

temas

de antropología
aragonesa

N.º 27



instituto aragonés de antropología

temas

de antropología
aragonesa

Nº 27

instituto aragonés de antropología

Con la colaboración de



Prensas Universitarias de Zaragoza

temas

de antropología
aragonesa

Revista anual del Instituto Aragonés de Antropología
Zaragoza, 2021

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: temas@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: noviembre de 2022

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

ÍNDICE

El cultivo de cereales en la prehistoria: una visión desde la arqueobotánica, por Leonor Peña-Chocarro	5
La molienda de cereales: tradición e innovación durante la Protohistoria, por Natàlia Alonso Martínez	37
¿Podría responder (o no) a un rito grecorromano la procesión de las panbenditeras y otras jóvenes solteras?, por María Elisa Sánchez Sanz	57
Iconografía y simbolismo de los cereales y el trigo en la Historia del Arte, Susana Villacampa Sanvicente	167
Los cereales en el sistema económico tradicional del Valle de Ansó, por Antonio Jesús Gorría Ipas	183
PA DE CASA. Los CEREALES y el PAN, pervivencia del pasado cerealista de Aragón en la tradición oral popular y en la cultura, por Mariano Ibeas Gutiérrez	209

EL CULTIVO DE CEREALES EN LA PREHISTORIA: UNA VISIÓN DESDE LA ARQUEOBOTÁNICA

LEONOR PEÑA-CHOCARRO
Instituto de Historia (CSIC)

RESUMEN: En este trabajo abordamos el estudio de los cultivos cerealistas durante la Prehistoria a partir de los datos arqueobotánicos de los que disponemos aunque también se utilizan datos etnográficos en relación con los usos de las especies consideradas. El artículo se inicia con una introducción sobre los orígenes de la agricultura en el próximo Oriente haciendo hincapié en la domesticación de las plantas, y a continuación se explican cuáles son las bases de la arqueobotánica, sus metodologías y técnicas. Finalmente, se analizan periodo por periodo, las principales especies cerealistas que se van incorporando a la agricultura peninsular teniendo en cuenta el contexto europeo.

PALABRAS CLAVE: trigo, cebada, centeno, arqueología, agricultura, Península Ibérica

Title: *Cereal cultivation in Prehistory: an archaeobotanical perspective*

SUMMARY: This paper addresses the study of cereal crops during prehistoric times using archaeobotanical data. Ethnographic information is also used when discussing uses of the various species considered. The paper begins with an introduction about the origins of agriculture in the Near East, with emphasis on the domestication of plants, followed by a discussion of archaeobotany including methodological issues. Finally, following a chronological development, the main cereal species characterizing each period are analysed within the European context.

KEY WORDS: wheat, barley, rye, archaeology, agriculture, Iberian peninsula

INTRODUCCIÓN

LA DOMESTICACIÓN DE LAS PLANTAS Y EL ORIGEN DE LA AGRICULTURA

Hace algo más de 12 000 años, tuvo lugar en el Próximo Oriente uno de los fenómenos más trascendentales en la historia de la humanidad, la domesticación de las plantas y el inicio de la agricultura. Considerados acontecimientos de capital importancia para la especie humana, estos advenimientos generaron profundos cambios en diferentes aspectos de la vida, como la subsistencia, la tecnología, la organización social entre otros, o en ámbitos más amplios como el medio ambiente o la demografía. Estas transformaciones dieron lugar a un nuevo modo de vida en el que la agricultura y, en particular el cultivo de cereales, irá ocupando un papel cada vez más esencial en la producción de alimentos. Y, aunque es cierto que el aprovechamiento de recursos vegetales silvestres siguió teniendo importancia, la subsistencia basada en la caza y en la recolección dio

paso a un nuevo sistema económico en el que la agricultura se consolidará como la forma principal de producción de alimento para grandes zonas del planeta.

Este fenómeno ocurrió por primera vez en el Próximo Oriente, y más en concreto en la Media Luna Fértil o Creciente Fértil, el lugar donde se manifiestan por primera vez los cambios económicos, sociales e ideológicos que constituyen el Neolítico (Ibáñez *et al.*, 2018). El estudio de los orígenes de la agricultura y de la domesticación de las plantas ha generado una ingente bibliografía ya desde mediados del siglo XX, pero en las últimas dos décadas los estudios se han incrementado gracias al desarrollo de nuevas técnicas y metodologías, muchas de ellas relacionadas con la genética, que han proporcionado datos de alto interés y han permitido avanzar de forma significativa en el conocimiento de este interesante fenómeno¹. Los

(1) Un estudio más desarrollado sobre los inicios de la agricultura en el Próximo Oriente se puede encontrar en Peña-Chocarro, L. y Arranz Otaegui, A. (2019). «La explotación de las plantas y los inicios de la agricultura en el Próximo Oriente: 20 años de investigación arqueobotánica». *Isimu* 22, 133-146.

ámbitos de estudio que se han investigado han sido muy variados, destacando especialmente los trabajos sobre la cronología de la domesticación de las plantas y, más concretamente de los cereales (Fuller *et al.*, 2011, Purugganan and Fuller, 2011) aunque también se ha trabajado sobre la diversidad de especies domesticadas (Arranz-Otaegui *et al.*, 2018, Weiss and Zohary, 2011), la tecnología y las prácticas agrícolas (Arranz-Otaegui *et al.*, 2016, Ibáñez *et al.*, 2018) o, más recientemente, sobre el posible cultivo de cereales silvestres (pre-domésticos) (Colledge and Conolly, 2010, Weiss *et al.*, 2006, Willcox *et al.*, 2008). Sin embargo, las cuestiones que han suscitado un mayor interés en el estudio del origen de la agricultura y la domesticación de las plantas han sido aquellas relacionadas con el lugar y los tiempos de la domesticación y con la forma en la que se produce este fenómeno.

Hoy, tras numerosas investigaciones se sabe que la domesticación de las plantas no se produjo en una zona específica (Anatolia y sureste turco) como se había sugerido durante mucho tiempo, sino que fue un proceso largo y muy complejo que ocurrió en diferentes regiones del Próximo Oriente en un

arco de tiempo parecido, y que implicó la selección de diferentes especies, la experimentación y su cultivo (Asouti and Fuller, 2013).

La domesticación de los cereales es un concepto complejo que conlleva una serie de transformaciones en la planta, como la pérdida de los mecanismos de dispersión natural, que impiden la dispersión natural de sus semillas pasando a depender de la intervención humana. Estas alteraciones se quedan plasmadas en una serie de cambios morfológicos y fisiológicos en las plantas. Uno de los cambios más evidentes, y además visible en los restos arqueológicos, afecta al raquis de la espiga (eje de la espiga en el que se insertan las espiguillas con los granos). En estado silvestre las gramíneas, entre las que se encuentran los cereales silvestres, poseen un raquis que se rompe y desarticula naturalmente al llegar a la madurez. De esta forma, cuando la planta está madura, sus semillas se desprenden de la espiga y caen a la tierra germinando al año siguiente. Esta capacidad de dispersión natural desaparece con la domesticación, ya que el raquis pasa de ser frágil a ser tenaz (no se rompe al llegar a la madurez) de manera que la espiga permanece compacta, y

ARQUEOBOTÁNICA: CONSERVACIÓN, MÉTODOS Y TÉCNICAS DEL ESTUDIO DE SEMILLAS Y FRUTOS

Una forma de aproximarse a este fascinante periodo, y conocer de cerca los elementos fundamentales de la agricultura y prácticas asociadas y de las especies involucradas, es a través de la arqueobotánica, y en particular del estudio de las semillas que se han conservado en los yacimientos arqueológicos. Esta disciplina, está permitiendo caracterizar con un gran detalle los inicios de la agricultura, los procesos de domesticación y, en general, definir el proceso de adopción y expansión de un nuevo modo de subsistencia que sustituyó de forma paulatina la recolección por una nueva forma de vida basada en la producción de alimento.

Aunque es cierto que existen ejemplos de estudios arqueobotánicos que se remontan al siglo XIX (Siret and Siret, 1890), el desarrollo de la arqueobotánica en la Península Ibérica no se produce hasta los años sesenta del siglo pasado de la mano

de una investigadora alemana, Maria Hopf, que desarrolló sus investigaciones en el Römisch-Germanisches Zentralmuseum de Mainz (Alemania) con especial interés en el neolítico (Hopf, 1966, Hopf and Muñoz, 1974, Hopf and Pellicer, 1970, Hopf and Schubart, 1965). El mayor auge, sin embargo no se produce hasta los años ochenta y noventa del siglo pasado² y por lo tanto, se puede considerar que es una disciplina de reciente desarrollo en la Península Ibérica. Su estudio incluye el análisis de diferentes restos de origen vegetal que dan lugar a su vez a distintas especialidades.

En general, los restos vegetales que se recuperan de contextos arqueológicos se clasifican por su tamaño en macrorrestos, aquellos visibles al ojo humano, y microrrestos, que son los que requieren de instrumentación óptica (microscopía) para su estudio. Entre los macrorrestos se encuentran las semillas y los frutos

(2) Para conocer la historia de la investigación se puede consultar el trabajo de Peña-Chocarro, L. y Pérez-Jordà, J. (2018). «Los estudios carpológicos en la Península Ibérica: un estado de la cuestión». *Pyrenae* 49 (1), 7-45.

aunque también se engloban otros como los tubérculos, etc., que son estudiados por la carpología. Otros macrorrestos son los fragmentos de carbón, muy abundantes en los yacimientos arqueológicos, cuyo estudio se aborda desde la antracología. En el ámbito de los microrrestos, quizá la disciplina más conocida es la palinología que se encarga del estudio de granos de polen, esporas, etc., pero también hay especialistas que estudian almidones, fitolitos (esqueletos de sílice de las plantas), diatomeas (algas), etc... que aportan información sobre el medio ambiente que rodeaba a los yacimientos.

Un elemento de gran importancia a la hora de estudiar semillas arqueológicas es su conservación. La mayor parte de los restos vegetales que se conservan en contextos arqueológicos están carbonizados debido a incendios o actividades domésticas en las que interviene el fuego (procesado, preparación de alimentos, etc.). La carbonización cuando no se produce a una temperatura demasiado elevada permite la conservación de las semillas, que suelen mantener la morfología original permitiendo su identificación (Fig. 1). Pero, a menudo, también se recuperan restos que han sufrido deformaciones



Fig. 1.



Fig. 2.

y roturas tanto durante la carbonización como posteriormente, que complican enormemente las tareas de identificación. Además de la carbonización, los restos vegetales pueden conservarse en medios inundados, como pozos, letrinas, estuarios, y en general zonas en las que el nivel freático se encuentre por encima de los restos (Jacomet, 2013). En estos contextos la ausencia de oxígeno ha impedido la actividad de bacterias y otros micro-organismos que hubieran atacado a las semillas, conservándose los restos de forma excepcional (Fig. 2). Este tipo de contexto es muy común en zonas del centro y norte de Europa, donde existen numerosos ejemplos de yacimientos con magníficos resultados (Willcox,

1977, Vaz *et al.*, 2016, Knight *et al.*, 2019) y mucho menos habitual en el sur debido a las condiciones medioambientales. En la Península Ibérica se conocen varios casos como el yacimiento neolítico de la Draga (Girona) (Bosch, 1999, Antolín, 2013), algunos yacimientos urbanos de la Edad del Hierro en Huelva (Pérez Jordà *et al.*, 2017), el yacimiento ibérico del Tossal de les Basses (Alicante) (Pérez Jordà, 2013), los yacimientos romanos de Iesso (Lleida) (Canal *et al.*, 2004), O Areal (Pontevedra) (Teira Brión, 2010) y el puerto romano de Irún (Peña-Chocarro and Zapata, 1997b), los tardos romanos de La Tabacalera (Gijón) (Peña-Chocarro *et al.*, 2019a) y La Fonería (Barcelona) (Ravotto *et al.*, 2014), así como varios yacimientos medievales del País Vasco (Peña-Chocarro *et al.*, 2014) y Galicia (Teira Brión, 2015). Estos contextos en los que los restos se conservan saturados en agua proporcionan conjuntos arqueobotánicos muy ricos en los que abundan especialmente los restos de frutas, especias, plantas aromáticas, que en los contextos carbonizados son menos frecuentes al tratarse de restos más frágiles.

Otra forma de conservación de las semillas es la minerali-



Fig. 3.

zación que se produce cuando los minerales del terreno transportados en solución precipitan y sustituyen a la materia orgánica de la semilla o a partes de ella dependiendo de la permeabilidad de su capa. Así, el relleno mineral reproduce, parcial o totalmente, la semilla original (Murphy, 2014) (Fig. 3). Este tipo de conservación se produce generalmente en contextos muy ricos en materia orgánica como es el caso de letrinas y pozos negros en los que la combinación de heces humanas y otros restos orgánicos proporciona fosfato de calcio contribuyendo a la mineralización. En la Península Ibérica se constata la presencia de este tipo de conservación en varios yacimientos (Knorr *et al.*, 2019), aunque generalmente en estos mismos lugares la conservación por mineralización se alterna con la carbonización. Los cereales en estos casos se

conservan peor y no es habitual identificarlos de esta forma.

Por último, destaca la conservación por desecación, que se produce de forma muy excepcional en lugares muy secos y con una temperatura muy estable (interior de algunas cuevas). Se trata del mismo tipo de conservación que se produce en lugares desérticos como Egipto. Los ejemplos de la Península Ibérica más conocidos son los de la Cueva de Los Murciélagos de Albuñol (Granada), entre los que encontramos cápsulas de amapolas, e incluso cestería y sandalias hechas de esparto (Cacho Quesada, 1996). Más recientemente, la autora de este trabajo junto a otros colegas, está investigando sobre la existencia de una serie de contextos en cueva, asociados al periodo islámico, en los que se conservan restos de espigas y granos de varios cereales (trigo, centeno, cebada) así como semillas de estas especies. Este tipo de materiales poseen una característica que los convierte en verdaderas fuentes de información, y es que su ADN se conserva casi intacto, pudiéndose someter a analíticas genéticas que permiten abordar cuestiones como su procedencia geográfica, las relaciones con cultivos actuales y, en definitiva, contribuir a su estudio filogeográfico.

LOS INICIOS DE LA AGRICULTURA EN LA PENÍNSULA IBÉRICA

Los datos arqueobotánicos señalan la llegada de los primeros agricultores a la costa mediterránea peninsular a mediados del VI milenio (5600-5500 a. C., en fechas calibradas). El yacimiento alicantino de Mas d'Is (Bernabeu *et al.*, 2003) ha proporcionado estas fechas a partir de la datación de granos de cereal. Los primeros agricultores traen con ellos un conjunto de plantas y animales

domésticos que se convertirán con el tiempo en la base de la alimentación humana, así como nuevas técnicas y formas de organización del trabajo. Las dataciones más antiguas proceden de Cataluña, País Valenciano y Andalucía y, a partir de esta zona se expanden progresivamente hacia el resto peninsular. En el interior de la Península también se cuenta con fechas antiguas que sugieren que la agri-

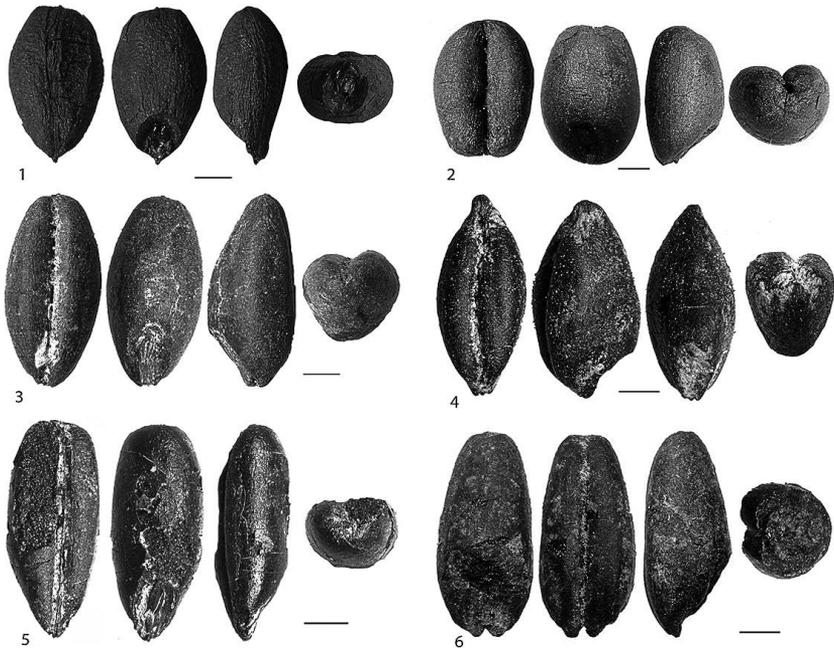


Fig. 5.

cultura cerealista también llegó a estas áreas en la segunda mitad del VI milenio a. C. Los cereales que se introducen en este periodo son principalmente el trigo y la cebada. En particular, sabemos por la información

proporcionada por la arqueobotánica, que se cultivan al menos cinco especies diferentes de trigos y dos de cebada (Fig. 5), varias leguminosas (guisantes, lentejas, habas, almortas, yeros y vezas), el lino y la adormidera.

LOS CEREALES VESTIDOS: *TRITICUM MONOCOCCUM*, *T. DICOCCUM*

Los trigos se pueden clasificar en dos categorías diferentes según sea su comportamiento ante la trilla. Por una parte se encuentran los vestidos cuyos granos permanecen envueltos en el cascabillo (glumas) una vez trillados, y por lo tanto es necesario llevar a cabo una operación de descascarillado y, por otro, los desnudos en los que grano y cascabillo se separan durante el proceso de trillado. Con el paso del tiempo, esta diferencia favoreció un mayor desarrollo de los desnudos ya que eran mucho más fáciles de procesar en detrimento de los vestidos que, aunque se siguieron cultivando, quedaron relegados a zonas marginales, zonas de montaña y a los suelos más pobres.

En los inicios de la agricultura, se cultivaron dos especies

diferentes del grupo de los trigos vestidos: el *T. monococcum* y el *T. dicoccum*. Recientemente, sin embargo la arqueobotánica ha puesto de manifiesto la existencia de un tercer trigo vestido, hoy ya extinguido, perteneciente al grupo del *Triticum timopheevi* (Czajkowska *et al.*, 2020) y conocido en la bibliografía como «*the new glume-wheat*» (el nuevo trigo vestido) (Jones *et al.*, 2000). En los últimos años esta nueva especie se ha ido identificando en muchos lugares de Europa (Toulemonde *et al.*, 2015, Kohler-Schneider, 2003, Kenez *et al.*, 2014) incluida la P. Ibérica donde se ha recuperado una espiguilla en los yacimientos de La Draga (Girona) (Antolín *et al.*, 2014) y Can Sadurní (Barcelona) (Antolín and Schäfer, 2020).

Escaña (*Triticum monococcum*)

El *Triticum monococcum* (Fig. 6), es uno de los primeros cereales domesticados en el Próximo Oriente, siendo parte de los llamados «cultivos fundadores» en los que se basa la primera agricultura. Se trata de un trigo vestido diploide conocido en amplias zonas de España como «escaña», como «carraón» en la provincia de León y como «espelta petita» en zonas de Huesca y áreas catalano-hablantes. Otros nombres recogidos en el Diccionario de M. Colmeiro sobre los nom-



Fig. 6.

bres vulgares de las plantas (Colmeiro, 1871) son la «escaña», la «escaña menor lampiña» o la «esprilla», aunque ninguno de ellos se ha documentado en los trabajos etnográficos sobre esta especie realizados por la autora (Peña-Chocarro, 1996, Peña-Chocarro and Zapata, 1998, Peña-Chocarro, 1999, Peña-Chocarro and Zapata, 2003, Peña-Chocarro *et al.*, 2009, Peña-Chocarro and Zapata, 2014). En el Diccionario de Colmeiro, citando al botánico y médico andalusí Ibn al-Baitar, nacido a finales del XII en la provincia de Málaga, se menciona que los árabes andaluces denominaban a esta especie «*El-Iskâliâl*», que recuerda mucho al nombre que hoy en día recibe esta especie en Marruecos «*asqaliah*». Sin embargo, los tratados y libros de agricultura andalusíes recogen el nombre de «*alas*» para esta especie. De interés es el nombre que la escaña recibe en Rumanía, «*alac*», mientras que en Hungría se conocía con el término de «*alakov*» (Hajnalová and Dreslerová, 2010, Gunda, 1983).

Hasta finales del siglo XX, la escaña se cultivaba en varias zonas de la P. Ibérica, en especial en las provincias de Jaén, Córdoba y Cádiz, destinada en su totalidad a la alimenta-

ción animal, especialmente de animales de tiro como mulas y equinos, así como de cabras y aves de corral. En estos casos las espiguillas enteras (el grano envuelto en su cascabillo) eran las que se suministraban a los animales. En el caso del ganado vacuno y porcino, las espiguillas se molían y mezclaban con agua o con harinas de otros cereales. En otras zonas de Europa y norte de África, en las que este cultivo ha perdurado al menos hasta el siglo XX, esta especie se ha utilizado igualmente para la alimentación animal especialmente de los cerdos en Italia (Hammer, 1984), y de las gallinas en Rumanía (Hajnalová and Dreslerová, 2010) y Marruecos (Peña-Chocarro *et al.*, 2009). En ambos países se celebra la calidad de los huevos de gallina alimentada con escaña ya que producen excelentes yemas y cáscaras muy blancas. En la zona de los Cárpatos también se ha utilizado para alimentar al ganado vacuno, ovino, porcino y aves de corral (Gunda, 1983).

Uno de los usos más frecuentes de esta especie es el de su paja, utilizada para diferentes artesanías y tejados de viviendas y otras estructuras (cabañas, chozos, etc.). En España, el trabajo etnográfico de la autora documentó su uso para la fabri-

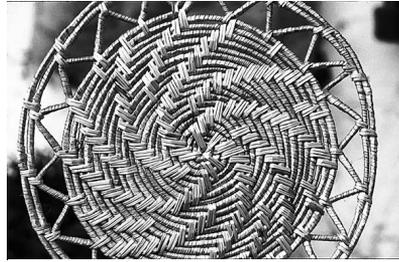


Fig. 7.

cación de tapaderas de sartenes y recipientes de cocina (Fig. 7), artesanías varias, así como para techar casas y chozos. En Marruecos la paja, debido a su longitud también ha sido ampliamente utilizada como material para tejados, relleno de sillas de montar, colchones y cojines. Las principales características de la paja de esta especie son su dureza y su resistencia a la lluvia que la convierten en un material duradero y muy adecuado para la zona en la que abundan las precipitaciones. También destaca la fabricación de sombreros realizados con paja de esta especie en Hungría (Gunda, 1983), así como su uso para atar viñas en Transilvania (Borza, 1945).

En la mayor parte de las zonas en las que el cultivo de la escaña ha pervivido hasta recientemente, su uso para la elaboración de pan, perdura en la memoria de los mayores. De hecho, rumanos y húngaros rea-

lizaban un pan mezclando harinas de escaña, trigo, cebada o maíz. En particular, los húngaros de Transilvania hacían un pan de escaña sin levadura, de unos 3 cm de espesor, que cocían en una laja de piedra caliente impregnada de aceite o mantequilla. Este se consumía con suero de leche o integrado en sopas (Gunda, 1983). Este mismo autor recoge una de las características del pan hecho con harina de escaña, su durabilidad, de manera que en Rumanía se les donaba como regalo a los pastores. El sabor ligeramente ácido del pan recordaba a la infancia tanto en Rumanía como en Turquía (Hajnalová and Dreslerová, 2010). En este último país, la escaña se ha utilizado para elaborar panes y bulgur para sopas y otras preparaciones (Ertug, 2004). Finalmente, en Marruecos, en la zona del Rif, al norte del país, la escaña se ha cultivado hasta los inicios de este siglo utilizándose para la alimentación humana en diferentes formatos. Quizá el más habitual era el pan, o bien solo utilizando la harina de escaña, o mezclado con otras harinas de cereales y leguminosas. También la harina se ha empleado en cuscús, fideos («*chairia*»), crêpes («*bagrire*» o «*harteta*»), y tortas tipo gofre («*rigayfe*»). Sus

granos partidos y mezclados con aceite de oliva, leche, mantequilla o zumo de uva servían para la realización de diferentes platos que se distinguían por el tamaño de los fragmentos del grano partido. Así en la «*asida*» o «*dchicha*» se utilizaba la fracción más fina mientras que en la preparación de «*chirchime*», los fragmentos de grano eran mayores (Peña-Chocarro *et al.*, 2009). En España, se recuerda su uso en la alimentación humana en periodos de carestía o dificultad, por ejemplo tras la guerra civil.

Como se ha señalado anteriormente su presencia en el registro arqueobotánico peninsular (Fig. 1) se atestigua desde las fases más antiguas del neolítico, momento en el que se identifica en varios yacimientos, siendo una de las especies dominantes en algunos de ellos, como los valencianos de la Cova de l'Or o La Falguera (Pérez Jordà, 2013) y estando presente en otros muchos (Peña-Chocarro *et al.*, 2018, Zapata *et al.*, 2004). A lo largo de la prehistoria su presencia se documenta en muchas zonas, pero siempre en pequeñas cantidades, salvo algunas excepciones. En época romana y medieval su presencia es testimonial en algunos yacimientos. Las estadísticas

existentes para el periodo 1886-1891 del antiguo Ministerio de Fomento (VV. AA., 1891) que recogen provincia por provincia información sobre los cultivos (sistemas agrarios, hectáreas sembradas, costes, producción, precios, etc.), así como las detalladas series estadísticas del Ministerio de Agricultura que de forma continua desde 1904 (VV. AA., 1923) han publicado datos sobre la producción agrícola, indican una disminución progresiva de las hectáreas dedicadas a este cultivo en España a partir de la década de los años 60 coincidiendo con la desarticulación del mundo rural tradicional y la mecanización de la agricultura. Así pues en los años 80 del pasado siglo, la escaña solo se cultivaba en tres provincias andaluzas (Jaén, Córdoba y Cádiz) y tan solo en unas pocas hectáreas. En el resto de Europa, esta especie ha desaparecido casi por



Fig. 8.

completo de la agricultura europea, aunque existen algunas zonas en las que se ha cultivado hasta hace pocos años, o sigue cultivándose todavía ligado a la agricultura orgánica.

Escanda melliza **(*Triticum dicoccum*)**

El *T. dicoccum* es un trigo tetraploide (Fig. 8) que forma parte junto al *T. monococcum* del grupo de los «cultivos fundadores» que caracterizan los orígenes de la agricultura. Al igual que la escaña, esta especie es conocida con diferentes nombres comunes, trigo almidonero, escanda melliza, escanda menor, escandia o povia, polva, póvida (estos últimos en Asturias). En Europa, desde los inicios de la agricultura adquiere un papel de gran importancia, siendo junto a la escaña, las especies dominantes en todos los conjuntos arqueobotánicos. También en Egipto juega un papel muy relevante (Nesbitt and Samuel, 1996). Esta especie se identifica con el llamado «*far*» o «*adoreum*» de los romanos, una especie muy apreciada y utilizada en Italia en este periodo como parte de la alimentación humana y en ocasión de festividades. Plinio la menciona en varias ocasiones en su *Historia*

Natural (Pliny, 1950). Con ella se elaboraban diferentes tipos de gachas utilizando harinas de diferentes grosores. De hecho, este uso del *T. dicocum* ha pervivido en Italia hasta nuestros días. Existen platos tradicionales en los que se utiliza el grano entero como la conocida «*zuppa di farro*» toscana, y gracias al relanzamiento de su cultivo en relación con el mercado de alimentos saludables, hoy se elaboran y comercializan productos como pasta, panes, galletas y otros dulces (Padulosi *et al.*, 1996). En otras zonas europeas, su utilización en tiempos recientes ha estado más relacionada con la alimentación del ganado (Zaharieva *et al.*, 2010). Fuera de Europa este cultivo se conoce bien en Etiopía vinculado a la alimentación humana y utilizado para multitud de productos (panes, pasta, tortas, etc.) (D'Andrea and Haile, 2002)

A la Península Ibérica llega, junto a otras especies, a mediados del VI milenio a. C., apareciendo junto a la escaña en muchos yacimientos neolíticos (Fig. 1), pero a diferencia de es-

ta, su utilización a lo largo de la prehistoria y, posteriormente en épocas romana y medieval, es más significativa. Su presencia se atestigua de forma continua hasta el siglo XX.

Uno de los principales problemas que se plantea en el estudio de los trigos vestidos a partir de las fuentes escritas es que los nombres son siempre confusos, y a menudo la misma especie se denomina de formas diferentes, o se utilizan nombres genéricos que engloban varias especies. Este es el caso del *T. dicocum*, que hasta recientemente se ha confundido con el *T. spelta*.

En Asturias, donde esta especie se ha cultivado hasta principios de este siglo, aunque de forma testimonial, y en la mayor parte de los casos mezclada con el *T. spelta* en los campos, hemos podido constatar que sus usos han sido idénticos, fundamentalmente la elaboración de pan (ver sección sobre *T. spelta*). En Navarra, esta especie, denominada «*ezkandia*», se cultivó hasta los años 70, utilizada como pienso animal (Peña-Chocarro and Zapata, 1997a). 🌾🌾🌾



Fig. 10.

trigo siempre se ha considerado inferior para la alimentación humana, pero se adapta mejor que este a condiciones secas y suelos pobres. Otro de sus usos fundamentales desde épocas muy tempranas ha sido para la elaboración de la cerveza, bien conocida en Europa ya desde la prehistoria (Crewe and Hill, 2012, Behre, 1999, Bouby *et al.*, 2011, Stika, 2011), así como en Egipto (Samuel, 1996). En los últimos años, se han desarrollado nuevas metodologías, que están abriendo nuevas vías para la identificación de cerveza en contextos arqueológicos (Heiss *et al.*, 2020, Perruchini *et al.*, 2018).

Se conocen dos especies diferentes, la cebada desnuda (*Hordeum vulgare* var. *nudum*) y la cebada vestida (*Hordeum vulgare* subsp. *vulgare*) (Fig. 10) cuya principal diferencia, como en el caso de los trigos vesti-

dos, radica en su facilidad para desprenderse del cascabello durante la trilla. Además, las cebadas también se clasifican según la morfología de las espiguillas en cebadas de dos y de seis carreras. Las primeras son generalmente formas vestidas, mientras que entre las de seis carreras se encuentran formas vestidas y desnudas.

Los inicios de la agricultura en el próximo Oriente se relacionan con la cebada de dos carreras y, solo un poco más tarde, se documentan las formas desnudas, así como la cebada de seis carreras. A la Península Ibérica llegan conjuntamente, todas las variedades, siendo más común en el periodo neolítico las formas desnudas (Fig. 1), aunque con variaciones en diferentes regiones peninsulares. Sí se observa en la Edad del Bronce, como ocurre en otras zonas europeas (Stika and Heiss, 2013), una tendencia hacia la sustitución de la cebada desnuda por la vestida, que sin embargo no implica la desaparición de las formas desnudas, pero sí su reducción en los yacimientos prehistóricos. Las causas de esta sustitución son desconocidas pero se ha sugerido que podrían estar en relación con la adaptación a condiciones climáticas específicas o bien estar en rela-

ción con cuestiones de preferencias de las propias comunidades humanas.

Durante el resto del periodo prehistórico y también en tiempos históricos (época romana y medieval), la cebada continuará siendo un elemento significativo de la agricultura peninsular,

encontrándose en todas las regiones y periodos para los que existen estudios arqueobotánicos. De hecho los dos elementos que caracterizan la agricultura de la Península Ibérica son precisamente la cebada (fundamentalmente vestida) y los trigos desnudos. 🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾

EL II MILENIO A. C: LA LLEGADA DE LOS MIJOS (*Panicum miliaceum* Y *Setaria italica*)

Durante un periodo de alrededor de 4000 años, la agricultura prehistórica peninsular aparece dominada por la presencia de trigos y cebadas, y solo a mediados del segundo milenio se constata la aparición de dos nuevos cereales, el mijo (*Panicum miliaceum*) y el panizo (*Setaria italica*) (Fig. 11) que se han identificado en yacimientos de las provincias de Huesca (Alonso and Buxó, 1995, Alonso, 1999) y Lleida (Alonso *et al.*, 2002),

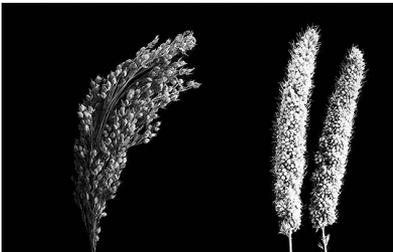


Fig. 11.

en Andalucía (Peña-Chocarro, 1999) y en Portugal (Tereso *et al.*, 2016). Los datos son escasos y no parece haber sido un cultivo muy extendido, ni de importancia, hasta el primer milenio que es cuando ambas especies se difunden por otras zonas geográficas y se documentan en muchos más yacimientos en zonas como Galicia (Tereso *et al.*, 2013a, Aira Rodríguez, 1990, Teira Brión, 2019), León (López-Merino *et al.*, 2010), áreas de Portugal (Seabra *et al.*, 2018, Seabra *et al.*, 2020), Valencia y Andalucía (Pérez-Jordà *et al.*, 2017, Rovira, 2007), con una clara predilección por el noroeste peninsular. Para época romana y medieval ambas especies se han identificado en el interior peninsular, en Cataluña, Valencia, País Vasco y Galicia (Peña-Chocarro *et al.*, 2019b).

Su éxito en la agricultura se vincula a su rápido crecimiento, ambos son cereales de ciclo corto que se siembran en la primavera y se recogen en el verano, siguiendo un ciclo de entre 60-90 días. Esta característica supuso que ocuparan un importante lugar en el sistema agrícola ya que permitían obtener una cosecha en un tiempo relativamente breve en caso de años de malas cosechas. Además, ambas especies toleran bien la sequía, adaptándose por lo tanto a terrenos en los que otras especies como los trigos podrían haber tenido dificultades para crecer. La productividad es buena y sus granos son fáciles de procesar en diferentes formatos. En Europa, especialmente en época medieval y, en particular el *P. miliaceum*, mejor adaptado a condiciones más frías, tuvieron un importante apogeo, en parte debido al retorno a una agricultura de base autosuficiente. Ambas especies

se conservan bien en forma de grano, moliéndose según las necesidades de los consumidores. Las fuentes medievales suelen asociarlo a las clases más desfavorecidas, pero existen zonas en las que se consumía de forma generalizada por todas las clases sociales como en Polonia (Dembinska and Woys Weaver, 1999).

Un estudio etnobotánico reciente (Moreno-Larrazabal *et al.*, 2015), centrado en Galicia y Asturias, donde su cultivo aún pervive pone de manifiesto la versatilidad de estas especies. El panizo hoy en día se utiliza solo para la alimentación animal, mientras que el mijo se transforma en un tipo de gachas («papas») cocinadas con leche o agua a las que en zonas de Portugal se les añaden yemas de huevo, azúcar y especias. También el mijo se sigue utilizando tradicionalmente para la elaboración de pan mezclado con harinas de trigo y centeno.

LOS CULTIVOS DEL PRIMER MILENIO A. C.: NUEVAS ESPECIES

Los últimos mil años antes de nuestra era se caracterizan desde el punto de vista agrícola por la llegada de numerosas especies, no solo

cereales sino también frutales, hortícolas y especias. De particular interés es la difusión, a través de los contactos comerciales con los fenicios, de fru-

tales como la granada, las peras y manzanas, o el melón, y especialmente la vid y el olivo (Pérez-Jordà *et al.*, 2021).

Los dos nuevos cereales que aparecen en el registro arqueobotánico son la escanda o espelta (*Triticum spelta*) y el centeno (*Secale cereale*).

Escanda (*Triticum spelta*)

La escanda pertenece junto a la escaña (*T. monococcum*) y la escanda menor (*T. dicoccum*) al grupo de los cereales vestidos (Fig. 12). Su domesticación es algo más tardía, y su origen todavía confuso (Nesbitt and Samuel, 1996). Se encuentra presente en Alemania desde el neolítico final (III milenio a. C.) y, ya bien establecido, desde la Edad del Bronce (II milenio a. C.) en zonas de centro-Europa como Alemania y Suiza, y un poco más tarde, a finales del mi-



Fig. 12.

lenio, en Inglaterra. El patrón que se observa en estos territorios es parecido, ocupando el *T. spelta*, el lugar que ocupaba el *T. dicoccum*, convirtiéndose en muchas zonas en el principal cereal cultivado. A la Península Ibérica llegará mucho más tarde, vinculado a la expansión romana. Existe, sin embargo, un yacimiento en Galicia (As Laias) en el que la escanda aparece ya en niveles de transición de la Edad del Bronce al I milenio, lo que sugeriría una introducción más antigua (Tereso *et al.*, 2013a). Junto al *T. dicoccum*, la escanda ha caracterizado la agricultura de amplias zonas del norte peninsular (especialmente el noroeste). De hecho, todavía en Asturias esta especie se cultiva actualmente vinculada a la elaboración de un pan tradicional de la zona que ha conseguido ocupar un pequeño nicho de mercado.

Uno de los aspectos más interesantes de este cultivo hoy en día se relaciona con su cosecha a finales de agosto o principios de septiembre en la que se utilizan las mesorias, un antiguo útil agrícola, formado por dos bastones de aproximadamente 50 cm de longitud, de sección redonda, unidos por una cordón o pieza de cuero, con los que los agricultores recogen solo



Fig. 13.

las espigas (Fig. 13). De origen incierto (Peña-Chocarro, 1996, Peña-Chocarro, 2014), este instrumento solía estar realizado con madera de tejo, castaño o avellano. El trabajo se realiza en grupo, con varios mesoradores colocados en parejas en una fila, con una cesta o «goxa» (también llamada maniega o macón) fabricada con varas de castaño y colocada entre cada pareja de cosechadores en la que caen las espigas. El funcionamiento es sencillo, y consiste en colocar cada bastón en una mano y, a modo de pinza, recoger varios tallos de cereal entre las mesorias (Fig. 14). Una vez

cerrados los bastones alrededor de los tallos, y con una cierta presión de las manos, estos se deslizan hasta la base de la espiga. Como ya se ha mencionado anteriormente, estos trigos vestidos poseen un raquis semifrágil, que permite que la espiga se desprenda fácilmente del tallo, cayendo en la «goxa». El uso de las mesorias ha llamado la atención de muchos investigadores desde finales del XIX tanto españoles (González Llana, 1889, Alvargonzález, 1908, Dantín Cereceda, 1941, Caro Baroja, 1972, 1975, Buxó Capdevila, 1989) como extranjeros (Vavilov, 1926, Sigaut,



Fig. 14.

1978, Ortiz and Sigaut, 1980). Esta forma de recolección, se conoce también en otras zonas del mundo como en el Cáucaso (Sigaut, 1978, Steensberg, 1943, Menéndez Pidal, 1993, Bregadze, 1982, Reigniez, 2003) o Nepal (Toffin, 1983). Una de las representaciones más antiguas conocidas se encuentra en un capitel del calendario del claustro de la catedral de Oviedo que representa al mes de julio.

Su cultivo, hoy en día todavía presente en zonas de Asturias, sirve para la elaboración de un pan denominado «pan de escanda» que se comercializa como especialidad regional así como para la elaboración de postres como el panchón.

Centeno (*Secale cereale*)

La llegada del centeno a la Península Ibérica, como en gran parte de Europa, se produce a finales del primer milenio, vinculada a la influencia romana. Su expansión durante los primeros siglos de nuestra era se centra principalmente por el norte peninsular donde las con-

diciones climáticas y los suelos ácidos favorecen su desarrollo. Se trata de una especie resistente a las bajas temperaturas, bien adaptada a terrenos marginales, en los que los trigos encuentran mayor dificultad para crecer. Así pues ha sido y continúa siendo, un cereal típico de zonas montañosas, con climas fríos y terrenos pobres. Los datos arqueobotánicos señalan su predominio en yacimientos del norte de Portugal (Seabra *et al.*, 2018, Tereso *et al.*, 2013b), así como en Galicia (Teira Brión, 2019) en la transición de la Edad del Hierro al periodo romano. Existen además ejemplos de época romana en Cataluña (Peña-Chocarro *et al.*, 2019b) y algo más tardíos, en torno a los siglos VI-VIII, en el yacimiento de Gózquez (Madrid) (Vigil-Escalera Guirado *et al.*, 2014) así como en yacimientos medievales en Cataluña, País Vasco y en el centro-norte peninsular.

En Europa fue una de las especies más importante de la agricultura medieval, documentándose en multitud de yacimientos (Behre, 1992). 🌾🌾🌾🌾

CONCLUSIONES

La arqueobotánica es una herramienta de sumo interés para el conocimiento de los cultivos, las técnicas y los usos específicos de las plantas en la prehistoria. A través de los restos botánicos conservados en los sedimentos arqueológicos es posible reconstruir la llegada de las primeras plantas cultivadas a la Península Ibérica, rastrear su expansión y conocer las combinaciones de cultivos más apropiadas para cada zona. Así, sabemos que a mediados del VI milenio a. C. los primeros agricultores introdujeron las prácticas agrarias y el cultivo de varias especies de trigo y cebada. Estas primeras evidencias de agricultura se documentan en la zona valenciana, catalana y en Andalucía. A partir de estas áreas y desde la segunda mitad del VI milenio, la agricultura se expande por todo el territorio peninsular llegando a zonas tan alejadas como los Pirineos. Desde sus inicios, la agricultura de la Península Ibérica se caracteriza por la enorme diversidad de cultivos en comparación con otras zonas europeas en las que las plantas cultivadas están representadas por muy pocas especies.

Las combinaciones de especies varían de una a otra zona del territorio peninsular dependiendo de multitud de factores como las condiciones climáticas, edafológicas, requisitos ecológicos de las diferentes especies, o las propias preferencias de las comunidades humanas, pero en general, la cebada vestida y los trigos desnudos son los que dominan los conjuntos arqueobotánicos, aunque hay algunas zonas en las que se observa el predominio de otras especies, probablemente, ligado a cuestiones todavía por explorar. Esta diversidad agraria denota un enorme conocimiento sobre técnicas y prácticas agrarias, sobre el manejo y procesado de las especies así como sobre las formas de consumo de todos los productos resultantes (grano, paja) de las cosechas.

El constante desarrollo de la disciplina con nuevas metodologías y técnicas está contribuyendo a un conocimiento mucho más exhaustivo que se espera pueda ampliarse en el futuro con el estudio de nuevos yacimientos y con la aplicación sistemática de técnicas de muestreo y recuperación de restos arqueobotánicos. 🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾

BIBLIOGRAFÍA

- AIRA RODRÍGUEZ, M. J., RAMIL REGO, P. y ÁLVAREZ NÚÑEZ, A. (1990). «Estudio paleocarpológico realizado en el castro de Penalba (Campolameiro, Pontevedra, España)». *Botanica Complutensis*, 16: 81-89.
- ALONSO, N. (1999). *De la llavor a la farina. Els processos agrícoles protohistòrics a la Catalunya occidental*. Llatges. CNRS.
- ALONSO, N., BERGADÀ, M., GENÉ, M., GÓMEZ, X., JUAN, J., JUNYENT, E., LAFUENTE, Á., LÓPEZ-MELCIÓN, J., MAZO, C., MOYA I GARRA, A., NADAL, J., PIQUÉ, R., RIERA, S. y TARTERA, E. (2002). *Recuperant el passat a la línia del Tren d'Alta Velocitat. L'assentament protohistòric, medieval i d'època moderna de El Vilot de Montagut (Alcarràs, Lleida)*. Lleida. Pagès Editors.
- ALONSO, N. y BUXÓ, R. (1995). *Agricultura, alimentació y entorno vegetal en la Cova de Punta Farisa (Fraga, Huesca) durante el Bronce medio*. Lleida. Universitat de Lleida.
- ALVARGONZÁLEZ, C. (1908). *La escanda. Su origen. Su cultivo*. Gijón. Imprenta de «El Noroeste».
- ALLABY, R., STEVENS, C., LUCAS, L., MAEDA, O. y FULLER, D. Q. (2017). «Geographic mosaics and changing rates of cereal domestication» *Philosophical Transactions of the Royal Society B*, 372: 20160429.
- ANTOLÍN, F. (2013). *Of cereals, poppy, acorns and hazelnuts. Plant economy among early farmers (5500-2300 cal BC) in the NE of the Iberian Peninsula. An archaeobotanical approach*. Barcelona. Universitat Autònoma de Barcelona.
- ANTOLÍN, F., BUXÓ, R., JACOMET, S., NAVARRETE, V. y SAÑA, M. (2014). An integrated perspective on farming in the early Neolithic lakeshore site of La Draga (Banyoles, Spain). *Environmental Archaeology*, 19: 241-255.
- ANTOLÍN, F. y SCHÄFER, M. (2020). Insect pests of pulse crops and their management in Neolithic Europe. *Environmental Archaeology* (versión on-line). <https://doi.org/10.1080/014614103.2020.1713602>.
- ARRANZ-OTAEGUI, A., COLLEDGE, S., ZAPATA, L., TEIRA-MAYOLINI, L. C. y IBÁÑEZ, J. J. (2016). «Regional diversity on the timing for the initial appearance of cereal cultivation and domestication in southwest Asia» en *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 113: 14001-14006.
- ARRANZ-OTAEGUI, A., GONZÁLEZ CARRETERO, L., ROE, J. y RICHTER, T. (2018). Founder crops v. wild plants: Assessing the plant-based diet of the last hunter-gatherers in southwest Asia. *Quaternary Science Reviews*, 186: 263-283.
- ASOUTI, E. y FULLER, D. Q. (2012). From foraging to farming in the southern Levant: the development of Epipalaeolithic and Pre-pottery Neolithic plant management strategies. *Vegetation History and Archaeobotany*, 21: 149-162.
- ASOUTI, E. y FULLER, D. Q. (2013). A contextual approach to the emergence of agriculture in Southwest Asia. *Current Anthropology*, 54: 299-345.
- BEHRE, K.-E. (1992). The history of rye cultivation in Europe. *Vegetation History and Archaeobotany*, 1: 141-156.

- BEHRE, K.-E. (1999). The history of beer additives in Europe: a review. *Vegetation History and Archaeobotany*, 8: 35-48.
- BERNABEU, J., OROZCO, T., DÍEZ CASTILLO, A., GÓMEZ, M. y MOLINA, F. J. (2003). Mas d'Is Penàguila, Alicante): Aldeas y recintos monumentales del Neolítico inicial en el Valle del Serpis. *Trabajos de Prehistoria*, 60: 39-59.
- BORZA, A. (1945). L'»alac» (engrain, *Triticum monococcum*) chez les Roumains, Sibiu, Centrul de Studii Si Cercetări Privitoare La transilvania.
- BOSCH, Á., CHINCHILLA, J. y TARRÚS, J. (1999). «La Draga (Banyoles, Gerona), un primer yacimiento lacustre para el Neolítico antiguo peninsular», en Sagvuntum/PLAV, Extra: 315-321.
- BOUBY, L., BOISSINOT, P. y MARINVAL, P. (2011). Never mind the bottle. Archaeobotanical evidence of beer-brewing in Mediterranean France and the consumption of alcoholic beverages during the 5th century BC. *Human Ecology*, 39: 351-360.
- BREGADZE, N. (1982). *Sketches on the agroethnography of Georgia* Tbilisi, Academy of Sciences, Georgian Soviet Socialist Republic.
- BUXÓ CAPDEVILA, R. (1989). La presence de l'épeautre *Triticum spelta* L. dans l'alimentation en Espagne: les temps anciens et les temps modernes. En J.P. Devroey y J.J. van Mol (eds.), *L'épeautre: histoire et ethnologie*: 107-122. Editions Dire. Treignes.
- CACHO QUESADA, C., PAPI RODES, C., SÁNCHEZ-BARRIGA FERNÁNDEZ, A. y ALONSO MATHIAS, F. (1996). La cestería decorada de la Cueva de Los Murciélagos (Albuñol, Granada). *Complutum*, 6: 105-122.
- CANAL, D., BUXÓ, R., PIQUÉ, R., GUITART I DURAN, J. y PERA I ISERN, J. (2004). Excavació de dos pous d'època romana a Guissona: l'explotació dels recursos vegetals a la ciutat de Iesso als segles I a. C. - II d. C. En J. Guitart i Duran y J. i Isern (eds.), *Iesso I: miscel·lània arqueològica*. Guissona: 213-277. Patronat d'Arqueologia de Guissona. Guissona.
- CARO BAROJA, J. (1972). Escanda. En S. Cañada, L. Castañón y J.A. Mases (eds.), *Gran Enciclopedia Asturiana*. Silverio Cañada Editor. Gijón.
- CARO BAROJA, J. (1975). *Los pueblos de España*. Madrid. Itsmo.
- COLMEIRO, M. (1871). *Diccionario de los diversos nombres vulgares de muchas plantas usuales ó notables del antiguo y nuevo mundo*. Madrid. Imprenta de Miguel Alhambra.
- COLLEDGE, S. y CONOLLY, J. (2010). Reassessing the evidence for the cultivation of wild crops during the Younger Dryas at Tell Abu Hureyra, Syria. *Environmental Archaeology*, 15: 124-138.
- CREWE, L. y HILL, I. (2012). Finding beer in the archaeological record: A case study from Kissonerga-Skalia on Bronze Age Cyprus. *Levant*, 44: 205-237.
- CZAJKOWSKA, B. I., BOGAARD, A., CHARLES, M., JONES, G., KOHLER-SCHNEIDER, M., MUELLER-BIENIEK, A. y BROWN, T. A. (2020). Ancient DNA typing indicates that the «new» glume wheat of early Eurasian agriculture is a cultivated member of the *Triticum timopheevii* group. *Journal of Archaeological Science*, 123: 105258.

- D'ANDREA, C. A. y HAILE, M. (2002). Traditional emmer processing in Highland Ethiopia. *Journal of Ethnobiology*, 22: 179-217.
- DANTÍN CERECEDA, J. (1941). Distribución geográfica de la escanda asturiana. *Estudios Geográficos*, 5: 739-797.
- DEMBINSKA, M. y WOYS WEAVER, W. (1999). *Food and Drink in Medieval Poland*. Philadelphia, Penn Press.
- ERTUG, F. (2004). Recipes of old tastes with einkorn and emmer wheat. *Tüba-Ar*, 7: 177-188.
- FULLER, D. Q., WILLCOX, G. y ALLABY, R. G. (2011). Cultivation and domestication had multiple origins: arguments against the core area hypothesis for the origins of agriculture in the Near East. *World Archaeology*, 43: 628-652.
- GONZÁLEZ LLANA, J. (1889). *Manual de agricultura práctica para la provincia de Oviedo*. Madrid. Imprenta Calle del Rollo.
- GUNDA, B. (1983). Cultural ecology of old cultivated plants in the Carpathian Area. *Ethnologia Europaea*, 13: 145-179.
- HAGENBLAD, J. y MORALES, J. (2020). An evolutionary approach to the history of barley (*Hordeum vulgare*) cultivation in the Canary Islands. *African Archaeological Review*, 37: 579-595.
- HAGENBLAD, J., MORALES, J., LEINO, M. W. y RODRÍGUEZ-RODRÍGUEZ, A. C. (2017). Farmer fidelity in the Canary Islands revealed by ancient DNA from prehistoric seeds. *Journal of Archaeological Science*, 78: 78-87.
- HAJNALOVÁ, M. y DRESLEROVÁ, D. (2010). Ethnobotany of einkorn and emmer in Romania and Slovakia: towards interpretation of archaeological evidence. *Památky Archeologické*, 101: 169-202.
- HAMMER, K. y Perrino, P. (1984). Further information on farro (*T. monococcum* L. and *T. dicoccum* Schrank) in South Italy. *Kulturpflanze*, 32: 143-151.
- HEISS, A., BERIHUETE AZORÍN, M., ANTOLÍN, F., KUBIAK-MARTENS, L., MARINOVA, E., ARENDT, E., BILIADERIS, C. G., KRETSCHMER, H., LAZARIDOU, A., STIKA, H. P., ZARNKOW, M., BABA, M., BLEICHER, N., CIALOWICZ, K., CHLODNICKI, M., MATUSCHIK, I., SCHLICHTERLE, H. y VALAMOTI, S. (2020). Mashers to mashers, crust to crust. Presenting a novel microstructural marker for malting in the archaeological record. *PLoS ONE*, 15: e0231696.
- HOPF, M. (1966). *Triticum monococcum* L. y *Triticum dicoccum* Schubl, en el neolítico antiguo español. *Archivo de Prehistoria Levantina*, XI: 53-80.
- HOPF, M. y MUÑOZ, A. M. (1974). Neolithische Pflanzenreste aus der Hohle Los Murciélagos bei Zuheros, Prov. Córdoba. *Madridrer Mitteilungen*, 15: 9-27.
- HOPF, M. y PELLICER, M. (1970). Neolithische Getreidefunde in der Höhle von Nerja (Prov. Málaga). *Madridrer Mitteilungen*, 11: 9-27.
- HOPF, M. y SCHUBART, H. (1965). Getreidefunde aus der Coveta de l' Or (Prov. Alicante). *Madridrer Mitteilungen*, 6: 20-38.
- IBÁÑEZ, J.J., GONZÁLEZ-URQUIJO, J., TEIRA-MAYOLINI, L.C. y LAZUÉN, T. (2018). The emergence of the Neolithic in the Near East: A protracted and multi-regional model. *Quaternary International*, 470: 226-252.

- JACOMET, S. (2013). Archaeobotany. Analyses of plant remains from waterlogged archaeological sites. En F. Menotti y A. Sullivan (eds.), *The Oxford handbook of wetland archaeology*: 497-514. Oxford University Press. Oxford.
- JONES, G. E. M., VALAMOTI, S. M. y CHARLES, M. P. (2000). Early crop diversity: a «new» glume wheat from northern Greece. *Vegetation History and Archaeobotany*, 9: 133-146.
- KENEZ, A., PETO, A. y GYULAI, F. (2014). Evidence of “new glume wheat” from the Late Neolithic (Copper Age) of south-eastern Hungary (4th millennium cal. B.C.). *Vegetation History and Archaeobotany*, 23: 551-566.
- KNIGHT, M., BALLANTYNE, R., ROBINSON ZEKI, I. y GIBSON, D. (2019). The Must Farm pile-dwelling settlement. *Antiquity*, 93: 645-663.
- KNORR, D. A., SMITH, W. P. W., LEDGER, M. L., PEÑA-CHOCARRO, L., PÉREZ-JORDÀ, G., CLAPÉS, R., DE FÁTIMA PALMA, M. y MITCHELL, P. D. (2019). Intestinal parasites in six Islamic medieval period latrines from 10th-11th century Córdoba (Spain) and 12th-13th century Mértola (Portugal). *International Journal of Paleopathology*, 26: 75-83.
- KOHLER-SCHNEIDER, M. (2003). Contents of a storage pit from late Bronze Age Stillfried, Austria: another record of the «new» glume wheat. *Vegetation History and Archaeobotany*, 12: 105-111.
- LÓPEZ-MERINO, L., PEÑA-CHOCARRO, L., RUIZ-ALONSO, M., LÓPEZ-SÁEZ, J. A. y SÁNCHEZ-PALENCIA, F. J. (2010). Beyond nature: the management of a productive cultural landscape in Las Médulas area (El Bierzo, León, Spain) during pre-Roman and Roman times. *Plant Biosystems*, 144: 900-923.
- MENÉNDEZ PIDAL, G. (1993). *España en sus caminos*. Madrid. Caja de Madrid.
- MORENO-LARRAZABAL, A., TEIRABRIÓN, A., SOPELANA-SALCEDO, I., ARRANZ-OTAEGUI, A. y ZAPATA, L. (2015). Ethnobotany of millet cultivation in the north of the Iberian Peninsula. *Vegetation History and Archaeobotany*, 24: 541-554.
- MURPHY, C. (2014). Mineralization of macrobotanical remains. En: C. Smith (ed.), *Encyclopedia of global archaeology*: 4948-4952. Springer. New York.
- NESBITT, M. y SAMUEL, D. (1996). From staple crop to extinction? The archaeology and history of the hulled wheats. En S. Padulosi, K. Hammer y J. Heller (eds.), *Hulled wheat. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops 4. Proceedings of the First International Workshop on Hulled Wheats*: 40-99. International Plant Genetic Resources Institute. Rome.
- OLIVEIRA, H. R., CIVIÑ P., MORALES, J., RODRÍGUEZ-RODRÍGUEZ, A., LISTER, D. L. y JONES, M. K. (2012). Ancient DNA in archaeological wheat grains: preservation conditions and the study of pre-Hispanic agriculture on the island of Gran Canaria (Spain). *Journal of Archaeological Science*, 39: 828-835.
- ORTIZ, F. y SIGAUT, F. (1980). La moisson de l'épeautre avec les «mesorias» dans deux villages asturiens. *Bulle-*

- tin de la Societé d'Ethnozoologie et d'Ethnobotanique*, 8: 2-4.
- PADULOSI, S., HAMMER, K. y HELLER, J. (eds.) (1996). *Hulled Wheat: Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops 4. Proceedings of the First International Workshop on Hulled Wheats*. IPK Gatersleben / IPGRI Rome.
- PEÑA-CHOCARRO, L. (1996). In-situ conservation of hulled-wheat species: the case of Spain. En S. Padulosi, K. Hammer y J. Heller (eds.), *Hulled wheat. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops 4. Proceedings of the First International Workshop on Hulled Wheats*: 129-146. International Plant Genetic Resources Institute. Rome.
- PEÑA-CHOCARRO, L. (1999). *Prehistoric agriculture in Southern Spain during the Neolithic and the Bronze Age. The application of ethnographic models*. Archaeopress. Oxford.
- PEÑA-CHOCARRO, L. (2014). The use of mesorias to harvest hulled wheat by stripping: an ancient tool?. En A. Van Gijn, J. Whittaker y P. Anderson (eds.), *Exploring and explaining diversity in agricultural technology*: 103-105. Oxbow Books. Oxford.
- PEÑA-CHOCARRO, L., ALKAIN, P. y URTEAGA, M. (2014). Wild, managed and cultivated plants in northern Iberia: an archaeobotanical approach to Medieval plant exploitation in the Basque Country. *European Journal of Post-Classical Archaeologies*, 4: 201-226.
- PEÑA-CHOCARRO, L. y ARRANZ OTAEGUI, A. (2019). La explotación de las plantas y los inicios de la agricultura en el Próximo Oriente: 20 años de investigación arqueobotánica. *Isimu*, 22: 133-146.
- PEÑA-CHOCARRO, L., OREJAS SACO DEL VALLE, A., CARRIÓN MARCO, Y., PÉREZ-DÍAZ, S., LÓPEZ-SÁEZ, J. A. y FERNÁNDEZ OCHOA, C. (2019a). Late Antique environment and economy in the north of the Iberian Peninsula: the site of La Tabacalera (Asturias, Spain). *Late Antique Archaeology*, 11: 155-171.
- PEÑA-CHOCARRO, L., PÉREZ-JORDÀ, G., ALONSO, N., ANTOLÍN, F., TEIRA-BRIÓN, A., TERESO, J. P., MONTES MOYA, E. M. y LÓPEZ REYES, D. (2019b). Roman and medieval crops in the Iberian Peninsula: A first overview of seeds and fruits from archaeological sites. *Quaternary International*, 499: 49-66.
- PEÑA-CHOCARRO, L., PÉREZ-JORDÀ, G. y MORALES, J. (2018). Crops of the first farming communities in the Iberian Peninsula. *Quaternary International*, 470: 369-382.
- PEÑA-CHOCARRO, L. y ZAPATA, L. (1997a). El *Triticum dicoccum* (ezkandia) en Navarra: de la agricultura prehistórica a la extinción de un trigo arcaico. *Zainak*, 14: 249-262.
- PEÑA-CHOCARRO, L. y ZAPATA, L. (1997b). Higos, ciruelas y nueces: aportación de la arqueobotánica al estudio del mundo romano. *Isturitz*, 9: 679-690.
- PEÑA-CHOCARRO, L. y ZAPATA, L. (1998). Hulled wheats in Spain: history of minor cereals. En A.A. Jaradat (ed.), *Triticeae III*: 45-52. Science Publishers. New Hampshire, USA.
- PEÑA-CHOCARRO, L. y ZAPATA, L. (2003). Post-harvesting processing of hulled wheats. An ethnoarchaeological approach. En P. Anderson,

- L.S. Cummings, T. Schippers y B. Simonel (eds.), *Le traitement des récoltes: un regard sur la diversité, du Néolithique au présent*: 99-113. Éditions APDCA. Antibes.
- PEÑA-CHOCARRO, L. y ZAPATA, L. (2014). Versatile hulled wheats: farmers' traditional used of three endangered crop species in the western Mediterranean. En A. Chevalier, E. Marinova, E. y L. Peña-Chocarro (eds.), *Plants and people. Choices and diversity through time*: 276-310. Oxbow Books. Oxford.
- PEÑA-CHOCARRO, L., ZAPATA, L., GONZÁLEZ URQUIJO, J. E. y IBÁÑEZ, J. J. (2009). Einkorn (*Triticum monococcum* L) cultivation in mountain communities of the western Rif (Morocco): an ethnoarchaeological project. En A.S. Fairbairn y E. Weiss. (eds.), *From foragers to farmers. Gordon Hillman Festschrift*: 103-111. Oxbow Books. Oxford.
- PÉREZ-JORDÀ, G., PEÑA-CHOCARRO, L., GARCÍA FERNÁNDEZ, M. y VERA RODRÍGUEZ, J. C. (2017). The beginnings of fruit tree cultivation in the Iberian Peninsula: plant remains from the city of Huelva (southern Spain). *Vegetation History and Archaeobotany*, 26: 527-538.
- PÉREZ-JORDÀ, G., PEÑA-CHOCARRO, L. y PARDO-GORDÓ, S. (2021). Fruits arriving to the west. Introduction of cultivated fruits in the Iberian Peninsula. *Journal of Archaeological Science: Reports*, 35: 102683.
- PÉREZ JORDÀ, G. (2013). *La agricultura en el País Valenciano entre el VI y el I milenio a.C.* Tesis doctoral. Universitat de València.
- PERRUCHINI, E., GLATZ, C., HALD, M. M., CASANA, J. y TONEY, J. L. (2018). Revealing invisible brews: A new approach to the chemical identification of ancient beer. *Journal of Archaeological Science*, 100: 176-190.
- PLINY (1992). *Natural History. Books XVII-XIX.* (Traducción H. Rackham). Loeb Classical Library. Cambridge. Harvard University Press.
- PURUGGANAN, M. D. y FULLER, D. Q. (2011). Archaeological data reveals slow rates of evolution during plant domestication. *Evolution*, 65: 171-183.
- RAVOTTO, A., R., P., RAMOS, J., LÓPEZ, O. y ANTOLÍN, F. (2014). Arqueología espacial en el delta del Llobregat: nuevos datos del yacimiento de Fonera. En J. Álvarez Martínez, J., T. Nogales Basarrate y I. Rodà de Llanza (eds.), *Centro y periferia en el mundo clásico. Actas del XVIII Congreso Internacional de Arqueología Clásica*. Museo Nacional de Arte Romano. Mérida.
- REIGNIEZ, P. (2003). Les baguettes à récolter du Caucase. *Techniques and Culture*, 41: 91-114.
- ROVIRA, N. (2007). *Agricultura y gestión de los recursos vegetales en el sureste de la península ibérica durante la prehistoria reciente*. Tesis doctoral. Universitat Pompeu Fabra.
- SAMUEL, D. (1996). Archaeology of Ancient Egyptian Beer. *Journal of the American Society of Brewing Chemists*, 54: 3-12.
- SEABRA, L., SANTOS, F., VAZ, F. C., LEITE, J. y TERESO, J. P. (2020). Crops behind closed walls: Fortified storage at Castelinho in the Late Iron Age of NW Iberia. *Journal of Archaeological Science: Reports*, 30: 102200.

- SEABRA, L., TERESO, J. P., BETTENCOURT, A. M. y DINIS, A. P. (2018). Crop diversity and storage structures in the settlement of Crastoeiro (Northwest Iberia): new approaches. *Trabajos de Prehistoria*, 75: 361-378.
- SIGAUT, F. (1978). Identification des techniques de récolte des graines alimentaires. *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, 25: 145-161.
- SIRET, E. y SIRET, L. (1890). *Las primeras edades del metal en el sudeste de España*. Barcelona. Tipografía de Henrich y Co.
- STEENSBERG, A. (1943). *Ancient harvesting implements. A study in archaeology and human geography*. Copenhagen. Gyldendalske Boghandel.
- STIKA, H.-P. (2011). Beer in Prehistoric Europe. En W. Schiefenhövel y H. Macbeth (eds.), *Liquid bread. Beer in cross-cultural perspective*. New York. Berghahn Books.
- STIKA, H.-P. y HEISS, A. G. (2013). Plant cultivation in the Bronze Age. En H. Fokkens y A. Harding (eds.), *The Oxford Handbook of the European Bronze Age*: 340-361. Oxford University Press. Oxford.
- TEIRA BRIÓN, A. (2010). Wild fruits, domesticated fruits. Archaeobotanical remains from the Roman saltworks at O Areal, Vigo (Galicia, Spain). En C. Delhon, I. Théry-Pariset y S. Thiébault (eds.), *Des hommes et des plantes. Exploitation du milieu et gestion des ressources végétales de la préhistoire à nos jours. XXX^e Rencontres Internationales d'Archéologie d'Antibes*: 199-207. APDCA. Antibes.
- TEIRA BRIÓN, A. (2015). Cultivos e froiteiras na Idade Media en Galicia. O conxunto carpológico da escavación do Banco de España (Santiago de Compostela). *Gallaecia*, 34: 209-226.
- TEIRA BRIÓN, A. (2019). *Cambio e resiliencia na agricultura e xestión de recursos vexetais no nw da península ibérica (1000 a.N.E.-400 d.N.E.)*. Tesis Doctoral. Universidad de Santiago de Compostela.
- TERESO, J. P., BETTENCOURT, A. M. S., RAMIL-REGO, P., TEIRA BRIÓN, A., LÓPEZ-DÓRIGA, I., LIMA, A. y ALMEIDA, R. (2016). Agriculture in NW Iberia during the Bronze Age: A review of archaeological data. *Journal of Archaeological Science: Reports*, 10: 44-58.
- TERESO, J. P., RAMIL-REGO, P., ÁLVAREZ GONZÁLEZ, Y., LÓPEZ GONZÁLEZ, L. y ALMEIDA-DASILVA, R. (2013a). Massive storage in As Laias/O Castelo (Ourense, NW Spain) from the Late Bronze Age/Iron Age transition to the Roman period: A palaeoethnobotanical approach. *Journal of Archaeological Science*, 40: 3865-3877.
- TERESO, J. P., RAMIL-REGO, P., CARVALHO, T. P., ALMEIDA-DASILVA, R. y VAZ, F. C. (2013b). Crops and fodder: evidence for storage and processing activities in a functional area at the Roman settlement of Monte Mozinho (northern Portugal). *Vegetation History and Archaeobotany*, 22: 479-492.
- TOFFIN, G. (1983). Moisson aux baguettes au Népal central. *Objets et Mondes*, 23: 173-176.
- TOULEMONDE, F., DURAND, F., BERRIO, L., BONNAIRE, E., DAOU-LAS, G. y WIETHOLD, J. (2015). Records of «new» glume wheat in France: a review. *Vegetation History and Archaeobotany*, 24: 197-206.

- VAVILOV, N. I. (1926). *Studies on the origin of cultivated plants*. Leningrado. Institut Botanique Appliqué et d'Amélioration des Plantes.
- VAZ, F. C., MARTÍN-SEIJO, M., CARNEIRO, S. y TERESO, J. P. (2016). Waterlogged plant remains from the Roman healing spa of Aquae Flaviae (Chaves, Portugal): Utilitarian objects, timber, fruits and seeds. *Quaternary International*, 404, Part A: 86-103.
- VIGIL-ESCALERA GUIRADO, A., MORENO-GARCÍA, M., PEÑA-CHOCARRO, L., MORALES MUÑIZ, A., LLORENTE RODRÍGUEZ, L., SABATO, D. y UCCHESU, M. (2014). Productive strategies and consumption patterns in the Early Medieval village of Gózquez (Madrid, Spain). *Quaternary International*, 346: 7-19.
- VVAA (1891). *Avance estadístico sobre el cultivo cereal y de leguminosas asociados en España (Quinquenio 1886-1890)*. Madrid. Junta Consultiva Agronómica, Ministerio de Fomento.
- VVAA (1923). *Avance estadístico de la producción agraria en España*. Madrid. Junta Consultiva Agronomica, Ministerio de Fomento.
- WEISS, E., KISLEV, M. E. y HARTMANN, A. (2006). Autonomous Cultivation Before Domestication. *Science*, 312: 1608-1610.
- WEISS, E. y ZOHARY, D. (2011). The Neolithic Southwest Asian Founder Crops: Their Biology and Archaeobotany. *Current Anthropology*, 52: S237-S254.
- WILLCOX, G. (1977). Exotic plants from Roman waterlogged sites in London. *Journal of Archaeological Science*, 4: 269-282.
- WILLCOX, G., FORNITE, S. y HERVEUX, L. (2008). Early Holocene cultivation before domestication in northern Syria. *Vegetation History and Archaeobotany*, 17: 313-325.
- ZAHARIEVA, M., AYANA, N., HAKIMI, A., MISRA, S. y MONNEVEUX, P. (2010). Cultivated emmer wheat (*Triticum dicoccon* Schrank), an old crop with promising future: a review. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 57: 937-962.
- ZAPATA, L., PEÑA-CHOCARRO, L., PÉREZ-JORDÁ, G. y STIKA, H.-P. (2004). Early Neolithic Agriculture in the Iberian Peninsula. *Journal of World Prehistory*, 18: 283-325.
- ZOHARY, D., HOPF, M. y WEISS, E. (2012). *Domestication of plants in the Old World: the origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*, Oxford. Oxford University Press.

LA MOLIENDA DE CEREALES: TRADICIÓN E INNOVACIÓN DURANTE LA PROTOHISTORIA*

NATÀLIA ALONSO MARTÍNEZ
Grup d'Investigació Prehistòrica, Universitat
de Lleida

RESUMEN: La introducción del movimiento rotatorio en la molienda de cereales y de otros productos, es una de las innovaciones tecnológicas más importantes del mundo antiguo. Los primeros molinos rotatorios se documentan en el nordeste de la Península Ibérica y en el sur de Francia, en contextos de Cultura Ibérica, y datan de mediados del primer milenio a. C. (entre los siglos VI y V a. C). Se conocen dos tipos: uno más pequeño y manual y otro de mayor tamaño. En este artículo se recoge el conocimiento de que se dispone hasta el momento sobre sus características y utilización y se presenta un repaso historiográfico a la problemática de su origen y expansión.

PALABRAS CLAVE: molino rotatorio manual, molino rotatorio ibérico de barra, cultura ibérica, tecnología, innovación, protohistoria, edad del hierro, cereales.

ABSTRACT: The introduction of the rotary movement in the grinding of cereals and other products is one of the most important technological innovations of the ancient world. The first rotary mills are documented in the north-east of the Iberian Peninsula and in the south of France, in contexts of the Iberian culture, and date from the middle of the First millennium BC (between the 6th and 5th centuries BC). Two types are known: a smaller, manual one and a larger one. This article presents the knowledge available to date on their characteristics and use, as well as a historiographical review of the questions of their origin and expansion.

KEY WORDS: rotary quern, rotary iberian pushing mill, iberian culture, technology, innovation, protohistory, iron age, cereals.

* Este artículo está basado en diversos trabajos publicados por la autora en los últimos años en diferentes publicaciones nacionales e internacionales.

INTRODUCCIÓN

Hacia el 500 a. C. se originó en el nordeste de la Península Ibérica una innovación de gran calado en la tecnología de la molienda: la invención del molino rotatorio. Si bien es utilizado para diversos tipos de sustancias o materias, alimentarias o no, fundamentalmente su uso preponderante ha sido el de la molienda de cereales. De hecho, tanto la molturación como el majado son unas tecnologías revolucionarias desde los orígenes de la humanidad. Permitieron a los seres humanos de épocas recónditas adaptar su alimentación a condiciones diversas, gracias al procesado de plantas y otros productos alimentarios. Posibilitan la separación de los elementos convenientes para la alimentación humana de los que no lo son, la reducción del tamaño del alimento para una mejor digestión o la eliminación de toxinas (Katz *et al.*, 1974; Stahl, 1989).

Estudios sobre los útiles prehistóricos en piedra nos informan de que algunas de estas prácticas eran realizadas ya en el Paleolítico Medio y Superior (Beaune, 2002; Piperno *et al.*, 2004), y también investigaciones recientes nos informan de

la preparación de pan por parte de grupos cazadores-recolectores en el Próximo Oriente (Aranguren *et al.*, 2007; Arranz-Otaegui *et al.*, 2018). De hecho, todas estas prácticas son bien conocidas etnográficamente en sociedades cazadoras-recolectoras actuales de todo el planeta, de manera que se debe de tener en cuenta que la molienda no es una operación solamente ligada a las sociedades agrícolas, como se podría pensar (Wang *et al.*, 2016; Cane, 1989).

Esta primera revolución consistente en el procesado de los alimentos, necesitó, pues, de la invención de este instrumental, el molino, el trabajo del cual se basa principalmente en fregar la materia a procesar entre dos piedras de superficie plana, pero rugosa, de manera que se rompe en diversas partículas sin machacarse. En un primer momento, el movimiento que permitió este proceso fue el de vaivén. Quien realiza la operación avanza con las manos la piedra superior hacia delante y vuelve hacia atrás, una y otra vez hasta obtener el producto deseado (Fig. 1).

Este instrumental, el molino de vaivén, también denominado «barquiforme» en alguna biblio-

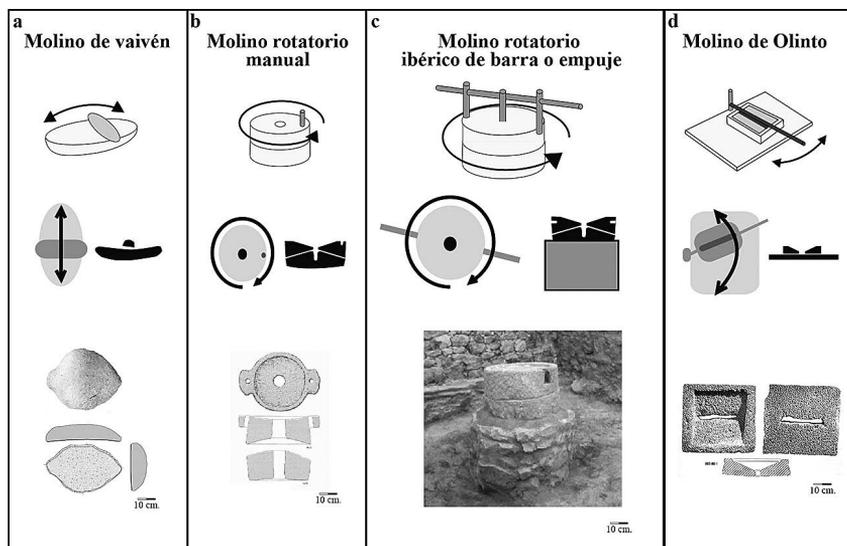


Fig. 1. Tipos de molinos presentes en el Mediterráneo occidental a mediados del primer milenio a. C.: (a) molino de vaivén (dibujo inferior, molino de la Fortaleza dels Vilars d'Arbeca, a partir de Alonso *et al.* 2022); (b) molino rotatorio manual (dibujo inferior, molino de la Bastida de les Alcusses, a partir de Bonet y Vives-Ferrándiz 2011: fig. 14); (c) molino rotatorio ibérico de barra o empuje (fotografía inferior, restitución de un molino y su soporte en el Tossal de Sant Miquel, fotografía H. Bonet); (d) molino de Olinto (dibujo inferior, molino de *Lattara*, a partir de Py, 1992: fig. 4).

grafía arqueológica, será de las pocas herramientas líticas humanas que han sobrevivido sin modificaciones durante milenios, ya que se utilizan todavía en Mesoamérica, Asia o África (*vid* entre otros Searcy, 2011; Baudais y Lundström-Baudais, 2002; Hamon y Le Gall, 2011, respectivamente). Representa, sin embargo, un trabajo duro físicamente, que ocupa un gran número de horas en la vida de muchas mujeres de estas so-

ciudades tradicionales y que, seguramente, también ocupó la de nuestras antepasadas (Alonso, 2019). Durante milenios se conoció solamente este tipo de molino, siendo un trabajo generalmente doméstico e individual, pero que en contextos en que se requería producir más (festividades, producción panadera o para élites), eran grupos de mujeres en batería las que molían posiblemente hasta la extenuación (son numerosas las



Fig. 2. Utilización de los molinos de vaivén: (a) esquemas de la posición de los molinos y de las posturas adoptadas por las mujeres a partir de modelos etnográficos (a partir de Alonso 2019); (b) figuritas griegas de mujeres moliendo, de rodillas, izquierda, y de pie, derecha, s. V a. C., British Museum (Neils, 2011, p. 99); (c) maqueta de mujeres moliendo, Beocia (Amouretti, 1986, pl. 28).

estatuillas con estas representaciones en el Próximo Oriente, Egipto o Grecia) (Amouretti, 1986; Neils, 2011) (Fig. 2).

En la Península Ibérica los molinos de vaivén son bien conocidos desde el neolítico, y existen numerosos estudios sobre ellos (ver la bibliografía recogida, por ejemplo, en Alonso, 2014; Alonso y Anderson, 2019).

Pero, como hemos avanzado, a mediados del primer milenio a. C. se produjo una importante innovación que utiliza un nuevo tipo de movimiento: la rotación. Aunque en el Mediterráneo Oriental se aplicó también al procesado de las olivas en la misma época (Frankel, 1993), el movimiento rotatorio vio su mayor extensión en el procesamiento de cereales. De hecho, el molino rotatorio no solamente es importante porque aumenta la producción y permite que el

trabajo diario no sea tan arduo, sino que representa, sobretodo, el punto de partida para todas las tecnologías de molienda que vendrán después, y que tienen aplicaciones en una gran variedad de industrias, no solamente en el procesado alimentario. Una de las ventajas del movimiento rotatorio, en comparación con el de vaivén, es que sigue una sola dirección y por lo tanto es continuo e ininterrumpido. Esto permitió el uso de la tracción animal y más tarde del agua o del viento.

La base del molino es la misma que la del de vaivén, dos piedras, pero circulares y con un eje central que permite que una gire sobre la otra (Fig. 1). El principio y el objetivo es el mismo, lo que cambia es el movimiento. En los molinos posteriores el movimiento es continuo, lo único que varía es la

energía que se aplica para que funcione (humana, animal, hidráulica o eólica) y la necesidad

de artilugios más complejos que requieren de ruedas y engranajes (Greene, 2000). 🌀🌀🌀🌀🌀🌀

CARACTERÍSTICAS DE LOS MOLINOS ROTATORIOS IBÉRICOS

La innovación del movimiento rotatorio permitió aumentar la capacidad de molienda, lo que se tradujo en un mayor rendimiento ya que, por primera vez, las piedras superiores e inferiores tenían superficies de molienda iguales. Además, el movimiento rotatorio permitió la fabricación de molinos más grandes que no podían ser manejados manualmente. De hecho, en la Península Ibérica, desde la primera aparición del movimiento rotatorio a finales del siglo VI a. C., y principalmente durante los siglos IV y III a. C., se observan dos fenómenos: la existencia de molinos rotatorios muy grandes y el uso de «podios o soportes de molino» (Alonso y Pérez, 2014; Alonso *et al.*, 2016). Por tanto, entre los primeros molinos rotatorios se identifican ya estos dos tipos: el molino manual y el molino rotatorio ibérico de barra o de empuje (Figs. 1 y 4). Se diferencian tanto por su tamaño como por la manera en que son accionados.

El molino rotatorio manual

Después del molino de vaivén, este es el sistema de molienda manual que ha permanecido en uso durante más tiempo; los primeros ejemplos datan de mediados del primer milenio antes de Cristo y hoy en día todavía están presentes en algunas zonas rurales de la cuenca mediterránea (por ejemplo, Turquía, Grecia o el Magreb) (Alonso, 2014).

Como hemos comentado, un molino rotatorio manual consta de dos piedras circulares, una encima de la otra, ambas de entre 25 y 50 cm de diámetro (Alonso y Pérez Jordà, 2014) (Figs. 3 y 4). La piedra superior (activa) gira sobre la piedra inferior, que es fija (pasiva), con un movimiento circular continuo. Se ha sugerido que en algunos molinos protohistóricos el movimiento podría haber sido semirrotatorio. La altura de las muelas activas (también llamadas *metae*, a partir de la deno-

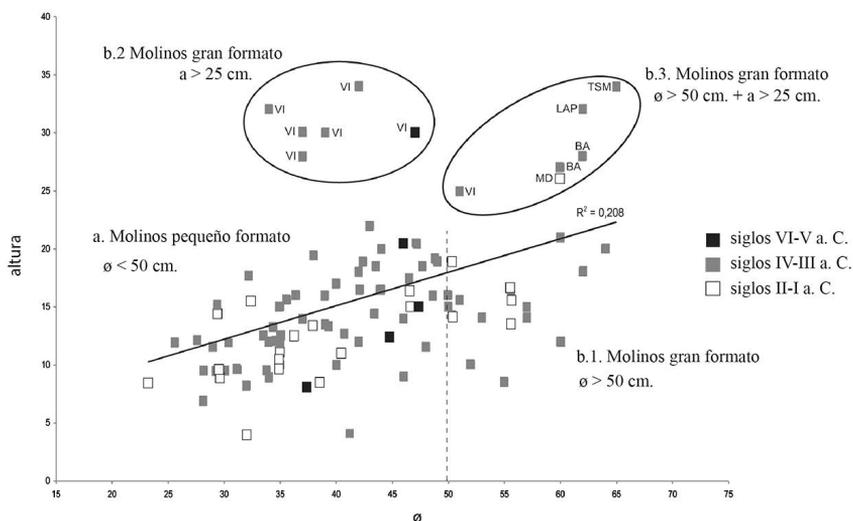


Fig. 3. Molinos rotatorios ibéricos de pequeño y gran formato: relación entre el diámetro y la altura de las muelas activas (VI: Fortaleza dels Vilars (Arbeca, les Garrigues); TSM: Tossal de Sant Miquel (Llíria, Valencia); LAP: l'Alt del Punxó (Muro d'Alcoi, Alicante); Bastida de les Alcusses (Moixent, Valencia); MD: Medicina (Cerdanyola del Vallès, Vallès Occidental) (a partir de Alonso y Pérez 2014).

minación latina de las partes de los molinos de tipo pompeyano) puede ser de hasta 25 cm; y la de las pasivas (*cattilli*) de hasta 35 cm. En la región mediterránea la piedra superior más común es cilíndrica, es decir, tiene los lados verticales (Py, 1992; Portillo, 2006; Anderson, 2016; Alonso y Pérez Jordà, 2014; Longepierre, 2012 y 2014).

En el centro de la muela superior hay un orificio, «el ojo», alrededor de un eje insertado en el centro de la piedra inferior y que sirve también de tolva por la que se vierte el grano. Para

ser un tubo eficaz para el eje, el agujero debe ser pequeño; sin embargo, para ser una tolva eficaz, debe ser grande. Este problema se solucionaba a menudo con un dispositivo conocido como «anillo», un puente perforado de metal o madera unido a la piedra superior (Fig. 4.3). Esta característica permite la unión de las dos piedras y el flujo del grano a través del ojo de la piedra superior. Sin embargo, en otras culturas, como la china, existen ejemplos de molinos manuales rotatorios sin «ojo» (Frankel, 2012).

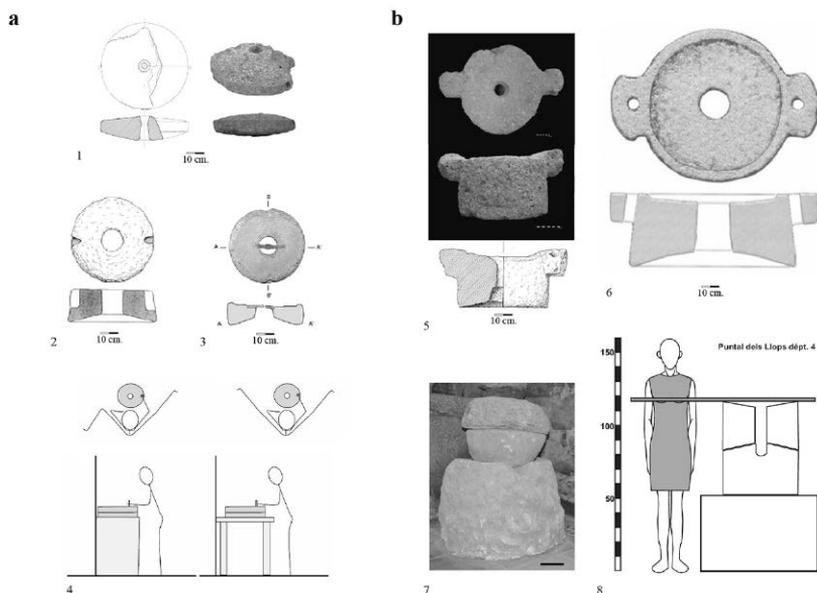


Fig. 4. Los molinos rotatorios ibéricos: (a) molinos manuales: 1. Els Vilars d'Arbeca (Lleida), finales s. VI a. C.; 2. Penya del Moro (Barcelona), s. III a. C. (Barberà, 2000: fig. 19); Puig Castellar (Barcelona), s. IV-III a. C. (Portillo, 2006); 4. esquemas de la posición de los molinos y de las posturas adoptadas por las mujeres a partir de modelos etnográficos (a partir de Alonso 2019); (b) molinos ibéricos de barra o empuje: 5. Els Vilars d'Arbeca (Lleida), finales s. VI a. C.; 6. La Bastida de les Alcusses (Valencia), s. IV a. C. (Bonet *et al.* 2011: fig. 7); 7. Margalef, s. III a. C. (Alonso *et al.* 2016: fig. 7); 8. Interpretación del funcionamiento de un molino del Puntal dels Llops (Valencia) con su soporte recuperados completos a la escala de una persona (a partir de Alonso *et al.* 2016: fig. 12).

La morfología y el equipamiento de los molinos manuales rotatorios evolucionaron a lo largo del tiempo. En el Mediterráneo occidental durante la Edad del Hierro (s. VI-II a. C.) su diversidad morfológica es significativa, especialmente en la cultura ibérica, donde la fabricación de molinos parece ser una actividad local, y la mayo-

ría de los afloramientos de rocas que sirven para fabricarlos se encuentran cerca de los asentamientos (Alonso *et al.* 2011; Portillo, 2016). Existen, sin embargo, ejemplos de comercio de piedras de molino más distantes (Alonso *et al.*, 2011; Anderson, 2014 y 2016; Longepierre, 2014). Desgraciadamente, todavía no se ha identificado en la

Península Ibérica ninguna molera que se haya podido datar de época ibérica.

La tipología de los molinos rotatorios manuales suele basarse en la inclinación de la superficie de molienda y en los accesorios para su accionamiento, aunque todavía hay poco acuerdo sobre una tipología común. Ninguna parece ser aplicable a todo el mundo ibérico ni sirve para establecer claras diferencias regionales (Alonso y Pérez Jordà, 2014]. Se observan en muchos casos, dos mangos, aunque en los siglos IV-III a. C. se documentan algunos ejemplos con uno solo. Pueden estar encajados en un agujero, en orejetas (talladas directamente) o insertados en un corte (en su mayoría una hendidura vertical, con forma de «ojo de cerradura invertido» o «cola de alondra» y ranuras en forma de «L») (Fig. 4a). Los agujeros verticales, cortes u «ojo de cerradura invertido» parecen ser característicos de la Cultura Ibérica (Portillo, 2006; Anderson, 2016; Alonso y Pérez Jordà, 2014). En los molinos ibéricos se han registrado también diferentes tipos de superficies de molienda: piqueteadas en el siglo V a. C. y con patrones de surcos en el siglo III a. C. (Alonso y Pérez Jordà, 2014).

Los ejemplos etnográficos actuales revelan que estos molinos se utilizan generalmente en el suelo, principalmente con una pierna doblada y la otra estirada, pero también hay casos en que se accionan sobre elementos elevados adosados a una pared (Alonso, 2019) (Fig. 4.4).

El molino rotatorio ibérico de barra o empuje

Este molino, es de mayor tamaño, superando los 50 cm de diámetro, y solo se registra en yacimientos de la Cultura Ibérica. Su sistema de accionamiento desde una posición de pie, y caminando, es nuevo y se deduce de su tamaño (demasiado grande para ser operado con un brazo), su enorme peso y su posición sobre podios (Alonso *et al.* 2016) (Fig. 1). Este tipo tiene tres subgrupos: (1) con un diámetro igual o superior a 50 cm; (2) con un diámetro inferior a 50 cm pero una altura superior a 25 cm y (3) una piedra activa muy grande con un diámetro superior a 50 cm y una altura superior a 25 cm (Alonso y Pérez Jordà, 2014) (Fig. 3). Las piedras activas de los molinos de barra ibéricos tienen una forma similar a la de los rotatorios manuales y presentan sistemas de mangos variados (accesorios rectos verticales, asas formadas

directamente en la piedra y/o con accesorios) (Fig. 4b).

Además, como ya hemos comentado, en diversos yacimientos ibéricos de los siglos IV y III a. C., estos molinos están asociados a podios o soportes. En algunos casos, se han documentado conjuntamente con molinos rotatorios completos (piedras activas y pasivas), como en el yacimiento de Margalef (Torregrosa, Lérida) (Fig. 4.7). La mayoría de los podios son cilíndricos, levantados con piedra y arcilla. Los mejor conservados tienen una artesa con vertedor para recoger la harina. Sus diámetros oscilan entre 50 y 110 cm y su altura varía entre 28 y 60 cm. Aunque la posición de la mayoría de estos podios permite un movimiento giratorio periférico, como en el Tossal de Sant Miquel (Llíria, Valencia) (Fig. 1c), mientras que en otros no es posible, ya que están adosados a un muro, como en el del yacimiento

turoloense de El Taratrato (Alcañiz, Teruel), excavado a principios de siglo XX (Fig. 5) (Alonso *et al.*, 2016). En algunos casos, una muela inferior muy gruesa servía también para elevar el molino (Alonso *et al.*, 2016; Alonso y Pérez Jordà, 2014). Se debe considerar igualmente la posibilidad de que existieran soportes de madera (como mesas) que pudieran haber servido de base para estos grandes molinos en los yacimientos en que no se han documentado podios (Longepierre, 2014).

Hay cinco casos de molinos completos asociados a podios (Alonso *et al.*, 2016). La altura total (base más molino) y el peso de las muelas sugieren que eran accionados mediante una barra horizontal por una o dos personas (Fig. 4.8). Para este periodo podemos descartar el uso de la tracción animal, principalmente por la falta de espacio alrededor de la estructura.

EL ORIGEN DEL MOLINO ROTATORIO: HISTORIOGRAFÍA Y RESULTADOS DE UNA INVESTIGACIÓN SOBRE LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN LA MOLIENDA

Desde Plinio (*HN*, 36.155) —que cita a Varrón, que habla de unas muelas

versátiles (¿molinos rotatorios?) inventadas en Volsinii en Etruria, de las que no conocemos

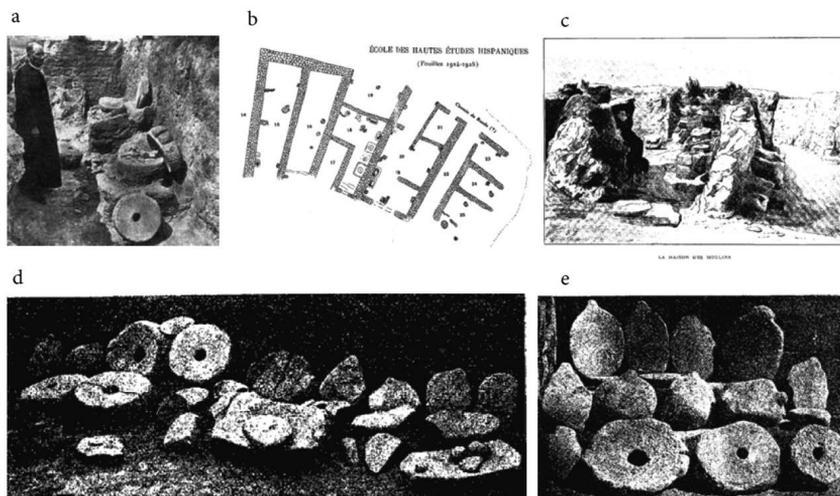


Fig. 5. Molinos del yacimiento de El Taratrato (Alcañiz, Teruel) (a partir de Alonso y Anderson, 2019): (a) Vicente Bardaviu de pie ante los molinos rotatorios y sus soportes en la unidad 18 (a, Benavente y Fatás 2009: 20); (b) extracto del plano del yacimiento indicando en el centro la posición de la unidad 18; (c) dibujo de «la maison des moulins» (unidad 18) de Mme Paris; (d) y (e) fotografías de molinos de vaivén y rotatorios (b-e, Paris y Bardaviu 1926: pl. XIII; pl. X; fig. 32, fig. 33).

ejemplos arqueológicos— varios autores han tratado el tema del origen del molino rotatorio. De hecho, un hito en la historia de la «molinología» ibérica es la publicación en 1943 del artículo de V. G. Childe, «Rotary Querns on the Continent and in the Mediterranean Basin» en la revista *Antiquity*. El artículo del célebre académico incluía un dibujo del molino rotatorio publicado en el estudio de P. Bosch Gimpera de 1920 sobre el poblado ibérico de Piuró del Barranc Fondo (Maçalió, Teruel) (Childe, 1943) (Fig. 6). La intención del

artículo de Childe era, de hecho, rebatir el argumento esgrimido por E. C. Curwen en sus artículos de 1937 y 1941 en los que presentaba los molinos rotatorios británicos, opinando que su origen debía encontrarse en la civilización griega (Curwen, 1937 y 1941), y que el molino tipo pompeyano es anterior al manual cilíndrico (Curwen, 1941). Igualmente, este autor opinaba que «un tal avance solamente puede haber sido el producto de un brillante ingeniero o matemático» (Curwen, 1937), y que «claramente no es

el producto de una mente campesina, sino de un genio inventivo como el de la civilización griega» (Curwen, 1941), aunque no poseía pruebas arqueológicas para corroborarlo.

Childe conocía la publicación de P. Bosch i Gimpera sobre el Piuró del Barranco Fondo y Sant Antoni de Calaceit (1923) donde este autor presentaba molinos rotatorios cilíndricos datados de los ss. IV-III a. C. De todas formas, opina que la tesis de Curwen sobre la evolución de estos molinos a partir de los bicónicos pompeyanos sí que podría ser válida para el Mediterráneo oriental, aunque no para el occidental, enfatizando el rol de la armada romana y de los barcos mercantes en su difusión (Childe, 1943). De hecho, el artículo de Childe es digno de mención no solo porque propone un origen completamente diferente para esta innovación, el Mediterráneo occidental, sino porque también incide en la importancia de la publicación de los hallazgos de molinos en las excavaciones arqueológicas, una preocupación que sigue siendo actual aún hoy en día (Alonso y Anderson, 2019).

Precisamente, el trabajo de Childe fue reseñado un año después de su publicación por Lluís Pericot en la revista *Ampurias*

(Pericot, 1944). Este prehistoriador se dio cuenta, gracias a las investigaciones de Childe de que: «en el molino por rotación tenemos uno de los notables progresos de la técnica, al que poca atención han solido dedicarle los arqueólogos» (Pericot, 1944: 356-357). Además, el prehistoriador fue más allá al recomendar el artículo de Childe a sus colegas ibéricos, ya que contenía sugerencias de líneas de investigación en un campo hasta entonces inexplorado. Sus contemporáneos, por desgracia, no siguieron su consejo.

Sin embargo, en los años siguientes un investigador, Augusto Fernández de Avilés, dedicó una atención excepcional a los molinos arqueológicos. Este investigador, entonces director del Museo Arqueológico Nacional de Madrid, emprendió un minucioso estudio diacrónico de los antiguos molinos de toda la Península Ibérica. Su meticulosa investigación, desgraciadamente, fue abandonada y permaneció inédita, probablemente debido a la difícil situación de los años posteriores a la Guerra Civil. No salió a la luz hasta tres cuartos de siglo después, en 2007, cuando el profesor Luis Berrocal (2007) ahondó en las antiguas fichas del director del museo, en los croquis,

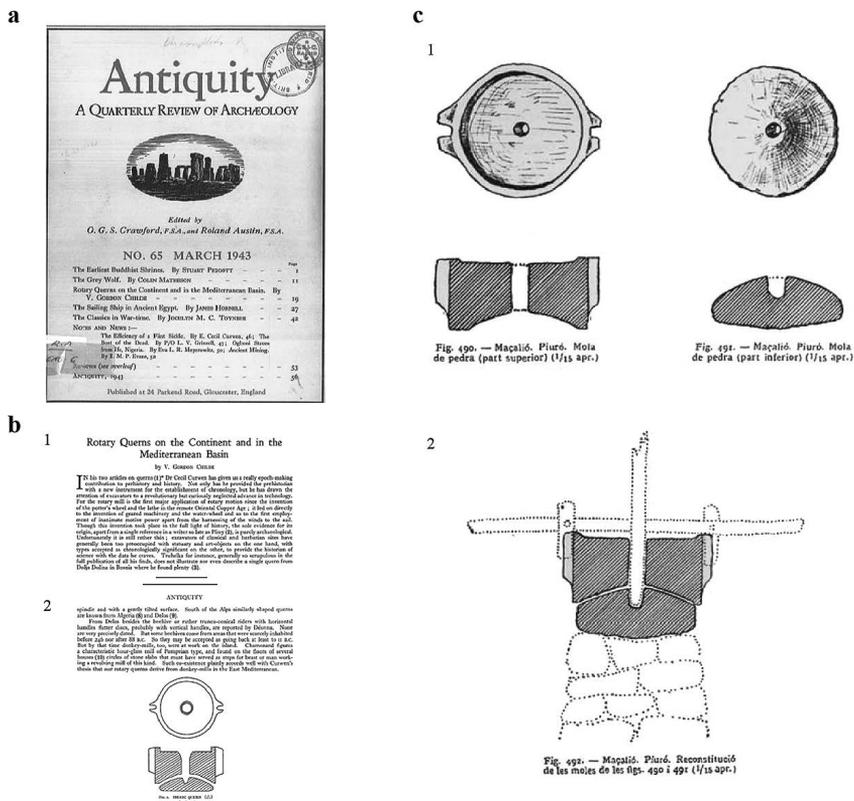


Fig. 6. (a) Portada de la revista *Antiquity* (1943) que contiene el trascendental artículo escrito por V. G. Childe sobre la cuestión del origen del molino rotatorio; (b) Extractos de la página 19 (1) y de la página 20 (2) del artículo. El boceto de Childe sobre de Childe en la página 20 se basa en la figura 1 de la publicación de Bosch Gimpera de 1923; (c) Ilustraciones de molinos rotatorios de P. Bosch Gimpera (1923) de yacimientos de Teruel: (1) Sant Cristòfol y (2) El Piuró del Barranc Fondo, reconstrucción de un molino situado en un podio teórico (a partir de Alonso y Anderson, 2019).

en las referencias, así como en los tratados sobre objetivos, metodología y clasificación de los molinos, completándolos y publicándolos en el homenaje dedicado a Fernández de Avilés.

Berrocal reproduce en la introducción de su artículo una serie de nociones de Fernández de Avilés, fechadas en 1946, que podrían haber servido de introducción a su investigación

titulada «Molinos giratorios, a mano, del Museo Arqueológico Nacional», una publicación que nunca vio la luz, pero donde muestra su preocupación por este tipo de artefactos y valora la importancia de su estudio y publicación: «Distintas causas, y entre ellas la de conceder preferentemente atención a los objetos de mayor entidad artística o de aplicación cronológica ordinariamente aceptada, ha producido la postergación en el estudio y en la exposición museal, de una serie de piezas arqueológicas de carácter doméstico, cuyo examen como conjunto revestiría gran interés. A esta serie de objetos, de aparente humildad científica, pertenecen los molinos de mano giratorios que, técnicamente, significan la más primitiva y extensa aplicación de aquel movimiento después de la rueda de alfarero (...) En efecto, refiriéndonos a la Península, los molinos graneros de mano brindados por los poblados indígenas y romanos no han merecido generalmente en las memorias de excavaciones sino ligeras menciones, pocas veces ilustradas...». En el mismo bloque de texto cita los artículos de Curwen y Childe y refuerza la idea de que los molinos arqueológicos también ofrecen datos vitales en cuanto a la cronología

y evolución de la historia de la tecnología (Berrocal, 2007).

Por su lado, L. A. Moritz realiza en 1958 un extenso trabajo sobre los molinos de cereales y la harina, donde recoge la hipótesis de la innovación occidental de Childe, y presenta dos posibles lugares de origen: el molino cilíndrico provendría de la Península Ibérica y el molino bicónico (llamado también tipo Morgantina) vendría de Italia, concretamente de Sicilia, donde se conocían los ejemplares más antiguos (Moritz, 1958). Tanto Moritz como Childe relacionan la expansión del molino rotatorio manual con la expansión del imperio romano, y D. White (1963) relaciona la aparición del molino rotatorio en Sicilia con la estancia en esta isla de mercenarios ibéricos en algún momento del s. IV a. C., citada por ejemplo por Diodorus Siculus para la batalla de Himera en el 480 a. C. (Diodorus, 2.1.5).

Finalmente M. Py (1992, 195-196) recoge el pensamiento de Childe sobre un origen verdaderamente occidental, gracias a su conocimiento de varios restos de molinos con cronología de finales del s. V y principios del IV, publicados en ese momento en Cataluña. Este autor considera que debe imputarse la invención del movimiento

rotatorio al mundo púnico, aunque tampoco tiene pruebas arqueológicas directas.

A partir de los datos que tenemos hoy en día, podemos constatar que esta innovación se dio por primera vez hacia el 550-500 a. C., en el arco noroccidental del Mediterráneo, en el contexto de la Cultura Ibérica (Alonso, 1999 y 2002; Alonso y Frankel, 2017). Los molinos rotatorios más antiguos se registran en yacimientos de Cataluña y del Aude, en Francia: la Fortaleza dels Vilars (Arbeca, Lleida), el Turó de Ca n'Oliver (Cerdanyola del Vallès, Barcelona), la Ciutadella de Calafell (Calafell, Barcelona) y Pech Ma-

ho (Sigean, Aude) (Alonso, 1999 y 2002; Équipe Alorda Park, 2002; Longepierre, 2012 y 2014). Estos modelos se extendieron rápidamente en los siglos V-IV a. C. por el este de la península y el sur de Francia (hasta el valle del Ródano) (Alonso y Pérez-Jordà, 2014; Longepierre, 2012) y en los siglos III-II a. C. se propagaron por toda Iberia (Alonso 2014), el norte y el sur de Francia hasta el Ródano (Jaccotey *et al.*, 2011) y más allá de los Alpes hasta Europa central (Wefers, 2011). Este modelo, sin embargo, no se generalizó en Provenza hasta el último cuarto del s. II y finales del s. I a. C. (Jaccotey *et al.*, 2011) (Fig. 7). 🌱🌾🌾🌾🌾🌾

LA EXPANSIÓN DEL MOLINO ROTATORIO POR EL MEDITERRÁNEO: UNA TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA DESIGUAL

Los datos permiten proponer, pues, que se trata de una invención ibérica autóctona, ya que, si bien durante el primer milenio a. C. el Mediterráneo Occidental vive el desarrollo de intensos contactos comerciales y coloniales con las culturas del Mediterráneo Oriental y Central (fenicios, púnicos, griegos, etruscos), no hay transferencia tecnológica en este sentido. De

hecho una reciente comparación entre un asentamiento de la costa catalana con múltiples vestigios de contactos mediterráneos, como el Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès, Barcelona), y el yacimiento de la Fortaleza dels Vilars (Arbeca, Lleida), situado en el interior y con una influencia mediterránea menor, nos muestra como estos contactos no es-

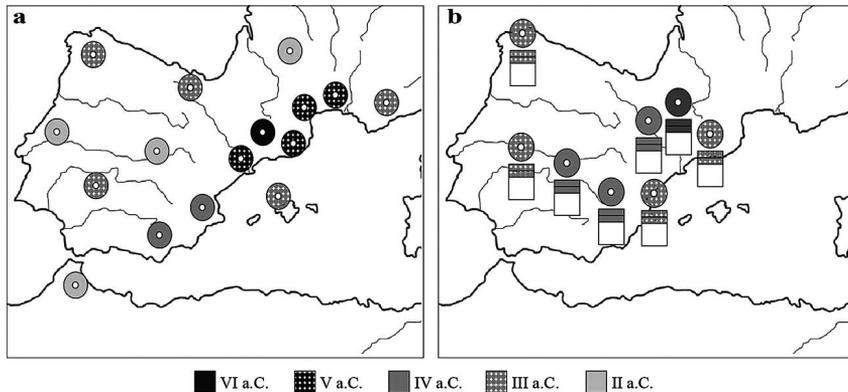


Fig. 7. Distribución y cronología de la primera documentación de los molinos rotatorios manuales (a) e ibéricos de barra o empuje (b).

tán directamente relacionados con la introducción de la rotación en la molienda, ya que en el primer yacimiento los molinos más antiguos datan de los siglos IV-III a. C., mientras que en el segundo del VI-V a. C. (Alonso *et al.*, 2022). Futuros estudios más detallados sobre esta problemática permitirán acabar de contrastar esta observación.

De hecho, la rotación no es la única innovación en la molienda que se da en el Mediterráneo a mediados del primer milenio a. C. En Grecia o Anatolia, en el siglo V a. C., aparece un molino de vaivén sofisticado, el denominado molino de Olinto o de tolva, pero que no tendrá continuidad tecnológica, a diferencia del rotatorio (Frankel, 2003) (Fig. 1).

El molino de Olinto se expandió rápidamente por el Me-

diterráneo Occidental durante el siglo IV a. C., traído por los colonos griegos, si bien en el oeste fue utilizado en áreas limitadas, nunca entre las poblaciones ibéricas, y solo por cortos periodos de tiempo. Es interesante remarcar la virtual ausencia de este tipo de molino en el mundo ibérico, hecho que contrasta con la situación en el área del Languedoc, en el sur de Francia, o en el Mediterráneo Central (Alonso, 2015).

En el Mediterráneo occidental, el molino de tradición oriental más antiguo que se conoce en los enclaves de fuerte influencia griega no es el de Olinto, sino el molino griego arcaico, un molino de vaivén con la muela pasiva en forma de tabla y la activa en forma de almendra u ojo (Alonso y Frankel, 2017). De

hecho, se han documentado solamente algunos fragmentos de molinos de Olinto en la Península Ibérica, específicamente en la colonia griega de Rhode (Rosas, Cataluña) (Genís, 1986) y en el yacimiento fenicio-púnico de Chiclana (Cádiz) (Renzulli *et al.*, 2019). Parece, pues, que el mundo ibérico permaneció completamente impermeable a la influencia de las técnicas de molienda griegas. Los escasos tipos griegos citados podrían haber sido incluso posesiones de mujeres griegas desplazadas y no revelan obligatoriamente un tipo de aculturación. No fue hasta mucho más tarde, durante la época romana imperial, cuando el célebre molino pompeyano se introdujo en las ciudades y villas romanas de Iberia, aunque este tipo nunca arraigará en esta zona como lo hicieron los molinos rotatorios manuales y los molinos de ibéricos de barra o empuje que hemos descrito.

La sociedad ibérica no adoptó ninguno de los nuevos tipos de molinos del Mediterráneo oriental y central y se ciñó exclusivamente a sus dos molinos rotatorios. Está claro que el movimiento rotatorio representa una mejora técnica que superó a la de otros tipos de molinos, de ahí que la posesión de esta tec-

nología más eficiente explique su reticencia hacia los molinos foráneos.

Por lo que sabemos hasta el momento, el molino rotatorio manual se expandió rápidamente por el este de la Península Ibérica y el sur de Francia, hasta el valle del Ródano; después por el resto de la Península Ibérica, la Provenza, el norte de la Galia y también el norte de los Alpes (Jaccotey *et al.*, 2011). Sin embargo, como hemos dicho, no se documenta en el Mediterráneo oriental hasta mucho más tarde; llegó a Grecia en el siglo I a. C. y a Israel en el siglo I d. C., introducido en ambas áreas por las legiones romanas (Alonso y Frankel, 2017).

De la misma manera que la ibera, las culturas griega y fenicio-púnica se mostraron también inicialmente reticentes a la adopción de la tecnología rotatoria ibérica, a pesar de su mayor productividad. Un conservadurismo que, según R. Frankel (1999), sería una característica de las culturas técnicas antiguas. Un ejemplo es el uso continuado del molino de Olinto en Oriente Próximo hasta la época bizantina, mucho después de que hubiera sido introducido el molino rotatorio. Por tanto, hay que buscar una explicación cultural, más

concretamente una identidad cultural, para explicar la impermeabilidad de griegos e iberos a cualquier tipo de sistema de molienda que no fuera el suyo, y que solo vaciló tras la conquista romana (Alonso, 2015).

La investigación sobre los molinos rotatorios, así como las

causas y consecuencias socioeconómicas de su invención y expansión por el mundo antiguo, es sumamente interesante, y, aunque ha avanzado en los últimos años, continúa siendo una de las líneas de investigación más atrayentes sobre la tecnología protohistórica. 🍷🍷🍷🍷🍷

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO, N. (1999). *De la llavor a la farina. Els processos agrícoles protohistòrics a la Catalunya Occidental*, Monographies d'Archeologie Méditerranéenne, 4, CNRS, Lattes, Francia.
- ALONSO, N. (2002). Le moulin rotatif manuel au nord-est de la Péninsule Ibérique: une innovation technique dans le contexte domestique de la mouture de céréales. In: Procopiu H. y Treuil R. (dir.), *Moudre et Broyer. L'interprétation fonctionnelle de l'outillage de mouture et de broyage dans la Préhistoire et l'Antiquité*. Ministère de la Recherche, Paris, p. 105-120.
- ALONSO, N. (ed.) (2014). Dossier: *Molins i mòlta al Mediterrani occidental durant l'edat del ferro*, *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 24, p. 113-136.
- ALONSO, N. (2015). «Moliendo en ibero, moliendo en griego»: aculturación y resistencia tecnológica en el Mediterráneo occidental durante la Edad del Hierro, *Vegueta*, 15: 23-36.
- ALONSO, N. (2019). A first approach to women, tools and operational sequences in traditional manual cereal grinding, *Archaeological and Anthropological Sciences*, 11: 4307-4324.
- ALONSO, N. y ANDERSON, T.J. (2019). A brief overview of archaeological research on ancient mills and milling in Spain, en: Anderson, T.J. y Alonso, N. (eds), *Tilting at Mills: The Archaeology and Geology of Mills and Milling*. *Revista d'Arqueologia de Ponent*, extra 4: 13-31.
- ALONSO, N. y FRANKEL, R. (2017). Survey of ancient milling systems in the Mediterranean, *Revue Archéologique de l'Est*, 43 suppl: 461-478.
- ALONSO, N. y PÉREZ JORDÀ, G., (2014). Molins rotatius de petit format, de gran format i espais de producció en la cultura ibèrica de l'est peninsular, en: Alonso, N., Dossier: Molins i mòlta al Mediterrani occidental durant l'edat del ferro, *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 24: 239-255.
- ALONSO, N. y PÉREZ JORDÀ, G. (2019). Elites and Farmers in Iberian Iron Age Cities (7th-2nd Centuries BC): Storage and Processing of Agricultural Products, en: Garcia, D., Orgeolet, R. (ed.), *Country in the city. Forms and functions of agro-*

- pastoral activities in Mediterranean pre-Classical cities (Aegean and Western Mediterranean Protohistory)*, Archaeopress: 7-22.
- ALONSO, N., AULINAS, M., GARCÍA, M. T., MARTÍN, F., PRATS, G. y VILA, S., (2011). Manufacturing rotary querns during 4th c. BC: Els Vilars Fortress (Arbeca, Catalonia, Spain), en: Peacock, D. y Williams, D. (eds.), *Bread for the people*, Southampton, Southampton Archaeology Monograph: 55-65.
- ALONSO, N., PÉREZ JORDÀ, G. y LÓPEZ, D. (2016). Les moulins rotatifs poussés du monde ibérique: caractéristiques et utilisation, A: Jacotey, L. et Rollier, G. (éd.), *Archéologie des moulins hydrauliques, à traction animale et à vent, des origines à l'époque médiévale. Actes du colloque international, Lons-le-Saunier du 2 au 5 novembre 2011*, Presses Univ. Franche-Comté, pp. 559-578.
- ALONSO, N., JACCOTÉY, L., LÓPEZ, D. (2022). Early Iron Age querns in the Northeast of the Iberian Peninsula (800-450 BCE): novelties in the back and forth motion, en: Alonso, N., Anderson, T.J., Jaccotey, L. (ed.), *Querns and Mills in Mediterranean Antiquity: Tradition and Innovation during the First Millennium BC*, Ausonius éditeur, Bordeaux, en prensa.
- AMOURETTI, M.-Cl., (1986). *Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'aire au moulin*. Centre de Recherche d'Histoire Ancienne, vol. 67. Paris.
- ANDERSON, T. J. (2014). Moleras en la Península Ibérica: una primera clasificación de las canteras de molinos, en: Alonso, N. (ed.), *Dossier: Molins i molta al Mediterrani occidental durant l'edat del ferro, Revista d'Arqueologia de Ponent*, 24: 157-174.
- ANDERSON, T. J. (2016). *Turning Stone to Bread: A Diachronic Study of Millstone Making in Southern Spain*, The Highfield Press, Southampton, Oxbow Books.
- ARANGUREN, B., REVENDIN, A. y LIPPI, M. M. (2007). Grinding flour in Upper Palaeolithic Europe (25 000 years bp), *Antiquity*, 81: 845-55.
- ARRANZ-OTAEGUI, A., GONZÁLEZ CARRETERO, L., RAMSEY, M. N., FULLER, D. Q., y RICHTER, T. (2018). Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan, *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 115(31): 201801071.
- BARBERÀ, J. (2000). El poblament ibèric de la Penya del Moro de Sant Just Desvern (Baix Llobregat). Les excavacions realitzades des del 12 d'abril de 1972 fins al 31 de desembre de 1990. Editorial Winterthur, Barcelona.
- BAUDAIS, D. y LUNDSTRÖM-BAUDAIS, K. (2002). Enquête ethnographique dans un village du nord-ouest du Népal: les instruments de mouture et de broyage. In: Procopiou, H. y Treuil, R. (dir.). *Moudre et Broyer. L'interprétation fonctionnelle de l'outillage de mouture et de broyage dans la Préhistoire et l'Antiquité*. Ministère de la Recherche, Paris: 155-180
- BEAUNE, S. DE (2002). Origine du matériel de broyage au Paléolithique, en: Procopiou, H. y Treuil, R. (dir.). *Moudre et Broyer. L'interprétation fonctionnelle de l'outillage de mouture et de broyage dans la Préhistoire et l'Antiquité*. Ministère de la Recherche, Paris: 21-44.

- BERROCAL, L., (2007). De la mecánica a la molinenda: un ensayo sobre los molinos giratorios de la España antigua, en: Blánquez, J., Roldán, L., Jiménez, J. (ed.), *Augusto Fernández de Avilés. En homenaje*, Universidad Autónoma de Madrid: 275-297.
- BONET, H. (1995). *El Tossal de Sant Miquel de Lliria: la antigua edeta y su territorio*, Museu de Prehistòria de València. València.
- BONET, H. y VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2011). Bonet, H. i Vives-Ferrándiz, J. (eds.). La Bastida de les Alcusses, 1928-2010. Museu de Prehistòria de València. València: 239-255.
- BONET, H., SORIA, L. y VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2011). La vida en las casas: Producción doméstica, alimentación, enseres y ocupantes. En: Bonet, H. i Vives-Ferrándiz, J. (eds.). La Bastida de les Alcusses, 1928-2010. Museu de Prehistòria de València. València: 139-175.
- BOSCH GIMPERA, P. (1923). Les Investigacions de la cultura ibèrica al Baix Aragó, *Anuari MCMXV-XX*: 641-671
- CANE, S. (1989). Australian aboriginal seed grinding and its archaeological record: a case study from the Western Desert, en: Harris, D.R., Hillman, G.C. (eds), *Foraging and farming. The Evolution of Plant Exploitation*. Unwin Hyman, London: 99-119.
- CHILDE, V.G. (1943). Rotary Quems on the Continent and in the Mediterranean Basin, *Antiquity*, 17, issue 65, March: 19-26.
- CURWEN, E.C. (1937). Quems, *Antiquity* 11: 133-151.
- CURWEN, E.C (1941). More about Quems, *Antiquity* 15: 15-32.
- EQUIPE ALORDA PARK (2002). Les meules rotatives du site ibérique d'Alorda Park (Calafell, Baix Penedès, Tarragone, en: Procopiou, H. and Treuil, R. (dir), *Moudre et broyeur. L'interprétation fonctionnelle de l'outillage de mouture et de broyage dans la Préhistoire et l'Antiquité*, II, Paris: Éd. du CTHS: 155-175.
- FRANKEL, R., (1993). The trapetum and the mola olearia, en: Amouretti, M.-Cl. and Brun, J.-P., *Oil and Wine Production in the Mediterranean Area*, École Française d'Athènes: 477-481.
- FRANKEL, R., (1999). *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, Sheffield Academic Press.
- FRANKEL, R., (2003). The Olynthus Mill, Its Origin and Diffusion: Typology and Distribution, *American Journal of Archaeology*, 107: 1-21.
- FRANKEL, R., (2012). Ancient Technologies: Complete vs. Conceptual Transfer, *Tel Aviv*, 39: 115-126.
- GENÍS, M^a T. (1986). Cap a una tipologia dels molins d'època ibèrica a Ullastret, *Faentia*, 8/2: 99-113.
- GREENE, K. (2000). Technological Innovation and Economic Progress in the Ancient World: M.I. Finley Re-Considered, *The Economic History Review*, 53.1: 29-59.
- HAMON, C. y LE GALL, V. (2011). Les meules en pays Minyanka (Mali): étude des carrières et techniques de production actuelles. In: Williams D y Peacock D (eds), *Bread for the People: The Archaeology of Mills and Milling*. Proceedings of a Colloquium Held in the British School at Rome, Archaeopress: 19-28
- JACCOTTEY L., ALONSO, N., DEFRESSIGNE S., HAMON C., LE-PAREUX-COUTURIER S., BRISOTTO V., GALLAND-CRETY S., JODRY F., LAGADEC J.P., LEPAU-

- MIER H., LONGEPIERRE S., MILLEVILLE A., ROBIN B. y ZAOUR N. (2011). Le passage des meules va-et-vient aux meules rotatives en France. In: Krausz, S., Colin, A., Gruel, K., Ralston, I., Dechezleprêtre, T. (dirs), *L'âge du Fer en Europe: mélanges offerts à Olivier Buchsenschutz* (Mémoires 32), Ausonius éditeur, Bordeaux: 405-419.
- KATZ, S.H., HEDIGER, M.L. y VALLE-ROY, L.A. (1974). Traditional maize processing in the New World, *Science*, 184 (4138): 765-73.
- LONGEPIERRE, S. (2012). *Meules, moulins et meulières en Gaule méridionale du IIe s. av. J.-C. au VIIIe s. ap. J.-C.*, Monographies d'Instrumentum, 41, M. Mergoïl éditeur. Montagnac.
- LONGEPIERRE, S. (2014). Les moulins de Gaule méridionale (450-1 av. J.-C.): types, origines et fonctionnement, en: Alonso, N. (ed.). Dossier: *Molins i mòlta al Mediterrani occidental durant l'edat del ferro*, *Revista d'Arqueologia de Ponent*, 24: 289-309.
- MORITZ, L.A. (1958). *Grain Mills and Flour in Classical Antiquity* Oxford: Clarendon Press.
- NEILS, J. (2011). *Women in the Ancient World*, The British Museum Press, London.
- PEACOCK, D. (2013). *The stone of life. Querns, mills and flour production in Europe up to c. AD 500*, Southampton Monographs in Archaeology new series, 1., Southampton.
- PERICOT, L. (1944). El depósito de monedas ampuritanas de Puig Castellar, *Ampurias*: 302-04.
- PIPERNO, D.R., WIESS, E., HOLST, I. y NADE, D. (2004). Processing of wild cereal grains in the Upper Palaeolithic revealed by starch grain analysis, *Nature*, 430: 670-73.
- PORTILLO, M. (2006). *La mòlta i triturat d'aliments vegetals durant la Protohistòria a la Catalunya Oriental*, Tesis doctoral. Departament de Prehistòria, Història Antiga i Arqueologia, Universitat de Barcelona, Barcelona.
- PY, M. (1992). Meules d'époque protohistorique et romaine provenant de Lattes, *Lattara*, 5: 183-232.
- RENZULLI, A., SANTI, P., GAMBIN, T. y BUENO SERRANO, P. (2019). Pantelleria Island as a centre of production for the Archaic Phoenician trade in basaltic millstones: New evidence recovered and sampled from a shipwreck off Gozo (Malta) and a terrestrial site at Cádiz (Spain), *Journal of Archaeological Science: Reports*, 24: 338-349.
- SEARCY, M.T. (2011). *The life-giving stone: ethnoarchaeology of Maya metates*. The University of Arizona Press, Tucson.
- STAHL, A. (1989). Plant-food processing: implications for dietary quality, en: Harris, D.R. y Hillman, G.C. (eds), *Foraging and farming. the evolution of plant exploitation*. Unwin Hyman, London: 171-94.
- WANG, J., LIU, L., BALL, T., YU, L., LI, Y. y XING, F. (2016). Revealing a 5,000-y-old beer recipe in China. *PNAS Early Edition*: 1-5.
- WEFERS, S. (2011). Still using your saddle quern? A compilation of the oldest known rotary querns in western Europe, en: Peacock D. y Williams D. (eds), *Bread for the people*, Southampton, Southampton Archaeology Monograph: 55-65.
- WHITE, D. (1963). A survey of millstones from Morgantina, *American Journal of Archaeology*, 67: 199-206.

¿PODRÍA RESPONDER (O NO) A UN RITO GRECORROMANO LA PROCESIÓN DE LAS PANBENDITERAS¹ Y OTRAS JÓVENES SOLTERAS?

MARÍA ELISA SÁNCHEZ SANZ
Instituto Aragonés de Antropología
Universidad de Zaragoza

RESUMEN: Algunas de nuestras fiestas populares contienen un tipo de manifestaciones que están relacionadas con la ofrenda de panes benditos que, tras ser sacralizados, son repartidos entre las gentes porque para ellas tienen, todavía hoy, una significación simbólica: un carácter benefactor, salutífero y protector. Lo reciben como un alimento sagrado, pero también como un alimento curativo que puede prevenir de enfermedades. Algunas personas se santiguan y besan el pan antes de introducirse en la boca. Y se confiaba (más antes que ahora, aunque la pandemia de 2020-2021 también ha influido) en que, mediante esas ofrendas anuales por parte de doncellas, no hubiera plagas en las cosechas ni epidemias para los humanos ni para los animales. Estas creencias recuerdan rituales muy antiguos, aunque cada investigador trata de darles unos orígenes distintos (solares o heliolátricos, celtibéricos, greco-romanos, medievales, otros). Este artículo explica cómo se practican estos ritos en la Península Ibérica (España y Portugal), Italia o Grecia. Pureza de las doncellas, cestos usados para portar el pan, tipos de panes y explicación de los rituales. Algunas de esas fiestas españolas han sido declaradas Bien de Interés Cultural Inmaterial y el resto de fiestas europeas aquí citadas buscan ser consideradas como candidatas por la Unesco a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Aragón cuenta con las Panbenditeras de Escatrón (Zaragoza) y Mazaleón/Massalió (Teruel) y sus Procesiones de los Panes Benditos declaradas como Bien de Interés Cultural Inmaterial. Esta situación les da un nuevo impulso y un carácter identitario como han contado alguno de sus protagonistas.

PALABRAS CLAVE: mujeres solteras, virginidad, pureza, blanco, Tributo de las Cien Doncellas, cestos, panes sagrados, ritos.

(1) La palabra «panbenditera» es un neologismo creado como un sintagma (sustantivo-adjetivo) a partir de dos elementos de significado pleno: «pan» y «bendito». Por lo tanto, la regla genérica sería no distorsionar el significado base y mantenerlo como tal a partir de su sentido originario. Pero la palabra «pan», terminada en consonante, es un caso especial que puede provocar problemas debido a que la consonante «n» delante de la consonante «b» supone una anomalía ortográfica. Quizá, debería merecer la atención y una revisión por parte de la Real Academia o de la Academia Aragonesa de la Lengua.

Title: *Could the procession of the panbenditeras and other young unmarried women respond (or not) to a greco-roman rite?*

ABSTRACT: Some of our popular festivals contain a type of manifestation that is related to the offering of blessed bread that, after being consecrated, is distributed among the people because for them it still has a symbolic meaning: a benefactor, salutary and protective character. They receive it as a sacred food, but also as a healing food that can prevent diseases. Some people cross themselves and kiss the bread before putting it in their mouths. And it was trusted (more before than now, although the 2020-2021 pandemic has also had an influence) that, through these annual offerings by maidens, there would be no pests in the crops or epidemics for humans or animals. These beliefs recall very ancient rituals, although each researcher tries to give them different origins (solar or heliolatric, Celtiberian, Greco-Roman, medieval, others). This article explains how these rites are practiced in the Iberian Peninsula (Spain and Portugal), Italy or Greece. Purity of the maidens, baskets used to carry the bread, types of bread and explanation of the rituals. Some of these Spanish festivals have been declared an Asset of Intangible Cultural Interest and the rest of the European festivals cited here seek to be considered as candidates by UNESCO for Intangible Heritage of Humanity. Aragón has the Panbenditeras de Escatrón (Zaragoza) and Mazaleón/Massalió (Teruel) and its Processions of the Blessed Breads declared an Asset of Intangible Cultural Interest. This situation gives them a new impetus and an identity character, as some of its protagonists have recounted.

KEY WORDS: single women, virginity, purity, white, Tribute of the Hundred Maidens, baskets, sacred breads, rites.

INTRODUCCIÓN

Durante los cursos académicos 1978-1979-1980, el Comité Conjunto Hispano Norteamericano para Asuntos Educativos y Culturales, bajo la dirección de Julio Caro Baroja y Michael Weber, financió una Beca para el «Estudio antropológico de las Fiestas Españolas» en el que participamos el grupo de investigadores que colaborábamos en el Museo de Artes y Tradiciones Populares de la Universidad Autónoma de

Madrid. Yo, que había acabado en 1977 mi licenciatura de Arqueología en esa Universidad, fui becada encargándome el estudio de las fiestas aragonesas. De esta forma, visité Escatrón y Mazaleón/Massalió en febrero y en septiembre de 1979, respectivamente. En ambas localidades se celebran festividades que me parecieron más complejas de lo que aparentemente dejan entrever. En ellas yo observé ritos muy antiguos a los

que no se les había dado importancia, formando como forman parte, de las fiestas patronales. Además, para llevar a cabo la procesión con el pan bendito que en las dos localidades tiene lugar, se hacen necesarios unos recipientes o cestillos elaborados con fibras vegetales en los que yo también andaba interesada porque en esos momentos iniciaba su estudio ya que entraban de lleno en la temática de la que fue mi Tesis doctoral².

Más adelante y tras estudiar estos festejos y los cestillos realicé una publicación³. Advertía de la posible antigüedad que pudieran tener algunas partes de esos festejos, un patrimonio inmaterial que, hasta el año 2021 no ha sido tenido en cuenta por parte de la Administración aragonesa. Ahora ya, hace unos meses, han merecido ser declaradas Bien de Interés Cultural Inmaterial (en adelante BICI). Pero junto con estas dos localidades, son otros varios los pueblos en los que la presencia del «pan bendito» ha tenido o

tiene su protagonismo, que encajado en el resto del festejo (las fiestas patronales) ha pasado desapercibido tanto el rito como su posible antigüedad. Y, en otros casos, ya se han perdido.

Por eso, el Decreto 65/2021, de 5 de mayo, publicado en el *Boletín Oficial de Aragón* el 19 de mayo de 2021 que declara la Procesión de las Panbenditeras de Escatrón (Zaragoza) y de Mazaleón/Massalió (Teruel) como BICI es un paso adelante en el tratamiento que necesita este tipo de patrimonio. Este reconocimiento por parte de la Administración estimulará a sus protagonistas y permitirá un nuevo acercamiento a su estudio, pudiéndose rastrear informaciones orales que aún se recuerden (patrimonio inmaterial) y documentar en la medida de lo posible todos los cestillos (patrimonio material) todavía disponibles como piezas indispensables en los que contener y portear un alimento que se convierte en «sagrado» una vez es bendecido. Todo ello, protago-

(2) El Departamento de Cultura del Gobierno de Aragón publicó años después de mi defensa doctoral un resumen: SÁNCHEZ SANZ, María Elisa (1994) *Cestería tradicional aragonesa y oficios afines*. Zaragoza, Gobierno de Aragón. (Colección «Síntesis de Aragón»; 1). Con esta Tesis Doctoral recibí el Premio Extraordinario de Doctorado en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Zaragoza y el Tercer Premio «Marqués de Lozoya», 1990, del Ministerio de Cultura de España.

(3) SÁNCHEZ SANZ, María Elisa (1997), «Las panbenditeras bajoaragonesas: ¿un residuo de religiosidad greco-romana?», *Al-Qannis*, 7: 101-120.

nizado por mujeres jóvenes que, aunque ahora ya no requieran de las mismas exigencias obligatorias que en tiempos pasados (el final de la dictadura franquista marcó un punto de inflexión) sí deben mantenerse solteras, y cuentan con unos requisitos específicos para poder ser porteadoras de grandes pa-

nes, de tortas, de pedazos de panes dulces, de pastas, de roscos, de rollos o de pasteles, en unos cestillos que ellas llevan sobre sus cabezas a la iglesia, bendecidos por un sacerdote, para repartir entre todas las gentes de su comunidad, purificándola⁴. En el Bajo Aragón, reciben el nombre de panbenditeras.

(4) Conviene distinguir que no es lo mismo el «pan bendito» que la «caridad» o «bodigo» (del latín *panis votivus* = pan ofrecido en voto), panecillo bendecido durante la misa y repartido por los «caridaderos» a la salida del templo entre todos los asistentes. Estos «molletes» de pan tienen su origen en las dádivas o panes de pobres que como caridad cristiana, solidaridad, ayuda mutua o limosna se entregaban en la puerta de las iglesias a los mendigos y necesitados, una o dos veces al año por parte de una cofradía, un gremio o una familia. La zaragozana iglesia de San Juan de Jerusalén (vulgo San Juan de los Panetes) puede servir de ejemplo, ya que en ella todos los domingos, en tiempos pasados, se les repartía panéticos a los pobres, y de ahí tomó el nombre. Hoy las «caridades» se reparten entre vecinos o asistentes a ciertas romerías o festividades y todos las recogen no por necesidad sino como una forma de participación y de integración. Suele ser un pan elaborado con sal y, a veces, estar «preñado» de chorizo o carne. Esos panes se portean en cestos de grandes dimensiones y no salen en procesión, sino que se transportan, antes en carros y ahora en el remolque de los tractores. Se ofrecen por unidades. El «pan bendito», en cambio, y tal como lo vamos a ver porteadado en las cabezas de las mujeres, tiene otras connotaciones, ya que es un pan equitativo (un pedazo con el mismo tamaño para todos) que se reparte entre toda la población (en un intento de purificarla y protegerla), sin distinción de estatus socioeconómico y de forma igualitaria. Se ofrece en pedazos troceados. Siempre es dulce, se lleva en cestillos individuales de reducido tamaño (aunque algunos lleguen a tener más de metro y medio) y forma parte de un ritual muy antiguo. Finalmente, se presta a ser paseado en procesión.

CARIDADES	PAN BENDITO
Panecillos o molletes de pan, con sal	Panes dulces, tortas, pastas, rollos, roscos, pasteles
Respondían a una limosna, ayuda o caridad para los pobres	Responden a pedazos cortados que se consideran sagrados
Se llevan del horno a la iglesia ermita	Se llevan del horno al Ayuntamiento casa del Mayordomo
Se transportan todos juntos en grandes cestos	Se transportan individualmente en cestillos
No se sacan en procesión	Se pasean en procesión por el pueblo sobre la cabeza de jóvenes
Se entrega una unidad por persona que asista al acto religioso	Cortados en pedazos, se da a uno por persona a toda la población
Se reparten en las romerías o en ciertas festividades	Se reparten a la salida de la iglesia o se llevan casa por casa
Hoy ya no significan ayuda sino integración	Sigue persistiendo la confianza de que protegen contra todo mal
Se comparten con los animales (hoy con las mascotas)	Su ingesta se percibe como un acto de purificación y protección

Esta forma de portear pan y de ser bendecido, no es única de Mazaleón/Massalió, de Escatrón y de otras localidades bajoaragonesas o de alguna comarca cercana a esta. También en otras zonas de la Península Ibérica: León, La Rioja, provincias de Soria, Cáceres, Toledo, Albacete, Tarragona, Valencia, Alicante, Murcia (en España) o Tomar (en Portugal) e incluso en Cocollo (en Italia) se han llevado o se llevan a cabo ritos muy parecidos, si no iguales, a estas procesiones de Panbenditeras que, a su vez, se parecen a ritos antiguos.

Es verdad que para los casos españoles no se han rastreado materiales arqueológicos o acaso todavía no hayamos estudiado el rito bien. Sin embargo, un cierto tipo de ritual parece haber quedado fosilizado. Desde luego, no lo podemos extrapolar de Grecia-Roma a los momentos actuales. No nos han quedado divinidades ni tampoco relieves escultóricos que dejaran evidencia de estos ritos o de estas procesiones. Pero algo muy parecido existe, que queda encubierto, enmarañado o yuxtapuesto dentro de la estructura de ciertas fiestas patronales en ciclos relevantes en torno a las fiestas de invierno (san Antón, san Sebastián, santa Águeda...), o de primavera (Trinidad, san Gregorio) o de las de vera-

no-otoño (san Juan, Vírgenes del Carmen, de Arcos, de Agosto, del Rosario, Natividad de la Virgen, Exaltación de la Santa Cruz, san Mateo...) o del invierno (Navidad) aunque con una importancia secundaria en algunos casos por lo que al rito se refiere. Pero siempre con mujeres (3, 50, 100, 1000) como porteadoras de panes, cereales, frutos y flores. Se han valorado mucho estas procesiones, aunque más por lo vistosas que resultan que por su posible antigüedad. Y, en cualquier caso, no debería escapárseos que, además, en alguna de las localidades que se mencionarán más adelante, se trata de un rito de paso o iniciación para las jóvenes que participan. De modo que esta declaración BICI puede hacer que el ritual se ponga de manifiesto y podamos centrar el estudio en él.

Son tantos los orígenes que se les ha buscado a este tipo de ritos por parte de varios autores y son tantos los interrogantes que se plantean que, posiblemente, a un tipo inicial de rito (de la antigüedad o de época medieval), se le han ido añadiendo capas a lo largo de los siglos y el resultado actual sea la suma de todos ellos. Con este trabajo yo solo voy a tratar de poner orden en estos aspectos mencionando, creo, y por primera vez,

casi todas las localidades de las que tenemos información escrita, oral o gráfica, recogiendo la función de las mujeres que portean el pan (desde un número de tres hasta más de cincuenta o hasta mil) así como los diferentes nombres que reciben en las otras localidades donde perviven fiestas parecidas a las aragonesas, junto con la tipología de cestillos (variada en todos los sentidos), tanto por las diferentes fibras vegetales con que están hechos, como por sus nombres o sus formas. O los tipos de panes o de dulces que también son muy diferentes. Los recorridos de las procesiones o los otros personajes que intervienen.

Pero lo que hoy nos queda en estas procesiones se ha tratado de vincular con ritos muy dispares. Por orden de antigüedad, algunos autores las han emparentado a ritos celtibéricos relacionados con el sol y el fuego porque comparten espacio con festejos celebrados en torno a hogueras.

También se ha relacionado con lo que pudo ser un rito antiguo muy parecido, algún siglo antes del comienzo de nuestra era, cuando griegos y luego romanos celebraban ciertos ri-

tuales en honor a Deméter o a Ceres (de ahí nuestra palabra cereal) porque todavía hoy algo de lo que se realiza en nuestras procesiones del «pan bendito» se parece a ellos. Al respecto, he encontrado un dato que deja cierto resquicio a esa posibilidad cuando Marco Valerio Marcial, nuestro epigramista nacido en Bilibis (Calatayud, Zaragoza), parece referirse a este tipo de ritos⁵. Habiendo vivido treinta y cuatro años en Roma considera que ya es la hora de volver a su tierra para pasar con tranquilidad los últimos años de su vida. Lo que hizo volviendo en el año 98. En el penúltimo poema (CIII) del Libro X, anuncia su retorno a sus paisanos y hace referencia a una ofrenda de pan dulce, que quizá esté relacionada con lo que se está exponiendo en este artículo. Dice así:

Compatriotas, a los que Bilibis Augusta me cría en un escarpado monte que ciñe el Jalón con sus rápidas aguas, ¿es que no os resulta grata la gloria fecunda de vuestro poeta? Pues soy vuestro honor y vuestro renombre y fama. Y no debe más su Verona al fino Catulo y no menos querría ella que a mí me llamaran suyo. A cuatro

(5) Marcial nació el 1 de marzo de año incierto entre el 38 y el 41 de nuestra era y murió en los primeros del siglo II no más tarde del 104, a los 65 años.

siegas se les ha añadido el trigésimo verano desde que, sin mí, *presentáis a Ceres vuestros pasteles rústicos*⁶, mientras yo habito las murallas hermosísimas de la soberana Roma: los reinos ítalos han mudado mis cabellos⁷. Si recibís de buena gana al que vuelve, voy; si mostráis sentimientos desabridos, estoy autorizado a volverme (Marcial, 2004: 462).

Pero no son estos los dos únicos orígenes que se le ha buscado a este tipo de ofrendas de panes. En la Península Ibérica, otros hechos, ya sean históricos o legendarios acaecidos durante la Edad Media, como la batalla de Clavijo, aunque ya mediante ritos cristianos, identifican a esas jóvenes que portan pan con las vírgenes que fueron a dar gracias a los vencedores por

haber terminado con el Tributo de las Cien Doncellas impuesto por el emir de Córdoba, vinculando su procesión de panes con esa ofrenda necesaria.

Para otros, estas procesiones serían lo que todavía se conserva de la ofrenda de frutos que se le viene haciendo a la Virgen el 15 de agosto desde el siglo XV, como sucedía en Soria.

Incluso, entre las décadas de 1970-1980, se estudiaron una serie de localidades en torno a Utiel-Requena (Valencia) que se caracterizan por hacer una ofrenda de pan llevando las jóvenes solteras cestillos con el pan bendito sobre sus cabezas. Pero son ofrendas familiares. Y ya para esa fecha, último cuarto del siglo pasado, en algunos pueblos había caído en desuso la costumbre⁸. La fiesta del pan

(6) El texto original: *Quatuor accessit trigesime messibus aestas, / ut sine me Cereri rustica liba datis*, también se ha traducido como: «Hace treinta y cuatro años que ofrecéis sin mí / vuestras rústicas tortas a Ceres».

(7) Es decir, se han encanecido.

(8) Se habían dejado de celebrar en la década de los 90 del siglo XX: en Las Casas de Moya, Las Casas del Rey, Las Casas de Pradas, Jaraguas o La Torre de Utiel. En otras localidades se ha ido manteniendo a condición de celebrarlo cada tres años: Casas de Soto, Casas del Río, El Derramador, El Pontón, Estenas, Hortunas, La Portera, Las Monjas, Los Duques, Los Pedrones, Requena, Roma de la Vega, San Antonio y San Juan de la Vega, Utiel, Villagordo del Cabriel y Villar de Olmos (aquí portados a la cabeza, los panes benditos que ofrecían los «vestían» con papel rizado, «pinos» y lienzo blancos bordados). Algunos de ellos han ido acomodándose a las nuevas maneras de la sociedad y han ido evolucionando con los tiempos. La forma más fiel al ritual tradicional la han seguido en Casas de Soto, Casas del Río, Los Pedrones y Requena. En Los Corrales de Utiel y en Estenas esta costumbre se introdujo en la década de los 90 por imitación del resto de localidades (Pardo Pardo, 1992).

bendito podía tener otras connotaciones distintas a las mencionadas porque en esa zona geográfica suele tener origen en un voto o promesa de tipo perpetuo u ocasional que hizo o hace una colectividad (cofradía, barrio, población, etc.) o una persona individualmente, ante situaciones más o menos angustiosas que afectan a toda una comunidad o bien a una persona (Pardo Pardo, 1992: 113). No hay que perder de vista, evidentemente, que las promesas colectivas suelen serlo por algún tipo de peligro como una sequía o una epidemia.

Para los casos portugués e italiano se han vinculado a milagros producidos por una santa y por un santo que, quizá, hayan suplantado o reemplazado a dioses y ritos más antiguos.

Pero también hay que hacer mención a las modificaciones (o evoluciones) que estas pro-

cesiones y ofrendas de pan han sufrido en las últimas décadas del siglo XX frente a siglos de inmovilismo. Se han de tener en cuenta las nuevas percepciones de lo que les sugiere en la actualidad a sus protagonistas esos rituales dentro de los festejos patronales propiamente dichos y el giro que se ha dado hacia sentimientos identitarios que no existían hace medio siglo. Más lo que, de ahora en adelante, pueda suponer su declaración como Bien de Interés Cultural Inmaterial. Esto para el caso aragonés, porque algunas de las otras fiestas españolas ya disfrutaban de esa categoría hace años y en el caso extremeño, el 22 de junio de 2022 han presentado una candidatura conjunta para acceder más fácilmente a su declaración. Portugueses e italianos aspiran a ser patrimonio inmaterial de la Humanidad. 🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

Aunque con ocasión de esta declaración BICI yo me refiera principalmente en este trabajo al ritual, sobre todo en tierras aragonesas, existen otros lugares, tanto españoles como europeos, donde igualmente se llevan a cabo ri-

tuales muy semejantes que también citaré. Porque son varias las localidades repartidas por la Península ibérica que han celebrado o celebran este ritual. En España están distribuidas por ocho comunidades autónomas. Pero también Portugal cuenta

con sus porteadoras de panes con artefactos de considerable tamaño. E, incluso en Italia, existe un pueblo donde se ha conservado algo de este ritual protagonizado por dos doncellas y muchas serpientes. Y, en Grecia, posiblemente confundiendo o sincretizando a lo largo de los siglos a Deméter con santa Demetra, el 26 de octubre, fecha para la que se celebran muchas bodas, se han llevado a cabo rituales muy semejantes a estos, siendo mujeres solteras y panes

bendecidos, los protagonistas de esta costumbre.

Una relación de la mayoría de las localidades en las que he podido rastrear que se hayan llevado a cabo procesiones del tipo de las que se van a citar aquí, porteadando panes benditos por parte de jóvenes solteras, todavía vigentes o fiestas ya desaparecidas y de las que he alcanzado a saber de su existencia, pero no de cómo se celebraban, quedarían distribuidas en el ámbito del sur de Europa de esta manera:

PAÍS	COMUNIDAD AUTÓNOMA	PROVINCIA	LOCALIDAD
ESPAÑA	Castilla y León	León	León
		Soria	Matasejún San Pedro Manrique Sarnago Tañine Valdemoro Valdenegrillos Ventosa de San Pedro
	La Rioja	Logroño	Cervera del Río Alhama Santo Domingo de la Calzada Sorzano
	Aragón	Huesca	Baraguás Torre de Cinca
		Zaragoza	Caspe Escatrón Maella Mequinenza Pina de Ebro Quinto de Ebro Sástago Velilla de Ebro

		Teruel	Abenfigo Alcañiz Alloza Andorra Beceite Berge Castelserás Castellote Codoñera, La Estercuel Gargallo Híjar Mas de las Matas Mazaleón Portellada, La Ráfales Torrecilla de Alcañiz Vinaceite
	Cataluña	Tarragona	Riba-Roja d'Ebre
	Comunidad Valenciana	Valencia	Casas del Río Fuenterrobles Hortunas Requena
		Alicante	La Torre de les Maçanes
	Región de Murcia	Murcia	Yecla
	Castilla-La Mancha	Toledo	¿Talavera de la Reina?
		Albacete	Balsa de Ves
	Extremadura	Cáceres	Albalá Torre de Santa María Valdefuentes
PORTUGAL	Ribatejo	Distrito de Santarém	Tomar
ITALIA	Abruzos	Provincia de L'Aquila	Cocullo
GRECIA	Ática	Ática Occidental	Eleusis

LAS JÓVENES DONCELLAS PORTEADORAS DE PANES BENDITOS COMO PROTAGONISTAS

El ritual del transporte del pan bendito como ofrenda y repartido entre toda una comunidad, les está encomendado específicamente a mujeres, obligatoriamente solteras,

quedando excluidas las casadas (aunque desde hace unos 50 años también pueden participar).

Los datos que nos han llegado hasta nuestros días nos hablan de la edad de estas jó-

venes que oscilaba entre la de niñas impúberes (es decir, que no hubiesen llegado a la adolescencia) y la de jóvenes solteras próximas a matrimoniar. Visto así, se trata de un rito de paso de la infancia a la edad núbil en un momento catamenial en torno a cuando sucede la primera menstruación. Pero también debemos entender que venía a garantizar la virginidad de la mujer que iba a llevar a cabo las ofrendas purificadoras representando a toda la ciudadanía de su comunidad.

La razón se debe a que en tiempos pasados era imprescindible que estas mujeres fueran doncellas (mujeres vírgenes) y, por tanto, puras. La rigurosidad de otras épocas históricas aseguraba para esa ofrenda la pureza de la mujer haciendo intervenir en el rito no ya a jóvenes sino a niñas que todavía no hubieran menstruado para asegurar su virginidad. La preferencia por esta corta edad ha podido pasar desapercibida por el resto de ingredientes de cada uno de los festejos, pero parece más que evidente que eso era lo que se buscaba. Y también el rito de iniciación que lleva aparejado. Eran condicionantes antiguos que ya nadie hoy ni los intuye, aunque fueron indispensables en otros momentos.

Es curioso que donde antes se ha extinguido esta ceremonia haya sido donde el protagonismo recaía sobre niñas de corta edad. Si atendemos a la bibliografía, una costumbre que se dejó de celebrar en 1827 se refiere a la danza y ceremonia que llevaban a cabo las Cantaderas o niñas que procedentes de las cuatro parroquias de León iban a la catedral donde bailaban el día 15 de agosto en honor de la Virgen y ofrecían «un cestillo de panecillos pequeños que en aquella tierra se llaman cotinos y otro de ciruelas y peras» (Puyol y Alonso, 1912, III: 295). La documentación las nombra como «doncellitas» y no debían tener más de 10 o 12 años. No obstante, esta fiesta de las Cantaderas también es narrada en la novela *La Pícaro Justina* (publicada en 1605) que parece referirse más a jóvenes ya fértiles y en edad de contraer matrimonio: «Estas cantaderas eran buenas niñas, pollas de asta diez y ocho o veynte años» (López de Úbeda, 1912, II: 40).

En Beceite, estas pequeñas panbenditeras salían para el 17 de enero (san Antón), asistiendo a misa mayor. Eran ocho e iban vestidas de blanco (símbolo de pureza) con manto y corona, llevando cada una un «pané» (cesto redondo y sin asas) don-

de transportar el pan (o tortas finas) que bendecía el sacerdote para luego repartir entre las gentes del pueblo. La costumbre, sin embargo, según indica P. Tejedor y Tello (1935: 125), empezó a declinar a partir de 1884⁹

Por otra parte, estas jóvenes doncellas tenían/tienen que cumplir más requisitos. Todas las madres deseaban que sus hijas pudieran participar en la procesión del pan bendi-

to, de modo que, si era posible, las apalabraban para que, llegada la edad idónea, pudieran salir en la procesión. Pero, era frecuente que fuese el Ayuntamiento el encargado de elegir las. Desde luego, así ocurría en las dos localidades aragonesas que han sido declaradas BICI. Hasta hace algunos años solamente podían ser panbenditeras aquellas muchachas escogidas por el Concejo¹⁰. La

(9) En la actualidad, el «día de los casados» (24 de agosto), mujeres ataviadas con el traje regional, acceden al Palau (sede de la Asociación Cultural), a recoger el Pan Bendito para ser bendecido en la Misa de las 12:00 h.

(10) Esta costumbre no es única de Aragón. También en San Pedro Manrique (Soria) el Concejo se encarga de elegir a las «móndidas». Hacia 1920 las cosas eran así: «Las móndidas son tres jóvenes designadas por el Ayuntamiento mediante sorteo entre todas las solteras nacidas en la villa y residentes en la misma, sin haberlo sido anteriormente. Este sorteo se hace con alguna anterioridad a las fiestas [3 de mayo, fiesta de la Santa Cruz], entre las jóvenes de entre 15 y 25 años de edad y tres suplentes, para que puedan prepararse. Hasta hace algunos años, el Ayuntamiento elegía entre las voluntarias, que nunca faltaban; pero hoy, aunque desearían ser móndidas todas las jóvenes, públicamente nadie se presta a serlo, y hay que sortear en las condiciones dichas» (Iñiguez, 1924: 64). Llevan chambra y falda blanquísima, zapatos y medias del mismo color y en la cintura una cinta generalmente encarnada. Mantón de seda. El Ayuntamiento prepara a su costa los canastos que las «móndidas» han de llevar a la cabeza. El día anterior se vuelve a hacer sorteo para determinar los sitios y la categoría que han de ocupar en las ceremonias. La primera ocupa el centro (suele ser la más alta), la segunda su derecha y la tercera su izquierda. Cada «móndida» designa una amiga que actuará de doncella o ayudanta. El 23 de junio de 1950, treinta años después de esta primera descripción, Julio Caro Baroja visitó esta fiesta y dejó escrito que las «móndidas»: «son tres jóvenes, solteras, escogidas mediante sorteo por el concejo entre aquellas que siendo naturales y vecinas de San Pedro Manrique no hayan desempeñado este cargo anteriormente. Este sorteo ha sustituido a la designación nominal del Ayuntamiento entre las mozas que voluntariamente se prestaban a hacer de «móndidas», porque en la actualidad no hay tales voluntarias, aunque se desee el puesto» (Caro Baroja, 1989: 60). Hoy en día, las cosas han cambiado radicalmente y todas las jóvenes que han cumplido la mayoría de edad, desean ser «móndida». Del mismo modo, en Santo Domingo de la Calzada (La Rioja) «Días antes de la fiesta van las muchachas a apuntarse a los mayordomos para ser ese año doncellas del santo»

condición era/es ser solteras, sí, pero, además, parientes (hijas, hermanas o primas, etc.) de los miembros de la Corporación. Y así se conformaba/conforma la procesión de acuerdo a que sale una moza por cada concejal, dos por el alcalde y tres por el juez. De ahí el afán de las madres que antes de que sus hijas casaran pudieran participar algún año en la fiesta. Desde luego, hoy, todas las jóvenes tienen derecho a ser panbenditeras al menos una vez en su vida si así lo desean.

La pureza y la virginidad que hasta no hace muchos años (comienzos de la democratización en España) eran imprescindibles —como parte del ritual—, no son ya una obligación en la actualidad. Es suficiente que las jóvenes estén solteras.

He aquí la opinión de un hombre de Escatrón para indicar esa condición. «*Las panben-*

*diteras históricamente eran las mujeres escatroneras que eran solteras, en teoría porque santa Águeda era casta y pura y representaban con la soltería que eran las que podían hacer esa ofrenda. Las mujeres casadas quedaban aparte de esta veneración a santa Águeda» (Juan Ramón Lis, Primer Teniente de Alcalde, 13 de mayo de 2021). Otra opinión lo deja igualmente patente: «*Hoy, lo importante es que las mujeres que llevan el pan bendito son todo mujeres solteras» (Bautista Antorán, 21 de mayo de 2008)¹¹.**

Por tanto, la tradición consistía en que una panbenditera fuera una doncella (y como tal pura y virgen), soltera, ofrecida por su madre o elegida por el Concejo, que vestida de blanco y portando sobre su cabeza un cestillo engalanado conteniendo la ofrenda de pan para ser bendecido por el sacerdote en la

(González Casarrubios, 1978: 29). E igualmente, en Sorzano las «doncellas se apuntan voluntariamente para subir a la ermita de la Virgen de la Peña y bajar en procesión vestidas con trajes de novia y ramos de acebo» (*Ibidem*, 30).

(11) En la actualidad, no obstante, en Escatrón salen todas las mujeres en la procesión, pero distinguiendo los tramos de edad o los estados civiles. Así, primero salen las niñas con edades desde que pueden andar hasta los 13 años, que van vestidas con traje aragonés y los cestillos no los llevan en la cabeza, sino que portan unas bandejas colgadas del cuello o los llevan en cestitas cogidas con la mano. A continuación, van las jóvenes que permanecen solteras desde 14 años en adelante, siendo este grupo el que lleva los canastillos con el pan bendito sobre la cabeza. Y, desde hace unos años, les es permitido asistir a las mujeres casadas a la procesión, detrás de las autoridades, la banda de música y las Asociaciones. Como ofrenda llevan un ramo de flores.

misa, lo repartía al finalizarla o al día siguiente entre todas las familias de la localidad, incluyendo a aquellas personas que pudieran estar guardando luto o enfermas, recorriendo calle por calle y casa por casa. Es tan importante obtener un pedazo que todavía en Escatrón hay mujeres mayores que dicen: «*Pan bendito, sálvame y si viene el enemigo, defiéndeme*».

Pero hoy, una panbenditera es toda aquella joven, familiar de algún cargo municipal, o toda joven que desea serlo ofreciéndose voluntariamente, o la Reina de Fiestas y sus Damas de Honor, e incluso toda mujer casada que vestida con el traje local, regional o con sus mejores galas, porte el pan bendito o pa-

necillos dulces en un canastillo sobre la cabeza (así en Escatrón y Mazaleón/Massalió como en otras Comunidades Autónomas, pero no exactamente igual en el resto de localidades aragonesas donde el cesto de pan ya se lleva entre los brazos)¹².

No obstante, frente a la uniformidad de que la ofrenda del pan bendito es exclusivamente femenina, existen ciertas particularidades que se dan en Matasejún, Sarnago, (también lo hubo en San Pedro Manrique en el siglo XVIII según documentación de 1796, estudiada por Carlos Álvarez García) o Ventosa de San Pedro, (Soria) donde aparece la figura del «mozo del ramo» (ramo que llega a ser un arce silvestre o un guin-

(12) El hecho de que ya no sea necesario acarrear cántaros en la cabeza como cuando todavía no existía el agua corriente en las casas, la circunstancia de que Aragón no sea una zona costera donde las mujeres transportan en la cabeza cestos con pescado y la situación de que se concediese tanta importancia al peinado de peluquería, hizo perder la costumbre de soportar pesos en la cabeza al mismo tiempo que poder exhibir esos peinados, lo que conllevó a que en varias localidades las mujeres prescindiesen de portarlo en la cabeza y empezasen a llevarlo entre los brazos. Donde los portan en la cabeza, como en Escatrón, no está bien visto que los cestillos se sujeten con las manos, por lo que las jóvenes necesitan de ciertos ensayos y trucos para mantenerlos derechos. Porque además ha estado muy arraigada la creencia que, si se le caía la cestilla, esa panbenditera no se casaba. Mónica Andrades (13 de mayo de 2021) comentaba que «*es difícil llevar el cesto sobre todo porque en el mes de febrero sopla el viento y eso lo complica, aparte de que hay que subir cuestras*». Ensayan practicando en el salón de su casa poniéndose libros en la cabeza y caminando muy rectas. Pero existen trucos como ponerse un «rosquito» (rodete) debajo del canastillo, o sujetarse la mantilla que, de alguna manera, sin tocar el cesto, les permite mantener el equilibrio. En Sarnago (Soria), en cambio, las «móndidas» han de usar las dos manos para trasportar sus «cestaños».

do) adornado con panes azafranados, flores, cerezas, cintas y pañuelos, porque comparten protagonismo con las «móndidas» dado que ellos también llevan panes en sus «ramos»¹³. Para estos casos sorianos se ha dado una explicación aludiendo a la hierogamia o matrimonio sagrado entre Feronia-Soracte y Diana-Virbio porque antes de que se dejaran de celebrar estas fiestas en las dos primeras localidades citadas, el día de la Trinidad, salían juntos «móndi-

das» y «mozo del ramo» (Barroso Cabrera y Morín de Pablos, 2014: 26). En Fuenterrobles (Valencia) son los «anderos» (hombres que llevan las andas) los que transportan la torta de la de la Virgen de las Candelas. Y hay algún otro caso. Vemos, así, cómo se incorporan otros personajes que comparten protagonismo con las jóvenes solteras¹⁴.

De esta manera, la evolución de la figura de la panbenditera y su función han sido así:

A LO LARGO DEL TIEMPO	EN LA ACTUALIDAD
Doncella pura y virgen	Soltera o casada que lo desee
Ofrecida por su madre	Cualquier joven que lo desee
Elegida por el Concejo	Pariente de algún cargo municipal Jóvenes que ellas mismas se proponen al Consistorio Reina de Fiestas y sus Damas de Honor
Vestida de blanco	Vestida de blanco / Vestida con el traje local / De calle
Cestillo sobre la cabeza	Cestillo sobre la cabeza (lo llevan porque lo ensayan) Cestillo sujeto entre los brazos
Panes elaborados en el horno	Panes, dulces o mostachones encargados a panaderías
Pan repartido entre todo el pueblo	Pan repartido por el Mayordomo y los miembros de la Comisión de Festejos / Pan repartido por las jóvenes

(13) El ramo, en realidad, es casi un árbol en pequeño que, si no fuera por los pañuelos que lo decoran y por los panes que lleva colgando, más se aproximaría a una enramada de las que se les ponía a las «mayas» en las ventanas durante la fiesta de san Juan que a una ofrenda de pan.

(14) Todo ello en conjunción con bosques, dioses del ámbito celeste o del inframundo, lugares sagrados dedicados a divinidades femeninas que fueron usurpados por divinidades masculinas.

Estas mujeres también reciben diferentes **nombres**, y muy distintos, de acuerdo a la zona

geográfica donde existen. Esto no solo ocurre en España. También sucede en Portugal y en Italia.

NOMBRE QUE RECIBEN LAS JÓVENES PORTEADORAS DEL PAN BENDITO		
ESPAÑA	PORTUGAL	ITALIA
Cantaderas, doncellitas (León)	«Raparigas» (Tomar)	«Ragazze» (Cocullo)
Móndidas (San Pedro Manrique, Sarnago, Matasejún, Ventosa de San Pedro)		
Doncellas (La Rioja)		
Abanderada (La Rioja)		
Dones (Riba-Roja d'Ebre)		
Panbenditeras, mozas, festeras (Aragón)		
Mozas (Balsa de Ves)		
Clavariesas Clavariessas (Fuenterrobles, La Torre de les Maçanes/Torremanzanas)		
Mozas sacadoras (Hortunas)		
«Tableras» (Albalá, Torre de Santa María, Valdefuentes)		

Su **indumentaria**, además, revela la intención del rito. Mayoritariamente todas iban/van vestidas de blanco, color que simboliza la pureza, la inocencia, la perfección o la fe. Blanco era el color de los dioses y el de los ángeles. Blanco es el color de la leche, primer alimento que tomamos. Blanco es el color de los trajes de bautizo y los de primera comunión. Y desde el siglo XIX lo es el traje de las novias (moda que implantó la reina Victoria de Inglaterra en 1840). La necesidad de pureza para llevar a cabo las ofrendas obliga a que todas estas muje-

res vistieran o vistan de blanco (en la mayoría de las prendas).

Su pureza en esa ofrenda de pan servía para que los campos fueran abundantes en cereales, para que se hiciesen buenas cosechas con lo que da la tierra: trigo, cebada, frutos y flores. Los cestos porteados sobre las cabezas con panes hablan claramente de que están llevando a cabo una ofrenda y, tal vez, un rito purificador. Hecho que ocurre en casi todas las localidades que se mencionan aquí. Porque las «ofrendas» son un «símbolo de las obligaciones comunitarias hacia el representante local de

la divinidad, y se conducen procesionalmente hasta el templo, integrándose en la liturgia del sacrificio o santa misa en el momento del Ofertorio u ofrenda ritual al Señor» (Brisset Martín, 1988: 461). A este autor le sorprendió bastante que en varias de las localidades de la ribera del Ebro donde existe «dance» fueran mujeres las que llevaran el «pan bendito» y lo depositasen en el altar durante la misa mayor. Se fijó que esto ocurría en Pina de Ebro, Quinto de Ebro y Velilla de Ebro, donde además reciben el nombre de «panbenditeras». En realidad, como estamos viendo, se hace en muchas más localidades. Pero este detalle tampoco pasó desapercibido para Arcadio de Larrea quien afirmaba que durante ese acto «los danzantes ejecutan una danza que dura hasta el final de la ofrenda que se hace, pasando debajo de los arcos de espadas el Ayuntamiento, las demás autoridades, los mayordomos, las mozas del pan bendito y los fieles que llenan el templo» (Larrea, 1952: 15).

Donde se hace más patente la importancia de la pureza es

en el nombre que reciben las jóvenes de la zona soriana. Allí se las denomina «*múndidas*» o «*móndidas*». El término «*móndida*» viene del adjetivo «*munditos*» (en femenino «*mundita*») relacionado con el verbo latino «*mun-do*» que significa limpiar o purificar (Caro Baroja, 1989: 122). También se relaciona con «*mundus*», es decir limpio, puro o purificado. Y con «*munditia*» (mundicia) que significa limpieza¹⁵. Las «*móndidas*», por tanto, han de considerarse como las «*purificadas*», las «*limpias*» o las «*honestas*». En realidad, la denominación era «*moza de móndida*», designando no tanto a las doncellas como a la ofrenda. En San Pedro Manrique también van vestidas con blusa y falda blanca, media y zapatos blancos¹⁶.

Las otras «*móndidas*» sorianas, cercanas a San Pedro Manrique, debido a la fortísima emigración producida en sus localidades, dejaron de celebrar la fiesta en el día de la Trinidad (en primavera —finales de mayo o principios de junio—) habiéndola trasladado ahora al mes de agosto para que re-

(15) Cuyo antónimo sería inmundicia que significa suciedad, impureza o deshonestidad.

(16) Aunque desde tiempos relativamente recientes se cubren con mantones de manila (la del centro, de color amarillo y las de los lados, rojos).

gresen los hijos del pueblo por ser vacaciones. Han sido recuperadas hace unos años (Sarnago en 1982, Ventosa de San Pedro en 1995 y Matasejún en 2001), y han ido cambiando en algunos aspectos. Por ejemplo, en los trajes, pasando del color blanco al negro. Han sido las fotografías antiguas de Luis García Fernández las que me han permitido ver cómo eran todavía en los años sesenta del siglo pasado los trajes de Mata-sejún que son muy parecidos a los de San Pedro, aunque más cortos, y, desde luego, blancos. Varían los cestaños que tienen otro formato, pero en ellos predominan las telas blancas que ya veremos. En Ventosa de San Pedro hoy llevan trajes convencionales, aunque se cubren con mantones de manila, la del centro de color amarillo y las otras dos de rojo (como en San Pedro Manrique). En Sarnago todo es muy diferente al resto: la «móndida» del centro lleva una falda azul y la falda de las de los lados es negra, pero las tres llevan blusa blanca con unas escarapelas de color azul y rojo y delantales blancos. Además, según momentos, llevan un pañuelo blanco sobre la cabeza. Y

mantones de manila, negro para la del centro y blancos para las de los lados.

Del mismo modo las jóvenes de Santo Domingo de la Calzada (La Rioja) van ataviadas con trajes blancos, pero de novia, cubierto el rostro con velo blanco. En Sorzano también llevaban trajes de novia, aunque en la actualidad simplemente van ataviadas de blanco y en las manos llevan ramos de acebo adornados con flores blancas que se elaboran ellas mismas¹⁷. Las dos filas de hasta cien doncellas con los ramos, es impactante.

En La Torre de les Maçanes/Torremanzanas (Alicante) las «clavariessas» van vestidas con enaguas, íntegramente blanca la interior, y el *brial* exterior también blanco pero adornado con bordados; con *gipó* o ajustador de color negro; pañuelo blanco a los hombros bordado en colores claros, rematado con un fleco que se cruza en el pecho y se sujeta a la cintura; medias blancas; y alpargatas blancas (González Casarrubios, 1985: 46; *DOCV*, 2014: 23170).

Finalmente, para no recargar más este apartado por lo que a España se refiere, cabe decir que la exaltación del co-

(17) Cuentan con un permiso para cortar los ramos debido a que el acebo es una especie protegida.

lor blanco queda precisada, por ejemplo, en Torrente de Cinca (Huesca), con un pañuelo blanco puesto en forma de rombo sobre el pecho (sujeto con broches de plata) de las tres mujeres que portan el pan bendito, aunque visten traje convencional. Sutilmente, el blanco sigue vigente, aunque sea de forma simbólica.

Pero si revisamos la indumentaria de las jóvenes portuguesas e italianas también van vestidas rigurosamente de blanco. Así, en Tomar (Distrito de Santarém, región Centro y comunidad intermunicipal de Medio Tejo), deben usar un vestido blanco largo (como símbolo de virginidad), con una cinta de color cruzada en el pecho que simboliza a la parroquia que representa y una «sogra» blanca sobre la cabeza para soste-

ner el «tablero» o «tabuleiro». Son ayudadas por hombres que van vestidos con camisa blanca arremangada, pantalones oscuros, gorra negra sobre el hombro izquierdo (donde apoya el «tablero» cada vez que es necesario para aliviar el peso a la mujer) y la corbata del color de la cinta de la chica.

En Cocollo (Provincia de L'Aquila, en Abruzos) las mujeres que acompañan a la procesión van vestidas con el traje de la zona, pero la indumentaria de las jóvenes que portan los panes consiste en una blusa de color blanco o marfil, falda color pardo y un delantal blanco a juego con los lazos que llevan adornando el corpiño que es del mismo color que la falda. Y paños blancos engalanando los grandes cestos en los que llevan el pan bendito. 🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞

LOS FESTEJOS QUE HAN LLEGADO (O CASI) HASTA LA ACTUALIDAD

De una forma somera y resumida, voy a hacer ahora un recorrido por las localidades donde todavía está vigente (o ha perdurado hasta no hace mucho) la costumbre o el rito de portar panes benditos ofrecidos por jóvenes solteras. El orden establecido va a ser Aragón, resto

de España, Portugal e Italia. En todos los casos he seguido el ciclo anual de las estaciones comenzando por el invierno.

1. Aragón

El pan bendito llevado en procesión por muchachas solte-

ras ha tenido y aún tiene una importante representación en Aragón, aunque ya se haya perdido en algunos lugares. Así, de las 27 localidades de las que he tenido conocimiento que se celebrara este ritual, ya solo se realiza en 20 (y de estas, alguna ha dejado de festejarse en los últimos años). Solo en dos lo llevan sobre la cabeza. Pero seguiré citando aquí a casi todos para que se vea la extensión de la costumbre. Estas poblaciones se extienden por el sur de la pro-

vincia de Huesca, el sureste de la de Zaragoza y el noreste de la de Teruel. Muchas localidades forman parte del Aragón catalanoparlante. Y, desde luego, casi todas, fueron una zona muy ibe-rizada en la antigüedad.

No se concentran en las mismas fechas y la procesión con panes benditos queda incluida en los festejos en honor tanto a la Virgen como a santas (santa Águeda, santa Magdalena, santa Ana...) o santos (san Antón, san Sebastián, Santiago).

LOCALIDAD	CICLO ANUAL	VÍRGENES	SANTAS	SANTOS	OTROS
Torrente de Cinca	Invierno			San Antón	
Esteruel	Invierno			San Antón	
Mas de las Matas	Invierno			San Antón	
Castelserás	Invierno			San Sebastián	
Pina de Ebro	Invierno			San Blas	
Escatrón	Invierno		Santa Águeda		
Castelserás	Invierno		Santa Águeda		
Torrecilla de Alcañiz	Invierno		Santa Águeda		
Baraguás	Primavera	Encarnación de la V.			
Alcañiz	Primavera				Martes y Sábado santo
Caspe	Verano		Santa Magdalena		
Quinto de Ebro	Verano		Santa Ana		
Ráfales	Verano			San Rafael	
Beceite	Verano			San Bartolomé y san Eutropio	
Mazaleón	Invierno → pasó a verano			San Sebastián → san Clemente	
Vinacete	Verano	Natividad de la V.			
Maella	Verano				Exaltación de la Cruz
Hijar	Verano	V. del Carmen			
La Portellada	Otoño			San Cosme y san Damián	
La Codoñera	Otoño			San Cosme y san Damián	
Velilla de Ebro	Otoño			San Nicolás	

Este recorrido lo vamos a hacer siguiendo el ciclo festivo anual (por estaciones) en el que la Procesión del pan bendito sigue teniendo cierto protagonismo, aunque este no se lleve sobre la cabeza. Conviene advertir que en algunas de las localidades citadas el ritual ya no se celebra, pero existió en tiempos pasados y se sabe de su existencia mediante bibliografía.

1.1. Ciclo de invierno

* En torno a san Antón (17 de enero)

En **Torrente de Cinca** la procesión del Pan Bendito se celebra ese día, dentro de las fiestas patronales. La salida tiene lugar desde el Ayuntamiento, formando la procesión las Reinas de Fiestas y sus damas de Honor, las mujeres que portan el pan bendito y las autoridades. Se va hasta la iglesia donde se recoge al santo cuya peana llevan los quintos, que se incorpora por detrás a la comitiva, junto con los sacerdotes, las autoridades ahora detrás de ellos, una banda de música, y toda la gente que acude, en dos filas, recorriendo a continuación el pueblo, mientras voltean las campanas, para volver a la iglesia donde se bendice el pan en la misa y, cortado en trozos, es

repartido a la salida tanto entre vecinos de la localidad como entre forasteros con la característica que, a cambio del pedazo de pan bendito, hay que depositar una limosna en unos cestillos. Este pan funciona en forma de ofrenda que se hace por promesa encargándose ese pan bendito que en los últimos años se ha convertido en un gran pastel que portan entre tres mujeres sobre una tabla recubierta con un lienzo blanco siendo también blanco el pan. Ellas tres, como ya he dicho, llevan un pañuelo blanco puesto en forma de rombo sobre el pecho. Si por casualidad este pan no lo encargara ninguna mujer, entonces el Ayuntamiento se hace cargo de este gasto.

En **Esteruel**, es en esta fiesta de los sanantones y de la Encamisada cuando tiene lugar el reparto de los panes benditos. Antiguamente eran siete mujeres las panbenditeras porque siete eran los cargos de la fiesta o festeros (procurador, rey, conde y cuatro mayordomos, hoy ya solo tres) (Sancho Abella, 2005). Las panbenditeras van de la casa del procurador a la iglesia, acompañadas por los músicos y detrás van los cargos y los mayores para asistir a la misa mayor durante la que se bendice el pan, pedacitos que



Foto 1. Estercuel. Panbenditeras. Autor: Ángel Ramón Sancho Abella. 2003.

reciben el nombre de «cantos». Y se realiza la procesión. Las panbenditeras, con mantón y mantilla, portan en unos canastillos vestidos con telas blancas bordadas y lazos rojos el pan que repartirán entre los asistentes. Pero no los llevan sobre la cabeza. Ese pan supone una cierta protección y compartir un alimento común.

En **Mas de las Matas** la procesión del pan bendito volvió a recuperarse en 1925 para lo que salen durante la procesión de san Antonio, dos filas de solteras («mozas» o «panbenditeras») llevando entre los brazos canastillos o unas bandejas con el pan bendito partido en cuadráticos que se ha bendecido en la misa.

* En torno a san Sebastián (20 de enero):

En **Castelserás**, la víspera de san Sebastián se hace la «cercavilla», una gran hoguera y se baila el «rodar». La procesión del pan bendito se celebra por la mañana del 20 de enero. Hay misa mayor presidida por el Ayuntamiento en corporación que sale desde la Casa Consistorial precedido de la banda de música y las panbenditeras vestidas de aragonesas, con mantones y mantilla y portando las bandejas con el pan que va a ser bendecido y después repartido. Tras la misa se organiza la procesión con los santos y las Vírgenes de todos los barrios presidida por las banderas, la imagen de san Sebastián en



Foto 2. Castelserás. Panbenditeras.

lugar preferente, las panbenditeras, la música, los sacerdotes y el Ayuntamiento. En el Consistorio de Zaragoza se conserva un lienzo al óleo (NIG 02450), de Francisco Marín Bagüés, fechado en 1914, titulado precisamente «El pan bendito» plasmando la escena que se representa el día de la fiesta mayor: las jóvenes que se dirigen en procesión a la iglesia para la bendición de las tortas o pan bendito.

* En torno a san Blas (3 de febrero):

En **Pina de Ebro** se conmemora al santo con un dance. Ese día tenía lugar a las 10:00 h de la mañana una procesión y una misa con sermón «donde las panbenditeras llevan en cestillas adornadas a bendecir

el pan» (Larrea Palacín, 1952: 822). Pero la costumbre se ha perdido. Aunque el dance se ha recuperado.

En **Mequinenza** se celebra fiesta en honor a san Blas y santa Águeda. Se conservan fotografías de la procesión de niñas con «lo pa beneit» que lo llevaban en bandejas hasta la iglesia. Hoy son mujeres quienes llevan cestillas de asa central con el pan bendito que el sacerdote bendecirá durante la misa. El 3 de diciembre de 2018 (BOA: 28.XII.2018) fueron declaradas Fiesta de Interés Turístico de Aragón.

* En torno a santa Águeda (5 de febrero):

La fiesta por excelencia que sigue viva y que ha merecido la declaración de Bien de Interés



Foto 3. Escatrón. Panbenditeras en la Procesión de los panes benditos. Autor: Javier Galván. 5 de febrero de 1979.

Cultural Inmaterial es la que **Escatrón** conmemora en honor de santa Águeda. Aquí, el 6 de enero se hace la elección del Mayordomo (o Mayordoma ya desde 1992), que es un concejal del Ayuntamiento *«que va a tomar las riendas y va a ser la/el artífice de toda la programación que se hace en una sesión extraordinaria el día de Reyes»* (Bautista Antorán, 21 de mayo de 2008). A las 10:30 h de la mañana del 5 de febrero tiene lugar la recogida de los canastillos y alforjas con los panes benditos por parte de las panbenditeras. Niñas y jóvenes vestidas de labradoras

escatroneras y con mantones de manila acuden a casa del Mayordomo para recoger los panes, introducirlos en los canastillos y organizarse en dos filas para formar la procesión con los cestillos sobre la cabeza, aunque las niñas los llevan colgados del cuello. Desde allí parten hacia la iglesia parroquial de la Asunción, donde en el transcurso de la misa serán bendecidos y ofrecidos a la santa, para después ser repartidos a todo el mundo junto con el/la Mayordomo/a de la fiesta. Los solteros son los encargados de portar la imagen de santa Águeda. Y los escopeteros (que representan a los soldados que volvieron sanos de los Tercios de Sicilia en el siglo XVI, cuentan en Escatrón) abren el paso a la imagen de la santa disparando con trabucos y escopetas salvas durante todo el recorrido. Dicen que «hacen mucho ruido para purificar el espacio». Las mujeres casadas ya solo pueden ofrecer flores. Junto con la Banda de Música, los Cabezudos, la Corporación Municipal y autoridades, Guardia Civil, el Predicador, el párroco de Escatrón y sacerdotes invitados. La figura de la panbenditera es tan querida para la localidad que en 2011 se creó una plaza con su nombre y un monumento formado por la silueta de tres de

ellas. Y aunque sea un dato poco conocido o simplemente ya no se recuerde, la ONCE, en una serie sobre Fiestas populares que llevó a cabo en la década de los noventa del siglo XX, creó un Cupón titulado «Fiestas Populares. Panbenditeras. Escatron. Zaragoza», con la referencia 8-970416 para el sorteo del 16 de abril de 1997.

En **Castelserás** vuelven a salir panbenditeras para santa Águeda portando el pan que se ha bendecido durante la misa. Más de 170 en otras épocas.

En **Torrecilla de Alcañiz**, santa Águeda corre por cuenta de los matrimonios que se han casado en el último año. Aquí, son las mujeres casadas las que, con traje de aragonesa, portan el pan bendito desde el Ayuntamiento hasta la iglesia, mientras que los maridos llevan la peana de la santa en la procesión y son los encargados de entregar los trozos de dicho pan a todos los asistentes (Burgués Dalmau, 1989: 28).

1.2. *Ciclo de primavera*

* Encarnación de la Virgen (25 de marzo):

En **Baraguás** (Huesca), Ramón Violant Simorra recogió en 1943 un tipo de ofrenda que las muchachas solteras llevaban a

cabo el día 25 de marzo, festividad de la Encarnación de la Virgen María. La costumbre está perdida y olvidada y han quedado varios datos sin concretar, entre otros, que no sabemos si se hacía procesión. La noticia que nos dejó es que esas jóvenes ofrecían tortas y las llevaban en cestillos (tampoco se sabe si sobre la cabeza). Él solamente hace referencia a que las solteras ofrecían la torta del Ayuno de la Encarnación, que consistía en lo siguiente: durante siete años seguidos cada moza un día a la semana ayunaba a pan y a agua. Al llegar el 25 de marzo, aquella chica que había terminado su ayuno, elaboraba siete tortas y las llevaba a la iglesia, junto con trigo que hubiese crecido a oscuras, dentro de una canastilla adornada con un arco de cintas y flores, rodeada de diversos corazones colgantes que ella misma se había hecho con telas de colores y cartón. Y junto a siete velas, se las entregaba al señor cura (Violant Simorra, 1956: 335).

* En torno a la Semana Santa:

En **Alcañiz** se tiene noticia de que todavía hacia 1931 existían panbenditeras o niñas de corta edad que salían para el Sábado Santo. Independientemente de que salieran para

otras fechas, se desprende por bibliografía que también acompañaban durante las celebraciones de Semana Santa:

A las sis del matí [del dis-sabte], després dels matines de tenebres, surt de la colle-gial de Santa Maria la proces-só de l'Enterrament [...] que té lloc a la plaça Major [...] homes que volen representar els reis d'Israel, amb vestits més o menys d'època; soldats romans i *parelles de noies les quals porten grossos cistells amb pans que són repartits després de la festa religiosa*. [...] Hi figuren també els pe-nons amb representacions bi-bliques, i tampoc no hi manca l'acompanyament de timba-lers amb les vestes blaves i la seva incansable fúria per a fer soroll. Van al començamnt les banderes negres, les tram-pes i els penons ja coneguts i, junt amb aquets darrers, els reis d'Israel, l'un darrera de l'altre. Després, enmig de dues fileres de timbalers, *les noies dels pans*, vestides a estil de les pageses aragoneses i lluint mantons molt virolats (Roig i Font, 1932: 86-87)

En la actualidad, todavía el Martes Santo, buena parte de la población y sobre todo niños y niñas desde 3 años portan tortas bendecidas que les son ofre-

cidas por los mayordomos de la cofradía.

1.3. Ciclo de verano

* En torno a santa María Magdalena (22 de julio):

En **Caspe** también se conserva el recuerdo de la existencia de panbenditeras para esta fiesta, ya que ese día se llevaba la imagen de la Magdalena desde su ermita de El Pueyo a la iglesia parroquial, organizándose procesión por las calles de la ciudad y repartiéndose el pan bendito (Serrano Dolader, 1984: 122).

* En torno a santa Ana (26 de julio):

En **Quinto de Ebro** se celebra una misa y tras ella sale la procesión en honor de su patrona santa Ana. Lleva un orden establecido. Primero abre la procesión la Cruz procesional, seguida de la imagen de san Antón portada por cofrades con hábitos blancos. Tras ella, y delante de la peana de la patrona, van las «mozas», que portan los panes benditos. Antiguamente eran las jóvenes solteras, y los llevaban encima de la cabeza. En la actualidad los llevan varias parejas de mjerres. Delante van las niñas con cestillos y tras ellas, portando bandejas,



Foto 4. Quinto de Ebro. Las «mozas» Herminia Galán, Isabel Gravia y Ana Abenia. Foto cedida por Herminia Galán. Hacia 1960. Por cortesía de Antonio Jardiel.

las mayores que normalmente las llevan entre dos. La peana de Santa Ana también la llevan miembros de su cofradía con hábitos blancos. Detrás van los sacerdotes y las autoridades, las reinas de las fiestas y miembros del Ayuntamiento. Finalizando la comitiva van los músicos o la banda. Hasta hace unos años los danzantes acompañaban a la imagen. Los feligreses se sitúan a ambos lados de la comitiva (información e imagen facilitadas por Antonio Jardiel, historiador)¹⁸.

* En torno al segundo domingo de agosto:

En **Ráfales** se celebra romería a la ermita de san Rafael. Allí se obsequia con pastas y vino. Pero, después, a las 13:00 h, en el pueblo, se celebra la misa y luego se sale en procesión, portando las jóvenes el pan bendito (hoy los quintos, chicos y chicas).

* En torno al cuarto domingo de agosto:

En **Mazaleón/Massalió** las panbenditeras, al igual que en

(18) Mi agradecimiento a Antonio Jardiel (por las informaciones y las fotos) y a Miriam Pina Pardos (por hacer de mediadora).



Foto 5. Mazaleón/Massalió. Procesión de las panbenditeras. Autora: Guadalupe González-Hontoria y Allensalazar. 1 de septiembre de 1979.

Castelserás, salían para el 20 de enero, fiesta de san Sebastián. Pero como era la época de «llegar» olivas trasladaron la fiesta a los días 1 y 2 de septiembre, momento en el que se recogen las almendras, hasta que hace ya varios años decidieron desplazar esta celebración al cuarto domingo de agosto que es una fecha sin labores en el campo y con una mayor afluencia de gentes en el pueblo por ser todavía época de vacaciones. Esta es la otra localidad cuya procesión del pan bendito ha sido declarada junto con la de Escatrón Bien de Interés Cultural Inmaterial. Tiene celebración de misa, pero antes de acudir a ella, las autoridades y la banda de música

recogen a las panbenditeras llegadas hasta el Ayuntamiento que, ataviadas con traje de aragonesas, mantilla redonda blanca y con el cestillo o «panistre» sobre la cabeza y organizado allí el cortejo, se encaminan subiendo hacia la iglesia. Las panbenditeras dejan los cestillos en la sacristía y después de la homilía los vuelven a recoger, los sacan a la iglesia y los colocan alrededor del altar para que los panes sean bendecidos por el sacerdote. Al final de la misa se sale en procesión con las imágenes de san Sebastián y san Clemente. Las panbenditeras llevan sus «*panistres de pujar el pan beneit*», decorados de colores, sobre las cabezas para

terminar entregando un trozo de pan (unos 200 gr) a cada persona. A los vecinos que están de luto se lo llevan a su casa para que ese día no se quede nadie sin pan. En el apartado referido a Los Cestillos... explicaré cuál es la forma de estos «panistres» y por iniciativa de quién son así. En la sección «Pueblos olvidados» de la Revista *Aragón* del Sindicato de Iniciativa y Propaganda Turística de Aragón aparecieron en 1966 estos datos:

Actualmente se celebra una fiesta, costumbre típica. Campea brillantemente, tonalidad vistosa, colorido rico en reflejos, nota destacada, animadora de las fiestas patronales. Asiste a la Misa Mayor el Ayuntamiento en pleno, seguidos de mozas galanamente ataviadas, usanza típica, traje aragonés; tocadas de mantilla redonda blanca. Muchachas llenas de vida, plenas de humor, llevan sobre las cabezas sendas canastillas admirablemente provistas de pan abizcochado, presto a bendecir. Forma el cortejo, yendo una moza por cada concejal. El alcalde constituye excepción, y lo mismo el juez, que la costumbre les cede el derecho de llevar dos a cada: por algo son autoridades superiores. Estas jóvenes reciben el nombre de «panbenditeras». Bendecido el

pan, lo dividen en pequeños trozos, repartidos dentro de la misma iglesia. Otras personas se hacen bendecir panecillos, obsequio exquisito a sus amistades predilectas, especialmente si son forasteras (Sierra Monge, 1966: 7 y 10).

* En torno a la Natividad de la Virgen (8 de septiembre):

En **Vinaceite** se festeja este día. Antes de la misa, que se celebra a las 12:00 h, se recogen en el Ayuntamiento los «panes benditos» y se lleva a cabo una procesión por las calles del pueblo con la peana de la Virgen hasta que se acude a la iglesia para celebrar la misa y bendecir los panes. Luego hay un refresco. Y por la tarde se reparten los panes benditos por las casas del lugar. No obstante, merece la pena ver cómo ha ido cambiando a través de los Programas de Fiestas la denominación «oficial» (a las que no se las nombra como panbenditeras) de las jóvenes que hacían la ofrenda de panes. Poco después de acabada la Guerra Civil, en el Programa de 1942 se anuncia la fiesta de esta manera: Día 8 de septiembre: «A las diez, desde el Ayuntamiento, y por *distinguidas señoritas*, serán llevados a la iglesia Parroquial los típicos PANES BENDITOS,

acto pintoresco que siempre es presenciado con verdadera complacencia por el vecindario, causando la admiración de los numerosísimos huéspedes que en dichos días nos honran con su presencia». Y para el día 9: «A las diez, reparto de PANES BENDITOS por toda la población, acto presidido por las Autoridades y amenizado por la Banda de Música, en el cual lucirán su garbo, gracia y donaire *distinguidas señoritas*, escoltadas por apuestos jóvenes de la localidad». En 1994 se especifica que el reparto de panes benditos se hace con *las Majas* de fiestas por las calles de la localidad. En 2012: los panes benditos se recogen en el Ayuntamiento y el reparto lo hace la Corporación del Ayuntamiento y *las Majas* a todos los vecinos, acompañadas por la charanga.

* En torno a la exaltación de la Cruz (14 de septiembre):

En **Maella**, donde también existieron panbenditeras, llevaban el pan bendito sobre la cabeza en canastillos con las mismas características que en Escatrón. Y aunque varias mujeres todavía conservan estos cestillos y se guardan en varias casas, la costumbre está completamente perdida ateniéndome a las informaciones facilitadas



Foto 6. Híjar. Procesión del pan bendito. Autor: José A. Dosset. 1906.

por mujeres que rondaban los cuarenta años hacia 1990 y que me mostraron dichos cestitos.

* En torno al 24 de septiembre:

En **Híjar**, para esta fecha tenía lugar la procesión de los faroles y la del pan bendito, en conmemoración a la Virgen de los Arcos y del Carmen. Las mujeres hijaranas participaban en la ofrenda del pan bendito que se le hacía a esta última Virgen. Previamente, para amasar el pan que luego se bendecía, iban de casa en casa pidiendo harina, huevos y azúcar. A media mañana del día 24, se salía del pueblo en romería hacia la ermita del Carmen. La encabezaba el abanderado a caba-

llo y los guardas de la Virgen, vestidos de labradores. Detrás iban las «mozas» ataviadas de labradoras o de baturras portando los cestos del pan para bendecir. Luego los danzantes y las «gitanillas». Tras ellos, todo el pueblo junto con autoridades y clero. Una espléndida fotografía de José A. Dosset, de hacia 1906, permite ver dos larguísima filas de mujeres y niñas subiendo por el camino de «la sardina» portando a la cabeza los canastillos con hasta cinco o seis grandes panes o tortas formando una torreta en cada uno de ellos. Sin embargo, en otra instantánea de Álvaro de los R. Monzón, fechada hacia comienzos de los años 50 del siglo XX, se ven, igualmente, dos enormes hileras de jovencitas, pero entre las que ya escasamente cuatro o cinco los llevan sobre la cabeza, porque parece que, para esa fecha, lo generalizado era portearlos entre los brazos. La fiesta continúa en la actualidad, se conservan algunos de los cestillos que se ven en ambas fotografías, porque se heredan de madres a hijas, pero no se llevan en la cabeza, ya no solo porque las mujeres no los sepan llevar, sino porque hay que caminar más de dos kilómetros cuesta arriba y ahora la fiesta se ha trasladado a agosto

para conseguir mayor número de gente y hace mucho calor.

1.4. Ciclo de otoño

* En torno a san Cosme y san Damián (26 de septiembre):

En **La Portellada** para la fiesta de sus patronos, el pan bendito es portado por las panbenditeras, vestidas con trajes regionales, desde el Ayuntamiento hasta la iglesia y son acompañadas por la Corporación municipal y por la banda de música.

En **La Codoñera** para esta misma fecha o su fin de semana más próximo tiene lugar también una procesión del pan bendito.

* En torno a san Nicolás (6 de diciembre):

En **Velilla de Ebro** salen varias panbenditeras portando los cestillos de pan bendito que luego reparten por el pueblo. Además, se baila el pasacalle «san Pedro de Alcántara» con espadas y el baile del santo.

Finalmente, en algunas de estas localidades la procesión del pan bendito ha quedado reducida al reparto del pan sin que sea paseado por las calles, incluso se ofrece el pan bendito acompañado de un vasito de mistela (como ocurre, por ejem-

plo, en las fiestas de agosto en Monroyo en la que se acude a la ermita de la Consolación), ya que simplemente ha sido bendecido por el sacerdote y entregado a los asistentes. Y puede anunciarse en los Programas de Fiestas como «pasteta y copeta». Ocurre esto mismo, además, para la fiesta de san Antoni o para las fiestas de agosto en torno a san Bernardo en la comarca del Matarraña (provincia de Teruel) donde simplemente se hace «entrega» del pan bendito. Mantiene la condición de sagrado por la bendición de que ha sido objeto, sigue siendo dulce, aunque no puede incluirse en la funcionalidad que tienen las «caridades». Porque la ingesta de estos panes benditos sigue percibiéndose por las gentes como un acto de purificación y protección, ya que este pan bendito se considera que tiene propiedades curativas y preventivas frente a las enfermedades. Es decir, le otorgan un carácter sagrado y mágico. Pero ha perdido la categoría de ofrenda y ya no es un pan transportado por jóvenes solteras ni por niñas.

2. Otras zonas españolas

En las otras localidades españolas donde también existe esta costumbre de llevar cestillos con pan bendito sobre la cabeza, las jóvenes que portan ese pan tienen el mismo papel destacado que las bajoaragonesas. Sin embargo, esas jóvenes, cuentan con la peculiaridad de que muchas de ellas están acompañadas y asistidas por hombres, que pueden ser novios, hermanos, amigos, o bien por amigas que cumplen el papel de ayudantes. Las aragonesas, aunque relacionadas con los Mayordomos sobre los que recae la organización del festejo, no son ayudadas por nadie a la hora de ponerse o despojarse de los cestillos Siguiendo el mismo orden que en bloque anterior, las fiestas se extienden a lo largo del ciclo festivo anual y vuelven a estar ordenadas por estaciones, teniendo una mayor representación en la época primaveral de lo que la tiene en Aragón. En todas las fiestas se ingieren bebidas más «fuertes» que el vino (zurracapote, calmante, cuerva, etc.).

LOCALIDAD	CICLO ANUAL	VÍRGENES	SANTAS	SANTOS	OTROS
Albalá	Invierno				Niño Jesús
Balsa de Ves	Invierno			San Antón Abad	
Fuenterrobles	Invierno	V. de las Candelas			
Yecla	Invierno			San Blas	
Riba-Roja d'Ebre	Invierno		Santa Águeda		
Talavera de la Reina	Primavera	V. del Prado			
La Torre de les Maçanes / Torremanzanas	Primavera			San Gregorio	
Santo Domingo de la Calzada	Primavera			Santo Domingo	
Hortunas	Primavera			San Isidro	
Sorzano	Primavera	V. de la Hermedaña			
Cervera de Río Alhama	Primavera	V. del Monte			
San Pedro Manrique	Verano			San Juan	
Casas del Río	Verano	V. de la Asunción			
Matasejún	Primavera→Verano			San Roque	S. Trinidad
Ventosa de San Pedro	Primavera→Verano			S. Trinidad	S. Trinidad
Sarnago	Primavera→Verano			San Bartolomé	S. Trinidad
Torre de Santa María	Otoño			San Mateo	
León	Otoño			San Froilán	
Valdefuentes	Otoño	V. del Rosario			
Requena	Otoño			San Nicolás de Bari	

2.1. Ciclo de invierno

* En torno a la Navidad (24-27 de diciembre):

En **Albalá** (Cáceres) la fiesta denominada de «las Tablas» consistía (en la actualidad ha cambiado levemente) en que para la fiesta de la Pura (8 de diciembre) salían nombradas seis pedidoras («pedioras»), que tenían que ser Hijas de María, y a partir del día 15 solicitaban por las casas dinero para luego rellenar las «Tablas» con rosquillas, panes y naranjas que, además, se adornan con cintas,

rosarios, medallas, flores, pañuelos, etc., que se subastarán en la puerta de la iglesia. Los días 25, 26 y 27 de diciembre son portadas a la cabeza por dos jóvenes. Dicen que sirven de ofrenda al Niño Jesús en recuerdo de los presentes que le hicieron los pastores y los Reyes Magos. Necesitan de la ayuda de dos «descargadores» que suelen ser hermanos, primos, amigos, etc., de cada «tablera». Esta fiesta, no obstante, ha sufrido algunas modificaciones desde comienzos del siglo XX hasta nuestros días. Ahora



Foto 7. Albalá. «Tableras» con su tabla que muestra con una cinta azul la M de ser «Hija de María», requisito de tiempos pasados.

intervienen los quintos y las quintas del año (y no las pedidoras como antes), vivan o no en el pueblo, manera de que, así, cada año se responsabilice una generación. Pero antes de estos cambios, las protagonistas y quienes portaban las «tablas» eran las chicas que no habían cumplido los veinte años. Los chicos no las bailaban, ahora sí. Las «Tablas» que confeccionan se rellenan de panes, flores, naranjas, pañuelos y objetos sagrados, las llevan por parejas, y las bailan al son de una melo-

día repetitiva, el *chas-carri-rás*. Creen que la fiesta se originó en 1450, con motivo de la construcción de la iglesia (Andrés Bote Bonilla, Hijo Predilecto de Albalá). Aspiran a que sea Fiesta de Interés Regional¹⁹. El 22 de junio de 2022 han presentado en el Hogar Extremeño de Madrid la candidatura de las tres localidades de manera conjunta para conseguir que la declaración sea más fácil y posible.

* En torno a san Antón Abad (17 de enero):

En **Balsa de Ves** (Albacete) las jóvenes salen en la procesión del santo en dos filas portando cestillos en la cabeza llenos de unos roscos de anís que luego son repartidos a la salida de la iglesia entre todos los asisten-



Foto 8. Balsa de Bes. Jóvenes y casadas portando el pan bendito en procesión por el pueblo.

(19) Con características muy parecidas, aunque se celebran en otras épocas del año, como veremos ahora después, en Torre de Santa María y en Valdefuentes (Cáceres) también sacan “Tablas” y “Tableros”.

tes. Pero son estas mismas chicas quienes han de elaborarlos ayudadas por las mujeres que así lo deseen. Estos rollicos con anises se realizan con los donativos en metálico que dan los vecinos y con la harina ofrecida al santo porque piden protección para sus animales (González Casarrubios, 1984: 217).

* En torno a la Candelaria (2 de febrero):

En **Fuenterrobles** (Valencia) para esta fiesta son las familias las que tienen a su cargo la confección de la torta y se encargan de buscar los «anderos» o mozos que llevarán en andas la torta en su traslado a la iglesia y a lo largo del desfile procesional. Las mujeres no la van a llevar sobre sus cabezas, solo la van a confeccionar. El vecindario del pueblo colabora porque para la elaboración de esa torta se ofrece cada año una familia. Los preparativos para la elaboración se inician al menos quince días antes de la fiesta, todo ello referido a la torta que se describirá más adelante en el apartado de Los Panes. Y entre el 31 de enero y el 1 de febrero se termina lo relativo al pan dulce a efectos de que la torta

con sus «pinos» y adornos, ya terminada, pueda ser mostrada a la entrada de la casa porque es costumbre que la gente del pueblo vaya a verla la víspera de salir en procesión²⁰.

El día de la fiesta de la Virgen y antes de la misa, las autoridades y la banda de música, en pasacalle, hacen la recogida de las clavarieras, que son tres, la saliente, la entrante y la titular que es la dueña de la casa en donde se ha hecho la torta. Autoridades, música, clavarieras y «anderos» con la torta a quienes se suman la Reina de las fiestas y su corte y las cofrades, marchan a la iglesia en donde tiene lugar la bendición de candelas y de la torta. Después del reparto de candelas sale la procesión que va encabezada por la torta, en cuyas andas se coloca un canastillo con dos palomas, símbolo de la presentación de Jesús en el templo de Jerusalén. Después va la Virgen, las clavarieras, autoridades y el pueblo en general. Terminada la procesión, se efectúa la ofrenda de flores a la Virgen y a continuación se celebra la misa mayor. Acabados todos estos actos religiosos, se vuelve la torta a la ca-

(20) Debido a la situación pandémica (COVID-19) ocurrida entre 2020-2021, todavía en 2022 se ha exhibido en el Salón Cultural durante todo el fin de semana.

sa donde se hizo y se reparte entre las personas que deseen comprar cada uno de los trece trapecios circulares, con su correspondiente pino, en que se divide la torta. El rollo del cura se le da al sacerdote y para la clavariesa del año queda el pino central, así como la parte central de la torta (Pardo Pardo, 1992: 123)²¹.

* En torno a san Blas (3 de febrero):

En **Yecla** (Murcia) son los cofrades los que van a la casa del mayordomo desde donde se dirigen hasta la hornacina de San Blas en la calle de la Iglesia, para encender una hoguera. El mayordomo y la mayordoma deben ir a la basílica de la Purísima donde se inicia la procesión con san Blas a hombros, a la que se incorporan niños portando pequeños panes benditos con «pajaricas»²². Pero también son varias las mujeres que portan panes de mayores dimensiones acoplados en bandejas o en cestillos. Igualmente,



Foto 9. Yecla. Peana con el pan bendito monumental que sacan las solteras.

las más jóvenes sacan en procesión una peana en la que llevan un pan bendito monumental, que, en realidad, son tres grandes panes que van por delante del santo y que serán bendecidos en la iglesia. Pero también existen cestillos de esparto donde llevarlos.

* En torno a santa Águeda (5 de febrero):

En **Riba-Roja d'Ebre** (Tarragona) se celebra la fiesta de Dones que sacan en procesión a la santa y «les coques» acompañadas por la gigante «Agda»

(21) Este trabajo ya había sido publicado en la obra colectiva *La religiosidad popular II. Vida y muerte: la imaginación religiosa*. Barcelona, Anthropos, 1989 (1ª ed.) y 2003 (2ª ed), pp. 563-584, coordinado por C. Álvarez Santaló, Mª J. Buxó Rey, S. Rodríguez Becerra. Pero el autor, Fermín Pardo Pardo, lo volvió a publicar en la Revista *Oleana* en 1992.

(22) Las «pajaricas» son unas varillas decoradas con tiras de papel recortadas y pequeñas figuritas de masilla de harina, agua y patata cocida que representan diferentes motivos florales, pájaros, sombreros, etc.



Foto 10. Ribera-Roja d'Ebre. Dones que ejercen de alcaldesa y concejales, con las «cocas» o pan bendito para la procesión.

que también porta una «coca» sobre la cabeza. Previamente la asociación de Dones lleva a cabo la elección de un gobierno de mujeres y ha escogido las que se convertirán en alcaldesa y concejales por un día. Estas encabezarán la comitiva, seguidas de la gigante Agda, de Clotxa y de Mayoral, e irán a buscar el «pan bendito» y encaminarse hacia la iglesia para celebrar la Santa Misa y posterior procesión, en la que es costumbre llevar un pastel (el pan bendito) a la cabeza. Es una «coca» pero las mujeres lo consideran mejor un bizcocho en forma de pecho. Por la tarde se organiza una

merienda en el ayuntamiento que dura hasta bien entrada la noche, y que es servida por un grupo de hombres voluntarios. El 4 de febrero de 2007, fue declarada Fiesta de Interés Comarcal de la Ribera d'Ebre, acreditada por el presidente del Consejo Comarcal de la Ribera d'Ebre, Josep Solé Arnal que les otorgó un diploma²³.

2.2. *Ciclo de primavera*

* Tras la Semana Santa (abril):

En **Talavera de la Reina** (Toledo) tiene lugar la fiesta de las Mondas que ha ido reordenándose a lo largo de los

(23) Aunque la consideran una fiesta muy antigua, la revitalizaron a partir del 5 de febrero de 1986 y se ha extendido por buena parte de los pueblos de la comarca.

siglos y aunque antes se celebraba el martes de Pascua (tras el domingo de resurrección) y duraba dos semanas (entre ceremonias religiosas y diversos festejos), en la actualidad el acto más importante (hoy solo dura una semana con varios actos culturales) se celebra el sábado de esa semana de Pascua. Consistía/consiste en la ofrenda que hacían/hacen varios pueblos de la comarca de Talavera y esta ciudad también, a la Virgen del Prado, siendo los Ayuntamientos de esas localidades los encargados de entregar la ofrenda que generalmente era/es de cera, bien en forma de cirios o bien en forma de «monda» (especie de caja, tambor o cesta) adornada con banderitas de colores y ramas de tomillo, aunque en su interior también se ofrece cera. Desde el 28 de diciembre de 2009 está declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional. Las descripciones que se conservan de los siglos XVI, XVII y XVIII hablan de que la ofrenda duraba desde las 9:00 de la mañana hasta pasado el mediodía debido al largo desfile que se organizaba por las personas que acudían desde cada uno de los lugares que ofrendaban. Los lugares citados son: Gamonal (ofrecía un carrito tirado por dos carneros lleno de

tomillo y banderitas), Peña del Cuervo, Illán de Vacas, Pepino, Brujel, Calera, Santa Cruz, Villanueva, Ciencias, Chozas y El Casar (que ofrecían cirios transportados en carretas tiradas por bueyes); y Cazalegas, Mejorada, Segurilla y Cebolla (que ofrecían «monda»). Se organizaba una procesión que finalizaba con carros de ramos floridos y en la que también intervenían mozas cantando a la Virgen. Y después de entregada la «Monda» a la Virgen del Prado se ofrecían panes benditos con la efigie de la Virgen. En épocas pasadas, la segunda semana se dedicaba a mascaradas y corridas de toros, lo que dejó de celebrarse en 1807. Y, los pueblos oferentes quedaron reducidos a cuatro. Varios investigadores consideran la fiesta de origen romano, insinuando que podría derivar de las «Cerialia», que también se celebraban en abril, en honor de Ceres (diosa de las cosechas, del trigo y de la vegetación) que pudo ir transformándose en un culto a la Madre de Dios, identificándolas (Timón Tiemblo; Sánchez y Salmador, 1978). Las remontan a costumbres clásicas porque se considera que la palabra «Monda» deriva de la expresión latina «Mundum Cereris» que manifestaba el con-

tenido de panes y pasteles que se le ofrecían a la diosa romana. Además, el culto a Ceres suele aparecer asociado a la plebe, con un carácter municipal y vigilado por ediles plebeyos. Y el carrito tirado por carneros que todavía en la actualidad sigue entrando hasta el interior de la iglesia, se ha vinculado a la consagración del cordero de Ceres, *Mallophora*, como diosa protectora de los rebaños lanares. Las excavaciones arqueológicas no dejan duda de que la antigua Caesarobriga, Talavera, tuvo un origen romano, pero los estudios de Dionisio Urbina también dejan claro que «no ha aparecido hasta el presen-

te ni un solo vestigio material del culto a Ceres en Talavera» (Urbina Martínez, 2000: 134). Por tanto, esta localidad habrá que ir descartándola pese a que hayan sido varios los escritores antiguos que han dado por segura que la fiesta actual procede de una fiesta romana que se llevaba a cabo en Caesarobriga. En este caso, la palabra «monda», más allá de que significa «limpiar», no ayuda a clarificar el contenido del festejo

* En torno al mes de mayo (9, 11, 15, tercer domingo de mayo):

En **La Torre de les Maçanes/Torremanzanas** (Alican-



Foto 11. La Torre de les Maçanes/Torremanzanas. Procesión del Pa Beneït.

Autor: Luis Pablo Martínez Sanmartín. 2014.

te), el 9 de mayo, es la festividad de san Gregorio que, en 1638, les libró de una plaga de langosta, y por eso se celebra el Ritual del Pa Beneit por el que Concha Sirven Bernabeu trabajó incansablemente para que fuera declarado por la Generalitat Valenciana Bien de Interés Cultural Inmaterial, lo que se consiguió el 26 de septiembre de 2014. La fiesta ya había sido estudiada por Consolación González Casarrubios en 1985. Varias «clavariesses» trasladan sobre sus cabezas y en procesión unos panes desde la casa del «llumener» a la iglesia donde serán bendecidos y volverán en procesión desfilando por las calles principales de la localidad hasta la casa de donde salieron para ser repartidos entre los vecinos. Se considera un antiguo ritual agrario. El ritual se lleva a cabo así: los protagonistas son el «llumener mayor», hombre o mujer, cabeza de familia, que haya nacido en el pueblo o que, por razones familiares esté vinculado estrechamente a La Torre. Elegirá a quien le sucederá. El resto de «llumeneres» se eligen por insaculación. Cada uno manda hacer un pan, cada uno elige una «clavariessa» y hacen adornar el pan según marca la tradición. La «clavariessa mayor» es la que

abre el desfile. Estas jóvenes han de ser solteras, familiares del «llumener», nacidas en el pueblo y de edad superior a 12 años. Las «clavariessas» eligen unos «Custodios» o acompañantes que suelen ser amigos, el novio o parientes. La banda de música va a la casa del «llumener mayor» para recoger a su «clavariessa» y desde ahí se va a las otras casas de los otros «llumeneres» a recoger a las otras e ir configurando la fila de jóvenes y de panes. Desfilan por las calles del pueblo y se dirigen a la puerta del Ayuntamiento desde donde van a la iglesia. Allí los custodios las descargan y ponen los panes alrededor del altar mayor. Con agua pasada por el cráneo del santo se riegan los panes procesionales y los trozos ya cortados o votivos, bendiciéndose agua y pan. Se pone el pan a repartir en cestos y el agua en botijos. Los panes adornados vuelven a desfilan y vuelven a las casas de las que salieron.

En **Santo Domingo de la Calzada** (La Rioja), ya el 25 de abril se anota con una pluma de ave y con tinta los nombres de las mozas que llevarán el Pan del santo. Son los Cofrades quienes pintan con esa pluma el rostro de las doncellas. Después, el 11 de mayo, conmemoración de



Foto 12. Santo Domingo de la Calzada. Doncellas en la procesión.

santo Domingo, las muchachas solteras son las doncellas del santo, y salen en procesión más de cincuenta vestidas con trajes blancos de novia y con su «cestañ» a la cabeza, con el tul que les cubre el rostro y con los panes que reciben el nombre de «molleres» que llevan grabados los símbolos de alguno de los milagros del santo. Previamente, en la tarde del día 10, son las esposas de los Cofrades (o prioras) las que salen en procesión, vestidas de negro, aunque portando el cestañ blanco sobre sus cabezas. Todos los panes terminan en el Hospital del santo repartidos entre sus residentes. Las

doncellas los entran. Pero estos años últimos, no han entrado a consecuencia de las medidas anti-COVID. Esta costumbre está declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional desde el 29 de noviembre de 1988.

En **Hortunas** (Valencia), el 15 de mayo, con ocasión de la fiesta dedicada al patrón san Isidro, hasta la década de los setenta del siglo XX fue muy celebrada, aunque ha evolucionado de forma simplificada por lo que a los panes se refiere. Cuando la fiesta se celebraba con toda intensidad porque la localidad no había perdido todavía población, se celebraba así:

Si alguna familia o familias tenían promesa de pan bendito lo comunicaban al alcalde pedáneo, quien acompañado por las mozas de la aldea y el domingo anterior a la fiesta recorrían el poblado casa por casa anunciando que había ofrecimiento de pan y solicitando al mismo tiempo donativos en dinero o en especie para que pudiera ser abundante. Los ofrecimientos y donativos solían ser en especie (harina, azúcar, huevos o aceite) que se encargaban de recoger las jóvenes en este recorrido presidido por la autoridad local. Con lo recogido se juntaban todas las mozas la antevíspera de la fiesta en una casa en que tuvieran horno y durante todo el día se dedicaban a amasar y cocer el pan, haciendo tantas piezas en forma de estrellas de distintos tamaños como mozas hubiera, además del correspondiente rollo y torta. Esa misma noche o la mañana de la víspera se repartían las piezas entre las distintas jóvenes que las habían elaborado, quienes eran las encargadas de sacarlo en la procesión del día de la fiesta. Cada moza con su parte de pan se componía y decoraba en su casa su canastillo, tratando de rivalizar con las demás tanto con el pan y ca-

nastillo, como en los perifollos de papel con que remataban la torre de estrellas. La víspera de la fiesta por la tarde, cada moza llevaba su canastillo debidamente compuesto a casa del alcalde, en donde se habilitaba un espacio importante de la vivienda para ello. En la mañana de la fiesta acudían las mozas a casa del alcalde acompañadas de los músicos y antes de la celebración de la misa, y con una especie de pasacalle trasladaban el pan a la ermita en donde permanecía durante la misa, siendo bendecido al final de ella. Una vez acabada la misa se organizaba, como actualmente, el desfile procesional encabezado por las jóvenes portadoras del pan bendito, quienes provistas de su correspondiente rodete llevaban el canastillo sobre la cabeza durante todo el recorrido de la procesión. Cuando la procesión retornaba a la ermita y después del disparo de la traca que daba entrada a las imágenes, se procedía a la partición del pan, misión que tenían a su cargo las mozas portadoras o algunas mujeres de las familias oferentes. Mientras, el resto de la gente esperaba a la puerta de la ermita. Del reparto de los trozos de pan bendito, entre el público que



Foto 13. Sorzano. Niñas portando ramas de acebo.

acudía al acto, se encargaban los «sacadores», y los mozos buscados por cada una de las mozas para este fin²⁴. De las piezas de pan que contenía cada canastillo se dejaban dos sin trocear, una estrella y un rollo. La estrella entera era para la «moza sacadora» y el rollo como obsequio para el «sacador». Además de estas piezas enteras de asignación fija se guardaban algunas más destinadas a obsequiar al alcalde, al sacerdote, la guardia civil o los oferentes principales. Cada persona asistente a la fiesta, además de comer pan bendito en el momento

del reparto guardaba un trozo, como mínimo, para poder hacer partícipes, aunque fuera de una pequeña parte, a los familiares enfermos, ancianos o ausentes, así como a los animales domésticos, de tan preciado alimento con valor salutífero y protector (Pardo Pardo, 1992: 119-120).

En **Sorzano** (La Rioja), el tercer domingo de mayo se pueden apuntar voluntariamente para subir y bajar en procesión a la Virgen de la Hermedaña todas las chicas solteras del pueblo, vestidas de blanco y portando ramos de acebo de-

(24) El sacador podía ser novio, hermano, pariente o vecino al que cada moza le había hecho la correspondiente solicitud de colaboración.

corado con unas flores de corola blanca hechas de papel y con el carpelo amarillo, que producen un gran impacto estético. En este caso no transportan panes. Solamente ramos de acebo con flores blancas. La virginidad era lo más importante.

En **Cervera del Río Alhama** (La Rioja), el domingo siguiente a la Ascensión (fiesta movable, pero casi siempre en mayo) se celebra la fiesta de la bandera porque es costumbre que una joven de la localidad, ponga una bandera en la basílica de la Virgen del Monte. En esta fiesta se entremezcla lo cristiano y lo musulmán a través de una leyenda ocurrida entre Fortún y Zahra (o mora encantada). La necesidad de virginidad de otros tiempos también se la aseguraban en esta localidad porque en cuanto nacía una niña, las familias la apuntaban al nacer con la esperanza de que llegase a ser «abanderada» algún año. La lista es larga, más de doscientas. Está expuesta en la entrada de la basílica de la Virgen del Monte con el sello de la parroquia de San Gil y con la firma del párroco. Además, hoy, esa lista se publica en Internet. Y suele estar actualizada ya que si alguna de las jóvenes que están apuntadas se casara antes de ser «abanderada», ha de borrarse.

2.3. Ciclo de verano

* En torno a San Juan (24 de junio):

En **San Pedro Manrique** (Soria) para esta fecha se celebra la fiesta del paso del fuego, en la que los sampedranos pasan descalzos sobre una alfombra de brasas, lo que eclipsa, de alguna manera, la otra parte muy importante del festejo que se refiere a la salida de tres jóvenes, las «móndidas», que protagonizan los acontecimientos del día de san Juan. Estas jóvenes se sortean entre todas las solteras mayores de 18 años y en el sorteo son tres las elegidas. Ya vimos cómo se ha-



Foto 14. San Pedro Manrique. «Móndidas» camino de la ermita de la Virgen de la Peña para ofrecer los «arbujuelos» a las autoridades. Autora: María Elisa Sánchez Sanz. 24 de junio de 2010.

cía todo esto a mediados del siglo XX. Hoy en día, el día 24 de junio son recogidas de una en una en sus casas (en cuyas puertas se levanta un «mayo» adornado) por la banda de música y cada una de las tres familias ofrecen un refrigerio. También estas jóvenes van vestidas de blanco²⁵. Una vez ya están juntas las tres se marchan a recoger los «cestaños» con el pan y los «arbujuelos» y se encaminan hacia la ermita del Humilladero donde en «la caballada» o alarde son saludadas por las autoridades que van montados a caballo²⁶. También presiden «la descubierta» o circunvalación de las murallas. Finalmente, acuden en procesión a la ermita de la Virgen de la Peña donde se hace la misa y las «móndidas» ofrecen los «arbujuelos» al sacerdote y a las autoridades municipales de forma parsimoniosa y lenta²⁷. Consideran que ofrecen las primicias de la cosecha, el pan, que es la base de la vida. Estas jóvenes hacen como de mediadoras entre las autoridades civiles y las eclesiásticas. Y los «arbujuelos»

vienen a simbolizar, el trabajo, la naturaleza y la vida. Más tarde, se vuelve a la Plaza Mayor donde se pinga un mayo y es donde tiene lugar el recitado de las «Cuartetas» (de las que hablaré más adelante) y finalmente, se lleva a cabo el baile oficial de las tres «móndidas» con las autoridades: alcalde, concejales y aguacil. Se declaró Bien de Interés Cultural por Acuerdo 97/2005, de 25 de agosto, de la Junta de Castilla y León (*BOCyL*, 168 – 31 de agosto de 2005).

* En el mes de agosto (15-16 y 24):

En **Casas del Río** (Valencia) el día 15 celebran la Virgen de la Asunción y tras la Misa del mediodía, en el transcurso de la cual se bendice, tiene lugar la procesión del pan bendito, para después, cortarlo en porciones, y proceder a la subasta de los que se hayan ofrecido. Son portados por niñas y jóvenes sobre plateras o en cestillos, pero se conservan fotografías de Vicente Carrión en las que todavía

(25) Vestidos y mantones (dos rojos y uno amarillo, dicen que introducidos por un indiano) son propiedad del Ayuntamiento de San Pedro. Pero el resto de adornos que lleva cada «móndida» son de las familias de las «móndidas».

(26) Al llegar a su altura, las autoridades efectúan un gesto reverencial que consiste en destocarse del bicornio e inclinar ligeramente el cuerpo. Las «móndidas» responden a este signo de consideración abriendo y cerrando sus abanicos.

(27) En Hortunas, del pan bendito hecho a base de estrellas dulces, se reservaba una parte para el alcalde, otra para el sacerdote y otra para la guardia civil.



Foto 15. Casas del Río. Procesión del pan bendito. Autor: Vicente Carrión. 1964.

se puede ver cómo las mujeres los llevaban sobre sus cabezas a mediados del siglo XX.

En las localidades de Matasejún, Sarnago y La Ventosa de San Pedro, habida cuenta de su despoblación, han vuelto a recuperar la costumbre de las «món-didas» no hace muchos años como un empeño para que no caigan en el olvido. Muy parecidas a las de San Pedro Manrique, existen algunas diferencias respecto a esta localidad y entre ellas tres entre sí. Para esa recuperación, lo primero que ha cambiado es la fecha de celebración que ahora lo es en agosto y conseguir que, estando los descendientes de estos pueblos de vacaciones, acudan a ellos con el interés de celebrar la fiesta. Pero tradicionalmente se celebraba en las tres localidades el día de la Santísima Trinidad.

En **Matasejún** intervienen tres mujeres y un mozo del ra-



Foto 16. Matasejún. «Món-didas»: Carmen Hernández, Marivito del Barrio, María Jesús Jiménez. Mozo del ramo: Antonio Barrero. Autor: Luis García Fernández. Hacia 1960.

mo. En la actualidad, ya no necesariamente son solteras. Antiguamente, vestían completamente de blanco, pero ahora llevan blusa blanca, falda morada, chaleco negro y un mantón de Manila. El mozo del ramo va a buscar a las «món-didas» y a recoger los «cestaños» y se organiza la procesión a la que se une la peana de san Roque. Tras una visita a su ermita se acude a la iglesia. En fotos antiguas se ve que estas jóvenes sí adornaban los «cestaños» con ramos y portaban rosco de pan azafranado.

En **La Ventosa de San Pedro** la fiesta la organizan en-



Foto 17. Ventosa de San Pedro. «Móndidas». Imagen cedida por la señora Marcelina. Hacia los años sesenta del siglo XX.



Foto 18. Sarnago. «Móndidas».

tre las parejas que se hayan casado en el año. Los protagonistas son también tres muchachas y el mozo del ramo. Este va a por la música y todos juntos a buscar a las «móndidas» a sus casas, señaladas con un farolillo. A continuación, van al Ayuntamiento a recoger los «cestaños» para encaminarse hacia la iglesia y luego organizar la procesión a la que se incorpora el paso de la Trinidad. Los «cestaños» no llevan «arbujuelos» ni el roscó azafranado, porque lo lleva el mozo del ramo.

En **Sarnago** la fiesta se hace para san Bartolomé. Las «móndidas» se prestan a serlo de forma voluntaria ya que aquí se ha recuperado la fiesta gracias a la Asociación Amigos de Sarnago. Los músicos recogen al mozo del ramo en la Plaza mayor y

se encaminan a buscar a cada una de las «móndidas» a sus casas y el mozo les regala una rosa. Ya todos juntos acuden a recoger los «cestaños» a la Plaza y se dirigen hacia el exterior de la iglesia, porque permanece en ruinas y a la espera de poder ser restaurada. Por la tarde, van a las escuelas (edificio reconstruido para poder llevar a cabo este acto) con el ramo que el mozo ha de introducir dentro por una ventana, para descargarlo de los panes y ser arrojado a la calle donde se pelearán dos bandos por apoderárselo, debido a la existencia de dos barrios cuando el pueblo contaba con población. Después, las «móndidas» desde esa misma ventana recitan sus «Cuartetos», escritas para la ocasión.

Estas tres últimas fiestas se concentran en la comarca de las Tierras Altas de Soria y en concreto en lo que fue Comunidad de Villa y Tierra de San Pedro Manrique, una zona muy golpeada por la despoblación entre los años sesenta y setenta del siglo XX. Porque, además de las localidades ya descritas, también se celebraban en Tañine, Valdemoro o Valdenegrillos, hoy completamente perdidas.

2.4. Ciclo de otoño

* En torno a san Mateo (21 de septiembre):

En **Torre de Santa María** (Cáceres) tiene lugar una fiesta parecida a la de Albalá, ya citada, consistente en preparar unas «tablas» o «tableros» de los que antiguamente se empleaban para llevar los panes a cocer al horno. Previamente, el 24 de junio, fiesta de san Juan, se conocían quiénes iban a ser las madrinas que, a su vez, se encargaban de nombrar a las «tabletas», ocho, que también han de elegir a su danzador que suele ser algún pariente próximo. Durante el verano todas esas mujeres se encargan de ir pidiendo por las casas productos con los que se preparan los panes, los dulces y los adornos de los «tableros». Con ellos, las mujeres



Foto 19. Torre de Santa María. «Tabletas con su tabla».

en filas, danzan por las calles el día 21 de septiembre, acompañadas del repetitivo *chi-cu-rrí-chi, chi-cu-rrí-cha*. Existe un recorrido establecido: a la plaza del Ofertorio van todos los danzadores y en fila salen a recoger a la primera madrina, luego a la segunda y después a las ocho «tabletas» dando una vuelta al pueblo para lucirse y luego van hacia la iglesia donde tienen adjudicadas mesa donde se depositan y se procede a la puja de los «tableros». El «tablero» se lleva a la casa de quién más pagó. Y los danzadores van escoltando a la moza que lo porta a la cabeza. Van dando saltos rodeándolas, adelantándolas y siguiéndolas (Gutiérrez Macías, 1968: 282). Se acompañan de pito y tambor.

* Entre finales de septiembre y comienzos de octubre:

En **León**, aunque en el contexto de las fiestas de san Froilán, ha vuelto a recuperarse la

fiesta de las Cantaderas, pero recreando aspectos medievales porque aquí siempre se ha mantenido que la costumbre procedía del Tributo de las Cien Doncellas, no de tiempos romanos pese a que León esté emparentada con la *Legio VII Gemina*. De modo que en esta recuperación aparece una nueva figura, la «Sotadera» que pretende recordar a la mujer enviada por el emir para acompañar a las doncellas cristianas en su desplazamiento a las tierras musulmanas. Y, además, se han recuperado las Cantaderas, doncellas que bailan por el claustro de la catedral y entregan las ofrendas a la Virgen que las recibe el Cabildo en la ceremonia del Foro y la Oferta.

* En torno a la Virgen de Rosario (7 de octubre):

En **Valdefuentes** (Cáceres) la fiesta de «los Tableros» tiene lugar para esta fecha. Debido a la fuerte emigración se fue perdiendo, pero se ha recuperado desde hace una década. Las madrinas y las «tableras» se nombran en la misa de la Virgen de Agosto. Los «tableros» se decoran con flores de papel, banderines, roscos, imágenes de la Virgen y guirnaldas de colores. Y sus consabidos panes que van directamente sobre el tablero. Son portadas por



Foto 20. Valdefuente. «Tablera» con su tablero.

una sola «tablera» para cada «tablero» que van bailando al ritmo del *chi-cu-rrri-chi*. Estos tableros se subastan. Muy semejante a las fiestas de Albalá y Torre de Santa María, ya citadas.

* En torno a san Nicolás (6 de diciembre):

En **Requena** (Valencia) se saca en procesión el pan bendito. Es un pan individual que cada oferente se encarga de confeccionarlo o lo encarga en la panadería. Suelen ser tortas de gran tamaño de manera que una vez bendecidas, un trozo se lo queda



Foto 21. Requena. Portando el pan bendito. Autor: Txema Yeste.

la familia y el resto lo deja en la iglesia para ser repartido entre la gente. El día de la fiesta los festeros acompañados de la banda de música, mediante un pasacalle, van recogiendo cada torta que será portada por una mujer soltera de la familia oferente y la llevará sobre la cabeza (Pardo Pardo, 1992: 118). Existe cierta inclinación a rivalizar en los ornamentos blancos bordados con que visten el cestillo, así como en la decoración de los panes.

3. Portugal

En Portugal también puede rastrearse la ofrenda de panes por parte de mujeres jóvenes que queda insertada en festejos sumamente llamativos. Aunque haya ofrendas procesionales con cestos en la cabeza en Vila Franca (Viana do Castelo) y en otras

localidades, el más importante, sin duda, tiene lugar en Tomar (distrito de Santarém) y recibe el nombre de «Festa dos Tabuleiros» o Fiesta del Espíritu Santo, con la que se celebra la acción de gracias al Espíritu Santo llevando a cabo una procesión de cientos de mujeres (ya casi un millar) que caminan en dos filas al lado de hombres que son sus ayudantes. Portan unos cestos con panes y flores, que tienen que tener la misma altura que la mujer que lo porta. Los describiré más adelante. La fiesta se estandarizó en 1950, y desde entonces la procesión sale de la Misericórdia donde se guardan el Pendão y las Coronas del Espíritu Santo. La celebración comienza con el Cortejo das Coroas y se dirige a la iglesia de San João Baptista donde se celebra la Misa del Espíritu Santo en presencia de las parroquias del municipio ya que participan todas. Se hacen siete salidas, entendiendo que el 7 es el número perfecto de la Iglesia católica. Ya comenté que las mujeres deben usar un vestido blanco largo (como símbolo de virginidad), y blanco es el resto de aditamentos, así como los del hombre que las acompaña. Hacen un recorrido de unos 6 km y desfilan hasta casi unas 1000 parejas. Las filas van organizadas con las mujeres por los laterales exte-



Foto 22. Tomar. «Festa dos Tabuleiros».

riores y los hombres o ayudantes por el interior. Solo cambian de posición si pasan por calles estrechas y pudieran golpearse los «tabuleiros» con los balcones. En ese caso cambian las posiciones y las mujeres van por el interior y ellos caminan por los laterales exteriores. Desfilan hasta llegar todas las parejas a la Praça da Republica donde se sitúan en el cuadro central y son bendecidos por el Obispo. Hecho lo cual y al

sonido de la campana de la iglesia todas las mujeres alzan al mismo tiempo el «tabuleiro» para colocárselo sobre la cabeza de nuevo. El desfile termina con los carros del pan, la carne y el vino, tirados por los bueyes del sacrificio simbólico con cuernos dorados y adornados con cintas²⁸. La Fiesta se hace cada cuatro años, hacia el 10 de julio. La próxima será en julio de 2023.

El origen de esa fiesta, como en casi todos los casos, lo remontan a los cultos que se celebraban en honor de la diosa Ceres a quien le daban las gracias por la cosecha. Aunque lo que parece es que, si así hubiera sido, el rito fue reformado y cristianizado por la reina Santa Isabel²⁹. Y, a la vez, lo que se toma como posible origen de la fiesta también se basa en una leyenda: la reina Isabel, mujer piadosa y caritativa, cuidaba enfermos, cosía ropa para los mendigos y repartía monedas entre los más pobres. Sorprendida un día por el rey, le preguntó este que qué guardaba bajo su capa. Ella le dijo que rosas, lo que al rey no le pareció posible porque, era

(28) Que ya no se sacrifican desde 1966. La carne hoy procede de carnicerías y se reparte solo entre las familias necesitadas.

(29) Infanta de Aragón y Sicilia, nieta de Jaime I el Conquistador, hija de Pedro III el Grande, esposa del rey don Dinis de Portugal y madre de Alfonso IV el Bravo y de la infanta Constanza. Fue beatificada por León X el 15 de abril de 1516 y canonizada por Urbano VIII el 25 de mayo de 1625.

invierno. Aunque se cuenta que los panes, que en realidad era lo que la reina llevaba entre su indumentaria para entregar a los necesitados, se convirtieron en flores, en rosas, lo que se consideró un milagro³⁰. En el museo Machado de Castro de Coimbra se conserva una pintura titulada «Rainha santa Isabel» y también una iluminación de la «Genealogia dos Reis de Portugal», de Simão Bening sobre un dibujo de António de Holanda que visualizan el milagro. Pero se conservan muchos grabados más. Lo que sí pudo ocurrir es que la reina Isabel pusiese las bases de la congregación del Espíritu Santo, un movimiento de solidaridad cristiana, absorbiendo de alguna manera las primitivas fiestas precristianas. Y la festividad que instauró reunió a

ricos y pobres sin distinción, comenzando a celebrarse en torno al domingo de Pentecostés³¹. Por tanto, la Fiesta del Espíritu Santo hizo de la comida (los «bodos») un signo muy claro de lo que se pretendía: compartir los alimentos, asumiendo a todos como iguales. Al día siguiente de la fiesta se celebra la *Pêza* consistente en el reparto para los más necesitados, de pan (bendito) en cestos y de uno a dos kilos de carne de vacuno.

La ciudad de Tomar ha estado preparando la candidatura para solicitar a la Unesco que la «Festa dos Tabuleiros» pueda ser patrimonio inmaterial de la Humanidad y conseguir el reconocimiento mundial y la identidad cultural de los tomarenses. Habiendo señalado que «no es posible vincular la Festa dos Ta-

(30) Se le adjudican más casos, por ejemplo, «À lenda que relata como a soberana, certo dia, encontrou desenhada no solo a planta do hospital que projectava construir e parcialmente abertos já os respectivos alicerces, relacionando-se igualmente com outro relato, segundo o qual Santa Isabel teria pago com uma rosa a cada trabalhador, rosas que, de noite, se converteriam em moedas de ouro» (Pimentel, 2010: 87).

(31) Pentecostés, para los cristianos, significa el quincuagésimo día después de la resurrección de Jesucristo, o sea 50 días después de la Pascua. Se celebra la venida del Espíritu Santo y el nacimiento cristiano de la Iglesia. Es el día en que unas lenguas de fuego descendieron sobre los Apóstoles simbolizando la igualdad de todos ante Dios: «⁴⁴Y todos los que creían vivían unidos, teniendo todos sus bienes en común; ⁴⁵pues vendían sus posesiones y haciendas y las distribuían entre todos según la necesidad de cada uno. ⁴⁶Diariamente acudían unánimemente al templo, partían el pan en las casas y tomaban su alimento con alegría y sencillez de corazón» (Hechos de los Apóstoles, 2 44-46). Para los judíos es la fiesta llamada *Shavuot* y recuerda la entrega que hizo Yahvé de las Tablas de la Ley a Moisés en el Monte Sinaí 50 días después del éxodo. Pero también la entremezclan con una fiesta, muy antigua, de carácter agrícola, por ser tiempos de recolección y de siega.

buleiros a los orígenes paganos, dada la ausencia de pruebas documentales e iconográficas que atestigüen esto», André Camponês considera que la fecha más antigua que documenta la existencia de la Festa dos Tabuleiros (entonces llamada Festa em Honor do Divino Espírito Santo) data de 1844, información obtenida del libro de Actas y Contabilidad de la Academia Philharmónica Tomarense (hoy desaparecida), y que la evidencia más antigua de la Festa do Espírito Santo (Festa dos Tabuleiros) en Tomar, es la Corona de Asseiceira desde 1544. Todo entremezclado con la aragonesa santa Isabel, reina de Portugal.

Sin embargo, son muchas las jóvenes que consideran que el «tabuleiro» que llevan sobre su cabeza se asemeja a los motivos escultóricos que se ven en la ventana del convento de Cristo, en Tomar, la famosa «janela» manuelina.

4. Italia

En Italia también puede rastrearse otro tipo de ofrenda de panes por parte de mujeres jóvenes que queda insertada en un festejo multitudinario, lo que le resta importancia al ritual que representan. Sucede en la región italiana de Los Abruzzos, en Cocollo, situado en la falda del monte Catini, donde el primer jueves de mayo³², tiene lugar un festejo espectacular que se conoce como la «procesión de los serpari» o personas adiestradas en la captura de serpientes³³. Ya hacia el 19 de marzo (festividad de san José), cuando empiezan a derretirse las nieves, los «serpari» comienzan a salir por las laderas de los montes pedregosos de los alrededores del pueblo para ir haciendo acopio de serpientes que, aparentemente, no son venenosas, pero les extraen con todo cuidado los colmillos por lo que ya no existe el peligro de mordeduras³⁴. Las

(32) Desde 2012 se ha trasladado al primero de mayo.

(33) Los «serpari» son clanes o familias que, de generación en generación, tienen por cometido dedicarse a apresar las serpientes al inicio de la primavera en los bosques cercanos a Cocollo para tenerlas disponibles el día de la fiesta. Hoy los podemos considerar como los custodios y gestores de un territorio con vocación agropastoril.

(34) Para cómo quitarles el veneno, se cuenta con unos datos aportados por Patrick Leigh Fermor (escritor inglés más conocido como *Paddy*, que fue biografiado por Artemis Cooper) y contaba que a los reptiles les permitían morder un trozo de fieltro donde arrojaban el veneno y ese trozo de tela se usaba para arrancarles los colmillos. Aunque a tenor de los testimonios de los lugareños: «*Questi serpenti sono molto docili, quasi come animali domestici. Si lasciano prendere, non mordono e portiamo i più grassi all'altare e li lasciamo andare in giro per la chiesa senza far male a nessuno*» («Estas serpientes son

más buscadas son la *Elaphe qua-tuorlineata* (o de cuatro rayas), la *Elaphe longissima* (culebra de Esculapio), la *Natrix natrix* (culebra de collar) y la *Coluber viridiflavus* (culebra verdeamarilla). Guardadas en cántaros de cerámica rellenos de salvado, las alimentan y engordan con ratones y huevos³⁵. Esta procesión se hace en honor a san Domenico di Sora quien en el siglo XI, cuentan las gentes, que purificó esta localidad de serpientes venenosas substituyendo a la diosa Angitia (venerada por los pueblos oscumbros del centro de Italia por

tener poder sobre las serpientes y contar con recursos para curar sus mordeduras³⁶). Las tradiciones antiguas de carácter precristiano se fueron asimilando a santos católicos y, así, san Domenico, un monje reformador de la iglesia medieval y fundador de monasterios que vivió hacia el año 1000, acabó siendo invocado contra las picaduras de serpiente, contra la rabia de los perros y también contra el dolor de muelas³⁷. Y el santo terminó convirtiéndose en heredero de un ritual de raíces muy antiguas que se apropió la Iglesia católica. Esta fiesta de la

muy dóciles, casi como animales domésticos. Se dejan coger, no muerden y las más gordas las llevamos hasta el altar y las dejamos sueltas por la iglesia sin que hagan mal a nadie») (información facilitada por dos «serpari» en Cocullo, el jueves 6 de mayo de 2010).

(35) En opinión de Valentina Zingari (2017), conocer los lugares de vida de las diferentes especies de serpientes, reconocer sus guaridas y territorios, saber capturar animales, manipularlos, cuidarlos y alimentarlos hasta la fiesta, liberándolos en el respeto de los ecosistemas, involucra a los «serpari» en una importante función de transmisión cultural, que puede ser algo muy favorable para conseguir la Candidatura Unesco como patrimonio inmaterial de esta fiesta.

(36) Según con qué lugareños se hable darán diferentes orígenes a la costumbre. Así, mientras para unos san Domenico sustituye a la diosa Angitia a quien le ofrecían serpientes vivas como rito propiciatorio; para otros, fue Apolo quien les dijo a los pastores locales que cubrieran con serpientes su escultura y que las serpientes serían así domesticadas y ellos y sus ganados no serían mordidos por los reptiles.

(37) A san Domenico también se le implora por el dolor de muelas, por eso, este día, y a primera hora de la mañana, varias personas van a la iglesia a prevenir el dolor haciendo sonar una campanita mediante una cuerda que accionan con los dientes, para asegurarse la salud dental de forma mágica, debido a que en Cocullo la falta de calcio en las aguas es un hecho comprobado. Este acto ha habido que suspenderlo como medida anti-Covid tras la pandemia de 2020-2021. En esta localidad, no obstante, hay dos reliquias donadas directamente por el santo: un diente molar y el hierro de su mula. El primero, conservado en un relicario, se besa o se coloca en la parte del cuerpo que se desea sanar. Este diente podría hacer alusión al diente envenenado de la serpiente. Y el segundo se utiliza para tocar a los animales, especialmente a las ovejas y protegerlas de los peligros de la naturaleza.



Foto 23. Cocullo. Jóvenes portando los «ciambellati».

«procesión de los serpari» es una ceremonia colectiva que convierte la plaza del pueblo en un espacio de iniciación donde los niños pierden el miedo a los ofidios. Adultos y menores las acarician y se las enroscan por el cuello, los brazos o las manos. Muchas serpientes suelen tener un signo de reconocimiento en su cabeza o un número o un símbolo en el vientre para ser identificadas. Presencé todo el ritual en mayo de 2010. Antes de organizarse la procesión, vi en el altar dos jó-

venes aldeanas, cada una de las cuales sostenía sobre sus cabezas una gran cesta con grandes panes en forma de aro, decorada la cesta con seda rosa y blanca y cubierta con rosas. Después de lo ya dicho, a las 12:00 h es cuando se organiza la procesión por todo el pueblo y los «serpari» le lanzan un buen manajo de serpientes a la escultura del santo y los reptiles se van moviendo sin caerse de la estatua. No obstante, de acuerdo por dónde se distribuyan, existe un presagio: si se agrupan por la cabeza de san Domenico, sin que le cubran la cara, habrá buena cosecha; pero si se bajan por los brazos hacia la peana, no es buena señal. En tiempos antiguos, esas serpientes, tras la procesión, eran guisadas y comidas por la gente³⁸. Pero desde hace muchísimos años se devuelven a su hábitat, al bosque. Dicen que durante todo el año les vuelven a crecer los colmillos. Y, en sustitución del cuerpo de las serpientes, se come un pan dulce o «ciambe-

(38) Este aspecto, no obstante, no queda muy claro del todo. Artemis Cooper, en la biografía que escribió de Patrick Leigh Fermor (gran conocedor del mundo mediterráneo y clásico), nos cuenta la estancia de *Paddy* en esta localidad. Archie Lyall había quedado con *Paddy* en Cocullo y a su biógrafa le contó que: «Una vez el santo regresaba a su hornacina, las serpientes se ponían a la venta». Le explicó, además, que un médico, un curandero polaco, compró un saco entero de ellas, porque las herviría y las convertiría en un ungüento que servía para sanar el reumatismo. *Paddy* también compró una, que le costó cuatrocientas liras. «Era muy hermosa, medía casi un metro y medio de largo, tenía una piel moteada gris y verde, y los ojos negros pequeños e inteligentes» (Cooper, 2013).

llone» (gran rosco en forma de anillo) que quiere representar una serpiente enroscada. La procesión recorre las calles de esta villa medieval, precedida de una banda de música y acompañada por sacerdotes y mujeres que entonan rezos y súplicas. No obstante, la procesión es precedida por las dos doncellas citadas más arriba, vestidas de blanco, que portean dos grandes cestos sobre sus cabezas, con cinco panes sagrados o benditos (los «ciambellati»): una lleva dos y la otra, tres. Estos panes se los llevarán después los peaneros de la imagen de san Domenico. Pero también se comen «pizzelles» o galletas de limón y anís rellenas de mermelada de uva. Esta antigua tradición ha sobrepasado las fronteras de Italia ya que los modernos medios de comunicación han dado a conocer en todos los continentes esta costumbre. Más de 20 000 personas presencian unos hechos que no contextualizan porque a la

mayoría de los visitantes ajenos a la zona lo que les hipnotiza es la visión fabulosa de las serpientes en brazos, cuellos y manos de todos los cocullenses, olvidando que lo que allí se celebra es la devoción a san Domenico, cuyo rito une y congrega a sus devotos en una comunidad que se reconoce como una pertenencia cultural y espiritual común. Hasta Cocullo peregrinan pueblos por devoción al santo acudiendo desde Foligno, Sora, Atina, Sant'Elia Fiumerapido, Villalago, Villamagna, Pretoro, San Pietro Avellana o Fornellio Caiazzo. Y a estos devotos, además, se unen los abruzenses que hubieron de emigrar a otros continentes. Así, esta fiesta adquiere el valor de una tradición simbólica que traspasa fronteras porque la comunidad de fiesta y rito es local, regional e interregional, a la vez, pero también internacional e intercultural. El día finaliza con el lanzamiento de fuegos artificiales. 🎆🎆🎆🎆🎆

LOS CESTILLOS Y RECIPIENTES PARA LLEVAR EL PAN BENDITO COMO OFRENDA

Las ofrendas son rituales muy antiguos. En el Museo de El Cairo se contabilizan varias figuras o grupos escultóricos, de madera pintada, que representan a los sirvientes

de nobles o del faraón llevando ofrendas a los difuntos. Y precisamente son mujeres caminando en fila las que portan cestillos sobre sus cabezas que, en algunos casos, contienen panes.

Escribía Bignia Kuoni (1981: 307) que la «liturgia de las ofrendas religiosas transmite al cesto un valor significativo que va más allá de su función utilitaria».

Y es verdad que estos cestillos alcanzan un gran protagonismo y su uso tan arraigado ha provocado que adquieran un valor simbólico importante por transportarse en ellos pan, sí, pero un pan bendito, pasando de ser simples recipientes a cestillos de ofrenda casi sagrados.

Es fácil entender que los recipientes para llevar el pan bendito no necesitan más que cierta capacidad donde acoplar los panecillos, las tortas o los dulces que se ofrecen y que se van a bendecir. También se sobreentiende que habrían de ser ligeros para que les sea cómodo a las jóvenes llevarlos sobre la cabeza. Pero veremos que esto no siempre es así y algunos se complican en exceso y llegan a pesar hasta 16 kilos. Los «tabletos» hasta 45.

Todas las culturas cerealistas y desde la antigüedad, se han interrelacionado con la fertilidad de la tierra, llevando a cabo varias ceremonias religiosas. En Grecia, para estos menesteres, al menos se tienen referencias de dos tipos de cestos: el «calathos» y la «cista», ambos



Foto 24. «Calathos» griego según Daremberg y Saglio. *Dictionnaire des Antiquités*, 1987: 813.

realizados con varetas vegetales entretejidas. El «calathos» era un cesto grande con forma de cáliz, ancho y abierto por arriba y estrecho por la base. La «cista» tenía forma circular, era cilíndrica, de grandes dimensiones, dotada algunas veces de tapadera y elaborada con mimbre. Utilizadas estas «cistae» en los cultos eleusinos, en su interior se guardaban los objetos sagrados, así como tortas y pasteles

hechos con harinas de cereales de distintas clases, además de flores y frutos. Mientras los devotos «se iniciaban» en estos «pequeños misterios» que se celebraban en Eleusis, no podían mirar lo que se transportaba en esos cestos. Fue Clemente de Alejandría³⁹ quien reveló que en esa iniciación era donde se pronunciaba una fórmula que aludía «a haber cogido algo de la “cista” y haberlo pasado al “calathos” y de nuevo a la “cista”» (Caro Baroja, 1984: 200). Y posiblemente nos esté desvelando el secreto cuando nos cuenta que esas «cistae» contenían: «sésamo, pirámides, bolas o pelotas, pasteles con varios botoncillos a modo de ombligos, granos de sal y serpientes de las consagradas a Dionysos Bassareus, granadas, pulpa de vegetales, cañaheja y hiedra, pasteles redondos y adormideras» (*Ibidem*: 201). La «cista» tenía que ser transportada por un sacerdote, pero en realidad, parece ser que eran mujeres elegidas por su nobleza y belleza quienes llevaban sobre sus cabezas las cestas que contenían ofrendas e instrumentos para los sacrificios destinados a las ceremonias sagradas dedicadas a Deméter o a Ceres.



Foto 25. Doncellas portadoras de cestas según Daremberg y Saglio. *Dictionnaire des Antiquités*, 1987: 877.

«Las ofrendas de pan bendito en cestos son de tradición antiquísima. En todas las culturas basadas en los cereales existen los rituales del pan, símbolo de comunión con la milagrosa fertilidad de la tierra» (Kuoni, 1981: 308).

Sin embargo, los cestos que se utilizan en los festejos que vengo describiendo no tienen en cuenta estas obviedades: ser ligeros y no transportar excesivo peso. Cada comunidad ha diseñado un modelo diferente y los hay extremadamente anchos del mismo modo que los hay considerablemente altos.

(39) Nació en Atenas a mediados del siglo II y murió en 215. Fue padre de la iglesia griega.

La decoración de cada uno de ellos es particular. A su contenido sagrado, el pan, hay que añadir aquello que no se ve y que va dentro del cesto, (otros productos e incluso serpientes), así como algunos objetos para intentar contrarrestar el peso y que no los bambolea el aire o el cierzo.

Existen varios tipos de cestos que, pese a su importancia por contener el pan bendito, prácticamente no se ven porque van «vestidos» con las telas bordadas, puntillas o encajes que se les acopla, además de flores, frutas, joyas, cintas y la disposición de los propios panes. Se los tiene en gran aprecio porque se heredan de madres a hijas y de hermanas mayores a hermanas pequeñas como forma de continuidad familiar (así ocurre con los «cestaños» de Santo Domingo de la Calzada, con los «panistres» de Mazaleón/Massalió, los de Híjar, de Escatrón, etc.). Sin olvidar que también hay cestos que son municipales, propiedad de los Ayuntamientos (tal es el caso de los «cestaños» de San Pedro Manrique, por ejemplo).

De modo que los cestos propiamente dichos no cuentan más que con tres o cuatro modelos que no siempre se dejan ver por ir cubiertos con telas blancas. No va a ser el propio

cesto sino la decoración que llevan por fuera lo que verdaderamente los hace únicos, aunque ellos mismos, en algunos casos, no estén exentos de belleza.

Entre los canastillos de ofrenda que yo he conocido, esos cuatro modelos, no siempre, por otra parte, han sido realizados por cesteros, debido a que dos tipos, los han elaborado mujeres. Y, así, mientras que los confeccionados por hombres tienen como materia prima las varetas de mimbre o de caña, los elaborados por mujeres están hechos con paja de cereal (trigo, centeno, escanda y avena) o con rafia.

Empezando, pues, con los realizados por mujeres, en ciertos casos se corresponden con cestillos vinculados al ajuar femenino o dote, heredados de madres a hijas que solo se utilizan para llevar estos panecillos benditos en la procesión, permaneciendo guardados el resto del año. Entre los que se conservan, los que tienen mayor antigüedad parecen ser los hechos con paja de trigo y de centeno que pueden contar con hasta cinco generaciones, unos 125 años. En su momento, fueron elaborados por la propia porteadora (que en algunos casos fue la tatarabuela o la bisabuela de la joven que lo porta hoy), conservando algunas estampas protegidas



Foto 26. Escatrón. Cestillo de paja de hacia 1900. Por cortesía de la familia Lalmolda. Autora: María Elisa Sánchez Sanz. 5 de febrero de 1979.

con plaquitas de cristal por el exterior para evitar su pérdida y deterioro, decorados con fibra vegetal tintada o con papelillos de plata de colores⁴⁰. Todavía, en la actualidad, salen cestillos de este tipo llevados por sus bisnietas, cargados de un gran valor sentimental y religioso. Se trata de piezas realizadas con técnica de «cestería en espiral».

Los cestillos de rafia se corresponden con una recreación de los llamados «de copa» que hacían los cesteros o canasteros gitanos. Veremos cómo pudieron gestarse más abajo.

Respecto a los cestillos realizados con varetas de mimbre o de sarga hechos por hombres, responden a dos modelos: cestillos de tipo circular y de sección

cilíndrica, de no más de 25 cm de altura; y los «cestillos de copa», que presentan forma troncocónica y cuentan con un repie o peana, lo que les aporta una sección bitroncocónica y llegan a medir unos 30 cm. Se hacían mediante la «técnica en cerco» (1:1). Hechos por cesteros profesionales, no era raro que también los ejecutaran canasteros, incluso canasteras de etnia gitana, aportándoles, en este caso, una decoración de enrejados que parecían encajes por lo que la gente los llamaban cestillos «bordados». Estas canasteras no siempre cobraban su trabajo en dinero. En muchas ocasiones hacían una permuta y cobraban en especie por lo que cupiera en ellos (almendras, albrichigos, ciruelas, perejotes, olivas, judías, garbanzos, tortas finas, magdalenas...).

Un recorrido por algunas de las localidades aquí mencionadas puede dar idea de la amplia variedad creada a lo largo de, al menos, los dos últimos siglos, para portar un mismo alimento: pan bendito. La creatividad, imaginación y la riqueza decorativa ha sido infinita. Y aunque sean locali-

(40) Algunas de las mujeres que entrevisté en las dos últimas décadas del siglo XX me contaban que se guardaban las envolturas de los bombones de licor, para con ellas decorar los cestillos o canastillos que hacían.

dades limítrofes, cada cual goza de su modelo exclusivo. En el caso bajoaragonés, no obstante, la manera de hacer cestillos de rafia desde el primer tercio del siglo XX en Mazaleón/Massalió, ha contagiado a varias localidades cercanas que, sin copiarlos, han adoptado la rafia para confeccionar los suyos. Hay que indicar, también, que, en algunas localidades, como ya dije, cuando el agua llegó a las casas, las mujeres ya no tenían que hacer viajes a la fuente a por ella para llenar los cántaros que también dejaron de portar en la cabeza, por lo que se fue perdiendo experiencia y en algunos lugares, los cestillos para el pan bendito

empezaron a transportarse entre los brazos. Esto sucedió hace unos treinta y cinco o cuarenta años. Dejaron de transportarse sobre la cabeza. Pese a todo, en algunas localidades sigue vigente la costumbre tradicional, que han sido las que, en el caso aragonés, se han declarado Bien de Interés Cultural Inmaterial en 2021.

En este apartado veremos solamente unos cuantos ejemplos, los más llamativos, aclarando que varios modelos se perdieron hace muchos años y que hoy el pan o el dulce que sale en la procesión es transportado en bandejas o entre dos mujeres como veremos después.

ARAGÓN

La costumbre de que las panbenditeras porten cestos a la cabeza para llevar el pan bendito sigue viva en las dos localidades donde sus procesiones han sido declaradas BICI. En otras localidades se transportan entre los brazos y en otros pueblos la costumbre

se ha perdido. En ningún caso necesitan de camareras o ayudantes como en otras zonas españolas y europeas⁴¹.

1. Escatrón

Las mujeres de Escatrón me informaron de que en esta loca-

(41) En la provincia de Soria, por ejemplo, reciben el nombre de «Ayudantes de mónidas» y van detrás de ellas. Las asisten cuando las necesitan. Generalmente son mozas que ya han sido «mónidas» o que lo serán. También son asistidas por el «mozo del ramo» y en otras zonas por «acompañadores», «llumeners», novios, hermanos, amigos, «anderos», «sacadores», «custodios», «descargadores»...



Foto 27. Escatrón. Cestillo «de copa» con labor de encaje, propia de las canasteras gitanas.

lidad antiguamente los cestillos eran de paja de centeno. Solían tener, en general, forma de canastillo de labor: una base circular sobre la que se añadían verticalmente seis «almas» o paredes pentagonales, de cartón (como el que aparece en la Foto 26), limitadas en sus extremos por cordones de paja y recubiertos estos lados con sedas de colores y almohadillas guateadas por el interior y con estampas recubiertas con cristal por el exterior, tal como ya he citado más arriba, porque es la forma más antigua. Se recubrían con un paño blanco para que el pan no apoyara directamente sobre la paja. Todavía en la actualidad puede verse algún cestillo de este tipo salir en la procesión. Pero lo habitual y generalizado hoy en día es que lleven cestillos de los llamados

«de copa», elaborados con sarga o mimbre pelado (y hasta azufrado), de unos 30 cm de altura, troncocónicos o ligeramente bitroncocónicos en virtud del repié o peana que pueden llevar para adaptarse a la cabeza. La técnica cestería de trabajo para hacer estas piezas es conocida como «tejido en cerco» y suelen contar con decoración «de encaje» los que responden a trabajos hechos por canasteras gitanas. Estos canastillos, finalmente, se visten con unos lienzos blancos, sobrecargados de puntillas y bordados. Llevan, además, el «hato» sobre el que se acopla el cestillo. Y como contrapeso para equilibrar el cesto suelen llevar trozos de teja o planchas de metal. No todos los años, santa Águeda, 5 de febrero, responde a un día soleado, también puede ser ventoso y lluvioso, por lo que en los últimos años, valorando estos cestillos que ya no queda quien los haga y para salvaguardar la indumentaria (mantillas y mantones), han optado por usar otras prendas protectoras debido a que estas jóvenes, al contrario que las de otras zonas, no sujetan el canastillo con las manos para evitar que se caiga, tal como nos cuenta una de las panbenditeras que ha estado dos años sin salir por culpa de la pandemia:

«Como los materiales son muy delicados, hay años que nos toca enfrentarnos a la lluvia y una de las soluciones, como no podemos llevar el paraguas porque tenemos que sujetarnos la mantilla para sujetar el pan bendito, es ponernos una especie de impermeable para protegerlos y que nos duren para el año que viene» (Mónica Andrades, Escatrón, 13 de mayo de 2021).

2. Mazaleón/Massalió

Aquí, estos canastillos reciben el nombre de «panistres», y siempre lo fueron de sarga o mimbre, con labor «de encaje», hechos tradicionalmente por las canasteras gitanas de Caspe. Los llamaban «cesticos de copa» y tenían peana para adaptarse lo mejor posible a la cabeza, aunque aquí era costumbre llevarlo algo ladeado. Sin embargo, a principios del siglo XX, una maestra, Ramona Fortea Lahoz, introdujo la modificación de hacerse cada mujer su propio cestito y elaborárselo con rafia⁴². Enseñó a hacérselo a todas las niñas de la escuela siendo aquella la primera generación que se confeccionó sus

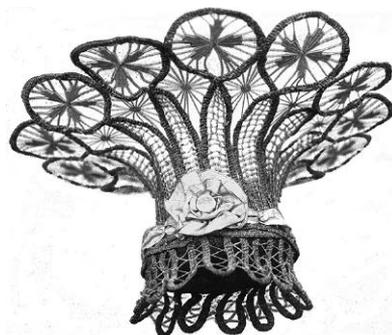


Foto 28. Masaleón/Massalió. «Panistre» de rafia. Autora: María Elisa Sánchez Sanz. 3 de mayo de 1986.

propios «panistres» elaborados con rafia. Siguió apoyando esta innovación Amalia Meseguer que también enseñó al siguiente grupo de mujeres a hacérselos. Durante varios años se trabajó con rafia natural, aunque los últimos en elaborarse lo hacen ya con rafia sintética. El trabajo se corresponde con un trenzado de cuatro «ramales», llamando al cruce que realizan «guipure». La rafia se manipula sobre un alambre que permite doblarlo adoptando la forma que se desee, elaborando una espiral que da traza al fondo del cestillo y a las ovas que sirven de peana, y se rellenan con un zigzag de hilo. Se empieza por el fondo y se forma la espiral,

(42) Según las informaciones orales que me facilitaron algunas mujeres de la localidad, es posible que Ramona Fortea conociese esta fibra por haber residido durante algunos años en Guinea.

subiéndose las paredes con el alambre trabajando el cesto de abajo arriba. En pocos años, el *panistre de pujar el pa beneit*, se fue enriqueciendo de color y se empezó a confeccionar con hilos azul, blanco, ocre o rosa, rellenándose todo su interior. La decoración es algo distinta en cada cestillo (retículas, rosas, estrellas, «milanos»). En el Museo de Artes y Tradiciones Populares de la Universidad Autónoma de Madrid se conserva un «panistre», donación del pueblo, que en el inventario general figura como NIG 03509. Estos canastillos, después, se preparan con papeles de seda del mismo color del hilo y se rellenan con las «tabletas» de pan (siempre de «mostachón») que se corta «a cuadráticos». Para que el aire no desestabilice el «panistre» y se asiente mejor en la cabeza, se introduce dentro algún pedazo de hierro o bien se envuelven algunas piedrecillas del río con papel de seda del mismo color que lleve la decoración del cesto.

3. Otras localidades aragonesas

Por una parte, en algunos pueblos, ya no recordaban cómo eran los cestillos, y de otros, contamos con ciertos datos conseguidos mediante información

oral, por bibliografía o por fotografías. Por ejemplo, en **Maella**, los cestillos tenían las mismas características que los de Escatrón y todavía los conservaban en 1990 aunque la costumbre ya estaba perdida por entonces. En **Mequinenza** ahora se llevan cestas circulares con asa central. En **Sástago**, los cestillos para el pan bendito eran de sarga y los hacía el cestero local Pascual Lisbona. Y también los gitanos de la zona. Pero fue Carmen García quien enseñó a hacerlos a otras mujeres con rafia sintética o a ganchillo, seguramente por influencia maza-leonense. En **Beceite**, el cestillo se llamaba «pané» y era redondo y sin asa. En **Estercuel** sacan canastillos «de copa» que no se dejan ver en absoluto debido al largo aderezo blanco de tela con lazo rojo que llevan. En **Híjar** el pan bendito se sacaba en cestillos de paja de centeno y en cestos ovalados y rectangulares (semejantes a los usados como costureros), hechos con sarga o con mimbre, reforzados en boca y peana con «tireta», engalanados todos con puntillas de encaje, que siguen saliendo en la procesión ya en muy escaso número, porque en esta localidad se ha popularizado la rafia, funcionando el proceso de forma centrífuga, es decir del centro



Foto 29. Quinto de Ebro. Panbenditeiras. Junio 2013. Por cortesía de Antonio Jardiel.

(Mazaleón/Massalió) hacia la periferia, aculturándose en localidades próximas como es el caso de Híjar y otras cercanas.

Por otra parte, otras cuantas localidades en las que ya no se porta el pan bendito sobre la cabeza, han dejado de usar los cestillos y lo sacan sobre fuentes o grandes bandejas porque ya los llevan con las manos: es el ejemplo de **Castelserás, Raffles, Vinaceite** o de **Mequinenza** que, en tiempos pasados se sacaban en procesión junto a la «toya». Pero también se llevan entre dos o tres mujeres en bandejas de grandes dimensiones (casi parecen mesas portátiles) como ocurre en **Quinto de Ebro** o en **Torrente de Cinca**.

OTRAS ZONAS ESPAÑOLAS

No en todas las localidades españolas que se lleva a cabo una procesión con panes se portan sobre cestos de fibra vegetal. En varias localidades cuentan con otros soportes como pueden ser recipientes de metal o de cerámica en forma de bandejas o de grandes fuentes («plateras») o bien utilizando las tablas y los tableros que se empleaban antiguamente para llevar al horno los panes que se iban a cocer y que las mujeres llevaban sobre la cabeza.

Por lo que se refiere a los cestillos, se trata de recipientes de fibra vegetal, mimbre general-

mente, que como pasaba entre los aragoneses, apenas se ven porque exteriormente van muy decorados recibiendo cada cual su propio nombre. Así ocurre en Balsa de Ves, en Requena, en Yecla y, sobre todo, en las localidades sorianas de San Pedro Manrique, Matasejún, Sarnago y Ventosa de San Pedro.

Los de **Balsa de Ves** presentan dos modelos: rectangulares y circulares. Son de mimbre o sarga y llevan en su zona central una cinta de seda azul o roja, terminada en un lazo. Pero como dentro del cesto se introduce un lienzo blanco, primero para im-

pedir que el cesto se manche con los panes, utilizado como medida higiénica y, sobre todo, con función decorativa que transmite pureza, tampoco se dejan ver los cestillos. Las mujeres mayores todavía los sacan sobre la cabeza, pero las jóvenes los llevan entre los brazos (Ver Foto 8).

En **Requena** hay mujeres que llevan cestos rectangulares de mimbre, también decorados con cintas de color rojo (terminados en una lazada) que se introducen por entre las varetas del cesto, y con lienzos blancos con la misma finalidad dicha, pero en esta localidad el vuelo es más pequeño precisamente para permitir que medio cesto sea visible (ver Foto 21).

En **Yecla**, los exhiben de dos formas: sobre una peana en la que se lleva un pan bendito monumental (en realidad tres grandes panes) (ver Foto 9) que sacan las mujeres más jóvenes, o bien de forma individual de manera que el pan con sus «pajari-cas» se porta dentro de un cesto de esparto, calado y decorado con motivos en zigzags, como el que se custodia en el Museo de Artes y Tradiciones Populares de la Universidad Autónoma de Madrid, con NIG 02442, donado por Gratiniano Nieto. Los niños los llevan en las manos, sobre un plato y con su lienzo blanco.

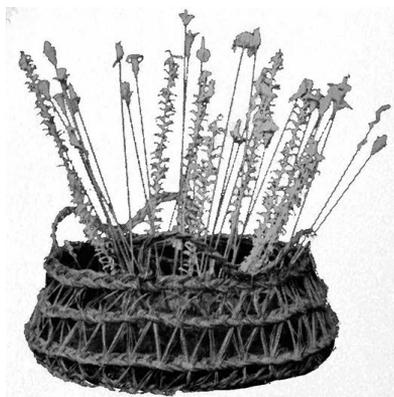


Foto 30. Yecla. Cesto de esparto con su pan y sus «pajari-cas». Ejemplar del M.A.T.P. de la U.A.M.

Sin embargo, un bloque muy particular es el que se conserva en la comarca de las Tierras Altas de Soria y en concreto en lo que fue Comunidad de Villa y Tierra de San Pedro Manrique. Todavía está viva la costumbre en las localidades de San Pedro Manrique, Matasejún, Sarnago y Ventosa de San Pedro donde las «móndidas» de las cuatro localidades sacan sus cestos que reciben el nombre de «cestaños», redondos, de mimbre y propiedad del Ayuntamiento, engalanados con bordados, encajes, cintas y flores.

El «cestaño» de **San Pedro Manrique** fue dibujado por Julio Caro Baroja en 1950, cuando visitó la fiesta. Yo lo vi decorar el 23 de junio de 2010 y no había cambios. Va vestido



Foto 31. San Pedro Manrique. Cestaño.
 Autora: María Elisa Sánchez Sanz. 24 de junio de 2010.



Foto 32. Matasejún. Cestaño.



Foto 33. Sarnago. Cestaño.



Foto 34. Ventosa de San Pedro. Cestaño.

con dos franjas de telas a modo de faldón: la interior de color rosa sobre la que se pone al exterior otra blanca bordada con festones y bodoques. En medio, le ponen una cinta de seda de color rosa formando cuatro flores de cinco pétalos y la sujetan a las telas con broches de bisutería que son propiedad de las familias de cada «móndida». Dentro del cesto van un rosco y

tres barras o panes azafranados que sujetan con otras cintillas de color blanco y rosa, que quedan completamente disimulados debido a las tres o cuatro filas de rosas de varios colores que ponen alrededor. Y en el hueco que queda entre los panes introducen los «arbujuelos» (ramas peladas de «zaragato» que se cría a las orillas del río y que cortan en mayo para que se vayan secando) trifurcados y cuatrifurcados cubiertos de ma-

(43) Luis Cortés visitó esta fiesta en 1962 (aunque la publicación responde a 1961 por los retrasos propios de la financiación en la revista *Zephyrus*) y dejó esta descripción: «Estos *cesteños*, [...] son unos cestillos llenos de tierra y de piedras —para que asienten bien sobre la cabeza— y en los que se han depositado tres barras, un rosco, y los *arbujuelos* o *arguijuelos*, que van clavados en la tierra. Los *arbujuelos*, son unas ramitas trifurcadas, menos una que es cuadrifurcada, en las que se han ensartado aritos de *maseta*-pan sin levadura- a modo de rosquillas vivamente teñidas de amarillo con azafrán. Los cestos están cubiertos con ricos paños blancos, y profusa y gustosamente adornados con multitud de rosas y claveles, que unidos al amarillo vivísimo de los *arbujuelos*, producen un conjunto de un cromatismo intenso. El peso es de unos 15 kilos, pues, como hemos indicado, llevan piedras y tierra para darles aplomo» (Cortés, 1961: 177).

sa de pan de color azafranado⁴³. Que cuenten con tres o cuatro ramas tiene su razón de ser en el momento de ser entregados: los trifurcados se entregan a los concejales y los cuatrifurcados son para el sacerdote, el alcalde y el teniente de alcalde.

Por su parte, los «cestaños» de Matasejún, Sarnago y Ventosa de San Pedro presentan semejanzas entre sí. Y aunque también son cestillos circulares de mimbre y de sección cilíndrica cubiertos con paños blancos, se diferencian del de San Pedro Manrique. En primer lugar, porque adoptan una forma cónica, parecida a un capirote⁴⁴, y en segundo lugar por la profusión de cintas de colores con las que cuentan distribuidas de forma vertical impidiendo ver el contenido. Los tres están rematados con un ramo de flores en la zona superior. En el caso de Matasejún, además, va rodeado de rosas y claveles. También este es el más discreto en cuanto a los colores de las cintas (blanco, rosa, lila, salmón, amarillo, verde) en tonos pálidos y delicados, terminadas por abajo en lazadas. Frente a los de Sarnago con cintas de colores más rotundos (verde, fucsia, rojo, azul

celeste, amarillo) o los de Ventosa de San Pedro más apagados (morado, mostaza, marrón, rojo) terminados en la zona inferior por lazos de flores, y siempre combinados todos ellos con cintas de color blanco y beige.

Por lo que a bandejas o «plateras» se refiere tenemos que pensar en platos o fuentes hondas o planas de loza o de porcelana, a veces con borde de rizo, con dimensiones de unos 30 cm de diámetro para poder llevar bien acoplado el pan, las tortas, o las «coques» que se llevan en ellas y que, en muchos casos, todavía, las portan en la cabeza. Y, además, en algunos casos, van adornadas con telas blancas que las cubren. Se conservan fotos antiguas de las que se llevaban en **Casas del Río**.

Las «dones» de **Riba-Roja d'Ebre** también las portan a la cabeza, aunque aquí le han dado un ligero giro debido a que como la procesión del pan bendito la hacen el día de santa Águeda, ellas consideran que esos panes o tortas en forma de cocas son, en realidad, los pechos de la santa. En cualquier caso, es un pan dulce.

Sin embargo, es, sin lugar a dudas, **La Torre de les Maça-**

(44) Antonio Ruiz Vega (1986) les encuentra parecido con los sombreros agujados de las brujas.



Foto 35. La Torre de les Maçanes / Torremanzanas. Clavariessa con el «llibrell», la «ropa» y el pa beneit.

nes/Torremanzanas la localidad más afamada que saca en la procesión esas plateras (o «llibrells», fuentes, casi lebrillos, o recipientes de arcilla, de barro vidriado) completamente camufladas por los grandes panes que portan, pero también por las telas en forma de dosel que las cubren y que cuelgan a los lados de la cabeza de las clavasiessas, al ser dos telas finas blancas de dos metros de largo por uno de ancho y una tercera de organdí de las mismas medidas. Encima lleva otra menor también de organdí de ochenta y un centímetros de

ancho por un metro treinta y dos centímetros de largo, ricamente bordada con motivos florales todo alrededor. Para transportar este pesado pan se protegen la cabeza con una almohadilla de forma estrellada de colores, hecha a ganchillo, llamada *capçana*. Sobre las telas, y protegido por un paño circular, se coloca el pan de entre siete y ocho kilos de peso, adornado con un ramo de flores en la parte central. Estas telas o «ropas» para adornar el pan bendito se pueden pedir a alguna vecina o se encargan a personas especializadas en bordarlas durante el año (González Casarrubios, 1985: 46). Esta indumentaria remite al blanco de pureza ya comentado. En el Instituto de Estudios Alicantinos se conserva un documental de Baldomero Reig con guion de Miguel Juan Gosálbez, perteneciente a mayo de 1982, titulado *El Pa Beneit*, donde se aprecia el ambiente previo a la fiesta, la disposición de las «plateras» así como la procesión propiamente dicha.

Todavía queda vivo otro sistema con el que las mujeres portan panes y flores sobre sus cabezas: las «tablas» y los «tableros» que eran los utensilios de madera utilizados para llevar al horno a cocer los panes amasados en casa. Ambas



Foto 36. Albalá. «Tableras».



Foto 37. Torre de Santa María. «Tabla».

modalidades son propias de la provincia de Cáceres. Así, en Albalá, estas «tablas», eran «engalanadas con pañuelos de seda, rosarios, medallas, cintas; colocan encima rosquillas, panes, naranjas, etc., que han de venderse por medio de pujas» según contaba Rafael García Plata de Osma (1904: 630). Ciertamente,



Foto 38. Valdefuentes. «Tablera».

consistían en el tablero del pan al que se le añadían gamonitos y mimbres para formar la pieza y se decoraba con la «toalla» o tela bordada para cubrir la tabla, los panes y las naranjas, las cintas de colores y las flores junto con una cinta azul en los lados más estrechos, formando la letra M (Hijas de María) que, al parecer, ese elemento simbolizaba la pureza según dicen sus habitantes. José Vidal Lucía Egado (2020)⁴⁵ habla de la evolución sufrida en la «tabla» porque hoy ya es una estructura fija y está formada por unos soportes metálicos a los que se les añaden palos y alambres para componer la forma de arco. En la actualidad, solo hay dos «tablas», una llevada por las «quintas» (en vez de una sola chica como se hacía antes, ahora la llevan entre dos) y otra por los «quintos». Chicos y chicas hacen uso de una «rodilla»

(45) José Vidal Lucía Egado ha publicado el libro titulado *Fiestas de Tablas y Tableros en los pueblos de Llano cacereño*. Junta de Extremadura, 2020.

sobre la cabeza para soportar mejor el peso de la «tabla» que llevan sujeta con las manos. El día 27 de diciembre, no obstante, pueden ser portadas y bailadas por quien quiera. Los «tableros» de Torre de Santa María son del mismo tipo que las anteriores, pero llevan diferente decoración. Así, van engalanados con banderas de colores (unas 60) recortadas en papeles de seda, todas distintas, y las madrinas llevan dos más, aunque bordadas o pintadas. Además, llevan ramos, panes (de a dos libras) y muchos dulces: «roscas obispales», «madroños», «roscas de piñonate», «repelao», brazo de gitano y empanadas de bizcocho. Los «tableros» de Valde-fuentes son preparados y deco-

rados entre varias Asociaciones (la AMPA escolar, la Asociación de Mujeres y Hombres por la Igualdad Semillas de Futuro, la Asociación de Pensionistas y la Asociación de Mujeres Rurales) y se adorna con paños bordados y rematados con encajes de bolillos o flecos. Igualmente, cuenta con una estructura de alambre y varas de gamonitos que sirven para componer todo el conjunto formado por seis panes, dulces, «roscas de aire», flores de papel, banderolas caladas, estandartes identificativos, etc. En el frontal un vistoso lazo y una rosca. «Tablas» y «tableros» suelen medir 120 × 0,80 cm y pesar entre 45 y 48 kilos. Y como se ha dicho, las portan una persona sola o por parejas. 🍩🍩🍩🍩🍩🍩🍩🍩🍩🍩🍩🍩🍩🍩🍩🍩

PORTUGAL

Ya se ha indicado que la localidad más relevante en el país vecino es Tomar donde se celebra la «*Festa dos Tabuleiros*», con el mismo significado de «tableros», aunque en realidad se trata de unos cestos circulares y troncocónicos, de mimbres, de unos 30 cm de altura. Pero esto solo es la plataforma donde se va a sujetar todo el tinglado de esta ofrenda. Los «*tabuleiros*» de

Tomar llevan un largo proceso de elaboración ya que estos cestos de panes tienen que tener la misma altura que la mujer que los porta. Ha de estar bien construido y equilibrado porque hay que pensar en que el viento que podría hacer que se bambolease. Además del cesto donde se asienta todo el conjunto, hay que cortar las cañas en el momento preciso, han de secarse y después trocearlas a la medida

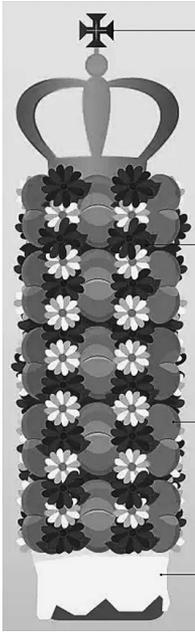


Foto 39. Tomar. Estructura del «tabuleiro».

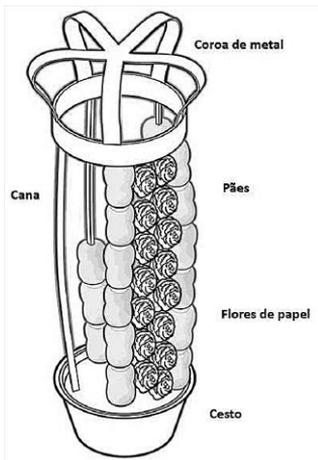


Foto 40. Tomar. Estructura de un «tabuleiro». *National Geographic*.



Foto 41. Tomar. Preparando los panes con las cañas.

requerida. Van a sostener el esqueleto del «*tabuleiro*» y tienen que sujetar 30 molletes de pan (de unos 400 gramos cada uno). Se necesitarán cinco o seis cañas dispuestas en el borde del cesto de mimbre de acuerdo a la altura requerida (cada mujer la suya). Por tanto, es un trabajo que se debe ir adelantándolo varios meses antes de la fiesta. Un «*tabuleiro*» llega a pesar unos 16 kilos. Estos cestos van cargados de panes y de cereales que, teóricamente, ofrecen los ricos para entregar a los más necesitados. Y todo él va engalanado con flores. Por otra parte, todos los componentes que integran la estructura de la ofrenda son simbólicos. Siguiendo esa estructura de abajo hacia arriba, el cesto de mimbre va recubierto con un paño blanco bordado (igual que en España) que significa la pureza. Los molletes de pan, 30, representan la eucaristía por una parte y por otra, las



Foto 42. Tomar. «Tabuleiros» en fase de elaboración.

30 monedas por las que Judas entregó a Cristo (Mateo 26, 15). En realidad, la promesa se compromete a llevar una arroba de pan por cesto. Las flores que van intercaladas verticalmente simbolizan dos temas: la fertilidad y las cosechas, y la leyenda de la reina santa Isabel. Originalmente eran flores naturales propias del tiempo de verano cuando se celebra la fiesta: espigas de trigo, amapolas, caléndulas, rosas..., hoy ya son de papel, guirnaldas que se enrollan sobre alambre y como se hacen a mano, se requiere comenzar a elaborarlas casi un año antes de la celebración. Van rematados



Foto 43. Tomar. Ayudante colocando el «tabuleiro» sobre la cabeza de la «rapariga».

por una Corona con la Cruz de Cristo compuesta por la esfera armilar —símbolo de la expansión marítima portuguesa— y sobre ella la cruz de la Orden de Cristo, o por una Paloma blanca que representa al Espíritu Santo, símbolo religioso de esta fiesta. Los *tabuleiros* de Tomar son la versión más exuberante y barroca de los cestos de ofrenda. Varios historiadores portugueses consideran que la fiesta ya tenía esta estructura desde el siglo XVI. 🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸

ITALIA

Los cestos italianos de Cocullo también están hechos de mimbre, pero presentan un diámetro de boca bastante más ancho que el resto de los que venimos viendo por las dimensiones de los panes que tienen que contener. Cuenta con estructura bitroncocónica, aunque es muy bajo, unos 20 cm. Al igual que el «cestaño» de San Pedro Manrique, va vestido con seda rosa como fondo y sobre ella una blonda de encaje de color blanco que rodea el cesto y que se adorna con lazos, también blancos, y con ramilletes de rosas de tres colores (rojas, amarillas, blancas) que hacen juego con los anisillos que decoran los panes o «ciambellati». Frente al número de doncellas que forman la procesión de panes benditos en otros lugares, entre un míni-



Foto 44. Cocullo. Cesto con los «ciambellati».

mo de tres, un intermedio de 50 o de 100 y un máximo de 1000, en Cocullo solo salen dos doncellas y entre las dos únicamente van a llevar cinco panes debido a que solo los van a repartir entre los «serpari» que son quienes portan la peana de san Domenico y las serpientes. 🐍🐍🐍🐍🐍

LOS PANES BENDITOS Y OTROS DULCES SAGRADOS

El pan bendito se presta a ser decorado porque de alguna manera se va a exhibir en los momentos de ir a buscarlo y luego en las procesiones, por eso, además, se engalana colocándolo en cestos, en tablas, se cubren de paños blan-

cos bordados o con encajes, y se termina de decorar todo ello con lazos, flores, cintas y frutas. Pero estos panes o dulces han ido derivando desde una elaboración artesanal y personal por parte de las propias doncellas o de varias mujeres de la loca-

lidad de que se trate —que las enseñaban y ayudaban—, hasta encargarlo en hornos o en panaderías, a veces, incluso, fuera de la localidad.

El mecanismo de elaboración y reparto de estos panes, por otra parte, tiene varios sistemas que no son iguales en todas las localidades mencionadas en este trabajo. Así, mientras que en unos casos la ofrenda la hace una o varias familias y los panes se amasan en sus casas al mismo tiempo que los hombres ayudan en el acarreo de las peanas con las tartas (zona valenciana), en otras zonas son los Mayordomos o las panbenditeras sobre los que recae el encargo y el pago de los panes y quienes los distribuyen a la gente (zona aragonesa). Otra modalidad consiste en repartirse todos los preparativos de la fiesta entre todos los habitantes al igual que los gastos, y mientras las jóvenes son las protagonistas de la procesión, el resto de mujeres son las que piden por el pueblo los ingredientes para hacer los panes encargándose también de amasarlos (zona extremeña). A veces, es el Ayuntamiento quien se encarga de financiar los panes, aunque los elabore la familia de cada doncella (zona castellano-leonesa). Una última modalidad es que para amasar

el pan que luego se bendice iban de casa en casa pidiendo harina, huevos y azúcar las mismas jóvenes que participaban también en la ofrenda del pan bendito (zona castellano-manchega).

Hay que aclarar, no obstante, que en varios pueblos se ha perdido la tradición de llevar el pan en la procesión, y ha pervivido solamente la bendición de los panes en la misa y su entrega a la salida.

De todas formas, estas ofrendas cuentan con dos variedades: unos panes especiales por su forma, o los pasteles y tortas dulces con unas estructuras muy elaboradas.

Panes especiales

El pan ritual es un pan elaborado de la misma manera que el pan de a diario, incluso con los mismos ingredientes, hechos o no por mujeres (en los últimos tiempos ya se encargan en panaderías), que se convierten, a través de la bendición eclesial, en un alimento sagrado, utilizado para contrarrestar enfermedades o para rellenarse del beneficio que implica su obtención y su consumo. Con su ingesta también se confía en la preservación de epidemias o de males y de plagas por lo que a las cosechas se refiere. Son pa-

nes regalados, adornados, exhibidos y mostrados en desfiles o en procesión, que las gentes los considera con virtudes especiales. Y, por tanto, su ingesta o su conservación para prevenir males es muy valorado. Pueden ir adornados con dibujos incisos o decoración aplicada (como ocurre con los panes de boda). Adquieren forma de molletes, hogazas, roscos, suelas, aros, etc.

En las Tierras Altas de Soria los panes que portan las «móndidas» en sus «cestaños» no son todos iguales como sucede en los otros casos explicados aquí. Por ejemplo, en San Pedro Manrique cada «cestaño» (que sufraga el Ayuntamiento) contiene un roscó (o rollo), tres panes (a modo de barras) y tres «arbujuelos» (dos de tres ramas y uno de cuatro) envueltos en masa de pan que se caracterizan por ser unos panes azafranados todos ellos⁴⁶. Este conjunto de panes pasará a diferentes personas. Entre los cometidos de las «móndidas» está el de devolver el saludo abriendo y cerrando su abanico

a las autoridades que pasan por delante de ellas. Después, tiene lugar una carrera de caballos entre los mozos del pueblo. Los vencedores recibirán alguno de los rollos. Y a continuación las «móndidas» suben a la ermita de la Virgen de Peña donde sus «ayudantas» las despojan a cada una de su cestaño y sacan los «arbujuelos» que les entregan, para que ellas, durante el Ofertorio de la misa, se los entreguen a las autoridades eclesiásticas y municipales. Lo hacen de una manera parsimoniosa y sin dar la espalda al altar, en definitiva, ritual. Los «arbujuelos» que tienen cuatro ramas son entregados al sacerdote, al alcalde y al teniente de alcalde. Y los trifurcados se los entregan a la corporación municipal⁴⁷. Las «móndidas» de Sarnago llevan en el interior de sus cestos una hogaza de pan azafranado que no se deja ver por el tipo cerrado de sus «cestaños». Pero en esta localidad existe un «mozo del ramo» (ramo a modo de árbol) en el que lleva colgados va-

(46) Elizabeth Chesley Baity (1907-1989) consideraba que el color azafranado o amarillento es un elemento sacralizador venido de Oriente.

(47) Barroso Cabrera y Morín de Pablos (2014: 22) consideran que la diosa Hécate (tricéfala) podría facilitar la aparición de las tres «móndidas» y de los «arbujuelos» de tres ramas. Fernández Nieto (2005: 611 y 599), en cambio, considera que los «arbujuelos» de tres y de cuatro ramas puede deberse a la combinación $3 + 4 = 7$, propia de la estructura céltica en relación con la división comunitaria en siete y en los siete *cantreus* de Dyvet y otros en territorio galés.

rios roscos de pan (azafranado), roscos que serán arrojados a la plaza y por los que se pelearán los dos barrios, el de arriba y el de abajo.

En Tomar, cada «*tabuleiro*» ha de llevar 30 molletes de pan, que son como los de a diario, bastante semejantes a nuestros «panes de cinta», pero cada uno pesa 400 gr.

Pasteles, rollos y tortas dulces

El pan bendito dulce, en cambio, tiene muchas más posibilidades de ser decorado que los panes de a diario porque pueden emplearse ingredientes como el merengue, la confitura, los anisillos de colores, las almendras, los piñones, etc. Y en algunos casos se les añade frases o palabras.

En la Ribera Baja del Ebro, el Bajo Aragón histórico, el Matarranya o Andorra-Sierra de Arcos están representados por unos panes benditos dulces que reciben el nombre de «mostachones». En **Escatrón** todos los años se encargan unos dos mil a una pastelería de Híjar para ser bendecidos en la iglesia. Una vez bendecidos y portados por las jóvenes en procesión, los repartirá el/la Mayordomo/a entre toda la gente. El pan es co-



Foto 45. Escatrón. Panes benditos.



Foto 46. Castelserás. Panes benditos.



Foto 47. Velilla de Ebro. Panes benditos.

mo un bizcocho que por encima lleva (recubierto con una capa de azúcar) azúcar glas y unos anisetes o bolicas de colores. Este mismo tipo de «mostachones» se reparten en **Castelserás**, en **Mazaleón**, en **Híjar**, etc. En **Estercuel** son muy parecidos y reciben el nombre de «cantos». En **Beceite** eran tortas finas. En **Velilla de Ebro** el pan bendito se reparte por las



Foto 48. Torrente de Cinca. Pan bendito.

casas. Es de la misma masa que los anteriores, pero se decora de otra manera: con merengue y con chocolate. En **Torrente de Cinca**, el pan bendito es un gran pastel blanco recubierto de merengue y adornado con flores (rosas), que se saca en procesión, se vuelve a la iglesia donde se bendice y a la salida se adquiere junto con otros más sencillos mediante limosna. Lo transportan tres mujeres con sus pañuelos blancos prendidos en el pecho.

En otros pueblos de España dentro de este apartado destacan las formas dulces muy características de la zona valenciana. Se trata de tortas o rollos grandes con varillas de caña rajada en cuyos extremos se clavan figurillas hechas de la misma masa representando animales, palomas, sombreros, etc. O se trata de estrellas superpuestas de mayor a menor en sentido ascendente, formando una torre que sobresale de las paredes del canastillo en el

que van depositadas (han destacado las que se hicieron en otros tiempos en Campo Arcís, Casas de Soto, Los Pedrones, Casas del Río, El Rebollar, Hortunas, La Portera y Los Duques). La forma más representativa puede ser la de **Hortunas** descrita así por Fermín Pardo Pardo cuando llevó a cabo el estudio del pan bendito en esta zona de Utiel-Requena:

La composición de un canastillo de pan bendito se empezaba cubriéndolo con su correspondiente paño blanco con puntilla. Sobre él se colocaba la torta y sobre ésta el rollo (con agujero). Encima del rollo van colocadas cuatro o cinco estrellas superpuestas formando una torre. Estas estrellas llevaban agujero, como el rollo, con el fin de que, a través de estos orificios pudiera pasar una caña delgada, cuyo extremo inferior se hincaba en la torta de la base. Esta caña impedía que la torre de estrellas se derribara. Para sujetar más esta estructura cónica se utilizaba la estrella de cierre que era la de menor tamaño y que no tenía agujero. Esta estrella se clavaba por el extremo superior de la caña y se le hacía llegar y apoyar en la última estrella con agujero, asegurando así el equilibrio de todo el conjunto. La caña so-

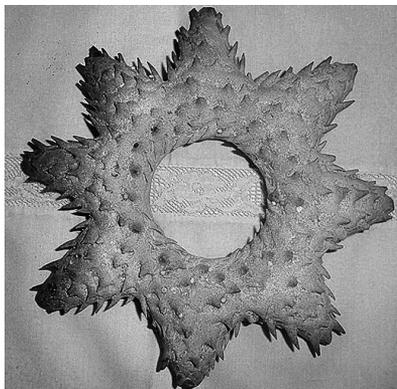


Foto 49. Hortunas. «Estrella» con las que componer la torre.

bresalía de las piezas de pan unos treinta centímetros, la cual se adornaba con una pequeña bandera y unas cintas rizadas de distintos colores, todo ello hecho con papel del llamado de seda, quedando así rematado el ornato completo (1992: 120).

Aunque sin lugar a dudas, la torta más espectacular es la que se sigue haciendo en **Fuenterrobles** con ocasión de la celebración de la Candelaria. Para confeccionarla se ofrece cada año una familia. Primero, se hace necesario preparar el mazapán con almendra, canela, azúcar y limón rallado y se hace una gran torta redonda que más parece una tarta, decorada



Foto 50. Fuenterrobles. Torta de la Candelaria.

con confitura y con el monograma de María. Después, por el exterior le ponen 13 varillas, en cuya zona superior van insertados unos conos de turrón de piñones que reciben el nombre de «pinos». Y otra varilla más que se sitúa en la zona central, más alta que las demás. Sobre todos ellos se colocan ramos de flores. Cuando está terminada se acondiciona en unas andas y se muestra a todo el vecindario en la puerta de la casa donde se ha ofrecido⁴⁸. Los «anderos» son los mozos que llevan la torta en andas durante el recorrido de la procesión. Este caso es el

(48) Debido a la situación pandémica (2020-2021) todavía en 2022 se ha elaborado a puerta cerrada.



Foto 51. La Torre de les Maçanes/Torremanzanas. Pa Beneit. Autor: Luis Pablo Martínez Sanmartín. 2014.

único ejemplo de todos los descritos que no es portada por las clavariesas que son tres: la saliente, la entrante y la titular (que es aquella en cuya casa se ha hecho la torta). Tras ser bendecida, la torta vuelve a la casa donde se hizo. Quienes quieren participar de ella y beneficiarse de su poder sagrado han de comprar su pedazo junto con su «pino», sabiendo que solo hay trece porciones. Y a la clavariesa entrante se le da el pino central que hace el número catorce y la parte central de la torta.

En **La Torre de les Maçanes/Torremanzanas** los panes (el Pa beneit) se elaboran en casa de los «llumeners» o ya en el horno. Son unos panes cir-



Foto 52. Cocullo. Panes benditos o «ciambellati» a los pies del altar en la iglesia. Autora: María Elisa Sánchez Sanz. 6 de mayo de 2010.

culares dulces de entre siete u ocho kilos de peso, elaborados con huevos, harina, azúcar, levadura, aceite de oliva y agua, y adornados con una capa de azúcar que cubre la parte superior. Tienen un gran diámetro y presentan forma de tendencia semiesférica algo achatada. Sobre el pan se coloca un ramo de flores silvestres, pero también algunos llevan espigas de trigo o amapolas. Se inserta en el centro del pan y lo coronan (*Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*, 29.IX.2014: 23169).

En **Cocullo**, los panes benditos o «ciambellati», también son dulces, circulares, y van recubiertos completamente de anisillos de colores en consonancia con el color de las rosas con que se adorna el cesto donde son porteados. Adquieren forma

circular o de aro porque los interpretan como si de una serpiente que se muerde la cola se tratara. Y cuentan que son así porque sustituyeron a las propias serpientes que eran sacrificadas, guisadas y comidas por los habitantes de la localidad. Pero como desde hace muchos años las serpientes son devueltas a la naturaleza, se sustituyeron por estos panes sagrados. Contamos, no obstante, con la noticia de Patrick Leigh Fermor, ya citada más arriba, que le facilitó a su biógrafa Artemis Cooper, diciéndole que cuando san Domenico volvía a su hornacina, las serpientes se ponían

a la venta y que él mismo compró una que le costó cuatrocientas liras. Por tanto, no queda clara la antigüedad de estos panes benditos.

Hay que decir, no obstante, por lo que a todos estos panes se refiere que, mientras que se sigue manteniendo su calidad, en varias localidades, ya se han dejado de hacer de una forma doméstica o familiar. Ahora, se encargan a panaderías que no siempre pueden hacerlos con el mismo mimo que se hacían desde las casas. Panaderías y pastelerías ya no se «entretienen» tanto en los detalles ornamentales que se han aligerado. 🍞🍞🍞

EL RITUAL

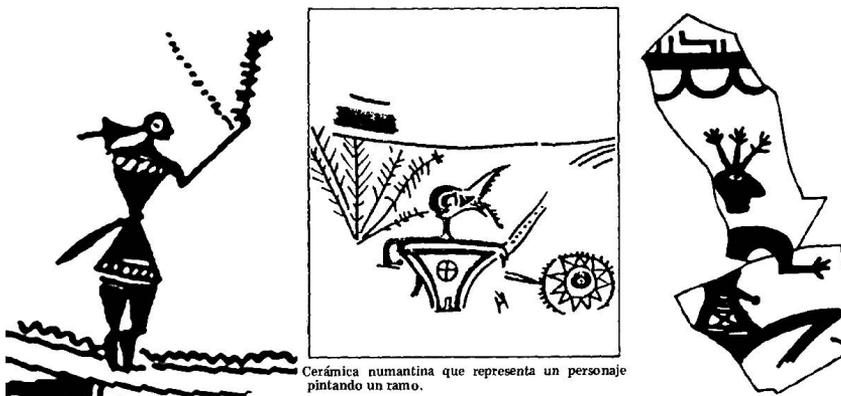
La ofrenda de panes porteados por muchachas solteras se ha considerado una supervivencia de ritos de fertilidad, o bien se les ha buscado posibles orígenes en las celebraciones de cultos agrícolas. Todas estas ofrendas podrían tener un origen común. Y aunque en los últimos tiempos la costumbre se ha ido relajando, en todos los casos que hemos visto en este trabajo hay unos rasgos comunes: las oferentes siempre han sido o son niñas / doncellas vírgenes, vestidas de blanco, portando

canastillos con panes sobre sus cabezas y compartiendo esos panes con quienes asistían a dichas ceremonias, con las autoridades y en algunos casos, sobre todo con sus familias. Sin embargo, las celebraciones de cada foco o zona geográfica española ya citadas consideran venir de hechos o de tradiciones diferentes. Y, han sido determinados estudiosos los que las han encajado en áreas culturales muy opuestas. Por tanto, para este ritual de la ofrenda de panes, se han propuesto varios orígenes.

En momentos precristianos: reminiscencias celtibéricas, ritos solares, cultos grecorromanos... O, ya, en tiempos cristianos: el recordatorio de lo que fue el (no existente) Tributo de las cien doncellas o la exaltación de los desposorios de la Virgen María.

Tomando como modelo las fiestas celebradas en San Pedro Manrique que se componen del paso de fuego en la noche del 23 de junio y de la procesión de las «móndidas» con sus «cestañones» de panes y «arbujuelos» en la mañana de san Juan (24 de junio), y por ser una de las fiestas con muchísimos estudios de toda índole, algunos autores (Máximo Diago Hernando, por ejemplo), han querido ver reminiscencias de *ritos celtibéricos*, uniendo el uso de vegetales sobre la cabeza (los «arbujuelos») con los que aparecen

en ciertos dibujos de la cerámica numantina o de la cerámica celtibérica aparecida en Monreal de Ariza (Zaragoza). Estos elementos vegetales representarían una regeneración periódica refiriéndose a la limpieza de malos augurios y para propiciar la buena suerte y la fecundidad o fertilidad de personas y cosechas. Otro autor como F. J. Fernández Nieto basándose por comparación en costumbres célticas parte de que la hoguera que hoy se enciende en San Pedro Manrique la noche del 23 de junio «debe ser continuidad de aquellas otras que, en el festival celtibérico, servían como instrumento de los juicios de dios con la intervención de unas jóvenes vírgenes, que portan ahora el nombre de móndidas» (2005: 609). Y las relaciona con la práctica de una ordalía



Cerámica numantina que representa un personaje pintando un ramo.

Foto 53. Representación de posibles «arbujuelos» en vasijas de cerámica numantina.

de fuego (ceremonia judicial de averiguación de la verdad) o juicio de dios. Y explica que podían contribuir de dos maneras: «Si éstas poseían la función de intermediarias de la ordalía, entonces es probable que actuaran sólo cuando hubiese juicios que practicar, ofreciéndose voluntarias; mas si fueron ellas mismas las protagonistas de una ordalía, resultaría que su presencia era necesaria año tras año por el bien y prosperidad de la comunidad» (2005: 609). Añade algo más cuando explica que: «Es muy probable que la condición de virgen se exigiese a la joven mómida y que su actividad como tal se dilatase por una serie de años, lo que explicaría también que gozasen de una eminente posición y prestigio como cuasisacerdotisas de un ritual propio» (2005: 609-610). Fernández Nieto habla también de que estas jóvenes recitan unos parlamentos que quiere identificar con las actuales «cuartetos» (que ya veremos más abajo no se iniciaron hasta

1885). La otra opción que aporta para explicar la función de estas doncellas es que «las mómidas fuesen las protagonistas de un rito colectivo de fertilidad, exponiéndose cada año a la prueba del fuego considerada como una ordalía que ratificaba su castidad. [...] y servían para hacer patente que se poseía o no se había perdido una condición oculta (virginidad) que la comunidad necesita contrastar, ya que contribuye decisivamente al equilibrio de su orden social y de su relación con los dioses» (2005: 611-612)⁴⁹.

Para otros, estas fiestas están relacionadas con **ritos solares** o heliolátricos. Así lo considera el médico Mariano Íñiguez que también se acerca al papel que jugaba la virginidad de estas muchachas:

«Las mómidas eran sencillamente vírgenes que en la fiesta y adoración solar ofrecían al astro rey el pan de sus canastillos, desempeñando por algunas horas, o por más tiempo, el papel de

(49) Aporta Fernández Nieto un ejemplo latino a través de un pasaje de Propertio (IV 8, 2-14) (traducción de A. Tovar y M. T. Belfiore) en el que se demuestra la virginidad de las jóvenes que, en este caso, aportan alimento a una serpiente: «Palidecen las doncellas que descienden para cumplir tales ritos, cuando al azar se confía la mano a la boca de la serpiente. Ella arrebata para sí la comida que la doncella le tiende: los mismos cestillos tiemblan en las manos virginales. Si son puras, regresa al abrazo de sus padres, y los campesinos exclaman: “¡Abundante será el año!”». Vemos, así, como las doncellas a través de su virginidad, conseguirán abundantes cosechas.

sacerdotisas. A juzgar por el respeto tradicional conservado; a juzgar por las graves y solemnes reverencias que a las mónidas actuales tributan las autoridades y hasta el vecindario entero, las sacerdotisas antiguas debieron ser veneradas y respetadas en grado sumo, lo cual se compagina muy bien con el respeto y el cariño que los pueblos arios han tenido para la mujer y la virginidad de esta» (Íñiguez Ortiz, 1924: 69).

Culto solar que posteriormente podría relacionarse con el culto al sol-Apolo que terminó cristianizándose haciéndolo coincidir con el nacimiento de san Juan Bautista.

Julio Caro Baroja cuando estudió la fiesta de las «mónidas» de San Pedro Manrique, miró hacia los **cultos griegos y romanos**. Quizá todos estos festejos sorianos, los bajoaragoneses y los de las otras zonas españolas y mediterráneas puedan estar emparentados con dichos rituales y algún viejo culto griego como por ejemplo el proporcionado a Deméter. Que, además, está relacionado con la agricultura y los cereales. Mitos eleusinos y «Cerialia» podrían entremezclarse en la configuración de esta costumbre del pan (bendito, sagrado), que todavía

tiene vigencia en algunos de nuestros pueblos.

No se trata de afirmar que estos ritos de la Antigüedad tengan un apéndice en las actuales procesiones del pan bendito. Pero se puede considerar, que existen, eso sí, unas coincidencias rituales, que en el caso aragonés han pervivido en una zona muy iberizada, luego romanizada, pero sin que hasta el momento tengamos constancia de templos ni divinidades de donde pudieran arrancar estos cultos para nuestro caso aragonés. Aunque contamos con la noticia que ya mencioné al principio y que nos facilita Marcial: «Hace treinta y cuatro años que ofrecéis sin mí / vuestras rústicas tortas a Ceres» (2004: 462). Sin embargo, desglosando fiesta por fiesta, los nativos van señalando de dónde pueden arrancar sus cultos. Y casi todos parecen indicar que comienzan hacia el siglo XVI. Por ejemplo, en el caso de Escatrón, sus gentes tienen muy interiorizado que el cariño que sienten por su santa se debe a que su culto se trajo desde Italia, pero en tiempos renacentistas. Santa Águeda se venera en Escatrón con la creencia generalizada de que su culto se debe a los escatroneros que formaron parte de los tercios en Sicilia. Veamos la opi-

nión de dos informantes: «Hubo hombres de Escatrón que fueron a luchar a los tercios de Sicilia, y allí, en Sicilia, que santa Águeda era natural de allí, la tienen muy venerada y cogieron a santa Águeda como defensora, a la que hacían plegarias para volver sanos de la guerra. Y por haber venido sanos y salvos la propusieron como patrona de Escatrón. Estamos hablando de mitad del siglo XVI» (Juan Ramón Lis, Primer Teniente de alcalde, 2021). «Santa Águeda es la patrona del pueblo y llevamos celebrándola desde hace más de cuatrocientos años. Santa Águeda es siciliana y en el año 273 muere a manos de un cónsul romano que la quería tener en propiedad y ella se opuso rotundamente. Fue arrastrada con cadenas, le cortaron los pechos y al final murió mártir. Escatroneros que luchaban en las posiciones napolitanas y sicilianas que teníamos en el siglo XVI, con capitanes de Carlos I, pues al ver los prodigios de la santa en esas ciudades ahora italianas, entonces de la Corona de Aragón, la trajeron como patrona, y desde esas fechas, desde

mediados del siglo XVI, tenemos como patrona a santa Águeda» (Bautista Antorán, 2008). En el resto de localidades, los cultos responden a otros santos o a la Virgen. Aunque, nada impide pensar que un ritual agrario, muy antiguo, haya llegado hasta nuestros días cristianizado en ciertos aspectos formales.

Por otra parte, no debe obviarse que estas doncellas que portaban ofrendas, también se pueden relacionar con jóvenes de la antigüedad precristiana que se iniciaban con este tipo de rituales, es decir que pasaban de ser niñas a mujeres (un rito de paso), que por una parte hacían su ofrenda material y por otra, en estos actos eran presentadas en sociedad.

Echando la vista atrás, los misterios eleusinos, de larga antigüedad, conocieron su apogeo entre los siglos VII a.n.e. y el siglo II⁵⁰, siendo suprimidos por decreto en época de Teodosio⁵¹. Se vincularon a Deméter, Perséfone (Core o la doncella, la muchacha) y Triptólemo, progenitores míticos de la cebada y el trigo. Una manera de explicar el nacimiento de los cereales y la

(50) Aunque el primer santuario pertenece al periodo protogeométrico (siglo IX a.n.e.).

(51) El santuario (que había sufrido varias ampliaciones) fue destruido durante el reinado de Alarico.

ausencia de vegetación durante el invierno debido al rapto de Perséfone y su permanencia en el inframundo junto a su esposo Hades al haber comido granos de mangrana⁵². Cuando sale del inframundo, y vuelve para reencontrarse con su madre Deméter —que la buscó durante nueve días—, la primavera resurge y los cereales inician su crecimiento para que pueda haber cosechas.

Eleusis, a unos 20 km de Atenas es un lugar productor de trigo y de cebada y el santuario se construye allí a petición de la diosa como se dice en el *Himno Homérico a Deméter*⁵³.

A todos los fieles que asistían a estos misterios les estaba prohibido bajo pena de muerte, revelar lo que sucedía en el santuario, tratar de explicar cuál era la visión que se tenía en la sala de iniciación o «telesterion». Revelación a la que, posiblemente, se inducía con algún enteógeno, puesto que antes de esta experiencia visual se bebía

una poción (Wasson, Hofman y Ruck, 1980: 57). Este silencio se les ordenaba a todos los iniciados casi al final del *Himno Homérico a Deméter*: «[...] entonces la diosa [...] les enseñó sus misterios: santas ceremonias que no es lícito descubrir ni escudriñar por curiosidad, ni revelar, pues la gran reverencia debida a los dioses enmudece la voz» (Wasson, Hofman y Ruck, 1980: 119)⁵⁴. Estos ritos tuvieron un gran éxito porque por primera vez prometían una vida después de la muerte y compitieron con el cristianismo que también apuntaba lo mismo. Pero eran tan escasas y herméticas las descripciones de lo que representaban sus ritos y ciertas ceremonias que apenas contamos con informaciones ni de los filósofos ni de los autores dramáticos. No obstante, aunque no hayan quedado excesivos textos se está trabajando con la iconografía. Al respecto es interesante la Urna Lovattelli (siglo I a.n.e. – I) que se

(52) Hades era hermano de Zeus, padre de Kore, de forma que se había desposado con su tío.

(53) Existe cierta unanimidad al considerar que el *Himno* pueda pertenecer al siglo VII a.n.e. Ya no tanta si se trataba de un texto utilizado como parte de la liturgia o como una historia sagrada del santuario de Eleusis. El poema fue traducido al inglés por Danny Staples. Luis Segala y Rafael Ramírez lo han adaptado al castellano.

(54) Hay otra traducción cuya versión es esta: «Y la tierra antes estéril se convirtió en un jardín. Desde entonces en Eleusis, en honor de la diosa, se celebran los misterios que no se pueden contar. ¡Felices aquellos que los hayan conocido!».

custodia en el Museo Nazionale Romano de Roma. En ella se pueden ver tres escenas de los cultos de Eleusis: el iniciado con su cerdito al que un sacerdote rocía con agua para purificarlo mientras lleva en la mano un plato con fruta; el ritual de la entronización en el que se ve al iniciado sobre una silla con el paño de lana, la cabeza velada (como Deméter) y una sacerdotisa que pasa sobre su cabeza un aventador de grano; y, finalmente, el iniciado desvelado, frente a la diosa, acariciando con su mano una serpiente que sale de una cesta que tiene Deméter en su regazo y que se ha interpretado como el intento por parte del iniciado de perder el miedo y estar más cercano a una comunión con la divinidad. Otra pieza importante es la Tablilla Ninion del Museo de Atenas donde parece que se representan los rituales previos a la procesión hacia Eleusis, esto es, la ceremonia nocturna con antorchas, el baile previo, la procesión, los «*bacchoi*» y la llegada al santuario. Y una hidria conocida como Regina vasorum, del siglo IV a.n.e., que se conserva en el Museo del Hermitage en San Petersburgo. Sobre el cuello se despliega una decoración que muestra todos los personajes necesarios en los

misterios eleusinos: Deméter, Perséfone, Iacco, Euboleo, Atena, Triptólemo, Heracles, Dioniso y las dos diosas, madre e hija, reencontradas.

Los Misterios de Eleusis constaban de dos partes: los *Misterios Menores* (o pequeñas eleusinas) realizados todos los años en Atenas, hacia finales de Anthesterion (febrero o comienzo de la primavera) en un lugar llamado Agrai (orilla oriental del río Ilissos) que tenían un carácter preparatorio y purificador para los participantes («*mystai*») que querían iniciarse, estando dirigidos durante esta ceremonia por un tutor («*mistagogos*»). Se celebraban de noche (por eso las antorchas) con un baño ritual nocturno en el río; y los *Misterios Mayores* (o grandes eleusinas) que se celebraban cada cuatro años. Así, el día 14 de Boedromion (septiembre), los «*hiera*» de Deméter eran conducidos desde Eleusis a Atenas por sus sacerdotisas, transportados en las cestas sagradas. Cuando llegaban a Atenas se depositaban en el santuario que la diosa tenía en la ciudad (en la esquina noroeste de la Acrópolis). Los días 15 (apertura oficial de la fiesta, se hacía un anatema contra los impuros y un baño purificador), 16 (otro baño purificador con la

inmersión del lechoncillo místico), 17 y 18 permanecían allí, esperando el amanecer del 19 para volver a Eleusis con toda solemnidad. Siguiendo la Vía Sacra marchaban de Atenas a Eleusis de esta forma:

Los efebos preparaban el «kosmetes», para ser coronados con mirto. Los iniciados también llevaban ropas festivas y en sus manos portaban los místicos «bacchos» (ramas de mirto con hilos de lana). Eleusis estaba a 22 km. Ese día por la mañana temprano los sacerdotes y sacerdotisas de Eleusis cogían los «hiera» y tomando el camino panatenai-co atravesaban el ágora y llegaban a las puertas de Atenas (Dipylon e Iaccheion). La estatua de madera de Iacchos portando una antorcha y coronada con mirto era montada en un carro acompañada por su sacerdote («Iacchagogos») que encabezaba la procesión. En el Pompeion de Atenas se les unían los iniciados y atenien-ses. El orden era: Iacchos y su sacerdote a la cabeza, después los sacerdotes y sacerdotisas («panageis») de Deméter llevando los «hiera» en las «cistae»; después los oficiales del Estado, los «theories» de otras

ciudades y representantes extranjeros, después los «mys-tae» y, por último, los animales de carga (Espejo Muriel, 1990: 120).

El recorrido de 22 km por la Vía Sacra que separaba ambas ciudades les dejaba agotados por las jornadas de ayuno previas que debían soportar y por ir cargados con los cestillos y los «kernoí»⁵⁵. Se trataba de rememorar el sufrimiento de Deméter, el dolor de la diosa durante nueve días y nueve noches en la búsqueda de su hija Perséfone. Durante ese tiempo, la diosa madre se niega a comer y a beber, lo que auspicia una etapa de privación, de angustia, de dolor y de muerte. Los iniciados en ayunas, descalzos, iban a penar y a experimentar la misma sensación sentida por Deméter mientras buscaba a su hija. No debe extrañar, por tanto, que, cansados, purificados, habiendo practicado el ayuno y exhaustos por el trayecto y los bailes practicados en honor de la diosa, estuvieran preparados (o con una predisposición especial) para recibir la noche del día 20 la gran revelación, lo que aún constituye el secreto de los misterios. A ello ayuda-

(55) Vasijas de cerámica dotada de varios vasitos en los que llevaban diferentes semillas que podían mezclarse con algún líquido y con las que se hacían libaciones.

ba la poción, el «*kykeon*» que les ofrecían las sacerdotisas⁵⁶. A la diosa también se le ofrecía el «pélanos», o gran torta (varias tortas) elaborada con cebada de la que crecía en la llanura Rariana. Partidas en porciones se entregaba un pedazo a cada uno de los allí reunidos, creándose un vínculo de alianza y amistad; dejándolos «caer» en la sensación esperanzadora de la inmortalidad del alma. De ahí el éxito de estos ritos. El día 21 había una representación de la hierogamia del matrimonio sagrado entre Zeus y Deméter. El 22 se dedicaba a los difuntos. Y el día 23, noveno de la fiesta, se regresaba a Atenas.

Un vaso cerámico (NIG 3358), conservado en el Museo de Nápoles dio pie a F. Lenormant para explicar algo de lo

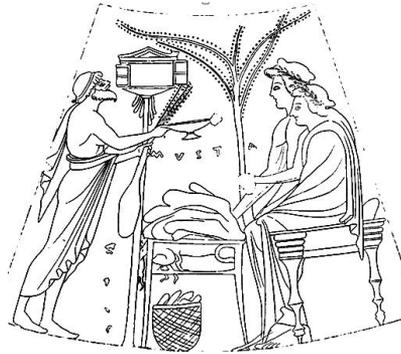


Foto 54. Vaso conservado en el Museo de Nápoles, tomado de la obra *Prolegomena to the Study of Greek Religion*, de J. E. Harrison, 1903, fig. 15, p. 157.

que pasaba en Eleusis. A los pies de esa pareja de «*mystae*», adornados con mirto entre sus cabellos, puede apreciarse el cestillo o «*calathos*» lleno de panes, así como el hierofante ofreciéndoles el contenido (posiblemente el «*kykeon*») de una vasija (un remedo de «*kernos*»).

(56) Mezcla de harina de cebada, agua y menta; bebida solicitada por la diosa cuando en el *Himno Homérico a Deméter* llega a casa de Keleo y Metanira, rechazando una copa de vino que le ofrece esta. No obstante, Hofman ha intentado demostrar que la cizaña que crecía entre los cereales de la llanura Rariana pudo haber sido presa del hongo *Claviceps*, con propiedades enteogénicas que aprovecharían los sacerdotes de Eleusis para preparar el estado anímico necesario que provocaba la «gran visión». O todavía más sencillo, pudieron apreciar que aprovechando el cornezuelo del pasto común (*Paspalum distichum* L.), propio de toda la cuenca mediterránea, los efectos enteógenos (y, por tanto, visionarios y divinos) eran semejantes, sacándole cuanto partido pudieran a esta circunstancia (Wasson, nota 19, 1980: 48-51). María Isabel Rodríguez López opina que la llanura próxima al santuario podía haber estado infectada de hongos con un componente parecido al ácido lisérgico, al LSD, si bien esto produciría efectos negativos. Se inclina, mejor, por las amapolas, que son otro de los atributos de estas diosas. La cápsula de la amapola es un opiáceo. Y existe algún texto que indica que Deméter durmió a Triptólemo con zumo de amapola.

Mircea Eliade opinaba que posiblemente las «*cistae*» contuvieran reliquias de tiempos arcaicos, relacionadas con una simbología sexual, característica de los cultos agrarios. Últimos estudios intentan aclarar qué podría ser el secreto de los objetos que se sacaban de la «*cista*» y se pasaban al «*calathos*». Fernando García Romero, en conferencia pronunciada en la Fundación March, en 2019, consideraba que lo que se pasaba de un lugar a otro podía ser un mortero, lo que simbolizaría la agricultura y también la esperanza en la otra vida. O, simplemente, lo que se pasaba de un cesto a otro era una espiga de trigo. El gran símbolo de la civilización.

De época romana se conserva alguna noticia que clarifica otras vertientes de la fiesta. Ovidio, nacido en Roma en 43 a.n.e., escribió sus *Fastos* o calendario poético en el destierro de Tomis, a orillas del Ponto Euxino, hoy Constanza (Rumania), sobre el mar Negro, donde refiere que en el tiempo que duraban las «*Cerialia*» se vestían de blanco porque era el color favorito de la diosa (citado por J. Caro Baroja, 1974: 74). Celebradas entre los días 12 y 19 de abril, las «*Cerialia*» rememoraban la vuelta de Proserpina (Persé-

fone) con su madre Ceres (Deméter), así que era una fiesta alegre, por lo que durante esas fechas todo el mundo se vestía de blanco (en contraposición al manto negro que Deméter se echa sobre los hombros cuando desesperadamente comienza a buscar a su hija, o a semejanza de la luminosidad con la que llena la estancia de Keleo cuando la diosa pidió que le construyeran un templo en Eleusis).

Julio Caro Baroja ya dejó bien estudiado, como hemos visto, el significado de las palabras «*monda*» y «*móndida*» haciéndolas derivar de las voces latinas «*mundum cereris*». Por su parte el adjetivo «*munditus*» (en femenino «*mundita*») se ha relacionado con el verbo «*mun-do*» que significa limpiar o purificar. Así, la «*móndida*» se interpreta como la purificada, la limpia o la pura, como ya cité. Al mismo tiempo, con «*mundum cereris*» se referían al contenido (sacra arcana), no visible para los profanos, que se transportaba dentro de unas canastillas, las «*cistae*» místicas o cestillas cilíndricas de mimbre entretejido (nunca de madera o de metal), con tapadera también de cestería, en las que se guardaban y se ocultaban a los ojos de los iniciados, los objetos sagrados y los misterios (τερα). Los miste-

rios eleusinos contaban con otra pieza más, el «*calathos*» (Foto 24) que ya hemos visto, realizado con mimbres entretreídos, con forma troncocónica y abierto. Esta pieza, a su vez, se consideraba un símbolo de la mujer y del gineceo, cestillo a modo de canastillo de labor que acompañaba de por vida a la mujer.

Este cestillo, también servía para llevar flores y casi siempre aparece representado junto a Perséfone, ya que, en el momento de ser raptada por Hades, la joven diosa llevaba uno entre sus manos porque era donde iba guardando los narcisos que estaba cortando.

Finalmente, el «*calathos*» era el cestillo llevado por mujeres y doncellas en la procesión de Eleusis con los panes y / o con los objetos de culto.

Pero las cestas sagradas, así como el «*calathos*» podían ser, además, transportados por los «*cistóforos*» —en realidad, mu-

jerer—, muchachas adscritas a la función de conducir los cestillos en las ceremonias sagradas conteniendo las ofrendas y los instrumentos necesarios con los que llevar a cabo los rituales⁵⁷.

En Atenas, las jóvenes doncellas que portaban las cestas en la fiesta de las Panateneas o en otras ceremonias semejantes, habían de ser obligatoriamente atenienses de nacimiento y pertenecer a una familia noble, si bien se hacían acompañar de las hijas de los representantes extranjeros que llevaban los asientos y las sombrillas, objetos también cultuales (Daremberg y Saglio, 1887: 877).

La clausura de los misterios eleusinos —ya conocidos en otros lugares— y la expansión del cristianismo (su mayor rival), fueron preparando modelos que se confundieron con los de la religiosidad cristiana. Otra vez es Caro Baroja (1980: 70) quien a través de los estu-

(57) Se ha llegado a pensar que las cariátides del Erecteion puedan ser canéforas (doncellas que llevaban en la cabeza un cestillo con flores, ofrendas y objetos necesarios para los sacrificios) acomodadas a las necesidades del arquitecto que transformó los cestillos en capiteles. Esta figura tiene una gran antigüedad: se conservan unas portadoras de ofrendas llevadas sobre cestas en la cabeza en la tumba de Nakhti en Assinot (Egipto) fechadas en el año 2100 a.n.e. Otras cariátides pueden contemplarse en un sepulcro de la necrópolis de Sveshtari (Bulgaria) perteneciente al siglo III a.n.e. Pero también es sugerente pensar en los pebeteros de terracota en forma de cabeza femenina, algunos procedentes de la favissa del santuario de Deméter, con prototipo original en la Sicilia púnica que se difundieron por Cartago, Ebusus y Gadir. Y desde Cartago llegaron a la costa levantina peninsular.

dios de E. Vacandard, W. Smith y S. Cheetham, nos informa de que la primera manifestación conocida de culto a la Virgen con tendencia heterodoxa es la de las llamadas «sacerdotisas de María», mujeres recién convertidas al cristianismo, en el siglo IV, residentes en Arabia, pero influidas por ideas tracias y escíticas, que consagraron una fiesta anual a la Virgen, adorándola como a una diosa practicando ritos prácticamente idénticos a los que se realizaban en las «Thesmophoria» en honor de Deméter. Epifanio otorgó a sus seguidores el epíteto de «colyridianos», porque «colirio» significaba panecillo o torta pequeña (Caro Baroja, 1989: 70). Estas mujeres se reunían y procesionalmente portaban flores y cestas llenas de pasteles de harina dedicados a la Virgen, que luego se comían⁵⁸. Quizá, de aquí arranque el origen de una costumbre que no demasiado

adulterada haya llegado hasta nosotros.

El culto a Deméter en la propia Eleusis se ha mantenido de una forma sorprendente hasta nuestros días. En un principio se dio culto a un san Demetrio que se convirtió en patrón de los labradores. Luego fue a santa Demetra, conservándose la estatua de una diosa que se llenaba de guirnaldas esperando conseguir una buena cosecha. La Señora de Eleusis aún era venerada en 1860 cuando el arqueólogo francés F. Lenormant recogió entre los campesinos una leyenda en la que se mezclaba el rapto de Perséfone no por Hades sino por un poderoso turco y la existencia de una diosa que no era otra que santa Demetra, siguiendo los estudios realizados por J. C. Lawson (1910: 79-98).

Otra interpretación busca los orígenes de estos rituales en el *Tributo de las cien donce-*

(58) Eran fiestas de mujeres casadas atenienses celebradas durante la sementera de invierno, frente a las de abril en las que participaban mayor número de doncellas. Durante nueve días las matronas mantenían abstinencia sexual recordando los días que Deméter estuvo buscando a su hija. Perfumaban su lecho con hierbas anafrodisíacas para mantener la castidad en esas fechas. Sus maridos -los de las dos elegidas- debían pagar el banquete. La fiesta se complicaba con otras celebraciones y sacrificios ya que estas mujeres purificadas tenían que depositar y enterrar unos restos de animales y unas tortas hechas con cereales dentro de unos hoyos («mégara»), lo que también se ha interpretado como otra versión del «mundus» comparado a un hoyo que simbolizaría la concavidad del cielo, según se desprende de unos textos de Catón y Festo, estudiados a comienzos del siglo XX por W. Warde Fowler, G. Wissowa y J. E. Harrison, empleados a su vez por Julio Caro Baroja (1989: 57).

llas relacionado con la batalla de Clavijo ocurrida en época medieval y solo válido para la Península Ibérica. Así, Blas Taracena que visitó la fiesta de las «móndidas» de San Pedro Manrique en la década de 1920, dejó escrito lo siguiente:

Las móndidas engalanadas con sus ricos trajes, son las vírgenes con que la villa paga aquel año su parte en el tributo de las cien doncellas. Las móndidas, además de la ceñida pañoleta, adorno indispensable en día tal, llevan a la cabeza, adornado con cintas, el cestillo donde van las sabrosas roscas de yema; acompañadas del alcalde penetran en la iglesia y asisten al Santo Sacrificio, donde se reparten las roscas benditas en conmemoración con el ágape de despedida de estas vírgenes que van a ser entregadas en cumplimiento del odiado tributo. Al terminar la ceremonia, ya en el atrio de la iglesia, se recibe la noticia de que el Rey Ramiro I ha triunfado en la batalla de Clavijo y la cristiandad se ve libre del penosísimo sacrificio de entrega de sus más preciadas doncellas, y el pueblo rompe en gritos de alegría y suena música, mientras las

vírgenes cantan ingenuas coplas alusivas a su liberación⁵⁹. Las móndidas este día acompañan al alcalde, presiden la mesa de un banquete popular, las roscas de su ofrenda son el premio de unas carreras de caballos, y, por la noche, el alcalde, con toda solemnidad, las devuelve a las familias (Taracena Aguirre, 1923: 69-70).

Este autor, por tanto, considera que las «móndidas» son la conmemoración de la batalla de Clavijo y que esta localidad había de aportar tres doncellas.

Sin embargo, no existe certeza de que tal batalla se produjese, aunque se haya fechado como celebrada el día 23 de mayo de 844, dirigida por el rey Ramiro I de Asturias y capitaneada por el general Sancho Fernández de Tejada. La memoria de la batalla de Clavijo solo aparece en la crónica del arzobispo de Toledo Rodrigo Ximénez de Rada (1170-1247) titulada *De rebus Hispaniae* (cronicón de las cosas sucedidas en España), también conocida como *Historia gótica* o *Crónica del toledano*, en la que se describe la historia de España desde sus orígenes hasta 1243. Ya en el siglo XVIII los historiadores Gregorio Mayans o Fran-

(59) Evidentemente se está refiriendo a las «cuartetos» que recita cada «móndida» y de las que hablaré a continuación.

cisco Cerdá y Rico desconfían de la existencia de dicha batalla. En cualquier caso, la batalla de Clavijo supone el episodio final del Tributo de las Cien Doncellas. En honor a la verdad, hay que hablar de una leyenda por lo que a las jóvenes se refiere y de unas batallas entre moros y cristianos que existieron, sí, y mediante las cuales, cada bando, trataba de ganar territorios, llevados por su afán expansionista. Pero no ocurrió lo que se ha venido contando sobre la batalla de Clavijo. Por tanto, lo que se va a explicar a continuación es una mezcla de leyenda, tradición oral e historia en la que los protagonistas, los reinos cristianos, trataron de anexionarse las tierras ocupadas por los sarracenos. Pero queriendo ensalzar unos hechos que no ocurrieron.

De modo que el origen de este Tributo se instaura en 783 con el rey asturiano Mauregato (hi-

jo bastardo de Alfonso I y de su esclava musulmana Sisalda). Se trataba de pagar una compensación a Abderramán I por la ayuda que este emir de Córdoba le prestó para derrotar al rey legítimo de los astures, Alfonso II el Casto. Mauregato acordó entregar 100 doncellas vírgenes cada año (50 pertenecientes a la nobleza y 50 pertenecientes al pueblo llano). Dos nobles asturianos a los cinco años de su mandato acabaron con su vida precisamente por la indignidad que suponía ese tributo⁶⁰. A su muerte, recuperó el trono Alfonso II que entró en batalla contra el emir Hixem I para anular el pago del Tributo, ganándoles en el desfiladero de Los Lodos tendiendo una emboscada a Abd al-Málik ibn Muhámmad ibn ‘Ámir al-Muzáffar⁶¹. Hubo unos años de tranquilidad política, lo que siguiendo el argumento de la leyenda es que no se entre-

(60) Existen tradiciones locales como la del reclutamiento de las siete jóvenes que se hizo en la localidad que desde entonces se denominó Simancas (Valladolid) porque desde allí enviaron a las doncellas con las manos izquierdas cortadas a lo que respondieron desde Córdoba: «Si mancas me las dais, mancas no las quiero», tensionando más la ignominia de lo pactado.

(61) Las últimas investigaciones de los arqueólogos Alfonso Fanjul, Francisco Xosé Fernández y la geóloga Susana Fernández indican que el lugar pudo ser la colina del Picu Mirayu ya que a sus pies hay un humedal, un barrizal que puede confirmar el topónimo de «Los Lodos». Pero faltan las excavaciones que confirmen la existencia de restos de animales, personas y armamento. Lo que sí han constatado son unos fosos a modo de trincheras. Naturalmente, esta batalla tenía como misión frenar el afán expansivo del emirato cordobés. No anular el tributo de las cien doncellas que forma parte de una leyenda.

garon más jóvenes. Pero cuando comenzó a reinar Ramiro I de Asturias, Abderramán II, se cuenta que le volvió a reclamar la entrega de las cien doncellas (50 para matrimonio y 50 para concubinato) que se reclutaban por los diferentes municipios del reino y a lo que no se avino el rey cristiano, incitándole este hecho a la batalla. Pero viendo Ramiro que su ejército era menor que el musulmán decidió retirarse, aunque en sueños esa noche tuvo una visión del apóstol Santiago que le animó a batallar observándose al día siguiente un caballero desconocido montado sobre un caballo blanco (Santiago Matamoros) que ayudó a que los cristianos ganaran la batalla. Y, desde entonces, Ramiro I creó el «Voto a Santiago» que todavía hasta el día de hoy, ya en forma simbólica, se lleva a cabo el 25 de julio en la catedral de Santiago de Compostela por parte del rey de España o por quien él designe⁶². Esta batalla ganada por Ramiro I es la que se ha considerado la Batalla de Clavijo que

sirvió para anular el Tributo que se pagaba anualmente al emirato de Córdoba.

Si realmente no existió la batalla y tampoco el Tributo, en el siglo XII (se comenzó hacia 1130) ya debía circular la leyenda que, para el caso de Carrión de los Condes (Palencia), quedó plasmada en los capiteles de la portada de la iglesia de Santa María de las Victorias (hoy Santa María del Camino). La iglesia se construyó durante el reinado de Alfonso VII (1126-1157). Todas las poblaciones sabían que a cada una le correspondía entregar un número de doncellas hasta completar las cien. En el caso de Carrión estaban obligados con cuatro y se cuenta, que las jóvenes, antes de partir, se quisieron despedir de la Virgen y rezar ante ella. Pero la Virgen hizo aparecer una manada de toros que asustó a los musulmanes que venían a buscarlas y huyeron despavoridos de modo que las jóvenes quedaron libres. En una de las arquivoltas de la portada meridional aparecen

(62) El Voto, y esto no es leyenda, fue ideado y falsificado en el siglo XII para así poder justificar la implantación de un impuesto con el que recaudar trigo y vino por yugada de tierra para el apóstol Santiago que se tuvo que pagar desde muchísimos lugares de España, aunque algunos territorios estuvieron exentos, por ejemplo, Aragón. En realidad, lo recaudado fue en beneficio de los canónigos de la catedral de Santiago de Compostela. El *Voto de Santiago* ha sido estudiado por Ofelia Rey Castelao. Se abolió en 1834 y lo volvió a imponer Francisco Franco en 1936, ya de una forma simbólica que pervive hasta la actualidad.

unos hombres barbados que se han interpretado como los moros que venían a buscarlas; unas mujeres que, quizá, eran las doncellas; y cuatro ménsulas en forma de cabeza de toro, que se suponen una representación de la manada de toros que asustaron a los musulmanes. En el interior de la iglesia también se expone un cuadro sobre tabla, del siglo XVIII, que todavía relata el suceso que habría venido manteniéndose por tradición oral. Los nativos y la ficha documentada que aparece en sus paredes de la iglesia, sugieren, por tanto, que esta iglesia se construyó para conmemorar este milagro. Y por eso la Virgen se llamó de las Victorias. Pero nuevos estudios consideran que podría tratarse o bien de la victoria lograda por Bermudo I (que sustituyó el Tributo por un pago en dinero siguiendo con la leyenda) o a la de Alfonso III que derrotó a los moros en Zamora en el año 901 pero que lo celebró en Carrión.

Lo más sorprendente de todo esto es que el Tributo de las Cien Doncellas puede paralelizarse con el caso de Teseo y el Minotauro, un viejo mito mediterráneo. Atenas, para conservar la paz con los reyes de Creta tras la muerte del hijo de Minos, Androgeo, a manos de los atenienses,

cada año, también tenía que pagar un tributo al rey Minos consistente en siete muchachos jóvenes y siete doncellas vírgenes que una vez llegados a Cnosos eran sacrificados para alimentar al Minotauro siendo introducidos en el laberinto que Dédalo ingenió para encerrar al monstruo y de donde se hacía imposible salir. Teseo, tras conversar con Egeo, su padre y rey de Atenas, se brindó voluntario a acompañar a los jóvenes dispuestos para ser trasladados al palacio cretense y terminar con el tributo mediante un rito de iniciación. Si volvía con vida, las velas de la embarcación serían blancas, le prometió a su padre. Si eran negras es que habría muerto. Llegada la nave a Creta, otra hija de Minos, la princesa Ariadna, se enamoró del joven y a condición de que se casara con ella para librarse de la crueldad de su padre, entregó a Teseo un ovillo de lana para que lo atase a la puerta y pudiera orientarse y, tras matar a Minotauro, volver a salir del laberinto. Lo que consiguió. Pero le pidió que se la llevara con él. Teseo, junto con Ariadna y los demás compañeros, volvieron a embarcar y huyeron. A Ariadna la abandonó en la isla de Naxos (bien porque Dioniso le hizo olvidar a ella, bien porque se lo

ordenó Atenea, o bien porque Ariadna traicionó a su patria..., no se sabe bien). El caso es que Dioniso la desposa y Zeus la hace inmortal. Teseo también olvidó cambiar las velas negras por las blancas, y al verlas negras, Egeo dio a su hijo por muerto

y se suicidó arrojándose desde un acantilado al mar que tomó desde entonces el nombre de mar Egeo. Si analizamos los hechos obtenemos unos resultados muy semejantes entre lo realizado por Teseo y lo conseguido por Ramiro I.

ATENAS – CRETA	AL ANDALUS – REINOS CRISTIANOS
Egeo pacta un tributo con el rey Minos	Abderramán I pacta un tributo con el rey Mauregato
Entrega anual de jóvenes: 7 efebos y 7 doncellas vírgenes	Entrega anual de 100 doncellas vírgenes (50 nobles, 50 humildes)
El tributo se prolonga en el tiempo	El tributo se prolonga en el tiempo
Aparición del héroe: Teseo	Aparición del héroe: Ramiro I
Intervención de una divinidad: Ariadna	Intervención de una divinidad: Santiago
Lucha de Teseo contra un hombre-toro	Lucha de Ramiro I contra los enemigos moros
Teseo vence al Minotauro	Ramiro vence en la batalla de Clavijo
Ariadna es abandonada por Teseo, pero se desposa con Dioniso	Santiago es ensalzado por Ramiro I creando el «Voto de Santiago»
Se anula el Tributo	Se anula el Tributo

Las doncellas o las «móndidas» que desfilan vestidas de blanco y con cestos en la cabeza llenos de panes en la zona riojana, en las Tierras Altas sorianas, así como las «cantaderas» de León, consideran que su

fiesta parte de la tradición del Tributo de las Cien Doncellas que terminó cuando Ramiro I gana la batalla de Clavijo⁶³. De la memoria oral, de la leyenda, de los documentos iconográficos, se desprende que esas cien

(63) En Astorga (León) se celebra la fiesta de la «Zuiza», cada tres años, sacando en procesión la Bandera de la Batalla de Clavijo, cuyos restos se conservan en una arqueta que funciona con tres llaves, custodiada en la Casa Consistorial, y se lleva hasta la catedral con honores de Capitán General. Esta procesión se hizo hasta 1733. La costumbre se volvió a recuperar en junio de 1994. Salen las llamadas doncellas de Clavijo, que portan un ramo de flores, pero no panes.

doncellas se extraían no de una única localidad, sino de varias y que cada lugar tenía estipulado un número (en San Pedro Manrique ya hemos visto que eran tres, en Carrión de los Condes cuatro, en Simancas siete) hasta que se llegaba a las cien. Estas jóvenes procedían de dos estratos sociales (nobles y campesinas) y una vez en tierras sarracenas, unas estaban destinadas al matrimonio y otras eran acondicionadas en los harenes. Todo ello debió ir incrustándose en la mentalidad de las gentes desde el siglo XII hasta el siglo XVIII. Y las celebraciones festivas fueron amoldándose a ello.

Pero con estas reflexiones no queda zanjado el tema, porque en un manuscrito de 1796, referido a San Pedro Manrique y estudiado por Carlos Álvarez García, al que me volveré a referir más abajo, todavía se hace eco del Tributo de las cien doncellas. Álvarez García sugiere al respecto que, dado que San Pedro Manrique perteneció al obispado de Calahorra, territorio riojano en el que tan profundamente arraigada quedó la batalla, pudo incorporarse esta tradición a la fiesta, además de anotar que en la desaparecida parroquia de San Miguel hubo

un retablo donde se representaba la batalla de Clavijo, que se llevó en 1900 a la parroquia de Santa María de la Peña (Álvarez García, 1995: 18). Ya vimos que en Carrión ha quedado otro cuadro con el milagro de las doncellas y los toros.

Sin embargo, en nada de lo expuesto hasta ahora se habla de los poemas que en la actualidad recitan las «móndidas» en la plaza del Ayuntamiento. Posiblemente, el dato que voy a señalar a continuación, ha podido pasar inadvertido completamente, pero el ya citado médico Mariano Íñiguez Ortiz, escribió en 1924 refiriéndose a San Pedro Manrique, que esos poemas, las «cuartetas» que recita cada «móndida» y la temática de las mismas, el tributo de las cien doncellas y la batalla de Clavijo, tuvo una fecha de inicio y se debió al deseo expreso de una persona que impulsó esta idea. Veámoslo.

Desde hace unos cuarenta años⁶⁴ los festejos *sufrieron* una pequeña adición, tan poco afortunada que, a juicio nuestro, perjudica notablemente la seriedad de las fiestas. El caso fue que vivía en la villa un buen señor, muy *leído* y *escribido*, con ribetes y aficiones

(64) O sea, aproximadamente, hacia 1885.

poéticas, el cual tuvo la peregrina idea de que las mójidas, antes de ser bailadas en la plaza, pronunciaran unos versos ante el Ayuntamiento y vecindario. El buen señor, cuyos versos seguramente no leía nadie, tuvo el inefable placer de que fueran recitados por muchachas bonitas e inteligentes; pero tuvo la malhadada idea de elegir por tema de sus romances la afirmación de que las mójidas representaban ¡a las doncellas del tributo famoso de Mauregato! Desde aquella fecha todos los años salen a relucir el caballo blanco de Santiago en Clavijo, etc., etc., [...]. Después de lo expuesto, después de conocer cómo nació este nuevo festejo, nos creemos relevados de decir nada acerca del error grande en que están cuantos creen que las mójidas representan a las doncellas del fantástico tributo, hoy por fortuna rechazado por la crítica histórica y que, como otras fábulas de los cronicones, es atentatorio al

sentido común (Íñiguez Ortiz, 1924: 67-68).

Antonio Ruiz Vega creía que fue un secretario riojano el que introdujo esta costumbre de escribir «relatos» en San Pedro Manrique.

De ser ciertas estas dos noticias (que pueden ser una misma) e introducidas hacia 1885, hay que decir que las «cuartetas» son un añadido a la fiesta, pese a que Fernández Nieto lo consideraba como existente ya en tiempos celtibéricos. No obstante, se recitan con un gran sentimiento en San Pedro Manrique, donde parece ser que se originaron, pero también en Sarnago. Se trata de una composición de casi doscientos versos. Y se llaman «cuartetas» sea cual sea el metro o estrofas en que estén compuestas⁶⁵. Hasta aproximadamente 2015, estos versos siempre han estado dedicados a saludar a las autoridades, referirse al paso del fuego de la noche anterior, pero,

(65) La cuarteta es una estrofa castellana de cuatro versos de arte menor (diferenciándose así del serventesio o cuarteto) con rima consonante, aunque también se ha utilizado la rima asonante. Los versos suelen ser octosílabos rimados en consonante (abab). También se pueden encontrar redondillas pues su diferencia con la cuarteta radica en la distribución de su rima (en la redondilla (abba), aunque comparte la misma rima consonante que la cuarteta). Entre las cuartetas recitadas por estas mójidas han aparecido casos de cuartetas heptasílabas con rima asonante (hablaríamos de seguidillas). Las seguidillas son un tipo de cuarteta que surgió en la Edad Media como resultado de la división de los hemistiquios de los versos alejandrinos (Suárez Ramírez, 2018: 306).

sobre todo, se alude «al agradecimiento del pueblo por haberse visto librado del oneroso tributo de las cien doncellas» (Cortés, 1961: 179); «tradicionalmente estas composiciones aluden a la derrota musulmana de la batalla de Clavijo y el final del “tributo de las cien doncellas”» (Martínez Lesaca, 1986: 290), y se termina con alguna alusión a la situación del pueblo. No se hace mención, en cambio, a los hechos acaecidos durante el año ni se hace broma ni burla contra nada ni contra nadie. Es habitual que estas composiciones se encarguen a autores que tengan alguna relación cercana y que conozcan las características del entorno y de la fiesta. Su objetivo es «exteriorizar recuerdos y exaltar a los presentes por su cierto tono de arenga, lo que suele provocar una desbordante emoción entre los presentes que termina en lágrimas» (González Llamas, 2018: 53). Afortunadamente, en los últimos años los versos van abandonando el recuerdo del Tributo y se van acercando a la problemática de la zona: emigración, actividades ganaderas de otros tiempos,

paisajes de la zona, mercados, fiestas, trabajos de la mujer, recuerdos de los más viejos... María del Mar del Rincón Ruiz, profesora en la Universidad de Zaragoza, se está perfilando como una importante compositora de «cuartetos» escribiéndolas desde hace ya varios años⁶⁶. Tras el recitado de las «cuartetos» tiene lugar el baile que cada «móndida» ejecuta con las autoridades municipales y termina la fiesta.

Finalmente, habría que hablar de otra interpretación que, aunque expuesta en 1995 por Carlos Álvarez García, no ha sido muy seguida ni comentada, pero que también debería explorarse. Se trataría de los *esponsales de María con José (la boda de la Virgen María)*, aunque esta ya nacida en el propio ámbito cristiano, que consistía en llevar una ofrenda de frutos a la casa de la Virgen y, a cambio, la autoridad eclesiástica ofrecía un refresco (Álvarez García, 1995). Las denominaciones «monda» y «móndida» para este caso siguen presentes, lo que alude a la pureza, mucho más, si se refiere a la Virgen.

(66) Compañera de trabajo en el Departamento de Psicología y Sociología de la Universidad, me invitó a las fiestas de San Pedro Manrique, su pueblo, en junio de 2010, porque tenía «móndida en casa», lo que me permitió poder estar presente en todos los actos, pero también comprender la fiesta desde dentro.

En el último cuarto del siglo XVIII, con ocasión del Interrogatorio que el cartógrafo Tomás López preparó para la elaboración de su *Diccionario Geográfico-Histórico*, pidió a los sacerdotes de diferentes localidades que le informaran de una serie de datos para acoplarlos en la redacción de su trabajo. Por parte de San Pedro Manrique contestó Miguel Antonio Martínez, cura Beneficiado de Navabellida⁶⁷. La carta está fechada el 26 de junio de 1796. Álvarez García ha estudiado el manuscrito 7302, fols. 202-218, conservado en la Biblioteca Nacional de España (Madrid), que se corresponde precisamente con esa carta. La transcripción de los datos que aporta el sacerdote da un vuelco a toda la investigación llevada a cabo durante años, porque no cita el paso del fuego⁶⁸ y aporta otro dato, la descripción de lo que se hacía con los panes que llevaban las móndeidas, no muy conocido hasta este estudio de Carlos Álvarez, «la función que llaman de el pan a las eras», referido todo ello a la conmemoración que se

hacía para celebrar la expulsión de los moros, festejándose la víspera de san Juan Bautista (23 de junio):

Dos antigüedades se conservan (en) esta villa, y no carecen de misterio, en la siguiente forma. La primera. La víspera de San Juan Bautista se echa bando de orden del juez para que todos los de Ayuntamiento, y los alcaldes (son los regidores del año anterior y son alcaldes de campo, en el que tienen jurisdicción para prender y multar), cuantos nombran los electores en el primero del año, los cuatro escribanos y los procuradores y alguaciles, para que, pena de costas, concurran a las 7 de la mañana del día del Santo a la casa de ayuntamiento, a cuya hora van todos vestidos de negro y de militar, en la que montan en los caballos que, bien enjaezados, están en la plaza prevenidos (en otros tiempos iban los cuatro curas de las parroquias). Salen por la puerta principal de la villa, que es la del Cinto, dan vuelta por la dehesa y vienen a apearse al Humi-

(67) Aldea de la Tierra de San Pedro Manrique, aunque él había nacido en San Pedro Manrique.

(68) Cabe pensar que si el sacerdote, desde su visión cristiana, veía en esta manifestación festiva del paso del fuego unas formas absolutamente paganas, ni lo citara. Pero es llamativo que, de existir la costumbre, no la nombre.

lladero, cerca de la villa, en donde esperan tres doncellas bien vestidas, con tres cestaños de pan, acompañadas del mayordomo de Villa y Tierra, procediendo la danza. En este sitio se apean, danzan las doncellas un rato / entretanto se atan los caballos para / (*sic*) y volviendo a montar, dan vuelta por las cuatro parroquias, vuel (*sic*) a desmontar a la casa consistorial, y en tocando a misa en la iglesia de San Juan, suben en buen (*sic*) con las doncellas a la parroquia, y después de la misa solemne, a que asiste todo el cabildo, con multa, vuelven a la casa, se despedaza el pan, que se tira por las ventanas, se danza un rato, y con esto concluye la función que llaman de el pan a las eras. Y es la causa que esta villa tiene privilegio para gastar 100 pesos en pan, vino blanco generoso y guindas, en cuyo caso vuelve la caballada (así la llaman) a las eras, en que esperan las doncellas: sirve el Ayuntamiento al Cabildo el refresco, después se sigue el Ayuntamiento, y luego todos los vecinos de villa y barrios en sus respectivas cuadrillas. Se celebra en memoria de que en este día se expelieron los moros de esta comarca.

La segunda antigüedad se celebra el domingo inmediato a San Juan. Lllaman La Mónica, término arábigo (lo oí a un dominico doctísimo predicando este día) en memoria del glorioso triunfo que el rey don Ramiro consiguió del bárbaro Abderramán en la batalla de Clavijo con la grande ayuda de nuestro patrón Santiago, con que libró a nuestra España del torpe, abominable, ignominioso yugo del tributo de las 100 doncellas. Y es en esta forma: vestidos todos los referidos en el día de San Juan al modo de aquél día, concurren a la casa capitular al repique de campanas en Santa María, y formados suben a la parroquia, en la que espera el cabildo eclesiástico, y se ordena la procesión de Nuestra Señora, que anda por las cuatro iglesias; y al llegar de la de San Miguel a la calle de las Quatro Esquinas, tres mozos bien vestidos de militar, el del medio con un ramo⁶⁹ lleno de roscos y vestido de negro, y tres doncellas vistosamente ataviadas, con tres cestaños de pan de color amarillo por la superficie (se ignora el motivo del color) se incorporan en ella, y delante de la Virgen van a San Martín y vuelven a la parroquia de

(69) Puede verse claramente que el «mozo del ramo» existía en el siglo XVIII.

la Peña, en la que se celebra misa solemne; pasa la justicia a besar la mano al preste, los mozos y doncellas, y, al volver, el mozo arroja el ramo y los chicos le quitan los roscos. Concluida la misa, bajan en la misma forma que subieron a la casa capitular, danzan un rato en su plaza y se concluye la función.

Esta misma ceremonia se repite el día de San Pedro con el mismo acompañamiento, excepto el que ni el mozo lleva ramo, ni las doncellas pan, en la procesión que termina en Santa María; y, celebrada la misa, se concluye la función en la forma del domingo (Martínez (1796), citado por Álvarez García, 1995: 13).

Carlos Álvarez García considera que, de acuerdo con la descripción de la primera fiesta, lo que se celebraba la víspera de san Juan era la provisión de los oficios del concejo de Vi-

lla y Tierra. Era una fiesta de carácter civil. Sin embargo, la segunda fiesta, el domingo siguiente a san Juan, en la que ya se lleva a cabo una procesión con la Virgen y con el cabildo eclesiástico de por medio, además de la incorporación de tres doncellas con tres cestaños de pan, la ceremonia parece estar relacionada con la ofrenda que los fieles hacían a la Patrona, lo que también se hacía en Soria a finales del siglo XV, el mismo día y en honor de la boda de la Virgen.

El resto de ofrendas que se hacen en la zona de Utiel-Requena tienen un componente cristiano bastante marcado, pero la forma de procesionar el pan bendito llevado por jóvenes y portado en la cabeza, de alguna manera, las identifica y hasta relaciona con el resto de «móndidas», «panbenditeras» o «clavariessas». 🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞

CONCLUSIONES

Se desprende de todos los casos descritos que nos encontramos ante un ritual comunitario, oferente y apotropaico, con tres objetivos:

- el reparto de alimentos para la supervivencia del grupo,

- el rito iniciático del paso a la vida adulta de las jóvenes,
- la ofrenda de pan a la divinidad para asegurar la fertilidad y las cosechas (muchas de estas fiestas se celebran a comienzos

de la primavera, forma de que las divinidades protegiesen la fertilidad de los campos y la supervivencia de la gente).

Todas las personas a las que pregunté o entrevisté, tenían una opinión muy similar de lo que parecía representar este pan bendito para ellas: un carácter benefactor, salúfero y protector. Lo reciben como un alimento sagrado, pero también como un alimento curativo que puede prevenir de enfermedades y, por tanto, es importante que lo reciban muchas personas, por ejemplo, personas alle-

gadas que no están presentes, personas que por luto no participan en la fiesta. Algunas personas se santiguan y besan el pan antes de introducirse en la boca. Y, del mismo modo, los animales pueden beneficiarse de lo mismo, si se les mezcla algún pedacito con su comida. Pero también se confiaba (más antes que ahora, aunque la pandemia de 2020-2021 ha hecho cambiar de opinión al algunos) en que, mediante esas ofrendas anuales, no hubiera plagas en las cosechas ni epidemias para los humanos ni para las caballerías, puercos o aves de corral.

PUNTOS EN COMÚN	
EN LA ANTIGÜEDAD	EN NUESTRA ÉPOCA
Durante 9 días Deméter busca a Perséfone	Celebración de novenas para la Virgen / para una santa
Grandes Misterios : comienzos de otoño (cada cuatro años)	Fiestas actuales distribuidas a lo largo de todo el año (cada 4 años en Tomar)
Pequeños misterios: comienzo de la primavera / (todos los años)	Fiestas actuales distribuidas a lo largo de todo el año
Cerialia: 12-19 de abril	Mondas de Talavera: Martes de Pascua (hacia abril)
Doncellas atenienses y nobles	Doncellas elegidas por el Concejo, ofrecidas....
Jóvenes vírgenes / Matronas castas	Doncellas puras / Solteras / Mujeres casadas
Vestidas de blanco	Vestidas de blanco / de novia / con traje local / con sus mejores galas
Cestillos sobre la cabeza	Cestillos sobre la cabeza / entre los brazos
Portando ramas y diademas de mirto blanco	Con mantilla blanca, u organdí, tul, puntillas blancas / Rosas blancas, Ramos de acebo con flores blancas
Ayudadas por las hijas de representantes extranjeros	Ayudadas por sus mejores amigas, camareras, novio, hermano, custodio...
Procesión de doncellas / de sacerdotisas	Procesión de solteras, panbenditeras, doncellas, clavariesas, mónidas...

Iniciados en los misterios eleusinos atendidos por el «mistagogos»	Solteras escoltadas por mayordomos / por la Corporación Municipal
Trayecto procesional por la Vía Sacra	Recorrido de la procesión por varias calles céntricas e importantes
Origen-Destino: De templo a templo	Origen-Destino: Casa – Ayuntamiento – Iglesia
Ofrenda de «pélanos» / torta a Deméter-Ceres	Ofrenda de pan a la Virgen / santa / santo titular
Sacralización del pan por medio del «hierofante»	Bendición del pan por el sacerdote
Ingestión comunal de las tortas	Repartición del pan bendito entre todos los de cada localidad, incluso los que están de luto. Este pan bendito se desea: <ul style="list-style-type: none"> – Para evitar enfermedades – Para no pasar hambre durante todo el año – Para conseguir buenas cosechas – Para evitar plagas y epidemias
Ingestión de bebidas estimulantes («kykeon»)	Ingestión de bebidas estimulantes: <ul style="list-style-type: none"> – Zurracapote – Remojón – Calmante – Cuerva
Práctica esperanzadora	Fiesta deseada y esperada

Hoy en día, todos estos festejos, además, forman parte de una herencia que configura parte de un patrimonio cultural que proporciona elementos identitarios a los naturales de cada zona. Sobre todo, para aquellas localidades en las que dichas ofrendas de pan bendito han sido declaradas Bien de Interés Cultural Inmaterial o simplemente, Bien de Interés Turístico. Y este valor no se concebía hace unos años.

En el caso de Escatrón, por ejemplo, la declaración de BICI «es reconocer una fiesta particular, porque marca una diferencia respecto a otro tipo de festividades, por vistosidad con los

canastillos sobre la cabeza, la sonoridad que dan los escopeteros. Solo se pretendía que fuera fiesta de interés turístico regional, pero Patrimonio nos propuso también solicitar el Bien de Interés Cultural Inmaterial. Creemos que es una manera de asegurar el futuro de esta fiesta» (Juan Ramón Lis, Primer Teniente de alcalde, 2021).

Este bien inmaterial «es un orgullo» y creen que es una manera de asegurar el futuro de la fiesta, porque está muy arraigada en sus gentes y es una forma de celebrar todos los años las fiestas dado que la gente tiene mucha devoción por santa Águeda. «Representa-

mos a la mujer escatronera y se le hace un homenaje a nuestra santa que tanto queremos; y seguir con el papel de madres, abuelas, taratarabuelas, bisabuelas y que así siga muchos años más adelante. Cuando se pasa de llevar el pan en la cestita en la mano a llevarlo a la cabeza es cuando pasas a la juventud» (Mónica Andrades, panbenditera).

En Escatrón, desde luego, tienen varios puntos de vista para explicarse esta costumbre en la actualidad:

- Repartir alimentos para el pueblo en época de sequía, en época de necesidad.
- Paso de la vida adulta de las jóvenes como su presentación en sociedad.
- La ofrenda de pan bendito a la divinidad, en el caso de Escatrón a santa Águeda, para asegurar ciertas cosas que les interesa mantener en el tiempo (cosechas, fertilidad):
 - A la santa se le pide salud.
 - Estar todos, los mismos al año siguiente y lo mejor posible.
 - Peticiones individuales (aprobar exámenes, trabajo, evitar el cáncer de mama o salir de él —deseo de curarse), etc.

Pero cada localidad es un mundo. En el caso de Sarnago (tierras altas de Soria) dado que se ha perdido el contexto sociocultural, la celebración de la fiesta dependerá de que colaboradores y promotores de la Asociación de Amigos de Sarnago quiera seguir dándole continuidad «recreando» este rito como una forma de fortalecer su identidad tanto individual como colectiva. Y como tal, además, se quieren mostrar fuera de su ámbito: en la Ofrenda de Frutos a la Virgen del Pilar han estado presentes recorriendo las calles de Zaragoza y haciendo su ofrenda en la Basílica este año (*Heraldo de Aragón*, 13 de octubre de 2022).

Como decía al principio, iba a ser muy difícil poder afirmar que nuestra costumbre de ofrecer pan bendito procede de la Antigüedad. Existen muchas teorías muy bien argumentadas para que ciertas celebraciones vengan llevándose a cabo sin interrupción desde época celtibérica. Hay mitos remotos que se pueden equiparar con otros más modernos (Teseo – Ramiro I). Pero no podemos documentar que esos sean los orígenes. Y aportando estudios e investigaciones se van abriendo nuevos interrogantes. Es evidente que, a un

tipo inicial de rito, se le han ido añadiendo capas a lo largo de los siglos y el resultado actual puede que sea la suma de todas ellas. Además, cada generación, añade nuevos valores a cómo o por qué celebra su procesión

del pan bendito o sus ofrendas de panes.

«Y que así siga muchos años más adelante», como expresaba una «panbenditera» (Mónica Andrades) de Escatrón en mayo de 2021. 🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞

BIBLIOGRAFÍA

- ACUERDO 97/2005, de 25 de agosto, de la Junta de Castilla y León, por el que se declara como Bien de Interés Cultural las fiestas del «Paso del Fuego» y las «Móndidas», en San Pedro Manrique (Soria), como lugar de interés etnográfico, dentro de la categoría de Sitio Histórico. *Boletín Oficial de Castilla y León*, 168: 14987.
- ALARCÓN ROMÁN, Concepción (1995). «La antigua ceremonia de las doncellas *Cantaderas* en León», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, L, Cº 1: 179-195.
- ÁLVAREZ GARCÍA, Carlos (1995). «Sobre el origen de las fiestas de Vinuesa y de San Pedro Manrique», *Revista de Soria* 10 (Segunda época): 7-26.
- BARROSO CABRERA, Rafael y MORÍN DE PABLOS, Jorge (2014). «Lupercos, hirpi sorani y otros lobos. El rito del paso del fuego de la fiesta de san Juan en San Pedro Manrique (Soria)», *Polis. Revista de ideas y formas políticas de la Antigüedad Clásica*, 26: 7-50.
- BRISSET MARTÍN, Demetrio E. (1988). *Representaciones rituales hispánicas de conquista*. Tesis Doctoral. Madrid, Universidad Complutense. Colección Tesis Doctorales Nº 443/88.
- BURGUÉS DALMAU, José P. (1989). *Religiosidad popular en Torrecilla de Alcañiz*. Teruel, Instituto de Estudios Turolenses.
- COOPER, Artemis (2013). *Patrick Leigh Fermor*; traducción: Dolores Payás Puigarnau. Barcelona, RBA Libros. Título original: *Patrick Leigh Fermor, an Adventure*.
- CARO BAROJA, Julio (1984). «Mondas y móndidas», en *Del viejo folklore castellano (páginas sueltas)*. Palencia, Ámbito Ediciones, pp. 173-228.
- CARO BAROJA, Julio (1989^{2º}). «Las Móndidas de San Pedro Manrique», en *Mitos y ritos equívocos*. Madrid, Ediciones Istmo, pp. 59-65.
- CARO BAROJA, Julio (1989^{2º}). «La fiesta de san Juan en San Pedro Manrique», en *Mitos y ritos equívocos*. Madrid, Ediciones Istmo, pp. 111-123.
- CORTÉS VÁZQUEZ, Luis (1961). «La fiesta de San Juan en San Pedro Manrique (Soria)», *Zephyrus*, 12: 171-185.
- DAREMBERG, M. CH. Y SAGLIO, E. *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines d'après les textes et les monuments contenant l'explication des termes qui se rapportent aux*

- mœurs, aux institutions, á la religion, aux arts, aux sciences, au costume, au mobilier, á la guerre, á la marine, aux métiers, aux monnaies, poids et mesures, etc., etc. Et en général á la vie publique et privée des anciens.* Paris.
- DECRET 153/2014, de 26 de setembre, del Consell, pel qual es declara Bé d'Interés Cultural Immaterial el ritual del Pa Beneit, de la Torre de les Maçanes. *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*, 7370: 23165-23170.
- DECRETO 65/2021, de 5 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se declara la Pro-cesión de las Pan-benditeras de Escatrón (Zaragoza) y de Mazaleón/Massalió (Teruel) Bien de Interés Cultural Inmaterial. *Boletín Oficial de Aragón*, 108: 24823-24829.
- DÍAZ VIANA, Luis (1981). «El paso del fuego en San Pedro Manrique (El Rito y su Interpretación)», *Revista de Folklore*, XII: 3-9.
- DÍAZ VIANA, Luis (1982). «Una noche mágica», *Revista de Folklore*, XXI: 5-80.
- ESPEJO MURIEL, Carlos (1990). *Grecia: sobre los ritos y las fiestas*. Granada, Universidad de Granada.
- FERNÁNDEZ NIETO, Francisco Javier (2005). «Religión, derecho y ordalía en el mundo celtibérico: la federación de San Pedro Manrique y el ritual de las mündidas», *Palaeohispanica*, 5: 585-618. Actas del IX Coloquio sobre lenguas y culturas paleohispánicas.
- GARCÍA PLATA DE OSMA, R. (1904). «Las Tablas (La Nochebuena en Albalá)», *Revista de Extremadura*, 68: 628-632.
- GÓMEZ SÁNCHEZ, Carlos J. (2020). «Pan bendito o caridades de pan: fe popular y gastronomía en el antiguo vicariato de Utiel». Recuperado de <https://asociacionserrattillautiel.blogspot.com/2020/09/pan-bendito-o-caridades-de-pan-fe.html> [Consulta: 9.VII.2022].
- GONZÁLEZ CASARRUBIOS, Consolación (1978). «Fiestas de Doncellas en Logroño», *Narria: Estudios de artes y costumbres populares*, 10: 29-32.
- GONZÁLEZ CASARRUBIOS, Consolación (1984). «Funciones rituales del pan en las fiestas», en *Actas de las II Jornadas de Etnología de Castilla-La Mancha*. Ciudad Real, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, pp. 211-221.
- GONZÁLEZ CASARRUBIOS, Consolación (1985). «La fiesta de San Gregorio en Torremanzanas», *Narria: Estudios de artes y costumbres populares*, 37-38: 45-48.
- GONZÁLEZ LLAMAS, José Luis (2018). «Las Mündidas en Tierras Altas (Soria): particularidades de la fiesta en Sarnago», *Revista de Folklore*, 432: 44-61.
- GUTIÉRREZ MACÍAS, Valeriano (1968). *Por la geografía cacereña (Fiestas populares)*, Madrid, Escuelas Profesionales «Sagrado Corazón de Jesús».
- ÍNIGUEZ Y ORTIZ, Mariano (1924). «Ritos celtibéricos. Las fiestas de San Pedro Manrique», *Actas y Memorias de la Sociedad Española de Antropología, Etnografía y Prehistoria*, III: 57-70.
- KOTTAK, Conrad Philip (2006). *Antropología cultural*. Traducción José C. Lisón Arcal. Madrid, Mc Graw Hill.
- KUONI, Bignia (1981). *Cestería tradicional ibérica*. Barcelona, Ediciones del Serbal.
- LARREA PALACÍN, Arcadio de (1952). *El dance aragonés y las representa-*

- ciones de moros y cristianos. *Contribución al estudio del teatro popular*. Tetuán, Instituto General Franco de Estudios e Investigación Hispano-Árabe.
- LAWSON, John Cuthbert (1910). *Modern Greek Folklore and Ancient Greek Religion. A study in survivals*. Cambridge (Cap. II § 5).
- LÓPEZ DE ÚBEDA, Francisco (1912). *La pícaro Justina*. Madrid, Sociedad de Bibliófilos Madrileños. Reproducción de la edición *príncipe* publicada en 1605 en Medina de Campo. Estudio crítico, Glosario, Notas y Bibliografía por Julio Puyol y Alonso.
- LUCÍA, José Vidal y JAREÑO, Mariángeles (21 de enero de 2020). Albalá 2. Las tablas y los quintos de hogano. Recuperado de <https://enelaran-del.blogspot.com/2020/01/albala-2-las-tablas-y-los-quintos-de.html> [Consulta: 24. Junio. 2022].
- MARCIAL, Marco Valerio (2004²). *Epi-gramas de Marco Valerio Marcial*. Texto, introducción y notas de José Guillén. Revisión de Fidel Argudo. Zaragoza, Institución Fernando el Católico.
- MARTÍNEZ LESACA, José María (1986). *Labrantíos*. Soria, Diputación Provincial. Col. Temas Sorianos, 11.
- PARDO PARDO Fermín (1992). «Pan bendito y «caridás» en el antiguo arciprestazgo de Requena», *Oleana*, 7: 109-123.
- PIMENTEL, António Filipe (2010). «A representação gravada da Rainha Santa Isabel: política e devoção», *Cultura. Revista de História e Teoria das Ideias*, 27: 83-103.
- RODRÍGUEZ PLASENCIA, José Luis (2014). «De tableros, cistas y calderas», *Revista de Folklore*, 389: 16-28.
- ROIG I FONT, Joan (1932). «Alcanyic i les seves processons de Setmana Santa», *Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya*, 442 (Març): 69-88.
- RUIZ VEGA, Antonio (1986). «Las mónidas de Sarnago», *Revista de Folklore*, 68, pp. 48-50.
- SANCHO ABELLA, Ángel Ramón (2005). *Estercuel en cuerpo y alma*. Zaragoza, Mira Editores.
- SERRANO DOLADER, Alberto (1984). «Tradiciones festivas en la Ciudad de Caspe (I parte)», *Cuadernos de Estudios Caspolinos*, X: 73-126.
- SIERRA MONGE, Gregorio (1966). «Pueblos olvidados. Mazaleón, de interés turístico», *Aragón*, 278: 7 y 10.
- SUÁREZ RAMIREZ, Sergio (2018). «La enseñanza de la poesía a través de la fiesta de las Mónidas y sus cuartetos», en *Visiones transdisciplinares en torno a Patrimonio, Creatividad y poesía*. Valladolid, Editorial Verdelis, pp. 301-311.
- TARACENA AGUIRRE, Blas (1923). «Para el folklore de la provincia de Soria», *Actas y Memorias de la Sociedad Española de Antropología, Etnografía y Prehistoria*, II: 69-72.
- TEJEDOR Y TELLO, Pedro (1935). *Apuntes para la historia de Beceite*. Barcelona, Políglota.
- TIMÓN TIEMBLO, María Pía; SÁNCHEZ, Esperanza y SALMADOR, Natividad (1978). «Las Mondas talabricenses», *Narria: Estudios de Artes y costumbres populares*, 9: 18-20.
- TRANVÍA VERDE, EL (de fiesta en fiesta) (21/05/2008) – Aragón Radio – Escatrón.
- TRANVÍA VERDE, EL (13/05/2021) – Aragón Radio – Escatrón.
- URBINA MARTÍNEZ, Dionisio (2000). *Talavera de la Reina en la Antigüe-*

- dad. Una ciudad romana. De los orígenes al siglo VI d. C.* Talavera de la Reina, Ayuntamiento.
- VIOLANT SIMORRA, Ramón (1956). «Panes rituales, infantiles y juveniles en el nordeste y levante español», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, XII-Cuaderno 3º: 300-359.
- WASSON, R. G.; HOFMAN, A. y RUCK, C. (1980). *El camino de Eleusis, una solución al enigma de los Misterios*. México, Fondo de Cultura Económica.
- ZINGARI, Valentina L. (2017). «La festa di San Domenico Abate e il rito dei serpari di Cocullo. Per la candidatura Unesco». *Dialoghi Meiterranei*, 27: 301-315.



ICONOGRAFÍA Y SIMBOLISMO DE LOS CEREALES Y EL TRIGO EN LA HISTORIA DEL ARTE

SUSANA VILLACAMPA SANVICENTE
Directora del Museo Diocesano de Huesca

RESUMEN: Los cereales y su ciclo de siembra, germinación y cosecha han simbolizado para las distintas religiones y civilizaciones el devenir de la propia existencia humana y la esperanza en una vida que se regenera a través del propio grano que vuelve a nacer. Símbolo igualmente de fecundidad y de abundancia. Todo ello ha sido reproducido a lo largo de la historia a través de alegorías en producciones plásticas y artísticas sobre distintos soportes y diferentes técnicas. Desde las primeras sociedades que dominan la agricultura en la llanura Mesopotámica, pasando por Egipto y en la Antigüedad greco-romana podemos encontrar ejemplos de ello. El cristianismo heredero de estos símbolos a través del sincretismo siguió utilizando y desarrollando una iconografía propia donde la representación alegórica del trigo se hace especialmente elocuente al estar relacionado de forma directa con uno de los mayores misterios y dogmas del catolicismo: el sacramento de la Eucaristía.

PALABRAS CLAVE: cereal, trigo, espiga, fecundidad, regeneración, ritual, sincretismo, parábola, eucaristía, pan, transustanciación, resurrección, consagración.

Title: *Iconography and symbolism of cereals and wheat in the History of Art*

ABSTRACT: Cereals and their cycle of sowing, germination and harvesting have symbolized for different religions and civilizations the evolution of human existence itself and hope in a life that is regenerated through the grain itself that is reborn. It is also a symbol of fertility and abundance. All this has been reproduced throughout history through allegories in plastic and artistic productions on different supports and different techniques. From the first societies that dominated agriculture in the Mesopotamian plain, through Egypt and in Greco-Roman Antiquity we can find examples of this. Christianity heir to these symbols through syncretism continued to use and develop its own iconography where the allegorical representation of wheat becomes especially eloquent as it is directly related to one of the greatest mysteries and dogmas of Catholicism: the sacrament of the Eucharist.

KEY WORDS: cereal, wheat, spike, fertility, regeneration, ritual, syncretism, parable, eucharist, bread, transubstantiation, resurrection, consecration.

La representación de cereales vinculada al arte, en sus distintas variedades, ha venido siendo habitual desde la Antigüedad en todo tipo de objetos rituales decorados por diferentes culturas y civilizaciones precisamente gracias a su fuerte significado y simbolismo. El cristianismo como heredero de estas tradiciones y mitos adaptará estos mismos elementos a su propio repertorio iconográfico reinterpretando el simbolismo, especialmente en el caso del trigo, dentro de su propio universo místico.

El misterio de la vida vegetal, su ciclo de siembra, germinación y recolección, y en especial en el caso de los cereales, cuyas semillas mueren para volver a renacer más tarde en forma de espigas, es un hecho que provocó la admiración de las primeras comunidades agrícolas y que se asoció al propio ciclo vital: nacimiento-muerte y resurrección. Esas primeras sociedades que desarrollan sus vidas en las riberas de los ríos Nilo en Egipto y Tigris y Eufraates en la llanura mesopotámica, entendieron este ciclo vegetal como símbolo de su propio ciclo vital, al mismo tiempo que convirtieron a los cereales en manifestaciones de sus propias divinidades que los bendecían con

la abundancia de estos cultivos y que aseguraban su supervivencia. Encontramos desde este momento la asociación de los cereales con la divinidad, como don otorgado a los hombres y con el ciclo nacimiento-muerte y renacimiento, así como símbolo de fertilidad y vida.

Quiñones (1993: 709-732) y (1995), referencia en este campo de investigación especialmente durante la Edad Media occidental, menciona un buen número de piezas producidas por estas civilizaciones antiguas con representaciones simbólicas y rituales. Si en periodos anteriores fueron los animales y las escenas cinegéticas las representadas en el interior de cuevas y abrigos rupestres con carácter ritual y profiláctico, a partir del dominio de la agricultura se produce un cambio de relación entre el hombre y el medio natural. A partir de este momento son las plantas y en especial los cultivos de cereales, medio principal para su subsistencia, los que centran su nuevo universo espiritual. Al mismo tiempo que la tierra de la que nacen y que hace germinar estos cultivos se convierte en objeto de veneración, apareciendo los cultos a la diosa tierra y su poder fecundador y germinador.

Desde el mundo Antiguo las representaciones de cerea-



Figs. 1 y 2. Vaso ritual del templo de Warka (Uruk). 3.000-3.100 a. C. (Museo Nacional de Irak - Bagdag). Detalle del registro inferior con espigas de trigo granado.

les, especialmente el trigo, están ligadas a objetos rituales. Es el caso del arte sumerio en el que encontramos lo que se considera una de las primeras representaciones de carácter artístico de espigas de trigo, en un vaso de alabastro del templo de Warka en la antigua ciudad de Uruk, del 3000 a. C. en el que la diosa representada en el recipiente recibe como ofrenda de los hombres espigas de trigo y cebada además de cestos con frutos y animales domesticados en lo que parece una representación relacionada con el ritual de celebración anual de un matrimonio místico entre dos dioses gracias al cual se obtenía la fertilidad de la tierra y del país que habitaban (Quiñones, 1993: 716-717) (Figs. 1 y 2).

Igualmente, en el periodo acadio, entre el 2340 y el 2180 a. C., encontramos representaciones en sellos donde de nuevo los cereales y el trigo cobran protagonismo. En alguna de estas piezas la diosa de la Tierra y de la Vegetación es representada con forma femenina mientras del interior de su cuerpo brotan espigas de trigo. En el mundo asirio se producen representaciones similares que podemos ver en los relieves del palacio de Kalah (Museo Británico) con el rey Asur-Nasir-Pal (883-839 a. C.) ofreciendo espigas de trigo con una concepción similar a las representaciones de este elemento en todas las civilizaciones que se asentaron en las llanuras del Próximo Oriente, donde la imagen de los cerea-

les se convierte en emblema de abundancia, regalo de los dioses y símbolo de regeneración de la vida.

En la rica y compleja iconografía vinculada al mundo egipcio antiguo, cuya dependencia de la agricultura era clave, encontramos el mismo concepto: la vinculación de los cereales y el grano de trigo germinado con la asimilación al ciclo vida-muerte-renacimiento, y especialmente relacionado con Osiris, dios de la vida, la fertilidad y la resurrección eterna. El dios Osiris es el que cada año permitía la crecida del Nilo y la fertilidad de la tierra. Así se encuentra en uno de los relieves del templo de Isis en Filae en el que se representa el entierro de la momia de Osiris de la que brotan espigas de trigo regadas por un sacerdote. En ocasiones se realizaban figuras de barro de la divinidad y se colocaban en su interior semillas de trigo para que germinaran y brotaran con un claro simbolismo visual de la capacidad de la divinidad para devolver la vida y hacer renacer (Fig. 3). En este mismo contexto encontramos la representación del trigo, y en concreto su cosecha y trilla, con el mundo funerario, utilizando estos motivos para la decoración de tumbas como la

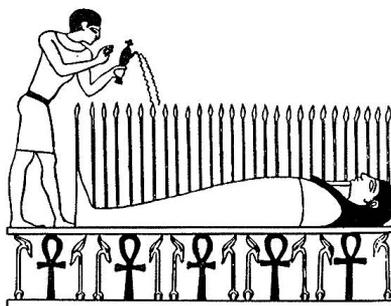


Fig. 3. Dibujo del bajo relieve de Osiris-Neptra con trigo creciendo de su cuerpo. Templo de Isis en Filae (época ptolomaica). E. A. Wallis Budge (1911), *The Egyptian Religion of the Resurrection*.

del sumo sacerdote Petosiris en la necrópolis de Tun-el-Gebel próxima a la antigua Hermópolis Magna (finales siglo IV y principios siglo III a. C.).

En el mundo helénico y Grecia antigua se concedió a los cereales y al trigo el mismo valor simbólico relacionado con la fertilidad y el renacimiento. Por ello se plantaban espigas en las tumbas de los difuntos. A Deméter, diosa de la agricultura, se la representa con espigas en el pelo. Su hija era la diosa Core (Perséfone) o «doncella del trigo». Según la mitología Deméter enseña a dominar la agricultura al hijo del rey de Eleusis, de este modo quedó representado en relieves rituales, entregándole una gavilla con espigas de trigo (Fig. 4). Su mito, culto y rituales estaban



Fig. 4. Relieve de Deméter y Coré entregando gavillas de trigo al hijo del rey de Eleusis, Triptólemo para que enseñe la agricultura a la humanidad. 440-430 a. C. (Museo arqueológico Nacional de Atenas).

relacionados con la fertilidad de la tierra, el ciclo anual de las estaciones y el florecimiento de las cosechas, donde las espigas de trigo cobraban un claro protagonismo considerando que tenían la facultad de regenerarse y de inmortalizar el alma de los difuntos. Deméter se convierte en el mundo romano en la diosa Ceres, con los mismos atributos que la divinidad griega, de su nombre deriva la palabra «cereal». La representación de esta divinidad, como una doncella que esparce abun-

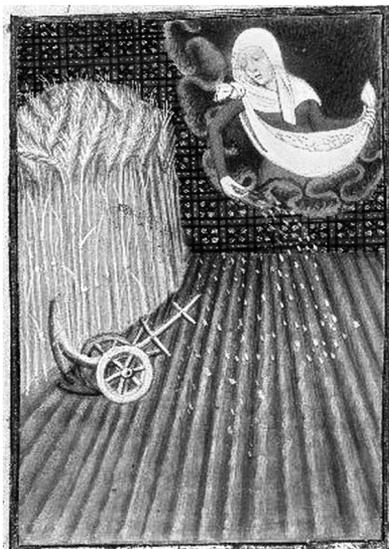


Fig. 5. Diosa Ceres regando con trigo los campos representada en un códice medieval. La Epístola de Othea, ca. 1400. Cristina de Pisa. (Fundación Bodmer, Coligny).

dantes simientes por los campos, continuó durante la Edad Media y los siglos posteriores como simbolismo y alegoría del verano, mes de la cosecha y la abundancia. Así la encontramos en algún fresco del Renacimiento, cuando se vuelve la mirada al mundo Antiguo y sus mitos (Figs. 5 y 6).

El cristianismo heredó las tradiciones y mitos de las religiones antiguas a través del sincretismo, utilizando los mismos símbolos y elementos iconográ-



Fig. 6. Diosa Deméter como alegoría del mes de agosto. Fresco de Cosimo Tura en el Palazzo Schifanoia (Ferrara), 1469-1470.

ficos que el mundo precristiano. El trigo vinculado desde la Antigüedad a la regeneración del alma y del cuerpo y símbolo de dioses como Osiris, Deméter o Ceres se adapta ahora a la nueva doctrina y fe en la salvación eterna predicada por Cristo. El trigo y su cosecha aparecen ya citados en pasajes del Antiguo Testamento como prefiguración y símbolo premonitorio de la importancia que va a adquirir en la vida y el ritual cristiano. Así lo encontramos en el Génesis (4, 1-17; 37, 5-8; 41, 1-31) y en el Libro de Rut, bisabuela del rey David y antepasada de Jesús,

ejemplo de mujer virtuosa y de coraje que tras quedar viuda decide dirigirse a Belén junto con su suegra Noemí, igualmente viuda, allí son acogidas por un rico mercader llamado Booz que para calmar su hambre les permite espigar en sus campos en los que se estaba cosechando la cebada y quien finalmente tomará a Rut por esposa. Este pasaje donde Rut, miembro de la genealogía de Cristo, simboliza un judaísmo más abierto capaz de integrarse con otras religiones y corrientes, es representado por artistas en pinturas donde el trigo y la recolección son los protagonistas, como anuncio del sentido eucarístico que tendrá en el Nuevo Testamento. (Fig. 7).

En el Nuevo Testamento y durante la vida pública de Cristo el trigo es mencionado en distintas parábolas como símbolo del «buen cristiano» mientras que aquello que amenaza su correcto crecimiento, la cizaña, se convierte en símbolo del mal (Mateo 13, 24 y ss). El mismo Jesús se declara como «pan de vida», convirtiéndose en fruto del trigo, como alimento saciante para la vida y de salvación para el alma. De ello encontramos numerosos ejemplos en los relatos evangélicos que introducen este concepto en palabras



Fig. 7. «Verano». Rut en el campo de Booz quien le permite espigar los restos de su cosecha. Nicolás Poussin. 1660-1664. Museo de Louvre (París).

del propio Cristo¹. El momento cumbre de todo ello ocurre durante los últimos momentos de la vida de Jesús, cuando en la «Última Cena» bendice el pan, partiéndolo con sus manos y lo ofrece como símbolo del sacrificio de su propio cuerpo mortal y de vida eterna, invitando a imitar su gesto de compartir el pan y el vino a las comunidades que se reúnan en su nombre: «Haced

esto en memoria de mí» (Lucas 22, 20), «Así pues, todas las veces que comiereis de este pan y bebiereis de esta copa, la muerte del Señor anunciáis hasta que Él venga» (Mateo 26, 28). El recuerdo de este gesto y palabras se convierte en el sacramento de la Eucaristía y a partir de ella la devoción al pan consagrado, que para el cristiano es presencia real de Cristo a través del

(1) «Jesús les contesto: Yo soy el pan de vida, el que viene a mí, ya no tendrá más hambre, y el que cree en mí, jamás tendrá sed» (Juan 6, 35); «Yo soy el pan de vida, vuestros padres comieron el maná en el desierto y murieron. Este es el pan de cielo para que el que lo coma no muera. Yo soy el pan vivo debajo del cielo, si alguno come de este pan vivirá para siempre, y el pan que yo le daré es mi carne vida del mundo» (Juan 6, 48-51).

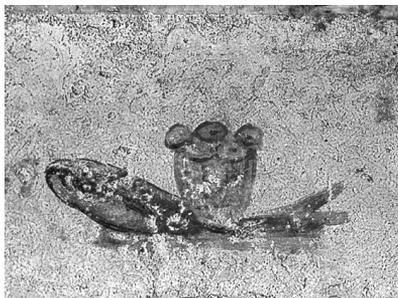


Fig. 8. Pez y cesta con panes en la cripta de Lucina en las catacumbas de San Calixto (Roma).

milagro de la transustanciación. De este modo se genera una iconografía en la que las espigas de trigo y el propio pan se convierten en reflejo directo de la presencia de Cristo y de su sacrificio, algo que encontramos ya de forma muy temprana en las primeras representaciones plásticas del arte cristiano en las catacumbas romanas (Fig. 8).

El sincretismo se hace todavía más evidente en algunas representaciones del arte copto, en el que la figura de Jesús se asemeja a través de su poder regenerador de vida con el Osiris egipcio uno de cuyos atributos eran precisamente las espigas de trigo granadas. Así podemos verlo en algún relieve donde el símbolo de la cruz, antiguo *ankh* egipcio, aparece rodeado de formas vegetales espigadas y racimos de uva, ambos símbolos eucarísticos (Fig. 9). En el arte bizantino el tema de



Fig. 9. Estela copta, siglos V-VI. Museo copto (El Cairo).

las espigas de trigo es menos habitual, aun así en algún caso, lo encontramos junto a los racimos de uva y otros frutos y flores formando frondosas guirnaldas que se interpretan como emblemas de salvación y riqueza de los dones concedidos por Dios.

El arte prerrománico utiliza de nuevo esta simbología de forma esquemática pero evidente vinculada a otros emblemas como la cruz, el crismón y mezclados con racimos de uvas. Así lo encontramos en numerosos canceles y placas de mármol con relieves tanto en el mundo merovingio como visigodo. El románico, heredero de toda esta simbología, es en cambio pobre en la representación del trigo y de su cosecha vinculado a temas eucarísticos. Quiñones (1993: 746-747) apunta la idea que esto sea debido al peso de Cluny en estos siglos y el interés por extender un mensaje más vinculado a la conciencia del pecado y la necesidad de la penitencia que predominaba sobre el mensaje salvífico de la Eucaristía. Aún así en el siglo XII surge en la escultura de Francia un curioso tema: el llamado «molino místico». Un capitel de la iglesia de Santa María de Vezelay en Borgoña representa con elocuencia didáctica este asunto como alegoría que pone de manifiesto la relación entre el Antiguo y el Nuevo Testamento. En este capitel Moisés, como representante del Antiguo Testamento introduce la harina (Vieja Ley) en el molino que es Cristo, de hecho, en la misma rueda del molino aparece



Fig. 10. Capitel con la representación del «molino místico». Santa María Magdalena de Vezelay, Siglo XII.

inscrita una cruz y San Pablo, verdadero creador-difusor de la doctrina cristiana, recoge la harina de la nueva ley con la cual se hará el pan de vida para los creyentes (Fig. 10)

Sin embargo, el tema de la siega del trigo y el cereal en el mundo románico lo encontramos abundantemente representado vinculado a las estaciones y el ciclo anual. Alegoría de los meses de calor cuando se produce la siega, algo que como hemos visto, se mantendrá a lo largo de toda la historia del arte. Ejemplos de ello los encontramos en los calendarios o mensarios pintados en San Isidoro de León, donde los meses de julio y agosto, aparecen representados con la siega y la trilla (Figs. 11 y 12); la cripta de la Catedral de Roda de Isábena (Fig. 13) o en el castillo de Alcañiz, dentro ya de las corrientes del gótico lineal



Fig. 11. Mes de julio en el mensario. Panteón real de la Colegiata de San Isidoro de León. Siglo XI. Foto: A. García Omedes.



Fig. 12. Mes de agosto en el mensario. Panteón real de la Colegiata de San Isidoro de León. Siglo XI. Foto: A. García Omedes.



Fig. 13. Mes de julio en el mensario de la cripta de la catedral de Roda de Isabena (Huesca). Siglo XIII. Foto: A. García Omedes.



Fig. 14. Mes de julio en el mensario del castillo de Alcañiz. Siglo XIII. Foto: A. García Omedes.

(Fig. 14). Al igual que ocurría en la antigüedad clásica, la espiga se vuelve a convertir en el mundo medieval cristiano en signo de fecundidad y abundancia.

Retomando el simbolismo eucarístico las espigas y el trigo lo vamos a encontrar durante las creaciones flamencas, renacentistas y barrocas vinculadas



Fig. 15. Nacimiento de Cristo. Tríptico Portinari. Hugo van der Goes. 1476-1478. Galleria Uffizi (Florencia). Foto: https://es.wikipedia.org/wiki/Tr%C3%ADptico_Portinari#/media/Archivo:Hugo_van_der_Goes_006.jpg.

al nacimiento de Cristo, como anuncio de su sacrificio futuro, al simbolizar la naturaleza humana de Cristo (Iguacen, 1991: 367) que nace como mortal. Así lo encontramos formando parte del pesebre sobre el que se recuesta al recién nacido o muy próximo al mismo. El famoso tríptico Portinari, con todo el simbolismo que caracteriza a la pintura flamenca, es quizás uno de los ejemplos más evidentes y

recurrentes (Fig. 15). El mismo nombre del lugar en el que nace Jesús, Belén, deriva del hebreo «Bet-lehem» literalmente «casa del pan», ya que la ciudad estaba en la antigüedad rodeada de campos de trigo y era considerada un auténtico granero (Impelluso, 2003: 23). En esta línea podemos leer el conocido como «Milagro del campo de trigo» durante el episodio de la huida a Egipto recogido por



Fig. 16. Descanso en la Huida a Egipto. Joachim Patinir, 1518-1520. Museo del Prado (Madrid). Foto: web Museo del Prado.

las tradiciones cristianas y los evangelios y textos apócrifos, en el que se relata como un campo de trigo crece milagrosamente para ocultar a la Sagrada Familia de los soldados que los buscan y persiguen. Este prodigio, aunque no muy habitual en la iconografía, lo vemos representado por Patinir con precisión didáctica (Fig. 16).

En este mismo contexto iconográfico encontramos las espigas de trigo vinculadas a la Virgen María, asimilando su persona con el mismo cereal granado, por contener la esencia con la que se elabora la harina

para el pan, que una vez consagrado se convierte en el cuerpo de Cristo. Es la llamada «Virgen de las Espigas» (Monclova y Pérez, 2022: 330-331) como alusión a la fecundidad de su vientre, en ocasiones representada sola y en cinta, variante de la Virgen de la Expectación, con una túnica donde aparecen espigas estampadas (Fig. 17). En otras ocasiones con el Niño en brazos especialmente durante el renacimiento italiano con «Madonnas» llenas de ternura y melancolía que anuncian el futuro sacrificio que la madre conoce y acepta (Fig. 18).



Fig. 17. Virgen de las espigas. Grabado, siglo XV. Foto: <https://pin.it/1u6XxJ8>.

Manojos de espigas, con este sentido eucarístico, es habitual encontrarlas formando parte de naturalezas muertas, junto a copas de vino o cálices, especialmente a partir de la Contrarreforma católica cuando se asignó a la eucaristía una posición relevante. Su representación se convirtió en una forma de reafirmar el milagro de la transustanciación, puesto en duda por la iglesia reformista y protestante, que no aceptaban que la sustancia del pan una vez consagrado se convirtiera por entero en sustancia del cuerpo del Cristo. Así lo describieron los Padres de la



Fig. 18. Madonna de la Eucaristía. Sandro Botticelli, ca. 1470. Isabella Stewart Gardner Museum (Boston) Foto: https://es.wikipedia.org/wiki/Virgen_de_la_Eucarist%C3%ADa#/media/Archivo:Botticelli_-_Madone_de_l'Eucharistie.jpg.

Iglesia sentando las bases de la doctrina católica. En palabras de San Agustín, quien prestó especial atención a este asunto: «Antes, pues, que se realice la consagración, el pan es pan; pero cuando sobre él descenden las palabras de Jesucristo, que dice: Esto es mi cuerpo, el pan se convierte en el Cuerpo de Cristo» (Sermón 272). Surgen de este modo, especialmente a partir del siglo XVII, las representaciones formadas por composiciones de frondosas guirnaldas que enmarcan un cáliz del que emerge



Fig. 19. Guirnalda de flores con el Santo Sacramento. Jan Davidsz de Heem, 1648. Kunshistorisches Museum (Viena). Foto: <https://wikioo.org/es/paintings.php?refarticle=8LJ5KE&titlepainting=Eucarist%C3%ADa+en+la+guirnalda+de+la+fruta&artistname=Jan+Davidsz+De+Heem>.

una radiante hostia y que recuerdan a cuernos de la abundancia del mundo clásico como símbolo del carácter inagotable

que tiene el sacramento eucarístico, de abundancia y crecimiento espiritual (Figs. 19 y 20).

Del mismo modo las encontramos habitualmente en piezas barrocas decorando obras y ajuar que se coloca sobre las mesas de altar en el momento de celebración de la eucaristía: sacras, copones o cálices y de forma muy habitual en custodias, donde se expone a la adoración de los fieles el mismo pan consagrado (Fig. 21).

En definitiva, vemos como a lo largo de la historia del arte la representación de los cereales y del trigo en particular se convierten en un recurso iconográfico habitual para simbolizar la abundancia y la fertilidad, la capacidad de regeneración y la esperanza en una vida eterna. En este contexto se ha interpretado una curiosa representación del

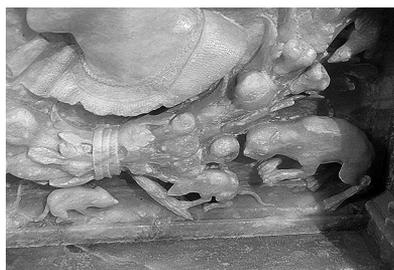


Fig. 20. Exaltación de la Eucaristía. Capilla de San Orencio y Santa Paciencia. Ca. 1645. Catedral de Huesca. Foto: Archivo Museo Diocesano Huesca.



Fig. 21. Manojos de espigas de plata sobredorada. Sacra de altar de la Catedral de Huesca. Siglo XVIII. Foto: Archivo Museo Diocesano Huesca.

cereal que aparece junto al autorretrato del escultor Damián Forment en el retablo mayor de la Catedral de Huesca. Su rostro, de perfil, aparece rodeado de una frondosa guirnalda de flores y frutas de la que, en la parte inferior, parecen descolgarse unas espigas de trigo a las que se acerca un amenazante ratón que pretende roerlas, al mismo tiempo que un gato amenaza con devorar al ratón (Figs. 22 y 23). Según Carmen Morte (2009: 35-36) en este autorretrato al igual que el mismo artista hizo en el retablo mayor de la Basílica del Pilar, juega con la etimología de su apellido, Forment, de raíz latina «Frumento» y que en lengua valenciana significa «trigo». En el caso de Huesca añade animales amenazadores como alegoría de la caducidad de la existencia y la necesidad de trascender a



Figs. 22 y 23. Autorretrato con guirnalda del escultor Damián Forment (y detalle). Retablo mayor de la Catedral de Huesca. 1520-1532. Foto: Archivo Museo Diocesano Huesca.

través de las obras y de la creación artística. Este tipo de juegos alegóricos son habituales y buscados, como recursos simbólicos e intelectuales, por el humanismo renacentista que gusta de la interpretación de ideas abstractas a través de imágenes elaboradas.

BIBLIOGRAFÍA

- IGUACÉN BORAU, D. (1991). *Diccionario de Patrimonio de la Iglesia*. Ediciones Encuentro. Madrid.
- IMPELLUSO, L. (2003). *La naturaleza y sus símbolos. Plantas, flores y animales*. Ediciones Electa. Milán.
- MONCLOVA GONZÁLEZ, F. J. y PÉREZ CAMACHO, A. M. (2022). *Diccionario de Arte Cristiano*. Ediciones Trea. Gijón.
- MORTE GARCÍA, C. (2009). *Damián Forment, escultor del renacimiento*. Monografías Arte CAI. Zaragoza.
- QUIÑONES COSTA, A. M^a (1993). *La decoración vegetal en el arte español en la Alta Edad Media: su simbolismo*. Tesis Doctoral. Universidad complutense de Madrid. Pp. 702-747 (on-line).
- QUIÑONES COSTA, A. M^a (1995). *El simbolismo vegetal en el arte medieval: la flora esculpida en la alta y la plena Edad Media europea y sus carácter simbólico*. Madrid. Ediciones Encuentro.



LOS CEREALES EN EL SISTEMA ECONÓMICO TRADICIONAL DEL VALLE DE ANSÓ

ANTONIO JESÚS GORRÍA IPAS
Profesor jubilado de Geografía y Ordenación
del Territorio. Universidad de Zaragoza

RESUMEN: Los cereales han constituido el elemento básico de la población sobre todo en la sociedad tradicional. Esta dependencia tenía impactos más relevantes en sociedades con dificultades de acceso a estos bienes. Este es el caso de las sociedades de montaña, donde las comunicaciones con el exterior eran más difíciles. Así, y tomando como referencia el Valle de Ansó, exponemos como los poderes públicos, el Concejo, elaboraron una serie de normas llamadas *Ordinaciones Reales* en donde se planificaba, y ordenaba, el sistema económico del Valle. Entre la amplia diversidad de temas objeto de regulación por dichas Ordinaciones destacaban asegurar el abastecimiento de alimentos en toda su cadena: producción, importación (para hacer frente a los frecuentes años de malas cosechas) y distribución. El sistema también debía hacer frente a los fuertes contrastes de la organización social, caracterizada por desigualdades sociales y era necesario ayudar a los colectivos más desfavorecidos. También era necesario encontrar «equilibrios» entre las actividades económicas que disputaban los recursos del territorio; es decir, entre la agricultura y la ganadería. Estas necesidades de alimentación transformaron profundamente el territorio, dejando amplias zonas del Valle completamente deforestadas. Una deforestación que se ha ido recuperando conforme fue posible importar productos alimenticios, dejándolos de producir en el Valle, donde su rentabilidad era escasa y la producción solo se justificaba por la necesidad imperiosa de alcanzar el autoabastecimiento alimentario.

PALABRAS CLAVE: ordinaciones, autoabastecimiento, trigo, lino, ganados, Cambra o Monte de Piedad.

ABSTRACT: Cereals have been the basic element in the diet of the population, especially in traditional society. This dependency had more relevant impacts in societies with difficulties in accessing these goods. This is the case of mountain societies, where communications with the outside were more difficult. Taking the Ansó Valley as a reference, we expose how the public powers, the Council, elaborated a series of regulations called *Royal Ordinations* where the economic system of the Valley was planned and ordered. Among the wide variety of issues subject to regulation by said Ordinations, ensuring the supply of food throughout its sourcing chain: production, import (to face the frequent years of bad harvests) and distribution. The system also had to face the strong contrasts of social organization, characterized by social inequalities where it

was necessary to help the most disadvantaged groups. To find «balances» between the economic activities that disputed the resources of the territory was also needed (agriculture vs livestock). These food needs deeply transformed the territory, leaving large areas of the Valley completely deforested. Deforestation has been recovered as it was possible to import food products, ceasing to produce them in the Valley, where their profitability was low and production was only justified by the urgent need to achieve food self-sufficiency.

KEY WORDS: ordinations, self-sufficiency, wheat, flax, cattle, Cambra or Monte de Piedad.

1. INTRODUCCIÓN

Los cereales han sido en el pasado y en la actualidad la base del sustento de la población humana, y no solo del sustento también son recursos necesarios para el desarrollo de diversas actividades económicas. El trigo, la cebada, centeno, avena, maíz han sido parte de la dieta humana y algunos de ellos más orientados al consumo ganadero. Sin olvidarnos del lino, también un cereal, que en distintas sociedades tradicionales se destinaba no solo como recurso para elaborar diferentes prendas textiles, sino que sus semillas se utilizaban como alimento que aportaban múltiples beneficios nutricionales y curativos.

El trigo era un producto básico que incluso en algunos momentos llegó a funcionar como moneda, pues, concretamente en los siglos XVII y XVIII en te-

rritorios como el Valle de Ansó, muchos de los pagos del Concejo se realizaban en dinero o en trigo. En este valle, dada la escasez de espacios agrícolas y los condicionantes del clima, su producción y comercialización estaba muy controlada y planificada por las autoridades del Concejo mediante las llamadas Ordinaciones Reales.

En muchas zonas de montaña, durante el Antiguo Régimen y hasta épocas muy recientes, concretamente en el Valle de Ansó, el sistema económico tradicional se basaba en la ganadería, pero esta conllevaba muchos riesgos: mortandad, enfermedades... Por su parte, la agricultura siempre ha sido en este valle de subsistencia o autoconsumo, con pocas posibilidades de generar excedentes debido a la escasez de campos de cultivo, al clima y a la topo-

grafía. El sistema económico estaba expuesto a continuas catástrofes naturales, de forma que muchas casas, o familias, podían quedar arruinadas tras un año desfavorable los cuales eran muy frecuentes. Tras un año desfavorable se debía recurrir al artigueo¹ para sobrevivir. En los libros de Actas y Determinaciones de la Universidad² (1640-68) se reflejan muchos casos de deudores, en los que se especifica que han perdido el ganado y solicitan término para hacer artigas y limosnas. Mediante la práctica del artigueo estas familias podían sobrevivir hasta que de nuevo conseguían reconstruir su cabaña ganadera. Era una lucha constante por la supervivencia, pues apenas se había recuperado de los efectos de una crisis rápidamente aparecía otra nueva.

En este proceso de supervivencia los cereales aportaban los recursos alimenticios básicos. Por otra parte, sus sistemas de cultivo y ocupación del suelo generaron las mayores transformaciones del suelo con un fuerte proceso de degradación de la naturaleza que no se recuperó hasta que se fueron abandonando los cultivos de cereales. Por último, debemos señalar que su desarrollo dio lugar a que las autoridades locales, el Concejo del Valle, redactaran unas Ordenaciones Reales —que eran las normas de organización y funcionamiento del Valle— donde los cultivos de cereales constituían el principal elemento de regulación, lo que demuestra la importancia que tenían para el colectivo social regular estos cultivos, siempre con el objetivo de alcanzar el autoabastecimiento. 🍌🍌🍌🍌🍌🍌

(1) El artigueo era el sistema tradicional de agricultura itinerante: se roza y quema el matorral, se cultiva generalmente cereal, durante 3-4 años, luego se pastaba el rastrojo para aprovechar el estiércol del ganado o, si era posible, se practicaba el redileo. Tras este primer período se abandonaba durante 10-12 años y volvía a ser invadido por el matorral, repitiéndose el ciclo. Las Ordenaciones reflejan la necesidad de crear artigas y cómo se regulaban estas.

(2) Durante el medievo y el Antiguo Régimen se denominaba Universidad no solo a las Instituciones educativas, sino que también recibían este nombre las ciudades. En este sentido, tanto las Ordenaciones Reales del Valle como las Actas y Determinaciones de la Villa de Ansó se refieren constantemente a esta como Universidad.

2. LOS FUERTES CONDICIONANTES PARA EL DESARROLLO DE LOS CEREALES

Todas las sociedades tradicionales basaban buena parte de su economía y supervivencia en organizar el autoconsumo. En las zonas de montaña debían hacer frente a la escasez de superficies agrícolas y a la dureza del clima que limitaba los ciclos biológicos. En el caso del Pirineo, y concretamente en el Valle de Ansó donde realizamos este estudio, la accesibilidad no era fácil y las dificultades para importar determinados productos obligaban a producir en él buena parte de ellos que, desde el punto de vista económico, eran poco rentables³.

De lo anterior se puede deducir que era necesario planificar u organizar el Valle tratando de garantizar la subsistencia. A lo largo de las disposiciones recogidas en las Ordinaciones que regulaban la vida en el Valle de Ansó se muestra un latente interés porque no se descuide

la producción agrícola, aunque esta no fuese muy rentable. A cultivar estaban «obligados» todos los vecinos exceptuando las «pobres viudas»⁴. Asimismo, todos estaban obligados a sembrar anualmente como mínimo medio cahíz de trigo, ya fuese en los términos comunes del Valle o en sus propios campos.

Los riesgos de pérdida de cosecha y baja productividad eran grandes, por lo que es fácil comprender la desmotivación de la población para el cultivo. De ahí que fuesen los poderes públicos, es decir el Concejo, quien obligaba a que todo el grupo social colaborase en conseguir un cierto autoabastecimiento de productos agrícolas, sobre todo de cereales. Como se señala en una norma de las Ordinaciones de 1673 *el que dexare de sembrar medio cahiz de trigo, o de mestura, tenga la pena por cada vez que lo dexare de hacer sesenta*

(3) Frecuentemente se identifica a las sociedades de montaña como autárquicas o autosuficientes desde el punto de vista económico. Existían dificultades para abastecerse de determinados productos y su transporte los encarecía, de forma que la población se limitó a consumir solamente lo que se producía en su medio. Por tanto, debemos hablar de que la sociedad estaba «condenada» a autoabastecerse, pues no tenía alternativa para importar determinados productos a costes accesibles.

(4) Es lo que dicen todas las Ordinaciones las de 1654, las de 1673 o las de 1695; es decir, una constante en el tiempo.



Fig. 1. Imagen del Valle de Ansó completamente aterrizado. La imagen tomada en 1942 refleja cómo hasta épocas muy recientes los espacios agrícolas dominaron al medio forestal. Autor: Alfonso Foradada, 1942.

*sueldos, aplicaderos al común de la Valle*⁵.

Los labradores tenían que procurarse los campos por medio de roturaciones. En un documento se quejan de que tienen que quemar para la roturación y, a pesar de todo, estas tierras producen dos o tres cosechas y tienen que ser abandonadas *hasta que vuelvan a vestirse de leña*.

Entre tanto tienen que roturar nuevos terrenos. Esta queja es muy expresiva de las limitaciones del medio físico, el cual imponía un ciclo en el que los períodos improductivos eran muy largos⁶. Por otra parte, estaba prohibido que los vecinos pudiesen *embarazar el término tierra para sembrar menos de media anega de sementera* (Ord. CXXXI de 1673).

(5) Esta pena de 60 sueldos puede considerarse muy alta en relación a otras. De esta sanción ya se pasaba a los 200 que iba acompañada de la cárcel o del destierro, lo que refleja la necesidad para el Valle de obligar a la población a tratar de autoabastecerse de productos agrícolas.

(6) En las Ordenaciones se expone la necesidad de *hacer libro y acta de centena de las heredades de los términos de la Valle* explicando que se espera evitar lo ocurrido en muchos campos que se han dejado de cultivar, y al ponerse en cultivo de nuevo por otros vecinos, los antiguos cultivadores pretenden ser los dueños absolutos.

3. LA NECESIDAD DEL AUTOABASTECIMIENTO ALIMENTICIO

El Concejo, a través de las Ordenaciones, determinó las necesidades de planificar el territorio, de forma que se obtuviesen los máximos rendimientos agrícolas. En un medio natural poco propicio para los cultivos los rendimientos de la tierra eran escasos, los años de malas cosechas eran frecuentes y aunque estas fueran buenas no solían cubrir todas las necesidades de la población. Muchas familias eran muy sensibles y estaban expuestas a sufrir crisis alimentarias ante cualquier limitación generada por los malos años agrícolas y la recolección no era suficiente para garantizar la alimentación familiar. En este sentido, como muestran las Ordenaciones se debía recurrir a nuevas roturaciones del monte público, mediante el sistema del artigueo, por el cual una familia podía obtener nuevos campos y aprovecharlos durante un periodo de tiempo determinado.

Este sistema de artigueo dejó impactos en el paisaje, tanto en la deforestación como en la transformación del territorio mediante los llamados aterrazamientos⁷. Por otra parte no todos los campos estaban destinados a cultivos para el abastecimiento de alimentos humanos, la ganadería también exigía la recolección de forrajes para el periodo invernal e incluso la industria textil. La necesidad de elaborar productos textiles exigía que se cultivasen en el valle productos, el cáñamo y el lino, orientados tanto a la obtención de sacos y otras manufacturas como prendas para las vestimentas. En consecuencia, la presión sobre los escasos espacios potencialmente agrícolas fue muy elevada.

La escasez de estos cultivos daba lugar a que se generasen acciones de pillaje, lo que obligaba al Concejo a organizar un complejo sistema de guardería y vigilancia. Una vigilancia que exigía mucha dedicación, así ve-

(7) Estos aterrazamientos hoy conforman un importante recurso paisajístico reflejando cómo el hombre se ha integrado en la naturaleza y, en buena medida, revalorizando el paisaje. En el caso del Valle de Ansó estos aterrazamientos muy frecuentes en el pasado, como se deduce de las fotografías que incluimos, han sido más intensamente colonizados por la naturaleza que en otros valles, perdiendo ese interés paisajístico.



Fig. 2. Deforestación debida al aterrazamiento en la zona conocida como «el granero del valle». Aquí se obtenían cereales y carbón vegetal. Autor: Alfonso Foradada, 1942.
Fuente: Archivo Foradada.



Fig. 3. Una de las bordas, o casas de campo que conformaban un hábitat disperso. No era posible desarrollar esta actividad agrícola desde el núcleo urbano, así fue necesario el hábitat disperso. Autor: Antonio Jesús Gorriá, 2017.

mos que en frecuentes ordenanzas se obliga a la población a que realice labores de vigilancia⁸.

Pocas familias disponían de suficientes terrenos que les garantizasen una producción y recursos

Existían normas rigurosas que limitaban los derechos de propiedad si la explotación no era la adecuada. Uno de los espacios agrícolas de propiedad comunal era la denominada *partida de Romendía*, aquí todos los vecinos tenían derecho a sembrar determinados *quiñones*, pero si alguien dejaba de cultivarlos durante dos años seguidos perdía todos los derechos y podía tomarlos cualquier vecino⁹.

Esta zona junto a los términos de Fórcala y Forquiello fueron *el granero del valle*; también se obtenía aquí carbón vegetal, lo que generó una fuerte



Fig. 4. Refugio o caseta de campo. Además de las bordas se construyeron muchas casetas cubiertas con una cúpula en los campos dispersos. Constituyen un interesante recurso arquitectónico-etnográfico que debería ser objeto de protección. Autor: Antonio Jesús Gorriá, 2017.

deforestación, latente en la actualidad. Esta es la zona que ha sufrido mayores transformaciones a lo largo de la historia puesto que pasó de sufrir una fuerte sobreexplotación agrícola, con la correspondiente degradación ambiental. Su recuperación natural se inició conforme se abandonaban las actividades agrícolas y el bosque volvía a

(8) La norma dice: «...y que asimesmo los moços cavaleros que tuvieren administración de sementeras, tengan obligación también de servir el Oficio de Guarda, como los casados, quando les viniere su vez. Y asimesmo quede en poder y facultad de dichos Oficiales de repugnar a la Guarda que les pareciere que no conviene para el dicho Oficio. Y asimesmo dichos moços cavaleros tengan obligación, como les obligamos a cumplir, y acudir a los vezinales que se hizieren en dicha Villa y Valle». En la institución sociofamiliar de *La Casa* los mozos cavaleros eran solteros que trabajaban como criados para alguna casa fuerte, pero también tenían alguna propiedad o acceso a las tierras comunales.

(9) Distintas Ordenaciones insisten en obligar a sembrar, aunque los propietarios no muestren intención, así insisten: «estatuymos, y ordenamos, que los que poseyeren camones y heredades comprados por la Valle, y los ayan sin sembrarlos en tiempo alguno, pena de doscientos sueldos».

colonizar los espacios anteriormente deforestados. La necesidad de obtener recursos alimenticios, y para una población que podemos considerar elevada, dio lugar a la mayor transformación de este territorio en el conjunto del Valle. Esta escasez de superficie agrícola determinó que se abancalasen las laderas y se gestionasen las necesidades de ir creando artigas que respondían a las necesidades básicas de alimentación para la comunidad del Valle y con el impacto ambiental y paisajístico que conlleva la deforestación.

En todas las sociedades la agricultura ha sido una de las fuentes de propiedad. De los párrafos anteriores se deduce que en este Valle esta fuente de propiedad no era muy deseada por su escasa rentabilidad, de hecho, son frecuentes los ejemplos de abandono de artigas y quiñones. En este caso más que en cualquier otro podemos hablar de que el hombre *estaba obligado (o condenado) a producir lo que necesitaba consumir*, puesto que si hubiese existido cualquier posibilidad de abastecerse de los productos agrícola-

las, y sobre todo de los cereales, fuera del valle lo hubiese hecho.

A partir de 1570 se introdujo en España la patata, otro alimento básico, que se relaciona con un fuerte incremento de la población al mejorarse el sistema alimenticio con la aparición de nuevos productos o recursos. Pero estos efectos no fueron inmediatos, pues en un principio la patata se utilizó como una planta ornamental en jardines de la aristocracia y no como un recurso alimentario que como tal se despreciaba. Llegaron a pasar más de dos siglos para que se considerase como alimento alternativo, o complementario, al trigo¹⁰.

Pero a pesar de que la patata se convirtió casi en una «revolución alimentaria», los cereales, y concretamente el trigo, seguirían siendo cultivos básicos en el Valle de Ansó hasta la primera mitad del siglo XX. Se cultivaba a pesar de que los condicionantes geográficos, o del suelo, no eran favorables para su desarrollo. Estos cultivos siguieron desarrollándose en el Valle de Ansó hasta principios de los años sesenta del siglo XX. De

(10) En un principio cuando Pedro Cieza de León, en 1560, trajo a Sevilla el maíz y la patata, los inspectores de la Casa de Contratación le reprocharon la inutilidad de ambos productos. Fueron los hambrunas de los siglos XVII y XVIII quienes hicieron de la patata el alimento vital para superar las crisis alimenticias y, además, favorecer el incremento demográfico.

acuerdo con lo expuesto hasta ahora se cultivaban aquí debido a los elevados costes, o dificultades, que implicaba su transporte. Este no se mejoró hasta la construcción de la actual ca-

rretera que enlaza con la Canal de Berdún, la cual se abrió en 1927-30. A partir de esta fecha se fue abandonando el cultivo de los cereales y en 1965 ya no se cultivaban en ningún campo. ❁

4. EL CONCEJO DEBE INTERVENIR Y REGULAR TANTO EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN COMO GARANTIZAR EL ABASTECIMIENTO A LA POBLACIÓN

En las sociedades tradicionales era muy difícil incrementar la producción como consecuencia de la innovación tecnológica, tal incremento solo podía realizarse interviniendo en la transformación del medio natural. A través del *artigueo* se llegó a una profunda transformación del bosque y las laderas hasta el punto de que los espacios agrícolas era imposible que pudiesen ser ampliados. La administración del Valle gestiona a través de normativas legales las acciones destinadas a colonizar el medio físico y que en tiempos anteriores gozaron de mayor libertad.

La utilización adecuada del territorio era otra de las preocupaciones de los Poderes Públicos. Se trataba de alcanzar el máximo de productividad del espacio y no dudaban en poner límites a la propiedad privada si

sus propietarios no la utilizaban con cierta intensidad o le sacaban el máximo provecho. De ahí que en la Ordenación CXXIX de 1673 se diga que todas aquellas personas que abriesen artigas, o tuviesen en aprovechamiento campos del común de la Valle, y dejaran de cultivarlos durante cuatro años seguidos, cualquier

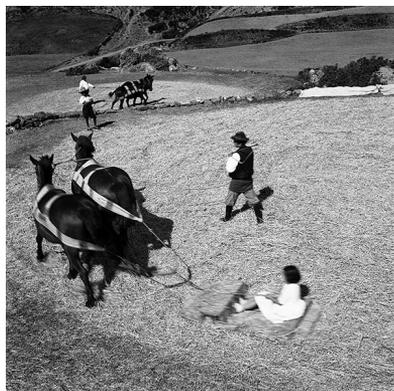


Fig. 5. Trillando el cereal, una actividad ya desaparecida en los años sesenta del siglo XX. Autor: Alfonso Foradada, 1942.



Fig. 6. Zona de las eras donde se trillaba el cereal en el pueblo. Un espacio desaparecido y urbanizado desde hace varias décadas. Autor: Alfonso Foradada, 1942. Fuente: Archivo Foradada.

vecino de dicha Villa o Lugar podría tomarlos para cultivarlos.

De las Ordinaciones se desprende que todos los vecinos del Valle tenían obligación de cultivar o sembrar los campos¹¹, y si no disponían de campos propios debían hacerlo en los comunales. Es un ejemplo más de la dependencia del colectivo social respecto a conseguir el abastecimiento alimenticio.

En el año 1601 el Concejo del Valle contrató a un personaje, foráneo, que además de ser

el responsable de la Cambra y Monte de Piedad, una Institución creada para ayudar a las familias más necesitadas en el suministro de trigo, desarrollará las funciones de proveedor de este cereal cuando la Villa tenga déficit. El trigo que proporcionó se pagó en 1601 al precio de 76 sueldos el cahiz. Debía ser trigo de simiente, pues en el mismo año aparece a 60 sueldos, este último precio fue el pagado a los vecinos con excedentes.

Conflictos entre la ganadería y la agricultura por el aprovechamiento de los campos agrícolas

En las sociedades de montaña la ganadería gozaba de muchos privilegios, una protección que deriva de los limitados sus recursos de pastos y, sobre todo, al haberse transformado el territorio, de media y baja montaña, en superficies para el cultivo, esto conllevaba que la labor de pastor no fuese fácil. En este sentido el Concejo, a través de las Ordinaciones Reales, dictaba una serie de normas para

(11) «Estatuymos, y ordenamos, que todos los vezinos de dicha Valle; como no sean pobres viudas della, tengan obligación de sembrar en cada un año medio cahiz de trigo en los términos comunes de dicha Valle, o en sus mismas tierras, y campos de cada uno, y que en esta sementera se comprehenda qualquiere genero de mestura, y grano que quisieren sembrar y el que dexare de sembrar dicho medio cahiz de trigo, o mestura, tenga de pena por cada vez que lo dexare de hazer sesenta sueldos».



Fig. 7. Actividad ganadera en los puertos estivales de alta montaña. Autor: Alfonso Foradada, 1942. Fuente: Archivo Foradada.

alcanzar un funcionamiento «equilibrado» entre las actividades agrícolas y ganaderas. Una de ellas con objeto de proteger los campos dice «estatuymos, y ordenamos, que si en los campos y mieses de la Villa, y Valle, o Lugar de Fago fueren hallados ganados gruesos o menudos haciendo daño, los dueños de los tales campos, o mieses, los puedan prender, y también sus

criados, hijos, y mugeres, y las Guardas, o Bayles».

En las zonas media y baja del valle las Ordinaciones se dirigían más a la protección de la agricultura. Por ejemplo, una norma dice «que si las Guardas no guardaren, cada día por su orden, las partidas sembradas y fueren negligentes, o descuydados en sus Oficios, tengan cada uno de ellos cinco sueldos de pena cada día que dexare de guardar» y no hiziere bien su oficio, y no guiare bien los ganados extranjeros, y faltare a sus obligaciones, ayán de ser castigados a arbitrio de los Jurados»¹². No obstante, los agricultores estaban obligados a cultivar mediante el sistema de «año y vez». Es decir, cultivar un año y dejar el siguiente en barbecho. Si se cultivaban los dos años seguidos el ganado podía entrar en el campo sin ninguna pena, salvo si el campo estaba cultivado con lino, el lino podía cultivarse todos los años seguidos que se desease.

(12) Una de las Ordinaciones dice: «estatuymos, y ordenamos, que ninguno de la Villa ni del Lugar, pueda espigar en los campos aviendo fajos, o mieses en ellos, ni tampoco pueda ninguna persona de dicha Valle; exceptando los dueños della, o otro con su voluntad apartar los fajos, y mieses que ay en dichos campos para que pazcan en ellos ganados gruesos, ni menudos, ni para otro fin alguno y qualquiere particular pueda acusar a qualquiera que contraviniere en esta Ordinación». Y otra dice: «estatuymos, y ordenamos, que dichos vezinos de dicha Valle no puedan llevar los lechones por las heras y montes sembrados de dicha Valle, hasta cogidos los frutos y panes, en pena de un sueldo por cabeza y pagar los daños a sus dueños, executaderos privilegiadamente. Y que no pueda tener las bacas en la Villa y Lugar con los bezerros en tiempo alguno, sino sea en los vedados y buyerías».

La necesidad y dificultades de importar cereales cuando la producción del valle era deficitaria

La administración del Valle ejercía un fuerte control tanto en el proceso de producción como en el de comercialización de los cereales. Así, por ejemplo, en julio de 1602, el Concejo impide que nadie pueda vender trigo ni yerba fuera de la Valle, bajo pena de 60 sueldos. Los Jurados y Oficiales eran los encargados de tasar el precio del trigo que había de comprar el Concejo a los vecinos. También eran ellos quienes repartían el cereal entre los 4 hornos de la villa y entre los vecinos que lo necesitaban. Es decir, hay un fuerte control público al ser un producto alimenticio de primera necesidad y no podía estar expuesto a especulaciones.

Las oscilaciones del precio del trigo eran grandes a principios de esta centuria. Así, a finales del 1601 a la Cambra¹³ se le debe 4310 sueldos, lo que refleja que había sido necesario impor-

tar y ello influyó en el abastecimiento a la población que no podía pagar el trigo comprado. En febrero del año siguiente los vecinos todavía no habían pagado todo lo que debían y el Concejo decide que «si los vecinos no lo pueden pagar se les haya de cobrar para San Miguel con trabajo o labor». En junio de 1602 el trigo se pagaba a 80 sueldos el cahíz y el precio que recogen las actas al final de 1603 es de 60 sueldos, había descendido por buena cosecha. Pero el 18 de mayo de 1605 no hay suficiente trigo en el Valle y el Concejo da facultad a los panaderos para que vayan a comprarlo fuera, pero donde les manden los Jurados u Oficiales¹⁴.

En agosto de 1606 ya hay trigo en Ansó y se permite ir a venderlo a Urdués, vendiéndose 100 cahíces a 110 sueldos/cahíz. Parece ser que las cosechas aliviaban las necesidades del Valle de forma que unos meses más tarde, en noviembre, se determina que los vecinos que deben trigo al Concejo no tengan obligación de devolverlo antes de San

(13) La Cambra o Monte de Piedad creada por Mosén Domingo López era una Institución social destinada a facilitar fundamentalmente la simiente de trigo (pero también el propio recurso para el consumo) a aquellas familias con mayores dificultades para autoabastecerse.

(14) No estaba permitido comprar fuera del Valle mientras hubiese producción en él. Tampoco ningún agricultor o ganadero podrían vender trigo o carne a «extranjeros» habiendo en el Valle quien lo comprase.

Miguel de 1607. Pero en julio de 1608 el Concejo determina que se tomen 100 cahíces de trigo de la Cambra, al precio de 8 escudos y se repartan entre los vecinos de la villa, lo cual refleja que la cosecha había sido escasa y había familias con necesidades. Siguen las malas cosechas y en mayo del año siguiente ya se había determinado que se nombre a un hombre «para ver si gustaren vender alguna cantidad de trigo en Garde y, si fuere menester, ir al Virrey de Navarra a pedir licencia para poder sacar dicho trigo». En el mismo sentido se envían hombres a Oloron y Lescun para comprar (150 cahíces) y se les da facultad para elegir el mejor precio.

Años más tarde los libros de Actas reflejan que el precio del grano en 1645 era de 72 escudos el cahíz; es decir, en 40 años los precios se habían mantenido sin fuertes incrementos, reflejando cierta estabilidad.

Pero la falta de trigo constituía una auténtica catástrofe. Las Cartas Responsivas que se remitían desde los valles a la Diputación del Reino¹⁵ reflejan las penurias que se pasaban ante los frecuentes años de esca-

sez. Por ejemplo, desde Benasque se dice en 1614 que no hay trigo y tampoco en *lugares vaxos que están a mano* como La Litera. En el mismo año, desde Ansó se escribe:

A Vuestras Señorías (Diputados del Reino) como padres y amparo de todos los de este Reyno tienen en la provisión del reparo de tan gran necesidad, la cosecha que aquí se hará muy corta porque amas de la seca, las muchas nieves del invierno habían perdido la mitad y más de la sementera y cuando se coge para volver a sembrar será arta ventura para la provisión necesaria de esta Villa y Lugar de Fago. Entendemos haber de menester por lo menos 1.200 cahíces de trigo, que otros lugares vecinos no pueden llegar aquí, por estar muy lejos, este trigo vamos a buscarlo a Bearne que dicen hay buena coxida, que si no pensamos buscarlo en los puertos de mar de Bayona u otros. Se barajan precios que no se pueden arrimar, vamos buscando primero para cargar censales para poder comprar trigo y no sabemos aun de cierto de donde lo habremos de haber, esto es lo que por ahora

(15) Archivo de la Diputación Provincial de Zaragoza. Cartas Responsivas Vol. III fol. 366 (1602-17). Benasque 1º agosto 1614. V.III folio 367 Ansó 28 julio 1614 (Cartas dirigidas a los Seños Diputados del Reino de Aragón).

podemos acusar. Lo que más se ofreciera y fuere necesario lo acusaremos a sus Vs Ss en su tiempo y lugar y recibiremos los demás que Uds nos quieran mandar con las veras que debemos. El proveernos en Bearne es incierto porque tenemos noticias verdaderas de que no se pueda sacar.

En otra carta del mismo año se insiste en que la cosecha piensan que aún no será para volver a sembrar y que para el sustento del Valle serían necesarios 1200 cahíces de trigo, los cuales piensan proveer por San Sebastián o Bayona, para lo que deben buscar dinero a Censo¹⁶ «y hasta ahora no hallan y que por estar lexos de aquí los lugares pequeños no podrán ayudarles».

Muchas normas se orientan a impedir la violación de los sembrados

Las normas destinadas a impedir la violación de sembrados

también reflejan la frecuencia de dichos abusos que, en realidad, lo que resaltan son las necesidades del cultivo por parte del grupo social. Una Ordenación de 1673 dice «que ningún vecino de la Villa o Lugar pueda espigar en los campos habiendo fajos o mieses en ellos, ni tampoco pueda ninguna persona de dicha Valle, exceptuando los dueños de ella, u otro con su voluntad, apartar los fajos y mieses de que hay en dichos campos, en pena de 20 sueldos cada vez que lo hicieren, aplicaderos al dueño del campo, y cualquier particular pueda acusar a cualquiera que contraviniere esta Ordenación, y se le aplique la cuarta parte de la pena».

Son muchas las Ordenaciones que regulan en este sentido. La CXI de 1673 dice «que ningún vecino de dicha Valle pueda llevar los lechos por las eras y montes sembrados de dicha Valle hasta cogidos los frutos y panes» y en la CXXVI se

(16) Los contratos a censos se generalizaron especialmente en regiones y tiempos donde el capital efectivo era escaso. Consistían en la adquisición de un capital bajo la garantía de una finca o un inmueble, sujetándola al gravamen de una pensión anual. El porcentaje que se pagaba sobre la tierra puesta en censo era bajo, en el siglo XVI era del 7 %, en el XVII se redujo al 5 % y a comienzos del siglo XVIII solo era del 3 %. El dinero otorgado en censo era generalmente muy inferior al costo real de la propiedad, si el censalista dejaba de percibir los réditos podía exigir, ante la insolvencia de censuario, el bien gravado que pasaba a pertenecer al censalista. Fue de esta manera como muchas propiedades urbanas y rurales pasaron a manos de prestamistas, entre ellos instituciones eclesiásticas, pues estas recurrieron con frecuencia a los censos redimibles como formas de inversión de capital.

insiste que cual quiere que hurtare fajos de mieses, o panes, en los campos, o trigo en grano de las eras, sea acusado por el Procurador de la Villa y Valle y castigado según el delito que hubiere hecho... y haya de pagar el valor de los dichos bienes y cosas hurtadas al doble, y a mas de esto incurra en pena de 200 sueldos, aplicaderos para el común de dicha Villa y Valle».

Si se producía un *aprecio o incursión de ganado en alguno de los sembrados* los dueños de dichos sembrados, y mieses, podían cobrar los daños causados en dinero, siempre que se hubiesen producido antes del primero de junio, y desde esa fecha en adelante tenían derecho a que el daño fuese restituido en grano (Ord. de 1673); es decir, era más importante el trigo que el propio dinero. Sin embargo, había una excepción, pues los ordios y cebadas no se podían cobrar nunca en dinero sino en grano. Por otra parte, si los guardias del Concejo encargados de guardar los sembrados *fuesen negligentes o descuidados en sus oficios* incurrían

en penas que debían ser satisfechas por ellos a los perjudicados.

Por otra parte, el Concejo también controlaba todo el sistema de importación y exportación de todos los productos destinados a la alimentación de la sociedad, su objetivo era garantizar la calidad y precios. Era el caso de las carnicerías, panaderías y cualquier otro producto que llegase al Valle desde el exterior¹⁷.

La protección de cultivos básicos: El lino como cultivo protegido

Todos los cultivos eran deficitarios, pero algunos de ellos estaban especialmente protegidos, es el caso del lino que necesitaba para su cultivo abundante agua. Ignacio de Asso señalaba en 1798 que en «Ansó y Fago se cuentan 80 cahíces de huerta que se riegan por algunos arroyos y manantiales porque el río Veral tiene un cauce tan profundo que no se pueden utilizar sus aguas. Menciona las judías verdes de las que dice son excelen-

(17) Así por ejemplo en una de las Ordenaciones se dice «estatuyamos, y ordenamos, que qualquiere vezino de la Villa y Valle, que por su cuenta quisiere traer vino para venderlo en la dicha Villa, o Valle, lo pueda traer, con que antes de venderlo, y traerlo, sea obligado de darlo a gustar a los Jurados, o a la mayor parte dellos, para que pareciéndoles bueno le den licencia, y antes de venderlo se aya de pregonar al precio que le dieren los Jurados; y contraviniendo a lo dicho tengan de pena sesenta sueldos, aplicaderos a dichos Jurados».



Fig. 8. Prendas de lino en la indumentaria tradicional ansotana. Autor: Carmelo Esteban, 2008.

tes judías y en el secano se producían 3.000 cahíces de trigo, 350 de cebada, y 400 de avena».

El lino fue uno de los cultivos protegidos en el Valle de Ansó, las Ordinaciones favorecen su cultivo y regulan la utilización del riego dada la elevada nece-

sidad de agua que requiere este cultivo¹⁸. El lino y el cáñamo se utilizaban para la elaboración no solo de los vestidos, también para la fabricación de mantas, sacos, cordeles..., destinados a cubrir las necesidades del hogar o para el transporte de productos agrícolas. Pero no se utilizaba solamente como materia prima para fabricar tejidos artesanales, el lino también se destinaba a la alimentación.

Las demandas de productos textiles siempre han sido muy intensas en las sociedades tradicionales del Pirineo que debían fabricar sus propias vestimentas. Pero estos productos no se destinaban exclusivamente a elaborar prendas de vestir, sino también a cubrir otras necesidades de la vida cotidiana relacionadas con distintas labores como abastecerse de sacos y mantas para el transporte y almacén, alforjas, mantas de pastor... incluso para diversificar la dieta alimentaria¹⁹. Casi

(18) Se regula que «en el regar de los campos sembrados de linos en términos de dicha Villa, y Valle, aya orden, y esta sea a disposición de los Jurados, y que cada uno aya de regar sus campos, según el orden que le darán los Jurados y el que hiziere lo contrario, tenga de pena diez sueldos por cada vez, y se le quite luego el agua, y el que talare, o hiziere daño en las heredades de dichos linares, y en los demás frutos que en aquellos huviere, aya de pagar el dicho daño, y tala que se hallare aver hecho».

(19) El lino es un cereal al que se le atribuyen muchas propiedades: reducen los niveles de colesterol, mejoran la circulación sanguínea y la tensión arterial, propiedades antiinflamatorias, efectos depurativos en el organismo, etc. Es decir, en la sociedad tradicional donde los servicios sanitarios no estaban muy implantados, el lino aportaba también recursos sanitarios.

todas las vestimentas tradicionales se obtenían a partir de la artesanía textil del lino y cáñamo que se trabajaba en el propio valle y era necesario renovarlas muy frecuentemente. Por tanto, era obligado disponer de abundante materia prima y fue necesario dedicar esfuerzos para desarrollar el cultivo del lino que acabó, dada su complejidad, en convertirse en uno de los elementos más interesantes de la cultura tradicional ansotana.

Durante el Antiguo Régimen, el lino fue el cultivo más protegido de la agricultura ansotana. La relación agricultura-ganadería tenía sus normas de comportamiento muy beneficiosas para esta última. Si el agricultor cultivaba sus campos según el sistema de **año y vez** quedaban protegidos del ganado, pero si no respetaba el barbecho, cultivando los dos años seguidos, el ganado podía pastar libremente en los sembrados que debían haber quedado en barbecho²⁰. Excepción única, además de los huertos, era el lino que en todo momento estaba protegido de las incursiones del ganado, estuviese cultivado donde estuviese y tantos años seguidos como se desease.

Esta protección que le califica como cultivo privilegiado nos indica claramente el grado de dependencia de la población del Valle respecto a este cultivo. Encontramos varias razones para esta protección. En primer lugar, el grano de cereal panificable o para pienso se conseguía en la Canal de Berdún, mientras que en el caso de traer lino fuera del Valle, las fuentes más cercanas eran las Cinco Villas. Y no era solamente el factor distancia lo que encarecía el lino, sino que con los medios de transporte de que se disponía, traer granos aún podía hacerse, pero los tallos del lino, más voluminosos y con más desperdicios, encarecían el transporte respecto al grano en una relación de diez a uno como mínimo.

A lo anteriormente expuesto hay que añadir otros factores como la mejor adaptación del lino al medio físico y la necesidad de desarrollar en el Valle una artesanía textil que cubriese las necesidades de la población, tanto en sus peculiares y característicos trajes tradicionales (cuyo origen de muchas prendas datan precisamente del siglo XVII) como en las demandas

(20) Esto parece una contradicción que la necesidad y obligación de cultivar que hemos expuesto en párrafos anteriores.

relacionadas con el resto de las actividades económicas.

Las Ordenaciones Reales tratan de asegurar que todos los vecinos puedan regar sus sembrados y la Ord. CXIII de 1673 dice que «en el regar de los campos sembrados de lino en términos de la Valle haya orden, y esta sea a disposición de los Jurados... y que cada uno haya de regar sus campos, según el orden que le dará los Jurados, y el que hiciere lo contrario tenga de pena 10 sueldos por cada vez, y se le quite luego el agua, y el que talare, o hiciere daño a las heredades de dichos linares, y en los demás frutos que en aquellos hubiere, haya de pagar el dicho daño».

Se debía abastecerse incluso del extranjero, lo que se complicaba en tiempos de guerra

La economía aragonesa, y especialmente del Pirineo, dependía en gran parte del comercio con Francia. Incluso en ocasiones de ruptura con aquel reino se intentaba seguir comerciando como señalaba Dommer «por la necesidad de tratar con aquellos naturales, por tan vecinos y

abundar de muchas cosas que habemos menester, y para que se saquen las que se crían en este reino». Este autor afirma que a raíz del cierre de fronteras de 1635 los diputados suplican a su majestad con muchas instancias al virrey que abriese las fronteras. En 1637 ante la inutilidad envían emisarios los diputados escriben al virrey diciendo «y ahora, hallándose in expediente para vender sus mercancías y frutos de la tierra les serán más de embarazo que de comodidad, pues no tienen valor, ni podrán sacar de ellas lo necesario al cumplimiento de lo prometido... la mayor parte et aun de cuatro partes tres consiste en la libre entrada y salida de mercaderías que deste reyno sacan y salen de los reynos de Francia y se entran de aquellos en estos de Aragón».

Por una parte, se combate al francés, por otra se pide a sus mercaderes que pasen sus mercancías, los hombres del Pirineo habían recibido la orden de favorecer el comercio a toda costa. Los valles pirenaicos más afectados por esta guerra²¹ fueron los orientales, en especial Benasque. El resto debía defender las propiedades de sus vecinos,

(21) Guerra hispano-francesa entre 1635-1659 conocida como «guerra de los Pirineos»

pero el mismo peligro corrían los franceses. La frontera debía ser controlada o defendida y así encontramos tanto soldados para su defensa como cartas donde los habitantes del Pirineo exponen sus quejas.

En 1643 el Valle de Echo comunica que una pedregada había obligado a sembrar con simientes de otros lugares y la pobreza había obligado a los jóvenes a salir del valle, a emigrar.

Por otra parte, el estado de guerra conllevaba la presencia de soldados, los cuales estaban mal pagados y se alimentaban a costa de las poblaciones fronterizas, ocasionando grandes perjuicios en sus economías. De hecho, son frecuentes las cartas que desde los valles se remiten al virrey de Aragón diciéndole que se lleve a los soldados y se comprometen ellos a defender la frontera. 🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾

5. LA CAMBRA Y MONTE DE PIEDAD DE MOSÉN DOMINGO LÓPEZ

Como venimos insistiendo, una de las grandes preocupaciones de la sociedad del Valle durante los siglos XVII al XX era asegurar el abastecimiento alimenticio y, en aquellos momentos, ante la falta de buenas comunicaciones con el exterior la población estaba *condenada* a producir en su territorio la mayor parte de estos productos. En este sentido, al igual que en el caso de la ganadería, las normas que conforman estas Ordinaciones pretenden garantizar el autoabastecimiento de la población. Interesa destacar la ya citada ***Cambra y Monte de Piedad*** creada por Mosén Domingo López. Fue una Institución bené-

fica creada por este sacerdote que consistía en almacenar cien cahíces de trigo que eran custodiados por el Justicia y Jurados con el fin de que cada año tuviesen los labradores, sobre todo las familias más desfavorecidas, asegurada la siembra.

Este sistema debió generar problemas a la hora de que la población restituyese el trigo que se le había prestado. De hecho, en las Ordinaciones de 1654, una de las cláusulas plantea la extinción de la Cambra y cómo se ha de cobrar lo que se debe. Dadas las necesidades de muchas familias para conseguir sementera, se tardó mucho tiempo en dejar sin efecto dicho Monte de Piedad pues en las Ordinacio-

nes de 1695²² se sigue regulando su funcionamiento y se dice:

Y para que obra tan pia se concerve, y los labradores queden con el consuelo de tener que sembrar... estatuímos y ordenamos, que en cada un año los Justicia, y Jurados de dicha Villa por el mes de octubre esté a su cargo, y obligación, que dicha Cambra y Monte de Piedad se recoja en esta forma: Que dichos Justicia y Jurados en uno de los días del dicho mes de octubre hagan pregón general, para que todos los que tuvieren trigo de dicha Cambra lo lleven al granero donde asistirán dichos Justicia y Jurados, para que a aquellos, que ha dicho pregón no dieran cumplimiento, se les excute privi-

legiadamente hasta cobrar de sus bienes, y hacienda lo que debieren.

Como se deduce del párrafo anterior, el Monte de Piedad aseguraba a los labradores la simiente necesaria, pero debía ser muy riguroso para recuperar los préstamos. Esto era lógico dado los frecuentes riesgos de pérdida de cosechas que ponían en peligro el funcionamiento de la propia institución si no se reponían los préstamos. Pero no es menos cierto que ante la precariedad económica de muchas familias resultase imposible restituir los préstamos, ante esta situación el Concejo establecía (con otras ordenanzas) que si no se podía pagar con dinero o grano se pagase con trabajo. ☛

6. EL GRANERO, HORNOS Y CAPITULACIONES DE LOS PANADEROS

La Villa estaba dividida en cuatro barrios: barrio bajo, alto, de la plaza y del

granero. Un elevado porcentaje de la población debía acudir al granero²³ del Valle para abas-

(22) Son estas las últimas Ordinaciones Reales efectivas, pues a partir del siglo XVIII con la sustitución de los Austrias por los Borbones, tras la guerra de sucesión, dichas Ordinaciones que encerraban un elevado nivel de auto-organización local, perdieron mucha buena parte de su capacidad de organización hasta llegar a desaparecer.

(23) Este granero era independiente de la Cambra o Monte de Piedad, pues esta suministraba a las familias más necesitadas, y a un precio menor, pero tenía unos recursos más limitados. El granero, en cambio, abastecía a todo el Valle con mayores recursos.

tecerse de grano, pues no todas las familias podían cultivar suficiente para autoabastecerse, y sobre todo, para adquirir simiente de trigo. Eran pocos los vecinos que podían conservar la

simiente de su propia producción. Tras contrastar diferentes datos se puede concluir que más del 70 % los vecinos debían acudir al granero público para adquirir la simiente²⁴.

Distribución general de granos para sembrar, por barrios						
	Número de vecinos que solicitan trigo					Volumen de trigo (1)
	Bajo	Plaza	Granero	Alto	Total	
1646	40	30	51	70	191	102Q-1f(2)
1647	45	29	39	50	165	85Q-23f
1648	48	39	37	54	170	85Q-46f
1649	59	43	40	51	193	*
1650	46	41	45	50	182	103Q-6f
1651	48	50	56	59	233	*
Q=Cahizes, f= fanegas (1) cifras obtenidas del documento (2) calculadas						
(1) Volumen de trigo que aporta el granero principalmente para la siembra. *Son datos calculados por nosotros, el resto proceden de los Libros de Actas.						
(2) Cahiz=8 fanegas 1 fanega equivale 4,225 m ² de superficie para sembrar						

Los fondos del granero procedían de compras en el exterior, pero también, aunque en menor medida y dependiendo de la cosecha, de las que el Concejo hacía a los vecinos del Va-

lle. En el año 1647 hay algunas operaciones de compra de grano a vecinos, si bien solamente a ocho vecinos. No obstante, las compras que se les hace ascienden a 79 cahíces, 23 fanegas y

(24) Diferentes Ordenaciones reflejan las necesidades alimenticias y de trigo de gran parte de la población. Así el Concejo dice: «estatuyamos, y ordenamos, que guardando el costumbre que hasta agora ha avido en la Valle, de dar en cada un año doscientos sueldos de limosna a los pobres de sus bienes, y rentas, los ciento y cincuenta en la Villa, y los demás en Fago, y esto queremos se efectue, y guarde, como se ha hecho por lo pasado, y si en executar lo huviere dolo, quien lo cometiere tenga, cien sueldos de pena, y así mismo ordenamos, que de los bienes, y rentas de la dicha Villa se dé, y reparta cada pobres necesitados de aquella, tres cahizes de trigo en cada un año a la persona, o personas, que los Jurados de dicha Villa le ordenaren y los dichos Jurados personalmente los ayan de repartir en cada un año entre los pobres, y personas más necesitadas como les parecerá, y el tiempo que les fuere bien visto».



Fig. 9. El antiguo molino de la villa donde todos los vecinos podían ir a moler su grano para transformarlo en harina. Autor: Alfonso Foradada, 1942. Fuente: Archivo Foradada.

7 almuzes²⁵. Si comparamos estos datos con el cuadro anterior vemos que se acercan bastante al volumen de trigo que distribuye anualmente el granero, de donde se deduce que el autoabastecimiento del Valle se alcanzaba con cierta frecuencia, dependiendo siempre de la climatología.

También se refleja que la propiedad y la producción estaban muy concentradas y que eran pocas las familias que lle-

gaban al autoabastecimiento y, además, tenían buena cantidad de excedentes para vender. Algunos de estos vecinos que vendían al granero lo hacían, según las Actas, como pago de arrendamientos de campos²⁶. El granero también desarrollaba una función social, si bien, aunque no son casos muy frecuentes, aparecen partidas para «algunos pobres», en torno a las 7 fanegas y las actas hablan de pequeñas partidas para las «pobres viudas»

Hornos y capitulaciones de los panaderos

En la Villa se contaba con 4 hornos que se arrendaban cada año. Se localizaban en el barrio alto, otro en el barrio bajo, el tercero el llamado de encima de la plaza y el cuarto el de la plaza. El arrendador había de pagar por el arriendo de un año 240 sueldos jaqueses. Tenían la obligación de hacer buen pan, bien cocido y secado. Los Jurados comprobaban si tenía calidad y estaba en condiciones, de

(25) A un vecino se le compran 36 cahíces y otro 25, no se indica el nombre, tratándose de 2 de los mayores productores del valle, el resto de vendedores son cantidades pequeñas, en torno a los 4 cahíces

(26) Un factor que refleja el predominio de la propiedad comunal que se ponía al servicio de los vecinos. No obstante, el alto coste de los arrendamientos determinaba que fuesen pocos los vecinos que tuviesen opción a tales arrendamientos que, con el paso del tiempo, pasaron a convertirse en propiedad privada.

modo que si no cumplía estos requisitos lo podían rehusar y castigar al panadero con 200 sueldos jaqueses. Esta pena se pagaba la mitad para los Jurados y la otra mitad para el acusador. Se le obligaba a vender el pan del día y si no era del día tenía que pagar 20 sueldos.

El panadero se obliga a «des-hacer» todo el trigo que la Villa le dieran los Jurados y esto sin ganancia alguna. Es decir, el trigo que comprase el panadero, tanto en la villa como en el Lugar de Fago «no ha de llevar ganancia ninguna para el panadero» que sí podía especular con

el que traía de fuera. Tampoco este podía comprar trigo fuera de la villa sin licencia de los Jurados y lo había de comprar donde estos le digan. Se incentivaba el suministro de proximidad, de forma que se gravaban las tasas de los portes cuando se pasaba el río Aragón para adquirir el grano.

Todo este complejo proceso requería la construcción de un molino en la Villa y otro en el lugar de Fago, de forma que el abastecimiento del pan conllevaba un elevado número de empleados, entre molineros, acarreadores y panaderos. 🍞🍞🍞🍞

7. A MODO DE CONCLUSIONES

Los cereales han constituido el elemento básico para la población. Y no solamente para la población también como recursos orientados a la alimentación ganadera e incluso como cultivos industriales para elaborar prendas textiles a partir de un cereal como el lino.

Fue necesario que los poderes públicos, el Concejo, elaborasen una serie de normas llamadas Ordinaciones Reales en donde se planificaba, y ordenaba, todo el sistema económico del Valle. Una planificación muy compleja al tener que lle-

gar a equilibrios entre distintos sectores económicos y sociales. Dentro de las necesidades sociales hubo que hacer frente a las grandes diferencias sociales, sobre todo para favorecer colectivos desfavorecidos por la pobreza a la que se llegaba por múltiples caminos.

Destacaron las normas para definir «equilibrios» entre las actividades económicas que disputaban los recursos o espacios del territorio. La agricultura y la ganadería aspiraban a ocupar unos espacios vitales para ambas actividades y ello exigió

la redacción de normas que no dejaban de generar conflictos.

La deforestación fue muy intensa tanto para la transformación del medio natural en campos de cultivo como para la obtención de pastos. En este sentido vemos muchas normas orientadas a impedir la quema ya sea para campos agrícolas, cuando estos no están regulados con el artigueo, o para la obtención de pastos.

Las dificultades para abastecerse de alimentos en el propio valle exigía un comercio exterior muy complejo y costoso pues frecuentemente era necesario desplazarse a Francia o a los puertos de San Sebastián y Bayona para abastecerse de estos productos alimenticios básicos. Y este transporte era muy costoso entre otros factores porque se carecía de infraestructuras adecuadas. 🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌

8. BIBLIOGRAFÍA

En la elaboración de este trabajo nos hemos basado en documentos procedentes de archivos más que en bibliografía editada.

Entre las fuentes documentales destacamos:

- Las Ordinaciones Reales del Valle de Ansó que se redactadas en los años 1654, 1678, 1684 y 1695. Fuente: Archivo municipal del Ayuntamiento de Ansó.
- Los Libros de Actas y Determinaciones del Valle que se refieren al periodo comprendido en 1601 y 1693. Archivo municipal del Ayuntamiento de Ansó
- Las Cartas Responsivas que durante el Antiguo Régimen dirigían los Concejos de los valles pirenaicos a la Administración del Reino. Fuente: Archivo de la Diputación Provincial de Zaragoza.

Textos bibliográficos orientativos

- ASSO, I. de (1978). *Historia de la Economía Política de Aragón*, Zaragoza, Ed. preparada por J. M^a Casas Torres, CSIC (Estación de Estudios Pirenaicos), Zaragoza, 1947. Reeditado por Guara Editorial. Zaragoza, 1983.
- ARMILLAS, J.A. y SESMA, Á. (1991). *La Diputación de Aragón*, Col. Aragón, Cerca, Oroel, Zaragoza.
- BRAUDEL, F. (1987). *El Mediterráneo y el mundo Mediterráneo en la época de Felipe II*. Fondo de Cultura Económica. México.
- BRIVES, A. (1984). *Pyénées sans frontière: La vallée de Barèges et l'Espagne de XVIII siècle à nos jours*. Société d'Etudes des Sep Vallées, Argelès-Gazost.
- CAVAILLES, H. (1931). *La vie humaine dans les Pyrénées Ariégeoises*. Edit. Genin, Paris.
- COLÁS LATORRE, G. (1978). «Los valles pirenaicos aragoneses y su colaboración con la Monarquía en

- defensa de la frontera (1635-1643)», *Argensola*, 85: 5-24.
- FALCÓN PÉREZ, M. I. (1998). *Ordinaciones Reales a ciudades de Aragón en el siglo XV*. Institución Fernando el Católico, Zaragoza.
- GALINDO, J. (1996). *Ordenanzas municipales de Calatayud*. Zaragoza, Institución Fernando el Católico.
- GARCIA, A. (1978). «La agonía de la Mesta y el hundimiento de las exportaciones laneras: Un capítulo de la crisis económica del Antiguo Régimen en España», *Agricultura y sociedad*, 6: 419-460.
- I DOATE, F. (1997). *La Comunidad del Valle del Roncal*. Diputación Foral de Navarra. Pamplona.
- SOLÉ SABARÍS, L. (1951). *Los Pirineos: el mundo y los hombres*. Editorial Alberto Martín, Barcelona.
- SOULET, J.F. (1974). *La vie quotidienne dans les Pyrénées sous l'Ancien Régime*. Hachette. Paris.

PA DE CASA*

Los cereales y el pan, pervivencia del pasado cerealista de Aragón en la tradición oral popular y en la cultura

MARIANO IBEAS GUTIÉRREZ
Instituto Aragonés de Antropología

RESUMEN: El universo del cultivo del cereal y del trigo es un mundo que se acaba en sus formas tradicionales; desde los años cincuenta del siglo pasado hay un mundo que termina y otro que no acaba de ver la luz; pero, ¿qué queda de todo ello en nuestra vida actual? Las nuevas generaciones ¿van a recoger el legado «de antaño»? o ¿se van a encontrar con un patrimonio material que desaparece por completo y también, por desgracia, con otro inmaterial que ni les motiva, ni les interesa? No se aprecia más que lo que se conoce y no se ama más que aquello que consideramos nuestro: la lengua, las costumbres, los usos y tradiciones, las herramientas, los cuentos y los cantos, las danzas y los bailes, los refranes... Todo un patrimonio inmaterial, ligado en su mayor parte a la tradición oral que también está desapareciendo. Y somos nosotros quienes tenemos la responsabilidad de conocerlo y transmitirlo.

PALABRAS CLAVE: cereales, trigo, pan, patrimonio material, patrimonio inmaterial, tradición oral, refranes.

ABSTRACT: The universe of cereal and wheat cultivation is a world that ends in its traditional forms, since the fifties of the last century there is a world that ends and another that has not just seen the light; but what remains of all this in our present life? Are the new generations going to pick up the legacy «of yesteryear» or are they going to find themselves with a material heritage that disappears completely and also, unfortunately, with another immaterial one that neither motivates nor interests them? We only appreciate what we know and we only love what we consider ours: language, customs, uses and traditions, tools, stories and songs, songs and dances, proverbs... Everything an intangible heritage, linked for the most part to the oral tradition that is also disappearing. And it is we who have the responsibility to know it and transmit it.

KEY WORDS: cereals, wheat, bread, tangible heritage, intangible heritage, oral tradition, proverbs.

* El título «PA DE CASA» corresponde a una colección iniciada por la D.G.A. en los años ochenta sobre textos literarios de las «otras lenguas de Aragón», que no ha tenido continuidad y reflejaba la idea, de «lo de casa», «lo nuestro». «Pa de casa» es también el título del libro de Santiago Vidiella Jassá, del que tomamos el comienzo y el final del artículo.

«Fa prop de cinquanta anys que respigolo pels bancals del passat i del present de la vila nostra, i hai replegat moltes i bones espigues. D' estes espigues hai fet pans, amb la torpesa d'un mal patisser, i avui vinc a oferir-tos la primera fornada».

(Vidiella, *Pa de Casa*, 1984)

1. INTRODUCCIÓN: UN MUNDO QUE SE VA. CULTIVO / CULTURA ORAL TRADICIONAL, ¿QUÉ QUEDA DE ELLO?

Evolución. ¿Debemos olvidar la cultura —y el cultivo— de los cereales, el mundo del trigo y el pan que han sido nuestra base de alimentación y uno de los pilares de la cultura Mediterránea desde el Neolítico hasta hoy?

Se ha perdido la proximidad humana a su cultivo, sustituida por los avances tecnológicos, que han reducido el tiempo, el esfuerzo y han dejado obsoletas las edificaciones y aperos utilizados en su recolección, trilla y aventado. Gracias a los nuevos regadíos, se han introducido cereales como el arroz en zonas tradicionalmente de secano, y otros cultivos como el trigo y la cebada han pasado del secano a la huerta, incluyendo nuevas especies no tradicionales como el maíz, o el girasol.

No hay nada en nuestras vidas que no sea fruto de la tradición, de la herencia, del presta-

mo que nos hacen las generaciones anteriores para que nosotros, a lo largo de nuestra vida, seamos capaces de mantenerlo, de conservarlo, de mejorarlo si es posible, y de transmitirlo a nuestros descendientes. Así ha ocurrido siempre a través de nuestras tradiciones orales. Hemos confiado luego al libro y en la actualidad a los medios electrónicos la pervivencia de nuestra memoria, una memoria externa, a veces no muy creíble, que no siempre nos es fiel.

Por ello, cuando completamos estos dos números monográficos sobre los cereales que rríamos cerrar este capítulo, como colofón, con un repaso de aquellos temas y motivos que entendemos constituyen el universo de nuestra cultura en torno a los cereales y sobre todo del trigo y del pan como base —junto con el vino y el aceite— de nuestra cultura mediterránea.

Como diríamos en este contexto: «Demasiada parva tendida para tan poca era»; por eso debe aceptarse como un campo abierto; algunos de los temas no están esbozados siquiera; quedan muchas vueltas de trillo que realizar. Pero no debemos renunciar al esfuerzo necesario para una tarea inexcusable.

Vinculación humana. Los cereales de secano han sido y son muy cultivados en Aragón, formando parte del paisaje y de las formas de vida relacionadas

con todos los procesos de trabajo como primer cultivo agrícola, durante siglos. Entre los más habituales, tanto en secano como en regadío, se cultiva trigo, cebada, maíz, avena, centeno; y en nuevas zonas de regadío, incluso el arroz. Algunas manifestaciones culturales y festivas están muy vinculadas al cultivo del cereal y se nos muestra patente en la tradición oral, con cantos de siega, de trilla, jotas emblemáticas, refranes, etc. 🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾

2. PATRIMONIO MATERIAL. SI LAS PIEDRAS HABLASEN

Espacio: Huerta y monte / regadío y «secadío»

«Polvo, niebla, viento y sol
y donde hay agua una huerta»

(J. A. Labordeta).

La primera vez que hemos registrado los términos de «regano» y «secadío» fue en Utebo (Zaragoza), donde distinguen perfectamente el regadío, el regano, la huerta, o la «mejana», de lo que llaman allí «monte» o «secadío».

El cereal, un cultivo de secano, desde su maduración has-

ta que llega al molino, pasaba por una serie de fases y labores: la siega, el acarreo, la trilla, el aventado y transporte al granero.

«Antes era, ahora ni pajar ni era»¹.

«Quien no quiera polvo, que no vaya a la era».

«Donde no hay ni trigo ni harina, la guerra es continua». Que remite al refrán castellano:

«Cuando no hay harina todo es mohína»; porque es preciso acudir al trabajo del campo y a la existencia o no de recursos

(1) De los refranes, la mayor parte anónimos, se señala procedencia, cuando se conoce la fuente o el recopilador, y se cita; en el resto de los casos, no.

para el buen arreglo de la casa, por eso:

«Las penas o los duelos, con pan son menos»; hay que agarrarse a la existencia porque:

«A buen hambre no hay pan duro», y

«Si no hay pan, buenas son tortas», así que:

«Dame pan y llámame tonto», porque:

«Por el pan baila el can». O como dice una conocida jota:

Quando paso por tu puerta
cojo el pan y voy comiendo,
p'a que no diga tu madre
que con verte me mantengo.

(J. 43)².

Patrimonio inmueble, eras, pajares, molinos: «eras empedradas»

Así, su producción ha necesitado de una serie de construcciones complementarias para cada uno de los procesos: fajinas, eras, aventadores, pajares, arrinconados de un plumazo con la llegada de las cosechadoras, que han suprimido todas las labores, aperos e instalaciones desde la siega hasta el aventado del grano.

Tenemos que lamentar el abandono o la destrucción de

numerosas construcciones ligadas a las faenas agrícolas, al regadío, los caminos, los puentes o las cercas, a la transformación del grano en harina, a la cocción del pan, almacenamiento del grano, a las «eras empedradas». (Fig. 1).

Hay que lamentar la destrucción de las hermosas eras empedradas de Cerveruela (Zaragoza) en el cabezo del pueblo, rodeado por la Huerva, que en un abrir y cerrar de ojos desaparecieron bajo la estructura de un pabellón que puede albergar cien veces la población residente.

Peñarroyas / Peñas Royas o las llamadas «eras de Peñarroyas», en Montalbán, sobreviven apenas entre los pajares arrumbados y que presentan una hermosa configuración solar que no ha dejado de conmové. Según reza la guía del municipio:

«Después de la plaza, el eje principal se bifurca en dos direcciones. Por un lado y continuando la cota de nivel, se prolonga por una senda hasta el tradicional barrio de las eras —a las afueras de la población— que en muchos casos se presentan empedradas con losas de rodéno, confi-

(2) La serie «J» hace referencia a una colección de Jotas recopiladas por autores como Ángel Ramón Sancho, en Esteruel y alrededores.



Fig. 1. Trillando en Hoz de la Vieja, años 60.

gurando siluetas geométricas radioconcéntricas en torno a una losa central, para morir la senda en el río a la altura de los Pozos Bolletes»

<https://www.montalban.es/los-pueblos/pueblo-penarroyas/>



Fig 2. Pan encontrado en Pompeya en unas excavaciones recientes.

Hay muchos otros lugares que todavía las conservan, pero ¿Cuánto tiempo?

Así por encima hemos registrado las que quedan en Purujosa, Aguilón, Trasobares, Santa Cruz de Nogueras,

Frías de Albarracín, Aguilón, Azuara y tantas otras.

De interés especial son los espacios que, como una memoria relictica, quedan en algunos pueblos. Véase por ejemplo el caso de Abizanda, donde además de la torre y el museo de la religiosidad popular, mantiene dos aventadores o aventaderos, dos calles e incluso espacios cubiertos —«callizos» los llaman en otros lugares—, que por su



Fig. 3. Venta de pan, en un antiguo fresco de Pompeya.

orientación permiten recibir el viento y usar el espacio para aventar la parva ya recogida.

Cuando vuelva de la siega
asómate a la ventana,
que a un segador no le importa
que le dé el sol cara a cara.

(J. 72).

Las eras y la faenas de la trilla tenían el valor de la representación simbólica de una especie de rito solar, una danza ritual, o recorrido circular, en los que el trillo, los bueyes o los animales de tiro, los conductores o los niños que se suben a la nueva atracción, como en un tiiovivo, no dejan de visualizar y

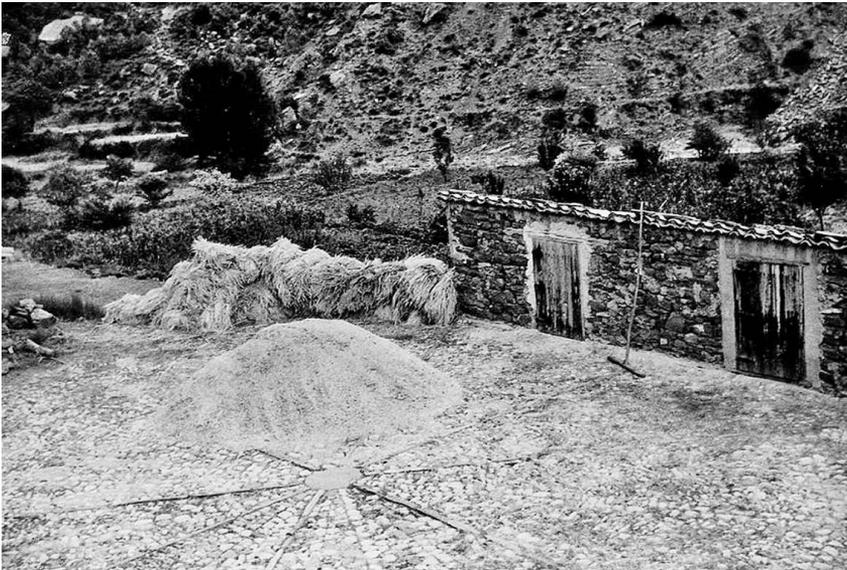


Fig 4. Eras empedradas en Peñas Royas, en Montalbán, años 60.



Fig. 5. Eras de Peñas Royas, en Montalbán, en 2016.

realizar un universo planetario, un remedo del universo solar, el giro del sol y los planetas, una danza en la que lo humano y lo divino tejen sus anillos para así conjurar el hambre y la suerte, el trabajo de la tierra y de los hombres que dará lugar al milagro del pan (Fig. 1).

Patrimonio mueble

Los procesos de producción del cereal han necesitado de toda una serie de aparejos, como arados, carros, *trillos*, *llegaderas*, horcas, palas, etc. El



Fig. 6. Eras de Peñas Royas, en Montalbán, en 2016.

cereal, en especial el trigo, se ha utilizado como moneda de cambio, por lo cual ha generado un amplio y preciso instrumental de medidas, de volumen o de peso, desde el *almud*, pasando por *la anega*, *fanega* o *media fanega*, *el celemín*, hasta el *cahíz* y otras. La mayor parte, si no se han destruido han pasado a decorar, en el mejor de los casos, las paredes de establecimientos hosteleros, pequeños museos o centros de interpretación en todos los rincones del territorio de lo que se ha llamado la «España vacía o vaciada».

Nuevos usos del patrimonio mueble e inmueble vinculado al cereal

Habría que destacar el esfuerzo de determinados propietarios particulares o municipales que han conseguido a base de tesón o esfuerzo restaurar algunos molinos harineros y convertirlos incluso en establecimientos de hostelería o casas rurales, que así dignificados mantienen vivo su pasado y su prestantia.

Otros, sin embargo, han sufrido el deterioro y la ruina.

Había un hermoso molino en Calamocha, por ejemplo, no lejos del puente «romano» y de los antiguos lavaderos de lana, felizmente conservados. El molino de tres cárcavos, contaba todavía, con dos hermosos rodetses contruidos en madera de pino o de roble, al parecer, una auténtica obra de arte. En la siguiente ocasión, ya habían desaparecido. Molinos semejantes a ese son muy escasos y más aún los de cuatro y con cinco cárcavos; especialmente valioso es el de Arén en el Alto Aragón. (Pallaruelo, 1994: 24-25). 🌾🌾

3. LOS TRABAJOS Y LOS DÍAS: FAENAS AGRÍCOLAS:

«El que de joven no trabaja, de viejo duerme en la paja».

«Trillar por la paja». Si se hace un mal negocio o se trabaja sin compensación.

«Cuando la chicharra canta,
cuando hace tanta calor,
la cebada está segada
y el trigo entra en color»
(popular)

La Trilla

La faena de la trilla da mucho de sí y propicia usos metafóricos o visuales:

«Echar la parva y no trillar-la». *fig.* Generar un problema y no ser capaz de solucionarlo.

«Trillar fuera de la parva». *fig.* Cuando se hacen cosas al margen de las reglas establecidas.

«Echar mucha parva». Si se habla en exceso o de forma exagerada sobre un tema.

«Llevar mucha parva». Cuando alguien tiene mucho trabajo y no puede con todas sus obligaciones.

«Pegar el trillo en los talones». Si el tiempo se echa enci-



Fig. 7. Vista de Peñas Royas, eras, caminos y pajares en 2016.

ma y se tiene la intuición de ir al límite.

«Tirar el trillo por el pedregal». Cuando se toma la decisión de romper las normas y no hacer caso a nadie.

«La vida del trillo, nueve meses «*colgau*» y uno a rastras». Similitud figurada entre unas malas condiciones de vida y la descripción del uso del trillo a lo largo del año (Figs. 7 y 8).

Siembra, cuidados, rituales propiciatorios, siega, acarreo, trilla, aventado

«En septiembre, el que tenga trigo que siembre».

«Ya se van los segadores a segar a los Monegros a beber agua de balsa donde beben los borregos (Orrios, J. L., 197)



Fig. 8. Una aventadora en Peñas Royas arrumbada a la orilla del río en 2016.

Refranes y frases hechas

De la fronda de refranes que conocemos gracias a la memoria oral colectiva o a la literatura vamos a seleccionar algunos a voleo:

«A burro muerto, la cebada en el rabo». Cuando las cosas llegan, cuando ya no son necesarias (R. 191).

«A buen hambre, no hay pan duro». La necesidad y el hambre hacen buena cualquier cosa comestible (R. 273).

«A los seis meses, el culo en el suelo y el pan en la mano». Referido a los niños, para que empiecen a moverse pronto y sean autónomos en la comida, lo antes posible.

«¿De qué pan hacemos sopas?... pues del tuyo mismo». Al surgir la duda, de dónde hay que sacar los recursos para hacer algo y se toma la postura más ventajosa para los propios intereses.

«El que quiera comer pan de amargura, que deje el horno y coja la dula». Era más rentable trabajar de hornero que de dularo, por las especiales condiciones de cada tarea.

«Eso es pan de otro horno». Si se considera que un tema, no tiene que ver con lo que se está hablando.

«Ha comido pan de muchos hornos». De quien tiene mucho mundo y ha vivido todo tipo de experiencias.

«Hacer un pan como unas hostias». Cuando al intentar hacer algo, se tuercen las cosas y se quedan peor que estaban.

«Las tronadas por San Juan, quitan vino y no dan pan». Suelen ser perjudiciales tanto para los cereales como para las viñas, que se encuentran en un momento clave.

«No eches tanto pan al perro». De quien se excede en alabanzas hacia alguien.

«Pan blando y leña verde, la casa pierde». Si el pan es apetecible, se come más de lo habitual y si la leña no arde bien, se gasta en exceso, lo cual, influye de forma negativa en la economía familiar.

«Pan y agua: sopas». Para decir algo que está claro, no hace falta dar rodeos.

«Por más pan, nunca es mal año». En una economía de sub-

sistencia, tener excedentes, no era un problema, sino todo lo contrario.

«Santa Marta, santa Marta, el que quiera pan que se parta». Cada cual debe de intentar solucionar sus propios problemas.

«Valen más, olivas y pan a gusto, que carne a disgusto» (R. 244). Siempre es más satisfactorio hacer lo placentero, aunque haya que sacrificar algo.

Toda esta literatura sapiencial es ancha y fecunda.

Y algunas otras que admiten réplica o retransca:

«¿De qué pan hacemos sopas? ... pues del tuyo mismo».

«Pan y agua: sopas»... y lo mismo da muchas que pocas».

«Hacer un pan como unas hostias». o «Dar de hostias como panes».

«No eches tanto pan al perro... que no querrá cazar luego».

Calendarios y fiestas

El calendario marca el ritmo de las faenas agrícolas; y ese calendario está pautado por el santoral. Citamos aquí la obra de José Damián Dieste, «*Espiga*» *Refranes agrarios del Alto Aragón*, que dedica en su mayor parte a este tema y que por su extensión no vamos a repetir.

Fiestas alrededor de los cereales. En Lituénigo se realiza todos los años *la pesada de los niños*, ofreciéndose en trigo, el equivalente al peso de cada uno de los niños nacidos durante ese año.

Recreaciones festivas de la siega, o de la trilla son bastante apreciadas como celebración

festiva en numerosos pueblos que se prestan así a sacar a la calle los aperos de labranza, algunas caballerías y sobre todo las técnicas y usos que siguen recordando. Los mayores se prestan a ello con entusiasmo y los jóvenes la disfrutan como la pervivencia de algo propio, de unas raíces que siguen vivas³.

4. LAS CONSTRUCCIONES: ARQUITECTURA

Molinos. «Vengo de moler, moler»

«Vengo de moler, morena de los molinos de arriba, duermo con la molinera, no me cobra la maquila».

(Joaquín Díaz, *De la picaresca tradicional*)

Traemos aquí este texto por su relevancia en cuanto a la temática por su valor universal: estar desocupado u ocioso fomenta el riesgo de infidelidad; el tema es recurrente y se aplica a otras actividades, incluso, se ha registrado en el teatro, o en forma de adivinanzas.

«El tu amor Juanilla,
no le verás más:
molinero le dejo
en los molinos de Orgaz.

(CORREAS, *Arte*, pág. 455) (*Lírica*, p. 156)⁴.

Solié que andaba
el molinó,
solié que andaba
y agora no.

(CHACÓN, ensalada «*El molino*») (*Lírica*, pág. 189).

— Molinico, ¿por qué no muelles?

— Porque me beben el agua los bueyes.

(PADILLA, *Thesoro*, fol. 469) (*Lírica*, pág. 189).

(3) Eugenio Monesma Moliner, en su canal de Youtube (Consulta: 18/10/2022): https://www.youtube.com/watch?v=rkKoCRaIO_s.

(4) La citas de autores clásicos, si no se señala otra cosa, corresponden al recopilatorio MARGIT FRENK en la obra: «*Lírica española de tipo popular*», ed. Cátedra, col. Letras Hispánicas, Madrid, 1990.

— Muele, molinico,
 molinico del amor.
 — Que no puedo moler, non.
 (JUAN DE MOLINA, Pag
 49) (*Lírica*, pág. 189).

En una obra de Lope de Vega, titulada: *Con su pan se lo coma* se encuentra esta adivinanza, de evidente tono sexual:

«En lo alto me veo
 capillo de oro tengo;
 moros veo venir,
 no puedo huir,
 y aunque pudiera, no quiero».

(LOPE DE VEGA, *Con su pan se lo coma*, III) (*Lírica*, pág. 211).

«Blanca me era yo
 cuando entré en la siega;
 diome el sol,
 y ya soy morena».

(LOPE DE VEGA, *El gran duque de Moscovia II*) (*Lírica*, pág. 198).

«No me entréis por el trigo,
 buen amor:
 salí por la lintera».

(COBARRUBIAS, pág. 959)
 (*Lírica*, pág. 184).

La fabricación de la harina y derivados ha necesitado de los molinos harineros, tanto movidos por energía hidráulica como por la eólica. Los molinos harineros de viento no son extraños en Aragón; se han restaurado



Fig. 9.- Piedra de molino de dovelas en Vozmediano (Soria).

con más o menos acierto los de Ojos Negros (Teruel) y Malanquilla en la comarca de Calatayud; para algunos la restauración adolece de la copia o estilo manchego. Hay restos numerosos de antiguos molinos harineros de viento en otros lugares como Luna, en las Cinco Villas, en Tabuena, Sestrica, Torralba de Ribota y Aguilón en la provincia de Zaragoza, Castelserás, Jabaloyas o Sarrión en la de Teruel, e incluso alguno en Huesca.

Este es también un capítulo que habría que investigar.

En la mayoría de los pueblos, en aquellos lugares donde un río producía un pequeño salto de agua, se ubicaba un molino para, con la fuerza hidráulica, poder mover los rodeznos y sus grandes piedras. Algunos molinos han sido rehabilitados, como el de Miravete de la Sie-

rra, donde se ubica el proyecto del ciclo del trigo; en Fuentes Calientes, el grupo GARTE produce trigo ecológico, además de contar con un molino harinero con la intención de cerrar el ciclo completo de la harina. En otros casos se han reconverti-

do viejos molinos para darles nuevos usos —por lo general hosteleros— sirvan de ejemplo los molinos harineros de Albarracín, en especial el del Gato, el cual se ubica en unas instalaciones datadas a principios del siglo XVI (Fig. 9). 🍞🍞🍞🍞🍞🍞

5. HORNOS Y PAN

Trojes y graneros

El grano recogido se acostumbraba guardar en lugar fresco y seco; el lugar elegido solía ser la «falsa» o granero bajo el techo. En otras zonas, se guardaba en los huecos de la escalera, con una boca superior para vaciar las talegas del grano y una trampilla inferior con una tajadera para dosificar y rellenar recipientes, este espacio, en el bajo Teruel se llamaba «alburín». En el caso de la harina a veces se guardaba en el «alguaril o agua-rín», un depósito de madera o de yeso en forma de arca.

El horno, comunal o doméstico: el pan de la masía

Los materiales inmediatos: hornos «de pan cocer»

Antiguamente el pan se hacía casi todo el pan en casa, aun-

que en los pequeños núcleos se disponía de un horno comunal «furnera» con una «falsa» en la que se guardaba el grano y una «masadera» en la que preparar y fermentar la masa de harina. Casi todos ellos tienen una misma tipología: una base hueca para actuar como respiradero, una cámara de combustión, que suele ser la propia cúpula, una puerta de acceso «ventana o porteta» con posibilidad de cierre que permitía regular la temperatura del horno y una chimenea de extracción de humos; otro problema es la orientación que habrá que resolver en función de los vientos dominantes y situar al abrigo o al interior de un edificio; la mayoría de los hornos eran comunales y en las masías y torres aisladas era de carácter privado (Figs. 2 y 3).

No lejos del molino y la molinera están los refranes, coplas o festejos referidos a la panadera:

«¡A la gala de la panadera!
¡A la gala de ella
y del pan que lleva!».

(TIMONEDA, *Aucto de fee*)
(*Lírica*, pág. 189).

«Solivia el pan, panadera,
Solivia el pan, que se quemaa».

(CORREAS, *Vocabulario*, pág.
292) (*Lírica*, pág. 190).

Museografía del cereal. Molinos, hornos

En la mayoría de pequeños centros o museos etnográficos generalistas, se repiten hasta la saciedad algunos de los aperos relacionados con la trilla del cereal (trillos, horcas, palas). En los últimos años han aparecido otros centros más especializados que destinan determinados apartados a cada una de las fases y procesos; así tenemos el de Belchite que, en una de sus salas, recrea la trilla; en la Hoz de la Vieja se ubica el Museo del Pan; existen proyectos e instalaciones vinculados a la harina, en: Javierrelatre, Barbastro, Mas de las Matas, etc.

La Zaragoza, entre otras empresas ha contribuido también a la difusión de viejas técnicas de uso y aprovechamiento de los cereales, desde las visitas a la empresa por grupos de es-

colares, hasta la fabricación de un pan de «*bagazo de cebada*» que resulta ser una exquisitez.

El pan y sus variables, ayer y hoy *Sobre los procesos de preparación del pan:*

«El que cierne y masa / amasa,
de todo le pasa».
(Sancho, R. 255).

La operación previa para hacer el pan consistía en «cerner», es decir, separar la «farina»/harina del «*salvau*», con las «*cernederas*» un marco de madera longitudinal, con tres travesaños, colocado sobre la «*arqueta*»/artesa sobre el que se movía el «*ceazo/ciazo*», cedazo para recoger la harina en la artesa. Más sofisticado era el sistema de «cernedor» una máquina accionada con un torno que movía un tambor giratorio con telas de distinta anchura. Con él se conseguían separar el «*salvau*» y conseguir harina de tres calidades distintas (Mott, 1989: 29).

Se «*masaba*» en la «*arqueta*», las porciones de la masa se colocaban separadas y cubiertas por un lienzo en la «*panera*» para llevarlas al horno.

Cuando el «*furno*»/horno estaba caliente se quitaban las brasas con la «*escarradera*»/ra-

PANIFICADORA
LA CORUÑA

Poligono los Arcos nave 5 B
Teléf. Fábrica 976 [redacted]
Móvil [redacted]
50011 ZARAGOZA
25/09/2022

ALBARAN [redacted] ACTUR

ARTICULOS	PIEZAS	DEV	PVP	TOTAL
BARRAS PUNTOS			0,70	
BARRAS LONAS	30		0,70	
SEMIINTEGRAL G.			0,70	
SEMIINTEGRAL P.			0,50	
BAGUETINA			0,45	
SIN SAL			0,45	
CINTICAS			0,45	
BOMBON			0,35	
PANECILLOS			0,35	
HAMBURGUESAS			0,40	
MINIS			0,21	
GARROTOS			0,45	
PEQUEÑAS			0,45	
ARTESANAS			0,80	
CINTAS			0,70	
HOGAZAS P.			0,70	
HOGAZAS P. Cortadas			0,70	
MULTICEREALES			0,65	
MANTEQUILLA			0,80	
BAGUETT			0,80	
CHAPATA P.			0,70	
CHAPATA G.			0,80	
HOGAZAS G.			1,50	
HOGAZAS G. Cortadas	4		1,50	
PAGES G.			1,90	
PAGES G. Cortadas			1,90	
MACERADO			0,80	
FLORES			0,80	
BISALTOS			0,80	
ESPIGAS			0,80	
RUSTICAS 400	26		0,21	
RUSTICAS			0,90	
CAÑADAS DE ACEITE			1,00	
CHUSCOS	3		1,50	
RUSTICO 250	60			
NATURALES				
MAIZ				
TOTAL ALBARAN				

Fig. 10. Albarán de entrega de pan de una panadería industrial, Oct. de 2022.

sera y se limpiaba con el «*escopallo*»/escobajo, una escoba de ramas de boj y un «*foricón*»/horca de mango largo al que se sujetaba un trapo/«*trapa*» mojado para limpiar el piso de cenizas. Meter el pan en el horno era «*enfurnar*» con una pala de madera también de mango largo y se movían con un aro de hierro llamado «*rolleta*» y

una vez sacadas con la pala se almacenaban separadas en el «*reparador*» (o en la «*rodela*» en Castilla) (Mott, 1989: 29).

«No le echas la culpa al trigo si es que te sale el pan chato o es que tienes pocos puños o festejas mucho rato».

(SANCHO, Estercuel. J. 80)

Se puede decir que se han ampliado notablemente los tipos o formas de pan que se consumen hoy; basta echar un vistazo a la lista de una panadería industrial. Hay sin embargo cosas curiosas; el pan que llaman en *El Lazarillo* «*bodigos*» no está muy lejos de unos panes trilobulados de una panadería de Zaragoza, en la calle Unce-ta, hace años que denominaban «*moñigos* o *moñicos*». Hoy se cuecen panes que remedan al pan tradicional y que no se le parece ni de lejos. Tampoco se parece mucho el «pan con cosas» algo que posiblemente tenga origen europeo, pero que «en mis tiempos»... Será el signo de los tiempos, precisamente (Fig. 10).

Sopas de pan, farinetas, gazpachos y migas

Nunca se ha comido menos pan, y se ha consumido más harina; han cambiado las formas o

las combinaciones, o su aplicación en la cocina, o la panadería industrial. Este capítulo nos llevaría lejos. Tal vez se trata aquí de la estrategia de supervivencia; de los menús realizados con lo mínimo: restos del zurrón y agua, pero que da cuenta de un saber hacer, de la adaptación a los recursos disponibles, de imaginación tal vez. Lo dejamos aquí.

La repostería: hornazos, empanadas, rebozados

Habría que rastrear en los libros de cocina y en los de repostería, en los trucos de sabia cocinera, en las variables infinitas de las empanadas, hornazos, bollos preñados, tortas, pizzas, y los múltiples enharinados o rebozados, cuya lista tampoco tendría fin.

La gastronomía, «El gizado sefaradí»

Sería injusto no destacar aquí el enorme legado de los siglos de relación y convivencia en la península de las comunidades musulmana y judía, la labor de los mozárabes y moriscos en la agricultura y los regadíos,

etc. Al terminar relegados a los parajes más duros y estériles de la geografía, su buen hacer y su dominio del agua convirtieron esos parajes en auténticos vergeles y al mismo tiempo, de acuerdo con su cultura, con auténticas maravillas en el terreno de la cocina, del pan ácimo o del de la repostería. Tenemos muchos que agradecer a esas culturas «de ida y vuelta»:

«Uno de los rekuerdos mas interesantes de mi chikez es atado al «pandespanya», un djenero de pastel (o de pasta o gató, sigun lo yamavamos en Turkia, dependiendo si uno estudió en eskola turka o franseza), ke las mujeres sefaradís uzavan ofreser, entre otras dulserias, a los ke vian en vijita) «En lo ke toka la influenza espanyola, basta de echar una ojada sovre la lista de las komidas sefaradis, bazandomos solamente sovre sus nombre, para ver kuantas de eyas son de orijin espanyola: no solo pandespanya i masapan, sino ke tambien lbondigas, alburniya, almodrote, fritadas diversas, pastel kon karne o spinaka... i mas».

(Moshé Shaúl, 1996: «El guizado sefaradí»)⁵. 🇪🇸🇪🇸🇪🇸🇪🇸🇪🇸.

(5) <https://esefarad.com/las-yaves-de-las-kazas-en-espanya-de-los-sefaradis-por-moshe-shaul-2-2-2-2-2-2-2-2/> (Consulta: 10 /10/2022).

6. LENGUA Y LITERATURA: LA TRADICIÓN POPULAR DE RAÍZ ORAL

Las nanas: «Tortas, tortitas, «Gatico, michinico»

La socialización y la cultura comienzan en la más tierna infancia, las canciones de cuna, los gestos, crean una especie de raíz de voces y gestos que no se olvida. Dos ejemplos:

«Gatico, michinico,
¿qué has comidico?

Sopitas de leche

y a mí no me das, tas tas, tas».

«Tortas, tortitas que viene
papá

Palmas, palmitas, ¿qué nos
traerá?

Palmas, palmitas, ¿cuándo
llegará?

Viene a comer o llega a cenar».

Los cuentos, fábulas, adivinanza, retahílas...

«¡Quiquiriquí! ¿Qué le pasa al gallo? Que tiene el papo malo. ¿Quién se le ha hecho? El gardacho. ¿Dónde está el gardacho? Detrás de la mata. ¿Dónde está la mata? El fuego la ha quemado. ¿Dónde está el fuego?».

Esta es una versión de muchas que se podría situar en

Aragón; el término *gardacho/ardacho* (= lagarto) está bastante localizado geográficamente, aunque existen muchas otras versiones. Dice el autor:

Sobre la versión recogida en Poza de la Sal (Burgos) puedo decir que «la recitaban los niños pequeños» y podríamos afirmar que esos pequeños, éramos nosotros.

«Santa María, mala está tu tía. ¿Con qué la curaremos? Con cuatro palos que la demos. ¿Dónde están los palos? La lumbre los ha quemado. ¿Dónde está la lumbre? El agua lo ha apagado. ¿Dónde está el agua? Los bueyes se la han bebido. ¿Dónde están los bueyes? A sembrar un poco de trigo. ¿Dónde está el trigo? Las gallinas se lo han comido. ¿Dónde están las gallinas? A poner huevos se han ido. ¿Dónde están los huevos? Los frailes se los han comido. ¿Dónde están los frailes? Allá arriba al castillo, a echar un sermoncillo»⁶.

«Un *corralico*; entran blancos y salen *royicos*» (Ad. 8).

(6) https://www.culturanaavarra.es/uploads/files/02_CEEN71_0019-0038.pdf (Consulta: 9/10/2022).

Los dedos de la mano

Este pide pan,
 este que no hay,
 este que mañana masaremos,
 este que vayamos a buscar,
 este, *currín currín*,
 a casa del Tío Martín.

No deberíamos dejar de citar aquí la enorme labor de Carmen Bravo-Villasante (Madrid, 1918-1994) una gran filóloga y folclorista que fue pionera en el estudio y publicación de numerosas obras de y sobre la literatura infantil. A ella le debemos en gran medida la recuperación de este rico patrimonio. Hay que decir que en Aragón también fueron pioneros los dos libros «Cascabillo» y «Bigulín» publicados en 1985 y 1986 por la Diputación General de Aragón y un grupo de profesores para un 1º y 2º curso de educación musical y psicomotriz con el que se han beneficiado numerosos profesores de infantil y varias generaciones de niños y que incluyen numerosas melodías y canciones tradicionales. Desconozco la situación actual, espero que continúen.

**Contar y cantar:
 «Cuentico cuentau», el
 canto y la canción**

La abuela Eusebia nació en el último tercio del siglo XIX

y puedo decir que crecí en su regazo; la abuela era casi analfabeta, apenas sabía firmar y leía por las noches la hoja del calendario; recitaba romances, cantaba coplas de ciego, repetía adivinanzas. En las largas atardecidas y en las noches junto al fuego, ofrecía, sin pretenderlo grandes lecciones de tradición oral. Algunas las hemos encontrado en los libros de romances y otros recopilatorios. Debemos gran parte de lo que somos a nuestras abuelas. Eran nuestra biblioteca de la infancia.

**La tradición oral del cuento
 y sus versiones más cultas**

Cualquiera que se acerque a este mundo debe hacerlo con respeto, porque ¿quién es el autor?, ¿dónde se inició la tradición?, ¿quién hizo de ella aportaciones a la cultura y a la literatura? No lo sabemos, lo cierto es que nosotros la usamos, la decimos y la transmitimos, somos vectores o tractores de tradición oral y nuestra responsabilidad es ser fieles a la herencia de nuestros antepasados.

Contar un cuento, recitar o cantar una canción es un eslabón más en la cadena que nos hace más libres, más sabios, más cultos... y por qué no decirlo, también mejores.

**La literatura sapiencial:
Refranes, dichos, mazadas,
«motadas», o «coplas de
escarnio y maldezir»
Patrimonio de tradición
oral: un mundo de refranes**

Vamos a utilizar la obra de José María de Iribarren para ilustrar la temática en torno al término: «pan»; no nos extendemos mucho. Hemos seleccionado una docena de referencias de su libro «*El porqué de los dichos*» y nos limitaremos a algunas anotaciones:

«¡Aún les dura el pan de la boda!» (Iribarren, 2000: 136) y «Tortas y pan pintado» (Iribarren, 2000: 88).

Hacen referencia al tiempo de la abundancia «no han llegado aún los trabajos del matrimonio y de sustentar la casa», porque «Lo que no llega a bodas no llega a todas horas». Y siempre se exagera:

«Comiéronse al mediodía dos arrobas de pan justas, de judías, una hanega, dos carneros, queso y uvas».

(VV.AA., 1996: 55).

«Costarle la torta un pan» (Iribarren, 2000: 106).

O «hacer un pan como unas tortas», equivale a decir que se ha hecho un mal negocio, que le va a costar caro.

« Yo le juro que si a otros les cuesta grandes desgracias la torta un pan, que a Siringa le ha de costar una hogaza».

(POLO DE MEDINA (1664)
Citado por Iribarren, 2000: 108).

«Al pan, pan y al vino, vino» (Iribarren, 2000: 121) Se trata de llamar a las cosas por su nombre, las cosas claras, sin eufemismos; algo que se atribuye como tópico a la franqueza de los aragoneses, lo que no dejará de ser discutible, a veces porque esa franqueza suena más a prepotencia.

«Con su pan se lo coma» (Iribarren, 2000: 107) que equivale a las expresiones de «¡Allá él! ¡Allá se las haya! o ¡Allá se las componga!».

«Pan y toros» (Iribarren, 2000: 238). El «*panem et circenses*» de los romanos que se atribuye a Jovellanos y que da título a una zarzuela de Picón y Barbieri.

«No saber ni torta» (Iribarren, 2000: 172) como signo de ignorancia absoluta.

«Andar a la sopa boba» (Iribarren, 2000: 132-133) la de los mendigos, holgazanes y estudiantes «*sopistas*».

«El muerto al hoyo y el vivo al bollo» (Iribarren, 2000: 312-313) equivalente a «El muerto a la *fuesa*» y el vivo a la mesa».

Aunque nos limitamos a repetir refranes o expresiones que casi todo el mundo conoce y repite, también decimos que la mayoría son de origen popular, lo que no es decir mucho:

Veamos otros ejemplos:

Sobre las labores y los ciclos del cereal:

«Cuando no se puede segar, se espiga» (Sancho, R. 250)⁷.

«Entre Santa Ana y la Magdalena no tengas parva en la era» (popular).

Recomendaciones agrarias:

«En septiembre, el que tenga trigo que siembre» (Sancho, R. 9).

«Quien siembra avena, siempre le pena» (Sancho, R. 25).

«El que siembra temprano cose paja y grano».

«El que siembre con la derecha, que lo recoja con la izquierda».

Relacionado con las condiciones climáticas:

«Si truena en marzo, prepara anega y capazo» (Sancho, R. 1).

«Si truena en abril, anega y mandil» (Sancho, R. 2).

«Quien va a ver la cosecha en el abril va con una pena y vuelve con mil» (Sancho, R. 4).

«Las tronadas por San Juan quitan vino y no dan pan» (Sancho, R. 7).

El pan como parte fundamental de la dieta:

«Por más pan, nunca es mal año» (Sancho, R. 23).

«A buen hambre no hay pan duro» (Sancho, R. 210).

«Las sopas hervidas alargan la vida» (Sancho, R. 235).

«El que tiene hambre, con pan sueña» (Sancho, R. 230).

«Donde no hay ni trigo ni harina, la guerra está continua» (Sancho, R. 16).

«El que quiera comer pan de amargura, que deje el horno y coja la dula» (Sancho, R. 256).

«Cuando las farinetas bufan por arriba, bailan los intestinos por la barriga». 🐷🐷🐷🐷🐷🐷🐷

(7) Los refranes señalados como («Sancho, R») corresponden a los recogidos por el autor Ángel Ramón Sancho Abella en su lugar natal, Esteruel (Teruel) y alrededores.

7. LA LITERATURA POPULAR Y EL ARTE

Literatura y tradición oral

Hoy, que conocemos la influencia de las canciones de Lope de Vega, García Lorca o de Alberti, nos puede parecer natural ese aprovechamiento de la canción popular, pero no era así siglos atrás donde lo «culto» no se casaba bien con lo «popular». Pero ya los poetas gallego-portugueses utilizaron los motivos, la métrica y los estilos de la canción popular en el Medioevo; pero habrá que esperar al Renacimiento para apreciar refranes, cantares y juegos infantiles e incorporarlos por los autores del Siglo de Oro al teatro, o la novela, por ejemplo: Juan Fernández de Heredia, Juan Timoneda, Lope de Rueda o Lope de Vega, Cervantes y todos los de su generación, cambian los antiguos «villancicos» o «canciones» por el de «letras» o «letrillas» y más tarde «ensalada» (o «ensaladilla») generalmente poemas en los que se engarzan de manera natural refranes, versos de romances, o cantarillos de sabor popular.

Incluso la poesía religiosa utiliza la canción popular o folclórica desde el siglo XV con cantares profanos «vertidos a lo divino»:

«A la sombra del trigo bello
mi querido se me escondió:
¿si le tengo de hallar o no?
Por probar mi fe constante
y si guardársela sé,
entre el trigo de la fe
se escondió mi lindo amante.
Espigas puso delante
con que todo se me escondió:
¿si le tengo de hallar o no?»

(JOSEF DE VALDIVIELSO
en «*Lírica española*», pág. 19).

La picaresca o «antropología del hambre»

Desde las letrillas de Góngora: «Ande yo caliente y riase la gente», el pícaro, el «criado de muchos amos» se convierte en un personaje omnipresente en la literatura, que desde «el Lazarillo» o «el Buscón» hasta «La Busca» de Pío Baroja recorre los márgenes de la sociedad empeñado en la ardua tarea de sobrevivir.

Entremeses y bailes del Siglo de Oro: el teatro

Gil Vicente recogió con gusto cancioncillas populares y más tarde Lope, Tirso y Vélez de Guevara incorporaron las cancioncillas a sus comedias e

incluso Lope y Valdivielso a los autos sacramentales e incluso en los conventos pudo penetrar el gusto por lo popular, como en algunas obritas de Juan de Yepes, hermano de San Juan de la Cruz, o cantares de Santa Teresa.

Artes mayores y menores: del «bululú», la «ensalada» o la farsa, a los autos sacramentales

En el siglo XVI surge con fuerza una nueva estrofa: la «seguidilla», (estrofa de cuatro versos, los nones de 6 o 7 sílabas, y los pares, que riman, de 5) se convierten en una moda. Las seguidillas, que se improvisaban a menudo y se cantaban «seguidas» en largas series y transformando la letrilla y el romance nuevo se convirtieron en el alma del teatro musical: entremeses, bailes, mojigangas, etc.

La poesía lírica

En la lírica encontramos los sentimientos amorosos confesados de forma enfática y a menudo apoyados por énfasis, repeticiones o contrastes entre los que sobresalen algunos temas que podremos relacionar con la agricultura o los cantares de trabajo:

«Segadores, ¡afuera, afuera!
dejad entrar a la segaderuela».

(LEDESMA, *Conceptos III*, fol. 52) (*Lírica española*», pág. 184).

«Que las manos tengo blandas
del broslar / bordar:
no nací para segar».

(FERNÁNDEZ DE HEREDIA, *Lírica española*», pág. 217).

«A segar son idos
tres con una hoz;
mientras uno siega
holgaban los dos».

(CORREAS, *Vocabulario 12*) (*Lírica española*», pág. 183).

«¡Oh, cuan bien segado habéis,
la segaderuela!
Segad paso, no os cortéis,
que la hoz es nueva».

(LOPE DE VEGA, *Los Benavides, II*) (*Lírica española*», pág. 184).

No hace muchos años, en el mercadillo «de las pulgas» de Zaragoza, habían ido a parar numerosas herramientas del campo y, entre otras «zoquetas» de siega para mujer. Dijeron que eran de la zona de Albarra-cín. Habitualmente era una faena reservada a los hombres, que recorrían el territorio al ritmo de la maduración de la cosecha. Las mujeres hacían el traba-

jo de espigar/respigar, aunque también se dejaban las espigas en el campo para que se aprovecharan los que no tenían otros recursos.

La música

No vamos a desarrollar «in extenso» todos los temas, que dejaremos para un estudio más detenido. La música siempre ha acompañado a la canción y ha propiciado el baile.

El amor y la naturaleza son ocasión de numerosas formas y temas: la niña «namoradica» que rehúsa ser monja, el elogio de la belleza «aunque soy morena», los «malos envolvedores» la «malcasada», las serranillas, las canciones infantiles. Hay alguna zarzuela famosa que lo recuerda: «La espigadora con su esportilla...».

No podemos terminar sin hacer alusión a las formas particulares que determinadas tradiciones tienen reflejo en el mundo del folclore en Aragón, **los dances y la jota**, tanto en el canto como en el baile.

Todo un mundo por desvelar.

Arquitectura y escultura, pintura, cine...

La pintura

De los bodegones de Zurbarán a los panes de Pablo Serrano.

El cine y el mundo de la imagen

De «Marcelino, pan y vino» a «El cartero (que) siempre llama dos veces» o el «Pa negro». 🍞👤

8. EL ÁMBITO DE LA RELIGIOSIDAD POPULAR

«El Pan nuestro de cada día»

No podemos olvidar el trasfondo de religiosidad popular que permea toda la cultura y las prácticas en el medio rural, que convierte por ejemplo «Padre nuestro» en «*panuestro*».

Desde el inicio, las labores agrícolas están presididas por ritos, signos y gestos propiciatorios que atraen la buena suerte, el tiempo idóneo que propicia el crecimiento o la llegada a la sazón de las cosechas, o ensalmos, y conjuros que alejan las plagas, el pedrisco o las tormentas.

Todo tiene valor sagrado y está sujeto a un ritual:

«El pan no se tira, y si se cae, se recoge, se besa y se da en la mano».

Antes de *masar* se santigua. En la *masada* y en los panes se traza una cruz.

Para la Cruz de Mayo se bendicen los campos, se hinca en la tierra un ramo del Domingo de Ramos y cuando los segadores lo encuentran al segar, detienen la faena y echan un buen trago de vino.

Cuerpo de Cristo / el misterio del pan y el vino. Un calendario santoral.

Se puede afirmar que las labores agrarias se desarrollan al ritmo de las estaciones, pero la

música, los detalles se marcan en un santoral, un calendario que preside, a modo de recordatorio, los trabajos y los días precisos y necesarios para el buen funcionamiento de la vida diaria. En el libro de José Damián Dieste: «*Espiga, Refranes agrarios del Alto Aragón*» se pueden buscar ejemplos recogidos en torno a su lugar de origen: La Jacetania, La Tierra de Ayerbe, El Serrablo, El Somontano de Guara, El Sobrarbe y La Ribagorza.

No tenemos más que añadir.

Procesiones, rogativas y exconjuros

Es curioso cómo algunos rituales han pervivido hasta hoy. Sabemos que, en la tradición de las fiestas populares, en algu-



Fig. 11. Las «móndidas» de Sarnago (Soria) en la ofrenda de frutos al Pilar. *Heraldo de Aragón*, 13/10/2022.

nas (o podríamos decir que en todas) se hacen ofrendas, se reparten distintos tipos de panes y se pasea el santo (San Roque) con su decoración de roscas y roscones. Como testimonio ofrecemos tres imágenes de la

última «ofrenda de frutos» a la Virgen del Pilar el día 13 de octubre de este año.

Los panes votivos y las «panbenditeras» (Figs. 11, 12 y 13)



Fig. 12. En la ofrenda de frutos al Pilar. *Heraldo de Aragón*, 13/10/2022.



Fig. 13. En la ofrenda de frutos al Pilar. *Heraldo de Aragón*, 13/10/2022.

9. Y AUN ASÍ... EL FUTURO, FINAL O PERVIVENCIA DE LA TRADICIÓN

Los autores, anónimos o letrados, han ido recogiendo breves sentencias, consejos, augurios, pequeños diálogos, deseos y valoraciones, como en un calendario medieval de piedra labrada en las arquivoltas de una iglesia o tratado para aprendices de agricultores con la rima y la sonoridad de las viejas canciones, con la intención de ser recordadas durante mucho tiempo. Se trata al fin de un ma-

nual o pauta de comportamiento para guiar los trabajos agrarios, para recordar los ritos y las costumbres, para hacer permanente un modo de comportamiento y no errar en las faenas y en los días. Mirar el calendario del cielo y procurar que sus hijos y sus nietos lo sigan haciendo. Las nuevas referencias no impiden recordar los viejos refranes que siguen guardando una experiencia milenaria. 🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸

10. CONCLUSIÓN

Termino por donde empezamos.

Santiago Vidiella concluye uno de sus relatos, «Lo tronc de Nadal»:

«*I s'ha acabat la primera fornadeta. Ara, moltes gràcies per l'atenció, y que lo pa de casa tos face bon profit*» (Vidiella, 1984: 61). 🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸🌸

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

1. Obras genéricas

- ARNAL CAVERO, P. (2007-2008). Vocabulario del alto-aragonés (de Alquézar y pueblos próximos). *Archivo de Filología Aragonesa (AFA)* LXIII-LXIV: 259-295.
- ARNAL CAVERO, P. (1953). *Refranes, dichos, mazadas en el Somontano y montaña oscense*. En Zubiri Vidal, F. y Zubiri de Salinas, R. (1980). *Refranero aragonés*, Zaragoza. Ed. Librería General.
- ARNAL CAVERO, P. (2013). *Refranes, dichos, mazadas en el Somontano y montaña oscense*. Ed. Prames, Institución Fernando el Católico y Herald de Aragón, Zaragoza
- ARNAUDAS LARRODÉ, M. (1927). *Colección de Cantos Populares de la Provincia de Teruel*. Diputación Provincial de Teruel, Litografía Marín, Zaragoza.
- BLÁZQUEZ, C. y PALLARUELO, S. (1991). *Maestros del agua*. Zaragoza, Gobierno de Aragón

- CORREAS CALDERÓN, G. (1625). *Arte de la lengua española castellana*. Ed. Alarcos, Madrid 1954
- CORREAS CALDERÓN, G. (1627) (1924). *Vocabulario de refranes y de frases proverbiales*. Madrid, 1927. L. Combet, Burdeos,
- COTARELO Y MORI, E. (1911). *Colección de entremeses, loas, bailes, jácaras y mojigangas*. 2 vols., Nueva Biblioteca de Autores Españoles, Madrid, 17, 18.
- DIESTE, J.D. (2009). *Adivinanzas del Alto Aragón*. Zaragoza. Ed. Xordica.
- DIESTE, J. D. (2013). *Espiga, Refranes agrarios del Alto Aragón*. Zaragoza. Ed. Comuniter.
- DIESTE, J. D. (2017). *Las palabras del cierzo Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón*. Zaragoza. Ed. Comuniter.,
- DOPORTO Y UNCILLA, S. (2011). *Cancionero popular turolense o Colección de canciones y estribillos recogidos de boca del pueblo en la ciudad de Teruel*. Zaragoza
- GARCÍA TAPIA, N. (1997). *Los veintinueve libros de los ingenios y máquinas de Juanelo, atribuidos a Pedro Juan de Lastanosa*. Zaragoza, Ed. Diputación General de Aragón.
- IRIBARREN, J. M. (2000). *El porqué de los dichos. Sentido, origen y anécdota de los dichos, modismos y frases proverbiales de España con otras muchas curiosidades*. Pamplona, Gobierno de Navarra, 12ª edición.
- KOEN-SARANO, M. (1998). *De Saragoza a Yerushaláyim, Kuentos Safaradís*. Zaragoza, Edición Ibercaja.
- SAÚL, M. y otros. (1996). *El gizado sefaradí Rechetas de Komidas sefaradí, en Revista Kulturala Djudeo-española*. Zaragoza, Ed. Certeza.
- KRÜGER, Fritz (1997). *Los Altos Pirineos. V. IV Manufacturas caseras, Indumentaria, Industrias*. Zaragoza. Ed. Diputación General de Aragón,
- KRÜGER, F. (1997). *Los Altos Pirineos. V. IV Manufacturas caseras, Indumentaria, Industrias*. Zaragoza. Diputación General de Aragón,
- LATAS ALEGRE, Ó. (1989). *Bozes de Torla, seguntes l'Atlas Linguistique et Ethnographique de la Gascogne*. Zaragoza, Consello d'a Fabla Aragonesa.
- MARCUELLO, P. (1987). *Cancionero*. Ed. De José Manuel Blecua. Zaragoza. Institución Fernando el Católico.
- MINGOTE, Á. (1981). *Cancionero musical de la Provincia de Zaragoza*. Zaragoza. Institución Fernando el Católico, Zaragoza.
- MINGOTE CALDERÓN, J. L. (1998). *No todo es trabajo Técnicas agrícolas tradicionales*. Salamanca, Ed. Diputación Provincial de Salamanca.
- MOTT, B. (1989). *El habla de Gistain*. Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Huesca, Diputación Provincial de Huesca.
- PALOMAR ROS, J. y otros (1985). *Antología de jotas de la provincia de Teruel*. Teruel, Instituto de Estudios Turolenses, Diputación de Teruel.
- PALLARUELO, S. (1994). *Los molinos del Alto Aragón*. Teruel, Ed. Instituto de Estudios Altoaragoneses. Diputación de Huesca
- PEDROSA, J. M. (1995). *¿Dónde están las cosas? Una canción-cuento tradicional en Navarra y sus paralelos hispánicos, europeos y árabes*.
- SANCHO ABELLA, A.R. (2006). *Esteruel en cuerpo y alma*. Zaragoza, Mira Editores.
- SANCHO ABELLA, A.R. (2006). *Humanización del medio en Aragón*. Zaragoza, IAA, Col. Artularios.

VV. AA. y ABRIL AZNAR, J. Coordinador (2009). *Identidades compartidas. Cultura y religiosidad popular en Aragón*. Zaragoza, Ed. CEDDAR Maestrazgo. Rolde, Gobierno de Aragón, PUZ y otros.

2. Obras literarias y especializadas

VIDIELLA JASÁ. S. (1984). *Pa de casa, Converses sobre coses passades y presentes de la vila de Calaçeit*. Zaragoza, Ed. Diputación General de Aragón, Col. Pa de casa,

VV. AA. (1990). *Lírica española de tipo popular*. Ed. de Margit Frenk, Madrid, Ed. Cátedra, Letras Hispánicas. Madrid.

VV. AA. (1981). *Poesía Lírica del Siglo de Oro*. Madrid, Ed. Elías L. Rivers, Ed. Cátedra.

VV. AA. (1996). *Cuentos aragoneses*. Edición de José Luis Acín Fanlo y José Luis Melero Rivas, Zaragoza, Ed. José de Olañeta.

VV. AA. (1985). *Cascabillo Primer curso de educación musical*. Dirección y coordinación Mariángeles Cosculluela Mazcaray. Zaragoza, Diputación General de Aragón, Departamento de Cultura y educación.

VV. AA. (1986). *Bigulín Segundo curso de educación musical*. Dirección y coordinación Mariángeles Cosculluela Mazcaray. Zaragoza, Diputación General de Aragón, Departamento de Cultura y educación.

3. Webgrafía

Todas las páginas han sido consultadas en el mes de octubre de 2022.

DÍAZ, J. (1970). De la picaresca Tradicional Movieplay, Madrid.

<http://lamemoriadelvulgo.blogspot.com/2016/12/el-pan-en-pompeya.html>.

<http://elzo-meridianos.blogspot.com/2015/08/como-hacer-pan-como-hace-2000-anos.html>.

<https://www.montalban.es/los-pueblos/pueblo-penarroyas/>.

https://www.culturana Navarra.es/uploads/files/02_CEEN71_0019-0038.pdf.

<https://www.cancioneros.com/letras/cancion/1922694/vengo-de-moler-morena-xavier-de-betera>.

<https://corpusdeliteraturaoral.ujaen.es/archivo/1890c-vengo-de-moler-morena>.

<https://esefarad.com/las-yaves-de-las-kazas-en-espanya-de-los-sefaradis-por-moshe-shaul-2-2-2-2-2-2-2/>.

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@antropologia.aragonesa.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 16000 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 presentarán 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: 15-20)

5) La bibliografía se presentará alfabéticamente al final del artículo:

Libros y contribuciones:

En las referencias bibliográficas se seguirá este orden para los datos:

- apellido(s) del autor en mayúscula
- 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.
- En el caso de contribuciones, colecciones de artículos y libros en colaboración, se procederá como en las revistas: título del artículo, título de la obra colectiva en cursiva, pero intercalando la preposición “en” entre el título del artículo o parte de la colección y/o del libro.

Ejemplos:

- MOTIS, M. Á. (2019). *La comunidad judía de Luna en la Baja Edad Media: claves e identidades de una minoría confesional*. Zaragoza: Diputación de Zaragoza.
- SANMARTÍN, J. (2018). *Gilgamesh, rey de Uruk*, Trotta: Madrid.
- 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.
- PEÑA, J.L. (1995) Los Pirineos. En M. Gutiérrez (coord.), en *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 solo presentan iniciales, por lo que no es necesario investigar el nombre completo. En español la mayoría de los autores especifican sus dos apellidos. Estos 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. Saldvie*, 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 ejemplares del número de la revista en el que se publique. Los originales que no se adapten 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.

El cultivo de cereales en la prehistoria: una visión desde la arqueobotánica / *Cereal cultivation in prehistory: anarchæobotanical view*, por Leonor Peña-Chocarro

La molienda de cereales: tradición e innovación durante la Protohistoria / *Cereal milling: tradition and innovation during Protohistory*, por Natàlia Alonso Martínez

¿Podría responder (o no) a un rito grecorromano la procesión de las panbenditeras y otras jóvenes solteras? / *Could the procession of the panbenditeras and other young unmarried women respond (or not) to a greco-roman rite?*, por María Elisa Sánchez Sanz

Iconografía y simbolismo de los cereales y el trigo en la Historia del Arte / *Iconography and symbolism of cereals and wheat in the History of Art*, por Susana Villacampa Sanvicente

Los cereales en el sistema económico tradicional del Valle de Ansó / *Cereals in the traditional economic system of the Valle de Ansó*, por Antonio Jesús Gorriá Ipas

PA DE CASA. Los cereales y el pan, pervivencia del pasado cerealista de Aragón en la tradición oral popular y en la cultura / *PA DE CASA. Cereals and bread, survival of Aragon's cereal past in the popular oral tradition and in culture*, por Mariano Ibeas Gutiérrez

Instituto Aragonés de Antropología
Edificio de Servicios de la Universidad de Zaragoza
C/ Domingo Miral, 4; E-50009 Zaragoza
e-mail: iaa@antropologiaaragonesa.org; <http://antropologiaaragonesa.org>

