

ALBERT KLEMM

**La cultura popular de la
Provincia de Ávila (España)**

PRÓLOGO

A mi querida esposa

La 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 pacientemente 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 Ávila¹, está situada en el mismo corazón de la Península Ibérica, entre 4°.12' y 5°.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, *Wirtschaftsgeographie*, págs. 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".²

La provincia se divide en seis partidos: Ávila, Arévalo, Piedrahita, El Barco de Ávila, Las Arenas de San Pedro y Cebreros. De acuerdo al Censo de la Población de España de 1910 tiene una superficie de 8047 km²; y el número de habitantes, conforme a la misma fuente era en 1900: 200.457. Madoz (III, 118) da las cifras siguientes: en 1587, 41.425 hab.; en 1768/69, 71.559 hab.; y (III, 133) en 1844, 114.685 hab.

¹ Cp. sobre la historia de la ciudad y de la provincia de Ávila Madoz III, 177 y sigs.

² Cp. también Madoz III, 120.

Según una estadística del año 1954 la provincia de Ávila tiene una población de 251.000 h., 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 ³ 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.

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 *S i e r r a* 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 (fotos 1-3). 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

³ Sánchez Gómez 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 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.

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 ltomillo; 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"⁴. 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 trago⁵. El "paseo para tomar el fresco" es casi obligatorio en la tarde⁶. 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 indumentaria⁷. El 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 desaparecido⁸. 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.

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

⁵ Cp. cap. Viticultura.

⁶ Encontramos observaciones similares sobre la Mancha en el libro de Jessen 162.

⁷ Sobre diferencias notables de la indumentaria en un ambiente relativamente limitado cp. Sánchez Gómez 665 y sigs.

⁸ Schmieder, Gredos 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.

Ofrecen un aspecto totalmente distinto ⁹ 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 paleolítico¹⁰. 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 ¹¹ 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: 2294 m.). También este repliegue en forma de cuña se aplana gradualmente hacia el norte. El tercer pliegue, la Sierra de Ávila (Cerro Castaño 1522 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 depre-

⁹ Observaciones análogas en la Mancha en la obra de Jessen 142.

¹⁰ Schmieder, Gredos 13: "In dem kastilischen Scheidegebirge haben wir eine gestörte, relativ gehobene Zone der iberischen Scholle vor uns".

¹¹ Cp. detalles en la obra de Sánchez Gómez 486 y sigs., 500 y sigs.

sión 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 afluentes¹², en verano casi ninguno llega hasta el río¹³. También el caudal del Adaja mismo es escaso en esa estación, de modo que no alcanza a mover las ruedas de los molinos de Avila 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 profundos¹⁴. 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 clima¹⁵, que corresponden a la triple división regional que acabamos de esbozar. En la llanura septentrional, hasta la ciudad de Avila, 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"¹⁶. A medida que aumenta la altura se espacian las precipitaciones pluviales en el transcurso del año¹⁷. En verano

¹² Sobre el aspecto hidrográfico Sánchez Gómez 533 y sigs.

¹³ Schmieder, Gredos 45.

¹⁴ Cp. FC III, 373.

¹⁵ Sánchez Gómez 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 2500 m. para salvar las sierras de la cordillera, y naturalmente precipitan las lluvias abajo y las nieves arriba". Madoz III, 120: "Esta provincia en su pequeño recinto tiene países de muy diversos temperamentos desde el más frío 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".

¹⁶ Schmieder, Gredos 43.

¹⁷ Cp. el mapa del tomo "España" pág. 128.

Sánchez Gómez 544: "Las lluvias son abundantes, pero desigual-

el calor es moderado, sobre todo del lado septentrional, al que llegan libremente los vientos frescos del norte¹⁸. 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 vegetación¹⁹.

Con las condiciones climáticas están íntimamente vinculadas las posibilidades de cultivo de los diversos "Kulturpflanzen"²⁰. 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

mente 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". 546: "Esta zona, de los 1500 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 1599 mm.; lluvia máxima el 26 de mayo: 123 mm.; meses de más lluvia, de setiembre a abril, recojiéndose en el de marzo 454 mm".

¹⁸ Sánchez Gómez 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 164 sobre la Mancha.

¹⁹ Schmieder, Gredos, 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".

²⁰ Cp. sobre las condiciones de la Mancha muy parecidas a las de nuestra comarca, Jessen 166 - 172.

Europa central, además y sobre todo alubias, que han dado cierta celebridad a la aldea de El Barco de Ávila ²¹. 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 ²². 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 Navaceda 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 ²³ o del ganado trashumante ²⁴.

En ninguna parte hemos observado señales de reforestación en gran escala. Sólo en Arévalo, que padece gran escasez de madera ²⁵, parece que han comenzado nuevamente a plantar pequeños pinares. En el resto de la región predominan vacíos ampliamente cubiertos de hiniestas (retama) ²⁶ y diversas especies de tomillo ²⁷.

A las diferencias características del paisaje corresponden diversidades

²¹ Sánchez Gómez 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 III, 141 y sigs.

²² Schmieder, *Wirtschaftsgeographie* 33 y el capítulo correspondiente de nuestro estudio.

²³ Cp. las exposiciones de H. v. Trotta - Treyden, *Die Entwaldung in den Mittelmeerländern*. En: Petermanns Mitteilungen 1916, págs. 248-253, 286 - 292.

²⁴ Schmieder, Gredos 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 dafür, dass er sich nicht wieder erholen kann, denn alle jungen Sprosse fallen ihnen zum Opfer"; cp. también Trotta-Treyden 248, 286 y sigs.; Sánchez Gómez 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".

²⁵ Como combustible se usa paja.

²⁶ Según Schmieder, Gredos 48 se trata de diversas especies de hiniesta: *piorno serrano*, *piorno albar*, *piorno blanco*, *piorno negro*. Los arbustos se llaman simplemente *monte bajo*.

²⁷ Trotta-Treyden 251.

en la fauna²⁸. 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 lobos²⁹, que ocasionan considerables daños en los rebaños según quejas de los pastores; entre las aves de rapiña se observan el buitre y el águila³⁰. 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 escurridizos³¹. Entre los reptiles citaremos la culebra, que no es venenosa y que se alimenta de animales pequeños como 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 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ 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 piorno³². La cría del ganado caprino parece igualar a la del ovino³³. 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.

²⁸ Sánchez Gómez 551 y sigs.

²⁹ Sánchez Gómez 551; Schmieder, Gredos 2, 52.

³⁰ Yo mismo pude observar dos veces esta ave gigantesca.

³¹ En algunos pueblos (p. e. La Zarza) son considerados como plato exquisito, fritos con patatas.

³² Schmieder, *Wirtschaftsgeographie* 32 dio para el año 1916 las cifras siguientes: ganado bovino, 51.000 cabezas; ganado ovino, 506.500 cabezas; Sánchez Gómez 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".

³³ Cp. ib. 675.

El emplazamiento de las poblaciones se adapta al terreno ³⁴. Los antiguos caminos reales han ejercido mucho menos influencia en el establecimiento de centros poblados que las condiciones topográficas e hidrográficas ³⁵. 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 ³⁶. Se trata de poblaciones que apenas sobrepasan el número de los 1.000 hab. cada una. La llanura, incluyendo el Valle Amblés, tiene según Schmieder (*Wirtschaftsgeographie* 36) una densidad de población de 19-20 hab. por km². En la parte superior del valle del Tormes, especialmente en torno a El Barco, hay entre las poblaciones mayores de 300-800 hab. 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 hab. 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 hab. por km². 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 hab.; la densidad de la población es de 33 hab. por km.² ³⁷.

Las condiciones económicas están estrechamente vinculadas con el sistema de división de la propiedad ³⁸. En nuestra región las tierras están en manos de unas cuantas familias nobles que cobran sus rentas

³⁴ Sobre la distribución de la población cp. también Sánchez Gómez 682 y sigs.; García Mercadal 70: "El castellano teme la soledad... y por ello agrupa sus viviendas"; FC III, 294.

³⁵ MF 421 y sigs.

³⁶ García Mercadal 72: "En la llanura los pueblos son grandes y muy distintos unos de otros".

³⁷ Schmieder, *Wirtschaftsgeographie* 36; hay que tener en cuenta que en las cifras citadas van incluídas también las regiones serranas con poca población. Según la *Geografía Universal* la prov. de Avila tiene una densidad de población de 26.02 habitantes por km² (1920). La *Enciclopedia Espasa* da los datos siguientes: "Población: 2 ciudades, 69 villas, 332 lugares, 58 caseríos y 6.847 edificios". Madoz 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 II, 138 y sigs.

³⁸ MF 488 y sigs.

en productos naturales, dejando a los campesinos apenas lo más necesario para vivir, sobre todo en el Valle Amblés³⁹.

... 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 comunicaciones⁴⁰ interlocales se hacen sobre todo por los antiguos caminos y senderos⁴¹. Sin embargo, justamente en los últimos

³⁹ Schmieder, *Wirtschaftsgeographie* 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 "trasojar" (sembrar legumbres en la tierra en que se ha levantado la cosecha de cereales) un 20 %"; Salvador de Madariaga, *España, Ensayo de historia contemporánea*. Madrid 1931, IIª Parte, 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 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".

⁴⁰ Schmieder, *Wirtschaftsgeographie* 22 y sigs.

⁴¹ Refiere Madoz III, 128 sobre el estado de las vías de comunicación en el año 1846: "Todos se hallan mal cuidados, y tales como la naturaleza del terreno los conserva... En el país no existe una legua de camino practicable para ruedas".

García Mercadal 8: "... la carencia durante mucho tiempo, de vías de comunicación, unido a nuestro tradicionalismo, han sido las causas de

años se ha intensificado mucho la construcción de carreteras ⁴². 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 ⁴³, 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

haberse producido la supervivencia de las formas populares nacionales"; FC 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".

⁴² 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.

⁴³ Schmieder, *Wirtschaftsgeographie* 23

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"⁴⁴. Los senderos y los caminos vecinales, empero, suelen tener tales puentes (cp. foto 10) que no les van en zaga, en cuanto a primitividad, a los puentes pintorescos observados por F. Krüger en los Pirineos⁴⁵. A veces, sin embargo, hay que conformarse con algunas piedras irregularmente distribuidas en el lecho y que sobresalen de la espumante corriente⁴⁶. En la llanura los caminos naturales siguen la línea más corta sin que los arroyos o ríos constituyan un impedimento⁴⁷. En la sierra en cambio se adecúan a los accidentes del terreno. A menudo están interrumpidos por alturas de difícil acceso y en otras ocasiones cuesta mucho hallarlos⁴⁸.

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 in-

⁴⁴ Fotos 2, 8, 9; igual que en la Sierra de Gata, etc.

⁴⁵ Cp. HPyr A I, foto 22 y A II, 392 y sigs.

⁴⁶ Cp. HPyr A II, 393; lo mismo en la Sierra de Gata.

⁴⁷ Schmieder, obr. cit. 24-25.

⁴⁸ Como me ocurrió a mí más de una vez.

corporadas 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 "alcalde pedaneo". 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*⁴⁹; 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 escuelas⁵⁰ 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 regular⁵¹.

Muchas canciones y antiguas costumbres se han conservado en el pueblo pasando oralmente de generación en generación. En oportunidad serán mencionadas⁵².

2. Breve descripción de las aldeas visitadas⁵³.

I. La primera aldea, Hoyos de Miguel de Muñoz (Mi-Mu), está situada, como su nombre lo indica, en una depresión, unida

⁴⁹ HPyr B 14: *turullu, turullera*; tales cuernos están conocidos también en León (Morán, Por tierras de León 38).

⁵⁰ Madoz 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.

⁵¹ Ya hizo la misma observación Madoz III, 133, hace cien años.

⁵² Cp. también Sánchez Gómez 660 y sigs.

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 piorno son las características del paisaje. Los habitantes son amables y hospitalarios, aunque algo reservados y callados al principio ⁵⁴.

2. Hoyos del Espino (Espino) ⁵⁵ 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 ⁵⁶ 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 ⁵⁷ 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 ⁵⁸.

3. Navacepeda del Tormes (Navacepeda) con alrededor de 180 vecinos = 750 habitantes ⁵⁹; está situada en una de las laderas meridionales y bien protegida de los vientos fríos del norte ⁶⁰. En vez de pinares son algunos bosques de encinas los que dan su carácter propio al

⁵³ Según Madoz III, 119 diversos de los lugares citados en la nómina siguiente han sido incorporados en la prov. de Ávila en el año 1800 aproximadamente.

⁵⁴ Madoz 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, 199h.

⁵⁵ Sánchez Gómez 497: "...las vertientes derechas que descienden de la Sierra de Villafranca y donde se asientan los pintorescos pueblos Hoyos del Espino, Navarredonda y Navalperal".

⁵⁶ Sánchez Gómez 560

⁵⁷ Madoz IX, 250.

⁵⁸ No hay que olvidar, sin embargo, los progresos hechos durante estos últimos 100 años —cp. Madoz IX, 250— debido a la iniciativa de algunos particulares,

⁵⁹ Según Sánchez Gómez 687: 772 habitantes; Nom. 1940: 729 habitantes.

⁶⁰ Madoz XII, 36: 130 vecinos, actualmente 180 vecinos.

paisaje. Como consecuencia de su situación se dan aquí algunos frutales, cebada y trigo. Foto 3.

4. A pie llegamos por un camino de herradura a San Bartolomé de Tormes (S. Bartolomé), lugar de aproximadamente 70 vecinos⁶¹. 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)⁶². Se llega a la misma por 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 considerable⁶³. 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 (foto 12)⁶⁴.

6 y 7. En Navalperal de Tormes (Navalperal)⁶⁵ y en La Aliseda de Tormes (Aliseda)⁶⁶ 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

⁶¹ Según Sánchez Gómez 687: 303, según Nom. 1940: 308 habitantes.

⁶² Según Sánchez Gómez 687: 860, según Nom. 1940: 518 habitantes.

⁶³ Madoz IX, 226.

⁶⁴ En los últimos cien años el lugar se ha decidido más bien para la ganadería.

⁶⁵ Sánchez Gómez 687: 870 h.; Nom. 1940: 536 h. Madoz XII, 61: 80 casas de inferior construcción, diferentes calles bastante malas; caminos en mal estado.

⁶⁶ Sánchez Gómez 686: 686 h.; Nom. 1940: 672 h.

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 alubias⁶⁷, han dado a estas aldeas una desahogada posición económica.

8 y 9. Los Llanos de Tormes (Los Llanos)⁶⁸ y Hermosillo⁶⁹ 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 ganado⁷⁰.

10. El Barco de Ávila (El Barco)⁷¹ 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 región⁷². 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,

⁶⁷ Sánchez Gómez 560.

⁶⁸ Sánchez Gómez 686: 478 h.; Nom. 1940: 336 h.

⁶⁹ 136 h. - 190 h.

⁷⁰ Madoz X, 487: "Los Llanos - clima mediano; tiene por anejo a Hermosillo, y ambas componen 60 casos 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".

⁷¹ 1891 h. - 2062 h. Madoz 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".

⁷² Schmieder, *Wirtschaftsgeographie* 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).

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 ⁷³.

11. El Losar ⁷⁴, 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 ⁷⁵, cultivo que ha sido sustituido en gran parte por el de las patatas y el de las alubias ⁷⁶, 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 S.O. de la provincia es

12. Las Casas del Puerto de Tornavacas (Las Casas) ⁷⁷, 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 ⁷⁸. Además del cultivo de las patatas y alubias, su principal fuente de riqueza está en los rebaños de ganado 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

⁷³ Madoz: "Defendida por una fuerte muralla, bastante moderna con un cast. o fort. que la domina".

⁷⁴ 450 h. - 830 h., con edificios de 2 y hasta 3 pisos; signos de modernización rápida.

⁷⁵ Sánchez Gómez 554; cp. cap. Cultivo de lino.

⁷⁶ id., 554, 559.

⁷⁷ Sánchez Gómez 686: 814 h.

⁷⁸ id. 560; Madoz VI, 50.

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.⁷⁹ de altura y tiene unos 80 vecinos⁸⁰. 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 excepción⁸¹ 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 una 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 1000 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 humana⁸².

15-17. Mombeltrán⁸³, Arenas de San Pedro (Arenas)⁸⁴ y Poyales del Hoyo (Poyales)⁸⁵ 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:

⁷⁹ Según *Guía geográfico-histórico de la Provincia de Avila* de A. Rivera, Madrid, 1927.

⁸⁰ Madoz XVI, 660: 72 casas con 260 habitantes; Sánchez Gómez 685: 361 h.; Nom. 1940: 350 h.

⁸¹ Cp. Madoz y Sánchez Gómez 667.

⁸² Cp. ya antes y Schmieder, Gredos 55; Madoz 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 h.

⁸³ Madoz XI, 473: villa, sobre 400 casas de buena construcción; Nom. 1940: 2.041 h.

⁸⁴ Madoz II, 512: Villa, 600 casas; terreno bueno. Nom. 1940: 4068 h.

⁸⁵ Madoz XIII, 182: Villa, 520 - 550 casas, clima mediano, terreno de mediana calidad, teniendo una hermosa vega. Nom. 1940: 1612 h., 440 casas viviendas.

18. Niharra⁸⁶, 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 requemada 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 Arévalo⁸⁷. Allá 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 Matcabras (Moraleja)⁸⁸ y Palacios Rubios⁸⁹ 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 (Foto 13). 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. Allá arriba se encuentra también la antigua ciudad llamada Madrigal de las Altas Torres (Madrigal)⁹⁰, que hace una deso-

⁸⁶ Madoz XII, 163. terreno llano; 75 casas inferiores; terreno de tercera calidad; Nom. 1940: 392 h.

⁸⁷ Madoz II, 539: Villa; 600 casas habitadas; la muralla y fortaleza con que estuvo defendida la villa hasta los tiempos medios. Nom. 1940: 4.084 h.

⁸⁸ Madoz XI, 585: terreno llano, clima propenso; 33 casas de inferior construcción, 93 almas. Nom. 1940: 223 h.

⁸⁹ Nom. 1940: 223 h.

⁹⁰ Madoz 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: 3497 h. en total.

Pocos recuerdos de su pasado glorioso: "En esta Villa celebraron cortes los Reyes Católicos en 1476", etc.

lada 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 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 Adanero⁹¹, 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. ¿Habría 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 Sainz (MF págs. 444 y sigs.) refleja una sensible falta de conocimientos exactos sobre las provincias de la España central (sobre todo en las págs. 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.

⁹¹ Madoz I, 80: situada en una planicie; clima sano; 218 casas, 774 h.; Nom. 1940: 770 h.

LA CASA RURAL

1. Los tipos de casa ⁹².

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 ⁹³.

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).

⁹² Cp. sobre la casa rural de España y más especialmente de las regiones colindantes FCE III, 369 y sigs.: las viviendas de la España árida; MF 444 y sigs.; W. Giese, Los tipos de casa de la Península Ibérica. RDiTrPop VII (1951), 563-601; N. Hoyos, La casa tradicional en España. En: Temas Españoles, n° 20, 1952; HPyr A I, 107 y sigs.; García Mercadal.

Hopfner 77 y sigs.: Castillas; B. Pensado, Extremadura 15 y sigs.; González Iglesias, *La casa albercana*. Salamanca 1945; Serrano Lafita, La Alberca 10 y sigs.; datos de V. Schlee sobre La Alberca; Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana; Ortego, La Ribera soriana 63 y sigs.; M^l R. Miralbes, *La trashumancia soriana en el momento actual*. En: EstGeogr XV (1954), 353 y sigs.; A. M^l. García Terrel, Salduero: Alto Duero; M^l. C. Gimeno Arcos, La Muela: secano aragonés.

⁹³ García Mercadal 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..."; pág. 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".

MF 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".

FC III, 420: Casa de la Guadarrama.

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 ⁹⁴, 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 ⁹⁵. La casa unicelular tal como la describe F. Krüger como característica de regiones arcaizantes ⁹⁶ 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. Lám. 2⁷; foto 4.

Se entra en la casa por un portal techado, pero abierto hacia afuera ^{1a} y de aquí se pasa por una puerta a un pasillo oscuro, *mediocasa*, al que dan todas las otras piezas ⁹⁷. El primer aposento a la derecha es el más importante de la casa, porque es allí donde principalmente transcurre la vida doméstica: la cocina con el hogar ⁹⁸. 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 ⁹⁹ y por el pasillo a través de la puerta de entrada perma-

⁹⁴ Cp. HPyr A I, 193; MF 455 y sigs.

⁹⁵ García Mercadal 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".

⁹⁶ GK 48 y sigs.; HPyr A I, 161.

^{1a} Cp. sobre variantes del portal-zaguán en Extremadura B. Pensado 16, en La Alberca Serrano Lafita II, en Toledo Jiménez de Gregorio 34 y sigs.

⁹⁷ Presentan una distribución parecida las casas pinariegas de Soria (HPyr A I, 224; etc.).

⁹⁸ García Mercadal 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, *A lo largo de las fronteras de la Rumania*. AILi VI, 1, y sigs. sobre la diferencia fundamental entre *cocina* y *stube* como pieza de habitación en los países románicos.

⁹⁹ Cp. foto 14; por lo tanto la abertura superior de la chimenea está sin cubrir. Pueden compararse también las cocinas oscuras de Soria (García Mercadal 84), Cespedosa de Tormes (Sánchez Sevilla § 120), Sanabria (GK 77) y de la Alberca (Serrano Lafita 12, con descripción detallada).

nementemente abierta ¹⁰⁰. Estas dos pobres entradas de luz sólo imperfectamente iluminan la cocina, de modo que ésta se encuentra siempre en penumbra ¹⁰¹. 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 ¹⁰² hasta el desván. Allí se conservan el trigo —en depósitos que tienen forma de caja, llamados *arcones* o *troj*, *troje* ¹⁰³—, el heno para el ganado menor, que también se cobija en la casa, además leña y trastos ¹⁰⁴. En el desván se halla la única ventana de la casa ¹⁰⁵: 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 ¹⁰⁶.

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* ¹⁰⁷ secados al aire o ladrillos propia-

¹⁰⁰ Todas las casas están abiertas con la puerta hacia el Este o Sur; cp. también HPyr A I, 158, 166; GK 77; sobre la Mancha FC III, 415; García Mercadal 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"; MF 465.

¹⁰¹ Cp. también: Hogar, chimenea.

¹⁰² GK 52; Krüger, Las Brañas 177: falta de escalera.

¹⁰³ Cp. Krüger, Mobiliario A 53; sobre el *troje* para granos en Toledo cp. Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 47, 48, 51, 61; *atroje* 'troje' Guadalajara (RDITrPop VII, 137); *troja* 'troj, granero' (Alvar, Tenerife 150, 248); etc. Cp. también cap. Molino de aceite.

¹⁰⁴ Igual que en la Alberca (Schlee; Iglesias 41)

¹⁰⁵ GK 79; HPyr A II, 10, con referencia a Soria y Guadarrama; García Mercadal 70: "Las casas de estos pueblos están abiertas por reducidos y escasos huecos". MF 446: "... los muros y la construcción y reparto de los huecos, ambas con variaciones que son función de la temperatura y de la humedad...".

¹⁰⁶ Sobre tal separación marcada en los Pirineos cp. HPyr A I, 213.

¹⁰⁷ Lo mismo en la Mancha (MF 454).

mente 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 mortero¹⁰⁸. Sólo para los dinteles y las jambas de las puertas 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 pulir¹⁰⁸. Para los ángulos, sin embargo, se eligen piedras particularmente grandes y lisas¹⁰⁹.

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*^{1*}.

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 calor¹¹⁰. 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 fuera¹¹¹; si ello ocurre es en general índice de mayor bienestar económico del campesino. El suelo es de barro apisonado (*tierra machada, barro machado*)¹¹².

¹⁰⁸ Cp. la foto 16.

¹⁰⁹ Foto 17; HPyr A II, 1.

^{1*} Cp. Krüger, El mobiliario popular B 62 y sigs.: bancos de piedra. Sobre Extremadura cp. Anderson, Spanish Costumes págs. 113, 121, 134, 190, 255, con fotos; sobre Toledo Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 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' Hurdes (REstExtra XII, 191), sobre el *poyo* en la cocina (para dormir o como asiento) Jiménez de Gregorio 56, 62.

Frecuente también en la topografía: *poyato* 'la cornisa que se forma en ciertas rocas o riscos, en las estribaciones de la sierra' (RDITrPop I, 685: Segovia).

Sobre la palabra *poyo* cp. cap. Lagar de vino.

¹¹⁰ Cp. HPyr A I, passim; García Mercadal 85: disposición en planta, para evitar el frío y aprovechar lo más posible el calor, prov. de Soria.

¹¹¹ Cp. nuestra foto 5; García Mercadal lám. 29: Hurdes.

¹¹² Lo mismo en La Alberca (Iglesias 35).

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 (foto 17), 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 (lám. 2 b) y por la parte extrema. En algunos casos observamos una sólida escalera de madera ¹¹³ que une el pasillo con el desván.

Si además aparece un portal con alero (como prolongación del tejado) —cp. foto 18— abierta hacia afuera, hay que contarlo más bien como formando parte del corral y no de la casa, como indica claramente también su designación: *corral* ¹¹⁴. Lám. 2 b.

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 ¹¹⁵.

Distribución de las piezas (lám. 2 c):

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 ¹¹⁶, que en el interior de la casa va del vestíbulo a la planta alta, se encuentra el gallinero ¹¹⁷.

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.

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 ¹¹⁸.

¹¹³ HPyr A I, 181, 197.

¹¹⁴ Observaciones parecidas en León GK 119

¹¹⁵ GK 52; HPyr I, 110, 113; Messerschmidt 88; etc.

¹¹⁶ También en la Alberca observamos generalmente escaleras interiores (Iglesias 51).

¹¹⁷ Cp. Sánchez Gómez 669.

¹¹⁸ Lo mismo en la Alberca (Iglesias 53; Schlee), en las Hurdes (B. Pensado 16, 17) y numerosas otras regiones; HPyr A I, passim.

Para acelerar la salida del humo y para procurar a la vez a la cocina un poco de luz ¹¹⁹ se puede *correr* desde abajo una de las tejas con un palo; tal abertura se llama *lumbreira* ¹²⁰. 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* ¹²¹, 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 ¹²².

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 ¹²³, 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 espaciosas de dos plantas con balcón (lám.

¹¹⁹ Cp. ya antes, tipo 1; sobre cocinas sin ventana y luz en la Alberca véase Serrano Lafita 12; GK 50.

¹²⁰ GK 78; Sánchez Sevilla § 120: *lumbreiro*; En la Jara toledana *lumbreiro* en el patio, para cocinar de pie en el verano (Jiménez de Gregorio 51, 59).

¹²¹ Sánchez Sevilla § 120; HPyr A I, 115.

¹²² HPyr A II, 93; Iglesias 35: Alberca.

¹²³ Según FC III, 412 y sigs. se encuentran tipos de casas semejantes en las provincias de Cáceres, Salamanca, Segovia, Soria y Burgos.

2 d)¹²⁴. La parte alta de estas casas está generalmente construida de ladrillos; la parte baja siempre de piedras¹²⁵. Las más antiguas de esas casas fueron levantadas hace ya como 150 años¹²⁶, y esto nos da derecho a considerarlas ya como propias y típicas de la región. Conjuntamente con éstas 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 espaciales¹²⁷.

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 casa¹²⁸, ocupa casi la

¹²⁴ Cp. con la foto 19 la de Tras os Montes reproducida en Krüger, WS X, 117, foto 47.

García Mercadal 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, RestExtr 1956, lám. 12 *corredor*; Serrano Lafita 11: La Alberca *solana*; Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 40 y sigs. *solana*; FC III, 374 Ávila; etc.

¹²⁵ FC III, 410; condiciones parecidas en La Alberca, cp. G. Iglesias 42.

¹²⁶ La inscripción de una de tales casas lleva la fecha de 1813.

¹²⁷ García Mercadal 11: "Las formas y tipos de esta arquitectura están íntimamente ligados con las formas de la propiedad y el cultivo".

¹²⁸ Cp. HPyr A I, 203, 209; Krüger, *A lo largo de las fronteras de la Rumania*. AILi VI, 55 - 57: también sobre *salle*, *salon*, etc. en otros países.

mitad de la planta alta y da a la calle. *Alcobas*¹²⁹ provistas de puertas o de cortinados demuestran 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 loza¹³⁰, los vasos y otros utensilios de mesa; la mesa y sillas completan el inventario. Una puerta provista de cristales conduce al balcón¹³¹. Este se apoya sobre las puntas salientes o *canes*¹³² de las vigas del techo de la planta baja; a veces va reforzado por puntales o *postes* que sobresalen de la pared; el tejado sobresale un buen trecho del balcón¹³³. 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* aparte¹³⁴.

b) La casa de dos plantas del Barranco¹³⁵ se asemeja en la distribu-

¹²⁹ Cp. también lám. 2 e; sobre la difusión de alcobas en la Península Ibérica cp. Krüger, El mobiliario popular A: cap. camas; reproducción fotográfica de *bed alcoves* en Montehermoso: Anderson, *Spanish Costume* 115; Serrano Lafita, La Alberca 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”.

¹³⁰ Cp. Krüger, El mobiliario popular A: cap. Vasares.

¹³¹ GK 50, 80 y sigs.; HPyr A II, 18.

¹³² HPyr A II, 82; lo mismo en la Alberca; sobre el uso metafórico cp. Alonso, Enciclopedia, s. v.

¹³³ Foto 20; cp. HPyr A I, 114, 171 y numerosas variantes en otras regiones del centro y Oeste de España.

¹³⁴ HPyr A I, 89, 106.

¹³⁵ Cp. sobre el tipo HPyr A I, 121; FC 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. . .”.

ción mucho a la de El Barco (lám. 2 e)¹³⁶. 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 uva¹³⁷; 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 ladera¹³⁸. En la pared trasera de la *bodega* hay una escalera, que conduce al sótano (subterráneo)¹³⁹ 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 casa¹⁴⁰. Es frecuente encontrar en la planta baja una *cuadra*¹⁴¹ 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 calle¹⁴². 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 entramado¹⁴³, formado por vigas perpendiculares o tra-

¹³⁶ Cp. FC III, 301 plano de una casa de la Montaña; ib. III, 410 y sigs. Encontramos una distribución semejante en La Alberca (Iglesias 32). FC III, 374, 375: foto del Valle del Tiétar (Ávila). Cp. sobre balcones las referencias dadas ya antes.

¹³⁷ El Barranco es un país de viñas.

¹³⁸ Cp. HPyr A I, 176 y *passim*.

¹³⁹ MF 456.

¹⁴⁰ Cp. la foto del Valle del Tiétar en FC III, 374.

¹⁴¹ Cp. Sánchez Sevilla § 120; HPyr A I, 108, 110, 130, etc.

¹⁴² Cp. HPyr A I, 86, 146, 177; ib. foto 85, etc.

¹⁴³ Cp. HPyr A I, 200; García Mercadal 77-78; FC III, 408 y sigs.; con ejemplos de Soria y Segovia; Iglesias 42: La Alberca, con descripción detallada; FC 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, Los tipos de casa 585; Hopfner 75, 76, fig. 40: Meseta; Iglesias foto 11 y sigs.: La Alberca.

montes y horizontales o *cuartones*¹⁴⁴. 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 balcón¹⁴⁵ constituye un adorno solamente "para asomarse", para poner flores¹⁴⁶, pero no para depósito de madera¹⁴⁷. 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 parra¹⁴⁸ 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 Arévalos 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 apisonado¹⁴⁹. 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 (lám. 2 f): detrás de la puerta de entrada está el *portal*, que se prolonga a través de toda la casa hasta la puerta del fondo.

¹⁴⁴ Iglesias 50.

¹⁴⁵ Cp. sobre el balcón ya antes y FC III, 411.

¹⁴⁶ Contrariamente a lo observado en La Alberca donde exclusivamente sirve para fines prácticos; cp. Iglesias 44.

¹⁴⁷ Como en valles pirenaicos (HPyr A) y en el NO (GK 80).

¹⁴⁸ Cp. en FC III, 159 una linda fotografía de La Alberca.

¹⁴⁹ FC III, 382, 385: casas de barro en las provincias de Palencia, Valladolid, León y Zamora; sobre la técnica de las *tapias* Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 22 y sigs. Sobre el término y la difusión de las *tapias* también Alonso, Enc. del idioma y A. Dornheim, *Cercos, puertas y tranqueras en el Valle de Nono (prov. de Córdoba, Argentina)*. Mendoza, Instituto de Geografía, 1959 (con referencias a los países hispanoamericanos). HPyr A II, 3.

Al *portal* (o pasillo) dan diversas puertas:¹⁵⁰ 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.

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 ¹⁵¹ que se hace sin entramado ¹⁵². 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* ¹⁵³; '*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* (lám. 3) ¹⁵⁴ se compone de las siguientes partes: dos piezas laterales, la *barra hembra* y la *barra macho*; una pieza inferior o *abuja* ¹⁵⁵ 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* ¹⁵⁶ entre los *tapias*. Estos se quitan cuando se ha introducido ya tanto barro, que por su misma presión mantiene separados a los *tapias*. El barro es allí mismo trabajado enérgicamente con una *azada*. (lám. 16 a) 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

¹⁵⁰ La misma disposición en Soria (García Mercadal 85).

¹⁵¹ Existe cierta analogía con la descrita por García Mercadal 73, 76, 78: La Mancha; MF 446, 456: casas de tierra y adobes de Aragón, León, Castilla, La Mancha; FC III, 382 y sigs.

¹⁵² FC III, 402-403: construcción de muro de tapial (dibujo), ib. pág. 401: Ardoncino (León).

¹⁵³ Cp. HPyr A II, 3 (y arriba nota 149).

¹⁵⁴ Cp. FC III, 403.

¹⁵⁵ = *aguja*.

¹⁵⁶ Sobre el término (de *coda*) cp. Alonso, Encicl.

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: *rozas*. Una vez terminada una sección, y quitado el marco de madera, se alisa el muro. Primero se le humedece con un sepillo "se lo da una rocita - una rocita de agua", luego se le *palmetea* con un *paletón* (lám. 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*"¹⁵⁷. Las paredes ya listas y suficientemente secas se blanquean, "*jalbegar con cal*"¹⁵⁸ 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*¹⁵⁹.

No debe empero dejarse de mencionar que en Moraleja hay también casas construidas totalmente de *adobes*¹⁶⁰. En Niharra aparece una casa de construcción híbrida, de una sola planta: la parte inferior del muro de piedra, la superior de adobes¹⁶¹, 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*¹⁶². La masa se mete bien apretada en un *molde* de madera (lám. 3) que previamente se

¹⁵⁷ Cp. García Mercadal 73; encontramos la misma construcción de "verdugadas de ladrillo" también en la Mancha (FC III, 440).

¹⁵⁸ Cp. FC III, 390.

¹⁵⁹ FC III, 404.

¹⁶⁰ Sobre el empleo de adobes en los países meridionales cp. HPyr A II, 2-3; Ch. Parain, *La Méditerranée*. Paris 1936, pág. 145: la maison de terre.

¹⁶¹ Ocasionalmente en los Prepirineos, HPyr A I, 115, nota 3.

¹⁶² Cp. *sobar* 'amasar, ablandar la masa de pan' en Santander (Alonso), 'apretar los higos, estrujarles la cabeza' Hurdes (REstExtr XII, 200); etc.

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*¹⁶³

el revestimiento de las paredes externas e internas -*revoco*; id. con cal -*jalbegar*, *blanquear*.

el zaguán techado que se abre hacia afuera -*portal* (gen.)¹⁶⁴, *soportal*, *zaguán* (Mombeltrán), *tinado*, *tenada* (S. Bartolomé, El Losar)¹⁶⁵, *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)¹⁶⁶, *patio* (El Losar)

la puerta de entrada-*puerta*, *puerta carretera*

la puerta dividida en dos partes, superior e inferior-*puerta cimera* / *puerta bajera*, *puerta chica* / *grande* (Horcajo), *puerta de arriba* / *de abajo* (Niharra, Moraleja)

¹⁶³ *medianil* 'tapia que divide dos heredades o huertos' Navarra-Aragón, 'pared medianera' Asturias (Alonso, Encicl.).

¹⁶⁴ HPyr A I, 111, 130.

¹⁶⁵ Cp. sobre *tinado*, *tenada* también más adelante págs. 46, 108, 151 y ya antes HPyr A I, 112, 131 - 132; GK 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); *tenada*, *tená*, *tiná* con sus diversas acepciones en la prov. de Toledo (Jiménez de Gregorio, Vivienda Jara toledana 16, 18: en un principio una cubierta de ramaje); *tenada*, *tinada* (Alonso, Encicl.); García de Diego 6696; Corominas IV, 449; *tenada* 'lugar en el cual se almacena la hierba, encima de la cuadra' Asturias oriental (Ferrer Regales 144, lám. XIV, XVII).

¹⁶⁶ Corresponde a *antecasa* en GK 51, con foto; cp. *meio da casa* en Portugal (A Arte Popular em Portugal I, 84).

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* ¹⁶⁷

la puerta posterior que da al exterior, en la planta alta, en Villarejo -*postigo*

Cierres de las puertas:

a) el tarugo sencillo de madera giratorio -*tranca* ¹⁶⁸

b) el pasador con perno redondo, de madera o hierro, -*cerrojo*; los dos
aros por los que pasa, -*argollas*, el agujero en la pared para la punta
del cerrojo -*roto*.

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 -*solera* (gen.), *entramo*
(Espino), *umbral* (Moraleja)

el dintel superior -*tapa de puerta* (Mi-Mu), *tranquero* (Espino) ¹⁶⁹, *carga-*
dero (Moraleja), *toza* (Los Llanos) ¹⁷⁰

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:

cocina

el cuarto de lujo -*sala*

el pequeño cuarto de estar -*salita*, *salilla*

el cuarto para los víveres -*despensa*, *cuarto guarda* (Villarejo)

comedor

el cuarto para depósito de patatas -*cuarto / habitación para patatas*

¹⁶⁷ Cp. sobre el significado primario y secundario de *hornilla* Alonso, Encicl.

¹⁶⁸ HPyr A II, 5, 8; Alonso, Encicl.; García de Diego 6779; Corominas IV, 539, 1086.

¹⁶⁹ GK 72; cp. la nota anterior.

¹⁷⁰ GK 73; Alonso, Encicl.: *toza* = 'dintel' Salamanca, Extremadura; García de Diego 6692; Corominas IV, 519.

¹⁷¹ Cp. la difusión de las *alcobas* Krüger, El mobiliario popular A: cap. Cama.

el dormitorio pequeño, separado de otra habitación, de dos metros de profundidad aproximadamente *-alcoba*¹⁷¹
 el depósito para el vino -donde se pisa la uva *-bodega*
 el sótano donde se guarda el vino *-cueva*¹⁷², los espacios ahuecados en la pared *-nichos*, el último, en el extremo de la cueva *-testera*¹⁷³
 la parte inferior de la casa *-planta baja*
 la parte inmediata superior *-piso (del) medio*
 el desván: *doblado* (Mi-Mu), *doble* (Mi-Mu, Villarejo)¹⁷⁴, *desván* (Los Llanos), *sobrado* (Las Casas, Villarejo, Niharra)¹⁷⁵, *piso de arriba*.
 el corral o espacio destinado a las aves que queda en la casa al lado del portal *-casillo, gallinero*
 el balcón *-balcón* (gen., también en S. Bartolomé, Villarejo)¹⁷⁶, *solana* (llamado así el balcón grande en S. Bartolomé para distinguirlo del más pequeño)¹⁷⁷; el balcón posterior en Villarejo *-terrado*¹⁷⁸
alas del tejado; la baranda del balcón (también la de la escalera) *-barandilla* (gen.)¹⁷⁹, *balaustrada* (Villarejo); los palos verticales, torneados de la baranda *-palos, palos retornados*; la parte superior de la baranda *-pasamano*
 la *ventana* (ver también cap. Establos y cobertizos)
 la *reja*
 la escalera (siempre) interior *-escalera*¹⁸⁰; 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

¹⁷² HPyr A I, 208: tipo *cova, cava*; cp. cap. Elaboración del vino.

¹⁷³ Véase sobre variantes semánticas GK 85, 138, 156; Alonso, Encicl.

¹⁷⁴ Lo mismo en La Alberca, Extremadura y Salamanca: Iglesias 70; Sánchez Sevilla §§ 71, 82; Santos Coco 282; = 'desván'; *doblado* Andalucía (Alonso, Encicl.)

¹⁷⁵ GK 82, 197, nota 6, 204; Lamano 632; Sánchez Sevilla § 120; Iglesias 41, 72; Serrano Lafita 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: La Alberca; Alonso, Encicl.; García de Diego 6483; Corominas IV, 253.

¹⁷⁶ HPyr A II, 21.

¹⁷⁷ Cp. pág. 5 nota; HPyr A I. 172; Alonso, Encicl.: *solana*.

¹⁷⁸ Cp. Alonso, Encicl.

¹⁷⁹ GK 222-223; HPyr A I, 172; Alonso, Encicl.; García de Diego 7036; Corominas I, 392.

¹⁸⁰ Cp. cap. Mobiliario.

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* ¹⁸¹. Muy rara vez hay establos-pajares lejos de las aldeas, en las mismas praderas de pastoreo (p. e. el Barranco) ¹⁸².

El establo-pajar no se diferencia, en lo que respecta a la construcción, de la casa: Los muros exteriores, de mampostería ¹⁸³ (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) ¹⁸⁴.

el establo -*cuadra*: para vacas, cabras, ovejas, mulas y caballos

casilla, casa del ganado: para cabras, ovejas y vacas

cochitril: para vacas ¹⁸⁵

posada: para cabras y ovejas

pocilga, zahurda ¹⁸⁶, *casillo*: para cerdos; (*casillo*: establo pequeño construido ex-profeso para los cerdos)

gallinero (para los pollos)

el pajar -*pajar, pallo* ¹⁸⁷, *tenada* ¹⁸⁸

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)

¹⁸¹ HPyr A I, 70, etc.

¹⁸² ib. 72, 106.

¹⁸³ ib. 86

¹⁸⁴ Cp. HPyr A I, 115; FC III, 400: León; etc.; Burgos *gamallera* = 'tronco de árbol ahuecado usado como cuna' (RDITrPop XVI, 494).

¹⁸⁵ Originariamente = 'pocilga'; según Alonso, Encicl. también = habitación estrecha y desaseada.

¹⁸⁶ Sobre la difusión y el origen Corominas IV, 804 y sigs.

¹⁸⁷ Santand. *payo* 'pajar', 'desván', *payada* 'sobrado encima del *payo*' (García-Lemos), infin. *empallar* (ib.).

¹⁸⁸ Cp. ya antes pág. 37.

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 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 (lám. 5 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 (lám. 5 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 (lám. 5 a): *pesebre, comedero*.

El comedero para los cerdos y en medidas más pequeñas para los

pollos: *gamella*, *gamellón*¹⁸⁹ (tronco ahuecado, lám. 5 b), *pila* (de piedra).

La limpieza (inf. *limpiar*) de los establos se hace con las horcas de madera o hierro (lám. 24 d, e). Con el estiércol se forman grandes montones (*muladares*) en una esquina del establo mismo, en el patio-corrал o en los amplios caminos¹⁹⁰, 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.

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*¹⁹¹. 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.

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 pared¹⁹². Estas aberturas tienen generalmente forma cuadrada, con 1 m. de lado y están a una altura de 120-150 cm.¹⁹³ Se llaman *butrón* (Mi-Mu y otros)¹⁹⁴, *buharda* (Espino, S. Bartolomé, Los Llanos, La Zarza)¹⁹⁵, *ventana* (El Losar), *bocín* (Vi-

¹⁸⁹ Corominas II, 648-649; RD:TrPop II, 140; Guadalajara. Cp. Pastoreo. Port. *gamela*.

¹⁹⁰ En Las Casas, p. e., las calles del barrio de los establos-pajares tienen 10-12 metros de ancho.

¹⁹¹ García de Diego 5031; Corominas III, 721; sobre los significados Alonso, Encicl.

Salmant. *pella* 'montón de zarzas que se utiliza para tapar portillos' (Lamano), según RD:TrPop V, 108 *pelle* 'el montón de paja que queda después de aventar la paja'.

¹⁹² Cp. HPyr A I, 89.

¹⁹³ Cp. foto 21.

¹⁹⁴ Cp. sobre la acepción primitiva Alonso, Encicl.; Corominas s. v.

¹⁹⁵ GK 77; salmant. *buharda*; Corominas I, 540.

llarejo, 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 ¹⁹⁶

La casa está comúnmente cubierta con un *tejado* de dos vertientes ¹⁹⁷, 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 ¹⁹⁸ 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 ¹⁹⁹. 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

¹⁹⁶ MF 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 bálago o paja larga, con gran inclinación o vertiente, en toda nuestra zona nórdica, . . . y aún en las formas más rústicas y montañosas 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". FC III, 157 y sigs.

¹⁹⁷ La cubierta de dos aguas también en Salamanca (Schlee; Iglesias 46). Sobre la difusión del tejado (cubierta de tejas) cp. Krüger, WS X, 125 = id., El léxico rural 110 - 112; FC III, 158; "Casi todas las viviendas populares españolas se cubren con tejados".

¹⁹⁸ Sobre su difusión Krüger, Las Brañas.

¹⁹⁹ GK 105; lo mismo en Salamanca (Lamano).

armadura ²⁰⁰. 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 ²⁰¹. Otras grandes vigas llamadas *soleras* o *vigas maestras* (Villarejo) ²⁰² 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) ²⁰³, *sopandas* (Espino), ²⁰⁴, *cuartones* (Villarejo, Niharra), *quinzales* (Moraleja). El caballete: *cumbrera* (Espino, Los Llanos), *cumbrial* (Villarejo) ²⁰⁵, *caballera* (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 ²⁰⁶, son muy raros; los hallamos en los establos-pajares de Moraleja y en las casas espaciosas 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) ²⁰⁷. Finalmente todo se recubre con *tejas* de forma muy sencilla ²⁰⁸. Se empieza por la hilera de abajo, colocando la parte cóncava para arriba y luego las otras tejas de tal

²⁰⁰ Recuérdese que en invierno tiene que llevar durante meses una espesa capa de nieve. Cp. HPyr A I, 90; II, 74; GK 55.

²⁰¹ Lo mismo en La Alberca (Iglesias 47).

²⁰² En Salamanca *viga madre* (Iglesias 48).

²⁰³ Igual que en Salamanca (Lamano 304; HPyr A II, 84); Alonso, Encicl.

²⁰⁴ GK 209: franc. *soupenle*.

²⁰⁵ GK 68; HPyr A II, 88; Iglesias 70; etc.

²⁰⁶ Cp. dibujo GK 55.

²⁰⁷ *chillas* también en Extremadura (Santos Coco 282); *chillar* 'techar con tablas una habitación' (Velo Nieto 153); Alonso, Encicl.

²⁰⁸ Lo mismo en La Alberca (Iglesias 51). Sobre Toledo: Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 28 y sigs.

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 ²⁰⁹. 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 ²¹⁰ 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* ²¹¹, 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* ²¹². 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 Avila 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 ²¹³.

4. La casa multicelular ²¹⁴ ("Gehöft")

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

²⁰⁹ Cp. García Mercadal foto 71 de La Mancha.

²¹⁰ Fotos 14, 20, 22; igualmente en La Alberca (Iglesias 46) y en las Hurdes (Bierhenke).

²¹¹ Variante del tipo *helguera*; cp. García de Diego 2783; Corominas II, 898; Krüger, *En torno de foletto, fulgueira = helecho en los dialectos del NO de la Península*. En: Romanica. Festschrift G. Rohlfs, 1958, págs. 263 - 276.

²¹² Cp. HPyr A I, 52.

²¹³ Fenómeno observado también por otros investigadores.

²¹⁴ HPyr A I, 89, 182.

carros y las herramientas) y el patio o sea el *corral* ²¹⁵. Todo se rodea con un muro que, en general, tiene un metro de altura y se construye en seco con piedras de cantera ²¹⁶. En un principio este cerco no tenía portal: se penetraba en el corral por una abertura practicada en el cerco *-portera-* (foto 23). Paulatinamente se fue desarrollando sin embargo el portal que hoy es la forma corriente ²¹⁷. 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* ²¹⁸ 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* ²¹⁹. 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). Cp. fotos 17, 24, 25.

El nombre que se da al pequeño tejado del portal varía entre *tejadillo* y *tinado* ²²⁰ (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

²¹⁵ GK 118-119; HPyr A I, 131; sobre el carácter del *corral* = patio en las inmediaciones cp. Hopfner 77; Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 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 págs. 4, 117.

²¹⁶ Cp. FC III, 162: casa serrana en Gallinero, Soria: disposición muy parecida.

²¹⁷ Cp. HPyr A I, 125, foto 62.

²¹⁸ Cp. ib. foto 80.

²¹⁹ *machón* aumentativo de *macho*, nombre del animal; = 'pilar', 'pieza de madera', en Salamanca = 'pilar del puente' (Alonso, Encicl.).

²²⁰ Cp. sobre el término pág. 37 y más abajo. Albacete *tainá*, *teiná* 'cobertizo en el corral para el ganado' (RDITrPop XVI, 439).

vacas de las inclemencias del tiempo: *tinada*, *tenada* ²²¹. 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 ²²², 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.

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 ²²³. 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* ²²⁴.

5. El hogar y la chimenea.

El hogar constituye el centro de la vida doméstica ²²⁵. Es en muchos casos el único lugar de la casa en que se reúne la gente, lugar escasamente iluminado por la luz del fuego ²²⁶. 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

²²¹ Cp. Krüger, WS X, 93 = Krüger, Léx. rural cap. Cobertizos; sobre *tinada*, *tenada* véase la nota anterior. Soria *casillo* (FC III, 416).

²²² GK 118.

²²³ GK 118.

²²⁴ En la Montaña *colgadizo* 'cabaña destinada a la estabulación del ganado', 'aprisco adosado a una cabaña' (García - Lomas); García de Diego 1731.

²²⁵ MF 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 aún su única habitación".

Cp. de las regiones colindantes: Gaya Nuño 193 foto de una cocina de Cáceres; Iglesias 35: La Alberca; Serrano Lafita 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, Salduero 81, 83, con dibujo; S. García Sanz, *Las cuevas de Tielmes (Madrid)*. Aspectos de la vivienda humana. En: Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos Dr. J. Leite de Vasconcelos. Porto t. I (1959), pág. 136, foto 10; RDiT rPop I, 684; Segovia, dibujo.

Sobre la cocina del norte de España cp. MF 463 y sigs.; HPyr A II.

²²⁶ Cp. algunos datos en la pág. 26.

disponible y el mayor o menor bienestar del propietario determinan ciertas diferencias en la construcción y en la decoración ¹⁴. 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 aún sin chimenea, hasta el hogar completo, provisto de ambas, de Miguel Muñoz, hoy casi generalizado, y alcanza una etapa posterior aún 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 faltan campana y chimenea. Foto 26, 27 ²²⁷. Su denominación general es *hogar*, pero se le llama *lancha* ²²⁸ en La Zarza y *hogaril* ²²⁹ en Niharra; lám. 6 a.

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 ²³⁰, pegadas sobre una capa de barro, sobre el entablado del piso: *lancha* ²³¹ o *piedra de la lumbre* ²³². 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); fotos 24, 27 ²³³; designaciones: *morilla* (Horcajo, Mi-Mu, Los Llanos) ²³⁴, *tras-*

¹⁴ Véase también la descripción de la cocina de Cespedosa de Tormes (Sánchez Sevilla 280).

²²⁷ Se hará mención más adelante de ciertas peculiaridades debidas a circunstancias especiales y a un tipo particular de hogar para el verano.

²²⁸ Originariamente = piedra, lancha del hogar.

²²⁹ *hogaril* Murcia, Navarra = 'hogar de la cocina, fogón' (Alonso, Encicl.), *fogaril* en dialectos aragoneses y catalanes (HPyr A II, 98; Wilmes, AILi VI, 184).

²³⁰ Igual que en la Mancha (MF 465) y en partes de León (FC III, 398).

²³¹ Como en La Alberca (Schlee; Iglesias 71).

²³² GK 85; HPyr A II, 95, 109.

²³³ Cp. HPyr A II, 95, con referencias; Krüger, A lo largo de las fronteras AILi VI, 11 - 12: la placa de chimenea.

²³⁴ Con la misma acepción *moriyo* en Extremadura (Santos Coco 283); *morillas* = 'trozos de piedra que se ponen en el hogar para sostener la leña' (Alonso, encicl.); sobre otros significados (= 'utensilio de hierro para sustentar la leña en la cocina', etc.) cp. 87; etc.

fuego (Horcajo)²³⁵, *piedra de respaldo* (Mombeltrán), *poyo* (S. Bartolomé)²³⁶. Tiene por finalidad el proteger la pared y servir en un principio—hoy tan sólo ocasionalmente— también para colocar la vajilla²³⁷. En ciertas aldeas encontramos para el mismo fin un nicho empotrado²³⁸ detrás del fuego: el *chupón* (S. Bartolomé, Niharra) o *fraile* (S. Bartolomé)²³⁹. 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 hombre²⁴⁰ se eleva sobre el hogar la *chimenea* o *campana*, en forma de prisma que se va afinando hacia arriba (lám. 6 a)²⁴¹. 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 inferior de la chimenea se llama *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 barro²⁴².

Los travesaños laterales de la chimenea empotrados en la pared: *marranillo*, *marrano* (*gen.*)²⁴³, *cargadero* (Moraleja). El travesaño anterior: *viga* (Los Llanos, Mi-Mu), *marrana* (Mi-Mu, Espino), *burra* (Hor-

²³⁵ GK 85; Alonso cita *trashogar*, *trashoguero*, con la misma acepción. Sánchez Sevilla 281 *trashoguero* 'piedra que separa el hogar de la pared'.

²³⁶ Sobre los empleos de *poyo* = 'banco de piedra', etc. cp. págs. 28, 77.

²³⁷ Serrano Lafita 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, Encicl.

²³⁸ MF 465 cita de las cocinas de las quinterías "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, El mobiliario popular A: Nichos, vasares; HPyr A II, 91, 109, 266, con referencias bibliográficas.

García Cotorruelo, Cartagena, fig. 8.

²³⁹ Alonso, Encicl. 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 HPyr A I, 172, nota 1; A II, 95, nota 4.

²⁴⁰ En Mi-Mu de 1.70 m.

²⁴¹ HPyr A II, 106 y sigs., con referencias bibliográficas; GK 78.

²⁴² Campanas tan amplias se encuentran también en la Sierra de Gata; cp. las referencias a reproducciones de chimeneas.

²⁴³ Cp. GK 89: *marrano* en la prov. de Zamora; *marranos* 'palos transversales de la chimenea' (Sánchez Sevilla 281); cp. sobre el uso metafórico Corominas III, 274, nota 4).

cajo, S. Bartolomé)²⁴⁴, *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 (lám. 6 a).

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*)²⁴⁵; sirven éstas para ahumar embutidos y carne en época de la matanza²⁴⁶.

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 campana²⁴⁷. Ésta —*las llares*— consta de diez eslabones aproximadamente; lám. 7 a. 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 desconocidas²⁴⁸.

Representa una variante la chimenea²⁴⁹ observada en el norte de la provincia (en Moraleja). El piso del hogar —*el 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

²⁴⁴ Lo mismo en Céspedes (Sánchez Sevilla 281: *burra, sobreburra*); GK 93, nota 2.

²⁴⁵ Véase lám. 6 a.

²⁴⁶ GK 95; Sánchez Sevilla 281: una chimenea grande de *campana*, donde se *cura* la cecina *al humero*.

²⁴⁷ HPyr A II, 136 y sigs., con dibujos; MF 465. Usada en las inmediaciones de Ávila: en Segovia, León, Zamora, Salamanca, Extremadura, etc.; *las llares* Céspedes de Tormes (Sánchez Sevilla 281), *yares*, m. pl. Extremadura (Santos Coco 285); Segovia: *llar* RDiTPop I, 684, fig. 2); *llar, illar* (de mayor uso) 'cadena del hogar antiguo' Burgos (BRAEsp XL, 79).

²⁴⁸ Cp. GK 89, nota 6; Krüger, WS X, 118 = El léxico rural 101-102.

²⁴⁹ Lám. 6 b; HPyr A II, 113; Phieler 25, ib. lám. 7 I a.

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 (lám. 6 b).

Al hogar pertenecen además de la cadena ya mencionada, los siguientes utensilios (lám. 7): dos *morillos* (también *morillones*), utensilios de tres patas, de forma alargada, con un soporte sobre las patas anteriores (lám. 7 b)²⁵⁰. 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*:²⁵¹ 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; (lám. 7 c).

En Moraleja encontramos además una pala de hierro, el *badil*²⁵²; se usa más bien paja que leña para encender el fuego; lám. 7 d.

Con el *fuelle* de mano se *sopla* el fuego²⁵³.

Para acercar las ollas al fuego y a la vez para impedir que se vuelquen

²⁵⁰ HPyr A II, 148 y sigs.; etc. Sobre *morillos* cp. ya antes y HPyr A II, 156; WS X, 118 = El léxico rural 103; GK 85, 88; Alvar, Salvatierra 44, foto 10, al lado de *pilones*; Wilmes, AILi VI, 185-186, con referencias a otros estudios de Alvar y la bibliografía general.

²⁵¹ GK 88; HPyr A II, 173.

²⁵² HPyr A II, 172; Fahrholz, lám. 10 k.

²⁵³ HPyr A II, 170.

se usa el *arrimador*, un soporte semicircular con tres patas y mango; lám. 7 e. Aproximar las ollas al fuego: *arrimar* ²⁵⁴.

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. Lám. 7 f; foto 26 ²⁵⁵. En Moraleja hallamos además un soporte con cuatro patas y mango llamado *parrillas* ²⁵⁶; lám. 7 g.

En la pobre aldea de La Zarza se usa en vez de los morillos de hierro una piedra alargada, llamada también *morillo* ²⁵⁷. 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* ²⁵⁸, *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

²⁵⁴ ib. 167 y sigs.; *arrimador* también en Extremadura (Santos Coco 285), en Salamanca *arrimaera*; cp. MF 465; Alvar, Salvatierra 40, con dibujo *hierros* 'asentaderos de los pucheros'; Zamora Vicente, Mérida 141 *tranca*, con reproducción *ollero* de hierro Guadalajara)RDITrPop VII, 139); *sesero* Segovia (ib. I, 683, fig. 1, también de hierro curvado).

²⁵⁵ Cp. GK 87; HPyr A II, 144 y sigs.; sobre la terminología García de Diego 6860; Zamora Vicente, Mérida 98 *estrébedes*, fig.

²⁵⁶ Corresponde a *parrilla* 'utensilio para asar o tostar, en figura de rejilla' (Nebrija; HPyr A II, 165).

²⁵⁷ Cp. GK 85, 87; HPyr A II, 149, 152 nota 3, 156; WS X, 119 = Krüger, El léxico rural 102-103; sobre la palabra ya antes pág. 51.

²⁵⁸ Sobre *tiznar* y sus derivados Alonso, Encicl.; García de Diego 6721, 6722; Corominas IV, 466.

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 (lám. 8 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 ²⁵⁹.

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 (lám. 8 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 *pedra de la lumbre* ²⁶⁰.

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; 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 ²⁶¹. En Moraleja, Palacios Rubios y en toda la región

²⁵⁹ Sobre la costumbre de cocinar al aire libre (en los países meridionales) cp. Krüger, *El hogar y el mobiliario popular de Ilha Terceira*. Angra do Heroísmo 1957, pág. 16 y los dibujos del *fogón* ib. 21 y sigs., parecidos a nuestra *cocinilla*. Agregamos —según el informe de F. Krüger— el ejemplo de las cuevas de Jaen: "Carecen las cuevas de chimenea en la mayoría de los casos 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, págs. 379, 387). Menciona también Jessen, La Mancha 206, fig. 11 tal hogar fuera de la cocina en el patio y Jiménez de Gregorio 51, 59 el *lumbero* del patio en la Jara toledana; cp. FC III, 413.

²⁶⁰ En la Sierra de Gata utilizan para el mismo fin una tinaja (de aceite) llenada con arena y piedras (informe de W. Bierhenke).

²⁶¹ Igual que en Sanabria, etc. (GK 102 y sigs.).

del norte, pobre en bosque, paja corta; se sirven preferentemente de paja ²⁶² de habas, porque da mucho calor. Sólo 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 Fotos 14, 15 ²⁶³. Es rectangular y se va estrechando 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 ²⁶⁴. En la Sierra la chimenea no sirve tan sólo para la salida del humo, sino que además por ella el hogar recibe algo de luz ²⁶⁵. 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), aquélla está cubierta, para protegerla del agua. El humo sale entonces por aberturas laterales (lám. 8 a) ²⁶⁶.

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); trátase más 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 ²⁶⁷, que a la vez constituye la pared posterior de la campana. En algunas casas se le deja salir simple-

²⁶² Paja como material de combustión también en otras provincias: León, Zamora, Palencia, Valladolid (FC III, 386).

²⁶³ Confróntese con nuestras chimeneas modestas las chimeneas monumentales observadas en diversas regiones colindantes: Jiménez de Gregorio 12, 13, 29, 40: Jara toledana; Ortego 65: Ribera soriana (de forma cónica); Ortiz Echagüe 156, lám. XXIV: Salamanca; B. Pensado 15, 16: Extremadura; Caro Baroja, Los pueblos de España, lám. 36, 37: Extremadura; etc. Cp. HPyr A II, 115 - 135: con observaciones comparativas.

²⁶⁴ Cp. HPyr A II, 128.

²⁶⁵ Cp. ya antes Tipología de la casa.

²⁶⁶ Cp. HPyr A II, 117, 129 con lám. 8.

²⁶⁷ Cp. HPyr A I, passim; II, 122; GK 77-78; WS X, 121 y sigs. = Krüger, El léxico rural 107 - 108.

mente 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 *lumbre*, que se puede cerrar con un ladrillo (cp. pág. 114).

6. El mobiliario.

Los muebles son muy escasos en las casas aldeanas sencillas²⁶⁸. 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 *bancuetas* (lám 6 a)²⁶⁹, 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: 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*²⁷⁰

²⁶⁸ García Mercadal 73: "La vivienda... nos produce una rara impresión de desnudez, acentuada por la extrema simplificación del mobiliario y de los utensilios" MF 465, 468: "Todos los muebles que no son para comer y dormir pueden considerarse como de lujo".

Cp. recientemente la obra de F. Krüger, *El mobiliario popular en los países románicos*. 3 tomos: A Coimbra 1962; B = AILi VII 1959 (B: Los asientos); C = RDiTrPop XVI, 1960, págs. 1-114 (C: Las cunas).

²⁶⁹ Cp. MF 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".

²⁷⁰ Salmant. *moro* = 'hueso de la cadera'.

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 (lám. 9 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*²⁷¹. 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*:²⁷² 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. Lám. 2 l, f, d.

En invierno se usa habitualmente un *calentador*²⁷³, 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 (lám. 9 c). El calentador se llena de brasas y a la hora de dormir se pone en la cama.

Conviene mencionar aquí también el *brasero*²⁷⁴ de cobre, sobre el que se pone una alambreira (lám. 9 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 (lám. 9 b, d).

Para guardar la ropa sirven *arcas*. Se las fabrica en las aldeas, de madera y son muy groseras, sin ningún adorno²⁷⁵. Conjuntamente con

²⁷¹ Sobre los diversos tipos sencillos de cama cp. Krüger, obr. cit., tomo A, con numerosas referencias. Últimamente Jiménez de Gregorio, La vivienda de la Jara toledana 46: "Al lado del fuego la *tarima*, con esterilla de esparto"; salmant. *tarima* = 'cama elemental del pastor' (Alonso).

²⁷² Sobre la difusión de las *alcobas* cp. MF 467; Krüger, obr. cit. tomo A; se hallan también en la Sierra de Gata (W. Bierhenke). Cp. ya antes pág. 39.

²⁷³ Cp. Krüger, obr. cit., Tomo A.

²⁷⁴ Cp. ib.

²⁷⁵ Cp. Velo Nieto, lám. 10 *arca*; por lo demás las exposiciones de Krüger, Tomo A, sobre las *arcas*, los *baúles*, etc.

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 o 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. Foto 28.

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* ²⁷⁶. foto 28. 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 en HPyr A II, 273 y sigs. Distinguimos los dos tipos de *escaleras* siguientes:

a) En Las Casas la *escalera horcada* con pie bifurcado o ahorquillado y *estacas* insertadas (lám. 9 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 lám. 9 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 ²⁷⁷.

²⁷⁶ Cp. FC III, 421 (con foto de La Alberca), 162 (foto de Toledo); Iglesias, foto 20; por lo demás el estudio comparativo de F. Krüger, El mobiliario popular, Tomo A y recientemente Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 46; *cantarera* empotrada en el muro; fotos de Anderson, Spanish Costumes 142, 311: Extremadura; Serrano Lafita, La Alberca 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 143).

²⁷⁷ Cp. sobre variantes no menos primitivas HPyr A II, 273.

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.²⁷⁸. Para proporcionarle mayor seguridad se le agrega habitualmente una estaca apoyada oblicuamente (lám. 9 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 (fotos 26, 27; lám. 10 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. Lám. 10 b. Medidas de los 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* (lám. 10 c), que se sostiene sobre las brasas o se pone en el arrimador. También suele usarse una pequeña *cazuela* de barro, lám. 10 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*, lám. 10 e, si no hay vasos o tazas.

²⁷⁸ ib. 275 - 276.

La *sartén* tiene un mango largo y puede tener o no tener *patas*. Lám. 10 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 agua²⁷⁹ 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, lám. 10 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; foto 29²⁸⁰. 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; foto 17²⁸¹. 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*²⁸²; 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*²⁸³; su abertura superior mide cerca de 10 cm. Representa

²⁷⁹ MF 466; HPyr A II, 309 y sigs.; Giese, *Wassergefäße. Fragen des Transports und des Trinkens*. En: *Zeitschrift für Volkskunde* LIV, 1958, págs. 280 y sigs., con numerosas referencias.

Citaremos como ejemplos de las regiones vecinas: Christiansen, *Spanien in Bildern*. Berlin 1928, foto 44: Sierra de Gredos; Anderson, *Spanish Costume: Extremadura* 141, 215; (ib. 203 de metal); Ortiz Echagüe 149: Salamanca, 204: Extremadura, lám. XXI: ib., lám. XXXIV: Andalucía; Cortés y Vázquez, *La alfarería popular salmantina*; id., *La alfarería en Perezuela (Zamora)*; id., *Alfarería femenina en Moveros (Zamora)*. Giese VKR VII, 33 y sigs.: Granada.

Cp. cap. Alfarería.

²⁸⁰ Cp. cap. Medios de transporte; además la nota anterior; HPyr A II, 309, C I, 116 y sigs.

²⁸¹ FC I, 317: "Las castellanas llevan el cántaro o tinaja sobre una cadera y el cuerpo ladeado"; HPyr A II, 312; cp. las indicaciones de W. Giese. Interesantes observaciones de N. de Hoyos Sancho en RDiTrPop XVI, 484 y sigs., con ilustraciones: forma y transporte del cántaro en Burgos.

²⁸² HPyr A II, 215 (con referencias a diversas regiones); igual en la Mancha (Jessen 214), Andalucía (Giese, NO-Cádiz 40), etc. Cp. también la *tinaja* como receptáculo de la bodega de vino y del molino de aceite (en los capítulos respectivos).

²⁸³ HPyr A II, 312; cp. las referencias en la nota 279.

una forma más pequeña de este mismo tipo el *botijo*, *botija*²⁸⁴ (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*²⁸⁵ redonda para llenarlo; frente a ésta 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*²⁸⁶, en La Zarza *galro*, con metátesis. El jarro descrito: *botijo*, *barril*, *porrón*; lám. 10 h.

Otro recipiente usado sobre todo en la región vitivinícola del Barranco es el *barril*:²⁸⁷ está tejido de mimbre, de forma circular chata, y empegado por dentro; lám. 10. 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* (lám. 10 j)²⁸⁸. 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 tapón 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

²⁸⁴, ²⁸⁵ Sobre la terminología ib. 226, 314.

²⁸⁶ ib. 226; cp. santand. *garlo* 'chorro'; Corominas II, 683; *garlar*. Cp. sobre el acto de beber HPyr A II, 313; FC I, 150, con foto.

Sobre *porrón* HPyr A II, 313.

²⁸⁷ Cp. GK 112.

²⁸⁸ HPyr A II, 222 y sigs.; de la bibliografía abundante sobre la calabaza como recipiente citaremos tan sólo Ortiz Echagüe, foto 85 de la Sierra de Gredos; Coco 148 *calabazo* 'media calabaza, de una cabeza, que se usa para coger mosto'; Hoyos, La Mancha.

A Arte Popular em Portugal II, 212 y sigs.

Numerosas referencias en los estudios de F. Krüger sobre la *Tipología del salero* (Homenaje D. Alonso II; etc.).

²⁸⁴ ib. 314.

detalle en HPyr II, 223 y sigs., de vidrio, no se han aclimatado en nuestra región. Sólo se les halla aquí y allá en las fondas ²⁸⁹.

Sobre los *pellejos* para el vino véase pág. 132.

El *aceite* se guarda, cuando se trata de grandes cantidades, en una *tinaja* (ver más arriba) o en recipientes de lata, en las llamadas *zafras de lata*, modernas, con una *espita* especial al ras del suelo. Lám. 10 k. Usan también el puchero de barro para cantidades menores ²⁹⁰. Para el uso cotidiano empero se sirven ya preferentemente de *aceiteras* ²⁹¹ de lata con cobertera y asa; lám. 10 l.

Además se ve entre los pastores el *cuerno* para aceite o *liara*: ²⁹² 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; lám. 10 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. Lám. 10 n. En medidas más pequeñas, sirve también a los pastores ²⁹³ para beber.

El *salero* ²⁹⁴ 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; lám. 10 n; y que lleva el significativo nombre de *divorcia*; el salero: *tarra* ²⁹⁵; b) un artefacto

²⁸⁹ MF 565: "Menos popular que en Andalucía es el vidrio en Ávila".

²⁹⁰ HPyr A II, 215.

²⁹¹ ib. 246.

²⁹² GK 162; igualmente en Salamanca (Lamano), Extremadura (Zamora Vicente, Mérida *liara* 'vasos de cuerno donde los campesinos llevan el vinagre y el aceite'), etc.; MF 465, 557: particularmente en la Sierra central, desde Soria a Portugal. Cp. sobre *liara* también pág. 130 y el *Catálogo de la Colección de Cuernas Talladas y Grabadas* del Museo del Pueblo Español de Madrid, 1950.

²⁹³ HPyr B 13.

²⁹⁴ Cp. F. Krüger, *Tipología del salero* (en una nota anterior).

²⁹⁵ También en Salamanca (Sánchez Sevilla § 120); Alonso, *Encicl.: 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 6653: de TERRA; Corominas IV, 390.

compuesto de tres o cuatro recipientes cilíndricos de hojalata: *salero* o *salera* ²⁹⁶.

El *m o r t e r o* sirve para apisonar sal, pimienta y ajo. Encontramos dos tipos: el mortero de madera ²⁹⁷, de raíz de fresno o de madera semejante, fabricado en las mismas aldeas, con su correspondiente *mano*; lám. 10 o; el mortero de cobre o *almirez* ²⁹⁸, 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*: ²⁹⁹ pequeños cestos para llevar comida, etc.; lám. 10 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 ³⁰⁰ en las mismas aldeas. Con pajas largas ³⁰¹ 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 *rajarlas*.

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 *t o s t a d o r* para las mismas, el *calbotero* ³⁰². Se asemeja

²⁹⁶ HPyr A II, 210 y sigs.

²⁹⁷ ib. 212 y sigs.

²⁹⁸ ib. 214; sobre el término Alonso, Encicl.

²⁹⁹ Cp. MF 557; HPyr A II, 342 y sigs.; C I, 52 y sigs.; recientemente M. H. Santos Silva, *O cesto. Estudo linguístico, etnográfico e folclórico*, Coimbra 1961; *A Arte Popular em Portugal*; etc.

³⁰⁰ MF 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, *El mobiliario popular*, A.

³⁰¹ Hay prácticas especiales —al cortar las espigas— para obtener paja larga.

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 (lám. 10 q)³⁰³.

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 (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 romana³⁰⁴ 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 (foto 31).

Para barrer se usa la escoba³⁰⁵, lám. 10 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

³⁰² GK 111; cp. sobre las designaciones y formas del tostador el estudio comparativo de Ebeling-Krüger, AILi V, 270 - 271; recientemente: Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 36 *calboteros, carbochero*, etc., con fotos; Zamora Vicente, Mérida 141: *tostador*; RDiTrPop XVI, 348 Cáceres, con fotos.

³⁰³ MF 556; HPyr A II, 228 y sigs.; *Catálogo de la Colección de Cucharas de Madera y de Asta* del Museo del Pueblo Español de Madrid. 1958.

³⁰⁴ HPyr A II, 247 y sigs., ib. lám. 34 a.

³⁰⁵ ib. 248.

rama de hiniesta bien tupida. A la escoba corresponde una pala para recoger, o *cogedor*, de forma sencilla.

Finalmente debemos mencionar el *fregadero*³⁰⁶. 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*³⁰⁷ 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

³⁰⁶ ib. 249; recientemente Krüger, El mobiliario popular A.

³⁰⁷ GK 111; sobre el *barreño*, de *barro*, cp. Alonso Encicl.; escudillas de barro son hoy en día rarísimas en nuestra comarca, han sido sustituidas por batería de cocina esmaltada o de zinc.

que deja abierto el pico (lám. 11 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; lám. 11 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.

* *
*

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 (FC 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 Balbás (FC 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"³⁰⁸. Pero cuando en su notable exposición continúa: "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 Matababras, 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 Balbás 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, loc. cit. 73, 76, 78, y Hoyos Sainz en MF 446, la Mancha. En la Sierra de Gata está comprobado el uso de barro apisonado nada más 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 más arriba en Moraleja, también en la Mancha (cp. FC III, 440).

Para la casa de dos plantas, con la parte inferior 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 (FC III, 410) y la Alberca en Salamanca sobre todo (V. Schlee; G. Iglesias y Caro Baroja 349). En muchas aldeas, especialmente de Salamanca (La Alberca), Segovia y Soria (FC 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

³⁰⁸ León, Valladolid, Palencia, Zamora y (según ib. 388) comprendiendo las zonas de Arévalo y Madrigal de las Altas Torres.

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 FC 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 FC III, 393), y en Soria (foto 4 en FC 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 (FC III, 440 y sigs.), 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 FC III/158 y sigs., que se prefiere en general el sólido tejado de dos vertientes, "a dos aguas", estudiado por G. Iglesias (loc. cit. 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 46), en la Mancha (García Mercadal 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 32 sigs. et passim), Segovia, Soria y Burgos (FC III, 412). El esquema de la planta de la casa de Soria, tal cual lo trae García Mercadal (loc. cit 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 (MF 465), en León (FC III, 398), en Salamanca (G. Iglesias 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 (HPyr A II), Salamanca y Extremadura (Santos Coco 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 sólo los *braseros* (como en la Sierra de Gata, según Bierhenke; la Mancha, Jessen 165), las *alcobas* (MF 467), los estantes para los cántaros (*cantareras*) y formas simples de armarios (como en Salamanca, Toledo y la Mancha).

* *
*

Nos preguntamos por fin a qué 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 (págs. 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 ³⁰⁹. 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 ³¹⁰. Allá el agua sale (*emana*) de un *caño* metálico (fotos 17, 18).

La *fente* está constituida en general por dos especies de recipientes limitados por losas de piedra: el superior, de mayor tamaño, el *pilón* ³¹¹ 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 en HPyr A II 371 y sigs. 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 todo los visitantes de afuera ³¹². 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 representá 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; lám. 12:

³⁰⁹ HPyr A II, 372.

³¹⁰ ib. 373.

³¹¹ ib. 373, 376: *pila*, *pilón*.

³¹² Foto 18; confróntese en cambio la instalación sencilla de la foto 17; Madoz, IX, 250 registra expresamente: "una fuente de buenas aguas".

esquema. El agua sale lateralmente de la última pila y cae en un *estanque*³¹³ 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 Amblés. Son allí escasas las corrientes de agua de caudal suficiente para ser utilizadas; el río Adaja forma un lecho profundamente recortado; corrientes subterráneas se hallan tan sólo a 3-4 m. de profundidad. Se escavan allí *pozos* de 4-5 m. de profundidad; con la *azada* (lám. 16 a) y la *pala* (lám. 17 a) se hace un hoyo redondo cuyas paredes se recubren con piedras; el *brocal* se eleva de $\frac{3}{4}$ 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 tierra³¹⁴. Tales pozos no se encuentran tan sólo en las aldeas, en las mismas casas, sino

³¹³ HPyr A II, 378, nota 5.

³¹⁴ Cp. sobre este sistema FC I, 370; Krüger, Léxico rural 78 y sigs.: *cigüñales*, con terminología = WS X, 98 y sigs. HPyr A II, 380.

Encontramos la misma instalación en la Sierra de Gata (Bierhenke: para regar huertas); Velo Nieto 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 lám. 13; *zaque* originariamente = 'odre', 'cuero en que se saca el agua en los pozos' (Olonso, Encicl.; Corominas IV, 836); *gruya* 'cigüeñal para sacar agua' Albuquerque (RCEstExtra XVI, 93) = *grulla*, nombre del ave zancuda, por la forma; Salamanca: Lamano 335.

J. Dias e F. Galhano, *Aparelhos de elevar a agua de rega*. Porto 1953.

también en los campos de cultivo. Allí forman largas hileras (foto 13) y es por medio de ellos y de un fatigoso trabajo que se riegan³¹⁵ 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 Ávila³¹⁶. Un motor accionado por viento, que hallamos en Adanero, constituye un caso único: es un típico 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 lavadero³¹⁷ 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 (foto 33). 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*³¹⁸ Mi-Mu, *banca* Villarejo, *banquilla* Niharra, *banqueta* Moraleja, *banquetilla* Los Llanos; lám. 12 b. En Niharra se sirven además de un *estrado* especial, de forma circular y tejido de mimbre (lám. 12 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

³¹⁵ En la Mancha por medio de la *noria* (Jessen 180 y sigs.).

³¹⁶ Tenemos sin embargo noticias de su existencia en Soria (cp. la nota anterior), en la Jara toledana Jiménez de Gregorio 62 - 63 (de forma arcaica y más moderna) para sacar agua de los pozos próximos a la cocina; Coco, RCstExtr XIV, 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*, RDITrPop X, 29 - 160; id., *sobre la historia de la noria de tiro*. RDITrPop XI, 15 - 79.

³¹⁷ HPyr A II, 331.

³¹⁸ Lo mismo en Extremadura (Coco 288; Bierhenke); sobre el término AILi VII, 32 - 34.

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; lám. 12 d. Según datos recogidos en diversas aldeas, desde hace más de treinta años ya no se practica la *c o l a d a* de la ropa³¹⁹. 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.

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 ciudad³²⁰; 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

³¹⁹ Cp. la descripción detallada en HPyr A II, 333 y sigs.

³²⁰ Práctica observada también rara vez en HPyr A II, 283.

y de dimensiones bastante amplias. Los pequeños hornos privados que se encuentran en casi todas las casas están situadas al costado ³²¹ 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 ³²². A veces el horno se encuentra en una de las dependencias de la casa, p. e. en uno de los lados del establo-pajar (Las Casas)³²³, ³²⁴.

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 (lám. 13 a).

tipo b) el horno presenta una división interior, con un espacio destinado al fuego y el otro a cocer (lám. 13 c).

En el tipo a) debemos distinguir además hornos que tienen un recipiente para la ceniza aparte o no ³²⁵.

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 ³²⁶ 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 juntas, *costuras*, *juntas* o *empalmes*, que serían un impedimento para conservar el horno a una temperatura uniforme. Las juntas, por la misma razón, se recubren cuidadosa-

³²¹ Cp. sobre la difusión de esa clase de horno HPyr A II, 283 y sigs., p. e. en Navarra, Burgos, Segovia, Soria (FE III, 419 y sigs., con reproducciones del horno que sobresale del primer piso; García Mercadal 85; Ortega, Ribera soriana 46, 66), La Alberca (según las observaciones de Sohlet a veces en el desván), Ardoncino, Sierra de Gata, en las provincias del Sur (Giese, NO-Cádiz 152; Voigt 52; Spahni, L'Alpujarra, pl. 39), las sierras del N y NO, etc.

³²² Como en numerosos de los casos citados en la nota anterior. En La Zarza probablemente por la estrechez de la casa.

³²³ Cp. HPyr A II, 284 y sigs.; también en la Sierra de Gata (Bierhenke) en las Hurdes.

³²⁴ Cp. sobre nuestro tema —además de trabajos anteriores— recientemente las instructivas exposiciones e ilustraciones de N. Hoyos Sancho sobre Los hornos y el pan en Burgos publicadas en RDITrPop XVI, 495-505, 507 - 508.

³²⁵ Cp. GK 135.

³²⁶ Dicen que es particularmente práctica para la calefacción.

mente 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*³²⁷, 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 éste se introduce; se llama también *solera*³²⁸. Lám. 13 a.

Para cerrar la boca mientras se calienta el horno emplean una plancha de zinc o una piedra, en ambos casos llamada *tapadera*³²⁹. El cierre se

³²⁷ HPyr A II, 290. En las Hurdes *tinera* 'cada una de las tres piedras maestras que forman la boca o *boquera* del horno' (Velo Nieto 202) = *tizneras* 'postes pequeños a ambos lados del hogar' La Alberca, Huebra (RDITrPop. XIII, 186); *tizneros* 'a 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 35); *tisnera* y *trashoguero* 'piedras que separan el hogar de la pared' Cespedosa de Tormes (Sánchez Sevilla 281); *tisnera* = *trashoguera* 'piedra que se pone detrás de la lumbre en las chimeneas de campana' Extremadura (Coco 284: en toda la provincia); *tisnera* 'la piedra que se pinta de negro en la parte baja de la chimenea' Mérida (Zamora Vicente 138); evidentemente derivados de *tizne*; cp. la piedra detrás de la chimenea: *trashoguera*, etc.; además *chispera* 'piedra que se coloca a la entrada del forno para que no salten chispas' Cabranes (Canellada 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, Materiales 90).

³²⁸ GK 137-138.

³²⁹ Cp. HPyr A II, 291.

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 Moraleja³³⁰. Se trata de una cavidad hecha en la base del horno, comunicando con la bóveda por una abertura en el piso del horno³³¹, 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 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 dicho³³². 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.

³³⁰ HPyr 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, Sisterna 386); *fornigüela* '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).

³³¹ GK 135

³³² Véase lám. 13 b; cp. García Mercadal 84, 86: Soria.

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 mismo³³³. 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 así³³⁴; 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 horno³³⁵, 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 (lám. 13 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 hiniesta³³⁶.

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.

³³³ Cp. Sánchez Sevilla § 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".

³³⁴ Cp. págs. 192, 200.

³³⁵ Cp. HPyr A II, 284; A I, 129. En partes de Asturias *forna* = 'horno de cocer el pan, separado de la cocina' (Canellada 226).

³³⁶ Cp. HPyr A II, 179 y sigs.: medios de iluminación.

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 ³³⁷.

Como operación preliminar preparan en la tarde de la víspera la *levadura* ³³⁸. 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*) ³³⁹.

A la mañana siguiente, como primera operación se *cierne*³⁴⁰ la harina. El *cedazo* tiene, 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* (lám. 13 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*

³³⁷ HPyr 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 Correas, Voc. según Lamano 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* (Coco), Guadalupe *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' RDITrPop II, 143); Alonso, Encicl. Sobre *poyo*, etc. = banco, etc. cp. págs. 28, 124.

³³⁸ HPyr A II, 291-292; salmant. *levaúra*; Hurdes *recentadura* 'levadura para recentar la masa del pan' (REstExtr XV, 126), Soria *reciento* (RDITrPop XII, 42); salmant. *recentar* 'desleir la yelda', 'refrescar la masa' (Lamano; Alonso, Enc. del idioma).

³³⁹ GK 142; Lamano 666; Sánchez Sevilla § 113; *yeldar*, *dieldar* 'operación de echar la *yelda*, *dielda* a la harina' Santander (García-Lomas); astur. *deldar*, etc.

yelda 'levadura' Hurdes (Velo Nieto 204), *yelda*, *yeldo*, *dielda*, *dieldo* Santander (García-Lomas; BRAE XXV, 385), etc.

ludía 'levadura del pan' Extremadura (Coco 292; Zamora, Vicente, Mérida 110), verbo *lludial*, *lludal* 'fermentar la masa de pan' (VKR II, 86); *lua* 'yelda', *luar* 'yeldar' Salamanca (Lamano 517).

L. Calvo Ramos, *Derivados de levitu y levitare*. DRITrPop IV, 705-711.

García de Diego 3848 LEVITARE; Corominas III, 82.

³⁴⁰ HPyr A II, 280, 277.

encima de la artesa ³⁴¹. 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 HPyr 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* ³⁴² se revuelven la levadura y la harina con agua y un poco de sal. Revolver *-revolver, avolver*. Se agrega harina a la *masa* ³⁴³ 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 (lám. 13 f) ³⁴⁴. 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* ³⁴⁵, 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* ³⁴⁶, cubiertas con un paño, sobre un banco, sobre la artesa, o se colocan sobre las tablas clavadas en la pared (cp. más arriba) ^{1a}.

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 ³⁴⁷. En la mísera Moraleja hallamos hasta la forma primitiva, mencionada en HPyr 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

³⁴¹ ib. II, 277, 279, nota 4.

³⁴² Lám. 13 e; *artesa* también en Salamanca.

³⁴³ HPyr A II, 298; salmant. *masadura* como en León.

³⁴⁴ HPyr A II, 298-299.

³⁴⁵ Cp. nota 339.

³⁴⁶ HPyr A II, 293.

^{1a} 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 éstos se revienen y están a punto de meter en el horno".

³⁴⁷ HPyr A II, 302: Abb. 13 g.

son llamadas *hurgunero*, *hurgandero*³⁴⁸. 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*³⁴⁹ y se apagan delante del horno con agua o en un cubo herméticamente cerrado con una tapa, llamado *ahogadera*. Luego el horno se limpia con una larga vara que tiene atado en la punta un envoltorio de trapos previamente mojado: *barredero*³⁵⁰ *de pingos / tocas / trapos*; verbo: *barrer*; lám. 13 h. Cuando el horno está limpio, empiezan a introducir el pan para lo cual emplean una *pala chata*³⁵¹ de madera de mango largo; lám. 13 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, *lumbre*, 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 - 1 ½ 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”.

³⁴⁸ ib. 302, 303 nota 2; Santos Coco 285; Lamano 495; cp. el *jurgunero*, *hargunero* del alfarero (Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 50, 53).

³⁴⁹ En el tipo b dejan la brasa en la *caldera* cp. más arriba.

³⁵⁰ GK 145; también en Salamanca; HPyr II, 302, 303; *larguero* Soria (RDITrPop XII, 32).

³⁵¹ HPyr A II, 304.

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. más arriba).

Más de una aldeana pronuncia aún los viejos aforismos mientras se dedica a la elaboración del pan. Cuando ha terminado de preparar la masa: "Dios te crezca y Dios te bendezca"; 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 más adelante la preparación del lino). En vísperas de grandes festividades³⁵² 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 p a n , en general de forma alargada *-pan*; la corteza *-corteza* (*de arriba y de abajo*); parte interior del pan *-miga*, *miajón*³⁵³; 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 liedo*) 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. HPyr A II, 285 A. 3), apareciendo a veces la bóveda por el lado de afuera (cfr. los dibujos en FC III/162-163 Soria, 420 Segovia, 422 Soria).

De un esquema publicado por García Mercadal 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 Extre-

³⁵² MF 521.

³⁵³ HPyr A II, 308; García Diego 4329, 4330; Corominas III, 373.

madura. 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 ³⁵⁴.

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 ³⁵⁵, 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, (lám. 10 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*) ³⁵⁶. Se completa la operación raspando fuertemente con una *pala* de madera (lám. 24 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 *diel*). Se quita también la grasa, *manteca* o *entresijo* ³⁵⁷, que rodea las tripas y otras partes internas. Se lim-

³⁵⁴ Pueden compararse E. Casas Gaspar, *Ritos agrarios. Folklore campesino español*. Madrid 1950, págs. 240 - 245 (con amplia bibliografía); Sánchez Sevilla 273 - 274: Salamanca; Fernández, *El habla de Sistorra*. Madrid 1960, págs. 109 y sigs.; Fernández González, *Oseja de Sajambre* 118; E. García Cotorruelo, *Cartagena* 128 - 129; Lopes Días, *Etnografía da Beira*. Lisboa 1948, t. VII, 170, est. II; Violant i Simorra; Voigt 57 - 58: Sierra Nevada.

salmant. *cachuela* 'matanza' (RDITrPop XIII, 154: *está de cachuela*); Alonso, Encicl. = guisado que hacen de la asadura del puerto Extremadura, Rioja; Coco III, 290.

³⁵⁵ Lo mismo en Extremadura (Coco 287 s.v. *banca*).

³⁵⁶ Como en Salamanca (Sánchez Sevilla).

³⁵⁷ Lo mismo en Salamanca; cp. Alonso, Encicl.

pian las tripas de la *mierda* o *molondroscó*³⁵⁸, más tarde se lavan y se preparan para hacer embutidos. Al carnear el cerdo se utiliza un hacha especial, la *pica* (lám. 27 a). La carne de la panza se *adoba*, se *mete en adobo* (el adobo contiene fundamentalmente sal y pimienta). El *tocino, gordo*³⁵⁹ y el *jamón, magro*³⁶⁰, se cuelgan en la campana para ahumar (*brear*³⁶¹, *curar, orear*)³⁶², 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*³⁶³. 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 (lám. 27 b)³⁶⁴. Se mete la tripa en la parte más delgada del

³⁵⁸ Coco 292.

³⁵⁹ Como en Salamanca (Lamano).

³⁶⁰ Cp. la nota anterior.

³⁶¹ Llorente Maldonado *brea* 'tira de carne puesta a curar'.

³⁶² Cp. cap. Cocina - hogar.

³⁶³ MF 518.

³⁶⁴ Hicieron la misma observación W. Ebeling 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, pág. 61.

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 esquilarla, se le atan las cuatro patas, y que se la desuella (inf. *desollar*).

4. El lino y el hilado ³⁶⁵

En la provincia de Ávila y en otras partes el cultivo del lino ha entrado en pleno receso durante estos últimos años ³⁶⁶. 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* ³⁶⁷ 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 ³⁶⁸; 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 ³⁶⁹ y se limpian por medio

³⁶⁵ Cp. GK 247 y sigs.; HPyr D 2 y sigs.; FC I, 355 y sigs.; Caro Baroja, Los pueblos de España 291 - 292; V. Bejarano, *El cultivo del lino en las regiones salmantinas de Las Bardas y La Huebra*. RDITrPop VI, 243 - 263; Velo Nieto 119: Las Hurdes; L. Cortés, Lubián, lám. XIV: Sanabria; Alvar, Jaca 160 y sigs.; Caro Baroja, Vega Bidasoa 100 y sigs.; F. Krüger, *O linho no vale do Rio Ibias (Asturias)*. En: Miscelánea de Estudios à Memória de Cláudio Basto. Porto 1948, págs. 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.

³⁶⁶ Cp. Introducción; también las observaciones hechas en HPyr D 2 y sig., 56.

³⁶⁷ HPyr D 6.

³⁶⁸ ib. 6 - 7; Velo Nieto 165 *falagar* 'golpear el lino, después de arrancado, para extraerle la semilla'.

³⁶⁹ Cp. lám. 24 h y cap. Cosecha de trigo.

del aventamiento y del cribado en la misma forma que el trigo³⁷⁰. 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*³⁷¹. 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 un piedra. Se deja algunos días; los datos varían entre 8-15 días, en G. K. 247 se dice "hasta que está blando, tierno". 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 rastrojos³⁷². Luego sigue el acto de *machar*³⁷³. 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* (lám. 28 a) para separar la fibra de la envoltura leñosa del tallo³⁷⁴. La separación definitiva de la fibra de las partes leñosas se realiza por el *espadar*³⁷⁵. 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 Ibérica³⁷⁶. En Avila usan, como antaño, el *gramejón*³⁷⁷ y la *espadilla* de madera, semejante a un sable corto. (lám. 28 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*³⁷⁸ 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*³⁷⁹. Mientras que se realiza la operación de espadar, una pierna se apoya sobre el pie del *gramejón*, y la *manada* se lleva, trabajándola siem-

³⁷⁰ Cp. el capítulo correspondiente.

³⁷¹ HPyr D 8.

³⁷² ib. 9.

³⁷³ ib. 11 - 12; GK 247.

³⁷⁴ ib. 11.

³⁷⁵ ib. 22 - 23; GK 250.

³⁷⁶ GK 248; HPyr D 12 y sigs.; etc.

³⁷⁷ En Salamanca *gramejón* y *granilla* (Lamano); *gramilla* (RDITr-Pop VI, 245); *gramejón* Hurdes (Velo Nieto 169).

³⁷⁸ GK 251; HPyr D 22-23; con ilustraciones; *espadar* limpiar el lino macerándolo con la *espailla'* Hurdes (Velo Nieto 163); *espadilla* Salamanca (V. Bejarano 258).

³⁷⁹ También en Salamanca (Lamano 640).

pre 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; lám. 28 d. La última operación antes del hilado es el *rastrillado*³⁸⁰. 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; lám. 28 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*³⁸¹, 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 cordeles³⁸². Después de hilado y antes de hacer los ovillos, las *madejas* se quitan de la devanadera y se ponen a *blanquear*³⁸³ (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 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*³⁸⁴ se lava antes³⁸⁵ de hilarla. 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*³⁸⁶, especie de cepillo con púas de hierro (S. Bartolomé).

³⁸⁰ HPyr D 23 y sigs.; V. Bejarano 259: *rastrillo*, *rastrillado* el acto; *la rastrilladora* la mujer; Lamano 598 *rastrilla* el aparato; GK 251, con dibujos.

³⁸¹ GK 252.

³⁸² Cp. MF 568.

³⁸³ HPyr D 52; GK 257; FC I, 363.

³⁸⁴ Cp. sobre la lana y su elaboración L. Cortés Vázquez, *Las ovejas y la lana en Lumbrales (Salamanca)*. Salamanca 1957, págs. 47 y sigs.

³⁸⁵ MF 567.

³⁸⁶ GK, lám. 20 h; Cortés 52 dibujo.

Para hilar³⁸⁷ usan la rueca y el huso, ambos de madera. La *rueca* está 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 (lám. 28 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") (fotos 36, 66, 67).

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*³⁸⁸ es una vara de madera delgada afinada hacia arriba, de aproximadamente 30 cm. de largo (lám. 28 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 aún 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 *madeiras* por medio del *aspa* (lám. 28 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 *aspado* varias *husadas*, transformándolas en *madeiras*, se procede a hacer *ovillos*. Para ello se usa la *devanadera*, que, en oposición al *aspa*, es un artefacto más complicado. Tiene una altura total

³⁸⁷ GK 252; HPyr D 32 y sigs.; Cortés 34 y sigs., 52 y sigs., con reproducciones de ruecas, etc.

³⁸⁸ 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* 34 y sigs., 54 y sigs. y —una de las últimas publicaciones del gran Maestro— T. de Aranzadi, *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 1944.

de alrededor de 1 m. y está hecha también toda de madera (lám. 28 i). Sobre el pie se eleva el eje, de cerca de 70 cm. de alto, alrededor del cual girán 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.

LA INDUMENTARIA ³⁸⁹

En los últimos decenios la indumentaria de la provincia de Ávila ³⁹⁰ ha sufrido seguramente transformaciones notables, sobre todo porque en

³⁸⁹ W. Giese, *La conservazione del costume popolare nei paesi dell'Europa meridionale*. En: *Rivista di Etnografia*, Napoli, 1958, 7 págs. J. M. Gómez-Tabanera, *Trajes populares y costumbres tradicionales*. Madrid 1950; J. Ortiz Echagüe, *España: Tipos y trajes*. Madrid 1957; Caro Baroja, *Los pueblos de España*, con numerosas fotos; Nieves de Hoyos

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 ³⁹¹; en lo que respecta a la femenina se hará mención también de algunas piezas de la indumentaria festiva.

Lo que llama la atención en la indumentaria masculina es la variada utilización del cuero y de la piel ³⁹², como se manifiesta en los

Sancho, *Folklore indumental de España*. RDiTrPop I (1944/45), 139 - 157; id., *El traje regional*. En: Temas españoles N° 123; id., *Exposición de trajes regionales españoles. Catálogo*. Zaragoza, 1957, Museo de Etnología y Ciencias Naturales de Aragón; Subías Galter, *El arte popular en España*. Barcelona 1948; R. M. Anderson, *Costumes painted by Sorolla in his Provinces of Spain*. New York 1957.

HPyr D 67 - 119: estudio comparativo de los trajes pirenaicos; MF 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 497 - 498 (sobre la magnífica colección de trajes populares del Museo del Pueblo Español, Madrid); sobre Soria RDiTrPop VIII, fotos págs. 496 - 497; ib. X, 163, con fotos; Ortega, Ribera soriana 60 y sigs.; La Mancha: Nieves de Hoyos Sancho, *El traje regional manchego*. En la revista "Las Ciencias", Madrid, XVI 6 1951), págs. 84 - 96; Toledo: V. Rincón Ramos, La indumentaria lagarterana. RDiTrPop I, 131 - 135; Salamanca: A. García Boiza y J. Domínguez Berrueta, *El traje regional salmantino*. Madrid 1940 (espléndidas ilustraciones) Serrano Lafita 14 y sigs.; Extremadura: Nieves de Hoyos Sancho, *El traje regional de Extremadura*. RDiTrPop XI, 353 - 385; B. Pensado 17 y sigs.; R. M. Anderson, *Spanish Costume: Extremadura*. New York 1951; Guadalajara: S. García Sanz, RDiTrPop VII (1951), 141 - 151.

Vogeler 175 - 228: los trajes españoles según las observaciones de viajeros extranjeros de 1760 a 1860.

³⁹⁰ Cp. sobre el reparto de los trajes MF 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 aun a veces racial".

³⁹¹ Véase también el capítulo dedicado a los pastores.

³⁹² Cp. HPyr B 37, nota 1: referencias a las regiones que han conservado ese aspecto.

delantales de cuero, los *zahones*, usados todavía mucho en la sierra para los trabajos pesados del campo, como protección contra la humedad y el desgaste³⁹³. 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 (foto 12).

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 raspa o *estezan* los pelos con un *estezador* o una *estezadera*³⁹⁴ de hierro con dos manijas (lám. 14 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. Para ablandarlo se le soba enérgicamente entre las manos con un poco de leche³⁹⁵.

Con el mismo material así preparado se hacen además *chalecos* (foto 12), que ahora ya son muy escasos. En cambio se hallan a menudo, aún en la actualidad, las *zamarras*³⁹⁶, sin mangas, de piel de oveja sin curtir, la piel puesta para el lado de afuera (fotos 12, 35). 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

³⁹³ Cp. foto 34; según HPyr B 9 usados todavía en muchas regiones de España. Anderson, Spanish Costume 23, 24, 78, 83, 306, 334 (con fotos); Sánchez Sevilla 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" Céspedes de Tormes; Lamano *zajón*; B. Merino, Ojacastro 75 *zagón* de piel de oveja, con reproducción; Alonso, Encicl. s. v. *zahón*, Navarra, Soria *zagón*; Corominas IV, 801 - 802; *zajones*, *zabones* Guadalajara (RDITrPop VII, 140).

³⁹⁴ Cp. Alonso Encicl.

³⁹⁵ Cp. MF 545: "pellejos y pieles sobadas y adobadas, pero sin verdadero curtido".

³⁹⁶ HPyr B 7 - 8, con referencia a Avila y Extremadura; RDITrPop IX, 64 *zamarras* = 'zahones' Burgos; reproducciones de Extremadura y Salamanca en las obras citadas: Anderson, Spanish Costume 25, 44, fig. 24 y sig.; García Boiza, lám. 1 y sigs.; etc. Sobre los *zamarrones* RDITrPop IV, 258 y sigs. Corominas IV, 814.

tratar también el calzado³⁹⁷. Además del calzado moderno (es decir botines de anudar y botas de caña larga, *zapatos bajos* y *zapatos altos*)³⁹⁸ están aún muy difundidas las llamadas *albarcas*³⁹⁹, 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 curtido⁴⁰⁰, 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; lám. 14 b⁴⁰¹. 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 en HPyr B lám. IV, 8 y 10. A las albarcas corresponden casi inseparablemente los *dedales* o *deales*⁴⁰², tiras de género rectangulares, 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*⁴⁰³. Llegan hasta el talón y algunas se prolongan en una tira delgada que va debajo del pie.

³⁹⁷ HPyr D 67 - 74, con bibliografía; sobre la geografía del calzado MF 543 y sigs., con mapa.

³⁹⁸ Así todavía en Los Llanos, El Barco, en el Barranco, en la Meseta.

³⁹⁹ Sobre la difusión HPyr D 69 - 72; cp. también más adelante cap. Pastoreo. En las inmediaciones de Avila atestiguadas también en Soria (MF 545; RDITrPop X, 171: *abarcas* de piel de toro), Segovia, La Mancha, Salamanca y Extremadura (*abarcas*: Anderson, Spanish Costume 28, fig. 30, etc.; Velo Nieto, lám. 8, 9); *abarcas* de esparto en Murcia, etc. (Ortiz Echagüe, foto 220).

Sobre el término MF 544; Corominas I, 5; IV, 899; Dicc. hist. leng. esp., ed. R. Ac. Esp., 1960 s. v. *abarca*.

⁴⁰⁰ Recientemente de la goma de automóviles, cp. cap. Pastoreo; HPyr D 71, 72; como en La Mancha (Jessen 165) y la Sierra de Gata (Bierhenke).

⁴⁰¹ MF 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".

⁴⁰² Cortés Vázquez, RDITrPop XIII, 161 salmant. *deales* 'los trapos con que se envuelven los pies para calzarlos con las abarcas' Cespedosa.

⁴⁰³ HPyr D 99, 101, 104; MF 545: "complemento de las abarcas son los *peales* o *piazos*, consistentes en trozos rectangulares de gruesa bayeta, con

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, foto 29⁴⁰⁴; en La Zarza y en Horcajo hallamos un calzón sin cortes laterales, de cuero (cp. más arriba; foto 12).

La *faja*⁴⁰⁵ 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.

La *chaqueta* puede ser sustituida por una *blusa* de lienzo, sobre todo en verano (foto 36)⁴⁰⁶.

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 hombres⁴⁰⁷. Ya el nombre distingue la vestimenta antigua, llamada *traje serrano*⁴⁰⁸, 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*⁴⁰⁹, negra o de color, de manga larga y

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, Encicl.; García de Diego 4885; Corominas; Krüger, NRFH XI, 214.

⁴⁰⁴ Cp. HPyr D 89 y sigs.; GK 280: pero ya en retroceso, como también en la Sierra de Gata.

⁴⁰⁵ HPyr D 107.

⁴⁰⁶ Igual que en la Sierra de Gata.

⁴⁰⁷ La situación parece igual en Salamanca y Extremadura (cp. Montehermoso!).

⁴⁰⁸ Cp. García Boiza, El traje regional salmantino 17, 19: traje serrano. Cp. fotos preciosas del traje de las mujeres de Ávila en la obra de Ortiz Echagüe 79; etc.

⁴⁰⁹ Salmant. *jubon(a)* (Lamano); GK 268.

vueltas o *carteras* y un *pañuelo* ⁴¹⁰ negro o de color floreado, con *ramos*. El pañuelo se cruza sobre el pecho y se anuda a la cintura ⁴¹¹. 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* ⁴¹², de color y a menudo bordado con mucho gusto. Se sujeta con un nudo debajo de la barbilla; foto 38. 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* ⁴¹³. En lugar del pañuelo suele llevarse también un sombrero o *gorra de paja*, sobre todo en verano, para protegerse del fuerte sol (foto 34) ⁴¹⁴. La forma del mismo no ha sido determinada exclusivamente por finalidades de orden práctico, como muestra foto 39 (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 ⁴¹⁵. 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* ⁴¹⁶. 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) ⁴¹⁷.

Las mujeres se adornan todavía con el *aderezo* que va pasando de ge-

⁴¹⁰ GK 267; HPyr D 118.

⁴¹¹ Fotos 12, 23, 38; lo mismo en la Sierra de Gata, de color negro.

⁴¹² HPyr D 118.

⁴¹³ También en Villahermosa de la Sierra, Sierra de Gata, en días festivos (Bierhenke).

⁴¹⁴ Cp. el famoso sombrero de paja de Montehermoso (Cáceres), con frecuencia reproducido en obras folklóricas; *gorras de rastrojera* (Salamanca (RDITrPop I, 136 y sigs.).

⁴¹⁵ GK 270; HPyr D 119.

⁴¹⁶ Cp. Alonso, Encicl.

⁴¹⁷ Sobre su difusión MF 546

neración en generación (foto 38). Las habitantes de la Sierra ⁴¹⁸ 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* ⁴¹⁹ y *anillos*.

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* ⁴²⁰, 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* ⁴²¹, 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 *botas* 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 389. 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. MF lám. 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 pág. 87) 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.

⁴¹⁸ Cp. MF 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".

⁴¹⁹ GK 273 y sigs.

⁴²⁰ GK 267; HPyr D 106.

⁴²¹ GK 268; Corominas II, 12.

INDUSTRIAS RURALES

1. Molinos y molienda.

Para moler el trigo se usan en Ávila sólo molinos de agua con rodezno horizontal ⁴²². 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 accionados 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 ⁴²³, 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. Foto 16.

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 ⁴²⁴. 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* ⁴²⁵ y recibirlo es *maquilar*. El pago varía entre uno

⁴²² GK 125 y sigs.; HPyr D 158 y sigs.; Krüger, Léxico rural 74 y sigs.; sobre los molinos del N y NO: Zamora Vicente, Libardón 23 y sigs. (con reseña complementaria de F. Krüger en NRFH XI, 207 - 211); sobre el moinho portugués: J. Dias, E. Veiga de Oliveira e F. Galhano, *Sistemas primitivos de moagem em Portugal. I: Moinhos de agua e azenhas*. Porto 1959.

Sobre formas primitivas del molino movido por agua Caro Baroja, RDTrPop XII, 131 y sigs.

⁴²³ GK 125.

⁴²⁴ GK 126; HPyr D 158.

⁴²⁵ HPyr D 202; NRFH XI, 211; Alonso, Encicl. Cp. también el cap. Horno.

y dos celemines (cada uno 4.625 ltrs.), por fanega (55.5 ltrs.). Como unidad de medida se usa un recipiente de madera, el *celemín* (lám. 15 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 ⁴²⁶; en otros casos conviene sin embargo construir un dique que atraviesa el río ⁴²⁷. Tales diques, así como el punto de desviación del cauce, se llama *presa* ⁴²⁸; el canal lateral, la *canal* o el *cauce*.

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 *muescas*, *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 ⁴²⁹. 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

⁴²⁶ Foto 40; cp. HPyr A I, Taf. VI; sobre la Sierra de Gata Bierhenke, VKR II, 198, nota.

⁴²⁷ HPyr D 160.

⁴²⁸ GK 134; HPyr A II, 386.

⁴²⁹ HPyr A II, 391; D 160.

lleva el agua para abajo; está construída de piedras ⁴³⁰ 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* ⁴³¹ y el fondo del molino o sea el infierno *cárcabo* ⁴³² *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 más arriba, en Ávila sólo se conoce el molino de turbina con rodezno horizontal, tipo muy difundido en la Península Ibérica ⁴³³. 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.

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. lám. 15 b). Cada paleta había sido tallada en un sólido bloque de madera (lám. 15 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 (lám. 15 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 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

⁴³⁰ Véase foto 41 a la izquierda; foto 16 se ve la abertura superior al lado del molino.

⁴³¹ HPyr A II, 387.

⁴³² HPyr D 192; RDíTrPop XIII, 155 - 156: Salamanca; Coronas I, 675.

⁴³³ Krüger, Léx. rural 74 y sigs.; Haberlandt-Buschán 336: "die älteste, volkstümlichste Form der Wassermühle"; etc.

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 ⁴³⁴. El mecanismo destinado a regular la volandera ⁴³⁵ 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 (lám. 15 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; lám 15 e.

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* ⁴³⁶
- 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), *álabes* (Espino) ⁴³⁷, *llaves* (Navalsauz).

⁴³⁴ HPyr D 187 y sigs.

⁴³⁵ ib. 194.

⁴³⁶ GK 132; HPyr D 191; Krüger, NRFH XI, 208 - 209.

⁴³⁷ HPyr D 192.

la viga horizontal en el interior del infierno y el puente de hierro en el sistema de construcción moderno *-puente* ⁴³⁸

el disco o asiento *-rambla* (Navalsauz), *rangua* (Espino, S. Bartolomé) ⁴³⁹ *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) ⁴⁴⁰, *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) ⁴⁴¹, *varón* (S. Bartolomé) ⁴⁴²

el sistema de palancas para regular la volandera *-alivio*, *aliviadero* ⁴⁴³ 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: ⁴⁴⁴

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; lám. 15 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

⁴³⁸ ib. 191.

⁴³⁹ Cp. sobre variantes y el problema etimológico GK 133; F. Krüger, *Notas de dialectología asturiana comparada*. Sep. de Bol. Inst. Est. Asturianos. Oviedo, n° 30, 1957, págs. 24 - 25; Corominas III, 994; FEW X, 57; *rangua* también en Extremadura (Bierhenke, Länd. Gewerbe 36, 115), 'pieza de hierro plana asentada sobre fábrica para que en ella descanse el rodezno' León; 1680 (Alonso, Enciclopedia III, 3504).

Leon. *ranguía*, RDITrPop XVII, 309.

⁴⁴⁰ HPyr D 188; Corominas II, 819.

⁴⁴¹ HPyr D 184.

⁴⁴² ib.; *varón* con acepciones distintas Alonso, Encicl.

⁴⁴³ HPyr D 195.

⁴⁴⁴ Cp. también ib. 185.

arriba, tres cuñas por cada lado y tres anillos pasados por la parte cortada de la *maza*; lám. 15 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 (lám. 15 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 ⁴⁴⁵ (lám. 15 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 molienda 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 (foto 41). 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* ⁴⁴⁶ (*de la tolva*). (lám. 15 l). Por la abertura pequeña, inferior, va saliendo el trigo despacio y ca-

⁴⁴⁵ Cp. también Bierhenke, Ländl. Gew. 15.

⁴⁴⁶ Sobre la animalización GK 93, nota 2.

yendo en el *canal* (o la *canaleja*)⁴⁴⁷ 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 (lám. 15 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 volandera⁴⁴⁸. 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)⁴⁴⁹, *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 (lám. 15 k). Por el ruido que produce este tipo de cítola se le ha dado el nombre onomatopéyico de *triquitraque*⁴⁵⁰.

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*)⁴⁵¹.

La operación de acortar o alargar el cordel puede realizarse de manera muy sencilla o por medio de un mecanismo especial; lám. 15 l.

La piedra de moler se llama en general *-muela, piedra, francesa*⁴⁵².

Las dos muelas del molino - *la pareja*

La muela inferior - *la solera*⁴⁵³

⁴⁴⁷ GK 129; HPyr D 169; Velo Nieto *canaleja* 'piedra de madera unida a la tolva por donde cae el trigo a la muela'.

⁴⁴⁸ HPyr D 165.

⁴⁴⁹ Cp. sobre la familia HPyr D 174 y sigs.; Zamora Vicente, Libardón 28; NRFH XI, 209; Corominas IV, 376 y sigs.

⁴⁵⁰ Sobre designaciones onomatopéyicas de dicho tipo cp. HPyr D 177.

⁴⁵¹ HPyr D 181, 182.

⁴⁵² Por su origen.

⁴⁵³ HPyr D 182.

La muela superior *-la volandera* ⁴⁵⁴

El orificio que lleva la volandera en el centro *-el ojo* ⁴⁵⁵.

En los molinos antiguos la solera descansa sobre un armazón de cuatro patas construida 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 (foto 41). El eje atraviesa la solera por un *tubo* practicado en ella ⁴⁵⁶; 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* ⁴⁵⁷. 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* ⁴⁵⁸; foto 41.

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*) ⁴⁵⁹. 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. aproxi-

⁴⁵⁴ ib. 181.

⁴⁵⁵ ib. 178.

⁴⁵⁶ ib. 184.

⁴⁵⁷ *lavija* = *clavija* frecuente en la terminología técnica: del yugo, del arado, etc.

⁴⁵⁸ HPyr D 180, 181; GK 130.

⁴⁵⁹ HPyr D 196.

madamente 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; lám. 15 m. La *burra*⁴⁶⁰ —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 soliviada (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 (foto 41, en la parte izquierda).

Para picarla se hacen diversas ranuras en la piedra, como se ve en la lám. 15 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.

Para picar las muelas se emplean dos tipos de herramientas:⁴⁶¹ las *picas*, que son como un martillo terminado en punta por ambos extremos (lám. 15 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* (lám. 15 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

⁴⁶⁰ Cp. ya antes sobre la animalización; GK 93.

⁴⁶¹ HPyr D 197.

forma de criba, con piso de cuero pero sin agujeros, llamado *pandereta*⁴⁶² por su semejanza con la pandereta. foto 41 en la mano del molinero.

Para sacar la harina del harinal existe una *paleta* de madera con un orificio para el pulgar o la mano, foto 41; llamada también *cogedor* con *ojero*, o una *pala* de madera; lám. 15 p.⁴⁶³.

Con el *arrimador*, que es un disco en forma de media luna con mango⁴⁶⁴, lám. 15 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*; lám. 15 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 cierce 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*, lám. 15 s, mecánico o movido a mano. Este último corresponde exactamente al descrito por Krüger en HPyr A II, 280 y sigs. 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; foto 41.

Hemos encontrado en nuestro viaje un solo ejemplar de molino de mano⁴⁶⁵. Se encuentra en El Barco en una alfarería y era empleado por el alfarero para moler un mineral que mezclaba con arcilla. Como en nin-

⁴⁶² ib. C II, 355; se llama *pandeiro* también en Lugo.

⁴⁶³ ib. D lám. 18 g; cp. recientemente la contribución interesante del etnógrafo portugués D. Sebastião Pessanha, *Pás de moleiro*. Sep. de la revista "Estremadura", Série II, 1958, con numerosas ilustraciones.

⁴⁶⁴ HPyr D 197 lám. 18 k.

guna 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 ⁴⁶⁶, 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 (lám. 15 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 solera, 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 movibles 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; lám. 15 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 movibles y sale por la abertura lateral de la piedra inferior.

* *

*

⁴⁶⁵ Cp. FC I, 349; sobre el *molín de rabilar* últimamente Zamora Vicente, Libardón 44 y sigs.; 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, Ländliche Gewerbe 122 y el molino para el mineral salmantino la reproducción de L. L. Cortés Vázquez, *La alfarería popular salmantina*. Salamanca 1953.

⁴⁶⁶ Cp. HPyr D 157, nota 1; GK 125 nota 1.

Hace notar Krüger en HPyr D 161, nota 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 (Ländl. Gew.) 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 encastradas 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. HPyr 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 (28): "En cuanto a la mollienda 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.

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 ⁴⁶⁷.

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.

⁴⁶⁷ Pueden compararse sobre tejas Krüger, *Léxico rural* 112-114; Bierhenke, *Ländl. Gew.* 93-104; HPyr D 120 y sigs.; Giese, VKR VII, 25-29; Granada; id. NO-Cádiz 199-203; Hopfner 82; Meseta.

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*⁴⁶⁸ para guardar los ladrillos y tejas.

El barro se pica y se extrae con *azadas* y *azadones*, lám. 16 a, y con *palas* de hoja de hierro, lám. 17 a, y se lleva a la *pila* en carretillas de mano (de una rueda)⁴⁶⁹ o en volquetes (de dos ruedas)⁴⁶⁹. En la *pila*⁴⁷⁰ 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 masa⁴⁷¹ 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 enérgicamente. 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* (lám. 17 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* (lám. 17 c). El *molde*, que es generalmente de madera y con suficiente espacio para formar dos ladrillos (lám. 17 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,

⁴⁶⁸ Cp. sobre el término, pág. 46.

⁴⁶⁹ Cap. Medios de transporte.

⁴⁷⁰ Cp. Bierhenke 95.

⁴⁷¹ Id. 94.

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 ⁴⁷² y descansa sobre un caballete de cuatro patas de alrededor de 75 cm. de alto (lám. 17 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; lám. 17 f) ⁴⁷³. 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* ⁴⁷⁴, 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*— ⁴⁷⁵, 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 (lám. 17 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* ⁴⁷⁶ 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*, dispuestos uno detrás del otro y paralelos, y por la parrilla o las *redes*, sostenidas por los arcos, del horno pro-

⁴⁷² En la Sierra de Gata de piedra (Bierhenke 96).

⁴⁷³ Como en Extremadura (REstExtra XV, 113); el molde para hacer ladrillos, consistente en un bastidor de madera dividido en dos moldes rectangulares *gavera* (ib.); cap. Alonso, Encicl. s. v.

⁴⁷⁴ Bierhenke 100.

⁴⁷⁵ Alonso, Encicl.: *ringar* = 'derrengar' Palencia, Albacete, etc.; Corominas s. v. *derrengar*.

⁴⁷⁶ Cp. la descripción detallada de Bierhenke 100 y sigs.; existe una gran similitud entre el horno de la Sierra de Gata y el nuestro.

piamente dicho en que se cuecen las tejas y ladrillos (lám. 17 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*, lám 17 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* ⁴⁷⁷. 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* ⁴⁷⁸, abiertos sobre uno de sus lados, hasta el momento del transporte.

3. La alfarería ⁴⁷⁹

Las *alfarerías*, así como las fábricas de tejas y ladrillos, están ligadas

⁴⁷⁷ Se parecen a las usadas en los hornos de cocer pan; lám. 13 g.

⁴⁷⁸ Cp. págs. 37, 46.

⁴⁷⁹ MF 558 ff: "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, *Länd. Gew.* 105-147 (con amplia bibliografía); recientemente A History of Technology II, 376-412.

Alfarería española: Extremadura: Bierhenke, obr. cit.; RDITrPop XVI, 347-349; Anderson, *Spanish Costume: Extremadura* 236, 271, con fotos de cántaros, etc.; L. Cortés Vázquez, *La Alfarería popular salmantina*, Salamanca 1953; del mismo autor *Questionnaire sur la poterie populaire de la province de Salamanque*. En: *Orbis* III, 250-257; id., *La alfarería en Perezuela (Zamora)* En: *Zephyrus*, Salamanca 1954, págs. 141-163; id., *Alfarería femenina en Moveros (Zamora)*. En: *Zephyrus*, Salamanca 1958, págs. 95-107; todos estos estudios ricamente do-

al lugar de explotación de la arcilla. No es pues de extrañar que las dos industrias ocasionalmente se hallen juntas en el mismo lugar ⁴⁸⁰. 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* (lám. 16 a). Se lleva luego hasta el taller en pequeñas carretillas o en *serones* ⁴⁸¹, 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 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*" ⁴⁸²; 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 (lám. 18 a) ⁴⁸³. 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 ⁴⁸⁴; *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 remojarla más gruesa hay dos pilas empotradas en la pared y comunicadas por un

cumentados e ilustrados; Jessen, Mancha 214 y sigs.; N. Hoyos, La Mancha 18-19; Anales del Museo del Pueblo Español 98 y sigs.; Palencia-León; L'Art Populaire I, 226 y sigs.; Toledo 235, Valencia 233; Giese, NO-Cádiz 194 y sigs.; Id. VKR VII, 29-33 Granada; id. RDITrPop XIII, 50 y sigs.; Mallorca; Alvar, Encuestas del Atlas Lingüístico Andalus 34 y sigs.; Spahni, L'Alpujarra 107, pl. 37 y sigs.; Tradiciones Populares. La Laguna 1944, págs. 159-197: Canarias; además una rica bibliografía catalana y portuguesa.

A History of Technology I, 376-412.

⁴⁸⁰ Bierhenke 93, 106.

⁴⁸¹ Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke 106); Salamanca: la aceituna molida se mete en *capachos* o *seronis*, que ponen debajo de la viga de la prensa (Llorente Maldonado); cp. sobre la palabra, pág. 137.

⁴⁸² Cortés Vázquez, Pereruela 148: el *bermejo*, que es el fuerte de color rojo, frente a la *tierra*.

⁴⁸³ En partes de Zamora *mayar* (Cortés Vázquez, Alfarería en Moveros 97, 98).

⁴⁸⁴ Bierhenke 107, 108; REstExtr XV, 114; *harnero*: criba de mallas tan estrechas que no puede pasar el trigo y que se usa para limpiarlo de tierrecilla, es decir para *ahucharlo*.

tubo que puede cerrarse. Las dos pilas ⁴⁸⁵ 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* (lám. 18 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*) ⁴⁸⁶. 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* ⁴⁸⁷. Se los amontona al lado de la *pila*.

En Mombeltrán la arcilla, después de calada, es trabajada o *espada* 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; *peña* ⁴⁸⁸, Mombeltrán). Para esta operación como para todas aque-

⁴⁸⁵ Cp. sobre los diversos sistemas de *pilas* y *coladeros* las exposiciones ricamente ilustradas de Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 24 y sigs.; etc.

⁴⁸⁶ Bierhenke 88, 107, 111: *sangréa*.

⁴⁸⁷ Igualmente en Salamanca (Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 22, 24); Andalucía (Giese, NO-Cádiz 197). etc.; cp. sobre la palabra también pág. 135.

⁴⁸⁸ Cortés Vázquez, obr. cit. 21, 23, 24; Giese 197, id. VKR VII, 311 *peya* Granada, etc. Sobre el término Alonso, Encicl.; García de Diego 5031 PILULA; Corominas III, 721; cp. pág. 42.

llas 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 ⁴⁸⁹ 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* ⁴⁹⁰ 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; lám. 18 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 (lám. 18 d). El extremo inferior del eje termina en una punta de hierro, que se apoya en un orificio u ojo de una piedra ⁴⁹¹. Algunas tablas puestas sobre la pequeña pared mencionada, 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. Pri-

⁴⁸⁹ Bierhenke 111 y sigs.

⁴⁹⁰ Bierhenke 144. Cp. sobre las formas del torno la bibliografía registrada en la nota 479; más especialmente los estudios citados de Cortés y Vázquez, Giese, etc. Sobre las formas primitivas G. Montandon, *Traité d'ethnologie culturelle*. Paris 1934, fig. 300 y sigs.; Caro Baroja, *RDi-TrPop* XII, 125; etc.

⁴⁹¹ Según Bierhenke 112 forma alta de torno; cp. también Giese 29; y últimamente sobre el trabajo en el torno (las mujeres sentadas en el suelo, etc.) Cortés y Vázquez.

mero *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 ligeramente⁴⁹². 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 vidriado⁴⁹³. 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 revuel-

⁴⁹² Sobre decoraciones similares en la Mancha y Soria cp. MF 562.

⁴⁹³ Cp. Bierhenke 122.

ve 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 ⁴⁹⁴, se hallan también en las alfarerías de Avila 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 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 ⁴⁹⁵. En lugar de los respiraderos hay aquí tubos verticales o *bramer*as ⁴⁹⁶; 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 (lám. 18 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 aunque el horno esté encendido ⁴⁹⁷. 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

⁴⁹⁴ Cp. sobre la historia y las variantes del horno las exposiciones detalladas de Bierhenke 123 y sigs.; sobre la Mancha Jessen 125, con lám. 32, fig. 1; bibliografía reciente en las obras citadas en la nota 479.

⁴⁹⁵ Cp. Bierhenke 129.

⁴⁹⁶ Cp. *bramera*, *bramadera* del horno (Alonso, Encicl.).

⁴⁹⁷ Bierhenke 124.

con una *capa* o *tapa* de fragmentos o *retejones*⁴⁹⁸ y sólo se dejan libres las bramaderas y algunos otros orificios⁴⁹⁹, 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 *lumbreiras*⁵⁰⁰ 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 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.

* *
*

Sobre la preparación de la arcilla y del barro, o sea alfarería y fábricas de tejas y ladrillos hay valiosas indicaciones 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 MF (562) se distingue, en lo que se refiere a Castilla, la "cerámica roja, la verdadera peninsular" y la "cerámica blanca". Esta

⁴⁹⁸ Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 49, 52: Se meten los cacharros en frío en el horno y cuando se han acabado de colocar se cubren con el *retejón*.

⁴⁹⁹ Cp. Bierhenke 134, un sistema parecido ib. 125.

⁵⁰⁰ Cp. sobre otras acepciones de la palabra, pág. 55.

última se encuentra, en la Península Ibérica, en diversas zonas de las provincias de Toledo, Soria y la Mancha. En Ávila sólo ha podido constatare 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 (MF 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 en *Ländliche Gewerbe* 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 Andrada, 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 bosque⁵⁰¹. 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

⁵⁰¹ Cp. sobre "Harzschlägerei" en las Landes (SO de Francia) L. Beyer, *Der Waldbauer in den Landes der Gascogne*. I. Hamburg 1937, págs. 52-63 (con numerosas ilustraciones) y recientemente S. Lerat, *Le gemmage et l'industrie de gemme dans les Landes*. En: *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest XXXI*, (1960), 441-446, sobre Cuenca una observación en Nueva Geografía Universal III, 468.

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 (lám. 29 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 (lám. 29 b; foto 32). La *hojalata* se encaja en el tronco con unos golpes de *zuela*, una especie de hacha, o con un martillo y se apuntala 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*⁵⁰² se asemeja en todo a una maceta de flores corriente, pero sin orificio en el fondo, y es también de barro cocido (foto 32); 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 (cp. foto 32); 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 (lám. 29 c), según las necesidades⁵⁰³; 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 profundidad⁵⁰⁴. 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 corren 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 Montes, cuya misión es impedir la explotación

⁵⁰² Sobre los significados de *tiesto* cp. García de Diego 6671 TESTUM; Alonso, Encicl.; Corominas; *tiesto*, *testero* también en el vocabulario del alfarero (Cortés Vázquez, La alfarería popular salmantina 30, 33; etc.).

⁵⁰³ Beyer 57, lám. 51.

⁵⁰⁴ Beyer 59.

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 hacerlos. Más 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 (lám. 29 d) que son llevadas al bosque por los hombres cuando van al trabajo a los montes. Trátase por lo visto de una forma moderna de antiguos recipientes de madera usados aún en otras regiones⁵⁰⁵ 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 (lám. 29 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 éstos 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 éstos les llaman *muleros* y también *arrieros*. Y sobre los trabajos en los montes relató: "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*".

⁵⁰⁵ ib. 59 con dibujo.

5. Los aserraderos.

En Ávila los aserraderos⁵⁰⁶ 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*⁵⁰⁷ eran llevados en carretas, un vehículo primitivo⁵⁰⁸, hasta el aserradero. Sobre el piso del carro se pone un grueso travesaño para reforzarlo y sobre este travesaño reposa el extremo anterior del tronco. El extremo posterior arrastra por el suelo, por adelante 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 lám. 18 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 tronco⁵⁰⁹.

⁵⁰⁶ Sobre primitivas formas de aserraderos cp. HPyr D 143-156.

⁵⁰⁷ HPyr D 155: *trossada* 'ungeschälter Baumstamm'; sobre el problema etimológico Corominas IV, 614; variantes semánticas Alonso, Encicl.

⁵⁰⁸ Cp. cap. Medios de transporte.

⁵⁰⁹ 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 almacén de madera alto que sirve para serrar. He aquí algunas reproducciones: Krüger, *Die romanischen Völker*, foto 63; Póvoa de Varzim; García - Lomas lám. XX: Montaña de Santander; Violant y Simorra, *El Pirineo Español* 119; aserradores pirenaicos que utilizan el

EL CULTIVO DE LA VID Y LA ELABORACIÓN DEL VINO ⁵¹⁰

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 ⁵¹¹.

En laderas escarpadas se da preferencia al cultivo en terrazas ⁵¹², sobre todo en el Barranco: *tablero* o *bancal*. La superficie horizontal de la terraza

"caballo" (=armazón); Dicc. Alcover IX, 866; M. Alves, Bragança IX, 301; Lopes Dias, 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 nördl. und centralen Provinzen von Spanien*. Leipzig 1852, II, 200: "Viele (de la serranía de Cuenca) fristen ihr Leben als Holzschläger, Bretterschneider; Schneidemühlen habe ich nirgends bemerkt".

⁵¹⁰ Cp. Schmieder, *Wirtschaftsgeographie* 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, *Ländl. Gewerbe* 6 (España, Portugal, bibliografía general); HPyr C II, 441 y sigs.; F. Balbuena, *La arquitectura de un pueblo del páramo leonés*. En: *Arquitectura* IV, 1922, págs. 243 y sigs. (prensa); N. de Hoyos Sancho, *Aspectos folklóricos de las labores de la vid y de la vendimia en la Mancha*. En: *Tradicón* (Cuzco), III, Nos. 12/14; Santos Coco 145 y sigs.; Extremadura; Llorente Maldonado 186-187; Salamanca; Giese, NO-Cádiz 159 y sigs.

Sobre la historia de la viticultura y de su técnica recientemente A *History of Technology* II, 128-129.

⁵¹¹ También en Salamanca (Llorente Maldonado 186, 195); = 'cepa nueva' Rioja.

⁵¹² Schmieder, obr. cit. 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 HPyr C II, 16 y sigs., A II, 356 y sigs.; Krüger, *Léx. rural* 88 y sigs.

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* (lám. 16 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*⁵¹³; 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*⁵¹⁴; los zarcillos o tije-retas-*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 viña⁵¹⁵ se *poda*. Se emplea para esto una *tijera de podar* corriente. En el invierno o al comenzar la primavera el viñedo se *abona*⁵¹⁶ 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 apila en *montones*. Con la *azada* se *cava*⁵¹⁷ un pequeño surco (*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*⁵¹⁸, y se abre la tierra en toda su extensión por segunda vez con la *azada* (*binar*).

⁵¹³ = las *horcas*; Lamano *sera*, de las *eras*; etc.

⁵¹⁴ Salmant. *barda* (Lamano 276).

⁵¹⁵ Tiene ella una altura de unos 50 cms.

⁵¹⁶ *abonar*: con abono artificial.

⁵¹⁷ Salmant. *mullicar* (Lamano 548).

⁵¹⁸ Para quitar brotes grandes se usa el *siguroncillo* (lám. 16 b), una variante pequeña del *garayo* (ib.).

Entre las enfermedades, epidemias, frecuentes se citan *mildeu*, *oidio* y la *filoxera* ⁵¹⁹.

2. La vendimia y el transporte ⁵²⁰ 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; lám. 16 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* ⁵²¹. 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 Avila la costumbre antigua de *pisar* las uvas con los pies desnudos y de *macharlas* o *machacarlas* (a veces se trata de dos operaciones consecutivas) ⁵²² 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 ⁵²³. 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 (lám. 16 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.

⁵¹⁹ FC III, 404: "En otros tiempos abundaban las vides en Castilla; la filoxera fue destruyendo gran parte de esta riqueza".

⁵²⁰ Cp. HPyr C I, 123 y sigs. *La Vendimia*, célebre cuadro de Goya.

⁵²¹ Sobre la diferencia entre *bodega* y *lagar* cp. más abajo.

⁵²² HPyr C II, 446, 450 y sigs.; en las Hurdes "el vino se elabora triturando la uva a mano, y el aceite, machacando la aceituna en el batán o *matán*" (Velo Nieto 120); *batán* = especie de artesa con una oquedad alargada; Giese, NO-Cádiz 159.

Lamano *patear* 'pisar a una persona', 'pisar la uva en las operaciones de la viticultura'.

⁵²³ Cp. sobre esta instalación, sus variantes y antecedentes históricos Bierhenke, Ländl. Gew. 62 y sigs.

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*⁵²⁴ se pone una tabla, en general el *trillo*, y se aumenta su peso con piedras⁵²⁵. 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 antiguas⁵²⁶:

a) la prensa de *viga*⁵²⁷ 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 aceite⁵²⁸.

b) la prensa de *huso*, el *estrujo*, que trabaja en las bodegas⁵²⁹ de Villarejo, en otras aldeas del Barranco, también en Moraleja y en diversos lugares de la meseta.

a) La prensa de viga ("Baumkelter")⁵³⁰.

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 sustituida 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 con-

⁵²⁴ HPyr C II, 490; cp. también la elaboración de las aceitunas.

⁵²⁵ HPyr C II, 462, particularmente nota 102; Bierhenke 62.

⁵²⁶ Lo mismo en Andalucía: Giese, NO-Cádiz 159; A History of Technology II, 113 y sigs.: sobre la evolución histórica. Cp. también la nota siguiente.

⁵²⁷ Cp. la descripción de la viga de Ardoncino (FC III, 407); Alvar, Tenerife 192, lám. XIII: *lagar*, en el que están asociados la tina de pisar y la prensa; Krüger, Léxico rural 89: NO de España.

⁵²⁸ Bierhenke, Ländl. Gew. 44-78; cp. más adelante: La elaboración del aceite.

⁵²⁹ 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.

⁵³⁰ Haberlandt-Buschán 357; Bierhenke 44 y sigs., 62 y sigs.; HPyr C II, 483 y sigs.; sobre las de la provincia de León Bierhenke 44, 46, nota 3. Cp. también las notas precedentes.

sumo, 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 (lám. 16 d).

Debe su designación a la *viga* —un tronco fuerte de 5-6 m. de largo—⁵³¹ cuyo extremo posterior va empotrado en la pared de la casa en la que está el *lagar*⁵³². En posición de descanso la viga se apoya en el medio sobre un fuerte palo, el *fiel*⁵³³. 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 suelo⁵³⁴. Luego se extrae con baldes.

En la lámina 16 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 lám. 16 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 soga⁵³⁵, medida necesaria (en Arévalo), considerando las grandes cantidades que ponían a prensar los viticultores. En el caso de las cantidades menores que hoy se prensan con la viga, basta con poner sobre el *pie* una tabla *sólida*⁵³⁶ y a veces además algunos troncos de

⁵³¹ Bierhenke 40; Giese, NO-Cádiz 161.

⁵³² Bierhenke 51 y 63. Giese, ib.

⁵³³ Bierhenke 42; HPyr C II, 486.

⁵³⁴ Bierhenke 63.

⁵³⁵ Giese, NO-Cádiz 160, 164.

⁵³⁶ HPyr C II, 485.

madera para conseguir una presión normal: *apretar*, *estrujar* (término autóctono), *exprimir*⁵³⁷. 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*⁵³⁸ de hierro y se rehace de nuevo. Antes del tercer *apretón* se vierte agua sobre el *pie*⁵³⁹: 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 general es *calderos*, y que en Arévalo se llaman *herradas* (tratándose en este caso de cubos de madera con aros de hierro) y se vierte en odres⁵⁴⁰ que se llevan al hombro hasta las tinas 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*⁵⁴¹; 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*⁵⁴². Por lo general los lagares y las bodegas están totalmente separadas de las *cuevas* en las que se deposita el vino ya listo⁵⁴³.

En general el vino después de fermentado debe ser *trasegado* (*tra-*

⁵³⁷ Bierhenke 70; Giese 164.

⁵³⁸ Cp. cap. Cosecha.

⁵³⁹ HPyr C II, 491; lo mismo en el lagar de aceite.

⁵⁴⁰ HPyr C I, 131 y sigs.; II, 470.

⁵⁴¹ Alonso, Encicl. *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' (RDITPop I, 667), es decir originariamente = 'desnudo, en cueros'; García-Lomas 99; = 'guadañador' Malpartida de Plasencia (Coco 83).

⁵⁴² Derivado de *pojo*; Bierhenke 79 *poino*; Llorente Maldonado 187: *pojino*, *poino*, *pojata*; REstExtr XII, 192: *puínos*.

⁵⁴³ 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.

⁵⁴⁴ M. L. Wagner, citado por Corominas IV, 1087.

siego)⁵⁴⁴ 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 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 tierra⁵⁴⁵, 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*⁵⁴⁶ 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.

b) La prensa de huso ("Spindelpresse")⁵⁴⁷

El *estrujo*⁵⁴⁸ o prensa de huso empleada en el Barranco y en muchas aldeas de la meseta está totalmente construida de madera (lám. 16 e). Se halla en la bodega sobre un zócalo de ladrillos, de unos 40 cm. de alto; esta

⁵⁴⁵ Como en un caso de Arévalo; dicen que se trata de los baños de un castillo moro.

⁵⁴⁶ Según García de Diego 1656 y Alonso, Encicl. de *cierzo*; Corominas I, 796.

⁵⁴⁷ HPyr C II, 456, 463 y sigs.; Bierhenke 44, nota 1 (descripción del mismo tipo de la Sierra de Gata); Coco 146: *estrujón* 'husillo grande de madera para prensar la uva, que ha sido sustituido por la prensa hidráulica'; Zamora Vicente, Mérida 98 *estrujón* 'prensa de vino'; id., Libardón 113 y sigs.: lagar de sidra (cp. Caro Baroja, *La vida rural en Vera de Bidasoa*. Madrid 1944, pág. 98, fig. 78; id. *La vida agraria tradicional reflejada en el arte español*. Madrid 1949, págs. 88 y sigs., con fig.: de sidra, de vino); García-Lomas, lám. XXIV: *lagar, lagareta*: Montaña de Santander.

⁵⁴⁸ Cp. la nota anterior; sobre los diversos significados de *estrujón*, infinitivo *estrujar*, cp. Alonso, Encicl.; García de Diego 6745 TORCULARE, y sigs.; Corominas 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*' (Coco: Tres días hay en el año que relucen como el só: La vendimia, la matanza y el día del estrujón, canción popular).

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 hierro⁵⁴⁹; 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*⁵⁵⁰. 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 (lám. 16 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*,⁵⁵¹ además de *zarzo*, corresponde pues perfectamente a la realidad (lám. 16 g). La masa contenida en ella se cubre con un *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 —*palitos*— sobresalientes, reposa sobre una

⁵⁴⁹ HPyr C II, 487.

⁵⁵⁰ ib. 465 y fig. 18; VKR I, 56.

⁵⁵¹ HPyr C II, 485; extrem. *jaula* 'el depósito de la prensa de vino, en donde se echa la uva' (Coco 147).

cuba de mampostería (de 200 cm. de largo, 90 cm. de ancho y 70 cm. de alto) *-el artesón*⁵⁵² que tiene un reborde *-marco-* de madera; lám. 16 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* (lám. 16 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 madera (*maza*) en cuyo centro se halla un orificio para el *pitón* del huso⁵⁵³.

El mosto que sale de la prensa *-estrujón-*, pasa a un cántaro *-pila-* empujado en el piso o a un simple recipiente de barro *-tinaco-* colocado delante del zócalo de la prensa⁵⁵⁴.

Prensar con el huso: *estrujar*⁵⁵⁵.

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 *artesón* 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 *portamoto* (lám. 16 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*⁵⁵⁶ hechas

⁵⁵² Originariamente = artesa de amasar.

⁵⁵³ HPyr C II, 465.

⁵⁵⁴ ib. 452.

⁵⁵⁵ Cp. una nota anterior; HPyr C II, 452.

⁵⁵⁶ Cp. sobre la confección de grandes tinajas Jessen 214 y sigs.; 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.

de barro cocido o de ladrillo. Las de ladrillo son las más grandes y más antiguas entre las tinajas 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 2000 l. Las tinajas de barro cocido llevan un pie o *empotradora*⁵⁵⁷ 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; lám. 16 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*⁵⁵⁸, 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* (lám. 16 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 fermentar 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*; lám. 16 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 *trasiega*. 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,

⁵⁵⁷ verbo *empotrar*.

⁵⁵⁸ salmant. *canilla* (Lamano 318).

llamados *calderos*. Con ayuda de un *embudo* de lata o esmaltado, se vierte en los *pellejos*⁵⁵⁹; 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)⁵⁶⁰ y se prensa. El vino resultante, de inferior calidad se llama *estrujón*⁵⁶¹. También suelen llenarse las tinajas nuevamente, pero con agua, y se someten los residuos a una *sobrefermentación*. Esto da por resultado una bebida ácida, de poca gradación alcohólica y muy refrescante, el vino de orujo, llamado *bebida o las aguas*⁵⁶², 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).

4. La conservación y cuidado del vino.

En general el vino se conserva en *cuevas subterráneas*⁵⁶³. 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 (lám.

⁵⁵⁹ Cp. sobre pellejos más adelante. HPyr C I, 131 y sigs.

⁵⁶⁰ HPyr C II, 457.

⁵⁶¹ Cp. sobre los diversos significados de *estrujón* ya antes.

⁵⁶² Cp. Llorente Maldonado 187: *aguacuba, aguapié, bebida*.

⁵⁶³ Cp. sobre cuevas habitadas en general y sobre bodegas subterráneas MF 457; FC III 404; cuevas de Ardoncino. Sobre bodegas subterráneas en las regiones colindantes: Hopfner, fig. 47. Tierra de Campos; Anderson, Spanish Costume 211 Extremadura; Ortega, Ribera soriana 66; etc.; en la planta baja La Alberca, ed. Temas Españoles, pág. 11.

16 m)⁵⁶⁴, 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:⁵⁶⁵

1 *cuartillo* = más o menos $\frac{1}{2}$ l.

1 *cuartilla* = $\frac{1}{4}$ *cántara*

1 *cántaro* o *cántara* = 16.13 litros

1 *arroba*⁵⁶⁶ = 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 (*encabezado el vino*); con ello se evita al mismo tiempo la evaporación o *desgaste del vino*. La capa de moho se llama el *mohoso*⁵⁶⁷ (adjetivo empleado como sustantivo); *yescas*, 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 barro⁵⁶⁸ 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 (lám. 10 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. Cuan-

⁵⁶⁴ Cp. GK 112. En Salamanca usan también la *liara* 'vasija de cuerno empleada entre obreros en la temporada de la recolección' (Lamano); cp. pág. 61.

⁵⁶⁵ HPyr C II, 471 y sigs.

⁵⁶⁶ Dicc. Man.: "medida de líquidos que varía de peso según las provincias y los mismos líquidos".

⁵⁶⁷ Lo mismo en Salamanca (Lamano 546).

⁵⁶⁸ HPyr C II, 470.

do 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 cántaras, hasta aproximadamente 10.000 l.). Estas *cubas* están colocadas, como se ha dicho antes, sobre los *poínos*⁵⁶⁹. 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*⁵⁷⁰, 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 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 HPyr 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

⁵⁶⁹ De *poyo* cp. págs. 28, 77, 124.

⁵⁷⁰ Lamano *canilla* 'la espita que se pone a la cuba o tinaja para ir sacando por ella el vino'.

de odres: los *pellejos*⁵⁷¹ y las *botas*⁵⁷². El nombre más común para ambos es *colambre*⁵⁷³.

a) *pellejos*⁵⁷⁴.

1) para vino, hechos de piel de cabra. El animal se desuella (inf. *desollar*) cuidadosamente, para que no se rompa la piel. Esta 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*⁵⁷⁵ 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*⁵⁷⁶. Luego se procede al *curtido*⁵⁷⁷. 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 días⁵⁷⁸ 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

⁵⁷¹ HPyr C I, 131, 135

⁵⁷² ib. 134 - 135.

⁵⁷³ Lamano *colambre* 'la piel aun no curtida'; GK 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.

⁵⁷⁴ GK 113.

⁵⁷⁵ Cp. Corominas s. v. *soplar*. Cp. extrem.-salmant. *jimplar* 'sollozar' (Zamora Vicente; Lamano).

⁵⁷⁶ Cp. Giese, NO-Cádiz 179; Alonso, Encicl.

⁵⁷⁷ Giese 177 y sigs.; Blümner, Gewerbe und Künste I, 263.

⁵⁷⁸ Según MF 575: 2 - 6 semanas.

sobado con las manos ⁵⁷⁹. 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*" ⁵⁸⁰. 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*.

b) *b o t a s*. 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*; lám. 16 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 pág. 60. Se bebe de la *bota* sin tocar el recipiente con los labios.

LA ELABORACIÓN DEL ACEITE ⁵⁸¹

También en lo que se refiere a la elaboración del aceite se han conser-

⁵⁷⁹ MF 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".

⁵⁸⁰ *enjaguar, enjuagar* (Alonso, Encicl.).

⁵⁸¹ Bierhenke, Ländl. Gew. 6-92 (con amplia bibliografía); HPyr C. II, 477-495 (con bibliografía); Giese, NO-Cádiz 168-176: Andalu-

vado 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 *moledero de noria* (molino de muelas verticales) y la prensa de viga⁵⁸². Ambos artefactos están instalados en un edificio especial: en el *molino de aceite*⁵⁸³ (Mombeltrán) o *lagar*⁵⁸⁴ (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*, lám. 19 a. Estos depósitos son dependencias cubiertas⁵⁸⁵, 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

cía; Llorente Maldonado 187-188: Ribera; Coco 148-150: Extremadura. Wilmes, AILi VI, 223 y sigs.: 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.

⁵⁸² Lo mismo en Andalucía; sin embargo la modernización hace grandes progresos.

⁵⁸³ HPyr C II, 477.

⁵⁸⁴ Bierhenke 8.

⁵⁸⁵ id. 9; sin embargo sin techo en la Sierra de Gata id. 10, nota 2.

un depósito *-troje*⁵⁸⁶, 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*⁵⁸⁷, de 40 cm. de diámetro y 25 cm. de alto, al *moledero*. El fogón para calentar el agua *-caldera*⁵⁸⁸, está cerca de la prensa. En un zócalo cilíndrico de ladrillos cuelga un caldero de hierro o de cobre. En Mombeltrán el agua se extrae con una *bomba* de un *pozo*⁵⁸⁹ 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 conduce con *tuberías* hasta la caldera⁵⁹⁰. 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*⁵⁹¹ 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 (lám. 19 b)⁵⁹². Esta base, de 15 cm. de

⁵⁸⁶ 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.) págs. 27, 195.

⁵⁸⁷ Cp. cap. Viticultura. Coco 148: *covaniyo* 'cesto de vara de olivo que hace fanega y media de aceituna' Badajoz, etc.

⁵⁸⁸ Bierhenke 79-80.

⁵⁸⁹ id. 15.

⁵⁹⁰ Bierhenke 15.

⁵⁹¹ El mismo término en la Sierra de Gata (Bierhenke 33).

⁵⁹² Cp. sobre la historia y la difusión de tales "molederos" Bierhenke 24 y sigs.; se encuentra el mismo tipo de molino en la Sierra de Gata, Salamanca (Llorente Maldonado 188), Mérida (Zamora Vicente, Mérida 59, lám. 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. *alfarje* García de Diego 388; Corominas I, 113), Córdoba (RD:TrPop XII, 292 y sigs., 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, lám. 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, lám. 23 c, pág. 176); Dicc. Alcover

alto y 3 m. de diámetro, llamada *pila*⁵⁹³, 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 *árbol*⁵⁹⁴, 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)⁵⁹⁵ 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*⁵⁹⁶. Este *tirante* (b)⁵⁹⁷ 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 masa⁵⁹⁸, 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*

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.

⁵⁹³ Como en Salamanca (Llorente Maldonado 242).

⁵⁹⁴ HPyr C II, 479; Bierhenke 24.

⁵⁹⁵ Cp. HPyr C II, 482; lo mismo en Salamanca (Llorente Maldonado 188), Cádiz (Giese 172), etc.; Corominas IV, 82.

Llorente Maldonado 233: *coso* 'pila circular sobre la que pasa el rulo del molino de aceite'; Corominas I, 913 *carrer*; cp. cat. *curra* 'piedra de forma troncocónica... para moler aceitunas' (Dicc. Alcover; etc.).

⁵⁹⁶ Cp. Molino de granos.

⁵⁹⁷ Bierhenke 40.

⁵⁹⁸ id. 30, 85.

para prensar. Dos *cubos* dan un *capacho* . Estos *capachos* (lám. 19 c)⁵⁹⁹ son recipientes circulares de tejido de cáñamo, con un diámetro de 80 cm. y una *boca* en la parte superior de 40 cm. de diámetro⁶⁰⁰. Catorce *capachos* ⁶⁰¹ 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 pesada⁶⁰², *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* — (lám. 19 d)⁶⁰³ cuya *viga* propiamente dicha tiene en Poyales 10 m. de largo; Mombeltrán alcanza los 14 m.⁶⁰⁴. 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* ⁶⁰⁵; 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 *madrinas* ⁶⁰⁶ (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

⁵⁹⁹ Bierhenke 77-78, 85; Giese, NO-Cádiz 174; Llorente Maldonado 188: *capacho* , *capazo* ; Corominas I, 651.

⁶⁰⁰ Corresponden exactamente a los descritos por Bierhenke 43, 78 de la Sierra de Gata.

⁶⁰¹ En Poyales; en Mombeltrán hasta dieciocho. Verbo: *encapazar* .

⁶⁰² Lo mismo en Extremadura, en los Pirineos, etc. (Bierhenke 43, 78; HPyr C II, 486); igualmente en las prensas de vino.

⁶⁰³ Cp. sobre la historia y la difusión de tales prensas Bierhenke 44-72 (Geschichte und Verbreitung der Hebelpressen); HPyr C II, 483 y sigs.; Giese 174-175: Cádiz; RDiTrop XII, 294: Córdoba; Wilmes, AILi VI, 224 y sigs., lám. XII; etc.

Benoit, obr. cit. 84 y sigs., con dibujos.

Cp. también el capítulo dedicado a las prensas de vino y sobre las formas primitivas de este tipo de prensa Caro Baroja, RDiTrop XII, 166 y sigs.

⁶⁰⁴ Cp. las medidas registradas en HPyr C II, 483 y Bierhenke 40; en ninguno de los casos alcanzan las de nuestra prensa.

⁶⁰⁵ Cp. Bierhenke, lám. 9.

⁶⁰⁶ Sobre tales personificaciones HPyr C II, 484-485; Bierhenke 73; recientemente Alonso, Encicl.

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)⁶⁰⁷. 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 (f)⁶⁰⁸.

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 huso⁶⁰⁹. Por el extremo anterior de la viga pasa un *huso* de madera (c) de 3-5 m.⁶¹⁰ de largo: en Poyales por el extremo aplanado de la viga, como muestra lám. 19 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*⁶¹¹. 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*⁶¹².

El *encapazadero*, el lugar en que se ponen los capachos a prensar (lám. 19 d : g y 19 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 Pirineos⁶¹³— y no limitado por postes. Es una superficie circular formada por una o varias losas (lám. 19 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*⁶¹⁴ se corren

⁶⁰⁷ Sobre instalaciones parecidas cp. Bierhenke 51, nota 6; Giese, NO-Cádiz 161.

⁶⁰⁸ Pueden compararse las indicaciones de HPyr C II, 484; Bierhenke 49; Giese 174.

⁶⁰⁹ HPyr C II, 486; Bierhenke 42, 51.

⁶¹⁰ Bierhenke 74.

⁶¹¹ Bierhenke 41, 74; de forma parecida en Andalucía (Giese 163, lám. 22).

⁶¹² Bierhenke 41-42, 59-61; sobre pilón ib. 74.

⁶¹³ HPyr C II, 485.

⁶¹⁴ Cp. págs. 125, 127.

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 ⁶¹⁵ 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 (lám. 19 g):⁶¹⁶ 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 ⁶¹⁷.

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 (b de la lám. 19 e)⁶¹⁸, 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

⁶¹⁵ En Poyales usan una especie de *cucharilla*, lám. 19 f; cp. Bierhenke 82, 87; con la cual remueven la masa mientras que otro obrador deja abiertos los capachos con un *gancho*, lám. 19 f.

⁶¹⁶ De forma parecida en Andalucía (Giese 172).

⁶¹⁷ Bierhenke 82, 83: *aceite virgen*, etc.

⁶¹⁸ Encontramos una instalación parecida en la Sierra de Gata (Bierhenke 43).

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 una de las tinajas se vaya *asentando*⁶¹⁹ 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*. Esta tiene en Mombeltrán 75 cm. de ancho, 175 cm. de largo y 130 cm. de profundidad; en Poyales 60 cm. de profundidad⁶²⁰. 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*⁶²¹, 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 (lám. 19 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 aceite⁶²² 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 último término como *borra* que se lleva a las fábricas de jabón⁶²².

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 (HPyr 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

⁶¹⁹ El mismo término en la elaboración del vino.

⁶²⁰ Cp. Bierhenke 66 (Baleares) y Giese 173 (Andalucía).

⁶²¹ Bierhenke 88; Alonso, Encicl. *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.

⁶²² Lo mismo en la Sierra de Gata (Bierhenke 83).

mango ⁶²³ de las tinajas y se vierte en otros recipientes de barro, llamados también *tinajas* ⁶²⁴, para conservarlo, o se pasa a los odres ⁶²⁵ 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 FC III, 407 como Bierhenke, Ländl. Gew. 44, 46, nota 3 citan un solo caso análogo de la provincia de León y HPyr C II, 470 hace notar "que la prensa de viga se usa en la región ante-pirenaica 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 moledero 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 HPyr 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 (MF 456), igual que en León (FC III, 404) y seguramente en numerosas otras partes de la España central.

⁶²³ Bierhenke 83, 88; HPyr C II, 491; cp. también el cap. Utensilios domésticos; Elaboración del vino.

⁶²⁴ Bierhenke 89-91; HPyr C II, 494, A II, 215, 217-218; Giese 175.

⁶²⁵ HPyr C II, 494-495; cp. también pág. 131.

EL PASTOREO Y LA GANADERÍA ⁶²⁶

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 ⁶²⁷. 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.

⁶²⁶ Bibliografía del pastoreo: HPyr B 8; Violant y Simorra, *El Pirineo Español*. Madrid 1949 (y otras publicaciones del mismo autor); MF 484 y sigs.; Caro Baroja, *Los pueblos de España* 351 y sigs.: ganadería de las Castillas, estudio histórico.

Estudios regionales: N. Hoyos Sancho, *La vida pastoril en la Mancha*. En: *Estudios Geográficos*, Madrid, 1948, págs. 623-636; G. Manrique, *Yanguas de Soria: Cultura popular pastoril*. RDiTrPop X, 161-175; id., *San Pedro Manrique: Cultura popular pastoril* (Soria). RDiTrPop VIII, 494-525; L. Cortés y Vázquez, *Ganadería y pastoreo en Berrocal de Huebra* (Salamanca). RDiTrPop VIII, 1952, págs. 425-464; 563-595; id., *Las ovejas y la lana en Lumbrales. 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.

⁶²⁷ Cp. sobre la Mancha Jessen 172 y sigs.

1. El pastor

El nombre común del hombre que se dedica a la ganadería es *ganadero*; se emplean además *pastor*, *cabrero* y *vaquero* ⁶²⁸.

La indumentaria de los pastores apenas se diferencia en la actualidad de la de los labradores ⁶²⁹. 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* ⁶³⁰. 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 *zahones* ⁶³¹, que protegen la ropa del desgaste y los muslos de la humedad; también la *zamarra* ⁶³², 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) ⁶³³ 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* ⁶³⁴ se lleva al hombro colgado de una correa. Para los días de lluvia se ha conservado aún el uso de la *capa* ⁶³⁵, 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

⁶²⁸ Además de los pastores profesionales a veces los mismos campesinos se dedican al pastoreo, igual que en partes de León y de Zamora (MF 485, 486).

⁶²⁹ Cp. foto 42 y 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, lám. III, fig. 1; Caro Baroja, Los pueblos de España lám. 33 Soria; N. de Hoyos Sancho, El traje regional 17 Guadarrama; Anderson, Spanish Costume: Extremadura; HPyr B 10.

⁶³⁰ No he visto la gorra de piel mencionada en HPyr B 9-10 y observada en nuestra región por Sánchez Gómez y en la Ribera soriana por T. Ortega 60.

⁶³¹ Cp. pág. 89: Trajes. HPyr B 9; se usa también en Soria, Segovia, Salamanca y Extremadura (Santos Coco XV, 77).

⁶³² Cp. pág. 89; HPyr B 7, 8; Bierhenke, Sammlungen 279, lám. 6: Hirtenjacke Alentejo.

⁶³³ Cp. pág. 90: Trajes.

⁶³⁴ HPyr B 11; Lamano: *mochila*; Anderson, Spanish Costume 25, con foto: *zurrón*, *morral*; Violant y Simorra, obr. cit. 396; etc.

⁶³⁵ HPyr B 10; Ortiz Echagüe 163 y sigs.; Zamora, etc.; Caro Baroja, obr. cit. lám. 33: Soria; Cuadro de Sorolla: Tipos de Ávila, reproducido en Temas Españoles N° 380; etc.

de Mi-Mu. Para sus tareas el pastor emplea un palo terminado arriba en el tamaño de los del Norte de la Península (HPyr B lám. 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*⁶³⁶. 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. Antiguamente recibía centeno u otros productos naturales como ocurre aún hoy a menudo con el médico y siempre con el molinero⁶³⁷.

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*)⁶³⁸, donde cada pastor tiene asignada su pradera y su vivienda. Para llegar hasta allí el ganado trashumante usa caminos perfectamente determinados: *cordeles* o *cañadas*⁶³⁹. Se distinguen distintos tipos: de 1ª clase *cañadas*, de 60-70 m. de ancho; de II y IIIª 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 lobos⁶⁴⁰ que todavía se encuentran con mucha frecuencia.

⁶³⁶ GK 160; HPyr B 16; Lamano 292 *bordón*; Cortés y Vázquez *cayá*.

⁶³⁷ HPyr D 201 y sigs.; cap. Molino.

⁶³⁸ Existe sobre la *trashumancia* una bibliografía extensa, especialmente en revistas geográficas. He aquí algunas referencias escogidas de trabajos recientes: MF 417 y sigs., 486; Jessen, Mancha 173, 185 y sigs.; Caro Baroja, obr. cit. 353 y sigs.; sobre la trashumancia soriana *Estudios Geográficos* XV, 1954, págs. 337-377; sobre *La trashumancia en Valdelaguna (Burgos)* ib. XVI, 1955, págs. 163-166; RD:TrPop VI, 146 - 147.

⁶³⁹ HPyr A I, 84, nota 7; MF 417; Jessen 184; Caro Baroja 353; etc. Sobre la terminología Alonso, *Encicl.*

⁶⁴⁰ HPyr B 21; FC I, 372.

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* ⁶⁴¹.

La *choza*, foto 43, 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 ⁶⁴². 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 ⁶⁴³.

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

⁶⁴¹ Cp. sobre las chozas de pastores HPyr A I, 65 - 68; MF 458 - 459; FC III, 194 y sigs.; sobre la forma circular de cabañas y casas F. Krüger, Las Brañas 24 y sigs.; 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.

⁶⁴² Encontramos tales chozas también en las inmediaciones: FC III, 195 - 196 *chozos* toledanos, hechos con juncos y anea (según el estudio de Ismael del Pan); F. Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 8 y sigs.: el *chozo* del pastor, con fotos; *zarzo* 'especie de cabaña que hacen los pastores con cañas, mimbres, juncos, paja, etc.'; Guadalajara (RDTrPop II, 146), sobre variantes semánticas cp. *zarzo* 'vallado' Soria, Corominas IV, 855.

⁶⁴³ He aquí algunas variantes de las provincias vecinas: Jiménez de Gregorio, obr. cit.; O. Schmieder, Gredos, foto 10; Cortés y Vázquez, RDTrPop VIII, 431 *chozo* de Salamanca: cónico, de piedras mampuestas y cubierto de escoba o ripio; de planta circular y de cubierta cónica; con dibujo; FC III, 151: foto de un *chozo* de Avila; Hopfner, fig. 34, 46 choza circular, toda de piedras mampuestas: Valladolid.

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 entretajan 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 entretajan. 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*⁶⁴⁴, 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.

⁶⁴⁴ Jiménez de Gregorio, obr. cit. 9 *corona* = parte alta del *chozo*; sobre el cambio del género cp. Sánchez Sevilla § 53.

Son los lechos más simples y primitivos que hemos visto⁶⁴⁵. 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* (foto 43). 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 *cantarilla de lata*; antiguamente, y a veces aún hoy, en un *cuerno aceitero o liara*⁶⁴⁶. 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*⁶⁴⁷.

Al equipo de la choza deben agregarse además los *utensilios* para ordeñar y para preparar el queso (cp. más abajo), los *pucheros*, la vajilla y el *candil* del aceite. En Niharra y en la Aliseda los pastores emplean como protección contra el sol y la lluvia el *chozo*, una especie de estera

⁶⁴⁵ 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.

⁶⁴⁶ HPyr B 13. Podrían citarse muchos casos análogos; cp. p. e. MF 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 lám. 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 Lumbrales 36 y sigs., fotos 7, 10; id. RDITrPop VIII, 583 *liara*.

Sobre *liara* GK 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, Encicl.); Corominas I, 128.

Cp. cap. Utensilios de casa.

⁶⁴⁷ GK 115; HPyr A II, 209.

tejida de escoba, que se sostiene en forma de techo oblicuo por medio de dos palos; lám. 20 a ⁶⁴⁸.

pastorear - pastorear

pasto - pradera con pasto

monte - pradera de montaña ⁶⁴⁹, con *piorno* (cp. en la Introducción las diversas clases de hiniesta)

dehesa, desa - pradera en general ⁶⁵⁰

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 ⁶⁵¹

dúa - rebaño de cabras perteneciente a varios propietarios ⁶⁵²

piara - el rebaño en general (Las Casas), sobre todo de ganado trashumante ⁶⁵³

abollada - de vacas, perteneciente a varios propietarios ⁶⁵⁴

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*.

⁶⁴⁸ Cp. sobre objetos semejantes HPyr A I, 67; Krüger, El mobiliario popular A: camas de pastores, con referencias a Cortés Vázquez (Salamanca), etc.

⁶⁴⁹ *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"'.
⁶⁵⁰ Variantes extremeñas *hesa, jesa*, etc. VKR II, 85; XVI, 249; Santos Coco 72; Corominas.

⁶⁵¹ Cp. sobre la palabra García de Diego, RFE XV, 239 y sigs.; Corominas II, 888; Lamano *atajo*, verbo *atajarse* 'apartarse el ganado en atajos'.
⁶⁵² Corominas II, 207.

⁶⁵³ Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 101 'rebaño de ovejas'; Lamano; Llorente Maldonado 179, 190); Zamora Vicente, Mérida 124, 190; GK 166 'rebaño de cerdos'; Corominas III, 765.

⁶⁵⁴ Lamano registra *abollar* = *abollecer* 'engordar'; cp. Alonso, En-cicl.

Para distinguir los animales de diferentes propietarios se hacen en las orejas de los animales diversos cortes y mutilaciones: *señalar*, la *señal* ⁶⁵⁵. Estos cortes pueden ser en la oreja derecha o en la izquierda o en ambas. Caben pues las más variadas combinaciones (lám. 20 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: ⁶⁵⁶

Cabras (en general)

cabrito - hasta el mes

chivo, *chiva* ⁶⁵⁷ y también *piara* (Las Casas) - hasta el año

chivata, *chivato* - de uno año

primada, *primal* - de dos años, que ya ha parido ⁶⁵⁸

sobreprimada, *sobreprimal*, pero en general *cabra* - de tres años.

Ovejas (en general)

⁶⁵⁵ HPyr B 58; Cortés y Vázquez, RDTrPop VIII, (con dibujos y terminología); id., Lumbrales 16-17: Salamanca. Cp. también la terminología presentada por Lamano: *escobado*, *cercillo*, *muesca*, *espuntao*, etc.

⁶⁵⁶ Cp. Sánchez Sevilla § 119; Cortés y Vázquez, Ganadería y pastoreo en Berrocal; Llorente Maldonado, Ribera 190; etc.

⁶⁵⁷ Lo mismo en Salamanca (Lamano 374; Sánchez Sevilla § 119).

⁶⁵⁸ Fink, Contribución *primeriza* 'la res que ha cumplido un año'; Lamano *primal*, *sobreprimado*, *sobreprimal*; Sánchez Sevilla § 119 *primalo*; Cortés y Vázquez; etc.

borra (en general), *borrega*⁶⁵⁹ (Las Casas) - de un año
primada, primal (en general) *borra* (Las Casas) - de dos años
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
mochó, mocha - macho o cabra sin cuernos, mochado
oveja cornuda - oveja con cuernos
pitón - 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*⁶⁶⁰, *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 leche⁶⁶¹
cabra preñada - la que está preñada
cubrir, la cubrición - cubrir
callostro - la primera leche después del parto⁶⁶²
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
echar el ganado - separar el ganado con piedras, gritos o perros
retozar - el jugar y corretear de los animales jóvenes⁶⁶³
ordeñar (en general), *migar* (las Casas, La Zarza) - ordeñar
rumiar - rumiar

⁶⁵⁹ También en Salamanca (Sánchez Sevilla); *borregada* 'hato de borregos', (Lamano), *borreguero* 'pastor de ovejas' (Cortés y Vázquez).

⁶⁶⁰ *marmella* también en Salamanca (Cortés y Vázquez).

⁶⁶¹ Alonso, Encicl.; García de Diego 3288; Corominas II, 952.

⁶⁶² Variantes en Alonso, Encicl.; García de Diego 1736 COLOS-TRUM; Corominas I, 600; Krüger, RDITrPop XIII, 14 - 17.

⁶⁶³ cast. *retozar*.

Enfermedades de las cabras y ovejas y los remedios correspondientes: ⁶⁶⁴

epidemias - enfermedades 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 se 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* ⁶⁶⁵ 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 ⁶⁶⁶.

Para quitar a las crías la costumbre de mamar se les ata en la boca un palillo a modo de freno: *bozo* ⁶⁶⁷.

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 ⁶⁶⁸. 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* ⁶⁶⁹; una de las esquinas del mismo, la *tenada* ⁶⁷⁰, está por lo general cubierta y sirve para guardar herramientas; el techo de la *tenada*, sostenido por puntales hechos de piedras yuxtapuestas, está recu-

⁶⁶⁴ Lamano registra, además de las enfermedades citadas, las siguientes: *bojera*, *zagorriana*; Cortés y Vázquez, Berrocal 451 - 455; id., Lumbrales 24 - 27: Las enfermedades del ganado y sus remedios.

⁶⁶⁵ Lamano: *ampollación*.

⁶⁶⁶ Lamano 475: suele salir a las ubres, efecto de la cual se les retira la leche.

⁶⁶⁷ HPyr B 44; Lamano: *betijo* (García de Diego 7239; Corominas fauna. No creo que la falta de restos paleontológicos en las regiones I, 453).

⁶⁶⁸ Particularmente en El Barranco, El Barco y Valle Amblés.

⁶⁶⁹ Cp. pág. 37.

⁶⁷⁰ Cp. pág. 37; Cortés y Vázquez, Lumbrales 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*, *tiná* en un principio una cubierta de ramaje.

bierto 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 ⁶⁷¹. Este redil se pone en un campo por cultivar para que los animales que allí pasan la noche lo abonon: *estercolar*, Las Casas *estercar* ⁶⁷². Cada noche el redil cambia su lugar hasta ocupar todo el campo ⁶⁷³. 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* ⁶⁷⁴. Cada *telera* ⁶⁷⁵ (lám. 20 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 HPyr B lám. 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; lám. 20 d; los pies: *tajuelas* ⁶⁷⁶. 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

⁶⁷¹ HPyr B 48 -58; Cortés y Vázquez, cp. las notas siguientes.

⁶⁷² MF 460.

⁶⁷³ HPyr B 54.

⁶⁷⁴ También en Salamanca: Lamano 602 la *red*; Cortés y Vázquez, Berrocal 432, *rede* 'corraliza' (con descripción); id., Lumbrales 11 - 12: *majada*, *corraliza*.

⁶⁷⁵ Cp. *telera* como parte del carro.

⁶⁷⁶ En Salamanca *tajo* = 'silletín en que se ordeña' (Cortés y Vázquez, Berrocal 429, 456); sobre variantes Krüger. El mobiliario popular B 10 y sigs.

cerrado se llama *enredar* cuando se utiliza la *red* y *amajadar* cuando se emplean *teleras* ⁶⁷⁷.

b) **G a n a d o v a c u n o** : denominación según la edad.

Becerro, - a ternero hasta el año

añojo, - a de uno a dos años

eral (pl. *erales*, *eralas*) -vacas que aún no han parido y también los machos de la misma edad ⁶⁷⁸

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. 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.

⁶⁷⁷ Lo mismo en Salamanca (Lamano). Cp. pág. 216.

⁶⁷⁸ Lo mismo en Cespedosa de Tormes: Sánchez Sevilla § 119 *eral* y Berrocal: Cortés y Vázquez *eral(a)*; Alonso, Encicl.; Corominas II, 311.

Para forzar el destete de los terneros ⁶⁷⁹ 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 ⁶⁸⁰, 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* (foto 44) de alambre o sogas: *bozal*; *bozo*, El Losar ⁶⁸¹.

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 (foto 45) 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

⁶⁷⁹ HPyr B 43 y sigs.

⁶⁸⁰ Lám. 20 e; cp. HPyr B 47; también en León y provincias del cen-

tro.

⁶⁸¹ HPyr B 45.

en el suelo. Se impide el movimiento de retroceso clavando la palanca, como muestra la foto 45.

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 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. Lám. 20 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* (lám. 20 g; foto 45; verbo *cascar*). El cuchillo que sirve para recortar los restos de la capa córnea y los clavos: *cuchilla* (lám. 20 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.⁶⁸²

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 (HPyr 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 (lám. 20 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).

⁶⁸² HPyr B 21 y sigs.; cp. la bibliografía de la pág. 142 nota 626; FC I, 372 - 373.

cencerra ⁶⁸³ - 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 ⁶⁸⁴ - 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 (8:8:8.5 cm.).

Las campanillas de lujo tienen *badajo* de metal, las más sencillas, en cambio, de madera, tallado por el mismo pastor ⁶⁸⁵. Hay dos modos de sujetar el badajo a la campanilla y la campanilla al collar:

1) un pequeña pieza de madera, la *castigadera* ⁶⁸⁶, atraviesa la campana, el badajo y los dos extremos de una corta correa en arco sobre la campanilla (lám. 20 j) uniendo así las tres partes ⁶⁸⁷. 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

⁶⁸³ Forma femenina también en Salamanca (Lamano 331); Cortés y Vázquez, Berrocal *cencerra* 'c. de tamaño pequeño, intermedio entre el cencerro y la cascabela'

⁶⁸⁴ HPyr B 23, 27, 34, pero de forma mayor; Cortés y Vázquez, Berrocal 580: *esquila* 'campanita', *esquilón* 'como esquila, pero mayor'; Alonso, Encicl. *esquila, esquilón*; GK 167.

⁶⁸⁵ FC I, 372; GK 167; HPyr B; etc. Cp. sobre *Los nombres del badajo* RDITrPop IV, 308 - 311.

⁶⁸⁶ Dicc. Ac.: "entre arrieros, correa o cuerda con que se ata el badajo del cencerro".

⁶⁸⁷ Lo mismo en FC I, 372.

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 ⁶⁸⁸ 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. Antes de esquilar se les atan a los animales firmemente las patas con una cuerda, llamada *legadera*; verbo: *legar* ⁶⁸⁹. La antigua tijera descrita y reproducida en HPyr 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) ⁶⁹⁰

La ganadería está fundamentalmente al servicio de la producción de carne y lana; la producción lechera ocupa un lugar secundario ⁶⁹¹. El comercio de la manteca y de la leche se puede decir que es desconocido ⁶⁹², 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* ⁶⁹³. La leche aún tibia se echa en

⁶⁸⁸ Cp. HPyr B 59 y sigs.; Lamano *esquileo* 'la temporada en que se verifica'; Cortés y Vázquez, obr. cit.

⁶⁸⁹ Seguramente = *ligadera*, *ligar*.

⁶⁹⁰ HPyr B; FC I, 374 y sigs.; Cortés Vázquez, Berrocal 455 y sigs.

⁶⁹¹ 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"; MF 519: León.

⁶⁹² Lo mismo en la Sierra de Gata (Bierhenke).

⁶⁹³ Cp. págs. 61, 147, notas. Cortés y Vázquez, RDITrPop XIII: *colodra* 'vasija de ordeñar, pero de barro'; Alonso, Encicl. s. v.; Corominas I, 855.

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 *suero*. 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; lám. 20 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 (lám. 20 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* (lám. 20 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 HPyr B lám. 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 suero⁶⁹⁴.

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

⁶⁹⁴ HPyr B 86, 95.

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 *cubrición* o *parada* se sujetan a la yegua las dos patas traseras y una delantera con la *traba* (lám. 20, 1), para que no pueda defenderse. En el monte donde los 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 *aucho*, *trucho*, *toba*, todas palabras onomatopéyicas.

cerdo, *marrano*, *cochino*, *guarro* - cerdo ⁶⁹⁵; *guarapillo* ⁶⁹⁶, *tostón* - cochinitillo, lechoncillo

gallino gallo; *gallina*; *pollo*, *a-*

engorar, *enhuerar* - empollar

echar una gallina - poner una gallina a empollar

guera ⁶⁹⁷, *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

⁶⁹⁵ Cp. variantes en Salamanca: Sánchez Sevilla § 119; Llorente Maldonado 190; Lamano, Cortés Vázquez, Barrocal 448 y sigs.; Extremadura: Santos Coco 154 y sigs.

⁶⁹⁶ Cp. Fink, Contribución s. v.; Lamano 482; Sánchez Sevilla, obr. cit., etc.

⁶⁹⁷ Igual en Salamanca (Lamano 480) = *huera*.

ver si ya hay huevos apitonados - revisar si están a punto de salir los pollitos
cáscara; yema y clara

piar (palabra onopatopéyica) - 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*⁶⁹⁸; una más moderna de Espino se llamaba *escalerilla* con pasos.

*buharda*⁶⁹⁹, *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)⁷⁰⁰

* *

*

La vida pastoril española ha sido estudiada sobre todo en los Pirineos, en las provincias vascongadas, el Alto Aragón y Cataluña⁷⁰¹. 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 MF 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.

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

⁶⁹⁸ Cp. HPyr II 275 sigs.

⁶⁹⁹ Cp. cap. Establo - pajar.

⁷⁰⁰ Sobre *gamella* cp. pág. 42.

⁷⁰¹ Nos referimos a HPyr B dedicado enteramente a la vida pastoril, y a las magníficas publicaciones de R. Violant y Simorra y de otros autores.

terreno más o menos quebrado determina en gran parte la disposición y extensión de los campos y de las praderas ⁷⁰². En la escarpada y fértil vertiente meridional nos topamos, además, muy a menudo con el cultivo de terrazas ⁷⁰³. Es verdaderamente penosa la labor en los campos y praderas situadas a gran altura ⁷⁰⁴; 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 ⁷⁰⁵.

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 ⁷⁰⁶. No se estilan portones o rejas que puedan servir de entrada. Esta se destaca simplemente con dos piedras de mayores dimensiones, colocadas verticalmente (foto 46); 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* ⁷⁰⁷. Si el labrador quiere entrar solo en el

⁷⁰² Cp. HPyr C II, 10 y sigs.

⁷⁰³ Cp. también las viñas en forma de terrazas.

⁷⁰⁴ El pueblo La Zarza está situado a una altura de aproximadamente 2200 metros. No falta la agricultura, pero claro que prevalecen el pastoreo y la ganadería en general.

⁷⁰⁵ Cp. cap. Medios de transporte.

⁷⁰⁶ Cp. GK 150; HPyr A II, 358 y sigs.; lo mismo en Teruel (García Terrel, lám. X), Asturias, Galicia (Martínez-Barbeito, Galicia 80), etc.

Cortés Vázquez, RDITrPop XIII, 182: *saltil* 'piedra saliente que se pone en los cercados para poder saltarlos con comodidad'.

⁷⁰⁷ GK 151; HPyr 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'.

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* ⁷⁰⁸. 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* ⁷⁰⁹. 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 ⁷¹⁰ cada campo cultivado, que se llamaba entonces *barbecho* (en general), *campo de poseo* (Las Casas) ⁷¹¹. Pero como en la actualidad se emplean 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 ⁷¹².

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*" ⁷¹³. 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

⁷⁰⁸ Lamano *cierra* 'valla de tierra o de piedra para cercar una finca'.

⁷⁰⁹ Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 112).

⁷¹⁰ Cp. Caro Baroja, Los pueblos de España 351: noticia del año 1797.

⁷¹¹ *poseo* (según nuestra transcripción) evidentemente = *posío* 'terreno destinado a pasto y rodeado de tierras labrantías' Salamanca (Cortés Vázquez, RDITrPop XIII, 180), *posido* (Lamano); *posío* 'tierra que no se siembra' (Coco 75); VKR XVI, 250.

En otro lugar transcribimos *legar* en lugar de *ligar*.

⁷¹² 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.

⁷¹³ Cp. el giro *poner a manta* 'fr. Agr. poner a la manta; plantar las vides juntas y sin orden', Salamanca, Santander 'desordenadamente' (Alonso, Encicl.).

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 aplana 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* ⁷¹⁴ son cercados por un muro de piedras de la misma manera que los campos de cultivo. Sólo se dejan sin cercar los grandes *montes* ⁷¹⁵ cubiertos de hiniesta, 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 ⁷¹⁶ 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 ⁷¹⁷. 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 ⁷¹⁸. Sirva de ejemplo el sistema que tuvimos la oportunidad de estudiar en Espino (lám. 21 a) ⁷¹⁹.

En el borde superior del prado, dentro del cerco, corre el canal principal, la *madre* ⁷²⁰, llamado en Villarejo y Mombeltrán *presa* ⁷²¹, de unos

⁷¹⁴ No siempre estos dos términos se distinguen claramente; en Nihera, p. e., hay confusión entre los dos.

⁷¹⁵ Cp. págs. 11, 148, 201; GK 154.

⁷¹⁶ MF 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".

⁷¹⁷ HPyr A II, 381 y sigs.; GK 169 y sigs.

⁷¹⁸ HPyr A II, 387.

⁷¹⁹ Sobre el sistema empleado en la Sierra de Gata véase Bierhenke, VKR II, 198, nota 1.

⁷²⁰ También en otras regiones del país: León (GK 171), Navarra (Alonso, Encicl.), etc.

⁷²¹ Cp. cap. Molino.

50 cm. de ancho. El orificio de entrada y salida practicado en el muro se llama *gaterón*⁷²², 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 arroyo⁷²³. 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*⁷²⁴ corren primero paralelas a la *madre*, siempre a corta distancia, y doblan luego, entrando perpendicularmente en la pradera, formando *sangrederas*⁷²⁵ 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 Villarejo⁷²⁶, 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.

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 agua⁷²⁷. 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:

A) Cuando se trata de terrenos llanos o poco escarpados y de grandes campos, se riega por surcos.

⁷²² Metáfora frecuente.

⁷²³ Cp. cap. Molino.

⁷²⁴ GK 172; HPyr A II, 390.

⁷²⁵ También término de la alfarería; GK 172.

⁷²⁶ Salmant. *endirgar* 'encaminar' (Alonso, Encicl.), 'guiar el agua de riego' (RD:TrPop XIII, 163); Corominas II, 268.

⁷²⁷ Cp. la descripción detallada de Sánchez Gómez 562 y sigs.

B) 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 ⁷²⁸, *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 (lám. 21 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 costeano 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".

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 (lám. 21 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

⁷²⁸ Lo mismo en Salamanca (Lamano 320); cp. sobre las diversas acepciones del término Alonso, Encicl.

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 (lám. 21 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 ⁷²⁹.

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.

⁷²⁹ Cp. la descripción de Sánchez Gómez 555 y sigs., que corresponde perfectamente a nuestro tipo Bb, lám. 21 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”.

El campo de riego *regajo*⁷³⁰, 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 MF 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 FC 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 MF 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 yugo⁷³¹

El yugo aparece en la provincia de Ávila bajo dos formas distintas según corresponde al carácter de los animales de tiro: el yugo cornal⁷³²

⁷³⁰ Salmant. *regajo*, *regajío* (Lamano); Alfonso, Encicl.

⁷³¹ Sobre formas del yugo en la Península Ibérica cp. GK 172; HPyr C II, 27 - 87; FC I, 333 y sigs.; y más especialmente sobre las formas del centro de la Península: Sánchez Sevilla § 110; Velo Nieto, con foto; Zamora Vicente, Mérida 77, lám. XXI; los diccionarios de Lamano; Coco; Rodríguez Parera; N. Hoyos, Aspectos etnografía soriana 244 y sigs., con dibujos; Alvar, Salvatierra, lám. I; Alvar, Tenerife, lám. VIII.

Para el Oeste puede servir de primera información Krüger, Léx. rural 11 - 29.

⁷³² "Hörnerjoch"; preferimos el término "yugo cornal". MF 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, Léx. rur. 11 y sigs.

para bueyes y el yugo de collera para las caballerías. Conforme a las condiciones geográficas y 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 ⁷³³.

El y u g o c o r n a l, *yugo*, consta de una parte central recta llamada *sobeo* o *centro*, provisto de prominencias llamadas *mesas* ⁷³⁴ para las correas; las partes curvas a los dos lados: *gamellas* o *camellas* (lám. 22 a) ⁷³⁵. 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 ⁷³⁶. Se distinguen uno del otro en el largo y la forma de la parte central.

El tipo *a* (lám. 22 a) muestra en la cara inferior del centro una cavadura llamada *mesilla* ⁷³⁷ 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* (lám. 22 b) el centro es más corto, de 38 cm., el largo total tan sólo de 1.22 m. ⁷³⁸

⁷³³ 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, págs. 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).

⁷³⁴ GK 176 - 177; también como parte del yugo santanderino (Alonso, *Encicl.*).

⁷³⁵ GK 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).

⁷³⁶ Sobre el término HPyr C II, 37; también en Salamanca (Lamano), dos clases de *ñugos*: para arar y trillar y el yugo del carro (Sánchez Sevilla).

⁷³⁷ También en Salamanca (Sánchez Sevilla)

⁷³⁸ Sobre tales diferencias cp. HPyr C II, 54, 36.

El arado y el yugo se unen por medio de un aro ⁷³⁹, el *barzón*, que se asegura en un tarugo de madera sobresaliente por el lado inferior de la lanza del arado ⁷⁴⁰. 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 (lám. 22 c) ⁷⁴¹. También suele usarse un trozo de madera arqueado regularmente en forma de herradura, en cuya mitad inferior va un trozo de madera llamado *uña* (lám. 22 b; foto 44) ⁷⁴². Dos clavos unen la *uña* además con el arco. Una correa que da varias vueltas alrededor ⁷⁴³ une el *barzón* con el yugo: *correa, sobeo* Mi-Mu ⁷⁴⁴; *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 inferior, p. e. en Mi-Mu ⁷⁴⁵.

Para *uncir, ensobar, enganchar, acarrar, unír* ⁷⁴⁶ 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* ⁷⁴⁷. 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

⁷³⁹ HPyr C II, 43-46, 59 y sigs., 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.

⁷⁴⁰ Cp. cap. Arado; HPyr C II, 56. Lo mismo en la Sierra de Gata.

⁷⁴¹ Muy parecido al descrito en HPyr C II, 59, lám. 4 c; cp. cap. Medios de transporte.

⁷⁴² Cp. HPyr C II, 61, lám. 4 e.

⁷⁴³ GK 180; HPyr C II, 61.

⁷⁴⁴ Sobre variantes y origen de *sobeo* García de Diego 6403; Corominas IV, 251; cp. además RDiTrPop III, 106 - 110: *Nombres de la coyunda: yuncidera*, etc. Cuenca.

sobeo Extremadura (Velo Nieto 200; RCEstExtr XIV, 182).

⁷⁴⁵ Lo mismo en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 131), etc.

⁷⁴⁶ Sobre variantes de la palabra cp. GK 177-178; Casado Lobato 128; últimamente Krüger, RDiTrPop XIII, 20 - 22; García de Diego 3627; Corominas IV, 648, 1088; *yuncir* Guadalajara (RDiTrPop II, 146). El acto contrario: *soltar*.

⁷⁴⁷ 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, Encicl. *dentejón* 'especie de yugo'.

*sobeo*⁷⁴⁸. La misma finalidad tienen 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 (lám. 22 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 mismos.

La correa por medio de la cual el yugo se ata a los cuernos de los bueyes se llama *coyunda*⁷⁴⁹ y tiene 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, da otra vuelta alrededor del cuerno izquierdo y la *gamella* interior, pasa otra vez por sobre la frente hacia afuera, da vuelta alrededor de la *mesa* exterior y finalmente se anuda⁷⁵⁰. *Almohadillas*⁷⁵¹ 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* (foto 48)⁷⁵² 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 carro⁷⁵³. La primera pareja, la *pareja del tronco*, se unce al carro en la forma descrita más arriba; la segunda, o *pa-*

⁷⁴⁸ Cp. cap. Medios de transporte.

⁷⁴⁹ RD:TrPop III, 106-110: *Nombres de la coyunda*.

⁷⁵⁰ Cp. fot. 47; un sistema parecido en Asutrias, F CI, 342 y en la Sierra de Gata (Bierhenke).

⁷⁵¹ Sin embargo *almohadilla* en Extremadura (REstExtr IV, 87).

⁷⁵² GK 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, Encicl.

⁷⁵³ Casi exclusivamente vacas, como en Salamanca (Sánchez Sevilla 267). Cp. GK 182.

reja delantera, que sirve de apoyo a la otra, está unida a la carga por una *maroma* de cadena o de sogá 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 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 gritos⁷⁵⁴ 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 pinchar⁷⁵⁵.

El yugo de collera para caballerías, llamado también *yugo arisco*⁷⁵⁶, aparece en forma curvada o recta (lám. 22 c)⁷⁵⁷, aquélla forma con mayor frecuencia que la recta⁷⁵⁸. 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,

⁷⁵⁴ Cp. HPyr C II, 86.

⁷⁵⁵ *aguijada*: GK 183; HPyr C II, 82 - 87; salmant. *aijada*. Nuestra foto 49.

⁷⁵⁶ Alonso, Encicl. *arisco* = 'yugo del arado para distinguirlo del yugo del carro' Salamanca; 'yugo de arado' Andalucía (Venceslada).

⁷⁵⁷ Cp. sobre el "Nackenjoch", yugo de collera: HPyr C II, 28, 47 y sigs., 71 y sigs.; FC I, 334.

Cp. en Extremadura *canga* 'yugo para uncir al carro dos caballerías o para que tiren del arado', *cangón* 'para una bestia sola' (REstExtr XV, 97; ib. *cangallo*, -a); *ganga* 'yugo de un solo gamellón' (Velo Nieto, con lám. N° 7: para dos caballerías); Zamora Vicente, Mérida 77, lám. XXI: *canga*, *cangón*; Coco 81: la *canga* y sus partes, con dibujo. Lo mismo *canga* en Tenerife (Alvar, Tenerife 146, lám. VIII); Giese, VKR VII, 51 y sigs.: 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 RDiTrop I, 685; ib. 674 ugo 'yugo' Palencia, sin descripción.

⁷⁵⁸ HPyr C II, 28, 47; encontramos la forma recta en El Barranco (Poyales, Mombeltrán).

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 (lám. 22 e)⁷⁵⁹. Los dos extremos de la *collera* se atan por debajo del pescuezo con una cuerda⁷⁶⁰.

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 en HPyr C II 79-80 y reproducido ib. foto 21 y lám. 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 (lám. 22 f). Cerca del centro de cada *costilla* se encuentra una correa con lazada llamada *francalete*⁷⁶¹, 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* (fotos 60, 61; lám. 22 e).

3. El arado⁷⁶²

En oposición a otras regiones de la Península Ibérica las formas de arado usadas en la provincia de Ávila presentan una notable uniformidad⁷⁶³. Por todos lados se ve trabajar al labrador con el arado de madera provisto

⁷⁵⁹ Lo mismo en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 124; VKR VII, 51 y sigs.); cp. HPyr C II, 76.

⁷⁶⁰ Cp. HPyr C II, 74; etc.

⁷⁶¹ 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, Encicl.; Corominas II, 566.

⁷⁶² Cp. p. e. HPyr C II, 88 - 117: Pirineos; Wilmes, AILi VI, 238; a los diversos estudios de Alvar, etc.

⁷⁶³ Sobre los arados de la prov. de León, Zamora, etc. cp. GK 184 y sigs. (y otras monografías recientes); Santos Coco 82: dibujo y terminología de Mérida; sobre el tipo castellano FC I, 304 y sigs.; MF 498 y sigs., 500 mapa; Sánchez Sevilla § 109; Jessen 174: Mancha; Soria: García Terrel, Salduero, lám. VII; Hoyos, Asp. etnogr. Soria 242 y sigs.; RDITrPop I, 685, fig. 4.

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 ⁷⁶⁴. El antiguo arado está tan arraigado, que en el corral de un rico labrador de El Barranco ⁷⁶⁵ hemos encontrado, dejado de lado entre los trastos viejos, un moderno arado de vertedera abandonado y todo herrumbrado. 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 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*) ⁷⁶⁶ empleado en nuestra región (lám. 23 a; fotos 49, 50) tiene gran semejanza con el reproducido en HPyr C II, lám. 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 FC 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 leonés *tariyuela*, etc., Casado Lobato 123 sobre la difusión de esta pieza), igual que en el "arado de Castilla", de Palencia, etc. ⁷⁶⁷, cp. la reproducción de FC

J. Caro Baroja, *Los arados españoles, sus tipos y repartición. Aportaciones críticas y bibliográficas*. RDiTrPop V (1949), 3 - 96, con numerosas ilustraciones; J. Diaz, *Os arados portugueses e as suas prováveis origens*. Coimbra 1948; id., *Die portugiesischen und spanischen Pflüge*. Laos, Uppsala, 1951, págs. 121 - 138; Alvar, *Encuestas ALAndalucía* 26 y sigs., con ilustraciones.

Giese, NO-Cádiz 129 - 131; Spahni, L'Alpujarra 85, fig. 12.

R. Aitken, *Virgil's Plough*. En: *Journal of Roman Studies* 1956, págs. 97 - 106, con un mapa de la difusión del arado vergiliano en la Europa actual (incluso Península Ibérica).

⁷⁶⁴ Cp. también HPyr C II, 116 - 117.

⁷⁶⁵ Siento no poder indicar exactamente el lugar.

⁷⁶⁶ Krüger, *El léxico rural del NO Ibérico*, págs. 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.

⁷⁶⁷ Sánchez Sevilla § 109: "que no siempre se usa"; lo mismo en la Sierra de Gata (Bierhenke); cp. las ilustraciones de FC I, 306 (Castilla Palencia); Santos Coco 82, lám.: Extremadura; etc.

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 HPyr 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 HPyr C II, lám. 6 B).

He aquí algunas observaciones sobre las partes principales del arado de Ávila. La parte posterior del dental (f) tiene forma aplanada⁷⁶⁸; 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 atrás⁷⁶⁹, de unos 25 cm. de largo (i). De mayor solidez sirve al dental una reja de hierro (g)⁷⁷⁰ confeccionada de una hoja triangular alargada y algo curvada hacia abajo por ambos lados; la reja (lám. 23 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)⁷⁷¹, que pasa, juntamente con el dental, por el agujero de la cama. El dental y la manquera no constituyen una unidad⁷⁷². Nos hallamos pues ante una forma más desarrollada del antiguo arado de madera⁷⁷³. La manquera (e) es un fuerte palo ligeramente curvado hacia adentro, que por encima del dental entra también en el agujero, repetidas veces mencionado, de la cama⁷⁷⁴; tiene un mango alto. Tanto la manquera como el dental se aseguran a la cama por medio de cuñas. la cama (b) —llamada por Krüger, HPyr 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

⁷⁶⁸ Lo mismo en Andalucía (Giese, NO-Cádiz 129).

⁷⁶⁹ Lo mismo en la Sierra de Gata; cp. HPyr C II, 106; GK 187; Sánchez Sevilla § 109: "palos curvos que voltean la tierra"; Lamano 556 "con el objeto de arrancar yerba y cubrir el cerro"; cp. nuestra foto 50.

⁷⁷⁰ HPyr C II, 107.

⁷⁷¹ ib., lám 6 a.

⁷⁷² Como en el Sur de León (GK 187), en Andalucía (Giese, obr. cit. 129), en diversas regiones pirenaicas (HPyr C II, 88 - 117), etc.

⁷⁷³ Cp. particularmente HPyr C II, 90 - 91.

⁷⁷⁴ ib. 102, 110.

la mancera ⁷⁷⁵. 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) ⁷⁷⁶ 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) ⁷⁷⁷. El timón es generalmente redondo y en el lugar en que se une con la cama, aplanado por el 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 (l) 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 ⁷⁷⁸. 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 lám. 23 y de las exposiciones anteriores):

a - timón ⁷⁷⁹

b - cama ⁷⁸⁰

c - vilortas ⁷⁸¹, los aros de hierro que unen timón y cama.

d - cuño, llana, entre a y b.

e - mancera (Mi-Mu) ⁷⁸², esteva (Los Llanos, El Losar, Moraleja), estevón (Niharra) ⁷⁸³

⁷⁷⁵Cp. Coco 82 con dibujo.

⁷⁷⁶ HPyr C II, 101; igualmente en la Sierra de Gata.

⁷⁷⁷ Cp. Messerschmidt 131.

⁷⁷⁸ Cp. por fin el sistema indicado por Cortés Vázquez, RDITrPop 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' = *matabues* (Lamano); *matagüe* 'cuña del arado' Cespedosa 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.

⁷⁷⁹ HPyr C II, 94.

⁷⁸⁰ ib. 99 - 100; lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 109); *camba* Hurdes (Velo Nieto 142: *cambizo* 'timón del trillo').

⁷⁸¹ HPyr C II, 102; salmant. *velorta* (Sánchez Sevilla); García de Diego 1037; Corominas IV, 735.

⁷⁸² HPyr C II, 95.

⁷⁸³ ib. 102 - 103; *esteban* Bielsa (Badía Margarit 273); García de Diego 6345; Corominas II, 429; cp. también págs. 181, 191.

f - *dental* ⁷⁸⁴

g - *reja* ⁷⁸⁵

h - *escoplo*, el mango largo de la reja

i - *orejeros* ⁷⁸⁶

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* ⁷⁸⁷, el tarugo para el barzón

m - *cuños* que aseguran los aros, la reja, la manquera.

En general el arado es tirado por una *yunta* o *pareja* de bueyes llevando el *yugo* corto (cp. más arriba) ⁷⁷⁸. 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, lám. 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 (foto 50) ⁷⁸⁹.

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* (lám. 16 a), operación que se llama *rozar* ⁷⁹⁰. Luego

⁷⁸⁴ HPyr C II, 96, 106; FC I, 304: León; Salamanca (Sánchez Sevilla).

⁷⁸⁵ HPyr C II, 107 - 109; Salamanca (Sánchez Sevilla).

⁷⁸⁶ HPyr C II, 107; salmant. *orejeras* (Sánchez Sevilla; Lamano).

⁷⁸⁷ Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla) y Extremadura (Coco 83; REstrExtr XV, 118; Velo Nieto *lavija* 'clavija del arado'); HPyr C II, 94; Bierhenke, Dreschen 34. Cp. cap. Molino; Albacete *lavija* de la rueda del carro (RDITrPop XVI, 430).

⁷⁸⁸ 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".

⁷⁸⁹ Corresponde este sistema perfectamente al observado últimamente por W. Giese en su artículo sobre Miranda (pág. 254, foto 5) y por Alvar 124 en Tenerife.

⁷⁹⁰ Cp. sobre el acto de roturar HPyr C II, 22 y sigs.; y sobre *Un sistema de cultivo arcaico: la quema del monte* F. Krüger en NRFH IV (1950), 231-246: *rozar*, etc.

se quitan, igualmente con el *azadón*, las raíces y las piedras, a lo que propiamente se llama *arrancar*⁷⁹¹. 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 vuelta, arando el campo, cada vez que se ha de cultivar, repetidas veces y en variadas direcciones. Cada una de las etapas del arar tiene una denominación especial (cp. más abajo) que varía en parte de aldea en 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. en Mi-Mu o en Mombeltrán, se empieza por seguir la dirección del año anterior: *alzar* (Mi-Mu), *barbechar* (Mombeltrán); 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 trazando 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), *cuartear* (El Losar)⁷⁹². Es de hacer notar que siempre hay una designación característica para el primer surco, que varía de una aldea a otra.

El que conduce el arado, el *gañán*, debe estar atento, al arar, no sólo

⁷⁹¹ HPyr C II, 23.

⁷⁹² Cp. en Salamanca: *alzar*, *abinar*, *terciar*, *cuartear* (Sánchez Sevilla § 112; Lamano); *abinar* 'dar la segunda reja' (Dicc. hist. R. Ac. Esp. 1960).

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 (*pedras y cantos*). Entonces levanta el arado o lo *alivia*, para pasar sobre estos obstáculos con su arado de madera tan liviano (éste desde luego, es otro factor que impide que sea sustituido por el de hierro). Para hacer que el arado penetre más 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 detrás de la cama.

Como conclusión transcribiremos algunos versos del "Canto del Arado". Gran parte de estos versos viven aún entre los labradores de Ávila y fueron transcritos según 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 timón que hace derecho,
que así lo pide el arado,
significa la lanzada,
que le atravesió el costado.

La telera que atraviesa
por el dental y la cama,
será el clavo que pasó
aquella divina palma.

La cama será la cruz
la que Dios tuvo por cama;
el que guiase su cruz
nunca le faltaría nada.

El trechero y la chapeta
entabados hacen cruz:
consideremos, christianos,
que en ella murió 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 cuestas
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 ⁷⁹³. 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 ⁷⁹⁴.

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 Cespedosa 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" (MF 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; HPyr 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, HPyr C II, 118: resumen) ⁷⁹⁵.

La rastra ⁷⁹⁶ del Valle Amblés (lám. 23 c) ⁷⁹⁷ 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* ⁷⁹⁸ de madera de 6-7 cm. de largo, separados por un espacio de 6-7

⁷⁹³ Léxico rural 30 y sigs.; HPyr.

⁷⁹⁴ Cp. la bibliografía registrada en la pág. 172, nota 763.

⁷⁹⁵ Lo mismo en Cádiz (Giese, NO-Cádiz 133).

⁷⁹⁶ Cp. GK 229; HPyr C II, 124.

⁷⁹⁷ GK Abb. 16 I.

⁷⁹⁸ GK 229.

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*⁷⁹⁹ 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 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.

A. Cereales.

B. Judías (leguminosas en general), frutas, nueces y castañas, aceitunas y patatas.

C. Heno.

A. La cosecha de los cereales.

En la ladera meridional de la Sierra de Gredos tan favorecida por el

⁷⁹⁹ 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' (RDITrPop XIII, 167) y sobre otras acepciones de la palabra.

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 ⁸⁰⁰, 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* ⁸⁰¹ o simplemente *cosecha del pan* ⁸⁰² Los cereales se siegan únicamente con la hoz ⁸⁰³. 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 delantales de cuero o *zahones* (foto 34) ⁸⁰⁴.

Términos comunes: *segar*, el *segador* ⁸⁰⁵, la *hoz*, con *hoja, filo y mango*. La hoz aparece bajo dos formas, como muestran las reproducio-

⁸⁰⁰ Cp. sobre el procedimiento del pisoteo y otros métodos HPyr C II, 279 y sigs., 245 y sigs.: 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).

⁸⁰¹ Partes de la planta: *tallo, raíz, espiga, grano; raspa* 'Granne'.

⁸⁰² Llorente Maldonado 186 *pan* = el sembrado; Alonso, Encicl.: leon. *pan* 'tierra destinada a cultivar el cereal que lo produce'.

⁸⁰³ Cp. FC I, 309; HPyr C II, 139.

⁸⁰⁴ Cp. cap. Traje.

⁸⁰⁵ 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. HPyr C II, 134.

En Segovia *farelo* 'gallegos que acuden anualmente a trabajar en las faenas de la siega; equivale a segador' (RDITrPop II, 617); *farelo* palabra gallega bien conocida.

nes ⁸⁰⁶. Una de ellas (lám. 24 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 (lám. 24 b) 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) ⁸⁰⁷ 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 (lám. 24 c).

La cantidad de espigas que se abarcan con un golpe de la hoz = *corte*: tres a cuatro de estos *cortes* forman una *manada* (en general), ⁸⁰⁸, *manilla* (Espino), *manejo* (Arévalo), que el segador va poniendo en su correspondiente surco. Cada tres o cuatro montones reunidos se llaman *gavillas* ⁸⁰⁹,

⁸⁰⁶ Cp. sobre el uso de la hoz HPyr C II, 141 y sigs.; Hoyos, Aspectos etnogr. soriana fig. 7: Soria; sobre la difusión de la hoz dentada F. Krüger, *Alte Erntegeräte in der Romania*. En: *Estudis Romànics* II (1952), 51 - 77; FC I, 310.

⁸⁰⁷ HPyr C II, 151; en Salamanca *manija* con dos *deiles* (Sánchez Sevilla § 112; Lamano 528: *manija*, *maniquete*); extrem. *burra* (REst-Extr 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 (RDITrPop XIII, 161).

⁸⁰⁸ HPyr 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' REstExtr XV, 119).

⁸⁰⁹ También en Salamanca (Lamano 472); cp. HPyr C II, 158.

y 10-20 *gavillas* constituyen un *haz*⁸¹⁰. 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*⁸¹¹. Rara vez se encuentran cordeles previamente preparados de esparto (en Moraleja): *lia* 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*⁸¹²; 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)⁸¹³, *morena* (El Losar, Mi-Mu)⁸¹⁴. 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*⁸¹⁵. La población pobre tiene derecho a espiar⁸¹⁶ en el campo después de la siega.

La e r a y el transporte de los cereales.

Las e r a s se hallan en general inmediatamente a la aldea. Sólo en Aré-

⁸¹⁰ HPyr C II, 158.

⁸¹¹ ib. 179, 404; cp. *vencejo* Salamanca (Lamano), Cáceres - Extremadura (HPyr C II; Coco), *vencejera* Zamora (HPyr); Alonso, Encicl. del idioma III, 4137; Corominas IV, 694.

⁸¹² En Extremadura = 'jefe de una cuadrilla de obreros' (Coco 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).

⁸¹³ HPyr C II, 160, 165, 166; en Salamanca *hacinas* o *peces* (Sánchez Sevilla § 112), en la Sierra de Gata *facina* (Bierhenke, Dreschen); Corominas II, 889.

⁸¹⁴ 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).

⁸¹⁵ HPyr C II, 185.

⁸¹⁶ También en Salamanca (Lamano 448).

valo hallamos una era a cierta distancia de la población. Se trataba de una "era comunal" con varias eras ⁸¹⁷. Allí vive la gente durante la época de la trilla, *el tiempo de la era*, en *cabañas* ⁸¹⁸, 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 (foto 51). 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, HPyr 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 ⁸¹⁹, 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 ⁸²⁰. Existen, sin embargo, eras con el piso pavimentado con piedras ⁸²¹, y otras en las que se utiliza la capa rocosa que aparece debajo de la tierra ⁸²²; 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 ⁸²³. 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.

⁸¹⁷ HPyr C II, 184 - 185.

⁸¹⁸ Cp. sobre tales *cabañas* Hopfner 69, fig. 34; de forma cónica en A Arte Popular em Portugal I, 18 y sigs., 28, 34; sobre los *chozos* levantados en las eras de Toledo cp. Jiménez de Gregorio, La vivienda en la Jara toledana 12 y sigs.

⁸¹⁹ Cp. HPyr C II, 224, 343 y sigs.

⁸²⁰ Fahrholz 101; Messerschmidt 157; Bierhenke, Dreschen 22, etc.; HPyr C II, 229.

⁸²¹ En La Mancha (Jessen 175), la Sierra de Gata (Bierhenke 23); cp. HPyr C II, 227.

⁸²² ib. 223; Bierhenke 23.

Designación generalmente: *era*; HPyr C II, 231 y sigs.; salmant. *sera* (Lamano: del plural *las eras*).

⁸²³ Cp. Krüger, Worfeln 3 y HPyr C II, 221, etc.

La mies es transportada a la era ⁸²⁴ por medio de carros: *acarrear*, el *acarreo*, o de bestias de carga ⁸²⁵; cp. más abajo.

Las gavillas son puestas sobre el carro con *horcas* de madera muy primitivas, de dos puntas, hechas de una rama horquillada ⁸²⁶, o con modernas *horcas* de hierro de dos o cuatro puntas (lám. 24 d. e. ; foto 54). 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 ⁸²⁷, en el borde de la era. Antes de la trilla el cereal se *tiende* ⁸²⁸ en la era en forma circular, apuntando las espigas siempre hacia el centro ⁸²⁹. El cereal tendido en la era: *parva* ⁸³⁰; la superficie que abarca la parva en la era: *parvero* (Arévalo).

La trilla ⁸³¹.

Los cereales se trillan en Ávila en general con el *trillo* ⁸³² (cp. detalles

⁸²⁴ HPyr C II, 156 y sigs., 174.

⁸²⁵ ib. C I, 72; Sierra de Gata la *carrea* (Bierhenke, Dreschen).

⁸²⁶ HPyr C II, 283, 307, 430; GK 238 y sigs.; la horca natural también se usa en la Sierra de Gata (Bierhenke, Dreschen 43).

⁸²⁷ HPyr C II, 174.

⁸²⁸ *tender* también en Salamanca (Sánchez Sevilla § 112) y Extremadura (Bierhenke).

⁸²⁹ Cp. Bierhenke: Sierra de Gata; etc.

⁸³⁰ HPyr C II, 280; Bierhenke, Dreschen 26; lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla; Lamano).

⁸³¹ En ninguna parte hemos encontrado máquinas modernas.

⁸³² Igual que en la Mancha (Jessen 174), en la Ribera soriana (Ortego 37), Soria (Hoyos, Asp. de etnogr. soriana 225 y sigs., con dibujos), Toledo (Jiménez de Gregorio 60, con foto), Salamanca (RFE XV, 268), Extremadura (Bierhenke, Dreschen 39; Legendre, Hurdes 201, 273); en el Sur de la Península (Giese, NO-Cádiz 135 con observaciones sobre la difusión geográfica; Quelle, Ostgranada 33; Thede: Albufera; Voigt: Sierra Nevada; recientemente: Spahni, L'Alpujarra, pl. 29, 30; Pemán, *Andalucía*, Barcelona 1958, pág. 512, con ilustraciones) y las provincias colindantes de Portugal (últimamente Carvalho Moniz, *O trilho*. En: Actas do Coloquio de Estudos Etnograficos Dr. J. Leite de Vasconcelos. Porto 1960, t. III, 159 y sigs.).

HPyr C II, 319 y sigs.; Caro Baroja, Los pueblos de España 352; Bierhenke, Dreschen 28 y sigs.

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 palo⁸³³ cuando se trata de cantidades pequeñas, p. e. de las espigas que quedan después de la trilla o para conservar paja larga⁸³⁴. Para ello el cereal se suele meter en Moraleja en un saco o entre dos paños gruesos⁸³⁵, para impedir que salten los granos para afuera.

Para cantidades pequeñas se usaba en Moraleja a veces también el pie humano. Recuérdese 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 paja⁸³⁶. 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 (foto 52).

Para conservar la paja larga o *paja de regalo*⁸³⁷ 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)⁸³⁸. Aquí y allá *pisan* o *desgranán* las espigas con animales⁸³⁹ 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

⁸³³ Bierhenke, Dreschen 66.

⁸³⁴ FC 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"; HPyr C II, 341 y sigs.

⁸³⁵ HPyr C II, 223.

⁸³⁶ HPyr C II, 347.

⁸³⁷ Deformación de *bálag* 'paja larga'; verbo *esbalagar*; extrem. *balaguero* 'montón de paja, heno'.

⁸³⁸ HPyr C II, 248 y sigs.; Bierhenke, Dreschen 67; FC I, 313: Vizcaya, Pirineos, etc.; Haberlandt-Buschán, 354.

⁸³⁹ HPyr C II, 269 y sigs.; Bierhenke, Dreschen 26 - 27; Krüger, Provence 320; FC 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".

hierro que son las que desmenuzan la paja. Por lo común el *trillo* es tirado por dos caballerías o una 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*⁸⁴⁰. Foto 44.

La trilla marcha tanto mejor cuanto más calor hace, porque los granos saltan entonces con más facilidad⁸⁴¹. El trillador o conductor, mientras trilla, va sentado o de pie sobre el trillo; sólo raras veces camina al lado de éste (fotos 52, 53)⁸⁴². 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 piedra⁸⁴³. 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). 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 cereal⁸⁴⁴, primero con una horca de madera de dos a cuatro dientes (lám. 2 d, f; foto 54) y cuando está avanzado el desmenuzamiento de la paja, con una pala de madera (lám. 24 g)⁸⁴⁵. 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 (lám. 24 q). Al final de la trilla ya se emplea con ese fin una escoba (lám. 24 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")⁸⁴⁶.

En una era de grandes dimensiones la trilla tarda por lo común de dos a tres días⁸⁴⁷. Luego se amontona, en una esquina de la era, la mezcla de

⁸⁴⁰ Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke, Dreschen 39).

⁸⁴¹ 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.

⁸⁴² HPyr C II, 321; Meyer-Lübke, Dreschgeräte 221; Caro Baroja, Los pueblos de España 352.

⁸⁴³ Bierhenke, Dreschen 39; Caro Baroja, obr. cit. 352; Blümner, Gewerbe und Künste I, 6.

⁸⁴⁴ HPyr C II, 307; Caro Baroja 352.

⁸⁴⁵ Siempre de una sola pieza, como en la Sierra de Gata (Bierhenke, Dreschen).

⁸⁴⁶ En la Sierra de Gata emplean comúnmente el cesto (Bierhenke 39).

⁸⁴⁷ Según Bierhenke, Dreschen 37 necesitan con vacas 2 días, con caballerías un solo día.

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* (lám. 24 i; foto 54): está formado por una viga o tabla transversal con un timón que puede ir colocado de diversas maneras y es tirado por dos animales ⁸⁴⁸.

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)⁸⁴⁹, *dar la vuelta* (general) - dar vuelta al cereal
horca - la horquilla de madera de dos puntas ⁸⁵⁰

horquín - la horca de tres o cuatro puntas, de madera

gajas (general)⁸⁵¹, *patas* (Mi-Mu), *dientes* (general) - las puntas de la horca

pala - la pala de madera

escoba (de arbusto de hiniesta u otras ramas)⁸⁵² - la escoba para barrer la era; verbo *barrer*.

rastra, rastro - el rastrillo (lám. 24 q); constituido por el *mango*, el *cabecal* o viga transversal y los *dientes*.

empujar - arrastrar con el rastrillo dado vuelta

*juntar*⁸⁵³, *amontonar, recoger, ariciar* (Arévalo) - amontonar el cereal trillado

cañiza (el infinitivo *cañizar, acañizar*)⁸⁵⁴ - el instrumento especial para reunir lo trillado.

⁸⁴⁸ Cp. sobre tales instrumentos HPyr C II, 309; Bierhenke, Dreschen 46 - 47; igualmente en Salamanca (Lamano y HPyr C II, 311).

⁸⁴⁹ Lo mismo al dar vuelta a la hierba; Sánchez Sevilla § 112; Salamanca.

⁸⁵⁰ GK 238; HPyr C II, 307.

⁸⁵¹ GK 239, nota 5; Alonso, Encicl., s. v. *gajo, gaja*; Corominas II, 616; García de Diego 3020.

⁸⁵² HPyr C II, 318.

⁸⁵³ salmant. *ajuntar* (Lamano); cp. Bierhenke, Dreschen 47 y sigs.

⁸⁵⁴ Cp. salmant. *acañizar* (Lamano 184); sorprende *cañizo* = timón del trillo, cp. HPyr C II, 314; Corominas I, 606 - 607; *carbizo*, etc.

El trillo ⁸⁵⁵.

Está constituido por dos o tres tablas largas que por la cara superior están unidas por dos traviesas (lám. 24 j). El largo total del *trillo* es de 150-2.00 m., el ancho varía entre 60-100 cm. ⁸⁵⁶.

Las tablas están curvadas hacia arriba ⁸⁵⁷ 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 ⁸⁵⁸ (lám. 24 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 ⁸⁵⁹. Se da preferencia a trozos de pedernal negro y puntiagudo; puntas de hierro son más raras ⁸⁶⁰. En este último caso no se trata de pequeñas cúchillas confeccionadas especialmente para esta finalidad como en la Sierra de Gata, en partes de los Pirineos, etc. (HPyr C II, 320), sino más bien de *cachitos de herradura*, con aristas, más o menos grandes.

trillo ⁸⁶¹ - 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.

cabecal detraserá, cabecal delantera - las dos traviesas que unen las tablas.

En Navacepeda la traviesa 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 inferior 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

⁸⁵⁵ Cp. sobre la difusión geográfica ya antes pág. 186 nota 832.

⁸⁵⁶ Sobre las medidas cp. HPyr C II, 320 - 321.

⁸⁵⁷ En Salamanca esta parte se designa por *mortajos* (Lamano 546).

⁸⁵⁸ HPyr C II, 320; Meyer-Lübke, WS I, 220: "Die Unterseite ist mit Kieseln und Nägeln besetzt"; Caro Baroja, Los pueblos de España 352: Extremadura; etc.

⁸⁵⁹ Meyer-Lübke 218; Bierhenke, Dreschen, lám. 2 d; HPyr C II, foto 29.

⁸⁶⁰ Refiere Schulten en Deutsche Rundschau 156, pág. 449, que en la prov. de Soria el trillo lleva "Feuersteine und Eisenstücke".

⁸⁶¹ HPyr C II, 322; sobre otros significados de la palabra cp. GK 220, 240, nota; Alonso, Encicl.; etc.

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 ⁸⁶². Por lo general se emplean dos animales, que se uncen con el yugo corto al timón del trillo. El timón se une al trillo de dos maneras distintas: ⁸⁶³

1) el cabezal delantero del trillo tiene un gancho y el trillo tiene atrás un aro asegurado con un clavo un gancho; el timón se engancha;

2) en el centro del cabezal delantero hay un palo vertical que alcanza hasta 70 cm. de alto ⁸⁶⁴, 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 gancho es común en Arévalo y en el Valle Amblés; el palo vertical lo hallamos solamente en Navacepeda y en S. Bartolomé; por lo demás también en la sierra se usan el gancho 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 ⁸⁶⁵.

cañizo ⁸⁶⁶ - el timón

gancho - el gancho de hierro en el cabezal.

argolla (general), *aldaba* (Niharra) - el aro de hierro

palo de trillo (Navacepeda), *trébol* (S. Bartolomé) - el palo vertical ⁸⁶⁷.

⁸⁶² Cp. Bierhenke, Dreschen 37; HPyr C II, 323. Respecto a Avila: Arévalo - caballerías; vertiente Sur de la sierra - caballerías; en el Norte numerosos pastos, por lo tanto vacas.

⁸⁶³ Cp. Bierhenke 30.

⁸⁶⁴ Meyer-Lübke, lám. 7.

⁸⁶⁵ Bierhenke 30.

⁸⁶⁶ Cp. ya antes pág. 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 de Gata y en Salamanca la forma recta se llama *timón* (Bierhenke, Dreschen; Lamano); cp. HPyr C II, 314, 325.

En tierras leonesas 'lanza del trillo' *calamón* (García Rey; Casado Lobato; etc.).

⁸⁶⁷ Bierhenke, Dreschen 32 registra *estaca*, *palo*, *trébal*, este último también en Salamanca (Sánchez Sevilla 268), al lado de *estavón* 'barra de hierro clavada verticalmente en el travesero del trillo' (RDTrPop XIII, 167), de *esteva* ya tratada antes, págs. 175, 181.

trébal: Corominas IV, 521^a.

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* ⁸⁶⁸ en el que se asegura el barzón (cp. pág. 176).

La limpieza del grano ⁸⁶⁹

El grano se limpia en la misma era ⁸⁷⁰ después de la trilla. Exclusión hecha de Moraleja, donde hallamos varias aventadoras modernas ⁸⁷¹, por todas partes se limpia siguiendo los antiguos y primitivos sistemas del *aventear* o *apalear* y del *acribar*.

a) *aventamiento*: ⁸⁷² 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 ⁸⁷³. El viento se lleva la paja, primero al *aventear* 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* ⁸⁷⁴. 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 suele usarse una soga; cualquiera de estos objetos se pone a cerca de 40 cm. delante del lado del montón de grano opuesto al viento ⁸⁷⁵. Como el grano cae per-

⁸⁶⁸ Cp. cap. Arado, Molino.

⁸⁷⁰ Cp. HPyr C II, 353; Bierhenke, Dreschen 23.

⁸⁷¹ Probablemente ya se usan también en otros lugares de la Meseta.

⁸⁷² Cp. Blümner, Gewerbe und Künste I, 8 y sigs.; id., Privataltertümer 571; respecto a la Península Ibérica cp. HPyr C II, 351 - 352, como en otras provincias en Salamanca, Sierra de Gata, Mancha; Hopfner, foto 17: Valladolid; Spahni, L'Alpujarra 128 foto policromada.

⁸⁷³ Cp. HPyr C II, 349; Bierhenke, Tafel I, 3; nuestra foto 55. extrem. *aventear* 'tirar, arrojar' (REstExtr XV, 91); Guadalajara *tirar el trigo* 'lanzarlo al aire con la pala para limpiarle del polvo de la era' (RDitrPop II, 146).

⁸⁷⁴ También en Salamanca (Sánchez Sevilla 271); cp. pág. 200.

⁸⁷⁵ Cp. Bierhenke, Dreschen 51.

pendicularmente, la paja, volando más allá, queda por detrás de dicho límite ⁸⁷⁶.

La pala que se usa para el aventamiento es la mayoría de las veces de madera (lám. 24 g) y sólo en pocos casos se ha radicado la moderna pala de hierro así como la horca de cuatro puntas de hierro ⁸⁷⁷. En general se emplea como horquilla para aventar la antigua horca de madera de dos, tres o cuatro puntas, hecha de una sola pieza (lám. 24 d, f; foto 54) con las puntas ligeramente curvadas ⁸⁷⁸ hacia arriba; pero se encuentra también una horca constituida por un travesaño o cabezal, con seis largas puntas de madera y mango (lám. 24 k).

Terminología y herramientas del aventamiento:

limpiar ⁸⁷⁹ - la operación en general

aventear ⁸⁸⁰ - el aventamiento con la horca de madera

apalear ⁸⁸² - la misma operación realizada con la pala a continuación

horca, horquín - la horca de dos a cuatro puntas de madera, de una sola pieza.

la horca compuesta de varias piezas, de seis puntas:

bielbo, bielgo Mi-Mu

bielgo, dielga Las Casas

⁸⁷⁶ Cp. salmant. *aballar* 'limpiar el muelo de la mies ya trillada y aventada, sacando, con el escobón, las grancias y pajones' (Lamano 170), *balear* (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. Ibias (Fernández, Sisterna 110), *baleu* 'escobón de forma plana, sin mango; para barrer el corro de las ovejas' (Guzmán Álvarez, Babia - Laciaña 275), *baleo* 'para coger basura' Albacete (RDITr-Pop XVI, 418); etc. Cp. sobre otras acepciones de (*a*)*balear* AILi V (216. Dicc. hist. R. Ac. Esp. 1960: *abalear, abaleo, abaleadera* 'escobón'; García de Diego 888; Corominas I, 373.

⁸⁷⁷ P. e. en Mi-Mu, pueblo por lo demás tan arcaizante.

⁸⁷⁸ Cp. Krüger, *Worfeln*.

⁸⁷⁹ Bierhenke 51; Sánchez Sevilla § 112; HPyr C II, 362.

⁸⁸⁰ HPyr C II, 349, 361; sobre variantes románicas recientemente FEW XIV, 262, 269.

Cp. los capítulos respectivos de HPyr (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 Pyrenäen*. En: Miscelánea Filológica dedicada a D. Antonio M. Alcover. Palma de Mallorca 1932, págs. 509 - 524.

⁸⁸² HPyr C II, 350; cp. también más adelante pág. 196.

bielgo El Barco
bielga El Losar
bierno Niharra
dielgo La Zarza
bieldo Arévalo.

Estas formas están irregularmente repartidas por nuestra región ⁸⁸³.
tiento (general), *señal* (Arévalo) - el palo que delimita las dos vallas.

b) El *cribado* ⁸⁸⁴. 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 ⁸⁸⁵. Al cribar la criba se sostiene en la mano ⁸⁸⁶ y se sacude enérgicamente. Se emplean tres tipos de cribas: una criba de aspecto muy primitivo, hecha con un cuero agujereado ⁸⁸⁷, cribas hechas con una lata agujereada, y cribas de tejido

⁸⁸³ Cp. una variedad enorme de formas también en las regiones colindantes: Salamanca: *bielno*, *bielo* (RDITrPop XIII, 152); *vielno*, *biel dro*, *biendro* (Sánchez Sevilla § 112), *biel dro*, *biendro*, *briendo*, *a-* (Lamano); Sierra de Gata: *briendu*, *liendru*, *yendru*, etc. (Bierhenke 51), *brindo* (Velo Nieto 140); Mérida: *biendro*, *biendra*, *biel dro* (Zamora Vicente 67); Guadalajara: *bieldo*, *bielo*, *biela* (RDITrPop II, 136; VII, 137), verbo *abeldar* (ib. 595); León: *bildo*, *bilda*, *biendo*, *-a*, etc. (Casado Lobato, El habla de la Cabrera Alta 145); Tenerife: *belgo* (Alvar, Tenerife 135); etc.; cp. HPyr C II, 408.

Ultimamente: *liendro* Hurdes (Velo Nieto, lám. 29); *biel da* Soria (N. Hoyos, Asp. etnogr. soriana 250); *bierno* Toledo (Jiménez de Gregorio 13); verbo *abeldar*, *alventar*, *adentar*, *ablentar* Segovia (RDITrPop II, 595, 598); *ablentar* Albacete (RDITrPop XVI, 415).

Registra el nuevo Dicc. Hist. de la Lengua Española de la RAEsp, 1960, fasc. 1: *abeldar*, etc., *abellar*, *abenlar*, *abieldar*, *abeldar*, *ablentar*; García de Diego 7080; Corominas I, 437; IV, 936; FEW XIV, 253.

⁸⁸⁴ Krüger, Worfeln 14 y sigs.; HPyr C II, 364 y sigs.; 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 eines Siebes, wie sie sonst gewöhnlich beim Reinigen des Mehls Verwendung fanden".

⁸⁸⁵ HPyr C II, 364.

⁸⁸⁶ No observamos armazones especiales (en forma de pirámide, etc.) tales como se usan en Cataluña, las Baleares, Provenza, etc.

⁸⁸⁷ Cp. sobre las cribas primitivas de cuero y tipos modernos Fahrholz 103 con referencias a Krüger, Provence 321, nota 4 y Bierhenke 55; HPyr C II, 356, 359; cp. cap. Molino.

de alambre, todas con un arco de madera (lám. 24 l). Las cribas de cuero curtido son las originales; las de lata y de tejido de alambre han sido introducidas no hace mucho simultáneamente.

*acribar - cribar*⁸⁸⁸; *criba* - el cedazo de grandes dimensiones, ya sea de cuero, lata o tejido de alambre⁸⁸⁹; *pellejo* - el piso de cuero, *lata* - el de lata, alambre; *agujeritos* - los orificios⁸⁹⁰; *cercos* - el aro de madera.

*grancias*⁸⁹¹ - 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)⁸⁹²; luego se criban una vez más; la criba de agujeros más pequeños se llama *harnero*⁸⁹³, lo mismo que la correspondiente para la harina, o *zaranda* (Arévalo, El Barco)⁸⁹⁴.

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*⁸⁹⁵, o en *arcas*⁸⁹⁶ o en *costales*. Se mide al llenar las bolsas. Con esta finalidad se emplea una primitiva medida de madera, la *cuartilla* (lám. 24 m)⁸⁹⁷, cuyas medidas interiores son: borde superior 16,7 : 60 cm., fondo 27,2 cm. de largo, la parte ascendente 28 cm.

1 *cuartilla* = $\frac{1}{4}$ *fanega* = 13,87 litros.

1 *fanega* = 55,5 litros.

⁸⁸⁸ Igualmente en Salamanca (Sánchez Sevilla § 112).

⁸⁸⁹ HPyr C II, 364; RDIT:Pop XIII, 526 - 528: *Nombres de cribas*.

⁸⁹⁰ salmant. *picás* (Sánchez Sevilla § 112).

⁸⁹¹ 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, 774²; *grancia* también en la terminología de los alfareros salmantinos (Cortés Vázquez).

⁸⁹² HPyr C II, 254 y sigs.; Salamanca *mallar* (Lamano).

⁸⁹³ Cp. *harnero* en el cap. Alfarería.

⁸⁹⁴ HPyr 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' (RCEstExtr XIV, 85, 91), al lado de *ajechar* 'cribar' (ib. 89); *huera* 'criba', *horear* 'cribar los cereales' (REstExtr XV, 116); Coco 92 *padrear* 'separar, mediante criba, los garbanzos gordos de los medianos y chicos', cast. *padrear* = 'fecundar'.

⁸⁹⁵ Cp. pág. 27, 135.

⁸⁹⁶ Krüger, El mobiliario popular A: exposición comparativa.

⁸⁹⁷ HPyr C II, 376.

⁸⁹⁸ Cp. cap. Tejares.

Para emparejar la superficie de la medida se pasa un palo o *rasero*⁸⁹⁸.

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 *tapias*; luego se tiende una gran *red de paja* (general)⁸⁹⁹ o *regazal*⁹⁰⁰ (Arévalo) semejante a la que se emplea para los rediles (cp. más arriba; foto 56).

Para cargar la paja se emplea el *bieldo* 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 (lám. 24 n)⁹⁰¹; este tipo de horca se llama *cargador*⁹⁰² o *gario* (Arévalo)⁹⁰³ y tiene seis puntas.

B. 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)⁹⁰⁴ 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*⁹⁰⁵, el *corral*⁹⁰⁶ 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

⁸⁹⁸ Lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 108 *red*).

⁹⁰⁰ salmant. *regaz* 'embozo de las sábanas' (Lamano); derivado de *regazo*.

⁹⁰¹ Bierhenke, Dreschen, lám. 1 f-h.

⁹⁰² Cp. GK 238.

⁹⁰³ Según HPyr C II, 408 - 409 también en Segovia, Palencia, Valladolid, León, Salamanca y Sierra de Gata; Corominas II, 689 = *garfio*.

⁹⁰⁴ Cp. sobre esta práctica HPyr C II, 348; Bierhenke 67: cantidades menores con la mango: *desengranar*. Leite de Vasconcellos, *Filología barranquenha*. Lisboa 1955, pág. 195: *paliá* 'separar o trigo, cevada, etc. na eira ou no celeiro, para apartar o grão e o joio'. Cp. pág. 155 Zaragoza *atochar* 'majar legumbres con un palo, *tocho*' (Alvar, Salvatierra).

Métodos similares aplicados al maíz, a las castañas, etc.

⁹⁰⁵ HPyr C II, 192.

⁹⁰⁶ ib. 188 y sigs. Pero es bien sabido que en esa región hay pocos corrales.

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*⁹⁰⁷ 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 especies⁹⁰⁸ de El Barco de Avila:

alubias moradas, redondas - son las mejores

judías blancas o riojanas

judías moradas, largas - es un arbusto, sin guías.

Otras leguminosas: *algarrobos* (en general), *garrobos* (El Losar) - especie pequeña de haba que sirve de pienso para los animales; *lentejas*; *garbanzos*.

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.

⁹⁰⁷ sacos de esparto o cáñamo; los de lino son de más categoría.

⁹⁰⁸ Cp. también Sánchez Gómez 557 sobre las especies de El Barco.

Nueces y castañas:⁹⁰⁹ 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 quemán 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 cestos⁹¹⁰ 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.

C. La cosecha de la hierba.

El pasto se corta con la *guadaña*⁹¹¹, generalmente sólo una vez al año; luego ese campo se usa como pradera. La *guadaña*⁹¹² tiene un mango de 100 - 120 cm., llamado también *astil*⁹¹³, y éste dos *manillas*⁹¹⁴, una

⁹⁰⁹ Cp. Ebeling - Krüger, *La castaña en el NO de la Península Ibérica*. AILi V (1952), 155 - 289.

⁹¹⁰ FC I, 301.

⁹¹¹ HPyr C II, 413; id., Provence 316; FC I, 311.

⁹¹² Sobre la designación HPyr C II, 414 y sigs.; GK 232 y sigs.; Corominas II, 804.

⁹¹³ *asta*, *astial* en Salamanca (Lamano; Sánchez Sevilla § 112).

⁹¹⁴ salmant. *maniles*, *agarreros* (Sánchez Sevilla).

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*⁹¹⁵ 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*⁹¹⁶ (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 suelo⁹¹⁷. Al yunque corresponde el *martillo* de forma cúbica; la cara que golpea es cuadrada; medidas: unos 15 cm. de alto y 3 cm². de superficie (lám. 24 p).

Martillar la hoja: *picar* o *picar la guadaña* (Mi-Mu, La Zarza y otras), *cabruñar* (La Aliseda)⁹¹⁸.

Para *afilar*⁹¹⁹ se emplea la *piedra*, la *piedra para afilar* o *aguzadera*⁹²⁰, que el segador o *corito*⁹²¹ lleva en el *gazapo*⁹²² que cuelga del hombro o de la cintura por medio de una *correa* o de un *cinto*, conjuntamente llenado de agua⁹²³. Sirve para este fin generalmente un cuerno de buey como se usa en muchas otras regiones de la Romania⁹²⁴.

El pasto: *hierba* o *heno*; la cantidad de pasto que corta una vez el segador: *marañó* (en general), *marallo* (La Aliseda)⁹²⁵, *manila* (Villarejo). La hilera segada es la *galayera*⁹²⁶. Las *galayeras* se dejan tal cual o

⁹¹⁵ *gato*, *gatillo* también en Salamanca; sobre la animalización cp. HPyr C II, 416.

⁹¹⁶ HPyr C II, 419-420.

⁹¹⁷ ib.; GK 234.

⁹¹⁸ GK 234; HPyr C II, 418; salmant. *enclavuñar* (también en Huebra), *encabruñar*; Corominas s. v. *cabruñar*.

⁹¹⁹ GK 235; HPyr C II, 425.

⁹²⁰ GK 235; HPyr C II, 424; salmant. *aguzaera*.

⁹²¹ Cp. cap. Viticultura.

⁹²² HPyr C II, 423, nota: igual que en Salamanca y partes de León; Cortés y Vázquez, RDiTrPop XIII, 169: *gazapo* 'vasija para llevar la piedra de afilar'

⁹²³ HPyr C II, 420.

⁹²⁴ HPyr C II, 420, nota 45: en Salamanca, Serra de Estréla, etc., León (Cabrera).

⁹²⁵ Igualmente en Salamanca, al lado de *baraño* (Lamano 275; Sánchez Sevilla); Corominas III, 256 a.

⁹²⁶ Cp. sobre el topónimo *los Galayos* en las provincias de Ávila y Toledo = 'picachos rocosos' Corominas II, 624.

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 (lám. 24 d)⁹²⁷.

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* (lám. 24 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 montones⁹²⁸. Primeramente se hacen con el rastrillo largas vallas, llamadas *peces*, entre las que se dejan *calles*⁹²⁹, 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 hombres⁹³⁰, o se hacen *montones*⁹³¹, 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: cp. foto 48.

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. Lám. 24 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. Lám. 24 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 especiales⁹³².

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

⁹²⁷ Cp. ya antes y HPyr C II, 430.

⁹²⁸ HPyr C II, 427.

⁹²⁹ ib. 426, 433.

⁹³⁰ Cp. cap. Medios de transporte.

⁹³¹ HPyr C II, 427.

⁹³² Cp. en el cap. Establo - pajar.

algarrobas (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 (lám. 24 t; foto 57). 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 (lám. 24 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; *riostras*- 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; lám. 24 u.

6. Otros instrumentos para la labor agrícola:⁹³³

a) *legón*-⁹³⁴ 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

⁹³³ Cp. GK foto XXIII y lám. 63. FC I, 298 y sigs.; Velo Nieto, lám. 22 y sigs.

⁹³⁴ GK 235-236.

lados. Se emplea para hacer los agujeros de poca hondura en que va la semilla cuando se plantan judías. Lám. 24 o.

b) *azadón*⁹³⁵ 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 filo, 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*. Lám. 16 a.

c) *podón*⁹³⁶ 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. Lám. 26 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. Lám. 26 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. Lám. 26 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. Lám. 16 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

⁹³⁵ GK 232, lám. 17 c.

⁹³⁶ GK 231, lám. 17 b.

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 vecinas— 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.

TRANPORTE Y MEDIOS DE TRANPORTE ⁹³⁷

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)⁹³⁸ 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 (HPyr C I, 230). Como corresponde al carácter del paisaje, los carros debían ser escasos en la vertiente septentrional de la Sierra; y si nembargo 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

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 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

⁹³⁷ Bibliografía: HPyr C I, 41 (y sigs.); MF 431 y sigs.; Wilmes 226 y sigs.

⁹³⁸ También en la Sierra de Gata (Hurdes), según la observación de Bierhenke.

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 hombro⁹³⁹. 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 travesaños. Medidas: 1.80 m de largo, 65 cm. de ancho. Lám. 25 a ⁹⁴⁰.

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 ⁹⁴¹. Se recurre también a caballerías, cp. más abajo.

Los *carretillos* (lám. 25 b)⁹⁴² se usan poco; parecen haberse arraigado tan precariamente en la provincia de Ávila como en numerosas otras regiones de la Península. Los encontramos tan sólo en Niharra y en la fábrica de tejas y ladrillos de El Barco. Se asemejan casi completamente al reproducido en HPyr 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 adelante de los listones nombrados.

Un papel más importante que el transporte humano representan sin embargo

⁹³⁹ HPyr C I, 43 y sigs. Cp. sobre los modos de transporte humano en la prov. de Burgos las exposiciones detalladas de N. de Hoyos Sancho, RD:TrPop XVI, 482, 484 y sigs.

⁹⁴⁰ HPyr C I, 48 y sigs.; Wilmes 233-234; Voigt 15: para transportar piedras. Cp. más abajo *parihuela* como designación de un utensilio distinto.

⁹⁴¹ HPyr C I, 47; A II, 312; Giese, *Wassergefäße. Fragen des Transports und des Trinkens*. En: Zeitschrift für Volkskunde LIV, 1958, 278 y sigs. Cp. también cap. Cántaros.

⁹⁴² HPyr C I, 50-51; Wilmes 234; Giese, obr. cit., pág. 289: para el transporte de cántaros.

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*⁹⁴³. Cada haz se ata con una *soga* que se pasa dos veces⁹⁴⁴; 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 animal⁹⁴⁵. En la parte inferior 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"⁹⁴⁶.

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 leña⁹⁴⁷. Además de la forma atribuida a Ávila en HPyr C I lám. 6 e, llamada *garroba*⁹⁴⁸,

⁹⁴³ Lamano *sobernal* 'carga ligera que se echa en medio de los gadejones o haces laterales'; Corominas IV, 253.

⁹⁴⁴ Modos parecidos de atar en los Pirineos: HPyr C I, 102, 158-160.

⁹⁴⁵ HPyr C I, 72, nota 1 y pág. 77. Sobre el término *reata* cp. Alonso, Encicl.; García de Diego 5460; Corominas I, 313.

⁹⁴⁶ HPyr C I, 70, con referencias.

⁹⁴⁷ 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 *canga* (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' (RDITrPop VII, 136); García de Diego 3203 *HAMICA.

⁹⁴⁸ Probablemente derivado de *garra*, García de Diego 3048; Corominas.

hallamos otro tipo mucho más primitivo, que se asemeja a los reproducidos loc. cit. lám. 5 b y 6 a: es la *parihuela* ⁹⁴⁹.

En el proceso evolutivo de este implemento de transporte nuestra *parihuela* ocupa un lugar intermedio entre el que Krüger HPyr 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; foto 11. Antiguamente se colocaban sobre la albarda dos pares de ramas horquilladas (*ganchos*) unidas por una cuerda ⁹⁵⁰, 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 HPyr C I, 72 y sigs., 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* ⁹⁵¹ 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 (lám. 25 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), los *serones*, de *esparto* entretejido, en forma de bolsa, unidos de a dos por un puente del mismo

⁹⁴⁹ HPyr C I, 76; en Ávila pronunciado *parigüela*, igual que en Asturias, etc. Sobre otro significado ya antes pág. 204.

⁹⁵⁰ Cp. HPyr C I, 65.

⁹⁵¹ id. 74, nota; 143, 170 y sigs.; Alonso, Encicl.; etc.

material y que se cuelgan sobre la albarda (lám. 25 d)⁹⁵². 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 sólo para el transporte de estiércol, sino también para tierra, piedras pequeñas y otros materiales⁹⁵³. 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 sólo valor aproximativo. En cambio, los cestos de esparto y de mimbre no rara vez son traídos de afuera⁹⁵⁴.

Presentan cierta semejanza con los *serones* las *aguaderas*,⁹⁵⁵ 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 muestra nuestra foto 29 de El Losar. A cada lado del animal va un cesto, cuyo interior va subdividido por un tejido, de manera que entran cuatro cántaros. Cada división corresponde, en su forma, a la de los cántaros. Un puente muy sólido une las dos mitades. Foto 29.

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*⁹⁵⁶ se llevan provisiones y los utensilios necesarios para el viaje. Consta de una larga y estrecha faja de paño,

⁹⁵² Sobre el transporte del estiércol por medio de bestias cp. HPyr C I, 104 y sigs.

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 cesto*. Coimbra 1960, págs. 78, 79, 99, 109, 227; sobre la voz Krüger, *El mobiliario popular A*.

⁹⁵³ HPyr C I, 108.

⁹⁵⁴ HPyr C I, 61.

Cp. las fotos de Christiansen, *Das spanische Volk*. Leipzig 1937, pág. 176: tejidos de palma para el transporte de panes, Cáceres; ib. pág. 173: tejidos de mimbre, para el transporte de leña, Valladolid; Christiansen, *Das festliche Spanien* 32, 37, transporte de panes Salamanca.

⁹⁵⁵ HPyr C I, 116 y sigs. Sobre el transporte de cántaros de agua en la prov. de Cáceres Fr. Christiansen, *Das spanische Volk* 176 (foto), en la Sierra de Gata *agüeiras*, *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).

⁹⁵⁶ Giese, NO-Cádiz 117; *alforjas* 'la comida que se lleva a los obreros del campo' Badajoz (Coco).

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 sólo 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 sólo se emplean sillas y albardas, sino que a menudo también un *a p a r e j o* 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 ⁹⁵⁷; 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 ⁹⁵⁸.

Más a menudo, para montar y también cuando se cargan aguaderas o serones, se recurre a un *lomillo* ⁹⁵⁹, constituido por dos *almohadillas* ⁹⁶⁰ rellenas de paja y unidas en sus dos extremos por unas especies de cabezales de cuero (lám. 25 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 (foto 29).

Tiene mayor difusión, sin embargo, la *albarda propiamente dicha* ⁹⁶¹, que se presta muy bien, no sólo 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 éstos se reservan para la silla moderna (cp. más abajo). Foto 7.

La *albarda* (lám. 25 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

⁹⁵⁷ Cp. HPyr C I, 138.

⁹⁵⁸ ib. I, 165.

⁹⁵⁹ ib. I, 155, nota.

⁹⁶⁰ ib. I, 155-156; Giese, NO-Cádiz 113. Cp. sobre *almohadilla* también el cap. Yugos.

de cuero provista de *hebilla*, y del *ataharre* ⁹⁶², también de cuero. A veces —p. e. en Los Llanos y en Hermsillo— el *ataharre* se sujeta además con el *sobratarre*, 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 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 (foto 58).

A veces dos jinetes toman asiento sobre la misma caballería, sobre todo hombre y mujer ⁹⁶³, 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 ⁹⁶⁴. Así p. e., en Espino donde se ensilló en honor mío un asno con una silla moderna (reservada para caballos); foto 59. Lo único que encontramos de interesante en ella fueron los estribos en forma de zuecos de madera ⁹⁶⁵. 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 *cabezas* 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. ⁹⁶⁶ Es, sin embargo, de uso corriente una cabezada de cuero que aparece bajo diversas denominaciones —*cabezada*, *cabezón*— y formas. Hemos reproducido la forma más sencilla en las fotos 7 (Navacepeda),

⁹⁶¹ HPyr C I, 136 y sigs.

⁹⁶² id. I, 153; Lamano: *atajarra*, *atarra*, *atarro*, *atarre*, *taharra*, *tarra*, *tajarria*; García de Diego 6531; Corominas I, 311.

⁹⁶³ Cp. Giese, NO-Cádiz 117: ejemplos de diversas regiones.

⁹⁶⁴ Lo mismo en Andalucía; cp. la nota anterior.

⁹⁶⁵ 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).

⁹⁶⁶ Foto 59; HPyr C I, 174; ib. detalles sobre la cabezada.

52 (Villarejo), 54 (Arévalo) y 58 (del Barranco). 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 (fotos 60, 61)⁹⁶⁷: la correa perpendicular de la frente se ha transformado en una ancha placa claveada; las correas laterales llevan numerosos adornos, igual que las anteojeras y los collares; en la foto 60 borlas y flecos adornan la caballería de la derecha.

Las anillas de las correas laterales sirven para sujetar la *rienda*:⁹⁶⁸ *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 *rabilla* (Mi-Mu), *raberillo* (Hermosillo), *rabera* (Espino) o una pieza de hojalata dentada denominada *perrillo*⁹⁶⁹ lám. 25 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, cp. foto 54, las dos cabezadas se unen por medio de una corta correa de cuero llamada también *ramal*⁹⁷⁰.

Riendas propiamente dichas sólo 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*⁹⁷¹.

⁹⁶⁷ HPyr C I, 176.

⁹⁶⁸ Cp. la nota anterior.

⁹⁶⁹ *perrillo* también en Extremadura (Alonso, Encicl.); respecto a la forma Giese, NO-Cádiz 199 y lám. 16 f.

⁹⁷⁰ Giese 124: "damit die Tiere im Gleichschritt gehen".

⁹⁷¹ En Salamanca *atafal* 'aparejo de las caballerías' (Lamano); astur. = *ataharre*, retranca de la silla' (Alonso, Encicl.); como en gallego-portugués. Cp. antes *ataharre*.

El arriero⁹⁷² necesita para su carro un aparejo bastante complicado.

Como el terreno suele ser muy escarpado se uncen al carro dos o más animales, casi siempre uno detrás del otro, sólo en ocasiones contadas uno al lado del otro (únicamente en labores del campo, empleándose entonces el yugo *arisco* para caballerías, foto 56: 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 adelante⁹⁷³ *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 gritos⁹⁷⁴. El aparejo de tiro de la mula de tronco se diferencia de los demás cp. foto 60.

Puede compararse a una albarda de dimensiones reducidas el *sillín*⁹⁷⁵ o *silleín* (lám. 25 h). Como la albarda, está constituido por dos *lomillos* o *almohadillas rellenas* de paja larga, esparto o lana —el *basto*⁹⁷⁶— y de un armazón formado por dos travesaños y dos arcos o sea *arzones*. Todas las partes del armazón están sólidamente unidas y los travesaños además revestidos de cuero. En el *arazón* delantero hay dos *anillas*, por las que pasan las riendas o *ramalillos*⁹⁷⁷; 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*⁹⁷⁸, (Villarejo), *ancha* (El Barco). Con la

⁹⁷² 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 huésped grato a todos; cp. fotos 58, 62. Otro tipo de arriero viene de la ciudad, vende paños, utensilios de alfarería, etc.

⁹⁷³ 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".

⁹⁷⁴ *arr!*; a la derecha: *bou* (con *o* larga abierta), a la izquierda: *ma-cho, ré ré* (la vocal abierta, pero muy breve y fuertemente acentuada), para parar o tranquilizar el animal: *só, só*.

⁹⁷⁵ Lo mismo en Salamanca (Lamano 631: aparejo de madera). Un tipo parecido se usa también en la Sierra de Gata (Bierhenke).

⁹⁷⁶ Cp. sobre *basto* en los Pirineos HPyr C I, 137; Alonso, Encicl.

⁹⁷⁷ Cp. Giese, NO-Cádiz 124.

⁹⁷⁸ También en Salamanca (Lamano); cp.. Alonso, Encicl.: Burgos.

*sufra*⁹⁷⁹, una ancha rienda de cuero que se halla entre los dos *arzones*, se establece la unión con las *varas* del carro; lám. 25 h; foto 60. 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*⁹⁸⁰, *baticola*⁹⁸¹ (Las Casas, El Barco) (lám. 25 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 *retranças* (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 *retranças*; una correa llamada *sobrataharre*, 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* (lám. 25 k) que pasa debajo de la panza del animal y va de lanza a lanza, impidiendo que éstas 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*⁹⁸².

Es mucho más sencillo el aparejo de tiro de los animales delanteros (lám. 25 l; foto 60). 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 *galapa* correspondiente del extremo anterior de la lanza (cp. más abajo).

Volvamos ahora nuestra atención a los implementos de

⁹⁷⁹ Salmant. *zufra*; Giese 124; etc.

⁹⁸⁰ Cp. HPyr C I, 153.

⁹⁸¹ Cp. Giese 117; lo mismo en Salamanca (Lamano 280).

⁹⁸² 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, Encicl.

transporte no llevados, sino arrastrados por el animal.

La *narria*⁹⁸³, difundida bajo formas variadísimas en los Pirineos⁹⁸⁴, 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, HPyr C I, 181 y sigs., íntimamente va vinculado con la existencia de árboles en la sierra. En Ávila una sola vez hemos encontrado una simple *narria*⁹⁸⁵ en forma de rama horquillada (lám. 25 m)⁹⁸⁶ empleada con exclusividad para el transporte de grandes piedras⁹⁸⁷. Lleva en la parte posterior, sobre la abertura de la horquilla, un sólido travesaño, llamado *palo trasero*⁹⁸⁸ 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*⁹⁸⁹ 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, que también se emplea para el transporte de piedras. Tiene ruedas de disco que giran alrededor de un eje fijo⁹⁹⁰. Parece que no se trata de una forma evolucionada de la

⁹⁸³ Narrias se emplean también en la Sierra de Gata (Bierhenke).

⁹⁸⁴ Cp. sobre la difusión y las variantes de la *narria* HPyr C I, 192 y sigs., 228 y sigs.; 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, lám. XII, XV; Diccionari català-valencià-balear IX, 583 *ròssec*; Pirineos V, 269, III, 265; FC I, 317 y sigs.

⁹⁸⁵ HPyr C I, 223.

⁹⁸⁶ ib. I, 225: *horca*.

⁹⁸⁷ ib. 192, nota 3.

⁹⁸⁸ ib. 188.

⁹⁸⁹ ib. 223.

⁹⁹⁰ Encontramos restos de tales ruedas en Navacepeda; úsanse también en la parte occidental de la Sierra de Gata (Bierhenke).

narría provista de ruedas tal como la encontró Krüger en los Pirineos^{991 992}. 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 (lám. 25 n; foto 63). La del medio se prolonga hacia adelante en la lanza (*pértiga*⁹⁹³ o *tiradera*)⁹⁹⁴ ligeramente curvada hacia arriba. Cuatro travesaños (*esteleras*) atraviesan las vigas y las unen firmemente. El ancho total es de 95 cm.; el largo de la *pértiga*, 4.70 m. en total; el largo de las vigas exteriores más cortas o *aimones*⁹⁹⁵ 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*⁹⁹⁶ de madera redondo, unido a los *aimones* por medio de un clavo respectivamente a cada lado y a la *pértiga* por medio de una clavija de hierro especialmente resistente, llamada *matabuey*. Los extremos del eje se afilan 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 (lám. 25 o). La *rueda* está hecha de un tronco de madera. Claramente se destacan el *aro externo*⁹⁹⁷, más 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

⁹⁹¹ HPyr C I, 204, 210 y sigs.

⁹⁹² Sobre la difusión del carro chillón: GK 195 - 227; Krüger, *Léxico rural* 46 y sigs.; recientemente Caro Baroja, *Los pueblos del Norte* 144 y sigs.; FC I, 322; L'Art Populaire I, 211, pl. 17: Palencia; MF 433 y sigs.; etc.

⁹⁹³ GK 198.

⁹⁹⁴ GK 200; HPyr C I, 184, 236.

⁹⁹⁵ 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' (REst-Extr XV, 118; Zamora Vicente, Mérida 110) como en numerosas otras regiones (RDITrPop XIV, 249; García de Diego 3826; Corominas III, 99).

⁹⁹⁶ GK 205.

⁹⁹⁷ Véase foto 63; GK 220.

*manga*⁹⁹⁸ de hierro. Dos anillos o *volanderas*⁹⁹⁹ y un *clavo pezonero*¹⁰⁰⁰, *estornijero* o *tornija*¹⁰⁰¹, arqueado, que atraviesan verticalmente el eje del lado de afuera de la rueda, aseguran uno y otra.

Entre los *carros*¹⁰⁰² 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 Sierra¹⁰⁰³ propiamente dicho es el *carro* o *carreta*, lám. 25 p, tirado por una o más yuntas de bueyes¹⁰⁰⁴. 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 (lám. 25 p)¹⁰⁰⁵. Hay entre ellas, siempre en sentido longitudinal, dos o cuatro *tablas* o *tablones*¹⁰⁰⁶ que forman el piso. La parte media del piso la constituye una larga viga: la *pértiga*, *tiradera* o *vara*¹⁰⁰⁷, recta, que se prolonga hacia adelante, sobresaliendo de

⁹⁹⁸ En Salamanca *ojal* (Lamano 556), al lado de *mangueta* (Sánchez Sevilla § 108).

⁹⁹⁹ Lo mismo en Salamanca (Lamano).

¹⁰⁰⁰ GK 201; García de Diego 4976; Corominas III, 778 b.

¹⁰⁰¹ GK 212; salmant. *tornija*, *estornija* (Lamano) como en Extremadura (Santos Coco).

¹⁰⁰² Cp. sobre el carro la bibliografía presentada en GK 195; recientemente MF 433 y sigs. y fuentes regionales y locales.

¹⁰⁰³ Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke), etc. Cp. HPyr 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; GK 197.

Reproducciones últimamente en Hielscher, *Das unbekanntes Spanien* 149: Toledo; Jiménez de Gregorio 9: Jara toledana; Anderson, *Spanish Costume* 224: Extremadura; Zamora Vicente, Mérida, lám. XXVI; García Terrel, Salduero, lám. VII: Soria; Alvar, Salvatierra, foto 19; M. Ferrer Regales, *La región costera del Oriente Asturiano*. Oviedo 1960, pág. 143, lám. XV: Asturias.

Sobre la terminología del carro extremeño: Coco, *passim*; Segovia: Vergara Martín, *Materiales Segovia*, *passim*.

¹⁰⁰⁴ Cp. también cap. Yugos.

¹⁰⁰⁵ Observó una forma parecida W. Bierhenke en la Sierra de Gata.

¹⁰⁰⁶ Giese 123.

¹⁰⁰⁷ GK 198.

180-190 cm. Sólidos travesaños, *teleras*, *esteleras* (Mi-Mu)¹⁰⁰⁸, *cadena* (Niharra)¹⁰⁰⁹, atraviesan los aimones y la pértiga 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 *teleras*, para poder asegurar las sogas al cargar el carro¹⁰¹⁰. Para proporcionar mayor estabilidad a este pesado vehículo hay además dos *cabezas*¹⁰¹¹: 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 correspondientes¹⁰¹². 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*¹⁰¹³ 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

¹⁰⁰⁸ Sobre las diversas acepciones de *telera* (parte del arado, del carro) cp. GK; *telera* 'traviesas que sujetan la armadura lateral del carro' (Alvar, Tenerife 242); arag. *telero* 'cada palo en las barandas del carro' (Bora 9); Alonso, Encicl.; García de Diego 6613 - 6615; Corominas.

Cp. además págs. 152, 153.

¹⁰⁰⁹ GK 203; igualmente en Salamanca (Lamano).

¹⁰¹⁰ Por ejemplo en el transporte de hierba, leña; cp. GK 222.

¹⁰¹¹ Lo mismo en Salamanca (Lamano; Sánchez Sevilla § 108).

¹⁰¹² Cp. GK 200. Lo mismo en Salamanca *dentejones* (Lamano); extrem. *entejón* 'especie de tentemozo, más corto, colocado en el extremo de la vara, para que ésta no toque al suelo' (Zamora Vicente, Mérida 94; ib. *tentemozo*); *entejón* (Giese, NO-Cádiz 123). Cp. cap. Yugos.

(fotos 47, 56). Dos correas con hebilla que van en la pértiga, permiten mantener levantados estos palos cuando no se necesitan.

El eje ¹⁰¹⁴ 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* (lám. 25 p). En los extremos redondeados del eje, llamados *mangas* ¹⁰¹⁵, va la rueda provista de rayos ¹⁰¹⁶, 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.). Distinguiamos en la rueda las partes siguientes: la *maza* ¹⁰¹⁷ con la *cañonera* recubierta de hierro, los *rayos* ¹⁰¹⁸ en general en número de 14 ¹⁰¹⁹; 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* ¹⁰²⁰. 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 *estaquillas*; de modo que así el conjunto de la rueda adquiere la necesaria solidez (foto 64; lám. 25 q) ¹⁰²¹. Con razón dice el FC que tales carros producen una impresión "extraordinariamente tosca" ¹⁰²². Los carros llamados *carretas*

¹⁰¹³ *Tentemozo* también en Salamanca (Lamano); cp. HPyr C I, 237; *mosso* 'tentemozo' etc. RFE XLIII, 149.

¹⁰¹⁴ GK 205; lo mismo en Salamanca (Sánchez Sevilla § 108).

¹⁰¹⁵ Cp. cast. *manga*, etc.

¹⁰¹⁶ Cp. sobre los orígenes de la rueda MF 435.

¹⁰¹⁷ También en Salamanca (Lamano 533; Sánchez Sevilla § 108) y Extremadura (REstExtr XV, 120).

¹⁰¹⁸ GK 196; lo mismo en Salamanca, etc.

¹⁰¹⁹ Cp. también Giese, NO-Cádiz.

¹⁰²⁰ En Salamanca, según Sánchez Sevilla, por lo general 5 partes (*pinas*); sobre la palabra GK 196, nota 4; Corominas III, 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' Sisterna (Menéndez García); *pina* 'cuña' Lomba (Morán), 'cuña del carro' Cabranes (Canellada 298), etc.

¹⁰²¹ En Salamanca: *calza* (Lamano); el mismo tipo de ruedas en la Sierra de Gata (Bierhenke).

¹⁰²² FC I, 322: "Entre los carros de ruedas radiadas y con cubo giratorio alrededor del eje es de mencionar el tosquísimo de la provincia de

están aún muy difundidos en Ávila, y son sólo 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*¹⁰²³ o *sombbrero*.

La capacidad de la carreta es determinada por las *estacas*¹⁰²⁴ 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*. Éste 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. pág. 118), de paja (por medio de redes, con un armazón especial) (cp. foto 56), así como el transporte de heno por medio de un armazón semejante a una escalera (cp. pág. 200)¹⁰²⁵. 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*¹⁰²⁶ de hierro especiales clavados en el exterior de los aimones, que suelen ser cuatro a cada lado (lám. 25 p)¹⁰²⁷. 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,

Soria con diez radios, que van del cubo por pares a cinco cambas, y alternando en posición con éstas hay más afuera cinco recalzones”.

¹⁰²³ El mismo término en el molino.

¹⁰²⁴ HPyr C I, 227; corresponden a dicho término: *estadojo* Segovia (Vergara Martín, Materiales Segovia), *estaujo* Salamanca (Lamano), con sus numerosas variantes del NO (GK 233; Cortés Vázquez, RDITrPop XIII, 167); *ingüesto* Salamanca (ib. 171: con variantes); García de Diego 3431; Corominas II, 189.

¹⁰²⁵ Igualmente en Salamanca (Sánchez Sevilla § 108); cp. FC I, 330, texto e ilustración.

¹⁰²⁶ 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 canga de doble tiro’ (REstExtr XV, 111).

¹⁰²⁷ Lo mismo en Sanabria, León, etc. GK 221, 223.

para impedir la caída de la carga, se ponen ramas de hiniesta ¹⁰²⁸; 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* (lám. 25 r), conocido por toda España ¹⁰²⁹. El armazón del piso está construido por dos vigas laterales rectas, que se prolongan formando las *varas*¹⁰³⁰. 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 *galapas* 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* ¹⁰³¹ debajo de cada una de las varas mantiene el carro en posición horizontal cuando no está cargado (foto 65).

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 (foto 65)¹⁰³². 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*, reforza-

¹⁰²⁸ Cp. foto 47; GK 222.

¹⁰²⁹ HPyr C I, 234; etc.

¹⁰³⁰ GK 198. Cp. sobre este tipo Giese, NO-Cádiz 121: andal. *carro*, con observaciones sobre la difusión geográfica del vehículo; 122: Burgos, Salamanca, Toledo.

¹⁰³¹ Cp. antes.

¹⁰³² Igual que en la Sierra de Gata (Bierhenke); cp. también HPyr C I, 235.

das 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 sólo 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 afuera bajo la presión de la carga. La cubierta del carro en forma de tonel, llamado *toldo* (fotos 61, 65) 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 cuelga de la bóveda del toldo. Así se constituye un espacio cerrado para la carga en el que la mercadería y el arriero están más o menos bien protegidos de las inclemencias del tiempo. A menudo puede observarse debajo del carro, entre las ruedas, una especie de bolsa colgante (foto 65), asegurada a la parte inferior por medio de cadenas y cerrada con estereras, 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 éste 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 (lám. 25 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 aimones. 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 soga, que permite manejar el freno tirando de ella o soltándola.

El mecanismo del freno del arriero es más complicado y de origen netamente moderno; por lo tanto su nombre: *máquina*.

* *
*

En FC 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 MF 439: "El yugo coronal no solo ocupa toda la zona del carro chirrión, sino que la desborda por todas las regiones centrales y aun meridionales" y encontramos datos concretos sobre la difusión geográfica del apero en Krüger, WS 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 sigs.; Krüger, El léxico rural 40 y sigs.; Zamora Vicente, Libardón 69 y sigs., con notas comparativas; Casado Lobato 131 y otros estudios regionales de León, Asturias, etc.; MF 433, MF 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 carronato (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 éstos un observador que los describa oral y gráficamente".

Una vez más 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 Céspedes 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

Vayan 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 dió a la red
y no pudo sacar nada,
y en la última que dió
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 daré cena doblada.
Y si no, te daré 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 víspera 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 sé que estás bautizada,
en la pila de la iglesia
para ser buena cristiana.

Segundo: confirmación.
Bien sé que estás 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,
quien 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,
vuévela 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 algún 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, y ellos para cuidar de la virgen y de todo, e ir por la cera. En la Fiesta del Pueblo hay procesión con el santo por todo el pueblo, con cohetes, con trajes típicos, con bailes después y toda clase de divertimento. La víspera de la fiesta ya tiran cohetes, toca ya la música 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 él 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 apreció 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 muele
y que se entretenga,

pues, como digo,
será 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 pasajero
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 ofendos,
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 muele,
con esa trama,
que mi amo hace rato
que está en la cama".

CONCLUSIÓN

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 sólo 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 sólo 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 riberaños se parecen mucho más a los alegres ribereños 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 hay 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 Balbás contenidas en el FC 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 (pág. 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.

Í N D I C E

PREFACIO	Pág. 1
INTRODUCCIÓN	
Características de la provincia de Ávila	„ 4
Breve descripción de las aldeas visitadas	„ 17
LA CASA RURAL	
1. Los tipos de casa	„ 25
2. Establo y pajar	„ 39
3. El tejado	„ 43
4. La casa multicelular (“Gehöft”)	„ 45
5. El hogar y la chimenea	„ 47
6. El mobiliario	„ 55
7. Los utensilios domésticos	„ 58
8. La iluminación	„ 64
Resumen	„ 65
LAS TAREAS DOMÉSTICAS	
1. El lavado (fuentes, abrevaderos, lavaderos)	„ 65
2. El horno y la fabricación del pan	„ 72
3. La matanza	„ 81
4. El lino y el hilado	„ 83
LA INDUMENTARIA	„ 87
INDUSTRIAS RURALES	
1. Molinos y molienda	„ 94
2. La fabricación de tejas y ladrillos	„ 105
3. La alfarería	„ 108
4. Explotación y elaboración de la resina	„ 115
5. Los aserradores	„ 118
EL CULTIVO DE LA VID Y LA ELABORACIÓN DEL VINO	
1. El cultivo de la vid	„ 119
2. La vendimia y el transporte de la uva hasta la prensa	„ 121
3. La preparación del vino: prensas, etc.	„ 121
La prensa de viga	„ 122
La prensa de huso	„ 125

4. La conservación del vino	Pág. 129
5. Pellejos y botas	„ 131
LA ELABORACIÓN DEL ACEITE	„ 133
EL PASTOREO Y LA GANADERÍA	
1. El pastor	„ 143
2. La choza del pastor	„ 145
3. Los rebaños (cabrío, ovino, bovino)	„ 148
El potro	„ 154
Los cencerros	„ 155
La esquila	„ 156
4. La elaboración del queso	„ 157
5. Otros animales domésticos	„ 159
Resumen	„ 160
LA AGRICULTURA	
1. La explotación de campos y praderas; el riego	„ 160
2. El yugo	„ 167
El yugo cornal	„ 168
El yugo de collera	„ 171
El yugo para una sola caballería	„ 172
3. El arado	„ 172
La forma	„ 172
El acto de arar	„ 176
El acto de roturar	„ 176
El "canto del arado"	„ 178
4. La rastra	„ 180
5. La cosecha	„ 181
A. La cosecha de los cereales	„ 181
La cosecha: hoz, guante, etc.	„ 182
La era	„ 184
La trilla	„ 186
El trillo	„ 190
La limpieza del grano	„ 192
Aventamiento	„ 192
El cribado	„ 194
B. Leguminosas y frutas	„ 196
C. La cosecha de la hierba	„ 198
6. Otros instrumentos agrícolas	„ 201
EL TRANSPORTE Y MEDIOS DE TRANSPORTE	
El transporte humano	„ 203
Al hombro, en la cadera, la parihuela, el carretillo	„ 204
Las bestias de carga	„ 205
Modos de transporte	„ 205
Sillas y albardas	„ 205

Serones de esparto	Pág. 206
Aguaderas	„ 207
Alforjas	„ 207
El aparejo	„ 208
Sillas de montar especiales	„ 209
La cabezada de los animales	„ 209
El aparejo del carro del arriero	„ 211
Narrias y carros	„ 213
La narria	„ 213
El carretón bajo	„ 213
La carreta	„ 215
El volquete	„ 219
El carro del arriero	„ 219
CANCIONES POPULARES	„ 221
CONCLUSIÓN	„ 225
BIBLIOGRAFÍA	„ 230
LÁMINAS	„ 236
FOTOGRAFÍAS	„ 242

BIBLIOGRAFÍA

A. Bibliografía general: histórico-geográfica y de cultura popular

- Anderson, Ruth Matilda, Spanish Costume: Extremadura. New York, Hispanic Society, 1951 (cp. F. Krüger, RDITrPop IX (1953), 533-537).
- Azorín, Los pueblos. Novela. Madrid 1927.
- Azorín, Los pueblos. Ensayos sobre la vida provinciana. Madrid 1914.
- Azorín, Un pueblecito. Riofrío de Ávila. Madrid 1916.
- Bierhenke, Dreschen = W. Bierhenke, Das Dreschen in der Sierra de Gata, VKR II (1929), 20-82.
- Bierhenke, Landl. Gew = W. Bierhenke, Ländliche Gewerbe der Sierra de Gata, Sach- und wortkundliche Untersuchungen, Hamburg, 1932.
- Bierhenke, Sammlungen = W. Bierhenke, Die Sammlungen des Hamburgischen Museums für Völkerkunde zur Erforschung der Romania. En: Zeitschrift für Ethnologie LXXVIII (1953), 276-292.
- Bierhenke = Informes de W. Bierhenke sobre la Sierra de Gata a base de encuestas personales.
- Blümner, Gewerbe und Künste = H. Blümner, Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern, 4 tomos, Leipzig 1875-1887.
- Blümner, Privataltertümer = H. Blümner, Die römischen Privataltertümer. En: Handbuch der klassischen Altertumswissenschaft, München 1911.
- Caro Baroja, J., Los pueblos de España, Barcelona 1946.
- Caro Baroja, J., Los pueblos del Norte de la Península Ibérica. Análisis histórico-cultural. Madrid 1943.
- Carramolino, J. M., Historia de Ávila, su provincia y obispado. Madrid 1872.
- Casas Torres, J., Sobre la geografía humana del valle de Lozoya. En: Estudios Geográficos. Madrid, Año IV (1943).
- Cortés y Vázquez, L. L., Ganadería y pastoreo en Berrocal de Huebra (Salamanca). RDITrPop VIII (1952), 425-464; 563-595.
- Cortés y Vázquez, Las ovejas y la lana en Lumbrales. Pastoreo e industria primitiva en un pueblo salmantino. Salamanca 1957.
- Diccionario de Agricultura, Barcelona 1928.
- Ebeling, W., Die landwirtschaftlichen Geräte im Osten der Provinz Lugo (Spanien). VKR V (1932), 50-151.
- Enciclopedia Espasa Calpe s. v. Ávila, Tormes, Sierra de Gredos, Castilla la Vieja.

- España = España, Estudio geográfico, político, histórico, científico, artístico y monumental. Barcelona, Espasa-Calpe, 1925.
- Fahrholz, G., Wohnen und Wirtschaft im Bergland der oberen Ariège Hamburg 1931.
- FC = Folklore y Costumbres de España, ed. F. Carrreas y Candi. 3 tomos. Barcelona 1931-1933.
- Ferrer Regales, M., La región costera del Oriente asturiano. Oviedo 1960.
- García Manrique, Eu., Las comarcas de Borja y Tarazona y el Somontano del Moncayo. Zaragoza 1960.
- García Mercadal, F., La casa popular en España. Bilbao - Madrid - Barcelona 1930.
- García Terrel, A. M., Salduero. Estudio de un municipio de los pinares sorianos del Alto Duero. Zaragoza 1958.
- Gaya Nuño, J. A., Historia y guía de los museos de España. Madrid 1955.
- Giese, NO-Cádiz = W. Giese, Nordost-Cádiz. Ein kulturwissenschaftlicher Beitrag zur Erforschung Andalusiens. Halle 1937.
- Giese, W., Los tipos de casa de la Península Ibérica. RDiTrPop VII (1951), 563 - 601.
- Giese, W., Volkskundliches aus Ost-Granada. VKR VII (1934), 25-54.
- Gimeno Arcos, Ma. C., La Muela. Estudio geográfico. Zaragoza 1958.
- GK = F. Krüger, Die Gegenstandskultur Sanabrias und seiner Nachbargebiete. Hamburg 1925.
- Haberlandt-Buschán = A. Haberlandt, Die volkstümliche Kultur Europas in ihrer geschichtlichen Entwicklung. Illustrierte Völkerkunde, hrsg. von G. Buschan, Band II, 2, Stuttgart 1926.
- Hopfner, H., Die ländlichen Siedlungen der altkastilischen Meseta. Ein Beitrag zur Siedlungsgeographie Zentralspaniens. Hamburg 1939.
- Hoyos: cp. MF.
- Hoyos Sancho, N., Algo de etnografía de Burgos. RDiTrPop XVI (1960), 482 - 508.
- Hoyos Sancho, N. de, Algunos aspectos de la etnografía soriana. En: Estudios Geográficos, Madrid, XIX (1958), 241-273.
- Hoyos Sancho, N. de, La Mancha. Temas Españoles N° 184. Madrid.
- Hoyos Sancho, N. de, La casa tradicional en España. Temas Españoles N° 2. Madrid 1952.
- HPyr = F. Krüger, Die Hochpyrenäen, 6 tomos. Hamburgo-Barcelona, 1935-1939.
- Iglesias, G. = L. González Iglesias, La casa albercana. Salamanca 1945.
- Jessen = O. Jessen, La Mancha. Ein Beitrag zur Landeskunde Neukastiliens, En: Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft in Hamburg. XLI (1930), 123-227.
- Jiménez de Gregorio, F., La vivienda en la Jara toledana. Madrid, R. Sociedad Geográfica. 1953.
- Krüger, F., Las Brañas. En: VKR XVI (1944), 158-203. Traducción castellana: Las Brañas. Contribución a la historia de las construcciones circulares en la zona astur-galaico-portuguesa. Boletín del Instituto de Estudios Asturianos. Oviedo 1949, págs. 1-57.
- Krüger, F., Léxico rural: cp. el título siguiente.

- Krüger, F., Die nordwestiberische Volkskultur. WS X (1927), 45-137. Traducción española bajo el título: El léxico rural del NO Ibérico. Madrid 1947.
- Krüger, F., El mobiliario popular en los países románicos. Parte B (Los asientos) = AILi VII (1959), 1-225; Parte C (Las cunas) en RDiTrPop XVI (1960), 1-144.
- Krüger, F., Notas etnográfico-lingüísticas de Póvoa de Varzin. En: Boletim de Filología IV (1936), 109-182.
- Krüger, F., Volkskundliches aus der Provence: Das Museum Frederi Mistrals. En: Voretzsch-Festschrift. Halle 1927, 285-348.
- Krüger, F., cp. GK; HPyr.
- Madoz, Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar. 16 tomos. Madrid 1845-1850.
- Manrique Hernández, G., Castilla la Vieja. Temas Españoles N° 116. Madrid 1954.
- Manrique, G., Yanguas de Soria. Cultura popular pastoril. RDiTrPop X (1954), 161-175.
- Messerschmidt, H., Haus und Wirtschaft in der Serra da Estrêla. VKR IV (1931), 72-163, 246-305.
- MF = L. de Hoyos Sáinz y Nieves de Hoyos Sancho, Manual de folklore. Madrid 1947.
- Morán, C., Arte popular. En: Sociedad Española de Antropología, Etnografía y Prehistoria. Memoria LXVI, Sesión 58.
- Nom. 1940 = Nomenclator 1940. Madrid 1944. Provincia de Avila.
- Ortego, T., La ribera soriana del Duero. Soria 1930.
- Ortiz Echagüe, J., España. Tipos y trajes. Madrid 1957, 10ª edición.
- Pan, Ismael del y Fernández, Notas sobre el estudio de la prehistoria, etnología y folklore de Toledo. Toledo 1928.
- Pensado, B., Extremadura. Temas Españoles, N° 87. Madrid 1954.
- Quirós, C. Bernaldo de, Guadarrama. Madrid 1915.
- Sánchez Gómez = J. César Sánchez Gómez, 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. Madrid 1932.
- Schlee, Materiales etnográficos recopilados por V. Schlee en La Alberca (Salamanca).
- Schmieder, Gredos = O. Schmieder, Die Sierra de Gredos. En: Mitteilungen der Geographischen Gesellschaft in München X, Heft I (1915).
- Schmieder, O., La Sierra de Gredos. En: Estudios Geográficos XIV (1953), 421-440, 629-653. Traducción de C. Vidal.
- Schmieder, Wirtschaftsgeographie = O. Schmieder, Zur Siedlungs- und Wirtschaftsgeographie Zentralspaniens, insbesondere der Provinz Avila. En: Mitteilungen des Deutsch-Südamerikanischen und Iberischen Instituts in Köln (1919), Band VII.
- Schulten, A., Kastilische Bauern. En: Deutsche Rundschau. Berlín 1913.
- Serrano Lafita, J. L., La Alberca. Temas Españoles, N° 120. Madrid 1959.

- Subias Galter, J., *El arte popular en España*. Barcelona 1948.
- Teijon Laso, E., *Los modos de vida en la dehesa salmantina*. En: *Estudios Geográficos*. Madrid 1948, pp. 421-442.
- Terán, M. de, *Vaqueros y cabañas en los Montes de Pas*. En: *Estudios Geográficos VIII (1947)*, pp. 493-536.
- Violant y Simorra, *El Pirineo Español*. Madrid 1949.
- Violant y Simorra, *El arte popular español, a través del Museo de Industrias y Artes Populares*. Barcelona 1953.
- Vogeler, C. H., *Spanisches Volkstum nach älteren deutschen Reisebeschreibungen (1760/1860)*. Hamburg 1941.
- Voigt, P., *Die Sierra Nevada: Haus, Hausrat, häusliches und gewerbliches Tagewerk*. Hamburg 1937.
- Wagner, M. L., *Das ländliche Leben Sardiniens*. Heidelberg 1921.
- Wilmes, R., *La cultura popular en un valle altoaragonés: Valle de Vió*. *AILi VI (1957)*, 149-309 (con rica ilustración y bibliografía de la zona pirenaica no repetida en el presente trabajo).
- Zamora Vicente, A., *Léxico rural asturiano. Palabras y cosas de Libardón (Colunga)*. Granada 1953 (cp. la reseña de F. Krüger en *NRFH*).

A *Arte Popular em Portugal*, Dir.: Fernando de C. Pires de Lima. Lisboa.

A *History of Technology*, ed. Ch. Singer, E. J. Holmyard, A. H. Hall, etc. Oxford, 4 tomos.

B. Diccionarios etimológicos, etc.

- Alonso, Encicl. = Alonso, M., *Enciclopedia del idioma*. Madrid, 3 tomos. 1958.
- Corominas, J., *Diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid, 4 tomos. 1954.
- Dicc. Acad. = *Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española*, 17 ed., Madrid 1947.
- Diccionario histórico de la lengua española*. Madrid, R. Academia Española, 1960.
- Dicc. Man. = *Diccionario Manual e Ilustrado de la lengua española*. Madrid 1927.
- FEW = W. v. Wartburg, *Französisches Etymologisches Wörterbuch*. Bonn 1928 y ss.
- García de Diego, V., *Contribución al Diccionario Hispánico etimológico*. Madrid 1923; 1943. 2ª ed.
- García de Diego, V., *Diccionario etimológico español e hispánico*. Madrid, s. a.
- Lokotsch, K., *Etymologisches Wörterbuch der europäischen Wörter orientalischen Ursprungs*. Heidelberg 1927.
- REW = Meyer-Lübke, W., *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, 3. Aufl. Heidelberg 1935.

C. Monografías y diccionarios dialectales

- Alvar, M., Las encuestas del Atlas Lingüístico de Andalucía. Granada 1955.
- Alvar, M., El español hablado en Tenerife. Madrid 1959.
- Alvar, M., El habla del Campo de Jaca. Salamanca 1948.
- Alvar, M., Notas lingüísticas sobre Salvatierra y Sigües. En: Archivo de Filología Aragonesa VIII-IX.
- Canellada, M. J., El bable de Cabranes. Madrid 1944.
- Coco: cp. Santos Coco.
- Cortés Vázquez, L. L., Contribución al vocabulario salmantino. RDITrPop XIII (1957), 137 - 189.
- Fernández González, A. R., El habla y la cultura popular de Oseja de Sajambre (León). Madrid 1959.
- Fink, O., Contribución al vocabulario de la Sierra de Gata. VKR II (1929), 83 - 87.
- Fink, O., Studien über die Mundarten der Sierra de Gata, Hamburg 1929.
- Fonseca, A., Notas de la lengua de Segovia. RDITrPop I (1944), 679-689.
- Fuente Caminals, J. de la, Algunas palabras de Renera (Guadalajara), RDITrPop VII (1951), 136 - 140.
- García Bermejo, S., Contribución al vocabulario de Tierra de Campos. RDITrPop II (1946), 474 - 488.
- García Cotorruelo, E., Estudio sobre el habla de Cartagena y su comarca. Madrid 1959.
- García de Diego, V., El habla de Soria. Su fichero léxico. En: Celtiberia Núm. I, págs. 31 - 50, Soria 1951.
- García-Lomas, A., El lenguaje popular de las Montañas de Santander. Santander 1949.
- González Ollé, F., Características fonéticas y léxico del Valle de Mena (Burgos). BRAEsp XL (1960), 67 - 85.
- González Ollé, F., El habla de Quintanillo (Burgos). RDITrPop IX (1953), 1 - 65.
- Guzmán Álvarez, El habla de Babia y Laciana, Madrid 1949.
- Kuhn, A., Studien zum Wortschatz von Hocharagon. ZRPh LV. (1935), 561 - 634.
- Lamano y Beneite, J. de, El dialecto vulgar salmantino. Salamanca 1915.
- Llorente Maldonado, A., Estudio sobre el habla de la Ribera. Salamanca 1947.
- Luz Santiago, M., Palabras más típicas de Palencia. RDITrPop I (1944), 667 - 678.
- Magaña, J., Contribución al estudio del vocabulario de la Rioja. RDITrPop IV (1948), 266 - 303.
- Morán, C., El vocabulario del Concejo de la Lomba en las montañas de León. En: Bol. R. Ac. Esp. XXX (1950).
- Quilis Morales, A., El habla de Albacete. RDITrPop XVI (1960) 413 - 442 (vocabulario).

- Rodríguez Perera, Fr., Aportación al vocabulario de Badajoz. REstExtr XV (1959), 79 - 132.
- Rubio Alvarez, P. F., Vocabulario dialectal del Valle Gordo (León). RDiTrop XII (1956), 235 - 257; XVII.
- Sánchez Sevilla, F., El habla de Cespedosa de Tormes. En el límite de Salamanca y Ávila. RFE XV (1928), 131 - 172; 244 - 283.
- Santos Coco, F., Vocabulario extremeño. RCEstExtr XIV (1940), 65-96, 135 - 166, 261 - 292, XV (1941) 69 - 96, XVI (1942), 33 - 48; REstExtr VIII (1952), 535 - 542.
- Torre, A. de la, El habla de Cuéllar (Segovia). BRAEsp XXXI (1951), 133 - 164, 501 - 513.
- Velo Nieto, J. J., El habla de las Hurdes. REstExtr XII (1956), 59-207 (con fotos).
- Vergara Martín, G., Materiales para la formación de un vocabulario de palabras usadas en Segovia y su tierra. Madrid 1921.
- Vergara Martín, G., Palabras de uso corriente en Guadalajara. RDiTrop II (1946), 134 - 147.
- Vergara Martín, G., Voces segovianas. RDiTrop II (1946), 594-640.
- Vergara Martín, G., 4000 palabras no incluidas en el Diccionario de la R. Academia Española. Madrid 1925.
- Zamora Vicente, A., Notas para el estudio del habla albaceteña. RFE XXVII (1943), 233 - 255 (con vocabulario).
- Zamora Vicente, A., El habla de Mérida y sus cercanías. Madrid 1943.
- Zamora Vicente, A., Léxico rural asturiano: Palabras y cosas de Libardón (Colunga). Granada 1953 (estudio comparativo).
- Zamora Vicente, A., El dialectalismo de J. Gabriel y Galán. En: Filología, Buenos Aires, 1950.

D. Abreviaciones de revistas

- AILi = 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.
- RDiTrop = 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.

L Á M I N A S

- Lám. 1: *Mapa geográfico de la Provincia de Ávila.*
- Lám. 2: *Tipos de las casas*
- a) Planta de la casa tipo I.
 - b) Planta sin portal, pero con corral.
 - c) Planta de la casa tipo II.
 - d) Planta de la casa tipo III a (con dos pisos).
 - e) Planta de la casa tipo III b (con dos pisos).
 - f) Planta de la casa tipo IV.
- Lám. 3: *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
- Lám. 4: *Cierres para puertas*
- a) cerrojo (de madera, con argollas de hierro).
 - b) adorno para cerradura
- Lám. 5: *Pesebres*
- a) pesebre, comedero para cabras
 - b) gamella, gamellón
 - c) pesebre, comedera para vacas
- Lám. 6: *Hogares*
- a) hogar con chimenea (campana), banco, banqueta, pucheros . . .
 - b) chimeneas con manguetas
- Lám. 7: *Utensilios del hogar*
- a) llares
 - b) morillos
 - c) tinazas
 - d) badil
 - e) arrimador
 - f) trébedes
 - g) parrillas
- Lám. 8: *Varios tipos de chimeneas.*
- a) Varios tipos de chimeneas.
 - b) cocinilla (Villarejo)
hogares de verano
 - c) copa

- Lám. 9: *Muebles*
a) cama
b) badilla
c) calentador
d) brasero con alambra
e) escalera de pie solo
f) escalera horcada
- Lám. 10: *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 fiambra
q) cuchara y cucharón
r) escoba
- Lám. 11: a) candil
b) candil para aceite o petróleo
- Lám. 12: a) Esquema de la fuente de La Zarza.
b) tajueta
c) estrado
d) lavadero
- Lám. 13: *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) barretero de trapos
i) pala
- Lám. 14: *Trajes*
a) estezador
b) esquema de albarcas
- Lám. 15: *Molino*
a) celemín (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)
- e) cárcabo de Navalsauz, con rodezno y maza de hierro, moderno
- f) empalme de árbol (varón) y maza (San Bartolomé)
- g) lo mismo de Poyales
- h) saetín, botanal con llave (Navalsauz)
- i) saetín con paradera (Espino)
- k) canaleja, pág. 100
- l) burrillo para la tolva con acortapán
- m) burra y trébedes
- n) volandera (esquema)
- o) pica y maceta
- p) pala
- q) arrimador
- r) escoba de baleo
- s) cernedor, cedazo a mano
- t) molino a mano, esquema (El Barco).

Lám. 16: *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

Lám. 17: *Tejar*

- a) pala de hierro
- 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)

Lám. 18: *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) tronzador, sierra

- Lám. 19: *Molinos de aceite*
- a) planta de un molino de aceite
 - b) moledero con tirante
 - c) capacho
 - d) viga, pág. 137 - 138
 - e) encapazadero
 - f) cucharilla y gancho (Poyales)
 - g) desmenuzadora
- Lám. 20: *Ganadero y ganado*
- a) chozo
 - b) señales para cabras y ovejas
 - c) telera (de madera)
 - d) tajueltas para teleras 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
- Lám. 21: *Riego*
- a) riego de un prado
 - b) sistema de regar un labrado
 - c) sistema de regar un labrado
 - d) riego según Sánchez Gómez
- Lám. 22: *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
- Lám. 23: *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)
- Lám. 24: *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)

Lám. 25: *Carros, etc.*

- a) parihuela (para piedras)
- b) carretillo
- c) jamuga
- d) serónes
- 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

Lám. 26:

- a) podón
- b) hocino (de hierro)
- c) hachón

Lám. 27: *Matanza*

- a) pica
- b) golosilla (San Bartolomé)

Lám. 28: *Lino e hilado*

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

Lám. 29: *Resina y Sierra*

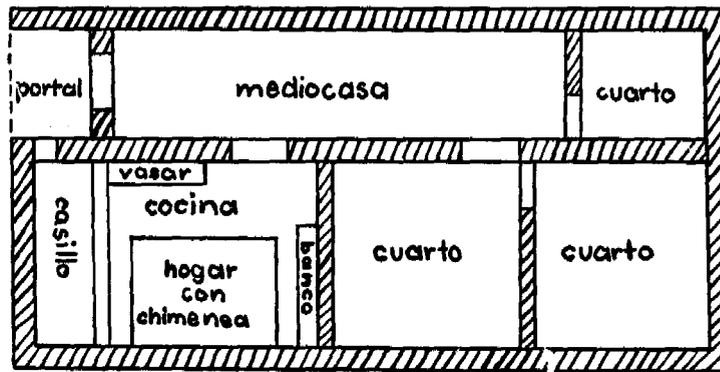
- a) cuchillo del resinero
- b) hojalata
- c) zuela
- d) tiesto
- e) cántaro para la resina
tronzador, sierra (reconstrucción); cp. lám. 18 f.

FOTOGRAFÍAS

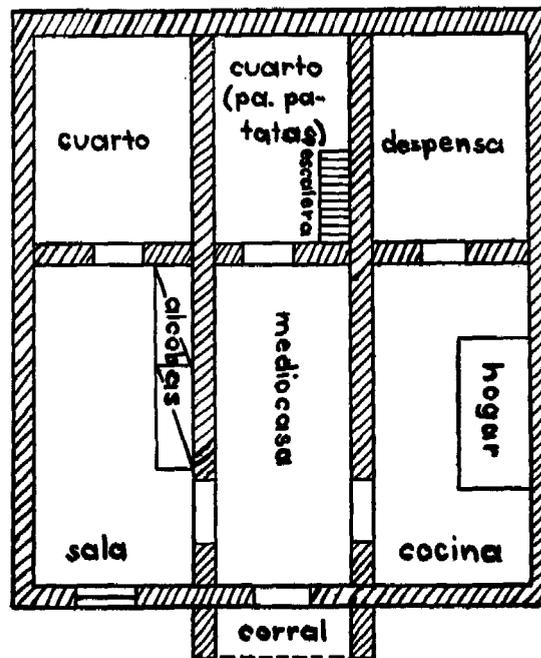
- Foto 1: Valle del Tormes, camino vecinal cerca de Hoyos del Espino.
Foto 2: El Río Tormes con Puente de Duque de Alba (Espino).
Foto 3: Navaceda del Tormes, hacia el norte.
Foto 4: Casas con "portal" (Mi-Mu).
Foto 5: Camino vecinal (Mi-Mu), con el pueblo al fondo.
Foto 6: Camino vecinal con puente 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 de 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: Cigüeñales 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: Molino al lado del Tormes (Navalsauz).
Foto 17: Pozo en Mi-Mu, con muchacha en traje típico.
Foto 18: Pozo en Hoyos del Espino.
Foto 19: Casa de dos pisos con balcón en Las Casas del Puerto de Tornavacas.
Foto 20: Balcón y construcción del tejado (canales) en San Bartolomé.
Foto 21: Butrón en el pajar para entrar el heno; hay que quitar las piedras para usarlo.
Foto 22: Entrada al pajar con ventana (Mi-Mu).
Foto 23: Traje serrano (La Zarza).
Foto 24: Tejadillo (Hoyos del Espino).
Foto 25: Tinado de leña sobre un portal en Horcajo, con puerta de madera.
Foto 26: Hogar con sus utensilios (Mi-Mu).
Foto 27: Otro hogar en Mi-Mu.
Foto 28: Vasar, lacena con cantarera (Mi-Mu).
Foto 29: Aguaderas para cuatro tinajas o cántaros; a la derecha mujer con cántaro.
Foto 30: Véase foto N° 17.

- Foto 31: Romana y Peso de cruz (Espino).
 Foto 32: Árboles con caras (para sacar la resina) y tiesto (Arévalo).
 Foto 33: Lavanderas con naso (escriño), tajueta y lavaderos.
 Foto 34: Labrador con sombrero de paño, zahones, chaqueta y azada; su mujer en traje típico serrano (gorra de paja, pañuelo y de lantal).
 Foto 35: Zamarra, calzones, sombreros, etc. en San Bartolomé.
 Foto 36: Mujeres hilando y haciendo otras obras manuales en traje típico serrano. Véase también foto 66.
 Foto 37: Pañuelos y toquillas con ramos y bordados (Mi-Mu).
 Foto 38: Traje serrano de fiestas; en la pared pañuelo con bordado magnífico.
 Foto 39: Mujeres en Los Llanos en traje típico, colorado. Observar especialmente los sombreros.
 Foto 40: Presa del molino de Navalsauz.
 Foto 41: Interior del molino de Navalsauz (véase también foto 16).
 Foto 42: Vaquero en Mi-Mu con manta, bastón y albarcas.
 Foto 43: Choza y quesera (Las Casas).
 Foto 44: Vacas ("domadas") con bozal y yugo con barzón.
 Foto 45: Potro en El Barco de Ávila.
 Foto 46: Portera de un labrado (Mi-Mu). Las piedras del medio se retiran cada vez que entra un carro.
 Foto 47: Pareja de vacas con "ijada" (en la pértiga).
 Foto 48: Carreta con heno (El Losar). Las vacas con melena.
 Foto 49: Arando. Se ve bien la "ijada" y la sogá.
 Foto 50: Transporte del arado.
 Foto 51: Cabañas cerca de Arévalo.
 Foto 52: La trilla con el trillo (Villarejo). Una bestia está sin enganchar "para pisar".
 Foto 53: Era comunal con trillos cerca de Arévalo.
 Foto 54: Utensilios de la era: horcas con dos y cuatro dientes, trillo, cañiza, yugo arisco con barzón, sogá.
 Foto 55: Aventear, apalear.
 Foto 56: Volquete con palos y red para transportar la paja; yugo arisco, tentemozo (Madrigal de las Altas Torres).
 Foto 57: Almeal cerca de La Aliseda.
 Foto 58: Arriero del Barranco con dos bestias.
 Foto 59: Burro con silla de caballo con estribos (Espino).
 Foto 60: Mulas con sus aparejos.
 Foto 61: La mula del tronco con todos sus detalles.
 Foto 62: "Fandanguillo".
 Foto 63: Carretón (Navalsauz).
 Foto 64: Carreta con los aros de madera (San Bartolomé).
 Foto 65: Carro de arriero con toldo, tentemozos y bolsa entre las ruedas (Villarejo).
 Foto 66: Mujer con rueca y huso en traje serrano. Compárese foto 36.
 Foto 67: Mujeres en traje serrano y traje moderno tomando el fresco (Espino).

Lám. 2

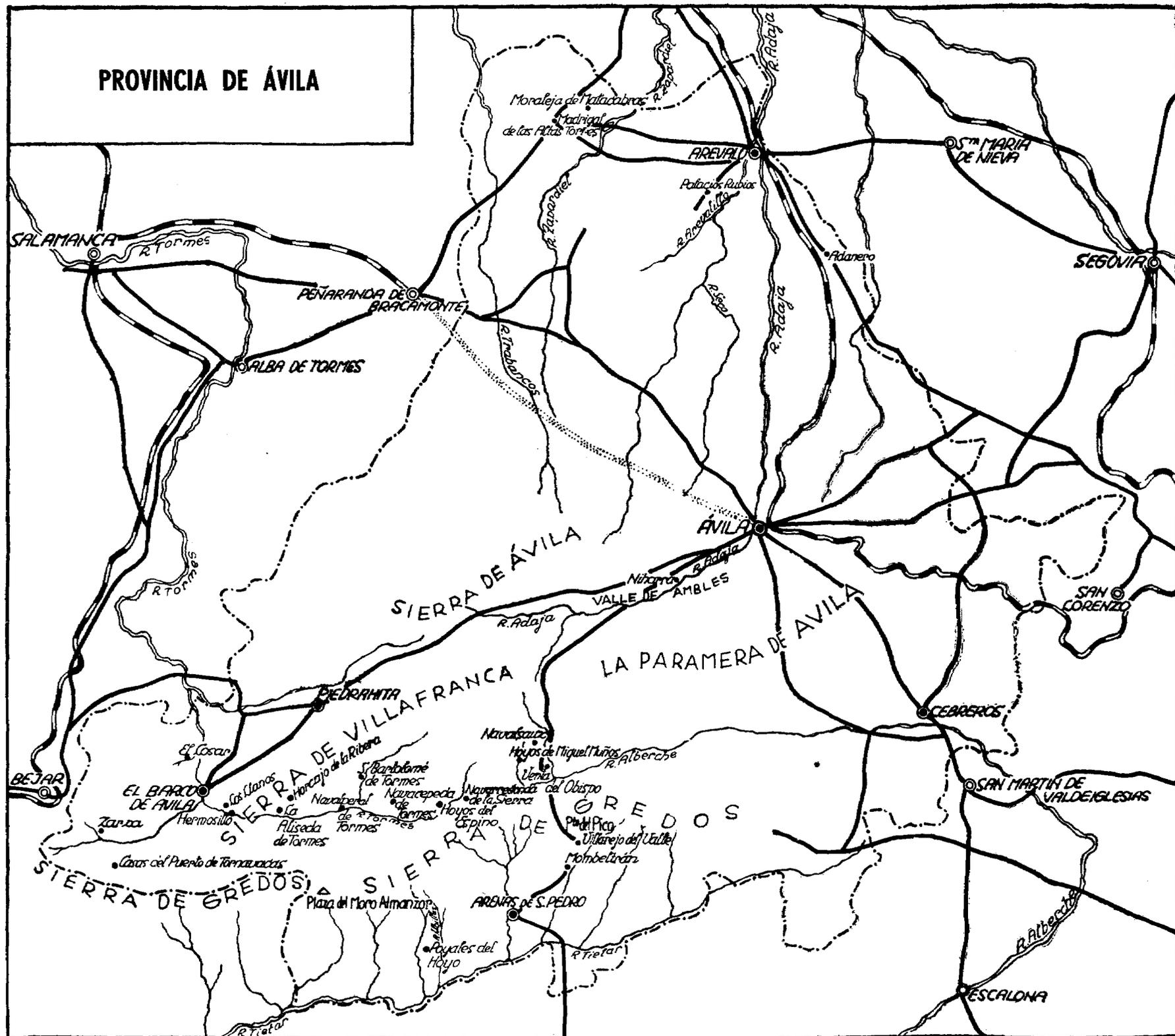


a [Mi-Mu]

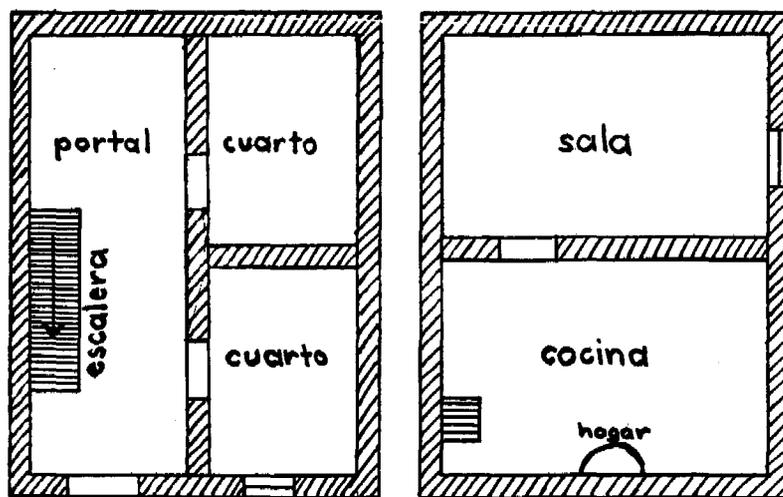


b [Mi-Mu]

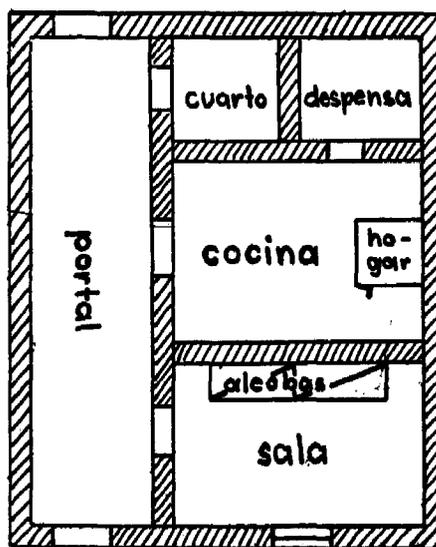
PROVINCIA DE ÁVILA



Lám. 2

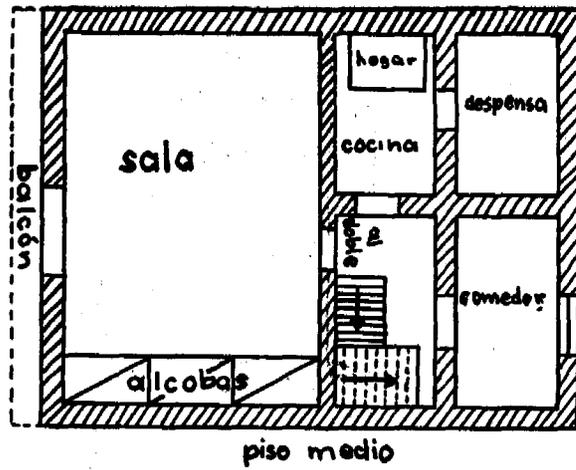
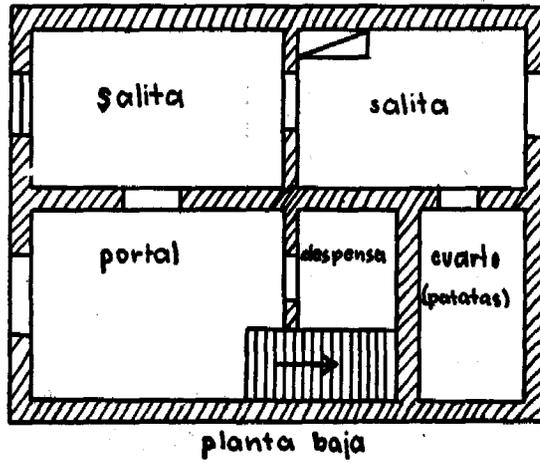


c [planta baja] c [piso medio]
[La Zarza]

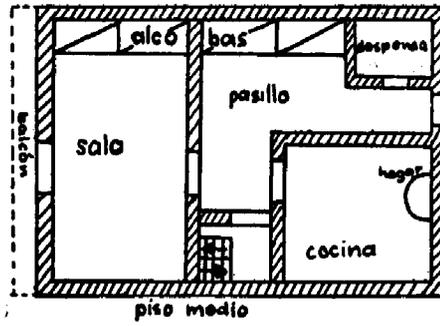
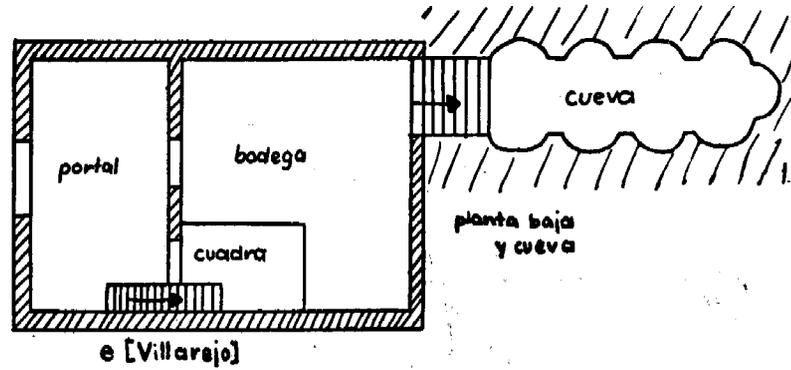


f [Moraleja]

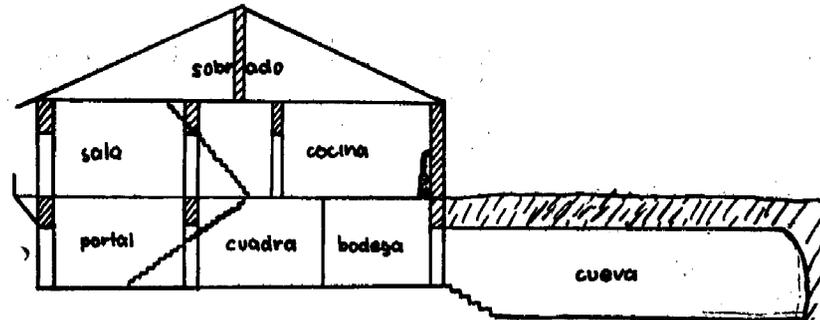
Lám. 2



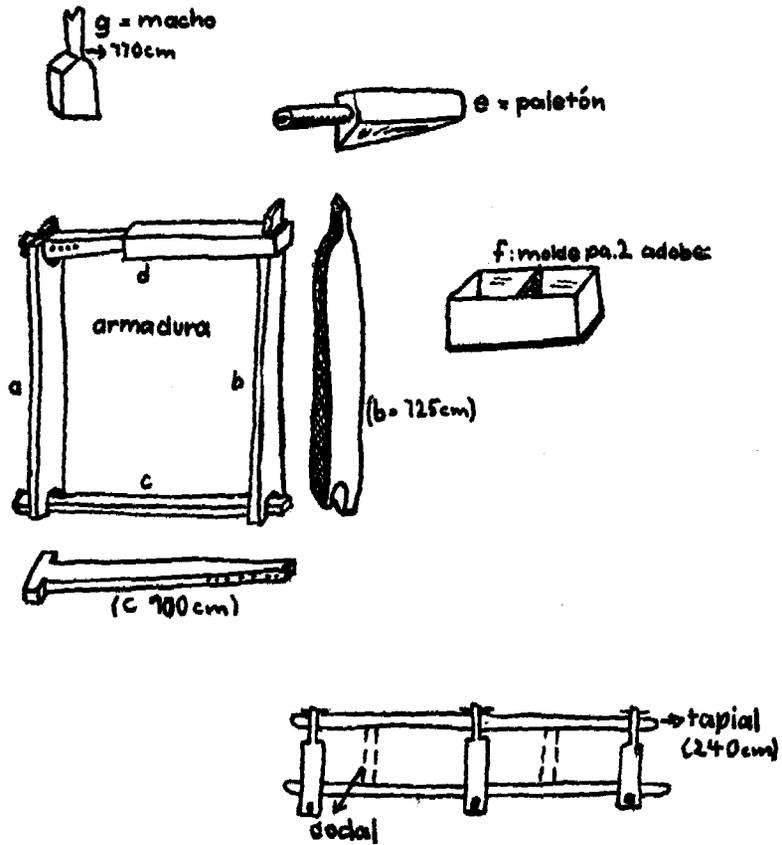
d [Las Casas]



Lám. 2

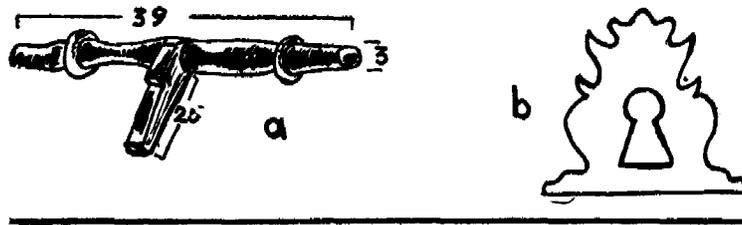


Lám. 3

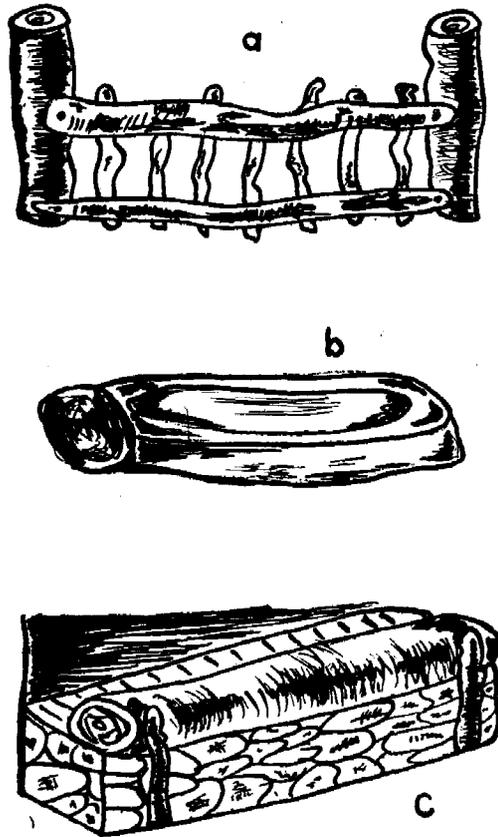


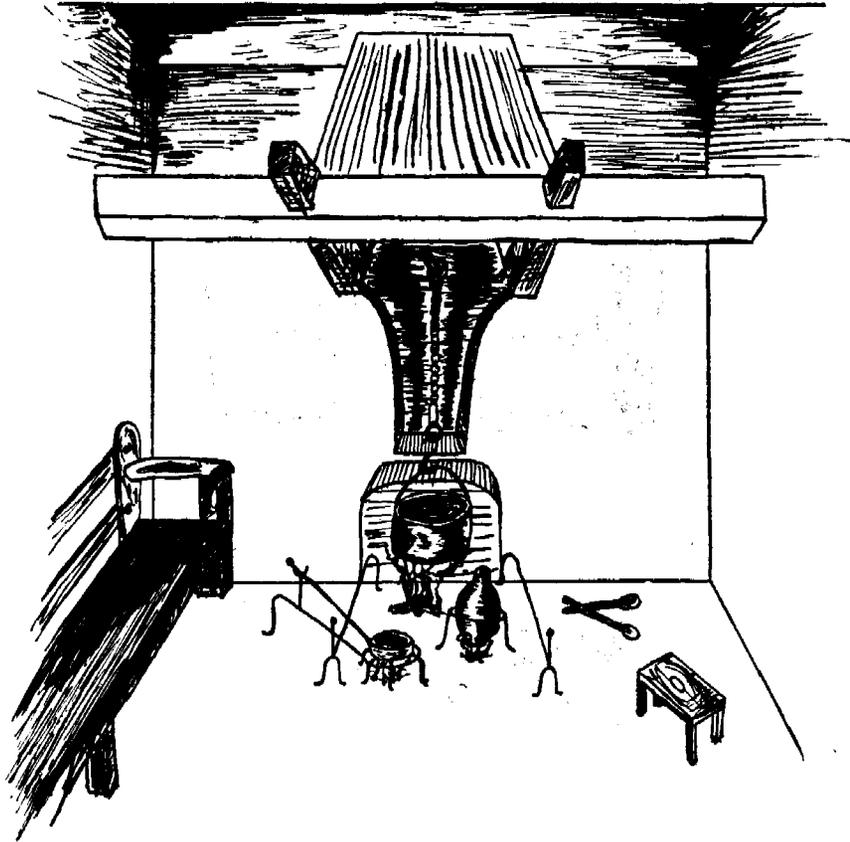
- a): vera hembra
- b): " macho
- c): abujá
- d): cadena

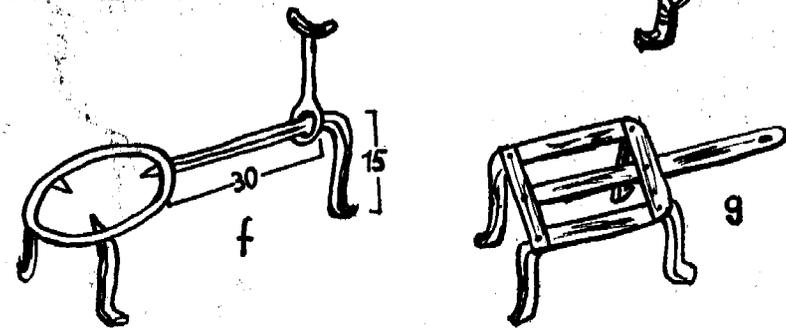
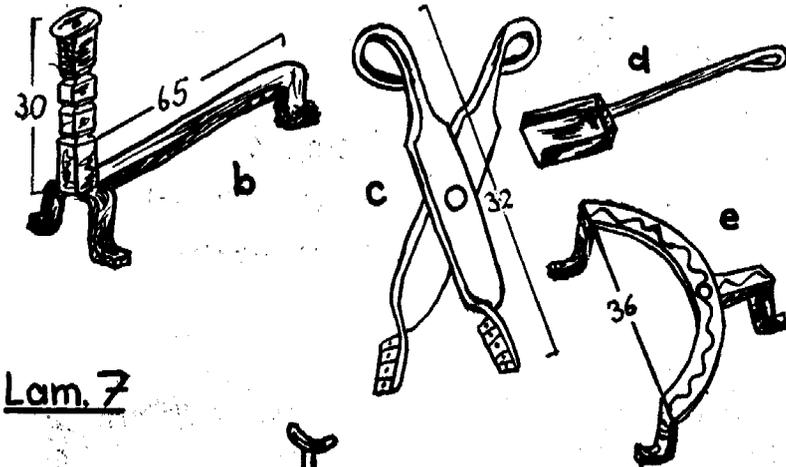
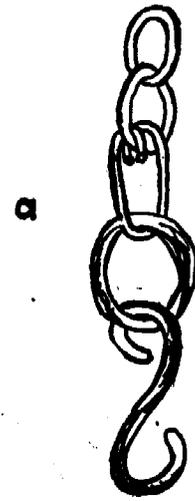
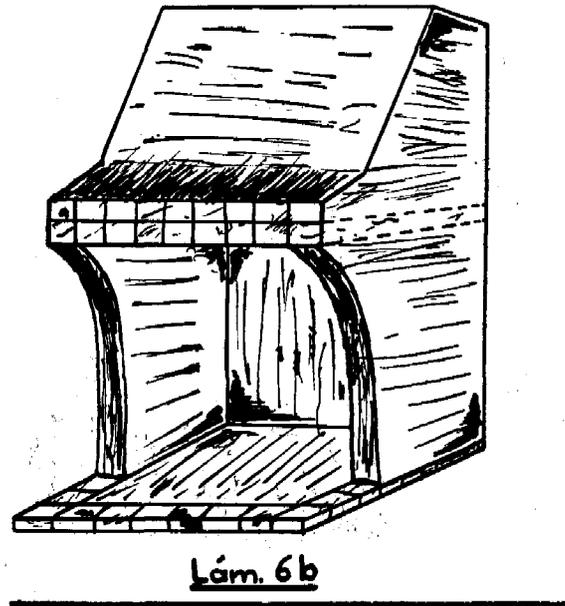
Lám. 4

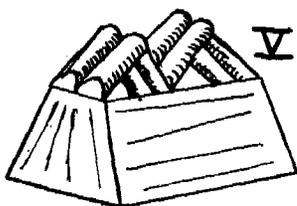
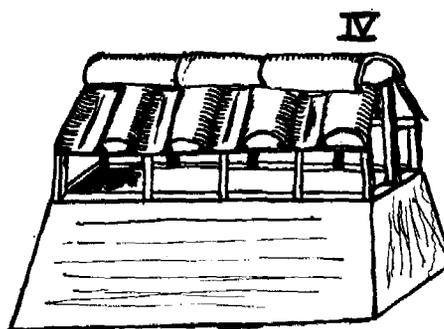
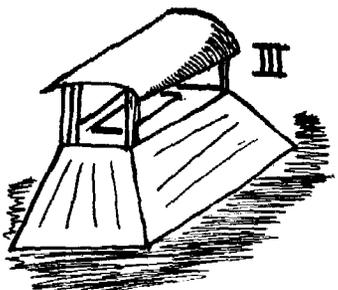
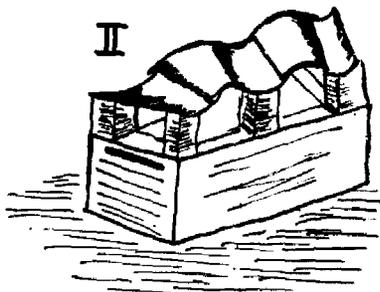
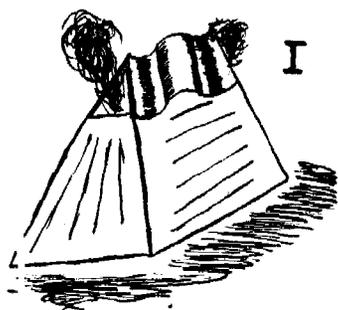


Lám. 5



Lám. 6^a

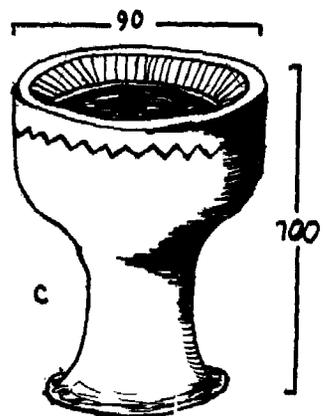
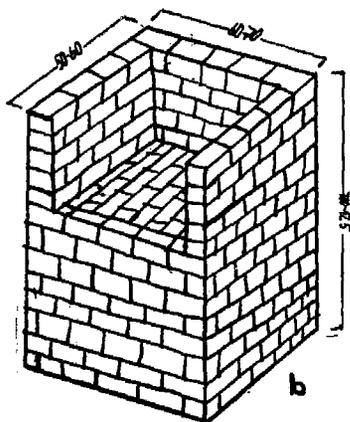




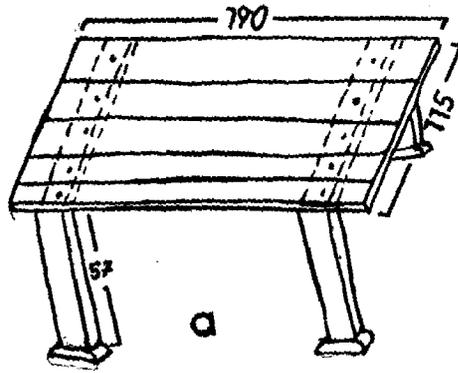
Lám. 8

I - IV = Villarejo

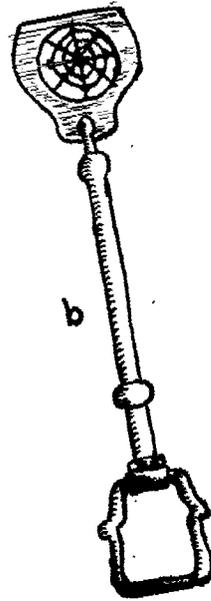
V = Mombeltrán



Cultura popular Avila

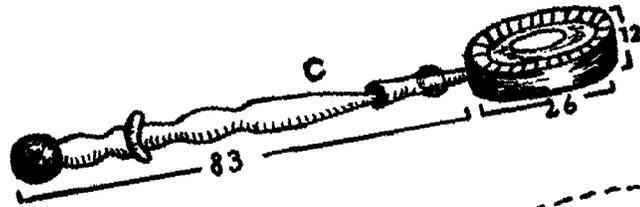


a

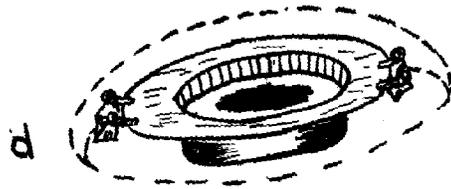


b

Lám. 9



c



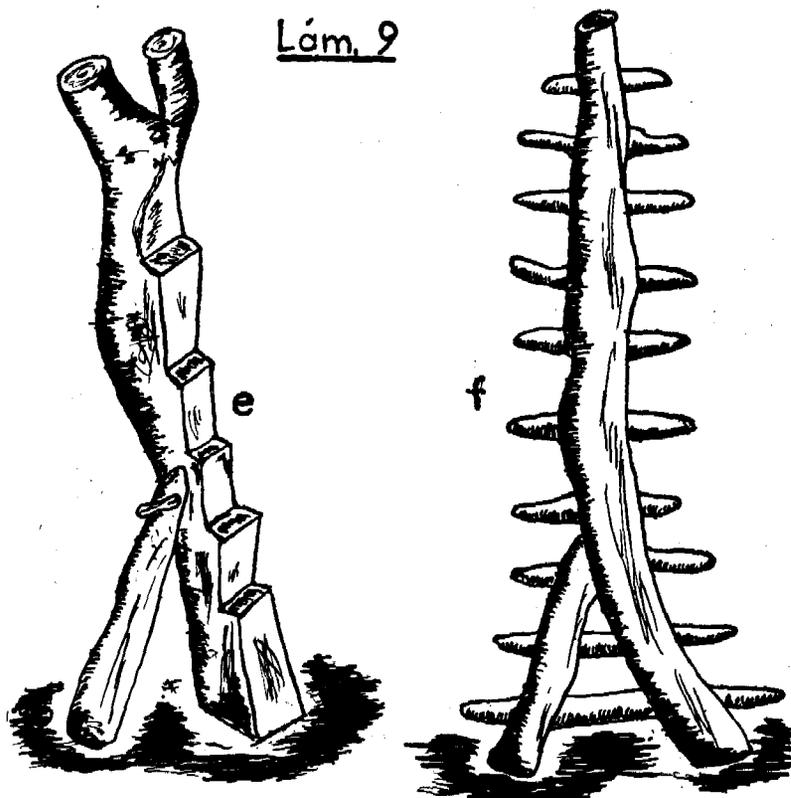
d



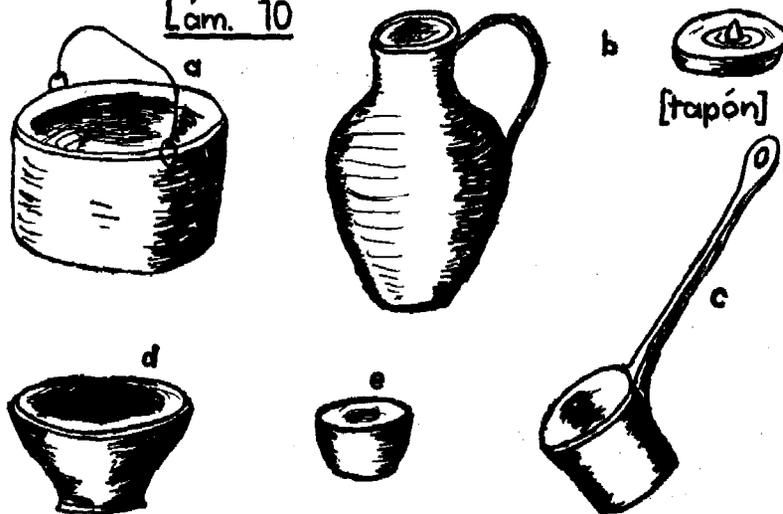
d

[-----: alambreera]

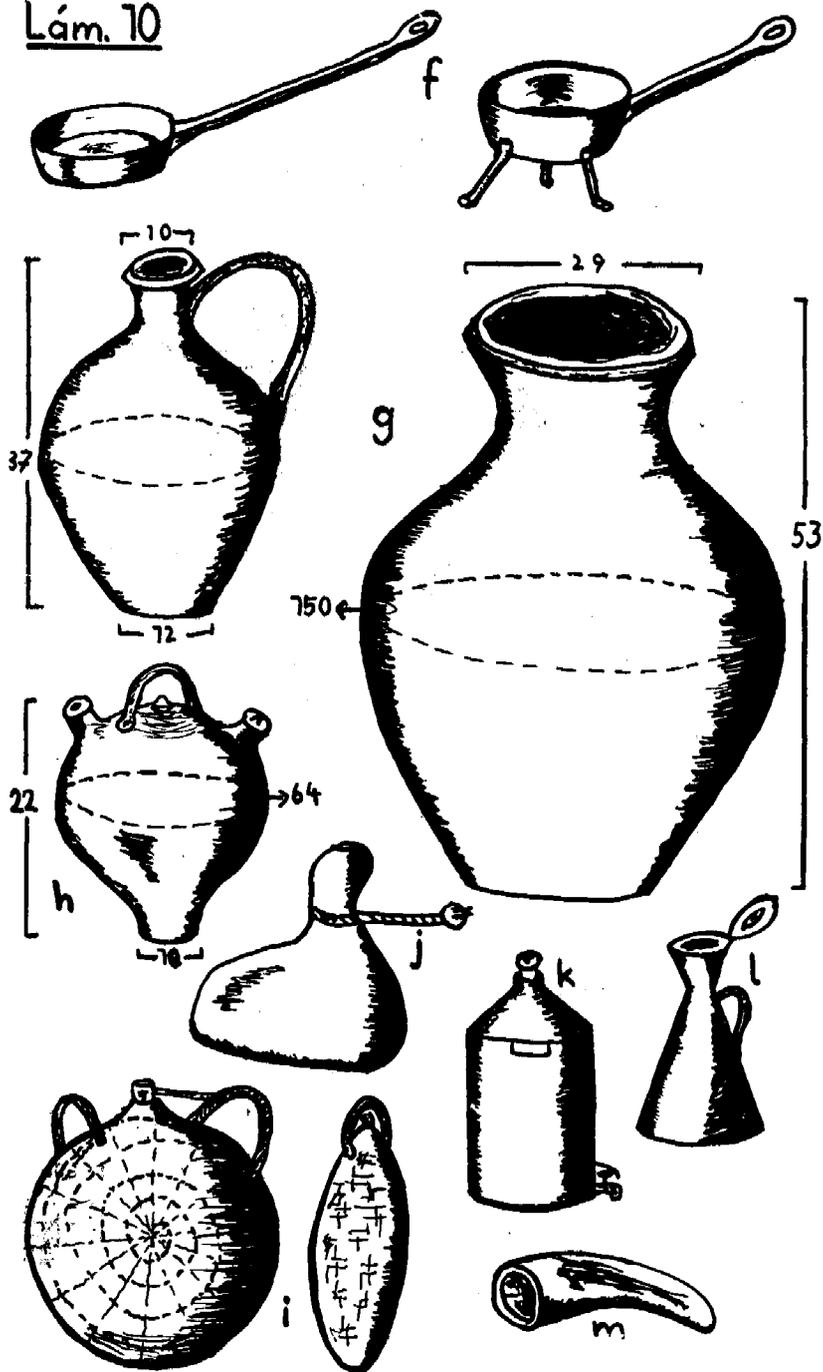
Lám. 9



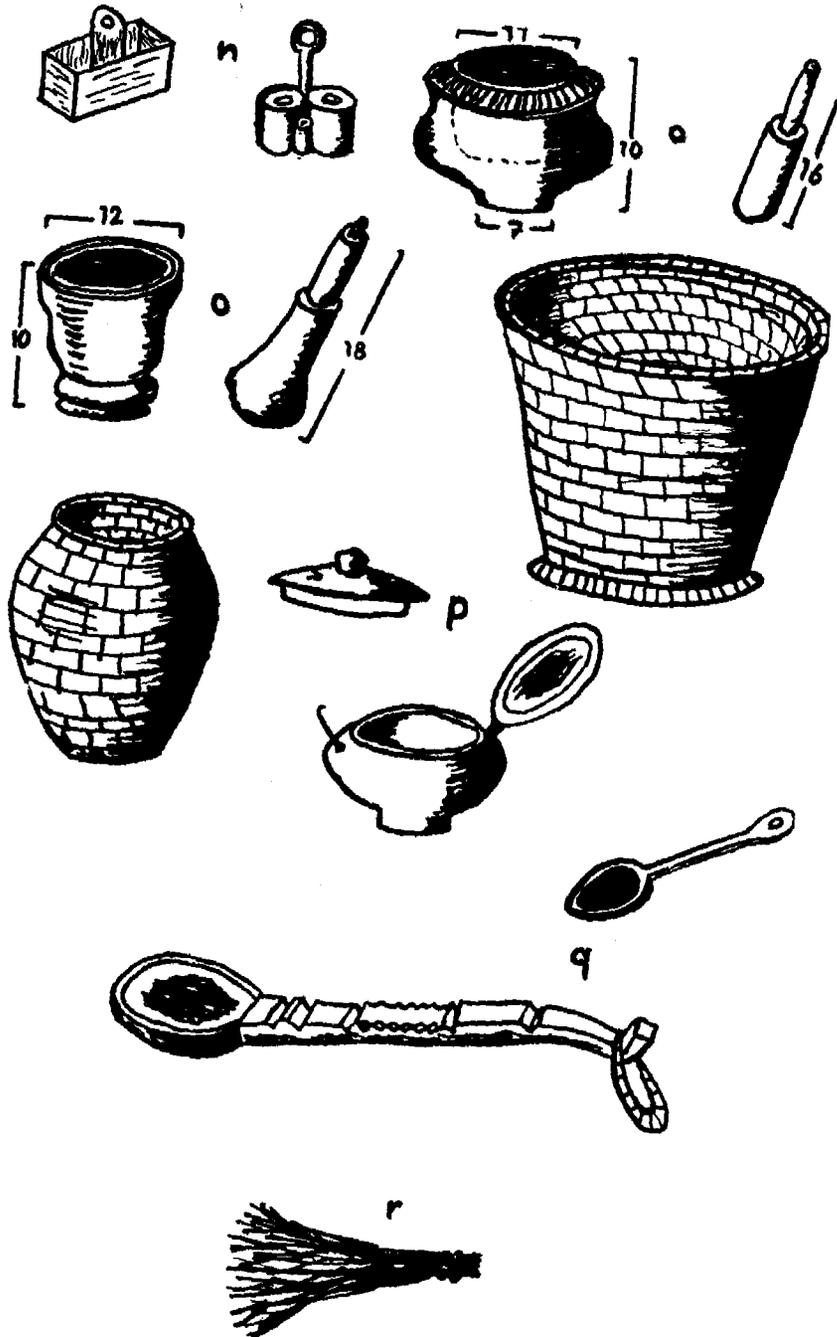
Lám. 10

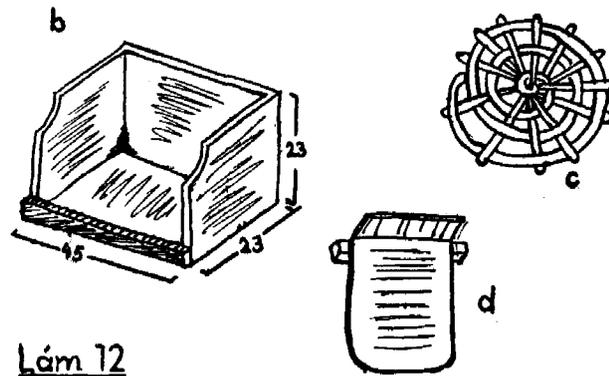
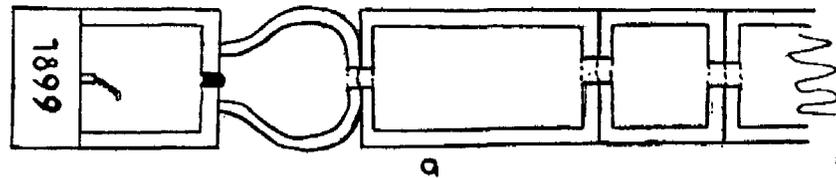
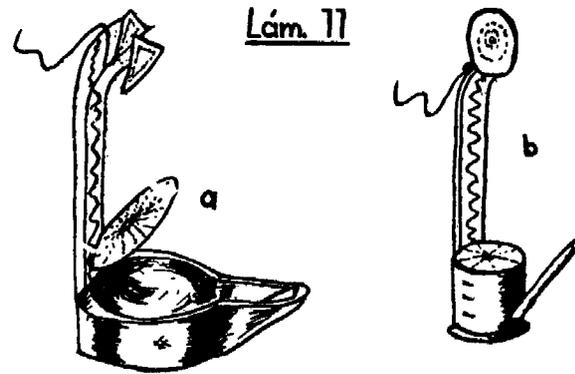


Lám. 10

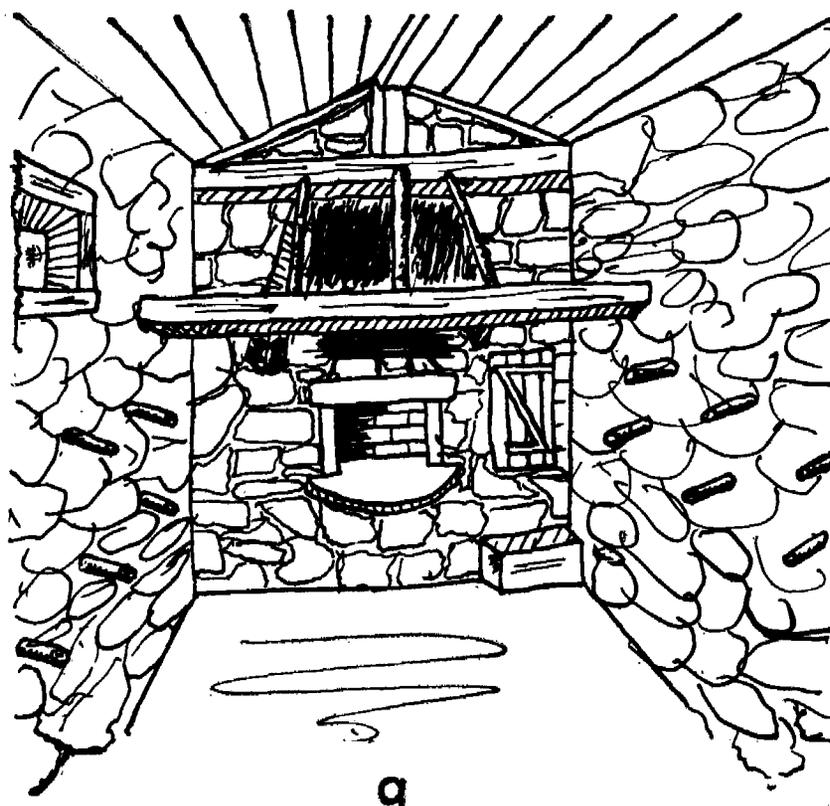


Lám. 10

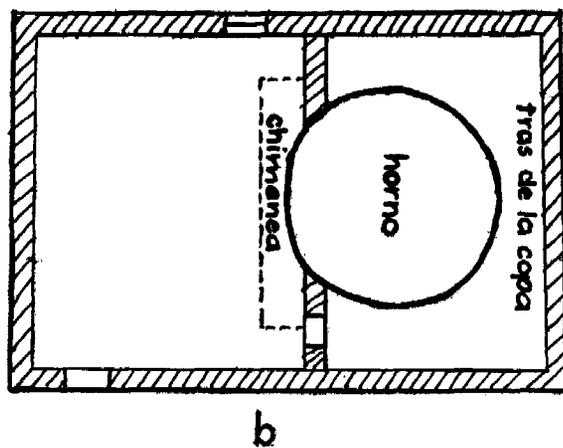




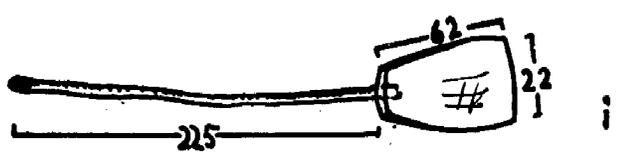
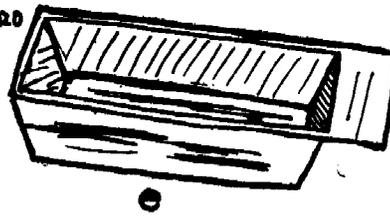
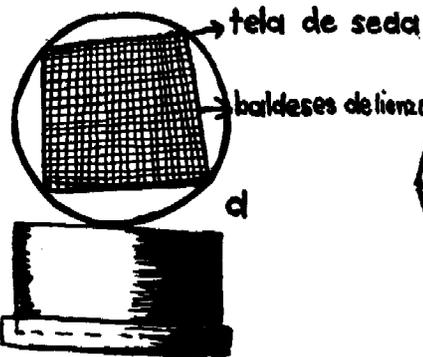
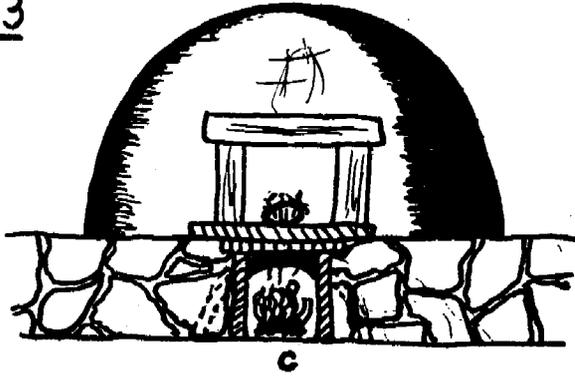
Lám 12



Lám. 13



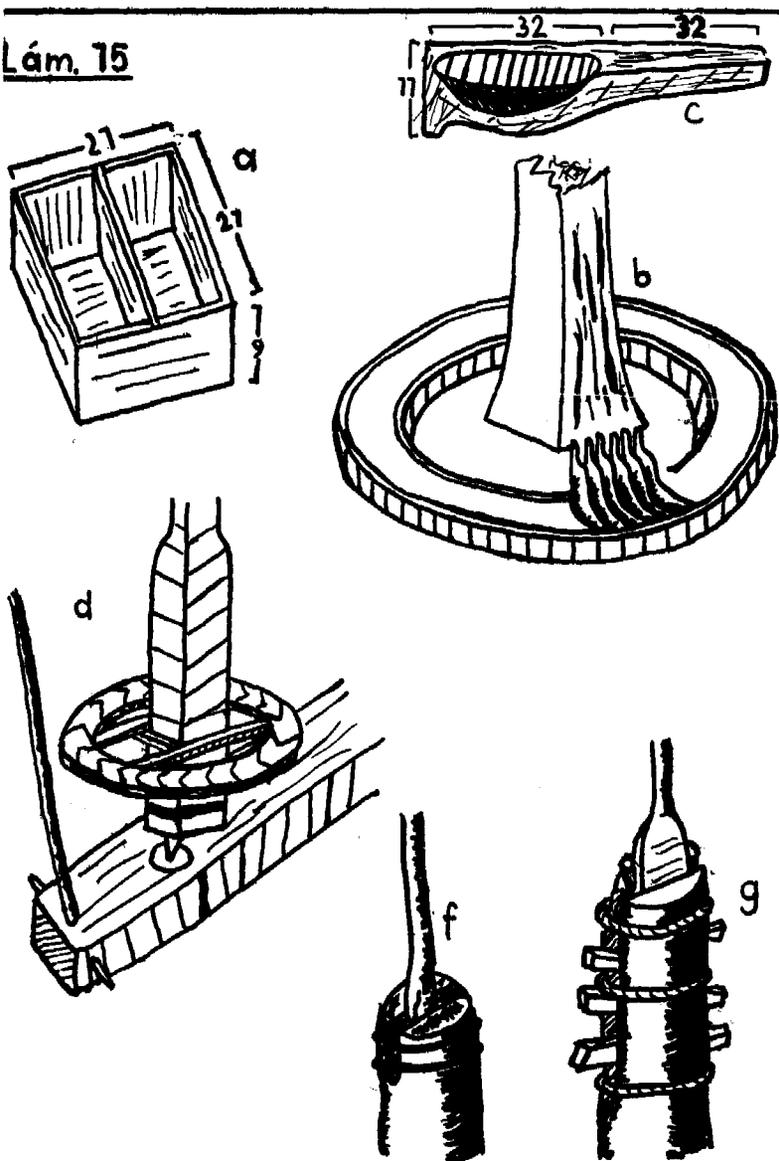
Lám. 13

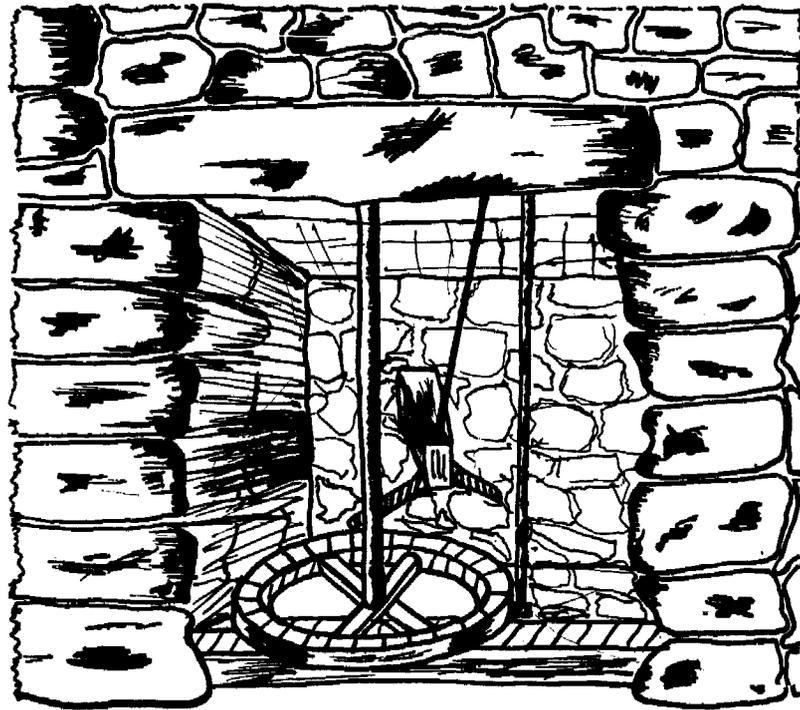


Lám. 74

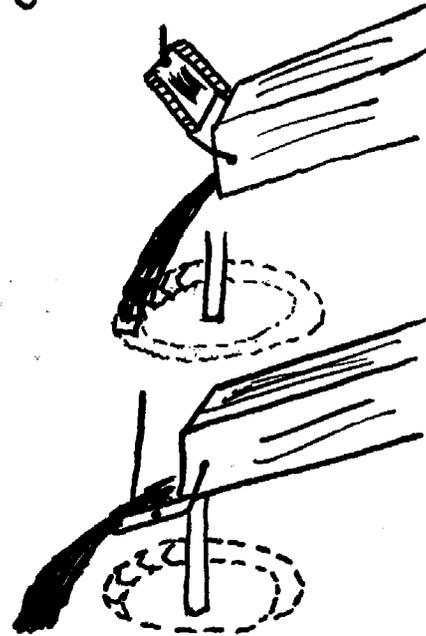
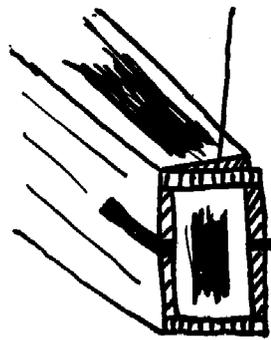


Lám. 75



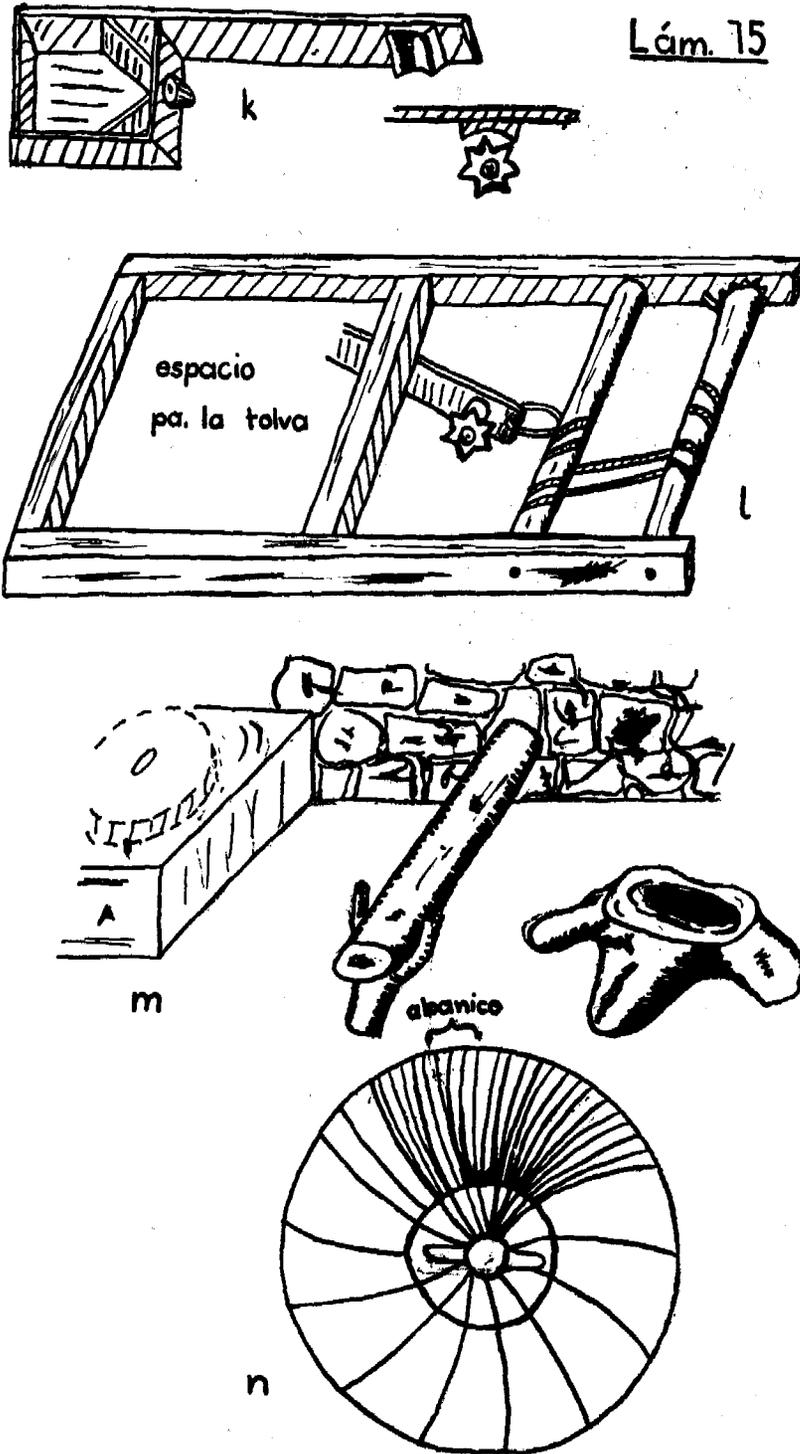


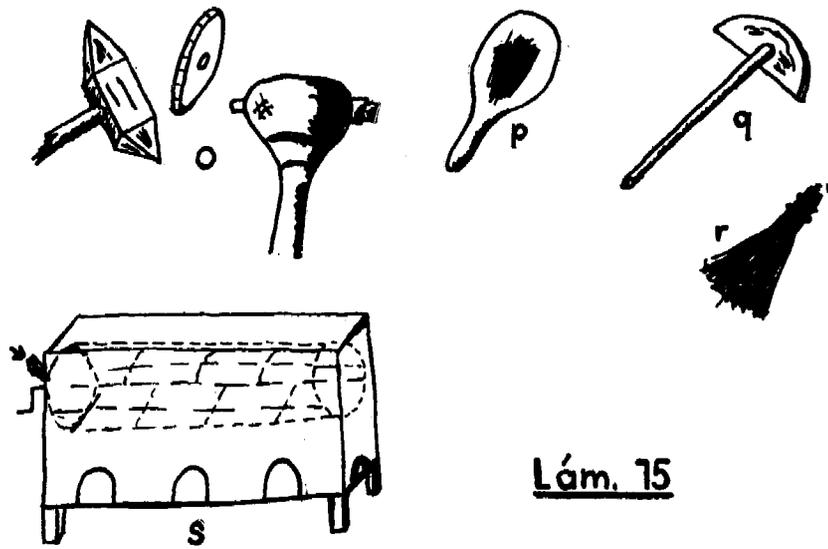
⊖



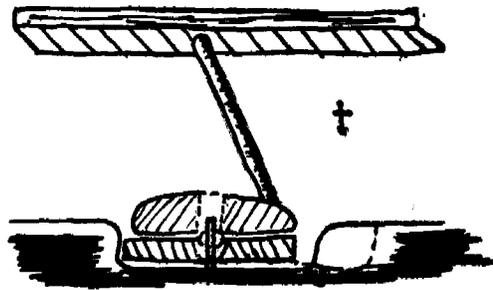
Lám. 75

Lám. 75

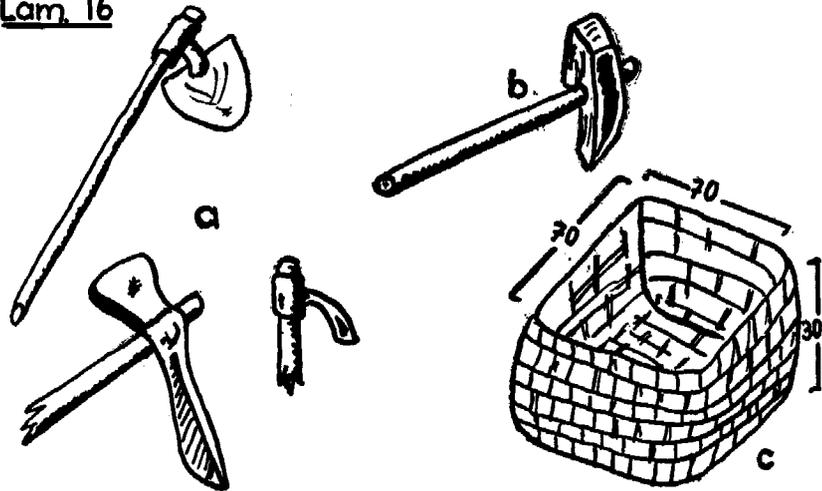




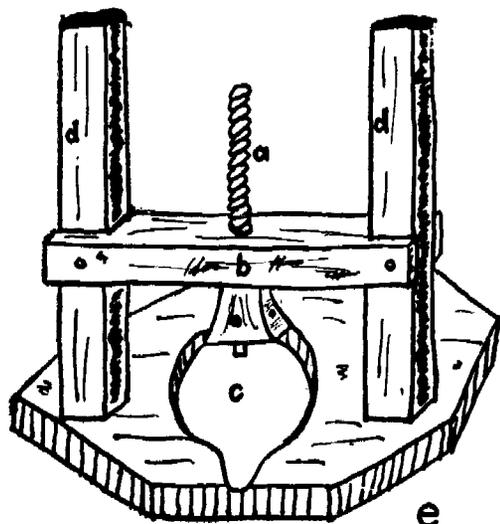
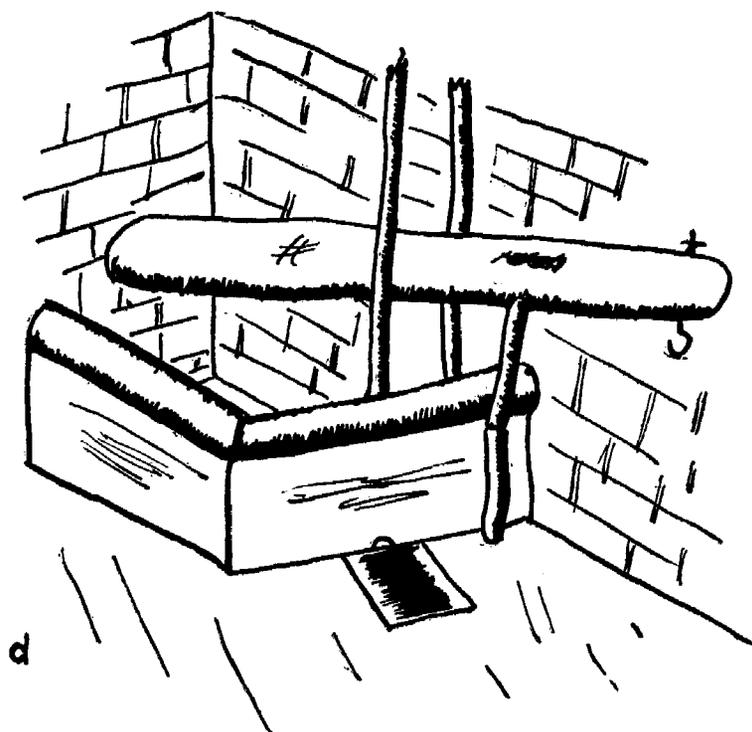
Lám. 15

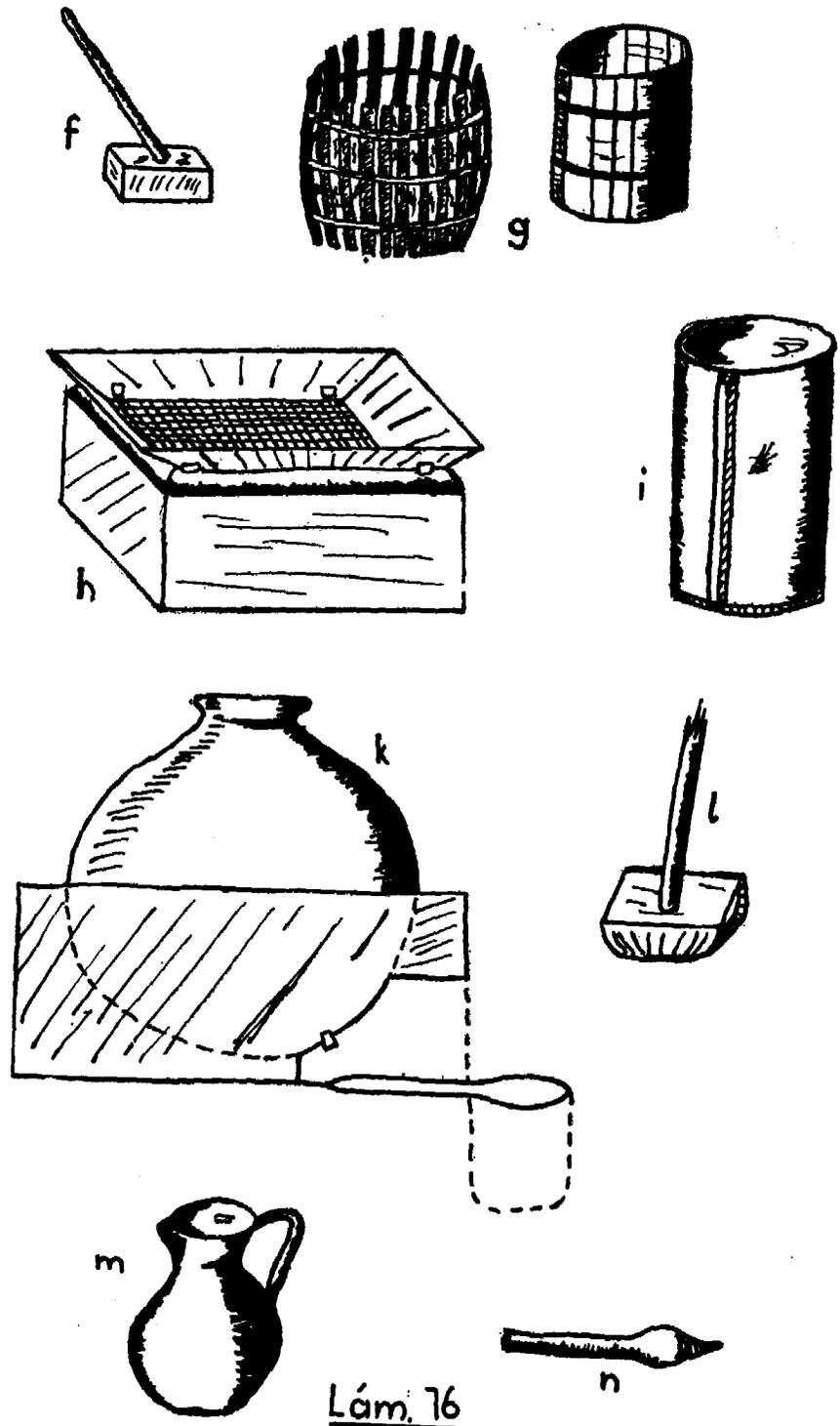


Lám. 76

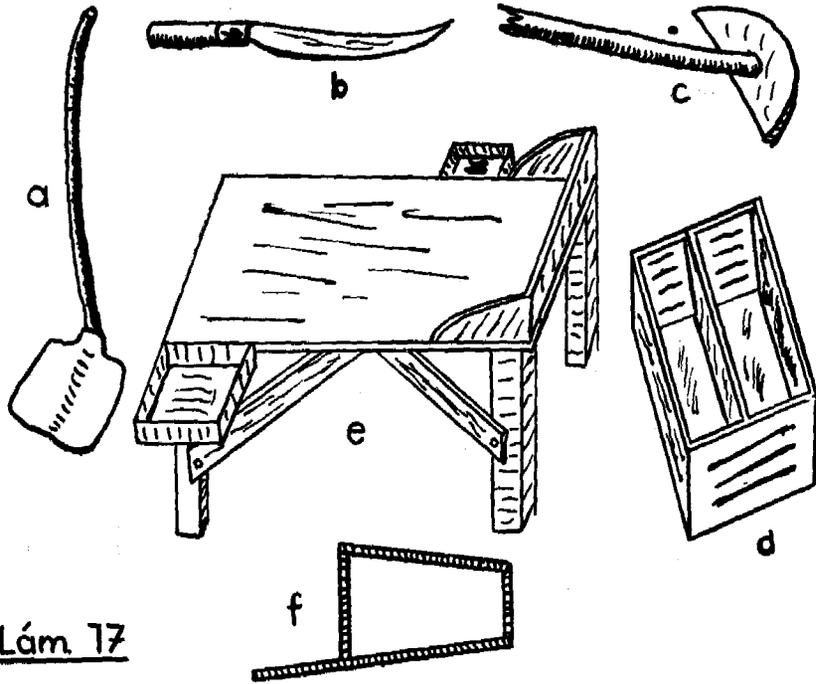


Läm. 16

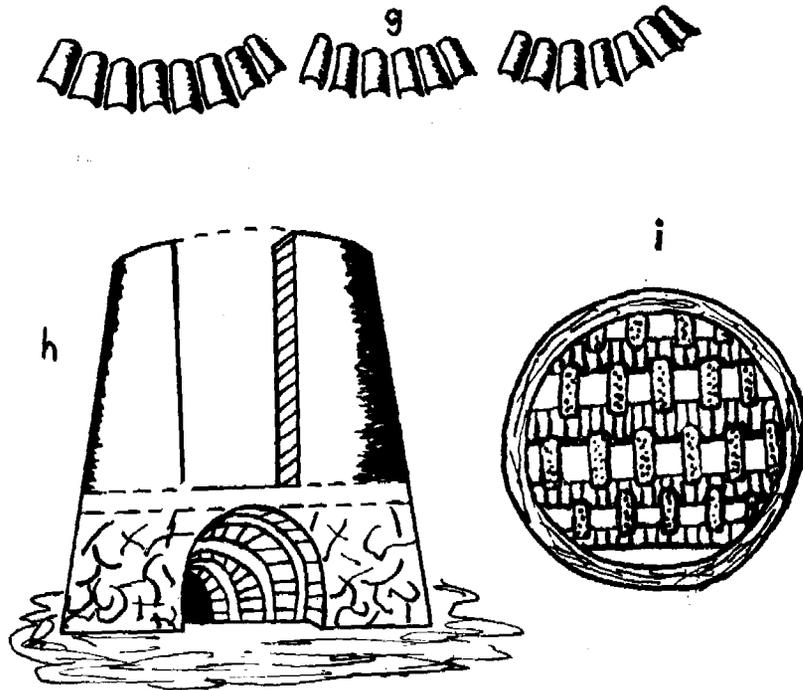




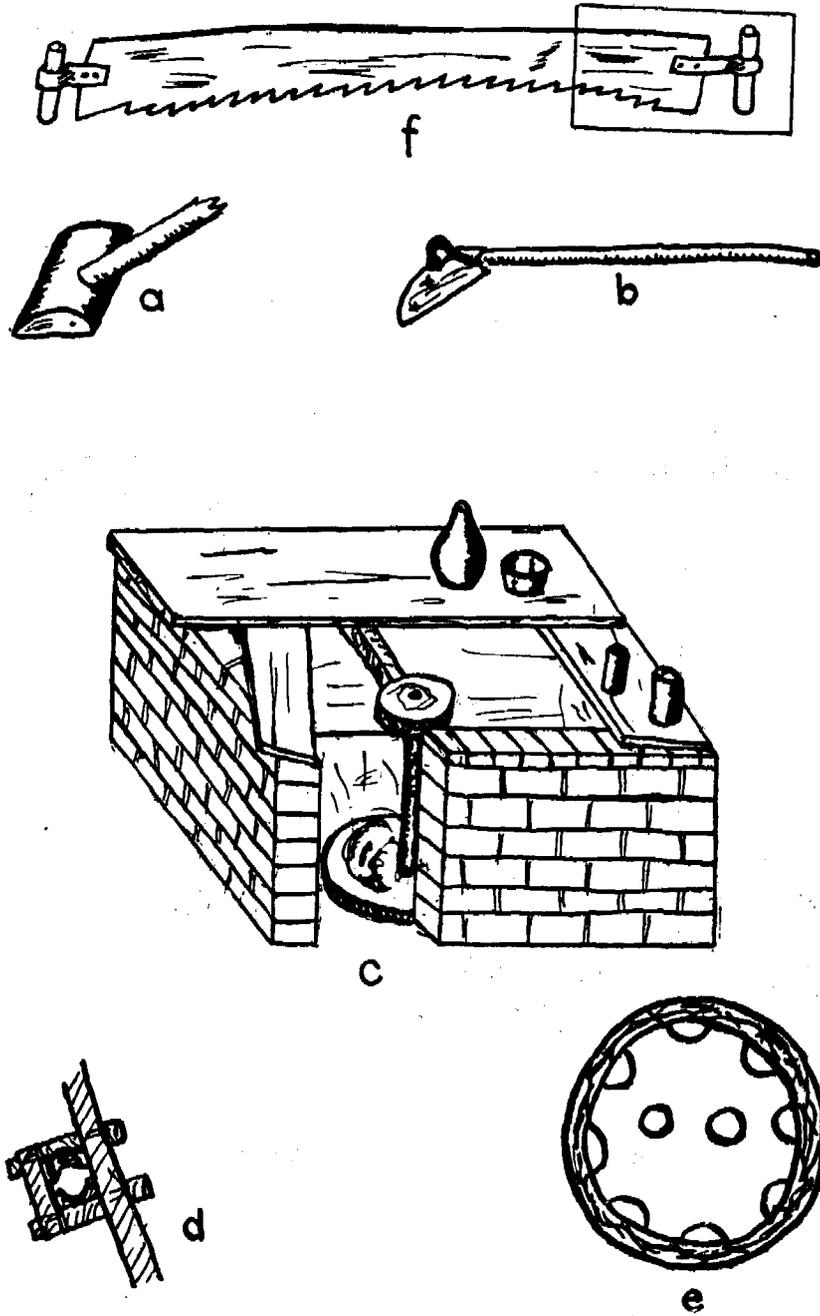
Lám. 76

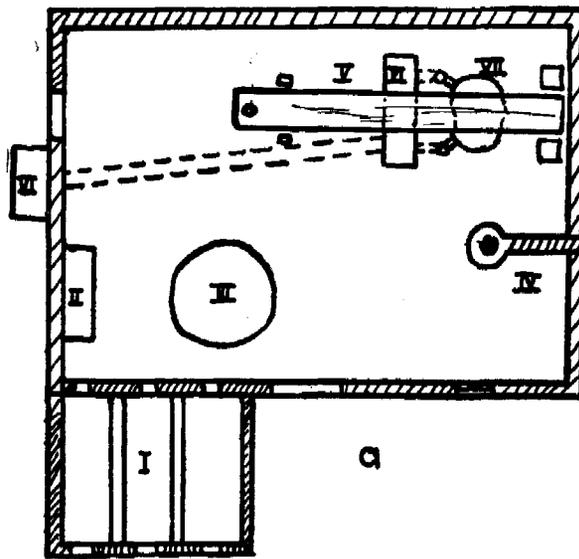


Lám. 17



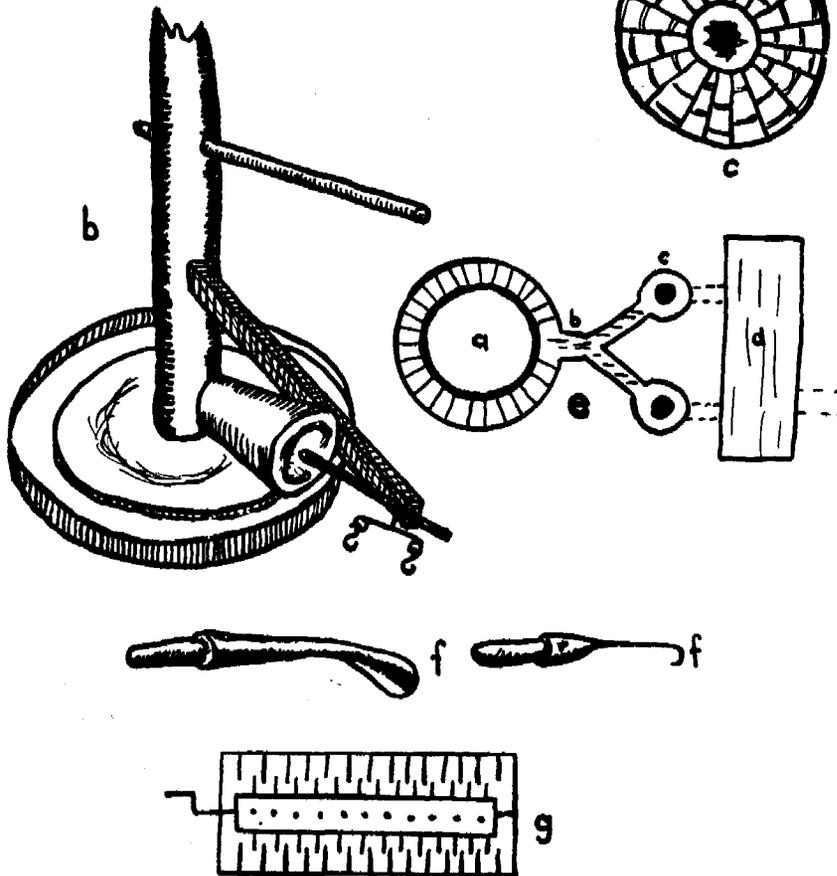
Lám. 18

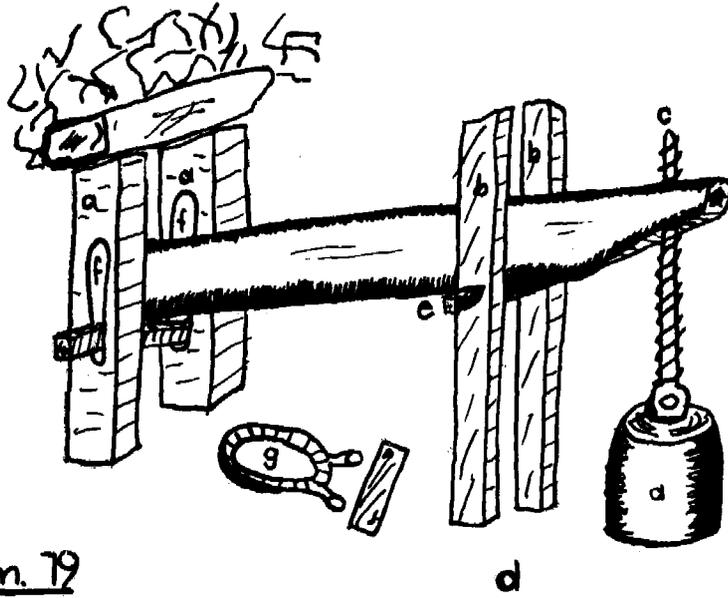




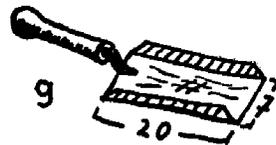
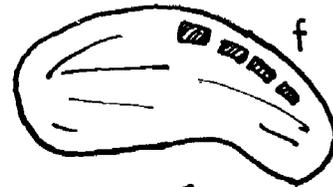
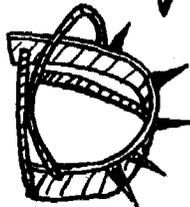
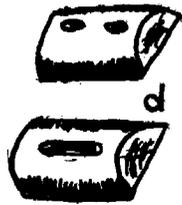
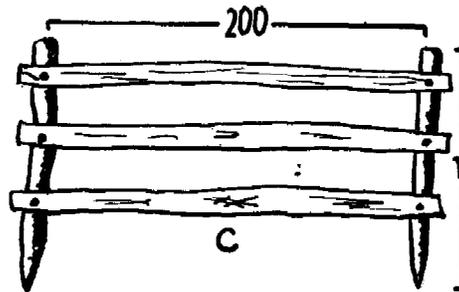
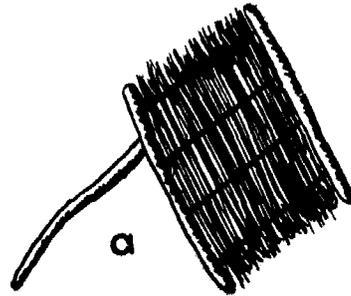
Lám. 19

- I : aceituneros
- II : troje
- III : moledero
- IV : caldera
- V : viga
- VI : caceria
- VII : enzapaadero

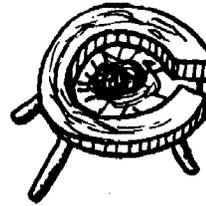
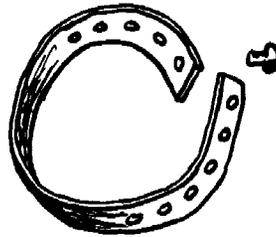
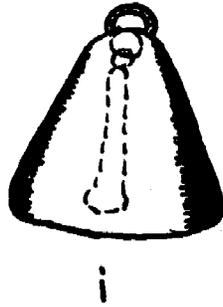
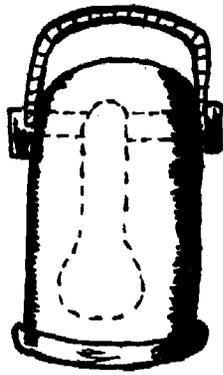




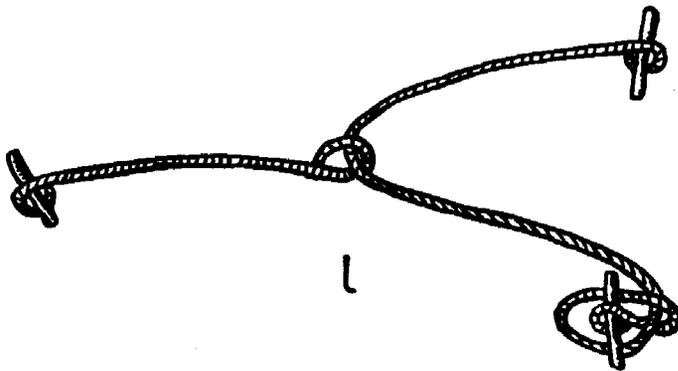
Lám. 79



Lám. 20

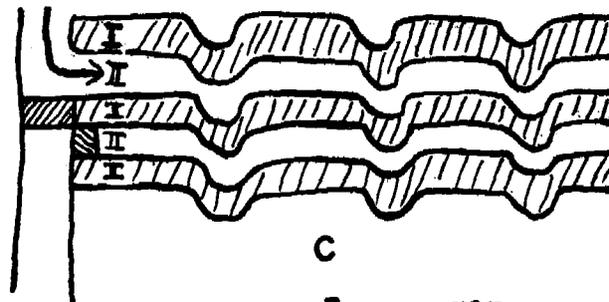
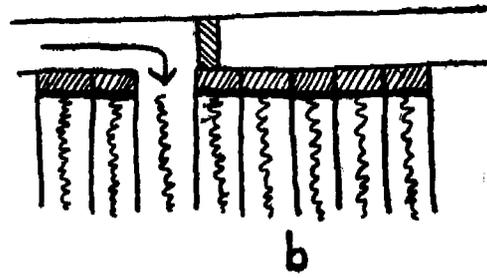
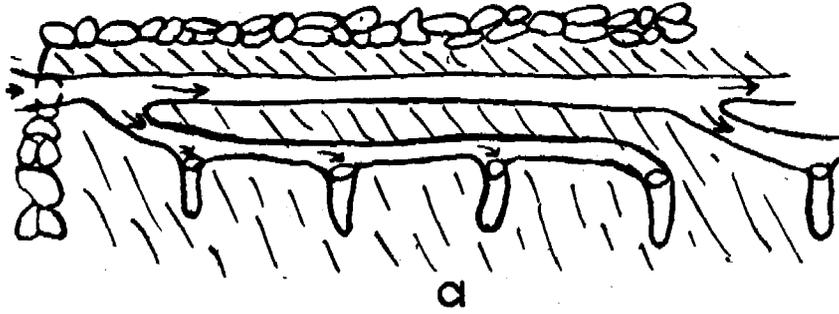


k



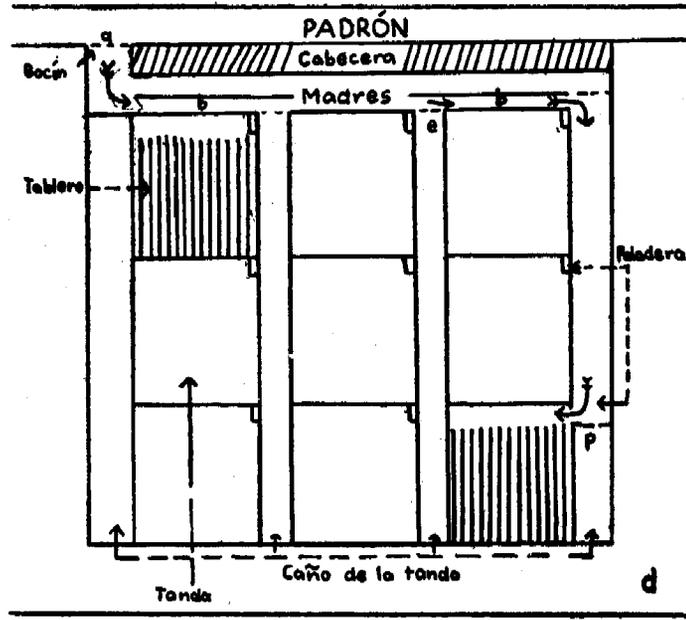
l

Lám. 21

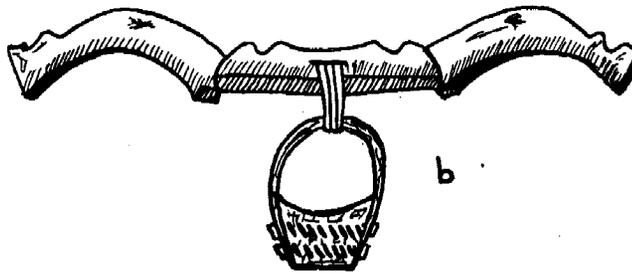
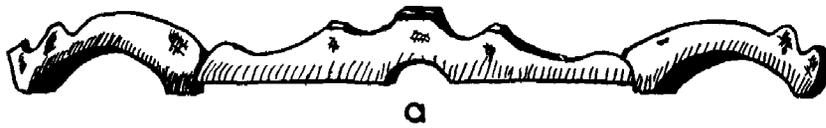


c

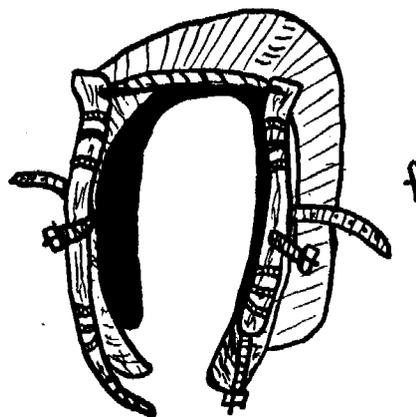
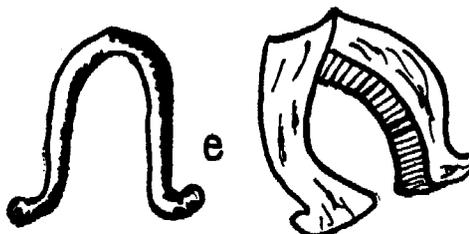
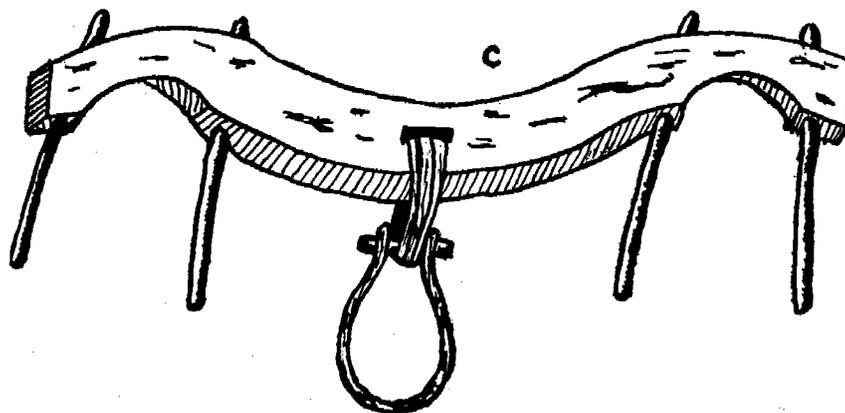
I: margen
II: cadena



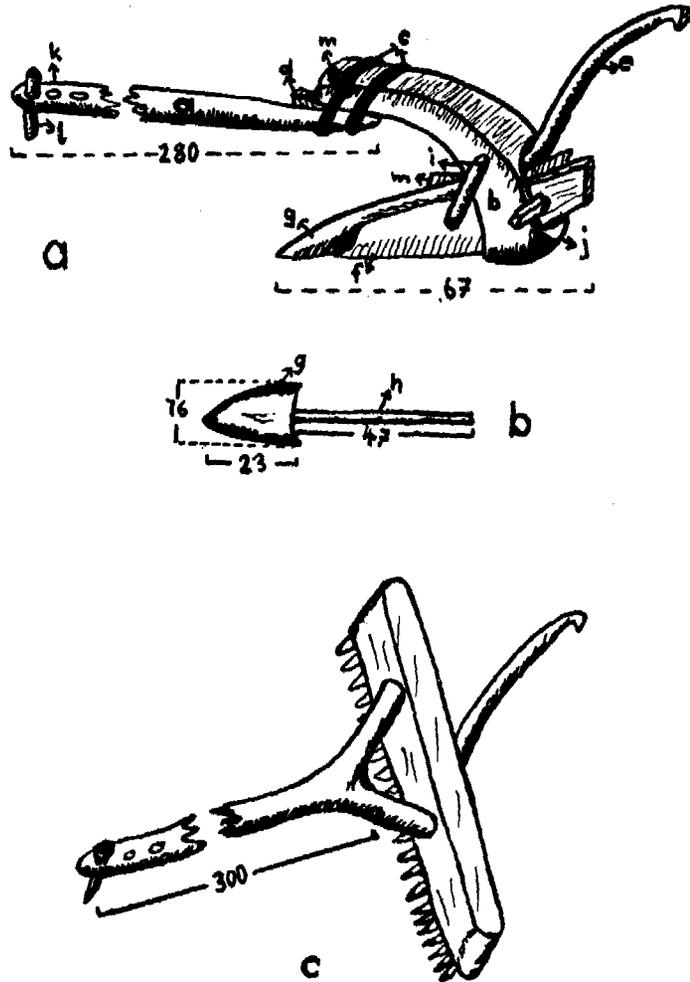
Lám. 22



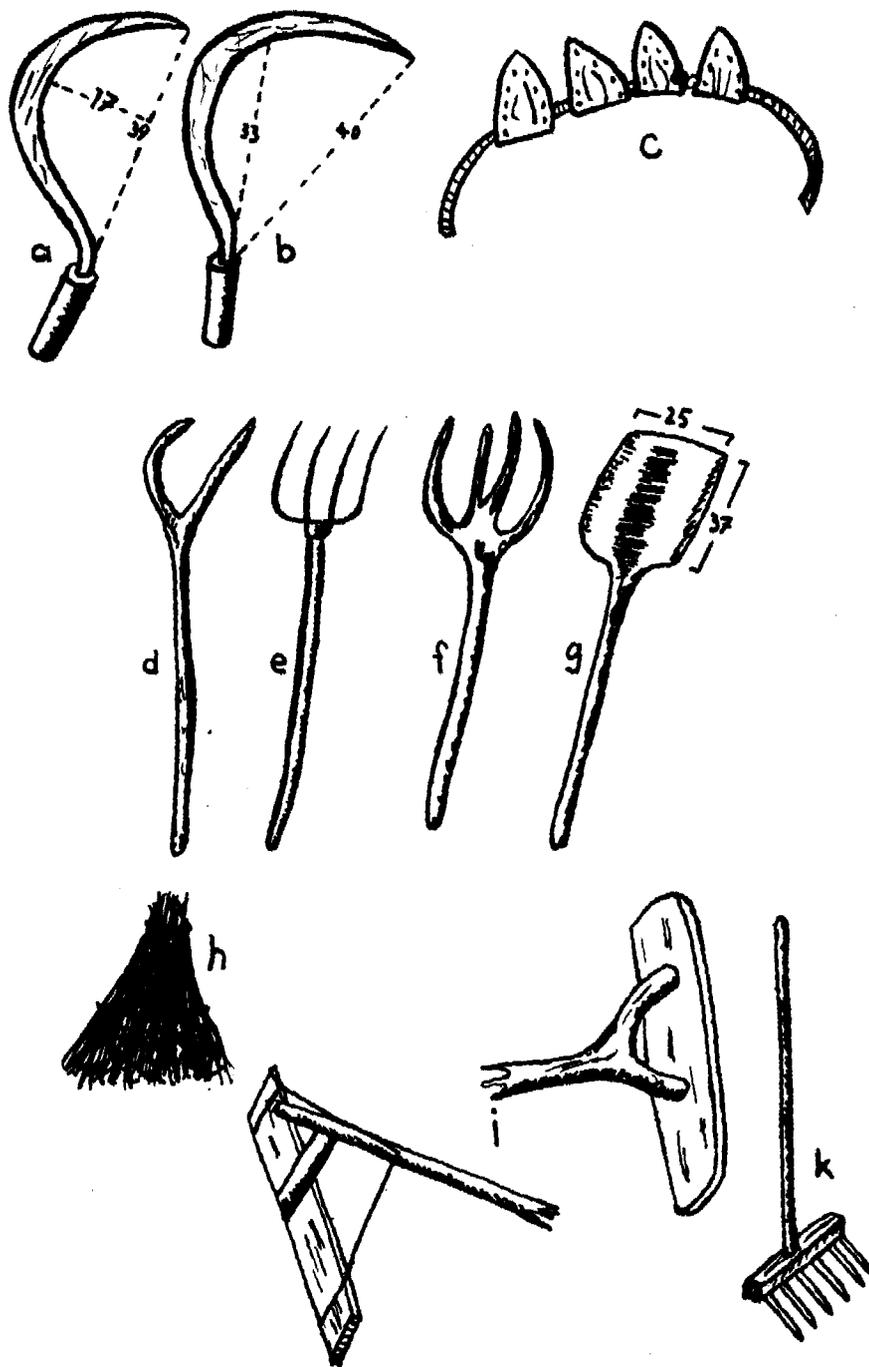
Lám. 22



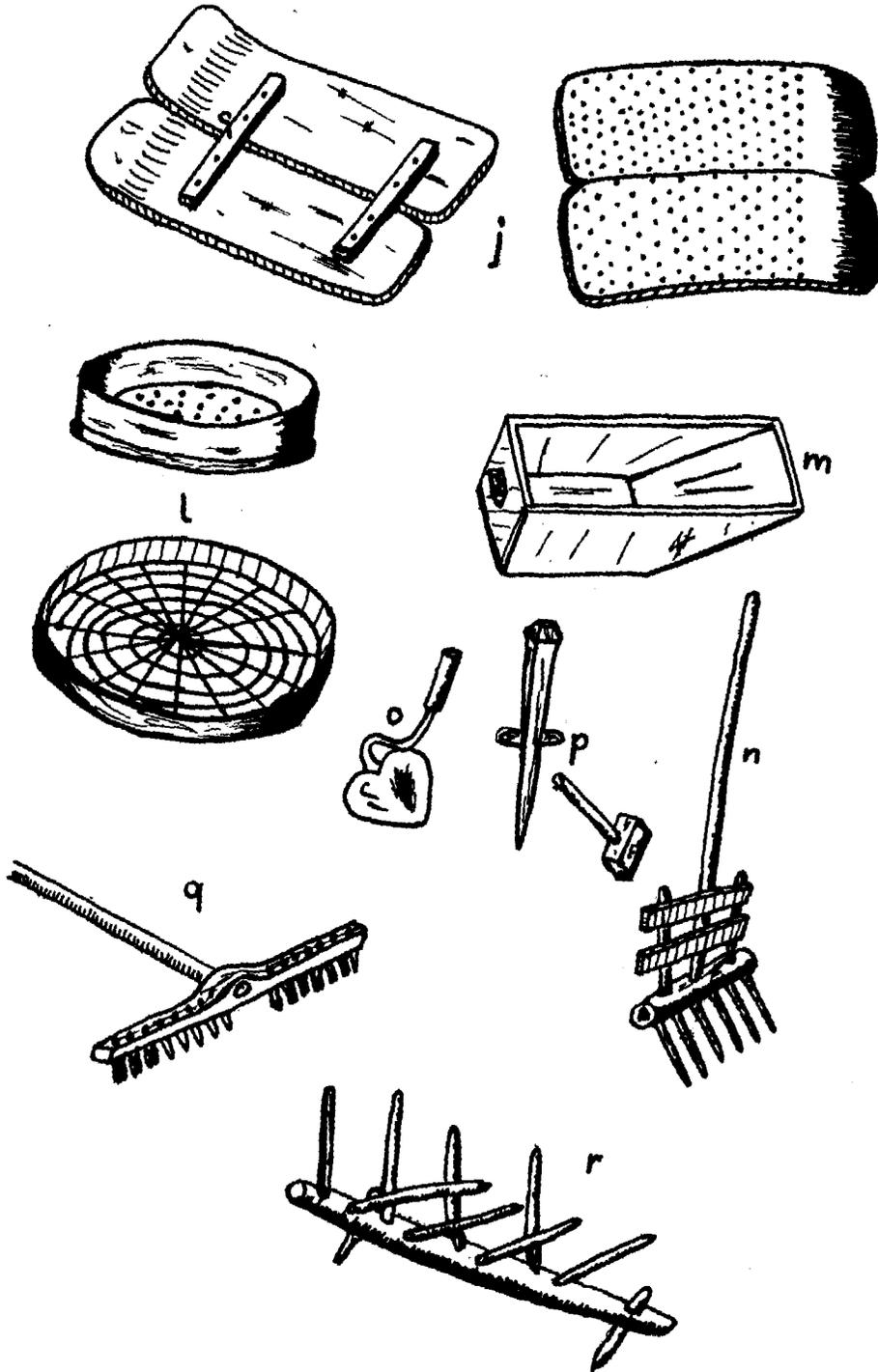
Lám. 23



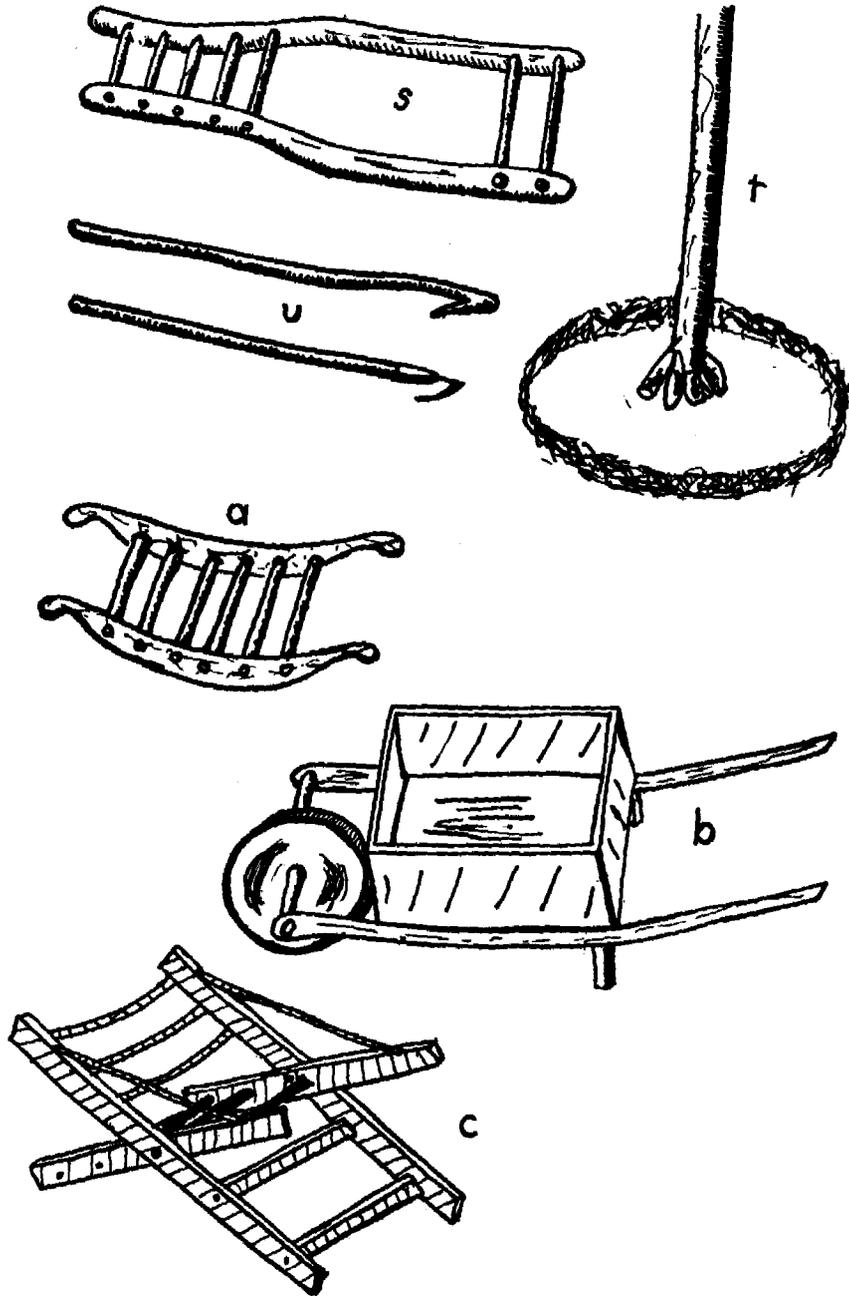
Lám. 24

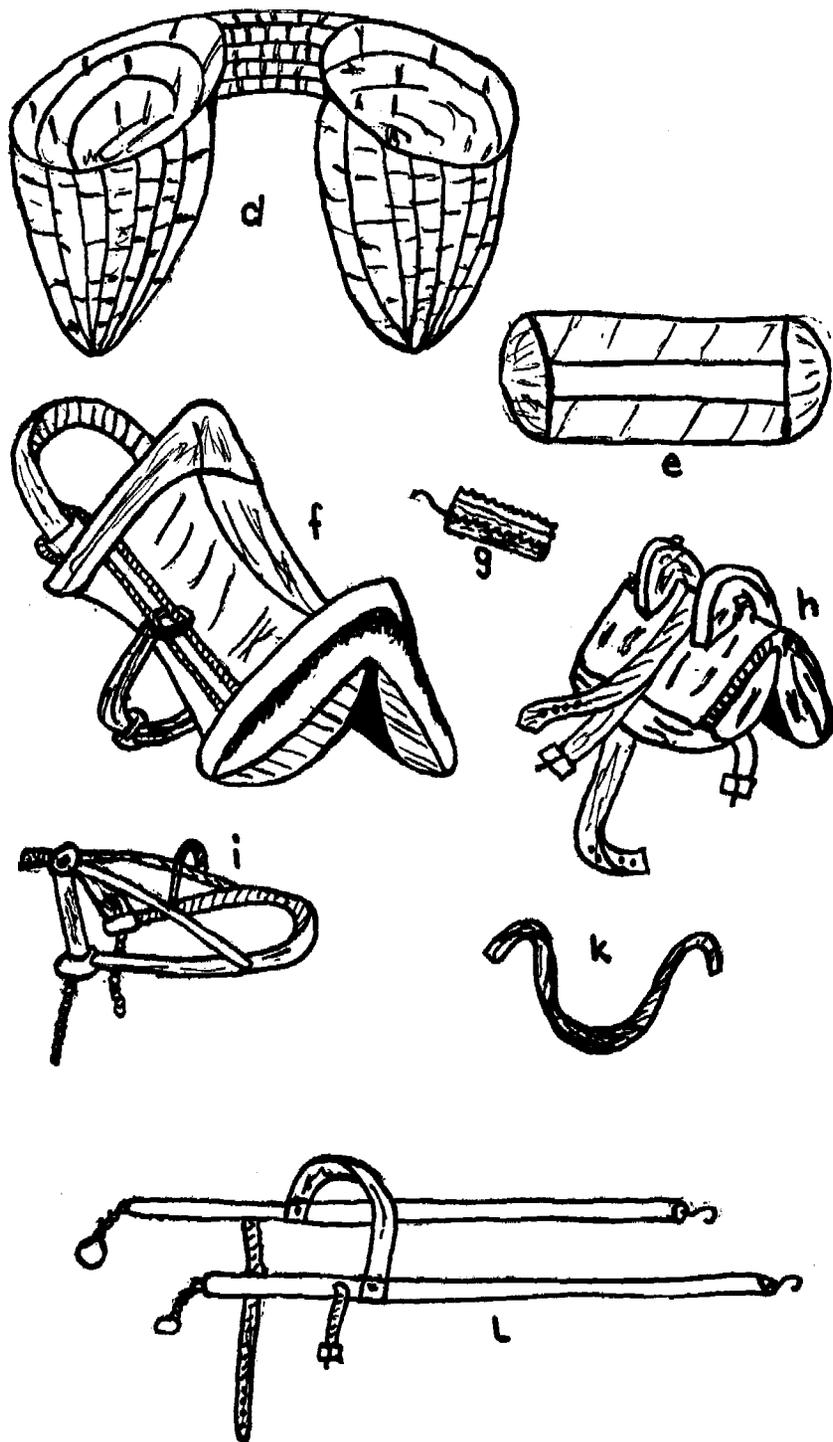


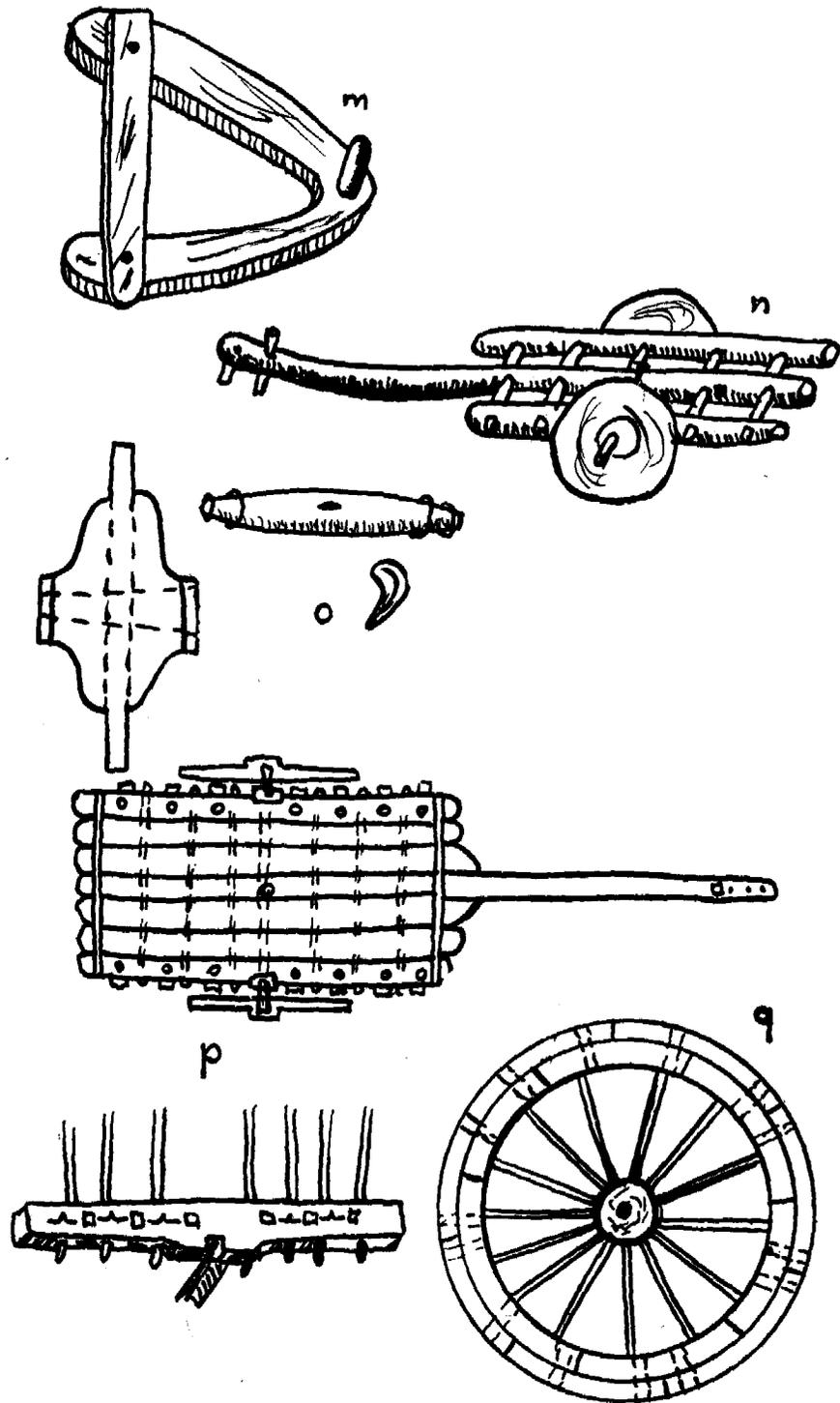
Lám. 24

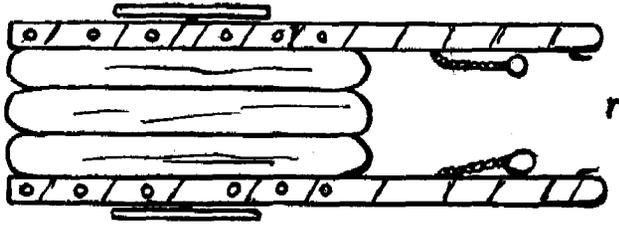
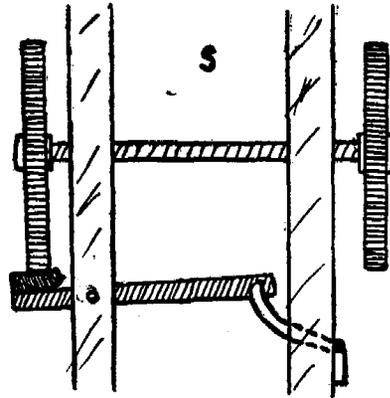
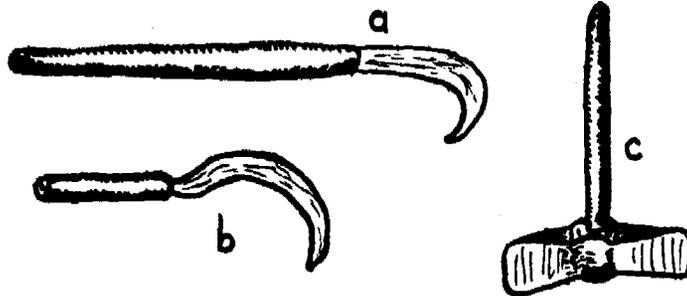


Lám, 24, 25 (varias hojas)

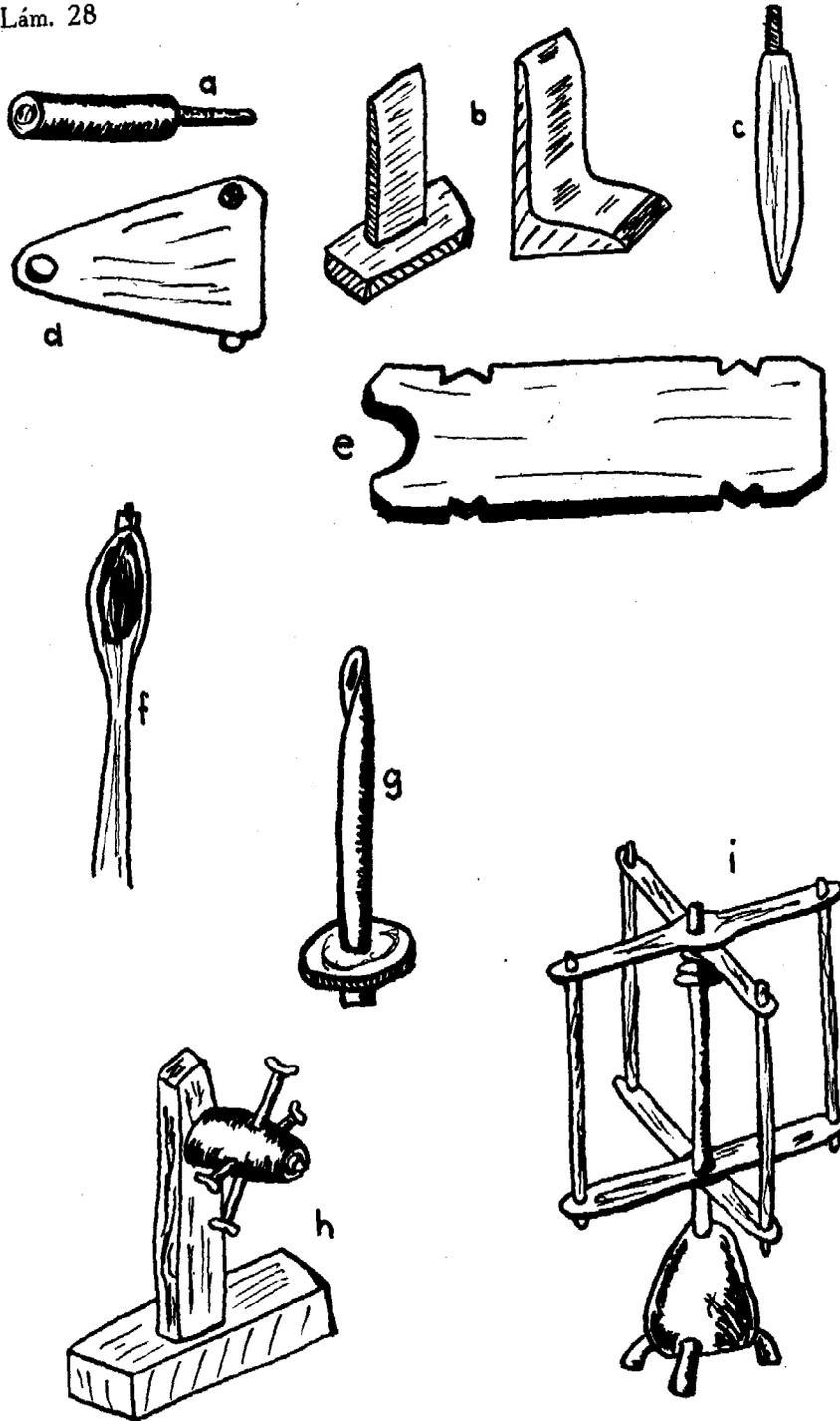




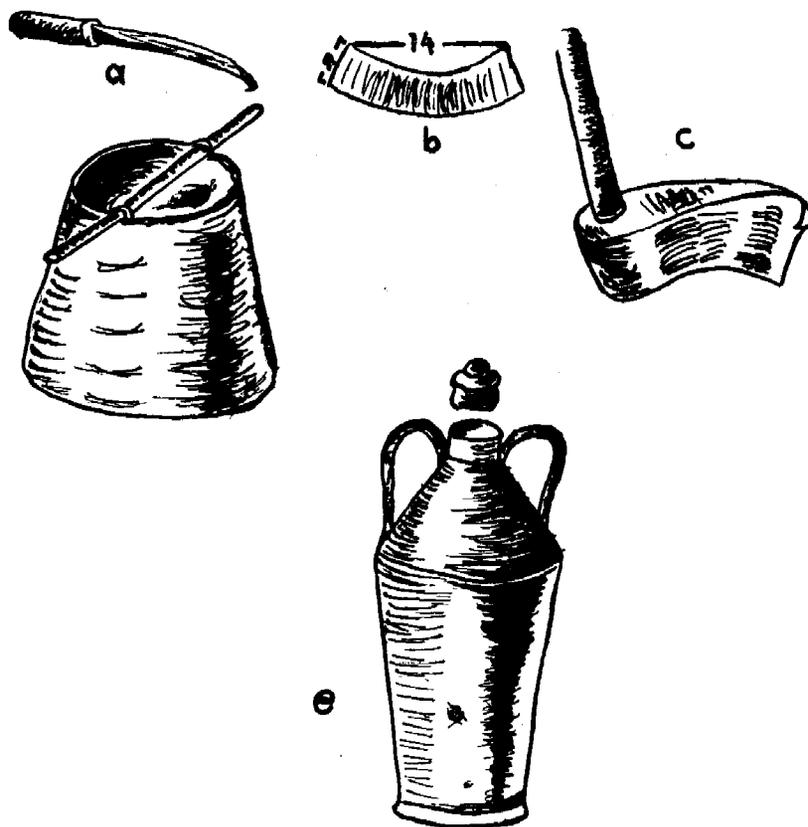


Lám. 25Lám. 26Lám. 27

Lám. 28



Lám. 29





1



2



3



4



5



6

7



8

9





10



11



12

13



14

16



17



18

19





20



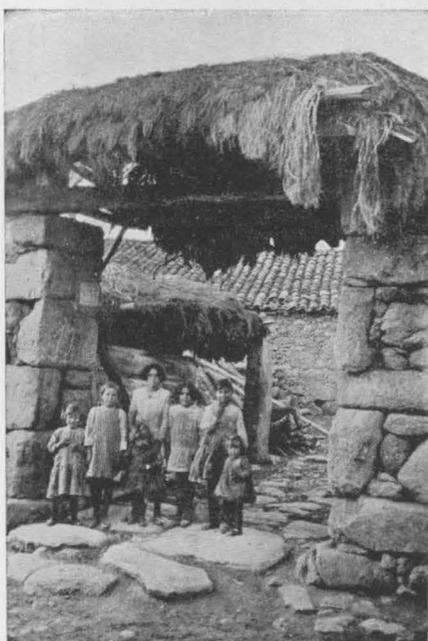
21



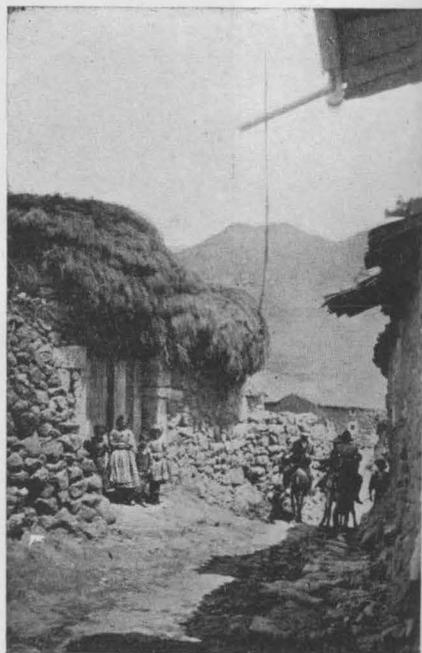
22



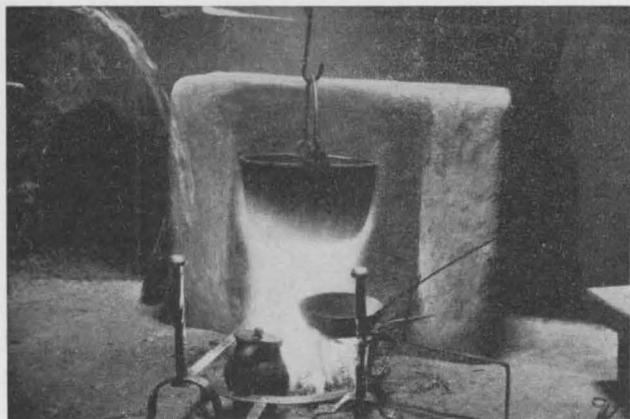
23



24



25



26

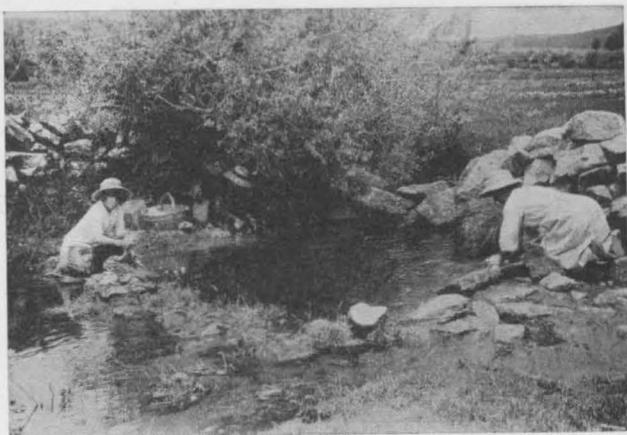


27



28





33



34



35



36



37



38

39



40

41





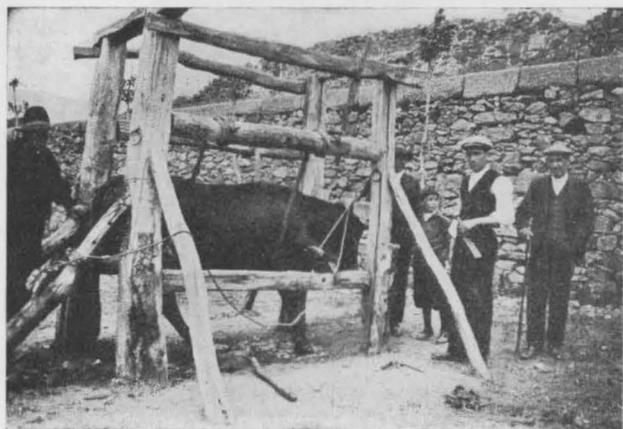
42



43



44



45



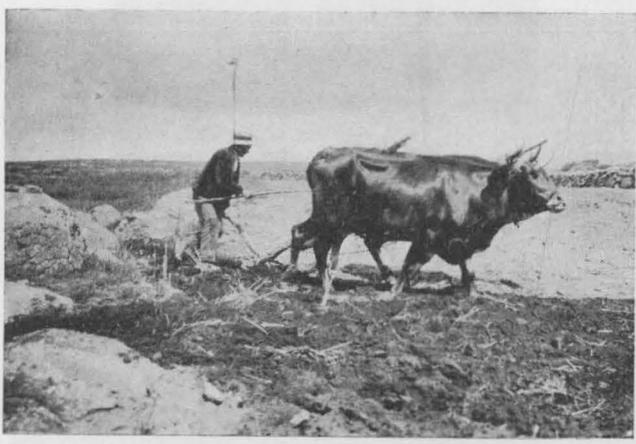
46



47



48



49



50



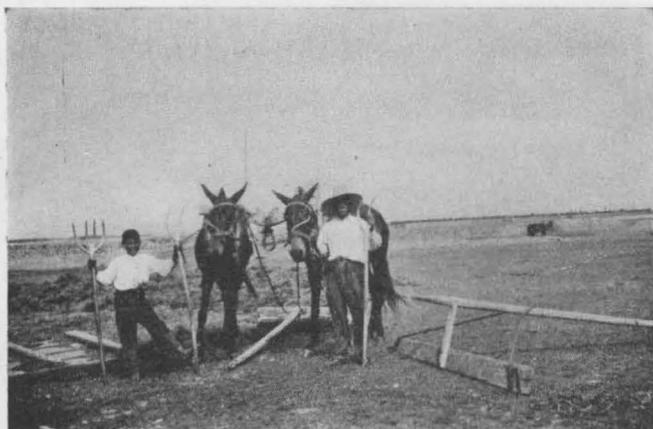
51



52



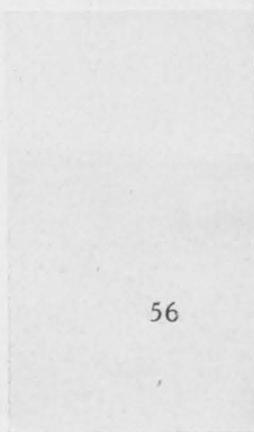
53



54



55



56



57



58



59



60



61



62



63



64



65



66



67