y ss.).



para arriba y luego las otras tejas de tal modo que la siguiente sobresalga un poco sobre la anterior. Así resulta una serie de canales que van desde el caballete hasta el borde del alero; entre los canales quedan estrechos espacios que se cubren con una hilera de tejas colocadas con la parte convexa hacia arriba.<sup>108</sup> También el caballete se tapa con una hilera de tejas, consiguiéndose así un tejado totalmente impermeable. Las tejas se sostienen por su propio peso sobre el tejado poco inclinado. Únicamente la última hilera de abajo se asegura por medio de piedras<sup>109</sup> para aumentar el peso o se pega sobre una capa de barro, impidiendo así la caída.

Sólo en Moraleja aparece una forma de tejado distinta: allí las ripias están separadas por sólo 20-25 cm. También las vigas longitudinales, que van de frontón a frontón, están más juntas. Falta en cambio el entablado. Sobre este sistema de vigas se pone una capa de helecho, *escobas de axuxeras*,<sup>110</sup> bien mojado para apretarlo mejor y sobre estas capas las tejas en la misma forma ya descrita, pegando siempre la última hilera sobre una capa de barro. Únicamente en Los Llanos existe un tipo de techo de pajar hecho con las ramas de un arbusto bajo, con *ramas de barda*.<sup>111</sup> Todas las demás casas de la aldea tienen los tejados descritos.

La confusión en las designaciones de las diversas partes de la armadura se explica fácilmente: *viga* es una designación general; en Ávila se designa como *cuartón* cualquier viga de forma cuadrangular y finalmente porque tanto *cuartón* como *quinzal* encubren una antigua medida de madera. Adviértase además que entre la gente del campo hay una gran inseguridad en la exacta distinción de las diversas partes de la armadura.<sup>112</sup>

#### 4. La casa multicelular («Gehöft»)

(Krüger 1935 A I, 89, 182)

Allí donde el terreno lo permite la casa y las dependencias forman una unidad que abarca la casa, el pajar y el establo, el cobertizo (para los carros y las herramientas) y el patio o sea el *corral*.<sup>113</sup> Todo se rodea con un muro que, en

general, tiene un metro de altura y se construye en seco con piedras de cantera.<sup>114</sup> En un principio este cerco no tenía portal: se penetraba en el corral por una abertura practicada en el cerco —*portera*—. Paulatinamente se fue desarrollando sin embargo el portal que hoy es la forma corriente.<sup>115</sup> Este desarrollo se puede seguir muy bien en los diversos tipos de entradas al corral que hallamos en Espino y otros lugares. Primero, en el sector de la entrada, el muro se elevó hasta alcanzar dos metros de altura y se puso encima un travesaño o una gran piedra larga a modo de dintel, llamado *cargador*, *cargadera*. Cuando este dintel era de madera se construía sobre el mismo, como protección contra las inclemencias del tiempo, un *tejadillo*<sup>116</sup> angosto, que paulatinamente se fue haciendo más amplio. Este *tejadillo* se cubría con hiniesta. El marco así formado—*portera*, *portalada*—se prestaba a ser cerrado por un gran portalón de dos hojas llamado *puerta carretera*; las jambas laterales: *machones*.<sup>117</sup> Por fin la pared fue elevada en toda su extensión hasta alcanzar los dos metros, ampliándose al mismo tiempo el *tejadillo*. Es ésta la forma más corriente en la actualidad (así en Espino y en Moraleja).

El nombre que se da al pequeño tejado del portal varía entre *tejadillo* y *tinado*<sup>118</sup> (pequeño pajar).

Aunque el empleo de estas dos designaciones no esté claramente delimitado, son empero muy adecuadas para señalar el desarrollo trazado más arriba, que va desde el estrecho hasta el amplio techo del portal cubierto de hiniesta.

En una esquina del espacioso corral, apoyado por uno de sus lados a la misma casa o al cerco que lo rodea, se halla el cobertizo para los carros y aperos, abierto por tres de sus lados, bajo el cual se protegen también las vacas de las inclemencias del tiempo: *tinada*, *tenada*.<sup>119</sup> Está constituido por cuatro postes y techado con hiniesta. No se conocen cobertizos especiales para guardar maquinaria agrícola. En invierno se la guarda en la casa. (cp. más arriba) o en el pajar (cp. más arriba). El espeso techo de hiniesta de estas *tenadas* (piorno, leña) sirve de combustible en el invierno (Krüger 1925, 118), y en caso de necesidad se usa también la hiniesta que constituye el techo del portal o sea del *tinado*. Por el corral se pasa al establo y al pajar.

<sup>108</sup> Cp. García Mercadal (1930, foto 71) de La Mancha.

<sup>109</sup> Igualmente en La Alberca (Iglesias 1945, 46) y en las Hurdes (Bierhenke 1929).

<sup>110</sup> Variante del tipo *helguera*; cp. García de Diego (1943, 2783); Corominas (1954 II, 898); Krüger (1958, 263-276).

<sup>111</sup> Cp. Krüger (1935 I, 52).

<sup>112</sup> Fenómeno observado también por otros investigadores.

<sup>113</sup> Krüger (1925, 118-119); Krüger (1935 A I, 131); sobre el carácter del *corral* patio en las inmediaciones cp. Hopfner (1939, 77); Jiménez de Gregorio (1953, 48-49); El *corral*, empedrado o terrizo, es al recinto económico lo que el portal al humano; sirve para *extendijo* del ganado y de centro distribuidor de las variadas dependencias: cuadra, pajar, etc. Cp. sobre el término también pp. 4, 117.

<sup>114</sup> Cp. Carreras i Candi (1931 III, 162): casa serrana en Gallinero, Soria: disposición muy parecida.

<sup>115</sup> Cp. Krüger (1935 I, 125, foto 62).

<sup>116</sup> Cp. ib. foto 80.

<sup>117</sup> *machón* aumentativo de *macho*, nombre del animal; «pilar», «pieza de madera», en Salamanca = «pilar del puente» (Alonso, 1958).

<sup>118</sup> Cp. sobre el término más abajo. Albacete *tainá*, *teiná* «cobertizo en el corral para el ganado» (Quilis 1960, 439).

<sup>119</sup> Cp. Krüger (1947) cap. Cobertizos; sobre *tinada*, *tenada* véase la nota anterior. Soria *casillo* (Carreras i Candi 1931 III, 416).



En Moraleja la casa forma parte del corral cercado, caso no muy frecuente. Se entra aquí al corral por la puerta trasera de la casa (Krüger 1925, 118). Como entrada para los carros sirve en el lado posterior del corral la *puerta carretera* con el techo típico cubierto de hiniesta, llamado en este caso *colgadizo*.<sup>120</sup>

## 5. El hogar y la chimenea

El hogar constituye el centro de la vida doméstica.<sup>121</sup> Es en muchos casos el único lugar de la casa en que se reúne la gente, lugar escasamente iluminado por la luz del fuego. Cerca del hogar están los cómodos bancos, allí se cocina y se come y en invierno es allí donde se busca abrigo contra el frío, que en la Sierra aprieta mucho.

Lo mismo que en la vivienda, también en el caso del hogar el material disponible y el mayor o menor bienestar del propietario determinan ciertas diferencias en la construcción y en la decoración. Sin embargo, estas diferencias no son fundamentales. Observamos en cambio, con toda claridad, una línea de evolución que va desde el simple hogar sin campana ni chimenea, de la pobre aldea de La Zarza, pasando por el hogar de Villarejo, con campana, pero a menudo aun sin chimenea, hasta el hogar completo, provisto de ambas, de Miguel Muñoz, hoy casi generalizado, y alcanza una etapa posterior aun el hogar lateral de Moraleja. El hogar siempre está adosado contra una de las paredes exteriores de la cocina y cuando se trata de casas construidas en hilera, como p. e. en Mi-Mu, en la pared medianil o medianera; el fuego se hace al ras del suelo; pero rara vez saltan campana y chimenea.<sup>122</sup> Su denominación general es hogar, pero se le llama *lancha*<sup>123</sup> en La Zarza y *hogaril*<sup>124</sup> en Niharra; lámina 1.10.

Si la cocina se encuentra en la planta alta, el hogar propiamente dicho está constituido por una gran losa de piedra o por varias losas yuxtapuestas,<sup>125</sup> pegadas sobre una capa de barro, sobre el entablado del piso: *lancha*<sup>126</sup> o *piedra de la lumbre*.<sup>127</sup> El hogar se eleva muy poco sobre el embaldosado de piedra de la cocina (así en La Zarza, Villarejo y en diversas aldeas del Barranco). Falta una delimitación fija de los lados del hogar. Constituye la pared posterior una gran piedra vertical (en Mi-Mu 98 cm de alto, 75 cm de ancho y sobresale 23 cm de la pared);<sup>128</sup> designaciones: *morilla* (Horcajo, Mi-Mu, Los Llanos,<sup>129</sup> *trasfuego* (Horcajo),<sup>130</sup> *piedra de respaldo* (Mombeltrán), *poyo* (S. Bartomé).<sup>131</sup> Tiene por finalidad el proteger la pared y servir en un principio —hoy tan sólo ocasionalmente— también para colocar la vajilla.<sup>132</sup> En ciertas aldeas encontramos para el mismo fin un nicho empotrado<sup>133</sup> detrás del fuego: el *chupón* (S. Bartolomé, Niharra) o *fraile* (S. Bartolomé).<sup>134</sup> Hoy en día el nicho ha perdido su finalidad originaria y debido al carácter torneado de sus líneas se ha convertido en un mero adorno.

Dando comienzo a la altura de un hombre<sup>135</sup> se eleva sobre el hogar la *chimenea* o *campana*, en forma de prisma que se va afinando hacia arriba (lámina 1.10.).<sup>136</sup> En Mi-Mu ancho de 2,10 m, la profundidad es de 1,52 m y la altura total hasta la boca, en la base del cañón de la chimenea, es de casi 2 m; su ancho interior superior de 1,30 m y la profundidad de 35-40 cm La abertura interior de la chimenea se llama

<sup>120</sup> En la Montaña *colgadizo* «cabaña destinada a la estabulación del ganado», «aprisco adosado a una cabaña» (García-Lomas 1949); García de Diego (1943, 1731).

<sup>121</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 462): «El lugar o fuego ampliado a la cocina ha alcanzado una representación hereditaria o simbólica. Es el verdadero centro de la vida familiar y aun su única habitación». Cp. de las regiones colindantes: Gaya Nuño (1955, 193) foto de una cocina de Cáceres; Iglesias (1945, 35); La Alberca; Serrano Lafita (1959, 11-12). La Alberca: «hoguero, casi nunca tiene ventana; en verano recibe la luz por el hueco del techo, que en invierno se cierra con bastidores de listón, para depositar en ellos la castaña»; García Terrel, (1958, 81, 83), con dibujo; García Sanz (1959, 136, foto 10); Fonseca (1944, 684): Segovia, dibujo. Sobre la cocina del norte de España cp. Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947 463 y ss.); Krüger (1935 II).

<sup>122</sup> Véase también la descripción de la cocina de Cespadosa de Tormes (Sánchez Sevilla 1928, 280). Se hará mención mas adelante de ciertas peculiaridades debidas a circunstancias especiales y a un tipo particular de hogar para el verano.

<sup>123</sup> Originariamente = piedra, lancha del hogar.

<sup>124</sup> *hogaril* Murcia, Navarra = «hogar de la cocina, fogón» (Alonso 1958), *fogaril* en dialectos aragoneses y catalanes (Krüger 1935 II, 98; Wilmes, 1957, 184).

<sup>125</sup> Igual que en la Mancha (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 465) y en partes de León (Carreras i Candi 1931 III, 398).

<sup>126</sup> Como en La Alberca (Schlee; Iglesias 1945, 71).

<sup>127</sup> Krüger (1925, 85); Krüger (1935 A II, 95, 109).

<sup>128</sup> Cp. Krüger (1935 A II, 95), con referencias; Krüger (1957, 11-12): la placa de chimenea.

<sup>129</sup> Con la misma acepción *morillo* en Extremadura (Santos Coco 1942, 283); *morillas* = «trozos de piedra que se ponen en el hogar para sostener la leña» (Alonso 1958); sobre otros significados (= «utensilio de hierro para sustentar la leña en la cocina», etc.).

<sup>130</sup> Krüger (1925, 85); Alonso cita *trashogar*, *trashoguero*, con la misma acepción. Sánchez Sevilla (1928, 281) *trashoguero* «piedra que separa el hogar de la pared».

<sup>131</sup> Sobre los empleos de *poyo* = «banco de piedra», etc. cp. ya antes y más abajo.

<sup>132</sup> Serrano Lafita (1959, 12) cita de la Alberca *tallizo* «placa elevada de granito en la que se apoyan los extremos de los leños»; cp. sobre talla en dialectos occidentales Alonso (1958).

<sup>133</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 465) cita de las cocinas de las quintas «huecos en la pared que se llaman *vasares*, y es donde los gañanes colocan sus aperos, sacos y abarcas»; sobre nichos del hogar puede verse ahora la descripción comparativa de Krüger (1959 A): Nichos, *vasares*; Krüger (1935 A II, 91, 109, 266), con referencias bibliográficas. García Cortoruelo (1959, fig. 8).

<sup>134</sup> Alonso (1958) registra *fraile* = «rebajo triangular que se hace en la pared de las chimeneas de campana para que el humo suba más fácilmente» entre numerosos otros empleos metafóricos de la palabra; cp. sobre éstos también Krüger (1935 A I, 172, n. 1 y A II, 95, n. 4).

<sup>135</sup> En Mi-Mu de 1,70 m

<sup>136</sup> Krüger (1935 A II, 106 y ss.), con referencias bibliográficas; Krüger (1925, 78).



la boca de la campana y la parte superior, de forma prismática, más estrecha, el tubo de la campana. La campana tiene un marco de madera y está construida de ladrillos y revestida de barro.<sup>137</sup>

Los travesaños laterales de la chimenea empotrados en la pared: *marranillo*, *marrano* (gen.),<sup>138</sup> *cargadero* (Moraleja). El travesaño anterior: *viga* (Los Llanos, Mi-Mu), *marrana* (Mi-Mu, Espino), *burra* (Horcajo, S. Bartolomé),<sup>139</sup> *coronisa* (Moraleja). Este último, el que sostiene el peso principal, va empotrado en las paredes laterales de la cocina y se prolonga por consiguiente como dos alas por los costados de la campana (lámina 1.10.).

A una altura considerable, allí donde ya no pueden hacer daño ni el fuego ni el calor se clavan a ambos lados de la campana unas varillas de madera, sobre las cuales se ponen otras (*latas de palo*) (lámina 1.10.); sirven éstas para ahumar embutidos y carne en época de la matanza.<sup>140</sup>

En la pared posterior de la campana —es decir en la pared de la casa propiamente dicha— sobresale a 2,75 m de altura un tarugo de madera de 35 cm, el *palo de las llares*, donde, como su nombre lo indica, se cuelga la cadena de la campana.<sup>141</sup> Ésta —*las llares*— consta de diez eslabones aproximadamente; lámina 1.12. Los eslabones intermedios de 10 cm cada uno más o menos, son alargados, los de los extremos (superior e inferior) redondos. Por medio de uno de estos últimos la cadena se sujeta al *palo de las llares*, en el otro van los ganchos para las ollas. La cadena puede acortarse a voluntad por medio del cambio de lugar del último de los eslabones alargados, como se deduce de la lámina correspondiente. Si por el contrario se quiere alargar —para las ollas más pequeñas— hay en algunas casas una pequeña cadena, el *alargar*, que se cuelga del eslabón inferior. En algunos lugares, como p. e. en La Zarza y en Moraleja, tales llares son desconocidas.<sup>142</sup>

Representa una variante la chimenea<sup>143</sup> observada en el norte de la provincia (en Moraleja). El piso del hogar —el

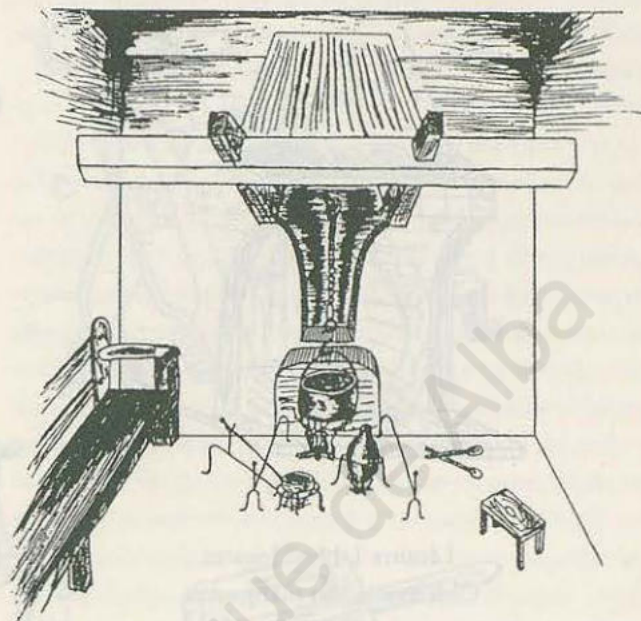


Lámina 1.10.: Hogares  
hogar con chimenea-(campana), banco, banqueta,  
pucheros...

*hogar de la lumbre*— recubierto de ladrillos unidos con barro o con cal se eleva a unos 5-7 cm sobre el nivel del suelo (de barro) de la cocina. A los lados del hogar se han construido paredes de ladrillo recubiertas de barro: las *manguetas*: sólidos muros, de cerca de 25 cm de espesor. Sobre estas *manguetas* descansa el marco de madera, también recubierto de barro y por ende invisible, sobre el que se eleva la campana. Contrariamente a lo observado en el sistema de construcción corriente son aquí los travesaños laterales sustentados por las *manguetas*, los que soportan todo el peso de la campana (llamadas por lo tanto *cargadores*). No es necesario pues prolongar en forma de alas los extremos del travesaño anterior ni tampoco empotrarlo en la pared. El marco está a cerca de 1,60 m de altura, tiene 1,50 m de ancho y una profundidad de 1,10 m, el grosor de los muros de la campana es de cerca de 7 cm (los ladrillos o adobes se ponen en posición vertical para construir). La *coronisa*, o sea el travesaño anterior, y el borde elevado del hogar —ocasionalmente también la pared posterior del hogar, hasta una altura de cerca de 1,50 m— se suelen revestir de azulejos, de modo que el todo constituye un verdadero adorno para la cocina (lámina 1.11.).

Al hogar pertenecen además de la cadena ya mencionada, los siguientes utensilios (lámina 1.12.: dos *morillos* (también *morillones*), utensilios de tres patas, de forma alargada, con

<sup>137</sup> Campanas tan amplias se encuentran también en la Sierra de Gata; cp. las referencias a reproducciones de chimeneas.

<sup>138</sup> Cp. Krüger (1925, 89): *marrano* en la prov. de Zamora; marranos «palos transversales de la chimenea» (Sánchez Sevilla 1928, 281); cp. sobre el uso metafórico Corominas (1954 III, 274, n. 4).

<sup>139</sup> Lo mismo en Cespadosa (Sánchez Sevilla 1928, 281: *burra*, *sobrebarra*); Krüger (1925 93, n. 2).

<sup>140</sup> Krüger (1925, 95); Sánchez Sevilla (1928, 281): una chimenea grande de *campana*, donde se cura la cecina al humero.

<sup>141</sup> Krüger (1935 II, 136 y ss.), con dibujos; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 465), Usada en las inmediaciones de Ávila: en Segovia, León, Zamora, Salamanca, Extremadura, etc.; *las llares* Cespadosa de Tormes (Sánchez Sevilla 1928, 281), *yares*, m pl. Extremadura (Santos Coco 1942, 285); Segovia: *llar* (Fonseca, 1944, 684, fig. 2); *llar*, *illar* (de mayor uso) «cadena del hogar antiguo» Burgos (BRAEsp XI, 79).

<sup>142</sup> Cp. Krüger (1925, 89 n. 6); Krüger (1947, 101-102).

<sup>143</sup> Lámina 1.11.; Krüger (1935 A II, 113).



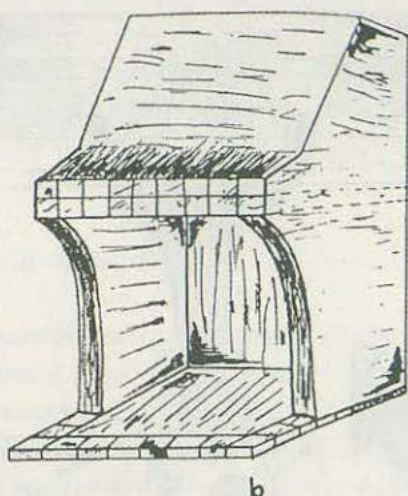


Lámina 1.11.: Hogares  
Chimeneas con manguetas.

un soporte sobre las patas anteriores (lámina 1.12. b).<sup>144</sup> Estos no son necesarios en Moraleja por la existencia de las paredes laterales en el hogar y sobre todo a causa de la utilización de paja como material de combustión. Tienen una doble finalidad: sobre ellos se colocan los troncos de leña, para que pueda pasar el aire por todos lados y se haga bien la combustión; a la vez con ellos se impide que se desparramen las brasas.

Las *tenazas* o *tinazas*:<sup>145</sup> con ellas se colocan los troncos y se mueven la leña encendida y las brasas, también se usan para tomar una brasita y encender el cigarrillo; (lámina 1.12. c).

En Moraleja encontramos además una pala de hierro, el *badik*,<sup>146</sup> se usa más bien paja que leña para encender el fuego; lámina 1.12. d.

Con el *fuelle* de mano se *sopla* el fuego.<sup>147</sup>

Para acercar las ollas al fuego y a la vez para impedir que se vuelquen se usa el *arrimador*, un soporte semicircular con tres patas y mango; lámina 1.12. e. Aproximar las ollas al fuego: *arrimar*.<sup>148</sup>

Las *trébedes* sirven para sostener sobre el fuego las sartenes de mango largo; son circulares, tienen dos patas debajo del aro y una en el extremo del largo mango. En el extremo del mango tiene un soporte corredizo para apoyar el mango del sartén. Lámina 1.12. f.<sup>149</sup> En Moraleja hallamos además un soporte con cuatro patas y mango llamado *parrillas*;<sup>150</sup> lámina 1.12. g.

En la pobre aldea de La Zarza se usa en vez de los morillos de hierro una piedra alargada, llamada también *morillo*.<sup>151</sup> Faltan arrimadores y trébedes. Las ollas se colocan directamente en las brasas y la sartén se sostiene con la mano. Prefieren allí usar para todo el gran caldero colgado del llar. El hogar de La Zarza —que carece de campana, de chimenea, que tiene piedras en vez de morillos de hierro, y además utensilios muy escasos— representa indudablemente una de las formas más primitivas.

*Encender el fuego* en el hogar es el primer deber de la dueña de casa en la madrugada. Para ello usa primero una escoba, escobita, un cachito de madera, luego se agrega leña (*poner lumbre*). El fuego: *la lumbre*, la leña: *lumbre*, *leña*. Lo que está ardiendo produce la *llama*, los trozos encendidos de leña son los *tizones*. Colocar tizones con la tenaza en el medio: *atizar el fuego*. Poner pequeños trozos de madera en las brasas para que llamee el fuego: *encandilar la lumbre*. Ceniza: *ceniza*. El hollín que se forma en el interior de la chimenea constituye allí una capa espesa y llega a colgar en hilachas. La capa de hollín que recubre las ollas: *tizne*; *las ollas están tiznadas*,<sup>152</sup> *ahumadas*.

Utilizan hogares especiales en el verano en el Barranco, región extremadamente caliente en esa época del año. En Villarejo la dueña de casa no pisa en lo posible la cocina en verano y usa una *cocinilla* colocada al aire libre, delante de la puerta posterior de la planta alta o en el balcón de la casa (lámina 1.13. b).

Se trata de un bloque rectangular de ladrillos o de adobes, de 1 m de alto por 50-75 cm de ancho. Las paredes laterales y la posterior de esta cocina auxiliar son un poco más elevadas, de modo que el fuego queda bien abrigado.<sup>153</sup>

<sup>144</sup> Krüger (1935 A II, 148 y ss.); etc. Sobre *morillos* cp. ya antes y Krüger (1935 A II, 156); Krüger (1947, 103); Krüger (1925 85, 88); Alvar (1956, 44, foto 10), al lado de *pilones*; Wilmes (1957, 185-186), con referencias a otros estudios de Alvar y la bibliografía general.

<sup>145</sup> Krüger (1925, 88); Krüger (1935 A II, 173).

<sup>146</sup> Krüger 1935 A II, 172); Fahrholz (1931); lámina 10. k.

<sup>147</sup> Krüger (1935 A II, 170).

<sup>148</sup> Krüger (1935 A II, 167 y ss.); *arrimador* también en Extremadura (Santos Coco 1942, 285), en Salamanca *arrimaera*; cp. Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947 465); Alvar (1956, 40), con dibujo *hierros* «asentaderos de los pucheros»; Zamora Vicente (1943, 141) *tranca*, con reproducción *ollero* de hierro; Guadalajara (Fuente Caminals 1951, 139); *sesero* Segovia (Fonseca 1944, 683, fig. 1), también de hierro curvado.

<sup>149</sup> Cp. Krüger (1925, 87); Krüger (1935 A II, 144 y ss.); sobre la terminología García de Diego (1943, 6860); Zamora Vicente (1943, 98) *estrébedes*, fig.

<sup>150</sup> Corresponde a *parrilla* «utensilio para asar o tostar, en figura de rejilla» (Nebrija; Krüger 1935 II, 165).

<sup>151</sup> Cp. Krüger (1925, 85, 87); Krüger (1935 A II, 149, 152 n. 3, 156); Krüger (1947, 102-103); sobre la palabra ya antes.

<sup>152</sup> Sobre *tiznar* y sus derivados Alonso (1958); García de Diego (1943, 6721-6722); Corominas (1954 IV, 466).

<sup>153</sup> Sobre la costumbre de cocinar al aire libre (en los países meridionales) cp. Krüger (1957b, 16 y los dibujos del *fogón* ib. 21 y ss.), parecidos a nuestra *cocinilla*. Agregamos —según el informe de F. Krüger— el ejemplo de las cuevas de Jaén: «Carecen las cuevas de chimenea en la mayoría de los casos



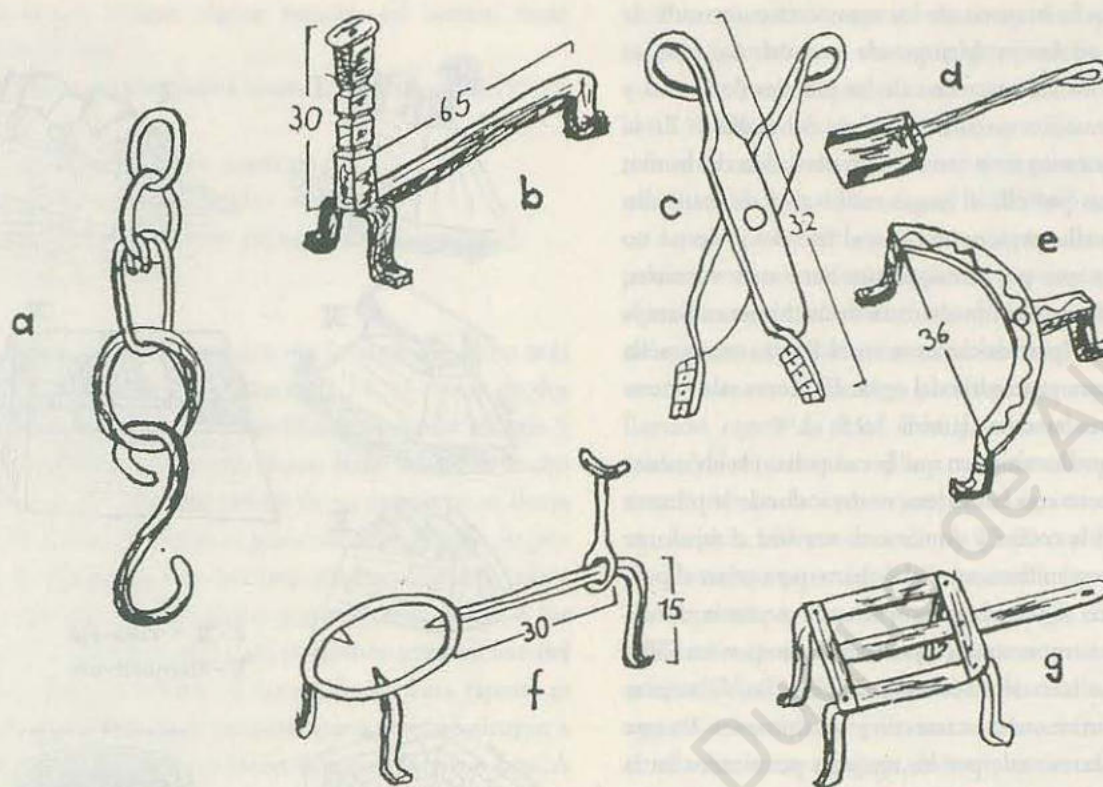


Lámina 1.12.: Utensilios del hogar

a) llares; b) morillos; c) linazas; d) badil; e) arrimador; f) trébedes; g) parrillas.

De otra manera proceden en Mombeltrán. Allí colocan debajo de la campana de la cocina una llamada *copa*, hecha de barro, que tiene una gran similitud con una huevera (lámina 1.13. c); tiene una altura de cerca de 1 m y su diámetro mayor es de 90-100 cm. Como un bloque macizo de barro de semejantes dimensiones sería casi imposible de transportar, el de M. es hueco, y se llena con piedras y arena casi hasta el *borde* una vez que se ha colocado debajo de la campana. El calor del fuego no se extiende así por el recinto, como cuando se hace el fuego al nivel del suelo. En la estación fría se quita nuevamente la *copa* y se hace el fuego en el suelo como de costumbre o, más bien dicho, sobre la *piedra de la lumbre*.<sup>154</sup>

Como material de combustión se usa el que proporciona la región. Los troncos para el fuego: leña, lumbre.

En la Sierra se sirven sobre todo de hiniesta (*piorno*), en el valle del Tormes además de madera de pino y de encina;

y para cocinar disponen, junto a la puerta, de un pequeño fogón; se usa para cocinar en verano cuando no conviene tener lumbre en el interior de la vivienda» (*Estudios Geográficos*, Madrid, XVII, 1956, pp. 379 y 387). Menciona también Jessen (1930, 206, fig.11) tal hogar fuera de la cocina en el patio y Jiménez de Gregorio (1953, 51, 59) el *lumbre* del patio en la Jara toledana; cp. Carreras i Candi (1931 III, 413).

<sup>154</sup> En la Sierra de Gata utilizan para el mismo fin una tinaja (de aceite) llenada con arena y piedras (informe de W. Bierhenke).

de los espesos bosques del Barranco sacan como combustible no sólo la madera de pino, sino también las piñas. Las ramas reducidas a pequeños trozos para el fuego se llaman *astillas*. Usan además para el fuego toda suerte de arbustos del *monte bajo*, sobre todo el brezo.<sup>155</sup> En Moraleja, Palacios Rubios y en toda la región del norte, pobre en bosque, paja corta; se sirven preferentemente de paja<sup>156</sup> de habas, porque da mucho calor. Solo en invierno, cuando hace mucho frío, se usa además leña. Es verdaderamente notable qué bien calienta esta pajaza y lo que dura el fuego.

La campana atraviesa la parte superior de la cocina y se transforma en chimenea que se eleva a un buen trecho sobre el nivel del techo; porque en invierno puede esperarse que la nieve alcance gran altura.<sup>157</sup> Es rectangular y se va estrechando

<sup>155</sup> Igual que en Sanabria, etc. (Krüger 1925, 102 y ss.).

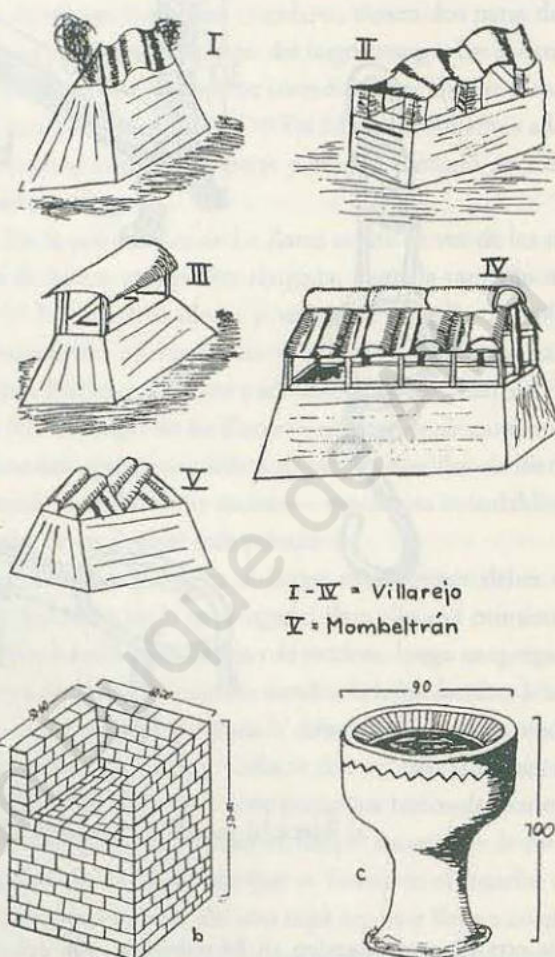
<sup>156</sup> Paja como material de combustión también en otras provincias: León, Zamora, Palencia, Valladolid (Carreras i Candi 1931 III, 386).

<sup>157</sup> Confróntese con nuestras chimeneas modestas las chimeneas monumentales observadas en diversas regiones colindantes: Jiménez de Gregorio (1953 12, 13, 29, 40): Jara toledana; Ortego (1930, 65): Ribera soriana (de forma cónica); Ortiz Echague (1957, 156, lámina XXIV): Salamanca; B. Pensado (1954, 15, 16): Extremadura; Caro Baroja (1946, lámina 36, 37): Extremadura; etc. Cp. Krüger (1935 II, 115-135): con observaciones comparativas.



hacia arriba. En la mayoría de los casos está construida de ladrillos o de adobes, y blanqueada con cal. Su peso es soportado por un lado por una de las paredes de la casa y por el otro por una o varias de las vigas del techo.<sup>158</sup> En la Sierra la chimenea no sirve tan solo para la salida del humo, sino que además por ella el hogar recibe algo de luz.<sup>159</sup> En cambio, en aquellas regiones en que el frío del invierno no aprieta tanto, y que por consiguiente tiene más ventanas, no siendo preciso utilizar la abertura de la chimenea para la entrada de la luz (particularmente en el Barranco), aquella está cubierta, para protegerla del agua. El humo sale entonces por aberturas laterales (lámina 1.13. a).<sup>160</sup>

En todos aquellos sitios en que la campana o la chimenea entran en contacto con la madera, es decir donde la primera toca el techo de la cocina y donde ésta atraviesa el tejado, se ha hecho un revestimiento especial de barro para evitar el peligro del fuego. En algunos lugares se echa de menos la chimenea. Esto no, es siempre señal de pobreza (como p. e. en Villarejo); tratase mas bien de un estado primitivo. En Villarejo se encuentran indistintamente casas con y sin chimenea. En este último caso el humo sale por los agujeros practicados en la pared de la casa,<sup>161</sup> que a la vez constituye la pared posterior de la campana. En algunas casas se le deja salir simplemente por el desván, de donde escapa para afuera a través de agujeros en la armadura del tejado. Para evitar incendios se ha revestido particularmente bien con adobes la boca del tubo de la campana. En La Zarza faltan tanto la campana como la chimenea. El humo escapa por un agujero en el tejado, la lumbrera, que se puede cerrar con un ladrillo (cp. página. 77).



I - IV = Villarejo  
V = Mombeltrán

Lámina 1.13.

a) Varios tipos de chimeneas; b) cocinilla (Villarejo)  
hogares de verano; c) copa.

## 6. El mobiliario

Los muebles son muy escasos en las casas aldeanas sencillas.<sup>162</sup> En cuanto a los asientos, la existencia de sillas ya es un indicio seguro de cierto bienestar. Se las encuentra —como innovación moderna— casi exclusivamente en las aldeas situadas cerca de las grandes carreteras.

Los campesinos se contentan en general con bancos y escaños. Ni una mesa siquiera es posible encontrar siempre.

Mencionamos tan sólo de paso la *lacena* o sea la vitrina provista de paredes y puertas de vidrio y la *cómoda* (con cajones) para la ropa; se las halla en algunas casas ricas, conjuntamente con otras piezas antiguas del ajuar. Limitaremos la exposición siguiente a las formas autóctonas del mobiliario.

Las piezas más importantes del mobiliario son los bancos y las banquetas (lámina 1.10.),<sup>163</sup> que forman parte de la cocina. Hay dos tipos de bancos de madera, uno más liviano (que recuerda nuestros muebles de jardín) y un gran banco pesado, ambos provistos de respaldo:

<sup>158</sup> Cp. Krüger (1935 II, 128).

<sup>159</sup> Cp. ya antes tipología de la casa.

<sup>160</sup> Cp. Krüger (1935 A II, 117, 129 con lámina 1.13.).

<sup>161</sup> Cp. Krüger (1935 A I, passim; II, 122); Krüger (1925, 77-78); Krüger (1947, 107-108).

<sup>162</sup> García Mercadal (1930, 73): «La vivienda...nos produce una rara impresión de desnudez, acentuada por la extrema simplificación del mobiliario y de los utensilios». Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 465-468): «Todos los muebles que no son para comer y dormir pueden considerarse como de lujo». Cp. recientemente la obra de F. Krüger (1959).

<sup>163</sup> Cp. Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 467); interesante la observación sobre los asientos que vale también para Ávila: «Se caracterizan por ser muy bajos, seguramente para liberarse así de los humos y malos olores que se acumulan en la parte alta de la cocina».



- El banco liviano -*banco respaldo* (el asiento tiene 108:21 cm).
- El banco pesado -*banco escaño* (el asiento tiene 195:75 cm).
- El respaldo -*respaldo, escaño*.
- Los apoyos para los brazos -*moros*.<sup>164</sup>
- El escabel pequeño, de cuatro patas -*banqueta*.
- El asiento -*asiento*.

En el cap. Pastoreo será descrita la forma de lecho más sencilla. La cama corriente (lámina 1.14. a) consta de dos caballetes o sea *banquillos, burrillos*, con *tablas* encima y puede tener las siguientes medidas: largo 190 cm; ancho 115 cm; alto 57 cm; este artefacto en conjunto se llama *tarima*.<sup>165</sup> Sobre el mismo se pone un saco de paja, la *jerga*, el *jergón*, y encima de éste una *sábana, delantera*, adornada a menudo con bordados y que se deja colgar a los lados de la cama. Los aldeanos pudientes usan en vez del jergón de paja un *colchón de lana o borra*. Para taparse se sirven de mantas, mantas peludas, que a veces sustituyen a la sábana. La *almohada* se rellena de paja, plumas o lana. A menudo este tipo de cama se transforma en una verdadera alcoba:<sup>166</sup> se la rodea de una especie de mampara en forma de caja, que se arrima contra una pared o se empotra parcialmente en la misma; la parte delantera se cierra con una cortina. Todo esto sirve para protegerse del frío. Láminas 1.2., 1.4. y 1.5.

En invierno se usa habitualmente un *calentador*,<sup>167</sup> es decir un cazo de cobre o hierro con largo mango de madera y con *tapadera* en la que se han hecho agujeros en forma de lindos dibujos (lámina 1.14. c). El calentador se llena de brasas y a la hora de dormir se pone en la cama. Conviene mencionar aquí también el *brasero*<sup>168</sup> de cobre, sobre el que se pone una alambra (lámina 1.14. d). El brasero se llena de brasas de leña o de restos de brasas del hogar y se coloca sobre el suelo o sobre una tabla especialmente dispuesta para ese fin debajo de la mesa, cuando hay mesa, para poderse calentar pies y rodillas en los días de crudo frío. Tanto el brasero como la pala o *badilla* están a menudo artísticamente adornados (lámina 1.14. b).

Para guardar la ropa sirven *arcas*. Se las fabrica en las aldeas, de madera y son muy groseras, sin ningún adorno.<sup>169</sup> Conjuntamente con este tipo hallamos también el baúl traído de Ávila: es un arca prolijamente trabajada, reforzada con cintas y adornada con grandes clavos; alcanzan considerables dimensiones: 100:50:65 cm

Los armarios, en el sentido que nosotros damos a esta palabra, escasean todavía en nuestra provincia. El poseerlos es signo de mayor bienestar. En cambio se encuentra aún por todas partes el armario construido de adobes, adosado directamente contra la pared, o parcialmente empotrado en ella, llamado *copero* o *vasar*. Está provisto de varios estantes, *tablas*, y destinado a la vajilla y otros utensilios de uso doméstico. Podemos dar como ejemplo las siguientes medidas: 180 cm de alto, 140 cm de ancho y 25-30 cm de profundidad.

Una etapa posterior en el desarrollo representa el armario de pared provisto de puertas que tiene en común con la vitrina moderna el nombre de *lacena* o *alacena*. La parte inferior del armario de pared está destinada habitualmente a guardar los cántaros y lleva el nombre de *cantarera*.<sup>170</sup> Tiene ella dos o tres agujeros, huecos, que se adaptan a la forma de los cántaros y permiten asegurarlos bien.

Además de la escalera moderna mencionada con frecuencia en los capítulos anteriores se hallan a veces otras de forma más primitiva, semejante a las descritas por Krüger (1935 A II, 273 y ss). Distinguimos los dos tipos de escalera siguientes:

- a) En Las Casas la *escalera horcada* con pie bifurcado o ahorquillado y *estacas* insertadas (lámina 1.14. f). La parte bifurcada u *horca* está destinada a proporcionar mayor seguridad. Puede tratarse de una bifurcación natural o de una fuerte estaca de apoyo agregada, igual que en lámina 1.14. f; ancho mayor de la horca 60 cm; largo total de la escalera 275 cm; espacio entre las estacas o escalones, cerca de 35 cm. El tronco en el que van encajadas se llama *palo*. Este tipo de escalera se usa para limpiar los árboles, para subir a ellos y para cosechar sus frutos.<sup>171</sup>

<sup>164</sup> Salmant. *moro* = «hueso de la cadera».

<sup>165</sup> Sobre los diversos tipos sencillos de cama cp. Krüger (1959 A), con numerosas referencias. Últimamente Jiménez de Gregorio (1953, 46): «Al lado del fuego la *tarima*, con esterilla de esparto»; salmant. *tarima* = «cama elemental del pastor» (Alonso 1958).

<sup>166</sup> Sobre la difusión de las alcobas cp. Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 467); Krüger (1959 A); se hallan también en la Sierra de Gata (W. Bierhenke). Cp. ya antes.

<sup>167</sup> Cp. Krüger (1959 A).

<sup>168</sup> Cp. Krüger (1959 A).

<sup>169</sup> Cp. Velo Nieto (1956, lámina 1.15.) *arca*; por lo demás las exposiciones de Krüger (1959 A), sobre las *arcas*, los *baúles*, etc.

<sup>170</sup> Cp. Carreras i Candi (1931 III, 421 con foto de La Alberca, y 162 con foto de Toledo); Iglesias (1945, foto 20); por lo demás el estudio comparativo de F. Krüger (1959 A) y recientemente Jiménez de Gregorio (1953, 46): *cantarera* empotrada en el muro; fotos de Anderson (1951, 142, 311); Extremadura; Serrano Lafita, (1959, 13): «La cantarera de rústica traza; pero sus loceros, en los que aparece ordenada la «vajilla talaverana en sus pisos superiores, y los cántaros, metidos en sus nichos de paredes redondeadas, y la variedad de elementos accesorios en ella colgados, la dotan de un policromo contenido»; *cantaera* (Velo Nieto 1956, 143).

<sup>171</sup> Cp. sobre variantes no menos primitivas Krüger (1935 A II, 273).



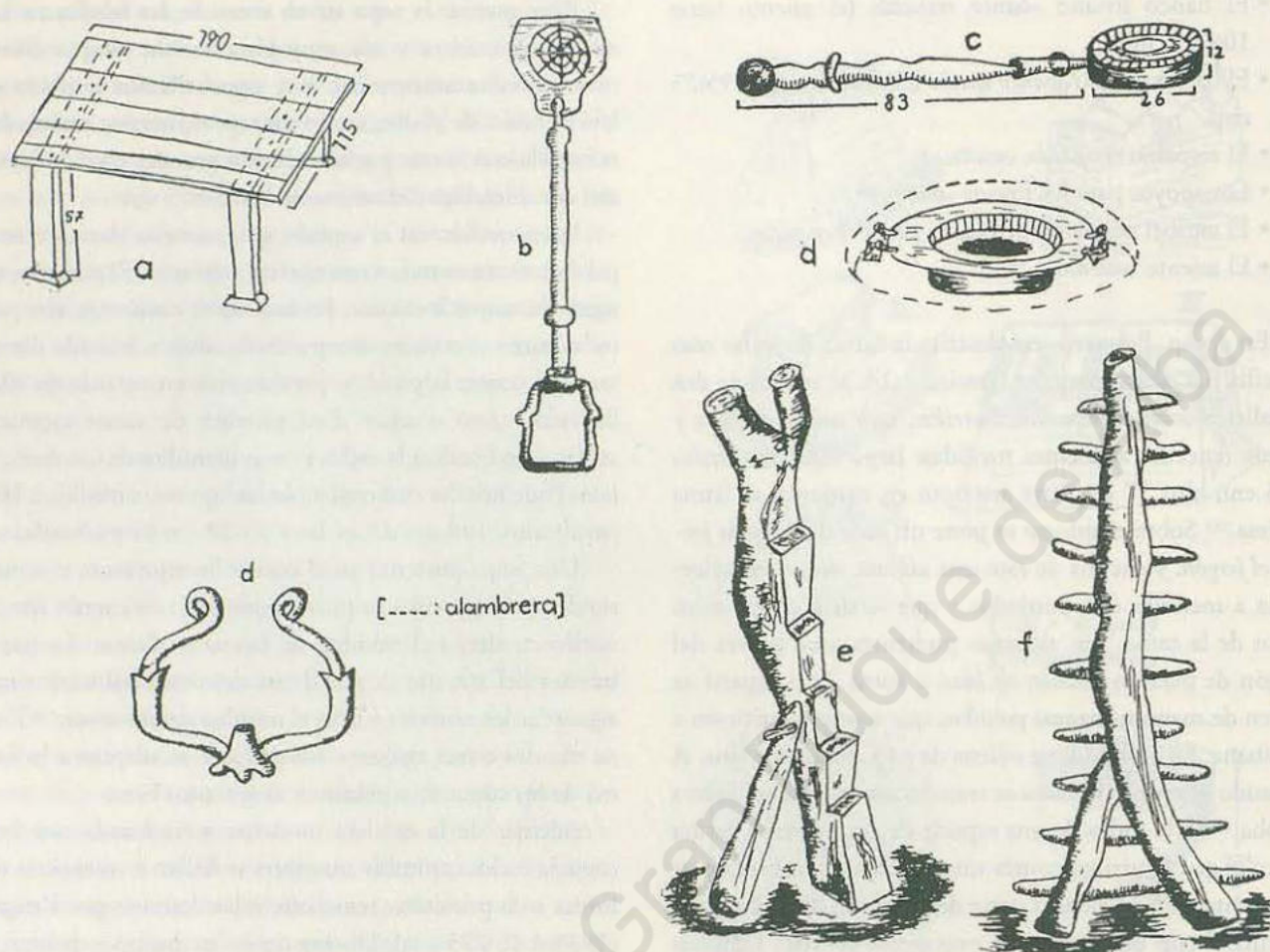


Lámina 1.14.: Muebles

a) cama; b) badilla; c) calentador; d) brasero con alambreira; e) escalera de pie solo; f) escalera horcada.

b) La escalera de pie sólo de Mi-Mu, está constituida por un poderoso tronco, la mayoría de las veces ahorquillado en la parte superior, en el que se han practicado a modo de escalones varias muescas o pasos de 4-7 cm de profundidad y separadas por 40-45 cm.<sup>172</sup> Para proporcionarle mayor seguridad se le agrega habitualmente una estaca apoyada oblicuamente (lámina 1.14. e). La misma forma, con las variaciones necesarias, se halla en el gallinero para los pollos.

## 7. Los utensilios domésticos

Los utensilios correspondientes al hogar, como ser llares, morillos, trébedes, palas y tenazas ya han sido tratados en el cap. Hogar y Chimenea.

A ellos cabe agregar el gran caldero de cobre (lámina 1.15. a), elemento indispensable en la cocina, que cuelga casi permanentemente del llar y está destinado a diversos usos: se emplea para calentar agua, para preparar el pienso de los animales y el relleno de los embutidos; usualmente tiene las siguientes medidas: 45 cm de diámetro y 25 cm de alto. Hay además otros más pequeños y más grandes, p. e. para ocasiones especiales como ser la matanza, para preparar el pan o el queso. Se llaman *calderos* los pequeños y *calderas* los de mayores dimensiones. El asa redonda está sujeta por sus extremos a dos argollas remachadas, la parte de arriba, *borde*, hace un pequeño doblez para adentro.

Para hacer la comida se usan ollas de barro, los *pucheros*, que tienen asa y tapa -*tapadera*. Con ayuda del *arrimador* ya mencionado, de forma semicircular, se arriman a las brasas o se ponen directamente sobre el fuego. Tienen una boca relativamente pequeña, son muy panzudos y luego se afinan nuevamente en la base. Lámina 1.1.5 b. Medidas de los

<sup>172</sup> Krüger (1935 A II, 275-276).



más usuales: el diámetro superior varía entre 7-16,5 cm, el de abajo entre 4,5-12,5 cm, la altura entre 9,5-43 cm.

Cantidades pequeñas de líquido como, p. e., leche o también restos de comida son calentados en una olla de mango largo, pero de pequeñas dimensiones, el *cazo* (lámina 1.15. c), que se sostiene sobre las brasas o se pone en el arrimador. También suele usarse una pequeña cazuela de barro, lámina 1.15. d, más amplia arriba que abajo y más ancha que alta. El tamaño usual varía entre 12 cm el diámetro inferior y 26 cm el superior, con una altura de 5-9 cm. La misma forma se encuentra también en esmalte, *porcelana*, y se llama entonces *cacerola*. Se come también en tales cazuelas. Para beber se usan *tazones de barro*, lámina 1.15. e, si no hay vasos o tazas.

La *sartén* tiene un mango largo y puede tener o no tener palas. Lámina 1.15. f. El mango o *rabo* sirve para colocarlas sobre el soporte de las trébedes. En el extremo del mango hay una argolla para colgar, llamada *colgadero*.

Los recipientes o cántaros para el agua<sup>173</sup> tienen una forma muy semejante a la de los pucheros. Sirven para ir en busca de agua a la fuente y para guardarla en la casa. Son de barro sin barnizar y tienen una abertura lo más pequeña posible, lámina 1.15. g, conservando el precioso líquido siempre agradablemente fresco. Para acarrear los recipientes usan, en las regiones pobres en agua, una especie de angarilla con capacidad para llevar cuatro cántaros, que se coloca sobre el lomo del burro.<sup>174</sup> Si la fuente está cerca de la casa, las mujeres o los niños llevan los cántaros; apoyan el cántaro en la cadera igual que en los Pirineos y otras regiones.<sup>175</sup> El recipiente de mayor tamaño, casi siempre sin asas, es el que conserva el agua, con capacidad para 20 l y más, se llama *tinaja*;<sup>176</sup> su abertura superior mide alrededor de 25-30 cm, para extraer fácilmente el agua con el cazo de mango largo. El recipiente de una sola asa, que sirve para ir a buscar agua a la fuente se llama *cántaro*;<sup>177</sup> su abertura superior

mide cerca de 10 cm. Representa una forma más pequeña de este mismo tipo el *botijo*, *botija*<sup>178</sup> (p.e. en El Losar).

Esta denominación nos conduce a los recipientes usadas para beber: se trata de jarros pequeños, manuales, de barro sin barnizar, con una asa arqueada y, al lado, una pequeña *boquilla*<sup>179</sup> redonda para llenarlo; frente a esta la espita larga por la que sale el chorro de agua fresca y se recibe en la boca acercando la punta, pero sin tocarla con los labios. El chorro: *espita*, *garlo*,<sup>180</sup> en La Zarza gallo, con metátesis. El jarro descrito *botijo*, *barril*, *porrón*; lámina 1.15. h.

Otro recipiente usado sobre todo en la región vitivinícola del Barranco es el *barril*:<sup>181</sup> está tejido de mimbre, de forma circular chata, y empegado por dentro; lámina 1.15. El estrecho *pitón* se cierra con un *tapón* de madera o de corcho. Además hay en la barriga de este recipiente una pequeña abertura provista de tapón de madera, el *respiradero*, que, como lo indica su nombre, sirve para que entre el aire al beber, cuando el frasco está abierto, y permite así la salida del chorro; tiene un diámetro de 20-25 cm y un grosor de 8-10 cm. Para viajar y montado a caballo se lo lleva colgado del hombro por medio de una correa. Muy usada también como recipiente para beber es la *calabaza* (lámina 1.15. j).<sup>182</sup> Las frutas maduras se ponen a secar al fuego. Al quitarles el tallo, queda un orificio a través del cual se saca con un alambre la *carne* o *pulpa* hasta vaciarlas, operación que se conoce como *raspar las tripas*. El agujero se tapa con un tapon sujeto con un hilo anudado a la parte estrecha, o sea la *garganta*, *cintura* de la calabaza. La pulpa se tiera, las semillas o *pipas* se guardan para sembrarlas. Segadores y pastores usan tales calabazas mucho para vino y agua; parece ser que el líquido se conserva en ellas agradablemente fresco. Son además muy baratas.

Otros tipos de recipientes para beber, como p. e. los tratados con todo detalle en Krüger (1935 II, 223 y ss.), de vidrio, no se han aclimatado en nuestra región. Sólo se les halla aquí y allá en las fondas<sup>183</sup>.

Sobre los pellejos para el vino véase página 90.

<sup>173</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 466); Krüger (1935 A II, 309 y ss.); Giese (1958) con numerosas referencias. Citaremos como ejemplos de las regiones vecinas: Christiansen, *Spanien in Bildern*. Berlin 1928, foto 44; Sierra de Gredos; Anderson (1951, 141, 215): Extremadura (ib. 203 de metal); Ortiz Echagüe (1957, 49); Salamanca, (1957, 204): Extremadura, lámina XXI; ib., lámina XXXIV: Andalucía; Cortés y Vázquez (1953, 1954); id., La alfarería en Perezuela (Zamora); id., Alfarería femenina en Moveros (Zamora). Giese (1934 VII, 33 y ss.): Granada. Cp. cap. Alfarería.

<sup>174</sup> Cp. cap. Medios de transporte; además la nota anterior; Krüger (1935 II, 309, C I, 116 y ss.).

<sup>175</sup> Carreras i Candi (1931 I, 317): «Las castellanas llevan el cántaro o tinaja sobre una cadera y el cuerpo ladeado»; Krüger (1935 A II, 312); cp. las indicaciones de W. Giese. Interesantes observaciones de N. de Hoyos Sancho (1960, 484 y ss.), con ilustraciones: forma y transporte del cántaro en Burgos.

<sup>176</sup> Krüger (1935 A II, 215), (con referencias a diversas regiones); igual en La Mancha (Jessen 1930), Andalucía (Giese 1937, 40), etc. Cp. también la *tinaja* como receptáculo de la bodega de vino y del molino de aceite (en los capítulos respectivos).

<sup>177</sup> Krüger (1935 A II, 312).

<sup>178</sup> Sobre la terminología Krüger (1935 A II, 226, 314).

<sup>179</sup> *Ibidem*.

<sup>180</sup> Krüger (1935 A II, 226); cp. santand. *garlo* «chorro»; Corominas (1954 II, 683); *garlar*. Cp. sobre el acto de beber Krüger (1935 A II, 313); Carreras i Candi (1931 I, 150), con foto. Sobre *porrón* Krüger (1935 II, 313).

<sup>181</sup> Cp. Krüger (1925, 112).

<sup>182</sup> Krüger (1935 A II, 222 y ss.); de la bibliografía abundante sobre la calabaza como recipiente citaremos tan solo Ortiz Echagüe (1957, foto 85 de la Sierra de Gredos); Santos Coco (1941, 148) *calabazo* «media calabaza, de una cabeza, que se usa para coger mosto»; Hoyos Sancho (1955); Pires de Lima (II, 212). Numerosas referencias en los estudios de F. Krüger sobre la *Tipología del salero* (Homenaje D. Alonso II; etc.).

<sup>183</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 565): «Menos popular que en Andalucía es el vidrio en Ávila».



El aceite se guarda, cuando se trata de grandes cantidades, en una *tinaja* (ver más arriba) o en recipientes de lata, en las llamadas *zafra de lata*, modernas, con una *espita* especial al ras del suelo. Lámina 1.15. k. Usan también el puchero de barro para cantidades menores (Krüger 1935 A II, 215). Para el uso cotidiano empero se sirven ya preferentemente de aceiteras (Krüger 1935 A II, 246) de lata con cobertera y asa; lámina 1.15. l.

Además se ve entre los pastores el cuerno para aceite o *liara*:<sup>184</sup> se vacía del *tuétano* un cuerno de vaca y se le pone un corcho con un pequeño agujero a la abertura; el orificio del corcho se cierra con un tapón de madera; lámina 1.15. m. Aquí corresponde mencionar también el cuerno usado para ordeñar: la *cuerna*. Se trata de un gran cuerno de buey cuya punta se corta, cerrándose el orificio con un corcho. La otra abertura queda abierta. Se pasa una correa por cada extremo en forma de anillo y se asegura con una especie de clavo. Una correa para poderlo llevar completa el conjunto. Lámina 10. m. En medidas más pequeñas, sirve también a los pastores para beber (Krüger 1935, B 13).

El salero<sup>185</sup> que sirve para conservar sal, pimienta y ajo se presenta bajo dos formas: a) una sencilla caja de madera dividida por una divisoria que se prolonga por encima del borde superior; lámina 1.15. n; y que lleva el significativo nombre de *divorcía*; el salero: *tarra*;<sup>186</sup> b) un artefacto compuesto de tres o cuatro recipientes cilíndricos de hojalata: *salero* o *salera* (Krüger 1935 A II, 210 y ss.).

El mortero sirve para apisonar sal, pimienta y ajo. Encontramos dos tipos: el mortero de madera (Krüger 1935 A II, 212), de raíz de fresno o de madera semejante, fabricado en las mismas aldeas, con su correspondiente *mano*; lámina 1.15. o; el mortero de cobre o *almirez*,<sup>187</sup> que amenaza con desplazar totalmente al antiguo mortero de madera, también con su *mano* correspondiente. Apisonar o machacar en el mortero: *machar*. Si el almirez de cobre se pone verde se dice que «cría cardenillo».

Se usan varias clases de cestos:<sup>188</sup> pequeños cestos para llevar comida, etc.; lámina 1.15. p. El cesto llamado *naso*, *escriño* sirve para guardar grano, harina, pan, etc. y se usa también para el lavado. Como ejemplo citaremos las siguientes medidas del *naso*: diámetro superior 100 cm, inferior 65 cm, altura 70 cm; el *escriño* es más pequeño: 30:21:19 respectivamente. Para guardar el pan se usa a menudo un *naso* panzón con tapa: diámetro superior e inferior: 35 cm, altura 60 cm, la circunferencia mayor es de 160 cm. Los cestos se fabrican con paja<sup>189</sup> en las mismas aldeas. Con pajas largas<sup>190</sup> se trenzan cuerdas del grosor de un pulgar. Para hacer los canastos estas cuerdas se *cosen* con *mimbres* y con *zarzas*. Para ello es menester primeramente despojar las zarzas de las *espinas* o *pinchos* y abrirlas todo a lo largo por la mitad, o *rajárlas*.

El cestito para la comida, llamada *fiambarrera*, tiene mango o *agarradera* y tapa; la tapa tiene *goznes* y cierre o *tranquilla*; está hecha de paja más fina y de madera. Los aldeanos y los hombres que trabajan en el campo llevan en esta *fiambarrera* la comida cuando van afuera.

Sobre todo en el Barranco, donde abundan las castañas, hay también en las casas un tostador para las mismas, el *calbotero*.<sup>191</sup> Se asemeja a una gran sartén de hierro provista de agujeros, y de hecho se usa para ese fin una vieja sartén ya gastada.

Como cubiertos —es decir el conjunto de cuchara, tenedor y cuchillo— se usan en general los corrientes, que se compran en plaza. Conjuntamente se han conservado para ciertos usos especiales las cucharas de madera (lámina 1.15. q).<sup>192</sup> La cuchara de madera de dimensiones normales —*cuchara*. La de grandes dimensiones para revolver y extraer el contenido de las ollas —*cucharón*. Se usa en días de casamiento o de matanza o en ocasión de otras fiestas. Anotamos a guisa de ejemplo las siguientes medidas: para la cuchara propiamente dicha 12-15 cm de largo y 7-8 cm de ancho; el mango alcanza hasta 60 cm de largo y está a menudo tallado, adornado con labores

<sup>184</sup> Krüger (1925, 162); igualmente en Salamanca (Lamano 1915), Extremadura (Zamora Vicente 1943), *liara* «vasos de cuerno donde los campesinos llevan el vinagre y el aceite», etc.; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 465, 557): particularmente en la Sierra central, desde Soria a Portugal. Cp. sobre *liara* también p. 130 y el *Catálogo de la Colección de Cuernas Talladas y Grabadas* del Museo del Pueblo Español de Madrid, 1950.

<sup>185</sup> F. Krüger, «Tipología del salero» (en una nota anterior).

<sup>186</sup> También en Salamanca (Sánchez Sevilla 1928, § 120); Alonso (1958): *extrem. tarra* «cacharros de barro para la leche, con asa de cuerda de esparto», Soria «jarra de barro»; ib. *tarro* «vaso de barro», *tarriza* «barreño de barro», al lado de *terrizo*; García de Diego (1943, 6653): de TERRA; Corominas (1954 IV, 390).

<sup>187</sup> Krüger (1935 II, 214); sobre el término Alonso (1958).

<sup>188</sup> Cp. Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 557); Krüger (1935 II, 342 y ss.; C I, 52 y ss.); recientemente M. H. Santos Silva (1961); Pires de Lima; etc.

<sup>189</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 556): «Como ampliación de las industrias de madera están las de cestería, aunque ésta puede y tiene que dividirse, tratándola desde el punto de vista de su materia prima y formando zonas que contrastan... la de la paja en toda Castilla»; cp. sobre formas y designaciones de cestos fabricados de paja y sobre su difusión geográfica F. Krüger (1959 A).

<sup>190</sup> Hay prácticas especiales —al cortar las espigas— para obtener paja larga.

<sup>191</sup> Krüger (1925 111); cp. sobre las designaciones y formas del *tostador* el estudio comparativo de Ebeling-Krüger, AILi V, 270-271; recientemente: Cortés Vázquez (1953, 36) *calboteros*, *carbochero*, etc. con fotos; Zamora Vicente (1943, 141): *tostador*, RDTPop XVI, 348 Cáceres, con fotos.

<sup>192</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 556); Krüger (1935 II, 228 y ss.); *Catálogo de la Colección de Cucharas de Madera y de Asta* del Museo del Pueblo Español de Madrid, 1958.





Lámina 1.15.: Utensilios domésticos

a) caldero; b) puchero; c) cazo; d) cazuela; e) tazón; f) sartén (con y sin patas); g) tinajas, cántaros;  
 h) botijo, barril, porrón; i) barril; j) calabaza; k) aceitera grande (de hojalata); l) aceitera pequeña (de hojalata);  
 m) liara, cuerna; n) tarra (de madera) y salera (de hojalata); o) mortero y almirez con mano; p) vasos y fiambreira;  
 q) cuchara y cucharón; r) escoba.



(tallas). Para la fabricación de las cucharas se prefieren algunas maderas: p.e. las de boj y las de peral, que se usan para revolver la sangre cuando se hace la matanza; en cambio se evitan las de álamo blanco, sobre todo en la ocasión mencionada, porque al revolver pueden dar cierto sabor desagradable a la sangre.

Para pesar se usa la balanza romana<sup>193</sup> con un *pilón* en el brazo, o sea la *vara* o el *rayo*. La *balanza* misma se cuelga de cadenas. El fiel *-fiel*. Cuando se quieren pesar objetos de mayor tamaño se sustituye la fuente o balanza por *ganchos*. Además se encuentra la balanza con dos fuentes *-peso de cruz*.

Para barrer se usa la escoba (Krüger 1935 A II, 248), lámina 1.15. r, que se hace con una especie de grama, el *cerrillo*, de *cerro*, su lugar de procedencia, o de hiniesta y otras ramas. Para esta finalidad se corta la hiniesta cuando brota y se la pasa por agua hirviendo; luego reúnen las ramas y se las ata con una cuerda para formar la escoba. Es de forma más bien ancha que cilíndrica. Más adelante veremos que se usan escobas semejantes en la era y también para otros fines. Algunas dueñas de casa se conforman también con una sencilla rama de hiniesta bien tupida. A la escoba corresponde una pala para recoger, o *cogedor*, de forma sencilla. Finalmente debemos mencionar el fregadero.<sup>194</sup> Se trata de un vertedero hecho de ladrillos o adobes, colocado en una esquina de la cocina, cuyo borde superior está revestido con un listón o *palo* de madera para protección de la vajilla de barro. Para *fregar* se pone un *barreño*<sup>195</sup> dentro del vertedero.

## 8. La iluminación

En cuanto a la iluminación las aldeas de la provincia de Ávila en general no han entrado aún en la fase del progreso moderno. En las escasas ciudades se usa ya electricidad y algunas aldeas ricas tienen su propia usina generadora, si es que puede accionarse por la fuerza hidráulica, que es barata. Pero en la mayoría de las casas aldeanas se usa, hoy como ayer, la lámpara de aceite. Ocasionalmente se sirven también de la tea. Hasta en los lugares en que ha entrado ya la luz eléctrica puede hallarse el antiguo sistema de iluminación. También hay muchos que aún en la actualidad se contentan con el reflejo llameante del hogar. Así en Mi-Mu, en algunas casas de Espino, de La Zarza, de Niharra, etc.

Como la tea presupone la existencia de bosques de coníferas, no se ha extendido mucho en nuestra región. En el Barranco no la hemos hallado, a pesar de haber grandes bosques de pinos, porque los habitantes de esa región, en mejores condiciones económicas, pueden darse el lujo de costearse la iluminación a aceite y aisladamente también la de querosén. En cambio se sirven de teas en el valle del Tormes, p. e. en Espino. Allí la tea se pone simplemente sobre una fuente de hojalata —*hojalatón, pala*— que se cuelga de la pared al lado del hogar. Las astillas mismas se cortan de la raíz inferior o del extremo del tronco de un pino, porque son partes bien resinosas.

El candil o sea la lámpara de aceite, más difundido, se halla fundamentalmente bajo dos formas distintas:

- a) Está compuesto de dos escudillas de hojalata, que están una dentro de la otra; son circulares y terminan en un pico delgado. La interior que constituye la lámpara propiamente dicha, está provista de una tapa redonda que deja abierto el pico (lámina 1.16. a); es la que contiene el aceite, en su pico va la mecha o *torcida*. La escudilla exterior tiene por finalidad recoger el aceite que rebasa o que gotea de la mecha. El tipo.
- b) Consta de un depósito cilíndrico de hojalata, dentro del cual, en un tubo oblicuo va la mecha; lámina 1.16. b. Esta lámpara hace la impresión de simple, pero es muy práctica. Puede ser utilizada con querosén y con aceite.

Raras veces se encuentra, como adorno, un velón, o lámpara de aceite en forma de candelabro. Consta de varias piezas, todas armadas en el eje que las une desde la base (el *asiento*: 15 cm) hasta el *colgador* o *asa*. El largo total es de 52 cm. La pieza central es un depósito de aceite de forma esférica llamado *candileja*, que reposa sobre un *platillo* ligeramente cóncavo (8,5 cm diámetro). Del depósito salen cuatro brazos o *mecheros* provistos de su correspondiente *torcida*. Debajo del colgador hay dos brazos (de 11 cm) de los cuales se cuelgan las *tijeras* o *tijeritas* para despabilar. A la punta de la mecha que se despabila se le llama *moco*.

Tan raro como el velón es el farol para el establo. Consta de un armazón de lata con puerta, armazón provista de cuatro vidrios. Cada uno de estos está protegido por dos arcos de alambre o *varetas*. En el interior y sobre el piso del farol hay un pequeño *tubo* cilíndrico sobre el que se coloca el depósito de aceite o *candileja* con su prolongación correspondiente. Sobre el depósito de aceite se halla el *mechero*. Como ejemplo podemos dar las siguientes medidas, tomadas en Mi-Mu: altura total, 26 cm, altura del espacio interior: 13 cm, espacio entre las varetas de los vidrios: 2 cm.

<sup>193</sup> Krüger (1935 A II, 247 y ss.), ib. lámina 34. a.

<sup>194</sup> Krüger (1935 A II, 249); recientemente Krüger (1959 A).

<sup>195</sup> Krüger (1925, 111); sobre el *barreño*, de *barro*, cp. Alonso (1958); escudillas de barro son hoy en día raras en nuestra comarca, han sido sustituidas por batería de cocina esmaltada o de zinc.



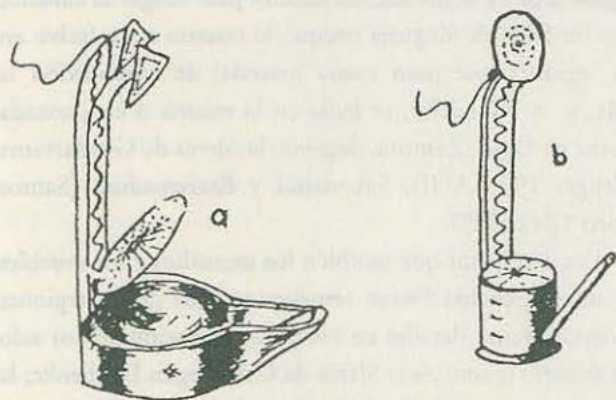


Lámina 1.16.

a) candil; b) candil para aceite o petróleo.

\* \* \*

Al considerar en conjunto la casa rural de la provincia de Ávila y todo lo relacionado con ella, nos parece muy acertada la observación de Torres Balbás (Carreras i Candi 1931 III, 374), quien dice que la casa castellana, dentro de un mínimo de espacio, presenta grandes diferencias. Y es justamente esta diferenciación la que nos proporciona la posibilidad de relacionar la casa rural de nuestra región con las corrientes culturales de la Península ibérica (estudiadas hasta ahora fundamentalmente en las regiones periféricas) y de agregar a los conocimientos de la cultura popular de la periferia un elemento netamente castellano. Al hacerlo nos referiremos de un modo especial a la planta y a los elementos empleados en la construcción de la casa, limitándonos -respecto a las referencias- más particularmente a las Castillas.

Hemos encontrado en el Norte de la Provincia de Ávila como elemento básico de la construcción el barro machado o apisonado. Sobre este aspecto dice Torres Balbas (Carreras i Candi 1931 III, 375): «El barro sin cocer, en forma de tapial o tapicería, o convertido en adobes... empléase sobre todo en la llanura desnuda y arcillosa de la Tierra de Campos, que carece de piedra y madera».<sup>196</sup> Pero cuando en su notable exposición continua: «En esta plana y extensa región de abundantes arenas y muy escasas y malas arcillas, la construcción de tapial o adobes no pudo desarrollarse» olvida que en la vecindad de la ciudad de Arévalo, en Moraleja de Matcabras, situada a 20 km, y dentro del campo que la vista abarca desde las ruinas de Madrigal de las Altas Torres, la construcción de adobe es la típica de

la región (según datos de personas que merecen confianza). La afirmación de Torres Balbas vale en lo que respecta a Madrigal de las Altas Torres, otrora un rico puesto defensivo, y a la también rica ciudad comercial de Arévalo, que podían y pueden traer ladrillos de lejos. Pero demuestra también qué poco se conoce de los pequeños pueblos distantes de la provincia de Ávila. El llenar este vacío, que por doquier se hace notar, es la finalidad de este trabajo. Hallamos este tipo de construcción de barro apisonado, fuera de Ávila, también en las provincias de León, Valladolid, Palencia y Zamora, a las que agrega García Mercadal (1930, 73, 76, 78) y Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 446) la Mancha. En la Sierra de Gata está comprobado el uso de barro apisonado nada mas que para la construcción de los muros que cercan los corrales de las casas, p. e. en Villanueva de la Sierra (W. Bierhenke). Esta coincidencia se observa a veces hasta en los detalles de la construcción. Así podemos encontrar una o varias hileras intermedias de ladrillos entre las tapias, como vimos mas arriba en Moraleja, también en la Mancha (cp. Carreras i Candi 1931 III, 440).

Para la casa de dos plantas, con la parte interior de piedra y encima en general entramado corriente alternado con ladrillo, de la que presentamos como ejemplo una casa de Villarejo en el Barranco, se pueden señalar las siguientes zonas de difusión: la Sierra de Gredos y de Guadarrama, Segovia, Soria y Burgos (Carreras i Candi III, 410) y la Alberca en Salamanca sobre todo (V. Schlee; G. Iglesias, 1945 y Caro Baroja 1946, 349). En muchas aldeas, especialmente de Salamanca (La Alberca), Segovia y Soria (Carreras i Candi 1931 III, 409, 415, 417, con láminas) un balcón constituye un requisito esencial de la casa, como en la región del Barranco. La construcción con entramado se halla en las estribaciones occidentales de la Sierra de Gata, p. e. en San Martín de Trevejo, en Valverde del Fresno y en Hoyos. Por cierto que el entramado se emplea para la construcción del frente que da a la calle de la planta alta. Balcones se encuentran también en la Sierra de Gata en casas de dos plantas (según datos de Bierhenke).

Finalmente la construcción de mampostería (piedras y guijarros) que predomina en la parte septentrional de la Sierra (a menudo, cuando se trata de cercos de campos y praderas, de piedras simplemente yuxtapuestas), es según Carreras i Candi (1931 III, 375-376) típica «sobre todo en los bordes de mesetas y páramos, en los que las aguas han dejado al descubierto afloramientos calizos, y junto a las sierras que limitan la gran meseta castellana». Hallamos este sistema pues también en la más inmediata vecindad, en las Sierras de Guadarrama, de Francia y de Gata, además en la provincia de Toledo (foto en Carreras i Candi III, 393),

<sup>196</sup> León, Valladolid, Palencia, Zamora y (según ib. 388) comprendiendo las zonas de Arévalo y Madrigal de las Altas Torres.



y en Soria (foto 4 en Carreras i Candi 1931 III, 162/3). Estas casas son generalmente de una sola planta, con un desván debajo del tejado de dos vertientes. Casas casi exclusivamente de una sola planta se encuentran en la Mancha (Carreras i Candi 1931 III, 440 y ss.), aunque construidas con otros materiales y presentando una forma de planta distinta. También en la Sierra de Gata, sobre todo en las Hurdes, las casas de una sola planta constituyen casi la regla.

En cuanto a la cubierta de la casa, leemos en Carreras i Candi (1931 III 158 y ss.), que se prefiere en general el sólido tejado de dos vertientes, «a dos aguas», estudiado por G. Iglesias (1945, 46) especialmente en La Alberca (Salamanca). En la Sierra de Gata se encuentran además muchos tejados de una sola vertiente; en Las Hurdes tales tejados están cubiertos con grandes pizarras (según datos de Bierhenke). El modo de colocar los ladrillos (véase más arriba) concuerda en Ávila, Salamanca (Iglesias 1945, 46), en la Mancha (García Mercadal 1930, 71), en la Sierra de Gata y seguramente en muchos otros lugares.

Al volver ahora hacia el interior de la casa, podemos afirmar que hay coincidencias entre Ávila y Salamanca (G. Iglesias 1945, 32 et passim), Segovia, Soria y Burgos (Carreras i Candi 1931 III, 412). El esquema de la planta de la casa de Soria, tal cual lo trae García Mercadal (1930, 85) muestra, en lo que se refiere a la disposición de las piezas, características que hemos hallado también en las casas de Moraleja. Al considerar finalmente la pieza más importante de la casa, o sea la cocina, podemos asegurar que también en este sentido nos hallamos muy bien acompañados. El hogar instalado en el suelo de la cocina, y que se eleva tan sólo algunos centímetros sobre éste, ha sido observado en la Mancha (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 465), en León (Carreras i Candi 1931 III, 398), en Salamanca (G. Iglesias 1945, 71) y en la Sierra de Gata (según datos de Bierhenke) y seguramente puede ser hallado en otras

regiones de la vecindad. La cadena para colgar el caldero, que no falta en ninguna cocina de nuestra zona (salvo en las regiones que usan como material de combustión la paja, p. e. Moraleja), se halla en la misma o en parecida forma en León, Zamora, Segovia, la Sierra de Guadarrama (Krüger 1935 A II), Salamanca y Extremadura (Santos Coco 1942, 285).

Era de esperar que también los utensilios y los muebles de nuestra cocina fueran semejantes a los de las regiones vecinas; véanse detalles en las notas. Mencionaremos solo los *braseros* (como en la Sierra de Gata, según Bierhenke; la Mancha, Jessen 1930, 165), las *alcobas* (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 467), los estantes para los cantaros (*cantareras*) y formas simples de armarios (como en Salamanca, Toledo y la Mancha).

\* \* \*

Nos preguntamos por fin a que se debe la extraordinaria semejanza observada en tantos aspectos, a pesar del innegable color local que distingue cada aldea. Contestaremos con lo que expuso García Mercadal (1930, 7-8): «... la casa rural... se mantiene en íntima relación con la geografía local... El clima, los materiales y también la estructura social de cada pueblo, influyen sobremanera en la disposición de la planta». Los habitantes de las provincias y regiones mencionadas viven en condiciones geográficas, climáticas, económicas y sociales similares. Si es cierto que estas condiciones pueden variar dentro de los estrechos límites de una región pequeña (como p. e. en la provincia de Ávila), también lo es que en otros lugares pueden darse circunstancias iguales que determinen iguales o parecidas condiciones. Esto es lo que hemos averiguado en España central. Por consiguiente los habitantes tenían forzosamente que llegar a resultados semejantes en su cultura popular.



# LAS TAREAS DOMÉSTICAS

## 1. El lavado (fuentes, abrevaderos, lavaderos)

En la provincia de Ávila el paisaje presenta notables diferencias y por consiguiente también en las condiciones hidrográficas tan estrechamente relacionadas con él. Presentan la misma diversidad los mecanismos que permiten extraer el agua para el uso doméstico, para abrevar los animales y para el lavado.

En las aldeas de la montaña se usan preferentemente las fuentes que por doquier surgen del suelo (Krüger 1935 A II, 372). Proporcionan suficiente agua durante todo el año y nunca llegan a congelarse del todo. Se aprovecha una natural depresión del suelo o sea un *pozo*; allí se hallan las piedras para el lavado y se llevan los animales para abrevar. Para el uso doméstico el agua de una fuente situada en una pendiente se conduce en lo posible hasta la aldea por medio de un simple y corto sistema de canales hechos de piedra o de troncos ahuecados (Krüger 1935 A II, 373). Allí el agua sale (*emana*) de un *caño* metálico.

La *f fuente* está constituida en general por dos especies de recipientes limitados por losas de piedra: el superior, de mayor tamaño, el *pilón*<sup>1</sup> y el inferior, de menores dimensiones, la *pila*, comunicados por una abertura practicada en la pared divisoria, abertura llamada *regadera* o *regaderita*. Para extraer el agua se usan los cántaros de barro (ver más arriba), colocándolos debajo del caño. En las aldeas que no poseen ningún lugar apropiado y libre de hielo al borde de una corriente de agua para lavar, el pilón superior tiene esta finalidad. Por consiguiente está provisto de las correspondientes piedras para lavar o tiene un borde en declive hacia el interior. A la *pila* se

llevan los animales para abrevar, si no se les conduce hasta la fuente. Hallamos pues en nuestra provincia la misma combinación de fuentes y abrevadero observada por Krüger (1935 A II, 371 y ss.) en los Pirineos y otras regiones.

En algunas aldeas que pueden costearse la construcción de una fuente, ésta es un mero lujo. Tal el caso de Espino, donde la fuente tiene dos caños de salida para el agua, pero sólo un pilón. Es el orgullo del pueblo, y se le muestra a todos los visitantes de afuera.<sup>2</sup> Una construcción tan «lujosa» es completamente superflua en este caso por la inmediata vecindad del R. Tormes, que lleva mucha agua, y de las múltiples fuentes que afluyen a él. Un poco distintas son las condiciones en La Zarza, situada a mayor altura. Los manantiales no están tan cerca y surgen casi todos un poco más abajo del pueblo. Las aguas de uno de los pocos manantiales caudalosos han sido conducidas hasta una fuente que representa la construcción de mayores dimensiones de este tipo que hemos hallado en la provincia. Lleva la fecha de 1899 y consta de siete pilas que se comunican entre sí, de unos 50 cm de luz a lo ancho, 1 m de largo y 15-20 cm de profundidad; lámina 2.2. a: esquema. El agua sale lateralmente de la última pila y cae en un *estanque*<sup>3</sup> grande, en el que se acumula. En caso de necesidad se deja salir el agua, abriendo un desagüe de mayores dimensiones que la conduce por un sistema de canales de irrigación a la *regadera*.

Otro tipo de fuente completamente distinto es el que se usa en el Valle Ambles. Son allí escasas las corrientes de agua de caudal suficiente para ser utilizadas; el río Adaja

<sup>1</sup> Krüger (1935 A II, 373, 376): *pila*, *pilón*.

<sup>2</sup> Madoz, (1845 IX, 250) registra expresamente: «una fuente de buenas aguas».

<sup>3</sup> Krüger (1935 A II, 378, n. 5).



forma un lecho profundamente recortado; corrientes subterráneas se hallan tan solo a 3-4 m de profundidad. Se excavan allí *pozos* de 4-5 m de profundidad; con la *azada* y la *pala* (lámina 2.1.) se hace un hoyo redondo cuyas paredes se recubren con piedras; el *brocal* se eleva de 3/4 a 1 m sobre el nivel del suelo; la boca del pozo se cubre con una *tapadera* de madera. Con un *cubo* sujeto a una *soga* se extrae el agua. Casi cada casa tiene uno de tales *pozos*, puesto que a la profundidad mencionada se halla casi por todos lados agua abundante y buena. En la altiplanicie septentrional se consigue el precioso líquido con otros métodos. Así en Moraleja, Adanero, donde también se cavan profundos pozos, cuyas paredes se revisten de ladrillos unidos con cal. Empero se hallan además pozos sin ningún revestimiento, p. e. en los campos de cultivo de Adanero. Allí el suelo es arcilloso; las paredes resisten mucho tiempo y si se desmorona un pedazo, se lo excava de nuevo. Así la mayoría de las veces se encuentran pozos de considerables dimensiones. Al lado del pozo se construye un artefacto de patas largas: una larga vara que termina en dos puntas, llamada *horquilla*, con una especie de viga o balancín, la *zurriaga*, en uno de cuyos extremos, colgado de un largo *varal*, va un balde, y en el otro, para equilibrar, como contrapeso, una piedra. Es el típico *pozo-cigüeñal* tal como se presenta en muchos lugares sobre la redondez de la tierra.<sup>4</sup> Tales pozos no se encuentran tan solo en las aldeas, en las mismas casas, sino también en los campos de cultivo. Allí forman largas hileras y es por medio de ellos y de un fatigoso trabajo que se riegan<sup>5</sup> los campos.

Las norias, que aparecen aisladamente en el norte, p. e. en Arévalo, son modernas y han sido introducidas hace poco. En un principio parecen haber sido totalmente desconocidas en Ávila.<sup>6</sup> Un motor accionado por viento, que hallamos en Adanero, constituye un caso único: es un típico

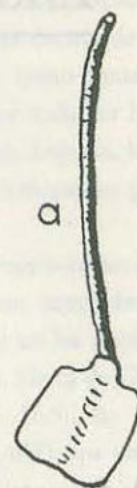


Lámina 2.1.: Tejar  
Pala de hierro.

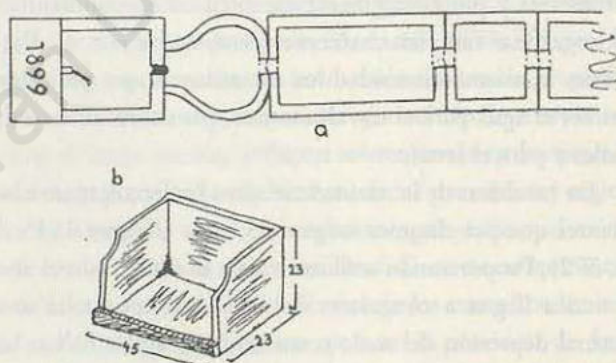


Lámina 2.2.  
a) lavadero;  
b) tajuela.

<sup>4</sup> Cp. sobre este sistema Carteras i Candi (1931 I, 370); Krüger (1947, 78 y ss.): *cigüeñales*, con terminología. Krüger (1935 A II, 380). Encontramos la misma instalación en la Sierra de Gata (Bierhenke: para regar huertas); Velo Nieto (1956, 205) *zaquí* «cigüeñal que consiste en una horca vertical sobre la que gira una pértiga que tiene un cubo al extremo y en el otro un contrapeso», con lámina 13; *zaque* originariamente = «odre», «cuero en que se saca el agua en los pozos» (Alonso 1958); Corominas (1954 IV, 836); gruya «cigüeñal para sacar agua» Albuquerque (Santos Coco 1940, 93) = *grulla*, nombre del ave zancuda, por la forma; Salamanca: Lamano (1915, 335). J. Días e F. Galhano (1953).

<sup>5</sup> En la Mancha por medio de la *noria* (Jessen 1930, 180 y ss.).

<sup>6</sup> Tenemos sin embargo noticias de su existencia en Soria (cp. la nota anterior), en la Jara toledana Jiménez de Gregorio (1953, 62-63) (de forma arcaica y más moderna) para sacar agua de los pozos próximos a la cocina; Santos Coco (1940, 93) donde se citan como partes de la noria la *almijarra*, *alcobiles*, *madrina*, *andel* «el giro donde da vuelta la mula». J. Caro Baroja, *Norias, azudas, aceñas*. RDTP X, 29-160; id., sobre la historia de la noria de tiro. RDTP XI, 15-79.

intruso. Para lavar la mujer va en lo posible al río, a un arroyo o a un manantial. En invierno se lava en la fuente de la aldea, porque el agua en esta estación del año no es tan fría como la corriente de los ríos o arroyos. Las mujeres llevan la ropa hasta el lavadero en grandes cestos (cp. más arriba), que se apoyan en la cadera. Allí se pone sobre las piedras inclinadas del *lavadero* (Krüger 1935 A II, 331) y se la *estrega* o *restrega*, luego se la enjuaga o *aclara*, se la *retuerce* o *atuerce*, se la blanquea o *solanea* —para lo cual se la pone sobre el pasto, sobre un *verde*— se la *tiende a secar* y finalmente se la dobla (*redobla*) para guardarla en las arcas. El



planchado se realiza sólo en ocasiones festivas muy especiales, como ser casamientos y bautizos, etc. Se usa entonces una de las planchas corrientes en plaza, que tiene un hornillo para leña o brasas.

La lavandera se arrodilla para lavar en el arroyo detrás de las piedras del lavadero. Para proteger sus vestidos y rodillas del agua y de la humedad de la orilla, la mujer emplea una especie de caja de madera, abierta por arriba y por detrás y provista a veces de un delgado cojín de paja: *tajuela* Mi-Mu, *banca* Villarejo, *banquilla* Niharra, *banqueta* Moraleja, *banquetilla* Los Llanos; lámina 2.3. b. En Niharra se sirven además de un *estrado* especial, de forma circular y tejido de mimbre (lámina 2.3. c), de unos 55 cm de diámetro. El estrado sobresale por los lados y por detrás del arrodillador y ofrece así mayor protección a los pies y a los bordes del vestido. En su lugar se usa en otras aldeas, especialmente en el Valle Amblés, ocasionalmente un saco o una tabla.

En invierno y en aquellas aldeas que por su posición no ofrecen posibilidad de lavar en el agua corriente de los cauces, las lavanderas se dirigen al *pilón* de la fuente, provisto de piedras colocadas oblicuamente hacia el interior o cuyo borde está inclinado en la misma forma.

En muy contadas ocasiones la mujer prefiere lavar en casa, en Moraleja y en la vecindad. Se usa entonces un *pilón* hecho de madera, de forma rectangular; medidas: alrededor de 50 cm de ancho, 100 cm de largo y 25 cm de profundidad. El agua se trae trabajosamente en recipientes de zinc o madera, en *herradas* o *cubos*, y este trabajo adicional del acarreo del agua es seguramente el que desanima a la mayoría de las mujeres de realizar la limpieza de la ropa en la propia casa. Las piedras usuales se sustituyen en este caso por una tabla para lavar, el *lavadero*. En la forma se asemeja a las usadas entre nosotros, pero sin la pieza acanalada de zinc. La parte central está generalmente provista de ranuras transversales talladas; lámina 2.3. d. Según datos recogidos en diversas aldeas, desde hace más de treinta años ya no se practica la colada de la ropa.<sup>8</sup> En cambio se hace cada vez más corriente el uso del jabón, *jabonar*. En opinión de personas de confianza la sustitución de la lejía por el jabón está en relación estrecha con el receso y la casi desaparición del cultivo del lino. Para blanquear el lino se usaba generalmente lejía hecha con ceniza de leña (cp. más abajo: la preparación del lino). Sobre el empleo actual de la ceniza de leña se da razón en el cap. dedicado al Horno.

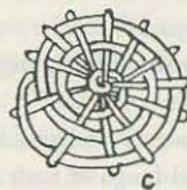


Lámina 2.3.

c) estrado; d) lavadero.

## 2. El horno y la fabricación del pan

La fabricación del pan como elaboración casera está en pleno florecimiento en los distritos rurales de nuestra provincia. Es verdad que en algunas aldeas como p.e. en Mi-Mu ya han instalado una especie de «panadería», una casa del horno («Backhaus») en el que se hace pan varias veces a la semana para venta y consumo en la misma aldea. Por otra parte aparece sólo en casos muy aislados la costumbre de comprar el pan en las aldeas vecinas o en la ciudad;<sup>9</sup> así por ejemplo en la Vega de El Barco, debido a circunstancias muy especiales (cp. Introducción).

Existen dos clases de horno: uno generalmente emplazado en la misma cocina y otro instalado en un edificio aparte, de carácter público y de dimensiones bastante amplias. Los pequeños hornos privados que se encuentran en casi todas las casas están situadas al costado<sup>10</sup> o encima del hogar de la cocina. En La Zarza observamos el tipo de horno cuyo cuerpo sobresale de la pared exterior de la casa.<sup>11</sup> A veces el horno se encuentra en una de las dependencias de

<sup>9</sup> Práctica observada también rara vez en Krüger (1935 A II, 283).

<sup>10</sup> Cp. sobre la difusión de esa clase de horno Krüger (1935 II, 283 y ss.), p. e. en Navarra, Burgos, Segovia, Soria (Carreras i Candi III, 419 y ss.), con reproducciones del horno que sobresale del primer piso; García Mercadal (1930, 85); Ortego (1930, 46, 66) la Ribera Soriana; La Alberca (según las observaciones de Schlee a veces en el desván), Ardoncino, Sierra de Gata, en las provincias del Sur (Giese, 1937152); Voigt 52; Spahni, L'Alpujarra, pl. 39), las sierras del N y NO, etc.

<sup>11</sup> Como en numerosos de los casos citados en la nota anterior. En La Zarza probablemente por la estrechez de la casa.

<sup>7</sup> Lo mismo en Extremadura (Coco 288; Bierhenke); sobre el término ALLI VII, 32-34.

<sup>8</sup> Cp. la descripción detallada en Krüger (1935 A II, 333 y ss.).



la casa, p. e. en uno de los lados del establo-pajar (Las Casas).<sup>12,13</sup>

En cuanto a la construcción distinguimos:

- Tipo a) el horno está constituido por una simple cúpula; el fuego se hace en el interior de la bóveda, es decir en el único espacio disponible (lámina 2.4. a).
- Tipo b) el horno presenta una división interior, con un espacio destinado al fuego y el otro a cocer (lámina 2.4. c).

En el tipo a) debemos distinguir además hornos que tienen un recipiente para la ceniza aparte o no.<sup>14</sup>

Tipo a): para formar la base del horno, o sea el *piso* o la *pilastra*, se construye un muro cuadrado de piedras de 75-100 cm de alto. El espacio que queda entre las cuatro paredes se rellena con cascajo y ceniza de leña<sup>15</sup> y finalmente se alisa cuidadosamente la parte superior cubriéndola de barro. La superficie superior de este zócalo forma el *suelo*, *piso* o *mesa del horno* que se recubre de adobes. Se usan con esta finalidad planchas de adobe de gran tamaño, cuyas medidas varían entre 25:25 cm y 50:50 cm, para que haya el menor número posible de *junturas*, *costuras*, *juntas* o *empalmes*, que serían un impedimento para conservar el horno a una temperatura uniforme. Las junturas, por la misma razón, se recubren cuidadosamente de barro. Antes de dar comienzo a la construcción de la *bóveda*, *capa*, *copa* o *bola*, se fija el punto central con un clavo en el medio de la base. Con la ayuda de un cordel se traza la planta circular de la bóveda sobre la superficie de la base. Con el mismo cordel se va controlando la distancia con respecto al punto central; así el interior del horno tiene exactamente la forma de una semi-esfera o media bola. Para la construcción de la bóveda se emplean igualmente adobes que se recubren cuidadosamente con barro. No se usan ladrillos porque con el calor del horno podrían estallar. El interior del horno o sea el interior de la bóveda lleva el mismo nombre que el conjunto, es decir horno.

En la parte anterior hay una abertura cuadrada, la *boca*<sup>16</sup>, enmarcada por cuatro piedras; tiene la dimensión de

aproximadamente 48:50 (tomamos como ejemplo el horno común de Mi-Mu). La piedra superior se llama *toza*, *solera de arriba* (Los Llanos); las piedras laterales *ambas* (*jambas*), *morillos* (cp. cap. Hogar) Los Llanos; para la parte inferior se emplea en general una plancha de piedra de mayor tamaño, horizontal, que sobresale un trecho del horno (32 cm en Mi-Mu) y que sirve para apoyar la pala del pan cuando este se introduce; se llama también *solera* (Krüger, 1925 137-138). Lámina 2.4. a.

Para cerrar la boca mientras se calienta el horno emplean una plancha de zinc o una piedra, en ambos casos llamada *tapadera* (Krüger 1935 A II, 291). El cierre se hace aún más hermético por medio de un paño húmedo, *revoco*, verbo *revocar*.

La ceniza que se extrae del horno cae la mayoría de las veces al suelo o en un cubo de zinc. Sólo en pocas ocasiones hay una cavidad especial para la ceniza, llamada *cenicero*, p. e. en Espino, Niharra y Moraleja<sup>17</sup>. Se trata de una cavidad hecha en la base del horno, comunicando con la bóveda por una abertura en el piso del horno (Krüger 1925, 135), donde se ha quitado una piedra, y que se halla inmediatamente debajo de la boca o un poco hacia un costado. El orificio que queda en el piso del horno se llama *agujero* o *ramera*, denominación realista esta última de las que topamos empero con mucha frecuencia en el lenguaje popular español. La ceniza tiene múltiples empleos: la usan en la construcción de nuevos hornos (cp. más arriba), se la desparrama por campos y praderas como abono precioso, y finalmente las pequeñas brasas restantes que en ella se hallan, *cisco*, se emplean para los calentadores de la cama (cp. más

= *tizneras* «postes pequeños a ambos lados del hogar» La Alberca, Huebra (Cortés Vázquez, 1957, 186); *tizneros* uno y otro lado del hogar y junto al tallizo hay dos piedras cilíndricas que denominan tizneros y cuya misión actualmente se ha olvidado, pero acaso sirvieran de apoyo al asador y a los pucheros, pues tiene una cavidad cilíndrica en el remate» la Alberca (Iglesias 1945, 35); *tisnera* y *trashoguero* «piedras que separan el hogar de la pared» Cespadosa de Tormes (Sánchez Sevilla 1928, 281); *tisnera* = *trashoguera* «piedra que se pone detrás de la lumbrera en las chimeneas de campana» Extremadura (Santos Coco 1942, 284: en toda la provincia); *tisnera* «la piedra que se pinta de negro en la parte baja de la chimenea» Mérida (Zamora Vicente 1943, 138); evidentemente derivados de *tizne*; cp. la piedra detrás de la chimenea: *tras-hoguera*, etc.; además *chispera* «piedra que se coloca a la entrada del forno para que no salten chispas» Cabranes (Canellada 1944, 163), de *chispa*. Tal vez hay que agregar también *chisnera* «piedra colocada encima del hogar a manera de mesa, sobre la que se ponen pucheros, cazuelas, vasos, etc.» Segovia (Vergara Martín 1921, 90).

<sup>17</sup> Krüger (1935 A II, 291). Anotamos además *fornera* «hueco que hay en la pared, debajo de la puerta del horno, para echar el borrallo» SO Asturias (Menéndez García, Sistema 386); *forniçuela* «hornilla, hueco que suele haber debajo de la boca del horno, en el que se deposita la ceniza y troncos de leña, que en él pueden estorbar» = *furniella* en el concejo de Lomba-León (C. Morán); *furneira* SO Asturias (Krüger); etc. *cenicera* «depósito para guardar la ceniza» Salamanca (Cortés y Vázquez).

<sup>12</sup> Cp. Krüger (1935 A II, 284 y ss.); también en la Sierra de Gata (Bierhenke) en las Hurdes.

<sup>13</sup> Cp. sobre nuestro tema —además de trabajos anteriores— recientemente las instructivas exposiciones e ilustraciones de N. Hoyos Sancho (1960, 495 y ss.) sobre Los hornos y el pan en Burgos.

<sup>14</sup> Cp. Krüger (1925, 135).

<sup>15</sup> Dicen que es particularmente práctica para la calefacción.

<sup>16</sup> Krüger (1935 A II, 290). En las Hurdes *tinera* «cada una de las tres piedras maestras que forman la boca o *boquera* del horno» (Velo Nieto 1956, 202)



arriba). En las pocas regiones en las que se ha conservado aún el cultivo del lino (cp. más abajo) la ceniza sigue usándose para la lejía.

La chimenea del horno se construye de acuerdo a las prácticas de la aldea. Cuando el horno está encima o al lado del hogar, se usa la misma chimenea del hogar. Si está en otra pieza o en una dependencia, en la mayoría de las veces se le construye una chimenea aparte. Como el horno después de encendido irradia durante mucho tiempo el calor acumulado —en verano el hallarlo en la cocina o en alguna de las otras habitaciones de la casa resulta bastante desagradable— se construye a menudo, de piedra o de adobes, una pared que separa el lugar en que se prepara la masa, del lugar en que se encuentra la bóveda; resulta así una pieza aparte para el horno propiamente dicho.<sup>18</sup> La denominación «*casa del horno*» se refiere más bien a la pieza en que se realizan los trabajos preliminares, en tanto que el otro recinto, que se comunica con el primero por una pequeña puerta se denomina «*tras de la copa del horno*».

A menudo se le usa como gallinero.

Tipo b): La construcción no difiere mucho de la del tipo a; sólo falta en el medio del piso una plancha; así por el agujero resultante suben las llamas hasta el interior del horno mismo.<sup>19</sup> La cavidad inferior, donde se hace el fuego, o sea *caldera*, tiene la forma alargada de un pez, por eso a veces también se le llama así:<sup>20</sup> se halla debajo del piso del horno, correspondiendo su largo al diámetro del horno; adobes en posición vertical lo delimitan por los dos lados. El relleno más bien flojo (de grava y de ceniza de leña) del resto del zócalo permite que el calor se irradie igual en todas direcciones. El piso de este tipo de horno es sostenido por sólidos arcos contruidos con piedras en la *caldera* (en principio hallaremos esta misma construcción en los hornos de alfarero). Durante el acto de cocer el pan la brasa queda en la *caldera*; mientras tanto la boca del horno se tapa con una tabla, la de la caldera por medio de una piedra o una plancha de hojalata.

Sólo en Niharra se empleaba la designación *padilla* para este tipo de construcción, en oposición al tipo a.

La casa del horno,<sup>21</sup> donde se la halla, presenta una construcción uniforme. Citaremos como ejemplo la de Mi-Mu, una casita rectangular de piedras con techo de dos

vertientes. La superficie mide 2,70: 8,00 m; la altura 2,65 hasta el borde de la pared y 3,30 hasta el caballete. La pieza para la elaboración del pan tiene 4,60 m de largo; detrás de ella se halla la del horno, separada por una pared transversal (lámina 2.4. a, b), y la que usan también como gallinero. A la altura de 1,80 m sobre la boca del horno se eleva la campana. En una de las paredes longitudinales hay, a la altura de 1,85 m, una pequeña ventana sin vidrios (45:55 cm). Para evitar las corrientes de aire, mientras se cuece el pan la puerta se mantiene cerrada. Entonces, debido a la ventanilla, reina en la casa del horno el claro-oscuro, puesto que la oscilante luz de las llamas que suben sólo insuficientemente iluminan la pieza. Si se quiere distinguir con más nitidez, se enciende paja o una rama de hiniesta.<sup>22</sup>

En las dos paredes laterales hay empotrados tarugos de madera de 25 cm de largo, que sostienen unas tablas, sobre las que se pone la masa antes de enhornar.

El que no posee horno propio va al del vecino o al horno común. En pago del uso del horno se suele dejar un pan.<sup>23</sup>

Como operación preliminar preparan en la tarde de la víspera la *levadura*.<sup>24</sup> De la última vez se ha guardado en una *cazuela* un poco de masa, que se ha dejado fermentar algo y luego se ha guardado en lugar fresco tapada con un paño. Se agrega ahora harina y agua hasta aumentar 3-5 veces más o menos la cantidad original y se deja fermentar durante toda la noche en un lugar tibio. (Fermentar = *yeldar*, *lieldar*).<sup>25</sup>

A la mañana siguiente, como primera operación se *cierne* (Krüger 1935 II, 280, 277) la harina. El *cedazo* tiene,

<sup>22</sup> Cp. Krüger (1935 A II, 179 y ss.): medios de iluminación.

<sup>23</sup> Krüger (1935 D 203; A II, 284). En Salamanca, Extremadura y otras regiones *poya* = derecho que se paga para cocer el pan en horno común. Cp. la explicación dada por Carreras, Voc. según Lamano (1915, 583): *poya* originariamente = «piedra que sale de la boca del horno, en la cual apoyan la pala al colocar el pan». «Quien mal enhorna saca los panes tuertos, y así como así, paga la *poya*. Echan la culpa a la *poya*, teniéndola el hornero»; Cp. extrem. *poya* (Santos Coto), Guadalajara *poya* «pieza de pan que en los pueblos donde hay horno comunal dan a la encargada de él para cada una de las que llevan pan para cocerlo en el mismo» Vergara (1946, 143); Alonso (1958). Sobre *poya*, etc. = banco, etc. cp. pp. 28, 124.

<sup>24</sup> Krüger (1935 A II, 291-292); salmant. *levadura*; Hurdes *recentadura* «levadura para recentar la masa del pan» (Rodríguez Perea 1959, 126), Soria *recento* (RDTP XII, 42); salmant. recentar «desleir la yelda», «refrescar la masa» (Lamano 1915; Alonso 1958).

<sup>25</sup> Krüger (1925 142); Lamano (1915, 666); Sánchez Sevilla (1928, § 113); *yeldar*, *lieldar* «operación de echar la yelda, *dielda* a la harina» Santander (García-Lomas); astur. *Beldar*, etc. *yelda* «levadura» Hurdes (Velo Nieto 204), *yelda*, *yeldo*, *dielda*, *dieldo* Santander (García-Lomas 1949; BRAE XXV, 385), etc. *ludia* «levadura del pan» Extremadura (Santos Coto 1942, 292); Zamora, Vicente (1943, 110), verbo *lludial*, *lludal* «fermentar la masa de pan» (Fink, 86); *lua* «yelda», *luar* «yeldar» Salamanca (Lamano 1915, 517). L. Calvo Ramos, *Derivados de levitru y levitare*. DRITPop IV, 705-711 García de Diego (1943, 3848) LEVITARE; Corominas (1954 III, 82).

<sup>18</sup> Véase lámina 2.4. b; cp. García Mercadal (1930, 84, 86): Soria.

<sup>19</sup> Cp. Sánchez Sevilla (1928, § 113): «En Castilla se calienta con *garrobaza* = «paja de algarrobas», y por una cavidad más baja que aquella en que se mete el pan, y se comunican entre sí por un agujero central por donde pasa la llama que da calor».

<sup>20</sup> Cp. pp. 192, 200.

<sup>21</sup> Cp. Krüger (1935 A II, 284; A I, 129). En partes de Asturias *forna* = «horno de cocer el pan, separado de la cocina» (Canellada 1944, 226).



para cumplir su finalidad, una *tela* de seda. Para que este tejido fino no sea dañado al ponerlo en el bastidor del cedazo, se le da una forma cuadrada menor y reforzada por tiras de lienzo o sea *baldeses de lienzo* (lámina 2.4. d). El marco de madera consta de un aro superior y otro inferior algo más grande, el *cerquillo*; entre ambos se sujeta la tela de seda con sus baldeses. Para cerner el cedazo se pone sobre un soporte de *varillas* encima de la artesa.<sup>26</sup> Este soporte o marco está constituido por dos *varillas* longitudinales de 1.70-2 m y dos transversales de 25 cm; corresponde pues exactamente al artefacto reproducido en Krüger (1935 A II, Abb. 39 a). Sobre él se *sacude* el cedazo. Para sacar la harina del *cajón* usan un jarro de lata, el *baño*, sin mango. En la *artesa*<sup>27</sup> se revuelven la levadura y la harina con agua y un poco de sal. Revolver -*revolver*, *avolver*. Se agrega harina a la *masa*<sup>28</sup> hasta que se pone *dura* y ya no se pega a las manos. La masa que se adhiere a la artesa, se quita o se *raspa* con una *raspadera* o *ralladera* de hierro (lámina 13. s) (Krüger 1935 A II, 298-299). La *masa* se deja luego fermentar (*yeldar*, *lieldar*) en la artesa y se tapa con un paño (*masera*, *antelecho*). Una vez fermentada, cuando *está lieldo*,<sup>29</sup> al cabo de más o menos dos horas, se vuelve a amasar y se forman los panes. Cuando se trata de panes para la venta se pesa cada pieza; si no queda librado al parecer de quien lo hace, el tamaño. La masa ya cortada se deja reposar media hora más. Para ello se pone sobre largas *tablas*,<sup>30</sup> cubiertas con un paño, sobre un banco, sobre la artesa, o se colocan sobre las tablas clavadas en la pared (cp. más arriba).

En tanto que la masa reposa o fermenta se prepara el horno. Se usa el mismo material de combustión habitual en la aldea para otras finalidades, es decir madera, hiniesta y arbustos del monte bajo, paja de habas y de trigo. Las brasas deben ser *movidas* o *meneadas* a menudo, repartidas por todo el piso y alimentadas constantemente con nuevo material. Para ello se usa el atizador o hurgón, que es un largo bastón con un gancho de hierro.<sup>31</sup> En la mísera Moraleja hallamos hasta la forma primitiva, mencionada en Krüger (1935 A II, 299), un sencillo bastón con el extremo superior curvado, forma que no encontramos en ningún otro lugar. Podemos empero afirmar que también en nuestra región el bastón con

gancho natural fue el antecesor del utensilio actual, terminado en gancho de hierro. Ambas formas son llamadas *hurgunero*, *hurgandero*.<sup>32</sup> El interior del horno se pone primero negro, luego rojo oscuro y rojo claro. El ama de casa experimentada sabe por el color si el horno está bien o demasiado caliente. Si tiene la temperatura adecuada se sacan las brasas y la ceniza con el *hurgunero*<sup>33</sup> y se apagan delante del horno con agua o en un cubo herméticamente cerrado con una tapa, llamado *ahogadora*. Luego el horno se limpia con una larga vara que tiene atado en la punta un envoltorio de trapos previamente mojado: *barredero*<sup>34</sup> de *pingos* / *tocas* / *trapos*; verbo: *barrer*; lámina 2.4. h. Cuando el horno está limpio, empiezan a introducir el pan para lo cual emplean una pala chata (Krüger 1935 A II, 304) de madera de mango largo; lámina 2.4. i. Introducir el pan: *poner*, *meter el pan en el horno*. La misma *pala* sirve para *sacar* el pan una vez cocido. Al meter el pan se apoya la pala a menudo sobre el estante de piedra que sobresale ante la boca del horno. Habitualmente se enciende delante de la boca del horno una rama de hiniesta, lumbrera, para iluminar el interior, alumbrar. Primero se llenan la parte posterior y los lados del horno. Los panes están cerca uno de otro; el lado por el que están en contacto se llama *peguera*, *pegadura*. Para que salga el aire frío que se ha introducido, un momento antes de terminar de meter el pan en el horno se hace un fuego en el centro. Una vez que se ha consumido, se quita la ceniza y se llena el centro del horno con los panes restantes. Finalmente se dejan, para mantener el calor, algunas brasas en la entrada. Sólo cuando el horno ha alcanzado la temperatura necesaria se deja de agregarle combustible. Entonces se cierra (cp. más arriba). A la cantidad de pan que contiene el horno se le llama *hornada*. Un horno grande de más o menos 2 m de diámetro contiene 80 panes. Mientras se cuece el pan se le vigila: *asomarse al pan*. Para llevar a cabo esto se vuelve a encender una rama de hiniesta y se introduce en el interior. De acuerdo al tiempo preestablecido para el cocimiento del pan —es decir de 1-1½ hs.— y al aspecto del mismo, se juzga si está listo o no. También suelen sacar un pan del horno y golpear la parte de abajo. Si suena a hueco, «*si suena bien*», los panes están. Con la pala se los extrae y se los deposita sobre las tablas previamente dispuestas. Los panes son cubiertos inmediatamente con un paño, «para que no se abra la corteza».

<sup>26</sup> Krüger (1935 II, 280, 277, 279, n. 4).

<sup>27</sup> Lámina 13. e; *artesa* también en Salamanca.

<sup>28</sup> Krüger (1935 A II, 298); salmant. *masadura* como en León.

<sup>29</sup> Cp. nota 295.

<sup>30</sup> Krüger (1935 A II, 293). En Guadalajara proceden de la manera siguiente: «Una vez hecha la masa y dada la forma a los panes, extienden sobre una mesa una manta llamada *tendido*; sobre ésta colocan el *casador* = un paño, y encima los panes sin cocer hasta que estos se revienen y están a punto de meter en el horno».

<sup>31</sup> Krüger (1935 A II, 302; Abb. 13 g).

<sup>32</sup> Krüger (1935 A II, 302, 303 n. 2); Santos Coco (1942, 285); Lamano (1915, 495); cp. el *jurgunero*, *hurgunero* del alfarero (Cortés Vázquez, 1953, 50, 53).

<sup>33</sup> En el tipo b dejan la brasa en la *caldera* cp. más arriba.

<sup>34</sup> Krüger (1925, 145); también en Salamanca; Krüger (1935 II, 302, 303); *larguero* Soria (RDTP XII, 32).



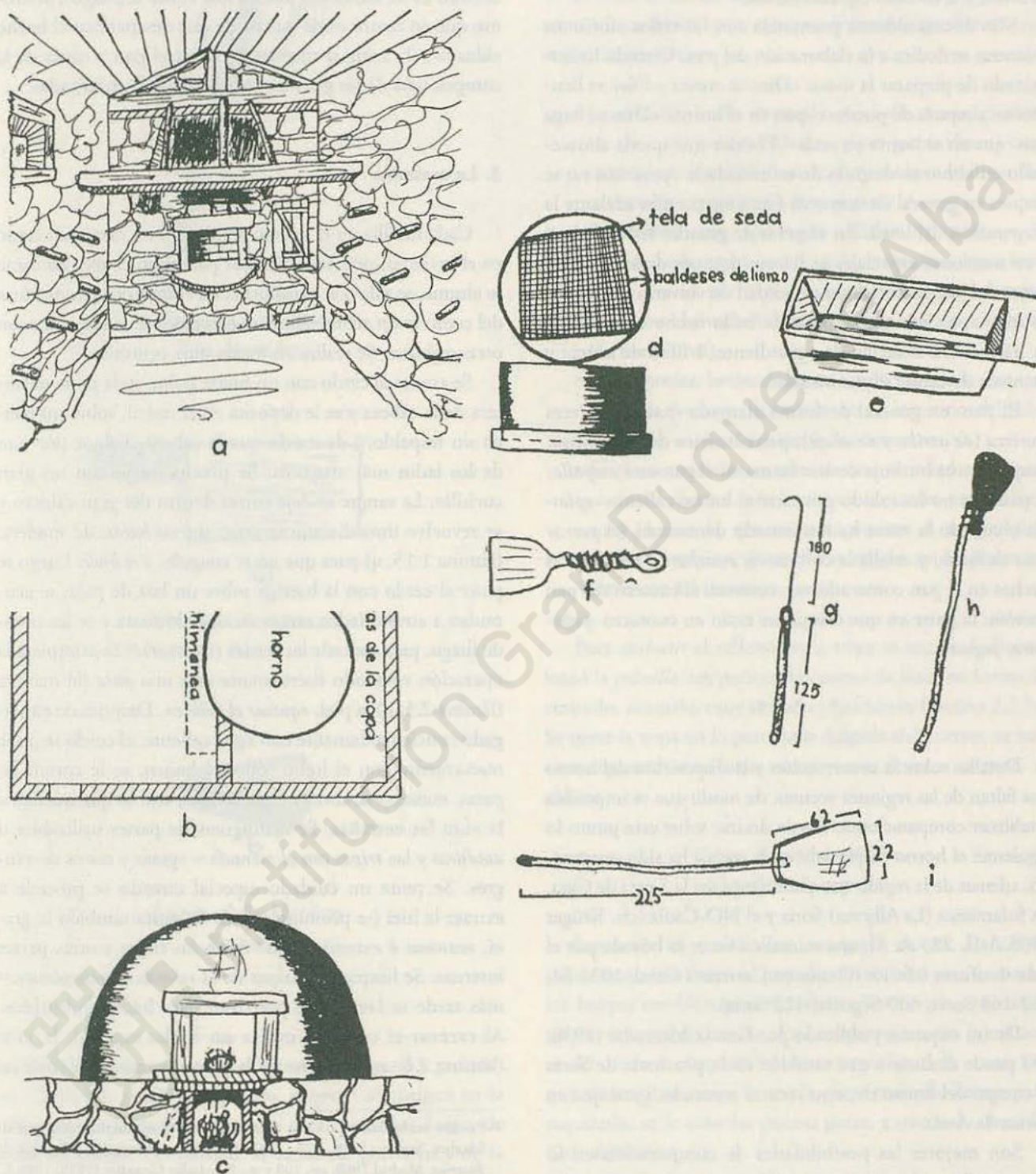


Lámina 2.4.: Hornos. Utensilios para cocer el pan

- a) casa del horno (Mi-Mu); b) planta del horno; c) horno con caldera; d) cedazo; e) artesa; f) raspadera, ralladera; g) hurgunero, hurgandero; h) barredero de trapos; i) pala.



Además de los utensilios ya citados, se emplea la gran *caldera* para agua, con la finalidad de calentar el agua para la masa, y el *cántaro* (cp. mas arriba).

Más de una aldeana pronuncia aun los viejos aforismos mientras se dedica a la elaboración del pan. Cuando ha terminado de preparar la masa: «Dios te crezca y Dios te benedezca»; después de puesto el pan en el horno: «Dios te haga pan, que en el horno ya estás». El calor que queda almacenado en el horno después de terminada la operación no se emplea en general en otra cosa (ver empero mas adelante la preparación del lino). En vísperas de grandes festividades<sup>35</sup> o en ocasiones especiales se hacen, después de sacados los panes del horno, tortas sin necesidad de volverlo a calentar. Es muy apreciado una especie de bollo hecho con 3 libras de harina, 1/2 cuartillo de aguardiente, 1 libra de azúcar y manteca de cerdo: el *mantecado*.

El pan, en general de forma alargada *-pan*; la corteza *-corteza* (de arriba y de abajo); parte interior del pan *-miga*, *miajón*;<sup>36</sup> una burbuja de aire forma en el pan una *ampolla*; el pan que no ha subido por estar el horno caliente *-aplastado*; cuando la masa ha fermentado demasiado (el *pan se pasa de liello*) y estalla la corteza *-se escacharra*; hendiduras hechas en el pan como adorno *-canteros*; el cantero del pan *-cantón*; la parte en que dos panes están en contacto *-pegadura*, *peguera*.

\* \* \*

Detalles sobre la construcción y la disposición del horno nos faltan de las regiones vecinas, de modo que es imposible establecer comparaciones. Puede decirse sobre este punto lo siguiente: el horno emplazado en la cocina ha sido constatado, además de la región que estudiamos, en la Sierra de Gata, en Salamanca (La Alberca) Soria y el NO-Cádiz (cfr. Krüger 1935 A II, 285 A. 3), apareciendo a veces la bóveda por el lado de afuera (cfr. los dibujos en Carreras i Candi 1931 III, 162-163 Soria, 420 Segovia, 422 Soria).

De un esquema publicado por García Mercadal (1930, 85) puede deducirse que también en la provincia de Soria el cuerpo del horno tiene su recinto separado, igual que en partes de Ávila.

Son mejores las posibilidades de comparación en lo que se refiere a la elaboración del pan, como muestran las observaciones de Lamano, de Sánchez Sevilla y de Santos Coco, exclusivamente de Salamanca y Extremadura. Faltan,

sin embargo, exposiciones sistemáticas sobre el horno y la elaboración del pan de las diversas regiones de la España central. Es de lamentar, puesto que existe el peligro, lo mismo que en tantos otros países, de que desaparezca el horno aldeano y la antigua manera de hacer el pan a causa de la competencia de las grandes panaderías industrializadas.

### 3. La matanza

Cada familia en el campo acostumbra a matar un cerdo en el invierno, que debe alcanzar para todo el año. La carne se ahuma, se sala o se transforma en embutidos. La matanza del cerdo es un acontecimiento excepcional, como ocurre en otras regiones. Se realiza en forma muy primitiva.<sup>37</sup>

Se atonta al cerdo con un fuerte golpe en la parte delantera de la cabeza y se le deposita en el corral, sobre un banco sin respaldo,<sup>38</sup> de modo que la cabeza cuelgue por uno de los lados más angostos. Se pincha luego con un gran cuchillo. La sangre se deja correr dentro del gran caldero y se revuelve inmediatamente con un *cucharón* de madera, (lámina 1.15. q) para que no se coagule, *o se hiele*. Luego se pone el cerdo con la barriga sobre un haz de paja, se acumulan a ambos lados ramas secas de hiniesta y se les prende fuego, para quitarle las cerdas (*socarrar*).<sup>39</sup> Se completa la operación raspando fuertemente con una *pala* de madera (lámina 2.5. g) la piel, «quitar el pellejo». Después de enjuagado concienzudamente con agua caliente, el cerdo se pone nuevamente con el lomo sobre el banco, se le cortan las patas, *manos*, y se abre con el cuchillo, con lo que quedan a la vista las entrañas. Se distinguen las partes utilizables o *asaduras* y las *tripas con el menudo* = «grasa y restos de sangre». Se pone un cuidado especial cuando se procede a extraer la hiel (se pronuncia *díel*). Se quita también la grasa, *manteca o entresijo*,<sup>40</sup> que rodea las tripas y otras partes internas. Se limpian las tripas de la *mierda o molondrosco*,<sup>41</sup> más tarde se lavan y se preparan para hacer embutidos. Al carnear el cerdo se utiliza un hacha especial, la *pica* (lámina 2.6. a.) La carne de la panza se *adoba*, se *mete en*

<sup>37</sup> Pueden compararse E. Casas Gaspar (1950) (con amplia bibliografía); Sánchez Sevilla (1928, 273- 274); Salamanca; Fernández, *El habla de Sierma*. Madrid 1960, pp. 109 y ss.; Fernández González (1959, 118); E. García Cotorruelo (1959, 128-129); Lopes Días, *Etnografía da Beira*. Lisboa 1948, t. VII, 170, est. II; Violant i Simorra; Voigt (1937, 57- 58); Sierra Nevada. salmant. *Cachuela* «matanza» (Cortés Vázquez 1957, 154); *está de cachuela*; Alonso (1958) = guisado que hacen de la asadura del puerto Extremadura, Rioja; Santos Coco (1942 III, 290).

<sup>38</sup> Lo mismo en Extremadura (Santos Coco 1942, 287 s.v. banca).

<sup>39</sup> Como en Salamanca (Sánchez Sevilla 1928).

<sup>40</sup> Lo mismo en Salamanca; cp. Alonso (1958).

<sup>41</sup> Santos Coco (1942, 292).

<sup>35</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 521).

<sup>36</sup> Krüger 1935 A II, 308); García Diego 1943, 4329, 4330); Corominas (1954 III, 373).





Lámina 2.5.: Cosecha  
Pala de madera.

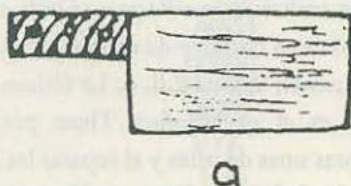


Lámina 2.6.: Matanza  
Pica.

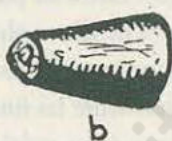


Lámina 2.7.: Matanza  
Embudo.

*adobo* (el adobo contiene fundamentalmente sal y pimienta). El *tocino*, *gordo*<sup>42</sup> y el *jamón*, *magro*,<sup>43</sup> se cuelgan en la campana para ahumar (*brear*,<sup>44</sup> *curar*, *orear*),<sup>45</sup> luego de haberlos salado. Las *costillas*, la carne del pezcuezo y de la cabeza o sea *papadas* y las patas, orejas, etc. (*bragas*) se emplean luego en el plato típico castellano, el *cocido*.<sup>46</sup> Lo

que no se emplea inmediatamente, se pone también en la cocina a ahumar después de salarlo ligeramente. Con el resto del cerdo se hacen *embutidos*. Para hacer éstos se corta la carne en pedacitos y se agregan diversos ingredientes que varían según el tipo:

- La *morcilla*, hecha de tocino y cebolla, arroz, pimienta, ajo y sal, todo mezclado con sangre se ahuma concienzudamente. El relleno ya listo de la morcilla se llama también *parulla* (S. Bartolomé).
- El *chorizo*, una especie de chorizo de tocino o de jamón. Se le cuelga, atrás en la campana, para que se seque y se ahume bien y se conserve así largo tiempo. El relleno del embutido en este caso se llama *salchicha* (S. Bartolomé).
- La *longaniza*, hecha de carne magra mezclada con carne de la barriga, embutida en el intestino delgado. También se ahuma para que se conserve.
- El *chorizo maldito*, se trata de una variedad muy apreciada del chorizo, que se conserva mucho tiempo fresco y jugoso, lo que se consigue con el agregado de aceite al relleno. Para el embutido se emplean los extremos del intestino grueso.

Para *embutir* el relleno en la tripa se usa en S. Bartolomé la *golosilla*, un pedazo de cuerno de buey en forma de embudo, utensilio muy sencillo y primitivo (lámina 2.7.).<sup>47</sup> Se mete la tripa en la parte más delgada del cuerno, se sostiene apretada con una mano y con la otra se mete el relleno.

Carne de cerdo - *chicho*  
El pellejo -la *corteza*.

Las vacas en realidad no se matan nunca, las cabras poco; estas dos clases de ganado se reservan para la venta, los bueyes también para el trabajo. En verano ocasionalmente se mata una oveja. En comparación con la matanza del cerdo no hay diferencias esenciales. A lo sumo hay que mencionar que a la oveja, para matarla, como para esquilársela, se le atan las cuatro patas, y que se la desuella (inf. *desollar*).

<sup>42</sup> Como en Salamanca (Lamano 1915).

<sup>43</sup> Cp. la nota anterior.

<sup>44</sup> Llorente Maldonado *brea* «tira de carne puesta a curar».

<sup>45</sup> Cp, cap. Cocina- hogar.

<sup>46</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 518).

<sup>47</sup> Hicieron la misma observación W. Ebeling (1932) en la prov. de Lugo y V. Schlee en la Alberca; cp. Lamano cornata «la punta del asta», «canutillo de cuerno o de lata, ancho en la parte superior y estrecho por abajo, el cual se introduce en la tripa del embutido al infundir la masa mondonguera», *cornato* «cuerno de buey que sirve de vaso de vino»; Cp. sobre el uso de cuernos de beber, p. 61.



#### 4. El lino y el hilado<sup>48</sup>

En la provincia de Ávila y en otras partes el cultivo del lino ha entrado en pleno receso durante estos últimos años.<sup>49</sup> Lo observamos tan sólo en algunos pocos lugares: S. Bartolomé, Los Llanos, Hermosillo y El Losar.

El *lino*, cuando maduro (generalmente en el mes de agosto) se *arranca* (Krüger 1935 D, 6) a mano. Esto se hace en lo posible de mañana temprano cuando está húmedo y fresco de rocío, para que no se pierda la *linaza*. Para secarlo se le pone, en forma de gavillas, aproximadamente 8 días en la era; luego se quita la semilla, para lo cual usan cualquier palo;<sup>50</sup> como base utilizan una piedra aplanada para no dañar las fibras; cada gavilla se trilla así por separado. Las semillas se juntan con una escoba<sup>51</sup> y se limpian por medio del aventamiento y del cribado en la misma forma que el trigo.<sup>52</sup> De la semilla se extrae el tan apreciado aceite de lino.

Para separar la fibra del lino de su tallo leñoso, se necesitan varios procedimientos. En primer término el lino se *cuece* (Krüger 1935 D, 8). Para ello se le pone en un charco o en un arroyo, en un sitio donde esté quieta el agua, y se lo tapa con una piedra. Se deja algunos días; los datos varían entre 8-15 días, «hasta que está blando, tierno» (Krüger 1925, 47). A veces, sobre todo cuando hay fuerte corriente de agua, se protege por medio de piedras: se *hacen pozos*. Cuando el lino ha tomado un tinte rosado claro, lo sacan del agua y lo ponen a secar al sol en un campo de rastros (Krüger 1935 D, 9). Luego sigue el acto de *machar*.<sup>53</sup> También para esta operación se busca una piedra plana, sobre la que se trabajan las gavillas una por una con un mazo de madera en forma de cilindro, de mango corto, la macha (lámina 2.8. a) para separar la fibra de la envoltura leñosa del tallo (Krüger 1935 D, 11). La separación definitiva de la fibra de las partes leñosas se realiza por el *espadar*.<sup>54</sup> Los

utensilios usados en esta operación son bastante primitivos: la «espaldera» moderna es tan desconocida en nuestra provincia como en otras regiones de cultura arcaizante de la Península Ibérica.<sup>55</sup> En Ávila usan, como antaño, el *gramejón*<sup>56</sup> y la *espadilla* de madera, semejante a un sable corto. (lámina 2.8. c). El *gramejón* puede constar de dos partes (es decir un pie con una tabla perpendicular) o de una sola pieza (p.e. en San Bartolomé). Medidas: altura 60 cm el pie 40 cm de largo. El borde superior está siempre afilado. Se toma una manada de lino en la mano izquierda y la *espadilla*<sup>57</sup> en la derecha y se trabaja el lino con ella justo al lado del filo del *gramejón*, hasta que caigan las partes leñosas o *tasco*.<sup>58</sup> Mientras que se realiza la operación de espadar, una pierna se apoya sobre el pie del *gramejón*, y la *manada* se lleva, trabajándola siempre con la *espadilla*, lentamente sobre el borde afilado. En San Bartolomé se usa, para proteger la mano, el *capillo*, un pedazo triangular de cuero, que en la parte delantera tiene un orificio o *presilla* para el índice izquierdo y que con ayuda de una correa y de un botón se ata en torno a la mano izquierda; lámina 2.8. d. La última operación antes del hilado es el *rastrillado*.<sup>59</sup> Tiene por finalidad desenredar las fibras unas de otras y el separar las largas y de mejor calidad de las inferiores. Para *rastrillar* usan el *rastrillo*, una plancha de madera alargada, en cuyo centro hay dispuestas púas (*pubas* S. Bartolomé) de alambre en forma circular; lámina 2.8. e. El lino se pasa cuidadosamente repetidas veces por el *rastrillo*. La primera clase de lino que se separa así se llama *cerros*. Entre las púas del *rastrillo* queda la clase inferior o *estopa*,<sup>60</sup> de ella se obtienen a su vez diversas calidades por sucesivas operaciones.

Así se consiguen finalmente las finas fibras o *cerros* para la ropa fina o *lienzo*; después las *sedeñas* para el lienzo inferior; las *estopas* para sacos o bolsas; por último las *cabezadas*, la peor calidad, llamada también *cáñamo*, con el que se hacen cordeles.<sup>61</sup> Después de hilado y antes de hacer los ovillos, las *madejas* se quitan de la devanadera y se ponen a *blanquear*<sup>62</sup> (véanse los detalles más abajo). Hay dos procedimientos a seguir: o se ponen en el caldero y se las hace hervir concienzudamente en lejía (hecha de agua con ceniza de

<sup>48</sup> Cp. Krüger (1925, 247 y ss.); Krüger (1935 D, 2 y ss.); Carreras i Candi 1931 I, 355 y ss.; Caro Baroja (1946, 291-292); Bejarano (1950); Velo Nieto (1956, 119); Las Hurdes; L. Cortés, Lubián, lámina XIV: Sanabria; Alvar, Jaca 160 y ss.; Caro Baroja (1944, 100 y ss.); F. Krüger, «O linho no vale do Rio Ibias (Asturias)», en *Miscelánea de Estudios á Memória de Cláudio Basto*. Porto 1948, pp. 193-207 (con bibliografía); y datos en monografías dialectales (asturianas, etc.). Encontramos numerosas referencias a utensilios usados (antes u hoy) en las Castillas y en las provincias colindantes en el *Catálogo de la Colección de Instrumentos utilizados en la elaboración del lino y fabricación del hilo* publicado, con comentarios, por el Museo del Pueblo Español de Madrid.

<sup>49</sup> Cp. Introducción; también las observaciones hechas en Krüger (1935 D 2 y ss., 56).

<sup>50</sup> Krüger (1935 D 6); Velo Nieto (1956, 165) *falagar* «golpear el lino, después de arrancado, para extraerle la semilla».

<sup>51</sup> Cp. lámina 8.4. h y cap. Cosecha de trigo.

<sup>52</sup> Cp. el capítulo correspondiente.

<sup>53</sup> Krüger (1935 D, 11-12); Krüger (1925, 247).

<sup>54</sup> Krüger (1935 D, 22-23); Krüger (1925, 250).

<sup>55</sup> Krüger (1925, 248); Krüger (1935 D, 12 y ss.); etc.

<sup>56</sup> En Salamanca *garmejón* y *granilla* (Lamano 1915); *gramilla* (Bejarano, 245); *gramejón* Hurdes (Velo Nieto 1956, 169).

<sup>57</sup> Krüger (1925, 251); Krüger (1935 D, 22-23); con ilustraciones; *espadar* limpiar el lino macerándolo con la *espadilla* Hurdes (Velo Nieto 1956, 163); *espadilla* Salamanca (Bejarano 1950, 258).

<sup>58</sup> También en Salamanca (Lamano 1915, 640).

<sup>59</sup> Krüger (1935 D, 23 y ss.); V. Bejarano (1950, 259): *rastrillo*, *rastrillado* el acto; la *rastrilladora* la mujer; Lamano (1915, 598) *rastrilla* el aparato; Krüger (1925, 251), con dibujos.

<sup>60</sup> Krüger (1925, 252).

<sup>61</sup> Cp. Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 568).

<sup>62</sup> Krüger (1935 D, 52); Krüger (1925, 257); Carreras i Candi (1931 I, 363).



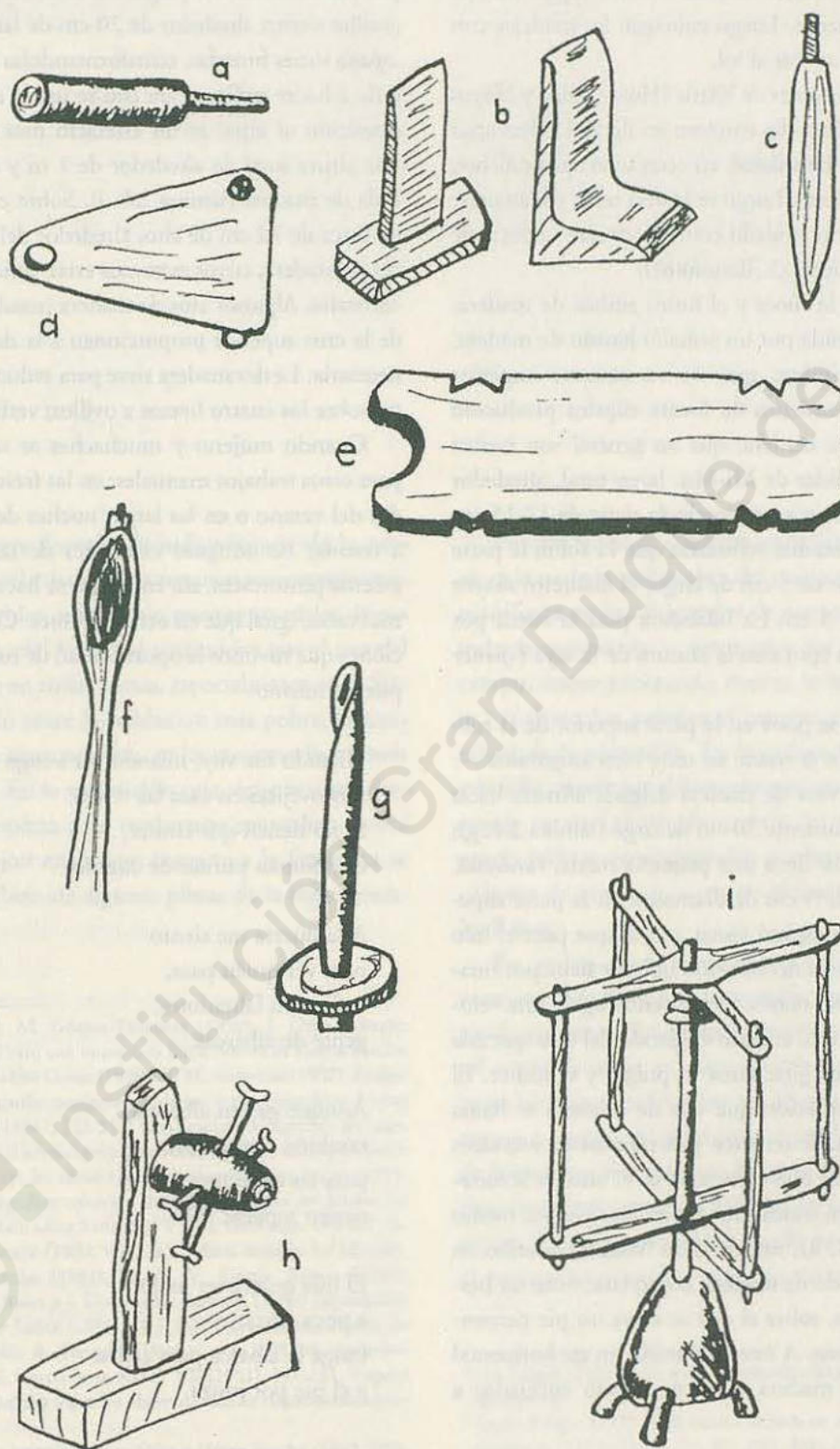


Lámina 2.8.: Lino e hilado

a) macha; b) gramejón; c) espadilla; d) capillo; e) rastrillo; f) rueca; g) huso; h) aspa; i) devanadera.



leña) o se las echa en cestos y se las remoja con la misma lejía, colocándose los cestos después durante algún tiempo en el horno aún caliente. Luego enjuagan las madejas con agua fría y las ponen a secar al sol.

La lana<sup>63</sup> se lava antes de hilarla (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 567). Para ello emplean en algunas aldeas agua fría, como p. e. en S. Bartolomé; en otras usan agua caliente, como p. e. en Los Llanos. Luego se la deja secar y blanquear al sol y se la peina con cuidado con una *carda*,<sup>64</sup> especie de cepillo con púas de hierro (S. Bartolomé).

Para hilar<sup>65</sup> usan la rueca y el huso, ambos de madera. La *rueca* esta constituida por un sencillo bastón de madera, generalmente de mimbre, que en su extremo superior muestra un ensanchamiento de forma elíptica producido por hendiduras de la madera, que en general son cuatro (lámina 2.8. f). Medidas de Mi-Mu: largo total, alrededor de 70 cm, la parte superior ensanchada tiene de 12-15 cm y el extremo especialmente reforzado que va sobre la parte ensanchada alrededor de 5 cm de largo; el diámetro mayor del ensanchamiento 5 cm. La hilandera pasa la rueca por debajo del brazo y la apoya en la cintura de la saya («poner en la cadera»).

La lana o el lino se pone en la parte superior de la rueca quedando el *copo* o el *rodete* así muy bien asegurado.

El *huso*<sup>66</sup> es una vara de madera delgada afinada hacia arriba, de aproximadamente 30 cm de largo (lámina 2.8. g); en su extremo inferior lleva una pequeña rueda, *ruedecita*, en forma de disco, de 5 cm de diámetro; en la parte superior tiene una ranura espiral *hueca*, por la que para el hilo de la rueca. La *ruedecita* del extremo inferior tiene por finalidad imprimir al huso mayor fuerza centrífuga y una velocidad pareja de rotación, cuando colgando del hilo que sale de la rueca, se le hace girar entre el pulgar y el índice. El filamento aun no retorcido que sale de la rueca se llama *hebra*; de él se *tira*, se le retuerce y se transforma entonces en *hilo*. La cantidad de hilo contenida en el huso es la *husada*. Varias *husadas* son transformadas en *madejas* por medio del *aspa* (lámina 2.8. h), un utensilio bastante sencillo en nuestra región. Es todo de madera; como base tiene un basto bloque de madera, sobre el que se eleva un pie perpendicular no menos tosco. A éste está unido un eje horizontal con un cilindro de madera en el que están encajados a

modo de brazos, cuatro varillas, las *mangotillas*, terminadas por sus extremos en pequeños listones curvados. Las *mangotillas* tienen alrededor de 20 cm de largo. Cuando se han *asado* varias husadas, transformandolas en madejas, se procede a hacer ovillos. Para ello se usa la *devanadera*, que, en oposición al aspa, es un artefacto mas complicado. Tiene una altura total de alrededor de 1 m y está hecha también toda de madera (lámina 2.8. i). Sobre el pie se eleva el eje, de cerca de 70 cm de alto, alrededor del cual giran dos cruces de madera, cuyos extremos están unidos por cuatro varas verticales. Algunos aros de madera pasados por el eje debajo de la cruz superior proporcionan a la devanadera la solidez necesaria. La devanadera sirve para reducir las madejas puestas sobre los cuatro brazos a ovillos; verbo *devanar*.

Cuando mujeres y muchachas se reúnen para hilar o para otros trabajos manuales, en las frescas y agradables tardes del verano o en las largas noches del invierno, vuelven a resonar las antiguas canciones de las hilanderas. Tales escenas pintorescas, sin embargo, se hacen en Ávila cada vez más raras, igual que en otras regiones. Copiaremos dos canciones que tuvimos la oportunidad de recoger de la boca del pueblo mismo:

Hilando me voy, hilando me vengo  
mis ovejitas en casa las tengo.  
Si no tienen que comer,  
que coman puntas de cuerno.

A la puerta me siento  
para ver quién pasa,  
todos son labradores,  
gente de albarcas.

Aunque gasten albarcas,  
también son majos,  
para las ocasiones,  
tienen zapatos.

El que quiera ser majo  
a poca costa,  
traiga la albarca para arriba  
y el pie por jostra.

<sup>63</sup> Cp. sobre la lana y su elaboración en Lumbrales (Salamanca) L. Cortés Vázquez (1957, 47 y ss.).

<sup>64</sup> Krüger (1925, lámina 20. h); Cortés (1957, 52 dibujo).

<sup>65</sup> Krüger (1925, 252); Krüger (1935 D 32 y ss.); Cortés (1957, 34 y ss., 52 y ss.), con reproducciones de ruecas, etc.

<sup>66</sup> Cp. sobre las formas del huso y de la rueca los estudios citados antes (Elaboración del lino) y más especialmente el *Catálogo del Museo Español*

de Madrid; Cortés Vázquez, Lumbrales (1957, 34 y ss., 54 y ss.) y —una de las últimas publicaciones del gran Maestro— T. de Aranzadi (1944).



# LA INDUMENTARIA<sup>1</sup>

EN los últimos decenios la indumentaria de la provincia de Ávila<sup>2</sup> ha sufrido seguramente transformaciones notables, sobre todo porque en varias de sus piezas el cuero y la piel han sido sustituidos por el uso del paño. Sin embargo en todas partes, especialmente en la Sierra y allí sobre todo entre la población más pobre, la antigua indumentaria, muy práctica, se ha conservado a través de un uso secular. En la exposición que sigue nos referiremos en lo que respecta a la vestimenta masculina, sobre todo a la de trabajo;<sup>3</sup> en lo que respecta a la femenina se hará mención también de algunas piezas de la indumentaria festiva.

<sup>1</sup> W. Giese (1958b). J. M. Gómez-Tabanera (1950); J. Ortiz Echagüe (1957); Caro Baroja (1946) con numerosas fotos; Nieves de Hoyos Sancho (1944, 1954, 1957); Subías Galter (1948); R. M. Anderson (1957). Krüger (1935 D, 67-119): estudio comparativo de los trajes pirenaicos; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 522-553) (con amplia bibliografía); los trajes populares de España y el adorno personal. Sobre los trajes de las provincias centrales y del Oeste cp. las obras citadas y además: Gaya Nuño (1955, 497-498) (sobre la magnífica colección de trajes populares del Museo del Pueblo Español, Madrid); sobre Soria RDTP VIII, fotos págs. 496-497; ib. X, 163, con fotos; Ortega (1930, 60 y ss.), Ribera soriana; La Mancha: Nieves de Hoyos Sancho (1951) Toledo: V. Rincón Ramos (1944); Salamanca: A. García Boiza y J. Domínguez Berruela (1940) (espléndidas ilustraciones), Serrano Lafita (1959, 14 y ss.); Extremadura: Nieves de Hoyos Sancho (1955b); B. Pensado (1954, 17 y ss.); R. M. Anderson (1951); Guadalajara: S. García Sanz, RDTP VII (1951), 141-151. Vogeler 175-228: los trajes españoles según las observaciones de viajeros extranjeros de 1760 a 1860.

<sup>2</sup> Cp. sobre el reparto de los trajes Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 523), con mapa: «Este reparto geográfico... le hemos visto confirmado casi plenamente con el relativo a la casa, las artes rítmicas, la ornamentación y el adorno general, y las mismas costumbres familiares y supersticiones religiosas y científicas en toda España, lo que nos prueba la congruencia de las diversas facetas de la cultura espiritual y de la material, destacadas en un mismo grupo étnico y aún a veces racial».

<sup>3</sup> Véase también el capítulo dedicado a los pastores.

Lo que llama la atención en la indumentaria masculina es la variada utilización del cuero y de la piel,<sup>4</sup> como se manifiesta en los delantales de cuero, los *zahones*, usados todavía mucho en la sierra para los trabajos pesados del campo, como protección contra la humedad y el desgaste.<sup>5</sup> Cubren los *zahones* el cuerpo y los muslos hasta la mitad de la pantorrilla. En la cadera se sujetan con *correa* y *hebilla*, alrededor del muslo con una corta correa que va cosida de un lado y abotonada del otro: las *pretinas del muslo*. Sólo en muy contadas ocasiones se encuentran aún *calzones* de cuero, p. e. en las aldeas pobres de Horcajo y La Zarza.

En ambos casos el material utilizado se designa como *cuero estezado*. Este tipo de curtido nos ha sido descrito del modo siguiente. En primer término, el cuero que en general es piel de oveja, es despojado de los pelos. Para ello se le pone bien asegurado sobre un bloque o una piedra y se le raspan o *estezan* los pelos con un *estezador* o una *estezadera*<sup>6</sup> de hierro con dos manijas (lámina 3.1. a) hasta que queda liso. Luego se le pone de 6-8 días en cocción con corteza de encina. El tanino contenido en ella produce el curtido. Pero el cuero así preparado, una vez seco, es aún duro y áspero.

<sup>4</sup> Cp. Krüger (1935 B, 37, n. 1): referencias a las regiones que han conservado ese aspecto.

<sup>5</sup> Según Krüger (1935 B, 9) usados todavía en muchas regiones de España. Anderson (1951, 23-24, 76, 83, 306, 334) (con fotos); Sánchez Sevilla (1928, 271): «para resguardar el cuerpo (del segador) del roce de las pajas se usa la *pechera*, una manga para el brazo derecho y unos *zajones* para las piernas» Cespadosa de Tormes; Lamano *zagón*; B. Merino, Ojacastro 75 *zagón* de piel de oveja, con reproducción; Alonso (1958) s. v. *zabón*, Navarra, Soria *zagón*; Corominas (1954 IV, 801-802); *zaiones*, *zahones* Guadalajara (Fuente Caminal 1951, 140).

<sup>6</sup> Cp. Alonso (1958).



Para ablandarlo se le soba enérgicamente entre las manos con un poco de leche.<sup>7</sup>

Con el mismo material así preparado se hacen además *chalecos*, que ahora ya son muy escasos. En cambio se hallan a menudo, aún en la actualidad, las *zamarra*s,<sup>8</sup> sin mangas, de piel de oveja sin curtir, la piel puesta para el lado de afuera. Se usan en días fríos o lluviosos sobre la ropa común. Uno de los lados está cosido tan sólo sobre el hombro, el otro sobre el hombro y todo el lado debajo del brazo. Para ponérselo se pasa la cabeza por el agujero del cuello.

En relación con las piezas de cuero de la indumentaria es menester tratar también el calzado.<sup>9</sup> Además del calzado moderno (es decir botines de anudar y botas de caña larga, *zapatos bajos* y *zapatos altos*)<sup>10</sup> están aún muy difundidas las llamadas *albarcas*,<sup>11</sup> hechas de una sola pieza y semejantes a las sandalias, de cuero de bovino sin curtir, con el pelo para afuera, o de cuero de bovino curtido,<sup>12</sup> p. e. en Horcajo, calzado que se halla sobre todo en la Sierra y en el Valle Amblés. Se corta una pieza casi rectangular de cuero, de tamaño algo mayor que el pie, y se provee de *ojales* en los bordes; lámina 3.1. b.<sup>13</sup> Al pasar los cordones, *atar con correa*, la parte delantera, que es algo más ancha, tapa los dedos y los protege. El atado de las albarcas, que se hace en diagonal sobre el pie y chuzando alrededor del tobillo, corresponde al modo indicado por Krüger (1935 B lámina IV, 8 y 10). A las albarcas corresponden casi inseparablemente los *dedales* o *deales*,<sup>14</sup> tiras de género rectangulares,

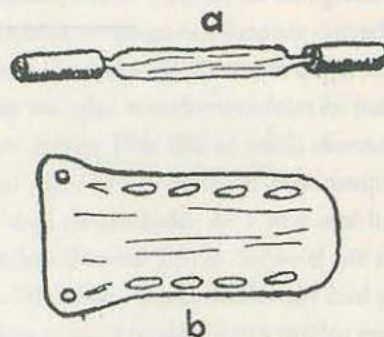


Lámina 3.1.

a) eslezadera;  
b) ojales.

que se doblan a los costados de los pies sobre los dedos y que se sujetan con las mismas correas de las albarcas.

En las piernas se usan además a menudo medias de lana sin pie, *peales*, o *medias de peal*.<sup>15</sup> Llegan hasta el talón y algunas se prolongan en una tira delgada que va debajo del pie.

Además de las piezas de cuero mencionadas más arriba, se ha introducido en todas partes el paño, más cómodo, para la indumentaria masculina moderna.

- Ropa interior: *calzoncillos* y *camisa de lienzo*;
- El *pantalón* largo es de paño o de pana.

En El Losar y en S. Bartolomé hallamos aún calzones de paño, con una pequeña abertura a los costados, de modo que el calzoncillo se ve un poco sobre la rodilla;<sup>16</sup> en La Zarza y en Horcajo hallamos un calzón sin cortes laterales, de cuero.

La faja<sup>17</sup> tiene de 5-6 m de largo y alrededor de 40 cm de ancho; (*ponerse, arrollarse la f.*). Es una pieza de la indumentaria antigua que aún hoy llevan la mayoría de los hombres. En ella se guardan todos los enseres pequeños que necesita el hombre para el uso diario. El chaleco es de paño o de pana.

<sup>7</sup> Cp. Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 545): «pellejos y pieles sobadas y adobadas, pero sin verdadero curtido».

<sup>8</sup> Krüger (1935 B, 7-8), con referencia a Ávila y Extremadura; RDTP IX, 64 *zamarra* = «zahones» Burgos; reproducciones de Extremadura y Salamanca en las obras citadas: Anderson (1951, 25, 44, fig. 24 y s.); García Boiza, (1940, lámina 1 y ss.); etc. Sobre los *zamarrones* RDTP IV, 258 y ss. Corominas (1954 IV, 814).

<sup>9</sup> Krüger (1935 D, 67-74), con bibliografía; sobre la geografía del calzado Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 543 y ss.), con mapa.

<sup>10</sup> Así todavía en Los Llanos, El Barco, en el Barranco, en la Meseta.

<sup>11</sup> Sobre la difusión Krüger (1935 D, 69-72); cp. también más adelante cap. Pastoreo. En las inmediaciones de Ávila atestiguadas también en Soria (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 545); Manrique, (1954, 171): *abarcas* de piel de toro, Segovia, La Mancha, Salamanca y Extremadura (*abarcas*: Anderson 1951, 28, fig. 30, etc.); Velo Nieto (1956, lámina 8, 9); *abarcas* de esparto en Murcia, etc. (Ortiz Echagüe, 1957, foto 220). Sobre el término Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 544); Corominas (1954 I, 5; IV, 899); Dicc. hist. leng. esp. Ed. R. Ac. Esp., 1960 s. v. *abarca*.

<sup>12</sup> Recientemente de la goma de automóviles, cp. cap. Pastoreo; Krüger (1935 D, 71-72); como en La Mancha (Jessen 1930, 165) y la Sierra de Gata (Bierhenke).

<sup>13</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 545): «Su corte es sencillo, casi rectangular, y las puntas se doblan adaptándose a la forma del pie, ajustándose a éste por medio de correas y de una manera peculiar en los distintos sitios de esta zona». «Es de advertir que este tipo de calzado de pellejos y pieles sobados y adobados, pero sin verdadero curtido, es la característica más esencial y uniforme a todo el traje pastoril».

<sup>14</sup> Cortés Vázquez (1957, 161) salmant. *deales* los trapos con que se envuelven los pies para calzarlos con las abarcas Cespedosa.

<sup>15</sup> Krüger (1935 D, 99, 101, 104); Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 545): «complemento de las abarcas son los *peales* o *piazos*, consistentes en trozos rectangulares de gruesa bayeta, con las que envuelven las pantorrillas sobre la media para protegerlas del frío, quedando sujetos por las correas de las abarcas». Sobre las variantes semánticas Alonso (1958); García de Diego (1943, 4885); Corominas; Krüger, NRFH XI, 214.

<sup>16</sup> Cp. Krüger (1935 D, 89 y ss.); Krüger (1925, 280): pero ya en retroceso, como también en la Sierra de Gata.

<sup>17</sup> Krüger (1935 D, 107).



La *chaqueta* puede ser sustituida por una blusa de lienzo, sobre todo en verano.<sup>18</sup>

Para la cabeza se lleva el *sombrero de paño*, el de paja y a veces la boina vasca.

La antigua indumentaria se ha conservado mucho mejor entre las mujeres que entre los hombres.<sup>19</sup> Ya el nombre distingue la vestimenta antigua, llamada *traje serrano*,<sup>20</sup> de la que ha sufrido las influencias modernas. Como el mismo nombre lo indica, el traje serrano se lleva sobre todo en la Sierra. Está compuesto de un *refajo* o *manteo*, largo, de color, preferentemente rojo oscuro, de fuerte paño, cuyo fondo está atravesado de franjas negras y adornado además a menudo con bordados. A esto se agrega una blusa, *jubón* o *jugón*<sup>21</sup>, negra o de color, de *manga* larga y vueltas o *carteras* y un *pañuelo*<sup>22</sup> negro o de color floreado, con *ramos*. El pañuelo se cruza sobre el pecho y se anuda a la cintura.<sup>23</sup> Antiguamente las jóvenes llevaban con el traje serrano medias largas de lana blanca o sea *calcetas*, las casadas las usaban negras. Hoy, más bien han comenzado a usarse medias de color, como si las mujeres apreciaran sobre todo el colorido alegre. Con el traje serrano corresponde llevar un *pañuelo de cabeza* o *toquilla*,<sup>24</sup> de color y a menudo bordado con mucho gusto. Se sujeta con un nudo debajo de la barbilla. Un adorno especial de los pañuelos para el busto o la cabeza son los largos flecos, a veces artísticamente tejidos: *flecos* y *enrejado de flecos*.<sup>25</sup> En lugar del pañuelo suele llevarse también un sombrero o *gorra de paja*, sobre todo en verano, para protegerse del fuerte sol.<sup>26</sup> La forma del mismo no ha sido determinada exclusivamente por finalidades de orden práctico (El Losar).

Se tiene también en gran aprecio la confección del *delantal* o *mandil*, que se usa sobre el refajo; es negro o de color.<sup>27</sup> El tipo del bordado de flores, lleno de fantasía, herencia de la época de la abuela, a menudo está ricamente adornado de perlas, naturalmente artificiales. A este bordado se le llama *agremanes*.<sup>28</sup> Actualmente, puesto que el

hilado y el tejido casero han desaparecido en la provincia, la tela para los delantales se trae de la ciudad. El bordado en cambio lo hacen las propias jóvenes y mujeres de acuerdo a los antiguos modelos.

El calzado femenino es más liviano que el masculino, y además del de cuero, suele verse el más cómodo de tela, o sea las *alpargatas*, que entre los hombres van siendo aceptadas muy lentamente (sobre todo en el Barranco y en el norte de la provincia).<sup>29</sup>

Las mujeres se adornan todavía con el *aderezo* que va pasando de generación en generación. Las habitantes de la Sierra<sup>30</sup> no pueden seguramente competir en este sentido con las magníficas y ricas alhajas que llevan jóvenes y casadas en Salamanca. Pero no están menos orgullosas de sus *collares* o *sarteles*, de sus *pendientes* y *anillos* (Krüger 1925, 273 y ss.).

También en la más moderna indumentaria de trabajo femenina se han conservado muchos elementos de la antigua. Hay que mencionar como nuevo antes que nada el colorido brillante. También es nuevo el *justillo*,<sup>31</sup> sin mangas, atado adelante y con gran escote, que tiene función análoga a la del corset moderno. Con la vestimenta moderna, más liviana y cómoda, se ha introducido también una nueva nomenclatura: la *falda* es el refajo de paño; la blusa, o *chambra*,<sup>32</sup> en oposición al antiguo jubón, no lleva forro. El rico pañuelo de seda es sustituido por otro de lana tejida. También se lleva, para protegerse del sol, un sombrero moderno en la cabeza. Asimismo en el calzado, además de las alpargatas y de las albarcas (que no llevan mucho las mujeres), se ven por todas partes bolas abotonadas o atadas, *zapatos* y *zapatillas*.

\* \* \*

En la indumentaria de los sencillos aldeanos y pastores se pone de manifiesto, mucho mejor que en otros aspectos, que la provincia de Ávila forma una unidad con sus hermanas vecinas. Esto vale sobre todo en lo que respecta a la vestimenta usada en la Sierra de Gredos. Compárese acerca del particular nota 337. La típica vestimenta de cuero o de piel se encuentra tanto en Soria como en Salamanca, para mencionar solamente dos zonas extremas; cp. p. ej. Hoyos Sáinz y

<sup>18</sup> Igual que en la Sierra de Gata.

<sup>19</sup> La situación parece igual en Salamanca y Extremadura (cp. Montehermoso).

<sup>20</sup> Cp. García Boiza (1940, 17, 19): traje serrano. Cp. fotos preciosas del traje de las mujeres de Ávila en la obra de Ortiz Echagüe (1957, 79); etc.

<sup>21</sup> Salmant. jubon(a) (Lamano); Krüger (1925, 268).

<sup>22</sup> Krüger (1925, 267); Krüger (1935 D, 118).

<sup>23</sup> Lo mismo en la Sierra de Gata, de color negro.

<sup>24</sup> Krüger (1935 D, 118).

<sup>25</sup> También en Villahermosa de la Sierra, Sierra de Gata, en días festivos (Bierhenke).

<sup>26</sup> Cp. el famoso sombrero de paja de Montehermoso (Cáceres), con frecuencia reproducido en obras folklóricas; *gorras de rastrojera* (Salamanca (RDTP I, 136 y ss.).

<sup>27</sup> Krüger (1925, 270); Krüger (1935 D, 119).

<sup>28</sup> Cp. Alonso (1958).

<sup>29</sup> Sobre su difusión Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 546).

<sup>30</sup> Cp. Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 529); «Análogamente a como todos los elementos del traje, que como rica intrusión de la zona salmantina de las prendas de los dos sexos, se simplifican al llegar a las altas parameras de Soria».

<sup>31</sup> Krüger (1925, 267); Krüger (1935 D, 106).

<sup>32</sup> Krüger (1925, 268); Corominas (1954 II, 12).



Hoyos Sancho (1947) lámina III «Trajes de Salamanca», donde puede apreciarse, en lo que se refiere a piezas de cuero, todo lo que llevamos dicho sobre Ávila. Las albarcas, que eran el calzado típico de toda la Sierra (cp. la canción en página 62)

se encuentran además en Soria, Segovia, Salamanca, León y la Mancha. Asimismo el pañuelo que va cruzado sobre el pecho o el de la cabeza tan común (MF 529) en nuestra región, se señala igualmente en Segovia, Soria y en la Sierra de Gata.



# INDUSTRIAS RURALES

## 1. Molinos y molienda

Para moler el trigo se usan en Ávila sólo molinos de agua con rodezno horizontal.<sup>1</sup> No hay molinos de viento y una sola vez hallamos un molino de mano para cantidades pequeñas de trigo. Lo describiremos al final de este capítulo.

Varía mucho la distribución de los molinos de agua como corresponde a las condiciones hidrográficas de nuestra provincia. En el norte, en la meseta, puesto que las mismas son desfavorables, no hay muchos molinos. Allí la harina se trae de las modernas fábricas de Ávila, que por otra parte también son accionadas por arroyos o ríos.

En la región montañosa por el contrario, tanto en la ladera septentrional como en la meridional, donde hay por todas partes corrientes impetuosas, se hallan a cada paso molinos, con frecuencia en sitios muy pintorescos. Muy raras veces se hallan en la misma aldea (Krüger 1925, 125), como p. e. en S. Bartolomé; la mayoría de las veces están más o menos alejados de la población, en el fondo del valle por donde corre el arroyo de la montaña.

Tanto en su construcción como en su instalación son de lo más simples. El edificio es de piedras toscas como los de las aldeas, con un techo de dos vertientes cubierto de tejas. Por la puerta, muy baja, entra la luz; en muy contadas ocasiones hay además una ventana.

En la actualidad el *molino* es propiedad de un *molinero* de profesión; antiguamente, a menudo era propiedad de varios aldeanos.<sup>2</sup> Estos molinos explotados como propiedad privada, actualmente en su mayoría se encuentran en ruinas. Al molinero se le paga en productos naturales. El precio de la molienda es la *maquila*<sup>3</sup> y recibirlo es *maquilar*. El pago varía entre uno y dos celemines (cada uno 4.625 litros), por fanega (55,5 litros). Como unidad de medida se usa un recipiente de madera, el *celemin* (lámina 4.1. a).

El emplazamiento del molino está determinado por las características de la corriente de agua y de la ribera. Se le halla en lo posible en la parte del valle de mayor declive, enclavado en la pendiente que forma la orilla. Cuando hay un salto de agua, el molino se encuentra poco más abajo que éste. El agua entonces es desviada por medio de un corto canal lateral, cavado en la ladera, que la conduce rápidamente al molino. La mayoría de las veces empero es necesario construir canales de 150-500 m de largo para proporcionar al agua la caída necesaria. El agua se desvía del cauce principal por medio de un sencillo dique; a menudo basta poner a una distancia de pocos metros piedras o arbustos en forma oblicua a lo largo del cauce;<sup>4</sup> en otros casos conviene sin embargo construir un dique que atraviesa el río (Krüger 1935 D, 160). Tales diques, así como el punto de desviación del cauce, se llama *presa*;<sup>5</sup> el canal lateral, la *canal* o el *cauce*.

<sup>1</sup> Krüger (1925, 125 y ss.); Krüger (1935 D, 158 y ss.); Krüger (1947, 74 y ss.); sobre los molinos del N y NO: Zamora Vicente (1953, 23 y ss.) (con reseña complementaria de F. Krüger en NRFH XI, 207-211); sobre el moinho portugués: J. Días, E. Veiga de Oliveira e F. Galhano, *Sistemas primitivos de moagem em Portugal. I: Moinhos de água e azenhas*. Porto 1959. Sobre formas primitivas del molino movido por agua Caro Baroja, RDTP XII, 131 y ss.

<sup>2</sup> Krüger (1925, 126); Krüger (1935 D, 158).

<sup>3</sup> Krüger (1935 D, 202); NRFH XI, 211; Alonso (1958). Cp. también el cap. Horno.

<sup>4</sup> Cp. Krüger (1935 I, Taf. VI); sobre la Sierra de Gata Bierhenke, VKR II, 198, nota.

<sup>5</sup> Krüger (1925, 134); Krüger (1935 II, 386).



Cuando se producen grandes precipitaciones pluviales los arroyos de la montaña arrastran a menudo mucha arena y barro. Para impedir que tales materias produzcan trastornos incómodos en el canal y en la parte inferior (el «infierno») del molino, se ha ideado un mecanismo tan sencillo como práctico. Se construyen una o varias *compuertas*, según el largo del canal lateral. Estas *compuertas* son formadas por dos piedras o postes (de madera) y verticales, provistos de *muecas*, *ranuras* o *esconces* y puestas contra los bordes del canal, constituyendo así el marco de la compuerta dentro del cual pueden ser deslizadas tablas móviles.<sup>6</sup> Este marco de piedra (o de madera) se llama *cimbra*. Inmediatamente antes de la compuerta se hace un *desagüe* que pone en comunicación el canal con el arroyo; generalmente está cerrado por medio de algunas tablas. Si se quiere limpiar (o *desarenar*) el canal de arena y barro, se cierra la compuerta del canal lateral y se abre la del desagüe: por el desnivel alcanzado el agua vuelve con gran ímpetu por el canal y el desagüe al arroyo, arrastrando a la vez todas las basuras. Si el canal tiene varias compuertas, para llevar a cabo la limpieza se procede por secciones, empezando por la compuerta más próxima a la presa.

El cauce desemboca en el molino en la *canal*, que en dirección oblicua lleva el agua para abajo; está construida de piedras y tiene una abertura superior de 2,25:2,50 m. Se va estrechando hacia abajo y se prolonga, en el fondo del molino, en una especie de tubo de madera rectangular, de 1-1,50 m de largo y 25:30 cm de ancho. Esta parte es llamada *saetín* o *botanal* (Krüger 1935 II, 387) y el fondo del molino o sea el infierno *cárcabo* del *rodezno*. Frente al extremo superior del canal de entrada hay a veces una reja de madera, que tiene por finalidad impedir que entren hasta el infierno del molino piedras, leña, etc.

En el infierno del molino se halla el *rodezno* y el mecanismo para poner en marcha y detener el molino. Como ya se dijo mas arriba, en Ávila solo se conoce el molino de turbina con *rodezno* horizontal, tipo muy difundido en la Península Ibérica.<sup>8</sup> El principio fundamental de este mecanismo consiste en que el *rodezno* horizontal mueve por intermedio de su eje vertical a la muela volandera, directamente acoplada con él. Aunque este tipo de molino está fundamentalmente difundido en regiones arcaicas montañosas, se le encuentra en la provincia de Ávila también en la Meseta, p. e. en la zona de Arévalo.

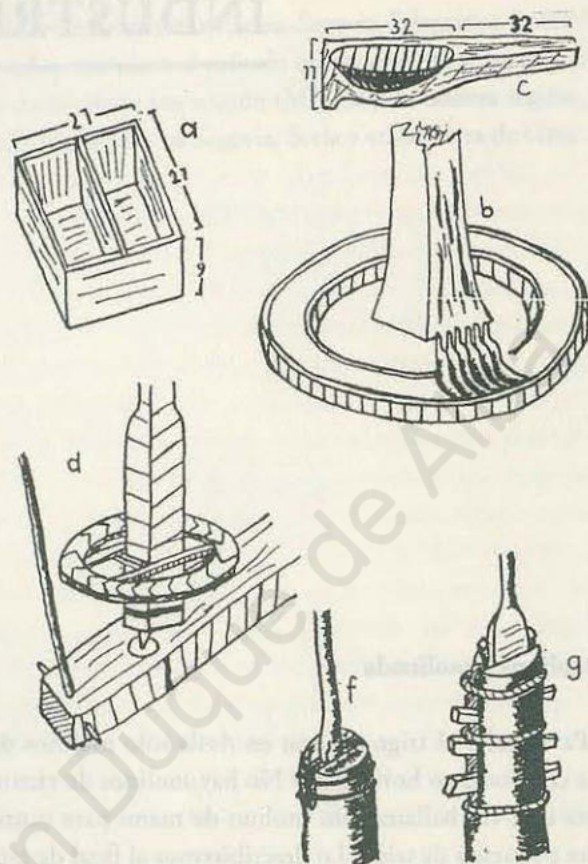


Lámina 4.1.: Molino

- a) celemin (de madera);
- b) rodezno y maza (árbol) de San Bartolomé (esquema);
- c) pila del mismo (de madera);
- d) rodezno de hierro con su rambla (Espino);
- f) empalme de árbol (varón) y maza (San Bartolomé);
- g) lo mismo de Poyales.

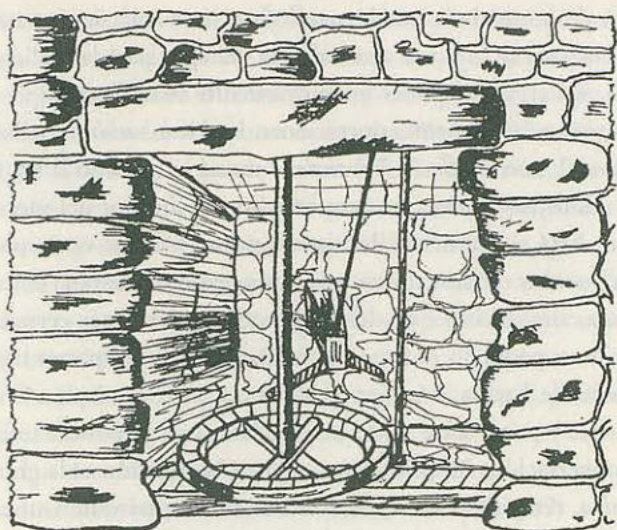
Originariamente el *rodezno* era de madera. Encontramos un ejemplar de este tipo en la pequeña aldea de S. Bartolomé (en la Sierra) en un molino caído parcialmente en ruinas, fuera de uso desde hace varios decenios y hoy día en gran parte cubierto de arena. Alrededor de 35 paletas —no fue posible averiguar el número exacto a causa de la capa de arena— formaban una corona en torno del eje de madera —el *árbol*— encajadas una muy junto a la otra (cp. lámina 4.1. b). Cada paleta había sido tallada en un sólido bloque de madera (lámina 4.1. c) y tenía una altura de 8 cm, un ancho de 6 cm y un largo de 33 cm, con el mango de 32 cm. Las paletas estaban aseguradas por medio de dos aros de madera (lámina 4.1. b). El movimiento de rotación pasaba del *rodezno* al *árbol* de madera que se prolongaba en un eje de hierro, acoplado de su parte a la muela volandera que se ponía así en movimiento. La parte inferior del *árbol* era de

<sup>6</sup> Krüger (1935 A II, 391; D 160).

<sup>7</sup> Krüger (1935 D, 192); Cortés Vázquez (1957, 155-156): Salamanca; Corominas (1954 I, 675).

<sup>8</sup> Krüger (1947, 74 y ss.); Haberlandt-Busch (1926, 336): «die älteste, volkstümlichste Form der Wassermühle»; etc.





Θ

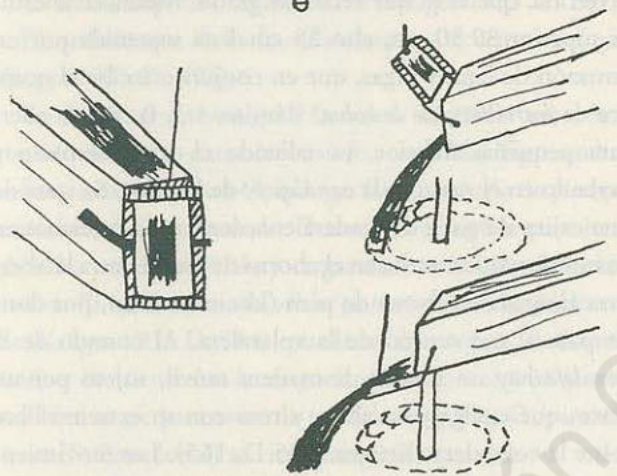


Lámina 4.2.: Molino

Carcabo de Navalsauz, con rodezno y maza de hierro, moderno.

forma cuadrada (30:30 cm), la parte superior, adelgazada, más bien redonda, en total de 1,30 m de alto, y en el punto de unión con el eje de hierro con diámetro de 14 cm En el extremo inferior del árbol había una punta de hierro. Con ésta giraba el árbol en un disco de hierro —con una cavidad en el centro— empotrado en la viga horizontal del infierno (Krüger 1935 D, 187). El mecanismo destinado a regular la volandera (Krüger 1935 D, 194) y a poner el molino a moler fino o grueso era muy primitivo.

Representa un tipo más reciente el rodezno de hierro, con cuatro rayos de madera dentro del aro interior, como tuvimos la ocasión de observar en un molino caído en ruinas de Espino (lámina 4.1. d). Dos aros de hierro sostienen las paletas de hierro (alrededor de 40). La rueda tiene un diámetro de 150 cm y un alto de cerca de 17 cm; el espacio que separa un aro del otro es de alrededor de 18 cm

Como puede observarse en el dibujo, los refuerzos de madera de la rueda dejan en el centro un agujero cuadrado libre, por el que pasa el árbol de madera, fuertemente encajado en este orificio. La punta de hierro en el extremo inferior del árbol de madera, el disco en que se apoya la viga horizontal en el infierno y el sistema de palancas empleado para levantar las vigas corresponden exactamente al mecanismo observado en el antiguo molino de S. Bartolomé. En épocas posteriores todas las piezas de madera fueron sustituidas por similares de hierro, como puede observarse en el nuevo molino establecido en Espino, en Navalsauz y en otras aldeas. En el rodezno, en vez de los refuerzos de madera, observamos una cruz de hierro en la que encaja el árbol, igualmente de hierro y terminado por el extremo inferior en una punta; lámina 4.2.

También el disco, de asiento y el sistema de palancas para aliviar la piedra sufren algunas modificaciones en lo que respecta al material y a la forma.

#### Terminología:

- La rueda con paletas -*rodezno*.<sup>9</sup>
- Los aros en que van encajadas las paletas -*aros*.
- Los refuerzos de madera o la cruz de hierro del rodezno -*cruz*.
- Las paletas en forma de cuchara -*pilas* (de madera, en S. Bartolomé; el nombre se debe a la forma), *álaves* (Espino) (Krüger 1935 D, 192), *llaves* (Navalsauz).
- La viga horizontal en el interior del infierno y el puente de hierro en el sistema de construcción moderno -*puente* (Krüger 1935 D, 191).
- El disco o asiento -*rambla* (Navalsauz), *rangua* (Espino, S. Bartolomé)<sup>10</sup> *hembra* (Poyales).
- El hierro cilíndrico en el que va el disco en los molinos modernos -*vaso*.
- La punta de hierro inferior del árbol -*gorrón* (Espino)<sup>11</sup>, *borrón* (Navalsauz), *punta*, *pigote* (Espino), *cono* (Poyales).
- El árbol, de madera o de hierro -*maza* (S. Bartolomé), *árbol* (Poyales, Navalsauz, Espino).
- El eje (o parte) de hierro (del árbol) -*árbol* (de hierro) (Krüger 1935 D, 184), *varón* (S. Bartolomé).<sup>12</sup>

<sup>9</sup> Krüger (1925, 132); Krüger (1935 D, 191); Krüger NRFH XI, 208-209.

<sup>10</sup> Cp. sobre variantes y el problema etimológico Krüger (1925, 133); F. Krüger (1957c 24-25); Corominas (1954 III, 994); Wartburg X, 57; *rangua* también en Extremadura (Bierhenke, 1932, 36, 115), «pieza de hierro plana asentada sobre fábrica para que en ella descansa el rodezno» León; 1680 (Alonso 1958 III, 3504). León. *rangua*, RDTP XVII, 309.

<sup>11</sup> Krüger (1935 D, 188); Corominas (1954 II, 819).

<sup>12</sup> Krüger (1935 D, 184); *varón* con acepciones distintas Alonso, 1958.



- El sistema de palancas para regular la volandera -*aliviar*, *aliviadero* (Krüger 1935 D, 195).
- Levantar y bajar (respectivamente) la volandera -*subir*, *aliviar* y *asentar la piedra*.

Si la parte inferior del árbol en cuyo extremo superior va encajado el eje de hierro vertical es de madera, pueden darse diversos modos de unión o de empalme de las dos partes. He aquí dos ejemplos (Krüger 1935 D, 185):

1. De S. Bartolomé. La *maza* o árbol de madera tiene en su extremo superior cilíndrico una profunda hendidura en la que se encaja la parte inferior, aplanada en forma de cuña, del eje de hierro o sea *varón*. Dos aros o *cinchos* de hierro aprietan la hendidura y proporcionan seguridad al empalme; lámina 4.1. f.
2. Poyales. En el extremo superior del árbol o *maza* de madera hay una hendidura de 3 cm de ancho y 60 cm de profundidad, llamada *caja*. El extremo inferior del eje de hierro ha sido aplanado en forma correspondiente. Este extremo se introduce en la caja y se asegura con una cuña por arriba, tres cuñas por cada lado y tres anillos pasados por la parte cortada de la *maza*; lámina 4.1. g.

Como ya se ha indicado, la canal por donde el agua cae al molino se prolonga en el interior del «infierno» en un canal rectangular cuadrado hecho de tablas de madera, llamado *saetín*, *botanal*, por el que sale el agua a presión, cayendo sobre el rodezno. Como esta parte de madera se prolonga alrededor de 1,50-2,00 m en el interior del «infierno», es asegurado con vigas y postes. A veces, para parar transitoriamente el molino, se ha construido un mecanismo especial en el *saetín*. En Navalsauz la desembocadura del canal se cierra con una *llave* o pasador de hierro, que se pasa por un marco también de hierro (lámina 4.3. h). Como, cuando la llave está pasada, es muy grande la presión del agua, el mecanismo se asegura con dos ganchos de hierro o *gatos*, uno de cada lado. En Espino en cambio el *saetín* se prolonga por una pieza añadida de hierro, la *paradera*, de modo que cuando la *paradera* está baja, el agua salta por encima del rodezno; cuando se la levanta (cuelga entonces sobre el chorro), éste da contra el rodezno y lo pone en movimiento<sup>13</sup> (lámina 4.3. i). Ambos mecanismos se manejan desde el interior del molino. La *llave* y la *paradera* pueden encontrarse juntas en el mismo molino. Cuando hay exceso de agua, se emplea la *paradera* y se evita así a la vez

un desborde de la canal; cuando hay poca agua se cierra el *saetín* con la llave y se acumula a la vez agua para la molinenda posterior. El poner en movimiento el molino implica entonces las siguientes operaciones: 1. *aliviar* -*subir la volandera*; 2. *abrir la llave*; 3. *tirar de la paradera* (cuando la hay).

Dirijimos ahora nuestra atención al interior del molino. Está escasamente iluminado por la luz que entra por la puerta y ocasionalmente por una pequeña ventana enrejada, sin vidrios, que desde el interior puede ser cerrada con un pequeño postigo de madera. Por todas partes hay *polvo* de harina, hasta en el mismo aire se le respira. Un fuerte y penetrante ruido rítmico hace casi imposible toda conversación. Lo primero que llama la atención es la gran *tolva*, recipiente de madera en forma de pirámide trunca invertida, que es la que recibe el grano. Medidas: abertura superior 80:90 cm, alto 55 cm. Está sostenida por un armazón de latas y vigas, que en conjunto recibe el nombre de *burrillo*<sup>14</sup> (*de la tolva*) (lámina 4.3. l). Por la abertura pequeña, inferior, va saliendo el trigo despacio y cayendo en el *canal* (o la *canaleja*)<sup>15</sup> de la tolva. Se trata de una cajita alargada de madera con dos varillas oblicuas en su interior, que conducen el chorro de grano hasta la abertura alargada en forma de pico (lámina 4.3. k), por donde pasa al ojo central de la volandera. Al costado de la *canaleja* hay un bastón de madera móvil, sujeto por un clavo, que cuelga para abajo y roza con su extremo libre sobre la volandera (Krüger 1935 D, 165). Los movimientos irregulares de ésta lo sacuden, y las sacudidas se transmiten a la *canaleja*. Estas sacudidas son las que producen el lento y regular desplazamiento del chorro de grano, que cae en el ojo de la volandera (S. Bartolomé y Poyales). El bastón de madera (o cítola) se llama en nuestra provincia *tarabeta*, *tarabilla* (Poyales),<sup>16</sup> *llamador* (S. Bartolomé). Es sólo utilizable cuando la parte superior de la volandera está descubierta.

Cuando la volandera está cubierta por una caja cerrada (salvo la abertura del centro), se ha ideado otro tipo de cítola tal como la observamos en Navalsauz y Espino. Allí una de las paredes laterales de la *canaleja* (el *palo*) se ha prolongado en tal forma que se apoya en el eje de hierro sobresaliente de la muela superior. En el punto de contacto del palo con el eje hay un trozo de madera o cojinete, que por el roce en la mayoría de los casos está ya algo ahuecado, y que choca contra una pequeña rueda dentada puesta encima del eje

<sup>14</sup> Sobre la animalización Krüger (1925, 93, n. 2).

<sup>15</sup> Krüger (1925, 129); Krüger (1935 D, 169); Velo Nieto (1956) *canaleja* «piedra de madera unida a la tolva por donde cae el trigo a la muela».

<sup>16</sup> Cp. sobre la familia Krüger (1935 D, 174 y ss.); Zamora Vicente (1953, 28); NRFH XI, 209; Corominas (1954 IV, 376 y ss.).

<sup>13</sup> Cp. también Bierhenke (1932, 15).



(lámina 4.3. k). Por el ruido que produce este tipo de cítola se le ha dado el nombre onomatopéyico de *triquitraque*.<sup>17</sup>

En ambos casos el extremo anterior de la canaleja va atado con un cordel al soporte de la tolva. Ya sea acortando o alargando el cordel puede ser modificada la posición de la canaleja y regulada la caída del grano (el *acortapán* -S. Bartolomé; *graduar el grano*) (Krüger 1935 D, 181).

La operación de acortar o alargar el cordel puede realizarse de manera muy sencilla o por medio de un mecanismo especial; lámina 4.3. 1.

La piedra de moler se llama en general -*muela*, *piedra*, *francesa*.<sup>18</sup>

Las dos muelas del molino - *la pareja*

La muela inferior -*la solera* (Krüger 1935 D, 182)

La muela superior -*la volandera* (Krüger 1935 D, 181)

El orificio que lleva la volandera en el centro -*el ojo* (Krüger 1935 D, 178).

En los molinos antiguos la solera descansa sobre un armazón de cuatro patas construido con sólidas vigas; en los molinos más modernos en su lugar hay un zócalo de piedra: *asentadera*, *banca*, *bancada*. Dos o tres peldaños permiten subir al armazón o zócalo y cargar desde allí cómodamente la tolva. El eje atraviesa la solera por un *tubo* practicado en ella (Krüger 1935 D, 184); puede ser de madera (S. Bartolomé) o de hierro (en la mayoría de los casos) y se ajusta muy bien al eje para evitar la pérdida de grano. Ocasionalmente (S. Bartolomé) se cierra aún con un paño.

El movimiento de rotación del eje se transmite a la volandera por la *labija*.<sup>19</sup> Tiene ésta un largo de alrededor de 45 cm, un ancho de 6 cm, y un espesor de 2-3 cm, y está encajada más o menos 10 cm en una hendidura *moldura* correspondiente, practicada en la cara inferior de la volandera. Va unido al eje de hierro, de forma cuadrada en ese punto, por *cojinetes*.

A menudo (cp. en S. Bartolomé y en Poyales) las muelas están tan sólo protegidas por un cerco o marco bajo de madera que encierra lateralmente la solera y parte de la volandera. La harina que al moler salta hacia adelante, sale por una abertura practicada en ese marco. En los molinos más modernos, por el contrario, las muelas están encerradas en una caja hexagonal llamada *tragapolvo* o *guardapolvo*, por cuya abertura anterior cae la harina en el *harnal* o *harinal*, *cajón*.<sup>20</sup>

Las muelas antiguamente se hacían en el mismo sitio en que iban a ser utilizadas, vale decir de las mismas rocas de la

sierra. Actualmente se importan de fuera, especialmente de Francia. Como el proceso de la molienda produce su paulatino desgaste (se comen), desgaste que es doblemente mayor en la volandera que en la solera, deben ser afiladas de tiempo en tiempo (*picar*, *picar rayas*) (Krüger 1935 D, 196). Para realizar esta operación es menester quitar la volandera y darle vuelta. En Poyales emplean para ello el método siguiente: al lado del zócalo o de la base de las muelas, a una distancia de 90 cm y una altura de 55 cm, hay un sólido tronco horizontal de 1,75 m aproximadamente de largo, que por uno de sus extremos va empotrado en la pared a la altura señalada y por el otro se apoya en otro tronco, horquillado; lámina 4.3. m La *burra*<sup>21</sup> —es ésta la designación que se da al conjunto del armazón— sirve como apoyo de la sólida *palanca* con la que se levanta la volandera. Se introducen dos *rodillos* de madera debajo de la volandera solviada (tienen de 8-10 cm de diámetro y 40-50 cm de largo) y ésta se hace rodar con mucho cuidado de sobre la solera, hasta que queda apoyada oblicuamente contra el zócalo. Entonces, introduciendo un fuerte palo o *mayal* por el ojo de la muela y haciendo un gran esfuerzo la volandera da vuelta de modo que su cara inferior queda para arriba y oblicuamente frente a la *burra*; por fin la colocan horizontal sobre un soporte de tres patas de madera o *trébedes* puesto al lado de la *burra* (puede tratarse de la raíz de un árbol). En la actualidad se emplea para levantar la volandera una *cabria* giratoria con hojas.

Para picarla se hacen diversas ranuras en la piedra, como se ve en la lámina 4.3. n: hasta el ojo de la muela se prolongan 24 (Espino, S. Bartolomé), a veces 36 (Navalsauz) *rayas* profundas (S. Bartolomé), *rayas maestras* (Navalsauz), *rayones* (Espino), en tanto que todas las otras ranuras terminan a 20 cm del ojo. A este espacio central casi liso y desprovisto de estrías se le llama *pecho*. Entre cada una de estas ranuras largas se hacen hasta el *pecho* dos ranuras profundas (*rayones*) más y entre éstas nuevamente 5 líneas más finas (*picacinas* o *cordoncillos*). La superficie que queda entre dos rayas maestras se llama *abanico* y la superficie en conjunto que abarcan los *abanicos*, salvo la que queda en el centro y que hemos denominado *pecho*, se llama también *pecho de cordoncillos*. Con un listón de madera llamado *nivel* o *reglón*, recto y liso, se repasa, mientras se pica, constantemente la piedra, para evitar o quitar las irregularidades. Según los datos del molinero de Navalsauz las muelas nuevas tienen un diámetro de 120 cm y un alto de 32 cm, pueden gastarse hasta quedar en 14 cm de altura y su duración se calcula entre 25-30 años.

<sup>17</sup> Sobre designaciones onomatopéyicas de dicho tipo cp. Krüger (1935 D, 177).

<sup>18</sup> Por su origen.

<sup>19</sup> *lavija* = clavija frecuente en la terminología técnica: del yugo, del arado, etc.

<sup>20</sup> Krüger (1935 D, 180, 181); Krüger (1925, 130).

<sup>21</sup> Cp. ya antes sobre la animalización; Krüger (1925, 93).



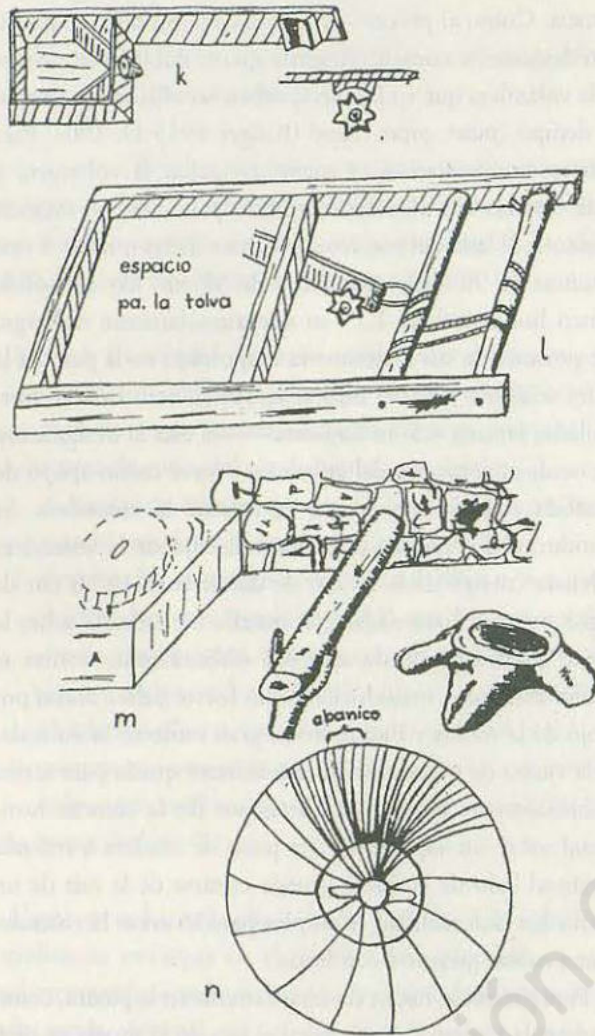


Lámina 4.3.: Molino

- h) saetín, botanal con llave (Navalsauz);  
i) saetín con panadera (Espino); k) canaleja;  
l) burrillo para la tolva con acortapan;  
m) burra y trebedes; n) volandera (esquema).

Para picar las muelas se emplean dos tipos de herramientas (Krüger 1935 D, 197): las *picas*, que son como un martillo terminado en punta por ambos extremos (lámina 4.4. o), necesarias para las líneas más finas, y la pesada *maceta*, de cuchilla intercambiable, la cual se asegura en la cabeza del martillo por medio de un tubo (lámina 4.4. o) usada para los surcos más profundos.

Otros utensilios necesarios para el molino:

- Para echar el trigo en la tolva usan un primitivo artefacto circular en forma de criba, con piso de cuero

pero sin agujeros, llamado *pandera*<sup>22</sup> por su semejanza con la pandereta.

- Para sacar la harina del harinal existe una *paleta* de madera con un orificio para el pulgar o la mano, llamada también *cogedor* con *ojero*, o una *pala* de madera; lámina 4.4. p.<sup>23</sup>
- Con el *arrimador*, que es un disco en forma de media luna con mango,<sup>24</sup> lámina 4.4. q, se quitan los restos de harina pegados a las paredes y se reúnen en montón; finalmente se limpia el harinal con una *escoba de baleo*; lámina 4.4. r.
- Para llenar los sacos se usa un *palo torcido*, una especie de gancho con el que se mantiene abierta la bolsa y por medio del cual es fácil además tomarlo con una mano.

Antes de moler el grano se somete a una limpieza, por lo menos en los molinos modernos. Para ello se emplea el aventador moderno, ya sea mecánico o a mano, como es habitual también en las casas aldeanas en Alemania. El grano es despojado de todas las impurezas por medio de diversos cedazos con mallas de variable tamaño en un aventador. Este procedimiento, llamado la *limpia*, se hace necesario en la provincia de Ávila donde todavía emplean un sistema de aventamiento de trigo bastante primitivo en la era.

La harina de centeno es sacada del molino sin cribar. La harina de trigo se cierne en el molino mismo y se separa en harina de 1ª y 2ª clase, o *harina de flor*; en una mezcla de harina y salvado o *moyuelo* y en el grosero *salvado*. Para realizar esta operación (*cerner*) se emplea un *cernedor* o *cedazo*, lámina 4.4. s, mecánico o movido a mano. Este último corresponde exactamente al descrito por Krüger (1935 A II, 280 y ss.). Podemos reproducir casi literalmente lo que dice allí para aplicarlo al artefacto correspondiente de nuestra región.

El cedazo mecánico, tal como lo hemos visto en Navalsauz, está unido al mecanismo del molino por una prolongación del eje de hierro y un engranaje de transmisión de rueda dentada.

Hemos encontrado en nuestro viaje un solo ejemplar de molino de mano.<sup>25</sup> Se encuentra en El Barco en una alfarería

<sup>22</sup> Krüger (1935 C II, 355); se llama *pandeiro* también en Lugo.

<sup>23</sup> Krüger (1935 D, lámina 18 g); cp. recientemente la contribución interesante del etnógrafo portugués D. Sebastião Pessanha (1958), con numerosas ilustraciones.

<sup>24</sup> Krüger (1935 D, 197 lámina 18 k).

<sup>25</sup> Cp. Carreras i Candi (1931 I, 349); sobre el *molín de rabilar* últimamente Zamora Vicente (1953, 44 y ss.); con notas comparativas Krüger, NRFH XI, 211; está preparando un estudio comparativo F. Krüger. Sobre el molino de mano de los alfareros extremeños cp. W. Bierhenke (1932, 122) y el molino para el mineral salmantino la reproducción de L. Cortés Vázquez (1953).



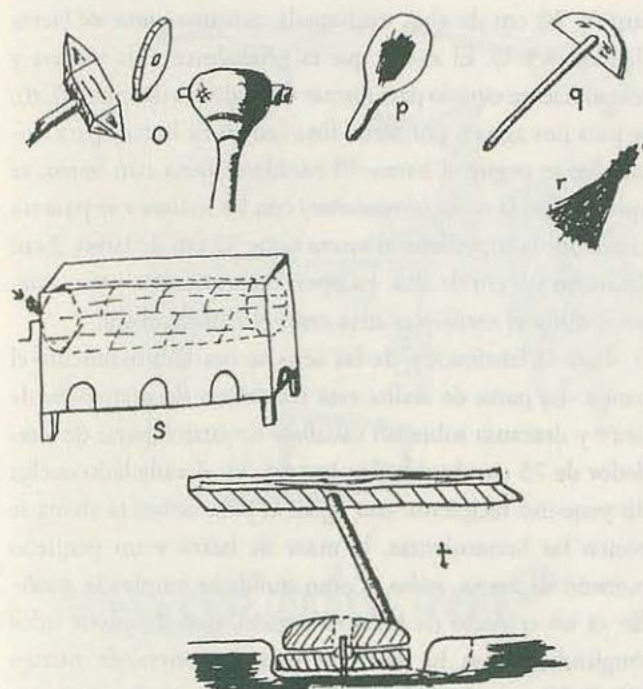


Lámina 4.4.: Molino

- o) pica y maceta; p) pala; q) arrimador;  
 r) escoba de baleo; s) cernedor, cedazo a mano;  
 t) molino a mano, esquema (El Barco).

y era empleado por el alfarero para moler un mineral que mezclaba con arcilla. Como en ninguna otra parte hemos encontrado huellas que indiquen la utilización de los molinos de mano, queda sin solucionar el problema si en Ávila son autóctonos o no. Como nuestro ejemplar ha sido hallado en una zona que tiene agua a discreción, y en la que por consiguiente las condiciones naturales no exigen el empleo de molinos de mano,<sup>26</sup> podemos suponer que se trata de un intruso, que ha encontrado sólo entrada porque las cantidades a moler son extremadamente pequeñas. A continuación sigue una corta descripción del citado molino de mano.

En una esquina de la alfarería hay una especie de zócalo de piedra, de planta triangular. Sobre esta base descansa (lámina 4.4. t) una piedra grande, que en el centro tiene una cavidad circular de 55 cm de diámetro y de 8-10 cm de profundidad, provista de una abertura lateral. El piso perfectamente horizontal de esta cavidad hace las veces de solea, sus paredes laterales proporcionan a la volandera, de 50 cm de diámetro, el espacio justo para girar sin que se desperdicie por los costados el material que debe ser molido.

Como a causa de la escasa altura el peso de la volandera no es suficiente se le agrega un *peso* o sea una piedra que corresponde exactamente a ésta en forma y medida. El peso y la volandera están unidos por una *labija* que encaja en su correspondiente hendidura en el lado superior de la volandera y en el lado inferior del peso respectivamente. Una punta de hierro que sobresale del centro 4 cm sobre el piso de la cavidad mencionada atraviesa ambas piedras móviles y la *labija* y permite así el manejo seguro de las mismas. Para mover el molino hay un sólido mango de madera que encaja por su extremo inferior en un orificio practicado en el *peso*, y por el extremo superior en el agujero de una viga, el cual se encuentra encima del centro mismo del molino; lámina 4.4. t. Al dar vuelta con la mano este bastón escribe un cono. La masa a moler se echa por el agujero que hay en el centro de las piedras móviles y sale por la abertura lateral de la piedra inferior.

\* \* \*

Hace notar Krüger (1935 D, 161, n. 6), que sobre los molinos de muchas regiones de España no tenemos ninguna información, como p. e. los de Soria, de la Mancha y de Ávila. Es verdad que Bierhenke (1932) al describir los molinos de ruedas verticales trae datos sobre las aceñas de la Sierra de Gata, pero ninguna noticia sobre los molinos de granos. Sin embargo, según datos del mismo señor Bierhenke, es común en la Sierra de Gata un tipo de molino con rueda horizontal («Turbinenmühle»). El árbol vertical —la parte inferior muy a menudo de madera y la parte superior de hierro, igual que en Ávila— se acopla arriba a las muelas encerradas en una especie de marco de madera, igualmente como en Ávila. También los demás detalles (como ser la tolva, la canaleja, y el artefacto para levantar la volandera) son muy semejantes en ambas regiones. El agua es conducida por un conducto, que se halla a respetable altura, hasta el molino y se precipita por un canal de entrada muy empinado sobre la rueda. En lo referente a las demás regiones de la España central nos hallamos ante un campo inexplorado. Sin embargo una comparación con los molinos de grano de los Pirineos (cfr. Krüger 1935 D) nos hace suponer que la región central que estamos estudiando no queda aislada, sino que constituye como un eslabón en una larga cadena y que tal vez investigaciones posteriores pondrán de manifiesto estrechas relaciones con otras regiones.

De Salamanca dice Llorente Maldonado (1947, 28): «En cuanto a la molienda de cereales y leguminosas ya hace más tiempo que existen tres fábricas que bastan y sobran para moler lo que se produce». Allí pues ya han desaparecido las técnicas descritas de antes.

<sup>26</sup> Cp. Krüger (1935 D, 157, n. 1); Krüger (1925, 125 n. 1).



## 2. La fabricación de tejas y ladrillos

En la provincia de Ávila la fabricación de ladrillos y tejas está limitada a un número relativamente reducido de pequeños talleres. Para las exposiciones siguientes sirven de base nuestras observaciones en El Barco y Las Casas.<sup>27</sup>

Los talleres han sido instalados en la inmediata proximidad del lugar donde se explota el barro. Si éste se agota en un lugar, se prefiere trasladar toda la instalación antes de recurrir a acarrear el material por distancias prolongadas. Lo primero es muy fácil ya que la instalación es extremadamente sencilla.

A la fábrica o tejera corresponden un lugar de extracción del barro o arcilla o sea la *barrera*, el *guijarral*; uno o dos pozos o *pilas* para remojar o «calar» el barro; un lugar abierto o *era*, *tendera* para formar los ladrillos y las tejas y ponerlos a secar al sol previamente; el *horno* hecho de piedras de cantera y finalmente uno a tres sencillos cobertizos o *tenados* para guardar los ladrillos y tejas.

El barro se pica y se extrae con *azadas* y *azadones*, lámina 4.6. a, y con *palas* de hoja de hierro, lámina 4.5. a, y se lleva a la *pila* en carretillas de mano (de una rueda) o en volquetes (de dos ruedas).<sup>28</sup> En la *pila* (Bierhenke 1932, 95) la masa se cala, es decir se le agrega agua en abundancia. Para acelerar la mezcla de barro con el agua se hacen en el barro duro agujeros con azadas y palas. Al día siguiente se lleva a la *pila* un caballo que conjuntamente con el hombre que lo conduce, descalzo y con los pantalones subidos hasta la rodilla, *pisa* y *soba* la masa (Bierhenke 1932, 95) durante unas cuantas horas. Una vez terminada esta operación el barro se deja reposar un poco y luego se lo tapa con una capa de tierra para impedir que se seque.

Antes que el barro sea transformado en ladrillos o tejas hay que trabajarlo de nuevo energicamente. Con esta finalidad se le extrae con la azada de la *pila* y se hace con él un montón. Con un hierro ligeramente curvado de alrededor de 55 cm de largo y corto mango, llamado espada (lámina 4.5. b) este montón se reparte y vuelve a repartirse y batir en diversas direcciones, operación a la que se designa como *espadar*; se amontona de nuevo, se sacan a mano pedazos de barro y se vuelven a pegar y golpetear: *subir*, *repellar*. Mientras se realiza este trabajo se extraen de la masa las piedras y se deshacen todas las partículas compactas.

Los ladrillos se forman sobre el piso de la *era*, cuidadosamente limpiada y nivelada. Para ello se emplea un *rozo*,

con una hoja o tabla en forma de medialuna, de 55 cm de largo y 20 cm de alto, enchapada con una *cinta de hierro* (lámina 4.5. c). El *molde*, que es generalmente de madera y con suficiente espacio para formar dos ladrillos (lámina 4.5. d), se pasa por agua o por arena fina (así en El Barco) para evitar que se pegue el barro. El molde se llena con barro, se aprieta bien la masa (*desganchar*) con las manos y se pasa un *rasero* por la superficie; el *rasero* tiene 32 cm de largo, 3 cm de ancho y 8 cm de alto. La operación: *arrasar* o *rasar*. Luego se quita el *molde* y se deja *orear* el ladrillo al sol.

Para la fabricación de las tejas se usa habitualmente el banco. La parte de arriba está recubierta de una *chapa* de lata<sup>29</sup> y descansa sobre un caballete de cuatro patas de alrededor de 75 cm de alto (lámina 4.5. e). A cada lado cuelga un pequeño recipiente con agua: la *pila*. Sobre la chapa se ponen las herramientas, la masa de barro y un pequeño montón de arena, *polvo*. Como molde se emplea la *gradilla*: es un trapecio de hierro alargado, uno de cuyos lados longitudinales se ha alargado para que sirva de mango (20:45:27 cm, alrededor de 2 cm de alto; lámina 4.5. f)<sup>30</sup>. El trabajo que se realiza en el *banco* hace necesaria la presencia de dos hombres. El maestro mete el molde en el montón de arena y lo llena con la masa, la reparte bien con las manos y pasa finalmente el *rasero*, previamente remojado en la *pila*, por la superficie. Su ayudante, el *tendero* (Bierhenke 1932, 100), toma entonces la pieza y la pone en el *formal*, una lata curva que es la que proporciona a la teja su curvatura y la alisa o baña suavemente con la mano previamente mojada en la *pila*; luego lleva la *teja* al secadero y la deposita allí. Después de apretar bien contra el suelo los bordes de la *teja*, para que no se *hunda* la parte curva —lo que se llama también *ringar*—,<sup>31</sup> saca el *formal*. Las tejas se ponen a secar de a siete, puestas unas al lado de las otras por sus lados longitudinales, y de acuerdo a su forma trapezoidal, forman una hilera curva. El espacio en forma de triángulo que queda libre entre arco y arco en sentido longitudinal (lámina 4.5. g) se llama *compás*. Este espacio se usa cuando es menester caminar entre las tejas. Poner las tejas a secar —*tender*. En uno o dos días se han secado al aire y pueden ser cocidas.

El horno<sup>32</sup> de forma cónica, está hecho de piedras unidas con barro. El espacio en el que se enciende el fuego o caldera, de cerca de 1 m de alto, está separado por cuatro *arcos*,

<sup>27</sup> Pueden compararse sobre tejeras Krüger (1947, 112-114); Bierhenke (1932, 93-104); Krüger (1935 D, 120 y ss.); Giese (1934, 25-29); Granada; Giese (1937, 199-203); Hopfner (1939, 82); Meseta.

<sup>28</sup> Cp. Medios de transporte.

<sup>29</sup> En la Sierra de Gata de piedra (Bierhenke 1932, 96).

<sup>30</sup> Como en Extremadura (Rodríguez Perera, 1959, 113); el molde para hacer ladrillos, consistente en un bastidor de madera dividido en dos moldes rectangulares *gavera* (ib.); cap. Alonso (1958) s. v.

<sup>31</sup> Alonso (1958): *ringar* = «derrengar» Palencia, Albacete, etc.; Corominas s. v. *derrengar*.

<sup>32</sup> Cp. la descripción detallada de Bierhenke (1932, 100 y ss.); existe una gran similitud entre el horno de la Sierra de Gata y el nuestro.



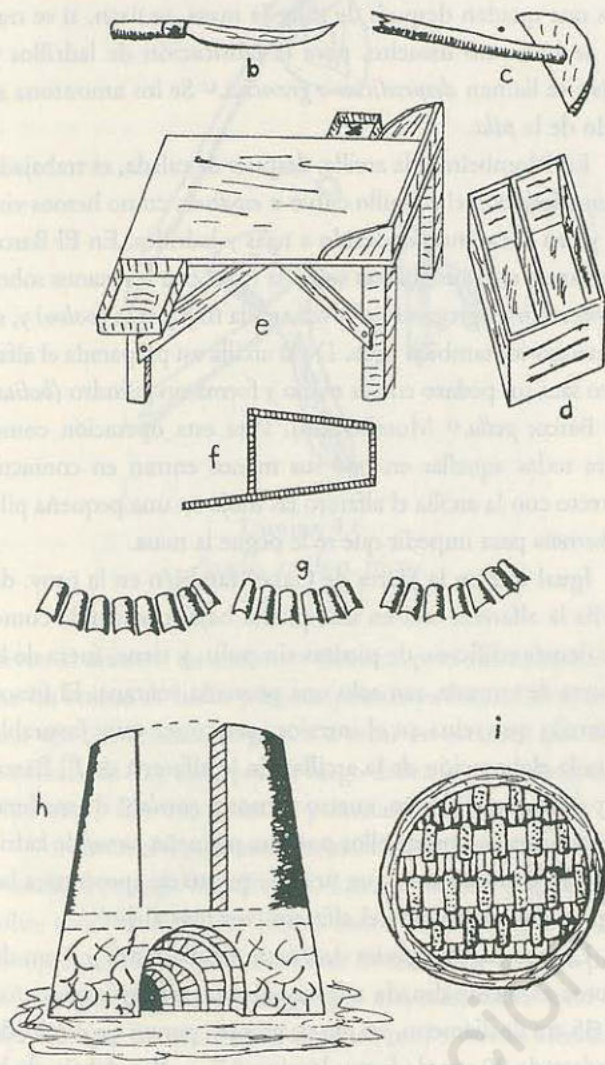


Lámina 4.5.: Tejar

- b) espada; c) rozo; d) molde para dos ladrillos (de madera); e) banco (para dos obreros); f) gradilla de hierro para tejas; g) tender las tejas; h) horno con arcos en la caldera (esquema); i) las redes del horno (esquema).

dispuestos uno detrás del otro y paralelos, y por la parrilla o las *redes*, sostenidas por los arcos, del horno propiamente dicho en que se cuecen las tejas y ladrillos (lámina 4.5. h). Los orificios rectangulares y repartidos en forma de red en la parrilla -espacios que quedan libres entre los arcos y los ladrillos verticales que hay sobre los mismos- se llaman *respiraderos*, lámina 4.5. i. La boca o *puerta* del horno empieza (como en la Sierra de Gata) justamente sobre la caldera y llega hasta el borde superior. Una vez cargado o *encañado* el horno se cierra herméticamente con ladrillos. Primero el horno se

carga con ladrillos puestos de canto y *cambiados* de modo que el calor pueda pasar libremente entre ellos. Sobre ellos se ponen tejas, también de canto y con la parte más estrecha para abajo, una hilera con la parte hueca hacia la izquierda y la otra hacia la derecha y así consecutivamente. La cantidad de ladrillos y tejas que puede contener el horno: *carga*. El horno se calienta de 18-24 hs. con leña. El fuego se atiza con largos palos terminados en una horquilla de hierro, llamados *horquitas*.<sup>33</sup> Mientras se cuecen las tejas y los ladrillos el horno queda abierto por la parte superior. En cuanto se termine este proceso y se hayan extraído las brasas de la caldera, la abertura superior se tapa con ladrillos viejos. Para que se *enfrien* los ladrillos y las tejas se necesitan de dos a tres días. Ya terminados se les almacena en los *tenados*, abiertos sobre uno de sus lados, hasta el momento del transporte.

### 3. La alfarería<sup>34</sup>

Las *alfareras*, así como las fábricas de tejas y ladrillos, están ligadas al lugar de explotación de la arcilla. No es pues de extrañar que las dos industrias ocasionalmente se hallen juntas en el mismo lugar.<sup>35</sup> La exposición que sigue se basa sobre las alfarerías de El Barco y Mombeltrán.

Como en el caso de las tejas y ladrillos, la arcilla se pica y se extrae de la *barrera* por medio de la *azada* o del *azadón* (lámina 4.6. a). Se lleva luego hasta el taller en pequeñas carretillas o en *serones*,<sup>36</sup> cestos que se ponen sobre el lomo de los caballos o de las mulas y que cuelgan por ambos lados (cp. Medios de transporte). Mientras que en los tejares de Ávila no distinguen diversas clases de arcilla o barro

<sup>33</sup> Se parecen a las usadas en los hornos de cocer pan; lámina 2.4. g.

<sup>34</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 558 y ss.): «Desde los más remotos tiempos prehistóricos es quizá España, entre los pueblos de Europa, el país más representativo en cuanto a su cerámica... La cerámica, o mejor la loza, se fabrica en España en todas partes; seguramente no existe una provincia que no tenga, al menos varios torneros o alfareros... Como fondo general de cerámica pueblerina encontramos los cacharros de barro cocido, generalmente vidriados, más o menos rojos». Bierhenke (1932, 105-147) (con amplia bibliografía); recientemente *A History of Technology* II, 376-412. Alfarería española: Extremadura: Bierhenke (1932); RDTP XVI, 347-349; Anderson (1951, 236, 271): Extremadura con fotos de cántaros, etc.; L. Cortés Vázquez (1953, 1954, 1954b, 1958); todos estos estudios ricamente documentados e ilustrados; Jessen (1930, 214 y ss.); N. Hoyos (1955, 8-19); *Anales del Museo del Pueblo Español* 98 y ss.: Palencia-León; *L'Art Populaire* I, 226 y ss.: Toledo 235, Valencia 233; Giese (1937, 194 y ss.); Giese (1934, 29-33) Granada; id. RDTPXIII, 50 y ss.; Mallorca; Alvar (1955, 34 y sigs); Spahni, *L'Alpujarra* 107, pl. 37 y ss.; *Tradiciones Populares*. La Laguna 1944, pp. 159-197; Canarias; además una rica bibliografía catalana y portuguesa. *A History of Technology* I, 376-412.

<sup>35</sup> Bierhenke (1932, 93, 106).

<sup>36</sup> Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke 1929, 106); Salamanca: la aceituna molida se mete en *capachos* o *seronis*, que ponen debajo de la viga de la prensa (Llorente Maldonado 1947); cp. sobre la palabra, p. 137.



ni su mezcla según ciertas proporciones, el alfarero de nuestra provincia divide la arcilla en dos tipos: una clase de color más claro, llamado «barro magro» por el alfarero de El Barco (parece que esta clase se une especialmente bien); y otra más roja porque contiene hierro, llamada «barro colorado»;<sup>37</sup> ambas clases son mezcladas en la proporción 1:1. Sobre el mismo piso del taller los bloques de barro se deshacen o machan con un mazo de 32 cm de largo, 22 cm de ancho, unido oblicuamente a un mango (lámina 4.7. a).<sup>38</sup> Una parte de la arcilla machada se pasa por un cedazo que tiene un aro de madera y una tela de alambre de hierro u otro similar, pero que hace impresión de ser muy primitivo pues tiene el piso de cuero cribado;<sup>39</sup> *harnero*; verbo *harnear* o *cribar*. Así se limpia la arcilla y el *polvo* más fino es reservado para agregarlo a la masa remojada en el momento de sobarla. Para remojar la arcilla más gruesa hay dos pilas empotradas en la pared y comunicadas por un tubo que puede cerrarse. Las dos pilas<sup>40</sup> sirven para distintas finalidades. Una de ellas, la llamada pila propiamente, tiene el borde superior a ras del suelo; la superficie es de 125:100 cm y la profundidad de 50 cm. La otra pila llamada *coladera* está situada a una altura algo mayor y es más amplia (155:125 cm), pero no tiene tanta profundidad (30 cm). La arcilla gruesa aún no cernida es primeramente metida en la pila y remojada —*calada*— abundantemente con agua para que se ablande. Con un utensilio de hierro, la *batidera* (lámina 4.7. b), se revuelve enérgicamente, de modo que las partes más finas floten en la superficie y las impurezas se vayan al fondo. «El barro está bien envuelto con agua». Con un cubo se extrae el líquido marrón rojizo y se lo vierte a través de un *cesto*, que actúa como cernidor, en la *coladera* (*colar*). En Mombeltrán, donde existe una clase muy buena de arcilla, el líquido no se pasa por el cesto, porque dicen que las vasijas toman gusto a mimbre, que luego pasa a los líquidos contenidos en ellas y que es desagradable al paladar. Cuando en la coladera la arcilla más fina se ha ido al fondo, se abre el tubo que se halla cerca del borde superior de la coladera (y que hasta ese momento quedó tapado con barro o con un trapo) y se deja el agua volver a la *pila* (verbo: *sangrar*).<sup>41</sup> La capa de arcilla que queda en el fondo de la coladera se extrae con palas (de hoja de madera o de hierro)

y se lleva en cubos hasta la mesa de trabajo. Los gruesos restos que quedan después de calar la masa, se usan, si se trata de barro no disuelto, para la fabricación de ladrillos y tejas; se llaman *desperdicios* o *grancias*.<sup>42</sup> Se los amontona al lado de la *pila*.

En Mombeltrán la arcilla, después de calada, es trabajada o *espadada* con el cuchillo curvo o *espátula*, como hemos visto ya en el capítulo dedicado a tejas y ladrillos. En El Barco el alfarero se contenta con sobar la masa con las manos sobre la *mesa* e irle agregando a la vez arcilla fina y seca (*polvo*) y, si es necesario, también agua. De la arcilla así preparada el alfarero saca un pedazo con la mano y forma un cilindro (*bolita*, El Barco; *pella*,<sup>43</sup> Mombeltrán). Para esta operación como para todas aquellas en que sus manos entran en contacto directo con la arcilla el alfarero las moja en una pequeña pila o *barreño* para impedir que se le pegue la masa.

Igual que en la Sierra de Gata<sup>44</sup> también en la prov. de Ávila la alfarería está en una planta baja, construida como los demás edificios, de piedras sin pulir, y tiene, fuera de la puerta de entrada, tan solo una pequeña ventana. El fresco húmedo que reina en el interior, parece ser muy favorable para la elaboración de la arcilla. En la alfarería de El Barco hay, uno junto al otro, cuatro tornos o *ruedas*<sup>45</sup> de madera, rodeados cada uno de ellos por una pequeña *pared* de ladrillos de 70 cm de alto, que sirve de punto de apoyo para las vigas y de asiento para el alfarero (ver más abajo).

La gran *rueda inferior* de 95 cm de diámetro y 3 cm de grosor está empalmada a la *rueda superior* (más pequeña, de 35 cm de diámetro, y 5 cm de grosor), por un eje o *árbol* de madera de 90 cm de largo; lámina 4.7. c. Por debajo de la rueda superior hay una viga cuyo cometido es reforzar el *árbol* y cuyos dos extremos van empotrados en la *pared* mencionada; el árbol pasa por dos *cojinetes* asegurados a la viga de refuerzo y constituidos por dos bloques de madera provistos de dos cortes en forma de semicírculo (lámina 4.8. d) El extremo inferior del eje termina en una punta de hierro, que se apoya en un orificio u ojo de una piedra.<sup>46</sup> Algunas tablas puestas sobre la pequeña pared mencionada,

<sup>37</sup> Cortés Vázquez, Pereruela (1954, 148): el *bermejo*, que es el fuerte de color rojo, frente a la *tierra*.

<sup>38</sup> En partes de Zamora *mayar* (Cortés Vázquez 1958, 97 y ss.).

<sup>39</sup> Bierhenke (1932, 107 y s.); Rodríguez Perera, (1959, 114): *harnero*: criba de mallas tan estrechas que no puede pasar el trigo y que se usa para limpiarlo de tierra, es decir para *ahucharlo*.

<sup>40</sup> Cp. sobre los diversos sistemas de pilas y *coladeros* las exposiciones ricamente ilustradas de Cortés Vázquez (1953, 24 y ss.); etc.

<sup>41</sup> Bierhenke (1932, 88, 107, 111): *sangría*.

<sup>42</sup> Igualmente en Salamanca (Cortés Vázquez 1953, 22, 24); Andalucía (Giese 1937, 197). etc.; cp. sobre la palabra también p. 135.

<sup>43</sup> Cortés Vázquez (1953, 21, 23, 24); Giese (1937, 197; 1934, 311) *peya* Granada, etc. Sobre el término Alonso (1958); García de Diego (1943, 5031) PILULA; Corominas (1954 III, 721).

<sup>44</sup> Bierhenke (1932, 111 y ss.).

<sup>45</sup> Bierhenke (1932, 144). Cp. sobre las formas del torno la bibliografía registrada en la nota 402; más especialmente los estudios citados de Cortés y Vázquez, Giese, etc. Sobre las formas primitivas (Montandon, 1934, fig. 300 y ss.); Caro Baroja, RDTP XII, 125; etc.

<sup>46</sup> Según Bierhenke (1932, 112) forma alta de torno; cp. también Giese (1934, 29); y últimamente sobre el trabajo en el torno (las mujeres sentadas en el suelo, etc.) Cortés y Vázquez.



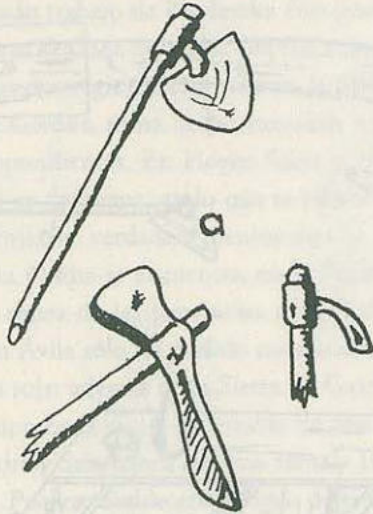


Lámina 4.6.  
Azada, azadon, pico.

sirven al alfarero de asiento y de mesa para sus herramientas, las bolitas de barro y los recipientes ya listos. Las piezas, una vez terminadas, se ponen a secar en estantes que con esa finalidad hay en la pared; luego deben ser *oreadas* al aire libre uno o dos días antes de ponerlas en el horno.

Volvamos ahora nuestra mirada hacia las herramientas y hacia el trabajo del alfarero. Los recipientes pequeños y sobre todo aquellos que tienen forma cilíndrica y una parte superior abierta más ancha son *torneados* en una sola pieza. Cuando se trata de recipientes mayores, sobre todo de aquellos que tienen la parte superior más o menos estrecha, el alfarero hace dos o más piezas, que luego son unidas unas con otras. Primero *tornea* la parte inferior o asiento y dobla el borde superior ligeramente hacia afuera. La *capa* o parte superior la hace en un segundo torno con la boca panzuda hacia arriba, la saca del torno y la encaja cuidadosamente en la primera parte. Con un ligero torneado y una suave presión el borde del *asiento* doblado hacia afuera se pega a la parte superior, quedando así unida la pieza. En forma semejante se procede para unir las otras partes y el cuello.

Mientras va realizando estas operaciones el alfarero humedece constantemente las manos y las herramientas de trabajo en la *pila*, para que la arcilla blanda no se pegue. Los restos de arcilla o *gachas* se extraen con una delgada tablita, la *tiradera*, que sirve también para el primer alisamiento de la superficie (verbo: *alisar*). Finalmente las piezas se alisan de nuevo *se estiran* con una *pelleja* o trozo de cuero suave —con un paño humedecido en Mombeltrán: *pañeta*— insistiendo sobre todo en los puntos de unión de las distintas partes. Los mangos o asas los *tira* el alfarero de un pedazo de arcilla y los pega cuando la pieza ya terminada se ha

secado un poco (*está tiesa*), es decir al cabo de más o menos una hora. Adornos y decoraciones son muy raros. A lo sumo se hacen algunas ranuras con un trozo de madera afilado en la punta o un utensilio de hierro semejante. Rara vez se encuentran recipientes adornados con franjas o flores; así vimos por ejemplo en Mombeltrán, en algunos cántaros elegantes, una rosa, hecha metiendo barro en un pequeño molde de madera y pegada después de dejarla secar ligeramente.<sup>47</sup> En general, sin embargo, la gente se contenta con formas esencialmente prácticas, sin adornos y sumamente sencillas.

Una vez terminado el recipiente y oreado un poco en el mismo torno, se lo separa o *corta* justo por encima de la rueda superior con un cordel o con un alambre y se le pone a secar en un estante en el mismo taller y luego al aire libre en la era. En Mombeltrán se emplea para trabajos más finos otro método: antes de empezar a torneear la rueda superior, se moja el centro con un poco de aceite, de modo que el fondo de la pieza que se trabaja se adhiere al torno sólo por los bordes, que luego son separados con un cuchillo o una pieza de hierro de forma apropiada.

Muy pocos recipientes tienen *brillo* o vidriado.<sup>48</sup> Para prepararlo el alfarero de El Barco emplea un mineral oscuro, el *alcohol alfarero*, que reduce a fino polvo en el molino de mano antes descrito. Luego se le revuelve con agua abundante, y se le vierte dentro del recipiente al que se desea dar brillo (el brillo se usa casi exclusivamente para el interior). Se le reparte sacudiendo la pieza de aquí para allá de modo que toda la superficie interior quede bien humedecida (*enjuagar*).

Luego de secar los recipientes al aire, empiezan a cocerlos. Igual que en la Sierra de Gata y en otras partes de la Península Ibérica,<sup>49</sup> se hallan también en las alfarerías de Ávila hornos abiertos en la parte superior y otros con una bóveda sobre la caldera y provistos de chimenea (Mombeltrán).

Las paredes exteriores del *horno* de El Barco están hechas de piedras y de barro, formando un cuadrado; en el interior en cambio la caldera y el horno propiamente dicho tienen forma cilíndrica, con un diámetro de 2,50 m y una altura total de 3,50 m. La *caldera* y el *horno* están separados, como en el horno de ladrillos, por un enrejado, *redes* o *torta*, formado por cuatro arcos paralelos con ladrillos encima. Todas las aberturas de las *redes* se tapan totalmente en El

<sup>47</sup> Sobre decoraciones similares en la Mancha y Soria cp. Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 562).

<sup>48</sup> Cp. Bierhenke (1932, 122).

<sup>49</sup> Cp. sobre la historia y las variantes del horno las exposiciones detalladas de Bierhenke (1932, 123 y ss.); sobre la Mancha Jessen (1930, 125, con lámina 32, fig. 1); bibliografía reciente en las obras citadas en la nota 402.



Barco, antes de empezar, con tejas y pedazos de ladrillos. Allí se cuece sólo con el calor y no se dejan entrar llamas o las emanaciones del fuego en contacto con los objetos.<sup>50</sup> En lugar de los respiraderos hay aquí tubos verticales o *brameras*;<sup>51</sup> se trata de dos tubos redondos en el centro de la caldera, y de 10 tubos semicirculares formados por tejas superpuestas por su lado más estrecho y colocados en la periferia del horno (lámina 4.7. e). Por los tubos escapan hacia arriba las llamas y los gases de la combustión y es también a través de los tubos que el calor se reparte parejo por todo el horno propiamente dicho. A la caldera es accesible por la *boca* del horno, que permanece abierta aun que el horno esté encendido.<sup>52</sup> Los utensilios que sirven para cargar el horno son similares a los del horno de ladrillos (cp. más arriba). Falta aquí una abertura para cargar el horno propiamente dicho; se llena o *escaña* y se vacía o *se sacan* los objetos por arriba. Primero se ponen en la parte de más abajo los recipientes mayores, encima de éstos los más pequeños, y los que tienen brillo forman la última capa. Todas las piezas huecas se cuecen con la boca para abajo, *boca abajo*. Una carga completa: *un escañe*. La carga se tapa con una *capa* o *tapa* de fragmentos o *retejones*<sup>53</sup> y sólo se dejan libres las bramaderas y algunos otros orificios,<sup>54</sup> que sirven para establecer el tiraje y que a la vez permiten al alfarero asomarse para vigilar la marcha del cocido. Por el color de los objetos y por el estado del vidriado respectivamente sabe el alfarero si debe calentar más el horno o dejarlo apagar. El horno debe estar prendido ocho horas y tarda un día entero en *enfriarse*.

En el *horno* de Mombeltrán, cerrado por una bóveda y provisto de una chimenea, se dan algunas diferencias. Aquí no se tapan las *lumbreras* o *boquillas* de las redes y las llamas y los gases de la combustión rodean la carga. La bóveda hace necesaria una *puerta* para cargar, que después de llenado el horno se tapia herméticamente. Para hacer posible un control mientras el horno está prendido, hay en el borde superior del horno propiamente dicho una pequeña abertura o *ventana*, que habitualmente se cierra con un ladrillo y barro. Para controlar la marcha del proceso, para el registro, se quita el ladrillo; se ilumina el interior poniendo un pedazo de corcho en la punta de un palo e introduciendo esto por la ventana; el corcho enciende por sí mismo en el interior y se quema dando mucha luz y poco humo, según afirmaciones que nos merecen confianza. En

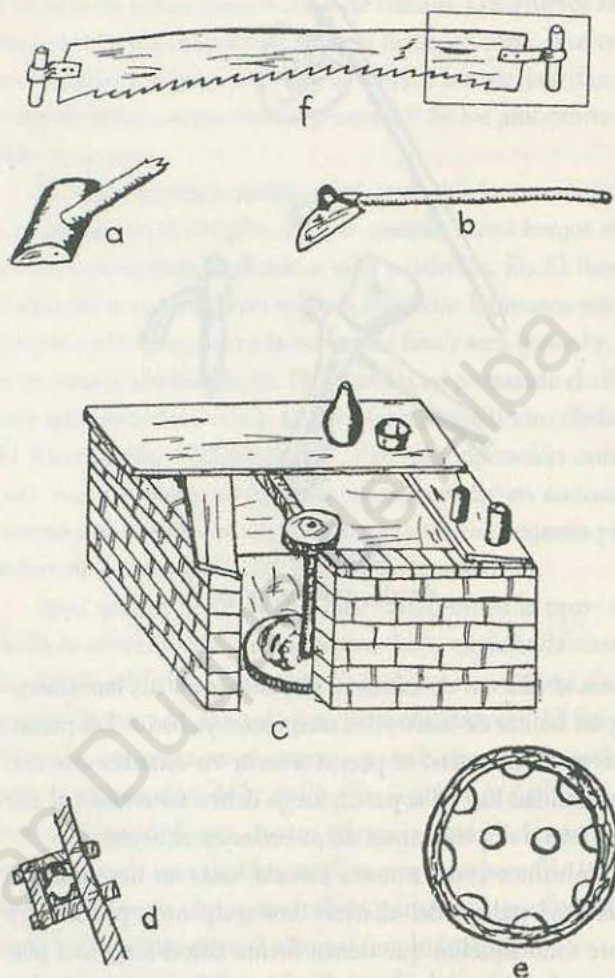


Lámina 4.7.: Alfarería

a) mazo; b) batidera; c) rueda del alfarero;  
d) guía del eje de la rueda; e) esquema de la planta del  
horno con sus brameras (El Barco); f) tronizador, sierra.

Mombeltrán se cuecen también tinajas de mayores dimensiones. Éstas no se ponen directamente sobre las redes, sino sobre tres patas o calzos hechas cada una con dos ladrillos simplemente superpuestos por el lado más ancho, para permitir la mejor circulación de los gases de la combustión.

Cp. sobre formas y tipos de recipientes que salen de las alfarerías el cap. Utensilios domésticos; y más adelante en el cap. Elaboración del vino.

<sup>50</sup> Cp. Bierhenke (1932, 129).

<sup>51</sup> Cp. *bramera*, *bramadera* del horno (Alonso 1958).

<sup>52</sup> Bierhenke (1932, 124).

<sup>53</sup> Cortés Vázquez (1953, 49, 52): Se meten los cacharros en frío en el horno y cuando se han acabado de colocar se cubren con el *retejón*.

<sup>54</sup> Cp. Bierhenke (1932, 134), un sistema parecido ib. 125



en el destacado trabajo de Bierhenke *Das ländliche Gewerbe in der Sierra de Gata*. Sobre las amplias coincidencias que existen en las dos regiones casi vecinas, la Sierra de Gata y la Sierra de Gredos, se ha hecho mención repetida en las notas correspondientes. En Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 562) se distingue, en lo que se refiere a Castilla, la «cerámica roja, la verdadera peninsular» y la «cerámica blanca». Esta última se encuentra, en la Península Ibérica, en diversas zonas de las provincias de Toledo, Soria y la Mancha. En Ávila sólo ha podido constatar la existencia de cerámica roja; además de la Sierra de Gata su presencia ha sido comprobada en las provincias de Madrid, Segovia, León, Zamora y Salamanca (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 562). Pueden establecerse además determinadas semejanzas con los procedimientos de la Mancha, así p. e. en los hornos de las alfarerías. Salvo en lo que se refiere a la Sierra de Gata, nos faltaba hasta hace poco en relación con las otras regiones vecinas, toda posibilidad de comparación sobre hornos y tornos. Con las publicaciones recientes de L. Cortés Vázquez sobre la alfarería en las provincias de Salamanca y de Zamora se ha dado un muy importante paso adelante.

Lo dicho respecto a la alfarería vale para la fabricación de ladrillos y tejas. Tampoco aquí, exclusión hecha de la Sierra de Gata, hay posibilidades de comparación directa con las otras regiones de España central. La amplia y múltiple coincidencia que se desprende de las exposiciones de Bierhenke (1932) nos da derecho a suponer que en las regiones vecinas no han de aparecer grandes divergencias.

#### 4. Explotación y elaboración de la resina

Debido a la relativa escasez de monte no hay en nuestra provincia una industria resinera en gran escala. En limitadas proporciones se las encuentra en la vecindad de las siguientes aldeas: Las Navas del Marqués, Arévalo, Arenas de San Pedro, Sotillo de la Adrada, Navalunga. Nuestras observaciones abarcan la zona de Arenas de San Pedro (Barranco) y Arévalo (Meseta).

La explotación de la resina no tiene ni con mucho en Ávila la importancia económica que adquiere en otras regiones ricas en bosque.<sup>55</sup> Es ésta la causa de que encontremos en general métodos de trabajo y herramientas muy simples. Se ha adoptado un método en forma más o menos

simplificada que por lo visto fue puesto a prueba en otras regiones.

A cada *piquero*, *picadero* o *resinero* son adjudicados 4.000 árboles, pinos (datos de la región de Arenas de San Pedro). El 1. 3. empieza con los trabajos preliminares. Las heridas ya existentes en el tronco o *caras* son sometidas a una nueva limpieza; la limpieza principal ya tuvo lugar en el otoño, sobre todo aquella que consiste en quitar restos de resina pegada y seca. Se emplea un *cuchillo* especial, ligeramente curvado, con *hoja* de doble filo (lámina 4.8. a), que tiene un largo de 19 cm, un ancho de 5 cm, provisto en el extremo posterior de un mango de madera corto. Luego se cuelga en el tronco liso del pino una *hojalata* de forma curva adaptada a la del tronco. Esta parte del árbol puede ser una cara del año anterior o una parte del tronco a la que se ha quitado la corteza para preparar una cara nueva (lámina 4.8. b). La *hojalata* se encaja en el tronco con unos golpes de *zuela*, una especie de hacha, o con un martillo y se apun-tala a los lados con dos astillas de madera o *virutas*. Unos 14 cm más abajo se clava en el tronco un gran clavo. Luego se sujeta entre la hojalata y el clavo el tiesto o recipiente destinado a recibir la resina; este *tiesto*<sup>56</sup> se asemeja en todo a una maceta de flores corriente, pero sin orificio en el fondo, y es también de barro cocido; tiene un alto de 14 cm, su diámetro superior es de 14 cm, el inferior de 7 cm. Cuando los preparativos han llegado a este punto se hace en el tronco la incisión o *cara*. En general se empieza por el lado expuesto al sol para luego ir haciendo otras caras en torno del tronco. Una cara alcanza para 5 años y se extiende hasta una altura de 3,50 m sobre el nivel del suelo; cada año se prolonga un poco más arriba, hasta alcanzar la altura mencionada. Para hacer la incisión se emplea la *zuela*; se trata de una azuela o hacha con hoja curva y un mango de largo variable (lámina 4.8. c), según las necesidades (Beyer 1937, lámina 51.); el largo de la parte derecha es de 15 cm, el largo de la parte curva 8 cm, el ancho de la hoja 6 cm. Con ella se quita la corteza y se hacen pequeñas hendiduras en la *cara*. La *cara* tiene un ancho medio de 10-11 cm, se angosta algo hacia arriba y tiene 1,5 cm de profundidad (Beyer 1937, 59). Para aumentar el chorro de resina, que es tanto más abundante cuanto mayor es la temperatura, y a la vez guiarlo mejor hacia el *tiesto*, se hacen con el *cuchillo* pequeñas hendiduras en la *cara*, que corten oblicuamente desde el borde hacia el centro. El trabajo de los *piqueros* o *resineros* es vigilado por la autoridad competente o sea los Ingenieros de

<sup>55</sup> Cp. sobre «Harzschlägerei» en las Landas (SO de Francia) L. Beyer (1937, 52-63) (con numerosas ilustraciones) y recientemente S. Lerat (1960), sobre Cuenca una observación en *Nueva Geografía Universal* III, 468.

<sup>56</sup> Sobre los significados de *tiesto* cp. García de Diego (1943, 6671) TESTUM; Alonso (1958); Corominas; *tiesto*, *testero* también en el vocabulario del alfarero (Cortés Vázquez 1953, 30, 33); etc.



Montes, cuya misión es impedir la explotación exhaustiva y con ello el que los árboles de los montes sean dañados. Sólo en Moraleja hallamos en un pequeño monte, que quizás no estaba bajo la vigilancia estatal, la explotación exhaustiva hecha a base de dos caras en el mismo árbol. Con esto el árbol se seca al cabo de 10 años y es menester cortarlo. Quizás se tratara en este caso solamente de los pinos que se sacrifican para hacer claros en el bosque y que se quiere explotar antes de hacharlos. Mas o menos una vez por semana las *caras* deben ser abiertas nuevamente con la *zuela*. Cada 3-4 semanas se vacía el tiesto y se prepara la resina líquida para ser transportada a la fábrica. Del *tiesto* se la *vierte* inmediatamente en latas abiertas (lámina 4.8. d) que son llevadas al bosque por los hombres cuando van al trabajo a los montes. Tratase por lo visto de una forma moderna de antiguos recipientes de madera usados aun en otras regiones<sup>57</sup> y de los cuales han adoptado el palo para llevarlos a cuestras. De las *latas* la resina se vierte en *cántaros* de lata herméticamente cerrados con una tapa (lámina 4.8. e); se cargan en un artefacto semejante al del aguatero, de a cuatro, al lomo de las caballerías y se transportan así a la fábrica. La resina natural, tal cual proviene del árbol, con todas sus impurezas se llama *miera*.

Sobre la explotación y elaboración posterior de la resina nos hizo la siguiente exposición de conjunto, que reproducimos textualmente, el propietario de la «resinera» de Arenas de San Pedro, al principio muy desconfiado y luego muy bien dispuesto:

«El obrero que hace la herida al pino se llama *resinero*, pero muchos en esta provincia le denominan *piquero*. La herramienta que emplea se llama *azucla*, de fabricación y origen francesa. Después existen cuadrillas de varios obreros que son los que recogen el producto, pino por pino y a estos se les llama *remasadores*. Después existen los que hacen el transporte del producto desde el monte a las fábricas o sitios donde puede ir el camión. A estos les llaman *muleros* y también *arrieros*. Y sobre los trabajos en los montes relato: "Se inician en el mes de marzo. Se obtienen varias colecciones: la primera suele hacerse en el mes de mayo, entre los días 10 al 15; se termina en los días 15 de octubre, fecha en que el Estado, por medio de su personal técnico, los ingenieros de Montes, cuida del cumplimiento de esta parte del contrato. Desde octubre a noviembre el resinero raspa la masa que ha quedado pegada a la herida del árbol, que aquí llaman *raedura* y que en el negocio se conoce con el nombre de *barrax*".

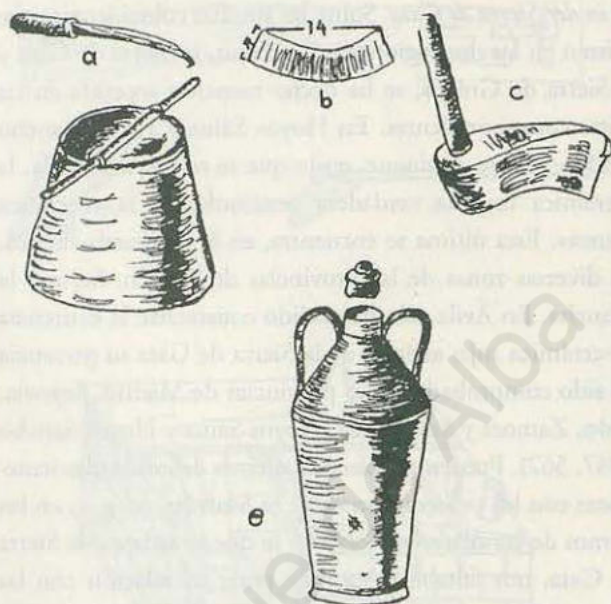


Lámina 4.8.: Resina y Sierra

a) cuchillo del resinero; b) hojalata; c) zuela; d) tiesto; e) cántaro para la resina  
tronzador, sierra (reconstrucción); cp. lámina 4.7. f.

## 5. Los aserraderos

En Ávila los aserraderos<sup>58</sup> son tan escasos como las resineras. Hallamos sólo una de estas empresas en el valle del Tormes en Hoyos del Espino. Era completamente moderno, provisto de sierra alternativa, circular y estaba accionado por una pequeña usina eléctrica instalada a orillas del Tormes. En consecuencia, no había nada interesante desde el punto de vista folklórico.

Pero en el mismo lugar existía hace 25 a 30 años un antiguo aserradero. Sobre la base de algunos restos que hallamos de la instalación y por los datos del actual propietario, que había conocido el primitivo, pudimos hacernos una idea aproximada de lo que eran los antiguos *talleres de sierra*. Imposible de imaginar algo más primitivo.

Ayer, igual que hoy, los troncos o *trozas*<sup>59</sup> eran llevados en *carretas*, un vehículo primitivo,<sup>60</sup> hasta el aserradero. Sobre el piso del carro se pone un grueso travesaño para reforzarlo y

<sup>58</sup> Sobre primitivas formas de aserraderos cp. Krüger (1935 D, 143-156).

<sup>59</sup> Krüger (1935 D, 155): trossada «ungeschälter Baumstamm»; sobre el problema etimológico Corominas (1954 IV, 614); variantes semánticas Alonso (1958).

<sup>60</sup> Cp. cap. Medios de transporte.

<sup>57</sup> Beyer (1937, 59) con dibujo.



sobre este travesaño reposa el extremo anterior del tronco. El extremo posterior arrastra por el suelo, por delante sobresale sobre la carreta oblicuamente hacia arriba. En el aserradero propiamente dicho estaba el *barranco* con 5 m de largo, 2 m de ancho, y una profundidad algo mayor que la altura de un hombre. El tronco se hacía rodar poniéndolo encima de unas *traviesas* puestas sobre el *barranco*. Para aserrar los troncos (parece que allí sólo se cortaban vigas) se usaba un serrucho con una *hoja* arqueada, provisto de un mango de madera

en cada extremo. Hallamos tan solo un ejemplar roto. En la lámina 4.7. f se ha completado el trozo que faltaba. La *sierra* o el *tronzador* debe haber tenido un largo de 1.80-2.00 m. En el resto que hallamos, el ancho mayor de la hoja era de 19 cm y el ancho menor, correspondiente a la mitad de la hoja, era de 12 cm. Se *serraba* entre dos hombres. Uno de ellos, el *maestro*, se paraba sobre el tronco, poniendo un pie delante del otro, el otro, el *oficial* o *ayudante*, estaba parado en el *barranco* debajo del tronco.<sup>61</sup>

<sup>61</sup> Encontramos tales aserradores en las más diversas partes de la Rumania y fuera de ella, con la diferencia de que en lugar del *barranco* aparece un armazón de madera alto que sirve para serrar. He aquí algunas reproducciones: Krüger, *Die romanischen Völker*, foto 63; Póvoa de Varzim; García-Lomas lámina XX: Montaña de Santander; Violant y Simorra, *El Pirineo Español* 119: aserradores pirenaicos que utilizan el «caballo» (=armazón); Dicc. Alcover IX, 866; M. Alves, Braganca IX, 301; Lopes Días, *Etnografía da Beira*, t. VII, 199, estampa III: Os serradores; igualmente en Suiza, en los Alpes italianos; y no se olviden por fin los célebres «scieurs de long» que antes recorrían las más diversas regiones de Francia (Debo estos informes a F. Krüger). Interesante la observación de M. Willkomm, *Wanderungen durch die Nö. und centralen Provinzen von Spanien*. Leipzig 1852, II, 200: «Vide (de la serranía de Cuenca) fristen ihr Leben als Holzschläger, Bretterschneider; Schneidemühlen babe ich nirgends bemerkt».







# EL CULTIVO DE LA VID Y LA ELABORACIÓN DEL VINO<sup>1</sup>

## 1. Preparación y cultivo de la vid

La vid se cultiva en la ladera meridional de la Sierra de Gredos, donde el vino constituye una de las producciones más importantes: en el Valle Amblés; al norte de la región de Arévalo y desde allí hacia el sur en diversos puntos hasta la misma ciudad de Ávila. Hay que distinguir dos modos de cultivo:

- a) En parras, formando emparrado o contra las paredes de las casas.
- b) Como viña en campos y viñedos.

Designaciones: *viña* designación general, *viñedo* en Arévalo; *majuelo* en Arévalo = viña joven.<sup>2</sup>

En laderas escarpadas se da preferencia al cultivo en terrazas,<sup>3</sup> sobre todo en el Barranco: *tablero* o *bancal*. La superficie horizontal de la terraza se consigue excavando en

la ladera un pedazo y haciendo delante, con tierra, un relleno y una *pared* de piedras yuxtapuestas. Para cavar se emplean *azadas*, *azadones* y *picos* (lámina 4.6. a). La vid en general se mantiene baja. Parras se hallan sólo como adorno, para dar sombra en las casas o formando cortos emparrados delante de las casas. La *parra* en general está constituida por un enrejado de madera o, con menos frecuencia, por un armazón de madera recubierto de alambre. Los postes verticales del enrejado: *horcas* o *sorcas*;<sup>4</sup> los listones transversales del enrejado: *varales*.

Designaciones de la planta y de sus partes:

- La cepa -*cepa*; el racimo -*racimo*; la fruta -*uva*; la piel de la uva -*hollejo*, *pellejo*; el interior de la uva -*zumo*, constituido por la semilla o *pito*, el jugo o *mosto*, y la *pulpa*; las ramas viejas de la cepa -*sarmientos*; los brotes -*yema*, *pámpano*; los brotes exuberantes y estériles -*lechuga*;<sup>5</sup> los zarcillos o tijeretas -*lombrices*; los troncos de la vid o cepas de los viñedos se refuerzan con *harpas* o *estacones*.

En otoño o a comienzos del invierno la viña<sup>6</sup> se *poda*. Se emplea para esto una *tijera de podar* corriente. En el invierno o al comenzar la primavera el viñedo se *abona*<sup>7</sup> o *estercola*. El estiércol es transportado sobre el lomo de las caballerías en cestos de carga o *serones* (cp. cap. Medios de transporte) o en *sacos* al hombro hasta el viñedo; allí se le apiña en montones. Con la *azada* se *cava*<sup>8</sup> un pequeño surco

<sup>1</sup> Cp. Schmieder (1919, 33): «Wein wird hauptsächlich im Tal des Alberche und in der Vega von Plasencia gekeltert. Die Herstellungsweise ist primitiv. Die Weine der einzelnen Gebiete sind sehr verschieden». Bibliografía: Bierhenke (1932, 6) España, Portugal, bibliografía general; Krüger (1935 C II, 441 y ss.); F. Balbuena (1922); N. de Hoyos Sancho, *Aspectos folklóricos de las labores de la vid y de la vendimia en la Mancha*. En: *Tradición* (Cuzco), III, Nos. 12/14; Santos Coco (1941, 145 y ss.); Extremadura; Llorente Maldonado (1947, 186-187); Salamanca; Giese (1937, 159 y ss.); NO-Cádiz. Sobre la historia de la viticultura y de su técnica recientemente A *History of Technology* II, 128-129.

<sup>2</sup> También en Salamanca (Llorente Maldonado 1947, 186, 195); = «cepa nueva» Rioja.

<sup>3</sup> Schmieder (1919, 31): «Die Anbaufläche ist hier jedoch nicht wie in der Ebene und in den grossen Senken des Gebirges wagerecht, sondern überall stark geneigt. Der Anbau muss daher meist auf terrassenartig angelegten Gärten vorgenommen werden»; cp. también Krüger (1935 C II, 16 y ss.; A II, 356 y ss.; 1947, 88 y ss.).

<sup>4</sup> = las horcas; Lamano *sera*, de las eras; etc.

<sup>5</sup> Salmant. *barda* (Lamano 1915, 276).

<sup>6</sup> Tiene ella una altura de unos 50 cm.

<sup>7</sup> *abonar*: con abono artificial.

<sup>8</sup> Salmant. *mullicar* (Lamano 1915, 548).



(*hoyo*, -a) en torno a cada cepa, se rellena de estiércol y se tapa con tierra. Con esta finalidad el estiércol se reparte antes por medio de pequeños cestos, *cestillos* o *covanillos*, por todo el viñedo. Cuando, en la primavera, las cepas empiezan a brotar, los brotes se espolvorean o *curan con azufre*, para prevenir enfermedades; para el azufre se emplean latas con el piso agujereado, cartuchos. Otra medida preventiva contra las enfermedades es el *sulfato*, que se usa, como es general en otras regiones dedicadas a la viticultura, rociando las plantas en mayo y en junio; verbo *sulfatar*; las *máquinas* que se usan para espolvorear son modernas. A la vez se quitan los brotes inútiles o lechugas, verbo *deslechugar*,<sup>9</sup> y se abre la tierra en toda su extensión por segunda vez con la azada (*binar*).

Entre las enfermedades, epidemias, frecuentes se citan *mildeu*, *oidio* y la *filoxera*.<sup>10</sup>

## 2. La vendimia y el transporte<sup>11</sup> de la uva hasta la prensa

En setiembre las uvas se *cortan* o *cogen* con el cuchillo, se echan en pequeños cestos y luego se pasan a otros de gran tamaño, o banastas de madera de sauce (de 70 cm de diámetro, 35 cm de alto; lámina 5.1. c). Estas banastas unidas de a dos se ponen en el lomo de las bestias de carga. Para impedir que la uva caiga de las banastas llenas se ata sobre ellas un saco o *embozo*. De esta manera la uva se lleva en el Barranco hasta la *bodega* o el *lagar*.<sup>12</sup> En otras aldeas (en Arévalo y Moraleja) los grandes cestos son transportados en carros.

## 3. La preparación del vino: prensas, etc.

Exceptuando algunas aldeas del Barranco se ha conservado en la provincia de Ávila la costumbre antigua de pisar las uvas con los pies desnudos y de *macharlas* o *machacarlas* (a veces se trata de dos operaciones consecutivas)<sup>13</sup> antes de prensarlas en la bodega. Las dos operaciones se llevan habitualmente a cabo en el *lagar* o sea en un espacio separado

por una pared de 1 m de alto.<sup>14</sup> El suelo de este lagar es de barro apisonado, de ladrillos o de piedras chatas y está algo inclinado hacia uno de los lados. En la parte más profunda de la pared circundante hay una apertura en el suelo delante de la cual, empotrado en el piso, se halla un *pilo* o *pozo*, el cual recoge el mosto (lámina 5.1. d). Luego el orujo o los *rugajos* son prensados. En nuestra región se usa aún la antiquísima prensa de viga, aunque ya se ha difundido ampliamente la prensa de huso más moderna.

Además se emplea otro tipo de prensa aún más primitivo en zonas en que la vid se planta en pequeñas extensiones, sólo para el consumo propio, p. e. en Adanero. Sobre el montón de orujos o el pie<sup>15</sup> se pone una tabla, en general el *trillo*, y se aumenta su peso con piedras.<sup>16</sup> Este procedimiento se emplea sólo para fabricación de pequeñas cantidades de vino, anualmente a lo sumo 150 cántaros (según datos de una persona de confianza en Adanero, un antiguo viticultor).

Además de prensas de tipo moderno, como se las halla sobre todo en Arévalo, existen en nuestra región dos clases de prensas antiguas<sup>17</sup>:

- a) La prensa de viga<sup>18</sup> en los lagares, que se usa actualmente en los lugares donde la producción del vino es en pequeña escala; así p. e. en Adanero (al lado del ferrocarril entre Arévalo y Ávila). Este tipo se parece a una prensa de aceite.<sup>19</sup>
- b) La prensa de huso, el *estrujo*, que trabaja en las bodegas<sup>20</sup> de Villarejo, en otras aldeas del Barranco, también en Moraleja y en diversos lugares de la meseta.

### La prensa de viga («Baumkelter»)<sup>21</sup>

Según datos de personas de confianza esta antigua prensa era generalmente usada en el pasado también por los grandes viticultores de la región de Arévalo. Hoy ha sido

<sup>14</sup> Cp. sobre esta instalación, sus variantes y antecedentes históricos Bierhenke (1932, 62 y ss.).

<sup>15</sup> Krüger (1935 C II, 490); cp. también la elaboración de las aceitunas.

<sup>16</sup> Krüger (1935 C II, 462, particularmente n. 102); Bierhenke (1929, 62).

<sup>17</sup> Lo mismo en Andalucía: Giese (1937, 159); *A History of Technology* II, 113 y ss.: sobre la evolución histórica. Cp. también la nota siguiente.

<sup>18</sup> Cp. la descripción de la viga de Ardoncino (Carreras i Candi 1931 III, 407); Alvar (1959, 192, lámina XIII): *lagar*, en el que están asociados la tina de pisar y la prensa; Krüger (1947, 89): NO de España.

<sup>19</sup> Bierhenke (1932, 44-78); cp. más adelante: La elaboración del aceite.

<sup>20</sup> El *lagar* es el lugar, separado del resto de la bodega, en el cual se pisan las uvas y en el cual se coloca el montón de uvas debajo de la *viga*; *bodega* = la totalidad de la instalación.

<sup>21</sup> Haberlandt-Busch 357; Bierhenke 44 y ss., 62 y ss.; Krüger (1935 C II, 483 y ss.); sobre las de la provincia de León Bierhenke 44, 46, nota 3. Cp. también las notas precedentes.

<sup>9</sup> Para quitar brotes grandes se usa el *siguroncillo* (lámina 5.1. b), una variante pequeña del *garayo* (ib.).

<sup>10</sup> Carreras i Candi (1931 III, 404): «En otros tiempos abundaban las vides en Castilla; la filoxera fue destruyendo gran parte de esta riqueza».

<sup>11</sup> Cp. Krüger (1935 C I, 123 y ss.). *La Vendimia*, célebre cuadro de Goya.

<sup>12</sup> Sobre la diferencia entre *bodega* y *lagar* cp. más abajo.

<sup>13</sup> Krüger (1935 C II, 446, 450 y ss.); en las Hurdes «el vino se elabora triturando la uva a mano, y el aceite, machacando la aceituna en el batán o matón» (Velo Nieto 1956, 120); *batán* = especie de artesa con una oquedad alargada; Giese (1937, 159). Lamano *patear* «pisar a una persona», «pisar la uva en las operaciones de la vinicultura».



sustituída allí como casi en todas partes, por la prensa moderna de huso de hierro. Empero, a pesar de la difusión de los métodos modernos, se ha conservado en Arévalo el método de pisar y machar la uva antes de prensarla. Allí mismo, quiere decir entre Arévalo y Ávila, en una región en que el aldeano cultiva la vid tan sólo para su propio consumo, la prensa de viga está aún hoy muy difundida. En cambio a los grandes viticultores este método no les rinde; han introducido pues la moderna prensa de huso con rosca de hierro.

Sigue la descripción de la prensa de viga tal como la encontramos en Adanero. En menores dimensiones se parece a una prensa de aceite (lámina 5.1. d).

Debe su designación a la *viga* —un tronco fuerte de 5-6 m de largo—<sup>22</sup> cuyo extremo posterior va empotrado en la pared de la casa en la que está el *lagar*.<sup>23</sup> En posición de descanso la viga se apoya en el medio sobre un fuerte palo, el *fiel*.<sup>24</sup> En su extremo anterior tiene un gancho del que se cuelga, por medio de cadenas, una tabla o *cajón* cargado de piedras para aumentar el peso y la presión de la viga sobre el pie o montón de orujos. Este cajón es seguramente un antecedente del peso de piedra usado aún hoy generalmente (cp. el cap. sobre la preparación del aceite). El piso del lagar está inclinado hacia un lado (*está en rambla*); el mosto corre a través de un orificio que hay al pie de la pared del lagar, hacia el *pozo* empotrado en el suelo (Bierhenke 1929, 63). Luego se extrae con baldes.

En la lámina 5.1. d observamos además dos postes verticales a ambos lados de la viga; sirven de *mira* —de ahí su nombre—, pues gracias a ellos el labrador puede controlar si el pie queda exactamente debajo de la viga. Estos dos postes sirven, además, para impedir que la viga al moverse se deslice hacia los lados.

Las operaciones empleadas en la preparación del mosto son las siguientes: la uva, una vez transportada al lagar, es pisada con los pies y, eventualmente, además machada o machacada. Para macharla se emplea un *mazo* de madera (cp. más abajo y lámina 5.1. f) asegurado a un mango. Los orujos que quedan después de escurrido el mosto se amontonan en forma de cilindro debajo de la viga; este pie tiene una altura de 80-100 cm y alcanza hasta 150 cm de diámetro (Arévalo). Antiguamente, para sujetar mejor este montón se envolvía una soga<sup>25</sup>, medida necesaria (en Arévalo), considerando las grandes cantidades que ponían a prensar los viticultores. En el caso de las cantidades menores que hoy se

presan con la viga, basta con poner sobre el *pie* una tabla *sólida* (Krüger 1935 C II, 485) y a veces además algunos troncos de madera para conseguir una presión normal: *apretar*, *estrujar* (término autóctono), *exprimir*.<sup>26</sup> Parece que la expansión de este último coincide con la de la maquinaria moderna. En Arévalo era costumbre prensar tres veces cada pie. Después de cada apretón (pues aún cuando se emplea la prensa de viga se prensa el *pie* dos a tres veces) este último se revuelve y extiende con *rastras*<sup>27</sup> de hierro y se rehace de nuevo. Antes del tercer apretón se vierte agua sobre el pie:<sup>28</sup> se le *refresca*.

Lo que queda después, de estas operaciones se llama *orujo*. En algunos lugares, p. e. en Arévalo, se deja fermentar, se destila y se hace *aguardiente de orujo* o se usa como alimento de cerdos y ovejas. (cp. más abajo). El mosto se extrae del pozo con cubos, cuya designación generales *calderos*, y que en Arévalo se llaman *herradas* (tratándose en este caso de cubos de madera con aros de hierro) y se vierte en odres<sup>29</sup> que se llevan al hombro hasta las tinajas o *cubas* de fermentación. Trátase en Arévalo y alrededores, en los establecimientos de los grandes viticultores, de grandes *cubas* de madera que contienen de 300-400 cántaros (alrededor de 2.000-2.800 l). Para más datos sobre las cubas de fermentación véase más abajo. El modo de transporte en odres se llama *coritear* y los obreros que lo hacen *coritos*;<sup>30</sup> el odre se llama *pellejina* y, en oposición al pellejo, no está recubierto de pez en el interior, porque los ácidos del mosto la atacarían, «el mosto se comería la pez». Los recipientes mencionados más arriba son mantenidos en su sitio por grandes trozos de madera de encina, los *poínos*.<sup>31</sup> Por lo general los lagares y las bodegas están totalmente separadas de las cuevas en las que se deposita el vino ya listo.<sup>32</sup>

En general el vino después de fermentado debe ser *trasegado* (*trasiego*)<sup>33</sup> a recipientes limpios. Las cubas son concienzudamente limpiadas con agua, pero sin azufre. Para el *trasiego* se mete en el agujero que habitualmente tienen los toneles

<sup>22</sup> Bierhenke 70; Giese 164.

<sup>23</sup> Cp. cap. Cosecha.

<sup>24</sup> Krüger (1935 C II, 491); lo mismo en el lagar de aceite.

<sup>25</sup> Krüger (1935 C I, 131 y ss.; II, 470).

<sup>30</sup> Alonso (1958) corito «desnudo o en cueros», «nombre que se ha dado a los montañeses y asturianos», «obrero que lleva en hombros los pellejos de mosto o vino»; Guadalajara = «los que llevan el mosto desde los lagares hasta las cubas en pellejos de cuero de forma especial; no llevan casi ropa, sólo un pantalón, y con el pecho al aire» (Vergara Martín 1946, 667), es decir originariamente = «desnudo, en cueros»; García-Lomas (1949, 99); = «guadañador» Malpartida de Plasencia (Santos Coco 1940, 83).

<sup>31</sup> Derivado de *poyo*; Bierhenke 79 *poíno*; Llorente Maldonado (1947, 187): *poyino*, *poíno*, *poyata*; Velo Nieto (1956, 192): *puínos*.

<sup>32</sup> Así en el Barranco (cap. Casa: tipo 3 b) y en la región de Arévalo, exceptuando un solo caso en el cual se encontraron juntas.

<sup>33</sup> M. L. Wagner, citado por Corominas (1954 IV, 1087).

<sup>22</sup> Bierhenke 40; Giese (1937, 161).

<sup>23</sup> Bierhenke (1929, 51 y 63). Giese (1937).

<sup>24</sup> Bierhenke 42; Krüger (1935 C II, 486).

<sup>25</sup> Giese (1937, 160, 164).



o cubas un tapón que lleva embutida una *canilla con llave*, semejante en todo a la que se usa en los toneles de cerveza.

Cuando el lugar destinado a la fermentación del vino está bajo tierra,<sup>34</sup> durante los primeros 14 días desde que se ha puesto el vino a fermentar, no se puede entrar en el recinto a causa de las emanaciones de óxido carbónico, si no se han tomado medidas para que éste escape. Con esta finalidad hay respiraderos que conducen hacia arriba a modo de chimeneas y que en la parte inferior semejan verdaderas campanas.

Debajo de los respiraderos o *zarceras*<sup>35</sup> se mantiene permanentemente encendido durante este tiempo un fuego de leña. «El fuego atrae los gases de toda la bodega», el ácido carbónico y el humo escapan por las *zarceras*. Una bodega grande tiene varias *zarceras*, pero en general basta con hacer fuego debajo de una de ellas. Sobresalen por la parte superior de 50-150 cm por sobre el suelo.

#### *La prensa de huso («Spindelpresse»)*<sup>36</sup>

El *estrujo*<sup>37</sup> o prensa de huso empleada en el Barranco y en muchas aldeas de la meseta está totalmente construida de madera (lámina 5.1. e). Se halla en la bodega sobre un zócalo de ladrillos, de unos 40 cm de alto; esta base tiene en el centro una *pila* (c) de unos 60 cm de diámetro en la que se pone el cesto con la masa a prensar. Sobre el zócalo se levantan los dos grandes postes laterales o *almas* que llegan hasta las vigas del techo, de una altura total de 225 cm (d). Entre ambas se halla la viga horizontal de prensar o tuerca, de 110 cm de largo (b), que lleva en el medio un orificio con roscas para el huso (a). Este se ensancha por la parte inferior, hasta constituir un pie cuadrado de 25 cm de lado, el cual va atravesado por dos agujeros verticales para las *barras* y está provisto de un *pitón* pequeño en la superficie de

la base para el orificio de la maza, o sea de la tapa del cesto de prensar (cp. más abajo).

La *prensa* moderna de Moraleja ya tiene un *husillo* de hierro (Krüger 1935 C II, 487); pero todo el resto está hecho de madera. El huso presiona con su pie un travesaño o *lambrilla* que va encajado por medio de ganchos laterales en ranuras de las *almas*.<sup>38</sup> En este caso la uva se *macha* o *machaca* en el lagar con un *mazo*, constituido por un trozo de madera de 50 cm de largo, 15 cm de ancho y 15 cm de alto, y que lleva en el medio de una de sus caras longitudinales un mango de cerca de 1 m de largo, encajado en forma vertical u oblicua (Lámina 5.1. f). No es costumbre pisar las uvas con los pies.

Los orujos se ponen en el «cesto» que se halla debajo de la prensa. Este «cesto» de forma cilíndrica, con 100 cm de alto, 100 cm de diámetro o más, está compuesto de duelas unidas por fuertes aros de hierro; entre cada dos de ellas queda una ranura estrecha. Su nombre *jaula*,<sup>39</sup> además de *zarzo*, corresponde pues perfectamente a la realidad (lámina 5.1. g). La masa contenida en ella se cubre con una *tapadera* y sobre ésta se pone el *burrillo* o *machoncillo*, dos sólidos palos en forma de cruz, que transmiten la presión del huso a la masa de orujo. Cuanto menor la masa contenida en la jaula, tanto mayor el número de cruces que hay que poner sobre la tapadera. La salida del mosto y su extracción corresponden a las condiciones del Barranco, que serán ahora descritas en detalle.

Ahí —en oposición a lo que observamos en otras regiones— la práctica de pisar y de machar la uva antes del prensado no se ha conservado generalmente. En el Barranco la uva se vierte de los grandes cestos de transporte (cp. más arriba) en un gran cedazo cuadrangular —la *baranda*— cuya superficie está formada por cintas de cáñamo, el *enrejado de sogas*. La *baranda*, con sus listones de madera —*pali-tos*— sobresalientes, reposa sobre una cuba de mampostería (de 200 cm de largo, 90 cm de ancho y 70 cm de alto) —el *arteson*<sup>40</sup> que tiene un reborde —*marco*— de madera; lámina 5.1. h. Un hombre arremangado (con los brazos *arrezagados*) revuelve las uvas en la *baranda* para que *estalle* la fruta; verbo: *barandear*.

El mosto cae en el artesón y el orujo —*los rugajos*— que quedan en la *baranda* se llevan a la prensa donde se echan en el *cesto* (lámina 5.1. g), que se encuentra en la *pila* del *estrujo*; el cesto es una cuba de madera, sin piso, de 50-60 cm de diámetro y 70-100 cm de alto, con una tapa de

<sup>34</sup> Como en un caso de Arévalo; dicen que se trata de los baños de un castillo moro.

<sup>35</sup> Según García de Diego (1943, 1656) y Alonso (1958) de *cierzo*; Corominas (1954 I, 796).

<sup>36</sup> Krüger (1935 C II, 456, 463 y ss.); Bierhenke 44, n. 1 (descripción del mismo tipo de la Sierra de Gata); Santos Coco (1941, 146): *estrujón* «husillo grande de madera para prensar la uva, que ha sido sustituido por la prensa hidráulica»; Zamora Vicente (1943, 98) *estrujón* «prensa de vino»; Zamora Vicente (1953, 113 y ss.): lagar de sidra (cp. Caro Baroja, 1944, pág. 98, fig. 78); id. *La vida agraria tradicional reflejada en el arte español*. Madrid 1949, págs. 88 y ss., con fig. de sidra, de vino; García-Lomas (1949, lámina XXIV): *lagar, lagareta*; Montaña de Santander.

<sup>37</sup> Cp. la nota anterior sobre los diversos significados de *estrujón*, infinitivo *estrujar*, cp. Alonso (1958); García de Diego (1943, 6745) *TORCULARE*, y ss.; Corominas (1954, II, 455); extrem. *estrujón* «husillo del lagar», «traslado del vino del lugar donde se pisa la uva al sitio donde se guarda para que fermente: *día del estrujón*» (Santos Coco: Tres días hay en el año que relucen como el sol: La vendimia, la matanza y el día del estrujón, canción popular).

<sup>38</sup> Krüger (1935 C II, 465 y fig. 18); VKR I, 56.

<sup>39</sup> Krüger (1935 C II, 485); extrem. *jaula* «el depósito de la prensa de vino, en donde se echa la uva» (Santos Coco 1940, 147).

<sup>40</sup> Originariamente artes de amasar.



madera (*maza*) en cuyo centro se halla un orificio para el *pitón* del huso (Krüger 1935 C II, 465).

El mosto que sale de la prensa —*estrujón*—, pasa a un cántaro —*pila*— empotrado en el piso o a un simple recipiente de barro —*tinaco*— colocado delante del zócalo de la prensa (Krüger 1935 C II, 465).

Prensar con el huso: *estrujar*.<sup>41</sup>

El *mosto* y el *estrujón* se mezclan y luego se hacen fermentar, o se hace con el *mosto* vino fino y del *estrujón* un vino de menor calidad.

Del *arteson* y de la *pila* (o del *tinaco*) que se hallan delante de la prensa, el mosto se extrae con un *cazo* y se vierte en los recipientes destinados al transporte, de los que se echa luego en las grandes tinas para la fermentación. (Sobre el transporte del mosto en el Norte de la provincia cp. más arriba). El *portamosto* (lámina 5.1. i) es un recipiente cilíndrico de lata, de 28 cm de diámetro, 40 cm de alto y un contenido de 25-30 l: para evitar daños lleva debajo un disco de madera; por otro lado, para impedir que se dañen las tinas de fermentación (de barro) con los posibles golpes al verter el mosto, lleva a un lado un listón de madera.

Las tinas de fermentación del Barranco son grandes *tinajas*<sup>42</sup> hechas de barro cocido o de ladrillo. Las de ladrillo son las más grandes y más antiguas entre las tinas de fermentación; un ejemplo de Villarejo: altura interna, 225 cm, espacio superior de luz, 80 cm, espesor de las paredes, 8-10 cm; contenido, alrededor de 300 arrobas, = aproximadamente 2.000 l. Las tinajas de barro cocido llevan un pie o *empotradora*<sup>43</sup> de fábrica que les sirve de firme apoyo, y que las rodea hasta la mitad de la altura, impidiendo que estallen mientras se produce la fermentación; lámina 5.1. k. Delante de las tinajas hay siempre un *tinaco* (cp. más arriba) empotrado en el suelo, hecho de fábrica, de alrededor de 75 cm de profundidad y aproximadamente 85 cm de diámetro. La *tinaja* y el *tinaco* están unidos por un canal cementado de 6 cm de ancho y 4 cm de profundidad. El orificio de salida correspondiente *canilla*, *canillero*,<sup>44</sup> se halla

muy cerca del piso de la tinaja y está herméticamente cerrado con un *tapón*. A este orificio se llega por una abertura cuadrangular practicada en la *empotradora* (lámina 5.1. k). Mientras dura la fermentación se deja abierta la tinaja por la parte superior. Lo que se va formando (o *zupia*) se llama *levadura*, *madre del vino* en Moraleja, y el sedimento en conjunto, mezcla de levadura y otras materias, *hez*. El borboteo del líquido al ermentar se llama *cocer* y *espuma* a lo que sube al *cocer*. Con la espuma suben también los *pellejos*, que se agregan en parte al mosto como portadores del hongo de fermentación. En la superficie adoptan en conjunto una forma semejante a un sombrero. Pero como al subir escapan al proceso de fermentación, cada dos o tres días ese «sombrero» se *mece* o revuelve metiéndolo nuevamente dentro del *caldo*. Para llevar a cabo esta operación se emplea un trozo de madera unido a un mango oblicuo o *mecedor*: lámina 5.1. l.

Después de terminado el proceso de fermentación, es decir *cuando ya no cuece*, *cuando ya está hecho vino*, las partes sólidas, los *pellejos* y la levadura o *zupia* se separan del vino: *el vino se asienta*. Pasados de dos a tres meses el vino *se corre* o *se trasega*. Para esto se sustituye el corcho de la tinaja de fermentación (cp. más arriba) por una *canilla*. Para asegurar mejor la canilla se envuelve primero en un *trapo*, o en *estopa*. Para impedir que pasen semillas y otros fragmentos, se meten en el *agujero* de la canilla algunas pajas, que actúan a modo de filtro. Cuando se tapan las *pajas* y deja de correr el vino se dice que *las pajas se han hinchado*. Se meten entonces pajas nuevas y se *desahoga* el agujero. El vino corre por el canal cementado hasta el *tinaco*, del que se extrae con cubos de cobre o de cinc, llamados *caldero*. Con ayuda de un *embudo* de lata o esmaltado, se vierte en los *pellejos*<sup>45</sup> en ellos se lleva luego a hombro hasta la bodega. Los residuos que quedan en el fondo de la tinaja, sobre todo la *casca*, se extraen con cubos (para lo cual debe meterse un hombre en la tinaja)<sup>46</sup> y se prensa. El vino resultante, de inferior calidad se llama *estrujón*<sup>47</sup>. También suelen llenarse las tinajas nuevamente, pero con agua, y se someten los residuos a una *sobre-fermentación*. Esto da por resultado una bebida ácida, de poca gradación alcohólica y muy refrescante, el vino de orujo, llamado *bebida* o *las aguas*,<sup>48</sup> que llevan los trabajadores al campo. Frente al agua tiene la ventaja de que está libre de gérmenes y tiene un sabor agradable y frente al vino que no excita tanto la transpiración. La *casca estrujada* y la *hez* se usan para alimento de ovejas y cerdos (sobre otros empleos en algunas aldeas cp. más arriba).

<sup>41</sup> Cp. una nota anterior; Krüger (1935 C II, 452).

<sup>42</sup> Cp. sobre la confección de grandes tinajas Jessen 214 y ss.; lo mismo en Salamanca *tinaha* para conservar vino (Schlee); agregamos —según un informe de F. Krüger— la descripción que dio de tales *tenajas* un viajero alemán de fines del siglo XVIII: Kaufhold, *Spanien wie es gegenwärtig ist*. Gotha 1797, tomo I, 441-442: «Sonderbar ist der Gebrauch der Spanier, den Wein nicht in Fässern sondern theils in grossen irdenen Gefässen (*tenajas*), theils in schweinsledernen Säcken aufzubewahren; die *tenajas* sind sehr gross; sie haben eine breite Oberfläche, die sie unbedeckt lassen; damit der Wein sich aber nicht verrieche, so schütten sie schon oben drauf Baumöl, und so hält sich der Wein viele Jahre lang, und verbessert sich auch; der Transport aber geschieht in schweinsledernen Säcken». Lo mismo ya en la antigüedad y en otros países meridionales.

<sup>43</sup> verbo *empotrar*.

<sup>44</sup> salmant. *canilla* (Lamano 318).

<sup>45</sup> Cp. sobre *pellejos* más adelante. Krüger (1935 C I, 131 y ss.).

<sup>46</sup> Krüger (1935 C II, 457).

<sup>47</sup> Cp. sobre los diversos significados de *estrujón* ya antes.

<sup>48</sup> Cp. Llorente Maldonado 187: *aguacuba*, *aguapié*, *bebida*.



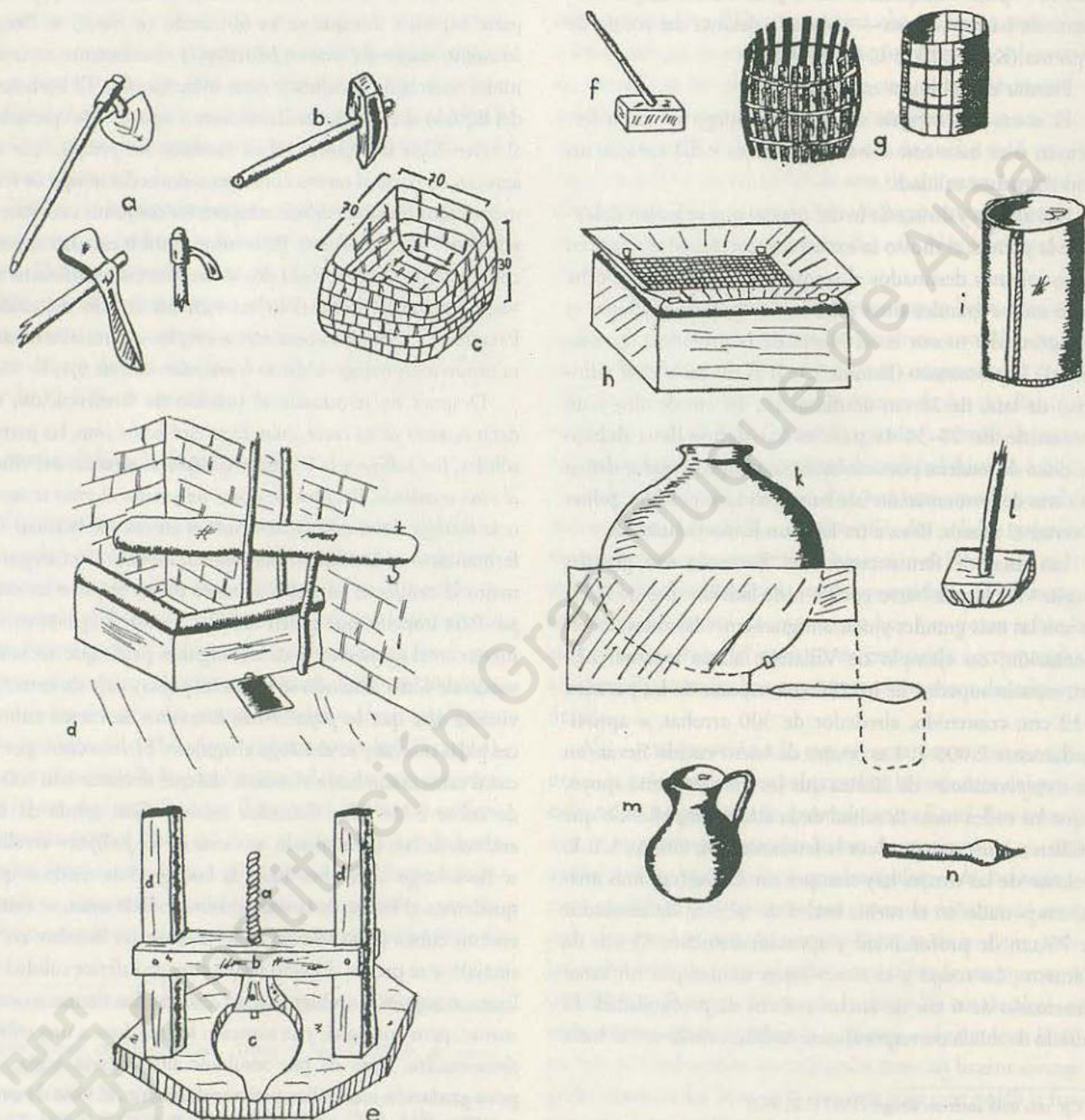


Lámina 5.1.: Vino y Viña

- a) azada, azadón, pico; b) siguroncillo, garayo; c) cesto; d) lagar con viga (Adanero); e) estrujo (Villarejo); f) mazo;  
g) jaula; h) baranda con artesón; i) portamosto; j) tinaja; l) mecedor (para mecer la espuma); m) jarra;  
n) aguja del botero.



#### 4. La conservación y cuidado del vino

En general el vino se conserva en *cuevas subterráneas*.<sup>49</sup> Éstas se hallan ocasionalmente en el sótano de la casa (así p. e. en Villarejo, pero véase más arriba). La mayoría de las veces se trata, sin embargo, de bóvedas especiales o de grandes cuevas excavadas directamente en la roca.

Las *cuevas* son habitualmente propiedad común de varios labradores. Algunos escalones llevan hacia abajo; la entrada se mantiene cerrada por medio de una pesada puerta de madera. Mientras que en el exterior el sol quema, en el interior de las cuevas hay una temperatura aproximada de 10° sobre cero. Los depósitos individuales de cada labrador —igualmente llamados *cuevas*— dan a un largo corredor central o *cañón*. Cada *tinaja* está en su nicho. Hay además nichos más pequeños excavados en la roca y a veces anaqueles para colocar diversos objetos, como p. e. la *vela* y el *candelero*, la *jarra* de barro o esmalte para beber o para extraer el vino (lámina 5.1. m),<sup>50</sup> algún vaso, varias botellas, una medida para el vino (cp. más abajo), un embudo y un recipiente grande con mango largo *cazo* para extraer el vino (cp. más arriba).

Medidas del vino:<sup>51</sup>

- 1 *cuartillo* = más o menos ? litros.
- 1 *cuartilla* = 1/4 cántara.
- 1 *cántaro* o *cántara* = 16,13 litros.
- 1 *arroba*<sup>52</sup> = cerca de 8 litros.

Medidas de una (pequeña) cueva con 10 tinajas grandes y varias pequeñas: 1,25 m de ancho, 7.000 m de largo, 1.90 m de alto; al ancho debe agregarse la profundidad de los diversos nichos, que es de 75-100 cm.

Las cuevas son bastante húmedas; utensilios de madera se echarían a perder o *herrumbrarían* muy pronto en ellas, por eso no se los deja nunca abajo. También el vino se recubre, a causa de la humedad, de una capa de moho; por esto se vierte un poco de aguardiente encima (*encabezar el vino*);

con ello se evita al mismo tiempo la evaporación o *desgaste* del vino. La capa de moho se llama el *mohoso*<sup>53</sup> (adjetivo empleado como sustantivo); *yesca*, una capa negra, combustible y con hongos; *nata*, capa de moho que se forma sólo sobre la bebida; en Arévalo nos dijeron: *nata* «mapa blanca, encima del vino, mala señal»; por el contrario, «maja separada y de bombitas azules = el vino marcha bien». También en las paredes de las cuevas y en las tinajas de ladrillo aparecen hongos.

Las tinajas de barro<sup>54</sup> usadas en las cuevas para conservar el vino son de menor tamaño que las de fermentación y de casi la misma forma que los cántaros de las cocinas (lámina 5.2. g); medidas: el ancho de luz superior 43 cm, la circunferencia mayor 325 cm, el diámetro de la base o asiento, 20 cm. No tienen ni abertura para la salida del vino ni están empotradas en el suelo. Están firmemente apoyadas, metidas en una cavidad del piso de piedra.

Para la limpieza se emplea exclusivamente agua, nunca azufre. Cuando las tinajas están llenas, se las cubre con una tapa de madera, *tapador*, para impedir que se ensucie el vino. Con grandes cazos de largo mango (cp. más arriba) se extrae el vino, ocasionalmente también con una especie de tubo, *goma* (sacar, *extraer*). Se mide por medio cántaras o por *medio cántaros* y se vende en *pellejos*.

En Moraleja, Arévalo y otras aldeas emplean en vez de tinajas de barro para conservar el vino cubas de madera, iguales a las de fermentación (cp. más arriba), que a menudo alcanzan dimensiones muy respetables (300-400-600 cántaros, hasta aproximadamente 10.000 l). Estas cubas están colocadas, como se ha dicho antes, sobre los *poínos*.<sup>55</sup> Tienen arriba una gran abertura o *boca*, por la que puede penetrar un hombre. p. e. para limpiar, lavar las cubas; habitualmente se mantienen cerradas. Justamente por debajo de la *boca* hay un orificio más pequeño para la salida del agua de limpieza que se cierra con un corcho. Algo más arriba está la abertura de la *espita*, cerrada también con un *corcho*, con la *canilla*,<sup>56</sup> de madera de boj. Para hacer salir el último resto de vino se quitan de abajo los *trancos* de madera con los cuales la cuba se mantiene encajada en los *poínos*, y se la hace rodar de costado, con mucho cuidado para no *revolver la levadura*. Si se quiere probar el vino antes de extraerlo, se hace con un *barreno* un pequeño orificio o *espiche* en la pared de la cuba.

Después de sacada la primera muestra el *espiche* se cierra con una punta de mimbre, de modo que una parte de

<sup>49</sup> Cp. sobre cuevas habitadas en general y sobre bodegas subterráneas Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 457); Carreras i Candi (1931 III, 404); cuevas de Ardoncino. Sobre bodegas subterráneas en las regiones colindantes: Hopfner, fig. 47. Tierra de Campos; Anderson (1951, 211) Extremadura; Ortega, Ribera soriana 66; etc.; en la planta baja La Alberca, ed. Temas Españoles, p. 11.

<sup>50</sup> Cp. Krüger (1925, 112). En Salamanca usan también la *liara* «vasija de cuerno empleada entre obreros en la temporada de la recolección» (Lamano); cp. p. 61.

<sup>51</sup> Krüger (1935 C II, 471 y ss.).

<sup>52</sup> Dicc. Man.: «medida de líquidos que varía de peso según las provincias y los mismos líquidos».

<sup>53</sup> Lo mismo en Salamanca (Lamano 546).

<sup>54</sup> Krüger (1935 C II, 470).

<sup>55</sup> De poyo.

<sup>56</sup> Lamano *canilla* «la espita que se pone a la cuba o tinaja para ir sacando por ella el vino».



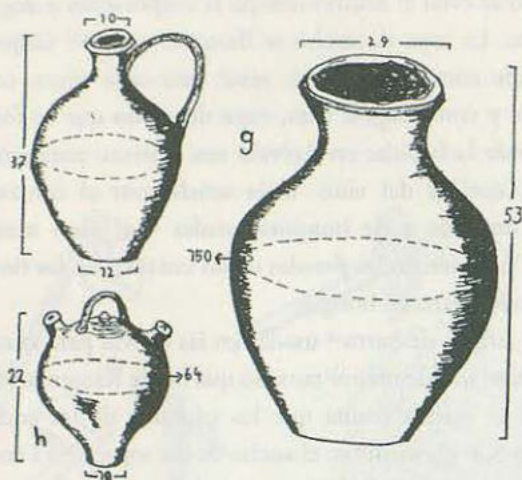


Lámina 5.2.: Utensilios domésticos  
Tinajas, cántaros.

ella sobresale hacia afuera; si se quiere sacar otra muestra, basta con quitar la punta. Cuando ya no se necesita el *espiche*, se corta su extremo sobrante y se cierra así definitivamente el orificio. De las tinajas sólo se puede extraer el vino con cazos, si se quiere tomar una prueba.

## 5. Preparación de los pellejos para el vino

El vino y el aceite se guardan y se transportan a menudo, aún en la actualidad, en *odres* hechos con piel, sobre todo de cabras. El uso del *odre* en sus diversos tamaños es tan habitual y general en España que Krüger ha podido afirmar (en 1935 C I, 131-132) «es tan conocido que nadie se ha tomado la pena de establecer con exactitud su difusión». El taller donde se preparan los *odres* se llama *botería* y quien los hace *botero*. Hay dos tipos de *odres*: los *pellejos*<sup>57</sup> y las *botas*.<sup>58</sup> El nombre más común para ambos es *colambre*.<sup>59</sup>

*Pellejos* (Krüger 1925, 113)

1. Para vino, hechos de piel de cabra. El animal se desuella (inf. *desollar*) cuidadosamente, para que no se rompa la piel. Ésta se sala enseguida. Con este fin se le pone con

la parte de adentro para afuera en el suelo o sobre una tabla y se le frota enérgicamente con sal. Luego la piel se *esquila* con una tijera. Se cosen las grandes aberturas correspondientes a la cabeza y al extremo anterior de la cola. A continuación se eliminan de la piel cuidadosamente todos los restos de carne. Se *religan* o atan las aberturas de las patas, se da vuelta a la piel (= se: *rodea*) y se infla, *impla*<sup>60</sup> hasta que queda tirante, con un pequeño fuelle. Con un cuchillo bien afilado o la hoja de una guadaña, sin el mango (Villarejo), la piel se raspa, *rasga*, hasta que queda perfectamente limpia. La preparación de la piel que antecede al curtido, sobre todo el quitarle toda la carne, se llama *labrar*, la *labra*.<sup>61</sup> Luego se procede al curtido.<sup>62</sup> Lo que se usa para *curtir* o sea *roña* es corteza pulverizada de pinos y encinas. Primero este polvo de corteza de pino se mezcla (*disuelve*) con agua fría y se echa dentro del pellejo que tiene los pelos para adentro. Después de transcurridos 25 días<sup>63</sup> se saca este líquido y se sustituye por otro similar preparado con corteza de encina. A esta segunda parte del curtido se lo llama *relabrar*. Al cabo de un mes el proceso está terminado. Entonces el pellejo se vacía nuevamente y los residuos de corteza se hacen penetrar en la piel por medio de un enérgico *sobado* con las manos.<sup>64</sup> Con esto termina el curtido y la piel está lista para recibir la *pez*, cuya finalidad es impermeabilizar el pellejo. Se dice que la piel «está a punto de pez». La *pez* es un producto secundario de la elaboración de la resina y proviene de la fábrica *peguera*. Se la compra en estado sólido en barras, *torales*, de 4-6 arrobas de peso. Para emplearla es menester primero hacerla hervir en agua en grandes ollas. Luego se vierte dentro del pellejo. A continuación se infla el pellejo y se sacude el líquido en el interior: «se *enjagua bien el pellejo*». <sup>65</sup> Lo que queda se vuelve a echar dentro de la olla y el pellejo se pone a secar al sol.

2. A los *odres* destinados al aceite, al aguardiente o al mosto, no se les echa *pez*, porque estos líquidos atacan la *pez*; en muchos lugares se les llama *pellejina* (así en Moraleja y en Arévalo), un diminutivo que implica lo imperfecto o no terminado.

Los *pellejos* y las *pellejinas* llenos se *atan* con un *cordel*.

<sup>60</sup> Cp. Corominas s. v. *soplar*. Cp. extrem. - salmant. *jimplar* «sollozar» (Zamora Vicente; Lamano).

<sup>61</sup> Cp. Giese, NO-Cádiz 179; Alonso, 1958.

<sup>62</sup> Giese 177 y ss.; Blümner, Gewerbe und Künste I, 263.

<sup>63</sup> Según Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 575): 2-6 semanas.

<sup>64</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 575): «Las actuales técnicas han creado nuevos procedimientos de preparación, mas no puede afirmarse que estos sean siempre mejores que los tradicionales, que no deben olvidarse».

<sup>65</sup> *enjugar*, *enjuagar* (Alonso, 1958).

<sup>57</sup> Krüger (1935 C I, 131, 135).

<sup>58</sup> ib. 134-135.

<sup>59</sup> Lamano *colambre* «la piel aun no curtida»; Krüger (1925, 113) *colambre* = *pellejo*. Cp. salmant. *boticuero* = «boto, pellejo de vino o aceite», cantimplora «vasija o bota de vino, de tamaño y cabida grande». Extrem. *barquino* «pellejo de cabrito utilizada como odre, que conserva la figura de aquél y tiene la espita en una pata» (Velo Nieto); Corominas I, 417.



**Botas**

Son por lo general odres de menores dimensiones, que no conservan la forma primitiva de la piel, sino que están cortados de acuerdo a un *patrón o plantilla*, generalmente de cartón, que se pone sobre la piel, y ésta se corta siguiendo el molde. Las botas se cosen por el lado de adentro, es decir con los pelos para afuera, y luego se las da vuelta. En la bota terminada los pelos quedan pues para adentro, lo mismo que en el pellejo. En la costura se mete, para hacerla más hermética, una *trenza* de cáñamo y se cose con un

hilo empegado, el *cabo*; los agujeros se hacen con un punzón llamado *aguja*; lámina 5.1. n.

Cierres: en las *botas* de mayores dimensiones se pone en el cuello un pedazo de *asta de toro* o un trozo de *madera de boj*, álamo o fresno, con orificio cerrado por un *corcho*, *tapón*. En las *botas* más pequeñas, de las cuales el vino se bebe directamente, se pone una llave con una abertura mayor para llenar el recipiente y una menor para beber, lo que da este tipo de odre semejanza con el *botijo* descrito en la página 45. Se bebe de la *bota* sin tocar el recipiente con los labios.







# LA ELABORACIÓN DEL ACEITE<sup>1</sup>

TAMBIÉN en lo que se refiere a la elaboración del aceite se han conservado en la provincia de Ávila métodos y utensilios muy antiguos, transmitidos de generación en generación. Hay olivares y molinos de aceite sólo en el Barranco, en la ladera meridional de la Sierra de Gredos. Para la elaboración del aceite pueden ser tomados como ejemplo los dos molinos de Mombeltrán y de Poyales del Hoyo; el primero situado en el valle del río Torre y el otro en la región de la surgente del Garganta de las Muelas; ambos ríos son afluentes del río Tiétar, que forma el límite meridional de la provincia. En los dos molinos se encuentran aún el *moleadero de noria* (molino de muelas verticales) y la prensa de viga.<sup>2</sup> Ambos artefactos están instalados en un edificio especial: en el molino de aceite (Krüger 1935 C II, 477) (Mombeltrán) o *lagar*<sup>3</sup> (Poyales), en el que se halla además el fogón para calentar el agua necesaria para el prensado y al que están adosados los depósitos para las aceitunas llamados *aceituneros*, lámina 6.1. a. Estos depósitos son dependencias cubiertas,<sup>4</sup> de forma alargada, que se tocan por sus lados longitudinales. En Poyales, donde hay tres depósitos, miden 3 m de largo, 2 m de ancho y 3,50 de

alto. El molino de Mombeltrán tiene dos *aceituneros* de 6 m de largo, 2 m de ancho y 3 m de alto. Por el lado menor y opuesto al molino cada depósito tiene una puerta y encima una ventana cerrada con un postigo. El piso recubierto de piedra está inclinado un poco hacia uno de los lados, para que corra el líquido o *borra* que sueltan las aceitunas. El *aceitunero* se carga por la puerta y cuando las aceitunas ya han alcanzado gran altura se sigue la operación por la ventana superior. Por una puerta de comunicación que conduce al interior del molino las aceitunas se sacan de nuevo de los depósitos para su elaboración. La cantidad destinada a la prensa se echa con palas de hierro desde los *aceituneros* a un depósito —*troje*—,<sup>5</sup> en el interior del molino; este *troje* tiene 3.50 m de largo, 85 cm de ancho y 35 cm de profundidad. De aquí se llevan en cestos de mimbre, *cobanillos*,<sup>6</sup> de 40 cm de diámetro y 25 cm de alto, al *moleadero*. El fogón para calentar el agua —*caldera*—,<sup>7</sup> está cerca de la prensa. En un zócalo cilíndrico de ladrillos cuelga un caldero de hierro de cobre. En Mombeltrán el agua se extrae con una bomba de un pozo<sup>8</sup> y se conduce a la caldera por una *tubería* de lata, —protegida por un revestimiento de madera, abierto para arriba, quizás un antiguo canalón de desagüe—, que por uno de sus extremos atraviesa la pared y por el otro reposa sobre la caldera. El agua caliente es sacada del caldero con cubos o con un *cazo* de largo mango. En Poyales el agua se extrae de un arroyo y se

<sup>1</sup> Bierhenke, Ländl. Gew. 6-92 (con amplia bibliografía); Krüger (1935 C II, 477-495) (con bibliografía); Giese, NO-Cádiz 168-176: Andalucía; Llorente Maldonado 187-188: Ribera; Coco 148-150: Extremadura. Wilmes, AILI VI, 223 y ss.: el molino de aceite de Boltaña; T. Buesa Oliver, *Terminología del olivo y del aceite en el alto aragonés*. En: Miscelánea dedicada a Mons. A. Grieria I, 57-109. Pires de Lima, Au. C., *As oliveiras em Portugal*. En: *Estudos etnográficos, filológicos e históricos* VI, 131-311, Porto 1951, del mismo autor, con interesantes ilustraciones. *A History of Technology*; Benoit, *Histoire de l'outillage rural et artisanal*. Paris 1947.

<sup>2</sup> Lo mismo en Andalucía; sin embargo la modernización hace grandes progresos.

<sup>3</sup> Bierhenke 8.

<sup>4</sup> id. 9; sin embargo sin techo en la Sierra de Gata id. 10. nota 2.

<sup>5</sup> En Salamanca *troje* «lugar al aire libre, donde se almacena la aceituna antes de prensarla» (Lamano), sin tejado como en Andalucía (Giese 168). Cp. sobre el término (depósito de granos, etc.), pp. 27, 195.

<sup>6</sup> Cp. cap. Viticultura. Coco 148: *covaniyo* «cesto de vara de olivo que hace fanega y media de aceituna» Badajoz, etc.

<sup>7</sup> Bierhenke 79-80.

<sup>8</sup> id. 15.



conduce con *tubertas* hasta la caldera.<sup>9</sup> Medidas de una caldera: 150 cm de diámetro, 115 cm de alto.

En los molinos de aceite de Ávila hemos encontrado tan sólo la forma primitiva del *moledero*<sup>10</sup> de noria; tiene un *rulo* (o volandera) en forma de cono truncado, cuya superficie circular mayor va contra el lado exterior de un zócalo de forma circular (lámina 6.1. b).<sup>11</sup> Esta base, de 15 cm de alto y 3 m de diámetro, llamada *pila*,<sup>12</sup> está hecha de ladrillos o piedras planas. Su borde externo tiene en la misma *pila* una ranura o canal circular de 5 cm de profundidad, 27 cm de ancho (30 cm en Poyales) (c). Sobre la pila se eleva el *árbo1*,<sup>13</sup> muy sólido y de forma cilíndrica (f); su extremo superior termina en una punta de hierro que penetra en una de las vigas del techo; el *espigón* del extremo inferior gira, lo mismo que en el molino harinero, en una piedra excavada. El *rulo* (a)<sup>14</sup> está unido al *árbol* por medio de un eje de hierro (d) que se eleva en posición oblicua. Así, al girar el árbol, el *rulo* describe un movimiento circular. El largo lateral del cono trunco es de 110 cm, la superficie circular menor de 35 cm y la mayor externa de 100 cm de diámetro respectivamente; en Poyales las medidas eran las siguientes: 100 cm de lado, diámetros 25 y 105 cm respectivamente. El eje se prolonga unos 150 cm por sobre la superficie circular mayor y está unido al *tirante* (b) por medio de una *labija*.<sup>15</sup> Este *tirante* (b)<sup>16</sup> es una viga cuadrada encajada perpendicularmente en el árbol, de cuyo extremo anterior cuelga un *tiro* para una caballería. Además, en el

mismo árbol, un poco más arriba, y en la dirección en que tira el animal, más bien del lado del tirante, hay otro palo, encajado perpendicularmente (e), en el que con un corto *ramal* se sujeta la cabezada de la caballería. De este modo se obliga al animal a moverse en círculo; se le tapan los ojos con unas *anteojeras* de cuero.

En los *cobanillos* ya descritos las olivas se llevan al *moledero*, se desparraman sobre el piso del mismo y se hace conjuntamente con las semillas una masa,<sup>17</sup> que el *rulo* va triturando paulatinamente en el canal que circunda el moledero. De allí se echa con *palas* de madera o de hierro en cubos de metal, de los cuales a su vez son vertidas en los capachos o cestos para prensar. Dos *cubos* dan un *capacho*. Estos *capachos* (lámina 6.1. c)<sup>18</sup> son recipientes circulares de tejido de cáñamo, con un diámetro de 80 cm y una *boca* en la parte superior de 40 cm de diámetro.<sup>19</sup> Catorce *capachos*<sup>20</sup> llenos constituyen una *carga* o pie de la prensa. Los *capachos* se ponen uno exactamente encima del otro, con la *boca* para arriba. La *boca* del último *capacho* se cubre con otro vacío «para que no pegue la masa en la compuerta». La carga entera va tapada con una tabla pesada,<sup>21</sup> *compuerta*, para que la presión sea pareja.

Volvemos ahora al proceso del prensado y a la maquinaria y partes de la instalación del molino que a él se refieren. Cerca de una de las paredes longitudinales del edificio se encuentra la respetable prensa —llamada *viga*— (lámina 6.1. d)<sup>22</sup> cuya viga propiamente dicha tiene en Poyales 10 m de largo; Mombeltrán alcanza los 14 m.<sup>23</sup> En Poyales la viga de prensar está constituida por un grueso tronco de árbol tallado, con una sección transversal de 65:65 cm; en Mombeltrán se han unido 6 troncos por medio de cintas de acero o *cinchos* para formar la viga;<sup>24</sup> ésta tiene 14 m de largo y una sección transversal de 75 cm de ancho y 90 cm de altura. El punto de apoyo de la palanca está en su extremo posterior entre dos gruesos postes de madera o

<sup>9</sup> Bierhenke 15.

<sup>10</sup> El mismo término en la Sierra de Gata (Bierhenke 33).

<sup>11</sup> Cp. sobre la historia y la difusión de tales «molederos» Bierhenke 24 y ss.; se encuentra el mismo tipo de molino en la Sierra de Gata. Salamanca (Llorente Maldonado 188), Mérida (Zamora Vicente, Mérida 59, lámina XXVIII: *alfanje*; según Coco 149 *alfanje* = infierno «el depósito donde va a parar la masa de aceituna ya molida; infierno es el nombre antiguo; ahora se llama *alfanje*»; cast. *alfanje* García de Diego 388; Corominas I, 113), Córdoba (RDTP XII, 292 y ss., fig. 18 *muela de almazara*, con *alfanje* fig. 19 *almazara* del siglo XVI), Cádiz (Giese 169-170); Prepirineos de Aragón (Wilmes, AILI VI, 223-224, lámina XII). Lo mismo en Portugal, el dominio catalán y diversas regiones de Italia, África, etc. El mismo tipo de molino sirve para triturar yeso y otros objetos; cp. sobre el molino de yeso Scheuermeier, Bauernwerk II, foto 453 Piamonte; Baleares (Salvator, Die Balearen I, 341-342; también Lohemühlen, para moler corteza, Valencia (Lasteyrie, t. I, Maschinen, Taf. IV, 4, 5), Lohemühle también en Cádiz (Giese, lámina 23 c, pág. 176); Dicc. Alcover. V, 855: *molejador per a moldre la pasta o trull*, con dibujos (maquinaria antigua de fideos); etc. Cortés Vázquez, *La alfarería popular salmantina*. Salamanca 1953, foto de la «rueda para moler el barro». *A History of Technology* II, 112, fig. 80.

<sup>12</sup> Como en Salamanca (Llorente Maldonado 242).

<sup>13</sup> Krüger (1935 C II, 479); Bierhenke 24.

<sup>14</sup> Cp. Krüger (1935 C II, 482); lo mismo en Salamanca (Llorente Maldonado 188), Cádiz (Giese 172), etc.; Corominas IV, 82. Llorente Maldonado 233: *oso* «pila circular sobre la que pasa el rulo del molino de aceite»; Corominas I, 94 3 *correr*; cp. cat. curra «piedra de forma troncocónica... para moler aceitunas» (Dicc. Alcover; etc.).

<sup>15</sup> Cp. Molino de granos.

<sup>16</sup> Bierhenke 40.

<sup>17</sup> id. 30, 85.

<sup>18</sup> Bierhenke 77-78, 85; Giese, NO-Cádiz 174; Llorente Maldonado 188: *capacho*, *capazo*; Corominas I, 651.

<sup>19</sup> Corresponden exactamente a los descritos por Bierhenke 43, 78 de la Sierra de Gata.

<sup>20</sup> En Poyales; en Mombeltrán hasta dieciocho. Verbo: *encapazar*.

<sup>21</sup> Lo mismo en Extremadura, en los Pirineos, etc. (Bierhenke 43, 78; Krüger 1935 C II, 486); igualmente en las prensas de vino.

<sup>22</sup> Cp. sobre la historia y la difusión de tales prensas Bierhenke 44-72 (Geschichte und Verbreitung der Hebelpressen); Krüger (1935 C II, 483 y ss.); Giese 174-175; Cádiz; RDTP XII, 294; Córdoba; Wilmes, AILI VI, 224 y ss., lámina XII; etc. Benoit, obr. cit. 84 y ss., con dibujos. Cp. también el capítulo dedicado a las prensas de vino y sobre las formas primitivas de este tipo de prensa Caro Baroja, RDTPop XII, 166 y ss.

<sup>23</sup> Cp. las medidas registradas en Krüger (1935 C II, 483) y Bierhenke 40; en ninguno de los casos alcanzan las de nuestra prensa.

<sup>24</sup> Cp. Bierhenke, lámina 9.



*madrinas*<sup>25</sup> (a), sobre las cuales hay una *carga de piedra* que actúa como contrapeso cuando la prensa está en acción. Esta carga de *piedra* está, para mayor seguridad, unida con la pared de la casa detrás de la prensa, donde forma una especie de nicho (p. e. en Mombeltrán y donde, a causa de esta disposición, la primera impresión que se tiene es que una de las paredes menores de la casa es la que hace contrapeso a la viga de prensa).<sup>26</sup> Como punto de apoyo sirven unos travesaños o *bramas*, que se pasan por unas largas ranuras verticales de las *madrinas*, por encima del extremo posterior de la viga.<sup>27</sup>

Hay otro par de postes (b) cerca del extremo anterior de la viga, las *madrinas del fiel*, que tienen una doble finalidad: por un lado deben impedir que la viga de prensa se resbale hacia los lados; por el otro, cada uno tiene una ranura, llamada *roto del fiel*, por la que se introduce un travesaño, el *fiel* (e), que constituye el apoyo de la palanca en posición de descanso y alivia el peso del huso.<sup>28</sup> Por el extremo anterior de la viga pasa un *huso* de madera (c) de 3-5 m<sup>29</sup> de largo: en Poyales por el extremo aplanado de la viga, como muestra lámina 6.1. d; en la palanca compuesta de varios troncos de Mombeltrán hay sobre el extremo anterior un gran bloque de madera con rosca, que hace las veces de *tuerca*.<sup>30</sup> El extremo inferior del huso que se ensancha como un gran puño, está perforado para encajar un palo que hace las veces de manija. El mismo extremo está unido a un gran peso de piedra de forma cilíndrica, el *pilón*.<sup>31</sup>

El *encapazadero*, el lugar en que se ponen los capachos a prensar (lámina 6.1. d, g y e), situado debajo de la parte posterior de la viga, está completamente abierto —igual que en la Sierra de Gata y contrariamente a lo observado en los Pirineos (Krüger 1935 C II, 485)— y no limitado por postes. Es una superficie circular formada por una o varias losas (lámina 6.1. e) situada a 5 cm sobre el nivel del suelo, con un diámetro de 115 cm (en Poyales), y está circundada en la periferia por un *canal* circular plano de 10-15 cm de ancho (e). Sobre el centro llano de esta superficie se apilan los capachos en la forma ya descrita, hasta formar la *carga* o *pie*; luego se cubren con un capacho vacío y la tabla de prensar. Para prensar o *estrujar* se corren primero los travesaños en

las *madrinas* por encima del extremo de la palanca, luego se quita el *fiel* de las ranuras de los postes de apoyo o *madrinas de fiel* y por fin se pasa a bajar lentamente la viga de prensa haciendo girar el huso hacia arriba. Con gran esfuerzo se atornilla el *huso* hasta que el *peso de piedra* se balancea libremente sobre el suelo y se puede aprovechar totalmente su peso. Aumentándose la presión, el aceite empieza a fluir de la carga, va llenando el canal circular y pasando a las pilas destinadas a la sedimentación. Al disminuir la cantidad de aceite que fluye, se vuelve a levantar la viga por medio del tornillo del huso y se prepara el segundo prensado (prensado = *aprieta*). Se desparrama la pila de capachos, se revuelve o desmenuza con las manos<sup>32</sup> la masa contenida en ellos y se vierte sobre la misma agua caliente, que se ha puesto mientras tanto al fuego y que se acarrea en calderos hasta la prensa. Después se efectúa el segundo prensado y por lo general a éste sigue un tercero. Empero, para realizarlo, es menester revolver concienzudamente la masa ya muy seca y apretada. En Poyales tienen para esta operación una *desmenuzadora* especial (lámina 6.1. g):<sup>33</sup> una caja de madera cuyas paredes están recubiertas por el lado de adentro de largas puntas afiladas; dentro de la caja gira en un eje de hierro un cilindro de madera también recubierto de puntas de hierro. La masa una vez desmenuzada en esta máquina se vuelve a los capachos, se riega con abundante agua caliente y se prensa de nuevo. El aceite resultante del segundo y tercer prensado está abundantemente mezclado con agua y otros residuos.<sup>34</sup>

En Mombeltrán se llama *aceite virgen* el obtenido del primer prensado y *aceite corriente* al proveniente del segundo y del tercero. Ambos se mezclan en la pila de sedimentación. El residuo que queda en los capachos, bastante seco, llamado *hueso*, se emplea por lo común como alimento para los cerdos.

El aceite o la mezcla de aceite, agua y residuos, que sale del *encapazadero*, pasa del canal circundante, por dos canales cortos que se comunican con aquél en la dirección del huso (lámina 6.1. e),<sup>35</sup> a dos *tinajas* de barro empotradas en el suelo, que tienen 130 cm de profundidad en Mombeltrán y 60 cm en Poyales. En cada uno de los prensados se abre tan sólo uno de estos canales de salida del aceite hacia las tinajas, el otro se mantiene cerrado por medio de un pedazo de madera o de una piedra. De este modo se consigue que el aceite de

<sup>25</sup> Sobre tales personificaciones Krüger (1935 C II, 484 y s.); Bierhenke 73; recientemente Alonso, 1958.

<sup>26</sup> Sobre instalaciones parecidas cp. Bierhenke 51, nota 6; Giese, NO-Cádiz 161.

<sup>27</sup> Pueden compararse las indicaciones de Krüger 1935 C II, 484; Bierhenke 49; Giese 174.

<sup>28</sup> Krüger (1935 C II, 486); Bierhenke 42, 51.

<sup>29</sup> Bierhenke 74.

<sup>30</sup> Bierhenke 41, 74; de forma parecida en Andalucía (Giese 163, lámina 22).

<sup>31</sup> Bierhenke 41-42, 59-61; sobre pilón ib. 74.

<sup>32</sup> En Poyales usan una especie de *cucharilla*, lámina 6.1. f; cp. Bierhenke 82, 87; con la cual remueven la masa mientras que otro obrador deja abiertos los capachos con un *gancho*, lámina 6.1. f.

<sup>33</sup> De forma parecida en Andalucía (Giese 172).

<sup>34</sup> Bierhenke 82, 83: aceite virgen, etc.

<sup>35</sup> Encontramos una instalación parecida en la Sierra de Gata (Bierhenke 43).



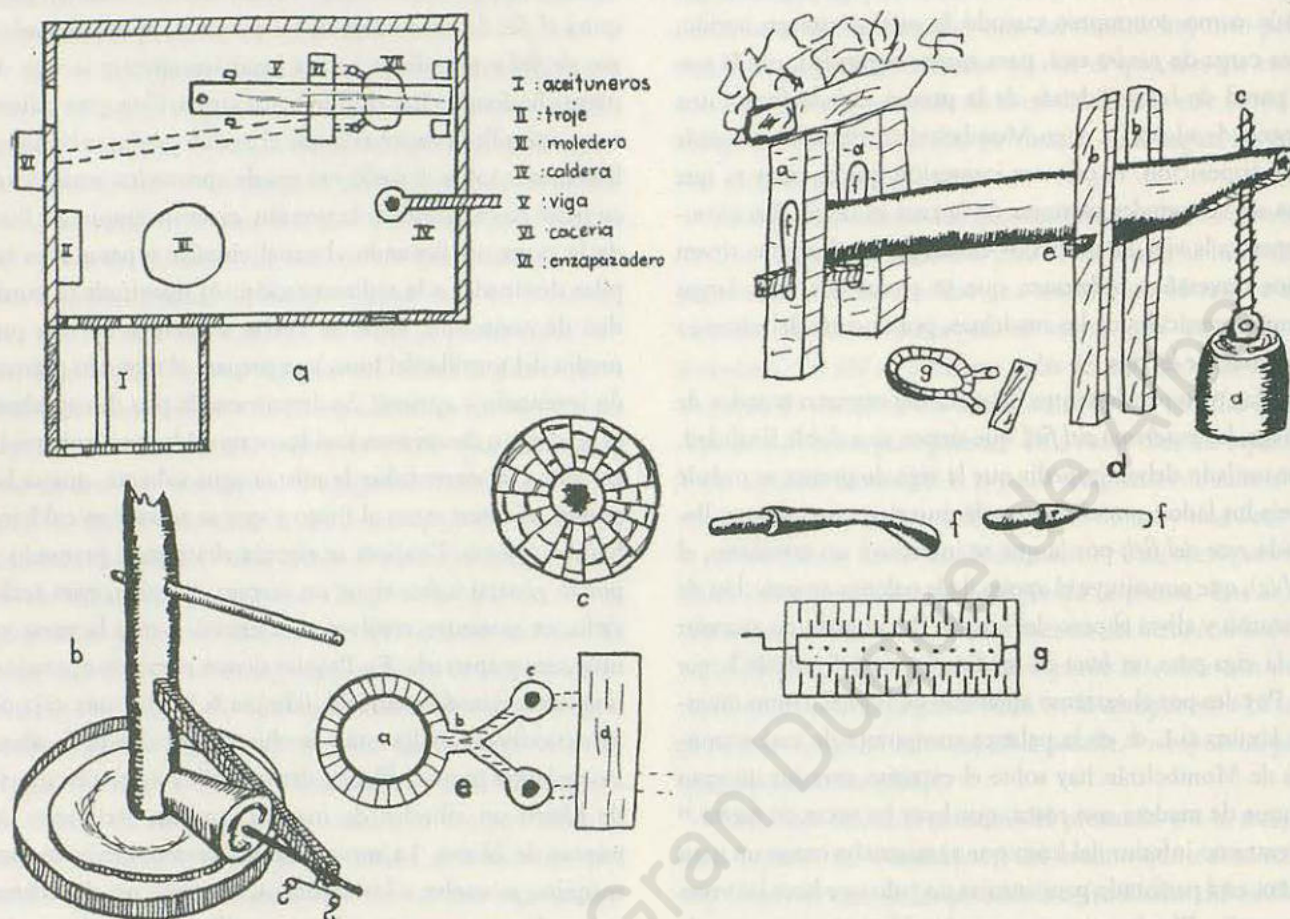


Lámina 6.1.: Molinos de aceite

a) planta de un molino de aceite; b) moledero con tirante; c) capacho; d) viga; e) encapaiadero; f) cucharilla y gancho (Poyales); g) desmenuzadora.

una de las tinajas se vaya *asentando*<sup>36</sup> mientras la otra se llena lentamente. Ambas tinajas tienen una abertura cerca del piso, por medio de la cual y de una corta *cañería* que se extiende por debajo del suelo del molino, se comunican con un gran depósito de clarificación o *cacería*. Ésta tiene en Mombeltrán 75 cm de ancho, 175 cm de largo y 130 cm de profundidad; en Poyales 60 cm de profundidad.<sup>37</sup> Cuando en las tinajas sube el nivel por el aceite, automáticamente sube también en la *cacería*, pasando así a la *cacería* el agua mezclada con aceite, la *borra*,<sup>38</sup> que se halla en la tinaja debajo del aceite puro. En Poyales hay otra *cacería* más en

la pared exterior del edificio que mira al arroyo (lámina 6.1. a), unida a la primera también por una cañería corta que pasa por debajo del piso del molino, y hecha de ladrillos. La definitiva salida del agua, en este sistema de clarificación, se produce por un caño curvado hacia arriba y empotrado a cierta altura en la pared exterior de la segunda *cacería*. Así se tiene la seguridad de no perder ni un poco de aceite. Toda esta instalación para la clarificación del aceite corresponde a un sistema de tubos comunicantes, de modo que en todos los recipientes de clarificación el nivel queda siempre el mismo. Cuando se comienza el prensado están llenos de agua, que a poco es desplazada por el aceite que pasa a las tinajas, de tal modo que al final hay en las dos tinajas sólo aceite puro con un pequeño sedimento de borra y otras impurezas, en tanto que la mayor parte de éstas y de la mezcla de aceite y agua ha pasado a las grandes *cacerías*, de las cuales se extrae en

<sup>36</sup> El mismo término en la elaboración del vino.

<sup>37</sup> Cp. Bierhenke 66 (Baleares) y Giese 173 (Andalucía).

<sup>38</sup> Bierhenke 88; Alonso, 1958 *borra* «poso de vino en el porrón» Soria; «hez que queda en las cubas» León, «heces de vino» (Llorente Maldonado 180, 187): Salamanca; etc. Corominas I, 493.



último término como *borra* que se lleva a las fábricas de jabón.<sup>39</sup>

Si comparamos este sistema de clarificación con el de la Sierra de Gata descrito por Bierhenke (Ländl. Gew. 82-83) o con la muy primitiva instalación observada por Krüger (Krüger 1935 C II, 491-492), podemos afirmar sin más que la que venimos estudiando es fundamentalmente más perfecta, ya que permite una mejor clarificación y un mejor aprovechamiento del zumo de las aceitunas.

El aceite clarificado finalmente se extrae con los *cazos* de largo mango<sup>40</sup> de las tinajas y se vierte en otros recipientes de barro, llamados también *tinajas*,<sup>41</sup> para conservarlo, o se pasa a los odres<sup>42</sup> si es menester transportarlo. Por último se saca de las tinajas la *borra* y se lleva a las fábricas de jabón.

La prensa de viga usada para la elaboración del vino parece haberse conservado en lo que respecta a la España central y sus inmediaciones casi exclusivamente en la provincia de Ávila. Tanto Carreras i Candi (III, 407) como Bierhenke, Ländl. Gew. 44, 46, nota 3, citan un solo caso análogo de la provincia de León y Krüger (1935 C II, 470) hace notar «que la prensa de viga se usa en la región antepirenaica exclusivamente para la elaboración del aceite».

Como tal se emplea en diversas partes de la Península (España y, con bastante frecuencia, en Portugal).

En cambio se usa rara vez como «molino de aceite» el moletero de noria tirado por una caballería. Como en Ávila ha sido observado en la Ribera de Salamanca.

Por lo demás existe, en cuanto a la extracción y elaboración del aceite, una amplia coincidencia entre la Sierra de Gata y la Sierra de Gredos. En lo que atañe a Salamanca Llorente Maldonado, 28, observa: «Hasta hace pocos años no existían más que molinos hidráulicos o de motor animal, como los antiquísimos molinos árabes de aceite... Ahora ya hay un moderno molino eléctrico de aceite...» Faltan empero datos para otras regiones de la España central.

En cuanto a los métodos aplicados a la elaboración del vino parece que no existen grandes diferencias en el interior de España. Ya de la exposición comparativa que nos brinda Krüger (1935 C II, 442-447) se deducen coincidencias numerosas que nos autorizan a aceptarlas también en lo que afecta a las regiones de la España central. Lamentablemente no disponemos de informaciones más detalladas de la bibliografía regional. Destacaremos tan sólo que bodegas subterráneas tales como las hemos encontrado en Ávila existen también en la Mancha (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 456), igual que en León (Carreras i Candi 1933 III, 404) y seguramente en numerosas otras partes de la España central.

<sup>39</sup> Lo mismo en la Sierra de Gata (Bierhenke 83).

<sup>40</sup> Bierhenke 83, 88; Krüger (1935 C II, 491); cp. también el cap. Utensilios domésticos; Elaboración del vino.

<sup>41</sup> Bierhenke 89-91; Krüger (1935 C II, 494, A II, 215, 217-218); Giese 175.

<sup>42</sup> Krüger (1935 C II, 494 y ss.).







# EL PASTOREO Y LA GANADERÍA<sup>1</sup>

PUEDEN ser consideradas como regiones manifiestamente ganaderas con pastoreo extenso en la prov. de Ávila la parte septentrional de la montaña —la Sierra propiamente dicha— y las zonas rayanas del Valle Amblés, donde los rebaños encuentran abundante comida en las laderas cubiertas de hiniesta o sea *monte bajo*. En cambio, en el Norte de la provincia —en la Meseta— y en la vertiente meridional de la Sierra —en el Barranco— la economía se apoya fundamentalmente en la agricultura. En estas últimas regiones han quedado muy pocas praderas de pastoreo para el ganado y los habitantes se limitan allí a la cría del ganado para el propio consumo. En el Barranco y también en la zona de El Barco de Ávila el ganado ha sido confinado sobre todo a las praderas de montaña («Bergweiden») situadas a gran altura y a menudo a gran distancia de las poblaciones, además mal irrigadas como consecuencia del carácter escarpado del terreno, por lo que no son muy aptas para los cultivos intensos propios de esas regiones. En la Meseta la tierra se emplea extensamente para el cultivo

del trigo y de las patatas, de modo que en ella el número de las praderas queda muy limitado.<sup>2</sup> Por consiguiente nos apoyaremos para el estudio de la cría de ganado y de la cultura pastoril en primer lugar en la Sierra y en el Valle Amblés.

## 1. El pastor

El nombre común del hombre que se dedica a la ganadería es *ganadero*; se emplean además *pastor*, *cabrero* y *vaquero*.<sup>3</sup>

La indumentaria de los pastores apenas se diferencia en la actualidad de la de los labradores.<sup>4</sup> Lleva el pastor pantalón y saco de paño o de cuero, a lo que se agrega la *faja* común, en la que se meten los pequeños objetos de uso diario, y el *sombrero de paño*.<sup>5</sup> Para protegerse de la lluvia y del frío lleva una *manta* que mientras no se usa va doblada y puesta sobre el hombro. La mayoría de las veces los pastores visten además los antiguos delantales de cuero, los *zaho-*  
*nes*,<sup>6</sup> que protegen la ropa del desgaste y los muslos de la

<sup>1</sup> Bibliografía del pastoreo: Krüger (1935 B 8); Violant y Simorra, *El Pirineo Español*. Madrid 1949 (y otras publicaciones del mismo autor; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 484 y ss.); Caro Baroja, *Los pueblos de España* 351 y ss.: ganadería de las Castillas, estudio histórico. Estudios regionales: N. Hoyos Sancho, *La vida pastoril en la Mancha*. En: *Estudios Geográficos*, Madrid, 1948, pp. 623-636; G. Manrique. *Yanguas de Soria: Cultura popular pastoril*. RDTP X, 161-175; id., *San Pedro Manrique: Cultura popular pastoril* (Soria). RDTP VIII, 494-525; L. Cortés y Vázquez, *Ganadería y pastoreo en Berrocal de Huebra* (Salamanca). RDTP VIII, 1952, pp. 425-464; 563-595; id., *Las ovejas y la lana en Lumbrerales. Pastoreo e industria primitiva en un pueblo salmantino*. Salamanca 1957. Saturio González, *Industria pastoril en la Sierra de Burgos*. En: *Actas y Memorias de la Soc. de Antrop., Etnogr. y Prehistoria* XVI, 262-275; M. de Terán, *Vaqueros y cabañas en los montes de Pas*. En: *Estudios Geográficos* VIII (1947), 493-536. J. Aguirre en: Museo Municipal de S. Sebastián: IV Sección: *Pastoreo*, con numerosas ilustraciones, Violant y Simorra.

<sup>2</sup> Cp. sobre la Mancha (Jessen 1930, 172).

<sup>3</sup> Además de los pastores profesionales a veces los mismos campesinos se dedican al pastoreo, igual que en partes de León y de Zamora (M F 485, 486).

<sup>4</sup> Cp. el cap. Trajes. He aquí algunas referencias a reproducciones: Ortiz Echagüe, fotos 120-122 Soria; N. de Hoyos Sancho, *La vida pastoril en la Mancha*, lámina III, fig. 1; Caro Baroja, *Los pueblos de España* lámina 33 Soria; N. de Hoyos Sancho, *El traje regional* 17 Guadarrama; Anderson (1951): Extremadura; Krüger (1935 B, 10).

<sup>5</sup> No he visto la gorra de piel mencionada en Krüger (1935 B, 9-10) y observada en nuestra región por Sánchez Gómez y en la Ribera soriana por T. Ortega 60.

<sup>6</sup> Cp. p. 89: Trajes. Krüger (1935 B 9); se usa también en Soria, Segovia, Salamanca y Extremadura (Santos Coco XV, 77).



humedad; también la *zamarra*,<sup>7</sup> un chaleco sin mangas de piel de oveja curtido por su propio dueño; por fin como calzado las *albarcas*, especie de sandalias de piel o cuero (que hoy se hacen también de gomas de auto viejas<sup>8</sup> y que se sujetan con una *correa*. Transportan la comida en el *morral*, que es un especie de bolso de cuero o piel provisto a veces de un bolsillo cosido *cartera*, para pequeños objetos de uso diario; el *morral*<sup>9</sup> se lleva al hombro colgado de una correa. Para los días de lluvia se ha conservado aún el uso de la *capa*,<sup>10</sup> que no es empero tan necesario en Ávila pobre en lluvias como en las provincias del N y el NO de la Península; hallamos, sin embargo, un ejemplar entre los pastores de Mi-Mu. Para sus tareas el pastor emplea un palo terminado arriba en el tamaño de los del Norte de la Península (Krüger 1935 B, lámina 1). un puño o en un gancho; en el primer caso se llama *bastón* o *garrota*, en el segundo, el que tiene gancho para agarrar uno que otro animal, *cayado* o *cayada*.<sup>11</sup> El bastón le sirve, en primer lugar, de apoyo y no llega a tener.

El pago de los pastores se hace en la actualidad en dinero contante y sonante. Antigüamente recibía centeno u otros productos naturales como ocurre aún hoy a menudo con el médico y siempre con el molinero.<sup>12</sup>

Durante los cinco meses de calor o verano, de mayo a setiembre, el ganado en su mayor parte permanece casi constantemente en la pradera. A este campo de pastoreo de verano se le llama *agostadero* (cp. más abajo). En invierno el ganado se recluye en los establos o, ganado y pastor, emigran a Extremadura (*trashumar*, *ganado trashumante*),<sup>13</sup> donde cada pastor tiene asignada su pradera y su vivienda. Para llegar hasta allí el ganado trashumante usa caminos perfectamente determinados: *cordeles* o *cañadas*.<sup>14</sup> Se distinguen distintos tipos: de 1ª clase *cañadas*, de 60-70 m de

ancho; de II y III clase *cordeles*, de 20 m de ancho y menos (según datos de una persona de confianza de Horcajo, antigua población pastoril).

Cada pastor establecido por su propia cuenta tiene a su servicio uno o varios ayudantes o *ganaderos*, que en 1932 ganaban alrededor de 25 pesetas con manutención completa y 50 pesetas sin manutención. Por cada oveja y cada cabra se debe pagar anualmente el *costo de pasto* de 25 pesetas (*cada cabra se pone de costo de pasto*), según datos recogidos en Horcajo y La Zarza. No pudimos establecer si es costumbre pagar también por los animales que nacen en tales praderas.

Los pastores que deben llevar el ganado a la alta montaña, o que duermen en las chozas de las praderas, llevan siempre escopeta para defenderse de los lobos<sup>15</sup> que todavía se encuentran con mucha frecuencia.

## 2. La choza del pastor

El abrigo para los pastores en las praderas de la montaña y que en general se halla diseminado, con variantes en la forma, por toda España, se llama *choza*.<sup>16</sup>

La *choza*, se halla emplazada directamente en la *majada* o lugar donde se recoge para dormir el rebaño. Estas majadas, en las praderas de la montaña, asemejan un redil hecho con arbustos de hiniesta y postes; otras veces están rodeados de un muro de piedra de 1 m de alto. Con la misma frecuencia el ganado se echa a descansar sencillamente en la cercanía de la choza, sin ningún cerco protector, vigilado sólo por fieles perros.

La choza está hecha, a menudo, sólo con ramas y postes.<sup>17</sup> Algunas, sin embargo, tienen la parte de abajo construida de piedras yuxtapuestas, hasta más o menos 1 m de altura. En este caso los postes que sostienen el techo cónico van encajados en la parte superior de la pared.<sup>18</sup>

<sup>7</sup> Krüger (1935 B, 7-8); Bierhenke, Sammlungen 279, lámina 6: Hirtenjacke Alentejo.

<sup>8</sup> Cp. Trajes.

<sup>9</sup> Krüger (1935 B, 11); Lamano: *mochila*; Anderson (1951, 25) con foto: *zurron*, *morral*; Violant y Simorra, obr. cit. 396; etc.

<sup>10</sup> Krüger (1935 B, 10); Ortiz Echagüe 163 y ss.; Zamora, etc.; Caro Baroja, obr. cit. lámina 33; Soria; Cuadro de Sorolla: Tipos de Ávila, reproducido en *Temas Españoles* N° 380; etc., 144.

<sup>11</sup> Krüger (1925, 160); Krüger (1935 B 16); Lamano 292 bordón; Cortés y Vázquez *cayá*.

<sup>12</sup> Krüger (1935 D, 201 y ss.); cap. Molino.

<sup>13</sup> Existe sobre la trashumancia una bibliografía extensa, especialmente en revistas geográficas. He aquí algunas referencias escogidas de trabajos recientes: Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 417 y ss., 486); Jessen, Mancha 173, 185 y ss.; Caro Baroja, obr. cit. 353 y ss.; sobre la trashumancia soriana *Estudios Geográficos* XV, 1954, pp. 337-377; sobre La trashumancia en Valdelaguna (Burgos) ib. XVI, 1955, pp. 163-166; RDTP VI, 146-147.

<sup>14</sup> Krüger (1935 I, 84, n. 7); Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 417); Jessen 184; Caro Baroja 353; etc. Sobre la terminología Alonso, 1958.

<sup>15</sup> Krüger (1935 B 21); Carreras i Candi (1931 I, 372).

<sup>16</sup> Cp. sobre las chozas de pastores Krüger 1935 I, 65-68; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 458-459); Carreras i Candi (1931 III, 194 y ss.); sobre la forma circular de cabañas y casas F. Krüger, Las Brañas 24 y ss.; también el estudio de G. Rohlf, *Primitive Kuppelbauten in Europa*. München 1957; diversos trabajos de J. Días; M. Cardozo, *Die «castros» im Norden Portugals*. Guimarães 1959.

<sup>17</sup> Encontramos tales chozas también en las inmediaciones: Carreras i Candi (1931 III, 195-196) chozos toledanos, hechos con iuncos y anea (según el estudio de Ismael del Pan); F. Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 8 y ss.: el *chozo* del pastor, con fotos; zarz «especie de cabaña que hacen los pastores con cañas, mimbres, juncos, paja, etc.»; Guadalajara (RDTP II, 146), sobre variantes semánticas cp. zarzo «vallado» Soria, Corominas IV, 855.

<sup>18</sup> He aquí algunas variantes de las provincias vecinas: Jiménez de Gregorio, obr. cit.; Q. Schmieder, Gredos, foto 10; Cortés y Vázquez, RDTP VIII,



Hemos anotado las siguientes medidas de una choza de construcción corriente de Las Casas, completadas por datos de los pastores que la habitan; su tamaño corresponde a tres personas para vivir y dormir: diámetro o *cabida* en el suelo, cerca de 3,50 m; altura, cerca de 4 m. Según la forma, que a veces es angular y por lo general circular, y el tamaño se clavan en el suelo de 4-8 sólidos *palos o latas* de encina, con cierta inclinación hacia adentro y enganchados por la parte superior por medio de sus extremos horquillados u horcas. Entre estos postes principales se ponen ramas más delgadas y débiles, las *latas*, que en la parte inferior están separadas por un espacio de 50-60 cm. En esta especie de armazón se entretejen ramas rectas, lo más largas posibles, de modo que el conjunto alcanza la necesaria solidez. Se cubre y espesa a continuación la choza usando ramas de hiniesta y arbustos enteros de hiniesta con raíces y todo. Se empieza por abajo: los extremos gruesos de las ramas y las raíces van siempre para arriba. Se pone una hilera sobre la otra, más o menos como en las tejas, hasta arriba, sin usar nada especial para asegurarlas, trabándolas sencillamente entre palos y latas. Para la última hilera, la superior, se emplean ramas especialmente espesas y cortas que se entretejen. Se pone cuidado en que estén bien trabadas. Sobre esta primera cubierta se pone una capa segunda y a veces una tercera, de ramas más finas, para que no pase la lluvia. Se consigue así cubrir el conjunto de modo uniforme y bastante resistente protegiéndolo contra las inclemencias del tiempo. Como terminación, sobre la punta de la choza se pone una capa de forma cónica, *el corono*,<sup>19</sup> hecha de ramas espesas, en la que se encaja una piedra de regular tamaño para impedir que el viento la tire al suelo o haga volar el techo. La puerta que en general se halla del lado Sur (cp. también el capítulo sobre la casa), está sencillamente hecha de tablas unidas por clavos y reforzada por algunos palos de encina. Constituyen el marco un par de postes especialmente sólidos del armazón de la choza. Medida aproximada de la puerta: 65-100 cm. Como protección contra el ganado, el borde inferior de la choza está recubierto por el lado de afuera, hasta alcanzar una altura de alrededor de 80 cm, de una pared de ramas secas, sostenidas por estacas clavadas en el suelo. Un foso pequeño impide la entrada del agua en caso de grandes precipitaciones pluviales. El piso de la choza no está recubierto sino de tierra bien apisonada, exceptuando el centro en

el cual se halla el hogar, donde hay una superficie de aproximadamente 1 m de diámetro, recubierto de piedras. El *hogar* que lleva la misma denominación que el de las casas está igualmente ubicado a ras del suelo. La gran *caldera* cuelga de una soga, asegurada arriba en un *palo travesaño*. El humo sale por todas partes, a través de las rendijas de la choza, y cuando se hace la comida parece que ella estuviera ardiendo. Es menester acostumbrarse mucho para resistir la permanencia en el interior. En torno, contra las paredes, están *las camas*, que a la vez sirven de asientos. Son los lechos más simples y primitivos que hemos visto.<sup>20</sup> El *caballete* o el armazón está constituido por cuatro o seis ramas horquilladas clavadas por pares en el suelo y que sobresalen del mismo unos 30 cm. Sobre estas ramas se ponen, en sentido longitudinal, palos más o menos rectos y sobre estos mismos, en dirección transversal, ramas cubiertas a su vez de musgo y helechos. Finalmente, como última capa y también como abrigo para el que duerme se emplean algunas pieles de oveja, *pellejos* con su lana.

Los víveres se renuevan más o menos semanalmente. El pastor los trae cuando vuelve de llevar el queso, que ha preparado en el interín, al valle. El queso se conserva hasta ese momento en una choza especial, la *quesera*. Conservación de los víveres: el vino se pone en *pellejos*; el pan en el *costal*; la sal en un *costal de una fanega* (alrededor de 1 quintal); la pimienta en el *talego*, una bolsa pequeña de tela o de cuero de cerca de 1 libra; el aceite en la cantarillo de lata; antiguamente, y a veces aún hoy, en un *cuerno aceitero o liara*.<sup>21</sup> El tocino y el jamón son primeramente salados y puestos luego a ahumar en la misma choza. En ningún lugar faltan los *ajos*, que se cuelgan en *ristras*.<sup>22</sup>

Al equipo de la choza deben agregarse además los utensilios para ordeñar y para preparar el queso (c. más abajo), los *pucheros*, la *vajilla* y *el candil* del aceite. En Niharra y en

431 *chozo* de Salamanca: cónico, de piedras mampuestas y cubierto de escoba o ripio; de planta circular y de cubierta cónica; con dibujo; Carreras i Candi (1931 III, 151): foto de un *chozo* de Ávila; Hopfner, fig. 34, 46 choza circular, toda de piedras mampuestas: Valladolid.

<sup>19</sup> Jiménez de Gregorio, obr. cit. 9 corona = parte alta del chozo; sobre el cambio del género cp. Sánchez Sevilla § 53.

<sup>20</sup> Schmieder, Die Sierra de Gredos 56: «Die Lebensweise der Hirten ist sehr primitiv. Ihre Hütte besteht aus einem kreisrunden Wall grosser Felsblöcke, darüber ein Dach von Ginster, Abb. 10. Ginster, mit ein paar Schaffellen bedeckt, bildet auch ihr Lager». Cp. sobre tales lechos primitivos en cabañas de pastores Krüger, El mobiliario popular A.

<sup>21</sup> Krüger (1935 B, 13). Podrían citarse muchos casos análogos; cp. p. e. Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 465): «Los cuernos de animales son empleados para hacer varios objetos: de cuerno es la aceitera, los vasos y las cucharas muchas veces grabados por los pastores, o con dedicatorias amorosas si se dedican a su novia», La Mancha; hay ejemplares magníficos en el Museo del Pueblo Español de Madrid (cp. el Catálogo de las cuernas de dicho Museo y lámina 25 de Caro Baroja, *Los pueblos de España*; anteriormente los excelentes estudios del P. Morán). Lamano *cuerna*, *liara*; Cortés Vázquez, Las ovejas y la lana en Lumbreras 36 y ss., fotos 7, 10; id. RDTP VIII, 583 *liara*. Sobre *liara* Krüger 1925 162; Maldonado, La Ribera 181; Zamora Vicente, Mérida 109; también en Andalucía *liara* 'bote de cuerno que usan los ganaderos y cazadores para llevar aguardiente (Alonso, 1958); Corominas I. 128. Cp. cap. Utensilios de casa.

<sup>22</sup> Krüger (1925, 115); Krüger (1935 II, 209).



la Aliseda los pastores emplean como protección contra el sol y la lluvia el *chozo*, una especie de estera tejida de escoba, que se sostiene en forma de techo oblicuo por medio de dos palos; lámina 7.1. a.<sup>23</sup>

- *Pastorear* - pastorear.
- *Pasto* - pradera con pasto.
- *Monte* - pradera de montaña,<sup>24</sup> con *piorno* (cp. en la Introducción las diversas clases de hiniesta).
- *Dehesa, desa* - pradera en general.<sup>25</sup>
- *Retoño, gramujo* - brotes que da la hiniesta o piorno en Junio, inmediatamente después de florecer y que es comida preferida de las cabras.
- *Vainilla* - el fruto o vaina.

### 3. Los rebaños (cabrío, ovino, bovino)

Los rebaños (cabrío, ovino y bovino):

- *Atajo* - rebaño de cabras pertenecientes a un solo propietario.<sup>26</sup>
- *Dúa* - rebaño de cabras perteneciente a varios propietarios.<sup>27</sup>
- *Piara* - el rebaño en general (Las Casas), sobre todo de ganado trashumante.<sup>28</sup>
- *Abollada* - de vacas, perteneciente a varios propietarios.<sup>29</sup>

El ganado se distingue en ganado *lanar*, ganado *vacuno* y ganado *cabrío* o se le llama sencillamente la *res*.

a) Cabras y ovejas. El rebaño sigue a un macho o *capón fuerte*, que lleva la gran *campanilla* que se oye desde lejos (cp. más abajo). Para llamar a ovejas y cabras produce el pastor una especie de sonido chasqueante, algo así como *ng, ng*.

Para distinguir los animales de diferentes propietarios se hacen en las orejas de los animales diversos cortes y

mutilaciones: *señalar, la señal*.<sup>30</sup> Estos cortes pueden ser en la oreja derecha o en la izquierda o en ambas. Caben pues las más variadas combinaciones (lámina 7.1. b): *cercillo, oreja cercillada* (b 1) - corte que va hasta casi el arranque de la oreja; el colgajo cortado cae hacia abajo, de ahí el nombre.

- *Hendida* (b 2) - corte hondo, pero que no va hasta el arranque de la oreja ni cuelga, sino que forma una hendidura.
- *Horcada* (b 3) - pequeño corte en la punta de la oreja de forma triangular.
- *Muesca* (b 4) - corte lateral en general circular.
- *Puntada* (b 5) - se quita, al cortar, la punta de la oreja.

A menudo cada cabra tiene un nombre propio, al que responde. Este nombre está en relación con alguna modalidad peculiar de la cabra o con alguna señal corporal; p. e.:

- *Ligera* - la que es rápida y ágil.
- *Cariñosa* - la que gusta de caricias.
- *Gallina* - la miedosa.
- *Borreguera* - la menor, de un año.
- *Carbonera* - la negra.
- *Gurra* - la negro azulada (?), etc.

En general madre e hija llevan los mismos nombres.

Diferenciación de los animales según los años:<sup>31</sup>

- *Cabras* (en general).
- *Cabrero* - hasta el mes.
- *Chivo, chiva*<sup>32</sup> y también *piara* (Las Casas) - hasta el año.
- *Chivata, chivato* - de uno año.
- *Primaria, primal* - de dos años, que ya ha parido.<sup>33</sup>
- *Sobreprimada, sobreprimal*, pero en general *cabra* de tres años.
- *Ovejas* (en general).
- *Borra* (en general), *borrega*<sup>34</sup> (Las Casas) - de un año.
- *Primada, primal* (en general) *borra* (Las Casas) - de dos años.

<sup>23</sup> Cp. sobre objetos semejantes Krüger (1935 I, 67); Krüger, El mobiliario popular A: camas de pastores, con referencias a Cortés Vázquez (Salamanca), etc.

<sup>24</sup> *monte*: término general para todo lo que crece en los cerros: monte *bajo* = «arbusto», monte *alto* = «árboles»; Sánchez Sevilla § 107: monte = terreno con árboles (encinas) en oposición a «campo raso».

<sup>25</sup> Variantes extremeñas *hesa, jesa*, etc. VKR II, 85; XVI, 249; Santos Coco 72; Corominas.

<sup>26</sup> Cp. sobre la palabra García de Diego, RFE XV, 239 y ss.; Corominas II, 888; Lamano *atajo*, verbo *atajarse* «apartarse el ganado en atajos».

<sup>27</sup> Corominas II, 207.

<sup>28</sup> Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 101 «rebaño de ovejas»; Lamano; Llorente Maldonado 179, 190); Zamora Vicente, Mérida 124, 190; Krüger (1925, 166) «rebaño de cerdos»; Corominas III, 765.

<sup>29</sup> Lamano registra *abollar* = *abollec* «engordar»; cp. Alonso, 1958.

<sup>30</sup> Krüger (1935 B, 58); Cortés y Vázquez, RDTP VIII, (con dibujos y terminología); id., Lumbrales 16-17: Salamanca. Cp. también la terminología presentada por Lamano: *escobado, cercillo, muesca, espuntao*, etc.

<sup>31</sup> Sánchez Sevilla § 119; Cortés y Vázquez, Ganadería y pastoreo en Berrocal; Llorente Maldonado, Ribera 190; etc.

<sup>32</sup> Lo mismo en Salamanca (Lamano 374; Sánchez Sevilla § 119).

<sup>33</sup> Fink, Contribución *primeriza* «la res que ha cumplido un año»; Lamano *primal, sobreprimado, sobreprimal*; Sánchez Sevilla § 119 *primalo*; Cortés y Vázquez; etc.

<sup>34</sup> También en Salamanca (Sánchez Sevilla); *borregada* «hato de borregos», (Lamano), *borreguero* «pastor de ovejas» (Cortés y Vázquez).



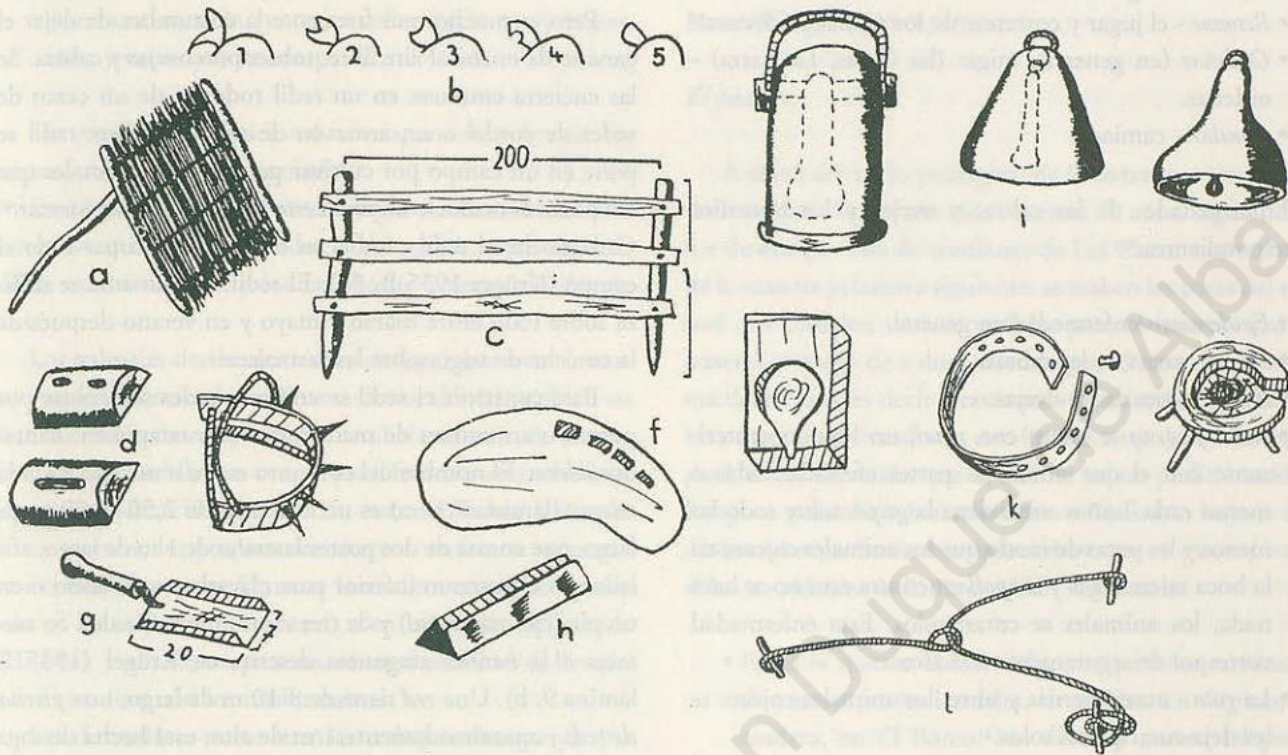


Lámina 7.1.: Ganadero y ganado

- a) chozo; b) señales para cabras y ovejas; c) telera (de madera); d) tajuelas para teleros o redes; e) asil; f) callo para vacas; g) pujavante; h) cuchilla del herrador; i) varios tipos de campanillas y cencerros; k) exprimijo para queso; l) manea para caballería.

- *Oveja* - de tres años.
- *Macho o semental* - de sexo masculino.
- *Capón* - el castrado; castrar - capar.

Designación de las partes del cuerpo:

- *Cuerna* - los cuernos.
- *Cuerna machuna* - los cuernos grandes y gruesos de las cabras, casi tan gruesos como los del macho cabrío.
- *Mocho, mocha* - macho o cabra sin cuernos, mochado.
- *Oveja cornuda* - oveja con cuernos.
- *Pilón* - el cuerno nuevo cuando recién despunta; esta denominación sugiere la idea de un grueso grano de trigo con el cual tiene efectivamente semejanza en un principio.
- La *barba* o *churra* - barba de la cabra.
- *Marmellas*,<sup>35</sup> *mamellas* - mechones en el cuello de la cabra.
- La *ubre* - ubre de la cabra.
- Las *tetas* - tetas.
- *Machorra* - la cabra estéril; que no puede parir.
- *Horra* - la cabra que no da leche.<sup>36</sup>
- *Cabra preñada* - la que está preñada.
- *cubrir, la cubrición* - cubrir.
- *Callostro* - la primera leche después del parto.<sup>37</sup>
- *Ha abortado, ha ahorado* - se dice en Hermosillo cuando el animal ha parido antes de tiempo y ha muerto la cría.
- *Toparse, luchar* - los encontronazos que se dan entre ellas las cabras cuando pelean.

<sup>35</sup> *marmella* también en Salamanca (Cortés y Vázquez).

<sup>36</sup> Alonso, 1958; García de Diego 3288; Corominas II, 952.

<sup>37</sup> Variantes en Alonso, 1958; García de Diego (1943, 1736) COLOSTRUM; Corominas (1954 I, 600); Krüger, RDTP XIII, 14-17.



- *Echar el ganado* - separar el ganado con piedras, gritos o perros.
- *Retozar* - el jugar y corretear de los animales jóvenes<sup>38</sup>
- *Ordeñar* (en general), migar (las Casas, La Zarza) - ordeñar.
- *Rumiar* - rumiar.

Enfermedades de las cabras y ovejas y los remedios correspondientes.<sup>39</sup>

- *Epidemias* - enfermedad en general.
- *Sarna* - sarna de las cabras.
- *Roña* - sarna de las ovejas.
- *Roña y sarna* se curan con *zotal*, un líquido cauterizante con el que untan las partes afectadas. Más o menos cada 7 años sobreviene la *gripe*: sobre todo las manos y las patas de modo que los animales cojean; en la boca salen llagas y *ampollas*<sup>40</sup> contra esto no se hace nada, los animales se curan solos. Esta enfermedad corresponde seguramente a la aftosa.
- La *gota* - ataca piernas y ubre, los animales cojean: se les deja curar por sí solos.<sup>41</sup>

Para quitar a las crías la costumbre de mamar se les ata en la boca un palillo a modo de freno: *bozo*.<sup>42</sup>

No siempre las cabras y las ovejas permanecen durante la noche en el pasto. En muchas aldeas se las lleva a establos. Estos establos, rodeados como los llamados *corrales* de las casas de labor, por un muro, se hallan dentro del predio de la aldea o, a veces, también a gran distancia, lejos de la aldea.<sup>43</sup> Allí se ordeñan los animales; la leche se lleva luego a la casa, donde es consumida o transformada en queso. El espacio rodeado por una pared se llama *corral*;<sup>44</sup> una de las esquinas del mismo, la *tenada*,<sup>45</sup> está por lo general cubierta y sirve para guardar herramientas; el techo de la *tenada*, sostenido por puntales hechos de piedras yuxtapuestas, está

recubierto de hiniesta. El establo, llamado *posada*, ocupa habitualmente en su totalidad uno de los lados del corral.

Pero es mucho más frecuente la costumbre de dejar el ganado de noche al aire libre, sobre todo ovejas y cabras. Se las encierra entonces en un redil rodeado de un cerco de redes de cordel o un armazón de madera.<sup>46</sup> Este redil se pone en un campo por cultivar para que los animales que allí pasan la noche lo abonen: *estercolar*, Las Casas *estercar*.<sup>47</sup> Cada noche el redil cambia su lugar hasta ocupar todo el campo (Krüger 1935 B, 54). El redil trashumante se utiliza sobre todo entre marzo y mayo y en verano después de la cosecha de trigo sobre las rastrojeras.

Para construir el redil se emplean redes sostenidas por postes, o armazones de madera que se yuxtaponen, llamados *teleras*. El nombre del conjunto es *red* o *majada*.<sup>48</sup> Cada *telera*<sup>49</sup> (lámina 7.1. c.) es un armazón de 2,50- 3,00 m de largo, que consta de dos postes laterales de 1 m de largo, afilados en el extremo inferior para clavarlos en el suelo o en un pie (cp. más abajo) y de tres vigas longitudinales. Se asemeja a la *barana* aragonesa descrita en Krüger (1935 B lámina 9. b). Una *red* tiene de 8-10 m de largo, una *pierna de red*, y aproximadamente 1 m de alto; está hecha de sogas con unas mallas de 15 cm cuadrados. Cada dos o tres metros hay un poste ensartado en ella. A lo largo de la *red* hay, arriba y abajo respectivamente atado, un cordel o viscal, que permite poner la red tirante. Al armar el redil, los postes laterales de cada sección de *red* o de *telera* se ponen muy juntos, clavándolos en el suelo con un martillo o con una piedra. A veces se emplea también un pie alargado de madera con dos agujeros, uno para cada poste, o una larga ranura para los dos; lámina 7.1. d; los pies: *tajuelas*.<sup>50</sup> Los postes de los extremos de la *telera* se unen con un aro de metal o se atan con una soga o con mimbre, o se envuelven con un largo cordel en toda su extensión. Cuando se emplea la red uno de sus extremos se pasa por el poste de la red siguiente. De este modo resulta un sólido cerco cerrado. Construir el redil cerrado se llama *enredar* cuando se utiliza la *red* y *amajadar* cuando se emplean *teleras*.<sup>51</sup>

b) Ganado vacuno: denominación según la edad.

- *Becerro*, - a ternero hasta el año.
- *Añojo*, - a de uno a dos años.

<sup>38</sup> cast. *retozar*.

<sup>39</sup> Lamano registra, además de las enfermedades citadas, las siguientes: *bojera*, *zagorriana*; Cortés y Vázquez, Berrocal 451-455; id., Lumbrals 24-27: Las enfermedades del ganado y sus remedios.

<sup>40</sup> Lamano: *ampollación*.

<sup>41</sup> Lamano 475: suele salir a las ubres, efecto de la cual se les retir a la leche.

<sup>42</sup> Krüger (1935 B, 44); Lamano: *betijo* (García de Diego 7239; Corominas fauna. No creo que la falta de restos paleontológicos en las regiones I, 453)

<sup>43</sup> Particularmente en El Barranco, El Barco y Valle Amblés.

<sup>44</sup> Cp. p. 37.

<sup>45</sup> Cp. p. 37; Cortés y Vázquez, Lumbrals 13: Se llama *tená* a la parte del corral casero, resguardada con un cobertizo, donde además de hacerse el ordeño, cuando es casero, se cobijan los aperos de labranza y el carro; Jiménez de Gregorio. La vivienda en la Jara toledana 16, 18; *tená*, *tindá*, en un principio una cubierta de ramaje.

<sup>46</sup> Krüger (1935 B, 48-58); Cortés y Vázquez, cp. las notas siguientes.

<sup>47</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 460).

<sup>48</sup> También en Salamanca: Lamano 602 la *red*; Cortés y Vázquez, Berrocal 432, *rede* «corraliza» (con descripción); id., Lumbrals 11-12: *mojada*, *corraliza*.

<sup>49</sup> Cp. *telera* como parte del carro.

<sup>50</sup> En Salamanca *tajo* = «silletín en que se ordeña» (Cortés y Vázquez, Berrocal 429, 456); sobre variantes Krüger. El mobiliario popular B 10 y ss.

<sup>51</sup> Lo mismo en Salamanca (Lamano). Cp. p. 216.



- *Eral* (pl. *erales*, *eralas*) - vacas que aún no han parido y también los machos de la misma edad.<sup>52</sup>
- *Utrero*, -a, vaca, buey, *toro* - animales de tres a cuatro años y vacas que ya han parido.

Las otras denominaciones corresponden a las de las cabras y ovejas (cp. más arriba).

En el ganado vacuno se distingue fundamentalmente entre los animales destinados a dar carne, y en algunas aldeas también leche, y los empleados como animales de tiro.

Los animales destinados a dar carne permanecen el verano entero afuera en las colinas o *cerros*; de ahí también su denominación de *cerriles*. En general el conjunto de *cerriles* de una comunidad se reúne para formar una *abollada* (cp. más arriba). Durante el día, cuando no hay contratado un *vaquero*, los propietarios alternan en forma ordenada para cuidar el ganado. Durante la noche este ganado queda solo en las *majadas* (en general) o en las camas *del ganado* (Mi-Mu). En invierno permanece en el establo o es llevado a Extremadura con los trashumantes.

Las domadas o vacas mansas trabajan durante el día. Entre las tres y las cuatro de la tarde son llevadas por un pastor de la aldea o por un labrador a la pradera o a una de las laderas cubiertas de piorno. Allí permanecen también durante la noche. De mañana, entre las ocho y las nueve, son conducidas nuevamente a la aldea a trabajar. Por lo común se las ordeña de mañana, pero dan poca leche (la mayor cantidad de leche es extraída de las cabras). Durante el invierno las vacas de tiro permanecen en el establo. Allí son atadas con cordeles o *corniles* a las pesebreras (cp. Establo-pajar). Dos veces al día se les da pienso. Para abreviarlas se las lleva habitualmente a la fuente o a los bebederos. El pienso consiste en heno, *paja menuda* y *algarrobas*, que es una especie de leguminosa que se da en el Valle del Tormes; *echarlas a comer* (en general) *echarlas el pienso*; *echarlas el repasto* Mi-Mu.

Para forzar el destete de los terneros<sup>53</sup> se les pone un palo en la boca llamado *bozo* (cp. más arriba) o se emplea un aro de madera en forma de herradura, llamado *asil*, recubierto de puntas de hierro<sup>54</sup>, o sea *pinchos* o *púas*. El aro se ata a los terneros sobre la boca; de modo que cuando quieren mamar pinchan a la madre. Medidas del *asil*: ancho, 20 cm, largo 30 cm, los pinchos 8-9 cm de largo.

Para impedir que las vacas de tiro coman mientras trabajan, se les ata un *bozal* de alambre o soga: *bozal*; *bozo*, El Losar (Krüger 1935 B, 45).

### El potro

A causa del suelo pedregoso de la sierra las vacas deben ser herradas. Hasta hace más o menos 60 años, según informe de una persona de confianza de Las Casas, esto se hacía de la manera primitiva siguiente: se ataban las patas del animal con cordeles; un lazo unía las patas delanteras con las traseras y atadas de a dos; pasando por el lomo y por encima de ese lazo, es decir atravesando el animal, se pasaba un lazo corredizo; tirando de este lazo se empujaban las patas para abajo, de modo que el animal ya no podía moverse. Luego se procedía a herrarlo como se hace aún hoy en día. Al *herrador* que hacía esta operación y que en general va de aldea en aldea, se le llama también veterinario.

- El *potro* que se usa actualmente para herrar consta de cuatro postes laterales, de piedra, en Espino; de madera, en El Barco. Las diversas partes del potro son: *yugo con coyunda* - yugo y correas para la cerviz del animal;
- *Ganchos* - para las correas o cordeles (*correa delantera* y *correa trasera*), que pasan por debajo de la panza del animal; *palos* - puntales oblicuos apoyados en los postes traseros; *palanca* - una viga que se pasa delante de las patas traseras por debajo de la panza del animal y que se encaja por ambos lados en los postes traseros.

Las correas o cordeles se pasan por debajo del cuerpo del animal y se sujetan por medio de los ganchos a las vigas longitudinales que se hallan a media altura. Una de estas vigas longitudinales gira en los postes. Haciendo girar pues esta viga con ayuda de un palo que se usa como palanca se acortan las riendas hasta que las partes del animal no se apoyan más en el suelo. Se impide el movimiento de retroceso clavando la palanca.

- *Maroma*, *cincha*, *correa* - las correas o cordeles con que se sujeta el animal.
- *Colgar* - levantar el animal.
- *Rodillo* - viga longitudinal con movimiento de rotación.
- *Colgadero* - la viga correspondiente, pero fija.

La cerviz del animal se dobla con el yugo, una de las patas delanteras se ata firmemente en la viga longitudinal

<sup>52</sup> Lo mismo en Cespadosa de Tormes: Sánchez Sevilla § 119 *eral* y Berrocal: Cortés y Vázquez *eral(a)*; Alonso (1958); (Corominas 1954 II, 311).

<sup>53</sup> Krüger (1935 B, 43 y ss.).

<sup>54</sup> Lámina 7.1. e; cp. Krüger (1935 B, 47); también en León y provincias del centro.



más baja, o sea el *larguero*, y la correspondiente trasera en el *palo*, o sea uno de los postes oblicuos. Atado así, el animal ya no representa ningún peligro para el herrador. Si la vaca da, a pesar de todo, señales de inquietud, o *bracea*, las correas se ponen más tirantes haciendo girar el rodillo.

- El *casco*, la *pesuña* - el casco del animal.
- *Callo* - la herradura, una plancha de hierro que tiene la forma del dedo de los fisípedos de modo que para cada pata se emplean dos. Lámina 7.1. f.

La herradura se asegura a la pesuña por medio de cuatro *clavos*, que se clavan con un martillo, después de alisar la parte inferior de la pesuña por medio del *pujavante* (lámina 7.1. g; verbo *cascar*). El cuchillo que sirve para recortar los restos de la capa córnea y los clavos: *cuchilla* (lámina 7.1. h). Los clavos están dentro de una especie de bolsa de paño rellena de sebo, semejante a una almohadilla de alfileres, para suavizarlos e impedir que se oxiden. A esta bolsa se la llama *trapo lleno de sebo*.

#### Los cencerros<sup>55</sup>

La mayor parte de los animales que constituyen un rebaño, incluyendo las vacas de tiro, llevan campanillas al cuello, aseguradas con un *collar* hecho de cuerda o de una correa, con una *hebilla* (en general), *herilla* (Mi-Mu). El collar de madera usado en los Pirineos, el país vasco, Aragón y Cataluña, y aún muy difundido en esas regiones (Krüger 1935 B, 34 con bibliografía), no se halla en Ávila; y, en efecto, no se puede esperar otra cosa, considerando la escasez de madera. Las campanillas llevan, de acuerdo a su tamaño y su forma, diversas designaciones (lámina 7.1. i):

- *Cencerro* - las grandes campanillas de las cabras (sección transversal a lo largo: 9 cm de largo, 7 cm de ancho, 6 cm de alto).
- *Cencerra*<sup>56</sup> - las campanillas de las cabras de menores dimensiones (5 cm de largo, 3.5 cm de ancho, 4 cm de alto), de bronce u hojalata.
- *Campanilla-o*, la campanilla corriente que llevan las vacas, a veces también la del carnero que guía el rebaño, de bronce u hojalata (medidas: 9:8:13.5 cm-12:12:32 cm).

- *Esquilla*, *esquillita*<sup>57</sup> - las pequeñas campanillas de lujo para las buenas cabras, que tienen un sonido agradable y puro, constituyen un adorno y son de cobre o bronce (3,5:2,5:3,2 cm).
- *Esquilón* - la campanilla de lujo para las buenas vacas, de cobre o bronce (8:8,5 cm).

Las campanillas de lujo tienen *badajo* de metal, las más sencillas, en cambio, de madera, tallado por el mismo pastor.<sup>58</sup> Hay dos modos de sujetar el badajo a la campanilla y la campanilla al collar:

1. Un pequeña pieza de madera, la *castigadera*,<sup>59</sup> atraviesa la campana, el badajo y los dos extremos de una corta correa en arco sobre la campanilla (lámina 7.1. j) uniendo así las tres partes.<sup>60</sup> Cuando se gasta, el pastor renueva la *castigadera*.
2. El badajo cuelga de un aro de lata soldado por el lado de adentro, llamado *punte*. Por el otro lado de afuera hay un asa, también soldada, por la que pasa el collar.

El sistema 1) es el más antiguo, aunque aún hoy muy difundido; el sistema 2) se halla sobre todo en los cencerros de lujo.

#### La esquila

En la lana de oveja ya no se basa actualmente una industria doméstica de gran importancia como ocurría antaño. Las mujeres hilan la lana tan sólo para el consumo doméstico, y ésta luego se transforma por el tejido en medias, ropa interior y hasta pullovers. El antiguo telar ha desaparecido completamente. La mayor parte de la lana va a parar en las hilanderías mecánicas de la ciudad.

La esquila o *esquileo*, en cambio, es hoy, como antiguamente, un gran acontecimiento<sup>61</sup> y el oficio de los *esquiladores* ambulantes conserva todavía su importancia en la Sierra. El *esquileo* se lleva a cabo en un establo de ovejas espacioso, en un cobertizo vacío o al aire libre en el corral.

<sup>57</sup> Krüger (1935 B, 23, 27, 34) pero de forma mayor; Cortés y Vázquez. Berrocal 580: esquila «campanita», esquilón «como esquila, pero mayor»; Alonso (1958) *esquila*, *esquilón*; Krüger (1925, 167).

<sup>58</sup> Carreras i Candi (1931 I, 372); Krüger (1925, 167); Krüger (1935, B; etc.) Cp. sobre *Los nombres del badajo* RDTP IV, 308-311.

<sup>59</sup> Dicc. Ac.: «entre arrieros, correa o cuerda con que se ata el badajo del cencerro».

<sup>60</sup> Lo mismo en Carreras i Candi (1931 I, 372).

<sup>61</sup> Cp. Krüger (1935, B 59 y ss.); Lamano *esquileo* «la temporada en que se verifica»; Cortés y Vázquez, obr. cit.

<sup>55</sup> Krüger (1935 B, 21 y ss.); cp. la bibliografía cit. sobre pastoreo; Carreras i Candi (1931 I, 372 y s.).

<sup>56</sup> Forma femenina también en Salamanca (Lamano 331); Cortés y Vázquez, Berrocal *cencerra* «c. de tamaño pequeño, intermedio entre el cencerro y la cascabela».



Antes de esquilarse se les atan a los animales firmemente las patas con una cuerda, llamada *legadera*; verbo: *legar*.<sup>62</sup> La antigua tijera descrita y reproducida en Krüger (1935 B, 60) ha desaparecido. Actualmente usan unas tijeras grandes de sastre.

El conjunto de lana que cae al *esquilar* se llama *vellón*. Los vellones se juntan y se meten en *fardos* o en *sacos* para mandarlos así a las fábricas de la ciudad. La oveja esquilada: *oveja motilona*.

#### 4. Industria lechera (en especial la elaboración del queso)<sup>63</sup>

La ganadería está fundamentalmente al servicio de la producción de carne y lana; la producción lechera ocupa un lugar secundario<sup>64</sup>. El comercio de la manteca y de la leche se puede decir que es desconocido<sup>65</sup>, exclusión hecha de las ciudades. La leche se emplea para alimentación de los animales destinados a producir carne y para el consumo doméstico. La elaboración y venta de queso son muy frecuentes entre los pastores de la Sierra.

##### *La elaboración del queso*

Al ordeñar (*ordeñar*, *migar*) se emplea un cubo, la *cantarilla* de cinc, y para cantidades más pequeñas el cuerno<sup>66</sup>. La leche aún tibia se echa en una caldera o en una olla, pasándola por un *colador*; a veces se la entibia aún en el fuego moderadamente. Agregándole *cuajo* y revolviéndola sin cesar se cuaja. A continuación la olla se deja tapada por un tiempo, para que se separe la *cuajada* del *suer*. Éste se emplea exclusivamente como alimento de los animales.

Para escurrir la masa cuajada y darle forma se emplea un simple molde o un aro de madera con una tabla debajo para escurrir; lámina 7.1. k. La masa se saca con las manos de la olla y se mete en el molde o en el aro *apretándola* bien. Luego se le da una *rociada de sal* por arriba. Tapado con un paño el queso se pone finalmente a secar u *orear* sobre una tabla, después de haber soltado el aro (sólo en el uso doméstico se

deja a menudo la masa uno o dos días dentro del molde o del aro). Si se quiere conservar fresco el queso durante un lapso mayor, se le pone en una olla y se le vierte aceite encima.

El queso elaborado por los pastores para la venta habitualmente se entrega una vez por semana. Durante este lapso se conserva en la *quesera*, una choza especial al lado de la choza destinada a vivienda. El queso se coloca sobre tablas, cubierto con paños.

Hallamos en S. Bartolomé un molde sencillo: en un trozo de madera tallado rudamente, se había recortado el aro o forma propiamente dicha y la abertura de salida para el suero. Un artefacto semejante con tres patas se usa en Villarejo (lámina 7.1. k). En ambos casos se llama *exprimijo*. No debe extrañarnos el que hayamos encontrado justamente en las dos aldeas citadas este primitivo molde de queso: en ambas la ganadería cede cada vez más el paso a la agricultura, de modo que no necesitan utensilios modernos. En las grandes regiones ganaderas de la Sierra, donde se prepara el queso para la venta en grandes cantidades, este tipo de molde no resultaría. Por ello se ha adoptado el aro o cincho con la tabla para escurrir.

El *cincho* (lámina 7.1. k) tiene orificios en sus extremos que por medio de un *palito* permiten darle al molde el tamaño deseado. En algunos cinchos sólo uno de los extremos está agujereado, en el otro el palito cuelga de un cordel. Este tipo se parece mucho al descrito en Krüger 1935 B, lámina 7. b. El cincho es colocado en una sólida tabla con una cavidad en el centro, llamada *cerco*, que corresponde al tamaño del cincho. Una profunda ranura llamada *regadera* permite la salida del suero.<sup>67</sup>

El *cuajo* se extrae del estómago de pequeñas cabras o corderos que aún no han comido pasto. Para emplearlo se echa un poco de cuajo desecado en agua, se aplasta o desmenuza bien a mano y se deja así. Se le pasa luego por un colador y se le agrega a la leche.

#### 5. Otros animales domésticos

Denominaciones:

- *Caballería* - nombre colectivo para designar *caballos*, *asnos* y *mulas*; además la *yegua* y el *potro*.

Para la *ubrición* o *parada* se sujetan a la yegua las dos patas traseras y una delantera con la *traba* (lámina 7.1. l), para que no pueda defenderse. En el monte donde los

<sup>62</sup> Seguramente *ligadera*, *ligar*.

<sup>63</sup> Krüger (1935 B); Carreras i Candi (1931 I, 374 y ss.); Cortés Vázquez, Berrocal 455 y ss.

<sup>64</sup> Schmieder, Wirtschaftsgeographie 33: «Die Rindviehzucht dient in der Hauptsache der Fleischgewinnung. Selbst im Gebirge kennt man die Butter kaum dem Namen nach, obwohl reichlich Milch vorhanden ist... Nur zur Käsebereitung wird die Milch verwendet, aber der Käse ist wenig schmackhaft»; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 519): León.

<sup>65</sup> Lo mismo en la Sierra de Gata (Bierhenke).

<sup>66</sup> Cp. pp. 61, 147, notas. Cortés y Vázquez. RDTP XIII: *colodra* «vasija de ordeñar, pero de barro»; Alonso (1958) s. v.; Corominas (1954 I, 855).

<sup>67</sup> Krüger (1935 B 86, 95).



animales permanecen solos durante muchos días se atan las patas delanteras, de modo que los animales sólo pueden dar pequeños pasos, para lo cual se emplea o una cuerda o una cadena: *manea*; la operación *manear*.

Por datos de una persona que nos merece confianza, de Espino, nos enteramos de un modo especialmente cruel de castrar potrillos. Se le atan primeramente las patas; luego se le ubica de costado poniendo los cojones sobre una piedra previamente dispuesta, aplastándolos con fuertes golpes por medio de un martillo de madera. Actualmente se ha pasado a una manera más higiénica y humanitaria de castrar. Pero el recuerdo del primer procedimiento está aún muy vivo, pudiéndose inferir que se ha dejado de aplicar seguramente sólo hace muy pocos años. Hasta la piedra que se usaba habitualmente para esta operación se hallaba en la aldea en su antiguo sitio.

A los perros se los llama generalmente con un nombre cariñoso como ser *cucho*, *trucho*, *toba*, todas palabras onomatopéyicas.

- *Cerdo*, marrano, *cochino*, guarro - cerdo;<sup>68</sup> *guarapillo*,<sup>69</sup> *tostón* - cochinillo, lechoncillo.
- *Gallino* gallo; gallina; *pollo*, *a*.
- *Engorar*, *enhuerar* - empollar.
- *Echar una gallina* - poner una gallina a empollar.
- *Guera*,<sup>70</sup> *clueca* - la gallina clueca; el verbo correspondiente: cloquear.
- *Huevo huero* - huevo estéril echado a perder durante el empollamiento.
- *Apitonar* - cuando los pollitos pican la cáscara por dentro y la clueca por fuera.
- *Ver si ya hay huevos apitonados* - revisar si están a punto de salir los pollitos.

- *Cáscara*; *yema y clara*.
- *Piar* (palabra onomatopéyica) - el ruido que hacen los pollos.
- *Cantar* - cacarear de gallinas y cantar de los gallos.
- *Gallinero* - el lugar donde están los pollos.

Como escalera para los pollos se usa mucho un *palo con trabillas*;<sup>71</sup> una más moderna de Espino se llamaba *escalerilla* con pasos.

- *Buharda*,<sup>72</sup> *gatera* - entrada al gallinero.
- *Palo* - lugar en que se ponen los pollos.
- *Nidal* - el nido.

Un tronco ahuecado sirve a los pollos como bebedero: *pilanca*, *pila* (en general), *gamellón* (Los Llanos).<sup>73</sup>

La vida pastoril española, ha sido estudiada sobre todo en los Pirineos, en las provincias vascongadas, el Alto Aragón y Cataluña.<sup>74</sup> Escaseaban hasta hace poco datos sobre la España central. Felizmente la situación ha cambiado durante estos últimos años debido a los esfuerzos de Nieves de Hoyos Sancho y de Luis Cortés Vázquez sobre todo.

El tipo especial de labrador que cuida del rebaño o sea el labrador pastor ha sido observado en la actualidad en Zamora, León, Salamanca y también en Ávila (MF 486). La trashumancia fue estudiada no sólo en Ávila, sino también en las provincias de Soria, Segovia, Cáceres, León y la Mancha. En lo que se refiere a las chozas de los pastores remitimos a Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 458 y a los datos bibliográficos en el capítulo concerniente, de los cuales se deduce que tales habitáculos primitivos existen aún en muchas partes de España.

<sup>68</sup> Cp. variantes en Salamanca: Sánchez Sevilla § 119; Llorente Maldonado 190; Lamano, Cortés Vázquez, Barrocal 448 y ss.; Extremadura: Santos Coco 154 y ss.

<sup>69</sup> Cp. Fink, Contribución s. v.; Lamano 482; Sánchez Sevilla, obr. cit., etc.

<sup>70</sup> Igual en Salamanca (Lamano 480) = *huera*.

<sup>71</sup> Cp. Krüger (1935, II 275 y ss.).

<sup>72</sup> Cp. cap. Establo-pajar.

<sup>73</sup> Sobre *gamella* cp. p. 42.

<sup>74</sup> Nos referimos a Krüger (1935 B) dedicado enteramente a la vida pastoril, y a las magníficas publicaciones de R. Violant i Simorra y de otros autores.



# LA AGRICULTURA

## 1. Explotación de campos y praderas: el riego

En la meseta grandes campos de trigo dominan el paisaje. En cambio, en la Sierra, tanto en la vertiente meridional como en la septentrional, el terreno más o menos quebrado determina en gran parte la disposición y extensión de los campos y de las praderas.<sup>1</sup> En la escarpada y fértil vertiente meridional nos topamos, además, muy a menudo con el cultivo de terrazas.<sup>2</sup> Es verdaderamente penosa la labor en los campos y praderas situadas a gran altura;<sup>3</sup> allí hay sitios que no son transitables ni para las bestias con su carga siquiera y el hombre debe confiar en la resistencia de sus hombros para el transporte del heno.<sup>4</sup>

En la meseta renuncian, en general, a la delimitación de los campos por medio de cercos por la escasez de madera y de piedra. En la Sierra, en cambio, el cercado de los campos es lo corriente y a causa de la extensión de la ganadería se hace necesaria como protección contra los animales. Conviene además impedir el deslizamiento de capas fértiles de tierra que se produciría en terrenos tan escarpados con grandes precipitaciones pluviales. Dada la gran cantidad de piedras de la Sierra y del Barranco es natural que para delimitar los campos se empleen con preferencia *paredes* construidas con piedras tales como se encuentran en el suelo, sin labrar y simplemente yuxtapuestas sin mortero, de alrededor de 1 m de altura.<sup>5</sup> No se

estilan portones o rejas que puedan servir de entrada. Ésta se destaca simplemente con dos piedras de mayores dimensiones, colocadas verticalmente; el espacio que queda entre ambas se rellena con piedras pequeñas, de modo que no se distingue del resto del muro. Si se quiere ir al campo con un carro, las piedras de la entrada se quitan, cerrándose luego la abertura en la misma forma. Un par de piedras más o menos grandes en el medio de la entrada no estorban al carro de ruedas altas. Este tipo de entrada lleva el imponente nombre de *portera* o *carretera*; una entrada más angosta, destinada únicamente al ganado, se llama *portillo*.<sup>6</sup> Si el labrador quiere entrar solo en el campo, trepa por el muro, para lo que se apoya en alguna piedra que sobresale. Un campo así delimitado se llama *cerca*; el infinitivo *cercar* o *cerrar*.<sup>7</sup> El campo cultivado, pero no cercado se llama *labrado*, diciéndose p. e. «*vamos a cerrar / cercar un labrado*». Además existen las expresiones: *la labor*, *la hoja*.<sup>8</sup> Los más pequeños campos cultivados de la vega de El Barco se llaman *huertas*, sobre todo en el caso de que sean regados. Antiguamente se cultivaba por turnos trienales, es decir que el tercer año se dejaba reposar<sup>9</sup> cada campo cultivado, que se llamaba entonces *barbecho* (en general), *campo de poseo* (Las Casas).<sup>10</sup> Pero como en la actualidad se emplean

80), etc. Cortés Vázquez, RDTP XIII, 182: *saltil* «piedra saliente que se pone en los cercados para poder saltarlos con comodidad».

<sup>6</sup> Krüger (1925, 151; 1935, A II, 361); Velo Nieto *portera* = «especie de angarilla consistente en dos maderos que se adosan a ambos lados de la entrada de un cercado, con sendas ranuras, en las que se encajan horizontalmente varios travesaños desmontables».

<sup>7</sup> Lamano *cierro* «valla de tierra o de piedra para cercar una finca».

<sup>8</sup> Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 112).

<sup>9</sup> Cp. Caro Baroja, Los pueblos de España 351: noticia del año.

<sup>10</sup> *poseo* (según nuestra transcripción) evidentemente = *posto* «terreno destinado a pasto y rodeado de tierras labrantías» Salamanca (Cortés Vázquez, RDTP XIII, 180), *posido* (Lamano); *posío* «tierra que no se

<sup>1</sup> Cp. Krüger (1935 C II, 10 y ss.).

<sup>2</sup> Cp. también las viñas en forma de terrazas.

<sup>3</sup> El pueblo La Zarza está situado a una altura de aproximadamente 2.200 metros. No falta la agricultura, pero claro que prevalecen el pastoreo y la ganadería en general.

<sup>4</sup> Cp. cap. Medios de transporte.

<sup>5</sup> Cp. Krüger (1925, 150); Krüger (1935 II, 358 y ss.); lo mismo en Teruel (García Terrel, lámina X), Asturias, Galicia (Martínez-Barbeito, Galicia



abonos artificiales, este método se puede reemplazar, tanto más cuanto que en algunas partes las zonas cultivables son muy pequeñas. Empero el concepto de *barbecho* o *campo de poseo* se ha conservado en muchos lugares, p. e. en Las Casas, pero aplicado exclusivamente al cultivo alternado de un producto principal, como trigo o alubias, con otro secundario, p. e. patatas o legumbres, realizándose este último en el segundo o tercer año.<sup>11</sup>

Deben ser intercaladas aquí algunas observaciones sobre el modo de sembrar y de plantar lo que no pudimos ver directamente. Nos basamos en esta circunstancia en los datos de personas de confianza, radicadas en las mismas aldeas. En Niharra se siembra el trigo a mano, extrayendo la semilla de un saco que se lleva al hombro: «*sembrar a manta*».<sup>12</sup> Después de realizada la siembra se ara el campo de tal manera que lo que hasta ese momento fue *caballete* se transforme en *hondo* del surco.

En Mi-Mu se plantan patatas del modo siguiente: Se dividen o *hacen cachos* de las patatas grandes, cada cacho debe tener una *guía u ojo*; las patatas pequeñas se plantan enteras. Los cachos se ponen en los surcos y éstos se cierran luego con el *arado*, como dijimos más arriba; o se hace con la *azada* un agujero en el *caballete* del surco, tapándolo luego con la tierra que se extrae del agujero que se hace para la patata simplemente.

En Los Llanos las alubias se ponen en el surco alrededor del 10 de junio y se aplanan luego todo el campo pasando la rastrilla de hierro. Los surcos necesarios para la irrigación se hacen después que han brotado las alubias, con la *azada*.

Los *prados* y las *praderas*<sup>13</sup> son cercados por un muro de piedras de la misma manera que los campos de cultivo. Sólo se dejan sin cercar los grandes *montes*<sup>14</sup> cubiertos de *hinies-ta*, que en general son propiedad comunal. Esto responde a la importancia que prados y praderas tienen para la ganadería tan desarrollada entre los labradores de la sierra, así como el riego<sup>15</sup> que tan cuidadosamente se realiza. Si bien la irrigación de las praderas es en extremo simple, el labrador debe

estar siempre atento para mantener en condiciones los canales, surcos y derivaciones.<sup>16</sup> El resultado se ve a simple vista en el verde jugoso y el pasto espeso de las praderas que disfrutan del riego. En principio los sistemas de riego son iguales en todas partes, aunque el carácter del terreno determina pequeñas diferencias en el detalle. Las condiciones hidrográficas permiten conducir el agua de los arroyos directamente o por medio de cortas derivaciones a los canales o a los surcos que penetran en la misma pradera. No hemos encontrado en ningún lado largos canales, *madres*, como son indispensables en los Pirineos.<sup>17</sup> Sirva de ejemplo el sistema que tuvimos la oportunidad de estudiar en Espino (lámina 8.1. a).<sup>18</sup>

En el borde superior del prado, dentro del cerco, corre el canal principal, la *madre*,<sup>19</sup> llamado en Villarejo y Mombeltrán *presa*,<sup>20</sup> de unos 50 cm de ancho. El orificio de entrada y salida practicado en el muro se llama *gaterón*,<sup>21</sup> y el lugar en que el agua del arroyo desemboca en el canal se llama igualmente *presa*. La mayoría de las veces basta una derivación sencilla sin necesidad de hacer una represa; bastan algunas piedras o ramas que se colocan en el arroyo.<sup>22</sup> De la *madre* se derivan varios surcos o *regaderas* de (más o menos) 20 m de largo, cuyo número depende de la extensión del prado. Las *regaderas*<sup>23</sup> corren primero paralelas a la *madre*, siempre a corta distancia, y doblan luego, entrando perpendicularmente en la pradera, formando *sangrederas*<sup>24</sup> de unos 6-7 metros de largo. De tres a cuatro de estas *sangrederas* se derivan ya antes de la regadera, separadas por un espacio de 4,5 m y entrando también perpendicularmente en el prado. De estas *sangrederas* el agua pasa o emana al prado mismo; de ahí su nombre: *sangredera* en Espino, *sangría* en Mombeltrán, *endirgo* en Villarejo,<sup>25</sup> en Hermosillo *cortadero*. Para conseguir, en lo posible, una distribución igual del agua en las *sangrederas* se pone en el extremo superior de estos surcos una piedra que impide que pase agua en exceso. En los días de la cosecha del heno, vale decir cuando no se necesita el agua, la madre se cierra en el punto en que deriva del arroyo por medio de algunas piedras y de céspedes.

siembra» (Coco 75); VKR XVI, 250. En otro lugar transcribimos *legar* en lugar de *ligar*.

<sup>11</sup> Según Sánchez Sevilla § 112 cereales-legumbres-barbecho, este último utilizado también para melones, sandías, patatas o garbanzos. Encontramos pues la misma práctica que en Ávila.

<sup>12</sup> Cp. el giro poner a manta «fr. Agr. poner a la manta; plantar las vides juntas y sin orden», Salamanca, Santander «desordenadamente» (Alonso, 1958).

<sup>13</sup> No siempre estos dos términos se distinguen claramente; en Niharra, p. e., hay confusión entre los dos.

<sup>14</sup> Cp. Krüger (1925, 154).

<sup>15</sup> Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 503): «No es extraño, que la sed de agua de dos tercios de la Península Ibérica determinara su aprovechamiento al máximo, dando riego a los cultivos y aun posiblemente a los pastos desde las más remotas edades. Son conocidas... las obras de riego y sus restos de los árabes y aún de los romanos; pero nosotros pensamos que la tradición es mucho más antigua».

<sup>16</sup> Krüger (1935 II, 381 y ss.); Krüger (1925, 169 y ss.).

<sup>17</sup> Krüger (1935 II, 387).

<sup>18</sup> Sobre el sistema empleado en la Sierra de Gata véase Bierhenke, VKR II, 198, nota 1.

<sup>19</sup> También en otras regiones del país: León (Krüger 1925, 171), Navarra (Alonso 1958), etc.

<sup>20</sup> Cp. cap. Molino.

<sup>21</sup> Metáfora frecuente.

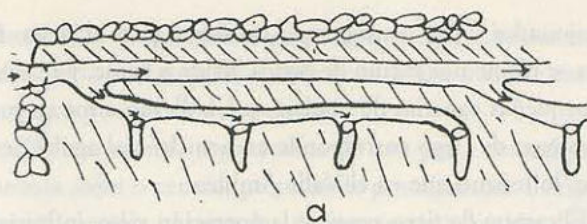
<sup>22</sup> Cp. cap. Molino.

<sup>23</sup> Krüger (1925, 172); Krüger (1935 II, 390).

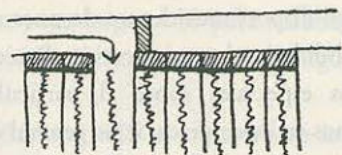
<sup>24</sup> También término de la alfarería; Krüger (1925, 172).

<sup>25</sup> Salmant. *endirgar* «encaminar» (Alonso, 1958), «guiar el agua de riego» (RDTP XIII, 163); Corominas (1954 II, 2689).

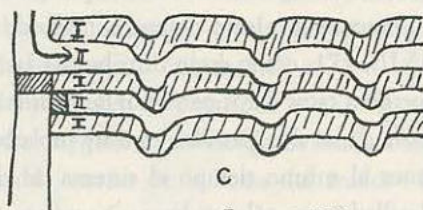




a

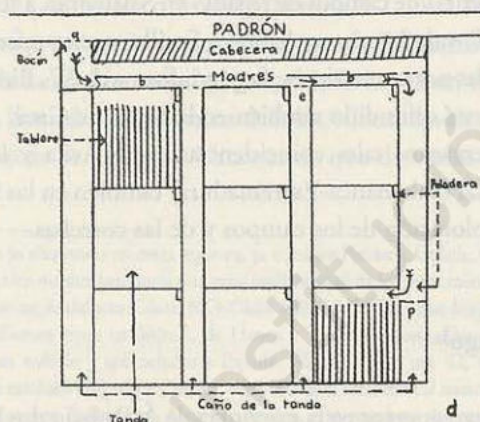


b



c

I: margen  
II: cadena



d

Lámina 8.1.: Riego

- a) riego de un prado; b) sistema de regar un labrado;  
c) sistema de regar un labrado;  
d) riego según Sánchez Gómez.

Más trabajosa que la de los prados es la irrigación de los campos de cultivo y de las huertas. Es menester ceñirse estrictamente a leyes y estatutos. Dentro de la comunidad de cada aldea están exactamente determinados la época y el intervalo de tiempo en que cada vecino puede aprovechar el agua<sup>26</sup>. Así se ve a los labradores ampliamente ocupados

en sus campos en la época fijada para aprovechar y distribuir lo mejor posible el preciado líquido. Toda otra tarea pasa entonces a lugar secundario y al transeúnte le puede ocurrir que uno de los senderos que ha recorrido pocas horas antes se haya transformado en el interín en una rumorosa vena de agua que puede atravesar a pie enjuto sólo saltando de piedra en piedra. Se distinguen dos sistemas principales de irrigación para los campos de cultivo:

- Cuando se trata de terrenos llanos o poco escarpados y de grandes campos, se *riega por surcos*.
- Cuando se trata de campos pequeños y de terreno muy escarpado, en el cual el agua recorrería a excesiva velocidad la primera parte del surco sin dar tiempo a la tierra para absorberla, cada campo se riega por secciones, en tal forma que el lado longitudinal de la sección sea lo más paralelo posible a la ladera: *regar por tableros* en Mi-Mu, Espino y Las Casas, *por canteros* en La Zarza y S. Bartolomé<sup>27</sup>, *por cadenas* en Los Llanos y Las Casas.

Este modo de regar se aplica sobre todo a patatas, alubias y plantas similares.

Ya antes de plantar las patatas o las alubias es menester saber con claridad qué sistema de riego se va a emplear, porque la semilla debe ser dispuesta precisamente de acuerdo con el modo de regadío. En el sistema A (lámina 8.1. b) el canal o la madre corre por el borde superior del campo. Los surcos perpendiculares al mismo, que siguen la dirección del declive cuando éste no es muy pronunciado, están cerrados con un gran terrón en el extremo que da a la madre. Para regar, primeramente se saca con la azada el terrón del primer surco y se pone oblicuamente en la madre, de modo tal que ésta quede cerrada y pasa todo el caudal al surco abierto. Una vez que éste está lleno, se abre en la misma forma el segundo y se cierra nuevamente el primero ya irrigado. Así se prosigue hasta que se ha regado todo el campo. Se vuelve a abrir la madre y entonces puede pasarse a regar el segundo campo. Compréndese que en este sistema los surcos sean los más rectos y largos posibles.

Es muy distinto el sistema B: Los surcos corren lo más perpendicularmente posible con respecto al declive, es decir costean la colina, para impedir que el agua, que en otro caso se precipitaría por los surcos, arrastre la capa de tierra fértil. Debe empero hacerse notar expresamente que algunos labradores, aun en el caso de que el terreno sea completamente llano, riegan «por tableros».

<sup>26</sup> Cp. la descripción detallada de Sánchez Gómez (1932, 562 y ss.).

<sup>27</sup> Lo mismo en Salamanca (Lamano 320); cp. sobre las diversas acepciones del término Alonso (1958).



Hay que distinguir dos casos especiales:

- a) Cada surco presenta en su recorrido curvas a intervalos regulares, que atajan el agua y aminoran su velocidad (lámina 8.1. c). Dos caballetes vecinos (*margen*) con su correspondiente hondo constituyen en este caso una unidad. La parte sembrada comprendida entre dos caballetes se llama *tablero*, *cadena* o *cantero* (cp. más arriba). El agua de la *madre* corre por el borde de la huerta. Cerrando la *madre* y abriendo consecutivamente los diversos *tableros*, exactamente en la misma forma descrita en A, se realiza el riego de todo el campo.
- b) Los surcos no siguen una dirección serpenteada. Este sistema es adecuado para campos de pequeñas dimensiones o muy estrechos, como p. e. en Las Casas y en toda la Vega de El Barco, pero puede ser usado también en campos grandes. La *madre* corre a lo largo del lado superior del campo. Por medio de una pequeña valla, similar a un caballete de surco, se impide la entrada del agua a la tierra regable. Como ejemplo de este sistema de riego sirva el esquema que trae Sánchez Gómez 556 (lámina 8.1. d). El campo está dividido en forma de tablero de ajedrez. Seis o más surcos, que corren perpendicularmente a la *madre*, forman una unidad o *tablero* y se comunican entre sí. El riego se produce aquí también abriendo consecutivamente los *tableros* y cerrando la *madre*, como se ha descrito más arriba.<sup>28</sup>

Hallamos un sistema de riego especialmente penoso en la Mesea. Allí los cauces corren en valles profundamente

encajonados y por consiguiente no sirven para el riego. El agua se extrae por medio de pozos, balde a balde, y se echa en pequeñas cañerías de madera que la llevan a los surcos. El sistema de riego corresponde en principio al arriba descrito, lo mismo que en el Valle Amblés.

El campo de riego *regajo*,<sup>29</sup> la operación *riego*, infinitivo *regar*.

Respecto a la explotación de los campos y montes y del sistema de riego disponemos dentro de nuestras provincias de escasas posibilidades de comparación. Parece que existen pocos estudios especiales sobre el particular. Hay sin embargo algunos trabajos de carácter general que permiten sacar ciertas conclusiones.

El Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947 503 nos informa que el riego se halla extendido en todas las regiones secas de España, y éstas constituyen las dos tercias partes de la Península Ibérica; muestra al mismo tiempo el mapa de Carreras i Candi 1933 III, 171, cómo están distribuidas las zonas áridas. De acuerdo a estos datos corresponde incluir entre ellas la mayor parte de las dos Castillas; es muy probable que allí encontraremos al mismo tiempo el sistema de riego. Hay informes detallados tan sólo en lo que se refiere a León en Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 504-505) y referencias a la existencia de campos de regadío en Salamanca a través de los estudios de Lamano y Sánchez Sevilla; ya nos referimos a ellos en las notas anteriores. Según informe de W. Bierhenke el riego está difundido también en la Sierra de Gata.

Observamos tales coincidencias entre Ávila y la zona occidental (Salamanca-Extremadura) también en las formas de la explotación de los campos y de las cosechas.

## 2. El yugo<sup>30</sup>

El yugo aparece en la provincia de Ávila bajo dos formas distintas según corresponde al carácter de los animales de tiro: el yugo cornal<sup>31</sup> para bueyes y el yugo de collera para las caballerías. Conforme a las condiciones geográficas y

<sup>28</sup> Cp. la descripción de Sánchez Gómez (1932, 555 y ss.), que corresponde perfectamente a nuestro tipo Bb, lámina 8.1. d: «Desde la presa de contención de agua el riego, de ordinario hecho toscamente con bloques de piedra sin mortero, parte la regadera principal que penetra en el terreno regable. De esta conducción arrancan otras regaderas secundarias llamadas padrones, que portan el líquido a las parcelas distantes. El terreno inmediato al padrón es la cabecera de la finca. El terreno se dispone en franjas longitudinales llamadas tandas, separadas entre sí por un surco distribuidor —caño de la tanda— por donde circula el agua. Cada tanda se divide a su vez en tableros que comunican con el caño de la tanda. Estos tableros constan de varios surcos, hasta 16, y son en consecuencia la última división del terreno regable. Para efectuar el riego se hace salir el agua del padrón por el bocín (a) y conducida a lo largo de la madre (b) llega hasta el último caño de la tanda, según marca la flecha indicadora. Cuando está el líquido a la altura del último tablero, que es en consecuencia el más distante del bocín de entrada, se abre la paladera (p) del anterior y se coloca la tierra en el caño, con objeto de interceptar de esta manera la corriente, que entra entonces en el tablero correspondiente. De esta manera se procede con el inmediato anterior. Ya regada esta tanda, se abre la entrada de caño de la siguiente en el punto (e), que es por donde se comunica con la madre... Cuando el terreno se presenta en declive el riego se efectúa por el sistema llamado de torno o de cadena y entonces toda la tanda es un tablero».

<sup>29</sup> Salmant. regajo, *regajo* (Lamano); Alfonso, Encicl.

<sup>30</sup> Sobre formas del yugo en la Península Ibérica cp. Krüger (1925, 172); Krüger (1935 C II, 27-87); Carreras i Candi (1931 I, 333 y ss.); y más especialmente sobre las formas del centro de la Península: Sánchez Sevilla § 110; Velo Nieto, con foto; Zamora Vicente, Mérida 77, lámina XXI; los diccionarios de Lamano; Coco; Rodríguez Parera; N. Hoyos, Aspectos etnografía soriana 244 y ss., con dibujos; Alvar, Salvatierra, lámina 1; Alvar, Tenerife, lámina VIII. Para el Oeste puede servir de primera información Krüger, Léx. Rural 1 1-29.

<sup>31</sup> «Hörnerjoch»; preferimos el término «yugo cornal». Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 439); El yugo coronal (= y cornal) no sólo ocupa toda la zona del carro chirrión sino que las desborda por todas las regiones centrales y aun meridionales de la Península, donde la labor de arado se hace con pareja de bueyes o de vacas. Sobre su difusión Krüger (1947, 11 y ss.).



económicas se usa pues el yugo cornal casi exclusivamente en la Sierra y el yugo de collera en el Norte y la Meseta; el Barranco presenta los dos tipos.<sup>32</sup>

El yugo cornal, *yugo*, consta de una parte central recta llamada *sobeo* o centro, provisto de prominencias llamadas *mesas*<sup>33</sup> para las correas; las partes curvas a los dos lados: *gamellas* o *camellas* (lámina 8.2. a).<sup>34</sup> Según el empleo distinguimos dos variantes de yugo cornal: a) para carros y cargas pesadas un yugo largo, y b) para arados un yugo más corto.<sup>35</sup> Se distinguen uno del otro en el largo y la forma de la parte central.

El tipo a (lámina 8.2. a) muestra en la cara inferior del centro una cavadura llamada *mesilla*<sup>36</sup> para la lanza del carro. El largo total del yugo es en Mi-Mu de 1,67 m, el largo del centro (*sobeo*) de 86 cm; la altura del yugo mide en la parte correspondiente a la *mesilla* 12 cm, a los lados 6 cm.

En el tipo b (lámina 8.2. b) el centro es más corto, de 38 cm, el largo total tan sólo de 1,22 m.<sup>37</sup>

El arado y el yugo se unen por medio de un aro,<sup>38</sup> el *barzón*, que se asegura en un tarugo de madera sobresaliente por el lado interior de la lanza del arado.<sup>39</sup> El *barzón* consta de una rama fuerte o de un trozo flexible de madera arqueado en forma de huevo; sus extremos van unidos por una clavija de hierro o madera (lámina 8.2. c).<sup>40</sup> También suele usarse un trozo de madera arqueado regularmente en forma de herradura, en cuya mitad inferior va un trozo de madera llamado *uña* (lámina 8.2. b).<sup>41</sup> Dos clavos unen la *uña* además con el arco. Una correa que da varias vueltas

alrededor<sup>42</sup> une el *barzón* con el yugo: *correa*, *sobeo* Mi-Mu;<sup>43</sup> *media* Arévalo; *mediana* Espino y Navacepeda. El agujero en el centro del yugo por el que pasa la correa es un orificio rectangular, p. e. en Arévalo, o un orificio se halla al frente y el otro en la parte interior, p. e. en Mi-Mu.<sup>44</sup> Para *uncir*, *ensobar*, *enganchar*, *acarrar*, *unir*<sup>45</sup> la lanza de los carros o de otros medios de transporte pesados con el yugo se usa en Ávila siempre una correa o *sobeo*, de 4-6 m de largo. El yugo se coloca con la *mesilla* sobre la lanza, quedando con su lado posterior asegurado por medio de una punta, *dentejón*.<sup>46</sup> La correa se pasa varias veces en forma cruzada por encima del yugo y por debajo de la lanza formando al final como un nudo. Dos puntas en la parte inferior de la lanza impiden que se corra el *sobeo*.<sup>47</sup> La misma finalidad tiene en el yugo las hendiduras entre las *mesas*. Al uncir la pareja de bueyes al carro se pone especial cuidado en que la parte trasera de los animales quede a los costados del carro, de modo que los ejes de sus cuerpos se vayan uniendo en forma oblicua hacia adelante (lámina 8.2. d). Con este fin los *dentejones* citados más arriba, que se hallan en el extremo anterior de la lanza, pueden transponerse de acuerdo al respectivo tamaño de los animales. Los labradores de Ávila opinan que cuanto más corta la lanza, y, por consiguiente, cuanto más oblicuo el ángulo del cuerpo de los animales, tanto mejor se utiliza la fuerza de los mismo.

La correa por medio de la cual el yugo se ata a los cuernos de los bueyes se llama *coyunda*<sup>48</sup> y tienen de 4-6 m de largo. En uno de sus extremos hay una *lazada* que se pasa por el extremo del yugo. Mirando de frente se empieza a atar o *enganchar* por el cuerno izquierdo, o sea interior, de la vaca del lado derecho. A la correa se da una primera vuelta por debajo alrededor del cuerno izquierdo, después pasa por la frente, da una vuelta por el cuerno derecho (exterior), y vuelve después de ser atada a la mesa exterior del yugo, alrededor del cuerno derecho, por la frente al cuerno izquierdo y la *gamella* interior, pasa otra vez por sobre la frente hacia fuera, da vuelta alrededor de la mesa exterior y

<sup>32</sup> Frente a lo observado en otras regiones, p. e. en los Pirineos, Galicia, Cataluña, etc. reina en nuestra provincia una gran uniformidad de los tipos mencionados, igual que en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 131-133). Cp. sobre la repartición de los diversos tipos también L. de Hoyos y T. de Aranzadi, *Etnografía*, sus bases, sus métodos y aplicaciones a España. Madrid 1917, pp. 42, 49: yugos cornales también en León y Castilla; según Krüger, *Léx. rural* el mismo tipo en León, Zamora, Salamanca, Asturias, Aragón, Extremadura; hay que incluir ahora también Ávila y Extremadura (Sierra de Gata).

<sup>33</sup> Krüger (1925, 176-177); también como parte del yugo santanderino (Alonso, *Encicl.*).

<sup>34</sup> Krüger (1925 173, 177); Salamanca *gamella* (Sánchez Sevilla); Alonso, *obr. cit.*; Extremadura *cameya*, *cameyón*, *gameyón* (Coco 77), *camellón* «cerro, entresurco; cada una de las partes del yugo», *gamellón* (Velo Nieto 142, 167), *camellón* (Zamora Vicente), Mérida 75; Montaña de Santander *camella*, *camellera*, *camellón* (García-Lomas 76); *camella* «arco del yugo» (Alvar, Tenerife 145).

<sup>35</sup> Sobre el término Krüger (1935 C II, 37); también en Salamanca (Lamano), dos clases de *yugos*: para arar y trillar y el yugo del carro (Sánchez Sevilla).

<sup>36</sup> También en Salamanca (Sánchez Sevilla).

<sup>37</sup> Sobre tales diferencias cp. Krüger (1935 C II, 54, 36).

<sup>38</sup> Krüger (1935 C II, 43-46, 59 y ss., 66); *barzón* también en Salamanca (Sánchez Sevilla), la Sierra de Gata (Coco 81) y Mérida (Zamora Vicente 59: *albarzón*); sobre el término García de Diego 7200; Corominas I, 418.

<sup>39</sup> Cp. cap. Arado; Krüger (1935 C II, 56). Lo mismo en la Sierra de Gata.

<sup>40</sup> Muy parecido al descrito en Krüger (1935 C II, 59, lámina 4. c); cp. cap. Medios de transporte.

<sup>41</sup> Cp. Krüger (1935 C II, 61, lámina 4. e).

<sup>42</sup> Krüger (1925, 180); Krüger (1935 C II, 61).

<sup>43</sup> Sobre variantes y origen de *sobeo* García de Diego 6403; Corominas IV, 251; cp. además RDTP III, 106-110: *Nombres de la coyunda*: *yuncidera*, etc. Cuenca. *sobeo* Extremadura (Velo Nieto 200; RCEstExtr XIV, 182).

<sup>44</sup> Lo mismo en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 131), etc.

<sup>45</sup> Sobre variantes de la palabra cp. Krüger (1925, 177 y s.); Casado Lobato 128; últimamente Krüger, RDTP XIII, 20-22; García de Diego 3627; Corominas IV, 648, 1088; *yuncir* Guadalajara (RDTP II, 146). El acto contrario: *soltar*.

<sup>46</sup> Zamora Vicente; Mérida 94 *entejón* «especie de tentemozo, colocado en el extremo de la vara del carro»; Coco 80 *lentejón* «palo de unos 30 cm que está casi al extremo de la vara de los carros, para que la vara no toque nunca en el suelo» Badajoz; Alonso, 1958 *Dentejón* «especie de yugo».

<sup>47</sup> Cp. Cap. Medios de Transporte.

<sup>48</sup> RDTP III, 106-110: *Nombres de la coyunda*.



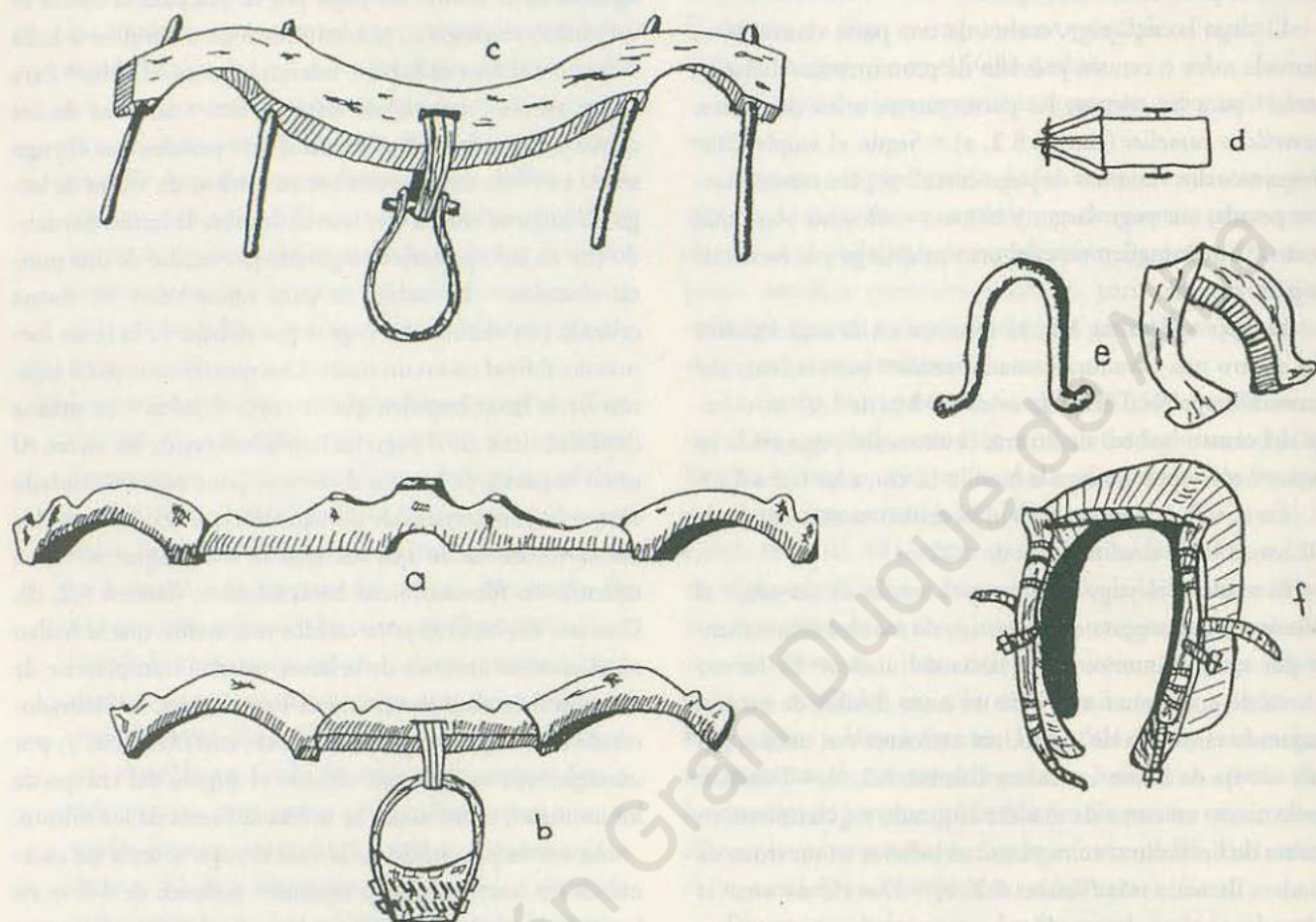


Lámina 8.2.: Yugos

- a) yugo largo para vacas; b) yugo corto para vacas con barzón para arado; c) yugo arisco, yugo de collera para caballería; d) esquema de la posición de las vacas delante del carro; e) colleras; f) yugo para una caballería sola.

finalmente se anuda.<sup>49</sup> *Almohadillas*<sup>50</sup> para mitigar la presión del yugo sobre el testuz no se usan en Ávila; las observamos una sola vez en Hermosillo. En cambio se halla más a menudo la *melena*<sup>51</sup> como protección contra el sol y las moscas; trátase de una ancha tira de cuero, sin forro ni pelos, con *cordones* de cuero o de tela. La *melena* se pone debajo del yugo o se sujeta a éste; los *cordones* cuelgan hasta sobre los ojos de los animales.

En el caso de cargas muy pesadas o de terreno muy empinado suelen atarse dos *yuntas* o *parejas* al carro.<sup>52</sup> La primera pareja, la *pareja del tronco*, se unce al carro en la forma descrita más arriba; la segunda o *pareja delantera*, que sirve de apoyo a la otra, está unida a la carga por una *maroma* de cadena o de sogas de cáñamo que va de yugo a yugo.

Cabestro o riendas para conducir bueyes sólo se emplean en contadas ocasiones. Si se los emplea, ocasionalmente (p. e. para arar, para poder dar vuelta mejor a los animales al llegar al borde del campo), se trata de una soga corriente de cerca de un dedo de grueso. Pasa por el cuerno interior

<sup>49</sup> Un sistema parecido en Asturias, F CI, 342 y en la Sierra de Gata (Bierhenke).

<sup>50</sup> Sin embargo *almohadilla* en Extremadura (REstExtr IV, 87).

<sup>51</sup> Krüger (1925, 173, 176) *melenera* Salamanca (Lamano 535), *Melenas* «collera: aparejo que hace el papel de yugo en el arado o en el carro» (Llorente Maldonado 240); Alonso, 1958.

<sup>52</sup> Casi exclusivamente vacas, como en Salamanca (Sánchez Sevilla 267). Cp. Krüger (1925, 182).



de cada vaca y luego por la frente del animal hasta el labrador que conduce, que en general se la pasa por el cuello. La mayoría de las veces, empero, los bueyes se conducen por medio de gritos<sup>53</sup> y con la *picana* o *ijada*, una vara de cerca de 1,50-2,00 m de largo, que tiene en el extremo una punta de hierro o *ijon*, para *llamar* y *pinchar*.<sup>54</sup>

El yugo de collera para caballerías, llamado también *yugo arisco*,<sup>55</sup> aparece en forma curvada o recta (lámina 8.2. c),<sup>56</sup> aquélla forma con mayor frecuencia que la recta.<sup>57</sup> El *yugo de collera*, lo mismo que el cornal, está hecho de una vara de una sola pieza. Tiene un largo de 1,30 m, sección transversal, de 10:10 cm; las muescas para el pescuezo de los animales tienen 12 cm de ancho. A ambos lados de estas muescas se hallan las *estacas*, encajadas en agujeros correspondientes; tienen 43 cm de largo debajo del yugo y sobresalen un poco por la parte superior. En el centro del yugo hay una perforación rectangular y perpendicular, por la que se pasa repetidas veces la correa que asegura el barzón en la lanza del trillo, del arado o de otros aperos. El *yugo* de collera para dos animales se usa fundamentalmente para tales aperos, muy raras veces para los carros. Se le pone al animal sobre la *collera*, rellena de paja o lana, en la cerviz, sin nada más para sujetarlo (lámina 8.2. e).<sup>58</sup> Los dos extremos de la collera se atan por debajo del pescuezo con una cuerda.<sup>59</sup>

En oposición al yugo para bueyes, por medio del cual siempre se unce una yunta, se emplean para caballerías también yugos para un solo animal. El labrador los usa cuando *debe* atar una caballería al *volquete* y el arriero (o comerciante ambulante) para su *carrito* (cp. más abajo: Medios de transporte). Se trata de un yugo de collera como el descrito por Krüger (1935 C II 79-80) y reproducido en lámina 3. A un *tapacuello*, ancha tira de cuero, hay aseguradas con

correas, a cada lado respectivamente, unas estacas de madera ligeramente curvadas, llamadas *costillas*; éstas se sujetan por la parte superior por medio de una traviesa de madera o de una barra de hierro y debajo del pescuezo se atan con una cuerda o una correa (lámina 8.2. f). Cerca del centro de cada costilla se encuentra una correa con lazada llamada *francalete*,<sup>60</sup> por medio de las cuales se establece la unión entre el yugo y el carro (por más detalles cp. más abajo el cap. Medios de transporte). Este yugo se usa siempre con la *collera* descrita más arriba o con un cojinete semejante llamado *cuerpo* o *entremanta* (lámina 8.2. e).

### 3. El arado<sup>61</sup>

En oposición a otras regiones de la Península Ibérica las formas de arado usadas en la provincia de Ávila presentan una notable uniformidad.<sup>62</sup> Por todos lados se ve trabajar al labrador con el arado de madera provisto de orejeras y de una reja de hierro. Este trabajo consiste en destrozarse y desmenuzarse la capa de la tierra laborable, que en la Sierra es en general muy fina y pedregosa; no puede pues compararse con el trabajo de los modernos arados de hierro. A pesar de esto, el arado descrito se ha conservado en nuestra región tozudamente y se ha defendido de todos los intentos de modernización venidos de fuera.<sup>63</sup> El antiguo arado está tan arraigado, que en el corral de un rico labrador de El Barranco<sup>64</sup> hemos encontrado, dejado de lado entre los trastos viejos, un moderno arado de vertedera abandonado y todo herrumbroso. A nuestras preguntas nos fue contestado que el arado moderno había demostrado su inutilidad. La capa de la tierra era demasiado delgada y el suelo excesivamente

<sup>53</sup> Cp. Krüger (1935 C II, 86).

<sup>54</sup> *aguijada*: Krüger (1925, 183); Krüger (1935 C II, 82-87); salmant. *aijada*.

<sup>55</sup> Alonso, 1958 *arisco* = «yugo del arado para distinguirlo del yugo del carro» Salamanca; «yugo de arado» Andalucía (Venceslada).

<sup>56</sup> Cp. sobre el «Nackenjoch», yugo de collera: Krüger (1935 C II, 28, 47 y ss., 71 y ss.); Carreras i Candi (1931 I, 334). Cp. en Extremadura canga «yugo para uncir al carro dos caballerías o para que tiren del arado», *cangón* «para una bestia sola» (REstExt XV, 97; ib. *cangallo*, -a); ganga «yugo de un solo gamellón» (Velo Nieto, con lámina N° 7: para dos caballerías); Zamora Vicente, Mérida 77, lámina XXI: *canga*, *cangón*; Coco 81: la tanga y sus partes, con dibujo. Lo mismo *canga* en Tenerife (Alvar, Tenerife 146, lámina VIII); Giese, VKR VII, 51 y ss.: Andalucía, etc. Cp. cangas «ganchos de madera que sirven de sostén a los asnales, cestos hondos, para que los lleven las caballerías» (Llorente Maldonado 231), etc. Reproducción del *ubio* «yugo para uncir los machos» de Segovia en RDTP I, 685; ib. 674 *ugo* «yugo» Palencia, sin descripción.

<sup>57</sup> Krüger (1935 C II, 28, 47); encontramos la forma recta en El Barranco (Poyales, Mombeltrán).

<sup>58</sup> Lo mismo en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 124; VKR VII, 51 y ss.); cp. Krüger (1935 C II, 76).

<sup>59</sup> Cp. Krüger (1935, C II, 74); etc.

<sup>60</sup> RFE XXVII, 247 *francaletes* «correas que sujetan la collera a los tiros»: andalucismo oficialmente; la emplean los labriegos de toda la provincia de Albacete; Alonso, 1958; Corominas II, 566.

<sup>61</sup> Cp. p. e. Krüger (1935 C II, 88-117): Pirineos; Wilmes, AILi VI, 238; a los diversos estudios de Alvar, etc.

<sup>62</sup> Sobre los arados de la prov. de León, Zamora, etc. cp. Krüger (1925, 184 y ss.) y otras monografías recientes; Santos Coco 82: dibujo y terminología de Mérida; sobre el tipo castellano Carreras i Candi (1931 I, 304 y ss.); Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 498 y ss., 500 mapa); Sánchez Sevilla § 109; Jessen 174: Mancha; Soria: García Terrel, Salduero, lámina VII; Hoyos, Asp. etnogr. Soria 242 y ss.; RDTP I, 685 s. 4. J. Caro Baroja, *Los arados españoles, sus tipos y repartición. Aportaciones críticas y bibliográficas*. RDTP V (1949), 3-96, con numerosas ilustraciones; J. Díaz, *Os arados portugueses e as suas prováveis origens*. Coimbra 1948; id., *Die portugiesischen und spanischen Pflüge*. Laos, Uppsala, 1951, pp. 121-138; Alvar, *Encuestas ALAndalucía* 26 y ss., con ilustraciones. Giese, NO-Cádiz 129-131; Spahni, L'Alpujarra 85, fig. 12. R. Aitken, *Virgi's Plough*. En: *Journal of Roman Studies* 1956, pp. 97-106, con un mapa de la difusión del arado vergiliano en la Europa actual (incluso Península Ibérica).

<sup>63</sup> Cp. también Krüger (1935 C II, 116-117).

<sup>64</sup> Siento no poder indicar exactamente el lugar.



pedregoso; por eso lo habían abandonado. El tipo antiguo de arado responde pues a las necesidades naturales y en un tiempo próximo veremos, a lo sumo, en los grandes campos de trigo de la Meseta el moderno arado de hierro.

El *arado* (o *arado romano*)<sup>65</sup> empleado en nuestra región (lámina 8.3. a) tiene gran semejanza con el reproducido en Krüger (1935 C II, lámina 6. b) y descrito en la misma obra como forma típica primitiva de partes de Aragón y Cataluña, y se parece mucho al arado llamado «arado de Castilla» en Carreras i Candi (1931 I, 306) (con reproducción núm. 1).

La característica más saliente de este tipo de arado es la falta de la barra que une la cama al dental («Griessäule»; «telera», en Leónés *tariyuela*, etc., Casado Lobato 123 sobre la difusión de esta pieza), igual que en el «arado de Castilla», de Palencia, etc.<sup>66</sup> 767, cp. la reproducción de Carreras i Candi 1931 I, 306. Desempeña su tarea el tarugo de madera, de quita y pon, colocado en el extremo del timón (cp. más abajo). Hay que observar además que —en oposición a los arados descritos por M. L. Wagner 15 (Cerdeña), Fahrholz 70 (Pirineos franceses), Krüger GK 186 (Sanabria, etc.) y Krüger 1935 C II, 90 (tipo A)— no es el dental el que apoya la cama, sino, al revés, el dental va firmemente encajado en la cama, consiguiéndose así mayor solidez (cp. también Krüger 1935 C I I, lámina 6. 13.).

He aquí algunas observaciones sobre las partes principales del arado de Ávila. La parte posterior del dental (f) tiene forma aplanada;<sup>67</sup> por medio de un orificio practicado en la cama (b) va encajada en esta parte del arado, asegurada además por una pequeña pieza de madera (j) que se pasa por un orificio en la parte trasera», prolongada en forma de mango (sobresaliendo unos 20 cm) del dental. El dental tiene un largo de 67 cm y va provisto de dos alas, *orejeras* (u *orejeros*) algo inclinadas hacia atrás,<sup>68</sup> de unos 25 cm de largo (i). De mayor solidez sirve al dental una reja de hierro (g)<sup>69</sup> confeccionada de una hoja triangular alargada y algo curvada hacia abajo por ambos lados; la reja (lámina 8.3. b) tiene 23 cm de largo, en la base 16 cm de

ancho (ejemplar de Mi-Mu) y un largo mango (en Mi-Mu 47 cm de largo),<sup>70</sup> que pasa, juntamente con el dental, por el agujero de la cama. El dental y la mancera no constituyen una unidad.<sup>71</sup> Nos hallamos pues ante una forma más desarrollada del antiguo arado de madera.<sup>72</sup> La mancera (e) es un fuerte palo ligeramente curvado hacia adentro, que por encima del dental entra también en el agujero, repetidas veces mencionado, de la cama;<sup>73</sup> tiene un mango alto. Tanto la mancera como el dental se aseguran a la cama por medio de cuñas. la cama (b) —llamada por Krüger, 1935 C II, 100-101 «Mittelstück», «Krümel»— es una gran viga cuadrada y curvada hacia afuera, de 105 cm de largo (en Mi-Mu). En su parte inferior hay un orificio alargado, vertical, como se ha dicho antes, en el cual encajan el dental con la reja y la mancera.<sup>74</sup> En el otro extremo, que termina casi en forma horizontal se asegura el timón propiamente dicho (la viga para tirar) (a). El timón y la cama van unidos por medio de aros de hierro (s)<sup>75</sup> y de estacas, una de las cuales va entre la lanza y la cama (d), la otra o las otras, de menores dimensiones, para mayor seguridad de los aros (m).<sup>76</sup> El timón es generalmente redondo y en el lugar en que se une con la cama, aplanado por es lado superior. Por la parte anterior lleva, separados por una distancia de unos 15-20 cm, varios agujeros, en general tres, por los que pasa el tarugo (1) detrás del cual va el barzón al arar. Como el timón en su posición natural está algo inclinado hacia arriba y como el timón y el arado van firmemente unidos, la profundidad de los surcos se puede regular en la forma más sencilla, trasponiendo simplemente el tarugo de madera; no se necesita pues la «telera» a la que nos referimos antes y a la que suele recaer esta tarea.<sup>77</sup> Me explicaron que el agujero anterior se usa «para que entre más la reja», el segundo y el tercero «para que entre menos».

Terminología del arado (las letras corresponden a las de la lámina 8.3. y de las exposiciones anteriores):

<sup>70</sup> ib., lám 6 a.

<sup>71</sup> Como en el Sur de León (Krüger 1925, 187), en Andalucía (Giese, obr. cit. 129), en diversas regiones pirenaicas (Krüger 1935 C II, 88-117), etc.

<sup>72</sup> Cp. particularmente Krüger (1935 C II, 90-91).

<sup>73</sup> ib. 102, 110.

<sup>74</sup> Cp. Coco 82 con dibujo

<sup>75</sup> Krüger (1935 C I I, 101); igualmente en la Sierra de Gata

<sup>76</sup> Cp. Messerschmidt 131

<sup>77</sup> Cp. por fin el sistema indicado por Cortés Vázquez, RDTP XIII, 175 s. v. *matagüe* «trozo de madera que se pone debajo del mango o rabo de la reja (o también entre la cama del arado y la parte posterior del timón) para cerrar o abrir el ángulo que con el timón forma la reja del arado» = *matabuey* (Lamano); *masagüe* «cuña del arado» Cespadosa de Tormes (RFE XV, 171); *matabuey* «cuña que sujeta el dental a la cama en el arado antiguo y sirve para darle punto» Álava (Baráibar), etc.

<sup>65</sup> Krüger, El léxico rural del NO Ibérico, pp. 30-42; C. Baroja, *Los pueblos de España* 351: «Árase el campo con el típico arado castellano o arado de cama, al que aun tradicionalmente se llama arado romano»; Alvar, Salvatierra 32, 54.

<sup>66</sup> Sánchez Sevilla 109: «que no siempre se usa»; lo mismo en la Sierra de Gata (Bierhenke); cp. las ilustraciones de Carreras i Candi (1931 I, 306) (Castilla Palencia); Santos Coco 82, lámina: Extremadura; etc.

<sup>67</sup> Lo mismo en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 129).

<sup>68</sup> Lo mismo en la Sierra de Gata; cp. Krüger (1935 C II, 106; Krüger 1925 187); Sánchez Sevilla § 109: «palos curvos que voltean la tierra»; Lamano 556 «con el objeto de arrancar yerba y cubrir el cerro».

<sup>69</sup> Krüger (1935 C II, 107).



- *A - timón*.<sup>78</sup>
- *B - cama*.<sup>79</sup>
- *C - vilortas*,<sup>80</sup> los aros de hierro que unen timón y cama.
- *D - cuño, llana*, entre a y b.
- *E - mancera* (Mi-Mu),<sup>81</sup> *esteve* (Los Llanos, El Losar, Moraleja), *estevón* (Niharra).<sup>82</sup>
- *F - dental*.<sup>83</sup>
- *G - reja*.<sup>84</sup>
- *H - escoplo*, el mango largo de la reja.
- *I - orejeros*.<sup>85</sup>
- *J - trebejo*, la pieza de madera que atraviesa el dental por detrás de la cama.
- *K - lavijeras, las vijeras* (etimología popular), los tres orificios en el extremo anterior del timón.
- *L - lavija*,<sup>86</sup> el tarugo para el barzón.
- *M - cuños* que aseguran los aros, la reja, la mancera.

En general el arado es tirado por una *yunta o pareja* de bueyes llevando el *yugo* corto (cp. más arriba).<sup>87</sup> El arado se une al yugo de la manera más simple: por medio del tarugo del timón (*o lavija*) y del barzón; el timón se mete en el barzón y se impide que salga metiendo por delante la *lavija*. En el Barranco y en la Meseta se usan también caballerías como animales de tiro; al arar con dos caballerías, se emplea generalmente el yugo de collera (cp. más arriba). El arado se transporta aún hoy al campo en la forma primitiva-herencia de tiempos romanos- descrita por M. L. Wagner (22, lámina 8) en la isla de Cerdeña: se pone invertido sobre el centro del yugo, de modo que quedan encima de éste el dental y la reja, en tanto que el timón arrastra por el suelo entre las dos vacas.<sup>88</sup>

El arado se usa, además de *arar*, para *roturar* tierra virgen y prepararla para el cultivo. Se arrancan primero todos los arbustos, la hiniesta, etc. por medio del *azadón* (lámina 4.6. a), operación que se llama *rozar*.<sup>89</sup> Luego se quitan igualmente con el azadón, las raíces y las piedras, a lo que propiamente se llama *arrancar*.<sup>90</sup> Toda clase de hierba se aniquila después con el arado. La primera pasada: *roturar*.

Se trata de subsanar el defecto de este tipo de arado que abre la tierra pero no le da la vuelta, arando el campo, cada vez que se ha de cultivar, repetidas veces y en varias direcciones. Cada una de las etapas del arar tiene una denominación especial (cp. Más abajo) que varía en parte de aldea a aldea. Se hacen los primeros surcos siguiendo la dirección que éstos llevarán al terminar de arar. Al terminar el campo se da vuelta y se abre el segundo surco exactamente junto al primero; uno de los dos animales del tiro va por consiguiente caminando dentro del primer surco: «una vaca va metida en el surco». No se usa «*arar en redondo*», es decir partir de uno de los surcos del centro y atravesar el campo serpenteando hasta los extremos. El hacer un surco, de cerca de 15-25 cm de profundidad y de cerca de 30 cm de ancho: *abrir el surco*. La parte alta del surco: *alto* (general), *caballete* (Niharra, S. Bartolomé); la parte profunda del surco: *hondo, hondón* (general), *caño* (Los Llanos). Volver al extremo del campo: *la vuelta*. Cuando el arado se pasa varias veces, la definitiva orientación de los surcos depende de las veces que se quiere arar, de la mayor o menor bondad del campo, de la cantidad de hierbas malas que tenía y del cultivo para el cual se prepara. Cuando el arado se pasa tres veces, p.e. Mi-Mu o en Mombetrán, se empieza por seguir la dirección del año anterior: *alzar* (Mi-Mu), *barbechar* (Mombetrán); luego se ara atravesando los primeros surcos: *binar*, y la tercera vez se vuelve a la primera dirección: *terciar*. Como de esta última etapa depende definitivamente la dirección del surco, se le llama también *hacer el surco* (general). Cuando el arado se pasa cuatro o cinco veces, p.e. en Los Llanos y en El Losar, se sigue dos veces consecutivas en la dirección del año anterior: *romper y binar*; luego se atraviesan los surcos: *terciar*, en El Losar además *atravesar*; después el arado se pasa tranzando una diagonal: *cruzar* (esto cuando el arado se pasa cinco veces, p.e. en Los Llanos); finalmente se traza el surco definitivo en la dirección del primero: *asurcar* (Los Llanos), *cuarteear* (El Losar).<sup>91</sup> Es de hacer notar que siempre hay una designación característica para el primer surco, que varía de una aldea a otra.

<sup>78</sup> Krüger (1935 C II, 94).

<sup>79</sup> ib. 99-00; lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 109); *camba* Hurdes (Velo Nieto 142: *cambizo* «timón del trillo»).

<sup>80</sup> Krüger (1935 C II, 102); *salmant. velorio* (Sánchez Sevilla); García de Diego 1037; Corominas IV, 735.

<sup>81</sup> Krüger (1935 C II, 95).

<sup>82</sup> ib. 102-103; *esteban* Bielsa (Badía Margarit 273); García de Diego 6345; Corominas II, 429; cp. también pp. 181, 191.

<sup>83</sup> Krüger (1935 C II, 96, 106); Carreras i Candi (1931 I, 304); León; Salamanca (Sánchez Sevilla).

<sup>84</sup> Krüger (1935 C II, 107-109); Salamanca (Sánchez Sevilla).

<sup>85</sup> Krüger (1935 C II, 107); *salmant. orejeras* (Sánchez Sevilla; Lamano).

<sup>86</sup> Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla) y Extremadura (Coco 83; REstrExtr XV, 118; Velo Nieto *lavija* «clavija del arado»); Krüger (1935 C II, 94); Bierhenke, Dreschen 34. Cp. cap. Molino; Albacete *lavija* de la rueda del carro (RDTP XVI, 430).

<sup>87</sup> Caro Baroja, Los pueblos de España 351: «El animal de tracción clásico fue el buey, aunque desde época muy antigua medieval (por influencia francesa) se introdujo la mula».

<sup>88</sup> Corresponde este sistema perfectamente al observado últimamente por W. Giese en su artículo sobre Miranda (pp. 254, foto 5) y por Alvar 124 en Tenerife.

<sup>89</sup> Cp. sobre el acto de roturar Krüger (1935 C II, 22 y ss.); y sobre *Un sistema de cultivo arcaico: la quema del monte* F. Krüger en NRFH IV (1950), 231-246: *rozar*, etc.

<sup>90</sup> Krüger (1935 C II, 23).

<sup>91</sup> Cp. En Salamanca: *alzar, abinar, terciar, cuarteear* (Sánchez Sevilla 112; Lamano): *abinar* «dar la segundra reja» (Dicc. Hist. R. Ac. Esp. 1960).



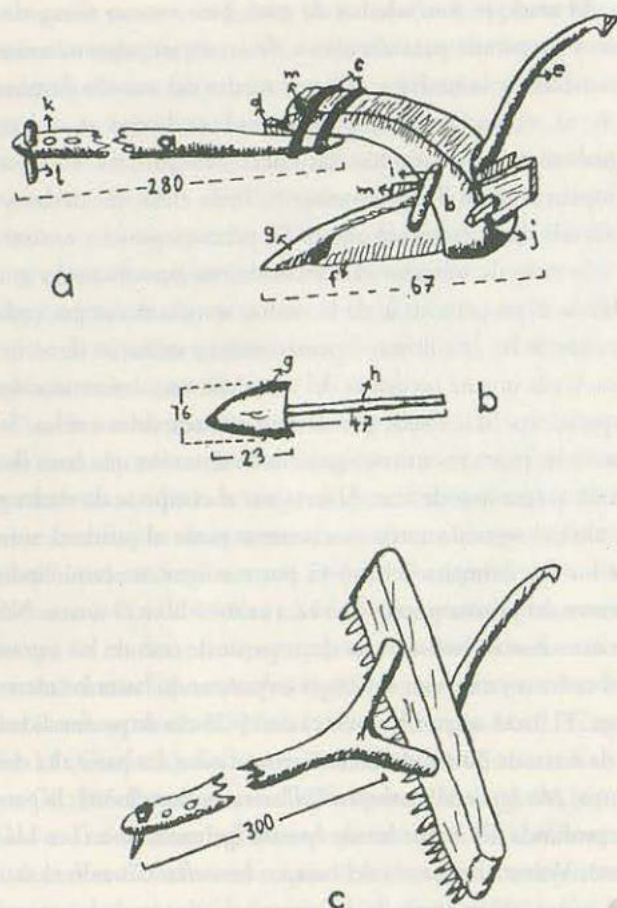


Lámina 8.3.: Arado

- a) arado romano (para denominación de los detalles véase el texto según las letras en el dibujo);  
b) reja del arado (de hierro); c) rastra (Niharra).

El que conduce el arado, el gañán, debe estar atento, al arar no sólo a la dirección de los surcos, sino también a las numerosas piedras que se hallan en el campo y a las rocas que van apareciendo (*piedras y cantos*). Entonces levanta el arado o lo *alivia*, para pasar sobre estos obstáculos con su arado de madera tan liviano (este desde luego, es otro factor que impide que sea sustituido por el de hierro). Para hacer que el arado penetre mas profundamente en la tierra el gañán suele apoyar uno de sus pies sobre el *trebejo*, o sea la pieza de madera que atraviesa el dental por detras de la cama.

Como conclusion transcribiremos algunos versos del «Canto del arado»: Gran parte de estos versos viven aún entre los labradores de Ávila y fueron transcritos segun sus indicaciones; pueden hallarse variantes en los vocablos respectivos de Lamano y Beneite.

Rayando los timones el camino,  
y en alto la mancera,  
vienen los bueyes con la cruz que forman  
el yugo y el arado en la cabeza.

El timon que hace derecho,  
que así lo pide el arado  
significa la lanzada,  
que le atravesó el costado.

La telera que atraviesa  
por el dental y la cama,  
será el clavo que pasó  
aquella divina palma.

La cama sera la cruz  
la que Dios tuvo por cama;  
el que guiase su cruz  
nunca le faltaría nada.

El trechero y la chapeta  
entradados hacen cruz:  
consideremos, christianos,  
que en ella murio Jesús.

Los orejeros son dos,  
Dios los abrió en sus manos:  
que significan las puertas  
de la gloria que esperamos.

El pescuño es el que aprieta  
todas estas libaciones:  
contemplemos a Jesús,  
afligidos corazones.

La reja será la lengua  
la que todo lo decía:  
válgame divino Dios  
y la sagrada María.

Los collares son las fajas  
con las que le tienen fajado,  
los cencerros los clamores  
cuando le están enterrando.

Los bueyes son los judíos  
los que a Christo le llevaron,  
desde la casa de Anás,  
hasta el monte del Calvario.



Las toparras que se encuentra  
el gañán cuando va arando,  
significan las caídas  
que dio Christo hasta el calvario.

El gañán es el Cirineo,  
el que a Christo le ayudaba  
a llevar la cruz a cuestras  
de madera tan pesada.

La semilla que derrama  
el gañán por aquel suelo,  
significa la sangre  
de Jesús el Nazareno.

La zuela que el gañán lleva  
agarrada de la mano,  
significa el martillo  
con que remachan sus clavos.

El agua que el gañán lleva  
metida en el botijón,  
significa la amargura  
que bebía nuestro Señor.

Ya se concluyó el arado  
en la pasión de Jesús,  
y veremos a María,  
que nos dé su gracia y luz.

Estamos mucho mejor informados de lo vinculado con el desarrollo y la expansión del arado (y de sus numerosas variantes) que de lo relacionado con otros aperos de labranza. Todos los arados de madera se derivan, en último término, del primitivo arado de gancho («Hakenpflug») del que se encuentran algunos vestigios aún hoy en día en la Península<sup>92</sup>. Pertenecen a un grupo de formas arcaicas también los arados de la prov. de Ávila, tales como se usan allí y en toda su vecindad mediata e inmediata; citaremos aquí tan sólo Palencia, Soria, Salamanca, León, Extremadura y la Mancha<sup>93</sup>.

También en cuanto a los detalles existen concordancias interesantes; así la falta de la «telera» (primitiva de madera) observada —igual que en Ávila— por Santos Coco en Extremadura, W. Bierhenke en la Sierra de Gata, Sánchez Sevilla en Céspedes de Tormes y otros autores.

Las orejeras han sido comprobadas —lo mismo que en Ávila— en Salamanca, en la Sierra de Gata y, más allá de estas zonas, en el ámbito del «arado castellano» (Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 499).

Resulta interesante también la difusión de la cama, establecida en Salamanca, Extremadura (incl. Sierra de Gata), Soria, y la separación de cama y timón que no ha sido comprobada en ciertas zonas arcaizantes (GK 184; Krüger 1935 C II; FC I, 306-307).

#### 4. La rastra

Debido a las repetidas labores a las que va sujeto el campo en la prov. de Ávila, la tierra se desmenuza en tal forma que casi no es necesario rastrillarla después; además es flaca y seca. No sorprende, pues, que rastras falten casi completamente; las hemos observado tan sólo en el Valle Amblés donde se usan con cierta frecuencia. Existen muchas y bastante extensas zonas en la Península Ibérica, donde la rastra es casi desconocida (Krüger, Krüger 1935 C II, 118: resumen).<sup>94</sup>

La *rastra*<sup>95</sup> del Valle Amblés (lámina 8.3. c)<sup>96</sup> está constituida por una viga transversal de madera, el *cabezal*, más alto que ancho, de 160 cm de largo, 9 cm de alto y 4 cm de ancho, en el que van encajados entre 20-25 dientes<sup>97</sup> de madera de 6-7 cm de largo, separados por un espacio de 6-7 cm. En el centro del *cabezal* va asegurada la *cama*, que (como en el arado) se prolonga por su parte anterior en el *timón*. Un *estevón*<sup>98</sup> permite el manejo de la rastra.

Es más frecuente empero encontrar en vez de este tipo de tirante otro apero semejante a los empleados en la era (cp. más abajo). Trátase de un tirante encajado en el cabezal por la parte anterior formando ángulo recto; por la parte posterior su extremo se horquilla y es recto. La forma del cabezal, más alta que ancha (como puede verse en la reproducción), muy apropiada para poder agregarle el tirante, nos hace suponer que el tipo de tirante recto y horquillado representa la forma original. Adviértase que esta rastra en general se emplea más que para nivelar los campos después del arado, para remover y esponjar la capa de tierra antes de brotar la semilla, de modo que las plantitas tiernas, especialmente el trigo y el maíz, puedan atravesarla con más

<sup>94</sup> Lo mismo en Cádiz (Giese, NO-Cádiz 133).

<sup>95</sup> Cp. Krüger (1925, 229); Krüger (1935 C II, 124).

<sup>96</sup> Krüger (1925 Abb. 16 I).

<sup>97</sup> Krüger (1925, 229).

<sup>98</sup> Cp. salmant. *estavón* «barra de hierro clavada verticalmente en el travesero del trillo, que entra en un agujero hecho en la parte posterior del cambizo; es el punto de aplicación de la fuerza que mueve el trillo» (RDTP XIII, 167) y sobre otras acepciones de la palabra.

<sup>92</sup> Léxico rural 30 y ss.; Krüger (1935).

<sup>93</sup> Cp. la bibliografía registrada en la pp. 172, nota 763.



facilidad. Esto es especialmente importante cuando se trata del maíz, del cual se hace, en el Valle Amblés, un cultivo temprano y otro tardío. Como la semilla no madura hasta en Octubre -Noviembre, y por consiguiente puede fácilmente ser amenazado por un invierno temprano, es menester hacerla madurar lo más pronto posible. Los labradores creen conseguirlo, entre otras cosas, con la remoción de la tierra que permite que la planta atraviese lo más pronto posible la capa de tierra y aproveche los beneficios del sol. Este hecho nos autoriza a considerar la provincia de Ávila entre aquellas que en general desconocen el empleo de rastras. Esto es valedero sobre todo para la Sierra, en tanto que la Meseta ya habrá adoptado la rastra en sus formas modernas (como el arado de hierro de vertederas y otros aperos).

## 5. La cosecha

- Cereales.
- Judías (leguminosas en general), frutas, nueces y castañas, aceitunas y patatas.
- Heno.

### La cosecha de los cereales

En la ladera meridional de la Sierra de Gredos tan favorecida por el clima, así como en la altiplanicie recalentada por el sol de la Meseta, al norte de la provincia y en el Valle Amblés, la cosecha de los cereales comienza de fines de junio a principios de julio. Ya a mediados de julio se ven en estas regiones caballos, mulas y hasta bueyes, pisoteando el trigo en la era,<sup>99</sup> usándose simultáneamente el *trillo*. En el norte de la sierra, por el contrario, a causa de la pobreza del suelo y de que los campos están expuestos al viento, la cosecha se retrasa algunas semanas hasta la época que media entre fines de julio y principios de agosto. En la época de la cosecha es también aquí cuando urge el tiempo para los labradores. El trabajo arrastra por igual a hombres, mujeres y niños. Desde que amanece hasta muy anochecido se ve a los segadores siguiendo su camino a través de los campos en tanto que mujeres y niños hacen las gavillas y las reúnen en hacinas. Y en cuanto se ha cosechado el último campo se da comienzo a la trilla, porque el sol, ya caliente, ayuda a que se seque rápidamente los granos.

Cosecha de cereales: *cosecha del centeno*, *trigo*<sup>100</sup> o simplemente *cosecha del pan*.<sup>101</sup> Los cereales se siegan únicamente con la hoz.<sup>102</sup> Se toma un manojo de tallos a media altura con la mano izquierda y se corta un poco más abajo con la hoz. Para la mano izquierda suele usarse un guante protector. En la Sierra los segadores usan además los delanteros de cuero o *zahones*.<sup>103</sup>

Términos comunes: *segar*, el *segador*,<sup>104</sup> la *hoz*, con *hoja*, *filo* y *mango*.

La hoz aparece bajo dos formas, como muestran las reproducciones.<sup>105</sup> Una de ellas (lámina 8.4. a) tiene una hoja delgada, suave y regularmente curvada; la punta de la misma estaría sobre la prolongación imaginaria del mango. Este tipo se encuentra particularmente en la Sierra. El otro tipo (lámina 8.4. h) empleado sobre todo en el Valle Amblés y en la Meseta, presenta una hoja muy curvada y de forma irregular que termina en una punta casi recta, formando como un ángulo recto con el mango. La punta sobresale un buen trecho de la línea imaginaria, señalada arriba como prolongación del mango. Ambos tipos tienen filos lisos. No hallamos en ninguna parte hoces dentadas.

El guante (*dedales* en Mi-Mu; *dediles* en Niharra)<sup>106</sup> protege los cuatro dedos de la mano izquierda al sujetar las espigas en el momento de ser cortadas con la hoz. Cada uno de los dedos es de cuero, cosido con clavos de cobre, y están reunidos entre sí por medio de una correa cuyos extremos se pasan alrededor de la muñeca y se anudan sujetando todo el guante (lámina 8.4. c).

<sup>100</sup> Partes de la planta: *tallo*, *ratz*, *espiga*, *grano*; *raspa* «Granne».

<sup>101</sup> Llorente Maldonado 186 pan = el sembrado; Alonso, 1958: león, pan «tierra destinada a cultivar el cereal que lo produce».

<sup>102</sup> Cp. Carreras i Candi (1931 I, 309); Krüger (1935 C II, 139).

<sup>103</sup> Cp. cap. Traje.

<sup>104</sup> En el Norte de la provincia los segadores con frecuencia son llamados *gallegos* puesto que ellos antes con frecuencia servían de segadores. Un decreto del Gobernador civil del año 1932 prohibió tal uso. No obstante se ha conservado aun hasta hoy en diversos lugares, como p. e. Adanero. Krüger (1935 C II, 134). En Segovia *fardo* «gallegos que acuden anualmente a trabajar en las faenas de la siega; equivale a segador» (RDTP II, 617); *fardo* palabra gallega bien conocida.

<sup>105</sup> Cp. sobre el uso de la hoz Krüger (1935 C II, 141 y ss.); Hoyos, Aspectos etnogr. soriana fig. 7: Soria; sobre la difusión de la hoz dentada F. Krüger, *Alte Emtegerichte in der Romania*. En: Estudios Románicos II (1952, 51-77); Carreras i Candi (1931 I, 310).

<sup>106</sup> Krüger (1935 C II, 151); en Salamanca *manija* con dos *deiles* (Sánchez Sevilla 112; Lamano 528: *manija*, *maniquete*); extrem. burra (REstExtr XV, 95); *zoqueta* (Hoyos, Asp. etnogr. soriana, fig. 8), Alvar, Salvatierra «resguardo de madera en el que el segador mete cuatro dedos de su mano izquierda». Extremadura: *manija* «de cuero: una parte que protege la parte anterior de los dedos y otra los dedos», *mancil* «trozo de cuero o de otra materia, que los segadores llevan casi desde el hombro derecho hasta la mano; sobre él apoya la *manada* al segar a llave», *dedil* «de cuero que forma parte de la manija; protegiendo la muñeca lleva el segador la *burra*» (REstExtr XV, 120, 119, 103). *deales* «los trapos con que se envuelven los pies para calzarlos con las abarcas» Salamanca (RDTP XIII, 161).

<sup>99</sup> Cp. sobre el procedimiento del pisoteo y otros métodos Krüger (1935 C II, 279 y ss., 245 y ss.): Die Dreschverfahren. W. Bierhenke, *Das Dreschen in der Sierra de Gata*. VKR II, 20-82; sobre la cosecha y los trabajos posteriores además: Sánchez Sevilla, Lamano, rica terminología de Salamanca, y Santos Coco y el Vocabulario extremeño de Rodríguez Perera en REstExtr XV (1953).



La cantidad de espigas que se abarcan con un golpe de la hoz = *corte*: tres a cuatro de estos *corles* forman una *manada* (en general),<sup>107</sup> *manilla* (Espino), *manejo* (Arévalo), que el segador va poniendo en su correspondiente surco. Cada tres o cuatro montones reunidos se llaman *gavillas*<sup>108</sup> y 10-20 gavillas constituyen un *haz*.<sup>109</sup> El cordel que se usa para atar los haces está hecho o de algunos tallos reunidos del mismo cereal (en general) o de pajas largas (Niharra) y se llama *vencejo*.<sup>110</sup> Rara vez se encuentran cordeles previamente preparados de esparto (en Moraleja): *lía* o *atiño*.

Habitualmente dos o tres segadores trabajan juntos, uno detrás del otro, correspondiendo a cada uno dos surcos (= una mano). El primer segador es el que marca el ritmo del trabajo: se llama el *mayoral*,<sup>111</sup> el o los que lo siguen: segundos. El *mayoral* pone sus manojos o manadas en su propia *mano*, el siguiente agrega en el mismo sitio las suyas, es decir en el surco del que lo antecede: así resultan las gavillas y la hilera de las mismas que se va formando: *gavillero*. Diez o más gavillas reunidas forman una *hacina* (en general),<sup>112</sup> *morena* (El Losar, Mi-Mu).<sup>113</sup> Las hacinas tienen diversas formas según el cereal: cuando se trata de centeno, se ponen por lo común 10-12 *gavillas* en forma circular con las espigas para arriba, o se colocan tres o cuatro hileras de *gavillas*, unas encima de las otras, todas con las espigas para el mismo lado. El trigo y otras clases de cereales se amontonan así: se enciman de dos hasta cuatro hileras una sobre las otras, con las espigas alternativamente para los dos lados. En estas hacinas el trigo se deja secar por un corto intervalo de tiempo; entre la siega y la trilla: *mies*; lo que queda en el campo: *rastrojo*.<sup>114</sup> La población pobre tiene derecho a espigar<sup>115</sup> en el campo después de la siega.

### La era y el transporte de los cereales

Las eras se hallan en general inmediatamente a la aldea. Sólo en Arévalo hallamos una era a cierta distancia de la población. Se trataba de una «era común» con varias eras<sup>116</sup>. Allí vive la gente durante la época de la trilla, *el tiempo de la era*, en *cabañas*<sup>117</sup> muy primitivas, construidas con postes verticales y con una cubierta de ramas de pino para paredes y techo, en la misma *era*; al lado de *cabañones* o establos no menos primitivos para las mulas y los caballos. Mujeres y niñas llevan allí la comida y la bebida diaria en grandes cestos y cántaros. Eras de tal envergadura a las que alude también Krüger, 1935 C II, 184, se explican perfectamente por las condiciones geográficas de la Meseta: se trata de una región en que principalmente se cultivan cereales, o sea del granero de Ávila.

Como *eras* se usan praderas secas, bien expuestas al viento,<sup>118</sup> cuyo pasto se hace comer en primavera y verano por el ganado vacuno. Faltan en Ávila eras previamente preparadas con estiércol de vacas y barro.<sup>119</sup> Existen, sin embargo, eras con el piso pavimentado con piedras,<sup>120</sup> y otras en las que se utiliza la capa rocosa que aparece debajo de la tierra;<sup>121</sup> pero son relativamente raras igual que la era con piso natural de piedras (*lancha*) que tan solo hemos observado en El Losar, donde se emplea para trillar cebada y garbanzos; el centeno se trilla allí en la pradera. En La Zarza y en Arévalo hay eras con el piso artificialmente recubierto de piedras; en La Zarza grandes *lanchas* de la piedra propia del lugar y en Arévalo, pequeñas piedras redondeadas: cantos. En La Zarza la era, rodeada por un muro o *pared* de 1 m de alto, tenía 8-10 m de diámetro.<sup>122</sup> Se echaba de ver fácilmente que tales eras, que en la misma aldea empleaban para trillar conjuntamente con la pradera, estaban determinadas por las desfavorables condiciones del terreno.

La mies es transportada a la era<sup>123</sup> por medio de carros: *acarrear*, el *acarreo*, o de bestias de carga;<sup>124</sup> cp. más abajo.

<sup>107</sup> Krüger (1935 C II, 156); igualmente en Salamanca (Lamano 526) y Extremadura (= «manejo de espigas formado de varios golpes de hocino y que los segadores forman al llavear; dos manadas hacen una gavilla y dos gavillas un haz» REstExt XV, 119).

<sup>108</sup> También en Salamanca (Lamano 472); cp. Krüger (1935 C II, 158).

<sup>109</sup> Krüger (1935 C II, 158).

<sup>110</sup> ib. 179, 404; cp. *vencejo* Salamanca (Lamano), Cáceres – Extremadura (Krüger 1935 C II; Cocco), *vencejera* Zamora (Krüger 1935); Alonso, 1958 del idioma III, 4137; Corominas IV, 694.

<sup>111</sup> En Extremadura = «jefe de una cuadrilla de obreros» (Cocco 88; en Salamanca manigero «el mayoral que lleva la mano o la delantera en la siega» (Lamano); «el encargado de contratar obreros para ciertas faenas del campo» en Andalucía (Alonso).

<sup>112</sup> Krüger (1935 C II, 160, 165, 166); en Salamanca *hacinas* o *peces* (Sánchez Sevilla § 112), en la Sierra de Gata *facina* (Bierhenke, Dreschen); Corominas II, 889.

<sup>113</sup> García de Diego, Dicc. et. 4496; Corominas III, 438; *morena* = «montón de forma semicircular, hecho a brazadas con el producto de lo segado con la guadaña» Segovia (Vergara Martín, Materiales 94).

<sup>114</sup> Krüger (1935 C II, 185).

<sup>115</sup> También en Salamanca (Lamano 448).

<sup>116</sup> Krüger (1935 C II, 184-85).

<sup>117</sup> Cp. sobre tales *cabañas* Hopfner 69, fig. 34; de forma cónica en A Arte Popular em Portugal I, 18 y ss., 28, 34; sobre los *chazos* levantados en las eras de Toledo cp. Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 12 y ss.

<sup>118</sup> Cp. Krüger (1935 C II, 224, 343 y ss.).

<sup>119</sup> Fahrholz 101; Messerschmidt 157; Bierhenke, Dteschen 22, etc.; Krüger 1935 C II, 229.

<sup>120</sup> En La Mancha (Jessen 175), la Sierra de Gata (Bierhenke 23); cp. Krüger (1935 C II, 227).

<sup>121</sup> ib. 223; Bierhenke 23. Designación generalmente: *era*; Krüger (1935 C II, 231 y ss.); salmant. *sera* (Lamano: del plural *las eras*).

<sup>122</sup> Cp. Krüger, Worfel 3 y HP yr C II, 221, etc.

<sup>123</sup> Krüger (1935 C II, 156 y s., 174).

<sup>124</sup> ib. C I, 72; Sierra de Gata la *carrea* (Bierhenke, Dreschen).



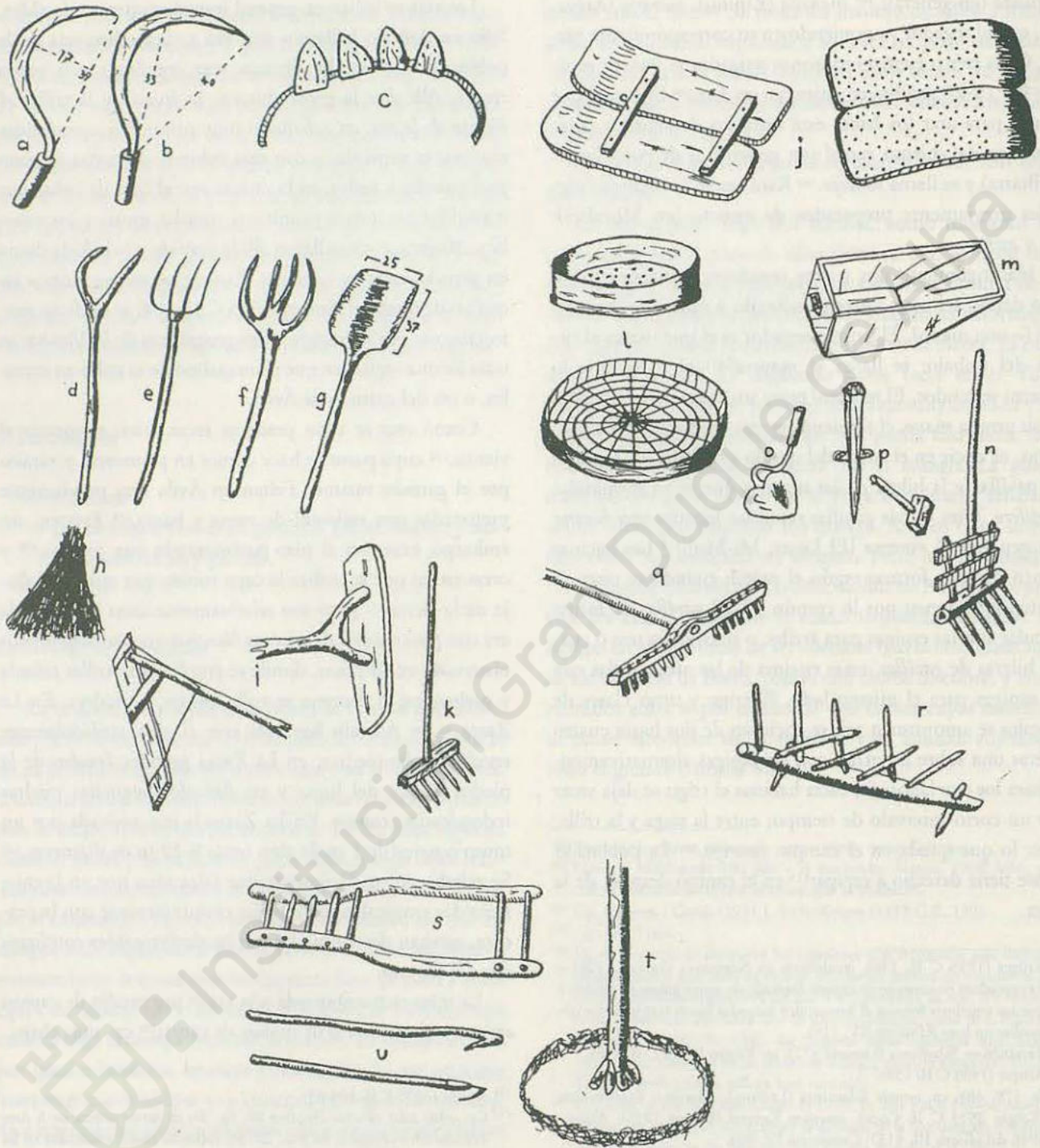


Lámina 8.4.: Cosecha

a) hoz; b) hoz (hay estos dos tipos a y b); c) dedales; d) horca de dos dientes; e) horca de hierro; f) horca de madera de cuatro dientes; g) pala de madera; h) escoba; i) cañiza; j) trillo; k) bielgo; l) criba (con pellejo, lata o alambre); m) cuartilla; n) cargador, garios; o) azada; p) yunque con martillo; q) rastra; r) palanca; s) escalerón; t) palo con pared para almeal; u) pelador (antiguo y moderno).



Las gavillas son puestas sobre el carro con *horcas* de madera muy primitivas, de dos puntas, hechas de una rama horquillada,<sup>125</sup> o con modernas *horcas* de hierro de dos o cuatro puntas (lámina 8.4. d. e). En el carro se amontonan con las espigas para adentro hasta alcanzar considerable altura. Sólo las gavillas que van más abajo, hasta el borde superior de las paredes laterales, siguen la dirección longitudinal del carro. Finalmente se atan con una soga. Si no se trilla en seguida o al día siguiente, las gavillas se reúnen en un montón de forma cónica, con las espigas para adentro,<sup>126</sup> en el borde de la era. Antes de la trilla el cereal *se tiende*<sup>127</sup> en la era en forma circular, apuntando las espigas siempre hacia el centro.<sup>128</sup> El cereal tendido en la era: *parva*;<sup>129</sup> la superficie que abarca la parva en la era: *parvero* (Arévalo).

#### La trilla<sup>130</sup>

Los cereales se trillan en Ávila en general con el trillo<sup>131</sup> (cp. detalles más abajo). Las leguminosas, en cambio, son golpeadas con un palo. Antes de describir la clásica trilla mencionaremos algunos métodos especiales aplicados al trigo en condiciones determinadas. Ocasionalmente emplean un palo<sup>132</sup> cuando se trata de cantidades pequeñas, p. e. de las espigas que quedan después de la trilla o para conservar paja larga.<sup>133</sup> Para ello el cereal se suele meter en Moraleja en un saco o entre dos paños gruesos,<sup>134</sup> para impedir que salten los granos para afuera.

Para cantidades pequeñas se usaba en Moraleja a veces también el pie humano. Recuértese que el pisoteo de las

bestias de tiro representa un importante papel en la trilla hasta en el caso de emplearse el trillo, pues este último cumple sobre todo la tarea de desmenuzar la paja.<sup>135</sup> Esto se desprende claramente del hecho de que al lado del animal de tiro se deja andar un segundo y a veces un tercero, que no van uncidos, para pisar.

Para conservar la paja larga o *paja de regalo*<sup>136</sup> suelen golpear o *esbalagar* el grano: se toma una *manada* de espigas por el extremo inferior y se golpean sobre una piedra o sobre una tabla puesta de canto (la mayoría de las veces el trillo).<sup>137</sup> Aquí y allá *pisan* o *desgranán* las espigas con animales<sup>138</sup> para tener paja larga (p. e. en Arévalo). La paja larga *se guarda envuelta en paja menuda* para protegerla mejor de ser comida por los ratones; se emplea p. e. para atar las gavillas (cp. más arriba); en Arévalo la aprovechan los comerciantes para rellenar cajones, etc.

El instrumento de trillar propiamente dicho es, sin embargo, el trillo. Está constituido por dos o tres tablas largas, curvadas en la parte anterior en forma suave, que en la cara inferior llevan clavadas piedras o puntas de hierro que son las que desmenuzan la paja. Por lo común el *trillo* es tirado por dos caballerías o yunta yunta de bueyes. A veces se les pone a los animales bozal mientras se realiza la trilla (p. e. en El Losar y en Venta del Obispo) de tejido de alambre o cuerda, llamado *bozo*.<sup>139</sup>

La trilla marcha tanto mejor cuanto más calor hace, porque los granos saltan entonces con más facilidad.<sup>140</sup> El trillador o conductor, mientras trilla, va sentado o de pie sobre el trillo; sólo raras veces camina al lado de éste.<sup>141</sup> Para sentarse pone un cajón, un montón de paja o un soporte; a veces se aumenta aún más el peso del trillo por una gran piedra.<sup>142</sup> A menudo se agrega un asno u otra caballería, generalmente un animal joven, que aún no puede tirar, unciéndolo al costado, para que pise en el *parvero* el cereal que queda contra el borde mismo de la era (cp. más arriba).

<sup>125</sup> Krüger (1935 C II, 283, 307, 430); Krüger (1925, 238 y ss.); la horca natural también se usa en la Sierra de Gata (Bierhenke, Dreschen 43).

<sup>126</sup> Krüger (1935 C II, 174).

<sup>127</sup> *tender* también en Salamanca (Sánchez Sevilla § 112) y Extremadura (Bierhenke).

<sup>128</sup> Cp. Bierhenke: Sierra de Gata; etc.

<sup>129</sup> Krüger (1935 C II, 280); Bierhenke, Dreschen 26; lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla; Lamano).

<sup>130</sup> En ninguna parte hemos encontrado máquinas modernas.

<sup>131</sup> Igual que en la Mancha (Jessen 174), en la Ribera soriana (Ortego 37), Soria (Hoyos, Asp. de etnogr. soriana 225 y ss., con dibujos), Toledo (Jiménez de Gregorio 60, con foto), Salamanca (RFE XV, 268), Extremadura (Bierhenke, Dreschen 39; Legendre, Hurdas 201, 273); en el Sur de la Península (Giese, NO-Cádiz 135 con observaciones sobre la difusión geográfica; Quelle, Ossgranada 33; Thede, Albufera; Voigt: Sierra Nevada; recientemente: Spahn, L'Alpujarra, pl. 29, 30; Pemán, *Andalucía*. Barcelona 1958, p. 512, con ilustraciones) y las provincias colindantes de Portugal (últimamente Carvalho Moniz, *O trilho*. En: *Actas do Coloquio de Estudos Etnográficos Dr. J. Leite de Vasconcelos*. Porto 1960, t. III, 159 y ss.). Krüger (1935 C II, 319 y ss.); Caro Baroja, *Los pueblos de España* 352; Bierhenke, Dreschen 28 y ss.

<sup>132</sup> Bierhenke, Dreschen 66.

<sup>133</sup> Carreras i Candi (1931 I, 314): *«el mayal, que en algunos puntos se reduce a un garrote, y se le atribuye la ventaja de que así... se conserva mejor la paja»*; Krüger (1935 C II, 341 y ss.).

<sup>134</sup> Krüger (1935 C II, 223).

<sup>135</sup> Krüger (1935 C II, 347).

<sup>136</sup> Deformación de *bálago* «paja larga»; verbo *esbalagar*; extrem. *balaguero* «montón de paja, heno».

<sup>137</sup> Krüger (1935 C II, 248 y ss.); Bierhenke, Dreschen 67; Carreras i Candi (1931 I, 313); Vizcaya, Pirineos, etc.; Haberlandt-Busch, 354.

<sup>138</sup> Krüger (1935 C II, 269 y ss.); Bierhenke, Dreschen 26-27; Krüger, Provence 320; Carreras i Candi (1931 I, 312): «La trilla se hace en la mayor parte de España, como en el Norte de África, las otras penínsulas mediterráneas y el Oriente, haciendo pisar la parva por animales sencillamente».

<sup>139</sup> Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke, Dreschen 39).

<sup>140</sup> En Moraleja (900 m de altura) hace bastante fresco a la mañana. A pesar de ello empiezan a trillar temprano, y es un aspecto curioso ver a los trilladores sentados sobre el trillo envueltos en capas.

<sup>141</sup> Krüger (1935 C II, 321); Meyer-Lübke, Dreschgeräte 221; Caro Baroja, *Los pueblos de España* 352.

<sup>142</sup> Bierhenke, Dreschen 39; Caro Baroja, obr. cit. 352; Bümmner, *Gewerbe und Künste* I, 6.



El conductor guía el trillo todo alrededor, por la derecha, por la izquierda y en zig-zag; otro trillador mientras tanto va dando vuelta constantemente al cereal,<sup>143</sup> primero con una horca de madera de dos a cuatro dientes (lámina 8.4. d, f) y cuando está avanzado el desmenuzamiento de la paja, con una pala de madera (lámina 8.4. g).<sup>144</sup> En tanto el cereal que queda en el borde de la era se va trayendo constantemente hacia el centro con el rastrillo y a veces con el rastrillo invertido (lámina 8.4. q). Al final de la trilla ya se emplea con ese fin una escoba (lámina 8.4. h). Para recoger durante la trilla el estiércol de los animales hay en S. Bartolomé y en El Losar un pequeño cesto que se coloca al lado del conductor sobre el trillo; a veces basta con un puñado de paja (Villarejo) o se deja sencillamente caer sobre el cereal trillado (p. e. en Arévalo, «se saca al limpiar o cribar»).145

En una era de grandes dimensiones la trilla tarda por lo común de dos a tres días.<sup>146</sup> Luego se amontona, en una esquina de la era, la mezcla de paja desmenuzada y grano, para lo cual se emplean palas, horcas, rastrillos y en algunos lugares, sobre todo en la región de Arévalo, un artefacto especial para arrastrar, la *cañiza* (lámina 8.4. i): está formado por una viga o tabla transversal con un timón que puede ir colocado de diversas maneras y es tirado por dos animales.<sup>147</sup>

Sólo cuando ya no se trilla más cereal de la misma especie, la era se barre cuidadosamente con la *escoba*.

Terminología de la trilla (sobre el *trillo* cfr. más adelante).

- *Culero* - el cesto para recoger el estiércol (El Losar), *canasto* (S. Bartolomé).
- *Tornar, tornear* (Arévalo),<sup>148</sup> *dar la vuelta* (general) - dar vuelta al cereal.
- *Horca* - la horquilla de madera de dos puntas.<sup>149</sup>
- *Horquín* - la horca de tres o cuatro puntas, de madera
- *Gajas* (general),<sup>150</sup> *patas* (Mi-Mu), *dientes* (general) - las puntas de la horca.
- *Pala* - la pala de madera.
- *Escoba* (de arbusto de hiniesta u otras ramas)<sup>151</sup> - la escoba para barrer la era; verbo *barrer*.

- *Rastra, rastro* - el rastrillo (lámina 8.4. q); constituido por el *mango*, el *cabezal* o viga transversal y los *dientes*.
- *Empujar* - arrastrar con el rastrillo dado vuelta.
- *Juntar*,<sup>152</sup> *amontonar, recoger, ariciar* (Arévalo) - amontonar el cereal trillado.
- *Cañiza* (el infinitivo *cañizar, acañizar*)<sup>153</sup> - el instrumento especial para reunir lo trillado.

#### El trillo<sup>154</sup>

Está constituido por dos o tres tablas largas que por la cara superior están unidas por dos traviesas (lámina 8.4. j). El largo total del *trillo* es de 1,50-2,00 m, el ancho varía entre 60-100 cm.<sup>155</sup>

Las tablas están curvadas hacia arriba<sup>156</sup> en un largo de 30-40 cm para conseguir que éste se deslice mejor sobre el cereal a trillar. En la cara inferior, salvo en la parte curvada, lleva clavadas piedras de canto puntiagudo, puntas de hierro o las dos cosas<sup>157</sup> (lámina 8.4. j).

Por lo general el *trillo* (común) de dos tablas tiene 25 hileras cada una con 25 piedras o puntas de hierro en su agujero correspondiente.<sup>158</sup> Se da preferencia a trozos de pedernal negro y puntiagudo; puntas de hierro son más raras.<sup>159</sup> En este último caso no se trata de pequeñas cuchillas confeccionadas especialmente para esta finalidad como en la Sierra de Gata, en partes de los Pirineos, etc. (Krüger 1935 C II, 320), sino más bien de *cachitos de herradura*, con aristas, más o menos grandes.

- *Trillo*<sup>160</sup> - el artefacto para trillar; en El Losar se encuentra también *trilla* para designar el mismo instrumento, pero es de tres tablas y más ancho.
- *Trillar* - la operación que se realiza con el trillo.
- *Tablas - tablones* - las largas tablas que lo forman.
- *Cabezal de trasera, cabezal delantera* - las dos traviesas que unen las tablas.

<sup>143</sup> Krüger (1935 C II, 307); Caro Baroja 352.

<sup>144</sup> Siempre de una sola pieza, como en la Sierra de Gata (Bierhenke, Dreschen).

<sup>145</sup> En la Sierra de Gata emplean comúnmente el cesto (Bierhenke 39).

<sup>146</sup> Según Bierhenke, Dreschen 37 necesitan con vacas 2 días, con caballerías un solo día.

<sup>147</sup> Cp. sobre tales instrumentos Krüger 1935 C II, 309; Bierhenke, Dreschen 46-47; igualmente en Salamanca (Lamano y Krüger (1935 C II, 311).

<sup>148</sup> Lo mismo al dar vuelta a la hierba; Sánchez Sevilla § 112: Salamanca.

<sup>149</sup> Krüger (1925, 238); Krüger (1935 C II, 307).

<sup>150</sup> Krüger (1925, 239; nota); Alonso, 1958, s. v. *gajo, gaja*; Corominas II, 616; García de Diego 3020.

<sup>151</sup> Krüger (1935 C II, 318).

<sup>152</sup> salmant. *ajuntar* (Lamano); cp. Bierhenke, Dreschen 47 y ss.

<sup>153</sup> Cp. salmant. *acañizar* (Lamano 184); sorprende *cañizo* = timón del trillo, cp. Krüger (1935 C II, 314); Corominas I, 606-607: *canbizo*, etc.

<sup>154</sup> Cp. sobre la difusión geográfica ya antes p. 123 nota 741.

<sup>155</sup> Sobre las medidas cp. Krüger (1935 C II, 320-321).

<sup>156</sup> En Salamanca esta parte se designa por *mortajos* (Lamano 546).

<sup>157</sup> Krüger (1935 C II, 320); Meyer-Lübke, Krüger 1927A I, 220 : «Die Unterseite ist mit Kiesel und Nägeln besetzt»; Caro Baroja, *Los pueblos de España* 352: Extremadura; etc.

<sup>158</sup> Meyer-Lübke 218; Bierhenke, Dreschen, lámina 2. d; Krüger (1935 C II, foto 29).

<sup>159</sup> Refiere Schulten en Deutsche Rundschau 156, p. 449, que en la prov. de Soria el trillo lleva «Feuersteine und Eisenstücke».

<sup>160</sup> Krüger (1935 C II, 322); sobre otros significados de la palabra cp. G K 220, 240, nota; Alonso, 1958; etc.



En Navaceda la travesía posterior servía a la vez de asiento para el trillador y su tamaño correspondía a esta finalidad: 15 cm de alto, 25 cm de ancho: *morro*.

- *Piedras, piedrillas* - las piedras de la parte interior del trillo.
- *Hierro, cachitos de hierro, de herradura* - las puntas de hierro de la parte inferior del trillo.

Las piedras se clavan en la parte inferior del trillo. Para impedir que se caigan (porque la madera se seca), se lo pone, antes de empezar la trilla, algunas horas en el agua, p. e. en un arroyo, a lo que se dice *hinchar el trillo*.

El trillo puede ser tirado por caballos, mulas, asnos o vacas.<sup>161</sup> Por lo general se emplean dos animales, que se unen con el yugo corto al timón del trillo. El timón se une al trillo de dos maneras distintas:<sup>162</sup>

1. El cabezal delantero del trillo tiene un grancho y el trillo tiene atrás un aro asegurado con un clavo un grancho; el timón se engancha;
2. En el centro del cabezal delantero hay un palo vertical que alcanza hasta 70 cm de alto,<sup>163</sup> por el que pasa el correspondiente extremo del timón provisto de un agujero.

El palo largo sirve también de apoyo al labrador que va sobre el trillo, sobre todo al trillar con mulas fogosas. Cuando en lugar de este palo se usa el aro, el conductor se apoya en las riendas; en el caso de vacas que a menudo trotan sin rienda por la era se apoya en la aguijada. La unión del trillo con el timón por medio de aro y grancho es común en Arévalo y en el Valle Amblés; el palo vertical lo hallamos solamente en Navaceda y en S. Bartolomé; por lo demás también en la sierra se usan el grancho y el aro. La unión por medio del palo parece haber sido la primitiva, sobre todo teniendo en cuenta su expansión en la vecina Sierra de Gata.<sup>164</sup>

- *Cañizo*<sup>165</sup> - el timón.
- *Gancho* - el grancho de hierro en el cabezal.

- *Argolla* (general), *aldaba* (Niharra) - el aro de hierro.
- *Palo de trillo* (Navaceda), *trébol* (S. Bartolomé) el palo vertical.<sup>166</sup>
- *Roto* - el orificio en el extremo posterior del trillo para el palo.

El timón o *cañizo* tiene en su extremo anterior de tres a cuatro orificios para el tarugo o *labija*<sup>167</sup> en el que se asegura el barzón (cp. página 176).

#### *La limpieza del grano*

El grano se limpia en la misma era<sup>168</sup> después de la trilla. Exclusión hecha de Moraleja, donde hallamos varias aventadoras modernas<sup>169</sup>, por todas partes se limpia siguiendo los antiguos y primitivos sistemas del *aventear* o *apalear* y del *acribar*.

a. *Aventamiento*:<sup>170</sup> se procede al aventamiento aprovechando un día en que sopla un viento fuerte y constante. El o los labradores suben al montón hecho con la mezcla de grano y paja y lo arrojan primero con una horca (*aventear*) y luego con una pala (*apalear*) verticalmente hacia arriba.<sup>171</sup> El viento se lleva la paja, primero al avensear la más gruesa y luego al *apalear* la más fina en tanto que los granos, que son más pesados, caen junto con otras partículas de mayor peso. Se forman así dos vallas paralelas: una de granos y otras partículas pesadas (como ser espigas sin trillar, piedras rotas del trillo y arena), la otra de paja o pajaza. Al irse formando la valla de paja su lomo toma semejanza con el de un pez: de ahí justamente su nombre de *pez*.<sup>172</sup> Antes de empezar con el aventamiento se pone casi siempre como límite un palo que puede ser el mango de una pala, la aguijada de los bueyes o algo semejante; también

de Gata y en Salamanca la forma recta se llama *timón* (Bierhenke, Dreschen; Lamano); cp. Krüger (1935 C II, 314, 325). En tierras Leonesas «lanza del trillo» *calamón* (García Rey; Casado Lobato; etc.).

<sup>166</sup> Bierhenke, Dreschen 32 registra *estaca, palo, tréballo*, este último también en Salamanca (Sánchez Sevilla 268), al lado de *estacón* «barra de hierro clavada verticalmente en el travesero del trillo» (RDTP XIII, 167), de esteva ya tratada antes, pp. 175, 181. *tréballo*: Corominas IV, 521.

<sup>167</sup> Cp. cap. Arado, Molino.

<sup>168</sup> Cp. Krüger (1935 C II, 353); Bierhenke, Dreschen 23.

<sup>169</sup> Probablemente ya se usan también en otros lugares de la Meseta.

<sup>170</sup> Cp. Blümner, Gewerbe und Künste I, 8 y ss.; id., Privataltertümern 571; respecto a la Península Ibérica cp. Krüger (1935 C II, 351-352), como en otras provincias en Salamanca, Sierra de Gata, Mancha; Hopfner, foto 17: Valladolid; Spahni, L'Alpujarra 128 foto policromada.

<sup>171</sup> Cp. Krüger (1935 C II, 349); Bierhenke, Tafel I, 3. extrem. *aventear* «tirar, arrojar» (REstExtr XV, 91); Guadalajara *tirar el trigo* «lanzarlo al aire con la pala para limpiarle del polvo de la era» (RDTP II, 146).

<sup>172</sup> También en Salamanca (Sánchez Sevilla 271); cp. p. 200.

<sup>161</sup> Cp. Bierhenke, Dreschen 37; Krüger (1935 C II, 323). Respecto a Ávila: Arévalo- caballerías; vertiente Sur de la sierra- caballerías; en el Norte numerosos pastos, por lo tanto vacas.

<sup>162</sup> Cp. Bierhenke 30.

<sup>163</sup> Meyer-Lübke, lámina 7.

<sup>164</sup> Bierhenke 30.

<sup>165</sup> Cp. ya antes p. 189. En Salamanca y en las Hurdes *cambizo* (Sánchez Sevilla § 111; Velo Nieto 142). Al lado del tipo curvo se encuentran hoy en día formas rectas, pero sigue usándose la designación vieja. En la Sierra



suele usarse una sogá; cualquiera de estos objetos se pone a cerca de 40 cm delante del lado del montón de grano opuesto al viento.<sup>173</sup> Como el grano cae perpendicularmente, la paja, volando más allá, queda por detrás de dicho límite.<sup>174</sup>

La pala que se usa para el aventamiento es la mayoría de las veces de madera (lámina 8.4. g) y sólo en pocos casos se ha radicado la moderna pala de hierro así como la horca de cuatro puntas de hierro.<sup>175</sup> En general se emplea como horquilla para aventar la antigua horca de madera de dos, tres o cuatro puntas, hecha de una sola pieza (lámina 8.4. d, f) con las puntas ligeramente curvadas<sup>176</sup> hacia arriba; pero se encuentra también una horca constituida por un travesaño o cabezal, con seis largas puntas de madera y mango (lámina 8.4. k).

Terminología y herramientas del aventamiento:

- *Limpiar*<sup>177</sup> - la operación en general.
- *Aventear*<sup>178</sup> - el aventamiento con la horca de madera.
- *Apalea*<sup>179</sup> - la misma operación realizada con la pala a continuación.
- *Horca, horquin* - la horca de dos a cuatro puntas de madera, de una sola pieza.

La horca compuesta de varias piezas, de seis puntas:

- *Bielgo, bielgo* Mi-Mu.
- *Bielgo, dielga* Las Casas.
- *Bielgo* El Barco.
- *Bielga* El Losar.
- *Bierno* Niharra.

- *Dielgo* La Zarza.
- *Bieldo* Arévalo.

Estas formas están irregularmente repartidas por nuestra región<sup>180</sup> *tiento* (general), *señal* (Arévalo) - el palo que delimita las dos vallas.

- b. El cribado.<sup>181</sup> Después del aventamiento el grano es cribado. Para ello se emplean consecutivamente dos cribas distintas: primero una criba de grandes mallas, que deja pasar los granos y que retiene espigas sin trillar, pedazos gruesos de paja, etc.; el residuo se vuelve a trillar con un palo. A continuación se toma una criba de mallas más finas, que retiene el grano y deja pasar la arena y otras pequeñas impurezas.<sup>182</sup> Al cribar la criba se sostiene en la mano<sup>183</sup> y se sacude enérgicamente. Se emplean tres tipos de cribas: una criba de aspecto muy primitivo, hecha con un cuero agujereado,<sup>184</sup> cribas hechas con una lata agujereada, y cribas de tejido de alambre, todas con un arco de madera (lámina 24. d). Las cribas de cuero curtido son las originales; las de lata y de tejido de alambre han sido introducidas no hace mucho simultáneamente.

- *Acibar - cribar*<sup>185</sup> *criba* - el cedazo de grandes dimensiones, ya sea de cuero, lata o tejido de alambre;<sup>186</sup> *pellejo* - el piso de cuero, *lata* - el de lata, alambre; *agujeritos* - los orificios;<sup>187</sup> *cercos* - el aro de madera.

<sup>180</sup> Cp. una variedad enorme de formas también en las regiones colindantes: Salamanca: *bielgo, bielo* (RDTP XIII, 152); *vielo, bieldro, biendro* (Sánchez Sevilla § 112); *bielro, biendro, briendo, a-* (Lamano) Sierra de Gata: *briendu, liendru, yendru*. etc. (Bierhenke 51), *brindo* (Velo Nieto 140); *liendro* (Coco 85); Mérida: *biendro, biendra, bieldro* (Zamora Vicente 67); Guadalajara: *bieldo, bielo, biela* (RDTP II, 136; VII, 137), verbo *abeldar* (ib. 595); León: *bielo, bilda, biendo, a*, etc. (Casado Lobato, El habla de la Cabrera Alta 145); Tenerife: *belgo* (Alvar, Tenerife 135); etc.; cp. Krüger (1935 C II, 408). Ultimamente: *liendro* Hurdos (Velo Nieto, lámina 29); *bielga* Soria (N. Hoyos, Asp. etnogr. soriana 250); *bierno* Toledo (Jiménez de Gregorio 13); verbo *abeldar, abentar, adentar, ablentar* Segovia (RDTP II, 595, 598); *abentar* Albacete (RDTP XVI, 415). Registra el nuevo Dicc. Hist. de la Lengua Española de la RAEsp, 1960, fasc. 1: *abeldar*, etc., *abellar, abentar, abieldar, abeldar, ablentar*; García de Diego 7080; Corominas I, 437; IV, 936; Wartburg (1928, XIV, 253).

<sup>181</sup> Krüger, Worfeln 14 y ss.; Krüger (1935 C II, 364 y ss.); Krüger, Provence 321, con referencias bibliográficas; Blümner, Gewerbe und Künste I, 11: «Nur, wenn gar kein Wind wehte, und offenbar nur selten, bediente man sich Bines Siebes, wie sie sonst gewöhnlich beim Reinigen des Mehls Verwendung fanden».

<sup>182</sup> Krüger (1935 C II, 364).

<sup>183</sup> No observamos armazones especiales (en forma de pirámide, etc.) tales como se usan en Cataluña, las Baleares, Provenza, etc.

<sup>184</sup> Cp. sobre las cribas primitivas de cuero y tipos modernos Fahrholz 103 con referencias a Krüger, Provence 321, nota 4 y Bierhenke 55; Krüger (1935 C II, 356, 359); cp. cap. Molino.

<sup>185</sup> Igualmente en Salamanca (Sánchez Sevilla § 112).

<sup>186</sup> Krüger (1935 C II, 364); RDTP XIII, 526-528: *Nombres de cribos*.

<sup>187</sup> salmant, *picas* (Sánchez Sevilla § 112).

<sup>173</sup> Cp. Bierhenke, Dreschen 51.

<sup>174</sup> Cp. salmant. *aballar* «limpiar el muelo de la mies ya trillada y aventada, sacando, con el escobón, las grancias y pajones» (Lamano 170), *balea* (RFE XV, 271), igual que en las zonas colindantes de León, el SO de Asturias, Galicia y Tras os Montes; cp. Ebeling-Krüger, AILI V, 215-216; recientemente *baliar* «quitar las espigas grandes que quedan en el centeno en la era, por medio de *baleas*, baleus, ramas que se usan como escobas» Valle R. Ibas (Fernández, Sísterna 110), *baleu* «escobón de forma plana, sin mango; para barter el corro de las ovejas» (Guzmán Álvarez, Babia-Laciana 275), *baleo* «para coger basura» Albacete (RDTP XVI, 418); etc. Cp. sobre otras acepciones de (a)balea AILI V (216). Dicc. hist. R. Ac. Esp. 1960: *abalea, abaleo, abaleadera* «escobón»; García de Diego 888; Corominas I, 373.

<sup>175</sup> P. e. en Mi-Mu, pueblo por lo demás tan arcaizante.

<sup>176</sup> Cp. Krüger, Worfeln.

<sup>177</sup> Bierhenke 51; Sánchez Sevilla § 112; Krüger (1935 C II, 362).

<sup>178</sup> Krüger (1935 C II, 349, 361); sobre variantes románicas recientemente Wartburg XIV, 262, 269. Cp. los capítulos respectivos de Krüger 1935 (con notas comparativas), las exposiciones detalladas de W. Bierhenke sobre la Sierra de Gata y el estudio especial de F. Krüger, *Worfeln und Verwandtes* in den Pyreniden. En: Miscelánea Filológica dedicada a D. Antonio M. Alcover. Palma de Mallorca 1932, pp. 509-524.

<sup>179</sup> Krüger (1935 C II, 350); cp. también más adelante p. 196.



- *Grancias*<sup>188</sup> - los residuos gruesos que quedan en la criba de agujeros mayores. Las grancias se trillan con un palo, a lo que se llama *machacar* (ver más arriba);<sup>189</sup> luego se criban una vez más; la criba de agujeros más pequeños se llama *harnero*,<sup>190</sup> lo mismo que la correspondiente para la harina, o *zaranda* (Arévalo, El Barco).<sup>191</sup>

Finalmente el grano ya limpio se pone en sacos y se lleva a la casa, donde se pone en el desván, en un recinto separado *troj*,<sup>192</sup> o en *arcas*<sup>193</sup> o en *costales*. Se mide al llenar las bolsas. Con esta finalidad se emplea una primitiva medida de madera, la *cuartilla* (lámina 8.4. m),<sup>194</sup> cuyas medidas interiores son: borde superior 16,7: 60 cm, fondo 27,2 cm de largo, la parte ascendente 28 cm

- 1 *cuartilla* = 1/4 *fanega* = 13,87 litros.
- 1 *fanega* = 55,5 litros.

Para emparejar la superficie de la medida se pasa un palo o *rasero*.<sup>195</sup> La pajaza necesita para ser transportada un arreglo especial: primero se colocan en las cuatro esquinas del carro estacas y en cada uno de los lados tablas o tapiales; luego se tiende una gran *red de paja* (general)<sup>196</sup> o *regaza*<sup>197</sup> (Arévalo) semejante a la que se emplea para los rediles (cp. más arriba).

Para cargar la paja se emplea el biello o una horca especial del tipo de la horca para aventar, capaz de recoger mayor cantidad de paja gracias a unos palitos transversales y longitudinales unidos al mango (lámina 8.4. n);<sup>198</sup> este tipo de horca se llama *cargador*<sup>199</sup> o *gario* (Arévalo)<sup>200</sup> y tiene seis puntas.

*Judías (leguminosas en general), fruta, nueces y castañas, aceitunas, patatas*

El cultivo de las alubias impone mucho trabajo, una buena tierra y cuidadosa y abundante irrigación; produce entonces por cierto un buen rendimiento. Se encuentra principalmente en la vega en torno de El Barco. Las alubias hasta han dado a esa región cierto renombre a causa de su buena calidad. Cuando las alubias están secas se recogen o pelan. La *planta* o mata se *arranca* o ara (*se las ara*). La envoltura del fruto: *vaina*. Las alubias se trillan, *apalean*, con un *palo* (general)<sup>201</sup> o *varal* (La Zarza); se emplea cualquier palo, de unos 2 m de largo, no demasiado pesado para no dañar el fruto. A guisa de era se usa la calle,<sup>202</sup> el corral<sup>203</sup> o una pradera. Luego se aventan y se criban en la misma forma que los cereales. Las cribas en general son tejido de alambre. La última etapa de la limpieza es el *escardar*, es decir la separación de las alubias podridas o dañadas de las sanas. A las primeras se les llama *poches*. Las vainas las comen vacas y caballos. Las alubias se meten en *sacos* o *costales*<sup>204</sup> y se llevan para la casa en carro, sobre el lomo de las bestias de carga o al hombro de los labradores. Se guardan en un cuarto en montones sueltos, hasta que se venden.

Denominación de diversos aspectos del cultivo de las alubias:

- *Estaloncho* - rodrigón; *arriostar* - trepar; la guía - guía; *judía* (nombre colectivo), alubia (usado en general con algún calificativo, también sólo para designar las de buena calidad de El Barco); *fréjol* - paralelo a alubia, pero menos usado.

Diversas especies<sup>205</sup> de El Barco de Ávila:

- *Alubias moradas, redondas* - son las mejores.
- *Judías blancas* o riojanas.
- *Judías moradas, largas* - es un arbusto, sin guías.

Otras leguminosas: *algarrobas* (en general), *garrobas* (El Losar) - especie pequeña de haba que sirve de pienso para los animales; *lentejas*; *garbanzos*.

<sup>188</sup> Cp. Bierhenke, Dreschen 85; grancias también en Velo Nieto 169; *granza* Extremadura, Zamora, gransia Albuquerque (Coco 91); García Rey (grancias- *granazón*) Bierzo; *granza* Espinosa, Arcaismos dialectales; Corominas II, 774; *grancia* también en la terminología de los alfareros salmantinos (Cortés Vázquez).

<sup>189</sup> Krüger (1935 C II, 254 y ss.); Salamanca *mallar* (Lamano).

<sup>190</sup> Cp. *harnero* en el cap. Alfarería.

<sup>191</sup> Krüger (1935 C II, 365); salmant. berc. *zarandeo* (Lamano; García Rey); *acerandar*; berc. ceranda «criba»; Corominas IV, 841. Coco registra en Extremadura: *juera*, *jorón*, *horón* «criba o zaranda», *jorear* «verbo» (RCestExt XIV, 85, 91), al lado de *ajechar* «cribar» (ib 89); huera «criba», horcar «cribar los cereales» (REstExt XV, 116); Coco 92 *padrear* «separar mediante criba, los garbanzos gordos de los medanos y chicos», cast. *padrear* = «fecundar».

<sup>192</sup> Cp. p. 27, 135.

<sup>193</sup> Krüger, El mobiliario popular A: exposición comparativa.

<sup>194</sup> Krüger (1935 C II, 376).

<sup>195</sup> Cp. cap. Tejares.

<sup>196</sup> Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 108 red).

<sup>197</sup> salmant. *regaz* «embozo de las sábanas» (Lamano); derivado de *regazo*

<sup>198</sup> Bierhenke, Dreschen, lámina 1. f-h.

<sup>199</sup> Cp. Krüger (1925, 238).

<sup>200</sup> Según Krüger (1935 C II, 408-409) también en Segovia. Palencia, Valladolid, León, Salamanca y Sierra de Gata; Corominas II, 689 = *garfio*.

<sup>201</sup> Cp. sobre esta práctica Krüger (1935 C II, 348); Bierhenke 67: cantidades menores con la mango: *desengranar*. Leite de Vasconcellos, *Filología barranquenha*. Lisboa 1955, p. 195: *palid* «separar o trigo, cevada, etc. na eira ou no celeiro, para apartar o grão e o joio». Cp. p. 155 Zaragoza *atochar* «majar legumbres con un palo, tocho» (Alvar, Salvatierra). Métodos similares aplicados al maíz, a las castañas, etc.

<sup>202</sup> Krüger (1935 C II, 192).

<sup>203</sup> ib. 188 y ss. Pero es bien sabido que en esa región hay pocos corrales.

<sup>204</sup> sacos de esparto o cáñamo; los de lino son de más categoría.

<sup>205</sup> Cp. también Sánchez Gómez 557 sobre las especies de El Barco.



Estas tres especies no exigen tierra tan buena como las alubias ni un cuidado tan extremado. Crecen en campos en el sur de la Sierra, además en el Valle Amblés, en torno a Arévalo y en la región de El Barco. Las lentejas se cultivan sobre todo en Arévalo. Cuando maduras, entre junio y agosto, se cosechan con la hoz (Arévalo) o se arrancan (Mombeltrán y El Barco); se reúnen en grandes haces (en Arévalo se ahorran el trabajo de atarlas: son cargadas, sueltas, en el carro con las horcas); se llevan a la era y se trillan con el *trillo*. La limpieza se realiza en la misma forma que observamos en los cereales.

Fruta: El modo de cosechar la fruta varía de acuerdo a la clase de las mismas y a las características de la región, según esté dedicada fundamentalmente a la fruticultura o tan sólo en forma esporádica.

En las regiones donde la fruta no desempeña un papel importante y no alcanza una buena calidad, p. e. en Los Llanos, Navacepeda y otras aldeas, se la hace caer a golpes: *tumbar con varas*. En cambio en la zona de El Barco, donde ya se encuentra mucha fruta de buena calidad, manzanas y peras se cosechan a mano; lo mismo en el Barranco las granadas, los higos, las naranjas, etc.

Nueces y castañas:<sup>206</sup> se hacen siempre caer con una *vara*. Las nueces se exponen a *orear* o secar al aire. Las castañas se dejan hasta que los *erizos* se abran por sí mismos. Los frutos se juntan, las cortezas se amontonan con el rastrillo y se que-man para que los animales no se pinchen las patas.

Patatas: la cosecha de patatas tiene lugar en octubre/noviembre; *se recogen, excavan o sacan* con la azada, se meten en sacos y se llevan para la casa, donde se guardan en cuartos especiales (cp. el cap. La casa). La *azada* tiene una hoja triangular con un *ojo o roto*, que, formando ángulo agudo, va encajado en el mango de 70 cm de largo. Sólo en Los Llanos hemos visto *hoyos* u hoyas para conservar las patatas; se forran con paja o con helecho. En Palacios Rubios, una aldea cerca de Arévalo, se plantan sobre todo patatas tardías, que se recogen en noviembre. Se las conserva en cuartos especiales y sólo se las vende al principio del verano siguiente, cuando las patatas escasean y se puede, por consiguiente, conseguir un buen precio por ellas.

Aceitunas: Según se destinen a ser saladas o a ser transformadas en aceite se procede a cosecharlas de dos modos distintos:

- a. Cuando se emplean para la extracción de aceite se echan abajo con un palo, se recogen del suelo con la mano y se llevan en sacos o cestos<sup>207</sup> hasta el molino

de aceite, donde son sometidas a la elaboración descrita en el cap. Molinos de aceite.

- b. Las aceitunas que serán saladas deben ser tratadas, al cosecharlas, con más cuidado. Se recogen en octubre, se ponen en agua y sal en grandes cántaros y se tapan con helecho o con paja. Se dejan en salmuera alrededor de un año, y luego se venden.

### La cosecha de la hierba

El pasto se corta con la *guadaña*,<sup>208</sup> generalmente sólo una vez al año; luego ese campo se usa como pradera. La *guadaña*<sup>209</sup> tiene un mango de 100-120 cm, llamado también *astil*,<sup>210</sup> y éste dos *manillas*,<sup>211</sup> una puesta a 67 cm de altura, la otra en el extremo superior; la hoja se llama también *corte* o *filo*, la parte reforzada de la hoja: *borde* o *lomo*; el anillo que une el extremo de la hoja con el mango es la *virola* o *pina*; el *gato*<sup>212</sup> y el *cuño* aseguran la hoja al mango.

Durante la siega es menester afilar más de una vez la *guadaña* después de haberla martillado. Los útiles que se emplean con este fin son un yunque o *ayunque* (general) o *bigornia*<sup>213</sup> (Villarejo), cuyo extremo inferior se clava en el suelo. A media altura hay soldadas dos *alas* que impiden que el instrumento se hunda en el suelo.<sup>214</sup> Al yunque corresponde el *martillo* de forma cúbica; la cara que golpea es cuadrada; medidas: unos 15 cm de alto y 3 cm de superficie (lámina 8.4. p).

Martillar la hoja: *picar* o *picar la guadaña* (Mi-Mu. La Zarza y otras), *cabruñar* (La Aliseda).<sup>215</sup>

Para *afilar*<sup>216</sup> se emplea la *piedra*, la *piedra para afilar* o *aguzadera*<sup>217</sup> que el segador o *corito*<sup>218</sup> lleva en el *gazapo*<sup>219</sup> que cuelga del hombro o de la cintura por medio de una *correa* o de un *cinto*, conjuntamente llenado de agua.<sup>220</sup> Sirve para este fin generalmente un cuerno de buey como se usa en muchas otras regiones de la Rumania.<sup>221</sup>

<sup>208</sup> Krüger (1935 C II, 413); id., Provence 316; Carreras i Candi (1931 I, 311).

<sup>209</sup> Sobre la designación Krüger (1935 C II, 414 y ss.); CK 232 y ss.; Corominas II, 804.

<sup>210</sup> *asta*, *astial* en Salamanca (Lamano; Sánchez Sevilla § 112).

<sup>211</sup> *salmant. maniles, agarraeros* (Sánchez Sevilla).

<sup>212</sup> *gato*, *gatillo* también en Salamanca; sobre la animalización cp. Krüger 1935 C II, 416.

<sup>213</sup> Krüger (1935 C II, 419-420).

<sup>214</sup> *ib.*; Krüger (1925, 234).

<sup>215</sup> Krüger (1925, 234); Krüger (1935 C II, 418); *salmant. enclavnuñar* (también en Huebra), *encabruñar*; Corominas s. v. *cabruñar*.

<sup>216</sup> Krüger (1925, 235); Krüger (1935 C II, 425).

<sup>217</sup> Krüger (1925, 235); Krüger 1935 C II, 424; *salmant. aguzadera*.

<sup>218</sup> Cp. cap. Viticultura.

<sup>219</sup> Krüger 1935 C II, 423, nota: igual que en Salamanca y partes de León; Cortés y Vázquez, RDTP XIII, 169: *gazapo* «vasija para llevar la piedra de afilar».

<sup>220</sup> Krüger (1935 C II, 420).

<sup>221</sup> Krüger (1935 C II, 420, nota 45): en Salamanca, Serra de Estréla, etc., León (Cabrera).

<sup>206</sup> Ebeling-Krüger, *La castaña en el NO de la Península Ibérica*. AILI V (1952), 155-289.

<sup>207</sup> Carreras i Candi (1931 I, 301).



El pasto: *hierba o heno*; la cantidad de pasto que corta una vez el segador: *marañ* (en general), *marallo* (La Aliseda),<sup>222</sup> *manila* (Villarejo). La hilera segada es la *galayera*.<sup>223</sup> Las *galayeras* se dejan tal cual o se *extienden* por medio de un palo o de una horca hecha como la de la cosecha de los cereales de la rama horquillada de un árbol (lámina 8.4. d).<sup>224</sup>

Una vez seco de un lado se le da vuelta al heno, se le *rodea, torna o tornea*, para lo que se emplea, además de la horca de dos puntas, el *rastrillo* (lámina 8.4. q) constituido por un mango de 2 m de largo y un travesaño con 10-12 puntas.

Antes de ser transportado el heno se reúne en montones.<sup>225</sup> Primeramente se hacen con el rastrillo largas vallas, llamadas *peces*, entre las que se dejan *calles*,<sup>226</sup> que recorren los carros para recoger el heno. De los *peces* se hacen *bultos o haces* para el transporte sobre el lomo de los animales o al hombro de los hombres,<sup>227</sup> o se hacen *montones*,<sup>228</sup> que se cargan sueltos en el carro. Para su transporte se toman disposiciones que permiten aprovechar el espacio gracias al menor peso del heno, aumentando la capacidad del carro:

1. Se atan cuerdas o *reatas* a lo largo y a lo ancho de la carga, una vez que el carro está bien lleno.
2. A lo largo de la lanza se pone un sólido palo, la *palanca*, asegurada con dos tarugos de madera que traspasan ambas. En esta *palanca* se encajan en forma de tijera abierta hacia arriba de 4-5 *pares* de *palos*. Así se aumenta la capacidad del carro, porque se aprovecha para la carga también la lanza. Lámina 8.4. r.
3. En Las Casas se pone sobre el piso del carro una especie de *escalera, escalerón*, que sobresale por atrás y cubre parcialmente la lanza. Lámina 8.4. s.

En la cuenca del Tormes el heno se guarda en el desván de los establos-pajares o *sobrados*, y sólo en raras ocasiones en casillas o parajes especiales.<sup>229</sup>

En el Barranco, por el contrario, hay pajares lejos de las aldeas. Su construcción corresponde exactamente a la de los establos-pajares o *sobrados*. En el invierno, cada dos o tres días, el labrador va a buscar la cantidad de heno necesaria con un carro o una bestia de carga y la guarda en la aldea,

en los establos. En torno de Arévalo no hay casi hierba (de ahí la escasez de guadañas); en ese lugar el ganado come durante el invierno sobre todo algarrobos (cp. el cap. Pastores). En la zona de El Barco y en el Barranco hallamos, además de los depósitos de heno en establos y *sobrados*, el sistema de *almiars* o *almeales*.

El *almeal* de heno tiene forma cónica (lámina 8.4. t). Está apoyado sobre un grueso palo sólidamente clavado en el suelo. Como primera capa, la que va sobre el suelo, se emplean ramas de encina, hiniesta y otros arbustos, como protección contra la humedad. Al final se ponen arriba cuatro ramas fuertes, terminadas en forma de horquilla y bien encajadas en el montón, que le dan solidez.

El *almeal* se aprieta con gran cuidado. Hay un hombre en la parte superior que lo apisona. Para protegerlo de la voracidad de los animales se rodea con una pared de piedra de 1 m de alto.

Terminología: *almeal* - el montón de heno de forma cónica; *palo* - la gran estaca sobre la que se apoya el almeal; *pared* - la de piedra que lo rodea; ésta es la designación común, en Hermosillo se dice *almealera*; *relleno* - las piedras con las que se asegura al palo en su agujero; para dar mayor solidez al conjunto se apoyan además grandes piedras contra el palo (lámina 8.4. t) llamadas *llaves*; *monte* - la capa de ramas o de hiniesta que va debajo del heno de acuerdo al material empleado o sea *monte bajo*, así p. e. en La Aliseda *barda*, el nombre de arbusto, p. e. en Hermosillo; *horca* - las ramas que van sobre el heno a causa de su forma de horquilla, p. e. en Hermosillo, *barda* - por el árbol o arbusto, *cojotadera* porque la horquilla tiene una punta larga y otra corta, como las piernas de un cojo, *péndolas* - a causa del movimiento pendular de las ramas con el viento, p. e. en Hermosillo; *riostros* - porque parecen agarrarse al almeal como trepadoras.

De estos almeales —lo mismo que de los montones de heno de los establos y sobrados— se saca o pela el heno en caso de necesidad con el *pelador*, un palo de 1-1,50 m de largo, terminado en la parte anterior en una horquilla natural si se trata de una rama, o provisto de un gancho de hierro; lámina 8.4. u.

## 6. Otros instrumentos para la labor agrícola<sup>230</sup>

- a) *Legón*<sup>231</sup> - una azada pequeña, con hoja triangular de tres lados iguales, y un mango corto, de unos 28 cm que se encaja en uno de los lados. Se emplea para hacer los

<sup>222</sup> Igualmente en Salamanca, al lado de *barañ* (Lamano 275; Sánchez Sevilla); Corominas III, 256.

<sup>223</sup> Cp. sobre el topónimo *los Galayos* en las provincias de Ávila y Toledo = «picachos rocosos» Corominas II, 624.

<sup>224</sup> Cp. ya antes y Krüger (1935 C II, 430).

<sup>225</sup> Krüger (1935 C II, 427).

<sup>226</sup> Ib. 426, 433.

<sup>227</sup> Cp. cap. Medios de transporte.

<sup>228</sup> Krüger (1935 C II, 427).

<sup>229</sup> Cp. en el cap. Establo-pajar.

<sup>230</sup> Cp. Krüger (1925 foto XXIII y lámina 63). Carreras i Candi (1931 I, 298 y ss.); Velo Nieto, lámina 22 y ss.

<sup>231</sup> Krüger (1925 235-236).



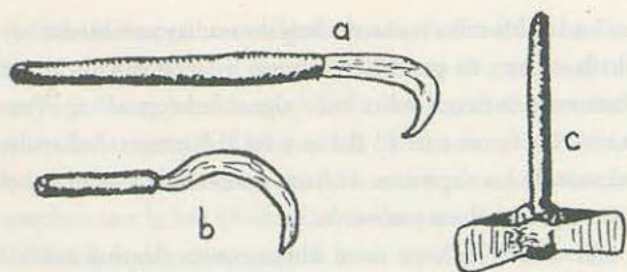


Lámina 8.5.:

a) podón; b) hocino (de hierro), c) hachón.

agujeros de poca hondura en que va la semilla cuando se plantan judías. Lámina 8.4. o.

b) *Azadón*<sup>232</sup> azada doble, uniendo en sí azada y hacha; *boca delante*, 26 cm de largo, que en el filo tiene 5,5 cm de ancho; *boca pequeña* 14 cm de largo, en el filo 6,5 cm de ancho. Tiene un *mango* de madera de 85 cm de largo, que divide el pico de la parte del silo, pasando por el *ojo* de forma esferoidal. Se emplea para arrancar piedras y raíces. Cuando es más liviano y de menores dimensiones se le llama *azadoncillo* y se usa para destapar y limpiar los surcos de riego. Bajo esta forma se le denomina además *azolique*. Lámina. 4.6. a.

c) *Podón*<sup>233</sup> tiene forma de hoz y mango largo. Sirve para cortar arbustos de hiniesta para la combustión, para cortar rosas silvestres, zarzamoras y ramas de los árboles. Lámina 8.5. a.

d) *Hocino* - es una podadera corta con la forma de una hoz pesada, y un mango corto de hierro, que también se usa para cortar ramas. Lámina 8.5. b.

e) *Hacha, hachón* - en oposición al hacha corriente, se llama *hachón* a un hacha de dos filos, a dos bocas, cada una de unos 13,5 cm de largo y 9 cm de ancho en el filo. Lámina 8.5. c.

f) *Garayo, siguroncillo* - un instrumento cortante de doble filo, para hachar. Sirve para arrancar las hierbas malas en las viñas, para cortar leña, etc. Lámina 5.1. b.

La siega de los cereales con la hoz, la vestimenta típica que se lleva en esa ocasión (*zahones*, etc.) y otros aspectos característicos se observan también en las inmediaciones de la prov. de Ávila. Estamos particularmente bien informados sobre la Sierra de Gata por el estudio de W. Bierhenke, citado con frecuencia en las notas anteriores. Presenta analogías interesantes también el artículo reciente de Nieves de Hoyos Sancho *Algunos aspectos de la etnografía soriana* (1958) y no faltan datos esporádicos de otras regiones de la España central (Salamanca, Mancha). Así, p. e., el trillo, tan común hoy día en las eras de Ávila como hace siglos y siglos, ha sido atestiguado a la vez en Salamanca, Extremadura, la Mancha, Soria y Burgos. También el aventamiento y el cribado de los granos —procedimientos no menos característicos y antiguos de nuestra comarca— son tan familiares en Ávila como allá. Mencionaremos por fin los numerosos aperos manuales usados en las labores de la siega y de la trilla: la hoz, las formas primitivas de horcas, etc. —igualmente en gran parte de origen remoto, pero no menos conocidos hoy en la provincia de Ávila que en las regiones vecina— para darnos cuenta del gran interés que el estudio de la cultura popular agrícola de las Castillas merece desde el punto de vista histórico y comparativo.

<sup>232</sup> Krüger (1925, 232, lámina 17. c).

<sup>233</sup> Krüger (1925, 231, lámina 17. b).



# EL TRANSPORTE Y MEDIOS DE TRANSPORTE<sup>1</sup>

Las grandes diferencias topográficas que caracterizan nuestra provincia, los contrastes entre extensas altiplanicies, aldeas de alta montaña difícilmente accesibles y amables valles transversales, explican suficientemente el hecho de que los medios de transporte presentan allí una gran variedad, tanto desde el punto de vista tipológico como evolutivo. Sirva de ejemplo el carro. Al lado de aldeas que desconocen aun completamente este vehículo (como Horcajo y La Zarza)<sup>2</sup> hay otras en las que ha encontrado una amplia acogida. Pero su empleo no depende exclusivamente de factores geográficos, como ya mostró F. Krüger en una ocasión anterior (Krüger 1935 C I, 230). Como corresponde al carácter del paisaje, los carros debían ser escasos en la vertiente septentrional de la Sierra; y sin embargo son pocas las aldeas en las que faltan completamente. No hay que olvidar por fin lo mucho que la difusión del carro debe a la paciencia y al tenaz esfuerzo de los bueyes que no rara vez llevan carros pesados por caminos en realidad intransitables.

Veremos que los medios de transporte de nuestra provincia —como los de tantas otras— son tan pintorescos como originales, en parte también primitivos. Esto vale sin duda alguna para

transporte faltan completamente y corresponde a los dos sexos encargarse de tales trabajos. Tal vez puede aplicarse a las mujeres de Ávila lo que se ha formulado con respecto a las sorianas: «Más variedad y mayor interés tiene la forma del transporte femenino que el masculino, ya que la mujer y el niño son más fieles guardadoras de la tradición que el hombre».

El heno, la paja y la leña, ramas e hiniestas se atan formando *haces* y se llevan al hombro<sup>3</sup>. El estiércol (también *vicio*) se traslada, a veces, al campo en *cestos* colocados al hombro del labrador; tal cesto tiene capacidad de una arroba de peso; es de mimbre, de un tejido muy sencillo, de forma cilíndrica o ligeramente cónica, con fondo y boca circulares. Para el transporte de piedras se usa la *parihuela*, una especie de andas en forma de escalera portátil; está integrada por dos *palos* longitudinales ligeramente curvados, que pueden terminar en un mango, unidos por travesanos. Medidas: 1.80 m de largo, 65 cm de ancho. Lámina 9.1. a.<sup>4</sup>

Una de las tareas reservadas a jovencitas y mujeres es el transporte de agua en cántaros desde la fuente hasta la casa; los cántaros de barro empleados para ese fin se apoyan en la cadera.<sup>5</sup> Se recurre también a caballerías, cp. más abajo.

Los *carretillos* (lámina 9.1. b)<sup>6</sup> se usan poco; parecen haberse arraigado tan precariamente en la provincia de Ávila como

## 1. El transporte humano

El hombre como «Lastenträger», portador de cargas, desempeña en nuestra provincia un papel importante, sobre todo en las aldeas más apartadas. Allí a veces utensilios de

<sup>3</sup> Krüger (1935 C I, 43 y ss.). Cp. sobre los modos de transporte humano en la prov. de Burgos las exposiciones detalladas de N. de Hoyos Sancho, RDTP XVI, 482, 484 y ss.

<sup>4</sup> Krüger (1935 C I, 48 y ss.); Wilmes 233-234; Voigt 15: para transportar piedras. Cp. más abajo *parihuela* como designación de un utensilio distinto.

<sup>5</sup> Krüger (1935 C I, 47; A II, 312); Giese, *Wassergefäße. Fragen des Transports und des Trinkens*. En: Zeitschrift für Volkskunde LIV, 1958, 278 y ss. Cp. también cap. Cántaros.

<sup>6</sup> Krüger (1935 C I, 50-51); Wilmes 234; Giese, obr. cit., p. 289: para el transporte de cántaros.

<sup>1</sup> Bibliografía: Krüger (1935 C I, 41 y ss.); Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 431 y ss.); Wilmes 226 y ss.

<sup>2</sup> También en la Sierra de Gata (Hurdas), según la observación de Bierhenke.



en numerosas otras regiones de la Península. Los encontramos tan solo en Niharra y en la fábrica de tejas y ladrillos de El Barco. Se asemejan casi completamente al reproducido en Krüger 1935 C I, 50, procedente del Sur de León. La caja, cerrada por los cuatro lados, mide 80:70:25 cm y se apoya sobre dos listones de 160 cm de largo. Debajo del extremo posterior de la caja hay dos patas de madera. La rueda de disco gira conjuntamente con su eje de madera metido en los correspondientes orificios practicados en los extremos alargados hacia delante de los listones nombrados.

Un papel más importante que el transporte humano representan sin embargo.

## 2. Las bestias de carga

Para el transporte con bestias de carga se emplean toda una serie de utensilios especiales que se agregan al aparejo.

Por lo que hemos podido observar sólo los atados de heno o trigo se ponen directamente sobre la albarda, sin un implemento de transporte especial por debajo (cp. más arriba el cap. dedicado a la cosecha). Cada animal lleva tres haces, uno a cada lado, los *lazos*, y por encima, en el medio, el *sobernal*.<sup>7</sup> Cada haz se ata con una *soga* que se pasa dos veces;<sup>8</sup> los que van a los lados de la bestia se unen antes de cargarlos con un cordel que en forma de cruz va de atadura a atadura. Los tres haces se aseguran a la bestia con una *reata*, es decir otra *soga* que pasa por sobre los tres atados y luego por debajo de la panza del animal.<sup>9</sup> En la parte interior la *reata* lleva a menudo una pieza ancha de lienzo o de cuero, el *ventril*, para impedir lastimaduras. Los animales así cargados, y sobre todo los asnos pequeños, parecen «pajares ambulantes».<sup>10</sup>

Tienen una amplia difusión los soportes laterales colocados encima de la albarda del animal. Se emplean tales implementos tanto para el transporte de haces de espigas como para el de leña.<sup>11</sup> Además de la forma atribuida a Ávila

en Krüger 1935 C I lámina 6. e, llamada *garroba*<sup>12</sup> hallarnos otro tipo mucho más primitivo, que se asemeja a los reproducidos loc. cit. lámina 5. b y 6. a: es la *parihuela*.<sup>13</sup>

En el proceso evolutivo de este implemento de transporte nuestra *parihuela* ocupa un lugar intermedio entre el que Krüger (1935 C I, 65) describe (con ganchos naturales) y la *garroba* citada antes. Con esta última la *parihuela* tiene en común los soportes o *palitos* laterales, encajados, de 45-50 cm de largo, que representan una etapa más avanzada de los ganchos naturales, y con el tipo mencionado por Krüger el modo primitivo de asegurar los soportes por medio de *cuerdas de esparto* o cáñamo, de 35 cm de largo. Antiguamente se colocaban sobre la albarda dos pares de ramas horquilladas (ganchos) unidas por una cuerda,<sup>14</sup> quedando el par anterior y el posterior sin unión entre sí. Actualmente los sólidos *palitos laterales* que sostienen los cabezales están unidos entre sí —igual que en la *garroba*— por *travesaños*. Medidas del cabezal: 50-55 cm de largo, 4-7 cm de sección transversal; medidas de los travesaños: 35-40 cm de largo, unos 4 cm de sección transversal. No hemos hallado en Ávila las otras etapas evolutivas del armazón en forma de escalera o reja descritas por Krüger en 1935 C I, 72 y ss., como medios de transporte para las bestias de carga.

Tanto mayor fue nuestra sorpresa al hallar en Hoyos del Espino una montura para mujer en forma de silla para poner sobre la albarda, único ejemplar, según testimonios de confianza, de un modelo antiguamente muy difundido. Esta silla para mujer o *jamuga*<sup>15</sup> era, de acuerdo con esos datos, muy empleada para señoras, ancianos y personas frágiles. Los lados tienen forma de tijera, de 105 cm de largo, y están unidos por travesaños de 40 cm de largo, en forma de un sillón de extensión. El asiento está constituido por los citados travesaños, el respaldo por tres a cuatro correas. Los extremos superiores de cada tijera están unidos por fuertes correas de unos 70 cm de largo, que hacen las veces, para el que cabalga, de apoyos para los brazos y que al mismo tiempo limitan el ángulo de la tijera (lámina 9.1. c). La parte inferior de la tijera se coloca sobre la albarda y se ata a la misma con sogas. Agregando almohadones o colchonetas puede aumentarse la comodidad del viajante.

Para el transporte del estiércol se emplean preferentemente, además de otros medios (cp. más arriba; viticultura),

<sup>7</sup> Lamano sobernal «carga ligera que se echa en medio de los gadejones o haces laterales»; Corominas IV, 253.

<sup>8</sup> Modos parecidos de atar en los Pirineos: Krüger (1935 C I, 102, 158-160).

<sup>9</sup> Krüger (1935 C I, 72, nota 1 y p. 77). Sobre el término *reata* cp. Alonso, 1958; García de Diego 5460; Corominas I, 313.

<sup>10</sup> Krüger (1935 C I, 70, con referencias).

<sup>11</sup> ib. C I, 76; Coco 83 cangayas «especie de angarillas amplias, hechas con vigas curvadas, para transportar a lomo mieses, corcho, etc., donde, por la naturaleza del terreno, no pueden transitar carros» Extremadura; cp. sobre la diversidad de los significados de tanga (también «yugo») y sus derivados García de Diego 1309; Corominas I, 633; Lamano 468: *gadejon* «cada uno de los haces de leña que forman la carga que lleva la caballería al lomo», 536: mellón «carga de leña repartida en dos haces grandes, convenientemente equilibrados y cubriendo con leña más menuda el hueco que queda entre los dos haces». Guadalajara: *anguera* «artefacto para transportar la paja a lomos

de una caballería; consiste en 4 barras de madera paralelas y unidas por travesaños. De cada par de paralelas cuelga una especie de saco muy grande de tela (tendal) o de *soga* (*red*), en el cual se echa la paja» (RDTP VII, 136); García de Diego 3203 \*HAMICA.

<sup>12</sup> Probablemente derivado de *garra*, García de Diego 3048; Corominas.

<sup>13</sup> Krüger (1935 C I, 76); en Ávila pronunciado *parigüela*, igual que en Asturias, etc. Sobre otro significado ya antes p. 204.

<sup>14</sup> Cp. Krüger (1935 C I, 65).

<sup>15</sup> id. 74, nota; 143, 1 70 y ss.; Alonso, Encic.; etc.



los *serones*, de esparto entretejido, en forma de bolsa, unidos de a dos por un puente del mismo material y que se cuelgan sobre la albarda (lámina 9.1. d).<sup>16</sup> Medidas 130-140 cm de ancho, cada *serón* 60 cm de alto y el puente unos 80 cm de ancho. El *serón* no se presta tan solo para el transporte de estiércol, sino también para tierra, piedras pequeñas y otros materiales.<sup>17</sup> Los *serones* y otros tipos de cestos fabricados de paja son por lo común de industria casera. De ahí que varía mucho su tamaño y su forma, de acuerdo al gusto, las necesidades y la habilidad del artesano. Las medidas citadas tienen por lo tanto solo valor aproximativo. En cambio, los cestos de esparto y de mimbre no rara vez son traídos de afuera.<sup>18</sup>

Presentan cierta semejanza con los serones las aguaderas,<sup>19</sup> cestos también de tejido, sobre todo de esparto, ampliamente difundidas en la llanura y al pie de la montaña donde las fuentes están lejos de la aldea. Hállanse, sin embargo, también en otros lugares como El Losar. A cada lado del animal va un cesto, cuyo interior va subdividido por un tejido, de manera que entran cuatro cantaros. Cada división corresponde, en su forma, a la de los cantaros. Un puente muy sólido une las dos mitades.

Los jinetes suelen llevar una alforja, ya sea en la parte delantera, sobre la silla o en la parte de atrás, sobre el anca, sujeta a la silla por medio de una correa corta. En la *alforja*<sup>20</sup> se llevan provisiones y los utensilios necesarios para el viaje. Consta de una larga y estrecha faja de paño, de un ancho de 30-40 cm que se cose en los extremos, de modo que forma a cada lado una *bolsa* abierta por la parte de arriba. El puente que queda entre ambas sirve para colgar la alforja sobre la bestia.

Todos los implementos utilizados en el transporte con bestias de carga solo pueden usarse poniendo debajo de ellos algo que sirva de protección al animal contra las heridas que puede ocasionarle la presión de la carga. En Ávila

no solo se emplean sillas y albardas, sino que a menudo también un aparejo más simple. No podemos fijar exactamente la distribución geográfica de las diversas clases de sillas y otros aparejos, puesto que dependen más bien de la clase de trabajo y del género de transporte;<sup>21</sup> no rara vez un mismo labrador usa diversos tipos. Basta a veces una sencilla manta de lana, doblada en varios pliegues, y sujeta con una ancha *cincha* de cuero (provista de una hebilla) para montar o para ponerla debajo de cargas livianas.<sup>22</sup>

Más a menudo, para montar y también cuando se cargan aguaderas o serones, se recurre a un *lomillo*,<sup>23</sup> constituido por dos *almohadillas*<sup>24</sup> rellenas de paja y unidas en sus dos extremos por unas especies de cabezales de cuero (lámina 9.1. e). Cada almohadilla tiene un largo de unos 90 cm y un ancho de unos 10 cm. El *lomillo* se coloca a lo largo, sobre el lomo del animal, de modo que las almohadillas quedan a cada lado del espinazo; luego se pone encima una manta de varios pliegues, que cuelga bastante a ambos lados para servir de protección y asegura todo con la ancha cincha.

Tiene mayor difusión, sin embargo, la *albarda propiamente dicha*,<sup>25</sup> que se presta muy bien, no solo para montar, sino para colgar y asegurar cargas o utensilios de transporte. Ni siquiera cuando sirve casi exclusivamente para montar —como el caso del cartero de Navacepeda del Tormes— desmiente su carácter original de albarda: nunca lleva estribos, puesto que estos se reservan para la silla moderna (cp. más abajo).

La *albarda* (lámina 9.1. f) se compone de dos *almohadillas* o *lomillos* largos, rellenos de paja larga y, en su forma, adaptados al lomo del animal. Sobre ellos van dos arzones —*arcos*— de madera unidos entre sí por travesaños. La albarda lista y bien asegurada se cubre con un cuero o una piel y se asegura al lomo del animal por medio de la cincha, una ancha tira de cuero provista de *hebilla*, y del *ataharre*,<sup>26</sup> también de cuero. A veces —p. e. en Los Llanos y en Hermosillo— el *ataharre* se sujeta además con el *sobrataharre*, una correa de cuero que pasa sobre las ancas del caballo. La cincha y el *ataharre* se aseguran con una soga, a la que se da doble vuelta. El labrador va montado sobre la albarda; sirve ella además, según ya vimos, para colocar los utensilios de transporte; el molinero carga encima sus sacos; se aseguran y apoyan en sus arcos los cordeles con que se atan los haces

<sup>16</sup> Sobre el transporte del estiércol por medio de bestias cp. Krüger (1935 C I, 104 y ss.). *Serones* muy parecidos se usan en la Sierra de Gata (Bierhenke) y con suma frecuencia en las provincias del Sur (Giese, NO-Cádiz 193; Voigt 15); port. *seirões*, cp. Santos Silva, *O cesso*. Coimbra 1960, pags. 78, 79, 99, 109, 227; sobre la voz Krüger, El mobiliario popular A.

<sup>17</sup> Krüger (1935 C I, 108).

<sup>18</sup> Krüger (1935 C I, 61). Cp. las fotos de Christiansen, *Das spanische Volk*. Leipzig (1937, p. 176): tejidos de palma para el transporte de panes. Cáceres; ib. p. 173): tejidos de mimbre, para el transporte de leña, Valladolid; Christiansen, *Das festliche Spanien* 32, 37, transporte de panes Salamanca.

<sup>19</sup> Krüger (1935 C I, 116 y ss.). Sobre el transporte de cántaros de agua en la prov. de Cáceres Fr. Christiansen, *Das spanische Volk* 176 (foto), en la Sierra de Gata *agueiras*, *aguadeiras*, con armazón de madera, igual que en Cádiz (Giese 115, Taf. XXVI, 52). En cambio en forma de cestos en partes de Portugal (Santos Silva, obr. cit. 98, con reproducción).

<sup>20</sup> Giese. NO-Cádiz 117; *alforjas* «la comida que se lleva a los obreros del campo» Badajoz (Coco).

<sup>21</sup> Cp. Krüger (1935 C I, 138).

<sup>22</sup> ib. I, 165.

<sup>23</sup> ib. I, 155, nota.

<sup>24</sup> ib. I, 155-156; Giese, NO-Cádiz 113. Cp. sobre *almohadilla* también el cap. Yugos.

<sup>25</sup> Krüger (1935 C I, 136 y ss.).

<sup>26</sup> id. I, 153; Lamano: *atajarra*, *atarra*, *atarre*, *tabarra*, *tarra*, *tajarria*; García de Diego 6531; Corominas I, 311.



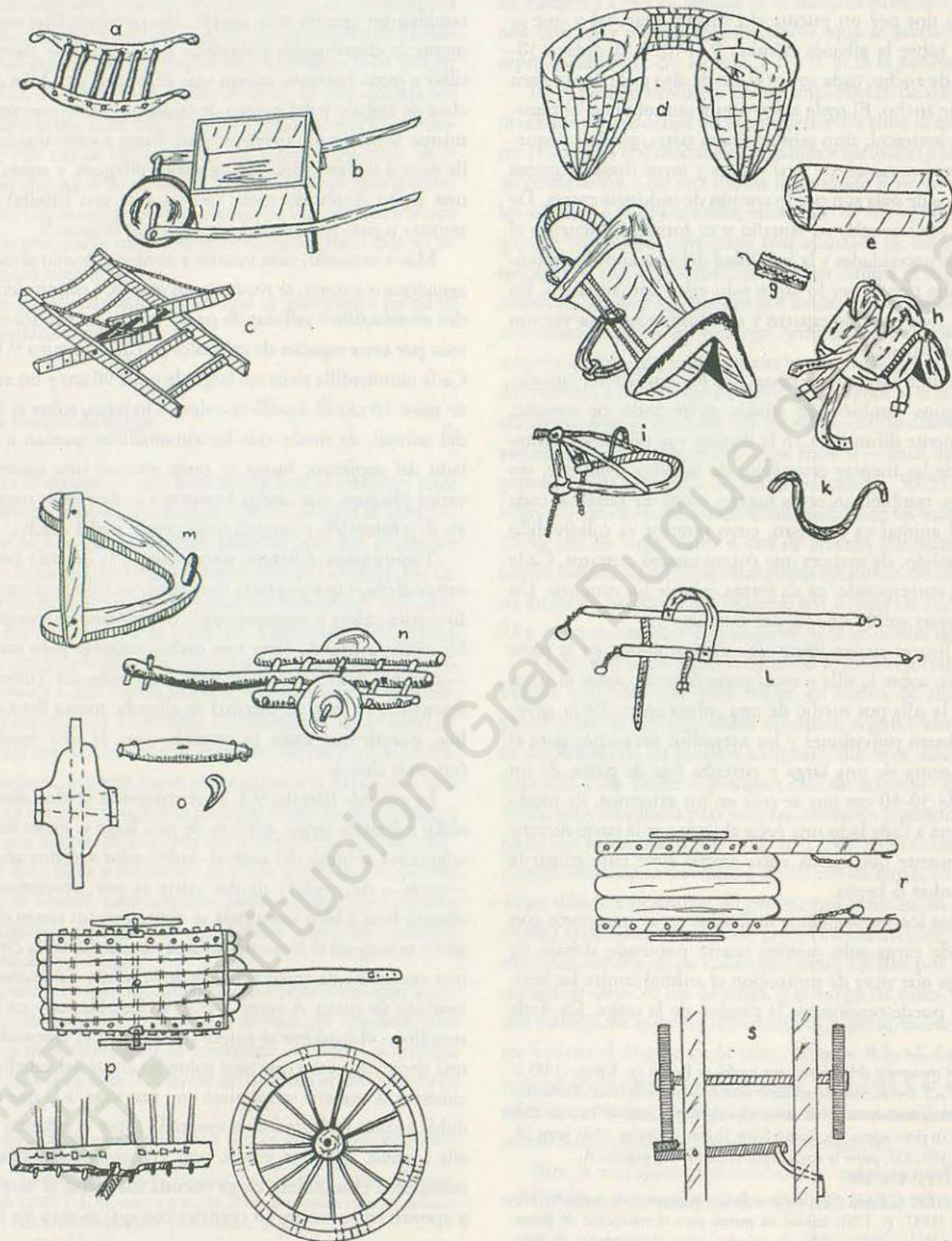


Lámina 9.1.: Carros, etc.

a) parihuela (para piedras); b) carretillo; c) jamuga; d) serones; e) lomillos; f) albarda; g) perrillo; h) sillín; i) taharre; k) barriguera del carro; l) tiros; m) narria, horca; n) carretón; o) rueda del carretón; p) carro para vacas con su aimón; q) rueda con rayos y dos aros de madera; r) volquete; s) galga.



de leña o de cereales, y finalmente también el arriero o comerciante ambulante pone sobre la albarda sus sacos, sus atados de mercancías, sus odres de vino y de aceite.

A veces dos jinetes toman asiento sobre la misma caballería, sobre todo hombre y mujer,<sup>27</sup> a lo que se le llama *dar ancas*. Al labrador que pasa a caballo se le pregunta: *¿Me das ancas?*

No se usan sillas de montar especiales, fuera de la albarda descrita. Si por algún lado aparece una, se trata de un objeto importado de las ciudades.<sup>28</sup> Así p. e., en Espino donde se ensilló en honor mío un asno con una silla moderna (reservada para caballos). Lo único que encontramos de interesante en ella fueron los estribos en forma de zuecos de madera.<sup>29</sup> No creemos que éstos hayan sido de uso general en Ávila, porque, como ya observamos, nunca hemos visto albardas junto con estribos. No pudimos averiguar si tienen relación con formas empleadas en épocas pasadas en las regiones vecinas.

Por lo general las cabezadas de los animales de tiro o de montar usadas por los labradores no presentan ningún lujo. Es distinto el caso del arriero que acostumbra adornar la cabezada con anteojeras, herrajes y borlas. Los labradores suelen contentarse con un cordel pasado en torno de la boca del animal a modo de cabestro y cuyo extremo llevan en la mano como una brida.<sup>30</sup> Es, sin embargo, de uso corriente una cabezada de cuero que aparece bajo diversas denominaciones —*cabezada*, *cabezón*— y formas. Tiene una correa horizontal para la frente o *frontalera*, una para la nariz, dos laterales y una para las orejas. La que corresponde a la nariz tiene dos anillas de hierro a los costados. Esta cabezada tan simple puede presentar muchas variantes. Así puede aparecer entre la *frontalera* horizontal y la correa de la nariz otra correa frontal perpendicular.

Más ampliaciones y adornos se observan en las cabezadas usadas por los arrieros en sus recorridas por la campiña:<sup>31</sup> la correa perpendicular de la frente se ha transformado en una ancha placa claveteada; las correas laterales llevan numerosos adornos, igual que las anteojeras y los collares.

Las anillas de las correas laterales sirven para sujetar la rienda:<sup>32</sup> *ramal* (general); *soga* (Espino, Mi-Mu), *rabero* (Los Llanos). Esto se anuda en una de las anillas, pasa por la otra y luego hacia atrás hasta la mano del arriero. Para poder

conducir el animal con más facilidad se usa a menudo una cadena que pasa por debajo del labio inferior, llamada *rabillo* (Mi-Mu), *raberillo* (Hermosillo), *rabera* (Espino) o una pieza de hojalata dentada denominada *perrillo*<sup>33</sup> (lámina 9.1. g.) Tanto la cadena como el *perrillo* se sujetan por uno de los extremos a las anillas y por el otro al *ramal*. Cuando se tira de éste, la cadena aprieta el labio inferior en tanto que el *perrillo* produce una sensación dolorosa que facilita la acción del que conduce el animal. Si dos animales van, uno al lado del otro, las dos cabezadas se unen por medio de una corta correa de cuero llamada también *ramal*.<sup>34</sup>

Riendas propiamente dichas solo se ven esporádicamente, p. e. en Espino cerca de la carretera. Se llaman *ramalillos*, una derivación de *ramal*. La palabra castellana riendas no se ha arraigado, prueba de que el carácter original del *ramal* no ha sufrido alteraciones en nuestra región.

El conjunto de piezas con que se embrida y apareja el animal: *aparejo*.<sup>35</sup>

El arriero<sup>36</sup> necesita para su carro un aparejo bastante complicado.

Como el terreno suele ser muy escarpado se unen al carro dos o más animales, casi siempre uno detrás del otro, solo en ocasiones contadas uno al lado del otro (únicamente en labores del campo, empleándose entonces el yugo *arisco* para caballerías, cp. cap. Yugo). El animal que va entre las varas del timón del carro se llama *mula de vara* o *mula de(l) tronco*, la que viene inmediatamente delante *mula de gancho*, las que se pueden agregar adelante<sup>37</sup> *mula en corto*. Empero la que va más adelante de todas, cualquiera sea el número de ellas, se llama *mula delantera*. Es la más mansa y dócil de todas, la que se guía casi exclusivamente con gritos.<sup>38</sup> El aparejo de tiro de la mula de tronco se diferencia de los demás.

<sup>33</sup> *perrillo* también en Extremadura (Alonso, 1958); respecto a la forma Giese, NO-Cádiz 199 y lámina 16. f.

<sup>34</sup> Giese 124: «damit die Tiere im Gleichschritt gehen».

<sup>35</sup> En Salamanca *atafal* «aparejo de las caballerías» (Lamano); astur. = ataharre, retranca de la silla (Alonso, 1958); como en gallego-portugués. Cp. antes *ataharre*.

<sup>36</sup> Los *arrieros* de Ávila (su profesión *arriería*) son campesinos, p. e. del Barranco, que, en la vertiente Norte de la sierra, venden sus productos y los de sus vecinos: aceitunas que llevan en banastas, aceite y vino en *pellejos*. Un caballo transporta generalmente un pellejo de vino, una banasta de aceitunas, otro pellejo de aceite. Por lo general el arriero lleva dos caballos o su carro. Tiene una clientela fija y suele dormir en una fonda o en casa de amigos. Cuenta novedades, sabe cantar a la guitarra y es por lo tanto un huesped grato a todos; Otro tipo de arriero viene de la ciudad, vende paños, utensilios de alfarería, etc.

<sup>37</sup> Schmieder, Wirtschaftsgeographie 23: «Ochsen werden stets nur zu zweien nebeneinander eingespannt. Pferde und Maultier sieht man aber, vor allem im Gebirge, bis zu sieben hintereinander vor dem Fuhrwerk gehen».

<sup>38</sup> *arré*: a la derecha: *bou* (con o larga abierta), a la izquierda: *macho, ré ré* (la vocal abierta, pero muy breve y fuertemente acentuada), para parar o tranquilizar el animal: só, só.

<sup>27</sup> Cp. Giese, NO-Cádiz 117: ejemplos de diversas regiones.

<sup>28</sup> Lo mismo en Andalucía; cp. la nota anterior.

<sup>29</sup> Como entre los gauchos, etc. En la Sierra de Gata con suela de madera, la parte superior de cuero. De manera en el Alentejo (Bierhenke, Sammlungen 280, con dibujo).

<sup>30</sup> Krüger (1935 C I, 174); ib. detalles sobre la cabezada.

<sup>31</sup> Krüger (1935 C I, 176).

<sup>32</sup> Cp. la nota anterior.



Puede compararse a una albarda de dimensiones reducidas el *sillín*<sup>39</sup> o *silletín* (lámina 9.1. h). Como la albarda, está constituido por dos *lomillos* o *almohadillas rellenas* de paja larga, esparto o lana —el *basto*—<sup>40</sup> y de un armazón formado por dos travesaños y dos arcos o sea *arzones*. Todas las partes del armazón están solidamente unidas y los travesaños además revestidos de cuero. En el *arazón* delantero hay dos anillas, por las que pasan las riendas o *ramalillos*;<sup>41</sup> en el *arazón* trasero hay una hebilla de hierro que permite la unión del sillín con el ataharre. El sillín se sujeta al caballo con la cincha general, *barriguera*,<sup>42</sup> (Villarejo), *ancha* (El Barco). Con la *sufra*,<sup>43</sup> una ancha rienda de cuero que se halla entre los dos arzones, se establece la unión con las *varas* del carro; lámina 9.1. h. El sillín tiene un largo total de 33 cm, una altura de 17 cm, un ancho mayor de 43 cm, el espacio que separa los arzones es de 20 cm.

El *taharre* o *ataharre* (general), la *retranca*,<sup>44</sup> *baticola*<sup>45</sup> (Las Casas, El Barco) (lámina 9.1. j) desempeña en relación con el aparejo de tiro de la mula de tronco una doble función: por un lado impide que resbale el sillín; por el otro ayuda a sujetar y refrenar el carro, porque a las *anillas del taharre* van sujetas dos cadenas cortas, llamadas *retrancas* (El Barco), *ocijadores* (Villarejo) unidas por la parte anterior a las anillas de las lanzas (ver más abajo).

El ataharre consta de las partes siguientes: el *ataharre* propiamente dicho, que a ambos lados lleva anillas para las retrancas; una correa llamada *sobretaharre*, que pasa sobre la grupa del animal con dos correas laterales para unir la parte posterior del ataharre y el sillín, y por fin otra correa para sujetar el sillín que pasa por la hebilla del mismo.

Mencionaremos además como pieza característica del aparejo de la mula del tronco una cincha especial: la *barriguera del carro* (lámina 9.1. k) que pasa debajo de la panza del animal y va de lanza a lanza, impidiendo que estas escapen para arriba cuando el carro lleva sobrecarga en la parte posterior. Constituye, como se ve, lo opuesto a la *sufra* y ambas están destinadas a mantener el carro en equilibrio. Para el tiro se emplea una cadena llamada así (*tiro*), asegurada en el tercio posterior de cada lanza (cp. cap. Carro). Por el primer eslabón en forma de anillo pasa la correspondiente

correa del yugo, llamada *francalete*.<sup>46</sup> Es mucho más sencillo el aparejo de tiro de los animales delanteros (lámina 9.1. l). Dos largas correas de cuero, los *tiros* —en las partes que van junto al cuerpo del animal, más anchas y en general forradas—, van unidas en la parte anterior al yugo por anillas del *francalete* y en la parte posterior por medio de ganchos que pasan por la *galapo* correspondiente del extremo anterior de la lanza (cp. más abajo).

Volvamos ahora nuestra atención a los implementos de transporte no llevados, sino arrastrados por el animal.

La *narria*,<sup>47</sup> difundida bajo formas variadísimas en los Pirineos,<sup>48</sup> en las montañas del NO, etc., parece no haberse arraigado en nuestra región donde la encontramos tan sólo esporádicamente. El carácter de la Sierra de Gredos y su antigua escasez de bosques —en la que casi no hay leñadores ni existen aserradores— no han favorecido el desarrollo de la narria cuyo origen, según las exposiciones de Krüger, 1935 C I, 181 y ss., íntimamente va vinculado con la existencia de árboles en la sierra. En Ávila una sola vez hemos encontrado una simple *narria*<sup>49</sup> en forma de rama horquillada (lámina 9.1. m)<sup>50</sup> empleada con exclusividad para el transporte de grandes piedras.<sup>51</sup> Lleva en la parte posterior, sobre la abertura de la horquilla, un sólido travesaño, llamado *palo trasero*<sup>52</sup> asegurado a ambos lados por medio de *estaquillas* de madera, cuyos extremos sobresalen a veces un poco hacia arriba. En la parte anterior de la horca hay un tarugo o gancho de madera como el que observamos en el trillo, al que se une el *timón* o el *cañizo*, ya se trate de una lanza derecha o de una vara curvada. Desempeña la misma función una cadena o una soga, que establece la unión con la yunta de bueyes por medio del yugo. Según testimonios fidedignos la narria se emplea para el transporte de grandes piedras, porque así se ahorra el esfuerzo de cargarlas sobre el carro. A pesar de esta manifiesta ventaja, la narria aparece en Ávila en contadas ocasiones; *arrastrar*<sup>53</sup> transportar con la narria.

Tan inusitado como la narria y por lo visto condenado a la desaparición es el *carretón*: un carro bajo, muy sólido,

<sup>39</sup> Lo mismo en Salamanca (Lamano 631: aparejo de madera). Un tipo parecido se usa también en la Sierra de Gata (Bierhenke).

<sup>40</sup> Cp. sobre *basto* en los Pirineos Krüger (1935 C I, 137); Alonso, 1958.

<sup>41</sup> Cp. Giese, NO-Cádiz 124.

<sup>42</sup> También en Salamanca (Lamano); cp. Alonso, 1958: Burgos.

<sup>43</sup> Salmant. *zufra*; Giese 124; etc.

<sup>44</sup> Cp. Krüger (1935 C I, 153).

<sup>45</sup> Cp. Giese 117; lo mismo en Salamanca (Lamano 280).

<sup>46</sup> RFE XXVII, 247: *francaletes* correas que sujetan la collera a los tiros, es andalucismo oficialmente; la emplean los labriegos de toda la provincia de Albacete; Alonso, 1958.

<sup>47</sup> Narrias se emplean también en la Sierra de Gata (Bierhenke).

<sup>48</sup> Cp. sobre la difusión y las variantes de la narria Krüger (1935 C I, 192 y ss., 228 y ss.); recientemente N. Hoyos, Aspectos de la etnografía soriana 272; Caro Baroja, Los pueblos del Norte 160, fig. 20, 21; id. Los vascos 215; Wilmes, AILi VI, 234-235 (con referencia a Alvar); García-Lomas, lámina XII, XV; Diccionari català-valencià-balear IX, 583 *rossec*; Pirineos V, 269, III, 265; Carreras i Candi (1931 I, 317 y ss.).

<sup>49</sup> Krüger (1935 C I, 223).

<sup>50</sup> ib. I, 225: horca.

<sup>51</sup> ib. 192, nota 3.

<sup>52</sup> ib. 188.

<sup>53</sup> ib. 223.



que también se emplea para el transporte de piedras. Tiene ruedas de disco que giran alrededor de un eje fijo.<sup>54</sup> Parece que no se trata de una forma evolucionada de la narria provista de ruedas tal como la encuentro Krüger en los Pirineos.<sup>55</sup> Pero tampoco es probable que dicho tipo haya sido de uso general, como una especie de antecedente del carro actual, en nuestra región. El armazón del carretón está constituido por tres gruesas vigas cuadradas de gran solidez (lámina 9.1. n). La del medio se prolonga hacia adelante en la lanza (*pértiga*<sup>56</sup> o *tiradera*)<sup>57</sup> ligeramente curvada hacia arriba. Cuatro travesaños (*esteleros*) atraviesan las vigas y las unen firmemente. El ancho total es de 95 cm; el largo de la pertiga, 4,70 m en total; el largo de las vigas exteriores mas cortas o *aimones*<sup>58</sup> de 2,30 m, las vigas, de 12-15 cm de grueso. En dirección transversal con respecto a las vigas longitudinales va por debajo del armazón, el eje<sup>59</sup> de madera redondo, unido a los aimones por medio de un clavo respectivamente a cada lado y a la pertiga por medio de una clavija de hierro especialmente resistente, llamada *matabuey*. Los extremos del eje se asilan en la punta formando un cono, lo que se llama el *estrecho*, correspondiendo a la vez a la forma del orificio de las ruedas —*cañonera*— por donde pasa el eje (lámina 9.1. o). La *rueda* está hecha de un tronco de madera. Claramente se destacan el aro externo,<sup>60</sup> mas angosto, de 7-8 cm de ancho y que generalmente está rodeado de un aro de hierro para impedir el desgaste, y la parte central o sea la *maza*, de 30-40 cm. Si comparamos esta medida con el diámetro de 65 cm nos podemos formar una idea del aspecto tosco de esta rueda. La maza de la rueda está reforzada, a ambos lados del aro, por un cincho de hierro, y la *cañonera*, que se afina hacia afuera, está recubierta por dentro también con una manga<sup>61</sup> de hierro. Dos anillos o volanderas<sup>62</sup> y un *clavo pezonero*,<sup>63</sup> *estornijero* o

*tornija*,<sup>64</sup> arqueado, que atraviesan verticalmente el eje del lado de afuera de la rueda, aseguran uno y otra.

Entre los carros<sup>65</sup> corrientemente cabe distinguir tres tipos: la carreta, el volquete y el carro de los arrieros, cada uno provisto de dos ruedas.

- a) El carro de la Sierra<sup>66</sup> propiamente dicho es el *carro* o *carreta*. lámina 9.1. p, tirado por una o más yuntas de bueyes.<sup>67</sup> Distinguimos las siguientes partes: el piso con la lanza, el eje con las ruedas provistas de rayos y las paredes laterales, la delantera y a veces la trasera. Las partes laterales del piso del carro, siempre rectangular, van formadas por dos grandes vigas o *aimones* (cp. más arriba) que pueden tener 3,10 m de largo y 11:11 cm de corte transversal. La parte media de estas vigas, reforzada, descansa sobre el eje (lámina 9.1. p).<sup>68</sup> Hay entre ellas, siempre en sentido longitudinal, dos o cuatro *tablas* o *tablones*<sup>69</sup> que forman el piso. La parte media del piso la constituye una larga viga: la *pértiga*, *tiradera* o *vara*,<sup>70</sup> recta, que se prolonga hacia adelante, sobresaliendo de 180-190 cm. Sólidos travesaños, *teleros*, *esteleros* (Mi-Mu),<sup>71</sup> *cadena* (Ni-harra),<sup>72</sup> atraviesan los aimones y la pertiga y están fuertemente unidos por medio de *estaquillas* de madera, proporcionando así al piso del carro la necesaria solidez. A los lados del carro sobresalen siempre un trecho las *teleros*, para poder asegurar las sogas al cargar el carro.<sup>73</sup> Para proporcionar mayor estabilidad a este

<sup>64</sup> Krüger (1925, 212); salmant. *tornija*, *estornija* (Lamano) como en Extremadura (Santos Coco).

<sup>65</sup> Cp. sobre el carro la bibliografía presentada en Krüger (1925, 195); recientemente Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 433 y ss.) y fuentes regionales y locales.

<sup>66</sup> Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke), etc. Cp. Krüger (1935 C I, 235 con foto 89). Encontramos carretas castellanas en el Museo del Pueblo Español de Madrid y en el Museo de Ávila (Gaya Nuño 495, 49). Sobre la difusión geográfica Giese, NO-Cádiz 121-122; Krüger (1925, 197). Reproducciones últimamente en Hielscher, Das unbekannte Spanien 149: Toledo; Jiménez de Gregorio 9: Jara toledana; Anderson, *Spanish Costume* 224: Extremadura; Zamora Vicente, Mérida, lámina XXVI; García Terrel, Salduero, lámina VII: Soria; Alvar, Salvatierra, foto 19; M. Ferrer Regales, *La región costera del Oriente Asturiano*. Oviedo 1960, p. 143, lámina XV: Asturias. Sobre la terminología del carro extremeño: Coco, *passim*; Segovia: Vergara Martín, *Materiales Segovia*, *passim*.

<sup>67</sup> Cp. también cap. Yugos.

<sup>68</sup> Observó una forma parecida W. Bierhenke en la Sierra de Gata.

<sup>69</sup> Giese 123.

<sup>70</sup> Krüger (1925, 198).

<sup>71</sup> Sobre las diversas acepciones de *telero* (parte del arado, del carro) cp. Krüger 1925; *telero* «travesas que sujetan la armadura lateral del carro» (Alvar. Tenerife 242); arag. *telero* «cada palo en las barandas del carro» (Bora 9); Alonso, 1958; García de Diego 6613-6615; Corominas. Cp. además p. 152, 153.

<sup>72</sup> Krüger (1925, 203); igualmente en Salamanca (Lamano).

<sup>73</sup> Por ejemplo en el transporte de hierba, leña; cp. Krüger (1925, 222).

<sup>54</sup> Encontramos restos de tales ruedas en Navacepeda; úsanse también en la parte occidental de la Sierra de Gata (Bierhenke).

<sup>55</sup> Krüger (1935 C I, 204, 210 y ss.). Sobre la difusión del carro chillón: Krüger (1925 195-227); Krüger, *Léxico rural* 46 y ss.; recientemente Caro Baroja, *Los pueblos del Norte* 144 y ss.; Carreras i Candi (1931 I, 322); *L'Art Populaire* 1, 211, pl. 17: Palencia; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947 433 y ss.); etc.

<sup>56</sup> Krüger (1925, 198).

<sup>57</sup> Krüger (1925, 200); Krüger (1935 C I, 184, 236).

<sup>58</sup> Lo mismo en Salamanca (Lamano; Sánchez Sevilla); Extremadura: *limón* «cada uno de los largueros que, montados sobre las palomillas y ensamblados con las riostras o cabezales, forman la caja del carro» (REstExt XV, 118; Zamora Vicente. Mérida 110) como en numerosas otras regiones (RDTP XIV, 249; García de Diego 3826; Corominas 111, 99).

<sup>59</sup> Krüger (1925, 205).

<sup>60</sup> Krüger (1925, 220).

<sup>61</sup> En Salamanca *ojal* (Lamano 556), al lado de mangueta (Sánchez Sevilla § 108).

<sup>62</sup> Lo mismo en Salamanca (Lamano).

<sup>63</sup> Krüger (1925, 201); García de Diego 4976; Corominas III, 778 b.



pesado vehiculo hay ademas dos cabezales:<sup>74</sup> el *cabezal adelante* y el *cabezal atrás*, que originariamente eran dos travesaños puestos en la parte superior del piso; uno adelante y el otro atrás, y que van de *aimón a aimón*, asegurados a su vez como las teleras por medio de estacas de madera a las vigas laterales y a la pértiga. En vez de estos travesaños se emplea hoy, a menudo, un ancho cincho de hierro, al que a veces ya se da la denominación moderna *banda* (El Losar). Las tablas del piso se encajan entre las teleras que las apoyan por abajo y los cabezales, de modo que quedan tan aseguradas que no saltan a pesar de los baches del camino, también en el caso de que el carro no lleva carga. En la punta de la pértiga hay tres tarugos de madera, *dentejones*, en sus orificios correspondientes.<sup>75</sup> Los dos *dentejones* anteriores permiten asegurar a la pértiga las correas del yugo; sobresalen unos 10 cm por debajo de la misma. En el tercer *dentejón*, el posterior, se apoya la parte posterior del yugo al uncir los animales para impedir que se resbale hacia atrás; este *dentejón*, que sobresale unos 10 cm hacia arriba, es particularmente grueso. Ya hemos visto al tratar el yugo que estos *dentejones* pueden ser transpuestos de acuerdo al tamaño del animal; por esto se encuentran en el extremo de la pértiga algunos orificios adicionales. Cerca del extremo anterior y en el posterior de la pértiga hay respectivamente un aro del que cuelga un palo: el *tentemozo*<sup>76</sup> o simplemente *mozo*, de unos 80 cm de largo. Ambos palos permiten sostener el carro en posición horizontal, aunque no esté unido a los animales y, otras veces, aliviarles el peso al detenerse la carreta. Dos correas con hebilla que van en la pértiga, permiten mantener levantados estos palos cuando no se necesitan.

El *eje*<sup>77</sup> de hierro, cuadrado en su parte central (de 90 cm de largo), redondo en los extremos, va encajado en la parte central de los aimones en un orificio llamado *cárcel del eje*, y se asegura con una ancha banda de hierro que, a ambos lados del eje, se une a los aimones por medio de largos *tornillos* (lámina 9.1. p). En los extremos redondeados del eje, llamados

*mangas*,<sup>78</sup> va la rueda provista de rayos,<sup>79</sup> de un diámetro de 120 cm más o menos. Como en el carretón (cp. más arriba) va asegurada por medio de dos anillos o *volanderas* y una clavija (clavo *pezonero*, etc.). Distinguimos en la rueda las partes siguientes: la *maza*<sup>80</sup> con la *cañonera* recubierta de hierro, los *rayos*<sup>81</sup> en general en número de 14;<sup>82</sup> de 45 cm de largo, 6 cm de ancho y 2,7 cm de grueso, y la *llanta* de madera formada por siete arcos de madera llamados *pinas* o *pileñas*.<sup>83</sup> En cada pina van dos rayos. Sobre la llanta así armada se colocan otros siete arcos de madera alternando en posición con los anteriores asegurados con *essaquillas*; de modo que así el conjunto de la rueda adquiere la necesaria solidez (lámina 9.1. q).<sup>84</sup> Con razón dice Carreras i Candi 1931 que tales carros producen una impresión «extraordinariamente tosca». Los carros llamados *carretas* están aún muy difundidos en Ávila, y son solo lentamente desplazados de allí por el llamado propiamente *carro*, con *aro de hierro*, también tirado por bueyes. El labrador cuida con esmero del carro al que *unta* o *engrasa* a menudo, mediante la colaboración de un ayudante. Mientras uno *levanta* el carro, el otro saca la rueda, una vez quitada la *tornija*, y coloca para sostenerlo, un *palo* o una horca debajo de la viga lateral o aimón. Para proteger el eje y la cárcel del eje de la suciedad que cae del carro, hay, en la parte superior del aimón y sobre la cárcel del eje, una pequeña chapa de hierro de forma generalmente trapezoidal, llamada *guardapolvo*<sup>86</sup> o *sombrerillo*.

<sup>78</sup> Cp. cast. *manga*, etc.

<sup>79</sup> Cp. sobre los orígenes de la rueda Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho (1947, 435).

<sup>80</sup> También en Salamanca (Lamano 533; Sánchez Sevilla 108) y Extremadura (REstExtr XV, 120).

<sup>81</sup> Krüger (1925, 196); lo mismo en Salamanca, etc.

<sup>82</sup> Cp. también Giese, NO-Cádiz.

<sup>83</sup> En Salamanca, según Sánchez Sevilla, por lo general 5 partes (pinas); sobre la palabra Krüger (1925, 196, nota 4); Corominas 111, 795: pinaza «el madero, en forma de aro, que constituye la rueda del carro, en cuya superficie interior encajan los rayos y en la exterior los recalzones o llantas de hierro» (Lamano); últimamente Iglesias 70 *pino* del carro: Albarca; salmant. *pinar* «sujetar con pinos; poner los bolos derechos sobre la poya o estaca» (BRAE XXV, 392); santand. *pina* «cuña de madera», pino «clavo de madera que sirve para colgar alguna cosa» (ib.); *pinu* «clavija del timón del arado» Sistema (Menéndez García); pina «cuña» Lomba (Morán), «cuña del carro» Cabranes (Canellada 298), etc.

<sup>84</sup> En Salamanca: calza (Lamano); el mismo tipo de ruedas en la Sierra de Gata (Bierhenke).

<sup>85</sup> Carreras i Candi (1931 I, 322): «Entre los carros de ruedas radfadas y con cubo giratorio alrededor del eje es de mencionar el tosquísimo de la provincia de Soria con diez radios, que van del cubo por pares a cinco cambas, y alternando en posición con estas hay mas afuera cinco recalzones».

<sup>86</sup> El mismo término en el molino.

<sup>74</sup> Lo mismo en Salamanca (Lamano; Sánchez Sevilla § 108).

<sup>75</sup> Cp. Krüger (1925, 200). Lo mismo en Salamanca *dentejones* (Lamano); extrem. *entejón* «especie de tentemozo, mas corto, colocado en el extremo de la vara, para que ésta no toque al suelo» (Zamora Vicente, Merida 94: ib. *tentemozo*); *entejón* (Giese, NO-Cádiz 123). Cp. cap. Yugos.

<sup>76</sup> Tentemozo también en Salamanca (Lamano); cp. Krüger (1935 C I, 237); mosso «tentemozo» etc. RFE XLIII, 149.

<sup>77</sup> Krüger (1925, 205); lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 108).



La capacidad de la carreta es determinada por las *estacas*<sup>87</sup> de 1-2 m de largo, que son habitualmente 8 de cada lado y van metidas en sus correspondientes orificios en los aimones, orificios llamados *estaqueros*. Este es el equipo corriente del carro.

El carácter de la carga puede determinar en casos especiales otras disposiciones; como p. e. en el transporte de troncos (cp. página 80), de paja (por medio de redes, con un armazón especial), así como el transporte de heno por medio de un armazón semejante a una escalera (cp. página 129).<sup>88</sup> Cuando se trata de materiales de gran bulto y peso, p. e. madera, se usan, en vez de las estacas, *palos* de mayor solidez encajados en unos *galapones*<sup>89</sup> de hierro especiales clavados en el exterior de los aimones, que suelen ser cuatro a cada lado (lámina 9.1. p).<sup>90</sup> Para el transporte de patatas, piedras pequeñas, estiércol, pastos, etc. largas tablas se apoyan sueltas contra los palos o estacas, o las tablas se proveen de ganchos apropiados y se las mete en los galapones. La parte anterior y posterior de la carreta permanecen comúnmente abiertas; en caso de necesidad, para impedir la caída de la carga, se ponen ramas de hiniesta<sup>91</sup>; a veces se emplea con esa finalidad también una tabla o compuerta, p. e. Las Casas.

- b) Donde se emplean caballerías en vez de bueyes para tirar, se ha difundido, además de la carreta, otro tipo de carro: el *volquete* (lámina 9.1. r), conocido por toda España.<sup>92</sup> El armazón del piso está construido por dos vigas laterales rectas, que se prolongan formando las *varas*.<sup>93</sup> Están unidas por sólidos travesaños, sobre los que descansan las tablas del piso. El eje, el modo de sujetar éste al carro, las ruedas (con rayos) y otros elementos del volquete como estacas, tablas, redes, etc., según el caso, corresponden exactamente a los (descritos más arriba) de la carreta. Tira el animal por medio de dos cadenas, los *tiros*, que se

enganchan en aros asegurados en el tercio posterior de las varas. Dos *galopas* en el extremo anterior de las lanzas unidas a un par de cadenas en el ataharre del aparejo de tiro permiten al animal frenar el carro; estas cadenas se usan además para establecer la unión entre el animal delantero y el volquete. Un *tentemozo*<sup>94</sup> debajo de cada una de las varas mantiene el carro en posición horizontal cuando no está cargado.

- c) En las carreteras se ve a menudo el carro del arriero o mercader ambulante. En este caso se trata de carros más livianos con dos ruedas altas provistas de rayos, un armazón rectangular para el piso, con rejas a los costados y un techo abovedado.<sup>95</sup> Van por lo común atados a dos, tres o más animales, a menudo en caravana, uno detrás del otro, cada uno con su tiro y su conductor. Gracias a ellos se establece el intercambio entre la ciudad y la campaña y con las provincias vecinas. El viniticultor del Barranco lleva en tal carro su vino, sus aceitunas y otros productos de los fértiles valles; el alfarero de El Barco y el vendedor de telas de la ciudad traen en él regularmente sus mercaderías. El armazón del carro, formado por dos lanzas, el piso, el eje y dos ruedas provistas de rayos no ofrece particularidades en comparación con las carretas y el volquete. Las paredes laterales están formadas por dos rejas, *varales o escaleras*, reforzadas por el lado de adentro por medio de tablas que se apoyan contra ellas. El varal superior de esta reja es siempre muy fuerte, ya que no solo debe proporcionar solidez a la *escalera*, sino que además debe servir de sostén a la cubierta que se extiende encima. Un travesaño ligeramente curvado, el *punte*, une por la parte de atrás los dos extremos de las escaleras. Tiene por finalidad impedir que los varales, rejas o escaleras se abran hacia fuera bajo la presión de la carga. La cubierta del carro en forma de tonel, llamado *toldo* está formada por varas elásticas curvadas en forma de medio punto, llamadas *arquillos*, reforzados por su parte por traviesas que corren en la dirección del largo del carro, constituyendo así con ellos un todo. Este *armazón* se recubre con una estera de esparto o de junco que se reviste por el lado de afuera con una *tela fuerte*. Todo esto se ata con *correas* cortas a las vigas longitudinales que forman la parte superior de los varales. La abertura anterior y posterior del carro se cubre, sobre todo en caso de mal tiempo, con una estera de esparto o algo similar, que

<sup>87</sup> Krüger (1935 C I, 227); corresponden a dicho termino: *estadojo* Segovia (Vergara Martín, Materiales Segovia), *estaujo* Salamanca (Lamano), con sus numerosas variantes del NO (Krüger 1925 233; Cortes Vazquez, RDTP XIII, 167); *inguiesto* Salamanca (ib.171: con variantes); García de Diego 3431; Corominas II, 189.

<sup>88</sup> Igualmente en Salamanca (Sanchez Sevilla: 108); cp. Carreras i Candi (1931 I, 330), texto e ilustración.

<sup>89</sup> Cp. más abajo galapa y extrem. *galápago* «pieza de madera en el extremo de la vara del carro; entre el g. y la espesa se acopla la tanga de doble tiro» (REstExtr XV, 111).

<sup>90</sup> Lo mismo en Sanabria, León, etc. Krüger (1925 221, 223).

<sup>91</sup> Krüger (1925, 222).

<sup>92</sup> Krüger (1935 C I, 234); etc.

<sup>93</sup> Krüger (1925, 198). Cp. sobre este tipo Giese, NO-Cádiz 121: andal. *carro*, con observaciones sobre la difusión geográfica del vehículo; 122: Burgos, Salamanca, Toledo.

<sup>94</sup> Cp. antes.

<sup>95</sup> Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke); cp. también Krüger (1935 C I, 235).



cuelga de la bóveda del toldo. Así se constituye un espacio cerrado para la carga en el que la mercadería y el arriero están mas o menos bien protegidos de las inclemencias del tiempo. A menudo puede observarse debajo del carro, entre las ruedas, una especie de bolsa colgante, asegurada a la parte inferior por medio de cadenas y cerrada con esteras, que a causa de su modo de empleo en este caso se llaman *ladillos*. El arriero se ingenia en esta forma para aumentar la capacidad de la carga de su carro, poniendo en la bolsa mercadería de menor valor y el pienso para los animales de tiro.

Debe mencionarse aún el mecanismo para frenar. La gran mayoría de los carros carecen de freno, de modo que la función de este recae sobre el animal (ver más arriba). Se encuentra empero a veces una primitiva forma de freno en el carro del labrador y con más frecuencia en el del arriero. El labrador llama esa simple forma de freno, que no actúan más que sobre una rueda, la *galga*. Está formada (lámina 9.1. s) por un palo o palanca colocado en la misma dirección del eje, o sea transversal al piso del carro, y que tiene su punto de apoyo en un clavo o en una clavija debajo de una de las vigas laterales o airones. El brazo corto de la palanca queda delante de la rueda y está reforzada por el lado que mira a la rueda con un trozo de madera ahuecado, llamado la *zapata*. En el extremo del brazo largo de la palanca hay una sogá, que permite manejar el freno tirando de ella o soltándola.

El mecanismo del freno del arriero es mas complicado y de origen netamente moderno; por lo tanto su nombre: *máquina*.

En Carreras i Candi I, 333-344 un capítulo entero va dedicado a la descripción de las diversas formas del yugo. Pero apenas encontramos allí indicaciones sobre los yugos de la España central. Leemos, en cambio, en Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 1947, 439: «El yugo coronal no solo ocupa

toda la zona del carro chirrión, sino que la desborda por todas las regiones centrales y aún meridionales» y encontramos datos concretos sobre la difusión geográfica del apero en Krüger, 1927A X, 47 (= id., El léxico rural 12) donde su existencia va comprobada en León, Salamanca, Asturias, Aragón y Extremadura; según W. Bierhenke también en la Sierra de Gata.

Estamos aún peor informados sobre los medios de transporte en las zonas centrales. Cp. sobre el carro chillón o chirrión GK 195 y ss.; Krüger, El léxico rural 40 y ss.; Zamora Vicente, Libardón 69 y ss., con notas comparativas; Casado Lobato 131 y otros estudios regionales de León, Asturias, etc.; Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 433, Hoyos Sáinz y Hoyos Sancho 438: «poco o nada estudiados han sido toda la variedad de tipos de carros del resto de España, que pudiéramos llamar ibéricos o mediterráneos, desde la típica galera manchega o andaluza hasta el gran carromato (el carro del arriero) generalizado por toda la España central, y es de esperar, antes que la generalización y mejora de las carreteras haga perder los ejemplares comarcales y aún locales, tengan estos un observador que los describa oral y gráficamente».

Una vez mas tenemos que recurrir a otras fuentes, especialmente a los vocabularios dialectales, etc., si queremos sacar conclusiones sobre las relaciones que existen entre Ávila y otras provincias de la España central: a Lamano y Beneite con respecto a Salamanca, a Sánchez Sevilla sobre Cespcedosa de Tormes, a las informaciones que debemos a W. Bierhenke sobre la Sierra de Gata; al estudio reciente de Nieves de Hoyos Sancho sobre Soria, etc.

Por consiguiente nos ha parecido que justamente con el capítulo dedicado a las formas del yugo y a los medios de transporte hemos llenado un poquito el vacío que hasta estos últimos tiempos reinaba en el campo de las investigaciones sobre la cultura material de la España central.



## CANCIONES POPULARES

**V**AYAN aquí finalmente algunas canciones tales como son recitadas y cantadas aún hoy en diversas ocasiones entre el pueblo. No fue nada fácil conseguir que aquella sencilla gente se animara a recitar o cantar estos versos o canciones. Por eso es más bien limitada la cosecha. A continuación van tres canciones; otras dos se encuentran al final del capítulo dedicado al hilado y el Son del arado, al final del dedicado al arado.

### Canto de los pastores.

Estando yo en mia choza  
pintando yo mia cayada  
vide venir siete lobos  
por una larga cañada.

Siete vueltas dio a la red  
y no pudo sacar nada,  
y en la ultima que dio  
sacó una borrega blanca,  
hija de la oveja negra,  
nieta de la oveja parda.

Suelta lobo la borrega,  
mira que te va a estar cara.  
Que tengo siete cachorros  
y una perra trujillana.

Si tienes siete cachorros  
y una perra trujillana,  
yo también tengo unos dientes  
como puntas de navaja.

¡Ala, perrito, con ella!  
¡Ala, perrito de fama!  
Que si me traes la borrega  
te dare cena doblada.  
Y si no, te dare pan  
con el rabo de cayada.

Siete leguas anduvieron,  
la loba ya iba cansada  
y al pasar un arroyuelo:  
¡Toma perro tu borrega,  
sana y buena como estaba!

Yo no quiero mi borrega  
que me la das maltratada.  
Lo que quiero es el pellejo  
para el pastor para una zamarra.

### La Ronda de San Juan

Para esta canción se me dio la explicación siguiente:

*La vispera de San Juan (24 de junio) los mozos que aún no tienen novia prometida, ponen a las chicas en la ventana o en el tejado un ramo de álamo.*

Primero se juntan todos los mozos en una taberna, y ahí se hace para ellos una caldereta de un cordero, y mientras se guisa esto, salen a la ronda y cantan, p. e. los sacramentos:

Aquí me tengo que estar  
debajo de los portales,



por ver si puedo sacar  
los sacramentos cabales.

El primero es el bautismo,  
Bien se que estas bautizada,  
en la pila de la iglesia  
para ser buena christiana.

Segundo: confirmación.  
Bien se que estas confirmada,  
te confirmó el obispo  
dándote una bofetada.

El tercero: penitencia,  
que jamás yo la cumplí,  
pues me dijo el confesor  
que me apartara de ti.

El cuarto: la comunión.  
Una cosa muy exquisita,  
quién pudiera tomar,  
de tu pecho agua bendita.

El quinto: la extrema unción.  
La que dan a los enfermos,  
y a mi me la pueden dar  
que por ti me estoy muriendo.

El sexto: sacerdotal.  
Sacerdote no he de ser,  
que en el libro del amor  
toda la vida estudié.

El séptimo: matrimonio.  
que es lo que vengo a buscar.  
Con permiso de tus padres  
contigo me voy a casar.

Una teja me llevo de tu tejado,  
por no irme del todo desenredado.  
Si te llevas una teja,  
vuélvela luego,  
que se moja la cama  
donde yo duermo.

Si se moja la cama  
ponla en otro lado,  
que la teja no vuelvo  
a tu tejado.

Después de cantar eso van a comer. Y después van a poner los ramos. A las novias ya prometidas, a las mayordomas de la virgen y a la virgen (a la puerta de la iglesia) ponen un ramo del rosal con flores y dulces y a lo mejor también en el mismo ramo algun regalo.

El día de San Juan hay misa por la mañana y por la tarde baile.

Mayordomos y mayordomas se eligen cada año el día de la fiesta (p. e. 8. 9, o sea el día de la virgen del Espino), que son dos mozas y dos mozos: ellas para vestir a la virgen, ellos para cuidar de la virgen y de todo, e ir por la cera. En la Fiesta del Pueblo hay procesion con el santo por todo el pueblo, con cohetes, con trajes típicos, con bailes después y toda clase de divertimento. La vispera de la fiesta ya tiran cohetes, toca ya la musica por la noche al baile.

### La molinera

La canción que va a continuación me fue recitada en Navacepeda del Tormes con ocasión de la Fiesta del Pueblo en horas tardías por un viejo, una especie de «factotum» del pueblo, después que se había resistido un buen rato y de haberlo convidado ya con varias copitas de vino. Se acompañaba con una especie de guitarra que había hecho el mismo con una caja del tamaño de una de cigarrillos y una lata como mango en que iba una cuerda de alambre. El sentido y la rima no son muy claros en todas las ocasiones, y no se podía esperar otra cosa de la edad y del estado del buen vecino. Corresponde empero seguramente a la forma en que fue recitado innumerables veces. Se trata de la historia conocida en toda España del Corregidor y la Molinera.

En Jerez de la Frontera  
hay un molinero afanado,  
que ganaba su sustento  
en un molino alquilado.

Era casado con una moza  
como una rosa.  
Por ser tan bella  
el corregidor Madre  
se aprecio de ella.

La regalaba, la visitaba,  
hasta que un día,  
le declaró el intento  
que pretendía.



Respondió la molinera:  
Yo a vuestro favor admito,  
pero temo que mi marido  
no nos coja en el garlito,  
porque es maldito,  
con la llave,  
con la cual cierra  
y con la cual abre.  
Cuando es un gusto  
que viene y nos coge,  
llevamos susto.

Yo le daré tarea  
que muela  
y que se entretenga,  
pues, como digo,  
sera de trigo  
porción bastante  
que lo muele esta noche  
que es importante  
bajo una multa  
que le tengo oculta  
de doce duros.  
Y con eso podremos  
dormir seguros.

Por cierto vino  
a este molino  
un pasagero  
que entendía el oficio  
de molinero.

Si está Ud. ancioso,  
vaya Ud. a casa  
vaya Ud., amigo,  
que esta noche sin falta  
se muele el trigo.

Va y escapa  
como un cohete  
luego se mete  
en su retrete,  
con mucho empeño.  
El corregidor y la dama  
estaban en primer sueño.

Prosa: cogió la ropa del corregidor y se fue en casa de la corregidora. El corregidor se despertó y no encuentra su ropa y se viste la del molinero.

Y en vestirse poco tarda  
con capa parda,  
chupa y calzones,  
con mil girones  
y mil remiendos  
y las polainas  
atadas con un ofendo,  
y una capa y una montera.  
Y le siguió hasta su casa  
la molinera.

Va y llama  
en altas voces:  
«¿no me conoces?  
que soy tu amo.  
Como no respondes  
cuando te llamo?»

«Que se vaya Ud. a su abuela  
con esa muela,  
con esa trama,  
que mi amo hace rato  
que está en la cama».







## CONCLUSIONES

Si finalmente echamos una mirada de conjunto a la región estudiada haremos constar que la provincia de Ávila encuadra perfectamente dentro del marco que las investigaciones recientes atribuyen a la cultura popular castellana.

Tiene sin embargo, dentro de ese cuadro, su fisonomía propia y ha creado una cultura autóctona de la cual numerosas formas arcaicas se han conservado hasta la actualidad. A través de los estudios regionales y, de un modo especial, a través de las exposiciones de conjunto en *el Manual de Folklore* y en *Folklore y Costumbres de España*, se renueva la impresión de que durante largo tiempo se ha prestado escaso interés a esta zona de la España central. Caro Baroja lamenta este vacío (loc. cit. 350): «Los poetas más grandes han cantado la inmensidad de su campo o el carácter de sus ciudades. Del pueblo perdido en la sierra o en la planicie no se ha hablado demasiado en cambio».

Quizás se ha pensado que esta región carecía de atractivo porque no se trata justamente de una región limítrofe como los Pirineos o la zona Leonesa, y porque allí no se produce el choque de diversas culturas (como p. e. la catalana, aragonesa y vasca); o tal vez se opinó que estaba demasiado expuesta a la influencia niveladora de la capital. Nuestras observaciones habrán evidenciado, no obstante, que en la España central existen zonas de cultura manifiestamente arcaica; esto quiere decir que tales formas y aspectos culturales no se han conservado tan solo en regiones periféricas, sino que se encuentran desde hace mucho y muy arraigadas también en el mismo centro de España. En el curso del presente estudio hemos oportunamente establecido las concordancias que existen entre Ávila y las regiones vecinas, claro que sin agotar el tema, puesto que con seguridad podrían

ser ampliadas y completadas. La finalidad de nuestras comparaciones era solo la de destacar que tales relaciones en efecto existen.

Por otro lado, las congruencias anotadas demuestran que condiciones de vida similares pueden determinar aspectos de la cultura popular semejantes y hasta coincidentes. En el libro de Llorente Maldonado hallamos sobre la Ribera (NO de Salamanca) una observación interesante: «El clima, las condiciones de vida, los alimentos dan a la larga carácter a los habitantes de una región; aquí lo vemos palpablemente, pues los ribeños se parecen mucho más a los alegres ribeños navarros y riojanos que a sus paisanos salmantinos... Es, no cabe duda, producto del abundante vino». Por lo que toca a la provincia de Ávila remitimos a lo expuesto en los capítulos sobre la indumentaria y la casa rural.

Esta cultura típica que se ha desarrollado y conservado a través de los siglos está amenazada de muerte en nuestros días. Urge pues recopilar sistemáticamente y perpetuar para la investigación futura todo lo que ha y de característico, de autóctono y de arcaico en el aspecto cultural de tantas regiones y de tantos pueblos sin explorar.

En este sentido folkloristas españoles, a cuya labor sistemática debemos mucho, han dirigido amonestaciones serias a sus compatriotas. Nos referimos a las palabras de Torres Balbas contenidas en el *Manual de Folklore III*, 159 (sobre el proceso de desaparición del arte popular), ib. 143 (sobre la radical y rápida transformación de la vida cultural), a las observaciones de García Mercadal en su valioso libro sobre la casa popular (página 10) y a consideraciones análogas de otros investigadores de España y del extranjero. Felizmente no ha sido fallida la esperanza de que «hayan, en



este terreno, comenzado a soplar vientos nuevos» (1930). El extranjero no se ha mostrado desinteresado y la investigación española puede enorgullecerse de haber contribuido eficazmente y con gran éxito al estudio de la cultura popular en sus diversas y tan ricas manifestaciones. Hacemos votos por que también el presente trabajo, íntimamente

vinculado con las tareas realizadas hasta el año 1945 por la bien conocida «Escuela de Hamburgo», sea aceptado como modesto aporte a la obra común.

ALBERT KLEMM  
Hamburgo



# BIBLIOGRAFÍA<sup>1</sup>

## A. Bibliografía general: histórico-geográfica y de cultura popular

ANDERSON, R. M. (1951). *Spanish Costume: Extremadura*. New York: Hispanic Society. (cp. F. Krüger, RDTP IX (1953), 533-537).

— (1957). *Costumes painted by Sorolla in his Provinces of Spain*. New York.

ARANZADI, T. de (1944). «Etnografía, filología y folklore sobre rueca, husos y torcedoras», en *Memorias de la R. Academia de Ciencias y Artes de Barcelona*, vol. XXVII, núm. 7. Barcelona.

AZORÍN (1914). *Los pueblos. Ensayos sobre la vida provinciana*. Madrid.

— (1916). *Un pueblecito. Riofrío de Ávila*. Madrid.

BALBUENA, F. (1922). «La arquitectura de un pueblo del páramo Leonés», en *Arquitectura* IV: 243 y ss.

BEJARANO, V. (1950). «El cultivo del lino en las regiones salmantinas de Las Bardas y La Huebra» en RDTP VI: 243-263.

BERNALDO DE QUIRÓS, C. (1915). *Guadarrama*. Madrid 1915.

BEYER, L. (1937). *Der Waldbauer in den Landes der Cas-cogne*. I. Hamburgo.

BIERHENKE, W. (1929). «Das Dreschen in der Sierra de Gata», en *Volkstum und Kultur der Romanen*. II, 20-82. Hamburgo.

BIERHENKE, W. (1932). *Ländliche Gewerbe der Sierra de Gata, Sach und wortkundliche Untersuchungen*, Hamburgo.

— (1953). «Die Sammlungen des Hamburgischen Museums für Volkerkunde zur Erforschung der Romania», en *Zeitschrift für Ethnologie* LXXVIII (1953): 276-292.

— sff. *Informes de W. Bierhenke sobre la Sierra de Gata a base de encuestas personales*.

BLÜMNER, H. (1875-1887). *Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern*. 4 tomos, Leipzig.

— (1911). «Die römischen Privataltertümer», en *Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft*, Munich.

CARO BAROJA, J. (1946). *Los pueblos de España*, Barcelona: Istmo.

— (1943). *Los pueblos del Norte de la Península Ibérica. Análisis histórico-cultural*. Madrid.

— (1944). *La vida rural en Vera de Bidasoa*. Madrid: CSIC

CARRAMOLINO, J. M. (1872). *Historia de Ávila, su provincia y obispado*. Madrid.

CASAS GASPAS, E. (1950). *Ritos agrarios. Folklore campesino español*. Madrid.

CASAS TORRES, J. (1943). «Sobre la geografía humana del valle de Lozoya», en *Estudios Geográficos*. Madrid, Año IV.

CARRERAS I CANDI, F. (ed.). (1931-1933). *Folklore y Costumbres de España*, 3 tomos. Barcelona: Alberto Martín.

CORTÉS Y VÁZQUEZ, L. (1952). «Ganadería y pastoreo en Berrocal de Huebra (Salamanca)», en RDTP VIII: 425-464; 563-595.

<sup>1</sup> La bibliografía aquí presentada incluye tanto la que Klemm muestra en este apartado de su obra, como la que cita a lo largo de la misma. En la medida de lo posible, he intentado homogeneizar su presentación, pues en el texto original ésta es totalmente dispar y ora cita nombrando simplemente la revista en que aparece un artículo, ora el título del artículo u obra, ora el autor (completo, incompleto por uno de los apellidos, etc.), o simplemente unas iniciales, lo que provoca, en algunas ocasiones, dudas acerca de sus referencias. [Nota del editor]



- (1953). *La alfarería popular salmantina*. Salamanca: CES.
- (1954). «La alfarería en Perezuela (Zamora)», en *Zephyrus* V: 141-163.
- (1954b). «Questionnaire sur la poterie populaire de la province de Salamanque», en *Orbis* III, 250-257.
- (1957). *Las ovejas y la lana en Lumbrales. Pastoreo e industria primitiva en un pueblo salmantino*. Salamanca.
- (1958). «Alfarería femenina en Moveros (Zamora)», en *Zephyrus* IX: 95-107.
- DÍAS, J. y GALHANO F. (1953). *Aparelhos de elevar a agua de rega*. Porto.
- Diccionario de Agricultura*, Barcelona 1928.
- DORNHEIM, A. (1959). *Cercos, puertas y tranqueras en el Valle de Nono (prov. de Córdoba, Argentina)*. Mendoza: Instituto de Geografía.
- EBELING, W. (1932). «Die landwirtschaftlichen Geräte im Osten der Provinz Lugo (Spanien)», en *Volkstum und Kultur der Romanen* V: 50-151.
- Enciclopedia Espasa Calpe. 1925. «Ávila», «Tormes», «Sierra de Gredos», «Castilla la Vieja», en *España, Estudio geográfico, político, histórico, científico, artístico y monumental*. Barcelona: Espasa-Calpe.
- FAHRHOLZ, G., (1931). *Wohnen und Wirtschaft im Bergland der oberen Ariege Hamburg*.
- FERRER REGALES, M. (1960). *La región costera del Oriente asturiano*. Oviedo.
- GARCÍA BOIZA, A. y DOMÍNGUEZ BERRUELA J. (1940). *El traje regional salmantino*. Madrid.
- GARCÍA MANRIQUE, E. (1960). *Las comarcas de Borja y Tarazona y el Somontano del Moncayo*. Zaragoza.
- GARCÍA MERCADAL, F. (1930). *La casa popular en España*. Bilbao-Madrid-Barcelona.
- GARCÍA SANZ, S. (1959). «Las cuevas de Tiernes (Madrid). Aspectos de la vivienda humana», en *Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos Dr. J. Leite de Vasconcelos*. Porto t. I: 136.
- GARCÍA TERREL, A. M. (1958). *Salduero. Estudio de un municipio de los pinares sorianos del Alto Duero*. Zaragoza.
- GAYA NUÑO, J. A. (1955). *Historia y guía de los museos de España*. Madrid.
- GIESE, W. (1937). *Nordost-Cádiz. Ein kulturwissenschaftlicher Beitrag zur Erforschung Andalusiens*. Halle.
- (1951). «Los tipos de casa de la Península Ibérica», *RDTP* VII (1951): 563-601.
- (1934). «Volkskundliches aus Ost-Granada», en *Volkstum und Kultur der Romanen* VII: 25-54.
- (1958). «Wassergefäße. Fragen des Transports und des Trinkens», en *Zeitschrift für Volkskunde* LIV, 1958: 280 y ss.
- (1958b). «La conservazione del costume popolare nei paesi dell'Europa meridionale», en *Rivista di Etnografia*, Napoli.
- GIMENO ARCOS, M. C. (1958). *La Muela. Estudio geográfico*. Zaragoza.
- GÓMEZ-TABANERA, J. M. (1950). *Trajes populares y costumbres tradicionales*. Madrid.
- HABERLANDT-BUSCHAN, A. (1926). *Die volkstümliche Kultur Europas in ihrer geschichtlichen Entwicklung. Illustrierte Völkerkunde, hrsg. von G. Buschan, Band II, 2*, Stuttgart.
- HOPFNER, H. (1939). *Die Ländlichen Siedlungen der altkastilischen Meseta. Ein Beitrag zur Siedlungsgeographie Zentralspaniens*. Hamburg.
- HOYOS SÁINZ, L y HOYOS SANCHO N. de (1947). *Manual de folklore*. Madrid.
- HOYOS SANCHO, N. (1944). «Folklore indumental de España», en *RDTP* I (1944/45): 139-157.
- (1951). «El traje regional manchego», en *Las Ciencias*, Madrid, XVI 6: 84-96.
- (1952). *La casa tradicional en España*. Temas Españoles N° 20. Madrid: Publicaciones Españolas.
- (1954). *El traje regional*. Madrid: Publicaciones Españolas.
- (1955). *La Mancha*. Temas Españoles N° 184. Madrid.
- (1955b). «El traje regional de Extremadura» en *RDTP* XI: 353-385.
- (1957). *Exposición de trajes regionales españoles. Catálogo*. Zaragoza: Museo de Etnología y Ciencias Naturales de Aragón.
- (1958). «Algunos aspectos de la etnografía soriana», en *Estudios Geográficos*, Madrid, XIX: 241-273.
- (1960). «Algo de etnografía de Burgos», en *RDTP* XVI: 482-508.
- «Aspectos folklóricos de las labores de la vid y de la vendimia en la Mancha», en *Tradición* (Cuzco), III, Nos. 12/14.
- IGLESIAS GONZÁLEZ, L. (1945). *La casa albercana*. Salamanca.
- JESSEN, O. (1930). «La Mancha. Ein Beitrag zur Landeskunde Neukastiliens», en *Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft in Hamburg*. XII, 123-227.
- JIMÉNEZ DE GREGORIO, F. (1953). *La vivienda en la Jara toledana*. Madrid: Real Sociedad Geográfica.
- KRÜGER, F. (1925). *Die Gegenstandskultur Sanabrias und seiner Nachbargebiete*. Hamburg.
- (1927a). «Die nordwestibersche Volkskultur», en *Wörter und Sachen. Kulturhistorische Zeitschrift für Sprach und Sachforschung* Tomo X. Heidelberg.



- (1927b). «Volkskundliches aus der Provence: Das Museum Frederi Mistral», en *Voretzsch-Festschrift*. Halse: 285-348.
- (1935-1939). *Die Hochpyrenäen*, 6 tomos. Hamburgo-Barcelona.
- (1936). «Notas etnográfico-lingüísticas de Póvoa de Varzin», en *Boletim de Filologia* IV (1936): 109-182.
- (1947). *El léxico rural del NO Ibérico*, Madrid: CSIC. [orig. 1927: «Die nordwestiberische Volkskultur», en *Wörter und Sachen, Kulturhistorische Zeitschrift für Sprach und Sachforschung*. Tomo X: 45-137. Heidelberg.]
- (1949). «Las Brañas. Contribución a la historia de las construcciones circulares en la zona astur-galaico-portuguesa», en *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*. Oviedo 1949:1-57. [Orig. 1944, «Las Brañas», en *Volkstum und Kultur der Romanen* XVI: 158-203].
- (1957). «A lo largo de las fronteras de la Romania», en *Anales del Instituto de Lingüística*. (Mendoza, Arg.) VI, 1-87.
- (1957b). «El hogar y el mobiliario popular en Ilha Terceira: observaciones sobre un legado etnográfico del Dr. Luis da Silva Ribeiro», en *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, vol. XIV: 90-148.
- (1957c). «Notas de dialectología asturiana comparada» en *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*. Oviedo, núm. 30: 24-25.
- (1958). «En torno de foletto, fulgueira “helecho”, en los dialectos del noroeste de la Península Ibérica», en *Romanica. Festschrift G. Rohlf*, Halle, pp. 263-276.
- (1959-1960). *El mobiliario popular en los países románicos*. Parte A (Coimbra); Parte B (Los asientos), en *Anales del Instituto de Lingüística* VII (1959), 1-225; Parte C (Las cunas), en *RDTP* XVI (1960), 1-144.
- LERAT, S. (1960). «Le gemmage et l'industrie de gemme dans les Landes», en *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest* XXXI: 441-446.
- MADARIAGA, S. (1931). *España, Ensayo de historia contemporánea*. Madrid.
- MADOZ, P. (1845-1850). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. 16 tomos. Madrid.
- MANRIQUE HERNÁNDEZ, G. (1954). *Castilla la Vieja*. Temas Españoles, núm. 116. Madrid.
- (1954). «Yanguas de Soria. Cultura popular pastoril», en *RDTP* X: 161-175.
- MESSERSCHMIDT, H. (1931). «Haus und Wirtschaft in der Serra da Estréla», en *Volkstum und Kultur der Romanen* IV: 72-163, 246-305.
- MIRALBES, M. R. (1954). «La trashumancia soriana en el momento actual», en *Estudios Geográficos* XV (1954), 353.
- MONTANDON, G. (1934). *Traité d'ethnologie culturelle*. Paris.
- MORÁN, C. «Arte popular», en *Sociedad Española de Antropología, Etnografía y Prehistoria*. Memoria LXVI, Sesión 58.
- MORÁN, C. (1925). *Por tierras de León*.
- NOMENCLÁTOR (1940. 1944). *Provincia de Ávila*. Madrid
- ORTEGO, T. (1930). *La ribera soriana del Duero*. Soria.
- ORTIZ ECHAGÜE, J. (1957). *España. Tipos y trajes*. Madrid. 10ª edición.
- PAN FERNÁNDEZ, I. (1928). *Notas sobre el estudio de la prehistoria, etnología y folklore de Toledo*. Toledo.
- PARAIN, Ch. (1936). *La Méditerranée*. Paris.
- PENSADO, B. (1954). *Extremadura. Temas Españoles*, núm. 87. Madrid.
- PESSANHA, Sebastiao. 1958. «Pás de moleiro», en *Extremadura*, Serie II.
- PIRES DE LIMA, Fernando de C. (Dir). *A Arte Popular em Portugal*, Lisboa.
- RINCÓN RAMOS, V. (1944). «La indumentaria lagarterana», en *RDTP* I: 131-135.
- RIVERA, Abelardo. (1925). *La Andalucía de Ávila*. Madrid.
- (1927). *Guía geográfico-histórico de la Provincia de Ávila*, Madrid.
- SÁNCHEZ GÓMEZ, J. (1932). «Estudio geográfico regional de Valdecorneja y Valles Superiores del Tormes», en *Boletín de la Sociedad Geográfica Nacional*, LXXII 474-505, 533-571, 599-612, 659-687.
- SANTOS SILVA, M. H. 1961. *O cesto. Estudo linguístico, etnográfico e folclórico*. Coimbra.
- SCHLEE, V. s/f. *Materiales etnográficos recopilados por V. Schlee en La Alberca (Salamanca)*. (inédito)
- SCHMIEDER, O. (1915). «Die Sierra de Gredos», en *Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft in München* X, Heft I [hay traducción al castellano: SCHMIEDER, O. (1953), «La Sierra de Gredos». En: *Estudios Geográficos* XI V, 421-440, 629-653]
- (1919). «Zur Siedlungs und Wirtschaftsgeographie Zentralspaniens, insbesondere der Provinz Avila», en *Mitteilungen des Deutsch-Südamerikanischen und Iberischen Instituts in Köln*, Band VII.
- SCHULTEN, A. (1913). «Kastilische Bauern», en *Deutsche Rundschau*. Berlin.
- SERRANO LAFITA, J. L. (1959). *La Alberca*. Temas Españoles, núm. 120. Madrid.
- SINGER, Ch, HOLMYARD, E. J., HALL, A. H., et al. (eds.) *A History of Technology*, Oxford, 4 tomos.
- SUBIAS GALTER, J. (1948). *El arte popular en España*. Barcelona.



- TEIJON LASO, E. (1948). «Los modos de vida en la dehesa salmantina», en *Estudios Geográficos*. Madrid: 421-442.
- TERÁN, M. (1947). «Vaqueros y cabañas en los Montes de Pas», en *Estudios Geográficos* VIII: 493-536.
- TROTTA-TREYDEN, H. (1916). «Die Entwaldung in den Mittelmeerländern», en *Petermanns Mitteilungen*.
- VIOLANT I SIMORRA, R. (1940). *El Pirineo Español*. Madrid.
- (1953). *El arte popular español, a través del Museo de Industrias y Artes Populares*. Barcelona.
- VOGELER, C. H. (1941). *Spanisches Volkstum nach alteren deutschen Reisebeschreibungen (1760/1860)*. Hamburgo.
- VOIGT, P. (1937). *Die Sierra Nevada: Haus, Hausrat, hausliches und gewerbliches Tagewerk*. Hamburgo.
- WAGNER, M. L. (1921). *Das ländliche Leben Sardinien*. Heidelberg.
- WILMES, R. (1957). «La cultura popular en un valle altoaragones: Valle de Vio», en *Anales del Instituto de Lingüística* VI: 149-309 (con rica ilustración y bibliografía de la zona pirenaica no repetida en el presente trabajo).
- ZAMORA VICENTE, A. (1953). *Léxico rural asturiano. Palabras y cosas de Libardón (Colunga)*. Granada (cp. la reseña de F. Krüger en NRFH).

## B. Diccionarios etimológicos, etc.

- ALONSO, M. (1958). *Enciclopedia del idioma*. Madrid, 3 tomos.
- COROMINAS, J. (1954). *Diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid, 4 tomos.
- Diccionario Manual e Ilustrado de la lengua española*. Madrid 1927.
- GARCÍA DE DIEGO, V. (1943). *Contribución al Diccionario Hispánico etimológico*. Madrid. 2ª ed. [orig. 1923]
- s/f, *Diccionario etimológico español e hispánico*. Madrid.
- LOKOTSCH, K. (1927). *Etymologisches Wurterbuch der europäischen Wörter orientalischen Ursprung*. Heidelberg.
- MEYER-LUBKE, W. (1935). *Romanisches Etymologisches Wurterbuch*, 3. Aufl. Heidelberg.
- Real Academia Española de la Lengua. 1947. *Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española*, 17 ed., Madrid.
- Real Academia Española de la Lengua. 1960, *Diccionario histórico de la lengua española*. Madrid.
- WARTBURG. (1928). *Französisches Etymologisches Wurterbuch*. Bonn.

## C. Monografías y diccionarios dialectales

- ALVAR, M. (1948). *El habla del Campo de Jaca*. Salamanca.
- (1955). *Las encuestas del Atlas Lingüístico de Andalucía*. Granada.
- (1956-1957). «Notas lingüísticas sobre Salvatierra y Sigués», en *Archivo de Filología Aragonesa* VIII- IX: 9-61.
- (1959). *El español hablado en Tenerife*. Madrid
- CANELLADA, M. J. (1944). *El bable de Cabranes*. Madrid.
- CORTÉS VÁZQUEZ, L. L. (1957). «Contribución al vocabulario salmantino», en *RDTP* XIII: 137-189.
- FERNÁNDEZ GONZÁLEZ, A. R. (1959). *El habla y la cultura popular de Oseja de Sajambre (León)*. Madrid.
- FINK, O. «Contribución al vocabulario de la Sierra de Gata», en *Volkstum und Kultur der Romanen* II: 83 - 87.
- (1929). *Studien über die Mundarten der Sierra de Gata*, Hamburg.
- FONSECA, A. (1944). «Notas de la lengua de Segovia», en *RDTP* I: 679- 689.
- FUENTE CAMINALS, J. (1951). «Algunas palabras de Renera (Guadalajara)», en *RDTP* VII: 136-140.
- GARCÍA BERMEJO, S. (1946). «Contribución al vocabulario de Tierra de Campos», en *RDTP* II: 474- 488.
- GARCÍA COTORRUELO, E. (1959). *Estudio sobre el habla de Cartagena y su comarca*. Madrid.
- GARCÍA DE DIEGO, V. (1951). «El habla de Soria. Su fichero léxico», en *Celtiberia* I: 31-50. Soria.
- GARCÍA-LOMAS, A. (1949). *El lenguaje popular de las Montañas de Santander*. Santander.
- GONZÁLEZ OLLÉ, F. (1960). «Características fonéticas y léxico del Valle de Mena (Burgos)», en *Boletín de la Real Academia Española* XI: 67-85.
- (1953). «El habla de Quintanillo (Burgos)» *RDTP* IX: 1-65.
- GUZMÁN ALVAREZ (1949). *El habla de Babia y Laciana*, Madrid.
- KUHN, A. (1935). «Studien zum Wortschatz von Hochsachsen», en *Zeitschrift für Romanische Philologie* LV: 561-634.
- LAMANO Y BENEITE, J. de (1915). *El dialecto vulgar salmantino*. Salamanca.
- LLORENTE MALDONADO, A. (1947). *Estudio sobre el habla de la Ribera*. Salamanca.
- LORENZO, EMILIO. (1949). «Notas al vocabulario de Lamanos», en *RDTP* V (1): 97-109.
- LUZ SANTIAGO, M. (1944). «Palabras más típicas de Palencia», en *RDTP* I: 667-678.
- MAGANA, J. (1948). «Contribución al estudio del vocabulario de la Rioja», en *RDTP* IV: 266-303.



- MORÁN, C. (1950). «El vocabulario del Concejo de la Lomba en las montañas de León», en *Boletín de la Real Academia Española* XXX.
- QUILIS MORALES, A. (1960). «El habla de Albacete», en *RDTP* XVI: 413-442.
- RODRÍGUEZ PERERA, Fr. (1959). «Aportación al vocabulario de Badajoz», en *Revista de Estudios Extremeños* XV: 79-132.
- RUBIO ÁLVAREZ, P. F. (1956). «Vocabulario dialectal del Valle Gordo (León)», en *RDTP* XII: 235-257.
- SÁNCHEZ SEVILLA, F. (1928). «El habla de Cespedosa de Tormes. En el límite de Salamanca y Ávila», en *Revista de Filología Española* XV: 131-172; 244-283.
- SANTOS COCO, F. (1940-1941-1942-1952). «Vocabulario extremeño», en *Revista de Estudios Extremeños* XIV: 65-96, 135-166, 261-292; XV: 69-96; XVI: 33-48; XVI: 535-542.
- TORRE, A. (1951). «El habla de Cuéllar (Segovia)», en *Boletín de la Real Academia Española* XXXI: 133-164, 501-513.
- VELO NIETO, J. J. (1956). «El habla de las Hurdes», en *Revista de Estudios Extremeños* XII: 59-207.
- VERGARA MARTÍN, G. (1921). *Materiales para la formación de un vocabulario de palabras usadas en Segovia y su tierra*. Madrid.
- (1946). «Palabras de uso corriente en Guadalajara», en *RDTP* II: 134-147.
- (1946). «Voces segovianas», en *RDTP* II: 594-640.
- (1925). *4000 palabras no incluidas en el Diccionario de la R. Academia Española*. Madrid.
- ZAMORA VICENTE, A. (1943). «Notas para el estudio del habla albaceteña», en *Revista de Filología Española* XXVII: 233-255.
- (1943). *El habla de Mérida y sus cercanías*. Madrid.
- (1953). *Léxico rural asturiano: Palabras y cosas de Libardón (Colunga)*. Granada.
- (1950). «El dialectalismo de J. Gabriel y Galán», en *Filología*, Buenos Aires.

#### D. Abreviaciones de revistas

- ALLi = Anales del Instituto de Lingüística. U.N.C. Mendoza.
- BRAEsp= Boletín de la R. Academia Española. Madrid.
- Boletín de la Sociedad Geográfica Nacional Madrid.
- EstGeogr= Estudios Geográficos. Madrid.
- Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft in München.
- NRFH= Nueva Revista de Filología Hispánica. México.
- Peñalara, Revista ilustrada de Alpinismo. Madrid.
- RCEstExtr = Revista del Centro de Estudios Extremeños. Badajoz.
- RDTP = Revista de Dialectología y Tradiciones Populares. Madrid
- REstExtr= Revista de Estudios Extremeños. Badajoz.
- RFE= Revista de Filología Española. Madrid.
- VKR=Volkstum und Kultur der Romanen. Hamburg.
- WS= Wörter und Sachen, Kulturhistorische Zeitschrift für Sprach und Sachforschung Heidelberg.
- ZRPh =Zeitschrift für Romanische Philologie. Halle.

#### E. Mapas

- «Ávila», en *Colección de cartas corográficas*. Barcelona.
- Mapa Militar Itinerario de España. Hoja 34 y Hoja 44.







# IMÁGENES

---



Institución Gran Duque de Alba









Arenas de San Pedro - Fuente pública.





Arenas de San Pedro - Fuente pública.



Arenas de San Pedro - Castillo de Doña Juana de Pimentel.





Arenas de San Pedro - Cruz del siglo XVI.





Arenas de San Pedro - Fuente pública.





Arenas de San Pedro - Tipo del país.





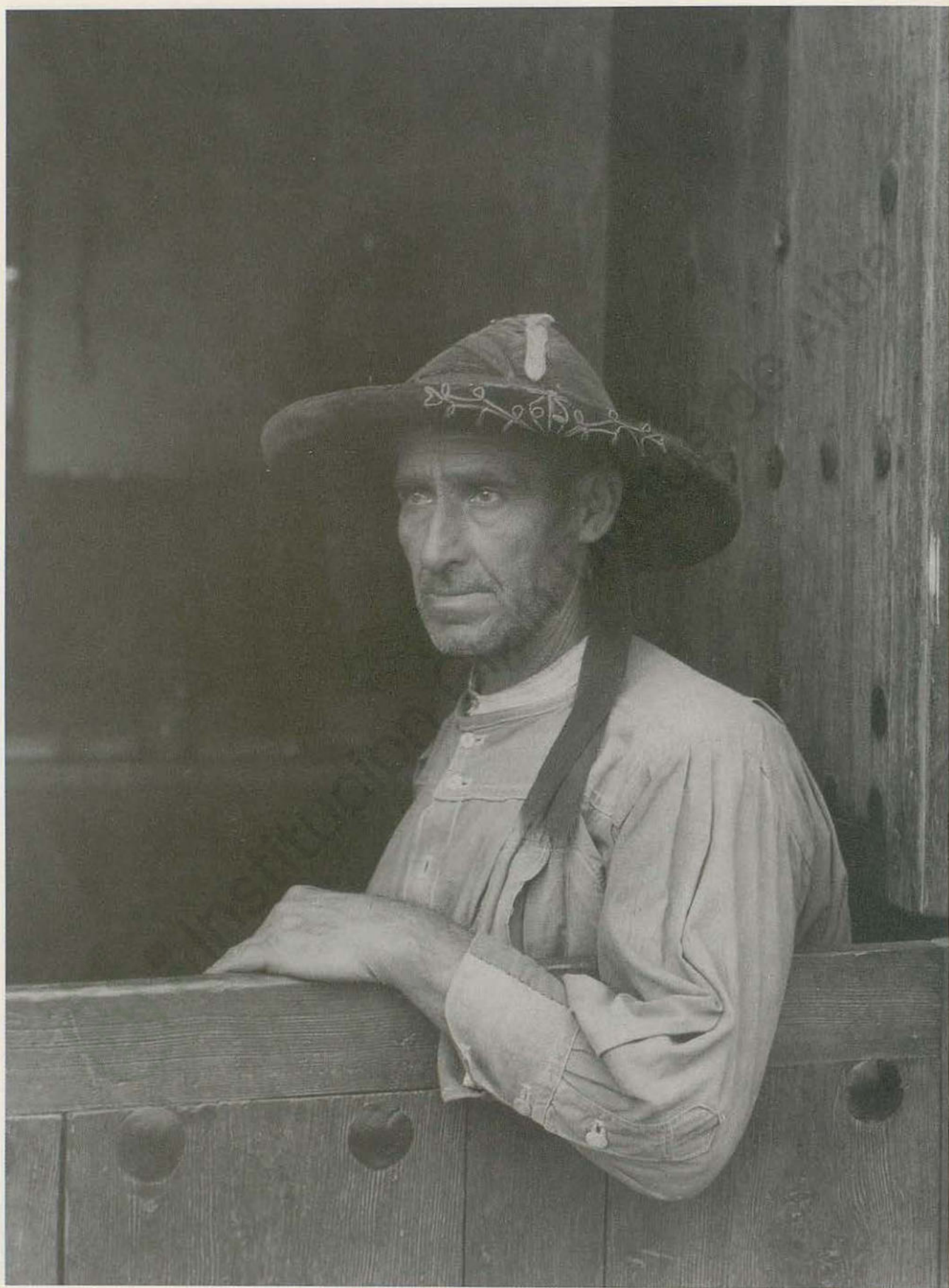
Arenas de San Pedro - Traje regional.





Arenas de San Pedro - Trajes típicos.





Arenas de San Pedro - Tipo del país.





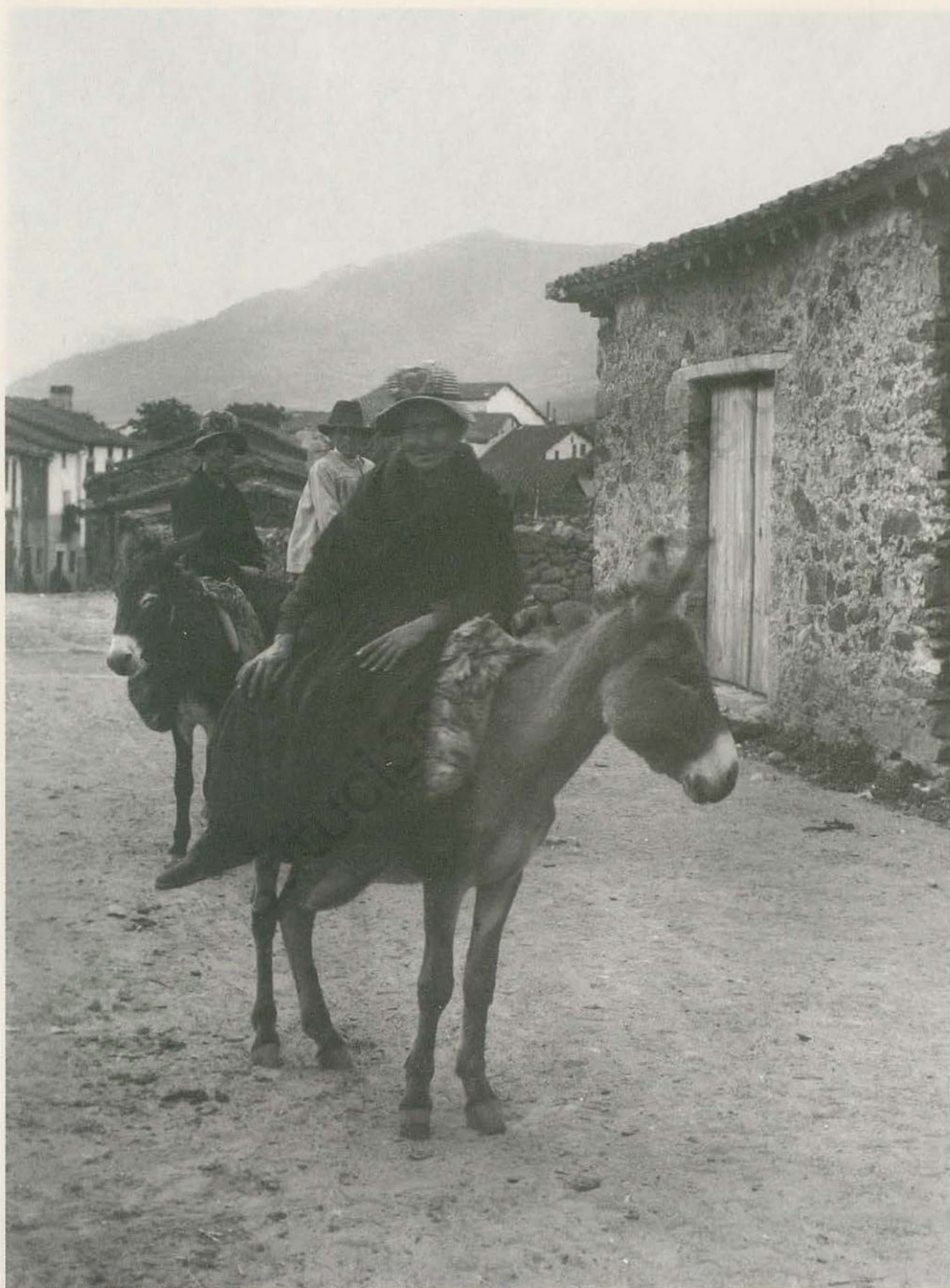
Barco de Ávila - Casa de Pedro La Gasca.





Barco de Ávila - Reja de casa particular, siglo XVII.





Barco de Ávila - Tipos del país.





Barco de Ávila - Mujer del país.





Barco de Ávila - Muchacha en traje de payesa.





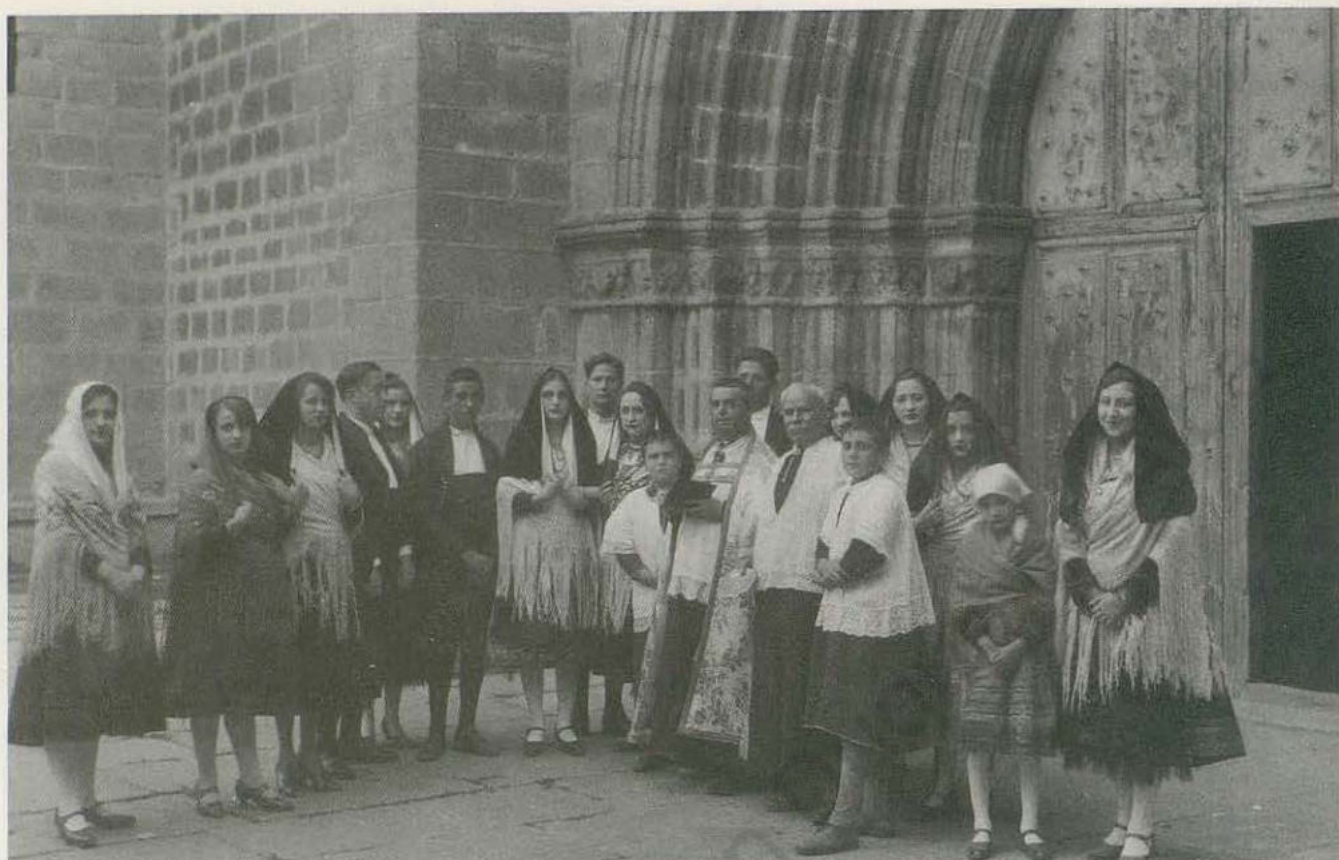
Barco de Ávila - Pareja en traje regional.





Barco de Ávila - Belleza Barquera.





Barco de Ávila - Iglesia, una boda típica.

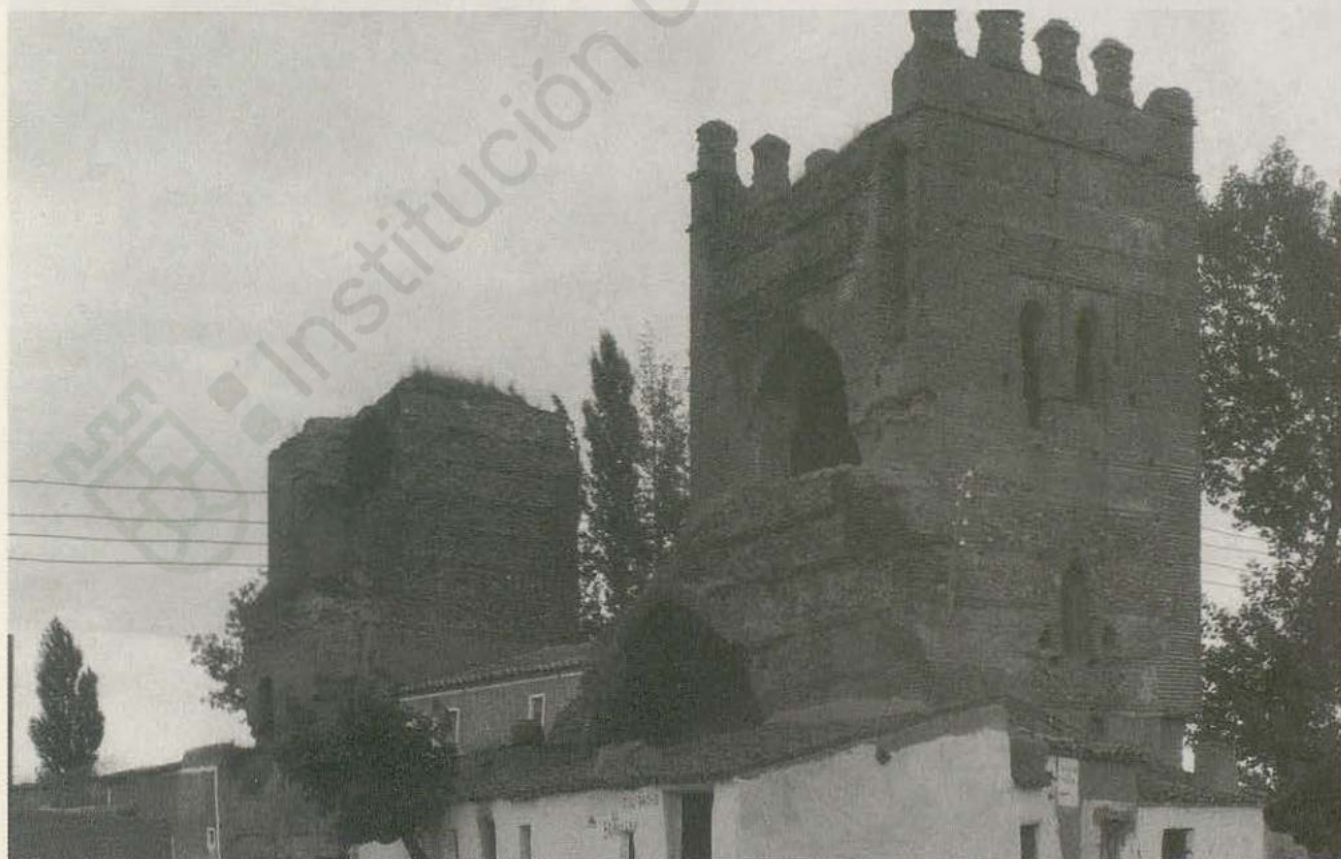


Madrigal de las Altas Torres - Puerta de la muralla.





Madrigal de las Altas Torres - Torres de la muralla.



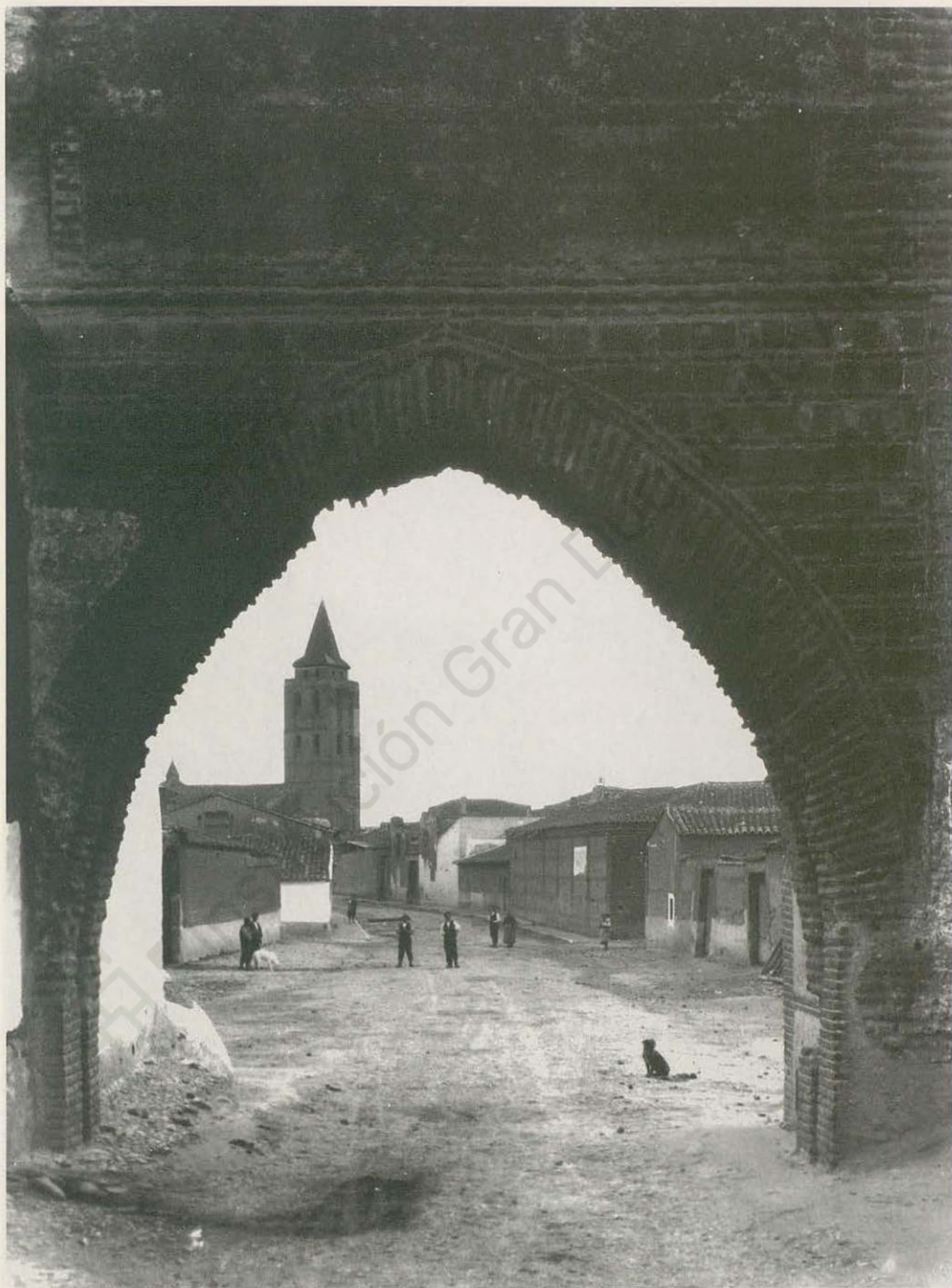
Madrigal de las Altas Torres - Torres de la muralla.





Madrigal de las Altas Torres - Fuente al pie de la muralla.





Madrigal de las Altas Torres - Una entrada a la villa.





Madrigal de las Altas Torres - Calle del Tostado, al fondo de la Iglesia.





Madrigal de las Altas Torres - Calle del Tostado, otro aspecto.





Madrigal de las Altas Torres - Calle del Tostado, detalle de la Iglesia.





Madrigal de las Altas Torres - Iglesia, interior.



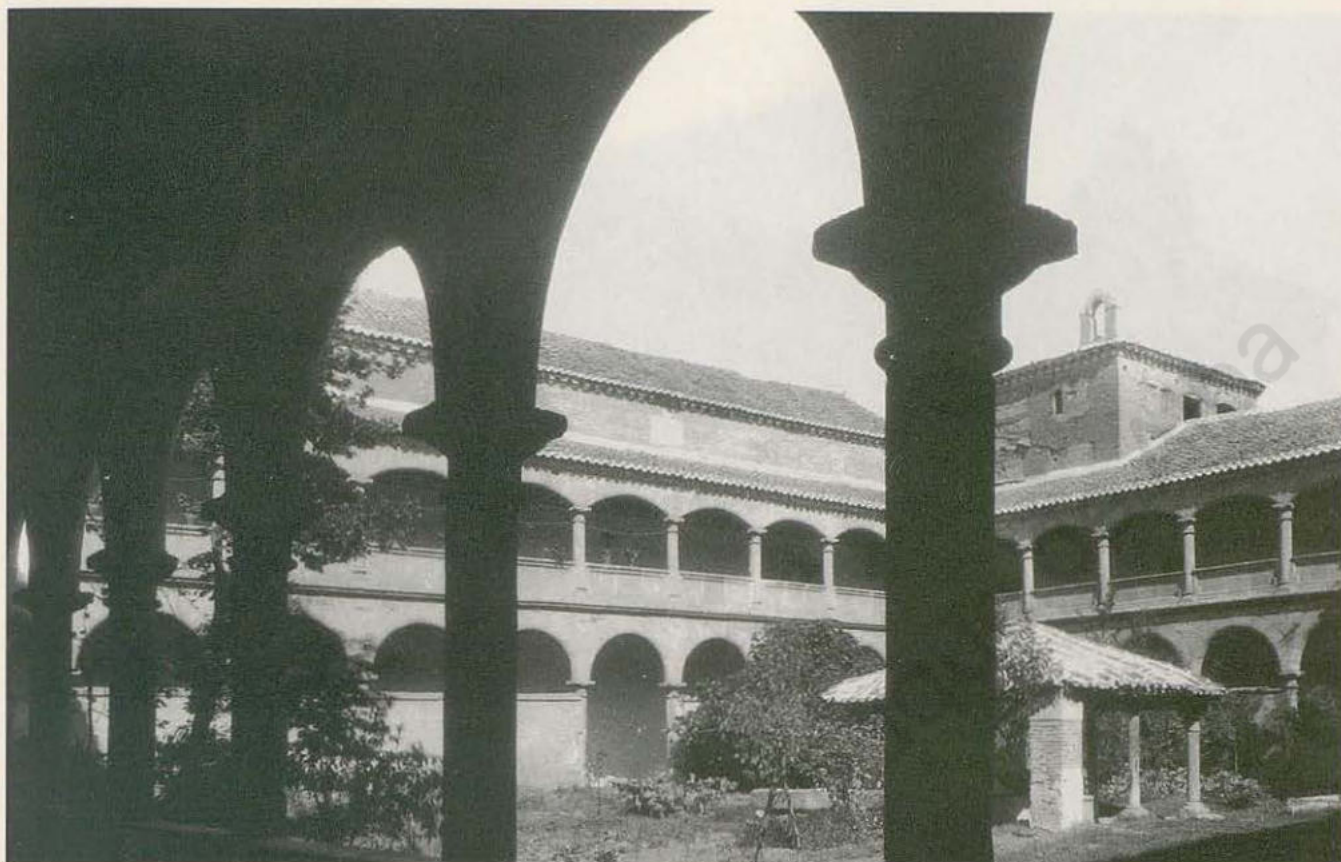


Madrigal de las Altas Torres - Convento de las Agustinas, fachada.



Madrigal de las Altas Torres - Convento de las Agustinas.





Madrigal de las Altas Torres - Convento de las Agustinas, patio.



Madrigal de las Altas Torres - Convento de las Agustinas, claustro del Palacio.





Madrigal de las Altas Torres - Hospital, fachada siglo XVII.



Madrigal de las Altas Torres - Antigua prisión.





Madrigal de las Altas Torres - Casa señorial.







DURANTE su estancia en Ávila, Albert Klemm tomó un indeterminado número de fotografías que servían de apoyo al texto que escribía. Ignoramos si éstas representan la totalidad de las que Klemm realizó (lo que parece extraño pues aparecen muy pocos de los lugares que visitó), y si su selección se acomoda a los intereses primigenios del autor. En cualquier caso, y a pesar de su pobre calidad gráfica, habida cuenta su valor etnográfico, aparecen aquí reproducidas.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7

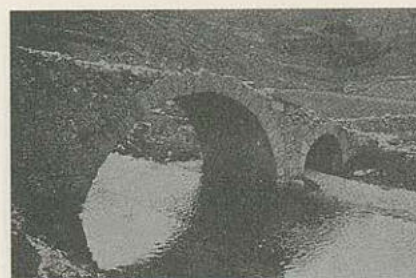


Foto 8





Foto 9



Foto 10



Foto 11



Foto 12

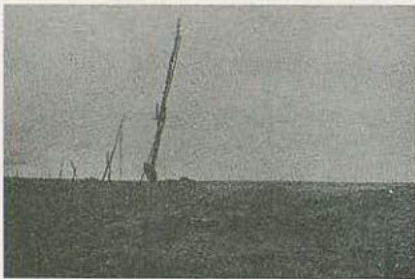


Foto 13



Foto 14



Foto 15



Foto 16



Foto 17



Foto 18





Foto 19

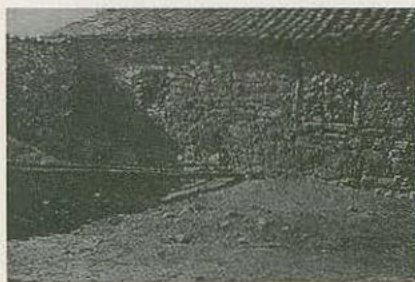


Foto 20



Foto 21



Foto 22



Foto 23



Foto 24



Foto 25



Foto 26



Foto 27



Foto 28





Foto 29



Foto 30



Foto 31



Foto 32



Foto 33



Foto 34

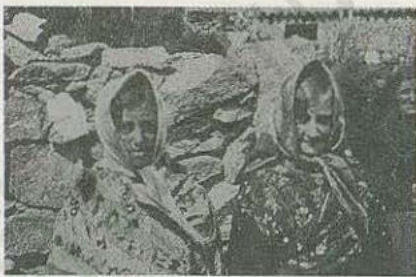


Foto 35



Foto 36



Foto 37



Foto 38



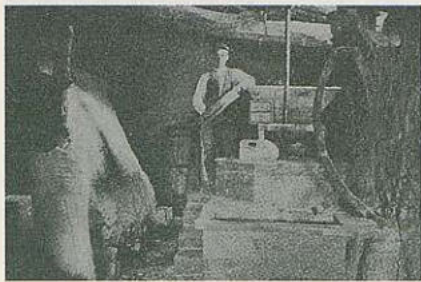


Foto 39



Foto 40



Foto 41

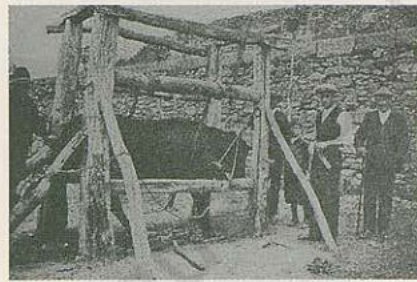


Foto 42



Foto 43



Foto 44



Foto 45



Foto 46



Foto 47



Foto 48





Foto 49



Foto 50



Foto 51



Foto 52



Foto 53



Foto 54



Foto 55



Foto 56

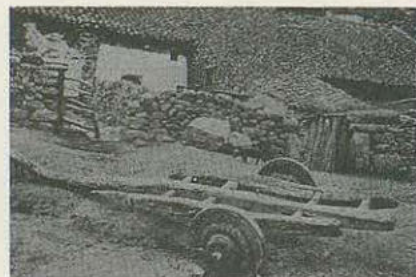


Foto 57



Foto 58





Foto 59



Foto 60



Foto 61



Foto 62



Foto 63



Foto 64



Foto 65



## FOTOGRAFÍAS DE KLEMM

- Foto 1. Valle del Tormes, camino vecinal cerca de Espino.  
 Foto 2. El Río Tormes con Puente de Duque de Alba (Espino).  
 Foto 3. Navaceda de Tormes, hacia el norte.  
 Foto 4. Casas con «portal» (Mi-Mu).  
 Foto 5. Camino vecinal (Mi-Mu), con el pueblo al fondo.  
 Foto 6. Camino vecinal con puente romano desde Arenas de San Pedro a Poyales. Al lado de la carretera moderna y visto desde ésta.  
 Foto 7. Dos carteros (Navaceda de Tormes).  
 Foto 8. Puente romano sobre el Río Berche, cerca del Navalsauz.  
 Foto 9. El Pozo de las Paredes, con puente romano, cerca de Navaceda de Tormes.  
 Foto 10. Puente primitivo sobre el Río Garganta cerca de San Bartolomé de Tormes.  
 Foto 11. Labradores de Mi-Mu. En la parte superior de la foto una parihuela.  
 Foto 12. Trajes (zamarra, zahones, calzones) de hombres y mujeres de Horcajo de la Ribera.  
 Foto 13. Cigüeñas para el riego cerca de Adanero.  
 Foto 14. Parte trasera de casas construidas en la misma sierra, con chimenea abierta. (Mi-Mu). Compárese foto 4.  
 Foto 15. Véase foto 4.  
 Foto 16. Pozo en Mi-Mu, con muchacha en traje típico.  
 Foto 17. Pozo en Hoyos del Espino.  
 Foto 18. Casa de dos pisos con balcón en Las Casas del Puerto de Tornavacas.  
 Foto 19. Balcón y construcción del tejado (canales) en San Bartolomé.  
 Foto 20. Butrón en el pajar para entrar el heno; hay que quitar las piedras para usarlo.  
 Foto 21. Entrada al pajar con ventana (Mi-Mu).  
 Foto 22. Traje serrano (La Zarza).  
 Foto 23. Tejadillo (Hoyos del Espino).  
 Foto 24. Tinado de leña sobre un portal en Horcajo, con puerta de madera.  
 Foto 25. Hogar con utensilios (Mi-Mu).  
 Foto 26. Otro hogar en Mi-Mu.  
 Foto 27. Vasar, lacena con cantarera (Mi-Mu).  
 Foto 28. Aguaderas para cuatro tinajas o cántaros; a la derecha mujer con cántaro.  
 Foto 29. Romanas y Peso de Cruz (Espino).  
 Foto 30. Árboles con caras (para sacar la resina) y tiesto (Arévalo).  
 Foto 31. Lavanderas con naso (escriño), tajuela y lavaderos.  
 Foto 32. Mujeres hilando y haciendo otras obras manuales en traje típico serrano. Véase también foto 66.  
 Foto 33. Labrador con sombrero de paño, zahones, chaqueta y azada; su mujer en traje típico serrano (gorra de paja, pañuelo y delantal).  
 Foto 34. Zamarra, calzones, sombreros, etc., en San Bartolomé.  
 Foto 35. Pañuelos y toquillas con ramos y bordados (Mi-Mu).  
 Foto 36. Trajes serrano de fiestas; en la pared pañuelo con bordado magnífico.  
 Foto 37. Mujeres en Los Llanos en traje típico, colorado. Observar especialmente los sombreros.  
 Foto 38. Presa del molino de Navalsauz.  
 Foto 39. Interior del molino de Navalsauz (véase también foto 16).  
 Foto 40. Chozo y quesera (Las Casas).  
 Foto 41. Vacas («domadas») con bozal y yugo con barzón.  
 Foto 42. Potro en El Barco de Ávila.  
 Foto 43. Portera de un labrado (Mi-Mu). Las piedras del medio se retiran cada vez que entra un carro.  
 Foto 44. Pareja de vacas con «ijada» (en la pértiga).  
 Foto 45. Carreta con heno (El Losar). Las vacas con melena.  
 Foto 46. Arando. Se ve bien la «ijada» y la sogá.  
 Foto 47. Cabaña cerca de Arévalo.  
 Foto 48. La trilla con el trillo (Villarejo). Una bestia está sin enganchar «para pisar».  
 Foto 49. Era comunal con trillos cerca de Arévalo.  
 Foto 50. Utensilios de la era: horcas con dos y cuatro dientes, trillo, cañiza, yugo arisco con barzón, sogá.  
 Foto 51. Aventear, apalear.  
 Foto 52. Arriero del Barranco con dos bestias.  
 Foto 53. Burro con silla de caballo con estribos (Espino).  
 Foto 54. Mulas con sus aparejos.  
 Foto 55. La mula del tronco con todos sus detalles.  
 Foto 56. «Fandanguillo».  
 Foto 57. Carretón (Navalsauz).  
 Foto 58. Carreta con los aros de madera (San Bartolomé).  
 Foto 59. Carro de arriero con toldo, tentemozos y bolsa entre las ruedas (Villarejo).  
 Foto 60. Mujer con rueca y huso en traje serrano. Compárese con foto 36.  
 Foto 61. Mujeres en traje serrano y traje moderno tomando el fresco (Espino).  
 Foto 62. Vaquero en Mi-Mu con manta, bastón y albarcas.  
 Foto 63. Transporte de arado.  
 Foto 64. Volquete con palos y red para transportar la paja: yugo arisco, tentemozo (Madrigal de las Altas Torres).  
 Foto 65. Almeal cerca de La Aliseda.













Institución Gran Duque de Alba



Albert Klemm

# La cultura popular de Ávila

Edición de Pedro Tomé

CON la publicación de la obra de Albert Klemm *La cultura popular de Ávila* se inicia la colección «*De acá y de allá. Fuentes etnográficas*» en la que tendrán cabida textos que, por su valor histórico o relevancia cultural, sean inolvidables referentes para la etnografía hispánica y americana.

La obra de Albert Klemm, miembro de la conocida Escuela de Hamburgo que articuló sus reflexiones en los primeros treinta años del siglo XX analizando las relaciones entre «palabras» y «cosas», más allá de su título nos permite acceder hoy a un vasto conocimiento tanto de actividades que hace años no se realizan como de palabras antaño usuales que han desaparecido. Como pone de manifiesto Pedro Tomé, científico titular del Instituto de Lengua, Literatura y Antropología (ILLA) del CSIC, en su *Estudio Introductorio*, los detallados análisis de Klemm, así como sus prolijas comparaciones, le permiten establecer paralelismos entre las culturas de Ávila y de otras áreas culturales y, a la vez, justificar un conjunto de conclusiones desarrolladas en tres niveles analíticamente diferenciados: resultados sobre Ávila, derivaciones de los mismos sobre España y, por último, corolarios generalizadores aplicables de manera casi universal.



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CIENCIA  
E INNOVACIÓN



ISBN: 978-84-964



9 788496 43

Inst. Gra  
396