

temis

de antropología
aragonesa

N.º 25



**XL ANIVERSARIO
DEL INSTITUTO
ARAGONÉS DE
ANTROPOLOGÍA**

instituto aragonés de antropología

temas

de antropología
aragonesa

Nº 25

instituto aragonés de antropología

Con la colaboración de



Prensas Universitarias de Zaragoza

temas

de antropología
aragonesa

Revista anual del Instituto Aragonés de Antropología
Zaragoza, 2019

Presidente IAA: Ángel Ramón Sancho Abella

Secretario IAA: Mariano Ibeas Gutiérrez

Tesorero: José Carlos Sancho Ezquerro

Dirección revista:

Ángel Gari Lacruz

M^a Elisa Sánchez Sanz

Secretaría Técnica:

Isabel García Ballarín

Diseño del logotipo: José Luis Giménez Cerezo

Los originales deberán dirigirse a: Secretaría Técnica de Temas de Antropología Aragonesa, Domingo Miral, 4, Ed. de Servicios, Univ. de Zaragoza, E-50009 Zaragoza. E-mail: iaa@antropologiaaragonesa.org.

Queda prohibida la reproducción de cualquier material de la revista por cualquier método conocido o por conocer.

La revista no se hace responsable de las opiniones vertidas en los artículos.

I.S.S.N.: 0212-5552

Depósito Legal: Z 891-1983

Fecha de impresión: mayo de 2020

Cometa, S. A. – Ctra. Castellón, km 3,400 – Zaragoza

ÍNDICE

40 Años de la historia del Instituto Aragonés de Antropología, por Ángel R. Sancho Abella	5
Las migraciones golondrina en el sistema económico tradicional del Pirineo occidental: el caso de la fabricación de alparga- tas en Mauléon, por Antonio Jesús Gorría Ipas	21
Las Fiestas de Graus. Una puerta al tiempo más allá del tiempo, por Josefina Roma Riu	53
Cocina tradicional aragonesa; su demolición, por Francisco Abad Alegría	75
El mito griego de Progne y Filomela en la tradición popular cris- tianizada: Su variante antropológica en Mora de Rubielos (Teruel), por Raúl Francisco Sebastián Solanes	131
La Historia Oral de las monjas del Real Monasterio de Sijena, por J. J. Nieto Callén	153
Nuevos hallazgos del patrimonio musical ansotano, por Roberto Anadón Mamés y Ana Isabel Serrano Osanz	203
“ <i>Como pajaritos...</i> ” Fruticultura, migración y género en los enclaves rurales del río Cinca, por Beatriz Ródenas Cerezo	249
O <i>Romance de Marijuana</i> e otros fragmentos de literatura de tradición oral en aragonés recopilados en Blecua (Foya de Uesca), por Jusep Raúl Usón	279
Publicaciones del Instituto Aragonés de Antropología.....	297

40 AÑOS DE LA HISTORIA DEL INSTITUTO ARAGONÉS DE ANTROPOLOGÍA

ÁNGEL R. SANCHO ABELLA
Presidente del IAA

El Instituto Aragonés de Antropología (IAA) nace y se constituye en Huesca en 1979 como consecuencia del I Congreso Aragonés de Antropología celebrado en Tarazona en septiembre de ese mismo año. En 1990 traslada su sede de Huesca a Zaragoza, ubicándose desde 1993 en la Universidad de Zaragoza, entidad con la que firmó un convenio de colaboración en 1995 y uno nuevo que se acaba de firmar en 2019. Estos más de 40 años de historia, nos deben permitir realizar una reflexión para mirar con perspectiva el camino recorrido hasta ahora y poder sacar conclusiones que nos sirvan de cara al futuro. En una primera fase se impulsaron campañas para realizar encuestas, repertorios bibliográficos, fotográficos, conferencias y potenciación de investigaciones.

CANALES DE COORDINACIÓN, COLABORACIÓN E INTERCAMBIO

Como entidad dedicada a la Antropología, se ha coordinado y ha formado parte de la Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español (FAAEE) como representante e interlocutor de la comunidad autónoma de Aragón.

Se han establecido canales fluidos de colaboración con instituciones que intervienen en el territorio aragonés, y que coinciden con los ámbitos de intervención del IAA, entre otros el Instituto de Estudios Altoaragoneses, la Institución Fernan-

do el Católico o la Universidad de Zaragoza.

Alguno de sus miembros ha sido requerido para numerosas comisiones de expertos, o bien para el asesoramiento en todo tipo de actividades, exposiciones e intervenciones desde diversas instituciones aragonesas.

Diversos miembros del IAA han intervenido e intervienen como especialistas en varias de las convocatorias sobre el estado de la cuestión de los estudios sobre Aragón, que se organizaron desde el ICE de la Universidad de Zaragoza.

El IAA es socio fundador y asesor técnico del observatorio del paisaje. Plan de gestión del paisaje de la ruta de la Garnacha 2017/2027. Con acciones concretas de investigación, difusión y sensibilización vinculadas al desarrollo sostenible del territorio. Recuperación del patrimonio arquitectónico del territorio de la Comarca del campo de Borja.

El IAA forma parte del consejo asesor del Parque de los Valles Occidentales del Pirineo, apoyando en la toma de decisiones y velando por el respeto y puesta en valor del patrimonio etnológico de los valles.

Frecuentemente, varios miembros del IAA colaboran en programas radiofónicos y televisivos regionales y de ámbito nacional, que han llevado el nombre de nuestra institución a todo tipo de foros.

A lo largo de estos años se ha mantenido el intercambio de publicaciones y relación consolidada con más de 40 instituciones, asociaciones, centros de estudios comarcales, museos, bibliotecas y departamentos universitarios españoles y extranjeros.

Colaboración con cursos monográficos en la Universidad de Verano de Teruel. Coordinación del curso: Naturaleza y Cultura: Usos tradicionales del Medio Natural. Gestión ambiental y Cultural. (Teruel 2001). 🌿🌿🌿

AUDIOVISUALES

Una importante línea de acción ha sido apostar por la visibilidad del patrimonio material e inmaterial a través del apoyo a la creación audiovisual, organizando en su día cinco muestras de Cine Etnográfico de las Comunidades Autónomas, que terminó siendo el germen del actual festival de cine etnográfico “Espiello”, celebrado anualmente en Boltaña (Huesca).

Se ha colaborado y apoyado a realizadores cinematográficos en sus primeros pasos, destacando por su trayectoria Eugenio Monesma, Ángel Gonzalvo y otros.

Se ha trabajado en la puesta en valor de la fotografía de

interés etnográfico, rescatando material gráfico retrospectivo, sacando a la luz pública importantes fondos de Lucien Briet y Ricardo Compairé. Estas acciones dieron forma a la propuesta para la creación de la fototeca. También se han organizado varios concursos de fotografía etnográfica con series monográficas, que han generado exposiciones y han ilustrado algunas de nuestras publicaciones.

La apuesta decidida del IAA, por la recuperación de materiales fotográficos, lo convirtieron en promotor de la Fototeca que posteriormente creó la Diputación Provincial de Huesca y donde están cedidos parte de sus fondos. 🎞️🎞️🎞️🎞️🎞️🎞️🎞️🎞️🎞️

LOS FONDOS DEL IAA COMO RECURSO DOCUMENTAL

Los últimos 25 años el IAA, como centro especializado en Antropología dentro de la Comunidad Autónoma de Aragón, ha puesto a disposición del alumnado de la Universidad de Zaragoza todos los fondos documentales y audiovisuales

con los que cuenta. También ha sido un claro referente para los alumnos de Antropología de la Universidad Nacional a Distancia (UNED) y personas dedicadas a la investigación que no tienen otro espacio en la ciudad de Zaragoza donde

realizar sus consultas especializadas.

También algunos profesores han hecho uso de los fondos audiovisuales para las asigna-

turas de Antropología Social, así como de Cultura y tradición aragonesa y para el antiguo doctorado de Arquitectura Tradicional Aragonesa. ❁❁❁❁❁❁❁❁

ÁMBITO EXPOSITIVO

Se han realizado exposiciones itinerantes sobre: “Patrimonio etnográfico I y II” (Banco de actividades del Ayuntamiento de Zaragoza), que recorrió diferentes Institutos de Enseñanza Secundaria y centros culturales de la ciudad. “Los elementos y el medio humanizado” (DPZ y

Cajalón), “Humanización del Agua” (DPZ y CAI), que recorrió diferentes puntos de la geografía aragonesa. También ha itinerado por nuestro territorio la recopilación fotográfica: “La mujer en Aragón a principios del siglo XX” (Instituto Aragonés de la Mujer). ❁❁❁❁❁❁❁❁

PUBLICACIONES

Se han publicado varias obras para sacar a la luz investigaciones y estudios a través de la serie: “Monografías” de la que se han editado 7 números y en las que se han abordado distintos ámbitos de la antropología, gracias a colaboraciones puntuales con instituciones aragonesas (ver publicaciones).

Se ha pretendido aportar nuevas líneas de clasificación y rentabilización de líneas de investigación, con la edición de

los dos números de la colección de “Artularios” que ha supuesto nuevas visiones y perspectivas metodológicas para el estudio de ámbitos poco estudiados con estos enfoques (ver publicaciones).

Es de destacar el tremendo esfuerzo que se realizó en su día para la edición de los ocho volúmenes de actas con motivo de la celebración en Zaragoza del “VII Congreso Nacional de Antropología”, en el cual se abordan ámbitos indispensables de

la Antropología social en España durante ese momento (ver publicaciones).

Se han publicado guías didácticas como complemento y para rentabilización en el aula de sendas exposiciones: “Los

elementos y el medio humanizado” (DPZ, Cajalón. 2000) y “Humanización del agua en Aragón” (DPZ, CAI, 2003), reeditadas ambas por el Servicio de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Zaragoza y la CAI. 🐼

PROMOCIÓN DE ACTIVIDADES

En su momento se permitieron actividades que permitieron abrir nuevos caminos dentro de la cultura aragonesa. El IAA organizó la primera recuperación de la “Bajada de las Navatas” por las aguas del Cinca hasta Aínsa. En la actualidad la actividad tiene un sistema organizativo propio y está

reconocida como bien de Interés Cultural (ver publicaciones en monografías).

El IAA ha luchado en todo momento por la defensa de la cultura tradicional defendiendo un hueco en las ciencias sociales y humanísticas, a pesar de quienes desde las ciencias han menoscabado la presencia. 🐼

ESTUDIOS E INVESTIGACIONES

En el Encuentro intergubernamental: *Los Pirineos Montañas de Europa (Desarrollo de una Cooperación Transfronteriza*. Jaca, 22-23 de junio de 1989), Ángel Gari elaboró una propuesta de actuación sobre el patrimonio de interés etnológico, entre ellos: Bienes inmuebles, bienes muebles, la

cultura material, los archivos gráficos, el atlas etnográfico, base de datos e imágenes transpirenaicas, etc. Al hilo de todo ello, el IAA propuso investigaciones que posteriormente han generado estudios técnicos importantes en colaboración con distintos departamentos del gobierno autónomo.

Entre ellos cabe destacar: Estudio Piloto para la “Protección y Conservación del Patrimonio Etnográfico. Pirineo Aragonés Occidental”. Corvera García, J., Hernanz Ramírez, F. y Pallaruelo Campo, S.

Estudio piloto de “Protección y conservación del patrimonio etnográfico del Pirineo Aragonés (sector oriental)”. Zaragoza, Diputación General de Aragón - Departamento de Ordenación Territorial, Obras Públicas y Urbanismo, Instituto del Suelo y la Vivienda (1993) (inédito).

Estudio piloto de “Patrimonio etnográfico del pirineo aragonés: Sector Occidental. Fase I”. 1992-1993. Belén Gómez Navarro (dir.) Instituto del Suelo y la Vivienda del Gobierno de Aragón.

Estudio piloto de “Patrimonio etnográfico del pirineo aragonés: Sector Oriental”. Corvera García, J.; Hernanz Ramírez, F.; Pallaruelo Campo, S. Insti-

tuto del Suelo y la Vivienda del Gobierno de Aragón. 1995. Fase II. Zaragoza, Diputación General de Aragón (inédito).

Trabajo de investigación y coordinación para la recuperación del “Carnaval de Ansó/Carnaval Biarnés”. Para el Ayuntamiento de Ansó. En colaboración con Biella Nuei. Año 2004.

Se ha realizado un pormenorizado trabajo de campo sobre “Cultura popular en el barrio del Arrabal de la ciudad de Zaragoza”, coordinado por el Instituto Aragonés de Antropología para el Ayuntamiento de Zaragoza, 2007. Dando continuidad al primer trabajo se prosiguió con el Proyecto de investigación y difusión de la “Cultura Popular en el barrio de San Pablo. Zaragoza”. Para el Plan Integral del Casco Histórico de la ciudad de Zaragoza, PICH. Años 2012-2015. Ambos trabajos han sido realizados por Vicente Chueca y Nereida Muñoz. 🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉

CONGRESOS, CURSOS Y JORNADAS

En 1996 y tras las candidaturas presentadas dentro de la FAAEE, el IAA recibe el mandato de organizar el “VII

Congreso Nacional de Antropología Social”, que tuvo lugar en la Facultad de Derecho, que fue un éxito tanto de participantes

como de resultados y publicaciones.

Coordinación de las “Jornadas de arquitectura popular y desarrollo rural”, donde tuvo lugar la presentación de la revista *Temas de Antropología Aragonesa* y la publicación *El entorno construido. Arquitectura popular en las Tierras de Moncayo* (Tarazona 2008) por el grupo de desarrollo rural Moncayo Asomo.

Coordinación del “Congreso sobre arquitectura popular y paisaje de España”. Celebrado en Daroca. En colaboración con el grupo de desarrollo local europeo (ADRI) y dentro de los cursos de la Universidad de Verano Teruel.

En colaboración con la Subdirección General de Formación del Profesorado del Ministerio de Educación y Cultura se realizó el curso “Introducción al trabajo de Campo Etnográfico”, con un planteamiento de carácter didáctico (CEP 1. Zaragoza 1997).

Se ha colaborado con la Diputación Provincial de Zaragoza (DPZ) en los siguientes cursos de verano: “Introducción al Patrimonio Etnológico” (Monasterio de Veruela, 2001)

y “Dinamización del Patrimonio Etnológico” (Monasterio de Veruela, 2002).

Para la Diputación Provincial de Huesca. (DPH) se celebró el curso “Puesta en valor del Patrimonio etnológico” (Panticosa, 2001).

Dentro de la Universidad de Verano de Teruel (U.V.T), se organizaron dos cursos: “Naturaleza y cultura I” (Teruel 2001) y “Paisaje y Cultura II” (Teruel 2002).

Se ha pretendido formar y divulgar desde todas las perspectivas y visiones que nos ofrece la Antropología, realizando jornadas para activar y generar debate sobre temas de interés social, para lo cual se ha trabajado en distintos ámbitos, realizándose el “I Coloquio de Antropología para la Sociedad” (Paraninfo de la Universidad, 1983), en colaboración con la Universidad de Zaragoza y la FAAEE, que se consideró como paso previo para presentar la candidatura al Congreso Nacional.

Un hito importante en su momento fue la celebración del “Seminario sobre el Patrimonio Etnológico en Aragón”, celebrado en colaboración con la Diputación General de Aragón, (con

reconocimiento de dos créditos de la Universidad de Zaragoza) que tuvo lugar en Zaragoza,

Noviembre 2002. <http://etno.patrimoniocultural.aragon.es/seminario/portada.htm>

OTROS ÁMBITOS DE INTERVENCIÓN

La metodología ha sido un tema fundamental para el IAA por lo que se ha trabajado la misma formando a nuevos investigadores, con reuniones y cursos impartidos en su momento por Julio Alvar, Andrés Ortiz Osés, etc. También la formación a responsables y concejales de ayuntamientos que tienen que tomar decisiones importantes relacionadas con el patrimonio.

Se ha apostado como línea prioritaria por la presencia de la Antropología en la Universidad de Zaragoza y se ha luchado por intentar conseguirlo. En su día, una representación de la junta directiva del IAA intervino en una comisión de educación de las Cortes de Aragón para defender y justificar la implantación de la antropo-

logía en la Universidad de Zaragoza.

Con el fin de reconocer y visibilizar la labor en bien de la Antropología y de la cultura aragonesa, se crearon los Premios del IAA en sus diferentes modalidades y que tuvieron entre otros a los siguientes galardonados:

- Iniciativas locales de interés etnográfico: Ayuntamiento de Abizanda, Ayuntamiento de Escucha, La casa del gaitero, El acebo del Moncayo.
- Personalidades: Carmelo Lisón Tolosana, Ángel Gari Lacruz, José Antonio Laborde-ta, Luis Miguel Bajén y Mario Gros.
- Entidades: Universidad de Zaragoza, Grupo de Folclore Universitario Somerondón.

PAPEL Y FUTURO DEL IAA EN EL TERCER MILENIO

Debemos seguir siendo un referente tanto en la investigación, en la metodología y en el asesoramiento a instituciones, asociaciones, dirigentes y gestores del patrimonio cultural material e inmaterial de Aragón.

Convendría mantener e incrementar las líneas de trabajo consolidadas e iniciar otras nuevas, siempre y cuando haya una implicación efectiva de nuestra masa social, para impulsar esos proyectos.

Pretendemos coordinar y aglutinar las aportaciones de todas aquellas personas que trabajan en pro de la cultura aragonesa, las labores individuales son importantes, pero trabajar juntos nos hará más fuertes y nuestra intervención será más coherente, amplia y rigurosa.

Todo ello se verá reforzado siempre y cuando seamos capaces de consolidar lo conseguido, para ello conviene intentar establecer lazos, convenios, acuerdos y colaboraciones con entidades, instituciones y departamentos universitarios afines.

Los fondos documentales, audiovisuales y el material ge-

nerado por nuestros intercambios, deberían convertirse en un Centro de Documentación al servicio del profesorado, estudiantes e investigadores, siempre y cuando podamos tener las condiciones de espacio e infraestructura necesarios.

Otra función será difundir los trabajos e investigaciones de nuestra masa social en todo tipo de formatos, tanto a través de la revista *Temas de Antropología Aragonesa*, como en soporte digital en nuestra web o en otras instituciones a través de enlaces.

Nueva sede del IAA con motivo de su 40 aniversario, se inaugurarán nuevas instalaciones (cuando las condiciones lo permitan) en la planta superior de su anterior ubicación, estrenando un espacio próximo a las Facultades de Educación, Filosofía y Letras o de Ciencias Sociales, para mantener el contacto con el alumnado de la Universidad de Zaragoza, así como de la Universidad Nacional a Distancia, alumnos que carecen de centros especializados para realizar sus trabajos e investigaciones. 🎉🎊

25 NÚMEROS DE LA REVISTA *TEMAS DE ANTROPOLOGÍA ARAGONESA*

La revista *Temas de Antropología Aragonesa*, sigue siendo el gran motor del IAA y la principal seña de identidad durante estos 40 años. En estos 25 números editados, se han publicado 213 artículos y han escrito en ella, más de 200 especialistas; con títulos que versan sobre todos los ámbitos de la antropología.

En la actualidad es una de las más antiguas de España y la única revista específicamente de Antropología que existe en Aragón, además el CSIC en un monográfico para la *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, invitó a 20 revistas españolas de Antropología, incluyendo a la revista *Temas de Antropología Aragonesa*. Y también la revista forma parte de Prensas de la Universidad de Zaragoza (antiguas Prensas Universitarias).

Uno de los objetivos principales de la revista ha sido devolver un diagnóstico cultural a las sociedades o comunidades que estudiamos. La revista *Temas de Antropología Aragonesa* es el único mecanismo, que nos

puede permitir dar a conocer al resto de la sociedad aragonesa, española y de otras universidades nacionales y extranjeras los avances de las investigaciones de contenido humanístico y antropológico y en especial de los estudios relacionados con nuestra tierra.

Con el fin de rentabilizar la revista en formato virtual se han digitalizado los 20 primeros títulos de la revista *Temas de Antropología Aragonesa* en colaboración con el Instituto de Estudios Altoaragoneses que pueden consultarse en Internet.

Otro punto importante de la publicación ha sido la inclusión de ilustraciones. Con estas imágenes, se han ido dando a conocer materiales inéditos que el IAA se propuso recuperar y recopilar para mostrar edificaciones, indumentarias, faenas del campo, oficios artesanos..., que nunca habían sido publicados con anterioridad y que hoy se custodian en la Fototeca de la Diputación Provincial de Huesca. Estas imágenes son tanto de aragoneses, de pirrenaistas franceses, como de

catalanes que, amparados por la Sociedad Excursionista de Cataluña, visitaban nuestra tierra y que se han convertido en documentos irrepetibles de una época. Algunos de estos fotógrafos cuidaron tanto su trabajo que dejaron algunas fichas descriptivas, no solo de los datos técnicos de la imagen, sino de los motivos que retrataban, personalidad de los tipos, fechas, lugares, etc. A esos pioneros (Lucien Briet, Ricardo Compairé, Ramón Violant i Simorra, Juli Soler i Santaló, Luis M. Vidal, Gabriel Roig Font, Lucien Roisins Besnard...) se han ido uniendo fotografías que ciertas familias nos han ido confiando para ilustrar artículos o bien para hacer separación entre páginas de los mismos en nuestra revista *Temas de Antropología Aragonesa*.

Además, los propios articulistas van aportando sus materiales gráficos, que se suman a nuestro archivo las fotografías presentadas a las Convocatorias de Imagen Etnográfica que hemos llevado a cabo en los últimos años.

Dibujantes como Julio Alvar, Julio Gavín, Natalio Bayo, Sueno, Iñaki, etc., han dejado

muestras de su arte en nuestra revista. Asimismo, se han reproducido algunos grabados de Francisco de Goya, Parcerisa, Valeriano Bécquer, R. Ros. También conviene destacar la labor que José M^a Escalona hizo en su momento en Bielsa y alrededores, recuperando imágenes desde la escuela, implicando al alumnado y a sus familias.

Nuestro logotipo se corresponde con un diseño de José Luis Jiménez Cerezo, que ha permanecido durante estos 40 años y ha sido nuestro símbolo identificativo y representativo.

Aunque *Temas de Antropología Aragonesa* ha conocido dos etapas, ha mantenido siempre un formato muy similar, si bien en su paso del número 4 al 5 se modificaron algunos aspectos, como la aparición del sumario en la contraportada y algunas formas tipológicas. En su segunda etapa, a partir del número 8 se hizo constar un sumario bilingüe (castellano-inglés), precedido cada artículo de una ventana en la que figura el título de la revista, el número, el año, las páginas que ocupa el artículo y el ISSN, además de un resumen en castellano y otro resumen en inglés, junto con sus palabras

clave, rompiendo este formato la caja de maquetación del resto del artículo propiamente dicho, que figura a dos columnas.

Se hace constar también la fecha de recepción del artículo y la de la impresión de la revista. La portada y las cantoneras son de colores diferentes para facilitar la labor de catalogación e identificación a los bibliotecarios.

No somos una revista de quiosco, pero contamos con distribuidora, y se entrega gratuitamente a quienes están asociados. Los números 1 y 2 se han agotado; del primer número hemos vuelto a hacer una nueva reimpresión, que está disponible en nuestra sede.

Los máximos responsables a lo largo de gran parte de todos estos años, han sido sus directores: Ángel Gari Lacruz y María

Elisa Sánchez Sanz, por su labor encomiable y su compromiso que han mantenido el rigor y la continuidad. Han estado respaldados por diferentes consejos de redacción y personas que de forma puntual han asesorado dentro de sus ámbitos de conocimiento. También conviene destacar las aportaciones indispensables y las labores técnicas llevadas a cabo en la actualidad por Isabel García Ballarín y que fueron realizadas anteriormente por: Ramón M. Álvarez Halcón, Carlos González Sanz y Miguel Ángel Pallares.

Una compañera fiel durante estos 25 números ha sido la Imprenta Cometa, siempre sumando, animando y dando soluciones a los problemas y los nervios lógicos que cada número genera gracias a la entrega de Lourdes Lalana. 🐼🐼🐼🐼🐼🐼

EL FUTURO DE LA REVISTA

La revista ha sido siempre un permanente observatorio, atenta a cualquier ámbito de estudio, ya que la realidad social genera escenarios novedosos y nuevas líneas de investigación antropológica. Aunque

hasta ahora la mayor parte de los artículos han estado relacionados con un pasado no muy lejano, sería conveniente detenernos en el presente y reflexionar sobre él. Y aventurar sobre el futuro.

La intensidad y complejidad de los procesos migratorios de los últimos años, son un interesante campo de estudio para la investigación y la reflexión.

Aragón es una de las Autonomías más envejecidas de España, y algunas de sus comarcas son espacios totalmente despoblados, por lo cual se requieren nuevas ideas y líneas de trabajo para generar alternativas para la redistribución de la población en el territorio.

El uso tradicional de los recursos naturales, así como las nuevas rentabilizaciones y aplicaciones de los mismos, puede ser una línea de trabajo, sobre todo en una comunidad con una gran variedad de ecosistemas.

Las fiestas tradicionales, los nuevos fenómenos festivos basados en leyendas o en acontecimientos históricos, generan importantes focos de atracción turística.

Los caminos y rutas históricas, los acontecimientos culturales, actividades deportivas de invierno y aventura se han convertido en elementos dinamiza-

dores del territorio, generando nuevas sinergias e importantes relaciones culturales y económicas.

Los nuevos fenómenos asociativos, tanto rurales como urbanos o bien aquellos generados por problemáticas o iniciativas de lucha y defensa, abren un nuevo, diverso y complejo panorama social.

El patrimonio como fuente de proyectos y de desarrollo, además de los nuevos espacios expositivos, museos, Centros de Interpretación y otros formatos.

El fenómeno del turismo rural, la rentabilización de los recursos ociosos, así como su influencia en el asentamiento de la población y en la creación de nuevos nichos de empleo, como la artesanía y campos afines.

Las influencias de las redes sociales en la nueva articulación de las relaciones y de la comunicación humana.

La alternancia de números monográficos dedicados a la cultura del vino, de los cereales, del aceite, etc., con otros de carácter general. 🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉

AUTORES, CONTENIDOS Y TEMÁTICA DE LOS ARTÍCULOS

Hasta ahora se han publicado una gran cantidad y diversidad de artículos, quizá las tablas que presentamos a continuación sobre la procedencia de los autores, el ámbito de referencia geográfica y la tipología

de los temas abordados, puedan darnos ciertas claves y tendencias. El análisis comparado de los datos, nos puede permitir sacar conclusiones y establecer una foto fija de estos 25 números editados hasta el momento. 🍷🍷🍷

AUTORES							
Aragón	Cataluña	Euskadi	Resto de España	Francia	Estados Unidos	Latinoamérica	Japón
159	14	6	22	6	3	3	1

CONTENIDOS				
General	Aragón	Huesca	Zaragoza	Teruel
40	53	59	27	23

TEMÁTICA
Agua (Embalses): 1.
Agua (Gestión): 1.
Agua (Transporte en barcas): 1
Alimentación (Alimentos): 10.
Alimentación (Vid y vino): 8.
Antropología biológica: 2.
Antropología Cultural: 2.
Antropología de género: 3.
Antropología médica: 2.
Antropología simbólica: 5.
Antropología Social: 12.
Antropología urbana: 1.
Artesanías y Oficios (Alfarería, Forja, Mobiliario, Aceite de enebro): 8.

Brujería: 7.
Ciclo de la vida humana: 5.
Costumbrismo: 2.
Dance aragonés: 4.
Demografía: 2.
Economía, Agricultura, Ganadería, Pastoreo: 11.
Emigración: 4.
Etnias (gitanos): 1.
Etnomusicología (Música, Danza, Bailes, Instrumentos musicales): 10.
Fiestas: 14.
Fotografía: 2.
Historia social. 1
Historias de vida: 5.
Indumentaria, Peinados, Joyería: 7.
Inventarios domésticos: 1
Juguetes: 1.
Lingüística y Toponimia: 5.
Literatura e imagen: 4.
Metodología: 1.
Mitología: 1.
Montaña (Pirineo/Moncayo/Sierras turolenses): 8.
Oralidad: 19.
Paisaje: 5.
Parentesco y familia: 1.
Patrimonio etnológico aragonés (Jurisdicción): 1.
Patrimonio etnográfico construido (Arquitectura tradicional): 20.
Religiosidad: 8.
Salinas: 1.
Supersticiones: 2.
Teatro (Auto de Navidad): 1.
Viajeros por Aragón: 3.

Elaboración de tablas: María Elisa Sánchez Sanz

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a quienes de una u otra forma han permitido con su esfuerzo completar estos 40 años de actividad, así como a todas las personas que han formado parte de las diferentes juntas Directivas, que con su esfuerzo y trabajo desinteresado, han llevado a buen puerto y han supuesto la mejora de este proyecto.

En este resumen general conviene agradecer a todas las personas que han formado par-

te de las distintas juntas directivas, de quienes colaboraron en el VII Congreso de Antropología o de quienes con su trabajo anónimo han sido imprescindibles. Recordar a quienes han ocupado la presidencia del IAA, como han sido: Ángel Gari Lacruz, José Antonio de Marco, Manuel Benito Moliner, Carmen Gallego Ranedo, Gaspar Mairal Buil, María Elisa Sánchez Sanz y Vicente Chueca Yus.



LAS MIGRACIONES GOLONDRINA EN EL SISTEMA ECONÓMICO TRADICIONAL DEL PIRINEO OCCIDENTAL: EL CASO DE LA FABRICACIÓN DE ALPARGATAS EN MAULÉON

ANTONIO JESÚS GORRÍA IPAS
Profesor jubilado de Geografía,
Universidad de Zaragoza

RESUMEN: Se denominan golondrinas a las mujeres que pasaban a trabajar desde la vertiente española a la francesa durante el invierno, un fenómeno que también se produjo en otras montañas tanto europeas como del continente americano. Son desplazamientos que reflejan la precariedad de los sistemas económicos tradicionales en los territorios de montaña. Afectaban fundamentalmente a las mujeres, el colectivo con menores posibilidades de encontrar trabajo fuera del hogar en estas sociedades tradicionales. También reflejan que, en el Pirineo, la frontera apenas condicionaba las relaciones socioeconómicas entre las poblaciones de ambas vertientes. La ciudad francesa de Mauléon fue una de las receptoras de estos desplazamientos de mujeres que pasaban la frontera a trabajar durante el invierno. Una ciudad que tuvo un importante desarrollo socioeconómico y este se produjo fundamentalmente apoyándose en la aportación de este colectivo de trabajadores españoles. Con estos movimientos migratorios se beneficiaron las dos partes, los franceses desarrollaron su industria del calzado basándose en la aportación de las trabajadoras españolas y, estas, con el complemento económico que obtenían de este trabajo, pudieron sobrevivir en sus poblaciones de origen, sin verse obligadas a una emigración definitiva que les desarraigaba de sus poblaciones. En definitiva, se produjo un importante proceso de aculturación para ambas sociedades.

PALABRAS CLAVE: Golondrinas, Pirineo, Mauléon, emigraciones, transfronterizo, alpargatas o espadrilles.

ABSTRACT: The swallows are called women who went to work from the Spanish side to the French during the winter, a phenomenon that also occurred in other European and American mountains. They are displacements that reflect the precariousness of traditional economic systems in mountain territories. They mainly affected women, the group with less chance of finding work outside the home in these traditional societies. They also reflect that, in the Pyrenees, the border barely conditioned socio-economic relations between populations on both sides. The French city of Mauléon was one of the recipients of these movements of women who crossed the border to work during the winter. A city that had an important socioeconomic development and this was based mainly on the contribution of this group of Spanish women. With these migratory movements that benefited both parties, the French developed their footwear industry based on the contribution of Spanish women and, with the economic

complement they obtained from this work, they were able to survive in their original populations, without being forced into emigration that uprooted them from their populations. In summary, there was an important acculturation process for both societies.

KEYWORDS: Swallows, Pyrenees, Mauléon, emigration, cross-border, espadrilles or espadrilles

1. INTRODUCCIÓN

El presente artículo forma parte de un amplio proyecto que el autor inició ya a principios de los años ochenta del pasado siglo. Concretamente en el número 2 de esta revista *Temas de Antropología Aragonesa* (1983) se publicó “Desplazamientos demográficos temporales desde el Valle de Ansó al Pirineo Francés”, un trabajo desarrollado en el marco de mi tesis doctoral *El Pirineo como espacio frontera* (1993).

Debemos destacar los trabajos desarrollados por la asociación cultural **Ikherzalehak** que está llevando a cabo una intensa labor investigadora y de divulgación¹. En esta línea, la asociación cultural *A Gorgocha* de Ansó or-

ganizó una exposición entre los días 14 al 28 de agosto de 2019 donde se cuenta cómo se desarrollaban este tipo de movimientos migratorios denominados *Golondrina* y cuáles fueron sus causas y consecuencias. Una exposición en la que se presenta en 19 paneles el funcionamiento de estos movimientos migratorios, la importancia que tuvieron tanto para los valles pirenaicos de la vertiente sur, como en el desarrollo de la industria del calzado en la vertiente norte, además de incorporar una interesante aportación humanística con entrevistas personales a las últimas golondrinas que se desplazaban a trabajar a Mauléon desde las poblaciones de Ansó y Fago.²

(1) Son dos las publicaciones básicas, la primera de 1986 *150 ans d'Espadrilles à Mauléon* y la más reciente de 2001 *Mémoire d'Espadrilles* elaborada por Veronique Inchaspe. Además de estas publicaciones, Ikherzalehak fue recogiendo un importante material gráfico que dio lugar a interesantes exposiciones divulgativas tanto en Francia como en Valle de Roncal y en Fago.

(2) Puede verse el contenido de esta exposición en la web www.agorgocha.es

Posteriormente este tema ha sido objeto de diferentes trabajos de otros autores, tanto desde el punto de vista literario como documentos audiovisuales de contenido etnológico. Dentro de los documentos audiovisuales destacamos el que se está elaborando en estos momentos por la productora *Maluta Films* dirigida por Ritxi Lizartza, es un web-doc con textos, videos, audios con el objetivo de contar la historia desde el punto de vista que el visitante desee: como joven navarra o aragonesa que parte cada año a Mauléon, o como los responsables de la industria de la alpargata. Tendrá su continuación como documental en el año 2020 y publicación en formato libro junto a otras exposiciones.

Al plantear este trabajo partimos de la idea de que tradicionalmente los Pirineos han fun-

cionado en el pasado como un espacio integrado dando lugar a abundantes interrelaciones entre los habitantes de una y otra vertiente. La propia necesidad de gestión del espacio y sus recursos en áreas limítrofes dio lugar a la firma de acuerdos cuya constante negociación intensificaba los contactos³. Así se generaron las interrelaciones entre los valles de ambas vertientes y de estos con sus respectivos llanos lo que demuestra que estas montañas funcionaban como un sistema integrado.⁴

El concepto de *golondrinas* se identifica con emigraciones estacionales de todo tipo, luego no es un calificativo específico de las mujeres que pasaban a trabajar desde la vertiente española a la francesa. Movimientos de trabajadores/as semejantes los encontramos

(3) Ver en este sentido el número 23 de esta Revista *Temas de Antropología Aragonesa* donde exponíamos como la mayor parte de los valles limítrofes de una y otra vertiente funcionaban como espacios muy interrelacionados, incorporábamos una amplia bibliografía que defiende la existencia de estos intercambios que hablan de la integración transfronteriza del Pirineo. En consecuencia, nuestra aportación al n° 23 de dicha Revista y la que ahora exponemos son en buena medida complementarias.

(4) En esencia, este funcionamiento se basaba en un complejo sistema de acuerdos permanentes que han llegado hasta nuestros días bajo la denominación de *Tratados de alianza y de paz* o simplemente *faceries*. Se trataba de unos acuerdos internacionales, probablemente únicos en su género, o cuando menos poco conocidos en ambientes semejantes de otras montañas europeas, o de otros continentes (Descheemaeker, 1945).

en muchas zonas de montaña, Alpes, Andes... y fundamentalmente por los factores físicos propios de la montaña cuando los inviernos, muy duros en el pasado más que ahora, dejaban casi inactivas a las sociedades montañosas dependientes de

las actividades agroganaderas. En su momento a estas mujeres pirenaicas nunca se les llamó golondrinas, de hecho, en las entrevistas que se les hizo a las últimas de ellas⁵ comentaban que no sabían que se les llamase así. 🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸

2. CÓMO SURGEN ESTAS MIGRACIONES Y SU RELACIÓN CON OTRAS ACTIVIDADES

2.1 El desarrollo urbano-industrial del pirineo francés como atracción demográfica

En la segunda mitad del XIX, simultáneamente al Tratado de Límites⁶ pero no relacionado con él, en algunas ciudades del piedemonte francés como Mauléon, Olorón, Lourdes, Tarbes, Bagnères, Foix se impulsaron una serie de actividades

económicas, industriales y de servicios, tendentes a promocionarlas como cabeceras comarcales, o centros de ordenación territorial. Se trataba de una iniciativa del Gobierno francés para potenciar núcleos urbanos o semiurbanos con objeto de que fuesen capaces de organizar el territorio, difundiendo hacia los valles altos las innovaciones motoras de todo proceso de desarrollo.

(5) Ver Vorónique Inchauspé *Memorie d'hirondelles*. Hhaitza et Ikherzaleak, 2001. Por otra parte, G. Viers que fue el primero en estudiar este fenómeno migratorio y su importancia en el desarrollo de la industria y la sociedad en Mauléon nunca utilizó el calificativo de *golondrinas* para definir a estas emigraciones estacionales de trabajadoras españolas que se desplazaban a Mauléon.

(6) El Tratado, o los Tratados, de Límites del Pirineo se firman por los gobiernos español y francés en la segunda mitad del siglo XVIII, hasta entonces la frontera no estaba definida como tal, era una **“zona de frontera”** con aprovechamientos comunes por las poblaciones de ambas vertientes. Fue también en estos momentos cuando se generan, como consecuencia del distinto grado de evolución económica, las relaciones económicas y sociales que abordamos en este trabajo.

En el País Vascofrancés y en el Bearne, sobre todo en las ciudades de Olorón y Mauléon, pero especialmente en esta última, se impulsó desde el siglo XIX la fabricación de alpargatas que se vendían en toda Aquitania e incluso se exportaban a América. Esta actividad se ha llegado a considerar como una revolución para los valles de los Pirineos Atlánticos ya que el bajo costo de la alpargata facilitaba que todos pudiesen tener acceso a un calzado digno, algo no muy frecuente antes del XIX y principios del XIX cuando en el medio rural cada familia debía fabricar sus propios calzados.⁷

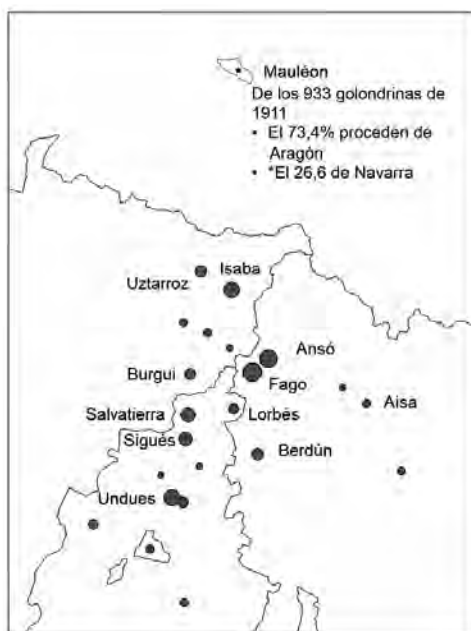
Por otra parte, en la primera mitad del siglo XIX buena parte de Pyrénées Atlantiques, y concretamente Mauléon, sufrieron

una fuerte crisis demográfica como consecuencia de una devastadora epidemia de cólera acompañada de una corriente de emigración hacia América del Sur (Viers, 1963). En este contexto la industrialización de este tipo de calzado se encontró con el serio obstáculo de falta de mano de obra local o de su entorno regional inmediato. La proximidad de España, y las características de la organización social, y sistema económico, de sus valles pirenaicos⁸ favoreció una corriente de emigración hacia el Pirineo francés, primero de carácter temporal y en ocasiones definitiva.

Si bien el mayor número de estos trabajadores procedían de poblaciones próximas: Valle de Roncal, Fago, Ansó, Salvatierra, Undués..., también lle-

(7) Un interesante estudio en este sentido es el ya citado «150 Ans d'Espadrille à Mauléon» editado por la asociación Ikherzaleak con motivo de la muestra celebrada en esta ciudad sobre el desarrollo artesanal e industrial de la fabricación de la alpargata. Mauléon, 1986.

(8) La conocida institución sociofamiliar de *la casa* que basaba su organización en la figura del *heredero único* creaba un buen número de *desheredados* (hijos segundones) que vivían siempre federados a la institución, trabajando por poco más que la manutención, o debían emigrar en busca de mejores condiciones de vida. Por otra parte el sistema de explotación ganadera basado en la trashumancia obligaba a pasar a los pastores nueve meses lejos del valle, en los Somontanos o Depresión del Ebro, quedándose las mujeres solas en los valles. En este contexto, la alternativa de pasar el invierno trabajando en Francia era una buena oportunidad para muchas mujeres jóvenes e hijos segundones.



	Golondrinas	
	Nº	%
Fago	105	11,3
Ansó	93	10,0
Undues Pintano	82	8,8
Isaba	77	8,3
Salvatierra de Esca	64	6,9
Sigués	57	6,1
Berdun	46	4,9
Ustarroz	42	4,5
Pintano	41	4,4
Burgui	41	4,4
Lorbés	35	3,8
Sos	34	3,6
Petilla	26	2,8
Roncal	25	2,7
Jaca	22	2,4
Aisa	21	2,3
Zaragoza	21	2,3
Vidangoz	21	2,3
Luesia	20	2,1
Aragüés	16	1,7
Artieda	15	1,6
Garde	15	1,6

Lugares de origen de la emigración española

gaban desde las Cinco Villas (Sos del Rey Católico, Luesia), de Jaca y hasta de Zaragoza, lo que demuestra la atracción de esta actividad y su papel como motor de desarrollo en un buen número de cantones de Pirineos Atlánticos. También supuso una lógica aculturación derivada de dichos intercambios. Como señala Viers la presencia de inmigrantes de

origen español en la vertiente norte es un fenómeno general, no solo en Mauléon sino que aparece a lo largo de la cadena entre Biarritz y Perpignan o entre Nimes y Marsella.⁹

Junto a estos movimientos de trabajadores debe relacionarse otro fenómeno como es el contrabando, muy directamente derivado o relacionado con los movimientos migratorios esta-

(9) Anteriormente a este proceso de emigración sur-norte se produjo otro inverso; es decir, de dirección norte-sur, ver en este sentido A.J. Gorriá *El Pirineo como espacio frontera*.

cionales. Si bien estos tenían como objetivo «pasar el invierno», especialmente duro en la montaña, al mismo tiempo se trataba de poder adquirir con los ahorros herramientas de trabajo, objetos de hogar, ajuar... que de otra forma era difícil adquirir en el Pirineo español. Para traer a casa el producto de su trabajo el sistema no era otro que el llamado *contrabando familiar*.

El sistema funcionaba bien para las dos partes. Los franceses recibían mano de obra más barata que la autóctona y, además, buena parte del dinero pagado en salarios se quedaba en Francia, potenciando su propia economía, pues el valor del franco hasta los años sesenta era muy inferior al de la peseta y no resultaba rentable cambiarlo. Así, el sueldo se gastaba íntegro en la compra de diversos artículos que luego era necesario pasar mediante

el contrabando. Incluso, si no se necesitaba realizar compras, o el dinero ahorrado era mayor, este se depositaba en bancos franceses hasta otras temporadas, debido al menor valor de cambio de la moneda francesa frente a la peseta hasta que se produjo la revalorización del franco en 1962.¹⁰

2.2. El contrabando en el contexto de las emigraciones

El contrabando, como fenómeno socioeconómico capaz de movilizar a buena parte de la población pirenaica, nace a partir del fortalecimiento de los Estados Centrales y la implantación de la frontera como tal a mitad del siglo XIX. En los períodos anteriores el comercio fluía con relativa facilidad, sin apenas trabas aunque ya existían las aduanas. En el siglo XVIII Hacienda se incauta del

(10) Este autor fue testigo en 1966 de la retirada, por su heredera, del dinero que una emigrante ansotana había ido depositando en un banco francés durante las campañas entre los años veinte y treinta. También durante nuestro trabajo de campo de la tesis doctoral recogimos el testimonio de un vecino de Burgasé (valle del Ara) que contaba cómo con los ahorros del invierno pasado en Francia (años 50') se compró una bicicleta (que pasó *en las costillas pues no sabía andar en ella*) la adquirió solo por el hecho de enseñarla, aprender a conducirla y dar vueltas por la plaza del pueblo, pues no podía ir por otra parte al no contar este con carretera de acceso.

servicio de aduanas y se publican los aranceles de 1733 y 1784. No obstante, la ineficacia de las leyes penales y de las propias fuerzas militares de control fronterizo determinó que el Estado elaborase una nueva ley aduanera (en 1821) y crease un cuerpo paramilitar (el Cuerpo de Carabineros de Costas y Fronteras) que tendrá entre sus principales misiones controlar la frontera o lo que es lo mismo el contrabando. Pero el control tampoco fue eficaz lo que generó, en 1842, una nueva modificación pasando dicho cuerpo a depender del Ministerio de la Guerra.

Interesa destacar que al obstaculizarse con las aduanas el tráfico legal, se potenciaba indirectamente el contrabando. Con él los pobladores pirenaicos alcanzaron un mayor protagonismo «comercial» puesto que este se generaba en los propios valles. Tanto Briet (1977) como Beraldi (1898) cuentan anécdotas donde los contrabandistas

del Pirineo aparecen como individuos con condiciones físicas y evidente conocimiento del territorio de difícil imitación, la frase de Briet: *paso de contrabandistas, no de alpinistas* es suficientemente elocuente.

En todos los valles del Pirineo se practicó el contrabando. En algunos como Isaba, Ansó y Echo llegaron a funcionar auténticas bandas armadas que se enfrentaban directamente con los carabineros, sin pretender eludirlos¹¹. Las leyendas en este sentido son abundantes (Andolz, 1988), se habla de grupos que superan en número a 150 contrabandistas y más de 70 mulas para transportar las mercancías. A veces se pasaban armas más avanzadas que las de los propios guardias quienes se sentían completamente impotentes.¹²

Fue esta actividad comercial tan importante que en muchas ciudades del piedemonte francés: Oloron, Lourdes, Tarbes, Bagnères, Foix..., se dotaron ya

(11) La conocida copla: *Aunque la montaña esté; llena de carabineros; no dejarán de pasar; los ansotanos y chesos* es bien ilustrativa.

(12) Lo señala Andolz y también fue comentado a este autor por un antiguo carabiniero destinado en Zuriza y Guarrinza durante los años '30. El citado autor cuenta como los contrabandistas pasaban revólveres procedentes de América, vía Burdeos, destinados a los carlistas que los esperaban en Ochagavía

en el siglo XVIII y XIX de importantes infraestructuras y equipamientos comerciales. En este sentido Beraldi al hacer referencia a los convoyes que se dirigían hacia Oloron dice que *la región pirenaica estaba inundada de géneros coloniales tan*

raros y escasos en el interior. En este contexto, el llamado *contrabando familiar* estaba muy directamente relacionado con las migraciones golondrina pues buena parte de los rendimientos del trabajo se pasaban mediante el sistema del contrabando. 🐦🐦

3. MAULÉON EMERGE COMO UNO DE LOS CENTROS MÁS DESTACADOS DE LA ECONOMÍA Y DE LA EMIGRACIÓN TRANSPIRENAICA

Mauléon es la capital del territorio conocido como La Soule-Zuberoa y fue uno de los vizcondados creados en el condado de Gascuña a fines del siglo X. Zuberoa, está articulado esencialmente por el alto y medio valle del Saison que confluye en la gave de Olorón. Mauléon es la capital y a su vez el núcleo más importante del cantón que lleva su nombre, formado por un total de 19 comunas. El nombre actual, Mauléon-Licharre, es consecuencia de la fusión de ambas comunas en 1841, de forma que el conjunto urbano lo forman la Haute y Basse Ville de Mauléon además de la nueva agregación de Licharre.

Como centro comercial y administrativo surge a mediados del siglo XIX, impulsado por la industria de la alpargata. Esta se elaboraba en un principio a domicilio por unas 500 personas pero comenzó a ser mecanizada y sustituidas sus materias primas: el algodón sustituye al lino local y el yute al cáñamo. Se apoyaba en una fuerte demanda y también aportación de capital procedente en buena medida de la emigración suletina a Argentina. La actividad empresarial fue gestionada por agentes locales de Mauléon: los Cherbero, Laplace, Béguerie, etc.

Así, suletinos de una y otra orilla del Atlántico dieron el im-



Calle principal de Mauleón en la nueva villa, donde se instalaron las fábricas de algargatas. Fuente: Ikherzaleak.

pulso inicial a esta industria. Estaban acostumbrados a usar este tipo de calzado que no encontraban en América y lo solicitaban a los productores de La Soule, esta demanda fue decisiva en el impulso de la actividad del calzado, pues se exportaba una parte muy importante de la producción.

La tradición de fabricar calzado es muy antigua en La Soule, ya en la primera mitad del siglo XIX. Al principio se trataba de una actividad artesanal que se elaboraba en los propios domicilios por casi todos los miem-

bros de la familia, muchos campesinos tenían en esta actividad unos ingresos complementarios. Los primeros fabricantes no elaboraban ellos el producto, sino que compraban las materias primas las distribuían por los domicilios, y una vez elaborada la algargata la recogían y comercializaban. Posteriormente la fuerte demanda externa impulsó la actividad con modelos empresariales e industriales, pero nunca se abandonó el trabajo a domicilio si bien fue perdiendo protagonismo con el paso del tiempo. Esta actividad



Venta actual de alpargatas como artesanía.

industrial fue este el motor de desarrollo de las comarcas.

La época de mayor modernización y crecimiento tiene lugar entre 1880 y 1930, en la que se produce una gran movilidad del empleo. Contrasta el hecho de que los suletinos emigran a América mientras aragoneses y roncaleses acuden a llenar cierta “despoblación”.¹³ La demanda creciente del mercado interior, del iberoamericano (Argentina y Uruguay principalmente), del europeo o del

argelino adquieren no solo sandalias sino también alpargatas y «pataugas» (botines de tela gruesa).

Hasta 1970, Mauléon es el primer centro de la alpargata francesa. Pero a partir de esta fecha (1960-1970) se produce una fuerte competencia y la pérdida del mercado argelino lo que marcó, paulatinamente, el declive de esta industria. Van cesando las demandas de mano de obra local para la fabricación diversificada de calzado especial y diversos

(13) El hecho de que pobladores del Pirineo de la vertiente sur acudan a cubrir el vacío demográfico que se produce en la vertiente norte como consecuencia de la emigración de los habitantes del Pirineo francés, ya hacia sus núcleos urbanos o hacia el extranjero, es un fenómeno muy frecuente en la segunda mitad del siglo XIX y primeras décadas del XX. Lo vemos tanto en el Pirineo occidental como en el central y oriental.

componentes de calzado (ver Ikherzaleak, 1986). En 1985 cierra la fábrica de calzado Tau-leyne, con cerca de 130 empleos en 2003 Etchandy; no obstante, en la actualidad se siguen fabricando alpargatas (espadrilles) que se comercializan en Francia y en Mauléon lo hacen como un producto típico y singular de la ciudad y su comarca.

3.1. La fabricación de alpargatas como motor económico en Mauléon

Hasta finales del siglo XVIII la fabricación de alpargatas se produce a partir de materias

primas como el lino y el cáñamo. En esos momentos era una actividad artesanal y las primeras noticias de esta actividad se relacionan con la población de Garindein (al sur de Mauléon) donde se asentaba una población de “cordelés” y “texedós”, a quienes se considera los primeros obreros de la alpargata (ver A Gorgocha, 2019, en www.agorgocha.es).

Desde 1850 se impulsa en Mauléon la actividad ya no artesanal sino industrial. Una actividad que tendrá su máximo esplendor durante las dos primeras décadas del siglo XX con un desarrollo industrial



Trabajadoras de la alpargata en una factoría industrial. Fuente: Ikherzaleak.

muy activo y tecnológico. Se implantó en el conjunto de Soule o Zuberoa, de forma que en el conjunto del territorio conocido como Baja Navarra llegaron a funcionar unas 50 empresas dedicadas a la fabricación de alpargatas, siendo esta la actividad industrial más importante en la generación de empleo, solo superada por la agricultura, ganadería y explotación forestal.

Una serie de empresas destacan en este tipo de actividad. Solo en Mauléon encontramos empresas como M. Cherbero que hacia 1914 emplea en torno a los 1000 trabajadores, más del 90% mujeres, unas 400 trabajan a domicilio y el resto en la fábrica como cosedoras, montadoras..., es decir buena parte del trabajo que no se podía desarrollar en el domicilio. Esta fábrica llegó a ser considerada en la segunda década del siglo XX una de las más grandes de Francia y específicamente la más grande del sector. Otras empresas de menor tamaño fueron Béguerie, Bidegain, Carcabal, Barraqué, además de pequeños talleres y trabajadores autónomos. En pocos años se pasó de una ocupación en Mauléon de 537 empleos en fabricación de alpargatas

(año 1892) en Mauléon a más de 1600 en los años 1914-1916 (A Gorgocha, 2019). Son datos que nos indican que a finales del siglo XIX serán pocas las trabajadoras españolas que pasaban a Francia, el movimiento se impulsó con los inicios del siglo XX.

3.2. La evolución demográfica de la ciudad

El proceso demográfico de Mauléon, al igual que el de muchas comunas del interior, está sometido o mediatizado por una constante, la escasa vitalidad económica de esta área, sometida a una importante emigración.

Fue la ocupación industrial el principal motor de desarrollo de la ciudad que pasó de 2108 habitantes en el año 1876 a 3368 en el año 1911 y alcanzando el máximo techo demográfico conocido de 4827 habitantes en el año 1926. A partir de esta fecha la población se estabiliza siempre en el entorno de los 4000 habitantes hasta 1975, momento en que se contabilizan 4676 personas y a partir de esta fecha se inicia un paula-

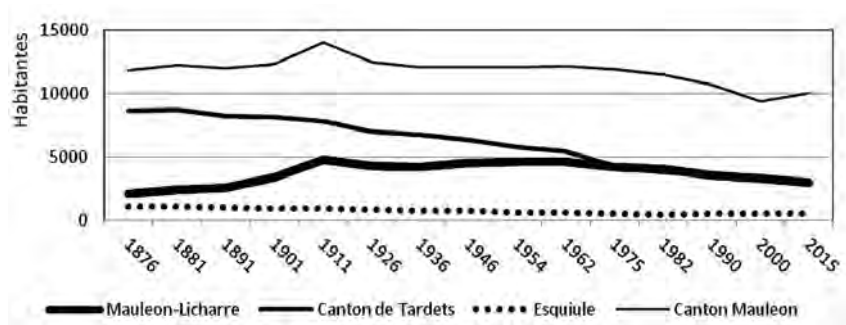
tino descenso hasta los 3347 del año 2000 o los 2969 del año 2015.

El potencial demográfico de Mauléon no ha sufrido apreciables variaciones con el transcurrir de los años. Los 3368 habitantes censados en el inicio del siglo XX, ochenta años después rebasan los 4000, tras un proceso de crecimiento mínimo no exento de descensos demográficos en situaciones coyunturales muy específicas. Este crecimiento contrasta con el acusado despoblamiento que se aprecia en la casi totalidad de las comunas de Zuberoa, cuya evolución demográfica ha sido claramente regresiva al descender de 20 702 habitantes en 1901 a 15 404 en 1982.

La evolución poblacional de la comuna de Mauléon-Licharre

desde 1846 hasta comienzos del siglo XXI se refleja en el gráfico adjunto, donde puede observarse que tanto dicha ciudad como su cantón presentan el mayor crecimiento demográfico de su contexto regional, crecimiento que está relacionado con la actividad industrial del calzado.

En este incremento demográfico la población procedente de España, especialmente del Valle navarro de Roncal y de las poblaciones aragonesas de Ansó y Fago, tuvieron un protagonismo especial. De las 933 trabajadores inmigrantes que en el año 1911 se ocupan en este sector 105 (el 11,3%) proceden de Fago, es la población de origen más numerosa, le sigue Ansó con 93 trabajadores (otro 10% del total), Undués Pintano con 82 trabajadores ocuparía en



Evolución demográfica de las poblaciones receptoras de golondrinas.

tercer lugar y ya a mayor distancia el Valle de Roncal: Isaba con 77 trabajadoras, Ustarroz 42, Burgui 41, Roncal 25, Vi-dangoz 21 y Garde 15.¹⁴ Estos datos proceden del estudio *150 Ans d'Espadrille à Mauléon* si bien los datos que aporta Viers¹⁵ incrementan los censos de trabajadores de procedencia española hasta 1585 que representan el 71% del total (1280) de trabajadores activos en Mauléon en este sector. Este autor señala que en 1911 el 39% de la población de esta ciudad es de procedencia española, lo que supone un fuerte proceso de aculturación en esta ciudad.

En los primeros momentos, hacia 1875, una parte de la mano de obra (la autóctona) era fija, pero la mayor parte estacional (las inmigrantes) quienes se desplazaban entre primeros de octubre y la primavera, pues

las mujeres volvían a su país al iniciar las labores agrícolas. Se habla de que iban con los trajes tradicionales, lo que parece difícil por la dureza del camino y por las propias fotografías de las fábricas, donde todas aparecen con vestimenta muy semejante.¹⁶ Por otra parte las golondrinas eran en buena medida mujeres jóvenes, algunas con menos de 14 años, con una mentalidad más propicia para desprenderse de la indumentaria tradicional si esta no era funcional, ni “moderna”. No obstante, tampoco las mayores llevaban la vestimenta tradicional.

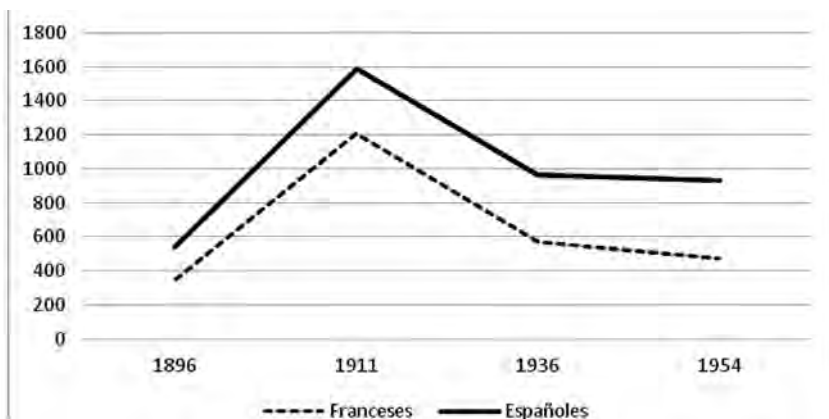
3.3. La aculturación

El hecho de que como señala Viers (1963) en el año 1911 el 39% de la población de Mauléon era de origen español refleja un elevado grado de acul-

(14) En el número 23 de la Revista *Temas de Antropología aragonesa* incluimos la relación completa del origen de estos trabajadores, así como su evolución en el tiempo: 1911, 1936 y 1956.

(15) Viers, G: 1963 *Les espagnols à Mauléon*. Actas del tercer Congreso Internacional de Estudios Pirenaicos (Gerona 195).

(16) Algunas de ellas (mi abuela y mi tía) a pesar de que nacieron en el siglo XIX momento en que casi todo el pueblo vestía el traje tradicional, ellas no lo llevaban, sí en su infancia y más aún al ser hijas de sastre que elaboraba los trajes tradicionales. Se puede decir que la necesidad de pasar a Francia contribuyó a utilizar vestimentas más modernas y prácticas. En el caso de las vendedoras de té la indumentaria tradicional era un atractivo.

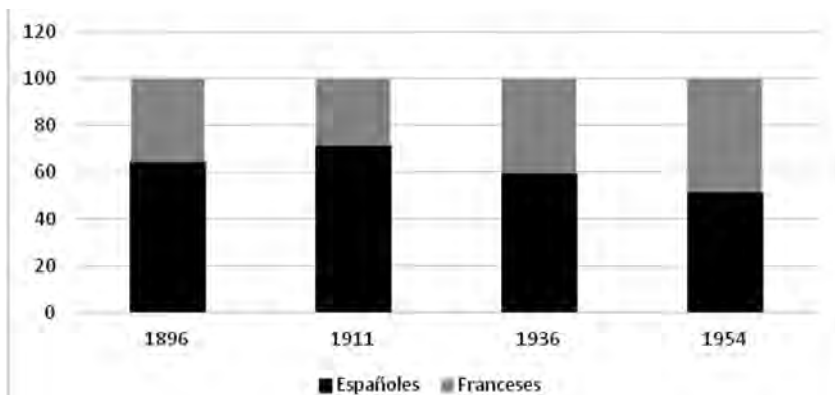


Número de trabajadores dedicados al calzado.

turación en esta ciudad por parte de población procedente de la vertiente sur de los Pirineos. Un porcentaje que se eleva hasta el 71% si solo tenemos en cuenta la población ocupada en el sector del calzado; en este sentido vemos como en el año 1911 trabajaban en el calzado 2792 activos de los cuales 1207 eran franceses y 1585 de origen español y de ellos, 933 procedían de los valles pirenaicos aragoneses y del Valle de Roncal; es decir el 59% y de estos 105 eran golondrinas de Fago y 93 de Ansó.

En Mauléon ya había una casa de españoles antes de 1830. Según nos cuenta Robert Elisondo,¹⁷ dos aragonesas procedentes de Fago y Salvatierra se casaron en 1869 en Mauléon y fueron llamando a familiares. Fue el inicio de un movimiento migratorio muy intenso que llega hasta los años 1940 y más tarde si bien con menor intensidad. Los conflictos bélicos, guerra civil española y segunda guerra mundial frenaron en cierta medida la llegada de inmigrantes para trabajar en el calzado, si bien aparecieron

(17) Conferencia impartida por este investigador y presidente de la asociación Ikherzaleak en la sesión inaugural de la exposición **As golondrinas d'o Valle d'Ansó que iban a treballá ta Mauléon** (Ansó 14 al 28 de agosto de 2019)



Proporción de trabajadores españoles en el conjunto de empleados en el calzado.

otras causas que fomentaron la emigración como fueron los exiliados que, ahora, se incorporaban a la resistencia.¹⁸

Mauléon y la Soule acogieron entre 1870 y 1930 multitud de españoles. Como hemos avanzado a las mujeres se les llamaba “palomas de invierno” y “formigas” antes que “golondrinas”. La industrialización de Mauléon pasó de ocupar 537 obreros en 1870 a 1585 en 1914, de los cuales dos terceras partes eran españoles y la mitad mujeres.

Los españoles se asentaron en la llamada “Alta Villa”, o barrio viejo de Mauléon en casas

de los siglos XVII-XVIII que habían sido abandonadas por los mauleonenses quienes se trasladaron a la “Baja Villa”, junto al río Soulon y donde se iban instalando las fábricas de alpargatas a partir de 1880. La Alta Villa (o barrio español) también se le denominaba *la ciudad de la jota* donde se hallaba la *casa española*, este barrio mauleonés fue un auténtico barrio español, donde se cantaba y bailaba el folclore español y se comían platos tradicionales: caracoles, migas, paella..., diferentes a la dieta francesa, también esto supuso un motivo de aculturación.

(18) También la 1ª guerra mundial en la que Francia participó activamente frenó la emigración. La Guerra civil española hace que muchos republicanos vayan a Mauléon a partir de 1936.



La antigua fuente y lavadero de Licharre.

En el mismo sentido, en Licharre, convivían dos poblaciones: los antiguos licharrenses, campesinos, y los nuevos procedentes de España. Como se cuenta en la exposición organizada por *A Gorgocha*, ninguno sabía eusquera (hoy sí), se hablaba francés y español, convivían unos y otros pero a los españoles les costaba aprender francés, muchas de las *golondrinas* nunca lo aprendieron según ellas mismas manifestaban. Esto puede interpretarse como que estas mujeres consideraban su estancia en Francia muy temporal y tenían siempre en mente el regreso a su país.

Se habla de buen trato entre españoles y franceses, camaradería, hacían conciertos con guitarras y otros instrumentos. Se hacía mucha vida de calle pero también había rivalidad por los puestos de trabajo y diferencias salariales, se debe hablar más de cohabitación que de asimilación con las gentes de Mauléon. Los españoles vivían juntos en los mismos barrios, usaban la misma lengua, pensaban en su país que habían abandonado. Cada uno en su barrio, cuentan que, a veces, cuando se cruzaban oían insultos como “puerco español” o más fuertes, incluso las mujeres discutían en el lavado de Licharre. El lavadero siempre estaba lleno de gente, sucio, y con riñas entre francesas y españolas.

También los hombres tenían sus diferencias, en el bar no se juntaban nunca e iban a diferentes horas para no discutir. No obstante hubo asimilación, los españoles eran una clientela interesante para los cafés y tiendas, los campesinos les vendían leche, huevos, frutas, verduras... Mientras hubo trabajo para todos no hubo riñas, los españoles desarrollaban los trabajos más duros y peor pagados.

Viers señala que los inmigrantes españoles se caracterizan por *la compacité de leur groupe*. En primer lugar por su origen pues más del 51% son, en el año 1911, del Valle de Roncal y Pirineo occidental aragonés, porque han llegado en la misma época, finales del siglo XVIII y especialmente primera década del XIX, y porque se dedican en su mayor parte a la fabricación del calzado. Su importancia en el desarrollo de esta actividad es tal que dicho autor dice que sin su presencia la industria local de *sandalerie ne ce serait jamais developpee*.

Viers considera de gran interés antropológico el estudio de la integración de la minoría española en Mauléon, puesto que aporta una contribución a los fenómenos de asimilación de minorías nacionales con sus procesos y evolución, los fenómenos de permeabilidad social, los estudios de demografía comparada...

Los enlaces matrimoniales como símbolo de integración

Los matrimonios franco-españoles fueron raros hasta 1911 pero después hubo muchos matrimonios mixtos, las

españolas encontraban más fácilmente pareja francesa que los hombres. Los niños nacidos en Francia o que llegaron de jóvenes, se asimilaron pronto. Tenían los mismos bancos en la escuela, mismos juegos, mismos deportes y el mismo servicio militar. Defendieron la nueva patria con “ardor y amor”, en el monumento a los caídos 1 de cada 5 era español y más de la mitad participaron en la resistencia durante la guerra 1939-45. Hubo asimilación, no total, las mentalidades se transformaron e enriquecieron.

Los descendientes de españoles se censaron, en buena lógica, como franceses, pero una cosa son los aspectos estadísticos y otra los sociales, pues estos niños viven la costumbres y cultura española.

Año	Población española	% de españoles sobre el total
1911	1850	39
1926	1500	35
1936	1300	34
1954	1350	31

Fuente: Viers, 1963: *Les espagnols à Mauléon* (y elaboración propia)

Para estudiar el proceso de asimilación de los españoles se

centra principalmente en los matrimonios. Los matrimonios mixtos constituyen el principal indicador y más fácil de analizar frente a otros componentes sociales como la vivienda, alimentación, las relaciones sociales, la lectura..., todos ellos más difíciles de cuantificar y valorar. En este proceso de asimilación diferencia tres períodos:

1º) Hasta 1914 predomina la segregación. Todos los españoles residen en los viejos barrios de la Alta Villa, en las viviendas más viejas y peor acondicionadas y representan las 2/3 partes del conjunto de habitantes de estos barrios: place du marché, rue de Hameau principalmente. Viers señala que *Ils ne vont pas à la messe contrairement aux mauléonnais de souche*¹⁹ Hasta esta fecha son escasos los matrimonios mixtos, menos del 10% de los españoles se casan con franceses. Por ejemplo en la década 1901-1910 de los 250 matrimonios sólo 5 muchachos y 10 mu-

chachas españolas casan con franceses, apenas el 7% del total.

2º) Entre las dos grandes guerras mundiales se atenúa la segregación. Ha habido un proceso de integración y asimilación, los españoles luchan junto a los franceses en la primera guerra mundial (1914-1918). En este período muchos niños de origen español acceden a la escuela, lo que supone un importante proceso en la integración. Simultáneamente se incrementa el número de matrimonios mixtos entre españoles y franceses y se producen lazos de solidaridad como consecuencia de los propios conflictos bélicos, sobre todo debido a la guerra civil española. Todo ello, junto a un rápido progreso social favorece la cohabitación de los dos grupos sociales en Mauléon.

3º) Tras la segunda guerra mundial la asimilación es casi total. Entre 1945 y 1955 el 52% de los españoles han contraído matrimonio con

(19) Es un aspecto que contrasta pues tanto roncaleses como aragoneses se han caracterizado por su devoción y creencias religiosas.

franceses en un porcentaje semejante para ambos sexos. No obstante, Viers señala que persiste una segregación profesional y social que afecta a las 2/3 o ¾ partes de los españoles, son los matrimonios mixtos quienes habían superado las barreras sociales y habían accedido a un mejor estatus socio-profesional. En 1943, este autor realiza un interesante estudio sobre el número de niños según los matrimonios, de forma que los matrimonios entre españoles tienen 4,1 hijos, los exclusivamente franceses 2,5, los formados por un francés y una española 3,4 y los formados por un español y una francesa 2.

El ascenso social

Viers toma como punto de partida el año 1911, momento

en que casi la totalidad de los españoles pertenecían al colectivo de *les sandaliers* considerado el de más baja cualificación. En el año 1954 solo el 31% de los españoles se enmarca en este colectivo, mientras el resto ha ido ascendiendo en la escala social, debemos tener en cuenta que entre ambas fechas hay dos generaciones. Tras este primer grupo Viers diferencia un segundo ya de obreros cualificados, mecanizados tanto en el calzado como en otras profesiones. Un tercer grupo sería el de artesanos, comerciantes, funcionarios o trabajadores públicos. Y un cuarto grupo dedicados a la enseñanza, jefes de empresas, profesiones liberales, representantes...

Este autor señala que entre 1926 y 1954 solo un 25 ó 30% de españoles han pasado del primer grupo al segundo, a pesar

Porcentaje de españoles en los grupos socioprofesionales

	Año 1911	Año 1926	Año 1936	Año 1954
Grupo I	71,6	64,2	57,8	49,2
Grupo II	3,1	6,6	11,5	18,4
Grupo III	9,4	8,4	15,9	19,6
Grupo IV	0	2,5	8,3	13,6
Total de españoles	38,7%	35%	33,8%	30,9%

Fuente: Viers, 1963: *Les espagnols à Mauléon*

de que insiste en que su *niveau d'instruction est au moins équivalent à celui des autochones*, por ejemplo el 33,8% tienen certificado de estudios primarios y el 33,5% en el caso de los franceses

Trabajadores en la sandalia

Año	españoles	total	% de españoles
1896	346	537	64
1911	1207	1585	71
1936	571	962	59
1954	473	932	51

Fuente: Viers, 1963: *Les espagnols à Mauléon*

4. LAS MUJERES Y LOS DESPLAZAMIENTOS TRADICIONALES

Se habla de golondrinas para referirse a este tipo de emigración estacional. En el Valle de Ansó las mujeres protagonizaron diversos movimientos migratorios de este tipo. Un desplazamiento paralelo, o simultáneo, a las golondrinas que iban a Mauléon lo realizaron otras mujeres que se desplazaba por interior de la península para vender te (o yerbas semejantes, algunas medicinales), desplazamientos que no responden a las mismas necesidades sociales, si bien en uno y otro caso las protagonistas fueron las mujeres.

Respecto a las golondrinas que iban a Mauléon no existe información gráfica de que llevaran el traje tradicional a pe-

sar de que en esa época lo vestía la mayor parte de la población ansotana. Cuentan que lo dejaban en su casa y lo vestían cuando volvían pero algunas ya no lo vistieron nunca. Parece que este proceso supuso una pérdida de la identidad relacionada con el uso de la vestimenta tradicional.

Golondrinas a Mauléon y vendedoras de té por el interior de la Península son dos fenómenos de emigraciones temporales femeninas que se suelen relacionar pero responden a causas y procesos muy diferentes: por una parte las golondrinas que se desplazaban a Mauléon en invierno también solían hacerlo, algunas de ellas, a balnearios españoles en verano. Por

otra parte, las vendedoras de té lo hacían por el interior del país, llegando hasta Valencia, Extremadura y por supuesto Madrid.²⁰ Dos procesos migratorios con un origen y desarrollo muy diferente, en cuanto a la naturaleza de las mujeres que los practicaban y que tienen como puntos en común solo la estacionalidad (como las golondrinas) y, además de las necesidades socioeconómicas de unas y otras, las primeras se dirigen a la vertiente francesa del Pirineo mientras las segundas, las vendedoras de té su campo de acción era la península ibérica, si bien se abastecían de los productos que vendían en las poblaciones anteriormente citadas del piedemonte francés y especialmente en Lannemezan.

En relación a estas vendedoras de té es muy ilustrativo la mención que hace Benito Pérez Galdós a las ansotanas que viajan por España. Este novelista viajó a Ansó para documentarse cuando escribía su obra *Los condenados* (1893). Su llegada a Ansó coincide en el tiempo con

el inicio de las migraciones golondrina a Francia, pero lo que refleja en sus cartas tiene poco que ver con la situación de necesidades económicas que sufrían las trabajadoras de las alpargatas. Galdós se fija más en los valores del traje tradicional femenino y dice:

Bien conocidas son en Madrid las ansotanas..., se les ve por esas calles vestidas con un traje pintoresco vendiendo un yerbajo que llaman té... Merecen las ansotanas un galardón nacional por el hecho inaudito de conservar su traje arcaico, renegando del caprichoso vaivén de las modas. Se visten por el patrón de los siglos XIV ó XV. La basquiña verde es en verdad una prenda elegantísima, de largos, que dan al cuerpo cierta prestancia señorial. Los manguitos abiertos por el codo y los hombros aumentan la gallardía de su figura y los pendientes y collares con que se adornan, así como las chátaras de su calzado, completan el airoso conjunto. Para poder apreciar todo su

(20) Exposición de la Gorgona en el año 2017 en Ansó y que posteriormente se llevó a otras ciudades. Su contenido puede consultarse en la página web de la Asociación www.agorgocha.es

*esplendor las bellezas ansotanas hay que verlas en días de gala, cuando adornan su pecho con grandes colgajos de filigranas de oro y ciñen su cabeza con pañuelos cuyo color y forma varían según edad y estado de las hembras. Según lo que vi en aquellos días, no lleva traza de terminar el uso de la vestimenta arcaica. Las únicas mujeres que visten conforme a lo que llamamos modas son las que pertenecen a familias de carabineros.*²¹

4.1. ¿Quienes iban a Mauléon?

Se suele calificar a las poblaciones de la vertiente sur del Pirineo como valles pobres de donde partían los emigrantes a la vertiente francesa. Tal denominación no se ajusta plenamente a la realidad pues no se puede decir que los valles como tales fuesen pobres, sí que es cierto que había una gran desigualdad social y económica que, unido a una cierta “sobrepoblación” obligaba a los gru-

pos sociales menos favorecidos a buscar recursos económicos fuera de su territorio; es decir, a la emigración. En realidad, había una falta de oferta de trabajo, sobre todo para la población femenina, en los valles españoles que contrastaba con la demanda de empleo en la vertiente francesa, generada sobre todo por el desarrollo económico de la segunda mitad del siglo XIX y por un anterior proceso migratorio hacia el continente americano.²²

Así, si bien se habla de emigración femenina, y esto es cierto, también fueron muy frecuentes la emigración de familias completas, de tal forma que las mujeres iban a trabajar a las alpargatas mientras los varones lo hacían también como sandalieros pero en mayor medida como peones, canteros, construcción, electrificación y sobre todo en la madera de los bosques de las Landas. La naturaleza de estos trabajos era menos estacional que los de las

(21) Ver en este sentido el trabajo de Carmen Menéndez Onrrubia, investigadora del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) *Galdós y las tradiciones populares del Valle de Ansó*. Madrid 1988.

(22) Tampoco se entiende muy bien el hecho de que desde el Pirineo francés se emigrase a América dejando un vacío demográfico que fue ocupado por la emigración española.



Imagen de niños trabajando en la calle. Fuente: Ikherzaleak.

mujeres y, como consecuencia, se asentaron definitivamente en Francia en mayor medida que las mujeres.²³

Se habla fundamentalmente de mujeres jóvenes, o muy jóvenes, pero de las entrevistas que realizó Veronique Inchauspé (2001) a las últimas golondrinas se deduce que también se desplazaban mujeres adultas, incluso con niños. De hecho en

diversas fotografías recogidas por la asociación Ikherzaleak se puede observar tanto a niños trabajando como a otros que acompañaban a sus madres.

Las mujeres que se desplazaban a trabajar a la alpargata en Mauléon, jóvenes o mayores, pertenecían a una clase social que necesitaba esos recursos económicos además de “poder pasar el invierno”.²⁴ Ante la

(23) De hecho como señala Viers (1963) fueron más frecuentes los matrimonios entre españoles y francesas que entre españolas y franceses.

(24) Una expresión que frecuentemente solía decirme mi abuela que, con alguna de sus hermanas, trabajo en Mauléon hasta el año 1916 y que compaginaban en invierno en Francia y los veranos en balnearios del Pirineo español, Panticosa y Tiermas.



Familia de 4 hermanas emigrantes. Las dos mayores fueron golondrinas en Mauléon y en los balnearios de Panticosa y Tiermas. Las dos más jóvenes emigraron a América,

falta de ocupación laboral en el Pirineo español, muchas de estas mujeres debían pasar el invierno en Mauléon y cuando finalizaba la temporada volvían a España (en este caso Ansó y Fago) y durante los veranos trabajaban en los balnearios de Panticosa y Tiermas, lo que refleja la dureza de la vida para las mujeres en las poblaciones del Pirineo.

4.2. Los caminos y el ritual.

La Soule, y concretamente Tardets cerca de Mauléon, era uno de los centros donde se acudía desde buena parte del Pirineo occidental cuando la población pretendía emigrar fundamentalmente a América. Dos agencias de emigración funcionaban en Tardets y para llegar a aquí se utilizaron los mismos caminos de origen medieval utilizando las caballerías, cuando las/los emigrantes iban acompañados por otros familiares hasta Tardets, o en caso de ir acompañados se pasaba andando.

En el caso de las migraciones golondrinas ansotanas y fagotanas, estas se juntaban en otoño en Isaba con las procedentes del Valle de Roncal y la alta Zaragoza (Salvatierra, Sigüés...) desde donde pasaban a Francia por la Venta de Juan Pito hasta Santa Engracia, la Caserna y posteriormente a Licq donde con transportes mecanizados llegan a Mauléon. Otros caminos pasan por Ochagavía y Larrrau e incluso, tras la inauguración del Canfranero en 1928 también por Lescun y Somport, o val d'Aspe, hasta Oloron.



El antiguo albergue conocido como “La caserna” donde hacían noche las golondrinas que procedían de poblaciones lejanas. En frente, el edificio de aduana o gendarmería.

Fernando Hualde cuenta²⁵ que las muchachas de Isaba partían hacia Mauléon al día siguiente al 7 de octubre, fiesta de la Virgen del Rosario. Tras el rezo del rosario se iniciaba una emotiva despedida de mujeres, muchas de ellas niñas, que a cuestras con sus hatillos y otras veces acompañadas con caballerías se ponían en marcha hacia sus centros de trabajo en Mau-

léon. Se iba andando hasta Licq o Tardets donde ya había transportes mecanizados que las llevaban a Licharre

Desde Fago el camino directo era por Garde hasta Isaba donde se juntaban con el resto de golondrinas. Desde Ansó también era este el principal itinerario, tras cruzar el río Veral se ascendía por el Concello²⁶ hasta enlazar con el camino de

(25) Ver un interesante estudio de este autor *Golondrinas del Rosario a la alpargata* publicado en el *Diario de Noticias* de Pamplona el 7 de octubre de 2016

(26) La conocida copla: *ubrí puertas y ventanas / y asomarnos a mirá / que baja por o Concello / toda a flo d'o lugá* deja patente que este monte (o Concello) en el camino de Ansó a Fago y Garde era el más frecuentado por las golondrinas.



LOS PRINCIPALES CAMINOS O ITINERARIOS

Por o Valle de Roncal pasaba el camino principal para ir a Mauleon dende España. Desde la Val de Ansó eran tres los itinerarios utilizados.

- El principal subía por o Concello hasta Puyeta donde se encontraban con as golondrinas de Fago y desde ahí cruzaban a Garde. Una copla habla de este itinerario y dice:
 - Ubri puertas y ventanas
 - Y asomaos a mirá
 - Que baja por o Concello
 - Toda a flo d'o lugá
- Otro camino subía hasta Zuriza y después cruzaba por Belabarce hasta encontrarse con las que venían por Isaba.
- Un tercero, menos transitado, subía hasta el barranco de Maz y desde ahí cruzaba a Belagua.

La Caserna era una posada y un control fronterizo donde hacían noche la mayor parte de las golondrinas. Otras paraban en la borda Juan Pito.



El antiguo castillo defensivo construido por Felipe II en el camino de Ansó a Francia por Zuriza

Fuente: Ricardo Compaire, Fototeca DPH

Fago a Garde e Isaba. Otros caminos, si bien parece que menos frecuentados ascendían desde Ansó por el camino a Zuriza y desde aquí pasaban por Belabarce a Belagua, e incluso un tercero también enlazaba con Belagua pero siguiendo desde Zuriza a Maz.

4.3. Cómo vivían

Si tenemos en cuenta que este fenómeno de llamada a la inmigración afectó a unas 900 personas de origen español en poco tiempo es fácil deducir que la ciudad de Mauléon no estaba preparada urbanísticamente para acoger, de improviso, a tantas personas. Así, estas mujeres vivían en pensiones, cuentan que entre 8 a 10 vivían en la misma habitación sobre colchones en el suelo, incluso se dormía en la misma cocina.

Con la llegada de inmigrantes la ciudad crece y aparecen la Alta y la nueva o Baja Villa. Los inmigrantes vivirán en la Alta Villa (el barrio más antiguo) y en la nueva se instalan las empresas y la población nativa. En la vieja no había agua corriente ni alcantarillado, se habla de casos de tifus causa-

dos por filtraciones de aguas residuales, las tomas de agua no se hicieron hasta 1936-38, en Licharre había una única fuente y un lavadero que se llenaba rápidamente de gente y ocasionaba frecuentes conflictos.

Se trabajaba de 6 a 14 horas, se comía y tras la comida se hacían 2 horas extras hasta las 7 o las 8 de la tarde, incluso los domingos podía trabajar quien quisiera. Jornadas de 10 o 12 horas, también para los niños que trabajan cuando había mucha demanda de alpargatas. Niños de 10 a 12 años utilizaban máquinas de coser suelas, esto no era legal pues si los patronos sabían de una inspección se les escondía. A partir de 1936, tras una huelga, se consiguen las vacaciones pagadas, dos semanas por año pero no era obligatorio cogerlas se les pagaba si seguían trabajando.

Más tarde ante la necesidad de viviendas, M. Lous Béguerie construyó alojamientos junto a las fábricas para los trabajadores españoles; en consecuencia, los españoles se extienden por toda la ciudad. La primera guardería se construye en 1927 y en los años 30-40 ya se cuenta



Objetos traídos de Mauleón.

con seguros sociales, prestaciones familiares...

Se identifica a las mujeres aragonesas/españolas como sobrias, casi no comían carne, se alimentaban fundamentalmente de migas y bacalao, nada de vino ni café. Una emigrante cuenta que tenía 16 años cuando probó por primera vez el chocolate. Se ganaba 1,60 F/día, con grandes diferencias entre franceses y españoles y entre mujeres y hombres que, a igual trabajo, ganaban entre un 30 y un 50% menos que los hombres,

además de tener que desarrollar los trabajos de casa.

4.4. Qué traían

Además de los ahorros, y tan importante o más que el dinero, se aprovechaba para traer todo aquello que era más difícil encontrar en España. Ya hemos mencionado al hablar del contrabando las palabras de Baraldi respecto a que la región pirenaica estaba inundada de géneros coloniales raros. Son palabras muy elocuentes en el

sentido de que en el piedemonte del Pirineo francés se disponía de muchos productos difíciles de encontrar en el interior de Francia y todavía más difícil en el contexto territorial del Pirineo español. Jaca, el principal núcleo urbano no tenía más de 4934 habitantes en el año 1900; es decir, no contaba con grandes infraestructuras y equipamientos de carácter urbano. Además, hasta los años 1930 no se abre la carretera que enlaza Ansó y Fago con Jaca, lo que quiere de-

cir que con caballerías el tiempo de desplazamiento no era significativamente menor al existente con Mauléon.

Se aprovechaba para traer ropas, objetos de uso doméstico como ferradas, relojes de pared, paraguas, telas finas..., y se traían mediante el mencionado sistema del contrabando. Era necesario salvar a los gendarmes para no pagar impuestos lo que obligaba a que muchos caminos se transitaban por la noche. 🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉

5. A MODO DE CONCLUSIÓN

Estos movimientos migratorios estacionales y transpirenaicos reflejan la dureza de la vida en la montaña sobre todo para las mujeres que en las sociedades tradicionales de montaña no tenían apenas posibilidades de trabajo al margen de las labores de hogar. A partir de estos movimientos también se observa como el Pirineo funcionaba como un espacio integrado en el que se daban fórmulas de interrelación transfronteriza. Todos los colectivos sociales, tanto los que recibían emigrantes como las

poblaciones de donde partían estos se beneficiaban en todos los sentidos. Evidentemente se adquiría un beneficio económico pero no fue menor el beneficio cultural como consecuencia de la convivencia de modos de vida diferentes. La presencia de golondrinas que en 1911 procedían de Aragón suponía el 73,4% y de Navarra el 26,6% a pesar de estar esta región más próxima a Mauléon lo que refleja un mayor desarrollo económico del Pirineo navarro y mayores posibilidades de empleo en la zona aragonesa.

Debe reconocerse el gran papel que desempeñó la ciudad de Mauléon y su comarca en el desarrollo de una actividad económica, pionera en su momento, y que convirtió a su medio rural en el mayor enclave industrial de este sector en el conjunto de Francia. A su vez, la integración de los inmigrantes en

la ciudad de acogida fue dura pero al final beneficiosa para todos, quizá sea esta una lección que se debería tener muy presente en momentos como el actual donde asistimos a procesos emigratorios complejos pero que responden a problemáticas y sufrimientos que no debemos ignorar. ❀❀❀❀❀❀❀❀

BIBLIOGRAFÍA

- BERALDI, 1898. *Cent ans aux Pyrénées*. Paris
- BRIVES, A., 1984. *Pyrénées sans frontière: La vallée de Barèges et l'Espagne de XVIII siècle à nos jours*. Société d'Etudes des Sep Vallées, Argelès-Gazost.
- CAUSSIMONT, G., 1981. *Etude comparative des communautés des valles de Hecho, Ansó, Roncal, Hau-Ossau, Aspe, Baretous*. Université de Pau-Département de recherches hispaniques. Pau.
- CAVAILLES, H., 1910. "Une fédération pyrénéenne sous l'Ancien Regime. Les Traités de Lies et Passeries", *Revue Historique*, sep-déc., 1910, tomo 5, pp 1-34 y 241-276.
- DESCHEEMAEKER, L., 1945. *Une frontière inconnue, les Pyrénées de l'Océan à l'Aragon*. Université de Paris.
- GORRIÁ, A.J., 1983. "Desplazamientos demográficos temporales desde el Valle de Ansó al Pirineo francés". *Temas de Antropología Aragonesa* 2: 40-51, Zaragoza.
- GORRIÁ, A.J., 1986. *Algunos aspectos sobre los tratados de facerías entre los valles de Ansó y Aspe*. Lies et passeries dans les Pyrénées, Tarbes.
- GORRIÁ, A.J., 1996. *El Pirineo como espacio frontera*, Diputación General de Aragón. Zaragoza.
- IKHERZALEAK-TRAIT D'UNION, 1986. *150 Ans d'Espadrille à Mauléon*. Mauléon.
- INCHAUSPÉ V., 2001. *Mémoire d'Hirondelles*. Ubaitza & Ikherzaleak. Mauléon.
- LEFEBVRE, Th., 1933. *Les modes de vie dans les Pyrénées atlantiques orientales*. Colin, Paris.
- SERMET, J., 1983. *La frontière des Pyrénées*, Les Amis du livre Pyrénées, Pau.
- VIIERS, G., 1961. *Mauléon-Lichare, la population et l'industrie*. Bourdeaux.
- VIIERS, G., 1963. *Les espagnols a Mauléon*. Actas del 3º Congreso Internacional de Estudios Pirenaicos (Gerona, 1958), Zaragoza.



LAS FIESTAS DE GRAUS. UNA PUERTA AL TIEMPO MÁS ALLÁ DEL TIEMPO

JOSEFINA ROMA RIU
Profesora honorífica de Antropología
de la Universidad de Barcelona

RESUMEN: Trataremos de reflexionar sobre las fiestas, tomando como modelo las Fiestas de Graus, esto es, la Fiesta Mayor de Graus en Ribagorza. Cruzando su puerta podremos ver la modificación del espacio y del tiempo, la necesidad individual y colectiva de la fiesta que lleva a los habitantes de una población a reflexionar sobre su posición en ella y sobre su sociedad, de manera que al terminar la fiesta no se vuelve al estado anterior sino que se ha aprendido mucho y se han experimentado cambios. La fiesta no es sinónimo de ocio ni de vacaciones, porque la fiesta exige un gran trabajo de los grupos festivos y de los individuos dentro de ellos. La reflexión sobre la comunidad también exige la crítica a la misma, y los diferentes grupos y personajes la encarnan llegando al riesgo y al sentimiento de *communitas*. La relación con el sagrado deriva también a la sacralidad de la identidad y es aquí que el grupo se esfuerza por mostrar su excelencia, en competición con otras poblaciones, para entusiasmar a las nuevas generaciones que sentirán el orgullo de pertenecer a la comunidad. Mostrarse a los demás implica la atracción de forasteros y de turistas, lo que conlleva un riesgo para la autenticidad, cuando prevalece la intención de agradar al turismo sobre la necesidad de satisfacer el espíritu festivo de la comunidad. Los diversos grupos y personajes de las Fiestas de Graus cruzan esta puerta a un tiempo más allá del tiempo para hacer sentir y pensar a cada uno en la comunidad.

Palabras clave: Fiestas, Identidad, Comunidad, Crítica Social, Grupos festivos.

SUMMARY: We shall try to think about festivals, taking those of Graus (region of Ribagorza) as a model. By crossing this threshold, we can see how time and space can be transformed into new ones, and we can also understand the need for feast that individuals and society have. Festivals lead to reflection on the role the inhabitants fulfill in their community, and also on group values, so when the festival is over, people will have deeply changed. Festivals are not synonymous with leisure or holiday, as festivals demand lots of work from festive groups and from their individual members. Reflection on community also requires criticism on it by groupings and individuals, even taking the risk they might touch the sense of *communitas*. The relationship with the sacred also leads to sacral identity, and the group strives to show its excellence, competing with other populations, in order to make new generations become proud of belonging to this particular community. It implies an effort to attract visitors, even putting at risk the authenticity of festivals, when the desire of attracting tourism

prevails over the community needs of feast. The various festive groups and figures of the Graus Festival are crossing this threshold to a time beyond time, in order to make every member of their community sense his or her identity.

Key Words: Festivals, Identity, Community, Social Criticism, Festive Groups.

En mi reflexión sobre las Fiestas de Graus no pretendo pasar por delante de la experiencia vivida por los actantes año tras año, lo que se acostumbra a decir “desde siempre, o de toda la vida”. Ellos son los que más saben de sus Fiestas, y mi aproximación solo pretende poner sobre el papel lo que ellos viven en tres o cuatro dimensiones.

Tampoco voy a hablar exhaustivamente de los elementos festivos de Graus. Podríamos adentrarnos en la búsqueda de orígenes comunes de las Madamas del carnaval de Bielsa y de los danzantes centrales de la Fiesta de Graus, pero aunque las tentaciones de hacerlo son grandes, lo dejaremos para otra ocasión. Solo voy a sugerir algunas directrices para la reflexión, porque las fiestas nos sirven, entre otras finalidades, para pensar. Voy a hablar de la fiesta, en general, para ir comprobando su aplicación a las de Graus.

He llamado a la fiesta, una puerta hacia un tiempo fuera del tiempo. Pasar esta puerta significa transformarlo todo. Se transforma el espacio, nos transformamos nosotros mismos, nuestra indumentaria, nuestros itinerarios, nuestra comida y bebida, nuestro estado de conciencia, para llegar a un sentimiento de *communitas*, esto es, sentirse miembro de una comunidad, por encima de las diferencias, ver un nexo de unión más intensa con los demás, y por supuesto, también cambia nuestra relación con lo sagrado y con la sociedad. Al pasar esta puerta, nos metemos de lleno en el caos primigenio, que no quiere decir el desorden, sino el momento anterior a la creación, cuando podemos transformarlo todo. Efectivamente, en la fiesta podemos hacer que nuestra sociedad cambie, y que nuestro lugar en ella también sea distinto, por lo que realicemos en ella en este

tiempo privilegiado. Por esto la fiesta tiene siempre un germen de transgresión, porque entre todos y cada uno describimos, junto a un deseo de permanencia, un deseo de evolución. Para ello, la fiesta debe limpiar todo lo que ha dañado el grupo durante el año, debe presentarse purificado para que se pueda imprimir en él el impulso renovador. Naturalmente, esto no se consigue sin riesgo, y la fiesta siempre debe recorrer un camino arriesgado, si quiere cumplir su función, y toda fiesta de verdad, conlleva asumirlo.

El tiempo en la fiesta sufre una transformación

Nuestras actividades y su sucesión se modifican. También lo vemos todo con otros ojos, y esto nos permite tener una conciencia más activa y darnos cuenta efectiva de lo que nos rodea. Es el tiempo de la posibilidad de transformación de la sociedad, y de nosotros mismos, en ella. La sociedad que queremos está a tocar de la mano, y esto no es simplemente una válvula de escape para que nos creamos felices y dueños por unos días, para volver sin alteración a la rutina y

a la esclavitud anterior. En este intervalo en el que podemos pensarnos a nosotros mismos y al grupo, nuestra red de relaciones se modifica, se intensifica en algunos puntos, y este pensarnos individual y socialmente puede hacer cambiar nuestra sociedad, y el lugar que ocupamos en ella, porque cuando la fiesta desaparece, no desaparece lo que en un estado superior de conciencia hemos alcanzado.

Las Fiestas se han de entender contando con toda la rueda anual. Porque lo que no es adecuado en un momento, lo es en otro, cuando hay la sazón para ello, y es en conjunto que nos dan la composición festiva de una población. Por ejemplo, en algunas Fiestas Mayores, los gigantes acompañan a las autoridades a la iglesia y en el Carnaval, estos mismos gigantes se dedican a asustar y a dar manotazos con sus brazos libres a la gente. En algunos momentos de su historia, una población puede celebrar Carnaval, con todo su esplendor, pero en otra época, puede ser que una fiesta distinta haya asumido el papel del Carnaval y este ya no sea necesario y decaiga, como ha ocurrido en Graus.



El Furtaperas, en imagen, se cuelga en la fachada del ayuntamiento, y carga sobre sí, con las culpas de la comunidad.



Los cabezudos están presentes en la procesión y actúan enredando y molestando libremente a las autoridades y a los vecinos.

¿Por qué, quién y cuándo se han prohibido las fiestas?

Este estado de conciencia ampliado, que busca y llega muchas veces a la sensación de *communitas*, es decir, de formar parte de un conjunto, con unas relaciones muy sólidas que superan todas las divisiones que se han podido experimentar en la cotidianidad, conlleva, como hemos dicho, una reflexión sobre el lugar que cada uno ocupa en esta sociedad y el que debería ocupar, y por esto, la fiesta nos resitúa en el tejido social, pero además, como grupo, al reflexionar sobre nosotros mismos, podemos cambiar también su ordenación y su modelo. Esto nos dirá que no son cuestiones banales las que se están jugando en una celebración. Por esto, las fiestas siempre han inspirado recelos en el poder, que ha tratado, por todos los medios de apoderarse de ella, digerirla y devolverla transmutada y manipulada, al pueblo, haciéndole creer que es la misma. Pero el pueblo, tarde o temprano, vuelve a darse cuenta y aprovecha cualquier grieta en el sistema para rehacer la fiesta. Todos sabemos que Carnaval ha sido

prohibido muchas veces a lo largo de su historia, porque se temía que la transformación y la contestación pudieran instaurarse. Los emperadores chinos de las primeras dinastías, prohibieron las peregrinaciones porque decían que se perdían muchas horas de trabajo de los campesinos (y claro está, si estaban unos días reunidos y no dispersos cada cual en su campo, podían pensar conjuntamente y decidir actuar). Cuando hubo la gran revuelta campesina de Tomas Münzer en Alemania, en el s. XVII, la gran represión de los príncipes conllevó además, suprimir las fiestas. También Felipe II reunió muchas fiestas del calendario para que no hubiera tantos días festivos. Es decir, que las fiestas, a menudo no son del agrado del poder.

¿Qué no son las fiestas?

La fiesta no es lo mismo que el ocio. Todos sabemos la enorme cantidad de trabajo que supone una fiesta para gran parte de la sociedad. Se trabaja a lo mejor, durante todo el año para poder presentar la fiesta, su decorado, sus comidas multitudinarias o familiares, el arreglo

de la casa para los invitados, el engalanado del espacio, la indumentaria. La fiesta cuesta mucho trabajo, no es espontánea sino trabajada. Por tanto, no hemos de confundirla con el descanso, con el fin de semana, con las vacaciones. No se trata de una oposición fiesta-trabajo, sino de fiesta-cotidianidad. Se da un salto exponencial en las actividades y sus finalidades y objetivos, así como del grupo con el que se trabaja.

Durante un tiempo, los estudiosos consideraron la fiesta como una válvula de escape de las duras condiciones de vida cotidianas, durante la cual, todo se trastocaba, para poder volver a la “normalidad” anterior, una vez terminada la fiesta. Así se pensaba de las fiestas de locos, del Carnaval, y de todas las fiestas de transgresión o inversión de caracteres. Pero la fiesta no es un mero paréntesis de la cotidianidad para volver a emprenderla exactamente igual, porque esta reunión de sentimientos, estas nuevas actitudes y la conjunción de ideas vertidas en común, tienen el poder de cambiar la realidad, a veces de forma implícita o incluso explícitamente. Puede

darse un punto de inflexión en que la evolución de la sociedad va a seguir otro ritmo o tendencia. De este viaje no se vuelve del mismo modo que se ha partido. De todo ello se deduce la necesidad individual y colectiva de la fiesta. Efectivamente, los seres humanos necesitamos la fiesta, como individuos y como colectivo. Como individuos necesitamos cruzar periódicamente esta puerta que nos lleva al tiempo fuera del tiempo, para nuestro propio equilibrio personal. La fiesta en la Edad Media y posiblemente más allá, durante todo el antiguo régimen, celebrar las fiestas en una población era la expresión más clara de la identidad. De manera que en documentos notariales se afirmaba que uno era de una población porque había celebrado allí, la Navidad, la Pascua, San Miguel, la Fiesta Patronal, San Juan, etc. Porque no se concebía que alguien no estuviera festejando con su grupo todas las fiestas importantes del año. La fiesta confería identidad oficialmente. Hoy día se pueden observar algunos signos que nos dan la medida de si una fiesta sigue representando la identidad de un pueblo. El

signo principal lo constituye la propia presencia en la fiesta, de todos los habitantes en la localidad, que por nada del mundo marcharían a la playa o a una gira, dejando detrás su fiesta. O la venida de los emigrados y sus hijos, que guardan para estos días sus posibles vacaciones, por qué no entenderían quedarse fuera sin asistir a la fiesta.

Es más, los que viven fuera y unen al recuerdo de la infancia el de las fiestas con una determinada composición, no entienden cualquier evolución que aparte las fiestas de su recuerdo de niños o jóvenes, y exigen una continuidad que los que viven en la localidad no profesan. En Graus, los comentarios de los grausinos que viven fuera, frente a cualquier variación de la fiesta revelan un recelo ante todo cambio que no vaya en la dirección de sus recuerdos, y al mismo tiempo, apoyan algún cambio que sirva para reforzarlos, como por ejemplo, el canto de parte de la música de los dances, que a ellos les reafirma como guardianes de la tradición.

Sin embargo, cuando un pueblo ha perdido la fiesta, individualmente se busca en otro

lugar, originándose un turismo festivo que la persona emprende para llegar a sentir la comunidad que no encuentra en su propio ámbito, porque la fiesta es necesaria para el equilibrio emocional de la persona.

Colectivamente, la fiesta es absolutamente necesaria para la salud y el equilibrio social, de tal manera que en muchas naciones donde la modernidad ha cambiado el sentido de los tiempos y se ha reducido la fiesta a la mínima expresión, si no ha desaparecido en su expresión popular, la gente peregrina a lugares donde existe la fiesta, para poder encontrar este clímax de *communitas*, aunque sea fuera de casa. Por esto, fiestas como los San Fermes de Pamplona, publicitados por la presencia de Hemingway, (o la Patum de Berga, el Carnaval de Vilanova, que concentraban la expresión de transgresión antifranquista) presenciaron la llegada masiva de gentes de todas partes que necesitaban celebrar y en su lugar de origen no tenían esta posibilidad. Esta peregrinación llena las expectativas individuales y también colectivas, si se hacen en grupo. Todavía existen otros intentos

colectivos de fiesta más significativos. Hay ciudades que han perdido sus fiestas populares pero que se han dado cuenta de su falta y por ello, convidan fiestas de otros lugares para que así los nativos se entusiasmen y aprendan otra vez a celebrar. Esto ocurre en Lausanne, por ejemplo, que convidan cada año a los grupos festivos de otro lugar, para componer allí su propia fiesta, que los nativos ven como espectáculo, en un principio, pero que tienen la posibilidad de interesarse e interactuar, como fue en 2005 con la fiesta de L'Arbós. Sin ir más lejos, en Zaragoza se convidó a las chirigotas de Cádiz para relanzar su Carnaval, en 2006. Y en l'Ainsa se convidó a la Mojiganga de Graus, no hace muchos años, en 2012, para reavivar el espíritu crítico que había decaído.

En los barrios nuevos periféricos de las grandes ciudades, cuyos habitantes forman un aluvión humano de diversas procedencias, a menudo, no tienen conciencia de su identidad hasta que por una reivindicación vecinal, se unen todos de forma embrionaria en una protesta reivindicativa, una mar-

cha hacia el centro del poder y una celebración comunitaria de su identidad. A partir de entonces, el barrio se vertebraba y va desarrollando su estructura. Pero el inicio ha sido una fiesta-manifestación. Porque a menudo, las manifestaciones, que comportan un riesgo real, se organizan de forma festiva, incluso con gigantes fabricados para tal efecto, con música y ritmo. La transgresión implícita o explícita que representan hacen llegar a un sentido de comunidad, y esto es lo que necesitan las nuevas comunidades, que comienzan su andadura de cohesión con una fiesta.

De la relación con el sagrado a la sacralidad de la identidad

La fiesta tiene en sus orígenes tradicionales remotos una relación muy clara con lo sagrado. Un agradecimiento por la caza, la cosecha, la guerra, pero también una propiciación de la fertilidad y todo paso de un estado a otro, de soltero a casado, de niño a mozo, una conducción de los difuntos a la casa de los antepasados. Todo ello requiere ponerse en contacto con lo



Los niños sienten un gran miedo ante los cabezudos, caballetz, furtaperas y furtapruns, que los cogen, se los llevan y les hacen perrerías, en un rito de paso que deben seguir los niños para hacerse mayores.



Los danzantes son conscientes de que interpretan uno de los papeles centrales de la fiesta.

sagrado de la comunidad. Este mundo de la sacralidad preside el mito local, (aquí debo aclarar el significado de mito como historia sagrada de una población) por el que los dioses, Dios, los santos, los héroes sagrados han elegido al pueblo para protegerlo y guiarlo y cada generación representa un eslabón de la cadena que les une, como ocurre en Graus, con el patrono San Vicente Ferrer. En Graus, se hace honor a esta cadena, y por esto se va a esperar a los músicos al puente viejo, y se les hace entrar por el portal «ChinChin», porque se quiere demostrar que se forma parte del mismo pue-

blo al que San Vicente regaló la imagen del Santo Cristo, tan venerado. Por esto, la primera «albada» delante de la casa donde se hospedó en su estancia en Graus, por esto, las ofrendas, el séquito de autoridades y protagonistas anuales, los «repatanes» y «repatanas». Todo ello forma parte del mito o Historia Sagrada local, al que la presente generación se une. Esto confiere identidad, y el canto de los Gozos es la expresión propia de la corona de Aragón del mito local.

Las fiestas alrededor del año son todas, expresión de la identidad local, pero si hay una



Los cabezudos montan su espectáculo crítico al lado mismo de los danzantes, y la plaza es testigo al mismo tiempo, de la sacralidad de los dances y de la crítica social de los cabezudos.

fiesta instituida como identitaria, esta es la Fiesta Mayor, porque en tiempos en que se debía estar presente en todas las fiestas importantes del año, en la propia localidad, las únicas que permitían visitar otras poblaciones en un radio semi-comarcal, eran las Fiestas Mayores. Efectivamente, cada pueblo tiene su santo patrón, como antes debió tener su advocación específica a un dios determinado. El santo patrón a veces no es el mismo que el santo titular de la iglesia parroquial, porque este ha sido adjudicado desde la jerarquía episcopal. El santo patrón representa este eslabón que une cada generación con la anterior hasta llegar a la Divinidad. Es el que ha hecho milagros para favorecer al pueblo, le ha salvado de invasiones, fuegos, sequías e inundaciones, al que se presentan exvotos, y al que se canta en los Gozos locales. (Los Dances de palos o espadas son tradicionalmente los que limpian el itinerario procesional de la presencia de fuerzas malignas, para que la procesión transcurra sin problemas). A esta celebración Mayor, se le suma otra Menor o Pequeña, a menudo diametralmente opues-

ta en el calendario, que suele representar la continuidad con las fiestas precristianas de final de invierno. Como es difícil que los pueblos vecinos tengan el mismo santo patrón, los mozos y mozas podían recorrer los pueblos en sus fiestas, hacer comparaciones y ampliar su radio de matrimonio, y el pregón de las Fiestas es siempre una llamada a reconocer la propia identidad en el conjunto de la gran Fiesta.

En la relación con lo sagrado se produce una continuidad entre la emoción ante la sacralidad y la emoción ante la identidad, y los límites entre una y otra se cruzan con facilidad. El clímax que se alcanza delante del Santo Cristo, cuando se canta la albada en la iglesia, lleva al borde del trance a muchos grausinos. ¿Es la devoción? ¿Es la albada? ¿Es el sentirse grausino delante de los forasteros? ¿Es el sentirse grausino de los que viven fuera y vuelven para las fiestas? Todo ello es difícil de discernir, pero podríamos decir que la sacralidad de la identidad prolonga la relación con lo sagrado en la fiesta.

Esta fiesta identitaria, se ha variado algunas veces en

la historia conocida, por diversas necesidades. Pero lo que es cierto es que todos los elementos festivos del curso del año, que revisten alguna relevancia identitaria, se van acumulando en la Fiesta Mayor. De manera que podemos encontrar en ella elementos de otros momentos del calendario, por el hecho de que dan prestigio a la gran fiesta anual. Así, los «cavallez», que son elementos festivos de transporte de difuntos hacia el lugar de los antepasados, y que presiden luchas entre el bien y el mal en muchas localidades, se acumulan a la Fiesta Mayor, ya liberados de su sentido primero, para simplemente mantener el orden o los límites entre la oficialidad y la crítica. La quema o castigo de un personaje que carga sobre sí el mal de todo el año en el pueblo, puede figurar entre los elementos festivos, como el «furtaperas», más propio del Carnaval, con su indumentaria de colores que le acerca al origen de la Comedia dell'Arte. La misma representación de la Mojiganga, cargada de crítica social para librar la comunidad de los males de todo el año y así propiciar la fertilidad de plantas, animales domésticos y

silvestres, y de hombres y mujeres, ya que la fertilidad no se puede obtener arrastrando las maldades del año, constituye un elemento central del Carnaval o de fiestas afines de finales de invierno, como San Antonio, San Sebastián o La Candelera, y sin embargo, su gran potencia expresiva puede que le haya trasladado a otra fecha distante, la de la Fiesta Mayor. En Graus, esta función la realizan las actuaciones de la Mojiganga y la de los cabezudos.

También ha cambiado en el curso del tiempo, el radio de identidad de una población. Las fiestas de barrio, afirman la identidad y la competitividad dentro de una unidad mayor, la de la población. Pero con el tiempo, a veces, estas identidades se pierden, ya por despoblación, o crecimiento de la comunidad, y ya no importa tanto el barrio, como el pertenecer a la unidad mayor, que aglutina todo el sentimiento identitario. Hace unos años, en Graus, cada barrio tenía su Fiesta, con desfile de carrozas y una celebración muy querida. Hoy día permanece solamente el Barrichós, celebrando sus propias fiestas, afirmando así el reconocimien-

to de ser el núcleo primero de la población. También perdura el sentimiento de barrio en el recuerdo con la novena de rosarios ante la fiesta de los patronos. En la Fiesta Mayor, los barrios se sienten representados hoy día por los «repatanes» y «repatanas» de cada barrio, cuya elección constituye un verdadero rito de paso para los jóvenes que presiden los actos de la fiesta común. En ellos se sienten presentes, en la gran fiesta, porque la unidad de barrio se ha trascendido.

En muchos pueblos, las Fiestas Mayores, en el afán de atraer lo que está más de moda, en imitación de las atracciones en poblaciones mayores, han convertido la fiesta en celebración clónica con relación a todas las demás poblaciones del entorno. No hay más que mirar los carteles anunciadores de cualquier fiesta mayor, para decepcionar a los posibles asistentes. Así que, para trascender esta monotonía, los pueblos buscan en sus recuerdos del pasado, alguna fiesta significativa que tuviera elementos festivos distintivos suficientes para colocar a la población en el nivel de excelencia de la identidad. Algunos lo lo-

gran en fiestas que pertenecen al calendario litúrgico, Pascua, Corpus, o bien otros de la rueda anual, Carnaval, Candelera, San Juan, etc. Porque en ellas había elementos destacados. Así, la expresión de la identidad cambia de lugar y se centra en otra fiesta distinta de la Fiesta Mayor, que decae y pierde interés para sus propias gentes. En algunos casos, los jóvenes desertan de ella porqué no les ofrece ningún aliciente.

En Graus no se ha dado esta degradación de la Fiesta Mayor, porque los elementos festivos reunidos de todos los tiempos del año, siguen entusiasmando a los diversos grupos de edad, que pugnan por llegar al escalón superior. Los niños esperan enfrentarse a los cabezudos, y más tarde, ser ellos mismos, cabezudos, danzantes y de adolescentes y jóvenes, a agruparse en una peña, con sus distintivos, trasnochadas y transgresiones alcohólicas en grupo.

Los cabezudos representan la libertad transgresora de un momento en que se puede atacar a las autoridades, a los mayores, a los niños, a la sociedad, en forma de crítica feroz o incluso de asalto. Su arma, la escoba,

es bien ilustrativa de su función. La crítica social que supone su actuación, conviviendo con la sacralidad oficial, tanto de las procesiones como de los dances, ejerciendo una actividad paralela, podemos compararla a los personajes de Carnaval o de San Antonio, en algunos pueblos, en que coexisten el grupo de los que van bien vestidos y actúan elegantemente y otro, sucio, roto, que interpela la población y a los demás actantes. La sacralidad en Graus está amalgamada con la crítica social, que hace posible la celebración. Los cabezudos son sus personajes más asiduos, porque actúan dentro y fuera de la representación, de forma incontrolable. Pero además, la fiesta oficial, castiga al «Furtaperas», colgándole del ayuntamiento, pero solo es un simulacro, porque el verdadero «Furtaperas» y todo el séquito de cabezudos andan vivos por la calle, organizando, no solo la crítica en un espectáculo paralelo, sino incluso, oposiciones para entrar en el grupo festivo. Sus componentes son conscientes de su sacralidad, ya que forman parte del mismo espíritu de la fiesta y no puede sobrevivir el uno sin los otros.

No es solo el tiempo el que se modifica sino también el espacio. Se transita por calles y plazas transformadas, engalanadas, con escenarios edificados, con graderías para contemplar e interactuar.

Cuando hablamos del espacio festivo, estamos considerando no solo aquellos lugares consagrados para los actos principales de la fiesta, como la Plaza Mayor, sino también los itinerarios que se establecen en el tiempo de fiesta. En Graus, y esto es una consideración de Carlos Pascual, cualquier acontecimiento festivo tiene una traducción en un itinerario. Se recorre la población y se hacen una serie de estaciones, significando de forma ritual que se entiende por el núcleo duro de la población. Si esto es cierto en los rituales de todo el año, en las fiestas se destaca una y otra vez: la llegada de los gaiteros, que se ha querido cristalizar en el tiempo, cuando los músicos venían de Casserras. Hoy día no haría falta irlos a buscar, puesto que creo que en cada casa hay al menos un gaitero, pero se ha guardado este recibimiento de la música en un itinerario singular, que recuerda el antiguo



La antigua llegada de los gaiteros por el puente viejo, se actualiza al comienzo de las fiestas, para significar la continuidad de la tradición.

camino de llegada. La «Pllega» o recogida de donaciones a cambio del «cordóné» que identificará a los grausinos dondequiera que vayan, las procesiones, todo ello establece un itinerario prefijado, las «albadas», con sus paradas significativas para honrar a los grausinos ilustres. La Mojiganga, también desfila como en una parada de Carnaval, pero aquí, la gente está más preocupada por mantener ocupado un buen sitio en la plaza y se produce un conflicto entre el deseo de ver la parada en su recorrido y la dificultad de encontrar sitio para la representación, y esto ya sucedía en la

Mojiganga de 1900. En la venida de los músicos, toda la gente, con sus representantes oficiales se desplaza para encontrarlos, aunque no sea necesario, puesto que ya no vienen de lejos, sino que lo representan y actualizan, porque es una afirmación de que las fiestas del año actual son un eslabón más de la cadena de la tradición y es el puente antiguo el que concentra la espera, y se sigue el camino que hasta finales del s. XIX fue el de la llegada a Graus. Este itinerario está lleno de actos y paradas significativos. En cambio, en la mojiganga, su llegada no desplaza a muchos, ya que lo más

importante estará en la plaza y conviene tener asegurado el sitio, que se convierte en el gran protagonista de la espera. Otros itinerarios son los formados por las carrozas tanto en su despliegue inicial, como en el final de la fiesta; y los fuegos artificiales, terminan en el río, lo que comenzó en el río.

En el espacio festivo hemos de señalar algunos aspectos, como la utilización de los balcones. Efectivamente, una ventana pertenece al espacio doméstico, pero un balcón está sobre el espacio festivo. Por esto se engalana y por esto, los «furtaperas» y «furapruns» y cabezudos pueden trepar hasta él, porque es el espacio legítimo de la fiesta.

El aspecto culminante reside en la plaza, donde se desarrollan tantos actos, como el comienzo de la fiesta, de la ronda, los dances y la mojiganga, además de otros actos de espectáculos que varían cada año. La plaza ofrece la posibilidad de ver el desarrollo de la fiesta desde arriba, y de hecho, la configuración de los dances se ha acomodado a esta disposición desde el s. XVIII, partiendo de la influencia de Versalles, con las autoridades

presenciando los espectáculos desde arriba. Así, las evoluciones y disposición de los danzantes se comprenden mejor desde esta posición, ya que se ven los dibujos formados, en su totalidad. Están contruidos para que las autoridades puedan seguirlos desde el balcón, y de paso, los que tienen la vivienda en la plaza, pueden convidar a allegados y amigos a este privilegio.

Los ensayos forman parte de la misma fiesta, y siempre tienen público, que aumenta conforme se van acercando los días festivos, hasta convertirse en la revelación anual en que danzantes y músicos se muestran como en una primicia evaluable. La autenticidad de la fiesta reside en que todos los grupos para la fiesta, toda la población, en la práctica, tiene alguna cosa que presentar, y por tanto, debe ensayar. Incluso el «llibré», que reúne junto al programa de las Fiestas, artículos de muchos grausinos, y que en otras poblaciones no merece mucha consideración, aquí se prepara con tiempo, se espera que se presenten ciertos autores, y se comentan los artículos. La preparación a la fiesta es quizá lo que

asegura su continuidad, porque todo el mundo contribuye a ella y aunque se haga para mostrarse a los que puedan venir a verla, la fiesta se hace por y para cada uno de los grupos que forman la población. Su lucimiento y sus avatares son discutidos y comentados por todos.

En la fiesta, se produce el entorno y la sazón para mostrarse a las nuevas generaciones, para que estas se sientan orgullosas de pertenecer a la población y deseen entrar en el círculo de edad de los protagonistas mayores. Es también el tiempo para mostrarse a los forasteros, a los que se quiere impresionar con lo mejor que se posee, extendiendo la emoción que sienten los grausinos a la admiración producida en los forasteros. De hecho, la competitividad entre poblaciones próximas consolida el prestigio propio (*Prou se'n riu en los de Graus / de las fiestas de Capella*, copla que compusieron los de Capella a finales del s. XIX, por ej.). Es en el curso de la fiesta, en que se muestran todas las excelencias del pueblo reunidas, y es el momento en que se produce la iniciación en los ritos de paso. De hecho, en Graus, formar parte del grupo de dan-

zantes, infantiles o adultos, del año, constituye un verdadero rito de paso, así como ser los repatanes o repatanas. Incluso, en algunos casos, el rito de paso de los danzantes infantiles es paralelo a otros anteriores, como la primera comunión, en el paso de la infancia a la preadolescencia. El miedo que pasan los niños pequeños ante los cabezudos es una iniciación en la edad temprana, que se verá paulatinamente sustituida por una atracción y miedo conjuntamente, hasta que ellos mismos intentarán entrar en este grupo festivo, en la sección infantil. Los padres, aunque se inquietan ante la actuación de los cabezudos con sus hijos pequeños, ríen y con ello, fuerzan al niño a pasar por esta iniciación necesaria para crecer y pertenecer al grupo. En otras poblaciones, los padres actúan como un escudo frente a cualquier iniciación de un grupo festivo, enfrentándose incluso a este. Si esto ocurre es porque ya no se pertenece culturalmente al universo moral del grupo.

Una culminación de la fiesta, se da en la Mojiganga. En el siglo XX pasó a ser una representación de las peticiones po-

pulares a unos reyes que también hacían su sermón, paralelo al que en otros lugares se hace en Carnaval, y ha llegado a desarrollarse en episodios teatralizados con la participación de las aspiraciones y críticas de los ciudadanos, que ven así en tres dimensiones sus escritos que han redactado para que se representen. La controversia que atrae cada representación, nos está indicando un elemento vivo y central de la Fiesta, donde la improvisación, la riqueza de formas y contenido dejan a la villa de Graus con elementos suficientes para la meditación y la evolución ciudadana.

Las fiestas de Graus han despertado un gran interés entre los investigadores. Entre otros, citaremos, que en 1908, M. Sagarre, un musicólogo francés, estuvo recogiendo datos de las danzas de la Fiesta Mayor, y el 3 de agosto de 1910, Marcellino Gambón Plana, le contestaba al folclorista Rossend Serra i Pagès, que le había pedido información sobre los dances, que subiera a Graus a estudiarlos personalmente para las Fiestas, ya que era el momento adecuado para verlo todo en acción. Más tarde, en noviembre de

1933, el folclorista Joan Amades, con el músico Joan Tomás, recogieron los dances de la Fiesta Mayor, para el Diccionario de la Danza y de instrumentos sonadores, pero lo hicieron fuera del contexto festivo. María Elisa Sánchez Sanz también realizó un trabajo de campo durante las Fiestas de Graus, y como resultado, salvó de la destrucción a los antiguos cabezudos, llevándolos al Museo de la Universidad Autónoma de Madrid, donde los restauraron.

El interés de los propios grausinos y de sus ayuntamientos ha llevado a pensarse en un nivel nacional e internacional de reconocimiento. Por ello deberíamos pensar también, que

1. – la necesidad de celebrar fiestas hace que una gran cantidad de gente se apunte a las fiestas de otros y con la facilidad de viajar actual se ha generalizado la migración festiva. Así que mucha gente, ávida de fiestas auténticas que culminen en un sentimiento de *communitas*, emigra, porque en sus lugares de origen se ha perdido la posibilidad de relacionarse festivamente, por una institucionalización estética y correc-

ta. Se produce así un efecto de vasos comunicantes y la gente desplazada a veces no puede ser asumida por la localidad y se producen malentendidos, porque los que vienen no conocen cuáles son sus límites ni que se espera de ellos. A veces esta situación explota de forma dramática.

2. – La asistencia de gente que viene a celebrar una fiesta, se complementa con la atención a los que llegan. Un forastero es el que está convidado en casa de un amigo o pariente y se le alecciona y protege de equivocaciones. Una vez vuelto a su pueblo será el mejor propagandista de la fiesta que ha disfrutado, pero el turista que podría parecer una derivación del forastero tradicional, no lo es. Reclama emociones y espectáculo por el que ha pagado, y soporta mal un cambio de programa o una decepción en sus expectativas. No sabe cómo comportarse en los diferentes actos, y si no es prudente o ha abusado de la bebida, o se deja llevar por su entusiasmo, puede malmeter cualquier acto, poniéndose donde no le toca, o poniéndose en peligro, e incluso, pretendiendo hacer su propia fiesta.

Las poblaciones receptoras están atentas para atraer a los turistas como fuente de prestigio y riqueza para la población, y en muchos casos se cae en el deber de satisfacer los deseos del visitante, pida este lo que pida. Así, la fiesta se hace cautiva de las expectativas del turismo, llegando incluso a montarles fiestas expresamente pensadas para ellos con todos los elementos que pretenden encontrar. La crítica interna se desvanece porque no sería entendida por los visitantes.

3. – También las fiestas que antes se costeaban por los grupos de edad y las cofradías o por todo el pueblo, han pasado a ser en muchos casos, cautivas de las subvenciones oficiales, y no hay crítica al poder que resista la necesidad de subvención. En los años de transición democrática, los grupos que habían luchado por la crítica social en las fiestas, llegaron a los poderes locales y la necesidad de crítica y subversión les cogió por sorpresa, porque no entendían que también ellos podían ser criticados. Pero si la organización de la fiesta no acepta la crítica y la transgresión dentro de ella, los márgenes se vuelven mucho

más hostiles y el poder no puede negociar con ellos porque les ha dejado fuera y solo les trata con la represión, cuando no se trata de un problema de orden público sino de incluir la crítica y la transgresión dentro de la fiesta.

4. – La combinación del afán para mostrarse al mundo en la excelencia a través de las fiestas, junto a la dirección de los programas festivos por parte de las municipalidades ha llevado a muchos pueblos a querer formar parte del escalón más alto del prestigio. La competitividad entre municipios ha ayudado a luchar por las distintas opciones de distinciones autonómicas, nacionales e internacionales. Es una carrera sin posibles paradas intermedias. El premio, que sitúa la población en el libro de los escogidos, abre la puerta a riadas de turistas pero también impone sacrificios. La continuidad de la excelencia puede hacer esconder detrás de la puerta todo aquello que hacía realmente la fiesta para los propios actantes, (que no tenía que ser forzosamente correcto estéticamente) para potenciar el efecto escaparate. Y una de las configuraciones que no lle-

na todos los niveles estéticos es precisamente la transgresión y la crítica que son el acicate del cambio, de manera que quizá se potencie más la esclerosis de unas formas que llegaron un día a la excelencia pero que se descuiden los conductos vitales de la fiesta que son la capacidad de crítica social, la posibilidad de repensarse individual y socialmente, el riesgo de la transgresión, arropada por el ritual festivo.

Por último, diremos que la evolución es una de las dimensiones de la cultura y por tanto, de la fiesta. Sin evolución tendríamos una vitrina de museo, y la fiesta es algo vivo, y cambia, a veces imperceptiblemente, y otras, de forma brusca, pero si está construida desde abajo, como parte, producto e interpretación de la cultura, la vamos a reconocer a través de estos cambios, porque todos los elementos, nuevos o antiguos presentarán una pátina de autenticidad, que alguien venido de fuera podría creer ancestral, como el traje actual de las danzantes, o la música de la Zaida para una parte de los dances, en Graus.

En contrapartida, hay también, elementos festivos que decaen, e incluso, dejan de existir, como ocurrió con la corrida de toros en Graus, que fue un rito central de la fiesta y hoy ha desaparecido, sin dejar más rastro que aquel “a las cinco son los toros, a las seis comenzarán” que enmarca el sentido del tiempo en Graus. Hay elementos festivos que cambian su carácter, así, la crítica al poder tan necesaria para la continuidad de la sociedad, puede cambiar de lugar entre los elementos festivos y los grupos para el ritual, porque el anterior ha quedado descolgado de la necesidad festiva o porque hace falta duplicar su significado. La Mojiganga de Graus es un buen ejemplo, pues, surgida de una representación parateatral, se termina consolidando, primero en 1900 y luego en 1979, como un representación teatral, que

debe construirse cada año con la participación de todo el que quiera exponer su punto de vista o sus agravios.

En cambio, un grupo para la fiesta que comenzó su andadura como secundario y dependiente de la Cofradía del Santo Cristo y San Vicente, los Cabezudos, ha afianzado su personalidad, independizándose de su origen y tomando unas dimensiones de crítica social, que abarcan toda la fiesta, que sin ellos no se podría comprender, ni sería completa.

Por esto, llena el espíritu de optimismo cuando constatamos la persistencia de fiestas como las de Graus, que mantienen las funciones sociales para el propio pueblo, y no se dejan arrebatar, a pesar de las tentaciones de competitividad y corrección de cara al exterior, la levadura de la ironía y la crítica anual y el espíritu juguetón y arriesgado ante los límites. 🎉🎊🎋🎌🎍🎎🎏🎐🎑

BIBLIOGRAFÍA

ACTES DES ENCONTRES INTERNATIONALES DE NICE. (1985) *Le carnaval, la fete et la communication*. Nice. Editions Serre.

ARIÑO VILLARROYA, A., GÓMEZ i SOLER, S. (2012) *La festa mare. Les festes en una era posteristiana*. Va-

lencia. Museu Valencià d'Etnologia-Diputació de València. TEV 7.

BURNS, P. (2000) *An introduction to tourism and anthropology*. N.Y. Routledge.

CORDOBA, P., ÉTIENVRE, J-P. coords. (1990) *La fiesta, la ceremonia, el*

- rito. Granada. Universidad de Granada. Casa de Velázquez.
- FRIBOURG, J. (2000) *Fiestas y literatura oral en Aragón*. Huesca. IEA.
- MONFERRER, A. (1996) *Les festes de fells*. Valencia. Generalitat Valenciana.
- NOYES, D.(1975) *Fire in the Plaça*. Philadelphia. PENN. University of Pennsylvania Press.
- PICARD, D. (2015) "The Festive Frame: Festivals as Mediators for Social Change". *Ethnos. Journal of Anthropology*. DO: 10.1080:00141844.2014.9889.
- TESTA, A (2019) "Doing Research on Festivals: Cui Bono?". *Journal of Festive Studies* n. 1/1 2019, pp 5-10. <http://journals.h-net.org>



COCINA TRADICIONAL ARAGONESA; SU DEMOLICIÓN

FRANCISCO ABAD ALEGRÍA

Médico, escritor gastronómico

RESUMEN: Se valora la progresiva destrucción del patrimonio cultural culinario tradicional por medio de una serie de apartados de estudio: Encuadre del concepto de cocina tradicional y su papel cultural, tanto en España como en Aragón en particular y sus principales amenazas, el papel de las publicaciones periódicas o los libros en su conservación o desaparición, la oferta de cocina tradicional en los restaurantes aragoneses, el papel de la televisión en todo el proceso y la cultura culinaria tradicional real en el medio doméstico.

Palabras clave: *Aragón, cocina tradicional, destrucción de patrimonio intangible.*

SUMMARY: We studied the progressive destruction of the heritage of traditional Aragonese cooking by means of various knowledge sources: First of all the definition of traditional cooking heritage and its cultural role in our country and its main threats, the role of the books and periodical publications on its destruction or preservation, the offer of traditional preparations in Aragonese restaurants, the influence of TV's in the process and the real traditional cooking domestic culture in our country.

Key words: *Aragón, traditional cooking, intangible cultural heritage destruction.*

*Miré los muros de la patria mía,
si un tiempo fuertes ya desmoronados,
de la carrera de la edad cansados
por quien caduca ya su valentía.*

(Francisco de Quevedo, c. 1613)

*Hay una forma de aniquilación:
La que te arroja al olvido.*

(Jia Lin, s. IX)

PRESUPUESTOS

Explicación necesaria

En la misma tónica del título, la valoración de lo que parece que está ocurriendo con la cocina tradicional aragonesa resulta difícil de encajar linealmente en la habitual exposición de un trabajo académico: Introducción y antecedentes, Material y método, Resultados, Discusión y Conclusiones. Porque dentro de un mismo tema coexisten

distintos modos de aproximarse a los hechos y presupuestos, de heterogéneo tratamiento. Por eso me permito la libertad de someter a la consideración del lector una estructura formalmente inhabitual con criterio de agrupación temática en bloques de información y valoración; no encuentro otra manera de agrupar datos que avalen la tesis del trabajo para que resulte útil y al tiempo coherente. 🍷🍷🍷🍷🍷

BASES GENERALES

Comida y nutrición

Comer es un hecho propiamente humano, social; las bestias se nutren, devoran, mientras que los humanos comemos y aun en soledad forzada, la actitud ante el alimento no es únicamente nutricional, sino un conjunto de gestos civilizados que le confieren un significado más profundo que un requisito de la supervivencia. Así, la comida se apoya en dos necesidades vitales: nutrición y estructura social, las dos necesarias para la existencia propiamente

humana. El aspecto social de la comida, no mera nutrición, se mueve entre dos ejes a su vez: el estricto abasto alimentario y el gusto. El profesor Flandrin fue el primer antropólogo que mostró en el último tercio del siglo XX, que la comida no se movía solo en el ámbito de la disponibilidad de alimentos o del nivel social, sino que existía una variable antes desdeñada, el *gusto* (Flandrin, Montanari y Sonnenfeld, 2000). Se cerraba así el cuádruple círculo de la comida como fenómeno estrictamente humano: nutrición, disponibili-

dad, nivel adquisitivo-poder y evolución del gusto (*sensu lato* moda del paladar).

La comida asume, además de una necesidad para la supervivencia, decantación de culturas, recuerdo de cultivos y pastoreos, sedimentación de modos, asunción de tecnologías mejoradas que perfeccionan técnicas previamente asentadas y jerarquización social (Lisón Tolosana, 2017). Y eso envolviendo al núcleo de la nutrición, con todos sus problemas (Figura 1); por eso rastrear la huella de la comida es tan importante para la valoración y empuje de la compleja cultura humana al tiempo que apoyo de una correcta nutrición. Superada la horda, el germen de la comida humana es la familia, pero las cosas ya no están tan claras como pudie-

ron estarlo hace medio siglo, por ejemplo. El ritmo sociolaboral impuesto, el bombardeo mediático y la moda, emborronan la visión de la comida doméstica como fuente principal de nutrición y, consecuentemente, de salud nutricional. En grandes núcleos urbanos se hace imposible la comida doméstica del mediodía y hasta el mero desayuno; la difundida compulsión de conectarse con los medios de comunicación y modificación de conducta y opinión, básicamente la televisión, altera adicionalmente las relaciones interfamiliares en el entorno de la mesa común, los horarios variables de los convivientes en el hogar y la informalidad en las comidas, con un triunfo impuesto por pura presión social del picoteo o tapeo, hacen muy difícil definir un patrón de comida doméstica.

En la actualidad resulta difícil saber aquilatadamente cómo se come en la vida cotidiana doméstica y consecuentemente los aspectos sanitarios que se puedan estar fomentando o vulnerando, entre otras cosas porque las informaciones al respecto adolecen de sesgos ideológicos o sanitarios innegables. Por otra parte, el rasgo básico de la co-



Figura 1. Conceptos de nutrición, alimentación y comida: comer es mucho más que nutrirse, aunque es vehículo de nutrición y también de gusto.

mida, la identificación cultural, la continuidad de un entramado social estructurado y básico para la vertebración de la sociedad, podría verse afectado por modos de comer que quiebren un modo secularmente adaptado en nuestra propia cultura e historia; no es novedad la afirmación de que no se logra la integración social plena de poblaciones inmigrantes hasta que no comen básicamente como la sociedad de acogida.

Muchos datos sobre alimentación, pocos sobre comida

Proteínas, vitaminas, aceite, pan, refrescos dulces, lentejas, todo está medido hasta el miligramo en la dieta general e incluso regional o provincial desde hace tiempo. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación inicia en 1987 la publicación de memorias anuales en las que se evalúan las cifras de consumo de distintos alimentos (*La alimentación en España*, 1999). Hubo antes algún intento paralelo, de instancias no oficiales (Varela, Moreiras y Carbajal, 1988). Aunque siguen existiendo informacio-

nes ministeriales directas y parcialmente sintetizadas sobre la alimentación nacional (Informe del consumo..., 2015), la empresa pública *MERCA-SA* detalla todo lo relativo a la alimentación en España a partir del año 1998 con informes anuales de libre acceso a través de internet, detallando lo que ocurre en cada Comunidad Autónoma.

Desde el punto de vista dietético y de consumo, los datos de estos repertorios son utilísimos, pero tienen un problema: ¿Cómo se traslada lo reflejado en los números a la comida cotidiana? Cuando alguien prepara sus alimentos, puede considerar de forma aproximada la riqueza en fibra vegetal, proteínas, grasas saturadas o vitaminas que formarán su comida, pero no va a transformar la cocina en un laboratorio químico con operaciones de precisión. Y hará muy bien, porque otros factores influyen en la dieta cotidiana, como los precios de mercado del momento, la disponibilidad de tiempo para cocinar, la composición del núcleo familiar y el gusto, que ningún dietista puede valorar objetivamente. Aproximar la dietética (en buena par-

te sujeta a modas o cambios radicales de enfoque) a la comida cotidiana, es un loable empeño, pero lagunas en el conocimiento científico de la alimentación, condicionantes económicos y desprecio del ser humano transformado en *consumidor*, hacen que los enfoques reduccionistas tengan mero valor orientativo. La realidad es que no simplemente nos nutrimos: comemos comida, no nutrientes (Benatar, 2018).

El enfoque nutricional se ha centrado sobre datos de esperanza de vida; una correcta alimentación sería decisiva, junto con otros factores, para mantener a los humanos respirando y pagando impuestos durante largos años. Con distintos enfoques se han elaborado estudios (Varela y cols., 1995; Rodríguez Artalejo y cols., 1996; Laajimi, Albisu, 1997; Castillo, León Espinosa de los Monteros, 2002; Cussó, Garrabou, 2007; Varela-Moreiras y cols., 2010), llegando en general a conclusiones simples: la dieta habitual española y dentro de ella la aragonesa, incluye cada vez más proteínas, grasas y azúcares, aumenta levemente en el consumo de frutas y también en hortalizas y se

estabiliza o desciende en el de leguminosas; patatas y pan van siendo arrinconados en la dieta familiar. A despecho de previsiones catastrofistas, sobre el alejamiento de una utópica *dieta mediterránea* española que nunca ha existido, la esperanza de vida aumenta linealmente durante el proceso (Goerlich, Pinilla, 2006; Instituto Nacional de Estadística, 2017).

Es claro que no hay relación directa entre el distanciamiento de una dieta de la *Arcadia feliz* de antiguos agricultores y ganaderos, dichos por la vieja forma *natural* de comer y los sonos del caramillo, y la longevidad; no se explica convincentemente cómo la longevidad aumenta en proporción inversa a la actual de alimentación, desviada de unos viejos modos de comer que nunca existieron pero que muchos pregonan como modélicos, sin asumir también factores decisivos concurrentes con la alimentación, como la menor mortalidad neonatal, las vacunaciones sistemáticas, la atención creciente a la discapacidad en el declinar de la vida y las mejores condiciones de vida sanitarias y de confort: la realidad suele ser compleja.

Cocina y no solo alimentos: una obviedad olvidada

Cierto que se puede degustar una hermosa manzana a mordisco limpio y hacer otro tanto con diversos vegetales y hasta carnes y pescados, pero lo normal en nuestro medio es cocinar los alimentos. Por eso estamos hablando de cocina y no solo de alimentación; el asunto tiene su enjundia. “Caracteriza la comida europea la sucesión impuesta de platos (menú) en un ambiente de convenciones de uso y con invitados impuestos. El acto de comer socialmente tradicional (no el despilfarro moderno para epatar o hacer negocios) no es en sí mismo muy satisfactorio, sino parte de los usos sociales” (Dournes, 1984, p. 204). Además del comer en sociedad, está el verdaderamente relevante: la comida doméstica, punto de convergencia de la alimentación, la estructura familiar sutilmente jerárquica y la confluencia de relaciones interpersonales, todo ello dentro de un armazón cultural concreto.

Seguramente a falta de datos más completos, existe un trabajo de campo sobre cocina tradicional en tierras leonesas,

como ejemplo de búsqueda de datos sobre cocina y no simplemente alimentación (Rubio, Rúa y Valderas, 1999) pero de Aragón en concreto no se ha encontrado nada similar. Probablemente el único trabajo sistematizado nacional que se ha publicado es el gestado por el Bufete Durán-Tolosa, auspiciado por Bodegas Solar Viejo y la Academia Española de Gastronomía (Durán, 2009). En él, además de estudiar el consumo de los principales grupos de alimentos en toda la geografía española, se analizan los hábitos culinarios de las diferentes regiones en detalle, refiriéndose *en exclusiva* a fórmulas consideradas como típicas de cada región. No hay un estudio sistemático de la realidad culinaria familiar fuera del parámetro de la tipicidad, lo que reduce mucho la información que se puede obtener del estudio, por otra parte magníficamente hecho, con la limitación de la representatividad de la muestra —encuesta a 2500 individuos— que la sitúa en un comprometido nivel de valor estadístico. En nuestra Comunidad, por ejemplo (Figura 2), los platos que se confeccionan habitualmen-

Aragón

TABLA DE RESULTADOS PLATOS COCINADOS TÍPICOS

	Penetración	Valoración	Frecuencia
	Total %	Total	Consumen Habitualmente %
1. Borrajas	81,0	8,12	50,6
2. Migas	80,0	7,90	5,0
3. Ternasco	77,0	8,69	26,0
4. Roscón de San Valero	75,0	8,39	-
5. Menestra de verduras	69,0	7,99	44,9
6. Fritada aragonesa	60,0	8,58	31,7
7. Cardo a la aragonesa	53,0	7,96	24,5
8. Torrijas	52,0	9,28	1,9
9. Jarretes de cordero	50,0	8,56	10,0
10. Pollo al chilindrón	49,0	7,53	4,1
11. Arroz	45,0	8,33	6,7
12. Patatas con bacalao	44,0	8,34	13,6
13. Bacalao	41,0	8,17	4,9
14. Bisaltos (Tirabeques)	36,0	7,67	11,1
15. Leche frita	35,0	9,11	2,9
16. Rancho	34,0	7,68	5,9
17. Pechugas de pollo a la aragonesa	30,0	7,7	36,7
18. Huevos al saimorejo	26,0	8,62	3,8
19. Lomo de cerdo a la aragonesa	26,0	7,31	19,2
20. Perdiz en escabeche	26,0	7,81	-
21. Judías blancas con arroz	25,0	7,84	24,0
22. Magras con tomate	21,0	8,43	23,8
23. Manos de cerdo con patatas	15,0	6,93	6,7
24. Fardales	10,0	8,20	10,0
25. Patatas amarillas con azafrán	7,0	7,29	-
26. Merluza a la Benabarre	6,0	5,33	16,7
27. Crespillos de borraja	5,0	7,50	-
28. Recreo de Binézar	2,0	8,50	-

También se han citado:
Acelgas, caldereta de cordero, lentejas con arroz.

Figura 2.

te con un porcentaje superior al 10% en frecuencia son, por este orden: Borrajas, menestra de verduras, pechugas de pollo, fritada, ternasco, jamón con tomate, alubias blancas con arroz, merluza, lomo de cerdo, bisaltos y patatas con bacalao. Para el listado se invocan fórmulas

como *merluza a la Benabarre* o *pechugas de pollo a la aragonesa*, pero es obvio que la ortodoxia de la receta clásica no se cumple en la realidad. La aproximación es ingeniosa e interesante, pero no da información completa de *qué se cocina en los hogares*, aunque facilita una

cierta aproximación sobre los platos más frecuentes; además no explora el origen de los conocimientos de quienes guisan y tampoco la interferencia de *precocinados*, presuntamente típicos (entre nosotros son paradigmáticos los de *quinta gama* de ternasco). Además explora una realidad previa a la gran crisis nacional que tantas economías ha desbaratado y consecuentemente tantos patrones alimentarios ha podido modificar.

Tímidos intentos de estudio de la realidad de la cocina

Una Jornada sobre estilos de cocina en España, auspiciada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en 2012 (Arribas, Moreno, 2012) valoró los *estilos de cocina* en nuestra patria. En la presentación del estudio se estudiaron los diez *estilos de cocina doméstica*, encontrando que las que se podrían denominar *tradicional*, *buena cocina* y *slow food* no suponían más de la tercera parte de las formas, con una amplia penetración de cocinas *asistemáticas*, de *plato único* y de *precocinados*. Ello pone en guardia sobre lo que real-

mente está ocurriendo con la cocina española en la actualidad (el estudio de 2012, recoge datos muy cercanos en el tiempo). Los platos más cocinados son ensaladas verdes o de tomate, pechugas de pollo, sopas o preparados de pasta, pescado frito, legumbres estofadas y tortilla de patatas; la pobreza culinaria aunada con la heterodoxia nutricional es más que evidente.

Al tiempo se constata una creciente influencia de los medios de comunicación en la formación de los hábitos culinarios domésticos; por ejemplo, las palabras más buscadas en internet en España (primer semestre de 2018), aunque resulte increíble (uno pensaría en noticias o en consultas de tipo médico) son *cocina* y *receta*. También resulta interesante comprobar que el mayor precio de la comida corresponde a la *cocina tradicional* y *slow food*, que también atesoran la mayor variedad en productos empleados en la confección. Todo conspira a favor de una cocina cada vez más desarraigada, nutritivamente más deficiente y progresivamente monótona, poco interesante. Sin datos demasiado concretos, los resultados expuestos obligan a

reflexionar seriamente: ¿Qué pasa con la cultura culinaria, en qué nube está oculta por la tormenta de nutricionistas y co-

municadores, que tirando de los cabos estrangulan la forma tradicional de nuestra urdimbre culinaria?

COCINA TRADICIONAL

La cocina tradicional como bien social

Para apoyar los pies en firme terreno a la hora de reflexionar sobre el comer aragonés y español en general de nuestro tiempo, hay que reflexionar de un modo menos superficial que los notarios de la novedad mediática. Tal reflexión es un servicio a la autenticidad de la historia del sentir y concebir la convivencia de toda una nación o una comunidad de venerable y acreditada historia, aunque todo énfasis en la tradición implica tanto una oportunidad de supervivencia de la maltratada raíz de la vida social como un peligro de falseamiento de la propia identidad. El proceso de revivir la tradición es al tiempo re-creativo y muy sensible a la manipulación, a menudo políticamente interesada o fruto de la mera ignorancia. La tradición culinaria aragonesa o española,

tanto da, se asienta sobre bases elementales muy antiguas, pero se desarrolla realmente en su mayor parte en algo menos de los dos siglos precedentes (Abad Alegría, 2017a). Pero el veneno de la ignorancia colectiva y fomentada, hace problemático hasta lo más obvio.

Además del afán de arraigo multiseccular que late en la atribución inmemorial e identitaria de fórmulas culinarias tradicionales, hay un factor psicoactivo en la cocina tradicional: el bienestar secularmente inducido en el psiquismo del humano como especie. Los alimentos tienen también una función rememorative: “La presencia y la ingestión de los mismos jamás se lleva a cabo en un contexto carente de significado, sino en presencia de otros sujetos (amistosos o no), en situaciones concretas (agradables o no) de la historia personal. Así, se establece una asociación alimentos-contextos

particulares que permanece en la memoria. La sola presencia del producto hace recordar su contexto asociado” (Cantarero, 2002-03). Y, como un paso más en esta asociación, Cantarero (2001) explica tras la encuesta en que basa su tesis doctoral (población de Zaragoza y el Se-rablo oscense) que existen una serie de platos-fetiche que se asocian directa y explícitamente con bienestar psicológico. Otro factor se ha asociado desafortunadamente a la tendencia a lo tradicional en la comida: la crisis económica, la penuria, en pocas palabras (Díaz, 2010). Ya en tiempos postbélicos se observó tal tendencia entre las clases populares, bien que matizada por afanes didácticos de reubicación de lo particular en lo nacional (Sección Femenina del Movimiento Nacional). En la actualidad la cosa es más descarada, detectándose incluso el retorno al plato único (Espeitx, Cáceres, 2011). Se puede ver cómo en los establecimientos de hostelería se simplifica la oferta de tapas, se vuelve a la *comida casera*, más barata y saciante y se prescinde cada vez más del postre, tradicional o moderno (años 2013-2017). Podemos ves-

tir la escasez de tradición y ya tenemos la excusa perfecta para el retorno..., a la escasez.

Concepto de cocina tradicional

Hablamos de cocina tradicional con todo desparpajo, pero tendríamos que ponernos de acuerdo en qué es eso que nos parece tan claro. Vayamos a fuentes internacionales aparentemente serias para valorar si existe algo que sintetice claramente lo esencial de la cocina tradicional española, para empezar. El *EuroFIR* (European Food Information Resource), aparentemente solvente en este aspecto, censa las recetas tradicionales españolas que identifican a la nación en su conjunto: el mojo picón, los cardos en salsa de almendras, la escalivada, el pulpo a la gallega —*a feira*—, y los soplillos de almendra (Weichselbaum, Bacalam y Soares Costa, 2009, pp. 51-54). ¡Premio! No mencionen ustedes la paella o el cocido, que los tcharán de ignorar.

La cocina tradicional ha sido definida como “el conjunto de recetas que se dan en un entorno concreto y cuya práctica

acredita al menos una antigüedad de 50 años”. Naturalmente, tal simpleza no se sostiene más que como un modo de cohesión praxis del todo discutibles. En este caso, la entidad europea da algunas directrices que sí pueden ser útiles. Considera la precitada *EuroFIR* (Weichselbaum, Bacalam y Soares Costa, 2009, pp. 4-6) que es *receta tradicional* aquella preparación claramente diferenciable de productos similares, con la utilización de *ingredientes tradicionales* (propios de un lugar concreto desde largo tiempo y que sigan en producción y uso en la actualidad), *preparados de forma tradicional* (característica, establecida al menos antes de la Segunda Guerra Mundial y transmitida por generaciones mediante cualquier medio, aunque haya sido abandonada durante un tiempo y *que sea claramente reconocible por el grupo humano en que asienta*), con un tipo de *procesado o producción tradicional* (con las mismas condiciones que el anterior apartado, salvo normas de seguridad sanitaria surgidas de legislación posterior) manteniendo así *rasgos claramente específicos*. Evidentemente, la

definición es brumosa y más parece hecha para salir del paso que para dar un criterio estable sobre lo definido. Puede admitirse solo como recurso provisional, en nuestra opinión.

La cocina tradicional, como el resto de tradiciones que integran el patrimonio cultural, no surge en un momento y se transmite en el tiempo; evoluciona diferenciándose en cocina de poderosos y de pueblo llano, según el poder adquisitivo e incluso formas elitistas propias, que se rastrean incluso en el utillaje doméstico hallado en prospecciones arqueológicas (Delgado, 2008). Así se forman modos culinarios interactivos: lo popular es base de lo elitista y este impregna paulatinamente a lo popular en un continuo incesante. Progresivamente se decantan modos que recogen gustos sociales generales, usos distinguidos y formas especiales que subrayan la estratificación social (Tobin, 2005) y constituyen un todo armonioso que determina una peculiar cocina de toda una sociedad, que cristaliza a través de la transmisión oral y en forma de recetarios (Álvarez, 2005). Así surge la tradición culinaria y gastronómica:

La tradición es un material no sujeto a normas institucionalizadas por ningún organismo oficial ni por necesidades comerciales..., y todos pueden usarla; las leyes que rigen la creación y recreación de sus materiales tienden a ser conservadoras, es decir, reacias a la innovación más allá de ciertos límites que marcan su aceptación o rechazo por el grupo; el material de la tradición está, pues, sujeto a unas reglas tradicionales, es decir, emanadas del grupo y transmitidas dentro de él, de más o menos antigüedad. Tal material es propiedad de todos y por esta razón debe conformarse al gusto de la mayoría, aunque este “gusto” está, por lo general, dictaminado por las personalidades más fuertes del grupo... La cultura gastronómica..., la verdadera comida casera, transmitida dentro de las familias y la gastronomía que se desarrolla en grupos o en comunidades pertenecerían a la cultura gastronómica folklórica (Prat, 2008).

Cocina tradicional española: cocinas históricas localistas

Antes de aceptar que existe una cocina aragonesa, detallada hasta el límite de lo local, habrá que asumir que no existe *una global* cocina española. La lista de preparaciones culinarias asumidas en Europa como características de la cocina española, no representa ni de lejos toda la riqueza que asienta en nuestro país. Pues bien, aunque algunas citas interesadas unen a Mariano Pardo de Figueroa, *Dr. Thebussem*, con una entusiasta atomización de la cocina española confederada, él mismo anima a encontrar platos realmente representativos de la cocina española total a principios del siglo XX, rechazando el incipiente secesionismo cultural y político de la España de la Primera República (Dr Thebussem..., 1994, prólogo de Xavier Domingo, p. 14).

Medio siglo después, Dionisio Pérez, *Post-Thebussem* (Pérez, 1929) en el primer intento serio de sistematizar las cocinas regionales españolas, buscando su cohesión, no la uniformización de una cocina nacional,

dice: “Hay una cocina clásica española, histórica, tradicional, enriquecida con la aportación de los diversos modos de guisar y aderezar y endulzar y conservar los productos naturales de cada comarca. Esta cocina nacional española ha sido desconocida y calumniada” (ibídem, p. 9); alude claramente a la hegemonía de la cocina francesa en la sociedad dirigente, fomentando tendencias disgregadoras y localistas de entidad menor entre un pueblo culturalmente desvalido. Luego, la cocina integradora y regeneracionista de la Sección Femenina, intenta desde una óptica parcialmente erudita por los antecedentes pero pragmáticamente poco elaborada (*Cocina regional española*, 1953), mantener el rico legado del modo español de cocinar dentro de cada zona, región, provincia, nacionalidad o lo que se quiera decir; en la actual España ya porfiamos por lo regional, llevándolo al límite de lo local, con nombres propios y toponimias limitadoras. La cocina española es como todo lo español; una suma de culturas sobre una base común, innegablemente común, de interacciones complejas actuando sobre un

terreno cultural básicamente común (Lisón Tolosana, 1977). Pero nos toca asumir lo más próximo, lo directamente vivido, en forma de Aragón, sin perder la perspectiva de lo global.

Ahora se reclama de nuevo la cocina tradicional como el colmo de las delicias, coexistiendo con cocinas más o menos novedosas que teóricamente nos dan relumbrón y fama internacional y sobre lo que se crean teorías mediáticas que resultan inútiles salvo para quienes las protagonizan (Valero, 2015, por ejemplo). ¿Quiere esto decir que hay que desechar toda forma de cocina moderna, creativa? Por supuesto que no, pero en la motivación del pervivir de lo tradicional, es interesante resaltar que se activa el entramado neurofuncional y sociocultural que dirige y orienta nuestros pasos por este pícaro mundo; la tradición sencilla y conformada a lo largo de muchos años de práctica, conforta e identifica más al humano común que las neococinas. Otra cosa es que ahora se redescubra la tradición, que no es algo sencillo, por motivos diferentes del placer gastronómico, como son los condicionantes económicos

o las presiones identitarias o neoculturizadoras.

La retradicionalización

Retradicionalizar sería reimplantar una tradición. Pero eso no es tan simple, puesto que la tradición no existe en estado puro; sí hay modos tradicionales de hacer y pensar, que se van modificando con diverso impacto a lo largo de la pervivencia de la misma. Pero eso puede hacerse con criterios diversos y ser orientada por diferentes agentes, es *selectiva*. Los problemas son: ¿Cómo se garantiza la autenticidad de la retradicionalización? ¿Quién arbitra o modera el proceso? ¿Qué elementos de una tradición se revitalizan y cuáles se minimizan o eliminan?

Cierto que la desruralización de la sociedad ha dado un vuelco a los conceptos vitales antaño asumidos, pero al tiempo ha cercenado valores y patrimonios seculares, no solo sumiéndolos, sino con frecuencia eliminándolos limpiamente. A ello ha contribuido el mundo de la comunicación que permite poner en manos de pocos agentes muy poderosos la dirección

de la información y sobre todo la formación de la sociedad, su manipulación e incluso domesticación (Entrena, 1997) o teledirección por organismos de tan dudosa objetividad como la *UNESCO*, o la denominada *sociedad civil*, frecuentemente teledirigida por los mismos dueños de los medios de comunicación convencionales.

Es importante también la incorporación de nueva instrumentación culinaria; es impensable en la actualidad preparar un guiso de legumbres sobre fuego bajo, en puchero cerámico; no es posible asar unas piezas de carne sobre una parrilla al amor de las brasas en la vida cotidiana; a nadie se le ocurriría asar unas castañas girando en tamboril perforado al amor de la lumbre. El impacto de todo ello se recoge en detalle en algún trabajo personal y no merece más glosa en este trabajo (Abad Alegría, 2009, cap. 3, pp. 127-168).

Otro aspecto importante en la adaptación de la tradición a la actualidad ha contribuido de forma decisiva a crear lo que la Dra. Herrera denomina *desconcierto y malestar en materia de comida* (Herrera Racionero, 2008, p. 215). Se trata de la confluencia

de bombardeo mediático, ansia de novedad, lecturas apresuradas y asistemáticas de temas culinarios, aprovechamiento incompleto, fragmentario o totalmente ausente de las lecciones de los mayores y abuso de programaciones televisivas de tema culinario, tanto monográfico como de concursos o consejos generales. Contando además con el bagaje cultural previo de las personas sobre las que ello incide y el cambio progresivo de paradigma del protagonismo culinario de la mujer como ama de casa y proveedora de la comida cotidiana. Aunque sea una cita extensa, parece tan atinado lo que la Dra. Herrera dice, que no me resisto a transcribirlo en parte (ibídem, pp. 214-215):

La “vida moderna” ha erosionado en sólo un par de generaciones las formas y criterios ancestrales por las que se transmitía y recreaba el saber culinario, que eran básicamente orales, informales y estaban en manos de las mujeres... Pero, atrapado entre unos hábitos ya deslegitimados (y a menudo imposibles de poner en práctica) y unos criterios raciona-

les de alimentación de difícil comprensión y con frecuencia contradictorios (no menos imposibles de llevar a cabo) el comensal moderno se ve sumido en una especie de “ignorancia ilustrada” que le aboca a la incertidumbre y el desasosiego. Los actuales medios de comunicación aportan una síntesis heterogénea de ambas formas de enseñanza culinaria, incorporando ciertos rasgos de la transmisión oral en esa “oralidad secundaria” que les es característica y añadiéndoles otros que son propios de una nutrición moderna y racional. Tal vez a ello deban su éxito la proliferación de revistas, libros y programas televisivos sobre gastronomía. Pero, tal vez por ello también, la cacofonía informativa que emiten no contribuya sino a aumentar aún más el desconcierto y el malestar en materia de comida. Pese a la voluntad de los expertos (dietistas, gestores, profesores...) de hacer de él un conocimiento deductivo, que aplica unos principios generales y abstractos a los casos concretos, el saber culinario se reelabora, ahora

bajo nuevas formas, como un “saber-hacer” en el que convergen conversaciones y observación, recetas y ensayos, química y sabores, imitación e improvisación, razones y emociones.

¡Qué manía con eso de la cocina tradicional!

No es obstinación; no es contumaz anclaje en un pasado que no volverá —por eso de que la historia camina hacia adelante— y la evolución acaba imponiéndose, en general; no es culto de una raíz adulterada y probablemente inexistente en muchas de sus guías principales. Es que hablamos del cimiento del entramado socio-antropológico de nuestra estructura cultural y mental y eso hay que cuidarlo mucho, como intenta el Instituto Aragonés de Antropología, por ejemplo.

La simple alusión a *la cocina de las abuelas* para reivindicar una moda nada desinteresada, fruto de la escasez de nuevas ideas y de dinero en la economía familiar, es un latiguiello inasumible. En primer lugar, hablar de *la cocina tradicional de la abuela* es mentira (Men-

tir: decir algo falso con intención de engañar); algunas o muchas de las recetas culinarias que se reputan de inmemorial origen, son versiones espurias de la tradición o simplemente tienen una limitada antigüedad o son fruto de desmedradas divulgaciones mediáticas adaptadas al mercado actual. Es raro escuchar expresiones sensatas de labios de una persona que practica la cocina tradicional, como las de una señora sesentona de Albelda, que en un reportaje televisivo decía: *Se lo vi hacer a mi abuela y me lo enseñó mi madre*. En cambio, jóvenes cocineros, especialmente mujeres, repiten la tontería de que aprendieron a hacer algunos platos de sus abuelas, lo que resulta altamente improbable o una mentira interesada, salvo excepciones (Granados, 2018).

Una simple ojeada a las tablas de esperanza de vida al nacimiento, desmonta el cliché de *la cocina de la abuela*. Las tablas de esperanza de vida al nacimiento dicen, en números redondos, que alguien nacido en 1900 tiene una esperanza media de vida de 36 años, y siguiendo la serie, en 1920, de 41, en 1940 de 50, en 1960 de 70, en 1980 de

76, en 1990 de 79 y en 2010 de 82 años (Datos del INE, 2018 y Goerlich y Pinilla, 2006). Partiendo de tales datos, una persona nacida en 1960 por ejemplo, que cocina platos que afirma le enseñó su abuela, y que difícilmente pudo aprender antes de los 15 años, está claro que ha sido instruida por alguien que probablemente llevaba muerta cerca de 10 años, un raro caso de transmisión de saberes prácticos desde *el más allá*. La divulgadora gastronómica Cristina Martínez, lo sintetiza en pocas palabras (2016):

El legado culinario que me dejó mi abuela fue prácticamente inexistente... siempre le agradeceré que me dejase una sólida herencia en valores y principios, pero en lo culinario, nada de nada. Será que me tocó el garbanzo negro de las abuelas cocineiras o quizás hemos creado una figura mitológica que ha terminado por escaparse de nuestras manos, hasta el punto de que el concepto de la cocina de la abuela es ya un recurso utilizado, sin bochorno alguno, por grandes cadenas de comida rápida.

El laureado chef Massimo Bottura, proclamado mejor cocinero del mundo en 2018, proclama en su *Ostería Francescana* de Módena que *rechaza la devastadora nostalgia en su proceso creativo* (EFE, 2018). Y tiene toda la razón: él es un creador, quizá exclusivamente dedicado a la elites económicas, pero lo mismo hicieron los artistas renacentistas, por ejemplo, y su obra conformó los criterios estéticos y culturales de todo el Occidente; veremos qué queda de la obra del maestro cuando deje de ser el *boss*, pero que tenga su oportunidad; casi todos nosotros no somos clientes de los restaurantes señeros de la actualidad y vivimos inmersos en una sociedad que hunde sus raíces en profundo suelo —a veces menos profundo de lo que se dice— que nos acuna y conforma en buena medida.

No se trata de oponer tradición a modernidad, porque ese terreno ya está bien desbrozado por Marinetti (1930), desde el primer tercio del siglo XX y los principios de la innovación, olvidados, ignorados o intencionadamente sepultados, ya estaban explícitos en el pensador del futurismo, no solo de la

cocina; es que nos referimos a la cocina tradicional como hecho, como proceso, no como desiderátum ni como aherrojamiento de la evolución por el inmovilismo; los exégetas de lo actual, lo moderno, lo innovador, sobran, entre otras cosas porque muchos de ellos son puros mercenarios de tendencias venales.

Criterios de autenticidad de un plato tradicional aragonés

Hay algunas publicaciones sobre cocina tradicional aragonesa, algunas de lujoso formato y profusión iconográfica, pero en general se echa de menos una actitud crítica, apoyada en documentación recabada con estudio o con experiencia en primera persona. Por eso, para valorar la tradicionalidad de

un plato que se pueda considerar genuinamente aragonés, dentro de los límites del todo fuertemente interconectado de la cocina tradicional española, fiaremos en el criterio de dos publicaciones que podrían considerarse magistrales y patentes de autenticidad. Se trata del humilde libro de Lasierra Rígal (1980), *La cocina aragonesa*, fruto de la pesquisa sistemática y dilatada en el tiempo de un periodista ajeno al mundo del mercado mediático gastronómico, y de un libro sin pretensiones, editado por el Gobierno de Aragón con el impulso del consejero José Manuel Lasa, *Alimentos de Aragón; un patrimonio cultural* (1997), bajo cuyo anonimato se ve con toda claridad la pluma sabia y entregada del erudito y editor José María Pisa Villarroja. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

LOS HECHOS Y SU VALORACIÓN

Los enemigos del alma... de la cocina tradicional

Mundo, demonio y carne, nos enseñaron en la catequesis de nuestra infancia. Pero la cocina tradicional también tiene sus enemigos capitales, que se re-

sumen en tres, excluyendo por pura prudencia legal a sus motores, ya que, como todos sabemos, nada ocurre porque sí y la relación causa-efecto a menudo tiene incluso nombre y apellidos.

Invasión aromática

Un sencillo experimento puede explicar con nitidez el subtítulo. Preparemos un guiso tradicional de conejo con caracoles, hortalizas, un poquito de tomate y algo de picante y al final de la cocción, añadamos una buena cantidad de cardamomo molido; sirvamos el resultado contabilizando los comensales que rechazan nuestra innovadora preparación. El aromatizado está tan estrechamente unido a la preparación tradicional, que unos callos con garbanzos al estilo gallego sin comino o una sopa de menudillos al estilo andaluz sin hierbabuena no se entienden, no entroncan con la experiencia del aroma y paladar tradicional.

Aunque en las últimas décadas —y eso no puede ocurrir de forma espontánea— se incorporan a las cocinas tradicionales y populares de nuestras tierras diversos productos que desdibujan los recetarios tradicionales, creando de hecho nuevos platos; el respeto de las fórmulas tradicionales en la confección excluye la adición de aromas extraños muy destacados, que laminan la identidad de la confección y la

transforman en otra cosa. A menudo el comensal no se percata de ello: es un modo de eliminar referencias, introduciendo un poderoso *distractor*. Y así también se van minando las paredes del edificio de la cocina tradicional. Dos son los aromas más lesivos para la cocina tradicional aragonesa, según personal criterio: la salsa de soja y el cilantro. En todo caso, eso no significa que sean rechazables sino que desvirtúan radicalmente la cocina tradicional de nuestro ámbito, que es de lo que hablamos.

La *salsa de soja* es un fluido aromático complejo, producido por la fermentación en medio salino, con el concurso de algún cereal, de pasta de semillas de soja, que se difundió a partir de las tendencias vegetarianistas del budismo del Oriente a partir del siglo V a.C., buscando saborear platos básicamente vegetales sin el concurso de aromas de origen cárnico (McGee, 1984, pp. 252-253). Se ve con demasiada frecuencia cómo cocineros mediáticos y publicaciones culinarias, emplean la salsa de soja como saborizante al tiempo que sazonzador, en preparaciones de todo tipo, lo que falsifica los aromas propios de confecciones

culturalmente ajenas a tal condimento hasta hace al menos dos décadas.

El cilantro. Las cocinas tradicionales españolas y singularmente la aragonesa, abandonaron hace siglos el cilantro, hierba aromática que se prodiga en época andalusí y mengua llamativamente desde el siglo XVI, hasta el punto de que el compendioso tratado agronómico de Herrera ni lo menciona (1988), y al principio progresivamente y ya masivamente desde 1745, por la obra señera del fraile aragonés Juan Altamiras (1994, pp. 51 y 53) se llenan de perejil. Es en los últimos años, especialmente el último decenio, cuando, arrastrado por la moda y muy especialmente un supuesto mestizaje por la invasión de cocinas hispanoamericanas, traídas en parte por la inmigración, el perejil va siendo desplazado por el cilantro, masivamente apoyado por cocineros mediáticos y publicaciones culinarias periódicas. A Hispanoamérica llegan tras el Descubrimiento, tres aromas básicos del mundo antiguo europeo, canela, perejil y cilantro, junto con otros muchos de menor penetrancia. Pero es a partir de

del siglo XVIII, desde tierras mejicanas, cuando el cilantro se expande, invadiendo las cocinas hispanoamericanas, por la doble cualidad de poder emplear la planta en fresco, de fácil cultivo, y en seco, en forma de semillas pulverizadas (*molcajeteadas*) desplazando hasta la extinción al perejil (León García, 2004, pp. 209-238). Ahora, de retorno a nuestra tierra por la moda y la inmigración, está desplazando al perejil, mixtificando una buena parte de la cocina tradicional.

La libertad de la tapa

Se ha llegado a escribir que la libertad en la cocina española tiene su máxima expresión en el *comer de tapas*. Una opinión indefendible, puesto que su imagen en espejo sería *comer de postres* y porque el mismo concepto de tapa es el microbocado, lo ocasional, justamente lo que no es una comida habitual. Griegos, italianos y sevillanos, tienen en común los *mezze*, *antipasti* y *tapas*, pero ese conjunto de minibocados, tanto introductorios como tentempiés a deshoras de los momentos de la comida formal, no son el núcleo

de la comida. La difusión lenta, ya incluso avalada por influyentes entidades gastronómicas, de la comida hecha a base de pequeños bocados, contribuye a destruir no solo la cocina tradicional sino el elemento más importante de la cocina tradicional, que es su incardinación en un sistema cultural arraigado, bien que en fase de desarraigo, de connotaciones propias de sus platos: festivas, familiares, conmemorativas. Ciertamente que Zaragoza, junto con Valladolid, es pionera (año 1995) en la organización de los primeros *Concursos de Tapas y Pinchos* en toda España, pero eso no tiene nada que ver con la cocina tradicional, aunque algunas creaciones reinterpreten fórmulas tradicionales de nuestra culinaria. La tapa para tapear y ya está (Abad Alegría, 2013a).

Ignorancia y confusión programada

Es paradigmático el fenómeno Jamie Oliver. Este británico de cabellera cuidadosamente desordenada y camisa a cuadros, gesticula y se mueve con ridículo desenfado ¿solo para enseñar cocina a la población

más joven? Resulta difícil de creer, especialmente cuando se valora aún superficialmente su trayectoria, iniciada en televisión con el serial *Las comidas en 30 minutos de Jamie*, en los años 90 del pasado siglo, haciéndose famoso por los tentáculos del poder mediático de su empresa de comunicación, *Jamie Oliver Productions - Fresh One Productions*, infiltrándose en emisoras de medio mundo, incluida España, en alguna cadena comercial de TV, y acaparador de horarios en *Canal Cocina* (Alonso, 2018; Walker, 2005). Y sin haber regentado nunca un figón o un restaurante.

La estructura de los programas de este omnipresente mixtificador culinario, empieza por el escenario de la cocina, con acumulación de productos preparados industriales para la ejecución de los platos, ostentación de mesas rayadas o desconchadas, recipientes heterogéneos, tablas de cortar como fuentes de servicio, manipulación de la comida con las manos, etc., pretendiendo formas de cocina *divertida, informal, juvenil* y todo eso; en realidad es *caótica, anticatólica y desarraigada* de cualquier tendencia reconocible de cual-

quier cultura, considerando al espectador menor de edad mental. Lo más perverso en la cocina de este personaje, es la absoluta falta de identidad y su arbitrariedad, con la excusa de la falta de tiempo y la afirmación de que se puede comer bien por poco dinero y con escaso esfuerzo, enseñando masivamente a personas culturalmente desvalidas a sen-

tirse bien con tal impostura; es, en pocas palabras, la deshumanización y desarraigo cultural de la comida, que sirve de canon para acabar de laminar un sistema de valores (*valores*, sí) que apuntilla cualquier intento serio de formación y praxis de la cocina tradicional. Y como todo lo vulgar y fácil, es muy contagioso. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

LIBROS

Panorama editorial

Actualmente la información culinaria y gastronómica escrita se hace fundamentalmente a través de revistas multicoloreadas, pero la información más permanente se obtiene en los libros. La edición en España es un caso peculiar en Occidente, porque ya se van editando casi 90 000 nuevos títulos al año, de los que el 30% son de formato electrónico (*E-book*), aunque resulta difícil obtener el detalle de las ediciones culinarias y gastronómicas en las estadísticas del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, aún desbrozando en detalle los apartados de *Ciencias sociales* y *Tiempo li-*

bre (Observatorio de la Lectura y el Libro, 2017, 2018).

Dos auxiliares pueden ayudar a valorar las ediciones de cocina tradicional, tanto aragonesa como de toda la nación. En primer lugar, los datos informales, no oficiales, de las páginas de librería de *Libros más vendidos*, *La Casa del Libro* y *FNAC* (datos informales de las páginas de pedidos e información, 2018, no referenciadas en bibliografía) muestran el panorama editorial de los libros más vendidos en los dos últimos años, arrojando el siguiente listado: Numerosos títulos de *dietética*, *vegetarianismo*, *salud y forma física*, seguido de cerca por ediciones de *autores me-*

diáticos, que ponen sobre papel encuadernado las recetas que explican en televisión, y a cierta distancia los libros que recogen las recetas de los programas televisivos de *Masterchef* y *técnicas culinarias actuales*, para concluir con *recetarios para fiestas, invitaciones y reuniones de amigos*. Como se ve, ni la menor referencia a la cocina tradicional, en radical oposición a eso que en los medios se pregona a diario, a saber, la predilección de los españoles, ente los que estamos los aragoneses, por la cocina tradicional, que algunos reporteros cifran en el 70% de la población; un caso más de *creyentes pero no practicantes*, por decirlo suavemente.

Para aquilatar un poco más la realidad de la edición de obras de culinaria y gastronomía tradicional aragonesa, ha parecido prudente recabar el criterio de un sabio editor, autor y erudito de la sitiología, nacional global y aragonesa, cuya valía académica resulta ocioso glosar. José María Pisa Villarroya, edita en digital, con una corta tirada impresa, un precioso repertorio de bibliografía culinaria personal, con ocasión de la celebración del *Congreso del Producto y la Gas-*

tronomía de los Pirineos, tanto trans como cispirenaico (2017). En tal repertorio se recogen 237 referencias de culinaria y gastronomía básicamente pirenaica, aunque abierta a referencias nacionales, explicando caso por caso los motivos que impulsan al autor a hacer un listado de estas características. De ellas, 32 son de cocina aragonesa tradicional (13%) y resulta interesante recoger el periodo de tiempo (décadas) en que se hicieron las ediciones: Entre 1985 y 1990, 7 títulos; entre 1991 y 2000, 15 títulos; entre 2001 y 2010, 8 títulos y entre 2011 y 2015, 4 títulos. El autor no pudo recoger la cita de la única edición de cocina tradicional aragonesa generada en 2017, una versión innecesaria, hecha por una *free-lance* británica de la obra de Altamiras, que nada aporta a la edición de 1994 de *La Val de Onsera*, salvo algunos comentarios ociosos y a menudo erróneos, el halago a numerosos cocineros y periodistas gastronómicos, y un título que ya indica la seriedad de la versión (*Nuevo arte de cocina española*) que no corresponde al original, lo que ya prelude la calidad de la exégesis de una edición que



Foto 3. Escaparate de cocina en librería de Huesca.

milagrosamente recibió un premio aragonés ¡quince días antes de salir publicada!

En resumen, es patente que la edición de libros de cocina aragonesa tradicional se hunde desde el año 2000, hasta enfangarse en el barullo mediático y no porque falten aspectos interesantes por desbrozar, glosar o investigar, sino, sencillamente, porque ya no se consultan libros, no se lee nada de cocina tradicional aragonesa (ni española en general); la dieta sana, luego nunca seguida, o la repetición de recetas ya vistas en televisión, han desplazado al conocimiento reflexivo y estable

del bendito aunque languideciente libro (Figura 3).

A modo de ejemplo

El concepto tradicional de librería ha muerto ya hace tiempo. *Ir de libros*, esa vieja aventura que practicábamos desde la juventud, llevando los ahorrillos del mes y rebuscando con avidez en los anaqueles de la librería, unas veces a tiro hecho y otras a la caza de algo sugerente o novedades de un determinado tema, queda para la nostalgia. Ahora la mayoría de las librerías hacen una selección comercial de lo que van a poner al alcance de los compradores (cierto que no se pueden exponer los casi 90 000 títulos que salen a la luz al año) pero muy sesgada según lo editado por algún identificable *trust* editorial; incluso vemos librerías en las que se exponen libros repetidos apoyados de frente, no de canto, ocupando todo el anaquel, naturalmente con la exclusión de multitud de títulos que podrían estar accesibles (Figura 4). Lo peor de todo es que en la mayoría de los casos, si se conoce el libro que se busca y se encarga a la librería, aunque digan que lo van a pe-



Foto 4. Exposición de libros ocupando todo el anaquel.

dir, no lo hacen. Así que no hay derecho a denostar a *Amazon* o *Iberlibro*, por ejemplo, aunque en tales casos la limitación básica es que hay que saber de antemano qué se busca, quedando excluida la búsqueda sabrosa mirando, palpando y oliendo los ejemplares expuestos.

Me permitiré un ejemplo personal, no por inmodestia, sino porque lo conozco perfectamente y coincide con la experiencia de otros autores en temas muy diferentes. En el año 2017, dos editoriales diferentes editaron dos libros míos: *En busca de lo auténtico* (2017a) y *Cocina tradicional para jóvenes* (2017b). En los dos casos la presencia de la tradición culinaria era dominante o protagonista; se difundían en Aragón a tra-

vés de la misma distribuidora, *Ícaro*, de modo que yo tenía información telefónica de sus reservas y salidas. Para valorar lo que ocurría realmente, me dirigí quince días y un mes después de que apareciese en prensa la referencia de la presentación de sendas ediciones a las siguientes grandes librerías zaragozanas: *Antígona*, *Cálamo*, *Casa del Libro*, *Central*, *El Corte Inglés*, *FNAC* y *General*. Sabiendo que había existencias, pregunté por los citados libros y los resultados, cuyo detalle no atribuiré por escrito para evitar problemas legales, fueron: Cinco de las librerías no tenían los libros y tres de ellas se negaron a encargarlos, mientras que en las otras dos aparecía en la pantalla de búsqueda la

palabra *agotado*; las otras tres librerías tenían los libros o se ofrecieron a pedirlos de inmediato a la distribuidora. El corolario práctico es que a la natural tendencia general a seguir la ley de la gravedad (siempre hacia abajo) se unen las presun-

tas librerías para orientar o en otros casos invisibilizar fuentes bibliográficas para la formación de la población; cualquier tema está condenado al dirigismo más absoluto o a su liquidación, como ocurre en nuestro caso, la cocina aragonesa tradicional. ➤

PRENSA PERIÓDICA

Dos son los principales medios aragoneses en que se publican referencias culinarias y gastronómicas, tanto generales como tradicionalmente aragonesas: la revista *Gastro Aragón* y el cuadernillo sabatino del periódico *Heraldo de Aragón*, *Con Mucho Gusto*.

Gastro Aragón

La revista, dirigida desde su fundación en diciembre de 2009 por D. José Miguel Martínez Urtasun, ha tenido dos etapas: una prolongada inicial, de edición mensual y formato A-5 hasta septiembre de 2015 y otra, bimensual, de formato A-4, que sigue actualmente. A efectos de información general, observando los contenidos de la revista, de contenido muy amplio, con pre-

dilección por las *gastronoticias* en general, se ve que la tónica general no varía sensiblemente a lo largo de sus casi cuatro lustros de edición. Por eso, para valorar su posible impacto en la educación de la población lectora en el ámbito de la cocina tradicional aragonesa, se han valorado los contenidos de los ejemplares más recientes, del último año (números 58 a 64, de julio de 2017 al mismo mes de 2018) y los resultados se exponen en la tabla 1.

Aparte los publlirreportajes y las páginas de opinión o reflexión, se observa que los artículos se centran en un tercio de los casos en cocina que podemos considerar clásica, mientras que la tradicional, de neto predominio aragonés, suponen el 19% de los contenidos totales (sobre un total del 39% de coci-

Tabla 1 . Contenidos básicos de la revista bimestral *Gastro Aragón* en los ejemplares de un año completo (nos. 58-64, julio 2017 a 2018) (cifras porcentuales sobre cada apartado)¹

RECETAS DE COCINA		
<i>Cocina clásica, tradicional o levemente innovada</i>	<i>Cocina exótica</i>	<i>Cocina acultural o innovadora</i>
39	13	48
ARTÍCULOS		
<i>Reportajes de culinaria clásica, histórica, crítica o monografías de productos</i>	<i>Publirreportajes</i>	<i>Opinión, reflexión y semblanzas</i>
20	62	18

na clásica). Una tercera parte de los contenidos se dedica a cocinas exóticas o novedosas. No está mal que una revista generalista de cocina y gastronomía, que además incluye apartados de productos diversos y vinos, se dedique en casi un quinto de su contenido a nuestra cocina tradicional, explicada demás con mimo editorial y comentarios pedagógicos.

Con mucho gusto ***(Heraldo de Aragón)***

Desde 1988, D. José Luis Solanilla Pardina dirige el cuaderno semanal sabatino de *Heraldo de Aragón*. Su vocación enosófica no se disimula

en las páginas del semanario, pero deja lugar generoso para la referencia a temas sitiológicos muy diversos, entre los que se cuenta la cocina tradicional general y aragonesa particular. El Sr. Solanilla, por motivos personales, dejó la dirección del semanal, pero la publicación sigue su curso. Al elaborar este trabajo, se ha intentado concretar la comparación de las dos publicaciones periódicas aragonesas en periodos similares (no es posible hacer un seguimiento completo, porque ello no es objeto de este estudio) y se han detectado algunas variaciones, personalmente valoradas como sensibles, en la línea editorial.

(1) Se han excluido anuncios publicitarios, referencias a vinos y cervezas y convocatorias que no correspondan a reuniones científicas, divulgativas o de estudio.

Tabla 2 . Contenidos básicos del periódico diario *Heraldo de Aragón* en el suplemento sabatino *Con mucho gusto*, en dos periodos consecutivos de 2018 (cifras porcentuales sobre cada apartado)²

RECETAS DE COCINA			
Periodo	<i>Cocina clásica, tradicional o levemente innovada</i>	<i>Cocina exótica</i>	<i>Cocina acultural o innovadora</i>
Febrero-abril 2018	40	14	46
Mayo-junio 2018	41	20	39
Variaciones más notables³	-	X	X
ARTÍCULOS			
Periodo	<i>Reportajes de culinaria clásica, histórica o crítica</i>	<i>Publirreportajes</i>	<i>Opinión y reflexión</i>
Febrero-abril 2018	20	74	6
Mayo-junio 2018	7	84	9
Variaciones más notables³	XX	X	-

La tabla 2 recoge datos de contenidos de *Con mucho gusto* en periodos de febrero a abril de 2018 y posteriormente de mayo a junio del mismo año, con diferentes responsables de su contenido. Valorando con la misma metodología que los contenidos de la revista *Gastro Aragón*, nos encontramos con que la presencia de artículos o referencias detalladas a la cocina tradicional,

básicamente aragonesa, está también en el 20%, mientras que en el resto de apartados todo es también similar a la citada revista, salvo en el último periodo, con diferente responsable de dirección, en el que se observa una radical caída de reportajes de culinaria clásica o cultura gastronómica y una clara, aunque menos llamativa, expansión de los publirreportajes pagados. 🍷🍷🍷

(2) Se han excluido las entradas referentes a vinos.

(3) Los universos considerados en números absolutos no llegan a 100, con lo que la comparación por X² de porcentajes no tiene mucho más valor que la simple apreciación de las variaciones.

RESTAURANTES

El nivel general

Reconozcamos paladinamente que el nivel medio de los restaurantes aragoneses es escaso. Ahora la culpa se la lleva el rastro que ha dejado la famosa crisis económica, con calidades discretas y precios asequibles, lo que se consigue a base de limitar la cantidad y calidad del producto y limitando el personal que trabaja en el restaurante, singularmente la brigada de cocina; además de las consecuencias obvias sobre el nivel de la oferta, se está entrando en una dinámica de oferta de precocinados de origen industrial, lo que se denomina la *quinta gama*, laminando la cocina artesanal y muy especialmente la tradicional (incluso se ha sabido recientemente que algunos precocinados tradicionalmente *aragoneses*, se elaboran fuera de nuestra Comunidad). Así, la oferta de auténtica cocina tradicional está paradójicamente pasando a restaurantes de nivel medio-alto o alto, por las exigencias de producto y de tiempo, es decir, personal, para su elaboración (Abad Alegría, 2013a).

Al cabo, la oferta general es adecuada para mantenerse con dignidad durante un breve periodo de vacaciones, pero a cambio de viajar sin acabar conociendo la cocina tradicional auténtica de cada lugar, que acaba simplificada o vulgarizada. Cada vez más, ocurre como en la anécdota que se atribuye a Winston Churchill. Cuentan que recién concluida la Segunda Guerra Mundial, algunos restaurantes londinenses se lanzaron al intento de renacer, ofreciendo menús con ciertas pretensiones pero con escasez de producto y calidad. Invitado el premier británico a una cena en uno de esos restaurantes, pretendiendo animar a los compatriotas a salir a ellos, reactivando así la economía hostelera, se le preguntó por el festín gastronómico a la salida del establecimiento y el cínico político calificó así la cena: *Si la sopa hubiera estado tan caliente como el vino, el vino hubiera sido tan viejo como el pavo, y el pavo hubiera tenido la pechuga de la camarera, estaría muy satisfecho.*

Oferta real de cocina tradicional

Limitado por las distancias, el tiempo y la paciencia, aunque favorecido por las facilidades que da la red para acceder a las cartas de los principales restaurantes aragoneses, he accedido a la oferta de 14 restaurantes aragoneses, 5 oscenses y el resto zaragozanos. Los datos obtenidos han sido corroborados por presencia física en diez casos, comprobando que las informaciones en la red son correctas. Tres restaurantes no han podido ser tenidos en cuenta, porque exigían entrar en la página a través de Facebook y yo no tengo cuenta en esa red

ni la pienso obtener; otros restaurantes accesibles han parecido de menor entidad y no se han tenido en consideración. Se han valorado las recetas tradicionales según los criterios ya expuestos de las dos fuentes básicas recogidas en el apartado *Criterios de autenticidad de un plato tradicional aragonés*. Los resultados quedan sintetizados en la tabla 3. Soy perfectamente consciente de que la relación no agota *estadísticamente* el tema, pero supone una más que razonable representación de lo que ocurre en los lugares más frecuentados por personas de nivel socio-cultural medio o medio-alto, lo que confiere a los datos bastante valor.

Tabla 3. Porcentaje de platos exóticos que dicen saber preparar las encuestadas de menos de 60 años (12 ítems cerrados)

Preparado	%
Arroz tres delicias	71
Tacos mejicanos	50
Cus-cus marroquí	37
Guacamole	37
Ceviche de pescado	16
Asado argentino chimichurri	12
Cerdo agridulce	8
Kebab árabes	8
Maki-sushi	8
Pollo con brotes de bambú	8
Pollo teriyaki	8
Promedio de platos que saben cocinar en la población encuestada	3

Se constata cómo la presencia de platos tradicionales, que técnicamente pueden considerarse parte de la cultura local cuando se visita o recorre nuestra tierra, ni siquiera aparece en cuatro de los restaurantes valorados y tiene mínima presencia en otros siete. Globalmente, creo que para nuestra vergüenza cultural y turística, el peso de la cocina tradicional aragonesa en las cartas de restaurantes de nivel medio-alto, llega al 6% de la carta. Es decir, que globalmente somos incapaces de ofrecer con suficiente intensidad uno de los aspectos importantes de nuestro ser regional y cultural; exactamente lo contrario de lo que nos en-

contramos en muchas regiones castellanas, extremeñas, andaluzas, gallegas y, cómo no, catalanas. Y de eso no tiene la culpa la *Administración*; es fruto de la incuria de nuestra hostelería.

Si la escasa presencia de platos tradicionales en las ofertas de nuestros restaurantes produce sonrojo, la cualidad de los platos confeccionados resulta también decepcionante, como se puede ver en la tabla 4. La abrumadora presencia de ternasco aragonés, confeccionado de diversas formas, se asocia en nuestra tierra a la *quinta gama* de precocinado con la omnipresencia de un conocido grupo alimentario que ofrece un buen producto a cambio de uniformi-

Tabla 4. Preparados de cocina tradicional aragonesa ofrecidos en restaurantes de Huesca y Zaragoza, por orden de prevalencia

PREVALENCIA	PREPARADO
1°	Chuletas o piezas de ternasco de Aragón en diversas preparaciones clásicas
2°	Ternasco de Aragón horneado
3°	Borrajás con almejas y arroz ⁴
4°	Conejo escabechado
5°	Migas tradicionales
6°	Caracoles guisados
7°	Pollo a la chilindrón

(4) Este plato, original del chef D. Miguel Ángel Revuelto Lanaspá, a pesar de comenzar su andadura en el tercer tercio del siglo XX, ya se ha convertido en un clásico reconocidamente identitario de la cocina aragonesa.

zar los sabores y minimizar los costos del personal de cocina. Un clásico que ha acabado siendo tradicional por el genio de su creador, el chef Miguel Ángel Revuelto Lanaspá, se ha difundido para nuestra alegría, pero parece que el precocinado ya se

ha introducido también en ese campo. Por fin, el plato icónico de las fiestas oscenses, el *pollo a la chilindrón* (muy distinto del navarro *cordero en chilindrón*) es uno de los platos más difíciles de conseguir en un restaurante, naturalmente oscense. 🍗

TELEVISIÓN

La penetrabilidad del mensaje televisivo es el medio didáctico más eficaz en la sociedad general, porque implica pasividad en el sujeto espectador, produce sensación de conocimiento al ver claramente lo que no es preciso matizar con palabras y es perfectamente modificable en sucesivos mensajes diferidos en el tiempo. Y si además el papel del mensaje televisivo se refuerza por otros medios de comunicación, como periódicos o revistas, páginas web y libros que recojan lo esencial de lo emitido, está claro el decisivo papel de la televisión sobre la formación y adiestramiento mental del espectador general, liberado del pesado oficio de leer. Y por ello, primero los políticos (en el peor sentido de Hobbes) y luego los cocineros,

se han abalanzado sobre la televisión, con evidente éxito. En nuestro medio aragonés solo es relevante el programa *La pera limonera* de AragónTV, protagonizado por el chef Daniel Yranzo y hay un repertorio asistemático de cocina tradicional aragonesa en la serie *Los fogones tradicionales* del etnógrafo Eugenio Monesma Moliner, que se emitió en AragónTV hace tiempo y recientemente se ha repuesto, ampliado a otras regiones, en *Canal Cocina*.

La pera limonera

En diciembre de 2010, en colaboración con el presentador Javier Segarra, el chef Daniel Yranzo empieza a grabar y emitir en AragónTV el programa de recetas de cocina *La repera*. El

cocinero elaboraba un par de recetas de distinto nivel y origen, con la colaboración y comentarios simultáneos del señor Segarra. Esa colaboración finalizó en junio de 2013, por motivos empresariales y desde la nueva temporada del curso 2013-14, el espacio reaparece con formato prácticamente igual con el título de *La pera limonera*; esta vez es ya un programa editado y comercializado por *DelRio Comunicación*, para ser emitido a través de *AragónTV*. En un primer momento el cocinero estaba acompañado por el señor Pedro Oliva, que luego fue sustituido por la señora Aitana Muñoz. El chef Yranzo, que comenzó su andadura profesional en su restaurante *Farándula*, ha abandonado la actividad de restauración y se dedica en exclusiva a la docencia televisiva, además de iniciar un negocio de gastro-tienda y taller de enseñanza culinaria (Navarro Berges, 2018). A lo largo de los casi ocho años de emisión de los programas protagonizados por Yranzo, se han editado tres libros a todo color en los que se recogen las recetas explicadas por televisión (Yranzo, 2012, 2015 y 2018).

Se han seguido diariamente todas las emisiones de los meses de mayo y junio (lunes a viernes) de 2018 del programa *La pera limonera* y se ha podido comprobar, además del modo sencillo y desenfadado de exposición que el chef emplea con soltura y buen estilo docente, con la probablemente innecesaria asistencia de un colaborador, que la temática de las recetas expuestas, es la siguiente:

- Cocina exótica o innovadora: 50% de las recetas,
- Cocina convencional y popular: 46% de las recetas,
- Cocina tradicional aragonesa: 4% de las recetas.

Ciertamente no se puede pretender que porque un programa de cocina se emita en una cadena de televisión autonómica, las recetas expuestas sean exclusivamente regionales, porque hay más mundo por ahí fuera, pero en nuestro caso la impresión que da el programa es que la cocina tradicional regional es algo casi inexistente, una especie de liquidación por silenciamiento. Es inevitable pensar en el añorado programa de la *TV5* francesa de hace años *La cuisini-*

ne des mousquetaires, en el que el dúo Maïté y Micheline trataban exclusivamente de la cocina de *Las Landas* francesas, explicando con detalle una tradición que estaba viva y que el programa contribuía a llenar de nueva existencia con una sensata docencia (Bernard, 2018).

Sin llegar a tan monográfica obsesión, parece mentira que nuestra hiperidentitaria cadena autonómica de televisión sea incapaz de reflejar con medida y cierta amplitud la cocina tradicional aragonesa de forma sistemática; es cierto que se hacen algunas excursiones que son auténticos publisreportajes en los magazines de tarde y que ocasionalmente, en especial en fechas señaladas, se hacen programas monográficos, más enfocados a la promoción de regiones o empresas, o se dedican fragmentos culinarios en monografías comarcales. Pero la cocina tradicional es mucho más conformadora de cultura que los fragmentos lingüísticos que se están organizando y resucitando forzosamente en nuestra Autonomía, dedicándoles desmesurados esfuerzos oficiales y esas cosas no ocurren porque sí.

Los fogones tradicionales

Eugenio Monesma Moliner, nacido en Huesca en 1952, comenzó su andadura elaborando reportajes documentales sobre *Oficios populares* y artesanales del ámbito aragonés, apoyándose con una pequeña organización empresarial propia denominada *Pyrene P.V.* Los primeros documentales se produjeron a partir de 1990, obteniendo inmediato éxito, en parte debido a la emisión por la televisión autonómica y también la venta de colecciones de reportajes etnográficos, editados inicialmente en cinta de vídeo y después en soporte de CD, ya muy ampliados en número y temática. Por sus méritos de divulgador etnográfico, llegó a ser académico de la *Real Academia de Bellas Artes de San Luis*; miembro desde 1983 del *Instituto Aragonés de Antropología* (Gran Enciclopedia Aragonesa, voz *Eugenio Monesma Moliner*, 2010).

En el campo de la etnografía culinaria, realizó el primer documental en 2004, emitiéndose como los de *Oficios* en televisión autonómica; la cadena de suscripción *Canal Cocina*, comenzó la difusión nacional en 2011.

Inicialmente las referencias culinarias eran exclusivamente aragonesas, pero pronto se percató el astuto comunicador de que hay mucha España por ahí alrededor, y ha ido ampliando los reportajes a muchas otras regiones españolas.

El formato de los programas es peculiar: tras una introducción, meramente enunciativa (por ejemplo, *Cocina tradicional de Candanos, que nos hará la Asociación de Amas de casa en el fogón de leña de uno de sus hogares*) sin más estudio, preámbulo o explicación, se emite una sucesión de grabaciones que recogen cómo las personas que preparan los diferentes platos, generalmente mujeres y también algunos varones, ofician (doblando el espinazo en un hogar de fuego en el que habitualmente no cocinan, para que quede más bonito y rústico el resultado) la receta. No existe guión temático, ni explicación de ningún tipo, ni encuadre cultural dentro de las cocinas nacionales, ni valora-

ción distinta de la que puedan dar espontáneamente quienes guisan. En cierto modo, estamos ante una cocina-espectáculo, docente *sensu lato*, en la medida en que el espectador puede ver cómo se hace una preparación culinaria, pero sin información que desbroze el reportaje, ofreciendo al telespectador el reflejo de usos culinarios en parte vivos, tradicionales, sin explicación cultural de encuadre; el éxito de este peculiar método docente, radica en que adquiere su condición de tal únicamente en la medida en que el espectador tenga disposición discente; de otro modo podría ser mero espectáculo. Se trata de una meritoria aportación etnográfica, que además queda plasmada en documentos digitales, aunque se echa de menos una sistematización, que indudablemente no estaba en la intención del creador de la serie, pero que aún es posible sobre la base de los documentales grabados, con una adecuada reelaboración. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

LA COCINA DOMÉSTICA REAL EN NUESTRO MEDIO

Presupuesto

Para conocer lo que ocurre realmente con la cocina popular aragonesa y muy especialmente la tradicional, que se interdigitan en la práctica, el método estadísticamente válido es hacer una encuesta randomizada, segmentada y representativa de la sociedad aragonesa, que a su vez será representativa de toda la cocina nacional, como se ha mostrado y demostrado en estudios de mercado; Zaragoza fue *mercado de prueba* de nuevos productos y servicios en la primera década del siglo por empresas de investigación de mercados, como *I+D+MK* (2012) y *Durán Pascual* (2011) y sigue siéndolo. Un serio proyecto de investigación personal sobre la realidad culinaria y alimentaria doméstica aragonesa (Abad Alegría, 2016) no obtuvo el necesario respaldo económico para el costo de segmentación y encuestado alea-

torizado⁵; por eso hay que prevenir al lector de que los datos que se ofrecen a continuación tienen gran valor *indicativo*, creo que *suficientemente sólido* como para permitir exponerlos, al agruparse de forma clara y contundente, aunque no sean *estadísticamente significativos* en pura ortodoxia sociológica.

El instrumento de una encuesta

La tabla 5 recoge el instrumento empleado para recoger datos en este apartado. No surge por feliz ocurrencia, sino que es fruto de la reflexión sobre las encuestas similares que se emplean en un amplio trabajo previo, buscando datos similares a los que ahora se investigan (Abad Alegría, 2009, pp. 218-223) modulados por el trabajo de proyección abierta pero temáticamente restringida de Durán (2009). La simple supervisión de los ítems permite apreciar cuán poco radical es el

(5) Fue presentado, respaldado con generoso aparato documental y crítico, a los *Departamentos de Obra Social y Cultural* de cuatro grandes entidades bancarias, que declinaron el apoyo económico.

Tabla 5. Encuesta sobre cocina doméstica en el ámbito de Zaragoza.

¿CUÁLES SON LOS PLATOS QUE HABITUALMENTE COCINA?

Plato	Muchas veces	Pocas veces o ninguna
Albóndigas en salsa		
Alubias con tocino, oreja o chorizo		
Arroz a la cubana		
Bacalao en salsa o tipo ajoarriero		
Calamares en su tinta		
Canelones de carne o escabeche		
Cocido completo		
Crema de zanahorias o calabacín		
Ensalada verde (lechuga, tomate...)		
Ensaladilla rusa		
Estofado de carne con patatas		
Ternera a la plancha o empanada		
Garbanzos con bacalao		
Gazpacho		
Huevos fritos con o sin patatas fritas		
Lentejas con chorizo		
Lomo de cerdo a la plancha o empanado		
Marmita de pescado con patatas		
Menestra de verduras de temporada		
Paella mixta o de carne, pescados u hortalizas		
Pasta con acompañamiento		
Pastel de carne con puré de patata		
Pechuga de pollo frita o empanada		
Pescado al horno		
Pescado frito		
Pisto o fritada		
Pollo asado con o sin guarnición		
Pollo con tomate y pimiento		
Sopa de sobre o cubitos con fideos		
Ternasco frito, asado o guisado		
Tortilla de patatas		
Verduras de temporada		

¿CUÁLES SON LOS PLATOS PRECOCINADOS QUE MÁS SE CONSUMEN EN SU CASA?

Preparado	Una o más veces por semana	Pocas veces o nunca
Bacalao cocinado		
Callos preparados		
Dim-sun chinos		
Ensaladillas		
Hummus o guacamole		
Makis preparados		
Nuggets de pollo		
Paella para calentar		
Pizza		
Pollo asado		
Rollitos de primavera		
Sanjacobos		

¿CUÁLES DE ESTOS PLATOS TRADICIONALES ARAGONESES SABE PREPARAR?

Plato	SI
Alubias estilo Binéfar	
Bizcochada	
Buñuelos caseros	
Cardo con almendras o jamón	
Carne a la pastora	
Cordero a la chilindrón	
Crespillos de borraja	
Dobladillos de calabaza o nueces	
Empanadicos de alma o crema	
Fideos secos con costilla o chorizo	
Flan de huevo	
Huevos al salmorejo	
Marmita de bonito	
Menestra de verduras de temporada	
Merluza en salsa	
Natillas	
Pisto o fritada	
Pollo a la chilindrón	
Torrijas	

¿SABE PREPARAR ALGUNO DE ESTOS PLATOS DE OTRAS CULTURAS?

Preparado	SI
Arroz tres delicias	
Asado argentino chimichurri	
Cerdo agri dulce	
Ceviche de pescado	
Cus-cus marroquí	
Guacamole	
Kebab árabes	
Maki-sushi	
Pollo con brotes de bambú	
Pollo teriyaki	
Tacos mejicanos	
Tika-masala	

CÓMO OBTIENE LA INFORMACIÓN

(pueden asociarse varias opciones, marcando con un círculo negro la prioritaria)

Fuente de información	Frecuentemente	Algunas veces o nunca
Conocimientos aprendidos en la familia o amistades		
Ve programas de cocina en TV		
Lee revistas con mucha información de cocina		
Consulta blogs de cocina		
Consulta páginas de cocina o recetas en internet		
Consulta recetas de cocina en libros		

grado de exigencia de las preguntas; se han formulado así intencionadamente, incluso repitiendo fórmulas de platos tradicionales que ya están listadas en la cocina cotidiana, porque eso desdibuja la separación radical de formas de cocinar, evi-

tando suspicacias estériles en la sinceridad de las respuestas. Con el mismo criterio, los platos exóticos, propios de otras culturas culinarias, son realmente sencillos y al menos como léxico están presentes en toda la sociedad.

La encuesta se ha aplicado en el ámbito de la *Asociación de Amas de Casa de San Mateo de Gállego* (localidad de más de 3000 habitantes próxima a Zaragoza, en pleno auge social y económico y permeable a influencias vecinas y capitalinas) y en diversas Asociaciones de la activa *Parroquia del Sagrado Corazón de Zaragoza* (con gran densidad de actividades culturales de todo tipo apoyadas por el centro de culto en la zona del *Parque Miraflores* de Zaragoza, con un área de influencia de unas 12000 personas). Las personas encuestadas han totalizado un número de 124 mujeres (asumiendo que el sexo femenino es protagonista de la cocina cotidiana en los segmentos estudiados, hoy por hoy y sin ningún criterio discriminatorio implícito; puro realismo), 46 de edad inferior a 60 años (38-59 años, media de 48) y 78 de edad igual o superior a 60 años (60-81 años, media de 73). Es superfluo el tratamiento estadístico de distribución normal y decimales por el número de encuestadas, según lo ya explicado. La agrupación de edades no es caprichosa, puesto que de hecho representa de forma muy

aproximada el salto de una generación, lo que puede tener decisiva importancia en posibles cambios de conducta y conocimientos culinarios.

Resultados y comentarios

Las tablas 6 y 7 recogen los resultados de la ***práctica culinaria cotidiana*** en los dos grupos de edad estudiados. En los dos casos llama la atención que muchos de los platos confeccionados realmente no son elaboraciones culinarias elaboradas, sino mera preparación para la comestibilidad de productos por métodos sencillísimos de aplicación de calor y mero sazonado (verdura hervida, carne o pescado a la plancha, ensaladas u hortalizas troceadas o trituradas con simple embalsamado, etc.). Pero otra consecuencia que se deriva del estudio de las tablas, es la auténtica pobreza del elenco culinario de las encuestadas, que contra pronóstico razonable (mayor disponibilidad de abasto y también mayor riqueza de potenciales fuentes de información en épocas más recientes) la generación más joven empobrece llamativamente

Tabla 6 . Platos de la práctica cotidiana que dicen cocinar habitualmente las encuestadas de menos de 60 años (32 ítems cerrados)

Plato	Muchas veces (%)
Verduras de temporada	75
Ensalada de hortalizas frescas	72
Pollo asado con o sin guarnición	69
Pasta con acompañamiento	66
Pechuga de pollo frita o empanada	66
Crema de zanahorias o calabacín	59
Pisto o fritada	59
Lentejas estofadas	56
Lomo de cerdo frito o empanado	56
Tortilla de patatas	56
Paella mixta o de carne, pescados u hortalizas	53
Pescado frito	53
Menestra de verduras de temporada	50
Pescado al horno	50
Albóndigas en salsa	47
Huevos fritos con o sin patatas fritas	47
Bacalao en salsa o tipo ajoarriero	41
Estofado de carne con patatas	41
Ternera a la plancha o empanada	41
Pollo con tomate y pimiento	41
Arroz a la cubana	37
Ensaladilla rusa	37
Canelones de carne o escabeche	31
Cocido completo	26
Ternasco frito, asado o guisado	26
Gazpacho	25
Marmita de pescado con patatas	22
Garbanzos con bacalao	18
Sopa de sobre o cubitos con fideos	18
Calamares en su tinta	9
Alubias con tocino, chorizo u oreja	6
Pastel de carne con puré de patata	6
Promedio de platos de la lista propuesta que hace la población encuestada	19

Tabla 7. Platos de la práctica cotidiana que dicen cocinar habitualmente los encuestados de 60 o más años (32 ítems cerrados)

Plato	Muchas veces (%)
Ensalada de hortalizas frescas	100
Verduras de temporada	97
Crema de zanahorias o calabacín	87
Paella mixta o de carne, pescados u hortalizas	84
Tortilla de patatas	81
Pescado frito	81
Pollo asado con o sin guarnición	76
Menestra de verduras de temporada	76
Ternera a la plancha o empanada	76
Pechuga de pollo frita o empanada	74
Lomo de cerdo frito o empanado	68
Pasta con acompañamiento	66
Lentejas estofadas	66
Ternasco frito, asado o guisado	66
Pisto o fritada	63
Pollo con tomate y pimiento	63
Pescado al horno	60
Albóndigas en salsa	55
Estofado de carne con patatas	53
Ensaladilla rusa	50
Gazpacho	47
Huevos fritos con o sin patatas fritas	45
Bacalao en salsa o tipo ajoarriero	45
Arroz a la cubana	39
Garbanzos con bacalao	37
Canelones de carne o escabeche	34
Cocido completo	24
Calamares en su tinta	21
Marmita de pescado con patatas	16
Sopa de sobre o cubitos con fideos	16
Alubias con tocino, chorizo u oreja	16
Pastel de carne con puré de patata	16
Promedio de platos de la lista propuesta que hace la población encuestada	17

su bagaje culinario. A ello hay que añadir que la riqueza porcentual de convivencia de diferentes preparaciones, disminuye en el mismo sentido pero en cuantía mucho más llamativa. Es decir, a mayor oferta alimentaria y posibilidades de información, horizonte culinario más estrecho y más rutinario. Cuando hace tiempo se formuló mediante encuesta abierta la pregunta sobre la cocina cotidiana en un medio similar al actualmente estudiado, la realidad era que los dedos de una mano casi agotaban en la práctica la actividad culinaria de las cocinas domésticas (Abad Alegría, 2009, p. 223). Y el tema que nos ocupa, la cocina tradicional aragonesa, es un plantío que requiere cierta riqueza de suelo para prosperar; sobre un erial cultural sitiológico, es difícil que prospere algo muy destilado.

Exactamente lo mismo ocurre con los platos que hemos etiquetado como de *cocina tradicional* (tablas 8 y 9) pero con dos matices: no solo las encuestadas de menor edad conocen y practican globalmente menos de estos preparados sino que además los que entran en su

elenco de sabiduría tradicional realmente pertenecen a la práctica más simple y cotidiana en todos los sentidos; los preparados más elaborados y de mayor raigambre tradicional quedan relegados a porcentajes de practicantes realmente exigüos. Una vez más, la edad parece que enseña a olvidar..., o al menos, ignorar. Y en todo caso, con los matices que se han mencionado, la cocina más tradicional está pobremente representada en los saberes culinarios de las encuestadas.

El asunto de las *fuentes de información* que emplean las encuestadas para obtener sus conocimientos culinarios, muestra un panorama realmente curioso. Como se ve en las tablas 10 y 11, la totalidad de las encuestadas afirma conocer recetas por aprendizaje en el seno familiar o a través de otras personas próximas; eso carece realmente de valor, porque no sabemos —e inquirirlo detalladamente resulta labor imposible— cuántas y qué tipo de fórmulas, de modo que el dato carece de auténtica relevancia para nuestro estudio. Pero cuando pasamos al detalle de otras fuentes de informa-

Tabla 8. Platos de cocina tradicional que dicen saber preparar las encuestadas menores de 60 años (19 ítems cerrados)

Plato	%
Pisto o fritada	92
Menestra de verduras de temporada	83
Merluza en salsa	71
Torrijas	71
Cardo con almendras o jamón	67
Flan de huevo	62
Carne a la pastora	58
Natillas	50
Pollo a la chilindrón	50
Cordero a la chilindrón	42
Marmita de bonito	37
Huevos al salmorejo	33
Buñuelos caseros	21
Dobladillos de calabaza o nueces	21
Fideos secos con costilla o chorizo	21
Bizcochada	12
Crespillos de borraja	8
Alubias estilo Binéfar	4
Promedio de platos que saben cocinar en la población encuestada	8

ción, la cosa se hace más interesante. Lo primero que llama la atención es que globalmente, con independencia de la edad de las encuestadas, estas utilizan una media de tres fuentes de información básica; como la familiar o de allegados ya queda asumida, nos quedamos en dos. Pero el matiz llega al diferenciar las edades. En la generación de personas mayores de

60 años, el grueso de la información procede de la consulta de libros de cocina o programas de televisión, mientras que en las encuestadas de menos de 60 años, el peso informativo recae básicamente en consultas de recetarios alojados en internet, seguido de la consulta de libros de cocina. Está clarísimo, por tanto, que la consulta de informaciones por internet no difie-

Tabla 9. Platos de cocina tradicional que dicen saber preparar las encuestadas de 60 ó más años (19 ítems cerrados)

Plato	%
Menestra de verduras de temporada	97
Torrijas	92
Pisto o fritada	87
Flan de huevo	82
Natillas	82
Cardo con almendras o jamón	79
Merluza en salsa	74
Pollo a la chilindrón	74
Carne a la pastora	64
Cordero a la chilindrón	64
Huevos al salmorejo	51
Buñuelos caseros	49
Marmita de bonito	43
Bizcochada	38
Fideos secos con costilla o chorizo	31
Dobladillos de calabaza o nueces	28
Crespillos de borraja	20
Alubias estilo Binéfar	10
Empanadicos de alma o crema	8
Promedio de platos que saben cocinar en la población encuestada	11

Tabla 10. Porcentaje de las fuentes de información culinaria que emplean las encuestadas de menos de 60 años (6 ítems cerrados acumulables)

Fuente de información	Frecuentemente (%)
Conocimientos aprendidos en la familia o amistades	100
Consulta páginas de cocina o recetas en internet	67
Consulta recetas de cocina en libros	46
Consulta blogs de cocina	42
Ve programas de cocina en TV	25
Lee revistas con mucha información de cocina	17
Promedio de fuentes utilizadas por la población encuestada	3

Tabla 11. Porcentaje de las fuentes de información culinaria que emplean las encuestadas de 60 o más años (6 ítems cerrados acumulables)

Fuente de información	Frecuentemente (%)
Conocimientos aprendidos en la familia o amistades	100
Consulta recetas de cocina en libros	46
Ve programas de cocina en TV	43
Consulta páginas de cocina o recetas en internet	38
Lee revistas con mucha información de cocina	33
Consulta blogs de cocina	15
Promedio de fuentes utilizadas por la población encuestada	3

re de la de libros o publicaciones de otro tipo, pero tiene la ventaja de la inmediatez (*¿qué hago mañana para invitar a estos amigos que vienen a comer?*, por ejemplo) aunque carece del respaldo de una firma que avale la información requerida al responsabilizarse de su publicación. Si se miran atentamente las tablas aludidas, se observa un interesante detalle respecto a la información obtenida a través de programas de televisión: las personas de más edad, quizá —es una plausible suposición, aunque no puedo demostrarla— completa la información que no ha podido adquirir por otros medios por medio de la televisión, mientras que la escasa cuantía de las encuestadas más jóvenes utiliza verosímilmente

la televisión más como espectáculo que como fuente de información culinaria, por la discreta prevalencia de su empleo informativo comparada con la asfixiante plétora de emisiones culinarias que nos invaden a diario en todo tipo de parrillas televisivas.

La plaga de los **precocinados** también socava desde otro frente el patrimonio cultural culinario tradicional de nuestra sociedad. Las tablas 12 y 13 muestran los resultados (especialmente interesantes porque la encuesta incorpora casillas abiertas que pueden rellenar *ad libitum* las personas que la cumplimentan). El primer dato, como era de esperar, es que la generación más joven duplica el número de precocinados que

Tabla 12. Porcentaje de platos precocinados que consumen las encuestadas de menos de 60 años (12 ítems ampliables *ad libitum* por cada encuestada)

Preparado	Una o más veces por semana (%)
Pizza	58
Nuggets de pollo	29
Pollo asado	25
Sanjacobs	21
Hummus o guacamole	16
Bacalao cocinado	12
Ensaladillas	12
Dim-sun chinos	8
Callos preparados	4
Rollitos de primavera	4
Promedio de platos utilizados por la población encuestada	2

Tabla 13. Porcentaje de platos precocinados que consumen las encuestadas de 60 o más años (12 ítems ampliables *ad libitum* por cada encuestada)

Preparado	Una o más veces por semana (%)
Pizza	25
Pollo asado	25
Ensaladillas	15
Bacalao cocinado	12
Nuggets de pollo	10
Sanjacobs	7
Callos preparados	5
Hummus o guacamole	5
Paella para calentar	5
Croquetas	2
Tortilla de patata	2
Promedio de platos utilizados por la población encuestada	1

utiliza respecto a la más añosa; nada chocante. Pero en conjunto, dos datos se desprenden de los valores tabulados: el primero es la escasa utilización de precocinados en los dos subgrupos de encuestadas y el segundo que estos corresponden a preparados nada exóticos ni especialmente novedosos, sino que entran en la categoría de la más absoluta cotidianeidad. Es decir, que el precocinado es mucho más un signo de inercia en la práctica culinaria, de comodidad al eximirse de la preparación, que de búsqueda de novedades. Y eso es un insidioso factor de hábitos culinarios que se infiltra subrepticamente en la vida cotidiana: la uniformización de sabores, texturas y aromas resultantes, que preparan los paladares para el aplanamiento de los gustos, adaptándolos a las imposiciones de las empresas elaboradoras de precocinados. Y eso, además de la molicie culinaria (no hay por qué hacer lo que ya se suministra preparado) contribuye poderosamente, en la medida en que penetre progresivamente en la sociedad, a uniformizar el gusto, que acaba siendo industrial, internacionalizado, y a la larga

supresor de la variación de la artesanía culinaria doméstica (*hoy te ha salido especialmente bueno*, por ejemplo) y sobre todo de la apetencia de preparados tradicionales, que acaban siendo desterrados por el pragmatismo de lo cómodo. Sin contar con el sobrecoste de la comida y la imposibilidad de controlar la adición de condimentos o texturizantes, en ocasiones indeseables según su cuantía y frecuencia de ingesta.

Las ***cocinas exóticas*** (más o menos exóticas...) con las que se bombardea literalmente a la población general, tanto desde las publicaciones culinarias y gastronómicas como desde las emisiones televisivas, deberían estar muy presentes en el conocimiento culinario de las encuestadas. Pero habrá que tener en cuenta al respecto lo antedicho sobre las fuentes de información empleadas y las consecuencias que de ello se derivan. Y, en efecto, al valorar la presencia de recetas de otras culturas, lo que queda explícito en las tablas 14 y 15, la conclusión parece no menos lamentable que el resto de datos allegados en la encuesta. Parece normal que los exotismos sean infrecuentes entre

Tabla 14. Porcentaje de platos exóticos que dicen saber preparar las encuestadas de menos de 60 años (12 ítems cerrados)

Preparado	%
Arroz tres delicias	71
Tacos mejicanos	50
Cus-cus marroquí	37
Guacamole	37
Ceviche de pescado	16
Asado argentino chimichurri	12
Cerdo agridulce	8
Kebab árabes	8
Maki-sushi	8
Pollo con brotes de bambú	8
Pollo teriyaki	8
Promedio de platos que saben cocinar en la población encuestada	3

Tabla 15. Porcentaje de platos exóticos que dicen saber preparar las encuestadas de 60 o más años (12 ítems cerrados)

Preparado	%
Arroz tres delicias	64
Guacamole	26
Cus-cus marroquí	15
Cerdo agridulce	13
Ceviche de pescado	13
Tacos mejicanos	13
Pollo con brotes de bambú	8
Asado argentino chimichurri	5
Maki-sushi	2
Promedio de platos que saben cocinar en la población encuestada	1

la población mayor de 60 años (conocen en promedio 1 plato extranjero), pero la generación precedente tampoco supera en

mucho a la práctica en tal grupo de edad (conocen en promedio 3 de tales platos); en todo caso, los conocimientos son muy

Tabla 16. Valores medios de conocimiento de platos convencionales correlacionados con tradicionales que afirman elaborar las encuestadas

Platos convencionales que elaboran	Promedio de platos convencionales	Promedio de platos tradicionales
Hasta 20	23	12
Entre 19 y 15	17	9
Menos de 15	10	9

reducidos, limitados en la práctica a pocos platos que además suponen variantes discretas de otros conocidos de nuestro propio medio (el arroz tres delicias, inauténtico naturalmente, porque no es tan sencillo de preparar como el que se hace en Shanghai, sería una variante de paella doméstica, el guacamole una salsita fría más fácil de preparar que una buena mahonesa o un ajolio y el alcucuz —cus-cus— algo precocinado, mucho más rápido de hacer que una pasta *al dente*, son ejemplos). La invasión audiovisual, una vez más, no ha calado en el grado de conocimientos populares, quizá porque la actitud de aprendizaje activo es tan pobre en este campo como en otros: la escasa representación de nuestra cocina tradicional en la instrucción popular se llena de recetas foráneas —frecuentemente simplificadas o falsifica-

das en su elaboración— dejando un panorama culinario lleno de brumosa ignorancia y desafecto por el aprendizaje.

La **correlación entre el grado de conocimiento culinario general y de cocina tradicional** queda recogida en la tabla 16. Además de la llamativa pobreza de elaboraciones cotidianas, que ya quedó previamente establecida, se observa estrecha ligazón entre tal ignorancia y la de la cocina tradicional; además, el tope de 9 platos tradicionales conocidos cuando el correspondiente de los convencionales llega en promedio a 17, parece inamovible. La explicación es bien sencilla y ya quedó esbozada con anterioridad: los platos tradicionales más simples se identifican con la práctica cotidiana y de ahí no se pasa. La ansiada igualación masiva..., por abajo, naturalmente.

Tabla 17. Promedio de elaboraciones tradicionales en relación con exóticas que afirman elaborar las encuestadas

Edad de encuestadas	Promedio de platos tradicionales	Promedio de platos exóticos
Inferior a 60 años	6	2
Igual o superior a 60 años	13	2

Y por fin, la **correlación entre conocimiento de cocina tradicional y exótica**, se recoge en la tabla 17. La mera observación de los números genera un sentimiento melancólico: las nuevas generaciones *desaprenden* cocina tradicional pero a cambio *no aprenden* co-

cinas exóticas. Simplemente se apodera la ignorancia de la sociedad, al menos en el campo que nos ocupa; la cocina tradicional se olvida y a cambio no surge nada más que la ya mencionada nivelación por lo bajo. Ahorremos calificativos, porque los números son elocuentes. 🍷🍷

CONCLUSIONES

El desarrollo de este trabajo parece indicar que existe una doble tendencia, de apariencia imparable, a la desaparición de la cocina tradicional en nuestro medio (sin duda, lo mismo está ocurriendo en otras Comunidades españolas). Pero en el estudio expuesto, abreviado en la medida de lo posible aunque, creo, suficientemente elocuente en los apartados considerados, tal fenómeno no ocurre de forma espontánea, entre otras cosas porque nada en el devenir social lo es, tsu-

namis aparte. La trayectoria destructiva es impulsada, como se ve por los datos recogidos, por la eficaz confluencia de tendencias o directrices impuestas desde estamentos u opciones no estamentarias de poder y es simultáneamente apoyada por la imparable ley de la gravedad humana, a saber: hacia abajo, siempre hacia abajo. La unión de estos elementos es capaz de destruir uno de los elementos de la cultura, la cocina, cuyo papel se ha glosado en la introducción a este trabajo. Y cuando

una sociedad pierde el equilibrado apoyo de su trípode cultural básico (repitamos: idioma, cocina y arte) por eliminación, atrofia, ocultación o hipertrofia de cualquiera de ellos, el desequilibrio generado acaba con el desmoronamiento; que al fin no es más que puro desarraigo y facilidad para la laminación.

Antropológicamente ese fenómeno supone la anomia social, sustituida por la mera colectivización, generalmente dirigida y siempre una lamentable pérdida de libertad que transforma a una sociedad con conciencia de serlo en mera oposición de individuos. La personal querencia de quien esto escribe por los temas sitiológicos, intenta llamar la atención sobre un aspecto relevante de

nuestra esencia social y cultural, que ¿intencionadamente? se trivializa como algo meramente sujeto a modas o básicamente relacionado con la nutrición, falseando una concepción mucho más relevante de lo que se asume entre nosotros. Invito a reflexionar al paciente lector sobre el papel que la comida tiene, por ejemplo, en la transmisión y mantenimiento de la cultura identitaria y étnica judía o el entramado legal musulmán, ajeno a nacionalidades concretas, y en los dos casos discutiblemente asociado a las creencias religiosas personales. Y con estos dos ejemplos tan fáciles de observar, quizá le parecerán menos exageradas las consideraciones que desarrollo en el trabajo. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

BIBLIOGRAFÍA

- ABAD ALEGRÍA, F. (2009). *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX)*. Trea, Gijón.
- ABAD ALEGRÍA, F. (2013a). “La tapa, para tapear”. *Heraldo de Aragón*, 20.4.2013a, p. 8CMG.
- ABAD ALEGRÍA, F. (2013b). “Tradición, ¿qué tradición?”. *Heraldo de Aragón*, 26.10.2013b, p. 8CMG.
- ABAD ALEGRÍA, F. (2016). “La cocina familiar en Zaragoza: proyecto de estudio”. Reg. T. Aragón de la Propiedad Intelectual, nº Z-250-16, 7.6.2016.
- ABAD ALEGRÍA, F. (2017a). *En busca de lo auténtico. Raíces de nuestra cocina tradicional*. Trea, Gijón.
- ABAD ALEGRÍA, F. (2017b). *Cocina tradicional para jóvenes*. Pamiela, Pamplona.
- Alimentación en España, La. (1999)*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.

- Alimentos de Aragón; un patrimonio cultural.* (1997). La Val de Onsera, Huesca.
- ALONSO, I. (2018). *Tormenta financiera en el imperio culinario de Jamie Oliver.*
- ABC (20.2.2018). https://www.abc.es/estilo/gente/abci-tormenta-financiera-imperio-culinario-jamie-oliver-201802200157_noticia.html (cons. 18.7.2018).
- ALTAMIRAS, J. (1994). *Nuevo arte de cocina.* La Val de Onsera, Huesca.
- ÁLVAREZ, M. (2005). “La cocina como patrimonio (in) tangible”. En: *La cocina como patrimonio (in) tangible* (V. Mariani, ed.). Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002. Reedición electrónica 2005, pp. 11-25. http://www.buenosaires.gov.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf
- ARRIBAS, R., MORENO, M. (2012). *La segmentación de estilos de cocina en España. Un nuevo enfoque para el sector agroalimentario.* Presentación de la Jornada Anticipa2, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid, 28.9.2012. www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/Presentacion_Segmentacioncocineras_Entregar_tcm7-22387.pdf
- BENATAR, J.R. (2018). *El problema con los estudios de dietas: No comemos macronutrientes.* Medscape (ed. español) 24.9.2018. https://español.medscape.com/verarticulo/5903203?src=mkm_latmkt_181012_mscpmrk_sp2angleoct_uac=183788EJ&implID=1766440&faf=1 (cons. 25.9.2018).
- BERNARD, S. (2018). *Vous vous souvenez de Maïté? Voici ce que devient Maïté, la fameuse cuisinière du sud-ouest.* Oh my Mag! (16.3.2018). https://www.ohmymag.com/maite/vous-vous-souvenez-de-maite-voici-ce-que-cette-fameuse-cuisiniere-du-sud-ouest-est-devenue_art110194.html (cons.3.7.2018).
- CANTARERO ABAD, L. (2001). “Aprendizaje y preferencias alimentarias”. *Temas de Antropología Aragonesa*, 11: 119-137.
- CANTARERO ABAD, L. (2002-03). “Memoria y preferencias alimentarias”. *Studium*, 8-9: 215-226.
- CASTILLO SÁNCHEZ, M.D., León Espinosa de los Monteros, M.T. (2002). “Evolución del consumo de alimentos en España”. *Medicina de Familia*, 4: 269-273.
- Cocina regional española (recetario).* (1953). Sección Femenina de F.E.T. y de las J.O.N.S., Madrid.
- CUSSÓ SEGURA, X., GARRABOU SEGURA, R. (2007). “La transición nutricional en la España contemporánea: las variaciones en el consumo de pan, patatas y legumbres (1850-2000)”. *Investigaciones de Historia Económica*, 7: 69-100.
- DELGADO HERVÁS, A. (2008). “Alimentos, poder e identidad en las comunidades fenicias occidentales”. *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Granada*, 18: 163-188.
- DÍAZ MÉNDEZ, C. (2010). “Los debates actuales en sociología de la alimentación”. *Revista Internacional de Sociología*, 63: 47-78.
- DOURNES, J. (1984). “El tiempo y el menú”. En: *La cocina de los antropólogos* (J. Kupper, ed.). Tusquets, Barcelona, pp. 201-205.

- Dr. THEBUSSEM (1994), El y Un cocinero de S.M. *La mesa moderna*. Cerro Alto, Sevilla.
- DURÁN, X. (ed.). (2009). *Lo que come España*. Bodejas Solar Viejo/Academia Española de Gastronomía, Barcelona.
- DURÁN PASCUAL, A. (2011). *Fundación CODESPA - 2011*. www.albertodupa.es (cons. 7.7.2015)
- EFE. (2018). “El chef Bottura rechaza la “devastadora” nostalgia en su proceso creativo”. *El Diario.es*, 25.7.2018. https://www.eldiario.es/cultura/Bottura-rechaza-devastadora-nostalgia-creativo_0_796520916.html (cons. 26.7.2018).
- ENTRENA DURÁN, F. (1997). “La construcción social del consumo alimentario en España. De la satisfacción de una necesidad biológica a la constitución de la identidad social”. *Estudios Sociológicos*, 15: 577-594.
- ESPEITX, E., CÁCERES, J.J. (2011). “Los comportamientos alimentarios de mujeres en precariedad económica; entre la privación y el riesgo de malnutrición”. *Zainak*, 34: 127-146.
- FLANDRIN, J.L., MONTANARI, M., SONNENFELD, A. (2000). *Food: A culinary history*. Penguin, New York.
- GOERLICH GISBERT, F.J. y PINILLA PALLEJÁ, R. (2006). *Esperanza de vida en España a lo largo del siglo XX*. Bilbao, Fundación BBVA.
- Gran Enciclopedia Aragonesa (digital)*. <http://www-enciclopedia-aragonesa.com>, actualización de 23.3.2010.
- GRANADOS, J.M. (2018). “A los 13 años me senté al lado de mi tía Isabel para recoger en un cuaderno todas las recetas de cuchara de su maravillosa cocina de leña”. *Ideal de Almería*, 9.9.2018. <https://www.ideal.es/almeria/almeria/anos-sente-la-do-2018099233956-ntvo.html> (cons. 10.9.2018).
- HERRERA, G.A. (1988). *Agricultura general* (2ª ed.). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- HERRERA RACIONERO, P. (2008). “Aprender a cocinar: entre el bricolaje culinario, la sopa de letras y el guiso audiovisual”. En: *Alimentación, consumo y salud* (C. Díaz Méndez, C. Gómez Benito, eds.). Obra Social “La Caixa”, Barcelona, pp. 192-215.
- i+d+mk (Investigación sobre nuevos productos)*. (2012). Facultad de Economía y Empresa, Universidad de Murcia. www.imasdmask.es (cons. 7.7.2015).
- Informe del consumo de alimentación en España 2014*. (2015). Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid.
- Instituto Nacional de Estadística. (2018). *Esperanza de vida en España en 2017*. Datos on-line www.ine.es/jaxi/Datos.htm.
- LAAJIMI, A., ALBISU, L.M. (1997). “El consumo de alimentos en España. Cambios y nuevas tendencias”. *Agroalimentaria*, 5: 47-54.
- LASIERRA RIGAL, J.V. (1980). *La cocina aragonesa* (3ª ed.). Librería General, Zaragoza.
- LEÓN GARCÍA, M.C. (2004). “Los condimentos en las recetas de Domingo de Guzmán (Valle de Toluca, Nueva España, segunda mitad del siglo XVIII)”. En: *El sabor del sabor* (A. Garrido Aranda, comp.). Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba, pp. 209-238.
- LISÓN TOLOSANA, C. (1977). *Antropología social en España* (2ª ed.). Akal, Madrid.
- LISÓN TOLOSANA, C. (2017). “Antropología de la alimentación”. Ponencia IV *Jornadas de Antropología*

- de la Alimentación, Fundación C. Lisón-J. Donald. La Puebla de Alfindén (Zaragoza), 17-19 marzo 2017.
- MARTÍNEZ, C. (2016). "La entelequia más poderosa: la cocina de la abuela". *Vozpopuli*, 8.10.2016. https://www.vozpopuli.com/marabilias/gourmet/entelequia-poderosa-cocina-abuela-gastronomia_0_960504314.html (cons. 9.10.2016).
- MARINETTI, F.T. "Manifeso della cucina futurista (Contro la pastasciutta)". *Gazzetta del Popolo di Torino*, 28.12.1930.
- Ed. digital Universidad de Turín, 2017, https://digit.biblio.polito.it/4329/3/Def_manifestofuturista.pdf (cons. 27.8.2018).
- MC GEE, H. (1984). *On food and cooking* (3ª ed.). Unwin, London-Sydney-Wellington.
- NAVARRO BERGES, M. (2018). "Daniel Yranzo - Su cara más personal". *Gastro Zaragoza*, 20.8.2018. <https://www.gastrozaragoza.com/daniel-yranzo-cocinero-la-pera-limonera/> (cons. 23.8.2018).
- Observatorio de la Lectura y el Libro (Ministerio de Educación, Cultura y Deporte). (2017). *Panorámica de la edición española de libros 2016*. <https://www.mecd.gob.es/cultura/areas/libro>
- Observatorio de la Lectura y el Libro (Ministerio de Educación, Cultura y Deporte). (2018). *Avance de Panorámica de la edición española de libros 2017*. <https://www.mecd.gob.es/cultura/areas/libro/mc/observatoriolect/destacados/2018/mayo/mundo/libro/avance-peel17.html> .
- PÉREZ, D. (1929). *Guía del buen comer español*. Sucs. de Rivadeneyra, Madrid.
- PISA VILLARROYA, J.M. (2017). *Pepitoria. Una bibliografía culinaria muy personal*. De Re coquinaria, Huesca.
- PRAT FERRER, J.J. (2008). "El refranero y la gastronomía tradicional española". *Revista de Folklore*, 28b: 147-154.
- RODRÍGUEZ ARTALEJO, F., BANE-GAS BANEGAS, J.R., GRACIANI, M.A., HERNÁNDEZ VECINO, R., DEL REY CALERO, J. (1996). "El consumo de alimentos y nutrientes en España en el periodo 1940-1988. Análisis de su consistencia con la dieta mediterránea". *Medicina Clínica*, 106: 161-168.
- RUBIO GAGO, M.F., RÚA ALLER, F.J., VALDERAS ALONSO, A. (1999). "Proyecto y resultado final de un estudio etnográfico sobre cocina tradicional en las comarcas leonesas". En: *Alimentación y cultura*, Actas del Congreso Internacional 1998, Museo Nacional de Antropología. La Val de Onsera, Huesca, vol 1, pp. 189-196.
- TOBIN, J. (2005). "La construcción culinaria de la nacionalidad". En: *La cocina como patrimonio (in) tangible* (V. Mariani, ed.). Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002. Reedición electrónica, 2005, pp. 27-46. http://www.buenosaires.gob.ar/areas/cultura/cpphc/archivos/libros/temas_6.pdf
- VALERO, V. (2015). "I Foro Mundial del Turismo Gastronómico: 10 conclusiones". *Gastroeconomy.es*, 1.5.2015.
- VARELA, G., MOREIRAS, O., CARBAJAL, A. (1988). *Evolución del estudio nutritivo y de los hábitos alimentarios de la población española*. Fundación Española de la Nutrición, Madrid.
- VARELA, G., MOREIRAS, O., CARBAJAL, A., CAMPO, M. (1995). *Estudio nacional de nutrición y alimentación (ENNA-3)*. Tomo I. Instituto Nacional de Estadística, Madrid.
- VARELA-MOREIRAS, G. ÁVILA, J.M., CUADRADO, C., DEL POZO, S.,

- RUIZ-MOREIRAS, E. (2010). "Evaluation of food consumption and dietary patterns in Spain by the Food Consumption Survey: updated information". *European Journal of Clinical Nutrition*, 64: S37-S43.
- WALKER, A. (2005). *Profile: Jamie Oliver*. BBC News (30.3.2005). http://news.bbc.co.uk/go/pr/fr/-/2/hi/uk_news/magazine/4394025.stm (cons. 18.7.2018).
- WEICHELBAUM, E., BACALAM, B., SOARES COSTA, H. (2009). *EuroFIR Synthesis Report n. 6: Traditional foods in Europe (ed. electr.)*. www.eurofir.net.
- YRANZO, D. (2012, 2015, 2018). *Las recetas de La pera limonera*. Eds. sucesivas de Prensa Diaria Aragonesa, Zaragoza, 2012; Mira Editores, Zaragoza, 2015; Heraldo de Aragón Ediciones, Zaragoza, 2018.

EL MITO GRIEGO DE PROGNE Y FILOMELA EN LA TRADICIÓN POPULAR CRISTIANIZADA: SU VARIANTE ANTROPOLÓGICA EN MORA DE RUBIELOS (TERUEL)

RAÚL FRANCISCO SEBASTIÁN SOLANES¹
Universidad de Valencia (España)
Raul.Sebastian@uv.es

*A la eterna memoria de
Remedios Pérez Edo
y de
Araceli Sebastián Pérez*

RESUMEN: En el presente artículo pretendo exponer cómo los mitos de la cultura pagana Greco-romana no desaparecieron de la tradición oral popular, pese a la imposición del cristianismo como religión oficial del imperio. Ello queda demostrado en la versión en romance del mito greco-romano de Procne y Filomela que se conserva en la tradición oral de Mora de Rubielos en Teruel. Dicho mito pierde elementos clásicos e incorpora elementos cristianos, pero en el fondo se aprecia su origen mitológico en un contexto cristianizado.

Palabras clave: mito, tradición oral, cristianización, Procne y Filomela, Mora de Rubielos

ABSTRACT: In the present article I intend to expose how the myths of the Greco-Roman pagan culture has not disappeared from the popular oral tradition. This is demonstrated in the romance version of the Greco-Roman myth of Procne and Filomela that is preserved in the oral tradition of Mora de Rubielos in Teruel. This myth loses classical elements and incorporates Christian elements, but in the background its mythological origin can be appreciated in a Christianized context.

Key words: myth, oral tradition, Christianization, Procne and Filomela, Mora de Rubielos

(1) Doctor Internacional en Filosofía por la *Universidad de Valencia*. Doctor Europeo en Sociología por la *Universidad de Bolonia*. Colegial en el *Real Colegio de España en Bolonia* (Italia). Bachiller en Teología por la *Facultad de Teología san Vicente Ferrer de Valencia*. Premio Extraordinario de Doctorado por la *Universidad de Valencia* 2016.

INTRODUCCIÓN

Hablar del mito de Procne y Filomela nos hace remontarnos tiempo atrás, al contexto de la cultura clásica, a la famosa obra de Ovidio *Metamorfosis* donde podemos encontrar un relato más detallado de esta historia mitológica. Ovidio no es, sin embargo, el único autor que recoge este relato mítico en su obra, podemos encontrar otros exponentes, como Pausanias, Apolodoro y el fabulista romano Babrio. Lo que evidencia la popularidad que el mito de Procne y Filomela gozó en la época clásica.

Pero la fama e interés por este mito no se quedó anclada en los antiguos libros de estos grandes autores, pues tras la llegada del cristianismo podemos encontrar alusiones y referencias a este mito en textos como las *Cantigas* de Alfonso X el Sabio y sobre todo en los romances de la tradición popular. Lo curioso de estos textos o romances orales —que pasaron de padres a hijos, especialmente gracias a la memoria de las mujeres que siempre han sido las custodias silenciosas de nuestra cultura— son los elemen-

tos cristianos que incorporan. Ya no hay una metamorfosis de los personajes en aves como el ruiseñor, la golondrina o la abubilla, pero sí hay una historia que acaba en tragedia y una advertencia a las mujeres por los peligros que pueden correr de manos de un hombre malvado y con oscuras pasiones. En muchos casos, como la vertiente que nos proponemos exponer en este texto, puede apreciarse los ecos de la batalla de Lepanto, donde el hombre siniestro no es el rey Tereo, sino el rey de los Turcos. Desde la caída de Constantinopla en 1453 y tras el sitio de las tropas turcas a la católica ciudad de Viena, los turcos se convirtieron en una amenaza evidente para la cristiandad y fueron vistos como los poderosos enemigos para la Europa cristiana.

La versión que nos proponemos recuperar del mito de Progne y Filomela, ha sido recuperada de labios de Remedios Pérez Edo, fallecida en 1981 quien lo aprendió de su madre Francisca Edo Rambla y que ha transmitido a sus hijas Remedios, Ángeles y Ara-

celi Sebastián Pérez. En esta versión de la tradición oral en Mora de Rubielos, las protagonistas son Blancaflor en sustitución de Progne y Filomena en sustitución de Filomela, siendo el rey Turco quien sustituye al rey griego Tereo. Como decimos no hay una metamorfosis, pues el cristianismo —que cree en la resurrección de los muertos— no acepta una metamorfosis ni mucho menos la reencarnación en otro ser después de morir. Se trata de un relato, que llega desde una ancestral tradición oral proveniente de aquellos juglares itinerantes o de los denominados “cantares de ciego” que visitaban las villas y ciudades contando estos relatos, ante un expectante público que los retenía en su memoria y que los trasmitía a sus descendientes de forma oral.

Como señala acertadamente Peter Burke en el capítulo segundo de su libro *La cultura popular en la Europa moderna*, aludiendo al modelo propuesto por el antropólogo Robert

Redfield, según el cual, dentro de la Europa moderna existen dos tradiciones culturales que no correspondían de forma simétrica con los dos principales grupos sociales, a saber, la élite y el pueblo llano. La primera participó en la pequeña tradición, aunque el pueblo llano no lo hizo en la grande (Burke, 1991: 97). Burke destaca a propósito que dado el hecho de que las montañas tardan más tiempo en ser conquistadas y civilizadas, tiene como consecuencia que se conserven los hábitos tradicionales durante más tiempo que en las llanuras (Burke, 1991: 71). Esto explicaría la existencia de los ecos de estas antiguas narraciones mitológicas en zonas de montaña como el romance que se ha conservado en Mora de Rubielos, localidad española enclavada entre las sierras de Gudar y Javalambre en la provincia de Teruel, donde existió una fuerte presencia romana como atestiguan sus muchos vestigios y ruinas. 🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸

1. MITO Y FILOSOFÍA ENTRE LA GRAN TRADICIÓN Y LA PEQUEÑA TRADICIÓN.

En su célebre *Diccionario de Filosofía*, José Ferrater Mora define mito como un relato de algo fabuloso que se supone acontecido en un pasado lejano que llega a nosotros de forma imprecisa. Los mitos pueden referirse indistintamente a grandes acontecimientos heroicos, pero también aluden a fenómenos naturales, o a la personificación de cosas. Por este motivo, en muchas ocasiones se ha tildado a los mitos como sinónimo de algo falso dado su carácter ficticio. Por el contrario, lo ficticio del mito —sugiere Ferrater Mora— implica cierta realidad, pues lo real consiste en que de algún modo lo que dice el relato mítico responde a una realidad (Ferrater Mora, 2001: 2422). Más aún, incluso podríamos decir que quiere trasmitirnos una moraleja, como hacen las antiguas fábulas de Esopo o de Babrio.

El mito siempre ha estado dispuesto a divinizar al ser y al pensamiento, frente a esta pretensión se halla la historia, especialmente en los ambientes intelectuales de la Atenas clásica

y de la Alejandría del Museo y la Biblioteca de época ptolemaica, y también en la culta Pérgamo, se aprestaba por doquier a consagrar la disociación de las leyendas cuando se había iniciado su transformación en filosofía e historia (Picard, 2007: IX). Se salvó el gran poeta de la Hélade, el inmortal Homero y junto a este el poeta Hesíodo, aunque los filósofos como Sócrates y Platón quieran distanciarse de una explicación mitológica que mostraba una imagen demasiado antropomórfica de la divinidad y ofrecer una racional. Sin embargo, en algunas obras de Platón, como muestra el libro X de su República, el discípulo de Sócrates recurre al *mito de Er* para explicar lo que hay en el mundo del Hades (*Rep*, X, 614b.).

Aunque Platón supuso la limitación de los mitos especialmente el rechazo de los contenidos éticos y religiosos de los antiguos poetas como Homero y Hesíodo, por considerar su visión inmoral del comportamiento de los dioses como errónea e impía para la educación de

los jóvenes en la Polis. Platón desaprobaba muchas cosas de la religión oficial griega, como la forma dogmática en que los profetas y augures griegos exponían sus leyendas y creencias sobre los dioses y su pretensión de conocimiento cuando en realidad se basaban en su fe e inspiración. No se esforzaban en explicar sus creencias en fundamentos racionales (Grube, 1994: 237). La poesía continúa presente en Grecia y pasará a Roma, con ella los antiguos mitos, aunque quedó oscurecida considerando aquel mundo mitológico como juego irreal y de pura fantasía artística (Jaeger, 1990: 48).

En efecto, para Platón el mito es, con frecuencia, algo más que una opinión probable. Pero a la vez el mito es un modo de expresar el reino del devenir o cambio, algo que para él no tiene que ver con el mundo de las ideas o formas, al que debe aspirar, mediante el método dialéctico, todo el que busque la verdad y no la opinión (*Rep*, VI, 531d). Pese a todo, el mito posee la fuerza de tener en sí mismo una significación normativa, incluso cuando no es empleado de modo expreso como modelo o

ejemplo, por este motivo el mito sirve de instancia normativa a la que aluden los filósofos y oradores, como en el citado caso de Platón (Jaeger, 1990: 53).

El nacimiento de la filosofía en Grecia había surgido unos años antes del nacimiento de Platón, con los milesios Tales, Anaximandro y Anaxímenes, y consistió en el abandono —a nivel de pensamiento consciente— de soluciones mitológicas para los problemas que atañen al origen de la naturaleza y del universo. Supuso la sustitución de una fe religiosa mítica a una fe cimentada en el logos, en la razón humana, una fe que en un mundo visible que esconde un orden racional e inteligible (Guthrie, 1999: 39-40). Sin embargo, a pesar de la irrupción de la reflexión filosófica a favor del logos, no supuso el abandono de los mitos muy arraigados en la mente colectiva de Grecia, hasta el punto que estos mitos serán incorporados en la tradición romana y mucho más, continuarán vivos en el colectivo popular en época cristiana, llegando hasta nuestros días. Aunque con la irrupción del cristianismo lo cierto es que se cristianizará la explicación mitológica,

cambiando la procedencia de los personajes y extrayendo una moraleja afín a los ideales cristianos del momento, como bien ejemplifica el romance de Blancaflor y Filomena que reproduciremos en este artículo.

El Positivismo científico que irrumpió con fuerza en el pasado siglo XIX acogió con gozo el acontecimiento del mito a la ciencia como uno de los grandes milagros helénicos. Los positivistas veían que en la Grecia de los filósofos, para explicar los fenómenos naturales se había sustituido la explicación de los espíritus de carácter mitológico y las voluntades arbitrarias e incluso caprichosas por las leyes fijas y necesarias. Parecía que el método experimental había desligado la interpretación mítica gracias a la observación de la naturaleza para luego explicar los hechos (Mínguez, 1979: 13). Ahora bien, como sugiere Guillermo Fraile, esto no significa que el tránsito del mito a una explicación científica se hiciera de manera rápida y tajante en la antigua Grecia. Lo cierto es que podemos apreciar como en un primer momento la filosofía conservará gran parte de la forma antropológica y mitológica.

Las primeras tentativas de una representación racional del universo arrastran por mucho tiempo el lastre de mitos y alegorías (Fraile, 1956: 105). Más aún, podemos apreciar en los filósofos presocráticos muchos elementos de los antiguos poemas cosmogónicos, mezclados con otros de procedencia órfica de inspiración religiosa como muestra el caso significativo de la escuela pitagórica o de Empédocles de Agrigento. También perdura el antropomorfismo que se refleja en la explicación de fenómenos naturales dentro de la filosofía presocrática, donde se personifican los elementos hablando de bodas, guerras, generaciones. Ello se debe a que en las especulaciones de estos primeros filósofos se unen a la vez elementos físicos, éticos, cosmológicos y antropológicos, sin que el mito desaparezca de modo estricto, pues aún se aprecia su influencia (Fraile, 1956: 106).

Conford en su obra de 1912 *From religion to philosophy* y con posterioridad en su obra *The origins of greek philosophical thought* de 1952, sostiene que las cosmologías de los filósofos milesios reinterpretan y prolongan los mitos cosmológicos,

utilizando un material conceptual análogo, pues detrás de sus “elementos” se perfila la figura de antiguas divinidades de la mitología (Vernant, 1985: 335-336). De este modo se probaría —según Vernant y el propio Confort—, la estrecha relación entre filosofía y mito, que facilitó la labor de este saber emergente, dado que: “los filósofos no han tenido que inventar un sistema de explicación del mundo; ellos lo han hallado todo hecho” (Vernant, 1985: 339).

En efecto, el origen de la filosofía en Grecia no supuso una escisión tajante con las explicaciones teológicas o mitológicas, Albin Lesky ya lo pone de relieve rescatando la opinión de Werner Jaeger quien mostró que en la filosofía temprana de los milesios también se aprecian ciertos elementos teológicos, donde la propia pregunta por la esencia de la naturaleza también aquí implica una pregunta acerca de lo divino de ella. Además pese a que estos primeros filósofos de Mileto se desentendieran del mito del mundo, de la epopeya, sí muestran interés y se sienten estimulados por los grandes mitos cosmogónicos de Oriente (Lesky, 1989: 189).

La transición de los mitos a la filosofía, del mito al logos, es mucho más radical y compleja de lo que supone un simple proceso de des-personificación o des-mitificación, entendido tanto como un rechazo de la alegoría como una especie de desciframiento de un modo de pensar. El proceso tiene que ver con un cambio de orden político, social y religioso que pasa de una cerrada sociedad tradicional griega, que en un forma arquetípica es una sociedad de tradición oral en la que la narración de cuentos es un importante instrumento de estabilidad y análisis, a una sociedad abierta en la que surgen nuevos valores, pensemos en la democracia ateniense, en la que los valores del pasado advienen en poco importantes, junto con los factores de la organización de la polis y la expansión de este modelo político en Grecia (Kirk / Raven, 2003: 116). El crecimiento de la polis, la ciudad Estado independiente, fuera de arcaicas estructuras aristocráticas, unido al progresivo desarrollo de contactos con el extranjero y el sistema monetario y de relaciones comerciales, trasformarán de modo definitivo la antigua

sociedad haciendo que los viejos arquetipos de dioses y héroes se relegaran al culto religioso y a la viva tradición oral (Kirk / Raven, 2003: 117).

La filosofía en su progreso rompe el marco de la comunidad en la que ella ha nacido, puesto que su mensaje ya no solo se limita a un grupo o a una secta, ni siquiera a la propia polis donde surge el grupo filosófico en cuestión. Pasamos de una imagen del sabido como individualidad dentro de un grupo social singularizado por ser portador de un saber y una disciplina superior, que vive retirado del mismo grupo social, a un filósofo que quiere transmitir su saber con pretensión de llegar a todos (Vernant, 1985: 350). En efecto, por medio de la palabra o del escrito, el filósofo se dirige a toda la ciudad y a todas las ciudades, manifestando sus revelaciones y conocimientos a una publicidad completa y total. Trasladando el misterio a la plaza pública en plena ágora, donde la argumentación dialéctica tomará la iniciativa sobre la iluminación sobrenatural (Vernant, 1985: 352), sin que la aniquile el mito del colectivo popular, ni de la tradición oral.

A decir de Vernant, el nacimiento de la filosofía aparece solidario de dos grandes transformaciones mentales: un pensamiento positivo que excluye toda forma de sobrenatural y que rechaza la asimilación implícita establecida por el mito entre fenómenos físicos y agentes divinos; y un pensamiento abstracto, que despoja a la realidad de este poder de mutación que le presta el mito, y que rehúsa la vieja imagen de la unión de los contrarios en favor del principio de identidad (Vernant, 1985: 345). Podríamos decir que hay un cambio de mentalidad por la irrupción de estas circunstancias sociopolíticas y de la llegada de la filosofía, pero no una erradicación del mito, pues este seguirá vivo en el colectivo de la gente, en la tradición oral e incluso en el nuevo saber filosófico que se nutre de sus conceptos para iniciar su nueva andadura filosófica. La filosofía representa la suprema etapa de una nueva confianza en sí mismo por parte del hombre, bajo cuyos cimientos yace un salvaje ejército de fuerzas tenebrosas (Jaeger, 1993: 29). Pero las formas mitológicas continúan pre-

sententes en este nuevo saber y lo harán con fuerza y por muchos siglos en la tradición oral, incluso cristianizada, como evi-

dencia el romance de “Blancaflor y Filomena” conservado en la tradición oral de Mora de Rubielos en Teruel. 🌸🌸🌸🌸🌸🌸

2. EL PASO DEL MITO GRECO-ROMANO A UN CONTEXTO CRISTIANIZADO

Con la llegada del cristianismo, la mitología clásica y las formas tradicionales de tragedia y comedia clásica parecen quedar eclipsadas, al menos en las formas literarias y filosóficas. El motivo es, como señala Luis Gil, que el universo espiritual de los cristianos estaba a años luz de distancia del universo de la mitología, la tragedia y la comedia clásica greco-romana que tenía insignes representantes tan importantes como Sófocles, Esquilo, Eurípides, Aristófanes o Plauto. Sin embargo, debemos a los primeros Padres de la iglesia haber apostatado de la figura de muchos de estos pensadores y autores como ejemplifica a la perfección el caso de Aristófanes como el representante o sinónimo de lo cómico (Gil, 1996: 198) y lo mismo con las otras formas eminentes la cultura mitológica considerada de pagana y conde-

nada a desaparecer en sus manifestaciones más importantes.

El emperador Constantino el Grande promovió el denominado *Edicto de Milán* en el 325, que garantizaba la libertad religiosa en el Imperio romano y que permitía a los cristianos vivir tranquilamente su fe y credo religiosos sin tener que esconderse o ser perseguidos por la autoridad romana. El emperador Teodosio da un paso más allá y promulga en el año 380 el *Edicto de Tesalónica* convirtiendo el cristianismo en la religión oficial del imperio romano y prohibiendo el resto de cultos paganos, así como clausurando los lugares de culto no cristianos.

Esto supuso un punto de inflexión y de auge para la religión cristiana en detrimento de la religión y cultura greco-romana. Los grandes núcleos culturales y eruditos del momen-

to son cerrados o diezmados, como ocurre con la Biblioteca y el Museo o gran cenáculo filosófico de la ciudad de Alejandría, que pierden en el 390 después de Cristo gran parte de su material a manos de los cristianos capitaneados por el obispo Teófilo. Aunque la mayor agresión a esta Biblioteca será cometida por los musulmanes en el 641, pues arrasaron la ciudad y quemaron los restos bibliográficos de la Biblioteca (Mínguez, 1997: 14). No obstante, Hipólito Escolar Sobrino matiza y presupone que el cristiano Teófilo hombre muy culto y degustador de los escritos clásicos, a pesar de que consiguiera que Teodosio autorizara la destrucción del Serapeo, principal templo pagano de Alejandría, pudo salvar los libros conservados en este templo, al menos los de la cultura clásica. A pesar de que fueron destruidos los templos y perseguido el culto de los dioses paganos en Alejandría y otras ciudades importantes del imperio no lo fueron —a excepción de Hipatia— las personas (Escolar, 2001: 121-122).

De modo que así como las bibliotecas conventuales salvaron la antigua literatura clásica,

y las columnas de los templos destruidos se convirtieron en las columnas de las basílicas cristianas, los elementos constitutivos del mundo clásico greco-latino continúan presentes en los oficios eclesiásticos (Batty / Chavance, 1983: 71), pero también en los elementos del folclore popular, entre los que se hallaban las antiguas historias de mitos y leyendas preservadas en la tradición oral. Más aún, los antiguos mitos, la antigua literatura en sus formas cómico-populares o trágicas, se insertan en un contexto cristiano y se cristianizan. Las personas particulares pese a vivir en un contexto cristiano y cristianizado, preservarán parte del saber y tradiciones paganas que se mantendrán con especial fuerza en zonas de montaña donde es más difícil que lleguen las nuevas tendencias culturales y epocales.

En efecto, Burke destaca a este respecto que dado el hecho de que las montañas tardan más tiempo en ser conquistadas y civilizadas, tiene como consecuencia que se conserven los hábitos tradicionales durante más tiempo que en las llanuras (Burke, 1991: 71). Pero además

Peter Burke en el capítulo segundo de su libro *La cultura popular en la Europa moderna*, alude al modelo propuesto por el antropólogo Robert Redfield que sostenía que dentro de la Europa moderna existen dos tradiciones culturales que no correspondían de forma simétrica con los dos principales grupos sociales, a saber: la éli-

te y el pueblo llano. La primera participó en la pequeña tradición, aunque el pueblo llano no lo hizo en la grande (Burke, 1991: 97). Esto es lo que vamos a encontrarnos en un contexto cristiano, donde lejos de perderse los antiguos mitos, se insertan en la nueva religión y al menos esta lo permite al cristianizarlos. 🎵🎵🎵🎵🎵🎵🎵🎵🎵🎵

3. PROGNE Y FILOMELA: DEL MITO GRIEGO A LA TRADICIÓN ORAL CRISTIANIZADA

Agustín de Hipona señala en su libro *La ciudad de Dios*, que Varron había indicado que existen tres géneros de teología: la teología natural, campo de los filósofos y que para san Agustín sería la única que puede llamarse religión en sentido verdadero; la teología política que abarcaba la religión oficial del estado y su instituciones y finalmente la teología mítica, que tenía por dominio el mundo de los dioses tal y como se encuentra descrito en los poetas (*De Civ Dei*. VIII, 5). Para san Agustín esta teología mítica de los poetas representa solo un mundo de bellas pseudorealidades, que no tiene

nada que ver con la naturaleza, sino más bien con convenciones artificiales que son productos exclusivos del hombre (Jaeger, 1993: 8-9). Esta concepción cristiana del obispo de Hipona —cumbre del pensamiento Patrístico cristiano— supondrá el auge del nuevo saber teológico y el detrimento de las antiguas mitologías. Al menos en el ámbito intelectual, pero no en el colectivo popular de la gente, donde los antiguos mitos siguen presentes. Incluso en un contexto cristiano.

El mito que centra nuestro estudio dice que Pandión, rey de Atenas, tiene dos hijas: Procne y Filomena. A la primera de ellas,

la entrega a Tereo rey de Tracia, por ser su aliado. Pero Tereo amaba a Filomela, así que busca la ocasión de hacerse con la hermana de su esposa, cuando esta les visita. Tereo viola a Filomela y le corta la lengua para que no cuente su funesto secreto, pero Filomela a través de un bordado hecho por ella le hace saber a su hermana Procne lo ocurrido con Tereo. Procne, conocedora de la verdad, asesina a su hijo Itis y lo cocina sirviéndoselo a su marido. Tereo al descubrirlo todo las persigue para matarlas, pero los dioses actúan y a él lo convierten en una abubilla, a Procne en un ruiseñor, que llora continuamente por Itis, y a Filomela, en una golondrina que se empeña en vivir junto a los hombres para contarles con sus incomprensibles gorjeos, todo lo ocurrido.

El mito griego de Progne y Filomena aparece por escrito en el libro VI de las *Metamorfosis* de Ovidio y también en las *Fábulas* de Babrio. Ambos autores latinos recopilan un mito griego ancestral muy extendido entre la tradición popular y lo plasman en su obra. Por ello, nos van a servir de punto de referencia para realizar

nuestro análisis comparativo y ver como de la tradición escrita greco-romana, pasa a la tradición oral y llega a un contexto cristianizado.

En Ovidio, la narración del mito comienza con el matrimonio entre Tereo y Progne, acompañada de malos augurios que parecen anunciar de forma anticipada el trágico desenlace. Esto se aprecia en la presencia de un búho sobre el techo la cámara nupcial, este animal que para la cultura greco-romana se vincula a la noche, a la oscuridad y a la muerte parece un lúgubre heraldo de la desgracia de los recién casados. A ello se suma la ausencia en la boda de Juno, que en la mitología romana asimila la función de Hera, considerada como la protectora de las mujeres especialmente de las legítimamente casadas (Grimal, 2007: 298), y la ausencia de Himeneo, dios que preside el cortejo nupcial, así como la ausencia de las Gracias. Las únicas presentes son las Euménides o Benévolas, eufemismo de las Erinias, es decir, las personificaciones femeninas de la venganza.

Tras el matrimonio, Progne pide visitar a Filomela, o

al menos que sea su marido el que vaya a buscarla, instando al padre de ambas para dar el permiso y que pueda traer hasta casa a su hermana. Su petición marcará el trágico destino de ambas hermanas, pues Tereo —que ama o desea a Filomela— perpetrará su funesto proceder inmoral contra su hermana. Cuando Tereo llega a casa de su suegro y ve a Filomela es arrastrado por los más bajos pensamientos lujuriosos hacia ella, que nublan su pobre entendimiento y le llevan a urdir todo tipo de argucias para conseguir el permiso de su suegro para poder llevarse a Filomela, con la excusa de visitar a Progne y así satisfacer sus deseos. Ovidio nos plasma un triple crimen perpetrado por Tereo. En primer lugar, Tereo va contra su suegro quien le encomienda encarecidamente cuidar de Filomela, cuya belleza ha sido motivo de disputas; en segundo lugar, contra su esposa Procne quien deposita su confianza en el esposo para que le traiga a su amada hermana a su lado y en tercer lugar, contra Filomela a quien mancilla y mutila para poder satisfacer sus deseos primarios.

En efecto, tras llevarse con el permiso de sus suegro a Filomela, Tereo abusa de ella y para evitar que cuente lo ocurrido le corta la lengua y la deja abandonada a su suerte esperando que muera desangrada y que no pueda delatarle ante Procne. Pero Tereo no se sale con la suya y así marca de forma trágica su propio destino y el de su hijo Itis. Transcurridos doce meses del ultraje hacia Filomela, esta, privada de su lengua y de la posibilidad de denunciar de viva voz lo acaecido por el marido de su hermana, decide bordar en una tela los dibujos que expresan su historia. Una vez concluido el tapiz, lo entrega a una criada y lo hace llegar a su hermana Procne, que conocedora de la desgracia de su hermana y del comportamiento de su marido, urde una justa venganza para herir a Tereo en lo que más quiere, que es precisamente el hijo de ambos Itis.

Procne, aprovechando la festividad de las bacantes que tiene lugar en la ciudad y que supone un gran alboroto y fiesta, decide asesinar a su hijo Itis, el varón heredero del trono de Tereo. El enorme sacrificio de Procne que puede pare-

cernos cruel y atroz, pretende dañar en lo más profundo a Tereo por su despiadado comportamiento hacia Filomela, y su triple traición a su suegro, a Procne y a la desdichada Filomela. Para ejecutar su plan, Procne asesina al joven Itis y lo cocina, sirviéndolo a su esposo para que lo coma, este sentado en el antiguo trono de sus antepasados, revestido de todo el poder como monarca y evocando a sus ascendientes, come el guiso preparado por Procne, ignorando que se trata de su propio hijo, desconociendo que con la muerte de su primogénito se acaba la estirpe y deja a su reino y a sus predecesores sin heredero del trono que él recibió, poniendo fin a la dinastía y acabando su linaje en la tierra (Ovidio, 1998: 163-170).

En Babrio, esta fábula atípica en este género literario también se refiere al mito originario, solo que encontramos una situación posterior al desenlace de la tragedia. En la fábula 12 de Babrio, Procne convertida en ruiseñor llora en un bosque solitario a su hijo Itis, cuando se encuentra con su hermana Filomela convertida en golondrina. Los dioses habían impedido que

las dos hermanas transformadas se encontraran después del desgraciado final en Tracia (Babrio, 2004: 309-310).

La persecución a la cultura y religión pagana en el imperio, después de que Teodosio convirtiera el cristianismo en religión oficial imperial, y la inclinación de san Agustín de Hipona por la teología natural de los antiguos filósofos griegos —principalmente Platón— que creará escuela incluso en el medievo, no se extendió a las personas, que —aunque cristianas— preservan buena parte de sus antiguas tradiciones e historias arraigadas en la perseguida tradición pagana greco-romana. El hecho circunstancial de que en las montañas se tardara más tiempo en ser conquistadas y civilizadas, o que se retrasara la implantación del cristianismo como nueva religión oficial, tendrá como consecuencia que se conserven los hábitos tradicionales durante más tiempo que en las llanuras. De modo que la pequeña tradición, preservará el legado mitológico en historias propias de la tradición oral aunque con la clara influencia del cristianismo, que lejos de estimar estas tradiciones an-

cestrales, se dedicará a cristianizarlas.

Este es el caso de la versión en forma de romance de Blancaflor y Filomena conservado por la tradición oral en la localidad turolense de Mora de Rubielos y que no es más que una

adaptación cristianizada del mito griego de Procne y Filomela. Dicha adaptación ofrece variantes aunque en la forma sigue siendo el mismo trasfondo, aunque con consecuencias mucho más trágicas para las dos hermanas. 🌸🌸🌸🌸🌸🌸

4. VERSIÓN DEL MITO DE PROCNE Y FILOMELA EN MORA DE RUBIELOS

Presentamos a continuación la versión cristianizada del mito greco-romano de Procne y Filomela que nos ha llegado desde la tradición oral en Mora de Rubielos, provincia de Teruel, gracias a las hijas de Remedios Pérez Edo (1897-1981) que era quien conocía esta versión adaptada en forma de romance desde un contexto y cultura cristiana heredera del mundo pagano. La forma de recitarse el verso y la circunstancia de su transmisión oral de madres a hijas, evidencia la posibilidad de que se trate de un romance dicho por juglares trotamundos o un cantar de ciegos.

El referido romance presenta similitudes y diferencias con el mito griego y romano de

Progne y Filomela. La similitud estriba en que hay dos hermanas y un rey que se enamora de una de ellas, pero se desposa con la hermana de la que no está enamorado y trama toda una argucia para acceder a la hermana que desea desde la primera vez que la vio. El rey al ver la oportunidad de tener a Filomela a su alcance no duda en satisfacer sus bajos instintos y abusa de ella aprovechando un momento en que se encuentra a solas con esta. La insistencia de Tereo, acompañada de un discurso con gran elocuencia, convence a su suegro para que le deje llevarse a Filomela con la excusa del nacimiento de su hijo Itis tenido con su esposa Progne. Esto también aparece en el romance de Mora Rubie-

los donde el rey turco salva las objeciones de su suegra contra argumentando a su favor y afirmando que la cuidará “como si cosa fuera propia”, logrando la confianza de su suegra que le entrega a Filomena. El detalle de cortar su lengua para evitar que delate su terrible acto de violación y maltrato, también aparece en la referida tradición oral turolense y finalmente el dato de que la ultrajada Filomena se las ingenia para transmitir a su hermana lo que ha cometido su marido con ella.

Las diferencias que encontramos están en el nombre de una de las hermanas que ya no es Procne, pues se trata de un nombre pagano que es sustituido por el de Blancaflor, mejor sonante en una sociedad cristiana, aunque sí aparece Filomena, que evidencia una preservación del nombre griego Filomela. También otro cambio diferencial es el del rey Tereo que aparece sustituido por el rey turco, en esta elección sueñan los ecos de la Batalla de Lepanto, del temor a una invasión de los turcos que ya habían tomado en 1453 la cristiana ciudad de Constantinopla y que habían llegado a la ciudad

de Viena en tres ocasiones, a saber, en 1529, 1532 y en 1683. Todo ello había provocado el miedo en toda la cristiandad ante la amenaza turca. Por este motivo no es de extrañar que se viera con malos ojos a los turcos cuya presencia era amenazante para los reinos cristianos de Europa y que fuera un rey turco quien encarnara el papel de malvado en dicho romance. Es significativo que mientras que en el mito sale el padre de Filomela como su guardián y responsable, aquí es la madre quien cumple la misma función. Resulta agradable ver que en el contexto cristiano se da importancia a la mujer, en este caso a la suegra y madre de las dos hermanas, para solicitar el permiso. Que sea una mujer, supone reconocer el peso de la madre en las familias cristianas y sobre todo en la sociedad aragonesa, especialmente en el mundo rural de montaña, donde siempre ha tenido y sigue teniendo un gran papel. Otra diferencia la encontramos en el modo en que Filomena cuenta a su hermana lo ocurrido con su marido. En el mito greco-romano es a través de un paño donde Filomela teje con la ayuda

de un telar un mensaje que envía a su hermana Procne, en el romance cristianizado la mutilada Filomena encuentra a un pastor próximo al lugar donde se había producido su violación y le pide (dato curioso pues no tenía lengua) le entregue papel y tinta, como tinta no le queda al pastor, Filomena decide escribir en el papel, usando la sangre de su lengua y le ruega al pastor que le haga entregar a su hermana Blancaflor el referido mensaje. Otra diferencia la encontramos en el destino de los personajes implicados. En el mito greco-romano Procne, conociendo la trágica historia de su hermana Filomela, actúa fríamente asesinando al hijo de Tereo, lo manda cocinar y se lo sirve a su esposo que ignorando que se trata del cuerpo de su hijo lo come sin más. Tras terminar, el rey reclama la presencia de su hijo. Procne le cuenta la verdad, indicándole que su hijo está dentro de él y la ultrajada Filomela aparece en la sala portando la cabeza de Itis para mostrársela a Tereo. La historia acaba en una metamorfosis: Tereo se transforma en la abubilla, semejante a un guerrero con penacho y agu-

do pico, Filomela en ruiseñor y Procne en golondrina que llora sus desgracias por todas partes. En la tradición cristiana no se acepta esta posibilidad, por lo que el romance acaba con un reproche de Blancaflor a su desdichado esposo el rey turco y con una advertencia de carácter moral dirigido a los que escuchen este romance, especialmente mujeres jóvenes en época de merecer.

Finalmente vamos a exponer el texto original de la tradición oral de Mora de Rubielos que se ha conservado gracias a Remedios Pérez Edo y a sus tres hijas Remedios, Ángeles y Araceli Sebastián Pérez. Posiblemente Remedios Pérez Edo lo escuchara a su madre Francisca Edo Rambla en las noches de invierno, en la casa familiar que aún se conserva en la calle del Vallado, mientras realizaban las labores del hogar al amor del fuego. Es sin duda un testimonio de la cultura antropológica aragonesa que fue heredera de otro tiempo y que debemos recuperar, pues parece que se resiste a desaparecer, pese a nuestro mundo tecnologizado e hipercomunicado.

El romance dice así:

Allá arriba en un León
 había una leonera.
 Por ahí se paseaban dos
 hermanas
 Blancaflor y Filomena.
 --
 Por ahí pasó el rey Turco
 que se enamoró
 de una de ellas.
 --
 Se enamoró de la mayor
 pero le dieron la más pequeña.
 --
 Pequeñita por edad
 mayor por inteligencia
 el Turco como traidor
 calló y se casó con ella.
 --
 A los siete meses de casado
 dice que va a la guerra,
 no se va a la guerra
 sino a casa de su suegra.
 --
 Bienvenido seas Turco.
 Bienvenida sea suegra.
 Y hablando de la salud
 ¿Mi hija como se encuentra?
 --
 Su hija bien se encuentra
 de siete meses se ha quedado,
 pero mucho me ha encargado
 que me lleve a Filomena
 para el día de su parto
 sea madrina ella.
 --

Eso no lo lograreis
 porque es muy joven y muy
 bella,
 y ya sabéis que en otros
 tiempos
 han habido guerras por ella.
 --
 Tío, yo la cuidaré
 como si cosa fuera propia,
 si lo habéis de hacer así
 llevároslo donde quieras.
 --
 Ya la baja del caballo
 y la metió en una cueva
 allí hizo lo que quiso
 y después le cortó la lengua.
 --
 Había por allí un pastor
 que cuidaba de sus ovejas.
 --
 Pastor
 ¿Lleváis papel y tinta en la
 faltriquera?
 Papel sí llevo
 pero tinta no me queda.
 --
 Con la sangre de mi lengua
 escribiré tres carreras
 para dárselas a mi hermana
 tú que sabes donde está ella.

(laguna del texto que no se ha podido recordar, narra el momento en que el Turco llega a casa de su legítima mujer Blancaflor, que ya ha recibido la car-

ta de su hermana mancillada y conoce lo que ha hecho, dirige un reproche al esposo).

Después se puso en la puerta
y estas cosas decía:

--

Mujeres las que tengáis hijas
casadlas en vuestras tierras

que mi madre tuvo dos
y no vio logro de ellas.

--

La una viuda y sin marido.
La otra deshonrada y sin
lengua.

Que esto sirva de escarmiento
a las jóvenes doncellas.

--

CONCLUSIÓN

En el presente artículo hemos podido comprobar como los antiguos mitos de la cultura pagana greco-romana no desaparecen por completo de la memoria colectiva de la gente en un mundo cristianizado. Ya decíamos que el paso del mito al logos en la antigua Grecia no había supuesto una ruptura flagrante, sino una cuasi adaptación en el pensamiento de muchos filósofos griegos que aunque quieran dar una explicación racional, no pueden librarse de la influencia del mito.

En la memoria de la gente que ha vivido en zonas de montaña y que proviene de lugares con fuerte presencia de la cultura romana, permanecen los hábitos, costumbres y tradicio-

nes orales de la cultura pagana y se integran en la nueva cultura cristiana. Esto lo podemos apreciar en la localidad turolense de Mora de Rubielos, donde ha permanecido en la cultura popular la huella del conocido mito de Progne y Filomela que perdura, adaptándose a los presupuestos de una sociedad cristianizada.

En el romance de Blancaflor y Filomena que se ha transmitido de madres a hijas de forma oral y que hemos podido recuperar gracias a las hijas de Remedios Pérez Edo, se puede apreciar dicha pervivencia de la antigua cultura pagana cristianizada. El referido mito greco-romano fue recogido tanto por Ovidio en sus *Metamorfosis*, como por Babrio en

sus *Fábulas*. En ambos casos se aprecia la fuerza mitológica en los relatos, especialmente en el caso de que los personajes tras la tragedia sufren una metamorfosis y se convierten en aves. Además en el caso de Ovidio, Progne en complicidad con Filomela, víctima de la feroz pasión de Tereo, urden una macabra venganza que tiene como consecuencia el asesinato de Itis, hijo varón y heredero de Tereo y Procne.

En el caso del romance conservado en la tradición oral de Mora de Rubielos desaparece cualquier alusión a una metamorfosis de los personajes implicados, ya que en el cristianismo solo se acepta la resurrección final de los muertos y el estado intermedio del alma hasta el Juicio Final. Nunca la religión cristiana podría aceptar la metamorfosis, ni mucho menos el trágico final de Itis asesinado por su madre, cocinado y servido a Tereo como alimento que toma ignorando de que se trata de su propio hijo. En la tradición oral de Mora de Rubielos desaparecen estos elementos, pero son sustituidos por otros más acorde con un contexto cris-

tiano, por ejemplo el papel de Tereo es sustituido por el rey de los turcos, en clara alusión al miedo en Europa que suscitaba la amenaza turca y se omite cualquier tipo de asesinato de un niño. Pero sí aparece el reproche de Blancaflor a su marido el rey Turco. Además en el referido romance es la madre y no el padre de ambas hermanas quien toma papel importante, pues es a ella a quien se dirige el rey turco para poder llevarse a Filomena —con el permiso materno— y así perpetrar su terrible plan. Esto evidencia la importancia de las madres en las familias de Aragón y en especial en la zona de Teruel, donde siempre fueron y son las que gobiernan a la familia.

En definitiva nos encontramos ante un documento de gran valor antropológico que nos ayuda a entender nuestro presente mirando hacia un pasado remoto que en Aragón y en muchos lugares de España, se resiste a desaparecer. Que este artículo sirva de advertencia a todos aquellos que nos resistimos a dejar caer en el olvido la cultura, historia y antropología aragonesa. 🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉



Figura 1: De derecha a izquierda: Remedios Pérez Edo (1897-1981), en el centro su madre Francisca Edo Rambla (1867-1934) y a la derecha su hermana Pilar Francisca Pérez Edo (1892-1989). Mora de Rubielos “Domingo de Ramos” principios del siglo XX.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUSTÍN DE HIPONA, (1958). *La ciudad de Dios*. Madrid. B.A.C
- BABRIO. (2004) *Fábulas*. Madrid, Biblioteca clásica Gredos.
- BARLEY, N. (1989). *El antropólogo inocente*. Barcelona. Anagrama.
- BATTY, G. & CHAVANCE, R. (1983) *El arte teatral*. Madrid. Breviarios F.C.E.
- CAILLOIS, R. (1988). *El mito y el hombre*. Madrid. Breviarios F.C.E.
- ESCOLAR SOBRINO, H. (2001). *La biblioteca de Alejandria*. Madrid. Gredos
- FERRATER MORA, J. (2001). «Mito». *Diccionario de Filosofía*, Barcelona. Ariel.
- FRAILE, G. (1956). *Historia de la filosofía I*. Madrid. B.A.C.
- GRUBE, G. M. A. (1994). *El pensamiento de Platón*. Madrid. Gredos.
- GUTHRIE, W. K. C. (1999). *Historia de la filosofía griega I: Los presocráticos y los pitagóricos*. Madrid. Gredos.
- JAEGER, W. (1990). *Paideia: Los ideales de la cultura griega*. Madrid. F.C.E.
- JAEGER, W. (1993). *La teología de los primeros filósofos griegos*. Madrid. F.C.E.
- KIRK, G.S; RAVEN, J. E. & CHOFIELD, M. (2003). *Los filósofos pre-socráticos: Historia crítica con selección de textos*, Madrid. Gredos.
- LESKY, A. (1989). *Historia de la literatura griega*. Madrid. Gredos.
- MÍNGUEZ PÉREZ, C. (1979). *La ciencia helenística*. Valencia. Publicaciones departamento de Historia de la Filosofía.
- MÍNGUEZ PÉREZ, C. (1997). *Ptolomeo (Siglo II d. C)*. Madrid. Ediciones del Orto.
- OVIDIO. (2008). *Metamorfosis*. Madrid. Biblioteca Básica Gredos.
- PICARD, Ch. (2007). «Prefacio» en GRIMAL, P. *Diccionario de mitología griega y romana*. Barcelona. Paidós.
- PLATÓN. (1998). *República*. Madrid. Biblioteca Clásica Gredos.
- VERNANT, J. P. (1985). *Mito y pensamiento en la Grecia antigua*. Barcelona. Ariel.



LA HISTORIA ORAL DE LAS MONJAS DEL REAL MONASTERIO DE SIJENA

J.J. NIETO CALLÉN
Doctor en Historia
por la Universidad de Zaragoza

RESUMEN: A través de la interpretación de la leyenda de la desaparición de la Virgen de Sijena y su posterior localización en un islote por un toro, se puede plantear la hipótesis de que en ese lugar hubo un culto funerario ligado a las deidades púnicas de Tanit/Astarte y de Baal.

La fundadora del monasterio, doña Sancha de Castilla, gozó desde un primer momento de una aureola de santidad que todas las monjas posteriores intentaron imitar. Por uno de los cronistas del monasterio, el prior Lascuarre, sabemos que las monjas no escribieron estas historias y tradiciones. Su transmisión era oral. Pero gracias a una historia manuscrita del monasterio he podido identificar algunos contenidos.

Hablan de la gran devoción de las monjas por reliquias, donaciones, visiones, etc. En realidad nos permiten reconstruir la *Historia Oral de las monjas*. Se trataba de anécdotas, creencias, hechos de la Comunidad que los cronistas posteriores ignoraron porque no eran acordes con la ortodoxia católica. Por el momento, es la única forma de rescatar parte de esta Historia Oral que con la desaparición de la congregación sanjuanista del monasterio resultaría irrecuperable.

Palabras clave: monasterios femeninos, Historia Oral, Creencias, Contrarreforma, Milagros, Superstición, lugares funerarios.

ABSTRACT: Through the interpretation of the legend of the disappearance of the Virgin of Sijena and its subsequent location on an islet by a bull, it can be hypothesized that in that place there was a funeral service linked to the Punic deities of Tanit / Astarte and from Baal.

The founder of the monastery, Dona Sancha de Castilla, enjoyed from the outset a holiness halo that all subsequent nuns tried to imitate. From one of the chroniclers of the monastery, Prior Lascuarre, we know that the nuns did not write these stories and traditions. Its transmission was oral. But thanks to a handwritten history of the monastery I have been able to identify some content.

They speak of the great devotion of the nuns for relics, donations, visions, etc. Actually they allow us to reconstruct the Oral History of the nuns. These were anecdotes, beliefs, facts of the Community that later chroniclers ignored because they were not consistent with Catholic orthodoxy. At the moment, it is the only way to rescue

part of this Oral History that with the disappearance of the monastery's San Juan congregation would be unrecoverable.

Keywords: female monasteries, oral history, beliefs, Counter-Reformation, miracles, superstition, funerary places.

EL REAL MONASTERIO DE SIJENA

El monasterio de Sijena fue fundado a finales del siglo XII por la reina doña Sancha, esposa de Alfonso II el Casto. El monasterio se empezó a edificar hacia 1183 y en 1188 ya estaba consagrado. Fue desde su fundación un monasterio dúplice, es decir, compuesto por frailes y monjas organizados en sus respectivos claustros. A diferencia de otros, el claustro masculino quedó sometido desde sus orígenes al claustro femenino, con su priora a la cabeza.

El poder de la priora de Sijena se manifestaba espiritualmente en la multitud de bulas concedidas por los Sumos Pontífices que otorgaban a la priora prerrogativas prácticamente episcopales. De hecho, el Real Monasterio dependía directamente del Castellán de Amposta o del Gran Maestre de Malta. En lo material era señora de vasallos muy poderoso-

sa con el mero mixto imperio y unos importantes derechos que reportaban grandes ingresos al monasterio.

Pero el lugar, de la fundación del monasterio no fue elegido al azar. La leyenda dice que un toro encontró la imagen de la Virgen de la localidad de Sijena en una pequeña isla situada en la laguna. El análisis de esta leyenda nos puede llevar a interpretar que hubo un culto anterior al cristianismo, posiblemente a Baal y a Tanit.

Ya fundado el Monasterio, la reina fundadora doña Sancha, esposa de Jaime II, depositará importantes reliquias allí para dotarlo de protección. Pero pronto la misma reina fundadora fue rodeada de un halo de santidad que protegía a su Comunidad. Al final, en el mismo monasterio se produjeron otros milagros recogidos por varios historiadores de la Comunidad.

Señora de Sijena de religiosas de la Orden de San Juan de Jerusalén, del reino de Aragón. De ella se conservan dos fragmentos manuscritos en el Archivo Diocesano de Huesca y otro en el Archivo Histórico Provincial de Huesca. Parece que estos son los tres tomos que Mariano de Pano y Ricardo del Arco consultaron antes de la Guerra Civil.

Peor fama entre los historiadores de Sijena ha tenido otro manuscrito conservado en el Archivo Histórico Provincial de Huesca titulado *Hierusalem de Palestina y Escorial de Castilla, Sixena en Aragón.* Esto es, *resumen historial de la Santa, Suprema y Santa Religión Ilustrísimo Militar, y singular Orden de las Señoras de Sijena.* Esta segunda obra es un encargo al prior Lascuarre de las prioras doña María Guaso (1660-1669) y doña Gertrudis Coscón (1674-1693). Corresponde a un borrador con parte del libro III. Nos podemos hacer una idea del contenido de la obra porque se conserva el índice de la misma. En la hoja que lleva título podemos leer “Jerusalén de Palestina, Escorial de Castilla, Sijena de Aragón”. Falta la mitad de la hoja donde debería aparecer el nom-

bre del autor pero sin duda es la obra del prior Lascuarre que cita Javier Fuentes Ponte (1890, t.1: fol. 5). Que este libro se conocía como el libro de Lascuarre viene refrendado porque en el lomo de la encuadernación se lee: “Lascuarre Vida de las (¿Prioras?)” (lo tapa lentejuela del archivo). En la tapa se indica:

“Cuaderno sexto de la Historia de Sijena; y le falta el cercenarla y adornarla, y el título, dedicatoria, Prologo y protesta. Se halla con mejor orden en la parte de unos cuadernos de papel en folio patente”.

De hecho en el cuaderno indica que se había copiado a un nuevo manuscrito la obra y que se iba tachando lo reescrito. Hay otras obras en las que participó el prior Lascuarre. En esta misma obra menciona que se realizó en el monasterio un nuevo lucero de documentos que no se llegó a terminar y que por ello él incluyó los últimos.

Lleva el título de: *Libro que contiene los trasumptos más principales de los derechos y provechos de la Real casa de Sijena.* Y el otro manuscrito

es el *Libro de la Fundación, Regla y Bullas del Papa y del Gran Maestro de San Juan, con otros trasumptos de la Insigne, Sagrada Orden Militar de las Señoras de Sixena*. Es una obra que apenas ha sido estudiada por la Historiografía del monasterio excepto por Alberto Cebolla que ha documentado parte de la liturgia y ceremonias de la Comunidad a partir de este texto (Cebolla: 2010).

La Historia de Sijena del prior Lascuarre se dividía en tres libros. Han desaparecido varios pliegos donde originalmente estarían el libro I, libro II, y parte del libro III. Lo que se conserva fundamentalmente son las biografías de algunas prioras.

La base de la Historia de Lascuarre será la ya citada obra de Moreno. Posteriormente a estos autores Fr. Marco Antonio Varón escribirá su *Historia del Real Monasterio de Sixena* que pese a las críticas extrae muchas noticias de la historia de Moreno. No hace lo mismo este autor con la Historia del prior Lascuarre aunque la menciona. La obra de Varón sí llegó a imprimirse y su huella en las historias posteriores del monasterio es muy profunda.

Falta analizar en detalle la obra del prior Moreno que sufrió varias vicisitudes. Lascuarre comenta que el manuscrito de Moreno permaneció desaparecido durante cuarenta años y que cuando se recuperó, su consulta no era fácil ya que la priora lo custodiaba personalmente. Sin embargo, esta le permitía leer fragmentos de la obra en su presencia y aprovechando una enfermedad que la tuvo convaleciente cuatro o cinco días, Lascuarre pudo copiar cuarenta pliegos.

En la introducción, el prior Lascuarre también indica que su obra se hallaba estructurada de la siguiente forma. En el primer libro abordaba la fundación de Sijena y los privilegios y bulas que reyes y pontífices le habían otorgado. En el segundo libro abordaba la Regla escrita por la reina fundadora, y de las *raras y antiguas* ceremonias. En el tercer libro resumía la vida y elogios de las prioras, y de algunas señoras y donadas

“que en su tiempo murieron señaladamente con aclamación de santas, que aunque de muchas otras pudiera escribir sus heroicas exce-

lencias, pues muchas entre todas se aventajan tanto en actos de mortificación, y religión tan excelentes y superiores que son más para admirar, que imitar”.

Este autor dedicó un capítulo a las prioras y otras religiosas que bien por su santidad, hechos, etc. mereciesen recordarse. Se trata pues de una obra escrita en los tiempos de la Contrarreforma que aborda la vida de las religiosas como ejemplo de virtud a seguir. En la Protesta del tercer libro el autor dice:

“Y en cuanto en esta historia dijere de los favores y mercedes sobrenaturales, celestiales, ilustraciones, visiones, dones y profecías comunicadas de Dios a algunas de estas señoras de Sijena.

Y también de las maravillas, milagros, y beneficios divinos, que por su medio dijere, que Dios ha obrado y comedido no es mi intento se tome la voz santa en su rigurosa, y propia significación, ni que se les dé la fe y autoridad que deben tener los favores y milagros aprobados por la Sede Apostólica.

Porque, obedeciendo a los decretos del Santísimo padre Urbano VIII de feliz recordación, expedidos en la Sagrada Congregación de la Santa General Inquisición Romana en 13 de marzo del año 1625, en 5 de junio de 1631 y en 5 de julio de 1634 acerca de los que escriben vidas, milagros, revelaciones, profecías, u otros divinos beneficios de personas que murieron con fama de santidad y no están canonizadas, ni beatificadas, protesto que sólo entiendo significar la manera de excelencia en la virtud, que puede resultar de una vida virtuosa muy aventajada, y en el sentido que se acostumbra a decir”.

Importantes historiadores posteriores del Real Monasterio como Mariano de Pano Ruata o Ricardo del Arco consideraban que esta historia incurría en graves errores históricos y cronológicos que obligaba a su revisión (Arco, 1913). Otros autores como Javier Fuentes y Ponte que escribió a finales del siglo XIX una obra en tres tomos, se escandalizó de algunas de las noticias que aparecían ci-

tadas. Hay que tener en cuenta que la obra de Fuentes y Ponte fue presentada a la Academia Bibliográfica de Lérida, que celebraba su XXVII Certamen Literario en honor de Nuestra Sra. de Sijena. Con lo cual la obra premiada, como es normal, no podía apartarse de la ortodoxia católica.

Estamos ante una de las historias que surgieron de la Contrarreforma que querían presentar a las monjas como modelos a seguir pero que en algunos casos nos ofrecen una imagen del mundo religioso femenino muy lejos de la uniformidad pretendida y de lo monolítico y simplista. Estoy de acuerdo con Ángela Atienza (Atienza, 2013: p. 94) que no son desacatos conscientes o transgresiones de la ortodoxia pero que al haber sido recogidos y escritos por el prior Lascuarre nos permiten adentrarnos en el mundo de las creencias religiosas de las monjas de Sijena, por así decirlo sin censuras. De hecho, si se han conservado todas estas noticias es porque realmente estamos analizando un manuscrito que no pasó por la mano de un censor. En caso de que se hubiese intentado pu-

blicar, posiblemente todas estas noticias habían desaparecido.

Si bien la consulta debe hacerse con cautela, tal y como indican R. del Arco y M. de Pano la historia recogió esa transmisión oral de las monjas a la que se refería Alfonso Salillas. Son las historias de santidad, milagros, creencias, supersticiones y otros fenómenos que se describen sobre todo en el libro III. Relatos que a los historiadores no les parecerían “científicos” porque no eran acordes con la ortodoxia católica pero que nos introducen en el mundo de la historia oral de las monjas de Sijena. Si sabemos extraer esas noticias de los añadidos del prior Lascuarre y sus seguidores, podremos recuperar unos fragmentos de la *historia oral de las monjas de Sijena*.

Estas noticias son valiosas porque la historia de las monjas de Sijena no se registraba. Al tratar de la priora doña María Díez de Aux y Alfaro electa en 1622, Lascuarre menciona que ni de esta ni de las siguientes había documentos y registros escritos de la historia de las monjas. Y por lo visto con posterioridad nadie se preocupó de recopilar esta tradición oral. 🐼🐼🐼

LA “TRADICIÓN ORTODOXA” DEL REAL MONASTERIO DE SIJENA

Pero los relatos de: Varón, M. de Pano y Javier Fuentes y Ponte, que vieron la luz en las imprentas, sí utilizaron algunas noticias de estas obras manuscritas referidas a fenómenos sobrenaturales y hechos milagrosos más acordes con la idea de “santidad” o “milagro” de la religión católica. De hecho, Javier Fuentes y Ponte en el tercer tomo de su obra sistematiza y enumera esos milagros, a saber: el milagro del perro rabioso (1209), el milagro de la criada (1274), el milagro del hundimiento del muro, el milagro marítimo del infante don Jaime, el milagro del Toro

(1351), el milagro del contagio, el milagro de la tormenta, el milagro de la Virgen de la Nave (1395-1410), el milagro de la lluvia, el milagro de la campana del coro, el milagro del incendio de la cocina, el milagro de la sequía y el milagro perpetuo. En total son 13 milagros. (Vid apéndice 1).

A estos milagros hay que añadir la leyenda de la aparición de la Virgen de Sijena. Empezaré por analizar la leyenda de la fundación de Sijena, posteriormente los milagros enumerados por Javier Fuentes y Ponte. Finalmente analizaré las noticias que Lascurarre nos aporta de las monjas. 🌸🌸🌸🌸🌸

LA LEYENDA DE LA FUNDACIÓN DEL MONASTERIO NOS INTRODUCE EN EL SUSTRATO PRECRISTIANO

El milagro más importante del Real Monasterio de Sijena es el que justifica su misma existencia, es decir la traslación de la imagen desde la antigua iglesia de Sijena a la laguna donde más

adelante la reina doña Sancha fundaría el monasterio.

El milagro de la Virgen de Sijena es el típico de una imagen que desaparece de la iglesia para aparecer en otro lugar. Sin embargo la leyenda tiene

una serie de peculiaridades que permiten lanzar unas hipótesis del sustrato cultural anterior al Cristianismo de este lugar.

El milagro cuenta que un día la Virgen de la villa de Sijena (localidad anterior a Villanueva de Sijena) desapareció de la iglesia. Se intentó localizar pero todos los esfuerzos fueron infructuosos hasta que un pastor que pacía un rebaño de vacas cerca de un islote en una laguna que formaba el río, se fijó que un toro bravo siempre acudía al mismo lugar del islote. Cuando acudió a investigar por qué el toro iba allí y su actitud extraña se encontró con que el animal estaba “rendido” a la Virgen de Sijena.

La imagen se devolvió a su lugar original y al día siguiente volvió a desaparecer. Por segunda vez se restituyó la imagen a su camarín, esta vez en solemne procesión. La imagen por tercera vez desapareció y apareció en su islote de la laguna. Por cuarta vez se restituyó la imagen a su lugar, esta vez se unieron a la procesión los lugares de Sena y Urgellet. Una vez más la imagen volvió al islote.

Los pueblos de Sena, Urgellet y Sijena decidieron enton-

ces trasladar la Virgen a tres ubicaciones cercanas al islote, una de cada localidad, donde había tres ermitas. Los tres intentos fracasaron. Fue entonces cuando apareció la figura de la reina doña Sancha quien decidió fundar la Iglesia y Monasterio con la ayuda de su marido Jaime II de Aragón.

El Prior Moreno y los autores posteriores intentaron justificar de diversas formas el milagro. Desde que la Virgen no quería continuar en una iglesia Templaria por los pecados de los cuales estos caballeros habían sido acusados a otras historias piadosas que podemos encontrar en otros textos similares. Sin embargo, hay un dato muy interesante que aparece en la historia de Sijena de M.A. Varón: que la Virgen siempre se aparecía en el mismo lugar y hora del mes de noviembre. Por lo que dice en la introducción de su historia, Varón prestaba gran atención a las tradiciones e incluso llega a definir las:

De las repetidas transmigraciones de la Imagen de Nuestra Señora al islote de la laguna. El Señor Funes dice, que la ocasión de fun-

dar el monasterio en el sitio poco saludable de la laguna, fue por la tradición, que había, de que una imagen de nuestra Señora había aparecido sobre unas lagunas, o aguas de aquel sitio. Pero el Señor Funes no advirtió la naturaleza de las tradiciones. Cuando fundó el monasterio la Reina Doña Sancha, no había tradición alguna. Vivían todos los que habían visto las milagrosas translaciones por sus mismos ojos, sin que hubiesen oído de los antiguos. La tradición es noticia de alguna verdad, suceso, o hecho derivada de unos a otros, de padres a hijos, nietos, etc. *Super hoc narrare filiis vestris, et filii vestris filiis suis, et filii eorum generatione altara* Joel I. Esto es tradición: Noticia derivada de los mayores; y entonces no podía ser aún tradición, como lo fue después, y persevera en los tiempos presentes. Estas tradiciones unas son de palabra, otras por escrito, y todas reconocen por fundamento la venerable autoridad de los mayores. De escrito, y de palabra es la tradición de Sixena, la que

yo he procurado establecer (Varón, 1773, Texto introductorio “Al lector”: sn.).

Posiblemente, por ese valor que Varón daba a la tradición, nos transmitió ese detalle de que la Virgen desapareció en el mes de noviembre de 1188 y de noche (Varón, 1773: pp. 12-30) y volvió tres meses después (Varón, 1773: 15), es decir en el mes de febrero. Precisamente en estos meses se sitúan los días más cortos y las noches más largas del año. No deja de ser interesante la hipótesis de que en un antiguo lugar de culto funerario precristiano se erigiese el panteón de los Reyes de Aragón.

¿Pero qué culto funerario podría haber allí? Antes de que el Cristianismo se impusiera como religión en la Península Ibérica los pueblos indígenas habían configurado una serie de creencias religiosas de dioses y cultos que se vieron fuertemente influenciados por comerciantes y colonos mediterráneos.

Esta religión de los celtas y celtíberos de la Península Ibérica era muy similar a la de los celtas de la Galia y de las Islas Británicas. Los celtas realizaban sus ritos al aire libre, gene-

ralmente en parajes cercanos a ríos, arroyos o fuentes de agua. Los iberos adoraban a una diosa madre de la fecundidad cuyo culto se le fueron introduciendo influencias externas. Por un lado, se extendió el culto de Artemis Efesia desde las colonias griegas de Masalia (Marsella), Rodes (Rosas) y Emporion (Ampurias). Los púnicos, por su parte, introdujeron la adoración a Baal Amón y a la diosa Astarté/Tanit.

La leyenda de la Virgen de Sijena parece delatar un sustrato de una adoración a una deidad de la fertilidad. La clave está en el toro que nos decanta por la influencia púnica. La figura del toro y la diosa Astarté/Tanit aparecen en las monedas púnicas de Cartago que se acuñaron en Hispania. Así el caduceo acompaña indistintamente Tanit, Melkart y Ba'al Hamón. Para M^a P. García Bellido (García Bellido, 1987: 499-519) en las monedas de Asido está representada la triada máxima de Cartago: Ba'al Hamon simbolizado por el toro Tanit por el caduceo y astros y Melkart por el delfín (Vázquez Hoys, 1998, p. 107). La figura del toro la encontramos representada en

otros lugares de Aragón como Azaila y en Villa Fortunatus de Fraga. En el yacimiento arqueológico de Villa Fortunatus (Fraga, Huesca) se encontró un mosaico, datado en el tercer cuarto del siglo IV, con la representación de un toro. Formaba parte de un *mensario*. Constituye una alusión figurada al crecimiento de cosechas y ganados (Paz Peralta, 2008: 13). En Azaila (Tuel) se encontró una figura de toro que se conserva en el Museo Arqueológico Nacional.

Durante la Época Antigua el toro materializó el espíritu de las dioses de la vida, de la muerte y de la resurrección. De ahí la importancia de que la Virgen desaparecía en las noches de noviembre. Para los griegos, la figura de Dionisios, que era representado como un toro, simbolizaba la renovación vegetal y la sexualidad animal. En este se practicaba el taurobolio, un rito de purificación y regeneración bañándose en la sangre del animal. El origen de este rito parece que era la caza de un toro salvaje, para un sacrificio ulterior a una divinidad. Más tarde se pasó a degollar el toro para el posterior baño del iniciado en su sangre conforme

a un ritual. Se creía que su magia residía en su poder fecundante que se podía transmitir a los humanos. Fue una práctica oriental y en Occidente formó parte de los cultos de Cibele y Atis.

Más adelante incidiré en el hecho de la santificación de la fundadora del monasterio nada más morir. Que la tumba de doña Sancha *sudase sangre* en el siglo XV parece responder a un sustrato de ese culto al toro con la práctica del taurobolio, o baño de sangre como elemento de vigorización o resucitador.

Este toro de Sijena encuentra pues, a la Diosa Madre, Astarté/Tanit. Esta diosa tenía el poder de *dominar los animales*, y por ello el toro bravo se muestra manso ante ella y señala a los habitantes de Sijena. Otros sustratos que parecen responder a esa faceta del dominio de los animales serían el milagro del perro rabioso (1209) mencionado por primera vez por Mariano de Pano. En él se relata que un perro se coló en el monasterio y ante la invocación de la Virgen del Coro (la Virgen de Sijena que estaba en el Coro) cayó fulminado. Muy similar es el del toro que entró

en el monasterio (1350) y cayó rendido y se amansó ante la imagen de la Virgen del Coro. En este caso no solo vemos la imagen del animal que cae rendido ante la Virgen/Diosa sino que se trata de nuevo de un toro, es decir, Baal.

Otro de los sustratos precristianos de la Virgen/Diosa que encontramos en la tradición milagrosa es el *dominio del fuego*. Astarté es la diosa de la Luz y del fuego. Precisamente, el milagro más antiguo del Monasterio de Sijena es el del incendio del Soto que, según Moreno, se produjo bajo el priorato de María Estopañá (1198-1202). Por lo visto un enorme fuego avanzaba hacia el Real Monasterio y cesó cuando la priora se postró ante la imagen de la Virgen del Coro. La tradición especifica que la imagen fue colocada frente al fuego y este le obedeció.

Pero es que además Astarté es la *protectora de los marinos* en el mundo púnico. Esta es, sin duda, la deidad de la que Avieno dice que tenía un templo dedicado a ella en una isla consagrada cerca de Málaga, llamándala *Noctiluca* (Vazquez Hoys, 1988: p. 60). De nuevo

otra similitud, la diosa gaditana se encuentra en una Isla, la Virgen de Sijena aparece también en una isla y la Virgen de Sijena tiene milagros relacionados con los marineros.

Mariano de Pano explicándonos muchos de los milagros realizados por la efigie de Nuestra Señora de Sijena, en uno de ellos nos cuenta cómo una vez la religiosa sacristana, al vestir y adornar la imagen, la encontró mojada, como si se hubiera bañado. Le extrañó aquel fenómeno, y como no encontró una fácil explicación, acabó olvidándolo. Poco tiempo después, unos marineros se presentaban en Sijena para dar gracias a la Virgen por haberlos librado de una espantosa borrasca por la que habían estado a punto de morir. En la misma embarcación que ellos, navegaba hacia Rodas un caballero sanjuanista, sobrino de doña Antonia de Castellauli, priora de Sijena. Como era devoto, invocó a la Virgen del Coro, cesó la tormenta y quedó a salvo la tripulación. La bo-

rrasca y el fenómeno observado por la sacristana, habían sucedido el mismo día y a la misma hora. Los marineros eran portadores de una preciosa efigie de mármol, que ofrecía en acción de gracias el sanjuanista. Esta figura se veneraba en el altar de la derecha del coro, bajo la advocación de Nuestra Señora de la Nave.

Otro milagro muy similar es el del Infante don Jaime. El hijo del rey Jaime II y su esposa doña Blanca, y hermano de doña Blanca priora de Sijena navegaban hacia Rodas en una nave veneciana en la víspera de S. Marcos, cuando se levantó una gran borrasca, junto a Cen Salónica. El infante se encomendó a la Virgen de Sijena porque sabía cuánto ayudaba a quienes devotamente le invocaban. Los marineros aclamaban a su santo Marcos. Finalmente consideraron que había intervenido Dios y amainó el tiempo. Las monjas de Sijena ayunaban el día de San Marcos para agradecer la intercesión divina y haber salvado al Infante. 🎉🎉🎉🎉

LA SANTIDAD DE LA REINA Y SU EJEMPLO PARA LAS MONJAS DE SIJENA

Al poco de morir la reina fundadora del monasterio, se le empezaron a atribuir milagros, precisamente vinculados con la fertilidad de los campos. Encontramos uno en concreto que menciona esta faceta. Por lo visto se desataron unos años de esterilidad y los socorros que se entregaban a los pobres, disminuyeron. En medio de esta crisis, unas gotas de sangre comenzaron a brotar del sepulcro de doña Sancha. Moreno indica que a partir de entonces las limosnas se volvieron a repartir por el monasterio con normalidad. Otra muestra de la santidad de la reina era la preservación de su cadáver. Desde la primera vez que se abrió su sepultura en tiempos de doña María Teresa de Ayerbe, se menciona la incorruptibilidad de su cadáver.

La Comunidad de Sijena estaba tan convencida de la santidad que iniciaron un expediente de beatificación bajo el Obispo Gregorio Galindo (1736-56). Pero esa supuesta santidad, según M. de Pano, se inició nada más morir la reina. Su hijo,

Pedro II, se refirió a ella a partir de ese momento como *Santa Madre*. Pano considera que el rey quedó impactado por la forma de morir de su madre y por eso ya no se refiere a ella en los documentos como “mi madre de feliz memoria” sino una madre de “Santa Memoria”.

Posteriormente el pueblo consideró que la reina había muerto en olor de santidad. Moreno dice:

“Siempre que dijere: la Santa reina como ha sido costumbre de nombrar así a la fundadora de Sijena todos, más de quinientos años, por la gran fama de Santidad convivio y murió, y fue por los pueblos circunvecinos canonizada, (Moreno: fol. 4v)”.

Según Pano se atribuye a doña Sancha la promesa de que el monasterio debía perdurar hasta el final de los tiempos (Pano: 1942, 142). Por eso la tumba de doña Sancha siempre se consideró un lugar muy sagrado. Era tal la importancia de ese espacio que se precisaba

licencia de la priora para poder acceder a él. Lascuarre cuenta que en tiempos de la priora doña Gertrudis Coscón:

“En fin tuvo en tanta devoción y veneración las santas reliquias, que aún para franquear la licencia de ver el mausoleo del Rey don Pedro el Católico representaba siempre grandes dificultades, diciendo que por el gran respecto y opinión de Santa en que ha sido tenido siempre la Santa Reina Fundadora, por eso acatando y mostrando sus predecesoras la singular reverencia que se le debe guardar. Habían mandado que jamás se abriese, y para ese fin la colocaron dentro de una caja de plomo; está dentro de otra de mármol y sobre ella un altar de madera labrada y dorada encuadrado en la pared” (Lascuarre, fol. 88 r).

En ese espacio se realizaban importantes ceremonias, algunas de ellas recogidas por Alberto Cebolla (Cebolla: 2010). De hecho la importancia de la presencia de la reina en esas ceremonias motivó que la priora

doña Osenda de Lizana pintase la efigie de la fundadora en su tumba. En vida, la reina no lo había permitido, tal y como explicaba doña Osenda al Gran Maestre de Malta cuando le declara la obediencia:

“Mittimus effigiem Sanctae Reginae Sanctae Fundatricis istius religionis, et Conventus, et Dulciae Sororis Filiae Regum quam meliori modo quo potuit extravit Pictor de effige, quae est in eius sepulchro; nam dum viveret, non permisit, ut aliquis eam depingeret. Accipitur igitur est.” (Fuentes y Ponte, 1890, t III: 20).

A partir de este momento, es cuando se inicia la costumbre de pintar los sepulcros de las monjas. Era una forma de que aquellas que habían inspirado a la Comunidad siguiesen presentes en la vida del monasterio. Las monjas que profesaban en el monasterio, y sobre todo las prioras intentaban seguir el ejemplo de la *Santa Reina Fundadora*.

Pero, ¿cuáles eran las virtudes que debían reunir esas prioras sucesoras de la reina fun-

dadora? El padre Lascuarre se extiende al describir las de una de las prioras que conoció mejor, doña Gertrudis Coscón. Las describía de la siguiente manera:

“Porque en esa señora concurrían con singularidad particular la universalidad de prendas y virtudes, que se requieren para constituir una prelada, afable, sin majestad, sin soberanía, discreta, sin afectación, suave en el genio, medida en las palabras, ejemplar en las obras, tierna en los afectos, austera en la vida literal en la regla, moderada en lo próspero, serena en lo adverso, imitable en todo, y accesible en dada (Lascuarre: 81r)”.

Hay que considerar que las monjas de Sijena en su primera etapa pertenecieron a la alta nobleza, e incluso a la realeza. Posteriormente serían nobles y finalmente, de alcornias más modestas. Por ello el padre Lascuarre señalaba el sacrificio de aquellas mujeres de la alta alcornia que dejaban atrás las comodidades de los palacios paternos.

“Desposarse con Dios en los desiertos es cosa ordinaria, mas desposarse en los palacios maravilla grande: porque esposa con las calidades de que Dios se agrada, no se halla en los palacios, y se halla en los desiertos para reducir Cristo a pocos fundamentos toda la perfección del Bautista, y probar que era el mayor de los nacidos; dijo que era un hombre, que vivía en el desierto, y no de los hombres, que viven en palacio” (Lascuarre, fol. 81 v).

En realidad estas monjas nobles vivían en verdaderos palacios dentro del monasterio que estaban edificadas encima del claustro desde el Priorado de doña Blanca de Aragón. Pero el prior Lascuarre indica que las monjas de Sijena eran pobres porque desde el momento de su entrada en el monasterio no podían disponer de sus bienes; sin licencia, por eso debían testar y hacer inventario de sus bienes, además todo ello estaba justificado porque el monasterio no aportaba nada a las monjas. Así lo describieron Moreno, Lascuarre y Varón. Reproduzco el texto de Lascuarre:

“El voto de la pobreza puede ser más o menos apretado y estrecho conforme la intención del que vota, o, de la religión donde se profesa. Y así aunque en el votarse sea absoluto, y sin limitación alguna, tiene más o menos latitud según la intención conforme esta regla que es cierta de todos los autores se entenderá bien, como la pobreza de los religiosos franciscos. Es más estrecha que la de los otros mendicantes, y la de los monjes más que la de los canónigos regulares, y la de estos más que la de las religiones militares.

Y por lo mismo la pobreza de las señoras de Sijena no se debe apretar tanto como la de los mendicantes, pues ni la santa reina fundadora, ni la regla ni la observancia y costumbre la estrechan tanto.

Y así el desapropiamiento de cada año, aunque es de perfección de la pobreza absolutamente necesario y si lo fuese, también lo habría de ser para toda la religión de San Juan y Comendadores de ella, con el mismo rigor, y perfección que se hace y manda en Sijena.

Y en cuanto al inventario, o, testamento, los canónigos regulares, que tienen voto de pobreza, también disponen por una cédula que dejan escrita de su mano para que el prior y capítulo la aprueben, y aunque no significan su voluntad ni digan que suplican, ya se entiende por la costumbre y observancia entre ellos, que pende todo de la voluntad del prior.

Ni los comendadores de San Juan, aunque tienen voto tan apretado como las señoras de Sijena, disponen de la octava parte de sus bienes sin otra licencia, y esto no por cédula, o inventario que esta disposición de la prelada, sino por testamento, como los que disponen de sus bienes.

Además de esto esta casa no provee de todo lo necesario a las señoras para portarse con toda conformidad a su grande autoridad, y se les apretarían las manos a sus deudos, si viesen que no ha de redundar lo que les den y las casas que les compran en beneficio de otras que de su casa hayan de ser religiosas de esta donde ya tienen aposentos alhajados.

Y pues no se testa, o, dispone sino en la propia alma y en religiosa deuda, o en otra del convento, no parece había necesidad de apretar más este punto, cuya representación y otros mandatos con el haber intimado dicha visita como prelado ordinario, fueron bastantes para que interpuesta apelación al Gran Maestro y Sacro Consejo, estos y el Capítulo General la diesen por nulla” (Lascuarre, 107r-108v).

Cómo no, otra virtud que se buscaba era el trabajo, dice el padre Lascuarre al hablar de doña Gertrudis Coscón:

“Por hija de esta Ilustrísima Casa la señora doña Gertrudis Coscón vivió siempre libre de la tirana jurisdicción. Porque como aquí se desconocen las señoras que palpitan de ocio en los empleos de manos y ejercicios de virtud después del salir del Coro. Esta señora con haber tenido en él toda su vida singular, y fija asistencia tenía tan a mano los lugares de mística y sagrada escritura ya en las propuestas al

Esguart, ya en las ocasiones de consolar a sus súbditas, y ya por animar al trabajo que empleaba continuamente en obras de manos, parecía estar siempre absorta en ejercicios de virtud, infundiendo con esto a todos alentados fervores, y para lo más perfecto fervorosos alientos” (Lascuarre: 89v).

Las monjas que conseguían esa santidad eran enterradas en alto. Así Lascuarre menciona el caso de doña Isabel de Alagón:

“Ni fue de distinta condición la Señora priora doña Isabel de Alagón. Porque habiendo muerto con evidencias de Santa en el año 1364 la Señora doña Isabel Diez de Escorun, que entretanto que estuvo en la enfermería y Coro sin enterrar, otros muchos milagros. Pidiéndole las Señoras mandase enterrar en alto para tenerla en la veneración que deseaban los pueblos circunvecinos, que habían logrado por su intercesión muchos divinos favores: se halla que respondió Non lo quiero yo permiti

tir que Nosotras lanfagamos Santa sin la voluntad del Pontífice: dessa suerte, muytas nauriamos de enterrar en alto: Sepúltese entre las otras, que millor nestara entre tantas, que como ella nay nel cementerio pro Huéspedes non tenemos, y con escusa de veyer la Santa nenterniamos más” (Lascuarre, 84v).

Realmente, si se considera veraz la noticia el primer ataúd pintado fue el de la Reina. Posteriormente las monjas decidieron pintarse en otro soporte, la madera. Los rostros —según ese texto— eran para que las monjas que habían llevado una vida ejemplar en la Comunidad, siguiesen protegiendo y participando.

Pero, ¿qué ocurría si una monja no había cumplido correctamente con sus obligaciones? Lascuarre nos cuenta que:

“Solían contar que algunas veces se habían oído entre las voces conocidas algunas incógnitas, y que Dios había revelado a algunas señoras eran de almas de religiosas de su propio gra-

do, a las cuales por no haber estado con tan perfecta atención a los oficios divinos, las enviaba Dios a que acabasen de pasar su purgatorio en el mismo lugar donde habían faltado” (Lascuarre: 111r).

Pero la reina fundadora velaba por sus hijas. Así Lascuarre nos refiere otro suceso milagroso de la santa reina. En este caso ella velaba por que la liturgia se celebrase correctamente en el monasterio. En este supuesto suceso, la reina alteró el tiempo para que el sacristán, hijo del relojero del monasterio, llegase a tiempo a la celebración de los maitines:

“Habiendo levantado una mañana el relojero a las dos de la mañana a componer el reloj, que toda la noche a cada hora se solía desconcertar, vio en el Coro una clarísima claridad y resplandor, y sintiendo que las Señoras cantaban ya las lecciones de maitines y que bajaban y subían del atril a las sillas de paja de cantar los responsos, se subió muy (des)consolado a la torre y dejando afinado el reloj, bajo a despertar a su

hijo el sacristán para que viniese a la iglesia presto, porque cuando llegase aunque era tan de mañana, ya estarían acabados los maitines, y pareciéndole que sería así, y que las señoras estaban en la oración mental acostumburada, pues no se sentía ruinar (ruido) alguno; a gran rato oyó abrir el coro, y empezar los maitines a la hora de otros días” (Lascuarre: 111v).

La lección que saca el prior Lascuarre fue que la voluntad de la fundadora era que se celebrasen los maitines correctamente, y que un reloj averiado o que retrasaba, no sería motivo para que no se hiciese con puntualidad. En ese caso la misma santa reina con la *celestial asamblea de sus hijas* pudo corregir el descuido.

Pero sin duda uno de los fenómenos protagonistas de las historias de las monjas fueron los *augurios de muerte*. Por ejemplo, Lascuarre refiere que en una ocasión, una monja que estaba moribunda en la enfermería acudió a los oficios del Coro, posteriormente desapareció (debemos entender que vol-

vió a la enfermería) y este hecho que maravilló a las monjas fue el augurio de su muerte:

“Pero se hizo más creíble lo referido y entendió otra cosa más cierta con lo que allí a poco sucedió en Sijena, y acordarse las mismas señoras de que habían oído decir a las antiguas, que en una ocasión una Señora que por estar de enfermería, no había ido al dormitorio, sintiendo abrir las Puertas del Coro, bajó desde su casa a maitines, y habiendo dicho su lección, acabadas laudes, se le desapareció toda la Comunidad, de lo cual quedo tan asustada, como admirada poco después la Subpriora y Convento del Suceso.

Lo tuvo la Señora por aviso cierto de su muerte que fue dentro de tres días, y lo mismo sufrieron muchas señoras sucedería después del caso del relojero, y fue porque dentro de breve tiempo murió la Señora” (Lascuarre: 111v-112r).

Otras historias de anuncios de la muerte sucedieron en época de la priora doña Ma-

ría Guaso. Por aquel entonces, creían que cuando había de morir alguna señora, se oía *a deshora* (por la noche) el címbalo del claustro. Ese don del instrumento se debía a que tenía uno de los dineros que dieron a Judas por la venta de Cristo, su maestro. Pero había otros fenómenos como “las cadenas de la puerta del dormitorio, y otras señales y visiones, y muchas revelaciones”.

Una de estas visiones la tuvo una monja llamada Mariana Guise. Lascuarre menciona que se le apareció San Victorián, al cual tenía gran devoción.

“Oyó un día en el Coro cantar en la terciada una lección de difuntos, y pareciéndole que la voz era de la Señora doña Juana de Hajar, cantora mayor, y señora de prodigios simas voz, y virtud; no viendo a señora alguna en el coro, se mudó a dos o tres lugares para asegurarse, y estándolo muy bien de lo que había oído, en sabiéndolo la señora lo tuvo por presagio seguro de su muerte que fue ejemplarísima dentro de pocos días (Lascuarre, 112 r)”.

Lascuarre sigue dando ejemplos, porque vivió en los tiempos de esta priora:

“No fue menos devota, que Mariana de Guiu de la Virgen del Rosario, Isabel de Araso de Nuestra Señora del Parlatorio, así llamado, porque la Santa Reina Fundadora de allí hacia el Coro no quiso que, sino para la elección de priora en presencia de la Virgen, aún con los ojos pudiesen hablar las señoras en las horas de silencio. Porque oyéndole decir tres o cuatro veces: un poquito más, se supo después que la Virgen le había dejado algún tiempo el Niño Jesús en sus brazos, y que con esas palabras le rogaba se lo dejase algún cuarto más. También se entendió los favores que el Espíritu Santo hacía a Beatriz Sagreda en la oración, de que estando en ella, dijo una criada había visto una muy hermosa palomica sobre su cabeza; el cual se hace muy creíble porque apareciéndosele la Virgen y habiendo hecho voto de ser religiosa, cuando alcanzó por medio de unos religiosos

carmelitas gracia de donada en llegando a ver la Virgen del Parlatorio de Sijena dijo muy gozosa, era aquel que se le había aparecido en Valencia” (Lascuarre: 112r).

Otro elemento recurrente en las historias de las monjas del real monasterio fue las donaciones de algunas monjas del cenobio, principalmente las prioras. Pero esas donaciones no eran de la Comunidad, sino de las monjas de alta alcurnia y estampaban sus armas nobles. El monasterio estaba orgulloso de este rico patrimonio. En el priorado de Estefanía de Olcinellas. Lascuarre refiere que:

“Tiene esta Real Casa ocho peanas de mucho arte, valor y estimación, y son de San Juan Bautista, de San Esteban Protomártir, San Andrés, del Príncipe San Hermenegildo, Santa Catalina mártir, Santa Úrsula, la Asunción de Nuestra Señoras y la que antiguamente se usaba para llevar la custodia el día del Corpus Cristi por los claustros. Se han hecho por algunas señoras (hanse mandado hacer) a su costa

y devoción, dejándolas dotadas de luces para tener todas sus octavas sobre una mesa en el Coro, y de rentas y albas, para llevarlas en procesión el día de su fiesta, y el del Corpus por la claustra, que sólo para este fin tiene tantas albas Sijena que con ellas se podrían hacer muchas Iglesias.

En la de Santa Úrsula hay un escudo de armas, partido en cuatro partes iguales, y en ellas armas de la Cruz de San Juan se ve una flor de romero en la forma que la llevaron los Romeos ricos hombres de naturaleza de este Reino. Tres como pomas en campo de plata, tres calderas en campo rojo, y un cordero dorado con su banderilla, y cruz de San Juan cual se hallara en los sellos de cera antiguos de la Señora Subpriora, y convento.

En la de San Esteban hay tres encinas, un ojo en una mano, un águila coronada, o sarrío sobre un río, un ciervo, tres alas, un león rojo coronado, y una flor de lis sobre un mundo; y son las armas de doña Estefanía de Oncinellas, Maull, Reguer,

Cervellón, Eril, Alons, Monfar y Eril.

La cual la mandó hacer y trabajar un medio cuerpo de plata artificiosamente trabajada, para llevar en solemne procesión la testa que del Santo Protomartir tiene en su relicario insigne esta Real Casa” (Lascuarre: 102r-102v).

Al examinar los priorados de las monjas aparecen estas pequeñas noticias de sus donaciones. Estefanía de Olcinellas, que a pesar de ser pobre, mandó “dorar, y matizar de enlazados y follajes, y florones a su costa los dos retablos de Nuestra Señora del Coro y de la Virgen de la Nave” (Lascuarre: 30r).

Doña Gertrudis Coscón recibió la insigne reliquia y costosa custodia que de San Lorenzo mártir le envió Frey Don Manuel de Secanilla y Sada, conservador de la Religión de San Juan de Jerusalén (Lascuarre: 87v). Esta monja tenía especial devoción por las benditas almas del purgatorio, por lo que fundó más de sesenta aniversarios anuales. En su testamento dejó varias fundaciones a diversos santos, siguiendo el ejemplo de la fundadora:

“En la capilla de los Desamparados, la adornó con una colgadura honrada de varias colores de tafetanes, y fundó en honor de la reina de los ángeles una capellanía para el sacristán con obligación de celebrar misa en ella todos los días, al modo de otra que había fundado en su tiempo doña Isabel de Pomar, y Claramunt de Suelves en Nuestra Señora del Coro y de la Concepción para las enfermas con dos reales de limosna para cada misa. En fin esta señora fue gran imitadora de la santa reina, y por no ser prodiga, como otras señoras la notaron menos dadivosa, como a la Santa fundadora, que sabía gastar y guardar; y así se le saco por merma o mala cuenta, eran más de treinta mil escudos, los doblones de su particular tesoro, los cuales tenía guardados según se entendió en malta, por si en su tiempo el Tesoro Común, como en el de la priora Guaso” (Lascuarre: 89r).

Especial cuidado tenían por tanto con el Panteón Real. Así Gertrudis Coscón restringía

las visitas a tan sagrado sitio, necesitándose licencia. Aparte del retrato de la Reina y de las pinturas murales de esta capilla, había unos pendones con las barras de Aragón. Se deduce al leer en las donaciones de Orosia Sanz para una capilla, que:

“Lo que en ella falta es el escudo de armas que es las cuatro barras de Aragón de gules o coloradas en campo de oro, en la misma forma que se ven en el Santo Sagra-rio de la Real Capilla de San Pedro, si bien en la colgadura que para dicha capilla dio esta señora están también las armas de los Paternoy, que son unas cuentas de rosario y un ciprés con otras divisas” (Lascuarre: 109r).

Además en su testamento dejó esta priora una lámpara a la Virgen pero el platero que la trabajaba se marchó con ella del Reino. A pesar de ello las ejecutoras de su testamento mandaron hacer otra, que era la mayor de las que había en el Coro” (Lascuarre: 102r). Otra monja que hizo una donación era doña Felipa de Azlor (muere en 1634) que dió un terciopelo

que se ponía en el estrado para el féretro y entierros” (Lascuarre: 41r). También se donaban obras de arte, así doña Lucrecia Gilbert (muere en 1648) dejó dos cuadros:

“que hay en la pared de los dos últimos arcos del capítulo, eran suyos, y su señoría misma los había mandado pintar así, por habérsele aparecido Cristo Señor Nuestro atado a la columna y con la cruz a cuestas, en la forma singular que representa dichos cuadros” (Lascuarre: 53v).

No solamente donaron bienes muebles sino que algunas monjas costearon incluso capillas dentro de la fábrica del monasterio. Es conocida la construcción de la capilla de la Trinidad en 1350 por Doña María Cornel. Mandó ser enterrada allí ella y su hermana. O la gran donación que hizo la priora doña María de Guerra costean-do el gran retablo del Maestro de Sijena y un órgano que a su muerte no se hallaban finaliza-dos. Resultó que su patrimonio fue insuficiente para cubrir el importe total del retablo, del

órgano y de todas las misas y clausulas testamentarias. Finalmente el 7 de abril de 1522 el Señor de Conde Aranda se comprometió a pagar 4 000 sueldos para pagar el órgano y el retablo. El monasterio de Sijena se ocuparía del entierro y de las misas (Apéndices 2 y 3). Entre el gran número de dipsociones testamentarias podemos ver la riqueza de estas altas nobles aragonesas. Deja gran cantidad de ropa de cama, alguna muy rica y ornamentada como la que describe “y hun parame[n]to de la historia de parís y hun pa[rame]nto de q[ue] tiene hun leonciquo en medio y hun tau-raporta castellana q[ue] tiene una águila como el de morguti y una camissa peque[n]ya de dos ruedas y hun por debancales de paxaricos y una ma[n]ta peque[n]ya y nueva de mis armas y hun par de [co]xines de brotes y de olicornios”

Otra capilla construida por las monjas fue la de la Concepción. Tal como podemos leer en el testamento de la subpriora doña María de Alfaro en 1621 la dejó en herencia a su sobrina Ana de Alfaro y le encarga mantenga la lámpara encendida día y noche. Era en el siglo XVIII

esta capilla la de los enfermos. También es un testamento que trasluce la riqueza de esta dueña del monasterio. Posee varias casas, las que compró a la “Figueroles” y las suyas propias que eran las de la familia Alagón. Ambas casas las lega a su sobrina Ana de Alfaro (Apéndice 4)

La generosidad de algunas de las prioras se hacía extensible a sus señoríos, así doña Ana Zapata, en su testamento legó:

“A la Virgen del Coro le dejó 100 escudos, y a las señoras en particular y en general otras muchas memorias y fundaciones. Obró la casa nueva y hospedería para los capellanes y caballeros del monasterio, deudos y huéspedes de estas señoras. A 8 de mayo de 1674 mandó fundir la campana mayor, en la cual se halla escrito su nombre, dedicándola a la Virgen, y a Santa Bárbara, y para tañerla a vuelo en las fiestas solemnes. Pero por el gran daño que hizo el humo en el priorado, mandó escribir que otra ocasión no se permita hacer la fundación al pie de la escala (escalera) del Palacio. También mandó

hacer otras dos campanas medianas para Sena, y Bujaraloz. Año 1672” (Lascuarre: 78v-79r).

Doña Isabel de Pomar y Cerdán donó “el terciopelo del sitial para tapete del que se sirve en la adoración de la cruz el Viernes Santo (Lascuarre: 56r). Doña Gregoria Martel mandó hacer entre otras jocalias una mesa de plata para la custodia del Santísimo Sacramento que estaba en el sagrario del altar mayor (Lascuarre: 100v)”.

Otra importante virtud de las monjas de Sijena era la *limosna*. Ya vimos que doña Sancha era una gran limosnera. El prior Lascuarre nos refiere algunas historias que contaban las monjas de estas hermanas, por ejemplo, de la priora doña María de Guaso, contaban que esta priora mandaba a una criada a por una jarra de aceite para las lámparas de la iglesia. Y siempre parecía que se iba a terminar el aceite, pero cuando se volvía de nuevo a por más aceite, siempre había suficiente para llenar la jarra (Lascuarre: 67r). Coetánea a doña María de Guaso era doña Teresa de Torquemada, hermana de don

Jacinto de Torquemada, señor de Benavente, que también destacó por ser gran limosnera. De ella se contaba que en sus paseos socorrió a los pobres entregándoles sus propios vestidos.

Finalmente en el inventario de su muerte dejó un censal de cien reales de renta a disposición de las prioras para que aumentasen la dotación del prior de Sijena que debía ser bastante escasa. Con esta iniciativa pretendía que otras hermanas la imitasen. Según Lascuarre, quería ganarse la voluntad del prior y racioneros. Sus hermanas consideraban que: “tuvo esta tantos grados de virtud sublimada, como de cierto parentesco con Santa Teresa de Jesús”.

Otra virtud que debía tener una monja era la *paciencia y la oración*. Parece que en este aspecto sobresalió doña Lupercia de Urries y Ruiz de Castilla. Esta monja durmió durante siete años sobre tablas, con licencia de la priora a instancia de su confesor. Era tan aficionada a las penitencias que por lo visto terminaron por quebrar su salud. Su muerte vino precedida de una larga convalecencia de once meses llena de dolores

de los que no se quejó. Pese a hallarse inmovilizada en la cama, prosiguió mortificándose hasta su muerte (Lascuarre: 76v.). Esta conducta influyó en su priora doña María de Guaso que la consideraba santa, y a menudo se dejaba influir por sus opiniones.

Otra de las virtudes que debían profesar las monjas era la *penitencia*. Hemos visto el ejemplo de doña Lupercia de Urries, pero Lascuarre refiere otros como el de doña Gertrudis Coscón. Por lo visto doña Gertrudis fue desahuciada por el médico del Monasterio, por lo que la priora doña Felipa de Azlor decidió que profesase en aquellas condiciones. Se celebraron todas las ceremonias previas según el derecho canónico y las costumbres del monasterio y el 27 de septiembre de 1628 se le dio la cruz y la jura en la cama. Lo anormal de la situación fue que la monja profesada estando moribunda, hizo que se tomaran medidas extraordinarias. La Ceremonia de profesión normalmente se realizaba en la capilla de San Juan, pero para que la monja moribunda pudiese tomar el hábito, la ceremonia se celebró en su habitación. Du-

rante el acto de profesión que se realizaba en la capilla la monja debía llevar el libro del altar. Ante esta imposibilidad se dispuso uno junto a la cama (Lascuarre: 82v).

Lascuarre intentó justificar estas excesivas penitencias considerando que para estas monjas era una forma no de redimirse de unos pecados que no habían cometido, sino de desahogarse del excesivo amor que profesaban. Veía en ello las señales del día del Juicio Final.

Otra virtud en la que se detiene Lascuarre es la de la *resignación* y para ello pone como ejemplo la figura de la priora doña Jerónima de Lanuza, hermana del Justicia de Aragón don Juan de Lanuza el mozo (Lascuarre: 31r). En este capítulo Lascuarre se alarga en explicar las alteraciones del Reino de Aragón durante el reinado de Felipe II. Apenas menciona a la priora, pero como prueba de la inocencia del Justicia de Aragón, habla de la aparición de un cometa sobre la Capilla de Nuestra Señora del Pilar. Pero, realmente el único hecho extraordinario que menciona sobre la priora Lanuza fue que reconocieron el sepulcro y en-

contraron su cadáver hermoso e incorruptible. Destacaba además la resignación con que llevó la ejecución de su hermano el Justicia.

Otra virtud que menciona Lascuarre fue la *Piedad* de la que hizo gala la priora Ana Zapata. El Real Monasterio de Sijena contaba con un importante señorío y las monjas ostentaban el mero mixto imperio. En una ocasión tres condenas a muerte de unos acusados de matar a unos pastores del monasterio, fueron conmutadas por azotes (Lascuarre: 78v).

Dejando aparte las virtudes que debían tener las monjas de Sijena, el prior Lascuarre aporta una serie de noticias vinculadas a las creencias. Por ejemplo nos habla de *apariciones*. Una de las religiosas que las veía era doña Gerónima Belenguer. Esta monja profesó durante el priorado de doña María de Guaso; era una religiosa de media cruz, que tenía fama de santa, y en una ocasión se bebió la sangre de una enferma a quien servía y contaban que el Santo Cristo del Santo Sepulcro le dijo: “Prosigue que me eres fiel, y tu oración me es acepta”. Esta monja se apareció a una de

las Señoras de Sijena para que rezase por ella en el *Vía Crucis*. Posteriormente se le volvió a aparecer para darle las gracias. Otra historia de esta monja era que mientras preparaba confitura para su señora doña Gregoria Martel tenía remordimientos por no poder acudir a oración en el Capítulo. Pero se le apareció el Niño Jesús en una losa de fuego y le dijo que aquel ejercicio tenía tanto valor como la oración. Esta monja profesó en los tiempos de María Guaso como priora del Monasterio. Posiblemente esta priora también creyese en las almas en pena y por ello dejó una importante suma de dinero para las benditas almas del Purgatorio (Lascuarre: 87v).

Según Lascuarre, expió sus culpas con lágrimas de sangre porque se le reventaron antes de morir. Lo que en realidad nos indicaría esta noticia era que esta monja padecía algún tumor cerebral, de ahí las apariciones.

Eran bastante frecuentes los *presagios de muerte*. He mencionado la aparición de donada a Gerónima de Belenguer a la priora Ana Zapata. También se contaba que a la subpriora Do-

rotea de Pueyo, estando en la Capilla del Santísimo Sepulcro, le reveló Dios la hora de muerte de su hermana doña Cecilia de Pueyo, diciéndole tres veces *Resignate* (Lascuarre: 103r).

Había monjas que se preparaban para el momento de la muerte con completa resignación. Así, Josefa Celaya, sacristana, se cortó ella misma la mortaja con las cruces que se acostumbraban a poner. Todas las hermanas entendieron que era para una amiga suya que estaba desahuciada. Esta historia era parecida a la de Orensina Sanz que entregó a la Capilla Real una colgadura y posteriormente mandó hacer otra colgadura de brocado para la Iglesia. Cuando se terminó y fue colgada, le oyeron decir: *Vaya Señor, ya es hora, ya me habéis cumplido lo que deseaba*. Contaban que murió ocho días después y las monjas entendieron que le había suplicado a Dios no le quitase la vida hasta que viese la Iglesia con su colgadura (Lascuarre: 109v).

También consideraban las monjas milagroso que el monasterio hasta aquel momento no hubiese sido incendiado. Las monjas creían que la Virgen del

Coro por dos veces había evitado el incendio del Monasterio. En una ocasión estuvo a punto de producirse un incendio en el archivo que en aquel momento estaba detrás del altar del Coro (Lascuarre, 91 v). Era una zona proclive a los incendios porque en las noches de Navidad y Viernes Santo, las monjas se quedaban toda la noche en el Coro. Por ello la sacristana del monasterio tenía especial cuidado de que ninguna monja mediacruz se acercase con luces a aquella parte.

También se acudía a la Virgen de Sijena en las sequías. Lascuarre menciona que por los años 1663 y 1664 los pueblos vecinos fueron al monasterio a pedir su intercesión (Lascuarre, 67r). Se fue a Navarra a conseguir agua de San Gregorio al mismo tiempo que se celebraron numerosas misas. Como la sequía continuaba los lugares vecinos acudieron a venerar a la Virgen del Coro. Pero no se permitió sacar la Santa Imagen del Monasterio. La procesión se realizó por los claustros con gran devoción y luminaria. La peana la llevaban cuatro Señoras (monjas de cruz entera) con sobrepellices, con los pies

descalzos. Al poco tiempo llovió. Javier Fuentes y Ponte refiere otros milagros en las sequías de 1858 y 1878.

En esta época cambió la forma de pedir la intercesión celestial. No se menciona el agua de San Gregorio y desde la Iglesia de Villanueva de Sijena, el Santo Cristo se llevaba al Monasterio. La imagen se colocaba a un lado del altar mayor, las religiosas entonaban a dúo una letanía iniciando la procesión que terminaba colocando la imagen de la Virgen en el otro lado del altar. Entonces se oficiaba la misa de rogativas. Al terminar, la imagen del Santo Cristo regresaba a su parroquia, la Comunidad lo acompañaba hasta fuera del portal, cantando el

miserere, y al regresar al coro se cantaba otra vez una letanía.

Otros milagros que describe Javier Fuentes y Ponte en realidad fueron accidentes que por ventura no tuvieron consecuencias mayores. Por ejemplo, la caída de la campana en el día de Pascua de Resurrección de 1871, o el incendio de la cocina de 1873. También recoge otro milagro que denomina *milagro perpetuo* que consiste en que pese a las dificultades del siglo XIX el monasterio sobrevive. Este milagro aún ocurre porque después del traumático siglo XX, el monasterio renace en el siglo XXI. Aunque en la actualidad ya no quedan monjas sanjuanistas para contar su historia. 🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉

LAS APERTURAS DEL SEPULCRO DE DOÑA SANCHA EN 1883 Y 1888

El 26 de octubre de 1883 siendo priora doña Josefa de Salas y Azara se abrieron los sepulcros del panteón real del Monasterio. Entonces se hizo una descripción del cadáver:

El regio cadáver apareció envuelto en un lienzo blanco,

que por lo bien conservado, indicaba claramente haber sido puesto allí la última vez que se abrió aquella tumba, lo cual sucedió hacia el año 1840. Doña Sancha se conserva en estado de momia; la cabeza en buena posición, el cuerpo abultado todavía, y

envuelto en las vestiduras, de las que sobresalen tan solo las extremidades, o sea los brazos y los pies.

Al parecer, Doña Sancha fue enterrada con una toquilla de seda laboreada en la cabeza; con un manto de tela gruesa que le llegaba hasta cerca de los pies, y con los demás vestidos ceñidos al cuerpo, de los cuales no se puede comprender ya ni la forma ni el color. Tiene el cadáver la cabeza o cráneo con algunos restos de musculatura en las mejillas y en la barba; en las órbitas se descubren aún restos de los globos oculares, y por detrás el cabello, oculto por la toca, se encuentra en admirable estado de conservación, siendo su color de un rubio casi rojo. [...]

Dos cosas llaman especialmente la atención en aquel cadáver: las manos cruzadas sobre el pecho descubriéndose la mitad de los antebrazos, y los pies descubiertos desde encima de los tobillos y admirablemente conservados. Tanto estos como las manos tienen una regularidad de líneas que sorprende, sobre todo si se

tiene en cuenta los siete siglos que casi llevan de inhumación aquellos restos. Doña Sancha debió ser enterrada con los pies descalzos, como aún es hoy costumbre entre las religiosas de Sijena.

Su estatura debió ser elevada entre las de su sexo (1,70 metros); sus formas regulares, tendiendo más bien á ser robustas que delgadas. Cuando la Reina murió, que según la historia fue á los 54 años de edad, debía conservar su cuerpo mucha parte de la frescura y lozanía que había tenido en la juventud.

Antes de verificarse la inspección del cadáver y de abrirse la caja de madera, la comunidad de Sijena, presidida por su ilustre Priora Doña Josefa de Salas y Azara, con asistencia del señor Prior D. Manuel Castellar, revestido con los ornamentos sacerdotales y llevando al frente la cruz parroquial, entonó un solemne responso en memoria de la fundadora y otro por los difuntos de la casa; hecho lo cual, subió al tablado la señora Priora para ver el cadáver, y sucesivamente fueron contem-

plándole todas las religiosas, medias-cruces, educandas y demás personas asistentes al acto. Inmediatamente después, el pintor D. Manuel Fernández Carpio, vecino de Madrid, que se hallaba en el Monasterio, hizo un interesante dibujo del cuerpo de la Reina, no pudiendo sacar un verdadero retrato por hallarse tan descompuesta la parte anterior del cráneo.

El dibujo de Manuel Fernández Carpio no se ha conservado.

El 21 de abril de 1888 siendo priora doña Matilde Ferrer y Lorda se realizaron una serie de actos en el Monasterio para celebrar el séptimo centenario de la fundación del Monasterio. Los actos a celebrar se anunciaron oportunamente en los pueblos del antiguo Señorío del Monasterio y en los medios relativos a la Orden de San Juan de Jerusalén. Al acto acudieron un número considerable de asistentes. Los actos fueron únicamente de carácter religioso: misas en el altar de Nuestra Señora del Coro, comunión general, vísperas y procesión por los claustros del monasterio,

llevando las santas imágenes de la Virgen del Coro y de San Juan Bautista, las religiosas cantaron unas letrillas alusivas a la fiesta, que terminó con un responso entonado por la comunidad ante el sepulcro de la insigne y Santa Reina Fundadora, oficios en el coro de las religiosas y después misa solemne, en la que ofició de pontifical el Obispo de Lérida.

Se dieron facilidades para que los invitados pudieran visitar los claustros, la sala capitular y el salón de prioras, mediante la entrega de invitaciones en la portería del monasterio. Por el Boletín Oficial Diocesano conocemos algunos de los visitantes al acto. La conmemoración terminó con la apertura del sarcófago que contenía los restos de la fundadora del monasterio. Todos los asistentes que así lo desearon pudieron comprobar que el tiempo no había destruido el cadáver de la fundadora. Uno de estos visitantes, el barón de Valdeolivios de Fonz, se llevó una fotografía del cadáver de doña Sancha que hasta ahora ha permanecido inédita.

La fotografía se encuentran en el Archivo del Barón de Val-



Podemos ver en la fotografía una momia abultada, bien conservada, con la cabeza en buena posición, envuelta en un lienzo blanco, Las manos cruzadas sobre el pecho, y los pies descubiertos. Todo hace pensar que se trata de la reina.

deolivos de Fonz (caja 172-2) en una carpeta nominada “Sijena” y junto a ella se encuentran otras fotografías conocidas del monasterio. A pesar de que en la fotografía no menciona que es doña Sancha lo podemos concluir por la descripción que se hizo en la apertura en 1883 y que se publicó en el Boletín de

la Real Academia de la Historia un año antes.

Con la apertura y cierre del sarcófago de Sancha de Aragón, terminaron los actos del séptimo Centenario de la inauguración del Real y Nobilísimo Monasterio de Sijena, que abrió sus puertas en aquel 21 de abril de 1888. 🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉

A MODO DE CONCLUSIÓN

Los historiadores del Real Monasterio de Sijena recogieron la tradición de la fundación del Monasterio y de los milagros de la Virgen y de la reina fundadora. He propuesto una interpretación de algunos elementos de la tradición referidos a la aparición de la Virgen de Sijena para poder identificar un posible sustrato del culto precristiano que nos puede inducir a pensar que en ese lugar hubo un culto funerario ligado a las figuras de los dioses Tanit y de Baal.

Ese culto del toro que lo vemos documentado en otros lugares de Aragón (Azaila, Villa Fortunatus) tendría además un sentido regenerador a través del taurobolio o *baño de sangre*. Podemos encontrar ecos de este rito a través de pervivencias posteriores: en concreto, a la referencia de que el sepulcro de la reina doña Sancha, en una sequía especialmente intensa, *sudó sangre*.

Otro elemento interesante es la *santidad* de la reina doña Sancha. La figura de la fundadora aparece como protectora de la Comunidad. Desde el primer momento, la busca resguardar no

solo la Comunidad de las monjas a través de reliquias, sino todos aquellos que vivían bajo el paraguas del Monasterio (el Señorío) e incluso los miembros de la Casa Real que serán sepultados en el Panteón Real por ella creado. La tumba de la reina y el panteón real se convierten de esta forma en el corazón del monasterio.

El prior Lascuarre en su historia manuscrita del monasterio recogió muchos relatos que debían contarse las monjas de la Comunidad. Debió considerar que esas historias de la gran devoción de las monjas por reliquias, donaciones, visiones, etc. seguía las directrices de la Contrarreforma.

En realidad estas vivencias nos permiten reconstruir la *Historia Oral de las Monjas*, por medio de anécdotas, creencias, hechos de la Comunidad, etc. que los cronistas posteriores ignoraron porque no eran acordes con la ortodoxia católica. Por el momento es la única forma de rescatar parte de dicha historia oral que con la desaparición de la congregación sanjuanista del monasterio parece que ya no se podrá recuperar. 🎉🎉🎉🎉🎉🎉

BIBLIOGRAFÍA

- ARCO GARAY, R. (1913) “El monasterio de Sijena”. *Linajes de Aragón*, IV, pp. 201 y ss.
- ATIENZA LÓPEZ, A. (2013) “El mundo de las monjas y de los claustros femeninos en la Edad Moderna. Perspectivas recientes y algunos retos”, *I Encuentro de Jóvenes Investigadores*, 9 y 10 de febrero de 2012, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, pp. 89-105.
- BOLETÍN ECLESIASTICO DE LA DIÓCESIS DE LÉRIDA, N° 541, 19 de mayo de 1888, pp. 272-275. Programa Centenario. Lérida, 1888.
- CEBOLLA ROYO, A. (2010) “Nobleza humana y liturgia divina: Monasterio de Sijena, en CALAHORRA MARTÍNEZ, P. (coord.) *XIII Jornadas de Canto Gregoriano: Música en la Hispania romana, visigoda y medieval. XIV Jornadas de Canto Gregoriano: Los monasterios, senderos de vida*. Zaragoza, Institución Fernando el Católico, pp. 187-203.
- FUENTES Y PONTE, J. (1890) *Memooria histórico-descriptiva del santuario de Santa María de Sijena*, III Tomos, Lérida, Imprenta Mariana.
- GARCÍA BELLIDO, M.P. (1987) “Leyendas e imágenes púnicas en las monedas “libiofenicias”, *Studia Paleohispánica. Actas del IV Coloquio sobre lenguas y culturas paleohispánicas*, Veleia, 2-3, pp. 499-519.
- LASCUARRE, P. (s. XVII) *Hierusalem de Palestina y Escorial de Castilla, Sixena en Aragón. Esto es, resumen historial de la Santa, Suprema y Santa Religión Ilustrísimo Militar, y singular Orden de las Señoras de Sijena*. Ejemplar manuscrito conservado en el Archivo Histórico Provincial de Huesca, S-35.
- MARCO SIMÓN, F. (1990) “Las esculturas de Albelda de Litera (Huesca) y la heroización en el mundo ibérico del Nordeste Peninsular”, *Zephyrus*, XLIII, pp. 329-338.
- MORENO, J. (1622) *Jerusalén Religiosa Celestial o Santa Historia del Real Monasterio de Nuestra Señora de Sijena de religiosas de la Orden de San Juan de Jerusalén, del reino de Aragón*, Ejemplares manuscritos conservados en el Archivo Diocesano de Huesca, 7-3-128 y 7-3-130 y Archivo Histórico Provincial de Huesca (AHPH), S-58.3.
- PANO RUATA, M. (1887) “Acta de apertura y reconocimiento de los sepulcros reales del monasterio de Sijena”, Madrid, *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Tomo 11, Vol. XI, págs. 462-469.
- PANO, M., (2004) *Real Monasterio de Santa María de Sijena*, En SESMA MUÑOZ, J.A. (Coord.), Zaragoza, Caja de Ahorros de la Inmaculada.
- UBIETO ARTETA, A. (1966) *El Real Monasterio de Sijena (1188-1300)*, Valencia. Ed. Anubar.
- VARÓN, M.A., (1773), *Historia del Real Monasterio de Sixena*, T. I, Pamplona.
- VÁZQUEZ HOYS, A.M. (1998), “En las manos de Astarté”, *Aldaba: revista del centro de la UNED de Melilla*, n° 30, pp. 89-140.
- VÁZQUEZ HOYS, A., (1986) Santuarios y ermitas, *Primeras jornadas monográficas*, n° 1, Castellón, pp. 53-66.
- PAZ PERALTA, J.A., y ORTIZ PALOMAR, E. (2008) “La magia del toro en la cultura mediterránea y del Aragón Antiguo”, *Toros y toreros en Aragón*, catálogo de exposición, Zaragoza, Diputación Provincial de Zaragoza, pp. 15-49.

APÉNDICES

APÉNDICE 1

**“Enumeración de los Milagros del Monasterio de Sijena”
extraído de la *Historia descriptiva del Santuario de Santa María de Sijena* de Javier Fuentes y Ponte. Tomo III, Lérida, 1890, pp. 17 a 24.**

Los milagros. – Dada la humedad del sitio y lo insalubre de casi todos los edificios que constituyen la fábrica del monasterio, puede decirse que el milagro viene siendo permanente, continuo y perpetuo, para con la comunidad y con sus dependientes; más considerado desde lo antiguo el protectorado de la divina Señora, sus fugas extraordinarias y pasmosísimas, y la benignidad para con sus amantes religiosas y con los devotos que acuden a ella en sus penalidades y trabajos, hemos de consagrar una parte de este libro a los muy especiales favores recibidos de ella. Muchos han sido, y muchos vienen siendo en la actualidad sin que consignaran ni se consignen en un libro exclusivo de sumario, el P. Moreno en su obra inédita inserta algunos, de tradición se trasmite la memoria de otros, y del mejor modo que sea posible, vamos a ordenarlos, con las reservas piadosas que merecen, y que exige el respecto a las creencias de la religión católica que profesamos.

Milagro del fuego del soto. – El primero, más antiguo que hemos encontrado está en la obra del P. Moreno tratado 3º, pág. 308 (años 1198-

1202). En el tiempo de esta priora (D^a María de Estopañá) estando la Santa Reina en la ciudad de Huesca, se pegó fuego en el soto de Sijena, a las rajadas desde Sena, y caminando hacia el monasterio, movido con la furia de un gran aire, fue dimanado el temor que causó en todos, que se creyó evidentemente no dejaría memoria del monasterio según la furia con que todo se abrasaba: acudieron los lugares vecinos a hacerle estorbo, cosa que no bastó, sino la prudencia y santidad de la priora, la cual confiada del favor de la Virgen del Coro, y de las oraciones de las religiosas, determinó postrarse ante la imagen, y pidiendo a Dios favor por su intercesión, toma la señora priora la Imagen santa y como otra Santa Clara, con gran confianza se opone delante del fuego: luego este la obedeció, pues al punto que la Imagen Santa llegó a descubrirse se apagó, como se lee desde Mongibel, en la vida de Santa Ágata. Por aqueste milagro se renovó la devoción de esta santa imagen del Coro.

Milagro de la Ponzona. – En la misma obra, pág. o folio 280 vuelto se lee lo siguiente. “Con ocasión de ser este sitio tan húmedo y afligido, a criarse en él animales ponzoñosos, acaeció que en la cocina común, cayó en una de las ollas un animal, que a juicio de todos era para empozoñar a cuantos gustaran del guiso y con haber acudido a la que es el mejor remedio, fue disuelto el veneno. Y de

aquí salió la devoción de que todos los domingos del año, fuese el prior (u otro sacerdote con él) a las oficinas y comunidades pasando por el claustro de ellas, y desde entonces no se sabe haber ocurrido caso adverso. Habiendo sucedido esto en el año 1209, siendo priora Osenda de Lizana”.

Milagro del perro rabioso. – El Sr. Pano y Ruata en su obra histórica descriptiva de Sijena. Tomo Aragón pág. 144 inserta este milagro: “En 1209 un perro hidrófobo acosado por un grupo de labriegos que intentaban matarle, penetró en la iglesia a tiempo que las religiosas cantaban los oficios. Se armó, como era natural gran confusión, el terror se apoderó de los ánimos, mas la Virgen del Coro fue invocada y el temible animal, cayó exánime ante el altar, como herido del rayo”.

Milagro de la criada. – No debió parecer menos extraordinario al P. Moreno un milagro que escribe en su tratado 3º folio 323, de esta manera, «Año 1274. Tiénese por tradición muy recibida que en este tiempo, a una criada de la segunda religiosa sacristana se le puso un embeleso en la cabeza, de irse tras el antojo de un sacristán, y salirse del monasterio, y como tenía comodidad por la puerta del Perche, determinó ejecutar su mal pensamiento. Era tras esto devotísima de la Virgen Santísima del Coro, y tenía particular cuidado en ayudar a servir a la vendida imagen, vestirle sus mantos, engalanarla con joyas, presentarlas, y componer su al-

tar, y decirle cada día ciertas devociones: fuese como hija prodiga a tierra de allende, y con que tenía en su ausencia grandes impulsos para su conocimiento: pasado un año determinó volverse a la casa de Sijena, en la que tenía una gracia conocida de sus ofensas. Llegó disfrazada al convento, y como pudo, entró en la iglesia, y estando sola en ella, y las religiosas en refectorio, volviendo el rostro hacia la puerta del coro, vio aquella abierta, y la Virgen Santísima llamarla por su nombre; cobró ánimo y más cuando la Virgen la tomó de la mano y dijo: “Ven; entra; no te corras: nadie te ha echado de menos, ni en el convento, ni en tu aposento, yo he asistido por ti, y he tomado tu figura, obligada por la devoción que me has tenido: lo que importa es agradecer a mi Hijo esta merced; procura en conocer la falta que has hecho, sirviéndole con más veras, y no te acontezca otra vez ofenderle”».

Esto sucedió, y este milagro obró la Virgen, por esta su devota.

Aclaración del milagro anterior. Continúa el P. Moreno acerca de dicho milagro y lo verifica así:

Otro semejante a este Cuenta Vicencio en su =In Speculu Historial, y le trae Fr. Hieronimo Gracián en su libro que intitula=Disciplina Regular.= La tradición que de este suceso hay, se halla confirmada con una relación antigua por la cual se descubre llamarse Catalina y ser gobernando esta priora doña Urraca de Entenza: de industria callo el año y apellido por no hacer agracio a su nombre,

ni hacer a mi propósito, pues mucho creo en la devoción de la Virgen, y estimo infinito la religiosa que llega a tener este oficio de sacristana que yo llamo =Camarera de la Virgen=.

Milagro del hundimiento del muro. – Continua el P. Moreno y expresa lo siguiente en su 2ª parte cap. 67 folio 280.

Un día de este santo (S. Antonio) y siendo priora Dª Teresa Ximenez de Urrea, cayó el lienzo del monasterio desde una a otra torre, sobre el dormitorio de las hermanas donadas, estando las religiosas en la misa mayor, y con haber en aquella ocasión donadas y criadas en él, y en el camino gente, fue Dios servido nadie peligrase.

Milagro marítimo del infante don Jaime. – Este caso extraordinario lo inserta P. Moreno en su 2ª parte cap. 67 folio 271.

“Navegando para Rodas en una nave veneciana el infante don Jaime, religioso de la Santa Religión, hijo primogénito del rey don Jaime II de Aragón y de doña Blanca, y hermano de Dª Blanca priora de este Real Convento, se levantó gran borrasca, víspera de S. Marcos junto a Censalónica; encomendándose a la Virgen de Sijena como quien sabia cuanto ayudaba a los que devotamente la invocaban, los marineros aclamaban a su Santo Marcos y mediante divino favor fue Dios servido amainar el tiempo y librarlos del peligro, por cuya memoria, tomaron estas religiosas devoción de ayunar este día del Santo en el cual recibió este socorro el Infante.

Milagro del Toro. – No hay seguridad en esta fecha del milagro que vamos a consignar: el Sr. Pano y Ruata en su trabajo monográfico que forma parte del Tomo I “Aragón” Histórico Pintoresco y Monumental= Provincia de Huesca, pagina 144 estampa que ocurrió en 1351. El P. Moreno en su 2ª parte cap. 67 folio 280, haciendo referencia a un relato anterior lo alude en el Priorado de doña Teresa Ximénez de Urrea, pero como lo fija en 1350, Priorado de doña Urraca Artal Cornel queda sin determinarse por tanto la fecha fija, no obstante le copiaremos tal como lo escribe el P. Moreno y a pesar de la contradicción.

Al año siguiente a este que se habla, fue en el del señor 1350, por el mismo día y fiesta, (San Marcos) entró un bravo toro en el Monasterio a tiempo que se cantaban las vísperas por las Religiosas: llega a la iglesia, discurre por ella dando bramidos y amenazas a todos, entrase en el coro, y con ver en él tantas religiosas, (desmayadas y tendidas de espanto en el suelo, en quienes podía ejecutar su furia), volvió los ojos hacia la imagen de Nuestra Señora del Coro, y como reconociéndola, quedó un rato mirándola, amainó su cólera en este espacio, y con señales de mansedumbre, se volvió al rebaño de vacas, trocada su furia en calma.

Milagro del contagio. – Durante el Priorado de doña Isabel Toda Pérez de Alagón 1363-1369, pone este milagro el P. Moreno, Tratado 3º, folio 355, según copiamos.

En tiempo de esta Priora sucedió en los montes de Sijena un gran incendio por el mes de Agosto, y del calor resultó que reverberando en el convento, se encendió una enfermedad en él tan general, que creían ser contagiosa: determinó la priora, estuviere patente el Santísimo Sacramento 24 horas, y puestas ante él las religiosas le pidiesen misericordia: pasadas estas, pasearon una procesión por el claustro, con la Imagen Santísima del Coro y con su favor cesó la enfermedad.

Milagro de la tormenta. – Este favor de la virgen lo inserta el P. Moreno, tratado 3º, folio 366 vuelto, siendo priora doña Antonia Castellauli.

No valga este período para la disputa del apellido sino para el acogimiento de la devoción de la Virgen, y porque en nosotros no pase al olvido, cuando tratamos de esta sagrada imagen. Es conforme a este caso, el que sucedió al Dr. don Martín Carrillo, canónigo de Zaragoza, pasando por visitador a Cerdeña, el cual hoy vemos Abad dignísimo de Monte Aragón, el que ofreciéndose a esta imagen, fue libre de una brava tormenta, y en memoria y agradecimiento de esta merced, dio por presentallas dos ángeles de paperón dorados, puestos de rodillas en un candelabro, los cuales parecen bien y adornan la Imagen.

Consideraciones acerca del milagro, origen de la Imagen de la Nave. – En la *Crónica de Sijena* Reinando don Martín I, 1395-1410, hemos narrado

el origen de la conducción de Nuestra Señora de la Nave al monasterio, traída por unos marineros del buque que navegando hacia Rodas llevaba a su bordo a un caballero de la orden sobrino de la entonces priora, doña Antonia de Castellauli, el cual, como testimonio de gratitud a Santa María del Coro a quien invocó durante una tempestad, envió a Sijena, la imagen de La Nave. La aparición de unos marineros en el monasterio tan lejos de la costa, el relato de los mismos, la exactitud en la fecha del milagro y coincidencia del día y hora del mismo y del que en la religiosa sacristana halló empapados de agua los vestidos de la Imagen de Nuestra Señora del Coro, debió causar grandísima impresión a las religiosas, quienes a no dudar harían alguna demostración de júbilo y gratitud a su santa patrona por medio de solemnes fiestas, aunque de sus dichas demostraciones no ha quedado memoria escrita.

Milagro de la Lluvia. – Si hay desde entonces consignados otros prodigios no hemos tenido la fortuna de hallar las relaciones de ellos, encontrando únicamente en el Priorado un papel suelto que anota algunos y entre ellos este.

Siendo priora doña Rafaela de Ena ocurrió una gran sequía y Villanueva de Sijena la invitó a hacer rogativas: accedió a ello y el 25 de abril de 1858, a las 9 de la mañana, con repique y clamor de las campanas de la Iglesia de Villanueva de Sijena trajeron la Imagen del Crucificado, y la colocaron a un lado del altar ma-

yor. Entonaron la letanía a dúo las religiosas, saliendo del coro en procesión llevando en peana la Imagen de Nuestra Señora de Sijena, las medias cruces, Pabla Loste, Francisca Artero, Martina Portella y Juaquina Marro, y las cintas de la peana la M. I. Sr. Priora, la sub-priora D^a Joaquina Azcón, D^a Felipa Pueyo y D^a Antonia Pomar, colocándola al otro lado del altar mayor. Vuelta la comunidad, cantó la misa de rogativas, celebrada por el Sr. Regente de Villanueva don Joaquín Simón; y el Sr. Regente de Sijena P. Miguel Febres predicó un sermón alusivo: concluido, se volvió al Santo Cristo a su parroquia y la comunidad le acompañó hasta fuera del portal, llevando hasta allí la imagen del Coro, cantando el Miserere, y al regresar al coro, cantó otra vez la letanía. El P. Manuel Costa, cantó las oraciones de Nuestra Señora y de la Lluvia. Ocho días después se repitió la rogativa, y los dos días llovió copiosamente, y hubo aquel año gran cosecha.

Milagro de la campana del coro. – De testificación hecha y como acto patente, pues viven varias religiones a quienes tocó de cerca, está escrito este verdadero milagro.

El día primero de la Pascua de Resurrección de 1871, cuando la comunidad había venido procesionalmente desde la capilla del Sepulcro en el Capítulo, al Coro, según costumbre en tal día por la mañana, la media cruz Sra. Pascuala Mur y Mur, natural de Ontiñena, estaba tocando a vuelo una de las dos campanitas que había a los lados del coro, cuando de

pronto, a uno de los vuelos cayó dicha campana entre las monjas que pasaban, e hizo un rasgón al manto de D^a Pascuala Royo y Marro, de Sariñena, haciéndose pedazos la campana, cuyos trozos existen en el archivo.

Y no causó daño alguno a ninguna religiosa, pues al notar el caso todas invocaron a María Santísima del Coro.

Milagro del incendio de la Cocina. – Como no menos patente y extraordinario refiere la comunidad lo siguiente.

Una noche del mes de septiembre de 1873, Rosa la sirvienta, y Francisca Margalef, hallándose en la cocina, y sintiendo ruido como de chasquidos; a la mañana siguiente cuando entraron en dicha cocina, observaron que estaba, sin duda desde la noche anterior, ardiendo una gran viga del techo: enseguida avisaron a la M. I. Sra. Priora y rogaron de veras las religiosas a Nuestra Señora del Coro, apagándose enseguida el fuego, sin mucho trabajo, a pesar de su gran intensidad.

Milagro de la sequía. – Del mismo papel que antes hemos hecho mérito copiamos este relato.

En la gran sequía de 1878, al cabo de ocho meses sin llover, el pueblo de Villanueva y la Comunidad de Sijena hicieron una rogativa, bajando al vecindario de aquel pueblo y su clero con la imagen del Jesús Crucificado, el 15 de Octubre, colocando aquella efigie en el lado derecho del altar mayor del monasterio y sacando las

señoras la de la Virgen del Coro, la colocaron al izquierdo, procesionalmente, en peana, llevada por cuatro medias cruces, acompañándolas todas las religiosas cantando el =Ave Maris Stella=. Vuelta al coro se cantó misa de rogativa predicando don Manuel Castellar Prior del monasterio, y a seguido se llevó el santo Cristo a Villanueva procesionalmente acompañado con la Virgen del coro las religiosas hasta fuera del portal, bajo un calor sofocante y con un sol abrasador: cantaron allí O crux Spes única y las jóvenes de Villanueva cantaron letrillas a Nuestra Señora: al llegar la procesión a su destino, se nubló el cielo, y al día siguiente y los sucesivos llovió mucho. También ocurrió que al estar cantando las niñas de Villanueva, una religiosa dijo =¿Será posible, Madre querida, que traigáis de religiosa alguna de esas jóvenes? Y providencialmente, tocada en vocación se presentó como novicia la ya hoy profesa D^a Inocencia Lorda y Blecua, ingresando el día 27 del mismo mes y año. Es hoy maestra de novicias.

Acción de gracias por un milagro.

– A fines del invierno de 1885, que fue ciertamente riguroso, estuvo tan gravemente enferma la señora Clavera D^a Raimunda Domingo y Solanes, que desahuciada por los médicos, creíase sucumbiría a la fuerza de la dolencia; la familia de dicha señora tan pronto como lo supo la encomendó a Santa María del Coro, y a los pocos días mejoró, y restablecióse por completo, volviendo a su natural estado de salud sus deudos agrade-

cidos al favor, para hacerlo público y dar gracias a la Virgen llegaron desde Cataluña, pueblo de Albi, el 22 de abril de 1885 al monasterio, entre las varias personas que venían estaban los Sres. don Francisco Conillera y su hermano don José, propietarios: el distinguido profesor de música don Cosme de Rivera, esposa e hijo y ocho señoritas pertenecientes a las dos familias, para celebrar la fiesta de acción de gracias, que fue de este modo; el día 23 del mismo. Por la mañana, mientras la comunión de las religiosas, cantaron las ocho señoritas unas letrillas, y mientras daban gracias celebró misa el Dr. don Francisco Conillera, durante la cual hubo acompañamiento con armónium; luego procesión claustral y gozos cantados en la capilla de los Santos Cosme y Damián: después misa de terno con sermón, y por la tarde, después de laudes, plática por el Dr. Conillera, puntos de meditación, alternados con Ave-marías cantadas, y una despedida fervorosa, todo cantado por las expresadas ocho señoritas, con acompañamiento del Sr. Rivera autor de la música que se ejecutó, cuyo maestro compositor, es también de Albi, como todos los que vinieron.

Los exvotos. – Hemos notado que ni en los pórticos, ni en el altar de la imagen, como en otros santuarios famosos sucede, no existan los exvotos los despojos de los peligros, y aún los mortuorios, las ofrendas, y recuerdos de milagros, en esta iglesia, aunque se conserven y ofrezcan algunos, no hay tan ostensible manifestación, y

creemos obedece esto a un sentimiento íntimo, delicado y espiritual de las señoras, y de las personas devotas, que profundamente agradecidas a los auxilios que obtienen, consagran sus fervorosas acciones de gracias a su bienhechor, publican sus maravillas, pero no hacen hábito, hasta hoy de dejar muchas prendas, ni objetos conmemorativos a la manera, que en otras comarcas y en otros santuarios acontece.

El milagro perpetuo. – Si lo manifestado en el párrafo anterior viniera en arraigada costumbre, no habría ya superficie mural despejada, en los paramentos de las paredes de la iglesia y del real Monasterio, pues a más de los muchos milagros que la Virgen hace con los vecinos de los pueblos, que la invocan en sus necesidades y angustias, están casi los diarios que está dispensando a su comunidad. Por milagros deben tenerse en la historia, los episodios de la empeñada lucha, con los castellanes, sobre jurisdicción, con los antiguos obispos sobre clausura, con los magnates sobre derechos y prerrogativas. Se ve la influencia milagrosa en las providenciales combinaciones, que liberaron a la Real Casa, de las guerras de Cataluña y en la de Sesión, en la esforzada.

De la Independencia, durante la cual, y a pesar de la huida de las religiosas y de la profanación del santuario, no hubo grandes pérdidas. Se destacan claros e indiscutibles los milagros, en la excomunión, venta y pleitos del Real Monasterio, en la

devolución de este y sus huertos a la Comunidad. Son palpables digámoslo así, en el reciente período transitorio, en el cual, después de un estado crítico en el organismo de la Comunidad, volviendo ésta a la vida común; al contar con escaso número de religiosas y encontrarse con dificultades electorales y modificación del Estatuto, se ha visto resueltos los más peligrosos y arduos problemas. La reconstrucción de dos trozos del claustro y de las nuevas celdas; la característica, bella e importante restauración del Salón de las Prioras, la intentada prosecución de obras urgentes de seguridad; son milagrosas, así como el aumento de Señoras de Comunidad. En vista de todo ello, admirado el perpetuo auxilio de la insigne patrona, al darla incessantemente cordialísimas gracias por el mismo, debemos concluir esta parte de nuestro libro, escribiendo como final de ella.

Apéndice 2

1522/03/28

Monasterio de Sijena

Testamento de María de Gurrea priora del Monasterio de Sijena.

Archivo Histórico Provincial de Huesca, Monasterio de Sijena, Antón Serveto alias Reves, AMS_G_00010_0001, pp. 18 recto y vuelto.

Testamento de María de Gurrea
// folio 18 recto//

Testame[n]to de la S[eñor]a p[r]iora

Die XXVIIIº marci anno Mº Dº XXIº

In Dei Nomi[n]e amen como persona algu[n]a en carne puesta a la muerte corporal escapar no puede et por tanto yo dona maria de Hurrea por la gracia de dios [*sobreescrito: humil*] priora del monesterio de Xixena con l[icencia] et expreso consentimiento del capitol y conve[n]to de la sob p[ri]ora y religiosas del dicho monesterio segu[n]t de la dicha licencia consta y parece q[ue]de la dicha l[icencia] consta y parece por carta publica de aquella fecha en el dicho monesterio de Xixe[n]a a [*en blanco*] dias de lunes de [*en blanco*] anno a na[tivita]te dom[in]i Mº Dº [*en blanco*] recibido y testificada por Anto[n] Serveto als Rebes not[ari]o infrascripto revocando e como verdadera religiosa fago y ordeno mi ultimo testame[n]t et ultima voluntat en la forma y manera siguie[n]t.

Primerame[n]t encomiendo mi a[n]i[m]a a dios n[uest]ro Se[n]or creador de aquella y le suplico por merito de su sacratissima passion lo quiera colocar en su Santa gloria por lo qual la creo.

Item quiero ordeno y mando que mi cuerpo quando mi a[n]i[m]a sera separada de aquell co[n] voluntat de los Sen[or]as del esguart sea enterrado digo puesto en un tumbalo el qual sea fecho por mis executoras infrascriptas dentro la Yglesia de los capellanes en aquel lugar donde está hun tumbalo viejo de dona Teresa de Guerra y en el qual se fara para mi sea[n] puestos [tachado: el suyo y el

mio] el cuerpo de la dicha Teresa de hurea y el mio del modo y manera que esta el tumbalo de dona maria de alagon quondam. // folio 18 vuelto //

Ite[m] ordeno y ma[n]do que por mis executoras infrascriptas no sea[n] fechos enterratorio novena y cabo danyo en aq[ue]lla por ma[s] [u]n a[n]nos q[ue] a ellas parecera y bien visto sera remitiendolo todo a sus discrecio[n].

Ite[m] ordeno y mando q[ue] de mis bienes sea[n] pagados y satisfechos todas mis deudas tuertos et injurias todos aquellos q[ue] por buena verdat se trobara yo ser tenida y obligada.

Ite[m] quiero ordeno y mando que por mi a[n]i[m]a sea[n] celebradas y dichos el trentenario de la Orde[n] y hun trentenario de Sant [a]lmador y las missas de las llagas y una missa in mor[t]e I[es]hu[cristo] y otra de los trenta dineros y cinco missas de n[uest]ra sennora q[ue] se llama[n] del pelegriño y unas siete missas de los gozos y mas nueve missas de rorate c[a] eli y mas quatro missas de los quatro doctores de sancta madre yglesia y mas una missa de n[uest]ro patro[n] glorioso Sant Joha[n] baptista y mas una missa de la gloriosa sancta anna y mas una missa de sant pedro martil y mas cinco missas de requie[m] los quales se celebre[n] y diga[n] en remissio[n] de mis pecados y porq[ue] dios ha missennor dia de mi anima.

Item por quanto he recibido dos colchones para la cambra p[ri]or[ial] co[n] su par de sabanas y su par de

almoadas sinse cubiertas y una bano-
ba por tanto quiero ordeno y ma[n]do
q[ue] sea dado lo mismo a la cambra
p[r]ioral siquiere a la q[ue] será prio-
ra por mis exsecutoras infrascriptas
asimismo quiero ordeno

// folio 19 recto//

Y mando que sean dados siete
colchones para siete camas siete
pares de sabanas siete pares de co-
xines sin coxineras y cincoquo bano-
bas y dos licheras buenas y por
qua[n]to dona lisandra Cosco[n]
q[ue] en gloria sea me dio hun lecho
de ropa para los que trebajassen y
obrassen en casa del tenor sigui[n]t
una marfoga hun colcho hun par
de sabanas de dos telas cada [u]
na de estopa et hun trabasero viejo
et una lithera q[ue] era muy gra[n]
de et sea dado por mis exsecutoras
infrascript[as] a la priora q[ue] de
después de mi será elegida.

Item todas mis escolanas en-
comienda[n] *[sobrescrito: a dios
y a n[uest]ra S[eñor]a y a S[a]nt
Joa[n]batista y]* muy carame[n]t
a la S[eñor]a p[r]iora q[ue] será del
p[resen]te monesterio y a todas las
duen[n]yas del esguart y le rue-
go carame[n]t qua[n]to puedan las
tenga[n] por enme[n]dadas y se aya[n]
co[n] ellas co[n] amor y caridat por
qua[n]to lo q[ue] yo les puedo dexar es
arto poco pero por q[ue] co[m]o [e]sta
mi voluntat y amor q[ue] les he tobido
les dexo las cosas siguientes et primo
a cada una de mis dichas escolanas
hun lecho de ropa sinse los lechos
q[ue] cada qual sea traído los qua-
les lechos d[e] ropa q[ue] yo les dexo
sea[n] desta manera primerame[n]t

a dona madalena de hurea hun par
de buenos colchones co[n] una ma[n]
ta buena y hun delante cama bue-
no y dos pares de sabanas y una
banoba *[sobrescrito: y un par de
coxines]* y assi mismo una ma[n]ta
de las grandes de mis armas porq[ue]
la otra la tengo dada a mi sobrina fija
del Vizco[n]de mi hermano q[ue] en
gloria sea assi mismo a la dicha dona
madalena hun panyo grande de leo-
nes. Item mas dexo a mari morguti
una

// folio 19 vuelto//

Par de colchones buenos dos pa-
res de sabanas buenas y huna ma[n]
ta buena yna barroba y dos pares
de coxines y todas las camisas q[ue]
ysme servido en la cadira prioral y
mas unos manteles a la *[susos?]* dichas
muy lue[n]gos quiero q[ue] se faga[n]
tres manteles equales y los dos ma[n]
teles sea[n] dados a dona madalena
de hurrea y los unos a la dicha
morguti y mas quiero q[ue] otros
ma[n]teles a la mandichos? Unos
lue[n]gos sea[n] fechos tres
ma[n]teles dellos equales y todos
quiero sea[n] dados a mari morguti
y assi sera[n] los q[ue] sea[n] a dar
a la morguti quatro ma[n]teles. Ítem
quiero sea dado a la morguti hun tau-
ra por la castellano co[n] una águila
y assi mismo le sea dado una camisa
de seys ruedas peque[n]yas et otra
grande los quales camissas son de la
dicha morguti.

Ite[m] quiero q[ue] sea dado a la
dicha morguti hun taço[n] bolonado
de plata q[ue] es de la dicha morguti.

Ite[m] dexo a Isabel de boxados
[tachado: mi escolana] hun par de

colchones pal dormitorio dos pares de sabanas y una ma[n]ta assi destas servidas y una banoba y hun par de coxines co[n] hun par de coxineras labradas y otras bla[n]cas.

Ite[m]dexo a veatriz porqueta una cama pa[ra] el dormitorio de la suerte y manera q[ue] es la de la boxados.

Ite[m] dexo a dona castellana despes una cama de ropa pa el dormitorio de a suerte y manera q[ue] es la de boxas.

Ite[m] dexo a dona Isabel de bolea quatro colchones una buena slacada y una buena banoba co[n] dos pares de almoadas co[n] sus fundhas labradas y hun parame[n]to de la historia de paris y hun pa[ra]me[n]to de q[ue] tiene hun leonciquo en medio y hun tauraporta castellana q[ue] tiene una águila como el de morguti y una camissa peque[n]ya de dos ruedas y hun por debancales de paxaricos y una ma[n]ta peque[n]ya // folio 20 recto//

Y nueva de mis armas y hun par de [co]xines de brotes y de olicornios pa[ra] sentar y unas los quatro cofres mios quiero sea[n] repartidos desta manera a dona [m]adalena el uno y el otro a boxados y el otro a porqueta y el otro dona ysabel de bolea y mas tres coffres ferados q[ue]el [u]no es mayor q[ue] los dos quiero se[n] repartidos desta man[er]a el mayor quiero sea dado a boxados el uno sea dado a dona castellana el otro ya fue dado por mi a dona Ysabel de hurrea.

Ite[m] por qua[n]to yo en mi cambra y servicio he tenido y tengo

algunas ropas y cosas de la morguti y porq[ue] no te[n]go memoria quales son quiero ordeno y ma[n]do q[ue] la ropa y cosas que la dicha morguti dira en co[n]ciencia q[ue] son suyas que le s[e]an dadas y restituyda.

Ite[m] de todos los otros bienes mios assi muebles como sit[ios] de los quales yba no fago me[n]cio[n] satisfechos y pagadas mis deudas dexo heredera mia universal a dona madalena de Hurea escolana mia co[n] efecto q[ue] primero sean pagadas mis deudas ante delegados mi dexas y assi se le encomen[do] a mi exsecutores infrascriptos.

Ite[m] dexo exsecutriz y malmesora del p[rese]nt mi ultimo ibve[n]tario siquiere ordinacio[n] a la Senora p[re]iora q[ue] despues de mi será elegida y a la q[ue] priora q[ue] por tie[m]po sera del dicho monasterio a la qual casi firmame[n]t suplico quiero aceptar este cargo y le encomie[n]do carame[n]t mi anima y le suplico lo ante q[ue] pueda cumpla de mis bienes lo q[ue] yo soy obligada y q[ue] tengo poder de vender de mis bienes todo lo q[ue]fuere menester pa[ra]pagar y satisfazer mis deudas ante todas cosas y de lo demás sea[n] cumplidas mis deseos y llegados. //Folio 20 vuelto//

Ite[m] por quanto to al tie[m]po q[ue] dios ordenare mi m[uer]te me hallo co[n] muchas deudas y mi facultat de bienes es para para satisfzer aq[ue]llas y porq[ue] yo co[n] voluntat y consentimie[n]to de las Señoras religiosas desta casa he transferido algunos drechos que me p[er]tenecia[n] en el vizco[n]dado

de biota en el Señorios de aranda por ta[n]to le suplico y pido mercet y gracia quiero pagar y satisfazer las deudas q[ue] yo debo porq[ue] mi anima este descargada y assi se le suplico carame[n]t al dicho Sen[n]or conde y a la S[eñor]a p[r]iora q[ue] será mas mejora mia q[ue] se lo pida de mercet y se lo suplique porq[ue] por ahí ago cue[n]ta q[ue] ha de ser descargada mi anima pues mis bienes son pocos y no podia[n] bastar pa[ra] esso.

Item quiero y mando q[ue] hun retablico de la quinta angustia el qual yo te[n]go a la cabecera de mi lecho en la cortina de la paret el qual en días pasados me dio dona Albiona religiosa de Xixena que le sea tomado y restituido como cosa suya.

T[estigo]s Joha[n] royo ostalero et maestre Jayme ferer fustero h[ab]it[an]tes en xixena.

Apéndice 3 1522/04/07

Monasterio de Sijena Obligación Doña Beatriz de Olcinellas, priora del Monasterio de Sijena y otros miembros de su capítulo se obligan a pagar las deudas de la anterior priora Doña María de Gurrea y obedecer sus mandatos testamentarios a cambio de que el Conde de Aranda sufrague los cuatro mil sueldos jaqueses de deuda que han quedado en atención a las grandes obras realizadas por la priora finada, en especial el órgano y el retablo mayor de la Iglesia.

Archivo Histórico Provincial de Huesca, Monasterio de Sijena,

na, Antón Serveto alias Reves, AMS_G_00010_0001, pp. 61 recto y vuelto.

Die VII aprilis anno M° D° XXII° en Sixena

Eade[m] die Nos dona Beatriz de olzinellas por la g[rac]ia de dios priora del monesterio de Sixena dona geronima de Copons lugart[enien]e de sosp[ri]ora d[ona] Ysabel de Olzinellas lugart[enien]e de sacristana dona Luisa cas[t]ro lugart[enien]e clavera dona maria de albio[n] dona Ysabel cosco[n] dona dionisa Carcasona et dona Ysabel caldes religiosas mongas del esguart del dicho monesterio en nombre y voz del // folio 61v// capitol y co[n]ve[n]to del dicho monesterio y de las religiosas de aquell p[rese]ntes abse[n]tes et advenideros y de n[uest]ra cierta s[ciencia] atendido y co[n]siderado q[ue] la muy noble y revere[n]t se[n]nora dona maria de hurrea q[ui]ondam] priora del dicho monesterio como a dios le pliego es muerta y por haver en su vida gastado de su hazienda en cosas honrosas y de actoridad po[r] esta casa como fue en hun retablo mayor órgano y otras cosas ha quedado co[n] algunas deudas a los quales pagar no basto su hazienda pa[ra] co[m]plir co[n] a[que]llo el señorío de de ara[n]da haze de socoro quatro mil s[ue]l[do]s jaq[ues]es co[n] q[ue] nosotras si quiere el dicho capitol nos obliguemus a fazerle su sepultura y de [su] fragar su deuda. Por tanto en el dicho no[m]bre p[ro]metemos y nos obligamos q[ue] siempre cada y

qua[n]do hovieremos recibido del dicho conde de ara[n]da Los dichos quatro mil s[ue]ll[do]s jaq[ues]e[s] y co[n] la hazie[n]da de la dicha Sen[er]ora p[er]iora q[ue]ondam] le fazemos la sepultura según ella en su testame[n]to lo ma[n]da y co[n]pliremos y pagaremos las deudas de dicha priora q[ue]ondam] aq[ue]llos q[ue] bien y legitimament constar ella deber y ser obligada a lo qual tener y co[m]plir obligamos los bie[n]es y re[n]das del dicho monesterio et renu[n]ciamos et sumetemos nos et siat large et.

T[estigo]s Andreu avellana mercader h[ab]i[ta]nte en la villa de mo[n]con et pedro peytolin sastre h[ab]i[ta]nte en Villanoba de xixena.

Apéndice 4

1621/09/14

Monasterio de Sijena

Testamento de María de Alfaro subpriora del Monasterio de Sijena.

Archivo Histórico Provincial de Huesca, Monasterio de Sijena, Antón Serveto alias Reves, AMS_00055.

//Folio 1 recto//Inventario de la muy Il[us]tre Señora doña María de Alfaro supriora de Sixena hecho a 14 de setiembre año 1621.

//Folio 2 recto//En el nombre de la Santissima Trinidad Padre Hijo y Espiritu Santo i de la purissima virgen maria madre de dios nuestra Señora i de S[an]t Juan Baptista patrón mio,

hago este inventario con licencia de la Señora supriora i convento testificada por Jaime Torrente notario de la casa siguiendo el orden que mas pareciese convenir al descargo de mi conciencia, que siens religiosa como las demás quiero vivir i morir como tal, sujetándome en todo a la voluntad de mi sucesora prelada en cuias manos i poder pongo todo lo que mi religión me ha dado licencia usufrutuase, i de ello me desapropio como verdadera religiosa para que en todo se haga su voluntad i no la mia pues no la tengo sino en quanto ella diere licencia i facultad y asi digo que solo este sirva de dar noticia de mis devociones i lo que deseo con su licencia se haga por mi alma, i descargo de mi conciencia de los bienes que *ad usum* poseo en obediencia. Primeramente encomiendo mi alma a n[uest]ro Sen[er]or dios criador de aquella, al qual humildemente suplico, por los merecimientos de su sagrada pasión la quiera colocar con sus santos en la gloria. Amen.

Item se de el trentenario de la Orden a la señora priora //Folio 2 vuelto//como es costumbre, que son sesenta sueldos i treinta pares de candelas para que se digan estas misas por racioneros de casa.

Itt[e]m se den las dos camas de obediencia y las siete para las serbiciales como es costumbre.

Itt[e]m se diga por mi alma las missas del nombre de Jesús que son treinta y tres.

Item Itt[e]m se digan por mi alma quinientas missas rezadas lo más presto que se pueda decir.

Itt[e]m se me diga el trentenario de S[an]t Amador y las misas de San Vicente Ferrer y de todas estas missas que dexo quiero que se den ciento cinquenta a San Francisco de Sariñena y ciento al convento donde morare Fray Tomás Olibón si viniere para que encomiende a Dios mi alma y si fuere muerte lo dese todas a San Francisco de Sariñena las demás a disposición de mis executores a los quales encargo los haga[n] decir en altares privilegiados.

Item el dia que me muera los que velaren mi cuerpo cleridos y frailes quartos se hallare y me ayudaren a bien morir se les de por el trabajo a cada uno dos reales.

Item entre tanto que mi cuerpo no se enterrare se me digan todas las misas que se puedan decir en los altares del coro por los clérigos de casa y los demás que se hallare i frailes.

// folio 3 recto// i también en estos días estando mi cuerpo en el coro también se digan en el altar mayor i de S[an]t Juan Ebangelista todas las misas rezadas que se pueda[n] decir, i sobre mi cuerpo quando me quiera[n] enterrar me diga[n] cada clerigo i fraile doze responsos rezados.

Itt[e]m dexo se me diga una misa cantada de S[an]t Jua[n] Ebangelista i se digan i cante por los clerigos de casa i sea de su martirio a seis de maio de cada un año i se de para la fundación della diez escudos, qua[n]do los pueda[n] dar mis executoras diez sueldos cada año, y les encargo se diga el dia que yo la dexo.

Itt[e]m dexo en el convento se me diga cada año una misa cantada

de S[an]ta Geltrudis que cae a [en blanco] de Março en la capilla de la Concepcion i dexo para la fundación della trenta escudos i entretanto que no la funden mis executoras de anno trenta sueldos.

Itt[e]m dexo una misa de trezientos sueldos en el convento por mi alma i las de Gracia la donada, Isabel romerales y Maria Guiral mi donada.

Itt[e]m dexo las cámaras que poseo i se llaman las de las Alagonas a mi escolana y sobrina doña Ana de Alfaro que puede ordenar dellas en escolanas proprias como yo las he poseído.// folio 3 vuelto//

Itt[e]m dexo las cámaras que compre de la figuerola a la misma mi escolana i sobrina doña Ana de Alfaro con la casita, que ordene a su propia voluntad en su sobrina doña Ines de Alfaro i si acaso muriere sin inventario la posea la dicha su sobrina doña Ines de Alfaro i haga dellas a su voluntad i con esta misma condición dexo los dos guertos que en su vida sean de dicha doña Ana i muerta de doña Ines.

Itt[e]m dexo los más bienes que tengo i poseo en obediencia asi sitios como muebles a mi escolana i sobrina doña Ana de Alfaro i después de sus días sean de su sobrina doña Ines de Alfaro.

Itt[e]m dexo a maria Guiral mi donada cinquenta escudos, que quando tomo la cruz cobre un legado suyo, mas le dexo un colchón, una manta i un par de sabanas i esto a mas de lo que le tengo dado y encargo a mi sobrina doña Ana la tenga i trate con mucho amor, pues con sus servicios

he pasado muchos ratos de mis enfermedades i le de consejo que a ella le pareciere, también quiero que a mis dos donadas les de lienzos tocas i habitos.

Itt[e]m dexo a Madalena de Aler mi donada por sus buenos serbicios le den diez escudos, un colchón, una manta i un par de sabanas, i lo mas que le pareciere a mi escolana i sobrina soña Ana de Alfaro.// folio 4 recto//

Itt[e]m dexo la capilla de la Inmaculada Concepción a mi dicha escolana i sobrina doña Ana de Alfaro, y le encargo arda la lámpara de día i de noche, i que siempre que pudiese esfuerce para ella i sino lo dexa para después de sus días.

Item encargo a mi escolana i sobrina doña Ana de Alfaro tenga cuidado de hazer dezir el anibersario que io acostumbro a decir por mi señora doña Geronima de Olibon pues save con la puntualidad que yo lo he hecho asta aquí i lo encargue de la misma manera a sus escolanas i sobrinas después de sus días.

Itt[e]m dexo la gracia que tengo por poner a mi escolana doña Ana de Alfaro, con tal que sea a voluntat de su señora doña Maria de Urries, i en hijas de don fran[cis]co de Altarriba su nieto tan solamente i si dentro de dos años que dicho don Fran[cis]co tuviese hijas no las colocale pueda hazer mi dicha escolana i sobrina doña Ana de Alfaro a su voluntad.

Itt[e]m dexo a mi señora i custodia en señal de lo mucho que la he querido el çestillo de plata que me dio quando coloque a su sobrina.

Itt[e]m dexo a la Señora doña Hipolita de Sesse diez escudos y un jarrico de plata en señal de lo mucho que la quiero.

Itt[e]m dexo a doña Ines caldes una tacilla de plata que // folio 4 vuelto// compre de su tia i mas que del albarán que tengo de treinta escudos que me debe, goze dellos en su vida, y quando sea muerta dexe una missa cantada de S[an]t Antonio de Padua que se diga en la Concepcion en su dia por el alma de su tia i de la suya i de la mia.

Itt[e]m dexo a doña Lorença de Bolea diez escudos i que me encomiende a dios.

Itt[e]m dexo a Martina cortes donada por los buenos servicios que de ella tuve siendo mi criada cinco escudos los quales no se les den en diner, sino que le compren lo que mas tuviere necesidad.

Itt[e]m dexo que el capitulo de los clérigos me digan dos misas cantadas cada año la una de las onze mil vírgenes i la otra de S[an]t Antonio de Padua en sus mismos días.

Itt[e]m dexo y encargo a mi escolana i sobrina doña Ana de Alfaro que haga la procesión de las Virgenes conforme io la suelo hazer cada año.

Itt[e]m a mi escolana i sobrina doña Ana de Alfaro la capellanía de San Juan Evangelista que tenga cuidado de lo que fuere necesario en el altar, i me haga decir en ella cada año las tres misas de nabidad, i una de los Reyes, i otra de la Asunción de nuestra Señora i esto dexe encargado a sus sucesoras.

// folio 5 recto//

Item dexo por executores de este miultimo inbentario a la Señora doña Lucrecia de Eril custodia mia, i a mi escolana i sobrina doña Ana de Alfaro, a doña Hipolita de Sesse i a doña Ines Caldes, a las quales encargo tomen este trabajo i cu[m]plan esta mi ultima voluntad lo mas presto que pudieren.

Item es mi voluntad que estas mismas mis executores deste mi inbentario, lo sean de los inventarios de doña Isabel de Olçenilles i de Isabel Angela olibón, i tenga la misma fuerça que io podría tener en executar i cu[m]plir lo que ellos dexan se haga por sus almas siempre que las caprons?* se vendieren.

Item quiero que todo lo que dexo en este mi ultimo inbentario sea a voluntad de mi sucesora? para que con su bendición se cu[m]pla todo porque quiero morir como hija de obediencia y lo pongo todo en sus manos, hecho en Sixena a catorze días del mes de setiembre año de mil seiscientos y veinte i uno.

[Firma: doña maría de Alfaro priora de Sixena]

[Firma: doña Theresa de Heril priora de Sixena]

// folio 6 recto//

Item pagado mi S[eñor]a dona Anna de Alfaro de los legados del inbentario de mi S[eñor]a la Priora Doña maria de Alfaro lo siguiente, etc.

P[rim]o están pagadas todas las missas recadas que ay de dexos en este inbentario.

M[a]s están pagadas todas las sen[n]oras a quienes por este inventario dexo mi S[eñor]a la Priora algunas mandas de la manera que parece en el mismo inventario.

M[a]s se dicen las misas cantadas en sus ocasiones y se pagan las distribuciones.

M[a]s esta ya es marcada y pagada la missa de S[an]ta Geltrudis como parece en el quaderno de la S[eñor]a sopriora.

M[a]s estan fundadas y esmercadas todas las missas cantadas como co[n]stara por los libros de los clérigos y esta complira la voluntad y degos de mi señora la priora en todo quitado los cinquenta escudos de maria la donada.

NUEVOS HALLAZGOS DEL PATRIMONIO MUSICAL ANSOTANO

ROBERTO ANADÓN MAMÉS¹
ANA ISABEL SERRANO OSANZ²
Universidad de Zaragoza

RESUMEN: El arte sonoro en la villa de Ansó protagonizó un estudio de los autores en 2016³ que ahora se ve enriquecido por nuevos documentos e investigaciones centradas en el insondable baile del Alacay, mítico dance ritual acompañado de chiflo y salterio, instrumentos tradicionales del Alto Aragón, que representaban, siempre en lugares concretos, determinadas parejas seleccionadas de entre los miembros de la Cofradía de la Virgen de Puyeta el día de su romería. Exhumado en 2015 en Ansó, se ha programado con periodicidad anual desde entonces, propiciando este artículo que estudia su proceso de recuperación, además de tratar en su sección final una suerte de cantos en ansotano, en su mayoría corales, salvados del olvido por la grabación de un CD con dirección musical de Julián Mauleón.

PALABRAS CLAVE: Baile del Alacay, Alacay, cantos en ansotano, Ansó.

ABSTRAC: The sound art in the village of Ansó starred in a study of the authors in 2016 that is now enriched by new documents and research focused on the enigmatic dance of the Alacay, mythical ritual dance accompanied by *chiflo* and psaltery, traditional instruments of Alto Aragón, which represented always, in specific places, selected couples from among the members of the Brotherhood of the Virgin of Puyeta on the day of their pilgrimage. Exhumed in 2015 in Ansó, it has been scheduled annually since then, propitiating this article that studies its recovery process, in addition to treating in its final section a group of songs in ansotano, mostly corals, saved from oblivion by the recording of a CD with musical direction by Julián Mauleón.

KEYWORDS: Alacay dance, Alacay, songs in Ansotano, Ansó.

(1) Dr. en H^a del Arte, musicólogo y tenor. radames@unizar.es.

(2) Dra. en H^a del Arte, Prof.^a Superior de órgano y soprano. olimpya@unizar.es.

(3) SERRANO OSANZ, A. I. y ANADÓN MAMÉS, R. (2016) "Arte sonoro en el valle de Ansó: Apuntes para la reconstrucción de su historia reciente", en *Argensola*, 126, pp. 245-278. La información recogida en dicha publicación formaba parte de un trabajo realizado gracias a la concesión de una Ayuda de Investigación del Instituto de Estudios Altoaragoneses.

EL RETORNO DEL BAILE DEL ALACAY

Algo de historia y sus fuentes

Desaparecido en la segunda mitad del siglo XIX y sustituido por la actual “jota ansotana”, no fue hasta 1924 cuando Ricardo del Arco y Garay, delegado regio provincial de Bellas Artes, comisionado de la Sociedad “Turismo del Alto Aragón” y Cronista de la provincia de Huesca, recogió en las páginas de su libro *El traje popular altoaragonés. Aportación al estudio del traje regional español* la que posiblemente sea la primera descripción de la danza denominada Alacay debida, según él mismo atestigua, a la “insuperable amabilidad del competente médico de Ansó D. José L. Alcaay” (Del Arco, 1924: 29) Esteban quien, respondiendo al cuestionario de 132 preguntas sobre indumentaria local que le había sido remitido, escribía en el cuarto párrafo de la que lleva el cardinal 92, a colación de las vestiduras de los miembros de la cofradía, lo siguiente:

“A esta cofradía iban cinco mozos y cinco mozas que bai-

laban la danza denominada *alacay*. Este baile lo acompañaban un tambor y un *chiflo*. Mozo y moza sujetaban los extremos de un pañuelo de seda (como los que llevan los mozos en este traje adornando la faja), con los que formaban corro, y al terminar el baile, el mayordomo y la mayordoma levantaban los brazos sujetando otro pañuelo, por debajo del cual pasaban todas las parejas. Antes de comenzar este baile los mayordomos venían de la cruz del pueblo acompañados de los sirvientes que eran portadores de lo que llamaban *picas*, que consistían en palos altos, cruzado de tres palos más pequeños que iban adornados de cintas multicolores (llamadas cintas de San Sebastián). Además, el mayordomo llevaba la bandera de San Sebastián. En sitios adecuados esperaban las mozas el paso de los mayordomos y entonces aquéllas se hacían cargo de las *picas*, hasta que le mayordomo daba la señal de comenzar el baile en los sitios designados.”(Del Arco, 1924: 40).

Casi veinte años más tarde, en 1943, el mismo Del Arco volvía a mencionar el Alacay en un volumen de mayor fuste, *Notas de folklore altoaragonés*, obra dividida en cuatro partes dedicadas, por este orden, a “la vivienda”, “el traje popular”, “dances, pastoradas, fiestas votivas” y, a manera de cajón de sastre, “otras costumbres populares”, que en su segundo epígrafe, consagrado a la cofradía de Ansó, nos decía de este baile:

“En Ansó, los mayordomos de la Cofradía vienen de la cruz del pueblo acompañados de los sirvientes, portadores de las «picas» o palos altos cruzados por tres más pequeños adornados de cintas multicolores, llamadas de San Sebastián. En lugares adecuados esperaban las mozas y se hacen

cargo de las picas, hasta que el mayordomo primero da la orden de empezar el baile. Cinco mozos y otras tantas mozas danzan el «alacay», acompañado de un tambor y el «chiflo». Mozo y moza sujetan los extremos de un gran pañuelo de seda y forman corro; y al terminar la danza, las parejas pasan por debajo de otro pañuelo sujetado por el mayordomo y la mayordoma.” (Del Arco, 1943: 487)⁴.

A pesar de la notable envergadura del trabajo, la descripción que se hace del dance es en este texto más escueta que en el de 1924, suponiendo esta, en cualquier caso, la base documental sobre la que folcloristas y eruditos posteriores han cimentado sus referencias y reconstrucciones coreográficas⁵.

(4) Un texto prácticamente idéntico fue publicado en febrero de 1930 en el n° 57 del *Boletín del Centro Aragonés de Barcelona*, formando parte del contenido de la conferencia allí transcrita “Rutas espirituales de Aragón”, que había sido impartida por Ricardo del Arco el 5 de octubre de 1929 en el marco de la “Semana aragonesa” de la Exposición Internacional de Barcelona (Del Arco, 1930: 11).

(5) Así, por ejemplo, José Antonio Adell Castán y Celedonio García Rodríguez: “Otro elemento del folklore lo constituyen los bailes, de los que la mayor parte de los conservados se remonta al siglo XVIII. Entre los bailes más destacados, podemos citar los recogidos por Ricardo del Arco, como el alacay de Ansó, que interpretaban los mozos en la fiesta de la cofradía, acompañados de chiflo y tambor. Cada pareja de mozo y moza sostenía por los extremos un pañuelo de seda; así se formaba un corro.

512
 No. 413. *Alcay*

Mo re - ni ta de Ay, a la - cay, a la cay.

Ansó. Baile. Véase explicación adjunta.

Transcripción de Larrea Palacín. No se conserva la explicación adjunta a la que se alude al final de la página.

Recuperado de <https://musicatradicional.eu/es/piece/19182> [consulta 20-8-2017].

El Fondo de Música Tradicional de la Institució Milà i Fontanals de Barcelona, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)⁶, alberga en la actualidad más de 20 000 melodías populares, copiadas en papel y recogidas entre 1944 y 1960 por

toda España, gracias a una labor de recuperación realizada en su mayoría mediante recopiladores a través de 65 misiones folclóricas y 62 cuadernos organizados por la Sección de Folclore del antiguo Instituto Español de Musicología del CSIC. En dichas misiones parti-

que pasaba luego en fila bajo el que mantenían levantado el mayordomo y la mayordoma” (Adell y García, 1988: 8). Más recientemente, sin embargo, Antonio Jesús Gorriá Ipas opta, con buen criterio, por transcribir la encuesta que José Alcay remitió a Ricardo del Arco para elaborar su estudio de 1924, al ser esta descripción algo más detallada y extensa que la de 1943 (Gorriá, 2017: 180-181).

(6) Recuperado de <http://www.musicatradicional.eu/es/home> [consulta 20-8-2017].

482

Año 1946

Misión al pueblo o ciudad de Auró

de la provincia de Huesca

Día 20 de agosto

Nombre y apellidos del sujeto María Puyó
Mendiara Edad 30

Condición social o profesión: labradora

Lugar de su residencia actual: Auró

Lugar donde nació: id.

¿Ha visitado o residido en poblaciones importantes? si

¿Cuáles? Madrid, Barcelona, Zaragoza

¿De quién y dónde aprendió las canciones o tonadas n.º 390
n.º 416? Auró,

Ha cantado o tocado en la localidad arriba citada ~~las canciones~~
o tonadas n.º _____ al n.º _____

7757 Caso P. Condid. Imp. - Escuela

Ficha de la informante María Puyó Mendiara de 1946. Recuperado de https://musicatradicional.eu/sites/default/files/images/img_0700.jpg [consulta 20-8-2017]

ciparon 47 recopiladores, personándose en 1946 en Ansó la Misión 20 (M20) que contaba con el investigador Arcadio de Larrea Palacín (1907-1985), quien transcribió parte de la música y letras de canciones que se interpretaban en esos momentos en Ansó. Entre otras muchas de las que se pueden consultar en la web del IMF, destacaremos ahora “El Alacay”, figurando como informante María Puyó Mendiara, de 30 años, quien entonó la melodía a Larrea Palacín con la letra “Morenita de Ay, alacay, alacay”, trasladándola él a continuación a papel pautado como muestra la imagen que se

adjunta. La importancia de esta fuente cobrará relevancia cuando entremos, más adelante, en las cuestiones musicales.

La investigación más importante hasta la fecha fue publicada en 1993 por Álvaro de la Torre bajo el título “En torno al Alacay”, documentándonos minuciosamente sobre diferentes aspectos del objeto de estudio, desde una detallada ubicación geográfica del valle y de los lugares donde se desarrollaba la danza, como la Cruz del Veral o la Ermita de Puyeta, hasta una revisión bibliográfica de otras publicaciones precedentes donde ya se trataba el tema⁷.

(7) No cita entre ellas la obra de la conocida folclorista inglesa Violet Alford *Pyrenean Festivals. Calendar Customs, Music and Magic, Drama and Dance*, de 1937. Alford, tercera hija del canónigo de la catedral de Bristol Josiah George Alford, visitó el Pirineo en varias ocasiones, entre ellas, posiblemente, en 1932 en compañía de Sylvia Brennan, encargada de copiar o transcribir la música, de anotar los cantos y de describir los distintos tipos de danza, con el objeto de estudiar el folclore y la cultura de las dos vertientes de la cordillera. Las británicas contaron con el asesoramiento de Ricardo del Arco y del catalán Ramón Violant i Simorra. En el vecino Bearn fue J. B. Laborde quien las guió para poder grabar las canciones del valle de Ossau, igual que lo hiciera Jean Pueigh en la Bigorra. La autora dedica unas líneas al Alacay, que describe así: “consiste en una fila de cincuenta hombres y mujeres unidos por pañuelos de seda y la fila pasa por un «puente» al final de la danza. El músico toca la flauta y tamboril, como en Navarra, y los cofrades superiores llevan grandes varas cruzadas por tres travesaños, decoradas con finas banderolas que flotan al viento. Son los «ramos de San Sebastián» y son confiados a los hombres justo en el momento prescrito por la danza ritual. Todos estos detalles son bastante vascos” (Alford, 2004: 245). Lo sumario de su exposición, su confusión al hablarnos de “cincuenta hombres y mujeres” en vez de “cinco parejas” y el desatino de considerar lo autóctono como de origen vasco, bien pudieron ser las razones por las cuales, seguramente, y por ser sus fuentes directas Del Arco y Violant i Simorra, De la Torre la preterió en su artículo.

En cuanto a la descripción que hace de la danza en sí, parte de los escritos de Del Arco y los compendia con sueltos de un artículo de José L. Alcay Esteban publicado en la revista *Aragón* en 1926⁸. Su relato queda así:

“La mañana del día de la romería el mayordomo y los sirvientes salían del pueblo, ataviados por el rico *Traje de Cofradía* y portando las *picas*, el estandarte de San Sebastián y la Cruz Parroquial, adornadas con las cintas, llamadas también de San Sebastián y un Ramo atado en la punta. Llegados a la Cruz de piedra junto al puente del Veral esperaban a la mayordoma y mozas de la Cofradía, también con la indumentaria propia de la ocasión. A una señal de los mayordomos, las cinco parejas formaban delante del estandarte y las *picas*, sujetando entre mozo y moza los extremos de los grandes

pañuelos de Boda al son del *Chiflo y Tamborín*. «...*Formaban corro, y al terminar el baile, el mayordomo y la mayordoma levantaban los brazos sujetando otro pañuelo, por debajo del cual pasaban todas las parejas*». Después el grupo continúa hasta la Cruz de Piedra, más arriba y ya cerca de la ermita, repitiendo la danza siempre en lugares concretos y durante el resto del día en la Era de Puyeta. Al atardecer, ya de vuelta, se repetía el baile en la Cruz del Veral y después «*puyaban cantando t'o lugá, rondando asta que después s'iban t'a casa de os sirvientes a zená y bailá*» (De la Torre, 1993:89-90).

Especial interés presenta el epígrafe 2.3 “La música” (De La Torre, 1993:91-94), y en particular el fragmento, al que más tarde volveremos, que De la Torre traslada al pentagrama, fruto de la tradición oral⁹, y que

(8) Ese escrito de Alcay es recogido, a su vez, por Nagore Laín, F. (1987) en *Replega de textos en aragonés dialectal de o sieglo XX, (materials ta lo estudio de l'aragonés popular moderno)*, tomo I, Zaragoza, DGA Departamento de Cultura y Educación, pp. 20-22.

(9) De la Torre entrevistó alrededor de una veintena de informantes en 1988, de los que solo tres recordaron datos concretos de la propia danza: María Puyó Mendiara,

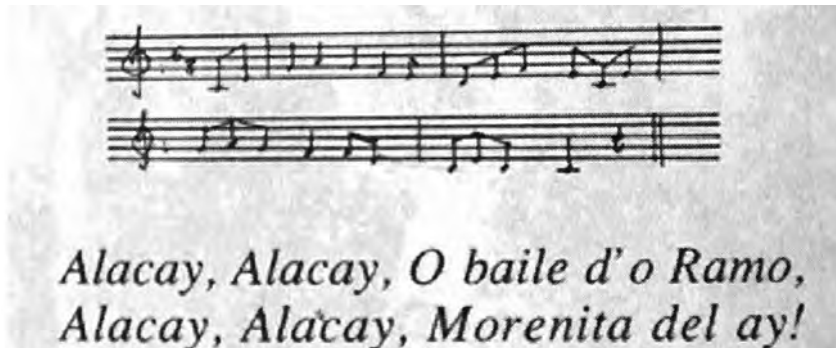
conserva letra y melodía, la cual le fue cantada por la misma María Puyó Mendiara que ya lo hiciera en 1946, 42 años atrás, a Arcadio de Larrea Palacín. La letra, más extensa y en distinto orden que la de 1946, queda fijada así:

“Alacay, Alacay, O baile d’o Ramo,
Alacay, Alacay, Morenita del Ay”.

También reseña un segundo fragmento, este sin música, recitado igualmente en el invierno de 1988 por Josefina Mendiara Gastón (De la Torre, 1993:91), que lo recordaba de un tío suyo y que dice:

“Chandemingorra, tú me a mí
Tícolo-Taco, lo churrumpí!”

Sin embargo, hemos de concluir, siguiendo a De la Torre¹⁰, que este “Chandemingorra” muestra demasiadas semejanzas textuales con una popular y muy conocida melodía del Bearn y Bigorra, cuyo autor más probable pudiera ser el poeta francés Cyprien Despourrins (Accous, Béarn, 1698-1759), de nombre “Yan de Bigorre” (Juan de Bigorra). De sus versos “Yan de Bigorre, lou me amic, Perqué mén as tu délechade? La pigote et lou sarrampic”, primero y tercero presentan la misma



Fragmento musical que aparece en el artículo de De la Torre.

de casa Cherón, Juana Mendiara Navarro, de casa Soro, y Josefina Mendiara Gastón, de casa Achés, única viva en la actualidad y fuente directa de nuestro estudio.

(10) Véase su detallada exposición y acertada conclusión (De la Torre, 1993: 102-103).

medida que “Chandemingorra, tú me a mí Tícolo-Taco, lo churrumpí!”, por lo que no creemos que este fragmento haya formado parte del Alacay¹¹, siendo más bien una pieza diversa de naturaleza independiente.

Volviendo a la primera de las letras, se observa la aparición de la secuencia “o Ramo”, que no es nombrado en las descripciones recogidas por Del Arco y que tampoco referencia Larrea Palacín en 1946. Siendo la misma informante entonces y en 1988 (María Puyó, de casa Cherón), el cambio de letra es difícil de explicar. En cualquier caso, y por lo que se refiere al “Ramo”, de nuevo hemos de remitirnos a cuanto expone De la Torre (1993: 97-99) y que Gorría Ipas resume así:

“Se sabe que tras la bendición del día de Ramos, se colocaban ramas bendecidas (o ramo), en forma de cruz,

en el centro de los campos; en el momento de la siega, cuando se llegaba al ramo, se regaba con vino de la bota y se bailaba en torno a él. Este ramo bendecido tenía como objetivo ahuyentar a las tormentas y pedregadas y era una costumbre muy extendida (con las consiguientes variantes) por amplias zonas del Pirineo central y occidental de ambas vertientes” (Gorría, 2017: 180)¹².

María Puyó y un segundo informante que no cita De la Torre afirmaron que “el Alacay se bailaba alrededor de la pica que portaba las largas cintas y el ramo”, subrayando ésta que “la única ocasión en que se bailaba el Alacay —fuera de la romería a la Virgen de Puyeta— era allí donde se cortaba *o Ramo*, clavándolo en la tierra y alrededor de él” (De la Torre, 1993:98).

(11) De la Torre apunta la posibilidad de que se deba a otra de las varias danzas que esporádicamente se dieron también en la romería a la Virgen de Puyeta, como los bailes de trenzado de cintas que se han documentado en la provincia (DE LA TORRE, 1993: 103).

(12) En Ansó se utilizaba el *ruscus acuelatus*, también conocido como rusco o *buxeta*. De arbustos empleados como símbolo de protección nos habla Ramón Violant i Simorra: “En Ansó lo rodeaban bailando y le echaban vino encima, ceremonia ritual que recibía el nombre de «o baile o ramo»” (Violant, 1949: 489-490).



Cruz del Veral, uno de los puntos donde se bailaba el Alacay
(fotografías realizadas por los autores, 2017)

Por lo que respecta a los instrumentos que lo acompañaban, Del Arco nos habla de tambor (sin más) y chiflo. Francisco Bejarano, ansotano más conocido como Paco Puchó, en una entrevista radiofónica realizada por Francho Nagore Laín para el programa “Charramos”, de Radio Huesca, de 12 de abril de 1980, tras decir que el Alacay se hacía cuando existían las cofradías de Puyeta, que era una danza con pañuelos entrelazados y que ya no quedaba gente que se acordase del baile, al que consideraba perdido, habla de que se tocaba “con chiru-

la¹³ y tambor, que yera o qu’allí b’istaba alora pa fé o baile”¹⁴. Jean Vignau-Lous, por último, manifiesta que el “ala cay”, una danza de origen vasco, se interpretaba delante de la Virgen de Puyeta “a los sonos del «chirulo» o «chiflo» y del «salterio»” (Vignau, 1987: 80), pero no cita la fuente que apoya esta información, muy precisa en cualquier caso hasta en las notas explicativas.

José L. Alcay Esteban, de nuevo en su artículo “Relatos”, testimonia, refiriéndose a la romería de la Virgen de Puyeta, que “los que eran aficionados

(13) Flauta de tres agujeros, también llamada chiflo, que se toca con una sola mano y se suele acompañar de un instrumento de percusión como el tambor o el salterio, tambor de cuerdas que se percute con una baqueta y que los toca el mismo músico. Para saber más sobre ellos, De la Torre, 1986: 119-127.

(14) Transcrito en Nagore, 1987: 28.

a tocar la vihuela tocaban y se bailaba en la era temprano y por la tarde en la casa de Puyeta... Los cofrades bajaban al oscurecer bailando y al llegar sobre el puente del Veral bailaban la jota y la zarragolla y bajaban cantando hacia el pueblo, rondando hasta que después se iban a casa de los sirvientes a cenar y bailar” (Alcay, 1926: 126-127). No alude ni al chiflo, flauta o chirula, ni al tambor o al salterio, siendo posible que

en torno a 1926 se acompañasen con vihuela no el baile del Alacay, extinto en el siglo anterior, sino otros dances como la “zarragolla” o la “jota”.

Un par de datos más antes de concluir este apartado instrumental. Sabemos de la existencia de la cofradía que organizaba el culto y festividad de la Virgen de Puyeta desde, al menos, 1646 (Tomás y Laliena, 2016: 145), con independencia de que no tengamos noticia al-



Aragonaises d'Anso de Jean Pierre Alexandre Antigna. Recuperado de <http://malaguetasur.blogspot.com/2016/03/jean-pierre-alexandre-antigna-1817-1878.html> [consulta 15-5-2019]

guna del Alacay en esas tempranas fechas. En el Archivo Municipal de Ansó obra un contrato de músico de 1651 en el que se detalla que este, Bonifacio de Setta, era tañedor de flauta y salterio¹⁵, por lo que no es difícil concluir que esos dos instrumentos formaron parte de la idiosincrasia musical inmemorial de este valle.

Por otra parte De la Torre cita una fuente iconográfica de enorme valía¹⁶ al ser esta de 1872. Se trata de la pintura naturalista de Jean Pierre Alexandre Antigna (1817-1878) *Aragonaises d'Anso*, perteneciente al Museo de Bellas Artes de Orleans. Nos interesan, más que las dos mujeres ansotanas, de indumentaria algo espuria, dos muchachos, uno de ellos en ademán mendicante, y el otro tocando dos instrumentos perfectamente identificables: una flauta de poco más de palmo y medio y un salterio o tambor de cuerdas. Como atinadamente observa De la Torre, destaca del segundo “la extraordinaria

anchura del puente superior, la gran distancia entre los oídos de resonancia y el reducido tamaño de estos”, que lo hacen muy próximo en su morfología al encontrado en Sos del Rey Católico conservado en Biota (De la Torre, 1993: 93-94).

De cuanto antecede, y sin poder descartar completamente al tambor de parche como uno de los instrumentos utilizados en el acompañamiento histórico del Alacay, parece más indicado inclinarse por el salterio o tambor de cuerdas, dado tanto su arraigo centenario en el valle cuanto el apoyo que supone la explícita imagen de Antegna. La chirula, chiflo a flauta no plantea dudas en su uso.

Rafael Leante y García, experto en culto mariano en la diócesis de Jaca, escribió en 1889 un volumen que se ocupaba de todos los santuarios, ermitas e iglesias no parroquiales consagrados a la santísima Virgen en ese obispado, con expresión de las fiestas que en ellas se celebran, dedicando a

(15) AMA, caja 223 bis, nº 17, ff. 107r-107v.

(16) No es la única, pues existen obras de Lucile Armstrong (*The “Alacay”*. *Gala Costumes of Ansó*) o Joaquín Sorolla (*La jota*) que retratan baile aragoneses, pero son visiones imaginarias, idealizadas (Armstrong), o posteriores, como en el caso del pintor valenciano, que en 1914 dibuja una guitarra para apoyar a la nueva jota.

Ansó diez páginas centradas en el Santuario de Puyeta. Además de cuantiosa información histórico-artística, una buena parte del capítulo es consagrada a las diversas romerías que entonces se verificaban, a saber, la del segundo día de las rogativas de la festividad de la Ascensión, la de la víspera de la Santísima Trinidad, la que el pueblo de Fago efectuaba el 23 de abril y la que realizaba la cofradía de Nuestra Señora de Puyeta. Subraya la abundante concurrencia de fieles en esta última, que dice haber aumentado en los últimos años, señalando como causa un hecho que quizá, y solo a manera de hipótesis, creemos que pudiera tener algo que ver con la desaparición del Alacay. Ese hecho es la disolución de la Cofradía de Puyeta en torno a 1868, motivada posiblemente por “las corrientes de indiferentismo religioso que los acontecimientos políticos del año 1868 produjeron en nuestra católica España” (Leante, 1889: 199). Extinta la cofradía, el entorno del santuario sufrió “el azote del cielo” en forma de dañino pedrisco, que

asoló el lugar por siete años continuados “triturando las mieses y llevando el dolor y la miseria a casa de sus poseedores. Comprendiendo los vecinos el aviso del cielo, reorganizaron la cofradía el año 1877, y desde aquella fecha no han tenido que lamentar el azote de la piedra” (Leante, 1889: 199). Este lapso de unos diez años en que la romería de la Cofradía de Puyeta fue interrumpida bien pudo dar lugar en su reanudación a una sustitución de algunos dances, como el Alacay, por otras manifestaciones musicales sentidas entonces como más actuales. Aunque la época coincide con el fin del Alacay, por el momento lo aquí referido no va más allá de una simple conjetura que reclama una investigación más reposada.

Cerraremos este repaso histórico con unas palabras sobre el propio nombre del baile. En anotano no tiene significado alguno actualmente, y de acuerdo con lo investigado por De la Torre, puede estar relacionado con las peculiares picas que se empleaban en su ejecución¹⁷.

(17) Con respecto a la tipología concreta de las picas, y a tenor de los escritos de Del Arco de 1924 y 1943 (“picas o palos altos cruzados por tres más pequeños adornados

Como sufijo, observa su existencia, con ciertas variantes, en la zona, y hasta una localidad vecina, Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, situada en el departamento de Pirineos Atlánticos, en la región de Aquitania, lo tiene por nombre. En dialecto de ese mismo valle “alagay” es un término para denominar herramientas consistentes en largos palos (obsérvese su relación con

las picas). Y la Alagai-Dantza —continúa De la Torre—, extendida por algunas localidades guipuzcoanas, “fue el nombre común, hasta el siglo XVIII, de una danza... bailada con picas engalanadas con cintas en recuerdo de una suprema batalla victoriosa” (De la Torre, 1993: 96-97). “Alagai”-“Alagay” y “Alacay”, probablemente, tengan el mismo origen.

EL RETORNO DEL ALACAY EN 2015

El 19 de diciembre de 2013 se presentó en el Centro Cívico Universidad de Zaragoza el nuevo CD “Biella Nuei & La Santa Perez”, compuesto por 13 cortes de música folk aragonesa con influencias latinoamericanas y del Magreb.

Entre temas tradicionales en los que se mezclaba la melodía original con letras nuevas, improvisaciones y ritmos de ida y vuelta, aparecían dos fragmentos en aragonés, “Alacay” y “Chan de Mingorra”¹⁸, que se programaron en un concierto de

de cintas multicolores”), no podemos converger con De la Torre, quien apunta que “quizá” se trata de algún tipo de cruz como la patriarcal o de Lorena, que aparece en los escudos de Jaca y Aragüés, y que es la misma cruz que los romeros de Santa Orosia llevan clavada en sus bastones (De la Torre, 1993: 96). Manuel Monreal Casamayor, miembro del Consejo Asesor de Heráldica y Simbología de Aragón, distingue entre la cruz patriarcal, “conocida como cruz de Lorena en Francia y de Caravaca en España”, que define como “una cruz latina de dos travesaños paralelos entre sí, menor el superior y perpendiculares al pie, palo o árbol”, y la cruz papal, “como la patriarcal, pero con tres travesaños; el superior normalmente más corto que el inmediato inferior” (Monreal, 1997: 8). Es esta última la que coincide con lo que Del Arco detalla.

(18) Miembros de Biella Nuei, entre ellos Luis Miguel Bajén, habían participado en una investigación en la segunda mitad de los años ochenta del siglo pasado, junto a Álvaro de la Torre, sobre el chiflo y el salterio en el Alto Aragón. Allí conocieron de primera mano los testimonios que cita De la Torre en el artículo que éste dedica al

este grupo en la comarca de la Jacetania en 2014. Gentes de Ansó, al escuchar la propuesta, no quedaron indiferentes y el tremendo impacto de la audición removió sus conciencias y sirvió de acicate para que se constituyera un grupo de trabajo en el seno del Ayuntamiento, encabezado por Jesús Laín López¹⁹, encargándose el 14 de diciembre de 2014 a Luis Miguel Bajén, Jesús Rubio y Olga León, de Biella Nuei, un estudio, que contempló la mayoría de las fuentes que hemos visto en el epígrafe anterior, para poder recrear de nuevo el baile del Alacay.

Para la música, Biella Nuei partió de los materiales de Arcadio Larrea de 1946 y de De la Torre de 1993, que unió con la letra, más larga, recuperada por el segundo, unificando el compás en un continuo 3/8.

Constatando tanto la breve duración del resultado cuanto que los bailes de valles cercanos al de Ansó, como el de la vecina Uztarroz, en el valle del Roncal, presentaban una parte ternaria en tiempo de vals, más lenta, y otra más rápida en galop, binaria de subdivisión ternaria —6/8—, decidieron, previo consenso con la comisión local impulsada por Laín, unir a la parte principal o A, “Alacay”, una parte B con la melodía de “Chandemingorra” recordada por Josefina Mendiara Gastón.

La puesta en escena, ciertas cuestiones musicales y la coreografía cristalizaron en un par de documentos internos del grupo Biella Nuei que nos han sido gentilmente facilitados y que transcribimos, eliminando el material del segundo que ya figuraba en el primero, por su destacado interés:

Alacay, y ese es el origen de una pequeña parte de la música y letra que se plasma en 2013 en el CD. En cuanto a “Alacay”, el texto y la melodía rescatada por De la Torre, versionada a dos voces, sirve de introducción y final a un fragmento central de nueva creación. Por lo que respecta a “Chan de Mingorra”, casi toda su letra es escrita *ex novo* por Bajén, al igual que la música, salvo la del estribillo que se escucha en varias ocasiones, proveniente de la citada popular canción francesa “Yan de Bigorre”, que también influyó en la separación de la secuencia “Chandemingorra”.

(19) En dicho grupo también participaron, entre otros, Julián Mauleón Sanz, Josefina Mendiara Gastón, Antonio Jesús Gorría Ipas, María del Mar Mendiara Barcos o Pilar Mendiara Ornat.

Documento 1:
EL RITO Y LA DANZA

“El rito era el siguiente:

El día de la romería por la mañana, el *Mayordomo* y los *sirvientes* (cinco mozos sirvientes, —también existía el mozo asador—) salen del pueblo, ataviados con el Traje de Cofradía. El Mayordomo porta la bandera de San Sebastián y los sirvientes las *picas* (antiguamente también salía la cruz parroquial). Las *picas* son palos altos, cruzados por tres palos más pequeños, que iban adornados con cintas multicolores (llamadas cintas de San Sebastián), además de un ramo atado en la punta (o ramo) de *buxeta* o *buxareta-ruscus acuelatus*. Las cintas son las mismas que adornan la imagen de San Sebastián en su procesión anual. Se dirigen a la Cruz de Piedra junto al puente del Veral a esperar a la *Mayordoma* y *mozas de cofradía*, también con la indumentaria propia para la ocasión. Al encontrarse mozos y mozas, se tomaba el pañuelo (la toca) de la Mayordoma para engalanar la cruz de una de las *picas*.

COMIENZA EL BAILE. A una señal del Mayordomo primero, las cinco parejas forman delante de las *picas*, sujetando entre mozo y moza los extremos de los grandes pañuelos de boda, al son del chiflo y el tamborín o salterio. Cada mozo coge el pañuelo con la mano izquierda y la moza con la derecha. Abren el baile el Mayordomo y la Mayordoma (en total bailan seis parejas).

- Melodía de ritmo ternario. Danzan, siempre unidos por los pañuelos, al son de la música hasta formar un corro, girando siempre en sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Melodía binaria. Danzan dos compases hacia fuera del círculo y dos compases hacia dentro del círculo. Al terminar la melodía, cada danzante gira sobre sí mismo una vuelta entera sin soltar el pañuelo.
- Melodía de ritmo ternario. Danzan en corro, girando siempre en sentido contrario al de las agujas el reloj.
- Melodía binaria. Al terminar la parte anterior, el mayordomo y la mayordoma levantan

tan los brazos sujetando otro pañuelo, por debajo del cual pasa danzando la segunda pareja y así sucesivamente hasta pasar todas las parejas. Cuando pasan todas queda invertido el orden de las parejas: por eso se repite nuevamente todo el baile y el orden queda como al principio.

Sigue el grupo desde la Cruz de Piedra hasta más arriba y ya cerca de la ermita, repitiendo siempre en lugares concretos y durante el resto del día en la Era de Puyeta. Al atardecer, ya de vuelta, se repetía el baile en la Cruz del Veral y después su-
bían rondando hasta el pueblo”.

Documento 2:
ALACAY Y CHAN DE
MINGORRA

“Alacay

- **Introducción musical:** los primeros tres compases las parejas de danzantes están de frente a las picas y en el último compás se miran para empezar la danza.
- **Paso básico:** Vals. Siempre en espejo.

— **Parte A (8+8 compases):**

Danzan, siempre unidos por los pañuelos, al son de la música hasta formar un coro, girando y avanzando siempre en sentido contrario al de las agujas del reloj. Dan un paso de vals por compás empezando con el pie derecho la moza y el izquierdo el mozo, avanzan en los seis primeros compases: las chicas de frente y los chicos de espaldas, en el compás 7 y 8 de la Parte A dará una vuelta la chica hacia su derecha. En la repetición de la Parte A, le dará la vuelta el chico hacia su izquierda, también en los compases 7 y 8.

— **Parte B (8 compases):** Los

danzantes realizarán un retroceso de dos pasos de vals en el avance de la danza. En los dos primeros compases la chica hacia atrás y el chico hacia adelante y en el tercero y cuarto al revés. En los cuatro compases restantes se repite todo el proceso. Comienzan las mozas con el pie derecho hacia atrás y el chico con el izquierdo hacia adelante.

- Se repite cuatro veces: **AAB, AAB, AAB, AAB**

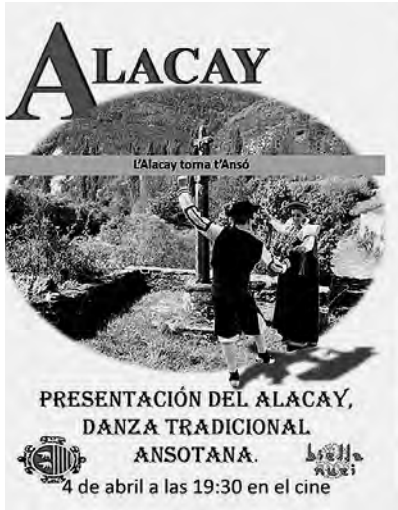
Chan de Mingorra

- **Parte A (8 compases)**. Danzan dos compases hacia fuera del círculo y dos compases hacia dentro del círculo. Realizan dos pasos de marcha por compás, empezando la moza con su pie derecho y el chico con su pie izquierdo, a la vez van cambiando de mano el pañuelo, cuando van hacia fuera lo llevan las chicas con el izquierdo y cuando vuelven con su derecho. El chico al revés.
- **Parte B (8 compases)**. En el primer compás se acercan las parejas entre sí, dando un pequeño salto en el primer tiempo hacia la pareja las chicas con el derecho y los chicos con el izquierdo, y un saludo, recogiendo los pies en el segundo tiempo del compás. En el segundo compás recuperan la posición. En los compases tercero y cuarto, la chica da una vuelta sobre ella misma, en cuatro pasos. En los siguientes cuatro compases se repite lo mismo pero ahora es el chico el que da la vuelta al final.
- Se repite cuatro veces. **AB AB AB AB**

Repetición del **Alacay**. Se deshace el corro. La primera pareja de mayordomos dirige la danza convirtiendo el corro en un desfile de parejas que van dibujando figuras danzando, para terminar en la cuarta repetición de la melodía **AAB**, en una doble fila de parejas enfrentadas con los pañuelos cogidos de la mano.

Repetición del **Chan de Mingorra**: Al terminar la parte anterior, el mayordomo y la mayordoma levantan los brazos sujetando el pañuelo, por debajo el cual pasan danzando la segunda pareja y así sucesivamente hasta pasar todas las parejas. Cuando pasan todas queda invertido el orden de las parejas; por eso se repite nuevamente todo el baile y el orden queda como al principio. Las repeticiones de la melodía de esta parte están sujetas al número de parejas que participen”.

El paso siguiente, del que se ocupó nuevamente Biella Nuei, en concreto Jesús Rubio Abella, profesor de Bailes Tradicionales aragoneses en la Escuela Municipal de Música y Danza de Zaragoza, fue preparar a la profesora de baile de Ansó, Mónica Barcos Diosquez, para



Izda., cartel anunciador de la recuperación y dcha., la autora con Jesús Laín en Ansó

que se encargara de instruir y disciplinar durante el invierno a las parejas que más adelante tendrían encomendada la responsabilidad de aparecer en la primera función pública moderna de este ancestral dance.

Jesús Laín y otros vecinos de la población como Lourdes Susán Alegre y Chus Fernández Esteban pusieron a punto cuanto fue necesario para la ansiada exhumación, desde la indumentaria, las cintas²⁰ o el ramo, hasta la pica cruzada por tres tra-

vesaños, ejecutada esta última bajo la directa supervisión del primero. El Alacay se presentó en el cine de Ansó el 4 de abril de 2015, día del Sábado Santo. En el acto participaron doce parejas ansotanas de diferentes edades, precisamente aquellas que habían ensayado meses atrás bajo la supervisión de Mónica Barcos, interpretando esta danza de pañuelos con chiflo y salterio junto a integrantes del grupo que había dirigido su recuperación, Biella Nuei. En

(20) De vistosos colores verde, rojo y amarillo en representación de los que conforman las dos partes de las basquiñas, el cuerpo de pañete y el sayo de bayeta, excepto el negro, que eliminaron por considerarlo demasiado lúgubre y poco festivo.



Dances en el Día del Traje 28-8-2015

Zaragoza se programó un acto similar, en el Centro Cívico Universidad, el sábado 16 de mayo, a las 20 horas, protagonizado igualmente por gentes venidas de Ansó junto con el grupo Bufacalibos de Biella Nuei. Y se repitió en una tercera ocasión, el día del traje, 28 de agosto de 2015, formando parte de los actos oficiales del mismo:

“13.30 h., Baile del Alacay en el Rincón de la Iglesia por el Grupo de Jota de Ansó acompañado por el “Corro d’es bailes de San Chuan de Plan”.

De 2016 a 2018 se ha vuelto a bailar a la salida de la Misa del “Día de la Exaltación del Traje Anсотano”. En 2017 los músicos



Ensayos preparativos del Alacay en la sala Multiusos del Ayuntamiento de Ansó en julio de 2017. En la foto izquierda Joaquín hijo (con el tamboril y el txistu) y Edourne; a la derecha Joaquín con su padre. Foto tomada por los autores el 26-7-2017)

CUESTIONES MUSICALES

Partiremos en este análisis, que obvia por su exclusiva naturaleza musical cualquier detalle coreográfico, de los dos únicos fragmentos escritos anteriores a la recuperación de 2015, el de Larrea Palacín de 1946, precedente de su trabajo para la Sección de Folclore del antiguo Instituto Español de Musicología, y el De la Torre, publicado en 1993, ambos fruto de lo que les cantó María Puyó Mendia-ra, quien recordaba haber oído esta tonada a su madre. Lo primero que sorprende, a pesar de los 32 años transcurridos entre las dos investigaciones²¹, es la ausencia de similitud melódica entre ellas. ¿Son realmente dos partes diversas, a manera de estribillo y verso, de una misma obra? Si así fuera, ¿cómo no

recordó ambas María Puyó en 1946, momento en que la impronta sonora materna estaría más viva? ¿Fallaron los mecanismos de memoria en 1988? ¿Por qué varía también la letra y se amplía en la segunda con “o baile d’o ramo”? No podemos dar, lamentablemente, respuesta a estas interrogantes, que dejamos planteadas para delimitar más adelante el alcance de esta recreación.

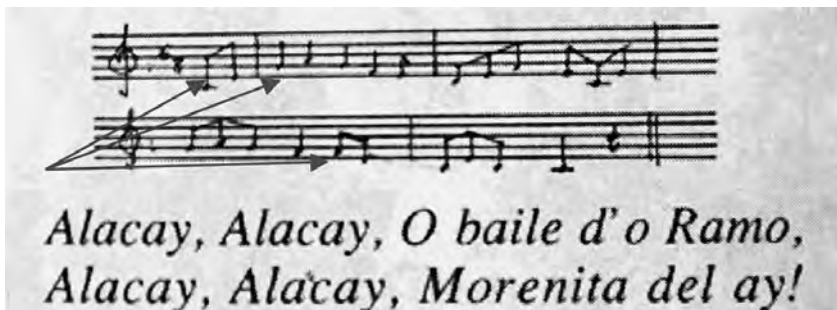
Larrea Palacín optó por un compás de 3/8, dando una precisa indicación metronómica de “63” para la negra con puntillo (♩.) que nos facilita la reproducción fidedigna de su tiempo.

En la transcripción de Álvaro de la Torre se observa que en el primer compás, tras la anacrusa, las tres notas negras iniciales deberían ser corcheas para cumplir

512
No. 413
Alacay
♩.63
Ma-re-ni-ta de Ay, a la-cay, a la-cay.

Ficha de 1946, Larrea Palacín.

(21) El trabajo de campo de De la Torre se remonta a 1988, cinco años antes de su aparición pública.



De la Torre, 1993: 91

con la proporción rítmica del compás de 6/8 elegido. Por el mismo motivo, las notas de la anacrusa deberían tener valor de semicorchea, no de corchea. Igualmente, en el compás tercero, las dos últimas notas deberían ser semicor-

cheas y no corcheas. Unos y otros suponen inexactitudes difícilmente justificables al transcribir el fragmento²².

Sugerimos a continuación una versión más ajustada a las reglas del lenguaje musical:



Tampoco entendemos por qué no incorporó el texto que se correspondía con las notas, algo

que hubiera facilitado su seguimiento. Podría haber sido algo así²³:



(22) Ni una supuesta dificultad para sostener el canto con un mínimo de calidad rítmica ni importantes errores de memoria, debidas ambas hipótesis a la edad o a un posible deterioro cognitivo o psico-físico de María Puyó, explicarían musicalmente la transcripción de De la Torre, pues podría haber optado por reflejar solamente la melodía escribiendo el valor de las notas sin recogerlas en un compás concreto, eludiendo de esta manera espinosas cuestiones de *tempo*.

(23) Al no contar con una fuente sonora no podemos verificar el encaje preciso de las sílabas. En el segundo compás, la corchea con la sílaba “mo” podría diptongar también con la “A” de la palabra siguiente, quedando entonces la sexta corchea del compás con la sílaba “la”, que es como queda en la reconstrucción de 2015.

Por último, otra diferencia notable entre el documento de 1946 y el de 1993 sería la fijación del compás: 3/8 en la primera y 6/8 en la segunda.

Pasaremos ahora a la partitura empleada para la recreación de 2015 tal y como ha quedado en su versión para el estreno:

Alacay d'Ansó
(Baile d'o ramo)

Chan de Mingorra
(Canzión ta caminar)

Versión de 2015 de Biella Nuei

Ubica en un primer lugar la música recuperada en 1993, mutando el compás de 6/8 del modelo por el de 3/8 (parte que llamaremos A). Sitúa después el

fragmento de 1946 (al que llamaremos parte B). Y ambos van precedidos por una introducción instrumental al baile que es idéntica a la parte B.

Parte B:



Como ya hemos comentado en el epígrafe “El retorno del Alacay en 2015”, en un afán de darle más duración, variedad, y un mayor contraste rítmico, a semejanza de otros bailes pirenaicos de pañuelos como los de Castejón de Sos en Huesca o Uztarroz en Navarra, se ensambló a lo anterior una segunda pieza totalmente diferente, la canción de origen francés “Chan de Mingorra”, esta vez sin incorporar el texto a la partitura. A pesar de la cercanía geográfica de las poblaciones, esas danzas que han servido de modelo o inspiración en la recuperación, como las denominadas genéricamente “ttun-ttun” en el Valle del Roncal, no nos permiten inferir que algún fragmento de las mismas

tuviera que ver realmente con el Alacay ansotano. En todos se baila por parejas, algunas veces en corro, en ocasiones con pañuelos, pero nada de esto nos da pie a asegurar que presentasen similitudes en su melodía, ritmo o forma, y ello sin ni siquiera entrar en disquisiciones simbólicas todavía más discutibles, por lo que esta unión de “Chan de Mingorra” parece poco cercana a la fidelidad de la tradición.

En cualquier caso, y dado que de hecho ya se ha representado en varias ocasiones junto al Alacay, sería más lógico ofrecer “Chan de Mingorra” con texto, el recordado por Josefina Mendiara Gastón, ajustado a la música, que bien podría quedar así:

8
pi Tú me a mí Tú me a mí Ti-co-lo Ta - co, lo chu-rrum - pi. Tú me a

13
mí Tú me a mí, Ti-co-lo Ta - co, lo chu-rrum - pi. pi.

La tonalidad que figura en las transcripciones de 1946 y 1993 es coincidente, DoM, muy accesible para una voz de tesitura media. Además, esta armadura permite ahorrarse las alteraciones, por lo que se entiende su uso en una investigación de este tipo. Biella Nuei la respeta, aunque opta en la partitura por escribirla en octava alta.

El acompañamiento está diseñado utilizando la combinación de los acordes de La menor séptima de dominante, Re menor, Sol mayor séptima de dominante y Do Mayor. No hay indicación alguna de qué instrumentos deben ejecutarlo ni su número, aunque ya hemos dicho que lo deseable y más idiomático, a tenor de las fuentes, sería el chiflo y el salterio. No obstante, se tendrá que estar a las posibilidades de la agrupación musical que lo interprete, o a razones de otra índole por las que sea necesario una recrea-

ción más o menor participativa o más rica en volumen, siempre que no se pierda el sendero filológico apuntado. Según los instrumentos que intervengan, esta tonalidad deberá adaptarse a la propia afinación de cada uno de ellos.

Una modificación que creemos sería oportuno realizar es el cambio de la velocidad de metrónomo que indica la adaptación del Alacay de 2015, establecida para la negra con puntillo (♩.) en “84”, y ello por diversos motivos: Larrea Palacín la establece en “63” en 1946, De la Torre calla al respecto y en la premier de 2015, que se puede escuchar desde el minuto 12:20 del video-documental de la asociación Ezpelá, obrante en <https://www.youtube.com/watch?v=AFxFkhcRm6c>, creación de Elena Gusano, se reproduce a “55”, ambas más lentas. Si a ello añadimos que al introducir el “Chan de Mingorra”,

que va a velocidad de “124”, se pretendía un marcado contraste de tiempo, concluiremos que es fácil inclinarse por un guarrismo menor que el primero de los postulados. Quizá el de La-

rrea sea más auténtico, pero en su versión actual nos decantaríamos por una negra con puntillo (♩.) a “55”, que es como sonó en su retorno, quedando como se acompaña a continuación:

♩ = 55

A-la cay, A-la - cay o bai-le d'o

9 ra - mo A-la - cay, A - la cay mo-re - ni - ta del ay! ay! mo-re - ni - ta-del

16 ay! A-la - cay, A-la - cay, mo-re - ni - ta del ay!, A-la - cay, A-la cay, A-la cay.

D.S. al Coda

Igualmente sería pertinente, en estas ejecuciones modernas, que el baile fuera acompañado no solo instrumentalmente, sino también del canto. Por lo que nos han relatado participantes en las mismas y por las versiones que hemos podido escuchar a través de internet, como la referenciada en el párrafo anterior, se constata la ausencia de letra alguna, lo que a nuestro juicio debería paliarse en futuras interpretaciones pues, sin esta, se pierde una parte indisoluble del todo que hace peligrar la idiosincrasia misma de la pieza, así como la posible intencionalidad

simbólica apuntada por algunos autores relacionada, en cuanto al texto recuperado, con “o baile d’o ramo”.

A manera de conclusión, el resultado final es una amalgama de los dos fragmentos precedentes de 1946 y 1993, unidos por una tarima rítmica común, con introducción y repeticiones imaginativas y bien trabadas musicalmente, conjunto al que se añade, por las causas apuntadas, una segunda porción, que posiblemente también fuera cantada en la romería, pero diversa al Alacay, más festiva y menos ritual, resultando un

todo atractivo y sugerente, con la salvedad referida atinente a la velocidad, pero lejano de una reconstrucción filológica, dado que esta, con lo que tenemos en el presente, supone todavía un imposible.

Ejemplo de ello es lo recogido en la video-filmación de Elena Gusano, minutos 7:35 a 8:24, cuando esta entrevista en la Residencia-Fundación Cocorro de Ansó a una tal Joaquina, de Casa Jacinto y de avanzada edad, fragmento que transcribimos:

“¿Dimpués en la era se bailaba también?

A jota...

¿Y también se bailaba en la era una cosa que se clamaba “Chan de Mingorra”?

Sí, je, je...

¿Y cómo empieza ixa canción?

“Chan de Mingorra, no a mí, lo tico taco, lo churrumpi”. Ixo en a era al acabá... pero luego en Veral, en a cruz feban ixo... “o Chan de Mingorra”

¿Ixo lo has visto tú?

Hombre, claro

Pero “El Alacay” ¿no lo has visto?

¿Eh?

Un baile que clamaban “o Alacay”
No”.

Al ser preguntada por el Alacay no reconoce ni el nombre, a diferencia de “Chan de Mingorra”, que le hace dibujar incluso una pícara sonrisa. Esta última también es recordada por Juan José Gastón Barcos, octogenario de casa Burro, que todavía tiene viva la imagen retinal y sonora de la última vez que la oyó cantar con motivo de la vuelta de “las Américas” de un paisano a Ansó, Pedro Aznárez Gurría, de casa San Bartolo, tras la fiesta de bienvenida en el bar Casa Marosa.

Alacay también es el nombre de la revista editada por la Agrupación Folklórica Santa Cecilia de Huesca, fundada a finales del año 1953, y que en su página web hace alusión a la utilización de este término²⁴:

“La revista Alacay es una publicación de cultura tradicional aragonesa editada por la Agrupación Folklórica Santa Cecilia de Huesca,

(24) <http://www.afsantacecilia.com/alacay>.



Día del Traje 28-8-2015

que toma su nombre de una danza de pañuelos que dejó de bailarse a finales del siglo XIX en la Bal d'Ansó al ser sustituida, en el marco de la romería de la Virgen de Puyeta, por los ritmos jotos que se expandían en esas fechas, dando lugar a los pasos de la Jota d'Ansó, cuya coreografía quedaría definitivamente establecida a mediados del siglo XX en los modos con que en la actualidad es conocida e interpretada. El dance del Alacay, pese a los estudios y descripciones de Ricardo del Arco, Ramón Violant i Simorra, Lucile Amstrong o Alvaro de la Torre, continúa abandonada, en buena medida y quizás ya para siempre, en una zona sombría de la memoria colectiva que sólo

ha permitido a los etnólogos un rescate parcial de su estructura musical y coreográfica. El Alacay se erige así en un emblemático tesoro de la cultura tradicional aragonesa que corre el riesgo de perderse y que, desde su agonía, nos invita a trabajar por evitar que ésta, como cualquier otra manifestación de nuestras tradiciones, pueda caer en el olvido”.

Hoy, felizmente, podemos afirmar, con las limitaciones anteriormente señaladas, que el dance del Alacay, lejos de estar abandonado “en una zona sombría de la memoria colectiva”, es una realidad viva que goza de buena salud y que se reinterpreta año a año desde 2015. Con independencia de la mayor o menor fidelidad histo-



Luis Miguel Bajén y Jorge Álvarez, ambos con chiflo y salterio, en la exhumación del 4-IV-2015,

ricista de sus recreaciones, y dado que la música no es algo estático, sino que se desarrolla, evoluciona y adapta progresivamente en el tiempo, hemos de aceptar que el Alacay está

nuevamente presente en el folclore aragonés del último lustro, y muestra evidente de su actualidad son la líneas que ahora, complacidos, le estamos dedicando. 🎵🎵🎵🎵🎵🎵🎵🎵

APÉNDICE FOTOGRÁFICO DE LA ROMERÍA DE PUYETA

La Ermita de Puyeta acoge anualmente una misa cantada, tras la romería, el primer domingo posterior a la Natividad de la Virgen de septiembre, fecha clave, parafraseando a De la Torre, que

marca el fin de la canícula y el comienzo, tras una breve tregua desde la cosecha, del trabajo de la tierra para propiciar la siembra. Momento igualmente crucial en la actividad pastoril: “regreso de los altos puertos

estivales... y...los preparativos para el comienzo de la tras-humancia hacia los pastos invernales del sur” (De la Torre, 1993: 104). En este escenario bien podría haber representado el atávico Alacay, hoy confinado

a ambientes más funcionales y menos simbólicos, una alegoría del ciclo de la vida relacionada con el calendario agrícola. Se acompañan algunas imágenes de esta romería del 11 de septiembre de 2011.



Ermita de Puyeta, día de la romería.



Altar y coro de la ermita, izquierda, y llamada a misa con el repique de campanas manual, derecha.



Julián Mauleón al acordeón y la autora cantando el “Ave Maria” de Schubert.



Coral ansotana en la ermita.



Los tenores de la coral Tiné Mendiara, Julián Barcos y el bajo Pedro Arroyo entonan el “Himno a la Virgen de Puyeta”.



Turno de la rondalla a los postres de la comida de hermandad en la casa de Puyeta. Pedro Arroyo, a la guitarra, a la derecha de la imagen.

Mendiara Ornat. Para tal fin se crearon algunas nuevas canciones, casi todas ellas en ansotano, a las que puso música Julián Mauleón, a la vez que se rescataron otras ya existentes que perduraban, principalmente, en la memoria de esas dos singulares mujeres gracias a la transmisión oral.

Entre estas últimas citaremos “Vení os Pastorez”, villanico ansotano anónimo con armonización y transcripción de Julián Mauleón Sanz; el “Himno a San Sebastián”, anónimo con transcripción de Javier Zoco; la “Novena a San José: Dolores-

Gozos-Despedida” y el “Himno a la Virgen de Puyeta”, anónimos con transcripción de Julián Mauleón Sanz; y los “Gozos de la Virgen de Puyeta”, anónimo con transcripción de Arcadio de Larrea Palacín²⁸. Excepto la inmediatamente precedente, las demás habían sido ya recogidas por Gregorio Garcés Til en el *Cancionero Popular del Alto Aragón*²⁹.

La letra en ansotano de “Vení os pastorez” es fruto de la labor de recuperación y reelaboración de Josefina Mendiara Gastón, cuyo texto recogemos a continuación:

Desde el 1 de noviembre de 1960, aunque no de manera oficial, se encargó de tocar el órgano en la iglesia. Durante su estancia en la Academia General Militar, de 1962 a 1965, recibió clases particulares de armonía del subdirector de la banda de música, el teniente Cipriano García Polo. En ese periodo fue reclamado por el Ayuntamiento de Ansó como organista y para dirigir la banda, por lo que en el verano de 1964 el general director le concedió un largo permiso de mes y medio, además de los habituales, para este menester. En agosto de 1965 fue nombrado maestro de agrupación musical, con efectos económicos desde el 15 de julio anterior, aunque ya era encargado oficial del órgano desde noviembre de 1962, a instancia del párroco Dámaso Lapetra. También en 1965 refundó la banda y desde 1969 compaginó estas labores con su trabajo como encargado de la serrería, además de dar clases de solfeo e instrumentos a los diferentes componentes del conjunto musical. Desde 1996, momento de creación de la coral, fue director de esta y compositor, simultaneando dichas actividades con la de organista titular de la parroquia, cargo que sigue ostentando en la actualidad.

(28) Recordada en 1946, al igual que el Alacay, por María Puyó Mendiara.

(29) “Himno a Nuestra Señora de Puyeta”, obra con el nº 143 del cancionero; “Dolores y gozos a San José”, nº 207; “Gozos a San José”, nº 208; “Gozos a San Sebastián” y “Gozos a San Sebastián nuevos”, nº 209 y 210 respectivamente; y “Venid, pastorcitos”, nº 279, versión en español de “Vení os Pastorez”. (Garcés, 1999: 576, 635, 636 y 697).

Vení os pastorez

TÍTULO	MÚSICA	LETRA
Vení os Pastorez	Anónimo-Armonización y transcripción de Julián Mauleón Sanz	Anónimo-Josefina Mendiara Gastón

Vení os pastorez
 vení en ta Belén
 Que en él ha naxiu
 o Dios, o Dios d'Israel
 Camastro de palla
 ye o que chumpa a Rey
 de zaga lo alientan
 a mula, a mula y o güey.

Polidas mocetas
 l'ofrecen cordés,
 le trayen sopetas
 de leche, bullidas y miel
 O nino garifo
 se veye amoroso
 ¡ha de sé poderoso!
 se escubre en a fé, se escubre
 en a fé.

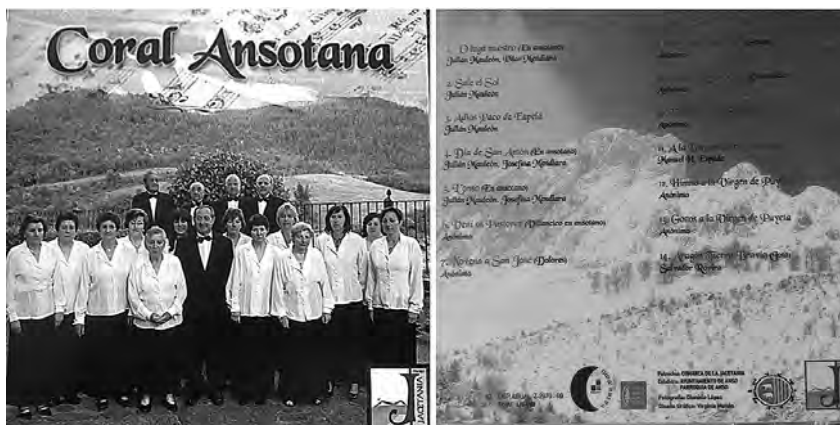
Aquéllas otras de nuevo
 cuño, cinco obras para coro a dos,
 tres y cuatro voces, presentan
 diferentes temáticas profanas,
 describiendo lugares y costum-
 bres de Ansó. Las letras de dos
 de ellas, aunque modernas en su
 versión para el CD, guardan sin
 embargo un estrecho vínculo con
 la tradición, pues se basan en

textos pretéritos o recuerdos de
 ellos viciados parcialmente por
 la transferencia verbal.

Comenzando por “Adiós Paco
 de Ezpelá”, Julián Mauleón se
 inspiró para escribir la canción
 en unos versos muy populares
 cuya primera noticia escrita se
 debe a Juan Francisco Aznárez
 López, cura nacido en Ansó en
 1908 al que M^a Pilar Benítez
 Marco y Oscar Latas Alegre
 dedicaron el artículo “Textos
 inéditos en ansotano de Juan
 Francisco Aznárez”, donde se
 recogen estas coplas:

“Si a peña de Zelún
 fuera de tocino magro
 ya se la hubrían comiu
 os zaburranos de Fago.
 Adiós paco Espelá,
 magetas eslenaderas,
 adios mocetas de Ansó,
 que me en voy enta Ribera”
 (Benítez y Latas, 2008:157)

Sin embargo, Francho Nago-
 re Laín, que dice haberla reco-



Portada y contraportada del CD editado en 2009

pilado en Ansó en el verano de 1980, la transcribe así:

“Adiós, paco d’Ezpelá,
 polidas eslizaderas;
 adiós mocetas d’Ansó,
 que m’en boi ent’a ribera”
 (Nagore, 1987: 19)

Y Guillermo Tomás Faci y Jorge Laliena López, aun citando a M^a Pilar Benítez Marco y Oscar Latas Alegre al hablar de Juan Francisco Aznárez López como autor de una de las escasas obras escritas en dialecto ansotano a inicios del siglo XX, cuando recogen la letra de la jota lo hacen, en su segunda

estrofa, de manera diversa a las anteriores:

“Si a peña de Zelún
 fuera de tocino magro,
 ya se la hubrían comiu
 os zaburranos de Fago.
 As mozas s’en van ta Franzia
 os mozos ent’a Ribera,
 adiós Paco d’Ezpelá.
 Polidas eslinaderas”
 (Tomás y Laliena, 2016: 334)

La revisión de Mauleón bebe indudablemente en su estribillo de las fuentes anteriores, aunque no es igual a ninguna de ellas, siendo totalmente nueva la estrofa siguiente.

Adiós Paco d' Ezpelá

TÍTULO	MÚSICA	LETRA
Adiós Paco de Ezpelá	Julián Mauleón Sanz	Tradicional/Julián Mauleón Sanz

Adiós adiós pulidas eslinaderas
 adiós adiós Paco d' Ezpelá
 As mozas s'en van ta Francia
 os mozos en t'a ribera

Adiós mi vida
 m'en voy mi amó
 No t'olvides prenda mia
 qu'o muerto invierno no se'n
 nirá
 plegará la primavera
 vulcando os corazóns
 yo te prometo moceta
 qu'ascape tornaré

Otro de los títulos, "Sale el sol por la Reclusa", sigue literalmente en su primera parte un texto anónimo de los que Franchó Nagore rescató en 1980:

"Sale o sol por a Reclusa,
 resplandeze en Maydoguí,
 y da güelta por Alano,
 à'scondé-se en Zordoquí"
 (Nagore, 1987: 19)

La canción de Julián Mauleón, que traduce ese fragmento al español, queda así:

Sale el sol por la Reclusa
 resplandece en Maidoguí,
 y da vuelta por Alano
 y se esconde en Zordoquí.
 Que bella mañana
 cuando sale el sol
 Resplandecer yo quiero
 como el sol en Maidoguí
 Da vueltas por el día,
 tu sombra me cobija
 Esconderme contigo
 como el sol en Zordoquí

El resto de las obras compuestas para la ocasión, cuyas letras se publican, al igual que las dos anteriores, por vez primera en este trabajo, son:

O lugá nuestro

TÍTULO	MÚSICA	LETRA
O lugá nuestro	Julián Mauleón Sanz	Pilar Mendiara Ornat

O'lugá nuestro d'Ansó
 ye un paraje bien poliú
 Que ascape brinca ta vista
 en cuanto plegas ta llí
 En o que cabe ye plano
 con as casas ria en ria
 y as carreras de peñas aparejo
 es tam bien empedregadas

As mullés tienen cuidau
 de tené as casas floriadas
 As ventanas y os balcon

y también as portaladas
 Rodiaus estamos de mons
 barrancos y barranqueras
 Y sin d'esmaxina muito
 güenas vistas por doquiera

Puyando ca t'arriba,
 ixo si que yé gozá
 Pues en os puertos se troba
 güenas yerbas y pinás
 D'algunos d'ellos h'an dito
 que ni en Europa en vistá

Día de San Antón

TÍTULO	MÚSICA	LETRA
Día de san Antón	Julián Mauleón Sanz	Julián Mauleón Sanz

O vente d'enero
 san Sebastián o primero
 A guarte un istante varón
 que plega debán San Antón
 con esquilas y quartizos,
 con as trucas y os cañons
 como lugá ganadé
 asina le fan corrococló

Aguzando van os crios
 por toas casas d'o lugá
 Cruxiando güenas esquilas
 Pa tocá o día de San Antón
 Agora os paise rechinchan
 y ixa noche con güen son,
 atronando as carreras
 con as trucas y os cañóns.

L'onso

TÍTULO	MÚSICA	LETRA
L'onso	Julián Mauleón Sanz	Josefina Mendiara

Qui nos lo iba a decí
 Tenemos que sé amigos
 Agora se veye qu'os tiempos
 cambian
 y al'onso gruñe muito
 l'afalagan

Catacata que plega l'onso
 Os perros que ladran

as ovelas fuyen
 os pastós s'espantan
 Cruza amonico mirando tas casas
 dejando en o Paco as zarpas
 marcadas
 Aunque tranquilo parixca
 Y morisquetas le fayan
 Garras pa que te quiero
 Si en ta o lugá plegara



Izda., Mauleón al piano y dcha., algunos coralistas actuales en el local de ensayo.



Izda., la autora vestida de ansotana con Josefina Mendiara Gastón (con camisa blanca) y Alicia Pérez Barcos (2010), y dcha. Pilar Mendiara Ornat con la autora (2016).

Otra muestra de fusión entre historia y presente se concretó en “A Virgen Guapa”, canción para soprano solista con acompañamiento de piano cuya música fue escrita, en junio de 2015, por Ana Isabel Serrano Osanz, coautora del presente estudio. Dedicada a la memoria de Lourdes Susín Alegre, se estrenó con el título de “A Birjen Guapa” en Ansó el 27 de julio de ese mismo año, dentro del Concierto Inaugural del Curso Extraordinario de la Universidad de Verano de Zaragoza “El órgano ibérico y la voz humana: instrumentos de aire y emoción”,

acompañando al piano Virginia Paterson Marco la voz de la propia Ana Isabel Serrano.

El primer párrafo de la letra de la canción fue extraído del libro de Francho Nagore *Replega de textos en aragonés dialeutal de o sieglo XX*, en concreto del capítulo I, epígrafe 1.5, titulado “*Ansó: bejez y bida de un aragonés (1980)*”, aclarándonos inmediatamente su procedencia y autoría: “*Testo en ansotano publicato en a rebista Jacetania, nº 89 (Chaca, diziembre 1980), pág. 28. Aparixe sin denguna firma*” (Nagore, 1987: 29).



Imagen de la Virgen de Puyeta en la Iglesia Parroquial.

La letra ahí transcrita es la siguiente:

“En este lugá tan grande
por su fe y condizión
tenemos a Birjen guapa
allí, en o altá mayó.
Y ta ella me dirijo
con nuestra fabla de Ansó”.

El segundo párrafo pertenece a esta misma publicación, capítulo I, epígrafe 1.7, denominado “Josefina Mendiara: presentando a Ansó (1982)”. Como en el caso anterior, referencia su procedencia: “Texto publicato en a rebista *Fuellas*, nº 28 (marzo-abril 1982), pág. 4-5. Astí iba firmato por «Una ansotana». Dimpués se reproduzié en a rebista *Jacetania*, nº 98 (chunio 1982), en do aparixen como firma as initials G.M.J. Josefina Mendiara ye natural d’Ansó y en o conzello d’ixe lugar estió conzelleira encargata de cultura en as añadas 1979-1982. L’ansotano

d’iste testo ye muito puro, sin denguna influenzia estrania, y, a o mesmo tiempo, muito correuto y coderén” (Nagore, 1987:40-42). La letra aparece así:

“Orgullosos nos sentimos
con a iglesia os d’Ansó,
pues Catedral d’o Pirineo
ya bi’stió qui la clamó.
A Birjen de Puyeta
y San Sebastián o patrón
nos asisten y amparan
y escuitan as orazions”.

En su primera interpretación pública se respetaron los precedentes textos, pero antes de su registro en la SGAE, y tras consultar a Josefina Mendiara Gastón el 2 de septiembre de 2015, estos fueron revisados para su adecuación al ansotano, respetando de esta manera su configuración original. La letra inventariada en la Sociedad de Autores desde el 16 de febrero de 2016 es esta:

A Virgen Guapa

TÍTULO	MÚSICA	LETRA
A Virgen Guapa	Ana Isabel Serrano Osanz	Anónimo/Josefina Mendiara Gastón

En este lugá tan grande
 por su fe y condición,
 habemos a Virgen guapa
 astí, en o altá mayó³⁰.
 Y ta ella m'encomiendo
 con este charrá d'Ansó

Orgullosos nos sentimos
 con a iglesia os d'Ansó,
 pues Catedral d'o Pirineo
 ya b'istió qui la clamó.

A Virgen de Puyeta
 y San Sebastián o patrón
 nos asisten y amparan
 Y escuitan as oracións

Ni el hermético Alacay ni esta heterogénea plétora de sonos ansotanos agotan el ubérrimo patrimonio musical que queda por descubrir en este idílico valle del Pirineo Occidental que ha sido escenario, e incluso protagonista directo, de al menos dos zarzuelas, *La ventana de Ansó*, con música de los maestros Rafael Martínez Valls y Pascual Godes, y *El Valle de Ansó*, de Eduardo Granados Gal, cuyo análisis reservamos para una próxima entrega. 🎭🎪

AGRADECIMIENTOS

Cruz Barrio Alastrué, del Centro Aragonés de Barcelona
 Nuria Castellote, del Instituto Pirenaico de Ecología
 Ana Oliva Mora, del Instituto de Estudios Altoaragoneses

(30) La “Virgen guapa” es la Virgen de Puyeta, que se encontraba en el pasado en el santuario del mismo nombre, ubicada en el altar mayor. La imagen está ahora en la iglesia parroquial de Ansó, en un lateral en el lado de la epístola.

LISTADO DE INFORMANTES

- Arroyo Piña, Pedro, comunicación personal, 11 de septiembre de 2011.
- Bajén García, Luis Miguel, comunicación personal, 30 de agosto de 2019.
- Barcos Diosquez, Mónica, comunicación personal, 25 de julio de 2017.
- Campión López, Joaquín, comunicación personal, 26 de julio de 2017.
- Gastón Barcos, Juan José, comunicación a través de Jesús Laín el 4 de septiembre de 2019.
- Gorría Ipas, Antonio Jesús, comunicación personal, 27 de agosto de 2019.
- Laín López, Jesús, comunicación personal, 1 de mayo de 2016.
- Mauleón Sanz, Julián, comunicación personal, 1 de agosto de 2015.
- Mendiara Gastón, Josefina, comunicación personal 30 de abril de 2016.
- Mendiara Ornat, Pilar, comunicación personal 30 de abril de 2016.

BIBLIOGRAFÍA

- ALFORD, Violet (1937) *Pyrenean Festivals. Calendar Customs, Music & Magic, Drama & Dance*. London: Chatto and Windus.
- ALFORD, Violet (2004) *Fêtes Pyrénéennes: calendrier du folklore Pyrénéen coutumes et magie théâtre, musique et danse*. Portet-sur-Garonne, Loubatières. Traducción de Anne Foch, p. 245. (Obra original publicada en 1937).
- ALCAY, J. (1926) “Relatos”, en *Aragón*, mayo, pp. 126-127.
- AMA (Archivo Municipal de Ansó), caja 223 bis, n° 17, ff. 107r-107v.
- BENÍTEZ MARCO, M^a P. y LATAS ALEGRE, Ó. (2008) “Textos inéditos en ansotano de Juan Francisco Aznárez”, en *Alazet*, n° 20.
- ADELL CASTÁN, J. A. y GARCÍA RODRÍGUEZ, C. (1988) “Folklore” en *Cuadernos Altoaragoneses de Trabajo*, n° 10, p. 8.
- DE LA TORRE, Á. (1986) “Chiflo y salterio en el Alto Aragón”, en *Revista de Folklore*, n° 70., pp. 119-127.
- DE LA TORRE, Á. (1993) “En torno al Alacay”, en *Temas de antropología aragonesa*, n° 4, pp. 85-106.
- DEL ARCO, R. (1924) *El traje popular altoaragonés. Aportación al estudio del traje regional español*. Huesca, Editorial V. Campo, pp. 29 y 40.
- DEL ARCO, R. (1930) “Rutas espirituales de Aragón”, en *Boletín del Centro Aragonés de Barcelona*, n° 57, p. 11.
- DEL ARCO, R. (1943) *Notas de folklore altoaragonés*, Madrid, CSIC, Insti-

- tuto “Antonio de Nebrija”, Biblioteca de Tradiciones Populares, p. 487.
- GARCÉS TIL, G. (1999) *Cancionero Popular del Alto Aragón*, Huesca, IEA, pp. 576, 635, 636 y 697.
- GORRÍA IPÁS, A. J. (2017) *El traje tradicional del Valle de Ansó*, Ansó, Grafo Artes Gráficas, pp. 180-181.
- LEANTE Y GARCÍA, R. (1889) *Culto de María en la diócesis de Jaca ó sea memoria histórica y religiosa de todos los santuarios, ermitas e iglesias no parroquiales, consagrados a la santísima Virgen en este obispado; con expresión de las fiestas que en ellas se celebran, precedida de algunas noticias sobre su Iglesia Catedral*, Lérida, Imprenta Mariana, pp. 191-200.
- MENDIARA ORNAT, P. et al. (2003) *Diccionario del dialecto Ansotano*, Ansó, Ayuntamiento de Ansó.
- MONREAL CASAMAYOR, M. (1997) “La cruz: iniciación a un estudio tipológico”, en *Emblemata*, 3, pp. 9-44.
- NAGORE LAÍN, F. (1987) *Replega de textos en aragonés dialeto de o siglo XX, (materials ta lo estudio de l'aragonés popular moderno)*, tomo I, Zaragoza, DGA Departamento de Cultura y Educación, pp. 20-22.
- SERRANO OSANZ, A. I. y ANADÓN MAMÉS, R. (2016) “Arte sonoro en el valle de Ansó: Apuntes para la reconstrucción de su historia reciente”, en *Argensola*, 126, pp. 245-278.
- TOMÁS FACI, G., y LALIENA LÓPEZ, J. (2016) *Ansó. Historia de un valle pirenaico*, Huesca, Pirineo, pp. 142-145 y 333-334.
- VIGNAU-LOUS, J. (1987) “Le Costume Traditionnel Féminin de la Vallée d’Ansó (Haut-Aragon) Espagne” en *Costumes Populaires Traditionnels des Pyrénées*, catálogo de la exposición homónima, Lourdes, Musée Pyrénéen, Imprimerie Carret-Vène, p. 80.
- VIOLANT I SIMORRA, R. (1949) *El Pirineo Español*, Madrid, Ed. Plus Ultra, pp. 489-490.

Webgrafía

- Agrupación Folklórica Santa Cecilia de Huesca. Publicación Alacay. Recuperado de:
<http://www.afsantacecilia.com/alacay> [Consulta: 16-7-2019]
- CSIC, Fondo de Música Tradicional. Recuperado de: <http://www.musicatradicional.eu/es/home> [consulta 20-8-2017].
- El Rincón de un Malagueño. Recuperado de: <http://malaguetasur.blogspot.com/2016/03/jean-pierre-alexandre-antigna-1817-1878.html> [consulta: 15-5-2019]
- GUSANO GALINDO, E. [dorondona]. (2016, 18 de febrero). Alacay o baile del ramo. [Archivo de vídeo]. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=AFxFkhcRm6c> [Consulta: 16-7-2019]



“*COMO PAJARITOS...*” FRUTICULTURA, MIGRACIÓN Y GÉNERO EN LOS ENCLAVES RURALES DEL RÍO CINCA

BEATRIZ RÓDENAS CEREZO

Técnico en Políticas Migratorias de la
Administración Local de Aragón, Profesora
Asociada de la Universidad de Zaragoza

RESUMEN: El presente texto plantea la existencia de enclaves de agricultura intensiva de regadío en las inmediaciones del río Cinca, donde la necesidad de trabajadores en un nicho laboral específico (la recolección), ha llevado a la afluencia de una mano de obra inmigrante que, en el caso que nos ocupa, procede en su mayoría de África Subsahariana. El análisis se llevó a cabo a partir de la combinación de técnicas cuantitativas (exploración estadística) y técnicas cualitativas (trabajo de campo), y puso de manifiesto que, al sumar la categoría género al análisis que aúna mercado de trabajo y migración, es necesario incluir otros debates teóricos más interseccionales, que nos permitan interpretar los patrones migratorios y laborales específicos que conforman las mujeres procedentes de África subsahariana en los enclaves rurales del río Cinca.

Palabras Clave: enclaves rurales, migración subsahariana, mercado de trabajo, género, análisis interseccional

ABSTRACT: The present text raises the existence of enclaves of intensive irrigated agriculture around the Cinca River, where the need for workers in a specific work niche (harvest), has led to the influx of immigrant labor, which, in this case, comes mostly from sub-Saharan Africa. The analysis was carried out from the combination of quantitative techniques (statistical exploration) and qualitative techniques (fieldwork), and showed that, when adding the gender category to the analysis that unites labor market and migration, it is necessary to include other more intersectional theoretical debates, that allow us to interpret the specific migration and labor patterns that make up women from sub-Saharan Africa in the rural enclaves of the Cinca river.

Keywords: rural enclaves, sub-Saharan migration, labor market, gender, intersectional analysis

INTRODUCCIÓN: FRUTICULTURA, MIGRACIÓN Y GÉNERO

La agricultura intensiva de regadío, practicada en los alrededores del río Cinca, ha ido configurando diferentes enclaves anclados a una realidad rural con características propias. En estos enclaves rurales, la necesidad de trabajadores en un nicho laboral específico, como constituye la recolección en la fruticultura, ha llevado a la afluencia de una mano de obra inmigrante que, en el caso que nos ocupa, procede en su mayoría de África Subsahariana, con unas dimensiones y características muy particulares. Pero, además, al analizar estos procesos que aúnan fruticultura, migración y África, se ha puesto de manifiesto cómo las mujeres proce-

denes de África subsahariana conforman sus propios patrones migratorios que desafían algunas de las interpretaciones que desde la literatura especializada se han realizado entorno al nexo migración, género y mercado de trabajo.

En definitiva, el objetivo de este trabajo sería analizar la relación entre migración y mercado de trabajo en el sector frutícola, a través del enfoque de la formación de enclaves, y teniendo en cuenta cómo influye en el proceso la categoría de género. Para abordar este cometido, repasaremos dos de los debates más relevantes en el nexo migración / mercado laboral / género: la formación de enclaves y la perspectiva de las cadenas del cuidado. 🌱🌱🌱🌱

PRINCIPALES DEBATES: ENCLAVES Y CADENAS DEL CUIDADO

Los modos de incorporación de los inmigrantes en las sociedades de destino vienen influenciados tanto por el origen social y el capital humano que portan en las ma-

letas, como por los contextos de recepción donde aterrizan, que incluyen las políticas gubernamentales implementadas, los mercados laborales y las comunidades étnicas establecidas

en destino (Portes y Rumbaut, 2010). A partir de estos supuestos, pretendemos poner de manifiesto las relaciones que se dan en los pueblos ribereños del Cinca entre el mercado laboral de destino y el asentamiento de migrantes con diferentes orígenes. En este sentido, utilizaremos tres líneas de investigación que nos ayudarán a comprender el complejo contexto que une migración y mercado laboral: las teorías de la segmentación, el enfoque de los enclaves étnicos, y el paradigma de las redes sociales.

Los primeros modelos sobre la segmentación del mercado de trabajo (Piore, 1972), conceptualizaban la estructura laboral como un primer segmento económico con puestos de trabajo estables y bien remunerados, y un segmento secundario del mercado de trabajo donde la precariedad y la flexibilidad involucra, sobre todo, a los inmigrantes y a las mujeres, entre otros actores (Schrover, *et al*, 2007). Históricamente, el proceso de segmentación del trabajo se inició en EE. UU. a comienzos de los años veinte, cuando las grandes compañías comenzaron a aparecer; y se consolidó

a partir de la segunda Guerra Mundial, con la contención del movimiento sindical y la mecanización de las industrias del centro, a la vez que se mantenía una industria periférica caracterizada por utilizar un intensivo trabajo de tipo operario sin cualificar, que proporcionaba la base adecuada para poder mantener a la industria que pertenecía al primer segmento (Gordon, *et al*, 1986).

En este contexto, los inmigrantes accedían a un segmento secundario del mercado de trabajo y se establecían, además, en determinados nichos laborales de este segmento (Cachón, 2004; Schrover, *et al*, 2007). Para explicar esta concentración de determinadas nacionalidades en algunos asentamientos, debemos tener en cuenta la importancia de las redes sociales, ya que a partir de las decisiones que tomaron los primeros pioneros, se desarrollan redes sociales que parten de ellos (Mendoza, 2003; Pinos, 2001; Portes y Rumbaut, 2010). Sin embargo, también es necesario atender a la estructura del empleo, a la relativa “apertura” de determinados nichos, y la reducida competencia en ellos entre naciona-

les e inmigrantes (Waldinger, 1994). De esta manera, al tomar en consideración tanto la forma en la que operan las redes sociales como el marco institucional amplio, estamos en disposición de identificar algunos de los enclaves étnicos que se han constituido con la incorporación de los inmigrantes (Waldinger, 1994).

Para el caso que nos ocupa, resulta útil emplear este enfoque para analizar el sector agrícola y, particularmente, el sector frutícola. Sin embargo, en este caso sería más acertado hablar desde la perspectiva del enclave étnico como un espacio de explotación (Piore, 1972; Waldinger, 1993), en lugar de entender el enclave como un modo de incorporación exitoso para los inmigrantes (Portes y Rumbaut, 2010; Waldinger, 1993; Wilson y Portes, 1980). En este sentido, diversos estudios han relacionado la existencia de una agricultura intensiva de regadío con la presencia de trabajadores inmigrantes (Berlan, 1987; Giménez, 1992; Pedreño, 2013) y sobre todo, trabajadores procedentes de África (Giménez, 1992; Mendoza, 2003). Y han puesto de manifiesto el recurso a una mano de obra pre-

caria, migratoria e intermitente que ha supuesto una tendencia a establecer "una California para Europa" (Berlan, 1987). Mientras en algunos casos, a partir del trabajo en la agricultura, parte de la migración ha acabado asentándose y estableciendo familias (Pinos, 2001), en otros casos seguimos asistiendo a una migración estacional que responde a las rutas temporeras agrícolas en condiciones laborales precarias e injustas.

Para aplicar este contexto teórico al caso del sector agrícola en las inmediaciones del río Cinca, debemos tener en cuenta los dos factores que hemos explicitado: la propia estructura del sector, y las redes sociales. En cuanto al primer elemento, la temporalidad, los bajos salarios y las (en muchas ocasiones) malas condiciones laborales explican que sean los colectivos más precarios, en situaciones de más dificultad, los que acceden a trabajar en estos nichos laborales. De esta manera en los últimos años se ha observado una dualización en el medio agrícola, en el que coexisten, por un lado, trabajadores estables, autóctonos en su mayoría, con una cualificación técnica, y, por

otro, trabajadores temporales, inmigrantes, en un proceso de desvalorización del trabajo más manual, en medio de un mercado laboral precario y, en muchos casos, bajo condiciones indignas de alojamiento (Cáritas, 2015; Pedreño, 2013).

Y en referencia al segundo factor, la concentración de estas nacionalidades en un determinado nicho, también se explica por las redes sociales que los inmigrantes tejen a lo largo de las rutas temporeras que recorren toda España, ya que al analizar la existencia previa en el lugar de destino de familiares, amigos o compatriotas vemos cómo los temporeros subsaharianos son los que en mayor medida utilizan las redes migratorias (Pinos, 2001). De esta manera, la gran mayoría de los temporeros no contactan con agricultores y/o cooperativas antes de venir, sino que valoran la posibilidad de trabajar poniéndose en contacto con sus compatriotas o amigos antes de viajar, concretando el trabajo una vez han llegado a su destino, en la mayoría de los casos, con la intermediación de un compatriota o amigo que ya está trabajando o que lleva más tiempo en el lugar (Cáritas, 2015).

En cuanto a los debates que han vinculado la categoría de género en las migraciones, vamos a rescatar la perspectiva de las cadenas del cuidado, ya que nos permite ubicar a las mujeres en el complejo contexto que aún a mercado de trabajo, globalización, enclaves y género. Existen toda una serie de trabajos centrados en, lo que se ha llamado, «cadenas mundiales de afecto o asistencia» (Hochschild, 2001) que suponen la transferencia internacional del trabajo de reproducción social (Catarino y Morokvasic, 2005). Desde esta perspectiva, el trabajo doméstico ha venido a dividirse en base a criterios como la clase, la etnia y la raza, donde mujeres inmigrantes ocupan puestos en la creciente demanda del trabajo doméstico en hogares de clase media-alta, mientras las mujeres «profesionales» de estos hogares se incorporan, cada vez más, a un mercado de trabajo reconocido y remunerado. Y a la vez, otras mujeres, de clases más humildes, sustituyen a las emigrantes en sus labores domésticas de origen (Hochschild, 2001; Hondagneu-Sotelo y Avila, 2001; Oso, 2008; Pedone, 2003).

De esta manera se perpetúan y se refuerzan las jerarquías tanto de género, como de clase y de raza, a nivel global (Morokvasic, 2007). Sin embargo, si bien las cadenas globales del cuidado conforman una estimulante línea de investigación que ha puesto de manifiesto cómo se reproducen las jerarquías de género y raza en el espacio transnacional, cuando ponemos el foco de atención en los enclaves de agricultura intensiva del río Cinca, se pone de manifiesto que el caso de las mujeres subsaharianas no encaja en las principales corrientes teóricas que recogen las cadenas mundiales de asistencia. Analizar las situaciones que conforman las mujeres migrantes subsaharianas en el mercado de trabajo, requiere la introducción de un análisis más interseccional, demandado cada vez más en los últimos años desde enfoques teóricos alejados de las posturas hegemónicas, como, de forma paradigmática se ha hecho desde los feminismos negros, que han puesto de manifiesto la necesidad de introducir en el debate aquellas otras experiencias, prácticas y teorías puestas en marcha por colectivos opri-

midos por las opresiones interseccionales que cuentan, entre otras variables, con el género, la clase, la raza, la nacionalidad, el origen, etc. (Carby, 2012; Hill Collins, 2012).

Y es que, partiendo de este contexto teórico, habría que señalar que las mujeres subsaharianas han utilizado otros canales para incorporarse a los flujos migratorios, lo que las ha ubicado en una posición social, económica y familiar particular que las ha llevado a desarrollar otro tipo de estrategias en los mercados de trabajo. En este sentido, se ha puesto de manifiesto cómo las mujeres subsaharianas se incorporan a los flujos migratorios, bien a través de la reagrupación, o bien a través de cadenas migratorias femeninas que, necesariamente, no despegan hasta que se hayan establecido unas cadenas migratorias masculinas previas en los lugares de destino (Ródenas, 2014). En el caso de las mujeres subsaharianas asentadas en las inmediaciones del río Cinca, es de destacar que la ruta migratoria que han seguido ha sido la reagrupación. Fueron sus maridos quienes las trajeron. Sin embargo, el reagrupamien-

to familiar no debe ser contemplado como una modalidad de acompañamiento que responde a los proyectos de los hombres, ya que autores como Coulibaly (Sarr, Fall y Coulibaly, 2008) han puesto de manifiesto que el reagrupamiento familiar es, en muchas ocasiones, una estrategia femenina para acceder a la migración (Azoulay y Quiminal,

2002; Jabardo, 2005; Konaté, 2010). En los próximos epígrafes veremos de qué manera esta incorporación a los procesos migratorios va acompañada de una inserción en el mercado laboral que difiere notablemente de la realizada por otras mujeres migrantes procedentes de Europa del Este o América Latina. 🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼🐼

METODOLOGÍA, TÉCNICA Y UNIDADES DE ESTUDIO

Partiendo de este contexto teórico, vamos a analizar las relaciones que se han dado entre inmigración y mercado de trabajo en los diferentes pueblos ribereños del Cinca. Para hacerlo, utilizaremos los datos provenientes de dos formas de investigación sociológica: las técnicas cuantitativas y las técnicas cualitativas.

En una primera aproximación al problema de estudio, la revisión bibliográfica y la exploración estadística nos permitieron focalizar el problema y tomar una fotografía estática de la situación económica y social de los inmigrantes que se han asentado en los enclaves alrede-

edor del río Cinca. En este sentido, se han explotado diferentes fuentes secundarias para producir información sobre la inmigración: cifras de población y censos demográficos para enmarcar las características generales de la población migrante; la Encuesta Nacional de Inmigrantes (2007) para recabar información sociodemográfica; y afiliaciones a la Seguridad Social para conocer el peso de los trabajadores en diferentes regímenes de cotización según nacionalidad. A partir de estos datos se han podido seleccionar diferentes enclaves en los que poder centrar los datos, enclaves que nos servirán de ejemplo



Fuente: Confederación Hidrográfica del Ebro. <http://www.chebro.es/contenido.visualizar.do?idContenido=2373&idMenu=2227>

Figura 1. Regadíos del Cinca-Segre-Noguera Ribagorzana.

para ilustrar la realidad que vamos a analizar.

En este sentido, se han priorizado municipios pertenecientes a las Comarcas de Bajo Cinca y de Cinca Medio, ya que los municipios que componen estas Comarcas son los que bordean el recorrido del río Cinca.

También se ha tenido en cuenta otros factores a la hora de seleccionar los municipios que ilustrarán nuestra argu-

mentación: que el mercado laboral agrario fuera relevante, es decir, que constituyera el primer o segundo sector generador de empleos; que hubiera una presencia significativa de inmigrantes en general y subsaharianos en particular, es decir que el porcentaje de población de origen extranjero fuese igual o mayor que la media de Aragón (10,2%); y, por último, municipios que mostraran, también, presencia de mujeres inmigran-

tes en general y subsaharianas en particular, para lo que hemos utilizado los índices de masculinidad de la población de origen africano¹. Los datos generales se reflejan en la Figura 2.

En el cuadro quedan sombreados los municipios que

cumplen los criterios expuestos: un sector agrícola relevante, un porcentaje de población extranjera notable, y una presencia de mujeres de origen africano. Por motivos de espacio y de síntesis, de estos siete municipios se han elegido 3

MUNICIPIOS (población)	MERCADO LABORAL	POBLACIÓN EXTRANJERA	ÍNDICE MASC. Pob. africana
MONZÓN (17166)	Servicios 60,1% Industria 27,2%	13,7%	2,39
ALFÁNTEGA (135)	Agricultura 51,9% Industria 25,9%	5,2%	--
ALBALATE DE CINCA (1120)	Servicios 46% Agricultura 30%	19,8%	9
ALCOLEA DE CINCA (1104)	Agricultura 45,7% Servicios 26,7%	11,8%	3,9
BELVER DE CINCA (1281)	Agricultura 71% Servicios 23,5%	16,5%	7,69
OSSO DE CINCA (691)	Agricultura 79,4% Servicios 16,4%	21,4%	11
BALLOBAR (830)	Industria 44% Agricultura 27,6%	4,9%	10
ZAIDIN (1772)	Agricultura 67,4% Servicios 23%	26,7%	20,5
VELILLA DE CINCA (448)	Agricultura 64,6% Servicios 29,2%	21,2%	--
FRAGA (15024)	Servicios 52,9% Agricultura 25,1%	21,8%	5,38
TORRENTE DE CINCA (1132)	Agricultura 56,6% Servicios 36,3%	24,8	63

Fuente: Iaest 2017. Elaboración propia

Figura 2. Municipios alrededor del Río Cinca.

(1) Población hombres africanos / Población mujeres africanas.

para ilustrar los datos: Fraga, Alcolea de Cinca y Belver de Cinca, teniendo en consideración que fueran municipios con un volumen de población relevante, y que más se ajustaran a los criterios preestablecidos.

Por último, en un segundo momento de la investigación, se han utilizado los datos etnográficos producidos durante el trabajo de campo que se realizó en los meses de junio y julio de 2016 en las Comarcas de Bajo Cinca y Cinca Medio. Las técnicas

utilizadas han sido entrevistas semi-estructuradas² a trabajadores de entidades sociales y a trabajadores inmigrantes, y observación participante. Los contextos de observación han sido variados: Servicios Sociales de Base; entidades privadas (Cáritas, Cruz Roja); oficinas de agentes sociales (sindicatos, asociaciones de empresarios); y varios asentamientos irregulares de inmigrantes temporeros (Albalate de Cinca, Belver de Cinca y Zaidín).

ENCLAVES DE AGRICULTURA INTENSIVA DE REGADÍO ALREDEDOR DEL RÍO CINCA

El río Cinca ha jugado un papel extraordinario en la historia de las comarcas del Bajo Cinca y Cinca Medio, puesto que el agua del Cinca ha posibilitado una agricultura motor de desarrollo que, aunque ha cambiado mucho a lo largo del tiempo, hoy sigue siendo aún vital (Zapater, 2004). El regadío constituye una parte

importante de la agricultura bañada por el Cinca, y la introducción generalizada de los frutales afectó tanto al número de hectáreas de frutales, como a las variedades cultivadas y su renovación (Zapater, 2004). Es necesario destacar que en el Valle del Ebro y Cataluña se concentra más del 30% de la producción de frutales no cítricos a

(2) En este tipo de entrevistas se dispone de un guión en forma de lista de temas a tratar o en forma de preguntas generales. Sin embargo el orden de los diversos temas o el modo de formular las preguntas es decisión del entrevistador. Además es posible desarrollar nuevos temas que vayan surgiendo durante la entrevista (Corbetta, 2003: 376-377).

nivel nacional. Y en la provincia de Huesca, las comarcas de Bajo Cinca, Litera y Cinca Medio son las que abarcan la mayor parte de los frutales (Ceder, 2010). Esta posición geográfica, entre esta encrucijada que forman el río Segre junto al río Cinca, ha llevado a muchos autores a hablar del área frutícola de Lleida, y su expansión en Huesca (Díaz *et al.*, 2013)³.

La importancia del regadío para el caso que nos ocupa radica también en que puede ser una potencial fuente de empleo, ya que la creación de regadíos ha supuesto ampliar la superficie de los cultivos intensivos, muy exigentes en mano de obra (Lasanta, 2009). En este contexto es necesario entender que el término intensivo se define ateniendo a dos criterios: necesidades importantes de mano de obra por hectárea, y necesidades de mano de obra repartidas de forma muy desigual a lo largo del año (Berlan, 1987). Y esta alta necesidad de mano de obra estacional/temporera

ha llevado, como han destacado varios autores (Berlan, 1987; Giménez, 1992; Mendoza, 2003; Pedreño, 2013), a que la contratación de trabajadores agrícolas extranjeros se dé preferentemente en aquellas áreas donde existe una agricultura intensiva de regadío (Giménez, 1992).

En este contexto, la ocupación por parte de los inmigrantes subsaharianos de un nicho laboral como la fruticultura bañada por el río Cinca, supuso la aparición de enclaves en lo que podemos denominar como municipios agrarios⁴. Este proceso de establecimiento de los inmigrantes subsaharianos en la agricultura, también ha sido documentado en otros lugares. Como ejemplo paradigmático, en la Comarca del Maresme (Barcelona), la intensificación agrícola en los años ochenta, se sustentó en la creciente incorporación de trabajadores extranjeros, consolidándose, de esta manera, el primer enclave de la inmigración africana en España (Jabardo, 2014).

(3) Ver *Figura 1. "Regadíos del Cinca-Segre-Noguera Ribagorzana"*

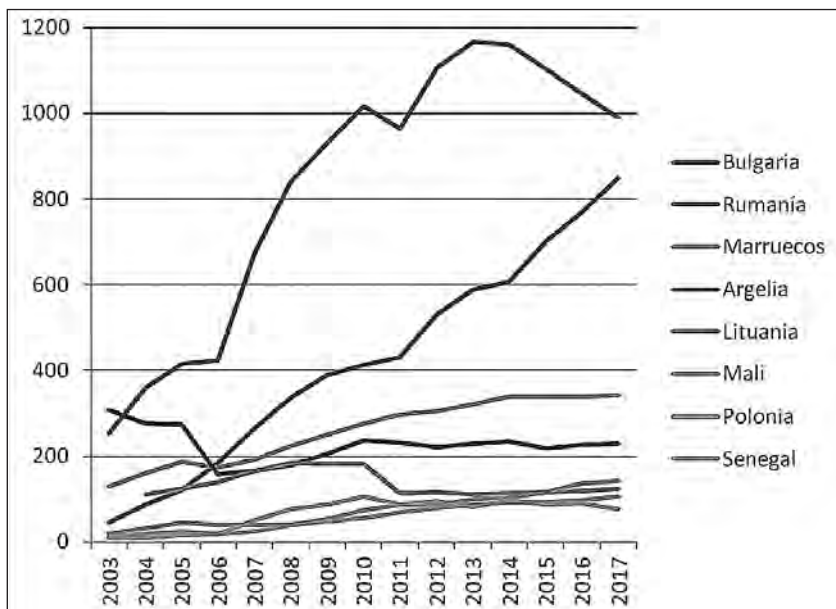
(4) Mendoza (2000; 2003) define 4 tipos de localidades según su estructura de empleo: municipios agrarios, industriales, turísticos y centros con una estructura diversificada de empleo.

En el caso de las comarcas bañadas por el río Cinca, los municipios agrarios se caracterizan por presentar una marcada inestabilidad y temporalidad en el mercado laboral, y una presencia significativa de inmigrantes procedentes de África subsahariana entre sus residentes extranjeros empadronados. Para ilustrar estos complejos patrones migratorios, vamos a centrarnos en los tres municipios seleccionados (Fraga, Belver de Cinca y Alcolea de

Cinca), donde mostraremos las principales nacionalidades presentes en estos municipios, la estructura de sexos de esas nacionalidades, y la evolución del mercado laboral, en un esfuerzo por vincular estas variables, y extraer algunas de las asociaciones que pueden realizarse.

1.1 Fraga

En el caso de Fraga, la presencia de extranjeros ronda el 21,8%, con una población total



Fuente: Ine. I aest. Elaboración propia.

Figura 3. Principales nacionalidades en Fraga.

de 15024 habitantes. Del total de extranjeros presentes en el municipio, el 66,2% corresponde a un origen europeo, y el 29,2% poseen un origen africano (Iaest, 2017). La evolución de las principales nacionalidades en Fraga, se recoge en la Figura 3.

Como se puede observar en la Figura 3, Bulgaria y Rumanía destacan de forma importante sobre el resto de nacionalidades presentes, con un aumento considerable a partir de 2006, seguidas de Marruecos y Argelia, a la vez que se puede apreciar una tendencia ascendente de todas las nacionalidades (a excepción de Lituania y Polonia). Habría que recordar que Rumanía y Bulgaria ingresaron en la UE en 2007, y que, si bien Rumanía continuó necesitando un permiso de trabajo especial de forma transitoria hasta 2014⁵, la entrada en España estaba permitida tan solo con el pasaporte, lo que explica, en parte, este aumento de la presencia del colectivo rumano

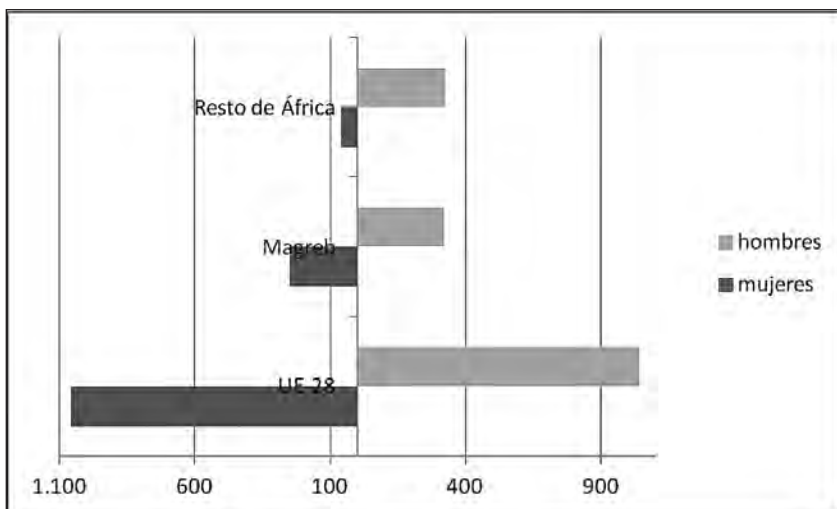
y búlgaro en España. Además, es necesario destacar también la tendencia continua y ascendente de Mali y Senegal, superando a Polonia y Lituania en los últimos años.

En la Figura 4 podemos ver qué ocurre en Fraga respecto a la distribución por sexos de los diferentes colectivos.

Como se desprende de la Figura 4, la presencia de mujeres en todas las nacionalidades es muy considerable, e incluso en algunos casos superan en número a los hombres (Polonia, Rumanía, América Latina, etc.), a excepción de las mujeres procedentes del Magreb y, sobre todo, de África subsahariana (Mali y Senegal), que, aunque presentes, se encuentran infra-representadas en Fraga.

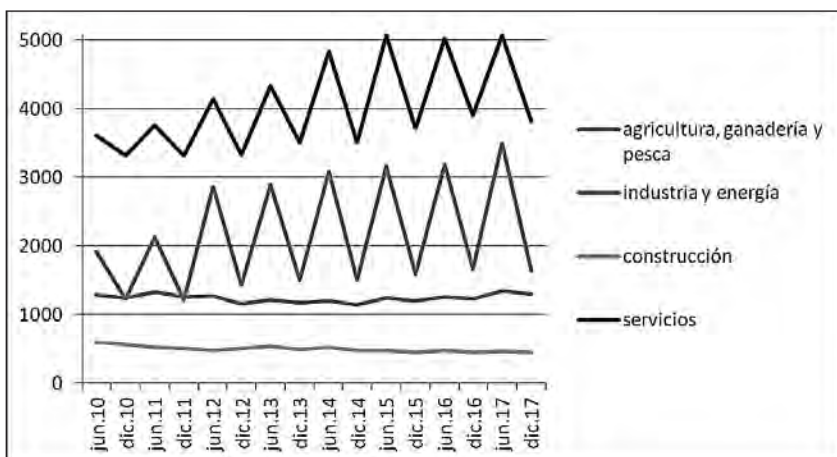
Si tomamos como referencia los datos de las afiliaciones a la Seguridad Social según el sector de actividad, el caso de Fraga representa una estructura económica ilustrada en la Figura 5.

(5) Estas limitaciones no afectaban a quienes ya fueran trabajadores por cuenta ajena en España antes de la entrada en vigor del tratado de adhesión (2007). Además el permiso de trabajo concedido a los rumanos poseía ciertos privilegios: no se les exigía pasar el trámite de la situación nacional de empleo, podían desempeñar cualquier actividad en cualquier sector, y no estaban sujetos a ningún cupo o límite de número de autorizaciones.



Fuente: Iaest. Elaboración propia.

Figura 4. Extranjeros según sexo. Fraga 2017.



Fuente: Iaest. Elaboración propia.

Figura 5. Afiliaciones a la Seguridad Social. Fraga.

Como vemos en la Figura 5, el sector servicios en Fraga destaca en primer lugar como generador de empleos en el municipio, si bien la estacionalidad coincide con los meses de verano, lo que indica una fuerte dependencia turística en la zona. Además, también destaca de forma importante el sector agrícola y ganadero, donde también es posible apreciar la estacionalidad de las contrataciones de temporeros en picos, que, significativamente, coinciden con la temporada turística en el sector servicios. Mientras, el sector de la industria y, sobre todo, la construcción, apenas ha despegado en los últimos años.

Por otro lado, es significativo subrayar la coincidencia estacional en picos estivales que se da entre el sector servicios y el sector primario. Mendoza (2003) ha demostrado cómo las actividades relacionadas con el turismo compiten por los trabajadores con la agricultura en verano, ya que esta es la temporada alta para ambas actividades. Greenwood (1998) ya puso de manifiesto en 1976, cómo, en Hondarribia (País Vasco), la gente joven abandonaba la agricultura en favor de trabajos

urbanos, muchas veces relacionados con las actividades turísticas, incluso aunque ello significara en algunos casos una reducción de sus ingresos. Y esta percepción de la agricultura como un sector no deseable, fue la que llevó a que este nicho laboral fuera poco a poco ocupándose, primero, por mujeres, y, más tarde, por migrantes nacionales provenientes de otros lugares de España. Waldinger (1994) ha destacado que la ocupación de un nicho laboral por los inmigrantes se explica, en parte, por el abandono de esos trabajos por parte de los trabajadores nativos. De esta manera, al reducir la competencia entre inmigrantes y nacionales, es cuando es posible que surja un nicho inmigrante (Waldinger, 1994).

En este sentido, podemos explicar que el abandono de los trabajos del campo por parte de la población nativa, que prioritariamente prefiere trabajar en actividades relacionadas con el turismo dentro del sector servicios, ha llevado a una parte importante de la población inmigrante a ocupar ese nicho laboral agrícola. En palabras de Pinos, la presencia de inmigran-

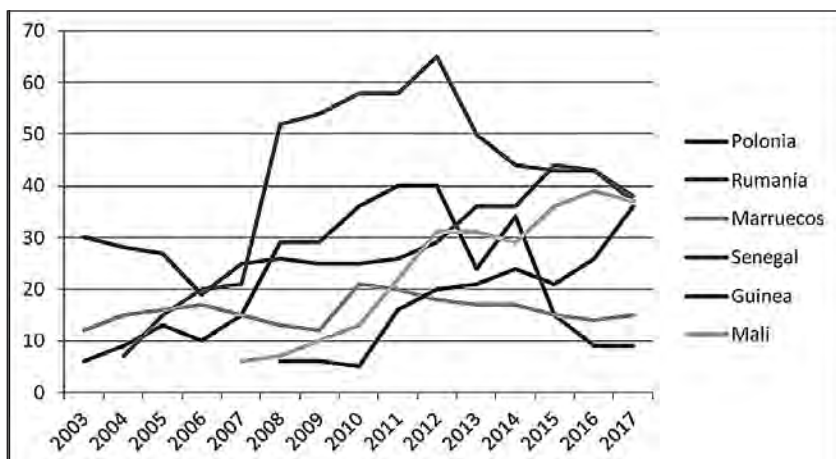
tes responde a una necesidad del mercado laboral de la zona, “perquè els mercats de treball segueixen oberts en “nínxols ocupacionals” que els treballadors autòctons no volen realitzar; els hem de menester perquè, contràriament, les fruites de Fraga i de les comarques del Baix i Mitjà Cinca romandrien als arbres” (Pinos, 2001:12).

1.2. Belver de Cinca

Belver de Cinca posee una tasa de extranjeros del 16,5%, con una población total de 1281 habitantes. El 61,6% de los inmigrantes proceden de África,

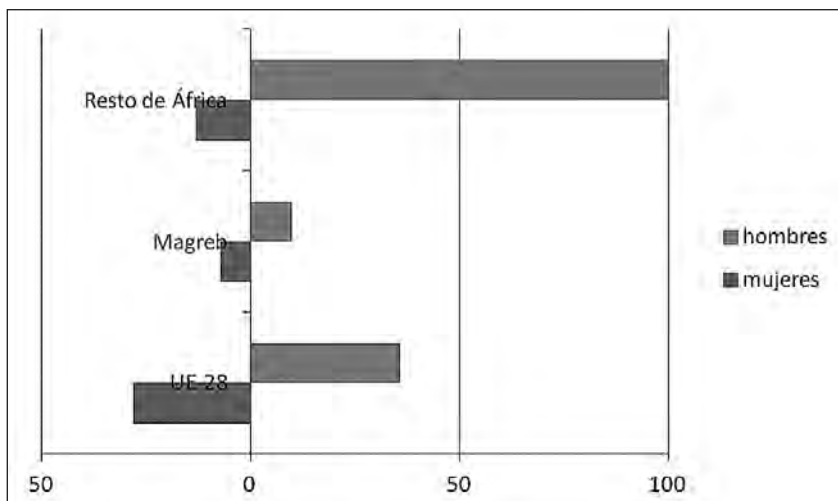
mientras el 30,8% son oriundos de Europa (Iaest, 2017). Las principales nacionalidades presentes en el municipio en los últimos años se recogen en la Figura 6.

Como podemos observar en este caso, en los últimos años Polonia y Rumanía han seguido una tendencia descendente, al contrario de lo que veíamos que ocurría en Fraga. Sin embargo, Senegal, Mali y, en cierto sentido, también Guinea-Conakry, han ido ascendiendo posiciones (a pesar de que Guinea haya frenado en el último año). Por último, Marruecos apenas ha variado en número.



Fuente: Ine. Iaest. Elaboración propia.

Figura 6. Principales nacionalidades en Belver de Cinca.



Fuente: Iaeat. Elaboración propia.

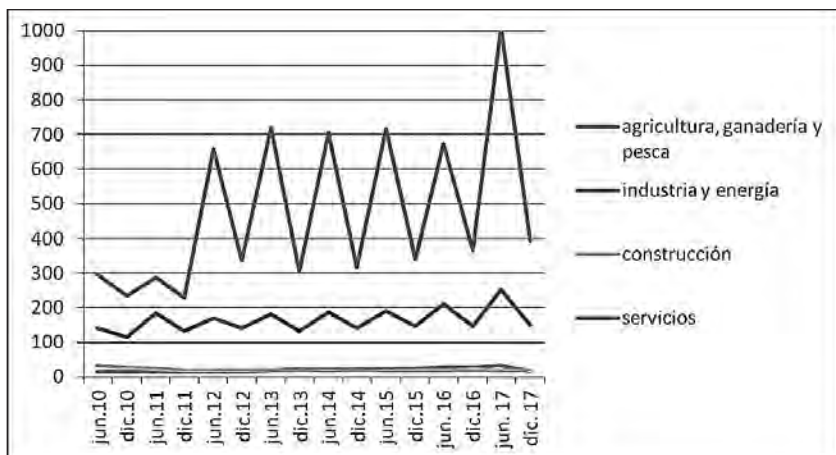
Figura 7. Extranjeros según sexo. Belver de Cinca 2017.

En cuanto a la distribución por sexos de las diferentes nacionalidades, ilustramos la Figura 7.

En el caso de Belver de Cinca, observamos la presencia de mujeres inmigrantes en todas las procedencias. Si bien los inmigrantes procedentes de Rumanía y Polonia son los que más mujeres presentan, vemos cómo en Marruecos, Guinea, Malí y Senegal, también muestran la presencia de mujeres.

Por otra parte, la particular estructura laboral de Belver de Cinca, se muestra en la Figura 8.

Como podemos observar, en el caso de Belver de Cinca el sector agrícola y ganadero es el principal generador de puestos en el mercado de trabajo, donde destaca, además, la temporalidad en la contratación de temporeros, y el aumento muy significativo de las contrataciones desde el año 2012. Si bien el sector servicios también refleja esa temporalidad propia de las actividades turísticas, las contrataciones apenas varían significativamente, mientras que el sector de la construcción y la industria apenas ha tenido representación en los últimos años.



Fuente: I aest. Elaboración propia.

Figura 8. Afiliaciones a la Seguridad Social. Belver de Cinca.

Los procesos que han llevado a que la estacionalidad de la agricultura se refleje en una subida de la contratación temporal a partir de 2012, a pesar de que la productividad no experimentara ascensos significativos, están relacionados con las dinámicas en la contratación de temporeros para la fruticultura, que sufrieron un cambio a raíz de la política implementada por el gobierno socialista. Con la aprobación de la Ley 28/2011 de septiembre de 2011 (con efectos de 1 de enero de 2012), se procede a la integración del **Ré-**

men Especial Agrario, en el Régimen General de la Seguridad Social, lo que se traduce en la posibilidad de dar de alta a los trabajadores temporeros sin coste por parte del empresario, y a declarar las jornadas reales de cada trabajador a final de mes. A partir de este momento, como práctica generalizada en el sector, el empresario da de alta a sus trabajadores para evitar las sanciones ante una posible inspección de trabajo, y a final de mes declara las jornadas reales trabajadas para cada empleado⁶. De esta manera

(6) Datos facilitados por UGT.

encontramos cómo a partir de 2012 el número de afiliaciones a la Seguridad Social en el sector aumenta de forma progresiva en los municipios agrarios bañados por el río Cinca.

1.3. Alcolea de Cinca

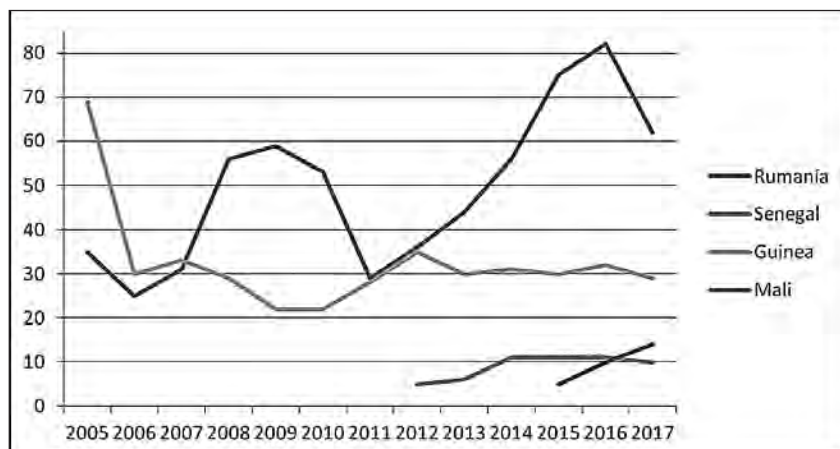
Alcolea de Cinca tiene un porcentaje de extranjeros del 11,8%, con una población total de 1104 habitantes. En este caso, el 50,8% procede de Europa, mientras el 45,4% son africanos (Iaest, 2017). Las principales nacionalidades del municipio se recogen en la Figura 9.

Rumanía y Guinea (Conakry) han sido las principales

nacionalidades en el municipio, si bien Rumanía ha sufrido un despegue y un retroceso casi cíclico en la última década, mientras Guinea se ha mantenido estable sin llegar a alcanzar las cifras de 2005. Por otro lado, vemos la aparición a partir de 2012 de Senegal, y la ascensión de Mali desde el año 2015.

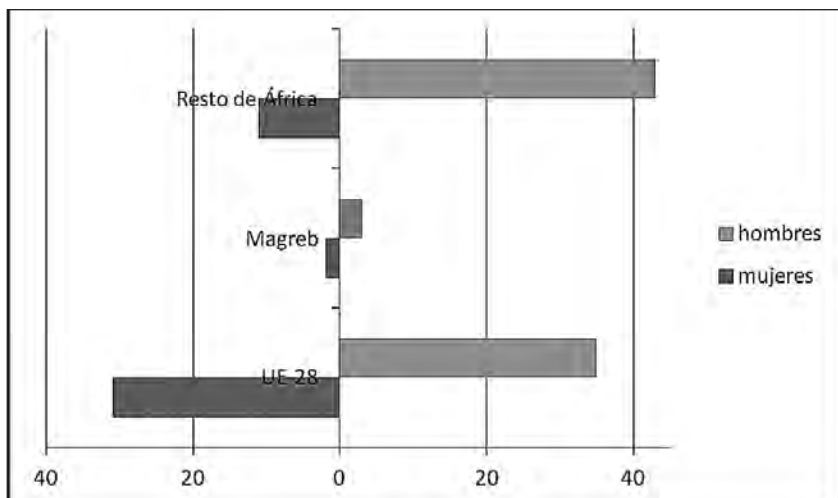
La distribución por sexos se ilustra en la Figura 10.

De nuevo podemos observar que las mujeres procedentes de Europa son mayoritarias, pero sin embargo, volvemos a encontrar una presencia muy significativa de mujeres procedentes de Guinea, Senegal, y Mali.



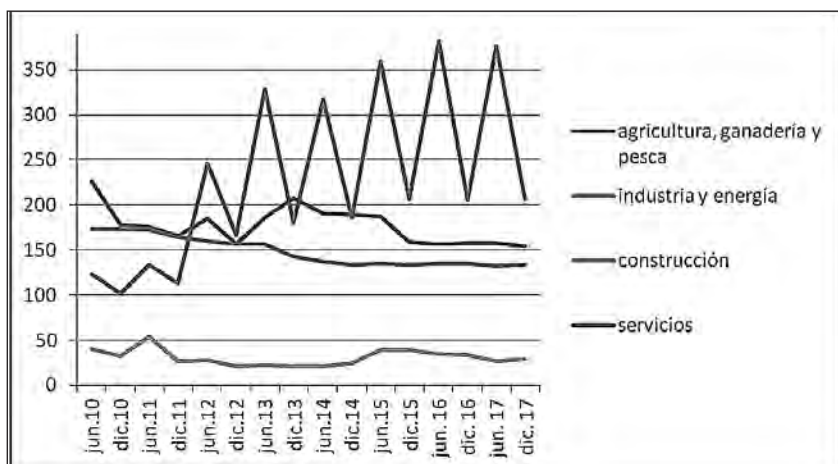
Fuente: Ine. Iaest. Elaboración propia.

Figura 9. Principales nacionalidades en Alcolea de Cinca.



Fuente: Iaest. Elaboración propia.

Figura 10. Extranjeros según sexo. Alcolea de Cinca 2017.



Fuente: Iaest. Elaboración propia.

Figura 11. Afiliaciones a la seguridad social. Alcolea de Cinca.

servicios, especialmente en los puestos referidos al turismo y la atención al cuidado de mayores, niños y enfermos. Sin embargo, también se ha repetido cómo, desde esta perspectiva, se vuelven a subrayar las funciones de las mujeres en la reproducción social, analizando su posición y agencia desde ella (Catarino y Morokvasic, 2005; Oso, 2008; Ródenas, 2014), a la vez que se obvian otro tipo de situaciones, que son precisamente las que pretendemos ilustrar aquí, al mostrar el caso de las mujeres subsaharianas en los municipios agrarios del río Cinca. Y es que, incluso en los estudios de mujeres migrantes en pequeños municipios, se sigue subrayando su presencia debido a la oportunidad que constituye el sector servicios en estos municipios (Soronnellas *et al*, 2014), sin prestar atención a cómo las mujeres subsaharianas en los municipios agrarios constituyen un caso especial de incorporación, tanto a los procesos migratorios, como al mercado laboral.

La particular forma de viajar de las mujeres subsaharianas, utilizando la reagrupación como pistoletazo de salida a su

emigración, hace que las redes migratorias femeninas se desarrollen a partir de unas redes masculinas establecidas con anterioridad (Ródenas, 2014). De esta manera, la relativa estabilidad en el sector agrario que han logrado sus compatriotas masculinos en el caso que nos ocupa, es el factor que explica el asentamiento de ellos en la zona, y la posterior reagrupación de mujeres hacia los municipios agrarios, sin entender esta forma de viajar como una forma de acompañamiento que denote subordinación o pasividad (Azoulay y Quiminal, 2002; Jabardo, 2005; Sarr, Fall y Coulibaly, 2008). Sin embargo, la llegada de mujeres a estos municipios, no constituye un contexto de oportunidad para ellas en el mercado laboral relativo al sector servicios de la zona.

El acceso de las mujeres subsaharianas al mercado laboral de la zona ha quedado obstaculizado por otro tipo de problemas ya que los trabajos asociados al turismo y al cuidado familiar, no suelen estar disponibles para las mujeres subsaharianas (quienes manifiestan a menudo que “no nos

quieren”) y suelen ser trabajos copados por las mujeres de origen europeo o latinoamericano. Es en este sentido donde tenemos que entender cómo las teóricas del feminismo negro subrayaron la necesidad de destacar la experiencia diferenciada que suponía ser mujeres negras frente al feminismo blanco (Carby, 2012; Hill Collins, 2012; Jabardo, 2012). Hazel Carby (2012) puso de manifiesto cómo en la sociedad anglosajona de la década de los ochenta, ante un sistema económico que generaba de forma estructural un alto desempleo masculino negro, era habitual en las mujeres negras trabajar como empleadas domésticas o madres sustitutas en las familias blancas, mientras el feminismo hegemónico que se desarrollaba en aquellos momentos, solo tenía en cuenta la experiencia de las mujeres blancas y su descontento en una sociedad que las encerraba en la esfera doméstica, a la vez que privadas de un trabajo remunerado. Paradójicamente, en un contexto histórico, social y económico diferente, seguimos poniendo de manifiesto que la experiencia del trabajo de reproducción que las muje-

res inmigrantes blancas padecen en el mercado laboral del Cinca, no se corresponde con las experiencias vividas por, en este caso, mujeres inmigrantes subsaharianas, que ven como sus posibilidades de acceso a los nichos laborales analizados por las teorías asociadas a las cadenas globales de asistencia, le son obstaculizados debido a componentes de su identidad tales como la raza, el origen, la clase, la educación, la situación familiar... etc.

Las mujeres subsaharianas ocupan nichos laborales específicos, que tienen que ver con (como se ha mostrado en otros lugares) desarrollar sus estrategias económicas basadas en la solidaridad intergrupala (Ródenas, 2016); en utilizar espacios femeninos que trascienden lo doméstico para poner en valor sus habilidades como, por ejemplo, trenzadoras (Jabardo y Ródenas, 2017) o vendedoras (Rosander, 2006); o, en el caso que nos ocupa, insertarse en aquellos nichos laborales que, al igual que sucedió con sus compatriotas masculinos, han quedado disponibles por la dureza y precariedad de las condiciones laborales que presentan, esto

es, la recolección y los almacenes asociados a la fruticultura.

De la misma manera que el trabajo de temporero es aceptado por muchos inmigrantes como una situación de peaje, un tributo necesario y previo para estabilizar su situación y dejar de trabajar como temporero (Pinos, 2001), es decir, tener la posibilidad de pasar a trabajar, de un modo más estable, a la agroindustria de la zona (Ródenas, 2016), para las mujeres subsaharianas existe una posibilidad de trabajar en determinadas explotaciones fruticultoras de la zona donde aceptan mujeres recolectoras, y pasar de ahí a trabajar en almacenes de frutas, vinculados a los municipios agrarios del río Cinca. Sin embargo, las condiciones laborales de estos trabajos en los almacenes, subrayan la explotación laboral que se sufre: salarios de convenio incumplidos, horarios interminables e irracionales, sufrimiento de vejaciones... De esta manera, asistimos de nuevo a la ocupación de nichos laborales específicos por parte de las mujeres subsaharianas, asociados a los enclaves de agricultura intensiva, donde la precariedad sigue siendo la tónica

general, al igual que con sus compatriotas masculinos.

De esta manera podemos entender las consecuencias de que la presencia de mujeres subsaharianas en la zona se constituya a partir del asentamiento de los hombres temporeros que comienzan procesos de reagrupación familiar (Pinos, 2001). En efecto, mientras, las mujeres procedentes de América Latina y Europa del Este, responden a un patrón migratorio que se ha definido como "migración autónoma" (Moujoud, 2003), y que explica su mayor volumen en algunos municipios, a raíz de una demanda del mercado laboral centrada en el sector servicios y en trabajos relacionados con las cadenas del cuidado y la asistencia, las mujeres procedentes de África Subsahariana difícilmente se han podido incorporar a estas corrientes migratorias femeninas. La inestabilidad y precariedad de la situación de los hombres subsaharianos ligados al enclave de agricultura intensiva de regadío ha impedido el establecimiento de unas redes migratorias que favorezcan, primero, la reagrupación y, en un segundo momento, el establecimiento por parte de estas

primeras mujeres reagrupadas, de cadenas femeninas propias que posibiliten una presencia

consolidada de mujeres subsaharianas en los municipios agrarios del río Cinca. 🌱🌱🌱🌱

RECAPITULANDO: GÉNERO Y TRABAJO EN LOS ENCLAVES DE AGRICULTURA INTENSIVA DEL RÍO CINCA

Diferentes autores han hablado de enclaves globales agrícolas o enclaves de agricultura intensiva (Berlan, 1987; Giménez, 1992; Moraes *et al.*, 2012; Pedreño, 2013) caracterizados, entre otras cuestiones, por un uso intensivo del trabajo asalariado predominantemente inmigrante y una alta flexibilidad laboral que se manifiesta en segregación, vulnerabilidad social, precarización y etnificación de los mercados laborales agrícolas (Moraes *et al.*, 2012). Los datos expuestos hasta ahora nos darían pie a plantear la existencia en los municipios ribereños del río Cinca, de diversos *enclaves de agricultura intensiva de regadío*, enclaves integrados mayoritariamente por el colectivo procedente de África subsahariana, donde el nicho ocupado por los temporeros ha podido, en algunos casos, convertirse en

una posibilidad de asentarse, crear familias y establecer comunidades.

Ahora bien, los casos donde hemos podido ver una tímida presencia de mujeres subsaharianas, han sido, justamente, lugares donde los temporeros subsaharianos han aprovechado el ascenso de las contrataciones para establecerse en los municipios que les ofrecían estas oportunidades. Los casos de Belver de Cinca y Alcolea de Cinca, son un reflejo muy ilustrativo de este proceso que hemos estado intentando describir, que ubica la subida de las contrataciones como desencadenante de la aparición de nacionalidades subsaharianas en los municipios agrarios, y, a su vez, la aparición de mujeres subsaharianas no vinculadas a los flujos migratorios de las cadenas del cuidado y la migración autónoma. Y en Fraga, significativamente, la

presencia de mujeres inmigrantes que mayoritariamente superan a los hombres en orígenes como Polonia, Rumanía y América Latina, responden, precisamente, a esta vitalidad que el sector servicios muestra en el municipio, superando en importancia al sector agrícola como generador de puestos laborales.

En este sentido, el río Cinca tendría varios municipios-destino que responderían a estas características del enclave de agricultura intensiva de regadío, donde, además, es posible encontrar un patrón de migración que tienda al asentamiento, en lugar de patrones laborales que tiendan hacia la inestabilidad del empleo, el trabajo sumergido, y la precarización general de las condiciones laborales. En definitiva, solo en el caso de que las contrataciones siguieran aumentando, consolidando una regularidad en el sector agrícola, y desechando prácticas de economía sumergida, podríamos asistir a una mejora en las condiciones sociales y laborales de estos colectivos, que permitiera su establecimiento en los pueblos y la aparición de

mujeres subsaharianas, con el consiguiente establecimiento de familias, y tener así la posibilidad de pasar de ser temporero a asentado.

Y es aquí donde encontramos el mayor reto que afrontan los municipios bañados por el río Cinca. Contrarrestar esta tendencia hacia la “californización” de la zona (Berlán, 1987) y consolidar enclaves de agricultura intensiva de regadío que proporcionen a los trabajadores inmigrantes una posibilidad de asentarse, estabilizar su situación y formar comunidades y familias, es una oportunidad que no se puede desaprovechar, dadas las necesidades demográficas y de mano de obra en la agricultura en la zona. Fomentar la estabilización del empleo, las oportunidades también en sectores no agrícolas, y facilitar los procesos de regularización y reagrupación familiar resultan cuestiones básicas para conseguir el asentamiento de estos migrantes, y el enriquecimiento mutuo que nos puede proporcionar la multiculturalidad de nuestras sociedades contemporáneas. 🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻🌻

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AZOULAY, M. y QUIMINAL, C. (2002) "Reconstruction des rapports de genre en situation migratoire. Femme 'réveillées', hommes menacés en milieu soninké", en *VEI Enjeux*, 128, pp. 87-101.
- BERLAN, J.P (1987) "La agricultura 'mediterránea' y el mercado del trabajo: ¿una california para Europa?", en *Agricultura y Sociedad*, 42, pp. 233-245.
- CACHÓN, L. (2004) "Inmigración y mercado de trabajo en España", en *Economía Exterior*, 28, pp. 1-7.
- CARBY, H. V. (2012) "Mujeres blancas, ¡Escuchad! El feminismo negro y los límites de la hermandad femenina". En Jabardo, M. (ed.) *Feminismos negros. Una Antología*. Madrid. Traficantes de Sueños. pp. 209-243.
- CÁRITAS DIOCESANA DE BARBASTRO-MONZÓN (2015) *Memoria: Trabajo en asentamientos ubicados en Comarcas del Medio y Bajo Cinca. Campaña agrícola 2015*.
- CATARINO, Ch. y MOROKVASIC, M. (2005) "Femmes, genre, migration et mobilités", en *Revue européenne des migrations internationales*, 21 (1), pp. 7-27.
- CEDER ZONA ORIENTAL HUESCA (2010) *Diagnóstico territorial sobre el empleo, la formación y la dinamización empresarial. Comarca Cinca Medio*.
- CORBETTA, P. (2003) *Metodología y técnicas de investigación social*, Madrid. McGraw-Hill.
- DÍAZ DIEGO J.; MÁRQUEZ DOMÍNGUEZ, J. A.; JURADO ALMONTE, J. M.; GORDO MÁRQUEZ, M. (2013) "El principal destino agrícola de los inmigrantes extranjeros en Cataluña: la fruticultura leridana". En Camacho Ballesta, J. A. y Jiménez Olivencia, Y. (eds.). *Desarrollo Regional Sostenible en tiempos de crisis*. Ed. Universidad de Granada. Granada. Vol. 2. pp. 799-819.
- GIMÉNEZ ROMERO, C. (1992) "Trabajadores extranjeros en la agricultura española: enclaves e implicaciones", en *Estudios Regionales*, 31, pp. 127-147.
- GORDON, D.; R. EDWARDS y M. REICH, (1986) *Trabajo segmentado, trabajadores divididos*. Madrid. Ministerio de Trabajo.
- GREENWOOD, D. J. (1998) *Hondarribia: Riqueza ingrata. Comercialización y colapso de la agricultura*. Bilbao. Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco.
- HILL COLLINS, P. (2012) "Rasgos distintivos del pensamiento feminista negro", en Jabardo, M. (ed.) *Feminismos negros. Una Antología*. Madrid. Traficantes de Sueños. pp. 99-134.
- HOCHSCHILD, A. R. (2001) "Las cadenas mundiales de afecto y asistencia y la plusvalía emocional". En Hutton, W. y Giddens, A., *En el límite: la vida en el capitalismo global*. Barcelona. Tusquets Editores. pp. 187-208.
- HONDAGNEU-SOTELO, P. y AVILA, E. (2001) "I'm here, but I'm there: the meanings of latina transnational motherhood". En Hondagneu-Sotelo, *Doméstica: immigrant workers cleaning and caring in the shadows of affluences*. Berkeley. University of California press. pp. 308-322.
- JABARDO VELASCO, M. (2005) "Migraciones y género. Cuando el continente africano se hace pequeño",

- en *Revista Española de Desarrollo y Cooperación*, 16, pp. 81-98.
- (2012) (ed.) *Feminismos negros. Una Antología*. Madrid. Traficantes de Sueños.
- (2014) *Ser africano en el Maresme. Migración, trabajo y etnicidad en la formación de un enclave étnico*. Madrid. Última Línea.
- JABARDO, M. y RÓDENAS, B. (2017) "Más allá de las dicotomías. Un análisis de la actividad del trenzado en la diáspora senegalesa desde el feminismo negro", en *Revista Española de Sociología*, 26 (3), pp. 373-384.
- KONATÉ, F. O. (2010) "La migration féminine dans la ville de Kayes au Mali", en *Hommes & Migrations*, 1286-1287, pp. 62-73.
- LASANTA, T. (2009) "Cambios de función en los regadíos de la Cuenca del Ebro: un análisis del papel de los regadíos a lo largo del tiempo", en *Boletín de la A.G.E.*, 50, pp. 81-110.
- MENDOZA, C. (2000) "Migración africana y agricultura en España: el caso de la provincia de Girona", *II Congreso sobre la Inmigración en España*, Madrid, 5-7 octubre.
- (2003) *Labour Immigration in Southern Europe. African Employment in Iberian Labour Markets*. Aldershot. Ashgate.
- MORAES, N.; GADEA, E.; PEDREÑO, A.; DE CASTRO, C. (2012) "Enclaves globales agrícolas y migraciones de trabajo: convergencias globales y regulaciones transnacionales", en *Política y Sociedad*, 49 (1), pp. 13-34.
- MOROKVASIC, M. (2007) "Migración, género y empoderamiento", en *Puntos de vista*, 9, pp. 33-51.
- MOUJOU, N. (2003) "Migrations au féminin: des Marocaines entrées seules en France", *Entre mondialisation et protection des droits. Dynamiques migratoires narocaines: histoire, économie, politique et cultura*, Casablanca, 13, 14 et 14 juin.
- OSO CASAS, L. (2008) "Migración, género y hogares transnacionales". En García J. y Lacomba J. (eds.), en *La inmigración en la sociedad española: una radiografía multidisciplinar*, Barcelona. Bellaterra. pp. 561-586.
- PEDONE, C. (2003) "Tú siempre jalas a los tuyos" *Cadenas y redes migratorias de las familias ecuatorianas hacia España*. Tesis de doctorado. Universidad Autónoma de Barcelona.
- PEDREÑO CÁNOVAS, A. (2013) "¿Qué tipo de 'refugio' es la agricultura para los trabajadores inmigrantes en estos tiempos de crisis?", en *Anuario de relaciones laborales*, pp. 272-273.
- PINOS QUÍLEZ, M. (2001) "Immigrants i temporers estrangers al Baix Cinca 'Construint junts l'únic futur possible'", en *Cinga. Anuari de l'Institut d'Estudis del Baix Cinca*.
- PIORE, M. J. (1972) "Notes for a theory of labor market stratification", en *Working Paper Department of Economics*, Massachusetts Institute of Technology, 95.
- PORTES, A. y RUMBAUT, R.G. (2010) *América inmigrante*. Barcelona. Anthrosos.
- RÓDENAS CEREZO, B. (2014) *Redes, matrimonio y agencia. Mujeres transnacionales entre Valencia y Senegal*. Tesis de Doctorado. Universidad Miguel Hernández.
- (2016) "Migraciones y desarrollo rural: asentamientos subsaharianos en Binéfar", en *Anales de la Fundación Joaquín Costa*, 29, pp. 81-104.

- ROSANDER, E. (2006) "Cosmopolitas y Locales: mujeres senegalesas en movimiento". En Jabardo M., Senegaleses en España. *Conexiones entre origen y destino*, Madrid, Ministerio de trabajo y asuntos sociales, pp. 117-129.
- SARR F.; FALL D.F.; COULIBALY-TANDIAN O. K. (2008) *Genre, transfert des fonds de la migration et développement au sénégal: une revue de la littérature*. UNDP-INSTRRAW. Project: Gender and remittances: Building Gender-Responsive Local Development.
- SCHROVER, M.; VAN DER LEUN, J.; QUISPÉL, C. (2007) "Niches, labour market segregation, ethnicity and gender", en *Journal of ethnic and migration studies*, 33 (4), pp. 529-540.
- SORONELLAS, M.; BODOQUE, Y.; BLAY, J.; ROQUER, S.; TORRENS, R. (2014) "Inmigrar a la Cataluña rural. Contextos de ruralidad y migraciones de mujeres extranjeras hacia pequeños municipios", en *Ager: Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural*, 16, pp. 111-148.
- WALDINGER, R. (1993) "Le débat sur l'enclave ethnique", en *Revue Européenne de migrations internationales*, 9 (2), pp. 15-29.
- (1994) "The making of an immigrant niche", en *International Migration Review*, 28 (1), pp. 3-30.
- WILSON, K.L. y PORTES, A. (1980) "Immigrants enclaves: an analysis of the labor market experiences of Cubans in Miami", en *American Journal of Sociology*, 86 (2), pp. 295-319.
- ZAPATER ZAPATER, I. (2004) "Geografía del Bajo Cinca". En Félix J. Montón Broto (coord.) *Comarca del Bajo Cinca*. Zaragoza. Diputación General de Aragón. pp. 17-40.



TEMAS DE
ANTROPOLOGÍA
ARAGONESA
n° 25 - 2019
Pp. 279-296
ISSN: 0212-5552

**O ROMANCE DE MARIJUANA E
ATROS FRAGMENTOS
DE LITERATURA DE TRADICION
ORAL EN ARAGONÉS RECOPILAUS
EN BLECUA (FOYA DE UESCA)**

JUSEP RAÛL USÓN
Societat de Lingüística Aragonesa (SLA)

RESUMEN: Dimpués d'a lectura de l'articulo *Cuentos de montañeses*, d'Ibor (1999), este breu treballo pretiende aclarir bella duda que o *Romance de Marijuana* e otros fragmentos de tradicion oral en aragonés allí reproducius plantiaban. Pa aconseguir-lo se tornó a enqüestar a la mateixa informadora (e una vecina més tamien conoixedora d'ixe material) e se'n fació una nueva transcripcion, mirando de deixar-los fixaus. Ditas transcripcions s'acompanyan d'un glosário con as voces més relevants que b'ha e una conclusion raçonada de que ditos testimonios dimanan, per os suyos rasgos lingüísticos, d'a zona central d'o Pirineu aragonés.

PARABLAS CLAU: *Romance de Marijuana*, literatura de tradicion oral, aragonés, Blecua (Foya de Uesca).

ABSTRACT: This paper aims to cast light upon the *Romance de Marijuana* and other fragments of oral tradition in Aragonese language published for the first time by Ibor (1999). Two local residents have been consulted to establish the text, which includes a glossary of important words. Taking into account the linguistic features of the fragments, the conclusion is that these materials come from the Central Aragonese Pyrenees.

KEY WORDS: *Romance de Marijuana*, oral tradition, Aragonese language, Blecua (Foya de Uesca)

Recuerdo que releveva bel numero atrasau d'a revista *Gaiteros de Aragón*, mirando bel articlo relacionau con a zona d'estúdio que, en aquellas envueltas e junto a o filologo Xavier Tomás, yera enqüestando grácias a dos becas d'investigacion¹, quan en o numero onceno de dita revista trobé un articlo que dica alavez me yera pasau desapercibiu. Trucó poderosament a mia atencion. Yera o titulau *Cuentos de montañeses*, e lo signava a investigadora Carolina Ibor². Se tratava d'un articlo muit interesant an l'autora transcribiva tres textos de literatura de tradicion oral en aragonés que heva replegau en Blecua (Foya de Uesca) a Maricruz Laplana Pecondón

(1923-2014). O primero d'els ye o famoso *Romance de Marijuana*, sin nenguna duda a composicion popular en aragonés que mayor difusion ha tenui en tot lo suyo espácio lingüístico³. A o canto d'este, dos textos més; *De ro puerto t'hi venito*, que pareix que fa part de bella pastorada altoaragonesa (per agora desapareixida), e un atro, *Repatán, ha llegato o lupo?*, encara més incompleto, relacionau tipologicament con o que en castellano se conoix como *Romance de la loba parda*.

Lingüisticament se trata de tres textos bien interesants dau que o tipo d'aragonés que reflexan nos remete a lo que a dialectologia aragonesa gosa denominar 'aragonés central'⁴.

(1) Concedidas per o Instituto de Estudios Altoaragoneses. En l'anyo 2000 disfrutemos d'una beca conjunta pa estudiar l'aragonés d'a val de Broto, Ribera de Fiscal e A Solana. A l'atro anyo nos fue concedida una segunda beca pa ampliar a zona d'estúdio a las vals de Vio e de Puértolas. Un primer borrador d'ixa monografia s'alucetra en a Biblioteca del Instituto de Estudios Altoaragoneses (Uesca). A lo largo d'estes zaguers quasi vinte anyos hemos seguiu realizando enqüestas en tota esta ampla zona de Sobrarbe e fendo catas lingüísticas en zonas adjacents, como Espierre e Barbenuta (val de Lucars), aldeyas de Boltanya, as vals de Belsué e de Nocito, Ayerbe e Soduruel, con o claro proposito d'establir isoglosas lexicas e morfosintacticas de l'aragonés.

(2) Ibor (1997: 24-25).

(3) Nagore (2004-2005: 69-106).

(4) Cal revisar antes con antes esta clasificacion dialectologica, hue desfasada de tot, que parla d'*aragonés occidental, central, oriental e semontanés*. Seguntes as características lingüísticas establidas, ciertament una mica difusas e concieteras, a l'aragonés central tamien havria d'incorporar-se, atendendo a la diacronia e més que més a la toponimia, a val de Canfranc, posiblement Aísa e Borau, a val Cipollera, a val

Asinas, hi podemos constatar os suyos treitos fundamentals: o sistema d'articlos determinaus en posicion intervocalica *ro, ra, ros, ras*, a conservación d'oclusivas sordas —*crapa, lucar, lupo, tota*—, es participios en *-ato, -ito* —*calzato, dechato / dejato, encomenzato, llegato, llevato, venito*, anque tamien *queriu, tenui, traiu*—, u a forma impersonal de verbo 'haber' en *b'ha*. Pero tamien hi apareix formas verbals d'o imperfecto d'indicativo, como *cayeva, escurriva* u *vuliva* (que nos remittian a la existéncia d'o verbo *vuller*), u atras como *quies [quiers], tiengo, diré / iciré, facié / fice, crede-te-lo*, u l'adjetivo *niegra*, con una diptongacion bien interesant. Se trata, en conseqüéncia, d'uns textos d'un valor lingüístico excepcional, encara que bella voz, en especial *creder*, nos feva preguntar-nos si no seria acumulable a bel error de transcripcion. A experiéncia me deciva que caleva tornar a entrevistar aquella informant e que mesmo talment m'encertase con bel texto més.

E a menuto, en aquels meses de misions lingüísticas camin de Sobrarbe, tot pasando per Bleuca, en aquella interminable recta de Velillas, nos acordábanos d'ixe articlo e tornábanos a repetir-nos que caldria entrar-bi pa fer ixa enqüesta. Manimenos o tiempo iva pasando e nunca no b'heva ocasion de visitar o lugar pa verificar aquels relevantants datos. Tres u quatre anyos dimpués, e con aquel afer sin deixar de rodar en a mia cabeza, me decidí a conccarar-lo. Pa ello me metié en contacto con o escritor oscense Ismael Grasa, dau que su mai, María Teresa Adé Buil (Bleuca, 1942), ye originária de Bleuca —de casa Eras—, pa que me concertase una cita con a sinyora Maricruz Laplana.

Asinas, o domingo 28 d'agosto de 2005, os escritores Ismael Grasa, Eva Puyó, Félix Romeo (1968-2011), Cristina Grande —junto con a suya sobrina—, acompañaus per a mia muller, as mias dos fillas e yo mateix, acudimos a la ginta que Maritere e o suyo mariu,

d'Acumuer, buena part d'o Campo de Jaca, Soduruel, a val de Trist, as vals d'Arguis, Belsué e Nocito, o pederio sud de Guara, o Semontano de Balbastro... A buega de l'aragonés central quedaria tasament a diez-quince quilometros a o norte d'a ciudat de Uesca.

Aurelio Grasa Crespo (Es Quedas, 1927), hevan organizau en a nuestra honor en a suya reicientment restaurada casa de Blecua. Alredor d'a tabla nos esperaban, amás, Fernando e César, girmans d'Ismael, e dos tius d'estes, José María Adé, profesor d'Historia, e Francisco, labrador.

Dimpués d'os cafés e acompañau per Marité Adé e Cristina Grande —gravadera en man— acudimos a visitar a Mari Cruz Laplana.

Nos presentemos en casa suya e basicament miré d'averiguar quí li'n heva ensinyau e si conoixeva bel atro romance, si s'acordava de més textos de tradicion oral u dovinallas en aragonés. Maricruz m'aseguró que tanto o romance como a resta de textos li'n ensinyó a suya lola materna Lucía Ferrando Urraca, natural de Blecua, que feneció en 1930 sin haver feito os setenta, quan a suya neteta contava seis anyos.⁵

Engueguemos a gravadera e li facié recitar os tres fragmentos que heva recopilau Carolina Ibor. Dimpués deixé pasar un

rato mientras fébanos a parola es quatre, Marité, Maricruz, Cristina e yo, charrando sobre lo bonico d'estes textos, sobre cosetas d'antes e d'agora de Blecua, e lamentando que no se'n sabese més. Dimpués li facié tornar a repetir os tres textos, gravando-los per segunda vegada. E fue asinas como descubrimos que entre as dos versions b'heva bella diferéncia, encara que minima, como se puede comprobar en a transcripcion, anotada a piet de pagina.

Íbanos a marchar, satisfeitos per as gravacions e per o buen rato que hi hévanos pasau, quan nos informó que una amiga e vecina suya, Elisa Ferrando⁶, de Casa O Ferrero, tamien sabeva estes romances. E fue asinas como decamín determinemos de visitar-la, unindo-se a o grupo a própia Maricruz, que fació agora de presentadora devant Elisa.

Dimpués d'explicar-li o motivo de tan numbroso seguicio, nos disposemos a gravar una atra vegada toz os romances que ella recordava. E nuevament tornó a brincar a sorpresa. A version

(5) Per tanto, Lucía Ferrando Urraca (1860-1930).

(6) Elisa Ferrando Gota (Blecua, 1922).

d'o *Romance de Marijuana* que Elisa sabeva no yera la mateixa que a suya vecina acabava de recitar-nos. A version que conoixe-va ella li'n heva ensinyau a suya lola Benita Gardeta, tamien naixida de Blecua, pero yera distinta. Quanto a la version de *De ro puerto t'hi venito*, yera igual, si fa u no fa, pus tamien l'aprendió d'a lola de Maricruz, e quasi no heva sufrido garra alteracion. Per desgrácia, o zaguer fragmento, o de *Repatán, ha llegado o lupo?*, no lo recordava. O *modus operandi* fue lo mateix que con Maricruz. Se gravó tot de correndida una primer vez, se faciό un chicot descanso e se tornό a gravar per segunda vez. As diferencias entre cada una d'as versions, como s'ha feito con o testimonio de Maricruz, quedan anotadas a piet de plana en o cabo d'as transcripcions.

Entre a primera e a segunda gravacion pregunté a las dos mullers per os lugares d'a redolada a os que lis fevan a fama de

charrar més zarrau, més *fiero*, pa fer-me entender. A parella d'amigas coincidiva: en Antillón siempre s'heva charrau més *basto* que en Blecua. E un atro lugar con fama de charrar bien *basto* yera Biarge, anyadion as dos contino.

Este ye o resultau d'as gravacions realizadas fa catorce anyos aquella tarde de fin d'agosto a ixas dos agradables e colaboraderas mullers.

ROMANCE DE MARIJUANA⁷

De los altos Perineos
achaza d'a⁸ Tierra Plana
a festeyar una minyona
que se llama Marijuana.
De vié-la tan bonicono
se l'escurriva ra baba
por os morros ent'abacho.
Creye-te-lo⁹, Marijuana.
que ro dote que yo tengo
te lo diré de palabra:
un candil sin gricholeta
y una golla desansata,
y tamien tengo¹⁰ un espedo

(7) Version de Maricruz Laplana Pecondón.

(8) En Ibor (1997) ye transcrito como 'ra'. Manimenos, en as dos ocasiones que li facié repetir o romance, a entrevistada dicio 'd'a'.

(9) En Ibor (1997), 'Creye-te-lo'. En as dos gravacions fue registrau 'Creye-te-lo'.

(10) En as dos ocasiones a entrevistada diz en este verso 'tengo', anque en Ibor (1997) apareix 'tiengo'. En finalizar a segunda gravacion li pregunté a Maricruz per qual yera a forma correcta, si 'tengo' u 'tiengo'. E me confirmó que 'tiengo'.

que me lo facié de canya.
 Pa ro dia de ra boda
 mataremos una crapa,
 qu'en o preto de ro invierno
 siete veces pasa sarna.
 Mos iremos a casar
 con tota ra parentalla,
 mos dirá o sinyó retor
 si vuliva a Marijuana.
 Uh, sinyo retor,
 como ro buco a ra crapa!

ROMANCE DE MARIJUANA¹¹

De la montanya más alta
 he fachau¹² ta Tierra Plana,
 a buscá-me una morena
 que se llame Marijuana.
 Marijuana, si me quies a yo,
 todo o que tengo¹³
 te lo iciré de palabra:
 tengo mis buenos peduques,
 tamien mis buenas abarcas,
 un candil sin picoleta,
 y una olla desansata.
 Y tambien tengo un espedo
 que me lo fice de canya

y me lo faché¹⁴ ta Tierra Plana.
 Y tambien tengo una crapa
 que en allegar a ro invierno
 siete veces tiene sarna.
 Llegamos ta ros dias¹⁵ de ra
 boda
 con toda ra parentalla
 y si algo hemos quieru comer
 hemos teniu que matar a
 crapa.

Me dijo sinyó retor
 si quereva a Marijuana
 y le dije: Ai, sinyor retor!
 Qué palabras tan escusatas!
 Hace siete anyos que la espero
 y voi detrás y delante
 como o grupo a la grapa¹⁶.
 De vié-la tan bonichona
 se me cayeva la baba
 por a tripera ent'abacho.

DE RO PUERTO T'HI VENITO...¹⁷

De ro puerto t'hi venito,
 en este punto hi llegado,
 m'he calçato ras galochas

(11) Version d'Elisa Ferrando Gota. Li'n ensinyó a suya lola materna Benita Gardeta, naixida de Blecua.

(12) Sin duda, se trata d'una corrupcion fonetica de *bachau*.

(13) En o primer recitau, 'todo lo que tengo'.

(14) Se veiga nota 10.

(15) En o primer recitau, 'al llegá-mos a ros días'.

(16) Tanto 'grupo' como 'grapa' son claras corrupcions foneticas de *buco* e *crapa* (esta zaguera apareix siet versos alto).

(17) Version de Maricruz Laplana Pecondón.

y he'ncomençato ha marchato.
 En llegar¹⁸ ta ro lucar
 escolgaban¹⁹ longaniças.
 Yo les n'ayudé a escolgar
 con unos dientes como un can.
 Y m'alcontré con o repatan
 y le dije:
 —Mocer, diablo, t'ánde vas?
 Y ras uellas, quién las cuida?
 —Naide, naide. Solas, solas
 ras he dejato con os cans,
 porque tú me matas d'hambre
 y no me quiers traer pan.
 —Pues o que te digo:
 que si alguna en feneciera
 con o lobo u comé-se-la²⁰,
 te moleria las costillas
 como un granico de sal.
 —A poco a poco, mairal,
 que mis costillas no son de
 badana

ni tampoco de cordoban.
 Y ahora qu'está l'amo ahí lante
 voi a icí-te ra²¹ verdá:
 de dia t'estás durmiendo en a
 caseta
 y de noche te'n vas a festeyar,
 y yo llego con as uellas
 y no m'has traiu ni vino ni
 pan...
 No es esta buena desdicha²²
 pa este pobre repatan?

DE RO PUERTO T'HI VENITO...²³

De ro puerto t'hi venito,
 a²⁴ este punto hi llegato,
 m'he²⁵ calçato as²⁶ galochas
 y he encomençato ha
 marchato²⁷.
 Al llegar ta ro lucar

(18) En as dos ocasions o verso ye 'En llegar ta ro lucar'. En Ibor (1997), 'llegué'.

(19) En Ibor (1997) 'y escolgaban'. En ninguna d'as dos veces que li facié repetir o romance apareix este 'y', que talment havria que interpretar como lo complemento pronominalo-adverbial 'i', d'IBI. Sí que se siente con total nitidez en a version que aporta a suya amiga Elisa Ferrando. Tamien existe a posibilidat de que sia només una conjuncion copulativa que havria quedau popilla zaga olvidar a informant o verso que li precedeva.

(20) En a primera gravacion la entrevistada diz 'llevá-se-la'. En a segunda 'comé-se-la', que coincide con a version d'Ibor (1997).

(21) En a segunda gravacion, 'a'.

(22) En a primera gravacion, 'desgrácia'. En a segunda 'desdicha', que tamien coincide con a versión d'Ibor (1997).

(23) Version d'Elisa Ferrando Gota.

(24) En a primera gravacion, 'en'.

(25) En a primera gravacion, 'm'hi'.

(26) En a primera gravacion, 'las'.

(27) Pareix claro que a voz havria d'estar 'marchar', pa que rime con 'lucar', pero de seguras que a fuerça d'os anteriors participios en *-ato* ha transformau o infinitivo en participio.

ya sintié ro tranlarulo
 y dije zan,
 en aquel lucar fiesta en b'ha.
 Al llegar ta ro lucar
 y escolgaban longaniças,
 y les ne ayudé a escolgar
 con unos dientes como un can.
 Y m'alcontré²⁸ con o repatan
 y le dije:
 —Mocé, diablo, t'ánde vas?
 Y ras mias uellas²⁹, quién las
 cudia?
 —Solas, solas ras he dechato,
 solas, solas, con os cans,
 porque tú me matas d'hambre³⁰
 y no me quieres traer ni vino
 ni pan.
 Y ahora qu'está l'amo ahí
 alante
 le voi a icir ra verdá:
 de dia t'estás durmiendo en a
 caseta
 y de noche te'n vas a festeyar,

y yo llego con as uellas
 y no m'has traiu vino ni pan...
 No es esta buena desdicha
 pa este pobre repatan?

REPATAN, HA LLEGATO
 O LUPO?³¹

—Repatan, ha llegado o lupo?
 —Sí, sin allegar-te t'iva a estar.
 —S'ha llevato carne?
 —Sí, a traer-te te'n iva³² a
 venir.
 —Cómo era? Blanca u negra?
 —Blanca u negra seva³³,
 que colorada no'n haveva.
 —Oh, qué repatan tan
 remolon!³⁴
 —Oh, qué pastor tan
 pregunton!
 —Mia que como coja o gayato
 mio no será o aparato.

(28) En a segunda gravacion, 'm'encontré'.

(29) En a segunda gravacion desapareix o posesivo 'mias': 'y as uellas'.

(30) Este verso e o siguient apareixen en a segunda gravacion. A entrevistada ye conscient que antes no los heva dito.

(31) Version de Maricruz Laplana. Elisa Ferrando no recordava este fragmento de romance.

(32) En transcripcion d'Ibor, 'a traer-te-ne t'iba a venir'. En as dos ocasiones en que a entrevistada repitió o romance o verso fue: 'Si, a traer-te te'n iva a venir'.

(33) Se trataria d'una contraccion de 'sereva', una forma analogica d'o condicional 'seria'.

(34) En a primera gravacion, 'pregunton'.

GLOSARIO BASICO

abacho *adv.* Forma desfonetizada d'*abaxo*.

achaza Voz incomprensible de tot. Se trata d'una corrupcion d'o verbo *bachar*, baxar.

alcontrar *v.* Trobar.

allegar *v.* Arribar.

badana *m.* Piel tanada fina de mardano u uella.

bonichona *adj.* De *bonica* més o sufixo *-chon*, *-chona*.

bonicon *adj.* En este caso con o sufixo *-ona*.

buco *m.* Masto d'a craba.

can *m.* *Canis lupus familiaris*.

cayer *v.*

cordobán *m.* Piel tanada de buco u craba.

costillas *f. pl.* Castellanismo. En aragonés, *costiellas*.

crapa *f.* Craba. Conserva la *-p*-intervocalica, treito tipico de l'aragonés central.

creyer *v.*

cuñar *v.* Cosirar.

dechar *v.* Forma desfonetizada de *dexar*.

desansata *adj.* Sinse ansa.

dote *m.* En aragonés siempre ye masculino.

encomenzar *v.* Comenzar, empecipiar, principiar.

enta *prep.* Ta.

escolgar *v.* Espenjar.

este, -a *adj. dem.* Formas mayoritarias en tot o dominio de l'aragonés e que inexplicablement no se gosan utilizar en o estándar.

fenecer *v.* Morir.

festeyar *v.* Creyemos que en aragonés ye con *-y-*, no pas con *-ll-*, dau que dimana d'o latin *FESTIDIARE*, per lo que o suyo deverbale será *festeyo*, no pas *festello*.

galochas *f. pl.* Calcerero rustico.

gayato *m.* Pal de pastor.

golla *f.* Olla. Con una *g-* anyadida per fonosintaxi.

gricholeta *f.* Caçoleta inferior d'o candil. En atras versions a voz ye *crisoleta*.

icir *v.* Decir.

lucar *f.* Lugar. Conserva a *-c*-intervocalica, treito tipico de l'aragonés central. Sinse intencion d'estar exhaustivo, s'ha puesto documentar en parla viva en Ota³⁵ (Sobrepuerto), Sercué³⁶ (val de Vio)

(35) Vázquez (2002: 178).

(36) Saroihandy (2004: 388).

e Espierba d'alto³⁷ (val de Bielsa). Tamien en toponímia: *Bacho Lucar*, en Otal³⁸ (Sobrepuerto) e *barranco Es Lucars*³⁹ (Tierra de Biescas).

lupo m. *Canis lupus*. Con conservacion de la -p- intervocalica. Documentau en parla viva en Sallent de Galligo⁴⁰ (val de Tena), Fanlo⁴¹ e Sercué⁴² (val de Vio), Bielsa⁴³ (val de Bielsa) e Viello Sobrarbe⁴⁴. Nusatros⁴⁵ tamien lo hemos puesto documentar en diacronia en a val de Broto, Ribera de Fiscal, A Solana, val de Vio e val de Puértolas. En l'actualidad en

Torla asinas se lis diz a es cans nieros. *Lopo*⁴⁶ en Campo de Jaca. En toponímia os exemplos de *lupo* e derivaus son bien numbrosos. Tapoco queremos estar exhaustivos: *Lopa*, *Lopo/Lupo* e *Cacalopos*⁴⁷ (Tierra de Biescas), *Lopera*⁴⁸ (val de Tena e val de Lucars), *Lupons*⁴⁹ (Sobremont), *Cardalopuso*⁵⁰ (Sobrepuerto), *Lupera*⁵¹ e *Luparuelo*⁵² (Boltanya), *Lupones* e *Puilupín*⁵³ (val de Broto), *Solopera*⁵⁴ (Tierra de Biescas)... O mote d'os habitants d'Espierre e Barbenuta (val de Lucars) ye *luperos*. Pero

(37) VV.AA (1999: 40-42).

(38) Vázquez (2002: 178).

(39) Vázquez (2000: 223).

(40) Saroihandy (2004: 378).

(41) Aquí, o femenino *lupa*. Rohlfs (1970: 132).

(42) Saroihandy (2004: 388). En esta mateixa localidat tamien lo documenta Elcock (2005:70).

(43) O femenino *lupa*. Rohlfs (1970: 132).

(44) Tomás (1999: 264).

(45) Tomás e Usón (2002).

(46) Alvar (1948: 69).

(47) Es quatre toponimos en Vázquez (2000: 217). En Tomás e Usón (2002), *lopo* (val de Vio).

(48) Guillén (1981: 127). Tamien en Vázquez (2000: 217).

(49) Vázquez (2008: 17). Tamien en Guillén (1981: 127).

(50) Vázquez (2002: 79).

(51) En Tomás e Usón (2002) e Usón (2019: 119). Tamién en Alvar (1948: 129). En Adauasca (Semontano de Sobrarbe), *As Luperas*. En Gracia (2009: 17).

(52) Usón (2019: 119).

(53) Os dos en Tomás e Usón (2002).

(54) Vázquez (2000: 217).

este fenomeno no ye exclusivament d'as vals centrals pirinencas. Asinas, *Lupera*⁵⁵ (val de Belsué), *Lopera*⁵⁶ (en Concilio e Moriello de Galligo), *Lopatons*⁵⁷ (Salinas de Jaca e Villalangua)⁵⁸...

mairal m. Pastor principal, de mayor rango.

minyona f. Ye una voz occitano-romanica que significa 'moceta, mesaja', encara que tamien 'sirvienta'. Cat. *minyó*; prov. *minhòt*; fr. *mignon*; it. *mignone*. Asinas la documenton uns excursionistas catalans a Santa Llestra⁵⁹ "Si vols tenir bona vida / fica't, minyoneta, a dida. / Si la vols tenir millor, / a casera de rector". L'autor precisa que as mocetas d'o lugar recitavan esta copla "sense saber lo que volian dir, y sols per haverlas sentit cantar á

llurs avias". En este caso podria pensar-se en una aparicion per contacto con ixa lengua. Una atra possibilitad resultaria d'a deformacion de *ninyona*, de *nino* més o sufixo *-nyon*, *-nyona*, d'uso en l'aragonés central.

mocé m. Zagalet.

mos pron. pers. Nos. As formas etimologicas d'estes pronombres personals atonos son *nos* e *vos*, utilizadas en l'aragonés occidental (dende Ansó dica a val de Tena). *Nos* e *tos* son as própias en l'aragonés de Sobrarbe (*tos* per analogia con *te*), e *mos* e *tos* en ribagorçano (*mos* per analogia con *me*). Con tot e con ixo, nusatros mateixos hemos puesto documentar de forma esporadica *mos* en Sobrarbe, per lo que no resulta estranya a preséncia

(55) Usón (2019b).

(56) Tierz (2019). En Coscolluela de Fantova (Semontano de Sobrarbe), *As Loperas*. Informacion d'Alberto Gracia.

(57) Tierz (2019).

(58) Podríanos anyader-hie, amés, estas informacions personals: *As Luperas* (Arcusa), *A Lupera* (Brello, Otín, Sarratiás e Sarratillo) e *Lupiecho* (Santa María de Buil).

(59) Gomis (1889: 100). Ixe 'fica't' marca que ye grafiau 'a la catalana'. Seria 'fica-te'. Con tot e con ixo tengo as mias reservas respecto que esta copla perteneixca a lo ribagorçano de Santa Llestra. Més bien caldria pensar en un aprendizaje per part de bella informadora entre que serviva a la ciudat contal, puesto de trebello d'un gran numero d'altoaragonesas e altoaragoneses, aunque mai se sabe...

de *mos*⁶⁰ en este texto claramente central.

naide *pron. indef.* Vulgarismo.

En aragonés ye *nengun(o) / dengun(o) / dingun(o) / degú / digú*.

ne *compl. pron.-adv.*

niegra *adj.* Una documentación asaber qué interesant esta diftongación en *-ie-* ya que en l'actualidad només existe *negro*, *-a*, voz que coincide con a forma castellana, e que dimana d'o latín NIGRUM. Manimemos, son muitos os exemplos que se son conservaus en

a toponimia altoaragonesa con diftongación: *Artinyero*⁶¹ (El Solano), *Barniara*⁶² (val de Belsué), *Bozonyero*⁶³ (Bailo), *Estanyonero*⁶⁴ (val de Nocito), *A Gorga Niara*⁶⁵ (val de Vio), *Matanyara*⁶⁶ (Guarguera), *Mondiniero*⁶⁷ (Panzano), *Montinier*⁶⁸ (val de Bielsa), *As Niaras*⁶⁹ (val de Vio), *Petraniana*⁷⁰ (val de Broto), *Puniero / Punyero*⁷¹ e *Sanchuniero*⁷² (Tierra de Biescas), *Tiara Niara*⁷³ (val de Tena)... Amés, nusotros mateixos hemos puesto do-

(60) Tamien en Buasa (val de Broto). En Badia (1947: 73).

(61) Vázquez (2011: 167).

(62) Que cal interpretar como *Val Niara*. Ortega (2012: 157).

(63) Vázquez (2011: 167).

(64) Aquí s'ha produciu una reducción d'o diftongo per la palatal nasal de devant. Usón (2019).

(65) Tomás e Usón (2002).

(66) Vázquez (2011: 167).

(67) Gracia (2019).

(68) Vázquez (2011: 167).

(69) Tomás e Usón (2002).

(70) Asinas se denominava o puerto de Buxaruelo dica metat d'o sieglo XIX. Se puede leyer en *Relación ó descripción de los Montes Pirineos, con todos sus puertos, y condado de Ribagorza, del Reyno de Aragón, la qual se acabó en 14 de noviembre de 1586* (Madrid, 1793) u en *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar* (1850), de Pascual Madoz. En realidat, o toponimo *Buxaruelo* feva referéncia a o meson de pelegrins e l'armita de Sant Nicolau, que se remontan lo menos a lo sieglo XII, amés d'as fincas d'alredor, no pas a o paso ta Gavarnia. En o zaguer tércio d'o sieglo XIX se debió de producir a sustitución d'a denominación 'puerto de Petraniana' per 'puerto de Buxaruelo', ya que ixo paso conduciva a o meson de dito nombre.

(71) Vázquez (2002: 212).

(72) Vázquez (2002: 212).

(73) Vázquez (2011: 167).

cumentar en pleno siglo XXI l'adjetivo *capinyara* a Vio pa designar un arrés capecinegro. Pa justificar esta diftongacion caldria pensar en una forma vulgar de NIGRUM, on la -ī- hese esdeveniú -ĕ-⁷⁴. En gascón de montanya: *ner*, -a e *ne(g)re*, -a.⁷⁵

o, a, os, as *art. det.* Ye interessant bel caso de no apostrofacion devant de vocal: *o aparato*.

pa *prep.*

palabra *f.* *Palabra* e no *parola*, como gosa utilizar-se, incorrectament, entre os neoparladors. *Palabra* e *parola* no son sinonimos.

parentalla *f.* Conjunto de parients.

peduques *m. pl.* Calcetin grueso de lana. A forma més común ye *peduco*.

Perineos *top.* Pirineus. En Nagore (2004-2005) se pasa per alto *Pirineus*, que pa qui redacta este articlo ye a forma genuina en aragonés seguntes as suyas leis de fonetica historica. Hi cita: “Desde es Pirineos de Francia...”, quan en realidat diz “Desde es Pirineus de Francia”⁷⁶, que caldrá acumular a un despiste de l'autor de l'articlo.

picoleta *f.* En esta voz pareix que s'ha produciu un cruce entre dos voces: *o pico* d'o candil e a *crisoleta*.

plana *adj.*

poco || a poco a poco *loc. adv.* Creyemos que nos trobamos devant d'a forma genuina d'esta locucion, con a preposición *a* devant. Cfr. cat. *a poc a poc*.

(74) E no m'estoi de citar aquí as parabras d'o profesor Vázquez Obrador en constatar a preséncia d'esta voz en a documentacion notarial aragonesa: “Pero aún son más interesantes, a mi juicio, otras dos voces en el mismo documento: *njera* ‘negra’ y *pjetenos* ‘peines’. La primera fue tachada en el manuscrito por el escribano para, inmediatamente después, anotar el calificativo *negra*; no resulta arriesgado sospechar, por tanto, que al redactor del texto le debió de parecer muy “vulgar” incluir en él esa voz, *niera*, que probablemente era la propia y propia del tensino, y la cambió por el otro vocablo, posiblemente por considerarlo más propio de la *scripta*, más o menos oficial, que debía ser usada por un notario”. E en una nota a piet de plana, anyade: “Sospecho, incluso, que quizás lo autóctono para el femenino tampoco era *niera*, sino *niara* (con /ia/), pues de 1484 data el testimonio del topónimo *Tiara Niara*, nombre de un campo de Piedrafita de Tena que, al parecer, no ha llegado hasta hoy”. Vázquez (2013: 122).

(75) *Dictionnaire Français-Occitan (Gascon des Hautes-Pyrénées)* (1998).

(76) Cazcarra (1983: 278).

preto *m.* Figuradament, ‘duro, denso, zarrau’.

repatan *m.* Pastor joven.

retor *m.* Cura.

ro, -a, -os, -as *art. det.* Forma que adoptan os articlos *o, a, os, as* en posicion intervocalica. En bel caso funciona como pronombre en funcion de C. D.: *ras he dechato*.

sentir *v.*

ta *prep.* Enta.

tamien *adv.*

tota *pron. indef.* Este indefiniu ye vivo actualment en belsetan e benasqués. Tamien apareix en gistabin baixo a forma lexicalizada *de tota hora* ‘siempre’ (e fosilizau en esta parla en o refrán *Qui no acude a la gota, acude a la casa tota*). Amés se documenta en quantas pastoradas ribagorçanas e asimesmo se puede leyer en bel atra version d’o *Romance de Marijuana*⁷⁷. Ye a forma genuina, fidel a la fonetica historica de l’aragonés. Se puede leyer-ne més en Tomás e Usón (2003).

tranlarulo *m.* Voz onomatopéyica que pareix designar o son d’a gaita.

tripera *f.* Fest. vientre.

uellas *f. pl.* Ovellas.

vier *v.* Veyer.

vulir *v.* Querer, querer. Un altro caso de lexico occitano-románico: cat. *voler*; gasc. *voler*; fr. *vouloir*; it. *volere*. El verbo *vòldre* subsiste hue a una zona que baixa dende Las Paüls dica Santistevé, pero Saroihandy lo documentó a la zona 3 d’o benasqués e a Torres, e, como ya s’ha visto, Gomís lo sintió en una copla a Santa Llestra (Ribagorça). A presencia d’este verbo ye lo més desconcertant d’esta version d’o *Romance de Marijuana*. Como indica Nagore, “ye difizil d’esplicar ista forma que pareixe catalanismo, pos en todas as versions gosa amanexer aquí *quererba*”⁷⁸. Aquí o verbo *voler*, que en catalan perteneix a la segunda conjugacion, pasa a la tercera. O cámbio vocalico en as vocals atonas ye freqüent en aragonés. Talment se ficase en esta version como conseqüencia de bel contacto con a lengua catalana per part de qui lo aprendió.

zan *exclam.*

(77) Casanova (2004: 49-50).

(78) Nagore (2004-2005: 92).

CONCLUSIONS

Como ya avanzábanos a o comienzo d'este articlo, o *Romance de Marijuana* ye sin nenguna duda o texto de tradicion oral en aragonés que més difusion ha tenuu a l'Alto Aragón, només comparable, ya en epocas modernas, a o poema *Relacions al natural* (conoixiu como *Romance de Martin y Pascualeta*), d'o escritor estadillano Cleto Torrodellas⁷⁹, que trunfó dillá d'os limites d'a Ribagorça, e ya cercanament, a noveleta *A Lueca*, de Juana Coscujuela, anque este ya més como fenomeno editorial, en papel, no faltando en quasi nengun repalmar d'as casas altoaragonesas en os anyos uitanta d'o sieglo pasau.

Efectivament, o *Romance* fue escrito con tota probabilidadat a metat d'o sieglo XIX —e per agora sinse noticias d'a suya autoria—, en a comarca d'o Semontano de Sobrarbe, encara que bel studioso cita Alquezra como lugar d'origen⁸⁰ ya que de totas as versions recopiladas la d'ixe lugar ye la més completa, e amés se corresponde con o tipo

d'aragonés que se hi utiliza(va). Aprisa se difundió per tota la geografia altoaragonesa a traviés de ferias (Balbastro, L'Aínsa, Broto, Jaca, Biescas, Ayerbe, Uesca...), d'as cabanyeras —con seguredat siguió os mateixos camins que a historia que nos conta o propio *Romance*: 'dende os altos Pirineus enta Tierra Plana') e fendo funcionar a la perfeccion os mecanismos de transmision d'aquels tiempos: o boca-orella. E trunfó, como as obras alto citadas, perque sabió conectar con o mundo altoaragonés, con a suya cosmovision, con l'alma d'aquella sociedad agro-pastoril que en aquellas envueltas no atisvava pas a crisi que li aguardava. E tamien trunfó, sin nenguna duda, per contener uns pasages una miqueta sicalipticos, como ye a descripcion punto per agulla d'una nueit de bodas, que de seguro agradaria, e muito, a os oyents d'aquella sociedad tan reprimida per a llesia.

Per un costau, hemos de pensar que ta part d'alavez, a

(79) Torrodellas (2011).

(80) Se veiga Vicente de Vera (1993) e Nagore (2004-2005).

metat d'o sieglo XIX, yera quan s'estava empezando a producir l'atomizacion e patuesizacion de l'aragonés, en primeras una crenfillas imperceptibles pa esdevenir decamin brechas considerables, e que amés, con tota seguredat, aquella primigénia version se fue adaptando a cada una d'as peculiaridaz dialectals que empecipiaban a prener forma en cada comarca. E per atro, no cal olvidar que muitas d'as personas que lo hevan aprendiu hi anyaderian, de bella manera, bel fragmento u verso de cullita própia, mirando d'amillorar-lo. Os receptors se convertivan en emisors (pero tamien creadors).

Quanto a es atros dos fragmentos, bien podrian formar part d'una mateixa pastorada, pus no seria mica estranyo pensar que son os fragmentos que quedon en a memoria d'una antiga pastorada perdida.

Dende o punto de vista lingüístico, no b'ha garra duda d'o

espácio geografico en que naxion estes textos: d'este a ueste, a zona compresa entre Sobremont, val de Tena, Sobrepuerto, val de Broto, A Solana, Ribera de Fiscal e val de Vio, e per o sud, Tierra de Biescas, a val de Basa, Sarrablo e Viello Sobrarbe⁸¹.

Pero nenguno d'os textos aporta ni un dato geolocalizador que nos aduye a poder ajustar més o ventallo de posibilidaz que apuntamos alto. Nomás a suerte d'encertar-nos en bella falsa u en bel archiu con a version original d'o *Romance de Marijuana* u con a(s) pastorada(s) completa(s) que contienga(n) os atros fragmentos podran fer més luz sobre estes textos d'indudable valor tanto etnografico como lingüístico. Entremistante havremos de seguir terne que terne, e de forma urgent, con a investigacion de l'aragonés en o campo d'a literatura de tradicion oral.

(81) Tomás (1999: 345) cita una estrofa de similars características a la zaguera de *Repatán, ha llegado o lupo?*: “–Qué amo tan mandon! / –Qué crio tan resposton! / –O domingo t'espacho. / –Pues o sabado me'n iré!”.

BIBLIOGRAFIA

- ALVAR, Manuel (1948): *El habla del Campo de Jaca*, Salamanca, CSIC.
- Atau que's ditz! *Dictionnaire Français-Occitan (Gascon des Hautes-Pyrénées)* (1998), Tarba, Hautes-Pyrénées Conseil Generau/Association Parlem!
- BADIA I MARGARIT, Antonio M. (1947): "Sobre morfología dialectal aragonesa", *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, XX, Barcelona, pp. 57-123.
- CASANOVA, Emili (2004): "Aragón en el ALPI", *Estudios e rechiras arredol d'a luenga aragonesa e a suya literatura. Autas d'a III Trobada*, Uesca, Instituto de Estudios Altoaragoneses/Publicacions d'o Consello d'a Fabla Aragonesa, pp. 21-94.
- ELCOCK, Willian Dennis (2005): *Algunas afinidades fonéticas entre el aragonés y el bearnés*, traducción de M^a Esther Castrejón, Quadernos Jean-Joseph Saroïhandy, 3, Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza/Xordica Editorial.
- GOMIS I MESTRE, Cels (1889): "La Vall de Venasch", *Anuari de la Associació d'Excursions Catalana*, 11, Barcelona, pp. 99-120.
- GRACIA TRELL, Alberto (2009): "Repertorio toponimico d'Adagüesca e a sierra de Sebil (Semontano de Balbastro)", *Fuellas*, 194, Uesca, Consello d'a Fabla Aragonesa, pp. 16-20.
- GRACIA TRELL, Alberto (2019): *Toponimia de los municipios de Casbas de Huesca, Ibiaca, Loporzano, Quicena, Siétamo y Tierz*, Uesca, Comarca de la Hoya de Huesca | Plana de Uesca.
- IBOR MONESMA, Carolina (1997): "Cuentos de montañeses", *Gaiteros de Aragón*, 11, Zaragoza, Asociación de Gaiteros de Aragón, pp. 24-25.
- NAGORE LAÍN, Francho (2004-2005): "L'aragonés de o Romanze de Marichuana", *Luenga & Fablas* n° 8-9, Uesca, Consello d'a Fabla Aragonesa, pp. 69-106.
- ORTEGA MARTÍNEZ, Miguel (2012): *La senda entre el boj. Un viaje a través del territorio de los pueblos del municipio de Nueno*, Uesca, Concello de Nueno.
- ROLHFS, Gerhard (1970): *Le Gascon. Études de philologie pyrénéenne*, Tubingen-Pau, Max Niemeyer Verlag-Éditions Marrimpouey Jeune, 2^a ed.
- SAROÏHANDY, Jean-Joseph (2005): *Misión lingüística en el Alto Aragón*. Edición de Óscar Latas Alegre, Quadernos Jean-Joseph Saroïhandy, n° 2, Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza/Xordica Editorial.
- TIERZ LÓPEZ, Chabier (2019): *Toponimia de los municipios de Agüero, Ayerbe, Biscarrués, Las Peñas de Riglos, Loarre, Los Corrales, Murillo de Gállego y Santa Eulalia de Gállego*, Uesca, Comarca de la Hoya de Huesca | Plana de Uesca.
- TOMÁS ARIAS, Chabier (1999): *El aragonés del Biello Sobrarbe*, Uesca, Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- TOMÁS ARIAS, Xavier e USÓN SERRANO, Chusé Raúl (2003): "Sobre a conserbación d'a oclusiba xorda interbocalica -t- en bels bocables aragoneses". *Alazet* n° 13, Uesca, Instituto de Estudios Altaragoneses, pp. 127-143.
- TOMAS ARIAS, Xavier e USÓN SERRANO, Chusé Raúl (2002): *El aragonés de val de Broto, Ribera de*

- Fiscal, La Solana y los valles de Vio y de Puértolas*, Uesca, Instituto de Estudios Altoaragoneses. (Copia en papel).
- TORRODELLAS ESPAÑOL, Cleto (2011): *Cleto Torrodellas (1868-1939). Obra en aragonés ribagorçano*. Edicion de Xavier Tomás Arias i Chusé Raül Usón, Biblioteca Pirineus, Zaragoza, Xordica Editorial.
- USÓN SERRANO, Chusé Raül (2019): *Toponimia de los municipios de Alerre, Arguis, Banastás, Chimillas, La Sotonera y Nueno*, Uesca, Comarca de la Hoya de Huesca | Plana de Uesca.
- USÓN SERRANO, Chusé Raül (2019b): *Toponimia del municipio de Boltaña (Sobrarbe, Huesca)*, Quadernos Jean-Joseph Saroihandy, 11, Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza/Xordica Editorial.
- VÁZQUEZ OBRADOR, Jesús (2000): “*Diacronía vocálica en la toponimia de Sobremonte, Sobrepuerto y Tierra de Biescas*”, *Alazet*, 12, Uesca, Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- VÁZQUEZ OBRADOR, Jesús (2002): *Nombres de lugar de Sobrepuerto. Análisis lingüístico*. Yalliq, 4, Uesca, Comarca Alto Gállego, pp. 178.
- VÁZQUEZ OBRADOR, Jesús (2008): *Toponimia de Aso, Yosa y Betés (Sobremonte, Alto Gállego)*, Quadernos Jean-Joseph Saroihandy, 7, Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza/Xordica Editorial.
- VÁZQUEZ OBRADOR, Jesús (2011): “Aspectos fonéticos, morfológicos y léxicos del aragonés antiguo desvelados por los topónimos”, *AFA*, LXVII, Zaragoza, Institución Fernando el Católico.
- VÁZQUEZ OBRADOR, Jesús (2013): “Documentos notariales tensinos del siglo xv redactados en aragonés (v)”, *Alazet*, 25, Uesca, Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- VICENTE DE VERA, Eduardo (1993): “El romance de Marichuana: posible transmisión e importancia etnológica”, *Temas de antropología aragonesa*, 4, Zaragoza, Instituto de Antropología de Aragón, pp. 107-119.
- VV. AA (1999): *Nuei de tiedas*, Zaragoza, Xordica Editorial.



**PUBLICACIONES DEL
INSTITUTO ARAGONÉS
DE ANTROPOLOGÍA**

TEMAS DE ANTROPOLOGÍA ARAGONESA



Temas de Antropología Aragonesa, 1
Huesca, IAA, 1983, 206 pp.
ISSN: 0212-5552.

- GARI LACRUZ, Ángel: «El Instituto Aragonés de Antropología».
- BENITO, Manuel: «El origen de nuestros pueblos».
- CAVERO CAMBRA, Benito: «El dance de Sena».
- COLOMINA LAFALLA, Pedro, LOMILLOS SOPENA, Gloria y FRANCO DE ESPÉS, Carlos: «Llamadores faliformes en Ribagoza».
- COMAS DE ARGEMIR, Dolores: «Ganaderos, boyeros, pastores, obreros... Estrategias económicas en el Pirineo de Aragón».
- HARDING, Susan: «Introducción a la historia social de un pueblo del Somontano».
- PALLARUELO CAMPO, Severino: «Las masadas de Sobrarbe (I)».
- PÉREZ, Lucía: «Dance de Mora de Rubielos».
- ROMEO PEMÁN, M.^a Carmen: «Fiestas de mayo en la Sierra de Albarracín».
- ÁLVARO ZAMORA, María Isabel: «La cerámica en el ciclo humano (la amplia funcionalidad de la cerámica aragonesa)».
- SÁNCHEZ SANZ, M.^a Elisa: «Festividades y costumbres de Primavera en la comarca de Calatayud».
- DE MARCO, José Antonio y VICENTE, Guadalupe: «Apunte sobre antropología social. Metodología».
- ORTIZ OSÉS, Andrés: «Jung y la antropología».



Temas de Antropología Aragonesa, 2
Huesca, IAA, 1983, 207 pp.
ISSN: 0212-5552 (agotado).

- ACÍN FANLO, José Luis y SATUÉ OLIVÁN, Enrique: «Vida pastoril en una mallata de Sobremonte».
- BIARGE, Fernando: «Las casetas pastoriles de la falsa bóveda del Valle de Tena».
- GORRÍA IPÁS, Antonio Jesús: «Desplazamientos demográficos temporales desde el Valle de Ansó al Pirineo francés».
- LISÓN HUGUET, José: «El ciclo de la vida en el Valle de Benasque. La Juventud».
- PALLARUELO CAMPO, Severino: «Casa, matrimonio y familia en una aldea del Pirineo Aragonés».
- GARCÍA GUATAS, Manuel: «Cuestiones etnológicas en la obra del pintor Marín Bagües».
- SÁNCHEZ SANZ, M.^a Elisa: «Roscas, dulces y panes rituales en Teruel».
- LAFOZ RABAZA, Herminio: «El ciclo festivo de Ainzón (Zaragoza)».
- ALVAR, Julio: «El romance de la Loba Parda en Aragón (exposición de un método)».
- GIL ENCABO, Fermín: «Literatura periodística y los tópicos regionales en el siglo XIX (Notas para una historia crítica de la imagen de los aragoneses)».
- NIETO AMADA, José Luis: «La bioantropología del Valle del Ebro».
- ORTIZ-OSÉS, Andrés: «Modelos antropológicos».



Temas de Antropología Aragonesa, 3
Huesca, IAA, 1987, 319 pp.
ISSN: 0212-5552.

- ÁLVARO ZAMORA, María Isabel: «Notas para el estudio del mueble popular: lo culto y lo popular en el mobiliario pirenaico».
- BARRETT, Richard: «Jerarquía y relación social en un pueblo español».
- BENITO, Manuel P.: «Las abuelas»: mito, leyenda y rito».
- CABEZÓN CUÉLLAR, Miguel, CASTELLÓ PUIG, Ana y RAMÓN OLIVÁN, Tirso: «Nuevas aportaciones a la alfarería oscense: la tinajería de Nueno».
- CASTÁN, Adolfo y ESCO, Carlos: «Algunos grabados de tipo religioso en abrigos del Altoaragón».
- FRIBOURG, Jeanine: «La literatura oral, ¿imagen de la sociedad?».
- GÓMEZ DE VALENZUELA, Manuel: «Dos cerradas en el Valle de Tena en el siglo XVIII».
- MOTT, Brian: «Coplas y dichos del Valle de Gistau. Un reflejo de la vida de aquel paraje montañoso».
- LLOP I BAYO, Francesc: «Por circunstancias del tiempo, las fiestas hay que cambiar... Notas sobre el cambio de fechas de las fiestas, y su sorprendente repetición, en un pueblo de la Comunidad de Calatayud».
- PESQUÉ LECINA, José Miguel: «Unas trepas de Muel».
- SERRANO DOLADER, Alberto: «Importancia de la palabra como elemento motivador de una comunidad. Caspe, XVIII-primer tercio del XX. Ejemplos de Las Misiones (discurso religioso) y Centros Públicos de reunión (discurso pagano)».
- CONTE CAZCARRO, Anchel: «Alimentación y nivel social en el Aragón rural medieval (siglos XII-XIII)».
- ROMA RÍU, Josefina: «Una reflexión más sobre el Carnaval».
- SÁNCHEZ SANZ, M.^a Elisa: «La censura popular en Aragón».
- SERRANO PARDO, Luis: «Tarjetas postales costumbristas. Entre el tópico y la fantasía».
- L. ARANGUREN, José Luis: «Para un diálogo sobre división del trabajo antropológico-cultural».
- DE MARCO, J. A.: «El laberinto de la cultura».
- ORTIZ-OSÉS, Andrés: «La sabina y su simbolismo».
- CAZCARRA, Pilar: «Desde la escuela».



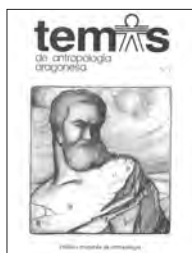
Temas de Antropología Aragonesa, 4
Huesca, IAA, 1993, 312 pp.
ISSN: 0212-5552.

- GARCÉS ROMEO, José: «Conmemoraciones religiosas en torno a la muerte en la sociedad tradicional serrablesa».
- GÓMEZ DE VALENZUELA, Manuel: «Vestidos y ajuares en el Valle de Tena (1627-1759)».
- GRACÍA VICIÉN, Luis: «Algunos juguetes tradicionales altoaragoneses».
- MONESMA MOLINER, Eugenio: «Carbón vegetal».
- SATUÉ OLIVÁN, Enrique: «Sobre religiosidad del montañés tradicional».
- DE LA TORRE, Álvaro: «En torno al Alacay».
- VICENTE DE VERA, Eduardo: «El Romance de Marichuana: posible transmisión e importancia etnológica».
- SÁENZ GUÁLLAR, Francisco Javier: «El estudio de los santuarios desde el punto de vista de la medicina popular. El caso de la provincia de Teruel».
- SÁNCHEZ SANZ, M.^a Elisa: «Viajeros por Teruel. Una introducción a su estudio».
- MAINÉ BURGUETE, Enrique: «Relaciones hombre-mujer. Estudio etnográfico de una pequeña localidad de las Cinco Villas (Fuencalderas)».
- GARCÍA TAPIA, Nicolás: «Aragón en "Los veintidós libros de los ingenios"».
- GARI LACRUZ, Ángel: «Los aquelarres en Aragón según los documentos y la tradición oral».
- GONZALVO VALLESPÍ, Ángel: «Historias de vida debidas».
- PRAT I CARÓS, Joan: «El carnaval y sus rituales: algunas lecturas antropológicas».



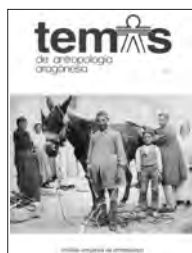
Temas de Antropología Aragonesa, 5
Zaragoza, IAA, 1995, 223 pp.
ISSN: 0212-5552.

- LACASTA, Javier, GONZÁLEZ SANZ, Carlos y DE LA TORRE, Álvaro: «Arcadio de Larrea *in memoriam*».
- GAIGNEBET, Claude: «El calendario de la brujería».
- COMAS D'ARGEMIR, Dolors: «¿Existe una cultura pirenaica? Sobre las especificidades del Pirineo y el proceso de cambio social».
- GONZÁLEZ SANZ, Carlos: «La victoria de la risa. La victoria de la naturaleza. Análisis de dos cuentos maravillosos recopilados en Aragón».
- JULIANO, Dolores: «Utopía y mujer».
- MANEROS LÓPEZ, Fernando: «Sombreros y tocados en la indumentaria masculina aragonesa».
- MATEOS ROYO, José Antonio: «Daroca en los siglos XVI y XVII: la ciudad frente a la peste».
- NIETO AMADA, José L.: «Antropología y medicina».
- ROMA, Josefina: «Cels Gomis y su trabajo en Aragón».



Temas de Antropología Aragonesa, 6
Zaragoza, IAA, 1996, 288 pp.
ISSN: 0212-5552.

- GALLEGO RANEDO, Carmen: «Crónica de un Congreso».
- LISÓN TOLOSANA, Carmelo: «Antropología y antropólogos ante el milenio».
- GREENWOOD, Davydd: «La investigación-acción en las ciencias morales y políticas: una tarea pendiente en el homenaje a Joaquín Costa».
- FERNÁNDEZ CLEMENTE, Eloy: «Hacia una relectura biográfica de Joaquín Costa».
- IN MEMORIAM JULIO CARO BAROJA.
- IBOR MONESMA, Carolina: «Peinados femeninos tradicionales en Aragón».
- MURILLO GARCÍA, José Luis: «Los «choperos» de Villamayor de Gállego».
- SÁENZ GUALLAR, Francisco Javier: «Tradicón culta y tradición local: el cura hechicero de la novela *La Venta de Mirambel* de Pío Baroja».
- TAUSIET CARLÉS, María: «Comadronas-brujas en Aragón en la Edad Moderna: Mito y realidad».
- TERRADAS I SABORIT, Ignasi: «La radicalidad de Goya».



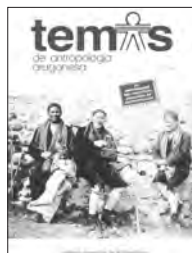
Temas de Antropología Aragonesa, 7
Zaragoza, IAA, 1997, 208 pp.
ISSN: 0212-5552.

- SANZ HERNÁNDEZ, Alexia: «Construyendo el silencio colectivo o la cara oculta de la memoria».
- BERGUA, J. Ángel: «El economicismo y el biologicismo. Discursos y estrategias argumentales en el conflicto del agua».
- RIVAS, Félix A.: «Construcciones pastoriles en Cinco Villas».
- BAJÉN GARCÍA, Luis Miguel y GROS HERRERO, Mario: «La decadencia de los gaiteros en Aragón».
- ROMA, Josefina: «Francisco Carreras Candi y sus escritos sobre Aragón».
- MATEOS ROYO, José Antonio: «El fenómeno festivo en la Daroca del siglo XVI: prácticas cotidianas y ceremoniales públicos».
- MARTÍNEZ TEJERO, Vicente: «Notas sobre medicina popular aragonesa».



Temas de Antropología Aragonesa, 8
Zaragoza, IAA, 1998, 304 pp.
ISSN: 0212-5552.

- GONZÁLEZ SANZ, Carlos: «Revisión del Catálogo tipológico de cuentos folklóricos aragoneses: correcciones y ampliación».
- TAUSIET CARLÉS, María: «Brujería y metáfora: El infanticidio y sus traducciones en Aragón (s. XVI-XVII)».
- ROMA, Josefina: «Aragón en el objetivo. Los fotógrafos del Centro Excursionista de Cataluña: 1890-1939».
- ÁLVAREZ HALCÓN, Ramón M.: «La industria del nácar de *Margaritifera auricularia* en Aragón y la gestión ambiental».
- CUESTA, José María: «La organización socio-económica campesina del Pirineo».
- ORTIZ-OSÉS, Andrés: «Juego y simbolismo. El simbolismo deportivo y la mitología política».
- PUJADAS, Joan J.: «Antropología social y ciencias antropológicas: algunos elementos para el debate».



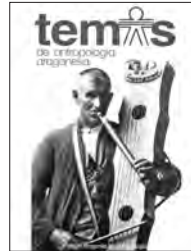
Temas de Antropología Aragonesa, 9
Zaragoza, IAA, 1999, 190 pp.
ISSN: 0212-5552.

- GONZÁLEZ SANZ, Carlos: «*La Sota Tuna*. Los naipes como procedimiento de creación literaria y representación del caos».
- GAVÍN GONZÁLEZ, Gonzalo: «La leyenda de Asteruelas y Catalina Riamonte».
- VERGARA MIRAVETE, Ángel: «Folklore musical y memoria pública».
- SANTISO SANZ, Raquel: «Las grandes superficies comerciales en Zaragoza. Una mirada antropológica».
- MORET COSO, Héctor: «Algunas notas a propósito de los géneros breves en la literatura popular y tradicional».
- PÉREZ, Betty: «Antropología de la nutrición».
- MANEROS LÓPEZ, Fernando: «Pendientes usados en Aragón: ensayo de una tipología».



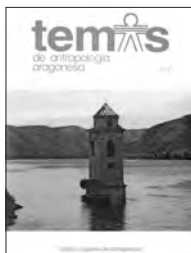
Temas de Antropología Aragonesa, 10
Zaragoza, IAA, 2000, 232 pp.
ISSN: 0212-5552.

- CHEVALIER, Maxime: «Chascarrillos aragoneses y cuentos folklóricos».
- LARREA PALACÍN, Arcadio de: «Cuentos de Aragón».
- LARREA PALACÍN, Arcadio de: «Seis cuentos de mujeres, populares en Aragón».
- BELTRÁN TENA, Miguel Ángel: «Arquitectura de piedra seca en el Maestrazgo».
- GUILLEN CALVO, Juan José: «El cultivo de la hierba y el redallo en el Valle de Tena, hasta la llegada del tractor».
- TAKENAKA, Hiroko: «El fenómeno de las Peñas Recreativas en la ciudad de Huesca».
- GALLEGO RANEDO, Carmen: «“Extranjero” y “ciudadano”, ¿dos categorías antagónicas?».
- SANTISO SANZ, Raquel: «Apuntes para una Antropología Urbana de Género».
- CALDERÓN, Rosario: «La consanguinidad humana. Un ejemplo de interacción entre biología y cultura».



Temas de Antropología Aragonesa, 11
Zaragoza, IAA, 2001, 308 pp.
ISSN: 0212-5552.

- SOUTO SILVA, Mercedes: «Fuentes para investigar y conocer el Patrimonio Etnológico en Aragón».
- BERGUA AMORES, Ángel: «Reinventar la Montaña».
- ARGUDO PÉREZ, José Luis: «De la institución de la casa a la empresa familiar en el derecho aragonés».
- CANTARERO ABAD, Luis: «Aprendizaje y preferencias alimentarias».
- ARRÉBOLA BURGOS, José R. y ÁLVAREZ HALCÓN, Ramón M.: «La explotación de los caracoles terrestres: aspectos ecológicos y socioculturales».
- FERNÁNDEZ OTAL, José Antonio: «Las marcas y señales de propiedad del ganado en Aragón».
- SANTISO SANZ, Raquel: «Érase otra vez: poderes y personajes de cuento».
- GARCÍA PARDO, José Ángel y LACASTA MAZA, Antonio Javier: «Tomás Mayor, músico del dance de Yebra de Basa».



Temas de Antropología Aragonesa, 12
Zaragoza, IAA, 2002, 224 pp.
ISSN: 0212-5552.

IBARRA BENLLOCH, Paloma: «El estudio del paisaje como geosistema».

GALLEGO RANEDO, Carmen: «La participación social en la construcción del paisaje».

BERNAD ESTEBAN, Pilar: «El convenio europeo del paisaje: posibilidades de desarrollo en Aragón».

CABRERA MILLET, Matilde: «El paisaje como recurso didáctico en educación ambiental».

BERGUA AMORES, José Ángel: «La manía paisajística».

AGUILAR BAIL, Amalia: «Un embalse analizado desde parámetros sociales y culturales».

MULLOR SANDOVAL, Rufina: «Barcas de paso en los ríos de Aragón».

MARTÍNEZ LATRE, Concha: «La deriva del Patrimonio Etnológico: un traje femenino de Ansó».



Temas de Antropología Aragonesa, 13
Zaragoza, IAA, 2003, 280 pp.
ISSN: 0212-5552.

GALLEGO RANEDO, Carmen: «Las expectativas de retorno como parte del proyecto migratorio».

ARGUDO PÉREZ, José Luis y LÁZARO GRACIA, Gonzalo: «Trashumancia, vías pecuarias y otros caminos en Aragón».

AURENSANZ CAMPO, Sergio: «Las casacueva de Salillas de Jalón (I)».

BENEDICTO GIMENO, Emilio: «Minorías sociales y emigrantes. Convivencia e identidad cultural en la comarca del Jiloca durante los siglos modernos».

IBOR MONESMA, Carolina: «Sobre la indumentaria popular infantil en Aragón a finales del siglo XIX y principios del siglo XX».

BERNAD ESTEBAN, Pilar: «La protección jurídica del patrimonio etnológico en Aragón».

SANCHO ABELLA, Ángel Ramón: «Formatos expositivos y recursos interpretativos del patrimonio etnológico de Aragón».

JOCILES RUBIO, M.^a Isabel: «Feminización y tradicionalización de la fiesta de Santa Águeda».



Temas de Antropología Aragonesa, 14
Zaragoza, IAA, 2003, 222 pp.
ISSN: 0212-5552.

- GARI, Ángel: «La brujería en el Pirineo Central en la Edad Moderna».
- NEGRO MARCO, Luis: «El enebro, el árbol totémico de los pastores aragoneses».
- LABORDA PERÚN, Nieves: «Choque social y cultural entre payos y gitanos».
- URBELTZ, Juan A.: «Mairubaratz: «moros» y cromlechs pirenaicos».
- GÓMEZ DE VALENZUELA, Manuel: «El inventario de la casa en Senegüé de Don Juan Abarca, señor de Sarvisé (1576)».
- ROMA, Josefina: «La migración diferencial de las mujeres y los hombres de montaña».
- LÁZARO SEBASTIÁN, Francisco Javier: «La ganadería en los Archivos Aragoneses: Casa de Ganaderos de Zaragoza, I». «Aragón en imágenes. *Moncayo*».



Temas de Antropología Aragonesa, 15
Zaragoza, IAA, 2009, 316 pp.
ISSN: 0212-5552.

- MANUEL BENITO MOLINER, In memoriam
GERMÁN DE BES, Concha: «Linajes femeninos en la sociedad actual. Un vestido para Catalina».
- MATEO ALCALÁ, M.^a Luisa: «El dance aragonés y sus demonios. Aspectos regionales y suprarregionales».
- BAYOD CAMARERO, Alberto: «La expansión de los molinos olearios bajoaragoneses durante los siglos XVI al XVIII».
- ORTIZ-OSÉS, Andrés: «Antropología aforística».
- URBELTZ, Juan Antonio: «Akira Kurosawa, el zorro y el mosquito».
- J. GUEROLA MUR, Martín: «Un trabajo etnoeducador en el contexto cultural de La Guajira: los procesos de aprendizaje en la edad adulta universitaria».
- H. CASTERET, Patricia: «De lo colectivo a lo individual. Relatos legendarios y localización de las casas».
- DE DIEGO, Jesús: «El arte transforma las calles. El graffiti hip hop y su encuentro con la ciudad situacionista».



Temas de Antropología Aragonesa, 16/17

Zaragoza, IAA, 2008, 375 pp.

ISSN: 0212-5552.

BAYOD CAMARERO, Alberto: «La huella del frío: la construcción de neveras en el bajo Aragón durante la Edad Moderna».

RIVAS GONZÁLEZ, Félix A.: «Funcional, concreta y relevante. Una visión emic de la arquitectura popular en Aragón a partir de testimonios orales».

MARTÍN DOMINGO, Francisco: «Aproximación a la arquitectura popular ligada al agua en los márgenes del Jiloca».

ALLANEGUI BURRIEL, Guillermo: «La piedra seca en La Muela».

IBÁÑEZ GONZÁLEZ, Javier: «Aproximación a la arquitectura tradicional en los llanos de Rodenas-Pozondón y en la parte oriental de la Sierra de Albarracín».

BOSCH FERRER, Juan Ramón y NIETO CALLÉN, Juan José: «La arquitectura popular y vida material en el valle de Bielsa durante los siglos XVI y XVII a partir de testimonios documentales».

ABARDÍA SERRANO, Silvia y BENITO MOLINER, Manuel: «Arquitectura popular subterránea de los Monegros».

FUSTER CASTERA, Patricia y TOMÁS ZARROCA, Pepa: «El salinar de Peralta de la Sal».

M. CHUECA YUS, Vicente: «La memoria de una montaña: Moncayo. Asomándonos al proyecto Identidades».

AURENSANZ CAMPO, Sergio: «Las casas cueva de Salillas de Jalón (II)».

MISCELÁNEA

FERNÁNDEZ CLEMENTE, Eloy: «Historias de familia en la historiografía portuguesa».

VARELA MANCEBÓN, Alexandro: «Aragón en imágenes: 80 años después, la Estación».



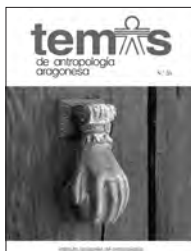
Temas de Antropología Aragonesa, 18
Zaragoza, IAA, 2010-2011, 251 pp.
ISSN: 0212-5552.

- ZAPATER BASELGA, Miguel Ángel: «Algunos aspectos referentes a la arquitectura popular de la comarca zaragozana de Cinco Villas, un ejemplo cerealístico».
- MARTÍNEZ EMBID, Alberto: «El Moncayo (2.315 metros). Testimonios de ascensiones tempranas».
- NIETO CALLÉN, Juan José: «Meteorología adversa, plagas e intercesión divina: ritos, penitencias y esconjuradores en el Barbastro del siglo XVII».
- BERGUA AMORES, José Ángel: «La guerra del oso y las identidades pirenaicas».
- USÓN, Chusé Raúl: «Un filólogo en busca del aragonés: el francés Jean-Joseph Saroihandy».
- MATEO ALCALÁ, M.^a Luisa: «Pervivencia del demonio en el teatro navideño aragonés de la primera mitad del siglo XX: A Belén, un auto de Navidad de D. Rafael Galve Comín».
- ROMA RÍU, Josefina: «Palmira Jaquetti y la investigación del folklóre musical».
- HERNANDO SEBASTIÁN, Pedro Luis: «El coral rojo como recurso médico y mágico. Una visión antropológica desde el arte».



Temas de Antropología Aragonesa, 19
Zaragoza, IAA, 2012-2014, 223 pp.
ISSN: 0212-5552.

- SÁNCHEZ SANZ, María Elisa: «Nos ha dejado Jeanine Fribourg, la etnóloga francesa que contribuyó a que los aragoneses nos conociéramos mejor».
- PUYUELO, Estela/PANO, José Luis: «Se apaga la luz centenaria de Santiago Fumaz, cronista visual de la Posguerra del Alto Aragón».
- PUYUELO ORTIZ, Estela: «La fotografía como fuente de estudio antropológico. La historia visual de Labata (Huesca)».
- MARTÍNEZ EMBID, Alberto: «Los Pirineos según el doctor José de Viu. Notas sobre un manuscrito de 1832 desconocido en tierras aragonesas».
- MERINO MORA, Antonio: «El Ball de Benás. Una danza ancestral pirenaica. El Baile de Benasque».
- NIETO CALLÉN, Juan José: «La Semana Santa de Barbastro».
- FLORES ABAT, Lluís-Xavier: «A literatura popular de la Valle de Bielsa. Edición crítica e clasificación de materials etno-literarios en aragonés (I)».
- GAIGNEBET, Claude: «¡Bajo las máscaras!».
- SANCHO ABELLA, Ángel R.: «Vía Crucis en el Monte Calvario».



Temas de Antropología Aragonesa, 20
Zaragoza, IAA, 2014, 294 pp.
ISSN: 0212-5552.

MARTÍNEZ EMBID, Alberto: «Los inicios del esquí en Teruel. Apuntes sobre la aparición del deporte blanco en el Sistema Ibérico».

ALCALÁ GARCÍA, Pilar: «“La corza blanca”, 150 años trotando en el Moncayo».

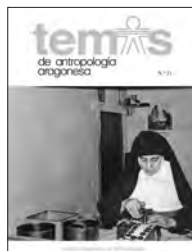
FLORES I ABAT, Lluís-Xavier: «A literatura popular d'a Val d'Ansó: Edición crítica y clasificación de materials etnoliterarios en aragonés (II)».

ARAGUÁS PUEYO, Sandra: «Los tratantes de mulas y las ferias de san Andrés de Huesca en el siglo XX».

Monesma Moliner, Eugenio: «Lagares rupes- tres en Aragón (El inicio de una investigación)».

SÁENZ GUALLAR, Francisco Javier: «La manipulación de la tradición: los Coros y Danzas de la Sección Femenina en Teruel».

SANCHO, Ángel: «La segunda vida del patrimonio etnológico».



Temas de Antropología Aragonesa, 21
Zaragoza, IAA, 2015, 248 pp.
ISSN: 0212-5552.

SÁNCHEZ SANZ, María Elisa: «La elaboración del pan eucarístico en el Convento del Santo Sepulcro de Zaragoza, hoy Monasterio de la Resurrección».

ABAD ALEGRÍA, Francisco: «Caccabus, olla podrida, adafina, cocido; un entramado cultural».

COLL CLAVERO, Joaquín: «El rito del Crespillo».

PANO CUELLO, José Luis: «Del casino a la peña. Una aproximación al estudio de la sociabilidad del ocio en Barbastro a través de los círculos recreativos en el siglo XIX y XXX».

MANEROS LÓPEZ, Fernando: «Cinco cadáveres masculinos de la segunda mitad del siglo XVIII y su indumentaria en Villarroya de los Pinares (Teruel)».

GONZÁLEZ MINGUILLÓN, Mercedes: «L@s hij@s de Artiborain hablan de la repoblación (trabajo becado por el IEA)».



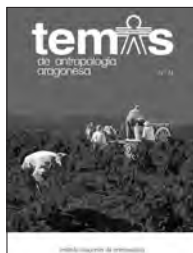
Temas de Antropología Aragonesa, 22
Zaragoza, IAA, 2016, 248 pp.
ISSN: 0212-5552.

- MARTÍNEZ EMBID, Alberto: Esquí heroico en el valle de Benasque. Las relaciones entre montañeses y montañeros (1904-1936).
- ROMA, Josefina: Historias de Apariciones y Aparecidos.
- MANEROS LÓPEZ, Fernando: Un esconjuradero en Villarroja de los Pinares: la ermita de la Purísima Concepción.
- ABAD ALEGRÍA, Francisco: La implantación de la patata en Aragón.
- SÁNCHEZ SANZ, María Elisa: De algunos atifles triangulares con improntas textiles encontrados en las proximidades del alfar de Domingo Punter, en las ollerías del Calvario de Teruel.
- SANMARTÍN, Joaquín: Abizanda-Babilonia, ida y vuelta. De viaje por el mundo de los presagios.
- PALLARÉS JIMÉNEZ, Miguel Ángel: Una unidad didáctica sobre la gestión del agua en Aragón. Material teórico a partir de elementos históricos y etnológicos de los valles de los ríos Guadalope, Huerva y Huecha, y del Canal de Tauste.
- LARRAGA MOTOS, Jorge: Los músicos de San Martín de la Virgen del Moncayo en los años de la posguerra.



Temas de Antropología Aragonesa, 23
Zaragoza, IAA, 2017, 248 pp.
ISSN: 0212-5552.

- GORRÍA IPAS, Antonio Jesús: Las relaciones transfronterizas en el Pirineo.
- ABAD ALEGRÍA, Francisco: Notas históricas sobre la praxis moral vegetariana en Aragón.
- MONESMA MOLINER, Eugenio: El aceite de enebro.
- SÁNCHEZ SANZ, María Elisa: Dos colecciones de dibujos conservados en el Monasterio de la Resurrección de Zaragoza vistos desde la etnografía: vida en clausura y religiosidad.
- GIL ALEJANDRE, Jesús: Un día en el Convento de las madres Carmelitas Descalzas de Maluenda.
- BENÍTEZ MARCO, M.^a Pilar y LATAS ALEGRE, Óscar: Textos para el estudio de la lengua y la literatura en aragonés: la Pastorada de Besians de 1797.
- SEBASTIÁN SOLANES, Raúl Francisco: Lo cómico popular en la tradición religiosa: La fiesta de los danzantes de Mora de Rubielos.
- GUILLEN FRANCO, Marcos: La muerte como elemento cotidiano y acontecimiento colectivo en el Aragón de la Edad Moderna. El ejemplo de las cofradías de la villa de Fonz.



Temas de Antropología Aragonesa, 24
Zaragoza, IAA, 2018, 248 pp.
ISSN: 0212-5552.

GARCÍA BALLARÍN, Isabel: Introducción. El vino: alimento y cultura.

SANMARTÍN ASCASO, Joaquín: «Sangre de cepas» en el Próximo Oriente antiguo.

RODRIGO-ESTEVAN, María Luz: De la viña a la mesa. Perspectivas socioculturales sobre la vid y el vino en el Aragón medieval.

ABAD ALEGRÍA, Francisco: Ácido de históricas uvas: vinagre y agraz en las cocinas clásicas aragonesas.

CASANOVA GASCÓN, José: La vid en la provincia de Huesca y sus variedades tradicionales.

MONESMA MOLINER, Eugenio: La elaboración tradicional del vino en Cariñena.

SABIO ALCUTÉN, Alberto: De caldos ilustrados y consumos variados: el vino de los siglos XVIII y XIX en Aragón.

IBEAS GUTIÉRREZ, Mariano: La herencia de Noé. “Tradición literaria y tradición oral en torno al vino y los cantares de bodega”.



Temas de Antropología Aragonesa, 25
Zaragoza, IAA, 2019, 320 pp.
ISSN: 0212-5552.

SANCHO ABELLA, Ángel R.: 40 Años de la historia del instituto aragonés de antropología.

GORRÍA IPAS, Antonio Jesús: Las migraciones golondrina en el sistema económico tradicional del pirineo occidental: el caso de la fabricación de alpargatas en Mauléon.

ROMA RIU, Josefina: Las Fiestas de Graus. Una puerta al tiempo más allá del tiempo.

ABAD ALEGRÍA, Francisco: Cocina tradicional aragonesa; su demolición.

SEBASTIÁN SOLANES, Raúl Francisco: El mito griego de Progne y Filomela en la tradición popular cristianizada: Su variante antropológica en Mora de Rubielos (Teruel).

NIETO CALLÉN, J. J.: La Historia Oral de las monjas del Real Monasterio de Sijena.

ANADÓN MAMÉS, Roberto y SERRANO OSANZ, Ana Isabel: Nuevos hallazgos del patrimonio musical ansotano.

RÓDENAS CEREZO, Beatriz: “Como pajarritos...” Fruticultura, migración y género en los enclaves rurales del río Cinca.

USÓN, Jusep Raül: O *Romance de Marijuana* e otros fragmentos de literatura de tradición oral en aragonés recopilados en Bleucua (Foya de Uesca).

MONOGRAFÍAS



PALLARUELO CAMPO, Severino (1984) *Las navatas. El transporte de troncos por los ríos del Alto Aragón.* «Monografías», 1. Huesca, IAA, 88 pp. ISBN: 84-600-3417-8 (agotado).



CABEZÓN CUÉLLAR, Miguel, CASTELLÓ PUIG, Ana y RAMÓN OLIVÁN, Tirso (1984) *La alfarería en Huesca (Descripción y localización).* «Monografías», 2. Huesca, IAA, 123 pp. ISBN: 84-398-2661-3.



MAIRAL BUIL, Gaspar (1995) *Antropología de una ciudad. Barbastro.* «Monografías», 3. Zaragoza, IAA, 319 pp. ISBN: 84-606-2440-4.



HARDING, Susan (1999) *Rehacer Ibiaca. La vida rural en Aragón en tiempos de Franco.* «Monografías», 4. Zaragoza, IAA, 200 pp. ISBN: 84-931139-0-5.



TAUSIET, María (2002) *Los posesos de Tosos (1812-1814).* «Monografías», 5. Zaragoza, IAA, 287 pp. ISBN: 84-931139-1-3 (agotado).



DE TAUSTE, Fray Francisco (2002) *Arte y vocabulario de la lengua de los indios chaymas.* Edición facsimil a cargo de Miguel Ángel Pallarés Jiménez. «Monografías», 6. Zaragoza, IAA, 309 pp. ISBN: 84-931139-2-1.



BAJÉN GARCÍA, Luis Miguel (2004) *Un héroe en zapatillas. Pedro Martínez Baseлга y su Museo de Juegos y Juguetes Infantiles.* «Monografías», 7. Zaragoza, IAA, 279 pp. ISBN: 84-931139-3-X.

ARTULARIOS



GONZÁLEZ SANZ, Carlos (1996) *Catálogo tipológico de cuentos folklóricos aragoneses*. «Artularios», 1. Zaragoza, IAA, 155 pp. ISBN: 84-921530-5-9 (agotado).



SANCHO ABELLA, Ángel Ramón (2007) *Humanización del medio en Aragón*. «Artularios», 2. Zaragoza, IAA, 127 pp.

GUÍAS DIDÁCTICAS

SANCHO ABELLA, Ángel R.:
El medio humanizado en Aragón.
Primera edición: IAA, DPZ, Cajalón.
Segunda edición: IAA,
Ayuntamiento de Zaragoza.

SANCHO ABELLA, Ángel R.:
Humanización del agua en Aragón.
Primera edición: IAA, DPZ/CAI.
Segunda edición: IAA,
Ayuntamiento de Zaragoza/CAI.



ACTAS DEL VII CONGRESO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL



(Zaragoza, 16-20 de septiembre de 1996)
Zaragoza, IAA/FAAEE, 1996.
Simposios I al VIII (8 vols.)
ISBN: 84-921530-4-0 (obra completa)

- I Simposio: *De la construcción de la historia a la práctica de la antropología en España.*
Coordina: E. Aguilar Criado. 247 pp.
ISBN: 84-921530-4-1.
- II Simposio: *Etnolingüística y análisis del discurso.*
Coordina: J. L. García García. 199 pp.
ISBN: 84-921530-4-2.
- III Simposio: *Antropología del trabajo.*
Coordina P. Palenzuela Chamorro. 215 pp.
ISBN: 84-921530-4-3.
- IV Simposio: *Reciprocidad, cooperación y organización comunal: desde Costa a nuestros días.*
Coordina J. Contreras. 219 pp.
ISBN: 84-921530-4-4.
- V Simposio: *Familia, herencia y derecho consuetudinario.*
Coordina D. Comas d'Argemir. 219 pp.
ISBN: 84-921530-4-5.
- VI Simposio: *Antropología social de América Latina.*
Coordina C. M. Caravantes García. 189 pp.
ISBN: 84-921530-4-6.
- VII Simposio: *Procesos migratorios y relaciones interétnicas.*
Coordina A. Kaplan Marcusán. 177 pp.
ISBN: 84-921530-4-7.
- VIII Simposio: *Epistemología y método.*
Coordina. A. González Echevarría. 191 pp.
ISBN: 84-921530-4-8.

(Consultar precios)



INSTITUTO ARAGONÉS DE ANTROPOLOGÍA
Edificio de Servicios de la Universidad de Zaragoza
C/ Domingo Miral, 4; E-50009 Zaragoza
E-mail: secretariado@antropologiaaragonesa.org
<http://antropologiaaragonesa.org>

FICHA DE SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN COMO SOCIO

Si desea pertenecer al Instituto Aragonés de Antropología, cumplimente, entregue personalmente o envíe por correo este impreso a la dirección del IAA. Su solicitud será aceptada y respondida tras la comunicación a la Junta Directiva del IAA.

NOMBRE:

APELLIDOS:

DNI: DIRECCIÓN POSTAL:

CP LOCALIDAD

TELÉFONO FIJO: T. MÓVIL:

CORREO ELECTRÓNICO:

DATOS BANCARIOS:

ENTIDAD BANCARIA: SUCURSAL:

IBAN (Nº cuenta, 24 dígitos):

Otros datos (opcional). Datos académicos, actividad profesional, temas de interés, trabajos de campo, publicaciones, etc.

.....

Muy Sres. Míos:

Ruego que hasta nueva orden y con cargo a mi cuenta, se sirvan abonar el recibo de cuotas que se presenten al cobro por parte del Instituto Aragonés de Antropología. Cuota anual del año en curso: 30€.

NOTA: Los datos reseñados serán de uso exclusivo para los fines y objetivos del IAA y no podrán ser utilizados para ningún otro fin, de acuerdo con la legislación vigente sobre confidencialidad y protección de datos.

Atentamente les saluda:

Fecha y firma del Interesado:

NORMAS EDITORIALES PARA LA PRESENTACIÓN DE ORIGINALES

Los trabajos propuestos deben ser originales y no pueden haber sido publicados en cualquier otro formato y/o idioma. **Los artículos recibidos que no cumplan las especificaciones formales establecidas en estas normas sobre bibliografías, resúmenes, palabras clave, etc., serán devueltos a los autores antes de ser examinados.**

1) Los originales se enviarán a la Secretaría Técnica de Temas de Antropología. El envío se realizará mediante correo electrónico dirigido a: temas@antropologiaaragonesa.org . Los artículos deberán ser inéditos y no estar aprobados para la publicación en otra revista. Podrán estar redactados en cualquiera de las lenguas habladas en Aragón y deberán ser aceptados por el Consejo de Redacción. En el caso en que el Consejo de Redacción solicite al autor modificaciones en el trabajo enviado para su aceptación, el artículo definitivo se enviará acompañado de un documento en el que se expliquen las modificaciones efectuadas

En hoja aparte se enviarán los datos del autor: título del artículo, nombre y apellidos, dirección de correo postal, teléfono, situación académica, nombre de la institución a la que pertenece, fecha de envío del trabajo y dirección de correo electrónico.

2) El texto. Los originales propuestos tendrán una extensión de entre 6000 y 16.000 palabras. Una vez aceptados, el Consejo de Redacción, podrá autorizar alguna ampliación. Los textos se presentarán en páginas numeradas, escritas en Word y pdf. Tipo de letra Times New Roman tamaño 12 e interlineado sencillo.

En el trabajo se indicará la ubicación de las ilustraciones, tablas y gráficos, que estarán identificados con números arábigos y deben ser citados en el texto. Cada imagen debe enviarse en un archivo independiente, en formato TIFF o JPEG, con una resolución mínima de 300 ppp. Toda ilustración debe tener un pie de foto, y cada tabla o gráfico un título identificativos que se presentarán en hoja aparte. Si las ilustraciones no fueran propias, los autores deberán obtener aprobación, antes del envío, para su reproducción.

Las citas textuales se presentaran entrecomilladas, nunca en letra cursiva, que se reservara para destacar alguna(s) palabra (s) dentro de la cita, si es preciso.

Se escribirán siempre en cursiva las palabras sueltas en otra lengua. Se deben poner también en cursiva las abreviaturas latinas.

Las notas se presentarán a pie de página.

3) Cada artículo deberá acompañarse de un resumen de 10 líneas:

- Título del trabajo (un máximo de 8 palabras)
- Nombre y apellidos de autor/es
- Resumen y palabras clave
- Traducción al inglés del título, resumen y palabras clave
- Desarrollo del trabajo

4) Las citas bibliográficas dentro del texto serán así:

En el texto, los artículos, libros o contribuciones a libros deben ser señalados mediante el apellido del autor o autores, seguido del año de publicación del trabajo, dos puntos y la página o páginas relevantes.

Ejemplos: (Velasco, 1988: 15)

5) La bibliografía se presentará alfabéticamente al final del artículo.

Libros y contribuciones:

En las referencias bibliográficas se seguirá este orden para los datos:

- apellidos del autor
- inicial nombre del autor
- año de edición (entre paréntesis)
- título de la obra (en letra cursiva y utilizando siempre minúsculas, salvo para la primera letra del título o cuando se trate de nombres propios)
- número total de volúmenes (si procede)
- lugar de edición
- editorial (seguida, entre paréntesis, de la colección y el n.º, si procede): Huesca, IEA (Larumbe, 8). En el caso de editoriales suficientemente conocidas, se aconseja utilizar siglas: IEA, IFC, DGA, CSIC, PUF...
- volumen citado (si procede)
- páginas citadas
- Si se desea mencionar al responsable o coordinador de la edición, se hará de este modo: título, nombre y apellido(s) del coordinador o editor, más la indicación de *ed.* o *coord.* entre paréntesis. O bien, si la referencia se inicia con ese dato: apellido(s) del coordinador o editor, nombre, indicación de *ed.* o *coord.* entre paréntesis, título, lugar de edición.

Ejemplos:

BARLEY, N. (1989) *El antropólogo inocente*. Barcelona. Anagrama.

LISON, C. (1991) «Una gran encuesta de 1901-1902 (Notas para la Historia de la Antropología Social en España)» en *Antropología de los Pueblos de España*. Madrid. Taurus Universitaria. pp. 33-57

CALVO, M., J. BESTEIRO, E., SEVILLANO y A. POCOVI. (1988) *Minerales de Aragón*. Mira. Zaragoza. pp.142

PEÑA, J.L. (1995) Los Pirineos. En M. Gutiérrez (coord.), *Geomorfología de España*: 159-225. Rueda. Madrid.

CHARLET, J.M. (1974) Les grands traits géologiques du massif de La Maladeta (Pyrénées centrales espagnoles). En *Actas del VII Congreso Internacional de Estudios Pirenaicos (La Seo de Urgel, 1974)*: 37-38. Resumen de las comunicaciones presentadas. IPE. Jaca.

LLOP I BAYO, F. (1991) “Vida cotidiana en un monasterio de clausura”, en *I Jornadas de Estudio de la Orden del Santo Sepulcro*. Zaragoza, Editorial Alpuerto, pp. 323-329.

Normalmente, los nombres de los autores se deben incluir como aparecen en la obra consultada. Algunas obras no especifican los nombres de pila de los autores y sólo presentan iniciales, por lo que no es necesario investigar el nombre completo. En español la mayoría de los autores especifican sus dos apellidos. Éstos pueden incluirse en la bibliografía, pero en las citas dentro del texto basta con poner el primer apellido.

Artículos de revista:

- apellido(s) del autor en mayúscula
- nombre del autor
- año de edición (entre paréntesis)

- título del artículo (entrecomillado)
- título de la revista (en letra cursiva y con inicial mayúscula en verbos, sustantivos y adjetivos), seguido si se cree necesario del lugar de edición entre paréntesis
- número del tomo (únicamente la cifra, sin indicar *vol.* ni *n.º* ni *t.*) y, en su caso, volumen (separados por /)
- páginas que ocupa, y páginas citadas (si procede)
- En el caso de homenajes, colecciones de artículos y libros en colaboración, se procederá como en las revistas pero intercalando la preposición *en* entre el título del artículo o parte de la obra colectiva y el del libro.

Ejemplos:

URIBE AGUDO, P. (2004) Arquitectura doméstica en *Bilbilis*: la Domus I. *Saldivie*, 4: 191-220.

GUTIÉRREZ LÓPEZ, J. M., SÁEZ ROMERO, A. M. y REINOSO DEL RÍO, M. C. (2013) “La tecnología alfarera como herramienta de análisis histórico: Reflexiones sobre los denominados ‘prismas cerámicos’”, en *SPAL. Revista de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Sevilla*, 22, pp. 61-100.

Artículos de periódicos:

Los artículos periodísticos pueden citarse en el cuerpo del texto (“como Miriam Posada señaló en *La Jornada* el 4 de noviembre de 2004...”), en lugar de en una nota al pie de página o entre paréntesis.

El siguiente ejemplo muestra la manera más formal de citarlos:

POSADA GARCIA, M., «En riesgo, la existencia de cientos de agencias de viajes, alertan empresarios», *La Jornada*, 4 de noviembre de 2004, sección Economía.

Tesis o Master:

Ejemplos:

UBIDE, T. (2007) *Estudio y modelización de procesos de mezcla de magmas con transferencia de fases sólidas (macizo de La Maladeta, Pirineo central)*. Trabajo final del Máster de Iniciación a la Investigación en Geología (inédito). Universidad de Zaragoza. pp. 90

ARRANZ YAGÜE, E. (1997). *Petrología del macizo granítico de La Maladeta (Huesca-Lérida): estructura, mineralogía, geoquímica y petrogénesis*. Tesis doctoral. Universidad de Zaragoza. pp. 320.

Artículos online:

Ejemplos:

Voz “ATIFLE”: Recuperado de <http://dle.rae.es/?id=4FAcek3> [Consulta: 5.V.2016], o recuperado de <https://es.wikipedia.org/wiki/Atifle> [Consulta: 5.V.2016].

PEREZ RUIZ, M. (2010) Aproximación al culto doméstico en la Hispania romana: algunas consideraciones. *Bollettino di Archeologia on line*, 1-8

Recuperado de: <http://www.academia.edu/1961230> [consulta: 27-1-2014].

Películas:

Apellido, A. (productor) & Apellido, A. (director). (año). *Título de la película* [Película]. País de origen: Estudio.

Ejemplo:

Kenworthy, D. (Productor) & Michell, R. (Director). (1999). *Nothing hill*. [Película]. Estados Unidos: Universal Pictures.

Informantes:

El listado de informante se indicará alfabéticamente al final del artículo y antes de la bibliografía

Formato básico: Apellidos y nombre del entrevistado, fecha de la comunicación personal.

Ejemplos:

Lopez Lopez, A., comunicación personal, 28 de septiembre de 1998.

Notas:

- Según el desarrollo del trabajo se puede añadir una nota al pie explicativa siempre que el contexto lo requiera.
- En algunos trabajos la presentación del informante y su personalidad pueden formar parte del desarrollo del texto.
- En algunos casos se pueden omitir presentaciones y datos relativos a informantes si así lo solicitan.

Podcast:

Apellido. A. (Fecha) Título del Podcast. Recuperado de [http:// xxxx](http://xxxx) .

El siguiente es un ejemplo de una referencia de un podcast:

Van Nuys, D. (Productor) (19 de diciembre de 2007). Shrink radio...

Productor: se pone el primer apellido seguido de las iniciales del productor seguido de la palabra “productor” entre paréntesis. Fecha: fecha en la que se transmite el podcast. Título: título del podcast en su idioma original seguido de la frase “Audio en podcast” entre corchetes. Recuperado de: dirección url en donde fue transmitido.

6) El Consejo de Redacción decidirá la aceptación o no de los trabajos y lo comunicará a los autores en un plazo máximo de 2 meses. Los originales no aceptados serán devueltos a la dirección del remitente.

7) El autor recibirá por correo electrónico las pruebas de imprenta, y dispondrá de un plazo de 15 días para su corrección, que deberá reenviar a la secretaría técnica. Los autores recibirán gratuitamente 25 separatas y dos ejemplar del número de la revista en el que se publique. Los originales que no se adaptan a estas normas se devolverán a su autor para que los modifique.

Declaración de privacidad

Los nombres y direcciones de correo-e introducidos en esta revista se usarán exclusivamente para los fines declarados por esta revista y no estarán disponibles para ningún otro propósito u otra persona.

40 años de historia del Instituto Aragonés de Antropología / *40 years of history of the Aragonese Institute of Anthropology*, por Ángel R. Sancho Abella

Las migraciones golondrina en el sistema económico tradicional del Pirineo occidental: el caso de la fabricación de alpargatas en Mauléon / *Swallow migrations in the traditional economic system of the western Pyrenees: the case of the manufacture of espadrilles in Mauléon*, por Antonio Jesús Gorriá Ipas

Las Fiestas de Graus. Una puerta al tiempo más allá del tiempo / *The Graus Festivals. A door to time beyond time*, por Josefina Roma Riu

Cocina tradicional aragonesa; su demolición / *Aragonese traditional cooking; its destruction*, por Francisco Abad Alegría

El mito griego de Progne y Filomela en la tradición popular cristianizada: Su variante antropológica en Mora de Rubielos (Teruel) / *The Greek myth of Progne and Filomela in the Christianized oral tradition: Their anthropological variant in Mora de Rubielos (Teruel)*, por Raúl Francisco Sebastián Solanes

La Historia Oral de las monjas del Real Monasterio de Sijena / *The Oral History of the nuns of the Royal Monastery of Sijena*, por J. J. Nieto Callén

Nuevos hallazgos del patrimonio musical ansotano / *New findings of the ansotano musical heritage*, por Roberto Anadón Mamés y Ana Isabel Serrano Osanz

“Como pajaritos...” Fruticultura, migración y género en los enclaves rurales del río Cinca / “Like little birds...” *Fruit growing, migration and gender in the rural lands of the Cinca river*, por Beatriz Ródenas Cerezo

O Romance de Marijuana e otros fragmentos de literatura de tradición oral en aragonés recopilados en Bleuca (Foya de Uesca) / *The romance of Marijuana and other fragments of literature of oral tradition in Aragonese language collected in Bleuca (Hoya de Huesca)*, por Jusep Raül Usón

Publicaciones del Instituto Aragonés de Antropología / *Publications of the Aragonese Institute of Anthropology*



Preus Universitarias de Zaragoza

