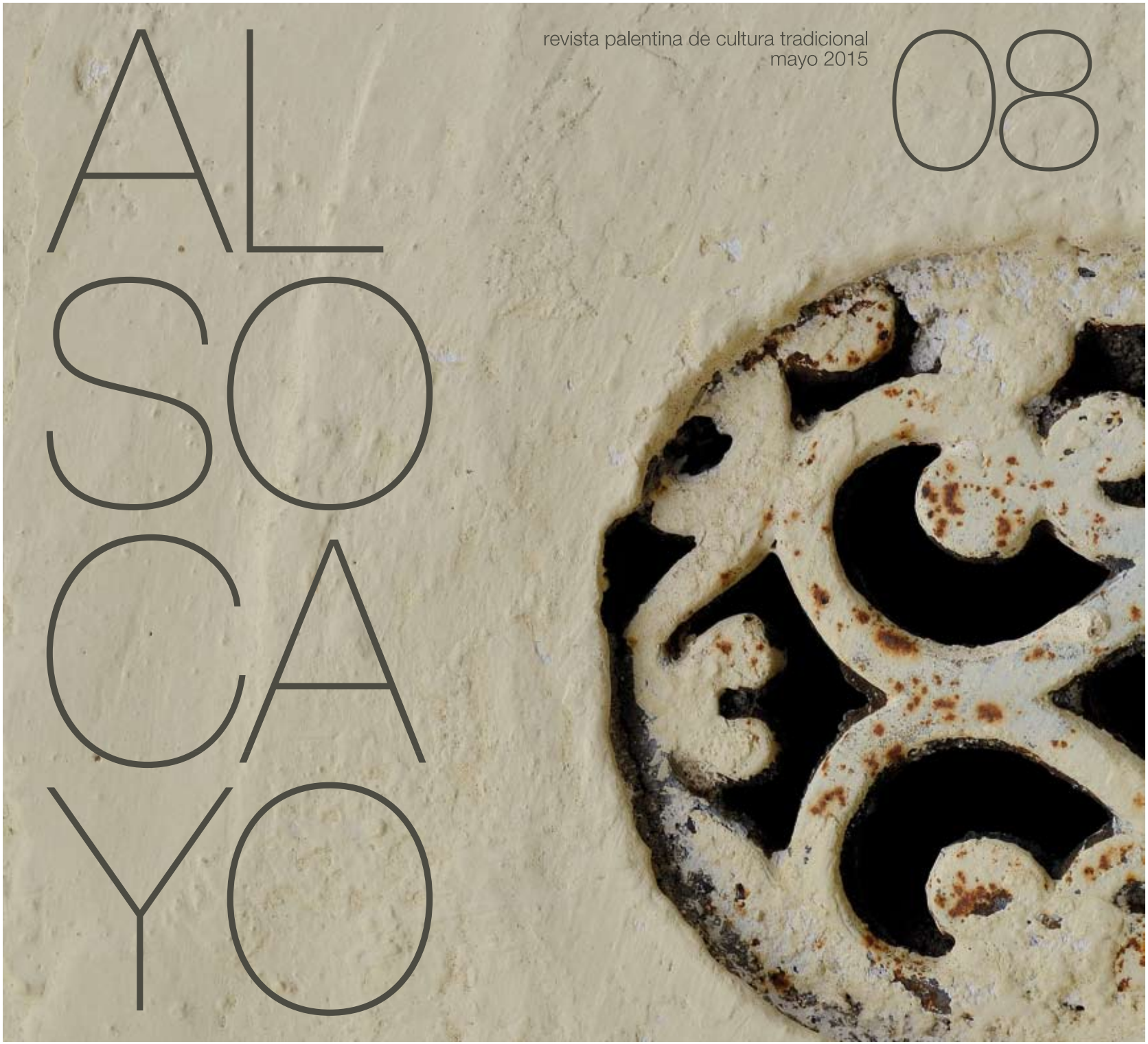
ALSOCAYO

revista palentina de cultura tradicional
mayo 2015

08



AL SOCAYO

revista palentina de cultura tradicional
mayo 2015

08

AL SOCAYO 08

revista palentina de cultura tradicional
mayo 2015

Edita y patrocina:

Escuela Provincial de Folclore, Música y Danza Tradicional.
Diputación de Palencia.

Coordinación editorial:

Universidad Popular de Palencia.

Maquetación:

Treze comunicación.

Proyecto gráfico:

Javier Reinhard.

D.L. P.300/2000

Agradecimientos:

Agradecimiento muy especial a todos los colaboradores, apasionados de la tradición que una vez más responden con sus artículos y entusiasmo a la ejecución de este proyecto.

Museo de Palencia

SUMARIO

Consideraciones sobre unas intervenciones sobre Arquitectura Tradicional en la Montaña Palentina. Jesús Castillo Oli 6

Algunos sistemas de utilizar la tierra para construir. Juana Font Arellano 9

Recorrido histórico-etnográfico por un pueblo de la Valdivia: Villaescusa de las Torres. Equipo de investigación etnográfica de la Universidad Popular de Palencia 12

Resultado de la excavación arqueológica realizada en el Puente de los Picos de Itero de la Vega. Julia Crespo Manco 16

Hacer el pan (y su léxico). César Augusto Ayuso 19

Breves apuntes del molino de mano. Equipo de investigación etnográfica de la Universidad Popular de Palencia 24

Antiguos oficios en La Peña. El capador. Luis Manuel Mediavilla de la Gala 27

Carpinteros de Becerril del Carpio: Fermín Iglesias Gama e hijo. Equipo de investigación etnográfica de la Universidad Popular de Palencia 30

Repostería y Tradición. Raquel Cabeza 32

Representación en el románico palentino de la Fídula, Viola o Vihuela de Arco Medieval. Juan Cruz Silva Naveros y Miguel Abad Frutos 35

La figura del botarga en los Danzantes de Palencia. Carlos del Peso Taranco 38

Descripción etnográfica de las fiestas patronales de San Telmo y San Telmillo en Frómista. César Benito González 41

El día del Ángel de la Guarda. Ascen del Valle 46

Banco de semillas locales de Amayuelas de Abajo. M.ª José Garre Aparicio 48

Conozcamos las plantas medicinales: El Hipérico. Julia Galindo Valiente 52

MUSEOS Y COLECCIONES 54

EXPOSICIONES 56

PUBLICACIONES 58

AGENDA 62

Consideraciones sobre unas intervenciones sobre Arquitectura Tradicional en la Montaña Palentina

Jesús
Castillo Oli
Arquitecto

La arquitectura se ha basado tradicionalmente en la utilización de los recursos al alcance de las personas que habitaban un territorio. Este aprovechamiento de los bienes locales se fundamentaba en dos conceptos cercanos pero diferentes: la sostenibilidad y la eficacia.

Sostenibilidad porque eran recursos naturales procedentes del territorio que una vez finalizado su ciclo útil volvían a integrarse en la tierra de donde procedían (el mejor ejemplo de sostenibilidad constructiva es la arquitectura de adobe o tapial, se construye con tierra y se vuelve de nuevo a ella cuando el abandono de lo construido provoca su ruina y colapso).

Eficacia porque la tipología arquitectónica utilizada en cada lugar se adaptaba perfectamente al clima local y a las necesidades del hombre. Como decía Le Corbusier, *"La arquitectura es una máquina"*. De esta reflexión podemos extraer un par de consideraciones importantes: la primera es que, desde el momento en que se construyeron estos ejemplos de arquitectura tradicional hasta hoy, el clima no ha cambiado sustancialmente; la segunda, que las necesidades de las personas que utilizan estos edificios sí lo han hecho.

Atendiendo a las premisas de la definición de arquitectura tradicional entendemos que actualmente se incumple uno de sus aspectos fundamentales: la relación del edificio con su función.

En la actualidad, muchas de estas construcciones populares, habitualmente situadas en el medio rural, ejecutadas en origen por sus propios habitantes con la finalidad de solucionar sus problemas domésticos y laborales, se

utilizan como lugares de retiro, como segunda residencia de un público urbanita que busca el descanso en el campo, alejado del bullir de la ciudad. Las necesidades de estos nuevos inquilinos poco o nada tienen que ver con las que originaron su construcción primigenia. Las personas que vuelven ahora a valorar estas arquitecturas de sus mayores, distan mucho de compartir su mismo modo de vida. La consideración de segunda residencia abunda en la necesidad de encontrar el lugar del descanso, de la relajación, de las vacaciones. Las expectativas que se demandan son distintas, se sitúan más cercanas a aspectos experienciales, emocionales. Sin embargo, lo habitual es que los nuevos inquilinos se adapten a la arquitectura heredada, en lugar de adaptar esa arquitectura a sus verdaderas necesidades. Por tanto, estas construcciones funcionan como un rígido corsé que impide desarrollar las expectativas de sus nuevos usuarios y que distan de ser instrumentos eficaces para satisfacerlas.

En el desarrollo de nuestro trabajo hemos pretendido conjugar el respeto por la arquitectura tradicional, que constituye una muestra importante de nuestro patrimonio, con la coherencia arquitectónica propia del tiempo en el que nos toca intervenir. Analizamos las necesidades de los nuevos usuarios, los valores de la construcción existente, su estado de conservación y la capacidad financiera del promotor. Y normalmente, la solución a esta ecuación de varias incógnitas siempre suele aconsejarnos restaurar antes que demoler y edificar de nuevo.

En la comarca de la Montaña Palentina hemos desarrollado una serie de intervenciones con este mismo criterio. En la mayor parte de los casos el uso residencial de las edificaciones originales se mantiene, pero en otros, como en Canduela, rehabilitamos una casa como consultorio médico.

Porquera de los Infantes. La Ruina Habitada. Imagen: Fernando Gallardo.

Porquera de los Infantes, La ruina habitada.

En Porquera de Los Infantes existía una construcción destartalada, abandonada a su ruina; una casa que nunca llegó a ser habitada. Llamaba la atención en una zona donde la mayoría de la arquitectura existente se resolvía con muros de piedra y artesonados de madera de roble. No nos encontrábamos con una arquitectura noble, sino más bien, con un “despojo urbano”, un elemento disonante en el paisaje de la arquitectura rural de la zona. La predisposición a la innovación que encontramos en su promotor, una persona amante de la arquitectura, viajero incansable, que quería sorprenderse con el resultado final, supuso un auténtico reto para nosotros. Desde el primer momento puso en nuestras manos toda la responsabilidad para conseguir el éxito de lo que tenía que ser un verdadero experimento arquitectónico, sin límites en cuanto a nuestra creatividad... aunque sí en el presupuesto. Después de unos cuantos meses de trabajo nuestra propuesta derivó en tratar de aportar valor a una construcción que inicialmente carecía de él.

El resultado: habitar una ruina y conseguir compatibilizar el desasosiego que produce vivir en ella, con las excelencias propias de un sibarita. Todo ello entre unos muros de ladrillo hueco doble sin aparente valor. Para nosotros esta apuesta supuso explorar alternativas innovadoras en la intervención sobre el patrimonio, no todo era reproducir soluciones de siglos pasados y lenguajes miméticos, necesitábamos demostrar que era posible otro modelo.

Consultorio Médico en Canduela

Canduela es un municipio donde habitualmente residen aproximadamente 20 personas con una media de edad bastante elevada; unos años atrás la presidenta de la Junta Vecinal nos propuso elaborar un proyecto para rehabilitar un edificio semiarruinado del pueblo y convertirlo en consultorio médico. Para llevarlo a cabo contaba con un presupuesto que no llegaba a 50.000 euros. Nuestra primera impresión fue que con ese presupuesto no podíamos rehabilitar un edificio antiguo y poner en funcionamiento un centro sanitario. No obstante, la idea de desarrollar nuevos modelos de intervenir sobre edificaciones antiguas nos llevó a proponer una iniciativa imaginativa con la que pretendíamos sacar adelante el proyecto. Y así fue, planteamos una intervención en la que el edificio no era restaurado ni rehabilitado, simplemente actuábamos en él.

La actuación consistió en el vaciado completo de las estructuras de forjados de madera del edificio, conservando su envolvente de piedra en su estado semirruinoso; en su interior dos piezas prismáticas exentas, de policarbonato translúcido conforman el espacio y delimitan la distribución necesaria para resolver el uso requerido: una sala de consulta y un aseo, entre ellas se articula una pequeña sala de espera. El resultado: un atisbo de contemporaneidad dentro de la decrepitud controlada de un edificio abandonado en un pueblo que lucha contra el envejecimiento y abandono de su población.

Una casa en Matamorisca

Quizás sea este el ejemplo más paradigmático en la restauración de la arquitectura tradicional. Una pareja joven cuya familia procede de un pequeño pueblo de la Montaña Palentina y que en su momento emigró a la ciudad, decide recuperar la vivienda de su familiar para rehabilitarla como segunda residencia. La realidad que esta pareja se encontró fue una casa en un estado importante de deterioro, y la opinión adversa generalizada de todos los profesionales consultados desaconsejándoles desde cualquier punto de vista su restauración e instándoles a su demolición o abandono y a la ejecución de una vivienda de nueva planta. Entre otras consideraciones de valor sentimental, la opción de construir una casa nueva suponía una inversión superior a la que en un principio se había planteado. De nuevo tratamos de lograr un diseño que diese valor a la construcción existente adaptándonos a las necesidades y exigencias de los nuevos usuarios.

Vivienda en Matamorisca. Imagen: Justino Díez.

Consultorio Médico en Canduela. Imagen: Jesús Castillo Oli

Algunos sistemas de utilizar la tierra para construir

Juana Font Arellano
Presidenta de la Fundación Font de Bedoya

Quienes vivimos en la zona central de España estamos habituados a contemplar edificios de tapia o de adobe, pero existen otros muchos modos de emplear la tierra para construir, ahora casi olvidados o desconocidos aunque algunos fueran habituales para levantar todo tipo de edificaciones hasta hace pocas décadas.

Viviendas excavadas

Entre los menos valorados hoy se encuentran las viviendas subterráneas que pueden realizarse de dos maneras.

Una de ellas es excavando primero de modo vertical, para obtener un espacio desde el que vaciar después, ya horizontalmente, las habitaciones que constituirán la vivienda, algo muy escaso en nuestra patria donde solo encontramos este tipo de hogares en el municipio de Villacañas, situado en la provincia de Toledo, en la que se inicia el proceso excavando lo que será la caja de la escalera, a partir de la cual

Vivienda excavada en el conjunto de los Silos de Villacañas (Toledo).

se obtendrán el comedor, los dormitorios, la cocina y las dependencias para los animales domésticos.

La otra forma de conseguirlas es vaciar de tierra el lugar, realizando la excavación de modo horizontal, tal como muestran las cuevas y muchas bodegas situadas en laderas o farallones, aunque el trazado de estas puede efectuarse también en un plano inclinado.

Ramas y listones

Tampoco se aprecian mucho actualmente los muros y tabiques realizados con paneles de ramas flexibles o de listones recubiertos con barro tras colocarlos en el entramado que constituye la estructura del edificio y que muchas veces es después encalado o incluso decorado con motivos de heráldica, florales o costumbristas.

Son comunes en el norte peninsular los tejidos de varas, llamados *setos* o *sietos* en la montaña palentina, también abundantes en la comarca Pinariega, repartida entre Burgos y Soria, que atesora multitud de edificios realizados con este sistema de *encestados*, empleado también para levantar las gigantescas chimeneas cónicas peculiares de la zona.

Si lo utilizado son listones o latas, se conoce este método por *emparillado*, *pared de dujo* o *muro de listón*. Muy populares en grandes áreas gallegas, bercianas o asturianas por su ligereza, lo que permite utilizarlas en los miradores y zonas altas del edificio, sea este propio de la construcción popular o culta.

Como los realizados con ramas, también los paneles de listón pueden ser sencillos o dobles, en cuyo caso el espacio vacío situado entre ambos se colmata con todo tipo de materiales, desde tierra sola o con restos constructivos como fragmentos de piedra, trozos de adobes o pedazos de ladrillo hasta desechos agrícolas sean ramas, cortezas, hojas o mazorcas de maíz desgranadas, empleadas estas en la llamada pared de *taruco*.

Piezas

Además puede utilizarse la tierra en piezas obtenidas cortándola en fragmentos, con o sin vegetación, y también modelándola en estado pastoso, constituyendo en los tres casos pequeños mampuestos, fáciles de manejar y por ello muy habituales en las partes altas de los muros o formando estos por completo.

Cortadas:

Sin vegetación: Si se forman cortando suelos sin vegetación, se consiguen los llamados *terrones* o *caliches*, sacados generalmente de suelos lateríticos, muy blandos, aunque luego endurecen hasta ser equiparables a la piedra más dura. También los *tabones* extraídos de ciertas tierras húmedas con aperos como azadas, adquieren gran cohesión tras la evaporación del agua que formaba parte del terreno previo.

Ambos se usan para realizar muros, paredes y divisiones internas, así como cercados, tenadas o colmenares siendo los primeros muy comunes en la arquitectura monumental de varios países.

Con Vegetación: También pueden obtenerse piezas constructivas con suelos de césped, musgo, turba o brezo, a través del corte realizado con cortaderas especiales o simples

palas afiladas, como se hacía en la Laguna de La Nava.

Son muy utilizados en la construcción de fortalezas y cercos defensivos, por lo que los autores de Tratados sobre estas disciplinas los comentan habitualmente llamándolos *tepes*, *céspedes*, *cespedones* o *raigambres*.

Su tamaño varía acorde con el del edificio que los albergará en sus muros. También se utilizaban para realizar cubiertas, siendo entonces de poco grosor y denominándolos *tapinos* en numerosos lugares de Asturias o León.

Tepes en un muro, Valle de Vidriales, Zamora.

Modeladas: *Glebas*

Al modelar una masa de barro con suficiente cantidad de arcilla se elaboran las llamadas *glebas*, que muestran tamaños, colores y formas muy diferentes según el tipo de tierra utilizada y el tipo de edifico al que se destinen.

Tierra apilada y modelada

Otro modo de usar la tierra es simplemente apilándola, sea modelada después o simplemente amontonada, lo que evitaba el izado de los tapiales, muy pesados, a la parte alta del muro.

Muro de glebas,
en les Grands Ateliers de lÍle d´Abeau.

En España se llamaba *pared de mano* o *muro amasado* cuando se trabajaba con la mano, técnica totalmente desaparecida aquí aunque es un sistema muy habitual hoy todavía en zonas de Francia y del Reino Unido e Irlanda.

La tierra muy húmeda apilada y encofrada en un gran molde semejante a un tapial, pero no apisonada dentro de este, fue muy utilizada con el nombre de *tapialejo*, *falsa tapia* o *tapia vertida*. Ahorraba el sueldo muy elevado del maestro tapiador puesto que no utilizaba el proceso de compactación realizado en la tapia y necesitaba secar totalmente antes de desmoldar cada tramo de muro.

Bodega en el Valle del Tera, Zamora.

Recorrido histórico-etnográfico por un pueblo de la Valdivia: Villaescusa de las Torres

Equipo de investigación etnográfica de la Universidad Popular de Palencia

Villaescusa de las Torres es un pequeño pueblo del Norte de la provincia de Palencia, situado a 5 km. al Sur de Aguilar de Campoo. Villaescusa está situado al Norte de Villacibio y les separa una distancia por carretera de 13 km. (su acceso por carretera necesariamente tiene que hacerse a través de Valoria de Aguilar, aunque también se puede hacer por algunos caminos de trayecto bastante más cortos).

El término confina por el Norte con Villallano; este con Gama; sur con Mave, y Oeste con Valoria.

Breve historia

En la prehistoria ya encontramos un yacimiento, ***la Cueva Rubia***, un pequeño abrigo rocoso situado en lo alto de las Tuerces, al borde del Pisuerga. Se han recuperado varios fragmentos de vasija-horno o crisol, algunas piezas de hoz, puntas de flecha y cerámica, todo ello acompañado de una notables variedad de fauna doméstica como el caballo, la vaca, oveja-cabra, cerdo y de fauna salvaje como jabalí, corzo, ciervo, oso, cabra montés y liebre-conejo. Las fechas que ha proporcionado el Carbono 14 para el nivel calcolítico son de 2600 y 3000 a.C.

Asimismo en la etapa del Bronce Final sigue representado el yacimiento de la Cueva Rubia, con un conjunto de fragmentos cerámicos con unas peculiares técnicas ornamentales, denominadas “boquique” (líneas de impresiones oblicuas de punzón) y excisión (extracciones de pequeñas porciones de barro de las paredes del vaso), que reproducen motivos geométricos dispuestos horizontal y verticalmente o en ondas.

En la parte baja del término la primera vez que se habla del alfoz de Villaescusa es en el **año 1068** en el deslinde de los términos del Obispado de Osma. *"...et Aguilar cum sua alfoz, et Villaescusa et sua alfoz, et similiter Amaya et sua alfoz, ex ista parte fluminis;... Facta testamenti cartula XV kalendas aprilis, currente decies centena deciesque dena et ter bina era. Ego memoratus rex Sancius...".*

***En el año 1352**, en el Becerro de las Behetrías de Castilla: Merindad de Aguilar Villaescusa de las Torres:*

"Este logar es aldea de Aguilar e son vasallos de Don Tello.
Derechos del Rey:
Pagan al Rey moneda e servicios e fonsadera.
Derechos de los Señores:
Dan cada año por martiniega al dicho Don Tello LXXX maravedís. Pagan con los de Aguilar lo que les echan en los seiscientos maravedís que dan al dicho Don Tello de yantar cada año."

En el Año 1752, según el Catastro de la Ensenada de Villaescusa de las Torres

Se coge lino, trigo, centeno, cebada, avena, yeros y hierba.

Los diezmos se reparten en esta forma: el Arzobispo de Burgos percibe redondo; el cura párroco de este lugar, otro; y del 3º, las dos partes correspondientes a la Tercia Real las percibe el estado de Aguilar y la otra la iglesia parroquial de este lugar, y las primicias las percibe por entero el cura, cobrando de cada vecino 3 celemines de pan, mediado trigo y cebada.

Hay en la población y su término 4 molinos harineros, el uno propio del cabildo eclesiástico de la villa de Aguilar, situado en los ríos Camesa y Pisuerga, cerca de la población, que se compone de 3 ruedas y muele con agua corriente, el cual le tiene arrendado Francisco Fernández Fontecha, vecino de este lugar, en 420 reales de vellón. Los otros tres están dentro de la población, en el arroyo que baja de la fuente de San Pedro. Se compone cada uno de ellos de una rueda y muelen a represa, solo en tiempo de invierno. Dos de ellos pertenecen al común y el otro es propio de Antonio Rodríguez y Josepha Vél ez, vecinos de este lugar.

Molino.

Tiene este lugar 21 vecinos y 24 casas habitables. No hay en su término ni casas de campo ni alquerías.

Este lugar tiene que pagar anualmente a la justicia, escribano de ayuntamiento y alguacil mayor de la villa de Aguilar, 12 reales de vellón, 60 al regidor de la población, 30 al procurador y 59 al cura párroco. Paga este lugar anualmente a Diego de Cisneros Flores, corregidor en la villa de Aguilar, en nombre de la Marquesa de Aguilar, 530 reales de vellón por el derecho de alcabalas.

Hay en la población una taberna, que no tiene tabernero obligado, se administra de cargo de la junta y se cargan en el vino los impuestos que se deben pagar en Arcas Reales de Palencia.

Hay en este lugar un carpintero, a quien le regulan de jornal, el día que trabaja, 4 reales. Hay también un sastre, al que regulan de jornal, también el día que trabaja, 3 reales. Hay en este lugar un pastor para el ganado lanar, al que le dan de salario anual 8½ cargas de pan, mediado trigo y centeno y 8 ducados en dinero. Hay también otra persona para guardar el ganado mayor, al que le dan de salario anual 7½ cargas de pan, mediado trigo y centeno y 8 ducados en dinero. Hay en esta población un clérigo solamente, que es el cura párroco.

Entre los años 1846-1850 volvemos a obtener datos de Villaescusa:

Consta de 48 casas de pobre construcción incluso la de ayuntamiento; escuela por temporada, a la que concurren 44 niños, los que dan una corta retribución al maestro.

Para el surtido de aguas aprovechan las de una fuente, un arroyo y las del citado río que son de excelente calidad; la iglesia parroquial

San Juan Bautista es de provisión del ordinario en patrimoniales.

Su terreno es de buena calidad, parte de regadío y parte de secano, y le cruza el río y arroyo citados. Los caminos son locales y en mediano estado. La correspondencia se recibe de Aguilar los días de mercado.

La población es de 42 vecinos y 50 almas.

El **recorrido que hacemos hoy** nos lleva a un cambio en la construcción aunque todavía se mantienen en pie algunas de las viviendas de otros tiempos:

Aún queda un molino a la entrada, con pequeño puente de dos ojos y viviendas restauradas.

Una acequia de buenas aguas rodea todo el pueblo.

Algunas viviendas muy viejas, algunas de piedra y con adobe en planta alta. La antigua escuela, hoy es un teleclub.

Hay al final del Barrio de Arriba casas bien restauradas.

En la actualidad aún conserva como vestigios de un pasado una ***Gran casa fechada en 1590*** de la Familia Ruíz Muñoz con Blasón e inscripción en el dintel de la ventana: "PUSO ESTA PIEDRA QU..MNSO DUQ... SANTIAGO AÑO 1590 150 ARMAS DE SU APELLIDO Y CASA SOLEIANIA DE SUANO"

Quedan restos de un ***Torreón*** en el Barrio de Arriba, de cuatro alturas adaptado al terreno rocoso. En su parte superior un palomar. Se ha modificado a lo largo del tiempo. Por sus características podría ser una construcción del siglo XVI o principios del XVII. Está realizada en sillarejo y mampostería con refuerzos de sillares en los esquinales. La puerta de acceso se resuelve con un arco de medio punto de sillería.

Son construcciones muy peculiares adscritas a las zonas montañesas, también en esta comarca de la Valdivia, en la que está enmarcado Villaescusa, encontramos un buen ejemplo. Una breve historia de este tipo de vivienda-torre:

Torreón.

A partir del siglo XVI finalizan las guerras de bandos y las torres, símbolo de señorío y testimonio de viejo abolengo, van perdiendo su carácter austero y sobrio. Aunque permanecen los elementos defensivos a la larga irán perdiendo su funcionalidad. En los muros se abren más huecos, las fachadas empiezan a llenarse de elementos decorativos e incluso algunas torres se convierten en palacios, o sufren profundas transformaciones, hasta llegar a nuestros días, siendo la torre una parte fundamental y distintiva de las viviendas de los siglos XVII y XVIII.

Por los restos que han llegado hasta nosotros los arqueólogos e historiadores han podido reconstruir, con bastante fidelidad, la distribución interna de estas torres así como la vida cotidiana de las gentes de aquella época: nuestros antepasados.

Elías Ortiz describe las características generales de las torres montañesas que podemos adaptar a las de la comarca de la Valdivia, de la siguiente forma: *Todas corresponden al mismo tipo, estabilizado durante más de doscientos años: planta cuadrada, fuertes muros de mampostería bien labrada. con esquinas de sillería; arco de ingreso bajo, estrechas saeteras que flanquean la entrada, pequeños huecos de luces, frecuentemente gemelos, con ligero mainel: coronación almenada. Constan de tres plantas y la proporción entre la base y la altura es tal que les da un carácter pesado, sólido, adusto, al cual contribuye, también la ausencia de todo elemento decorativo y la parquedad con que han sido provistas de huecos.*

La estructura interior -continuando con la descripción dada por Elías Ortiz- *es muy sencilla, generalmente existe un pie derecho central de gran escuadría, que sirviendo de apoyo a una robusta viga divide la superficie de la torre en dos crujías; esta disposición se repite en todas las plantas hasta la altura de la cubierta a cuatro aguas. Otras veces [...] el pie derecho está sustituido por una red de mampostería paralela a la fachada principal.*

La escalera arranca inmediatamente al lado de la puerta, y, en dos tramos, adosados al muro, alcanza la altura del primer piso. Las ventanas, sencillas o dobles, están siempre provistas de poyos laterales que servían de asiento a los moradores de la torre y se cierran interiormente por medio de un arco rebajado. Tanto en estos huecos como en los de entrada se ven aún los quicios de piedra en que estaban encalados los goznes de las carpinterías.

En cuanto a los interiores, también Elías Ortiz nos dice:

No existen en el interior de aquellas moradas trazas de tabiques divisorios de albañilería, por lo cual debemos suponer que la separación entre las diversas cámaras se hacía por medio de tabiques bajos de madera y por cortinas de telas recias.

En esta inevitable promiscuidad que tan sucinta división de locales establecía, desarrollábase la vida de familia, lenta y acompasada en los días de paz, turbulenta y trágica cuando las pasiones y los odios ancestrales estallaban.

Pocos y toscos muebles, tales como lechos con sus fozales (almohadas) y plumacios (colchones); escaños con almandras (cojines), arcas, sillones, mesas y banquetas de tijera, alguna vajilla argéntea: ciriales y candelabros, ropas de cama y mesa y los más indispensables útiles de cocina, constituían el ajuar de la más encopetada de las torres señoriales del siglo XIII y del XIV.

La división de los distintos pisos, de forma más o menos general, sería la siguiente: la planta baja tenía la función de almacén o despensa pudiendo ser utilizada también como cuadra; el primer piso albergaría la cocina y el cuerpo de guardia aunque también podía tener función de dormitorio para la servidumbre; por último, la segunda planta, estaría destinada a la residencia del señor de la torre y su familia, es la más segura, está mejor ventilada e iluminada al tener más vanos y ser estos más grandes. En algunas torres existía una tercera planta que es en la que se encontraba el cuerpo de guardia y la salida al cadalso o voladizo, que se armaba en caso de asedio para defender la torre de los atacantes; aunque no todas las torres presentaban esta estructura defensiva.

Vivienda con entramado de 1748.

También conserva una Casa rural "***Cortijo de los Monjes***", ***con dos escudos,*** uno situado encima del dintel de la puerta con inscripcion de 1612 ¿ Francisco Gomez Fontecha.

Y hay otra ***gran Casa fechada en 1748***. adaptada al terreno donde se aprecian en el lado de la calle dos planta y tres en su parte posterior. Conserva la escalera de piedra para su acceso en la parte más baja y de gran interés es la parte posterior de la casa con un primer piso de piedra, balconada de madera y ladrillo en espigas y entramado de madera con algún cuartón de adobe. Tiene un gran alero de madera en la cubierta.

En un dintel de la ventana aparece una inscripción "PUSO ESTA PIEDRA FRANCISCO RODRIGLEZCO...1748".

Bibliografía

"Copia del libro de Behetrías sacada del libro antiguo del Colegio Mayor de Sta. Cruz de Valladolid". Año 1780.

"Resumen de las respuestas del Catastro de la Ensenada dadas por los vecinos del lugar de Villaescusa de las Torres". (Libro 486, pags. 185 a 199. Archivo Histórico Nacional).

"Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar", por Pascual Mádoz Ibáñez, Tomo XVI, pag. 123, año 1850.

Guía Museo de Palencia. Junta de Castilla y León. Consejería de Cultura y Turismo. 2006.

HERMANO ELÍAS. *"Torres de Campoo. Generalidades sobre las torres norteñas".* Revista Fontibre nº 47.

ORTIZ DE LA TORRE, E. *Arquitectura Civil.* Santander, 1927. Pág. 22.

Resultado de la excavación arqueológica realizada en el Puente de los Picos de Itero de la Vega

Julia Crespo Manco
Arqueóloga

Introducción

A raíz del interés mostrado por el Ayuntamiento de Itero de la Vega por la recuperación y posterior puesta en valor del Puente de los Picos, se nos encargó la realización del control arqueológico y documentación de su excavación. Los trabajos referidos se llevaron a cabo en el mes de octubre del año 2014.

El puente se localiza al norte del núcleo urbano en las parcelas 9007, 52 y 46 del polígono 50 del TM, el acceso se puede realizar a través del "Camino del Soto" y el "Camino de la Vega".

En origen se construyó para poder atravesar el cauce del río Vallarna **cuyo curso discurre actualmente en dirección noroeste-sureste a unos 125 m. del extremo septentrional de esta construcción. A raíz de la segunda concentración parcelaria, el puente quedó completamente enterrado resaltando ligeramente en superficie los picos que constituyen su pretil**.

Está registrado con el nº 34-089-0001-01 en el inventario de yacimientos arqueológicos de la provincia de Palencia de la JCyL.

Descripción

Se trata de un puente de 200 metros de longitud con dirección norte-sur, los muros fueron construidos con sillares calizos de mediano tamaño, bien escuadrados unidos en seco, posteriormente se realizó una reparación que se evidencia en el tercio superior de la estructura por el empleo de una argamasa de cal y arena, calzando los sillares con esquistos calizos.

Consta de seis arcos que no se disponen de forma simétrica y equidistante, concentrándose cuatro de ellos en la mitad meridional y los dos restantes en el extremo septentrional. Madoz lo cita[1], en su Diccionario Geográfico-Estadístico-

Vista general del lateral oeste del puente una vez terminados los trabajos de excavación. Fotografía realizada en sentido sur.

Histórico, haciendo una descripción errónea que ha sido utilizada en diversas fuentes a lo largo del tiempo, atribuyéndole once arcos de medio punto.

Todos están separados entre sí por parte del muro corrido que constituye la mayoría del puente, salvo el tercer y cuarto ojo de la mitad sur, que se encuentran uno a continuación del otro separados por una pila robusta que aguas arriba dispone de un tajamar, el único en el puente, es de planta triangular rematado por un pequeño sombrerete que ha perdido la piedra central, aguas abajo el muro del puente es completamente liso.

Los arcos de los cuatro primeros ojos, contando desde el sur, son de medio punto rebajados con luces que oscilan en torno a los 2 m.; los dos arcos sitos en la mitad septentrional son de medio punto, el primero aparece enmarcado con respecto al muro en el lateral este, y el segundo es de menor tamaño que los demás y se encuentra a mayor altura, la luz de este último es de 1,10 m.

El puente presenta un perfil alomado y un pretil formado por grandes piedras de sección rectangular que han dado origen al nombre con que se le conoce "Puente de los Picos", ha perdido parte de ellas, pero la mayoría se localizan *"in situ"* y otras han sido encontrados en los ojos del puente.

El tablero tiene una anchura de 5,64 m., está delimitado por dos hiladas de sillares que enmarcan el pretil y sobre las que se disponen los picos descritos. Se efectuó un sondeo en la parte superior del tablero, no encontrando suelos de piedra u otro material, tan solo un relleno de tierra y arenas sobre el que se dispone la capa vegetal.

La construcción del puente se realizó en dos fases, en la primera se pensó en un ancho menor lo cual fue subsanado posteriormente ampliando sus dimensiones, creando una junta de separación entre la fábrica con dirección norte-sur que se ha ido haciendo mayor a causa de las filtraciones de agua procedentes de la parte superior y de las presiones ejercidas por los pesos de los distintos tipos de transportes que han circulado sobre él hasta la realización del camino que hoy se utiliza.

Interpretación

La Vallarna se caracteriza por ser un río corto, con un caudal regular con grandes crecidas que dan lugar a inundaciones en los periodos en los que no puede desaguar en el Pisuerga a causa del desbordamiento de este último.

El área donde se localiza el puente corresponde a un soto que presenta caída hacia el Pisuerga y una incipiente vaguada en la zona donde se hallan el tercer y cuarto ojo. El único tajamar existente se localiza en la pila que separa los arcos antedichos, es fácil suponer que en origen el cauce de la Vallarna discurriría por ese tramo y el resto de los ojos servirían de aliviaderos en épocas de crecida.

El cambio del cauce de la Vallarna en esta área es un trabajo que ya se propone a comienzos del siglo XX[2], en concreto el 23 de septiembre del año 1917 en el libro de Actas del Ayuntamiento, donde se hace referencia a las obras de encauzamiento del río[3]. Sin embargo, no fue hasta la segunda mitad de la década de los años sesenta del siglo pasado cuando se termina con la variación del trazado, así lo refleja Modesto Salcedo[4] en su artículo sobre Itero de la Vega.

En cuanto a la cronología, no hemos encontrado documentación que nos ayude a precisar la fecha de construcción y reforma, únicamente contamos con las características morfológicas

Lateral este. Vista del ojo nº 5.

y tipológicas de los distintos elementos que lo constituyen, como son la fábrica, la factura de su disposición, los arcos utilizados entre los cuales destaca, en la fase inicial, el de medio punto rebajado y el hecho de haber localizado un sillar con marca de cantero, no existiendo ningún otro con la marca a la vista en ambos laterales del puente. La existencia de este tipo de piedras hay que relacionarla con el reaprovechamiento de materiales procedentes de otro edificio en reforma durante el periodo de construcción del puente, o por lo menos en fechas muy cercanas. La iglesia de San Pedro, hoy parroquia de la localidad de Itero de la Vega, conserva un pórtico románico donde son visibles los sillares con marcas, este templo tuvo una importante transformación en el siglo XVI a la que corresponde la mayor parte del edifico que hoy se conserva.

Posteriormente el puente fue reparado, probablemente como consecuencia del deterioro sufrido por una o varias de las inundaciones que se sucedieron a lo largo de la edad moderna; la estructura se había degradado hasta el punto de llegar a perder uno de sus ojos, prácticamente todo el tablero y por consiguiente el pretil. De ello da cuenta la reconstrucción que se advierte en los paramentos que la constituyen; queda patente en el empleo de esquistos calizos para asentar los sillares del tercio superior que nada tiene que ver con el muro de la parte inferior cuyas piedras se unen en seco; ni con el quinto ojo, construido con arco de medio punto ligeramente retranqueado dejando un rebaje con respecto al resto del muro que conforma el lateral este, muy distinto de los cuatro primeros o del último.

Bibliografía

LIBRO DE ACTAS DEL AYUNTAMIENTO DE ITERO DE LA VEGA, AÑO 1917, 23 de septiembre. Libro depositado en el archivo del Ayuntamiento de Itero de la Vega.

MADOZ, P. (1845-1850): *"Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar. Palencia"*. Ed. Facsímil de 1984. Valladolid.

SALCEDO, M. (1992). "Noticias y documentos de Itero de la Vega". En Diputación Provincial de Palencia. *Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses* (63).

W.AA.: *"Inventario arqueológico de la provincia de Palencia"*. Sin editar, depositado en la Junta de Castilla y León.

Notas

[1] MADOZ, P. (1999), pp.111.

[2] Libro de actas del Ayuntamiento de Itero de la Vega, año 1917, 23 de septiembre. Libro depositado en el archivo del ayuntamiento de Itero de la Vega.

[3] *"...también aprobó el Ayuntamiento por unanimidad nombrar en comisión al señor Prudente para bajar a Valladolid al objeto de [...] del señor ingeniero jefe de la sección hidráulica del Duero la continuación de las obras del encauzamiento del rio Vallarna en este término municipal, por ser de gran interés al pueblo en general, abonándole para gastos de viaje y el [...] en la misma 30 pesetas con cargo al capítulo de [...] del presupuesto general de gastos".*

[4] SALCEDO, MODESTO (1992). "Noticias y documentos de Itero de la Vega". En Diputación Provincial de Palencia. *Publicaciones de la Institución Tello Téllez de Meneses* (63). Pp. 577. *"...la frecuencia con que se desbordaba inundando grandes extensiones de tierra, llegando a constituir un serie peligro para el pueblo, como la famosa inundación de 1965. Por eso se buscó el remedio dándole un nuevo cauce profundo con terraplenes naturales o artificiales. Esta obra dio como consecuencia el abandono del Puente de los Picos, que hoy día, aunque bastante bien conservado en toda su longitud de más de cien metros, está casi sepultado por las tierras, y apenas deja ver Los Picos y la parte superior de dos de los seis ojos que tiene".*

Hacer el pan (y su léxico)

César Augusto Ayuso
Profesor de lliteratura y escritor

Alimento básico e imprescindible, hasta hace poco más de medio siglo el pan fue en las zonas rurales de elaboración casera o casi, y quehacer semanal de las mujeres. No había panaderos profesionales que hicieran el pan y lo repartieran diariamente a la población. Pocas casas eran las que contaban con horno, por lo que tenían que acudir a aquella o aquellas que sí lo tenían, donde con ciertas condiciones y bajo la dirección del dueño o dueña, que dirigía la cocción, cada familia hacía el pan para abastecerse durante una semana o algo más. Casi todos los hornos eran de parecidas dimensiones y cocían unos 40 panes en cada **hornada** o **cocedura**. Por ello, a veces se juntaban dos o más vecinos para completarla, según el turno asignado por los del horno. Quienes lo tenían en casa, preferían cocer los sábados, para comer pan reciente el domingo; el resto, el día que les tocase, aunque solían ocuparse de ello la segunda mitad de la semana, porque, como era tarea de mujeres, lunes y martes estas los dedicaban a lavar la ropa.

La primera operación era **cerner** la harina, porque el trigo molido en el molino traía salvados e impurezas, y para ello empleaban el **ceazo**, que corría sobre unas varillas. Vertían la harina limpia en una artesa con agua caliente, en la que echaban la levadura y la sal y lo disolvían bien todo, amasándolo concienzudamente hasta que se hacía una masa bien fina. Recogida en la artesa, la tapaban con un paño o trapo y la dejaban reposar hasta que fermentara o **se viniese**. (Lo conocían si al cortarla crecía y volvía la señal a cerrarse; si se había quedado fría, la masa en lugar de levantarse se encogía). Era ya el momento de cortar la masa en trozos y pesarlos. Lo normal era hacer bolas de un kilo, aunque también de kilo y medio y hasta dos kilos. Hacían también **hogazas** (se llamaba así a las piezas de mayor tamaño y sin

bregar) y **tortas**. En el norte era donde más abundaban los de mayor peso y tamaño; y, faltos de trigo, podían mezclar la harina de este con la de centeno. En Celada de Roblecedo llamaban **hoguazas** a los que eran solo de centeno y les daban una forma más redonda. En tiempos de matanza se hacían **roscas** de jerejitos, con aceite y azúcar.

Los trozos cortados y pesados se amasaban otro poco y se metían en harina, a fin de que no se pegasen en la **briega**. Esta se componía de dos rodillos, entre los que se metía la masa, a los que se hacía dar vueltas mediante una manivela. Cuando la masa quedaba fina y reluciente, es que estaba, y entonces se moldeaban los panes. Moldeados, se iban poniendo en el estrado -una mesa o unas tablas que antes se habían calentado con cazuelas- y se les tapaba con lienzos o paños, a fin de que reposasen y volviera otra vez la masa a **venirse**. Lo conocían porque **"había criado corteza"** (Reinoso de Cerrato): al apretarle con un dedo, este quedaba marcado. (Si no tenía el suficiente calor, se cortaba la masa y se malograba). Entonces era el momento de cortar los lados con un cuchillo para hacer los canteros. En algunos sitios se hacían otros adornos o dibujos en la cara, bien con un cuchillo, con una tabla con pinchos -para que apareciesen con agujeros- o se les hacía repulgos con la uña o con una llave. Los más adornados en Amusco se llamaban **"pan bonito"**. También solía ponérseles sello, pues cada horno o panadero tenía el suyo propio.

Con leves variaciones, las acciones y los instrumentos se repetían en unos sitios y en otros, y lo mismo sucedía con el léxico que los denominaba. **Cerner** es unánime en casi toda la provincia, o casi -el ALCL (Atlas Lingüístico de Castilla y León) recoge en Meneses de Campos **ceraciar**-. Amasar se convierte a veces en **masar** (Monasterio, Villanueva del Río o Baños de Cerrato), voz más arcaica y dialectal que no recogen los diccionarios generales y sí el regional DCT y el provincial VPE. También se usaba **heñir**, que lo recogen todos, o su variante **hiñir** (Reinoso), considerada arcaísmo por el DUE y que se recoge en PP. Fermentar el pan es mayoritariamente **venir** o **venirse**, que el DUE sí recoge con la acepción: "realizar la masa del pan, el mosto, etc. la fermentación correspondiente". En Itero de la Vega era **revenir**, y en otros sitios **subir** (Osorno, Traspeña, Lores, Palencia), **levantar** (Traspeña y Congosto), **abrirse** (Traspeña) y **soltar** (Celada de Roblecedo, Villaturde), acepción esta que no recoge ningún diccionario de los consultados, aunque DCT sí "asoltarse". El hecho de estar la masa fermentando se dice **posar** o **reposar**; **dormir** en Baños de Cerrato.

También mayoritariamente dicen **ceazo** (cedazo) y **estrao** (estrado), dos palabras que en su evolución popular han perdido la -d- intervocálica, y que ya recoge VPE. En algunos sitios, incluso decían **ciazo** (Villasarracino), y en Congosto de Valdavia **cernedera**. Y el estrado era **soltadero** en Celada de Roblecedo, porque es donde el pan "se suelta". La evolución popular ha diptongado brega en **briega**, localismo que solo recogen los diccionarios regionales o provinciales, y que en algunos sitios era **breguil** (Baños de Cerrato) o **bregón** (Traspeña).

Particularmente interesante es la palabra con que se denomina la **levadura**, el trozo de masa que se dejaba de un día para otro y cuya misión era permitir la fermentación. El ALCL recoge esta palabra en 19 de los 21 lugares encuestados, disonando solo Alba de Cerrato, que añade una prótesis vocálica: **elevadura**, y Boadilla de Rioseco que emplea **hurmiento**. Esta palabra, derivada del latino *fermentum*, puede considerarse un leonesismo, pues se recoge en pueblos occidentales como Cisneros, Becerril, Villaturde y Congosto de Valdavia, y en el ALCL es empleada en las provincias del antiguo reino de León, mientras que **levadura** se corresponde más con la antigua Castilla. En pueblos del Cerrato aparece también **recenta-**

dero (Reinoso, Baños), que no recoge ningún diccionario, pero que tiene que ver con **recentadura** (que junto con **elevadura** aparece en Villalaco), y que DRAE y DUE definen como "levadura guardada de una amasadura para otra". En el norte aparece el verbo **recentar** (Lores) y **reciento** (Traspeña). El trapo o paño con que tapaban la masa para que fermentase se denominaba **envernadero** en Reinoso de Cerrato, y solía estar hecho de costales viejos, **masera** en Villalaco y **sábano** en la Montaña (Celada de Roblecedo y Rabanal de los Caballeros). Las tres palabras las recoge el DUE, pero no con ese significado. Considera a la última como un tipo de tela de lino o hilo para recoger la trilla o el grano; el DCT se aproxima más, al definirlo como "tela basta de lino para distintos usos". En Celada de Roblecedo, **masera** era la artesa donde se amasaba, significado que sí recogen los grandes diccionarios.

Tras la elaboración de la masa del pan, y cuando esta estaba en su punto, se procedía a la cocción. El horno debía estar muy caliente, y de ello se encargaba el dueño o dueña, que sabía muy bien coger el punto exacto de calor necesario. Lo normal era que los que cocían ese día aportasen, junto a la harina y el agua, la leña de combustión. En Hornillos, por ejemplo, llevaban 12 manojos; en otros sitios se empleaba leña del monte, y también escobas, urces, brezos, aulagas..., y paja. Y en algunos sitios, como Becerril, añadían un poco de estiércol para que el calor se conservase mejor. El horno estaba hecho de adobes y tenía dos partes o pisos; se calentaba por la parte de abajo y, por un agujero que tenía en el fondo, subía el calor al piso de arriba, donde se metían los panes. Las llamas llegaban hasta el techo o cúspide y rebotaban bajando por las paredes de trulla. Cuando estas se ponían totalmente blancas es que ya estaba a punto para la cocción. Entonces, tras limpiar con unos trapos o escobones húmedos el suelo embaldosado del piso para retirar cenizas y tizones, se metían los panes

con una larga pala de madera, colocándolos bien en el suelo. En unos sitios empezaban por las tortas y en otros era lo último que metían. Era común santiguarse en nombre de las tres personas de la Trinidad, para que no se malograse la cochura, y en algunos sitios hacían una cruz en el pan y hasta tendrían una oración específica para este cometido. Tapaban la boca y, pasado el tiempo, lo abrían para cambiar los panes de lugar, pues no todas las partes del horno cogían la misma temperatura.

Para saber si la cocción estaba en su punto existían distintas pruebas. Había panaderos que lo conocían por el olor, "olía ya a pan hecho" (Villoldo); otros se fiaban del sonido: sacaban un pan con la pala y lo golpeaban, si ya estaba crujía; o le hundían una aguja: la señal era que saliese limpia (Palencia). Al sacar los panes, se les limpiaba o cepillaba un poco y, para darles brillo, en algunos sitios se les untaba con una brocha o paño mojado. Había que dejarlos en el estrado, tapados con lienzos o mantas, para que guardasen el calor y culminase la cocción. Así permanecían durante unas horas o todo un día, hasta que **se asentaban**. Entonces ya lo trasladaban a las casas y lo guardaban en las arcas. Con la hornada tenían para toda la semana o más, por eso era común que entre vecinos se prestasen panes del día de la cocción, para comerlo más reciente. A los dueños del horno se les pagaba en unidades de la hornada: dos panes en Reinoso, pan y torta en Villaturde...

En el léxico relativo al horno -este podía también denominarse **hornera** (Traspeña), como solo recoge VPE- y su manipulación hay considerables variaciones. El horno se componía de dos partes separadas, que se comunicaban por un agujero por el que subía el calor, la **bravera** (Monasterio, Cisneros, Reinoso), tal como recoge DCT, pero que los diccionarios generales o nacionales no definen del mismo modo. Esta voz, por vacilación, se convierte en **barbera** (Villalaco) o **bramera** (Baños de Cerrato).

La parte de abajo, donde se ponía la lumbre para calentarlo, cuya acción se denominaba mayoritariamente **enrojar** -recogido en DRAE Y DUE- recibía nombres distintos: **enroje** (Villanueva del Río, Villasirga), **hornilla** (Monasterio), **hornacha** (Villalaco), **arrojadero** (Cisneros), **suelo** (Baltanás), **boca** (Reinoso), **hogar** (Baños de Cerrato)... y la leña o hierbas secas con que se alimentaba era la **horniza** en Báscones de Ojeda, nombre que no figura en diccionario alguno. El instrumento con el que se atizaba la lumbre recibía múltiples nombres, pues si ya ALCL recoge 14 denominaciones distintas en 19 demarcaciones: **rodillo** (Lores), **raspadera** (Otero de Guardo), **rastrillo** (Villalba de Guardo), **atropador** (Congosto, Báscones de Ojeda), **trapaja** (Pomar de Valdivia), **paleta** (Olmos de Ojeda), **pala** (San Cristóbal de Boedo, Osornillo y Carrión), **sacafuego** (Meneses)...; todavía pueden añadirse otras como **hurguero** y **roscadero** (Traspeña), **tentemozo** (Cisneros), cuyo significado se refiere al palo o pértiga con el que se sostenía el carro aparcado; **badil** (Villaturde, San Cebrián de Campos), **horca** (Itero de la Vega), **horquilla** (Amusco). El **hurgonero** que recogen DRAE, DUE o DILE y se oye en algunos sitios del Cerrato, sufre diferentes vacilaciones populares en esta comarca, que es la más unitaria en la adopción de un término común: a **hurganero** (Alba), **hurgunero** (Dueñas) y **hordunero** (Baltanás), recogidos por ALCL, hay que añadir **horgunero** (Baltanás, Reinoso), **horganero** (Villalaco), de nuestra encuesta.

La parte de arriba, donde se colocaban los panes para la cochura se decía **campana** (Villanueva del Río, Villaturde, Villasirga, Amusco), **bóveda** (Monasterio), **cámara** (Cisneros), **lóriga** (Villalaco) que ningún otro diccionario recoge más que VPE, **copa** (Traspeña), que explica DRAE como bóveda que cubre al horno, o **cielo** (Baltanás). Las piezas se metían y sacaban con una **pala** de largo mango, aunque en algún sitio preferían decir **paleta** (Villanueva). Y, antes de meterlas, se limpiaba de pavesas y brasillas que se colaban por la bravera con unos trapos o sacos húmedos atados a un largo palo: eran las **tocas** (San Cebrián de Campos, Amusco, Cisneros, Itero de la Vega, Villalaco, Valdecañas, Reinoso, Baños de Cerrato) o **estocas** (Villasirga), o también **trapa** (Traspeña, Congosto, Báscones de Ojeda, Rabanal de los Caballeros, Prádanos de Ojeda) y **trapas** (Villaturde, Baltanás). Cotejados estos vocablos con los recogidos en ALCL, se puede deducir con solvencia que **trapa** es propio de la mitad norte de la provincia, incluido Carrión, y **tocas**, en cambio, se extiende mayoritariamente por la mitad sur. Según ese diccionario, también **escoba** aparecería en algunos otros puntos como Lores, San Cristóbal de Boedo y Piña de Campos.

En lo tocante al mismo pan y su elaboración hay que reseñar la lexía **lludo**, que puede considerarse arcaísmo y no aparece en los tres principales diccionarios del castellano. Sí en DCT y VPE, que, además, recogen dos acepciones distintas: pan fermentado listo para meter en el horno y pan poco cocido por dentro. No siempre aparece con el mismo significado en cada lugar. La segunda aparece en Villasarracino y Villalaco; en Reinoso, ambas. En Cisneros y Baños de Cerrato, en cambio, se dice cuando se le ha pasado la fermentación a la masa y lo meten tarde al horno; entonces levanta demasiado, agriándose. Si la masa no había llegado a su punto -**venirse**- y se metía antes de tiempo, o **se había pasado**, por quedarse fría y no levantar lo suficiente, los panes salían "calcados" o aplastados y descoloridos, y se decía entonces que **estaban faltos** (San Cebrián de Campos, Villalaco, Reinoso, Baños de Cerrato); expresión y sentido que aparecen en DRAE: *"defectuoso o necesitado de alguna cosa"*. En otros sitios decían de estas piezas defectuosas que tenían **"cara de torta"** (Villoldo), que salían **de punta** (Monasterio, Prádanos de Ojeda, Amusco), tal como expone DRAE: "*sabor que va tirando a agrio en una cosa, o un vino...*", o se les calificaba sin más de **puntosos** (Cisneros).

Al sacarlos del horno estaban crujientes, pero tras pasar los días, se decía que estaban posados o **posaos** (Lores, Celada de Roblecedo, Traspeña, Monasterio, Villasirga, Villoldo) o **asentados** (San Cebrián de Campos, Reinoso). No aparece así en los grandes diccionarios, y solo DILE habla de "sentado". En cuanto a la parte de arriba del pan, lo normal es denominarla **cara**, y a la de abajo, sobre la que se asienta, **culo** (Monasterio, Osorno, Villaturde, Villanueva del Río, Villoldo, Cisneros), aunque en esta hay variaciones, como sucede en ALCL: **hondón** (Villasirga, Villalaco), **suelo** (Baltanás), **corteza gorda** (Baños de Cerrato)... La parte interior se llama generalmente **miga**, pero también aparecen **migajón** (Villalaco) o **miejón** (Reinoso). Con ella, básicamente, se hacían los rellenos para el cocido. La parte de fuera es corteza, pero también **cortezo** en el norte (Traspeña, Celada de Roblecedo) y **tranquillo** (Cisneros).

Las variaciones son mayores al referirse a los canteros o bordes del pan, más tostados y crujientes. El ALCL recogía 14 variantes en 19 lugares; de acuerdo con ellas, se podría decir que **cuscurones** (Baltanás, Reinoso) y **coscorones** (Baños) son propias del Cerrato; **cóscoros** (Villaturde, Villasirga, Villanueva del Río, Villoldo) -que no aparecía en el Atlas- del centro de la provincia; también **coscoritos** (Villasarracino, San Cebrián de Campos, Amusco, Villalaco, Becerril), **corusco** (Villlaco), y **corruscos** (Palencia). Subiendo hacia arriba, **cortezos** (Osorno), **orillos** (Prádanos de Ojeda), **roscos** (Traspeña) y **roscaños** (Celada de Roblecedo). En Congosto de Valdavia, **coscoritos y ronchos**. Si no en los diccionarios generales, sí aparecen en el regional y provincial, salvo **cuscurón y cóscoros**, que no aparecen en ninguno.

Finalmente, algunos dichos y refranes: "pan acabado, quita cuidado", "pan caliente, mata a la gente", "pan casero, de ese quiero", "pan mollete, bien se mete" y "pan sin salvados, almidón lo llamo" (Osorno); "pan lludo, llena cara y culo" (Cisneros) o "pan lludo, arca llena" (Villasarracino); "a falta de pan, buenas son tortas", "no hay pan sin afán", "a quien cuece o masa, no huertes hogaza", "es mejor pan duro que ninguno" y "pan duro, diente agudo" (Amusco); "al hambre, no hay pan duro" (Baltanás); "la

masa y el niño, hasta el verano es frío" y "el pan sin ojos, el queso con ojos, y el vino que salte a los ojos" (Reinoso de Cerrato).

(A recoger este léxico de bastantes de los lugares citados me ayudaron, en 1996, alumnos de enseñanza media con una encuesta de mi elaboración. De otros lo hice yo, o me valí de lo que aparece en publicaciones locales).

Bibliografía

ALVAR, M. *Atlas lingüístico de Castilla y León* (3 v.), Valladolid, Consejería de Educación y Cultura, 1999. (ALCL).

BRAVO VAL, M. *Mil doscientos años de historia de Báscones de Ojeda*. Zaragoza. Librería General, 2003, pp. 65-66.

CALVO DE LAS HERAS, J. M.ª. *Villasarracino*. Navarra, Eunate, 1999, pp. 333-335.

CASARES, J. *Diccionario ideológico de la lengua española*. Barcelona, Gustavo Gili, 1990, 2ª ed. (DILE).

COROMINAS, J. *Diccionario crítico-etimológico de la lengua castellana* (4 v.), Madrid, Gredos, 1974. (DCELC).

GORDALIZA APARICIO, F. R. *Vocabulario palentino etimológico*. Palencia, edición del autor, 2005. (VPE).

HERNÁNDEZ ALONSO, C. (coord.). *Diccionario del castellano tradicional*. Valladolid, Ámbito, 2001. (DCT).

MANRIQUE CAMPILLO, A. *Historia y vida de un pueblo de la Valdavia: Congosto*. Málaga, edición del autor, 2001, pp. 407-409.

MOLINER, M.ª. *Diccionario de uso del español* (2 v.), Madrid, Gredos, 1971. (DUE).

R.A.E. *Diccionario de la Real Academia Española*. Madrid, 2001, vigésimo segunda edición. (DRAE).

SASTRE, E. y ROLLÁN, M. *Palabras para un paisaje. Acercamiento al léxico de Tierra de Campos*. Valladolid, Diputación Provincial de Valladolid, 1989. (PP).

Breves apuntes del molino de mano

Equipo de investigación etnográfica
de la Universidad Popular
de Palencia

La sencillez y utilidad de esta pieza arraiga entre los útiles más antiguos utilizados por el hombre. Es por ello que pretendemos hacer un breve recorrido por la historia de este objeto que ha unido, por su función, a tantas culturas y generaciones.

Tan común en las cocinas tradicionales y hoy en día prácticamente en desuso, se pueden encontrar como objeto de colección, arrinconado en los patios o formando parte de las basas de los pies derechos de madera o de la mampostería de un muro antiguo.

Se define como una pieza pulida y pesada, con superficie plano-cóncava y utilizado para moler manualmente por fricción con otro bloque pétreo[1].

Tipológicamente se observa una evolución de los más antiguos de mortero a los planos, o barquiformes, y a los denominados rotativos.

Se identifica por tanto, por molino de mano, dos piezas complementarias de piedra, cuya función principal es machacar diferentes materiales sólidos. El molino es el elemento fijo de base y la mano o moledera es el móvil con el que se moltura. Los materiales que lo forman serán de piedra resistente a las fracturas como, granitos o dioritas, aunque también se emplearán arenisca, caliza, ofita...; y se buscará mayor dureza y grano fino para la mano del molino[2].

Los molinos más antiguos se conocen como de *mortero paleolítico* y consistirían en una piedra rústica y pesada de base, a veces

Estatuilla egipcia. Mujer moliendo grano.Necrópolis. Saqqara. Museo del Cairo.

Molino de mano. Para moler chocolate. S. XVIII. Museo Etnográfico de Castilla y León. Zamora.

con un pequeño hueco u orificio en su parte superior, donde se depositaría el producto a molturar que se realizaría, bien con un palo de madera o con un canto rodado o piedra de forma alargada.

Posteriormente evolucionaría a los denominados *molinos barquiformes* o *naviformes*, por su semejanza formal a una barca y cuyo funcionamiento será con un movimiento de vaivén. Para la obtención de las piezas del molino, se escogían piedras de una morfología y forma adecuadas, realizando su acabado con un pulimento de la piedra. Para ello se hacía un rozamiento continuado con otra piedra abrasiva, resistente y de difícil fractura[3].

Su principal expansión será con la cultura Neolítica, desde el 7.000 a.C., se tienen testimonios en Jordania. A través del Mediterráneo, llegará a la península a mediados del V milenio de la mano de un profundo cambio social que se experimenta con la sedentarización de la población y la creciente economía agrícola-ganadera.

Son numerosas las piezas de molino que en los diferentes yacimientos arqueológicos neolíticos se encuentran desperdigados por la península[4]. Las huellas de su uso, nos hablan de una abrasión por frotación o dentellado por percusión, incluso de pátinas producidas por gramíneas u otros tubérculos o bien restos de sustancias de óxidos de mineral para la obtención de pigmentos[5].

Del uso masivo y cotidiano de esta pieza durante la edad de los Metales, los atestiguan los numerosos vestigios de las tumbas que la cultura egipcia nos han proporcionado, con una serie de estatuillas cuya finalidad es la producción de ofrendas para el dueño. Generalmente se realizaban en madera poco devastada, arcilla e, incluso, piedra caliza. Entre ellas se observa a algunos sirvientes en actitud de molienda, debido a la creencia mágica de que proporcionarían el alimento necesario en el más allá. De rodillas, inclinadas sobre la piedra de molino barquiforme se aprecia entre sus manos otra pequeña piedra alargada o cilíndrica, la mano de molino, con la que se hacían la abrasión y molienda del grano.

Los molinos también les utilizarían para la molienda de minerales, como la malaquita o la galena con las que elaborarían el khol para pintarse los ojos[6].

Un importante avance de esta pieza llegará a la península de la mano de los pueblos celtas. En nuestro territorio encontramos como referente principal de estos pueblos a los Vacceos. Desde los años 400-500 a.C., que presentan una peculiar ordenación del territorio, entorno a grandes centros sociales. Además de otros rasgos definitorios como la generalización del uso del torno en la cerámica o la fabricación de objetos de hierro, se destaca la introducción del molino circular o rotativo, con el consiguiente abandono del molino de vaivén[7]. Consistía en dos piedras redondas circulares, siendo la superior la que gira alrededor de un eje sobre la inferior. Presenta un agujero central

por donde se vierte el grano que por fricción entre ambas será triturado, obteniendo la harina de una manera más cómoda y eficaz, dada la producción excedentaria que tendrían por el número de cultivos de tierras cerealísticas que se les atribuye.

Sobre estas bases, civilizaciones como la griega o la romana ajustarán nuevos artefactos a los que acoplar la tracción animal, liberando al hombre de esta labor cotidiana, y posteriormente se incorporará la energía hidráulica, con el ingenio de Filón de Bizancio o el arquitecto romano Marco Lucio Vitrubio en el I a.C., con su molino de agua ubicado en una corriente fluvial.

Durante la edad media y prácticamente hasta mediados del siglo pasado, cada municipio castellano por el que pasaba un arroyo al que canalizar, poseía uno o varios molinos para dar servicio a la población. Solían ser de diversos copropietarios que lo heredaban, pues lo adquirieron en tiempos pasados para darles un uso comunal que dirigía una junta o comisión, quien repartía por horas, días o semanas los turnos de molienda de una manera equitativa.

De esta forma la molturación adquiría un tono más especializado, no siendo tan necesario el uso del molino de mano en las casas, sin embargo coexistió con esta molienda al por mayor, para dar salida a productos puntuales y autoservicio de la casa en época de racionamiento y escasez. Así el férreo control estatal durante la guerra y postguerra, con la creación del Servicio Nacional de trigo en 1937, impuso a los labradores y molineros un libro-registro de entradas y salidas de sus producciones, que fue burlado por la población con la molienda individual en molino de mano[8].

Notas

[1] Dra. Giovanna Winchkler. *"Diccionario de uso para la descripción de los objetos líticos en arqueología"*.

[2 y 3] Pedro Jiménez. *"La industria lítica pulimentada"*. Universidad de Alcalá.

[4] Aguirre Sorondo antxon. *"La Molinería y otros ingenios hidráulicos en Euskalerria"*. Munibe antropología. San Sebastián, 1990.

[5] Hallazgo de molino y mano en el yacimiento arqueológico neolítico, Cuevas de la Araña. Málaga.

[6] Estatuillas de Dinastía V.2524-2400. Tumba de Giza 2004. Museo de Bellas Artes de Boston. Estatuilla de madera, Imperio Medio, Museo Arqueológico Nacional de Atenas. Estatuillas de panaderos de Aayut. 1900 a.C., Museo Británico. Mujer moliendo granos, necrópolis de Saqqara. Imperio Antiguo. Museo Egipcio.

[7] G. Sopeña Genzor. V. Ramón Palerm. *"Apiano, los vacceos y la verosimilitud en la historia retórica: precisiones sobre Iberiké"*, pp. 51-54.

[8] Museo de los Molinos. Mazonovo. Taramundi.

Molinos romanos circulares de granito. Museo de Palencia.

Molino barquiforme y volandera. Bronce final Cogotas I. Villaviudas. Museo de Palencia.

Antiguos oficios en La Peña. El capador

Luis Manuel Mediavilla de la Gala
Investigador etnográfico

¡Chiguito que te capo!. Palabras y gesto amenazadores, que tenían la virtud de ahuyentar a los pequeños curiosos, abortando el fisgoneo de la chiquillería. El oficiante, y los adultos, no solían ver con buenos ojos la presencia de los menores, cuando el Capador se disponía a iniciar su tarea; había que mantener aquella operación velada por cierta discreción y, además, los más curiosos se convertían en estorbos, con el consiguiente enfado del menestral.

En *La Peña*, el Capador se llamaba *Oliva*. Pocos conocían su nombre; ni siquiera su tarjeta de visita, en la que únicamente rezaba, con evidente intensión burlesca: *"Oliva/Optimista y mal educado/ Castrejón de la Peña/(Palencia)"*. Ni nombre, ni profesión; no lo necesitaba; Capador, en toda la zona, solo había uno y se llamaba *Oliva*. Y de *Oliva* se contaban cien anécdotas; lenguaraz y ocurrente, se le atribuían otros tantos chascarrillos, rondando siempre el cinismo, cuando no la irreverencia. Sus manos y su lengua, pugnaban por competir en la fama, pues manejaba con sin igual destreza la cuchilleja y la palabra, sin poder llegar a dilucidar, cuál de las dos estaba más afilada. Indudablemente, en este, como en otros casos, el oficio imprimía carácter.

El Oliva que yo conocí, era enormemente popular, tanto personal, como profesionalmente.

Este *Oliva*, fue el último representante de una saga familiar de capadores, que desempeñaron su oficio en la comarca a lo largo de, al menos, tres centurias, pues ya de Nen el siglo XVIII, se cita al *"Castrador Juan de la Oliva, natural del Reyno de Navarra"*, quien percibía treinta

reales en Viduerna y veinticinco en Villalbeto, *"Por rrazon de castrar los ganados maiores y menores que ai en el pueblo"*. Y los *Oliva*, siguen apareciendo en la documentación de todos estos pueblos hasta el siglo XX; un contrato de 1895, nos ilustra sobre los servicios que prestaban estos menestrales, a la vez que confirma lo dicho sobre la pervivencia de la saga familiar:

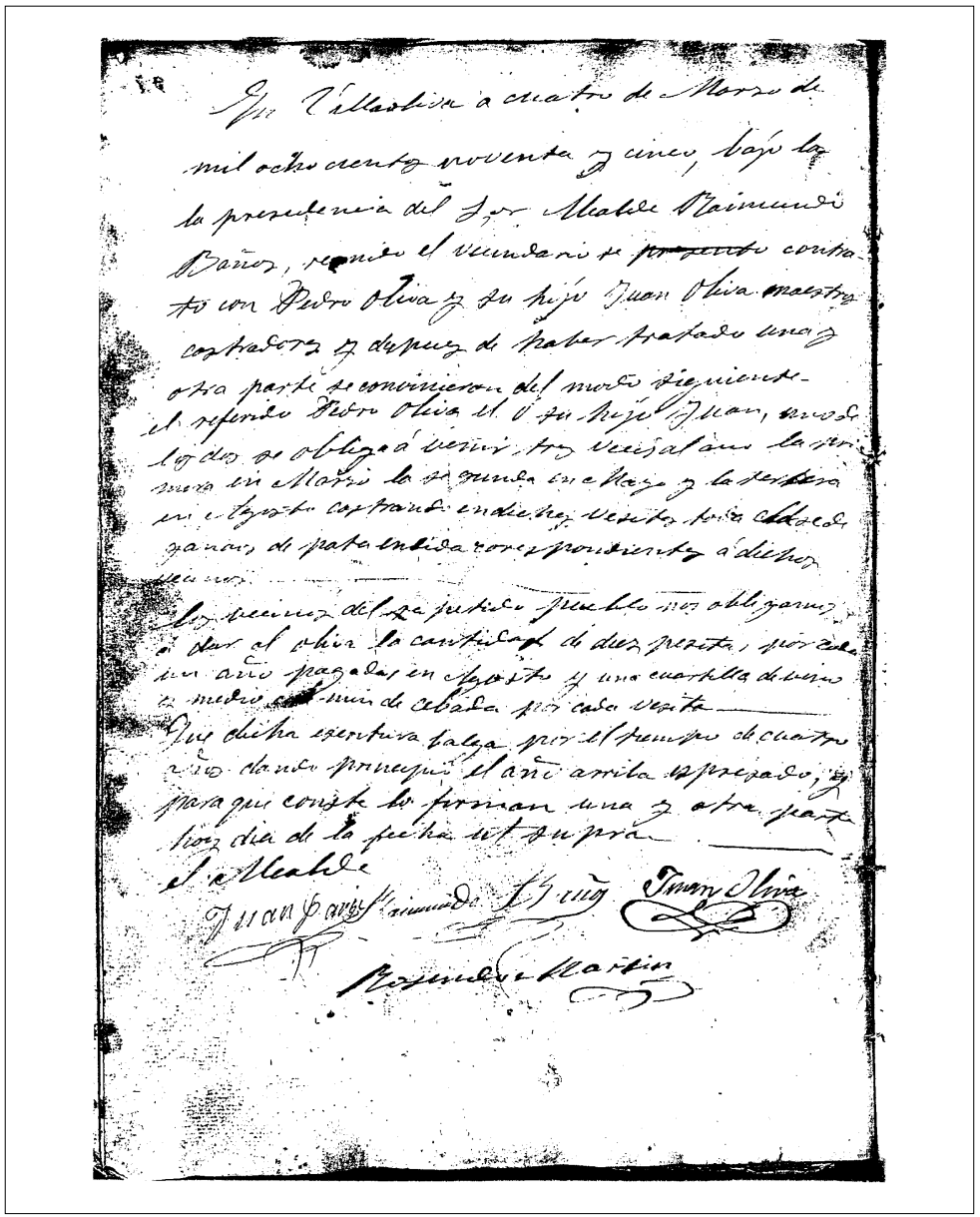
"En Villaoliva, a cuatro de marzo de mil ochocientos noventa y cinco, bajo la presidencia del Sr. Alcalde Raimundo Baños, reunido el vecindario se contrató con Pedro Oliva y su hijo Juan Oliva, maestros castradores y después de haber tratado una y otra parte de convinieron del modo siguiente- El referido Pedro Oliva, el o su hijo Juan, uno de los dos se obliga a venir tres veces al año, la primera en marzo, la segunda en mayo y la tercera en agosto, castrando en dichas visitas toda clase de ganados de pata endida correspondientes a dichos vecinos".

"Los vecinos del repetido pueblo nos obligamos á dar al Oliva la cantidad de diez pesetas por cada un año pagadas en agosto y una cuartilla de vino y medio celemín de cebada por cada visita".

"Que dicha escritura balga por el tiempo de cuatro años, dando principio el año arriba espresado, y para que conste, lo firman una y otra parte hoy día de la fecha ut supra".

Conozco varios contratos más y todos se expresan de forma parecida, con ligeras variantes, salvo en los honorarios, que varían sustancialmente, dependiendo de épocas y circunstancias. Según testimonio recogido de Samuel Hospital, todo era muy distinto en los últimos tiempos de este oficio por nuestros pueblos; el capador cabalgaba en motocicleta, recorriendo los pueblos cada temporada; ya no se estilaba el contrato, realizaba su servicio a la

Contrato de 1895. Maestro Castrador.


En Villaoliva á cuatro de Marzo de mil ochocientos noventa y cinco, bajo la presidencia del Sr. Alcalde Raimundo Baños, reunido el vecindario se contrató con Pedro Oliva y su hijo Juan Oliva maestros castradores y despues de haber tratado una y otra parte se convinieron del modo siguiente- el referido Pedro Oliva el ó su hijo Juan, uno de los dos se obliga á venir tres veces al año la primera en Marzo la segunda en Mayo y la tercera en Agosto castrando en dichas visitas toda clase de ganados de pata endida correspondientes á dichos vecinos.

Los vecinos del repetido pueblo nos obligamos á dar al Oliva la cantidad de diez pesetas por cada un año pagadas en Agosto y una cuartilla de vino y medio celemin de cebada por cada visita.

Que dicha escritura balga por el tiempo de cuatro años dando principio el año arriba espresado, y para que conste lo firman una y otra parte hoy dia de la fecha ut supra.

El Alcalde
Juan Baños
Raimundo Martin
Juan Oliva

demanda y cobraba en dinero cada operación. Cuando llegaba a un pueblo, a veces tocaba un chiflo para advertir de su presencia, como hacían los afiladores, aunque, por lo general, recurría al mozo o alguacil del concejo, quien le guiaba por las casas donde sabía necesitaban sus servicios.

La castración perseguía varios objetivos; por un lado lograr el apaciguamiento de los animales que, privados de los impulsos sexuales, se tornaban más manejables, tanto para el trabajo, como el caso de los bueyes, como para favorecer el cebado, con una mejora sustancial, tanto en el peso, como en la calidad de la carne; incluso se buscaba también la esterilización, para impedir efectos de paternidades indeseadas.

Las especies de ganado que eran sometidas a esta práctica, como recoge el contrato transcrito, eran las de pata hendida: cerdos, corderos y novillos. A los dos primeros, les sujetaba con ayuda de otra persona, mientras que a los últimos, les ataba fuertemente a un árbol o a un poste, de forma que no pudieran mover la cabeza, para evitar cornadas.

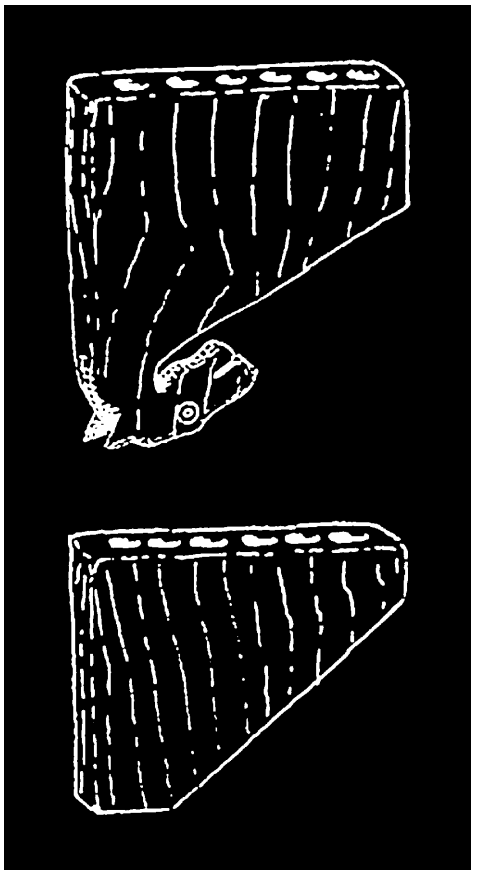
Por lo general, recurría a la torsión de los cordones espermáticos, y en ocasiones, como en el caso de las cerdas, utilizaba una navaja de afeitar, curando la herida con una cucharada de aceite.

Sobre la figura del capador se han escrito páginas muy vivas y expresivas, por tratarse de un personaje muy singular, dentro del ámbito rural. Por ejemplo, los miembros de El Trigarral, hacen una deslumbrante descripción, humana y profesional, en sus recuerdos de la comarca del Arlanza: *"Era el capador, conocedor de consejos, buen trotador de caminos, catador de pan de muchos hornos, cliente de muchas ventas o posadas, animador de muchas tertulias, enderezador de muchos entuertos. Hombre de mucho mundo y mucho trato... Verle actuar era una delicia no siempre abierta a todos: pericia, agilidad de manos, bravura en el dominio y abatimiento de la res, señorío de mando en los que ayudaban. El animal quedaba peor parado, lacio y derrengado, era reducido a mansedumbre...".*

Más descarnados y mordaces, pero no menos realistas, son los versos que le dedica José Bergua, en la Letanía del mal capador; entresaco media docena de ellos:

"Entre vaso, blasfemia y conjuro
revuelve el cunacho
(puñales, tijeras, cordones, mortaja del macho),
y en un santiamén coge, tuerce, taja,
liga, muerde, saja,

"Chiflos de Capador".



quebrando en su mano
lo que Dios con poder soberano
en los hombres baraja."

El *Capador*, una de las figuras más singulares de la Antigua Cultura Rural, ha desparecido, quizás para siempre; sin él, se entiende peor el ser y el significado de aquellas formas de vivir y de trabajar.

Carpinteros de Becerril del Carpio: Fermín Iglesias Gama e hijo

Equipo de investigación etnográfica de la Universidad Popular de Palencia

La localidad norteña de Becerril del Carpio fue y sigue siendo residencia de una interesante y creativa familia de carpinteros tradicionales. Allí encontramos el taller de la empresa Geseke, de Marcelino Iglesias Retenaga, en la que fue casa de su padre, el conocido artesano de la madera Fermín Iglesias Gama. Marcelino honra la memoria de su padre entre gubias y formones, siendo en la actualidad un referente del oficio no solo en nuestra comunidad sino fuera de ella, destacando Alemania, país en el que residió muchos años.

Nos acerca con gran admiración a la figura de su padre fallecido en el 2006, a través de un recorrido por las tallas, mobiliario y artículos de prensa que se conservan en la casa familiar de Becerril del Carpio, pues su primer reportaje le viene de antiguo, de 1969.

Fermín Iglesias, natural de Alar del Rey, trabajó en una cantera. De ahí le quedó el gusto por el trabajo en la piedra, y en los talleres de la Renfe de Valladolid, en los que ya tenía contacto con la madera, pues entre otras labores, montaba vagones de este material. Su hijo le define como *carpintero autodidacta y con una gran afición desde la infancia*.

Por ello dedicaba gran parte de su tiempo libre a cultivar y formarse en su gran ocio, "la ebanistería y la talla creativa", en un pequeño taller improvisado, en sus diferentes casas.

Sin preferencias en el empleo de las maderas, en sus obras se aprecia gran diversidad: desde maderas nobles y resistentes como nogal, roble, fresno, haya, haya alemana...; hasta más ligeras y blandas, como el olmo, cerezo, peral,...; según necesitase su carpintería artística y de restauración.

Las huellas de su trabajo se pueden ver en diferentes pueblos de las comarca. Destacamos la talla de una puerta, en una vivienda particular de Villaescusa de las Torres. Así como la que sería una de sus mejores obras, según su hijo, las andas y estatua de San Pedro en madera de nogal, para el barrio de San Pedro en Barruelo de Santullán.

Hombre profundamente religioso, también realizó, para la parroquia de su pueblo, el altar de la Virgen de la Purísima. Sin embargo, es en la Comarca de la Ojeda donde más trabajo realizó, seguido por el País Vasco, Madrid o Barcelona.

Su obra queda definida, según Marcelino, por el carácter religioso y gustos de su padre, por la talla de tradición románica, sobre ella creaba y reinventaba su obra.

Incansable y con gran entusiasmo, su familia contabiliza que realizó sobre unas 4.800 o 5.000 obras a lo largo de su vida, a las que dotaba de un certificado de obra, de originalidad, donde se comprometían a no repetirla. Recuerda Marcelino, que su primer trabajo remunerado fueron unas perchas, realizadas con cabezas humanas y de animales, y lo compró un marchante italiano.

En su manera de acometer el trabajo, se ve la pericia con la que contaba, pues situaba las figuras sobre la marcha, sin dibujo previo, ni boceto guía. Destaca la gran carga figurativa, tendente al *"horror vacui"* decorativo y gran riqueza de detalles y guiños, algunos de ellos con gran sentido del humor. Su temática, aún siendo preferentemente religiosa con distintos pasajes e interpretaciones bíblicas, también hace recreaciones históricas, presenta bustos de personajes relevantes o literarios, representaciones animalísticas, etc., exentas o aplicadas a la infinidad de tipología mobiliaria.

El acabado de la obra, solía ser al natural, sin pintar, simplemente aplicaba cera a la madera, betún de Judea y un pigmento o anilina. Pues la pintura no deja respirar y envejecer la madera. En todas sus obras se distingue una o más firmas, "FI", en distintos lugares de la pieza. Su rapidez y habilidad, le llevaban a terminar un retablo de buen formato en tres o cuatro días.

Nunca abandonó este artesano la gubia, tallando sus últimas obras casi ciego y sin una pierna. Dejando inacabada su obra el "Cristo de los muertos", en la que solo trabajaba durante la Semana Santa, de tres años distintos. Su familia conoce el gran sueño o satisfacción que no llegó a realizar, tallar un paso completo de Semana Santa para entregárselo a una cofradía.

Su entrega y pasión la compartió con dos de sus hijos y un nieto de 14 años que en la actualidad siguen, bien desde la afición o como oficio, con la artesanía de la carpintería o ebanistería.

Puerta vivienda de Villaescusa de las Torres.

Repostería y Tradición

Raquel Cabeza
Cofundadora Uko

Una de las manifestaciones con más matices culturales de un pueblo, es su gastronomía, con influencias antiguas muy diversas y dónde la tradición oral tiene una marcada importancia, pues ha permitido su conservación y divulgación.

La elaboración de platos dulces es por las circunstancias festivas o de celebración en la que se dan estos productos, un referente en la gastronomía local a reseñar.

Recibir y agasajar con un dulce al recién llegado a la casa es costumbre de antiguo, y por ello en la casa tradicional se solía tener para estas ocasiones y festejos, unos dulces en seco que se guardaban bien en el arcón. Se podían elaborar en casa si se disponía de horno, o bien dar los productos a un panadero-repostero y al cambio, te entregaba la cantidad requerida, o bien comprarlas en un obrador-panadero sin más trueque.

Los ingredientes requeridos son sencillos y comunes en casi todas las recetas de repostería tradicional. Fundamentales eran la harina de trigo, los huevos, la leche, la miel o el azúcar y la manteca de cerdo que era la grasa animal básica para todos los guisos, pues el aceite tenía un precio muy elevado y no estaba al al-

cance de todos, así la matanza anual del cerdo en estas tierras frías con riesgo de aislamiento, les proporcionaba multitud de productos para todo el año. La biodiversidad y riqueza de la zona proporcionaba las mermeladas de frutas silvestres de ráspanos o arándanos, de moras, o de fresas silvestres entre otras, que completarían los elementos a manipular.

En el norte palentino existe una tradición galletera de sobra conocida, en localidades como Alar del Rey, Aguilar de Campoo o Cervera de Pisuerga. Es en esta última localidad dónde se ubica una próspera industria de repostería tradicional, Uko, fundada por la familia de Raquel y Angeluko Cabeza en 1958 y que sigue siendo un referente en la actualidad, pues otras de gran importancia, como la confitería Moral, en la que se hacían rosquillas del ebro, cocadas o bizcochos de soletilla desaparecieron hace tiempo.

Raquel Cabeza, pionera en tiempos difíciles, repostera y fundadora, nos desvela los matices de esta artesanía, a la que dedica su vida con gran entusiasmo.

Siendo la pequeña de la familia y con la idea de emprender un negocio para sus hijos, la madre de Raquel, la encaminó a que fuese a la ciudad de León a aprender el oficio de repostera o galletera. En tan solo dos meses despertó su vocación en el obrador Polo, con la ayuda de todos los operarios que allí trabajaban. Pues era el mejor medio de trasmitir los conocimientos al no existir formación o talleres reglados en esa época. Aprendió a elaborar los famosos Nicanores de Boñar, pero mejoró las proporciones y de allí salió su producto estrella, los Socorritos actuales, también llamados Raquelitos en el Monasterio de San Andrés de Arroyo, comunidad religiosa a la que perteneció cuatro años. Para ello se necesita una importante cantidad de mantequilla de buena calidad, que se bate en su punto y a la que se añade poco a poco la harina y el huevo, para dejarla reposar en el frigo 24 horas. Pasadas estas horas se realizará en un laminado de masa y plancha de mantequilla que se unirán dando el espesor adecuado y reposando nuevamente en la nevera unas horas. Luego se alisa consiguiendo un espesor de unos cuatro milímetros y se da la forma de tira con un rodillo al hojaldre, al que solo se le gira un poquito para que no se desmorone, le dé la forma del lazo y al horno.

Su primera maestra fue su madre, Socorro, de ella aprendió la elaboración de algunos dulces tradicionales como *los sequillos*, con los productos propios de una economía de subsistencia. El matiz de sabores lo marcaban el aliño, el vino blanco o dulce, los anises, los gerejitos o chicharrones y las diferentes esencias.

Algunas de estas pastas eran los *Tortos*, las *Pisuerguinas* o los *Sequillos,* que se hacían con manteca en unos días señalados junto con las migas. Para hacerlo se cortaba en tiras la manteca seca, que se conservaba preferentemente en un lugar fresco y oscuro, se derretía al calor en la caldera de cobre, en la que se echaban también manzanas y cebollas

Raquel Cabeza. Tartas de boda. 1958.

que se impregnaban de un sabor delicioso. Se vigilaba no adquiriese un tono amarillento que cambiaba su sabor y propiedades, después se colaba de los restos del tejido adiposo, los gerejitos, con los que se elaboraban los *Tortos*. De la misma base madre con esencia de anís, se hacían las *Pisuerguinas*.

Destacaba en estas elaboraciones el gran sabor, tanto por la calidad de los ingredientes como por la forma de elaboración al amor de la lumbre, a fuego lento dónde la emulsión se potenciaba.

"Para ser emprendedores hay que tener una gran dosis de ilusión, del tamaño de tú altura y mucho más".

Con estas raíces y su aprendizaje en la actualidad en la fábrica Uko se elaboran más de once productos con sus variedades, como Tortos de almendra y de azúcar, Pisuerguinas, Sequillos, Roscos artesanos, Toribiucas, Socorritos de chocolate y glas o Pastas de té.

En los que el referente de producto artesano requiere la no utilización de colorantes, ni conservantes, ni aditivos, pues al ser un producto seco, su almacenaje es de larga duración. Un importante vínculo une a las personas que forman esta empresa, no solo son lazos familiares los de los fundadores, sino también de gran amistad con los empleados, algunos tras 40 años en el obrador. La mayoría son de la localidad o la comarca, por ser el fin potenciar y dar vitalidad a esta población norteña.

A través de su estudio de mercado, emprenden y ajustan nuevos productos, como las mini toribiuca o las tentaciones que en breve se comercializarán.

Sus productos se distribuyen por la provincia y la comunidad autónoma, además del País Vasco o Madrid, aunque sigue siendo un reto que entren en el mercado nacional, y por ello se van dando pasos importantes, concertando proyectos con cadenas tan importantes como Carrefour, El Corte Inglés, Unialco o Ves.

"Voy a estar dónde creo que debo estar en la vida", la dijo a la madre abadesa en su vida de retiro.

Su secreto parece estar en el entusiasmo y la alegría de hacer lo que a uno le gusta, pues de no haber sido maestra, repetiría en escoger este mismo oficio, tal son las satisfacciones que con él ha tenido. Y su tranquilidad ver en el día a día como sus sobrinas ahijadas siguen el oficio con buen arte.

En la actualidad. su sobrina Esther elabora en su confitería Uko la antigua receta de más de 150 años de tradición, las Rosquillas de Lores. Sus ingredientes son sencillos: aceite, huevos, harina, manteca, azúcar y esencia de anís. Su elaboración enraizada con la festividad de las Candelas, fecha en la que se montaban los ramos o árboles de hierro cargados con unas 80 rosquillas grandes, dos letras de las iniciales de las mayordomas y unas parrillas de San Lorenzo, todo ello de la misma masa de las rosquillas, y se colocaban en el interior de la iglesia, hasta su posterior rifa entre las gentes del pueblo y aledaños, para costear los gastos de la iglesia.

Como en muchas ocasiones, las formas de esta celebración se han perdido, pero no su dulce, *las Rosquillas de Lores*, tan identificativo de esta localidad norteña.

Representación en el románico palentino de la Fídula, Viola o Vihuela de Arco Medieval

Juan Cruz Silva Naveros
Miguel Abad Frutos
Músicos

La Provincia de Palencia cuenta con un patrimonio único en lo que a Románico se refiere. El románico desde su austeridad, posee una escultura asociada a su arquitectura que, además de aspectos artísticos o estéticos, tiene como base la función adoctrinadora con una importante iconografía bíblica, aunque en muchas ocasiones nos informa de las formas de vida y costumbres de la época, modos de vestir u oficios e incluso de los instrumentos musicales de la época. Un canecillo, un capitel o una dovela de un pórtico puede ser un lugar perfecto para encontrar una figura tañendo un instrumento.

Otra vía para acceder a este conocimiento musical lo constituye la literatura medieval, el Arcipreste de Hita, en su *"Libro del Buen Amor"*, nombra muchos de ellos, o las miniaturas de las Cantigas de Alfonso X el Sabio, testimonio fundamental de la música culta, de su acompañamiento instrumental y de los instrumentos empleados.

En la provincia de Palencia a lo largo de su geografía y principalmente en el norte, encontramos gran variedad de instrumentos que nos dejaron esculpidos los maestros, aunque la dureza del clima y el paso de los siglos han sometido a un gran desgaste las figuras, lo que nos impide contemplarlas con toda la riqueza de detalles.

Otro obstáculo para acercarnos tal y como fueron estos instrumentos, es el característico hieratismo escultórico y la desproporción de las figuras que nos aleja de descubrir las dimensiones reales de muchos instrumentos así como de su forma de tocarlos. Destacan por su realismo y expresividad las figuras de la Iglesia de Santiago de Carrión de los Condes.

En la iconografía musical del románico palentino encontramos únicamente instrumentos de cuerda y de viento, en mayor número los primeros, entre los que son más frecuentes los frotados con arco, del tipo de la fídula y el rabel, y los de la familia del salterio, lo que nos habla de una mayor utilización de los mismos.

A continuación ofrecemos una descripción de los instrumentos que hemos encontrado en nuestro estudio, (no dudamos que en nuestra provincia se puedan encontrar más), acompañados de un breve comentario sobre las características generales e historias de los mismos.

Fídula, Viola o Vihuela de Arco Medieval

El nombre proviene del occitano "Viula", del verbo "Viular" cuyo significado es tocar la vihuela, bien sea de mano, uno de los instrumentos del cual procede, o bien de arco, como también ha sido conocido este instrumento.

Aunque la descripción del instrumento está sujeta a múltiples variaciones, podemos decir que se trata de una caja armónica más o menos oval, convexa tanto en su cara superior como inferior, algunas incluso con forma de "8" o con ligeras escotaduras laterales en la parte media de las mismas. Posee un mástil que se va estrechando hacia el clavijero, con o sin diapasón, siendo esta una pieza de madera añadida al mástil sobre la que van las cuerdas.

Iglesia de Revilla de Santullán.

Los oídos de la tabla armónica suelen ser dos, (a excepción del instrumento del canecillo de ***San Martín de Matalbaniega*** que tiene cuatro) colocados a ambos lados del puente con forma de " C", " D" o " B", su disposición y el tamaño, nos hace pensar en la posible existencia de alma en estos instrumentos. El número de cuerdas es una de las características más dadas a la variación, oscila entre tres o cinco.

El cordal va unido a la parte inferior del instrumento por una cuerda, estando las cuerdas unidas a él por el otro lado.

El clavijero puede ser de múltiples formas, oval, pentagonal, lobulado o en forma de hoja, apareciendo las clavijas como botones en la parte superior de este.

Iglesia de Perazancas de Ojeda.

Los arcos utilizados son más largos que los del rabel, su tañido se hacía, originalmente, sobre las piernas, debido a la influencia que la música islámica de dónde se cree originario, posteriormente se tocó sobre brazo u hombro al modo del violín actual.

En la Iglesia parroquial de ***San Andrés en Revilla de Collazos***, utilizan como atril una co-

lumna de unos 65 cm., en perfecto estado de conservación en el que aparece un intérprete tañendo una fídula con un gesto hierático. Del instrumento llama la atención el clavijero y el arco por sus grandes dimensiones, y por sus defectos deja en evidencia que el escultor no lo tuvo delante.

Otro ejemplo se presenta en la ermita de ***Santa Cecilia, en Vallespinoso de Aguilar***, una figura humana con piernas cruzadas tocando una fídula oval, de cinco cuerdas, un clavijero oval-pentagonal desproporcionado, clavijas con forma de botón semiesférica y un arco ligeramente inferior a la longitud del instrumento. Lo que más llama la atención es la postura del individuo que apoya la fídula sobre el hombro y la mano en difícil posición sobre el mástil.

Sin duda uno de los mejor conservados está en la portada de la ***Iglesia de Santiago de Carrión***, en la arquivolta de los oficios, encontramos un instrumentista de fídula en la dovela número 21. Su forma es ovalada, con arco muy dañado, un mastíl que se estrecha hacia el clavijero y sobre él un diapasón que se introduce sobre una caja armónica. Se distinguen cinco cuerdas, cuatro emparejadas dos a dos, que se pulsarían a la vez, y la quinta pulsada por el dedo gordo o por el arco. Bajo las cuerdas estaría el puente y a ambos lados los oídos con forma de media luna cuya disposición hace pensar en la presencia de un alma, y en un antecedente de la violería actual.

Es en la Iglesia de ***San Pedro de Moarves de Ojeda***, donde se encuentran en un capitel del lado izquierdo dos músicos, uno que tañe la fídula y el otro un arpa-salterio, mientras danzan dos bailarinas. Las peculiaridades de la fídula son: forma oval, caja de resonancia muy larga, oídos de media luna o forma de "D", clavijero pentagonal con ángulos redondeados y cinco cuerdas, dos a dos y una de bordón, como el de la Iglesia de Santiago de Carrión. Mejor proporcionada es la fídula que porta al hombro uno de los cuatro músicos representados en la portada de la ***iglesia de la Asunción de Perazancas de Ojeda***. Su caja de resonancia es oval y bien proporcionada con respecto al mástil, clavijero e incluso el arco. Presenta cinco cuerdas, la quinta como bordón lateral, aunque termina en el clavijero como las de dos a dos. Destaca el cordal delgado y redondeado, semejantes a los de las violas y violines actuales.

Iglesia de Moarves de Ojeda.

Aunque muy deteriorada, se puede aun apreciar en la quinta dovela de ***la iglesia de Arenillas de San Pelayo***, los restos de una fídula, dónde se aprecia algo inusual, en el lado lateral de la caja, a modo decorativo se divide en dos alturas.

Por último añadir que al igual que la anterior iglesia, en la de San Martín de Matalbaniega, se distingue a duras penas, tres canecillos con figuras muy deterioradas que tañen sobre su brazo izquierdo tres instrumentos cordófonos de forma ovalada y tocados verticalmente lo que obliga a la mano izquierda a salir de entre las piernas.

Iglesia de Matalbaniega.

La figura del botarga en los Danzantes de Palencia

Carlos del Peso Taranco
Presidente de la Coordinadora de Danzantes de Palencia

Las Danzas de Danzantes de la provincia de Palencia han tenido siempre un marcado papel procesional, vinculadas desde antiguo a las cofradías de nuestro mundo rural. Especialmente abundantes en la comarcas de la Tierra de Campos y El Cerrato (fuera de este ámbito territorial se mantienen las danzas a Nuestra Señora del Valle de Saldaña), han pervivido, desde hace más de 400 años, formadas por ocho danzantes, antiguamente de exclusividad masculina dirigidas por una figura singular: el o la botarga.

Estas figuras directoras de la danza (generalmente danzantes viejos y experimentados) representaban el saber hacer y el saber estar trasmitido por tradición de generación en generación. En su persona se centraba todo el conocimiento del desarrollo de los rituales y repertorios vinculados a las danzas de danzantes. Reciben distintos nombres en las localidades de la provincia: chiborra (Cisneros, Frómista...), botarga (Fuentes de Nava, Becerril...), birria (Villamediana, Cevico de la Torre...), galleta (Ampudia y Meneses de Campos) o birraca (Antigüedad). Generalmente aparece una única figura aunque en Palencia para algunas danzas, se han mantenido dos de ellas (están en activo las dos botargas de Frómista y Cevico de la Torre apareciendo también documentadas para Becerril de Campos o para la danza de la Cofradía de Santiago de Dueñas).

Esta figura del botarga la emparentan, en ocasiones, con los bufones de las comedias italianas (personaje irreverente y transgresor que tan pronto estorba como facilita la danza). Pero son sin duda las tesis de carácter más antropológico las que entroncan la figura del botarga, por sus simbolismos, con las máscaras de invierno propias de los carnavales. Los elementos fustigadores usados para abrir el espacio para la danza y ordenar la misma, castañuelones y tarrañuelas, arrojo de cenizas, tenazas articuladas... son interpretados como herramientas propiciadoras de la fertilidad o como purificadores, más propias de antiguas sociedades que del papel que juegan acompañando a las danzas de danzantes de hoy. Con todo, sí que es posible rastrear en muchos de los rituales elementos fosilizados con una importante carga simbólica.

Para muchos estudiosos, el origen de las danzas de danzantes (tal y como nos han llegado hasta nosotros y al margen de interpretaciones y entronques más antiguos) está vinculado a las procesiones de Corpus Christi, siendo la propia iglesia la que recupera este tipo de personajes paganos (las botargas) transformándolos en símbolos del diablo cristiano, en representación del mal y poniendo estas máscaras demoníacas al servicio de la liturgia cristiana.

Todavía han llegado en la memoria hasta nosotros gran parte de los símbolos relacionados con esos elementos arcaicos: el reparto de ceniza en la antigua Fiesta del Vítor de Santo Tomás (Villamediana), el azote del chiborra (Cisneros) y la botarga (Grijota), el carácter petitorio del botarga de Fuentes de Nava durante la celebración de San Miguelillo, o el chiborra de Frómista repartiendo agua bendita y pidiendo la propina para los danzantes son buenos ejemplos de ello. El pago al galleta ("la robla o corrobla") consistía en avellanas, obleas y en ocasiones alguna cuartilla de vino con el tradicional "sopanvino" para los danzantes.

Otro de los papeles fundamentales del botarga en los rituales de las danzas de danzantes es el de "echar el verso" o los "vivas" a la imagen devocional en un claro papel intercesor entre la comunidad y lo divino. El recitado de los versos es siempre uno de los momentos más emocionantes del ritual de danzantes y pervive todavía en muchas de ellas, Cisneros, Támara de Campos, Villamartín, Fuentes de Nava, Villamediana son algunas de las localidades en las que el director de la danza, enlazando un buen puñado de estrofas desgrana las peticiones de intercesión por los devotos.

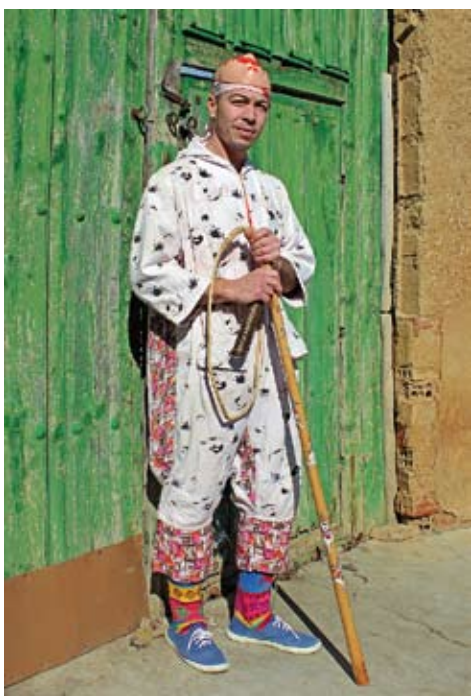
Dirige también los ensayos de la danza a través del canturreo de pequeñas letrillas usadas como recurso nemotécnico, de origen muy diverso: desde temas que hunden sus primeras referencias en la lírica del Siglo de Oro y aún antes, hasta canciones populares o de moda o referentes a conflictos bélicos. En ocasiones, el mismo botarga va eliminando danzantes para afianzar el aprendizaje de las distintas posiciones (panzas y guías) o entorpece la

Birria de Torquemada.

Botarga de Támara.

danza para obligar a los mozos a salir airosos de la misma.

Tiene un importante papel organizativo en las procesiones abriendo el espacio donde se debían desarrollar las danzas, valiéndose para ello de un elemento fustigador para intimidar al personal. Así mismo, ocupa una posición central para las danzas de castañuelas o pasacalles sirviendo de referencia y avanzando o reculando entre las dos filas de danzantes.



Chiborra de Cisneros.

Quizás, uno de los elementos más singulares de las botargas es su indumentaria propia. Esta contrasta con el vestir de los danzantes, especialmente en aquellas cuadrillas vestidas de enagüillas donde predomina el color blanco frente a los tonos estridentes y formas irreverentes del director de la danza.

Los ropajes propios de los directores de la danza suelen repetir distintos esquemas: sacos (piezas enterizas a modo de pelele como los de Cisneros, Frómista o Grijota) o trajes en dos piezas (casacas rematadas con haldetas o levita y calzón) como los de Saldaña, Cevico de la Torre, Támara, Villamediana o Autilla del Pino. Puntualmente aparecen birrias con calzón y bandolera de color al pecho como en Autillo de Campos o Frómista. Y escapando de estos modelos, el birria de la danza de Palenzuela que acompaña a los danzantes de casaca y calzón vestido con enaguas de color (el único en la provincia), pañuelo de seda y gorro.

Los materiales varían en función del nivel adquisitivo de la Cofradía, desde los linos y algodones sencillos (Dueñas) a los brocados, paños e indianas estampadas (Grijota, Tabanera de Cerrato, Torquemada...). Abundan los trajes con los colores contrapeados (amarillo, rojo y verde en Cevico, rojo y azul en Dueñas o en Villamediana) o multicolores cosidos como retazos o agallonados (como el de Cisneros o Becerril). En ocasiones adornados con bordados de aplicación con distintos motivos (estilizados árboles o jarrones como en Grijota o Cevico de la Torre), leyendas irreverentes (como el conocido "besa" en el culo del chiborra de Cisneros) o culebras en las perneras (como en Cevico de la Torre).

Muchas de las botargas suelen cubrir la cabeza con distintos tocados, desde capuchas (que forman parte de las casacas y sacos como en Grijota, Dueñas o Cevico de la Torre), gorros multicolores a juego con los trajes (como en Tabanera de Cerrato, Palenzuela, Autilla del Pino, Támara, Saldaña o Fuentes de Nava donde recibe el nombre de "el barco") o con pañuelo coronil (como en Fuentes, Frómista o Villamediana).

En algunas cuadrillas aprovechando viejas ropas de birrias se han rehecho en trajes de botargas infantiles (es el caso de Fuentes de Nava). Medias de varios colores para remarcar el carácter grotesco del personaje (blanco y negro en Fuentes de Nava, verde y rojo en Cevico, o multicolores en Cisneros) rematan el indumento de los botargas.

Complementando la librea de los botargas, han conservado estos personajes de la danza, elementos, como hemos comentado, que los entroncan con las mascaradas de invierno propias del tiempo de Carnaval: máscaras (como en el caso de Cisneros, Grijota o Becerril), tarrañuela de grandes dimensiones (Villalaco, Frómista o Támara), cornamentas (en las capuchas de la botarga de Cevico de la Torre o en las máscaras de Becerril), esquilas (documentadas en Cevico de la Torre), la tijera o culebra (en Frómista) o elementos restallantes (látigos y varas rematadas de rabos de caballería, vejigas, pellejos de conejo o cordero o pelotas) con un importante simbolismo fálico. No en vano estas "botargas" eran compartidas en muchos casos con las Cofradías de Ánimas (para sus fiestas de carnaval) en algunas localidades de El Cerrato como es el caso de Cevico de la Torre, Antigüedad o Villalobón.

En definitiva, las singulares botargas de los Danzantes de Palencia, por su número conservado (más de 15 localidades) y por los elementos antiguos que aún perviven en sus rituales, conforman un conjunto único en este tipo de patrimonio inmaterial.

Coordinadora de Danzantes de Palencia:
danzantesdepalecia@gmail.com

Descripción etnográfica de las fiestas patronales de San Telmo y San Telmillo en Frómista

César Benito González
Antropólogo

La celebración de las fiestas en honor a San Pedro González Telmo -San Telmo- Patrón de pescadores y navegantes, se remonta al año 1742, cuando San Telmo fue canonizado y las gentes de Frómista salieron a la calle a celebrarlo. Pedro González Telmo nace en Frómista a finales del siglo XII, y fallece en Tuy en 1246. Fue venerado como patrón primeramente en la localidad de Tuy, y ya en 1651, es nombrado Patrón de la villa de Frómista. Es lícito pensar que en ese momento se constituyó la primera Cofradía en honor al ilustre hijo de Frómista, aunque el único documento que se conserva de la fundación de la *Hermandad del Glorioso San Pedro González Telmo* es del año 1819, siendo la actual cofradía heredera de aquella, y, desde entonces, encargada de la organización de los festejos en torno al patrón de la villa. Desde ese momento y de forma continuada

(casi ininterrumpida), se ha mantenido la actividad cofrade, encontrándose la Cofradía en la actualidad en un momento de inflexión importante, en el que se ha multiplicado notablemente el número de cofrades, aceptándose desde el año 2013 la inclusión de mujeres cofrades, en aplicación de los nuevos estatutos aprobados por la Asamblea de la Cofradía, adaptados a la legislación vigente y ratificados por el Obispo de Palencia.

Ciclo festivo

Las fiestas patronales de San Telmo y San Telmillo, son una celebración de fecha móvil, ya que los eventos festivos se hacen coincidir con la Semana Santa. Esto es debido a que la organización de la fiesta, además de la responsabilidad del propio Ayuntamiento, recae en gran medida en la Cofradía de San Pedro González Telmo. Según señalan los estatutos de la Cofradía, en su artículo 8, la **Asamblea General Ordinaria** "se reúne en sesión ordinaria como mínimo una vez al año, **a poder ser y por tradición**, el Domingo de Ramos" (Estatutos Generales. Cofradía San Pedro González Telmo). Esta fecha marca el inicio del ciclo festivo, que viene recogido en el *Manual del Cofrade*, y que detalla los periodos y fechas marcados para la celebración de los acontecimientos festivos que se celebran en torno a la devoción al santo, según se detalla más adelante. Así, según caiga cada año la Semana Santa, así queda establecida la fecha para la celebración de las fiestas patronales, no existiendo motivos suficientemente poderosos para el cambio de fechas.

Una semana después de la celebración de la Asamblea General, concretamente el Domingo de Resurrección, comienza la celebración de la **novena en honor a San Telmo**, que se extiende hasta la Festividad de San Telmo.

"Exhibición de los símbolos de la Cofradía".

El domingo posterior al de Resurrección, se celebra el **Domingo de San Telmo**, cuya expresión más reconocida es la **Procesión Cívica del Ole**. Al día siguiente, lunes, se celebra la **Festividad de San Telmo**, durante la que se desarrollan los principales expresiones religiosas de advocación al santo.

El fin de semana siguiente se celebra **San Telmillo**, con cuyas celebraciones festivas y religiosas se da por concluido el ciclo festivo.

Si tenemos en cuenta todo el ciclo festivo descrito anteriormente de forma somera, se puede decir que las celebraciones y acontecimientos relacionados con las Fiestas de San Telmo abarcan un amplio calendario de 3 semanas de duración.

Calendario

ASAMBLEA GENERAL: La Asamblea General es el órgano para la toma de decisiones sobre las celebraciones y actividades de la Cofradía. Está presidida por el Mayordomo, cargo de carácter anual, el Abad, cuya responsabilidad recae en el párroco de la localidad y el Secretario, cargo electo que da una mayor estabilidad al funcionamiento de la Cofradía. La Asamblea, como hemos dicho, se celebra el

Domingo de Ramos, inmediatamente después de la Misa Mayor.

NOVENA: Se celebra en horario de tarde desde el Domingo de Resurrección, durante 9 días consecutivos, hasta el día de la festividad de San Telmo. Se comienza la celebración con el Santo Rosario y se continúa con la misa y la novena. Destaca a la finalización de la celebración netamente religiosa, la entonación por parte de los cofrades del cántico de "los gozos" en honor al santo; momento emotivo de profundo fervor y comunidad entre los cofrades.

DOMINGO DE SAN TELMO: Después de la Misa Mayor, se procesionan a la parroquia los símbolos de la Cofradía, custodiados durante todo el año en la casa del Mayordomo nombrado el día de San Telmillo del año anterior. A la llegada a la casa del Mayordomo, este ofrece a los cofrades y acompañantes lo que se llama "el refresco del Mayordomo", que ha ido variando en el tiempo según los gustos y posibilidades del momento.

Procesión Cívica del Ole: La fiesta arranca con el encendido del "pipote" por parte del alcalde. A las diez en punto de la noche, avisados por el campanón, que voltea de forma incesante, comienza la procesión en el pórtico de la iglesia, donde se agolpa la multitud a la espera de la salida del Vítor, portado por el Mayordomo y ayudado por los Diputados, que sostienen las cintas del Vítor, y por los Jueces, que portan a su lado las insignias de la Cofradía. Al grito de "¡Viva San Telmo, viva San Telmo!" "¡Esto no es Ole / y el Ole no se quita / porque lo ha puesto / la "Tía Majita !" "¡Viva el Mayordomo!" la procesión avanza por las calles de Frómista, situándose en primer lugar los que bailan el Vítor, frente a él, avanzando de espaldas, para mirarle siempre. Como señala la Cofradía en la octavilla que reparte antes de la celebración de la procesión "La forma correcta de bailarlo (al Vítor) es siempre cara al Vítor, en dirección contraria a la marcha. Nunca empujando ni entorpeciendo el ritmo de la procesión".

Después viene el cuerpo de la procesión, presidido por el Mayordomo, que porta el Vítor, los Diputados y Jueces, dándose el año 2014 la peculiaridad de haber sido la primera ocasión en la que la mujer se ha incorporado a este reconocimiento. Y detrás del Vítor las autoridades locales e invitados. Cierra la procesión la banda de música, que no para de amenizar el recorrido con piezas festivas populares y contemporáneas.

De forma ocasional y espontánea, el grupo que encabeza la procesión bailando al Vítor, detiene su marcha y sienta en corro a los pies del Vítor, para entonar alguno de los "lazos" tradicionales que sirven para acompañar y venerar al Vítor, y para alargar la fiesta. Recientemente la Cofradía, con el fin de asegurar la pervivencia y difusión de los cantos tradicionales, ha recogido en la octavilla a la que he hecho referencia anteriormente la letra de los cánticos que se entonan en ese momento, siendo uno de los más conocidos y utilizados, el de "los pajaritos", llegando a dar nombre a ese momento tan particular.

El desfile festivo discurre por las calles de Frómista en dirección al lugar donde la tradición señala que se encuentra la casa natal de San Telmo, una vivienda sencilla de dos plantas construida en adobe actualmente en estado de ruina. Es en ese lugar donde se congrega la multitud para participar de otro de los momentos más importantes de la fiesta, el conocido **Sermón del Ole**, de carácter satírico y de referencias locales principalmente, que es declamado por la misma persona a lo largo de los años, en base a las sugerencias y aportaciones de las personas del pueblo. Si bien antiguamente se hacía desde la ventana de la casa de San Telmo, con el permiso de sus inquilinos, en la actualidad y dado el estado de la vivienda, se realiza desde lo alto de una grúa para facilitar su disfrute al público allí congregado.

Después del sermón la procesión continúa su lento discurrir hasta su vuelta a la Iglesia de San Pedro, de donde partió unas horas antes.

FESTIVIDAD DE SAN TELMO: se celebra el lunes posterior al Domingo de San Telmo, todavía con el regusto de la fiesta de la noche anterior, y se trata del día de la Fiesta Mayor de la localidad, jornada en la que se desarrollan las principales expresiones religiosas de devoción al Santo. Los actos relacionados con la advocación de la fiesta comienzan al medio día con una procesión religiosa que parte de la

San Telmo.

Paloteo. Imagen: Cofradía de San Telmo de Frómista.

parroquia, encabezada por los músicos (en esta ocasión dulzainas y tamboril) y los danzantes que bailan de espaldas, en el sentido contrario de la marcha, mirando al Vítor que les sigue a continuación, reproduciendo la estructura de la procesión nocturna del día anterior, pero con un carácter más protocolario y religioso. El Vítor es sostenido de nuevo por el Mayordomo, al que acompañan Diputados y Jueces, seguidos a continuación por las autoridades civiles y religiosas, y la imagen barroca de San Telmo, que durante todo el año preside el retablo mayor de la Iglesia de San Pedro, portada por los cofrades. En el tramo final de la procesión los danzantes hacen la danza del paloteo. A la vuelta en la parroquia se celebra la Santa Misa y se venera la reliquia del santo, custodiada en el museo parroquial junto a la patena y la estola del milagro (denominadas así en relación a un acontecimiento milagroso ocurrido con dichos objetos según la narración popular).

SAN TELMILLO: con la celebración de San Telmillo finalizan las celebraciones de las fiestas patronales, así como el ciclo festivo, que comienza de nuevo con el nombramiento de cargos de la Cofradía. San Telmillo se celebra el domingo siguiente a la festividad de San Telmo. Como en el resto de momentos festivos de carácter más religioso, se realiza una procesión de características y estructura similares a la de la festividad de San Telmo. Tras la misa posterior, tiene lugar uno de los momentos más importantes para la Cofradía de San Telmo por su significado en la continuidad de su labor. Se trata del nombramiento de los cargos de la cofradía que están vigentes en las celebraciones del año siguiente.

El **Mayordomo** es el Hermano Mayor de la Cofradía. Su nombramiento es por riguroso orden de antigüedad en la misma y su cargo dura un año. Además de otras funciones dentro de la Cofradía, es el responsable de llevar el Vítor de San Telmo en las procesiones que se celebren en su honor durante las fiestas. También debe dar un "refresco" el día de su nombramiento, así como el Domingo de San Telmillo, para cofrades y autoridades.

El **Secretario** ha sido tradicionalmente figura relevante de la Cofradía, y tiene encomendadas funciones de administración de la misma y de gestor de las cuentas y tesorería, además de su función de levantar acta en las distintas reuniones que se convocan. Este cargo tiene una duración de tres años. Se trata de uno de los cargos estables de la Cofradía, que le otorgan mayor estabilidad y proyección. Según los datos disponibles de los momentos más recientes de la Cofradía, en algunos casos el Secretario ha llegado a ejercer su cargo durante más de 20 años.

Los **Jueces**. Es nombrado **Juez Moderno** el cofrade que será designado como Mayordomo al año siguiente; y será **Juez Antiguo**, el cofrade que durante ese año ha desempeñado el cargo de Mayordomo.

Los **Diputados**, en número de dos y con carácter anual, que son los encargados de llevar las cintas que penden de los extremos del Vítor, junto al Mayordomo. Cargo que por primera vez ha sido ocupado por mujeres.

Los **Criados**, en número de dos y con carácter anual, se encargan de cobrar las cuotas.

El **Estandarte**, de carácter anual, se encarga de llevar el estandarte de la Cofradía en todas las procesiones, actos oficiales y entierros de los hermanos cofrades.

El **Abad**, que es, junto al Secretario, el cargo permanente de la Cofradía, es nombrado por el Obispo Diocesano por un periodo de tres años, y debe ser un sacerdote. El cargo lo ha ostentado en épocas más recientes el párroco de la Iglesia de San Pedro, aunque puede ser representado por cualquier sacerdote reconocido en la localidad. Son sus funciones, oficiar los actos religiosos.

Tras los nombramientos, se procesionan hasta la casa del nuevo mayordomo los símbolos de la cofradía, donde son custodiados hasta la celebración del próximo domingo de San Telmo. Estos símbolos son el Vítor, sendas insignias de Juez, el estandarte y la estampa. Además al Mayordomo el día de su nombramiento se le hace entrega de una medalla grabada con su nombre y el año en el que ejerce el cargo, que lucirá durante las celebraciones de la fiesta para su diferenciación, y a partir de ese momento en años venideros, como señal de distinción y orgullo.

La información recogida en este artículo fue recopilada en parte, durante el trabajo de campo realizado en el mes de abril del año 2014, en el que también se realizaron varias entrevistas a distintos miembros de la Cofradía de San Pedro González Telmo.

Quiero agradecer la disposición y colaboración incondicional de la Cofradía de San Pedro González Telmo, en las figuras de Javier Clemente (miembro de la Comisión Permanente) y Fernando Ruiz (Mayordomo 2014), que me acogieron durante la celebración de sus fiestas y me facilitaron cuanta documentación e información fue necesaria para la realización de dicho trabajo de campo.

Bibliografía

ALONSO PONGA, J. L. *"Rito y sociedad en las comunidades agrícolas y pastoriles de Castilla y León"*. Junta de Castilla y León. 1999.

AA.VV. *"Frómista. La villa del milagro"*. Ediciones Cálamo. Palencia. 2002.

ARROYO PUERTAS, C. *"San Martín de Frómista"*. Ediciones Cálamo. Palencia. 2002.

BLANCO ÁLVARO, C. *"De año y vez. Fiestas populares de Castilla y León"*. Caja España. Valladolid. 1993.

GORDALIZA APARICIO, F. R. *"Historias y leyendas palentinas"*. Ediciones Cálamo. Palencia. 2001.

VALLEJO MOSLARES, L. C. *"Manual del Cofrade. Cofradía de San Pedro González Telmo. Frómista"*. Cofradía de San Pedro González Telmo. Frómista 1996.

Estatutos Generales de la Cofradía de San Pedro González Telmo-Frómista 2013.

Procesión de San Telmo.
Imagen: Cofradía de San Telmo de Frómista.

El día del Ángel de la Guarda

Ascen del Valle

Tras la inactividad y sosiego de los fríos días de invierno en que el vecindario se replegaba en sus hogares o iba a "velar"[1] a casa de los vecinos, la llegada del 1 de marzo, rompía la monotonía cotidiana con la celebración de la fiesta del Santo Ángel de la Guarda. Desde tiempo inmemorial, se cumplía así con una tradición entrañable cargada de añoranzas y recuerdos que por su simplicidad, colmaba de ilusión a grandes y chicos.

Actualmente, los niños y niñas de Ampudia, siguen prolongando tan hermosa costumbre y en la tarde, se dirigen a la pradera del Santuario de la Virgen de Alconada, situado a 3 kilómetros del pueblo, en el paraje que llaman el "Valle de las Fuentes". Tras unos trotes y juegos en el verde tapiz que les ofrece el suelo, los pequeños meriendan lo que es típico de esa fecha y no se debe cambiar: la tortilla, el "tanganillo" y la naranja. Degustar otros alimentos distintos, es rayar en el desarraigo y el olvido.

Costumbre antañona entre amistades y vecinos es el de obsequiarse mutuamente con tan sabrosos manjares. Por eso, fechas antes de la celebración se oye decir: *"Toma estos huevos de gallinas caseras para la tortilla del Día de Ángel"*. Y en los quehaceres de la matanza del cerdo: *"No te olvides de hacer el "tanganillo"[2] para el primero de marzo"*. Y en cuanto al postre: *"Hay que ir a rodar la naranja a la pradera de la Virgen"*. Antiguamente, este era un juego muy divertido para los chiguitos, pues a base de darla volteretas, podían degustar mucho mejor su sabroso jugo.

Cuando el tiempo atmosférico se pone caprichoso y revuelto, no se puede ir a "Alconada". Pero como en esa tarde no pega el merendar en casa, los pequeños, van a una "era"[3]. Y si la lluvia lo impide, se celebra la merienda en casa perdiendo el encanto de disfrutar del aire libre.

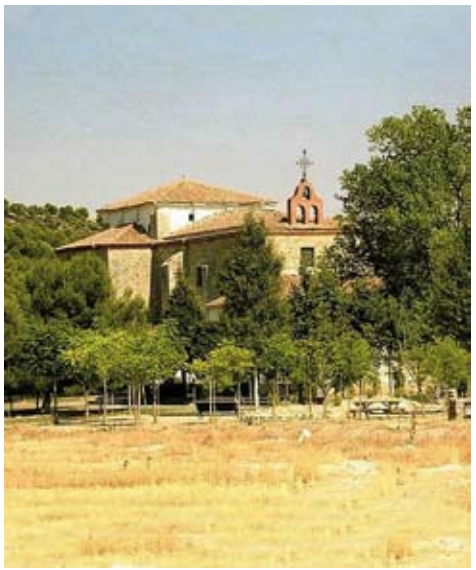
Aunque siempre fue una fiesta infantil, costumbre de antaño era el que las mozas invitaran a los mozos en sus propias casas a merendar al caer la tarde. Actualmente, los chicos y chicas lo celebran en pandillas. Y los mayores, también se reúnen y degustan los típicos manjares.

Con el pretexto de la merienda, fue calando en los pequeños la devoción al Santo Ángel al que se le conocía y veneraba a través de las estampillas devocionales que a los niños se les regalaba. Estas, se inspiraban en el Salmo 90 dónde dice: "*Dios ha dado orden a sus Ángeles para que te guarden en tus caminos"*. De ahí que la iconografía cristiana le representase protegiendo con sus alas y esbelto porte, a un niño y a una niña cuando querían cruzar un arroyuelo o en plena naturaleza junto al acantilado o el precipicio.

También se le mostraba como un bello joven que tomaba de una mano a un muchachito acompañándole en el camino de la vida y con la otra, le señalaba con dulzura el espacio celeste, ratificando así la idea de que el Ángel Custodio, era enviado por Dios a la persona en el mismo momento de su nacimiento *"para que le guarde en la tierra y le guíe al cielo"*, según afirmaba el Catecismo de la Doctrina Cristiana.

Aunque en Ampudia, el 1 de marzo no había celebración de la Misa en la iglesia, ni existió imagen ni cofradía alguna, fue tan intenso el fervor con que arraigó en los corazones infantiles la devoción a este espíritu celestial, que los pequeños le ponían nombre y le invocaban así: *"Juanillo" ó "Pedrillo" ó "Alvarillo" de mi vida, dulce compañía, no me desampares ni de noche ni de día, no me dejes solo que si no me perdería"*. Oración que se rezaba todas las noches al pie de la cama y que hoy afortunadamente, siguen enseñando con mucha ilusión las abuelas a sus nietos.

Campa de la Virgen de Alconada.



El culto al Ángel Guardián, surgió en Rodez (Francia) en el siglo XVI, extendiéndose por todo el mundo católico, lo que dio lugar a la creación de numerosas iglesias y cofradías dedicadas a él[4]. Generalmente estas eligieron como iconografía, la del arcángel San Rafael cuidando y acompañando al joven Tobías, inspirado en el libro de Tobías del Antiguo Testamento.

Quienes más propagaron esta devoción fueron los Jesuítas como educadores que eran de los niños y los jóvenes. Seguro que se inspiraron en las palabras del Maestro cuando estando con sus Apóstoles llamó a un niño y poniéndole en el centro, les dijo: *"El mayor en el Reino de los cielos es el que se hace como este niño". "Guardaos de despreciar a uno de estos pequeñuelos porque yo os digo que sus Ángeles, están continuamente en la presencia de mi Padre"*, (Mateo,18,17,11).

La fiesta del Ángel de la Guarda, realizó en su momento en Ampudia, una labor didáctica y pedagógica admirable. Al contacto con la naturaleza y a punto de despuntar la primavera, se fue entrelazando lo humano y lo divino, el compañerismo, el alimento y el juego y sobre todo la confianza que padres y madres daban a los niños y niñas dejándoles ir solos, sin acompañamiento adulto por la carretera que conduce al Santuario y a la pradera. Esa sensación de libertad, valía un "potosí".

¡Bendito día del Ángel de la Guarda que se sigue prolongando en el tiempo y durante generaciones, sirvió para ahondar en las raíces más profundas de la identidad personal y colectiva ampudiana!

Ilustración laminada nº 14005.
Serie XIV. Edic. Ángel Alemán. Murcia.

Notas

[1] "Velar": Para hacer más llevaderas las largas tardes invernales, se acudía a la casa de los vecinos a jugar a las cartas y a charlar.

[2] "Tanganillo": Chorizillo en forma de medio círculo, como la empuñadura de una cachava que se hace para la merienda del día del Ángel de la Guarda.

[3] "Era": Espacio a las afueras del pueblo en donde en verano, se realizan las faenas de recolección del trigo.

[4] François d'Estaing de Rodez inició este culto al conseguir una bula en 1518 del Papa león XIII, ratificada en 1523 por Clemente VII. La festividad se realizaba el primero de marzo hasta 1853, celebración del Concilio de Reims, en que se cambio al día dos de octubre.

Banco de semillas locales de Amayuelas de Abajo

M.ª José Garre Aparicio
Presidenta de la URPF en Tierra de Campos

Las semillas constituyen la base de la alimentación mundial. Desde hace más de 10.000 años numerosas generaciones de campesinas y campesinos han ido domesticando y seleccionando multitud de cultivos que hoy en día se ven seriamente amenazados por los intereses de un mercado productivista, cuyo fin es el enriquecimiento desmesurado basado en el uso exclusivo de sus semillas desplazando el uso de las de toda la vida.

Ante esta situación, no podíamos quedarnos con los brazos cruzados: desde la Universidad Rural Paulo Freire en Tierra de Campos (URPF) hacemos un trabajo de mantenimiento de semillas de variedades tradicionales (cultivares) para evitar su desaparición y exigimos a nuestro Gobierno el derecho a conservar este tesoro, para que siga siendo un patrimonio de toda la humanidad. Cuando compramos fruta y verduras para nuestros hogares, como consumidores nos podemos cuestionar si serán productos sanos, de dónde vienen, cómo han sido cultivados..., pero rara vez nos preguntamos sobre las semillas que se han utilizado para obtenerlos. Y si somos agricultoras y agricultores a veces solo nos interesa que nos germinen bien y que nos den una buena producción. A veces echamos de menos los sabores, que todavía recordamos de las hortalizas que nuestros abuelos cultivaban en su huerto, mientras nos

comemos un tomate cuya única alegría es el aceite de oliva que le añadimos en la ensalada. Muchos de esos tomates y hortalizas todavía se cultivan, y las semillas de las que proceden las podemos encontrar, bien a través de algunas personas que las siguen usando en sus tierras o bien en los llamados "Bancos de Semillas".

¿Qué es un banco de semillas? El temor a que pudieran desaparecer recursos vegetales, básicos para nuestra alimentación, a consecuencia de desastres naturales, conflictos bélicos, enfermedades o graves inclemencias meteorológicas, hizo que surgieran los Bancos de Germoplasma o bancos de semillas, cuyo principal objetivo es asegurar su perpetuidad. Para ello, se organizaron multitud de prospecciones en busca de este valioso material vegetal en pueblos, aldeas, huertas... Gracias a la donación altruista de campesinos y campesinas, se consiguieron reunir miles de semillas y plantas que, estos bancos públicos de semillas ponen a nuestra disposición.

Pero, lo que constituye una gran riqueza para todos, sirvió para que unos pocos hicieran un uso interesado exclusivamente mercantilista. Algunas corporaciones internacionales relacionadas con la agricultura vieron el filón consistente en coger semillas de los bancos públicos de germoplasma y a partir de ellas conseguir nuevas plantas para poner a la venta sus semillas. Esto no supondría mayor problema si no fuera porque al haber una gran oferta de semilla híbrida en el mercado, que aseguraba altas producciones, la mayor parte de los agricultores dejaron de producir sus propias semillas, desapareciendo una gran parte de cultivos tradicionales. Esta práctica estableció una dependencia casi absoluta de la producción agrícola con las casas de semillas, ya que de los híbridos no se podía obtener nuevas semillas para próximos cultivos. Por si esto fuera poco, hace unos años surgen las semillas transgénicas, que añaden al problema, la desaparición de variedades antiguas por hibridación en campo, y con ello se pone en riesgo la base de toda la alimentación humana, que pasaría, en un futuro no muy lejano a depender exclusivamente de unas pocas multinacionales de las semillas. Ante este panorama, algunos grupos de ecologistas, sindicatos agrarios, colectivos relacionados con el medio rural, universidad y personas a modo particular, deciden movilizarse y buscar soluciones para, si no es posible frenar la gran especulación con este patrimonio, por lo menos evitar la pérdida masiva de semillas tradicionales que muchos campesinos y campesinas todavía cultivan en sus tierras.

Diferentes variedades de tomates.

Pero, ¿por qué son tan importantes las variedades locales frente a los híbridos y los transgénicos? Cada vez somos más las personas que, a la hora de cultivar o consumir alimentos

Polinizando una flor de calabacín.

Interior de palomar utilizado como semillero.

de origen vegetal demandamos unas características entre las que no se encuentra, de forma prioritaria, una alta producción como valor máximo deseado. Actualmente hay excedentes de producto vegetal en nuestros "países ricos" (y no es la productividad precisamente el mayor objetivo de los países empobrecidos con respecto a sus problemas de alimentación; sus problemas son el resultado de una nefasta política esquilmante impuesta desde los países ricos que solo pretende el saqueo permanente de su riqueza). Cada vez son más los consumidores y consumidoras que valoran más los sabores, texturas, aromas... y los hortelanos y hortelanas, una mayor adaptación a las condiciones edáficas y meteorológicas, resistencia natural a plagas y enfermedades e independencia del mercado de semillas. Las variedades tradicionales permiten que, año tras año, guardemos nueva semilla, son portadoras de valores culturales, relacionados con su uso gastronómico o artesanal, arraigados a una comarca, identificando y conformando el paisaje rural. La "cebolla de Palenzuela", el "puerro de Carrión", "la lechuga de Valladolid" o el "tomate de Palencia", son un ejemplo de cultivares adscritos a una zona determinada, con unas características organolépticas y culturales exclusivas. Otro valor importantísimo, fortalecedor de variedades locales y de las relaciones entre agricultores era el intercambio de semillas, práctica prohibida en la actualidad de forma incomprensible, y que suprime uno de los derechos históricos fundamentales de la gente que ha vivido, y sigue viviendo, del trabajo de la tierra, y que son los verdaderos seleccionadores y mejoradores de las semillas, a lo largo de los siglos. El único fin de esta injusticia es favorecer los intereses de las multinacionales comercializadoras de semillas.

Por todo ello se constituye la Red de Semillas "resembrando e intercambiando" dentro del Estado español, formando grupos de trabajo por Comunidades Autónomas y cuyo principal objetivo es evitar la desaparición de los cultivos tradicionales. En Amayuelas de Abajo (Palencia), en la Universidad Rural Paulo Freire en Tierra de Campos, se crea un banco local de semillas vinculado a la red estatal, gestionado íntegramente por esta asociación. A través de varias ferias y donaciones de particulares se consigue reunir una colección de unas 700 semillas de variedades de hortalizas, forrajes, leguminosas, cereales y aromáticas.

Aproximadamente, las dos terceras partes están conservadas en dos neveras a 4ºC, y disponibles para cualquier persona interesada en colaborar en el mantenimiento de estas, a través del cultivo y la obtención de semillas en sus huertos particulares. El resto de ellas forman parte de una exposición permanente dentro de un palomar rehabilitado para tal fin, dentro del municipio. Cada uno de sus nidales alberga, dentro de un tarro de cristal, las semillas de los diferentes cultivares. Al comienzo del año se revisa el listado de semillas y se decide cuáles necesitan ser renovadas antes de que pierdan su poder germinativo. Yendo hacia Amayuelas de Arriba, una de las personas gestoras de la URPF cultiva una huerta de unos 5.000 m^2 (finca Las Gabelas) destinada a producción para venta y a multiplicación de semillas para el banco, por lo cual, la planificación de cultivos debe adecuarse a estos dos aspectos. Para obtener unas buenas semillas, que nos garanticen la continuidad de los cultivares tradicionales, hay que tratar de evitar hibridaciones, por lo que necesitamos un mínimo de formación sobre polinizaciones de plantas hortícolas. Con una polinización controlada nos aseguramos de que las flores reciban solo el polen de otras flores de su misma variedad, aislándolas de los insectos o del viento y haciendo nosotros, en muchas ocasiones, el papel de polinizadores. Un ejemplo sería la calabaza, cultivo que necesita de los insectos para el cuajado de sus frutos. Para conseguir semillas "puras" aislamos las flores hembras y machos o les colocamos un "precinto" la tarde antes de abrir sus pétalos. A la mañana siguiente tomamos las flores machos, cogemos su polen y lo depositamos sobre el estigma de las flores hembras, volviendo a precintar estas últimas y poniendo un marcador para reconocer el fruto una vez alcanzada la madurez. Además de esto, estos cultivos requieren los cuidados correspondientes como cualquier otra planta de la huerta: riegos, escardas, aporcados, tutores... Más adelante, seleccionamos los mejores frutos de las mejores plantas en el momento óptimo de madurez de los mismos, y extraemos, secamos y almacenamos las semillas en unas condiciones lo más óptimas posibles. Cada año son renovados de 50 a 100 cultivares del banco, actualizando la información de su base de datos y quedando a disposición de peticiones de uso de cualquier persona que quiera echar una mano en su multiplicación, contribuyendo con el banco de semillas al mantenimiento de estas variedades, y a que seamos, los ciudadanos y ciudadanas de a pie los que decidamos sobre nuestra alimentación.

Desde la URPF trataremos de seguir adelante con esta labor voluntaria, agradeciendo el apoyo de tantas personas que nos han ayudado a multiplicar estas semillas y sobre todo reconociendo el esfuerzo histórico de todos los hombres y mujeres del medio rural que nos han permitido disponer de este legado de vida.

A todos ellos y ellas: GRACIAS.

Banco de Semillas de la URPF de Amayuelas de Abajo: mariajogarre@yahoo.es

Tomate calibrado.

Conozcamos las plantas medicinales: El Hipérico

Julia Galindo Valiente
Técnico forestal

Hipérico (*Hypericum perforatum L.*)

También conocido como "pericón", hierba de San Juan, hierba de las heridas, corazoncillo.

Los nombres que ha recibido a lo largo de la historia son tan variados como los usos que se le ha dado y hacen referencia a su época de floración, su capacidad de curar heridas o la forma de sus hojas. "El apellido latino *perforatum*" le viene porque las hojas tienen muchos agujeritos que se aprecian al trasluz.

Su aspecto, cómo es, en qué nos debemos fijar para reconocerla o lo que es lo mismo su descripción botánica:

Se trata de una hierba perenne como de un metro de altura (de 25 a 90 cm. de altura), con la base leñosa, tallo ramificado, rojizo. Las hojas pequeñas, de bordes lisos, ovaladas, opuestas (una enfrente de la otra), de color verde claro y **si las miramos al trasluz vemos unos puntitos transparentes que corresponden a pequeñas glándulas**. Las flores son de color amarillo vivo, aparecen reunidas en el extremo de los tallos, tienen cinco pétalos y unos puntitos negros en los bordes. **Esta planta se caracteriza porque al aplastar sus flores amarillas entre nuestros dedos deja un rastro marrón-rojizo**. Florece en junio.

Dónde se cría:

Tenemos muchísimas posibilidades de encontrarla en nuestros paseos, pues cualquier lugar es bueno para el hipérico

Crece en los bordes de los caminos y veredas, setos, bosques, campos secos, pastizales,...

Se cría en cualquier suelo.

Recolección:

Se recogen las sumidades floridas cuando la planta se encuentra en plena floración a finales de junio. Las flores deben secarse y guardarse en un recipiente seco y hermético.

Propiedades, usos y aplicaciones.

Tiene propiedades antidepresivas y es ligeramente sedante y tranquilizante por lo que se utiliza para tratar las depresiones, los terrores nocturnos y la ansiedad.

Se usa, en infusión, para aliviar la acidez gástrica, diarreas, vómitos y para tratar la incontinencia infantil.

SU USO SENSIBILIZA LA PIEL A LA LUZ, POR LO QUE NO SE DEBE EXPONER AL SOL DURANTE SU UTILIZACIÓN.

SE HAN DEMOSTRADO INTERACCIONES DE ESTA PLANTA CON ALGUNOS FÁRMACOS, COMO ANTICONCEPTIVOS ORALES O ANTIDEPRESIVOS.

Por vía externa, en forma de aceite para curar heridas, hematomas, llagas, quemaduras, eczemas, contusiones y acné. Como analgésico combate dolores corporales producidos por reumas, gota, artritis, ciática, lumbalgia...

Elaboración de aceite vegetal de hipérico:

Macerar en aceite de oliva o en aceite de almendras dulces las sumidades floridas de hipérico durante 40 días al sol y al sereno.

En el mes de junio o cuando el hipérico está en plena floración cortamos los ramilletes florales (partes altas del tallo dónde están las flores), los metemos en un tarro de cristal de boca ancha (como mínimo la mitad del tarro de flores o 2/3 partes) y sobre ellos echamos el aceite.

Se tapa el tarro, se mezcla bien todo (evitar burbujas de aire, cubrir toda la planta con el aceite). Se expone a la luz durante 40 días. El contenido adquiere un color rojo intenso.

Se cuela, se reparte en varias botellitas y si estas son de cristal oscuro muchísimo mejor para conservar mejor sus propiedades y a guardar en un armario.

Da muy buen resultado en heridas, hematomas y quemaduras.

Algunas **Propiedades**

- Recuperación de la piel y regeneración de la epidermis.
- Acelera la cicatrización de las heridas y la curación de las quemaduras.
- Masajear la zona lumbar.
- Activa la circulación, desinflama: golpes, heridas.
- Anestésico suave.

PRECAUCIÓN: FOTOSENSIBLE, EVITAR LA EXPOSICIÓN AL SOL TRAS SU APLICACIÓN INMEDIATA.

Hipérico.

MC
El Museo del Cerrato

La Comarca del Cerrato presenta un territorio que se distribuye entre las provincias de Burgos, Palencia y Valladolid. Sus características geográficas le marcan un paisaje de tierras con marcados valles y cerros que fueron habitados desde tiempos prehistóricos, principalmente en las terrazas de sus ríos principales, el Arlanzón y el Pisuerga. Lo forman 88 poblaciones de pequeño tamaño.

El Museo del Cerrato MC, se ubica en la localidad de Baltanás, al encontrarse en nuestra provincia el mayor territorio y disponer de un relevante espacio arquitectónico que es visitado por unas 7.500 personas al año.

La obra se llevó a cabo en 2010 tras una década de negociaciones, e intervinieron la Junta de Castilla y León, Adri-Cerrato y el ayuntamiento de Baltanás.

El conjunto arquitectónico lo forman tres edificios, dos muy intervenidos, respetando sus fachadas de ladrillo de los siglos XIX y XX, y un tercero muy singular, una edificación barroca de 1782, antiguo Hospital-Palacio de Santo Tomás, con un patio interior de gran belleza.

Entre sus espacios museísticos activos se encuentra la Oficina de turismo y la sala de exposiciones temporales, en la que se han expuesto obras de diferentes artistas de Castilla y León.

El centro de dinamización y desarrollo hace un recorrido a través de paneles explicativos y audiovisuales que dan a conocer ***Qué es Cerrato***.

En la ***segunda planta, sita en el edificio modernista de ladrillo,*** se muestra:

- Flora y fauna.
- Arquitectrua popular: chozos, bodegas, colmenares, yeseras, palomares, vivienda tradicional y rupestre.
- Folklore e indumentaria: con un espacio para fiestas y romerías como las danzas de paloteo de Tabanera y Cevico de la Torrre y las Romerías de San Gregorio en Baltanás y Valdesalce en Torquemada, las Sanjuanadas, etc,...
- Las comunicaciones y su modernización, como los caminos reales, pecuarios o el telégrafo óptico.

En el ***Antiguo Hospital-Palacio de Santo Tomás, en planta baja*** se hace un recorrido histórico de

la Comarca, desde la Prehistoria, el Mundo Romano, la Edad Media, Edad Moderna y la Guerra de la Independencia. Destacamos el poblado y la necrópolis medieval en torno a la Iglesia de San Pedro, en el que aparecen más de 900 tumbas y 500 silos. En este yacimiento se recuperan varios sarcófagos de caliza, de muy buena factura de los siglos VIII al XIII.

A todo ello hay que sumar **la colección del Museo Parroquial** con interesante orfebrería religiosa de la Iglesia de San Millán, dónde llama la atención la piezas de la

patrona de Baltanás, la Virgen de Revilla del siglo XIV, robada por Erik el belga y recuperada en Francia para el pueblo, varias Cruces y Custodias del siglo XVI y numerosas tallas procesionales.

En ***la planta superior,*** el Museo alberga una interesante pinacoteca con obras de destacados pintores castellano leoneses costumbristas como Aurelio García Lesmes, Vela Zanetti o Mariano Barbasán. Pintores palentinos como Casado de Alisal, Eugenio Oliva o Germán Calvo y cerrateños como **Pedro Mozos**. A este último, coincidiendo con el centenario de su nacimiento, se le dedica un monográfico en la sala Pinacoteca, reuniendo obras de todas sus etapas pictóricas, prestadas por diversas instituciones y particulares. Con el compromiso de dar a conocer su vida y obra, del que se ha destacado, María Landete su biógrafa, su gran personalidad y formación clásica, por ello fue un gran dibujante y pintor, destacado en los círculos madrileños de la segunda mitad del s.XIX. Entre su temática sobresale la guerra civil y la maternidad. Se pueden admirar obras "La escena marroquí" o "Escena junto al río" (1936), "Los trabajos y los días" (1954) o "El Cafetín" (1970).

Parte de la obra se expone en el Ayuntamiento de su localidad natal, Herrera de Valdecañas. La exposición está prevista hasta septiembre de 2015.

La Empresa encargada de la gestión es **Turismo Cerrato S.L.**, que además es la que está llevando a cabo la dinamización de la Comarca a través de rutas y actividades relacionadas con el teatro, la música, la presentación de libros, etc.

Entre las rutas que proponen se aúnan aspectos etnográficos, de naturaleza, paisaje y patrimonio.

Patrimonio histórico-artístico en Baltanás, Dueñas, Vertavillo, Palenzuela, Villamediana y Astudillo. Así como la restauración que está llevando a cabo la Fundación Siro

en el Monasterio Premostratense de San Pelayo de Cevico Navero. Naturaleza, ornitología y paisaje con cañadas, caminos reales rodeados de enebros y sabinas en Antigüedad, Cevico Navero, Dueñas o Villaconancio entre otros. Patrimonio Etnográfico en los Barrios de bodegas y chozos de Baltanás, Torquemada, Cevico Navero, Astudillo o Dueñas; Yeseras en Hornillos de Cerrato, Valdeolmillos, o Villamediana; Viviendas rupestres en Alba de Cerrato, Tariego o Cevico Navero.

El Museo es un referente de la comarca que pretende visualizar y dinamizar, trasmitiéndonos un exhaustivo conocimiento de la misma de su pasado y su presente.

Exposición

Patrimonio en Danza

Desde el lunes 23 de febrero hasta el 5 de abril de 2015, se ha podido disfrutar en la Sala de Cultura de la Diputación de Palencia de la Plaza Abilio Calderón de una muestra expositiva sobre uno de los más importantes exponentes del patrimonio inmaterial de la provincia: las Danzas de Danzantes. Esta iniciativa ha buscado la puesta en valor y la visibilidad de este singular acervo etnográfico, para el que la institución provincial ha solicitado la declaración de Bien de Interés Cultural. La exposición, comisariada por el etnógrafo Carlos Porro en colaboración de la Coordinadora de Danzantes de Palencia, ha sido posible gracias al patrocinio de la propia Diputación Provincial y a la aportación de piezas y documentos de colecciones particulares, Ayuntamientos, Cofradías, Cuadrillas de Danzantes, Parroquias, Músicos, Archivos, Museos y Asociaciones Culturales de los más de 30 pueblos que han participado en la cesión de los distintos elementos que se exhiben, en total más de 150 piezas.

La danza de danzantes, ejecutada en grupo, enmarcada en un ritual, con coreografías e indumentarias propias y generalmente ejecutadas solo por hombres, ha tenido siempre un destacado papel procesional, estando vinculadas desde antiguo a las cofradías de nuestro mundo rural. La riqueza de sus elementos y la conservación de sus ritos hacen que se concentre en la geografía provincial uno de los conjuntos más importantes de la Península. Los Danzantes de Palencia tienen ritos complejos, no hay dos danzas iguales y dentro de su repertorio se incluyen además de las danzas de palos o paloteos, las danzas procesionales, trenzados de cintas, pasacalles de autoridades, versos, autos teatrales, músicas propias, indumentarias y un sinfín de singularidades que los convierten en un patrimonio único.

Dentro de los distintos elementos de la danza destaca, por su carácter, la indumentaria, conservándose en Palencia dos tipologías diferenciadas. La más común, repite las libreas más abundantes en el resto de la Península, donde destacan las enagüillas (de distintas formas y maneras) que junto con el encintado simbólico y otros elementos como pañuelos, sombreros o mandiletes dan empaque a los danzantes. Menos abundante es el vestir de casaca y calzón de telas ricas (sedas labradas o indianas) que ha quedado relegado a unas

pocas y singulares cuadrillas del sur provincial (Grijota, Villalobón, Dueñas, Palenzuela, Tabanera, Villamediana o Torquemada).

La danza compuesta generalmente por ocho danzantes y un director (que recibe distintos nombres: birria, galleta, botarga, chiborra,... según la localidad, con vestir colorista por demás) ejecutan su repertorio para dar realce a la fiesta del titular de la Cofradía y, en menor medida, aparecen vinculadas a otros eventos (bodas, agasajo de autoridades,...). En cuanto al acompañamiento musical de las danzas de danzantes, hasta finales del siglo XIX fueron acompañadas por el tamboritero que, en una misma persona, ejecutaba las danzas al son de la flauta de tres agujeros y el tamboril. Este instrumentista perduró hasta la década de los años 40 en las danzas de Villamediana y Palencia capital (donde se mantuvo vinculado a los danzantes de La Puebla). La gran mayoría de danzas sustituyeron al tamboritero por el dulzainero desde principios del siglo XX, siendo actualmente el acompañamiento habitual de las mismas. Las Danzas de Danzantes acompañan fiestas únicas en la provincia como son el Corpus de Cevico de la Torre, las fiestas de San Telmo de Frómista, la Virgen del Valle de Saldaña, la romería de Nuestra Señora de Alconada de Ampudia, Valdesalce en Torquemada o las fiestas de la Virgen del Castillo con sus danzantes y chiborra en Cisneros.

La muestra se ha repartido en distintos espacios donde se ha hecho hincapié en el papel de las cofradías y sus símbolos en el mundo rural, el espacio geográfico y temporal de la danza de danzantes, los instrumentos musicales y la documentación escrita, los autos teatrales y especialmente, la indumentaria de la danza y los botargas con una importante muestra del vestir de la danza de danzantes. Vitrinas, paredes y maniquís acogen las piezas acompañadas por un importante fondo documental gráfico donde destacan fotografías desde principios del siglo XX hasta nuestros días. En definitiva, la muestra ha supuesto una ocasión única para conocer la riqueza etnográfica de la provincia, constituyendo el primer ejemplo en Castilla y León de muestra monográfica dedicada a las danzas de danzantes.

El patrimonio cultural inmaterial de Castilla y León.

Propuestas para un atlas etnográfico

Luis Díaz Viana (CSIC)
Dámaso Javier Vicente Blanco (UVa)

En reunión celebrada el 17 de octubre de 2003 en París, la Conferencia General de la UNESCO aprobó una serie de medidas dentro de la denominada Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial que incluyen el conocimiento, mediante los pertinentes inventarios, de dicho patrimonio, así como el fomento del respeto, sensibilización y cooperación internacionales respecto al mismo. En la convención citada, se considera como patrimonio inmaterial a un conjunto de rasgos culturales entendidos habitualmente como "etnológicos": *"Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana* (art. 2º.1).

Esta Convención de la UNESCO fue ratificada por el Estado Español el 25 de octubre de 2006, elaborándose con posterioridad un Plan Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial que aprobaría el Consejo de Patrimonio Histórico en octubre de 2011. Pero, aunque en Europa, en general, y en España, en particular, se han ido acordando y disponiendo tales marcos legislativos y normativos que plasmaban esa orientación de la UNESCO, es mucho todavía y, en algunos casos, *casi todo* lo que en el terreno práctico queda por hacer tanto en el plano nacional como autonómico. Y, sin embargo, parece fundamental que tal patrimonio sea conocido y "puesto en valor" en cuanto a recurso económico y turístico, además de como factor privilegiado de cohesión interregional, estatal y europea. Pues el planteamiento de la Convención citada supone un giro antropológico en las políticas de patrimonio que incentiva y favorece aspectos a menudo desdeñados de las culturas, reconociendo el interés de las especificidades y la importancia de técnicas o saberes que pasaban casi desapercibidos por comunes y cotidianos. El CSIC, que mantuvo viva durante años la más antigua, académica y genuina línea de investigación en los estudios etnológicos españoles, impulsó ya en los años 90 un proyecto pionero en este sentido, que dirigió D. Julio Caro Baroja, y del que aquí vamos a proponer constituiría -en cierto modo- una continuación y desarrollo parcial de él, en el planteamiento y no pocos aspectos. El proyecto mencionado, de cuyo equipo de investigación formó parte Luis Díaz, culminó en una publicación colectiva, titulada *Etnología de las Comunidades Autónomas* (1996), que vino a convertirse en referencia y punto de partida para los diversos trabajos que se acometerían -después- en algunas Comunidades Autónomas teniendo como eje vertebrador la etnografía.

Viniendo ya a nuestra Comunidad Autónoma, en la programación de la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León correspondiente a la legislatura 2011-2015, se incluye un Programa de investigación y desarrollo para la elaboración de una Carta del Patrimonio Oral e Inmaterial en Castilla y León, en el que se recopilen e interrelacionen todos los aspectos conceptuales relativos a

expresiones y manifestaciones de tradición oral, rituales y manifestaciones festivas, actividades, oficios y conocimientos. Y en el Plan del Patrimonio Histórico de Castilla y León vigente, se halla incorporado ya un Plan Sectorial de Patrimonio Etnológico e Inmaterial. Este contexto propicia, sin duda, la colaboración con la Administración Autonómica en tareas de investigación antropológica "sobre el terreno" que precisan de profesionales y centros especializados.

Fue por todo ello que los abajo firmantes decidimos impulsar desde 2013 un Proyecto de investigación y editorial a realizar en el Instituto de Estudios Europeos de la Universidad de Valladolid (UVA) en colaboración con la Asociación de Antropología de Castilla y León, perteneciente a la Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español (FAEE), miembros del Servicio de Etnografía de la Dirección General de Patrimonio de la Consejería de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León y el CSIC, así como con investigadores de distintas universidades españolas y extranjeras. Tanto la coordinación de las tareas que se llevarían a cabo como las observaciones, entrevistas, trabajos de campo y archivo, más el cotejo y centralización de la documentación generada solo puede hacerse desde un centro de investigación con implantación en Castilla y León que, a su vez, mantenga conexiones en el ámbito europeo e internacional, y el Instituto de Estudios Europeos de la Universidad de Valladolid pareció la institución más adecuada en este sentido.

En coincidencia con ese propósito, se empezó a impartir un curso de formación desde el Instituto de Estudios Europeos que formara tanto a los antropólogos, historiadores y licenciados de distintas disciplinas que decidieran dedicarse al estudio del patrimonio cultural inmaterial de Castilla y León como a técnicos que pudieran gestionarlo; y ello no solo desde el sector público sino también través de empresas e iniciativas privadas.

Pues, si bien toda cultura en su conjunto está integrada por un complejo entramado de normas, prácticas, rituales, relaciones sociales internas y externas, conocimientos y saberes íntimamente relacionados que nunca resulta sencillo desligar, se imponía facilitar -a través de dicho curso- la identificación de estas múltiples facetas mediante la ordenación y clasificación de la información obtenida en el trabajo de campo etnográfico. Tras un primer año en que el curso se impartió de manera presencial, ha pasado en 2014 a impartirse en formato On-Line. Además, se planteó desde el principio una colaboración tendente a la elaboración de una publicación de referencia entre la Dirección General de Patrimonio de la Junta, El Instituto de Estudios Europeos de la Universidad de Valladolid (UVa) y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Tal propuesta se encuentra en una fase ya bastante adelantada, habiendo consistido la tarea desarrollada hasta el momento en la realización, también dentro del Instituto de Estudios Europeos de la Universidad de Valladolid (UVA), de un "Estudio de ámbitos temáticos, criterios, pautas de análisis y documentación del patrimonio cultural inmaterial", encargado desde la Dirección General de Patrimonio Cultural por la Junta de Castilla y León. El mencionado estudio e informe previo ha sido coordinado por Luis Díaz y el Profesor de Derecho de la UVa Dámaso Javier Vicente Blanco y llevado a cabo en colaboración con las instituciones ya apuntadas y los investigadores que luego se especificarán. Es a partir de estos materiales que ahora se propone la elaboración de un volumen que sirva tanto a los propósitos de Atlas Etnográfico como de Catálogo Etnológico de Castilla y León. En este sentido, cabe destacar que el material producido por profesores en el tiempo de funcionamiento del Curso, que en el periodo de 2014-2015 se celebra en formato *On Line*, ya se está archivando en una Aplicación del Campus Virtual de la UVa; y que de ahí derivarán también los textos y demás documentación que con el título de *Patrimonio cultural inmaterial de Castilla y León* han de ser publicados dentro de la Colección "De Acá y de Allá". Fuentes Etnográficas del CSIC.

De memoria:
Cancionero Festivo
del Cerrato Palentino

Miguel Franco García

El Cancionero festivo del Cerrato Palentino es una obra editada gracias a la financiación del grupo de desarrollo ADRI Cerrato y coordinada por el equipo de la Universidad Popular de Palencia. El mismo volumen recoge además un cd con una selección de temas producidos para esta ocasión y que son un magnífico ejemplo del valor actual del bagaje que la tradición oral ha ido incorporando a la cultura de los pueblos y las gentes del Cerrato Palentino.

La obra arranca con un estudio somero sobre el sentido de lo festivo en la cultura cerrateña y los rasgos que la conectan y a la vez la diferencian de comarcas y de tradiciones parejas. La convivencia de los itinerarios anuales y vitales en el calendario festivo (que se analizan por separado) de los pueblos objeto de estudio hace que aflore un panorama absolutamente variado y rico de tradición y folklore cuya conservación y difusión es el verdadero objetivo de esta obra.

No es pues un recorrido ortodoxo o académico por el folklore sino más bien una recopilación de experiencias del autor que acaba siendo exhaustivo no tanto por una pretensión enciclopédica sino por la necesidad de transmitir al lector, escuchante o al músico que interprete las canciones el valor intrínseco de cada partitura, de cada letra y de la huella que ha dejado en la memoria de cada uno de los pueblos del Cerrato.

La segunda parte del libro es la que toma forma de cancionero más al uso. Un total de 193 partituras constituyen el núcleo de este trabajo. Estas partituras tienen como objetivo ser instrumento de divulgación que llegue a colegios, asociaciones, grupos y cualesquiera otros con el fin de que la música que contienen sea conocida en interpretada con los medios que cada uno tenga a su alcance.

Finalmente el disco de audio que acompaña a la obra impresa es un trabajo de recopilación, selección y edición musical de alta calidad que muestra bien a las claras la vocación con la que se elabora el cancionero: no es una búsqueda historicista de la “pureza” musical, no es un anaquel en el que se diseca la tradición para hacerla comprensible solo para un grupo de eruditos... Es un instrumento vivo con el que se pretende rescatar el mundo de emociones y de vivencias en el que verdaderamente surgió esta tradición que ahora se estudia. Es una propuesta “festiva” que evoca noches y días de juerga, de religiosidad y esperanzas, de picardía y hormonas, de vino y matanza.

La pregunta que queda en el aire es ¿Podemos permitirnos el lujo de perder estas joyas sin ofrecer al menos un poco de resistencia?. En un mundo que construye la globalidad aniquilando las particularidades de las culturas locales ¿no es más lógico construir esa globalidad con la riqueza que cada una de ellas tiene que aportar?. Este es el trabajo en el que hay que perseverar y esta obra pone su particular grano de arena.

La dulzaina en la Tierra de Campos palentina

José María Silva
Juan Cruz Silva
Patricia Melero

Un libro para preservar el patrimonio musical de la Tierra de Campos

"La Dulzaina en la Tierra de Campos palentina" es una publicación del Ayuntamiento de Villaumbrales con la que pretende dejar constancia de la importancia y la presencia de este instrumento en la comarca, a través de las partituras recogidas y del repertorio de sus intérpretes.

La localidad palentina de Villaumbrales ha contado desde hace años entre sus vecinos con un importante grupo de dulzaineros. Esta circunstancia explica que del Ayuntamiento del municipio partiera la idea de plasmar en un libro la música de la comarca, con la idea de que pudiera perdurar en el tiempo.

La idea se puso en marcha a través del músico **José María Silva, que trabajó durante meses en la documentación de un libro** que ha visto modificar su proyecto original debido al repentino fallecimiento del folclorista. Junto a él, firman en trabajo su hermano Juan Cruz Silva y la periodista Patricia Melero.

El libro, que se ha editado gracias a **Araduey, destaca por una selección de más 70 partituras, muchas de ellas inéditas, y las grabaciones sonoras de algunas de esas piezas a cargo de los Dulzaineros de Campos**. Se han transcrito las melodías que recogieron de los viejos músicos con la intención de dejar un material que se puedainterpretar, estudiar y reproducir por las nuevas generaciones de dulzaineros.

El resto el trabajo se compone de una parte escrita sobre la historia, la evolución, los intérpretes y los constructores de dulzaina en la comarca y un curioso estudio sobre el origen poco conocido del pito castellano. También se ha incluido una serie de fotografías recuperadas de archivos, colecciones y a través de los familiares de los propios músicos.

Agenda

MUSEO ETNOGRÁFICO DE CASTILLA Y LEÓN

Sarmiento, s/n. 49004. Zamora.
www.museo-etnografico.com
Tf. 980 531 708

ACTIVIDADES

Exposición Temporal

Las Artes de la América latina de los siglos XVI, XVII y XVIII representan un complejo mosaico de influencias, culturas y visiones estéticas. **DESDE** las múltiples técnicas de las artes decorativas hasta los maestros de la pintura se organizan toda una serie de grandes corrientes y estilos que conforman un diverso y apasionante tapiz de tradiciones autóctonas, influencias europeas y asiáticas, junto con las más interesantes reinterpretaciones religiosas, culturales y estéticas.

Conferencias:

Museo Etnográfico y Agrupación Belenista "La Morana":

Día 27 de mayo a las 20:00 h.
"La pandereta tradicional en Zamora".
Taller de la Asociación Belenista.

Día 28 de mayo a las 19:00 h.
"Los tintes naturales en la indumentaria tradicional de Zamora".
Ángela Álvarez Delgado.

Día 29 de mayo a las 19:00 h.
"Los secretos de arcón de una alcaldesa".
Juan Alberto de Lucas Martín.

Día 5 de junio a las 19:00 h.
"Pompa y ceremonia: la fiesta del Corpus en la Zamora siglos XVII al XIX".
José-Andrés Casquero Fernández.

Cuentas tú cuento yo:

Día 2 de mayo, 12:00 h. y 13:00 h.
Marta Escudero,
"Canasta de Cuentos".

Día 30 de mayo, 12:00 h. y 13:00 h.
Patricia Picazo,
"Bosque de Cuentos".

Día 20 de junio
Charo Jaular, "La princesa que quería volar con las palabras".

PUBLICACIONES

Revista bimensual *"Pendón por Pendón"*. De la Asociación cultural "Pendones del Reino de León".

Para comunicar y divulgar los diversos pendones concejiles del antiguo Reino de León, sumando la identidad de cada lugar, costumbres, tradiciones, historia e intrahistoria.

MUSEO ETNOGRÁFICO DE RIAÑO

www.mriano.com

En abril inauguró una sección a los zancos, sistema para vadear los ríos y los personajes que los utilizaron.

MUSEO DEL TRAJE

Avda. Juan de Herrera, 2. Madrid.
www. museodeltraje.mcu.es.
Información 915 504 708

Exposición temporal

16 abril a 20 de septiembre.

"Jaulas Doradas"
Elvira González

Mediante una cuidada selección de piezas de indumentaria femenina de la colección del Museo, en combinación con prendas interiores, se ponen de manifiesto los momentos más singulares de la configuración de la silueta, constreñida y enjaulada, que predominó en la imagen y estética de la mujer del siglo XIX. Elvira González. Comisaria.

Taller, todos los miércoles a las 12:00 h., de abril a junio.

"De Pascuas a Ramos, vivencias de antaño".

Las cuatro estaciones del año nos muestran un calendario rico en saberes populares relacionados con las labores del campo, festividades, refranes, trajes populares, etc. En este taller trabajamos los recuerdos de un mundo rural no tan lejano y no tan presente en la actualidad.

EDITA

COORDINA