

temis

de antropología
aragonesa

N.º 26



instituto aragonés de antropología

temas

de antropología
aragonesa

Nº 26

instituto aragonés de antropología

Con la colaboración de



Prensas Universitarias de Zaragoza

Revista anual del Instituto Aragonés de Antropología
Zaragoza, 2020

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 2021

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

ÍNDICE

EDITORIAL	5
Espigas en Babilonia: ¿quién inventó el grano?, por Joaquín Sanmartín Ascaso	9
El cultivo del trigo desde sus orígenes. El trigo Aragón 03, por Concha Germán Bes	49
La polisemia del pan en las comunidades judías de Aragón: alimento cotidiano y símbolo ritual y festivo, por Miguel Ángel Motis Dolader	81
Paja de centeno, por Mariano Ibeas Gutiérrez	131
El milagro del pan, por Quino Villa Bruned	157
El centeno tradicionalmente cultivado en San Juan de Plan (valle de Gistau, Huesca): descripción de una recuperación. Características de su cultivo en Europa, coincidencias y futuro, por Federico Fillat Estaqué, Xavier Pujol Álvarez, Ángel Javier Aguirre de Juana, Lourdes Acín Lasauca y Edita Yanguas Beitia	255
Características del cultivo del centeno en Europa y coincidencias con el valle de Gistau. La pradería del valle de Gistau en el siglo XXI, por Federico Fillat Estaqué	257
Memoria de uso y cultivo del centeno procedente de San Juan de Plan (2006-2015), por Xavier Pujol Álvarez	279
Características morfológicas y productivas del centeno de San Juan de Plan (valle de Gistau), por Ángel Javier Aguirre de Juana; Lourdes Acín Lasauca; Edita Yanguas Beitia	291
Normas editoriales para la presentación de originales.....	301

EDITORIAL

Con el número anterior, el Instituto Aragonés de Antropología, inició una serie de monográficos dedicados a la tríada mediterránea en orden a alimentación como son las uvas, los cereales y el olivo.

Tras los artículos dedicados a las viñas, variedades, cultivo y cosecha y a los vinos en sus diferentes clases y su crianza en bodegas, le toca ahora el turno a los cereales, desde sus orígenes, variedades, siembra, siega y trilla hasta su conversión en pan, cerveza o pan ácimo empleado por el pueblo judío en algunas de sus festividades. Pero es tan amplio el uso que la humanidad hemos dado a los diferentes cereales, que se nos hace necesario dedicarles no solo este número, sino también el siguiente, donde se verán otras facetas festivas, alimenticias y orgánicas. Y en fechas próximas, como no podría ser menos, le dedicaremos otro número al mundo del olivo, de la elaboración del aceite y del empleo de las aceitunas y su variedad empeltre, única de nuestro territorio.

Por lo que al mundo del cereal se refiere se ha de indicar que las condiciones climáticas del planeta han hecho posible la existencia de varios tipos de cereales a los que la Humanidad se ha ido adaptando, primero por descubrimiento y después por cultivo, mejorándolos y difundiéndolos.

Hace aproximadamente 10 000 años se dio un importante paso, a través de la revolución neolítica, y comenzó un tiempo nuevo con el desarrollo de la agricultura. En Oriente Medio se “domesticaron” los cereales. Y es evidente que tras hervirlos los someterían a procesos más complejos como elaborar pan.

Se dividen en cereales mayores (trigo, arroz, maíz, cebada, avena, centeno) y cereales menores (sorgo, mijo, triticale, alpiste). A su vez, unos son de invierno y otros lo son de verano.

Se les ha dado el nombre de cultura del trigo, del maíz, del arroz, etc., y cada una ocupa un lugar en el mundo. Así, mientras el trigo se encuentra extendido por Europa, Canadá y los Estados Unidos, el maíz ha sido consumido en Mesoamérica y otros países latinoamericanos, siendo el arroz propio de Asia y de Oceanía y el sorgo y el mijo de buena parte de África.

Pero si por algo se ha caracterizado el área mediterránea de la que formamos parte es por la extensión del trigo, de la cebada y del centeno, sobre todo, y no solamente por la zona norte del Mare Nostrum, sino por la zona norte de los países mediterráneos africanos.

Todos ellos comestibles, se han aprovechado de formas diferentes. No hay duda de que han sido la base de la alimentación humana: en granos, en harina, en sémola o en gachas. Los animales también se han beneficiado de alguno de ellos, como la cebada que, a su vez, ha sido fundamental para elaborar la cerveza consumida por lo humanos. Y la paja de buena parte se utiliza como alimento de algunos animales, como cama para el ganado y para rellenar los colchones de los humanos, o como materia prima para elaborar sombreros o piezas cesteras.

Con este número queremos dar a conocer seis trabajos que nos hablan de estas cosas. En este primer volumen, los trabajos recopilados son los siguientes:

Joaquín Sanmartín Ascaso, especialista en el mundo del Próximo Oriente Antiguo, ha investigado a fondo sobre la cebada y el trigo. Con su artículo “Espigas en Babilonia: ¿Quién inventó el grano?” nos pone al corriente de la necesidad que los dioses tenían de comer y deciden dar alimento a los humanos con tal de que hasta ellos llegue el alimento sin tener que trabajarlo. Nos desgrana los tipos de cultivos en su forma silvestre y en su forma “domesticada” que se fueron extendiendo por varios lugares desde Siria-Mesopotamia-Egipto a Europa y a España y de aquí a América. Aporta un importante vocabulario que ayuda a comprender los distintos textos que acompañan su trabajo. Pero nos explica todo el proceso necesario para que los

granos quedaran disponibles para su consumo, el utillaje empleado para ello y sus resultados en forma de pan y también de cerveza. Finalmente, nos da a conocer los “Consejos de un labrador a su hijo” en Sumeria. El texto y los comentarios oportunos.

Concha Germán Bes, enfermera y antropóloga, aporta sus conocimientos y su implicación en la vuelta al consumo de una clase de trigo antigua, autóctona y con importantes ventajas para la salud, propio de la zona de Monegros. Titula su trabajo “El cultivo del trigo desde sus orígenes. El Trigo Aragón 03”. Hace un recorrido por los orígenes del trigo a la largo de las diversas culturas prehistóricas de la Península Ibérica, pasando por época medieval hasta llegar a la actual explicando su cultivo y su consumo en el siglo XX, para desarrollar cómo fue la recuperación de esta variedad Aragón 03. Su valor nutritivo y la nueva apuesta de dos jóvenes emprendedoras que lo elaboran cada día, así como algunas otras iniciativas.

Miguel Ángel Motis Dolader, especialista en el mundo judío aragonés, escribe sobre “La polisemia del pan en la comunidades judías en Aragón: alimento cotidiano y símbolo ritual y festivo”, dándonos a conocer cómo fue el mercado del cereal llevado a cabo por mercaderes judíos, y cómo ese trigo o cebada era procesado en las juderías a través de los molinos en los que preparar la harina que posteriormente pasaba a ser amasada por las mujeres judías en sus propias casas o lo era en las panaderías para después ser cocido en los hornos. Casi todos los días del año, el pan de los judíos era semejante al de los cristianos o los mudéjares, pero en fiestas tan señaladas para ellos como el *Sabbat* o el *Pesah* consumían un pan sin levadura celebrándolo con las *hallot* y la *massah*. Pero, los judíos también ofrecían pan, bien como un obsequio, bien como un donativo. De todo ello se da cuenta en este trabajo.

Mariano Ibeas Gutiérrez, se adentra en otro cereal y su artículo “Paja de centeno” sirve para explicarnos un puñado de objetos relacionados con los recipientes cesteros confeccionados con esta materia prima, tales como los “escriños”, “palluzas” o “rodela” que, precisamente estaban hechos con paja de centeno y peladura de zarza, piezas que, por otra parte, fundamentalmente estaban relacionadas con la harina, los panes, la sal, las patatas, etc. Pero también con otros productos alimenticios que se recogían en ellos cuando se salía a pe-

dir por las casas y las gentes los entregaban como pago de la bendición de las casas en Cuaresma, etc., y había que portarlos durante todo el recorrido. Y para todo ello se ha valido de sus recuerdos y de infinidad de textos. Pero se escapa de Aragón a tierras de Burgos para explicarnos el uso de las rodelas en las que se llevaba la masa de pan al horno y se traían de vuelta a casa, las hogazas elaboradas.

Quino Villa Bruned, chistavino de pro, escribe sobre “El milagro del pan”. No ha de extrañar el título cuando se conoce el terreno en el que se ha de cultivar el cereal, la Val de Chistau. Y el esfuerzo titánico que supone obrar paredes y paredes de piedra para confeccionar los “panares” en los que ha de crecer el centeno o el trigo (el de marzo o el común). Y luego el trabajo de cultivarlos, segarlos y de mallar el centeno después. Pero también asistimos a las construcciones propias de los prados que se techaban con paja. Los “panás”, no obstante, están fuera del pueblo y, al menos, a 1500 m hacia arriba. Nos ilustra de lo que se tardaba en tiempo real de llevar a cabo el trabajo de preparar la tierra y el final de recolectar lo conseguido y acomodar la mies en los “modolones” tan característicos. Toda una vida abnegada hasta que dejó de ser rentable y se acabó. Pero con este trabajo aún llegamos a saborear el pan salido del horno.

Un artículo final completa esta riqueza cerealista escrito por Federico Fillat Estaqué, Xavier Pujol Álvarez, Ángel Javier Aguirre de Juana, Lourdes Acín Lasauca y Edita Yanguas Beitia titulado “El centeno tradicionalmente cultivado en San Juan de Plan (Valle de Gistau, Huesca): descripción de una recuperación. Características de su cultivo en Europa, coincidencias y futuro” en el que se da cuenta de la importancia que este cereal tuvo hasta 1980 cuando dejó de cultivarse y de su posterior recuperación. Este trabajo, en realidad, son tres artículos independientes aunque complementarios. Y se informa de cómo ha sido el cultivo del centeno en otros países europeos para enlazar con las características de cómo se hacía en el Valle de Gistau y describiendo los paisajes de prados y pastos de su entorno.

Todos los artículos están acompañados de fotografías y de bibliografía especializada.

Con ello, creemos haber hecho un recorrido por este mundo cerealista que tendrá su continuación en un segundo volumen donde se abordan otros temas tan interesantes como estos.

ESPIGAS EN BABILONIA: ¿QUIÉN INVENTÓ EL GRANO? (1)

JOAQUÍN SANMARTÍN ASCASO
Catedrático emérito. Instituto de Estudios
del Próximo Oriente Antiguo
Universidad de Barcelona

RESUMEN: Ensayo de historia de los cereales de invierno, en especial la cebada y el trigo, en el Próximo Oriente antiguo y Egipto, desde el punto de vista de la “duración extensa” (I). Tras una sección en la que se narran las visiones míticas autóctonas babilónicas sobre el origen del grano (II), se combinan las perspectivas “emic” y “etic” en el estudio de los vocabularios, las gramáticas culturales y los ámbitos geográficos de su cultivo y derivados inmediatos más obvios: el pan y la cerveza (III). En la sección final (IV) presentamos por primera vez en español la traducción comentada del texto sumerio “Consejos de un labrador” (escrito entre el 1900 y el 1600 aC.). Cierra una Bibliografía (V) de la literatura científica citada.

PALABRAS CLAVE: Trigo, cebada, pan, cerveza, Próximo Oriente antiguo, *Instrucciones de un labrador*.

Title: “*Ears in Babylon: Who discovered the grain?*”

ABSTRACT: An essay on the history of winter grains, especially barley and wheat, in the ancient Near East and Egypt, from the point of view of the *longue durée* (I). After a section on early Babylonian autochthonous myths about the origin of grain (II), the “emic” and “etic” perspectives are combined in the study of the vocabularies, cultural grammars and geographical distribution of its cultivation and its more obvious immediate products: bread and beer (III). In a final section (IV) we present the first annotated translation into Spanish of the Sumerian composition *A Farmer's Instructions* (written between 1900 and 1600 BCE). We close with a bibliography (V) of the scientific literature cited.

KEY WORDS: Wheat, barley, bread, beer, ancient Near East, *The Farmer's Instructions*.

(1) Agradezco a José María Sanmartín Monaj su asesoramiento en la redacción de este trabajo.

CONTENIDO: I. Un mundo y su historia. II. Los orígenes: ¿Quién inventó el trigo? III. Los viejos cereales: nombres e historias. 1. Los cereales silvestres. 2. La domesticación de los cereales silvestres. 3. El ‘arco’ cerealista en Siria / Mesopotamia. 4. Cereales en el antiguo Egipto. 5. “Del productor al consumidor”: pan y cerveza. IV. “Consejos de un labrador a su hijo” (*Georgica sumerica*). 1. Introducción. 2. Texto comentado. V. Epílogo. VI. Bibliografía

I. UN MUNDO Y SU HISTORIA

Si se le pregunta a un alpinista por qué se esfuerza en escalar las montañas más arduas y remotas, responde: “Porque están ahí”. Idéntica contestación se obtiene de un espeleólogo que baja a simas y cuevas de profundidades kilométricas. Y lo mismo ocurre si el interrogado es un historiador dedicado a excavar y leer las culturas que nos han precedido, que también son arduas, remotas y hondas, pero que “están ahí”. O “que estaban ahí” hasta que los humanos que vinimos después las pisoteamos. Y con las que podemos conectar, porque esas gentes eran física y cognitivamente idénticas a nosotros, aunque vivieran su humanidad de un modo muy diferente. Son culturas —modos humanos de vivir— coherentes y, en sí mismas, completas. Y no, como suele pensarse erróneamente, meras versiones inmaduras de nuestros mundos, proyectos inconclusos que

apuntaban hacia nuestros narcisismos.

Contar la historia de los cereales es adentrarse en la dura estepa de lo que Fernand Braudel llamó ‘longue durée’, que quizá convendría traducir como ‘duración extensa’. No se cuentan anécdotas, batallas u ocurrencias; se habla, más bien, de estructuras esenciales de la vida de la Humanidad. De la geografía y del clima, que parecen existir como fuera del tiempo; luego del lento devenir de las cambiantes estructuras sociales y económicas, de las culturas. Es una historia que transcurre sin que nos demos mucha cuenta, al final de la cual comienzan a situarse los destinos individuales.

Para escribir esta historia —mejor dicho: para describir sus cimientos materiales y sociales— se necesitan un diccionario de conceptos, una gramática cultural que los ordene y un mapa. Si la historia se

ambienta, como en este caso, en el Próximo Oriente antiguo desde el Neolítico hasta hoy, desde el Indo a Libia y desde el Cáucaso a Arabia, esta his-

toria es la historia de todo un mundo, con su vocabulario, su gramática y su mapa. Habrá que andar con cuidado para no perder el hilo. 🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾

II. LOS ORÍGENES: ¿QUIÉN INVENTO EL TRIGO?

La civilización y sus diferentes versiones culturales tienen los pies en el suelo.

Un escriba —corría más o menos el año 2000 aC.— contemplaba la huerta en la que, entre las hileras de palmeras, se veían crecer puerros, ajos, y cebollas. Al fondo se adivinaba un frente de tamarices que separaba esta faja de otras vecinas, en las que pronto se segaría el grano. ¿Trigo o cebada? No era siempre fácil decidirse. Este año tocaba cebada en vez de trigo. En los últimos años se daba mejor la cebada; decían que el suelo se iba echando a perder poco a poco por culpa de los sedimentos salobres que se depositaban cuando el sol reseca el agua de riego. Parecía que la cebada resistía mejor. Aunque, eso sí, el trigo llenaba más la tripa y su pan sabía mejor; además era ideal para la repostería. El trigo era “*el pan bueno para el mundo entero*”.

El escriba estaba al día. Otro tema de discusión entre los campesinos del lugar, allí donde los dos grandes ríos que bajaban del norte se separaban uno del otro para dejar sitio a las huertas, era si no sería preferible cultivar la palmera datilera. El grano natural es insípido, y hay que segararlo, trillararlo, aventarlo y molerlo; el dátil, no: no se esconde, es inmediato y dulce, y produce un sirope tentador. El tronco de palmera es prácticamente inútil en la construcción —si no es como decoración— pero los ramos de palma proporcionan materiales para la cestería y cordelería, las cubiertas de edificios o para hacer escobas, esteras, etc. (Volk 2004). La palmera gozaba de prestigio debido a otros factores: era una planta de origen extranjero (orillas del Golfo Pérsico, Dilmún / Bahráin), y su cultivo exigía una técnica mucho más exigente y depurada que la del cereal: había que plantarla, regarla

con frecuencia, podarla anualmente, polinizarla manualmente, etc., lo que daba prestigio a su cultivador, casi un artista. *Yo substituyo al grano*, dice la Palma de sí misma en la disputa literaria en lengua acadia denominada *La Palma y la Tamariz* (Verderame 2020). En las listas léxicas bilingües, “palmera” (sumerio: GIŠ.GIŠNIMBAR) era sinónimo de “rey” (*šarru*).

Una serie de textos redactados en lengua sumeria y escritos en tablillas de arcilla hace ahora unos 4000 años nos indican, sin embargo, que el cereal era más apreciado, hoy diríamos que “tenía más clase”. No era una importación. Siempre había estado ahí, y su origen era divino. Nuestro escriba —en ese año 2000 aC.— iba a escribir en la tablilla de arcilla una canción que se cantaba en su aldea desde hacía muchísimos años. Suerte que había esas canciones porque, si no, nadie sabría nada de nada (ETCSL 1.7.6: 1-3, 7):

*En aquellos días lejanos,
la gente comía hierba con
los morros como ovejas; no
sabían qué era el trigo, ni la
cebada, ni el lino.*

*Pero el divino An (Cielo)
se los bajó desde dentro de
los cielos,*

(...)

*el divino Enlil (Señor
Viento) amontonó el grano y
lo dispersó por los montes.*

Podría pensarse que el poeta, al atribuir a los dioses el origen del cereal, emplea un lenguaje religioso. Pero la palabra “religión” es resbaladiza cuando se emplea indiscriminadamente, referida p.e. al ámbito romano y al ‘moderno’. Y es no solo resbaladiza sino inútil cuando se aplica a ciertas culturas remotas temporal y culturalmente. Hablar de religión, en la Mesopotamia de los milenios IV – I aC., es un sinsentido, como lo sería hablar de economía, democracia o mecánica cuántica. Los que nos dedicamos al estudio histórico y crítico de ‘otros mundos’ —como la Antigüedad— nos encontramos con el problema de la traducción o traducibilidad de textos, contextos y conceptos. Se trata de sintonizar ontologías muy distintas. Una —la nuestra— dominada por una visión dualista en la que se enfrentan dos niveles: el mundo físico y el no-físico. Otras ontologías son unitarias, monolíticas; en ellas solo cabe un mundo en el que conviven dioses, demonios, seres humanos, animales, plantas, ríos y montañas. Los dioses respiran nuestro aire y se mueven

con sus pies o sus alas; tienen hambre y sed, sienten, aman y odian. Básicamente, dioses son seres capaces de hacer cosas que superan las posibilidades humanas; hacer lo que los seres humanos no pueden. Por ejemplo, distribuir el tiempo informe en días y noches, meses, estaciones, años. O inventarse el grano y bajárselo a los hombres desde el cielo para humanizarlos y diferenciarlos de las bestias. Al carecer de una doctrina sistemática, es normal encontrarse con tradiciones y textos variantes del citado anteriormente (ETCSL 5.2.2: 20-25; Wiggermann 2011: 669 y ss.):

*En aquellos lejanos días
la gente no conocía el pan,
ni sabía con qué ropa cubrirse;
andaban desnudos por el país
comiendo hierba con los morros como ovejas
y bebiendo agua en las zanjas.*

Para remediar esta penosa situación, los Grandes Dioses crearon ex profeso dos diosas auxiliares: Laḥar (“Oveja”) y Ašnan (“Trigo”), encargadas de alimentar y vestir a la humanidad (ETCSL 5.2.2: 45-55; Wiggermann 2011: 669 y ss.):

*A Ašnan (Trigo) le hicieron un campo
y le entregaron un arado, un yugo y un par de bueyes.
Laḥar (Oveja), en su corral,
era un mayoral en medio del corral blanquísimo;
Ašnan (Trigo), de pie en su surco,
hermosa muchacha de radiante belleza
que levantaba su cabeza noble sobre el campo
fue bañada generosamente desde el cielo.
Fue así como Laḥar (Oveja) y Ašnan (Trigo) resplandecieron,
derramaron abundancia sobre el pueblo reunido
y llevaron el bienestar al País.*

Entrados como estamos en el siglo XXI dC. puede que nos extrañe esta explicación de los orígenes del trigo y la cebada, o del lino y la lana. Pero todo es cuestión de regular las lentes que nos acercan la realidad. El mundo es muy distinto, o así lo parece, visto por un niño o un anciano, por un bioquímico o un campesino iraquí del siglo XXI aC. Todos son / somos conscientes de que las cosas y los procesos tienen que tener una causa, y de que suceden por algo. Esas preguntas ya se las hacían hace

muchos siglos, y se dieron cuenta de que no todo se explica sin más. Para obtener una cosecha había que labrar y tablear el terreno, sembrar, regar, pero todo ello no bastaba. Alguien tenía que hacer que, en ese proceso, se produjera el paso de grano a planta, de planta a espiga, y de espiga a grano. Ahí entraban en acción los motores no humanos. Hoy hablamos de genes; ellos hablaban de dioses. ¿Cuestión de óptica?

En todo caso, los antiguos relatos sumerios nos aclaran que los dioses no nos enseña-

ron a cultivar solo para nuestro provecho. Los dioses también comen, y en un principio tenían que trabajar duramente para obtener su alimento. Por ello crearon a la humanidad, destinada a cultivar campos con los que llenar la mesa divina. La gente fue responsable de que prosperasen los campos de los dioses (los 'Anunnaki'), de que aumentase la prosperidad del País, de que se celebrasen debidamente las fiestas de los dioses y se ofreciese agua fresca en las moradas divinas (Pettinato 1971:76). 🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾

III. LOS VIEJOS CEREALES: NOMBRES E HISTORIAS

1. Los cereales silvestres

Los cereales son esenciales en la economía desde hace miles de años, debido a su importancia en la alimentación humana y animal y a la relativa facilidad de almacenamiento y conservación durante largos períodos de tiempo. Por su estacionalidad los hay de verano y de invierno. Los cereales de verano más obvios son el maíz (*Zea*), el mijo (*Panicum*, *Setaria*), el sorgo (*Sorghum*) y el arroz (*Oryza*); los de invierno son la cebada (*Hordeum*), el centeno (*Seca-*

le), la avena (*Avena*) y el trigo (*Triticum*). Esta división verano / invierno va acompañada de sintomatologías culturales importantes.

Los cereales de verano son propios de regiones asiáticas (mijo, sorgo, arroz) o americanas (maíz). Los orígenes de los cereales de invierno se localizan en el Próximo Oriente: En Siria-Palestina y las cuencas superiores y medias de los grandes ríos Tigris y Éufrates, en el norte y centro del actual Iraq. Desde allí se extendieron por el

Mediterráneo y sus periferias europea y norafricana, y hacia el Este (Irán, India occidental), sin llegar a penetrar en lo que luego sería China.

Si los criterios genéticos y, desde Linneo, la taxonomía botánica han puesto cierto orden en la familia de los cereales, no es menos cierto que la nomenclatura usual —no hablamos ahora de la científica— está muy lejos de ser medianamente coherente. Las denominaciones varían enormemente a través de las épocas y las zonas de cultivo, y no es de extrañar tratándose de una historia de miles de años y de una distribución global.

En términos evolutivos, los cereales no estaban destinados de suyo a ser consumidos por el hombre ni por otros depredadores. No es un fruto de acceso inmediato, ni un bocado dulce y apetitoso; es una semilla insípida envuelta, además, en todo un sistema defensivo destinado a desanimar al potencial consumidor: está prácticamente blindada por una cáscara, debajo de la cual se halla una envoltura de salvado formada por cinco capas prácticamente soldadas entre sí. Tal sistema defensivo podía impedir a los herbívoros el acceso al grano pero no a los humanos, que son herbívoros pero con herramientas.

La cebada, el centeno y el trigo crecen espontáneamente en las zonas antes mencionadas del Próximo Oriente. Estas variantes silvestres ya se recolectaban hace ahora aproximadamente 15.000 años, como lo demuestran morteros y piedras de moler halladas en Palestina (entre el 18000 y el 1000 a.C.). La piedra, el fuego y el agua eran entonces (y en parte ahora) los métodos corrientes de tratamiento de los cereales en las economías domésticas. Se molían para obtener harina; o se tostaban y empapaban en agua para reblandecer la cáscara.

La terminología vulgar relativa a los cereales puede variar de región a región, y sus denominaciones populares son, por todo ello, muy confusas. Básicamente las dos especies realmente relevantes para la alimentación humana y animal son el trigo y la cebada en sus subespecies domesticadas.

Las especies silvestres más viejas del trigo son la escaña o escanda ('Einkorn', *Triticum monococcum*, subespecie *monococcum*) y el conocido en los ambientes anglosajones como 'emmer' (*Triticum turgidum*, subespecie *dicoccum*), que vuelven a hora con éxito a las tiendas naturistas y que —parece—

no deben confundirse con la espelta (*Triticum aestivum* subespecie *spelta*), por cierto: otra moda. Evidentemente, nada tienen que ver con lo que llaman ‘trigo sarraceno’ (*Fagopyrum esculentum*), que no es un cereal. El trigo silvestre se encuentra en un arco que abarca desde Tracia (Bulgaria meridional / Grecia nororiental / Turquía europea) hasta Palestina / Líbano y el norte de Iraq (Kurdistán). La cebada silvestre (*Hordeum spontaneum*) crece en Asia (Turquía continental, Palestina / Siria, norte del Iraq, del Irán y de Afganistán) y en África (Sudán y el Magreb; Nagel 1971). El centeno silvestre parece haberse circunscrito fundamentalmente a la Turquía continental, y su historia más reciente sitúa su preeminencia en las regiones frescas centroeuropeas.

2. La domesticación de los cereales silvestres

Pero las variedades silvestres tenían un inconveniente. El eje escalonado central (‘raquis’) de la espiga en el que sustentan los granos era sumamente frágil. Al recolectar la espiga, esta se quebraba con facilidad y ello provocaba la dispersión y pérdida de grano. La manipulación de las variedades silvestres por

los primitivos agricultores de las últimas etapas de la Edad de la Piedra (‘Neolítico’) consiguió cultivar variedades más estables. Hace 12.000 años, en Siria, ya se cultivaban cebadas y trigos; hace 10.000, espelta y farro (‘emmer’) cerca de Damasco (Tall Aswad). En la Turquía meridional (Çatalhöyük) se habían domesticado también hace ahora unos 9.000 años. A comienzos del milenio VI aC., en poblados estables de campesinos ya se cultivaban diversas variedades de trigo, espelta y cebada (de dos y seis carreras).

Conviene mencionar que el cultivo de la cebada fue sustituyendo poco a poco al del trigo —aunque este es más nutritivo— debido a que la cebada soporta mayores índices de salinidad, proceso antrópico provocado por las técnicas milenarias de riego a manta. Ya entonces se detectaba el deterioro de los terrenos de cultivo debido, conscientemente o no, a la acción del hombre. Y estamos hablando de hace ahora 5.000 años. Los primitivos humedales y marismas de las cuencas medias y bajas del Éufrates y del Tigris —tan favorables para el cultivo de cereales, verduras y palmeras datileras y escenario en el que surgieron la primera civilización y la escritura— se

fueron convirtiendo poco a poco, por obra del hombre, en esos arenales y estepas que actualmente caracterizan el sur del Iraq.

Desde el Próximo Oriente, el cultivo de cereales saltó hace hoy unos 8.000 años a lo que hoy llamamos Turquía y los Balcanes, la Europa Central y el Mediterráneo. De España pasó a América en el siglo XVI. Las variedades en el seno de la familia *Triticum* son numerosas debido tanto a la hibridación mutua como a la manipulación humana. Nuestros ‘trigos’ no son naturales (silvestres) desde hace ya miles de años. Una historia tan compleja como la de las palabras con que se los denomina en las diferentes culturas y épocas: espelta, escanda, duro, farro etc. El trigo: un mundo. Y “los cereales”: un vulgar desayuno.

En la sección anterior sobre los orígenes mencionamos algunos textos de las antiguas literaturas en lengua sumeria que ven en los cereales un don divino; el cereal se dice *ašnan*, y comparte nombre con la diosa que nos lo regaló: Ašnan. De un modo análogo, la palabra “cereal” es inseparable del nombre de la diosa romana *Cerēs*, diosa latina de la agricultura y la fecundidad y, también, de

la codificación legal. *Cerealis* fue originalmente un viejo adjetivo latino y significaba, por tanto, relativo a Ceres y, por metonimia, sus dones: el pan, los pastos, el grano (trigo). En su sentido actual, su uso como sustantivo para designar las plantas gramíneas cultivadas por su grano, en especial trigo y cebada, se generalizó, a partir de la Ilustración, en el siglo XVIII. Pero en el santoral ya se menciona a un *Sant cereal* en un texto hispánico fechado en 1270 (véase <https://enclave.rae.es/ficha-palabra>, “cereal”, primera aparición).

Cuando se baja al terreno de la historia de las palabras, la onomasiología teje redes complicadas. Si nos ceñimos al cereal de invierno rey, el trigo, constataremos, en las lenguas neolatinas y germánicas más cercanas, varias familias:

**blāto*= (lenguas galas) “harina”, del indoeuropeo
 **mel*= “moler”. Origen de *blé* “planta del trigo” en francés, *blat* en provenzal y catalán (Pokorny 1959: 716; cf. Meyer-Lübke 1935: 1160).

frumentum (latín) “cereal” (en general), del indoeuropeo
 **bhrūg*= “fruto; usar, utilizar (los frutos)”. Origen de *fro*-

ment “(granos de) trigo” en francés, *frumento* “(planta de) trigo” en italiano (Meyer-Lübke 1935: 303; Pokorny 1959: 173).

grānum (latín) “grano”, del indoeuropeo **ǵer=*, **ǵrē=* “madurar, envejecer”, con afijo =*no=* (**gr=nóm*, ramas indoeuropeas noroccidentales) “grano”. Origen de *grano* en italiano y español, *grain* en francés, *grâu* en rumano, *grão* en portugués, *gra* en provenzal y catalán, etc. (Meyer-Lübke 1935: ; 327s.; Pokorny 1959: 390).

**kwei=d=* (indoeuropeo) “brillante, blanco”. Origen de *Weizen* en alemán, *wheat* en inglés (Pokorny 1959: 628)

triticum (latín) “(cereal) trillado”, del indoeuropeo **ter=*, **tri=* “rallar, moler, triturar”. Origen de *trigo* en español y en portugués (Meyer-Lübke 1935: 742; Pokorny 1959: 1071).

Si descendemos a los usos locales, las variantes se multiplican exponencialmente. Se observa cierta confusión entre las esferas semánticas de “trigo planta” y “trigo grano”, y una clara conexión entre las de “grano” y su producto estrella,

la “harina”. Este dato explica la evolución semántica en el ámbito germánico: “blanco” > “(harina de) de trigo”.

Las menciones de la familia cerealista en la documentación del Próximo Oriente antiguo son muy abundantes pero no siempre todo lo claras que cabría desear. El trigo y la cebada son, en todo caso, los dos cultivos en los que se basan las sociedades matrices de nuestra civilización.

3. El ‘arco’ cerealista en Siria / Mesopotamia

Si trazamos mentalmente un arco que arranque en el sur de Palestina, que suba hacia el norte por el Levante sirio (Palestina / Líbano/ Siria septentrional), alcance el sur de la actual Turquía, cruce al este por el Kurdistán y los montes Zagros (Irán occidental) para descender hacia el sur por las cuencas del Éufrates, Tigris y Diyala hacia las marismas de sus deltas y Golfo Pérsico, habremos descrito con cierta exactitud las zonas en las que se consiguió domesticar esas herbáceas que hoy llamamos cebada y trigo. (Borger 1971; Lion / Michel 2001b).

La agricultura del arco sirio-mesopotámica (hoy diríamos palestino-sirio-iraquí) era

básicamente de subsistencia y autoconsumo, y no dedicada al comercio o exportación. Hubo sin embargo latifundios, en manos de palacio o administrados por los templos. Y también se conocen terratenientes privados, como es el caso de un tal UR.UTU, músico y cantor de un templo babilonio (ca. 1650 aC.) que pagaba un impuesto anual de 25.000 l de cebada, correspondientes a unas 90 ha (Tanret 2011: 274 y ss.). En las zonas mesopotámicas de aluvión, los campos y huertas producían cereales (fundamentalmente trigo y cebada), legumbres (lentejas, algunas especies de guisantes y alubias), verduras (cebollas, ajos, puerros, pepinos, calabazas, lechugas), hierbas aromáticas (cilantro, berro, comino, hinojo, menta), oleaginosas (lino, sésamo) y fruta (dátiles, higos, granadas, peras, membrillo, bayas). Si se exceptúan casos de emergencia y hambrunas, la importación era innecesaria. El vino y la miel fueron siempre lujos que se introducían en pequeñas cantidades desde las zonas marginales, en especial sirio-levantinas. En el Levante sirio-palestino se cultivaban además la viña y el olivo, cuyo aceite reemplazaba a la linaza y la grasa de sésamo mesopotámicas (Wiggerman 2011: 667 y s.).

El paciente lector se asombrará quizás de que la cultura que aquí describimos se vea reflejada en dos idiomas distintos: la lengua sumeria y la lengua acadia. El sumerio, más frecuente en las zonas meridionales del actual Iraq, fue vehículo literario de buena parte de la tradición cultural mesopotámica. Se trata de un idioma de tipo aglutinante y ergativo sin relación conocida con otras lenguas, y cuyo origen ignoramos; en ella se habían escrito los primeros textos en torno ya al 3300 aC. y siguió siendo usada en la tradición literaria y científica durante los tres mil años siguientes. Pero no fue la única lengua local hablada en esas lejanas épocas. Juntamente con ella se hablaron y escribieron otras, y muy especialmente el acadio, de tipología flexiva y emparentado con lenguas semíticas actuales, y que se convirtió en la lengua internacional del Próximo Oriente hasta bien entrado el milenio I aC. Hay cientos de miles de textos en ambas lenguas, escritos con un cálamo de caña en tablillas de arcilla. En los párrafos que siguen transcribiremos el sumerio en MAYÚSCULAS y el acadio en *cursiva*.

Para designar el “grano” o el “cereal” en sentido general se empleaban vocablos diversos

y de sentido poco claro. *Ašnan* era uno de ellos: “el divino Grano”, por tanto un dios. Análogamente, el nombre de la diosa Nisaba, otra santa patrona de los cereales, pasó a usarse para designar el “grano” (*nissabu*). En Siria, el “dios Grano” se llamó *Dagán*.

Ni en sumerio ni en acadio, las dos lenguas usuales de la documentación mesopotámica, queda siempre claro cuándo una denominación se refiere a un cereal en particular, sea la cebada o el trigo, o cuándo la palabra designa colectivamente el cereal. En sumerio, “cebada” es ŠE, y en acadio *šeḷu*; otro sinónimo de “cebada” era ŠE.BAR, *uṭṭatu*. La importancia de la cebada la convirtió en denominación genérica de “cereal”, o “grano”, de modo que las denominaciones de “cebada” se entrecruzan con las generales de “grano; cereal”. Algo así como cuando nuestros labradores hablan del estado de ‘los trigos’ para referirse a los cereales en general. Es evidente que existieron múltiples variantes de vocabulario, para nosotros de significado opaco. ¿Qué clase de cebada era la *gulbūtu* “cebada desnuda”, o la *šegunnū* “cebada moteada”, o la *tabriū* “pienso”? En Siria regía otro vocabulario, y “cebada” se decía *šiṣr(ūma)*.

Para denominar el “trigo” se usaba la palabra ZÍZ en sumerio, y *zizu* en acadio, que se referían al trigo ‘emmer’; dependiendo de las épocas y variantes regionales encontramos también *kiššatu* o *kunāšu*; otra variedad parece haber sido la llamada GIG o *kibtu*, probablemente “espelta”(?), en sumerio y acadio respectivamente. *Assupu* parece haber sido una especie de “escanda”. En Siria, “trigo” se decía *ḥitt*.

En las culturas anatólicas (actual Turquía) de la Edad del Bronce, la documentación no es transparente. Los textos redactados en los idiomas locales —los indoeuropeos hitita y luwita— hicieron un amplio uso de la escritura babilónica, cuyos signos ocultan frecuentemente la pronunciación real. Así, “cereal; grano” se escribió frecuentemente con el signo ZÍZ, como en Mesopotamia, aunque sabemos que se decía *halki*, que también designaba la “cebada”. No hay datos seguros sobre el cultivo del trigo en estas zonas y estas épocas (Steiner 1971).

El cereal, en especial la cebada, fue el armazón de la alimentación local y de las economías familiares durante miles de años en todo el arco palestino-sirio-mesopotámico. Su importancia rebasaba, así mismo,

los límites de lo estrictamente privado y familiar. Las grandes administraciones (auténticos ‘holdings’, como los templos y el palacio) así como los terratenientes que recurrían a peones y jornaleros para efectuar trabajos de cierta envergadura tenían que garantizar su alimentación diaria. Que era ciertamente sencilla y basada en el grano, con el que se cocía pan y elaboraba una suerte de gachas. En torno al 2000 aC., un grupo de peones reclutados de diversos pueblos recibían al día:

240 l de pan a base de harina de cebada ordinaria y algo de harina de cebada un poco mejor;

92 l de hogazas a base de harina de trigo,

10 l de gachas de buena calidad para la olla.

Esto es lo que se comieron los jornaleros de varias poblaciones.

(Owen / Mayr 2008: no. 490)

No sabemos cuántos eran, pero sí que los trabajadores especializados (p. e. los albañiles) recibieron una alimentación mejor, a base de gachas suplementadas por legumbres y puré de garbanzos (*hummus*).

En estas circunstancias resultaba esencial mantener la

continuidad del suministro de cereales y la estabilidad de su valor de cambio. Cuando los códigos legales babilónicos intentaron fijar los precios de los bienes esenciales para prevenir la inflación, el precio del grano fue siempre el dato principal. Así, las *Leyes de Ešnunna*, la colección legal más antigua en lengua acadia (ca. 1800 aC.), abre con esta tarifa:

*1 KUR (300 l) de cebada, por
1 GÍN (siclo, ca. 8,33 g) de plata.*

(Siguen los precios del aceite, sebo, asfalto, lana, sal, potasa y diversas calidades de cobre). Y continúa:

1 SÌLA (1 l) de aceite –al por menor– tiene un contravalor de 3 BÁN (ca. 30 l) de cebada (Sanmartín 1999: 63).

Obviamente, los precios oscilaban, debido entre otras razones a malas cosechas y catástrofes naturales (inundaciones y tormentas) y había que regular el mercado. Ello es tanto más importante cuanto que el grano —normalmente cebada— tenía valor monetario y era un medio corriente de pago. En el *Código de Hammurapi*, com-

puesto a mayor honra y gloria de este monarca babilónico (ca. 1760 aC.), se lee:

Si un hombre toma prestados cebada o dinero de un mercader y luego no tiene ni cebada ni dinero para devolver, pero tiene otros objetos propios, que le entregue a su mercader lo que tenga a mano, en presencia de testigos, según lo que valga: que el mercader no se oponga, que lo acepte (Sanmartín 1999: 118).

El texto citado habla de “cebada o dinero”: del grano como moneda, hasta para pagar multas o compensar por negocios fallidos:

Si un hombre abre su acequia para regar y luego se cruza de brazos y deja que el agua se lleve el campo de un vecino suyo, pagará una indemnización en cebada según la cosecha de su vecino (Sanmartín 1999: 111).

Se podía pagar todo con diferentes medidas de cebada: un litro de cebada por alquilar un macho cabrío que pisase la mies en la era; cinco litros anuales de cebada por el arriendo de un granero por cada 300 l alma-

cenados; once litros de cebada por contratar a un barquero; novecientos litros de cebada por alquilar un buey delantero y mil doscientos litros por un buey trasero; seis mil litros de indemnización por cada hectárea pastada sin permiso, que se convertían en dieciocho mil litros si se pastaba en sembrado (Sanmartín 1999: 299 y s.).

Las oscilaciones de precios causaban gravísimos problemas, y era importante prevenirlas incluso recurriendo a la astrología. En sus observaciones del 15 de marzo del año 669 aC., un astrólogo de nombre Balasi apuntó en su tablilla:

Si el planeta Marte da vueltas alrededor de otro planeta: la cebada se encarecerá.

Conviene notar, en este contexto, que —según textos astrológicos del milenio II aC.— la constelación entonces denominada ‘Surco’ (Virgo) representaba a la diosa Šala “que era una espiga de cebada (Spica)”.

4. Cereales en el antiguo Egipto

El trigo silvestre no pertenecía a la flora autóctona del antiguo Egipto; fue introducido

desde Siria-Palestina, y constituyó, con la cebada, el alimento básico. Los datos más antiguos, de ca. 6000 aC., proceden de Fayyūm, un oasis lacustre al oeste del Nilo y ajeno a su cuenca. En el Alto Egipto (cuenca media del Nilo) no parece que hubiera agricultura hasta ca. 4400 aC. (Hendrix 2020: 576).

En el antiguo Egipto, las denominaciones del “cereal” en general (*yt*) y sus dos especies dominantes (trigo y cebada) están sujetas a oscilaciones no siempre lógicas (Helck 1977). *Bdt* (Hannig 2006: 123 y s.) era el “trigo duro” (‘emmer’, *Triticum dicocum*), del que se documentan varias sub-denominaciones cuyo sentido preciso no siempre está claro: *bdt ḥdt* “trigo blanco”, *bdt šspt* “trigo claro”, *bdt dšrt* “trigo rojizo, o *bdt kmt* “trigo negro”. Una variedad importante del trigo era la denominada *swt* (o *zwt*), especie de trigo duro (*Triticum aestivum*).

Hay testigos biológicos de su cultivo extensivo desde el Reino Antiguo (Pirámides, desde 2600 aC.); en la tumba del faraón Tutankamún (/ Tutankatén, Nuevo Reino, 1333-1323 aC.) se hallaron recipientes con ofrendas de trigo duro. Los testimonios arqueobotánicos parecen sugerir que los egipcios prefirieron el cultivo del ‘emmer’ al del tri-

go duro hasta la tardía época romana, que fue cuando este se impuso debido a las políticas agrarias que hicieron de Egipto uno de los graneros de Roma (Malleon 2020: 135-137).

El vocablo *yt* “cereal” solía aplicarse sobre todo a la “cebada” (Hannig 2006: 283), de la que es prácticamente sinónimo, lo que da una imagen de la importancia de este cultivo. Se conocen varios tipos, como son la *yt mḥy* “cebada del Bajo Egipto” (cuenca baja del Nilo y Delta), probablemente de dos carreras (*Hordeum vulgare* f. *distichon*) y la *šmʿ* “cebada blanca del Alto Egipto” (cuenca alta del Nilo), que era la preferida para la panificación y como cebada cervecera. Muy apreciada para hacer cervezas era la cebada *yt dšr* “cebada amarilla”; la *šḥt* era una cebada de seis carreras (*Hordeum polystichum* subespecie *hexasticum*). Como en el caso del trigo, hay restos biológicos desde el Reino Antiguo; también se hallaron granos de cebada en la tumba de Tutankamún / Tutankatén (Malleon 2020: 135-137).

La documentación muestra que, en Egipto, el grano sirvió de moneda con toda seguridad en el Reino Nuevo (desde ca. 1500 aC.). Se medía en “sacos” (*ḥ3r*) que, en esa época, equi-

valían a unos 76 l; en el Reino Antiguo (desde ca. 2600 a.C.) y en el Reino Medio (ca. 1900 a.C.) el doble saco fue de unos 95 l. Se solía dividir en *ḥq3t*, especie de “celemín”. Los valores y los precios de estas medidas estaban sujetos a grandes oscilaciones, dependiendo de las coyunturas económicas, climáticas y estacionales. Consta que el alza de precios provocaba el escamoteo de cosechas y la consiguiente dificultad de retribuir —siempre en especie— a los trabajadores públicos, que en tales casos se declaraban en huelga.

Como en todas las culturas en las que la agricultura es la base de la vida, en fechas de cosecha y vendimia se celebraban festivales religiosos en los templos a modo de ofrendas de frutos y primicias, así como al aire libre en campos, eras y graneros. Durante el Reino Nuevo consta que, en Tebas, se celebraba el festival de la diosa-culebra Renenutet (*Rnn-wtt*), “la Reina de la feracidad que proporciona el alimento y sacia de comida”, “la Señora de los graneros” y “Dueña de las comidas”. Se la representaba como nodriza llevando en su regazo al niño-dios Neper (*Npr* otra designación del “Grano”), *que revive después de haber muerto* (te Velde 1977).

5. “Del productor al consumidor”: pan y cerveza

En realidad, nuestros ancestros neolíticos necesitaron echar mano de toda su paciencia e inventiva para domesticar los cereales y a añadirlos a su dieta.

Se segaba con hoces, que fueron evolucionando desde modelos más bien rectilíneos (modelo ‘sierra’) hasta las formas en media luna. El corte solía consistir en series alineadas de esquirilas de pedernal o de obsidiana a modo de dientes fijadas con pez en diferentes soportes: primero en hueso, en el Epipaleolítico (Natufiense, desde ca. 10.000 a.C.); más tarde en madera, en el Neolítico pre-cerámico (hasta ca. 7.000 a.C.). Los hallazgos proceden de Siria / Palestina y del norte del Iraq. De Egipto nos han llegado numerosas representaciones en frescos, y algunos pocos ejemplares (Al-Lahūn, dinastía XII, desde ca. 1.900 a.C.). Eran herramientas valiosas, sobre todo en regiones en las que no abundaban los materiales líticos apropiados (Figura 1). En terrenos de aluvión, como en las cuencas medias y bajas del Iraq, se emplearon también hoces cerámicas, fabricadas ‘en serie’ en moldes con arcillas cocidas a altas tem-



1. Réplica de una hoz neolítica de madera con esquiras de pedernal.

peraturas. Las hoces de metal son, al principio, raras; las primeras fueron de cobre (norte de Iraq, desde ca. 2600 aC.), que fueron siendo sustituidas por las de bronce (ca. 2500 aC.) y, más tarde, por las de hierro (desde ca. 1000 aC.). Las hoces de bronce solían pesar unos 120 g, aunque las había de diversos tamaños; hubo hoces de hierro ligeras, de unos 70 g.

Como se ve, la historia de estas hierbas —en especial el trigo y la cebada— se complicó cuando su camino se cruzó con el del hombre y su infinita necesidad de más nutrientes. Su amplio consumo se debe a ser la base de múltiples opciones alimentarias, y no solo hoy en día. La cebada encuentra hoy buena salida en la alimentación animal y la producción cervecera, y ello desde épocas proto-históricas. Y si actualmente queremos saciar el apetito de manera rá-

pida y eficaz, lo más probable es que terminemos recurriendo a productos elaborados a base de harina de trigo: rebozados, reposterías, pizzas, bocatas, pastas italianoides, etc. Y, desde hace miles de años, al pan. Para la sed, cerveza.

El problema principal del grano es que, para que alimente, hay que superar la barrera de la cascarilla que envuelve el germen y, especialmente, la combinación de proteínas e hidratos de carbono destinados a alimentar el germen hasta que él sea capaz de extraer los nutrientes del suelo por sí mismo. Si no se elimina o rompe esta coraza, el grano ingerido no se asimila, y su ingesta es solamente la primera etapa de una especie de turismo intestinal. Los dos métodos básicos de acceder a los nutrientes del grano fueron, desde el Neolítico, la rotura y la cocción, o una combinación de ambas.

La rotura admitía graduaciones: se podía machacar el grano para obtener diversos tipos de sémolas o copos, o molerlo para obtener harinas.

Las herramientas básicas de la molturación fueron los morteros, en su mayoría de maderas duras, y los molinos manuales líticos; los molinos de muela giratoria no fueron corrientes

hasta la época romana y eran desconocidos incluso en la Grecia clásica. La arqueología nos ha proporcionado abundantes ejemplares de estos segundos que no han evolucionado durante milenios, comenzando en el Neolítico. Consistían en una base inferior inmóvil, ligeramente cóncava (a diferencia del hueco del mortero), toscamente rectangular u oval, preferentemente de basalto o una especie de diorita, y de una pieza superior o ‘mano’ destinada a ser deslizada manualmente sobre la base. La pieza inferior solía presentar una serie de ranuras o estrías; la pieza superior recibía el sugestivo nombre de *narkabtu* “jineta” en lengua acadia y se manejaba con ambas manos. Consta, por el vocabulario, que se intentaban conseguir diferentes productos aplicando técnicas peculiares: diversos tipos de sémolas (acadio: *ṭēnu*), copos y harinas más o menos finas (acadio: *samādu*). La piedra dura de buena calidad para las bases era normalmente de importación y procedía de las zonas volcánicas del Kurdistán y del sur de la actual Turquía, de modo que los molinos manuales eran herramientas valiosas que pasaban de generación en generación (Ellis 1995). También hubo molinos baratos de caliza y arenisca.

Aparte de las tareas de molienda efectuadas en el seno de las familias y que poco cambiaron durante milenios, nos consta por la documentación de ca. 2000 aC. (Ur III) que existieron auténticas ‘harineras’ estatales atendidas por personal especializado o reclutados para la ocasión, normalmente mujeres, o por presos. En ciertos casos, una de estas harineras podría emplear hasta 940 personas; en el palacio de Ebla (Siria, ca. 2300 aC.) se excavó un taller de molienda con 16 bases de molino colocadas en tres paredes sobre bancadas enyesadas de obra. El trabajo de los molineros estaba regulado y controlado: así p.e. un equipo de 37 molineras, en esta época, tenía que entregar diariamente 20 l de harina basta y sémola, más 10 l de harina normal, más unos 14 l de harina fina. Otros textos corroboran los datos: tres molineros deberían moler 10 l al día. Su labor podía alcanzar cierto grado de especialización, dependiendo de categorías profesionales como “molineros de los cuarteles de hombres y mujeres”, o molineros encargados de preparar harinas especiales para los actos de culto y festivales. Se les pagaba siempre en especie, siendo la tarifa general mensual unos 30 l de cebada para las mujeres,

entre 10 y 20 l de cebada para los niños y de 10 a 20 l para las ancianas (Milano 1995).

El pan en el Próximo Oriente antiguo: Siria y Mesopotamia

Con la consecución de harina no terminaban los problemas de consumo. La harina es insípida, o con un ligero sabor a engrudo. La historia del pan la podemos reconstruir con cierta fidelidad en Egipto y el Próximo Oriente asiático (Siria, Iraq, Irán) hasta hace unos 6.000 años. En China y el Lejano Oriente no hubo pan tal y como lo concebimos nosotros; allí el pan fue un producto exótico introducido por europeos. Parece que la evolución recorrió durante milenios las etapas “gachas”-“tortas”-“pan”. De las gachas se pasó a la elaboración de tortas de sémola, que fueron evolucionando hacia el pan en un sentido más o menos moderno, tras la ligera fermentación de la masa con levaduras o ingredientes homologables y su cocción en el horno. Evidentemente, el proceso descrito obligó una transformación de las costumbres alimentarias, ya que el pan fue convirtiéndose poco a poco en un añadido o suplemento a la dieta grasa que era la base de la nutrición.

Por lo general, la harina, pasada por un tamiz, solía amasarse y cocerse en casa. Se le daba a la masa forma de bolas que tenían que ser en seguida aplastadas, giradas a mano y cocidas en las paredes interiores de un horno *tannūr*. El *tannūr* era (y es todavía hoy en árabe) una especie de hoyo revestido de barro y calentado con brasas.

Evidentemente hubo desde siempre una gran variedad de panes, tanto por su forma como por sus ingredientes (Lion / Michel 2001b). Una lista léxica sumeria y acadia —una especie de enorme diccionario para uso de los escribas— alcanzaba una cifra de más de 300 clases diferentes, clasificadas según el tipo de harina, el líquido con que se mezclaba (agua, aceite, de sésamo, grasa de pescado, leche o cerveza), la presencia o ausencia de levaduras, las especias aromatizantes y las frutas que se incluían en la masa (*mutqītu* y *mutqū* “pan dulce”). Así mismo se diferenciaban los tipos según su espesor y las formas que esos panes adoptaban: circulares (*kakkartu* “roscón”), planas (*ḥugûm*, *šibtu*) o representando en ocasiones un corazón, una cabeza, una mano, un pecho (*akal mušši*) o una oreja (el llamado *ḥasīsītu* “pan sabio,

agudo”). Hubo básicamente dos clases de pan: el fermentado a base de levaduras (normalmente de cerveza), más raro y reservado para los preparados de repostería y el ácimo, hecho sin levadura a base de harina de cebada y agua y más corriente. Los textos excavados en el palacio real de Mari, en la cuenca media del Éufrates y fechados hace unos 3.170 años, mencionan con frecuencia diversas clases de pan, pasteles y tortas destinadas a la mesa regia. Una receta de hace 4.000 años para una torta destinada a palacio menciona:

*“Un sila (= 1 l) de manteca,
un tercio de sila (= 300 gr) de
queso blanco,
tres silas (3 l) de dátiles de
primera,
un tercio de sila (= 300 gr) de
pasas de Esmirna,
harina de primera (según ne-
cesidad).”*

El pan se medía por la cantidad de harina empleada en su elaboración, en unidades de volumen (ca. 1 SĪLA = 1 l). En los grandes centros económicos —templos y palacios— el pan formaba parte del pago en especie a los jornaleros. Miles de textos administrativos contabilizaban el pan consumido

por diversos estamentos, entre otros los conductores de caravanas y los aprendices de escriba que acudían a las escuelas. Obviamente, panes especiales y productos de repostería eran una parte esencial de las ofrendas a las divinidades. La fracción del pan “de la vida” ha pervivido en multitud de cultos y ceremonias religiosas, y es un aspecto central de la liturgia cristiana, en la que las fronteras entre el pan y la carne divina se desdibujan teológicamente en la transustanciación.

Y es que el pan fue, desde siempre, algo más que un alimento: fue sinónimo de vida y de cultura. Su consumo fue concebido como una señal, algo que marcaba fronteras descalificando a quienes lo desconocían y subrayando los diferentes niveles de socialización de sus consumidores. En las sociedades próximo-orientales antiguas, los grupos marginados, asociales o no integrados se caracterizaban por “no saber doblar la rodilla” (carecer de buenas maneras) y, sobre todo, por ignorar qué son el pan y la cerveza. Textos literarios de hace unos 3700 años (*Epopeya de Gilgámesh*) nos describen así a un salvaje:

—*Pan le ponen delante;
él se fija, se lo mira, lo con-
templa:
No sabía comerse el pan,
ni a beber cerveza aprendido
había.*

(Una ramera le instruye:)

—*“¡Come pan, que es preciso
para vivir;
y la cerveza, bébetela,
que tal es la suerte del país!”*

*Comió pan hasta hartarse;
la cerveza, se la bebió: ¡Siete
jarras!
Se le soltó el humor, se puso
a cantar;
se le alegró el corazón, su ros-
tro se le iluminó.
Se ocupó un barbero de las
greñas de su cuerpo,
se ungió de óleo: se volvió
persona.”*

(Sanmartín 2018: 123)

En Mesopotamia, el signo NINDA, que representaba pictográficamente un tazón o escudilla, significaba —a la vez— “alimento”, “cereal” y, directamente, “pan”; en la lengua acadia, *akalu* comparte esos significados. Pan y alimento, pan y cereal eran lo mismo en el imaginario de la sociedad, y todavía hoy hablamos de “ganarnos el pan”.

El pan en el Egipto antiguo

Tanto en Egipto como en el Próximo Oriente antiguo, y en las zonas mediterráneas de cultura greco-romana, la panificación se limitó a la cebada y al viejo trigo de tipo ‘emmer’. Aunque la elaboración del pan, desde la molturación del cereal en molinos de piedra hasta el horneado, está ampliamente documentada en pinturas y modelos funerarios, desconocemos muchos detalles del proceso. Es probable p.e. que se emplearan moldes para cocer determinadas clases de pan, al menos durante los Reinos Antiguo y Medio (desde ca. 2750 aC.).

Los egipcios eran conocidos por su amor al pan: los llamaban los ‘paneros del mundo’. En Egipto, el pan constituía la base de la alimentación tanto de los peones como de los altos funcionarios (Drenkhahn 1975). No faltaba nunca en las ofrendas funerarias, ni en las listas de ofrendas a los dioses. Hubo múltiples formas y clases, que se reflejan en un vocabulario muy diversificado. El vocablo general “pan” fue *t* (*t3*); el pan *byt nt* era una especie de pan plano o torta; el *t ʃ3*, la “hogaza”; el *t w3q* era un “pan recién hecho”; el *t-wr* era un pan aplinado en forma de óvalo; el *t-pnn*

llevaba cominos; el *t srf* estaba aún caliente; el *t shty* era “pan de pueblo”; el *t nfr* era “bueno”; *t gnn* era “tierno”, etc., y así hasta cerca de 100 referencias (Hannig 2000: 234 y ss.; 2006: 981 y ss.).

La cerveza en las antiguas Mesopotamia y Siria interior

En África (Egipto) como en Asia (Siria interior, Iraq) el proceso de panificación estuvo siempre íntimamente unido con la elaboración de cerveza, por obvias razones: cereal + agua + levadura. Pan y cerveza son la base de la alimentación. Nótese que, en Siria, la cerveza sólo desempeñó un papel importante en las zonas interiores, es decir en las cuencas alta y media del Éufrates. En el Levante sirio la bebida corriente fue el vino.

Hasta hace muy poco –y aún hoy en día– en muchas regiones del globo beber agua era jugarse la vida. Los textos antiguos añoran y ensalzan “las aguas vivas” de fuentes y arroyos, únicas (aparentemente) potables. Los pozos artesianos manaban con frecuencia en las inmediaciones de pozos ciegos y corrales, y suministraban un agua que, en el mejor de los casos, solamente era apta para abreviar el ganado y las tareas domésticas

elementales. Las acequias o canales derivados de los grandes ríos Nilo, Éufrates y Tigris no eran tampoco una alternativa. De ahí el gran consumo de bebidas fermentadas (cerveza en Egipto y Mesopotamia, vino en Siria y Palestina) que, además de calmar la sed, suministraban energía y alegraban la dieta y la vida.

Con toda probabilidad, la cerveza —o sus predecesoras, o parientes como el eslavo ‘*kwas*’— se deriva de la fermentación espontánea de las sopas de cebada, panificada o en sémolas, que constituían la base de la alimentación desde el Neolítico. Hay quien defiende que fueron los efectos embriagantes de esos brebajes los que indujeron a los cazadores / recolectores a asentarse y cultivar el grano: la cerveza como madre de la agricultura, y no viceversa. En todo caso, la cerveza era la hermana del pan. Y los hay también de la opinión –minoritaria– de que lo que los viejos textos nos muestran no es la cerveza tal y como la conocemos nosotros, sino un brebaje parecido que, quizás, ni siquiera contenía alcohol (Damerov 2012). Los primeros textos escritos de la historia, redactados en Mesopotamia en torno al 3300 aC., muestran que la cerveza era algo más que un

mero subproducto agrícola, sino que su elaboración, distribución y comercio eran elementos básicos de la economía estatal. Y así fue durante los tres mil años siguientes, como demuestran innumerables textos administrativos y literarios, y los restos arqueológicos que documentan su elaboración y consumo.

Dos son los ingredientes esenciales de las cervezas más primitivas (Damerov 2012). Uno, llamado MUNU en sumerio, se guardaba en sacos, capazos o cántaros: era la malta. El segundo es el (mal-)llamado “pan de cerveza”, denominado BAPPIR, cuya naturaleza exacta se nos sigue escapando, aunque parece que consistía en una especie de pasta, horneada suavemente para que el calor excesivo no dañara los fermentos, y elaborada a base de varias clases de cebada triturada y no germinada, con adición de ciertas hierbas aromáticas. Luego, a lo largo de tres mil años, la técnica y los gustos fueron evolucionando, y se añadieron otros componentes. No se añadió nunca lúpulo.

Según nos cuenta el *Himno a la diosa Ninkasi*, compuesto en torno al año 2000 aC. (Civil 1964; Damerov 2012), el proceso estándar de elaboración comenzaba con el malteado del

grano (*buqlu*, en acadio). Antes este tenía que germinar, para lo cual se lo extendía sobre esteras de palma en una superficie (tejado o terraza), se cubría de tierra para que el sol no lo socarrase, y se remojava. Una vez seco de nuevo al sol, se trituraba y prensaba haciendo una especie de tortas o panes que se conservaban bien y podrían ser transportados en sacos o barrerños. Estas piezas se sumergían luego en agua, añadiendo el BAPPIR a la “mezcla”. Se cocía y dejaba enfriar esa mezcla, que comenzaba su fermentación. Cuando la cerveza estaba lista, se trasegaba del cuenco de fermentación a otro depósito desde el que se procedía a la distribución. El uso de los “panes de cerveza” secos (BAPPIR) facilitaba así mismo la elaboración doméstica de cerveza, o de algo parecido a ella. En todo caso, la cerveza se consumía en grandes cantidades durante las festividades, y ciertas imágenes en terracota sugieren que se hacía uso de ella en los encuentros sexuales. Y constituía uno de los pagos en especie normales a sirvientes, jornaleros y peones.

Su nombre, en acadio *šikaru*, significaba literalmente “bebida que embriaga”, y en Siria podía designar sobre todo el vino. A juzgar por la documentación

escrita, en especial las listas léxicas mencionadas más arriba, en Mesopotamia había muchos tipos de cerveza, cuyo significado no siempre está claro; se diferenciaban en virtud de la cantidad de cebada y de ingredientes y aromas empleados en la elaboración, de la duración de la fermentación, del color y el contenido alcohólico. La *mazû*, de alto contenido alcohólico, era barata; la *iblakku* y la *našpu* eran flojas; la *berû* y la *hīqu* estaban aguadas; la *šikar suluppi* llevaba dátil; la *šikar kunāši* era de trigo ('emmer'); la *šikar āuššé* era "roja", y la *pešû* "blanca" (¿tipo 'Weissbier'?); la *tabalātum* era de las mejores, etc. (Lion / Michel 2001a). Ya en los textos más antiguos, anteriores al año 3000 aC., pueden encontrarse alusiones a nueve clases diferentes de cervezas, a juzgar por los signos inscritos en las tablillas y que simbolizan los diferentes tipos de jarras para esas clases. En la documentación sumeria, la cerveza solía ser clasificada como "normal" (KAŠ.DU) o "buena" (KAŠ.SAGA). Solía medirse por "cántaros" de 2 BÀN, unos 20 l. Experimentos modernos que trataron de reproducir el método sumerio consiguieron un grado alcohólico de ca. 3,5 %, con un sabor seco y falto de

amargor, similar al de la sidra fermentada ('hard cyder').

La cerveza nacía y vivía en un mundo femenino (Röllig 1970). Se consumía de preferencia en locales públicos (tabernas, *pubs*) administradas por mujeres denominadas "las cerveceras" (MUNUS.KURUN.NA en sumerio y *sābitu* en acadio). Las habituales juergas vespertinas, la prostitución y la gente poco recomendable que frecuentaba estos establecimientos contribuían a empeorar la fama de las encargadas que estaban al frente. Lo cual exigía una regulación de sus actividades, que incluían p.e. la de prestamistas. El *Código de Hammurapi* (siglo XVIII aC.), mencionado más arriba, legisla:

Si una tabernera, en cuyo establecimiento suelen reunirse conspiradores, no agarra a esos conspiradores y los lleva a Palacio, que esa tabernera sea ejecutada.

Si una sacerdotisa de alto rango que no reside en un convento abre una taberna, o entra por cerveza en una taberna, a esa señora, que la quemem.

(Sanmartín 1999: 119 y s.).

El aspecto de esa cerveza debía de ser infame por no ha-

ber sido debidamente filtrada, sino solamente trasegada, y de hecho las imágenes conservadas nos dicen que no se bebía directamente de tazones o jarras, sino sorbida siempre por una paja o cañita; cuanto más larga, mejor, para beber de pie. Los contratos de compraventa redactados hace unos 4.000 años solían incluir una comida en común entre los pactantes denominada simple pero eficazmente “pan y cerveza”.

La cerveza en el Egipto antiguo

Cuentan leyendas egipcias que el dios solar Ra, enfurecido contra la humanidad, envió a su hija, la diosa ‘Ojo Solar’ convertida en una leona feroz para eliminar a los habitantes de Egipto. Cuando la leona estaba a punto de cumplir su misión, Ra envió un dios al desierto en su busca, el cual la convirtió en una gata y se la trajo de nuevo al país. Según otros, lo que hizo el dios salvador fue derramar cerveza roja: la leona se la bebió, se tranquilizó y volvió (Loprieno 2003). La cerveza convirtió a la leona en gata, el mal en bien, y salvó a la humanidad.

En Egipto, como en Mesopotamia, la cerveza de cebada fue la bebida principal y más popu-

lar. Consta que hubo también otros tipos de bebidas más o menos alcohólicas como —entre otras, y aparte del aristocrático vino de uvas— las producidas a base de dátiles (*bnrt*) o de algarrobas (*ndm*).

La cerveza estándar se escribía *hnqt*, un nombre derivado de la base verbal |*h-n-q*| “fluir, correr (dicho de líquidos)”. Su elaboración se acomodaba esencialmente al proceso que ya conocemos a partir de los textos mesopotámicos, incluido el empleo de algo parecido a los “panes”, con algunas peculiaridades: su alto contenido de harina de trigo, y —una vez ligeramente horneados— la adición de un denso sirope o esencia de dátiles fermentados (*sgnn*). Parece que, en cuestiones de cerveza, el gusto egipcio prefería los matices dulces. Las variedades eran muchas pero sus denominaciones no siempre son transparentes (Hannig 2000: 207 y ss.; 2006: 581 y s.). Mencionemos, entre muchas otras, la “cerveza espesa” (*hnqt wmtt*); la cerveza “que late” (¿o “que hierve”? *hnqt nd3d3yt*); la cerveza “superior” (*hnqt hntt*); la cerveza “laxante” (*hnqt b3gt*); la cerveza “un tercio aguada” (*hnqt nt hmt.ny*); la cerveza “dulce” (*hnqt nhmt*); o la enigmática cerveza “de escupir” (*hnqt psg*).

La cerveza fue, con el pan, el medio de pago en especie más corriente efectuado a peones y jornaleros, cuyo salario mínimo parece haber consistido en 5 panes y 2 jarras (*ds*) de cerveza diarios. La medida estándar era el *ynht* “cántaro” de unos 24 l. Un funcionario especial (*yry-ḥnqt*) se encargaba de su almacenamiento y distribución. Hubo bodegas (semi-)estatales de cerveza (*št ḥnqt*), o propiedad de los templos, administradas por un jefe de almacén y aten-

didadas por mozos de almacén y aprendices. Sus virtudes alcohólicas sirvieron también para suavizar las tensiones sociales, como ocurría en la ‘Fiesta de la Embriaguez’, celebrada anualmente en honor a la diosa Hator (Helck 1975), en la se emborrachaban los fieles, los sacerdotes y la mismísima diosa. Hubo una variedad de cerveza que se llamaba “olvido de los sueños” (*ḥnqt smḥt rswt*) y otra “cerveza de la amistad” (*ḥnqt ḥnms*). 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

IV. “CONSEJOS DE UN LABRADOR A SU HIJO” (*Georgica sumerica*)

1. Introducción

El texto nos ha transmitido el primer tratado sobre agricultura de la historia de la humanidad. Se puede reconstruir a partir de unas 45 tablillas de arcilla, más o menos fragmentarias, escritas en cuneiforme babilónico antiguo entre el 1900 y el 1600 aC. Están redactadas en lengua sumeria, aunque se ha conservado un ejemplar de nuestro texto en una versión bilingüe en sumerio y acadio. Todos los testigos proceden de la Mesopotamia meridional y central, en especial de las anti-

guas ciudades de Nippur y Ur (Figura 2).

El argumento de este texto sumerio es sencillo: un experimentado agricultor imparte una serie de consejos a un joven campesino sobre el cultivo de cebada, por aquel entonces el más importante en el Próximo Oriente. El texto suele recibir varias denominaciones en la bibliografía. M. Civil (1994) se limita a describir el contenido: *The Farmer’s Instructions. A Sumerian agricultural manual*. Recientemente suele preferirse, en las huellas de la tradición clásica, el título más breve de



Figura 2. Tablilla UET 6 172 (U 7790) recto, líneas 1-30 (Origen: Ur; Civil 1994, Plate VII).

“Geórgicas sumerias” (*Die sumerischen Georgica*, Paulus 2020).

El texto se construye siguiendo el ciclo anual del cultivo cerealista de invierno, aunque no se nombran los diversos meses. Primero se preparaban las parcelas de modo que, en primavera, pudieran aprovecharse las crecidas de los ríos para humedecer el terreno y que hubiera tempero (líneas 2-13). Sigue una serie de instrucciones sobre el cuidado y el mantenimiento

de los aperos y herramientas de labranza, en especial relativas al montaje y uso del arado (líneas 14-37); herramienta tirada por bueyes que entraba en acción en septiembre y octubre, pasados los calores más fuertes del verano. La siembra con el arado tenía lugar entre los meses de octubre y diciembre (líneas 38-63). En invierno iba creciendo el cereal, que necesitaba riegos ocasionales (líneas 64-73). Se cosechaba (líneas 74-87) entre los meses de abril y mayo, y en julio, a más tardar, tenía que estar el cereal trillado y recogido (líneas 88-107).

El texto no se compuso ni escribió para enseñar a los labradores a cultivar sus campos, pues ni sabían leer ni necesitaban que un escolar les enseñase su milenarísimo oficio. Juntamente con otros muchos clásicos, esta composición se empleó en las escuelas babilónicas de hace 4.000 años para la instrucción y entrenamiento técnico y lingüístico de los escribas, y copiarlo formaba parte del currículo normado de estudios. De ahí el número relativamente amplio de ejemplares.

La traducción comentada que aquí ofrecemos es la primera realizada al español desde los textos sumerios originales, y se basa en los estudios de Civil (1994),

Hruška (1994; 2009) y Paulus (2020). Una publicación electrónica del texto sumerio compuesto, revisada por J.A. Black *et al.* (1998-2006), puede ser consultada en ETCSL (5.06.03) y en CDLI Literary (000784).

Nuestra traducción respeta la división del texto en ciento nueve líneas, siguiendo básicamente la versión de Nippur. La división romana en párrafos (§§ i-ix) y la numeración de las líneas (cifras 1 – 109) son obviamente un añadido de los editores actuales.

Cada párrafo (§) va acompañado de un breve comentario.

2. Texto y comentarios

§ i. Línea 1. Íncipit.

1. *El hijo de ‘Labrador-de-los-Viejos-Tiempos’ recibió estos consejos:*

Comentario, línea 1: Título y temática del texto. No hay introducción mitológica ni religiosa (mágica). Los consejos son doctrina ancestral fruto de la experiencia. ‘Labrador-de-los-Viejos-Tiempos’ (U₄.UL.URU₄.RU) no es un nombre propio sino un título del dios Ninurta (ver más abajo § ix, líneas 108 –109). ‘Hijo’ puede significar también ‘aprendiz’ o ‘devoto’.

§ ii. Líneas 2 – 13. Del riego y limpieza del terreno.

2. *Cuando tengas que preparar el campo,*
3. *revisa las presas, las acequias y las motas que haya que abrir*
4. *para que, cuando dejes entrar la crecida en el campo, el agua no esté demasiado alta.*
5. *El día en que el suelo asome por encima del agua*
6. *vigila los sitios encharcados del campo; vállalo,*
7. *para que las reses no los pateen.*
8. *Una vez arrancados los yerbajos y limpiado el terreno*
9. *arregla la parcela (BÙR = 6,48 ha) con una azadilla ligera’ (2/3 MANA = 300 g).*
10. *Con el tablón aplana las pisadas de los bueyes; deja todo bien liso.*
11. *El rastrillo eliminará los restos de los surcos viejos del terreno.*
12. *El azadón te arreglará los cuatro márgenes de la parcela*
13. *para que quede todo bien llano hasta que el terreno se seque.*

Comentario. Hay que controlar el sistema de riego: ace-

quias, motas, etc. Conviene vigilar las zonas más hondas y nivelarlas para evitar encharcamientos, y proteger el campo con una mota o terraplén de cañas. Comienza la labor con la limpieza del terreno quitando raíces y malas hierbas. Ello se lleva a cabo primero con una azadilla (URUDU.GÍN.SAL) más bien ligera (Aragón: “jadicó”), para pasar luego lo parece ser un ‘tablón’ (ŠUB), eliminando las pisadas de los bueyes de arrastre, y un rastrillo (Ú.TAG) para afinar más. La medida estándar BÛR (= 6,48 ha) podría traducirse por ‘parcela’, y equivale probablemente a la superficie que podría ser trabajada con una azadilla sin tener que cambiar o reparar su hoja de cobre.

§ iii. **Líneas 14 – 22.** Del cuidado de las herramientas y aperos; del arado de siembra.

14. *Tus herramientas deben estar bien a punto.*
15. *Las piezas del yugo tienen que estar bien amarradas.*
16. *Una tralla nueva tiene que colgar ya de la estaca;*
17. *las agarraderas del mango de la tralla vieja*
18. *las tiene que haber puesto a punto un trallero.*

19. *Tus herramientas —azuela, taladro y serrucho— tienes que procurar que estén a punto.*

20. *Procura que las riendas de la collera, las guías exteriores, las piezas de cuero, la tralla y el enganche esté todo bien seguro.*

21. *El embudo sembrador lo tienes que probar, y amarrarlo con abrazaderas.*

22. *Todo lo preciso para el campo tiene que estar a mano. ¡Comprueba tu trabajo!*

Comentario. Se trata del yugo especial para bueyes (no asnos ni mulas), que consta de varias piezas que deben estar bien amarradas entre sí. La tralla era una herramienta esencial y su frecuente uso exigía constantes reparaciones efectuadas por gente del oficio, lo mismo que otros elementos del sistema de arrastre.

§ iv. **Líneas 23 – 37.** De la primera labor con el arado y repaso final del trabajo.

23. *Que el buey de tiro tenga buey de recambio;*
24. *que los bueyes estén enganchados con holgura;*
25. *que el arado utilizado tenga arado de recambio.*

26. *La tarea a realizar por cada arado es una 'parcela'* (1 BÛR = 6,48 ha)
27. *pero tú, como tienes ocho 'parcelas'* (8 BÛR = 51,84 ha), *vuelve a montar las maderas*
{28. *y así disfrutarás con el trabajo.*}
29. *Por 'parcela'* (BÛR = 6,48 ha) *se calculan 3 BARIG* (ca. 180 l) *de simiente.*
30. *Tras trabajar el terreno con la fuerza del arado con reja BAR.DIL:*
31. *nada más haberlo trabajado con un arado TUG. SIG con reja BAR.DIL procura dejar el suelo bien suelto con el TÚG. GUR.*
32. *Pasa la grada, repite, hazlo tres veces.*
33. *Si el suelo se resiste, repásalo bien con rastra,*
34. *y que el mango de tu rastra esté bien sujeto, o no funcionará como debe.*
35. *Aunque la faena se te acumule al principio*
36. *no descuides la faena,*
37. *y que nadie te tenga que decir: "¡Haz tu faena!"*

Comentario. La medida de superficie denominada en sumerio BÛR, unas 6,48 ha, la traducimos aquí por 'parcela' por comodidad, e indica la ex-

tensión que podía labrarse con un solo arado, que tenía que armarse y reajustarse varias veces debido al fuerte desgaste durante la labor.

Para labrar se usaba un arado tirado por un solo buey y manejado por un hombre. Parece que se llevaban a cabo dos labores distintas: una (GIŠ.TUG. SIG₁₈) con reja BAR.DIL, para 'romper' el suelo, y otra (GIŠ. APIN.TÚG.GUR₍₁₀₎) para dejar el suelo suelto. Se trata de términos técnicos cuyo significado exacto se nos escapa. No debería cambiarse el arado básico; quizás se trataba de emplear rejas diferentes o de modificar ángulos o sentido del surco. La grada era un simple tablón, tirado por bueyes, en el que se subía un peón.

La línea {28} falta en algunos testigos textuales.

§ v. **Líneas 38 – 63.** De la sementera y del manejo del arado de siembra.

38. *Tan pronto estén en su sitio las estrellas del cielo*
39. *no te pongas de mal humor por tener que emplear de nuevo los bueyes por una 'parcela'* (BÛR = 6,48 ha),
40. *y porque haya que trabajar todo con el azadón.*

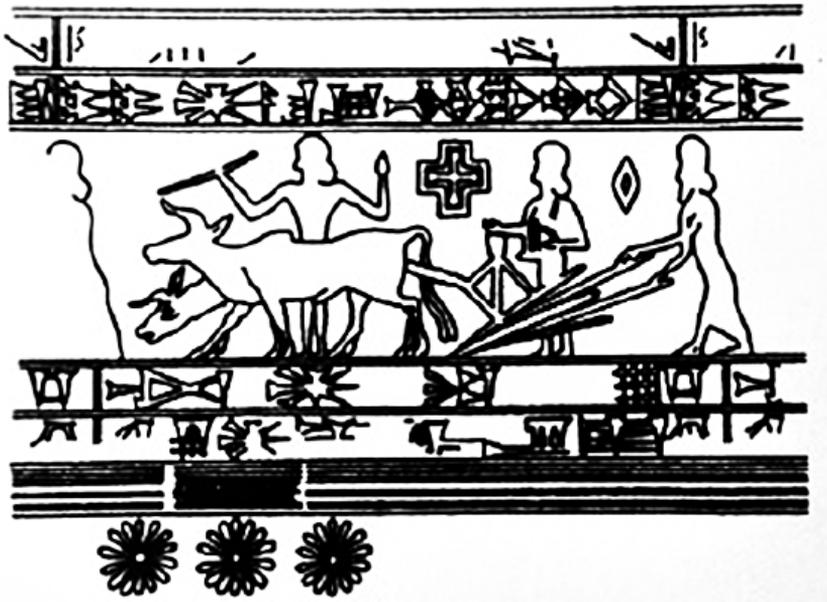
41. *Cuando tengas que trabajar tu terreno*
42. *tienes que ajustar bien todo en el arado.*
43. *Fija el tubo del embudo con una junta de cuero,*
44. *coloca el armazón del arado en la clavija;*
45. *las ‘orejas’ tienen que estar desplegadas – y traza tus surcos.*
46. *Traza ocho surcos por cada NINDA (= 6 m),*
47. *por si la cebada se tumba al estar los surcos juntos.*
48. *Cuando tengas que trabajar tu terreno*
49. *no pierdas de vista al peón que echa la simiente.*
50. *Hay que echar un grano cada dos dedos (ca. 3,3 cm);*
51. *por cada NINDA (= 6 m) tienen que echarte un GÍN (= 16 ml, ó 180 granos) de cebada.*
52. *Si los granos de cebada no caen en el fondo del surco*
53. *cambia la cuña de la reja de tu arado;*
54. *si los tirantes se aflojan, ténsalos más.*
55. *Cuando se haya abierto un surco ‘derecho’ (AB.SÍN.SI.SÁ), abre otro surco ‘torcido’ (AB.SÍN.ŠIBIR);*
56. *cuando hayas abierto un surco ‘torcido’ (AB.SÍN.ŠIBIR), abre otro ‘derecho’ (AB.SÍN.SI.SÁ);*
57. *a los surcos ‘derechos’ (AB.SÍN.SI.SÁ) con recodos separados se les hacen luego recodos comunicados.*
58. *Los surcos desviados hay que enderezarlos.*
59. *Acerca los surcos a la zanja (AB.KI.IZ): labra también por las márgenes.*
60. *Los terrones duros te los tienen que quitar.*
61. *En suelos cubiertos de sedimentos hay que abrir surcos;*
62. *en suelos sellados por sedimentos hay que ahondar los surcos:*
63. *eso es bueno para los brotes.*

Comentario. La siembra podía realizarse manualmente, al voleo, pero en este caso estamos ante una siembra mecanizada mediante el arado de siembra. Este artilugio (sumerio: GIŠ.APIN // acadio: *epinum*), tirado normalmente por una pareja de bueyes y cuyo elemento esencial era la reja de madera endurecida al fuego, disponía además de un embudo con un tubo largo que desembocaba a ras del suelo e iba depo-

sitando la simiente en el surco abierto por la reja. Aunque la terminología es en muchos aspectos muy oscura, parece que el cuerpo del arado (dental y esteva) y el timón estaban unidos mediante una clavija. Un par de ‘orejas’ detrás de la reja y de la salida del embudo se cuidaban de aplanar el surco y enterrar el grano, seguramente con ayuda ocasional de los pies del labrador (Hruška 2005; Seidl 2005).

Los surcos distaban unos 75 cm unos de otros, de modo que

las plantas (de unos 70 cm) no se rozasen dañando las espigas y perdiendo grano. La siembra mediante el arado la efectuaban tres trabajadores; uno llevaba los bueyes, otro conducía el arado vigilando la dirección y la acción de la reja, y el tercero, caminando lateralmente a su lado, iba depositando en el embudo las semillas una por una en la cantidad adecuada (cada 3,3 cm), que extraía, atentamente vigilado, de una taleguilla colgada al hombro (Figura 3).



3. Arado sembrador con tres peones (Impronta de sello cilíndrico; segunda mitad del milenio II adC. Matthews 1992, no. 164, pp. 123 y s.). Leyenda cuneiforme: “[Propiedad de NN], nieto de Ninurta-nadin-aḫḫe, devoto de la divina NinŠar y de la divina Šarrat-Nippuri.”

El trazado de los surcos seguía ciertos patrones que no entendemos en todos sus detalles. Al parecer, se labraba y sembraba un surco en una dirección —surco “derecho” AB.SÍN. SI.SÁ— y, una vez terminado, se labraba un surco “torcido” AB.SÍN.ŠIBIR. Miguel Civil (1994: 85 y s.) ha señalado algunos posibles paralelos de autores clásicos (Virgilio *Geo.* 1.97 y s.; Columela *RR* 2.2.25, o Plinio *NH* 18.1.178), sin que el problema quede suficientemente resuelto. ¿Era un surco ‘torcido’ aquel que se llevaba a cabo con el arado inclinado o tumbado lateralmente para eliminar o aminorar la altura de la tierra entre los dos surcos? ¿O se refiere lo de surco “torcido” AB.SÍN. ŠIBIR a la curva necesaria para recorrer el campo en la dirección contraria, a modo de la empuñadura de un bastón (Paulus 2020: 146)? ¿Estaba destinado el surco ‘torcido’ al riego, a diferencia del surco ‘derecho’ que albergaba la simiente? Lo que sí indica el texto es que había que poner en comunicación los recordos creados al voltear el arado para facilitar el acceso del riego a los surcos.

Obviamente, había que sacar las piedras y terrones residuales; así mismo era necesario calibrar la profundidad de la

labor según el estado del suelo, ya que el sistema de riego por inundación favorecía la creación de sedimentos.

§ vi. **Líneas 64 – 66.** De los ritos protectores del cultivo.

64. *Cuando los brotes hayan abierto el suelo*

65. *rézale a la divina Ninkilim las oraciones contra los ratones.*

66. *Espanta los picos de la langosta.*

Comentario. La cultura babilónica tenía una visión unitaria de la realidad y no distinguía entre un orden natural y otro ‘sobre-natural’. El mundo constituía un todo único en el que tenían su sitio la humanidad y los dioses. Todo era —en su modo de ver— natural. Por eso, además de ejecutar adecuadamente los aspectos técnicos del cultivo, era importante incluir, como uno más, una serie de ritos y oraciones. La diosa Ninkilim (NIN.KILIM), muy relacionada con las mangostas, protegía en general contra todos los roedores (ratones, topos, etc.) y todo tipo de animales dañinos. Cuando nacía el cereal se le rezaban oraciones a esta diosa, acompañadas de ofrendas y ritos específicos. La langosta era endémica en las zonas fluviales, y

sus plagas muy temidas. Por otra parte, asada se la consideraba un bocado apetitoso.

§ vii. **Líneas 67– 87.** De los primeros cuidados de los cultivos, y de la siega.

67. *Tan pronto se asome la cebada justo en el fondo del surco*

68. *dale un riego con el ‘agua de la primera sementera’.*

69. *Riega la cebada cuando las plantas parezcan una esterilla de juncos;*

70. *riega las espigas cuando asomen.*

71. *Cuando la cebada haya echado ya las aristas no la riegues más porque la sofocaría la roya.*

72. *Tan pronto como la cebada tenga cascarilla, riégala;*

73. *así se obtiene una ganancia de 1 SILA (= 1 l) de cebada por cada BÁN (= 10 l).*

74. *Cuando tengas que recoger la cosecha, la cebada no debería tumbarse todavía;*

75. *cosecha el día que toque.*

76. *Necesitas un segador, un atador de las gavillas,*

77. *y otro que vaya por delante preparando los fajos;*

78. *son tres los que te harán la cosecha.*

79. *El que amontona la cebada no debe dañar la cebada*

80. *para que en las gavillas no se suelten los granos.*

81. *Jornada: desde el amanecer.*

82. *Los peones y los cosechadores que te recogen la cebada*

83. *tienen que ser los suficientes, y deja la cebada en gavillas.*

84. *Haz tu labor con cuidado.*

85. *Aunque ya no quede más que harina vieja, que nadie te trille cebada para pan;*

86. *deja tranquilas las gavillas.*

87. *Todos los días hay que realizar el rito por las gavillas.*

Comentario. Conviene dar un riego al nacer, otro una vez ya nacido, el tercero al comenzar a notarse las espigas, antes de que florezcan. Al florecer y comenzar a notarse las aristas conviene hacer una pausa para evitar la excesiva humedad; el riego se reanuda —y es el cuarto— cuando el grano está a punto de madurar. Estos cuidados garantizarían un 10% más de cosecha.

Las tareas de la siega se las repartían tres tipos de peones: unos cortaban la mies; otros disponían la mies segada en pequeños fajos, y otros ataban las gavillas. Había que tratar bien la mies para que no se dispersara el grano; y no se permitía utilizar el nuevo grano para hacer pan de harina fresca si había aún harina de la cosecha anterior.

Este proceso exigía así mismo una serie de acciones rituales ('rito de las gavillas') que no se especifican, quizás por ser de uso común.

§ viii. Líneas 88 – 107. De la trilla.

88. *Cuando vayas a tender la parva*

89. *que los peones traigan la cebada cada vez en brazadas de 30 GÍN (=250 g).*

90. *Limpia de hierbas el suelo de tu era;*

91. *arregla bien tus caminos;*

92. *haz que te pongan tu carro a punto.*

93. *Échales bien de comer a los bueyes de tu carro; tus herramientas [...]*

94. *Deja la garba apilada en la era cinco días.*

95. *Cuando te pongas a trillar en la era, tiende primero la parva con el bieldo.*

96. *{Cuando te pongas a trillar la cebada}*

97. *los dientes del trillo y los tiros hay que untarlos con pez.*

98. *Cuando hagas que tus bueyes vayan pasando por la parva*

99. *el peón que va en el trillo tiene que ser fuerte.*

100. *Tan pronto como los granos estén esparcidos en el suelo*

101. *reza las oraciones por la cebada que queda por aventar.*

102. *Cuando avientes tu cebada*

103. *pon a alguien con talento para el puesto del aventador que está abajo en la parva.*

104. *Que haya dos peones para llevarse el grano.*

105. *Cuando el grano esté limpio, amontónalo bajo la vara de medir.*

106. *Reza las oraciones al atardecer y por la noche.*

107. *A mediodía, deja ya libre el grano.*

Comentario. Los peones que esparcen la mies en la era llevan cada vez una brazada (30 GÍN, unos 250 g), cantidad relativa-

mente modesta, seguramente más para evitarle daños a las espigas que por ahorrar esfuerzos al personal. La era estaba entre los terrenos cultivados o cerca de ellos, ocupando un yermo o un terreno desfavorable, acondicionado pero sin pavimentar.

El trillo era del tipo trineo y sus dientes serían, muy probablemente, de madera y no de piedra (sílex) como en otras épocas y culturas, dada la escasez de material lítico en la zona aluvial. Se encajaban en el tablero pegados con pez. Con pez se untaban también los tiros para suavizarlos y facilitar su duración.

Cuando empiecen a verse los primeros granos sueltos en el suelo de la era hay que rezar y realizar ciertos ritos para que el proceso de aventar se realice con éxito. El aventador es alguien que está en la parva, y tiene que ser alguien “con talento” para conocer el viento y saberse manejar con la herramienta. Una vez aventado, el grano se lo van llevando en capazos de dos asas los peones de dos en dos a un montón apilado “bajo la vara de medir”.

Es la hora de renovar las oraciones y los ritos para que el grano pase la noche sin sobresaltos (roedores, robos) y evitando que lo empape la humedad. Es una

manera de ‘sujetar’ —o asegurar— la cosecha. El día siguiente a mediodía, con el sol alto, ya se lo puede ‘soltar’ y almacenar.

Falta el final [...] de la línea 93, que quizá mencionaba las herramientas de la trilla y su cuidado. La línea {96} es una repetición errónea (‘duplografía’) de la línea anterior.

§ ix. Líneas 108 –109. Doxología.

108. *Consejos del divino Ninurta, hijo del divino Enlil.*

109. *¡Oh Ninurta, labrador verdadero del divino Enlil, cuán dulce es alabarte!*

Comentario. Los consejos del viejo y experimentado cultivador del comienzo resultan haber sido en realidad enseñanzas divinas. El *‘Labrador-de-los-Viejos-Tiempos’* es el mismísimo dios Ninurta, llamado en las listas de dioses mesopotámicos “el divino Cultivador”. Ninurta era el encargado de que las aguas procedentes de la montaña llegasen a su tiempo en la cantidad debida a los campos del llano por ríos y canales.

Enlil, rey de los dioses y dios de los aires y del espacio visible, era el más activo del panteón babilónico. 🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉

V. EPÍLOGO

En realidad, buena parte del actual éxito del trigo se debe a alguien de cuya existencia pocos han oído hablar: el agrónomo norteamericano Norman E. Borlaug (1914-2009). Borlaug y su equipo, trabajando inicialmente en México, fueron los creadores de una variedad de trigo semi-enana, de estatura reducida, genéticamente modificada a partir del cruce las variedades comunes con variedades enanas japonesas. Con ello se conseguía evitar que el trigo se encamase debido al peso de las espigas, y aumentar su receptividad al riego y los abonos nitrogenados. Borlaug fue el motor de lo que se ha venido llamando la Revolución Verde, y recibió el premio Nobel de la Paz en 1970 por su decisiva contribución a las políticas alimentarias y a la disminución del hambre en el mundo (Zabinski 2020).

Los estudiosos creen que el hombre domesticó los cereales, pero lo más probable científicamente es que fuesen los cereales quienes domesticaron al hombre. Ya en las etapas neolíticas, el aumento de su cultivo provocó un aumento de población, de modo que los primitivos y oca-

sionales cazadores-colectores se convirtieron en campesinos y profesionales de la agricultura. La población dejó de moverse por el monte en busca de plantas silvestres y se concentró en aldeas en las que se crearon los primeros campos. Las aldeas crecieron y con ellas los cultivos; y surgieron, en el centro y el sur del Iraq, las ciudades. Y con ellas la división del trabajo. En las culturas no urbanas, la labor de recolectar hierbas, frutas y raíces se repartía entre todos los miembros de la familia o del grupo. Pero en las sociedades urbanas, unos se dedicaron al cultivo mientras otros tuvieron otras ocupaciones y funciones (Bernard 1984; Scott 2017). Desde el 5000 aC., el cultivo del trigo a gran escala hizo que grandes segmentos de población (sectores secundarios y terciarios) se desconectasen en mayor o menor grado del proceso de la producción de alimentos (sector primario). La Revolución Verde de Norman Borlaug —en pleno siglo xx dC.— hizo el resto.

El trigo es actualmente el cultivo más importante mundialmente, ocupando unos doscientos cincuenta millones de hectáreas. 🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾🌾

VI. BIBLIOGRAFÍA

- Bernard, Ph. J. (1984). *Les trésors de Cères. Les fondements anthropologiques de l'économie*. Paris: CDU / SEDES.
- Black, J.A., et al. (1998-2006). ETCSL: *The Electronic Text Corpus of Sumerian Literature*, Recuperado de <http://etcs1.orinst.ox.ac.uk>.
- Borger, R. (1971). "Getreide. A. Mesopotamien, nach sumerischen und akkadischen Texten", en E. Weidner / W. Von Soden (eds.), *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie 3*, Berlin / New York: Walter de Gruyter, pp. 308-311.
- CDLI Literary. *Cuneiform Digital Library Initiative*, Recuperado de <http://cdli.ucla.edu>.
- Civil.M. (1964). "A Hymn to the Beer Goddess and a Drinking Song", in *From the Workshop of the Chicago Assyrian Dictionary. Studies Presented to A.L.Oppenheim, Assyriological Studies 27*. Chicago: University of Chicago Press, pp. 67-89.
- Civil, M. (1994). *The Farmer's Instructions. A Sumerian Agricultural Manual, Aula Orientalis Supplementa 5*. Sabadell: Ausa.
- Damerov, P. (2012). Sumerian Beer: The Origin of Brewing Technology in Ancient Mesopotamia. *Cuneiform Digital Library Journal 2012:2*, pp. 1-20.
- Drenkhahn, R. (1971). "Brot", en W. Helck / E. Otto (eds.), *Lexikon der Ägyptologie, Band I*. Wiesbaden: Harrassowitz, cols. 871 y s.
- Ellis, R.S. (1995). "Mühle. B. Archäologisch", en D.O. Edzard (ed.), *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie 8*. Berlin / New York: Walter de Gruyter, pp. 401-404.
- ETCSL, véase Black, J.A., et al. (1998-2006).
- Hannig, R. (2000). *Die Sprache der Pharaonen. Grosses Handwörterbuch Deutsch-Ägyptisch*. Mainz: Verlag Philipp von Zabern.
- Hannig, R. (2006). *Die Sprache der Pharaonen. Grosses Handwörterbuch Ägyptisch-Deutsch*. Mainz: Verlag Philipp von Zabern.
- Helck, W. (1975). "Bier", en *Lexikon der Ägyptologie, Band I*. Wiesbaden: Harrassowitz, cols. 789-792.
- Helck, W. (1977). "Getreide", en W. Helck / W. Westendorf, *Lexikon der Ägyptologie, Band II*. Wiesbaden: Harrassowitz, cols. 586-589.
- Hendrix, S. (2020). "The Predynastic Period", en I. Shaw / E. Bloxam (eds.), *The Oxford Handbook of Egyptology*. Oxford: University Press, pp. 573-595.
- Hruška, B. (2005). "Plug. A. In Mesopotamien", en D.O. Edzard / M.P. Streck, *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie 10*. Berlin / New York: Walter de Gruyter, pp. 510-514.
- Hruška, B. (2009). "Agricultural Techniques", en G. Leick (ed.), *The Babylonian World*. London / New York: Routledge, pp. 54-65.
- Lion, B. / Michel, C. (2001a). "Boissons alcoolisées", en F. Joannès (ed.), *Dictionnaire de la Civilisation Mésopotamienne*. Paris: Editions Robert Lafont, pp. 138-140.
- Lion, B. / Michel, C. (2001b). "Céréales", en F. Joannès (ed.), *Dictionnaire de la Civilisation Mésopotamienne*. Paris: Editions Robert Lafont, pp. 172-175.
- Loprieno, A. (2003). "Theodicy in Ancient Egyptian Texts", en A. Laato /

- J.C. de Moor (eds.), *Theodicy in the World of the Bible*. Leiden: Brill, pp. 27-56
- Malleson, C. (2020). "Flora of Ancient Egypt", en I. Shaw / E. Bloxam (eds.), *The Oxford Handbook of Egyptology*. Oxford: Oxford University Press, pp. 125-150.
- Matthews, D.M. (1992). *The Kassite Glyptic of Nippur. Orbis Biblicus et Orientalis 116*. Freiburg Schweiz: Universitäts Verlag / Göttingen: Vanderhoek & Ruprecht.
- Meyer-Lübke, W. (1935). *Romanisches etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg: Carl Winters Universitätsbuchhandlung.
- Milano, L. (1995). "Mühle. A. I. In Mesopotamien", en D.O. Edzard (ed.), *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie 8*. Berlin / New York: Walter de Gruyter, pp. 393-400.
- Nagel, W. (1971). "Getreide. C. In der Archäologie", en E. Weidner / W. Von Soden (eds.), *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie 3*. Berlin / New York: Walter de Gruyter, pp. 315-318.
- Owen, D.I. / Mayr, R.H. (2008). *The Garšana Archives. Cornell University Studies in Assyriology and Sumerology 3*. Bethesda, MD: CDL Press.
- Paulus, S. (2020). "Die sumerischen Georgica", en B. Janowski / D. Schwemer (eds.), *Texte aus der Umwelt des Alten Testaments, Neue Folge 9: Texte zur Wissenskultur*. Gütersloh: Gütersloher Verlags-haus, pp. 141-151.
- Pettinato, G. (1971). *Das altorientalische Menschenbild und die sumerischen und akkadischen Schöpfungsmythen*. Heidelberg: Verlag Carl Winter.
- Pokorny, J. (1959). *Indogermanisches etymologisches Wörterbuch, Bd. I-II*. Bern / München: Francke Verlag.
- Röllig, W. (1970). *Das Bier im Alten Mesopotamien*. Berlin: Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens EV.
- Sanmartín, J. 1999. *Códigos legales de tradición babilónica*. Madrid / Barcelona: Trotta / Edicions de la Universitat de Barcelona.
- Sanmartín, J. 2018. *Gilgamesh, rey de Uruk*, Trotta: Madrid.
- Scott, J.C. 2017. *Against the Grain. A Deep History of the Earliest States*. New Haven / London: Yale University Press.
- Seidl, U. 2005. "Plug. B. Archäologisch", en D.O. Edzard / M.P. Streck, *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie 10*. Berlin / New York: Walter de Gruyter, pp. 514-516.
- Steiner, G. 1971. "Getreide. B. Nach hethitischen Texten", en E. Weidner / W. Von Soden (eds.), *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie 3*. Berlin / New York: Walter de Gruyter, pp. 311-315.
- Tanret, M. 2011. "Learned, rich, famous, and unhappy: Ur-Utu of Sippar", en *The Oxford Handbook of Cuneiform Culture*. Oxford: Oxford University Press, pp. 270-287.
- te Velde, H. 1977. "Erntezeremonien", en W. Helck / W. Westendorf, *Lexikon der Ägyptologie, Band II*. Wiesbaden: Harrassowitz, cols. 1-4.
- Verderame, L. 2020. "Io sostituisco I cereali!". Origine e primato della palma nelle culture dell'antica Mesopotamia", *Ocula. Occhio semiotico sui media / Semiotic eye on media 23*. www.ocula.it.

- Volk, K. 2004. “Palme”, en D. Edzard (ed.), *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie 10*. Berlin / New York: Walter de Gruyter, pp. 283-292.
- Wiggermann, F.A.M. 2011. “Agriculture as Civilization: Sages, Farmers, and Barbarians”, en K. Radner / E. Robson (eds.), *The Oxford Handbook of Cuneiform Culture*. Oxford: Oxford University Press, pp. 663-689.
- Zabinski, C. 2020. *Amber Waves. The Extraordinary Biography of Wheat, from Wild Grass to World Megacrop*. Chicago: University of Chicago Press.



EL CULTIVO DEL TRIGO DESDE SUS ORÍGENES. EL TRIGO ARAGÓN 03

CONCHA GERMÁN BES
Profa. Titular (J) Univ. Zaragoza.
Enfermera y Antropóloga

*In memoriam
de Juan José Marcén Letosa. Sembrador¹*

RESUMEN: El cultivo del trigo se conoce desde tiempos prehistóricos y como es sabido ha sido y es un cereal clave a lo largo de toda la historia de la humanidad desde Egipto, Grecia, Roma, la Península Ibérica hasta llegar a nuestros días. Hemos visto como se ha cultivado, molido, y utilizado como producto alimenticio básico. Igualmente ha sido una ofrenda a los dioses y en el catolicismo representa, en la liturgia de la Misa, el cuerpo de Cristo. Sabemos que el trigo, ocupa en el mundo un lugar preferente compartido, con el arroz en el lejano oriente, el maíz en Iberoamérica y otros cereales como la avena, la cebada y el centeno, con el plátano en cuarto lugar.

Hemos visto como nacieron los gremios de panaderos y se han ido modernizando con la tecnología. Ha habido épocas bajas tanto en periodo de guerras a lo largo de la historia incluido las del siglo XX. Desde el comienzo hemos visto que las mujeres han tenido un papel importante en la recogida, la molienda y su elaboración en el ámbito del hogar; no obstante, hemos tomado como ejemplo las iniciativas de emprendedoras, destacando la de la recuperación del trigo Aragón 03, cultivado en el secano monegrino y en ecológico, que son todo un ejemplo.

En el último tercio de siglo XX comenzó la agricultura industrial, que introdujo nuevas semillas, básicamente manipuladas de las antiguas y patentadas. La pandemia del Covid 19, ha logrado que recuperemos la pasión por hacer el pan en casa, los bizcochos, con harinas de calidad, con masa madre... que nos volvamos mas a la naturaleza y establezcamos una relación mas respetuosa con el medio ambiente. Estas preferencias están haciendo cambiar la panadería tradicional e industrial. Hemos mejorado, pero, a la vez tenemos problemas de intolerancias alimentarias como la del gluten. Debe seguir la investigación sobre la calidad de los cereales y de todos los alimentos.

(1) Sembrador (<https://www.youtube.com>) es el título que le puso se hermano Mariano Marcén Letosa.

PALABRAS CLAVE: Trigo, cereales, cultivo, alimento, molienda, culinaria, valor nutritivo, TA03

Title: *The cultivation of wheat from its origins. Wheat Aragón 03.*

SUMMARY: The cultivation of wheat has been known since prehistoric times and wheat has been a key cereal throughout the entire history of mankind from Egypt, Greece, Rome, the Iberian Peninsula up to the present day days. We have seen how it was cultivated, grounded, and used as a basic food product. It also served as an offer to the gods, and in Catholic liturgy of the Mass it represents the body of Christ. We know that wheat occupies a central place throughout the world, together with rice in the Far East, maize in Latin America and other cereals such as oats, barley and rye, with bananas occupying the fourth place.

We have seen how the bakers' guilds were born and modernized with the use of technology. There have been low times in periods of war throughout history, including the 20th century. We have seen that, from the very beginning, women played an important role in harvesting, grinding and elaborating wheat in the domestic environment; a good example in the present day is the initiative of a few female entrepreneurs, highlighting the recovery of the Aragón 03 wheat, grown in the unirrigated parts of Los Monegros (Zaragoza) with ecological methods.

In the last third of the 20th century, industrial agriculture began introducing new seeds, basically manipulations from the old ones and then patented. The pandemic has made us recover our traditional love for doing the at home, or cakes, with quality flours, and sourdough ...and also turn to nature and establish a relationship which is more respectful with the environment. These preferences are bringing about a change in both traditional and industrial bakery. We have improved but at the same time, a number of food intolerances have arisen, as the well-known problems linked to gluten. We should continue researching on the quality of grains and all food products."

KEYWORDS: Wheat, cereals, crop, food, milling, culinary, nutritional value, TA03

DESARROLLO DEL TRABAJO:

Cuando se me propuso desde la revista Temas de Antropología Aragonesa, que realizara un artículo sobre el trigo, no pude negarme, por

varias razones. La primera porque participé en la recuperación del Trigo Aragón 03 a principios de este siglo. En segundo lugar, porque ha sido uno de los temas

de enseñanza en las asignaturas de Enfermería en la Universidad de Zaragoza, dentro de la Salud Ecológica y Holística. El Trigo A03 (en adelante TA03) era un ejemplo para favorecer los autocuidados sobre el valor de las semillas antiguas y en cultivo ecológico. Y por último porque me rondaba por la cabeza la idea de aportar algo a estos más de 20 años de recuperación de esta variedad de trigo; esta idea me surgió cuando estuve en la presentación del monográfico del vino de esta revista.

Voy a dividir este trabajo en una secuenciación temporal de: los cultivos de trigo, su manipulación como es la molienda, su elaboración como producto alimentario —el pan y repostería— y los actores de este proceso del “campo a la mesa” como decimos ahora. Para ello he realizado una amplia revisión bibliográfica con preferencia en el entorno ibérico.

Marco teórico

Como en todos mis trabajos miraré e interpretaré el pasado con perspectiva de género.

Afortunadamente hoy tenemos abundantes fuentes de investigación que nos ofrecen resultados que espero que les ayuden a comprender, los diferentes roles que jugaron mujeres y hombres en este campo.

El trigo y otros cereales son materia básica para la elaboración de alimentos esenciales para la vida humana cotidiana en su aspecto biológico. También lo son en un sentido social, ya que al cocinar y al comerlos, generalmente en grupo, se han tejido afectos y emociones. Además, se establecen relaciones de cooperación y de solidaridad, de desigualdad y de distinción. En estas relaciones se expresan sentimientos de pertenencia relacionados con el género, la edad, el grupo doméstico o familiar, la clase social o la comunidad e incluso con grupo de tipo religioso o étnico. Por ello, quienes preparan y cocinan el alimento cotidiano juegan un papel esencial no solo en el bienestar y continuidad biológica de sus grupos domésticos y comunidades, sino también en su vida social y política. (2)

(2) Antropología, <http://www.pastwomen.net>. Es una página web de un grupo de investigación con perspectiva género en el área mediterránea. Es un grupo colaborativo de investigación compuesto por 17 investigadoras de: Instituto de Investigación en Arqueología Ibérica de la Universidad de Jaén, Museo de la Diputación de Valencia, Museo de Jaén, Universidad Autónoma de Barcelona, Universidad de Granada, Universidad Pompeu Fabra, Universidad de Tubingen y Universidad de Valencia.

En 1861 Johann Jakob Bachofen 1815-1887, basándose directamente en algunos autores de la Grecia antigua, expresó la cualidad y la función social y civilizadora de la libido maternal en las primeras sociedades humanas; lo que ahora ya la antropología con la nueva aportación de la revolución arqueológica está confirmando; Bachofen dijo que «la fraternidad, la paz, la armonía y el bienestar de aquellas sociedades Neolíticas en la Vieja Europa, procedían de los cuerpos maternos, de lo maternal, del mundo de las madres. No procedían de una religión de las Diosas ni de una organización política o social matriarcal, sino de los cuerpos maternos. Es decir, que aquella sociedad no provenía de las ideas o del mundo espiritual, sino de la sustancia emocional que fluía de los cuerpos físicos y que organizaba las relaciones humanas en función del bienestar; y de donde salían las energías que vertebraban los esfuerzos por cuidar de la vida humana” (Rodríguez, 2002) (Bachofen, 1988). En el debate de este trabajo se especifica la diferencia entre sociedad matriarcal como opuesta a patriarcal y los relaciones con los linajes matriarcales o matrilineales. Esta sabiduría intuitiva en siglos pasados

está hoy verificada por los trabajos del Neurólogo (Damasio, 2018) sobre la estrecha relación entre el cerebro y las emociones.

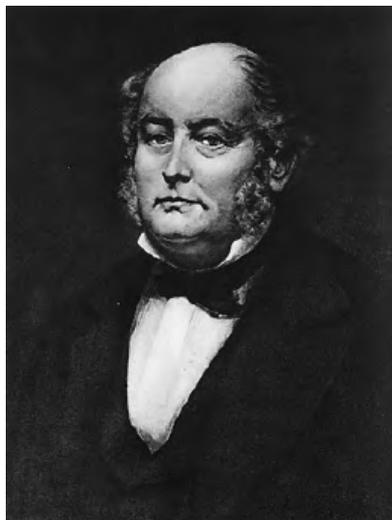


Foto 1: Johann Jakob Bachofen. Nacimiento y fallecimiento en Basilea 1815-1887. F: Wikipedia.

Hay varias maneras de plantear las sociedades no patriarcales «Para definir el grupo, tribu, gens, etc., tenemos el concepto de matrifocal y el de gineco-grupo empleados por diversos antropólogos; matrifocal se empezó a emplear cuando se constató que el lugar de residencia de cada núcleo humano que se formaba era el de la mujer-madre. Es decir, que la relación de apareamiento no daba lugar a un cambio de residencia de la



Foto 2+Foto 2bis: Casilda Rodrigañez e Ibhone Orza en los cursos de Jaca. Dos generaciones de mujeres intelectuales en el curso de verano de Maternidad de Jaca. Fuente: archivo personal CGB.

madre, puesto que la cópula no era el punto de partida de un grupo humano; copular y engendrar hijos/as no eran actividades que supusieran la exclusión de la mujer del clan al que pertenecía, sino todo lo contrario. Puesto que una sociedad sin linajes individuales se renueva con las criaturas de las mujeres del grupo. Por lo tanto, la mujer no cambiaba de residencia y seguían viviendo en el lugar donde habían nacido con las demás mujeres y hombres con vínculos uterinos (hermanos uterinos o nacidos de la madre)» (Rodrigañez, 2002) Gimbutas definió la organización social de la Vieja Europa

como «un clan matrístico de principios colectivistas» (Gimbutas (1996); «No era una sociedad en que las mujeres dominaran a los hombres, sino una cultura en que hombres y mujeres eran copartícipes de la existencia». (Baring, 2001) Todavía podemos



Fotos 3 y 4: Gimbutas portada de libro y su fotografía.

ver al día de hoy esta estructura matrifocal en la sociedad de los Moshuo. Su aislamiento en este lago y montañas del Himalaya entre los estados de Yunnan y Sichuan le han permitido conservar esta estructura matrifocal (BBC News Mundo, 2019. <https://www.bbc.com/>)

Los antropólogos y antropólogas han avanzado en cuanto a obtener evidencias más claras de la ocupación de un espacio por un grupo humano en los restos de combustión en el suelo tras encender una hoguera como: cenizas, carbones, rocas, huesos y sedimentos quemados. Del estudio de los carbones, las leñas, la temperatura del fuego, del suelo quemado y el análisis del contenido en grasa de los sedimentos de los alimentos que

se cocinaron. El control del uso del fuego se remonta a 350.000 años y a partir de ese momento evolucionó técnicamente con los seres humanos. Se pasará de los primeros restos de fuegos sencillos encendidos directamente sobre el suelo, a hogueras de una variada tipología en el paleolítico superior con fondo enlosado, en cubeta, con borde de piedras, relleno de piedras, etc. Se pensó, durante algún tiempo, que cada tipo se relacionaba con un trabajo concreto (cocinar, calentar, elaborar herramientas), pero los estudios de los restos contenidos en las hogueras de diferentes yacimientos paleolíticos muestran que en todas ellas se consumieron alimentos, por lo que debieron tener un uso diverso. (3)

LOS ORÍGENES

Entre 300 000 y 40 000 años antes de nuestra era (a.n.e), periodo final del Pleistoceno, y en el Paleolítico es el momento en que parece el *homo neandertales en Europa*. Entre el 30.000-40.000 y el 10.000 a.n.e en la Europa mediterránea habitaban grupos

cazadores, recolectores y pescadores, capaces de gestionar la totalidad de recursos naturales de su entorno. Fue en el Neolítico cuando comenzó la agricultura y ganadería. La mayoría de los yacimientos de grupos cazadores-recolectores estudiados se localizaron en cuevas o

(3) Alimento. <http://www.pastwomen.net>

abrigos. El conocimiento de las materias primas con las que elaborar los alimentos es de vital importancia en un momento de cambio productivo como es el de primeros momentos del Neolítico, la acumulación de conocimiento de momentos anteriores, transmitidos de generación en generación, tuvo que ser un elemento fundamental en la paulatina y gradual adopción de la agricultura y la ganadería. En la cueva de El Toro, (Antequera-Málaga) se comenzó a cultivar el trigo la cebada, la almorta, las lentejas y las habas, a la vez que seguían utilizando las plantas silvestres.



Foto 5: Arte Rupestre Fuente: <https://hablemosdeculturas.com/arte-rupestre/>

El equipo de antropólogas de patswomen por lo restos de hogares y de elementos arqueológicos asociados a la tecnología

culinaria (molinos, ollas de cocina, ganchos para colgar alimentos etc.) nos indican que esto se desarrolló dentro de las casas. Igualmente lo confirmaron las cerámicas, en las que fueron cocinados y consumidos. Entre el 4500 y el 2500 a.n.e., en el nordeste de la Península Ibérica. Las principales plantas cultivadas eran la cebada y el trigo, cuyas tareas de recolección eran compartidas entre mujeres y hombres.

En la península Ibérica en la Edad del Cobre o Calcolítico en torno a 3000 a.n.e, es cuando se realizaron los trabajos de siembra y recolección, así como el aventado, la limpieza del grano o la molienda. “Diversos estudios antropológicos realizados sobre los restos óseos de las mujeres distintos periodos de la prehistoria en Europa han puesto de manifiesto que éstas desarrollaron una carga de trabajo muy intensa con sus miembros superiores. La cantidad de nuevos trabajos que aparecen con la intensificación de la agricultura y la necesidad de generar y procesar por ejemplo los cereales está asociada con altos niveles de trabajo manual que realizarían todos los miembros de la comunidad. En el entorno del poblado de Los Millares (Santa Fe de Modéjar, Almería),

la recolección en grupo sería una tarea habitual. Además, a estas tareas agrícolas tendríamos que sumar otros trabajos como el cuidado de los animales, el acarreamiento de agua y alimento para el ganado o el tratamiento de pieles” (4).

En la CULTURA ARGÁRICA o edad del Bronce se conoce mejor la molienda del cereal por la presencia de bancos de piedra sobre los que se dispuso de un molino de grandes dimensiones, que hasta hace poco años solía colocarse fijo y con una leve inclinación de manera que se facilitara el trabajo. Estos bancos aparecen asociados con contenedores cerámicos pequeños y medianos en los que sería depositado directamente el grano una vez triturado y ya convertido en harina. Este trabajo es extenuante y requiere de un enorme esfuerzo y tiempo para su realización. Resulta imprescindible ya que, aunque los cereales son básicos en la dieta de las poblaciones prehistóricas, no pueden ser consumidos sin algún tipo de transformación. La realización continuada de este trabajo, que debió hacerse de forma diaria, se refleja en la aparición de lesiones en los codos, las rodillas, la región

lumbar y los dedos de los pies y son las mujeres las que las presentan en mayor medida con lo que probablemente fueron ellas quienes las realizaron.



Foto 6: Molino de piedra que funcionó hasta la mitad del siglo XX en Alborge (Zaragoza). Fuente: archivo personal CGB.



Foto 7: Mujer Moliendo.
F: Web Pastwomen.

Comunidades Fenicias y Púnicas

En torno al IX y VIII a.n.e. Las comunidades fenicias occidentales son el resultado de la diáspora de gentes levantinas

(4) Alimento. <http://www.pastwomen.net>

y de su mestizaje con grupos locales y con otras gentes mediterráneas. A partir del siglo V a.n.e. los descendientes de estas comunidades occidentales reciben el nombre de púnicos. En ese momento Cartago, una de las primeras ciudades creadas por grupos de emigrantes fenicios en Occidente, se convirtió en un gran poder político en el Mediterráneo occidental. La conquista y dominación romana a lo largo del siglo II a.n.e. significó el fin de estas comunidades. La llegada y el establecimiento en Occidente de grupos levantinos, con sus estilos de vida urbanos, supuso el nacimiento de nuevas formas de vida en estos territorios. Diversos estudios de ADN mitocondrial demuestran la participación de mujeres levantinas en los movimientos migratorios que condujeron a la formación de las comunidades fenicias en Occidente. Más información sobre la movilidad de las mujeres (5). Desde un punto de vista social y económico las comunidades fenicias y púnicas eran heterogéneas y desiguales. Los grupos familiares eran las células básicas que estructuraban su economía y su vida social. Estaban integradas por familias de comerciantes y

mercaderes, de navegantes y marinos, así como de campesinos y de artesanos que elaboraban productos y artesanías antes desconocidos en estos territorios, provocando la entrada de nuevas formas de consumo y producción. Economías de tipo colaborativo caracterizaban a estos grupos domésticos.

Disponemos de numerosos datos textuales e iconográficos sobre las comunidades fenicias y púnicas en los que se ensalza el protagonismo de mujeres en estos quehaceres diarios. Las mujeres de la casa eran las principales responsables de preparar el sustento cotidiano basado principalmente en cereales que se acompañaban de pequeñas porciones de grasas, proteínas, así como de frutas y otros vegetales. Los cereales se preparaban en forma de gachas, unos guisos que eran la comida básica de los grupos humildes, o se panificaban en hornos de pan similares a los que se utilizan actualmente en áreas de Próximo Oriente y el norte de África para la cocción tradicional del pan ácimo.

La transmisión de modos de preparación de alimentos, de saberes y técnicas culinarias estaba principalmente en ma-

(5) Movilidad. <https://www.pastwomen>

nos de mujeres y se transmitía en los espacios cotidianos. En la mayoría de las casas de los asentamientos fenicios se han documentado instalaciones y equipos de cocina de orígenes muy diversos. Esta diversidad sugiere que estas comunidades eran entornos multiculturales en los que mujeres procedentes de diversas áreas transmitieron sus modos de preparar y cocinar los alimentos.

La sociedad ibérica

Gentes griegas fundaron a lo largo de unos trescientos años (entre el siglo VIII y el siglo VI a.n.e.) unos 500 asentamientos distribuidos a lo largo de la cuenca del Mediterráneo desde el Mar Negro hasta el sur de Francia y el extremo nordeste de la Península Ibérica, el más importante Ampurias. A partir del 560 a.n.e. el poblado experimentó cambios estructurales, con la construcción de casas de planta rectangular con zócalo de piedras ligadas con arcilla sobre el que debían levantarse paredes de adobe, similares a las que se han encontrado en diversos asentamientos del sur de Francia y en la propia Massalia. En el interior de estas estructuras se encontraron hogares circulares definidos por plataformas de arcilla.

La cultura ibérica, la conforman distintos pueblos que ocuparon un amplio espacio geográfico desde el sureste de Francia hasta el sur de la Península Ibérica, entre el siglo VI y el siglo I a.n.e. Aunque emplearon la escritura, ésta aún no se ha traducido por completo, por lo que la principal fuente de información para su estudio sigue siendo la arqueología.

Las mujeres íberas se ocuparon tanto de la elaboración de los alimentos y aportación nutricional al grupo, como en la transmisión de sus conocimientos a otras mujeres de su entorno, ya que éstas prácticas requieren de un largo proceso de aprendizaje que se transmite de generación en generación. Asimismo las prácticas culinarias van a ser fundamentales para el mantenimiento del grupo y para la creación y transformación de redes sociales.

No existe en el mundo ibérico un espacio destinado con exclusividad al procesamiento de alimentos ya que, bajo un mismo techo pueden estar compartiendo espacio diferentes actividades desarrolladas independientemente por mujeres y hombres de distintas edades (tejido, molienda, almacenaje o despensa, etc.). De este modo, el troceado, maceado o aliñado

no debió de realizarse necesariamente en el interior de las casas, y la molienda de cereales se realizaría normalmente en las entradas o en los patios de estos espacios. En cambio, el cocinado de las materias primas para su transformación en alimentos comestibles se desarrollaría dentro de las casas, como atestiguan los restos de hogares y de elementos arqueológicos asociados a la tecnología culinaria (molinos, ollas de cocina, ganchos para colgar alimentos etc.). (Alimento y Espacio Culinario. Pastwomen.)

El mundo clásico

Se dice que el trigo paso a Europa desde Egipto ya que apareció en las tumbas faraónicas entre el sexto y quinto milenio antes de Cristo (Conty, 2021). Tanto en Grecia como en Roma el pan paso a ser un alimento distribuido entre toda la población. Ya existía la diferencia entre pan blanco pan negro, siendo el primero privilegio de las poblaciones de patricios y el segundo de plebeyos y esclavos.

Se conocen abundantes grabados desde la época Egipto, Grecia y Roma en la que se ven las diferentes técnicas de manipulación de la molienda, la separación de la cáscara, el uso

de la levadura, el amasado y los hornos de cocción. Suponemos que la distribución del trabajo seguiría un modelo semejante al de las épocas anteriores solo que en esta fase, las clases altas contaban con esclavos.

Los griegos atribuían el origen del pan a los dioses y le otorgaban un carácter sagrado. Durante muchos años en la antigua Grecia su consumo estuvo limitado a las clases más privilegiadas. Los panaderos griegos confeccionan el pan y los primeros productos de repostería, hasta 72 variedades de panes, en el siglo II a.n.e. El pan en la alimentación de esta gran civilización tuvo una gran importancia. El pan ácimo -sin fermentar- era considerado un manjar. Este alimento es nombrado en varios escritos de poetas y filósofos griegos como Homero, Platón y Aristófanes.

Si en ya la Grecia Antigua nació el oficio de panadero, fue en Roma cuando se desarrolló el oficio, se reguló el precio y se creó en Roma la primera asociación del gremio de panaderos, por el emperador Trajano. El desarrollo de la industria del pan durante el siglo I se puede ver en las ruinas de Pompeya; entre sus restos se ha encontrado una panadería completa y abastecida, que podría fácil-



Foto 8. Horno Pompeia. Fuente: Wikipedia.

mente seguir funcionando en nuestros días. De hecho, los romanos mejoraron los molinos, las máquinas de amasar, y los hornos de tal manera, que, hoy en día se denomina «horno romano» al horno de calentamiento directo.

El poeta Juvenal decía que los romanos solo necesitaban pan y circo. Hubo lo que se llamó “*el panis militaris*”, fabricado para los soldados, que tenía larga duración, ya que, durante sus marchas en pro de conquistas, su dieta se basaba en pan y vino. Los primeros panaderos del imperio romano fueron griegos, ahora bien, los romanos me-

joraron la técnica de los griegos refinando los métodos de amasado y llevaron este refinamiento hasta confeccionar panes en forma de lira, de pájaros, de estrellas... Se elogiaba al pan como si de un dios se tratara. Los romanos desarrollaron el cultivo del trigo hasta tal punto que hacia el siglo I de nuestra era, ¡su cultivo estaba presente por todo el imperio romano! Roma difundió la cultura del pan por todas sus colonias, excepto en Hispania, donde la existencia del pan era anterior a la colonización romana; los celtíberos ya conocían las técnicas de amasar y panificar el trigo.

Edad media

Durante este periodo el cultivo de cereales descendió, y con ello vinieron los periodos de hambre, la escasez del alimento base, la escasez del pan. En las épocas de más hambre, el pan era el alimento máspreciado. Así se muestra en la literatura de la época, por ejemplo en el Lazarillo de Tormes, el hambriento Lazarillo, indica: «Y comienzo a desmigajar el pan sobre unos no muy costosos manteles... Después como quien toma una gragea, lo comí y algo me consolé».

En Italia, entrado el siglo XVI se comenzó a utilizar la levadura de cerveza, en forma de espuma, que se usaba en la elaboración del pan con procedimientos industriales. En muchos lugares de Europa los monasterios se convirtieron en los principales productores de pan. El pan blanco, en esta época seguía siendo signo de prestigio social, sólo accesible para clases ricas y pudientes. En el año 943, en Francia, «el mal de los ardientes» surge por el consumo del pan de centeno contaminado por el cornezuelo, hongo parásito que envenena la espiga de este cereal.

Cuando las ciudades de la Edad Media comenzaron a co-

brar importancia, en el siglo XII surgieron los primeros gremios de artesanos de todo tipo de profesionales, entre ellos, el gremio de panaderos. Al ser el pan alimento base de la población, en esta época, al igual que en Roma, la producción y distribución del pan está o estaba regulada por el gobierno. Además de ser alimento base, el pan también se utilizaba —en ambientes de clases adineradas— como plato para colocar la comida, y una vez usado se lanzaba a los pobres.

La época moderna

A finales siglo XVIII, progresó de agricultura, las investigaciones sobre la harina y se consiguió mejorar en técnica del molino; aumentó la producción del trigo y se consiguió una harina de mejor calidad. El precio del pan bajó al aumentar la oferta y el pan blanco —antes solo para determinadas clases sociales— llegó a toda la población. En el siglo XIX se inventó el molino de vapor; así fueron evolucionando los sistemas de panificación y se añadió una nueva fase a la elaboración del pan: la aireación de la masa, el uso de nuevas levaduras; técnicas mecánicas para amasar el pan; con todas estas mejoras la

industria del pan creció de manera rápida.

Avanzado el siglo XX, los panaderos comenzaron a añadir a la masa madre una serie de vitaminas, que el trigo había perdido durante el proceso de su molienda. La primera década del siglo fue un periodo de despreocupación y de ligereza. El pan volvía a estar accesible. En este contexto nació la baguette, que cosechó un enorme éxito. Además, se convirtió en símbolo de Francia por todo el mundo.

Sin embargo, durante las dos guerras mundiales el pan fue un alimento muy demandado y escaso, debido a que los campos de cultivo se convirtieron en campos de batalla. No era fácil llevar al panadero al frente ya que requería de una gran fortaleza física para el amasado manual. Igualmente sucedió en la Segunda Guerra Mundial que trajo consigo su parte de desolación y penuria. El pan se racionaba y era de muy mala calidad: un pan gris preparado con una mezcla de harina integral, trigo y harinas de habas, maíz, cebada, patata, arroz... Hubo mujeres que sustituyeron a los hombres en el trabajo. Ellas supieron equiparse con materiales que les facilitarían la tarea: las artesas mecánicas se desarrollaron considerablemen-

te durante este periodo. Europa sobrevivió también gracias a la importación de trigo americano. Estados Unidos se negó a abastecer a Alemania y a Austria: los cereales fueron un medio de presión política y económica.

El trigo y el pan en la religión

El ser humano ha tendido siempre a sacralizar lo que era muy valioso. Un ejemplo lo podemos obtener de los gatos en Egipto. Se cree que la domesticación del gato tuvo lugar en Egipto durante el IV milenio a.n.e. Se considera que antes de ser un animal de compañía apreciado por su dulzura, gracia e indolencia, el gato fue sobre todo un animal protector. Como pequeño depredador de roedores, protegía los silos de grano en que los egipcios almacenaban las cosechas, sobre todo el trigo, recurso vital para este pueblo de agricultores. Al cazar ratas y demás roedores, los gatos también eliminaban vectores de graves enfermedades transmisibles, como la peste. Además, como cazadores de serpientes, sobre todo víboras cornudas, hacían más seguros el entorno de las casas situadas en su territorio. Cuando un gato moría, su familia se afeitaba las cejas en señal de duelo. Con el

trigo se hacía el pan alimento importante para la población humana (6).

Desde el siglo XII a.n.e, los griegos veneraban los misterios de Deméter, la diosa del pan y divinidad protectora de las cosechas y la fertilidad de los campos; de Eleusis, que también intercedía en el reino de los muertos. En la Roma Imperial, los panaderos celebraban el 9 de junio las vestales, en honor a Vesta, la diosa del hogar asociada con el fuego que arde en la chimenea.



Foto 9: Eucaristía. Fuente: Catholic.net

El cristianismo también ha utilizado el pan tanto en la consagración del ritual de la misa como en milagros como la multiplicación de los panes y los

peces. Con Jesús de Nazaret se siguió la tradición judía de la bendición del pan y el vino. El pan fue el alimento de la última cena, y en torno a él se celebra el sacramento de la Eucaristía. Dios le dijo a Ezequiel que hiciera diferentes panes con cebada, habas, lentejas y mijo.

En la parábola del sembrador, una de las parábolas de Jesús encontrada en los tres Evangelios sinópticos, Mateo 13:1-9, Marcos 4:1-9 y Lucas 8:4-8, además en el evangelio apócrifo de Tomás. Esta parábola recoge la importancia de guardar el grano para sembrar al año siguiente y tener en cuentas el contexto donde se siembra para recoger el fruto. En un doble sentido, productivo para recoger cosecha y simbólico para aplicarlo a la vida de cada cual. Jesús dijo: “El sembrador salió a sembrar. Y mientras sembraba, parte de la semilla cayó junto al camino; y vinieron las aves y la comieron. Parte cayó en pedregales, donde no había mucha tierra y brotó pronto, porque no tenía profundidad de tierra; pero salido el sol, se quemó; y porque no tenía raíz, se secó. Y parte cayó entre espinos y los espinos crecieron, y la ahogaron. Pero parte cayó

(6) Gatos. Recuperado de: <https://es.wikipedia.org/wiki/>

en buena tierra, y dio fruto, a ciento” (7).

En algunos países musulmanes el pan se cocina para algunas fiestas como el *Id al-Fitr*, festividad religiosa de la tradición islámica, que sigue al Ramadan. El challah es un pan tradicional de origen judío elaborado con una masa rica en huevo y mantequilla, que se sirve el viernes por la noche en la cena del Sabbat. Además, durante la pascua judía, también se come un pan ácimo denominado matzoh. En algunos lugares de Latinoamérica el Hallulla era el pan de las fiestas. (Vázquez, 2020)

El pan en España

Fue introducido por los celtíberos, siglo III a.n.e., por lo que ya se conocía cuando llegaron los romanos a la península. El naturalista latino del siglo I, Plinio, aseguraba haber probado el pan de Iberia con queso y dejó escrito: «El pan de Hispania es muy ligero y de gratísimo paladar incluso para un hombre refinado de Roma». En la España mozárabe el cultivo de cereales, que no era extenso, era suficiente y por esto el pan era el alimento base de la dieta coti-

diana; en cada casa, el ciudadano amasaba el que iba a ser su futuro pan, le ponía una marca que lo distinguiera y lo llevaba a cocer a los hornos públicos, el panadero cobraba una tasa por ello. Durante esta época se consumía pan blanco y el llamado «pan rojo», un pan más tosco, formado por harina y salvado.



Foto 10. Zurbaran. Bodegón
F: Wiquipedia.

Autores españoles, desde Gonzalo de Berceo hasta los autores del siglo de oro, como Cervantes, Lope de Vega, Tirso de Molina, citaron en muchas de sus narraciones o poemas el pan de la península Ibérica. Y en la España post-Renacentis-

(7) Versión Reina-Valera 1960. <https://es.wikipedia.org/wiki>

ta, Zurbarán y Velázquez lo representarán en sus bodegones. Las primeras leyes que regulaban la panificación en nuestro país aparecen en el siglo XIV. La hermandad de panaderos españoles, que en el siglo XV se transforma en Corporación de Oficio, se mantiene hasta el siglo XIX.

Según referencias históricas, el Gremio de Panaderos de Barcelona se remonta al siglo XII, pero su reconocimiento oficial no se produjo hasta el 15 de agosto del año 1368, en tiempo del rey Pedro el Ceremonioso como resultado de la unión de los, por aquel entonces, gremios independientes de panaderos i de horneros de la Ciudad Condal (8). Actualmente, el Gremio de Panaderos de Barcelona, con sede en el edificio CAPSA de la calle Pau Claris, agrupa a los panaderos artesanos agremiados en la ciudad de Barcelona. Se trata de negocios familiares que han ido pasando de generación en generación.

En España tras la guerra civil, Franco creó el Servicio Nacional del Trigo y la construcción de grandes silos para almacenamiento en muchas poblaciones rurales. A pesar de ello, se inició

en las décadas de los 60 y los 70 una importante emigración del campo a la ciudad.

La Política Agraria Comunitaria (PAC) surgió en 1962, en una Europa occidental marcada por la postguerra de la Segunda Guerra Mundial para asegurar que los ciudadanos, como consumidores dispusieran de un suministro estable y suficiente de alimentos a precios asequibles (9). Sin embargo, España entró en la UE años más tarde, en tiempos de Felipe González en 1986 y no se comenzó a cobrar hasta 1992 (López, 2016). Al día de hoy sigue vigente con las polémicas si se valora principalmente por producción y se dejan de pagar por posesión de terrenos, aunque estén baldíos.

En los últimos treinta años del siglo XX, se introdujeron muchas innovaciones en los cultivos con el añadido de regadíos, fertilizantes, pesticidas y transgénicos. Comenzaron las intolerancias alimentarias al gluten y disminuyó la calidad del pan artesano. Todo ello se ha trasladado al siglo XXI en el que ha habido un descenso del consumo de pan por la aparición de nuevos panes congelados y con aditivos que no consiguen con-

(8) Gremios. <https://www.gremipabcn.com>

(9) UE, recuperado de <https://es.wikipedia.org/>

vencer a los consumidores. No obstante, se han ido introduciendo poco a poco los panes integrales debido a los beneficios que aporta la fibra al organismo. Se sigue considerando un producto básico siendo una de sus características su valor económico, ya que dicho valor se utiliza para establecer el coste de vida en los diferentes países e influye en el Índice de Precios al Consumo (IPC).

Nuevas tendencias de consumo emergen estos últimos años y los avances realizados por los panaderos en cuanto a panificación permiten ofrecer productos de panificación específicos que responden a expectativas tales como el pan saludable, el pan ecológico, el pan bajo en sal, el pan sin gluten, etc. El año 2020 debido a la pandemia del Covid-19, se ha estimulado la realización de los panes con «masa madre» en casa durante los confinamientos y se ha elevado el consumo y la información del valor del pan por los consumidores en muy diversos países, incluido España.

El trigo Aragón 03 **(ecomonegros.com)**

En la década de los noventa del siglo pasado, Juan José Marcén, médico microbiólogo,

se preguntó ¿Por qué el pan no tenía el mismo sabor que el de su infancia? Marcén nacido en Leciñena además de buscar respuestas a esta pregunta re-conectó su corazón con sus raíces, su historia, y emprendió una labor de recuperación de tradiciones en su pueblo y comarca de los Monegros. La respuesta de los agricultores veteranos fue clara: el sabor del pan de antes se lo daba el trigo Aragón 03. Este trigo se había dejado de cultivar por las políticas agrarias y la introducción de variedades nuevas; semillas que los agricultores debían comprar porque eran de patentes privadas.

Juanjo o José para los familiares y vecinos de Leciñena, decía que cada uno de nosotros éramos un eslabón de una cadena de la vida que nos unía a unos con otros; así buscando, encontró a unos labradores muy mayores, los hermanos Laviña de Perdiguera, población vecina de Leciñena que lo seguían sembrando ininterrumpidamente por que no querían perder tan estupendas semillas que había alimentado a toda su familia durante generaciones (Germán, 2000:24). El eslabón de la cadena era la forma sencilla para explicar términos cómo Filogenia: la historia evolutiva



Foto 11. Juan José Marcen Letosa.
Fuente: archivo personal CGB.

de una especie, género o raza. Actualmente es muy utilizado para la comparación de genomas y la clasificación de metagenomas (10).

El inesperado adiós de Juan José, en el año 2000, aglutinó a sus amigos y allegados en el *Grupo Forcañada*, continuador de su labor. Sus proyectos más ambiciosos: recuperar el Aragón 03 y dar vida al Santuario de Nuestra Señora de Magallón, que en 1987 había sido declarado en estado de ruina. Con los años, el Grupo Forcañada realizó ambos proyectos: una parte reformó del Santua-



Foto 12. Santuario Ntra. Sra. De Magallón. Leciñena. (Zaragoza). España.
Fuente: archivo personal CGB.

(10) Filogenia <http://etimologias.dechile.net/?filoge.nesis>.



Foto 13: familia Marcen. F: Ecomonegros.com.

rio en un albergue en 2005; la otra parte, decidió transformar el trigo Aragón 03. Así fue como nació Eco Monegros en 2006, gracias a la familia Marcén Murillo de Leciénena (Daniel, Mercedes, Ana, Laura y Jesús). En ese momento esa variedad sólo la conocían los panaderos y harineros más antiguos, así que para promover las virtudes del Aragón 03 la familia entera comenzó a cultivar, moler, amasar y vender trigo, harina, pan y repostería (11).

Sus orígenes

En cuanto a sus orígenes, Mariano Marcen agricultor de Leciénena al igual que los hermanos Laviña de Perdiguera nos dijeron que se le llamaba en su juventud «caspino»; estudiosos de la zona de Ejea, también decían que se le llamaba «catalan». Es un trigo blando, *T. aestivum* (hexaploide), y tiene raíces profundas que le hacen soportar la sequía y crecer apenas sin lluvia. El Aragón 03 se obtuvo en los años 30 (o quizás

(11) Familia. <http://ecomonegros.com>.

antes) mediante selección de variedades típicamente aragonesas. El caso es que el Aragón 03 se eligió en base a su alta capacidad de ahijamiento **(12)** y aguante a la sequía

Ahora bien, el nombre actual de TA03 provienen de los estudios del equipo de la Granja La Granja Agrícola de la Confederación Hidrológica del Ebro en Ejea de los Caballeros, que fue Sub-Estación de Cerealicultura, regida por el Ingeniero Agrónomo D. M. Gadea, Jefe de Cereales del Instituto Nacional de Semillas Selectas, el Perito Sr. Gotor y la colaboración de agricultores de la comarca de Cinco Villas. En sus escritos, Antonio Casallo Gómez y J. Luis Palomero Domínguez, de alta solvencia en estos temas, hacen constar que: «Su trabajo consistió en recopilar una serie de muestras de trigo de la variedad catalán de Monte procedente de distintas zonas de Aragón y comparar su fenología, características agronómicas y resistencia al escaldado, valorado por el peso de los 1000 granos. De esas muestras destacó

la que tenía la referencia «03», que era procedente de Pomar de Cinca» ... «Merece la pena destacar la raza de trigo Aragón 03, especialmente adaptada al terreno y a la escasez de lluvias, y que cultivado en toda la comarca, ha dado en Leciñena el contenido proteico más alto que se ha reconocido a un trigo de su dureza. La asociación Forcañada, de Leciñena, comenzó su proyecto de recuperación de semillas de trigo Aragón 03 hace 7 años. Este proyecto es hoy una realidad, obtienen trigo de primera calidad, y su harina está siendo muy apreciada por panaderos, reposteros y hosteleros.» (Gaspar, 2007)

Hoy en día, puesto que se ha puesto de moda realizar el pan con masa madre y de semillas de calidad no es raro encontrarlo en internet entre los trigos de calidad. Dan Barber uno de los más reconocidos chefs de EE. UU. comenta un proyecto en el que está trabajando acerca de solicitar una variedad de trigo aragonesa que una familia de «Los Monegros» ha rescatado recientemente del olvido y la

(12) Ahijamiento se llama a la cantidad de espigas que nacen de un grano de trigo. Una característica del TA03 es que aunque haya sido un año seco, si caen lluvias tardías en mayo e incluso en junio, este trigo es capaz de ahijar y nacen espigas muy tardías que también dan granos de trigo.



Foto 14. Granja Agrícola CHE. Ejea de los Caballeros. F: Gaspar

extinción. «La variedad se llama *Aragón 03*, y el que esto escribe confiesa —Pansequillo— que, hasta ese momento de 2016, jamás había oído hablar de ella. Tiempo me faltó para comprar cinco kilos de grano y para investigar cómo narices se estableció la relación entre un famosísimo chef estadounidense y una casi desaparecida variedad de trigo de Los Monegros. Dan Barber lo descubrió a través de Lisa Abend, la corresponsal en España de *Time*. El Aragón 03 es una variedad abandonada en los años 80 por su bajo rendimiento y recuperada *in extremis* para no perder ni la tradición ni el sabor. Se lo describen

como *un trigo que se alimenta del rocío*. Como chef que es, opina que la elección más ecológica respecto a la alimentación no sólo es la elección más ética, sino también la más sabrosa. Me leí primero el libro; luego vi las charlas, que en realidad son un resumen cabal de las ideas que recorren *The Third Plate*. Para mi regocijo, muchos de los alimentos de los que se enamora por su enorme sabor y perfecta sostenibilidad son españoles: pescado, un foie y un trigo. Del Aragón 03 dice que tiene toques de chocolate, avellana y afrutados». El autor Panisequillo es un entusiasta culinario (13). Lisa Abend es una periodista

(13) Entusiasta. <https://paniquesillo.wordpress.com>

que al pasar por Tardienta viajando en AVE, comentó con personas locales ¿Cómo se podía vivir en una zona tan árida? Le dijeron que muy cerca de donde estaban se cultivaba un trigo antiguo de excelente calidad. La periodista tomó nota, localizó a las dueñas de Ecomonegros e hizo un reportaje para la BBC (14). Hemos visto como una periodista inglesa llevó la noticia de este trigo a Dan Barber en EE.UU y a nuestro *Pansequillo*.

El valor estratégico de las semillas: el trigo Aragón 03

Desde tiempos ancestrales los agricultores reservaban las semillas de su cosecha para ser utilizadas en la siembra siguiente. Así lo recoge la Biblia en “la Parábola del Sembrador”. Pero con la llegada de la tecnología, de la llamada “revolución verde”, se comenzó a extender la práctica de comprar las semillas a empresas especializadas que vendían semillas, teóricamente más productivas, *semillas certificadas o mejoradas de calidad*; pero que, tras ser culti-

vadas una vez no eran adecuadas para ser sembradas de nuevo; se las conoce también con el nombre de *semillas terminator*. Esto fue inicialmente una exigencia de la Unión Europea que exigía certificados de semillas de calidad para poder obtener subvenciones de la PAC (Política Agraria Comunitaria) (15). La dependencia del comercio de semillas había comenzado y se consumó cuando en EEUU se permitió el patentarlas. El resultado de lo anterior fue la impresionante pérdida de la biodiversidad de semillas de trigo, al igual que de plantas agrícolas existentes en el pasado frente al reducido número existente en la actualidad y sus semillas en muchos casos ya son propiedad de alguna empresa generalmente multinacional. Juan José Marcén fue una de las personas que luchó contra este proceso, evitando la desaparición de una especie de trigo autóctono de Monegros y que posteriormente fue patentado por el Ministerio de Agricultura con el nombre de Aragón 03. Así, siendo una patente de propiedad pública, su

(14) Video BBC <https://www.heraldo.es>.

(15) En la última década del siglo XX, dejó de ser requisito, presentar el certificado de semilla certificadas. Esto permitió a los agricultores sembrar sus propias semillas o comprarlas a las propias cooperativas y agricultores. Ver la <https://redsemillasdearagon.org> que se dedican a recoger y recuperar semillas tradicionales.

cultivo es libre. Este trabajo es también un sencillo homenaje a su trabajo (16).



Foto 15. Trigo A03. Semillas variadas.
Fuente archivos personal Cgb.

El trigo Aragón 03 se había cultivado regularmente en la comarca de Monegros, Zaragoza, desde tiempos inmemoriales y su harina era la preferida para la panificación por sus propiedades nutricionales (proteínicas) y organolépticas. Dejó de cultivarse a mediados de los años 80 debido a la menor demanda y a la competencia de otras variedades foráneas. Era una variedad que no se subvencionaba, se encamaba (17) y eso dificultaba en cierto modo la labor de las cosechadoras, y tenía una menor producción que otros productos como la cebada. Pero

hay que tener en cuenta que aunque de menor producción, es un trigo que necesita ser sembrado en cantidades de entre 100-110 kg./Ha, cuando los trigos actuales necesitan de 150 a 160 kg., es decir, un tercio más. Al ser una zona que no tiene regadío, su cosecha estará relacionada en gran parte según la lluvia. En la foto vemos un campo de vales de trigo Aragón 03 en una buena primavera de lluvia en Leciñena (Zaragoza).



Foto 16. Campos de trigo en primavera.
Fuente: archivo personal CGB.

¿Cómo es el trigo Aragón 03?

La labor no fue sencilla, ya que, como hemos dicho antes,

(16) Homenaje. <https://otrabiologia.wordpress.com>

(17) Encamado quiere decir que el cierzo tumbaba las largas espigas y eso dificultaba en la primera época, la recogida del trigo porque las trilladoras tenían engranajes fijos de corte. Los agricultores de Leciñena que consulté en mis trabajos de Antropología me dijeron que le llamaban trigo *braguetero* por el gran tamaño de sus espigas. Informante Cgb

por la producción de esta variedad, los agricultores no recibían ayudas. Juan José Marcén tenía previsto todo un plan para la recuperación total creando una Fundación que no pudo llevar a cabo por su fallecimiento en el año 2000. Juanjo publicó numerosos artículos especializados sobre Microbiología positiva y la relación ecológica entre el mundo microbiano y el de los macrobios entre los que nos encontramos los seres humanos. La bióloga M^a Jesús Blázquez lo considera un gran científico a la vez que humanista de los Monegros secos a los que no ha llegado el regadío y quedan por tanto como genuinamente representativos de las peculiaridades de Monegros (Germán, 2002:27). El trigo Aragón 03 se había sembrado en nuestros pueblos hasta la llegada de nuevas especies híbridas de mayor rendimiento, de momento, pero de menor calidad. Sus propiedades son:

a) Para la tierra: a.1) *La facultad germinativa.* Es decir, su facilidad para brotar con poca humedad. a.2) *La fuerza de la planta.* Observamos mayor resistencia al encostrado y menor dificultad de nacencia ante siembras más profundas, todo ello debido a la fuerza de

su germen. a.3) *La altura del vástago y la longitud de las raíces.* Los investigadores terminan por darse cuenta de que si se reduce artificialmente la altura del vástago disminuye paralelamente la longitud de las raíces. El trigo Aragón 03 por el contrario, al tener facilidad para adentrarse profundamente en la tierra, resiste mejor las sequías y lluvias irregulares. Además, la gran cantidad de paja que proporciona, sirve de acolchado y nutriente del suelo para cosechas posteriores. a.4) *La resistencia* de la planta a enfermedades criptogámicas, virus y mayor acidez del suelo. Resiste bien dos o tres meses de sequía por su raíz profunda y capacidad de asimilar los rocios. a.5) *Vitalidad de la planta.* Por el porte ya que no es rígida, inmóvil, ni petrificada. Es una planta agitada «que corretea al viento», lo que le hace sensible, determinando así su facultad nutritiva. Otro punto importante a.6) *Es su espiga barbada,* con alto contenido en sílice (mayor valor nutritivo) expresando así su calidad cósmica. Dicha barba sirve como protección de los animales. Su color lustroso (rojo, amarillo, naranja) y su luminosidad, son indicativos de regeneración y calidad. Como *contrariedades* resaltamos una

menor producción —dependiendo de la lluvia— y poca resistencia al encamado.

b) Valor nutritivo. Buscado antiguamente por los panaderos debido a su elevado contenido en proteínas. Los recientes análisis dan cifras en torno a un 17% de proteínas y superiores (otros trigos tienen entre 10-12% de proteína).

Hay que destacar otras facetas muy importantes relacionadas con el valor nutritivo de este trigo. La harina que se utilice tanto para el pan como para los bizcochos, pastas, empanadillas, etc. debe ser de harina entera; Harina entera es con el salvado -la capa protectora del grano que es las semillas del trigo- que tiene gran cantidad de fibras como vemos en la foto 17; capa que se le quita a la harina blanca. A la harina entera se la conoce más como harina integral, pero ¡jojo! hay que ver que % tiene y además si el salvado es del mismo trigo o de otra variedad. Y si está hecho con masa madre, del mismo trigo. El germen del trigo, es decir el embrión, es la clave para la continuidad de la especie, es la parte del grano de las proteínas -gluten-. Cuando se separan el salvado y el germen perdemos la fibra del salvado y las proteí-

nas del germen y nos queda la parte de hidratos de carbono, la almendra harinosa o almidón, la parte más calórica.

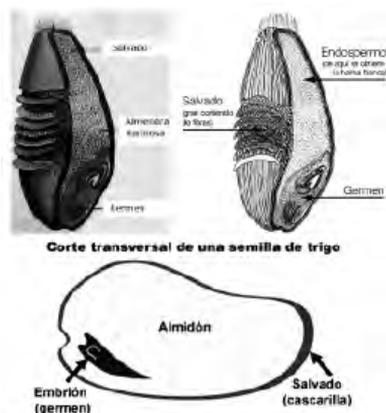


Foto 17 Semilla de trigo. Fuente (Semilla <https://recibemas.wordpress.com>)

Hasta que comenzamos, hace unos veinte años, con aumento de intolerancias al gluten, era muy frecuente encontrar alimentos que se publicitaban diciendo «enriquecido con gluten» muy rico en proteínas. Ahora lo que vemos es la publicidad «sin gluten». Las hipótesis que hay sobre las intolerancias están relacionadas con los cambios de semillas, semillas modernas, modificadas genéticamente y con la elaboración del pan con fermentos rápidos en lugar de la masa madre que requiere horas de fermentación. No hay consenso científico al respecto,

por lo que hay que seguir investigando.

Tomar el pan de harina integral-entera y con masa madre ayuda a: 1. Gestionar la eliminación intestinal, muy necesario cuando hay estreñimiento. 2. Al estar con levadura madre, que necesita tiempo de fermentación, las bacterias de nuestra microbiota metabolizan, —hacen una predigestión— del salvado y eso hace que no sea irritativo para quien lo toma. 3. Al tomar un trigo cultivado en un lugar de estepa como son los Monegros, obtenemos abundantes oligoelementos minerales del ecosistema más las proteínas del germen. Dicho de otra forma, el tomar alimentos cercanos a donde vivimos nos ayuda a compartir oligoelementos, muy necesarios para la salud de la microbiota intestinal (Microbiota. <https://otrabiologia.wordpress.com>).

Como colofón podemos añadir el sabor especial y muy valorado de esta variedad. El TA03, es semejante a otras variedades muy valoradas y cultivadas en el secano monegrino como son: el Florencia Aurora, de sabor suave y muy grato y la famosa Espelta, famosa por que era muy frecuente en Alemania y muy prestigiada con algunos errores como pensar que no es

trigo. De estas tres variedades el mas sabroso es el TA03. Los antiguos panaderos solían mezclar variedades porque así lograban un equilibrio ya que mientras el TA03 era el mas sabroso, el Florencia Autora o la Espelta tienen mas fuerza y logran una masa mas hueca. Esta última parte esta tomada de mi experiencia personal, quien escribe estas líneas, gracias a mis conversaciones con diversas personas de la zona y de las ferias de semillas a las que ha acudido a lo largo de mi vida y los talleres de pan con mis estudiantes de la Universidad de Zaragoza. Hoy hay muchos libros de microbiota intestinal en la que nos dicen que la mayoría de nuestras bacterias son necesarias para la vida. Juan José Marcén, fue mi maestro particular y ya realizó publicaciones sobre el tema en el siglo pasado. Sus compañeros del laboratorio municipal de Zaragoza le llamaban el «defensor de las bacterias», cuando todavía las bacterias estaban malditas. (Marcén, 2000 n^{os} 1 y 2).

Innovación y relevo generacional

Terminaremos este trabajo con una muestra de varias iniciativas. La primera, por ser cla-

ve y muy cercana a quien escribe este trabajo, ha sido llevada a cabo por dos mujeres emprendedoras. En el video (18) pueden ponerles cara a Ana y Laura Marcen sobrinas de Juanjo José Marcén donde explican su experiencia intergeneracional y que está teniendo un desarrollo importante a nivel local, nacional e internacional. Una segunda iniciativa es la empresa «Ecotambo» de Sádaba, comarca de las Cinco villas, que cultiva TA03 y otros cereales, como el centeno en ecológico. A estas jóvenes empresas, nacidas en el siglo XXI, les va bien y a ellas hay que sumar como están sirviendo para poner en valor las semillas del TA 03 en su valor culinario y alimenticio. El programa «Tempero» —Aragón Televisión—, nació en 2006 y su director Chema Paraled y equipo pertenece a la misma generación que nuestros emprendedores citados líneas arriba. En la bibliografía pondremos enlaces a los programas más destacados. Este programa de Aragón Televisión acaba de cumplir 600 programas y desde septiembre de 2020 ha pasado de tener un

programa los sábados a tener dos programas uno el sábado y otro el domingo. Sin duda un indicador del éxito divulgativo, reconocido en Aragón y en otras cadenas. También hay Casas rurales que incorporan en sus menús recetas hechas con trigo y utilizan el TA03 (19).

Debido al cambio climático que ya estamos comenzando a sufrir que se están perdiendo muchas especies tanto en plantas como en animales. Personas comprometidas con el medio ambiente son: Vandana Shiva y defensora de las semillas para lo que creó granjas de semillas y dio trabajo a mujeres son hijos que vivían en la calle (20). Es muy conocida por su obra sobre la Biopiratería. El brasileño Leonardo Boff Teólogo, filósofo, escritor, professor e membro da Iniciativa Internacional da Carta da Terra (21). M^a Jesús Blázquez, Catedrática de Instituto, hoy jubilada, que durante años viene siendo muy activa con su alumnado y colaboradora de diversas organizaciones como «La otra biología» y cursos de verano y los cursos de verano de Jaca en la década primera del siglo

(18) Emprendedoras. video: <https://www.youtube.com>.

(19) TA 03. <http://alacarta.aragontelevision.es/>.

(20) Semillas. <https://navdanyainternational.org/es/>.

(21) Humanista. <https://leonardoboff.org>.



Foto 18 Ana y Laura. F: Ecomonegros

XXI sobre «El nacimiento respetuoso». En estos cursos siempre había un jarrón con trigo Aragón 03, como símbolo de fertilidad (22). Y yo misma, Concha Germán Bes, profesora Titular de la UZ que desde la década de los noventa del siglo XX y gracias a tener como profesor particular a Juan José Marcén, alma mater del trigo Aragón 03. Esto me permitió incluir en los programas de Grado y de Máster el cultivo de este trigo como un ejemplo de recuperación de semillas antiguas de secano, y como un retorno a recuperar

nuestra relación respetuosa con la naturaleza. Estoy actualmente jubilada, pero sigo siendo miembro de la asociación Forcañada y de la Fundación Nueva Cultura del Agua. Introduce prácticas en los estudiantes de Máster, tanto talleres de pan y bizcochos, como descenso por el río Ebro para aprender tanto su valor nutritivo como el aprendizaje perceptivo del sabor y olor. Esto fue posible gracias a la colaboración de la citada empresa de Ecomonegros para el TA03 y para los descensos del río Ebro con los Ebronautas, empresa

(22) Divulgadora <https://mariajesusblazquez.wordpress.com>.

nacida con jóvenes a partir de una “spin off” universitaria y con propósitos de conocer el río y sus riberas desde dentro. Están haciendo una magnífica labor de recuperar el río y tienen muchos descensos con jóvenes de Zaragoza de todo el entorno y del sur de Francia (23).

A modo de resumen: Hemos comenzado con el cultivo del trigo desde tiempos prehistóricos, hemos visto que ha sido un cereal clave a lo largo de toda la historia de la humanidad desde Egipto, Grecia y Roma, la Península Ibérica hasta llegar a nuestros días. Hemos visto como se ha cultivado, molido, y utilizado como producto alimenticio básico. Sabemos que el trigo, ocupa en el mundo un lugar preferente compartido, con el arroz en el lejano oriente, el maíz en Iberoamérica y otros cereales como la avena, la cebada y el centeno, estando en cuarto lugar el plátano (Mancuso, 2021), botánico italiano que nos abre la mirada y el sentir del valor de las plantas. Hemos visto como nacieron los gremios de panaderos y se han ido modernizando con la tecnología; y también hemos visto que ha tenido épocas bajas tanto en periodo de guerras como

en el último tercio de siglo XX cuando comienza la agricultura industrial que introdujo nuevas semillas, básicamente manipuladas de las antiguas y patentadas. Desde el comienzo hemos visto que las mujeres han tenido un papel importante en la recogida, la molienda y su elaboración en el ámbito del hogar; No obstante, hemos tomado como ejemplo las iniciativas de emprendedoras destacando la de la recuperación del trigo Aragón 03, cultivado en el secano monegrino y en ecológico son todo un ejemplo. Su tío Juanjo Marcén Letosa estaría muy orgulloso de sus sobrinas Ana y Laura y toda la familia que les apoyan. El 20 de Junio de 2021, se cumplirán 21 años de su fallecimiento)

La pandemia ha logrado que recuperemos la pasión por hacer el pan en casa, los bizcochos, con harinas de calidad, con masa madre... que nos volvamos a la naturaleza y establezcamos una relación más respetuosa con el medio ambiente. Hemos mejorado, pero a la vez tenemos problemas de intolerancias alimentarias. Debe seguir la investigación sobre la calidad de los cereales y de todos los alimentos.

(23) Río. <https://ebronautas.net>.

BIBLIOGRAFÍA

- BACHOFEN, Johann Jakob. (1988). *Mitología arcaica y el derecho materno*. Barcelona. Anthropos.
- BARING, Ann y CASHFORD Jules. (2005). *El mito de la diosa: evolución de una imagen*. Madrid. Siruela.
- CONTY, Araceli. *Historia de la panadería. El origen del pan*. Recuperado en <https://araceliconty.com/historia-de-la-panaderia/> (Consultado el 22/02/2021).
- DAMASIO, Antonio. (2018). *El extraño orden de las cosas*. Recuperado en https://ceam.mx/images/stories/articulos_pdf/biblioteca_virtual/2009/ponencias/matriarcad.pdf
- GASPAR, José Ramón. (2007). Recuperado en <http://www.cincovillas.com/el-trigo-aragon-03-nacio-en-ejea-de-los-caballeros-28/04/2007>.
- GERMÁN-BES, Concha. (2002). «El proyecto Marcén y el rescate del trigo Aragón 03». *La fertilidad de la tierra*. n° 24-27.
- GIMBUTAS, Marija. (1996). *El lenguaje de la diosa*. Oviedo. Asturiano.
- LÓPEZ, Ignacio. (2016). Director de relaciones internacionales de ASAJA. 30 años de PAC en España. Recuperado en (https://www.diariode-sevilla.es/agr_andalucia/anos-PAC-Espana_0_1012398777.html). (Consultado el 20/03/2021).
- MANCUSO, Stefano. (2021). La planta del mundo. Galaxia Guttemberg.
- MARCÉN LETOSA, Juan José, «Microbiología positiva». En *Medicina Naturista*, ISSN 1576-3080, N° 1, 2000, págs. 51-59. Recuperado en <https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=931> [Consultado el 30-03-2021].
- MARCÉN LETOSA, Juan José, «Antimicrobianos naturales» En *Medicina naturista*, ISSN 1576-3080, N° 2, 2000, págs. 104-108.
- RODRIGÁÑEZ Casilda. (2002). *El asalto al Hades*. Cauac. Recuperado en <https://sites.google.com/sitecasildarodriganez/libro-el-asalto-al-hades-edicion-2010> (Consultado el 20-03-2021).
- VÁZQUEZ, Brunella. Recuperado en <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20201016/33708/dia-mundial-pan-simbolo-culto-historia.html> (consultado 16-10-2020).

Enlaces o links

- (Antropología. <http://www.pastwomen.net>) [Consultado 11/01/2021]
- (BBC News Mundo. <https://www.bbc.com/mundo/vert-tra-46768718>. [Consultado el 27-03-2021]
- (Alimento. <http://www.pastwomen.net/actividades/procurar-el-alimento/neolitico-antiguo>) [Consultado 20-03-21].
- (Divulgadora. <https://mariajesusblazquez.wordpress.com>) [Consultado el 02/04/2021]
- (Emprendedoras. video: <https://www.youtube.com/watch?v=kgIuOX9qfGQ>) [Consultado el 20-03-2021]
- (Entusiasta. <https://paniquesillo.wordpress.com/2016/10/08/el-trigo-que-se-bebe-el-rocio-08/10/2016/>) [Consultado el 20-03-2021]
- (Familia. <http://ecomonegros.com/quienes-somos/>). [Consultado el 20/03/2021]
- (Filogenia rescatado de <http://etimologias.dechile.net/?filoge.nesis>). [consultado el 20-03-2021]
- (Gatos. <https://es.wikipedia.org/wiki/>) [Consultado 16-03-2021]

- (Gremios. Recuperado de: <https://www.gremipabcn.com/es/continguts.php?ap=1>. [Consultado 16-03-2021]
- (Homenaje. <https://otrabiologia.wordpress.com/2011/01/13/nº-11-el-valor-estrategico-de-las-semillas-el-trigo-aragon-03/>) [Consultado el 20/03/2021]
- (Humanista. <https://leonardoboff.org>). [Consultado el 02/04/2021]
- (Microbiota. <https://otrabiologia.wordpress.com/2011/01/09/n%c2%ba-6-antimicrobianos-naturales-hoy/>). [Consultado el 21-03-2021]
- (Movilidad. <https://www.pastwomen.net/rastros-arqueologicos/analisis-de-adn-mitocondrial-mujeres-y-movilidad-territorial.>) [Consultado 27-03-2021]
- (Río. https://ebronautas.net/?page_id=25) [Consultado 5-04-2021]
- (Sembrador <https://www.youtube.com/watch?v=wFPGru2iXZc>) [Consultado 18-04-2021]
- (Semillas. <https://navdanyainternacional.org/es/>). [Consultado 27-03-2021]
- (Semilla. <https://recibemas.wordpress.com/2012/10/12/caracteristicas-del-grano-de-trigo/>) [Consultado el 03-03-2021]
- (TA03 <http://alacarta.aragontelevision.es/programas/tempero/cap-450-trigo-aragon-03-14042018-1500>) [Consultado el 01-04-2021]
- (UE. https://es.wikipedia.org/wiki/Estado_miembro_de_la_Uni3n_Europea) [Consultado: 15-03-2021].
- (Versi3n Reina-Valera 1960. https://es.wikipedia.org/wiki/Par3bola_del_sembrador. [Consultado: 15-03-2021].
- (Video BBC <https://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2014/08/06/la-bbc-fija-su-mirada-en-la-panaderia-aragonesa-ecomonegros-327811.html>) [Consultado: 15-03-2021].



LA POLISEMIA DEL PAN EN LAS COMUNIDADES JUDÍAS DE ARAGÓN: ALIMENTO COTIDIANO Y SÍMBOLO RITUAL Y FESTIVO

MIGUEL ÁNGEL MOTIS DOLADER
Universidad San Jorge de Zaragoza (1)

«Bendito seas, Señor, Dios nuestro, Rey del Universo,
que haces brotar el pan de la tierra»

Salmos, 104,14

RESUMEN: La alimentación en el universo judío medieval cumple una doble función biológica y social, a la que se agrega la religiosa y simbólica. El pan es el alimento por excelencia de la dieta cotidiana, generalmente de trigo o cebada, no diferenciándose del consumido por cristianos o mudéjares, salvo en festividades religiosas como el *Šabbat* o el *Pesaḥ*, en que las *ḥallot* y la *maṣṣah*, o pan sin levadura, respectivamente, recrean dos momentos clave en la historia de este pueblo, como es la Creación y el Éxodo tras la liberación de Egipto. Por otro lado, se aborda el comercio de cereales efectuado por los mercaderes judíos, así como las infraestructuras necesarias dentro o fuera de las juderías (molinos, hornos y panaderías), y la actividad del amasado y horneado, realizado por las mujeres en el interior de los hogares. Por último, se analiza el pan como obsequio y donativo transcultural y emocional.

PALABRAS CLAVE: Judíos, Aragón, pan, *maṣṣah*, *ḥallah*, *Pesaḥ*, *Šabbat*, Edad Media.

Title: *Bread Polysemy in the Jewish Communities of Aragon: daily Food and ritual and festive Symbol*

ABSTRACT: Food in the medieval Jewish universe fulfils a double biological and social function, besides the religious and symbolic. Bread is the food par excellence of the daily diet, usually, wheat or barley, not differing from that consumed by Christians or Muslims, except in religious festivals, such as the *Šabbat* and the *Pesaḥ*, in which the *ḥallot* and the *maṣṣah*, or unleavened bread, respectively, recreate two critical moments in the history of these people such as Creation and the Exodus after the release from Egypt. On the other hand, the article studies the grain trade carried out

(1) mamotis@usj.es. Facultad de Comunicación & Ciencias Sociales. Universidad San Jorge de Zaragoza. Campus Universitario Villanueva de Gállego. Autov. A-23 Zaragoza - Huesca, km 510. 50.830 Villanueva de Gállego.

by Jewish merchants and the necessary infrastructures inside or outside the Jewish quarters (mills, ovens, and bakeries) and the kneading and baking, carried out by women inside their homes. Finally, bread is analyzed as a cross-cultural and emotional gift and donation.

KEY WORDS: Jews, Aragón, bread, *maṣṣah*, *ḥallah*, *Pesah*, *Šabbat*, Middle Ages.

1. INTRODUCCIÓN (2)

La complejidad del estudio de la alimentación radica (3), entre otros considerandos, en la diversidad de las fuentes (4), que suelen abordar aspectos parciales, ya que, por lo común, no se docu-

menta la cotidianeidad (5). En el estudio me baso en la información contenida en los protocolos notariales, las actas municipales y los procesos inquisitoriales, sin ignorar fuentes endógenas, como los *responsa*

(2) Siglas utilizadas. AHN (Archivo Histórico Nacional); AHPZ (Archivo Histórico de Protocolos de Zaragoza); AHPH (Archivo Histórico Provincial de Huesca); AHPT (Archivo Histórico Provincial de Teruel). AHProv.Z (Archivo Histórico Provincial de Zaragoza); AHSCZ (Archivo Histórico del Seminario Conciliar de Zaragoza); ARV (Archivo del Reino de Valencia).

(3) Díaz, M. G., Sánchez, L. M. y Pascual, F. J. (1992). “Los procesos inquisitoriales: fuentes para el estudio de la alimentación judía, propuesta metodológica”, en VII Jornadas de Metodología de la investigación científica sobre fuentes aragonesas, pp. 359-372.

(4) La Biblia no es el único referente, también se aplica el Talmud y la Mišnah, así como el Mišne Torah de Maimónides o el Šulḥan ‘Aruj de Yosef Caro, que las complementan, interpretan y analizan.

(5) “One of the major difficulties in reconstructing the cooking and dietary habits of mediaeval hispanic Jews is that of the sources. That is one of the reasons why studies based on new types of sources are especially welcome as long as one recognizes the limitations of the evidence”. Gutwirth, E. (1995). “Medieval Alimentation: the Hispano-jewish Evidence (c.1255-1310)”, *Helmantica*, 46, p. 293.

(6) Los *responsa* rabínicos —la jurisprudencia, como sucede en el ámbito foral, es fuente de Derecho—, ilustran sobre algunos aspectos que nos ocupan. Destaca la colección de dictámenes del sabio barcelonés Isaac bar Šéšet Perfet, que ejerció de rabino en Calatayud y Zaragoza en el período 1373-1385, trasladándose después a Valencia, en que dirigió la escuela talmúdica hasta que le sorprendieron las persecuciones antijudías de 1391. Cfr. Magdalena, R. y Blasco, M. (2204). Fuentes para la historia de los judíos de la Corona de Aragón: los *Responsa* de Rabí Yishaq bar Saset Perfet de Barcelona: 1368-1408.

rabínicos (6), las *haggadot* (7), las representaciones pictóricas (8) o las evidencias materiales de la arqueología (9). Máxime teniendo en cuenta la *koiné* de las cocinas del Occidente Medieval y las raíces andalusíes en los modos de alimentación judíos (10), muy arabizados en Al-Ándalus (11), salvo en la especificidad de determinadas festividades (12).

La alimentación trasciende el hecho de satisfacer el hambre o dar gusto al apetito, es decir, a la mera nutrición, ya que revela creencias, hábitos y costumbres de universos e identidades que tienden lazos con los antepasados (13). En suma, no se limita a una mera necesidad biológica; tiene una vertiente cultural que proyecta la concepción de la comunidad, vinculándose con

(7) Metzger, M. (1968). "Matzah in the illustration of the medieval Haggadah", *The Gates of Zion*, 22, pp. 13-15; Batterman, M. (2002). "Bread of affliction, emblem of power: the Passover matzah in Haggadah manuscripts from Christian Spain", en *Imagining the Self, Imagining the Other; Visual Representation and Jewish-Christian Dynamics in the Middle Ages and Early Modern Period*, pp. 53-89; Epstein, M. M. (2001). "Illustrating history and illuminating identity in the art of the Passover Haggadah", en *Judaism in Practice. From the Middle Ages through the Early Modern Period*, pp. 298-317; Kogman K. (2002). "Hebrew Manuscript Painting in Late Medieval Spain", *Signs of a Culture in Transition Art bulletin*, 84, pp. 246-272 & Ídem, (2011). "Another look at the illustrated Sephardic Haggadot: communal and social aspects of the Passover holiday", en *Temps i espais de la Girona jueva*, pp. 81-101.

(8) Lacarra, M. C. (2007). «Representaciones de judíos en la pintura gótica aragonesa: siglos XIII al XV», *Boletín Museo e Instituto Camón Aznar*, 99, pp. 235-258.

(9) Fernández, C. y Martínez R. (2015). "Alimentación 'kosher': el registro zooarqueológico del Castro de los Judíos (Puente Castro, León)", en *Alimentación, creencias y diversidad cultural*, pp. 153-170 & Gutiérrez, S. (1990-91). "Panes, hogazas y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en Al-Andalus: el hornillo (tannür) y el plato (tábag)", *Lvcentvm*, 9-10, pp. 161-175.

(10) Abad, F. (2015). "Caccabus, olla podrida, adafina, cocido; un entramado cultural", *Temas de Antropología Aragonesa*, 21, pp. 57-82; Roy, M. J. (1999). "La alimentación mudéjar en Aragón", en *VII Simposio Internacional de Mudejarismo*, pp. 143-154 & De Castro, T. (1996). "La alimentación castellana e hispanomusulmana bajomedieval: ¿dos códigos opuestos?", *Estudios de Historia y de Arqueología Medievales*, 11, pp. 33-65.

(11) Wasserstein, D. J. (2002). "Langues et frontières entre juifs et musulmans en al-Ándalus", en *Judíos en tierras del Islam*, vol. 1, pp. 1-12 & Riera, A. (2001). «Las plantas que llegaron de Levante: Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña Medieval», *Anuario de Estudios Medievales*, 31, pp. 819-820.

(12) Motis, M. Á. (1996). «L'alimentation juive médiévale», en *Histoire de l'alimentation*, p. 382.

(13) Pomeroy, H. (2010). "Yantar e identidad religiosa", en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*, p. 69.

la memoria (14), toda vez que la comida posee una dimensión comunicativa, donde el gusto y el olfato son primordiales. En la cultura judía, comer es recordar y transitar en los significados (15).

En otras palabras, la ingesta cumple una doble función biológica y social, a la que se agrega la religiosa y la simbólica. La primera es un imperativo de la fisiología humana, la segunda, un retrato del contexto cultural y de la estratigrafía social. Se conjuga el orden natural y el simbólico, la lógica y la ecología,

y, por ende, el conocimiento de la naturaleza de los alimentos como la biología del cuerpo.

En el judaísmo las leyes dietéticas generan una meditación acerca de la unidad, la pureza y perfección de Dios. Los tabúes alimenticios se relacionan con el sentido de identidad y con la pureza espiritual de los miembros que la cumplen (16). La regulación alimentaria, al referirse al concepto de puro o impuro —cuando no se alude a lo permitido o prohibido— se proyectan sobre el alma como cuerpo energético (17). 🍌🍌🍌🍌

2. CEREALES PANIFICABLES Y DIETA COTIDIANA

Los cereales panificables —trigo, cebada, centeno/ordio y avena, fundamentalmente— constituyeron la base por excelencia de la alimentación en la Europa Occi-

dental durante todo el Medievo, no existiendo diferencia con el pan consumido habitualmente por cristianos, musulmanes o judíos (18). Igualmente, en el decomiso que soportan los bie-

(14) Garrido, N. L. (2006). “La memoria en el judaísmo”, *Temas de Comunicación*, 13, pp. 95-98.

(15) Jawhara, H. (2021). *Sephardi. Cooking the History. Recipes of the Jews of Spain and the Diaspora, from the 13th Century to Today*, p. 5 & Franklin, C. V. (2005). “Words as Food: Signifying the Bible in the Early Middle Ages”, en *Settimane di studio*, Centro Italiano di studi sull’ Alto Medioevo, 52, pp. 733-763.

(16) Douglas, M. (2007). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, pp. 80-81.

(17) Bendahán, M. (2010). “Las leyes dietéticas”, en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*, p. 27.

(18) Montanari, M. (2017). *La chère et l’esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne*, p. 39.

nes de los judeoconversos procesados por herejía, se incluye su provisión de alimentos, citándose “trigo, centeno, cevada, olio, vino” (19).

La evidencia de que el pan constituía un elemento esencial en la alimentación —junto con el vino (20)— se traslada al lenguaje coloquial, pues la expresión “comer pan” para un judío significa, en su sentido lato, simplemente “comer” (21). Se asume, por ende, que toda comida iba a acompañada con pan, y el “pan con sal” era la base mínima para sobrevivir, como también era proverbial para los pobres (22). Dependiendo de las fuentes, el

consumo habitual de un varón oscilaría entre 400 y 700 gramos (23), si bien otros autores sitúan la ración por persona y día, con independencia de su adscripción religiosa, en torno a 1-1,5 kilos (24).

Pongamos algunos ejemplos dispares pero ilustrativos. Una familia conversa con tres hijos, con motivo de la Pascua, envía un cuartal de trigo a la judería para que elaboraran las raciones necesarias de pan *maššot* (25). Las cantidades que cada unidad vivencial lleva a moler en Huesca a fines del siglo xv, en cada entrega, oscilan entre una fanega y cuatro cahíces (26). Otras referencias aluden a que

(19) Lahoz, J. M. y Benedicto, E. (2011). «Una relación de Autos de fe celebrados en Aragón de 1485 a 1487», *Revista de Historia de la Inquisición*, 15, pp. 22 y 25-26.

(20) La documentación de los contratos de aprendizaje en las corporaciones de oficio, con independencia de sus creencias, es explícita “que seades tenido dar a mi comer, beber de vuestro pan e vino a vuestra taula”. Falcón, M. I. (1998). *Ordenanzas y otros documentos complementarios relativos a las Corporaciones de Oficio en el reino de Aragón en la Edad Media*, doc. ix.

(21) Girón, L. F. (2010). “El buen comer y el buen beber en el Talmud y otras fuentes”, en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*, p. 34.

(22) Berajot, 2b.

(23) Riera, A. (1998). “Panem nostrum quotidianum da nobis hodie’. Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media”, en *La vida cotidiana en la Edad Media*, p. 32.

(24) Cantera, E. (2007). “El pan y el vino en el judaísmo antiguo y medieval”, *Espacio, Tiempo y Forma. Historia Medieval*, 19, p. 34 y Conte, A. (1987). “Alimentación y nivel social en el Aragón rural medieval (siglos XII-XIII)”, *Temas de Antropología Aragonesa*, 3, p. 197.

(25) Motis, M. Á., Marco, J. y Rodrigo, M. L. (1994). *Procesos de la Inquisición en Daroca y su Comunidad (1487-1525)*, p. 48.

(26) Iranzo, T. (2012). «El mercado del trigo en Huesca en el siglo xv», en *Una economía integrada. Comercio, Instituciones y Mercados en Aragón (1300-1500)*, p. 237.



Fig. 1. El pan constituye un elemento básico en la alimentación medieval. Retablo de El Salvador. Ejea de los Caballeros.

los mudéjares consumían entre dos y cuatro cahíces de cereal

por familia (27). Los magistrados del Santo Oficio de Teruel, ante la indigencia sufrida por la viuda Rita de Toledo —tras la relajación al brazo secular de su marido y su padre—, le entregan tres cahíces de trigo, «para ayuda del sostenimiento de ella y de sus fijos» (28), a lo largo del año 1487, los días 27 de mayo, 7 y 12 de septiembre (29).

El ascenso social implica reducir su consumo e incrementar su calidad (30). El pan, en este caso, es blanco —“buen pan bien leudo y bien cozido” (31)—, elaborado con la harina de los mejores trigos. En los ámbitos cortesanos de Navarra, por ejemplo, se distinguen dos categorías: el “pan común” o “pan tajadero”, consumido por los sirvientes, y el “pan de boca”, reservado a los monarcas y personas de su círculo próximo (32). De igual modo, en las

(27) Navarro, G. y Villanueva, C. (2003). Los mudéjares de Teruel y Albarracín. Familia, trabajo y riqueza en la Edad Media, p. 203.

(28) Sánchez, M. y Motis, M. Á. (2020). «Estructura financiera del tribunal de la Inquisición de Teruel: la receptoría de Juan Claver (ejercicio 1487)», Sefarad, 80, p. 82.

(29) ARV, Maestre Racional, Reg. 8322, fols. 47 y 57.

(30) Riera, A. (2013). “Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media”, en La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV), p. 77.

(31) Eberenz, R. (2018). “Discurso y léxico de la alimentación en los tratados médicos medievales y renacentistas”, en X Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española, vol. 2, p. 1078.

(32) Serrano, F. (1998). «La alimentación de la realeza Navarra en el siglo xv: las cuentas del hostel de la reina Blanca durante una romería a Zaragoza (1433)», en La vida cotidiana en la Edad Media, p. 313.

mesas reales o nobiliarias valencianas se distingue entre el “pan del senyor”, horneado con trigo candeal, y panes de calidad más integral y con mezcla de distintas especies **(33)**. Tampoco en las instituciones piadosas o asistenciales, como la Almoina de la catedral de Barcelona, consta la presencia de pan blanco; el pan redondo que elabora utiliza cereales mixtos (trigo, avena o cebada), cuyas proporciones dependen de los recursos disponibles en el mercado **(34)**.

En lo que se refiere a las juderías de Aragón el pan consumido es de trigo o cebada, cuyo uso no siempre radica en su

mejor o peor calidad, sino en la época del año en que se consume, toda vez que la cebada de ciclo corto es más precoz que el trigo y alcanza antes la sazón **(35)**. Para la repostería y las *ħallot* del *Šabbat* se emplea harina refinada, doblemente molida o pasada por un tamiz más tupido **(36)**.

Los sabios del Talmud ponderan las numerosas cualidades de este alimento, al igual que hará con posterioridad el eminente Maimónides en sus tratados de salud **(37)**:

“Trece cualidades tiene el pan que se consume por la

(33) García Marsilla, J. V. (2013). “Lujo y previsión. Comer y beber en la Corte de los duques reales de Gandía”, en *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos xiv-xv)*, p. 142.

El “pa de mestall” se compone de trigo mezclado con centeno, sorgo o, a veces, hasta arroz. García Marsilla, J. V. (2013). “Alimentación y salud en la Valencia medieval. Teorías y prácticas”, *Anuario de Estudios Medievales*, 43, p. 136.

(34) Bertrán P. (2013). “La alimentación de pobres y peregrinos en la Cataluña medieval”, en *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos xiv-xv)*, pp. 49-50.

El campesinado consume pan de baja calidad, gachas y migas. Riera, A. (2011). “Los sistemas alimentarios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental durante la baja Edad Media”, en *Comer, beber, vivir. Consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica*, p. 197 y Martín Cea, J. C. (2010). “Entre platos, copas y manteles. Usos y costumbres sociales en torno a las comidas en la Castilla Bajomedieval”, en *Convivir en la Edad Media*, Burgos, pp. 278-279.

(35) Las harinas panificadas de trigo y cebada constituyen la materia prima fundamental para elaborar el “pan cotidiano”. Gutiérrez, S. (1990-91). “Panecillos, hogazas y fogones portátiles”, p. 162.

(36) Girón, L. F. (2010). “El buen comer y el buen beber en el Talmud y otras fuentes”, pp. 35-36.

(37) Paavilainen, H. M. (2006). “Psychoactive plants in Maimonides’ ‘Regimen Sanitatis’ and ‘De Causis Accidentum’”, *Korot; the Israel Journal of the History of Medicine and Science*, 18, pp. 25-54.

mañana; protege contra el calor, contra el frío y contra los espíritus malvados y los demonios; convierte a los simples en avisados, y les ayuda a ganar en los litigios; asiste por igual a los que aprenden y a los que enseñan la Torá y permite que sus palabras sean atendidas; el estudio de los que lo toman no se olvida, su cuerpo no produce malos olores y son fieles a sus esposas sin fijarse en los demás; mata los parásitos intestinales. Y hay quienes añaden que libra de la envidia y promueve el amor” (38).

Asimismo, en el tratado *Berajot* se señalan las precauciones que deben tomarse por respeto: “no se le debe juntar carne cruda; una copa llena no debe pasarse por encima, para evitar que se derrame sobre él; no debe arrojarse sino repartirse con deferencia y no se deben

apoyar cosas encima, como elementos de la vajilla” (39).

Son panes más pesados —la expansión de la masa es inferior— con un volumen menor, miga más apretada y oscura, con un alveolado irregular y corteza gruesa. Es probable que poseyera un sabor ligeramente más ácido y un gusto peculiar debido al desarrollo natural de aromas (40). Aunque su conservación es prolongada, pudiendo comerse cuatro o cinco días después de su elaboración, no se admite la venta de las piezas amasadas tres días antes o más (41).

Uno de los *responsa* rabínicos aludidos es suscitado por Yehudah Ezquerra, en torno a 1375, cuando pregunta sobre el equivalente hebreo del “panizo”, y si el pan que se hace con harina de este grano puede tomarse en *Pesah*. En su respuesta le aclara que su denominación es *dohan*, y que no hay objeción para que se coma en dicha fes-

(38) Baba Meši'a, 107b.

(39) Berajot, 50b.

(40) La miga de pan está presente en salsas de sabor agrio, como el vinagre, el agraz o los zumos de limón o naranja, lo que contribuía a “enfriar” y atemperar su naturaleza cálida. García Marsilla, J. V. (2013). “Alimentación y salud en la Valencia medieval. Teorías y prácticas”, p. 129.

(41) La masa madre proviene de la fermentación natural de la harina mediante la levadura. Había que tener mucho cuidado para mantener siempre vivo el fermento, lo que se lograba a base de diferentes refrescos y controlándola en el lugar más fresco para que en el verano no se acidificara en exceso. Motis, M. Á. (1995). “Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media”, en *l Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, pp. 248-249.

tividad, siempre y cuando no se mezcle con los productos incluidos en el tratado *Pesahim* de la *Mišnah* (42).

Es complejo identificarlo —no puede tratarse de maíz, planta proveniente de América tras el descubrimiento indiano—, pero del contexto se deduce que es una gramínea panificable, perteneciente a la categoría de “alimento de pobres”, junto a la avena, el mijo y el sorgo, cocinado como sopa, torta o farinetas (43). La virtud del panizo es que se puede cultivar en tierras marginales y escapa al sistema fiscal señorial (44). No en vano, existen testimonios donde se habla del “pan de mijo” en los momentos de escasez o necesidad (45).

El hambre y la subsistencia se vinculan en numerosas ocasiones con la carencia o no de pan. Un episodio que demuestra, por otro lado, que entre judeoconvertos y judíos prepondera la solidaridad familiar, lo ilustra Leonor Álvarez, viuda de Esperandeu Ram, vecina de Calatayud, quien confiesa que habría muerto de inanición («moria de fambre») si no hubiera sido socorrida por su sobrino Jacó Rodrich, su hermana, mujer de Esperandeu Ram, su pariente Juan López de Mayr y la mujer de Jaime de Montesa, que le auxiliaban con pequeñas cantidades «de trigo y de dinero, y de vestidos viejos y de todo lo que avie necesario» (46). 🍞🍞🍞

(42) Magdalena, R. y Blasco, M. (2204). Fuentes para la historia de los judíos de la Corona de Aragón: los Responso de Rabí Yishaq bar Seset Perfet de Barcelona: 1368-1408, doc. 420.

(43) A modo de pan de sustitución. Gutiérrez, S. (1990-91). “Panés, hogazas y fogones portátiles”, p. 162.

(44) Riera, A. (2018). “Crisis cerealistas, políticas públicas de aprovisionamiento, fiscalidad y seguridad alimentaria en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media”, en Políticas contra el hambre y la carestía en la Europa medieval, pp. 235-282.

(45) Girón, L. F. (2010). “El buen comer y el buen beber en el Talmud y otras fuentes”, p. 36.

(46) AHProv.Z, Inquisición, lig. 10, n. 6, fols. 21-21v.

3. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El abastecimiento no siempre estaba garantizado (47). Cíclicamente se producían pérdidas de cosechas por la sequía, fenómenos meteorológicos adversos (48)—los ciclos de carestía y crisis alimentaria son universales en la Península (49)— u otros episodios más dramáticos como la plaga de langostas que asoló en 1421 los cultivos de Tauste, considerado un flagelo divino,

donde la ruina de la producción cerealística afectó a las tres comunidades confesionales (50). En los episodios vividos en Zaragoza en 1440 y 1471, donde se hizo presente el espectro del hambre, se registraron graves disturbios (51). Ello obligó en ocasiones a importarlo de Castilla, especialmente para los consumidores de Calatayud, Daroca y la misma Zaragoza, parte de cuyo comercio discu-

(47) De ahí la implantación del almudí en las principales ciudades aragonesas, entre cuyas funciones se encuentran suministrar trigo regularmente y venderlo a precio asequible. Mateos, J. A. (1993). “El almudí de Daroca durante el siglo xv: en torno a los orígenes de un pósito de trigo”, *Aragón en la Edad Media*, 10-11, pp. 607-610.

(48) Así, en el contrato de arrendamiento realizado por los racioneros de la iglesia de San Martín de la diezma de las heredades judías, se contempla la pérdida de más de la mitad de la cosecha a causa del pedrisco o de las hostilidades fronterizas: “Item, yes condicion que si por ventura, el que Dios no mande, e alguno o algunos de los ditos seys aynnos, los fructos por perdencia d’aquí a la meytat por piedra o por huest de regno a regno, que sia feyta deduccion del dito treudo ad arbitro et extimacion de los homes buenos, huno puesto por los ditos clerigos et capitol, l’otro por los ditos judios. Motis, M. Á. (2007). *Los judíos de Uncastillo en la Edad Media (siglos xi-xv)*, doc. 70.

(49) Mutgé, J. (2001). “Labastament de blat a la ciutat de Barcelona en temps d’Alfons el Benigne (1327-1336)”, *Anuario de Estudios Medievales*, 31, pp. 649-692 & Melo da Silva, G. (2019). “Alimentar la red urbana: las villas y ciudades portuarias del Algarve y el abastecimiento cerealista a finales de la Edad Media”, *Riparia*, 2, pp. 211-247.

(50) “Nuestro Senyor omnipotent por nuestros delictos et peccados de aqueste pueblo a la su muy sancta maiestad perpetrados et comtidos, nos embio açot e terrible plaga del cielo en animales pestiferos et pozonyosos de multitud innumerable, es a saber, aquesta langosta, la qual de present i nos ha gastado, perdido e desolado todos los fruytos produzidos estantes sobre la faz de la tierra, en especial los panes con que havemos de sostener la pobre et laz[e]rada vida, pora mantener a nosotros et a nuestros fillos”. Cuella, O. (1988). *Archivos parroquiales de la diócesis de Zaragoza*, doc. 9106.

(51) Falcón, M. I. (1977). «La comercialización del trigo en Zaragoza a mediados del siglo xv», *Aragón en la Edad Media*, 1, pp. 242-244

rre por las aduanas del área de Ágreda (52).

De hecho, las calles de las juderías son escenarios habituales donde se realizan rogativas con motivo de la carestía de pan, como recuerda Açach Abenforna, judío de Calatayud, a propósito de la que azotó la ciudad en torno a 1474-75, en que “los judios desta ciudat, por rogarias que lloviessse sacaron las Toras en la calle del barranco [de las Pozas], que entonces havia gran carestia de pan porque no llovía, fizieron aquella cerimonia tocando los cuernos y cantando, e faziendo los judios planto porque lloviessse” (53).

Así, el comercio del trigo representa uno de los sectores por los que los judíos muestran interés por tres motivos básicos: se trata de un producto estratégico, se controla una cuota del mercado que experimenta fuertes oscilaciones en el precio y su suministro, y posee una potencial rentabilidad.

Los principales mercaderes judíos de Zaragoza se implican en este tráfico, no tanto para la exportación, como para atender

las necesidades del mercado interior. Por lo común son adquiridos con pago antelado —los “dineros adelantados” (54)—, pues adquieren sus cosechas a los agricultores cuando los campesinos tienen necesidad de liquidez, lo que les permite obtener ingresos sustanciosos al fijar unos precios por debajo del valor de mercado. Asimismo, proceden del arriendo de tierras o el pago de los intereses de una hipoteca o un préstamo. Por lo común la fecha de entrega se fija en el mes de agosto, tras la recolección estival.

Una vez activado el decreto de expulsión de 1492, se procede a la indemnización de las rentas reales. El rey optará porque una parte sustancial del pago de la pecha ordinaria proceda del embargo de los préstamos efectuados por tres de los más acaudalados mercaderes, Ezmel Abnarrabí, Jucé Abuzmel y Salamón Trigo. Se ha conservado el protocolo donde se asentaron las cantidades contratadas, los deudores y su procedencia, de modo que podemos extraer una información muy valiosa.

(52) Diago, M. (2001). «El comercio de productos alimentarios entre las Coronas de Castilla y Aragón en los siglos XIV y XV», *Anuario de Estudios Medievales*, 31-2, pp. 629-630.

(53) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 15, n. 1, 1489, fol. 116.

(54) Sesma, J. A. (1997). «Ciudadanos de Zaragoza y comercio exterior del Reino de Aragón», *Studium: Revista de Humanidades*, 3, pp. 428.

Es evidente que su interés se centra sustantivamente en el trigo, siendo residual la avena y el ordio. La calidad de las gramíneas queda objetivada por su cotización: candeal (18 sueldos **(55)**), trigo (14 sueldos), centeno (8 sueldos), ordio (5 sueldos) y avena (4 sueldos) **(56)**.

Para Ezmel Abnarrabí los pequeños agricultores mudéjares representan casi el 40% de

su volumen de negocio. En las localidades donde interviene con frecuencia —Bárboles, Cabañas, Sobradriel y Villafranca— el promedio de las operaciones no suele superar tres cahíces. En Belchite y Nuez las cantidades son elevadas, puesto que los préstamos se realizan a las aljamas (Botorrita) y concejos (Alfajarín y El Castellar) **(57)**.

Localidad	Trigo	Avena	Ordio	Centeno
Alagón	16,5 cah.	---	---	---
Alcalá	71 cah.	---	---	---
Alfajarín	50,5 cah.	---	---	2,5 cah.
Bárboles	44 cah.	---	4 cah.	---
Boquiñeni	31 cah.	---	---	---
Botorrita	47 cah. 5 fag. 1 arrob.	32,5 cah.	---	---
Cabañas	31 ch. 3 arrob.	1 cah.	---	---
Cantavieja	6,5 cah.	3 cah.	1 cah.	---
El Castellar	159,5 cah.	---	---	---
Figueruelas	53 cah.	18 cah.	6 cah.	---
Fuentes	17 cah.	---	---	---
Grisén	26,5 cah.	7 cah.	4 cah.	---
Monzalbarba	19 cah.	---	---	---

(55) En momentos de carestía llega a alcanzar los 33 sueldos. Sarasa, E. (2013). «La mesa del rey: Fernando I de Aragón (1412-1416)», en *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos xiv-xv)*, pp. 16-17.

(56) Téngase en cuenta, en lo referente a la metrología, las siguientes equivalencias: 1 ch = 4 arrobas y 1 arroba = 2 fanegas. Entre las pertenencias de las viviendas judías no es extraño poseer medidores de trigo con capacidad de una arroba. Motis, M. Á. (2019). *La comunidad judía de Luna en la Baja Edad Media: claves e identidades de una minoría confesional*, doc. 421, n. 7.

(57) AHPZ, Protocolo de Jaime Malo, 1492, cisterno, fols. 15v-23v.

Localidad	Trigo	Avena	Ordio	Centeno
Nuez	3 cah.	---	---	---
Oitura	18 cah.	---	---	---
Osera	---	---	3 cah.	---
Pastriz	2,5 cah.	---	---	---
Pedrola	42 cah. 3 arrob.	---	---	---
Peramán	45 ch.	---	---	---
Pinseque	5 cah. 7 fag.	1 cah. 3 fag.	---	---
Pleitas	34 cah.	---	---	---
Quinto	7 cah.	---	---	---
Sobradriel	29 cah.	1 cah.	---	---
Utebo	3 cah.	3 cah.	---	---
Velilla	1,5 cah.	---	---	---
Villafranca	23 cah. 3 arrob.	66,5 cah. 3 fag.	2 cah. 1 fag.	---
Zaragoza	109,5 cah. 3 fag.	1 cah. 7 fag.	5 fag.	---
Total	898,5 cah. 7 fag.	68,5 cah. 2 fag.	20 cah. 6 fag.	2,5 cah.

Juce Abuzmel, alias Chamorro, a quien se embargan títulos de deuda por un nominal próximo a los 30.000 sueldos, negocia con concejos y aljamas mudéjares, como refleja el volumen de las partidas,

muy significativas en poblaciones como Bárboles, Bardallur y Sobradriel. Es el único que adquiere una pequeña remesa de candeal, posiblemente para un sector social privilegiado (58).

Localidad	Trigo	Avena	Candeal
Alfajarín	17 cah. 1 arrob	---	---
Alfocea	12,5 cah.	10,5 cah.	---
Bárboles	99 cah.	---	---
Bardallur	116,5 cah.	---	---
Boquiñeni	11 cah.	---	---
Cabañas	14 cah.	---	---

(58) AHPZ, Protocolo de Jaime Malo, 1492, cisterno, fols. 26v-36v.

Localidad	Trigo	Avena	Candeal
El Burgo	19 cah.	---	---
Lumpiaque	32 cah.	---	---
Nuez	3 cah. 3 arrob.	---	---
Pastriz	29 cah.	---	---
Peramán	45 cah.	---	---
Pleitas	95 cah.	3 cah. 3 fag.	---
San Mateo	---	---	19 cah.
Sobradriel	82 cah.	---	---
Villamayor	3 cah.	---	---
Zaragoza	17 cah.	---	---
Total	596 cah.	13,5 cah. 3 fag,	19 cah.

Por último, Salamón Trigo centra su área de influencia en la producción agraria de Alagón, Luceni y Pedrola (59). El tráfico se basa, con diferencia, en el trigo, con la peculiaridad

de que está implicado también en la compraventa de lana, binomio presente en la clase de *negotiatores* de otras aljamas, incluso las de rango medio (60).

Localidad	Trigo	Avena	Candeal
Alagón	227 cah. 7 fag.	3 cah.	3 cah.
Alfajarín	13 cah.		
Boquiñeni	6 cah.	---	---
Cabañas	5 cah.		
El Castellar	50 cah.	---	1 cah.
Grisén	9 cah.	---	---
Luceni	178 cah. 3 arrob.		
Pedrola	123 cah. 5 fag.		

(59) AHPZ, Protocolo de Jaime Malo, 1492, cisterno, fols. 39-44v.

(60) Motis, M. Á. (2018). «Profile of the mercantile oligarchy in the mid-range Jewish Communities in the Kingdom of Aragon: The Avincacez family from Barbastro (Huesca) in the 14th and 15th centuries», *Imago Temporis. Medium Aevum*, 11, pp. 317-336.

Localidad	Trigo	Avena	Candeal
Peramán	14 cah. 1 arrob.	12,5 cah.	---
Pina	8 cah.	---	2 cah.
Pinseque	12 cah.		
Zuera	11 cah.	---	---
Total	658,5 cah.	15,5 cah.	6 cah.

Si efectuamos una breve sinopsis de los resultados, centrándonos en el comercio del trigo, observamos que la inmensa mayoría de las poblaciones pertenecen al Valle del Ebro, con un radio de acción que no suele superar los 35 kms, y una presencia notable de productores mudéjares, coincidente en parte

con el origen del trigo adquirido en el almudí de Zaragoza (61). Las cantidades percibidas o facturadas, salvo las negociadas con personas jurídicas, son modestas, equivalentes bien a cosechas privadas bien a rentas provenientes de su arriendo o de préstamos adquiridos con anterioridad.

Localidad	Ezmel Abnarrabi		Jucé Abuzmel		Salamón Trigo	
	Trigo	Valor	Trigo	Valor	Trigo	Valor
Alagón	16,5 cah.	231 s.	---	---	227 cah. 7 fag.	3.190,25 s.
Alcalá	71 cah.	994 s.	---	---	---	---
Alfajarín	50,5 cah.	707 s.	17 cah. 1 arrob.	241,5 s.	13 cah.	182 s.
Alfocea	---	---	12,5 cah.	175 s.	---	---
Bárboles	44 cah.	616 s.	99 cah.	1.386 s.	---	---
Bardallur	---	---	116,5 cah.	1.631 s.	---	---
Boquiñeni	31 cah.	434 s.	11 cah.	154 s.	6 cah.	84 s.
Botorrita	47 cah. 5 fag. 1 arrob.	670,25 s.	---	---	---	---
Cabañas	31 ch. 3 arrob.	444,5 s.	14 cah.	196 s.	5 cah.	70 s.
Cantavieja	6,5 cah.	91 s.	---	---	---	---

(61) Falcón, M. I. (1977). «La comercialización del trigo en Zaragoza a mediados del siglo xv», p. 250.

Localidad	Ezmel Abnarrabi		Jucé Abuzmel		Salamón Trigo	
	Trigo	Valor	Trigo	Valor	Trigo	Valor
El Burgo	---	---	19 cah.	266 s.	---	---
El Castellar	159,5 cah.	2.233 s.	---	---	50 cah.	700 s.
Figueroelas	53 cah.	742 s.	---	---	---	---
Fuentes	17 cah.	238 s.	---	---	---	---
Grisén	26,5 cah.	371 s.	---	---	9 cah.	126 s.
Luceni	---	---	---	---	178 cah. 3 arrob.	2.502,5 s.
Lumpiaque	---	---	32 cah.	448 s.	---	---
Monzalbarba	19 cah.	266 s.	---	---	---	---
Nuez	3 cah.	42 s.	3 cah. 3 arrob.	52,5 s.	---	---
Oitura	18 cah.	252 s.	---	---	---	---
Pastriz	2,5 cah.	35 s.	29 cah.	406 s.	---	---
Pedrola	42 cah. 3 arrob.	598,5 s.	---	---	123 cah. 5 fag.	1730,75 s.
Peramán	45 cah.	630 s.	45 cah.	630 s.	14 cah. 1 arrob.	199,5 s.
Pina	---	---	---	---	8 cah.	112 s.
Pinseque	5 cah. 7 fag.	82,25 s.	---	---	12 cah.	168 s.
Pleitas	34 cah.	476 s.	95 cah.	1.330 s.	---	---
Quinto	7 cah.	98 s.	---	---	---	---
Sobradriel	29 cah.	406 s.	82 cah.	1.148 s.	---	---
Utebo	3 cah.	42 s.	---	---	---	---
Velilla	1,5 cah.	21 s.	---	---	---	---
Villafranca	23 cah. 3 arrob.	332,5 s.	---	---	---	---
Villamayor	---	---	3 cah.	42 s.	---	---
Zaragoza	109,5 cah. 3 fag.	1.538,25 s.	17 cah.	238 s.	---	---
Zuera	---	---	---	---	11 cah.	154 s.
Total	898,5 cah. 7 fag	12.591,25 s.	596 cah.	8.344 s.	658,5 cah.	9.219 s.

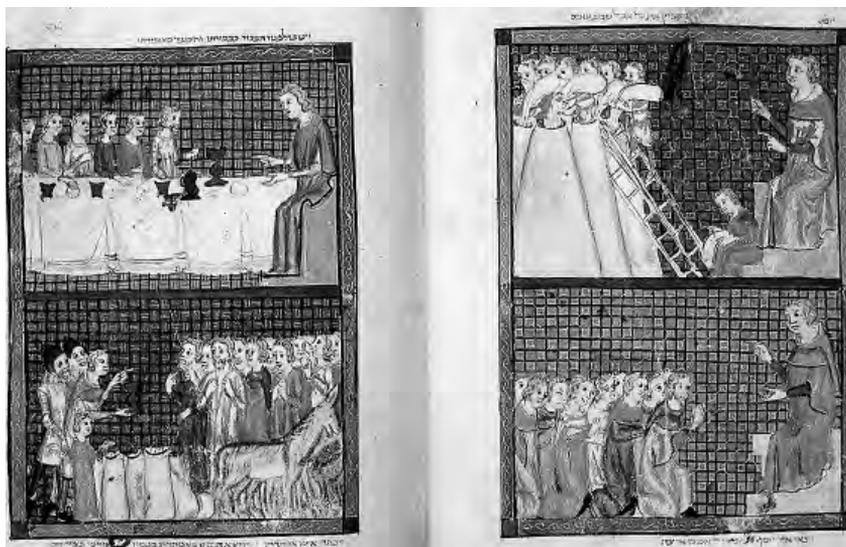


Fig. 2. Los mercaderes judíos de Zaragoza muestran una notable implicación en el comercio de trigo en el entorno del Valle del Ebro. *Haggadah* de Sarajevo.

Partiendo de estas referencias, el trigo constituye un 90% de las operaciones, a gran distancia de la avena (9%) y el ordo (1%). El volumen conjunto supera los 2.000 cahíces. Para contrastar su dimensión apor- to algunos referentes relativos a Zaragoza, cuya población, estimada en 20.000 habitantes, consumía entre 80 y 100 cahíces semanales, a mediados de la centuria (62). Por otro lado, en el ejercicio fiscal 1444-1445,

desde esta metrópoli se exportan 3.896 cahíces anuales, equivalentes a 100 cahíces diarios (63).

Las viudas burguesas, cuyos maridos habían delegado en ellas parte de la gestión de sus bienes, continúan con su labor empresarial o bien liquidan operaciones pendientes para procurarse dinero líquido. De este modo, Duenya de Levi, esposa del prestigioso mercader Salamón Horabuena, firmará

(62) Falcón, M. I. (1977). «La comercialización del trigo en Zaragoza a mediados del siglo xv», p. 247.

(63) Sesma, J. A. (1977). «El comercio de exportación de trigo, aceite y lana desde Zaragoza, a mediados del siglo xv», Aragón en la Edad Media, 1, pp. 205-207.

tras su fallecimiento algunas actas notariales en este sentido. En una de ellas transferirá al ciudadano Juan de Lanaja 696,5 cahíces y 3 arrobas de trigo (9.761,5 sueldos), 227 cahíces 1 fanega de avena (908,5 sueldos) y 81 cahíces 7 fanegas de ordio (409,5 sueldos) procedente de la villa de Fuentes, incluido el concejo y la aljama mudéjar, amén de 226 cahíces da trigo (3.164 sueldos) de la localidad de Cabañas, todo ello valorado en más de 14.000 sueldos (64).

Es evidente que los mercaderes no explotan sus tierras—no sucede lo mismo con los pequeños fundos de familias modestas que complementan así su dieta o venden los excedentes en el mercado—, algunas hipotecadas o enajenadas por sus titulares, sino que las ceden a terceros, acogándose a distintas modalidades contractuales, denominadas “terraje”, bien en enfiteusis o en régimen parciario.

Salamón Atortox, judío de Tauste, tras la enajenación de sus fincas efectuada en 1478 por Martín Ximénez, consistentes en un lote cinco campos, dos de 2,5 cahíces, dos de 1,5 cahíces y uno de 1 cahíz de sembradura, le contrata por 200 sueldos anuales, con la condición de que efectúe todas las labores que la explotación cerealística requiere: “a saber es a correar, sembrar, segar, regar, trillar, carriar e dar limpio el pan en la era el que de las ditas guebras salrra”. Se incluye la provisión de la simiente (65).

Los judíos del Aragón meridional aprovechan las necesidades frumentarias de la ciudad de Valencia y su entorno, implicándose en los circuitos de exportación (66). Así, Farón Barabón, judío de Albarracín, aljama significada por sus recursos pecuarios, vende a Mosé Ardit, alias Pastor, correligionario de Sagunto, 700 fanegas por importe de 3.500 sueldos (67).

(64) AHPZ, Protocolo de Juan de Altarriba, 1490, fols. 76-82v.

(65) Motis, M. Á. (2003). “La comunidad judía de la Villa de Tauste durante la Edad Media”, en *Terceras Jornadas sobre Tauste y su Historia*, p. 184.

(66) Los excedentes frumentarios provienen de la fosa Calatayud-Teruel, recorrida por el río Jiloca, y en especial de las tierras que circundan la laguna de Gallocanta. Rubio, A. (2002). «Valencia y los aragoneses en la baja Edad Media: la ruta del trigo», *Caplletra: Revista Internacional de Filología*, 32, pp. 98-99.

(67) Motis, M. Á. y Berges, J. M. (2014). Los judíos de Albarracín en la Edad Media (1284-1492). Claves y encrucijadas en los umbrales de la integración y el desencuentro, doc. 219.

Es destacable el aprovisionamiento de semillas a labradores cristianos y mudéjares. Tal es el caso de Francisco Valero, vecino de Torres de Albaracín, que adquiere a Çahadías Enforna 7 fanegas de trigo “prestadas para sembrar”, de ahí que, “por especial obligación, vos hobligo todos los sem-

brados de las ditas siet fanegas de pan trigo, que de aquellos no me pueda aprovechar fasta que vos seades contento” (68). Tienen el mismo destino las 32 fanegas que obtiene Álvaro Ferrández, vecino de Saldón, que “de hoy me avedes prestado amigablement para sembrar” (69).

3. INFRAESTRUCTURAS

Los hornos no tienen el significado ritual de otros espacios, pero no carecen de él, dada la escrupulosa regulación talmúdica que afecta a festividades como la Pascua, cuando se cocía pan ácimo (“pan cenceny” o “cotaço” (70)), es decir, sin levadura, frente al denominado “pan lindo” o *hameş*, consumido de forma cotidiana

(71). El derecho a poseer sus propios establecimientos, así como observar un régimen alimentario específico, es reconocido por las diversas jurisdicciones a las que se sujetan las aljamas, como demuestran los diversos privilegios que le son reconocidos (72), los cuales sufrirán severas restricciones desde comienzos del Cuatrocientos.

(68) *Ibidem*, doc. 412.

(69) *Ibidem*, doc. 258.

(70) “Cum fuit et sit christianus, in opprobium tamen fidei christiane et legis evangelice, sepe, sepius et sepiissime dixit, fecit et protulit multa verba hereticalia, et servavit et servat ritus et ceremonias judaycas, jejunia judeorum faciendo, et panem azinum, sive cotaço, comedendo in Pasca judeorum, et potagium, vocatum hamin, purgando carnes iuxta cerimonia judeorum, et Sabbatum et alios ritos et ceremonias judaycas, transeundo legem Moysi, simul cum evangelio servando de articulis fidey et sacramentum ecclesie male”. AHProv.Z, Inquisición, 1486, leg. 6, n. 4. fols. 1-1v.

(71) En la masa que se usa una mayor proporción de aceite o zumo de frutas, como sucede en los pasteles, o si la masa se fríe o cocina, como en las pastas, no se considera pan.

(72) Salleras, J. (2006-2007). “L’aljama de jueus de Fraga”, *Tamid*, 6, pp. 149-151.

3.1. Molinos, hornos y panaderías

Entre la adquisición del cereal y la venta del pan, se precisan dos operaciones intermedias, la molienda del grano y la cocción del pan, supervisadas por las autoridades por motivos diversos. En primer lugar, el control de los precios y la garantía del abastecimiento, para lo cual era preciso que se cuidara el funcionamiento regular de los molinos harineros —su mecanización a través de la energía hidráulica precisaba un capital elevado para su construcción (73)— y los hornos, ya fuesen de propiedad real, concejil, aljamil o particular. Asimismo, se controlaba el margen de beneficios de molineros —la “maquila” o porción de harina que el titular del ingenio percibía en pago a su trabajo (74)— y horneros —la “poya” o impuesto de la cochura de la masa—, ya

que repercutían en el precio final (75).

En las ordenaciones otorgadas a los judíos de Fraga en 1328 por Guillén de Montcada, confirmadas con el rango de privilegio por Alfonso III, e inspiradas acaso en las vigentes en la aljama de Huesca, son autorizados al uso del molino y el horno sin estar obligados a pagar una tasa de la cocción del pan (76). Sin embargo, en el fuero otorgado por Sancho Ramírez a la ciudad de Jaca en 1077, se permite que sus vecinos escojan el molino que deseen, a excepción de los judíos y de los que cuecen el pan con fines mercantiles (77).

En Zaragoza la venta del trigo y del pan está perfectamente regulada. Su cotización se fija cada jueves, así como el conto del cuartal de cebada y la avena a tenderos y hosteleros, transmitiéndolo el almutazaf al consistorio al día siguiente, permaneciendo en vigor una sema-

(73) Orcástegui, C. (1979). «Notas sobre el molino hidráulico como instrumento de trabajo y dominación en el Aragón Medieval (siglos XIII-XV)», Aragón en la Edad Media, 2, pp. 97-134.

(74) Mateos, J. A. (1998). “Política municipal y desarrollo tecnológico en el Aragón del siglo xvi: el Molino Nuevo de Daroca”, Lull: Revista de la Sociedad Española de Historia de las Ciencias y de las Técnicas, 21, pp. 702-703.

(75) López, M. T. (1982). “Economía y Derecho: el molino en los Fueros del Valle del Ebro”, Hispania, 43, pp. 5-22

(76) Salleras, J. (2006-2007). “L’aljama de jueus de Fraga”, pp. 149-150.

(77) “Et quod omnes homines vadant ad molendum in molendinis ubi voluerint, exceptis iudeis et qui panem causa vendicionis faciunt”. Cfr. Motis, M. Á. (1998). La aljama judía de Jaca en el siglo xv, pp. 13-15.

na (78). El pan tenía una tasa fija, pero oscilaba el precio de las piezas, denominadas *dinarral* (13 onzas (79)) y *doblero* (26 onzas), tasadas a 1 y 2 dineros respectivamente (80). También se vende el “pan franco”, en piezas de 1 y 2 dineros, cuyo peso era inferior y se elaboraba con harina de trigo candeal (81). Obviamente esta regulación afecta a los judíos cuando compran el pan fuera del barrio en los numerosos establecimientos existentes (82).

La fiscalidad interna de las aljamas contempla tasas en concepto de “forniment” o adquisición de bienes de consumo. Si nos atenemos a la regulación de la alcabala de Huesca de 1389 —que no siempre gestiona la comunidad, sino que la arrienda a terceros—, los tipos impositivos

relativos al trigo son atenuados. El judío o judía que lleve trigo al molino para obtener harina dispondrá de un plazo de dos días para declararlo y abonará 8 dineros por cahíz. Quien adquiera harina pagará un dinero por cada tres pesas, disponiendo de tres días para manifestarlo; caso de incumplirlo será multado con 5 sueldos y su decomiso. Si con anterioridad a la firma de los capítulos tuviese en su domicilio un *stock* de harina, tributará 4 dineros por cahíz (83).

En esta judería la apertura de una panadería en el barrio es tardía, ya que, en el concierto firmado entre los jurados y los adelantados en 1465, a propósito de la *panicería*, se establece que «la dita aljama pueda poner, fundar y tener su panicero judío en la dita judería»

(78) Falcón, M. I. (1977). «La comercialización del trigo en Zaragoza a mediados del siglo xv», p. 240.

(79) 1 onza = 29,236 gramos.

(80) En el ámbito de los impuestos sobre el “blat de la terra” de Mallorca, asentado en el Libre dels capitols dels Drets universals de la Universitat, se consolida a partir de 1391 una tasa sobre los “flaquers” horneros, bizcocheros y particulares, a razón de quartera de grano o quintal de harina. Cateura, P. (2012). «Consumo e impuestos en el reino medieval de Mallorca», en *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*, pp. 40-41.

(81) Falcón, M. I. (1984). «La alimentación en Aragón en la segunda mitad del siglo xv: el caso de Zaragoza», en *Manger et Boire au Moyen Age*, vol. 2, p. 210.

(82) En 1470 se censan en la ciudad 160 panaderías. Falcón, M. I. (1997). «El gremio de panaderos de Zaragoza en el siglo xv», *Aragón en la Edad Media*, 7, pp. 204-205.

(83) Motis, M. Á. (1995). «Régimen fiscal de las comunidades judías de Aragón en la Baja Edad Media: la aljama de Huesca en el siglo xiv», en *Homenaje a Alfonso García Gallo*, pp. 397-399.

(84).

La concesión se realiza a perpetuidad, contemplándose la modalidad de libre designación o arriendo, sin que en su nominación se injieran las autoridades municipales. Tendrán licencia para vender los formatos de pan que deseen, así como establecer el precio y el peso que determinen las autoridades hebreas: “pueda vender pan de qualquiere natura y al precio y peso que bien visto sera a la dita aljama”. En otra cláusula especifica que cocerán “dinarales como dobleros e quadernas e qualquiera otra faceria de pan”, con la limitación expresa, bajo multa de 60 sueldos, de atender en exclusiva a los consumidores judíos, tanto de la ciudad como de los alrededores (“no pueda vender sino a judíos habitantes en la dita ciudat e a otros qualquiere que venran en aquella que sian judios). Se reconoce su plena autonomía respecto al resto de las panaderías y se garantiza su exención de tasas municipales.

Como contraprestación, la ciudad tendrá derecho a poseer un establecimiento en la ju-

dería, donde se dispensen sus productos (“dinerales, dobleros, quadernas”) a cristianos, judíos y mudéjares. Si la aljama, a través de sus disposiciones internas, pusiese trabas a esta libertad, abonará una multa de 500 sueldos. Se reconoce asimismo el derecho de la comunidad hebrea a vender a sus integrantes las cantidades de harina que entienda oportuna, a la par que los horneros de la judería están autorizados a vender las “pueyas” —pieza de pan con que se les retribuye (85)— de dos cuartales de harina diarios, y las mezclen con la masa de pan del día siguiente, aunque solo a sus correligionarios (86).

Sin embargo, seis años después surgirán desavenencias por las lesiones que ocasionaba a sus colegas cristianos, al punto de que a partir de ahora es la corporación quien se reserva la regulación de los precios y la cantidad de masa de cada pieza comercializada, autorizándole que a lo sumo “el panicero qui sera meso o esleydo o por via de rendacion entrado en la dita paniceria non pueda poner en cada doblero sino dos onzas

(84) AHPH., Protocolo de Antón Bonifant, 1465, fol. 107.

(85) Gracia, A. (2013-2014). “Lengua, vocabulario y oiconimia de Naval (Somontano de Barbastro) en la obra de Privato Cajal (1969)”, Luenga & Fablas, 17-18, p. 64.

(86) Benedicto, E. (2009). «Estampas de la vida judía y sus particularidades: Huesca, siglo XV», Sefarad, 69, pp. 496-498.

mas que el panicero cristiano” (87).

En el contrato de arrendamiento o *firma de panaderos* suscrito por los adelantados de Uncastillo en 1474 con Juan Cordera y Gento Figel, se establecen los niveles mínimos de calidad, abastecimiento y precios máximos (88). El doblero (panecillo en forma de rosca) debía ajustarse a 18 onzas de pan (525 gr. aprox.) (89), siendo multados con un sueldo si los adelantados o el almutazaf comprobaran que en una hornada había más de seis piezas por debajo de este canon. Se cocerá durante todo el año, con independencia del precio del trigo, bajo multa de 5 sueldos, salvo que hubiera problemas técnicos con el horno (90). Los consumidores que prefieran hornearlo en su domicilio —una familia estándar de la judería almacena en torno a 12 fanegas de harina (91)— podrán adquirir la masa,

con idéntico peso y volumen que el empleado en los dobleros.

Paralelamente, los cristianos de la villa cuentan con panadería propia, siendo competencia de los jurados arrendarla en períodos anuales, anunciando su subasta en la plaza de Santa María. En este período se adjudica a Lope de Biota, que oferta 40 sueldos, entregándole la vara o *vergua* en señal de posesión, “como han acostumbrado fazer, que memoria el contrario no ay”. Sin embargo, surge un conflicto de intereses, porque las autoridades reclaman el derecho exclusivo de “firmar panaderos para cristianos he judios”, mientras que los adelantados, representados por Josua Cerruch, entienden que lesionan sus intereses, ya que el contrato contempla la posibilidad de expedir dobleros a consumidores de la aljama (92).

La judería de Ejea de los

(87) Del Arco, R. y Balaguer, F. (1949). «Nuevas noticias de la aljama judaica de Huesca», *Sefarad*, 9, p. 366.

(88) Motis, M. Á. (2007). Los judíos de Uncastillo en la Edad Media (siglos xi-xv), doc. 409.

(89) En Valencia las piezas comercializadas tienen un peso de 10 onzas, esto es, casi 300 gramos. García Marsilla, J. V. (2013). “Lujo y previsión. Comer y beber en la Corte de los duques reales de Gandía”, p. 142.

(90) Motis, M.Á. (1994). «Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media», pp. 248-249.

(91) Motis, M. Á. (2007). Los judíos de Uncastillo en la Edad Media (siglos xi-xv), doc. 646.

Caballeros también dispone de panadería para el consumo interno, siendo frecuentada por los conversos, como el sastre Francisco Cambila, que acudía con frecuencia bajo la excusa, real o ficticia, de que le despachaban dos onzas más que en la cristiana (93).

La constancia del horno en la judería de Biel se documenta en 1550 con motivo de su arriendo por los jurados. Se cita el emplazado en el Pueyo y el «horno de la sinoga», en el barrio homónimo. El «horno del concejo dicho la sinoga» se localiza en la calle Barrio Verde, principal arteria de la judería. Así se indica en documento notarial expedido el año 1582, siendo plausible que junto con la escuela de los niños fuera una dependencia aneja a la *domus oracionis* (94). Tam-

bién en Daroca poseen otro, al menos desde 1390, adquirido por Açach Passarel, Mose Abolafia, Juce Abençans y Abraham Cerralvo, tras obtener licencia de la reina doña Violante (95). Respecto a Tarazona, en 1332 se otorga a García de Loriz, gobernador de Valencia, el monopolio del horneado de pan de musulmanes y judíos (96).

Puede parecer paradójico, pero las noticias de los hornos de la judería de Zaragoza son marginales. Si nos atenemos a la información que consta en las actas notariales de fines del siglo xv, se concluye que cerca de las carnicerías, el castillo, la sinagoga mayor de las mujeres y del muro de piedra, Juan Pérez posee un horno o corral, que quizás es el mismo que ostenta años más tarde Francisco Bo-

(92) *Ibidem*, doc. 413.

En el acuerdo de 1495, cuando se había extinguido la aljama, se mencionan los hornos de forma genérica, sin especificar siquiera su número o ubicación, ni las cantidades que se obtenían por su arrendamiento, ya que las cláusulas se centran en mantener las instalaciones en uso, el abastecimiento de leña y no alterar la tasa de una pueya por cada veintena. Abella, J. (2009). "Una hacienda local en crisis: la quiebra del municipio de Uncastillo a finales de la Edad Media", Aragón en la Edad Media, 21, p. 9.

(93) Motis, M. Á. (2003). Judíos y conversos de Ejea de los Caballeros en la Edad Media (siglos XII-XV), doc. 363.

(94) Motis, M. Á. (1992). «Los judíos de la aljama de Biel en la Edad Media», Suessetania, 12, p. 25.

(95) Motis, M. Á. (1991). «Ordenamiento urbanístico de la judería de Daroca: morfología y funcionalidad», Aragón en la Edad Media, 9, p. 169.

(96) Ainaga, M. T. y Motis, M. Á. (1988). "La judería de Tarazona: delimitación y morfología (1366-1500)", en Destierros aragoneses (judíos y moriscos), p. 140.

jons (97).

En el barrio se cita el horno de Conejo —se puede referir a Jaco, Mossé o Salamón— próximo al baño frío —o de las mujeres—, propiedad de la bailía (98). El conjunto, formado por las casas, corral y horno de cocer pan, pasa a ser propiedad de Domingo Benedit, capellán de Santa Cruz, tras la expulsión; acaso por falta de uso, caerá en comiso por impago del alquiler que tenía arrendado el escudero Salvador de Alastuey (99).

En localidades más modestas, como es el caso de Oliete (Teruel), como acredita el contrato de la panadería, celebrado en 1438, el arrendatario deberá abastecer con pan de trigo a toda la comarca, sin distinción de credo o condición: “fer e tener pan de trigo cozido pora vender en el dito lugar a todas personas del dito lugar christianos, judios, moros e a todas e qualesquiere personas”. Por cada interrupción en el suministro de pan será multado con 3 sueldos; si la causa

se debiera a una disfunción en el horno, y no pueda procesarlo, entregará la masa sin cocer. Se incluye una cláusula por la que se compromete adquirir la materia prima donde los jurados determinen: “yr a comprar el dito pan pora servicio de la panaderia alla do los jurados me mandaran” (100).

En uno de los *responsa* remitido a don Duran ha-Yisharí, judío de Zaragoza, se suscita una controversia ante el *bet din* entre un propietario que había adquirido un terreno mostrenco (*hefquer*), es decir, sin dueño conocido, en el que edifica unas casas y el horno —cuyo derecho prevalece—, y su vecino quien compra unos terrenos próximos, quejándose de que le produce molestias. En otra consulta elevada por el rabino de Huesca, Yishaq ben ‘Altanasí se inquiere sobre la posible prohibición de utilizar los hornos compartidos con cristianos cuando estos cuecen empanadas (“panes de carne”) (101).

Si la judería no disponía de

(97) Motis, M. Á. (1997). La expulsión de los judíos del Reino de Aragón. Colección Documental (1492-1500), docs. 795 y 1142.

(98) *Ibidem*, docs. 1011, 1205, 1265, 1266, 1515, 1531 y 1638.

(99) *Ibidem*, docs. 690, 691 y 1492.

(100) Martínez, S. (2010-2011). “Las villas de Alcaine y Oliete en el siglo xv a través de sus protocolos notariales: concejo, comunidad campesina y mercado rural”, Teruel, 93, pp. 67-93.

hornos propios, se recurría al pago de tasas a los profesionales cristianos. La presencia de mozas judías en los molinos señoriales o reales es frecuente, hecho que se documenta incidentalmente cuando se cometen irregularidades en el pago de las tasas, como declara Esteban de Ovón, guarda de la sisa, a los jurados de Teruel, “haver tomado huna talega de farina, sinse pesar ni albaran a huna judia, del molino de la Torre” (102).

El conflicto surge por la prohibición talmúdica de consumir alimentos cocidos por gentiles (103), ya que no todas las familias se permitían su elaboración en los hogares (104). La tradición ashkenazi es más permisiva, pues basta con que un judío participe en alguna fase del proceso de manera simbó-

lica. Como apunta Maimónides en su *Mišne Torah*, es suficiente con arrojar un leño para avivar el fuego, pero Yonah ben Abraham Girondi recomienda a las mujeres que aclaren su significado para evitar interpretaciones erróneas (105).

3.2. El hogar: amasado y horneado

En la comunidad cristiana la mujer es la protagonista de su manufactura y comercialización, al punto de que los estatutos de la corporación no solo distinguen entre “horneros” y “horneras” o “panaderos” y “panaderas”, sino que contemplan los mismos derechos y salarios (106).

El amasado es una tarea realizada por las mujeres semanalmente. En Calatayud y

(101) Magdalena, R. y Blasco, M. (2204). Fuentes para la historia de los judíos de la Corona de Aragón: los Responsa de Rabí Yisshaq bar Saset Perfet de Barcelona: 1368-1408, docs. 322 y 514.

(102) AHPT, Actos Comunes del Concejo, 1453-54, fol. 69v.

(103) Shatzmiller, J. (1984). “Droit féodal et législation rabbinique: la caisson du pain chez les juifs du Moyen Age”, en Manger et Boire au Moyen Age, vol. 1, pp. 67-74.

(104) Clara Díez, mujer de Martín Pérez, hidalgo de Sariñena, entre los 12 y los 14 años, mientras aprendía las labores que se entienden propias de su condición, al cuidado de una maestra judía de Alcolea, «fueron a macerar el pan cotaço y a cozer aquel una y muchas vezes» en la Pascua. AHProv.Z, Inquisición, leg. 18, n. 8, 1490, fols. 7 y 9v.

(105) Cantera, E. (2007). “El pan y el vino en el judaísmo antiguo y medieval”, p. 38.

(106) Del Val, M. I. (1999). “Mujer y trabajo en Castilla al final de la Edad Media”, Aragón en la Edad Media, 14-15, pp. 1585-1595 & Ídem (2002). “La participación de las mujeres en el proceso de producción del pan en la Castilla bajomedieval”, en Oficios y saberes de mujeres, pp. 83-110.

Zaragoza, según se desprende de los inventarios de fines del siglo xv, un tercio de las viviendas cuenta con artesas o “bacias de masar”, mientras que solo las más acomodadas disponen de una dependencia específica (107). En la casa de Salamón Ezi, se consignan en su *masadería* dos costales de harina —con capacidad de 20 a 60 kilos—, mientras que, en la misma dependencia de las casas de Açach de Funes, al lado del porche, enumera una caja de pino y “una artesa de masar con su cobertor” (108).

A ellas incumbe cumplir el rito de la *hallah*, consistente en que “quando massava, sacava del coraçon de la masa [un pellizco] y lo echava al fuego y se quemava” (109), según prescripción relativa a la ofrenda de las primicias de la harina (110). Constituye una de las *mizvot* o mandamientos.

En las viviendas se utiliza el horno, el hornillo, la sartén o la cocción directa, dependiendo de los medios a su alcance



Fig. 3. Horneando pan sin levadura.
Haggadah Hispano-Morisca.

y su ubicación en el entramado social. Solo la segunda y tercera categorías han dejado un objeto cerámico específico. No sucede lo mismo con el primero, al tratarse de parte de la arquitectura doméstica y el último porque la hogaza o torta se vierte sobre las brasas y cenizas del hogar, cubriéndose con

(107) Motis, M. Á. (1995). “Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media”, p. 266.

(108) Marín, E. (1988). «Inventario de Salamón Ezi en 1492», Sefarad, 48, pp. 104-111 e Ídem, (1987). «Inventario de bienes muebles de judíos bilbilitanos en 1492», Sefarad, 47, pp. 327-329.

(109) Motis, M. Á. (1995). «Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media», pp. 331-332.

(110) Números, 15:17-21.

las mismas a fin de efectuar la cocción.

Los hornillos o fogones portátiles son aptos para múltiples usos, vinculados no solo con la calefacción sino con la cocina, y en especial destinados a la cocción de pan ácimo, cuyo producto resultante es una torta o alcorza, redonda y poco hinchada. El hornillo, tanto cilíndrico como troncocónico, se apoya sobre el suelo. Cuenta al menos con dos aberturas: la superior (ojo) para la evacuación de humos y la inferior (boca), que actúa como tiro y sirve para cargarlo de combustible. Cuando el fuego se ha reducido a brasas, se introducen los panes por la abertura superior y se adhieren a las paredes, donde se cuecen, cerrándolo con tapaderas de barro. Este tipo de fogón, muy común en las juderías, es la forma más extendida de horno de cocción, y responde a una tradición conocida desde la Antigüedad semítica (111).

El funcionamiento del plato de pan o sartén, utilizado para el pan ácimo, atestiguado desde la época romana, es sencillo. En un lebrillo se amasa la harina con agua y se forman unas tor-

tas redondas y planas cocidas en un plato de gran diámetro puesto sobre el fuego; es necesario dar la vuelta a la galleta para que cueza por ambas caras o cubrirla con el rescoldo (112).

Es común que algunas niñas sean encomendadas a otras mujeres para su formación en el servicio doméstico o para aprender un oficio. Así le sucede a Clara Díaz, viuda de Martín Falcón, quien «seyendo de edad de doze fasta quatorze anyos» aprendió a obrar y coser con una judía de Alcolea de Cinca. La convivencia con la maestra era intensa, ya que vivían bajo el mismo techo, de modo que cuando cocía el pan para la Pascua —«fueron a macerar el pan cotaço y a cozer de aquel una y muchas vezes»— comía de él sin concederle mayor trascendencia (113).

Como señalan los fiscales del Santo Oficio, las conversas, cuando no podían hornear el pan *maççot* sin generar sospechas, enviaban la masa a la judería, mostrando eterna gratitud por ello:

“Item, dize e propone el dicho procurador fiscal quel dicho denunciado para so-

(111) Gutiérrez, S. (1990-91). “Panes, hogazas y fogones portátiles”, pp. 163-166.

(112) *Ibidem*, p. 171.

(113) AHProv.Z, Inquisición, 13, n. 10b, fol. 7.

lempnizar la dicha Pascua, *fazia massar pan cencenyo en su casa, et en caso que algunas vezes no lo pudiesse fazer massar*, por tal que no fuesse sentido, *lo fazia traher secretamente de la juderia*, en compensacion del qual, mostrando tener devocion y assercion en ello, inbiava pan lleudo e lechugas a los judios que le trayan el dicho pan. E asi es publica voz e fama” (114).

Isabel Ruiz, mujer de Antón Ximénez, vecina de Calatayud, entrega en cierta ocasión un «pandero de farina» a su hija mayor, Bellida de Bienvenist,

que permanece fiel al judaísmo, para que con esa harina le amasara pan cuando hornearan en su hogar. Dichas galletas se fabricaban con unos moldes de hierro que les daban una forma peculiar («las cuales tortas eran foradadas con hunos cunyos de fierro») (115). Ella lo guardaba en un lugar discreto, y lo utilizaba, según su testimonio, para ligar los platos cuando cocinaban repollos, ya que «es çançenyo y muy bueno, para quando hagamos verças» (116). Por su parte, Salvadora de Bardaxí insiste que no cocía el pan en sábado porque no era tan delicioso como el horneado los viernes (117).²⁰

4. HITOS FESTIVOS (118)

El pan —el “rey de los alimentos” como señala J. L. FLANDRIN—, es una herencia grecolatina común que une,

pero también disocia —“pain qui unit, pain qui divise” (119)—, como cualquier alimento impregnado de una fuerte identidad.

(114) Motis, M. Á. (2014). «Proceso inquisitorial contra Ramón Pujol, mercader de Monzón (Huesca). acusado de herejía (1486)», Cuadernos CEHIMO, 40, pp. 108-112.

(115) Zivotofsky, A. Z. y Greenspan, A. Y. (2014). “The thick and thin of the history of matzah”, Hakirah; the Flatbush Journal of Jewish Law and Thought, 17, pp. 105-127.

(116) Motis, M. Á. (2020). Vivencias, emociones y perfiles femeninos. Judeoconversas e Inquisición en Aragón en el siglo xv, p. 225.

(117) AHProv.Z, Inquisición, leg. 11, n. 1, fols. 7-7v.

(118) Macías, U. (2005), “El calendario y el ciclo anual de festividades”, en El judaísmo, uno y diverso, pp. 92-93.

(119) Montanari, M. (2017). La chère et l’esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne, pp. 37-38.

De ahí que para las tres religiones del Libro tenga un especial simbolismo en los principales hitos de sus biografías, como, por ejemplo, en la ceremonia de las hadas o *besoràh* (120). De hecho, cuando se aplican las medidas segregacionistas, consecuencia del Adoctrinamiento de Tortosa, en Calatayud, con la complicidad de las autoridades civiles y eclesiásticas, se prohíbe bajo severas sanciones que los judíos bajen al río a captar agua o acudir a los molinos y hornos (121).

Los rituales activan un sentido de pertenencia, mientras que la identidad grupal se fragua en la comensalidad festiva (122), en las ideas y creencias

compartidas, y en los entramados de sociabilidad familiar, amical y vecinal. Se exaltan los valores femeninos de la casa, la familia, el linaje, lo interior, lo íntimo, porque las mujeres elaboran los alimentos, es decir, tienen entre sus manos parte del material simbólico. Lo cotidiano —alimentos, manteles, vajilla, luces, etc.— se transforma, ritualizándolo (123).

Dentro del universo simbólico del judaísmo es clave el reconocimiento, la bendición y el agradecimiento por los frutos recibidos (124). En dicha recitación, a modo de cántico, se reconoce en Dios la gracia de disponer en la mesa el pan de

(120) La séptima noche del nacimiento de las niñas y, caso de ser varón, la víspera de la circuncisión, se coloca al recién nacido, vestido de blanco, en un recipiente metálico lleno de agua, vertiendo en su interior trigo o cebada, en un rito que pretendía atraer los mejores augurios. Marín, E. (1981). «Relación judeoconversa durante la segunda mitad del siglo xv en Aragón, nacimiento, hadas y circuncisiones», *Sefarad*, 41, pp. 284-287.

Catalina Martínez, contratada como nodriza por Isabel Ruiz, mujer de un mercador bilbilitano, recuerda que una medianoche, cuando despertó por el llanto del bebé, observó candiles encendidos y unas porciones de pan sobre la mesa engalanada «por las hadas que havian de dar en aquella noche a su fija». Como cualquier madre estaba dispuesta a realizarla con tal de augurar un porvenir halagüeño a su hija. Motis, M. Á. (2020). *Vivencias, emociones y perfiles femeninos. Judeoconversas e Inquisición en Aragón en el siglo xv*, p. 238.

(121) Cuella, O. (1983). «Los judíos bilbilitanos en tiempos del Papa Luna», en *Primer Encuentro de Estudios Bilbilitanos*, vol. 2, p. 134.

(122) Cátedra, M. (2013). «Símbolos y ritos de paso», en *Conversaciones Antropológicas*, pp. 49-59.

(123) Motis, M. Á. (2020). *Vivencias, emociones y perfiles femeninos. Judeoconversas e Inquisición en Aragón en el siglo xv*, p. 291.

(124) «Comerás y te saciarás y bendecirás a Adonai tu Dios, por la tierra buena que te ha dado». Deuteronomio, 8:10.

cada día (125). Esta ceremonia perdurará generaciones entre los cristianos nuevos:

“Item, dize e propone el dicho procurador fiscal quel dicho denunciado ha costumbrado et acostumbra fazer la *bendicion del pan* que los jodios acostumbran fazer quando se assientan a la tabla, cortando tres ravanadas, deziendo: ‘bendito sea el Dio que crio el pan de los campos’ (126).

Todas las especies de granos reconocidas por los sabios rabinos requieren la bendición *hamotzi*. Además, el pan precisa la ablución de manos, vertiendo un recipiente con agua tres ve-

ces sobre la mano derecha y tres sobre la izquierda, para alzarlas después al unísono exclamando: “Bendito eres Tú Señor nuestro Dios, Rey del universo, Quien nos ha santificado con sus mandamientos y nos ha ordenado el lavado de manos” (127).

4.1 *Šabbat: las ḥallot* (128)

Su observancia constituye una de las piedras angulares del judaísmo (129), siendo una jornada de profundo significado espiritual (130), donde nada es trivial o accesorio (131). La abstención de actividades que engendren un trabajo manual o una nueva existencia material obedece a la conformación con

(125) Moreno, Y. (2010). “El mantel blanco: la mesa de Sabat”, en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*, p. 112.

(126) Cfr. Motis, M. Á. (2014). «Proceso inquisitorial contra Ramón Pujol, mercader de Monzón (Huesca). acusado de herejía (1486)», pp. 109-112.

(127) En el capítulo referido al Šabbat, Yosef Caro, cuando detalla la normativa referida a la comida del viernes por la noche añade: “Dinim de lavar las manos en la se’udá: Debemos lavar las manos y decir berajá solamente cuando comemos pan”. Berenguer, A. (2010). “Dinim en ladino sobre la comida”, en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*, p. 53.

(128) En Roš ha-šanah se conmemora la creación del mundo y del ser humano. Según la tradición, el Señor abre un libro donde inscribe las buenas y las malas acciones. En estas dos jornadas en la mesa festiva se coloca un pan redondo, la ḥallah un círculo sin principio ni fin, por analogía con el año.

(129) Epstein, L. (1979). «Les lois sociales du Pentateuque», *Revue Historique de Droit Français et Étranger*, 57, pp. 560-567 y Croatto, J. S. (2006). “El descanso del séptimo día, modelo divino del sábado (Génesis 2:2-3)”, *Sambatión*, 1, pp. 141-152.

(130) Génesis, 2:2-3; Éxodo, 16:5, 20:8-11, 22-30, 23:12, 31:12-17, 32:34 y 35:1-3; Números, 15:32-36, 28:9-10; Deuteronomio, 5:12-16 & Levítico, 23:3 y 26:2.

(131) Horowitz, E. S. (2007). «Fourth and long: presenting (and resenting) the Sabbath», *Jewish Quarterly Review*, 97, pp. 438-462.

el orden divino (132), ya que lo que trasciende es la sacralidad del descanso que puso fin a la Creación (133). Entre las operaciones cotidianas que mencionan las conversas, y que aseguran no realizan en esta jornada santa, figuran «coser, ençavonar y *masar*» (134).

Dado que se celebra en un escenario doméstico la mujer cobra especial protagonismo, donde juegan un papel vertebrador la familia, unidad elemental del convivir, el hogar, espacio básico del habitar, y la mesa, escenario esencial de la vida judía (135). Esta última es un ágora vertebral, pues en torno a ella se celebran las festividades y ritos del hogar, homologable incluso al altar tras la destrucción

del Templo, cuando el centro de gravedad se desplaza a la sinagoga y a la casa (136). Se recrea un ambiente festivo, colocando los manteles y la vajilla reservada para las grandes ocasiones (137) (“manteles blancos, parando las tablas, poniendo tovajás limpias a modo judayco” (138)), signo de renovación espiritual (139).

En el simbolismo de esta jornada tan especial destacan los dos panes trenzados o *ħallot* (140) —la harina se mezcla con sal, azúcar y levadura, pudiendo espolvorearse con sésamo—, que permanecerán cubiertos con un paño en la *berajah*, por la doble ración de maná que recibían los israelitas en el desierto el viernes al ocaso, a fin

(132) Los trabajos básicos enumerados en la Mišnah se refieren a los que fueron precisos para levantar el Tabernáculo (Miškan) en el desierto, relacionados con la preparación de alimentos, la indumentaria, la escritura, la construcción, el fuego o la conclusión de una tarea comenzada. En los referidos al trigo o al pan se citan “sembrar, labrar, cosechar, hacer gavillas, triturar el grano, aventar, trillar, moler, tamizar; amasar, cocer”. Grinvald, Z. (2006). *Las Puertas de la Ley*, pp. 221-222 y Šabbat, 73a.

(133) Heller, M. J. (2002-2003), «And the work, the work of Heaven, was performed on Shabbat», *Torah u-Madda Journal*, 11, pp. 174-185.

(134) AHSCZ, Inquisición, leg. 12, fol. 18v.

(135) Motis, M. Á. (2013). «Feminidad e identidad: las judeoconversas en el Aragón bajomedieval y la fiesta del Šabbat», en *Las mujeres en la Edad Media*, pp. 347-362.

(136) Ĥagigah, 27a.

(137) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 10, n. 3, fol. 23v.

(138) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 6, n. 8, fol. 86.

(139) Espinosa, M. Á. (2021), “La memoria sefardí: el mobiliario litúrgico y doméstico en las hagadot medievales de origen hispano”, *Res Mobilis: Revista Internacional de Investigación en Mobiliario y Objetos decorativos*, 10, pp. 90-91.

(140) AHN, Inquisición, leg. 542, n. 24, fol. 4 & AHPProv.Z, Inquisición, leg. 19, n. 6, fol. 8.

de no tener que recolectarlo en *Šabbat* (141).

Al pronunciar la *berajah* sobre las velas la mujer recibe formalmente el *Šabbat*, cubriendo sus ojos con las manos para no gozar de la luz antes de la bendición, recitando: «Bendito sea Dios que nos consagró con sus *mišvot* y nos ordenó encender las luces del *Šabbat*». No sucede lo mismo en el *qidush* o «bendición al modo judayco» de la copa de vino, en que la intervención de la mujer, cuando los varones han regresado de la sinagoga, pasa a un segundo plano, pues el oficiante es el varón con más autoridad. Así lo rememora Fresina, mujer de Luis Tous, vecina de Lérida, localidad que depende de la jurisdicción inquisitorial de Zaragoza, cuando acudían a casa de su suegro:

«Que algunos viernes a la noche el dicho mi suegro vendizía la mesa en ebrayco, teniendo huna taça de vino en la mano, diziendo sobre aquella ciertas palabras ebraycas, y aquellas dichas, beviamos todos de aquel

vino sendos sorbos, como lo hazen los judios, y fecha esta cerimonia, el dicho mi suegro tomava hun pan y cortava de aquel siete taxadas diziendo una palavra ebrayca a cada taxada, de las quales taxadas comi por muchas vezes, y todas la vezes que passava tomava hun pecico de la pasta y echavalo en el fuego» (142).

García Pérez, zurrador, vecino de Daroca, recuerda ante la Inquisición la sorpresa que le produjo el modo en que su maestro, antes de que los comensales tomasen asiento en la mesa, y sin que los alimentos hubiesen sido dispuestos sobre la tabla, realizaba un extraño ritual tomando una copa de vino tinto, tras lo cual murmuraba una plegaría para él ininteligible y humedecía un pedazo de pan por tres veces (143).

En efecto, se fracciona el pan inferior que reparte el *paterfamilias* entre los comensales, poniendo un poco de sal, en memoria de la utilizada en los sacrificios del Templo (144). En

(141) Salmos, 104:14.

(142) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 15, n. 2, fol. 49v. & Motis, M. A. (2014). «Claves e identidades de los judeoconvertos de Lérida según los procesos inquisitoriales a finales del siglo xv», Tamid, 10 (2014), doc. I, n.º 2.

(143) Motis, M. A., Marco, J. y Rodrigo, M. L. (1994). Procesos de la Inquisición en Daroca y su Comunidad (1487-1525), p. 45.



Fig. 4. Las *hallot* rememoran las raciones de pan que recibían los israelíes en su éxodo por el desierto.

rigor son tres comidas (*Se'udot*) (145); la primera por la noche, después de *Arvit*, la segunda por la mañana (146), después de la *Tefillah*, y la tercera des-

pués de *Min'hah* (147). Es beneficioso y recomendable festejarlo con comidas sabrosas, que deberán ir acompañadas con pan (148).

(144) Berajot, 55a.

(145) Maimón, Moisés ben, *Mišne Torah*, p. 75.

(146) La comida central tiene lugar al mediodía, cuando se interrumpe la jornada laboral. Algunos procesos inquisitoriales señalan que se realiza entre las doce y la una de la tarde. Así sucede en una casa conversa de Calatayud, en que comían todos sentados a una mesa pan cenceño, unas escudillas de hamín y unos capones o gallinas asadas. Motis, M. Á. (1995). "Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media", p. 272.

(147) El desayuno no se ha instaurado todavía como una costumbre, de modo que la primera comida de la jornada se realiza al mediodía, a la hora nona, cuando el hombre había cumplido sus devociones, citándose el yantar, la cena y la merienda. Fuente M. J. (1995). "Con pan y vino se anda el camino: los viajes en la Castilla medieval", *Espacio, Tiempo y Forma. Historia Medieval*, 8, p. 96.

5.2. Pesah: pan maṣṣot

La “Gran Pascua del Pan Co-taço e del Cordero” es un acontecimiento gozoso, y tras el *Yom Kippur* y el *Šabbat*, una de las fiestas más respetadas (149). La conmemoración de las siete plagas de Egipto y la liberación de la esclavitud y del yugo del faraón del pueblo de Israel (150) se recuerda en el *Seder* (151). Constituye una ocasión única para dramatizar el ideal de la libertad como objetivo socio-religioso y expresión de confianza en la redención del exilio

(152). Gran parte de la liturgia, insisto, se realiza en el hogar, y no en la sinagoga, donde las mujeres tienen gran relieve (153), en el contexto de una sociedad patriarcal (154).

La observancia no presenta grandes divergencias en la Corona de Aragón y la de Castilla (155). Una de las claves consiste en la preparación y el consumo ritual de la *maṣṣah* (156), a la que los coetáneos denominan *cotazo*, *cencenyo* o *maçot* (157). Se trata de una torta de pan sin levadura que cumple el mandato bíblico (158), y que evoca

(148) Moreno, Y. (2010). “El mantel blanco: la mesa de Sabat”, en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*, p. 39.

(149) Bray, J. (2006). “The Development and Symbolism of Passover until 70 CE”, *Journal of Theological Studies*, 1, pp. 222-224.

(150) Éxodo, 12:18.

(151) Ives, Y. (2016), «Passover rituals as model for parental transmission of values», en *Jewish ethics Moral education, Jewish Passover - Customs and practices Applied Jewish Values in Social Sciences and Psychology*, pp. 187-198.

(152) Gitlitz, D. M. (2010). «Conversos, ollas e inquisidores: duelos y quebrantos», en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*, p. 344.

(153) Lehman, M. (2003). «Women and Passover observance: reconsidering gender in the study of rabbinic texts», *Studies in Jewish Civilization*, 14, pp. 45-66.

(154) Motis, M. Á. (2002). “Feminitat i privatesa. Apunts sobre la dona jueva a l’edat mitjana hispànica”, en *La vida quotidiana a través dels segles*, pp. 163-176 & Ídem (2007). “Estructura de parentesco y sexualidad: el universo emocional y afectivo de la mujer judía en los Reinos Hispánicos”, en *La mujer en la cultura judía medieval*, pp. 25-30.

(155) Yuval, I. J. (1999). «Passover in the Middle Ages», en *Passover and Easter: Origin and History to Modern Times*, pp. 127-160.

(156) Batterman, M. (2002). «Bread of affliction, emblem of power: the Passover matzah in Haggadah manuscripts from Christian Spain», en *Imagining the Self, Imagining the Other: Visual Representation and Jewish-Christian Dynamics in the Middle Ages and Early Modern Period*, pp. 53-89.

(157) Wambacq, B. N. y Praem, O. (1980). “Les maṣṣot”, *Bíblica*, 61, pp. 31-54.

la salida precipitada de Egipto, que no dio tiempo a fermentar (159).

Desde la Antigüedad la levadura es una metáfora de descomposición —la búsqueda de cualquier partícula de este elemento (*bedicat ḥameš*) la tarde anterior es un acto que marca el comienzo de la fiesta (160)—, ya que corrompe la masa con la que se mezcla y, en general, el concepto de fermentación se entendía como un tipo de putrefacción (161). De ahí el mandato del Levítico: «Toda oblación que ofrezcáis a Yahvé será preparada sin levadura, pues ni fermento ni de miel quemaréis como manjar asado para Yahvé» (162).

Se colocan sobre la mesa tres *maššot* cubiertas, una encima de otra; dos de ellas reemplazan los panes de la cena de *Šabbat*, y la intermedia se reserva para

la bendición que prologa la continuación del *Seder*. Según los cabalistas representan a los tres patriarcas: Abraham, Isaac y Jacob (163).

Una familia media conversa enviaba a la judería en torno una fanega de trigo para la cocción del pan ácimo que consumirán durante dicha festividad (164). Si bien un testimonio más elocuente es el que presta en Daroca Arón Menasé, que reproduce la confianza que le hizo una viuda llamada Duenya: “fablando de los trigos que eran bellos, dixo: ¡Catat aqui que esta fanega y media de trigo que yo aqui devant mi tengo es para massar pan ceceny”, con destino a las casas de Juan Cristián y Juan de Loperuelo (165).

La *maššah*, por su propia naturaleza, podría parecer insulsa o insípida, por lo que los judíos aragoneses elaboraran unas tor-

(158) Éxodo, 12:17-20.

(159) Éxodo, 12:39.

(160) Bin-Nun, Y. (2005). “‘Hametz’ and ‘matzah’ on the festivals of Pesah, Shavuot, and in the bread offerings”, *Milín Havivin-Beloved Words; an Annual Devoted to Torah, Society and the Rabbinate*, 1, pp. 5-24.

(161) Douglas, M. (2009). *El Levítico como literatura. Una investigación antropológica y literaria de los ritos en el Antiguo Testamento*, p. 189.

(162) Levítico, 2:11-12.

(163) Israel, E. y Azulay, M. (2010). “Revivir la salida de Egipto: narrara, comer y beber en la noche e Pésaj”, en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*, pp. 151-152.

(164) AHN, Inquisición, leg. 535, n. 13, 1484, fol. 2.

(165) Motis, M. A., Marco, J. y Rodrigo, M. L. (1994). *Procesos de la Inquisición en Daroca y su Comunidad (1487-1525)*, p. 393.

tillas donde añaden a la masa, huevos, pimienta, miel y aceite, cocidiéndola posteriormente en el horno (166). Asimismo, otras familias agregan vino blanco, miel, clavo y pimienta (167).

Mossé Maskarán, rabí de Huesca, en torno a 1375-76, pregunta si se pueden utilizar alimentos fermentados, o susceptibles de fermentación, como los cereales o el pan procedentes de no judíos en tiempos de prohibición como la fiesta de *Pesah*; si los judíos pueden transportar alimentos fermentados de o para los cristianos en sábado —si no es posible, cuál es la causa, la fermentación o la festividad—; y si debe prohibirse el consumo de los ácidos sobrantes de la primera noche de la semana pascual (168).

Es sintomático que en la declaración realizada ante el Santo Oficio, Mossé Abenardut, ahora Enrique García, tras su conversión, a propósito de la judaización de Juan Daça, merca-



Fig. 5. Tortas de *maṣṣah* definitorias de la festividad del *Pesah*.

der de Calatayud, destaca que en la visita que realizó al anfitrión, junto a su hermano Felipe García, *olim* Çalema Benardut, “entre doze y una horas, pasado mediodía”, es decir, a la hora de la comida, el único pan que había sobre la mesa era *maṣṣot*:

“Entraron los dos dentro de la dicha casa y subieron unos escalones y entraron

(166) “Tortillas de pan cencenyo pequenyas”. Gitlitz, D. M. (2010). «Conversos, ollas e inquisidores: duelos y quebrantos», en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*, p. 99.

(167) Gitlitz, D. M. (2010). «Conversos, ollas e inquisidores: duelos y quebrantos», en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*, p. 101.

(168) Magdalena, R. y Blasco, M. (2204). *Fuentes para la historia de los judíos de la Corona de Aragón: los Respensa de Rabí Yisshaq bar Saset Perfet de Barcelona: 1368-1408*, docs. 400-403.

en una camara do fallaron al dicho judio Naçan asentado al cabo de una mesa y con el padre, quondam, de Alonso Daça, y a Ferrando Daça, que vibe, que es notario, y a hun hermano menor del dicho Ferrando Daça, que vibe en esta ciudat, y no le sabe el nombre propio ni sabe con quien es casado, sino que es un hombre rebatado, y maestre Lopez, mege, que solia vivir con el duque de Medinaceli, todos naturales desta ciudat. Y vio como comian todos con el dicho judio asentados a la dicha mesa, y vio como tenia *pan cencenyo a la mesa y que no vido otro pan*, y que a la entrada vio que alçaban las escudillas de la mesa con sobras de hamin, y que les trayan capones o gallinas asadas, y que el judio tenia un cit cit vestido, y que vio un libro en la mesa cerrado como unas horas como de quarto de pliego de pergamino” (169).

La declaración del abogado de María de la Cavallería, ha-

bitante en Zaragoza, quien por su condición social se permite un profesional de prestigio, es esclarecedora y didáctica para los inquisidores, pues precisa el precepto básico de la festividad en lo concerniente al pan, en que en modo alguno puede ser *hames*, poniéndolo en relación con festividades como la Cuaresma en que no se obliga a tomar pescado sino a abstenerse de ingerir carne (170):

“Los judios no tienen precepto alguno de comer pan senzenno en la Pascua, mas solamente tienen precepto de no comer pan lievdo e no comen el pan cenzenno por otra cosa, salvo para no comer sin pan las viandas de la Pascua, porque asi como el christiano no es obligado en la Quaresma a comer pescado, mas solamente le obliga la Yglesia a abstenerse de comer carne, huevos y queso y cosas semejantes que sean lacticianas, asi el jodio no tiene precepto de comer pan cenzenno sino abstenerse del lievdo, e asi como el christiano, pues se abs-

(169) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 19, n. 3, 1500, fols. 6v-10. López, A. (2011). Costumbres judías de Calatayud y Sefarad, pp. 438-440.

(170) Spero, S. (2019). “The reason for ‘matzah’ on Passover is clear: but why no ‘chametz’ whatsoever?”, *Jewish Bible Quarterly*, 47, pp. 260-264.

tuviese de comer carne en Quaresma, si quisiere comer pescado sin yerbas o fruta no lo terniamos por quebrantador ni violador del precepto de la Yglesia, asi el jodio que no quiesiese comer pan cen-

zenno pues se abstuviese del lievdo e por consiguiente no comiese pan, no le ternian por quebrantador del precepto de su Ley” (171). 🍞🍞🍞

6. SOCIABILIDAD INTERCOMUNITARIA DEL PAN: DON, GRATITUD Y RECIPROCIDAD

La festividad del *Pesah* es un momento perfecto para el intercambio mutuo de obsequios, de modo que los judíos al comenzar la celebración envían a cristianos y conversos de su círculo parental o amical, por los que sienten aprecio, unas porciones de pan ácimo, siendo correspondidos con pan leudo a su conclusión (172). En este contexto el pan, *per ser*, ayuda a afianzar las relaciones sociales, de ahí que fuera perseguido por la Inquisición, época en la que estaban implantadas las normas segre-

gacionistas, de modo que desde entonces se interrumpirá esta saludable práctica (173).

Un gran caudal informativo sobre estas prácticas proceden de las declaraciones de *moças* o criadas, quienes, supervisadas por la *duenya* (174), se ocupan de las tareas de limpieza (barrer, hacer la colada, lavar la vajilla, etc.) y alimentación (amasado de pan, preparación preliminar, compra en el mercado, molienda del trigo, provisión de agua en cántaros, etc.), al tiempo que colaboran en la elaboración de *comeres* (cocinado)

(171) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 13, n. 7, 1490, fols 91v-92.

(172) Bin-Nun, Y (2005). “Hametz’ and ‘matzah’ on the festivals of Pesah, Shavuot, and in the bread offerings”, Milin Havivin, 1, pp. 5-24.

(173) Godelier, M. (2000). “Acerca de las cosas que se dan, de las cosas que se venden y de las que no hay que vender ni dar sino que hay que guardar: una reevaluación crítica del ensayo sobre el don de Marcel Mauss”, Hispania, 60, pp. 11-26 & Pastor, R. y Rodríguez, A. (2000). “Reciprocidades, intercambio y jerarquía en las comunidades medievales”, *Ibidem*, pp. 63-101.

(174) AHN, Inquisición, leg. 534, n. 18, fol. 1v.



Fig. 6. Preparativos para el Seder del *Pesah*. Ryland Haggadah.

(175), sin obviar los recados o «mensajes de casa» (176).

Muchas judías «yvan a demandar pan cotaço y del turrado al tiempo de la Pascua de los judios» personalmente o través de sus contactos en la comunidad hebrea. Benvenist Arruet, judío de Zaragoza, atestigua que hacía llegar a algunos matrimonios las obleas de pan ácimo, cotazo, turrados y arruca-

ques. Mientras, en reciprocidad y «en remuneracion de los presentes que este depositante y su muger les fazian», le remitían pan levado, huevos y verdura. Este intercambio de obsequios lo hicieron «por muchas vezes», ya que «se empresentavan los hunos a los otros las sobredichas cosas» (177).

Si el pan no levado y el apio se comen en señal de tristeza, las lechugas son símbolo de alegría. De ahí que, llegada a su fin, los judíos que habían cumplimentado a familiares y amigos con pan ácimo, arrucaques, alcoholillos y apio, son correspondidos con quesos, huevos, dulces, lechugas, rábanos, cebolletas, almendras, levadura y masa madre fermentada con la que elaborar pan:

“Item, dize e propone el dicho procurador fiscal quel dicho reo, denunciado et inquirido ha acostumbrado e acostumbra guardar la Pascua de los jodios, vulgarmente llamada del *Pan Cencenyo*, la qual tomava con el dicho *pan cencenyo* e con apio, en senyal

(175) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 17, n. 4, fols. 7-7v & AHN, Inquisición, leg. 542, n. 10, fol. 103.

(176) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 7, n. 1, fol. 10v.

(177) Motis, M. Á. (2020). Vivencias, emociones y perfiles femeninos. Judeoconversas e Inquisición en Aragón en el siglo xv, p. 226.

de amargura; fenescian aquella con lechugas, en senyal de alegría, segund que jodios acostumbran fazer e comer, segunt ritos judaycos. E assi es publica voz e fama” (178).

Más allá de los círculos familiares, quienes viven en el barrio se convierten en personas próximas. Esta familiaridad queda trazada con expresiones de clara mixtificación, ya que Violante de Santángel y Alonso Gómez, de Huesca, al referirse a las personas con las que compartía pan levado, al terminar la Pascua, mencionan a «algunos parroquianos suyos jodios» (179).

Este intercambio no es esporádico, sino que está generalizado en las juderías como muestra de buena vecindad. Así, Guillén Remírez, curtidor de pieles, habitante en Híjar, recuerda que, en su niñez, cuando vivía con sus progenitores, recibían presentes de la comunidad judía con motivo de la Pascua, permaneciendo indeleble en su memoria el sabor del pan sin levadura. Esta costumbre estaba arraigada, pues lo envia-

ban no solo a conversos sino a cristianos, de modo que era una práctica transcultural: «al dicho su padre le enviavan de la judería presentes de pan cenzenyo, como era costumbre que los enviavan a muchos de la villa, y casi a los mas dellos» (180).

Más rotundo es el testimonio de Donosa Graciana, habitante en Teruel y originaria de Segorbe, procesada cuando ya ha fallecido su marido Jaime de Esplugás, quien señala que los cristianos “vinian de generacion de judios”. En el alegato de su defensa declara que desde tiempos inmemoriales —“es costumbre antiquisima, observada por grandes tienpos e anyos”—, en llegando la Pascua, los judíos enviaban a numerosos conciudadanos, con independencia de su religión, ya que incluye a “personas de natura, buenas christianas”, pan cenzeño y turrados, los cuales aceptaban de buen grado, sin entrañar ceremonia o solemnidad alguna, pues ni siquiera sospechaba que cometía pecado (181). Ello coincide con el testimonio de su convecina, Donosa Ruiz, quien

(178) Motis, M. Á. (2014). «Proceso inquisitorial contra Ramón Pujol, mercader de Monzón (Huesca). acusado de herejía (1486)», pp. 120-121.

(179) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 12, n. 3, fols. 12-12v.

(180) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 15, n. 5, fol. 8.

(181) AHN, Inquisición, leg. 540, n. 13, fols. 38-39.

acredita que «es costumbre de la ciudat que a todos los christianos embian los jodios pan cencenyo y lo comen, e los christianos embian lechugas e pan leudo» (182).

La solidaridad es un signo de hospitalidad (183). Luis Carnicer, habitante en Zaragoza, recrea una conversación producida en su viaje a Valencia, que escuchó al hostelero de la Bolsería, mientras le estaban afeitando, cuando su madre, al advertir que era confeso, le preguntó «¿teneis recaudo para la Paschua?», dispuesta a procurarle «del pan cotaço y de lo que le embiavan de la judería» (184).

El pan sin levadura, acompañado a veces con torrijas o arruques, tiene un significado especial entre las mujeres, pues se comparte a modo de obsequio con las personas que visitan para paliar su soledad (185). Blanca Adam, vecina de Zaragoza, justifica el estrecho contacto que mantenía con féminas de su comunidad de origen

cuando residía en Tauste por la necesidad de socializarse: «venian a su casa jodias a tenerle companya, por quanto las tenia vezinas y estaba sola» (186). Su cuñada, que había enviudado, declara ser testigo de la entrega de pan *cotazo*, turrado y torrijas, «estando en companya con la dita Leonor».

Otra vertiente de la conectividad femenina se aprecia con motivo de la enfermedad, en que se procuran compañía, acogimiento y hospitalidad mutua. Son numerosos los testimonios que lo acreditan, pero basta acaso con el de Perla, mujer de Salamón Jucev, sastre de Huesca, que rememora cómo Leonor, casada con Vicent Gómez, y su nuera Violante de Santángel, cuando enfermaba Ester, viuda de Astruch, médico de la aljama, acudían a su vivienda y compartían colaciones de pan y fruta, «quando estaba enferma la dicha Estrela la visitavan» (187).

En fin, la cotidianeidad del pan en la infancia, y su atem-

(182) AHN, Inquisición, leg. 544, n. 7, fols. 19v-20.

(183) Contreras, J. y Gracia, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas, pp. 78-79.

(184) AHProv.Z, Inquisición, leg. 9, n. 6, fols. 3v-4.

(185) Rodrigo, M. L. (2004). "La cultura del obsequio comestible en el Aragón medieval", en Homenaje a Igor de Garine, pp. 601-619.

(186) AHProv.Z, Inquisición, leg. 7, n. 1, fols. 9-10.

(187) AHProv.Z, Inquisición, leg. 12, n. 3, fols. 10bisv-11.

poralidad, la describe Juan de Cit, artesano de Calatayud, que acredita que su mujer «vio que los hijos y hijas de Joan de Hariza yvan comiendo por la calle

del pan cencenyo y rosquetas de alcahalillas, que entonces el mayor dellos seria de edat de diez a doze anyos, poco mas o menos» (188).

7. BIBLIOGRAFÍA

- Abad, F. (2015). “Caccabus, olla podrida, adafina, cocido; un entramado cultural”, *Temas de Antropología Aragonesa*, 21, pp. 57-82.
- Abadi, J. (2018). *Too Good To Passover: Sephardic & Judeo-Arabic Seder Menus and Memories from Africa, Asia and Europe*. New York: CreateSpace Publishing.
- Abulafia, D. (2015). “What Happened in Al-Andalus: Minorities in al-Andalus and in Christian Spain”, *Islamic Cultures, Islamic Contexts*. Leiden: Brill, pp. 533-550.
- Ainaga, M. T. y Motis, M. Á. (1988). “La judería de Tarazona: delimitación y morfología (1366-1500)”, en *Destierros aragoneses: judíos y moriscos*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, pp. 135-154
- Batterman, M. (2002). “Bread of affliction, emblem of power: the Passover matzah in Haggadah manuscripts from Christian Spain”, en *Imagining the Self, Imagining the Other: Visual Representation and Jewish-Christian Dynamics in the Middle Ages and Early Modern Period*. Leiden: Brill, pp. 53-89.
- Bendahán, M. (2010). “Las leyes dietéticas”, en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*. Cuenca: Universidad de Castilla La Mancha, pp. 27-30.
- Benedicto, E. (2009). «Estampas de la vida judía y sus particularidades: Huesca, siglo xv», *Sefarad*, 69, pp. 491-505.
- Bertran P. (2013). “La alimentación de pobres y peregrinos en la Cataluña medieval”, en *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos xiv-xv)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, pp. 43-64.
- Bin-Nun, Y. (2005). “‘Hametz’ and ‘matzah’ on the festivals of Pesah, Shavuot, and in the bread offerings”, *Milín Havivin-Beloved Words; an Annual Devoted to Torah, Society and the Rabbinate*, 1, pp. 5-24.
- Blasco, A. L. (1995). “El horno del call de Barcelona de 1331”, en *I Col·loqui d’historia de l’alimentació a la Corona d’Aragó*, Lleida: Institut d’Estudis Ilerdencs, vol. 2, pp. 989-999.
- Bray, J. (2006). “The Development and Symbolism of Passover until 70 CE”, *Journal of Theological Studies*, 1, pp. 222-224.
- Campbel, J. (2017). *At the First Table: Food and Social Identity in Early Modern Spain*. Lincoln: Nebraska Press University.

(188) AHPProv.Z, Inquisición, leg. 22, n. 2, fols. 8v-9.

- Cantera, E. (2003). "La carne y el pescado en el sistema alimentario judío de la España medieval", *Espacio, Tiempo y Forma. Historia Medieval*, 16, pp. 13-51.
- Cantera, E. (2007). "El pan y el vino en el judaísmo antiguo y medieval", *Espacio, Tiempo y Forma. Historia Medieval*, 19, pp. 13-48.
- Castiñeiras, M. (2011). "La mesa del señor y la mesa del campesino: alimentación y contraposición de estamentos a través de la iconografía del calendario medieval", en *Comer, beber, vivir. Consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica*, Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, pp. 391-410.
- Cátedra, M. (2013). «Símbolos y ritos de paso», en *Conversaciones Antropológicas*, València, Universitat de València, pp. 49-59.
- Cateura, P. (2012). «Consumo e impuestos en el reino medieval de Mallorca La alimentación en la Corona de Aragón (siglos xiv-xv)», en *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos xiv-xv)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, pp. 21-42.
- Conte, A. (1987). "Alimentación y nivel social en el Aragón rural medieval (siglos XII-XIII)", *Temas de Antropología Aragonesa*, 3, pp. 196-210.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Croatto, J. S. (2006). «El descanso del séptimo día, modelo divino del Sábado (Génesis 2:2-3)», *Sambatió*, 1, pp. 141-152.
- Cuella, O. (1983). "Los judíos bilbilitanos en tiempos del Papa Luna", en *Papeles Bilbilitanos, Primer Encuentro de Estudios Bilbilitanos*. Calatayud: Instituto de Estudios Bilbilitanos, vol. 2, pp. 133-140.
- Cuella, O. (1988). *Archivos parroquiales de la diócesis de Zaragoza*. Zaragoza: Diputación de Zaragoza.
- De Castro, T. (1996). La alimentación castellana e hispanomusulmana bajomedieval: ¿dos códigos opuestos? *Estudios de Historia y de Arqueología Medievales*, 11, pp. 33-65.
- Del Val, M. I. (1999). "Mujer y trabajo en Castilla al final de la Edad Media", *Aragón en la Edad Media*, 14-15, pp. 1585-1595.
- Del Val, M. I. (2002). "La participación de las mujeres en el proceso de producción del pan en la Castilla bajomedieval", en *Oficios y saberes de mujeres*. Valladolid: Universidad de Valladolid, pp. 83-110.
- Denjean, C. (2019). «Pourquoi parler de civilisation juive médiévale?», *Cahiers de Civilisation Médiévale*, 62, pp. 17-47.
- Diago, M. (2001). «El comercio de productos alimentarios entre las Coronas de Castilla y Aragón en los siglos xiv y xv», *Anuario de Estudios Medievales*, 31-2, pp. 603-648.
- Díaz, M. G., Sánchez L. M. y Pascual F. J. (1992) «Los procesos inquisitoriales: fuentes para el estudio de la alimentación judía, propuesta metodológica», en *VII Jornadas de Metodología de la investigación científica sobre fuentes aragonesas*. Zaragoza: Instituto de Ciencias de la Educación, pp. 359-372.
- Douglas, M. (2007). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión.
- Douglas, M. (2009). *El Levítico como literatura. Una investigación antropológica y literaria de los ritos en el Antiguo Testamento*. Gedisa: Barcelona.
- Eberenz R. (2018). "Discurso y léxico de la alimentación en los tratados

- médicos medievales y renacentistas”, en *X Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, vol. 2, pp. 1075-1088.
- Epstein, M. M. (2001). “Illustrating history and illuminating identity in the Art of the Passover Haggadah”, *Judaism in Practice. From the Middle Ages through the Early Modern Period*. Princeton NJ: Princeton University Press, pp. 298-317.
- Espadas, M. (1975). “Aspectos sociorreligiosos de la alimentación española”, *Hispania*, 131, pp. 537-566.
- Espinosa, M. Á. (2021), “La memoria sefardí: el mobiliario litúrgico y doméstico en las hagadot medievales de origen hispano”, *Res Mobilis: Revista internacional de investigación en mobiliario y objetos decorativos*, 10, pp. 80-102.
- Falcón, M. I. (1977). «La comercialización del trigo en Zaragoza a mediados del siglo xv», *Aragón en la Edad Media*, 1, pp. 239-273.
- Falcón, M. I. (1984). «La alimentación en Aragón en la segunda mitad del siglo xv: el caso de Zaragoza», en *Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*. Niza: Centre d'Études Médiévales de Nice, vol. 2, pp. 209-222.
- Falcón, M. I. (1997). «El gremio de panaderos de Zaragoza en el siglo xv», *Aragón en la Edad Media*, 7, pp. 199-230.
- Falcón, M. I. (1998). *Ordenanzas y otros documentos complementarios relativos a las Corporaciones de Oficio en el reino de Aragón en la Edad Media*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.
- Fernández, C. y Martínez R. (2015). “Alimentación ‘kosher’: el registro zoológico del Castro de los Judíos (Puente Castro, León)”, en *Alimentación, creencias y diversidad cultural*. Valencia: Tirant lo Blanch, pp. 153-170.
- Franklin, C. V. (2005). “Words as Food: Signifying the Bible in the Early Middle Ages”, en *Settimane di studio, Centro Italiano di studi sull'Alto Medioevo*, 52, pp. 733-763.
- Freidenreich, D. (2011). *Foreigners and Their Food: Constructing Otherness in Jewish, Christian and Islamic Law*. Berkeley-Los Angeles: University of California Press.
- Fuente, M. J. (1995). “Con pan y vino se anda el camino: Los viajes en la Castilla medieval”, *Espacio, Tiempo y Forma. Historia Medieval*, 8, pp. 85-110.
- García Marsilla, J. V. (2013). “Alimentación y salud en la Valencia medieval. Teorías y prácticas”, *Anuario de Estudios Medievales*, 43, pp. 115-158.
- García Marsilla, J. V. (2013). “Lujo y previsión. Comer y beber en la Corte de los duques reales de Gandía”, en *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, pp. 135-149.
- García, A. (2013-2014). “Lengua, vocabulario y oiconimia de Naval (Somontano de Barbastro) en la obra de Privato Cajal (1969)”, *Luenga & Fabras*, 17-18, pp. 49-68.
- García, M. C. (1995). «Pan, vino y companage: apuntes sobre la alimentación en la Baja Edad Media aragonesa», en *I Col·loqui d'Historia de l'Alimentació a la Corona de Aragó*. Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs, vol. 2, pp. 549-563.
- Garrido, N. L. (2006). “La memoria en el judaísmo”, *Temas de Comunicación*, 13, pp. 95-113.

- Girón, L. F. (2010). "El buen comer y el buen beber en el Talmud y otras fuentes", en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*. Cuenca: Universidad de Castilla La Mancha, pp. 31-50.
- Gitlitz, D. M. (2010). «Conversos, ollas e inquisidores: duelos y quebrantos», en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*. Cuenca: Universidad de Castilla La Mancha, pp. 89-106.
- Grinvald, Z. (2006). *Las Puertas de la Ley*. Buenos Aires: Ediciones Obelisco.
- Gutiérrez, S. (1990-91). "Panés, hogazas y fogones portátiles. Dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en Al-Ándalus: el hornillo (tan-nür) y el plato (tábag)", *Lucentum*, 9-10, pp. 161-175.
- Gutwirth E. (1995). «Medieval alimentation: the Hispano-jewish evidence (c. 1255-1310)», *Helmantica*, 46, pp. 293-298.
- Heller, M. J. (2002-2003). «And the work, the work of Heaven, was performed on Shabbat», *Torah u-Madda Journal*, 11, pp. 174-185.
- Heschel, S. (2003). «Family celebration as the site of transmission of Jewish identity: a feminist view of gender and Jewish holidays», *Jahrbuch für Biblische Theologie*, 18, pp. 341-352.
- Iranzo, T. (2012). «El mercado del trigo en Huesca en el siglo xv», en *Una economía integrada. Comercio, instituciones y mercados en Aragón (1300-1500)*. Zaragoza: Universidad de Zaragoza, pp. 205-250.
- Israel, E. y Azulay, M. (2010). "Revivir la salida de Egipto: narrara, comer y beber en la noche e Pésaj", en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*. Cuenca: Universidad de Castilla La Mancha, pp. 143-170.
- Jawhara, H. (2021). *Sephardi. Cooking the History. Recipes of the Jews os Spain and the Diaspora, from the 13th Century to Today*. Boston: Cherry Orchard Books.
- Kogman K. (2002). "Hebrew Manuscript Painting in Late Medieval Spain", *Signs of a Culture in Transition Art Bulletin*, 84, pp. 246-272.
- Kogman-Appel, K. (2011). "Another look at the illustrated Sephardic Haggadot: communal and social aspects of the Passover holiday", en *Temps i espais de la Girona jueva*. Girona: Patronat del Call de Girona, pp. 81-101.
- Lacarra, M. C. (2005). «Estampas de la vida cotidiana durante el siglo xv a través de la pintura gótica bilbilitana», en *VI Encuentro de Estudios Bilbilitanos*. Calatayud: Instituto de Estudios Bilbilitanos, pp. 381-398.
- Lacarra, M. C. (2007). «Representaciones de judíos en la pintura gótica aragonesa: siglos XIII al XV», *Boletín Museo e Instituto Camón Aznar*, 99, pp. 235-258.
- Lahoz, J. M. y Benedicto, E. (2011). «Una relación de autos de fe celebrados en Aragón de 1485 a 1487», *Revista de Historia de la Inquisición*, 15, pp. 22-26.
- Lehman, M. (2003). «Women and Passover observance: reconsidering gender in the study of rabbinic texts», *Studies in Jewish Civilization*, 14, pp. 45-66.
- López, A. (2011). *Costumbres judías de Calatayud y Sefarad*, Zaragoza: Certeza.
- López, M. T. (1982). "Economía y Derecho: el molino en los fueros del Valle del Ebro", *Hispania*, 43, pp. 5-22.
- Macías, U. (2005). "El calendario y el ciclo anual de festividades", en *El judaísmo, uno y diverso*. Cuenca:

- Universidad de Castilla La Mancha, pp. 87-99.
- Macías, U. (2010). "Ojos de berenjenas, las mil y una recetas", en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*. Cuenca: Universidad de Castilla La Mancha, pp. 241-269.
- Magdalena, R. y Blasco, M. (2004). *Fuentes para la historia de los judíos de la Corona de Aragón: los Responsa de Rabí Yisshaq bar Saset Perfet de Barcelona: 1368-1408*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Mann, V. (2013). "The Unknown Jewish Artists of Medieval Iberia", en *The Jews in Medieval Iberia (1100-1500)*. Boston: Academic Studies Press, pp. 138-179.
- Marín, E. (1981). «Relación judeoconversa durante la segunda mitad del siglo xv en Aragón, nacimiento, hadas y circuncisiones», *Sefarad*, 41, pp. 273-300.
- Marín, E. (1987). «Inventario de bienes muebles de judíos bilbilitanos en 1492», *Sefarad*, 47, pp. 309-341.
- Marín, E. (1988). «Inventario de los bienes muebles del judío bilbilitano Salamon Ezi en 1492», *Sefarad*, 48, pp. 93-115.
- Martín Cea, J. C. (2010). "Entre platos, copas y manteles. Usos y costumbres sociales en torno a las comidas en la Castilla Bajomedieval", en *Convivir en la Edad Media*. Burgos: Editorial Dossoles, pp. 253-282.
- Martínez, S. (2010-2011). "Las villas de Alcaine y Oliete en el siglo xv a través de sus protocolos notariales: concejo, comunidad campesina y mercado rural", *Teruel*, 93, pp. 67-93.
- Mateos, J. A. (1993). "El Almudí de Daroca durante el siglo xv: en torno a los orígenes de un pósito de trigo", *Aragón en la Edad Media*, 10-11, pp. 603-612.
- Melo da Silva, G. (2019). "Alimentar la red urbana: las villas y ciudades portuarias del Algarve y el abastecimiento cerealista a finales de la Edad Media", *Riparia*, 2, pp. 211-247.
- Metzger, M. (1968). "Matzah in the illustration of the medieval Haggadah", *The Gates of Zion*, 22, pp. 13-15.
- Montanari, M. (2012). *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*. Rome-Bari: Laterza.
- Montanari, M. (2017). *La chère et l'esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne*. París: Alma éditeur.
- Moreno, Y. (2010). "El mantel blanco: la mesa de Sabat", en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*. Cuenca: Universidad de Castilla La Mancha, pp. 107-116.
- Motis, M. Á. y Berges, J. M. (2014). *Los judíos de Albarracín en la Edad Media (1284-1492). Claves y encrucijadas en los umbrales de la integración y el desencuentro*. Tramacastilla: Centro de Estudios de la Comunidad de Albarracín.
- Motis, M. Á. (1990). «Ritos y festividades de los judeoconversos aragoneses en la Edad Media: la celebración del Yom Kippur o Día del Perdón», *Jerónimo Zurita. Cuadernos de Historia*, 61-62, pp. 59-92.
- Motis, M. Á. (1991). "Ordenamiento urbanístico de la judería de Daroca: morfología y funcionalidad", *Aragón en la Edad Media*, 9, pp. 137-177.
- Motis, M. Á. (1992). «Los judíos de la aljama de Biel en la Edad Media», *Suessetania*, 12, pp. 21-53.
- Motis, M. Á. (1995). "Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media", en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*. Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs, pp. 205-362.

- Motis, M. Á. (1995). «Régimen fiscal de las comunidades judías de Aragón en la Baja Edad Media: la aljama de Huesca en el siglo XIV», en *Homenaje a Alfonso García Gallo*. Madrid: Universidad Complutense, pp. 489-580.
- Motis, M. Á. (1996). «L'alimentation juive médiévale», en *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard. pp. 367-387.
- Motis, M. Á. (1997). *La expulsión de los judíos del Reino de Aragón. Colección Documental (1492-1500)*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Motis, M. Á. (1998). *La aljama judía de Jaca en el siglo xv*. Huesca: Ayuntamiento de Huesca.
- Motis, M. Á. (2003). «La comunidad judía de la villa de Tauste durante la Edad Media», en *Terceras Jornadas sobre Tauste y su historia*. Zaragoza; Asociación Cultural El Patiaz, pp. 157-237.
- Motis, M. Á. (2003). *Judíos y Conversos de Ejea de los Caballeros en la Edad Media (siglos XII-XV)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.
- Motis, M. Á. (2007). *Los judíos de Uncastillo en la Edad Media (siglos XI-XV)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.
- Motis, M. Á. (2013). «Feminidad e identidad: las judeoconversas en el Aragón bajomedieval y la fiesta del Sabbat», en *Las mujeres en la Edad Media*. Murcia-Lorca: Sociedad Española de Estudios Medievales, pp. 347-362.
- Motis, M. Á. (2014). «Proceso inquisitorial contra Ramón Pujol, mercader de Monzón (Huesca), acusado de herejía (1486)», *Cuadernos CEHIMO*, 40, pp. 99-130.
- Motis, M. Á. (2018). «Profile of the mercantile oligarchy in the mid-range Jewish Communities in the Kingdom of Aragon: The Avincacez family from Barbastro (Huesca) in the 14th and 15th centuries», *Imago Temporis. Medium Aevum*, 11, pp. 317-336.
- 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.
- Motis, M. Á. (2020). *Vivencias, emociones y perfiles femeninos. Judeoconversas e Inquisición en Aragón en el siglo xv*. Madrid: Dykinson.
- Motis, M. A., Marco, J. y Rodrigo, M. L. (1994). *Procesos de la Inquisición en Daroca y su Comunidad (1487-1525)*. Daroca: Instituto de Estudios Darocenses.
- Mutgé, J. (2001). «L'abastament de blat a la ciutat de Barcelona en temps d'Alfons el Benigne (1327-1336)», *Anuario de Estudios Medievales*, 31, pp. 649-692.
- Nadeau, C. (2012). «Contributions of Medieval Food Manuals to Spain's Culinary Heritage», en *Writing about Food: Culinary Literature in the Hispanic World*, 33, pp. 59-77.
- Navarro, G. y Villanueva, C. (2003). *Los mudéjares de Teruel y Albarracín. Familia, trabajo y riqueza en la Edad Media*. Teruel: Instituto de Estudios Turolenses.
- Orcástegui, C. (1979). «Notas sobre el molino hidráulico como instrumento de trabajo y dominación en el Aragón Medieval (siglos XIII-XV)», *Aragón en la Edad Media*, 2, pp. 97-134.
- Oubahli, M. (2011). *La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman*

- au Moyen Âge. Casablanca: Fondation du Roi Abdoul-Aziz Al Saoud pour les Études Islamiques et les Sciences Humaines.
- Paavilainen, H. M. (2006). "Psychoactive plants in Maimonides' "Regimen Sanitatis" and "De Causis Accidentum", *Korot; the Israel Journal of the History of Medicine and Science*, 18, pp. 25-54.
- Pasqualone, A. (2018). "Traditional flat breads spread from the Fertile Crescent: Production process and history of baking systems", *Journal of Ethnic Foods*, 5, pp. 10-19.
- Pérez, M. (2015). «La olla judía el Šabbat: estudio lexicológico y lexicográfico de adafina, hamín, caliente(s) y otras denominaciones», *Espacio, Tiempo y Forma, Historia Medieval*, 28, pp. 441-458.
- Piedrafita, E. (2012). *La cocina de la Corona de Aragón en la época medieval*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico.
- Piedrafita, E. (2014). "Comiendo hierbas silvestres. El aprovechamiento del medio natural en la alimentación medieval aragonesa", *Naturaleza aragonesa: Revista de la Sociedad de Amigos del Museo Paleontológico de la Universidad de Zaragoza*, 31, pp. 60-66.
- Pomeroy, H. (2006). "Ojos de Berenjena: Some Literary links Between Food and Religious Identity", en *Proceedings of the Thirteenth British Conference on Judeo-Spanish Studies*. London: University College London, pp. 137-149.
- Pomeroy, H. (2010). "Yantar e identidad religiosa", en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*. Cuenca: Universidad de Castilla La Mancha, pp. 69-88.
- Riera, A. (1995-1996). "Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados", *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 16-17, pp. 181-205.
- Riera, A. (1998). "Panem nostrum quotidianum da nobis hodie". Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media", en *La vida cotidiana en la Edad Media*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, pp. 25-46.
- Riera, A. (2001). «Las plantas que llegaron de Levante: acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña Medieval», *Anuario de Estudios Medievales*, 31, pp. 787-842.
- Riera, A. (2011). "Los sistemas alimentarios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental durante la baja Edad Media", en *Comer, beber, vivir. Consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, pp. 57-96.
- Riera, A. (2013). "Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media", en *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos xiv-xv)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, pp. 65-100.
- Riera, A. (2018). "Crisis cerealistas, políticas públicas de aprovisionamiento, fiscalidad y seguridad alimentaria en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media", en *Políticas contra el hambre y la carestía en la Europa medieval*. Lleida: Milenio, pp. 235-282.
- Riera, J. (1988). "La conflictivitat de l'alimentació dels jueus medievals", en *Alimentació i societat a la Cata-*

- lunya medieval. Barcelona, CSIC, pp. 294-314.
- Rodrigo, M. L. (2004). "La cultura del obsequio comestible en el Aragón medieval", en *Arbitrario cultural: Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*. Huesca: La Val de Onsera, pp. 601-619.
- Romero, E. (2010). "Canciones y coplas sefardíes de contenido gastronómico", en *La mesa puesta: leyes, costumbres y recetas judías*. Cuenca: Universidad de Castilla La Mancha, pp. 171-214
- Roy, M. J. (1999). "La alimentación mudejar en Aragón", en *VII Simposio Internacional de Mudejarismo*. Teruel: Instituto de Estudios Turoleses, pp. 143-154.
- Rubio, A. (2002). «Valencia y los aragoneses en la Baja Edad Media: la ruta del trigo», *Caplletra: Revista Internacional de Filología*, 32, pp. 95-110.
- Salleras, J. (2006-2007). "L'aljama de jueus de Fraga", *Tamid*, 6, pp. 143-185.
- Sánchez, M. y Motis, M. Á. (2020). «Estructura financiera del tribunal de la Inquisición de Teruel: la receptoría de Juan Claver (ejercicio 1487)», *Sefarad*, 80, pp. 55-115.
- Sarasa, E. (1995). «Los sistemas alimentarios del reino de Aragón», en *Ir Col. loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*. Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs, vol. 1, pp. 185-204.
- Sarasa, E. (2013). «La mesa del rey: Fernando I de Aragón (1412-1416)», en *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos xiv-xv)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, pp. 11-20.
- Serrano, F. (1998). «La alimentación de la realeza Navarra en el siglo xv: las cuentas del hostal de la reina Blanca durante una romería a Zaragoza (1433)», en *La vida cotidiana en la Edad Media*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, pp. 305-336.
- Sesma, J. A. (1977). «El Comercio de exportación de trigo, aceite y lana desde Zaragoza, a mediados del siglo xv», *Aragón en la Edad Media*, 1, pp. 201-238.
- Sesma, J. A. (1997). «Ciudadanos de Zaragoza y comercio exterior del Reino de Aragón», *Studium: Revista de Humanidades*, 3, pp. 425-438.
- Spero, S. (2019). "The reason for 'matzah' on Passover is clear: but why no 'chametz' whatsoever?", *Jewish Bible Quarterly*, 47, pp. 260-264.
- Toaff, A. (1989). *Il vino e la carne. Una comunità ebraica nel Medioevo*. Bologna: Il Mulino.
- Toaff, A. (2000). *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*. Bologna: Il Mulino.
- Wambacq, B. N. y Praem, O. (1980). "Les maššot", *Biblica*, 61, pp. 31-54.
- Wasserstein, D. J. (2002). "Langues et frontières entre juifs et musulmans en al-Andalus", en *Judios en tierras del Islam*. Madrid: Casa de Velázquez, vol. 1, pp. 1-12.
- Yuval, I. J. (1999). "Passover in the Middle Ages", en *Passover and Easter; Origin and History to Modern Times*. Notre Dame, IN: University of Notre Dame Press, pp. 127-160.
- Zivotofsky, A. Z. y Greenspan, A. Y. (2014). "The thick and thin of the history of matzah", *Hakirah; the Flatbush Journal of Jewish Law and Thought*, 17, pp. 105-127.



MARIANO IBEAS GUTIÉRREZ

Instituto Aragonés de Antropología

RESUMEN: Tradicionalmente se ha utilizado la paja de centeno con fibra de zarza para tejer cestos, escriños, “palluzas” o “rodela”, con la técnica del tejido en espiral. Es raro encontrar ya objetos de ese tipo a no ser en los museos, colecciones o ventas de segunda mano. Es una técnica que se ha perdido y que se acaba, especialmente en relación con las actividades en torno al molido del grano, la fabricación casera del pan o de los recipientes artesanos asociados a dicha actividad. Solo quedan imágenes y testimonios de esas habilidades artesanales en manos de una generación que desaparece sin remedio.

PALABRAS CLAVE: Paja de centeno, fibra de zarza, cestos, “escriños”, “palluzas”, “rodela”, molido del grano, hornos de pan.

Title: *Rye straw.*

ABSTRACT: Traditionally, rye straw with bramble fiber has been used to weave baskets, scrolls, “palluzas” or “rodela”, with the spiral weaving technique. It is rare to find such objects any longer except in museums, collections or second-hand sales. It is a technique that has been lost and that is ending, especially in relation to the activities around the grinding of the grain, the homemade bread making or the artisan containers associated with this activity. Only images and testimonies of these artisan skills remain in the hands of a generation that disappears without remedy.

KEYWORDS: Rye straw, bramble fiber, hand-baskets, “escriños”, “palluzas”, “rodela”, ground grain, bread ovens.

“Lo mismo da a la felicidad, propia y ajena, haber
permanecido cavando las tierras, sin otro deseo y otra
necesidad que ver crecer el trigo, moler el grano y comer el pan”

(Saramago, 1997: 287)

INTRODUCCIÓN

Encontré un poco por casualidad las primeras imágenes y referencias a las “*palluzas*”, “*rodelas*”, “*escriños* y otras labores de paja de centeno en relación con el pan, en el Museo Ángel Orensanz y Artes del Serrablo (MAOAS) y quise saber si estas técnicas de cestería eran comunes en Aragón o solo era cuestión de mi imaginario infantil en tierras de Castilla.

La primera referencia fue un escriño. Se trata de recipientes generalmente de pequeño tamaño, realizados con paja de centeno y fibra de zarza, destinados a guardar trigo, granos, harina y otros productos.

Yo los tenía de sobra conocidos, pero en Castilla, no en Aragón y me parecía imposible que aquí, en las zonas de cultivo del centeno y del trigo, no hubiese florecido esta artesanía.

Algunas imágenes halladas en páginas de objetos de segunda mano y colecciones particulares me prestaron escasos resultados y finalmente, al hilo de la búsqueda, fueron los refranes, los escritos, las páginas personales (webs, bitácoras, páginas en internet, etc.) y la memoria viva de algunos testigos, en suma, fue el patrimonio inmaterial, el que me brindó las

claves de mi búsqueda. Y también la existencia de un cesto, o escriño, en mi propia casa. En último término, son mis propios recuerdos de los años cincuenta en Castilla, los que constituyen mi particular referencia.

Busqué en mi memoria, en mis recuerdos porque yo también soy un testigo, un superviviente de un mundo que se acaba, de una cultura e, incluso me atrevería a decir que también de una civilización, que desapareció bajo el ímpetu de las nuevas herramientas y técnicas agrícolas, de la maquinaria y los transportes, del impacto del petróleo y de sus derivados, de la electricidad y de la electrónica.



Foto n° 1 Escriño de paja de centeno.

Museo: Museo Ángel Orensanz y Artes de Serrablo (MAOAS).

Inventario: 0098.

Estos testigos mudos de un tiempo preterido y quizás olvidado nos los encontramos sin embargo hoy en muchos testimonios semejantes, en numerosos relatos o novelas y tiemblan también en la memoria de quienes deberían seguir siendo notarios de un mundo que se acaba.

La segunda referencia fue un título "**Palluza**" en relación al Sábado Santo: "El sacerdote de la localidad bendecía los patios de todas las casas. Le acompañaban los niños que, con cestas como ésta, pedían huevos al son de la cancioncilla:

"Ángeles somos, del cielo
venimos,
cestas traemos, huevos
pedimos,
si no nos los dan
las gallinas se morirán".
(Satué Oliván, (2011)
"As crabetas")

No encontramos, sin embargo muchas referencias al centeno, a la paja o a su cultivo, excepto algunos colaterales registrados por José Damián Dieste en Linás de Marcuello:

"Güen centenar o mal centenar; en abril tiene que cabezar". Y explica:

"En toda la montaña sorbarbense se hacía un pan de

centeno llamado "**toña**". Con el pan de centeno "**moreno**" se alimentaban las clases asalariadas y las de economía pobre. La caña del centeno, más alta y correosa que la del trigo, era usada para anillar los árboles frutales, para "**cu-billar**" o hacer la techumbre de las "**bordas**", para la confección de vencejos de atar la mies, para el almohadillado de bastes, colleras y otros útiles agrícolas. En la Ribagorza se le llamaba "**segall**".

(Dieste, 2013: 91)

"Con pan de morena y vino de vinada ¡Ahí te quedas, bolomaga!"

"El pan de "**morena**" era el elaborado con centeno y tenía escaso valor proteínico y el vino de bajo grado, "**vinada**" incidía en el deterioro del vigor del peón. La "bolomaga", __ Onomis espinosa o "gatuña" __, era una planta parásita difícil de erradicar".

(Dieste, 2017: 63)

Me llamó la atención el término: "**palluza**". Yo conocía la acepción para los tejados de paja de centeno en el norte de León y Galicia, pero no la conocía en Aragón. Una **palloza** (también conocida como *pallouza* y *palla-za*) es una construcción tradicional del noroeste peninsular

español, fundamentalmente de los Ancares leoneses y gallegos, así como de otros puntos de El Bierzo (León), algunas zonas de Lugo, y de los valles de Furniella y de Ibias en Asturias.



Foto nº 2. Palluza, Museo Ángel Orensanz y Artes del Serrablo (MAOAS).

Inventario: 00981.

Ya Franz Krüger señalaba la existencia de algunas bordas o casas cubiertas de paja pero advierte que en su tiempo, los años treinta, estaban prácticamente abandonadas sobre todo por la dificultad de su mantenimiento y se iban substituyendo por techados de lajas de piedra.

“Los días del primitivo tejado de paja están contados; también en los Pirineos su desaparición, que en otras zonas montañosas del área románica meridional está en un estado todavía más avanzado, se produce a marchas forzadas.” (Krüger, 1997: 39)

Inmediatamente busqué algunas referencias más con esta nueva pista. Y las encontré en

los refranes, por ejemplo, en la acepción “Refranes” de la Gran Enciclopedia Aragonesa 2000.

Palluza. Especie de cesto o canasto hecho con paja y mimbres para guardar el pan del día. Se suele tener en un extremo de las cadieras o bancos de las grandes cocinas de las casas fuertes montañosas, sobre todo en las que hay criados, jornaleros y pastores.

“A iche no le cogarán o pan d’a palluza, que es listo, vivo, previsor”.

“A palluza sin pan y o tonel que sape a o bajo, pa qué quíes mayor trebajo”

Son numerosas las referencias a la alimentación que se dan en los refranes tradicionales, el pan como una base de sustento, en la reserva como grano o harina o en forma de sopas. Veamos algunos ejemplos:

“O pan con güellos, o queso sin d’ ellos”. “Trigo echau debanta l’ amo”. “As sepas hervidas alargan a vida”. “Os biellos, sopetas y a dormir”. “A os biellos, sopas y un capaced t’ o sol”. “Trai sopas en armonía y no gallina en porfía”. “Pan, una costreta; carne, una cazoleta y bino, güena boteta”. “Pan, un mue-

so, y a carne sin miaja güeso”. “Aladro rubinau (oxidado), poco trigo almacenu”. “Agua pa San Juan quita vino y no da pan”. “As cols con garapatillo, os trigos con yerbanas y a mistara¹ con ababols, a llenar a tripa con caracols”. “Arre, burro, no te pares, / que aquí no venden centeno, / porque a mistura que cogen / la fan en pan de moreno (cantar popular)”

(VV.AA. 2000, pp.: 2623-2624)

Todas las referencias a “Palluza” coinciden: Cesta para guardar el pan, capazo, caba-zico, zesta, palluza —*corbeille*— cesto citado en numerosas ocasiones como “cesto del pan”, a veces, como pan “moreno” y otras veces como “pan negro”.

“Dentro del hogar la cestería soluciona la forma de guardar alimentos durante varios meses. Ha sido el caso de las ***palluzas** o de los ***orones** que realizados con paja de centeno han sido el mejor método de equilibrio entre la ventilación y la retención de humedad de forma que grano, harina, pan o legumbres y hasta sal se hayan mantenido imperturbables. *Canastas y ***escriños** han mantenido

caliente y abrigada la masa del pan hasta que después de reposada era el momento adecuado para amasarlo. Cestillos de paja de centeno o de mimbre también han servido para depositar los huevos, servir el pan o la fruta.” (Sánchez, 1990: 423)

“y, luego, una cesta, gran comuna **palluza**, que la mia mullé mos va apllená y posá rebutiente de dos u tres toñetas de pan recién desenfor-nat...”

(Papiroy, 1935 :173)

Finalmente tomo del blog de García Adell esta referencia:

«¿Dan cabo d'año? Y, según sea el pedigüeño, pasan del arca o de la ***palluza** a los capacicos o a las cestetas alguna barreta de turrón, higos, enfarinaus, bellotas dulces, peras forniadas, cerollas u bel carambelo»

(Arnal Caverro, 2013 :136)

¿Qué fue de esta artesanía y de los últimos cestos, escriños, palluzas y otros recipientes semejantes que, si alguien no lo remedia, desaparecerán de los museos, colecciones y finalmente de la memoria de los hombres?

Encontramos alguna respuesta en un artículo de Enrique Gastón publicado en “Andalán” en 1978 y que lleva el título significativo de: “Las palluzas de Yosa” y que nos explica algunas cosas:

“Cerca de Broto, sin acceso por carretera, hay un pueblo abandonado en la cima de una montaña. Las casas de Yosa fueron cerradas por los últimos vecinos y saqueadas después por los excursionistas y veraneantes, que no sólo robaron, descerrajando las casas, una enorme cantidad de cerámica, cestería, muebles y objetos metálicos; sino que destruyeron todo lo que no se podían llevar, entre otras cosas, gran cantidad de tinajas antiquísimas, que, a golpe de mulo, habían sido llevadas a la montaña. Un espectáculo dramáticamente repetido en los pueblos vacíos de Aragón. En Yosa había una familia, los Lobés, que, de antiguo, producían una cestería muy peculiar, hecha con corteza de zarzales y paja de centeno: las ***palluzas**. Había palluzas de todos los tamaños y formas. Desde piezas para almacenar grano o sal, hasta ***pallucetas** para dar de

comer a las gallinas o recoger los huevos, pasando por tamaños intermedios que servían para guardar el pan, para caracoleras o para fresqueras. Las había cilíndricas y esféricas. El dicho, «Estás más gorda que una palluza», se refiere a la artesanía de Yosa. A los Lobés los conocían en toda la comarca, les llamaban “los capaceros” y les hacían encargos.”

(Gastón, 1978:15)

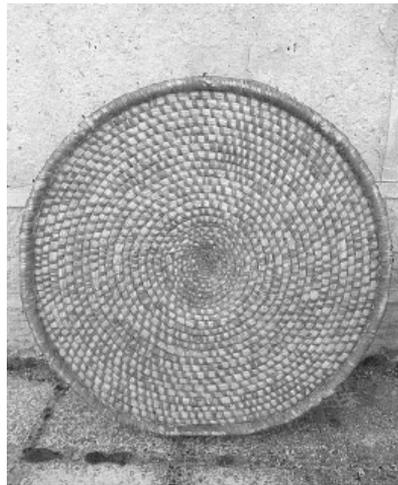


Foto nº 3, Antiguo escrino o rodela para el pan de 70 cm. de diámetro. Provincia de Burgos, Ofertado en “todocolección”: https://www.todocoleccion.net/antiguedades/antiguo-escrino-o-rodela-para-pan-diametro-70-cm~x211922116#sobre_el_lote.

La paja* de centeno, una planta herbácea anual de la fa-

milia de las Gramíneas («Secale cereale»), se ha empleado tradicionalmente en la artesanía popular española en la fabricación de escriños, gorras y chozas, así como en trabajos de cestería. La cestería de paja de centeno se practicaba por ambos sexos, confeccionando las mujeres piezas de pequeño tamaño y de adorno, y los hombres cestas funcionales y de gran tamaño. En Asturias, la paja de centeno se ha empleado tradicionalmente como cubierta vegetal sobre

armadura de madera en las típicas casas redondas de esta región.

Pero estos son otros aspectos del tema que no vamos a desarrollar. Nos limitaremos a unos pocos objetos relacionados con el pan: los recipientes para conservar el trigo o la harina, las “rodelas” de transporte de la masa o de las hogazas y finalmente la técnica del trenzado de paja de centeno con un ejemplo concreto: el “cesto de las patatas”. 🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌

TIERRAS DE “PAN LLEVAR”

Al noreste de Burgos, a unos treinta kilómetros, se produce la transición entre La “tierra de Burgos” o sea, las vegas del Arlanza y el Arlanzón y las “tierras de La Bureba”. En medio, a modo de transición, se diluye un territorio sin nombre que los vecinos llaman de forma despectiva “Las Torcas” y que incluye un terreno ondulado, fronterizo y fértil en los valles, en el que se pueden dar todo tipo de árboles frutales y cultivos. Ahí podéis buscar las raíces de estos mis recuerdos y experiencias, en Los Rublacedos, cerca de Brieviesca. El resto, delimitado por

las sierras de Oña y los Montes Obarenes, es llanura ondulada. La llanura se presta a la producción cerealística. Sus inmensos campos de trigo o cebada tiñen de verde o amarillo el paisaje que, según se orienta hacia el Ebro y La Rioja, se va cambiando por los viñedos. Tanto es así, que el término y el paisaje que yo recordaba sembrado de cereal se me ofreció años después como enormes campos de girasoles. No lo reconocí. Eran en mis recuerdos sobre todo tierra de cereal, trigo y cebada, que se alterna con leguminosas, y se deja descansar un año de barbecho. Estoy hablando de los

años cincuenta del pasado siglo; desde entonces muchas cosas han cambiado.

La mayor parte del terreno se dedica al cultivo de los cereales: el trigo, la cebada, la avena, el centeno. En menor medida se dedica otra parte del terreno a las leguminosas —los técnicos les llaman ahora “proteaginosas”— alholvas, yeros, titos, vezas, arvejas, todos ellos para producir harina y paja para el pienso del ganado. Hay algunas parcelas de huerta reservadas para la alimentación humana, patatas, lentejas, garbanzos o habas, por ejemplo, Todo el resto son cultivos de secano. El cereal tenía dos destinos: el autoconsumo y la venta a través de organismos oficiales reguladores como el SEMPA. La paja se utilizaba principalmente como alimento y cama para el ganado; el resto se vende como materia prima industrial dedicada a la producción de bio-combustibles, aislantes de construcción o a las fábricas de papel. Actualmente, al utilizar de forma uniforme

la maquinaria agrícola y al haber desaparecido prácticamente animales de labor y rebaños de ovejas, se vende todo, paja y grano. Incluso hay empresas especializadas que realizan la recogida de la paja en régimen de concesión a tanto la hectárea.

El cultivo del centeno es casi testimonial. Actualmente ha desaparecido. Se debía trabajar a mano y era de ciclo largo; se recogía al final de la cosecha y el resultado solía ser azaroso, pues se reservan para ello las tierras pobres, las “cabeceiras de las fincas”, porque crían una paja más alargada y más fina que es lo que se pretende para los usos artesanales: la confección de vencejos y la paja de cestería que es de lo que vamos a tratar aquí. El resto, las pequeñas parcelas próximas al pueblo, se reservan como huertas de patatas, coles, alfalfa, o verduras de estación, y algunos frutales vecinos a las huertas, manzanos, ciruelos, perales, nogales, cerezos, unos productos de estricto autoconsumo. 🌾🌾🌾

EL RÍO, LA HARINA Y LOS MOLINOS “DE PAN MOLER”

El río Zorita o Zurita

Los molinos los movía una acequia o arroyo molinar de buen caudal, con el nacimiento a un kilómetro del pueblo, en la dehesa comunal. El agua para regar en verano las huertas y los frutales se detraía de ese mismo cauce, pero tenía prioridad absoluta el servicio del molino e incluso los molineros, que controlaban el cauce y el caudal, tenían la facultad de autorizar o denegar el agua para el riego. El arroyo nominado Zurita o Zorita__ no había coincidencia en el nombre__ también atravesaba el pueblo, en dos brazos: como “el río de arriba”, el cauce, “caz” o arroyo molinar, y que incluía un tramo de “lavadero” y una derivación en “la canal” que transcurría hasta el “barrio bajero”, que alimentaba otras acequias y todo el conjunto desaguaba a tramos en el “río de abajo”, hasta recoger el arroyo del molino. Las bestias abrevaban en este río de abajo que servía también para recoger el agua de tormenta y funcionaba eventualmente como vertedero. El agua de consumo se recogía aguas arriba del lavadero o en alguna fuente próxima, hasta

que se hizo la captación en el prado o dehesa boyal, donde nace el río Zorita, que se llamará más adelante de Buezo o de Santa Casilda, y que, a través del Oca, desemboca en el Ebro.

En 1935, Fritz Krüger escribía:

“La molinería y la panadería local tienen en los Altos Pirineos, desde hace algunos años, un enemigo temible: el autobús, que desde los grandes centros de comunicaciones sube el pan acabado, metido en largos sacos, por las carreteras hasta los pueblos de la montaña...”

(Krüger, 1997:145)

De especial interés es el capítulo dedicado a la elaboración del pan, dentro de Las Tareas Domésticas y, aunque se centra en un área distinta de Castilla, la mayor parte de sus observaciones podrían ser aplicables aquí: utensilios, terminología sobre el horno y la elaboración del pan, incluido un escriño o tejido de paja de centeno y zarza, que Krüger reconoce con los nombres de “*kabaset*”, “*pallasson*”, “*pailhaso*”

y otros, “*espèce de sèbile en forme de grande coupe evasée, faite avec la paille et des brins de ronce écafé*”, que es lo que en Castilla denominamos “rodela”.

(Krüger, 1996: 339)

Pero la harina en los años cincuenta del pasado siglo, ya venía de la fábrica de harina, de Briviesca, previamente seleccionada y en sacos o talegas de tela fina. De los antiguos molinos que regentaba mi familia ya no quedaba apenas nada. Estaban emplazados a lo largo del río en dos saltos próximos a unos doscientos metros uno del otro. El primero tenía un pequeño embalse o caz, que era suficiente para mover la muela y producir la harina para pienso de animales; tal como lo conocí, estaba prácticamente derruido, pero conservaba sus elementos esenciales. Cuando se quiso poner en marcha, después de la guerra, por distintos intereses, no se consiguieron los permisos oficiales y siguió olvidado durante años, hasta caer en la ruina total. El segundo constaba de un edificio de dos plantas de buena piedra de sillería y sirvió durante un tiempo como almacén de patatas. También terminó abandonado.

El molino indiano

Seguía funcionando, aguas abajo del pueblo, un tercer molino harinero propiedad del común que producía harina basta de cebada o avena para piensos de las caballerías. Lo que no he terminado nunca de averiguar es por qué el paraje donde se ubicaba seguía llamándose “El molino indiano”. Es lo que tienen de creativo los topónimos y microtopónimos y también de desconocido. ¿Hubo algún indiano en la familia que recordaba con cariño los “trapiques” de la caña de azúcar en Cuba? Sé que hubo emigrantes a América en la familia, pero este detalle nunca llegué a verificarlo.

La muela blanca y la negra

Guillermo Bowles, 1782, en la *Introducción a la Historia Natural, y a la Geografía Física de España, Del valle de Gistau en los Pirineos de Aragón y de sus minas de plomo y cobre, y singularmente la de cobalto*. Madrid, Imprenta Real. pp. 394-405 nos describe con gran precisión el tipo de muelas:

“Y asimismo se halla por allí piedra amoladera, del mismo grano y color que la

de la montaña de Elizondo en Navarra, y mucha piedra de molino.

Diré aquí de paso que las mejores piedras, para moler el trigo son las que se hallan en las cimas de las montañas, porque ordinariamente son las más duras y menos desechas: y la misma especie hacia la mitad del cerro no será tan buena. Entre esas piedras duras son de mejor calidad para hacer muelas las que tienen los poros visibles y profundos, con algunas pequeñas cavidades, consistiendo su mejoría en que el calor de la frotación se esparce por el cuerpo de la piedra: y de esta especie son las del valle de Gistau. Las piedras muy compactas y de granos iguales, aunque sean tan duras como las precedentes, arrojan el calor fuera, y recalientan la harina; pero las peores de todas son las blandas, que se desgastan mucho, y se necesita picarlas a cada instante para que hagan oficio de rallos; pues el pan hecho de harina molida con piedra recién picada cruje entre los dientes por las partículas de ella que se han deshecho y mezclado con la harina: y además de esto, las piedras duran muy poco por lo que se gastan picándolas continuamente”.

(Solana, 2020, p.114)

Las piedras del molino no estaban siempre en buen estado; no había un molinero profesional que las picase y las mantuviese en buen estado. Cada vecino molía por turno según sus necesidades, sobre todo para el pienso del ganado. Se hacía con la “piedra negra”, más dura y resistente, y que dejaba una harina basta, apta para el pienso del ganado.

La harina de fábrica

Hay que decir que la extracción de piedras molineras se redujo con la importación de las piedras compuestas por duelas y armadas de La Ferté, en Francia y el transporte por ferrocarril. Con los nuevos sistemas de molienda y sobre todo el ferrocarril, los molinos harineros tradicionales fueron decayendo y terminaron por desaparecer. Para fabricar la harina destinada al pan se usaba la “piedra blanca”, más suave, que producía una harina notablemente más fina, pero que se terminó abandonando para sustituirla por la harina “de fábrica”. Se obtenía en las harineras, las fábricas industriales de harina, en Briviesca, por ejemplo, a cambio del trigo panificable, llegaba ya sin salvado y precernida con mayor o menor calidad, según la demanda. 🍞🍞🍞🍞🍞

EL HORNO DE “PAN COCER”

El pan y el amasado en casa

En el comedor de la casa de la abuela, además de la mesa de nogal de una pieza, había dos muebles importantes: el “cernedor” y la “artesa”. El pan se fabricaba en casa, cada semana o diez días según el tiempo y las faenas del campo, y se cocía en un horno comunal.

El cernedor era un artefacto impresionante, a nuestros ojos de niño, parecido a una aventadora; un armario enorme con un depósito superior para echar la harina que se cubría con una tapa, un intestino como un bombo cubierto de una tela brillante metalizada o muselina y unos cajones inferiores donde se depositaba la harina según su calidad o pureza. El bombo se movía a brazo con una zanca o manivela que los críos intentábamos mover. La abuela nos reñía: no se podía tocar, porque se rompe la tela... Nunca vi funcionar a semejante artefacto.

En otro lugar se utilizaba la artesa y, para cerner la harina, se colocaba una “cernera” encima de la artesa, una especie de armazón o escaleta de madera; se deslizaba el cedazo sobre ella en ambos sentidos, incluso podían utilizarse dos cedazos, uno

en cada mano y con movimientos acompasados para optimizar la acción del tamiz.

El horno de “pan cocer”

El horno de “pan cocer” también era comunal y funcionaba los primeros días de la semana. A una familia le tocaba “emprimir”, o sea cocer el pan los lunes a primera hora. Eso suponía que el horno estaba frío y había más gasto de leña. El horno se encendía con leña fina de carrasca, hojarasca y a veces aliagas o paja de centeno, pero esto último sólo era suficiente para un calentón rápido. A la hora de “emprimir” había que utilizar leña más gruesa. Se introducía en la parte superior del horno, bajo la bóveda, y se abría o cerraba el tiro en la parte inferior en función de las necesidades de cocción. Cuando las paredes del horno viraban al blanco estaba listo para recibir las hogazas. Se barría el suelo de lajas de piedra con una “trapa”, un trapo cualquiera atado con alambre al extremo de una pértiga, mojado antes en la vecina acequia, y, si acaso, se amontonaban las brasas con una “rastra,” al fondo, en la base

de la cúpula, al lado del tiro de respiración.

El horno no estaba encomendado a ningún profesional; funcionaba al buen criterio de la familia de turno; era necesario no ahorrar leña, pero tampoco gastarla sin tino. Se abría o se cerraba la portezuela de chapa o el respiradero de fondo en función de las necesidades de aumento o reducción de la temperatura, todo a ojo. No existían ni termómetro ni indicador. A lo más se sacaba una hogaza, se le daban unos golpecitos en la base y el sonido permitía decidir si estaba bien cocida. Si aún no estaba a punto, se volvía a introducir de nuevo. Quemar una hogaza era imperdonable y un lamentable descuido. Todo se reducía al buen hacer, la experiencia o la habilidad de las mujeres y ya se sabía que algunas tenían “buena mano” para ello. El trueque, el intercambio, era la regla y la hogaza de pan era a menudo la medida de la deuda. Una hogaza de pan recién hecha cuando no se llegaba a completar el tiempo que separaba una hornada de la siguiente.

La masa se hacía en casa en la artesa; se utilizaba harina de trigo candeal, agua templada y masa madre, o lo que era lo mismo, masa fermentada de una

amasada anterior. Esa masa se guardaba religiosamente en una olla y en un lugar fresco y se la pasaban las vecinas de una a otra en función de las necesidades de cada una.

Mi madre cocía cada diez o quince días, más o menos; hacía una decena de hogazas, una hogaza especial para las cabras con harina basta y con salvado, y, alguna vez, tortas de aceite o de chicharrones con azúcar. Ese día para nosotros era una fiesta. El rito de amasar era complejo: Se cernía previamente la harina sobre la artesa, un recipiente de madera de 1,50 m. de largo; sobre la harina se hacía un surco para el agua, o una especie de cruz, mi madre se santiguaba también y empezaba la dura tarea de heñir o sobar la masa con los puños. Se añadía harina o agua y sal según las necesidades. Después se cubría con un lienzo y se dejaba reposar más o menos tiempo para la fermentación, en función de la temperatura ambiente. No debía enfriarse. Todo ello a ojo y a base de experiencia. Cuando estaba lista y había “subido” lo suficiente, se cortaba la masa en partes y se hacían los panes, hogazas o tortas de aceite; cada uno de ellos recibía unos cortes con cuchillo en su cara superior, normalmente tres y se termina-

ba con un hendido en su centro como un ombligo; luego se guardaban bajo un lienzo y se dejaban reposar, hasta llevarlas al horno.

Las marcas o sellos del pan eran de uso particular; cada ama de casa tenía sus marcas particulares, su sello.

“Por otra parte los pastores elaboraban el sello de pan, un elemento destacado de la artesanía pastoril. El pan, hasta hace pocos años, se elaboraba de forma particular, al no estar industrializada su fabricación. Cada familia tenía su sello de pan propio, artísticamente elaborado en madera generalmente de boj y con improntas muy variadas, casi siempre con decoración floral o geométrica. De este modo, las piezas de pan eran perfectamente reconocidas por cada familia al ir a recoger al horno el pan ya cocido...”

(Fernández, 2002: 232-233)

Del encendido y alimentación del horno se ocupaban habitualmente los hombres, lo mismo que del aporte de leña para el encendido o el mantenimiento. Una vez encendido y caldeado el horno comunal,

barrida la superficie y limpiada con la “trapa”, comenzaba el proceso de cocido que podía sufrir distintas etapas o tiempos en función de la temperatura del horno, la colocación de las piezas, la aproximación al fondo o la puerta; la apertura de ésta o del respiradero, etc. Todo ello para la cocción adecuada. Un exceso podía quemarlas y una falta dejar la miga cruda, algo imperdonable para una buena ama de casa. Era a su vez una tarea ingrata y dura que debía terminar en una obra bien hecha. Para ello se observaban distintos signos o marcas en los panes, haciendo necesario el giro o recolocación de las piezas, el retirado para observar el olor, el color o el sonido. Se cogían con la ayuda del delantal para no quemarse, se golpeaban, se olían y a partir de esos signos se deducía si el resultado era o no el esperado.

El transporte en las “rodela”

Para llevar las piezas de masa al horno y luego devolver las hogazas o las tortas de pan desde el horno a casa se depositaban en unas piezas particulares de paja de centeno tejida con fibra de zarza que llamaban “rodela”. El nombre de rodela se debe al parecido con

ese escudo redondo de defensa provista de un pequeño “*umbo*” en el centro, un hueco en el que ajustar la cabeza, a veces con un “*rodete*”, lo que permitía sujeción y equilibrio a la vez, para un transporte de media docena de hogazas que suponían en conjunto entre 10 y 12 kilos de peso.

Las rodelas usadas para llevar al horno la masa en equilibrio sobre la cabeza y para devolver a casa las hogazas una vez cocidas era para nosotros los críos toda una experiencia y un juguete que a los niños nos maravillaba. Cuando no nos veían intentábamos hacer lo mismo: mantener en equilibrio la rodela sobre nuestras cabezas, como un gran sombrero mejicano. Casi nunca lo conseguíamos.

El horno de leña no tenía mayor tecnología: solo conocimiento y experiencia. Era un horno de cúpula semicircular superior de 2,50 m. a 3 m. de diámetro, con hueco de respiración al fondo, en el suelo, que conectaba con la parte inferior

o tiro, por donde se retiraban las cenizas; una vez caldeado el horno, se regulaba la temperatura abriendo o cerrando el “tiro”, semicegado por cenizas, o abriendo y cerrando la puerta, según las necesidades de la cocción. El tiempo de preparación, la colocación de las piezas, los desplazamientos de estas eran fruto de la experiencia y el resultado confirmaba o no la bondad o el error en las decisiones tomadas “a ojo” sobre la marcha. La temperatura se medía también a ojo en función del color que tomaban las piedras de la cúpula; para conseguir una temperatura uniforme se debían desplazar o recolocar las brasas.

Retirado cada uno de los panes, un toquecito con el puño en la base de cada uno era suficiente: el sonido decía si el cocido era el deseado; se colocaban en las rodelas, se cubrían con un paño de algodón y se realizaba el recorrido de vuelta a casa. El olor a pan se extendía por la calle; el horno estaba listo para la próxima vecina. 🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞

LAS RODELAS Y LAS TÉCNICAS DEL TEJIDO DE ESCRÍÑOS O CESTOS DE PAJA DE CENTENO

Las “rodela” de paja de centeno

Las **rodela**s se fabricaban con la misma técnica del cesto o **escriño** con paja de centeno y fibra de zarza, tejidos en espiral. Era un trabajo para los días largos de invierno, mientras había luz natural.

“Quien hace un cesto hace ciento”. El refrán se hacía realidad en el invierno, en las largas jornadas de “tablero”, una plataforma de madera sobre-elevada en algún rincón de la cuadra, cerca de las caballerías. Había que aprovechar el calor de los animales y aprender haciendo.



Foto nº 4. Horno comunal tradicional. Tomada de la red.



Foto n° 5. Rodela para transportar pan. En Todocolección: https://www.todocoleccion.net/antiguedades/antiguo-escrino-o-rodela-para-pan-diametro-70-cm~x211922116#sobre_el_lote.

Los materiales eran bien sencillos:

Paja de centeno, fibra de zarza y un punzón de hueso o de cuerno.

Pero nada se improvisa; el centeno había que conseguirlo en la cosecha anterior, segar pegado a tierra, seleccionar bien las pajas más largas. Luego había que juntar bien las manadas en haces regulares y bien atados con “vencejos” del mismo centeno. Fabricar vencejos era también una tarea previa a la cosecha; en su lugar, para atar

los haces, también se utilizaban cuerdas de esparto una fibra que no abundaba en la zona.

En la era se golpeaban los manojos sobre un trillo inclinado para desgranar las espigas; era necesario desprender hasta el último grano para no dejar un cebo para los ratones que terminaban royéndolo todo. Y había que cuidar también con el “tizón” o cornezuelo del centeno, el hongo que malograba la cosecha y era dañino para la salud. Una vez desgranados los manojos, igualadas las cañas por la cabeza y por la base, se dejaban colgados sobre las vigas que sostenían el tejado hasta el invierno.

Las zarzas de uno o dos años, debían cortarse en invierno también; se cortaban a lo largo en tiras de metro y medio a dos metros; era necesario quitar las espinas con la navaja, hendir las zarzas y separar a lo largo dos o tres tiras de fibra en función de las necesidades de la obra a realizar y luego pelar y pulir, también con la navaja, tanto la superficie interior, la médula, como la exterior o corteza. Para poder utilizarlas debían ser humedecidas previamente: así conservaban su flexibilidad y resistencia. Yo veía a mi padre hacer y aún me atrevía a tejer una vuelta de cesto de vez

en cuando; el inicio era lo más complicado; luego ya era más fácil seguir; ir añadiendo poco a poco más cañas de centeno por la parte más fina, clavar el punzón por entre medio del anillo anterior, pasar la fibra, dar una vuelta por encima, sujetar y estirar, así una vez y otra vez, una vuelta y otra vuelta. Parece sencillo, pero había que mantener la tensión y la forma y eso sólo lo ofrece la experiencia.

En el tablero, las mujeres se dedicaban a coser, a cardar la lana, a hilar, a rezar el rosario, a cantar, a contar cuentos y sobre todo a charlar de lo divino y de lo humano.

Los hombres también aprovechaban el tiempo para la artesanía, la preparación o arreglo de aperos de labranza e incluso, a tejer en un telar rudimentario, cinchas o piezas de los *abríos* o los complementos del ganado de labor, Algunos se atrevía incluso con la madera y la confección de los zuecos, las galochas o madreñas. La regla era que no se podía estar de brazos cruzados y eso, los niños lo aprendíamos muy pronto. Después de la escuela había que hacer labores o recados: traer leña, agua en el botijo, alfalfa o berza para los conejos y los otros animales.

Una boca para comer y dos brazos para ayudar.

El cesto “de las patatas”

No solamente era la confección de un objeto práctico con una utilidad determinada, una forma y unas medidas concretas era también el aprendizaje de una labor artesana; en el aprendizaje, lo que contaba era la habilidad, la capacidad de gestionar y solucionar las propias necesidades, de resolver los problemas —la autarquía— con escasos recursos, pero con ingenio y maña.



Foto nº 6, “El cesto de las patatas”, vista superior. Colección del autor.

“Un cesto no se hace “en un Jesús”, pero “el que hace un cesto...”

Un cesto nace de la paja del centeno y de la fibra de zarza, dos materiales baratos y fáciles de conseguir en las tierras de cereal de Castilla; además se necesita un punzón__ de hueso__ y una vara de madera flexible de un metro aproximado de largo para el asa y alguna correa de cuero a medio curtir

para sujetarla en el lugar adecuado.

El cesto nace desde un punto en la base, que crece en espiral, en círculo o en óvalo, hacia fuera para formar el suelo y hacia arriba, formando las paredes... El núcleo, un haz de paja del grosor adecuado a la labor, se va rodeando en espiral con la fibra de zarza__ una buena zarza hendida a lo largo, despojada del núcleo y parte de la corteza, proporciona unos seis metros de fibra__ al tiempo que se sujeta a la espira anterior. El conjunto se completa con una vuelta en la base o se refuerza con más fibra en la boca o borde del cesto.

Así, cambiando de forma o de tamaño, nacen también “las rodellas” que traen y llevan el pan al horno, los canastillos de labor o de ofrenda “en fino”, los cuévanos, los serones o las grandes “trojes” para el grano en el desván, que nos servían de escondite perfecto en nuestros juegos de niños.

Un artesano habilidoso podría hacer uno cada día, pero no cuenta la producción, sólo se fabrica lo necesario, eso sí, siempre son labores de invierno, al calor del tablero.

Las rodellas se fabricaban con la misma técnica del cesto o *escriño* con paja de centeno y fibra de zarza, tejido en espiral.

“Quien hace un cesto hace ciento”. El refrán se hacía realidad en el invierno, en las largas jornadas de “tablero”, una plataforma de madera sobreelevada en algún rincón de la cuadra, cerca de las caballerías. Había que aprender haciendo.



Foto nº 7, Escriño tipo “ánfora”. En una plataforma de venta de segunda mano: <https://pindongas.com/producto/escriño-modelo-anfora/>.

“En cuanto a la paja de centeno, se trabaja con ella en Ayllón, pueblo segoviano situado en la zona norte de la provincia de Segovia, y que alcanzó gran importancia en otros tiempos”.

(González, 1976: 15-16)

La teoría y la práctica

Los materiales eran bien sencillos:

Paja de centeno, fibra de zarza y un punzón de hueso o de cuerno.

La paja se extraía de las mejores, las más largas y con menos nudos de las cañas del centeno. El resto se desechaba. Para obtener las cañas más largas había que segarlas bien raso en la base. Se desgranaban las espigas golpeándolas contra la superficie de un trillo y procurando que no quedase ningún grano. Era una invitación a los ratones. Los haces de centeno se seleccionaban por tamaños o grosores y se guardaban en un lugar seco, generalmente sobre las vigas del pajar o del corral, hasta el invierno.

También se debía eliminar el “tizón” o cornezuelo. Aparte de ser tóxico, podía contaminar o “florecer” la paja. Se decía que durante la guerra los alemanes lo compraban a buen precio para los laboratorios, pero ya no se aprovechaba.

“Materia prima. Es la paja del centeno que la adquieren los artesanos comprándosela a los —cosechadores— o agricultores que siegan el centeno a mano para hacer —vencejos—. Son llamados «vencejos» las pajas de centeno que se utilizan para atar hier-

ba, gavillas, etc., supliendo a las cuerdas. Esta paja es muy buena para estos menesteres por su gran flexibilidad.”

(González, 1976: 15-16)

La paja de centeno se guardaba en haces, con las cañas bien parejas y alineadas; lo fino, la parte de las espigas para un lado, la caña o lo grueso para otro. Luego se utilizaban a lo largo del año para tejer, para hacer vencejos o simplemente para utilizarlas como hachas o antorchas par chamuscar y despellejar el cerdo.

No se recomendaba utilizarlo como cama para el ganado, especialmente para las yeguas preñadas que podían comerlo y tener problemas digestivos.

«Una vez conseguida la paja hay que prepararla para poder trabajar con ella. Esta preparación consiste en cortar las pajas de nudo a nudo y separarlas en distintos montones, según el grosor y la utilización en distintas labores. Normalmente se hacen tres montones; el grueso que se utiliza para tejer, el mediano para hacer trenza y el fino para el cordón”.

(González, 1976: 15-16)

Se prefería la paja de centeno a la del trigo por sus cualidades, su dureza, su flexibilidad, la ausencia de nudos y su regularidad en la realización de los haces o manojos para las vueltas del cesto. El grosor del haz o cuerda se medía con un aro de asta, de hueso o de metal —un viejo dedal sin fondo, por ejemplo— que daba el grosor necesario y la regularidad de cada vuelta.

«Separadas y clasificadas las pajas, se procede a la tercera operación o fase que es la más importante, ya que es la fabricación del objeto. Decimos objeto y no cesto porque no sólo hacen cestos sino que también se realizan cubiertas de botijos o botellas, morteros, potes, etc. Algunos de ellos son de carácter decorativo y sin ninguna utilidad práctica”.

(González, 1976: 15-16)

La fibra de zarza se obtenía de las zarzas más largas y jóvenes de los zarzales —uno o dos años—, recolectadas en los meses de invierno. Se cortaban con la “hoz” o el “falcino”, se eliminaban las espinas y se abrían a lo largo en tiras más o menos anchas o gruesas según las necesidades y se pelaban a nava-

ja. Una vez abierta la zarza, se apoyaba sobre la pierna y sobre un trozo de arpillera, se desbastaba por las dos caras, por el exterior para quitar la corteza y por el interior para eliminar el tuétano de la zarza. Así quedaba una tira larga y flexible que se utilizaba en el “cosido”. De su flexibilidad y regularidad dependía en gran medida el resultado y la estética final del conjunto.

La aguja o punzón era un hueso aguzado o cuerno de ciervo, que a diferencia de los punzones de metal, penetraba en el haz de paja de centeno sin romper las cañas.

La técnica de fabricación era sencilla, pero requería mucha práctica. Se comenzaba con el fondo en espiral, en círculo o en forma ovalada dependiendo del diseño o del objetivo final. El grueso del haz de paja y el tipo de la fibra dependían también de si se hacía un trabajo “en fino” cestos o cestillos, costureros, bandejas para el pan o la fruta o “en basto”, cestos, o escriños, nasas o trojes, rodelas, etc.

Cada vuelta de paja se aseguraba en la anterior con una entrada de la fibra de zarza mediante el punzón de hueso y una vuelta a la salida que se cerraba con presión, Al haz de paja se le

iban añadiendo nuevas cañas por su parte más delgada procurando que el grosor del conjunto se mantuviese regular.

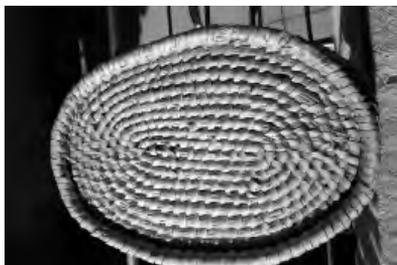


Foto n° 8. “El cesto de las patatas”, vista de la base. Colección del autor.

Una vez conseguido el fondo, se trataba de levantar las paredes verticales con la misma técnica del tejido en espiral. Los remates se realizaban con un anillo de paja y una vuelta más de fibra de zarza. Estos remates se solían fijar también en la base y en el borde a veces. Los otros elementos: asas, agarraderas, botones de cierre, tapaderas y otros elementos se hacían también de paja o de madera sujeta con tiras de cuero o se dejaban a la inspiración del artesano.

Las piezas más grandes, “nasas”, trojes de almacenar grano o rodela destacaban por su tamaño. En el desván de la abuela había algunas enormes que decían no cabían por la puerta y habían tenido que meterlas antes de hacer el tejado. Es po-

sible incluso que se tejieran allí mismo, en el desván. Eran de paredes gruesas y resistentes y de gran capacidad. Puede parecer una leyenda pero a mis ocho años, yo no conseguía alcanzar sus bordes, ni siquiera de puntillas.

Las rodela tenían una mayor complejidad, porque eran circulares y casi planas, con diámetro que superaba 70 ó 90 cm., un reborde de 6 a 8 cm. y un “umbo” en su centro para ubicar la cabeza de la porteadora. Estamos hablando de “un asunto de mujeres”. Los hombres se limitaban casi en exclusiva a encender y alimentar el horno. No recuerdo haber visto nunca a un hombre con una “rodela” en la cabeza.

El trabajo de cestería o fábrica de paja de centeno era mayoritariamente masculino y a menudo los trabajos “de fino” constituían un regalo apreciado entre los novios. De ahí salían costureros, cestos de labores y otras maravillas para las que había que utilizar la paja más fina, la zarza más pulida y el mejor saber hacer del tejedor. No se perdonaban los errores, los bollos, la paja quebrada o los nudos. Como se utilizaba la paja humedecida, había que dejar secar el objeto una vez terminado, repasar con una ti-

jera eliminando los restos de paja o de fibra y a veces pasarlo por la llama de la hoguera para terminar de “tostarlo”. El final del primer cesto era un triunfo y una etapa en el aprendizaje artesanal.

“El cesto de las patatas”, memoria material e inmaterial

Guardo en casa todavía un viejo cesto fabricado por mi padre que ha servido siempre como “cesto de las patatas” y que como ejemplo, pasaré a describir.

Se trata de un escriño, un cesto de paja de centeno y fibra de zarza de forma troncocónica, de base ovalada de 26,5 cm. x 19,5 cm., y de 34,5 x 24,5 en su coronación y 20, cm. de altura en las paredes.

Consta de una espiral de 10 vueltas completas en la base y 20 vueltas en altura. Tiene una cierta estética basada en las proporciones regulares de 1 a 2. El cesto se completa con un asa de madera de olmo o de avellano en el diámetro más corto, doblado en arco, de 60 cm. de largo y grueso de 1 cm de diámetro y sujeto a las paredes del cesto con cuatro trabillas de cuero sin curtir, situadas a ambos lados a 3 y 8 cm. del borde del cesto.

El conjunto se completa con un aro o vuelta en torno a la base de 1,5, cm de grueso y reforzado con doble paso de espiral de zarza que refuerza y asegura el conjunto. La misma doble espiral de zarza se ha realizado en la boca o parte superior del cesto con especial pulido y finalidad estética.

El proceso de fabricación del cesto empieza por la recogida de los materiales:

La paja de centeno, las zarzas, el punzón.



Foto nº 9. “El cesto de las patatas”, vista lateral. Colección del autor.

Una vez preparados los materiales se procedía al desarrollo del cesto.

Se comenzaba por la base; previamente se humedecían las pajas para darles flexibilidad y también la fibra de zarza.

Se iniciaba el proceso rodeando un manojo de paja con fibra a pasos regulares y se

procedía a formar y moldear el inicio del cesto en círculo o de forma ovalada en función de la forma definitiva que debía adquirir el cesto.

Una vez iniciado, se sujetaba con una vuelta de fibra al resto procurando mantener el grosor de la vuelta, la altura y la regularidad de los puntos de unión y también la horizontalidad del conjunto.

Terminada la base, la vuelta de refuerzo se podía iniciar entonces o dejarla para el final; algunos preferían dejar unas cañas sueltas para insertar la vuelta de refuerzo que debía reforzar la base o bien preferían dejarla para el final; unas pajas sueltas en la base eran un obstáculo para el manejo del conjunto en el proceso del tejido.

Una vez terminada la base se podía proceder a subir las paredes: el cesto al que hago referencia tiene diez vueltas en la base, o sea 20 pasos, y otros 20 en altura, más uno de refuerzo en la base. Eso confiere un cierto equilibrio al conjunto, y la regularidad del grosor de las vueltas y la uniformidad de las puntadas de fibra de zarza le aportan un cierto aire de belleza.

Sólo queda repasar las terminaciones con una nueva vuelta de fibra y sujetar el asa con las tiras de cuero sin curtir.

El resto es cuestión de finalizar con el recorte de las fibras sueltas o sobresalientes, a veces también chamuscarlo al fuego y dejarlo secar. Estará listo para los usos más variados, en este caso para guardar las patatas. 🍌

A MODO DE CONCLUSIÓN

He querido terminar estas líneas con un texto y una cita correspondiente a una novela actual que trata de eso que llamamos “España vacía” o “España vaciada” y que da cuenta precisamente de un mundo que desaparece y del cual apenas queda memoria física o material y que sin embar-

go se resiste a morir. Aunque no sea más que en forma de patrimonio inmaterial, debe seguir presente en la memoria de las gentes que lo vivieron como protagonistas o testigos, un mundo que se resiste a desaparecer.

“El pan está por las nubes. El trigo, por los suelos.

Las manufacturas se cotizan. Las materias primas se deprecian, Esto no tiene lógica o, tal vez sí, la lógica del expolio. Esta historia es tan vieja que da pereza hasta contarla. Un saco de cereales vale cada día menos. Los productos de ese mismo grano son cada día más caros. Las cartas están marcadas.

El campo siempre pierde. Tan mal se pagan los granos que las eras se sienten estúpidas y sus fatigas, estériles. Dando vueltas sobre los guijarros hasta a las mulas se les queda cara de tontas. Cualquiera habría querido ser panadero...”

(Navarro de Castro, 2019:432)

BIBLIOGRAFÍA

- ARNAL CAVERO, P. (2013). *Refranes, dichos, mazadas en el Somontano y montaña oscense*; Zaragoza, Ed. Prames.
- ARNAL CABERO, P. (1940), *Aragón en alto*. Zaragoza, Editado por Heraldo de Aragón, p. 136.
- ARNAL CAVERO, P. (2007-2008). *Vocabulario del alto-aragonés (de Alquézar y pueblos próximos)*. *Archivo de Filología Aragonesa (AFA)*, LXIII-LXIV, pp. 259-295.
- BOWLES, G. (1782) *Introducción a la Historia Natural, y a la Geografía Física de España. Del valle de Gistau en los Pirineos de Aragón y de sus minas de plomo y cobre, y singularmente la de cobalto*. Madrid, Imprenta Real, pp. 394-405.
- Citado por: Solana Dueso, José, 2020, “Las minas de Cobalto de San Juan de Plan”, Zaragoza, Ed. Rolde. p. 114.
- DIESTE, J. D. (2013) *Espiga. Refranes agrarios del Alto Aragón*. Zaragoza, Ed. Comúnter, p. 91.
- DIESTE, J.D. (2017) *Las palabras del cierzo. Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón*. Zaragoza. Ed. Comúnter, p. 63.
- FERNÁNDEZ OTAL, J.A. (2002). “Las marcas y señales de propiedad del ganado” en *Temas, nº 11*, Instituto Aragonés de Antropología, pp. 232-233.
- GASTÓN, E. (1978). *Andalán, periódico semanal aragonés*, nº 181, 1 al 7 de septiembre de 1978, p. 15.
- GONZÁLEZ CASARRUBIOS, C. (1976). “La cestería en la provincia de Guadalajara. La paja de Centeno” en *Revista Narria, nº 1*, Museo de Artes y Tradiciones Populares de la Universidad Autónoma de Madrid, pp. 15-16.
- KRÜGER, Fritz (1995). *Los Altos Pirineos. Vol. I Comarcas, Casa, y Hacienda (Primera parte)*. Zaragoza: Diputación General de Aragón, p. 88.
- KRÜGER, Fritz (1995). *Los Altos Pirineos. Vol. I Comarcas, Casa, y Hacienda (Segunda parte)*. Zaragoza, Diputación General de Aragón p. 39.
- KRÜGER, F. (1997). *Los Altos Pirineos”. Vol. V. IV Manufacturas caseras, In-*

- documentaria, *Industrias*”, Zaragoza, Diputación General de Aragón, p. 145.
- NAVARRO de CASTRO, R. (2019). *La tierra desnuda*. Barcelona, Ed. Alaguara, p. 432.
- PAPIRROY y CODIBLALANC, *Folklore rivagorzano*. En Revista ARAGÓN, Año XI, Núm. 120, Zaragoza, Sept. 1935, p. 173
- SÁNCHEZ SANZ, M.E. (1994). *Cestería tradicional aragonesa y oficios afines: estudio de las fibras vegetales, su manipulación, técnicas, talleres e instrumental. Funcionalidad de las piezas. Aspectos folklóricos, sociales y económicos y alternativas de futuro. Léxico*. Zaragoza, Diputación General de Aragón. Recuperado de: *Revista Artigrama* (1990) en: Dra. Álvaro, Resúmenes Tesis doctorales, p. 423.
- SATUÉ OLIVÁN, E. y L'HOTELLERIE, R. (2011) *As crabetas, Libro museo sobre la infancia tradicional del Pirineo*, Zaragoza. Ed. Prames.
- SARAMAGO, José (1997). *Cuaderno de Lanzarote*. Barcelona. Círculo de Lectores. p. 287.
- SOLANA DUESO, J. (2020). *Las minas de Cobalto de San Juan de Plan, Zaragoza*, Ed. Rolde, p. 114.
- ALONSO GARCÍA V.M. (2000). *Gran Enciclopedia Aragonesa 2000*. VV. AA. Coordinador. Zaragoza, Prensa Diaria Aragonesa, S.A. y El Periódico de Aragón, Vol. 15, pp. 2623-2624.

Webgrafía:

- Cita “EL CABO DE AÑO” Recuperado del blog “GARCÍA y ADELL en: <http://garcia-adell.blogspot.com/2008/01/enero-mes-de-hogueras-y-celebraciones.html> (Consulta 14.IV.2021).
- SÁNCHEZ SANZ, M.E. Recuperado de: *Revista Artigrama*, UNIZAR, 1990. <http://www.unizar.es/artigrama/pdf/0607/4resumenes/resumenes.pdf> (Consulta en 6.V.2021).
- PAPIRROY y CODIBLALANC. (1935). “Folklore rivagorzano, Aragón”. En *Revista Zaragoza*, Año XI, núm. 120, Zaragoza, p. 173. Recuperado de: http://bibliotecavirtual.aragon.es/bva/i18n/catalogo_imagenes/grupo.cmd?path=3707329 (Consulta 7.V.2021).
- La técnica del tejido en espiral. Recuperado de: https://www.youtube.com/watch?v=K27JTXszT_w (Consulta 16.XII 2020).
- Paja de centeno y escriño en el MAOAS. (Consulta: 5.V.2021). <http://tesauros.mecd.es/tesauros/materias/1185735.html>.
- La artesanía de la paja de centeno. Recuperado de: https://www.youtube.com/watch?v=K27JTXszT_w (Consulta en 6. V.2021).



EL MILAGRO DEL PAN

QUINO VILLA BRUNED

Maestro, psicólogo clínico y sexólogo.

Escritor. Estudioso de la cultura chistabina

A mi madre,
que me lo dio todo.
A ella, que me enseñó
los más grandes principios de la vida.
In memoriam.

RESUMEN: Nos vamos a adentrar en un valle del Pirineo central al que, debido a su estructura física cerrada, llegó más tarde el proceso de aculturación: la Val de Chistau.

Conoceremos su agricultura cerealista, y varias tareas minuciosamente organizadas que dan fe de la adaptación de su morador —el *chistabín*— a un medio ecológico duro.

Nos acercaremos al *paná*, un sistema agropecuario donde el aprovechamiento familiar en determinadas épocas del año quedaba supeditado al comunal. En un contexto de subsistencia, sin duda que ese tipo de procesos adaptativos hicieron más fácil la vida del *chistabín*.

Es el *paná* una zona de siembra algo alejada del pueblo, situada entre otros campos de labor, por debajo, y los pastos de alta montaña, por encima. Se trata de un paisaje humanizado del que podríamos entresacar interesantes lecciones.

Había cuatro *panás*. El aprovechamiento familiar del *paná* lo marcaba la *añá*, un intervalo temporal en el que se roturaban, sembraban y recolectaban dos de los *panás*; y a la siguiente *añá*, los otros dos restantes. Luego vendría el molido. Y, finalmente, la elaboración del pan como producto básico de la dieta; en él se daban cita variados rituales.

Había que sortear tantos imprevistos, que el pan acababa siendo una ofrenda de aquella naturaleza indómita con la que el *chistabín* había establecido, desde tiempo ha, una extraña simbiosis.

PALABRAS CLAVE: *Val de Chistau*. Subsistencia. Autosuficiencia. *Paná*. Aprovechamiento colectivo. Paisaje humanizado. *Añá*. Siembra del cereal. Recolección tradicional. Molido. Elaboración del pan. Simbiosis con el medio.

Title: *The miracle of bread*

ABSTRACT: In this article we are going to take a close look at a central Pyrenean valley, which, because of its geographical isolation, took some time to undergo the process of acculturation: the Valley of Gistau (*Chistau*).

We will explain its cereal-producing agriculture and various meticulously organized tasks which testify to the adaptation of its inhabitants, the *chistabinos*, to an ecologically harsh environment.

We will examine the *paná*, which forms the basis of a system of farming in which, at certain times of the year, family exploitation is subordinated to the needs of the community. Adapting to this subsistence economy no doubt made the life of the *chistabinos* easier.

The *paná* is an area for sowing somewhat removed from the village, situated between other cultivated fields below it and the high mountain pastures above. It is a landscape exploited by man, from which we could draw interesting lessons.

There were four *panás*. Family exploitation of the *paná* was determined by the *añá*, an interval of time in which two of the *panás* were ploughed, sown and harvested, and then the other two were used in the following *añá*. Then it was time to grind the grain, and finally, make the bread, which is a staple in the diet of the people. Various different rituals were involved.

They had to get round so many unexpected circumstances that the bread was like an offering from that inhospitable nature with which the *chistabinos* had long ago established a strange symbiosis.

KEYWORDS: Valley of Gistau (Chistau), subsistence, self-sufficiency, *paná*, collectivization, humanized landscape, *añá*, cereal production, traditional harvesting, milling, bread making, symbiosis with the environment.

1. SINGULARIDAD Y AISLAMIENTO FÍSICO DE LA VAL DE CHISTAU

Nos vamos hasta la Val de Chistau (1). Nuestro punto de mira está en su agricultura cerealista, hoy desaparecida.

Igual que las notas y otros signos musicales necesitan de un pentagrama, nosotros acudiremos a un análisis de las

(1) Suele haber confusión en muchas publicaciones; es muy frecuente encontrar la forma ‘valle de Gistaín’, claramente incorrecta. El nombre del valle es Chistau, o Gistau; y el del pueblo del fondo del valle, Chisté, o Gistaín, según se prefiera la forma autóctona, y que sigue siendo de uso común entre los hablantes *chistabinos*, o la forma oficialista. En este artículo preferiré la forma de Chistau, para designar al valle, y la *de* Chisté, para referirme al pueblo.



Imagen 1. Panorámica de la Val de Chistau, con los puertos de montaña al fondo.
Tomada desde la Punta Medodía (julio de 2018).

estructuras en las que fueron posibles tantas y tan diversificadas tareas como la siega, la trilla, el aventado, o el molido, hasta llegar a la elaboración del pan como alimento básico. La notación musical nos habría de permitir, a fin de cuentas, escuchar la melodía, una melodía que fueron reescribiendo y arreglando infinidad de generaciones, en una simbiosis día a

día más estrecha con su medio singular.

Estamos adentrándonos en los modos de vida de un valle pirenaico, limítrofe con el país vecino, y comunicado con él a través de cuatro puertos de montaña **(2)**. Yace resguardado entre varios “tres miles” repartidos a lo largo de la línea axial y las sierras interiores del macizo de Cotiella (imagen 1).

(2) Puerto de Plan, antaño el más transitado y accesible, además, para caballerías. Los otros tres son conocidos como el Puerto la Madera, el Puerto la Pez, y el Puerto Claravida.

Esa estructura, físicamente cerrada, hizo que el proceso de aculturación penetrara más lentamente que en otros valles contiguos de más fácil acceso. Y, como consecuencia, que se mantuvieran más tardíamente sus modos de vida, su entramado cultural y, en concreto, su lengua, el *chistabín*; no por casualidad, pues siempre la lengua ha ido a caballo del modo de vida.

El lento avance de las comunicaciones contribuyó a ese aislamiento, si bien preferiría escribir “aislamiento” de forma entrecomillada, y me explico. Gran parte del comercio se había establecido con los valles franceses limítrofes. En un trabajo de campo que realicé a comienzos de los años 80, y volvió a ocurrirme a finales de los 90, mientras me estaba documentando para escribir una novela (3), cada vez que preguntaba a personas mayores que cuándo era la primera vez que habían salido del Valle, me encontré con el sorprendente hecho de que, generalmente, todas las incursiones realizadas a Francia no las contaban como salidas; ni siquiera aquellas que, de niños,

con apenas diez u once escasos años, durante meses les habían mantenido en valles franceses contiguos como *chuletz* o como *criyadetas*; mis interlocutores tampoco contaban los viajes frecuentes a ferias como la de Arro o Tarbes; únicamente aquellos que suponían atravesar el desfiladero de Las Devotas, justo encima de Lafortunada, bajando en dirección a Aínsa o Barbastro. Curioso. Todo ello tiene que ver con la forma de conceptualizar el espacio, tanto el propio como el ajeno, el arriba —territorio sentido como propio— y el abajo —territorio ajeno—; y en el “arriba” simple y llanamente incluían sus incursiones al otro lado de los Pirineos.

Detengámonos un instante en revisar unos pocos hechos que sí nos aportarán criterios sobre el estado de las comunicaciones.

Hasta 1936 no se acabaron de perforar los túneles de Plandescún; hasta entonces el profundo desfiladero de la Enclusa había constituido una muralla natural difícil de franquear, tanto que la principal ruta trashumante solía evitar ese paso (4).

(3) “Vergel de Frambuesas”, segunda parte de la trilogía “Luz del Alba”. Sin publicar.

(4) Discurría por las Coronas, en dirección a Barbaruéns y Seira, en el Valle de Benasque.

Hasta el año 1953, la carretera no llegó a Plan, población considerada centro administrativo del Valle. Y hasta 1968 no llegó a Chistén, el pueblo más alejado —situado en el fondo del mismo, levantado sobre una especie de terraza—, y también el más alto —a 1.422 m—Es precisamente de esta comunidad de donde proceden la mayor parte de datos que aparecerán en el presente documento, como también es en ella donde he realizado todos mis trabajos de campo desde 1975 en adelante.

A través de un documento consultado en el archivo municipal de Chistén, y que lleva fecha de 22 de julio de 1951, conocemos que el entonces secretario interino Eusebio Mur ponía en conocimiento del gobernador civil de la provincia que el teléfono más próximo del pueblo se encontraba en Naval, a 74 km; y el telégrafo más cercano, en Boltaña, a 50 km. Hay que hacer notar que los kilómetros de aquellos tiempos eran más largos, teniendo en cuenta la mala calidad de las comunicaciones por carreteras y la dificultad para los desplazamientos. Finalmente, el teléfono con su

centralita, y tras muchos tiras y afloja, quedó instalado en Chistén a mitad de 1963. A Plan había llegado un tiempo antes.

El primer repetidor de TV se instaló en el Valle, en el Collau del Ibón, avanzado ya 1965. También la televisión sería un medio que iría transformando el modo de vida, al principio muy tímidamente, y luego con mayor celeridad.

Con las primeras nevadas invernales, que en ocasiones eran copiosas, quedaban cerrados todos los accesos —con carretera o sin ella, más cerrados de lo que ya lo estaban—: hacia el S, por supuesto hacia el N, hacia el país vecino, y también hacia los valles colindantes de Bielsa y Benás (5).

Con estos pocos datos, nos podemos hacer una primera idea del aislamiento físico que sufría el valle en aquellos años de posguerra. Y antes, aún había sido peor. El Túnel de las Devotas fue perforado por la Ibérica en 1922, al poco de acometer las faraónicas obras de la cabecera del Cinca-Cinqueta. Hasta entonces, todo lo que había era un camino carretero, por supuesto de tierra, que moría en el poblado de Lafortunada

(5) Escribo Val de Benás, pues así es designado en *chistabín* el Valle de Benasque.

(6), continuando, desde allí, el camino de herradura. Así eran los caminos de entonces, de herradura, coincidiendo en ocasiones con las rutas trashumantes; los mismos lugareños se encargaban de su mantenimiento, a golpe de jornal vecinal.

Así que nos vamos a adentrar en unas estructuras tal vez

arcaicas, sí, pero desde luego singulares y, sobre todo, perfectamente adaptadas a un medio ecológico duro, aunque sus moradores de antaño, de conocer este análisis, me habrían corregido, seguro, señalando que estaba exagerando, y que no era para tanto. 🐾🐾🐾🐾🐾🐾🐾🐾🐾

2. TRAS LAS HUELLAS DE UN SISTEMA DE SUBSISTENCIA

Se dice que el refranero funciona a modo de condensación del saber popular. Hay varios refranes que hacen referencia a la subsistencia. Sirvan como mero ejemplo:

*“Tot lo que se malgasta, /
allega a fe falta.”*

*“Al que no mira ta mañana,
/ l'en falta ta hoi.”*

*“El que no cabida cuan tiene,
/ no come cuan quiere.”*

La subsistencia hace que, una vez evaluados los recursos del medio, debe maximizarse su uso y disfrute, poniendo todo ello al servicio de un único y pri-

mordial fin: el mantenimiento y la salvaguarda de la vida. Ha estado vinculada, en alto grado, a la autosuficiencia. En este sistema cultural siempre hay un refrán a mano: *“Tot el sepa fe, y a naide tiengas que menisté.”* Y ello en absoluto está reñido con diversos procesos adaptativos colectivos que conoceremos más adelante, como el de la organización comunal de *es panás* que, seguro, debieron contribuir a hacer más fácil la vida.

Necesidades básicas como vestido, alimentación, descanso... deben ser satisfechas las primeras. Las materias primas tienen que resultar accesibles.

(6) Aunque los topónimos suelen considerarse formas fosilizadas bastante antiguas, en este caso el siniestro nombre de La Infortuná se fue convirtiendo, a lo largo del siglo XX, en justamente lo contrario: La Afortuná. Lo que puede significar la evolución de una simple vocal inicial (de 'i' a 'a'), y la pérdida de una consonante como la 'n'.

Lana y cáñamo, para el vestido. Piel, para el calzado y otras prendas de abrigo (imagen 2).

Carne, leche, cereal y alguna hortaliza asegurarán su humilde dieta. Las patatas, tan importantes en su régimen alimenticio, no llegarán al Pirineo hasta el siglo XVIII.

Tanto el vino como el aceite, que se consideran productos de primera necesidad, el *chistabín* no tiene más remedio que importarlos. En ocasiones, no resulta nada fácil, pues el dinero escasea, y no siempre esos productos se pueden adquirir *a truca* o a trueque.

No obstante, el dinero aca-

bará imponiéndose en forma de *adote* o dote en las capitulaciones matrimoniales, si bien de la segunda mitad del siglo XIX en adelante.

En cuanto a lo que tiene que ver con la recolección, la subsistencia exige, sobre todo:

- ♦ Un conocimiento profundo del entorno natural: tipo de tierras y características, a fin de adecuar el mejor cultivo entre los posibles.
- ♦ También un buen conocimiento de la climatología a lo largo del año, y cómo hacer frente a ella de la mejor manera posible.



Imagen 2. Grupo de mujeres entretenidas en tareas varias de la lana. De la película de Fabirol Films 'El Último Valle' (1982).

- ♦ Uso de aperos y herramientas sencillas, generalmente fabricadas en casa, o con la intervención de artesanos de la comunidad, como el herrero del pueblo. Fabricar un *aladro* puede ser más o menos sencillo; pero requiere utilizar maderas diferentes, cada una aportando su especificidad: *freixel* para el *esteban*, *acirón* o *carrasca* para la cama, *alvar* para el timón, únicamente para el *dental* podrá emplearse las mismas que para la cama, y las *orelleras* también se construirán de *freixel*, pero de un *ascla*. Y ya no sólo utilizar cada madera, es que previamente habrá habido que aprovisionarse de ella, y eso requiere haber hecho una previsión con antelación suficiente.
- ♦ División del trabajo. En una sociedad patriarcal, tan jerarquizada, resulta fácil. La mujer, en esta cuestión, como en muchas otras, es quien saldrá malparada.

En definitiva, la subsistencia posee dos claves: consumir lo imprescindible, y autoproducir bienes necesarios. Así pues, buena parte de sus necesidades debían ser satisfechas en su medio:

- Necesidades alimenticias procedentes de la ganadería, agricultura, caza, pesca. Hoy nos centraremos en la agricultura, pero tratándose de una comunidad pastoril, los movimientos del ganado —en trashumancia y trasterminancia— acabarán decidiéndolo casi todo.
- Necesidades de vestido.
- Necesidades de cobijo y descanso: un hogar con un equipamiento adecuado, y también provisto de aperos y herramientas varias que habrá que seguir renovando; sin olvidarnos de los hogares temporales con los recursos indispensables que permitan cocinar, asearse y descansar.
- Disponibilidad de agua; no vamos a añadir lo de ‘potable’, pues casi toda lo es; y tampoco vamos puntualizar que ‘corriente’, pues toda era “demasiado corriente”, ya que pasaba de largo, pues hasta los años 50 no llegó al interior de las casas del pueblo.
- Condiciones ambientales sanas; nada que objetar.
- Acceso a servicios de salud y educación; los de educación no siempre habían llegado, especialmente para las chicas. Tanto en el caso de los

niños como de las niñas, las necesidades las dictaban los patriarcas del clan familiar, y no siempre pasaban por una adecuada alfabetización.

- Acceso al empleo; tampoco vamos a sumar ‘a un empleo libremente elegido’, pues el patriarcado era determinista en alto grado, y no sólo con el primogénito, también con el resto de la familia.

A su vez, todas esas necesidades se debían complementar con otras, y que tienen que ver con la canalización del afecto y la intimidad —y por qué no, con la búsqueda de pareja—, con la creación de la identidad tanto

al nivel personal como colectivo, con la participación y cooperación, con el ocio... ¿Búsqueda de pareja? Los ajustes matrimoniales, aún presentes en la década de los 60 del siglo XX, iban que volaban, y nos darían para muchas páginas. Y es que la permanencia de la casa a través del tiempo —la casa entendida como unidad básica de producción—, podía justificarlo todo. ¿Pero acaso ésa podía ser una justificación suficiente en cuestiones tan delicadas? Debió serlo siempre que no se producían chirridos. Pero los había, y cuando los había, estos eran mayúsculos. Ya lo advierte el refrán: “El que *chuga* con fuego, se *crema*.” 🍌🍌🍌🍌🍌

3. ES PANÁS

3.1. Introducción

El *paná*, como elemento de un sistema agropecuario que combina el aprovechamiento familiar y el comunal, es propio del Pirineo más abrupto. En Chistén se mantiene hasta mitad de la década de los ochenta del siglo XX.

Al aumentar su cabaña ganadera, el *chistabín* se vio obligado

a diseñar prácticas comunitarias en las que la propiedad particular del *paná* quedaba supeditada al aprovechamiento colectivo durante determinadas épocas de la *añá*, *paná*: iremos desgranando poco a poco ambos términos.

Carlos Fernández, en un estupendo artículo dedicado a *es panás*, entiende estos como parte integrante del paisaje cultural (7); según la Conven-

(7) Fernández Piñar, C. “Origen, localización y evolución de los panares del municipio de Gistaín”, en *Historia Agraria*, 78. Agosto 2019, p. 69.

ción del Patrimonio Mundial de la UNESCO, son considerados bienes culturales “que ilustran la evolución de la sociedad humana, bajo la influencia de las limitaciones físicas y/o las posibilidades de su medio”. Ese punto de vista, que comparto totalmente, nos debería llevar a valorar este sistema de aprovechamiento agrícola y ganadero conocido como *paná*, antes que como una forma simplemente arcaica, como una solución inteligente de adaptación a un medio abrupto.

3.2. Terminología básica referida a la utilización agropecuaria del suelo

Paisajes humanizados

- ♦ **Campo de labra.** Tierra de cultivo dedicada al cereal, en ocasiones alternando con *trunfas*; si ubicado en el *paná*, solía disponer de cabaña (8). Hablaremos del *paná* más adelante.
- ♦ **Prau.** Pradera de hierba o forraje; si regado por acequias, podía admitir un segundo corte de hierba conocido como *rebasto*; solía

disponer de *borda*, a veces también de *cabana*, y más raramente de *tiña*. (imagen 3).

- ♦ **Montaña.** Demarcación determinada de pradera natural de diente; suele ser denominada bien por el topónimo o añadiendo a aquél lo de “montaña de”: Sallena, o la montaña de Sallena, la Basa, o la montaña de la Basa. Las construcciones características: *camins*, *puens* y *palancas*, *cubilás*, *pletas*, *abrevadós*, y *cabanas*, entre otras.

En un campo de labra se distinguen, a su vez, las siguientes partes

- ♦ **Suertes (9).** Las partes de un campo dedicadas a diferentes cultivos, y que se iban alternando cada año, combinando cereal y patata.
- ♦ **Marguins.** Márgenes que no se araban; según *l'añá*, y si se encontraban dentro de la demarcación del *paná*, se podía segar la hierba, o había que dejarla para ser apacentada por los rebaños de la colectividad.

(8) Puesto que estoy hablando de un sistema agropecuario prácticamente desaparecido, tenderé a utilizar el tiempo pasado.

(9) Hacemos notar que en chistabín adquiere un significado diferente al término castellano.



Imagen 3. *Prau con borda y cabana* en Cabo la Poma.
Al fondo, *cabana* en lo que antaño fue un campo de labra (mayo de 2020).

- ♦ **Espuena.** Margen inferior del campo, que solía combinar un muro de mampostería y un talud; la *espuena* se refiere más propiamente al talud. Muchas de las *espuenas* se fueron formando por efecto de la erosión continuada del arado, siempre que no se enrasara la tierra con la *arrobadera*, que en algunos campos era costumbre hacerlo cada unos cinco o seis años.
 - ♦ **Cabecé.** Margen superior del campo; solía estar separado de otro campo por un seto de tamojos y, en ocasiones, por el muro de otra propiedad.
 - ♦ **Laeras o laderas.** Márgenes laterales entre la *espuena* y el *cabecé*.
- Según el tipo de aprovechamiento de una zona por parte del ganado**
- ♦ **Emprío.** Zona de montaña perteneciente a dos pueblos; aunque se trate de áreas poco extensas, en épocas de escasez debieron tener su importancia como último recurso para la alimentación del ganado.
 - ♦ **Femalla.** Zona de monte común situada justo por encima del *paná*; salvo excepcio-

- nes, estaba dedicada a apacentar el ganado lanar.
- ♦ **Guaral.** Zona de monte común vedada por un tiempo, y destinada a apacentar el ganado lanar. *Da guaral* suponía llevar el ganado a paecer a esa zona.
 - ♦ **Tierra de la dula.** Zona de monte común destinada preferentemente a apacentar el ganado vacuno y mular; el ganado lanar también solía recorrer esas zonas, pero en segundo lugar, y transcurrido un tiempo.

Cereales cultivados en campos de labra

Cereal	Ciclo	Dentro/fuera del paná	Siembra	Recolección
Centeno común	largo	dentro	septiembre	septiembre/octubre (10)
Centeno <i>segal</i>	corto	dentro y fuera	principios de abril	septiembre
Trigo común	largo	fuera	fin de agosto (11)	fin de agosto
Trigo de marzo	corto	dentro y fuera	principios de abril (12)	agosto

El grano del centeno *segal*, más oscuro que el del centeno común, era el preferido para hacer pan; era opinión generalizada que «*ye mucho más gustoso que l'atro*», y no sólo, sino que

«*suple más*», (13) esto es, que se podía hacer más cantidad de pan que con la misma cantidad de harina de centeno común. A ello se añadía otra ventaja no menos importante: que a lo lar-

(10) La trilla del centeno común, en lugares muy altos, en ocasiones era interrumpida por la llegada de las primeras nieves, cuando la mies segada aún estaba descansando en *modolóns*.

(11) Según partidas, se sembraba a comienzos de septiembre; muchos *chistabinos* temían la *troná* de San Ramón (31 de agosto), que provocaba que *se enchesase la tierra y no deixase salí la planta*. Así que preferían que pasara esa fecha que la tradición oral había señalado como maldita.

(12) Un reloj que marcaba el inicio de la siega de campos de Sobrevilla, las Feixas, el Emprío, Suel de Iguerra, esto es, de los campos de fuera del *paná*, era la siega de las Esplanas del Tardán; la del Tardán era una casa con una gran hacienda; y las anchurosas sementeras de las Esplanas merecían encontrar el punto justo para esa tarea; así que el resto de vecinos se fiaba de esa certera señal.

(13) Traducción: «Tiene mejor sabor que el otro.» «Dura más, cunde más.»



Imagen 4. Padre arando. De la película de Fabirol Films 'Palla, zoqueta y dallo' (1982).

go de un ciclo de siembra producía más que el centeno común. Lo que en una economía de subsistencia es mucho decir.

De la misma manera, también el trigo de marzo se prefería al común para hacer pan. Ambas harinas mezcladas —la de trigo de marzo y la de centeno *segal*—, en caso de ser posible, a partes iguales, eran las más frecuentemente utilizadas para elaborar el pan; en realidad, lo que muchas familias mezclaban era ambos tipos de grano, llevándolos a moler conjuntamente. El pan resultante

era conocido como *pan de mesura*.

Volvamos al trigo común (imagen 4). Había dos tipos diferentes: el blanco, y el *royo*. No los juntaban. Hacían una trilla diferente con cada uno de ellos. Aunque a la paja se le daba el mismo cometido y era muy similar, al grano, no: el blanco aguantaba mejor la sequía, así que el de siembra se llevaba a lugares con tierra *gravillosa*, la más pobre, como Sobrevilla o la Cruceta; el *royo* solía sembrarse en Suel de Igüerra, cuya tierra *burenca* era considerada la más

rica y la que menos dejaba penetrar la sequedad (14). Todo ordenado de un modo inteligente.

A propósito de esto, no hace mucho me contaba una mujer que: «*ta l'añá de Iguerra comen mucho mejó pan que ta l'atra añá.*» Así que el hecho de sembrar en una tierra u otra, no sólo afectaba a la cantidad de cosecha, sino a la calidad de la misma.

Aprovechamiento por parte del ganado, según cultivo

- ♦ **Ferraina.** Primeros brotes del centeno común sembrado en otoño, aprovechados como complemento alimenticio por parte de las *güellas casazas* y las *crabas* en invierno, frecuentemente en diciembre, antes de que llegaran las primeras nieves. *Da ferraina* significaba llevar a ese ganado a comer la *ferraina*; para que no arrancaran la planta, había que evitar que el ganado se detuviera: el pastor les permitía probar el succulento manjar de pasada.

- ♦ **Ricio.** El mismo centeno común sembrado el último otoño, aprovechado para apacentar el ganado *casazo* en primavera, habitualmente en el mes de marzo, antes de que el cereal hubiese *cañutau*.

Otras especies herbáceas cultivadas en campos de labra

- ♦ **Pentineta.** La esparceta permitía un sólo corte anual, a fin de junio, «*ta el San Pedro*». Estaba considerada como uno de los mejores bocados. Se dejaba dos años seguidos en la misma *suerte*, como solución para que descansara la tierra. Seguidamente se sembraba en ella trigo, *trunfas*, *arvellas*, *lentillas*, incluso *judías de campo*. (15)
- ♦ **Trébol.** Además de como forraje, ejercía una doble función: oxigenar la tierra, y dificultar el crecimiento de especies herbáceas indeseables. Esta planta también

(14) Lo que distingue a una tierra fértil de otra que lo sea menos es la capacidad de almacenar más o menos carbono en el suelo. Los terrenos limosos —los *gravillosos*— tienen disminuida la capa de humus, luego son más pesados y con menos nutrientes. A diferencia, los terrenos arcillosos —los de *tierra burenca*— poseen partículas más pequeñas, son más pesados y por tanto son capaces de acumular muchos más nutrientes y humedad, lo que a su vez los hace más fértiles.

(15) Estas judías eran consideradas de peor calidad, bastante *más bastas* que las de huerta.

permitía que la tierra descansase; seguidamente se sembraba trigo o centeno.

- ♦ **Abeza.** Veza. Sembrada en otoño conjuntamente con el trigo, servía como forraje en primavera. No obstante, este cereal no gozaba de mucha simpatía pues no producía mucho; se utilizaba como pienso.
- ♦ **Tefla.** Variedad de trébol que crecía más lentamente que el *ricio* o cereal renacido; así que se aprovechaba justo a continuación del *ricio*; siempre había que reservar un pequeño cuadro como *simién* para el siguiente año. El mejor momento para recolectarla era cuando estaba en flor, antes de que la planta endureciera.

3.3. Breve introducción al paisaje humanizado (16)

Los dos tipos predominantes de paisaje humanizado que encontramos en el término de Chistén son: *es campos de labra d'es panás*, por un lado, y *es praus con borda*, por otro. Estos

últimos aumentaron durante el último tercio del siglo XIX y el primero del XX, época caracterizada por una gran explosión demográfica, especialmente durante ese primer tercio del siglo XX. El aumento de superficie dedicada a prado, y también la construcción de buena parte de bordas, estuvo motivado por el negocio de las mulas, que debían estabular y domar a lo largo de dos años seguidos antes de venderlas en las ferias como animales de labor.

3.3.1. Construcciones en los prados

Las construcciones que aparecen en los prados son: *borda*, *tiña*, *cabana*, *ceiquias*, y paredes y setos delimitando de la propiedad.

Se denomina *borda* tanto al edificio de dos plantas en su conjunto, como a la parte inferior donde se estabulaba el ganado. La planta superior donde se almacenaba el heno recibe el nombre de *pallé*. Antaño muchos de esos tejados se construían con paja, y eran conocidos como *pallás* (imagen 5). Hablamos de

(16) Se trata de paisajes transformados por el ser humano como forma de satisfacer sus necesidades básicas. A diferencia de otros paisajes humanizados del mundo actual —edificación de grandes urbes, deforestación a gran escala...—, estos paisajes no han generado daño alguno en el entorno: ni erosión, ni contaminación, ni aceleración del cambio climático.



Imagen 5. Renovando el *capil* o parte superior de un *pallá*.
De la película de Fabirol Films 'Emplegando toda la palla' (1982-83).

paisaje humanizado, y nunca mejor dicho. A través de varios artículos en los que Joaquín Villa Aused ha estado analizando ese tipo de construcciones, ha contabilizado más de 240 bordas nada más que en el término de Chistén, un auténtico disparate a contar por los esfuerzos que requería cada uno de esos inmuebles: técnicas tradicionales para el transporte de la piedra y de la madera, extracción de pizarra que cubriría los tejados,

cocción de cal en hornos específicos, acabando con la contratación de cuadrillas de albañiles de diez a doce personas (17).

La *cabana del prau* suele ser de pequeñas proporciones. Provista de un pequeño y rudimentario hogar, se utilizaba para preparar la comida tanto durante el verano, en los días de recolección de la hierba, como durante el invierno, cuando el ganado, frecuentemente vacuno, yacía estabulado. Las *cabanas*

(17) Remito a artículos varios referidos a bordas y técnicas tradicionales de construcción, aparecidos en la revista *l'Alcaugüet*, todos ellos de Joaquín Villa Aused, y citados en una sección de la bibliografía.

de zonas altas como Viclele, Lissier y Viadós, iban provistas de un camastro en su parte trasera, donde vaqueros y vaqueras pernoctaban durante las largas primaveras, cuando las vacas seguían un régimen de semi-estabulación. Casi todas disponían de *almaryo* de madera empotrado en una de sus paredes, cerrado con portezuela. Con ligeras variantes, este modelo de cabaña se reproducía en los puertos de alta montaña; en ella pernoctaban los pastores durante la etapa de trasterminancia.

La *tiña*, especie de edificio adosado a la borda, y como ampliación de aquella, especialmente para el ganado cabrío, aparece casi exclusivamente en las partidas de Chiradiello, Salvadó y Viclele, y en muy pequeño número.

La mayoría de las *ceiquias* solían ser de varios vecinos; el mantenimiento anual se hacía de manera conjunta una vez avanzada la primavera; acordaban estrictos turnos de riego.

Hay muros de mampostería delimitando cada propiedad, y también setos, formados por árboles y tamojos, donde se podían encontrar especies como *buxos*, *artos*, *barzas vellaneras*, *cornieras*, *abaneras*, *buceras*, *buxorteras*, *trémols*, *caixigos*. No obstante, el árbol más frecuente

era el *freixel*, presente no sólo en los contornos, sino también junto a la borda. Esos árboles próximos a la borda cumplían una doble función: por un lado, hacer sombra durante el verano, especialmente durante la recolección de la hierba; y por otro, y en ocasiones, también permitían la construcción de una *garbera*, consistente en la acumulación de ramas de fresno procedentes de la poda, de las cuales en invierno se utilizarían las hojas como forraje complementario de *crabas* y *güellas casazas*; así, al estar junto a la borda, se podía continuar con otras tareas mientras ese ganado las consumía.

La tercera función del *freixel* ya está nombrada, en parte: la poda, por un lado, y la *pela*, por otro, esto es, el deshoje. Así que un año se podaban, y al siguiente *se pelaban*: se les quitaban todas sus hojas, almacenándose en el *pallé*, junto al heno.

También se *pelaban* es *freixels* de algunos bosques y *boscaches*; era muy frecuentado el Bosque el Grau; solía ir alguno de los padres con sus hijos, bien niños; en un día entero de faena podían recoger una *carga de folla de freixel*, que ensacaban en unos cuatro sacos de los utilizados para el grano, sumando en total una carga. Ya de vuelta, desparramaban

el contenido sobre el heno del pajar; al cabo de los dos o tres días, ya seco, lo ensacaban de nuevo, guardándolo como complemento alimenticio especial para una oveja de cría, o para una cabra lechera. Para *pelá freixels* de los bosques no se necesitaba permiso expreso; la poda sí estaba totalmente vedada.

En los prados se recogía también la hoja caída, acumulada en acequias y en zonas resguardadas del viento. Otra seña del aprovechamiento máximo de recursos del medio.

No era raro que, cada año, la mitad de *es freixels* se podaran, y la otra mitad se *pelaran*; y al año siguiente, viceversa. El *pelá*, esto es, el arrancar simplemente las hojas, se practicaba casi siempre, y muy especialmente en años de insuficiencia de forraje. Cuando la escasez era extrema debido a la sequía, el consejo municipal podía autorizar *la suelta la folla*, permitiendo podar *caixigos* y *freixels* en determinados bosques, provisión que luego sería utilizada, como el resto de la *folla*, para alimentar al ganado vacuno, lanar y cabrío.

Eran varias las veces que había presenciado a mi padre, en la Rivera, cuanto tenía allí las

vacas estabuladas —si podía, lo acompañaba algún fin de semana—; por la mañana *soltaba las crabas*, y ellas solas se adentraban en el *boscache*, donde pasaban el día ramoneando; cuando ya se acercaba la hora de recogerlas, salía a un cerro, y las *reviscaba*, emitiendo un sonido característico: «¡Riiii, guiiii!» Con un par de gritos, más que suficiente; y a los tres o cuatro minutos llegaba, corriendo, toda la *crabá*, siempre conducida por la cabra más mansa; y ya sabían el postre que les esperaba: unas cuantas ramas de *folla de caixigo* de la recolectada durante el último otoño.

Las ramas extraídas de la *garbera*, una vez aprovechadas las hojas secas por parte del ganado, se guardaban como reposición de leña para quemar en la cabaña durante el invierno. En caso de haber muchas, también podía construirse *una garbera de truesas de ramilla*. En el momento de la poda, las partes más gruesas de las ramas, o *berras*, también se apartaban para leña; se hacían secar, y buena parte de ellas serían transportadas a casa a carga; se hacía con la ayuda de *es ganchos* o *picóns* (18).

(18) En Chistén el término de *picóns* ya casi se ha perdido; es más frecuente el término de *ganchos*, o *ganchos ta la leña*.

El seto, no obstante, aún tenía asignadas más misiones, como muy bien señala Fernández Piñar (2019): «Cumplía no solo una función delimitadora y protectora, sino que además aportaba humedad, estabilidad y abono con la hoja muerta, de modo que era fundamental en el sistema de praderías.» (19)

3.3.2. Construcciones en es campos de labra del paná

Las construcciones propias de *es campos de labra del paná* son: la *cabana*, el *corral de muyí*, la *era*, y la correspondiente delimitación de la propiedad.

El uso primordial de la *cabana del paná* era el almacenamiento de un juego de *baranas*, necesarias para cercar una parte del campo mientras las ovejas lo estaban estercolando. En una casa de hacienda humilde, el juego de *baranas* rondaba las 25 o 30 unidades; y otros tantos *pals*. Cada *barana* iba provista de dos *armellóns*, uno en cada extremo, ya de alambre o *fetos de verdugo de alvar*; y el complemento que falta, *la mazola ta trucá es pals*, el mazo con mango de *vellanera* y el *tarabidau de freixel*.

El primer día había que *plantá barandau*. Y después, cada mañana obligaba bien al dueño o bien al pastor a *mudá barandau*, a fin de que a la noche siguiente el rebaño abonara otra parte, y así hasta completar la superficie de todo el campo.

Esas cabañas, en lugar de *almayo*, disponían de *ventanetas*, esto es, de pequeños huecos en las paredes, que venían bien para dejar utensilios, en especial durante la elaboración del queso. También poseían un rudimentario hogar en el que poder hacer fuego durante las épocas frías (en días de siembra, o durante el pastoreo de las *güellas casazas*). Además, ofrecían resguardo del calor durante la siega y la trilla, incluso permitían guardar allí algún apero, aunque las *baranas* solían ocupar buena parte del espacio.

El *corral de muyí* era señal de opulencia, pues sólo disponían de él unas pocas casas con una potente cabaña ganadera. En el *paná* de Igüerra podemos contar cuatro, correspondientes a las casas de Micalé, Chumplana, Arrín y Lafón. En el *paná* de la Poma, un total de dos: el de Arrín, en Chelau, y el de la Blin-

(19) *Opus cit.* Fernández Piñar, C. (2019). p. 85.

guera, en la Ruyen. Y en el *paná* de Viciele, el de Arrín, en la Cernil. Como vemos, Arrín, una de las casas más fuertes, tenía *corral de muyí* en esos tres *panás*.

¿Y cómo hacían aquellas familias humildes que no disponían de *corral de muyí*?, pues nadie podía permitirse prescindir del ordeño durante la única época del año en que era posible, esto es, durante *el mes de la cabana*, que es cuando se podía elaborar queso y consumir diversos sucedáneos frescos con un alto valor energético —*matón, grullo, siere, porán*—, justamente cuando estaban dando inicio las tareas más duras de recolección del cereal y de la hierba, y preparación de la tierra para la próxima siembra.

Pues estas familias también podían disponer de *corral de muyí*; montaban uno portátil, con la ayuda de *baranas*.

La tercera construcción, la era. Solía ubicarse junto a la *cabana*. Consistía en una pequeña terraza provista de hierba muy tupida. Allí se montaba la *pará* o parapeto de paja para evitar que los granos saltaran fuera; y

tenía lugar la trilla. A los lados reposaban las *losas de mallá*, que se guardaban de un año para el siguiente de la *añá*. Más adelante volveremos sobre esto.

Y la última construcción, la separación entre propiedades. Ahora se impone el talud; paredes en la parte inferior de la faja, o junto a los caminos; el resto, generalmente de escasas proporciones. Y a veces, también hay presencia de setos con *tamojos*, con prácticamente ausencia de árboles.

3.4. *Paná*s y *añás*

El *paná* representa un aprovechamiento equilibrado de áreas de roturación algo alejadas del pueblo, y en zonas de influencia entre otros campos de labor, por debajo, y las *estibas* (20), por encima.

Todos los campos del *paná* se hallan situados a partir de los 1.500 m. hacia arriba. Se ubican todos ellos en cuatro partidas que, de occidente a oriente, son: Igüerra, La Poma, Viciele y Viadós. En esas cuatro áreas, que luego definiré más concretamente, se practicaba el barbe-

(20) El término de *estiba* ni siquiera aparece en el diccionario de la RAE; se refiere a los pastizales de alta montaña. En Chistén existe también como topónimo, situado en Cabo la Poma. Es manifiesta la dificultad de traducir al castellano infinidad de términos de uso frecuente por parte del *chistabín*, y que van apareciendo a cada paso que damos.

cho; esto es: tras la siembra en una *añá*, se dejaba descansar la tierra a la siguiente, aunque no siempre. Así que estamos hablando de un ciclo bianual.

Pero ese aprovechamiento se llevaba a cabo de un modo ordenado. El espacio temporal en que se sembraba en las partidas de Igüerra y Viciele ha sido conocido como *l'añá de Igüerra*. El tiempo en que se sembraba en las de La Poma y Viadós, como *l'añá de La Poma*.

Aunque en ocasiones he escuchado «*l'añá de Viciele*», y también «*l'añá de la Poma y Viadós*», resultan más comunes las denominaciones «*l'añá de Igüerra*», y «*l'añá de la Poma*». En ello seguramente habrá influido, además de la cercanía del pueblo de esas dos partidas —Igüerra, y La Poma—, la procesión que, en años alternos, salía de la aldea, llegando hasta dos cerros, desde los cuales el cura, en presencia de una concurrente comitiva, bendecía *es panás*. Esa procesión iba encabezada por la bandera: un largo estandarte, pendiendo de una pértiga de unos 5 metros, la misma que se sacaba por las calles en las procesiones de la Fiesta

Gran. Esa procesión tenía lugar el 3 de mayo, festividad de Santa Cruz. Si ese año las sementeras crecían en Igüerra y Viciele, la procesión llegaba hasta el Sarrau de las Comas, en Igüerra; se sospecha que en siglo XVIII se encontraba allí una ermita bajo la invocación de Santiago Apóstol (21). Si las sementeras estaban creciendo en la Poma y Viadós, la procesión llegaba hasta la Cruz del Puyadase, cerro —hoy mirador turístico— desde el que se bendecían las próximas cosechas.

El ritual de la procesión y bendición *d'es panás* marcaba la recta final de *l'añá*, la etapa más delicada, que finalizaría con la recolección de la mies en *es panás*, esto es, con la trilla en el mes de septiembre, a veces más tarde, especialmente en Viciele y Viadós, zonas en las que a veces sorprendían las primeras nevadas.

Y anunciaba, a su vez, el próximo inicio de la siguiente *añá*, pues ese mismo día, 3 de mayo, por la noche, *la Junta las Güellas* convocaría a todos los ganaderos en la *Casa Lugá*, donde acordarían *el día de la entrá*, esto es, el primer día en

(21) Está documentada en un lucero, aunque éste no especifica el lugar exacto; las sospechas bien fundadas las explica Joaquín Villa Aused en su obra “El Serol de las Piedras” (en proceso de publicación).

que los rebaños trashumantes podrían llegar al pueblo, y que sería uno de los primeros de junio. En previsión de ello, ese mismo día quedaban vedados los pastos de alta montaña. El *prebón* decía así:

«Por orden del señor alcalde, se hace saber que, de hoy en adelante, quedan *vedaus es panás sembraus y las tierras acostumbrás*.»

En *las tierras acostumbrás* entraban las montañas de Salena, Es Orieles, Añes Cruces, Baliner, La Basa y Es Montarruegos; esto es, *la tierra de la dula*: puertos que serían pastados a lo largo de la estación estival, primero por el ganado vacuno y mular, y después por el lanar.

A partir de esa fecha, quedaba totalmente prohibido pastar el propio ganado en cualquier propiedad particular del *paná*. ¿Y dónde llevar, pues, las *casazas*? A la *femalla*. Eso sí, ocho días antes de la fecha de *la entrá*, también la *femalla* quedaría vedada, en previsión de agasajar a los famélicos rebaños trashumantes.

Volvamos a la veda del *paná*. En toda norma, por rígida que sea —y ésa lo era—, siempre caben unas pocas excepciones. Efectivamente: cada cual podría

seguir pastando en las *marguins* del propio campo del *paná* hasta dos acémilas —era el medio habitual de transporte—, y hasta un máximo de tres ovejas o cabras, ya que cumplían un importante papel en el sustento de las familias más vulnerables, especialmente las cabras de ordeño.

Todos los rebaños se ajustaban, lo más posible, a la fecha de *la entrá*. El recado habría de llegar a todas las compañías trashumantes a lo largo del mes de mayo. Antes del *día de la entrá* no podía *arribar* ningún rebaño; casi todos lo hacían durante los 3 ó 4 primeros días a partir de la fecha convenida. Si por razón de fuerza mayor uno de los rebaños se retrasaba más de lo normal, *la Junta las Güellas* le reservaba un trozo de *femalla* como gesto de bienvenida, y también como complemento alimentario tras 8 ó 9 días de camino.

Como vemos, las *añás* se solapaban entre sí: la una acababa en septiembre u octubre, una vez que la trilla había finalizado; pero la otra había comenzado ya unos meses antes, a principios de junio, cuando los campos que se dedicarían a la siembra, podían ser abonados por los ganados que habían regresado del llano.

Por otra parte, y como hemos visto, *añá* ni siquiera se corres-

pondía con años naturales, sino con periodos marcados por el cultivo y recolección del cereal, con el consiguiente aprovechamiento de los rastrojos por parte del ganado. Y ello implicaba que los propietarios de las sementeras debían atenerse a los plazos temporales prefijados, por ejemplo, para la trilla. En La Poma, sub-partida de Belicueñas, algunos años se producía tensión si había llegado el momento de ser ocupado por *la ramá* que bajaba de Sallena, y algunos propietarios aún no habían trillado —allí era frecuente hacerlo en septiembre—; si era a causa del tiempo atmosférico, había cierta tolerancia, pero no tanto cuando había sido por falta de organización de algunas de las familias.

Así que el ciclo temporal de cada *añá* daba comienzo al final de la primavera, y más intensamente al inicio del *mes de la cabana*, que es cuando los rebaños que habían regresado del Llano, podían estercolar *es campos de labra*, proceso siempre previo al de la siembra.

Las partidas que conformaban cada *añá* —Igüerra y Vicielle, por un lado; y La Poma y Viadós, por otro—, así agrupadas, no sólo estaban equiparadas en superficie, luego en capaci-

dad alimenticia para el ganado, sino en calidad de los forrajes: la zona de labrantíos de Cabo Igüerra es pequeña, pero poseía la hierba de mejor calidad de toda la montaña; a diferencia, la de Viadós, aún siendo también pequeña, poseía más cantidad, pero de peor calidad.

Es panás estaban situados, según partidas, a muy diferentes distancias del pueblo. Esas distancias siempre se calculaban no andando como lo haría un montañero con su mochila sino con mulos cargados, bien con los aperos de labranza —*chugo, colleras, aladro*, a veces también *cutre...*—, o de la trilla —*aventaera, bangos de mallá, porgadés, cribas, tempans, es sacos del grano...*—, (22) y regresando con cargas de grano, y a veces también de paja, tras la misma.

Había unas pocas propiedades que, aún estando situadas dentro de la zona del *paná*, no eran pastadas por el ganado, pues se encontraban totalmente cercadas por muros de mampostería de un metro y pico; así se evitaban dificultades: hubiera requerido de una mayor vigilancia por parte de los vaqueros y pastores, además del posible peligro que representaba para

(22) Iremos conociendo todos esos aperos y herramientas más adelante.

el ganado, especialmente el vacuno, pues estamos hablando de zonas habitualmente pastadas por el vacuno, primero, y más tarde por el lanar.

El resto de propiedades del *paná*, separadas por taludes, y muros sosteniendo las fajas, eran ocupadas por el ganado, sin peligro alguno.

Las normas de uso de *es panás* y la *femalla* eran, como muy bien dice Carlos Fernández, de tipo consuetudinario. Sí había reuniones vecinales convocadas tanto por *la Junta el Ganau* (con competencias sobre el aprovechamiento de pastos del ganado lanar) como por *la Junta las Vacas*. Y el consejo municipal elegía y pagaba a un guardia por temporada, figura clave para la salvaguarda de hasta la más mínima norma, no sólo por parte de los pastores, sino de cualquier *chistabín*. Vigilaba también que las *montañas* no fueran pastadas por rebaños vecinos, o que nadie llevara ganado al *guaral* en momentos de veda, o que nadie ramoneara en lugares especialmente vulnerables como la Labaza Domingo, o Es Montíns, o el Bosque Sobrevilla. Régimen consuetudinario, repito: no había

necesidad de reflejar esas normas en documento alguno, como tampoco escribían todo su complejo ciclo ganadero que se repetía, con una precisión milimétrica, año tras año, e igualmente el ciclo agrícola, y el festivo, todos ellos a caballo del primero, al tratarse de una sociedad eminentemente ganadera.

3.5. Dispersión de los campos de sembra

Denominamos *campos de sembra* a las tierras dedicadas a la siembra, en algunas de las cuales se cultivaban, en años alternos, patatas (23).

No podemos evitar referirnos a la altura. No obstante, parece que, para el cultivo del cereal, más importante que la altura, son las horas de insolación (24). Es por ello que en la Rivera —de los 1.200 a los 1.400 m— únicamente se encontraban prados y, esporádicamente, alguna huerta. Mientras que toda la parte alta de Viciele —de los 1.450 a los 1.800 m— y La Poma —de los 1.600 a los 1.900 m— albergaba, además de algunos prados, muchos campos de labor (imagen 6).

(23) Se trata de un término muy similar a *campos de labra*; ambos se usaban de manera indistinta.

(24) *Opus cit.* Fernández Piñar, C. p. 74, citando a su vez a Balcells & Creus-Novau.



Imagen 6. *Cabana* con campo de labor, ahora abandonado; más abajo, *borda* con prados, en Cabo Viciele (mayo de 2020).

Cada casa —cada una de esas unidades de producción— procuraba tener *campos de labor* en los distintos *panás*; más aún, procuraba que la superficie total de *campos de sembra* estuviera repartida de manera más o menos homogénea según *añás*, pues así estaría asegurado el pan como producto básico de la dieta alimentaria.

Pero hay más. Gracias a la disposición de propiedades, y muy especialmente por parte

de las familias más humildes, como muy bien señala Fernández (2019), “la producción era menos vulnerable a fenómenos atmosféricos muy localizados, como las tormentas” (25), o las temibles granizadas de verano. Pues —recordemos— en una *añá* podía haber sementeras tanto en Igüerra como en Viciele; y en la siguiente, tanto en la Poma como en Viadós, partidas, dos a dos, bastante distantes entre sí.

(25) *Opus cit.* Fernández Piñar, C. p. 80.

(26) Me permito tomarla como ejemplo, ya que eran muchas las casas con pequeñas propiedades de tierra y muy diseminadas.

La de nuestra casa, la de Cañau, era una hacienda humilde (26). Mi padre estuvo sembrando todas sus sementeras hasta avanzados los años sesenta; algunas de ellas, con *es ganchos* (27). La superficie de los

campos de labra se medía en *cuartals de sembradura* (en las tablas siguientes, *cuartals s.*) (28). El cuartal, que equivale a 4 almudes, permite la siembra de aproximadamente 400 m², esto es, de 0,04 ha.

Añá de Igüerra: campos sembrados de casa Cañau

Partida	Dentro / fuera del paná	Tipo de cultivo	Cuartals s.
Suel de Igüerra	fuera	trigo común (29)	2
La Fuen Cubierta	fuera	trigo de marzo / <i>trunfas</i> (30)	1,5
Cabo Igüerra	dentro	centeno común (31)	4
Campo la Cernil (Viciele)	dentro	centeno común (32)	2
Feixa la Cernil (Viciele)	dentro	centeno común	1

Añá de La Poma: campos sembrados de casa Cañau

Partida	Dentro / fuera del paná	Tipo de cultivo	Cuartals s.
Chiradiello d'Alto	dentro	centeno común (33)	2

(27) Especie de azada, terminada en dos púas. Laya.

(28) Paralelamente, la superficie de los prados se medían por *journals de dallo*. Así, un prado que se encontrara en pendiente, luego más difícil de *dallar*, aunque tuviera la misma superficie que otro en terreno más llano, tendría más *journals de dallo*, aún cuando la cantidad de hierba obtenida fuera menor.

(29) *Trigo común año par d'atro*; esto es, dejando descansar la tierra un año.

(30) Si el tiempo permitía sembrar temprano, esto es, en septiembre, lo dedicaba a *trigo común*, si no, a *trigo de marzo*. Se combinaba, en años alternos, con *trunfas* o patatas.

(31) Fuera de la *añá*, y eso no impedía que fuera apacentada por el ganado lanar, se sembraba *trunfas* en una *feixeta*: dos sacos de *trunfas*, que producían mucho; el problema llegaba a la hora de transportarlas al pueblo, pues es una zona bastante alejada y con tramos de camino bastante accidentados.

(32) Se sembraba pronto, en agosto, «*en pasá la Fiesta Gran*». El marco festivo orientaba las tareas a realizar.

(33) En caso de que no se hubiera podido sembrar *centeno común*, a la primavera siguiente se sembraba *centeno segal*; pero había que evitarlo, pues es una zona muy

Partida	Dentro / fuera del paná	Tipo de cultivo	Cuartals s.
Chiradiello de Castro	dentro	centeno común	2,5
Chelau	dentro	centeno común	2
Las Fuens	dentro	centeno común	2

En Viadós, integrado también en *l'añá* de la Poma, sí se disponía de prado con *borda*,

pero no de *campo de labra*, motivo por el cual no puede aparecer en la anterior tabla.

Campos de casa Cañau sembrados en los **aledaños del pueblo**

Partida	Dentro / fuera del paná	Tipo de cultivo	Cuartals s.
Campo de casa	fuera	trigo de marzo / <i>trunfas</i> (34)	1,5
Fueva de Arrín	fuera	trigo común / <i>trunfas</i> (35)	3
La Cruceta	fuera	trigo común / <i>trunfas</i> (36)	1,5
Sobrevilla	fuera	trigo común / <i>lentillas, arvellas</i> (37)	1

fría, orientada al puerto. En años alternos, parte de la tierra se dedicaba al cultivo de *trunfas*; de nuevo el problema para acarrearlas al pueblo, pues el camino, aún más accidentado, se hacía interminable.

(34) Trigo o *trunfas*, patatas, según la *añá*.

(35) Esta tierra de arriendo, propiedad de casa Arrín (mi padre y, antes, mi abuelo paterno, la mantuvieron en arriendo más de 50 años), se encuentra al lado mismo del casco urbano, a unos cuatro minutos de casa. Mi padre la repartió en dos *suertes*; y en cada una iba sembrando o trigo común o *trunfas*, alternando el cultivo cada *añá*. Buena tierra para patatas, y al lado mismo de casa, con lo que desaparecían los problemas del transporte. No obstante, en los años sesenta, muchas de las patatas se vendían, e igualmente había que transportarlas: se bajaban a Plan en carga de burro o mulo.

(36) Si no daba tiempo a sembrar *trigo común*, se sembraba *trigo de marzo*; pero al ser una tierra *gravillosa*, que apenas aguantaba la humedad, era preferible el primero.

(37) Trigo común, lentejas y arvejas, en *añás* alternas. El problema, que salvo la faja inferior, que podía ser arada con arado tirado por mulos, el resto, en pendiente, debía ser cavada a mano (con *es ganchos*).

Partida	Dentro / fuera del paná	Tipo de cultivo	Cuartals s.
Foricón	fuera	trigo de marzo (38) / <i>trunfas</i>	2

A través de los cuadros anteriores habremos podido comprobar que apenas aparece *el centeno segal y el trigo de marzo*, ambos sembrados en primavera —ambos, pues, de ciclo corto—, y habitualmente fuera del *paná*. Sin embargo, su harina era la preferida para hacer pan. Veamos qué nos puede mostrar el ejemplo elegido.

Si había *centeno segal*, se dedicaba a pan; y si no, se echaba mano del *centeno común*. Igualmente ocurría con el trigo: si había *trigo de marzo*, bien, y si no, bienvenido el *trigo común*.

Pero entremos en un segundo nivel de simbiosis con el medio. No tengo sino volver a preguntarle a mi padre. Y esto es lo que me cuenta.

En Cabo Igüerra había una faja de tierra más resguardada de la intemperie que, fuera de *la añá*, se dedicaba a *trunfas*. Éstas se recolectaban tarde —avanzado ya octubre—, cuando ya no daba tiempo a sembrar

centeno común. Pues se esperaba a la primavera siguiente y, en correspondencia con *la añá* de Igüerra, sembraba *centeno segal*, aunque el resto de la propiedad —la gran parte— estuviera dedicada al cultivo del *centeno común* desde el último otoño.

Pues así mismo ocurría, en la otra *añá*, en la de La Poma, con Chiradiello d'Alto y, sobre todo, con Chiradiello de Castro. Eso sí, en esas zonas, por frías, debía retrasar la siembra hasta fin de abril. Aún así, al tratarse de zonas con una alta insolación, permitían segarse y trillarse dentro de los plazos impuestos por la comunidad.

En caso de necesitar más superficie dedicada a *trigo de marzo*, ahí estaban, fuera del *paná*, la Fuen Cubierta y Sobrevilla, que eventualmente podían dedicarse a ese cereal en lugar de a *trigo común*.

Con esos mecanismos micro, la calidad de un buen pan siempre estaba asegurada.

(38) Tanto el buen clima como la *tierra roya*, hacían a Foricón muy productivo —alternando, según la *añá*, *trunfas* y *trigo de marzo*—; el acarreo de las *trunfas* no se hacía demasiado pesado (a unos 20 minutos del pueblo). *La tierra roya o burenca*, greda, de esa zona es la más fértil, pues es la que mejor conserva la humedad.

Lo que antes habíamos señalado como ventaja, como consecuencia de la dispersión —menor vulnerabilidad ante las tormentas—, también llevaba asociado un gran inconveniente: el de los larguísimos desplazamientos, sumado ello a las duras tareas como la del arado de la tierra en largas jornadas, o la dura siega con la hoz dentada.

Podemos hacernos una idea de lo sacrificada que era la vida si lo ilustramos con un ejemplo. Para ir a labrar un día a Cabo Viciele había que contar el tiempo de cargar todos los aperos en los dos burros o mulos, más 2:30 horas de camino, parte transcurriendo por pronunciados repechos, ocho o nueve horas de trabajo, y de nuevo regresar al pueblo. Catorce horas de faena o más, en un primer día de preparación de la tierra de labor; pero, como veremos más adelante, serían varios los días necesarios hasta que el grano germinase. Y luego la siega, y el acomodo de la mies en *modolóns*, y la trilla, y... y... para, al final, si el viento de

los dioses había sido favorable, poder alimentar a unas cuantas bocas que pedían pan. La voz de mi padre no podía ser más clara: «*Jornals de estrela a estrela, que na más so que de camín, ya teneben cinco horas entre dire y tornare*» (39).

Hacia 1966 mi padre comenzó a abandonar la siembra de algunas de esas propiedades más alejadas, como la del Campo la Cernil y la Feixa la Cernil. ¿Por qué? Entre otras cosas, porque no le salían bien las cuentas y, aún cuando él lo expresaba en *chistabín*, he traducido palabras literales suyas.

Veamos la inversión de jornales que requería el Campo la Cernil, parte de los cuales implicaban, además, al resto de la familia, especialmente a mi madre; estoy hablando de tareas como la siega, la trilla, el transporte del grano y de la paja, el molido, la elaboración del pan...

Plantá barandau requería un día de faena. *Femiá* durante *el mes de la cabana*, haciéndolo con un rebaño holgado (40), suponía la *muda* de cinco *barandaus*, lo que podemos traducir,

(39) Villa Aused, J. “*Faciendas cacegás en el tiempo*”, en *L’Alcaugüet*, 18. Primavera 2018, p. 25.

(40) Esos rebaños eran conjuntos, de unas tres o cuatro casas; en función del número de ovejas de cada propietario, se repartían los días de *guardío* o pastoreo, que incluían el *mudá barandau*.

proporcionalmente, en otras dos jornadas de faena; otro día había que volver para recoger y almacenar todas las *baranas* en la *cabana*, prestas ya para la siguiente *añá*, al cabo de los dos años. *Enroná* el fiemo con *pare de labra* (41), otro jornal más. *Mantorná* requería dos jornales más; aunque la faena se hacía en un sólo día, implicaba a dos personas: mientras mi padre araba la tierra, mi madre *rancaba el gramen* con un *lixau*; el *gramen* —*Cynodon dactylon*— era una hierba que habría dificultado el crecimiento natural del centeno; sólo algún año había suerte, y no era necesario *mantorná*; pero vaya suerte si la sequía había hecho mella. Sigamos con la cuenta. *Sembrá*, a fin de agosto, un jornal. Llevamos contabilizados, como poco, 8 jornales.

Segá y fe modolóns requería dos días, por parte de ambos: mi padre y mi madre.

Mallá, cuatro jornales más, pues aunque se hacía en dos

días, también implicaba a mis padres —aunque sí otras, yo no pude participar en ninguna de aquellas *mallas*, pues acontecían cuando ya había comenzado el curso escolar—. El mismo día de una pesada jornada podrían regresar al pueblo con parte del grano; la otra mitad la bajarían al día siguiente. En total, recogían de 3 a 4 cargas de grano, esto es, de 6 a 8 sacos (42) de centeno, siempre que la cosecha hubiera ido bien; a efectos prácticos, contaremos 7 sacos de grano.

Carriá el resto del grano y toda la *palla* supondría invertir cinco días más, salvando largas distancias. Llevamos contabilizados 13 jornales más que, sumados a los 8 anteriores, hacen un total de 21 (43). Y seguimos contando.

Preparar el grano para moler le llevaba a mi madre un día entero, aunque también es verdad que la *víspera* del molido ella preparaba unas ocho cargas, y no sólo las 3,5.

(41) Mi padre lo hacía a *tornachunta*: él ponía uno de los mulos, y el otro, la familia de Grotá. Así que cuando Grotá tuviera que arar, tomaría prestado el mulo de mi padre. Era la solución a mano para evitar apoquinar a algunos interesados amos, a cambio de la yunta de bueyes, durísimos y largos jornales estivales, requeridos siempre para las tareas más duras.

(42) El saco contiene 4 *cuartals* de grano. Dos sacos forman una carga.

(43) Nuestra cuenta es demasiado benévola. Según me cuenta mi padre, algunos años, si la paja se mojaba una vez que estaba organizada en *faixos*, había que volver allí, deshacer los fajos uno a uno y hacerla secar, lo que podía implicar unos 4 ó 5 días más de tarea.

Molé doce cargas de grano, un día, pero implicando a mi padre y a dos *jornalés*; la mayor parte del tiempo se invertía en el desplazamiento hasta el molino y en el regreso. Contaremos únicamente un día (44). Y de *masá*, aún sin contar el tiempo invertido en el cernido, podemos calcular unos cuatro jornales más (unas 9 hornadas de pan), teniendo en cuenta que en cada hornada se utilizaba un 80% del saco de harina, de la que saldrían unas 12 ó 13 hogazas de unos 2,800 kg/una. Así, del total de 9 hornadas podrían obtener unos 108 panes.

Ya dijimos que *el pan de mestura* se obtenía mezclando harina de *centeno segal* y *trigo de marzo*; pero a efectos de inversión de trabajo, nos sirve como ejemplo.

Así que el cómputo, por lo bajo, nos da un total de 27 jornales. Y para obtener, después de todo, siempre que la cosecha hubiera ido bien, un total de 7 sacos de centeno, o lo que es lo mismo, 108 panes, que se consumirían durante unos 180 días por una familia poco numerosa,

como la nuestra —cada *furná* venía a durar unos 20 días—. Mi padre concluía: «*Yeren esclavos; yera imposible que, asinas, salisen ta debán*» (45).

Por esas mismas fechas, mi padre, albañil de profesión, sin implicar al resto de la familia, sin tener que dedicar jornadas interminables, sin tener que realizar cinco horas diarias de desplazamiento hasta la Cernil —a veces, ni una sola, pues el trabajo lo tenía dentro del casco urbano—, y sin la inseguridad de que una mala tormenta pudiera dar al traste con la cosecha, con el humilde sueldo obtenido en un día de trabajo podía comprar 11 panes. Esto es, con el dinero que obtenía de 16 jornales o, lo que es lo mismo, con unas dos semanas y pico de trabajo —los sábados eran laborables—, podía comprar esos 108 panes; de la otra manera necesitaba, para obtener un rendimiento similar, 28 jornales en lugar de los 16. Y estamos hablando del año 1966. Un año y pico más tarde llegaría la carretera al pueblo. Y el pienso importado se podría adquirir a precios más o menos asequi-

(44) Seguimos haciendo una cuenta benévola, pues a los 3 jornales del día de la molienda, habría que contar los 2 que mi padre devolvería a quienes le habían ayudado; un total, pues, de 5 jornales, para moler 8 cargas de grano; o, lo que es lo mismo, 2,18 jornales para moler 3,5 cargas.

(45) *Opus cit.* Villa Aused, J. (2018). p. 25.

bles (46), y también la harina para elaborar el pan, sin tener que depender del centeno de *es panás*.

Otra cuestión es la de la calidad de la harina de compra, luego también del pan; aún tendrían que transcurrir varios años para caer en cuenta de ello; por aquel entonces lo ajeno se veía con buenos ojos; mi abuelo paterno muchas veces me pedía que bajara a Plan a comprarle *pan bolandié*, el pan tierno elaborado en una panificadora industrial. No obstante, los cambios que estamos describiendo, acontecerían, como otros muchos, de un modo paulatino, o acelerado, según se mire; eso sí, el milagro de la subsistencia había tocado fondo.

Este simple ejemplo nos ilustra que el sistema, por aquellos años sesenta, no resultaba sostenible en términos de economía doméstica, y se estaba desmoronando a una gran velocidad. A ello ayudó el hecho de que la cabaña de ganado lanar

fue decreciendo paulatinamente. Muchas de las superficies del llano que habían servido de pasto durante la trashumancia, se fueron convirtiendo en zonas de regadío. A demás, cada vez era más difícil conseguir pastores asalariados en las pésimas y sufridas condiciones que habían estado antaño. Nuevos sones. Nueva etapa.

3.6. Sub-partidas de cada *paná*

Para comprender con detalle el papel del *paná*, vamos a revisar las partidas que conforman cada uno de ellos. A su vez, el puzzle ‘partida’ está formado por varias piezas o ‘subpartidas’. Señalaré la altitud, y también las horas de camino desde el pueblo con mulos cargando los aperos de labranza correspondientes; si con bueyes, el tiempo aún sería mayor. Así que durante cada *añá* se contemplaba el aprovechamiento de varios *panás*.

Añá	Panás aprovechados (partidas)
Igüerra	Igüerra, Viciele (y Lisier)
La Poma	La Poma y Viadós

(46) La mayor parte del *centeno común* se dedicaba a pienso para el engorde de los cerdos.

Partida de Igüerra

Límite inferior del paná	Límite superior del paná	Altitud del paná
De las bordas de Petris y de Saila en t'alto. (47)	La femalla: ver descripción siguiente.	1.650 - 1.765

El límite inferior del *paná*, y fuera de él, lo constituyen, de O a E, las siguientes fincas: Fuen de Cabrera, borda Zueras, borda Saila, borda Petris, y el Tozal del Tardán.

El límite superior del *paná*, ya en la *femalla*: Piná de Igüe-

rra, la Güega de Serveto, Piedra Blanca, las Comas de Igüerra (48), y Es Tozals de Igüerra. Estas descripciones pormenorizadas, nunca escritas, aunque parezca increíble, las llevaba cada *chistabín* en su mapa mental; y éste, un simple ejemplo.

Paná de Igüerra

Sub-partida	Altitud	Distancia del pueblo (en h. camino)
Cabo Igüerra	1.650-1.765	1 hora 15 min.
Sobrelapila	1.650-1.730	1 hora 15 min.

El Sarrués, sin embargo, zona contigua a Cabo Igüerra, situada entre los 1.600 y los 1.800 m, que comprende unos pocos campos de labor en zona de matorrales, pertenecientes a familias con poco poder adquisitivo, quedaba fuera del *paná*. Parte de esas propiedades ni siquiera podían

ser roturadas con arado, pues la voluminosa carga —por larga— de un timón de *aladro* o de *cutre*, no giraba por las curvas del estrecho y pendiente sendero; así que debían ser cavadas a mano, con *es ganchos*, tanto antes de la siembra como luego, a fin de *enroná la simién*.

(47) De ahí hacia arriba: el límite lo marca la parte superior de esas fincas. «*De ali en t'alto*» indica, en chistabín, que esas propiedades quedan excluidas del *paná*.

(48) En esta zona aún se pueden encontrar vestigios de *marguins*, lo que indica que en un tiempo pasado habría allí *campos de labra*.

Partida de La Poma

Límite inferior del paná	Límite superior del paná	Altitud del paná
<i>Del camín de Soplán t'alto.</i>	<i>La femalla: ver descripción siguiente.</i>	1.670-1.870

El límite inferior del *paná*, y fuera de él, lo constituyen, de O a E, las siguientes fincas: Soplán de Pedresón, Soplán del Tornel, Soplán del Santo, prau de Antonico, prau de Cazcarra, la Ruyen de Majestá, y la Ruyen de Blas de San Pedro.

Por el N, las últimas propiedades del *paná*, en la confluencia con la *femalla*, son, de

O a E: las Costeras del Paco, el Vallón de Belicuengas (campos de Pallás, Sastre y Cazcarra), las Fuens (campos de Cañau y Majestá), las Pras (campos de Guillén, del Tardán y del Cabo), el Pociniscló (campos de Antoni, el Tardán, el Moliné y Pascualón), la Costera Chelau (campos de Alvira y Arrín) y el Barranco la Fesa.

Paná de La Poma

Sub-partida	Altitud	Distancia del pueblo (en h. camino)
Soplán	1.680-1.730	1 hora
Suel de la Poma	1.650-1.720	1 hora
El Cortil	1.720-1.750	1 hora, 15 min.
La Ruyen	1.750-1.880	1 hora, 15 min.
El Furco	1.755-1.790	1 hora, 15 min.
La Ruera	1.865-1.910	1 hora, 20 min.
Cabo la Poma	1.790-1.860	1 hora, 30 min.
El Pociniscló	1.870-1.910	1 hora, 30 min.
Chiradiello d'Alto	1.680-1.750	1 hora, 45 min.
Chelau	1.760-1.870	2 horas
Las Fuens	1.830-1.875	1 hora, 30 min.
Belicuengas	1.820-1.910	1 hora, 30 min.

Dentro del *paná*, encima del camino, en Soplán, se encontraba el *prau* de Armiellas, que al haberse dedicado siempre a

prado, cercado de muro, estaba exento del aprovechamiento comunal del *paná*. Ocurría algo parecido en las Fuens, con

el *prau* del Ferré, también cercado con muro. Y otro tanto en Chiradiello; sólo podía pastarse comunalmente *del prau de Bal-*

tasá en t'alto; además, una faja sobre esa propiedad, cercada con muros, también quedaba exenta.

Partida de Viciele

Límite inferior del paná	Límite superior del paná	Altitud del paná
<i>D'es praus de Picrota y Solterramoné en t'alto.</i>	<i>La femalla que va de la Cernil al Puen de Potrás.</i>	1.560 - 1.880

El límite superior del *paná*, ya en zona de *femalla*, de O a E, lo constituyen las siguientes localizaciones: la Costera la Cernil, el Caré, el Frontón

de Monzarro, la Ubaga la Coveta, la Coveta, la Costera, el Sarrau d'es Güertos, las Comas d'es Güertos, y el Puen de Potrás.

Paná de Viciele

Sub-partida	Altitud	Distancia del pueblo (en h. camino)
Cabo Viciele	1.650-1.830	2 horas, 30 min.
La Coda	1.620-1.795	2 horas, 30 min.
El Estaso	1.735-1.880	2 horas, 30 min.
La Cernil	1.530-1.610	2 horas, 20 min.
El Tozal de Lisier	1.760-1.835	2 horas, 15 min.

En el Tozal de Lisier, sub-partida de Cabo Lisier, se encuentran unos pocos *campos y feixas* de labor —campos de Francín, de Cazcarra, de Mingón, y las feixas de Antonguillén— que, aún siendo Lisier un pequeño valle apar-

te, se contemplaban dentro del *paná* de Viciele a efectos de aprovechamiento. La *ramá* bajaba a pastar al Fené (49), pasando por dichos campos, campos que después de la Guerra se dejaron de cultivar (50).

(49) Topónimo que remite a zona de cenagal.

(50) Durante el trabajo de campo realizado de 1983 a 1985, para la obra 'Chistén: un pueblo de pastores' (ver bibliografía), mis principales informadores, nacidos a comienzos del siglo XX, ya no contemplaban Lisier como *paná*, aún cuando en el siglo XIX lo hubiera sido.

Partida de Viadós

Límite inferior del paná	Límite superior del paná	Altitud del paná
<i>Del Forcallo t'alto</i>	<i>La femalla</i> que va del Chinebral al Cubilá del Puyarueso.	1.620 - 1.920

La *femalla* abarca, de O a E: el Chinebral, la Vallariza, la Tar-

tereta, y es Carreróns que baixan ta el Cubilá del Puyarueso.

Paná de Viadós

Sub-partida	Altitud	Distancia del pueblo (en h. camino)
El Forcallo	1.620-1.740 (51)	2 horas, 30 min.
Santaularya	1.705-1.805	3 horas
Cabo Viadós (del camín t'alto)	1.790-1.910	3 horas, 15 min.
El Chinebral	1.850-1.920	3 horas, 20 min.

Avanzado ya el verano, en una montaña sobre Viadós estaba paciando la *ramá d'es bimardos*; se denominaban así los terneros de más de un año que no se vendían. Ahí estaban *es añencos*, de dos años, y *es primals*, de tres; estos últimos los guardaban para seleccionar entre ellos a unos pocos sementales; el resto serían castrados y domados como *güeis de labra*. Pues aún en *l'añá* de la Poma, y con algunos campos ocupados por sementeras, los *bimardos* bajaban de Loriele, hacia fin de septiembre, a pacer a Viadós, eso sí, respetando estrictamente las zonas sembradas durante la correspondiente *añá*. Como

ello requería de una mayor vigilancia, la Junta las Vacas enviaba cada día a un *vecinalé* que prestara ayuda al *vaqué*.

La zona de Viadós, en pendiente, y con numerosos muros de mampostería separando las propiedades aterrazadas, era consideraba peligrosa para el ganado vacuno, el único que entraba en la zona.

3.7. Ritual del inicio de l'añá

Ya he comentado que el inicio de la *añá* viene marcado por el abono de los campos de labor por parte del ganado lanar. Pero éste sólo podría producirse en el

(51) Serían 1.765, contando la finca de Cazcarra y la del Zurdo.

mes de la cabana, cuando los rebaños trashumantes estuvieran de vuelta.

Durante la primera franja temporal del *mes de la cabana*, esto es, en junio, tenían lugar varios y vistosos rituales. Uno de ellos, el de la *esquira* o esquileo del ganado; en esta ocasión no podré detenerme en él. El otro gira en torno a la festividad del San Pedro.

Era únicamente en ese tiempo cuando las ovejas podían ser ordeñadas; y cuando se elaboraba el típico queso *chistabino*, comercializado ya, que tengamos noticias, a final del siglo XVIII, y posiblemente antes. Es el comisario Francisco Zamora, enviado por el rey de España, quien en 1794 escribe, en referencia a la Val de Chistau: «Se hace mucho queso y manteca, que la venden» (52). Y con lo que obtienen —sigue explicando—, suficiente para pagar los únicos dos productos importados, presentes en la dieta del *chistabín*: el vino y el aceite. Cuando el comisario Zamora cita la manteca, debe referirse a la mantequilla (53).

Pues el 28 de junio de cada año los y las jóvenes ordeñarán sus rebaños; pero a diferencia de otros días, la leche, mancomunada, servirá para preparar un gran caldero de requesón; lo elaborarán en una de las cabañas. ¿Cuándo? Esa misma noche. ¿Dónde? En uno de los *panás*. Si en el de la Poma, elegirán la Ruyen de Chumplana. Si en el de Igüerra, Cabo Igüerra de Chumplana, o las Comas de Arrín. Siempre buscando una zona resguardada de la intemperie, y en la que poder contar con una *cabana* suficientemente amplia. ¿Y quién puede ser propietario de *cabanas* grandes? Casas con amplia tradición ganadera, como la de Arrín o la de Chumplana. Pero este año, ¿en cuál de esas partidas tendrá lugar la fiesta? Ahí quería llegar. Esa festividad, repleta de rituales, marca el inicio de *la añá*. Así que si ya se están estercolando los labrantíos de la Poma, esa fiesta marcará el inicio de *l'añá* de la Poma.

Pero los festejos se reanudarán al día siguiente. Perdón, no se habrán interrumpido durante toda la noche (54). Una

(52) *Opus cit.* Buil Giral, L. (1997). p. 135.

(53) El término *chistabino* de *manteca* se corresponde con el castellano de mantequilla; la manteca de cerdo es conocida, en *chistabín*, como *retido*.

(54) Ese ritual juvenil, y su escenario, ha sido llevado, por el autor, a dos de sus novelas: *Vergel de Frambuesas*, sin publicar, y *Zagalastra de la Guerra*, en proceso de publicación por Xordica.

vez elaborado el tradicional requesón, la jarana continuará. Y cuando llegue el nuevo día, el preciado elemento, repartido en saquitos de *brin*, colgados sobre pértigas de hombro a hombro, será conducido hasta el pueblo arropado por toda la *mozardalla* y los músicos. Los saquitos serán puestos a refrescar en alguna bodega hasta el atardecer, momento en que, sin excusa que valga, todos, niños y mayores, deberán acudir a la Placeta de San Pedro —sita en ese barrio, en el de San Pedro— provistos de cazuela y cuchara —la típica

cazuela feta de borruga de freixel, y cuchara de buxizo—, donde probarán el exquisito elixir divino en avenida comensalidad (imagen 7).

Será ésta la fiesta de todo un pueblo ganadero, y más en concreto la de los aprendices del oficio de pastor y de esquilador, es *chuletz*. Soler Santaló escribe, a comienzos de siglo, posiblemente en su primera incursión por el Valle, en 1902, que «a este acto no puede faltar ni un sólo niño desde los cuatro a los catorce años, pues la ausencia es interpretada como un



Imagen 7. Reparto del requesón en San Pedro (Eduardo Vispe, 1979; de la película 'El Mes de la Cabana', de Eduardo Vispe y Quino Villa).

pecado por desprecio al Santo patrón» (55).

3.8. El origen d'es panás

Esta cuestión ha sido analizada detenidamente por Carlos Fernández (2019). En un documento de 1555 ya aparecen citados los *panás* de Lisier y Viadós (56).

Un siglo antes, otro documento habla del arriendo de la Poma a ganaderos de Berbegal. Ello pudo estar motivado por el descenso de temperaturas, que afectaría, sin duda, a la producción de cereal en *es panás*. Así lo explica Carlos Fernández: «Las décadas de 1430 y 1480 estuvieron marcadas por fríos intensos, lo que pudo provocar el abandono circunstancial de los cultivos de altitud y su aprovechamiento entonces como pastos» (57).

El mismo autor señala otro enfriamiento importante en torno al año 1600 (58).

Finalmente, fue hacia finales del siglo XIX cuando las temperaturas se fueron atemperando y volviendo más amables, periodo acompañado de una importante eclosión demográfica. Correspondería con ese periodo la roturación de zonas que hoy consideraríamos inhóspitas y casi infranqueables, ubicadas en la Fesa, las Fredas y Susán. Algunas de estas propiedades son posteriores al amillaramiento de 1863 (59). Mi padre, Joaquín Villa Aused, disertó sobre esas propiedades en un artículo (60). En todas ellas, algunas abandonadas unos años antes de la Guerra Civil, se conocen, aún hoy, vestigios de *marguins*. Y cada una merecería atención especial, pues la tradición oral nos ha hecho llegar pasajes y anécdotas de unos tiempos en los que la vida era realmente dura. En esta ocasión únicamente vamos a enumerar esos topónimos para

(55) Soler Santaló, J. “La Vall de Gistaín. Costums y festes” en *Bulletí del Centre Excursionista de Catalunya*, 260, any XXVI, setembre 1916, p. 251. Este artículo fue publicado tras la muerte de su autor.

(56) *Opus cit.* Fernández Piñar, C. (2019). p. 90. El documento al que quiere hacer referencia es «Vendición otorgada por Felipe de Bardaxi, Señor de San Joan, al pueblo de Gestayn, de la partida de Loriele y los bajantes de la Sargueta y Forcallo». Archivo del Ayuntamiento de Gistaín, caja 2/32.

(57) *Opus cit.* p. 90.

(58) *Opus cit.* p. 91.

(59) *Opus cit.* p. 91.

(60) *Opus cit.* Villa Used, J. (2018). p. 14.

el recuerdo: *Praus* de las Comas de Igüerra, encima del Plan de las Muelas. Francholafón, entre el Sarrués y la Losera. La Pra Arrín, en Sierralafió. Unos cuantos campos —también con restos de *marguins*— en Cabo las Fuens. Praus de la Coma del Pocinisclo, en Cabo la Poma. Campos de Mingón, en la Fesa. Campos de Sasé, también en la Fesa. Campo Arrín, en Cabo Viciele. La Pra Cazcarra, en las Feixas. Y es Campos de Antonguillén, en Susán.

Arrín, Mingón, Sasé y Cazcarra son nombres de casas del pueblo. Francholafón posiblemente, en su día, hiciera referencia a un tal Francho de casa Lafón, pero no podemos afirmarlo con certeza.

Carlos Fernández sitúa el declive *d'es panás* a partir de la década de los sesenta del siglo XX (61). Yo hablaría más de la década de los setenta. No obstante, como se ha analizado en las primeras partes de esta obra, no presentes en el presente artículo, todo el sistema en su conjunto se fue depauperando desde los años cuarenta en adelante. Aún diría más: la máquina social —la mantenedora de todo el sistema— ya comenzó a resquebrajarse un par de décadas antes de la Guerra Civil; y la mujer jugó en ello un papel importante, seguramente el más importante (62). El patriarcado, sin saberlo, o sin ser plenamente consciente de ello, había estado cavando su propia tumba.

4. EL MILAGRO DEL PAN CADA VEZ MÁS CERCA

4.1. Tiempo de *falz*

Los refranes suelen ser ciertos casi siempre. Digo que ‘casi’, pues hay uno que dice: “*En allegando a junio, el gallo*

esmolau y la falz en el puño.” (imagen 8).

Lo de la hoz en el puño sería en la Rivera, pero no en la Val de Chistau; tal vez ese prover-

(61) *Opus cit.* pag. 92.

(62) No sé si decir que ella ejerció un papel activo, o más bien pasivo. Aparentemente pasivo, al apartarse del sistema; pero claramente activo, al conseguir minar los fundamentos de un sistema que la había tratado mal, que la había maltratado. Algunos análisis de este fenómeno han ido apareciendo en varios artículos del autor, publicados durante 2019 y 2020 en la revista *L'Alcaugüet*.



Imagen 8. Mi padre presto para la última siega; nunca más volvería a sembrar cereal, ni él ni ningún vecino del pueblo (verano de 1988).



Imagen 9. El abuelo de casa segando en Fueva, y aunque resulte extraño, sin zoqueta (autor desconocido, circa 1960).

bio sería importado de allí por los pastores trashumantes.

Hasta julio ya avanzado, o principios de agosto, no comenzaba la siega de las sementeras más bajas: las cercanas al pueblo, y situadas fuera del *paná* (imagen 9).

Para la siega de la mies siempre se usó la hoz dentada; el mango, de madera, incorporaba un saliente en su parte más externa que facilitaba una mayor sujeción por la mano derecha. La mano izquierda se protegía con la zoqueta de madera.

Con la ayuda de la zoqueta, se separaba un buen puñado o *galfau* de mies, que era cortado con la hoz en tres o cuatro *em-pentones*, ello según lo espeso del tajo, o si la mies había crecido más o menos limpia o con mucha hierba.

El *galfau* se depositaba detrás del *segadó*, aún en pendiente, lo más horizontal posible y siempre con las espigas orientadas hacia el lado derecho a fin de facilitar la tarea del *ligadó*. Con dos *galfaus* se completaba una *garba* o gavilla de mies.

El *ligadó* —ahora me refiero a la persona que liga— ataba con un *vencillo* la *garba*. Tomaba un *manadet* —ocho o diez pajas— del *galfau* superior, atando la *garba* con la ayuda del *ligadó*; el *ligadó* —ahora estamos hablando del utensilio— consistía en un pequeño palo de unos 15 cms con uno de sus extremos ligeramente puntiagudo. El *ligadó* se solía construir de madera dura, casi siempre de *buxizo* verde, a veces también de *freixel* (imagen 10).

Si la siega la realizaba una pareja, el varón solía segar, y la mujer se encargaba de *ligá las garbas*, ayudando intermitente-

mente en la siega. Si había más *segadós*, para cada tres o cuatro hacía falta un *ligadó*. Es más dura la faena de *segá* que la de *ligá*, pues al cambiar de *garba*, la zona lumbar puede relajarse un instante.

El cuidado que debía poner el *segadó*: que todos los tallos del *galfau* quedasen lo más igualados posible por su base, y que el segundo *galfau* se sumase al primero como si ambos fueran uno. El cuidado del *ligadó* o *ligadora*, que el *vencillo* apretase bien —a la *garba* le esperaba un largo recorrido— y, sobre todo, que el nudo no permitiera aflojarse; era cuestión de pericia.



Imagen 10. Mi padre, *ligando* una *garba* en Fueva, inmortalizando una tarea que nunca más volvería (agosto de 1988).

En ocasiones, se daba una competición más o menos encubierta entre *es segadós*; en ese caso, a veces el *ligadó* no podía con tanta tarea, y *se deixaba fe borregá*. Esa misma expresión quedó bien impresa en el habla; de ahí que cuando a alguien se le acumula tarea pendiente y no puede con ella, decimos que *se le yendo borregá*.

Las casas con campos extensos, cuando llegaba el momento de la siega echaban mano bien de *jornalés*, o bien de *pións* allegados de la Rivera muy duchos en esa labor. Si *pións*, que fueron frecuentes unos cuantos años antes de la Guerra Civil, el consejo municipal acordaba cada año el jornal a pagarles. Según acta del Ayuntamiento de Chistén, de 15 de febrero de 1925, se acordó fijar el jornal medio de un bracero en «cinco pesetas cincuenta céntimos de peseta». A estos *pións*, además, había que ofrecerles la comida: *i heba que fe-les el gasto*. En ocasiones, también se les ofrecía cobijo (63); eso sí, según la condición del dueño, ya en casa, o en el pajar; en el segundo caso, los patronos se justificaban diciendo que esa gente ya estaba acostumbrada, en la Rivera, a

dormir en las *pajeras*, junto a las mulas, al menos hasta que se casaban; pero semejante justificación tan ingenua no colaba, pues ese tipo de actitudes eran leídas por varios ojos y luego, en el silencio de las *vilás*, veladas, transmitidas de forma oral, lo que llevaba a clasificar a los dueños entre buenas y malas personas.

Es jornalés, habitualmente de familias humildes, no tenían más remedio que devolver favores que algunos amos sin escrúpulos habían hecho interesadamente a su casa; y en ese momento se lo cobraban obligando a las tareas más duras y sacrificadas. Es lo que le debió ocurrir a Toña (64).

Nos vamos a los años cuarenta. Para la siega de un gran campo de Cabo Igüerra el amo de una *casa fuerte* había contratado a tres *pións* del llano; esos operarios segaban a una velocidad tremenda —todos los *pións* tenían la fama bien merecida, pues se trataba de una tarea que habían tenido que practicar desde niños—; y como *ligadora* instó a una mujer del pueblo, Toña, quien no tuvo más remedio. Pero no podía con tanta faena. Le hubiera podido ayudar

(63) Lo contrario era mal visto por los vecinos.

(64) Ella había nacido a finales del siglo XIX. Evitaré dar más datos.

el dueño, ¿no? De ninguna manera: además de que ese dueño estaba en el punto de mira porque se solía aprovechar de la gente más inocente, ni siquiera sabía la forma que tenía una *falz* o un *ligadó*. Así que Toña, puesta en semejante brete, optó por ir atando *zorris borris* las *garbas*, al menos por no quedar como inútil ante los foráneos, ya que en el pueblo era mal vista la persona que *se deixaba fere borregá*.

¿Y qué ocurrió? Que durante la *mallá*, los operarios de esa casa tuvieron que volver a atar muchas *garbas*, pues el *vencillo* se desataba nada más tocarlo.

Pero allí no acabó la cosa: ese amo fue corriendo a voces lo mal trabajadora que era Toña, y que ya nunca más volvería a contratarla como jornalera. Pero él no era consciente que a medida que la anécdota iba corriendo de boca en boca, la mayor parte de la gente se iba poniendo de parte de la inocente Toña, al tiempo que se iba riendo del desalmado amo, que la mala fama ya le venía de lejos. No obstante, nadie osó soltarle a la cara lo que tantos pensaban: “¡no abuses más de una mujer de familia humilde!, ¡bribón!; y lo que deberías hacer es aprender la lección.”

4.2. Paisaje salpicado de *modolóns*

Una vez que yacían desparrramadas por el *rastullo* una buena cantidad de *garbas*, el *ligadó* detenía la tarea para recogerlas y llevarlas a la zona más llana, donde hacía una *faixina*, justo en el lugar en el que se levantaría un *modolón* o tresnal. De esta forma, se evitaría que las *garbas* se deformaran por el calor y las espigas adquirieran una forma encorvada. Cada *faixina* o pila eran de 30 *garbas*, las necesarias para erigir un *modolón*.

Era preferible que al final del día todas las *garbas* segadas, atadas y posteriormente amontonadas, quedaran *ateserás en modolóns*, esas características casitas en las que, a lo largo de unos 15 ó 20 días, la mies recién segada acabaría de secar, poniéndose a punto para la trilla.

Las 30 *garbas* del *modolón* normal se repartían así:

- Tres formando el *caballet* —especie de caballete—, que también se ataba con un *vencillo*, uniendo la parte superior de las *garbas* (imagen 11).
- Sobre el *caballet*, con sus tres patas abiertas, se iban colocando 24 *garbas*, siem-



Imagen 11. *Plantando el caballet* (verano de 1988).

pre con las espigas hacia arriba; las primeras, totalmente pegadas al caballet.

- Y finalmente se acomodaban tres *garbas* más como *capilleras*: se doblaban por la mitad, una a una, ensanchando la parte de las espigas, colocándose sobre el *modolón* en forma de abanico, a modo de caperuza; las *capilleras* protegerían las espigas tanto del sol como de la lluvia y de las posibles granizadas (imagen 12).

Hubo ocasiones en que, en lugares poco resguardados como Cabo Igüerra, Cabo la Poma, Cabo la Cernil, Cabo Viciele o el



Imagen 12. *Dando forma a una garba capillera* (verano de 1988).

Chinebral, una fuerte tormenta acompañada de mucho aire —una *turrumbesca*— echaba por el suelo buena parte de es *modolóns*, y había que rehacerlos de nuevo tras haber dejado secar las respectivas *garbas* en días de sol. Ése era el motivo por el que algunos eran partidarios de construir *modolóns* con más *garbas*. Esto es lo que cuenta José García: «*Ta fere un modolón i metebe cuatro o cinco garbas en el caballet; ya el sé que i hai qui en i mete na más so que tres; pero con más garbas, más seguros. Dimpués yo en i metebe 35 alreore, y las tres de capilleras*» (65).

Es verdad que el *modolón* más pesado y estable podía hacer frente de mejor manera a determinadas condiciones meteorológicas, y de ahí la moda importada del vecino pueblo de San Juan de construir un *caballet* con cuatro patas; pero el afán por el aprovechamiento de la paja hacía desistir, ya que tanto las *garbas* del *caballet* como de las *capilleras* no serían reutilizables sino para pienso del ganado vacuno, luego debían

ser descartadas de varios usos artesanos como *pallás*, *vencillos*, *cabezals*, *culs de sillars*... Por otra parte, a partir de un número crítico, las *garbas* no acabarían de secar bien en el *modolón*, así que aquel, el de 24 *garbas*, podía ser un tamaño adecuado. Y aún habría una tercera razón para no hacer un *modolón* demasiado voluminoso: su transporte hasta la era el día de la *mallá*. Había un sistema para transportarlo todo entero. Pero no es lo mismo llevar a cuestras un *modolón* de 30 *garbas* que uno de 42 ó 43, y tanto por el peso como —sobre todo— por el volumen y por su compactación, menor cuantas más *garbas* aglutine (imagen 13).

Una cosa más. No es lo mismo *ferre un modolón* —construir un tresnal— que *ferre el modolón*, que es una frase que, en *chistabín*, indica que la persona se halla ensimismada, posiblemente cabizbaja, encubando un posible enfado y con semblante de pocos amigos. Será verdad que un modo de vida es creador de lenguaje.

(65) Villa Bruned, A. L. “El *siñó* José Barrau, de Casa García”, en *LAlcaugüet*, 46. Primavera 2020. p. 8.



Imagen 13. No, no se trata de un *modolón* levitando; Pedro está transportando así el *modolón* entero hasta la era. De la película de Fabirol Films 'Replegando palla y grano' (1982).

5. TIEMPO DE MALLA

5.1. Tiempo de *engarberá* y *mallá*

Si es *modolóns* se hallaban muy cerca del pueblo, cabían dos posibilidades: que se preparara la era en el mismo campo, o que se llevara a casa. Pero podía llevarse a casa bien para trillar de manera inmediata o para *engarberá* (imagen 14).

Si es *modolóns* se hallaban a una distancia entre 5 y 15 minutos del *malladó* o del lugar donde se iba a ubicar la era,

la *garba* era transportada con mulo provisto de albarda y, sobre ésta, las *archas*. Si la *garba* había que traerla de más lejos, había que *enfaixá-la* con cuidado; de ser para *engarberá*, había que hacerlo cuando las espigas hubieran secado lo mínimo, evitando así que se desgranaran por el camino. En cada *faixo* para *carga de burro* entraban unas 20 *garbas*; si de *macho*, unas 25. La carga se componía de tres *faixos*: dos cargados como costal, uno a cada lado de



Imagen 14. *Modolóns* acabando de secar junto al pueblo (agosto de 1984).

la albarda, y atados con es *cargadós* de ésta; y otro encima, suelto; no suelto, que al final la *soga* permitía apretar la carga con su sistema de tensión, pasando el ramal entre el *cacinglo* de la *pala* y el *cayo* (66).

Enfaixá garba tenía sus reglas: había que colocar cuatro *garbas* en una dirección, y otras tantas en la opuesta a fin de evitar *fe un faixo parcé*, ya que la *garba*, por el lado del *vencillo* es más voluminosa que por el de la espiga; tres pilas

de cuatro, acabando con una de tres, dando así al *faixo* cierta forma redondeada. Además, había que procurar que la gran parte de las espigas del *faixo* quedasen ocultas y bien protegidas, a fin de evitar pérdida de grano durante el accidentado transporte. En nuestra casa, el trigo común de Suel de Igüerra se engarberaba en el *malladó* de casa; pero su transporte, por zigzagueantes caminos, con repechos y bajadas, duraba unos 80 minutos.

(66) La *pala* de la *soga* era tejida en casa con la ayuda de un rudimentario telar vertical o *escalera*; la tejía el varón con doble hilo hilado y torcido por la mujer. Al tejer, se ayudaba del *cuchillo*, herramienta de madera específica para esa tarea.

Volvamos atrás en el tiempo. Antes de acomodar las *garbas* de es *modolóns*, bien en las *archas* o en *faixos*, lo primero que se hacía al llegar al campo era retirar las *capilleras* y dejarlas, boca arriba, sobre el *rastullo*, *ta que se ixugasen*, para que desapareciera la posible humedad de sus caras internas y también de las espigas del modolón, ahora descubiertas. Pero sólo se destapaban unos pocos *modolóns*; habría que irlo haciendo a medida que se avanzara en la tarea de la carga, evitando así que se secaran en demasía.

Volvamos ahora al pueblo. Para *engarberá*, esto es, para almacenar las *garbas* en *faixinas*, hacía falta disponer de *malladó*. El *malladó* solía ser un edificio anexo, diseñado específicamente para tal fin, si bien el resto del año podía ser utilizado para otros menesteres: almacenar *faixos de folla de freixel*, herramientas varias, incluso *alfalz* o *rebasto*. En otras ocasiones se trataba de una sala espaciosa incorporada a la casa, pero con acceso desde la calle; así era el

malladó de casa Saila.

En una ocasión, me contaron que a fin de separar el trigo blanco y el royo, el uno lo habían tenido que *engarberá* en la *saleta* —sala multiusos de la primera planta de la casa—; un día de aquellos recibieron a unos familiares allegados de Francia, y mientras comían junto a la *faixina*, las *berigüetas* iban haciendo de las suyas.

Cuando no se disponía de *malladó* —que era lo más frecuente—, la era se podía ubicar en el *corral* de casa —patio descubierto—, en el *cubierto* —patio cubierto, con frecuencia bajo la típica cocina de amplia chimenea troncocónica—, o incluso en la *borda*; y hasta en el *pallé* había familias que *mallaban* (67). Más aún: si el techo era suficientemente alto, hasta en la *entrá* de casa (68). Si en el *corral*, en la *borda*, o en el *pallé*, previamente se extendía una *aventaera* para que no se perdiera ni un solo grano de cereal (69). La *aventaera* era una gran sábana de *borróns* —la fibra más burda del cáñamo

(67) Tardán, por ejemplo, *mallaba* en la *borda*. Ferré o Gusana, en el *pallé*. Y en el *cubierto* *mallaban* casas como el Sastre, Agustín, Faixán, Cazcarra, Cabo o Tumeu.

(68) La *entrá* es la planta baja; casas como Antonico o Blinguera *mallaban* en la *entrá*.

(69) Incluso en el *pallé*, ya que las *frensiellas* o hendeduras de la tarima podrían dejar escapar algún que otro grano; y eso no se quería de ninguna manera.

(70)— de unos 3 por 5 metros, específicamente tejida para la era y, en concreto, para la tarea del aventado, de ahí su nombre. En esas eras improvisadas, en lugar de *pará* —de la que hablaremos luego—, hacía las veces alguna otra *aventaera* o manta vieja extendida sobre alguna de las paredes contiguas.

Seguidamente se montaban *es bangos de mallá*. El *bango* no es sino un grueso tablón rectangular de unos 45 por 80 cms, en uno de cuyos extremos se le aplicaban dos patas de unos 70 cms. Y sobre esa superficie inclinada se iba golpeando cada *garba* hasta que saltara todo el grano (imagen 15). La pauta preferente: unos 4 ó 5 golpes, seguidos de otros tantos aplicados con el *traquete* o *tocho de mallá*, un palo de *freixel* —a veces de *vellanera*— de unos 60 cms con el que se golpeaba la *garba* en dirección casi paralela al *bango* inclinado, y que hacía saltar hasta el último grano; un postero golpe se aplicaba sobre el *vencillo* de la *garba*, pues también ahí había unas pocas espigas con grano, luego aprovechables. Y para acabar, se dejaba el

traquete, golpeándose la *garba* una vez más contra el *bango*, ahora por su base, por si había quedado algún grano escondido. Incluso había quien, antes de acometer el *mallau* de otra gavilla, la ponía con las espigas hacia abajo y, abriendo las pajas por debajo del *vencillo*, la sacudía.

Esa estereotipia de golpes y ademanes que todos *es malladós* sin excepción reproducían hasta en sus mínimos detalles de un modo prácticamente calcado, debemos entenderlo como un ritual sagrado al servicio de la supervivencia, transmitido a lo largo de las generaciones. Había sido muy largo y duro el camino que había comenzado ya mucho antes de la siembra, y ahora de ninguna manera podía desperdiciarse un solo grano (imagen 16).

Si la era improvisada en el corral, en el *cubierto*, en la *borda* o en el *pallé*, las *garbas* de *palla*, ya sin grano, se iban depositando fuera; el mismo *malladó* las lanzaba al lugar acordado. Y cogía otra, acercada hasta el lado del *bango* por el encargado de tal menester; a

(70) La fibra más delicada, el *brin*, se apartaba para la confección de camisas, *ixugamáns* y *sabanas*; la intermedia o *estopa*, muy resistente, para la confección de sacos para el grano, para la fabricación de *aparejos* y la cara interna de las albardas de los mulos; *aparejo* y *albarda* son dos sistemas diferentes de montura y carga.



Imagen 15. *Mallando en el Forcallo* (foto prestada por la familia de Casa García; posible autoría de Max Daumas, 1955).



Imagen 16. *Mallando*. De la película de Fabirol Films 'Las trafucas de Ramón' (1988).

veces los niños se responsabilizaban de ese cometido.

Siempre había alguna persona que, en la era, se hacía cargo de varias tareas complementarias, además de acercar la *garba* a *es malladós*, como:

- *Desfé* cada *caballet*, colocando el *vencillo* del mismo dentro de una de las tres *garbas*.
- Desdoblar las *capilleras*, para que fuera posible trillarlas como el resto de *garbas*.
- Con el *rasclo* —rastillo de madera menos ancho que el usado en la recolección de la hierba, y con las púas más largas— iba apartando la *borra* (se puede ver esa tarea en la imagen 19).
- Y también el grano de la base de *es bangos* había que apartarlo; podía hacerse con la cabeza del *rasclo* —barra de la que salen las púas—; finalmente, llenaba el grano en el *tempan* —parecido, en la forma, a un gran pandero—, depositándolo sobre otra *aventaera*, en un lateral de la era, presto ya para el aventado.
- Esa misma persona iba acercando, a menudo, la bebida a *es malladós*; al estar trabajando duro junto a la *pará*, y con una tarea que hacía respirar mucho polvo, la bota o

la botella de agua era requerida a menudo.

Una vez que se había acumulado un buen montón de *borra* en uno de los extremos de la era, se procedía a *mallá-la* por si aún hubiera quedado restos de grano. Forman la *borra* los restos de espigas, la *riscla* y trozos desmenuzados de paja. Y con la ayuda de la *verguera* o mayal —un palo unido a otro por una cuerda de cuero que, en los impulsos, iba girando— se iba *mallando*; es tremenda la fuerza que puede desarrollar la *verguera*. El palo que se agarraba con ambas manos era de unos 5 cms de diámetro, por 100 de largo; y el que golpeaba, de unos 3 cms de diámetro por 60 de largo. Esa tarea estaba reservada casi exclusivamente a mujeres. Se decía que había que “*mallá la borra como qui baila la jota*”; no obstante, era preferible hacerlo bien que no deprisa o *zorriborris*. Seguidamente, con una *forca de fierro* —no la del *fiemo*, de unas cinco púas, sino otra más sencilla, de dos púas, muy utilizada en la recolección de la hierba— se apartaban los restos, recogiendo los pocos granos que hubieran saltado de este segundo proceso de trilla. Otro mecanismo que nos trajo de la mano la supervivencia.

Y en un sistema de subsistencia como éste, ¿qué utilidad se le dará a la *borra* de trigo? Pues también había sido pensada a conciencia: se guardaría como *cama ta es latóns*; con el tiempo, tras mezclarse con los excrementos de esos animales, se iría convirtiendo en abono. No había nada superfluo; a todo se le buscaba alguna utilidad.

5.2. El día de la *malla* en el *paná*

Ahora aparecerá algún proceso nuevo. Pero sobre todo *la malla en el paná* debe ser entendida como un día festivo. Hablamos de un día, sí, pues en la mayoría de ocasiones se buscaba ayuda suficiente para tratar de realizar esa delicada tarea de recolección en uno solo día. El *chistabín* no podía exponerse a peligros, permitiendo que inclemencias meteorológicas inesperadas pudieran dar al traste con tantos sudores y padecimientos. *Es jornalés* solían ser familiares, y también vecinos; se les devolvería el favor, ayudándoles en otra jornada de *malla*; o seguramente ya se les habría ayudado con anterioridad.

Para ir a *mallá*, por ejemplo, a Cabo Viciele, había que levantarse a las 3 h de la madrugada. El almuerzo, en casa, consistía en *sopas de sebo*, *recau* y tocino cocido. El hecho de que se hubieran instituido unos platos para cada comida de ese día corrobora la consideración de día de celebración (71).

Ya en destino, y tras dos horas y pico de camino, lo más urgente era *arrasá* la era con el *dallo*: con la guadaña bien afilada, había que cortar la hierba apurando lo más posible, para que al atardecer fuera posible recoger hasta el último grano (imagen 17). La hierba cortada se recogía con la *balea*, tradicional escoba construida con ramas de *albar* o abedul.

La hierba de las eras se hacía muy espesa precisamente por ser cortada tan a ras; por ese motivo, cuando se llevaban los cerdos a pacer, no se les permitía entrar en las eras, para que no hurgaran con el hocico buscando raíces, y levantaran parte de la *leva*. En otras ocasiones, era el *top* quien hacía de las suyas. Es lo que ocurrió en la era de Cabo Igüerra de mi casa; entonces mis padres pidieron prestada la del vecino

(71) Acontecía otro tanto el día de la *esquira* —esquileo de las ovejas—, con sus ocho copiosas comidas.



Imagen 17. *Picando el dallo con las forguetas.*
Era necesario tenerlo bien afilado para arrasá la era.

de Antonico; y allí realizaron la malla durante los últimos años que recuerdo, en los años sesenta.

Volvamos a la era de alta montaña. Mientras alguien estaba *arrasando* la era, había quien se encargaba de *montá la pará*: clavaba *pals* en el suelo cada unos 2 m —los mismos *pals* que se usaban para *plantá barandau*, y que yacían almacenados en la *cabana*, junto a las *baranas*—, y luego se pasaban dos ramales entre ellos, uno a 20 cms del suelo el primero, y a unos

120 el segundo. Esos ramales eran, habitualmente, *bagueretas*. Las primeras *garbas mallás* se irían ubicando, entrelazadas, con la cabeza hacia arriba, sobre esa estructura, hasta conformar una tupida pared que pararía el grano —de ahí lo de *pará*—, evitando que durante los golpeteos de la *malla*, saltara fuera de la era.

Para trillar en el *paná* había quien prefería llevar de casa es *bangos de mallá*; pero la gran mayoría solía usar *losas de mallá*: toscas losas de piedra con



Imagen 18. *Mallando en las Esplanas*. De la película de Fabirol Films 'Replegando palla y grano' (1982).

una cara más o menos lisa, que apoyaban sobre un pie también de piedra. El tamaño aproximado de esas *losas*: unos 50 cms de ancha por unos 80 de largo. El resto del proceso sería prácticamente el mismo (imagen 18).

Los niños acercaban la garba a es *malladós*. Pero el *modolón* era acercado hasta la era por un adulto; solía transportarse el *modolón* entero. ¿Cómo? Se atravesaba el *modolón* con un *tocho* a una altura que, a su vez, atravesara también el *caballet* por debajo del atadijo del *ven-cillo*; y a los dos extremos del *tocho* se ataba una *baguereta*, rodeando a su vez todo el con-

torno, y apretándolo bien. En ese momento no restaba sino colocarse un saco cubriendo, a modo de gran caperuza, cabeza y espalda, agacharse, entrar dentro del *modolón* y del *caballet* y, con cuidado, izarlo y caminar, también con cuidado, hacia la era (esa tarea ya apareció en la imagen 13).

Durante la *mallá*, a eso de las diez tenía lugar un rito de comensalidad: el trago las diez. Tentempié de pan con queso, y vino.

Al mediodía también la comida sería especial; se solía guardar para ese día el *orellá de latón*; se habría cocido en

el *recau* tomado durante el almuerzo (72). En la comida estaba presente, además del *orellá*, tocino, longaniza y tortilla de *trunfa*.

Por la tarde, al acabá de *mallá*, tenía lugar el ritual del *trago del burro*. El último *caballet* se plantaba en medio de la era; algunos le solían añadir un puñado de flores que tuvieran a mano. El dueño tomaba la bota y regaba las espigas de ese *caballet* con vino. Seguidamente la pasaba a es *malladós* para que todos bebieran. Se deshacía el último *vencillo*, y tres *malladós* se hacían cargo de *mallá* las últimas tres *garbas* de esa cosecha. Se trataba de una celebración porque la recolección hubiera transcurrido de un modo favorable, sin incidentes.

Pero aún no se podían echar las campanas al vuelo, pues como dice el refrán: “No digas blat basta que no siya en el sac, y bien piat.” Por la forma, parecía importado del Valle de Benasque; se transmitiría así, en su forma original: «No digas trigo —grano, del tipo que sea— hasta que no se encuentre dentro del saco, y éste se halle atado y bien atado.» (imagen 19).

En ese momento *se desfeba la pará*; se iban extrayendo las

garbas, dos a dos, sacudiéndolas entre sí para que soltaran el grano allí retenido.

La *aventaera* —que casi siempre se llevaba, pues sería usada también en el *aventadó*—, se sacudía entre dos personas.

Alguien comenzaba a *esbaleyá* la era: a barrer, con la *balea*, y con sumo cuidado, para no dejar un solo grano; si no se disponía de *balea*, una buena *garba de palla* hacía las veces. No obstante siempre quedaría algún que otro grano, de ahí que había quien llevaba alguna gallina para que acabara de realizar esa tarea de limpieza —entonces sí— de un modo impecable, o incluso los cerdos, aunque a ellos manteniéndolos siempre apartados de la era.

Mientras los hombres comenzaban a *enfaixá la palla*, las mujeres, si había suerte y se había levantado algo de viento, se encargaban del *aventado*; era fácil que sí, pues las eras del *paná* estaban situadas, todas ellas, en lugares altos.

Vayamos primero con la faena de *enfaixá*. Si de centeno común, se separaría la mejor, destinada a *es pallás*, los tradicionales tejados de paja; de esos *faixos* o haces quedarían

(72) Almuerzo, en chistabín, y a diferencia del castellano, indica desayuno copioso.



Imagen 19. Madre recogiendo la era, tras la trilla, en un campo al lado de casa (agosto de 1979).

descartadas las *garbas* procedentes de *caballetz* y *capilleras*, y también todas aquellas más enclenques (73).

Tradicionalmente, el *faixo de palla* se había atado con dos *vencillos de palla*. En los años cincuenta se fueron imponiendo las *bagueretas*: un trozo de ramal de unos 3 m, acabando en un característico *cacingo* o aro de madera de *freixel*; ni qué de-

cir tiene que se compraba una bobina de ramal, y las *bagueretas* se confeccionaban en casa.

Para hacer un *faixo de palla*, en primer lugar *se plantaban es vencillos*, o las *bagueretas*; se denomina como *plantá* a la acción de extenderlas en el suelo, en paralelo, como a unos 60 ó 70 cms la una de la otra, el *cacingo* siempre frente al operario; si *vencillos*, no había ese pro-

(73) No comparto las palabras del prolífico investigador Enrique Satué cuando afirma, en una de sus obras: «Respecto a la trilla, por razones no claras, el procedimiento de mallado o golpeo de las espigas del cereal para que se desprendiese el grano se mantuvo en las cabeceras del Cinca y del Ésera, tal cual vemos en una pintura mural de la catedral de Roda de Isábena.» Satué Oliván, E. (2016). «Siente. Testimonios de aquel Pirineo». Zaragoza. Prames, p. 266. Ese tipo de *malla* permitió el aprovechamiento artesanal de la paja; así que yo diría que las razones estaban clarísimas.

blema. Y se iban acomodando grupos o pisos de cuatro *garbas*; si el primero con las bases de las *garbas* hacia la izquierda, el segundo orientándolas hacia el otro lado, y así sucesivamente hasta completar unas 24 *garbas* si para *carga de burro*, o unas 28 si para *carga de macho*. También en este caso tres *faixos* completaban una *carga*.

El *vencillo de enfaixá la palla* poseía un doble largo que la *garba*; se ataban dos manojos de unas doce pajas, uniéndolas por el lado de las espigas con un característico nudo. La condición, que previamente había que poner a remojo las *garbas* de las que saldrían *es vencillos*. ¿Y si no había agua? Aunque se encontrara algo lejos, siempre la había. Mis padres, en Cabo Igüerra, llevaban a remojar las *garbas* al Pozo Zueras, *una fontaneta con baseta* —pequeño charco que manaba junto a una pared de un campo vecino—; si en Cabo Chiradiello, pasaba por al lado *la ceiquia* de las Fredas, y aprovechaban. El agua para beber sí se elegía de fuentes especiales, y bastante más lejanas: en Cabo Igüerra había que ir a cogerla a la Fuen de Cabrera, y en Chiradiello, a la Fuen de Périz; yo, de niño, había hecho esos paseos varias veces.

Vayamos ahora con la tarea del aventado, casi siempre responsabilidad de las mujeres. Esta tarea se realizaba con la ayuda del *tempan*; con la misma forma que las cribas, su base está cubierta con un trozo de piel curtida de *craba* o de *crabón* —la de macho cabrío tiene más *cuesco*, esto es, resulta más resistente—, bien sujeta al aro con un atadizo de alambre (imagen 20).

En ocasiones, había que buscar un cerro para aventar. Se llenaba el *tempan* de materia prima, se elevaba a la altura de los hombros, y se iba moviendo, dejando caer poco a poco su contenido, más cuanto mayor fuera el viento. El grano, limpio de impurezas, iría cayendo sobre la *aventaera*; mientras que la *riscla*, menos pesada, sería aventada fuera de ésta.

Lo más habitual era que el grano estuviera mezclado con *porgas*. Así que una vez acabada la labor del aventado, había que porgar el grano con la ayuda de la *criba*; seguidamente se tamizaba por el *porgadé* claro, especie de criba o porgadero con la retícula de la tela metálica algo ancha, si bien capaz de retener las *porgas*; son las *porgas*, las granzas, espigas o trozos de espigas todavía con grano. Tamizar con el *porgadé* espeso, de



Imagen 20. Albina *aventa* con *tempan*. De la película de Fabirol Films 'Replegando palla y grano' (agosto de 1982).

retícula metálica más fina, se dejaría para casa, antes de llevar el grano a moler.

Las *porgas* tanto de la *criba* como del *porgadé* se recogían y se llevaban a casa para la *poralla*, habitualmente gallinas; a veces se les daba una *almostá* o almuerzo—unos cuantos puñados o *zarpás*— a una acémila.

El grano posteriormente sería ensacado, sobre la *aventadera*, con la ayuda del *tempan*. Los sacos —los mismos que se usaban para el transporte de la harina— eran de lana; su tejido, la *estameña*: el hilo había sido hilado en casa, y llevado al *tejedó* para componer esa trama tan resistente. Menos frecuen-

tes eran los sacos de *estopa*. La capacidad del saco era de cuatro *cuartals*. Así que en una *carga* entraban ocho *cuartals* de grano.

La *riscla* solía dejarse en el mismo lugar del aventado; una vez descompuesta, serviría como abono. Pero la *borra* sí sería *enfaixá*, con la ayuda de unas cuatro garbas de *palla* en la parte baja del *faixo*; seguidamente se depositaban dos o tres *camatóns* o atadijos, cerrando con otras cuatro *garbas* de *palla*. Sería transportada al pueblo a carga, y se le asignaría alguna función. ¿Se le daría el mismo fin que a la *borra* de trigo? No. Ésta, mezclada con heno, se le suministraría

al ganado vacuno estabulado. ¿Y por qué no también la de trigo? Por el peligro de las *risclas*, que podían quedarse agarradas en la garganta de las vacas. Así que, una vez más, no sólo aprovechamiento máximo de recursos, sino aprovechamiento inteligente.

Replegá y enfaixá la borra era una tarea encomendada a las personas de más edad.

Es faixos de palla quedarían almacenados en las *cabanas*, si había sitio; algunos como Antonico, en Cabo Igüerra, sacaba las *baranas* fuera, y almacenaba unas 10 cargas de *palla* dentro, pero porque su *cabana* era

bastante voluminosa. Si no, había que hacer una *faixina*, apoyando dos *baranas* a cada lado para evitar que un *revolquín* —remolino de aire— moviera *es faixos*. Pero ello no evitaba que en ocasiones la paja se mojara; entonces había que ir de propio al lugar, y perder uno, dos o varios días en *desfé es faixos*, hacer secar las *garbas* de *palla* y volver a *enfaixá*; pues la *palla* debía ser acarreada totalmente seca, bien al pajar para muy diversos menesteres o destinada a dormir su sueño en la *nieda* (imagen 21). Vuelvo al cálculo que hice de jornales invertidos



Imagen 21. *Fendo la nieda*, junto a la era. De la película de Fabirol Films 'Replegando palla y grano' (1982).

por parte de mis padres en el Campo de la Cernil; según me cuenta mi padre, fueron varios años los que una mala tormenta le hizo subir allí de tres a cinco días, para secar la paja. Contemos tres días que, sumados a los 27 jornales ya calculados, se convertirían en 30. Más a su favor para abandonar su cultivo.

Ese día de *mallá*, una vez que la comitiva había arribado al pueblo, el grano sería conducido a un lugar seco de la casa. Había quien había construido en la *falsa* o desván, contra las *trenceras*, *granés fetos de cheso*. Había quien lo guardaba, también en la *falsa*, en una *caixa*, los típicos baúles recibidos en la *adote* el mismo día de la boda, en los mismos que antaño se había guardado la *cameña*.

Y se cerraría ese día festivo con un nuevo sello de comensalidad. La cena incluiría sopas de sebo —el plato tradicional por antonomasia—, verdura —*acelgas* o *espinaques con trunfa*—, y *conserva con güegos*. La última conserva en aceite —trozos de lomo, costilla y tocino—, preparada durante la *matacilla*,

en enero, se había guardado para una fecha tan señalada, que marcaría el fin de un ciclo; bueno, cada casa llevaría a cabo más de una *malla* en *es campos del paná*. Pues el conjunto de ellas marcaría ese punto y seguido, que no final —los ciclos temporales se iban sucediendo ininterrumpidamente— (74). Pronto se sacrificaría *el freixengué de Tosantos* —cerdo de un año—, y con lo elaborado en el mondongo se aseguraría el alimento hasta la gran *matacilla*, al cabo de dos meses y pico.

Volvamos atrás. Cuando la malla acontecía en los alrededores del pueblo, o en casa, hay quien aventaba con el *aventadó*. Los primeros aparatos fueron importados de Francia —como el del Ferré, el del Sastre, el de Pardina, el de Saila, o el de Faixán, entre otros— (75). Más tarde, hacia finales de los años cuarenta, hubo otros que fueron fabricados en el pueblo por el carpintero José, de casa Santiago, cuando aún no se preveía que el sistema tradicional de recolección se estuviera agostando: fabricado el armazón de

(74) En la primera parte de la obra, que no se ha podido presentar por demasiado extensa, se analizaba la conceptualización temporal del *chistabín*.

(75) Los iban a buscar al Hospital de Rioumajou; dos mulos con albarda eran capaces de cargar con las piezas desmontadas de un *aventadó*. Y aquel camino del Puerto de Plan era mejor que el que subía de Lafortunada. Además, en el lado francés podían adquirirse a mejor precio.



Imagen 22. El *tempan* recogiendo el grano limpio.
De la película de Fabirol Films 'Las trafucas de Ramón' (1988).

madera, si bien adquiriendo las partes metálicas fuera (engranajes, transmisiones y cribas). Había casas que disponían del suyo propio. Y había *sociedás* u organizaciones de varios vecinos que adquirían uno; en los años 50 ésa fue una buena solución, pues se trataba de una máquina que se utilizaba en contadas ocasiones al año.

En el aventado se implicaban varias personas: alguien acercaba el grano y lo depositaba en la *brenza*, o tolva, —con forma de pirámide truncada invertida—; un hombre —casi siempre— hacía girar la *manilla* o manivela con la mano derecha, y con la iz-

quierda iba moviendo el grano para que fuera saliendo poco a poco por la *porteta* de la *brenza*.

Al final del recorrido de la canalera se encontraba la *aventaera* y, sobre ella, el *tempan*, recogiendo el grano limpio de impurezas; por un canal lateral iban saliendo las *porgas*, llenando un *ferraz* o cubo. Y la *riscla* o tamo, iba saltando por el aire, movida por las aspas en su giro. Así que la *manilla* por un lado movía las aspas que *aventaban la riscla*, y por otro movía dos cribas, que eran las que retenían las *porgas* y dejaban pasar el grano (imagen 22).

Algunos amos, si su *aventadó* era *amprau*, se aprovechaban de ello.

El *aventadó* podía ser transportado por dos personas en distancias cortas, pues iba provisto de ruedas y cuatro manijas.

5.3. Los secretos bien guardados de la *nieda*.

La paja no necesaria para *es pallás*, sería consumida por el ganado vacuno en invierno, mezclada con heno. Pero por su volumen, en muchas ocasiones debía ser almacenada fuera del *pallé*, bien junto a la borda, o en el lugar más próximo posible. Y ahí es donde surgía la necesidad de construir una *nieda* o almiar.

Una *nieda* era capaz de albergar, y conservar en buen estado —con independencia de las precipitaciones de lluvia y nieve— unas 30 *cargas de palla*.

En primer lugar había que *plantá el niedil*. Con la ayuda de una *barrilla* y un *pote* para extraer la tierra movida, se iba abriendo un hoyo de unos 25 cms de diámetro —según el grosor del madero—, y unos 70 de profundo. Se introducía la pieza de pino de unos 5 m, sujetan-

do bien su base con piedras y tierra, que se apisonada con la misma *barrilla* o con la ayuda de un *pal* de madera.

Y comenzaban a colocarse las *garbas*, en pisos circulares, en torno al *niedil*. Para los primeros pisos se elegían las más largas. En cada piso, cada unas seis, se ataba una: se tomaban dos manojos de las espigas más largas, haciendo un nudo entre ellas por detrás del *niedil*. En las filas intermedias se ataba una de cada cuatro *garbas*; y en la zona superior o *capil*, todas. Se cerraba, clavando tres *faixetz* o *garbés* de cuatro *garbas* cada uno, ubicándolos en cruz.

Las *niedas* levantadas en los alrededores del pueblo guardaron, durante años, infinidad de secretos. Cuando alguna chica joven no se atenía a los estrictos dictados del patriarca, provisionalmente le podía servir para pasar allí la noche; de ese modo expresaba su protesta ausentándose de casa, o no acudiendo a ella tras el baile. También los enamorados sabían que una *nieda enceté* o empezada a consumir, con sus recovecos, era un refugio seguro, alejado de los ojos censores. 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

6. DÍA DE MOLÍN

6.1. Introducción

En esta ocasión pasaremos de largo por el enigma que rodea al Molín Viejo de *Chistén*, sito en el Barranco la Poma. El mismo apelativo de “viejo” que se estableció en su día como mote, sugiere que debía haber otro nuevo. El Nuevo Molín, que además de moler cereal, podía generar luz, se inauguró un 15 de agosto de 1914.

El *cubierto*, un edificio anexo al *molín*, sin puerta, permitía encerrar a unas ocho o diez acémilas mientras se estaba ocupado en las tareas del molido.

La molienda tenía lugar preferentemente en otoño, al poco de la *malla*. Se molería la mayor parte del grano necesario para elaborar el pan de un año entero. Aún así, había otras necesidades que quedarían cubiertas con ese molido diligente, como el engorde final de los cerdos que se sacrificarían en enero, ya que el *salvau* constituiría un complemento indispensable; era conocido como la *apañadura* de la *pastura*, y la *pastura* no era otra cosa que un cocido, en un caldero grande, de *trunfas*, *cols*, *bachocas* de las judías, *es lavaizos de fregá*, *rebolés* y *farina de millo* —cuando se

sembraba ese cereal—. ¿Y cómo separar el salvado de la harina que saldría del molino? Lo veremos más adelante.

6.2. Aprestando el grano de molé

Antes de ir a moler, había que preparar el grano. ¿Qué grano? El de centeno, por un lado, y el de trigo, por otro. Y es que cada cual requería una preparación diferente. A partir de ese proceso, era posible que se llevara a moler mezclado pues, como ya comenté, de esa mezcla de harina —la preferida— saldría el preciado *pan de mixtura*.

Todas las casas disponían de salas o *saletas*, a modo de espacios multifuncionales: en las bodas, se instalaría allí a los invitados comensales, en ella se varearía la lana de los colchones, en ella *se pasaría la cameña* —se irían poniendo en un montón todas las prendas del ajuar, en presencia de familiares, mientras un escribano o escribana iría tomando nota pormenorizada de todo—, durante la *matacilla*, en ella *se desfarían es latóns* —se despiezarían los cerdos—. Pues una vez limpio el suelo, el grano se volcaba en uno de los rincones.

Vamos, en primer lugar, con el grano de trigo —el centeno no requería de más cuidados—; si era de marzo —trigo de marzo—, haría más sabroso el pan; de no haber más remedio, se tomaría trigo común.

El primer eslabón del proceso: se *porga*. Es el momento de ahechar el trigo con la ayuda del *porgadé espeso*. ¿Con qué fin? Con el de retener *simién del répol* y otras hierbas que habían crecido con el trigo. Esa criba sólo dejaba pasar los granos del trigo. A un tiempo, durante el cribado se iba ido lanzando al aire el grano con un característico movimiento de muñeca, a fin de eliminar el polvo retenido. El *porgaízo* retenido en el *porgadé* se recogía para dar a la *poralla* (imagen 23).

Segundo eslabón del proceso: se le añadía agua. Previamente había habido que medirlo. En una casa de hacienda humilde como la nuestra, lo frecuente era hacer una molienda de 12 cargas de grano. Si de trigo y centeno mezclado, habría 6 cargas de trigo, esto es, 12 sacos o, lo que es lo mismo, 48 *cuartals* de trigo. Pues la medida del agua era de *un charro per carga* —la capacidad del *charro* es de un litro—. Pero esa medida debía ser revisada con sumo cuidado, pues todo dependía de la

calidad del grano, esto es, de las condiciones de humedad:

- Si se había guardado en un lugar totalmente seco; normalmente, en la *falsa*, que sí lo era; la zona más seca de la casa.
- Si el día de la trilla había llovido, o si lo había hecho los últimos días.
- O si, por el contrario, habían transcurrido varios días de sequía.

Al toque, se notaba si necesitaba más o menos agua de la reglamentaria. ¿Y cómo aplicarla? En dos veces; se echaba la mitad, esparciéndola lo más posible por encima del montón de trigo; «a zarpadetas, ruixando-lo bien»; se removía bien todo con una pala, y seguidamente se aplicaba la otra mitad de agua, de la misma manera. La pauta era clara: el grano debía estar en su punto justo, ni muy húmedo, ni muy seco, de cara a evitar problemas.

Si muy blando, el molinero podía montar en cólera, pues se le *entrascaba* la muela; y eso no lo quería nadie. Pero además, en tal supuesto, el resultado obtenido tampoco sería el esperado: saldría *más salvau y menos farina*. Y la *farina*, al ser más blanca, más refinada, «teneba



Imagen 23. Preparando el grano para llevarlo a moler.
De la película de Fabirol Films 'Cara el molín' (1983).

menos sustancia», me confesaba, hace años, mi amiga Antonia Mur. En una economía de subsistencia, no se podían permitir el lujo de obtener menos harina de la posible.

Si era muy seco, en la harina saldría demasiado *salvau*, y entonces el pan resultante sería *desmasiau negro*. Nosotros, hoy día, tal vez valoraríamos esa dificultad como un acierto, y hablaríamos de pan integral; en aquella sociedad autárquica, todo cuanto se apartaba de la regla estaba mal visto; de ahí que designaran a ése, y en tono despectivo, como *pan remolón*. Antonia Mur me lo resumía

con una frase ciertamente elocuente: «*del trigo remolón*», *el demasiado seco*, «*saliba farina de mala raza*, y el pan, también *remolón*».

Vamos ahora con el tercer eslabón del proceso: el ensacado. Previamente se habían mezclado los granos de trigo y centeno; había que darles varias vueltas hasta obtener una buena mezcla. Y llegaba el momento del ensacado, que tenía lugar la víspera de ir a moler. No encerraría más misterios a no ser porque nos encontramos en un sistema de lucha permanente por la supervivencia. Un refrán lo advertía: «*Ta sembrá y vendé, radido*;

ta el molín, a plenas.» El *radedó* no era sino un palo bien pulido; una vez lleno el cuartal, el *radedó* hacía caer al suelo todo el grano sobrante. Había que hacerlo así para vender, ya que se obtendría el pago por un cuartal reglamentario de grano, no por más; y también para la siembra, de cara a no introducir erratas en el cálculo de la cosecha obtenida. ¿Pero por qué *a plenas* si para moler? Porque el *moliné* extraería una *mesura* de cada saco: una *jarreta de cuartillo*. La capacidad de esa pequeña jarra era de un cuarto de litro. Y ése era todo el pago que el *moliné* recibiría por su trabajo. En los años cuarenta del siglo XX se eliminó la segunda *mesura*: una *atra jarreta de cuartillo* que el *moliné* retiraba para el ayuntamiento, y que luego pondría en venta, permitiendo así que pudiera llegar a todas las familias. Esa *mesura* de grano retirada previamente al molido recibía el nombre de *molura*.

Demos una vuelta más al asunto. Imaginemos que yo soy de una familia humilde. Sé perfectamente que el *moliné* procede también de una familia

humilde; todos los del siglo XX lo fueron. La primera pregunta que me hago: ¿por qué voy a querer engañar a una persona que es de mi misma condición social, y que, como yo, se gana humildemente su jornal, en este caso pagado *a truca* de grano? La empatía me llevará a desistir. Pero imaginemos que no, que lo que quiero es engañarle; así que en el momento de llenar los sacos de grano, colmo *es cuartals a pirol* —con el grano amontonado—, con lo que en cada saco consigo meter un *almut* más (76); esto es, medio *cuartal* más en cada carga. Pero —repito—, soy de una familia humilde; y mi única acémila de transporte es un burro. Y a mi burro no le puedo meter una super-carga de grano, pues ya con una normalita se va a ver en un aprieto. Y tanta perfidia, ¿para qué?; ¿para ahorrarme 1,5 *jarretas de molura* de las 12 cargas de grano? (77). No tiene sentido.

Así que el mismo sistema regulaba el intento de traición; y si no, hablaría de la condición del amo. Si éste era de una casa con una gran hacienda, tampoco jugaría a este juego, aún dis-

(76) La suma de cuatro *almutz* o almudes hacen un cuartal.

(77) Según esos cálculos, en 12 cargas de grano conseguiría meter 6 *cuartals* más de grano, lo que hace un total de 1 saco y medio, que se traduce en 1,5 *jarretas de molura* estafadas al pobre molinero.

poniendo de machos y caballos para transportar el grano al molino; y si es que sí, estaríamos hablando de una persona con pocos escrúpulos, de esas que trataban mal a los criados, que también debía haberlas.

El saco se cerraba *a rosca*, con la misma cuerda de lana que iba unida a él.

Si en una casa de hacienda humilde el día del molido se movían 12 cargas de grano, a la ida, y 12, de harina, a la vuelta, implica que debía disponer al menos de 24 sacos de lana. Las casas de hacienda más grande podían llegar a moler de 20 a 30 cargas de grano, con lo que necesitarían de 40 a 60 sacos de lana. El hilo de esos sacos había sido hilado por las mujeres —las casas de gran poder adquisitivo contrataban a abuelas de casas pobres para realizar esa tarea—, y llevado seguidamente al *tejedó* de Serveto, poniéndole en sobre aviso de que el tejido sería para sacos; él ya conocía de sobras el ancho de la *templa* o pieza. Ese tejido era conocido como *estameña plana*. Solía llevar un característico dibujo de lana negra entre la blanca.

6.3. El molido

Imaginemos que estamos en otoño, y quiero moler. Hablo con

el molinero, y él me dará una fecha aproximada; será un día que reservará exclusivamente para mi casa; bueno, la reservará para mí si dispongo de 12 cargas de grano para moler. Imaginemos que me *da palabra* dentro de cuatro días, pues es cuando puede hacerme un hueco. Yo sólo dispongo de un burro. El molino se encuentra a unos 4 km de pueblo; el camino es más o menos bueno; pero cada viaje de ida me llevará unos 45 minutos.

Ese día, el molinero, una vez ponga en marcha las dos muelas, no parará hasta la hora de comer. ¿Pero cómo puedo hacer para acercar tanto grano con un solo burro? Ahí, como en otras muchas tareas, se impone el sentido común. Necesito cuatro acémilas; y dos personas que me echen una mano. Las busco entre familiares; casa Blas, casa Pascualón; casa el Ferré; casa Soga... Ya está: en esta ocasión, Blas, Pascualón y Ferré me prestarán tres burros; con el mío, hacen cuatro. Además, Blas y Pascualón se comprometen como *jornalés* para ese día. Eso implica que también yo iré a ayudarles el día del molido tanto a Blas como a Pascualón; y que prestaré mi burro a todos esos familiares, cuando lo necesiten.

La mecánica es la siguiente. El molinero —Toño Cabrera— me ha advertido que debo estar en el molino justo *al rayá l'alba*. Toño es *moliné*. Y Ramón es *letrecista*; recibe ese apelativo porque se encarga de conectar y desconectar el alumbrado; cuando llega el día, lo desconecta, y se vuelve al pueblo. Así que el agua que antes movía el rodete para generar energía eléctrica, ahora Toño la conducirá por un saetín contiguo para mover, durante todo el día, las dos muelas (78). (imagen 24).

Así que la víspera del molido, cogeré saco por saco, y los bajaré todos a la *entrá* —planta baja de la casa—. En esa fecha, antes de despuntar el día, cargamos los cuatro burros con Blas y Pascualón. Y nos dirigimos al molino. Al llegar, descargamos. Toño acaba de poner en marcha las dos muelas. Tomo un saco, lo cargo a mi hombro, y lo subo al peldaño donde se halla una de las *brenzas*. Lo abro. Entonces Toño retira *la mesura de molura*. Y seguidamente me ordena que vacíe el saco en la *brenza*. Así lo hago. Le paso el saco a Blas, presto ya en el *fari-*



Imagen 24. Moliendo. De la película de Fabirol Films 'Cara el molín' (1983).

nal; lo sujeta al *chulo* o *serviente*; y se prepara, con paleta en mano, para ir llenando el saco con la harina que vaya cayendo a un *caixón* conocido como *farinal*. El grano va saliendo de la *brenza* y, por el *embasadó*, se precipita sobre la muela; al poco la *farina* alimentando el *farinal* me susurra que el milagro del pan cada vez está más cerca.

El resto de sacos están ya descargados. Se repite el mismo

(78) Ni qué decir tiene que durante el día no había energía eléctrica en el pueblo. «¿Ta qué, si ya se i vei prou con el sol?», le había escuchado a alguna viejecita, ante la pregunta insistente de algún investigador.



Imagen 25. *El torno de cerné* (ilustración de Quino Villa).

proceso con otro de los sacos que se vacía en la *brenza* de la segunda muela.

Mientras Blas se queda en el molino, Pascualón y yo nos volvemos para cargar otro viaje de grano. Al regresar, llevaremos cuatro cargas de harina, y de nuevo acercaremos desde el pueblo el último viaje de grano. Pararemos a comer cuando diga el *moliné*. La comida corre por mi cuenta; eso sí, podremos calentarla en el *fogaril* de la cocina del *molín*. Tras el yantar, dos de nosotros llevaremos otras cuatro cargas de harina a casa. Y al final de la jornada, las otras cuatro.

Cada muela es capaz de moler una carga en una hora. Bueno, no exactamente. La muela más rápida puede que le cueste algo menos. La lenta, algo más, pero es la que hace mejor harina, luego de la que saldrá mejor pan. ¿En qué sentido? La que muele más lentamente, introduce en la harina menos *menuillo*, luego menos materia prima ‘desperdiciada’.

Toda la harina que llegue a casa, se guardará en el *alguarrín*; éste, practicado en un lugar bien seco de la primera planta, a modo de armario empotrado, será alimentado por una portezuela o *ventaneta* practicada

en la planta superior. Durante la Guerra Civil algunos de *es alguaríns* no fueron localizados por las tropas.

No hemos hablado de calidades de harina. Hagámoslo ahora. De la muela sale todo mezclado: harina y salvado.

Pero una vez en casa, y previo a amasar el pan, el *torno* separa cuatro tipos de harina: la *farina de primera*, la más refinada, la *farina de segunda*, el *menudillo*, que es harina integral y, aparte, el *salvau* (imagen 25).

7. DÍA DE FURNERA

7.1. La zaguera furná

En el otoño de 1984, con la realización de la película “A Qui Cierne y Masa”, en cine S-8 mm, di por finalizada la serie “Palla y Grano” que, a través de seis películas, contaba todo el largo proceso desde la siembra de *es campos de labra* hasta la elaboración del pan. El título de esa sexta película no hacía sino apelar a la primera frase de un refrán bien conocido: “A qui cierne y masa, de todas l'en pasa”. Si algo salía mal durante una *furná*, el proverbio desculpabilizaba a la mujer, única artífice aparente de ese proceso. La tarea de *masá* era un extra entre sus muchas obligaciones; y acabada la hornada, debía incorporarse sin contratiempo a las tareas agropecuarias habituales, en ocasiones realizando desplazamientos de más de dos horas, bajo un sol abrasador

—si verano—, pues según el turno, al mediodía acabaría su tarea en la Furnera.

Hablaba de que en ese sistema androcéntrico y patriarcal ella era la artífice aparente, y enfatizo lo de ‘aparente’. ¿Por qué podría ir mal la *furná*? Porque ella no hubiera tenido leña suficiente para calentar el horno, o porque ésta fuera demasiado verde; o incluso por no disponer de la leña adecuada, todas ellas obligaciones asignadas al varón y que no siempre cumplía a rajatabla. ¿Y cuál era la leña más adecuada? La mejor para calentar el horno era la de *alvar*, *trémol* y *es tanos de pin*, pues además de calentar lo justo y necesario, hacían la llamarada clara; puntualmente podría utilizarse la de *buxizo*, si había que subir algo la temperatura; la de *trémol*, sin embargo, la reducía algo; pero había que

evitar a toda costa la de *freixel* y *caixigo*, que calentaban demasiado, quemando la *suela* de las hogazas, y *acuitando* el pan, esto es, cociéndolo demasiado por fuera y poco por dentro.

Otra eventualidad a la que ella debía enfrentarse tenía que ver con el tipo de harina. Habitualmente, como ya expliqué en el apartado anterior, se solía utilizar *farina de mestura* —mezcla de trigo y centeno, a ser posible, a partes iguales—. La masa resultante de esa harina —me explicaban mis avezadas interlocutoras, alguna de las cuales prestó su voz en *off* para alguna de esas películas (79)— “*yera de güen dominia-re y decamín feba buxigas, siñal de que ligaba bien*”; vamos, que esa masa fermentaba adecuadamente, amasándose a sí misma sin dificultad alguna. La masa de harina de trigo aún *ligaba* más fácilmente —el causante es el desarrollo del gluten de la harina—. Pero eran pocas las familias que podían permitirse ese lujo, pues la mayor parte de sementeras donde se sembraba, pertenecían a *casas grans*, muchas de las cuales tenían contratadas criadas, que son quienes elaboraban el pan. Así que había casas que

no sembraban trigo; “*y la masá con farina de centeno, per más que se la zambombiase, le costaba de ligare*” —me seguían explicando.

Otra dificultad añadida posee naturaleza espiritual. No se podía amasar el pan ni en domingo, ni tampoco el día de San Lorenzo y otras fiestas señaladas como el Corpus Cristi, la Arcensión, la *Purisma*, el Jueves Santo, el Viernes Santo, y alguna otra—, pues la *furná* no iría bien. El día de San Lorenzo, además, la mujer se exponía a un gran peligro añadido: “*al calentá el furno, la flama veniba ta la puerta, fendo recutire purnas ta difuera, y podeba cremá-se-le la cara*”. Ninguna de mis interlocutoras había sido obligada a *masá* en dicha festividad, aunque sí en otras, y también en domingos —se trataba de casos en que el amo de casa no creía en ese tipo de supersticiones, ni tampoco las respetaba—. En tal caso, si el pan no salía bien, y aunque ella, la artífice, recibiera una primera reprimenda, contaba con el respaldo, si no de otros miembros del clan familiar, de la comunidad en su conjunto.

El aspecto ritual y también religioso de la *masá* se hacía

(79) Esas mujeres habían nacido a comienzos del siglo XX o a finales del XIX.

evidente a través de las numerosas cruces que se iban signando a lo largo del proceso, y que iremos señalando.

Vuelvo al documental. Transcurridos varios años de aquella primera realización, en 2014 realicé una nueva posproducción, en ese momento, digital, añadiendo nuevas escenas y varios fragmentos de *masaderas* —se conoce así a la mujer que amasa el pan y, por extensión la que se encarga de la hornada—. Entonces opté por un título diferente: “*La Zaguera Furná*”, esto es, la última hornada de pan. A lo largo de aquellos 30 años, en el horno municipal no se había realizado ni una sola hornada más de pan; únicamente alguna de *torta fina*, pues ese presente tradicional no podía faltar en las bodas y en determinados rituales festivos.

7.2. Una *furná* gran

7.2.1. Entrando en materia

Tal vez alguien se pregunte: ¿por qué realizar una hornada de la que salían entre 10 y 16 hogazas de casi 3 kilos cada una?; lo más habitual, entre 12 y 13; en la *Furnera* —horno municipal— se podían cocer holgadamente hasta 15 ó 16 panes.

Durante el trabajo de campo para la realización de la película “A qui cierne y masa”, me sorprendió sobremanera que buena parte de las casas tuvieran su propio horno —eran pocas las excepciones—; aún más, hasta algunas de las más pequeñas disponían de un horno holgado en el que se podían cocer sin dificultad unos 13 panes. La Caseta el Ferré, por ejemplo, que disponía de muy poco espacio, el horno tomaba el suyo reglamentario; es como si el “arquitecto” se hubiera dicho en su día: en primer lugar tomo el espacio necesario para el horno, y el sobrante ya lo iremos repartiendo como sea; eso sí, la parte trasera de ese horno sobresalía de la pared maestra a través de un voladizo. Se trataba de soluciones arquitectónicas frecuentes; al servicio, ¿de qué?: de la supervivencia.

¿Y qué tiene que ver una hornada holgada de pan con la supervivencia? No tenemos sino acudir al refranero. “La leña verde y el pan tierno, *per* falta de gobierno”. La misma idea se muestra en otro refrán similar: “El pan tierno y la leña verde, la casa pierde”.

De la leña verde ya hablamos antes. Vayamos ahora con el pan tierno, que tenía muy mala prensa. ¿Por qué? Porque

se consumía más rápidamente; “la falta de gobierno” de una casa se explicitaba en hacer una hornada de pan cuando ya casi se habían agotado las provisiones de la anterior. Así que había que *ferre una masá* cuando aún quedaban existencias en la *furnera* de casa. El pan se guardaba en el *caixón de adelgazá*, bien tapado; o dentro del *torno* del cernido; y ello para evitar la humedad —*asinas no se florecería*, no le atacaría el moho—, evitando a la par que se secase demasiado. El pan horneado de varios días atrás, no era consumido en demasía. Debemos pensar que era el alimento básico de la *brena* o avío, que pastores y no pastores consumían durante el día, ya en forma de *llesca* o de *sopas de sebo* (80).

Incluso el pan seco no estaba mal visto: “El pan seco y el *vin agrié*, la casa en ‘pie’”. Se trataba de una exigencia extrema de la supervivencia: dejar agriar el vino (81), y dejar secar el pan, a fin de consumir menos cantidad.

Y preferible *la furná gran*; así se rentabilizaría más la leña, pues del horno saldrían más hogazas cuyo consumo se alargaría en el tiempo.

De acuerdo a esos mismos principios, en diciembre eran muchas las casas que hacían dos *furnás* seguidas (82): una, *de pan blanco* —con harina únicamente de trigo—, y otra, *de mestura*. La justificación del *pan blanco* estaba a mano: sus *sopas* se emplearía para la elaboración de la morcilla, durante el mondongo. Sin embargo no llegarían a dos las hogazas utilizadas para ello. Así que debemos aceptar el valor ritual que adquiría *la furná de pan blanco*. Lo corrobora que la harina de centeno hacía el pan más sabroso. En cuanto a la cuestión de las dos *furnás*, no sólo se ahorraban leña, también pan, pues el avituallamiento estaría asegurado hasta avanzado ya marzo (imagen 26).

Otra *furná de pan blanco* tenía lugar las vísperas de la fiesta Gan, hacia mitad de agos-

(80) *Llesca* o rebanada. Las *sopas de sebo*, o *sopas escaldás*, se aliñaban con *sebo picau*; el *sebo picau* era manteca de cerdo sin elaborar, mezclada con ajo y perejil que, en forma de bolas, se guardaba en sal durante todo el año.

(81) El vino, junto con el aceite, fueron, durante siglos, los dos únicos productos de consumo alimentario importados.

(82) En una ocasión, una casa con mucha gente realizó siete *furnás* seguidas. Sería cierto, pues fue narrado por una persona nacida en esa casa; y su historia tuvo buena aceptación por parte de sus contertulianas.



Imagen 26. Comenzando una *masá*. De la película de Fabirol Films 'Al que cierne y masa...' (1983).

to. Y de nuevo el rito, marcando la diferencia, haciendo que unos días fueran diferentes a los otros días. Para esa fiesta sí estaba bien visto consumir pan más o menos tierno.

Estamos ante una sociedad tremendamente autárquica que, de un modo consuetudinario, se fue dotando de estrictas normas puestas al servicio de la supervivencia. Pues ahí tenemos dos mecanismos de escape; dos momentos en que el sistema relaja su funcionamiento en un contexto de comensalidad, y en momentos clave del reforzamiento de la convivencia. Veamos.

7.2.2. *El pan de la Fiesta Gran*

La Fiesta Gran suponía un reforzamiento de la convivencia de la comunidad en su conjunto. Era la ocasión de oro para encontrarse con jóvenes, chicas y familiares allegados de los valles vecinos, sobre todo del lado francés, donde estaban contratados como asalariados; incluso con quienes habían emigrado allí definitivamente, y venían a reencontrarse con sus orígenes. Si bien la comensalidad parecía más circunscrita al ámbito privado de la casa, encontramos también presencia de pan en varios ritos colectivos.

La Torta Fina. En los años de la posguerra, entre unas pocas casas hacían una hornada de *torta fina*, que había estado restringida a las bodas; en esa masa, a diferencia de otras, había presencia de huevo. Pues con *torta fina* se invitaba a cualquier allegado; y también se llevaba en la *alforcha*, el segundo día de fiesta, en romería a la ermita de San Fabián; y tras la misa, se invitaba a familiares y amigos, a cualquier allegado.

El Baile la Rosca. Danza típica que representaba, de un modo descarado, la dominación del varón sobre la mujer. Hasta su sobrenombre de ‘baile las feas’ —pues podían bailar todas— resultaba claramente ofensivo, fiel reflejo del androcentrismo imperante. Pues cada varón que iba acompañando la fila de chicas, cual pastor conduciendo un rebaño de ganado, llevaba colgada a la espalda una *rosca* o torta con forma de rosco. Esa torta era de masa de pan (imagen 27)

El Baile la Torta. Otro ritual de la Fiesta Gran. Cada chica

buscaba un *bailadó*. Elaboraba la torta uno de los días previos a esa festividad, aprovechando al *furná* de la Fiesta y, tras decorarla, una de las tardes la bailaba en la Plaza con él, igual que hacían otras muchas parejas, siempre en presencia de muchos ojos (83). Al acabar, todos los chicos se quedaban con el obsequio, y desaparecían de lugar dejando escapar sonoros alaridos festivos; irían a comé-selas a la *tabierna*; menos mal que cada cual, en deferencia, le devolvería a ella la bandeja y el mantelito con un obsequio adquirido al turroneiro.

El resto del pan estaría presente en las comidas de esos días de fiesta, algo menos frugales que las del resto del año.

7.2.3. *El pan de la matacilla*

Si la Fiesta Gran era una buena ocasión para reforzar la convivencia de toda una comunidad, en la *matacilla* o fiesta de la matanza del cerdo se reforzaban los lazos entre familias próximas (84). En esa ocasión, los dos productos tradicio-

(83) Este ritual, presente durante la posguerra, fue recuperado a comienzos de los años 80. Mereció el medimetraje “Bailes y Tortas”, de Fabirol Films, posproducido y estrenado en el verano de 2012.

(84) Había reglas: para los entierros, por ejemplo, se mantenían lazos de varias generaciones atrás; en la *matacilla* se invitaba a las familias más o menos próximas (incluidas las de los primos o primas de los amos).



Imagen 27. *Baile la Rosca* (Juli Soler Santaló, 1902).

nales más reconocidos eran la morcilla y la *torteta*.

En la morcilla había presencia de *sopas* —el pan cortado en finas láminas—. En la *torteta* había presencia de harina, preferentemente de trigo (imagen 28).

El pan, por su parte, además de acompañar todas las comidas de esa fiesta, era especialmente consumido en el *guisau*, plato típico presente en la cena de la *matacilla*, esto es, en la cena de despedida que tenía lugar el segundo día, y a la que no podía faltar nadie; no obstante, el *guisau* había quien lo acompañaba

de *torteta torrà* —recién tostada en las brasas—, que podía mojarse en el característico *suc* o salsa, en lugar de pan.

7.2.4. *El pan presente en otras fiestas del ciclo de invierno.*

“*Ta San Fabián, tocino y pan. Y ta San Vicente, per lo consiguiante*”. Así reza el refranero. Era costumbre que en esas fiestas señaladas de enero —días 20 y 22—, los mozos pasaran a recoger, de casa en casa, tocino y pan. Así es como a los jóvenes se les hacía partícipes de la *matacilla*; y el presente se acompañaba de



Imagen 28. Albina amasando las sopas de pan, elemento básico del *brodio* para elaborar las morcillas.

De la película de Fabirol Films 'El tiempo del mal tiempo.' (1990).

pan. Ese ritual de la festividad de San Fabián tal vez se instaurara ya con anterioridad al siglo XX, cuando la dedicada a ese santo era la única ermita que quedaba en pie de las cuatro que a finales del siglo XVIII se hallaban levantadas. Lo de repetir el ritual el día de San Vicente podría explicarse porque la iglesia del pueblo se hallara dedicada a ese santo. No es extraño ver a la religión superponiéndose a rituales paganos.

Y ambas recogidas de alimento estarían anunciando el

gran Carnaval con su leyendaria *plega* —recogida de alimentos de casa en casa— que, durante los cuatro días que duraba la fiesta, se repetiría dos veces. Y entre los muchos alimentos recogidos, estaría el pan.

¿Y por qué esas atenciones especiales y repetidas para con los mozos? Porque era el grupo social que más aportaba a la economía doméstica, y el que menos poder ostentaba en el seno de la familia patriarcal (imagen 29).

¿Y de las chicas, aún más postergadas, no se acordaba nadie? En mucha menor medida. Sí, también en el Carnaval encontraríamos algún mecanismo de escape, aunque no referido ni al pan ni a la comensalidad, motivo por el cual debemos ignorarlo ahora.

7.3. La *furnera*

7.3.1. Introducción

La *furnera* era aquella dependencia de la casa en la que se ubicaba tanto el horno de hacer pan como el espacio para el cernido; también encontramos la arqueta o gran artesa para el amasado, y *es reparadós* o cajones donde se depositará la masa de cada pan para su segunda fermentación, esperando el momento de la *enfurná*. Como el



Imagen 29. *La plega de Carnaval* (autor desconocido, 1951).

reparadó exigía bastante espacio, del que no siempre se disponía, en ocasiones hacía las veces un *caixón* o cajón; la tela arrugada entre masas simularía la función del *reparadó*.

En la *furnera* reposan, además, otros muchos útiles: algunos, de larga vida, como la *pala de enfurná* o la *rolleta*; otros, más efímeros, como la *escoba de buxos*, el *escopallo* o el *foricón*.

En otoño de 1936 el comité revolucionario de *Chistén* —que no fue un buen modelo

para la gente de a pie, y siempre con la amenaza de por medio como estrategia de seducción— clausuró todos los hornos particulares. Así me lo contaban: «*Nos van apegá un papelet sellau en el coro del furno; y dos de els, cuan se les antullaba, pasaban a cosirá que naide hese masau*» (85).

Por las mismas fechas, habilitaron dos hornos en los que todos los vecinos podrían *masá*, siempre que hubieran reservado turno para ello: el *furno* de

(85) Pegaron un pequeño papel, con un sello impreso, en la parte más alta del horno; y dos integrantes del comité revolucionario en el momento menos pensado realizaban una inspección ocular para cerciorarse de que el horno no había sido utilizado.

casa Lucia y el de casa Arrín. Se ensanchó, *a vecinal*, el camino desde pueblo al Pacín, donde se procedió a una tala de pinos, transportándose en carreta tirada por bueyes, y almacenándose como reserva en el puesto el Tardán de la iglesia parroquial; aquella sería la leña —leña verde— que todos irían utilizando para *masá*.

Y, a un tiempo, se inició la construcción de la Furnera.

7.3.2. La Furnera municipal: sombra y luz

La Furnera (86) fue ubicada en un lugar céntrico del pueblo: sobre el barranco de la Farabieca que atraviesa la población. Allí se levantó, *a vecinal*, un edificio de dos plantas; en la baja es donde se ubicó la *furnera* u obrador del pan. Buena parte de la piedra se extrajo de la *badía*, que fue derruida por su extremo occidental.

Los ideales que inicialmente habían inspirado la puesta en marcha de una colectividad, pronto se fueron convirtiendo en la peor de las pesadillas: el leñero de la iglesia fue posible porque previamente varios ve-

cinos, a punta de pistola, fueron desmontando y quemando todos los retablos allí al lado, en la Sierra. Ardieron, a la par, buena parte de los archivos eclesiales y municipales. Y también la sangre corrió entre los vecinos.

Durante algunos años en que me fui documentando para escribir la novela “*Zagalastra de la Guerra*” (87), entrevisté a muchas personas, quiero pensar que con ideologías o sensibilidades políticas bien diferentes. Pues todas ellas, sin excepción, desaprobaban la mayoría de iniciativas que tomaron en su día los miembros del comité revolucionario. Hubo una frase que me repitieron varias de aquellas personas, como si se hubiera tratado de un estribillo memorizado con soniquete, y que venía a resumir el proceder de dicho comité: «¡Aquí mandán nusatros!, ¡y se farà lo que digán nusatros, y como nusatros digán!» Y hay quien añadía: «Y el *pistolón* nos va convencé a toz», con fina ironía. El revólver —designado despectivamente como *pistolón*— había sido la estrategia de persuasión por antonomasia.

(86) Por aquella época, durante la Guerra Civil, sería una *furnera* más, si bien municipalizada; pero con el tiempo se iría convirtiendo en «la» Furnera, como se la conoce ahora; por ese motivo la escribo con mayúscula.

(87) Verá la luz en breve en Ediciones Xordica.

Cuando preguntaba específicamente por la construcción de la Furnera, especialmente las mujeres reconocían que fue un gran acierto su construcción, pero no de la forma en que se hizo, pues nunca una colectividad puede funcionar a punta de pistola. He ahí un claroscuro: conviviendo sombra y luz. Algunas ancianas ridiculizaban al comité diciendo: «*¡An se heba visto masá con leña verde de pin! ¡En garra puesto!*» (88). Pues en verdad que la precipitada colectividad utilizaba leña verde para calentar el horno.

En el verano de 1937 Negrín dictó sentencia de muerte a todas las colectividades del Sobrarbre, que unas cuantas se habían puesto en marcha durante el último año.

7.3.3. *Organización del uso de la Furnera*

Durante los primeros años de la posguerra se siguió utilizando la Furnera, pero de una forma minoritaria; el de Lucia, ya no; y el de Arrín, tampoco, pues la casa entera ardió en llamas como consecuencia de una vil torpeza de la tropa republicana. La mayor parte de las casas adecentaron y pu-

sieron en marcha los hornos propios. A pesar de la escasez, minimizaban el ahorro de leña que brindaba el horno municipal; primaban los malos recuerdos que había dejado impreso el comité republicano. Paulatinamente, y cuando algunos hornos hubieran necesitado un mantenimiento a fondo, se fueron abandonando. Y en los años 60 algunos fueron derruidos a fin de ganar más espacio en la planta baja de la casa.

Así que en los años 50 fue a más la demanda de *masá en la Furnera*. En casa Zueras llevaban el control —hasta entonces, lo había ejercido casa Petris—: una mujer iba, y reservaba horno para tal día, bien en primer o segundo turno; a veces, según la demanda, especialmente en verano, se añadía un tercer turno. Y realizaba la paga simbólica de una peseta: 50 céntimos para casa Zueras, y otros 50 para el ayuntamiento. El primer turno comenzaba al hacerse de día, o incluso antes; pero la “levadura” se habría tenido que preparar la noche anterior; una mortecina bombilla conectada a la red del molino permitía realizar esa tarea tan bien aprendida y mil veces ensayada. El segundo tur-

(88) “¡Vaya ocurrencia utilizar leña verde de pino para calentar el horno!”.



Imagen 30. *Aplenando el ferraz en la fuen*. De la película de Fabirol Films ‘Trobollando el cañimo.’ (1984).

no comenzaría hacia las 11 de la mañana; también la levadura habría sido preparada con anterioridad. El tercer turno, cuando lo había, se iba ya a primeras horas de la tarde.

Algunas mujeres solicitaban, de entrada, un segundo turno; en ocasiones, porque antes tenían alguna obligación inexcusable; pero en otras, por ahorrar leña, ya que entonces se encontrarían el horno caliente. En ese segundo supuesto, se exponían a un doble riesgo: que el primer turno no fuera ocupado por ninguna otra *masadera*,

y además de tener que calentarlo, pasar ante otras mujeres y ante la comunidad en su conjunto como *pretas*, esto es, por tacañas y mezquinas.

A comienzos de los años 60, Carolina, la nueva *choven* de casa Zueras, propuso aumentar a dos pesetas la tasa por *drecho de Furnera*: una, para su nueva casa, y otra, para el ayuntamiento. Y con el dinero recaudado durante los últimos años, propuso hacer determinadas mejoras en la Furnera: la más importante, la de instalar agua corriente; hasta entonces, las mujeres no tenían más remedio que ir a buscarla a la Fuen de Tumeu, a un minuto escaso de camino; pero en días de lluvia y nieve no resultaba nada placentero realizar varios acarreos con *ferraces plens a la cabeza* (imagen 30).

El día de masá cada casa se encargaba de llevar a la Furnera la leña correspondiente y el *saco de farina*. Recordemos: se necesitaba un 80% de saco de harina para *una furná tal cual*, de unos 12 ó 13 panes, y el saco entero para *una furná gran*, de 15 o 16 hogazas. También debía llevar cada casa *la caldera* —un caldero grande—, y el *ferraz* —cubo—. La ausencia de caldero habla de que la municipalización resultó forzada y quedó a medio

hacer —por las ventajas económicas que suponía, pero no decididamente asumida, seguramente porque seguían repicando los ecos iniciales de las pistolas—. Ah, la levadura también debía conseguirla cada *masadera*.

No obstante, en el momento en que una tarea como la de *masá* se fue sacando del espacio privado, llevándose a un espacio público, introdujo consigo una serie de cambios no poco importantes. Cuando alguna mujer se paraba en la Furnera para preguntar cómo iba el proceso —se trataba de un gesto de empatía entre mujeres, pues ellas, más que nadie, conocían lo dura que era aquella tarea—, ésta era invitada a torta. Y así mismo si algún hombre, al ver la puerta entreabierta, se interesaba por la *masadera*, o paraba a darle los buenos días. De esa forma tan simple, el *masá* en la Furnera fue reforzando los lazos entre vecinos.

7.4. El *copol* de la *levadura*

La “*levadura*” (89), que no era sino un pedazo de la masa

madre, era apartada justo antes de *adelgazá*, y colocada, con sumo cuidado, en el *copol* de la *levadura* —característico cuenco de barro—. Con la misma masa en las manos, se hacía una cruz sobre el *copol*. Una vez dentro, se signaba otra más sobre la nueva *levadura*.

Algunas mujeres preferían disponer de su propia *levadura*; finalizada la *furná*, la tapaban con un paño, guardándola en un lugar seco, como el interior del *torno*. No obstante era frecuente que ese *copol* se prestara entre vecinas. Así, se iba renovando muy de vez en cuando, antes de la siguiente *masá* de casa; ese ritual era especialmente deseable en verano, que es cuando la *levadura* tendía a secarse más. Por ese favor, nunca se cobraba nada. Incluso el hecho de prestarla, adquiría cierta connotación de ritual sagrado.

A mi, de niño, más de una vez me había enviado madre a tal casa. Llegaba al portalón, y llamaba: «¡Tía!» Y cuando la dueña se asomaba a la ventana, le comunicaba, presto, el recado que me había llevado hasta allí:

(89) La escribo en cursiva, pues me estoy refiriendo al término chistabino de ‘*levadura*’. Las levaduras comerciales son las causantes de la fermentación alcohólica; ese tipo de ‘levadura’, como masa madre del pan, precipita la fermentación láctica, que introduce varios beneficios: síntesis de varias vitaminas del grupo B, producción de GABA, y aumento de la calidad proteica, entre otros.

«*Que si nos pue deixá el copol de la levadura.*» «*Sí, pobret; baixo ascape...*», y proseguía la retahíla.

Cuando la Furnera tuvo un uso más generalizado, las mujeres acordaron dejar *el copol de la levadura* allí mismo, al servicio de la siguiente *masadera*.

Así que podemos afirmar que el rito de pedir prestada la *levadura* durante los años de la posguerra, también sirvió para refortalecer los lazos entre vecinas.

7.5. Fendo la levadura

Ta fe la levadura —para preparar la masa madre— se necesitaba:

- la *arqueta* o artesa donde amasarla.
- la *mida d'augua*: un cazuelo *d'augua templadeta*; el *cazuelo*, de un litro.
- el *copol de la levadura*, ya comentado.
- y *farina*: tanta como la masa madre pidiera.

Si la *levadura* no se hubiera prestado en 20 o 25 días, que es lo que solía durar una hornada de pan en una casa media —15 días en familias extensas—, habría habido que ponerla a remojo con anterioridad.

Y todo lo demás, un ritual en el que se iban signando varias cruces. La primera, antes de comenzar el proceso, sobre la sacrosanta *arqueta* todavía vacía. Otra cruz sobre el contenido del *copol*, antes de verterlo en la *arqueta*.

Una vez que esa masa madre ya estaba elaborada, se recogía en un extremo de la *arqueta*; la *masadera* se ayudaba con la *rasuera* —especie de espátula—. Para contenerla, se utilizaba *una losa roya calién, rebozá en un paño de brin tamién calién*. Y se dejaba allí, bien tapada, toda la noche. Ya lo advertía el refrán: “*La masa y el niño, ta San Juan tienen frío*”; y San Juan se celebra ya entrado el verano, el 25 de junio.

7.6. El cernido

Hemos omitido el proceso del cernido. Es el momento de abordarlo.

Había dos procedimientos para realizarlo: uno manual, con la ayuda de *ceazos* y *cerneaderas*; y otro con la ayuda del *torno*. El primero se realizaba sobre la *arqueta*; se extendían de extremo a extremo las *cerneaderas* —especie de escalera de mano—, y sobre ellas se iban moviendo en vaivenes ininterrumpidos los *ceazos* con

la harina, de la que retenían el salvado. Se decía que a través de ese cernido se desperdiciaba harina, toda la que se convertía en polvo (imagen 31).

El segundo procedimiento, el *torno*. Con forma de ortoedro, se alimentaba por la portezuela superior con la ayuda de la *rusca*, pequeño recipiente con forma cilíndrica. El torno permitía separar hasta tres tipos de harina: la *de primera* —la más refinada—, la *de segunda*, y el *menudillo* o *tercerilla*; y aparte, el *salvau*. Tanto el salvado como la *tercerilla* serían aprovechados para el engorde de los cerdos.

Para hacer el pan se utilizaba la *de primera* y la *de segunda*, mezcladas (imagen 32).

El cernido solía realizarse la *vriska de fere la furná*; y siempre se hacía cargo de ello alguna mujer, en ocasiones ayudadas por los pequeños de la casa. La harina en bruto se cogía del *alguarín*, que es donde se había depositado al volver del molino.

7.7. Masando

Comienza la *masá* encendiendo el horno. Primero, *ramilla*; y luego, *berras* y *asclas*. Hasta que *el coro* no adquiera un tono



Imagen 31. Josefina cernendo con ceazo. De la película de Fabirol Films 'Al que cierne y masa...' (1983).



Imagen 32. Ángel y Carolina *cernendo con torno*. De la película de Fabirol Films ‘Al que cierne y masa...’ (1983).

blanquecino, no estará preparado para cocer el pan. El *forcicón* ayudará a atizar los leños.

Mientras, se pone a calentar el caldero lleno de agua. La medida: *un cazuelo de a litro per pan*; y *una zarpá de sal per cazuelo*. La sal, una vez en la caldera, se *espinta* con la ayuda de un plato; es así como se le retiran sus impurezas.

Antes de comenzar el amasado en la *arqueta*, se signa una nueva cruz sobre la nueva *leva-*

dura. Se va añadiendo agua caliente con sal y harina; la parte de la masa que se agarra a la *arqueta*, se va separando con la ayuda de la *rasuera*. Y tiempo al tiempo (90). (imagen 33).

Cuando la masa ya ha adquirido cierto toque compacto, es el momento de *ligá-la*. Hay que pasarla toda al otro extremo de la *arqueta*. Para ello, se confecciona un dique de contención con la ayuda de la *tauleta*; previamente ha habido

(90) El gluten de la harina de trigo, resultante de la unión entre la “gliadina” y la “glutenina”, se desarrolla e hidrata en presencia del agua, volviendo la masa elástica y esponjosa, al tiempo que consistente. El gluten es también responsable de la fermentación de la masa, en la que las moléculas quedarán alineadas.



Imagen 33. Josefina en plena tarea del amasado del pan. De la película de Fabirol Films 'Al que cierne y masa...' (1983).

que calentar esa tabla. Y se va echando una buena cantidad o *pastón* al interior del dique; en dos o tres *pastóns* se pasa toda la masa. Esa tarea era la más dura; si estaban cuatro manos, mejor que dos. La masa en realidad ligará sola. Al acabar de meterla en el dique, con la mano derecha se marca una cruz algo profunda; a medida que la masa vaya fermentando —a medida que el gluten se vaya desarrollando—, se irá borrando la cruz; será la señal de que *la masa ye venindo*. Y seguidamente se signará una nueva cruz sobre la masa. Se

dejará así alrededor de una hora, pues ése es el tiempo que *le costará de vení*.

Mientras, se aprovecha para tamizar toda la harina sobrante con un *ceazo*, eliminando las *borras*, y dejándola ya presta para la siguiente *masá*.

Una vez que *la masa ya ha veniu prou*, se toma un poco de masa madre, depositándola en *el copol de la levadura*; se signa una nueva cruz sobre ella. Y bien se devolverá a la vecina lo antes posible, si era *levadura d'ampra*, o se dejará en un *repalmá* de la Furnera, presta para la siguiente *masadera*.



Imagen 34. Útiles y muebles de la Furnera (ilustración de Quino Villa).

Ahora ha llegado el momento de *adelgazá*: se toma un buen pellizco de masa —el necesario—, modelando el pan sobre una tabla o *panera*. Seguidamente se deja en uno de los cajones del *reparadó*, ahora forrado por el *masero*, especie de tela. Y así sucesivamente con cada una de las porciones de masa. Habrá que esperar en torno a una

hora, mientras la masa siga fermentando (imagen 34).

Antes de comenzar el proceso de *adelgazá*, se había separado un poco de masa para las tortas, que no pueden faltar en una *furná*. Una torta siempre se comía en la Furnera; la probaba la *masadera*, e invitaba de ella a otras personas. Una segunda muchas veces se reservaba *ta pasá-la*

en *misa* bien el domingo u otros días de fiesta —según el día, si la afluencia se preveía masiva, había que contar con dos tortas en lugar de una para el rito de la torta bendita o “pan de almas”; y cuando no, tal vez había que devolverla a una vecina que la había prestado para ese mismo ritual. Y las otras dos o tres, para comer en casa. Si ella hacía demasiadas tortas —más de cinco, incluso el cinco ya estaba en la línea roja—, sería mal vista; el refranero estaba al tanto de ello: “La mullé tortera se come el pan en la furnera”. Así que las tortas eran las primeras en cocerse; al sacarlas del horno, se untaban con aceite y azúcar, a veces también con miel, con la ayuda de una pluma de ave.

7.8. *Enfurnando*

Las tortas han sido las primeras en entrar al horno, pero antes ha habido que prepararlo. Con la *escarradera* se han retirado brasas y ceniza. Seguidamente con el *escopallo* —haz de bojes verdes atados a un largo palo— se ha barrido todo el horno. Y es el momento de *enfurná*. Según el momento del día, y de la luz natural que entre en la Furnera, se dejarán unas teas en la puerta, junto a unas pocas brasas; las teas encendidas

o *luceras* —hay quien también las llama *luceros*— iluminarán el horno *entremistando se ye enfurnando*; las ascuas, junto a la puerta, crearán una pantalla de calor para retener el del interior.

Volvamos el reloj atrás. Antes de *enfurná* las tortas, se toma la *pala* —útil de madera utilizado para meter en el horno tanto las tortas como el pan— y con ella se signa una cruz junto a la puerta del horno, mientras la *masadera* declama: «En el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, amén. Dios quiera que vayan bien.»

Ya con la masa del primer pan en la *pala*, y un instante antes de introducirla en el horno, se vuelve a signar otra cruz; ahora la jaculatoria es diferente: «San Veturín, San Veturían, que te cuezcas bien y que salga *güen pan*.» Y mientras se sigue introduciendo más masa de panes, se reza un padrenuestro. Al acabar de *enfurná*, de nuevo se signa una nueva cruz con la pala frente a la puerta de horno, ahora ya vacía.

El cocido durará en torno a las dos horas. En caso de que el *coro* del horno se halle demasiado blanquecino, indicando exceso de calor, se introduce un nuevo *escopallo*, pasándolo por esa zona, a fin de que absorba calor.

El resto de la temperatura se regulará con la puerta, teniéndola más o menos entreabierta.

Cuando el color indica una buena cocción, se sacará un pan con la *rolleta*, y se golpeará; al sonido se conocerá si está bien cocido por dentro.

Al sacar los panes, se les limpia con una rama de *buxos*. Y al poco, se cargan en una *canasta*, o un *barzol*, sobre la cabeza, con la ayuda de un *cabezal* (imagen 35). En cada uno de esos recipientes cabrán cuatro panes lo máximo. Así que si ella no tiene ayuda, tendrá que realizar al menos tres viajes desde la Furnera hasta casa. Y seguramente más, pues tal vez le haya sobrado algo de leña, y también harina; y con la caldera y el *ferraz*, contemos dos viajes más.

Y la Furnera tendrá que dejarla tan limpia como a ella le gustaría encontrarla.

8. BREVE EPÍLOGO

Debo ir concluyendo este recorrido por el milagro del pan. He de confesar que siempre he visto algo mágico en ello. Bueno, de hecho la naturaleza es mágica; y el universo también lo es. De ahí que me gusten tanto aquellas pala-

7.9. Las *micolas*

Muchas *masaderas* tenían la precaución de separar un poco de masa justo antes de *adelgazá*, y guardarla para preparar *micolas* para la cena. Del tamaño aproximado de un canelón, pero con los extremos acabados en punta, una vez modeladas, se hacían hervir en una olla durante unos 15 minutos. De allí se sacaban, con una *esgromadera* o espumadera, *ta una cazuela de tierra* —especie de asador de cerámica—; se le añadía una *güena picá* de ajo y aceite, se removía bien, y se dejaban un rato *al repós*. La cena consistiría en *sopas de sebo y micolas*; en ambos platos tradicionales, vemos que el pan es el elemento básico. Las *micolas* sobrantes se freirían, a rodajas, al día siguiente, *ta almorzá*. 🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞

bras de Albert Einstein: «Hay dos formas de ver la vida: una es creer que no existen los milagros, la otra es creer que todo es un milagro.» Yo me incluyo en el segundo grupo.

Hoy en día nos resultan familiares algunos mensajes de



Imagen 35. Carolina y Josefina transportando a casa el pan recién horneado, una de ellas con *barzol*. De la película de Fabirol Films 'Al que cierne y masa...' (1983).

conciencia global como que todos formamos parte de un mismo haz de energía, que todos yacemos integrados en una misteriosa red, como ha demostrado con creces la física cuántica. Pero esa misma armonía la he estado escuchando cada vez que a lo largo de los últimos cuarenta y tantos años, en mis trabajos de campo en la Val de Chistau, me he hecho eco de confesiones de diferentes personas que sin haber accedido a los entresijos del saber universal más elemental —a algunas de ellas incluso se les había negado la precaria alfabetización escolar—, habían ido forjando

una vida en estrecha simbiosis con el medio.

Debo reconocer que, aún habiendo mamado desde niño aquella cultura, me hacía cruces cómo jóvenes vaqueras y vaqueros, de apenas doce o trece años, habían sido capaces de pasar largas temporadas —muchos días y noches de las gélidas primaveras—, pernoctando en rústicas cabañas de Viadós, a 1750 m de altitud, o de Viciele, a casi la misma altitud, alimentándose de un modo precario, pasando frío; y, curioso, no dejaban fluir sino jubilosas remembranzas de anécdotas de aquellas veladas que habían dejado

huella indeleble en su memoria. Si todo es un milagro, ¡cómo no iba a serlo también todo aquello!, si habían sido capaces de transformar situaciones extremas —ante las que muchas personas habrían sucumbido— en auténticas experiencias de flujo.

También me sorprendió sobremedida, mientras me estaba documentando para escribir la novela “Zagalastra de la Guerra”, cómo varios *chistabinos*, durante la contienda civil, contra todo pronóstico, pudieron salvar sus vidas —me refiero al éxodo civil de abril de 1938—, atravesando zonas montañosas totalmente impracticables a causa de la nieve. Aquellos prófugos (91) desaparecían en un tris de sus perseguidores, sin dejar rastro en la nieve, y a las pocas horas aparecían, como por arte de magia, ya a salvo, en algún valle francés del otro lado. El *chistabín*, uno con la montaña desde siempre, había conseguido salvar su vida; mientras tanto, para el forastero, aquel medio tan agreste, sumado a una meteorología despiadada, no dejaba de ser sino un escollo.

Esos pocos ejemplos no hacen sino sumarse a lo ya pre-

senciado en este viaje del ciclo del pan; y todo remite a un auténtico milagro, a una serie de hechos extraordinarios que resultan difíciles de explicar por las leyes naturales, lo que me lleva a atribuirlos a intervención sobrenatural. Puntualicemos que una de las condiciones que determina que un hecho sea sobrenatural es la no repetibilidad. Imposible de repetir las circunstancias —una suma incierta de percances e imprevistos adversos— que se daban cita en cada ciclo del grano, desde la siembra hasta la elaboración del pan.

Muchos de mis recuerdos de la infancia tienen que ver con los ciclos temporales, que lo abarcaban todo, pues todo se iba repitiendo, aunque con ligeras variantes, año tras año. Y en el seno de lo previsible, inesperadamente surgía un nuevo milagro. Y podría asegurar que aquellas lecciones de subsistencia permanecen indelebles, a buen recaudo. Aún hoy sigo reverenciando el valor que tiene una simple miga de pan —una *brozoleta*, como así lo aprendí de niño—, miga que nunca osaría tirar al cubo de la basura, ni siquiera al de basura orgánica.

(91) A los hombres que intentaban pasar a Francia, las tropas republicanas los retenían como mano de obra para cavar trincheras.



Imagen 36. Panes recién horneados. De la película de Fabirol Films 'Al que cierne y masa...' (1983).

¿Basura? Es otra creación del mundo 'civilizado'; durante mi dulce infancia, en el pueblo, ese constructo ni siquiera formaba parte de mi forma de interpretar el mundo, ya que la subsistencia instaba a aprovecharlo absolutamente todo. Y aún hoy, cada vez que *encieto* un pan, aunque ni siquiera esté hecho de masa madre, aunque no sea sino un sucedáneo, signo una cruz sobre el mismo, como tantas veces les había visto hacer,

en casa, a mi abuela paterna o a mi madre (imagen 36). Ni siquiera se trata de un acto racional. Es como si me siguieran llegando misteriosos latidos del milagro de aquel pan de antaño. Y me llegan entremezclados con el eco de unas palabras anónimas, que me susurran: «Vivimos en un planeta azul que da vueltas alrededor de una bola de fuego, con una luna que mueve los mares. ¿Y no crees en los milagros?!». 🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞🍞

ANEXOS

Glosario *Chistabín*

- Abanera. Cerezo de Santa Lucía (Prunus mahaleb).
- Abrevadó. Abrevadero.
- Acirón. Arce (Acer campestre).
- Almaryo. Armario; si en *cabanas*, armario empotrado.
- Alvar. Abedul (Betula verrucosa).
- Añá. Época que iba desde el fin de la trashumancia, en junio, que es cuando los *campos de labra* eran abonados por el ganado, hasta septiembre del año siguiente, que es cuando se trillaba el cereal.
- Arto. Cambronería (Crataegus monogyna).
- Arvellas. Guisantes. Arvejas.
- Arrobadera. Trailla.
- Ascla. Astilla. Trozo de un tronco partido longitudinalmente, usado para hacer fuego.
- Ateserá. Organizar, colocar, acomodar.
- Bachoca. Vaina seca de legumbre.
- Bagereta. Cuerda de unos 3 m. unida a una *canaula* o anilla de madera, usada, entre otras tareas, para atar fajos de hierba.
- Barana. Baranda.
- Barza. Zarza.
- Berigüeta. Grillo.
- Berra. Rama o pequeño tronco preparado para hacer fuego.
- Borda. Construcción tradicional de dos plantas; en la superior o *pa-llé* se almacena el heno; y en la inferior, también llamada *borda*, se estabula el ganado.
- Borróns. Fibra más burda del cáñamo, pero a un tiempo la más resistente.
- Boscache. Bosque de poca extensión, a diferencia de bosque, que es más grande.
- Brin. Fibra más fina del cáñamo.
- Bucera. Mostajo (Sorbus aria).
- Buxizo. Planta o tronco de boj. Madera de boj.
- Buxo. Boj (Buxus sempervirens).
- Buxortera. Serval de los cazadores (Sorbus aucuparia).
- Cabana. Cabaña pastoril.
- Caixigo. Quejigo (Quercus faginea).
- Camín. Camino.
- Cañimo. Cáñamo.
- Cañutá. Encañar. El cereal, en primavera, cuando la caña adquiere cierta consistencia.
- Carrasca. Encina (Quercus ilex).
- Casa Lugá. Casa consistorial.
- Cenisal. Lugar de la casa donde se recoge la ceniza del hogar, y que será utilizada para varios fines, entre ellos, la colada.
- Cenisé. Tela de cáñamo que, durante la colada, soporta la ceniza, y por la que se cuela el agua caliente hacia el *ruscadé* o recipiente lleno de ropa a limpiar.
- Chulet. Aprendiz de pastor y/o de esquilador. Zagal.
- Ceiquia. Acequia.
- Corniera. Guillomo (Amelanchier ovalis).
- Craba. Cabra.
- Crabá. Conjunto o rebaño de cabras.

- Cubilá. Majada, refugio natural en los valles de alta montaña en los que el ganado lanar pernoca; suelen ser zonas de pastos frondosos. Sinónimo de *pleta*, si bien este último término se refiere tanto a la majada para el ganado lanar como para el vacuno.
- Engarberá. Acción de recoger la *garba* de los *tresnales*, en el campo, y llevarla a casa, al *malladó*, donde esperará, en montones organizados, el momento de la trilla.
- Estopa. Fibra de segunda categoría del cáñamo.
- Fiesta Gran. Fiesta mayor.
- Faixina. Montón más o menos organizado de *garbas*. Hacina.
- Freixel. Fresno (*Fraxinus excelsior*).
- Ganchos (es). Azada de dos púas. Laya. Allí donde no entraba el arado, la tierra se cavaba con *es ganchos*.
- Garbera. Montón de ramas, con o sin hojas, dispuestas entre el tronco de un árbol y un muro, o entre dos troncos, como sistema de conservación; si ramas con hojas, consumidas pasados unos meses por el ganado estabulado; si ramas sin hojas, destinadas a leña.
- Grullo. En el proceso de elaboración del queso, *matón* que se prueba para comprobar si está en su punto, antes de colocar la materia prima en los moldes de los futuros quesos.
- Güella. Oveja.
- Güella casaza. La oveja que no trashuma.
- Lavaizos. Agua sobrante tras haber fregado los útiles usados en la preparación y toma de la comida como ollas, platos, cubiertos...
- Lentillas. Lentejas.
- Leva. Gleba.
- Malladó. Dependencia de la casa preparada específicamente para la trilla del cereal.
- Manadet. Pequeña manada.
- Matón. En el proceso de elaboración del queso, leche recién cuajada.
- Mes de la cabana. Periodo temporal que va desde el fin de la trashumancia, y cuando el ganado lanar llega al pueblo, hasta el 25 de julio, día de *l'apecullerá*, en que los rebaños suben a los puertos de alta montaña.
- Mestura. Mixtura. De ahí el *pan de mixtura*, elaborado con la mezcla de dos tipos de harina.
- Modolón. Tresnal. Hacina.
- Mozardalla. Juventud.
- Mudá barandau. Trasladar el conjunto de *baranas* a otra zona con el fin de estercolarla por parte del ganado lanar.
- Muyí. Ordeñar.
- Nieda. Almiar.
- Palanca. Pasarela.
- Pallé. Planta superior de la *borda*.
- Paná. Zonas de roturación algo alejadas del pueblo, situadas entre otros campos de labor, por debajo, y las *estibas* o pastizales de alta montaña, por encima.
- Plantá barandau. Colocar un conjunto de *baranas* o barandas,

- en una zona en la que se hará pernoctar al ganado con el fin de abonarla.
- Pleta. Majada en alta montaña destinada tanto al ganado lanar como al vacuno.
- Porán. En el proceso de elaboración del queso, tras desmigajar los cantos cuajados de *matón*, el suero resultante.
- Poralla. Aves de corral, habitualmente gallinas.
- Porgas. Espigas o trozos de espigas todavía con grano. Granzas.
- Puen. Puente.
- Reviscá. Llamar a las cabras a distancia, emitiendo un sonido característico: ¡Riiii guiiii!
- Ramá. Rebaño grande de vacas, como cuando están paciendo en la alta montaña.
- Ramilla. Ramas peladas, tras el consumo de la hoja seca por el ganado lanar o cabrío, o por conejos.
- Ricio Cereal renacido.
- Riscla. Aristas o filamentos ásperos del *cascabillo* de la espiga del cereal.
- Siere. En el proceso de elaboración del queso, una vez apartado el *matón*, el suero resultante que, tras ser hervido y dejado enfriar, se comía.
- Simién. Simiente, semillas.
- Tamojo Matojo
- Tarabidau. Tronco gordo, con nudos, retorcido. Trozo de tronco con esas características.
- Tiña. Edificio tradicional adosado a la borda, y como ampliación de aquélla.
- Trémol. Álamo temblón (*Populus tremula*).
- Trecera. Espacio angular entre dos *quebros* o vigas maestras del tejado, y la *cantilá* o madera lateral donde apoyan los *quebros*.
- Truesa. Haz de leña, habitualmente de *ramilla*.
- Trunfa. Patata.
- Vaqué. Pastor asalariado a cargo de la *ramá*.
- Vellanera. Avellano.
- Zorris-borris. Sin cuidado, pulcritud y esmero, de mala manera, sin meticulosidad.

BIBLIOGRAFÍA

- BUIL GIRAL, L. (1997). *Viaje por el Alto Aragón*. Noviembre del año 1794 (diario de Francisco Zamora, transcrito y comentado por León Buil). Huesca. La Val de Onsera.
- FERNÁNDEZ PIÑAR, C. “Origen, localización y evolución de los panares del municipio de Gistaín”, en *Historia Agraria*, 78. Agosto 2019, pp. 67-87.
- SOLER SANTALÓ, J. “La Vall de Gistaín. Costums y festes”. En *Bulletí del Centre Excursionista de Catalunya*, 260, any XXVI, setembre 1916, pp. 244-252.
- VILLA AUDED, J. “Faciendas cacegás en el tiempo”, en *L’Alcaugüet*, 18. Primavera 2018, pp. 18-30.
- VILLA BRUNED, Q. “Chistén: un pueblo de pastores”. Sin publicar (escrito en 1986).

- VILLA BRUNED, Q. (2006). *Más allá de la orilla*. Zaragoza. Prames.
- VIOLANT y SIMORRA, R. (1949). *El Pirineo español*. Madrid. Plus Ultra.
- VILLA AUSED, J. (2019): “La maña chistabina del Cheso y del Calso”, en *L'Alcaugüet*, 43, pp. 4-19. **(92)**
- VILLA AUSED, J. (2019). “La Borda Barón de Pitarratóns”, en *L'Alcaugüet*, 42, pp. 10-18.
- VILLA AUSED, J. ((2020). “Bordas de Chistén I-II”, en *L'Alcaugüet*, 47, pp. 4-26.
- VILLA AUSED, J. (2020). “Bordas de Chistén III”, en *L'Alcaugüet*, 48, pp. 4-31.
- VILLA AUSED, J. (2021). “Bordas de Chistén IV”, en *L'Alcaugüet*, 49, pp. 18-28.
- VILLA AUSED, J. (2021). “Bordas de Chistén V”, en *L'Alcaugüet*, 51.
- VILLA AUSED, J. (2018). “Faciendas cagégas en el tiempo”, en *L'Alcaugüet*, 18, pp. 18-30.
- En cine s-8 mm. (22:10'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1082- versión digital en 2011). *Replegando palla y grano*. En cine s-8mm. (17:40'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1982-83). *Emplegando toda la palla*. En cine s-8mm. (32:35'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (Versión digital en 2012). *Emplegando palla arrienda*. En cine s-8mm.. (44:20'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1983). *Cara el molín*, En cine s-8mm. (25'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (Versión digital en 2013). *El molido esterlo*. (41:40'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1983). *Al que cierne y masa...* En cine s- 8 mm. (42'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (Versión digital en 2014). *La zaguera furná*. (84'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1988). *Las trafucas de Ramón*. **(94)** En cine s-8 mm. (12'). Fabirol Films. Huesca
- Otros documentales.
- VILLA BRUNED. Q. (1984). *Troballando el cañimo*. En cine s-8 mm. (30'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1984). *La colá de l'agüerro*. En cine s-8 mm. (24'). Fabirol Films. Huesca

Documentales (93)

— Serie Palla y Grano, en cine s-8 mm, y en aragonés *chistabín*.

- VILLA BRUNED, Q. (1982- Versión digital en 2011). *Palla, zoqueta y dallo*. En cine s-8 mm. (27:30'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1982- Versión digital en 2011). *Toda la chen malla*.

(92) Artículos referidos a las bordas de *Chistén*, y técnicas tradicionales de construcción, de Joaquín Villa Aused. Traducción, del castellano al *chistabín*, revisión, y fotografías, de Quino Villa.

(93) En varias ocasiones, se cita el Archivo documental Fabirol, de Quino Villa.

Se compone de varias secciones: fonoteca, banco de imágenes (fototeca, y archivo en cine s-8, primero, y en video, luego), videoteca, diccionarios del *chistabín*, varias obras sobre tradición oral, y documentos varios. No publicado.

(94) Se documenta la última trilla realizada en el pueblo (tampoco se realizaron más siembras).

- VILLA BRUNED, Q. (1989). *La técnica importada*. En vídeo. (22'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1989). *El jabón*. En vídeo (25'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1990). *El tiempo del mal tiempo*. En vídeo (29'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1995). *Vibraciones*. En vídeo (30'). En vídeo. Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (1995). *El retorno*. En vídeo (120'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2013). *Cuan da güelta el sol*. En vídeo digital (44'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2015). *Sarná de crabas y crabóns*. En vídeo digital. (68'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2018). *Tras los pasos perdidos, parte I*. En vídeo digital. (58'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2018). *Tras los pasos perdidos, parte III*. En vídeo digital. (58'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2019). *El debat d'es latóns, parte I*. En vídeo digital. (54'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2019). *El debat d'es latóns, parte II*. En vídeo digital. Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2019). *El debat d'es latóns, parte III*. En vídeo digital. Fabirol Films. Huesca
- Serie Postales *Chistabinas*:
- VILLA BRUNED, Q. (2011). *Pasando l'artá*. En vídeo (3:19'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2011). *A la molta del top*. En vídeo (5'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2012). *Sembrando trunfas con es ganchos*. En vídeo (5:54'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2012). *Sembrando trunfas con el pare*. En vídeo (7:35'). Fabirol Films. Huesca
- VILLA BRUNED, Q. (2012). *Carriando trunfas ta casa*. En vídeo (5:05'). Fabirol Films. Huesca



**TEMAS DE
ANTROPOLOGÍA
ARAGONESA**
n° 26 - 2020
Pp. 255-256
ISSN: 0212-5552

**EL CENTENO TRADICIONALMENTE CULTIVADO
EN SAN JUAN DE PLAN (VALLE DE GISTAU,
HUESCA): DESCRIPCIÓN DE UNA RECUPERACIÓN.
CARACTERÍSTICAS DE SU CULTIVO EN
EUROPA, COINCIDENCIAS Y FUTURO**

FEDERICO FILLAT ESTAQUÉ
XAVIER PUJOL ÁLVAREZ
ANGEL JAVIER AGUIRRE DE JUANA
LOURDES ACÍN LASAUCA Y
EDITA YANGUAS BEITIA

RESUMEN: Utilizando como hilo conductor histórico-cultural el cultivo del centeno en el Valle de *Gistau*, hemos descrito la importancia que tuvo hasta finales de los años 1980 y resumimos el esfuerzo de recuperación de su cultivo gracias a la colaboración de muchos entusiastas. Desarrollamos el conjunto del estudio en forma de tres artículos independientes debido a que la complejidad y duración del proceso tuvo lugar en distintas localizaciones y las aproximaciones metodológicas fueron obligatoriamente distintas. Ya establecido su cultivo en campos de Santa Cruz de la Serós (Jacetania) (artículo desarrollado por Xavier Pujol Álvarez), ofrecemos un resumen completo de su multiplicación, junto con las técnicas aprendidas de su cultivo tradicional y de la confección de diversos tipos de tejados con su paja. Las buenas cosechas de grano a bajo coste y la excelencia del pan de centeno, fueron ampliamente valoradas por agricultores, panaderos y clientes. También se realizaron varios eventos explicando estos resultados: en programas de radio, videos, actividades de divulgación participativa (Granja Riorcal), encargos (Francia, Galicia), un proyecto constructivo (Escuela de Arquitectura) y un Concurso en Bergen (Holanda). Se testaron a continuación (Resultados presentados por Angel Javier Aguirre de Juana, Lourdes Acín Lasauca y Edita Yanguas Beitia) sus cualidades productivas en los campos experimentales del CPIFP Montearagón, Huesca. Gobierno de Aragón. Finalmente (artículo de Federico Fillat Estaqué), se resume una amplia información europea sobre el cultivo histórico del centeno en diversos países y en distintas épocas y años, con el fin de confeccionar una encuesta para los habitantes mayores del Valle de *Gistau*. Con ambos tipos de información explicamos la importancia de los cambios ocurridos recientemente en este Valle de *Gistau* interpretándolos de acuerdo con los acontecidos en Europa. Concluimos resaltando la importancia cultural que alberga el paisaje de prados y pastos del Valle de *Gistau*.

PALABRAS CLAVE: paja de centeno, tejados, pan, divulgación participativa.

Title: *Traditionally grown rye in San Juan de Plan (Gistau valley, Huesca): description of a recovery. Characteristics of its cultivation in Europe, coincidences and future*

SUMMARY: Using rye cultivation in the Gistau Valley as a historical-cultural thread, we have described its importance until the end of the 1980s and summarised the effort to recover its cultivation thanks to the collaboration of many enthusiasts. We have developed the study as a whole in the form of three independent articles because the complexity and duration of the process took place in different locations and the methodological approaches were necessarily different. Once its cultivation has been established in the fields of Santa Cruz de la Serós (Jacetania) (article developed by Xavier Pujol Álvarez), we offer a complete summary of its multiplication, together with the techniques learned from its traditional cultivation and the making of different types of roofs with its straw. The good harvests of low-cost grain and the excellence of the rye bread were widely appreciated by farmers, bakers and customers. Several events were also held explaining these results: in radio programmes, videos, participatory dissemination activities (Finca Riorcal), commissions (France, Galicia) and a construction project (School of Architecture, un Competition in Bergen (The Netherlands)). Its productive qualities (Results presented by Angel Javier Aguirre de Juana, Lourdes Acín Lasauca y Edita Yanguas Beitia) were then tested in the experimental fields of the *CPIFP* Montearagón, Huesca. Government of Aragon (Results presented by Angel Javier Aguirre). Finally (article developed by Federico Fillat Estaqué), extensive European information on the historical cultivation of rye in different countries and at different times and years is summarised, in order to carry out a survey for the elderly inhabitants of the *Gistau* Valley. Both types of information are used to summarise the importance of recent changes in the *Gistau* Valley, interpreting them in accordance with those that have taken place in Europe. We conclude by highlighting the cultural importance of the landscape of meadows and pastures in the *Gistau* Valley.

Keywords: rye straw, roofs, bread, participatory dissemination.

CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO DEL CENTENO EN EUROPA Y COINCIDENCIAS CON EL VALLE DE GISTAU. LA PRADERIA DEL VALLE DE GISTAU EN EL SIGLO XXI

FEDERICO FILLAT ESTAQUÉ
IPE-CSIC

RESUMEN: Al desarrollar un proyecto sobre 'Estudios ecológicos en la pradería de San Juan de Plan'¹ en los años 1980, comprobamos la persistencia del cultivo del centeno en campos alejados del pueblo. Comparamos ahora dicha originalidad con la evolución histórica ocurrida en otras regiones europeas, con el fin de estructurar una encuesta para los habitantes mayores del valle y entender la causa de la larga duración del cultivo, abandonado entonces en la mayoría de los valles aragoneses. Comprobamos que la tardía llegada de la maquinaria fue su causa principal y que los cambios posteriores hacia una ganadería de carne ocurrieron también en otros países y regiones. La estructuración actual de la pradería en forma de un mosaico de parcelas de prado rodeadas por setos de árboles, coincide con muchos de los paisajes europeos (bocage). Para los próximos años del siglo XXI consideramos este paisaje del valle como un gran recurso histórico-cultural incomparablemente bien situado en las proximidades del Parque Natural de Posets-Maladeta.

PALABRAS CLAVE: Retraso en comunicaciones, paisaje en bocage, recursos histórico-culturales.

Title: *Characteristics of rye cultivation in Europe and overlaps with the Gistau valley. The meadowsland of the Gistau valley in the 21st century.*

SUMMARY: During a project on 'Ecological studies in the meadow of San Juan de Plan' in the 1980s, we noted the persistence of rye cultivation in fields far from the village. We now compare this originality with the historical evolution in other European regions, in order to structure a survey for the older inhabitants of the valley and to understand the reason for the long duration of the crop, which was then abandoned in most of the Aragonese valleys. We found that the late arrival of machinery was the main cause and that the subsequent changes towards meat farming also occurred in other countries and regions. The current structuring of the grassland in the form of a mosaic of meadow plots surrounded by hedgerows of trees, coincides with many of the European landscapes (bocage). For the coming years of the 21st century, we consider

(1) *Estudios Ecológicos en la Pradería de San Juan de Plan*. Proyecto IE 803084. Comité Conjunto Hispano-Norteamericano, 1980-84.(Fillat, 2007).

this valley landscape as a great historical-cultural resource incomparably well located in the vicinity of the Posets-Maladeta Natural Park.

KEYWORDS: Communication delay, bocage landscape, historical-cultural resources.

1. ANTECEDENTES

En un proyecto de investigación sobre la pradería de San Juan de Plan tuvimos ocasión de conocer directamente el cultivo de los úl-

timos campos de centeno en el municipio (Fig. 1). Los habíamos fotografiado también en el vecino Gistaín y al considerar el interés de sus largas y resisten-

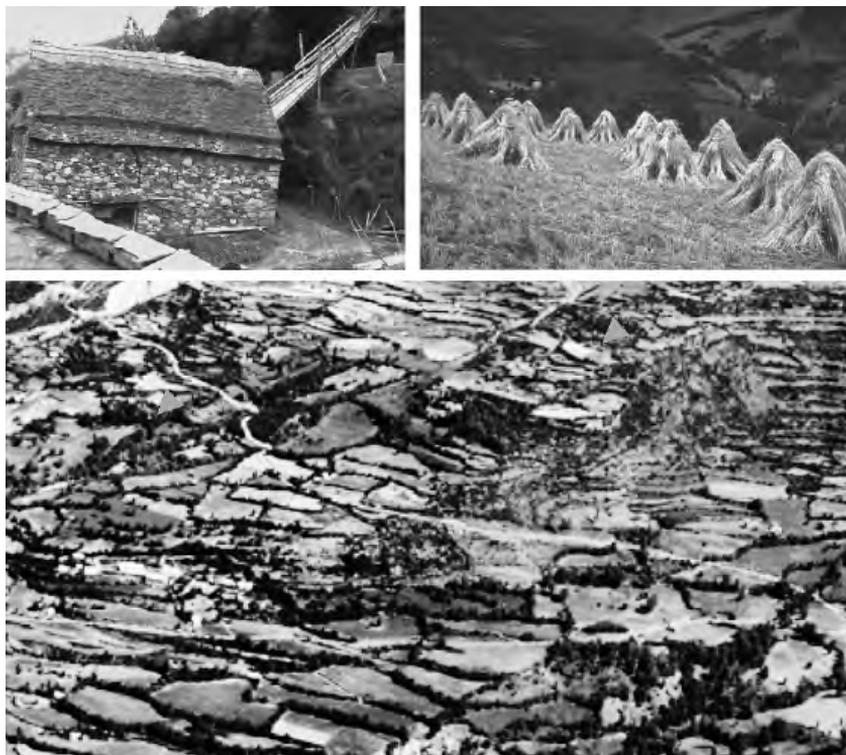


Fig. 1. Tejado de paja de centeno (bordas de San Mamés) y cosecha secándose en campo, indicándose su localización en una panorámica tomada desde Puy Alfár (22/08/1981).

tes cañas para la posible recuperación de los tejados de paja, los integramos en nuestros estudios. Después comprobamos que, junto con la patata y la 'tefla' (*Trifolium incarnatum*), constituían los tres antecedentes directos de la implantación de prados en el Pirineo.

Pasados unos años dejó de cultivarse y resultaba difícil obtener semilla para otros experimentos. Gracias a la colaboración de Josefina Loste conseguimos una pequeña cantidad (unos 60 g) guardada por la vecina Manuela Ballarín y con esa muestra iniciamos las siembras (Fig. 2).

Contamos con la espontánea ayuda de J. M. Sánchez (agricultor de Áscara) (Fig. 3), ofreciéndonos una parcela ya labrada y también su experiencia en la siembra a voleo de pequeñas cantidades (mezclando grano con arena) y así obtuvimos la primera cosecha en julio del 2004. Continuamos sembrándolo varios años más, ya con tractor, en la finca El Boalar, del IPE (CSIC) en Atarés (Jaca) (cooperación de Lacué) (Fig. 4).

Tras la participación inicial de X. Pujol, y gracias a la experiencia de L. Ascaso en los sistemas de cosecha tradicional a mano (con hoz y 'zoqueta'), seguimos las indicaciones de Al-

fredo (de Casa Laplaza de San Juan de Plan) sobre cómo reunir y limpiar adecuadamente los haces cortados, para usarlos después en la confección del tejado. Se cumplió la primera finalidad de reproducirlos y, en la granja-escuela Riorcal de Santa Cruz de la Serós, difundieron ampliamente aquellos primeros conocimientos y hallazgos, realizados por L. Ascaso, X. Pujol y L. Calderón.

Para incorporar otras zonas de siembra próximas a Huesca (alrededores de Apiés), colaboramos con J. Aibar y su equipo de investigación de la EPSH de Huesca; con ellos mejoramos la mecanización de todo el proceso (siembra y recolección) cosechando ya importantes cantidades de grano.

Proseguimos con la participación entusiasta de S. Lacasta (agricultor de Santa Cruz de la Serós) quien amplió la reproducción en sus parcelas agrícolas (Fig. 5); además, al tema de la paja para tejados añadimos el del grano para harina panificable y debido al doble éxito de S. Lacasta de haber conseguido buenas cosechas y a bajo coste (sin fertilizantes ni herbicidas), varios vecinos se interesaron por aquel centeno de San Juan de Plan. Simultáneamente, una panadería de

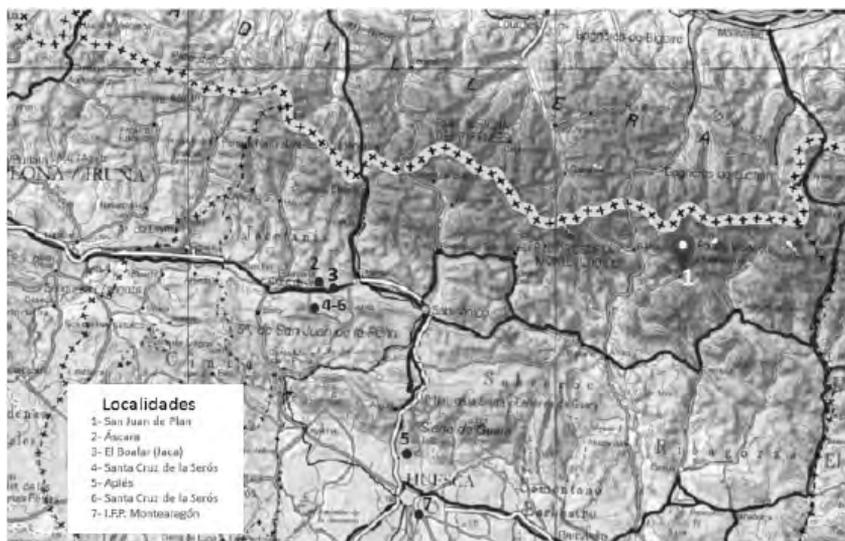


Fig. 2. Localidades en las que se efectuaron las siembras: Áscara, El Boal (Jaca), Santa Cruz de la Serós, Apiés y *CPIFP Montearagón* de Huesca



Fig. 3. Siembra a voleo en la primera parcela de Áscara.



Fig. 4. Diferentes años de siembras en las parcelas de El Boalar de Jaca (IPE-CSIC).



Fig.5. Campos en Santa Cruz de la Serós

Jaca (Panadería Sayón) ensayó la harina panificable, con excelentes resultados.

El interés por este centeno mantenido de forma tradicional en las últimas explotaciones ganaderas de San Juan de Plan y ya reproducido por el agricultor S. Lacasta en sus campos de Santa Cruz de la Serós, aumentaba año tras año. Por todo ello, planteamos conocer mejor el comportamiento de las cosechas mediante unos controles de crecimiento y producción en colaboración con el *CPIFP* Montearagón, de Huesca quienes diseñaron unas parcelas experimentales en sus campos de pruebas (F. Pardo y A.J. Aguirre).

Recientemente, un periodista especializado en los temas culinarios del pan, I. Yarza, publicó un libro sobre 100 recetas de pan de pueblo y entre ellas figura una del pan de centeno, citando concretamente el recuerdo de su confección en Aragón; además, nos proporcionó la bibliografía especializada que hemos consultado. Finalmente, hace ya unos años, el cineasta E. Monesma (*Pyrene*, PV) desarrolló el tema etnográfico de la cosecha y las diversas aplicaciones del centeno en San Juan de Plan (colección de los Oficios Perdidos)) y comentaba la singularidad de su cosecha en altitud y la de su persistencia en el valle hasta finales de los 1980

2. INFORMACIONES EUROPEAS Y RESPUESTAS EN EL VALLE

Resumimos las informaciones publicadas en el libro *Le seigle, histoire et ethnologie*, (Devroey *et al*, 1995) donde seguimos las aportaciones de 10 autores que desarrollan diversos aspectos sobre el cultivo y uso del centeno, estudiados en varios países y regiones europeas y en distintos años

o siglos. Hemos traducido los diferentes textos directamente con el traductor *deepl* (2) y de ellos elegimos los 4 autores con temas coincidentes con el proceso de cultivo seguido en San Juan de Plan y elaboramos una base comparativa con la información directa proporcionada por algunos de sus habitantes

(2) <https://www.deepl.com/es/translator>.

actuales (Cuestionario en Anejo). Pretendemos así explicar la persistencia de su cultivo hasta fechas recientes, considerándolo un testimonio más del cultivo del centeno en las montañas de Europa y con sus posibilidades futuras.

¿Por qué de la persistencia del centeno en el Valle de Gistau hasta los años 1980?

— De los resúmenes europeos consideramos los siguientes datos:

- En el siglo XVII, en contraste con la mayor parte del resto de Europa, el tradicional pan negro amargo y pesado hecho de centeno había dado paso en la mayor parte de Inglaterra al pan más ligero, más blanco y de sabor menos fuerte, hecho de una mezcla de trigo y centeno; posiblemente en el siglo XVIII ya se había dejado de cultivar el centeno solo (Collins, 1995).
- En Francia y Bélgica el pan de centeno disminuyó lentamente en los siglos XVIII y XIX hasta desaparecer completamente en el XX. La sustitución por pan de trigo se observó en Bélgica princi-

palmente en el siglo XIX. Sabemos que el nuevo uso se extendió primero a las zonas urbanas, y sólo se extendió al campo tarde. Flandes comía tradicionalmente pan de centeno, y para ellos el cambio fue mayor, mientras que los valones ya eran en parte comensales de “pan blanco” (Zeebroek, 1995).

- La crisis se resolvió entre 1895 y 1910 mediante la reconversión hacia la producción animal y lechera, marcando así el final de la producción cerealista de Valonia. El trigo es el más afectado por la crisis económica; la caída de los precios de los cereales ha dado lugar a una reducción proporcional de la superficie cultivada. (Zeebroek, 1995).
- Además, el éxito del centeno se debe en gran parte a razones de seguridad, que han ido desapareciendo poco a poco. Permitió cultivar “tierras malas”; los fertilizantes las hacen capaces de recibir trigo. El morcajo (mezcla de trigo y centeno, también conocida como tranquilidad y mixtura) debía su moda a un rendimiento

más seguro y abundante que el trigo o el centeno tomados aisladamente; la introducción de variedades extranjeras de alto rendimiento, la selección de semillas y los fertilizantes hacen que esta ventaja desaparezca de nuevo. Sin embargo, estos avances significativos en las técnicas de cultivo no surtieron efecto hasta el último cuarto del siglo XIX (Zeebroek, 1995).

- La provincia de Luxemburgo tiene un déficit de cereales desde hacía tiempo que se compensa con las compras en el mercado y se financia con la venta de ganado (Zeebroek, 1995).
- Según estimaciones de la FAO, el centeno representaba más del 25 por ciento de los cereales alimentarios en muchos países de Europa septentrional y central en la década de 1930 y, a finales de la década de 1960, más del 20 por ciento en Alemania oriental y occidental, Dinamarca, Checoslovaquia y Polonia... El mapa de la distribución del centeno en el año 1914 muestra una alta concentración en

Europa Central y Oriental y una concentración muy baja en el noroeste de Europa y en las regiones del Mediterráneo medio e inferior (Collins, 1995).

- La pregunta central es por qué el trigo debería haberse convertido en el grano más cultivado mucho antes en Inglaterra que en otros países de Europa occidental y septentrional. La respuesta corta es que en los siglos XVII y XVIII, Gran Bretaña logró una rápida expansión de la producción de trigo per cápita debido al aumento de la superficie cultivada y al aumento de los rendimientos (Collins, 1995).
- En Inglaterra, una combinación fortuita de clima, suelos y técnicas de cultivo, dio impulso a una tendencia ya establecida de pasar de los cereales de primavera a los de invierno, y del centeno al trigo. Las principales aportaciones técnicas fueron la cal y la marga, las leguminosas fijadoras de nitrógeno, el estiércol animal y, desde mediados del siglo XIX, los ferti-

zantes artificiales, que juntos elevaron el nivel de nitrógeno y el pH del suelo. Por el lado de la demanda, el factor más importante fue el alto nivel de ingresos reales, lo que significaba que un mayor número de personas podía permitirse comer un trigo relativamente caro; y, desde el punto de vista de la infraestructura, una red densa y eficiente de vías navegables interiores y costeras, que facilitaba el comercio interregional de cereales (Collins, 1995).

— Los entrevistados nos dieron estas razones (3):

En Gistaín cultivaban dos tipos de centeno ‘el común’, de otoño (en realidad sembrado en agosto) y ‘*el segal*’, de primavera (sembrado en abril); para el primero se elegían los campos altos y más fríos, también más alejados del pueblo y, para el segundo, los de cotas más bajas. En algunas ocasiones en las que las condiciones de siembra no habían sido

buenas en otoño procuraban intentarlo de nuevo en primavera y, para esos casos utilizaban también el ‘*segal*’ en las zonas altas y alejadas. Si las tierras eran mejores y más próximas al pueblo, las sembraban de trigo. En conjunto, las tierras del valle, eran más aptas para centeno que para trigo, por lo que se comía más pan de centeno que pan de trigo.

Para el trigo también sembraban dos tipos, el de otoño y el de primavera o ‘marzal’ y practicaban incluso la estrategia de sembrarlos en combinación con los centenos de forma que obtenían una producción mixta de centeno y trigo, en un intento de asegurar la cosecha; así, si el año no era muy bueno conseguían suficiente cantidad (por la contribución del centeno) y siempre tenían una mejor calidad (la aportada por el trigo) que sembrando centeno solo.

Con el centeno, además de conseguir pan para los habitantes, usaban sus cañas largas y fuertes para confeccionar tejados para ca-

(3) Pretendíamos realizar en directo varias encuestas que por los temas del confinamiento y la avanzada edad de los posibles informantes se tuvo que reducir a la magnífica colaboración de la familia Villa Bruned, de Gistaín.

sas y bordas (establo + henil) y las cubiertas duraban hasta 40 años aunque con sustituciones de las partes altas (*'capiles'*) cada 3-4 años.

¿Cómo se cambió del cereal para consumo humano a una especialización ganadera basada en prados y pastos?

— Las consideraciones europeas fueron las siguientes:

- Para limitarnos a los cereales, es evidente que, salvo en las regiones mediterráneas en las que predominaba el trigo, el centeno dominaba casi exclusivamente en el artigueo o escarda (puesta en cultivo de terrenos invadidos de matorrales y pastos malos) en el resto de Europa. Esto no es sorprendente. En la época de las fuentes que utilicé, es decir, en los siglos XVIII y XIX, la limpieza se practicaba en regiones frías y húmedas, en suelos demasiado ácidos para el cultivo de trigo. La acción del fuego ciertamente corrigió parcialmente esta acidez, pero probablemente no lo suficiente

para que el trigo creciera allí (Sigaut, 1995).

- En el norte y el oeste de Gran Bretaña, la avena fue el cereal básico de la comida popular desde una edad temprana, y a veces permaneció así, en Escocia por ejemplo, hasta el siglo XX. En el sur y el este, probablemente fue la cebada la que dio paso al trigo en la Edad Media. El trigo, aunque todavía no domine, está presente en casi todas partes, en valles y llanuras suficientemente protegidas para que madure. Parece que en ninguna parte el centeno adquiere la importancia suficiente como para amenazar seriamente la preponderancia de los otros tres granos de la dieta popular. En ninguna parte, excepto en la península de Cornwall (condados de Cornwall y Devon). Desde la primera mitad del siglo XIV, si no antes, hasta finales del siglo XVI, el centeno fue el grano básico en esta región. (Sigaut, 1995)
- Una de sus particularidades fue la práctica del artigueo con azadones, cu-

yos archivos devonianos contienen los registros más antiguos encontrados en Europa, que datan de 1225. En realidad, el artigueo no es primitivo, ya que se trata de herramientas de hierro con un filo lo suficientemente afilado como para asegurar un trabajo eficaz y que no está disponible en ninguna parte de Europa, fuera del suroeste de Inglaterra, antes del siglo XVI (Sigaut 1995).

- En el estado actual de nuestra información, la hipótesis más cercana a los hechos es, por tanto, que el artigueo es una innovación técnica que apareció en la península de Cornualles en la primera mitad del siglo XIII (Sigaut, 1995).
- A menudo el artigueo es una práctica de cultivo temporal, que permite cosechar uno o dos cultivos en tierras que son demasiado pobres para ser cultivadas regularmente. Pero esto de Cornualles es otra cosa. Artigueo es claramente la manera de asegurar que varios años de grano y varios años de hierba se sucedan re-

gularmente en la misma parcela, que es exactamente el sistema que los escritores del siglo XIX llamarán *agricultura convertible* en Inglaterra, *cultivo alternativo* en Francia, *Feldgraswirtschaft* o *Koppelwirtschaft* en Alemania, etc.; el artigueo y el cultivo se alternan, siendo una técnica el medio de la otra, y fueron inventadas juntas en la península de Cornualles al menos dos siglos antes de que aparecieran en otros lugares. Y si todo esto tiene que ver con la historia del centeno, lo es —debo señalarlo— porque fue el centeno el que se sembró en las articas de Cornualles y Devon; el trigo no ocuparía su lugar hasta el siglo XVII, cuando el uso de enmiendas calizas de origen marino, que se habían generalizado, permitieron añadir sus efectos a los del artigueo (Sigaut, 1995).

- Habría más que decir. Porque en cuanto toma una parte significativa de la tierra para sí misma, el cultivo se alterna y requiere modificaciones de la parcela y del paisaje.

Estos son los *cercados* de Inglaterra, las *Verkoppelungen* de Alemania, los *bocage reparcelados* de Francia. De nuevo, hay argumentos que sugieren un punto de partida en el suroeste de Inglaterra para este gran episodio de agitación, que, como sabemos, se extiende desde finales del siglo XV hasta el siglo XVIII (e incluso prolongado hasta el final del XIX en algunas regiones (Sigaut, 1995).

- Estabilidad y evolución son las dos palabras clave en la historia del centeno en Flandes desde el siglo XII hasta el XVIII. La estabilidad parece especialmente cierta en el ámbito cuantitativo debido a la importancia relativamente estable que el centeno tuvo en la producción y el consumo agrícolas, desde la Edad Media clásica hasta el final del Antiguo Régimen. Sin embargo, me parece que este cereal también ha desempeñado un papel importante en el desarrollo de la agricultura flamenca. Este último ha logrado aumentar lentamente su producto total mediante

cambios en la rotación de cultivos y en las técnicas agrícolas. El cultivo del centeno probablemente ha facilitado este progreso (Thoen, 1995).

- Los entrevistados nos dieron estas razones

La producción de centeno en las condiciones del valle era costosa y el trabajo muy duro. Se pudo mantener mientras la mano de obra no fue cara porque en las casas había muchos miembros y las cuadrillas de segadores profesionales que se desplazaban al valle para ayudar en la cosecha ('piones'), cobraban poco. El laboreo y la siembra la realizaban los propios ganaderos con bueyes criados y domados en el valle pero que en verano se alimentaban en los pastos comunales altos, alejados de las parcelas de cereal y había que ir a por ellos y devolverlos de nuevo al pasto, con largas caminatas de varias horas.

La sustitución de los bueyes por mulas en las labores del campo fue tardía (hacia 1964 en San Juan de Plan, por ejemplo) (com. verbal de J. Barrau) y prácticamente coincidente con la inauguración de la carretera a Gistaín (año 1968) y como consecuencia, coincidiendo

do también con la llegada masiva de la pequeña maquinaria (motosegadoras) primero (1975) y los tractores y empacadoras, después (1980).

El comercio de las mulas, debido a la demanda generada en el llano por el aumento de las roturaciones realizadas con tracción mular (hacia 1920), fue importante para las casas fuertes de los pueblos del Pirineo y varios ganaderos consiguieron importantes ingresos. Las compraban en Francia recién destetadas (con unos tres meses) y las criaban y domaban en el valle para venderlas hacia los tres años de edad en las ferias de otoño a las que acudían los tratantes y otros agricultores del llano.

Para las consecuencias en el valle, había surgido la necesidad de alimentar las mulas de recrío con hierba y la forma de reunir y transportar el heno de los nuevos prados fue evolucionando desde un acarreo manual (grandes montones cargados directamente en los hombros o a golpes de horca de pequeños montones, desplazados a favor de la pendiente hasta reunirlos en uno grande en la parte baja de la parcela), a la introducción de los 'estirazos' (trineos de madera que admitían el transporte

de importantes cargas de heno) (hacia 1930). Los transportes ya mejoraron enormemente con la llegada de las empacadoras.

La sustitución del cereal y en particular del centeno (el más generalizado en el valle) por los prados y su inicial dedicación a las mulas, evolucionó cuando se acabó su demanda (al ser sustituidas por los tractores) y, en el valle, las cambiaron a vacas de carne, con el consiguiente aumento de la cabaña bovina en todos los pueblos. Los ganaderos de ovino también aumentaron el tamaño de sus rebaños de carne (ya no principalmente de lana como antes) y como ocurrió con los de bovino, fue disminuyendo su número pero siguen actualmente pastando en primavera y otoño en los pueblos y en verano en los pastos comunales; para superar la falta de producción de hierba en invierno, continúan practicando la trashumancia a la Ribera ('Tierra Plana') donde alquilan ahora pastos y rasrojos de secano y también cultivos forrajeros en los nuevos regadíos. Las vacas se estabulan en el pueblo comiendo el heno cosechado en verano en los prados cuando las vacadas comunales pastan en 'la montaña' (pastos supraforestales). 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

3. UNAS POSIBLES INTERPRETACIONES DEL USO, PERSISTENCIA Y CAMBIOS EN EL CULTIVO DEL CENTENO EN SAN JUAN DE PLAN Y, EN GENERAL, EN EL VALLE DE GISTAU

La bibliografía consultada indica que ‘En el sur y el este de Inglaterra, probablemente fue la cebada la que dio paso al trigo en la Edad Media. El trigo, aunque todavía no domine, está presente en casi todas partes, en valles y llanuras suficientemente protegidas para que madure’ (Sigaut 1995). Y sobre el pan de centeno se afirma ‘En el siglo XVII, en contraste con la mayor parte del resto de Europa, el tradicional pan negro amargo y pesado hecho de centeno había dado paso en la mayor parte de Inglaterra al pan más ligero, más blanco y de sabor menos fuerte, hecho de una mezcla de trigo y centeno; posiblemente en el siglo XVIII ya se había dejado de cultivar el centeno solo’ (Collins, 1995).

Luego la evolución general en Inglaterra, como pionera de los cambios en Europa, nos define claramente dos aspectos que hemos encontrado en el Valle de Gistau, a saber, que el paso de centeno a trigo fue una mejora en la calidad del pan y que como cultivo individual había

cambiado a cultivo mixto con trigo ya en el siglos XVIII mientras, en San Juan de Plan, lo encontramos incluso como cultivo único en los años 1980. También se había podido iniciar el cultivo del trigo prácticamente desde la Edad Media en las mejores tierras inglesas siguiendo a la cebada (en el sur y este). En cambio, para el suroeste (condados de Cornwall y Devon), el centeno era durante los siglos XIV al XVI el grano básico de la región y fue importante hasta finales del siglo XIX. Su larga historia se relaciona con el ‘artigueo’ primitivo practicado allí con azadones de hierro desde el 1225 siendo dicha región la pionera europea en utilizar esa técnica (Sigaut, 1995).

En el suroeste de Inglaterra el centeno se cultivaba desde muy antiguo, en terrenos más fríos y pobres que en los que servían para el trigo y practicaban un ‘artigueo’ con azadones de hierro porque resultaban necesarios para dominar la maleza y poderla cortar en pequeños trozos que, una vez secos, juntaban

en montones para quemar. Las cenizas mezcladas con tierra resultaban así el único abono útil aplicado a aquellos nuevos campos proporcionándoles unos pocos años de cultivo; después debían transcurrir varios años de reposo hasta conseguir una acopio suficiente de maleza que permitiese iniciar otro ciclo de corta y quema y realizar nuevas siembras. En conjunto se trataría de cultivos itinerantes que podríamos considerarlos los antecedentes pobres de las parcelas de ‘año y vez’.

Sin embargo, hay un segundo aspecto interesante que resalta Sigaut (1995) cuando relaciona esa persistencia del centeno en Cornwall y Devon mientras otras regiones y naciones europeas lo habían abandonado. Se trata de que el clima más benigno del suroeste de Inglaterra permitió dar a la alternancia del cultivo del centeno con el de la hierba que se generaba naturalmente tras el abandono de la cosecha, una salida nueva, distinta a la de nuestros secanos de año y vez. Prácticamente, casi sin buscarlo, se incorporaron a lo que sucedió después en la mayoría de los paisajes cerealista de los siglos XVIII y XIX y que consistió en su evolución a un paisaje ganadero con animales encerrados

en un formidable mosaico de árboles y hierba que finalizaría en los magníficos ‘bocage’, franceses de Bretaña y Normandía. En la cita que hemos reproducido habla de ‘que los escritores del siglo XIX llamaran *agricultura convertible* en Inglaterra, *cultivo alternativo* en Francia, *Feldgraswirtschaft* o *Koppelwirtschaft* en Alemania, etc.’. Concluye, por tanto, que esa alternativa de cultivo y hierba la inventaron en Cornualles, al menos dos siglos antes de que apareciera en otros lugares (finales del XV al XVIII).

Podríamos resumir este apartado de comparaciones europeas con lo explicado en San Juan de Plan y por extensión aplicable al resto del Valle de Gistau, como el del escenario de una pradería actual en el que podemos encontrar prácticamente muchos de los cambios ocurridos en Europa desde los tiempos medievales. Basta, para ello, considerar que los fresnos y chopos forrajeros plantados expresamente, junto a los quejigos y avellanos naturales, forman el marco forestal semejante al del ‘bocage’ francés; como allí, componen el mosaico hierba-prado que permitió privatizar completamente las parcelas de hierba. Se ve espectacularmente en las medias laderas de San Juan de

ponía su siembra y recolección en condiciones de poca mano de obra fue pasando por unas etapas intermedias de bonanza con el recrio de mulas y que acabaron evolucionado a explotaciones de vacuno de carne precisamente cuando se generalizó la mecanización de los prados y finalmente llegó esa maquinaria al valle; unos fugaces intentos de producir leche no habían dado buenos resultados y la producción ganadera de carne de bovino y ovino es la que se ha afianzado.

La incorporación de las ideas conservacionistas británicas (practicadas ampliamente en sus *ESA's-Environmentally Sensitive Areas*) (Waters, 1994) a la profusa normativa de la Unión Europea, fue prodigando una amplia legislación en conservación de espacios naturales y especies silvestres que

se tradujo en una densa red de reservas de naturaleza desarrolladas ampliamente en España (Miteco, 2021) y, particularmente con los Parques Nacionales y Naturales del Pirineo. Se trata de un nuevo escenario en el que el Valle de Gistau participa directamente formando parte del Parque Natural de Posets-Maladeta (Gómez-García *et al*, 2018).

Los paisajes humanizados desde tiempos prehistóricos del Valle de Gistau ofrecen un historial de aciertos y errores, de múltiples tentativas de todo tipo que han acabado brindándonos, ya en el siglo XXI, unos modelos de gestión integral de los territorios de montaña que proporcionan una herencia inestimable, escuchada además con la riqueza de vocablos que conserva el *Chistabin*, el habla local del valle (Chistabin, 2021).

5. CONCLUSIONES

1. La persistencia del centeno en el Valle de *Gistau* hasta los años 1980 podemos considerarla consecuencia de las dificultades de acceso fácil de la maquinaria.
2. El cambio del cereal para consumo humano a una especialización ganadera basada en prados y pastos tuvo una trayectoria parecida a la del resto de países europeos, matizada por sus características de valle de montaña europea meridional.
3. El Valle de *Gistau*, en su conjunto y también por la pertenecía al Parque Na-

tural de Posets-Maladeta, puede ofrecer una síntesis excepcional del pasado y de la adaptación de los pueblos del Pirineo a los cambios so-

cioeconómicos y culturales ocurridos en las montañas de Europa, aportando un gran valor educativo a las futuras generaciones. 🌱🌾🌿

ANEXO: Encuesta sobre el cultivo del centeno en San Juan de Plan y, en general, en el Valle de Gistau, para compararla con los aspectos resumidos de la bibliografía europea (4)

1. ¿Desde cuándo cree que se cultivaba el centeno en San Juan, Gistaín o Plan?
 2. ¿En cuál de los tres pueblos se cultivaba más?
 3. Por el contrario, ¿en qué pueblo había más trigo? ¿Le habían explicado si en su pueblo fue más antiguo el centeno que el trigo o, al revés?
-
4. Dentro de las distintas partidas de cada pueblo, ¿cuáles eran para trigo y cuáles para centeno?
 5. ¿Qué influía más, la altitud en la que se encontraba la parcela o el tipo de suelo que tenía?
 6. ¿Se llegó a cultivar trigo en los *panares* altos (*Las Planas*, *Estigüés*, *Pla de l'Abet*, *Viadós*, *La Poma*, *Viciele*) o en otras zonas altas?
-
7. ¿Qué variedad de centeno producía más, la de primavera (*marzal*) o la de otoño? ¿Cuánto solían producir en años buenos cada una de ellas?
 8. ¿Cuál fue la más antigua en su pueblo, la de primavera o la de otoño?
 9. ¿Había sitios determinados para cada variedad o eran indistintos y daba igual la parcela o partida del lugar?
-
10. Cuando ya había crecido algo el centeno de otoño, ¿se le solía dar siempre un pastoreo de despunte para evitar las primeras heladas o sólo se hacía algunos años?

(4) Preguntas estructuradas por grupos de temas reunidos a partir de la lectura completa de las contribuciones de los diversos autores europeos.

11. ¿Se le daba otro segundo pastoreo?
12. ¿Cuándo?
-
13. Al hacer *articas* en alguna zona, ¿se empezaba ya el primer año directamente sembrando trigo o se hacía antes un cultivo de centeno para mejorar el suelo?
14. ¿En qué partidas de San Juan, Gistaín o Plan recuerda haber visto o que le contasen que hubo *articas*?
15. ¿Cuántos años seguidos se solía cultivar una *artica* y cuántos había que esperar hasta volverla a poner en cultivo?
-
16. ¿Se solían hacer siempre panes de centeno y de trigo por separado o se hacía más frecuentemente pan de mezcla?
17. ¿Cómo se hacían las mezclas, juntando las dos harinas o habiendo ya sembrado los dos granos mezclados? Si se mezclaban los granos al sembrar, ¿en qué proporciones?
18. En el caso de mezclar las harinas, ¿cómo eran las proporciones, de mitad y mitad o de un cuarto de trigo y tres cuartos de centeno, o al revés?
-
19. Además de harina para pan de centeno o pan mixto, de paja larga para tejados y de cordones de paja para atar gavillas de otros cereales (principalmente trigo), ¿conoce alguna otra aplicación del centeno?
20. La pérdida de qué aplicación considera como la que más influyó para que se abandonase el cultivo del centeno, la del pan, la de los tejados o la de los cordones de atar?
21. ¿A qué animales se suministraba y cómo se les daba? ¿Sólo como paja o también como harina? ¿Sólo como cama para que estuviesen secos en el establo?
-
22. ¿Tardaba más en secarse el pan de centeno que el de trigo?
23. ¿Cuál solían preferir, el de centeno o el de trigo?
24. ¿Influía el color (pan blanco frente a pan moreno) para preferir el de trigo al de centeno, o no influía el color y era sobre todo el sabor?
-
25. ¿Cómo cosechaban el centeno, con hoz y *zoqueta* o con guadaña?
26. ¿Llegó a haber eras para trillar el centeno o siempre se batían los haces sobre piedras inclinadas?
27. Para el trigo, ¿se hacía todo igual o se trillaba en alguna era?
-

28. ¿Cuáles cree que fueron las causas principales de dejar de cultivar trigo y cuáles las del centeno?
29. ¿Influyó sobre todo la demanda y venta de mulas de modo que resultaba mejor alimentar mulas en los prados y puertos y con esos ingresos comprar el pan?
30. ¿No fue muy importante la venta de mulas y el cambio a prados y el abandono del cereal se dio más tarde, ya con la cría de terneros?
-
31. El paso de cereal a prados tuvo una fase intermedia de cultivo de patatas alternando con el cereal y también otra de sembrar *tefla* con semilla de Francia ¿Qué cultivo cree que influyó más en el paso a prados, la patata o la *tefla*? ¿Por qué?
32. Entre estos dos cultivos y la venta de mulos o terneros a ¿cuáles de estos dos grupos (los cultivos o los animales) consideraría más importantes para cambiar de cereales a prados?
33. ¿Qué papel tuvieron las ovejas en el cambio de cereal a prado, fueron muy decisivas o más bien se debió a las mulas y a los terneros mientras que las ovejas se fueron acomodando al cambio?
-
34. Una vez establecidos los prados, ¿Qué ventajas tienen para las vacas y cuáles para las ovejas?
35. Sólo con prados y puertos ¿qué animales cree que han salido más beneficiados, las ovejas o las vacas?
36. En el caso de las ovejas, para superar el invierno con poco pasto en el pueblo, ¿se debe seguir arrendando zonas fuera del municipio, trashumar?
-
37. ¿Considera interesante para las vacas arrendar también algún tipo de pasto fuera del municipio para el invierno?
38. Podríamos suponer que el paisaje actual de los prados de montaña no es muy anterior a los años 1950 en los que dominaban los campos de cereal en alternativa con patatas. ¿Cree que la continuidad de estos prados en ladera podría asegurarse mejor complementando la ganadería con un apoyo de gestión forestal integrada a la ganadera, de modo que los setos de fresnos y piedra siguiesen funcionando?
39. ¿Habría que enfocar la ganadería, la explotación forestal, el turismo rural y las tradiciones culturales de forma conjunta y, a la vez, que fue-

sen económicamente complementarias?

40. ¿Cuál sería, a su modo de ver, una de las mejores maneras

para influir en este tipo de beneficios conjuntos de paisajes, animales y habitantes locales y visitantes?

6. BIBLIOGRAFÍA

- COLLINS, E.J.T. (1995). "Rye in Brttain". En Devroey Jean-Pierre, Van Mol Jean-Jacques, Billen Claire (Ed.). En *Le Seigle, histoire et ethnologie*. Centre belge d'histoire rurale, 112, pp.117-132. Université Libre de Bruxelles. Centre d'histoire et de technologies rurales treignes.
- DEVROEY JEAN-PIERRE, VAN MOL JEAN-JACQUES, BILLEN CLAIRE (ED.) (1995). *Le Seigle, histoire et ethnologie*. Centre belge d'histoire rurale, 112, pp. 255. Université Libre de Bruxelles. Centre d'histoire et de technologies rurales treignes.
- Recuperado en: http://digistore.bib.ulb.ac.be/2011/DL2811467_000_f.pdf. (Consulta mayo 2021).
- FILLAT, F. (2007). «Els estudis dels prats de San Juan de Plan (Huesca) dintre del marc conceptual dels agrobiosistemes d'en Pere Montserrat». En *L'Atzavara* 15, Mataró, pp. 63-68.
- FILLAT, F., GARCÍA A. Y GARCÍA, B. (1984). "El redileo en el Pirineo: Primeras cuantificaciones sobre el efecto del estiércol en la composición florística y calidad de pasto". En *Pastos* 14 (2), pp. 281-294.
- GÓMEZ-GARCÍA, D.; AGUIRRE, A.J.; BORRUEL-GÁRATE, A. Y FILLAT, F. (2018). "Evaluación de los cambios producidos en la pradería de San Juan de Plan en los últimos 30 años y propuestas para la gestión pastoral en el Parque Natural Posets-Maladeta, España". En *Instituto Pirenaico de Ecología-CSIC y Dirección General de Conservación del Medio Natural-DGA*. (Jaca, Huesca), p. 84.
- SIGAUT, FRANÇOIS (1995). «De l'ecobuage au pain d'epice. Quelques questions sur l'histoire du seigle». Devroey Jean-Pierre, Van Mol Jean-Jacques, Billen Claire (Ed.). En *Le Seigle, histoire et ethnologie*: Centre belge d'histoire rurale. Publication, 112, pp. 211-250. Université Libre de Bruxelles. Centre d'histoire et de technologies rurales treignes.
- THOEN, ERIK (1995). «Precis d'histoire du seigle en Flandre du X au XVI siecles: Culture et consommation». En Devroey Jean-Pierre, Van Mol Jean-Jacques, Billen Claire (Ed.). En *Le Seigle, histoire et ethnologie*. Centre belge d'histoire rurale, 112, pp. 101-116. Université Libre de Bruxelles. Centre d'histoire et de technologies rurales treignes.
- VILLA, J. (1988). "Chistén : Un pueblo de pastores". Mención honorífica en el Premio Nacional de Investigación sobre Artes y Tradiciones Populares 'Marqués de Lozoya'. *Entidad convocante: Ministerio de Cultura*.

Copia de 411 pp, mecanografiada y regalada por el autor.

WATERS, G.R. (1994). "Current Government Policy and Existing Instruments Balance in the Countryside". En R.J. Hagggar and S. Peel (Eds.). En *Grassland Management and Nature Conservation*. British Grassland Society. Abersystwyth.

ZEEBROEK, RENAUD. (1995). «Le seigle dans l'alimentation et l'agriculture wallonnes au xixe siècle». En Devroey Jean-Pierre, Van Mol Jean-Jacques, Billen Claire (Ed.). En *Le Seigle, histoire et ethnologie. Centre belge d'histoire rurale*, 112, pp. 133-146. Université Libre de Bruxelles. Centre d'histoire et de technologies rurales treignes.

Documentación y enlaces:

"CHISTABIN": Recuperado de <http://www.chistabinos.es/alcaugue.html> (Consulta en marzo de 2021).

"E. MONESMA": Recuperado de (https://www.documentalesnograficos.es/es/por_territorios/aragon/) (Consulta en marzo de 2021).

"I. YARZA": Recuperado en <https://www.amazon.es/Pan-pueblo-Recetas-historias-panader%C3%ADAs/dp/8416449929>. (Consulta en abril de 2021).

"MITECO": Recuperado en <https://www.miteco.gob.es/es/biodiversidad/temas/espacios-protegidos/red-natura-2000/> (consulta marzo 2021).

TRADUCTOR *DEEPL*, Recuperado en <https://www.deepl.com/es/translator> (Consulta en abril 2021).



MEMORIA DE USO Y CULTIVO DEL CENTENO PROCEDENTE DE SAN JUAN DE PLAN (2006-2015)

XAVIER PUJOL ÁLVAREZ
Granja de montaña Riorcal.
Santa Cruz de la Serós (Huesca)

RESUMEN: Invitados a participar en la recuperación del centeno de San Juan de Plan (Valle de *Chistau*), con el fin de actualizar los conocimientos tradicionales de la construcción de sus tejados de paja, desarrollamos nuestra colaboración en la Granja Riorcal, en Santa Cruz de la Serós (La Jacetania). En estrecha colaboración con los expertos ganaderos y agricultores, aprendimos y reprodujimos sus conocimientos y los detallamos en esta aportación. Como consecuencia del interés despertado por el tema, lo incorporamos a nuestro programa de divulgación participativa, precisamente en los alrededores del *Paisaje Protegido de San Juan de la Peña y Monte Oroel*.

PALABRAS CLAVE: Cultura tradicional, tejados de paja, divulgación participativa.

Title: *Report on the use and cultivation of rye from San Juan de Plan (2006-2015)*

SUMMARY: Invited to participate in the recovery of the rye of San Juan de Plan (*Chistau* Valley), in order to update the traditional knowledge of the construction of its thatched roofs, we developed our collaboration in the Riorcal Farm, in Santa Cruz de la Serós (La Jacetania). In close collaboration with the expert livestock farmers and farmers, we learned and reproduced their knowledge and we detail it in this contribution. As a consequence of the interest aroused by the subject, we incorporated it into our participatory dissemination programme, precisely in the surroundings of the *Protected Landscape of San Juan de la Peña and Monte Oroel*.

KEY WORDS: Traditional culture, thatched roofs, participatory dissemination.

1. INTRODUCCIÓN

El cultivo y utilización del centeno en el Altoaragón abarca desde tiempos pre-romanos hasta mediados del siglo XX. El grano se destinaba a la alimentación humana y animal, mientras que la paja se empleó para techar casas y edificios auxiliares, rellenos de guarnicionería, elaborar cestas, recipientes y otros enseres.

Los últimos cultivos se conservaron en el Valle de *Chistau* quizás por la necesidad del empleo de la paja para techar las bordas de altitud, situadas en territorio geológico axil. La escasez de materiales adecuados junto con el aislamiento geográfico sin infraestructuras por donde importar materiales constructivos prefabricados, como la ‘uralita’, influyeron en su llegada más tardía, que en otros valles, para sustituir a la paja.

En el caso de los valles prepirenaicos, de mayor actividad cerealista, con abundancia de

materiales pétreos y oportunidad de fabricar o importar materiales como la teja, el centeno se conservó, hasta los años 50-60 del siglo pasado, casi en exclusiva para guarnicionería y sobre todo para elaborar ‘benzejos’; sencillas cuerdas que previo remojo se utilizaban para atar los fajos (conjunto de gavillas) de trigo con destino a la era. Poco antes de la mecanización del campo llegaron a importarse ‘benzejos’ de esparto desde tierra baja, más resistentes y reciclables, reduciéndose la superficie cultivada de centeno hasta su total desaparición.

A finales del siglo XX, F. Fillat recupera en San Juan de Plan dos bolsas con 60 g de centeno de la localidad y en el 2006 nos propone fomentar su cultivo y conservación, destinando el grano a pienso y la paja a la construcción de tejados, así como la puesta en valor mediante actividades interpretativas. 🐼

2. EL ESTUDIO ECOLÓGICO Y CULTURAL DEL CENTENO COMO PUNTO DE PARTIDA PARA SU RECUPERACIÓN

A pesar de cursar estudios agropecuarios, era escasa mi experiencia sobre este cereal y el uso tradicional de sus producciones, si acaso conocía la antigua existencia de cultivos de altitud en los denominados ‘panares’ y alguna aplicación de la paja. No obstante, la disponibilidad del cultivo experimental que Fillat instaló en una parcela de la finca El Boalar (Atarés, Jaca), propiedad del C.S.I.C, unido al saber transmitido de forma oral y práctica por personas que trabajaron con este cereal, facilitó su estudio y ulterior aplicación de los resultados.

Se realizaron excursiones al valle de *Chistau* para visitar antiguas parcelas de cultivo y estudiar las características de

un tejado de paja superviviente en San Juan de Plan, donde fuimos atendidos por conocedores y responsables del museo etnográfico, cuya colección incluye maquetas y diversos enseres relacionados con la transformación del centeno.

Ya en la comarca de la Jacetania, las conversaciones con personas jubiladas que conocían el cultivo nos proporcionaron valiosa información. Su participación activa en el proceso de siega y obtención de producciones nos permitió familiarizarnos con las diferentes técnicas y materiales.

Otros conocimientos los obtuvimos tanto en distintas publicaciones como en documentos fotográficos y audiovisuales.

3. CULTIVO, RECOLECCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y APLICACIONES DEL CENTENO

A lo largo de las campañas agrícolas se contó con diversas parcelas y métodos de cultivo, desde los tradicionales medios manuales y de tracción animal hasta el moderno empleo de tractor con

aperos y cosechadora (Figuras 1 a 2).

Además de una observación evolutiva del cultivo *in situ*, y tras la madurez fue necesaria su recolección. El interés en obtener la paja entera desaconsejó



Fig. 1. Actividades en la finca *Riorcal* de Santa Cruz de la Serós.

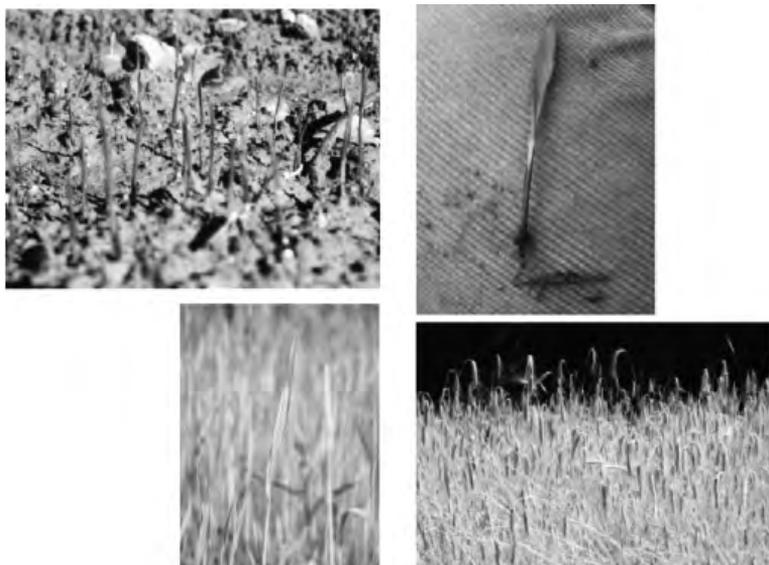


Fig. 2. Cosechas en Santa Cruz de la Serós.

el uso de cosechadora moderna y ante la inexistencia de las antiguas segadoras-agavilladoras a tracción animal, se optó por métodos manuales. En un principio se empleó una cortadora a pilas, pero dada la baja velocidad de cosechado se sustituyó por la tradicional hoz de hierro, por lo que requerimos instrucciones de uso por parte de personas jubiladas hábiles en su manejo. También se intentó con la más moderna guadaña tradicional con rastrillo incorporado, pero si bien la capacidad de corte era mayor, la disposición de la paja cortada no permitía el orden necesario para su correc-

ta limpieza posterior; sin embargo, fue empleada para segar los sectores de mies tumbada, cuyas pajas no cumplían requisitos de calidad para la colocación en los tejados.

Decidido el sistema de siega con hoz, se organizó una cuadrilla de segadores voluntarios que tras su avance depositaban las gavillas de unos 20 cm de diámetro, para ser atados con la misma paja por otra cuadrilla. Por parte del segador resulta importante la correcta disposición de cada manejo que constituye la gavilla, quedando las pajas ordenadas y facilitando el atado y limpieza.



Fig. 3. Prácticas tradicionales en la finca Riorcal.

A medida que se ataban las gavillas, antes de ser retiradas del campo, se ordenaban verticales en grupos de treinta, con las espigas hacia arriba y con una gavilla a la inversa en la parte superior a modo de sombrero (*'motolons'*), para evitar la rápida germinación del grano al recoger humedad en las, a veces, frecuentes tormentas caniculares. (Figura 3)

El transporte de las gavillas se hizo en burro o vehículo rodado a motor según la campaña y parcela. En ocasiones se transportaron sin grano cuando se extraía *in situ*. Para el desgranado se recurrió al sistema de *'tochado'* tradicional, que consiste en golpear cada gavilla contra una tabla o losa vertical y repararla con un palo, precipitando las semillas encima de una sábana extendida en el suelo. De vez en cuando se iban retirando de la sábana los restos de paja y espigas vacías, para finalmente, si las condiciones eran propicias, aventar la simiente para posteriormente ensacarla algo limpia. (Figura 4)

Una vez las gavillas están desprovistas de grano ya se

pueden limpiar para obtener paja definitiva y adecuada para ser utilizada. En la operación empleamos una horca fijada verticalmente por cuyos dientes pasamos repetidas veces cada gavilla, sin su atadura, hasta eliminar pajas cortas, hojas y hierbas no deseadas, permaneciendo no obstante las espigas vacías. La paja limpia se reordena en nuevas gavillas llamadas *'garbas'*.

Después de las operaciones de siega, atado, *'tochado'*, aventado del grano y limpieza de la paja, obtuvimos distintas producciones y subproductos. Una parte del grano se reservó para siembra, otra de grano entero o molido para pienso de la explotación (finca Riorcal), y el restante como remanente para ofrecer a personas interesadas en su cultivo y multiplicación. El grano roto y pequeño se ofreció a las aves de corral. Las *'garbas'* de paja se destinaron a techumbre, aislamientos y rellenos de guarnicionería. Todos los restos de pajas cortas y espigas sueltas sirvieron de forraje y cama para el ganado. (Figura 5).



Fig. 4. Actividades de divulgación participativa (Riorcal).



Fig. 5 Divulgación participativa.

4. CALENDARIO DE LAS DIFERENTES CAMPAÑAS Y MÉTODOS DE CULTIVO

Campañas	06-07	07-08	08-09	09-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16
Mun.	AT	AT	AT/SCS	AT/SCS	AT/SCS	SCS	SCS	SCS	SCS	SCS
Parcelas	1	1	2	2	2	3	2	3	2	12
Su. (ha)	0,05	0,05	0,15	0,15	0,15	0,2	0,15	0,50	2	15
Labor	TBC	TBC	TBC/BGT	TBC/BGT	TBC/BGT	TBC/BGT	TBC	TBC	TBC	TBC
Abo.sem.	si	si	si/no	si/no	si/no	si/no	si/no	si/no	si/no	si/no
Siembra	Boleo	Boleo	Boleo	Boleo	Boleo	Boleo	Boleo	S	S	S
(kg/ha)	180	180	200	200	200	200	200	170	170	170
Tr.Fito.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Abo. co.	si	si	no	no	no	no	si/no	si/no	si/no	
Cosecha	Man.	Man.	Man.	Man.	Man.	Man.	Man.	CO	CO	
Pro. (t)	0,1	0,1	0,45	0,5	0,6	0,8	0,67	2,5	10	

AT: Atarés (Jaca); SCS: Santa Cruz de la Serós; TBC: Tractor con brabante y cultivador; BGT: Burro con grada y tablón; S: Sembradora; CO: Cosechadora

5. DIVULGACIÓN, ACTIVIDADES Y ENCARGOS

Un objetivo importante en la recuperación, multiplicación y utilización del centeno es la divulgación y colaboración dirigida a personas interesadas en su cultivo y/o cultura pareja. Si bien no se dedicaron los suficientes medios materiales y logísticos que merecía el proceso, se procuraron diferentes acciones para darlo a conocer.

Al principio se mencionó en círculos formativos y tertulias

locales, en las cuales se daba respuesta a las intrigas desperdadas, fuere por curiosidad o por los recuerdos en el caso de las personas jubiladas, dado el llamativo tamaño del cultivo que destacaba junto a la carretera nacional. Pronto aparecieron asociaciones y particulares afines al mundo rural tradicional, solicitando semilla para sembrarla en sus pequeñas parcelas para autoconsumo. En agosto de 2009 creamos un evento pu-

blicitado en una radio local, en el que se ofrecía participar en una demostración interactiva del proceso, desde la siega hasta la construcción de un tejado en la finca Riorcal. Pocos días después se dedicó un reportaje en la prensa local. En el 2010 se nos encargó la construcción de un pequeño tejado con paja en Loudenvielle, cerca de Saint Lary, en el Pirineo central francés. En el 2013 participamos en la construcción de siete tejados de paja para la recreación de un castro celta en Celanova (Ourense). En 2015 colaboramos en un proyecto constructivo de la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Navarra, que

fue presentado en el IFAC de Bergen (Holanda).

Hasta ese momento los agricultores percibían la recuperación del centeno como una labor experimental y cultural, por tanto no les suponía ningún interés para la rentabilidad económica de sus explotaciones. En 2013, junto a Sergio Lacasta, agricultor de Santa Cruz de la Serós, comenzamos a multiplicar la semilla hasta llegar a sembrar más de 15 ha en octubre de 2015. A consecuencia del ejemplo, el resto de agricultores de la comarca empezaron a interesarse y a solicitar semilla, animados por las ventajas que aportaba el cultivo. 🌾🌾🌾🌾🌾

6. OPORTUNIDADES QUE OFRECE EL CENTENO DE SAN JUAN DE PLAN

La pérdida del cultivo de centeno antiguo a mediados del siglo XX, sin sustitución por otras variedades, parece que no responde a la falta de producción o rentabilidad, sino más bien al hecho de estar ligado a usos tradicionales que desaparecieron o fueron substituidos por otras tecnologías y materiales; donde ya no se requirió la paja, su principal objetivo productivo.

Como consecuencia también se dejó de utilizar el grano, a pesar de ser valorado para el engorde de corderos por sus características nutritivas, pero no por ello imprescindible al poder substituirse por trigo y cebada, cultivos igualmente tradicionales y más extendidos todavía en los valles pirenaicos.

Con la recuperación del centeno se consigue la salvaguarda genética y cultural, así como la

obtención de respuestas a demandas y necesidades actuales. Las extraordinarias características de este centeno antiguo: con una rusticidad que permite una rápida y correcta germinación, incluso en terrenos pobres; con resistencia a sequías y heladas; con capacidad de ahogamiento de malas hierbas y escasa afección de enfermedades y plagas; así como aceptable productividad bajo condiciones adversas, lo convierten en un cultivo de gran rentabilidad económica y ambiental, por su poca dependencia de abonos químicos y tratamientos fitosanitarios. Los análisis efectuados sobre la calidad del grano en 2015 por la harinera de Tardienta, ofrecieron resultados interesantes al contener una

harina excelente para panificar. La elaboración de cerveza, agregando un pequeño porcentaje de centeno, diversifica la oferta de una bebida en auge y supone una oportunidad para algunos emprendedores artesanos. En cosmética parece que el centeno también comienza a cobrar popularidad.

Últimamente toman fuerza nuevos métodos constructivos alternativos donde se emplean balas de paja para las estructuras de edificios, siendo la de centeno muy adecuada por su dureza y resistencia a la podredumbre. La cultura tradicional asociada al centeno supone un atractivo recurso turístico explotable a través de jornadas interpretativas e interactivas. (Figura 6-7)



Fig. 6. Demostración en Riorcal.



Fig. 7. Demostración en un valle pirenaico francés.

7. CONCLUSIONES

1. El saber tradicional ha sido ampliamente aprendido de los expertos del Valle de *Chistau* y de la Jacetania y aplicado directamente a la confección de tejados.
2. La divulgación de las técnicas se ha incorporado a la oferta educativa practicada en la Granja Escuela Riorcal de Santa Cruz de la Serós, y difundida en varios eventos presenciales y en videoprogramas
3. Se ha comparado la bondad del cultivo constatando su rusticidad, para producir en condiciones de baja fertilidad, y dando buenas producciones sin grandes aplicaciones de abonos ni utilización de productos fitosanitarios.

8. AGRADECIMIENTOS

Muchas han sido las personas que de alguna u otra manera han contribuido con su ayuda desinteresada en la consecución del proyecto de recuperación del centeno de San Juan de Plan. Pido disculpas por olvidar alguna mención en el siguiente listado:

Jaca: Federic Fillat, Carlos Santos; Atarés: Leonardo Ascaso, María Ascaso; Santa Cruz de la Serós: Lola Calderón, Sergio Lacasta, Ernesto García, Joaquín García, Sergio Valenzuela;

Arrés: Paco Martín Alconchel, Ricardo; Yosa de Sobremonte (Alto Gállego): Álvaro Latorre; Sieso de Jaca (Alto Gállego); Vic: Ferrán Pauné; Zaragoza: Miguel Martínez Coque, Ana, Alfonso Gracia, Jorge San Miguel Bellod; Madrid: Pablo Calvo, Alba Alonso, Diego Serrano; Pamplona: Damián Capano, Dalia, José Manuel Cabrero; Galicia: Farruco Castroman (Zircozine S.L.); Loudenvielle (Valle de Louron, France): Dominique Martin y Georgette.

9. BIBLIOGRAFÍA

Riorcal: Recuperado de http://damiancapano.com/workshop-self-constructed-reciprocal-reed-structEhttp://www.riorcal.com/construcci%C3%B3n-tejado-paja-centeno_noticia_250.html (Consulta en marzo de 2021)

Figuras

Autor de las fotografías: Ferrán Pauné (regaladas a X. Pujol).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS Y PRODUCTIVAS DEL CENTENO DE SAN JUAN DE PLAN (VALLE DE GISTAU)

ÁNGEL JAVIER AGUIRRE DE JUANA;
LOURDES ACÍN LASAUCA;
Edita Yanguas Beitia
CPIFP Montearagón

RESUMEN: Apenas se conserva una variedad local de centeno en un valle del Pirineo. Para conocer algunas de sus características morfológicas y potencial productivo se llevó a cabo un ensayo de campo, en Huesca, junto con otra variedad comercial. Se muestran los histogramas de frecuencias de algunos caracteres morfológicos de ambas variedades. La variedad local de San Juan de Plan evidenció una significativa mayor longitud del limbo, longitud del tallo, peso de la paja y peso de 1000 granos que la variedad comercial. Esto pone de manifiesto su interés agronómico.

PALABRAS CLAVE: *Secale cereale*; cereales; montaña.

Title: *Morphological and productive characteristics of rye of San Juan de Plan (Gistau valley)*

SUMMARY: There is hardly any local rye variety left in a valley in the Pyrenees. In order to find out some of its morphological characteristics and productive potential, a field trial was carried out in Huesca, together with another commercial variety. The frequency histograms of some morphological characteristics of both varieties are shown. The local variety from San Juan de Plan showed a significantly higher blade length, stalk length, straw weight and 1000 kernel weight than the commercial variety. This shows its agronomic interest.

KEY WORDS: *Secale cereale*; cereals; mountain.

1. INTRODUCCIÓN

Los agroecosistemas tradicionales también son genéticamente diversos, ya que contienen poblaciones variables y adaptadas al lugar, así como parientes silvestres de los cultivos. La diversidad genética resultante confiere una resistencia, al menos parcial, a las enfermedades específicas de determinadas especies cultivadas, y permite a los agricultores explotar diferentes microclimas, y obtener múltiples usos nutricionales y de otro tipo a partir de la variación genética intraespecífica (Altieri, 1987; Holling, 1973).

Las variedades locales constituyen la base de la producción agrícola y de la alimentación mundial. Su importancia radica, no tanto en el número de especies domesticadas y mejoradas, por las diferentes culturas campesinas, como en la gran variabilidad que hay de cada una de ellas en virtud de su distribución en zonas más o menos extensas; lo que ha proporcionado información sobre las características biológicas, ecológicas,

medioambientales y características sociales a las que están vinculadas (Brown, 2000).

Conociendo que, en la localidad de San Juan de Plan (Valle de *Gistau*, Pirineo español) se ha conservado una variedad local de centeno (*Secale cereale*), cuya situación podría clasificarse con el código "1b.2" (Jarvis, Hodgkin, Sthapit, Fadda, & Lopez-Noriega, 2011), cuyo significado es: 1b- no existe la suficiente cantidad como para ser cultivada por los agricultores locales; y 2- carece de posibilidades para ser multiplicada; y que todavía no ha sido clasificada en el Inventario Nacional de la Red de Colecciones de Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación del Programa español. El objetivo de este trabajo persigue (a) elaborar un análisis descriptivo de varios parámetros morfológicos y productivos de dicha variedad, y (b) comparar dichos atributos con una variedad comercial (*Palazzo*) de uso común en la actualidad; tras su siembra y cosecha en un ensayo de campo. 🌾🌾🌾🌾

2. MATERIAL Y MÉTODOS

Localización, fechas y diseño experimental del ensayo

El ensayo se llevó a cabo en la localidad de Huesca, en el CPIFP Montearagón (42° 6,26' 36»N, 0° 22' 53»W a 420 m s. n. m.), desde enero hasta julio de 2017 (7 meses). El diseño experimental consistió en dos bloques de tres parcelas cada uno ($n = 6$; Superficie parcela: 20 m²), y las variedades se sembraron de forma alterna.

Climatología y meteorología

El clima de Huesca se clasifica como cálido y templado. Este clima es considerado "Cfa" según la clasificación climática de Köppen-Geiger: inviernos fríos o templados y veranos húmedos y cálidos; precipitaciones bien repartidas a lo largo del año. La temperatura media anual es 13,4 °C y la precipitación es de 587 mm al año (Cuadrat, 2004).

Antes del ensayo, las lluvias de finales de noviembre causaron encharcamiento, provocando que la nascencia fuese deficiente en dichas zonas y, durante la primavera, las precipitaciones fueron escasas (pre-

cipitación total durante el ensayo: 432,2 mm). Las altas temperaturas de finales de marzo y principios de abril pudieron perjudicar el adecuado desarrollo del cultivo (aumento de 9 °C en una sola jornada).

Manejo agrícola del cultivo y características del suelo

El ensayo se practicó mediante laboreo tradicional. Lo que consistió en un pase de vertedera hasta 20 cm de profundidad, seguido de un pase de cultivador para la preparación del lecho de siembra.

La siembra se realizó de forma directa en las parcelas con el método del voleo (figura 1). La dosis de siembra en las parcelas fue: centeno "San Juan de Plan" 332 gr/m² (277,09 gr más un 20% extra) y centeno híbrido "Palazzo" 238 gr/m² (198 gr más un 20% extra). El seguimiento del estado fenológico del cultivo de ambas variedades se llevó a cabo mediante la escala Zadoks (Zadoks, Chang, & Konzak, 1974) guardando registro fotográfico de varias de las fases en ambas variedades.

La textura del suelo podría considerarse entre franca-arciillosa y franca-arciillosa-limosa.



Figura 1: Aspecto de las parcelas tras la siembra. Fuente: Acín 2018.

El pH es de 8,4. La salinidad es de 0,3 dS/m. La materia orgánica supera el 2,5%. El fósforo Olsen es de 16 ppm; el nitrógeno en forma de nitratos es de 13 ppm; el potasio es de 182 ppm; y el magnesio es de 208 ppm.

No se añadió abono y el control de las malas hierbas se realizó manualmente. Las malas hierbas que con mayor frecuencia acompañaron el cultivo durante este ensayo fueron: *Asperugo procumbens*, *Leucanthemum vulgare* y *Papaver somniferum*.

Recogida de muestras

En cada parcela, se seleccionaron aleatoriamente tres cuadrados de 50 cm x 50 cm, de los que, en total se obtuvieron 10 plantas completas ($n = 60$). En cada planta se midió la longi-

tud y el ancho del limbo (mm), y la longitud del tallo (cm); y para el conjunto de plantas por parcela: espigas, grano y paja (g/m^2) y el peso de 1000 semillas (g).

Análisis estadístico

Cada variable se analizó individualmente. Para cada una de ellas se analizó sus estadísticos descriptivos y el ajuste a una distribución normal a través del test de Kolmogorov-Smirnov si $n > 30$, o Shapiro-Wilk si $n < 30$. La igualdad de varianzas se evaluó mediante la prueba de Levene, comprobando que todas han sido homoscedásticas. Para comparar las medias de cada variable entre las dos variedades de centeno se empleó el test t de Student (Montgomery & Runger, 2003).

3. RESULTADOS

Según se puede observar en la figura 2, analizando los atributos en su conjunto, sólo el ancho del limbo no se ajusta a una distribución normal, mientras que el resto de variables si lo hacen.

A continuación se muestran los histogramas y estadísticos descriptivos de algunas de las variables morfológicas de las dos variedades de centeno comparadas (véanse figuras 3 a 8).

Variables	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Longitud limbo (mm)	0,098	60	0,200			
Ancho limbo (mm)	0,169	60	<0,001			
Longitud tallo (cm)	0,080	60	0,200			
Peso espigas (g/m ²)				0,853	6	0,167
Peso grano (g/m ²)				0,813	6	0,076
Peso paja (g/m ²)				0,862	6	0,198
Peso semillas (mil)				0,920	6	0,509

a. Corrección de significación de Lilliefors

Figura 2: Resultados de las pruebas de ajuste a una distribución normal de las variables objeto de interés.

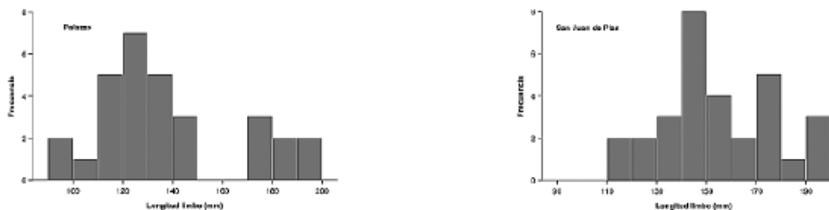


Figura 3: Histograma de frecuencias de la longitud del limbo (mm) según la variedad de centeno.

Longitud limbo (mm)	Palazzo		San Juan de Plan	
	Estadístico	Error estándar	Estadístico	Error estándar
Media	135,4000	5,20866	154,3000	4,15730
95% de intervalo de confianza para la media	Límite inferior	124,7471	145,7974	
	Límite superior	146,0529	162,8026	
Media recortada al 5%	134,5741		154,0926	
Mediana	128,5000		150,0000	
Varianza	813,903		518,493	
Desviación estándar	28,52899		22,77044	
Mínimo	91,00		115,00	
Máximo	195,00		198,00	
Rango	104,00		83,00	
Rango intercuartil	36,25		33,75	
Asimetría	0,727	0,427	0,233	0,427
Curtosis	-0,364	0,833	-0,608	0,833

Figura 4: Estadísticos descriptivos de la longitud del limbo según la variedad de centeno.

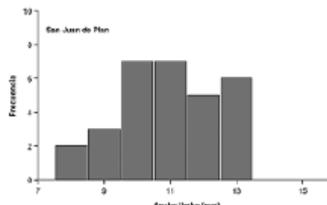
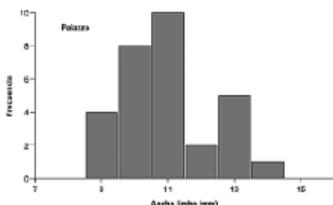


Figura 5: Histograma de frecuencias del ancho del limbo (mm) según la variedad de centeno.

Longitud limbo (mm)		Palazzo		San Juan de Plan	
		Estadístico	Error estándar	Estadístico	Error estándar
Media		10,9667	0,25136	10,9333	0,27515
95% de intervalo de confianza para la media	Límite inferior	10,4526		10,3706	
	Límite superior	11,4807		11,4961	
Media recortada al 5%		10,9259		10,9815	
Mediana		11,0000		11,0000	
Varianza		1,895		2,271	
Desviación estándar		1,37674		1,50707	
Mínimo		9,00		8,00	
Máximo		14,00		13,00	
Rango		5,00		5,00	
Rango intercuartil		2,00		2,00	
Asimetría		0,488	0,427	-0,203	0,427
Curtosis		-0,513	0,833	-0,778	0,833

Figura 6: Estadísticos descriptivos del ancho del limbo según la variedad de centeno.

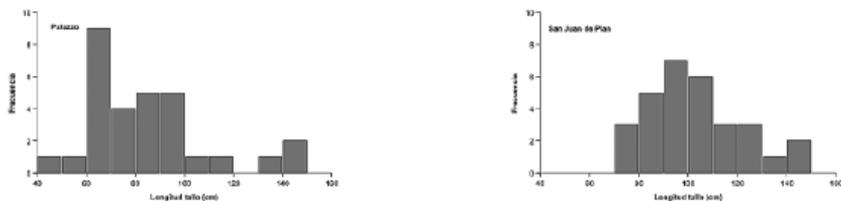


Figura 7: Histograma de frecuencias de la longitud del tallo (cm) según la variedad de centeno.

Longitud limbo (mm)		Palazzo		San Juan de Plan	
		Estadístico	Error estándar	Estadístico	Error estándar
Media		10,9667	0,25136	10,9333	0,27515
95% de intervalo de confianza para la media	Límite inferior	10,4526		10,3706	
	Límite superior	11,4807		11,4961	
Media recortada al 5%		10,9259		10,9815	
Mediana		11,0000		11,0000	
Varianza		1,895		2,271	
Desviación estándar		1,37674		1,50707	
Mínimo		9,00		8,00	
Máximo		14,00		13,00	
Rango		5,00		5,00	
Rango intercuartil		2,00		2,00	
Asimetría		0,488	0,427	-0,203	0,427
Curtosis		-0,513	0,833	-0,778	0,833

Figura 8: Estadísticos descriptivos de la longitud del tallo según la variedad de centeno.

Diferencias entre las variedades estudiadas

Tratamos de rechazar la hipótesis nula en la que las variables estudiadas en las dos variedades de centeno no son distintas entre sí.

Variables	Variedad centeno		Probabilidad		
	Palazzo	San Juan de Plan	t	SEM	p
Longitud limbo (mm)	135,400	154,300	-2,836	6,664	0,006
Ancho limbo (mm)	10,966	10,933	0,089	0,372	0,929
Longitud tallo (cm)	84,030	102,276	-3,219	5,668	0,002
Peso espigas (g/m ²)	1.626,682	1.759,541	-0,274	485,004	0,798
Peso grano (g/m ²)	931,498	1.099,040	-0,642	260,932	0,556
Peso paja (g/m ²)	1.130,666	1.392,000	-3,368	77,593	0,043
Peso 1000 granos (g)	18,115	22,781	-3,480	1,340	0,025

Figura 9: Medias de las variables medidas en las variedades de centeno a comparar. “t”: valor del estadístico del test de Student; SEM: error estándar de la media; y “p” significación estadística.

La variedad de centeno de San Juan de Plan muestra significativamente una mayor longitud del limbo, longitud del tallo, peso de la paja y peso de 1000 granos que la variedad comercial *Palazzo* en las condiciones de cultivo ensayadas en este trabajo (véanse Figuras 9 y 10).

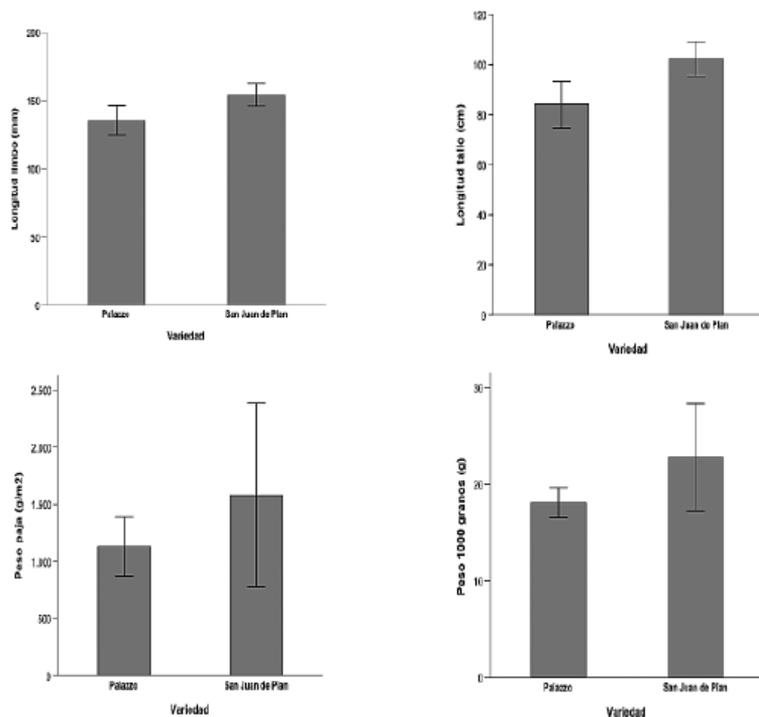


Figura 10: Promedios e intervalos de confianza al 95% de la longitud del limbo (arriba izq.), longitud del tallo (arriba dcha.), peso de la paja (debajo izq.) y peso de 1000 granos (debajo dcha.) de las variedades de centeno comparadas.

4. CONCLUSIONES

La variedad de centeno de San Juan de Plan tiene longitudes del limbo y tallo, y peso de paja y de 1000 granos, mayores que los de

la variedad comercial *Palazzo*. Esto podría resultar interesante tanto para su conservación como para su comercialización.

5. BIBLIOGRAFÍA

- ALTIERI, M. A. (1987). "The significance of diversity in the maintenance of the sustainability of traditional agroecosystems", en *ILEIA Newsletter*, 3/2, pp. 3-7.
- BROWN, A. H. D. (2000). "The genetic structure of crop landraces and the challenge to conserve them in situ on farms". En S. B. Brush (Ed.). En *Genes in the Field*, 29-48. IDRC/International Plant Genetic Resources Institute (Roma, Italia).
- CUADRAT, J. M. (2004). "El Clima de Aragón". En J. L. Peña, L. A. Longares, y M. Sánchez (Eds.) En *Geografía Física de Aragón: aspectos generales y temáticos*, pp. 15-26. Universidad de Zaragoza - Institución Fernando el Católico (Zaragoza, España).
- HOLLING, C. S. (1973). "Resilience and Stability of Ecological Systems". En *Annual Review of Ecology and Systematics*, 4, pp. 1-23.
- JARVIS, D. I., HODGKIN, T., STHA-PIT, B. R., FADDA, C. y LOPEZ-NORIEGA, I. (2011). "An Heuristic Framework for Identifying Multiple Ways of Supporting the Conservation and Use of Traditional Crop Varieties within the Agricultural Production System", en *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30/1-2, pp. 125-176.
- MONTGOMERY, D. C. y RUNGER, G. C. (2003). *Applied Statistics and Probability for Engineers* (Fifth ed.). New York, USA: John Wiley & Sons, Inc.
- ZADOKS, J. C., CHANG, T. T. y KONZAK, C. F. (1974). "A decimal code for the growth stages of cereals". En *Weed Research*, 14/6, pp. 415-421.



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 16.000 palabras. Una vez aceptados, el Consejo de Redacción, podrá autorizar alguna ampliación. Los textos se presentarán en páginas numeradas, escritas en Word y pdf. Tipo de letra Times New Roman tamaño 12 e interlineado sencillo.

En el trabajo se indicará la ubicación de las ilustraciones, tablas y gráficos, que estarán identificados con números arábigos y deben ser citados en el texto. Cada imagen debe enviarse en un archivo independiente, en formato TIFF o JPEG, con una resolución mínima de 300 ppp. Toda ilustración debe tener un pie de foto, y cada tabla o gráfico un título identificativos que se presentarán en hoja aparte. Si las ilustraciones no fueran propias, los autores deberán obtener aprobación, antes del envío, para su reproducción.

Las citas textuales se presentaran entrecomilladas, nunca en letra cursiva, que se reservara para destacar alguna(s) palabra (s) dentro de la cita, si es preciso.

Se escribirán siempre en cursiva las palabras sueltas en otra lengua. Se deben poner también en cursiva las abreviaturas latinas.

Las notas se presentarán a pie de página.

- 3) **Cada artículo deberá acompañarse de un resumen de 10 líneas:**

- Título del trabajo (un máximo de 8 palabras)
- Nombre y apellidos de autor/es
- Resumen y palabras clave
- Traducción al inglés del título, resumen y palabras clave
- Desarrollo del trabajo

- 4) **Las citas bibliográficas dentro del texto serán así:**

En el texto, los artículos, libros o contribuciones a libros deben ser señalados mediante el apellido del autor o autores, seguido del año de publicación del trabajo, dos puntos y la página o páginas relevantes.

Ejemplos: (Velasco, 1988: 15)

5) La bibliografía se presentará alfabéticamente al final del artículo:

Libros y contribuciones:

En las referencias bibliográficas se seguirá este orden para los datos:

- 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 sólo presentan iniciales, por lo que no es necesario investigar el nombre completo. En español la mayoría de los autores especifican sus dos apellidos. Éstos pueden incluirse en la bibliografía, pero en las citas dentro del texto basta con poner el primer apellido.

Artículos de revista:

- apellido(s) del autor en mayúscula
- nombre del autor
- año de edición (entre paréntesis)
- título del artículo (entrecomillado)
- título de la revista (en letra cursiva y con inicial mayúscula en verbos, sustantivos y adjetivos), seguido si se cree necesario del lugar de edición entre paréntesis
- número del tomo (únicamente la cifra, sin indicar *vol.* ni *n.º* ni *t.*) y, en su caso, volumen (separados por /)
- páginas que ocupa, y páginas citadas (si procede)
- En el caso de homenajes, colecciones de artículos y libros en colaboración, se procederá como en las revistas pero intercalando la preposición *en* entre el título del artículo o parte de la obra colectiva y el del libro.

Ejemplos:

URIBE AGUDO, P. (2004) Arquitectura doméstica en *Bilbilis: la Domus I. 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 ejemplar 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.

Espigas en Babilonia: ¿quién inventó el grano? / "Ears in Babylon: Who discovered the grain?", por Joaquín Sanmartín Ascaso

El cultivo del trigo desde sus orígenes. El trigo Aragón 03 / The cultivation of wheat from its origins. Wheat Aragón 03, por Concha Germán Bes

La polisemia del pan en las comunidades judías de Aragón: alimento cotidiano y símbolo ritual y festivo / Bread Polysemy in the Jewish Communities of Aragon: daily Food and ritual and festive Symbol, por Miguel Ángel Motis Dolader

Paja de centeno / Rye straw, por Mariano Ibeas Gutiérrez

El milagro del pan / The miracle of bread, por Quino Villa Bruned

El centeno tradicionalmente cultivado en San Juan de Plan (valle de Gistau, Huesca): descripción de una recuperación. Características de su cultivo en Europa, coincidencias y futuro / Traditionally grown rye in San Juan de Plan (Gistau valley, Huesca): description of a recovery. Characteristics of its cultivation in Europe, coincidences and future, por Federico Fillat Estaqué, Xavier Pujol Álvarez, Ángel Javier Aguirre de Juana, Lourdes Acín Lasauca y Edita Yanguas Beitia

Características del cultivo del centeno en Europa y coincidencias con el valle de Gistau. La pradería del valle de Gistau en el siglo XXI / Characteristics of rye cultivation in Europe and overlaps with the Gistau valley. The meadowsland of the Gistau valley in the 21st century, por Federico Fillat Estaqué

Memoria de uso y cultivo del centeno procedente de San Juan de Plan (2006-2015) / Report on the use and cultivation of rye from San Juan de Plan (2006-2015), por Xavier Pujol Álvarez

Características morfológicas y productivas del centeno de San Juan de Plan (valle de Gistau) / Morphological and productive characteristics of rye of San Juan de Plan (Gistau valley), por Ángel Javier Aguirre de Juana, Lourdes Acín Lasauca, Edita Yanguas Beitia

Instituto Aragonés de Antropología

Edificio de Servicios de la Universidad de Zaragoza

C/ Domingo Miral, 4; E-50009 Zaragoza

Tel. 976 761000 ext. 3622

e-mail: iaa@antropologiaaragonesa.org; <http://antropologiaaragonesa.org>



Prensas Universitarias de Zaragoza

